

Kikko Espresso
Instant

IT Italiano



DOC. NO. **H 1841 02**
EDITION 3 2004 - 02

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio

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

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

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

Valbrembo, 01/01/2012

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Targhetta di identificazione
Identification label**

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

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

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Dichiarazione di conformità

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.

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

Avvertenze

PER L'INSTALLAZIONE

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

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

PER L'UTILIZZO

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

PER LO SMALTIMENTO



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

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

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

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

Attenzione!

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

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 effettuarsi 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 DELLE CARATTERISTICHE

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

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

IN CASO DI GUASTO

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

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

N&W GLOBAL VENDING

Via Roma 24

24030 Valbrembo - BG

Italy - Tel. +39 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

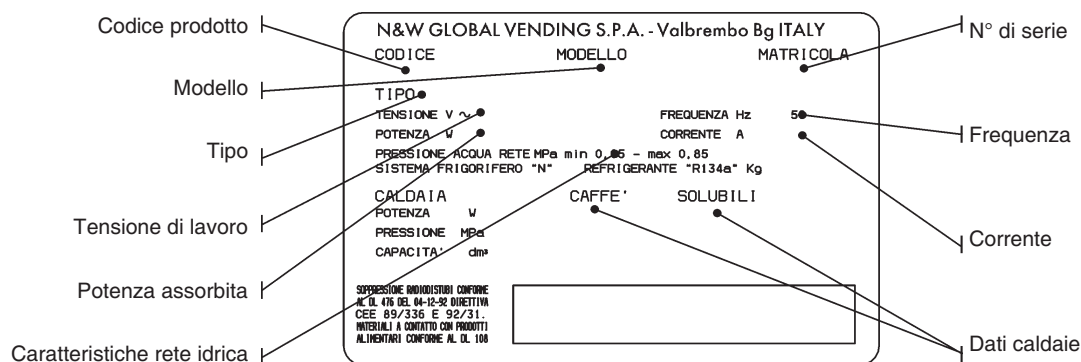
Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuare con particolare cura. E' possibile sollevare l'apparecchio, con carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso e dal lato indicato chiaramente dal simbolo posto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

Va, invece, evitato di:

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

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

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



POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

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

L'apparecchio deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm. dalla stessa per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso deve essere coperto con panni o simili. L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°.

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili (vedi fig. 12) forniti di corredo.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

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

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

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZO

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

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

AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE

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

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm.	1700
Altezza a cielo alzato	mm.	1985
Larghezza	mm.	540
Profondità	mm.	690
Ingombro a porta aperta	mm.	1120
Peso	Kg	114

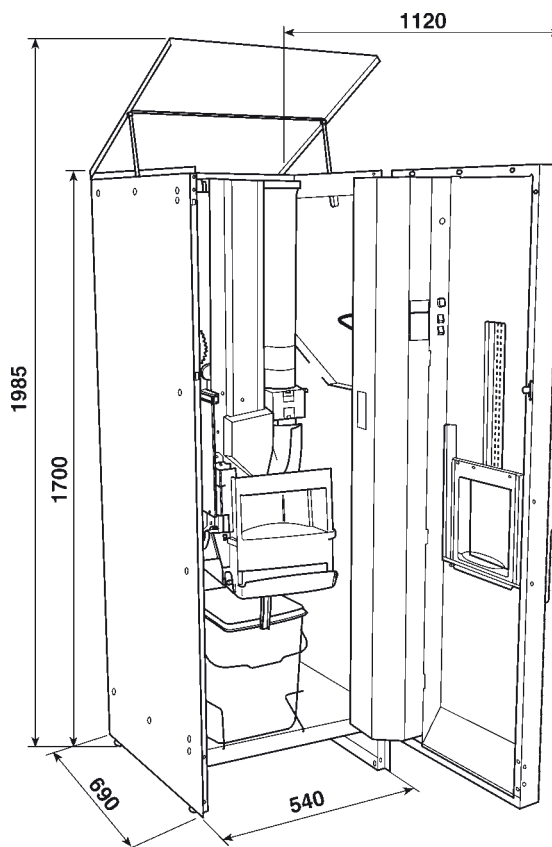


Fig. 2

Tensione di alimentazione	V~	230
Frequenza di alimentazione	Hz	50
Potenza installata	W	1.800

DISTRIBUTORE BICCHIERI

- per diametro del bordo superiore di 70-71 mm. con autonomia di 490 bicchieri circa.

SISTEMA DI PAGAMENTO

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

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

PREZZI DI VENDITA

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

CASSA MONETE

In lamiera alluminata. Coperchio e serratura disponibili come accessori.

ALIMENTAZIONE IDRICA

Con alimentazione da rete con pressione d'acqua compresa tra 5 e 85 N/cm².

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

REGOLAZIONI POSSIBILI

espresso: granulometria; dose caffè, ed acqua volumetriche.

instant: dosi caffè, solubili ed acqua a tempo.

Temperatura

Regolabile via software.

CONSENSI

- presenza bicchieri
- presenza acqua
- presenza caffè
- posizione gruppo caffè
- vuoto rifiuti liquidi
- temperatura di funzionamento raggiunta
- posizione ugelli di erogazione mobili

SICUREZZE

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

CAPACITÀ CONTENITORI

caffè in grani	Kg.	3.2
palette	N.	450 circa
bicchieri	N.	490 circa

Per i prodotti solubili, a seconda dei modelli, possono essere montati contenitori con capacità da 3.5 o 11 l o contenitore a due scomparti. La quantità indicativa di prodotto è riassunta dalla seguente tabella:

Dimensione contenitore lt			Scomparto da	
	4.5	11	3.5	7
Caffè solubile Kg	1.2		0.9	1.8
Latte Kg	1.3	3.2	1.0	2.0
Cioccolata Kg	3.1	7.5	2.4	4.8
Zucchero Kg	4.2		3.3	6.6
Tè al limone Kg	4.3		3.4	6.8

La quantità effettiva di prodotto può scostarsi da quanto indicato dipendentemente dal peso specifico dei vari prodotti.

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

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

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

	Espresso	Instant
bevanda per 30 erogazioni	1,26 l	1,22 l
temperatura media bevanda	81,2° C	73,7° C
Consumo		
raggiungimento temperatura	51,71 Wh	174,1 Wh
per 24 h di stand-by	2.102 Wh	1.824 Wh
per 30 erogazioni /ora	231,7 Wh	168,5 Wh

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

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.

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

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

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

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

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

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

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

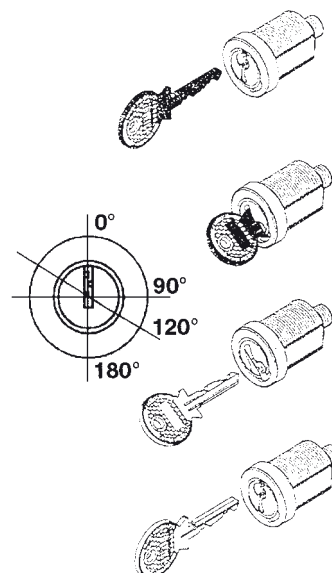
Per cambiare la combinazione:

- inserire la chiave di cambio (nera) attuale e ruotarla fino alla posizione di cambio (tacca di riferimento a 120°);
- estrarre la chiave di cambio attuale ed inserire la chiave di cambio nuova (oro);
- ruotare fino alla posizione di chiusura (0°) ed estrarre la chiave di cambio.

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

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

Fig. 3



ACCESSORI

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

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

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

Capitolo 1 CARICAMENTO E PULIZIA

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

INTERRUTTORE PORTA

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

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

PULIZIA E DISINFEZIONE

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore di un distributore automatico è responsabile dell'igiene dei materiali a contatto con alimenti; deve quindi mantenere l'apparecchio in modo da prevenire la formazione di batteri.

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

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

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

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

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

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI (Es. Bicchieri di plastica, tazze in ceramica, caraffe)

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

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

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

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

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

COMANDI E INFORMAZIONI

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

Sul lato esterno della porta (vedi fig. 4) sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

Le targhette con il menu e le istruzioni sono fornite con il corredo dell'apparecchio e dovranno essere inserite all'installazione.

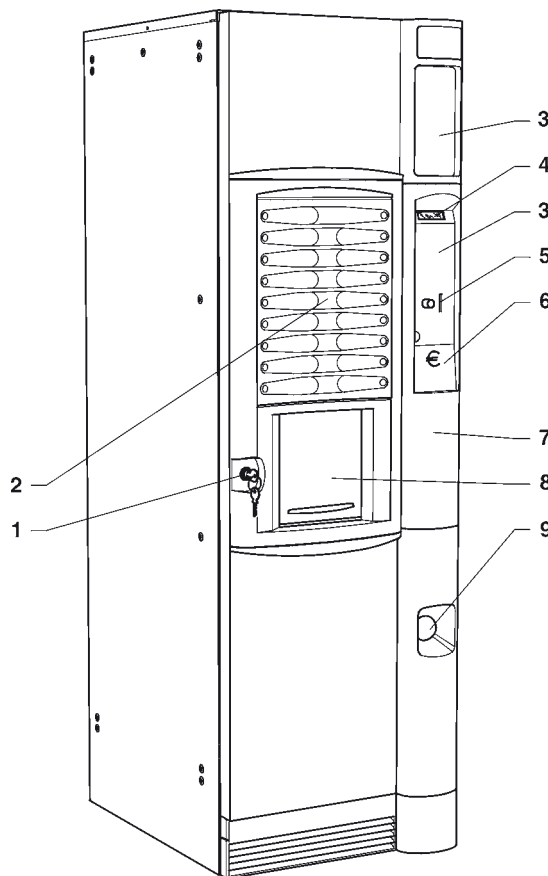


Fig. 4

- 1 - Serratura
- 2 - Menu selezioni disponibili
- 3 - Predisposizione per sistemi di pagamento
- 4 - Display LCD 2x16 caratteri
- 5 - Introduzione-recupero monete.
- 6 - Targhetta istruzioni
- 7 - Spazio per comunicazioni all'utente
- 8 - Vano erogazione
- 9 - Sportello recupero monete

All'interno dell'apparecchio, sul lato destro del vano gettoniera sono posti il pulsante di Programmazione che dà accesso alle funzioni dell'apparecchio ed il pulsante di lavaggio dei mixer.

RUMOROSITÀ

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

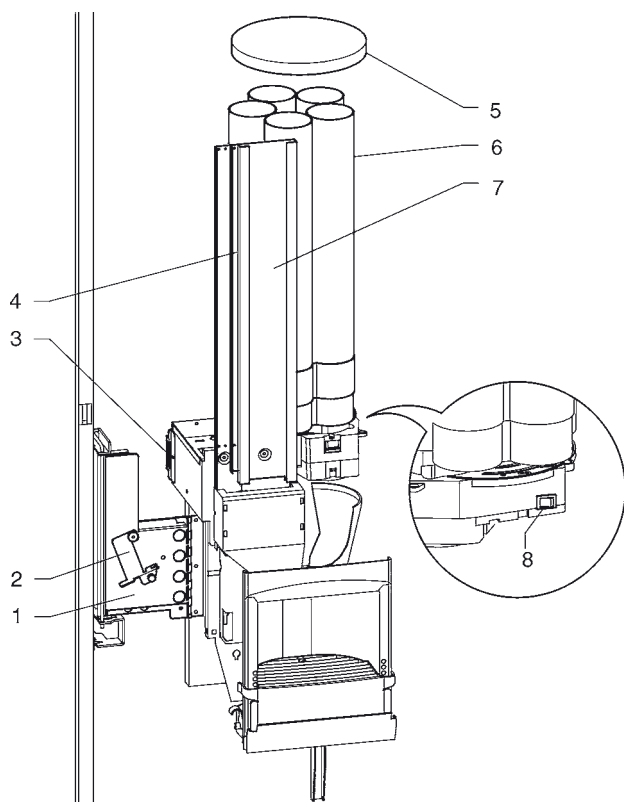
CARICAMENTO BICCHIERI

Per la prima carica (distributore bicchieri completamente vuoto) operare come segue:

- togliere tensione all'apparecchio;
- ruotare la mensola verso l'esterno, forzando la resistenza del magnete di fissaggio;
- togliere il coperchio del contenitore bicchieri;
- caricare di bicchieri le colonne esclusa quella relativa al foro di distribuzione;
- dare tensione all'apparecchio; la colonna carica si disporrà automaticamente nel foro di distribuzione;
- caricare la colonna vuota;
- sganciare uno o più bicchieri con l'apposito pulsante e rimettere il coperchio.

La mensola del distributore bicchieri ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità al distributore bicchieri, in particolare quando l'apparecchio è installato in batteria.

Fig. 5

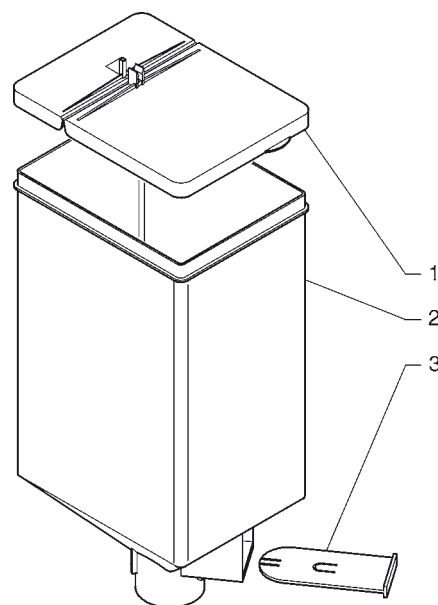


- 1 - Mensola snodabile
- 2 - Leva sblocco snodo
- 3 - Magnete posizionamento mensola
- 4 - Guida palette regolabile
- 5 - Coperchio
- 6 - Incolonnatore bicchieri
- 7 - Incolonnatore palette
- 8 - Pulsante sgancio bicchieri

CARICAMENTO CAFFÈ

Sollevare il coperchio e riempire il contenitore caffè assicurandosi che la serranda sia completamente aperta (vedi fig. 6).

Fig. 6



- 1 - Coperchio
- 2 - Contenitore caffè
- 3 - Serranda

CARICAMENTO ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI

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

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

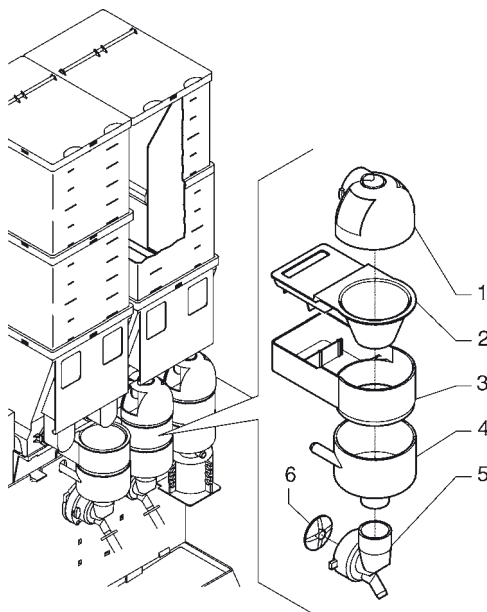
SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

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

Le parti da pulire sono:

- cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- tubi ed ugelli di erogazione;
- scivolo zucchero;
- vano erogazione.
- asportare (vedi fig. 7) dai mixer gli imbuto delle polveri, gli imbuto acqua, i convogliatori, i cassette deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;

Fig. 7



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

- per svitare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito il disco montato sull'albero del motofrullatore
- lavare tutti i componenti con prodotti detergenti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;

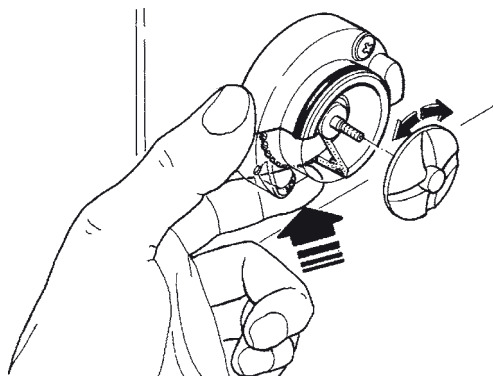
La disinfezione si effettua con prodotti clorodetergenti.

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

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

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

Fig. 8

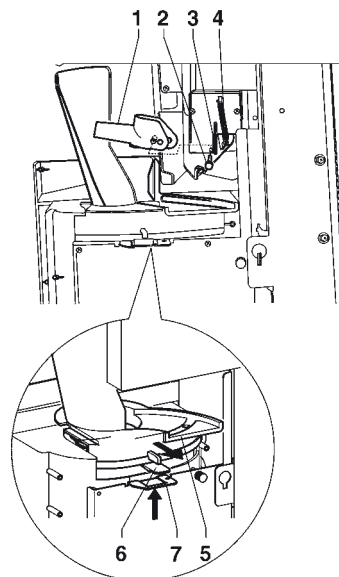
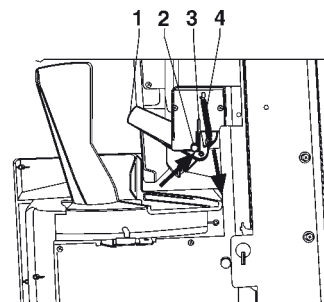


PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO

Sui modelli dove è prevista l'erogazione dello zucchero direttamente nel bicchiere, è necessario pulire periodicamente, con acqua calda, il dispositivo di sgancio (vedi fig. 9) operando come segue:

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

Fig. 9



- 1 - Ugello erogazione zucchero
- 2 - Perno
- 3 - Levetta elastica
- 4 - Molla di richiamo
- 5 - Scivolo bicchieri
- 6 - Leva sgancio scivolo bicchieri
- 7 - Gancio posizionamento scivolo

PULIZIA SETTIMANALE GRUPPO CAFFÈ

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

RIGENERAZIONE DEL DECALCIFICATORE

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

Durezza dell'acqua		Numero di selezioni	
° Fran.	° Ted.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

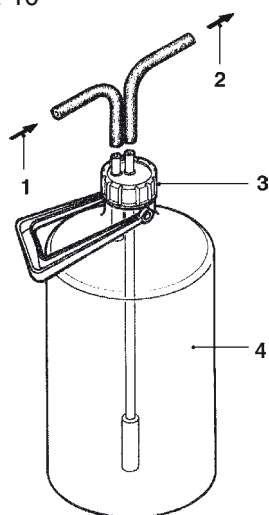
Per eseguire correttamente la rigenerazione operare come segue:

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

NECESSARIAMENTE

quella indicata nella figura 10

Fig. 10



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

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

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

- vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti clorodetergenti utilizzati per i mixer.
- vuotare completamente il macinadosatore erogando caffè fino alla segnalazione di vuoto.
- vuotare completamente l'air-break e la caldaia solubili, allentando il morsetto sull'apposito tubo.

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.

Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia (vedi fig. 11).

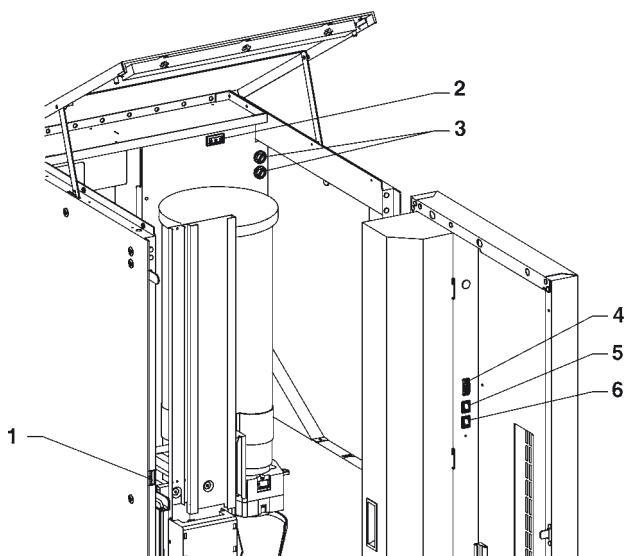
La chiusura della porta è possibile solo dopo aver estratto la chiave gialla dall'interruttore porte ed abbassato il cielo dell'apparecchio.

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

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

Fig. 11

- 1 - Interruttore porta
- 2 - Presa sempre in tensione (230V~ 2 A max)
- 3 - Fusibili di rete
- 4 - Presa seriale RS232
- 5 - Pulsante entrata programmazione
- 6 - Pulsante lavaggio mixer



DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

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

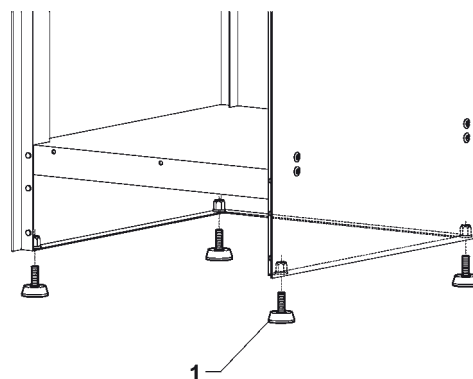
I materiali di imballaggio andranno smaltiti in depositi autorizzati affidando il recupero di quelli riciclabili a ditte specializzate.

Importante!!

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

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili (vedi fig. 12) forniti di corredo.

Fig. 12



- 1 - piedino regolabile

INSERIMENTO TARGHETTE

Le targhette con l'indicazione delle selezioni disponibili sono fornite di corredo ed andranno inserite nelle apposite feritoie all'installazione, montando la copertura.

In funzione dei modelli, alcuni pulsanti potranno non essere utilizzati (vedi tabella dosi selezioni).

ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

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

La pressione della stessa deve essere compresa tra 5 e 85 N/cm².

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

Collegare mediante un tubo adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo 3/4" gas della elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 13).

- 1 - tubo entrata 3/4 gas
- 2 - Tubo di mandata
- 3 - Tubo di troppo pieno

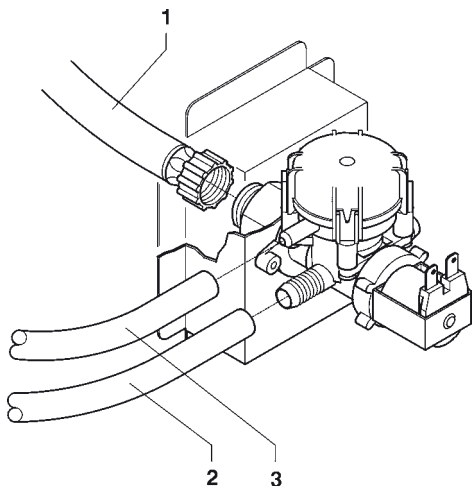


Fig. 13

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

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 13) è dotata di un dispositivo antiallagamento che blocca meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad una disfunzione dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua in caldaia.

Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

- togliere tensione all'apparecchio;
- scaricare l'acqua contenuta nel tubo di troppo pieno;
- chiudere il rubinetto della rete idrica all'esterno dell'apparecchio;
- allentare il raccordo che fissa il tubo di alimentazione dell'elettrovalvola per scaricare la pressione di rete residua e stringerlo nuovamente (vedi fig. 13);
- aprire il rubinetto e dare tensione all'apparecchio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

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

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

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

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

Il cavo di alimentazione è del tipo con spina non separabile. L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento (vedi figura 14) dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi del tipo HO5 RN - F o HO5 V V-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

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

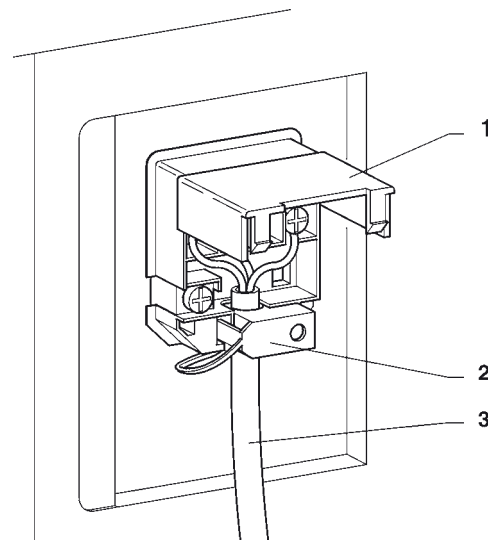


Fig. 14

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

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

INTERRUTTORE PORTA

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

Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia (vedi fig. 11).

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

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

La chiusura della porta è possibile solo dopo aver tolto la chiavetta dall'interruttore porta ed aver abbassato il cielo dell'apparecchio.

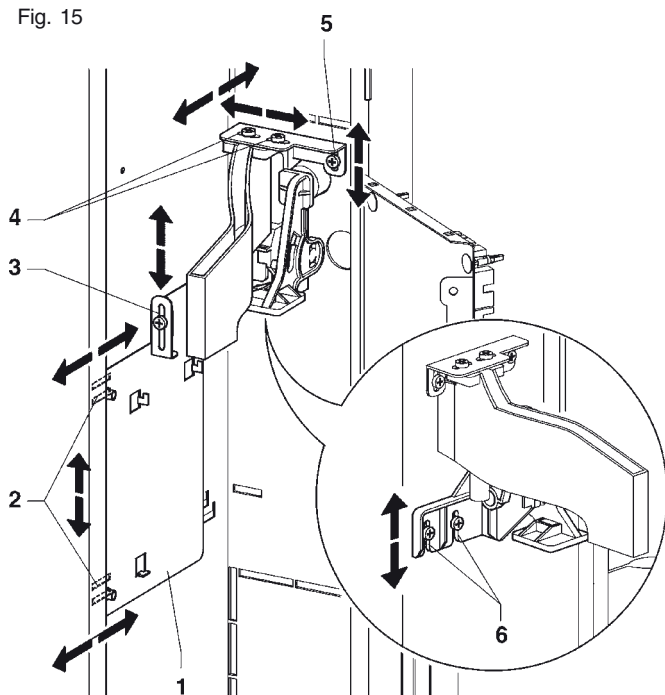
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO

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

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

- fissare la gettoniera sul supporto scegliendo i fori di fissaggio più adatti;
- 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. 15



- 1 - Supporto gettoniera
- 2 - Regolazione supporto gettoniera
- 3 - Squadretta fissaggio gettoniera
- 4 - Regolazione scivolo monete
- 5 - Regolazione verticale scivolo monete
- 6 - Regolazione pulsante recupero monete.

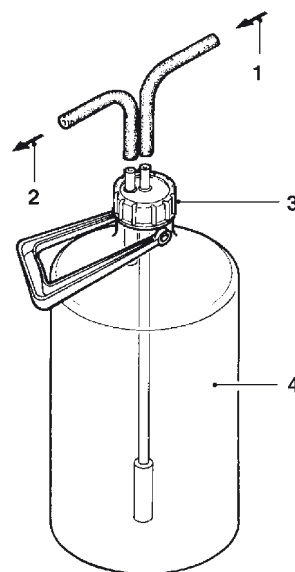
LAVAGGIO RESINE DECALCIFICATORE (SOLO MODELLI C)

Prima di riempire il circuito idraulico dell'apparecchio è necessario effettuare il lavaggio resine del decalcificatore, operando come segue:

- togliere dal portagomma del decalcificatore il tubo che lo collega all'air break (vedi fig. 16);
- inserire sul portagomma liberatosi il tubo di corredo ed inviarlo ad uno scarico;
- dare tensione all'apparecchio;

- sfiatare il decalcificatore allentando il tappo, attendere che si riempia d'acqua, richiudere il tappo, e lasciare scorrere alcuni litri d'acqua finché in uscita non si presenti limpida;
- ricollegare il tubo di collegamento all'air break.

Fig. 16



- 1 - Dall'elettrovalvola entrata acqua
- 2 - All'air break
- 3 - Tappo
- 4 - Depuratore

RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

Se all'accensione dell'apparecchio l'air-break segnala vuoto acqua per più di 10 " l'apparecchio effettua automaticamente un ciclo di installazione e cioè:

- il display visualizzerà

"INSTALLAZIONE"

per tutta la durata del ciclo;

- riempimento dell'air-break e della caldaia solubili;
- (solo per i modelli espresso) apertura dell'elettrovalvola caffè per dar sfogo all'aria in caldaia ed immissione di 800 cc. di acqua.

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

L'operazione dovrà essere effettuata manualmente, utilizzando la funzione speciale del menu "test" della modalità "Tecnico", se è montato il **kit (optional) di alimentazione idrica da serbatoio interno** oppure in seguito ad **interventi di manutenzione** che comportano lo svuotamento della caldaia e non dell'air-break.

INSTALLAZIONE IN BATTERIA

Il sistema di controllo dell'apparecchio è predisposto per l'allacciamento in batteria con un altro distributore automatico utilizzando appositi kit.

Questo consente l'utilizzo di un unico sistema di pagamento e di connessione remota (GSM) per più apparecchi. Nel caso di installazione in batteria l'apparecchio può essere configurato come "Master", prendendo cioè il controllo del secondo apparecchio o come "Slave" lasciando cioè il controllo all'altro apparecchio.

FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

Richiedendo una selezione caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè (vedi fig. 20).

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

Il caffè cade nella camera di infusione (1) disposta verticalmente (vedi fig. 18).

La manovella del motoriduttore innestata sul disco esterno (2) al gruppo, ruota di 180° causando l'oscillazione della camera di infusione e la discesa del pistone superiore (3) (vedi fig. 18).

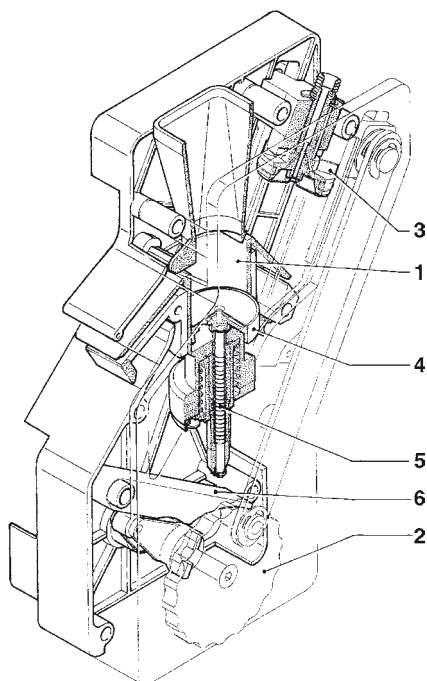
Per effetto della pressione d'acqua la molla di preinfusione (5) cede ed il pistone inferiore (4) si abbassa di 4 mm. consentendo la formazione di un cuscino d'acqua che permette lo sfruttamento uniforme della pastiglia caffè.

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

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

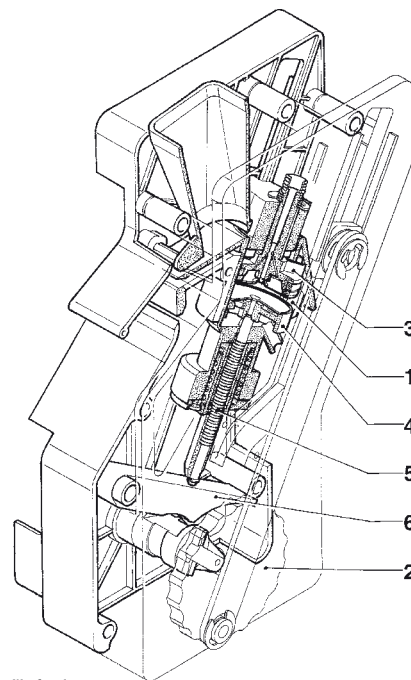
Durante il ritorno della camera d'infusione in posizione verticale, il raschiatore posto sull'imbuto caffè, impedisce lo spostamento della pastiglia sfruttata facendola cadere. Il pistone inferiore torna al punto morto inferiore.

Fig. 17



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

Fig. 18



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

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

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

per il caffè

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

La granulometria del caffè macinato.

La grammatura del caffè macinato.

La temperatura di erogazione.

La dose di acqua.

Per i solubili

La grammatura dei prodotti.

La temperatura delle bevande.

La dose di acqua.

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

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

Per variarle è quindi necessario seguire le procedure di programmazione.

TARATURE STANDARD

Il distributore viene fornito con le seguenti tarature:

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

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

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

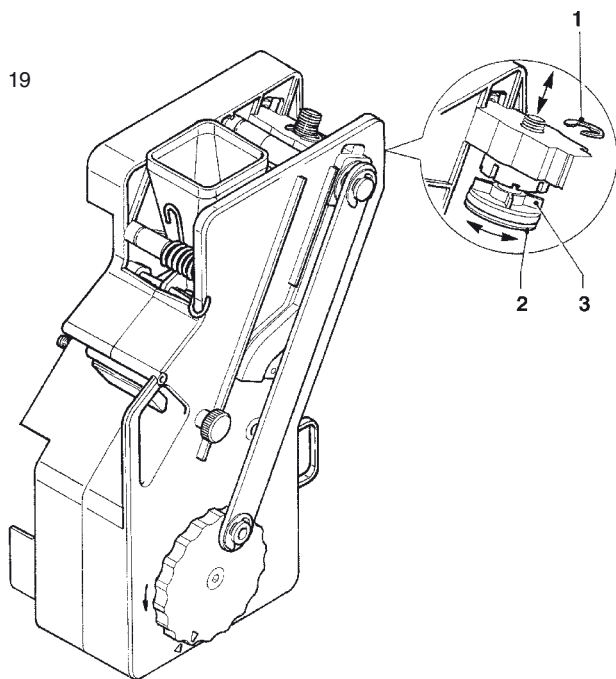
REGOLAZIONE VOLUME CAMERA INFUSIONE

Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 5,5 a 8,5 gr., posizionando correttamente il pistone superiore.

Per variare la posizione del pistone (vedi fig. 19) occorre:

- sfilare l'anello elastico dalla sede;
- alloggiare il pistone nelle tacche appropriate e cioè:
 - .tacche meno profonde per dosi da 5,5 a 7,5 gr.;
 - .tacche più profonde per dosi da 6,5 a 8,5 gr.

Fig. 19



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

REGOLAZIONE MACINATURA

Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino (vedi fig. 20) e più precisamente:

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

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

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

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

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFE'

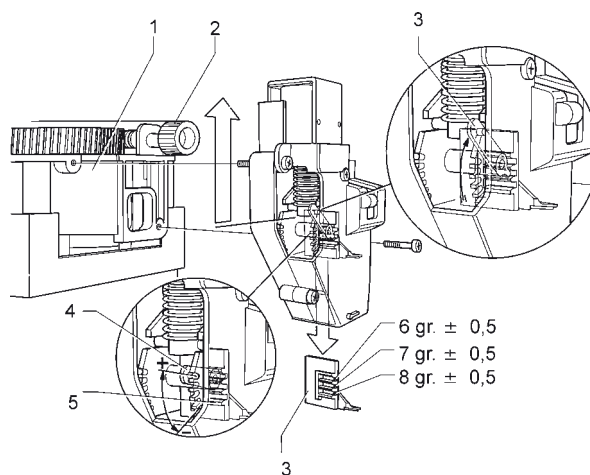
La levetta di regolazione dose può essere posizionata in una delle 6 tacche di riferimento tenendo presente che:

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

Inoltre, ruotando completamente verso l'alto la levetta è possibile svincolare il dente dalla gola sul regolo di dose (vedi fig. 20) e riposizionarlo in una diversa per variare la regolazione media a:

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

Fig. 20



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

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

Importante!!!

Per rimontare il gruppo caffè, prestare molta attenzione al posizionamento del pistone. Le tacche di riferimento sul disco esterno e sul corpo del gruppo devono combaciare (vedi fig. 22).

REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA

La temperatura della caldaia è controllata dal software e può essere regolata direttamente da menu.

STATI DI FUNZIONAMENTO

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

I possibili stati sono:

	FUNZIONI
Normale utenza	accettazione monete erogazione selezioni
Menu caricatore	erogazioni di prova manutenzione D.A.
Menu tecnico	programmazione dei vari parametri

INTERFACCIA OPERATORE

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

- Display a cristalli liquidi (LCD) 2 righe per 16 caratteri.
- Pulsantiera esterna con i tasti che, in modo "caricatore" e "tecnico", assumono le seguenti funzioni (vedi fig. 21):

Tasti Scorrimento "↓" e "↑" :

permettono di passare all'opzione di menu precedente o successiva.

Tasto Conferma "→" :

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

Tasto Uscita "←" :

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

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

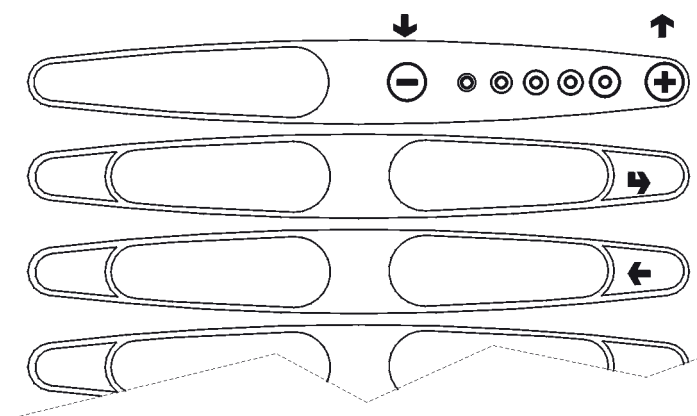


Fig. 18

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

Dando tensione, viene visualizzata per alcuni secondi la scritta "Kikko" e la versione del software.

Il distributore esegue il controllo della caldaia, eventualmente effettuando automaticamente il ciclo di riempimento, e si pone in normale utenza.

I messaggi del display che visualizzano l'operazione in corso sono fissi mentre l'eventuale azione richiesta all'utente lampeggia; i messaggi possono essere:

DISPLAY	FUNZIONE
Scegliere la bevanda	Pronto.
Distributore fuori servizio	Apparecchio fuori servizio
Bevanda selezionata attendere prego	Preparazione bevanda
Prelevare	Erogazione terminata correttamente

MENU DEL CARICATORE

Premendo una volta il pulsante di programmazione posto sul vano gettoniere l'apparecchio si pone in modalità "menu caricatore"

Sul display viene visualizzata la prima voce del menu "caricatore" che permette le seguenti funzioni:

"Statistiche"	Rilevazione dati
"Prezzi"	Variazione del prezzo di una selezione
"Gestione tubi"	riempimento e scarica manuale dei tubi rendiresto (BDV- MDB)
"Temperat. Caldaie"	Visualizza la temperatura delle caldaie in gradi C.
"Test"	erogazione completa erogazione di sola acqua erogazione di sola polvere erogazione senza accessori erogazione dei soli accessori
"GSM"	azzeramento contatori preallarmi
"EVADTS"	Connessione

STATISTICHE

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

STAMPA

Collegando una stampante (o un terminale) 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 singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore sconti;
- 4 - contatore guasti;
- 5 - dati gettoniera.

Relativi

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

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

Per collegare la stampante operare come segue:

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

VISUALIZZAZIONE

Premendo il tasto conferma "↵" vengono visualizzati in sequenza i dati descritti nel paragrafo stampa statistiche.

CANCELLAZIONE STATISTICHE

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

- selezioni
- 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.

PREZZI SELEZIONI

Con questa funzione è possibile variare il prezzo di vendita per ogni selezione o per tutte le selezioni contemporaneamente per ogni fascia oraria eventualmente impostata.

GESTIONE TUBI RENDIRESTO

Entrando nella funzione "Gestione tubi" 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 selettore la moneta desiderata il display incrementa il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito.

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

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA

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

EROGAZIONI DI TEST

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

N.B. Per le selezioni a base di tè, con le erogazioni parziali di acqua vengono erogate solo le aggiunte.

PRELLARMI GSM

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

TRASFERIMENTO EVADTS

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

MENU DEL TECNICO

Il software di gestione dell'apparecchio prevede tutte le funzioni possibili sulla gamma.

A seconda del modello e della configurazione dell'apparecchio alcune delle funzioni non sono fisicamente possibili o sono disattivate.

Premendo il tasto "←" dal modo "Caricatore" l'apparecchio si predispose in modalità "menu tecnico"

Sul display viene visualizzata la prima voce del menu programmazione che permette le seguenti funzioni:

Guasti Lettura presenti
Cancellazione

Prog. parametri Cash

Prezzi
Gettoniere
Punto decimale
Master/slave

Selezioni

Dosi acqua
Dosi polvere
Accessori
Stato selezione
Tasto selezione
Disposizione selezione
Codice prodotto

Parametri D.A

Temperatura caldaia
Tanica
Riscaldamento mixer
Raffreddamento mixer
Cicli veloci
N. erogazioni manuten.
Sensore tazza
Tempo sportello
Tempo giro colonna
Lavaggio mok-cap
Tasto lavaggio
Lavaggio automatico
Ciclo decaffeinato
Premacinatura
Tempo di infusione

Display

Lingua
Messaggio promoz.
Personaliz. messaggi

Preselezioni

Senza bicchiere
Extra zucchero
Zucchero
Meno zucchero
Più zucchero
Più acqua
Meno acqua
Più polvere
Meno polvere
Caffè 2
Extra latte
Più Jug
Meno jug
Mokka

Varie

Jug facilities
Password
Menu caricatore
Energy saving
Posizione ugelli lavag.

Statistiche

Cont. elettr.

lettura
cancellazione

Visualizzaz.

Contatori di selezione
Contatori per fasce
Contatori sconti
Contatori guasti
Gettoniere

Cancellazione

parziale
totale

Visual. relative

Contatori di selezione
Contatori per fasce
Contatori sconti
Contatori guasti
Gettoniere

Canc. relative

parziale
totale

Visauliz. battute accensione

Stampa

parziale
totale

Stampa rel.

parziale
totale

Test

Erogazione

completa
sola acqua
sola polvere
senza accessori
solo accessori

Funz. speciali

Giro gruppo
Sgancio dose
Svuota caldaia
Install. manuale

Autotest

Attuazione in
sequenza di:
.motodosatori
.motofrullatori
.sgancio bicch.
.sgancio paletta
.lampade neon
.LED porta
.tasti pulsantiera
.ugelli mobili
.dose caffè
.rotaz. gruppo
.pieno fondi

Varie	Anagrafica D.A.	data installaz.
	Cod. Gestore	Codice D.A.
	Inizializzazione	
GSM	EVADTS	Pass code Security code Connessione
	Pin Code	imposta il codice
	Preallarmi	imposta soglie reset contatori
	Num. Batteria	numero di un apparecchio in batteria

GUASTI

LETTURA PRESENTI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Guasti" premendo il tasto di conferma "➡" vengono visualizzati i guasti presenti.

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

I guasti previsti vengono evidenziati nei seguenti casi:

Vuoto acqua

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

Caldaia

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

Ugelli mobili

Se gli ugelli non raggiungono il punto di erogazione, l'apparecchio viene disabilitato.

Vuoto bicchieri

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

Gruppo espresso

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

Vuoto caffè

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

Sgancio caffè

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

Contatore volumetrico

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

Pieno fondi

Con galleggiante della bacinella fondi liquidi intervenuto.

Air - break

La macchina si blocca se dopo aver fatto 7 selezioni il microinterruttore non abbia mai segnalato la mancanza d'acqua.

Gettoniera

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

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.

Scheda macchina

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

AZZERAMENTO

Confermando la funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

PROGRAMMAZIONE PARAMETRI

CASH

Con questo gruppo di funzioni è possibile gestire tutti i parametri relativi ai sistemi di pagamento ed ai prezzi di vendita.

PREZZI DELLE SELEZIONI

Per ogni selezione è possibile impostare quattro prezzi diversi che entrano in funzione a seconda delle fasce orarie, se abilitate.

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

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

FASCE ORARIE

Sono previste quattro fasce orarie programmabili per la vendita dei prodotti a prezzi diversi.

Le fasce orarie sono programmabili per ora (da 00 a 23) e per minuti da 00 a 59) di inizio e di fine.

Se i valori di inizio e fine fascia sono uguali a 00.00 la fascia viene disabilitata.

L'orario di riferimento è dato da un orologio interno programmabile per:

giorno/mese/anno giorno settimana 1-7

e successivamente

ora/minuti/secondi.

GETTONIERE

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

I sistemi di pagamento previsti sono:

- Executive
- Validatori
- BDV
- MDB

Scegliendo uno dei sistemi è possibile gestirne le funzioni.

EXECUTIVE

Per il sistema Executive sono previsti i sistemi di pagamento:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDATORI

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

BDV

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

Tipo vendita

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

Rifiuto resto

Consente di abilitare/disabilitare la restituzione del credito se non sono state effettuate erogazioni.

Se abilitata, questa funzione permette la restituzione delle monete anche se la prima erogazione non è avvenuta.

Se però un'erogazione è fallita per un qualsiasi motivo, se richiesto, il resto verrà pagato.

Credito massimo

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

Resto massimo

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

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

Monete accettate

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

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

Monete non accettate

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

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

Pulsanti distribuzione

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

Valore "importo esatto"

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

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

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

Periferica C.P.C.

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

Livello minimo tubi

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

Vendita libera VMC

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

Esistono tuttavia sistemi di pagamento che non prevedono questa funzione.

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

MDB

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

Tipo vendita

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

Rifiuto resto

Consente di abilitare/disabilitare il funzionamento del pulsante recupero monete.

Credito massimo

Questa funzione consente di definire il credito massimo 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

Livello minimo tubi

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

Monete accettate con "importo 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 con "importo 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.

FUNZIONI COMUNI

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.

PUNTO DECIMALE

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

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

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

MASTER/SLAVE

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

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

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

Per poter utilizzare la funzione è necessario che nella batteria sia presente una tastiera numerica.

E' prevista la possibilità di applicare una tastiera numerica sull'apparecchio per gestire gli apparecchi slave senza tastiera e display.

Di default la funzione master/slave non è abilitata.

Per abilitarla è necessario definire quale apparecchio è master e quale apparecchio è slave sia nel software della macchina master che nel software della macchina slave. Nel caso che sul master sia impostato un sistema di pagamento Executive in **modalità "price holding"** l'informazione va impostata anche nel software della macchina slave.

Il sistema di pagamento della macchina slave deve essere sempre definito come "validatore".

In caso di mancato collegamento elettrico tutti e due gli apparecchi visualizzeranno il messaggio "guasto comunicazione".

SELEZIONI ABBINATE

Per selezione abbinata si intende l'associazione di due selezioni, una del Kikko e una dello Snakky, ad uno stesso numero (da 80 a 89) vendibile ad un unico prezzo.

Essendo necessario il tastierino numerico per l'impostazione e la gestione delle selezioni abbinate il menu relativo è **presente solo nel software dello Snakky**.

L'utilizzo di selezioni abbinate è possibile sia con Snakky master e Kikko slave (configurazione consigliata) che viceversa. Se una delle due selezioni non è disponibile la selezione abbinata non viene erogata. Se sul master non è attiva l'opzione resto immediato è possibile che la prima selezione fallisca. In questo caso viene comunque restituito l'intero importo. Se fallisce la seconda è possibile decidere se trattenere o restituire l'intero importo attivando o meno l'opzione **"Restituzione resto virtuale"**.

RESET SLAVE

Con questa funzione è possibile riportare la programmazione relativa ad uno slave ai valori di default.

MONITOR

Con questa funzione è possibile scorrere tutte le informazioni relative ad uno slave eventualmente collegato.

Accendendo l'apparecchio slave con il display posizionato su questa funzione, sul display vengono visualizzate in sequenza le informazioni dello slave relative a:

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

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

SELEZIONI

Il menu selezioni è costituito da vari sottomenu che permettono di impostare i vari parametri.

DOSE ACQUA

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

GESTIONE FRULLATORI

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

La durata può essere impostata in due diverse modalità:

assoluta

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

Relativa

cioè per differenza, in più o in meno, rispetto al momento di chiusura dell'elettrovalvola.

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

PORTATA ELETTROVALVOLE

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

RITARDO SEGNALE ACUSTICO

Per permettere, alla bevanda di defluire dal mixer ed arrivare nel bicchiere è possibile, per ogni selezione, programmare il tempo di ritardo tra la fine effettiva dell'erogazione e per il segnale di fine erogazione all'utente.

DOSE POLVERE

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

E' anche possibile programmare le dosi di un prodotto in modo "Globale", cioè intervenendo su tutte le selezioni con un'unica operazione.

PORTATA DOSATORI

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

ACCESSORI

Per ogni tasto di selezione è possibile abilitare o meno la distribuzione dello zucchero, della paletta e del bicchiere.

STATO SELEZIONI

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

ASSOCIAZIONE TASTI/SELEZIONE.

Con questa funzione è possibile variare l'ordine delle selezioni associate alla tastiera.

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

DISPOSIZIONE SELEZIONE

E' possibile, quando il display è posizionato su questa funzione, leggere a quale selezione è abbinato il tasto che viene premuto.

CODICE PRODOTTO

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

PARAMETRI DISTRIBUTORE

TEMPERATURA

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

Premendo il tasto di conferma "➡" dopo aver scelto la caldaia su cui intervenire, il valore della temperatura lamppeggia e può essere modificato.

TANICA

Permette di definire se l'alimentazione idrica dell'apparecchio è da rete o da serbatoio interno.

RISCALDAMENTO MIXER

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

RAFFREDDAMENTO MIXER

Se la funzione è abilitata e non sono state effettuate erogazioni di bevande fredde negli ultimi 5 minuti nel mixer delle bevande fredde, viene erogata una piccola quantità d'acqua fredda prima dell'erogazione.

CICLI VELOCI

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

nelle selezioni instant

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

nelle selezioni espresso

- non viene effettuata la preinfusione;
- viene eliminata l'attuazione della pompa per aumentare la pressione in caldaia dopo una selezione solubile.
- vengono eliminati i tempi di "post frullatura".

IMPOSTAZIONE CONTATORE RIGENERAZIONE

E' possibile visualizzare il messaggio

"Rigenerare il decalcificatore"

all'entrata in modo "caricatore" dopo un numero programmabile di erogazioni.

SENSORE TAZZA

L'apparecchio può essere equipaggiato con un "sensore tazza" costituito da una fotocellula che rileva la presenza di un oggetto nel vano erogazione.

Con la funzione abilitata, se viene rilevato un oggetto nel vano erogazione, non viene sganciato il bicchiere e sul display viene visualizzato il messaggio "Senza bicchiere". E' inoltre possibile definire se, dopo due tentativi di sgancio bicchiere senza che la fotocellula rilevi oggetti nel vano erogazione, il guasto debba bloccare l'apparecchio o lasciarlo funzionante per l'utilizzo con tazza.

SPORTELLLO TRATTENUTO/LAMPADA VANO

L'apparecchio può essere equipaggiato con un elettromagnete che mantiene sollevato per un certo tempo lo sportello prelievo bevanda. Il tempo parte dal segnale acustico di fine erogazione e può essere programmato da 0 a 15 secondi. In ogni caso, lo sportello viene rilasciato alla partenza della selezione successiva.

Se è montato il sensore tazza lo sportello viene trattenuto per un tempo programmabile da 0 a 30 secondi (2 di default) dal prelievo della bevanda.

In parallelo all'elettromagnete può essere montata una lampada di illuminazione del vano di prelievo.

RITARDO ROTAZIONE COLONNA

Con questa funzione è possibile determinare il tempo di ritardo dell'arresto della rotazione dell'incolonnatore bicchieri per compensare eventuali inerzie dovute al tipo di bicchiere.

LAVAGGIO MOK-CAP

Funzione non attiva su questo modello.

TASTO LAVAGGIO

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

Normalmente il tasto è disabilitato.

LAVAGGIO AUTOMATICO

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

CICLO DECAFFEINATO

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

PREMACINATURA

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

Questo consente di diminuire il tempo di erogazione di una selezione di caffè. Di default la funzione è disabilitata.

TEMPO DI INFUSIONE

Questa funzione (abilitata solo sui modelli te fresco) consente di aprire per un certo tempo, programmabile in decimi di secondo, l'elettrovalvola di erogazione e di inviare una piccola quantità d'acqua sulla pastiglia per inumidirla uniformemente prima del ciclo di infusione vero e proprio.

DISPLAY

LINGUA

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

ABILITAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Quando si è posizionati su questo menu, premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato se il messaggio è abilitato o meno. Con i tasti "↑" e "↓" è possibile cambiare lo stato.

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

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

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

Il messaggio viene memorizzato premendo il tasto "←".

PRESELEZIONI

A seconda della predisposizioni definite via software, è possibile utilizzare i tasti "-" e "+" per variare la quantità di zucchero o, in alternativa, di tè o acqua.

E' prevista anche la possibilità di utilizzare dei pulsanti di selezione per ottenere erogazioni:

- senza bicchiere;
- extra zucchero, cioè una maggior quantità (programmabile) di zucchero su tutte le selezioni in cui viene erogato;
- zucchero, viene aggiunto lo zucchero alle selezioni amare;
- extra latte, cioè una maggior quantità (programmabile) di latte su tutte le selezioni in cui viene erogato.

I LEDs visualizzeranno lo scostamento dalla dose media. Per la preselezione definita è possibile decidere la variazione della dose prodotto e la variazione del prezzo della selezione.

VARIE

JUG FACILITIES

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

PASSWORD

E' un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per entrare in programmazione.

Di default il valore di questo codice è impostato a 00000.

ABILITAZIONE PASSWORD

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

MASCHERAMENTO MENU CARICATORE

Con questa funzione è possibile stabilire quali opzioni del menu del caricatore lasciare attive e quali disabilitare.

I numeri di riferimento dei menu non cambiano anche se alcuni sono disabilitati.

ENERGY SAVING

Per risparmiare energia elettrica negli orari di non utilizzo dell'apparecchio, con questa funzione è possibile spegnere il riscaldamento delle caldaie e/o le luci di illuminazione esterna.

Sono programmabili, su base settimanale, 2 fasce orarie di spegnimento; i giorni della settimana sono identificati da un numero progressivo (1= lunedì, 2= martedì ecc.).

Una stessa fascia non può comprendere giorni di settimane diverse.

Nel caso vengano impostate erroneamente fasce orarie che si sovrappongono, l'apparecchio resterà acceso per il periodo più breve.

Ad esempio volendo impostare le fasce di energy saving per avere il funzionamento dell'apparecchio dalle 07.00 alle 22.00 durante i giorni della settimana e lasciare spento l'apparecchio il sabato e la domenica andranno impostate, utilizzando l'apposito menu, le fasce come illustrato nelle seguente tabella.

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

POSIZIONE UGELLI

E' possibile definire se durante l'esecuzione del lavaggio automatico gli ugelli mobili debbano restare in posizione arretrata, inviando l'acqua direttamente nel secchio fondi, oppure avanzino per lavare anche il vano erogazione.

STATISTICHE

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

CONTATORE GENERALE

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

VISUALIZZAZIONE GENERALI

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

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

AZZERAMENTO GENERALI

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

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
- guasti
- dati gettoniere

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

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

VISUALIZZAZIONE RELATIVE

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

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

AZZERAMENTO RELATIVE

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

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
- guasti
- dati gettoniere

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

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

Audit protocollo 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 erano stati resi (nell'eventualità che non sia disponibile denaro per la restituzione)

Aud. 7 Totale vendite
Valore totale delle vendite.

Aud. 8 Cambio esatto
Valore delle vendite nella condizione di "non da resto".

Aud. 9 Erogazioni miste
Valore totale delle erogazioni pagate in modo diverso, per esempio anche altri tipi di pagamento (C.P.C., gettone).

Aud. 10 Carico manuale
Denaro inserito nella gettoniera tramite la funzione di caricamento manuale.

Audit protocollo MDB

Aud. 1 Denaro nei tubi
Denaro presente in quel momento nei tubi rendiresto

Aud. 2 Denaro ai tubi
Denaro inviato verso i tubi rendiresto

Aud. 3 Denaro alla cassa
Denaro inviato alla cassa monete

Aud. 4 Resa resto
Totale del denaro restituito.

Aud. 5 Eccedenza
Denaro eccedente. Importi pagati in più dal cliente, che non erano 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 sulla chiave.

Aud.11 Vendita chiave
Valore del denaro incassato tramite erogazioni con chiave.

Aud.12 Denaro erogato manualmente
Valore delle monete erogate manualmente tramite pulsanti di distribuzione sulla gettoniera.

VISUALIZZAZIONE BATTUTE

Con questa funzione è possibile abilitare o meno la visualizzazione del numero totale di erogazioni vendute dall'ultimo azzeramento statistiche, durante la fase di accensione dell'apparecchio.

STAMPA

Collegando una stampante seriale RS232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop alla presa seriale posta sulla scheda pulsanti è possibile stampare tutte le statistiche descritte nel paragrafo "visualizzazione statistiche"; sulla stampa viene riportato anche il codice macchina la data e la versione del software.

La stampa delle statistiche può essere effettuata in modo parziale 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.

TEST

EROGAZIONE

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

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

FUNZIONI SPECIALI

Entrando nella funzione, è possibile:

- azionare il gruppo infusore;
- macinare e sganciare una dose di caffè (non attiva su questo modello);
- aprire una elettrovalvola per consentire l'entrata d'aria in caso di vuotamento per manutenzione della caldaia;
- installazione manuale caldaia.

AUTOTEST

La funzione permette di controllare il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio.

Premendo il tasto "↵" verrà visualizzata la scritta "AUTOTEST" lampeggiante.

Con il tasto "←" è possibile rinunciare all'operazione, confermando con il tasto "↵" si dà inizio al ciclo di autotest.

In sequenza:

- attivazione motodosatori per 2 secondi
- attivazione motofrullatori per 2 secondi
- sgancio di un bicchiere
- sgancio di una paletta
- accensione lampade al neon
- accensione dei LED porta
- controllo tastiera; l'apparecchio visualizza il numero del pulsante che deve essere premuto e resta in attesa dell'attuazione prima di passare al tasto successivo
- azionamento/riposizionamento degli ugelli erogazione
- rotazione gruppo infusore.
- pieno fondi; l'apparecchio resta in attesa fin a che non venga azionato manualmente il micro pieno fondi.

VARIE

In questo menu sono contenuti alcuni sottomenu, di utilizzo meno frequente che consentono di gestire le funzioni descritte qui di seguito.

ANAGRAFICA APPARECCHIO

DATA INSTALLAZIONE

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

La data viene stampata nell'estrazione delle statistiche.

PROGRAMMAZIONE CODICE MACCHINA

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

PROGRAMMAZIONE CODICE GESTORE

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

INIZIALIZZAZIONE

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

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

Tutti i dati statistici vengono azzerati.

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

“modello”

E' necessario definire se l'apparecchio è Espresso o Instant.

“nazione”

inteso come tipologia di dosi base per le varie selezioni (es. IT caffè = 45 cc - FR caffè = 80 cc).

Le “nazioni” previste sono, a seconda dei modelli Italia, Francia, Spagna, Polonia, Inghilterra e Germania.

“lay out”

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

“Tanica”

intesa come alimentazione idrica da serbatoio. Può essere abilitata o disabilitata (alimentazione idrica da rete).

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

CODICI EVADTS

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:

CODICE PASS

E' 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.

Premendo il tasto di conferma "➡" viene visualizzato il codice come "0000" indipendentemente dal valore effettivo; premendo il tasto di modifica "⬅" lampeggia la prima cifra.

Con i tasti di scorrimento è possibile modificare il valore (durante le operazioni di modifica il valore stesso diventa visibile).

Premendo il tasto di conferma "➡" lampeggia la cifra successiva.

Premendo il tasto di conferma "➡" dopo aver modificato la quarta cifra, il valore viene memorizzato ed il display visualizza nuovamente "0000".

CODICE SECURITY

E' un ulteriore codice alfanumerico per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVADTS.

La programmazione funziona come per il codice "Pass". Connessione

Questa funzione pone l'apparecchio in attesa della connessione per il prelievo dei dati.

CONNESSIONE EVADTS

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

GSM

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

L'apparecchio su cui è montato il modem può svolgere anche funzioni di "master GSM" e cioè raccogliere e trasmettere dati da altri distributori collegati in batteria.

PIN CODE

Con questa funzione si può programmare il codice di identificazione della scheda SIM (0000 di default) che verrà inviato al modem GSM (optional) all'accensione dell'apparecchio.

IMPOSTAZIONE SOGLIE

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

RESET CONTATORI

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

Premendo il tasto di conferma "➡" i valori vengono azzerati.

NUMERO IN BATTERIA

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

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

Capitolo 3 MANUTENZIONE

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

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

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

PREMESSA GENERALE

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

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

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

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

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

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

MANUTENZIONE GRUPPO ESPRESSO

Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi e necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo caffè.

Per procedere alla manutenzione, operare come segue:

- scollegare dal pistone superiore il tubo in teflon di collegamento con la caldaia, facendo attenzione a non perdere la guarnizione (vedi fig. 19);
- svitare il pomello che fissa il gruppo alla mensola;
- estrarre il gruppo caffè.

Smontaggio filtro superiore

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

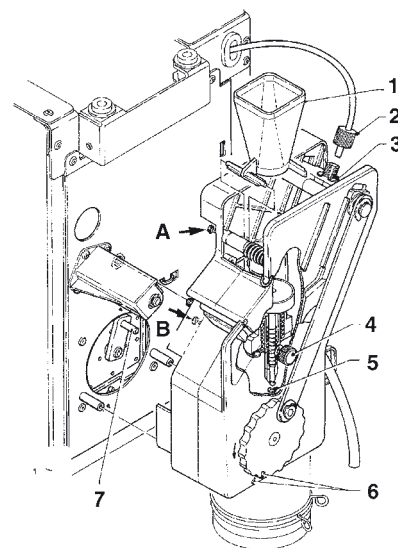


Fig. 19

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

Smontaggio filtro inferiore

- Allentare le viti A e B quanto basta per liberare l'imbuto caffè (vedi fig. 19);
- sfilare l'anello elastico di fissaggio del pistone inferiore;
- sfilare il pistone dalla camera di infusione e smontare il filtro.

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

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

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

Importante!!!

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

PULIZIA DISTRIBUTORE BICCHIERI

Il distributore bicchieri è concepito in modo da poter essere smontato facilmente per le operazioni di manutenzione. E' possibile smontare senza l'uso di attrezzi ogni singola colonna dell'incolonnatore bicchieri e l'anello sgancio.

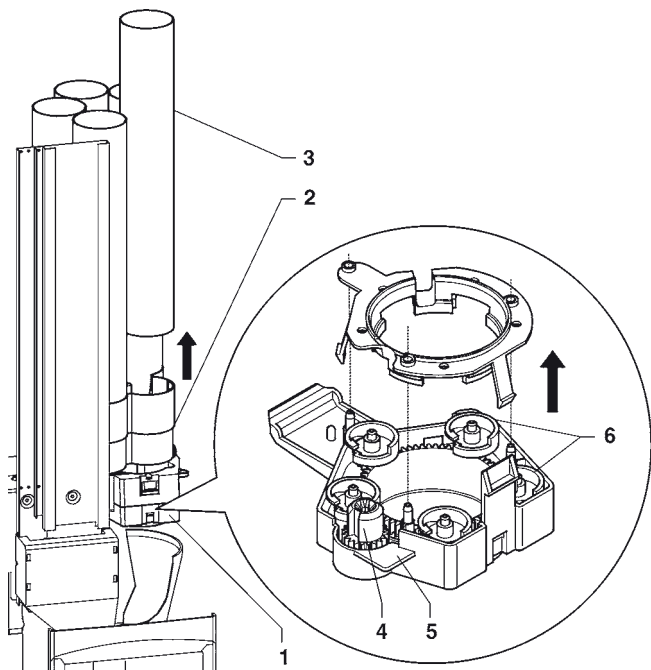
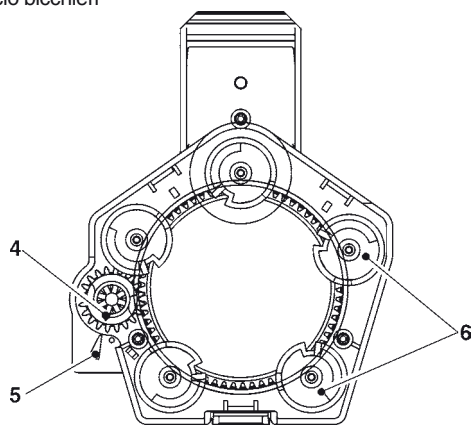


Fig. 20

- 1 - Anello sgancio bicchieri
- 2 - Incolonnatore bicchieri
- 3 - Colonna estraibile
- 4 - Ingranaggio attuazione micro
- 5 - Supporto chiocciola
- 6 - Chiocciola sgancio bicchieri



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

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

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

PULIZIA ANNUALE

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

SANITIZZAZIONE

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

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

PULIZIA CONTENITORI PRODOTTI

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

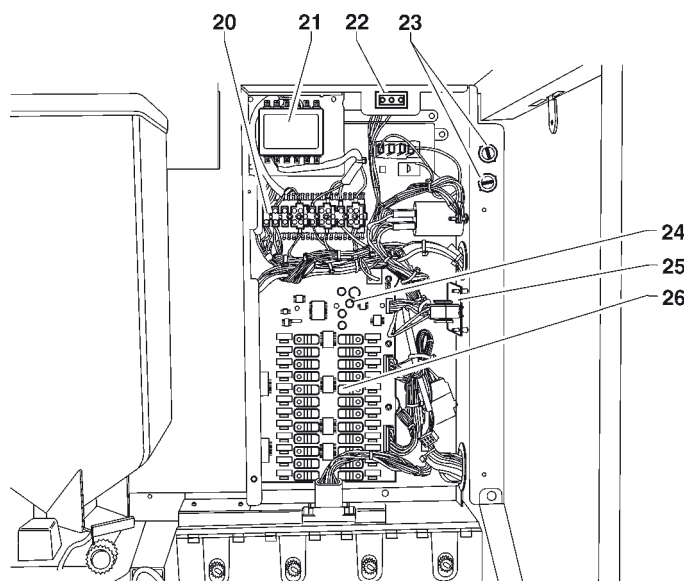
FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI

SCHEDE ATTUAZIONI

Questa scheda (vedi fig. 21) provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori a 230 V~. Inoltre gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori sui vari utilizzatori e controlla la scheda caldaia.

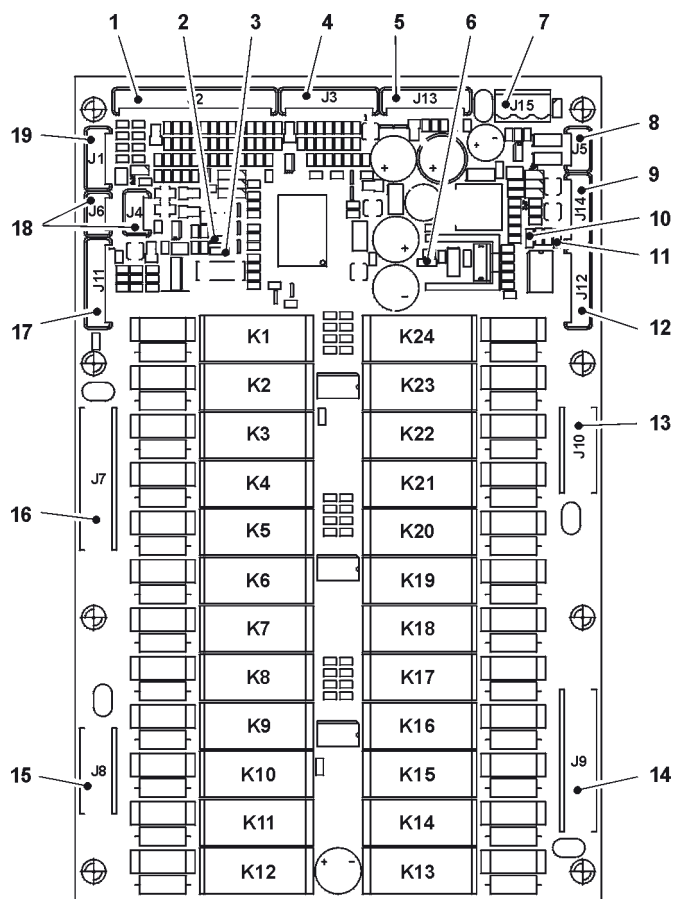
La scheda è alimentata a 24 Vac.

Fig. 21



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

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



FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

- 1 - Segnali di ingresso
- 2 - LED verde
- 3 - LED rosso
- 4 - Non usato
- 5 - Connettore per programmazione scheda (RS232)
- 6 - LED giallo
- 7 - Alimentazione scheda (24 Vac)
- 8 - Non usato
- 9 - Sonda e controllo caldaia
- 10- LED rosso resistenza caldaia
- 11- LED rosso (non usato)
- 12- Collegamento scheda espansione
- 13- Utilizzatori 230 V ~
- 14- Utilizzatori 230 V ~
- 15- Utilizzatori 230 V ~
- 16- Utilizzatori 230 V ~
- 17- Non usato
- 18- Collegamento "Can Bus"
- 19- Non usato
- 20- Fusibili trasformatore
- 21- Trasformatore di alimentazione schede e gettoniera
- 22- Presa sempre in tensione
- 23- Fusibili di rete
- 24- LED
- 25- Scheda controllo caldaia
- 26- Relè

	Espresso	Instant
K1 =	ESC	MD6
K2 =	MSB	MSB
K3 =	MSCB	MSCB
K4 =	MSP	MSP
K5 =		
K6 =	LF	LF
K7 =	MSU	MSU
K8 =	M	MF4
K9 =	MF3	MF3
K10 =	MF2	MF2
K11 =	MF1	MF1
K12 =	MDZ	MDZ
K13 =	PM	E4
K14 =	ER	E5
K15 =	E1	E1
K16 =	E2	E2
K17 =	E3	E3
K18 =	EEA	EEA
K19 =		MF5
K20 =	MAC	MD5
K21 =	MD4	MD4
K22 =	MD3	MD3
K23 =	MD2	MD2
K24 =	MD1	MD1

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA

Questa scheda (vedi fig. 21) controlla l'intervento della resistenza della caldaia.

SCHEDA C.P.U.

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

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

- LED verde (3) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda C.P.U.;
- LED giallo (4) si accende quando sono presenti i 5 Vdc;
- LED rosso (7) si accende nel caso vi sia, per qualsiasi motivo, un reset nel software.

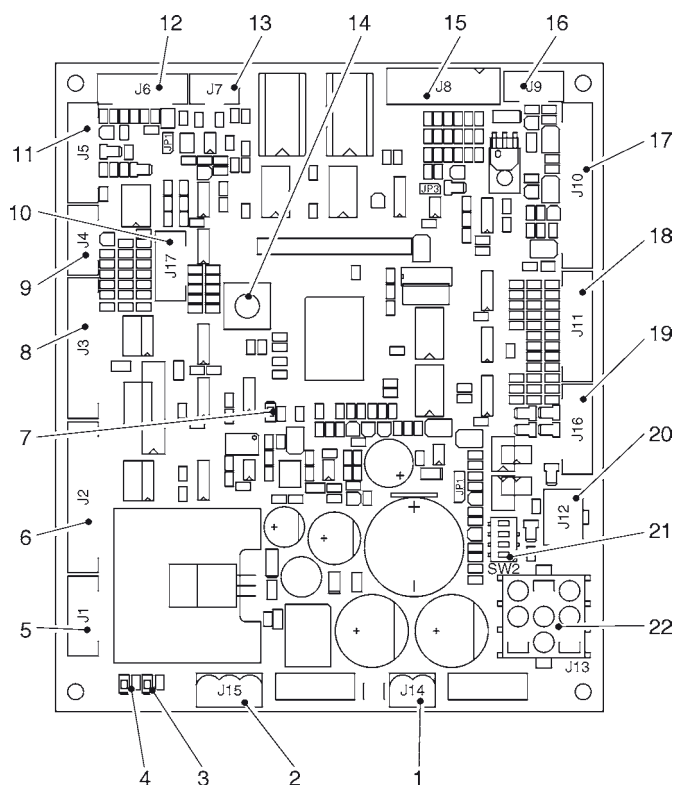
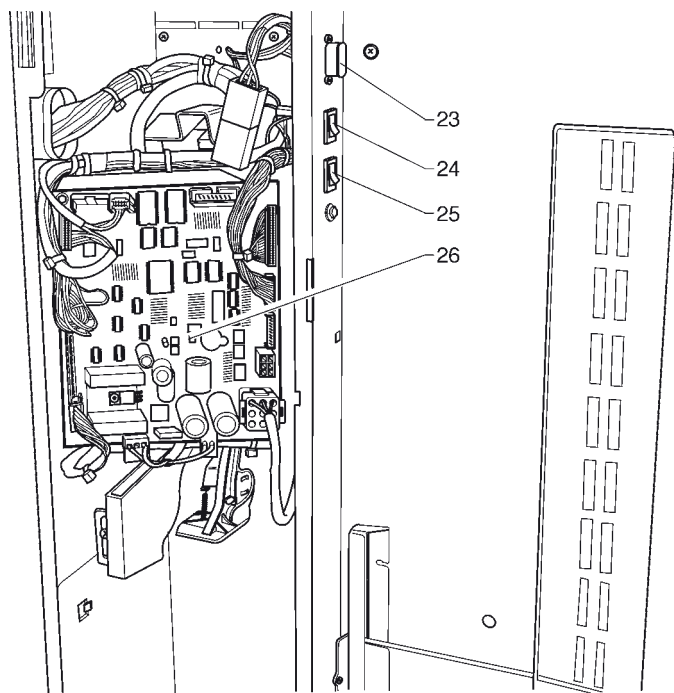


Fig. 22

- | | |
|----|---|
| 1 | - J14 alimentazione gettoniere |
| 2 | - J15 alimentazione scheda |
| 3 | - LED verde run (DL2) |
| 4 | - LED giallo 5 Vdc (DL1) |
| 5 | - Collegamento LED tastiera- Elettromagnete sportello |
| 6 | - Non usato |
| 7 | - LED rosso reset CPU (DL3) |
| 8 | - J3 input/output |
| 9 | - J4 non usato |
| 10 | - J17 connettore Up Key |
| 11 | - J5 cablaggio RS232 |
| 12 | - J6 non usato |
| 13 | - J7 can bus |
| 14 | - Pulsante non utilizzato |
| 15 | - J8 validatori |
| 16 | - J9 non usato |
| 17 | - J10 display cristalli liquidi LCD |
| 18 | - J11 tastiera |
| 19 | - J16 non usato |
| 20 | - J12 gettoniera MDB |
| 21 | - Minidip d'impostazione gettoniere (SW2) |
| 22 | - J13 espansione BDV/EXE |
| 23 | - Presa seriale RS232 |
| 24 | - Pulsante lavaggio |
| 25 | - Pulsante programmazione |
| 26 | - Scheda C.P.U |



CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE

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

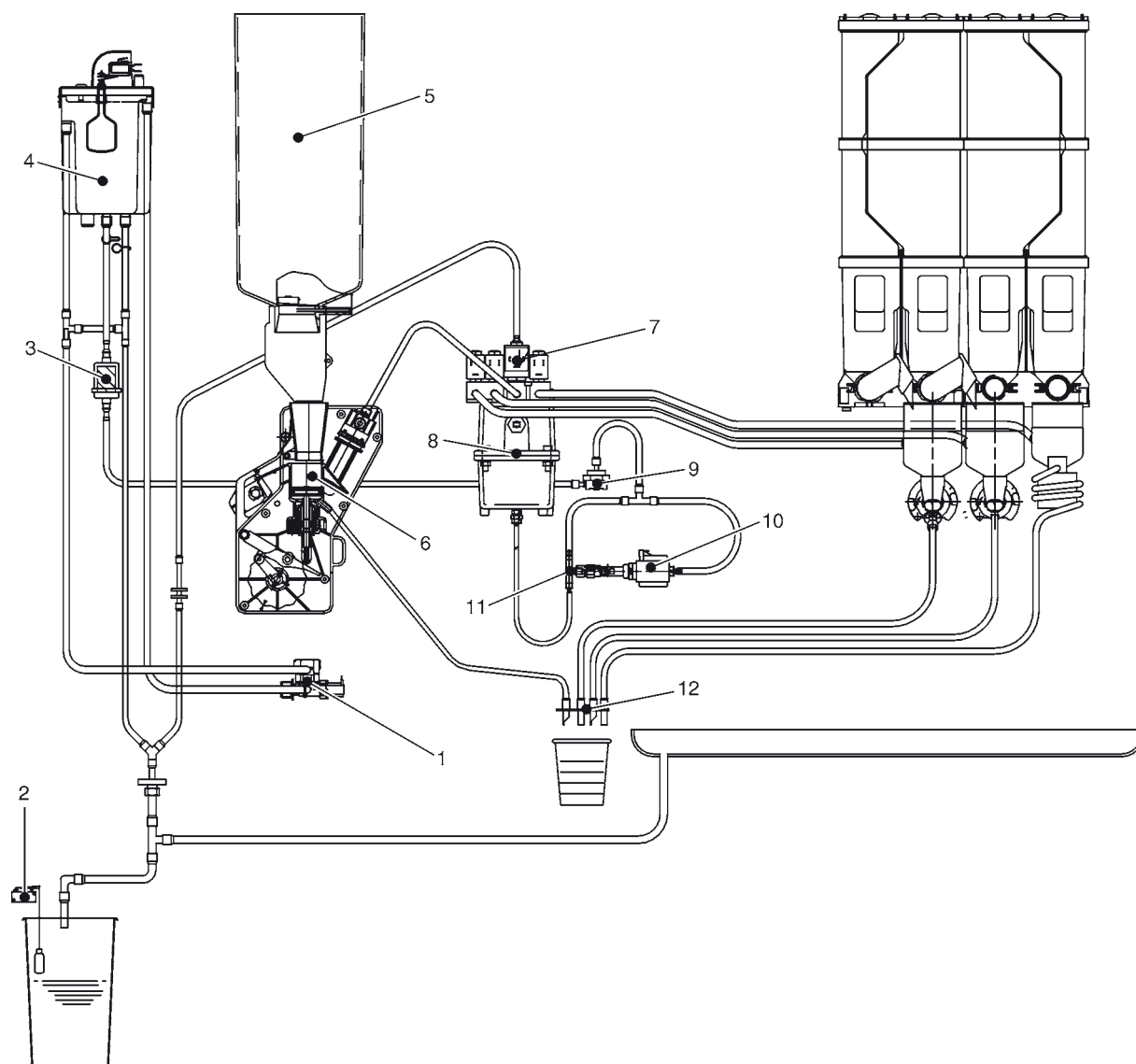
In caso di sostituzione, o per cambiare le prestazioni dell'apparecchio, sarà necessario verificare la configurazione delle schede e scaricare il software adeguato.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

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

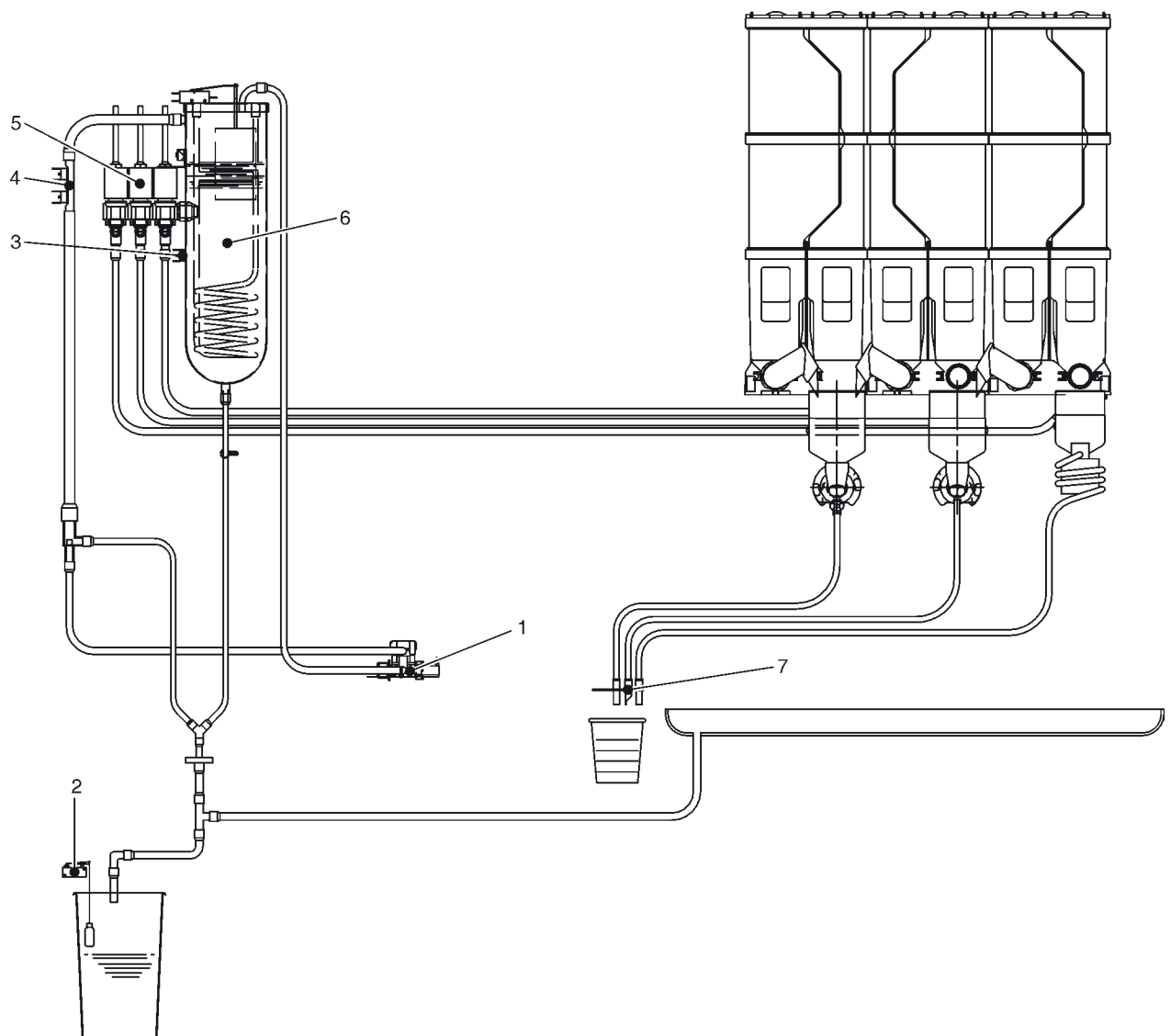
CIRCUITO IDRAULICO ESPRESSO



- 1 - Elettrovalvola entrata acqua
- 2 - Galleggiante pieno fondi
- 3 - Filtro meccanico
- 4 - Air-break
- 5 - Contenitore caffè in grani
- 6 - Gruppo infusore

- 7 - Gruppo elettrovalvole
- 8 - Caldaia
- 9 - Contatore volumetrico
- 10 - Pompa a vibrazione
- 11 - By-pass
- 12 - Gruppo ugelli di erogazione

CIRCUITO IDRAULICO INSTANT



- 1 - Elettrovalvola entrata acqua
- 2 - Galleggiante pieno fondi
- 3 - Termostato di sicurezza
- 4 - Termostato antiebollizione

- 5 - Gruppo elettrovalvole
- 6 - Caldaia
- 7 - Gruppo ugelli di erogazione

Menu Caricatore - Riepilogo

Con la stampante connessa stampa di tutti i dati come in visualizzazione

STATISTICHE TOTALI

Stampa dei dati per:

Selezioni
Fasce
sconti
Guasti
Dati gettonati

STATISTICHE RELATIVE

Intestazione:

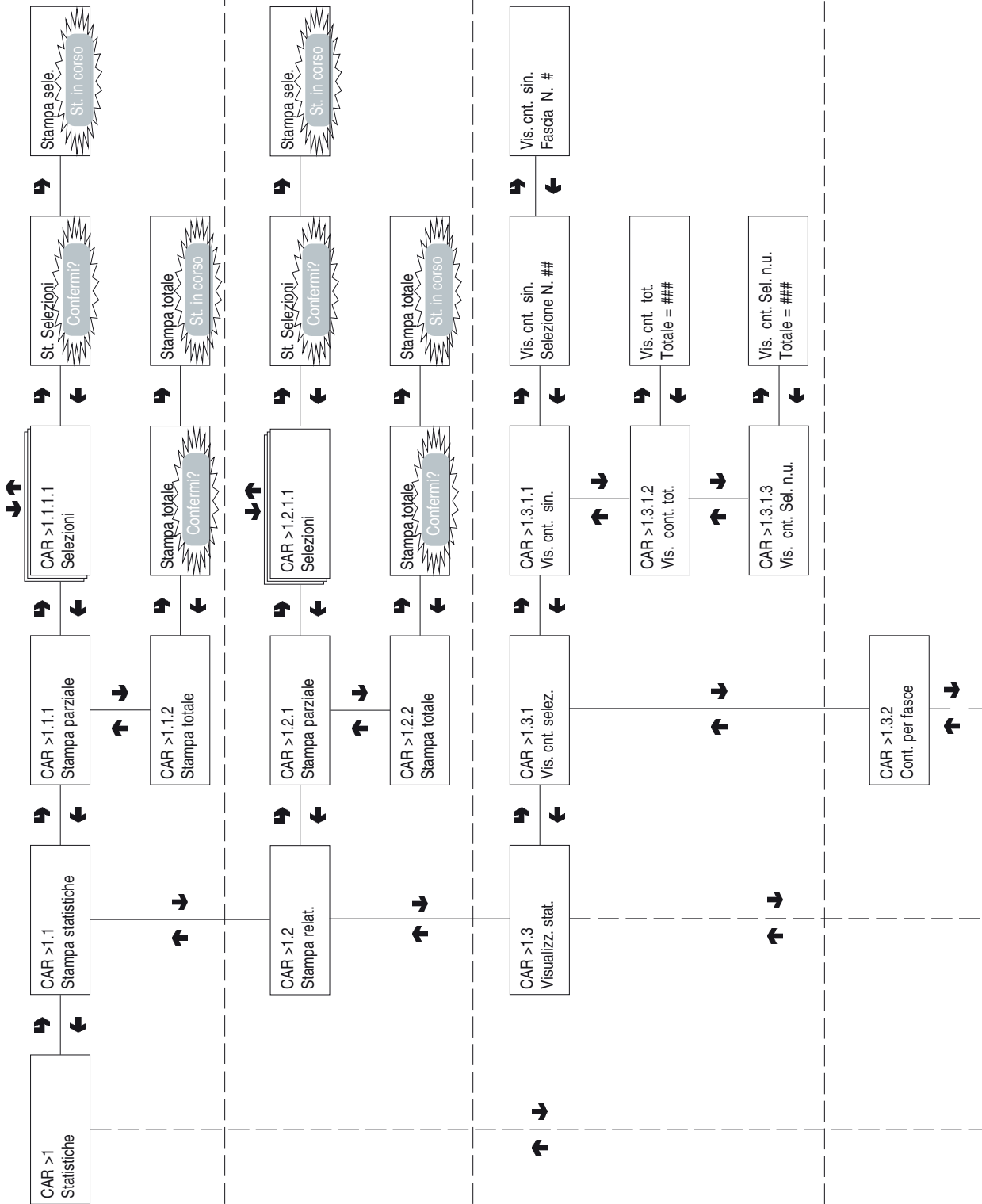
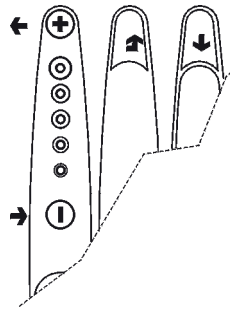
Data corrente
Modello macchina
Revisione software
Codice Gestore
Codice D.A.
Data installazione

STATISTICHE TOTALI

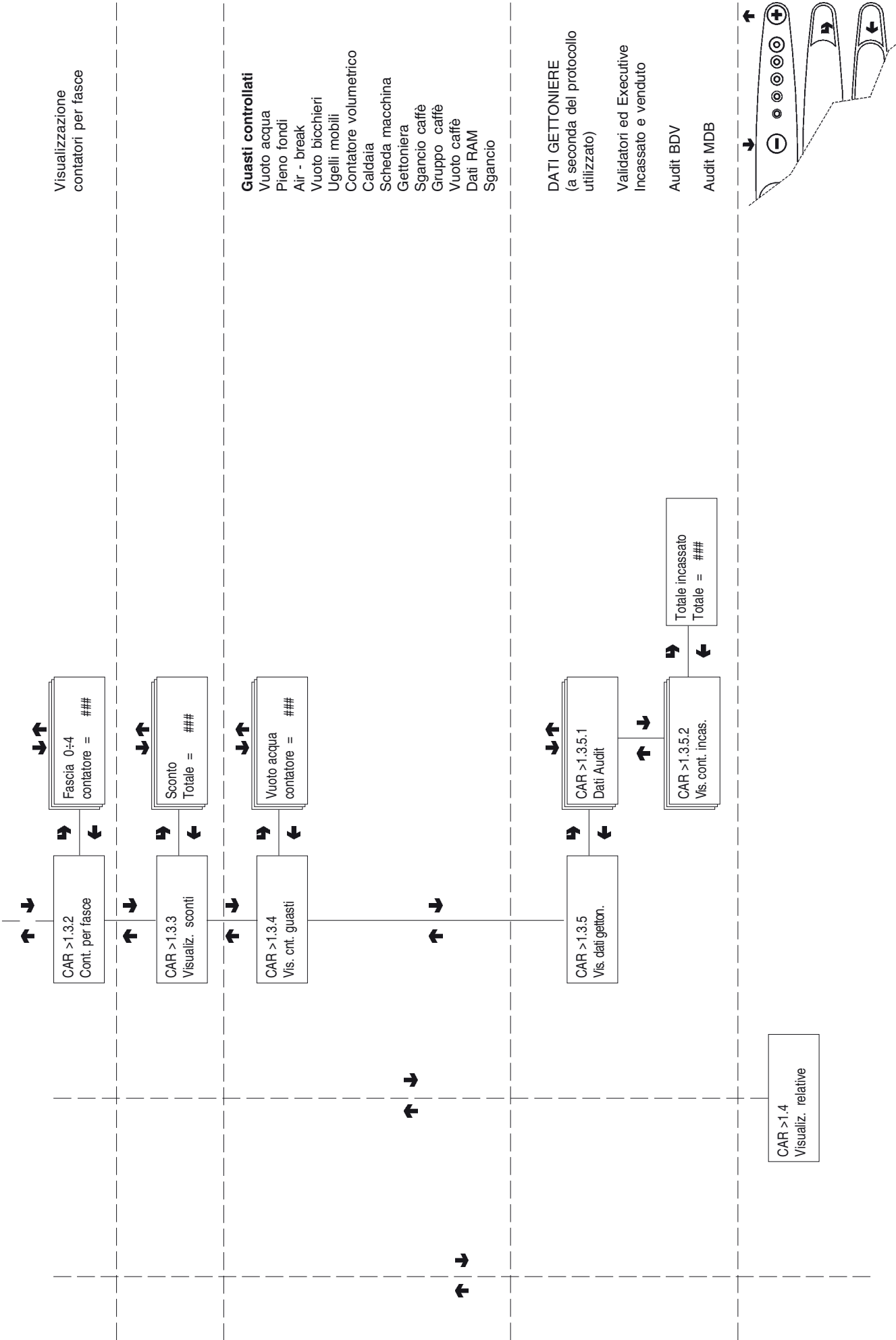
Visualizzazione vendite
per singola selezione
per ogni fascia oraria e
totale

Visualizzazione vendite
totali per singola
selezione

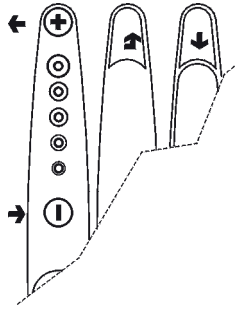
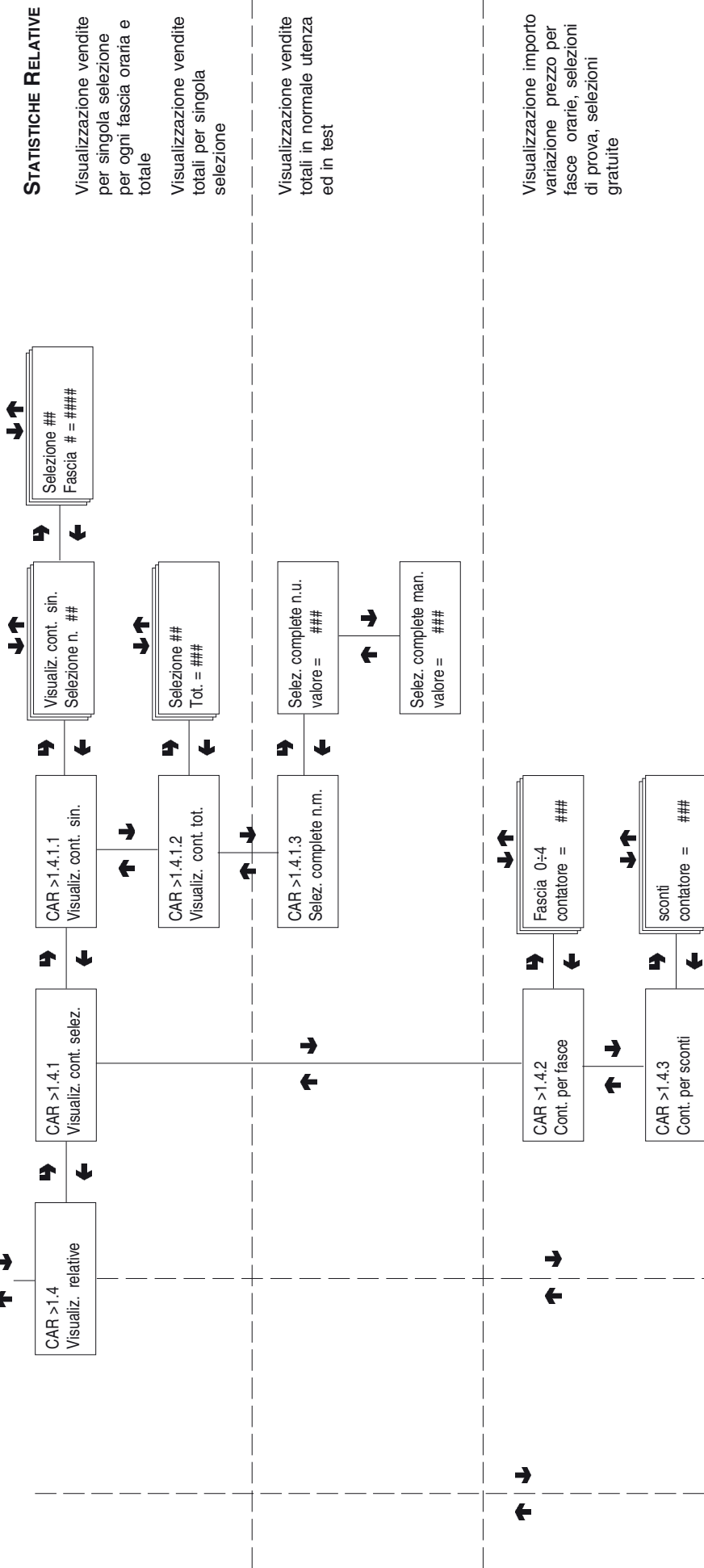
Visualizzazione
vendite totali in
normale utenza
ed in test

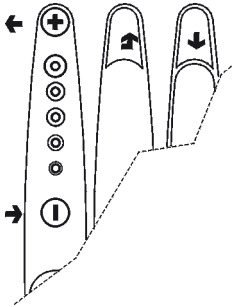
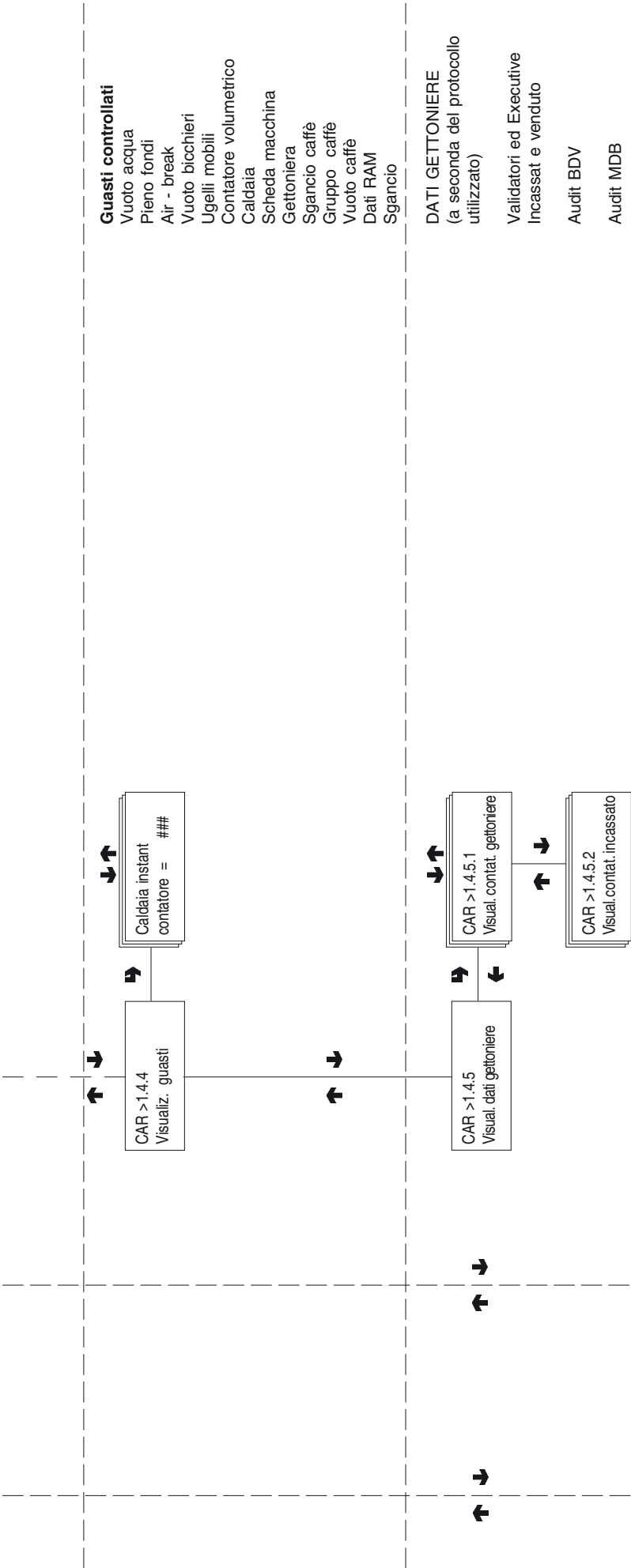


Menu Caricatore - Riepilogo

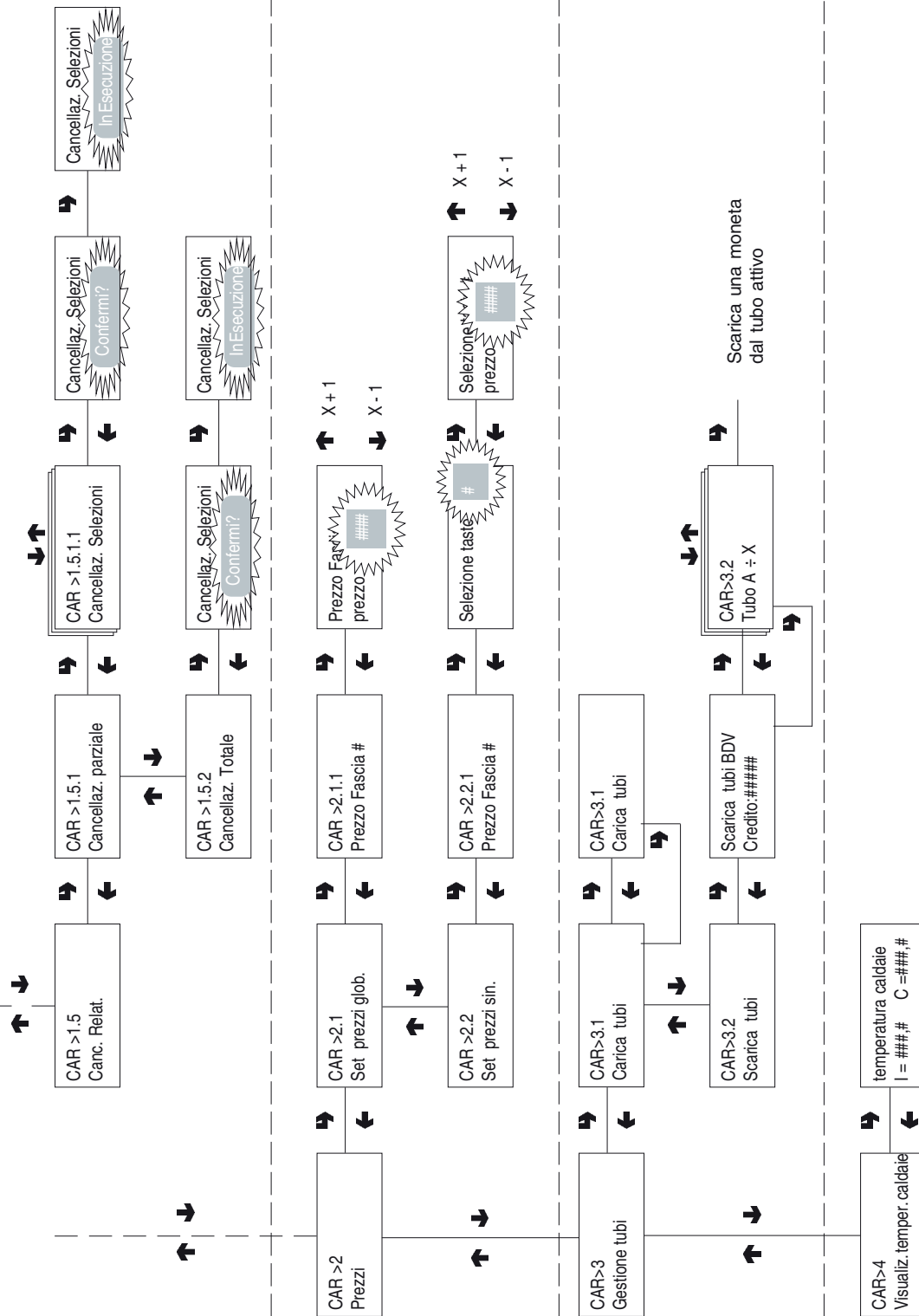


Menu Caricatore - Riepilogo





Menu Caricatore - Riepilogo



STATISTICHE RELATIVE

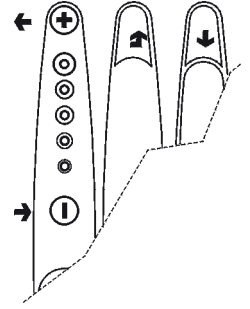
Cancellazione dei dati per:
Selezioni
Fasce
Sconti
Guasti
Dati gettoniere

Possibilità di variare il prezzo di vendita per ogni selezione su 4 fasce orarie

Solo BDV
Ricarica manuale tubi
rendiresto

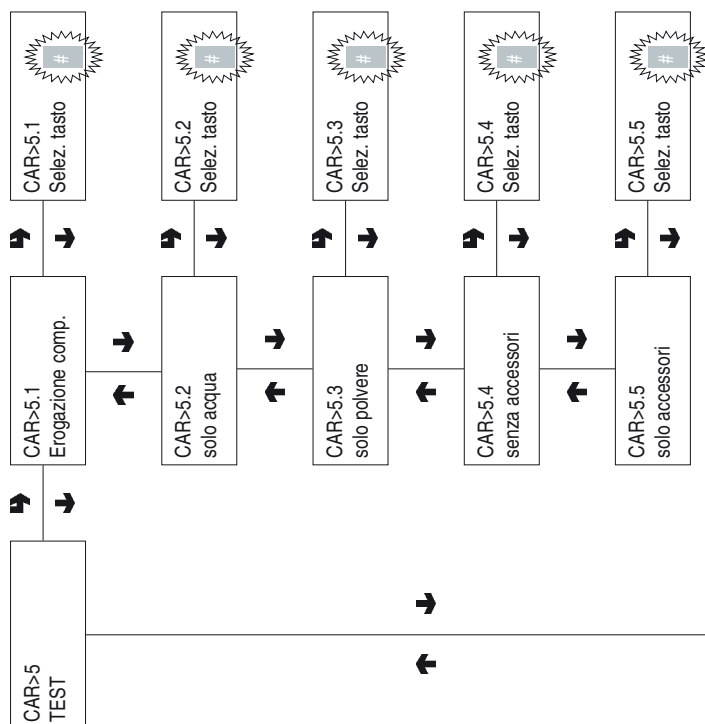
Scarica manuale tubi

I = Caldaia solubili
C = caldaia caffè



Menu Caricatore - Riepilogo

Premendo un tasto
inizio erogazione



Premendo una volta il tasto
di programmazione

Cancellaz. totale
Confermi?

Cancellaz. totale
Confermi?

CAR>6.1
Reset cnt preallarmi

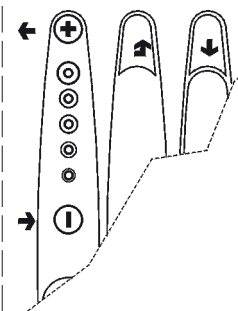
CAR>6
GSM

CAR>7.1
Connessione

CAR>7
EVADTS

CAR>7.1
Attendeiepregi

CAR>1
Statistiche

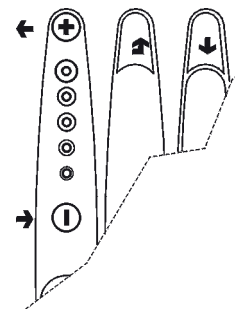
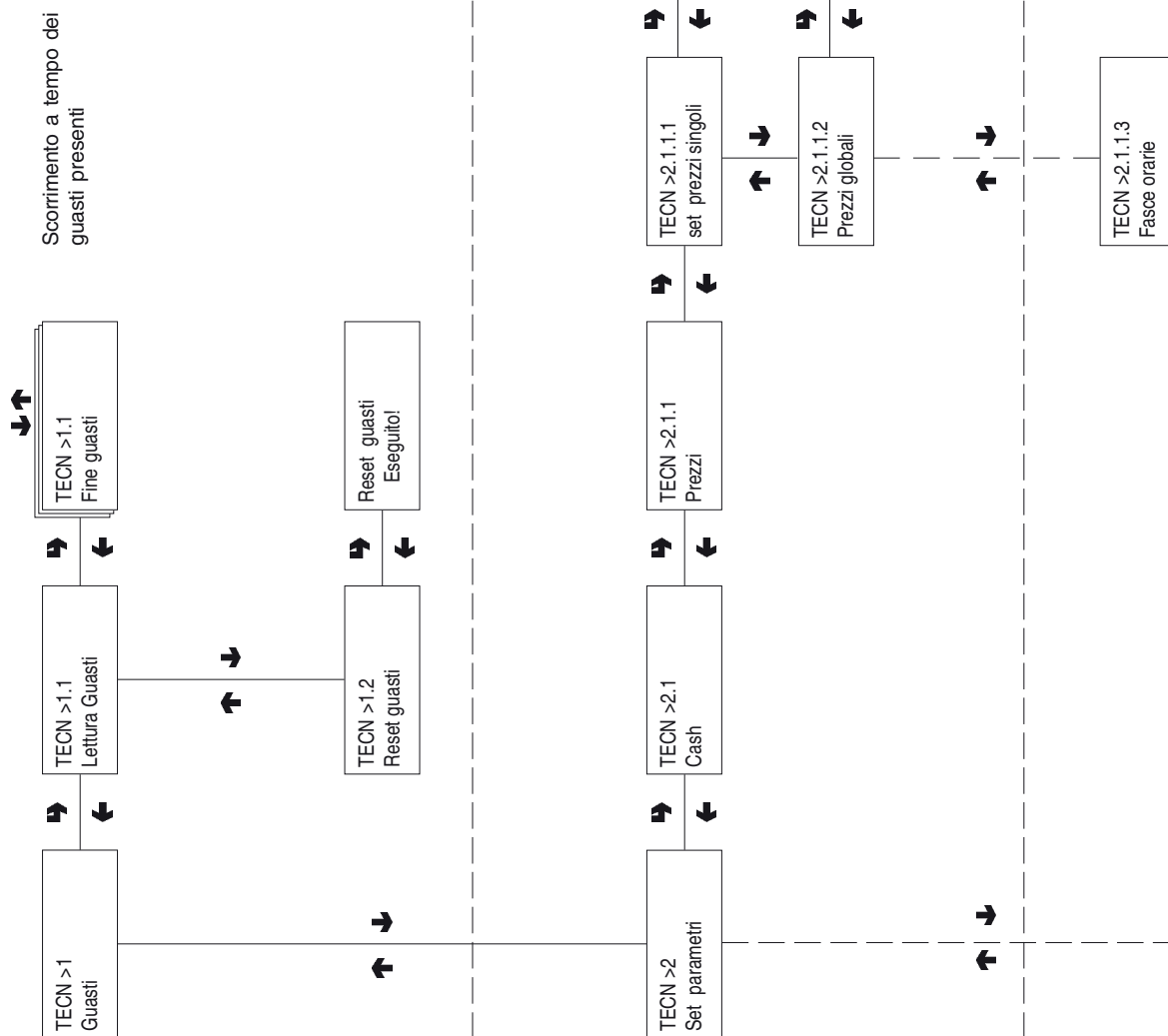


Menu Tecnico - Riepilogo

VISUALIZZAZIONE GUASTI

Guasti controllati

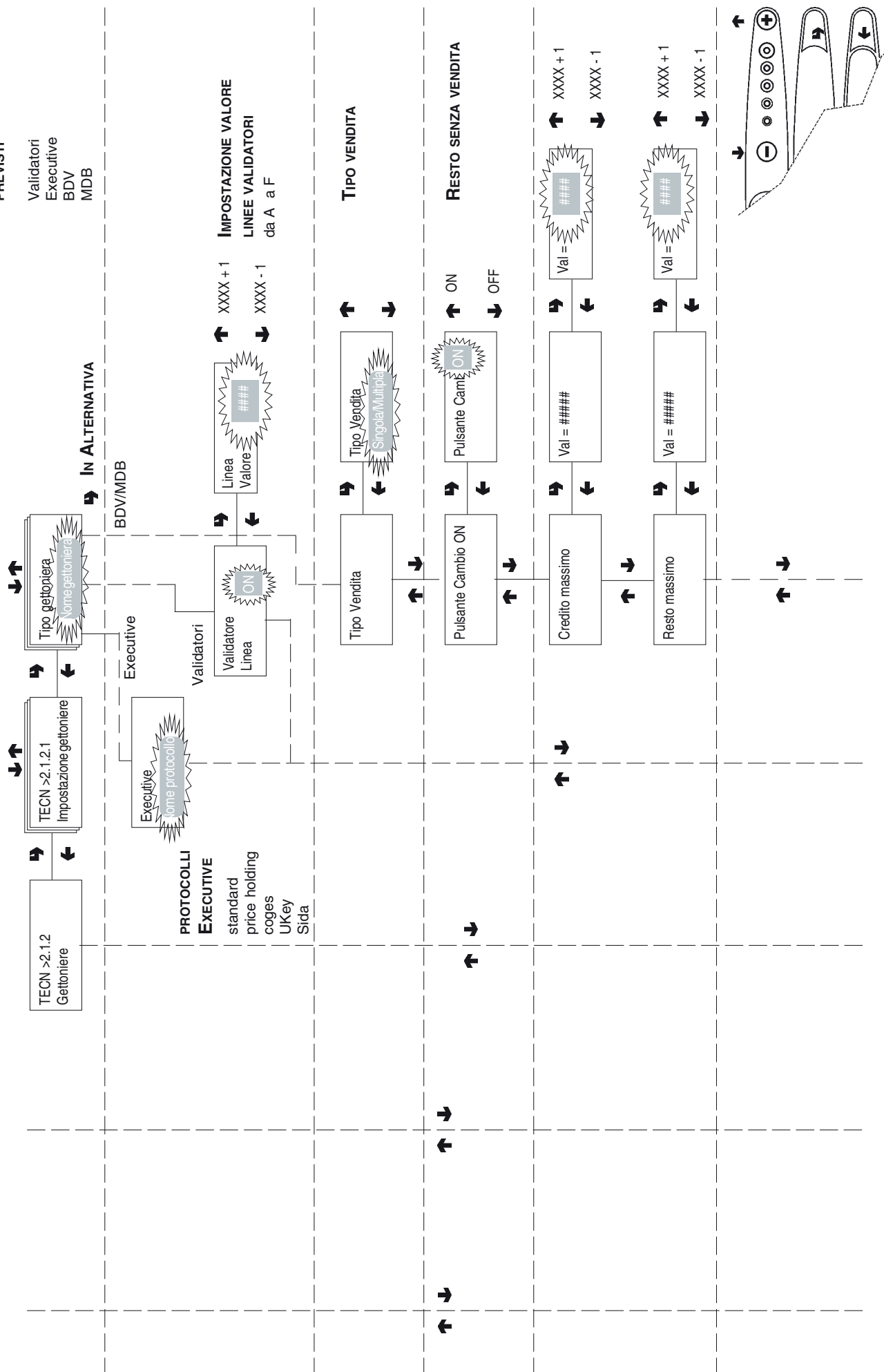
Vuoto acqua
Pieno fondi
Air - break
Vuoto bicchieri
Ugelli mobili
Contatore volumetrico
Caldaia
Scheda macchina
Gettoniera
Sgancio caffè
Gruppo caffè
Vuoto caffè



TIPÌ GETTONIERA

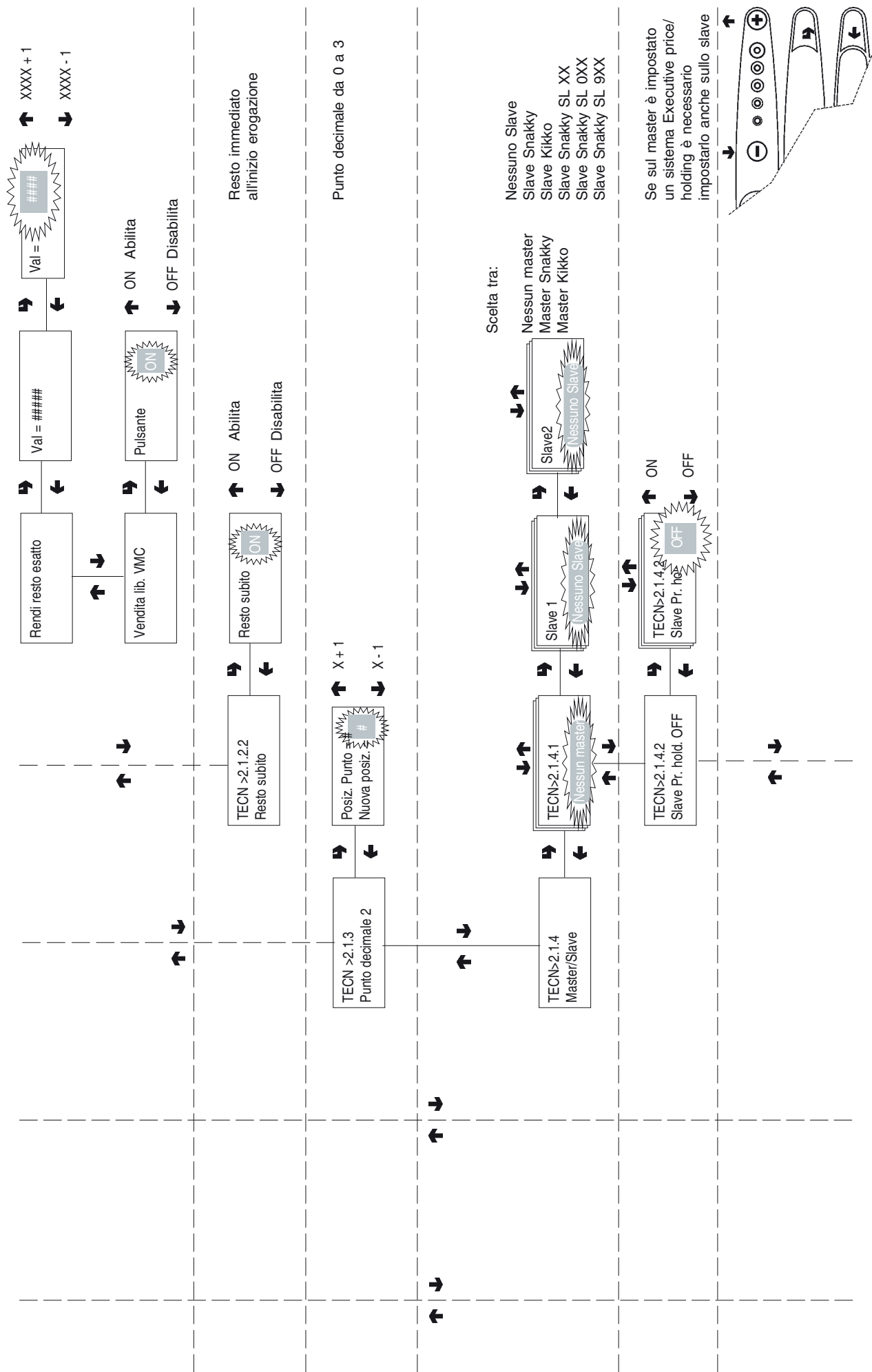
PREVISTI

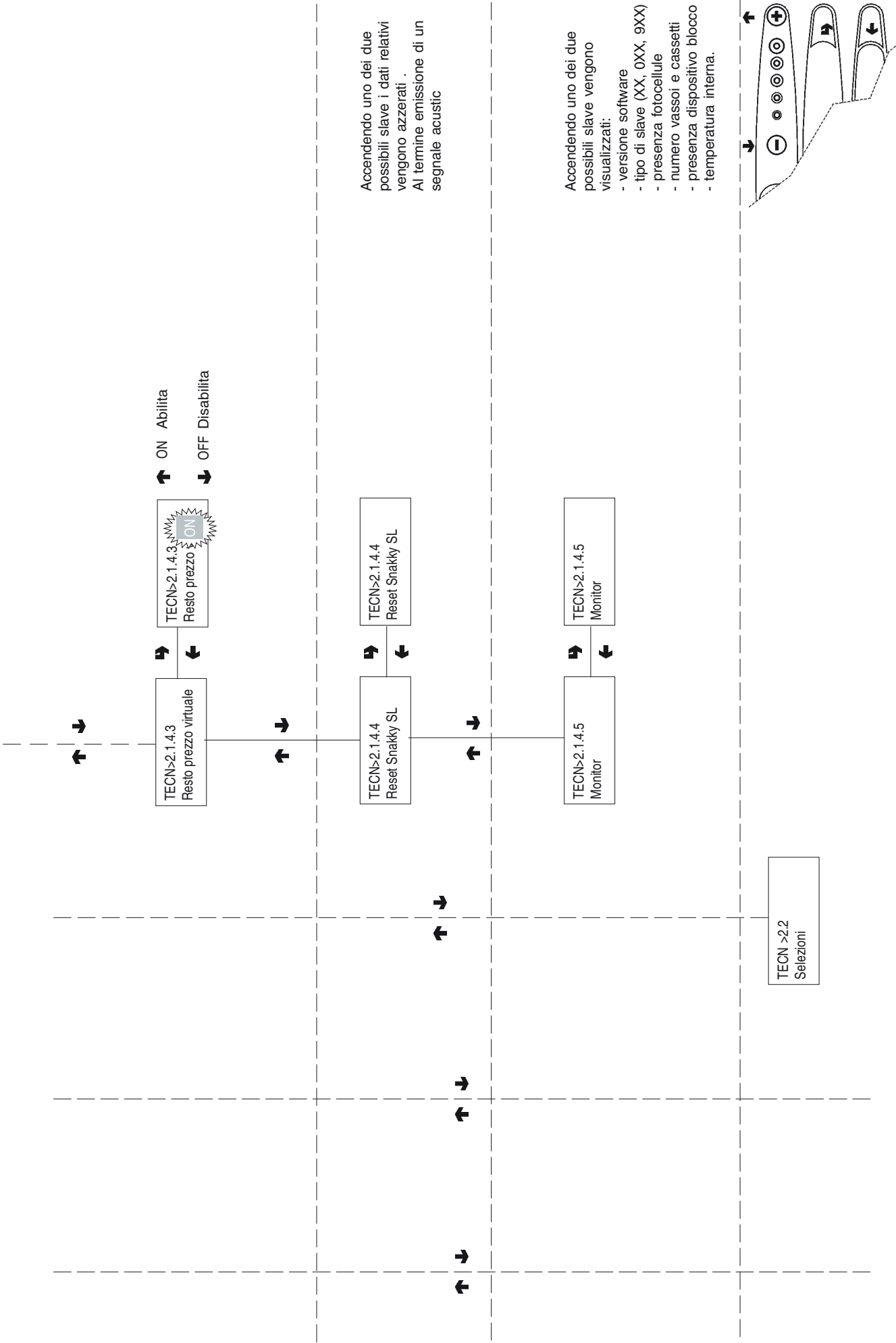
Validatori
Executive
BDV
MDB



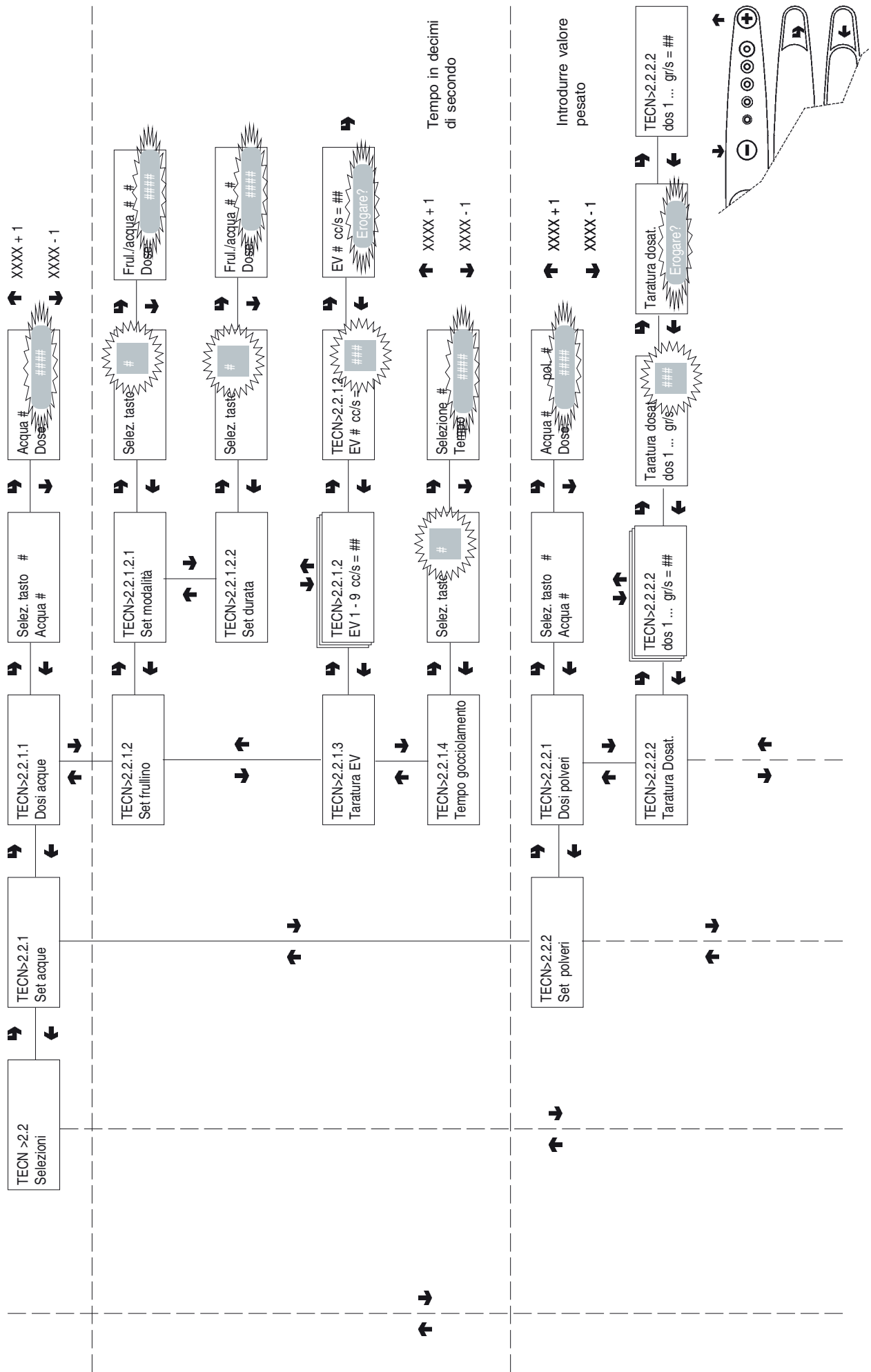
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA



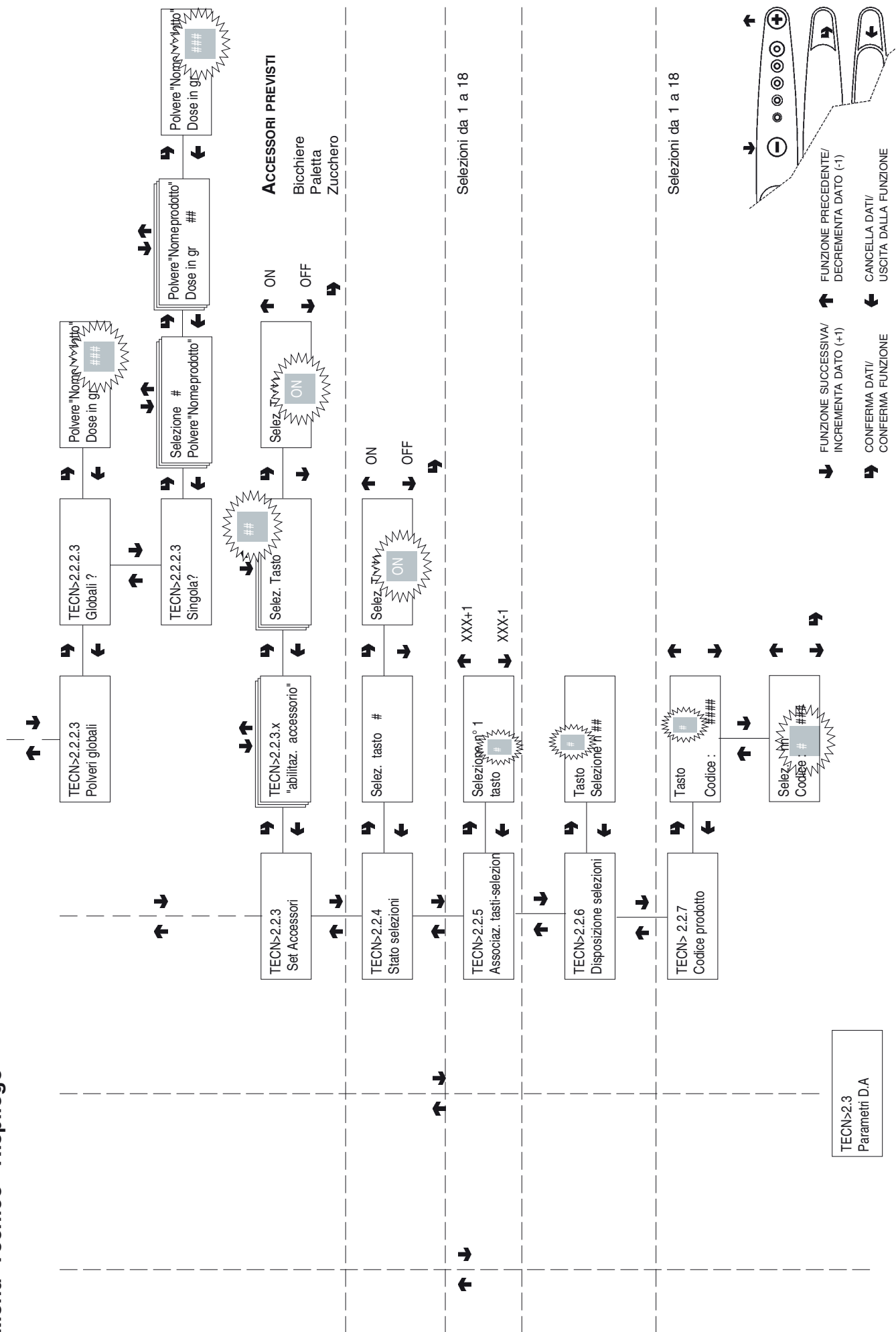


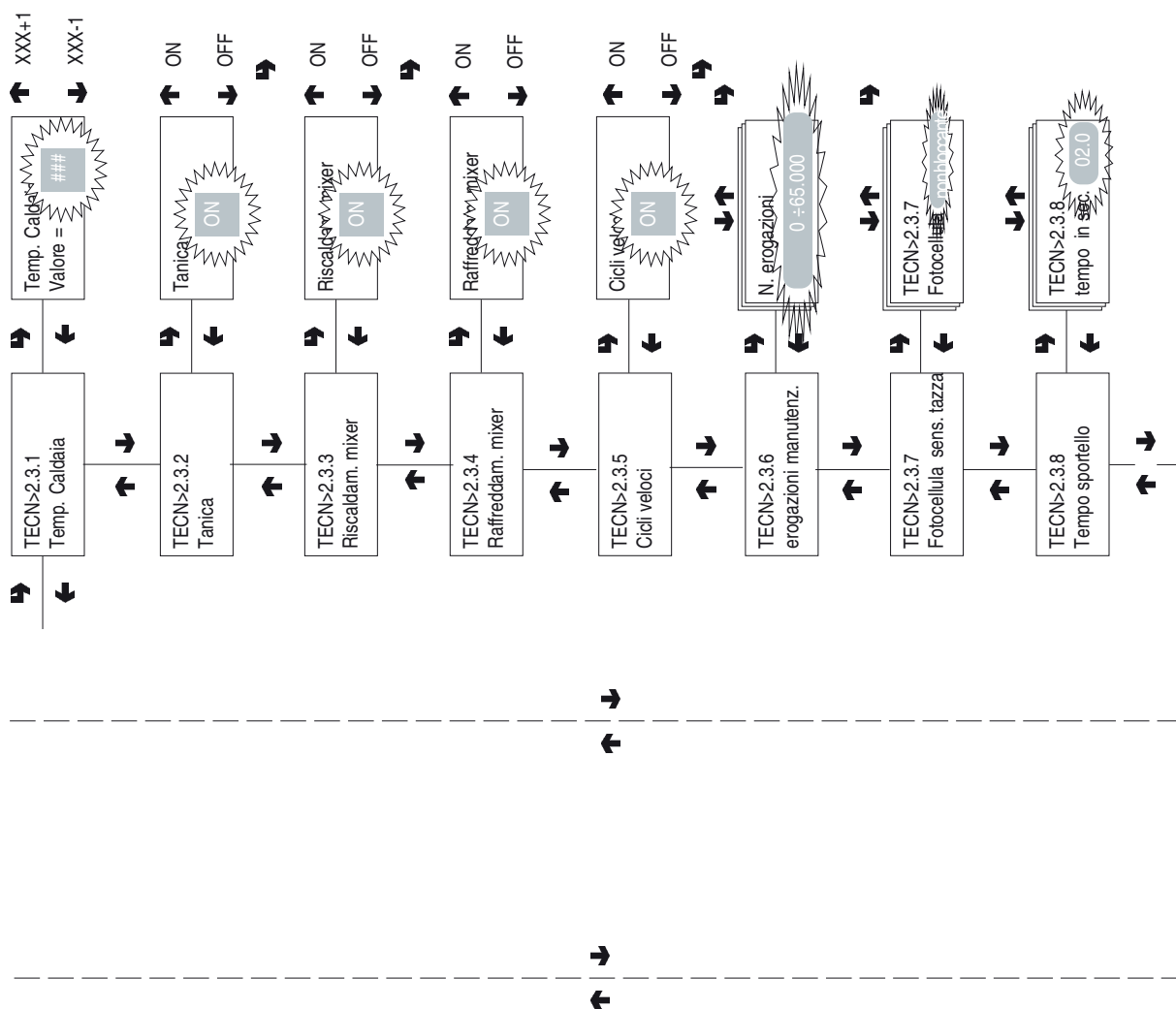


Menu Tecnico - Riepilogo

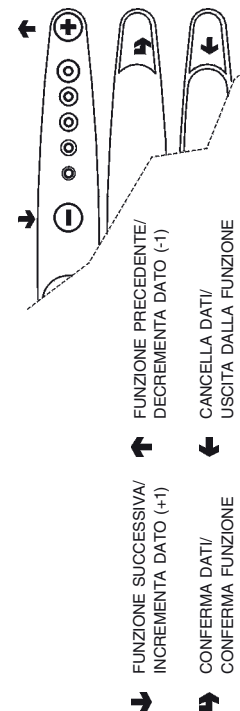


Menu Tecnico - Riepilogo

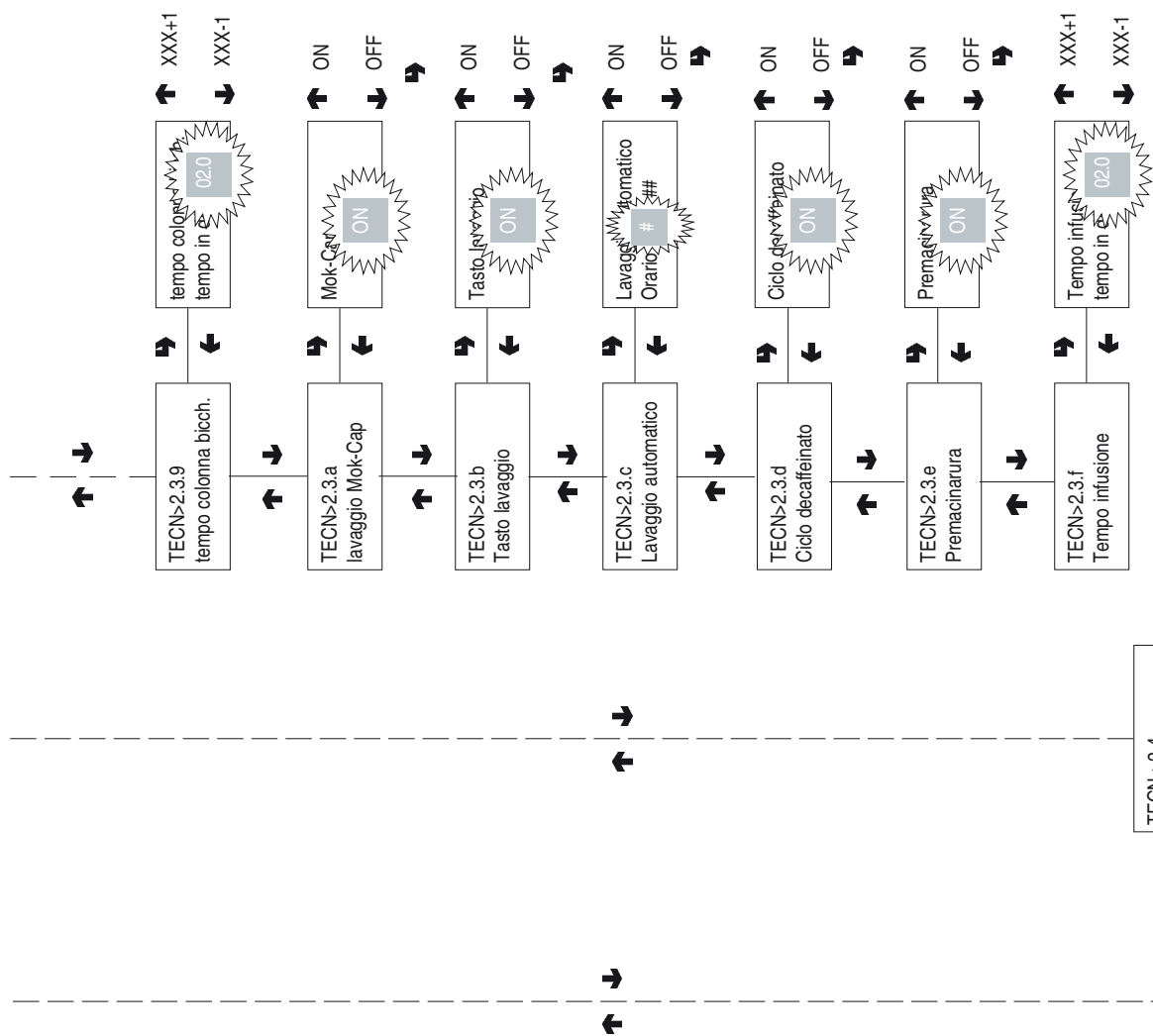




Eliminazione tempi aggiuntivi

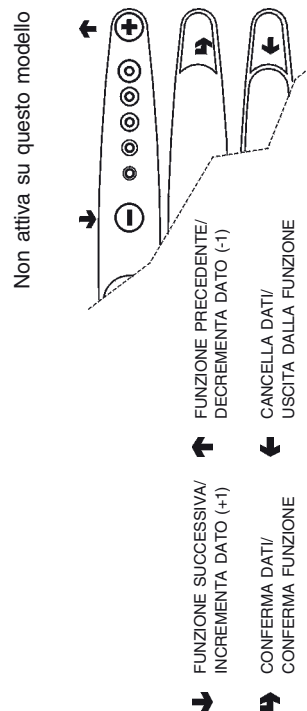


© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

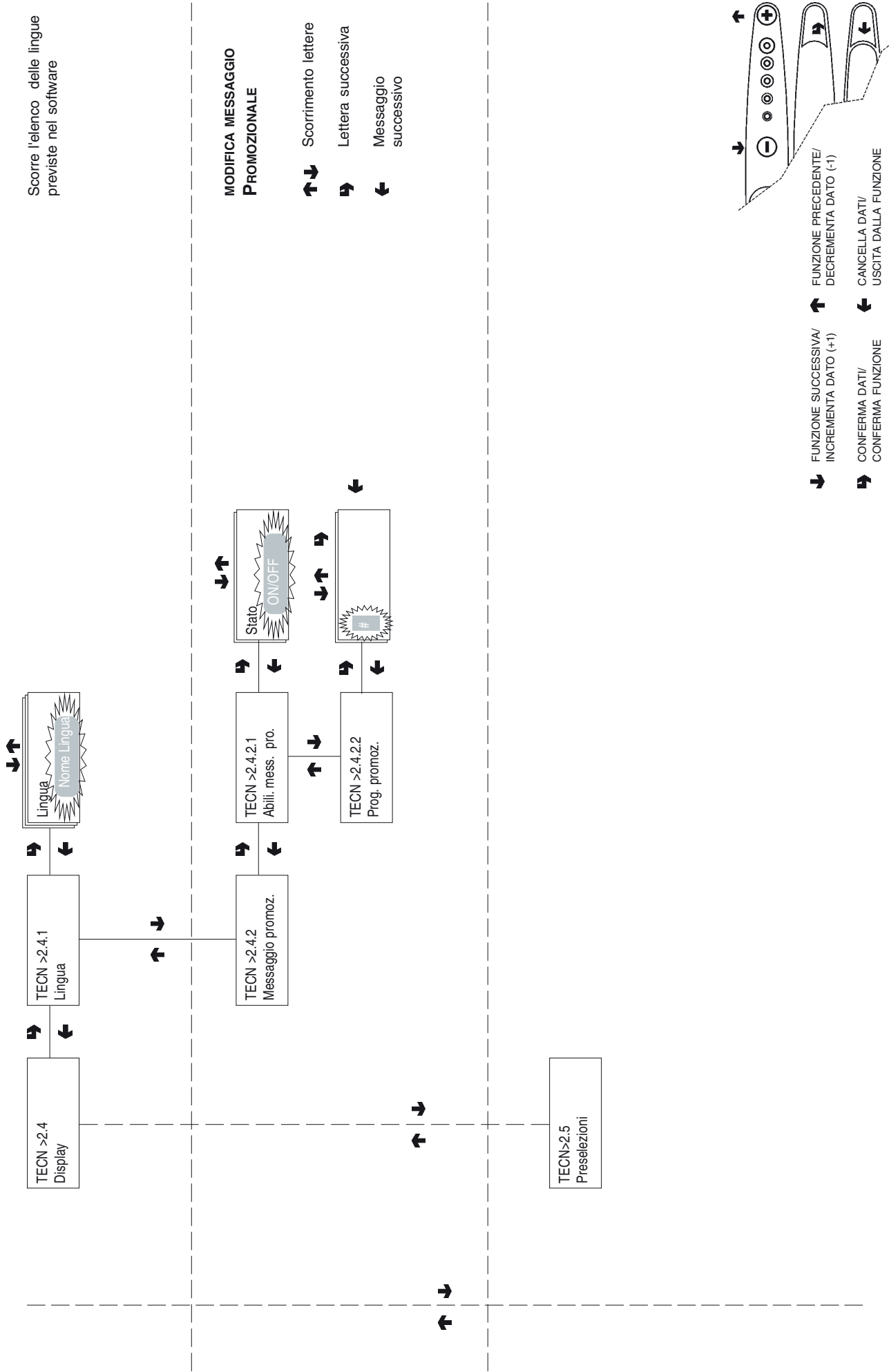


Da 0 a 25 decimi di secondo

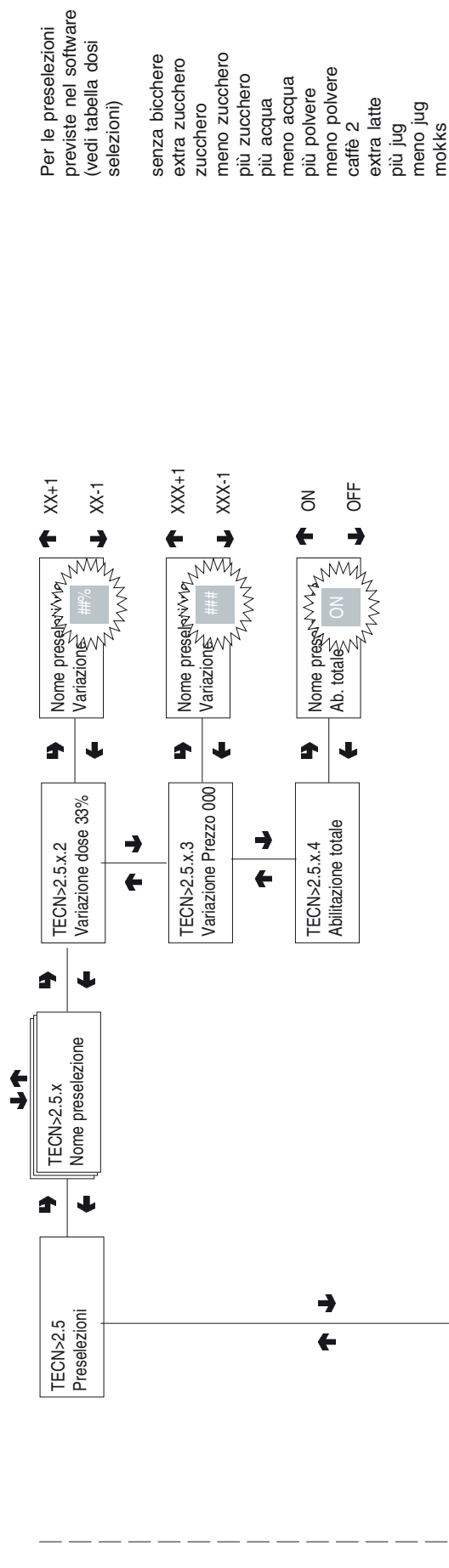
Non attivo su questo modello



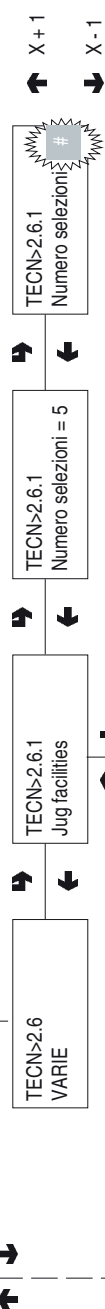
Menu Tecnico - Riepilogo



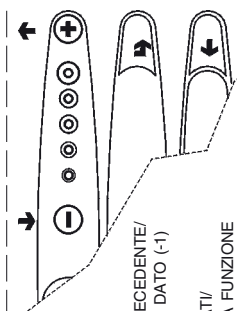
Menu Tecnico - Riepilogo



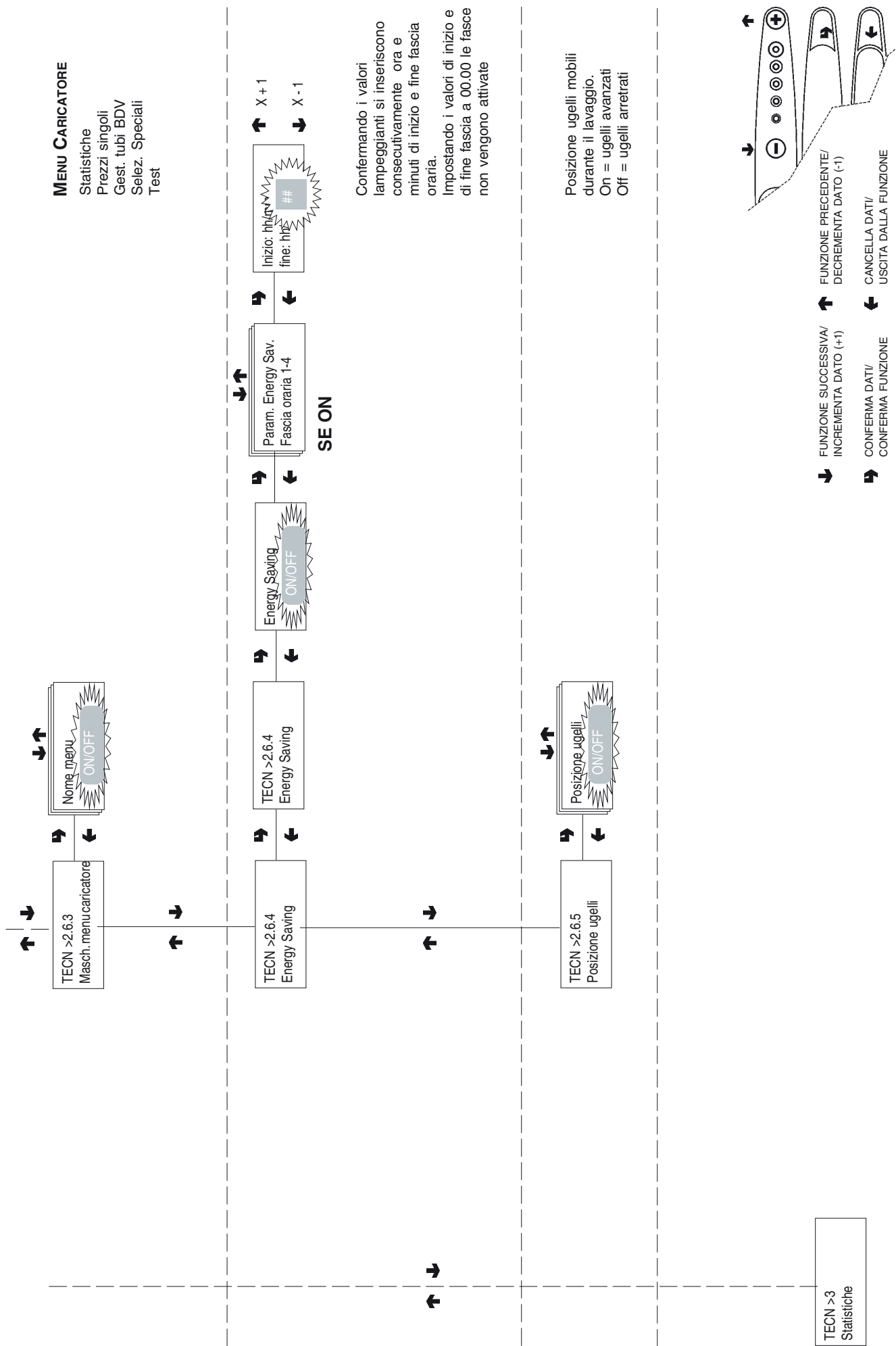
Numero di selezioni
gratuite consecutive
da 1 a 9



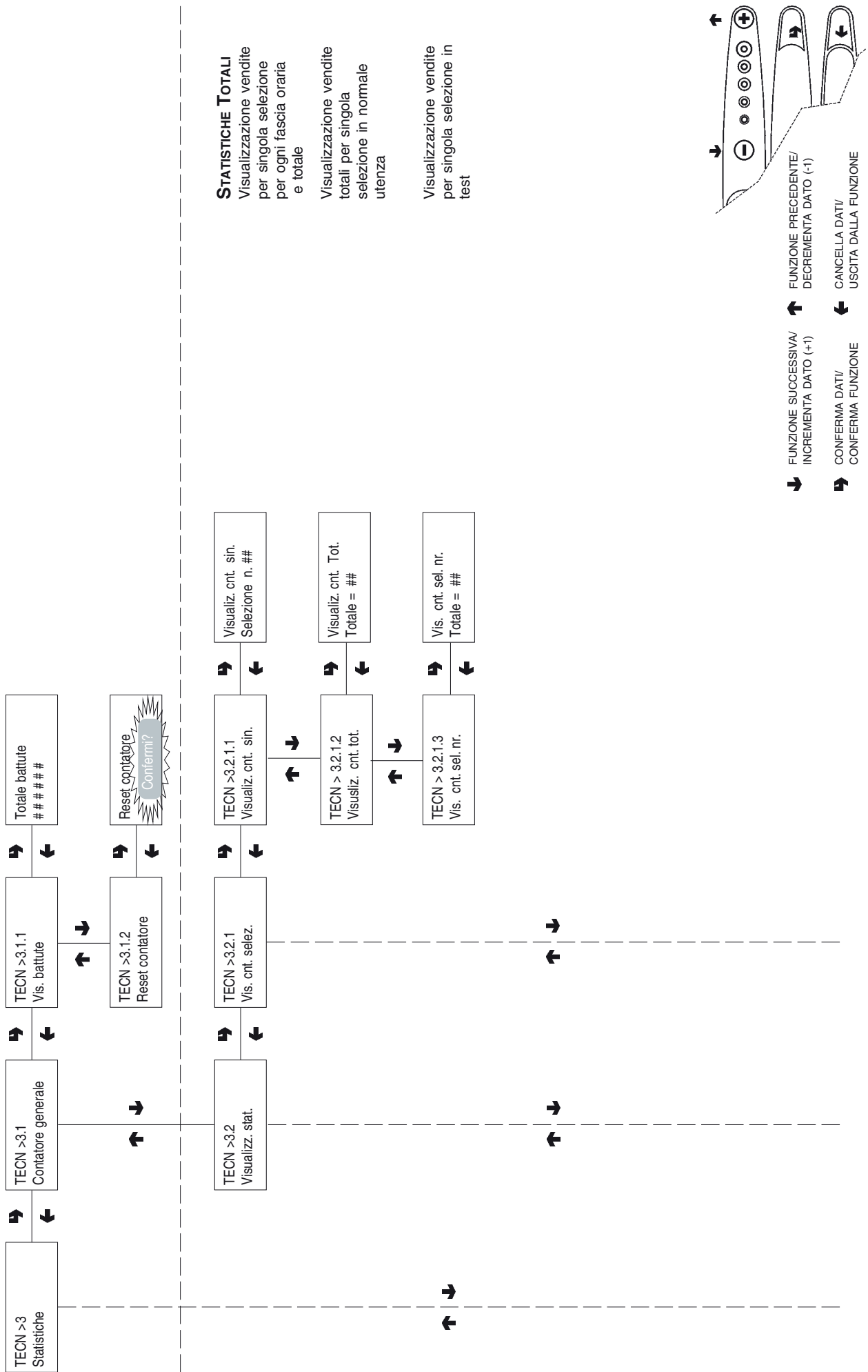
➡ FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)
 ➡ FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)
 ➡ CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE
 ➡ CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Menu Tecnico - Riepilogo



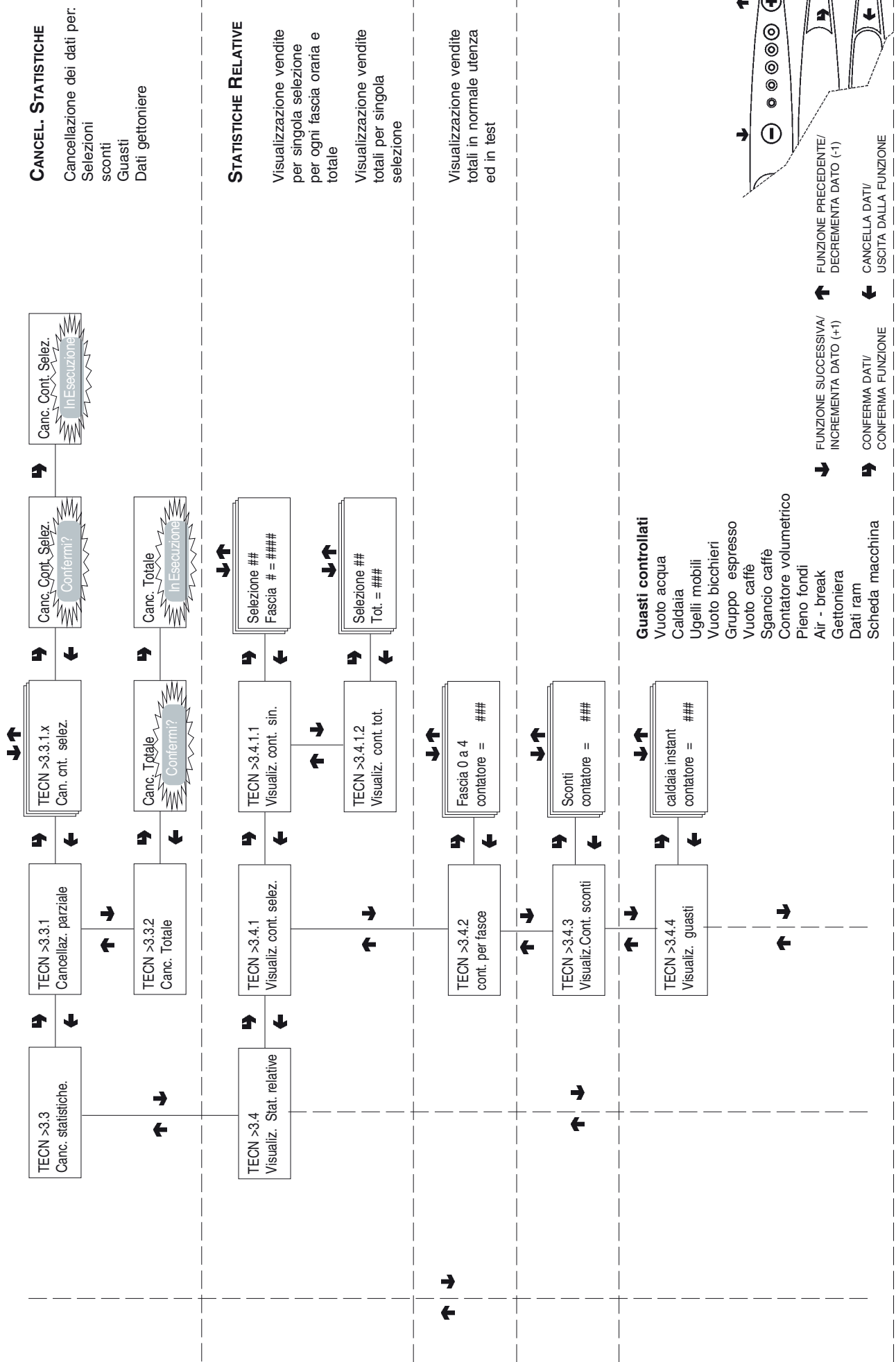
Menu Tecnico - Riepilogo



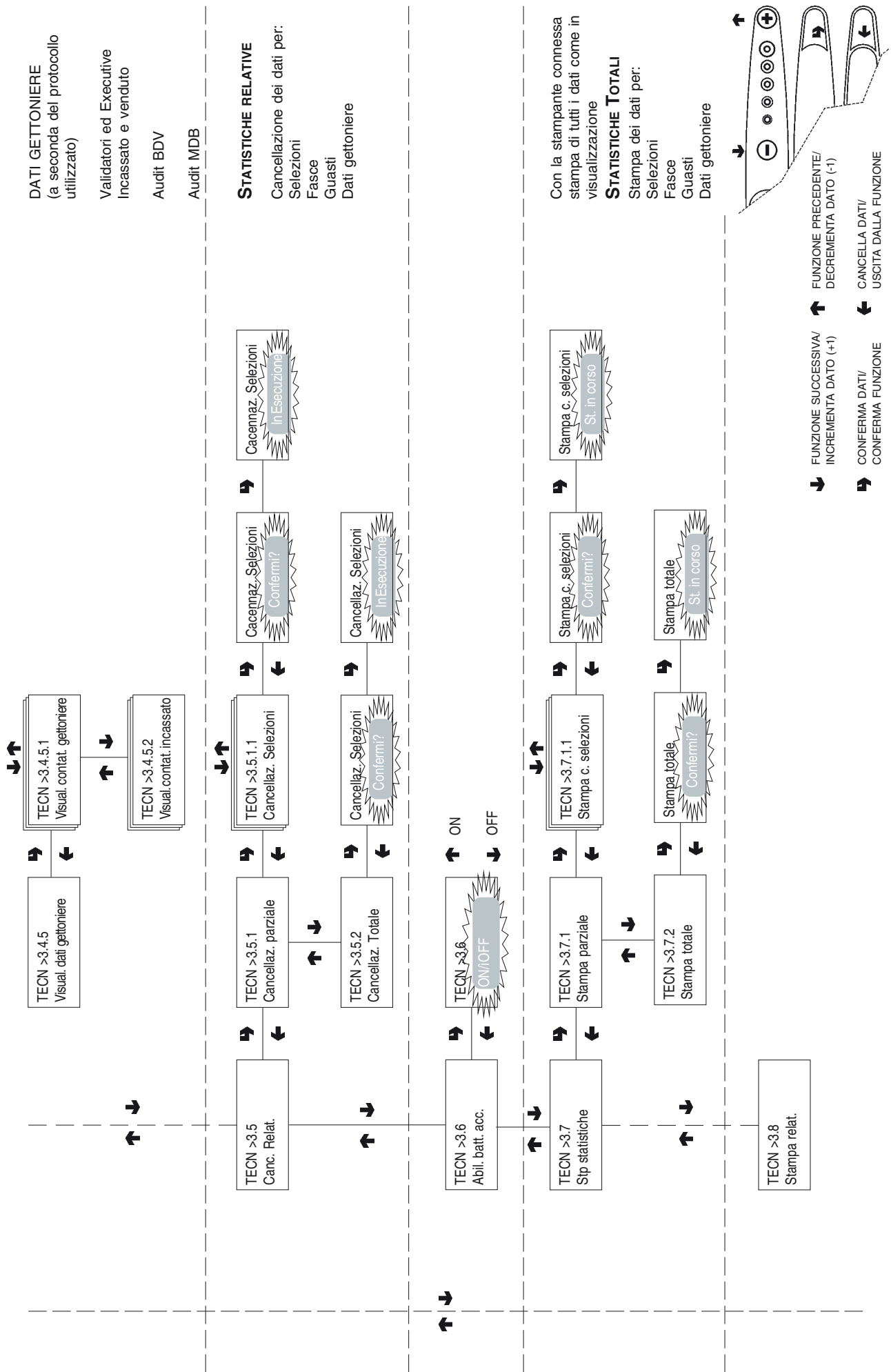
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA



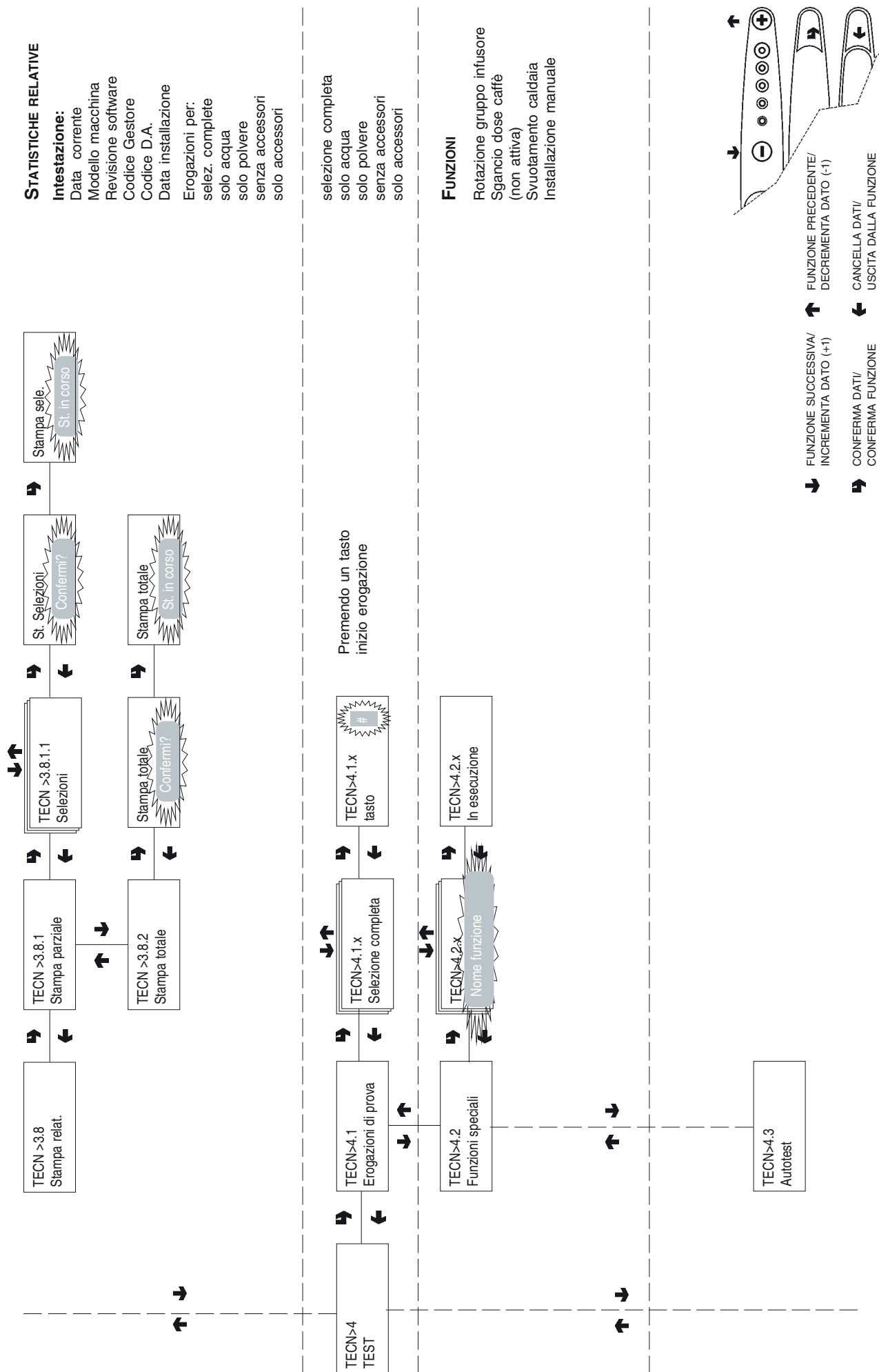
Menu Tecnico - Riepilogo



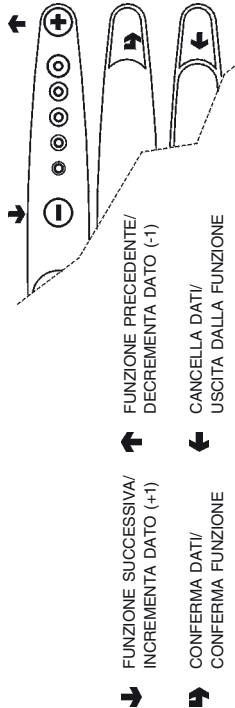
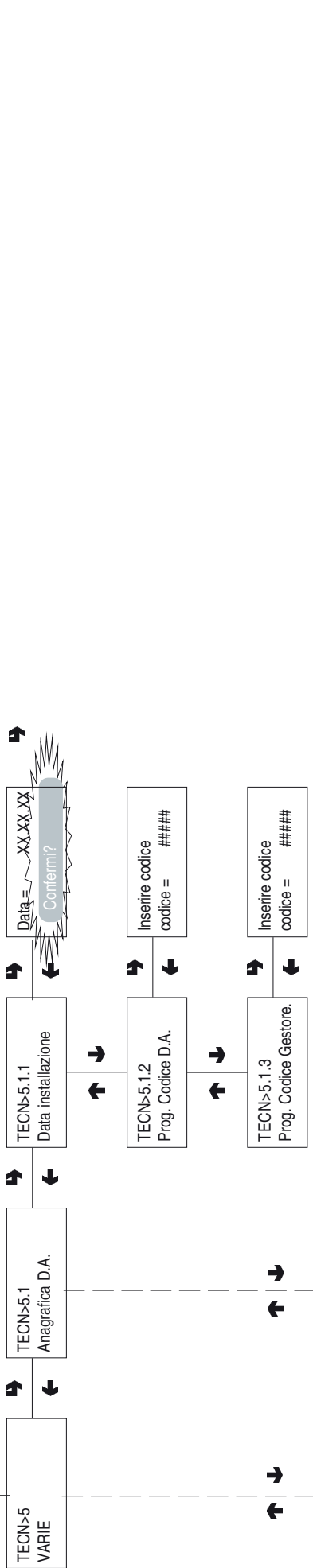
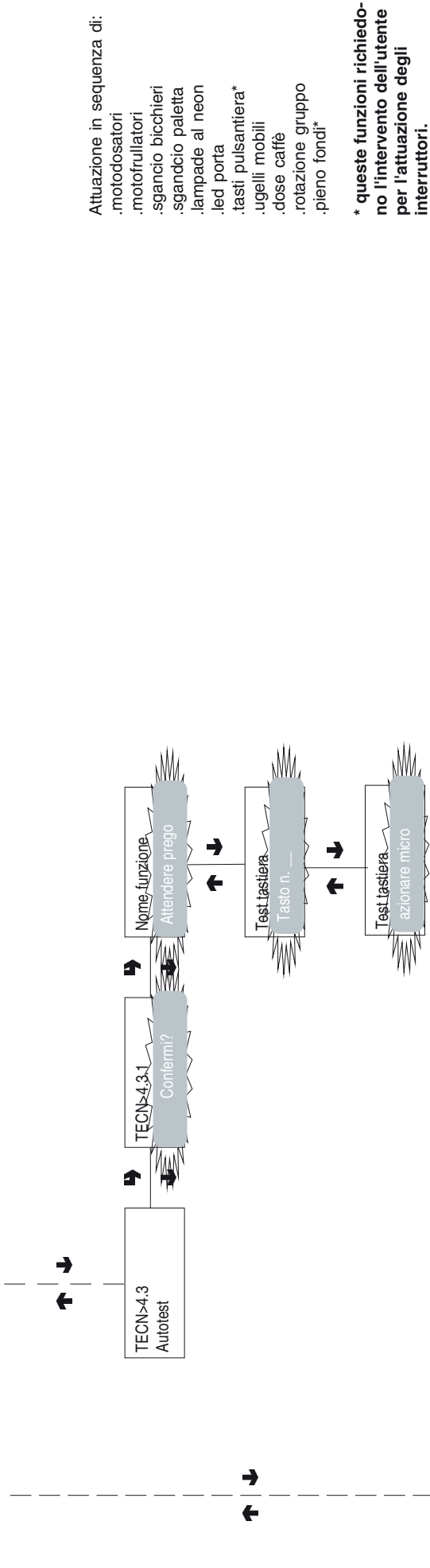
Menu Tecnico - Riepilogo



Menu Tecnico - Riepilogo

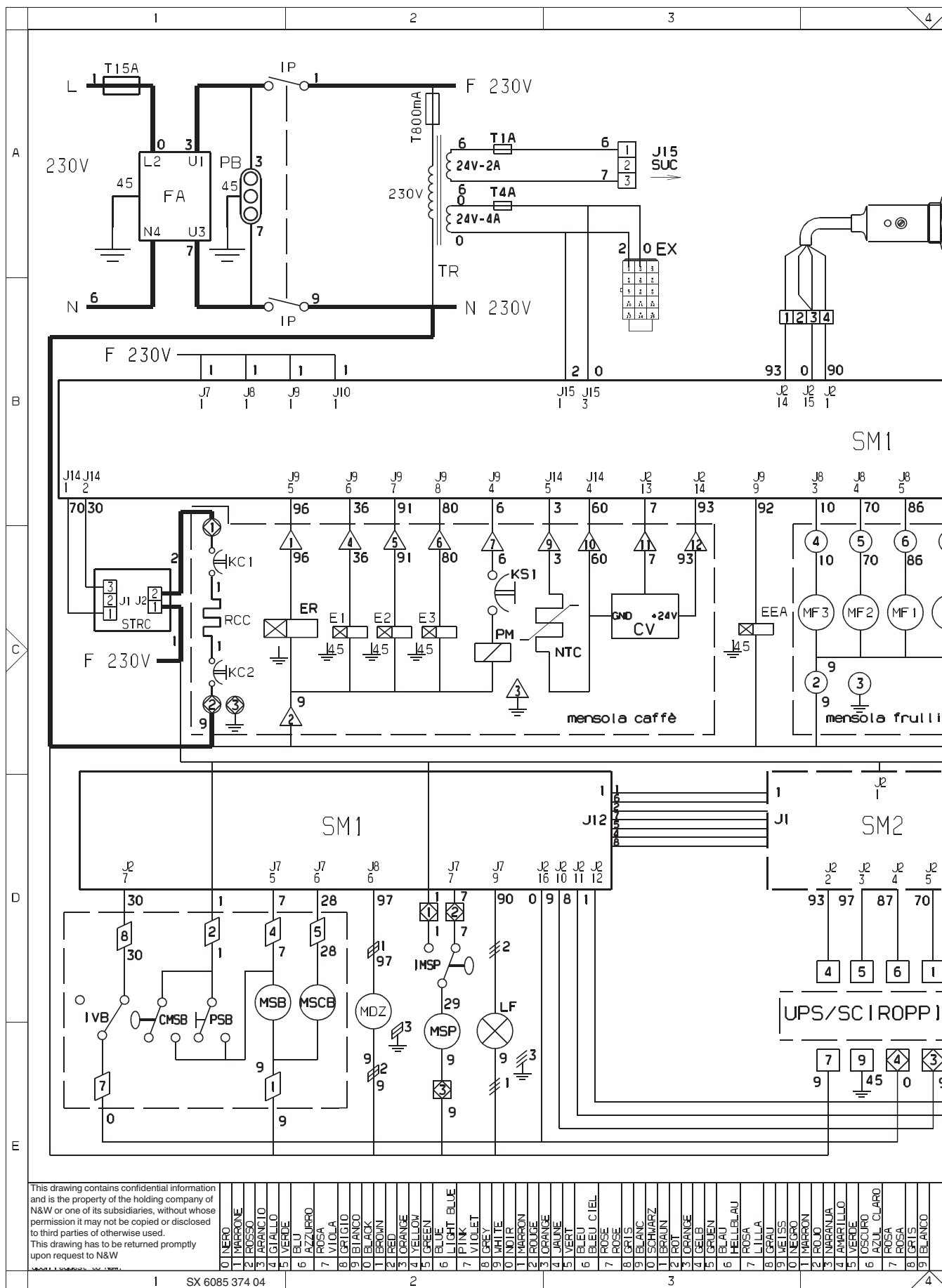
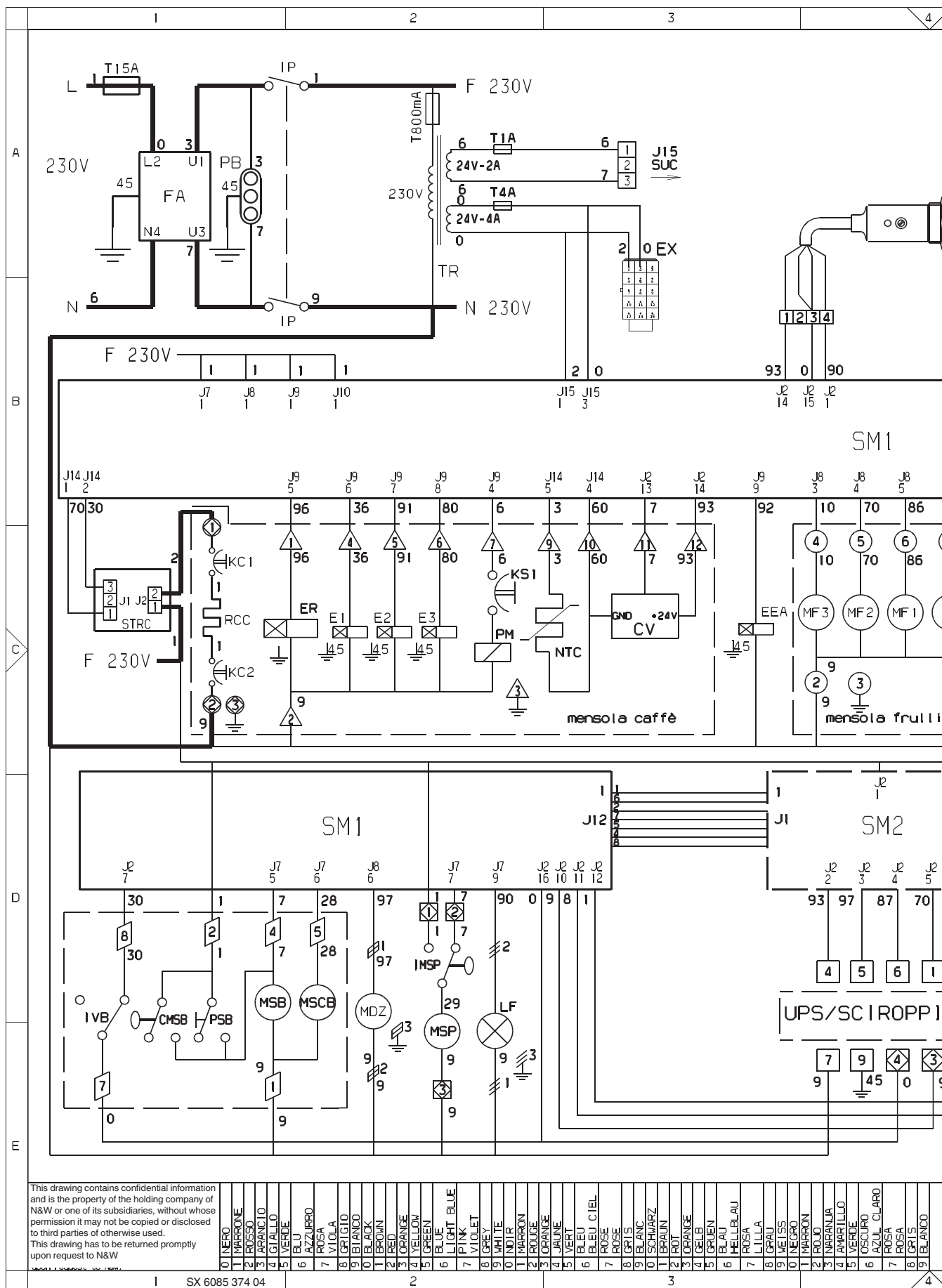


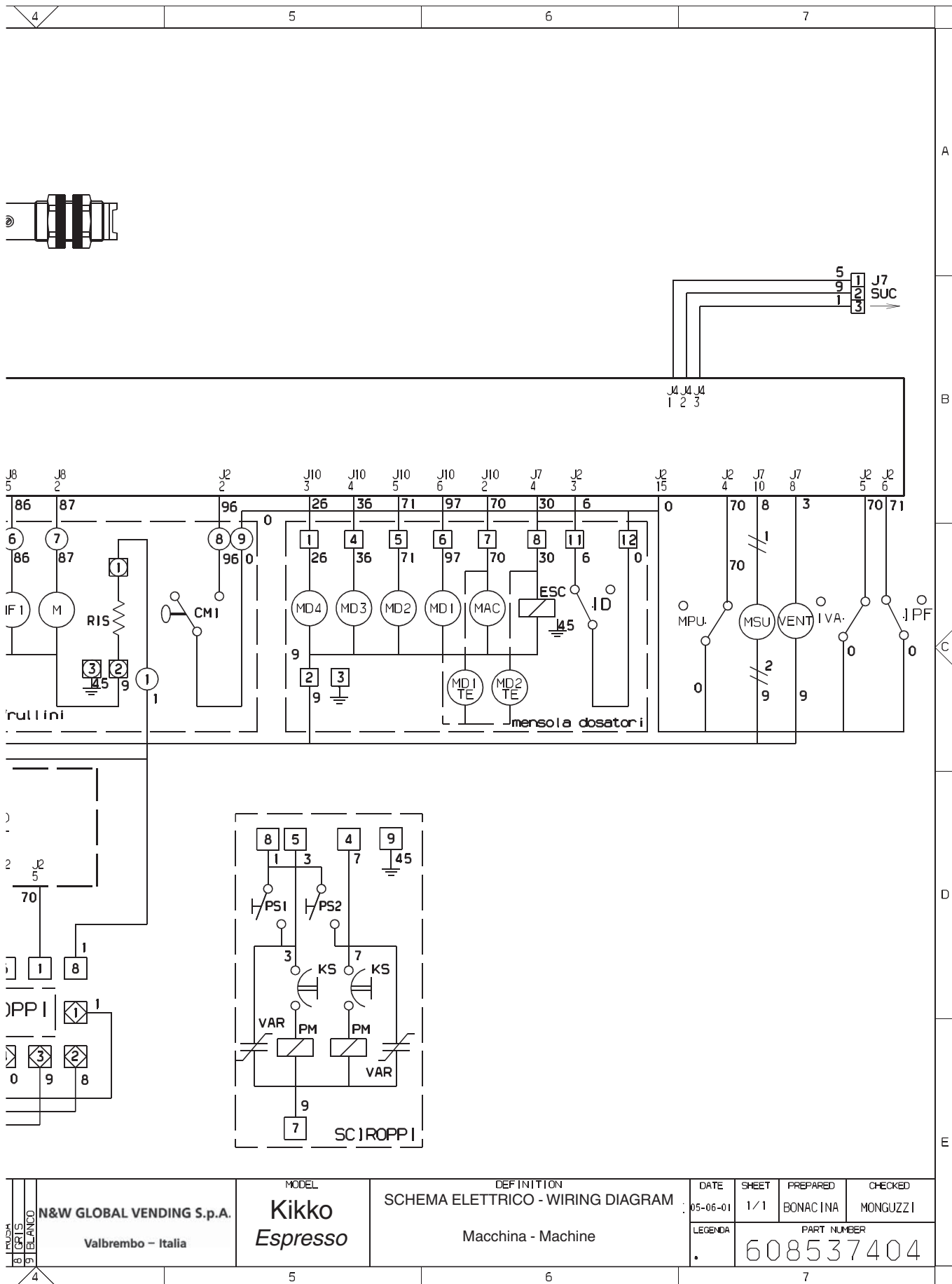
Menu Tecnico - Riepilogo

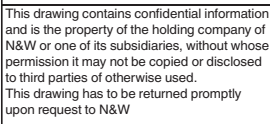
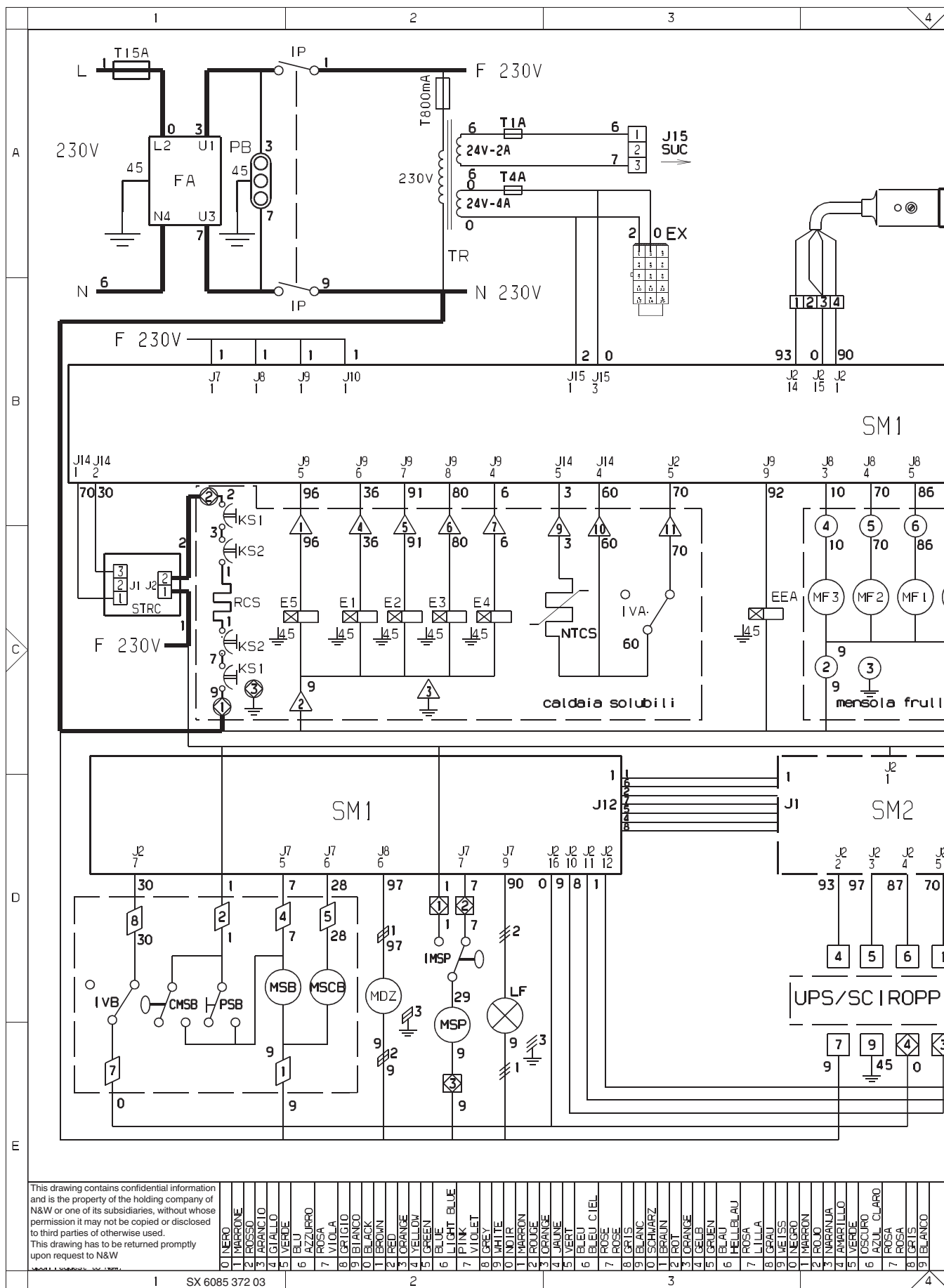


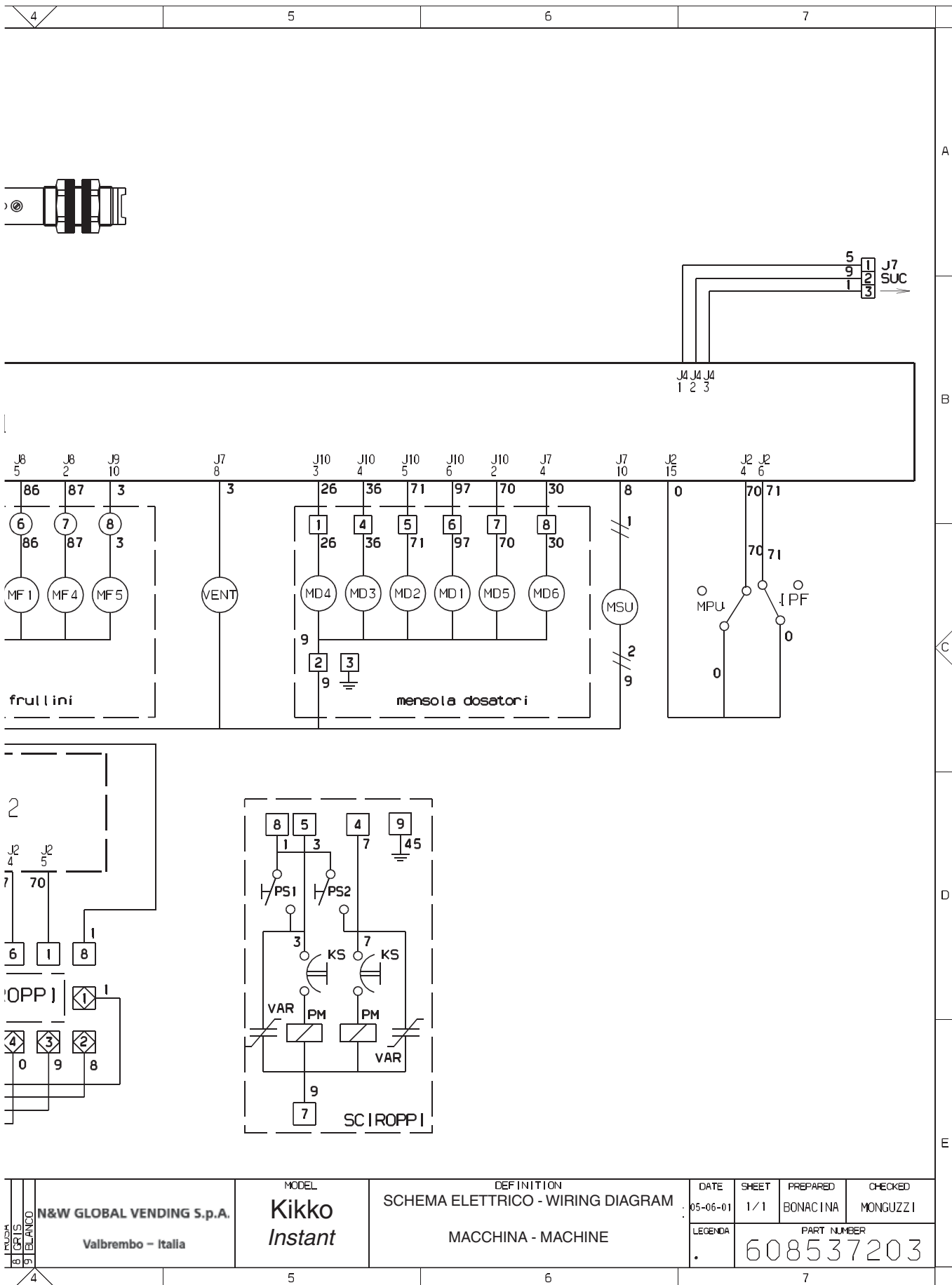
LEGENDA SCHEMA ELETTRICO

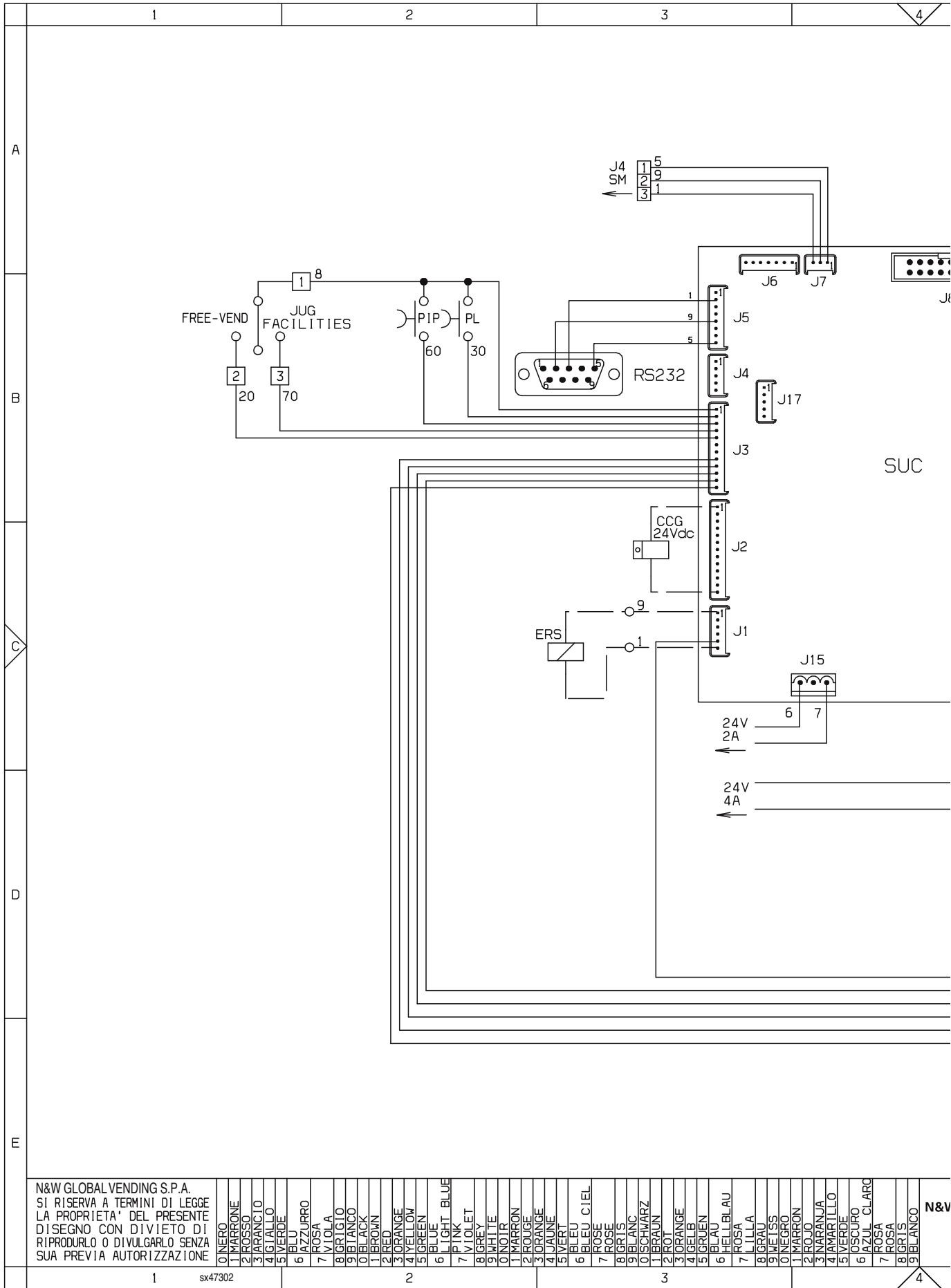
SIGLA	DESCRIZIONE	SIGLA	DESCRIZIONE
CCG	CONTACOLPI GENERALE	MPU	MICRO POSIZIONAMENTO UGELLI
CM1	CAMMA MOTORE GRUPPO CAFFE'	MSB	MOTORE SGANCIO BICCHIERI
CMSB	CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI	MSCB	MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
CV	CONTATORE VOLUMETRICO	MSP	MOTORE SGANCIO PALETTE
E1-...	ELETTROVALVOLA SOLUBILI	MSU	MOTORE SPOSTAMENTO UGELLI
EEA	ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA	NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
ER	ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'	NTCS	SONDA TEMPERATURA CALDAIA SOLUBILI
ERS	ELETTROMAGNETE RITARDO SPORTELL	PB	PRESA DI TENSIONE
ESC	ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'	PIP	PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
EX	CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTI	PL	PULSANTE LAVAGGIO
FA	FILTRO ANTIDISTURBO	PM	POMPA
FREE	INTERRUTTORE VENDITA LIBERA	PS1-..	PULSANTE SCIROPPI
ID	INTERRUTTORE DOSE CAFFE'	PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
IMSP	MICRO INTERRUTTORE SGANCIO PALETT	RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
IP	INTERRUTTORE PORTA	RCS	RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
IPF	INTERRUTTORE PIENO FONDI	RIS	RISCALDATORE GRUPPO CAFFE'
IVA	INTERRUTTORE VUOTO ACQUA	RS232	PRESA SERIALE
IVB	INTERRUTTORE VUOTO BICCHIERI	SM	SCHEDA MACCHINA
JUG	INTERRUTTORE "JUG FACILITIES"	SM1	SCHEDA CONTROLLO
KC1-..	KLIXON CALDAIA CAFFE'	SM2	SCHEDA ESPANSIONE
KS1-..	KLIXON DI SICUREZZA	SP	SCHEDA PULSANTI
LCD	DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI	STRC	SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
LF	LAMPADA	SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE
M	MOTORE GRUPPO CAFFE'	TR	TRASFORMATORE
MAC	MACININO	TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
MDTE	MOTODOSATORE TE FRESCO	TZ	SENSORE TAZZA
MD1-..	MOTODOSATORI SOLUBILI	UPS	SCHEDA GRUPPO FREDDO
MDB	CONNETTORE PER GETTONIERA MDB	VAR	VARISTORE
MDZ	MOTODOSATORE ZUCCHERO	VENT	VENTILATORE
MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI		

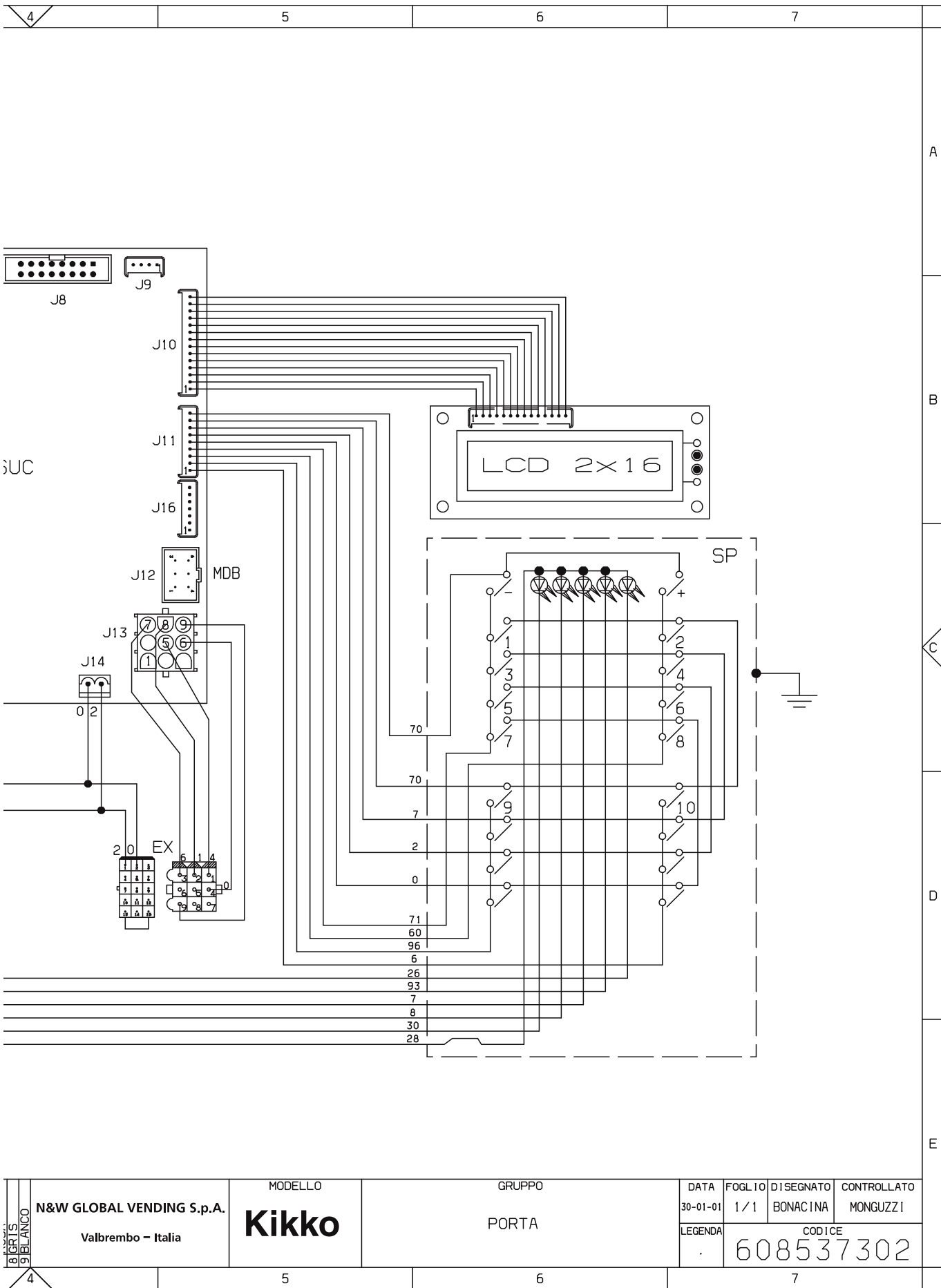












Il Costruttore si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione; declina inoltre ogni responsabilità per le eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa e/o trascrizione contenute nella stessa.

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

