

INSTALLAZIONE, USO, MANUTENZIONE

Istruzioni originali

Traduzione delle istruzioni originali

Jazz

IT

Italiano



Doc. No. H 4805IT00

EDITION 1 04 - 2018

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.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 PIVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT0802000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ - DECLARATION OF CONFORMITY
- DÉCLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG -
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE -
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING - OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
- FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
- ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ -
DEKLARACJA ZGODNOŚCI - ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ -**

IT La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni. Vengono riportate 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.

EN This declaration of conformity is issued under the manufacturer's sole responsibility. It is declared that the equipment described by the identification plate is in compliance with the legal provisions of the European Directives as well as its subsequent amendments and supplements. The harmonised standards or the technical specifications (designations) applied in compliance with the safety rules of good practice in force in the EU are stated herein.

FR La présente déclaration de conformité est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant. On déclare que l'appareillage décrit sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions législatives des Directives européennes et leurs modifications et intégrations ultérieures. Sont indiquées les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux bonnes règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans l'UE.

ES La presente declaración de conformidad se entrega bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante. Se declara que el aparato, descrito en la etiqueta de identificación, es conforme con las disposiciones legislativas de las Directivas Europeas y con sus sucesivas modificaciones e integraciones. Se indican las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas del buen arte en materia de seguridad en vigencia en la UE.

DE Diese Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst. Es wird erklärt, dass das auf dem Typenschild beschriebene Gerät den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Richtlinien und anschließenden Änderungen und Ergänzungen entspricht. Es werden die harmonisierten technischen Spezifikationen (Bestimmungen) aufgeführt, die gemäß den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen angewendet wurden.

PT A presente declaração de conformidade é emitida sob exclusiva responsabilidade do fabricante. Declara-se que o equipamento, descrito na placa de identificação, está em conformidade com as disposições legislativas das Diretivas Europeias e sucessivas modificações e integrações. São indicadas as normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras de boa engenharia em matéria de segurança, em vigor na UE.

NL Deze verklaring van overeenstemming wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant verstrekt. Men verklaart dat het apparaat, beschreven op het identificatieplaatje, overeenstemt met de wettelijke bepalingen van de Europese Richtlijnen en daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen. Hierna worden de geharmoniseerde normen of de technische specificaties (aanwijzingen) aangegeven die toegepast werden in overeenstemming met de regels van de goede techniek op gebied van veiligheid, die in de EU van kracht zijn.

DA Denne overensstemmelseserklæring udstedes ene og alene på fabrikantens ansvar. Det erklæres hermed, at apparaturet, der er beskrevet på udstyrets typeskilt, opfylder de lovgivningsmæssige i krav i de europæiske direktiver samt senere ændringer og tilføjelser. De anvendte harmoniserede standarder eller tekniske specifikationer (betegnelser), som er anvendt i overensstemmelse med reglerne i de tekniske sikkerhedsforskrifter gældende i EU.

SV Denna försäkran om överensstämmelse utfärdas av tillverkaren på dennes egna ansvar. Vi försäkrar att utrustningen, som beskrivs på märkskylten, överensstämmer med lagar och författningar i EU-direktiven och i ändrad och kompletterad lydelse. Harmoniserade standarder eller tekniska specifikationer (beteckningar) återges som har tillämpats enligt sunda tekniska principer i fråga om säkerheten som gäller inom EU och som anges i listan på samma sida.

FI Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus annetaan valmistajan yksinomaisen vastuun alla. Vakuutamme, että arvokilvessä kuvattu laite vastaa neuvoston direktiivejä sekä niihin liittyviä muutoksia ja täydennyksiä. Lisäksi annetaan yhdenmukaistetut standardit tai tekniset erittelyt (käyttötarkoitukset), joita on sovellettu EU-maissa, voimassa olevien turvallisuutta koskevien valmistukseen liittyvien määräysten ohella.

NO Denne samsvarserklæringen er utferdiget under eneansvar av produsenten. Det erklæres at apparatet, beskrevet på typeskiltet, er i samsvar med gjeldende europeiske direktiver og senere endringer og tillegg. Harmoniserte standarder eller tekniske spesifikasjoner (betegnelser) anvendt i samsvar med EUs gjeldende sikkerhetsregler er angitt.

RU Настоящая декларация соответствия выдается только под исключивной ответственностью изготовителя. Свидетельствуется, что оборудование, описанное в идентификационной табличке, соответствует законодательным положениям Европейских Директив, а также последующим изменениям и дополнениям. Приводятся гармонизированные нормы или технические спецификации (указания), которые были применены в соответствии с правилами качественного выполнения работ в отношении безопасности, действующими в ЕС.

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by	Norme armonizzate / Specifiche tecniche Harmonised standards / Technical specifications
2006/95/CE	2014/35/EU (LVD)	EN 60335-1:2012 + A11:2014 EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 EN 62233:2008
2006/42/EC	(MD)	EN60335-1:2012+A11:2014
97/23/EC	2014/68/UE (PED)	EN60335-1:2012+A11:2014
2004/108/EC	2014/30/EU (EMC)	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 61000-3-11:2001
2002/72/CE+2008/39/CE		
EC 1935/2004		EN16889:2016 EDQM Practical Guide CM/RES (2013)9
EC10/2011	EC10/2011+UE2016/1416	
EC 2023/2006	(GMP)	
2002/95/EC	2011/65/UE (RoHS)	EN 50581:2012
2002/96/CE	2012/19/UE (WEEE)	
2014/53/EU *	(RED)	EN62311:2008 EN60335-1:2012+A11:2014 EN60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006 +A2:2008+A12:2010 ETSI EN 301 489-1 V1.9.2:2011 ETSI EN 301 489-17 V2.2.1:2012 ETSI EN 301 328 V2.1.1:2016

*Solo con moduli radio di Evoca S.p.A. / Only with radio modules of Evoca S.p.A.

Il fascicolo tecnico è costituito e disponibile presso:
The technical file is compiled and available at:

Evoca S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

Andrea Zocchi
C.E.O.

Dichiarazione di conformità

CE La dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante.

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.

- 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.

INTEGRAZIONE MODULI RADIO

In conformità all'Articolo 17 della direttiva 2014/53/EU (RED), il fabbricante effettua la valutazione di conformità dell'apparecchiatura radio rispetto ai requisiti essenziali dell'articolo 3 della Direttiva.

La procedura di valutazione di conformità utilizzata è a scelta del fabbricante stesso. Nel caso in cui un modulo radio sia integrato in una apparecchiatura "non-radio", il soggetto che integra il modulo diventa il fabbricante del prodotto finale ed è pertanto tenuto ad effettuare la valutazione di conformità del prodotto finale ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53/EU (RED). Infatti l'integrazione di moduli radio in altri prodotti è in grado di influenzare la conformità del prodotto finale ai requisiti essenziali della Direttiva.

DEFINIZIONI LEGISLATIVE

Il **fabbricante** è una persona fisica o giuridica che fabbrica una apparecchiatura radio e/o materiale elettrico, o che le fa progettare o fabbricare o commercializzare apponendovi il proprio marchio o nome.

Un **importatore** o **distributore** che immette sul mercato un'apparecchiatura radio o materiale elettrico apponendovi il proprio nome o marchio diventa il fabbricante.

Un **importatore** o **distributore** che apporta modifiche ad apparecchiature radio o materiale elettrico già immesse sul mercato e che ne condizionano la conformità alle direttive elencate è considerato fabbricante; deve pertanto assumersi i relativi obblighi previsti dalle direttive indicate.

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 caratteristiche della macchina.



Il simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 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

Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

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

ISO 9001:2015

Issued on: 2016 - 04 - 15

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 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 INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE Mexico 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 laser cutting, punching, bending, welding of coils and assembling operations, 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: 2016 - 04 - 03

Expiry date: 2019 - 05 - 14

Registration Number: IT – 8753

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 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 INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE Mexico 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	PROGRAMMAZIONE	20
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE	2	MODO DI NAVIGAZIONE	20
IN CASO DI GUASTO	2	ACCENSIONE	21
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	22
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI PRODOTTI ERMETICAMENTE SIGILLATI	3	MENÙ CARICATORE	22
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	3	STATISTICHE	22
CARATTERISTICHE TECNICHE	4	PREZZO INDIVIDUALE	23
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	6	GESTIONE TUBI RENDIRESTO	23
CARICAMENTO E PULIZIA	7	SELEZIONI SPECIALI	23
IGIENE, PULIZIA E SICUREZZA ALIMENTARE	7	TEST	24
INTERRUTTORE GENERALE	7	GSM	25
COMANDI E INFORMAZIONI	8	EVADTS	25
VERSIONI DISPONIBILI	8	MENÙ TECNICO	26
VASSOI STANDARD	8	SISTEMI DI PAGAMENTO	26
VASSOI BOTTIGLIE	10	PREZZI	30
CARICA DEI PRODOTTI	11	CONFIGURAZIONE DA	31
VASSOI STANDARDPRODOTTI SNACK	11	TEST	37
VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE	12	STATISTICHE	38
VASSOI TRAMEZZINI	12	COMUNICAZIONE	41
ACCENSIONE	13	GUASTI	42
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO	13	MANUTENZIONE	44
PULIZIA PERIODICA	13	CONFIGURAZIONE VASSOI	45
INSTALLAZIONE	14	DISTANZIATORE PRODOTTI	45
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	15	ESPULSORE PRODOTTI	46
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	15	SEPARATORE PRODOTTI	46
COLLEGAMENTO ELETTRICO	16	CONFIGURAZIONE VASSOI	47
COMPONENTI INTERNI	17	SEPARATORI TERMICI	48
GRUPPO REFRIGERANTE	18	SOSTITUZIONE SPIRALI	48
COLLEGAMENTO IN BATTERIA MASTER / SLAVE	18	RIMOZIONE DEI VASSOI	49
PRIMA ACCENSIONE	19	VARIAZIONE NUMERO VASSOI	49
VASSOI STANDARD	19	VASSOI RECLINABILI	50
BLOCCO VANO DI PRELIEVO	19	CONFIGURAZIONE VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE	50
		CONFIGURAZIONE GRIGLIA DISTRIBUZIONE ARIA FREDDA	51
		FUNZIONI SCHEDE	52
		SCHEDA CPU	52
		AGGIORNAMENTO SOFTWARE	53
		SCHEDA ILLUMINAZIONE VETRINA	53
		PANNELLO ELETTRICO	53
		ACCESSO AL GRUPPO REFRIGERANTE	54
		APPENDICE	55

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 lato destro.

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

IN CASO DI GUASTO

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

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

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

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

Va, invece, evitato di:

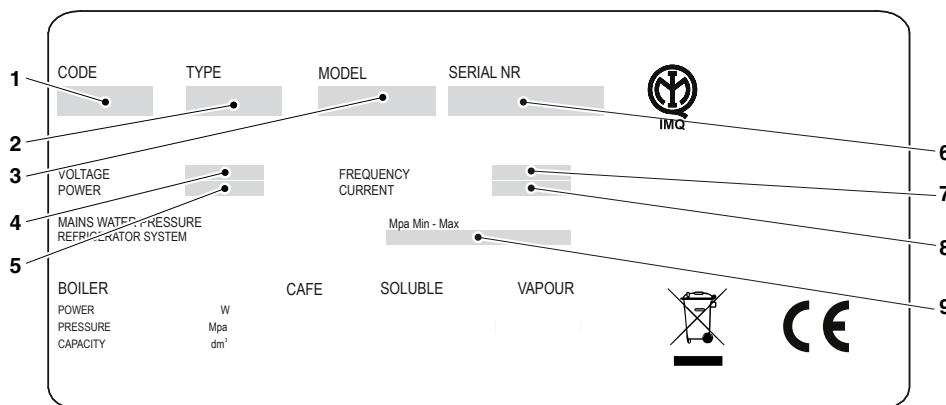
- rovesciare l'apparecchio;
- trascinare l'apparecchio con funi od altro;
- sollevare l'apparecchio con prese laterali;
- sollevare l'apparecchio con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni all'apparecchio ed al suo imballo.

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

Con l'imballo originale è possibile sovrapporre non più di 2 apparecchi avendo cura di mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo.

Fig. 1

- 1- Codice prodotto
- 2- Tipo
- 3- Modello
- 4- Tensione di lavoro
- 5- Potenza assorbita
- 6- Matricola
- 7- Frequenza
- 8- Corrente
- 9- Tipo e quantità gas refrigerante



UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI PRODOTTI ERMETICAMENTE SIGILLATI

L'elettronica di controllo dell'apparecchio permette di assegnare separatamente a ciascuna selezione un diverso prezzo vendita. La programmazione delle varie funzioni avviene tramite la pulsantiera di selezione senza aggiunta di apparecchiature specifiche.

Tutti i modelli sono dotati di vassoi a configurazione variabile attraverso l'aggiunta o l'eliminazione di separatori, spirali e motoriduttori per cui è possibile adattare facilmente l'apparecchio alle proprie esigenze.

Tutti i vassoi sono predisposti per il funzionamento di 8 selezioni (configurazione massima).

I cassetti sono equipaggiati con motori e spirali indipendenti, ciascuna selezione continuerà a lavorare anche se le altre sono fuori servizio.

L'apparecchio può essere fornito in due diverse versioni.

La **versione Snack** lavora con temperature comprese tra 5 e 20° C e può essere adibito esclusivamente alla distribuzione di prodotti sigillati che non abbiano necessità di essere refrigerati (Snack).

La **versione Food** è dotata di due scomparti a temperature differenziate.

- Lo scomparto superiore lavora con temperature comprese tra 8 e 15° C e può essere adibito esclusivamente alla distribuzione di prodotti sigillati che non abbiano necessità di essere refrigerati (Snack).
- Lo scomparto inferiore, identificato dall'apposita targhetta, lavora con temperature che non superano i 4°C; può perciò essere adibito alla distribuzione di cibi confezionati, ermeticamente sigillati e conservati refrigerati (Food).

La gestione di prodotti alimentari (in particolare prodotti "food") deve essere effettuata tenendo presenti le esigenze di igiene e sicurezza alimentare

Attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardo alla temperatura di mantenimento e data di scadenza di ciascun prodotto.

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

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 5° 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 lontano da fonti di calore, vicino ad una parete ad una distanza minima di 80 mm, e non deve superare un'inclinazione di 2°.

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

Per assicurare il corretto funzionamento del sistema refrigerante, è necessario montare un distanziatore sul retro dell'apparecchio che evita la ripresa dell'aria in uscita.

Attenzione!

Una ventilazione non corretta può compromettere il buon funzionamento dell'unità refrigerante.

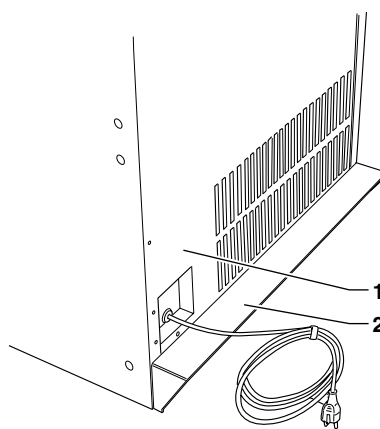


Fig. 2

- 1- Schienale apparecchio
- 2- Distanziatore

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

Altezza	mm.	1830
Larghezza	mm.	740
Profondità	mm.	855
Ingombro con vetrina aperta	mm.	1350
Peso	Kg	225
Tensione	V	230-240~
Frequenza	Hz	50/60
Potenza installata versione snack	W	530
versione food		560

CONDIZIONE MASSIME DI FUNZIONAMENTO

Temperature ambiente	°C	32
Umidità relativa	%	65

SISTEMA DI REFRIGERAZIONE

Potenza frigorifera compressore	W	720
Evaporatore ventilatore		
Sbrinamento ciclico programmabile		

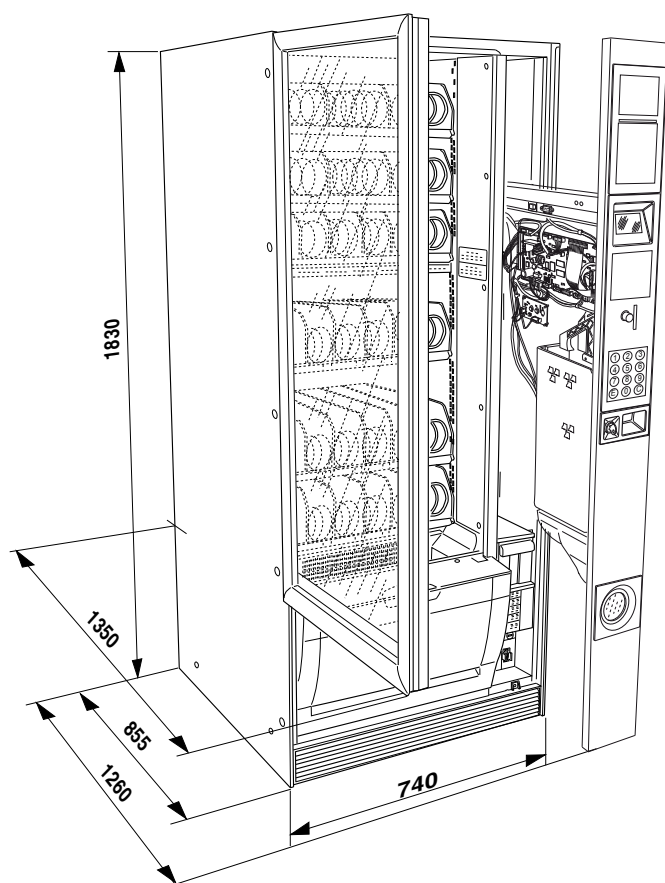


Fig. 3

RUMOROSITÀ

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

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 di vendita diverso.

CASSA MONETE

Con possibilità di montare coperchio e serratura.

CONTROLLI E SICUREZZE

- interruttore vano sistemi di pagamento
- tempo massimo alimentazione motori di vendita
- protezione termica compressore
- fusibili di linea
- fusibili su primario e secondario trasformatore,
- controllo della temperatura di sicurezza per la conservazione dei prodotti food.

ACCESSORI

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

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

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

Importante !!!

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

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

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

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 di caricamento dei prodotti e la temperatura interna alla cella refrigerata

In condizioni medie e cioè:

- Temperatura ambiente: 25 °C
- Temperatura in cella (versione snack): 8 °C
(versione food): 3.5 °C

sono stati rilevati i consumi medi giornalieri:

- versione snack: 5 KW
- versione food: 7 KW

I consumi di energia calcolati sui dati medi sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi.

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 l'apertura e la 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.

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

Per cambiare la combinazione:

1. Aprire la porta dell'apparecchiatura per evitare di dover forzare la rotazione;
2. Lubrificare leggermente con uno spray per serrature l'interno della serratura;
3. Inserire la chiave di cambio (nera) attuale e ruotarla fino alla posizione di cambio;
4. Estrarre la chiave di cambio attuale ed inserire la chiave di cambio (oro) con la nuova combinazione;
5. Ruotare leggermente più volte la chiave di cambio senza completare la rotazione
6. Ruotare fino alla posizione di chiusura ed estrarre la chiave di cambio.

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

Le chiavi della vecchia combinazione non sono più utilizzabili.

Per mantenere il corretto funzionamento nel tempo si consiglia di lubrificare la serratura ogni 6 mesi.

Utilizzare lubrificanti spray per serrature.

Altri tipi di lubrificanti intrappolano sporco e polvere causando il blocco della serratura.

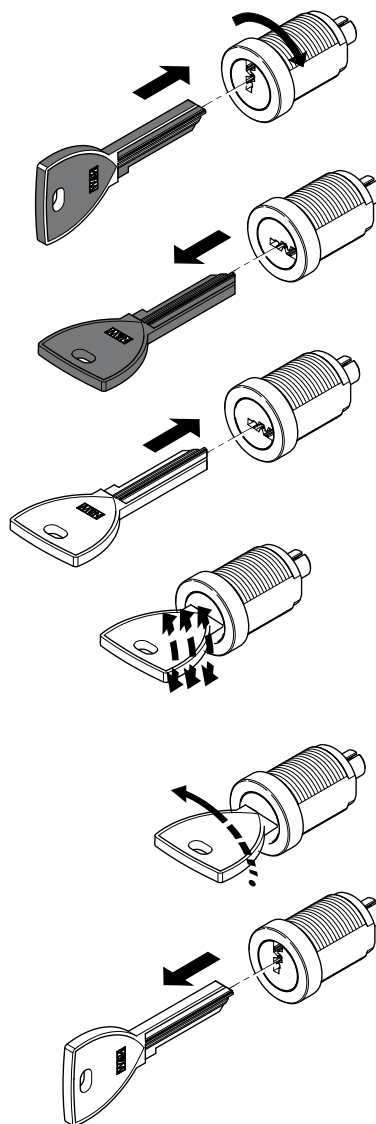


Fig. 4

Capitolo 1° CARICAMENTO E PULIZIA

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 5° ed i 34° C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia.

IGIENE, PULIZIA E SICUREZZA ALIMENTARE

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore di un distributore automatico è responsabile dell'igiene e della pulizia dello stesso.

Il distributore è predisposto per la vendita e distribuzione di prodotti che hanno la necessità di essere refrigerati per la conservazione (food).

L'apparecchio può essere adibito alla vendita e alla distribuzione di prodotti confezionati che non abbiano necessità di essere refrigerati per la conservazione (snack).

La gestione dei cibi confezionati e conservati refrigerati (food) deve essere effettuata tenendo presente le esigenze di sicurezza alimentare.

Per tutti i prodotti attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardanti modalità di conservazione e data di scadenza di ciascun prodotto.

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

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

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

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni alle persone causati dall'inosservanza delle norme in vigore.

INTERRUTTORE GENERALE

L'interruttore generale è accessibile estraendo l'interfaccia scorrevole.

L'interruttore generale toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura per consentire le operazioni di manutenzione e pulizia in piena sicurezza.

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.

COMANDI E INFORMAZIONI

VERSIONI DISPONIBILI

VERSIONE SNACK

può essere adibito esclusivamente alla vendita e distribuzione di prodotti confezionati che non abbiano necessità di essere refrigerati per la conservazione

VERSIONE FOOD

è predisposto anche per la vendita e distribuzione di prodotti che hanno la necessità di essere refrigerati per la conservazione (food).

L'area dove è possibile caricare i prodotti refrigerati è indicata dalle apposite targhette sul vassoio separatore e sul lato della cella.

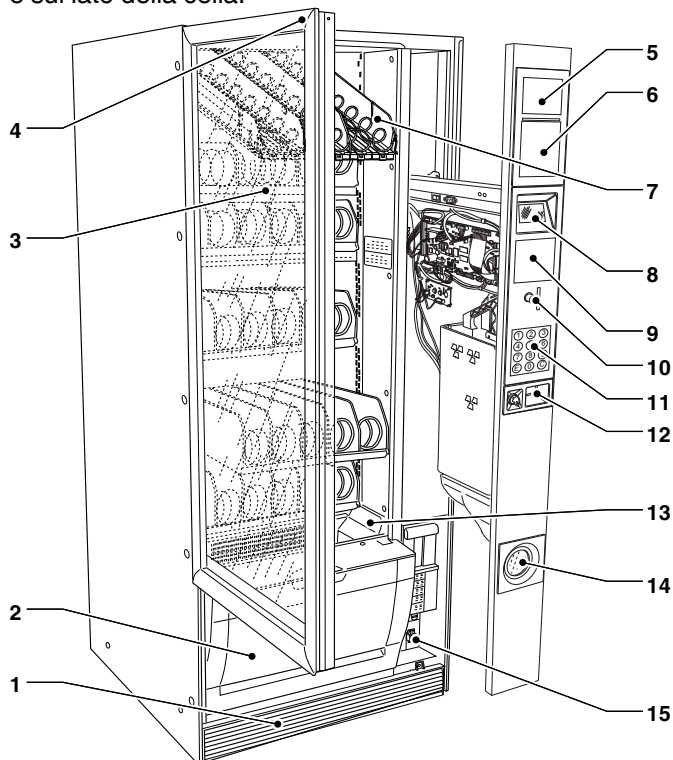


Fig. 5

- 1- Griglia ventilazione asportabile
- 2- Vano prelievo prodotti
- 3- Vetrina
- 4- Impugnatura apertura porta
- 5- Spazi per pubblicità
- 6- Spazi per pubblicità
- 7- Vassoio
- 8- Display
- 9- Spazio sistemi cashless
- 10- Introduzione e pulsante recupero monete
- 11- Tastiera di selezione
- 12- Serratura e impugnatura di apertura
- 13- Fotocellule (se presente)
- 14- Sportello recupero monete
- 15- Interruttore generale

Sull'interfaccia scorrevole sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente:

- Display: visualizza il credito e tutti i messaggi di funzionamento dell'apparecchio;
- Tastiera di selezione: di tipo numerico, per effettuare l'erogazione del prodotto comporre il numero corrispondente al prodotto desiderato.
- Il tasto © permette di cancellare una selezione prenotata.
- I tasti Ⓔ e Ⓢ non sono disponibili all'utente, ma servono esclusivamente per le funzioni di programmazione.

- Introduzione monete, pulsante e sportello di recupero monete.

L'apparecchio può avere i seguenti componenti di serie o in opzione:

- Fotocellule rilievo prodotto;
- Vassoi standard con spirali doppie o singole configurabili anche per la distribuzione di bottiglie in plastica,

SOLO VERSIONE FOOD

- Vassoio standard con separatore termico per la zona food.
- Vassoi configurati per la distribuzione di tramezzini

VASSOI STANDARD

Questi vassoi consentono la distribuzione della maggior parte dei prodotti.

In funzione delle dimensioni dei prodotti che si intendono distribuire, le spirali possono essere contenute in scomparti da 152 mm (due spirali: destra e sinistra) per prodotti di grandi dimensioni, o in scomparti da 75 mm (una spirale destra) per prodotti di dimensioni più ridotte.

I vassoi standard possono essere configurati per:

- la distribuzione di prodotti snack

Per la distribuzione di prodotti snack non è necessario l'utilizzo di accessori particolari.

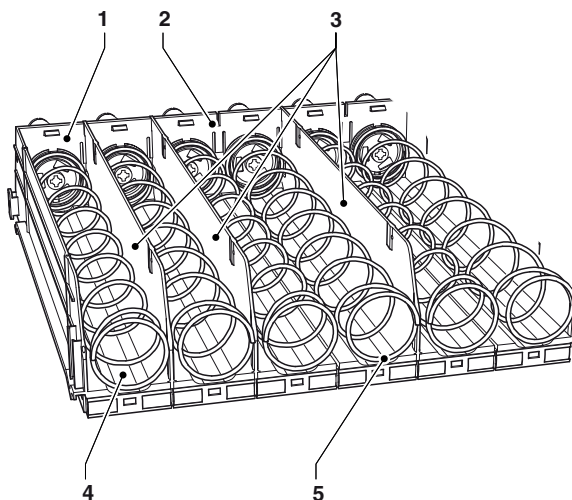


Fig. 6

- 1- Scomparto singolo
- 2- Scomparto doppio
- 3- Sponde
- 4- Spirale destra
- 5- Spirale sinistra

- la distribuzione di prodotti sottili

Questi scomparti sono riconoscibili dalla presenza di un distanziatore

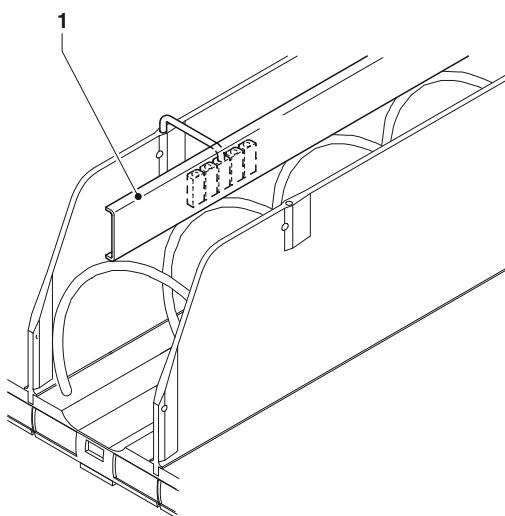


Fig. 7

- 1- Distanziatore

- la distribuzione di stick di caramelle e simili.

Questi scomparti sono riconoscibili dalla presenza di una spirale dotata di separatore; queste spirali ruotano di soli 180° anziché 360° raddoppiando l'autonomia dello scomparto.

E' possibile inserire un separatore anche in spirali già presenti.

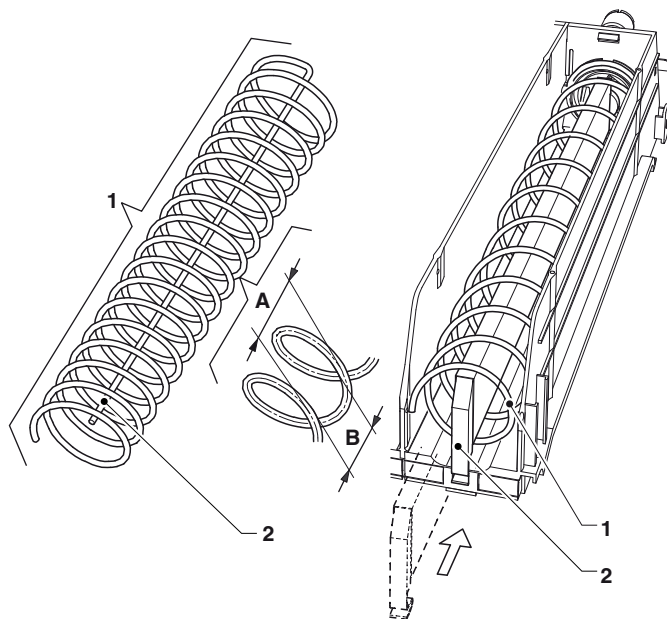


Fig. 8

- 1- Spirale per rotazione 180°
- 2- Separatore per rotazione 180°
- A- Passo spirale
- B- Dimensione massima prodotto

- la distribuzione di lattine e brick

Questi scomparti sono riconoscibili dalla presenza del rialzo prodotti; da questi scomparti è possibile distribuire lattine fino a 69 mm di diametro e brick da 0,2l.

E' possibile distribuire anche bottiglie in plastica senza l'utilizzo del rialzo prodotti caricando le bottiglie capovolte in modo che il tappo scorra nella scanalatura degli scomparti.

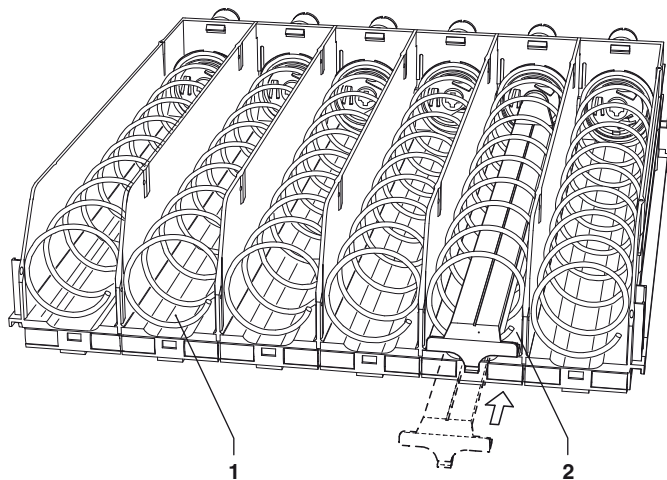


Fig. 9

- 1- Scanalatura cassette
- 2- Rialzo prodotti

VASSOI BOTTIGLIE

Questi vassoi sono riconoscibili dalla presenza di un ponte di trattenimento per ogni scomparto.

Questi vassoi consentono di distribuire:

- bottiglie in plastica da 0,33/0,5/0,6 litri

- lattine da 0,375 / 0,5 litri

- lattine "slim" da 0,25/0,33 litri

In posizione verticale migliorando la leggibilità dell'etichetta del prodotto.

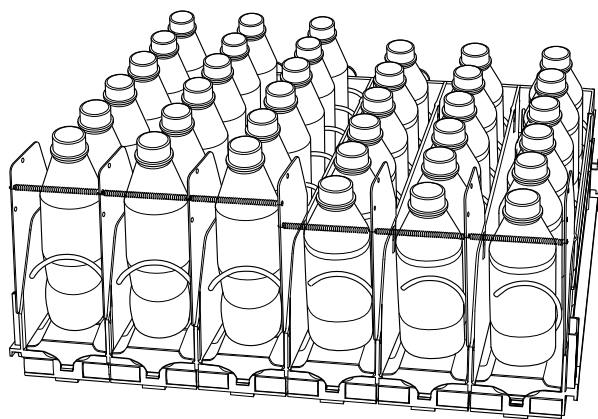


Fig. 10

VASSOI TRAMEZZINI

Solo versioni food.

I vassoio tramezzini sono adibiti alla sola distribuzione di tramezzini; questi vassoi sono riconoscibili dalla presenza del ponte di trattenimento.

I vassoi tramezzini sono posizionati nella zona food dell'apparecchio.

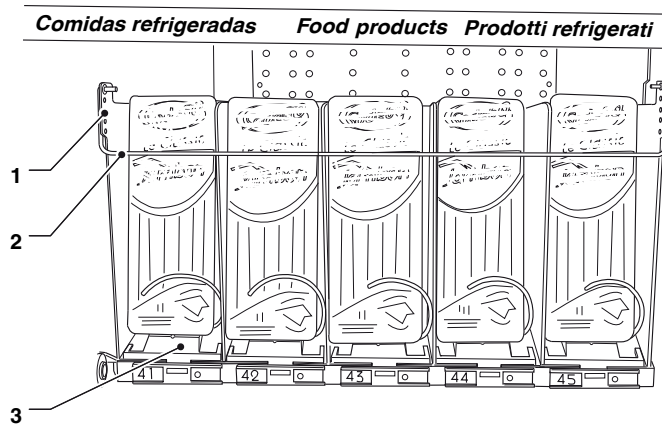


Fig. 11

1- Fori di regolazione altezza ponte di trattenimento

2- Ponte di trattenimento

3- Vassoio tramezzini

CARICA DEI PRODOTTI

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

Evitare di inserire prodotti che sono stati immagazzinati in ambienti con temperatura superiore a 30°C

VASSOI STANDARD PRODOTTI SNACK

- Estrarre un vassoio alla volta, sollevandolo e tirandolo verso di sé
I vassoi superiori si inclineranno verso il basso facilitando il caricamento.

- Caricare i prodotti dall'esterno verso l'interno, evitando di introdurre confezioni a temperatura superiore a 30°C, assicurandosi che tutti gli spazi siano riempiti. Il fondo del prodotto deve appoggiare sul fondo del compartimento con l'etichetta rivolta verso la vetrina in modo che sia riconoscibile.

Tutti i prodotti si devono inserire facilmente fra le spire, non inserire oggetti troppo grandi.

- Spingere a fondo i vassoi accertandosi che superino lo scivolo di ritenuta.

Il bordo sigillato dei sacchetti può infilarsi sotto la spirale impedendo la caduta del sacchetto stesso.

Ripiegarlo in avanti ed in alto prima di inserirlo nella spirale.

I prodotti più fragili devono essere posizionati nei vassoi più bassi, in modo che non si danneggino con la caduta.

I prodotti particolarmente "stretti" potranno essere distribuiti solo con l'utilizzo dell'apposito distanziatore

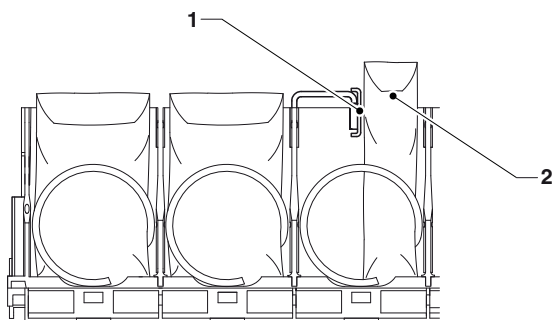


Fig. 12

- 1- Distanziatore
- 2- Prodotto "stretto"

BEVANDE IN BOTTIGLIE, LATTINE E BRICK

Caricare dall'esterno verso l'interno, in posizione verticale e con l'etichetta rivolta verso la vetrina in modo che sia riconoscibile.

Per questi prodotti è necessario l'utilizzo di rialzi.

La maggior parte delle bottiglie può essere distribuita senza l'utilizzo di rialzi caricando le bottiglie capovolte in modo che il tappo scorra nella scanalatura dei cassetti.

Se si vuol distribuire bottiglie capovolte, le bottiglie devono essere posizionate nei 2/3 vassoi inferiori:

Evitare di introdurre confezioni a temperatura superiore a 30°C e assicurarsi che bottiglie e lattine si inseriscano facilmente fra le spire: non inserire oggetti troppo grandi.

PRODOTTI FOOD

La zona food è riconoscibile dalle apposite targhette poste sul vassoio separatore.

Se l'apparecchio è predisposto per la distribuzione di prodotti refrigerati questi vanno caricati nella zona "food" dell'apparecchio, la zona "food" è riconoscibile dalla presenza di apposite targhette sui vassoi separatori.

Accendendo l'apparecchio dopo un periodo di inattività è necessario attendere il raggiungimento della temperatura di regime (pull down fino a 3 ore) prima di poter introdurre i prodotti refrigerati.

Nel caso venga visualizzato il messaggio "Temperatura di sicurezza superata" con la conseguente messa fuori servizio delle selezioni food, i cibi refrigerati contenuti nell'apparecchio dovranno essere considerati come non utilizzabili e di conseguenza eliminati.

Anche in questo caso è necessario accendere l'apparecchio ed attendere il raggiungimento della temperatura di regime prima di poter introdurre i prodotti refrigerati.

Attenzione !!!

Prima di procedere al caricamento è necessario verificare che la temperatura della zona "food" sia inferiore ai 4°C.

Evitare di introdurre prodotti a temperatura superiore a 4°C

I tramezzini vanno caricati nell'apposito vassoio riconoscibile dal ponte di trattenimento

Tutte le operazioni di caricamento devono essere effettuate il più rapidamente possibile (10 min circa) per evitare che la temperatura della zona "food" superi i 7°C.

VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE

Ogni scomparto è configurato per la distribuzione di prodotti diversi in base alla posizione della molla.

Per l'estrazione del vassoio afferrare la base del vassoio; evitare di afferrare le molle o le staffe di fissaggio.

Con l'ausilio della figura e della tabella sotto riportata è possibile conoscere quali prodotti è possibile caricare in ogni scomparto.

Posizione molla	Prodotti da caricare
1	Lattine "slim" 0,33 - 0,25 Lattine 0,375 litri
2	Bottiglie da 0,33 litri
3	Bottiglie da 0,50 litri Lattine 0,5 litri
4	Bottiglie "slim" da 0,50cl
5	Bottiglie da 0,6 litri

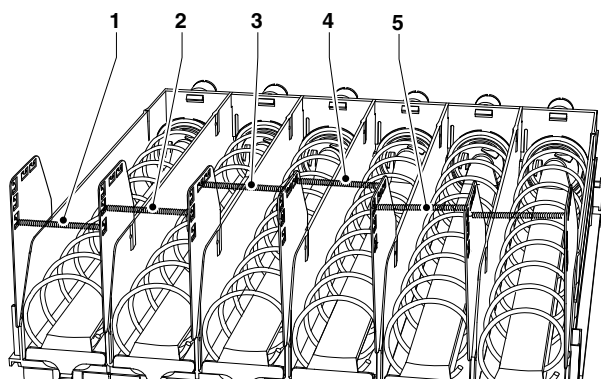


Fig. 13

Attenzione !!!!

È importante conoscere per quale prodotto lo scomparto è stato configurato per poterlo caricare in modo corretto

La tabella riportata è di carattere generale, nella tabella sono riportate le tarature determinate sperimentalmente dal costruttore per alcuni tra i più comuni tipi di prodotti. Caricare bottiglie e lattine in posizione verticale e con l'etichetta rivolta verso la vetrina in modo che sia riconoscibile ed in modo tale che la parte superiore sia sopra la molla di trattenimento.

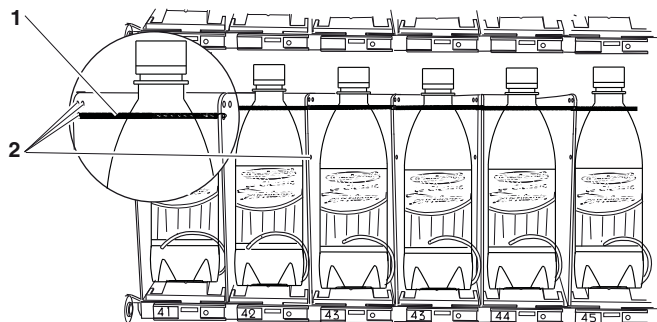


Fig. 14

- 1- Molla di trattenimento
- 2- Fori di fissaggio molla di trattenimento

VASSOI TRAMEZZINI

Alcuni modelli possono avere vassoi tramezzini, **specifici per la SOLA distribuzione di tramezzini**

I tramezzini vanno caricati nella zona food della macchina, questa zona è riconoscibile dalle apposite targhette poste sul vassoio separatore.

Per poter distribuire tramezzini, è necessario che il distributore sia predisposto con l'apposito vassoio riconoscibile dal ponte di trattenimento.

Verificare che il ponte sia inserito nel foro più alto e la parte terminale della spirale sia orientata a ore 10 (vedi figura sotto).

I tramezzini devono essere caricati con il bordo inferiore anteposto alla spirale.

Attenzione !!!

Prima di procedere al caricamento dei tramezzini è necessario verificare che la temperatura della zona "food" sia inferiore ai 4°C.

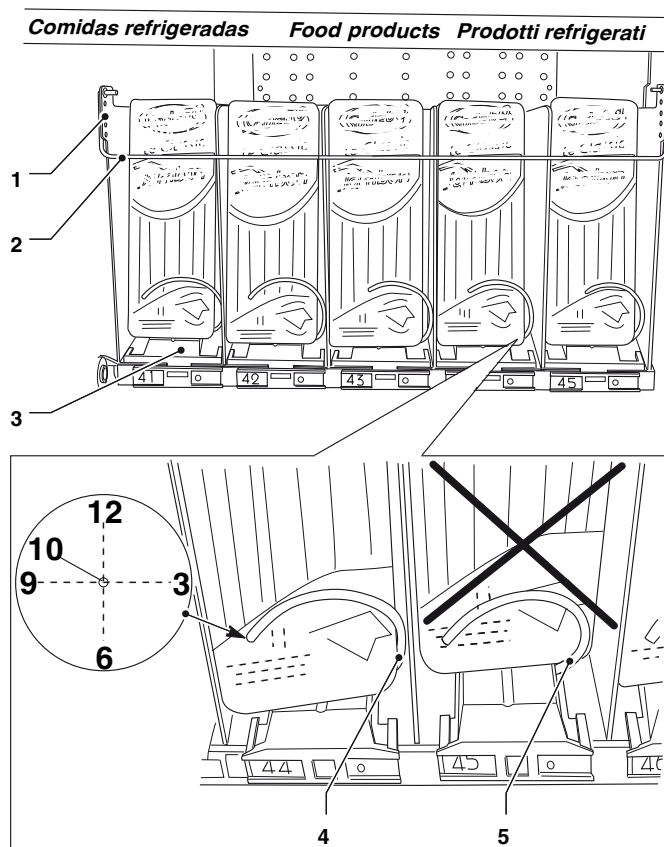


Fig. 15

- 1- Fori di regolazione ponte di trattenimento
- 2- Ponte di trattenimento
- 3- Vassoio tramezzini
- 4- Caricamento tramezzino corretto
- 5- Caricamento tramezzino errato

ACCENSIONE

Ad ogni accensione l'elettronica dell'apparecchio:

- controlla il numero dei vassoi effettivamente connessi
- controllo presenza del blocco vano di prelievo o in alternativa controllo vano motorizzato (se presente)

Il display in sequenza visualizza:

- versione software
- presenza fotocellule rilievo distribuzione
- numero dei vassoi effettivamente connessi
- presenza del dispositivo di blocco apertura del vano prelievo
- temperatura in cella rilevata dalla sonda

Il gruppo refrigerante è dimensionato in modo da garantire il raggiungimento di 7° C nella parte inferiore della cella entro 45 minuti dalla fine del caricamento se l'apparecchio era già a regime.

Se l'apparecchio era stato spento per un lungo periodo è necessario attendere il raggiungimento della temperatura di regime prima di introdurre i prodotti.

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

TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO

L'apparecchio può funzionare solo in ambienti con temperature comprese tra 5 e i 34 °C.

La temperatura della cella può essere regolata tra 3,5°C e 20°C

PULIZIA PERIODICA

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore di un distributore automatico è responsabile dell'igiene e della pulizia dello stesso.

L'apparecchio va sottoposto a pulizia periodica; si consiglia di utilizzare una soluzione di acqua tiepida e detersivi non aggressivi.

Per la pulizia di parti metalliche evitare nel modo più assoluto l'uso di prodotti contenenti sostanze abrasive o corrosive.

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

Attenzione !!!

Per la pulizia dell'apparecchio NON utilizzare getti d'acqua diretti all'apparecchio:

PULIZIA GRIGLIE DI AERAZIONE DEL SISTEMA REFRIGERANTE.

Almeno ogni 30 giorni è necessario pulire le griglie di aerazione del sistema refrigerante.

Con l'apparecchio disconnesso dalla rete elettrica procedere come segue:

- Estrarre l'interfaccia scorrevole
- Asportare il copripiedini (svitare la vite di fissaggio)
- Pulire il copripiedini
- Con una spazzola pulire la griglia di aspirazione posta al di sotto del pannello elettrico.
- Rimontare il tutto procedendo in ordine inverso

Attenzione !!!

Per la pulizia delle griglie NON utilizzare getti d'acqua diretti all'apparecchio.

Una ventilazione non corretta può compromettere il buon funzionamento dell'unità refrigerante.

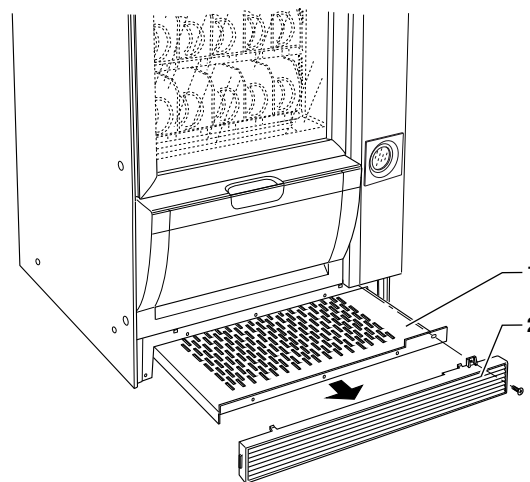


Fig. 16

- 1- Griglia di aspirazione
- 2- Griglia anteriore

Capitolo 2° INSTALLAZIONE

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

L'apparecchio NON è idoneo per installazioni:

- all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 5° ed i 34°C;
- in ambienti dove l'umidità relativa supera il 65%;
- in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es.: grandi cucine ecc);

L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°, eventualmente livellarlo con gli appositi piedini regolabili

INTERRUTTORE GENERALE

L'apparecchiatura ha un microinterruttore che all'estrazione dell'interfaccia scorrevole toglie tensione all'impianto elettrico dell'apparecchiatura.

Con l'interfaccia estratta, 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 l'interfaccia scorrevole estratta è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia dell'interruttore generale.

Dando tensione all'apparecchiatura con le vetrine aperte viene attivata l'illuminazione: non fissare le sorgenti luminose .

La chiusura dell'interfaccia scorrevole è possibile solo dopo aver tolto la chiave dall'interruttore generale

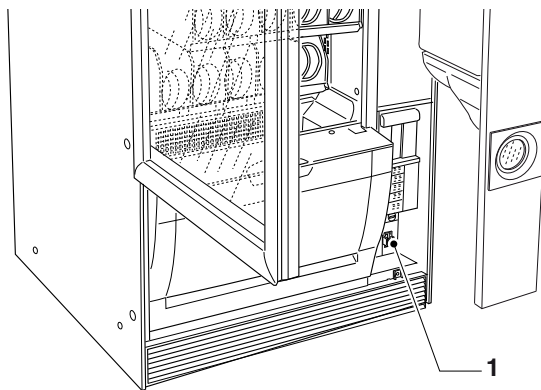


Fig. 17

1- Interruttore generale

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 ad aziende specializzate.

Se il distributore è stato coricato durante il trasporto, lasciar trascorrere almeno un'ora prima di allacciarlo alla rete elettrica.

montaggio distanziatore

L'apparecchio deve essere collocato lontano da fonti di calore, vicino ad una parete ad una **distanza minima di 80 mm**, e **non deve superare un'inclinazione di 2°**. Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

Per assicurare il corretto funzionamento del sistema refrigerante, è necessario montare il distanziatore, fornito di corredo, sul retro dell'apparecchio.

Attenzione !!!

Una ventilazione non corretta può compromettere il buon funzionamento dell'unità refrigerante

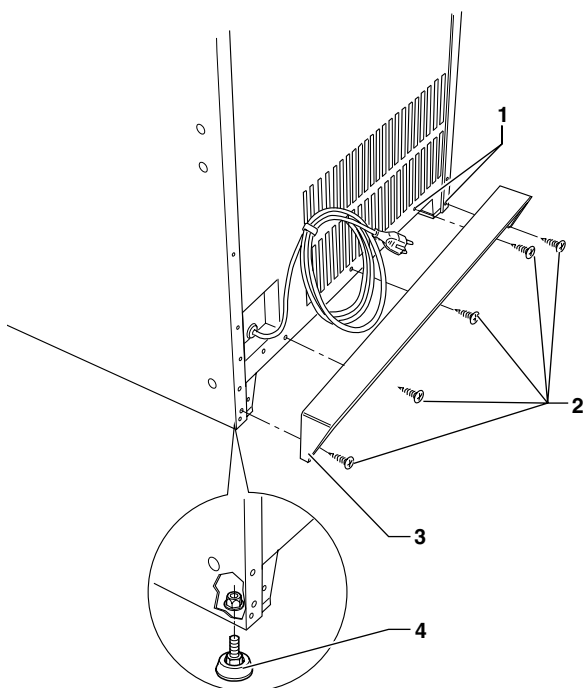


Fig. 18

- 1- Fori fissaggio distanziatore
- 2- Viti di fissaggio
- 3- Alettone deflettore distanziatore
- 4- Piedino regolabile

MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO

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

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

- Sollevare e ruotare il supporto gettoniera
- Scegliere i fori di fissaggio più adatti;
- Allentare la vite di fissaggio e regolare lo scivolo introduzione monete in funzione all'imbocco della gettoniera;
- Allentare le viti di fissaggio e regolare la leva apertura selettore:

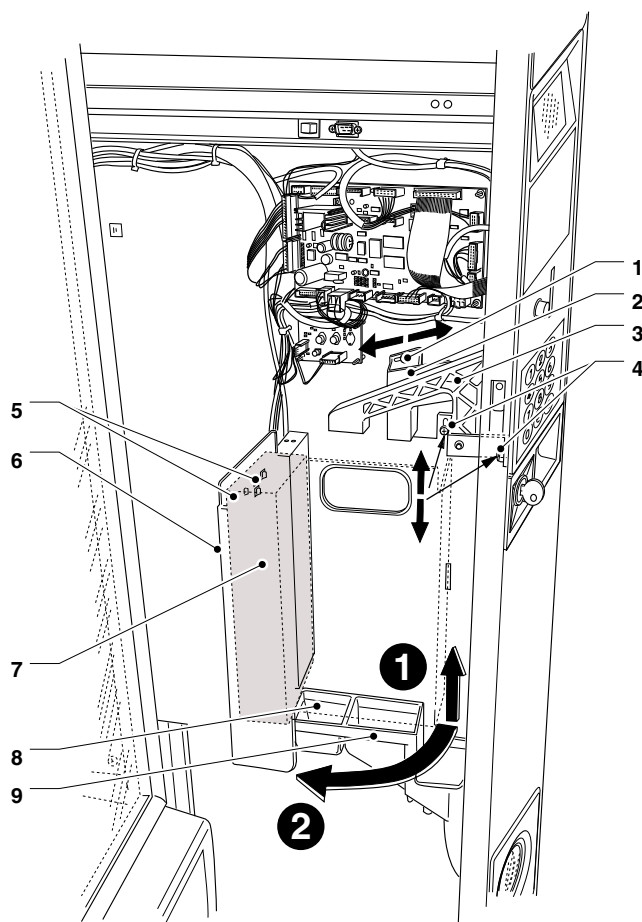


Fig. 19

- 1- Vite regolazione scivolo monete
- 2- Scivolo monete
- 3- Leva apertura selettore
- 4- Vite fissaggio leva selettore
- 5- Fori fissaggio gettoniera
- 6- Piastra supporto gettoniera
- 7- Gettoniera
- 8- Scivolo incasso monete
- 9- Scivolo recupero monete

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230-240 V~ ed è protetto con fusibile da T6,3 A.

Per l'allacciamento accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli di rete, in particolare che 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 del 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 oppure H05 V V-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

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

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

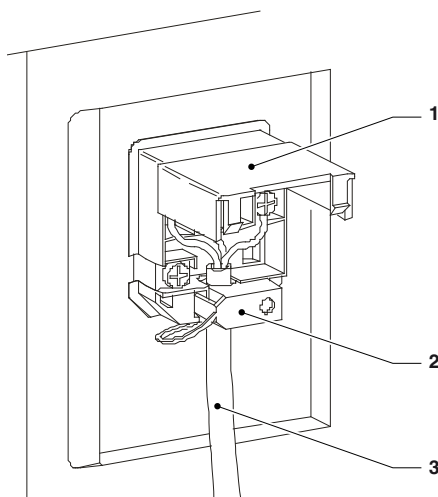


Fig. 20

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

COMPONENTI INTERNI

Il gruppo evaporatore posto sul ripiano del mobile, è costituito da due ventilatori, dall'evaporatore, dal convogliatore dell'aria e dalla vaschetta di raccolta acqua posta sotto l'evaporatore stesso.

La scheda C.P.U. (central process unit) situata all'interno del vano sistemi di pagamento provvede a gestire le varie funzioni del distributore.

MODELLO SNACK

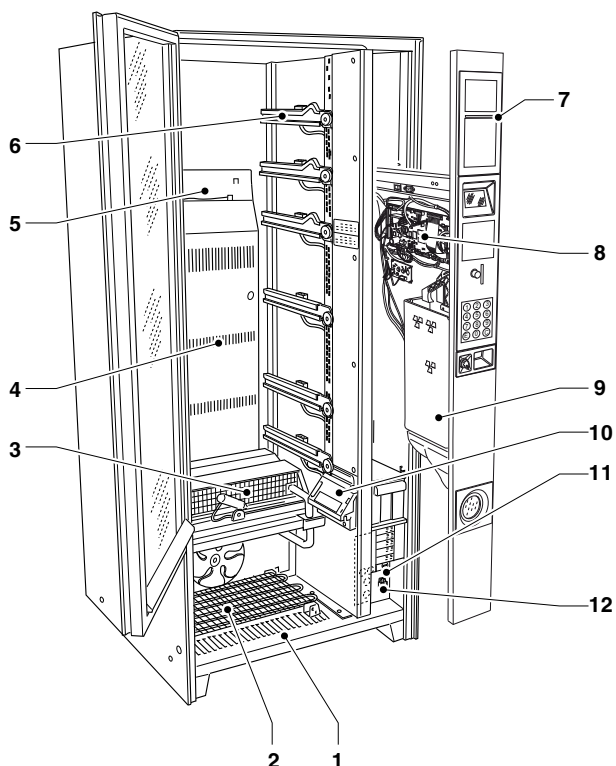


Fig. 21

- 1- Alloggiamento gruppo refrigerante
- 2- Condensatore
- 3- Evaporatore
- 4- Griglia distribuzione aria
- 5- Copertura griglia distribuzione aria
- 6- Guide vassoi
- 7- Interfaccia scorrevole
- 8- Scheda CPU
- 9- Vano gettoniera
- 10- Fotocellule (se presenti)
- 11- Pannello elettrico
- 12- Interruttore generale

MODELLO FOOD

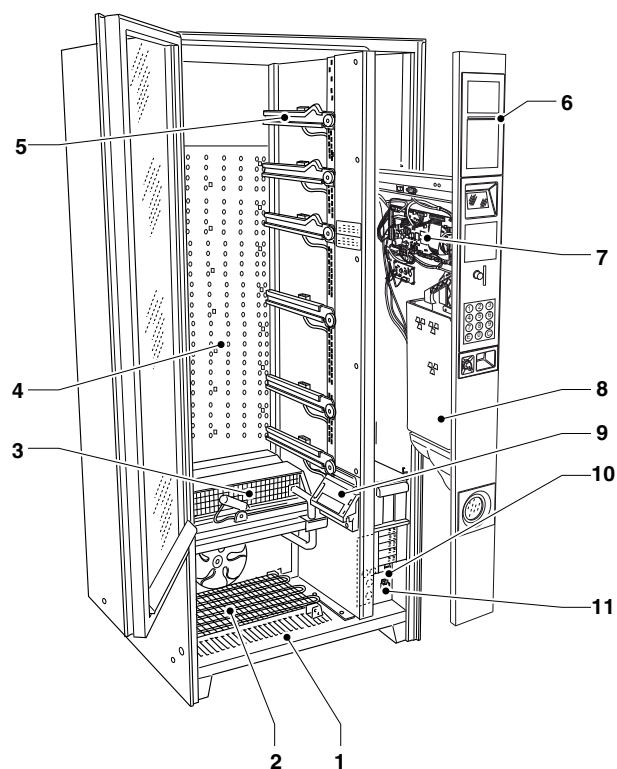


Fig. 22

- 1- Alloggiamento gruppo refrigerante
- 2- Condensatore
- 3- Evaporatore
- 4- Griglia distribuzione aria
- 5- Copertura griglia distribuzione aria
- 6- Guide vassoi
- 7- Interfaccia scorrevole
- 8- Scheda CPU
- 9- Vano gettoniera
- 10- Fotocellule (se presenti)
- 11- Interruttore generale

GRUPPO REFRIGERANTE

Il gruppo refrigerante è situato nella parte inferiore del mobile, ed è attivato dal relè che alloggiata nel pannello elettrico.

L'aria fredda proveniente dal gruppo refrigerante è distribuita dalla griglia posta sulla parte posteriore della cella. Con l'apparecchio sono fornite delle serrande che permettono di personalizzare la stratificazione della temperatura in cella (al massimo 2 zone a temperature diversificate).

In base al numero e alla posizione delle serrande varia il livello di stratificazione della temperatura in cella.

TEMPERATURA UNIFORME

Un'unica temperatura in tutta la cella: griglia di distribuzione dell'aria fredda completamente aperta.

TEMPERATURA STRATIFICATA

Massimo 2 zone a diverse temperature; per variare il livello di stratificazione della temperatura fare riferimento al capitolo manutenzione.

REGOLAZIONE TEMPERATURA

La temperatura in cella può essere impostata da software tra i 3,5°C (se gestione food ON) oppure 5°C (se gestione food OFF) e i 20°C.

SBRINAMENTO

Lo sbrinamento del gruppo refrigerante avviene automaticamente ogni 6 ore.

Il tempo di sbrinamento è programmabile direttamente da software

RESISTENZE ANTI CONDENSA

Nei bordi della vetrina sono collocate delle resistenze riscaldanti che possono evitare la formazione di condensa se l'umidità relativa è molto alta.

Sullo sportello del vano erogazione e nella parete destra della cella sono alloggiati altre resistenze che possono essere accese separatamente.

Queste resistenze sono normalmente spente per risparmiare energia.

COLLEGAMENTO IN BATTERIA MASTER / SLAVE

L'apparecchiatura è predisposta per il collegamento in batteria Master / Slave con altri distributori automatici. Per collegare in batteria Master / Slave l'apparecchiatura utilizzare gli appositi kit.

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

L'apparecchiatura collegata in batteria Master / Slave consente di utilizzare un unico sistema di pagamento e di connessione remota per più apparecchiature.

Con il collegamento in batteria Master /Slave 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 l'elettronica effettua una serie di controlli prima di mettere in servizio l'apparecchio:

- controllo del numero dei vassoi effettivamente connessi all'apparecchio

il display in sequenza visualizza:

- versione software
- presenza fotocellule rilievo distribuzione
- numero dei vassoi effettivamente connessi
- presenza del dispositivo di blocco apertura del vano prelievo (se presente)
- temperatura in cella rilevata dalla sonda.

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

Dopo alcuni secondi l'apparecchio si pone in normale funzionamento

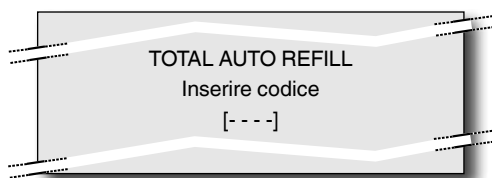
Attenzione !!!

Attendere il raggiungimento della temperatura di regime (pull down fino a 3 ore) prima di introdurre i prodotti da distribuire.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza della precauzione sopra riportata

AZZERAMENTO REFILL (SE RICHIESTO)

Il "codice refill" è un codice a 4 cifre utilizzato per azzerare i contatori che gestiscono i contatori che gestiscono la segnalazione di "prodotti in esaurimento".



Inserendo il "codice refill" (di default 1234) i contatori vengono azzerati e l'apparecchio si pone in normale funzionamento.

In alternativa premendo il tasto © l'apparecchio si pone in normale funzionamento senza azzerare i contatori. Dopo 1 minuto, senza la pressione di tasti, l'apparecchio si pone automaticamente in normale funzionamento senza azzerare i contatori.

VASSOI STANDARD

Richiedendo l'erogazione di un prodotto contenuto in uno scomparto a spirale:

- si attiva il rispettivo motore che fa ruotare la spirale
- la spirale spinge in avanti il prodotto facendolo cadere dal vassoio.

BLOCCO VANO DI PRELIEVO

Alcuni modelli sono dotati di un dispositivo di blocco del vano di prelievo che viene sbloccato elettricamente a seguito di una erogazione (vedi parametri blocco vano) per permettere l'apertura manuale del vano per prelevare il prodotto erogato

Il blocco vano di prelievo è in alternativa al vano motorizzato.

Qualora si rendesse necessario, per qualsiasi ragione, aprire il vano in assenza di tensione è necessario:

- togliere l'ultimo vassoio;
- togliere la griglia antifurto;
- azionare manualmente il dispositivo di blocco.

Note sulla Programmazione

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

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

Di corredo all'apparecchio vengono forniti:

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

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

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

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

L'apparecchio può trovarsi in tre diverse modalità.

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

NORMALE UTENZA

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

MENU CARICATORE

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

MENU TECNICO

- Programmazione delle impostazioni e delle prestazioni dell'apparecchio.

MODO DI NAVIGAZIONE

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

DISPLAY

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

- Il titolo del menù, se richiesto, viene riportato in evidenza sulla prima riga

TITOLO MENU

seguito dalle opzioni disponibili.

- La riga, in cui il cursore è attivo, è evidenziata

Opzione disponibile

- L'ultima riga riporta l'informazione in quale menù stiamo operando (Caricatore o Tecnico) seguito dalla posizione numerica del cursore (es. 2.1)

TECNICO > 2.1

TASTIERA NUMERICA

In fase di programmazione la tastiera numerica assume le funzioni descritte qui di seguito:

TASTI NUMERICI DA 1 A 7

Consentono di selezionare direttamente una voce del menu digitando il numero corrispondente rilevabile dalle tabelle riepilogative in appendice a questo manuale.

TASTO MENU SUCCESSIVO (↓):

↓ permette di passare all'opzione di menu successiva. Nel caso di gestione dei comandi permette di variare, dove richiesto, lo stato logico di un dato o in caso di inserimento di dato numerico di scrivere il valore 0.

TASTO MENU PRECEDENTE (↑):

↑ permette di passare all'opzione di menu precedente. Nel caso di gestione dei comandi permette di variare, dove richiesto, lo stato logico di un dato o in caso di inserimento di dato numerico di scrivere il valore 8.

TASTO CONFERMA (E):

✓ permette di passare da un menu ad un sottomenu oppure di confermare l'esecuzione di un comando.

TASTO USCITA (C):

✕ permette di ritornare da un sottomenu al menu di livello superiore, oppure di non eseguire il comando attivo al momento.

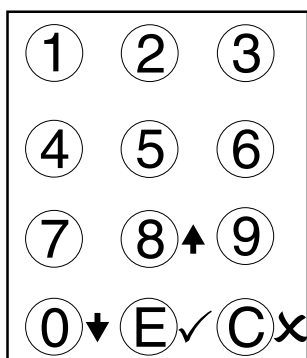


Fig. 23

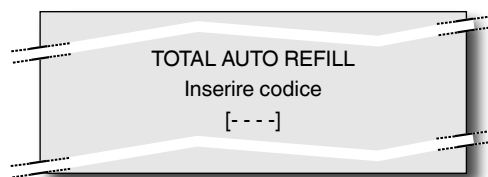
ACCENSIONE

All'accensione dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il numero della versione software a bordo macchina.

E' possibile programmare l'apparecchio per visualizzare, per alcuni secondi, il numero di selezioni effettuate. Dopo alcuni secondi l'apparecchio si pone in normale funzionamento e sul display compare il messaggio destinato all'utente con l'invito a selezionare un prodotto.

AZZERAMENTO REFILL (SE RICHIESTO)

Il "codice refill" è un codice a 4 cifre utilizzato per azzerare i contatori che gestiscono i prodotti che gestiscono la segnalazione di "prodotti in esaurimento".



Inserendo il "codice refill" (di default 1234) i contatori vengono azzerati e l'apparecchio si pone in normale funzionamento.

In alternativa premendo il tasto (C) l'apparecchio si pone in normale funzionamento senza azzerare i contatori. Dopo 1 minuto, senza la pressione di tasti, l'apparecchio si pone automaticamente in normale funzionamento senza azzerare i contatori.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

La macchina si pone nel normale funzionamento quando la macchina è alimentata e il vano scorrevole dei sistemi di pagamento è chiuso.

In base alle impostazioni macchina i messaggi destinati all'utente possono essere bi-lingua.

- La vetrina è illuminata e il display visualizza il messaggio destinato all'utente con l'invito a selezionare un prodotto.
- Se l'apparecchio ha un modulo di pagamento inserendo monete o un sistema di pagamento, viene visualizzato il credito disponibile
Per effettuare l'erogazione comporre il numero corrispondente al prodotto desiderato, utilizzando la tastiera numerica
- Al termine dell'erogazione sul display, per alcuni secondi viene visualizzato il messaggio di prelevare il prodotto e l'apparecchio si predispone per un'altra erogazione

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

MENÙ CARICATORE

STATISTICHE

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

STAMPA

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

TOTALI

- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti
- 4 - dati gettoniera
- 5 - contatori errori fotocellule
- 6 - errori motori
- 7 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

RELATIVI

- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti
- 4 - dati gettoniera
- 5 - contatori errori fotocellule
- 6 - errori motori
- 7 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

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

VISUALIZZAZIONE

La funzione permette di visualizzare in sequenza gli stessi dati ottenibili con la stampa statistiche. Dalla funzione confermare con ✓ per visualizzare in sequenza i dati dei:

contatori totali

- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti
- 4 - dati gettoniera
- 5 - contatori errori fotocellule
- 6 - errori motori
- 7 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

contatori relativi

- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti
- 4 - dati gettoniera
- 5 - contatori errori fotocellule
- 6 - errori motori
- 7 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

CANCELLAZIONE

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

- selezioni
- guasti
- errori gettoniera
- errori fotocellule
- errori motori
- superamento temperatura

Dalla funzione confermare con ✓ 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.

SELEZIONI SPECIALI

Da questo gruppo di funzioni è possibile impostare i seguenti parametri:

SELEZIONI VIRTUALI

Con questa funzione viene definita una coppia di selezioni che può essere venduta ad un prezzo diverso dalla somma dei prezzi delle due selezioni, utilizzando un unico numero di selezione. Sono programmabili 10 selezioni virtuali (da 70 a 79).

Nel caso di batterie con due slave che lavorano con selezioni a tre cifre, la prima cifra (0 o 9) viene visualizzata automaticamente.

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE

Con questa funzione è possibile definire, nel caso di fallimento della seconda erogazione di una selezione virtuale, di non incassare il prezzo della seconda selezione (solo con sistemi di pagamento BDV e Executive). Con gli altri sistemi di pagamento (MDB o Validatore), è possibile stabilire se rendere o meno l'intero importo per ogni genere di selezione.

SELEZIONI CON DUE MOTORI

Per la distribuzione di prodotti lunghi è possibile montare i separatori in modo da utilizzare due motori per una singola selezione.

Con questa funzione è possibile associare il funzionamento di due motori, specificando il numero della selezione e del secondo motore.

Il primo numero di motore sarà il numero della selezione, mentre il numero di selezione del motore associato resterà disabilitato.

Importante !!!

Dopo l'intervento di un guasto ai motori di queste selezioni, è necessario seguire la procedura di configurazione macchina del menu "Spirali/Selezioni"

PARAMETRI FOTOCELLULE

Sull'apparecchio può essere presente (di serie od optional a seconda dei modelli) un dispositivo che, con fotocellule, rileva il passaggio dei prodotti distribuiti.

Con questo dispositivo montato è possibile, in caso di mancata rilevazione della distribuzione di un prodotto:

- impostare un tempo di rotazione della spirale oltre il fine corsa per superare eventuali inceppamenti;
- restituire o meno l'importo pagato;
- bloccare l'effettuazione di ulteriori selezioni sulla spirale interessata.

TEST

Questo gruppo di funzioni permette di effettuare i test dei principali componenti dell'apparecchio

SELEZIONE DI TEST

Con questa funzione è possibile simulare la normale distribuzione di prodotti senza introdurre il relativo importo per verificare il funzionamento della rotazione delle spirali premendo i pulsanti di selezione.

PROVA MOTORI

Attua in sequenza tutti i motori, visualizzando sul display il numero della selezione interessata.

AUTOTEST

Nel software è implementata una funzione per verificare, in modo semiautomatico, il corretto funzionamento di alcuni dispositivi .

Alcuni dei controlli avvengono automaticamente altri necessitano dell'azionamento manuale del componente controllato; confermare con ✓ per passare al controllo del componente successivo.

I dispositivi controllati sono:

- **Tastiera:** il display visualizza il tasto da premere, se il tasto richiesto funziona correttamente si passa al controllo del tasto successivo.
- **Temperatura:** Viene visualizzato il valore della temperatura rilevato dalla sonda.
In caso di interruzione del collegamento elettrico della sonda viene visualizzato il valore -11.0
In caso di corto circuito della sonda viene visualizzato il valore 41.0.
- **Buzzer:** Viene emessa una serie di suoni per verificare il funzionamento del segnalatore acustico.
- **Compressore:** Con i tasti ✓ e ✕ viene attivato e disattivato il compressore.
- **Selezioni:** Vengono attivate in sequenza tutte le selezioni.
- **Gettoniere:** controlla che il colloquio con la gettoniera avvenga correttamente e quali linee del validatore siano impostate come attive.

-

- **Fotocellule:** Se è presente il dispositivo per la rilevazione del passaggio dei prodotti, vengono controllate la lettura e l'interruzione del fascio luminoso.
- **Blocco Vano:** Se è presente il dispositivo di blocco dell'apertura del vano di prelievo, con i tasti ✓ e ✕ viene bloccata e sbloccata l'apertura del vano.
- **Illuminazione LED:** vengono accesi tutti i LED di illuminazione della vetrina.
Evitare di guardare direttamente le sorgenti luminose durante il test.

TEST TEMPERATURA

Questo gruppo di funzioni, utile dopo interventi al gruppo refrigerante, permette di verificare il funzionamento del gruppo refrigerante e della sonda di temperatura interna.

AVVIA TEST

Avvia il test della temperatura. Viene richiesto un codice identificativo (che può essere lasciato a zero) e ogni 30 secondi viene rilevata e memorizzata la temperatura interna alla cella per 20 minuti di normale funzionamento. Confermare con ✓ per procedere con il test: vengono visualizzare il numero di acquisizioni effettuate. Durante il test temperatura la macchina resta disponibile per le altre funzioni.

STAMPA TEMPERATURA

Collegando una stampante seriale con i seguenti parametri di comunicazione: baud rate 9600, 8 bit dato, nessuna parità, 1 bit di stop, al connettore seriale RS232 posta sul lato interno della porta è possibile stampare le temperature rilevate durante il test.

Per stampare i dati memorizzati operare come segue:

- Confermare con ✓ la funzione di stampa
- Collegare la stampante
- confermare con ✓ per avviare la stampa.

STOP TEST

La funzione permette di fermare le acquisizioni di temperatura nella cella.

GSM

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

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

EVADTS

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

CONNESSIONE

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

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

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

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

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

TEMPO PRENOTAZIONE

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

ASSOCIAZIONE LINEA/VALORE

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

PROGRAMMAZIONE ACCREDITO (OVERPAY)

É possibile decidere se:

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

EXECUTIVE

VERSIONE GETTONIERA

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

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

RESTO SUBITO

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

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

TEMPO PRENOTAZIONE

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

BDV

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

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

RESTO SUBITO

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

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

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

permette di definire la posizione del punto decimale.

0: punto decimale disabilitato

1: una cifra decimale dopo il punto (XXX.X)

2: due cifre decimali dopo il punto XX.XX

3: tre cifre decimali dopo il punto (X.XXX)

L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

TEMPO PRENOTAZIONE

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

TIPO EROGAZIONE

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

OBBLIGO DI ACQUISTO (OBLIGATION TO BUY)

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

- ON: il resto viene restituito dopo avere effettuato la selezione di un prodotto

- OFF: il resto viene restituito immediatamente alla pressione del tasto recupero monete (l'apparecchio funziona come cambiamonete)

CREDITO MASSIMO

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

RESTO MASSIMO

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE RESE

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

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

BANCONOTE ACCETTATE

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

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

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.

FIRST PRICE LIST ID0

Solo per alcuni sistemi.

Le chiavi cashless possono essere differenziate con un numero ID (solitamente da 1 a ...).

Con questa funzione è possibile far cominciare la numerazione (ID) da zero, permette di gestire il cambio lista prezzo in base alle esigenze

ABILITAZIONE CASHLESS 2

Questa funzione permette di abilitare il secondo sistema cashless (se presente).

SOLO IMPORTO ESATTO (EXACT AMOUNT ONLY)

Se abilitata l'erogazione avviene solo se il credito inserito coincide con il prezzo; se viene inserito un credito maggiore il resto non viene restituito.

BILL ESCROW POSITION

Se il validatore di banconote supporta questa funzionalità, abilitandola è possibile resistere la banconota nel caso in cui l'erogazione fallisca.

Con la funzione disabilitata, se la selezione fallisce non viene resistita la banconota ma viene restituito il corrispettivo importo in monete.

CASHLESS ALWAYS IDLE

E' una funzione specifica di alcuni dispositivi cashless a chiave.

Se supportata permette di accettare richieste di vendita senza chiave, l'erogazione avviene solo dopo aver inserito la chiave con credito.

CASHLESS REVALUE

Abilita / disabilita la possibilità di caricare su un dispositivo cashless (es. chiavetta) il credito inserito in macchina. Di fabbrica l'impostazione è abilitata.

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 CONTROL

La funzione permette di abilitare, in modo globale o in modo singolo, 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 CASHLESS

Abilita / disabilita il dispositivo di controllo dell'età.

Per abilitare il controllo inserire l'età (se zero il dispositivo è disabilitato) ed abilitare le selezioni a cui applicare il relativo 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.

CONFIGURAZIONE DA

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

SET DATA E ORA

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

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

In assenza di tensione l'apparecchio mantiene la data e l'ora impostati per mezzo di una batteria tampone.

PARAMETRI REFRIGERAZIONE

Il funzionamento del sistema refrigerante è programmabile per le seguenti funzioni.

ABILITAZIONE GRUPPO REFRIGERANTE

E' possibile inibire il funzionamento del gruppo refrigerante. La modifica diventerà operativa alla riaccensione dell'apparecchio.

Dopo aver abilitato il gruppo refrigerante si passa alla modifica dei parametri: temperatura, sbrinamento e abilitazione registrazione temperatura.

Attenzione disabilitare il gruppo refrigerante causa la disabilitazione della gestione food; i prodotti "food" presenti nell'apparecchio potrebbero essere fonte di pericolo in termini di sicurezza alimentare (prodotti avariati).

TEMPERATURA

È possibile impostare il valore della temperatura della cella durante il funzionamento direttamente in gradi °C (da 3,5 a 20°C),

La temperatura di default varia a seconda che l'apparecchio abbia il parametro "gestione food" abilitato:

- ON: temperatura di default 3.5°C
- OFF: temperatura di default 8°C

Lo scostamento differenziale dalla temperatura definita per l'avvio/arresto del gruppo refrigerante è di 2°C

SBRINAMENTO

La funzione prevede un ciclo di sbrinamento (spegnimento del gruppo refrigerante, indipendentemente dalla temperatura) di 20 minuti. L'intervallo di tempo tra un ciclo e l'altro è programmabile da 0 a 99 ore (di default è programmato su 6 ore); l'intervallo di tempo andrà determinato in funzione dell'umidità ambientale e del numero di aperture della porta.

Con il tempo impostato a 0 la funzione è disabilitata.

GESTIONE FOOD

Funzione attiva solo per i modelli food.

L'apparecchio è predisposto per la gestione della distribuzione di cibi refrigerati dai 4 vassoi posti in basso.

- OFF: Gestione food disabilitata

- ON: il controllo della temperatura di sicurezza (3,5°C di default) è attivo, il tempo di raggiungimento temperatura (pulldown, di default 45 minuti) ed è possibile definire l'intervallo di vassoi su cui il controllo viene effettuato.

- CUSTOM: Con l'utilizzo di una password (di default 1111) è possibile abilitare il controllo e personalizzazione del valore della temperatura di sicurezza (da 4 a 15°C), del tempo di "pulldown" (da un minimo di 45 ad un massimo di 360 minuti), modificare la password per la gestione food personalizzata.

La personalizzazione dei parametri potrebbe essere fonte di pericolo in termini di sicurezza alimentare.

La responsabilità di danni alle persone derivanti dalla personalizzazione non corretta di tali parametri sarà solo ed esclusivamente di chi a ha impostato tali parametri.

Dopo aver scelto di attivare la gestione food standard o personalizzata (custom) viene richiesto il numero di vassoi con la gestione food.

La vendita di prodotti "food" viene bloccata quando:

- Nel normale funzionamento la temperatura della cella supera il valore di soglia per più di 15 minuti.
- Dando tensione alla macchina e senza una precedente apertura porta, la temperatura della cella supera il valore di sicurezza.
- Dopo la chiusura porta, la temperatura impostata in cella non viene raggiunta dopo 45 minuti di funzionamento; trascorso questo tempo l'erogazione di prodotti food viene bloccata

Disattivando la funzione i controlli non vengono più effettuati ed è possibile impostare la temperatura in cella tra 8°C e 20°C su tutti i vassoi.

REGISTRAZIONE TEMPERATURA

Ogni 10 minuti la temperatura interna viene memorizzata, con questa funzione è possibile leggere data, ora e la temperatura registrata.

GESTIONE DB

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

INIZIALIZZAZIONE DB

Questa funzione va utilizzata in caso di errore dati in memoria o di aggiornamento 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.
- inizializzare l'apparecchio utilizzando i dati salvati durante e precedenti personalizzazioni;
- salvare i dati modificati sull'apparecchio, in memorie esterne

Confermare con  per inizializzare l'apparecchiatura, vengono richiesti alcuni parametri:

- **Nazione:** intesa come tipo di configurazione
- **Lingua:** per i messaggi che verranno visualizzati a display

SALVA DB CUSTOM

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

RIPRISTINA DB CUSTOM

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

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

DISPLAY

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

LINGUA

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

SECONDA LINGUA

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

VISUALIZZAZIONE UTENTE

Con questa funzione è possibile abilitare e scegliere quale tipo di informazione visualizzare a display durante il normale funzionamento.

Le informazioni visualizzabili sono:

- Temperatura in cella
- Orario

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Il messaggio di 4 righe, può essere composto utilizzando  e  per scorrere i caratteri disponibili.

Con conferma  lampeggia il primo carattere che può essere modificato.

Il messaggio viene memorizzato con .

IMMAGINE PROMOZIONALE

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

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

REGOLAZIONE CONTRASTO

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

SIMBOLO MONETA

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

GESTIONE MENÙ

PASSWORD

È un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per entrare nei menù di programmazione.
Di default il valore di questo codice è impostato a 00000.
Da questo gruppo di funzioni è possibile abilitare ed impostare la password per i vari menù (Tecnico, Manager, USB, lavaggi).

SPIRALI/SELEZIONI

Con questo gruppo di funzioni si possono definire i parametri di controllo delle selezioni

PARAMETRI SPIRALI

CONFIGURAZIONE MACCHINA

Con questa funzione vengono riconosciute e memorizzate il numero e le posizioni dei vassoi e dei motori di selezione.

SELEZIONI VIRTUALI

Con questa funzione viene definita una coppia di selezioni che può essere venduta ad un prezzo diverso dalla somma dei prezzi delle due selezioni.
Sono programmabili 5 selezioni virtuali (da 80 a 85)

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE

Con questa funzione è possibile definire, nel caso di fallimento della seconda erogazione di una selezione virtuale, di non incassare il prezzo della seconda selezione (solo se sono utilizzati sistemi di pagamento MDB o validatori). Con gli altri sistemi di pagamento, è possibile stabilire se rendere o meno l'intero importo.

SELEZIONI CON DUE MOTORI

Per la distribuzione di prodotti lunghi è possibile montare i separatori in modo che utilizzando due motori per una singola selezione.

Con questa funzione è possibile associare il funzionamento di due motori, specificando il numero della selezione e del secondo motore..

Il primo numero di motore sarà il numero della selezione, mentre il numero di selezione del motore associato resterà disabilitato.

Importante!

Dopo l'intervento di un guasto ai motori di queste selezioni, è necessario seguire la procedura di configurazione macchina del menu "Spirali/Selezioni"

SELEZIONI A ROTAZIONE

Con questa funzione è possibile creare 6 gruppi di più spirali che vengono attivate a rotazione, con lo stesso numero di selezione, per aumentare l'autonomia di uno stesso prodotto e uniformarne la distribuzione.
Le spirali raggruppate in una selezione unica devono essere adiacenti.

Le selezioni, purché in sequenza, possono essere anche su vassoi diversi; i prodotti vengono distribuiti alternativamente da ognuna delle spirali raggruppate. Tutte le selezioni appartenenti allo stesso gruppo dovranno avere lo stesso prezzo.

Per una corretta gestione delle sicurezze sulle selezioni è preferibile che sull'apparecchio sia montato anche il dispositivo di rilevamento distribuzione.

CODICE PRODOTTO

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

NUMERO MASSIMO PRODOTTI

La funzione permette di impostare il numero massimo di prodotti che appartengono ad una selezione.

Con  e  si scorrono le selezioni e con  si conferma la selezione su cui operare.

Utilizzare  e  per inserire il valore.

Con  si memorizzano le impostazioni.

NUMERO MINIMO PRODOTTI

La funzione permette di impostare il numero minimo di prodotti che appartengono ad una selezione, raggiunto il quale viene segnalata la necessità di ricaricare la selezione

Con  e  si scorrono le selezioni e con  si conferma la selezione su cui operare.

Utilizzare  e  per inserire il valore.

Con  si memorizzano le impostazioni.

ALLINEAMENTO CAMME

Permette di riposizionare le spirali che hanno effettuato la rotazione “extra” per favorire lo sgancio del prodotto.

ESEGUI ORA

Con ✓ si immediatamente l'allineamento delle spirali (rotazione del motore)

ESEGUI ALL'AVVIO

Attiva la richiesta di allineamento delle spirali (rotazione del motore) alla prossima accensione dell'apparecchio. Alla successiva riaccensione dell'apparecchio: il display visualizza per 10 secondi il messaggio di premere il tasto di “ingresso in programmazione” per poter entrare nella funzione di allineamento delle camme.

Con ✓ attiva l'allineamento, oppure con ✕ annulla l'allineamento.

Trascorsi 10 secondi senza la pressione del tasto di “ingresso in programmazione” l'apparecchio si pone in normale utenza senza allineare le camme.

PARAMETRI FOTOCELLULE

Sull'apparecchio può essere presente (di serie od optional a seconda dei modelli) un dispositivo che, con fotocellule, rileva il passaggio dei prodotti distribuiti.

Con questo dispositivo montato è possibile controllare:

- Errore prima dell'erogazione; quando all'inizio della selezione il fascio delle fotocellule non viene letto.
- Errore dopo erogazione; quando il motore va in guasto durante l'erogazione.
- Errore no prodotto; quando il dispositivo non rileva il passaggio del prodotto durante l'erogazione.

In questi casi è possibile programmare l'apparecchio per:

- Impostare un tempo di rotazione (aggiuntivo alla normale rotazione) di ogni spirale per erogare il prodotto;
 - Impostare un secondo tentativo di erogazione dai vassoi MULTIMAX (se presenti)
 - restituire o meno l'importo pagato;
 - bloccare ulteriori erogazioni dall scomparto interessato.
- Abilitata: la selezione viene riconosciuta come vuota e quindi disabilitata; nel caso in cui venga richiesta la selezione “vuota” l'apparecchio visualizza il messaggio “SELEZIONE NON DISPONIBILE”

Disabilitata: la selezione non viene riconosciuta come vuota e resta disponibile anche se vuota.

PARAMETRI BLOCCO VANO DI PRELIEVO

Il vano di prelievo può essere montato (di serie o in optional) con un dispositivo di blocco.

Questa funzione permette di decidere se lasciare il vano “sempre libero” o se “sbloccarlo su erogazione”.

In modalità “sblocca su erogazione” il portello si sblocca solo per un certo tempo (programmabile da 1 a 10 minuti) appena richiesto il prodotto.

In ogni caso può essere abilitata la funzione che pone l'apparecchio fuori servizio per un certo tempo, programmabile da 1 a 10 minuti, nel caso il portello resti aperto. L'apparecchio va fuori servizio nel caso che il dispositivo di blocco risulti sempre chiuso durante un'erogazione.

ENERGY SAVING

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

Energy Saving "On": con questo profilo è possibile, negli intervalli di tempo impostati, sospendere il servizio del distributore e spegnere l'illuminazione della vetrina; il compressore continua a funzionare normalmente.

Sono programmabili 2 fasce orarie di servizio sospeso per ogni giorno della settimana; i giorni della settimana sono identificati da un numero progressivo (1=Lunedì, 2=Martedì ecc.).

Ad esempio volendo impostare le fasce di energy saving per avere l'erogazione di prodotti dalle 07.00 alle 22.00 durante i giorni della settimana e inibire la vendita il sabato e la domenica andranno impostate le fasce come mostrato in tabella

Giorno		1	2	3	4	5	6	7
Fascia 1	inizio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fine	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
Fascia 2	inizio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fine	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

Quando la fascia di "energy saving" è intervenuta le selezioni non sono disponibili e l'illuminazione della vetrina viene spenta; il display visualizza "SERVIZIO SOSPE-
SO" e l'orario di ripresa del servizio.

- **Energy Saving "sleep mode"**: con questo profilo dopo 10 minuti di inattività dell'apparecchio si spengono i LEDs di illuminazione della vetrina.

Alla richiesta di una selezione l'illuminazione viene attivata ed erogato il prodotto richiesto.

Il compressore continua a funzionare normalmente.

- **Energy Saving "light off only"**: con questo profilo si spengono i LEDs di illuminazione della vetrina negli intervalli di tempo impostati mentre, il compressore continua a funzionare normalmente.

Alla richiesta di una selezione la macchina eroga il prodotto senza attivare l'illuminazione della vetrina.

ILLUMINAZIONE APPARECCHIO FUORI SERVIZIO

E' possibile definire se l'illuminazione dell'apparecchio debba o meno essere attiva quando l'apparecchio è fuori servizio o è intervenuta la fascia di "Energy saving".

MATRICOLA DA

La funzione permette di variare il codice numerico di otto cifre che identifica l'apparecchio (default a 00000000).

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

Memorizza la data corrente del sistema come data di installazione.

Prima di memorizzare la data di installazione assicurarsi di aver impostato correttamente date e ora.

La data viene utilizzata per la gestione degli intervalli di manutenzione.

MASTER SLAVE

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

IMPOSTAZIONE

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

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

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

Di default la funzione master/slave non è abilitata.

SLAVE PRICE HOLDING

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

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE

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

RESET MINISLAVE

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

MONITOR SLAVE

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

- Versione software
- Tipo di slave (XX, 0XX, 9XX)
- Presenza fotocellule rilievo distribuzione
- Numero vassoi e cassette
- Presenza dispositivo blocco apertura del vano prelievo
- Temperatura rilevata dalla sonda interna.

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

VISUALIZZA INFORMAZIONI SLAVE

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

TEST

Questo gruppo di funzioni permette di effettuare i test dei principali componenti dell'apparecchio

SELEZIONE DI TEST

Con questa funzione è possibile simulare la normale distribuzione di prodotti senza introdurre il relativo importo per verificare il funzionamento della rotazione delle spirali premendo i pulsanti di selezione.

PROVA MOTORI

Attua in sequenza tutti i motori, visualizzando sul display il numero della selezione interessata.

AUTOTEST

Nel software è implementata una funzione per verificare, in modo semiautomatico, il corretto funzionamento di alcuni dispositivi .

Alcuni dei controlli avvengono automaticamente altri necessitano dell'azionamento manuale del componente controllato; confermare con ✓ per passare al controllo del componente successivo.

I dispositivi controllati sono:

- **Tastiera:** il display visualizza il tasto da premere, se il tasto richiesto funziona correttamente si passa al controllo del tasto successivo.
- **Temperatura:** Viene visualizzato il valore della temperatura rilevato dalla sonda.
In caso di interruzione del collegamento elettrico della sonda viene visualizzato il valore -11.0
In caso di corto circuito della sonda viene visualizzato il valore 41.0.
- **Buzzer:** Viene emessa una serie di suoni per verificare il funzionamento del segnalatore acustico.
- **Compressore:** Con i tasti ✓ e ✕ viene attivato e disattivato il compressore.
- **Selezioni:** Vengono attivate in sequenza tutte le selezioni.
- **Gettoniere:** controlla che il colloquio con la gettoniera avvenga correttamente e quali linee del validatore siano impostate come attive.

-

- **Fotocellule:** Se è presente il dispositivo per la rilevazione dei passaggi dei prodotti, vengono controllate la lettura e l'interruzione del fascio luminoso.

- **Blocco Vano:** Se è presente il dispositivo di blocco dell'apertura del vano di prelievo, con i tasti ✓ e ✕ viene bloccata e sbloccata l'apertura del vano.

- **Illuminazione LED:** vengono accesi tutti i LED di illuminazione della vetrina.

Evitare di guardare direttamente le sorgenti luminose durante il test.

TEST TEMPERATURA

Questo gruppo di funzioni, utile dopo interventi al gruppo refrigerante, permette di verificare il funzionamento del gruppo refrigerante e della sonda di temperatura interna.

AVVIA TEST

Avvia il test della temperatura. Viene richiesto un codice identificativo (che può essere lasciato a zero) e ogni 30 secondi viene rilevata e memorizzata la temperatura interna alla cella per 20 minuti di normale funzionamento. Confermare con ✓ per procedere con il test: vengono visualizzare il numero di acquisizioni effettuate. Durante il test temperatura la macchina resta disponibile per le altre funzioni.

STAMPA TEMPERATURA

Collegando una stampante seriale con i seguenti parametri di comunicazione: baud rate 9600, 8 bit dato, nessuna parità, 1 bit di stop, al connettore seriale RS232 posta sul lato interno della porta è possibile stampare le temperature rilevate durante il test.

Per stampare i dati memorizzati operare come segue:

- Confermare con ✓ la funzione di stampa
- Collegare la stampante
- confermare con ✓ per avviare la stampa.

STOP TEST

La funzione permette di fermare le acquisizioni di temperatura nella cella.

STATISTICHE

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

CONTATORE ELETTRONICO

VISUALIZZA CONTATORE ELETTRONICO

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

RESET CONTATORE ELETTRONICO

E' possibile provvedere all'azzeramento del contatore elettronico.

VISUALIZZA BATTUTE ACCENSIONE

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

EVA DTS

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

PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE

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

I protocolli di comunicazione disponibili sono:

DDCMP ENHANCED

con i seguenti parametri configurabili:

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

DEX/UCS

per questo protocollo non sono previsti parametri configurabili:

TRASMISSIONE DATI

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

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

TYPE

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

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

BAUDRATE (VELOCITÀ DI TRASMISSIONE)

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

CONNESSIONE

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

ABILITAZIONE REFILL

Solo per i modelli con sistema di trasmissione dati.

La funzione permette di abilitare, al termine del ciclo di accensione dell'apparecchio, la richiesta di inserimento del "codice refill".

Il "codice refill" è un codice a 4 cifre (di default 1234) utilizzato per azzerare i contatori che gestiscono i preallarmi di "prodotti in esaurimento" inviati tramite sistema di trasmissione dati.

AZZERAMENTO

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.

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE

Visualizza i dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio in modo globale (tutti i dati) o in modo parziale (solo alcuni dati)

CONTATORI TOTALI

- 1 - contatore per selezione (singola e totale);
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera (audit e contante incassato);

CONTATORI PARZIALI

- 1 - contatore per selezione (singola e totale);
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera (audit e contante incassato);

CANCELLA STATISTICHE

Azzerare i dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio in modo globale (tutti i dati) o in modo parziale (solo alcuni dati)

- selezioni
- guasti
- errori gettoniera

Premendo il tasto di conferma ✓ viene visualizzata la richiesta di conferma.

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

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE RELATIVE

Con ✓ vengono visualizzati in sequenza i dati memorizzati e cioè:

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera.
- 5 - contatore errori fotocellule.
- 6 - contatori errori motori
- 7 - dati gettoniera.
- 8 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata).

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.

STAMPA STATISTICHE

Stampa i dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio in modo globale (tutti i dati) o in modo parziale (solo alcuni dati)

CONTATORI TOTALI

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera.
- 5 - contatore errori fotocellule.
- 6 - contatori errori motori
- 7 - dati gettoniera.
- 8 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

CONTATORI PARZIALI

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera.
- 5 - contatore errori fotocellule.
- 6 - contatori errori motori
- 7 - dati gettoniera.
- 8 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

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

Per collegare la stampante operare come segue:

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

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

In questo menù sono raggruppate le funzioni di comunicazione 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.

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"

SCHERMO GRAFICO

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

ABILITAZIONE SCHERMO

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

PROGRAMMAZIONE SCHERMO GRAFICO

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

↓ - Up

↑ - Down

✓ - Conferma

✕ - Uscita

RESET SCHERMO

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

QUIT

Al termine delle operazioni premere il tasto  Quit per tornare al menu dell'apparecchio

GUASTI

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

Quando viene rilevata un'anomalia, viene visualizzato un messaggio con 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 "conferma" ✓ vengono visualizzati i guasti presenti.

Se non vi sono guasti con ✓ verrà visualizzato il messaggio "Fine guasti".

I guasti previsti sono:

- **Compressore:** l'apparecchio va in blocco se il compressore funziona per più di 24 ore consecutive.
- **Gettoniera:** l'apparecchio riceve un impulso per più di 2 secondi su una linea del validatore o se la comunicazione con la gettoniera non avviene per più di 30 secondi (protocollo Executive) o 75 secondi (protocollo BDV).
- **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.
- **Sonda:** l'apparecchio va in blocco dopo 5 minuti se viene rilevata un'interruzione elettrica della sonda (sul display viene indicata una temperatura di -11°C). L'apparecchio va in blocco dopo 1 ora se viene rilevato un cortocircuito della sonda (sul display viene indicata una temperatura +41°C).
-

- **Errore motori:** L'apparecchio visualizza a display tutti i motori in errore.

La visualizzazione dei motori in errore avviene a intervalli di 1 secondo.

Nota: riaccendendo l'apparecchio i motori in errore vengono rilevati come non presenti.

- **Blocco vano di prelievo:**

- Con la funzione "sblocco vano su erogazione" abilitata, il guasto viene segnalato se il dispositivo di chiusura non viene sbloccato e ribloccato entro un certo tempo dalla selezione.

- Con la funzione "fuori servizio se aperto" abilitata, il mancato bloccaggio del dispositivo di chiusura viene segnalato sul display e blocca il funzionamento dell'apparecchio.

- Con la funzione "fuori servizio se aperto" disabilitata, il mancato bloccaggio del dispositivo di chiusura viene segnalato a display.

- **Temperatura di sicurezza:** la temperatura della zona food è maggiore di 4°C rispetto alla temperatura impostata per:

- più di 45 minuti dopo il caricamento prodotti.

- più di 15 minuti durante in normale il funzionamento.

Questo guasto sta ad indicare che la conservazione dei prodotti "food" è stata compromessa: la vendita dei prodotti "food" presenti nel distributore viene inibita.

- **Scheda macchina**

Mancanza di colloquio tra scheda macchina e la scheda CPU.

RESET GUASTI

Con questa funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

ERRORI MOTORI

Con questa funzione vengono visualizzati per circa 1 secondo i motori in errore.

Lo scorrimento tra tutti i motori eventualmente in errore avviene automaticamente.

Nota: riaccendendo l'apparecchio i motori eventualmente bloccati vengono rilevati come non presenti.

STATO MOTORI

Con questa funzione è possibile conoscere l'ultimo guasto che si è verificato su ogni spirale, anche se la configurazione dell'apparecchio prevede la posizione vuota.

Le condizioni in cui si può trovare un motore sono:

- motore funzionante;

- motore non presente; quando il motore non viene rilevato all'accensione della macchina.

- motore scollegato; quando un motore rilevato all'accensione non viene rilevato durante l'erogazione.

- motore bloccato; quando l'interruttore di posizionamento non viene azionato entro il tempo di "time out".

- spirale vuota; quando, con il dispositivo di controllo avvenuta erogazione montato (fotocellule), non viene rilevato il prodotto erogato.

RESET ERRORI MOTORI

Con questa funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

STORICO GUASTI

Con questa funzione è possibile visualizzare l'elenco storico guasti; lo storico guasti riporta il nome del guasto con rispettiva data e ora.

AZZERAMENTO STORICO GUASTI

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

Capitolo 3° Manutenzione

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

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

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

INTERRUTTORE GENERALE

L'apparecchiatura ha un microinterruttore che all'estrazione dell'interfaccia scorrevole toglie tensione all'impianto elettrico dell'apparecchiatura.

Con l'interfaccia estratta, 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 l'interfaccia scorrevole estratta è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia dell'interruttore generale.

Dando tensione all'apparecchiatura con le vetrine aperte viene attivata l'illuminazione: non fissare le sorgenti luminose.

La chiusura dell'interfaccia scorrevole è possibile solo dopo aver tolto la chiave dall'interruttore generale.

MODELLO SNACK

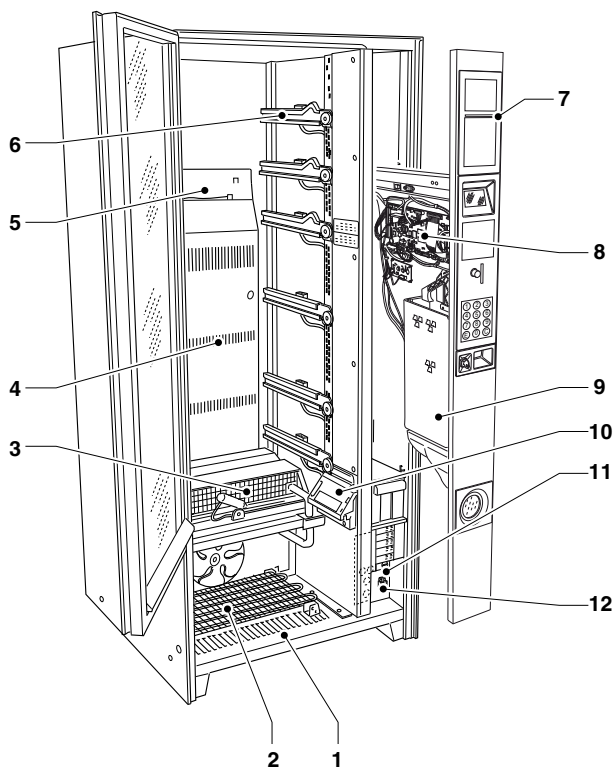


Fig. 24

- 1- Alloggiamento gruppo refrigerante
- 2- Condensatore
- 3- Evaporatore
- 4- Griglia distribuzione aria
- 5- Copertura griglia distribuzione aria
- 6- Guide vassoi
- 7- Interfaccia scorrevole
- 8- Scheda CPU
- 9- Vano gettoniera
- 10- Fotocellule (se presenti)
- 11- Pannello elettrico
- 12- Interruttore generale

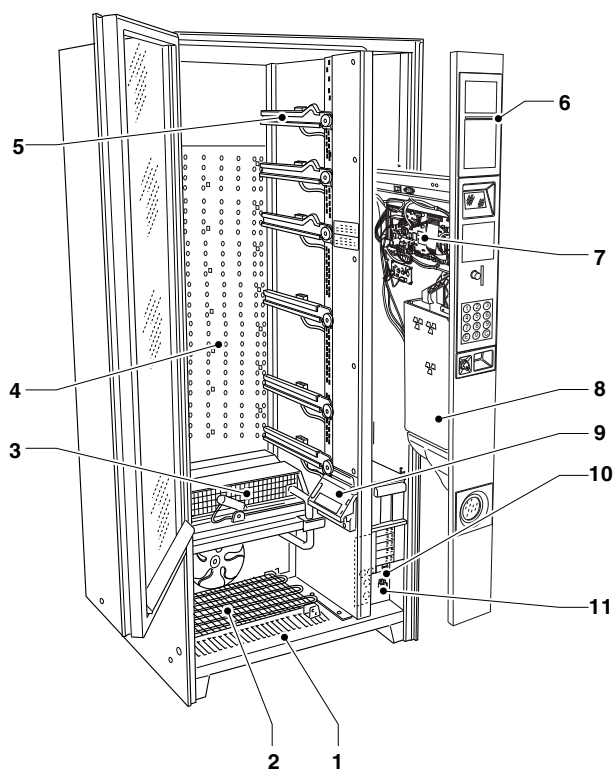


Fig. 25

- 1- Alloggiamento gruppo refrigerante
- 2- Condensatore
- 3- Evaporatore
- 4- Griglia distribuzione aria
- 5- Guide vassoi
- 6- Interfaccia scorrevole
- 7- Scheda CPU
- 8- Vano gettoniera
- 9- Fotocellule (se presenti)
- 10- Pannello elettrico
- 11- Interruttore generale

CONFIGURAZIONE VASSOI

DISTANZIATORE PRODOTTI

I distanziatori vanno utilizzati per caricare prodotti sottili. Montarli in modo che riescano a contenere il prodotto, senza bloccarlo, verso la parte destra dello scomparto in modo che si regga ben dritto.

La parte più lunga del cavallotto va inserita nel foro ricavato sulla sponda dello scomparto.

La parte corta del cavallotto va agganciata al distanziatore in una delle 5 tacche, le tacche di regolazione permettono al distanziatore una minore o maggiore sporgenza dallo scomparto.

La maggior sporgenza dallo scomparto può essere utile per alcuni prodotti.

Il distanziatore rimane mobile, spingerlo in avanti o indietro per adattarlo al tipo di prodotto da distribuire.

Fra il distanziatore ed il prodotto vanno lasciati almeno 3 mm.

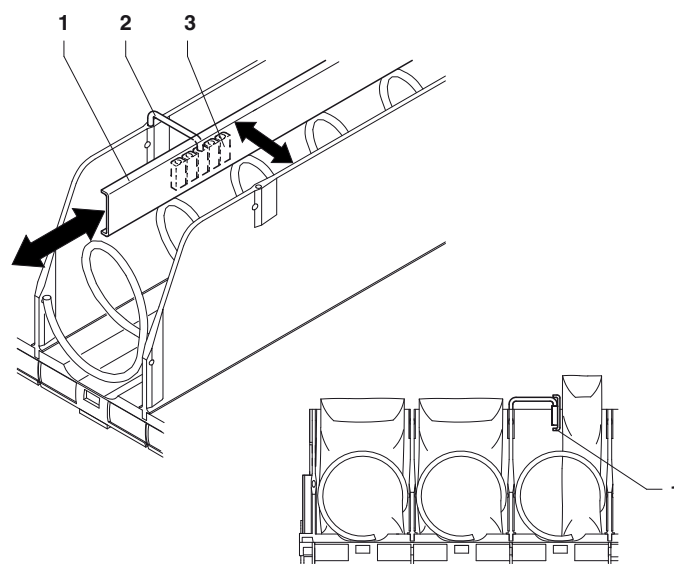


Fig. 26

- 1- Distanziatore prodotti
- 2- Cavallotto
- 3- Tacche di regolazione

ESPULSORE PRODOTTI

Gli espulsori, destro e sinistro, vanno utilizzati con prodotti in sacchetti come patatine o simili. Agganciandoli all'estremità della spirale spingeranno ulteriormente il prodotto all'esterno. Eventualmente spingerli lungo il filo della spirale per individuare la posizione più efficace in funzione del prodotto distribuito.

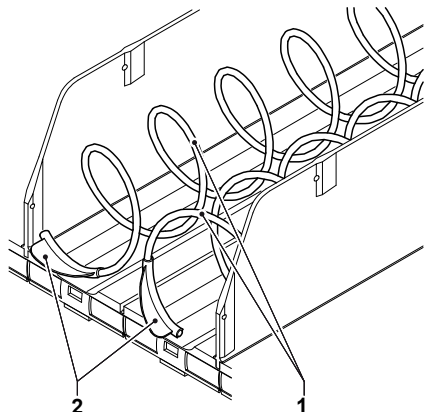


Fig. 27

- 1- Spirali
- 2- Espulsori

SEPARATORE PRODOTTI

Per la distribuzione di stick di caramelle o simili è possibile raddoppiare l'autonomia degli scomparti da 75mm utilizzando un'apposita spirale dotata di separatore. La rotazione della spirale andrà impostata a 180° anziché 360°. È possibile inserire un separatore anche in spirali già esistenti.

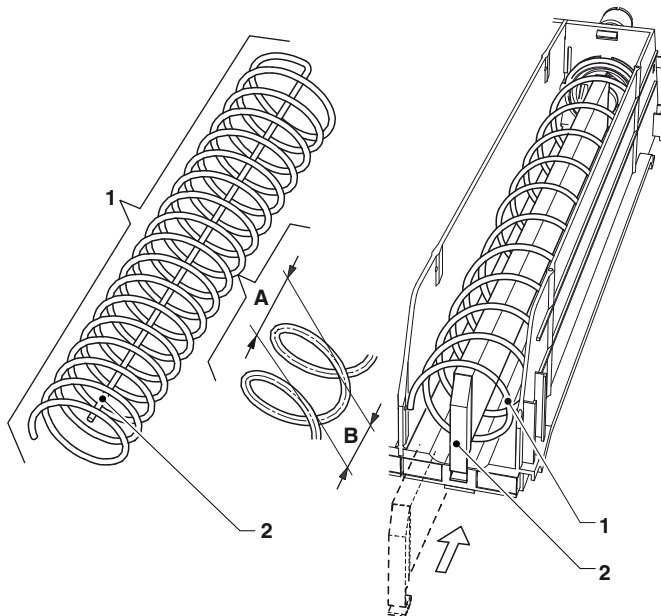


Fig. 28

- 1- Spirale con rotazione 180°
- 2- Separatore per rotazione 180°
- 3- Spirale
- 4- Passo spirale
- 5- Dimensione massima prodotto
- 6-

RIALZO PRODOTTI

Per la distribuzione di lattine o tetrapack da 0.2L è consigliato l'utilizzo di un rialzo prodotti.

Il rialzo prodotti va montato come mostrato in figura.

La maggior parte delle bottiglie può essere distribuita senza l'utilizzo di rialzi caricando le bottiglie capovolte in modo che il tappo scorra nella scanalatura dello scomparto.

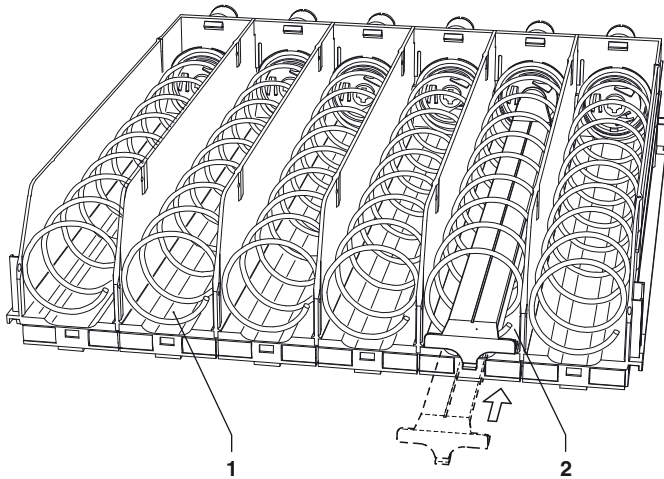


Fig. 29

- 1- Scanalatura cassette
2- Rialzo prodotti

CONFIGURAZIONE VASSOI

E' possibile modificare la configurazione delle spirali presenti su ogni vassoio.

Per passare da due scomparti singoli ad uno scomparto doppio operare come segue:

- Estrarre il vassoio da modificare.
- Estrarre la sponda che separa i due scomparti singoli spingendola verso il retro e poi sollevandola.
- Sganciare dai due motori le spirali con le relative flange.
- Collegare il motore di sinistra dal cablaggio e smontarlo dal vassoio. Al suo posto montare la bussola e la bussola per perno.
- Montare le spirali destra e sinistra dello stesso passo prima sulle nuove flange (destra e sinistra sono identiche) munite della ruota dentata di rinvio e poi innestare la destra sul motore rimasto sul vassoio e la sinistra nelle bussole precedentemente montate. Le due ruote dentate devono ingranare tra loro.
- Eliminare le targhette prezzi e cassetto non più usate ed aggiornare eventualmente quella del prezzo rimasta.
- Programmare le nuove selezioni al prezzo di vendita desiderato
- Provare le selezioni modificate per assicurarsi del corretto funzionamento.

N.B.: I numeri delle selezioni sono composti da due cifre; la prima si riferisce al numero del vassoio, contando dall'alto (1-7), la seconda si riferisce al numero della spirale, contando da sinistra (0-10).

Il numero di selezione a cui si è connesso il motore sarà perciò composto dal numero di vassoio più il numero del segnafile.

SEPARATORI TERMICI

I separatori termici (che delimitano la zona food dell'apparecchio) sono fissati al di sotto dei vassoi utilizzando viti di fissaggio.

Qualora si voglia convertire l'apparecchio alla distribuzione di soli prodotti snack è preferibile rimuovere il separatore termico:

- estrarre i vassoi su cui sono fissati i separatori termici e togliere tutte le viti di fissaggio.
 - rimuovere i separatori termici.
 - disabilitare la "gestione food" dal menù del tecnico
- È possibile aumentare o diminuire i vassoi adibiti alla distribuzione di prodotti "food" spostando i separatori termici

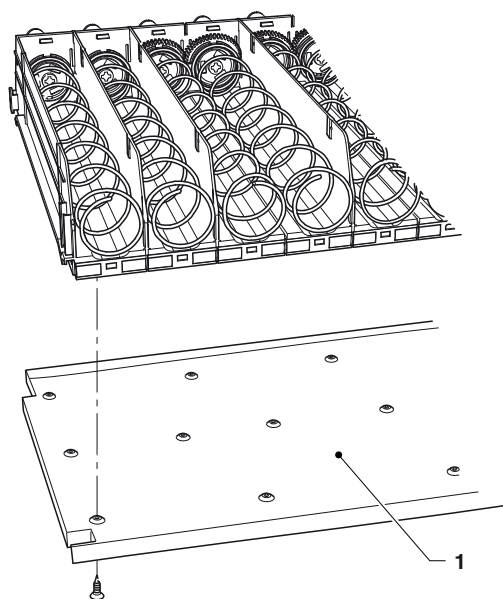


Fig. 30

- 1- Separatore termico
2-

SOSTITUZIONE SPIRALI

Per sostituire le spirali procedere come segue:

- Estrarre il vassoio interessato
- Far ruotare la spirale nel senso contrario a quello di espulsione tenendo ferma la flangia di supporto in plastica per separare i due particolari
- Montare il nuovo gruppo spirale procedendo in senso contrario, accertandosi che la spirale sia posizionata correttamente

Le spirali possono essere posizionate con variazioni di 22,5 gradi tirandole verso il fronte e ruotandole nel senso di espulsione.

I prodotti si distribuiscono senza problemi quando l'estremità della spirale è posizionata il basso e al centro. Con l'aiuto della tabella seguente, conoscendo il passo e il verso delle spirali, si possono ricavare le dimensioni di massima e il numero dei prodotti distribuibili

	Passo spirale (mm)	Dimensioni prodotto (mm)	Prodotti per spirale
	80	76	6
	64	60	7
	54	50	8
	46	42	9
	40	36	10
	34	30	11
	30	26	13
	24	20	15
	24 (180°)	20	19+19

Di corredo all'apparecchio viene fornita una tabella con l'indicazione della taratura ottimale per i vari tipi di prodotti

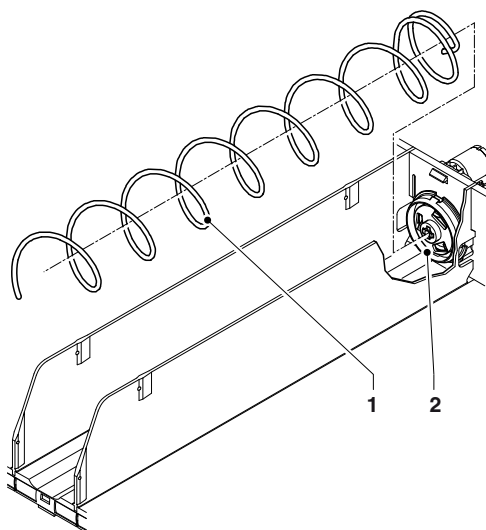


Fig. 31

- 1- Spirale
2- Flangia in plastica

RIMOZIONE DEI VASSOI

Per sostituire il vassoio agire come segue:

- tirare il vassoio sino al fermo;
- staccare il connettore elettrico dal vassoio;
- alzare il vassoio per sbloccare lo scivolo di ritenuta.
- per il montaggio di un altro vassoio procedere in senso contrario.

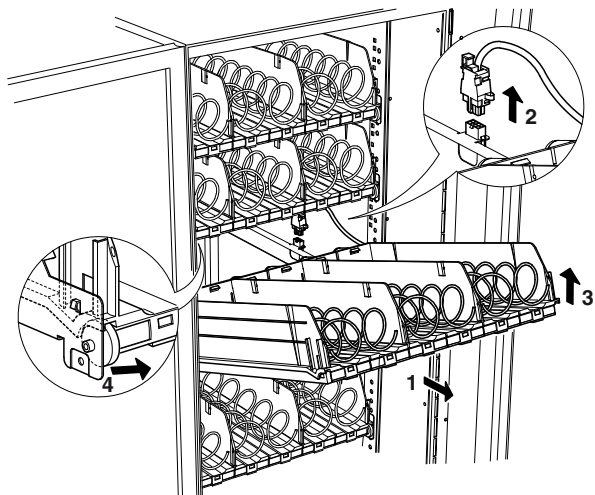


Fig. 32

VARIAZIONE NUMERO VASSOI

I distributori vengono forniti con 6 o 7 vassoi.

E' comunque possibile variare il numero dei vassoi operando come segue:

- Staccare la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Togliere tutti i vassoi dall'apparecchio
- Spostare le guide poste sui supporti laterali tranne le prime in basso che rimangono nella stessa posizione.
- Togliere la coppia di guide non utilizzate.
- Rimontare i vassoi verificando che i connettori siano ben inseriti.
- Fissare il cablaggio eliminato in modo che non intralci il movimento degli altri vassoi e dei relativi cablaggi.
- Riprogrammare l'apparecchio.

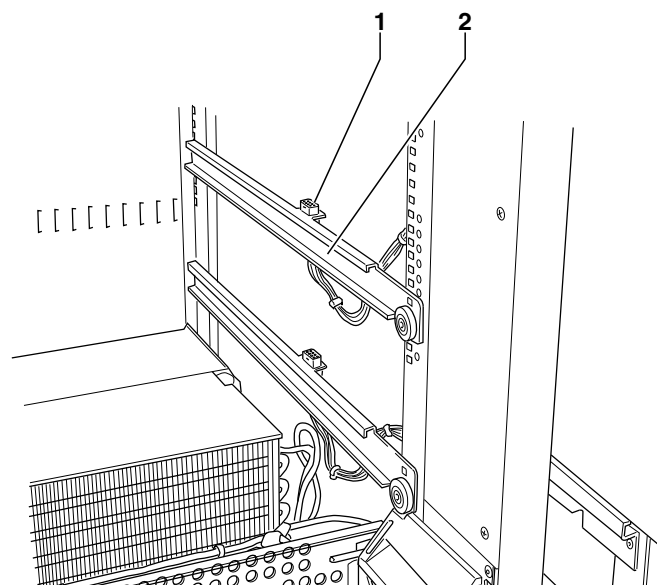


Fig. 33

- 1- Connettore vassoio
- 2- Guida vassoio

VASSOI RECLINABILI

I vassoi a spirale sono dotati di un sistema di leve che permette di reclinarli verso il basso per facilitare la carica di prodotti.

Nelle posizioni in cui è più conveniente mantenere il vassoio orizzontale è sufficiente bloccare con una vite il sistema di leve.

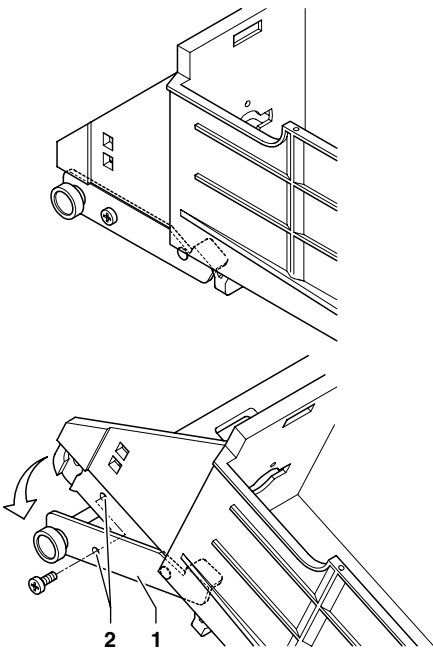


Fig. 34

- 1- Leva vassoi reclinabili
2- Fori bloccaggio leva (vassoi orizzontali)

CONFIGURAZIONE VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE

I vassoi per bottiglie possono essere configurati per distribuire bottiglie in plastica da 0,5 / 0,6 litri e da 0,33 litri, lattine di tipo "slim" da 0,33 - 0,375 e 0,25 litri in posizione verticale.

È possibile:

- Sostituire le spirali con un passo idoneo al prodotto da distribuire (vedi paragrafo "sostituzione spirali")
- Variare la posizione della molla di trattenimento in funzione del prodotto da distribuire (vedi tabella)

Posizione molla	Prodotti da caricare
1	Lattine "slim" 0,33 - 0,25 Lattine 0,375 litri
2	Bottiglie da 0,33 litri
3	Bottiglie da 0,6 litri
4	Bottiglie da 0,50 litri Lattine 0,5 litri
5	Bottiglie "slim" da 0,50cl

In ogni caso è necessario collaudare ciascun scomparto per essere certi del buon funzionamento

Prodotti particolarmente irregolari o poco consistenti, potrebbero non essere distribuiti automaticamente.

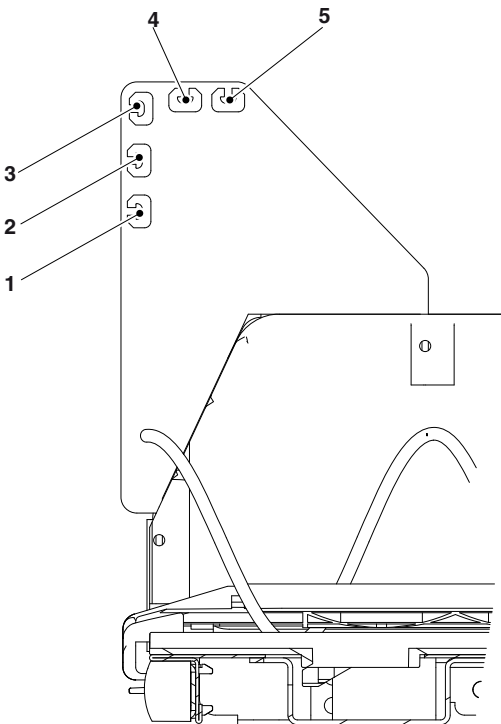


Fig. 35

CONFIGURAZIONE GRIGLIA DISTRIBUZIONE ARIA FREDDA

La distribuzione dell'aria fredda avviene dalla griglia posta: nella parte posteriore della cella (dietro i vassoi). Con l'apparecchio sono fornite delle serrande che permettono di variare il livello di stratificazione della temperatura in cella.

TEMPERATURA UNIFORME

Nel caso si desideri avere in cella una temperatura uniforme, la griglia di distribuzione dell'aria fredda deve rimanere completamente libera (non montare le serrande).

TEMPERATURA STRATIFICATA

L'apparecchio può avere fino a 2 zone con temperature diversificate

Le serrande vanno posizionate sulla griglia di distribuzione dell'aria fredda in modo consecutivo dietro i vassoi. In base al numero e alla posizione delle serrande varia il livello di stratificazione.

VERSIONE SNACK

Montare la serranda sulla griglia di distribuzione dell'aria fredda superiore.

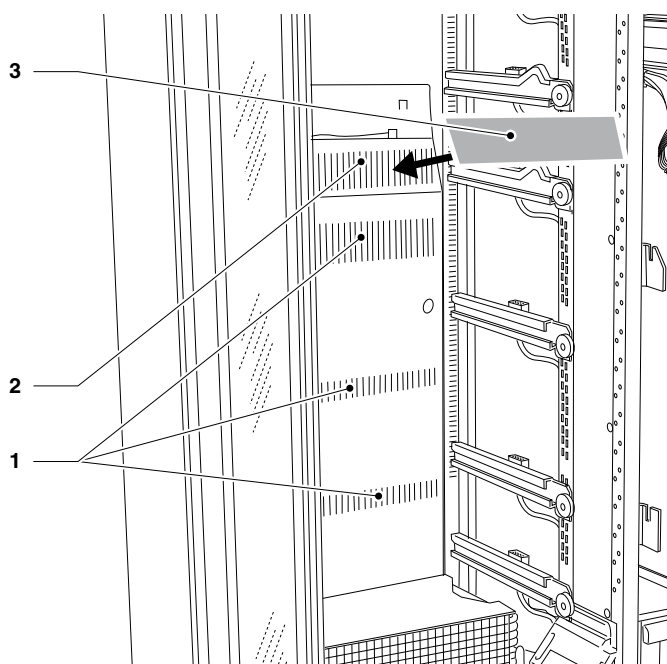


Fig. 36

- 1- Griglia distribuzione aria fredda
- 2- Griglia distribuzione aria fredda superiore
- 3- Serranda

VERSIONE FOOD

Le serrande vanno posizionate sulla griglia di distribuzione dell'aria fredda in modo consecutivo dietro ai vassoi. In base al numero e alla posizione delle serrande varia il livello di stratificazione.

Il controllo della temperatura di sicurezza è fatto sulla zona "food" (0-4°C); nelle restanti zone la temperatura si distribuisce di conseguenza.

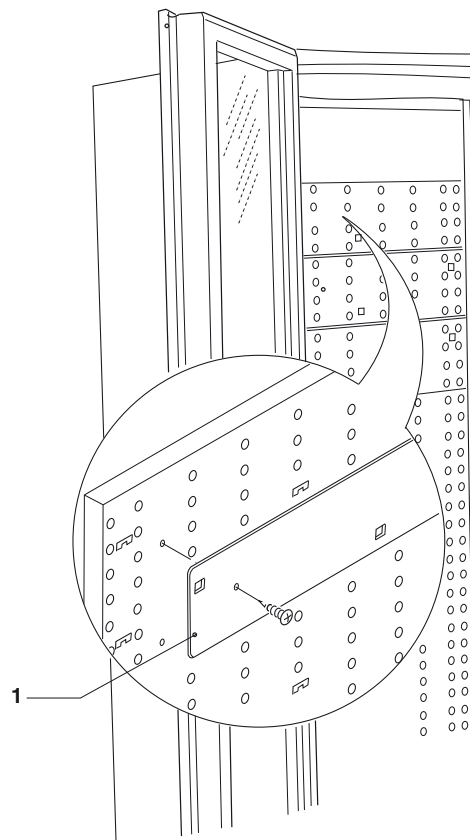


Fig. 37

- 1- Serranda

FUNZIONI SCHEDE

SCHEDA CPU

La scheda C.P.U. è posizionata nel vano scorrevole dei sistemi di pagamento.

Sulla scheda vi sono dei LEDs che, 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.

La scheda C.P.U. gestisce:

- tastiera di selezione numerica
- tastiera di selezione diretta (se presente)
- sistema di pagamento
- il display
- attuazione gruppo refrigerante e sensori
- illuminazione vetrina

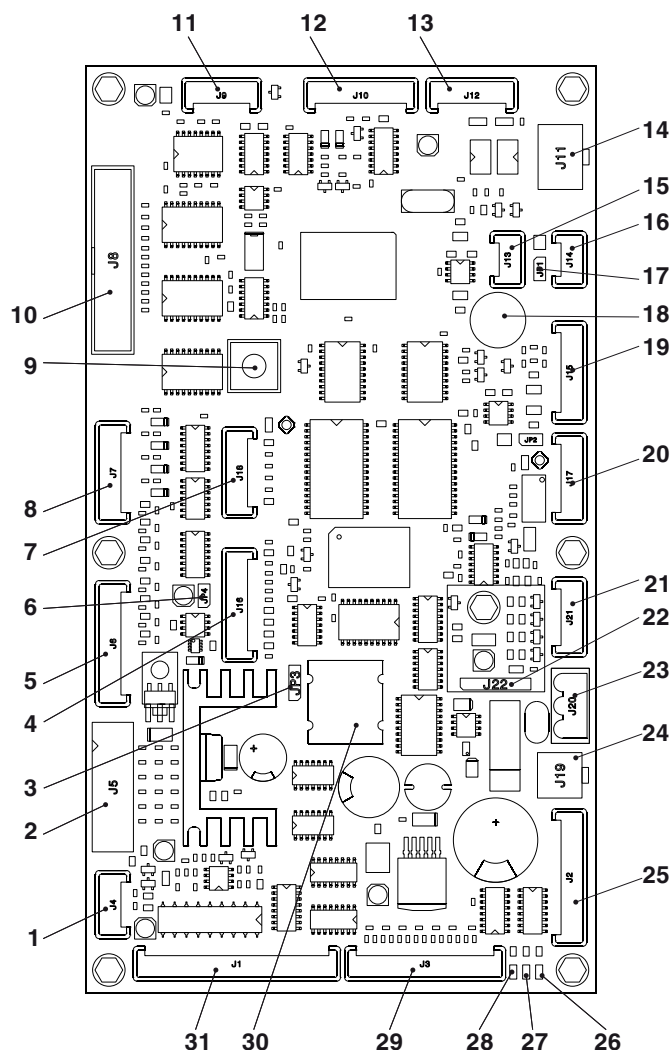


Fig. 38

- 1- (J4) Sonda di temperatura
- 2- (J5) Validatori
- 3- Ponticello batteria (2-3)
- 4- (J16) non usato
- 5- (J6) Tastiera di selezione diretta (se presente)
- 6- Ponticello JP4 WDI (chiuso)
- 7- (J18) Up-key
- 8- (J7) Tastiera di selezione numerica
- 9- Pulsante ingresso programmazione
- 10- (J8) Display
- 11- (J9) non usato
- 12- (J10) Seriale RS232
- 13- (J12) Pagamenti EXE/BDV
- 14- (J11) Pagamenti MDB
- 15- (J13) Can-bus
- 16- (J14) Can-bus
- 17- (JP1) Ponticello Can-Bus (chiuso)
- 18- Buzzer
- 19- (J15) Fotocellule rilievo passaggio prodotto
- 20- (J17) Non usato
- 21- (J21) Non usato
- 22- (J22) Espansione dati RAM (optional)
- 23- (J20) Alimentazione 24Vac
- 24- (J19) Alla scheda illuminazione vetrina
- 25- (J2) Blocco vano
- 26- Led verde DL3 "RUN"
- 27- Led rosso DL2 "RESET"
- 28- Led giallo DL1 "+5V"
- 29- (J3) Al pulsante programmazione esterno e gestione OUT/R gruppo refrigerante
- 30- Batteria
- 31- (J1) Motori spirali

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

L'apparecchio è dotato di Flash EPROM che consente di essere riscritta elettricamente.

Con un apposito programma ed un idoneo sistema (UpKey, personal Computer o simili) è possibile riscrivere il software di gestione dell'apparecchio senza sostituire la EPROM.

Attenzione !!!

Durante le fasi di aggiornamento del software è consigliabile scollegare i connettori dei motori.

SCHEDA ILLUMINAZIONE VETRINA

Questa scheda fornisce una corrente continua ai LED di illuminazione della vetrina per avere una luminosità costante.

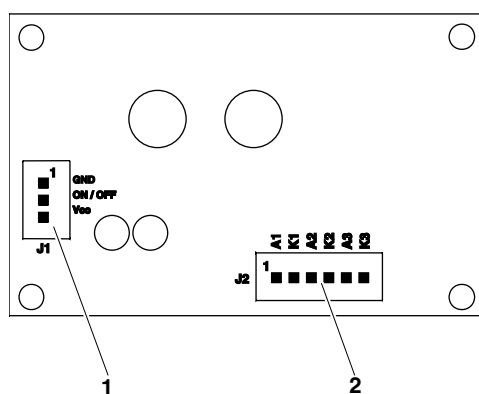


Fig. 39

- 1- Alimentazione scheda
- 2- Ai led di illuminazione

PANNELLO ELETTRICO

Il pannello elettrico è alloggiato nel vano scorrevole dei sistemi di pagamento; l'interruttore generale è direttamente accessibile.

Per accedere ai fusibili, ai connettori posti sul frontale del pannello elettrico è necessario asportare la protezione metallica.

L'eventuale sostituzione di fusibili dovrà essere effettuata solo con il cavo di alimentazione elettrica scollegato dalla rete.

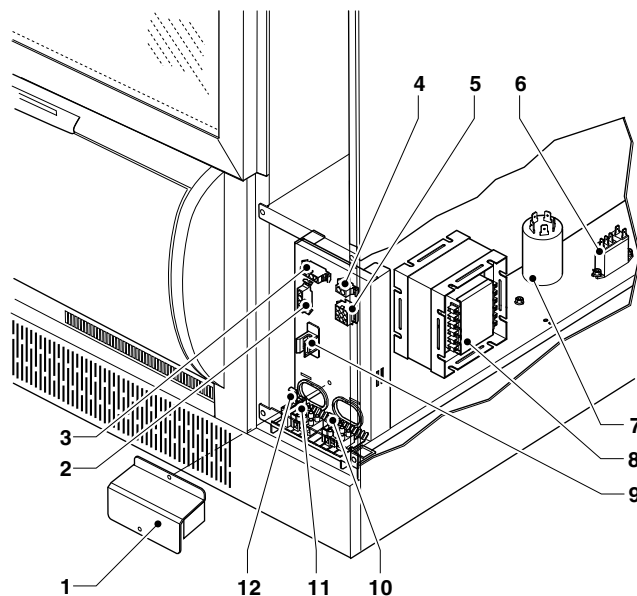


Fig. 40

- 1- Protezione metallica
- 2- Connettore compressore e motoventilatore
- 3- Connettore resistenza anti-condensa vetrina
- 4- Connettore resistenza anti-condensa parete intermedia
- 5- Connettore scheda CPU
- 6- Relè compressore/motoventilatore
- 7- Filtro anti disturbi
- 8- Trasformatore
- 9- Interruttore generale
- 10- Fusibile secondario del trasformatore
- 11- Fusibile primario del trasformatore
- 12- Fusibile di linea

ACCESSO AL GRUPPO REFRIGERANTE

Qualora, per qualsiasi ragione, si rendesse necessario accedere al gruppo refrigerante dall'apparecchio operare come segue:

- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica
- Asportare il copripiedini (svitare la vite di fissaggio)
- Asportare la griglia anti-intrusione
- Togliere le viti di fissaggio del vano prelievo prodotti ed estrarlo.
- Togliere le viti di fissaggio del gruppo refrigerante per asportarlo
- Per il rimontaggio procedere in senso inverso.

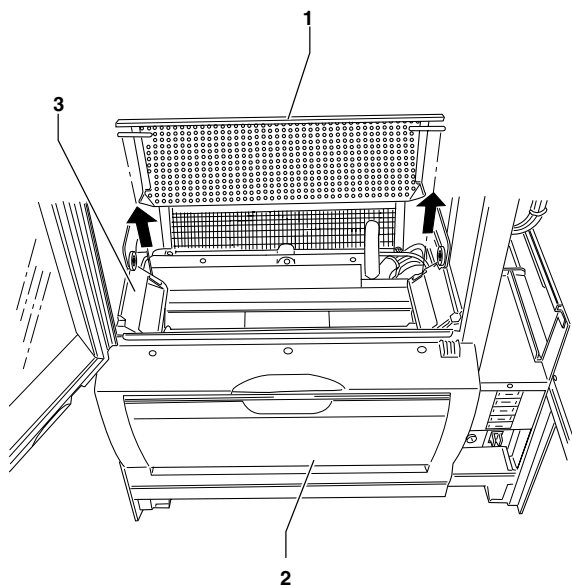


Fig. 41

- 1- Griglia antiintrusione
- 2- Vano prelievo
- 3- Supporto fotocellule

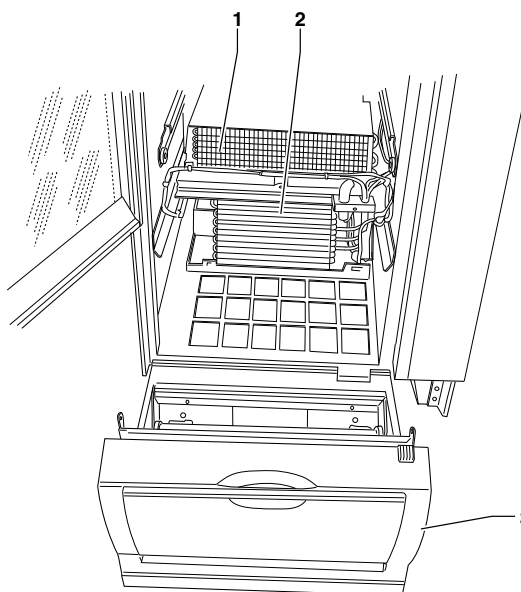
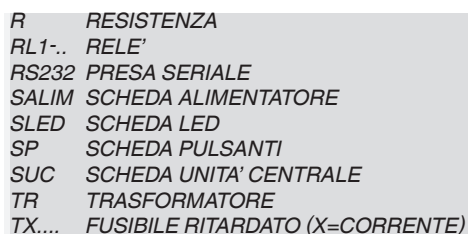
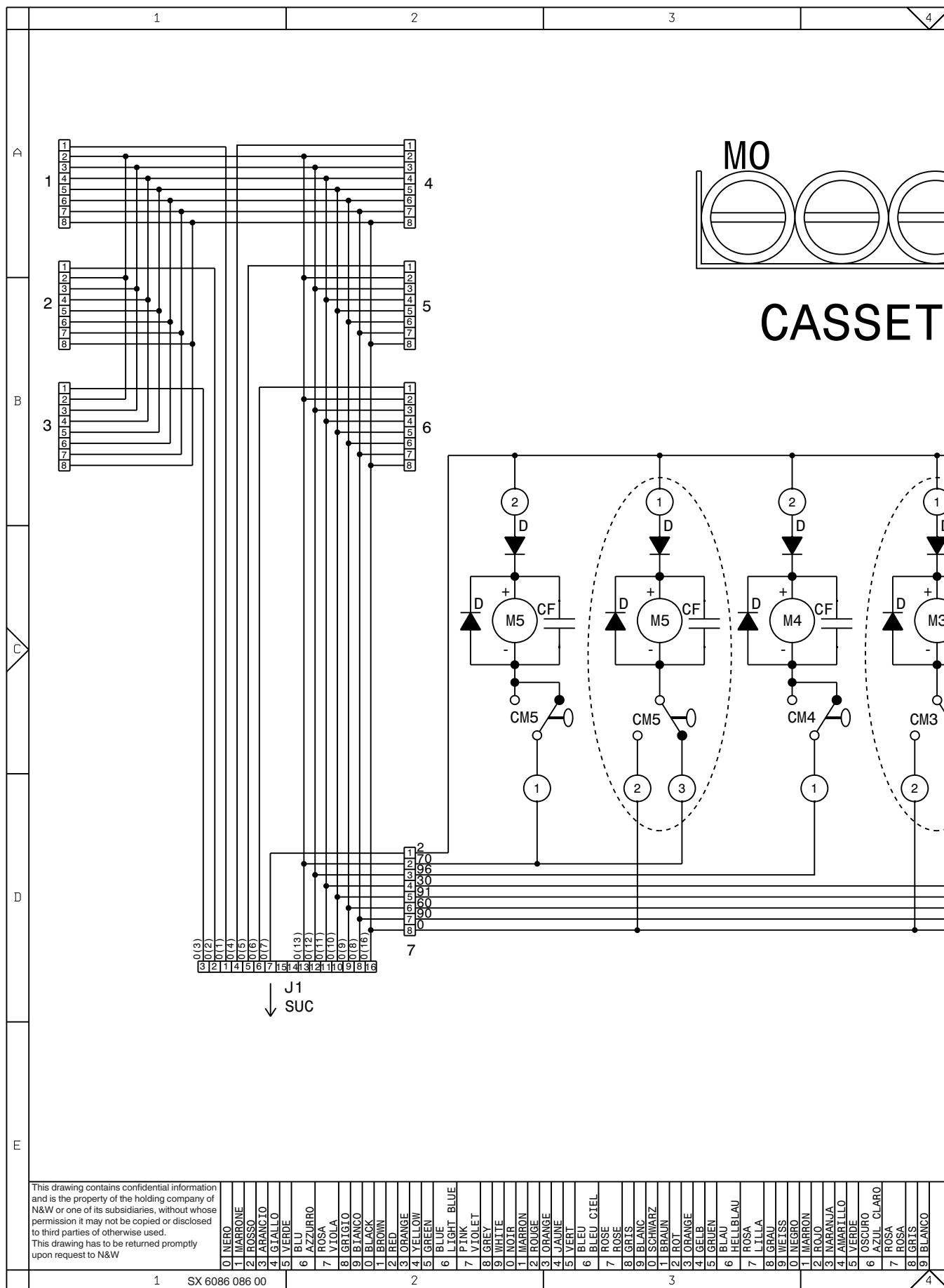


Fig. 42

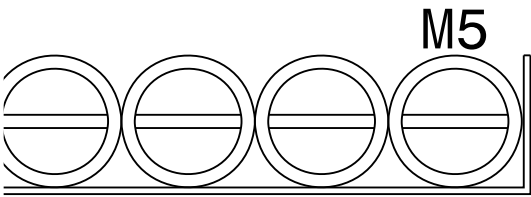
- 1- Evaporatore
- 2- Condensatore
- 3- Vano prelievo

Appendice

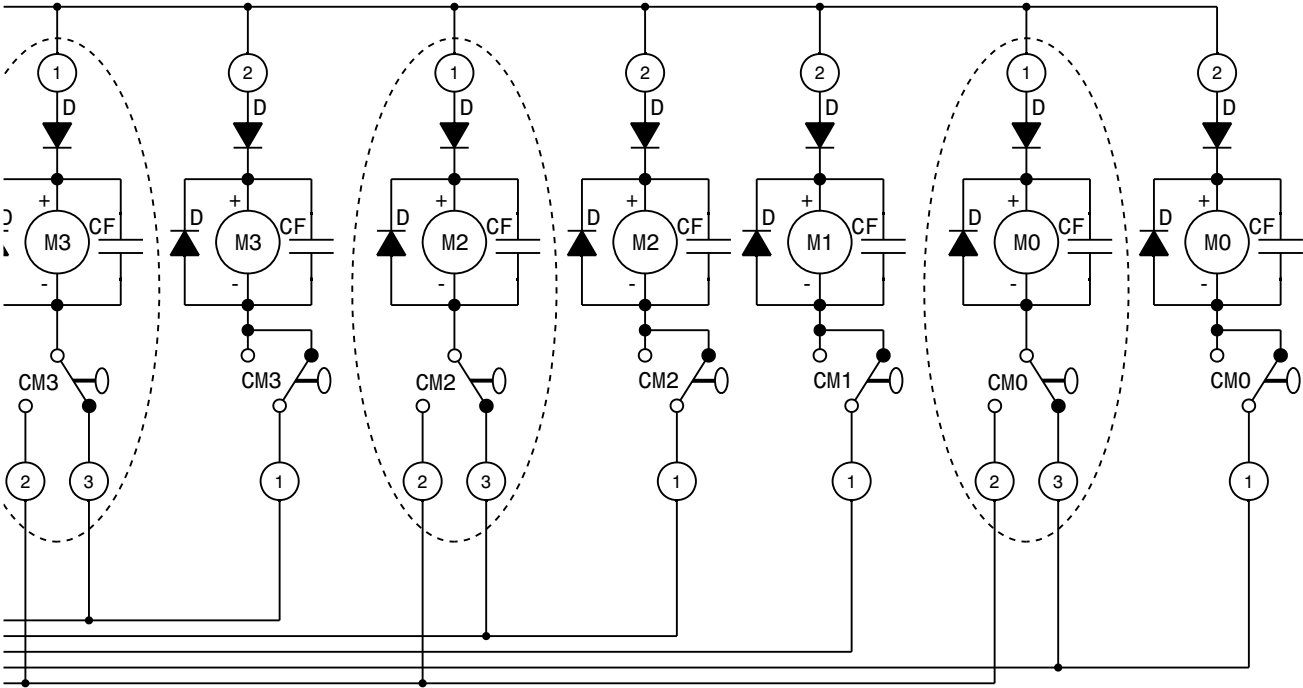




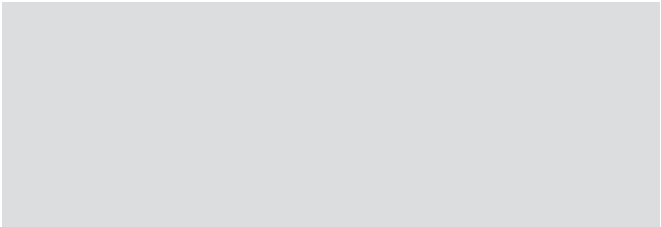
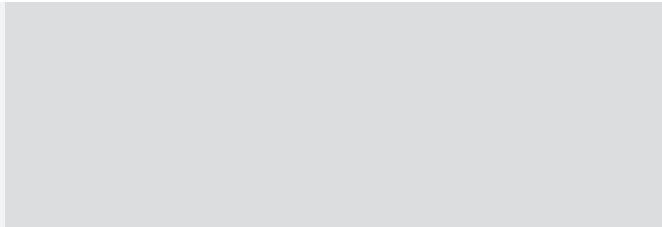
CF CONDENSATORE DI FILTRO
CM0-9 CAMMA MOTORE VENDITA
D DIODO
M1-... MOTORE SGANCIO
SUC SCHEDA UNITA' CENTRALE

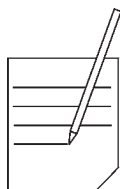


ETTI / TRAYS



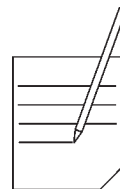
1 NUSA 8 GRIS 9 BLANCO		MODEL	DEFINITION		DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
			SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM			1 / 1	BONACINA	FOSSATI
			CASSETTI - TRAYS		LEGENDA	PART NUMBER		VERSION
4		5	6	7	-	608608600		



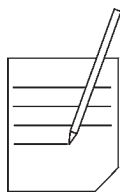


[illegible]

Handwriting practice lines (first set of four lines).



Main body of the page containing multiple sets of horizontal lines for handwriting practice, organized into groups of four lines each.



[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.

