

Kikko Ry

**Espresso
Instant**

IT

Italiano



Doc. No. H 293I 00
EDITION 1 06 - 2007

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

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
Cod. identificativo: IT 05035600963

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE
OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING
YHDENMUKAISUUSTODISTUS

Valbrembo, 01/04/2005

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **98/37/CE, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **98/37/CE, 89/336, 73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descrita en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **98/37/CE, 89/336 e 73/23 CEE** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **98/37/CE, 89/336 en 73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygat att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **98/37/CE, 89/336 og 73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **98/37/CE, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **98/37/CE, 89/336, 73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.



ANTONIO CAVO
C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IONet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) Italy
VIA DEL CHIOSO ANG. CAPITANI DI MOZZO - 24030 MOZZO (BG) Italy

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements
has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2005 - 07 - 11

Registration Number: IT - 12979



Fabio Roveri
President of IONet



Giuseppe Prati
President of CISQ

IONet partners:

ALNOR Spain, AFAQ France, AIB-Vincenzo International Belgium, ANCE Mexico, APCER Portugal, CISQ Italy, CQC China, COMI China, COS Czech Republic, DQS Germany, ELOT Greece, FCAV Brazil, FONDOROMA Venezuela, HQQA Hong Kong, ICONTIC Colombia, BANC Mexico, IRAM Argentina, JQA Japan, KEMA Netherlands, KIQ Korea, MSZT Hungary, NENKO Certification Norway, NSAI Ireland, OQS Austria, INBC Poland, PSB Certification Singapore, QMI Canada, WR Russia, SAI Global Australia, SIS Finland, SII Egypt, SIO Slovenia, SQS Switzerland, SRAC Romania, TEST St. Petersburg Russia, IONet is represented in the USA by the following partners: AFAQ, AIB-Vincenzo International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI, QMI and SAI Global

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

CISQ is a member of
IONet
THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK
www.ionet-certification.com



www.ionet.it

CERTIFICATO N. **9191.ZAV2**
CERTIFICATE N.

IONet, the association of the world's first
certification bodies, is the largest
international certification network.
IONet is composed of more than 30
bodies and counts over 100 subsidiaries
all over the globe.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEMS OPERATED BY

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

SITI

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO - 24030 MOZZO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA

IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001:2004

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'

FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e vendita di distributori automatici per alimenti
Design, production and sales of vending machine

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico SINCERT RT-09

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE

THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS
OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEM

PRIMA EMISSIONE

FIRST ISSUE

1997-12-19

EMISSIONE CORRENTE

CURRENT ISSUE

2006-05-15

IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO ITALY

CISQ è la Federazione Italiana di
Organismi di Certificazione dei
Sistemi di Gestione Aziendale
CISQ is the Italian Federation
of Management Systems
Certification Bodies
www.cisq.org



SINCERT EA: 19

La validità del presente certificato è subordinata al rispetto accurato e al mantenimento del Sistema di
Gestione Aziendale con periodicità prevista secondo le procedure definite
The validity of this certificate is subordinate to the accurate and the maintenance of the Management System
Management System which complies with the requirements of ISO 9001

Il presente certificato è rilasciato in conformità al Regolamento Tecnico SINCERT RT-09

Italiano

SOMMARIO

	PAGINA		PAGINA
PREMESSA	2	NOTE SULLA PROGRAMMAZIONE	16
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO	2	STATI DI FUNZIONAMENTO	16
IN CASO DI GUASTO	2	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	16
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	MODO DI NAVIGAZIONE	17
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	3	MENU DEL CARICATORE	17
AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE	3	STATISTICHE	17
AVVERTENZE PER L'UTILIZZO	3	PREZZI SELEZIONI	18
AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE	3	GESTIONE TUBI RENDIRESTO	18
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA CALDAIA	18
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	4	EROGAZIONI DI TEST	18
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	5	PREALLARMI GSM	18
ACCESSORI	5	TRASFERIMENTO EVADTS	18
CARICAMENTO E PULIZIA	6	MENÙ DEL TECNICO	19
INTERRUTTORE PORTA	6	GUASTI	19
PULIZIA E DISINFEZIONE	6	PROGRAMMAZIONE PARAMETRI	20
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI	6	DISPLAY	24
COMANDI E INFORMAZIONI	7	PRESELEZIONI	25
RUMOROSITÀ	7	VARIE	25
CARICAMENTO BICCHIERI	7	STATISTICHE	26
CARICAMENTO CAFFÈ IN GRANI	8	TEST	27
CARICAMENTO ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI	8	VARIE	28
CARICAMENTO PALETTE	8	UP KEY	29
SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI	8	GSM	29
PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO	9	MANUTENZIONE	30
PULIZIA PERIODICA GRUPPO CAFFÈ	9	PREMESSA GENERALE	30
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	9	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	30
INSTALLAZIONE	10	PULIZIA DISTRIBUTORE BICCHIERI	31
INTERRUTTORE PORTA	10	PULIZIA PERIODICA	31
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	10	SANITIZZAZIONE COMPONENTI	31
INSERIMENTO TARGHETTE	11	PULIZIA CONTENITORI PRODOTTI	31
ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA	11	FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI	32
DECALCIFICATORE	11	SCHEDA CONTROLLO CALDAIA	33
COLLEGAMENTO ELETTRICO	12	SCHEDA C.P.U.	33
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	12	CONFIGURAZIONE SCHEDA C.P.U.	34
INSTALLAZIONE IN BATTERIA	13	CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE	34
RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO	13	AGGIORNAMENTO SOFTWARE	34
PRIMA SANITIZZAZIONE	13	CIRCUITI IDRAULICI	35
FUNZIONAMENTO	13	RIEPILOGO MENÙ PROGRAMMAZIONE	37
FUNZIONAMENTO UGELLI MOBILI	13	SCHEMI ELETTRICI	49
SENSORE TAZZA	13		
FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ	14		
REGOLAZIONE TARATURE	14		
TARATURE STANDARD	15		
REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA	15		
REGOLAZIONE VOLUME CAMERA INFUSIONE	15		
REGOLAZIONE MACINATURA	15		
REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ	15		

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.

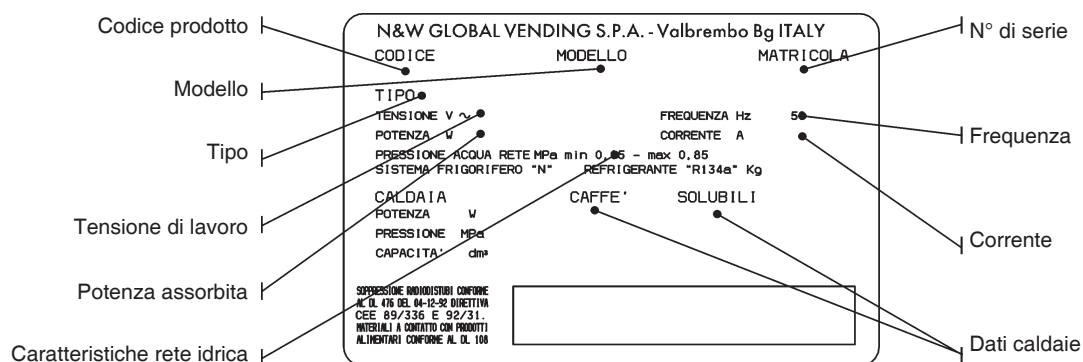


fig.1

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



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 Electronics Equipments - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

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

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
Tensione di alimentazione	V~	230
Frequenza di alimentazione	Hz	50
Potenza installata	W	1800

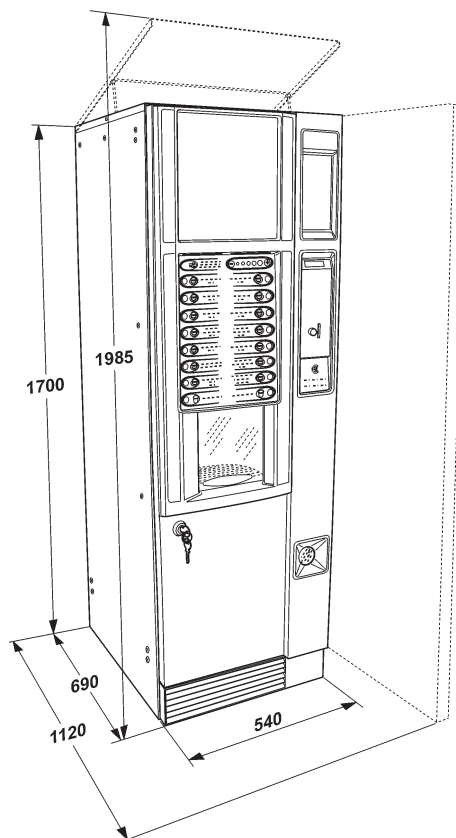


fig. 2

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 zincata. Coperchio e serratura disponibili come accessori.

Alimentazione idrica

Con alimentazione da rete con pressione d'acqua compresa tra 0.05 e 0.85 MPa (0.5 e 8.5 bar)

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

REGOLAZIONI POSSIBILI

espresso: granulometria, dose caffè e acqua volumetriche.

instant: dosi caffè, solubili ed acqua a tempo.

temperatura caldaia: regolabile da 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 antiallagamento
- 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 lt.	
	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:

	Consumi (W/h)	
	Espresso	Instant
Raggiungimento temperatura	57,1 W/h	174,1 W/h
24h stand-by	2102 W/h	1824 W/h

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

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABLE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.

La serratura è corredata da due chiavi 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.

Per la normale apertura e chiusura della porta evitare di utilizzare la chiave di cambio poiché questo può danneggiare la serratura.

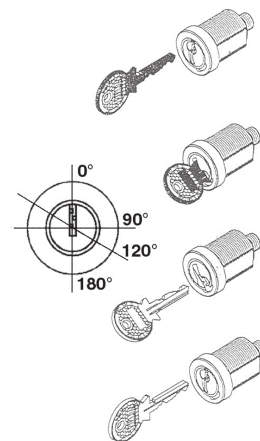
Per cambiare la combinazione:

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

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

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

fig. 3



ACCESSORI

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

I kit di montaggio sono 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

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

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

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 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

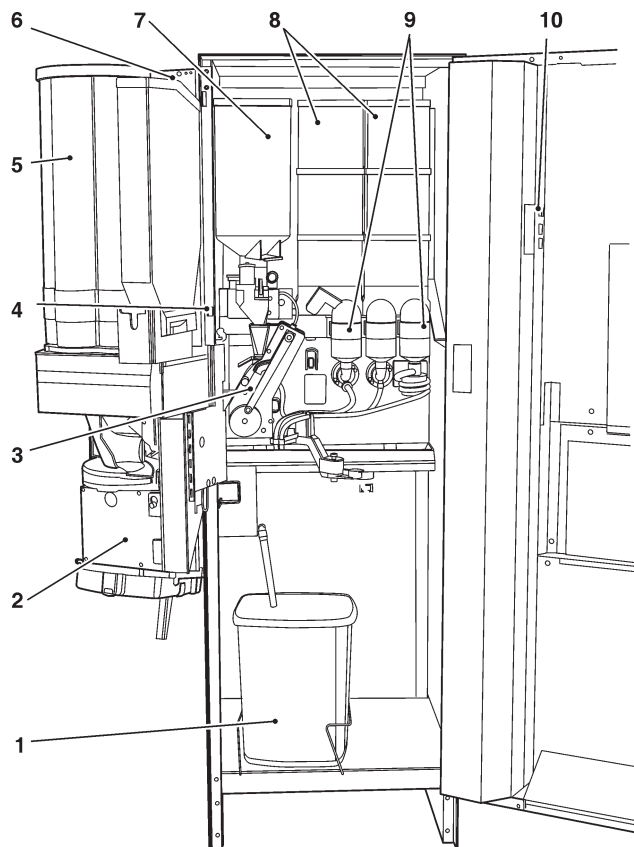


fig. 4

- 1 - secchio fondo liquidi
- 2 - vano erogazione
- 3 - gruppo caffè
- 4 - interruttore porta
- 5 - incolonnatore bicchieri
- 6 - incolonnatore palette
- 7 - contenitore caffè in grani
- 8 - contenitori polveri solubili
- 9 - mixer
- 10 - pulsanti di servizio

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI

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

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

infusione di prodotti quali il caffè ed il tè;

ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;

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

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

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

COMANDI E INFORMAZIONI

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

Sul lato esterno della porta (vedi fig. 5) 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.

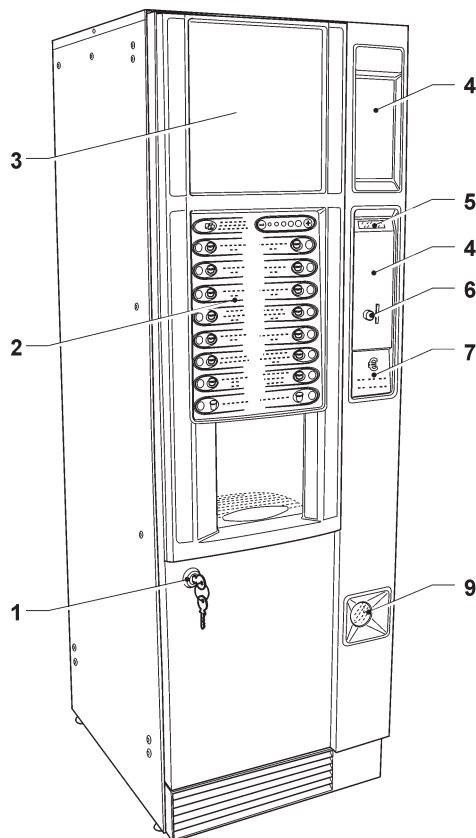


fig. 5

- 1 - serratura
- 2 - tastiera di selezione
- 3 - spazio pannello fotografico
- 4 - predisposizione sistemi di pagamento
- 5 - display LCD 2x16 caratteri
- 6 - introduzione / recupero monete
- 7 - targhetta istruzioni
- 8 - vano erogazione
- 9 - sportello recupero monete

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

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, agendo sul fermo di fissaggio;
- togliere il coperchio dalla torretta bicchieri;
- caricare i bicchieri nelle colonne, escludendo quella relativa al foro di distribuzione;
- dare tensione all'apparecchio; la prima colonna carica di bicchieri si disporrà automaticamente sul foro di distribuzione;
- caricare la colonna vuota;
- sganciare uno o più bicchieri con l'apposito pulsante e rimettere il coperchio sulla torretta bicchieri.

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

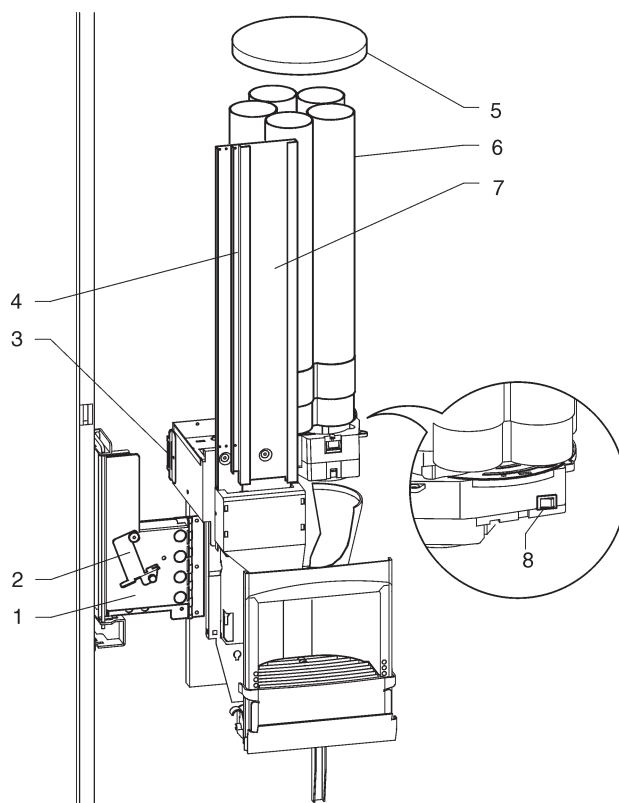
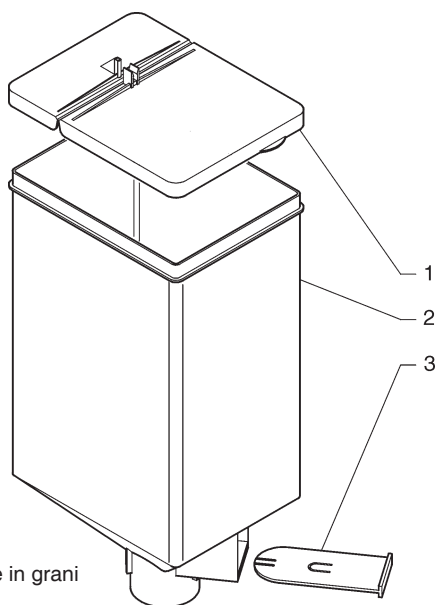


fig. 6

- 1 - mensola snodabile
- 2 - leva sblocco snodo
- 3 - magneti posizionamento mensola
- 4 - guida palette regolabile
- 5 - coperchio
- 6 - torretta bicchieri
- 7 - incolonnatore palette
- 8 - pulsante sgancio bicchieri

CARICAMENTO CAFFÈ IN GRANI

Sollevare il coperchio e riempire il contenitore caffè assicurandosi che la serranda sia completamente aperta (vedi fig. 7).



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 comprimerli, per evitarne l'impaccamento. Assicurarsi che i prodotti non contengano grumi.

CARICAMENTO PALETTE

Togliere il pesetto dall'incolonnatore palette (vedi fig. 6) e inserire le palette da caricare.

Sfilare la striscia di carta avendo cura di mantenere tutte le palette orizzontali.

Riposizionare il peso palette.

Le palette devono essere senza bave e non incurvate

SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

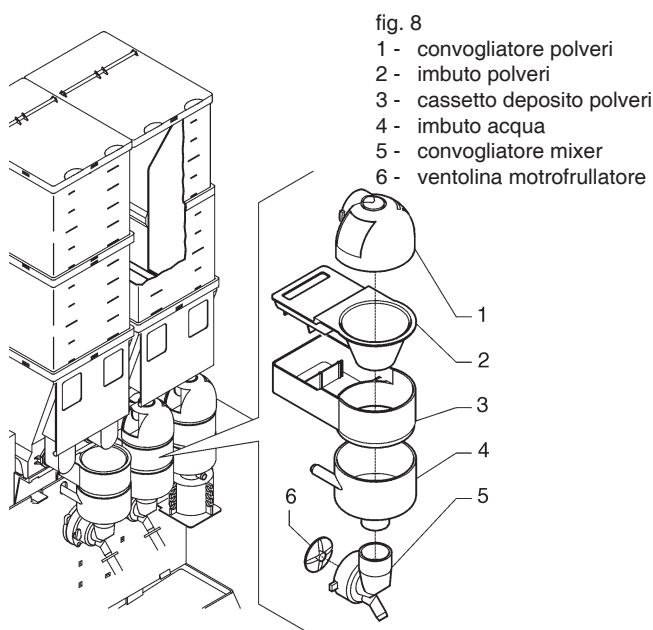
All'installazione dell'apparecchio ed almeno settimanalmente, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario effettuare un'accurata disinfezione dei mixer e dei condotti di erogazione per garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti.

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

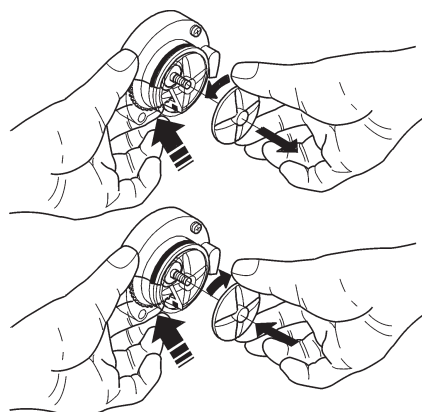
Le parti da pulire sono:

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

Per la pulizia dei mixer operare come segue: asportare (vedi fig. 8) dai mixer gli imbusti delle polveri, gli imbusti acqua, i convogliatori, i cassette deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;



- per svitare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito il disco montato sull'albero del motofrullatore (vedi fig. 9);



- 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 sanitizzanti non aromatizzati.

- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata;
- risciacquare e asciugare con cura i particolari
- rimontare le ventoline dei mixer
- rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua;
- rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuti polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.

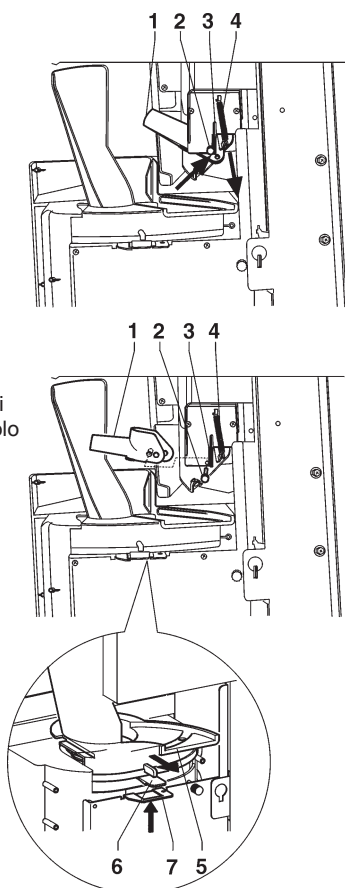
PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO

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. 10) 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. 10

- 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 PERIODICA 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.

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 sanitizzanti utilizzati per i mixer.
 Vuotare completamente il macinadosatore erogando caffè fino alla segnalazione di vuoto.
 Vuotare completamente il circuito idraulico e la caldaia.

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 nell'interruttore porta (vedi fig. 11).

La chiusura della porta è possibile solo dopo aver estratto la chiave gialla dall'interruttore porta

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.

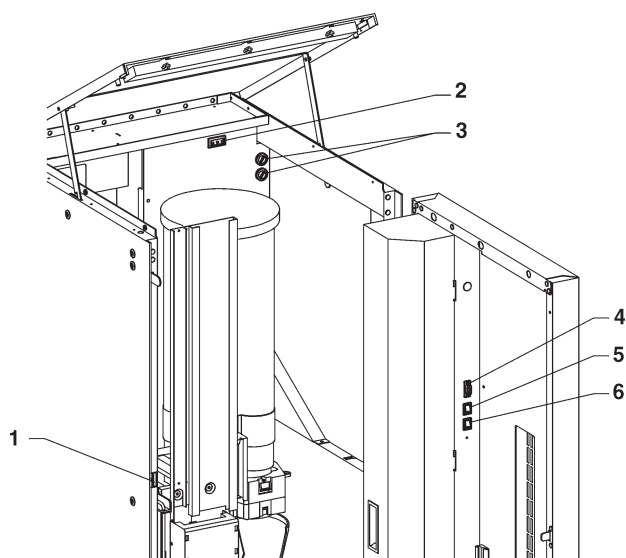


fig. 11

- 1 - interruttore porta
- 2 - presa sempre in tensione (230V ~ 2A max)
- 3 - fusibili di rete
- 4 - presa seriale RS232
- 5 - pulsante lavaggio mixer
- 6 - pulsante ingresso programmazione

INTERRUTTORE PORTA

Aprendo la porta, un apposito microinterruttore toglie tensione all'impianto elettrico dell'apparecchiatura. Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire la chiave gialla nell'interruttore porta (vedi fig. 11)

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

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

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

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

I materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo. I materiali di imballaggio andranno smaltiti in depositi autorizzati affidando il recupero di quelli riciclabili a ditte specializzate.

Importante!!

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

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

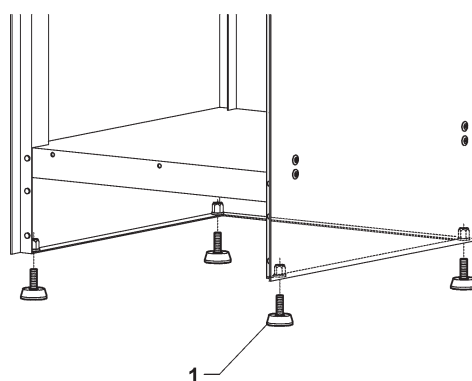


fig. 12

- 1 - piedino regolabile

INSERIMENTO TARGHETTE

Le targhette con l'indicazione delle selezioni disponibili sono fornite di corredo ed andranno inserite nelle apposite feritoie in fase di installazione.

L'inserimento delle targhette di selezione avviene dall'interno della porta, per inserire le targhette è necessario (vedi fig. 13):

- Asportare la copertura metallica
- Inserire le targhette di selezione nelle apposite feritoie in funzione del layout impostato; per la corretta corrispondenza etichetta / tasto consultare la tabella dosi selezioni a corredo del distributore.

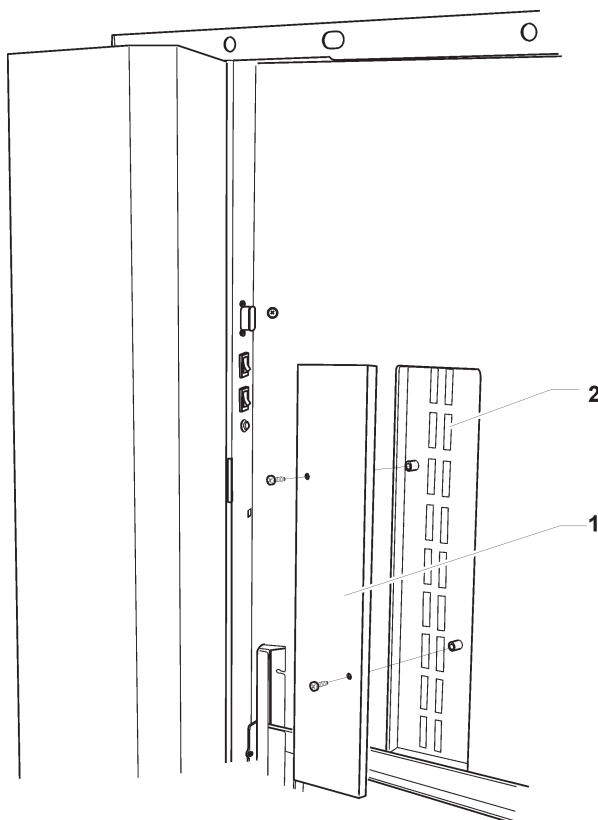


fig. 13

- 1 - copertura targhette
- 2 - feritoie inserimento targhette

In funzione dei modelli e dei layout, alcuni pulsanti potranno non essere utilizzati.

Nel corredo sono inserite anche le targhette autoadesive da applicare sui contenitori prodotti in funzione della loro disposizione (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 0.05 e 0.85 MPa (0.5 - 8.5 bar)..

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

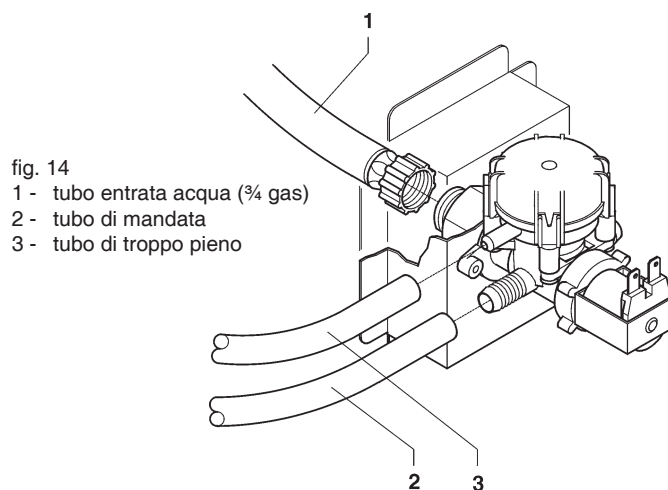


fig. 14

- 1 - tubo entrata acqua (3/4 gas)
- 2 - tubo di mandata
- 3 - tubo di troppo pieno

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. 14).

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

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

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

Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

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

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

Nel caso di acqua molto dura è possibile montare un decalcificatore.

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

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:

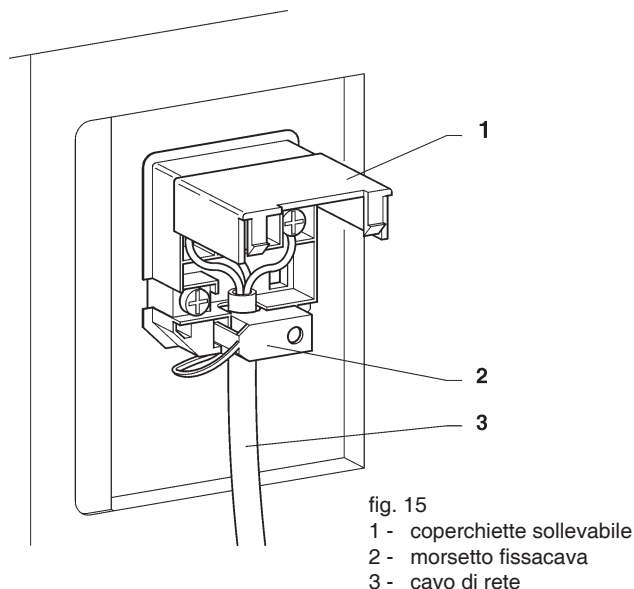
- il valore della tensione di alimentazione sia compreso nei limiti raccomandati per i punti di collegamento;
- l'interruttore generale abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri una disinserzione onnipolare dalla rete con una distanza di apertura dei contatti di 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 15) dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi del tipo HO5 RN - F o HO5 V V-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.



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

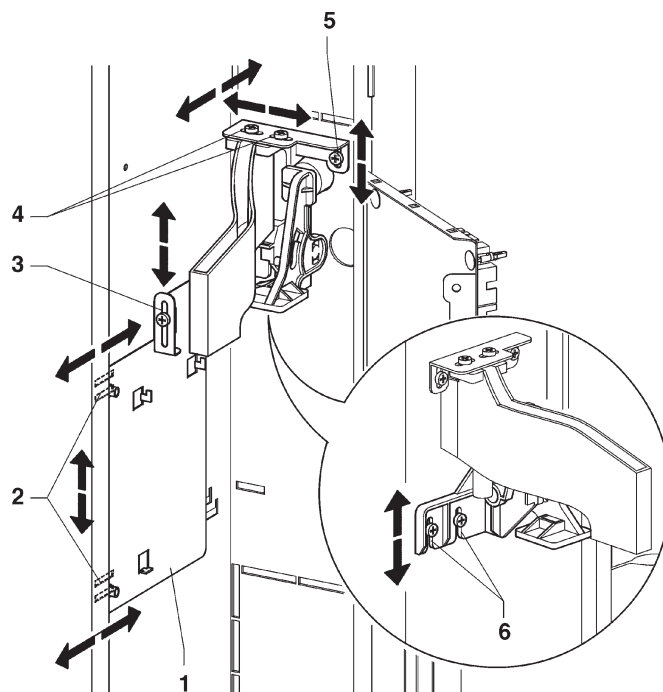
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DELLE PRECAUZIONI SOPRA RIPORTATE

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 il sistema di pagamento prescelto prestando attenzione 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.
- accertarsi che la programmazione dei parametri relativi sia corretta



INSTALLAZIONE IN BATTERIA

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

Questo consente l'utilizzo di un unico sistema di pagamento e di connessione remota (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.

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:

- il display visualizzerà per tutta la durata del ciclo:

INSTALLAZIONE

- Riempimento dell'air-break e della caldaia;
- Apertura dell'elettrovalvola caffè per dar sfogo all'aria in caldaia ed immissione di 600 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" nella 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.

PRIMA SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

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

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

Per erogare acqua nei mixer utilizzare il pulsante "lavaggio mixer" (vedi fig. 11); eventualmente abilitarlo da menù. (vedi paragrafo relativo ai parametri distributore

FUNZIONAMENTO

FUNZIONAMENTO UGELLI MOBILI

L'apparecchio è equipaggiato con ugelli mobili; richiedendo un'erogazione gli ugelli vengono traslati sopra il bicchiere e rimangono in posizione fino al completamento dell'erogazione.

Per le bevande solubili è possibile impostare un tempo di attesa (tempo di sgocciolamento - da zero a 2000 c/s) dalla fine della erogazione dopo il quale gli ugelli tornano in posizione di riposo e viene dato il segnale acustico di fine erogazione.

In caso di blocco meccanico del braccio traslatore una manovella frizionata, posta tra il motore e l'asta d'azionamento del braccio, impedisce di danneggiare il motore.

Un apposito microinterruttore segnala all'apparecchio la posizione degli ugelli.

SENSORE TAZZA

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

Il sensore è dotato di 2 LED di segnalazione stato.

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

Per un corretto funzionamento è necessario tenere pulito l'emettitore e il catari-frangente posto di fronte.

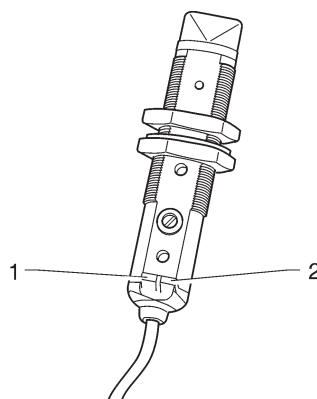


fig. 17
1 - LED verde
2 - LED arancio

FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ

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

Richiedendo una selezione caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè.

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

Il caffè cade nella camera di infusione (1) disposta verticalmente (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. 19)

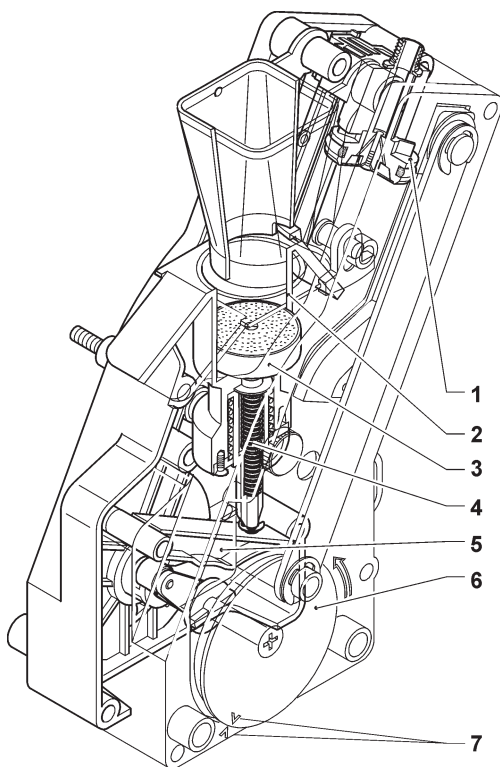
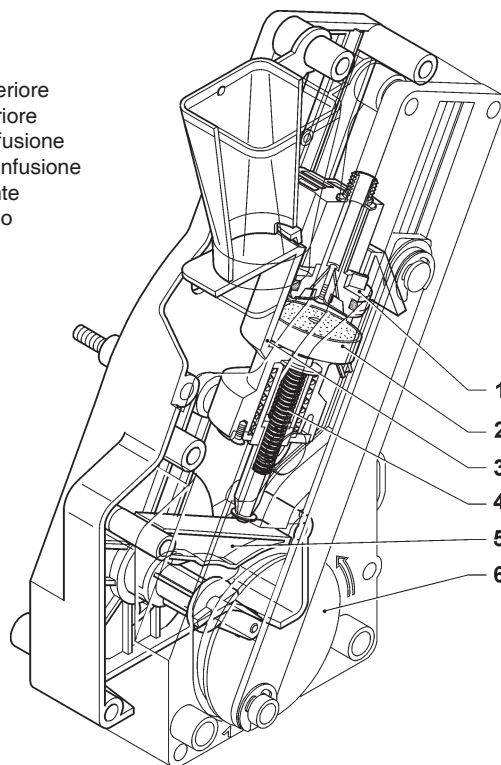


fig. 18

- 1 - pistone superiore
- 2 - camera d'infusione
- 3 - pistone inferiore
- 4 - molla di preinfusione
- 5 - leva oscillante
- 6 - disco esterno
- 7 - riferimenti

fig. 19

- 1 - pistone superiore
- 2 - pistone inferiore
- 3 - camera d'infusione
- 4 - molla di preinfusione
- 5 - leva oscillante
- 6 - disco esterno



Per effetto della pressione d'acqua la molla di preinfusione (5) cede ed il pistone inferiore (4) si abbassa di 4 mm. consentendo la formazione di un cuscino d'acqua che permette lo sfruttamento uniforme della pastiglia caffè. Al termine dell'erogazione, durante una pausa di 3 secondi, la molla di preinfusione (5) espelle lo strato d'acqua attraverso la 3^a 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.

REGOLAZIONE TARATURE

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

- La pastiglia di caffè sfruttata deve essere leggermente compressa ed umida.
- La granulometria del caffè macinato.
- La grammatura dei prodotti.
- La temperatura delle bevande
- La dose di acqua.
- La grammatura dei prodotti solubili, la dose d'acqua, e la temperatura sono regolabili direttamente da software.

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

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 TEMPERATURA ACQUA

La temperatura della caldaia è controllata dal software (95° di default) e può essere regolata direttamente da menu.

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. 20) occorre:

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

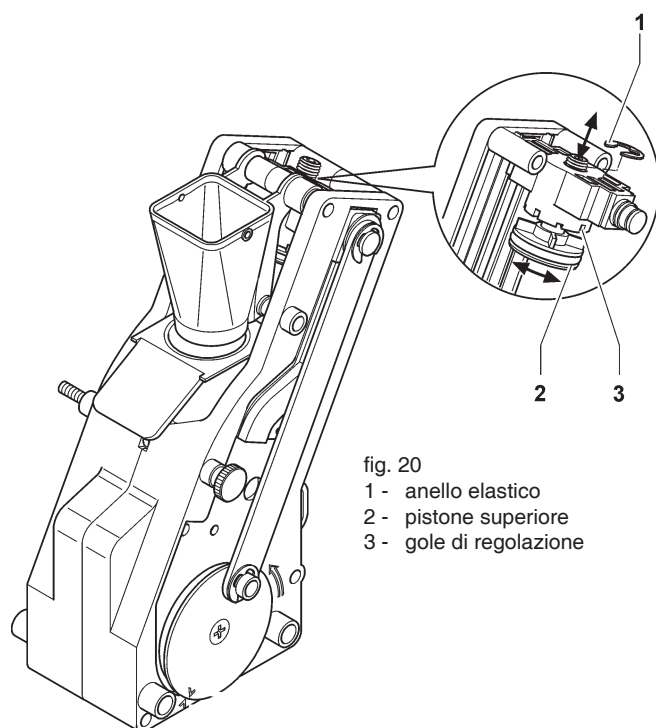


fig. 20

- 1 - anello elastico
- 2 - pistone superiore
- 3 - gole di regolazione

REGOLAZIONE MACINATURA

Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino (vedi fig. 21) 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 del caffè espresso e viceversa.

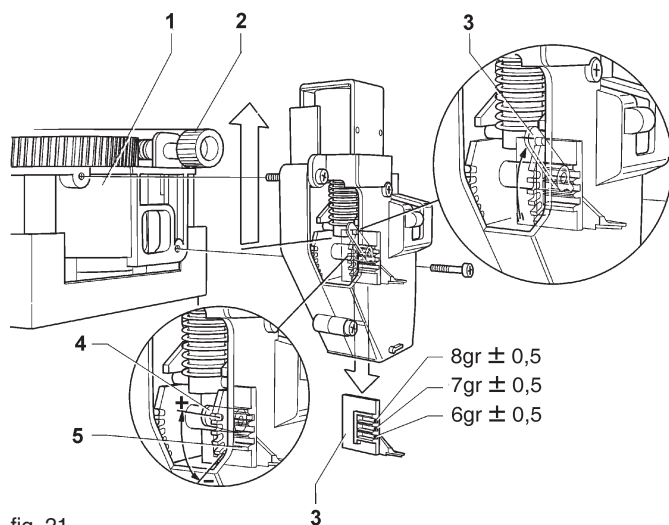


fig. 21

- 1 - macinino
- 2 - manopola regolazione macinatura
- 3 - regolatore dosi
- 4 - leva regolazione dosi
- 5 - tacche di riferimento

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

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

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

Inoltre, ruotando completamente verso l'alto la leva è possibile svincolare il dente dalla gola sul regolatore di dose (vedi fig. 21) e riposizionarlo in una diversa per variare la regolazione media a:

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

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. 18).

note sulla programmazione

L'elettronica di controllo dell'apparecchio permette di utilizzare o meno molte funzioni. Di corredo all'apparecchio viene fornita una tabella dosi in cui sono descritte le varie funzioni e i layout previsti per il modello, e il diagramma di flusso del menù di programmazione. Qui di seguito elenchiamo una spiegazione succinta delle principali funzioni utili per gestire al meglio il funzionamento dell'apparecchio, non necessariamente nell'ordine in cui vengono visualizzate nei menù. La versione del software può essere aggiornata utilizzando appositi sistemi (PC, Flash, Upkey ecc.). I messaggi del display che visualizzano l'operazione in corso sono fissi mentre l'eventuale azione richiesta all'utente lampeggia

ACCENSIONE

Chiudendo la porta dell'apparecchio, sul display viene visualizzato per alcuni istanti il numero della versione software a bordo.

Kikko ES
Rev. x.x

E' possibile programmare l'apparecchio in modo da far visualizzare, per alcuni secondi, il numero di erogazioni effettuate. Dopo alcuni secondi l'apparecchio si pone in normale funzionamento: il display visualizza il messaggio d'invito a selezionare una bevanda

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:

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

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

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

SELEZIONARE LA BEVANDA

La funzione dei tasti può essere diversa in funzione del layout impostato e delle scelte operate durante la programmazione. Inserendo monete o un sistema di pagamento, viene visualizzato il credito disponibile.

SELEZIONARE BEVANDA
Credito= 0.50

Durante l'erogazione, viene visualizzato il messaggio di preparazione in corso

BEVANDA SELEZIONATA
ATTENDERE PREGO

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

SELEZIONE NON DISPONIBILE
"Nome guasto"

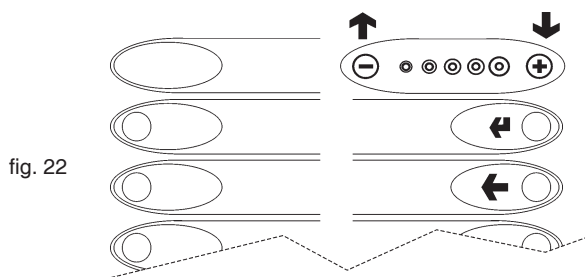
Al termine dell'erogazione sul display viene visualizzata per alcuni secondi la richiesta di prelevare la bevanda e l'apparecchio si predispone per un'altra erogazione.

BEVANDA PRONTA
PRELEVARE

MODO DI NAVIGAZIONE

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

- Display a cristalli liquidi (LCD) 2 righe per 16 caratteri.
- Tastiera a selezione diretta che in modalità programmazione assume le seguenti funzioni:



Tasti Scorrimento ↑ e ↓:

permettono di scorrere i menù di programmazione, di variare lo stato logico di un dato (ON / OFF) o di inserire / modificare caratteri alfanumerici (tasto + e tasto -)

Tasto Conferma ↵

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

Tasto Uscita ↵

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

Permette inoltre il passaggio dalla modalità "Caricatore" alla modalità "Tecnico" e viceversa.

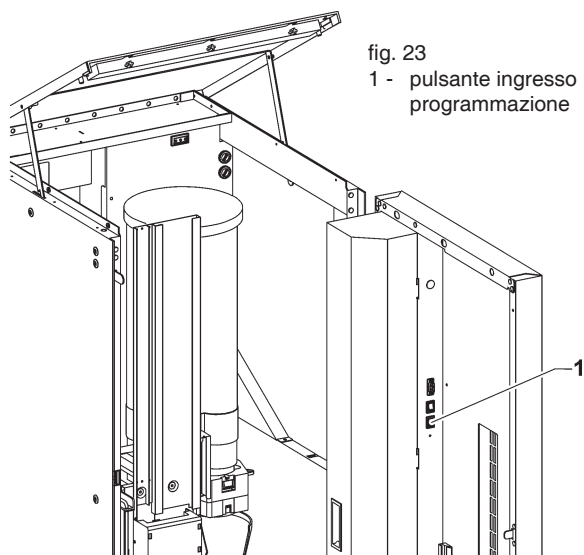
MENU DEL CARICATORE

Premendo una volta il pulsante di programmazione posto all'interno dell'apparecchio (vedi fig. 23) si pone in modalità "menu caricatore"

Sul display viene visualizzata la prima voce del menu "caricatore" con una serie di numeri a fianco che permettono di individuare a quale livello sul menù si è posizionati.

Con il tasto di conferma ↵ si accede al menù.

Con il tasto d'uscita ↵ si torna al menù precedente.



STATISTICHE

Tutti i dati relativi al funzionamento dell'apparecchio vengono memorizzati sia in contatori totali sia in contatori relativi.

STAMPA

Questa funzione permette la stampa dei dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio; sulla stampa vengono riportati anche l'anagrafica macchina, la data e la versione software.



Collegando una stampante seriale RS232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop alla presa seriale posta nella parte interna della porta sul vano gettoniere è possibile stampare tutte le statistiche.

Per effettuare l'operazione di stampa operare come segue:

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

VISUALIZZAZIONE

La funzione permette di visualizzare in sequenza gli stessi dati ottenibili con la stampa statistiche.

Premere il tasto di conferma ↵ per visualizzare in sequenza i dati dei contatori:



totali

- 1- Contatore selezione
- 2- Contatore per fasce
- 3- Contatore sconti
- 4- Contatore guasti
- 5- Dati gettoniera

relativi

- 1- Contatore selezione
- 2- Contatore per fasce
- 3- Contatore sconti
- 4- Contatore guasti
- 5- Dati gettoniera

CANCELLAZIONE

Le statistiche possono essere azzerate per i contatori relativi in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo per :selezioni, sconti, guasti e dati gettoniera senza perdere i dati totali.

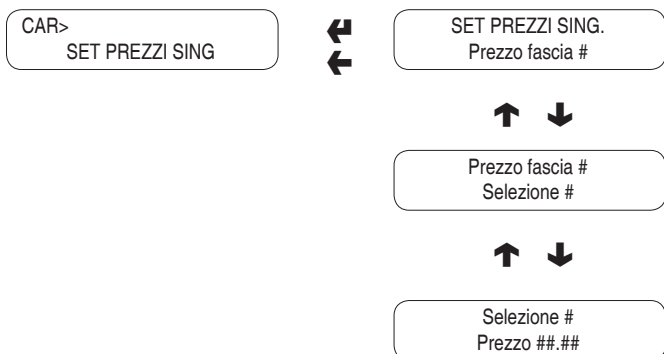


Premendo il tasto di conferma ↵ viene visualizzata la richiesta di conferma lampeggiante.

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

PREZZI SELEZIONI

Con questa funzione è possibile variare il prezzo di vendita per ogni selezione e 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 validatore la moneta desiderata il display incrementa il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito. Confermando lo scarico dei tubi, è possibile stabilire su quale tubo intervenire. Ad ogni pressione del tasto di conferma , viene espulsa una moneta del tubo attivo.

CAR>
Gestione tubi



Carica tubi
Credito=#####

Scarica tubi
Credito=#####



Scarica tubi
Tubo A ÷ X

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA CALDAIA

Con questa funzione è possibile leggere, direttamente in °C, la temperatura rilevata in caldaia.

CAR>
Temperatura. caldaia



Temperatura caldaia
T. = ## °C

EROGAZIONI DI TEST

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

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

Le erogazioni di test possibili sono:

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

PREALLARMI 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.

CAR>
GSM



CAR>
Reset contatori preallarme

TRASFERIMENTO EVADTS

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

CAR>
EVADTS



CAR>
CONNESSIONE

MENÙ DEL TECNICO

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

La versione software può essere aggiornata utilizzando appositi sistemi (PC, Flash, Upkey ecc...).

Per maggiori informazioni e spiegazioni dettagliate riferirsi alla tabella dosi (layout selezioni) di corredo all'apparecchio, facendo riferimento alla versione del software macchina.

Nota:

Premere il tasto  dal menù del caricatore per passare al menù del tecnico

Con il tasto di conferma  si accede al menù

Con i tasti  e  si scorrono le voci di menù

GUASTI

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

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

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

LETTURA PRESENTI

Quando si è nel menù "Guasti" premere il tasto di conferma  per visualizzare i guasti presenti.

Se non vi sono guasti presenti la pressione del tasto di conferma  visualizzerà "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 di entrata acqua resta eccitata in attesa del ritorno dell'acqua.

CALDAIA ESPRESSO

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

CALDAIA INSTANT

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

UGELLI MOBILI

Se gli ugelli non raggiungono il punto di erogazione l'apparecchio viene messo fuori servizio.

VUOTO BICCHIERI

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

Se la macchina è dotata di sensore tazze (optional) la macchina visualizza il messaggio "Senza bicchieri".

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

GRUPPO ESPRESSO

E' dovuto ad un blocco meccanico del gruppo infusore; la macchina disabilita le selezioni a base di caffè.

VUOTO CAFFÈ

Se dopo 15 secondi dall'attivazione del macinino 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 massimo 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 nell'air-break.

GETTONIERA

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

DATI RAM

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

SCHEDA MACCHINA

Mancanza di colloquio tra scheda CPU 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 inserita, questa funzione impedirà di dare il resto finché la prima erogazione non ha avuto luogo. 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. Il valore può essere impostato tra 0 e 250 monete base. 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, disabilitata di default) ed impostare a zero il prezzo delle selezioni stesse.

MDB

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

Tipo di 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 di recupero monete (se la funzione è abilitata), il credito rimanente verrà restituito fino al valore di 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 un'erogazione singola.

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

Monete accettate

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

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 banconote/valore bisogna controllare la configurazione del lettore.

Livello minimo dei 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 "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 "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 (una cifra decimale dopo il punto)
- 2 XX.XX (due cifre decimali dopo il punto)
- 3 X.XXX (tre cifre decimali dopo il punto)

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

MASTER / SLAVE

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

Questo consente l'utilizzo di un unico sistema di pagamento 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.

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

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, 0X, 9XX)
- Presenza fotocellule rilievo distribuzione
- Numero di vassoi e cassette
- Presenza dispositivo di blocco apertura del vano prelievo
- temperatura della sonda interna.

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

BONUS VENDITE GRATUITE

Con questa funzione, compatibilmente con le legislazioni nazionali, è possibile distribuire gratuitamente un prodotto ogni un certo numero programmabile di selezioni vendute.

La selezione gratuita cade comunque in modo casuale all'interno del numero programmato.

L'apparecchio emette un segnale acustico intermittente e sul display viene visualizzato il messaggio "Selezione GRATIS".

SELEZIONI

Questo menù è costituito da vari sottomenù che permettono di impostare i vari parametri delle selezioni.

TECN>
SET PARAMETRI



TECN>
SELEZIONI

Dose acqua

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

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 di durata della frullatura viene impostato in decimi di secondo per i modelli instant ed in impulsi di contatore volumetrico per i modelli Espresso.

relativa

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

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

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 ogni selezione è possibile impostare un tempo di ritardo dalla fine effettiva dell'erogazione dopo il quale viene dato il segnale acustico all'utente.

Questo tempo permette alla bevanda di defluire dal mixer ed arrivare nel bicchiere

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 del bicchiere, della paletta e dello zucchero.

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

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

TECN>
SET PARAMETRI



TECN>
PARAMETRI D.A.

TEMPERATURA CALDAIA

Con questa funzione è possibile impostare la temperatura di lavoro, espressa in °C, della caldaia.

Premendo il tasto di conferma  il valore della temperatura lampeggia e può essere modificato con i tasti  e ; premere il tasto  per memorizzare il dato.

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 negli ultimi 3 minuti non sono state effettuate erogazioni di bevande calde oppure negli ultimi 5 minuti sono state effettuate erogazioni di bevande fredde, nei mixer, viene erogata una piccola quantità d'acqua calda prima delle selezioni di caffè solubile corto, caffè solubile macchiato ed espresso macchiato.

RAFFREDDAMENTO MIXER

Questa funzione è possibile quando la macchina permette anche l'erogazione di bevande fredde; se la funzione è abilitata e negli ultimi 5 minuti non sono state effettuate erogazioni di bevande fredde oppure negli ultimi 3 minuti sono state effettuate erogazioni di bevande calde, nel mixer, viene erogata una piccola quantità d'acqua fredda prima dell'erogazione.

CICLI VELOCI

Abilitando questa funzione vengono eliminati alcuni tempi utili per ottenere 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;

IMPOSTAZIONE EROGAZIONI MANUTENZIONE

E' possibile visualizzare il messaggio "Rigenerare il decalcificatore" all'entrata nel "menù caricatore" dopo un numero programmabile di erogazioni.

SENSORE TAZZA

L'apparecchio può essere equipaggiato con un "sensore tazza" (optional) 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. L'eventuale lampada di illuminazione del vano erogazione viene controllata dal sensore tazze. Se rimane inserito il bicchiere, alla richiesta di selezione successiva compare il messaggio "togliere la tazza".

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 eventuale inerzia dovuta al tipo di bicchiere.

LAVAGGIO MOK-CAP

Attivando questa funzione viene erogata una piccola quantità d'acqua calda nel mixer latte dopo due ore da una selezione di mokaccino o cappuccino.

ABILITAZIONE TASTO LAVAGGIO

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

In base ai modelli ed ai mercati di destinazione dell'apparecchio il "tasto lavaggio" può essere disabilitato.

LAVAGGIO AUTOMATICO MIXER

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

Con questa funzione la distribuzione della polvere di decaffeinato (se presente) avviene in due tempi per migliorare la presentazione della bevanda:

- ON: viene erogata prima la polvere di decaffeinato e poi acqua
- OFF: erogazione di polvere a acqua contemporanea-mente

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

Solo per i modelli te espresso. Questa funzione consente di impostare il tempo di apertura, in decimi di secondo, dell'elettrovalvola di erogazione te; per consentire di inumidire uniformemente la pastiglia prima del ciclo di infusione vero e proprio

DISPLAY

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



LINGUA

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

ABILITAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Quando si è posizionati su questo menù, premendo il tasto di conferma  viene visualizzato se il messaggio promozionale è abilitato oppure meno.

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

La funzione permette di comporre un messaggio promozionale di massimo 2 righe.

Premendo il tasto di conferma  lampeggia il primo carattere che può essere modificato.



Utilizzando i tasti  e  si scorrono i caratteri disponibili, premendo nuovamente il tasto di conferma si passa alla modifica del carattere successivo.

Il messaggio viene memorizzato premendo il tasto 

PRESELEZIONI

A seconda delle predisposizioni definitive via software, è possibile utilizzare i tasti "+" e "-" per variare la quantità di zucchero o, in alternativa, di tè, caffè o acqua. E' prevista la possibilità di abilitare 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 simboli ■■■■■ 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

Questo menù raccoglie alcune delle funzioni di minor utilizzo relative ai parametri dell'apparecchio.



JUG FACILITIES

Sui 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.

IMPOSTAZIONE PASSWORD

Permette di impostare la password. Premendo il tasto di conferma  lampeggia il primo carattere che può essere modificato.



Con i tasti  e  si scorrono i valori disponibili; premendo nuovamente il tasto di conferma si passa alla modifica del carattere successivo.

Dopo aver inserito la password premendo il tasto  il display visualizza "Confermi?"; premendo nuovamente il tasto di conferma la password viene memorizzata

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 MOBILI

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

GRUPPO ESPRESSO

Con questa funzione è possibile impostare la posizione di riposo (aperta o chiusa) della camera d'infusione del gruppo espresso; di default la posizione di riposo è aperta (pistone inferiore in verticale).

Nei modelli con riscaldatore impostando la posizione di riposo "chiusa" aumenta la temperatura delle prime bevande erogate ma, in funzione delle condizioni di impiego, potrebbe rendersi necessaria una più frequente manutenzione del gruppo infusore.

LAVAGGIO GRUPPO AUTOMATICO

E' possibile impostare l'orario in cui effettuare un lavaggio automatico e una rotazione del gruppo infusore. Impostando l'ora su 24.00 la funzione è disabilitata (default).

GESTIONE ASPIRATORE

Abilitando questa funzione, l'aspiratore vapori viene attuato solo durante l'erogazione di prodotti solubili.

RISCALDAMENTO GRUPPO

Questa funzione permette di impostare su quali selezioni a base di caffè espresso abilitare il riscaldamento del gruppo infusore, che consiste nell'erogazione di acqua calda nel gruppo infusore prima dell'infusione caffè.

TEMPO RISCALDAMENTO GRUPPO

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

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. E' possibile leggere il numero di battute della macchina e provvedere al suo 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 STATISTICHE

Collegando una stampante seriale RS232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop alla presa seriale posta sulla porta nella parte interna è possibile stampare tutte le statistiche descritte nei paragrafi "visualizzazione statistiche generali" e visualizzazione statistiche relative"; sulla stampa viene riportato anche il codice macchina la data e la versione del software.

La stampa delle statistiche può essere effettuata in modo relativo o totale.

Per collegare la stampante operare come segue:

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

TEST

EROGAZIONI DI PROVA

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

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

FUNZIONI SPECIALI

Con questo gruppo di funzioni è possibile:

- effettuare una rotazione del gruppo espresso;
- macinare e sganciare una dose di caffè;
- 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 verificare, in modo semiautomatico, il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio.

Premendo il tasto  verrà visualizzato quale componente sarà sottoposto al test; l'apparecchio resta in attesa di conferma (il display LCD visualizza la scritta "Confermi?" lampeggiante).

Premere il tasto  per avviare il test, premendo il tasto  è possibile rinunciare al test.

Il ciclo di autotest consiste nel:

- Controllo del funzionamento aspiratore
- Attivazione motodosatori per 2 secondi
- Attivazione motofrullatori per 2 secondi
- Sgancio bicchiere
- Sgancio paletta
- Azionamento/riposizionamento degli ugelli erogazione
- Rotazione gruppo infusore (solo per i gruppi infusori effettivamente presenti)
- Controllo pulsante di lavaggio
- Controllo microinterruttore pieno fondi; l'apparecchio resta in attesa fintanto che non viene azionato manualmente il micro pieno fondi.
- Controllo del funzionamento dell' illuminazione pulsantiera porta
- Controllo accensione lampada vano erogazione (se presente)
- 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
- Controllo del funzionamento della sonda di temperatura caldaia
- Controllo funzionamento del segnalatore acustico
- Controllo funzionamento gettoniera

VARIE

In questo menu sono contenuti alcuni sottomenù, 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 e cioè:

“nazione”

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

Le “nazioni” previste variano, a seconda dei modelli.

“lay out”

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

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

“tanica”

Permette di definire se l'alimentazione idrica è:

- ON: alimentazione idrica da rete
- OFF: alimentazione idrica da serbatoio interno

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 permettere 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 e 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 EVADTS

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

PROTOCOLLO EVADTS

Da questa funzione è possibile decidere quale protocollo di comunicazione utilizzare (DDCMP o DEX/UCS) per la comunicazione con il dispositivo di acquisizione dati.

MODE

Permette di selezionare quale interfaccia di comunicazione utilizzare con il terminale di trasferimento dati.

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

TYPE

Permette di impostare quale velocità di comunicazione utilizzare tra:

- "ENHANCED": la velocità di comunicazione è automaticamente impostata alla velocità del dispositivo più lento

"STANDARD 9600bps": la velocità di comunicazione è fissata a 9600bps.

UP KEY

GESTIONE SETUP

UP KEY > DISTRIBUTORE

Confermando questa funzione dopo aver inserito l'Up key nell'apposita presa posta sulla scheda CPU, si potrà selezionare il file di setup della lista che comparirà sul display con i tasti di scorrimento, confermando poi con il tasto di conferma verrà caricato sul distributore il setup scelto.

DISTRIBUTORE > UP KEY

Confermando questa funzione dopo aver inserito l'Upkey nell'apposita presa posta sulla scheda CPU, si potrà salvare sull' upkey il file di setup con la configurazione presente in quel momento sul distributore, specificando il nome che si vuole attribuire al file (KIKK000.STP)

CANCELLA

Con questa funzione è possibile cancellare uno ad uno i file di setup presenti sull'upkey inserita.

CANCELLA TUTTI

Con questa funzione è possibile cancellare tutti i file di setup presenti sull'upkey inserita.

GESTIONE STATISTICHE

DISTRIBUTORE > UP KEY

Confermando questa funzione dopo aver inserito l'Upkey nell'apposita presa posta sulla scheda CPU, si potrà salvare sull'upkey il file di statistiche con i dati statistici presenti in quel momento sul distributore, specificando il nome che si vuole attribuire al file (KIKK000.STA)

CANCELLA

Con questa funzione è possibile cancellare uno ad uno i file di statistiche presenti sull'upkey inserita.

CANCELLA TUTTI

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

GSM

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



PIN CODE

Con questa funzione si può programmare il codice di identificazione della scheda SIM (0000 di default) che verrà inviato al modem GSM (optional) sull'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 la funzione di "slave GSM" che inviano cioè i dati tramite 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 tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile e verniciate utilizzando detergenti neutri (evitare solventi).

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

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

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

Per eseguire le operazioni di manutenzione e necessario asportare il gruppo; operare come segue :

- scollegare dal pistone superiore il tubo in teflon di collegamento con la caldaia, facendo attenzione a non perdere la guarnizione (vedi fig. 24);
- scollegare il tubo di erogazione del caffè
- svitare il pomello che fissa il gruppo alla mensola;
- estrarre il gruppo caffè.

Smontaggio filtro superiore

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

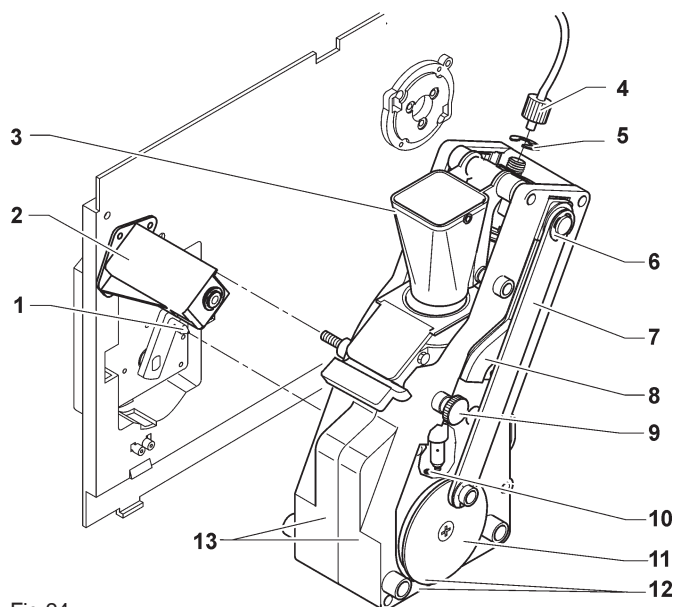


Fig.24

- 1 - Perno manovella motoriduttore
- 2 - Riscaldatore camera d'infusione (optional)
- 3 - Imbuto caffè
- 4 - Ghiera in ottone
- 5 - Anello elastico pistone superiore
- 6 - Anello elastico biella
- 7 - Biella
- 8 - Slitta deviatrice
- 9 - Pomello di fissaggio gruppo
- 10 - Anello elastico pistone inferiore
- 11 - Disco esterno
- 12 - Tacche di riferimento
- 13 - Semigusci

Smontaggio filtro inferiore

- Sfilare gli anelli elastici delle bielle e togliere le bielle;
- Sfilare gli anelli elastici delle slitte deviatrici e asportare le slitte;
- Svitare la vite del disco esterno
- Svitare e asportare le viti di fissaggio dei due semigusci
- Asportare l'imbuto caffè;
- Asportare la camera d'infusione interna
- 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 in una soluzione sanitizzante, sostituire i componenti se presentano danni e/o lacerazioni

Risciacquare abbondantemente, asciugare il tutto e rimontare seguendo l'ordine inverso.

Importante!!!

Alloggiare il pistone superiore nelle gole appropriate alla dose sganciata (vedi paragrafo relativo)

Verificare l'efficienza delle guarnizioni, lubrificandole con grasso alimentare

Prima di fissare il gruppo al distributore verificare che le tacche di riferimento coincidano (vedi fig. 24).

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.

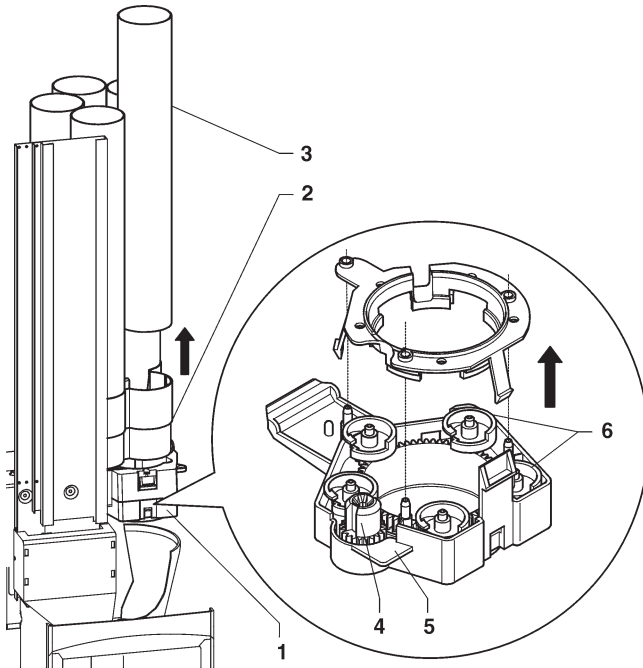
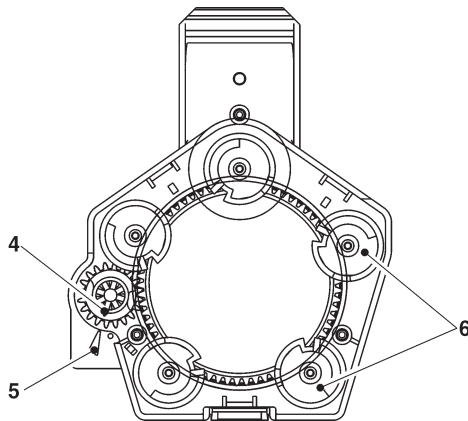


Fig. 25

- 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 chiocciola come rappresentato in figura.

PULIZIA PERIODICA

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 COMPONENTI

Settimanalmente, o più frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e delle qualità dell'acqua è necessario effettuare un'accurata disinfezione di tutti i componenti a contatto con gli alimenti, tubi compresi. I componenti devono essere smontati in tutte le loro parti e sanitizzati periodicamente. La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti non aromatizzati.

- Separare le parti dei mixer
- Smontare la ventolina del motofrullatore
- Lavare tutti i componenti con prodotti detergenti (attendendosi al dosaggio indicato dal produttore) avendo cura di eliminare i residui e le pellicole visibili 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.

Dopo aver rimontato i componenti e prima di rimettere in funzione l'apparecchio è comunque necessario:

- Aggiungere alcune gocce di soluzione sanitizzante nel mixer e premere il pulsante "lavaggio mixer" (vedi fig. 29).

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

Su alcuni modelli il pulsante "lavaggio mixer" può essere disabilitato; eventualmente abilitarlo da menù (vedi capitolo relativo)

PULIZIA CONTENITORI PRODOTTI

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

FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda (vedi fig. 26 e fig. 27) provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori a 230 V~. Inoltre gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinteruttori sui vari utilizzatori e controlla la scheda caldaia. La scheda è alimentata a 24 Vac.

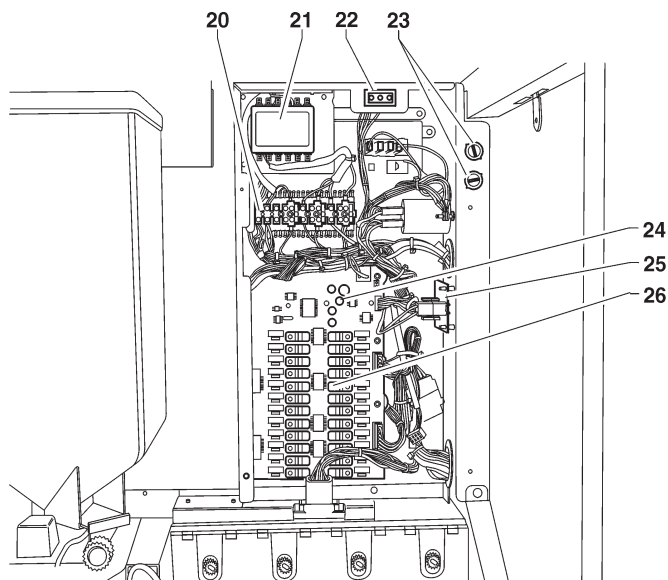


Fig. 26

- 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 - Scheda attuazioni
- 25 - Scheda controllo caldaia
- 26 - Relè

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.

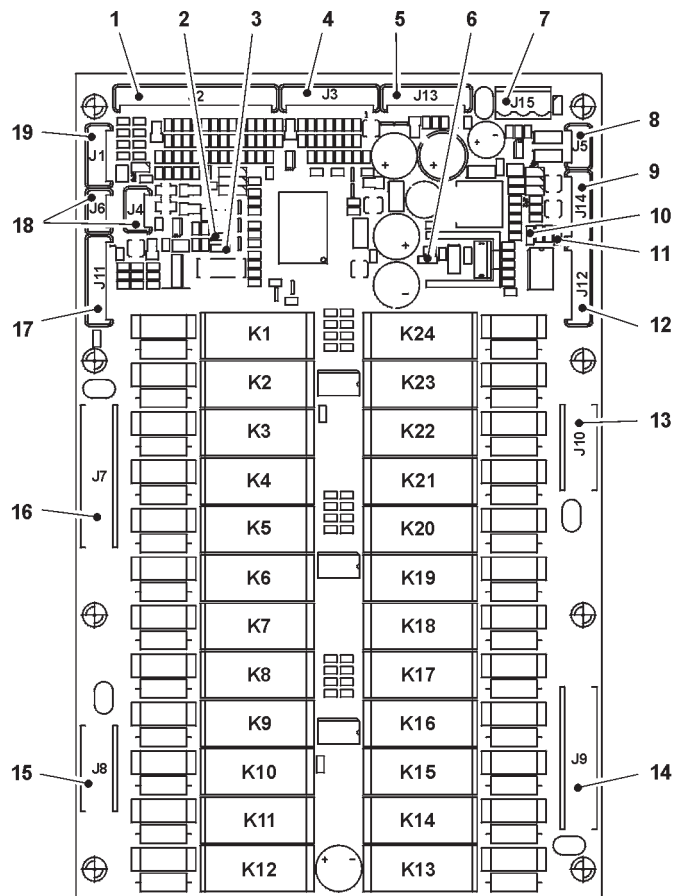


Fig. 27

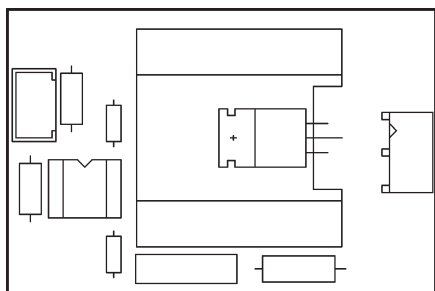
FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

	Espresso	Instant
K1 =	ESC	MD6
K2 =	MSB	MSB
K3 =	MSCB	MSCB
K4 =	MSP	MSP
K5 =	VENT	VENT
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 controlla l'intervento della resistenza della caldaia.

fig. 28



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.

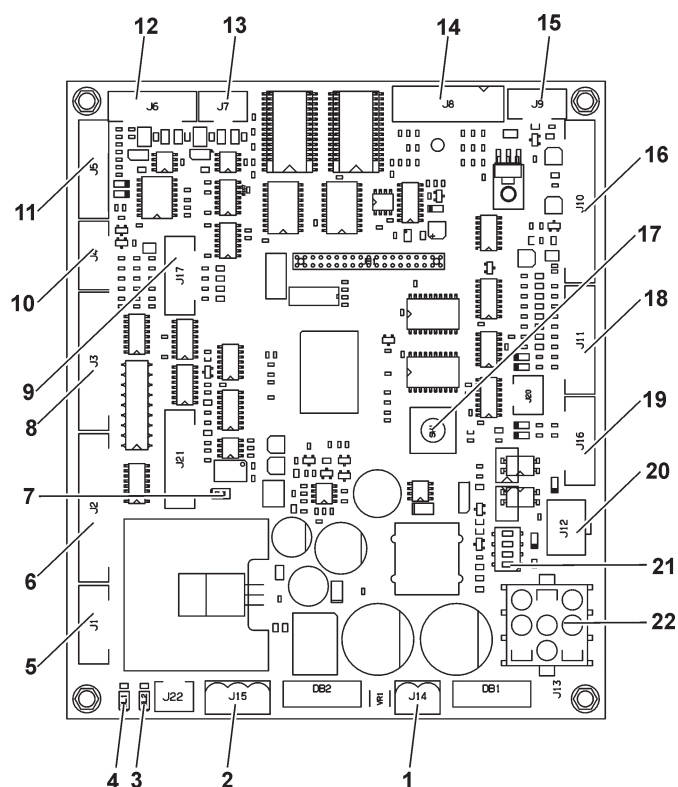
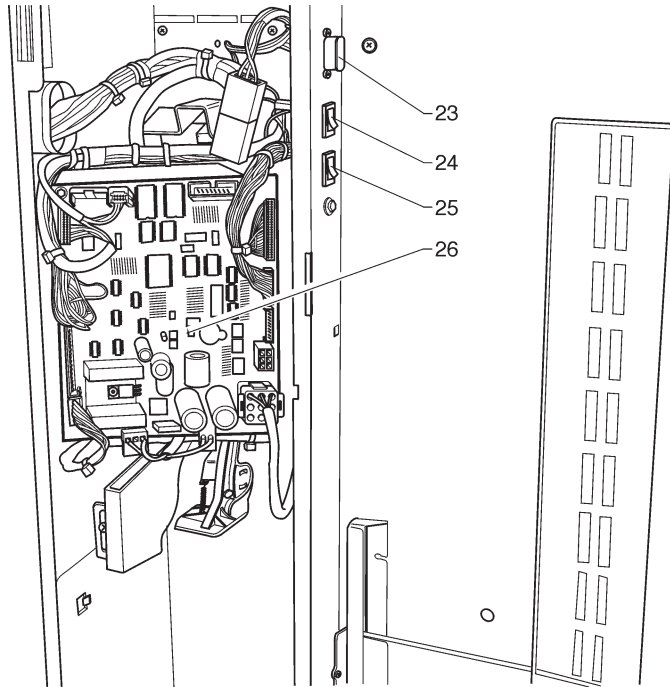


Fig. 29

- 1- J14 alimentazione gettoniere
- 2- J15 alimentazione scheda
- 3- LED verde run (DL2)
- 4- LED giallo 5 Vdc (DL1)
- 5- Collegamento elettromagnete sportello - LED tastiera
- 6- Contacolpi e illuminazione tastiera
- 7- LED rosso reset CPU (DL3)
- 8- J3 input/output
- 9- J17 connettore Up Key
- 10- J4 non usato
- 11- J5 cablaggio RS232
- 12- J6 non usato
- 13- J7 can bus
- 14- J8 validatori
- 15- J9 non usato
- 16- J10 display cristalli liquidi LCD
- 17- Non utilizzato
- 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 mixer
- 25- Pulsante ingresso programmazione
- 26- Scheda C.P.U



CONFIGURAZIONE SCHEDA C.P.U.

La scheda è predisposta per l'introduzione del protocollo MDB.

I 4 minidip d'impostazione gettoniera SW2 (vedi fig. 29) vanno posizionati in posizione OFF per Executive-BDV e ON per MDB.

CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE

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

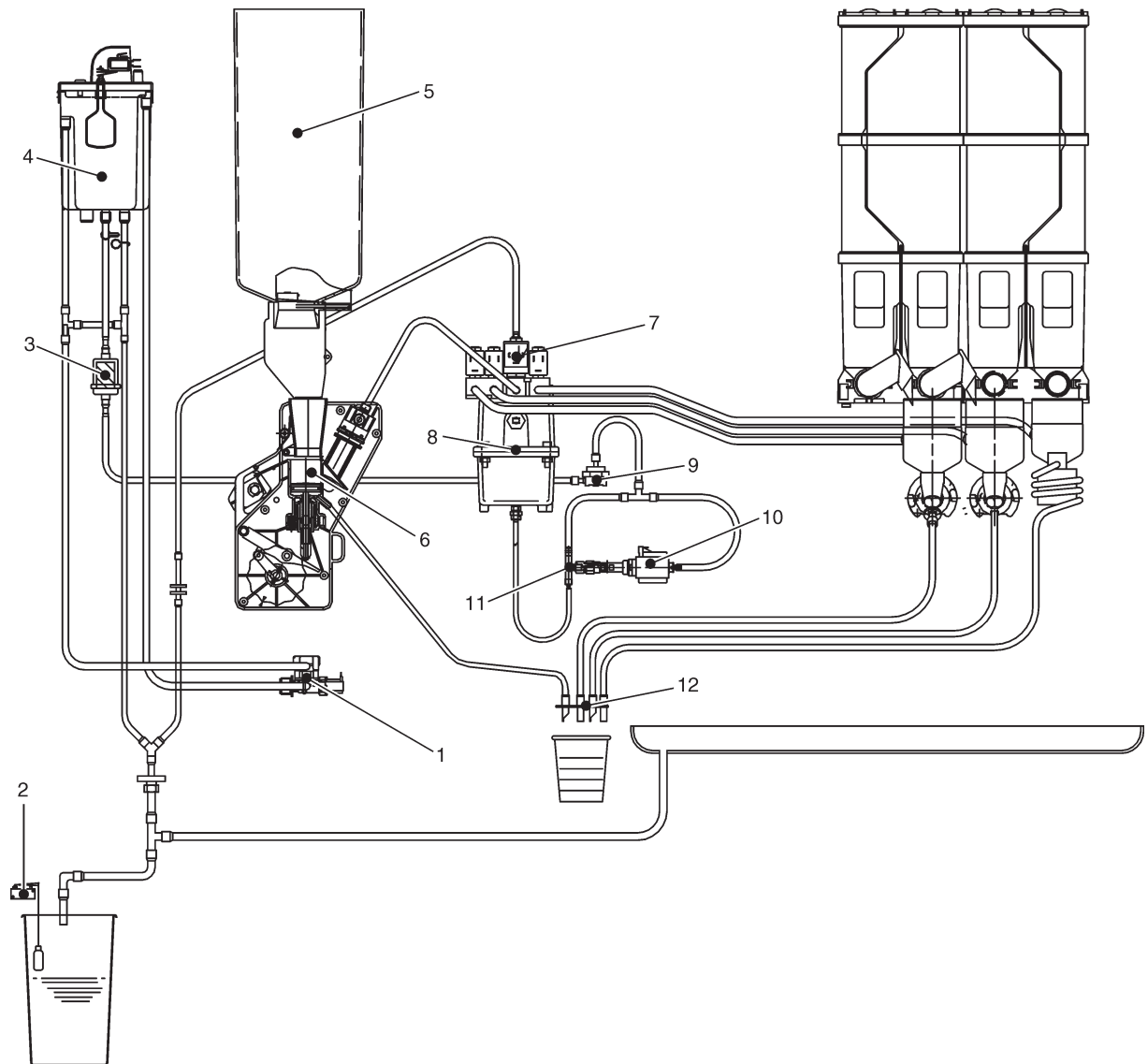
In caso di sostituzione, o per cambiare le prestazioni dell'apparecchio, sarà necessario verificare la configurazione delle schede e scaricare il software adeguato.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

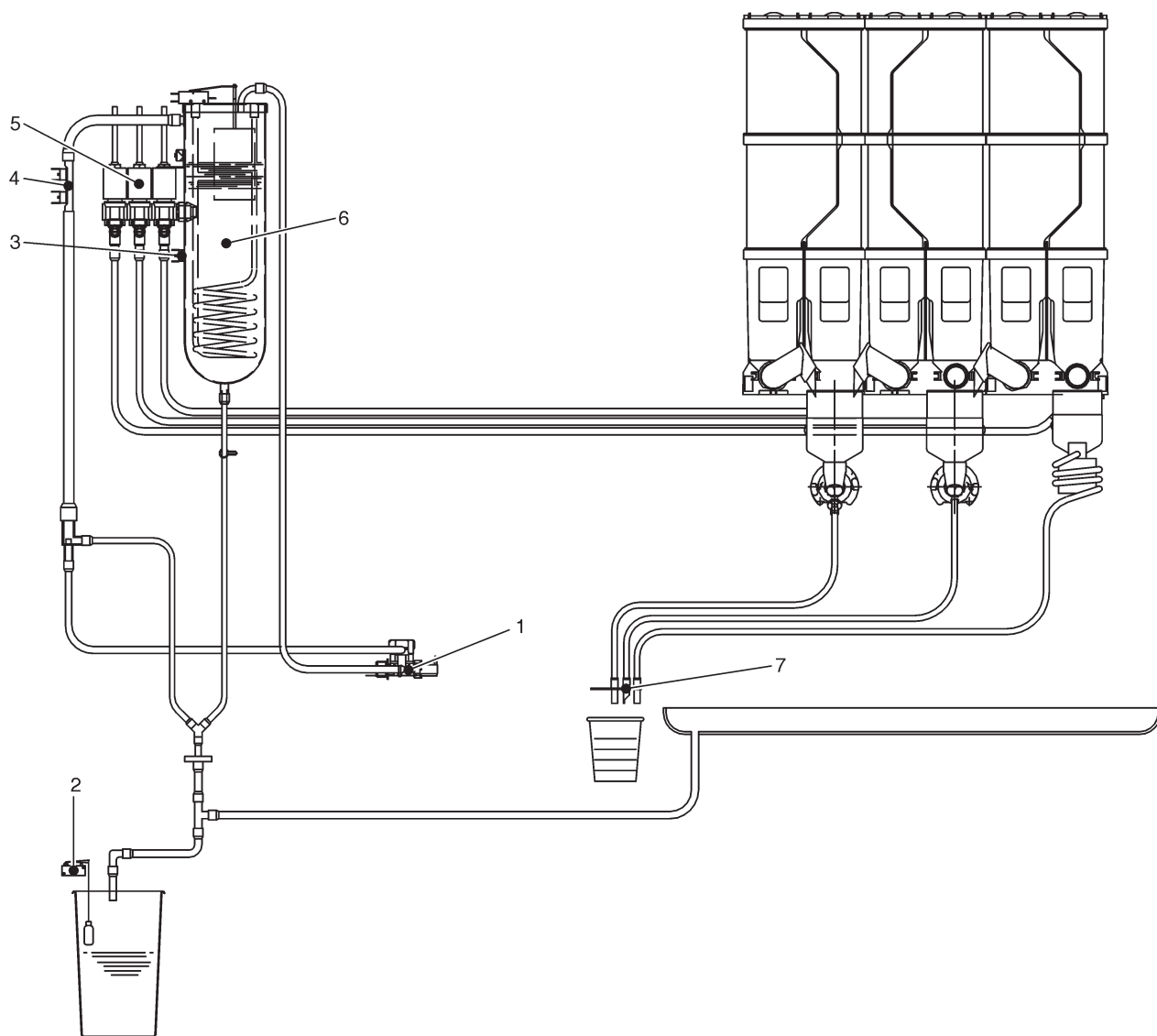
Con un apposito programma ed un idoneo sistema (personal Computer, Up Keys o simili) è possibile riscrivere il software di gestione dell'apparecchio senza sostituire le EPROM.

CIRCUITO IDRAULICO ESPRESSO



- 1 - elettrovalvola entrata acqua
- 2 - gallegiante 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
- 11 - bypass
- 12 - gruppo ugelli d'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

RIEPILOGO MENÙ

STATI DI FUNZIONAMENTO

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

- Normale utenza;
- Menu del Caricatore;
- Menu del Tecnico.

Per poter entrare nei menu di programmazione occorre premere il pulsante di programmazione posto nella parte interna della porta.

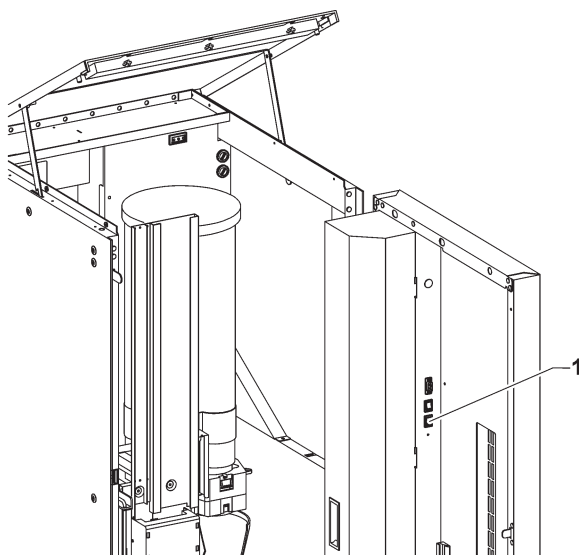


fig. 28

1 - pulsante ingresso programmazione

L'apparecchio si pone nella modalità "Menu del Caricatore".

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

MODO DI NAVIGAZIONE

Per interagire con il software utilizzare i tasti mostrati nella figura:

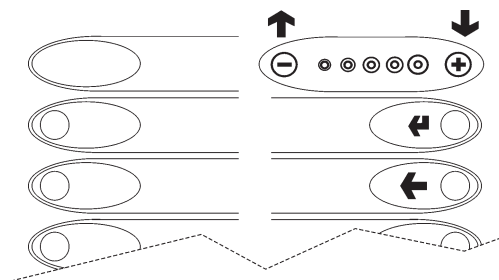


fig. 29

TASTI DI SCORRIMENTO UP ↑ AND DOWN ↓

Tramite i tasti di scorrimento UP and DOWN è possibile muoversi da una voce all'altra dei menu di programmazione che si trovano allo stesso livello e modificare lo stato di abilitazione o il valore numerico delle funzioni (tasto "+" e tasto "-")

TASTO DI CONFERMA / INVIO ↵

Tramite il tasto di conferma/invio è possibile passare al livello immediatamente inferiore oppure confermare un dato appena inserito o modificato.

TASTO DI USCITA ←

Tramite il tasto di uscita è possibile tornare al livello superiore o uscire da un campo di modifica di una funzione. Quando si è giunti al livello più alto del Menu, premendo nuovamente questo tasto si passa dal Menu del Tecnico al Menu del Caricatore e viceversa.

INSERIMENTO VALORI E PASSWORD

Quando il software di gestione richiede l'inserimento di lettere e/o numeri i tasti assumono le seguenti funzioni: Il tasto di conferma ↵ permette di modificare / inserire il primo carattere, confermarlo e passare poi al successivo.

Con i tasti ↑ e ↓ si scorrono i valori disponibili. Dopo l'inserimento dei valori premendo il tasto ↵ vengono memorizzati i valori inseriti.

1 - STATISTICHE

1.1 - STP STATISTICHE

1.1.1 - STAMPA PARZIALE

1.1.1.1 - STAMPA C. SELEZ.

1.1.1.2 - STP CONT. FASCE

1.1.1.3 - STP CONT. SCONTI

1.1.1.4 - STP CONT. GUASTI

1.1.1.5 - STP DATI GETTON.

1.1.2 - STAMPA TOTALE

1.2 - STP STAT. RELAT.

1.2.1 - STAMPA PARZIALE

1.2.1.1 - STAMPA C. SELEZ.

1.2.1.2 - STP CONT. FASCE

1.2.1.3 - STP CONT. SCONTI

1.2.1.4 - STP CONT. GUASTI

1.2.1.5 - STP DATI GETTON.

1.2.2 - STAMPA TOTALE

1.3 - VISUALIZZ. STAT.

1.3.1 - VIS. CNT. SELEZ.

1.3.1.1 - VIS. CONT. SIN.

1.3.1.2 - VISUAL. CNT TOT

1.3.1.3 - VIS. CNT SELNM.

1.3.2 - VISUAL. C. FASCE

1.3.3 - VIS. CONT. SCON.

1.3.4 - VIS. CNT GUASTI

1.3.5 - VIS. DATI GETTON

1.3.5.1 - VIS. DATI AUDIT

1.3.5.2 - VIS. CONT. INCAS



FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)



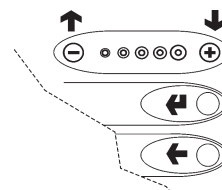
FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “CARICATORE”

1.4 - VIS. STAT. REL.

1.4.1 - VIS. CNT. SELEZ.

1.4.1.1 - VIS. CONT. SIN.

1.4.1.2 - VISUAL. CNT TOT

1.4.1.3 - VIS. CNT SELNM.

1.4.2 - VISUAL. C. FASCE

1.4.3 - VIS. CONT. SCON.

1.4.4 - VIS. CNT GUASTI

1.4.5 - VIS. DATI GETTON

1.4.5.1 - VIS. DATI AUDIT

1.4.5.2 - VIS. CONT. INCAS

1.5 - CANC STAT RELAT.

1.5.1 - CANC. PARZIALE

1.5.1.1 - CANC CNT SELEZ.

1.5.1.2 - CANC CNT SCONTI

1.5.1.3 - CANC CNT GUASTI

1.5.1.4 - CANC DATI GETTON

1.5.2 - CANC. TOTALE

2 - PREZZI

2.1 - SET PREZZI GLOB.

2.1.1 - PREZZO FASCIA 0

2.2 - SET PREZZI SING.

2.2.1 - PREZZO FASCIA 0



FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)



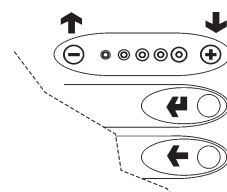
FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “CARICATORE”

3 - GESTIONE TUBI

3.1 - CARICAMENTO TUBI

3.2 - SCARICAM. TUBI

4 - TEMP. CALDAIA

5 - TEST

5.1 - EROGAZIONE COMP.

5.2 - SOLO ACQUA

5.3 - SOLO POLVERE

5.4 - SENZA ACCESSORI

5.5 - SOLO ACCESSORI

6 - GSM

6.1 - RESET CNT PREALL

7 - EVADTS

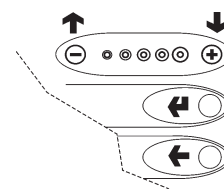
7.1 - CONNESSIONE

↑ FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)

↶ CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE

↓ FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)

↶ CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “TECNICO”

1 - GUASTI

1.1 - LETTURA GUASTI

1.2 - RESET GUASTI

2 - SET PARAMETRI

2.1 - CASH

2.1.1 - PREZZI

2.1.1.1 - SET PREZZI SING.

2.1.1.1.1 - PREZZO FASCIA 0

2.1.1.1.2 - PREZZO FASCIA 1

2.1.1.1.3 - PREZZO FASCIA 2

2.1.1.1.4 - PREZZO FASCIA 3

2.1.1.1.5 - PREZZO FASCIA 4

2.1.1.2 - SET PREZZI GLOB.

2.1.1.2.1 - PREZZO FASCIA 0

2.1.1.2.2 - PREZZO FASCIA 1

2.1.1.2.3 - PREZZO FASCIA 2

2.1.1.2.4 - PREZZO FASCIA 3

2.1.1.2.5 - PREZZO FASCIA 4

2.1.1.3 - FASCE ORARIE

2.1.1.3.1 - SET DATA E ORA

2.1.1.3.2 - FASCIA ORARIA 1

2.1.1.3.3 - FASCIA ORARIA 2

2.1.1.3.4 - FASCIA ORARIA 3

2.1.1.3.5 - FASCIA ORARIA 4

2.1.2 - GETTONIERE

2.1.2.1 - IMP. GETTONIERE

2.1.2.2 - RESTO SUBITO

2.1.3 - PUNTO DECIMALE

2.1.4 - MASTER SLAVE

2.1.4.1 - IMPOSTAZIONE

2.1.4.2 - SLAVE PRICE HOLD

2.1.4.3 - REST.PREZZO VIRT

2.1.4.4 - RESET SNAKKY SL

2.1.4.5 - MONITOR SLAVE

2.1.5 - FREE VEND. BONUS



FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)



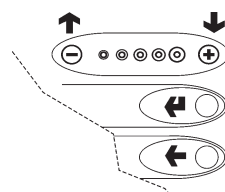
FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “TECNICO”

2.2 - SELEZIONI

2.2.1 - SET ACQUE

2.2.1.1 - DOSI ACQUE

2.2.1.2 - SET FRULLINO

2.2.1.2.1 - SET DOSI

2.2.1.2.2 - SET MODALITA'

2.2.1.3 - TARATURA EV

2.2.1.4 - TEMPO SGOCCIOL.

2.2.2 - SET POLVERI

2.2.2.1 - DOSI POLVERI

2.2.2.2 - TARATURA DOSAT.

2.2.2.3 - DOSI POLV. GLOB.

2.2.3 - SET ACCESSORI

2.2.3.1 - ABIL. BICCHIERE

2.2.3.2 - ABIL. ZUCCHERO

2.2.3.3 - ABIL. PALETTA

2.2.4 - STATO SELEZIONE

2.2.5 - TASTO SELEZIONE

2.2.6 - DISPOSIZIONE SEL

2.2.7 - CODICE PRODOTTO

2.3 - PARAMETRI DA

2.3.1 - TEMP. CALDAIA

2.3.2 - TANICA

2.3.3 - RISCALDAM. MIXER

2.3.4 - RAFFRED. MIXER

2.3.5 - CICLI VELOCI

2.3.6 - IMP.EROG. MANUT.

2.3.7 - FOTOCELLULA

2.3.8 - TEMPO SPORTELLLO

2.3.9 - TMP ASSEST. BICC

2.3.A - LAVAGGIO MOK-CAP

2.3.B - ABIL. TASTO LAV.

2.3.C - LAV. MIXER AUTO.

2.3.D - DEC. CYCLE

2.3.E - PREMACINATURA

2.3.F - TEMPO INFUSIONE



FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)



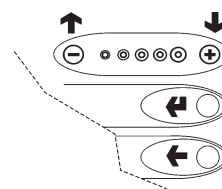
FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “TECNICO”

2.4 - DISPLAY

2.4.1 - LINGUA

2.4.2 - MESSAG. PROMOZ.

2.4.2.1 - ABIL. MESS. PRO.

2.4.2.2 - IMP. MESS. PROM.

2.4.3 - AB.STRINGHE PERS

2.5 - PRESELEZIONI

2.5.1 - SENZA BICCHIERE

2.5.1.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.1.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.1.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.1.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.2 - EXTRA ZUCCHERO

2.5.2.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.2.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.2.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.2.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.3 - ZUCCHERO

2.5.3.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.3.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.3.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.3.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.4 - ZUCCHERO -

2.5.4.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.4.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.4.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.4.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.5 - ZUCCHERO +

2.5.5.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.5.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.5.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.5.4 - STATO PRESELEZ.



FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)



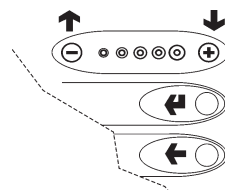
FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “TECNICO”

2.5.6 - ACQUA +

2.5.6.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.6.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.6.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.6.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.7 - ACQUA -

2.5.7.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.7.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.7.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.7.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.8 - POLVERE +

2.5.8.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.8.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.8.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.8.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.9 - POLVERE -

2.5.9.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.9.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.9.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.9.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.A - DOSE POLV. CAFFE

2.5.A.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.A.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.A.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.A.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.B - EXTRA LATTE

2.5.B.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.B.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.B.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.B.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.C - JUG +

2.5.C.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.C.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.C.3 - VARIAZ. PREZZO

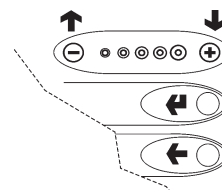
2.5.C.4 - STATO PRESELEZ.

↑ FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)

↩ CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE

↓ FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)

↩ CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “TECNICO”

2.5.D - JUG -

2.5.D.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.D.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.D.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.D.4 - STATO PRESELEZ.

2.5.E - MOKKA

2.5.E.1 - ABILIT. SELEZ.

2.5.E.2 - VARIAZ. DOSE

2.5.E.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.E.4 - STATO PRESELEZ.

2.6 - VARIE

2.6.1 - JUG FACILITIES

2.6.2 - PASSWORD

2.6.2.1 - SET PASSWORD

2.6.2.2 - ABILIT. PASSWORD

2.6.3 - ABIL. MENU CAR.

2.6.4 - ENERGY SAVING

2.6.4.1 - SET ENER. SAVING

2.6.4.2 - PARAM. EN.SAVING

2.6.5 - LAV. POS. UGELLI

2.6.6 - GRUPPO ES

2.6.7 - LAV. GRUPPO AUT.

2.6.8 - GESTIONE ASPIRAT

2.6.9 - RISCALD. GRUPPO

2.6.A - TEMPO RISC.GRUP.

FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)

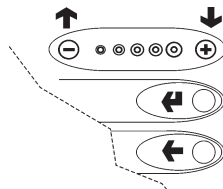
CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



3 - STATISTICHE

3.1 - CONTATORE ELETTR

3.1.1 - VIS. BATTUTE

3.1.2 - RESET CONTATORE

3.2 - VISUALIZZ. STAT.

3.2.1 - VIS. CNT. SELEZ.

3.2.1.1 - VIS. CONT. SIN.

3.2.1.2 - VISUAL. CNT TOT

3.2.1.3 - VIS. CNT SELNM.

3.2.2 - VISUAL. C. FASCE

3.2.3 - VIS. CONT. SCON.

3.2.4 - VIS. CNT GUASTI

3.2.5 - VIS. DATI GETTON

3.2.5.1 - VIS. DATI AUDIT

3.2.5.2 - VIS. CONT. INCAS

3.3 - CANC STATISTICHE

3.3.1 - CANC. PARZIALE

3.3.1.1 - CANC CNT SELEZ.

3.3.1.2 - CANC CNT SCONTI

3.3.1.3 - CANC CNT GUASTI

3.3.1.4 - CANC DATI GETTON

3.3.2 - CANC. TOTALE

3.4 - VIS. STAT. REL.

3.4.1 - VIS. CNT. SELEZ.

3.4.1.1 - VIS. CONT. SIN.

3.4.1.2 - VISUAL. CNT TOT

3.4.1.3 - VIS. CNT SELNM.

3.4.2 - VISUAL. C. FASCE

3.4.3 - VIS. CONT. SCON.

3.4.4 - VIS. CNT GUASTI

3.4.5 - VIS. DATI GETTON

3.4.5.1 - VIS. DATI AUDIT

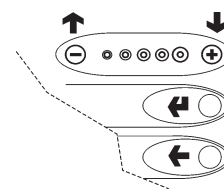
3.4.5.2 - VIS. CONT. INCAS

↑ FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)

↵ CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE

↓ FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)

↵ CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “TECNICO”

3.5 - CANC STAT RELAT.

3.5.1 - CANC. PARZIALE

3.5.1.1 - CANC CNT SELEZ.

3.5.1.2 - CANC CNT SCONTI

3.5.1.3 - CANC CNT GUASTI

3.5.1.4 - CANC DATI GETTON

3.5.2 - CANC. TOTALE

3.6 - ABIL BAT. ACCEN.

3.7 - STP STATISTICHE

3.7.1 - STAMPA PARZIALE

3.7.1.1 - STAMPA C. SELEZ.

3.7.1.2 - STP CONT. FASCE

3.7.1.3 - STP CONT. SCONTI

3.7.1.4 - STP CONT. GUASTI

3.7.1.5 - STP DATI GETTON.

3.7.2 - STAMPA TOTALE

3.8 - STP STAT. RELAT.

3.8.1 - STAMPA PARZIALE

3.8.1.1 - STAMPA C. SELEZ.

3.8.1.2 - STP CONT. FASCE

3.8.1.3 - STP CONT. SCONTI

3.8.1.4 - STP CONT. GUASTI

3.8.1.5 - STP DATI GETTON.

3.8.2 - STAMPA TOTALE

4 - TEST

4.1 - EROGAZIONI PROVA

4.1.1 - EROGAZIONE COMP.

4.1.2 - SOLO ACQUA

4.1.3 - SOLO POLVERE

4.1.4 - SENZA ACCESSORI

4.1.5 - SOLO ACCESSORI

4.2 - FUNZ. SPECIALI

4.2.1 - GIRO GRUPPO

4.2.2 - SGANCIO DOSE

4.2.3 - SVUOTAMENTO CALD

4.2.4 - INSTALLAZ. MANU.

4.3 - AUTOTEST



FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)



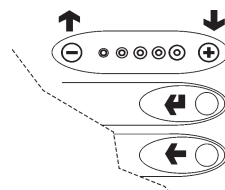
FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



RIEPILOGO MENÙ “TECNICO”

5 - VARIE

5.1 - ANAGRAFICA DA

- 5.1.1 - DATA INSTALLAZ.
- 5.1.2 - PROGR.CODICE DA
- 5.1.3 - PROGR. COD.GEST.

5.2 - INIZIALIZZ. DB

5.3 - EVADTS

- 5.3.1 - PASS.CODE
- 5.3.2 - SECURITY CODE
- 5.3.3 - CONNESSIONE
- 5.3.4 - PROTOC. EVADTS
- 5.3.5 - TYPE

5.4 - UPKEY

- 5.4.1 - GESTIONE SETUP
 - 5.4.1.1 - UPKEY ->DISTRIB.
 - 5.4.1.2 - DISTRIB.->UPKEY
 - 5.4.1.3 - CANCELLA
 - 5.4.1.4 - CANC.TUTTI
- 5.4.2 - GES. STATISTICHE
 - 5.4.2.1 - DISTRIB.->UPKEY
 - 5.4.2.2 - CANCELLA
 - 5.4.2.3 - CANC.TUTTI
- 5.4.3 - SELEZIONE D.A.

6 - GSM

6.1 - GSM PIN CODE

6.2 - PREALLARMI GSM

- 6.2.1 - SOGLIE PREALLAR.
- 6.2.2 - RESET CNT PREALL

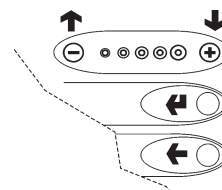
6.3 - NUMERO BATTERIA

↑ FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)

↩ CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE

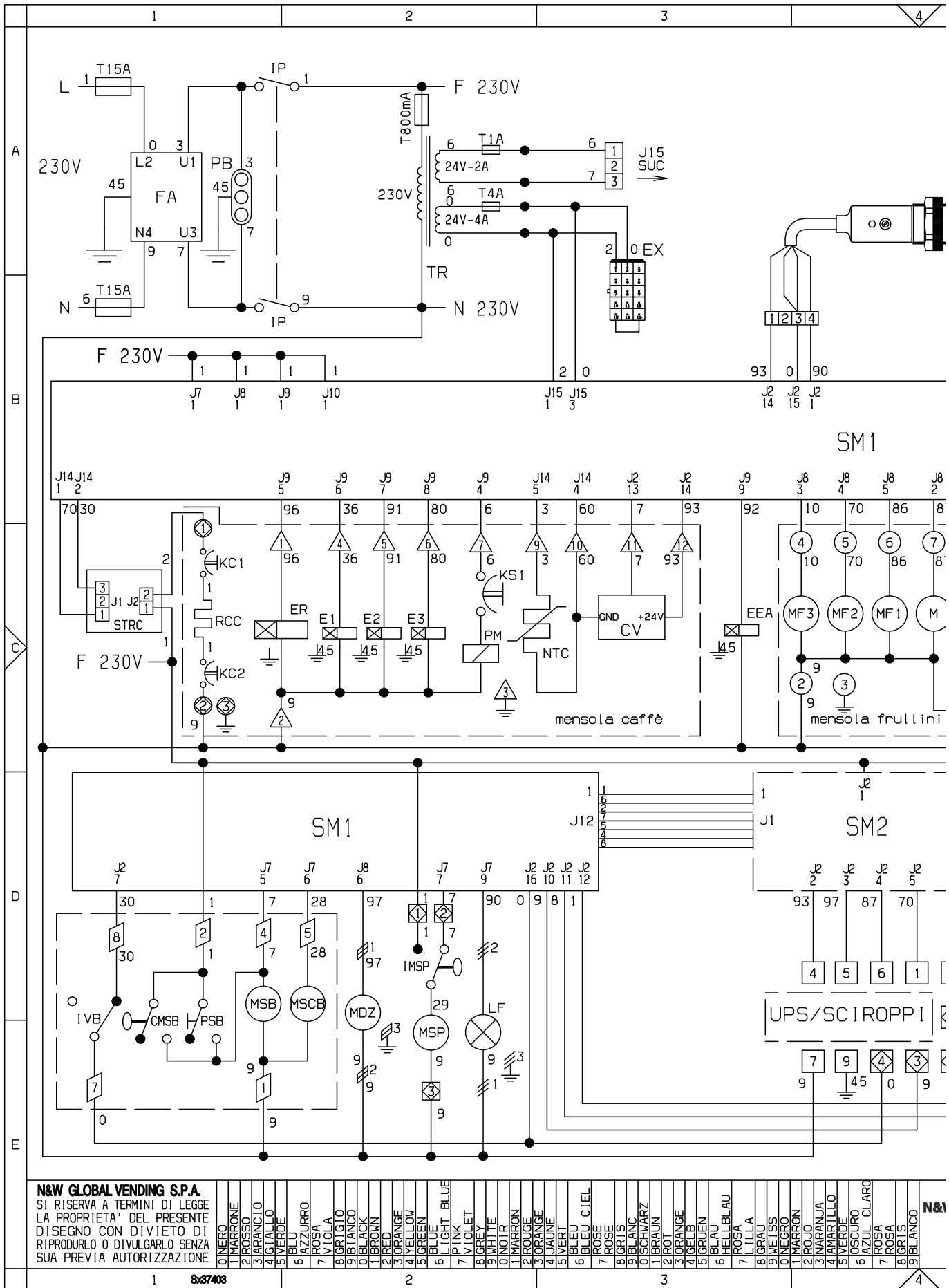
↓ FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)

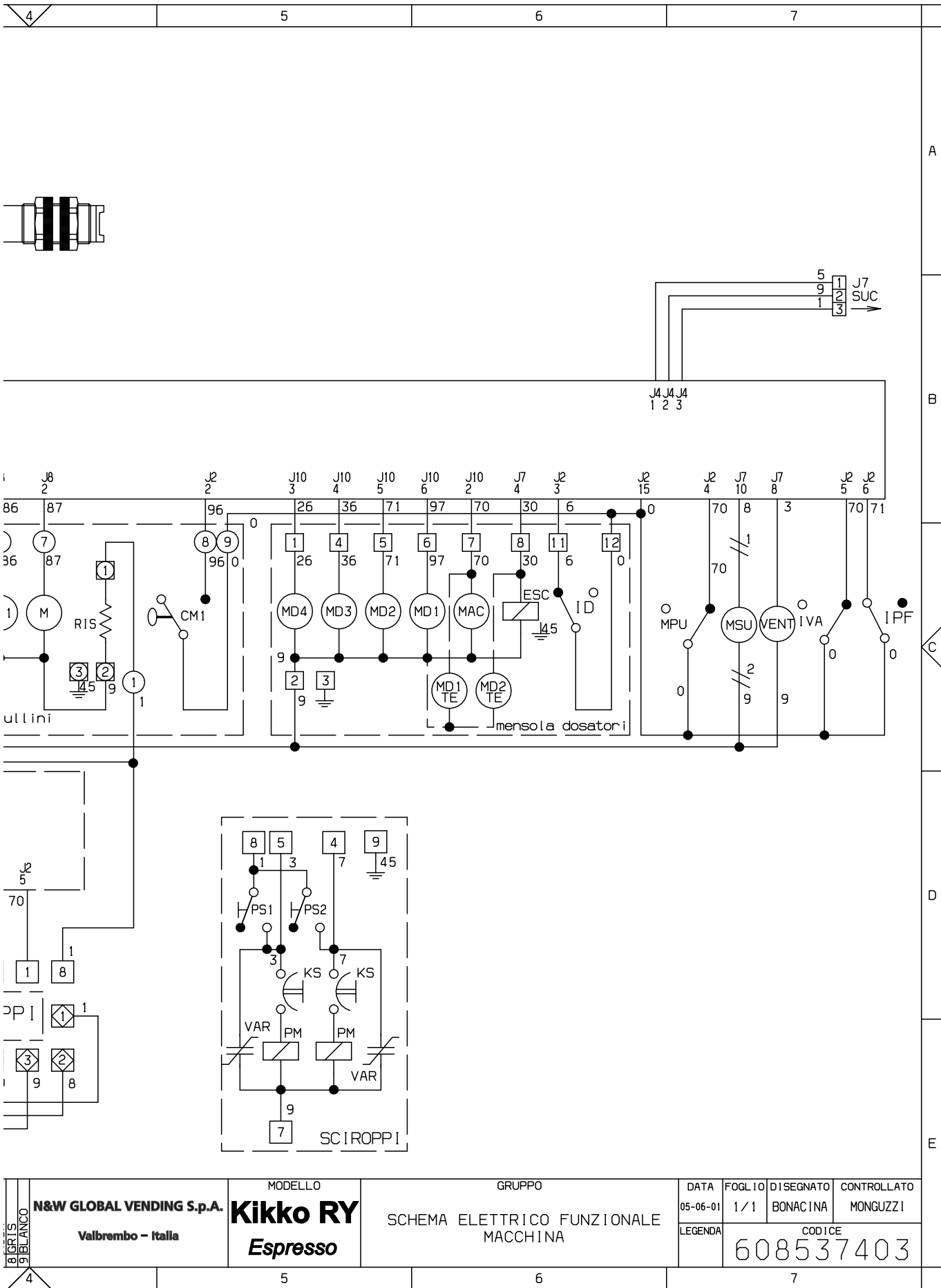
↩ CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE

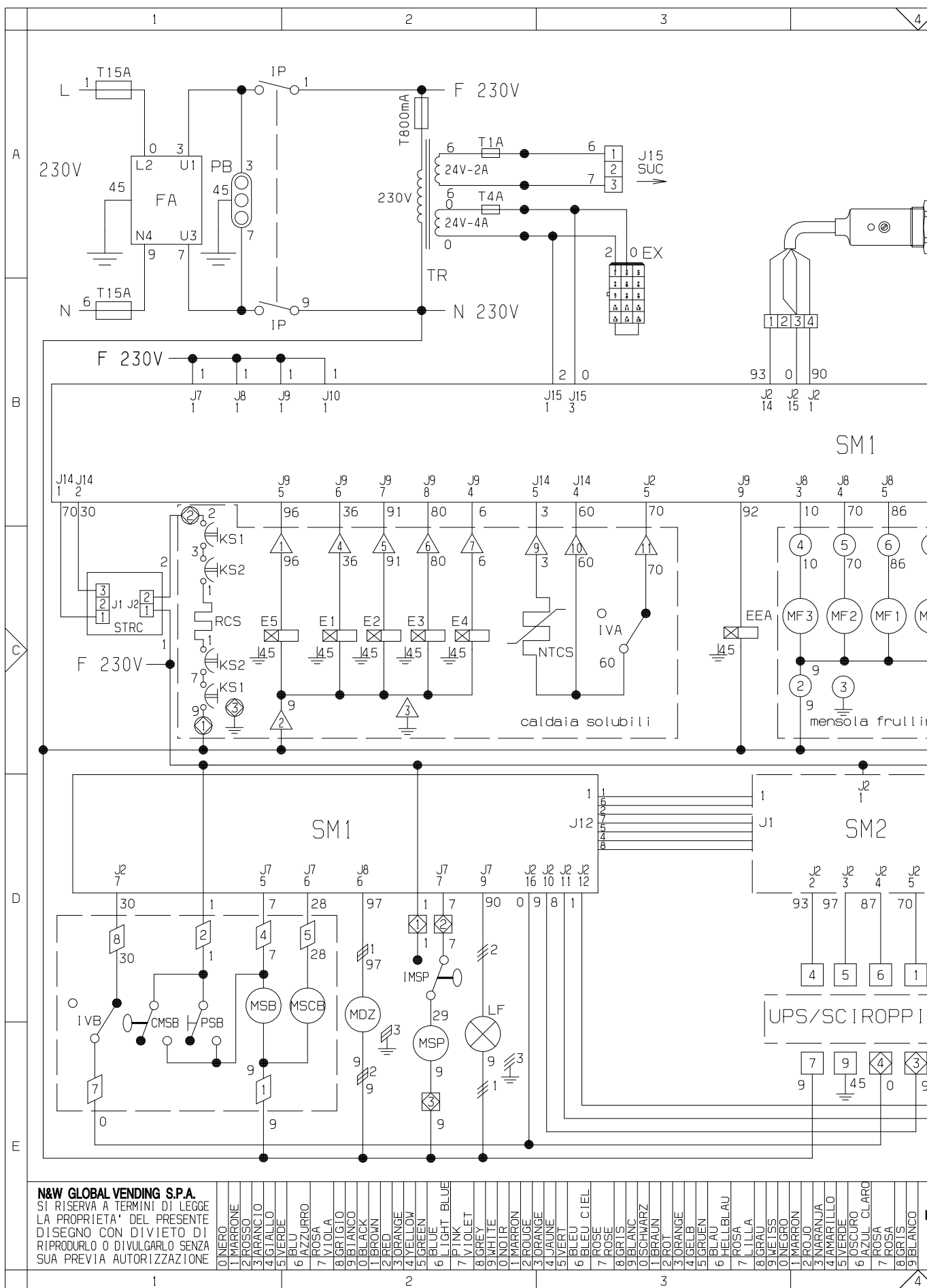


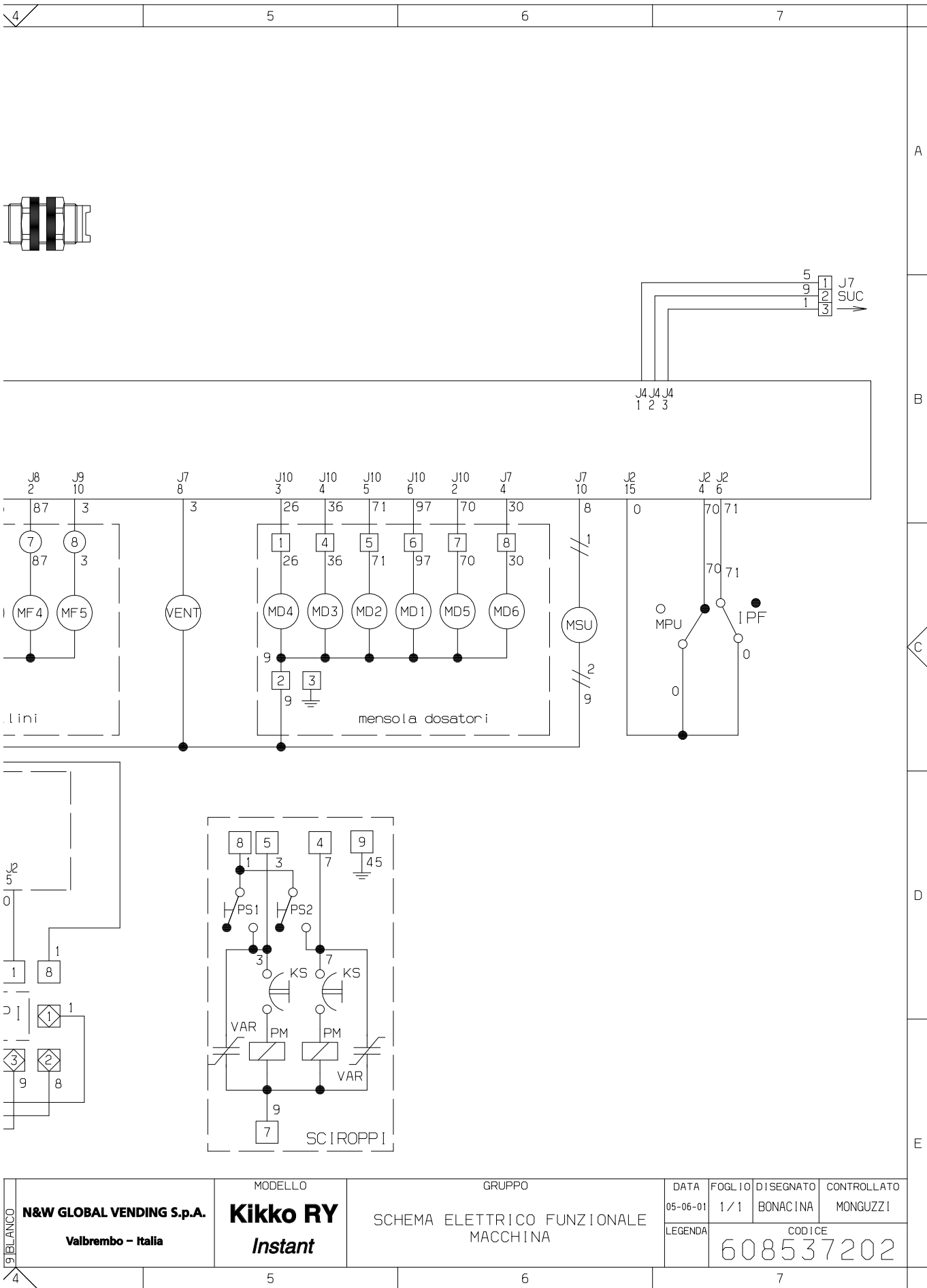
LEGENDA SCHEMA ELETTRICO

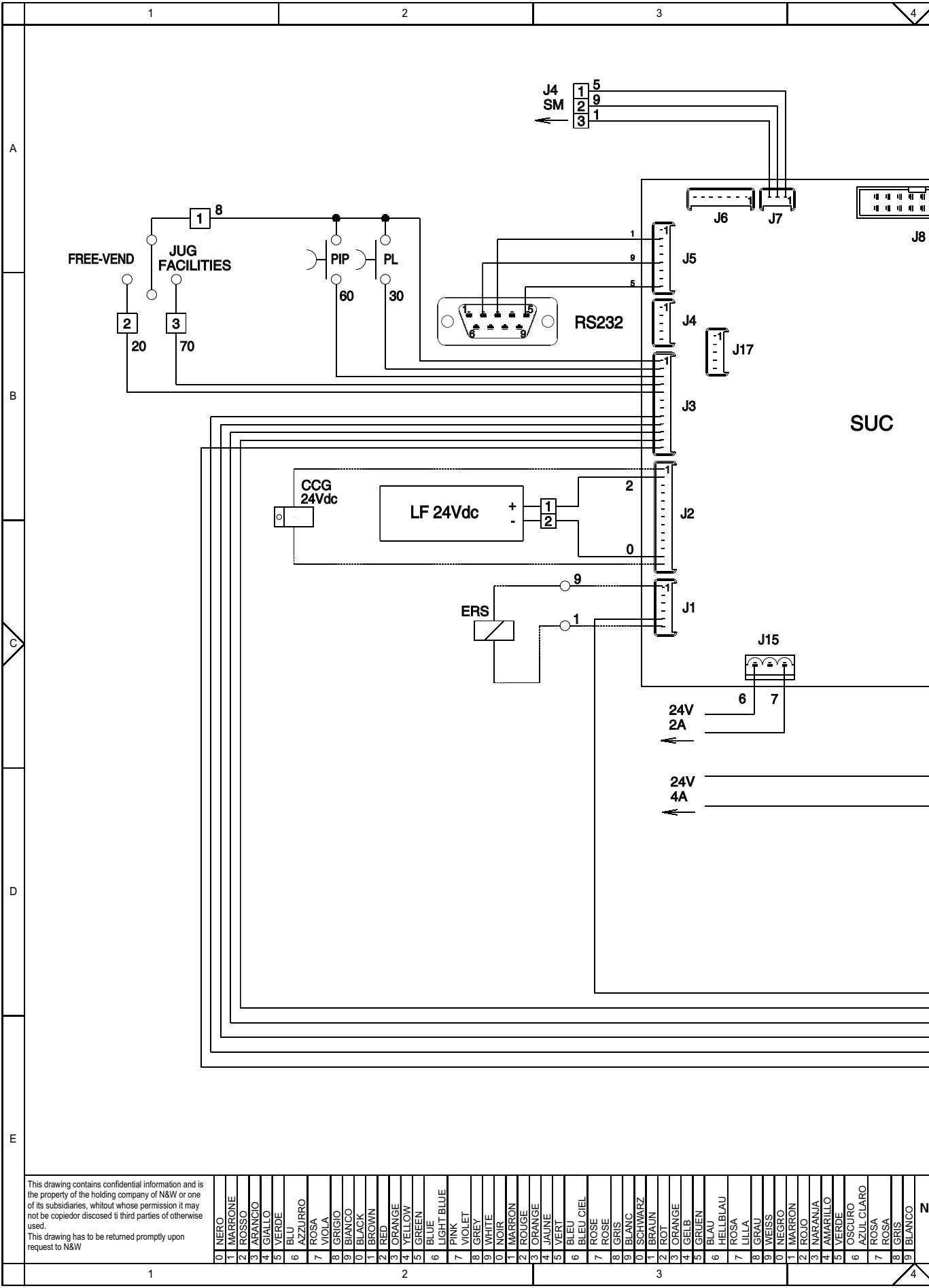
SIGLA	DESCRIZIONE	SIGLA	DESCRIZIONE
CCG	CONTACOLPI GENERALE	MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI
CM1	CAMMA MOTORE GRUPPO CAFFE'	MPU	MICRO POSIZIONAMENTO UGELLI
CMSB	CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI	MSB	MOTORE SGANCIO BICCHIERI
CV	CONTATORE VOLUMETRICO	MSCB	MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
E1-...	ELETTROVALVOLA SOLUBILI	MSP	MOTORE SGANCIO PALETTE
EEA	ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA	MSU	MOTORE SPOSTAMENTO UGELLI
ER	ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'	NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
ERS	ELETTROMAGNETE RITARDO SPORTELLO	NTCS	SONDA TEMPERATURA CALDAIA SOLUBILI
ESC	ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'	PB	PRESA DI TENSIONE
EX	CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTIVE	PIP	PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
FA	FILTRO ANTIDISTURBO	PL	PULSANTE LAVAGGIO
FREE	INTERRUTTORE VENDITA LIBERA	PM	POMPA
ID	INTERRUTTORE DOSE CAFFE'	PS1-..	PULSANTE SCIROPPPO
IMSP	MICRO INTERRUTTORE SGANCIO PALETTE	PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
IP	INTERRUTTORE PORTA	RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
IPF	INTERRUTTORE PIENO FONDI	RCS	RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
IVA	INTERRUTTORE VUOTO ACQUA	RIS	RISCALDATORE GRUPPO CAFFE'
IVB	INTERRUTTORE VUOTO BICCHIERI	RS232	PRESA SERIALE
JUG	INTERRUTTORE "JUG FACILITIES"	SM	SCHEDA MACCHINA
KC1-..	KLIXON CALDAIA CAFFE'	SM1	SCHEDA CONTROLLO
KS1-..	KLIXON DI SICUREZZA	SM2	SCHEDA ESPANSIONE
LCD	DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI	SP	SCHEDA PULSANTI
LF	LAMPADA	STRC	SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
LF24V	LED ILLUMINAZIONE	SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE
M	MOTORE GRUPPO CAFFE'	TR	TRASFORMATORE
MAC	MACININO	TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
MD1-..	MOTODOSATORI SOLUBILI	TZ	SENSORE TAZZA
MDB	CONNETTORE PER GETTONIERA MDB	UPS	SCHEDA GRUPPO FREDDO
MDTE-.	MOTODOSATORE TE FRESCO	VAR	VARISTORE
MDZ	MOTODOSATORE ZUCCHERO	VENT	VENTILATORE





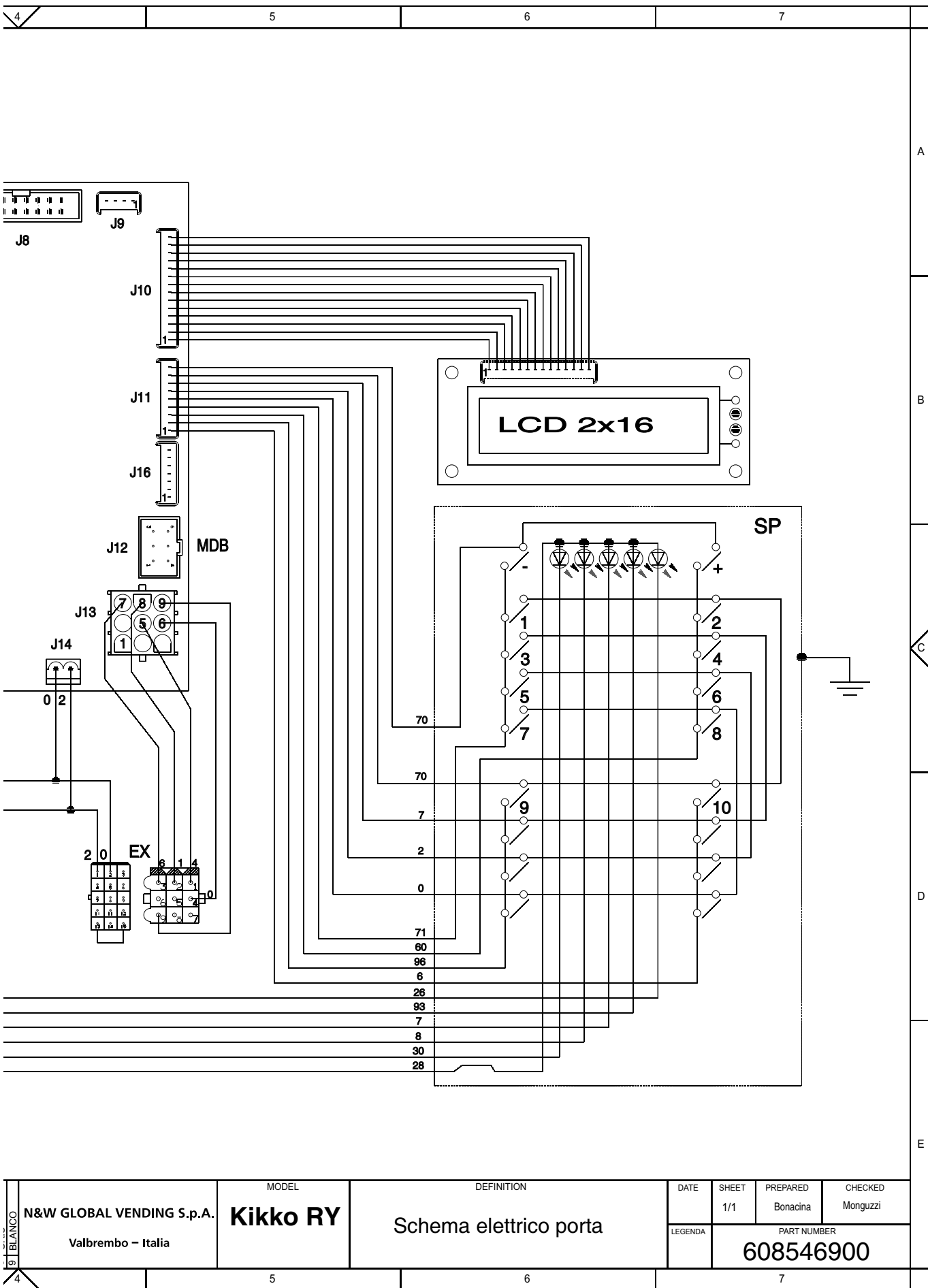






This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties or otherwise used.
This drawing has to be returned promptly upon request to N&W





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

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

