

Canto

Touch

Espresso

Doppio bicchiere (80/81mm + 57mm)

IT

Italiano



Doc. No. H 4825IT00
EDITION 1 01 - 2016

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ad unico socio

Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24

24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111

Fax +39 035 606463

www.nwglobalvending.com

Sede legale: Via Tommaso Grossi 2

20121 Milano (MI) Italia

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.

Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963

Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Cod. identificativo: IT 05035600963

Valbrembo, 20/04/2016

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Targhetta di identificazione
Identification label

Direttive europee
European directives

Sostituita da
Repealed by

2006/95/CE

2014/35/EU

2006/42/EC

97/23/EC

2004/108/EC

2014/30/EU

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

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 + A2:2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

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, per quanto applicabile:

- Alle disposizioni legislative delle Direttive Europee in vigore (con successive modifiche e integrazioni)
- Alle norme armonizzate in vigore
- Alle 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.

Simbologia

All'interno degli apparecchi, in funzione dei modelli, possono essere presenti i seguenti simboli (avvisi di pericolo):



Attenzione tensione pericolosa
Togliere tensione prima di rimuovere la copertura



Attenzione
Pericolo schiacciamento mani



Attenzione
Superficie calda

Gli avvisi di pericolo devono essere leggibili e visibili; non devono essere nascosti e/o rimossi. Etichette danneggiate o illeggibili vanno sostituite.

Avvertenze

Il presente documento, destinato al personale tecnico, è reperibile in formato elettronico presso il costruttore (area riservata sito web).

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

La responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione saranno solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

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

Il montaggio e le 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.

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

Solo per distributori di bevande calde

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 con età superiore a 8 anni, 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.

Ai bambini non deve essere consentito effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.

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 caratteristica 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 2012/19/UE (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.



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 and manufacturing of coffee-based drink and snack & food dispensers

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: 2015 - 04 - 28

Expiry date: 2018 - 04 - 27

Registration Number: IT – 12979

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



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
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico 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



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



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)
MOZZO (BG) – MAPELLO (BG) – GRASSOBBIO (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
Management System
which fulfills the requirements of the following standard

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2014 – 11 – 28

Expiry date: 2017 – 11 – 27

Registration Number: **IT – 97010**

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



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
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina
JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

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

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

Italiano

SOMMARIO	PAGINA		PAGINA
PREMESSA	2	MENÙ CARICATORE	33
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO		PREZZO INDIVIDUALE	33
E CARATTERISTICHE	2	GESTIONE TUBI RENDIRESTO	34
IN CASO DI GUASTO	2	TEMPERATURE	34
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	TEST	34
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	3	MENÙ TECNICO	34
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	SISTEMI DI PAGAMENTO	34
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	6	PREZZI	38
CARICAMENTO E PULIZIA	7	DOSI	39
INTERRUTTORE PORTA	7	CONFIGURAZIONE	45
IGIENE E PULIZIA	7	TEST	49
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI	7	STATISTICHE	51
COMANDI E INFORMAZIONI	8	COMUNICAZIONE	53
CARICA PRODOTTI	8	GUASTI	54
PULIZIA TOUCHSCREEN	9	MENÙ USB	58
SANIFICAZIONE APPARECCHIO	10	GESTIONE DB	58
PULIZIA DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI	10	SETUP E GRAFICA	59
GRUPPO ESPRESSO	11	MENÙ TOUCH	59
GRUPPO INFUSORE TÈ	12	DISPLAY	59
SGANCIO ZUCCHERO	16	SENSORE PRESENZA	59
VANO EROGAZIONE	16	AUDIO	60
CANALIZZAZIONI MISCELATORI	17	ENERGY SAVING	60
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	17	RSS FEED	60
ACCENSIONE	17	DEFAULT PANNELLO SELEZIONI	60
INSTALLAZIONE	18	CONFIGURAZIONE DI RETE	60
INTERRUTTORE PORTA	18	MANUTENZIONE	61
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	18	PREMESSA GENERALE	61
ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA	19	INTERRUTTORE PORTA	61
COLLEGAMENTO ELETTRICO	20	GRUPPO INFUSORE ESPRESSO	62
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	21	GRUPPO INFUSORE TÈ	63
INSTALLAZIONE IN BATTERIA	21	OPERAZIONI PERIODICHE	67
PRIMA ACCENSIONE	21	SANITIZZAZIONE	68
PRIMA SANITIZZAZIONE MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI	22	MANUTENZIONE CALDAIE	72
FUNZIONAMENTO	22	PROTEZIONE TERMICA CALDAIE	73
INFUSORE CAFFÈ IN GRANI	22	SOSTITUZIONE MACINE	74
EROGAZIONE SOLUBILI	23	FUNZIONE SCHEDE	74
INFUSORE TÈ	24	CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE	74
SENSORE TAZZA	24	SCHEDA C.P.U.	75
DISTRIBUZIONE BICCHIERI	25	SCHEDA ATTUAZIONI	76
DISTRIBUZIONE ZUCCHERO PALETTE	25	SCHEDA CONTROLLO CALDAIA ESPRESSO	77
TOUCHSCREEN	26	RELÈ CONTROLLO CALDAIA SOLUBILI	77
SENSORE DI MOVIMENTO	26	SCHEDA ESPANSIONE RELE	77
CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	26	SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE	78
PROGRAMMAZIONE	30	SCHEDA ILLUMINAZIONE VANO	78
ACCENSIONE	30	SCHEDA SWITCH	78
FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	31	TOUCHSCREEN	79
ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE E MODO DI NAVIGAZIONE	31	ALIMENTATORE TOUCHSCREEN	80
		APPENDICE	81

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.

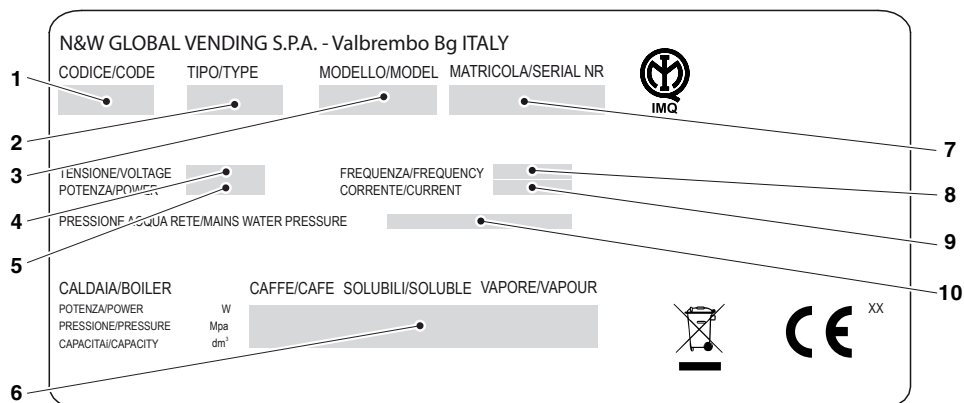
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE

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.

Fig. 1

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



IN CASO DI GUASTO

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

Nel caso di anomalie o cattivo funzionamento non risolvibili rivolgersi a:

N&W GLOBAL VENDING SpA

Via Roma 24

24030 Valbrembo

Italy - Tel. +39 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuare con particolare cura. E' possibile sollevare l'apparecchio, con carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso e dal lato indicato chiaramente dal simbolo posto sull'imballo di cartone.

Va, invece, evitato di:

- rovesciare il distributore;
- trascinare il distributore con funi od altro;
- sollevare il distributore con prese laterali;
- sollevare il distributore con imbracature o funi
- scuotere il distributore e/o l'imballo.

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

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

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

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

L'apparecchio deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm e che il fianco destro dell'apparecchio sia ad una distanza minima di 40 cm dalla parete.

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

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

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm.	1830
Larghezza	mm.	650
Profondità	mm.	760
Ingombro con porta aperta a 90°	mm.	1320
Peso	Kg	176
Tensione di alimentazione	V~	230÷240
Frequenza di alimentazione	Hz	50/60
Potenza installata	W	2500

DISTRIBUTORE BICCHIERI

Doppio distributore bicchieri:

- Principale (bicchiere 1): bicchiere con diametro del bordo superiore di 80-81 mm
- Secondario (bicchiere 2): diametro del bordo superiore di 57 mm

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.

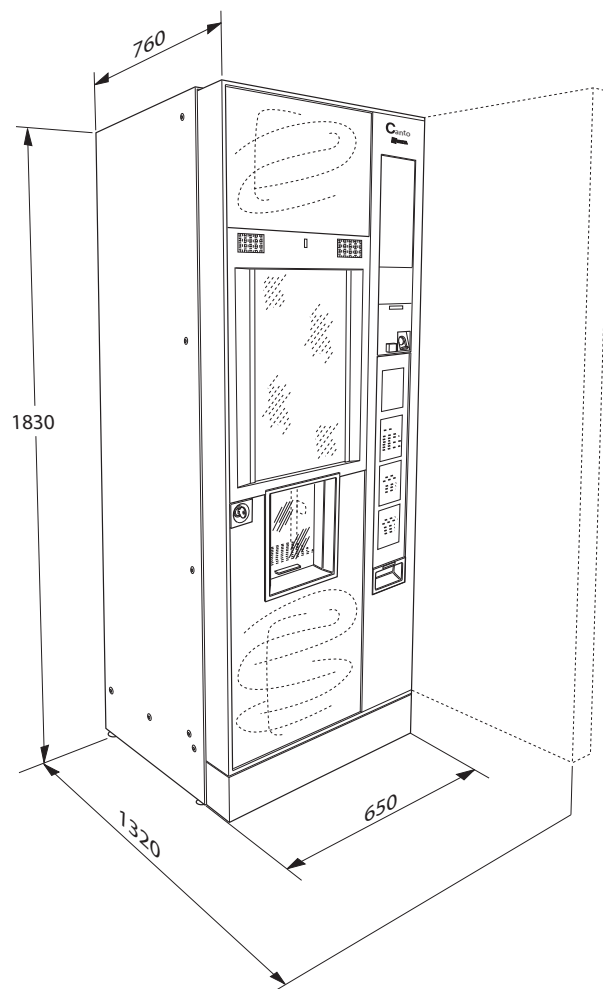


Fig. 2

ILLUMINAZIONE

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

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

RUMOROSITÀ

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

ENERGY SAVING

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

CASSA MONETE

In lamiera.

Coperchio e serratura disponibili come accessori.

ALIMENTAZIONE IDRICA

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

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

REGOLAZIONI POSSIBILI

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

Tè: Dose polvere ed acqua a tempo.

Instant: Dosi caffè, solubili ed acqua a tempo.

TEMPERATURA CALDAIE

Regolabile via software.

CONSENSI

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

SICUREZZE

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

CAPACITÀ CONTENITORI

Caffè in grani	Kg	4.2
Tè in foglie	Kg	2

Per i prodotti solubili, a seconda dei modelli, possono essere montati contenitori con capacità diverse.
La quantità indicativa di prodotto è:

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

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

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

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

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

Raggiungimento temperatura Wh

Per 24h di stand-by Wh

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

ACCESSORI

Sull'apparecchio è possibile montare degli accessori per variare le prestazioni.

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

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

Importante!!!

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

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

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

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABLE

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;
- 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.

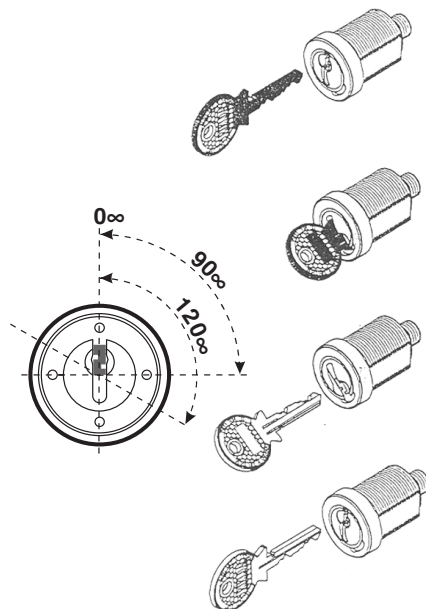


Fig. 3

Capitolo 1° Caricamento e pulizia

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

INTERRUTTORE PORTA

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

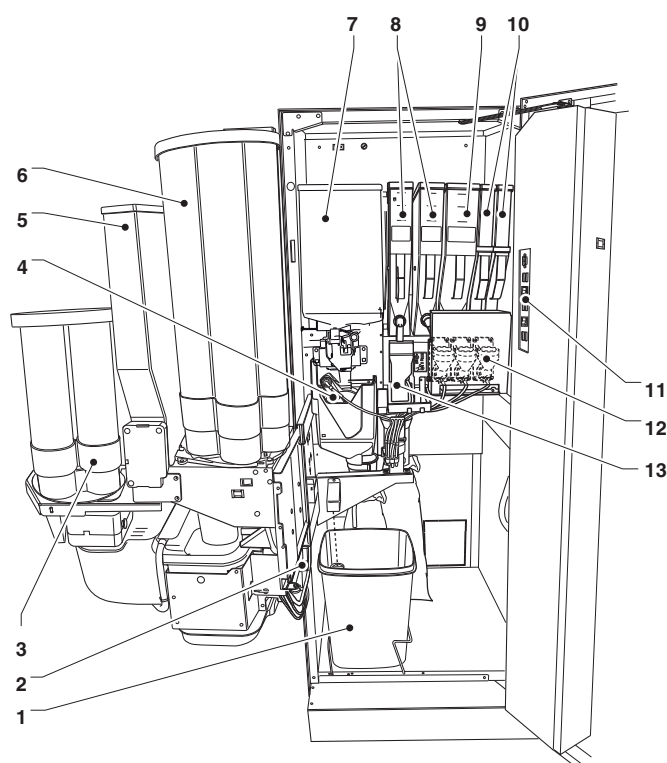


Fig. 4

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

IGIENE E PULIZIA

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

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

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

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

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

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

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

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI

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

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

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

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

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

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

COMANDI E INFORMAZIONI

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

Sul lato esterno della porta sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

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

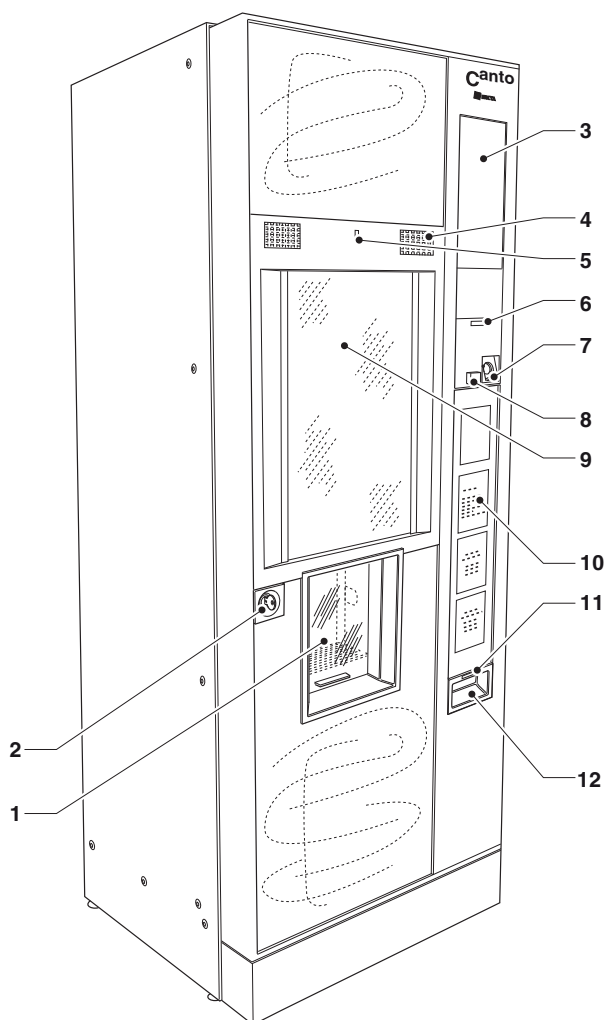


Fig. 5

- 1- Vano erogazione
- 2- Serratura
- 3- Spazio per validatore banconote
- 4- Sistema audio touchscreen
- 5- Sensore di movimento
- 6- Led segnalazione introduzione monete
- 7- Introduzione monete
- 8- Pulsante recupero monete
- 9- Touchscreen
- 10- Spazio per informazioni all'utente
- 11- Led segnalazione recupero monete
- 12- Sportello recupero monete

CARICA PRODOTTI

BICCHIERI

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

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

INCOLONNATORE COMPLETAMENTE VUOTO

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

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

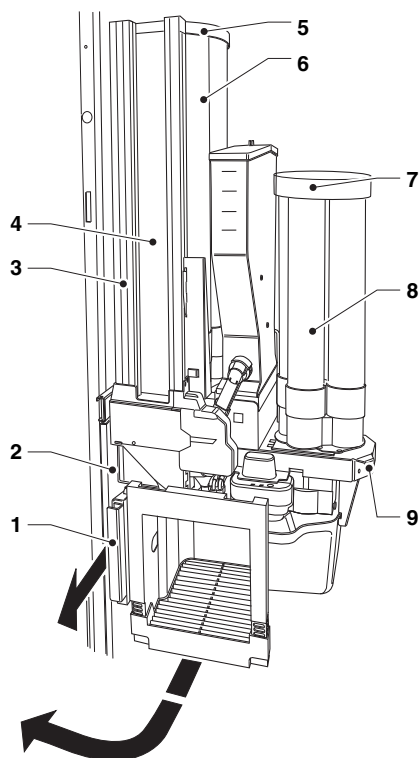


Fig. 6

- 1- Maniglia estrazione mensola
- 2- Mensola snodabile
- 3- Guida palette regolabile
- 4- Incolonnatore palette
- 5- Coperchio incolonnatore
- 6- Incolonnatore bicchieri 80/81 mm
- 7- Coperchio incolonnatore bicchieri
- 8- Incolonnatore bicchieri 57 mm
- 9- Maniglia rotazione mensola

ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI

Questi prodotti devono essere dichiarati dal fabbricante "adatti alla distribuzione automatica" in contenitori aperti. Su ogni contenitore è presente una targhetta autoadesiva che specifica il prodotto relativo.

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

PALETTE

Per caricare correttamente il doppio incolonnatore palette operare come segue:

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

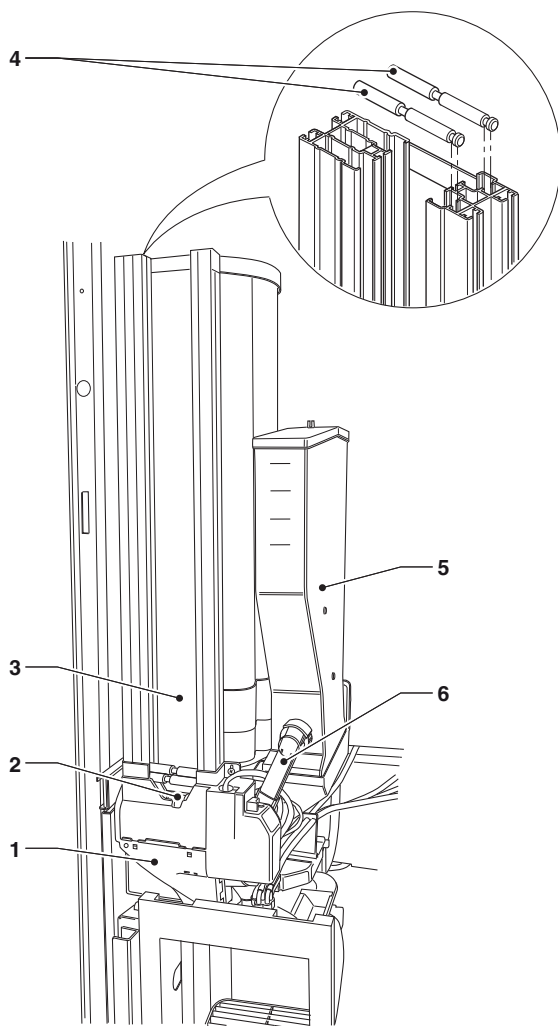


Fig. 7

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

CAFFÈ IN GRANI

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

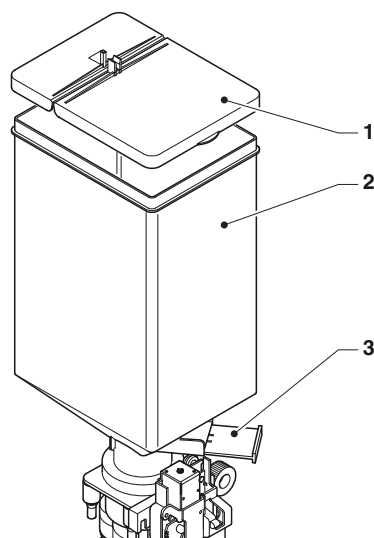


Fig. 8

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

PULIZIA TOUCHSCREEN

Il touchscreen è sensibile al tocco e lo sporco che si accumula può ridurne la sensibilità.

Per la pulizia utilizzare un panno morbido e asciutto ed evitare l'utilizzo di prodotti abrasivi contenenti solventi o alcol.

Con una leggera pressione pulire il touchscreen

SANIFICAZIONE APPARECCHIO

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

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

Ad ogni carica prodotti o più frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, 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 DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

Le parti da pulire sono:

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

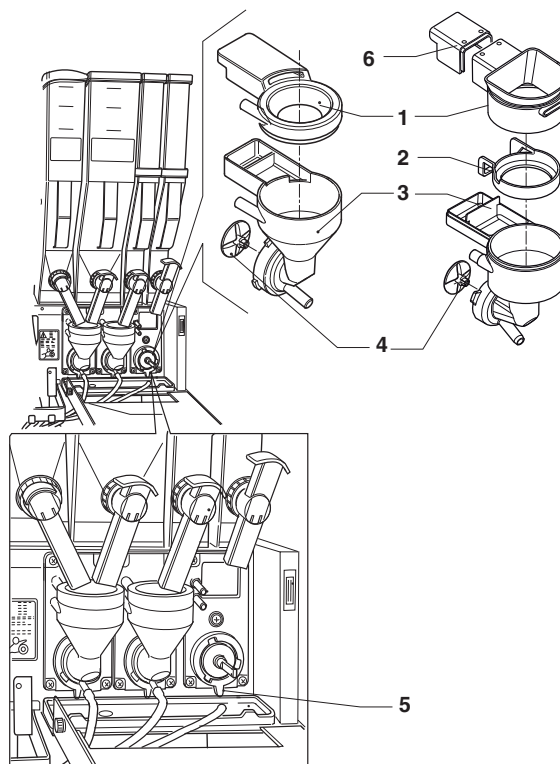


Fig. 9

- 1- Imbuti polveri
- 2- Anello paraspruzzi
- 3- Imbuto acqua
- 4- Ventolina frullatore
- 5- Ghiera di fissaggio mixer
- 6- Coperchio posteriore

- esercitare una leggera trazione sulle ventoline per smontarle

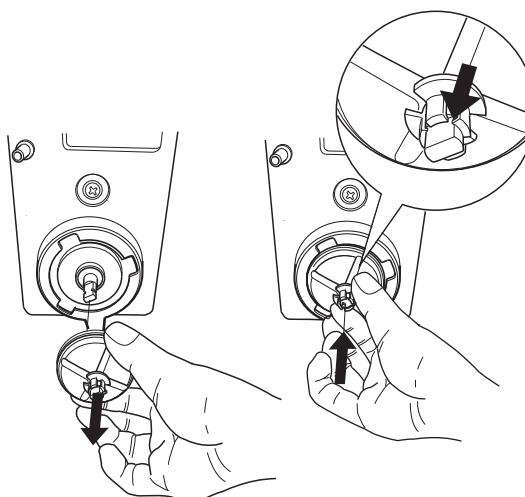


Fig. 10

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

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

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

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

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

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

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

GRUPPO ESPRESSO

Pulire le parti esterne del gruppo in particolare nella zona dello sgancio caffè.

Togliere e pulire lo scivolo caffè facendolo scorrere verso destra.

Attenzione!!!

Rimontare le coperture dei gruppi infusori prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

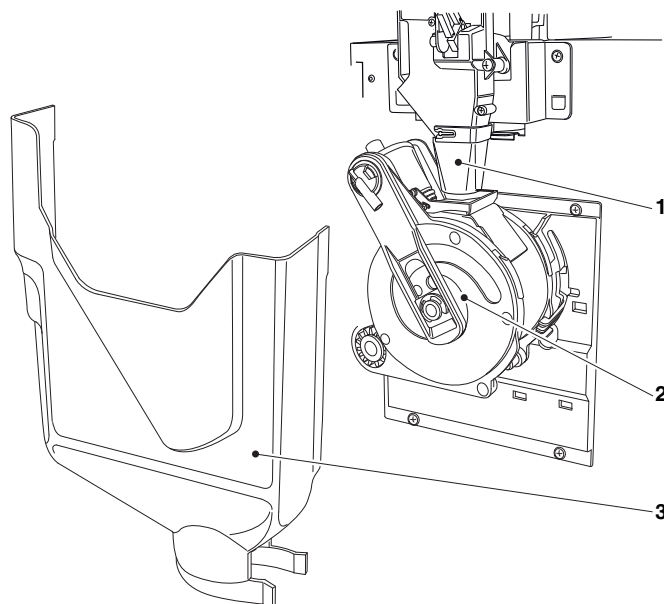


Fig. 11

1- Scivolo caffè

2- Gruppo espresso

3- Copertura gruppo espresso

GRUPPO INFUSORE TÈ

Solo per i modelli con gruppo infusore tè.

Ad ogni carica e settimanalmente è necessario pulire le parti esterne, il raschiatore ed effettuare il ciclo di lavaggio automatico.

PULIZIA RASCHIATORE E LAVAGGIO AUTOMATICO

- togliere il convogliatore fondi

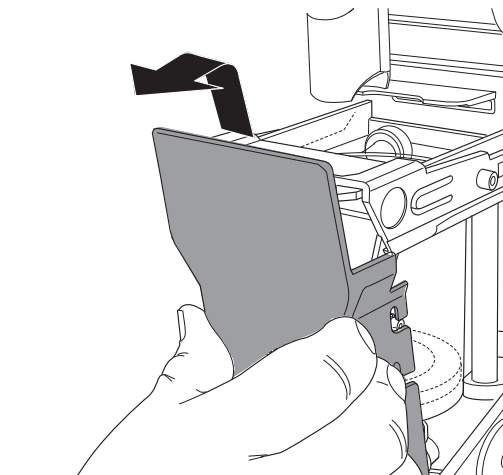


Fig. 12

- sganciare il raschiatore dal supporto

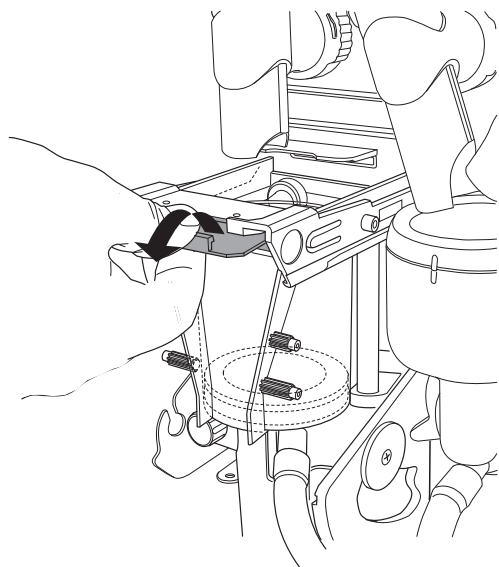


Fig. 13

- con un pennello e/o un panno pulito rimuovere i residui di tè dai componenti e dal raschiatore
- agganciare il raschiatore sul relativo supporto
- effettuare il ciclo di lavaggio automatico dai menù di programmazione

Ogni 500 selezioni tè, mensilmente o in funzione delle condizioni di impiego è necessario smontare e sanitzzare i componenti del gruppo.

SMONTAGGIO E PULIZIA COMPONENTI

- togliere convogliatore, raschiatore e supporto raschiatore
- staccare il tubo

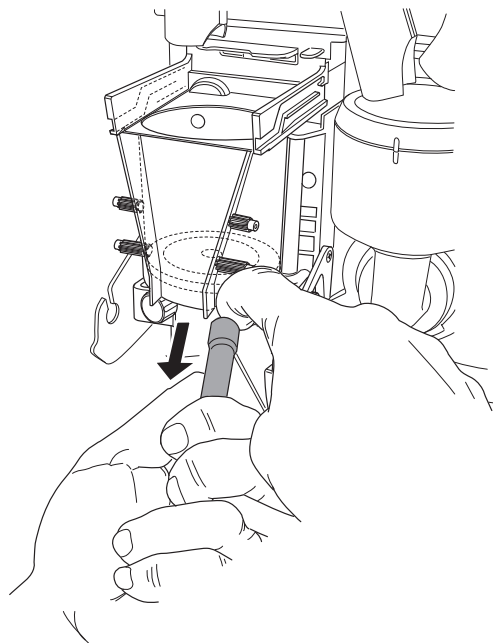


Fig. 14

- svitare il godrone che fissa la copertura stelo pistone

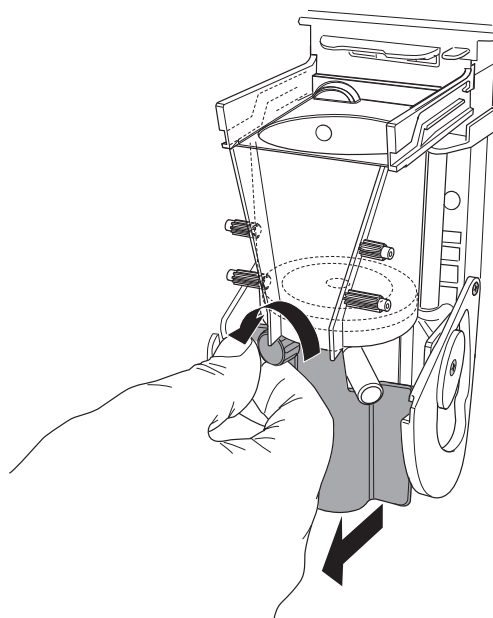


Fig. 15

- svitare il godrone dello stelo pistone

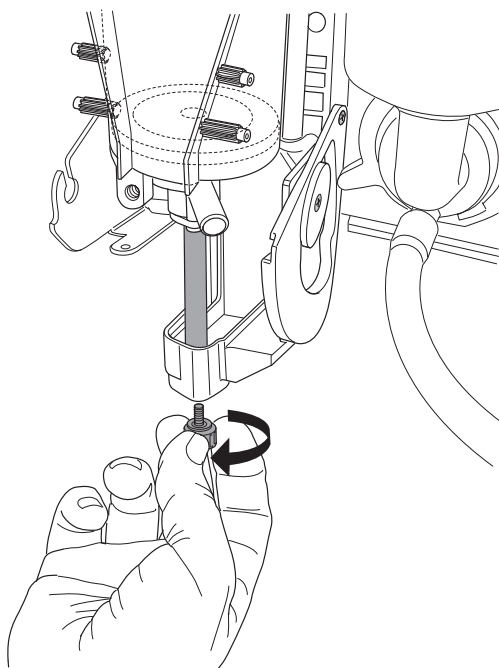


Fig. 16

- sollevare il pistone fino a raggiungere il punto morto superiore

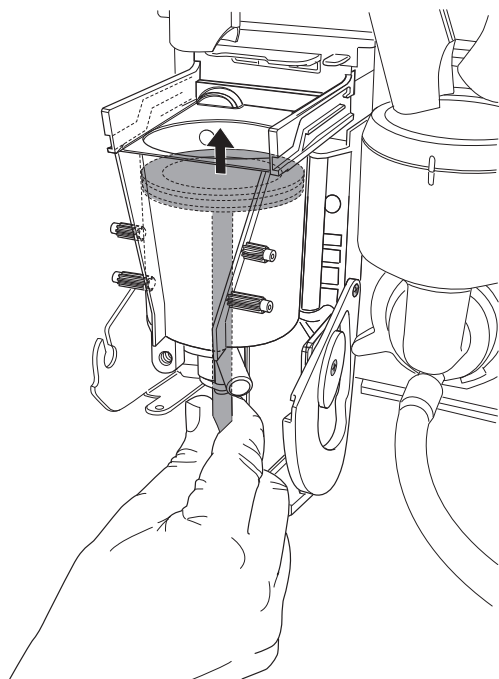


Fig. 17

- ruotare verso l'alto la camera di infusore e sganciarla

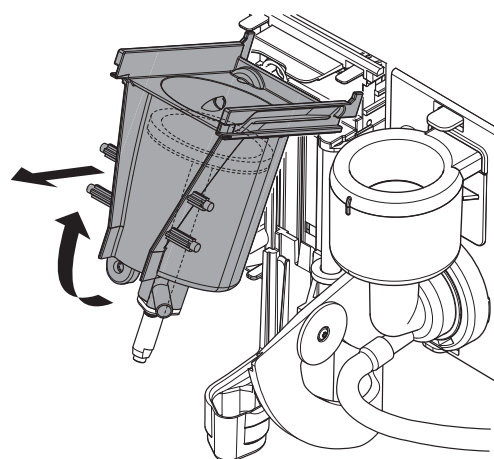


Fig. 18

- sfilare completamente il pistone

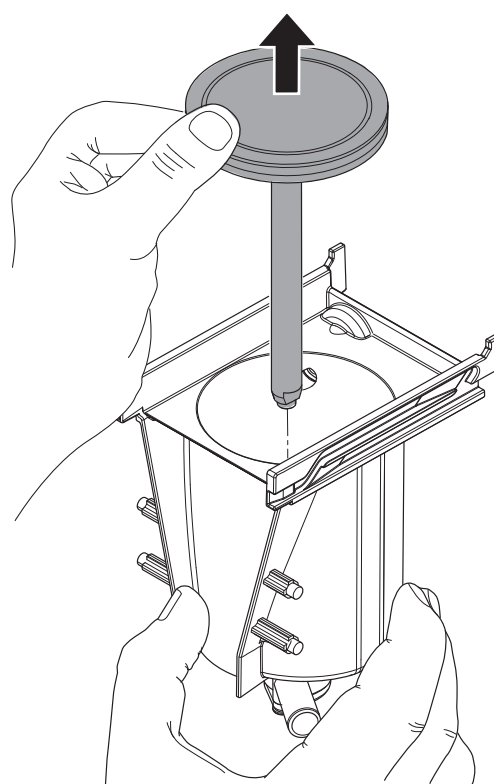


Fig. 19

Dopo aver smontato tutti i particolari, lavarli accuratamente con una soluzione detergente specifica per infusori del tè e lasciare i componenti immersi per una notte.

Per non lasciare ferma l'apparecchiatura (per troppo tempo) è possibile utilizzare componenti in sostituzione ai componenti da sanitzare (kit igiene).

Le parti sostituite vanno sanitzate e successivamente rese disponibili come kit igiene.

Dopo aver lavato, risciacquato ed asciugato accuratamente le parti procedere al montaggio.

Verificare lo stato del filtro e/o delle guarnizioni; i componenti vanno comunque sostituito periodicamente.

* Prodotto testato N&W detergent powder/tannin remover (de-tan)

MONTAGGIO

- Riposizionare il pistone.

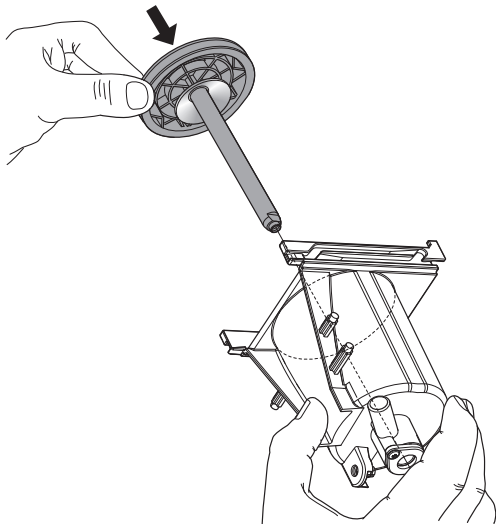


Fig. 20

- agganciare la camera di infusione, assicurarsi che l'innesto acqua sia inserito correttamente.

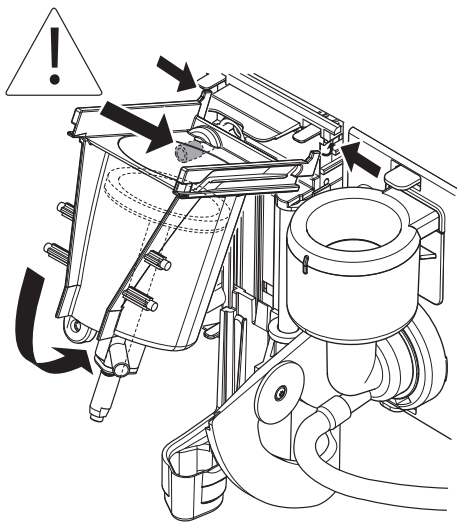


Fig. 21

- avvitare il godrone dello stelo pistone

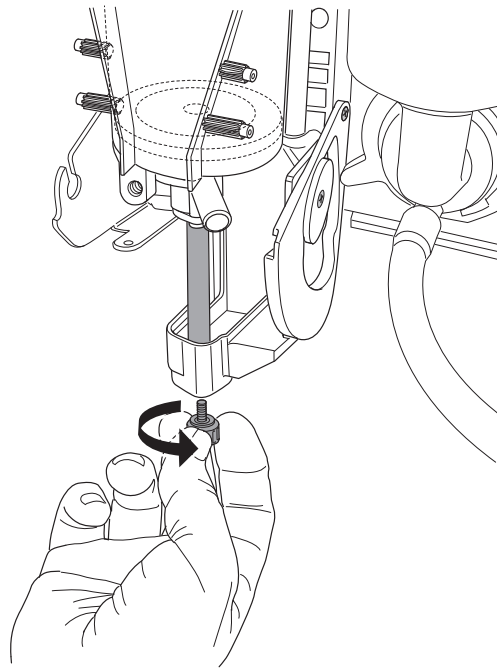


Fig. 22

- avvitare il godrone della copertura stelo pistone

Attenzione!

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

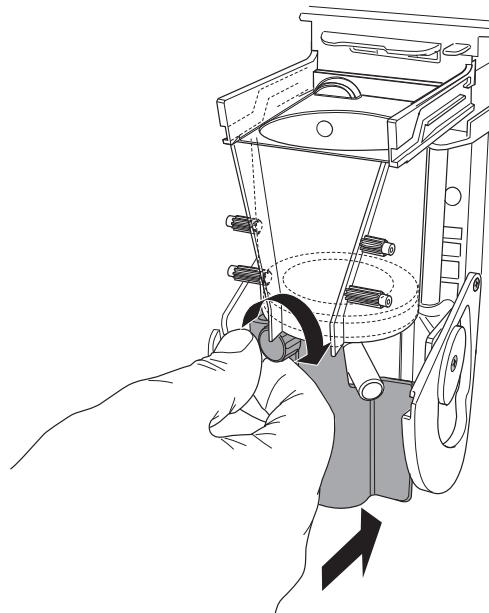


Fig. 23

- collegare il tubo

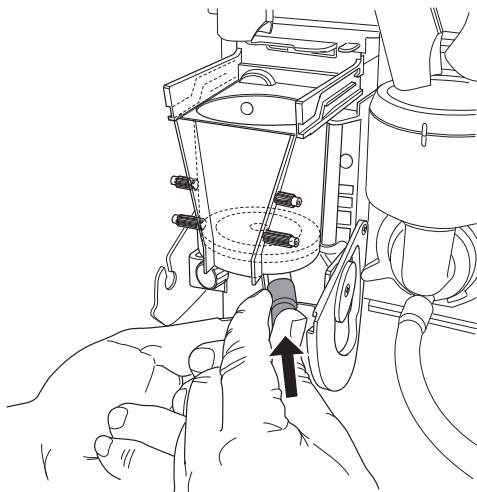


Fig. 24

- agganciare il raschiatore al suo supporto, inserire il supporto nelle guide inferiori

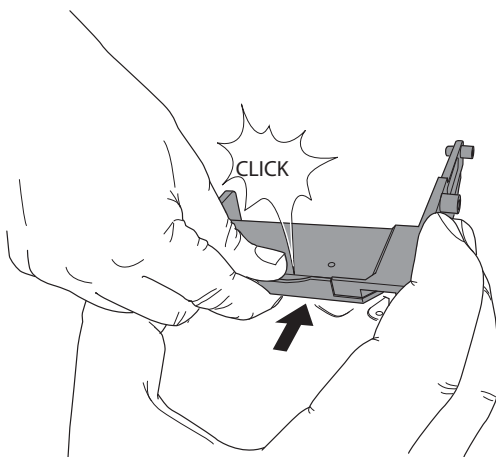


Fig. 25

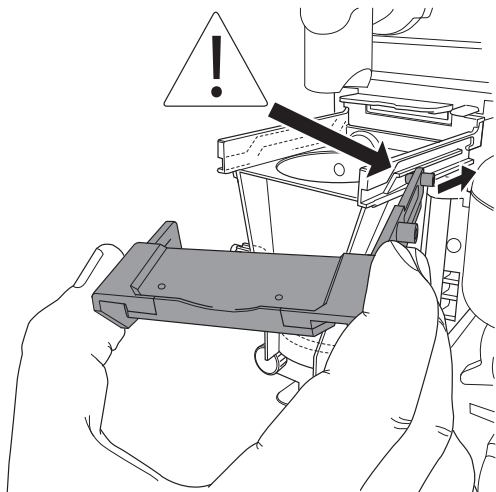


Fig. 26

- spingere il supporto raschiatore fino a fine corsa e riportarlo nella posizione di riposo

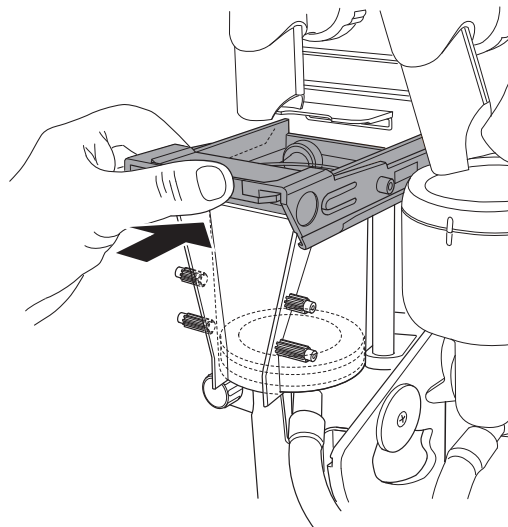


Fig. 27

- Agganciare il convogliatore fondi

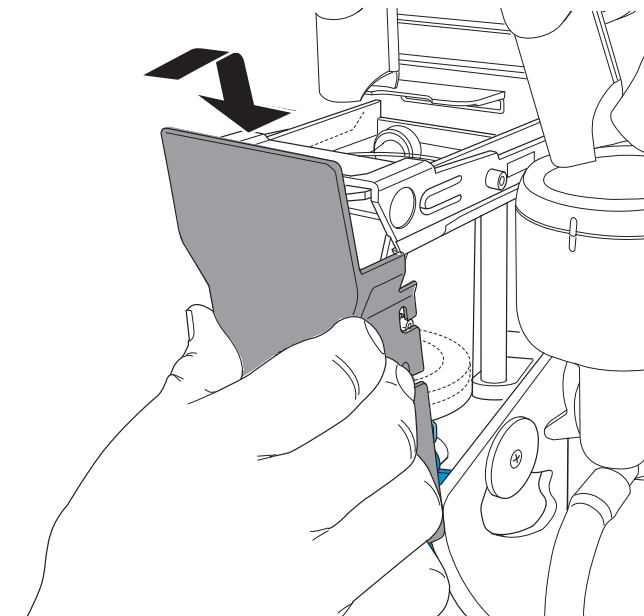


Fig. 28

- effettuare il lavaggio automatico del gruppo dal menù Tecnico > Test > Funzioni speciali

Il riposizionamento automatico dell'infusore té garantisce la corretta posizione per il ciclo di infusione (menù Tecnico > Test > Funzioni speciali)

Dal menu tecnico > configurazione DA > lavaggio confermare la pulizia del tea brewer (azzeramento del contatore di segnalazione)

SGANCIO ZUCCHERO

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

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

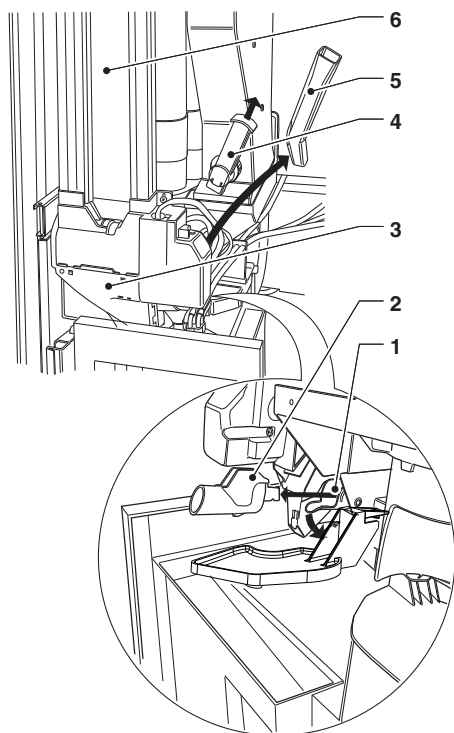


Fig. 29

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

VANO EROGAZIONE

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

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

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

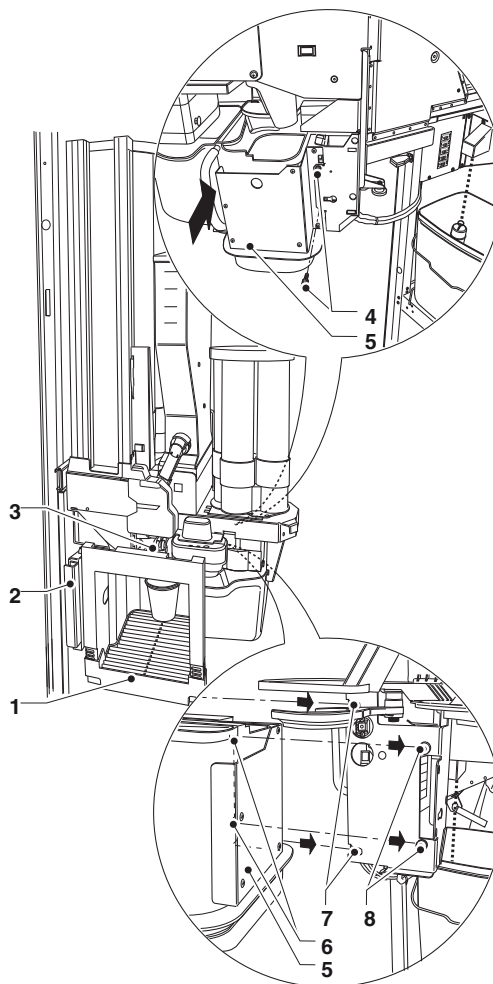


Fig. 30

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

CANALIZZAZIONI MISCELATORI

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

Le superfici possono essere pulite con un panno umido.

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

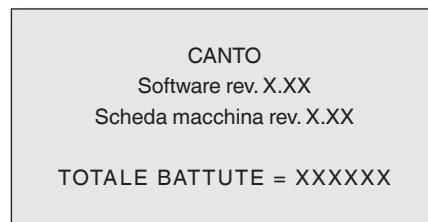
Qualora, per una qualsiasi ragione, l'apparecchio dovesse restare spento per un periodo superiore alle date di scadenza dei prodotti, è necessario:

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

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

ACCENSIONE

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



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

Terminato il ciclo di riscaldamento delle caldaie, dopo alcuni secondi viene visualizzata la schermata con le selezioni disponibili

L'impostazione grafica (icone e temi) ed il numero delle selezioni varia a seconda delle scelte operate durante la programmazione.

-

Capitolo 2° Installazione

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

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

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

INTERRUTTORE PORTA

Con porta aperta, l'interruttore toglie tensione all'impianto elettrico dell'apparecchiatura.

Con porta aperta, non si ha accessibilità a parti in tensione.

All'interno dell'apparecchio rimangono in tensione solo parti protette da coperture ed evidenziate con il simbolo



Prima di rimuovere queste coperture è necessario scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.

Per dare tensione all'apparecchiatura con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia dell'interruttore porta.

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



Fig. 31

1- Interruttore porta

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

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

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

Importante!!

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

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili forniti di corredo.

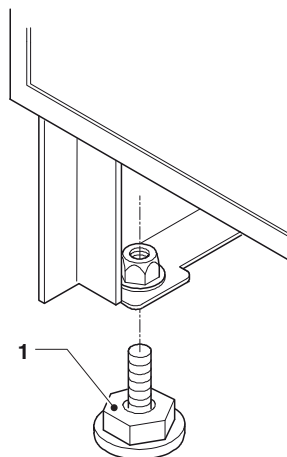


Fig. 32

1- Piedino regolabile

ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

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

La pressione della stessa deve essere compresa tra 0.05 e 0.85 MPa (0.5 - 8.5 bar)

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

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

SENZA PREDISPOSIZIONE FILTRI

Collegare mediante un tubo adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo $\frac{3}{4}$ " della elettrovalvola di entrata acqua.

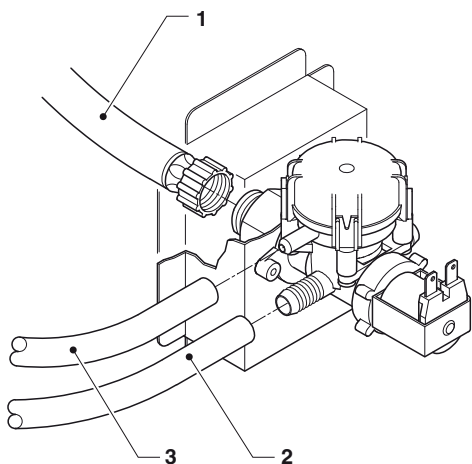


Fig. 33

- 1- Tubo entrata acqua
- 2- tubo di mandata
- 3- Tubo di troppo pieno

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

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

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

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

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

CON PREDISPOSIZIONE FILTRI

Collegare mediante un tubo adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo $\frac{1}{4}$ " di entrata acqua

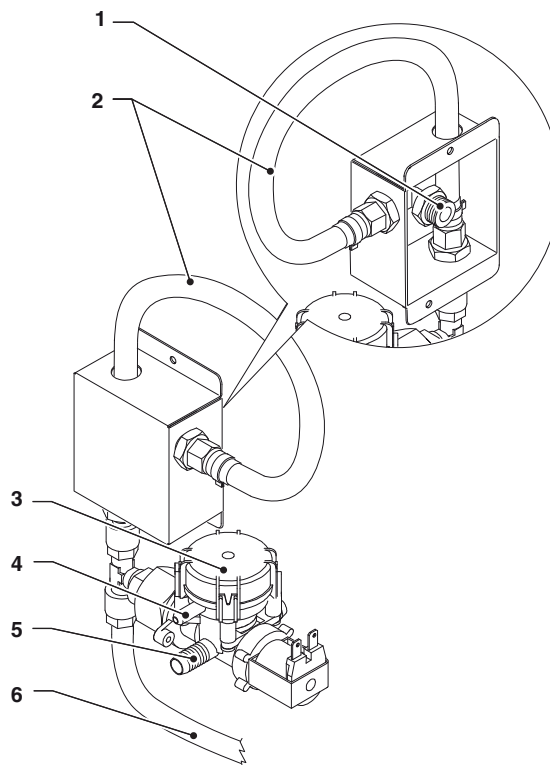


Fig. 34

- 1- Raccordo entrata acqua
- 2- Predisposizione attacco filtri
- 3- Elettrovalvola entrata acqua
- 4- Raccordo tubo di troppo pieno
- 5- Raccordo tubo di mandata
- 6- All'unità refrigerante bevande fredde (optional)

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua è dotata di un dispositivo antiallagamento che blocca meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad una disfunzione dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua in caldaia.

Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

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

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 mm² di sezione.

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

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

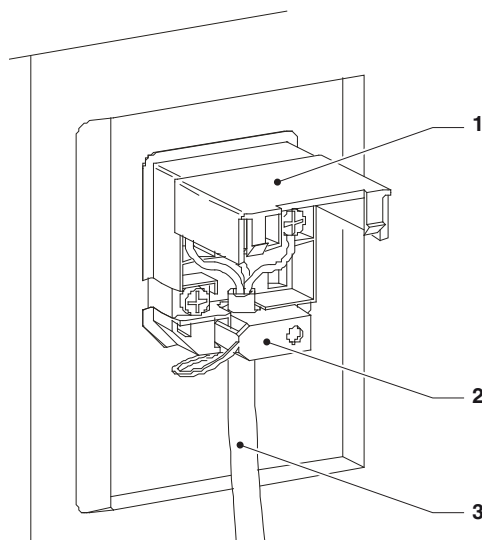


Fig. 35

- 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 ne ha eseguito l'installazione.

Montare il sistema di pagamento prescelto seguendo le apposite istruzioni ed accertarsi che:

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

INSTALLAZIONE IN BATTERIA

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

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

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

PRIMA ACCENSIONE

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

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

ALIMENTAZIONE IDRICA DA SERBATOIO

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

ALIMENTAZIONE IDRICA DA RETE

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

Per tutta la durata del ciclo il display visualizzerà "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"

Dopo il riempimento del circuito idraulico vengono effettuati i controlli iniziali e avviato il ciclo di riscaldamento delle caldaie.

Terminato il ciclo di riscaldamento delle caldaie, dopo alcuni secondi viene visualizzata la schermata con le selezioni disponibili

L'impostazione grafica (icone e temi) ed il numero delle selezioni varia a seconda delle scelte operate durante la programmazione.

SENSORE DI MOVIMENTO

L'apparecchio ha un sensore di movimento che permette di attivare l'apparecchio in presenza di persone.

PRIMA SANITIZZAZIONE MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

La disinfezione si effettua con prodotti 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 abilitare da menù (vedi capitolo relativo)

Importante!

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

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

FUNZIONAMENTO

INFUSORE CAFFÈ IN GRANI

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

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

Richiedendo una selezione a base di caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè. Quando il dosatore è pieno, la dose di macinato viene sganciata nella camera di infusione disposta verticalmente all'interno del gruppo caffè (7).

Il motoriduttore innestato sul pignone (6) fa ruotare le manovelle (5) che causano la rotazione della camera di infusione (1) di 30°.

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

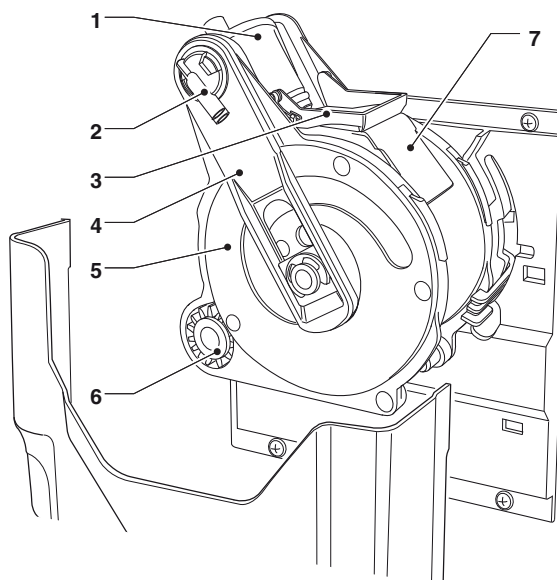


Fig. 36

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

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

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

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

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

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

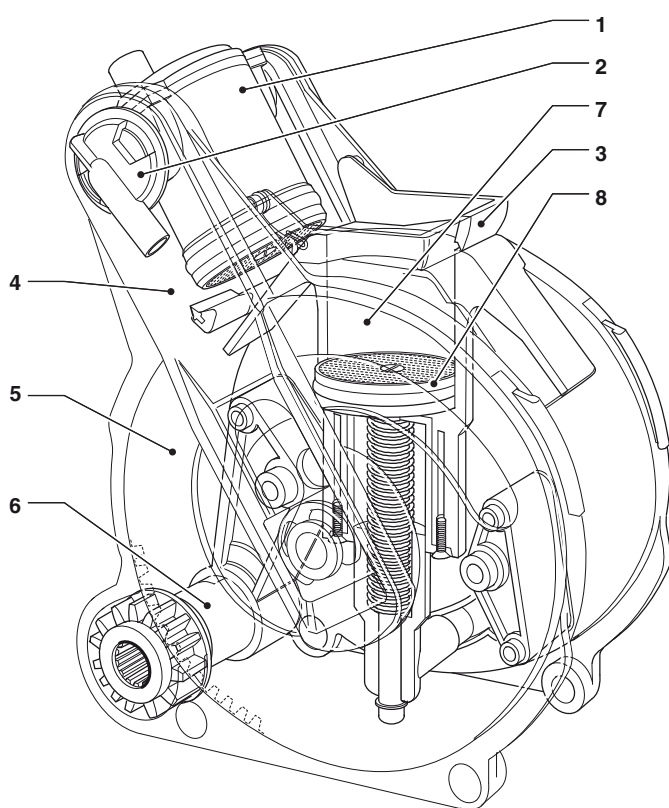


Fig. 37

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

EROGAZIONE SOLUBILI

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

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

Questi valori sono programmabili via software con apposite funzioni.

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

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

Attenzione !!!

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

INFUSORE TÉ

Solo per i modelli con gruppo infusore té.
Dopo ogni accensione dell'apparecchio il gruppo infusore effettua il riposizionamento del gruppo.

CICLO DI EROGAZIONE

- il pistone è posizionato nel punto morto inferiore e la guarnizione tiene chiuso il foro di uscita della bevanda.
- viene erogata la quantità di polvere nella camera di infusione.
- viene aperta l'elettrovalvola ed erogata la quantità d'acqua prevista dalla selezione
- dopo qualche secondo di infusione il pistone si alza per poter far defluire la bevanda dal foro di uscita della camera di infusione.
Se la selezione richiede una quantità di acqua maggiore viene aggiunta acqua durante l'erogazione.
- il pistone resta alto per permettere il deflusso della bevanda
- il motore aziona la manovella, si alza il pistone al punto morto superiore ed aziona il raschiatore per far cadere la polvere esausta nei fondi.
La posizione del raschiatore e del pistone viene segnalata da microinterruttori.

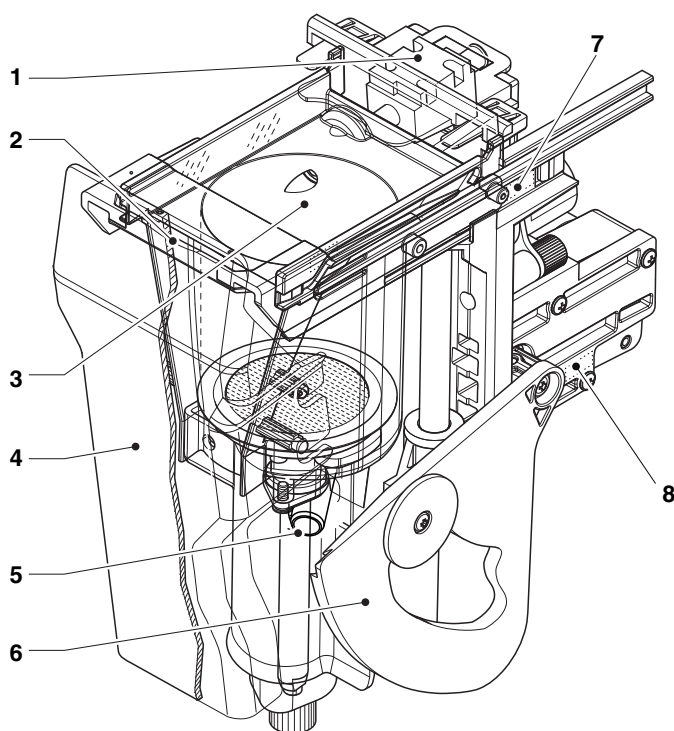


Fig. 38

- 1- Elettrovalvola acqua di infusione
- 2- Raschiatore
- 3- Camera di infusione
- 4- Scivolo polvere esausta
- 5- Foro di uscita té
- 6- Manovella
- 7- Microinterruttore "POSIZIONE RASCHIATORE"
- 8- Microinterruttore "POSIZIONE PISTONE"

SENSORE TAZZA

Alcuni modelli sono equipaggiati con un sensore tazza che rileva la presenza di oggetti interposti tra il catari-frangente e il sensore stesso.

Il sensore è 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 tenere pulito l'emettitore ed il catarifrangente posto di fronte.

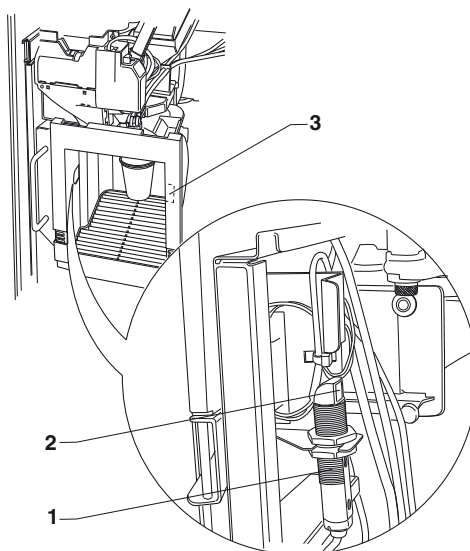


Fig. 39

- 1- Sensore tazza
- 2- Emittitore
- 3- Catarifrangente

DISTRIBUZIONE BICCHIERI

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

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

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

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

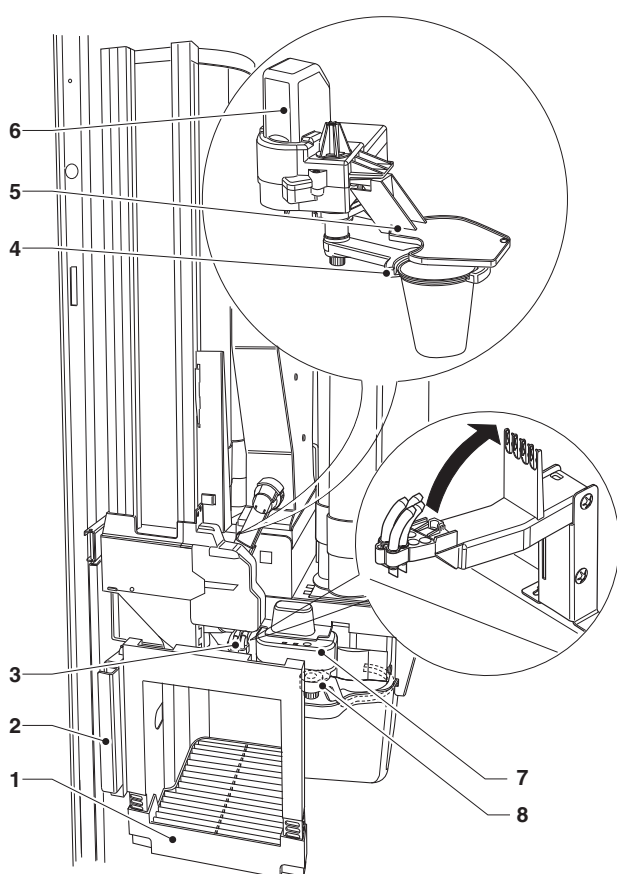


Fig. 40

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

DISTRIBUZIONE ZUCCHERO PALETTE

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

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

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

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

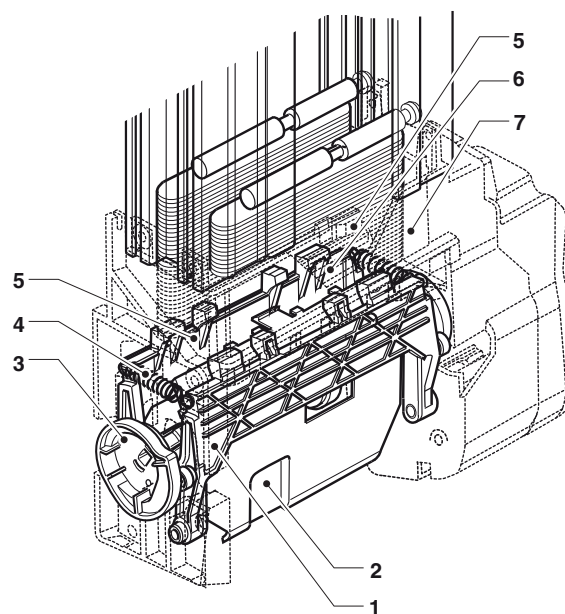


Fig. 41

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

TOUCHSCREEN

Utilizzare solamente le dita per interagire con il touchscreen e non utilizzare oggetti appuntiti.

Se il touchscreen non viene utilizzato per molto tempo, potrebbero comparire immagini residue o mosse: spegnere il touchscreen (energy saving) o impostare uno screen saver quando non utilizzato.

Il touchscreen può riprodurre video promozionali e l'utilizzo di contenuti ad alta qualità incidono sulle prestazioni generali..

SENSORE DI MOVIMENTO

Sulla porta dell'apparecchio è presente un sensore di movimento (ad infrarosso) che attiva l'apparecchio dalla fascia di "Energy saving" o visualizza un messaggio in presenza di persone.

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

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

- La pastiglia di caffè sfruttato deve essere leggermente compressa ed umida.
- La granulometria del caffè macinato.
- La grammatura del caffè macinato.
- La temperatura di erogazione.
- La dose di acqua.

TARATURE STANDARD

Il distributore viene fornito con le seguenti tarature:

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

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

REGOLAZIONE VOLUME CAMERA INFUSIONE

Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 6 a 8,5 gr.

Il pistone superiore si posiziona automaticamente.

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

La levetta di regolazione dose può essere posizionata in una delle 10 tacche di riferimento tenendo presente che:

- alzando la levetta la dose aumenta;
- abbassando la levetta la dose diminuisce;
- ogni tacca varia la dose di circa 0,35 gr.

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

Importante!!!

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

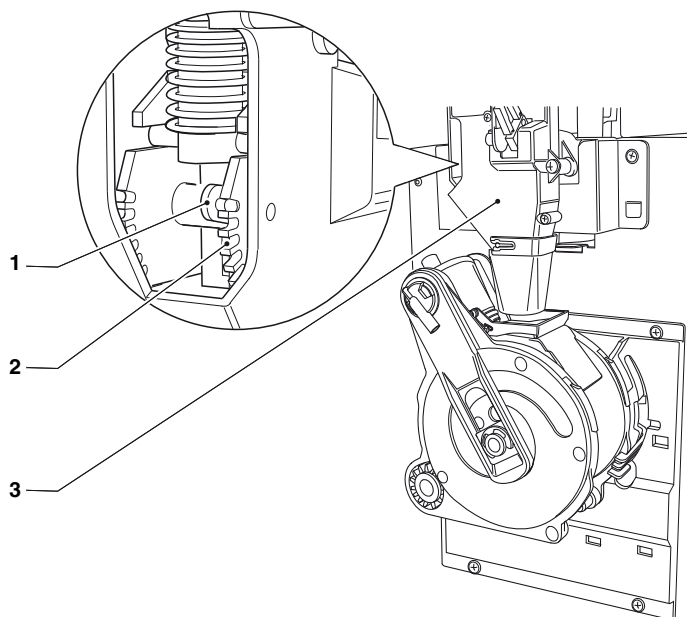


Fig. 42

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

REGOLAZIONE MANUALE MACINATURA

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

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

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

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

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

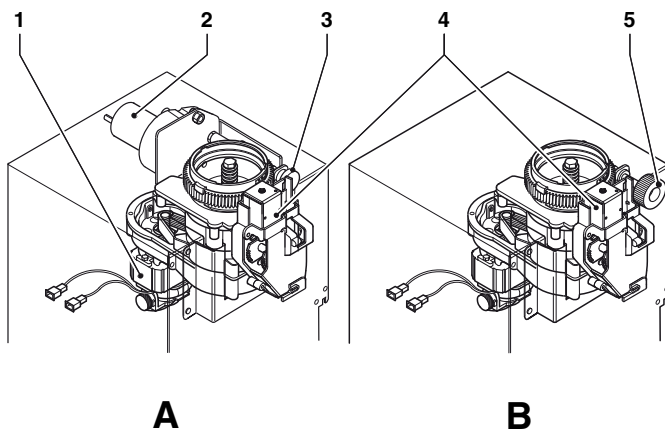


Fig. 43

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

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

REGOLAZIONE AUTOMATICA MACINATURA

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

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

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

La selezione di riferimento è riportata sulla tabella dosi fornita di corredo.

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

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

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

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

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

BLOCCO REGOLAZIONE AUTOMATICA

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

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

REGOLAZIONE SOFTWARE DELLA MACINATURA

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

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

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

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

TARATURA

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

La selezione di riferimento è stabilita di default e non è possibile cambiarla (vedi tabella dosi)

DOSE CAFFÈ

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

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

DOSE ACQUA

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

TEMPO DI INFUSIONE

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

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

ALTRE SELEZIONI

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

DOSE ACQUA

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

PRESELEZIONI

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

CALIBRATURA DOSATORI

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

VARIAZIONI DI TARATURA PRODOTTI SOLUBILI

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

Per variarle è quindi necessario seguire le procedure di programmazione.

CALIBRATURA POMPE

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

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

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

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

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

PERSONALIZZAZIONE BEVANDE

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

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

Attenzione !!!

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

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 rappresentazione delle icone/schermate è indicativa e può discostarsi da quella visualizzata dall'apparecchio a seconda delle impostazioni effettuate (layout, temi e/o icone).

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

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

- I vari menù di programmazione permettono di:

MENU USB

- Aggiornamenti software
- Caricamento di video ed immagini promozionali
- Gestione file di setup delle impostazioni macchina

MENU TOUCH SCREEN

- Impostazione lingua dei messaggi
- Impostazioni del touch screen
- Impostazioni energy saving
- Impostazioni di rete

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.

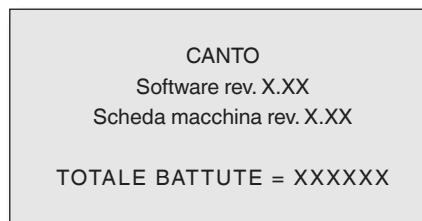
Le operazioni effettuabili con questo menu possono modificare i cicli di funzionamento e perciò devono essere eseguite da persone con conoscenza specifica dell'apparecchio sia relativamente alla sicurezza elettrica che alle norme igieniche.

ACCENSIONE

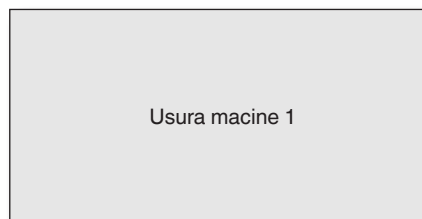
Ogni volta che viene data tensione all'apparecchio:

- viene visualizzata la versione software dell'apparecchio e la versione software del touchscreen.
- viene visualizzato lo stato del ciclo di riscaldamento della/e caldaia/e.

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



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



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



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

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

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

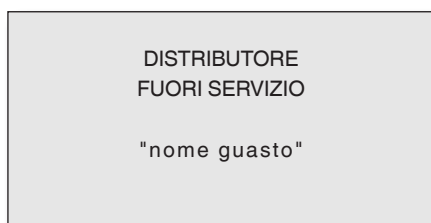
Terminato il ciclo di accensione, dopo alcuni secondi sul touchscreen viene visualizzata l'interfaccia di selezione.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

Durante il normale funzionamento il touch screen visualizza la schermata delle selezioni con il messaggio d'invito a selezionare una bevanda.

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

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



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

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE E MODO DI NAVIGAZIONE

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

Per entrare in programmazione premere il tasto di programmazione posto all'interno porta dell'apparecchio. L'apparecchio visualizza i menù principali (Caricatore, Tecnico, Usb e Touchscreen)

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

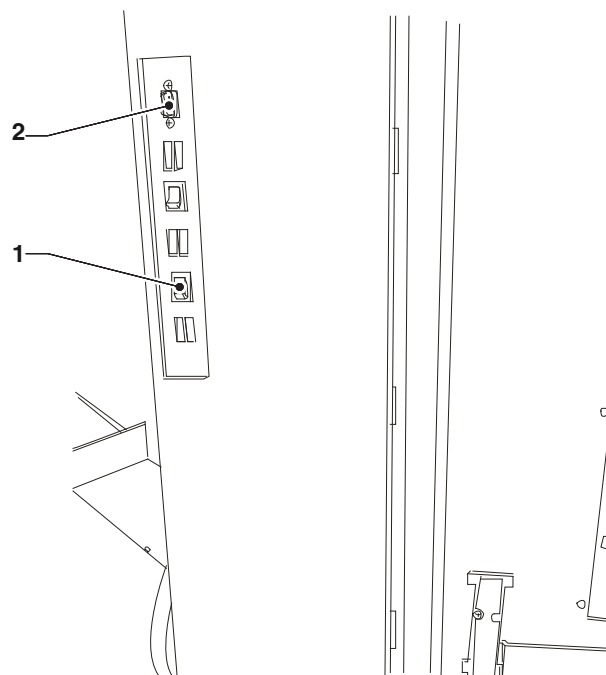


Fig. 44

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

Dopo aver premuto il tasto di programmazione viene proposta la schermata di scelta dei menù

- Menù Caricatore
- Menù Tecnico
- Menù USB
- Menù Touch

MODO DI NAVIGAZIONE

La rappresentazione delle icone/schermate nel presente manuale è indicativa e può discostarsi da quelle visualizzata dall'apparecchio a seconda delle impostazioni effettuate (layout, temi e/o icone)

Toccare le voci di menù per entrare nei sotto menù della funzione la funzione su cui operare.

Le schermate di programmazione sono rappresentate come in figura

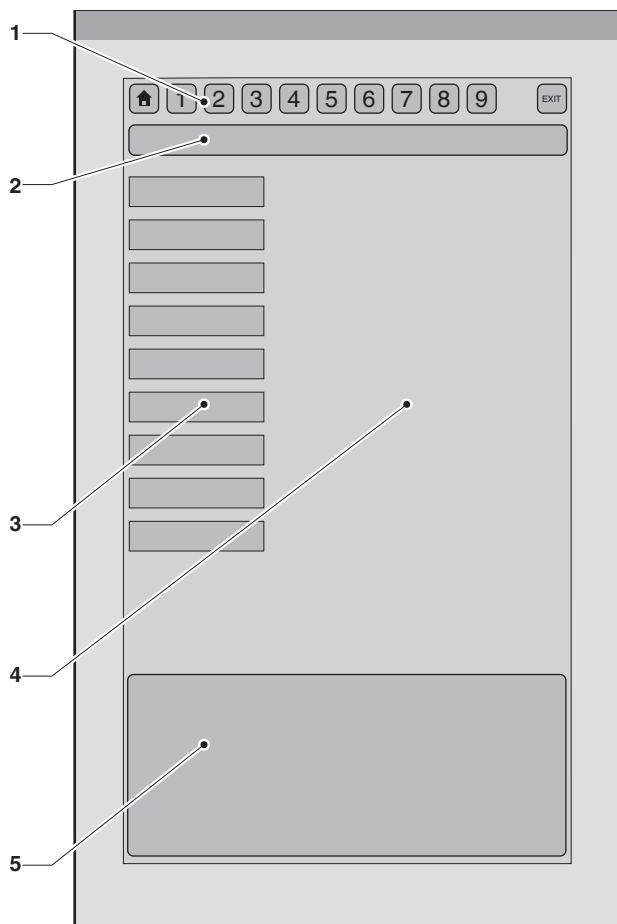


Fig. 45

- 1- Tastierino numerico
- 2- Barra di navigazione
- 3- Area funzioni
- 4- Area parametri
- 5- Area descrizione funzione (se disponibile)

- Tastierino numerico: è possibile utilizzare il tastierino numerico visualizzato in alto per entrare nella funzione su cui intervenire.

- Barra di navigazione: riporta il percorso della funzione

- Area funzioni: riporta l'elenco delle funzioni software

- Area parametri: riporta i parametri delle funzioni

- Area informazioni: riporta la descrizione delle funzioni può essere visualizzata premendo l'icona "Informazioni"

INSERIMENTO DI VALORI ED ICONE

Quando il software dell'apparecchio richiede l'inserimento di valori alfanumerici, dati e parametri di tipo ON/OFF è possibile utilizzare uno dei seguenti metodi:

- tastiera che appare a video (alfanumerica o numerica)
- dall'elenco dei valori proposti
- tasti "+" e "-"
- tasto "ON / OFF"

Nelle schermate possono essere presenti le seguenti icone:

-  Conferma i valori immessi.
Nel testo è rappresentato con ➡
-  Annulla i valori immessi.
Nel testo è rappresentato con ⬅
-  Ritorna ai menù di primo livello
-  Esce dai menù di programmazione
-  Visualizza una breve descrizione della funzione
-  Scorre i valori immessi.
Nel testo è rappresentato con ⬆
-  Scorre i valori immessi.
Nel testo è rappresentato con ⬇

MENÙ CARICATORE

STAMPA STATISTICHE

La funzione permette la stampa (totale o parziale) dei dati memorizzati (contatori) relativi al funzionamento dell'apparecchio.

Collegare una stampante seriale RS232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop al connettore seriale posto sulla mensola scorrevole dell'interfaccia utente.

CONTATORI TOTALI

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - errori fotocellula;
- 5 - errori motori.

CONTATORI RELATIVI

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - errori fotocellula;
- 5 - errori motori.

Sulla stampa viene riportato: il codice macchina, data e ora della stampa, la versione del software, codice gestione e la data di installazione dell'apparecchio.

Per effettuare l'operazione di stampa operare come segue:

- Dalla funzione di stampa premere il tasto di conferma  il display visualizza "Confermi?";
- Collegare la stampante
- Premere il tasto di conferma  per dare inizio alla stampa

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

CANCELLAZIONE

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

- selezioni
- sconti
- guasti
- dati gettoniere

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

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

PREZZO INDIVIDUALE

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

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

GESTIONE TUBI RENDIRESTO

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

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

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

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

TEMPERATURE

Con questa funzione è possibile leggere, direttamente in °C, le temperature rilevate nelle caldaie.

TEST

Per le erogazioni di prova complete o parziali ogni pulsante (o combinazione di tasti a seconda dei modelli) aziona la selezione relativa (vedi tabella dosi selezioni).

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

Le erogazioni di test possibili sono:

Erogazione completa

- Erogazione solo acqua

- Erogazione solo polvere

- Erogazione senza accessori (senza bicchiere, paletta e zucchero)

- Erogazione solo accessori (solo bicchiere, paletta e zucchero)

MENÙ TECNICO

SISTEMI DI PAGAMENTO

E' possibile decidere quale tra i protocolli per sistema di pagamento previsti abilitare e gestire le funzioni relative. Alcuni parametri, comuni a più sistemi di pagamento, mantengono il valore impostato anche cambiando il tipo di sistema.

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

Imposta 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) |

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

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 restituito.

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

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

Imposta 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) |

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 rendi-
resto 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 contanti vengono registrate come transazioni effettuate dal primo sistema cashless
- 2 invio forzato a cashless 2: le transazioni in contanti vengono registrate come transazioni effettuate dal secondo sistema cashless

DISPOSITIVO PARALLELO

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

EQUAZIONE RESTO ESATTO

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

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

La condizione di "Non da resto" si ha quando i tubi abbinati all'algoritmo scelto hanno raggiunto il livello minimo di monete (parametro "livello minimo tubi").

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

0	=	A o B o C o D
1	=	A o B
2	=	C o D
3	=	A o D
4	=	solo A
5	=	solo B
6	=	solo C
7	=	A e D
8	=	C e D
9	=	A e B
10	=	A e B e C e D
11	=	A e C oppure A e D
12	=	solo A oppure C e D
13	=	solo D
14	=	A e B e C

Ad esempio: l'equazione "10" visualizzerà il messaggio "Non da resto" quando tutti e quattro i tubi si trovano al livello minimo.

L'equazione "04" visualizzerà il messaggio "Non da resto" solamente quando il tubo A (moneta di valore minore) avrà raggiunto il livello minimo di monete

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 è definito.

GRUPPI DI UTENTI (USER GROUPS)

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.

AGE VERIFICATION

Solo alcune versioni.

La funzione permette di abilitare (inserendo l'età anagrafica), l'erogazione di una selezione / prodotto dopo aver verificato l'età anagrafica della persona, che ha richiesto la selezione, con quella programmata

Per un corretto funzionamento è necessario aver installato un lettore di chipcard.

Alla richiesta di una selezione / prodotto l'apparecchio:

- richiede l'inserimento della chipcard personale nel lettore
- verifica l'età anagrafica rilevata dalla chipcard personale con quella programmata.
- Se l'età anagrafica è maggiore di quella programmata l'apparecchio eroga la selezione / prodotto

AGE CHECK

Solo alcune versioni

La funzione permette di abilitare (per ogni selezione) se l'erogazione è soggetta al controllo dell'età anagrafica.

Individuare la selezione su cui attivare / disattivare il controllo.

PREZZI

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

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

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

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

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

BDV, EXECUTIVE, VALIDATORI

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

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

MDB

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

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

FASCIA ORARIA PROMOZIONALE

4 intervalli temporali programmabili per la vendita a prezzi diversi.

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

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

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

4 FASCE PREZZO CONTANTI

Abilita/disabilita la vendita, con prezzo diverso da quello standard, nella fasce orarie impostate

SIMBOLO MONETA

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

DOSI

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

PARAMETRI SELEZIONI

Confermando questa funzione si accede ai sotto menu per la gestione dei parametri delle selezioni. Scegliere la selezione su cui intervenire.

PARAMETRI SELEZIONI

Confermando questa funzione si accede ai sotto menu per la gestione dei parametri delle selezioni. Scegliere la selezione su cui intervenire.

SET COMPOSIZIONE

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

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

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

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

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

BEVANDE ESPRESSO

DOSI ACQUA

EVENT START (0 - 3)

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

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

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

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

la sequenza di erogazione degli ingredienti è:

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

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

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

TEMPO

E' possibile impostare (in centesimi di secondo) il ritardo del frullatore rispetto all'erogazione dell'acqua (event start)

DOSE IN CDV

E' possibile impostare direttamente in cdv (impulsi contatore volumetrico) la quantità di acqua desiderata per ogni event start.

PARAMETRI INFUSIONE

TEMPO PREINFUSIONE

E' il tempo (in decimi di secondo) prima che avvenga l'infusione.

DOSE PREINFUSIONE

Imposta la quantità d'acqua in CDV (impulsi contatore volumetrico) utilizzata per la preinfusione.

STRIZZATURA PASTIGLIA

La strizzazione viene effettuata dal pistone superiore che, comprimendo meccanicamente la pastiglia, favorisce l'espulsione dell'acqua della pastiglia prima dello scarico nella bacinella fondi solidi.

- ON: strizzazione della pastiglia abilitata
- OFF: non viene effettuata la strizzazione della pastiglia

TEMPO INFUSIONE

E' il tempo (in decimi di secondo) dell'infusione vera e propria

DOSI POLVERE

DOSE IN GRAMMI

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

PRESSIONE ESTRAZIONE

Con questa funzione è possibile regolare la pressione esercitata sulla pastiglia nella camera di infusione

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

Con questa funzione è possibile scegliere tra i profili:

- Low
- Medium
- High

SGOCCIOLAMENTO

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

STATO SELEZIONE

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

ACCESSORI

Per ognuno degli accessori:

- zucchero: ON / OFF
- paletta: ON / OFF
- bicchiere: OFF / Bicchiere 1 / Bicchiere 2
- zucchero nel bicchiere: dose in gr.

è possibile decidere se debba o meno essere aggiunto ad una selezione.

CODICE PRODOTTO

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

EROGAZIONE DI 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

IMMAGINE / NOME PRODOTTO

Permette di scegliere tra le opzioni disponibili:

- l'icona della selezione,
- la descrizione della selezione.

E' anche possibile personalizzare la descrizione della selezione (ad esempio Cappuccino) con una personalizzata.

La funzione non effettua nessun controllo sugli ingredienti effettivamente utilizzati dalla selezione.

BEVANDE INSTANT

DOSI ACQUA

EVENT START (0 - 3)

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

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

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

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

la sequenza di erogazione degli ingredienti è:

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

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

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

TEMPO

E' possibile impostare (in centesimi di secondo) il ritardo del frullatore rispetto all'erogazione dell'acqua (event start)

DOSE

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

MIXER

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

La durata può essere impostata in due diverse modalità:

assoluta

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

relativa

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

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

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

PORTATA POMPE / ELETTROVALVOLE

E' possibile impostare la portata (in cc/sec.) della pompa e/o elettrovalvola per ogni event start.

DOSI POLVERE

DOSE IN GRAMMI

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

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.

EROGAZIONE CICLO DECAFFEINATO O A STEP

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

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

SGOCCIOLAMENTO

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

STATO SELEZIONE

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

ACCESSORI

Per ognuno degli accessori:

- zucchero: ON / OFF
- paletta: ON / OFF
- bicchiere: OFF / Bicchiere 1 / Bicchiere 2
- zucchero nel bicchiere: dose in gr.

è possibile decidere se debba o meno essere aggiunto ad una selezione.

CODICE PRODOTTO

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

EROGAZIONE DI 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

IMMAGINE / NOME PRODOTTO

Permette di scegliere tra le opzioni disponibili:

- l'icona della selezione,
- la descrizione della selezione.

E' anche possibile personalizzare la descrizione della selezione (ad esempio Cappuccino) con una personalizzata.

La funzione non effettua nessun controllo sugli ingredienti effettivamente utilizzati dalla selezione.

BEVANDE TÉ IN FOGLIE

DOSI ACQUA

EVENT START (0 - 3)

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

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

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

- Ingrediente 1 Latte

- Ingrediente 2 Caffè

- Ingrediente 3 Cioccolata

la sequenza di erogazione degli ingredienti è:

1° -Ingrediente 1 Latte (start 0)

2° -Ingrediente 2 Caffè (start 1)

3° -Ingrediente 3 Cioccolata (start 2)

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

1° -Ingrediente 3 Cioccolata (start 0)

2° -Ingrediente 2 Caffè (start 3)

3° -Ingrediente 1 Latte (start 2)

TEMPO

E' possibile impostare (in centesimi di secondo) il ritardo del frullatore rispetto all'erogazione dell'acqua (event start)

DOSE

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

PARAMETRI INFUSIONE

TEMPO PREINFUSIONE

E' il tempo (in decimi di secondo) prima che avvenga l'infusione.

SGOCCIOLAMENTO

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

STATO SELEZIONE

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

ACCESSORI

Per ognuno degli accessori:

- zucchero: ON / OFF

- paletta: ON / OFF

- bicchiere: OFF / Bicchiere 1 / Bicchiere 2

- zucchero nel bicchiere: dose in gr.

è possibile decidere se debba o meno essere aggiunto ad una selezione.

CODICE PRODOTTO

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

EROGAZIONE DI 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

IMMAGINE / NOME PRODOTTO

Permette di scegliere tra le opzioni disponibili:

- l'icona della selezione,

- la descrizione della selezione.

E' anche possibile personalizzare la descrizione della selezione (ad esempio Cappuccino) con una personalizzata.

La funzione non effettua nessun controllo sugli ingredienti effettivamente utilizzati dalla selezione.

DOSI POLVERI GLOBALI

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

TARATURA POMPE

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

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

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

Individuato il mixer su cui intervenire e confermato il tipo di ugelli da utilizzare, tramite l'apposito menu la pompa viene azionata per un dato tempo alla velocità minima e massima;

Misurare la quantità d'acqua (in cc) erogata ed introdurre le quantità d'acqua ottenute (in cc); il sistema è così in grado di ottimizzare la velocità in erogazione.

TARATURA DOSATORI

Permette la taratura dei motodosatori dei prodotti solubili.

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

TASTIERA

TASTO <---> SEL

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

Identificare la selezione da spostare, toccare la nuova posizione nella quale posizionare l'icona della selezione.

VERIFICA N. SELEZIONE

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

GESTIONE SCIROPPI

Raggruppa le funzioni relative agli sciroppi utilizzati nella selezione.

AGGIUNTA SCIROPPO

Permette di creare una nuova selezione (ad esempio la numero 32) scegliere la quantità di sciroppo e quale sciroppo (sciroppo 1 o 2) aggiungere alla selezione.

La quantità è espressa in decimi di secondo (tempo di attivazione della pompa); impostare il valore considerare il possibile reflusso degli sciroppi nei tubi.

CANCELLA SELEZIONE CON SCIROPPO

Permette di cancellare una selezione che utilizza sciroppi (ad esempio la numero 32).

PULIZIA CIRCUITO SCIROPPI

Permette di impostare dopo quante ore effettuare un'erogazione a vuoto di sciroppi per prevenirne il deposito o il ristagno.

TEMPO INNESCO POMPE

Permette di impostare il tempo di attivazione delle pompe per l'erogazione a vuoto degli sciroppi.

SENZA ZUCCHERO

Funzione valida solo su alcuni modelli.

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

CICLO DECAFFEINATO (DEC. CYCLE)

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

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

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

PRESELEZIONE

Permette di variare la quantità delle preselezioni:

- Zucchero
- Polveri
- Acqua
- Tazza

Selezionare su quale preselezione intervenire per variare:

- la dose
- il prezzo
- lo stato di abilitazione

PARAMETRI NUTRIZIONALI

La funzione permette di inserire i valori nutrizionali dei prodotti caricati.

E' richiesto l'inserimento dei valori nutrizionali per 100 gr di prodotto; questi valori sono rilevabili sulla confezione dei prodotti caricati.

CONFIGURAZIONE

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.

MATRICOLA MACCHINA

Con questa funzione è possibile variare il codice numerico di otto cifre che identifica l'apparecchio (default a 0)

PROGRAMMAZIONE CODICE GESTORE

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

DATA INSTALLAZIONE

La funzione permette di memorizzare la data corrente del sistema come data di installazione.

La data viene stampata nell'estrazione delle statistiche.

IMPOSTAZIONE ID UNITÀ FREDDA

Funzione attiva se è presente l'unità fredda (optional)

TEMPERATURA CALDAIE

Imposta la temperatura di lavoro, espressa in °C, delle caldaie presenti sull'apparecchio.

Premere il tasto di conferma  per memorizzare i valori immessi.

GESTIONE DB

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

GESTIONE DB

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 e cioè:

- **NAZIONE:** inteso come tipologia di dosi base per le varie selezioni

(es. IT caffè = 60 cc - FR caffè = 106 cc).

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

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

- **TANICA:** Permette di definire se l'alimentazione idrica è:

0 - da rete

1 - con un serbatoio interno

2 - con due serbatoi interni

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.

LINGUA

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

GRUPPO ESPRESSO

PREMACINATURA

Questa funzione consente di abilitare o meno la macinatura della dose di caffè per la selezione successiva.

Questo consente di diminuire il tempo di preparazione di una selezione di caffè.

Di default la funzione è disabilitata.

BOOST ACQUA

Abilitando questa funzione è possibile riscaldare il circuito idraulico e il gruppo infusore (ES Z4000) prima di una infusione di caffè.

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

L'intervallo di tempo impostabile (espresso in minuti) va da 3 ad 8.

Oltre i 3 minuti è possibile che la bevanda erogata abbia una temperatura più bassa a causa dal mancato riscaldamento del gruppo infusore

BLOCCO MACININO

Con questa opzione è possibile abilitare/disabilitare il controllo della rotazione del macinino.

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

In caso di blocco dovuto a corpi estranei il macinino viene bloccato e le selezioni a base di espresso disabilitate. L'apparecchio visualizza il guasto "Blocco macinino", per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio verificare ed eliminare la causa dell'avaria e procedere con l'azzeramento del guasto.

Impostazione di default ON.

GIRO GRUPPI INIZIALE

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

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

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

POSIZIONE GRUPPO ESPRESSO

Funzione attiva solo sui modelli doppio espresso.

Con questa funzione è possibile impostare la posizione del gruppo mentre viene erogata la dose di caffè macinato.

La regolazione permette di evitare che la dose di caffè sganciata cada al di fuori del gruppo infusore.

REGOLAZIONE MACINE

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

ABILITAZIONE REGOLAZIONE AUTOMATICA

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

PARAMETRI REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ognuna delle selezioni di riferimento va programmata

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

NUOVE MACINE

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

DATI GRUPPO FRESH BREW

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

TEMPO PREINFUSIONE

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

TEMPO ASCIUGATURA

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

TEMPO DI PRESSIONE DEL PISTONE

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

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

LAVAGGIO

ABILITAZIONE TASTO LAVAGGI

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

LAVAGGIO MIXER AUTOMATICO

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

LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI INFUSORI

Con questa funzione è possibile impostare l'orario in cui effettuare il lavaggio automatico giornaliero dei/del gruppo/i infusori. Impostando l'ora su 00.00 la funzione è disabilitata (default).

RISCALDAMENTO MIXER

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

RAFFREDDAMENTO MIXER

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.

AVVISO PROSSIMA PULIZIA INFUSORE TÈ

AVVISO PROSSIMA PULIZIA

Visualizza tra quanto (numero di selezioni e/o tempo) sarà necessario effettuare il "lavaggio tea brewer"

IMPOSTAZIONE PROSSIMA RIMOZIONE PULIZIA

Visualizza tra quanto (numero di selezioni e/o tempo) sarà necessario di effettuare la "pulizia tea brewer". La pulizia del tea brewer richiede lo smontaggio dell'infusore tè per la sanitizzazione.

IMPOSTAZIONE AVVISO DI PULIZIA

AVVISO PROSSIMA PULIZIA

Imposta dopo quante selezioni e/o dopo quanto tempo dall'ultima selezione di tè deve essere effettuato il "lavaggio tea brewer".

È possibile bloccare le selezioni tè finché non verrà effettuato il lavaggio del gruppo infusore tè.

IMPOSTAZIONE PROSSIMA RIMOZIONE PULIZIA

Imposta dopo quante selezioni e/o dopo quanto tempo (giorni) dall'ultima selezione tè deve essere effettuata la "pulizia tea brewer".

La pulizia del tea brewer richiede lo smontaggio dell'infusore tè per la sanitizzazione.

IMPOSTAZIONE TEA BREWER

PULIZIA TEA BREWER

Azzera i contatori che gestiscono la segnalazione di effettuare il lavaggio dell'infusore tè.
Confermare dopo aver effettuato il lavaggio dell'infusore tè.

TEA BREWER MONTATO PULITO

Azzera i contatori che gestiscono la segnalazione di effettuare la "pulizia infusore tè".
Confermare dopo aver effettuato la sanitizzazione e aver rimontato l'infusore tè nell'apparecchiatura.

ACCESSORI

TANICA

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

0 - alimentazione idrica da rete;

1 - una tanica interna gestita singolarmente;

2 - due taniche interne gestite in modo da caricare l'acqua in modo alternato dalle due taniche.

FOTOCELLULA

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 (guasto bloccante) o lasciarlo funzionante per l'utilizzo con tazza (guasto non bloccante)

E' possibile impostare lo sconto sul prezzo della selezione quando viene utilizzata una tazza al posto del bicchiere di plastica o carta.

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".

JUG FACILITIES

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

PALETTA

Permette di erogare le palette:

- della sola colonna anteriore (colonna singola)

- alternativamente dalla colonna anteriore e dalla colonna posteriore (colonna doppia con sgancio alternato). Questa è l'impostazione di default.

- consecutivamente dalla colonna anteriore e poi, alla segnalazione dalla colonna posteriore (colonna doppia con sgancio consecutivo).

TEMPO TRASLATORE BICCHIERI

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

RITARDO SERRANDA BEVANDE FREDE

Funzione disponibile solo per apparecchi che erogano bevande fredde (optional)

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

RITARDO SERRANDA ACQUA CALDA

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

TEMPO ASSESTAMENTO BICCHIERI

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

Il tempo è espresso in decimi di secondo.

LED

È possibile definire se i LED di illuminazione dell'apparecchio debbano o meno essere accesi quando l'apparecchio è in funzione o quando è "Fuori servizio"

GESTIONE ASPIRATORE

Imposta o meno il funzionamento della ventola di aspirazione di residui di polveri e/o vapori durante la preparazione delle bevande solubili

- ON ventola di aspirazione in funzionamento continuo
- OFF ventola di aspirazione in funzionamento solo durante la preparazione della bevanda e per i 30 secondi successivi.

IMPOSTA EROGAZIONI DI MANUTENZIONE

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

TEST

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

EROGAZIONI DI PROVA

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

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

FUNZIONI SPECIALI

Entrando nella funzione, è possibile:

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

REGOLAZIONE MACINE

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

ABILITAZIONE REGOLAZIONE AUTOMATICA

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

PARAMETRI REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ognuna delle selezioni di riferimento va programmata

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

INFUSORE TÉ

LAVAGGIO INFUSORE TÉ

Avvia il ciclo di lavaggio dell'infusore té.

INIZIALIZZAZIONE INFUSORE TÉ

L'inizializzazione garantisce che l'infusore té sia nella corretta posizione prima del ciclo di infusione. Effettuare l'inizializzazione ogni volta che, per operazioni di manutenzione e/o pulizia, viene rimontato l'infusore té nell'apparecchiatura.

AUTOTEST

La funzione permette di verificare, in modo semiautomatico, il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio.

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

- attivazione motodosatori per 2 secondi
- attivazione motofrullatori per 2 secondi alle diverse velocità
- sgancio di un bicchiere
- sgancio di una paletta
- rotazione gruppo/i infusore/i
L'apparecchio macina una dose di caffè, regolando le macine per gli apparecchi con regolazione automatica della macinatura, sgancio della dose di macinato e rotazione gruppo)
- controllo pulsante lavaggio
- pieno fondi liquidi; l'apparecchio resta in attesa fin a che non venga azionato manualmente il micro pieno fondi liquidi
- test LED; controllo del funzionamento della retroilluminazione dei pannelli frontali e delle zone relative al percorso luminoso per l'utente (inserimento monete, prelievo tazza e prelievo resto)
- accensione lampada vano erogazione (se presente)
- controllo del funzionamento della sonda di temperatura in caldaia
- controllo funzionamento del segnalatore acustico (buzzer)
- controllo funzionamento della gettoniera
- gestione aspiratore; l'apparecchio accende e spegne la ventola di aspirazione delle polveri
- controllo funzionamento del "micro porta aperta": l'apparecchio resta in attesa fino a che non venga azionato il "micro porta aperta".
Azionare il "micro porta aperta" girando la chiave della serratura porta.
- controllo touchscreen
- controllo micro palette
- test sciropi

CARICA SCIROPPI

La funzione permette di riempire il circuito degli sciropi.

STATISTICHE

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

CONTATORE ELETTRONICO

VISUALIZZA CONTATORE ELETTRONICO

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

RESET CONTATORE ELETTRONICO

E' possibile provvedere all'azzeramento del contatore elettronico.

VISUALIZZA BATTUTE ACCENSIONE

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

EVA DTS

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

PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE

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

I protocolli di comunicazione disponibili sono:

DDCMP ENHANCED

con i seguenti parametri configurabili:

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

DEX/UCS

per questo protocollo non sono previsti parametri configurabili:

TRASMISSIONE DATI

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

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

TYPE

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

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

BAUDRATE (VELOCITÀ DI CONNESSIONE)

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

CONNESSIONE

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

CANCELLA 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.

VISUALIZZA STATISTICHE GENERALI

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

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

CANCELLA STATISTICHE GENERALI

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

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
- guasti
- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma  viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?" lampeggiante.

Premendo il tasto di conferma  viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" e le statistiche sono azzerate.

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE RELATIVE

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

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

CANCELLA STATISTICHE RELATIVE

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

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
- guasti
- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma  viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?" lampeggiante.

Premendo il tasto di conferma  viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" e le statistiche sono azzerate.

AUDIT PROTOCOLLO 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.

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

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"

GUASTI

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

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

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

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

Solo per modelli con serbatoio di autoalimentazione. L'apparecchio si blocca se il microinterruttore dell'air-break segnala la mancanza d'acqua a seguito dell'attivazione della pompa di autoalimentazione.

È possibile tentare di ripristinare il servizio dell'apparecchio premendo i tasti di selezione o riaccendendo l'apparecchio.

PIENO FONDI

Con galleggiante del secchio di raccolta dei fondi liquidi intervenuto.

AIR-BREAK

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

VUOTO BICCHIERI

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

Se l'apparecchio è dotato di sensore tazze (optional) la macchina visualizza il messaggio "senza bicchieri". Con l'apposita funzione è possibile definire se il guasto deve bloccare la macchina o lasciarla disponibile per la vendita con tazza.

VUOTO BICCHIERI 1

Modelli con doppio bicchiere

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

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

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

VUOTO BICCHIERI 2

Modelli con doppio bicchiere

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

TRASLATORE BICCHIERI 1

Modelli con doppio bicchiere

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

TRASLATORE BICCHIERI 2

Modelli con doppio bicchiere

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

CALDAIA INSTANT

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

SCHEDA MACCHINA

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

GETTONIERA

La macchina va in blocco se riceve un impulso maggiore di 2 sec. su una linea del validatore o se la comunicazione con la gettoniera seriale non avviene per più di 30 (protocollo Executive) o 75 (protocollo BDV) secondi.

SGANCIO CAFFÈ 1 / 2

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.

GUASTI GRUPPO CAFFÈ

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO MICRO-

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

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO START-

Il microinterruttore segnala la permanenza al punto di riposo.

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO INFUSIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO EROGAZIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO SCARICO-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO RIPOSO-

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

VUOTO CAFFÈ 1...2

Se dopo 15 secondi dell'attivazione del macinino la dose di caffè macinato non viene raggiunta, vengono disabilitate le selezioni a base di caffè in grani.

BLOCCO MACININO

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

DATI RAM

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

CALDAIA ESPRESSO

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

SGANCIO BICCHIERE

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

PISTONE FB

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

SPAZZOLA FB

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

MOTORE SPORTELLLO

Solo modelli con sportello motorizzato.

L'apparecchio si blocca se non viene letta l'apertura-chiusura dell'interruttore di controllo del motore blocco portello.

DOSATORE 1...9

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

FRULLATORE 1...9

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

POMPA 1...9

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

SHORT CIRCUIT MOSFET

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

SHORT CIRCUIT

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

GUASTO ZUCCHERO/PALETTE

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

CONTATORE VOLUMETRICO (VENTOLINA)

Il guasto si presenta quando:

- Negli apparecchi senza la regolazione automatica della macinatura la quantità d'acqua, utilizzata per la preparazione della bevanda, non viene raggiunta entro i 2 minuti.
- Negli apparecchi con regolazione automatica della macinatura dopo che, per 3 volte, la quantità d'acqua non viene raggiunta entro il doppio del tempo impostato per la selezione di riferimento.

GUASTO ACQUA

Il guasto acqua viene dichiarato se viene attivata l'elettrovalvola di ingresso acqua o la pompa di autoalimentazione per un tempo totale superiore ai 20".

Con un guasto acqua presente è possibile ripristinare manualmente il servizio richiedendo una selezione.

Viene alimentata l'elettrovalvola ingresso acqua o la pompa di autoalimentazione (modelli con serbatoio) per un tempo massimo di 20"; se il livello non viene raggiunto si chiude l'elettrovalvola o disabilitata la pompa di autoalimentazione (modelli con serbatoio) e viene segnalato nuovamente il guasto acqua.

E' necessario attendere 30 minuti prima di effettuare altri 2 tentativi di ripristino.

Al 4° tentativo l'elettrovalvola o la pompa di autoalimentazione viene inibita permanentemente; a questo punto è necessario spegnere/riaccendere l'apparecchio per ottenere altri 3 tentativi o resettare il guasto dal menù di programmazione.

PRESSOSTATO UNITÀ REFRIGERANTE

Solo per apparecchi che erogano bevande fredde in caso di mancanza di pressione di rete blocco delle selezioni fredde.

VUOTO SCIROPPO

Solo per apparecchi che erogano bevande fredde. Blocca la selezione relativa in caso di vuoto sciroppo.

VUOTO CARBONATORE

Solo per apparecchi che erogano bevande fredde. Se il dispositivo di controllo livello del carbonatore segna vuoto, le selezioni fredde vengono poste fuori servizio.

COMPRESSORE UNITÀ REFRIGERANTE

Solo per apparecchi che erogano bevande fredde. L'apparecchio va in blocco se, per 40 ore il sensore di temperatura dell'unità freddo non segnala variazioni di temperatura.

SCHEDA UNITÀ REFRIGERANTE

Solo per apparecchi che erogano bevande fredde. Se non vi è comunicazione tra la scheda dell'unità freddo e la scheda C.P.U. le selezioni freddo sono messe fuori servizio.

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 la relativa data e ora di intervento e se il guasto è ancora attivo o meno (ON / OFF), analogamente ai dati contenuti nel data audit EVA DTS.

AZZERAMENTO STORICO GUASTI

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

GESTIONE DB

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.

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.

SETUP E GRAFICA

SETUP DOWNLOAD

Effettua una copia delle impostazioni macchina su un dispositivo USB

SETUP UPLOAD

Carica le impostazioni macchina dal dispositivo USB alla memoria della scheda CPU

GRAFICA DOWNLOAD

Effettua una copia delle impostazioni grafiche del touchscreen (icone, temi,...) su un dispositivo USB

GRAFICA UPLOAD

Carica le impostazioni grafiche (icone, temi,...) dal dispositivo USB alla memoria del touchscreen

BACKUP

Effettua una copia delle impostazioni macchina e delle impostazioni grafiche del touchscreen (icone, temi,...) su un dispositivo USB

ESPORTA STATISTICHE

Esporta le statistiche dell'apparecchio su un dispositivo USB.

MENÙ TOUCH

DISPLAY

LINGUA

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

REGOLAZIONE CONTRASTO

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

PULIZIA TOUCHSCREEN

Permette di bloccare (per 30 secondi) il touchscreen per permettere le operazioni di pulizia del touchscreen dell'apparecchio.

Dopo aver attivato la funzione viene visualizzato il tempo rimanente per la pulizia del touchscreen (conto alla rovescia da 30 secondi).

CALIBRAZIONE TOUCHSCREEN

Esegue l'allineamento del touchscreen.

Toccare i punti di calibrazione visualizzati (ai 4 angoli ed al centro)

LINGUA

È possibile abilitare / disabilitare quali lingue rendere disponibili per la funzione "cambio lingua" in normale utenza.

GESTIONE BRAND

Il gruppo di funzioni permette di cambiare le immagini dei vari prodotti e/o selezioni visualizzate in normale utenza.

Scegliere le immagini tra quelle predefinite.

DESCRIZIONE

Permette di assegnare una descrizione (visualizzata nelle informazioni nutrizionali) alla selezione.

SENSORE PRESENZA

Permette di impostare la funzionalità del sensore presenza.

Il sensore presenza permette di attivare l'apparecchio dalla fascia di "energy saving" o per visualizzare un messaggio sull'apparecchio in presenza di persone in movimento.

SENSIBILITÀ

Imposta la sensibilità del sensore di presenza, valore di default 50.

- 0: sensibilità minima

- 100: sensibilità massima

TEMPO SCREEN SAVER

Permette di impostare dopo quanti minuti lo screensaver viene visualizzato in assenza di persone davanti all'apparecchio

AUDIO

Imposta il volume audio dei video riprodotti dall'apparecchio, valore di default 50.

- 0: assenza di audio
- 100: volume massimo

ENERGY SAVING

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

On:

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

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

Modalità sonno (sleep mode):

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

Solo luci spente:

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

RSS FEED

Con l'apparecchiatura connessa ad Internet è possibile visualizzare notizie utilizzando un RSS feed. Impostare l'indirizzo internet del RSS feed..

DEFAULT PANNELLO SELEZIONI

Permette di impostare la modalità di visualizzazione di default delle selezioni :

- ON: modalità estesa, le selezioni sono visualizzate sull'intero touchscreen
- OFF: modalità ridotta, le selezioni vengono visualizzate solo nella parte inferiore del touchscreen, nella parte superiore può essere visualizzato un messaggio/video promozionale.

TEMPO

Imposta il tempo (default 2 min) dopo il quale la visualizzazione torna alla modalità di default impostata (ridotta / estesa e viceversa)

Se si imposta il tempo a 0 si rimane sempre nella modalità impostata di default.

CONFIGURAZIONE DI RETE

Questo gruppo di funzioni permette di impostare i parametri di comunicazione della rete LAN dell'apparecchio.

ABILITAZIONE ETHERNET

Permette di abilitare la scheda di rete e decidere se l'indirizzo di rete (IP) sarà:

- assegnato automaticamente (DHCP)
- oppure

- manualmente (fisso).

Per assegnare automaticamente l'indirizzo di rete è necessario che sia presente un server DHCP sulla rete LAN.

Successivamente vengono visualizzati tutti i parametri di rete.

INDIRIZZO IP

Permette di impostare manualmente l'indirizzo IP.

La funzione non è attiva se l'indirizzo viene assegnato automaticamente da un server DHCP.

MASCHERA DI SOTTORETE (SUBNET MASK)

Permette di impostare la maschera di sottorete (ad esempio 255.255.255.0).

GATEWAY

Permette di impostare l'indirizzo IP del gateway per la comunicazione con altre reti (ad esempio accesso alla rete Internet per ricevere i feed RSS)

DNS

Permette di impostare l'indirizzo del server DNS che si occupa della risoluzione di nomi (conversione "indirizzo IP" > "nome host" e viceversa).

MAC ADDRESS

Permette di visualizzare l'indirizzo hardware della scheda di rete.

il MAC address è un indirizzo univoco (espresso in esadecimale) che identifica la scheda di rete; il MAC address non è modificabile.

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 dovranno essere fatti da un tecnico con conoscenza specifica dell'apparecchiatura.

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

Con porta aperta, l'interruttore toglie tensione all'impianto elettrico dell'apparecchiatura.

Con porta aperta, non si ha accessibilità a parti in tensione.

All'interno dell'apparecchio rimangono in tensione solo parti protette da coperture ed evidenziate con il simbolo



Prima di rimuovere queste coperture è necessario scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.

Per dare tensione all'apparecchiatura con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia dell'interruttore porta.

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

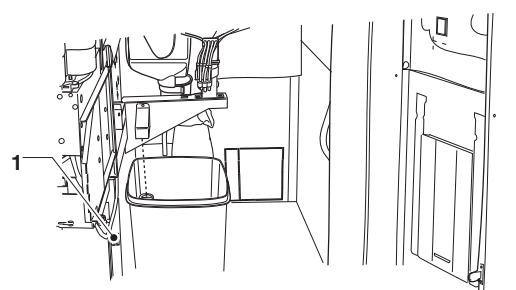


Fig. 46

1- Interruttore porta

GRUPPO INFUSORE ESPRESSO

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

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

Smontaggio/sostituzione filtro e guarnizione superiore

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

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

Smontaggio/sostituzione filtro e guarnizione inferiore

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

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

Attenzione !!!

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

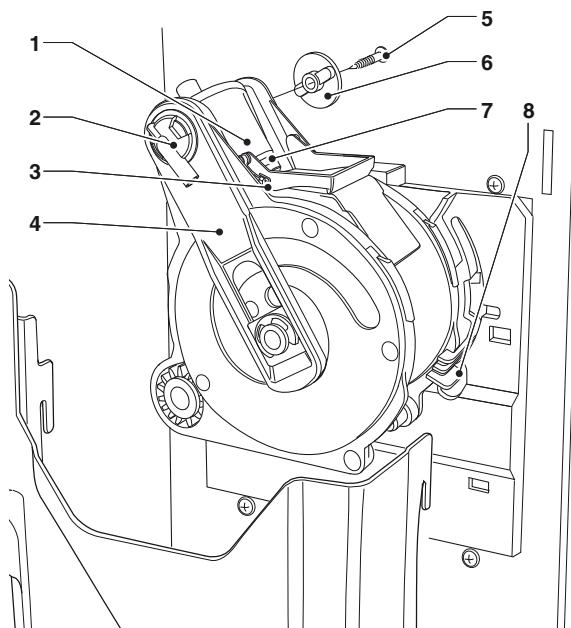
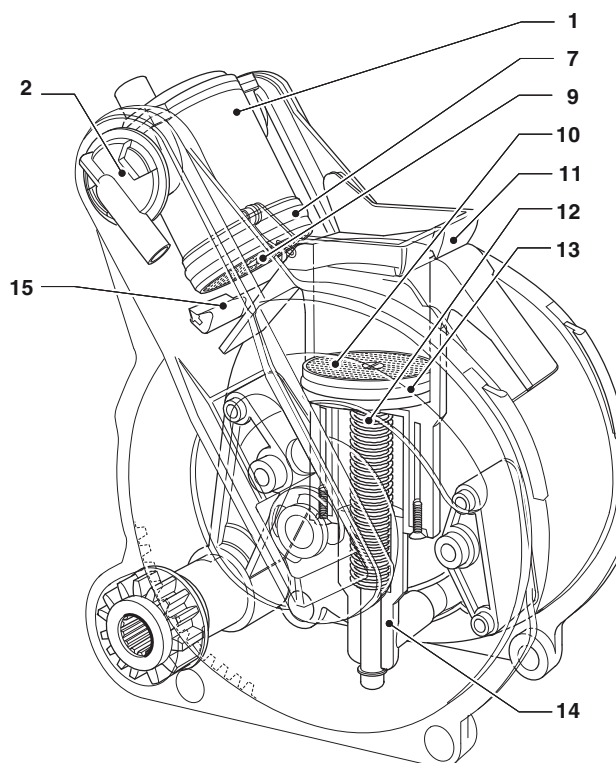


Fig. 47

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



GRUPPO INFUSORE TÈ

Solo per i modelli con gruppo infusore tè.
Ogni 6 mesi o 2500 erogazioni di tè, ed in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, della qualità dell'acqua e del prodotto utilizzato è necessario verificare / sostituire il filtro del pistone, le guarnizioni e pulire il condotto di aspirazione polveri/vapori

SMONTAGGIO

- togliere il convogliatore fondi

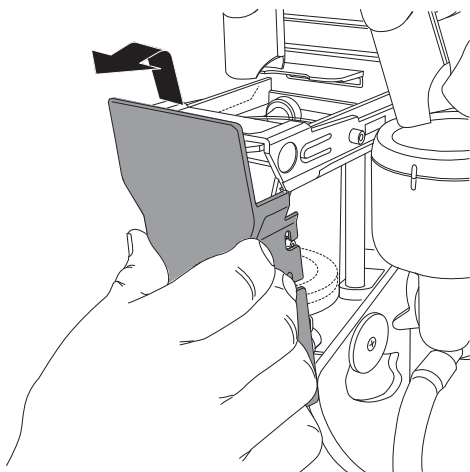


Fig. 48

- togliere il raschiatore dal supporto e togliere il raschiatore

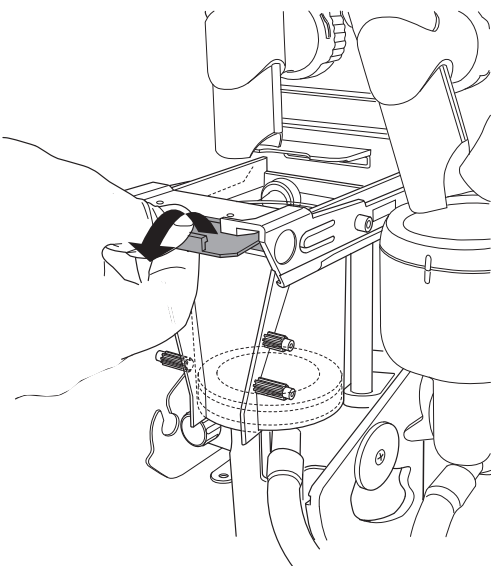


Fig. 49

- staccare il tubo ed il relativo ugello

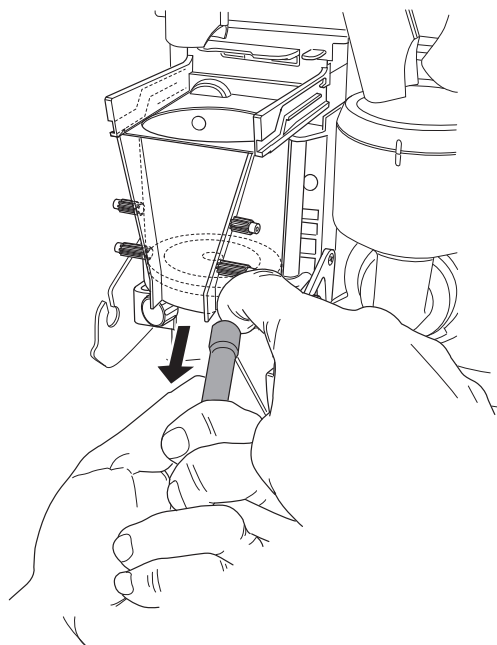


Fig. 50

- svitare il godrone che fissa la copertura stelo pistone

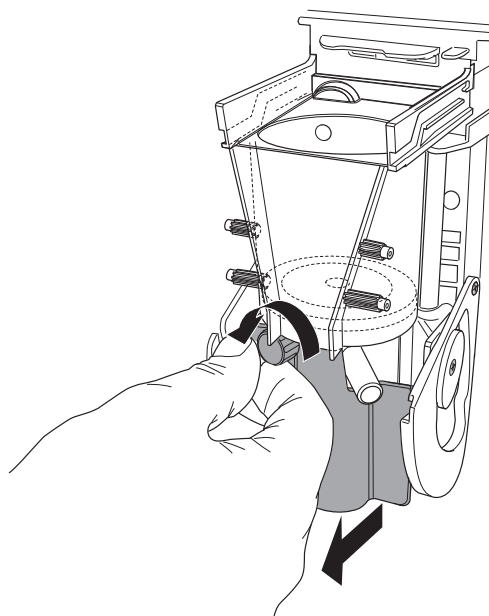


Fig. 51

- svitare il godrone dello stelo pistone

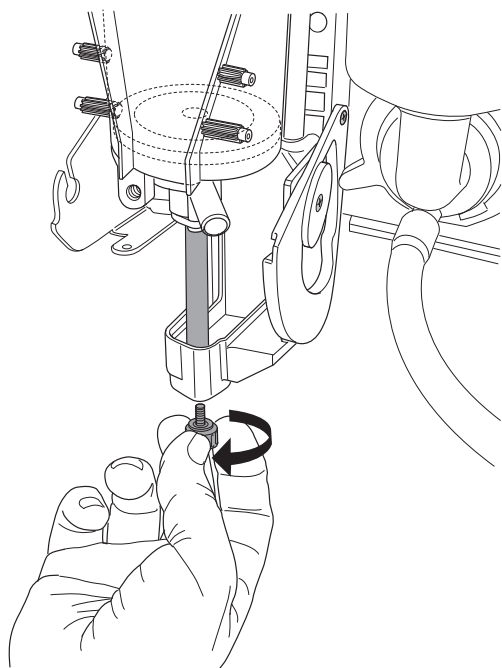


Fig. 52

- sollevare il pistone fino a raggiungere il punto morto superiore

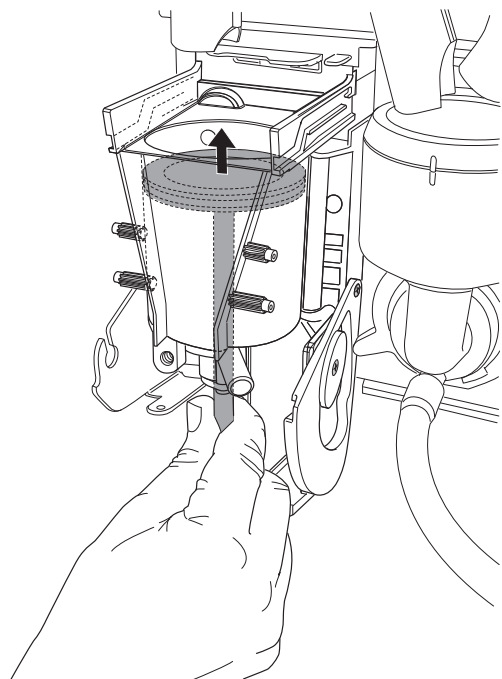


Fig. 53

- ruotare verso l'alto la camera di infusore e sganciarla

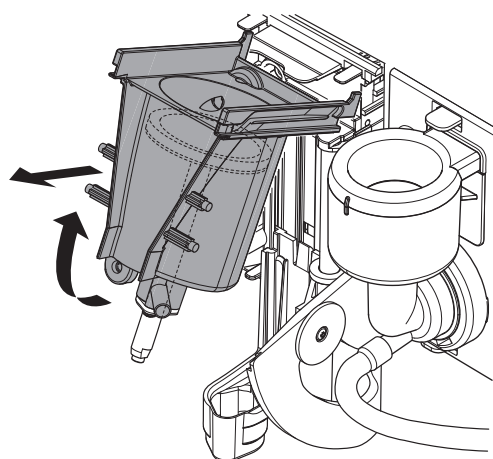


Fig. 54

- sfilare completamente il pistone e verificare lo stato del filtro e/o delle guarnizioni.

Il filtro del pistone deve essere sostituito ogni 6 mesi oppure a 2500 erogazioni.

Sostituire periodicamente le guarnizioni.

Guarnizioni lacerate e/o che hanno perso di elasticità influiscono sulle prestazioni del gruppo e sulla qualità del tè.

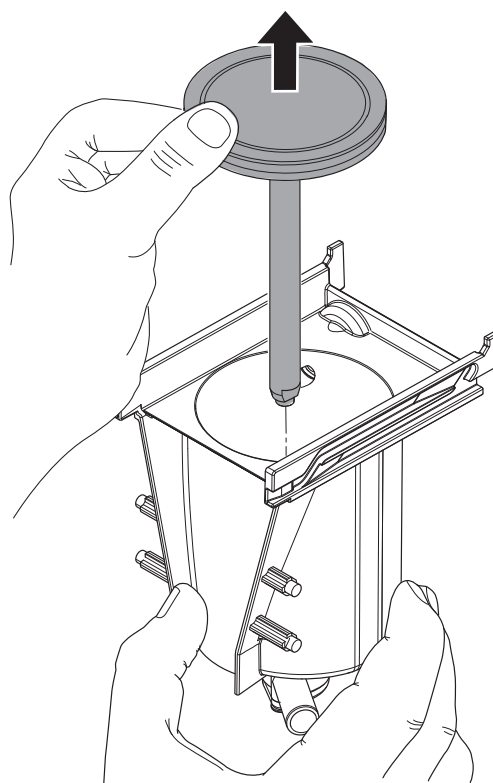


Fig. 55

Il filtro è fissato allo stelo con un innesto a baionetta. Per facilitare la rimozione dell'anello di tenuta del filtro e del filtro utilizzare l'attrezzo ferma pistone.

- Calzare l'attrezzo ferma pistone sul pistone
- Ruotare leggermente l'anello di tenuta del filtro.

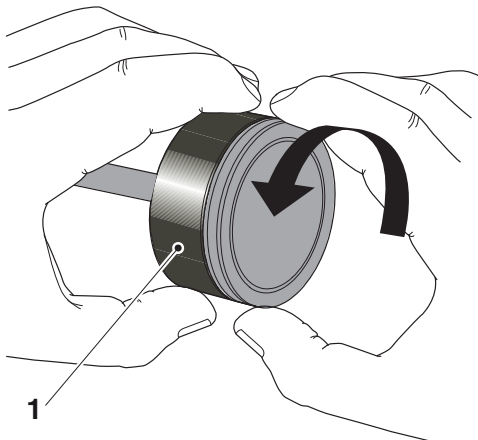


Fig. 56

1- Attrezzo ferma pistone

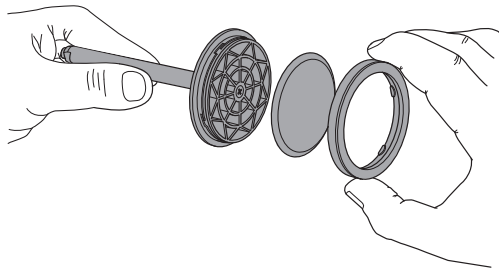


Fig. 57

Lavare accuratamente i componenti con una soluzione detergente specifica per infusori del tè*.

Lasciare i componenti immersi per una notte.

Per non lasciare ferma l'apparecchiatura (per troppo tempo) è possibile utilizzare componenti in sostituzione ai componenti da sanitzzare (kit igiene).

Le parti sostituite vanno sanitzzate e successivamente rese disponibili come kit igiene.

MONTAGGIO

- rimontare il filtro e l'anello di tenuta sul pistone.
- riposizionare il pistone.

Attenzione al posizionamento: la guarnizione deve chiudere il foro di uscita della bevanda. Lubrificare leggermente con grasso (per uso alimentare) lo stelo pistone.

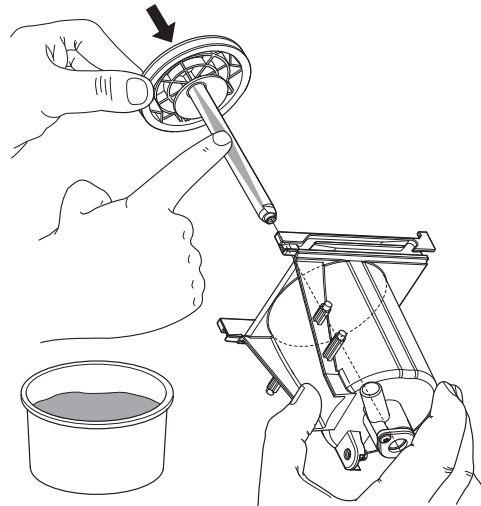


Fig. 58

- agganciare la camera di infusione, assicurarsi che l'innesto acqua sia inserito correttamente.

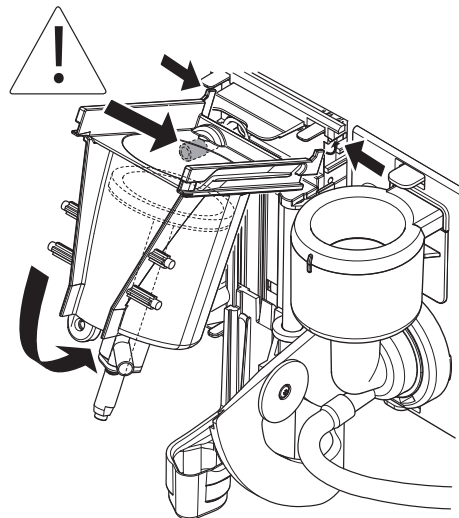


Fig. 59

* Prodotto testato N&W DETERGENT POWDER/TANNIN REMOVER (DE-TAN)

- avvitare il godrone dello stelo pistone

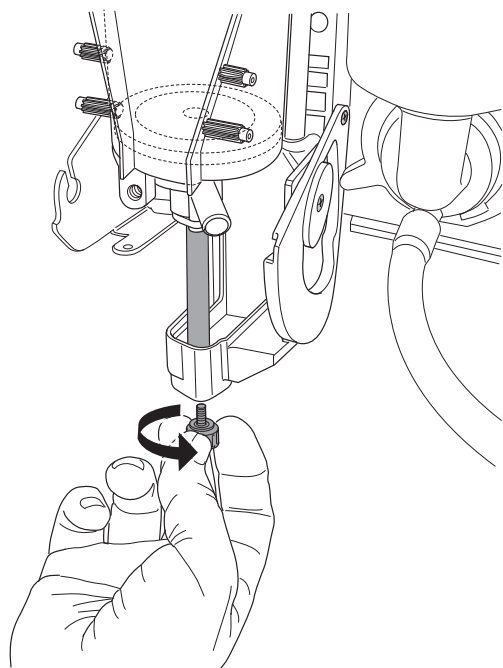


Fig. 60

- avvitare il godrone della copertura stelo pistone

Attenzione!

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

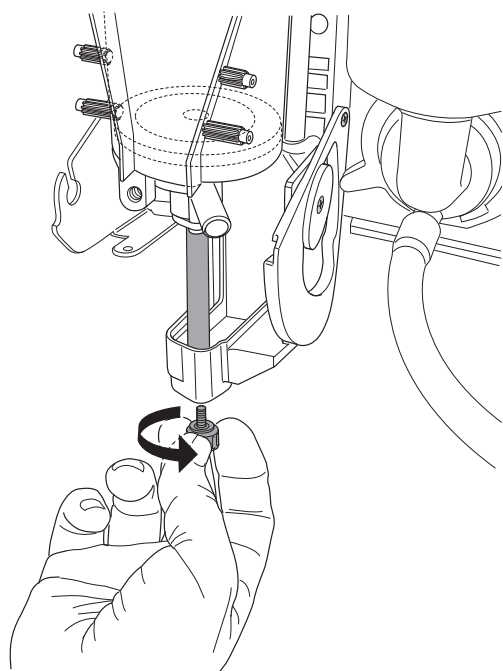


Fig. 61

- collegare il tubo

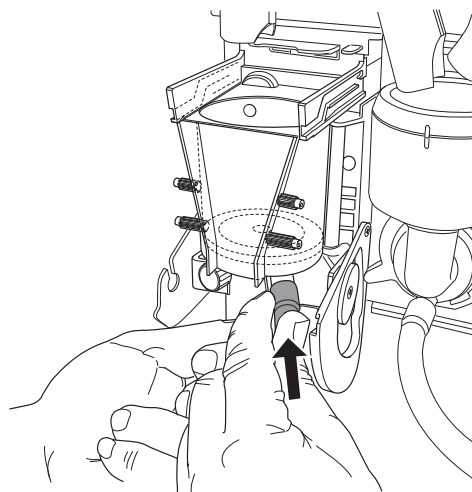


Fig. 62

- agganciare il raschiatore al suo supporto, inserire il supporto nelle guide inferiori

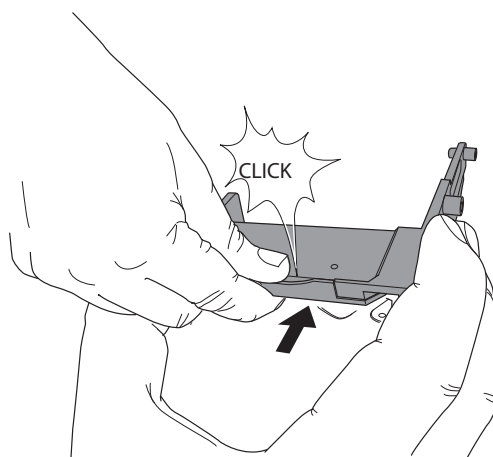


Fig. 63

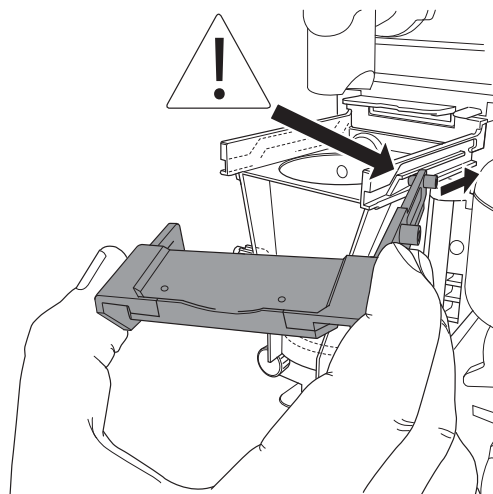


Fig. 64

- spingere il raschiatore fino a fine corsa e riportarlo nella posizione di riposo

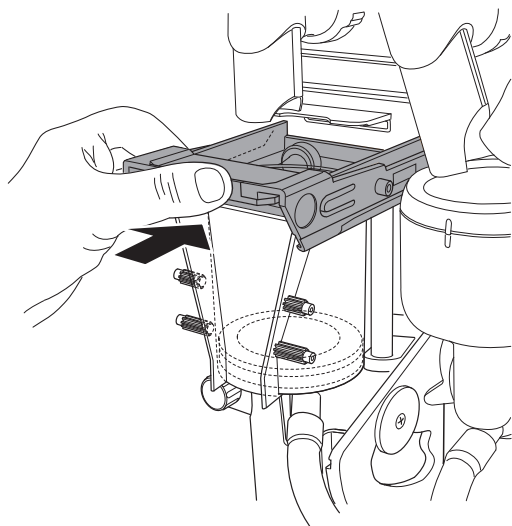


Fig. 65

- Agganciare il convogliatore fondi

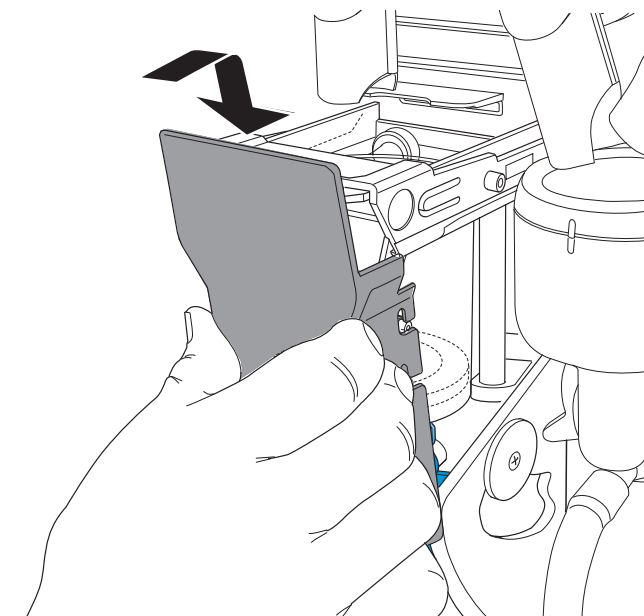


Fig. 66

- effettuare il lavaggio automatico del gruppo.

Il riposizionamento automatico dell'infusore té garantisce la corretta posizione per il ciclo di infusione (menù Tecnico > Test > Funzioni speciali)

Dal menu tecnico > configurazione DA > lavaggio confermare la pulizia del tea brewer (azzeramento del contatore di segnalazione)

OPERAZIONI PERIODICHE

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

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

Con frequenza almeno annuale, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario pulire e disinfettare l'intero circuito e le parti a contatto con alimenti

SANITIZZAZIONE

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

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

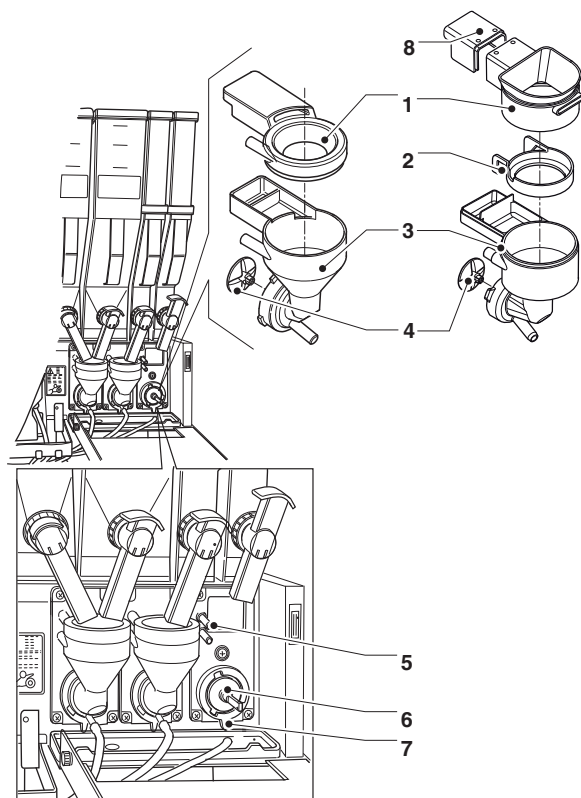


Fig. 67

- 1- Imbuto polveri
- 2- Anello paraspruzzi
- 3- Imbuto acqua
- 4- Ventolina frullatore
- 5- Ugello acqua mixer
- 6- Guarnizione premistoppa
- 7- Ghiera di fissaggio mixer
- 8- Coperchio posteriore

CANALIZZAZIONI E MISCELATORI

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

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

Le parti da pulire sono:

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

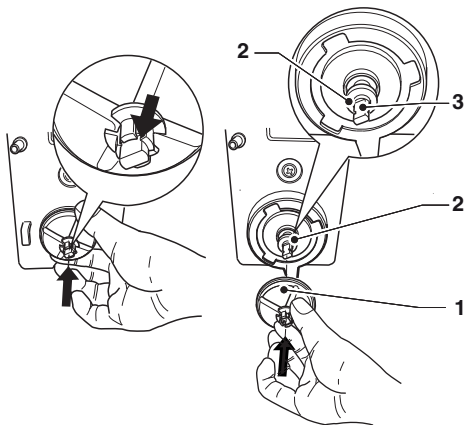


Fig. 68

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

- verificare che il labbro di tenuta della guarnizione premistoppa non sia lacerato e non abbia perso di elasticità; per inserirla posizionare la guarnizione appena oltre lo scarico dell'albero.
Inserendo a fondo la ventolina, la guarnizione premistoppa assumerà la corretta posizione.

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

la disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

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

- rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua;

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

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

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

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

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

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

UGELLI MIXER

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

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

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

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

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

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

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

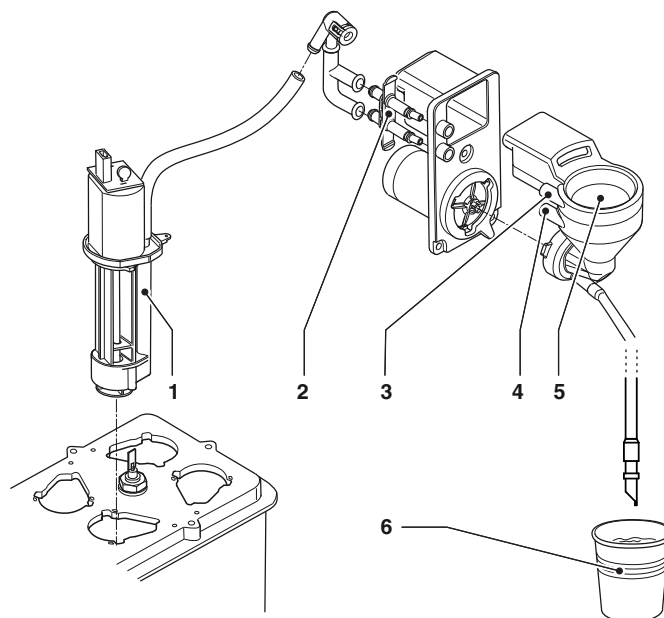


Fig. 69

- 1- Pompa
- 2- Ugello (singolo o doppio)
- 3- Innesto superiore
- 4- Innesto inferiore
- 5- Mixer
- 6- Bevanda erogata

DISTRIBUTORE BICCHIERI

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

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

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

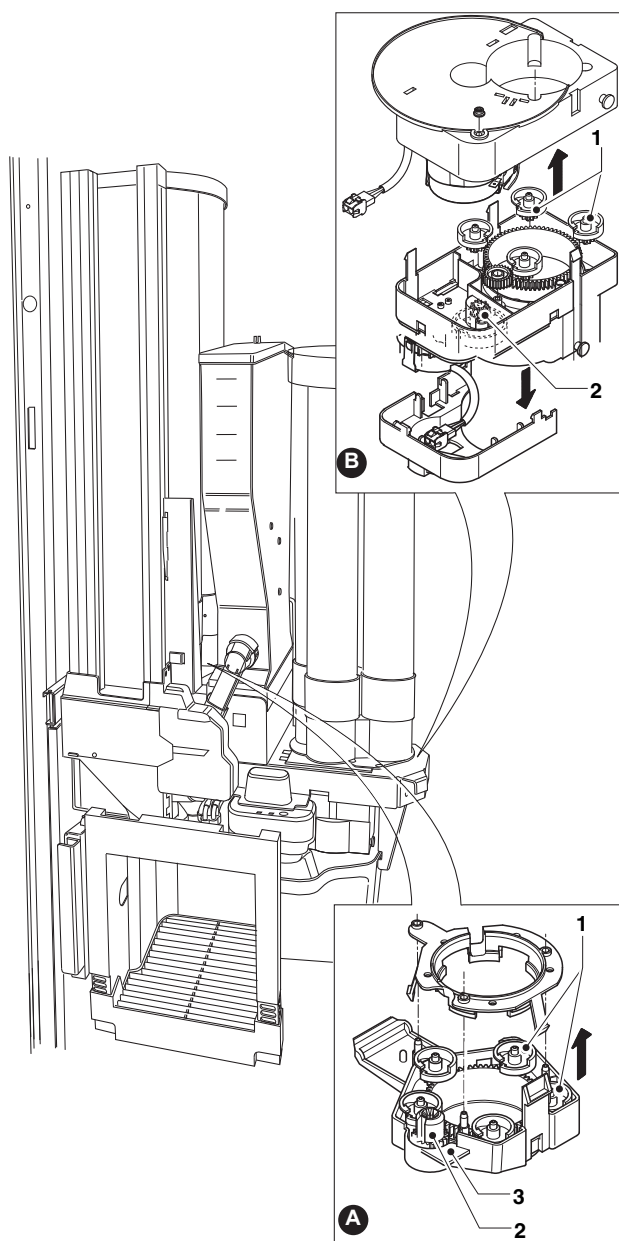


Fig. 70

- A- Distributore bicchieri 80/81 mm
 B- Distributore bicchieri secondario 70/71 mm
 1- Chioccioline di sgancio bicchiere
 2- Ingranaggio di attuazione
 3- Tacca di riferimento

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

- allineare la tacca sull'ingranaggio attuazione microinterruttore con la freccia del supporto chiocciola.
- rispettare l'orientamento delle chioccioline come rappresentato nelle figure
- collaudare lo sgancio dei bicchieri per essere certi della correttezza del posizionamento delle chioccioline

DISTRIBUTORE BICCHIERI 80/81MM

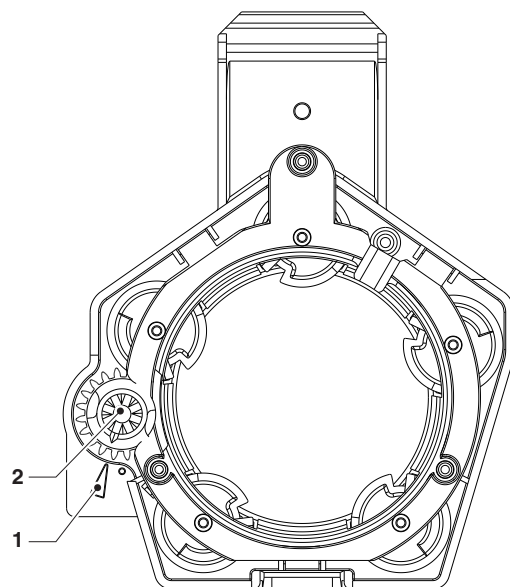


Fig. 71

- 1- Ingranaggio di attuazione
 2- Tacca di riferimento

DISTRIBUTORE BICCHIERI 57MM

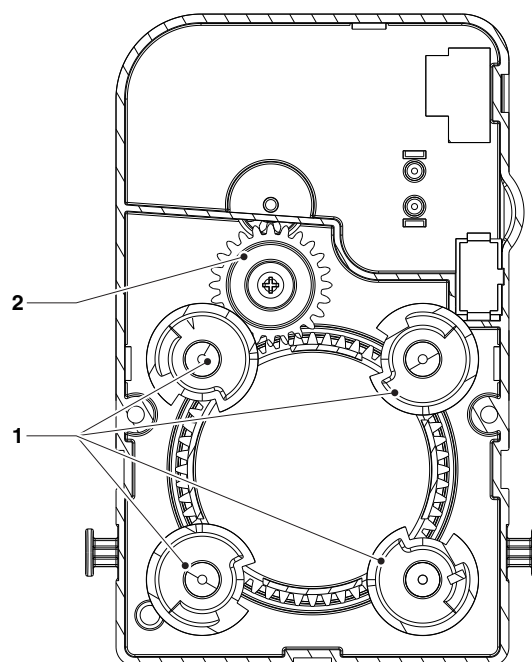


Fig. 72

- 1- Chioccioline
 2- Ingranaggio di attuazione

CONTENITORI PRODOTTI

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

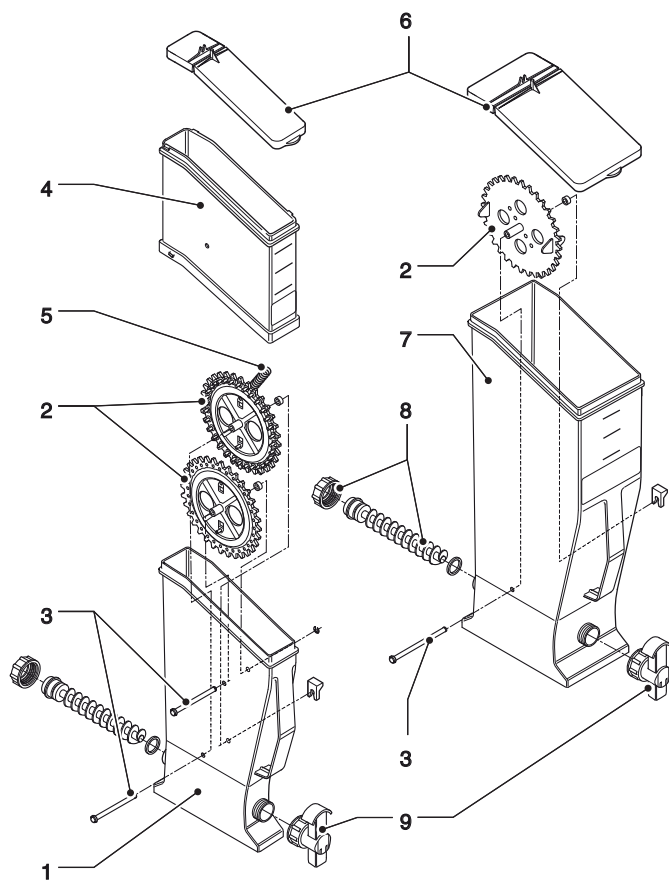


Fig. 73

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

MANUTENZIONE CALDAIE

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

Questa operazione va effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato.

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

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

Risciacquare abbondantemente prima di rimontare i particolari.

Nel rimontaggio assicurarsi che:

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

Importante!!!

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

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

SMONTAGGIO POMPE

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

Per smontarle:

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

Il senso di rotazione è alternativamente orario ed antiorario

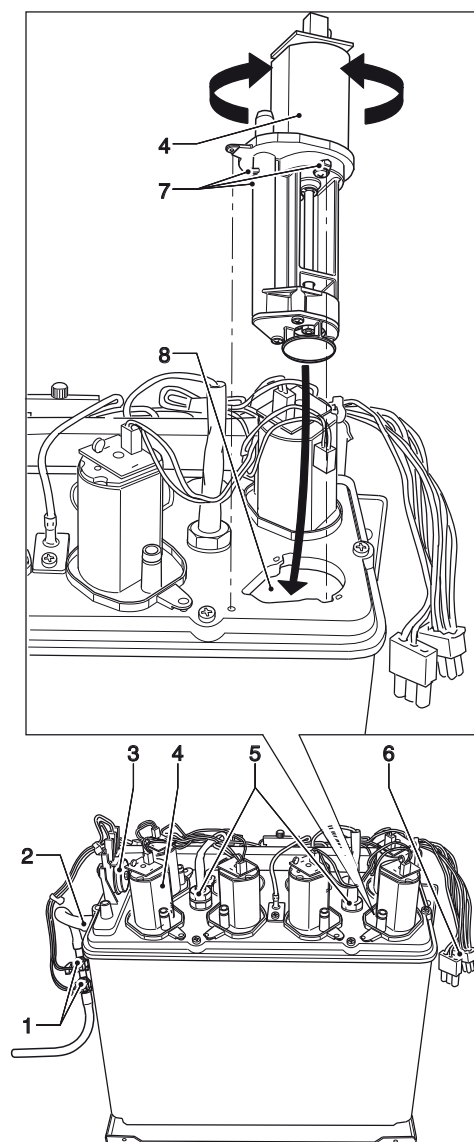


Fig. 74

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

PROTEZIONE TERMICA CALDAIE

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

CALDAIA SOLUBILI

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

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

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

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

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

CALDAIA ESPRESSO

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

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

Importante!!!

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

SOSTITUZIONE MACINE

(solo modelli con regolazione automatica macinatura)

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

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

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

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

FUNZIONE SCHEDE

CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE

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

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

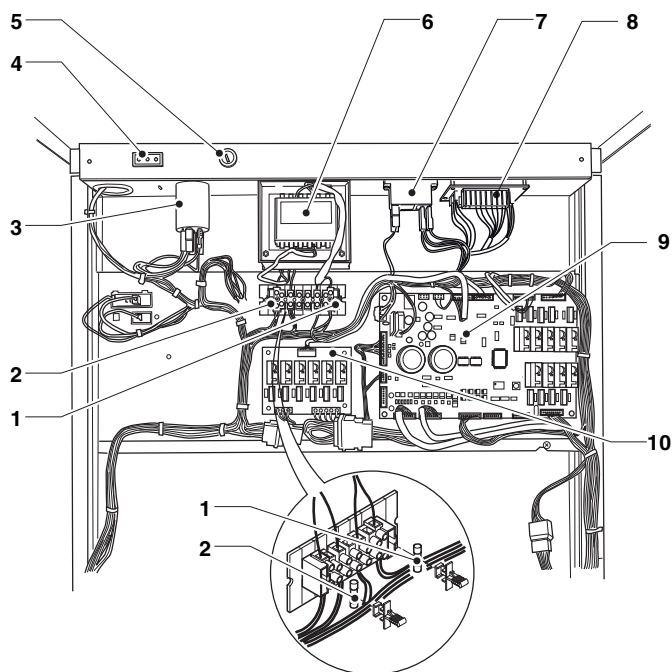


Fig. 75

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

* Solo modelli con infusore tè

SCHEDA C.P.U.

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

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

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

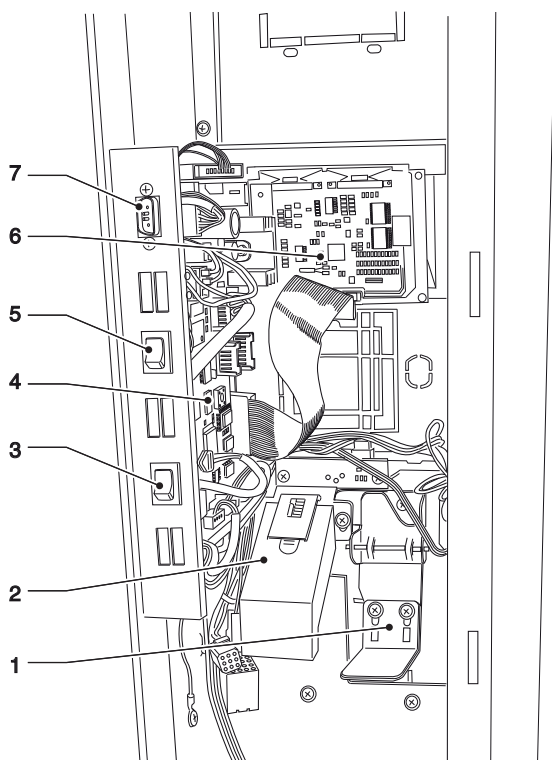


Fig. 76

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

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

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

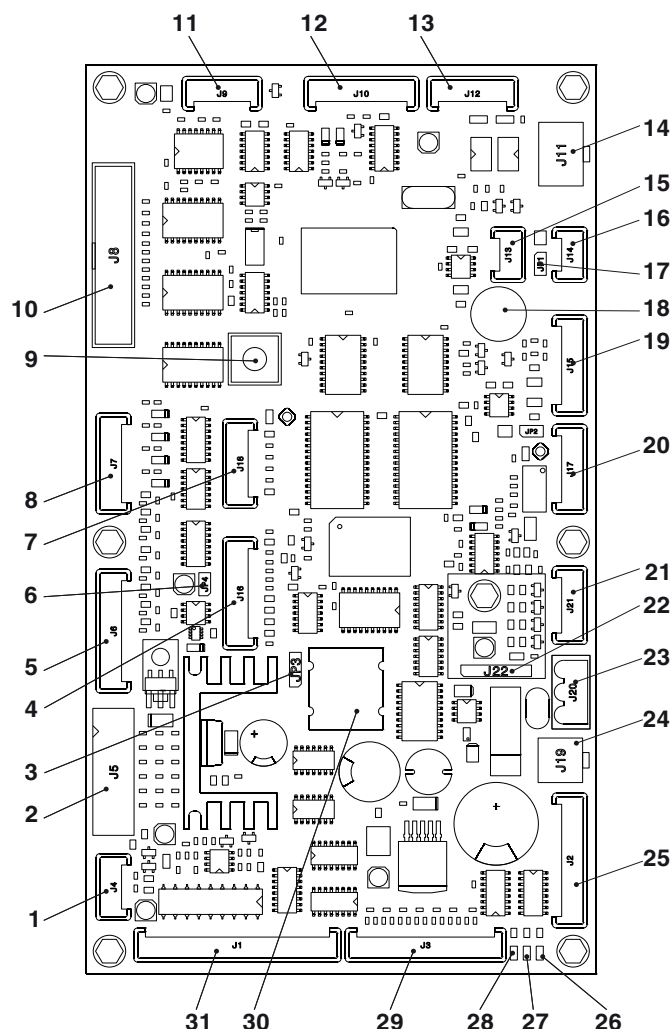


Fig. 77

- 1- (J4) Micro di segnalazione apertura porta (optional)
- 2- (J5) Validatori
- 3- (JP3) Ponticello batteria (2-3)
- 4- (J16) Non usato
- 5- (J6) Non usato
- 6- (JP4) Ponticello WATCHDOG INPUT (chiuso)
- 7- (J18) Up-key
- 8- (J7) Non usato
- 9- Pulsante ingresso programmazione SW1
- 10- (J8) non usato
- 11- (J9) non usato
- 12- (J10) Seriale RS232
- 13- (J12) Pagamenti EXE/BDV
- 14- (J11) Pagamenti MDB
- 15- (J13) Can-Bus Touchscreen
- 16- (J14) Can-Bus
- 17- (JP1) Ponticello Can-Bus (chiuso)
- 18- Buzzer
- 19- (J15) Sportello motorizzato (se presente)
- 20- (J20) Alla scheda macchina
- 21- (J21) Non usato
- 22- (J22) Espansione dati RAM (optional)
- 23- (J20) Alimentazione 34Vdc
- 24- (J19) Collegamento illuminazione porta
- 25- (J2) Percorso luminoso e conta colpi
- 26- Led verde DL3 "RUN"
- 27- Led rosso DL2 "RESET"
- 28- Led giallo DL1 "+5V"
- 29- (J3) Al pulsante programmazione esterno e lavaggio
- 30- Batteria
- 31- (J1) Non usato

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori a 230 V~ e, direttamente, i motori in corrente continua. Gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori sui vari utilizzatori.

La scheda è alimentata a 24 Vac.

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

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

RELE' UTILIZZATORI (vedi schema elettrico)

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

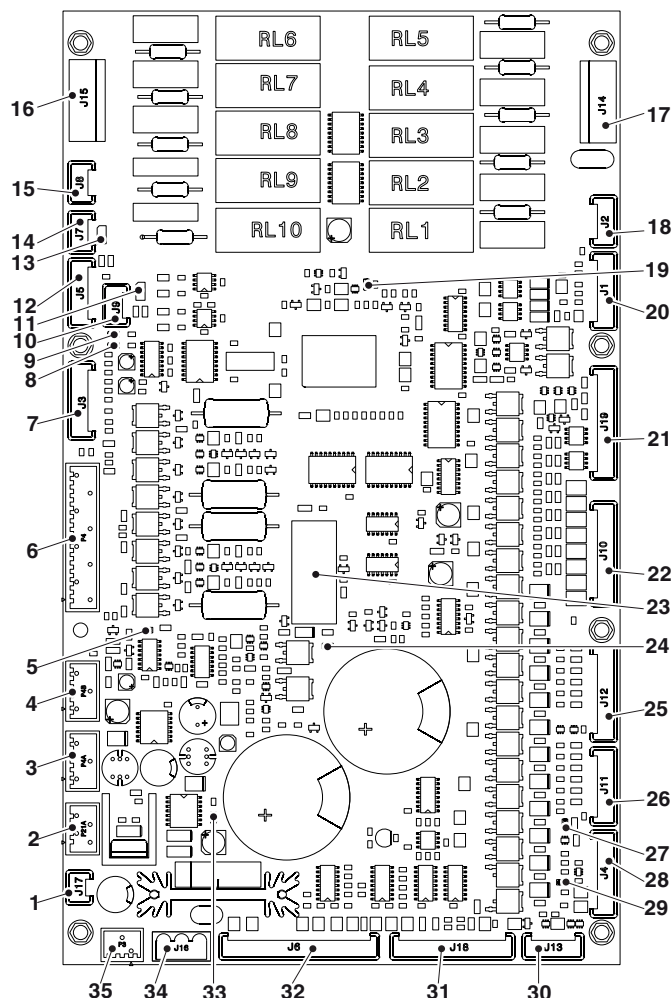


Fig. 78

- 1- (J17) Aspirazione vapori
- 2- (P21A) Bobina relè sicurezza 34 Vdc
- 3- (P4A) Alimentazione 34 Vdc alla CPU
- 4- (P4B) Alimentazione 34 Vdc alla CPU
- 5- LED verde "presenza 34Vdc"
- 6- (P4) Gruppo Z4000 o Scheda switch*
- 7- (J3) Alla scheda espansione relè / scheda switch*
- 8- LED rosso "funzionamento resistenza caldaia espresso"
- 9- LED rosso "funzionamento resistenza caldaia solubili"
- 10- (J9) Non usato
- 11- Non usato
- 12- (J5) Controllo caldaie e sonde di temperatura
- 13- (JP1) Ponticello can bus (chiuso)
- 14- (J7) CAN-BUS
- 15- (J8) CAN-BUS
- 16- (J15) Utilizzatori
- 17- (J14) Utilizzatori
- 18- (J2) Non usato
- 19- LED rosso "reset scheda"
- 20- (J1) Non usato
- 21- (J19) Input e output 24 V
- 22- (J10) Motodosatori
- 23- Relè sicurezza 34 Vdc
- 24- LED verde "presenza 24Vdc regolati"
- 25- (J12) Motofrullatori
- 26- (J11) Elettrovalvole
- 27- LED verde "scheda in funzione"
- 28- (J4) Connettore programmazione scheda
- 29- LED verde "impulsi contatore volumetrico"
- 30- (J13) Non usato
- 31- (J18) Input
- 32- (J6) Input
- 33- LED verde "presenza 5Vdc"
- 34- (J16) Alimentazione 24 Vac
- 35- (P3) Non usato

* Solo modelli con infusore tè

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA ESPRESSO

La scheda controlla l'intervento della resistenza della caldaia espresso

La scheda é posizionata nella mensola espresso.

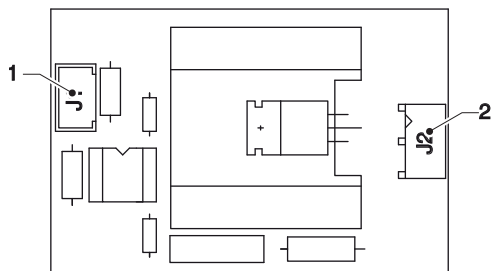


Fig. 79

1- (J1) Alla scheda attuazioni

2- (J2) alla resistenza caldaia espresso

RELÈ CONTROLLO CALDAIA SOLUBILI

Questo relè controlla l'intervento della resistenza della caldaia solubili.

SCHEDA ESPANSIONE RELE

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

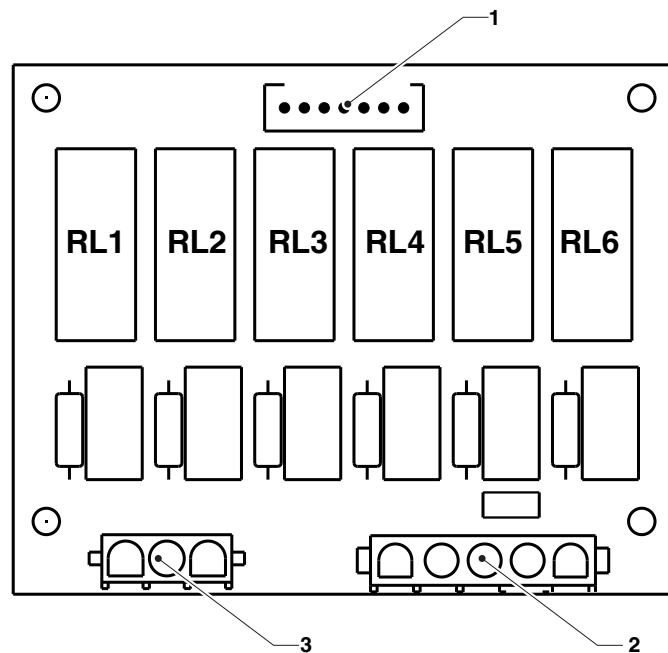


Fig. 80

1- (J1) Alla scheda attuazioni

(J1) Alla scheda switch*

2- (J2) Utilizzatori

3- (J3) Non utilizzato

RELE **UTILIZZATORI** (vedi schema elettrico)

RL1 = non usato

RL2 = non usato

RL3 = MSB2

RL4 = MSCB2

RL5 = non usato

RL6 = non usato

* Solo modelli con infusore tè

SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE

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

La scheda consente una luminosità costante dei pannelli estetici.

La scheda è posizionata in basso nel vano gettoniera.

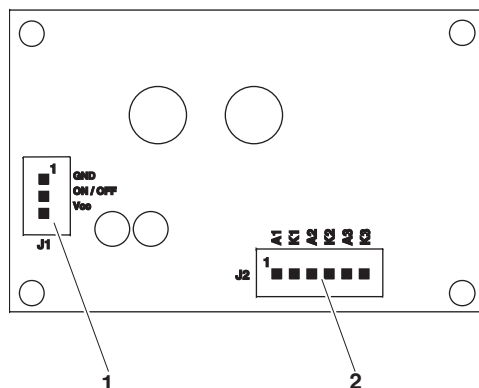


Fig. 81

- 1- (J1) Alla scheda CPU
- 2- (J2) Ai LED di illuminazione

SCHEDA ILLUMINAZIONE VANO

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

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

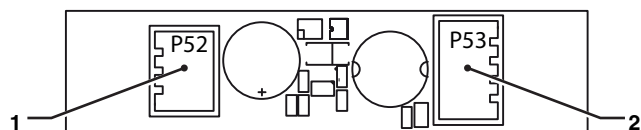


Fig. 82

- 1- (P52) Alla scheda attuazioni
- 2- (P53) illuminazione vano

SCHEDA SWITCH

Solo nei modelli con gruppo infusore tè

La scheda commuta le uscite di potenza della scheda di attuazioni tra il motore del gruppo infusore espresso e il motore dell'infusore tè.

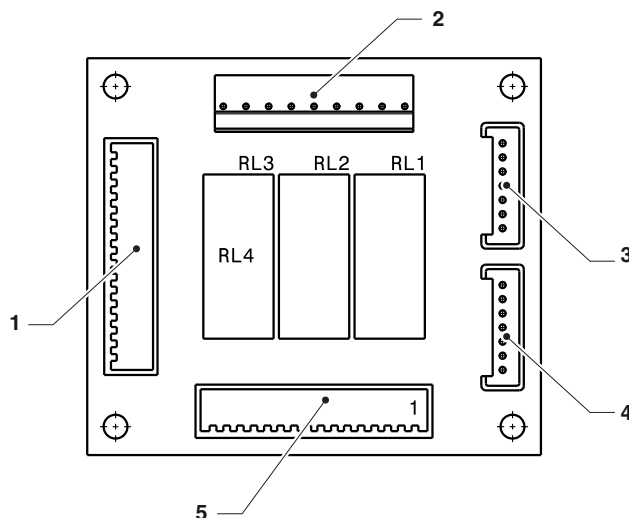


Fig. 83

- 1- P1 = al connettore P4 scheda attuazioni
- 2- P3 = al gruppo infusore tè
- 3- J2 = al connettore J3 scheda espansione relè
- 4- J1 = al connettore J3 scheda attuazioni
- 5- P2 = al gruppo infusore Espresso o MMA1

FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

RL1 = MMA1

RL2 = Commuta output M<-->MFB

RL3 = Non montato

RL4 = ICM Espresso

TOUCHSCREEN

L'accesso al touchscreen per operazioni di manutenzione, aggiornamento software, caricamento di video promozionali avviene dall'interno porta.

La comunicazione tra il touchscreen e la scheda CPU avviene per mezzo del connettore CAN-BUS.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

Il software del touchscreen si aggiorna con una chiave USB (Universal Serial Bus).

SISTEMA OPERATIVO TOUCHSCREEN

- Ad apparecchiatura spenta inserire la chiave USB del sistema operativo del touchscreen
- accendere l'apparecchiatura
- attendere il caricamento; al termine viene visualizzato il messaggio "Rimuovere USB".
L'operazione richiede qualche minuto.
- spegnere l'apparecchiatura e rimuovere la chiave USB

SOFTWARE

- Ad apparecchiatura spenta inserire la chiave USB del software
- accendere l'apparecchiatura
- attendere il caricamento (software CPU, software scheda attuazioni, pacchetti grafici,...); al termine viene visualizzato il messaggio "Rimuovere USB".
L'operazione alcuni minuti.
- spegnere l'apparecchiatura e rimuovere la chiave USB

Dopo l'aggiornamento software procedere all'iniziazione dell'apparecchio.

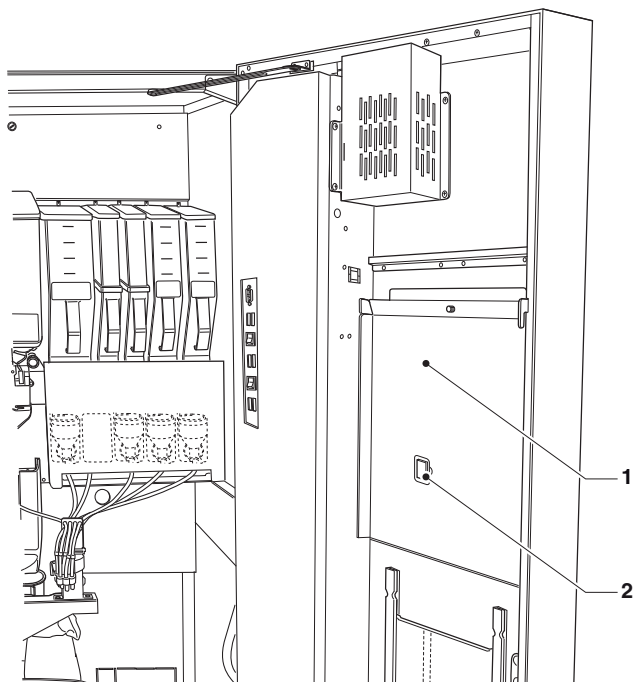


Fig. 84

- 1- Copertura di protezione touchscreen
- 2- Sportello accesso connettore USB touchscreen

ACCESSO AL TOUCHSCREEN

Qualora si rendesse necessario intervenire sul touchscreen (ad esempio per la sostituzione) è necessario rimuovere la coperture di protezione come descritto:

- Svitare il godrone della copertura
- Abbassare la copertura del touchscreen
- Sollevare la copertura in modo da sganciarla.

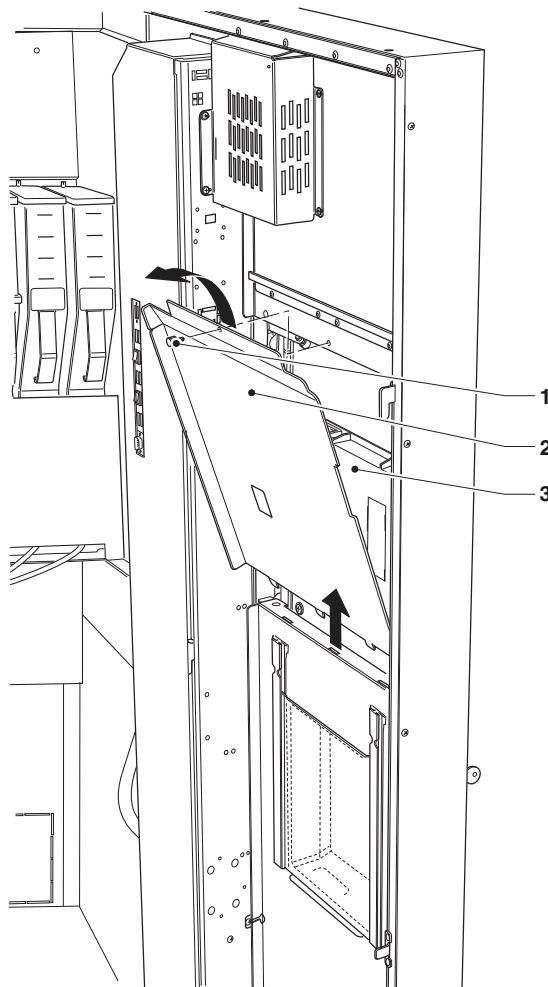


Fig. 85

- 1- Godrone copertura di protezione touchscreen
- 2- Copertura di protezione touchscreen
- 3- Touchscreen

ALIMENTATORE TOUCHSCREEN

Se é necessario intervenire sull'alimentatore (ad esempio per la sostituzione):

- Staccare l'apparecchiatura dell'alimentazione di rete

Attenzione !!!

L'alimentatore è collegato alla tensione di rete

- rimuovere la copertura di protezione.

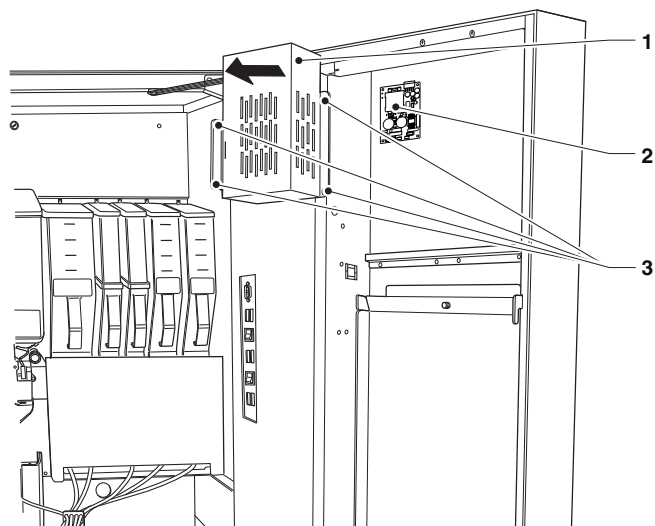


Fig. 86

- 1- Copertura di protezione
- 2- Alimentatore touchscreen
- 3- Viti copertura di protezione

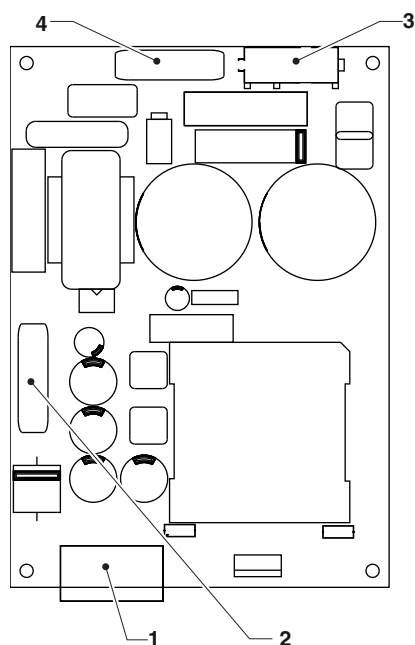
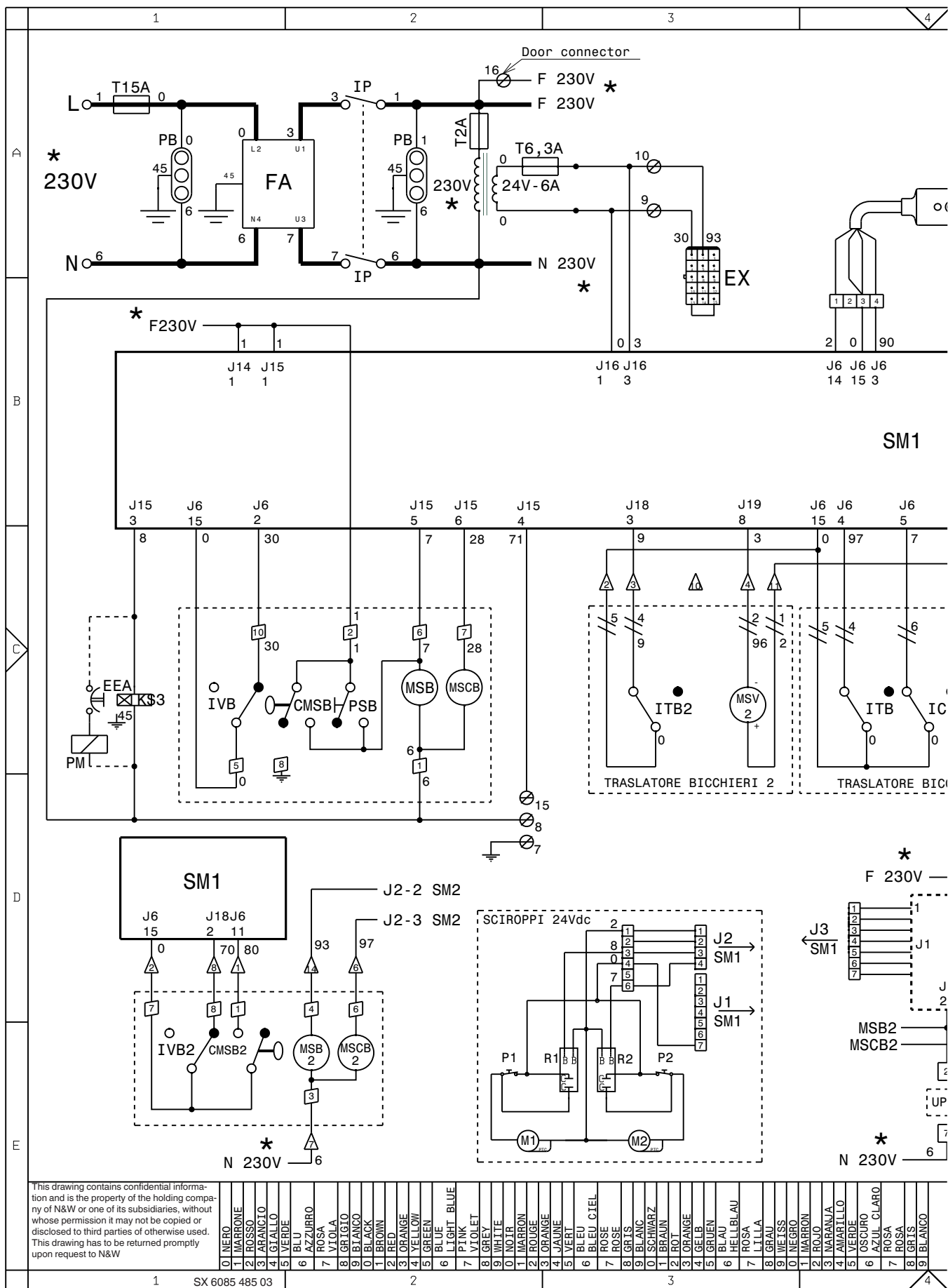


Fig. 87

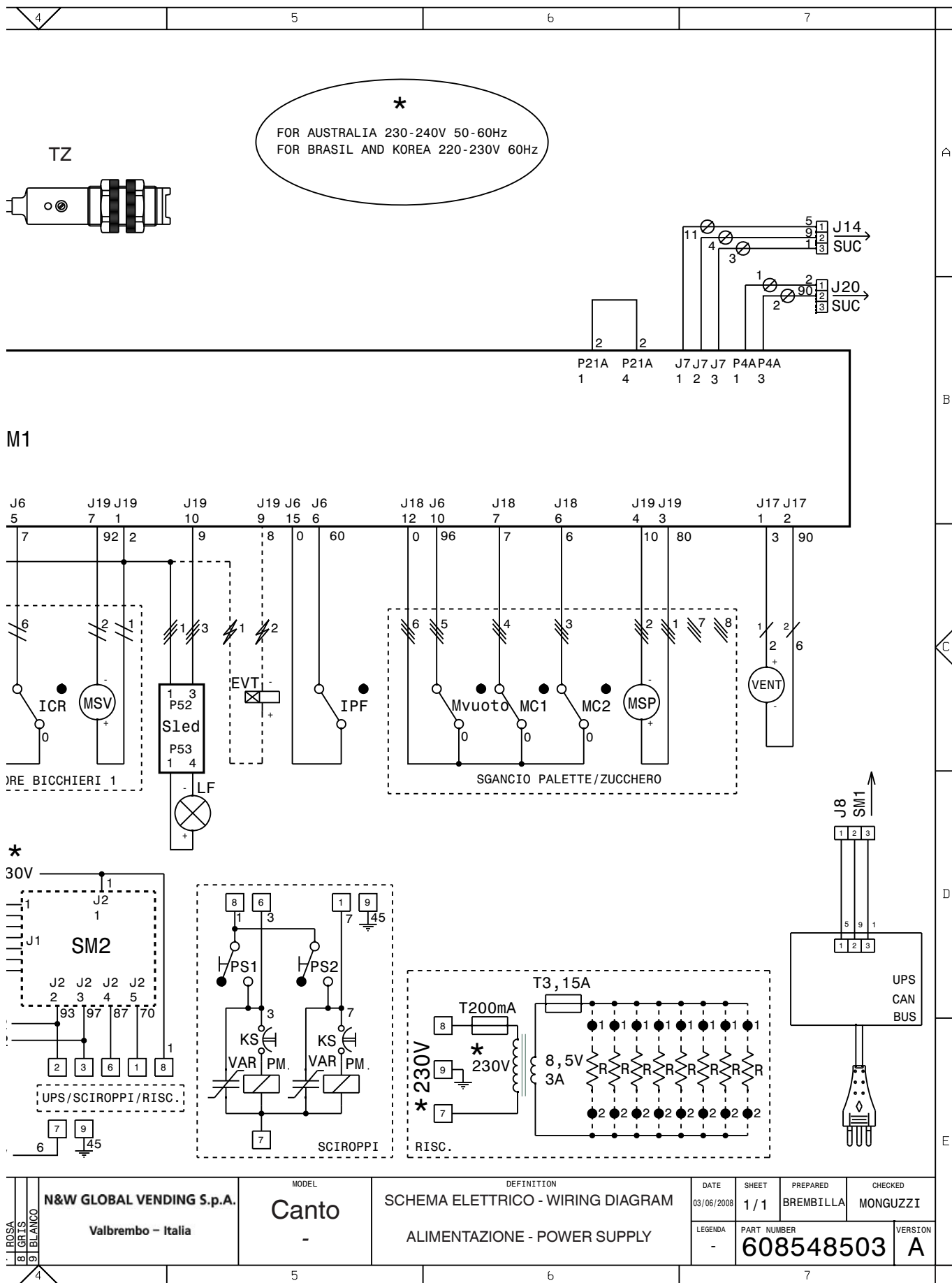
- 1- Connettore 24V
- 2- Fusibile di protezione sui 24V
- 3- Connettore alimentazione da rete
- 4- Fusibile di protezione alimentazione da rete

Appendice



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

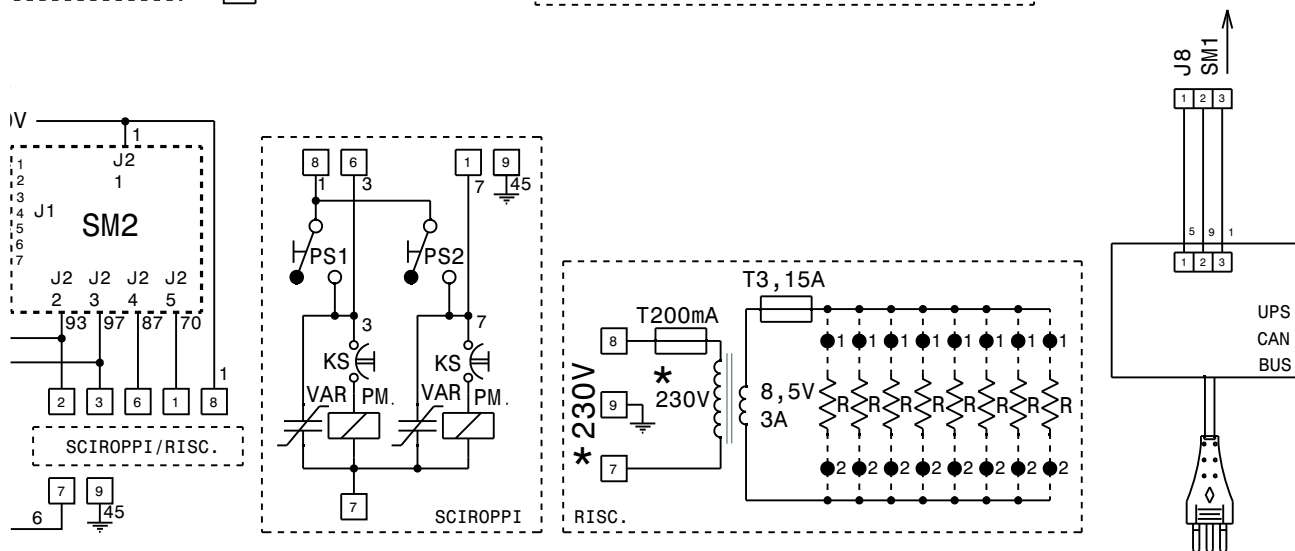
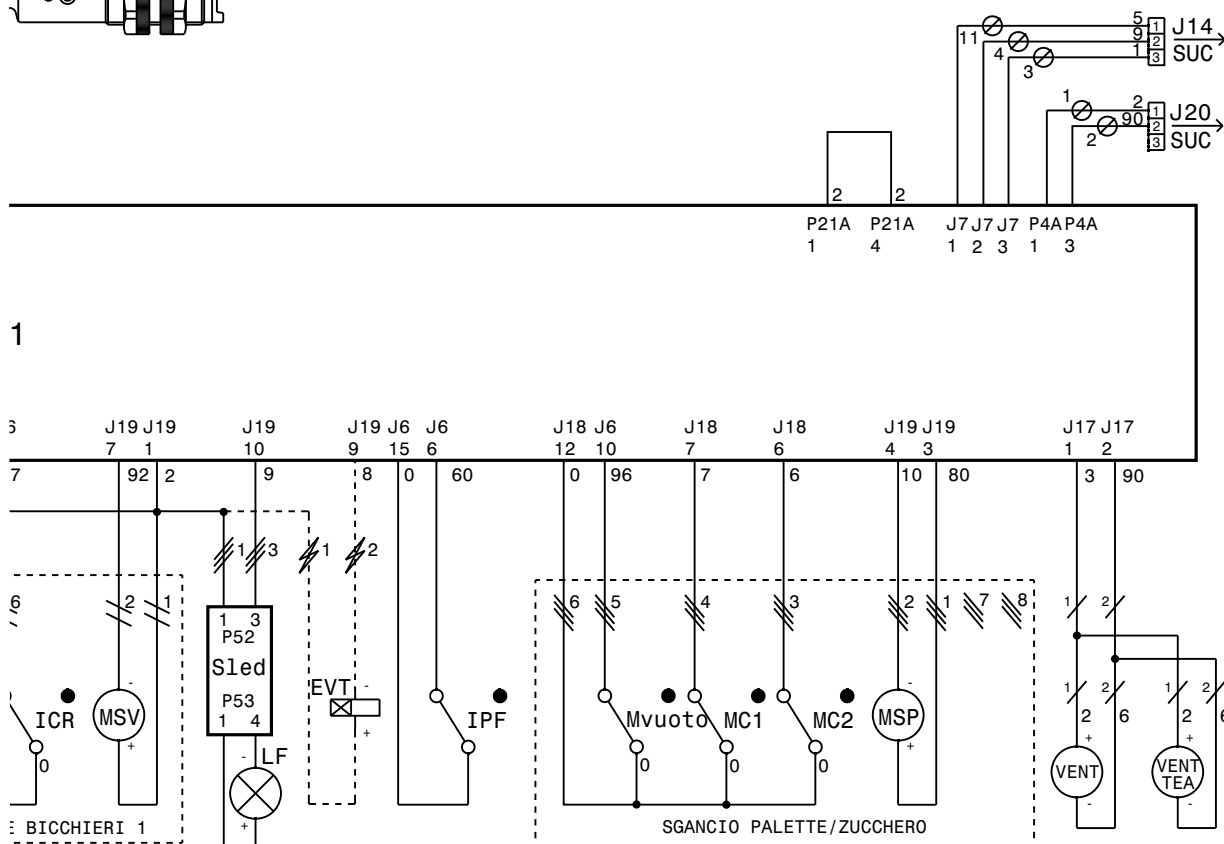
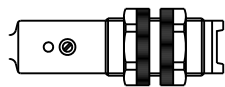
IPF INTERRUPTORE PIENO FONDI
 ITB INTERRUPTORE TRASLATORE BICCHIERI
 IVB INTERRUPTORE VUOTO BICCHIERI
 KS1-2 KLIXON DI SICUREZZA
 KS3-4 KLIXON PROTEZIONE POMPA
 LF LAMPADA
 MC1.. MICRO COLONNA PALETTE
 MSB MOTORE SGANCIO BICCHIERI



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

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

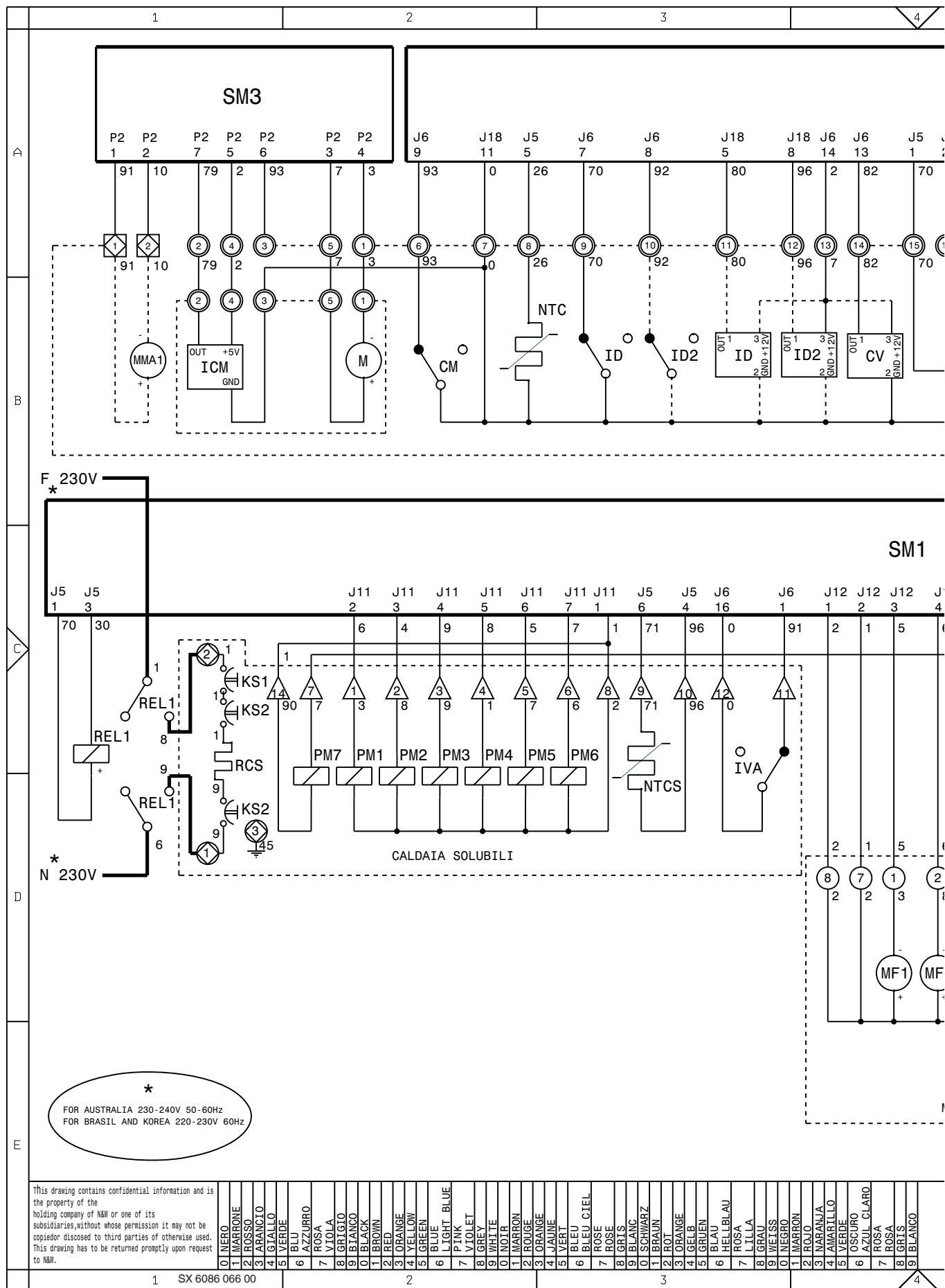
FOR AUSTRALIA 230-240V 50-60Hz
FOR BRASIL AND KOREA 220-230V 60Hz



N° UNITÀ 9 BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A.	MODEL Canto	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY WIRING DIAGRAM Tea brewer version		DATE 04/02/2014	SHEET 1 / 1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI
	Valbrembo – Italia				LEGENDA -	PART NUMBER 608607300		VERSION
4		5		6		7		

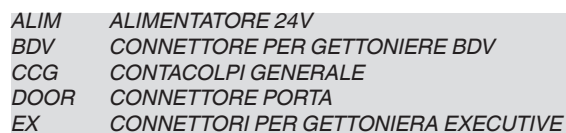
PS1..	PULSANTE SCIROPPO
PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
R	RESISTENZA
SLED	SCHEDA LED
SM1	SCHEDA CONTROLLO
SM2	SCHEDA ESPANSIONE
SM3	SCHEDA RELE'
SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE
SUX...	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
TZ	SENSORE TAZZA

VAR	VARISTORE
VENT	VENTILATORE

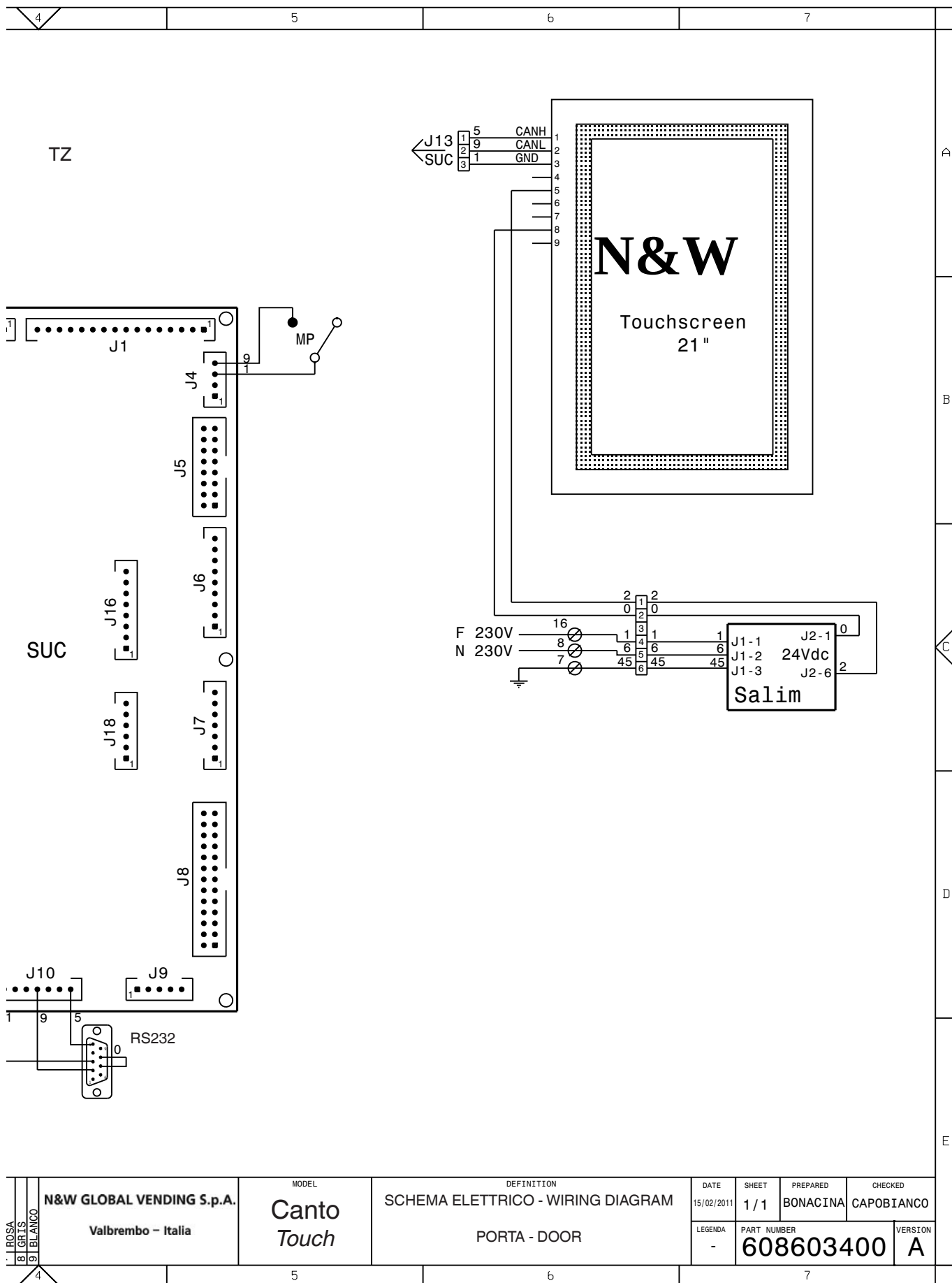


CM CAMMA MOTORE
CV CONTATORE VOLUMETRICO
ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
ESC1- ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE
ID1-.. INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA

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



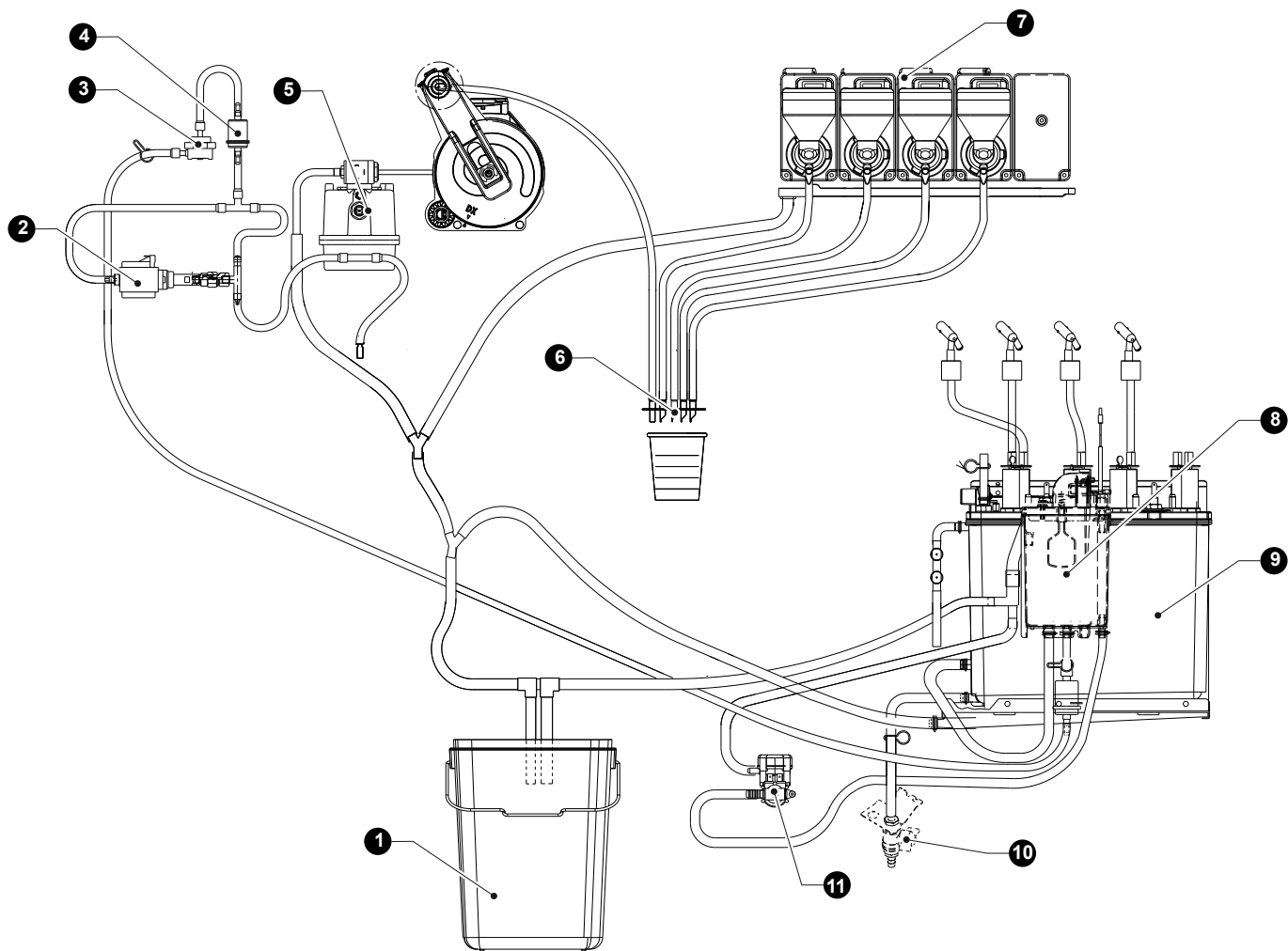
FREE	INTERRUTTORE VENDITA LIBERA
JUG	INTERRUTTORE "JUG FACILITIES"
MAS	MOTORE APERTURA SPORTELLO
MP	MICRO SEGNALEZIONE PORTA APERTA
MS1	MICRO MOTORE SPORTELLO



PIP PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
 PL PULSANTE LAVAGGIO
 PPO PULSANTE "PRIMING"
 PST PULSANTE STATISTICHE
 PTB PULSANTE TRASLATORE BICCHIERI

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

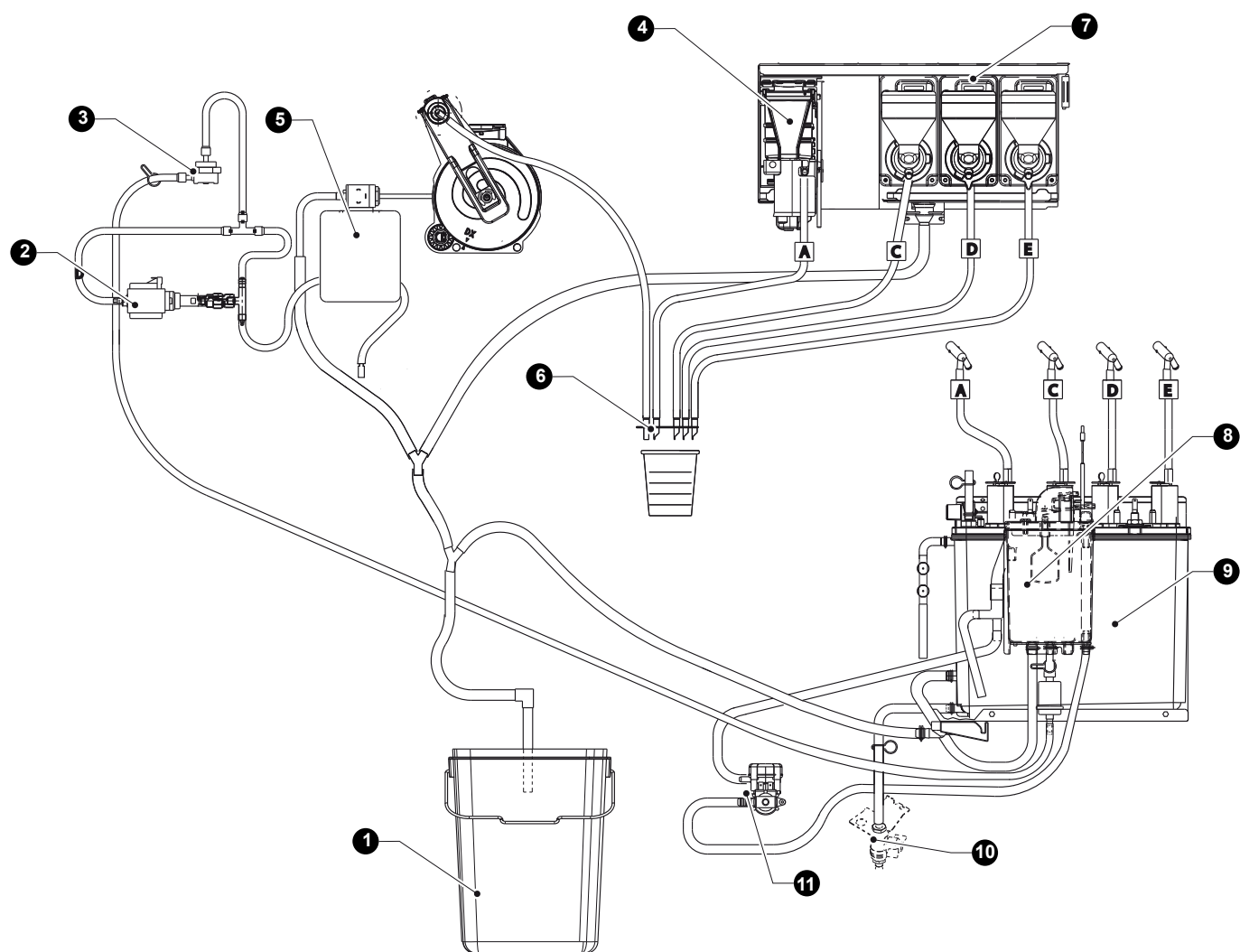
CIRCUITO IDRAULICO



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

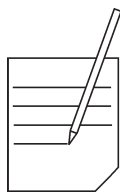
- 7- MIXER
- 8- AIR-BREAK
- 9- CALDAIA SOLUBILI
- 10- RUBINETTO ACQUA CALDA (OPTIONAL)
- 11- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA

CIRCUITO IDRAULICO VERSIONE CON INFUSORE TÈ



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

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



[illegible]

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.

