

INSTALLAZIONE, USO, MANUTENZIONE

Melodia SL Snack Food

IT Italiano



Doc. No. H 4205IT00
EDITION 1 07 - 2012

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ad unico socio

Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24

24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111

Fax +39 035 606463

www.nwglobalvending.com

Sede legale: Via Tommaso Grossi 2

20121 Milano (MI) Italia

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.

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

Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Cod. identificativo: IT 05035600963

Valbrembo, 20/04/2016

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Targhetta di identificazione
Identification label

Direttive europee
European directives

Sostituita da
Repealed by

2006/95/CE

2014/35/EU

2006/42/EC

97/23/EC

2004/108/EC

2014/30/EU

90/128/EC

2002/72/CE+
2008/39/CE

80/590/EEC
and 89/109/EEC

EC 1935/2004

EC 10/2011

2002/95/EC

2011/65/EC

2002/96/CE

2012/19/UE

Norme armonizzate / Specifiche tecniche

Harmonised standards / Technical specifications

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006
+ A2:2006+ A13:2008

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 +
A2:2008 + A12:2010

EN 62233:2008

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2:2011

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

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Dichiarazione di conformità

La dichiarazione di conformità alle Direttive e Norme Europee, prevista dalla vigente legislazione, è riportata sulla prima pagina di questo manuale il quale costituisce parte integrante dell'apparecchio.

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

Avvertenze

PER L'INSTALLAZIONE

L'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

PER L'UTILIZZO

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

PER L'AMBIENTE

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

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

PER LO SMALTIMENTO



Il simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana. La raccolta differenziata dell'apparecchio giunto a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.

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

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

Attenzione!

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronical and electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

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

ISO 9001:2008

Issued on: 2012 - 05 - 08

Expiry date: 2015 - 05 - 31

Registration Number: IT - 12979



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland
SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 18/20 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

Design, production and sales of vending machine

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2011 - 06 - 27

Expiry date: 2013 - 05 - 14

Registration Number:

IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland
SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

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

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

Italiano

SOMMARIO

	PAGINA		PAGINA
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ AVVERTENZE			
PREMESSA	2	PROGRAMMAZIONE	19
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE	2	CONFIGURAZIONE BATTERIA	19
IN CASO DI GUASTO	2	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	19
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	MODO DI NAVIGAZIONE	20
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI PRODOTTI SIGILLATI	3	ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE	20
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	3	MENÙ DEL CARICATORE	21
CARATTERISTICHE TECNICHE	4	STATISTICHE	21
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	5	PREZZI SELEZIONI	22
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	5	GESTIONE TUBI RENDIRESTO	22
CARICAMENTO E PULIZIA	6	SELEZIONI SPECIALI	22
IGIENE, PULIZIA E SICUREZZA ALIMENTARE	6	TEST	23
INTERRUTTORE GENERALE	6	GSM	23
CONFIGURAZIONE VASSOI	7	EVADTS	23
VASSOI STANDARD	7	MENÙ DEL TECNICO	24
VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE	8	SISTEMI DI PAGAMENTO	24
VASSOI TRAMEZZINI	8	PREZZI	28
CARICA DEI PRODOTTI	9	CONFIGURAZIONE DA	28
VASSOI STANDARD	9	TEST	32
VASSOI TRAMEZZINI	10	STATISTICHE	33
VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE	11	COMUNICAZIONE	36
PULIZIA PERIODICA	11	GUASTI	36
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	12	MANUTENZIONE	38
INSTALLAZIONE	13	INTERRUTTORE GENERALE	38
INTERRUTTORE GENERALE	13	CONFIGURAZIONE VASSOI	38
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	13	DISTANZIATORE PRODOTTI	38
BATTERIA MASTER/SLAVE	14	ESPULSORE PRODOTTI	39
COLLEGAMENTO DISTRIBUTORE	15	SEPARATORE PRODOTTI	39
ASSEMBLAGGIO DISTRIBUTORI	16	RIALZO PRODOTTI	39
COLLEGAMENTO ELETTRICO	16	CONFIGURAZIONE VASSOI	40
COMANDI E INFORMAZIONI	17	SOSTITUZIONE SPIRALI	41
COMPONENTI INTERNI	17	VASSOI BOTTIGLIE	41
PRIMA ACCENSIONE	17	RIMOZIONE DEI VASSOI	42
GRUPPO REFRIGERANTE	18	VASSOIO INCLINABILI	42
FUNZIONAMENTO	18	VARIAZIONE NUMERO VASSOI	42
VASSOI STANDARD	18	FUNZIONI SCHEDE	44
SBRINAMENTO DEL GRUPPO REFRIGERANTE	18	SCHEDA CPU	44
BLOCCO VANO DI PRELIEVO	18	SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE	45
		PANNELLO ELETTRICO	45
		ACCESSO AL GRUPPO REFRIGERANTE	46
		APPENDICE	47

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 CARATTERISTICHE

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

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

IN CASO DI GUASTO

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

Nel caso di anomalie o malfunzionamenti non risolvibili rivolgersi a:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Via Roma 24

24030 Valbrembo

Italy - Tel. +39 - 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

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

Va, invece, evitato di:

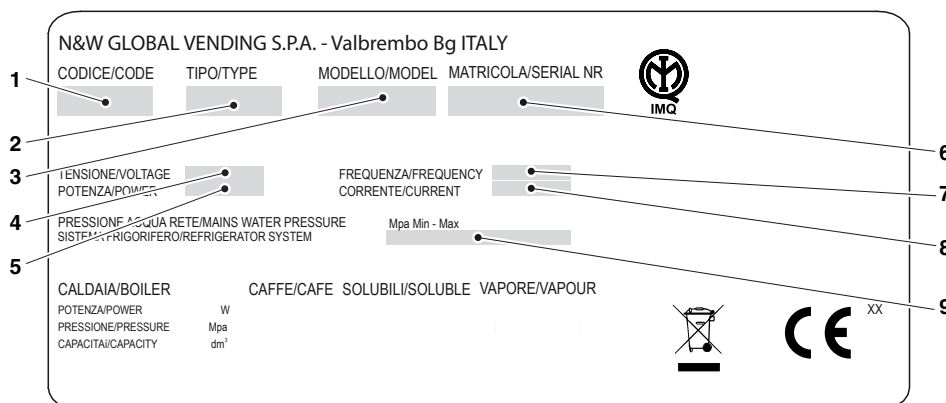
- rovesciare il distributore;
- trascinare il distributore con funi od altro;
- sollevare il distributore con prese laterali;
- sollevare il distributore con imbracature o funi
- scuotere il distributore.

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 indicata dalle frecce sull'imballo.

Fig. 1

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



UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI PRODOTTI ERMETICAMENTE SIGILLATI

L'elettronica di controllo dell'apparecchio permette di assegnare separatamente a ciascuna selezione un diverso prezzo vendita.

La programmazione delle varie funzioni avviene tramite la pulsantiera di selezione senza aggiunta di apparecchiature specifiche.

Tutti i modelli sono dotati di vassoi a configurazione variabile.

L'apparecchio, nella sua configurazione massima, può essere adibito contemporaneamente alla:

- Distribuzione di prodotti che non hanno la necessità di essere refrigerati (snack)
- Distribuzione di prodotti che hanno la necessità di essere refrigerati (food)

La conservazione di questi prodotti è garantita nella zona "food" dell'apparecchio; la zona "food" (zona con temperatura compresa tra 0 e 4 °C) è riconoscibile dalla presenza di apposite targhette sui vassoi separatori.

- Distribuzione di bevande alimentari sigillate all'origine.

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

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

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

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti **e lontano da fonti di calore**, con temperature comprese tra i 5° ed i 34° C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es.: grandi cucine ecc). L'inclinazione massima non deve superare i 2 gradi, eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

Il sistema di ventilazione permette di addossare lo schienale dell'apparecchio, risparmiando spazio, in quanto aspira aria da sotto e la scarica dalla griglia del copripiedini

Attenzione !!!

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

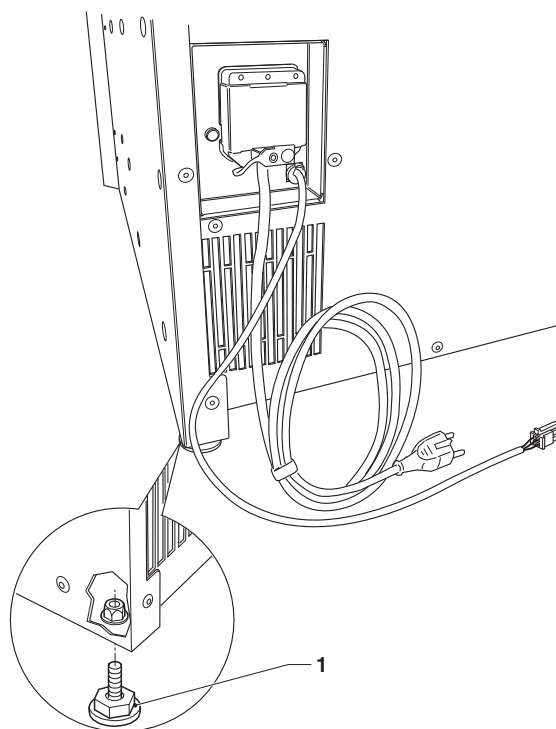


Fig. 2

1- Piedino regolabile

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm	1700
Larghezza	mm	624
Profondità	mm	813
Ingombro a porta aperta	mm	1355
Peso a vuoto	Kg	175
Tensione di alimentazione	V~	230/240
Frequenza di alimentazione	Hz	50
Potenza assorbita	W	450
Corrente assorbita	A	3.8

CONDIZIONI MASSIME DI FUNZIONAMENTO:

Temperatura ambiente	°C	34
Umidità relativa	%	65

SISTEMA DI REFRIGERAZIONE :

Potenza frigorifera compressore	W	530
Evaporatore ventilato		
Sbrinamento ciclico programmabile		

ILLUMINAZIONE

A LED;

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

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

CONTROLLI E SICUREZZE

- interruttore generale
- tempo massimo alimentazione motori di vendita
- protezione termica compressore
- fusibili di linea
- fusibili su primario e secondario trasformatore

ACCESSORI

Sull'apparecchio è possibile montare una vasta gamma di accessori per variane le prestazioni.

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

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

Importante !!!

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

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

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

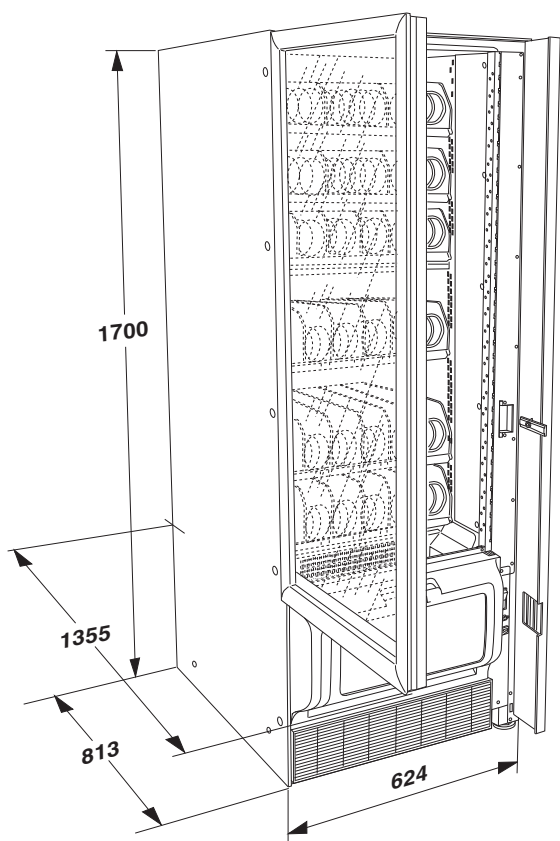


Fig. 3

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di energia elettrica dell'apparecchio dipende da molti fattori quali la temperatura e la ventilazione dell'ambiente dove l'apparecchio stesso è posizionato, la temperatura di caricamento dei prodotti e la temperatura interna alle celle refrigerate

In condizioni medie e cioè:

- temperatura ambiente:	°C	25
- cella :	°C	3,5
- umidità:	%	60
- temperatura prodotti caricati	°C	5

Si sono rilevati i seguenti consumi di energia:

- consumo medio giornaliero	KWh	0,25
-----------------------------	-----	------

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

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.

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

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

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

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

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

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

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

PER CAMBIARE LA COMBINAZIONE:

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

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

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

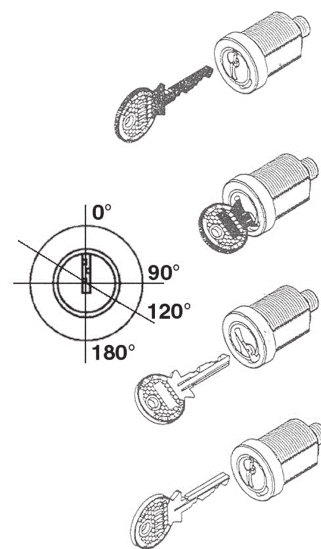


Fig. 4

Capitolo 1° CARICAMENTO E PULIZIA

IGIENE, PULIZIA E SICUREZZA ALIMENTARE

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

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

Il distributore può essere adibito:

- Alla vendita e alla distribuzione di prodotti confezionati che non abbiano necessità di essere refrigerati per la conservazione (snack).
- Alla vendita e distribuzione di prodotti che hanno la necessità di essere refrigerati per la conservazione (food). Per adibire l'apparecchio alla vendita di prodotti "food" è necessario attivare la gestione food (vedi funzione "parametri refrigerazione")

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

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

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

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

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

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

INTERRUTTORE GENERALE

Aprendo lo sportello laterale si può accedere all'interruttore generale che toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura per consentire le operazioni di caricamento e pulizia in piena sicurezza.

RUMOROSITÀ

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

TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO

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

La temperatura di default della cella varia a seconda della configurazione dell'apparecchio: (3,5°C con gestione food attiva oppure 8°C senza la gestione food attiva).

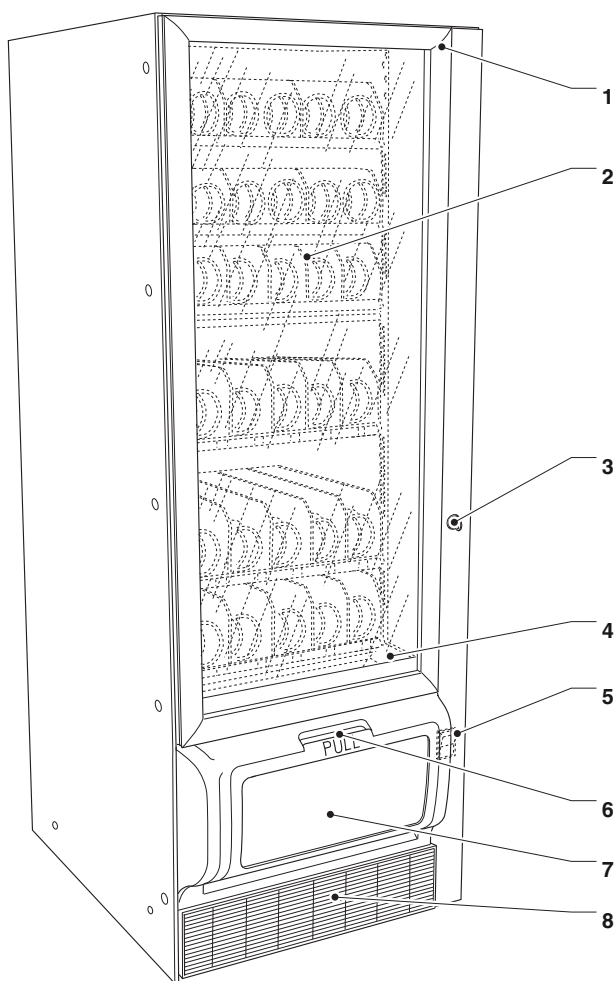


Fig. 5

- 1- Impugnatura per apertura vetrina
- 2- Vassoi a spirali
- 3- Serratura
- 4- Fortocellula rilevamento caduta prodotto (optional)
- 5- Interruttore generale
- 6- Impugnatura per apertura vano di prelievo
- 7- Vano di prelievo con spazio pubblicitario
- 8- Copripiedini

CONFIGURAZIONE VASSOI

In funzione delle dimensioni dei prodotti che si intendono distribuire, ogni apparecchio può essere equipaggiato con un numero variabile di vassoi (max. 6).

- Vassoi standard con spirali doppie o singole;
- Vassoi configurati per la distribuzione di bottiglie e lattine
- Vassoi configurati per la distribuzione di tramezzini.
- Blocco vassoi
- Fotocellule rilievo prodotto (optional)
- Blocco vano di prelievo

VASSOI STANDARD

Questi vassoi consentono la distribuzione della maggior parte dei prodotti.

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

- la distribuzione di prodotti snack

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

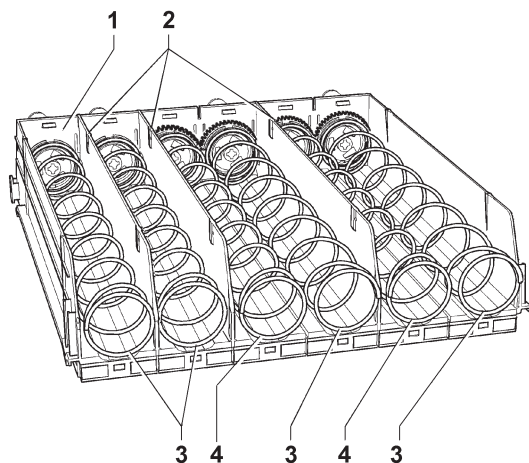


Fig. 6

- 1- Vassoio
- 2- Sponde mobili
- 3- Spirale destra
- 4- Spirale sinistra

- la distribuzione di prodotti sottili

Questi scomparti sono riconoscibili dalla presenza di un distanziatore

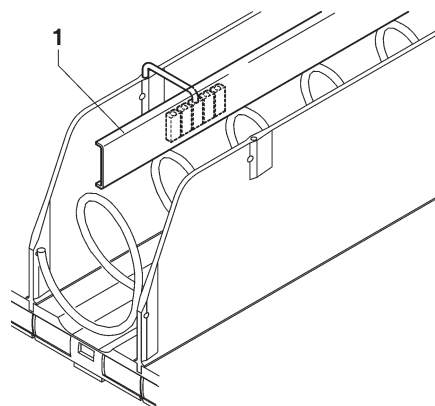


Fig. 7

- 1- Distanziatore

- la distribuzione di stick di caramelle e simili.

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

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

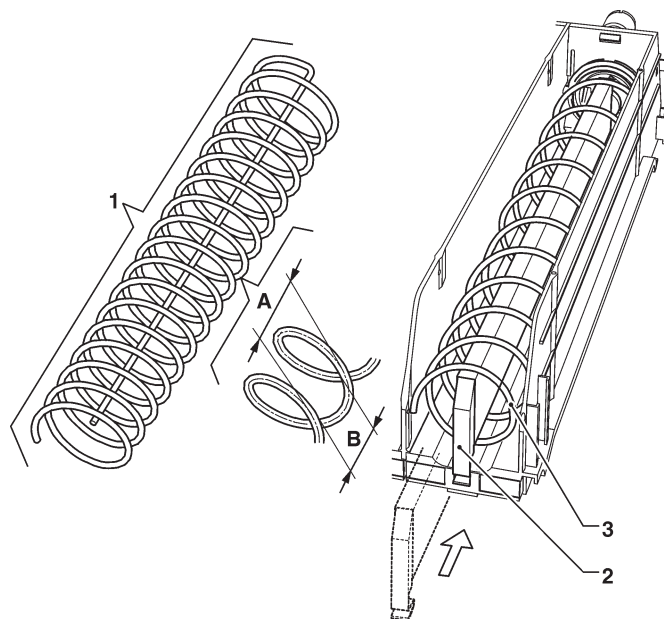


Fig. 8

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

- la distribuzione di lattine e tetrapack

Questi scomparti sono riconoscibili dalla presenza del rialzo prodotti; da questi scomparti è possibile distribuire lattine fino a 69 mm di diametro e tetrapack. da 0,2l. E' possibile distribuire anche bottiglie in plastica senza l'utilizzo del rialzo prodotti caricando le bottiglie capovolte in modo che il tappo scorra nella scanalatura degli scomparti.

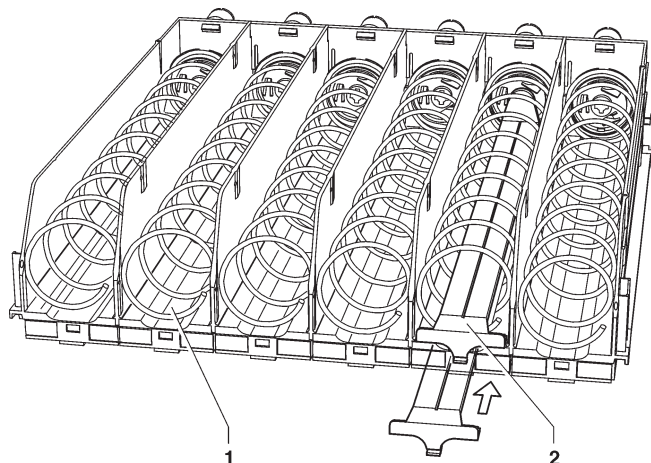


Fig. 9

- 1- Scanalatura cassette
- 2- Rialzo prodotti

VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE

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

Questi vassoi consentono di distribuire bottiglie in plastica da 0,5 litri e da 0,33 litri, lattine di tipo "slim" da 0,33 e 0,25 litri in posizione verticale migliorando la leggibilità dell'etichetta del prodotto

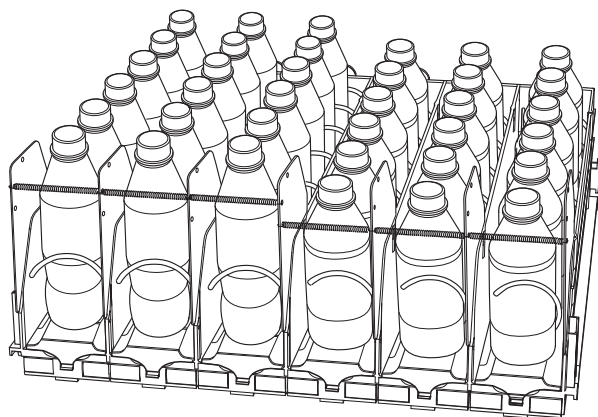


Fig. 10

VASSOI TRAMEZZINI

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

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

Comidas refrigeradas Food products Prodotti refrigerati

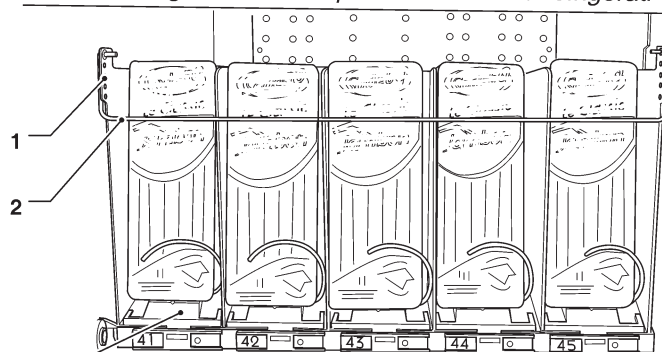


Fig. 11

- 1- Fori di regolazione ponte
- 2- Ponte di trattenimento
- 3- Vassoio tramezzini

CARICA DEI PRODOTTI

VASSOI STANDARD

PRODOTTI SNACK

- Estrarre un vassoio alla volta, tirare il vassoio verso di sé fino al fermo del vassoio

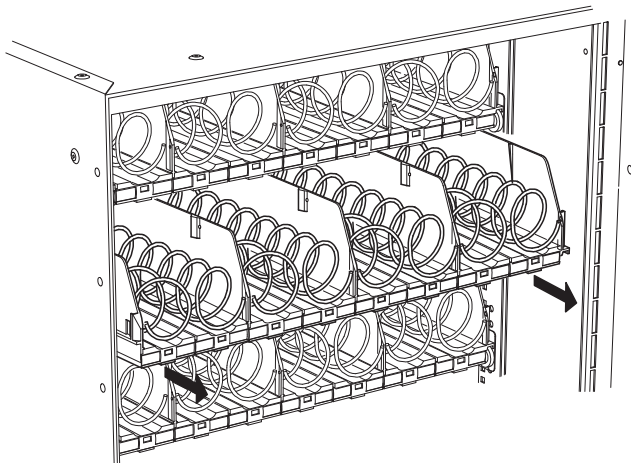


Fig. 12

Il vassoio superiore è inclinabile verso il basso facilitando le operazioni di carica prodotti.

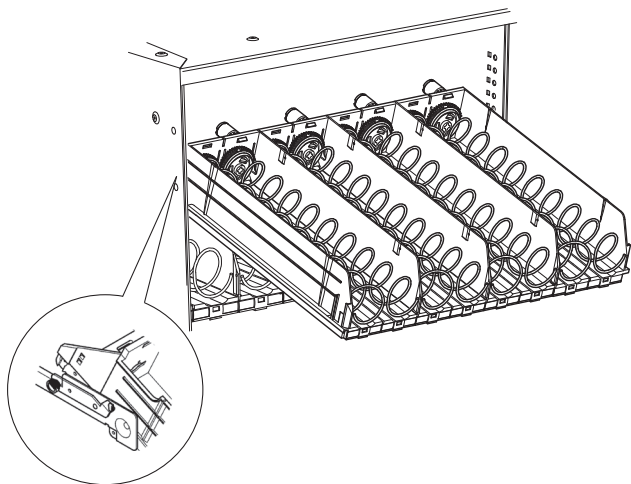


Fig. 13

- Caricare i prodotti dall'esterno verso l'interno assicurandosi che tutti gli spazi siano riempiti.
Il fondo del prodotto deve appoggiare sul fondo dello scomparto con l'etichetta rivolta verso la vetrina in modo che sia riconoscibile.
Il bordo sigillato dei sacchetti può infilarsi sotto la spirale impedendo la caduta del sacchetto stesso.
Ripiegare il bordo sigillato in avanti ed in alto prima di inserirlo nella spirale.
I prodotti sottili potranno essere distribuiti solo con l'utilizzo dell'apposito distanziatore (vedi figura 13)
Evitare di inserire prodotti che sono stati immagazzinati in ambienti con temperatura superiore a 30°C
Tutti i prodotti si devono inserire facilmente fra le spire: non inserire oggetti troppo grandi.
- Spingere a fondo i vassoi fino allo scatto della molla

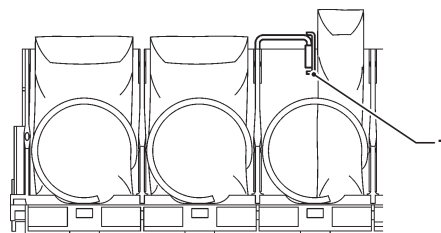


Fig. 14

1- Distanziatore

LATTINE, TETRAPACK, BOTTOGLIE

- Caricare i prodotti dall'esterno verso l'interno e con l'etichetta rivolta verso la vetrina in modo che sia riconoscibile.
- Lattine e tetrapack vanno caricati negli scomparti che utilizzano i rialzi.
- La maggior parte delle bottiglie può essere distribuita senza l'utilizzo di rialzi caricando le bottiglie capovolte in modo che il tappo scorra nella scanalatura degli scomparti. (vedi fig. 9)
- Assicurarsi che i prodotti si inseriscano facilmente fra le spire: non inserire oggetti troppo grandi.**

PRODOTTI FOOD

Se l'apparecchio è configurato per la distribuzione di prodotti refrigerati questi vanno caricati nella zona "food" dell'apparecchio (zona con temperatura inferiore ai 4°C). La zona "food" è riconoscibile dalla presenza di etichette che la identificano.

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

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

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

Attenzione !!!

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

Evitare di introdurre prodotti a temperatura superiore a 4°C

I tramezzini vanno caricati nell'apposito vassoio riconoscibile dal ponte di trattenimento (vedi fig. 18)

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

VASSOI TRAMEZZINI

I vassoi tramezzini sono specifici per la SOLA distribuzione di tramezzini

I vassoi tramezzini sono riconoscibili dal ponte di trattenimento e dai trattenitori tramezzini e sono posizionati nella zona food della macchina (zona con temperatura compresa tra 0°C e 4°C).

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

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

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

Attenzione !!!

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

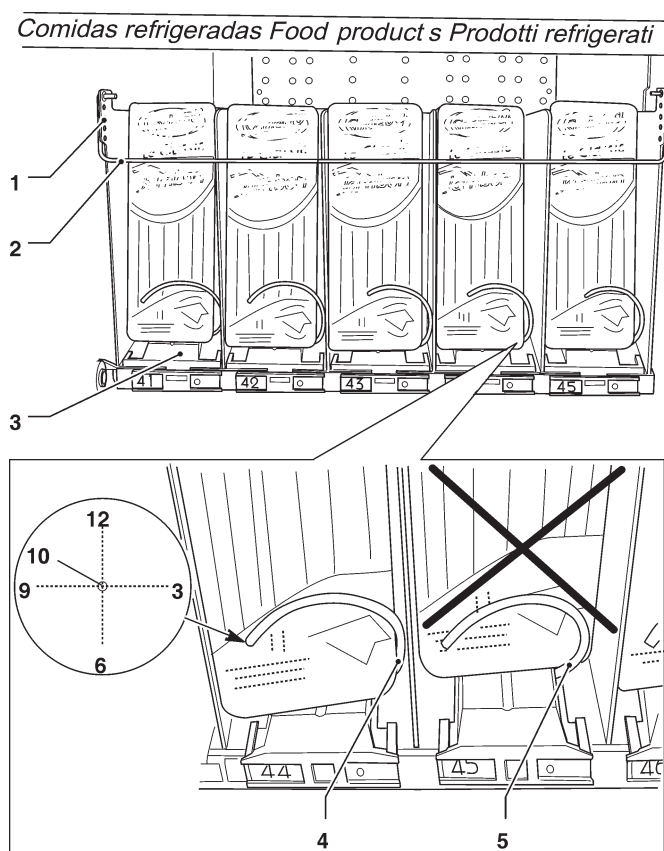


Fig. 15

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

VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE

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

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

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

Posizione molla	Prodotti da caricare
1	Lattine "slim" 0,33 o 0,25cl
2	Bottiglie da 0,33cl
3	Bottiglie da 0,50cl
4	Bottiglie "slim" da 0,50cl

Attenzione !!!!

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

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

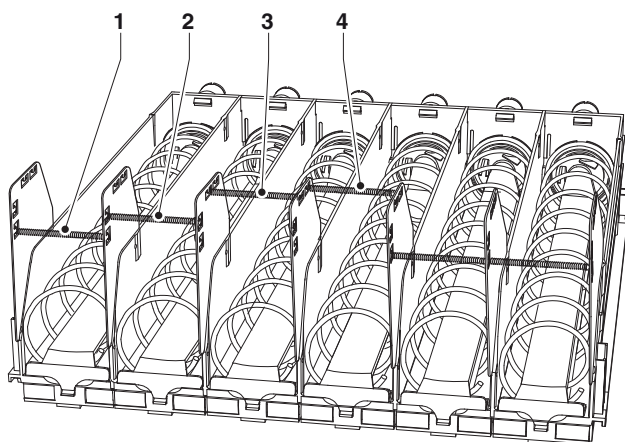


Fig. 16

- 1- Scomparto per lattine "slim" 0,33 o 0,25cl
- 2- Scomparto per lattine da 0,33cl
- 3- Scomparto per bottiglie da 0,50cl
- 4- Scomparto per bottiglie "slim" da 0,50cl

PULIZIA PERIODICA

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

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

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

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

Attenzione !!!

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

PULIZIA GRIGLIE DI AERAZIONE DEL SISTEMA REFRIGERANTE.

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

Con l'apparecchio disconnesso dalla rete elettrica pulire la griglia del copripiedini.

Attenzione !!!

Per la pulizia del copripiedini NON utilizzare getti d'acqua diretti all'apparecchio

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Qualora, per una qualsiasi ragione, l'apparecchio dovesse restare inattivo per lungo periodo di tempo osservare le seguenti precauzioni:

- Togliere tutti i prodotti dai vassoi
- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica
- Pulire l'interno della macchina utilizzando una soluzione di acqua tiepida e detersivi non aggressivi e asciugando con cura.

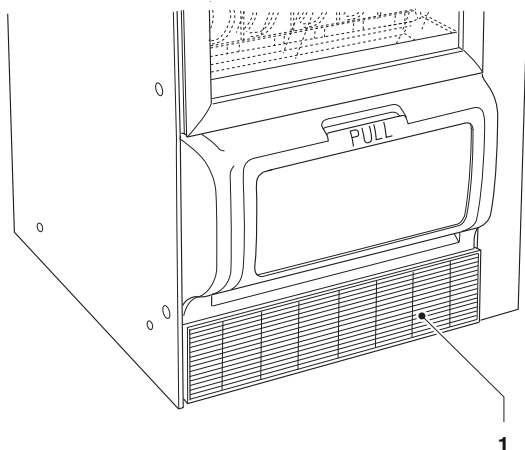


Fig. 17

1- Griglia copripiedini

Capitolo 2° INSTALLAZIONE

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

L'apparecchio non è idoneo per installazioni:

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

INTERRUTTORE GENERALE

Nel pannello elettrico (vedi fig. 18) è montato un interruttore manuale che toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura, **fatta eccezione della morsetteria di appoggio cavo linea, dei fusibili di linea e della zona dell'interruttore stesso.**

Prima di togliere la copertura di queste parti (evidenziate dall'apposita targhetta) è necessario disconnettere dall'apparecchio dalla rete elettrica.

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

Dando tensione all'apparecchio a porta aperta l'illuminazione della vetrina viene attivata: non osservare direttamente le sorgenti luminose.

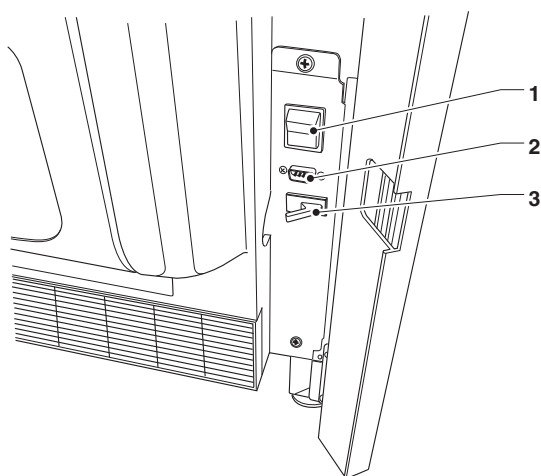


Fig. 18

- 1- Interruttore generale
- 2- Connettore seriale RS232 (se presente)
- 3- Microinterruttore "food"

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

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

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

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

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti **e lontano da fonti di calore**, con temperature comprese tra i 5° ed i 34° C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es.: grandi cucine ecc). L'inclinazione massima non deve superare i 2 gradi, eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

Il sistema di ventilazione permette di addossare lo schienale dell'apparecchio, risparmiando spazio, in quanto aspira aria da sotto e la scarica dalla griglia del copripiedini

Attenzione !!!

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

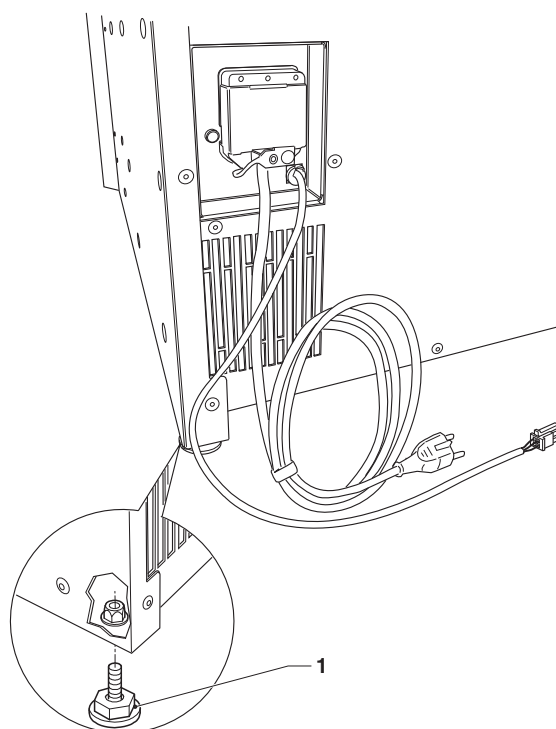


Fig. 19

- 1- Piedino regolabile

BATTERIA MASTER/SLAVE

L'apparecchio, non disponendo di una propria interfaccia utente, deve essere necessariamente collegato ad un altro distributore con funzioni "master."

L'apparecchio "master" deve necessariamente disporre di tastiera numerica per consentire le operazioni di programmazione e vendita della batteria.

E' possibile configurare come "master" anche distributori con pulsantiera a selezione diretta utilizzando la tastiera numerica fornita in kit.

La batteria può anche essere di tre distributori di cui uno "master" e due "slave"; in questo caso sarà necessario impostare i numeri di selezione dei due apparecchi "slave" con tre cifre.

Le configurazioni tipiche sono perciò:

A - Master con pulsantiera diretta (con aggiunta di tastiera numerica)+ slave senza interfaccia; tutti i componenti necessari a questa configurazione sono disponibili in kit.

Tramite appositi kit è possibile configurare anche:

B - Master con tastiera numerica + slave senza interfaccia

C - Master con pulsantiera diretta (con aggiunta di tastiera numerica)+ 2 slave senza interfaccia

D - Master con tastiera numerica + slave con tastiera diretta+ slave senza interfaccia.

Importante !!!

Nell'assemblare le batterie è necessario tener conto delle griglie di aerazione dei sistemi refrigeranti.

Sono disponibili kit specifici per i vari modelli per chiudere lo spazio vuoto tra il mobile e la parete.

Attenzione!

Non spostare i distributori quando sono assemblati; non è possibile sollevarli o spingerli facendoli strisciare sul pavimento ne tantomeno trasportarli senza separare i vari apparecchi.

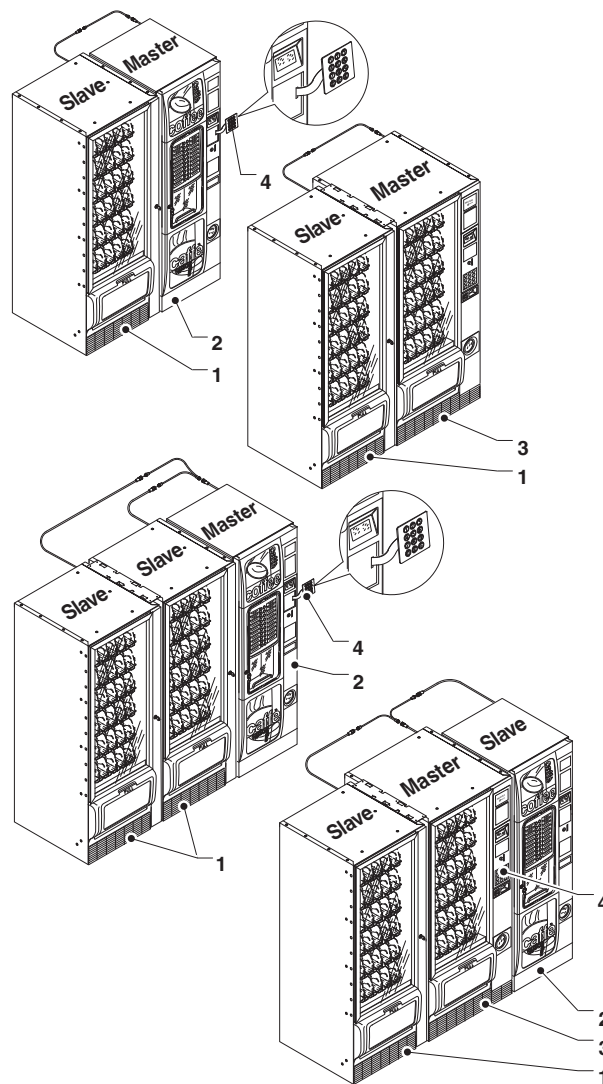


Fig. 20

- 1- D.A. senza interfaccia
- 2- D.A. con pulsantiera diretta
- 3- D.A. con tastiera numerica
- 4- Tastiera numerica aggiuntiva (in kit)

COLLEGAMENTO DISTRIBUTORE

L'apparecchio ha di corredo un cavo CAN BUS per il collegamento in batteria con apparecchi "master".

Accertarsi che gli apparecchi da collegare siano disconnessi dalla rete elettrica.

L'apparecchio può essere collegato ad apparecchi:

MASTER CON PULSANTIERA A SELEZIONE DIRETTA

Il collegamento con "master" che hanno pulsantiera a selezione diretta (ad esempio Concerto, Opera, ...) deve essere fatto utilizzando l'apposito kit corredato da istruzioni specifiche.

MASTER CON PULSANTIERA A SELEZIONE NUMERICA

Per il collegamento con "master" che hanno pulsantiera a selezione numerica (ad esempio Melodia) procedere come segue:

- Asportare la pretranciatura dallo schienale del "master" ed eliminare eventuali bave presenti sulla lamiera.
- Con l'interfaccia utente completamente estratta introdurre il cavo CAN BUS (fornito di corredo all'apparecchio "slave") all'interno del mobile del "master" facendolo passare dal foro della pretranciatura e fissarlo con il fissacavo.

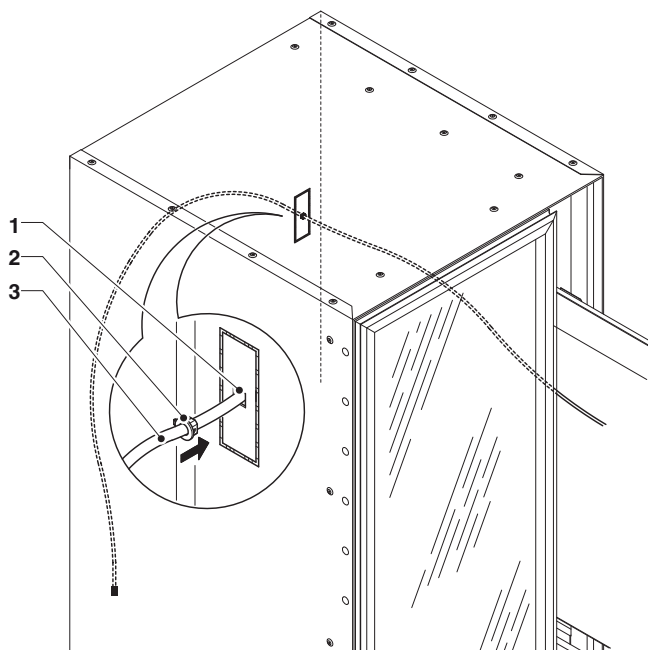


Fig. 21

- 1- Pretranciatura
- 2- Fissacavo
- 3- Cavo CAN BUS

- Collegare il cavo CAN BUS ai connettori J13 oppure J14 della scheda CPU del "master" (riferirsi al paragrafo della scheda CPU nel capitolo "Manutenzione")
- Fissare il cavo con le fascette in modo che passi nella parte bassa della scheda CPU (vedi figura). Assicurarsi che il cavo, durante l'estrazione dell'interfaccia scorrevole non vada ad incastrarsi o intralciare lo scorrimento dell'interfaccia stessa.

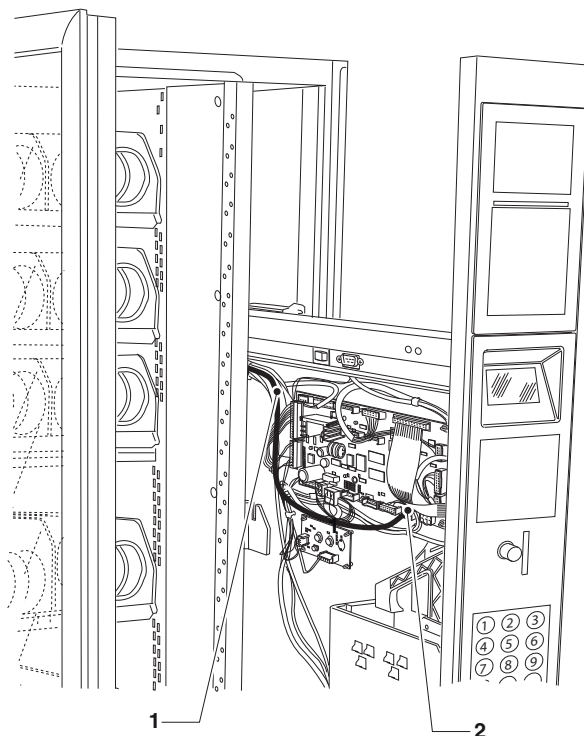


Fig. 22

- 1- Cavo CAN BUS
- 2- Connettori di collegamento cavo CAN BUS

- Collegare tra di loro i cavi CAN BUS degli apparecchi.

ASSEMBLAGGIO DISTRIBUTORI

Per rendere solidali (con utilizzo di staffe) tra loro gli apparecchi collegati sono disponibili appositi kit.

E' comunque necessario verificare che le griglie di ventilazione degli apparecchi dotati di gruppo refrigerante siano completamente libere.

Nel caso in cui la disposizione che si intende adottare copra, anche parzialmente, le griglie di ventilazione sarà necessario montare il distanziatore fornito in kit.

Importante !!!

La batteria dovrà comunque mantenere una distanza minima di 4 cm dalla parete per permettere la regolare ventilazione.

- Accertarsi che gli apparecchi non superino l'inclinazione di 2°; eventualmente livellarli utilizzando gli appositi piedini forniti di corredo; i piedini andranno regolati in modo da mantenere gli apparecchi affiancati alla medesima altezza.
- Fissare la staffa di aggancio al fianco sinistro dell'apparecchio "master" e posizionarlo vicino al distributore; collegare i connettori cavo can bus esterno.
- Allineare il fronte dei due distributori automatici prestando attenzione a non tirare il cavo CAN BUS esterno e a non danneggiare il mobile con la staffa di aggancio sporgente.
- Fissare i due distributori con la staffa nella parte superiore degli apparecchi utilizzando le apposite viti.
- Fissare i due distributori con la vite alla base.

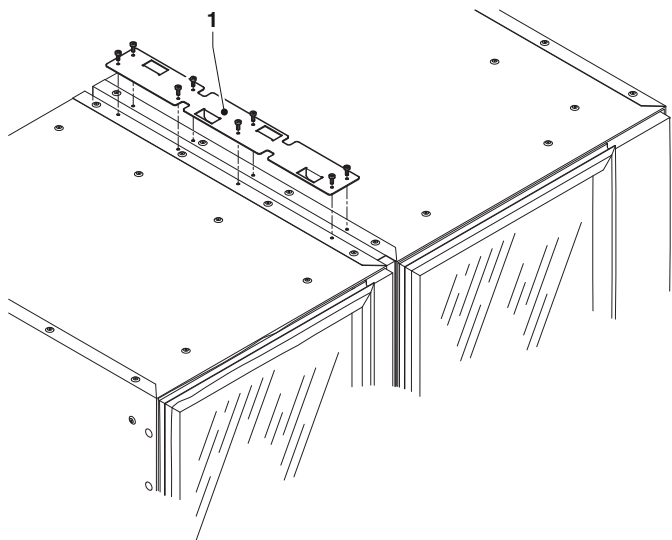


Fig. 23

1- Staffa

Attenzione !!!

Non spostare i distributori quando sono assemblati; non è possibile sollevarli o spingerli facendoli strisciare sul pavimento ne tantomeno trasportarli senza separare i vari apparecchi.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

- 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 dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi del tipo HO5 RN-F oppure 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 dall'inosservanza delle precauzioni sopra riportate.

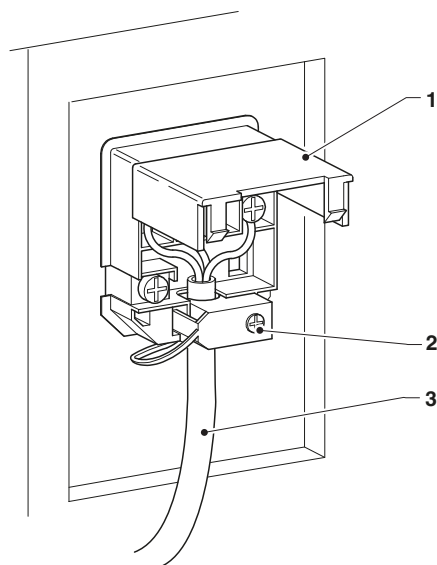


Fig. 24

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

COMANDI E INFORMAZIONI

L'apparecchio è utilizzabile solo come macchina "slave" per cui le funzioni di comando sono delegate all'apparecchio "master".

L'interruttore generale, di tipo manuale, spegnere l'apparecchio in caso di interventi di manutenzione.

Le informazioni per l'utente (prezzo di vendita e numero di selezione) sono indicate con targhette autoadesive da apporre davanti alle spirali durante la fase di installazione.

COMPONENTI INTERNI

All'interno del distributore è alloggiata la scheda C.P.U. (central process unit) che provvede a gestire le varie funzioni ed a colloquiare con la scheda C.P.U. dell'apparecchio "master".

Il pannello elettrico, posto nella parte inferiore del mobile, alloggia la scheda relè che aziona il compressore, i fusibili di protezione, l'interruttore generale il trasformatore e la scheda C.P.U.

L'apparecchio può avere (di serie o come accessorio) le fotocellule di rilievo passaggio prodotto; queste sono montate sopra il vano di prelievo.

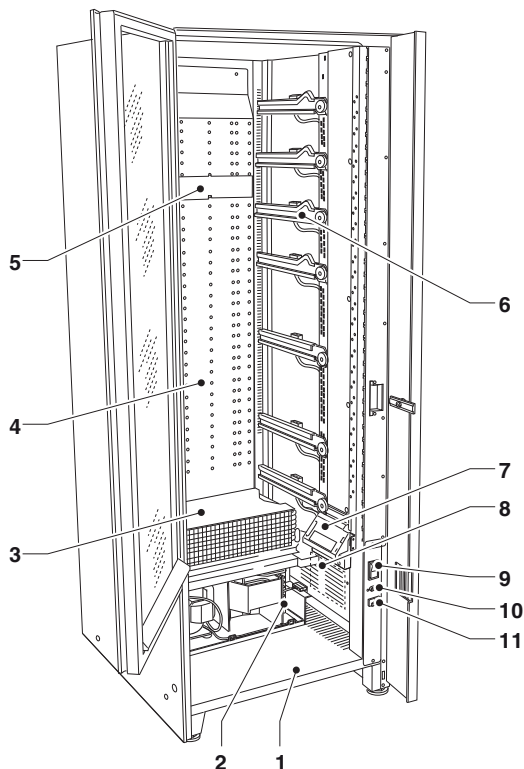


Fig. 25

- 1- Alloggiamento vano prelievo prodotti
- 2- Condensatore gruppo refrigerante
- 3- Evaporatore gruppo refrigerante
- 4- Griglia distribuzione aria fredda
- 5- Copertura asportabile griglia
- 6- Guide vassoi
- 7- Fotocellule rilievo passaggio prodotto
- 8- Pannello elettrico e scheda C.P.U.
- 9- Interruttore generale
- 10- Connettore seriale RS232 (se presente)
- 11- Microinterruttore "food"

PRIMA ACCENSIONE

L'apparecchio non è inizialmente configurato per il funzionamento in batteria; è perciò necessario impostare nel software le opzioni necessarie.

Dopo aver completato il collegamento tra gli apparecchi ed alla rete procedere come segue:

- Accendere gli apparecchi (l'illuminazione dell'apparecchio "slave" e il display del "master" lampeggiano) il "Master" effettua il riconoscimento degli "slave" collegati
- Entrare nel menù del tecnico dell'apparecchio "master" e procedere all'azzeramento delle impostazioni dello "slave" ("configurazione DA", "Master/Slave", "Reset SL")
- Accedere al menu "Impostazione" per impostare la gerarchia degli apparecchi.
Scegliere il tipo di "slave" per impostare il numero di cifre che definiscono la selezione.

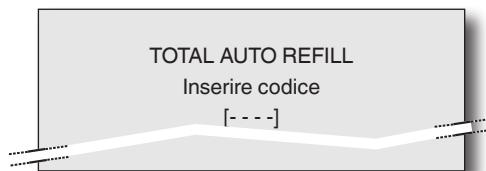
Due cifre (XX) sono consigliabili se la batteria ha un unico apparecchio con selezione numerica.

Se gli "slave" sono due è consigliabile spegnere un apparecchio e impostare il numero di cifre che definiscono la selezione del primo "slave" (0XX, 9XX).

Ripetere la procedura per configurare l'eventuale secondo "slave", evitando di configurare due "slave" allo stesso modo.

CODICE REFILL (SE RICHiesto)

Può essere richiesto l'inserimento del "codice refill" (se abilitato da menù) per azzerare i contatori che gestiscono i preallarmi di "prodotti in esaurimento".



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

In alternativa premendo il tasto "C" l'apparecchio si pone in normale funzionamento senza azzerare i contatori.

Dopo 1 minuto, senza la pressione di tasti, l'apparecchio si pone automaticamente in normale funzionamento senza azzerare i contatori.

GRUPPO REFRIGERANTE

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

L'aria fredda proveniente dal gruppo refrigerante è distribuita dalla griglia posta sulla parte posteriore della cella. Con l'apparecchio sono fornite delle serrande che permettono di personalizzare la stratificazione della temperatura in cella (al massimo 3 zone a temperature diversificate).

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

TEMPERATURA UNIFORME

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

TEMPERATURA STRATIFICATA

Massimo 3 zone a diverse temperature (0-4°C per prodotti "food", 5-8°C per bevande alimentari sigillate all'origine, 8-16°C per snack).

Per variare il livello di stratificazione della temperatura fare riferimento al capitolo manutenzione.

REGOLAZIONE SOFTWARE DELLA TEMPERATURA

La temperatura in cella può essere impostata da software: tra i 3,5°C e i 20°C.

La temperatura di default varia a seconda che l'apparecchio abbia o meno la gestione food abilitata (ON)

- 3.5°C con gestione food abilitata
- 8°C con gestione food disabilitata

SBRINAMENTO

Lo sbrinamento del gruppo refrigerante avviene automaticamente ogni 6 ore.

Il tempo di sbrinamento è programmabile direttamente da software

FUNZIONAMENTO

VASSOI STANDARD

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

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

SBRINAMENTO DEL GRUPPO REFRIGERANTE

Lo sbrinamento del gruppo refrigerante viene abilitato e controllato dal software dell'apparecchio.

Il ciclo di sbrinamento prevede che il compressore del gruppo venga fermato e i motoventilatori disabilitati indipendentemente dalla temperatura.

L'intervallo di tempo tra un ciclo e l'altro è programmabile (di default 6 ore) e andrà determinato in funzione dell'umidità ambientale e del numero di aperture della porta.

Nel caso in cui la temperatura di sicurezza venga raggiunta prima della fine del ciclo di sbrinamento, il ciclo si interrompe e la temperatura in cella viene riportata alla temperatura impostata.

Al termine del ciclo di sbrinamento il gruppo refrigerante riprende a funzionare normalmente.

BLOCCO VANO DI PRELIEVO

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

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

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

Note sulla programmazione

CONFIGURAZIONE BATTERIA

Gli apparecchi non sono inizialmente configurati per il funzionamento in batteria; è perciò necessario impostare nel software le opzioni necessarie.

Dopo aver completato il collegamento tra gli apparecchi ed alla rete procedere come segue:

- Accendere gli apparecchi per permettere al "Master" il riconoscimento degli "slave" collegati
- Entrare nel menù del tecnico dell'apparecchio "master" e procedere all'azzeramento delle impostazioni dello "slave" ("configurazione DA", "Master/Slave", "Reset SL")

- Accedere al menu "Impostazione" per impostare la gerarchia degli apparecchi.
Scegliere il tipo di "slave" per impostare il numero di cifre che definiscono la selezione.

Due cifre (XX) sono consigliabili se la batteria ha un unico apparecchio con selezione numerica.

Se gli "slave" sono due è consigliabile spegnere un apparecchio e impostare il numero di cifre che definiscono la selezione del primo "slave" (0XX, 9XX).

Ripetere la procedura per configurare l'eventuale secondo "slave", evitando di configurare due "slave" allo stesso modo.

La configurazione andrà effettuata tutte le volte che si inizializza l'apparecchio "master".

Se si rendesse necessario cambiare la configurazione di uno "slave", accedere alla funzione del "master" che riporta gli "slave" accesi nella condizione di non configurati.

Dopo la configurazione è possibile accedere dal "master" ai menu del caricatore e del tecnico degli "slave". Alla pressione del tasto di programmazione sul "master", il software chiede all'utente di scegliere il tipo di distributore a cui vuole accedere.

L'elettronica di controllo della macchina "master" permette di utilizzare molte funzioni.

Di corredo all'apparecchio vengono forniti:

- Layout selezioni in cui sono riportate le selezioni previste per lo specifico modello
- Flowchart dei menu di programmazione.

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

Il software della macchina può essere aggiornato utilizzando appositi sistemi (PC, Upkey, ...)

L'apparecchio può trovarsi in tre diversi stati di funzionamento; a seconda dello stato in cui si trova i pulsanti della tastiera e il display posti sull'apparecchio "master" assumono diverse funzioni.

I possibili stati sono:

NORMALE UTENZA

- Accensione apparecchio (chiusura della porta) con esecuzione dei controlli previsti
- Erogazione prodotti

MENÙ DEL CARICATORE

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

MENÙ DEL TECNICO

- Funzioni di test, programmazione delle impostazioni e delle prestazioni dell'apparecchio.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

La macchina si pone nel normale funzionamento quando la macchina è alimentata elettricamente e la vetrina è chiusa.

La vetrina è illuminata e il display dell'apparecchio "master" visualizza i messaggi destinati all'utente.

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

Comporre il numero corrispondente al prodotto desiderato utilizzando la tastiera numerica.

Al termine dell'erogazione il display, per alcuni secondi viene visualizzato il messaggio di prelevare il prodotto e l'apparecchio si predispone per un'altra erogazione

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

MODO DI NAVIGAZIONE

TASTIERA

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

Premere il pulsante di "entrata programmazione" sull'apparecchio "Master" e selezionare su quale apparecchio intervenire.

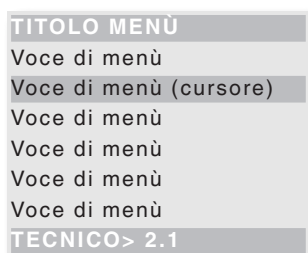
Le impostazioni e le personalizzazioni dell'apparecchio "Slave" si effettuano dall'apparecchio "Master".

L'apparecchio entra nel "Menù Caricatore", utilizzare il tasto  per passare dal "Menù Caricatore" al "Menù del Tecnico" e viceversa.

L'interazione tra il sistema e l'operatore avviene utilizzando i seguenti componenti posti sull'apparecchio "master":

DISPLAY

Display grafico di 8 righe su cui vengono visualizzati i messaggi all'utente o le funzioni dei menu.



TITOLO MENU

Se richiesto, viene riportato in evidenza sulla prima riga seguito dalle opzioni disponibili.

Voce di menù

La voce di menù disponibile

Voce di menù (cursore)

La voce di menù in cui il cursore è posizionato

TECNICO> 2.1

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

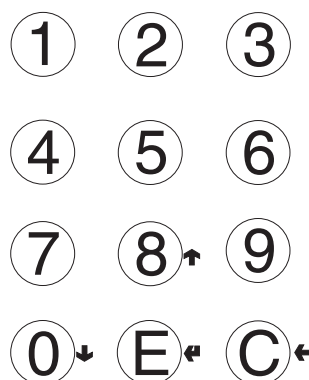


Fig. 26

TASTI DI SCORRIMENTO:

permette di passare all'opzione di menu successiva. Nel caso di gestione dei comandi permette di variare, lo stato logico di un dato (ON/OFF) o di inserire valori alfanumerici

TASTO CONFERMA:

permette di passare da un menu ad un sotto menù oppure di confermare l'esecuzione di un comando.

TASTO USCITA:

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

MENÙ DEL CARICATORE

Sul display compare la prima voce del "menù 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 menu. Con il tasto d'uscita  si torna al menu precedente. Con i tasti  e  si scorrono le voci del menu.

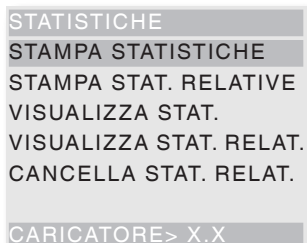
Se un menu non è abilitato in programmazione, compare il titolo nell'elenco funzioni ma non è possibile accedervi.

TASTO PREZZI

Con il tasto  si accede, se la funzione è stata abilitata nel menu "Programmazione", direttamente all'abbinamento prezzi-selezioni di fascia oraria 0.

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.



STATISTICHE
STAMPA STATISTICHE
STAMPA STAT. RELATIVE
VISUALIZZA STAT.
VISUALIZZA STAT. RELAT.
CANCELLA STAT. RELAT.
CARICATORE> X.X

STAMPA

La funzione permette la stampa dei dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio.

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

CONTATORI TOTALI

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera;
- 5 - errori fotocellula;
- 6 - errori motori.
- 7 - errori blocco vano prelievo

CONTATORI RELATIVI

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera;
- 5 - errori fotocellula;
- 6 - errori motori.
- 7 - errori blocco vano prelievo

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

Per effettuare l'operazione di stampa operare come segue:

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

VISUALIZZAZIONE

La funzione permette di visualizzare in sequenza gli stessi dati della stampa statistiche.

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

CONTATORI TOTALI

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera;
- 5 - errori fotocellula;
- 6 - errori motori.
- 7 - errori blocco vano prelievo

CONTATORI RELATIVI

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera;
- 5 - errori fotocellula;
- 6 - errori motori.
- 7 - errori blocco vano prelievo

AZZERAMENTO

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

- selezioni
- guasti
- errori gettoniera
- errori fotocellule
- errori motori

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

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

PREZZI SELEZIONI

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

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

GESTIONE TUBI RENDIRESTO

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

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

CARICAMENTO TUBI

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.

SCARICAMENTO TUBI

Confermando lo scarico dei tubi, è possibile stabilire su quale tubo intervenire.

Ad ogni pressione del tasto di conferma , viene espulsa una moneta del tubo attivo.

SELEZIONI SPECIALI

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

SELEZIONI VIRTUALI

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

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE

Con questa funzione è possibile definire, nel caso di fallimento della seconda erogazione di una selezione virtuale, di non incassare il prezzo della seconda selezione.

Con gli altri sistemi di pagamento, è possibile stabilire se rendere o meno l'intero importo.

SELEZIONI CON DUE MOTORI

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

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

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

Importante !!!

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

RILEVAZIONE DISTRIBUZIONE

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

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

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

TEST

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

SELEZIONE DI TEST

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

PROVA MOTORI

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

AUTOTEST

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

Alcuni dei controlli avvengono automaticamente altri necessitano dell'azionamento manuale del componente controllato; premendo il pulsante  si passa al controllo successivo.

I dispositivi controllati sono:

- **Temperatura:** Viene visualizzato il valore della temperatura rilevato dalla sonda.
In caso di interruzione del collegamento elettrico della sonda viene visualizzato il valore -11.0
In caso di corto circuito della sonda viene visualizzato il valore 41.0.
 - **Buzzer:** Viene emessa una serie di suoni per verificare il funzionamento del segnalatore acustico.
 - **Compressore:** Con i tasti  e  viene attivato e disattivato il compressore.
 - **Selezioni:** Vengono attivate in sequenza tutte le selezioni.
 - **Fotocellule:** Se è presente il dispositivo per la rilevazione dei passaggio dei prodotti, vengono controllate la lettura e l'interruzione del fascio luminoso.
 - **Blocco Vano:** Se è presente il dispositivo di blocco dell'apertura del vano di prelievo, con i tasti  e  viene bloccata e sbloccata l'apertura del vano.
 - **Illuminazione LED:** vengono accesi tutti i LED di illuminazione della vetrina.
- Evitare di guardare direttamente le sorgenti luminose durante il test.**

GSM

Questa funzione è attiva solo se il distributore è correttamente predisposto ed impostato con dispositivi di trasmissione dati GSM.

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

RESET PREALLARMI

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

EVADTS

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

CONNESSIONE

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

MENÙ DEL TECNICO

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

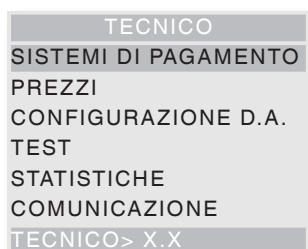
La versione software può essere aggiornata utilizzando appositi sistemi (PC, UpKey, ecc...).

Per maggiori informazioni e dettagli riferirsi alla tabella dosi di corredo all'apparecchio, facendo riferimento alla versione del software macchina.

Premendo il tasto **↵** dal modo "Caricatore" l'apparecchio si predispose in modalità "menu Tecnico".

Sul display viene visualizzata la prima voce del menu "Tecnico" con la serie di operazioni disponibili.

Sull'ultima riga viene visualizzato il menu ed il numero che permettono di individuare a quale livello si è posizionati.



- Con il tasto di conferma **↵** si accede al menu.
- Con il tasto d'uscita **⬅** si ritorna al menu precedente.
- Con i tasti **⬆** e **⬇** si scorrono le voci di menu.

Note:

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

SISTEMI DI PAGAMENTO

L'apparecchio è senza sistema di pagamento e le impostazioni relative si effettuano dall'apparecchio "Master"; vengono comunque riportate le voci delle impostazioni per i sistemi di pagamento.

E' possibile decidere quale tra i protocolli per sistema di pagamento previsti abilitare e gestire le funzioni relative. I protocolli di comunicazione per sistemi di pagamento previsti sono:

- Validatori
- Executive
- BDV
- MDB

Alcuni parametri, comuni a più sistemi di pagamento, mantengono il valore impostato anche cambiando il tipo di sistema.

Se necessario, possono essere modificati dai menu dei vari sistemi di pagamento.

VALIDATORE

RESTO IMMEDIATO

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

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

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.

ASSOCIAZIONE LINEA/VALORE

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

OVERPAY

E' possibile decidere se incassare o lasciare a disposizione dell'utente l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione.

EXECUTIVE

VERSIONE

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

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

RESTO IMMEDIATO

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

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

BDV

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

RESTO IMMEDIATO

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

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

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 (escrow) se non sono state effettuate erogazioni.

Se abilitata, questa funzione permette la restituzione delle monete anche se la prima erogazione non è avvenuta. Se però un'erogazione è fallita per un qualsiasi motivo, se richiesto, il resto verrà erogato.

CREDITO MASSIMO

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

RESTO MASSIMO

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE 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.

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

PULSANTI DISTRIBUZIONE

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

PERIFERICA C.P.C.

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

LIVELLO MINIMO TUBI

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

VENDITA LIBERA VMC

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

Esistono tuttavia sistemi di pagamento che non prevedono questa funzione.

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

MDB

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

RESTO IMMEDIATO

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

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

PUNTO DECIMALE

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

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

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

L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

TIPO EROGAZIONE

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

OBLIGATION TO BUY

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

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

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

CREDITO MASSIMO

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

RESTO MASSIMO

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

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

Monete accettate

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE RESE

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

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

BANCONOTE ACCETTATE

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

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

ACCETTAZIONE SOTTO LIVELLO

E' possibile definire quali tra le monete riconosciute dal validatore devono essere accettate quando la macchina è in condizione di "importo esatto".

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

ACCETTAZIONE BANCONOTE SOTTO LIVELLO

E' possibile definire quali tra le banconote riconosciute dal lettore devono essere accettate quando la macchina è in condizione di "importo esatto".

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

CASHLESS PRIVATE

Per la tutela della privacy degli utenti questa funzione permette di visualizzare la stringa "----" sul display in sostituzione del credito presente sul sistema cashless.

OVERPAY

E' possibile decidere se incassare o lasciare a disposizione dell'utente l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione.

GESTIONE CASH-SALE

La funzione permette di far risultare che le transazioni eseguite in contanti siano avvenute attraverso un sistema cashless.

I valori disponibili sono:

- 0 funzionamento standard: le transazioni in contanti vengono registrate come tali
- 1 invio forzato a cashless 1: le transazioni in contanti vengono registrate come transazioni effettuate dal primo sistema cashless
- 2 invio forzato a cashless 2: le transazioni in contanti vengono registrate come transazioni effettuate dal secondo sistema cashless

DISPOSITIVO PARALLELO

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

AGE CONTROL

Consente di impostare la vendita di prodotti solo da una determinata età degli utenti quando utilizzano chipcard o sistemi di pagamento contenente i propri dati anagrafici.

EQUAZIONE RESTO ESATTO

Permette di scegliere tra 12 algoritmi di controllo differenti per fare in modo che la macchina sia in grado di dare resto al termine della selezione.

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

Se una di queste condizioni non viene soddisfatta l'apparecchio non sarà in grado di fornire resto: in questo caso il display visualizza il messaggio "Non da resto"

CREDITO MASSIMO CASHLESS

Questa funzione permette di impostare il massimo credito che può avere una chiave/carta cashless per poter essere accettata dal sistema. Se la chiave ha un valore superiore, verrà rifiutata.

Il valore impostato deve essere sempre maggiore o uguale al valore impostato alla funzione "Revalue Massimo cash"; nel caso in cui venga modificato e risulti essere minore, verrà automaticamente impostato allo stesso valore del "Revalue Massimo cash".

Ricarica massima cashless

La funzione permette di impostare il credito massimo che può essere caricato su un sistema a chiave o carta.

RICARICA MASSIMA CASHLESS

La funzione permette di impostare il credito massimo che può essere caricato su un sistema a chiave o carta.

LIVELLO MINIMO TUBI

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

FUNZIONE LETTORE BANCONOTE (BILL REVALUE)

Questa funzione permette di abilitare il lettore di banconote esclusivamente per ricaricare il credito sul sistema cashless (chiave o carta)

ACCETTAZIONE CREDITO INDEFINITO

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

GRUPPI DI UTENTI

La funzione permette di associare una lista prezzi (lista 1, lista 2 e lista 3) a gruppi di utenti (da 1 a 5).

Di default tutti i gruppi utenti sono associati alla lista 1.

PREZZI

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

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

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

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

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

BDV, EXECUTIVE, VALIDATORI

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

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

MDB

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

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

FASCIA ORARIA PROMOZIONALE

4 intervalli temporali programmabili per la vendita a prezzi diversi.

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

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

CONFIGURAZIONE DA

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

SET DATA E ORA

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

Il dato viene utilizzato dall'apparecchio per la gestione della fascia oraria e delle statistiche.

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

PARAMETRI REFRIGERAZIONE

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

ABILITAZIONE GRUPPO REFRIGERANTE

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

Abilitando il gruppo refrigerante si passa alla modifica dei parametri: temperatura, intervallo di sbrinamento, e abilitare la registrazione della temperatura.

TEMPERATURA

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

La temperatura di default è di 8°C (senza la gestione "food" attiva, altrimenti 3,5°C se la gestione food è attiva). Lo scostamento differenziale dalla temperatura definita per l'avvio/arresto del gruppo refrigerante è di 2°C.

SBRINAMENTO

La funzione prevede un ciclo di sbrinamento (spegnimento del gruppo refrigerante, indipendentemente dalla temperatura) di 20 minuti.

L'intervallo di tempo tra un ciclo e l'altro è programmabile da 0 a 99 ore (di default ogni 6 ore); l'intervallo di tempo andrà determinato in funzione dell'umidità ambientale e del numero di aperture porta.

Con il tempo impostato a 0 la funzione è disabilitata.

GESTIONE FOOD

L'apparecchio è predisposto per la gestione della distribuzione di cibi refrigerati

- OFF: Gestione food disabilitata
- ON: il controllo della temperatura di sicurezza (3,5°C di default) è attivo, il tempo di raggiungimento temperatura (pull-down, di default 45 minuti) ed è possibile definire l'intervallo di vassoi su cui il controllo viene effettuato.
- CUSTOM: Con l'utilizzo di una password (di default 1111) è possibile abilitare il controllo e personalizzazione del valore della temperatura di sicurezza (da 4 a 15°C), del tempo di "pull-down" (da un minimo di 45 ad un massimo di 360 minuti), modificare la password per la gestione food personalizzata.

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

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

Dopo aver scelto di attivare la gestione food standard o personalizzata (custom) viene richiesto il numero di vassoi con gestione "food" (se si imposta 1 la macchina viene considerata tutta food)

La vendita di prodotti "food" viene bloccata quando:

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

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

REGISTRAZIONE TEMPERATURA

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

GESTIONE DB

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

INIZIALIZZAZIONE DB

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

Tutti i dati statistici, ad eccezione del contatore elettronico generale, vengono azzerati.

Quando il display è posizionato sulla funzione "Inizializzazione" è possibile

- inizializzare l'apparecchio ripristinando tutti i dati di default.
- inizializzare l'apparecchio utilizzando i dati salvati durante e precedenti personalizzazioni;
- salvare i dati modificati sull'apparecchio, in memorie esterne

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

SALVA DB CUSTOM

Alcune versioni software permettono di salvare su una memoria esterna la configurazione attuale dell'apparecchio; questa funzione è utile nel caso si apportino delle personalizzazioni (ad esempio ai parametri delle selezioni) rispetto alle impostazioni di fabbrica.

RIPRISTINA DB CUSTOM

Alcune versioni software permettono di ripristinare la configurazione personalizzata dell'apparecchio precedentemente salvata con la funzione "Salva DB custom". Nel caso debbano essere ripristinate le condizioni di fabbrica è necessario procedere all'inizializzazione dell'apparecchio.

SALVA COPIA DB

Funzione non disponibile su questo modello

ORARIO COPIA DB

Funzione non disponibile su questo modello

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.

GESTIONE MENU

PASSWORD

E' un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per avere accesso alle funzioni di menù.

Di default la password è disabilitata (00000)

SPIRALI E SELEZIONI

Con questo gruppo di funzioni è possibile definire i parametri di controllo delle selezioni.

CONFIGURAZIONE MACCHINA

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

SELEZIONI VIRTUALI

Con questa funzione viene definita una coppia di selezioni che può essere venduta ad un prezzo diverso dalla somma dei prezzi delle due singole selezioni, utilizzando un unico numero di selezione.

Sono programmabili 10 selezioni virtuali (da 70 a 79).

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE

Con questa funzione è possibile definire, nel caso di fallimento della seconda erogazione di una selezione virtuale, di non incassare il prezzo della seconda selezione (solo per sistemi di pagamento MDB o validatori).

Con gli altri sistemi di pagamento è possibile stabilire se rendere o meno l'intero importo.

SELEZIONE CON DUE MOTORI

Per la distribuzione di prodotti lunghi è possibile utilizzare due motori per una singola selezione.

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

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

Importante!!!

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

SELEZIONI A ROTAZIONE

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

Le spirali raggruppate in una selezione unica devono essere adiacenti.

Tutte le selezioni appartenenti allo stesso gruppo dovranno avere lo stesso prezzo.

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

CODICE PRODOTTO

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

SELEZIONI DIRETTE

Sull'apparecchio "Master" può essere presente (di serie od optional a seconda dei modelli) una tastiera a 5 pulsanti a cui associare un gruppo di selezioni.

E' possibile, dopo aver abilitato la funzione selezione diretta, associare ad ogni pulsante un insieme di selezioni specificando i numeri di inizio e di fine della serie.

Le selezioni, purché in sequenza, possono essere anche su vassoi diversi.

I prodotti vengono distribuiti alternativamente da ognuna delle spirali raggruppate in una selezione diretta.

Tutte le selezioni appartenenti allo stesso gruppo dovranno avere lo stesso prezzo.

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

NUMERO MASSIMO PRODOTTI

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

Con i tasti  e  si scorrono le selezioni e con il tasto  si conferma la selezione su cui operare.

Utilizzare i tasti numerici per inserire il valore.

Con il tasto  si memorizza le impostazioni

NUMERO MINIMO PRODOTTI

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

Con i tasti  e  si scorrono le selezioni e con il tasto  si conferma la selezione su cui operare.

Utilizzare i tasti numerici per inserire il valore.

Con il tasto  si memorizza le impostazioni

ALLINEAMENTO CAMME

Permette di riposizionare le spirali che hanno effettuato la rotazione "extra" per favorire lo sgancio del prodotto (vedi paragrafo "parametri fotocellule").

ESEGUI ORA

Premere il tasto di conferma  per attivare immediatamente l'allineamento delle spirali (rotazione del motore)

ESEGUI ALL'AVVIO

Attiva la richiesta di allineamento delle camme (rotazione del motore) alla prossima accensione dell'apparecchio.

Alla successiva riaccensione dell'apparecchio:

- il display visualizza per 10 secondi il messaggio di premere il tasto di "ingresso in programmazione" per poter entrare nella funzione di allineamento delle camme.

- Premere il tasto  per attivare l'allineamento oppure il tasto  per annullare.

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

PARAMETRI FOTOCELLULE

Sull'apparecchio possono essere presenti (di serie o in opzione a seconda dei modelli) un dispositivo che, con fotocellule, rileva il passaggio dei prodotti distribuiti.

Con questo dispositivo montato è possibile controllare:

- Errore prima dell'erogazione; quando all'inizio dell'erogazione non viene letto il fascio delle fotocellule
- Errore dopo l'erogazione; quando il motore va in guasto durante l'erogazione
- Errore mancanza prodotto; quando il dispositivo non rileva il passaggio prodotto durante l'erogazione

In questi casi è possibile programmare l'apparecchio per:

- Impostare un tempo "extra" di rotazione di ogni spirale per favorire lo sgancio del prodotto
- Restituire o meno l'importo pagato
- Bloccare la possibilità di effettuare ulteriori selezioni sulla spirale interessata

PARAMETRI BLOCCO VANO DI PRELIEVO

Il vano di prelievo può avere (di serie o in optional) il dispositivo di blocco vano.

Questa funzione permette di decidere se lasciare il vano:

- Sempre libero

- Sbloccarlo su erogazione

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

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

ENERGY SAVING

Per risparmiare energia elettrica negli orari di non utilizzo dell'apparecchio, 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 Servizio sospeso 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 nella 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

Quando la fascia di "Energy saving" è intervenuta, l'illuminazione della vetrina rimane attiva e il display visualizza il messaggio "Fuori servizio".

LED D.A. FUORI SERVIZIO

Questa funzione permette di definire se l'illuminazione della vetrina debba o meno essere attiva quando l'apparecchio è fuori servizio oppure lasciare l'illuminazione sempre attiva.

PROGRAMMAZIONE CODICE DA

Con questa funzione è possibile variare il "codice macchina".

Il "codice macchina" è un codice numerico di otto cifre che identifica l'apparecchio (default 00000000)

PROGRAMMAZIONE CODICE GESTORE

Con questa funzione è possibile variare il codice numerico di sei cifre che identifica gruppi di macchine (default 00000000).

DATA INSTALLAZIONE

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

La data viene stampata nell'estrazione delle statistiche.

MASTER/SLAVE

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

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

Sebbene sia possibile utilizzare l'apparecchio sia in funzione di "master" che di "slave", è preferibile utilizzare come "master" la macchina snack in modo da sfruttare la tastiera centrale e l'apertura agevolata delle porte. 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".

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

In caso di mancato collegamento elettrico tra gli apparecchi allacciati in batteria tutti gli apparecchi visualizzeranno il messaggio "guasto comunicazione".

SLAVE PRICE HOLDING

Questa funzione va abilitata nel caso in cui l'apparecchio sia configurato come "slave" e che sul "master" sia impostato un sistema di pagamento executive in modalità "price holding"

SELEZIONI ABBINATE

Con la funzione è possibile combinare due selezioni (una della macchina "Master" e una della macchina "Slave").

TEST

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

SELEZIONE TEST

Con questa funzione è possibile simulare la normale distribuzione di prodotti senza introdurre il relativo importo. Per verificare il funzionamento della rotazione dei motori è necessario comporre il numero della selezione

PROVA MOTORI

Questa funzione attua in sequenza tutti i motori dei vassoi

AUTOTEST

Nel software è implementata una funzione per verificare, in modo semiautomatico, il corretto funzionamento dei dispositivi dell'apparecchio.

Alcuni controlli avvengono automaticamente altri necessitano dell'azionamento manuale del componente controllato.

Premere il pulsante  per passare al controllo del dispositivo successivo.

I dispositivi controllati sono:

- **Temperatura:** Viene visualizzato il valore della temperatura in cella rilevato dalla sonda.

Se il display visualizza il valore "-11.0" significa che la sonda è guasta o un'interruzione del collegamento elettrico della sonda stessa.

Se il display visualizza il valore "41.0" significa che la sonda è in cortocircuito

- **Buzzer:** viene emessa una serie di suoni per verificare il segnalatore acustico

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

Evitare di guardare direttamente le sorgenti luminose durante il test.

- **Compressore:** premere il tasto  per attivare il compressore e la ventola; premere il tasto  per disattivare il compressore e la ventola

- **Selezioni:** vengono attivate in sequenza tutte le selezioni

- **Fotocellule:** verifica del dispositivo per il rilevamento di passaggio del prodotto. Viene rilevata l'interruzione del fascio luminoso.

- **Blocco vano:** premere il tasto  per bloccare il vano e il tasto  per sbloccare il vano.

TEST TEMPERATURA

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

AVVIA TEST

Avvia il test della temperatura. Viene richiesto un codice identificativo (che può essere lasciato a zero) e ogni 30 secondi viene rilevata e memorizzata la temperatura interna alla cella per 20 minuti di normale funzionamento. Premendo il tasto di conferma  viene visualizzato il procedere del test con il numero di acquisizioni effettuate.

Durante il test temperatura la macchina resta disponibile per le altre funzioni.

STAMPA TEMPERATURA

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

Per stampare i dati memorizzati operare come segue:

- Premere il tasto di conferma , il display visualizza la richiesta di conferma con il messaggio "Confermi?"
- Collegare la stampante prima di confermare
- Premere il tasto  per avviare la stampa.

STOP TEST

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

STATISTICHE

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

CONTATORE ELETTRONICO

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

VISUALIZZA CONTATORE ELETTRONICO

Con questa funzione è possibile visualizzare il numero totale di erogazioni vendute dall'ultimo azzeramento statistiche.

RESET CONTATORE ELETTRONICO

E' possibile provvedere all'azzeramento del contatore elettronico che viene visualizzato in fase di accensione dell'apparecchio.

EVA-DTS

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

Per avere accesso alle impostazioni (quali velocità di comunicazione, tipo di trasmissione, ...) è necessario scegliere il protocollo di comunicazione che si intende utilizzare con il dispositivo di acquisizione dati.

Utilizzare i tasti di scorrimento  e  per scorrere i protocolli di comunicazione.

PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE

DDCMP ENHANCED

con i seguenti parametri configurabili:

- **Pass code:** è un codice numerico (da 0 a 65535) di quattro cifre che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione.
Impostazione di default 0000
- **Security code:** è un codice numerico (da 0 a 65535) per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVA DTS.
Impostazione di default 0000
- **Fine trasmissione:** se abilitato, è in grado di riconoscere il segnale di fine trasmissione che viene inviato all'ultimo pacchetto e di interrompere la trasmissione dati.

DEX/UCS

Per questo protocollo non sono previsti parametri configurabili:

TRASMISSIONE DATI

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

- “Serial RS232” e “IrDA”: per comunicazione con dispositivi di acquisizione dati seriali o ad infrarossi.
- “ALWAYS EVADTS” per comunicazioni con dispositivi di acquisizione e trasmissione dati (telemetria).

TYPE

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

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

BAUDRATE (VELOCITÀ DI TRASMISSIONE)

Permette di scegliere la velocità di comunicazione delle trasmissioni (solo se “EVA DTS type” è impostata con “fixed”).

Impostazione di default 2400bps.

CONNESSIONE

Attivando questa funzione, l'apparecchio si mette in attesa della connessione con un dispositivo di acquisizione dati EVA DTS.

ABILITAZIONE REFILL

Solo per i modelli con sistema di trasmissione dati.

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

Il “codice refill” è un codice a 4 cifre (di default 1234) utilizzato per azzerare i contatori che gestiscono i pre-allarmi di “prodotti in esaurimento” da inviare tramite il sistema di trasmissione dati

AZZERAMENTO STATISTICHE

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

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

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

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE

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

- 1 - contatore per singola selezione o totale
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - Dati gettoniera.

AZZERAMENTO STATISTICHE

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

- 1 - contatore per singola selezione o totale
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - Dati gettoniera.

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE RELATIVE

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

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

CANCELLA STATISTICHE RELATIVE

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

- selezioni
- guasti

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

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

STAMPA STATISTICHE

Collegando una stampante seriale RS232 con baudrate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop al connettore seriale posto sul vano scorrevole è possibile stampare le statistiche memorizzate per:

- 1 - contatore per singola selezione;
 - 2 - contatore per fasce;
 - 3 - contatore guasti;
 - 4 - dati gettoniera.
- oppure la stampa totale delle statistiche

STAMPA STATISTICHE RELATIVE

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

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

Audit protocollo BDV

I dati relativi alla gettoniera sono l'indicazione in valuta reale di:

- **Aud.1** Denaro nei tubi
denaro presente in quel momento nei tubi rendiresto
- **Aud 2** Denaro ai tubi
Denaro inviato verso i tubi rendiresto
- **Aud 3** Denaro alla cassa
Denaro inviato alla cassa monete
- **Aud 4** Restituzione resto
Totale del denaro restituito
- **Aud 5** Denaro distribuito
Totale del denaro distribuito manualmente
- **Aud 6** Eccedenza
Denaro eccedente. Importi pagati in più dal cliente, che non sono stati resi (nell'eventualità che non sia disponibile denaro per la restituzione)
- **Aud 7** Totale vendite
Valore totale delle vendite
- **Aud 8** Cambio esatto
Valore delle vendite nella condizione di "non da resto"
- **Aud 9** Erogazioni miste
Valore totale delle erogazioni pagate in modo diverso, per esempio anche altri tipi di pagamento (C.P.C., gettone)
- **Aud 10** Carico manuale
Denaro inserito nella gettoniera tramite la funzione di caricamento manuale.

Audit protocollo MDB

- **Aud.1** Denaro nei tubi
denaro presente in quel momento nei tubi rendiresto
- **Aud 2** Denaro ai tubi
Denaro inviato verso i tubi rendiresto
- **Aud 3** Denaro alla cassa
Denaro inviato alla cassa monete
- **Aud 4** Resa resto
Totale del denaro restituito
- **Aud 5** Eccedenza
Denaro eccedente. Importi pagati in più dal cliente, che non sono stati resi (nell'eventualità che non sia disponibile denaro per la restituzione)
- **Aud 6** Scarico tubi
Valore delle monete erogate nella funzione "gestione tubi"
- **Aud 7** Caricamento tubi
Valore delle monete incassate nella funzione di caricamento manuale.
- **Aud 8** Vendite contanti
Valore delle vendite totali effettuate tramite denaro contante (monete + banconote)
- **Aud 9** Banconote incassate
Valore delle banconote incassate
- **Aud 10** Ricarica chiave
Valore del denaro caricato su chiave
- **Aud 11** Vendita chiave
Valore del denaro incassato tramite erogazioni con chiave
- **Aud 12** Denaro erogato manualmente
Valore delle monete erogate manualmente tramite pulsante di distribuzione sulla gettoniera.

COMUNICAZIONE

In questo menù sono raggruppate le funzioni di comunicazione dell'apparecchio

UP-KEY

GESTIONE SETUP

UPKEY -> DISTRIBUTORE

Questa funzione, dopo aver inserito l'upkey nella apposita presa posta sulla scheda CPU, permette di selezionare il file di setup della lista che comparirà sul display, premendo poi il tasto di conferma verrà caricato in macchina il file di setup scelto.

DISTRIBUTORE -> UPKEY

Questa funzione, dopo aver inserito l'upkey nella apposita presa sulla scheda CPU, permette di salvare su Upkey un file di setup con la configurazione presente in quel momento sulla macchina.

E' necessario specificare il nome che si vuole attribuire al file di setup (es. MELOD000.STP)

CANCELLA

Con questa funzione è possibile cancellare uno ad uno i file di setup presenti sul Upkey inserita

CANCELLA TUTTI

Con questa funzione è possibile cancellare tutti i file di setup dall'Upkey inserita.

GESTIONE STATISTICHE UPKEY

DISTRIBUTORE -> UPKEY

Confermando questa funzione dopo aver inserito l'Upkey nell'apposita presa posta sulla scheda CPU, si potrà salvare su Upkey un file di statistiche con tutti i dati statistici presenti in quel momento in macchina, specificando il nome che si vuole attribuire al file (es. MELOD000.EVA)

CANCELLA

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

CANCELLA TUTTO

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

SELEZIONE D.A.

Identifica univocamente gli apparecchi che hanno funzione di "slave".

Il numero 0 identifica l'apparecchio "master".

SCHERMO GRAFICO

La funzione non è disponibile su questo modello.

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.

LETTURA GUASTI

Con questa funzione è possibile visualizzare i guasti presenti.

Premere il tasto di conferma  per visualizzare i guasti presenti.

Se non vi sono guasti premendo il tasto  il display visualizzerà "Fine guasti".

I guasti previsti sono:

- **Compressore:** l'apparecchio va in blocco se il compressore funziona per più di 24 ore consecutive.
- **Gettoniera:** l'apparecchio riceve un impulso per più di 2 secondi su una linea del validatore o se la comunicazione con la gettoniera non avviene per più di 30 secondi (protocollo Executive) o 75 secondi (protocollo BDV).
- **Dati RAM:** Una o più aree di memoria RAM dell'apparecchio contengono dati alterati che sono stati corretti con valori di default.
- **Sonda:** l'apparecchio va in blocco dopo 5 minuti se viene rilevata un'interruzione elettrica della sonda (sul display viene indicata una temperatura di -11°C). L'apparecchio va in blocco dopo 1 ora se viene rilevato un cortocircuito della sonda (sul display viene indicata una temperatura +41°C).
- **Errore motori:** L'apparecchio visualizza a display tutti i motori in errore.
La visualizzazione dei motori in errore avviene a intervalli di 1 secondo.
Nota: riaccendendo l'apparecchio i motori in errore vengono rilevati come non presenti.
- **Blocco vano di prelievo:**
 - Con la funzione "sblocco vano su erogazione" abilitata, il guasto viene segnalato se il dispositivo di chiusura non viene sbloccato e ribloccato entro un certo tempo dalla selezione.
 - Con la funzione "fuori servizio se aperto" abilitata, il mancato bloccaggio del dispositivo di chiusura viene segnalato sul display e blocca il funzionamento dell'apparecchio.
 - Con la funzione "fuori servizio se aperto" disabilitata, il mancato bloccaggio del dispositivo di chiusura viene segnalato a display.

RESET GUASTI

Con questa funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

ERRORI MOTORI

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

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

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

STATO MOTORI

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

Le condizioni in cui si può trovare un motore sono:

- motore funzionante;
- motore non presente; quando il motore non viene rilevato all'accensione della macchina.
- motore scollegato; quando un motore rilevato all'accensione non viene rilevato durante l'erogazione.
- motore bloccato; quando l'interruttore di posizionamento non viene azionato entro il tempo di "time out".
- spirale vuota; quando , con il dispositivo di controllo avvenuta erogazione montato (fotocellule), non viene rilevato il prodotto erogato.

RESET ERRORI MOTORI

Con questa funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

STORICO GUASTI

E' possibile visualizzare gli ultimi 16 guasti, dal più recente al più lontano nel tempo, muovendosi con i tasti di scorrimento **↑** e **↓**; viene visualizzata inoltre la relativa data e ora di intervento e se il guasto è ancora attivo o meno (ON / OFF) , analogamente ai dati contenuti nel data audit EVADTS.

AZZERAMENTO STORICO GUASTI

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

Capitolo 3° MANUTENZIONE

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

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

INTERRUTTORE GENERALE

Nel pannello elettrico è montato un interruttore manuale che toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura, **fatta eccezione della morsettiera di appoggio cavo linea, dei fusibili di linea, del filtro anti-disturbi e della zona dell'interruttore stesso.**

All'interno dell'apparecchio rimangono in tensione solo parti protette da coperture ed evidenziate con targhetta "togliere tensione prima di rimuovere la copertura".

Prima di togliere la copertura di queste parti (evidenziate dall'apposita targhetta) è necessario disconnettere dall'apparecchio dalla rete elettrica.

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

Dando tensione all'apparecchio a porta aperta l'illuminazione della vetrina viene attivata: non osservare direttamente le sorgenti luminose.

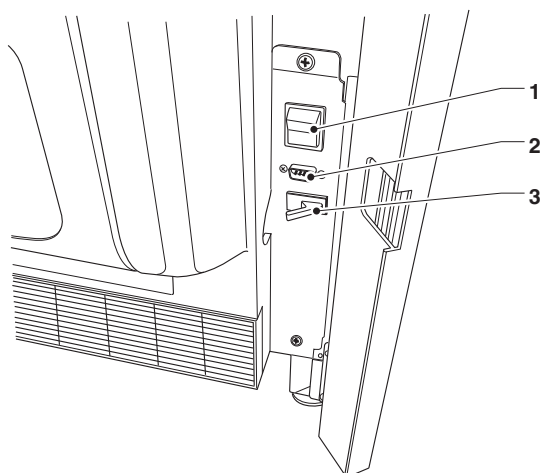


Fig. 27

- 1- Interruttore generale
- 2- Connettore seriale RS232 (se presente)
- 3- Microinterruttore "food"

CONFIGURAZIONE VASSOI

DISTANZIATORE PRODOTTI

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

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

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

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

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

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

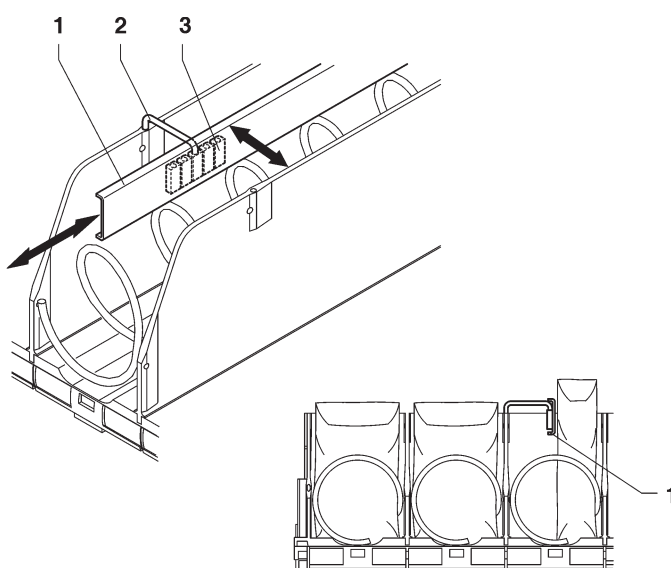


Fig. 28

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

ESPULSORE PRODOTTI

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

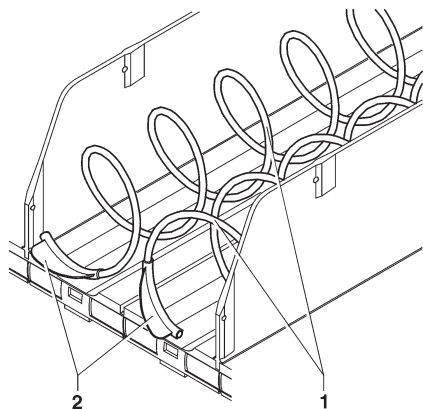


Fig. 29

- 1- Spirali
- 2- Espulsori

SEPARATORE PRODOTTI

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

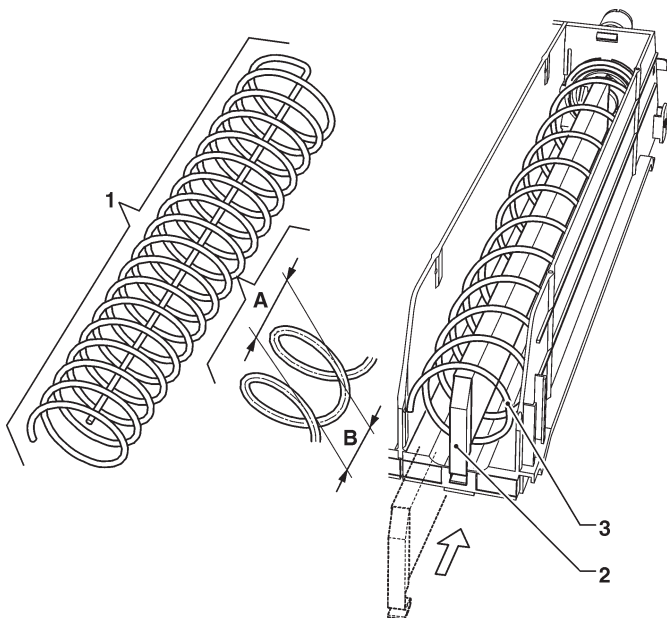


Fig. 30

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

RIALZO PRODOTTI

Per la distribuzione di lattine o tetrapack da 0.2L è consigliato l'utilizzo di un rialzo prodotti. Il rialzo prodotti va montato come mostrato in figura. La maggior parte delle bottiglie può essere distribuita senza l'utilizzo di rialzi caricando le bottiglie capovolte in modo che il tappo scorra nella scanalatura dello scomparto.

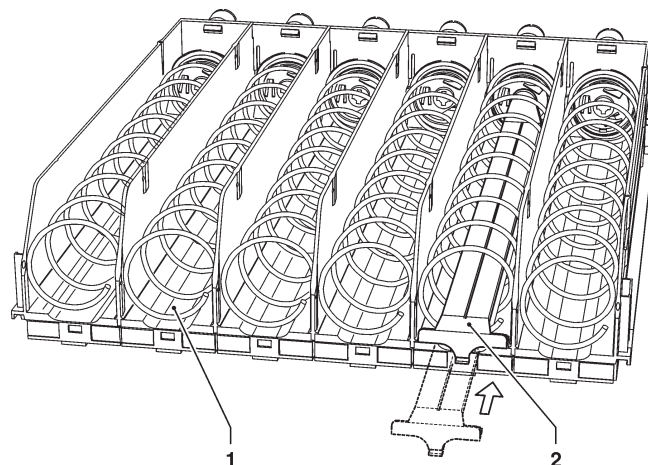


Fig. 31

- 1- Scanalatura scomparto
- 2- Rialzo prodotti

CONFIGURAZIONE VASSOI

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

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

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

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

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

SEPARATORI TERMICI

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

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

- estrarre i vassoi su cui sono fissati i separatori termici e togliere tutte le viti di fissaggio.
- rimuovere i separatori termici.
- disabilitare la "gestione food" dal menù del tecnico

È possibile aumentare o diminuire i vassoi adibiti alla distribuzione di prodotti "food" spostando i separatori termici

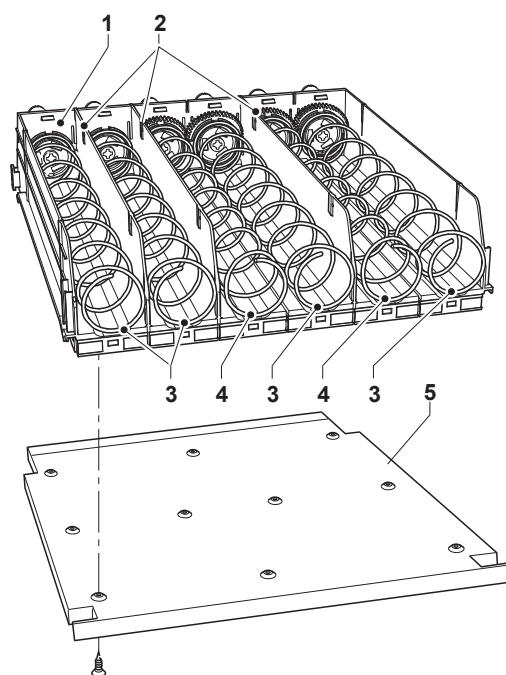


Fig. 32

- 1- Vassoio
- 2- Sponde mobili
- 3- Spirale destra
- 4- Spirale sinistra
- 5- Separatore termico

SOSTITUZIONE SPIRALI

Per sostituire le spirali procedere come segue:

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

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

I prodotti si distribuiscono senza problemi quando l'estremità della spirale è posizionata il basso e al centro. Con l'aiuto della tabella seguente e di fig. 29, conoscendo il passo e il verso delle spirali, si possono ricavare le dimensioni di massima e il numero dei prodotti distribuibili

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

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

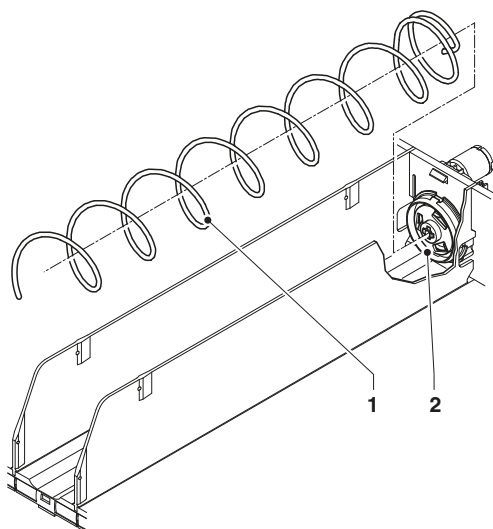


Fig. 33

- 1- Spirale
- 2- Flangia in plastica

VASSOI BOTTIGLIE

I vassoi per bottiglie possono essere adattati a seconda del tipo di bottiglie da distribuire.

E' possibile:

- Sostituire e le spirali con un passo idoneo al prodotto da distribuire (vedi paragrafo "sostituzione spirali")
- Variare la posizione della molla di trattenimento in base all'altezza delle bottiglie, in modo tale che il tappo della bottiglia risulti sopra la molla di trattenimento.

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

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

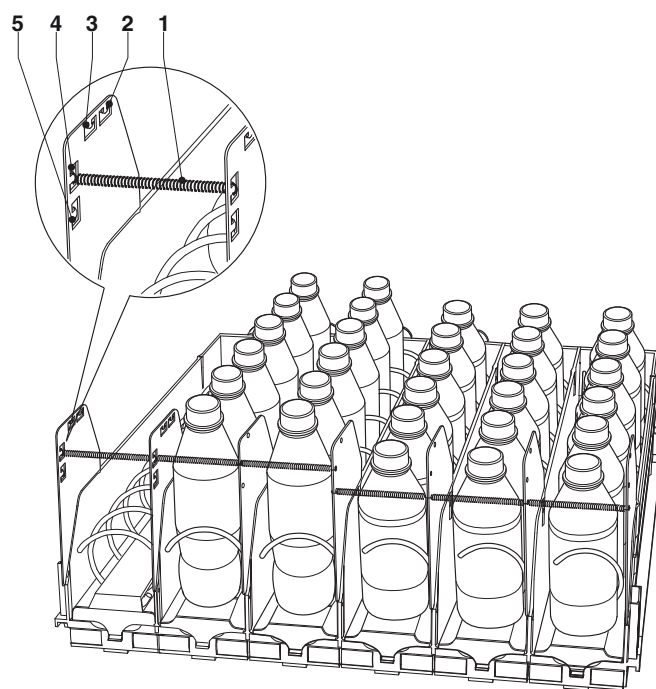


Fig. 34

- 1- Molla di trattenimento
- 2- Fori per bottiglie slim da 0,50cl
- 3- Fori per bottiglie da 0,50cl
- 4- Fori per bottiglie da 0,33cl
- 5- Fori per lattine slim da 0,25 o 0,33cl

RIMOZIONE DEI VASSOI

Per sostituire il vassoio agire come segue:

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

VASSOIO INCLINABILI

I vassoi sono di tipo inclinabile verso il basso; nel caso in cui si voglia mantenere i vassoi in posizione orizzontale è sufficiente bloccare, con una vite, la leva del vassoio utilizzando gli appositi fori

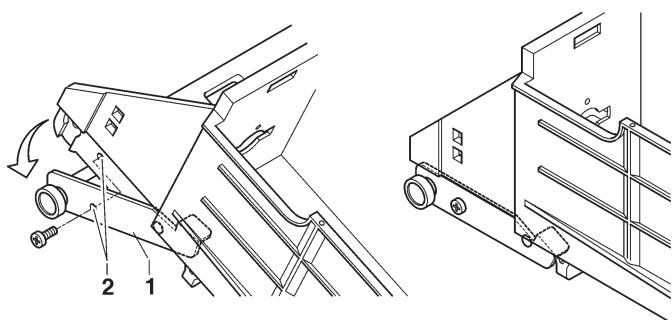


Fig. 35

- 1- Leva
- 2- Fori bloccaggio leva

VARIAZIONE NUMERO VASSOI

L'apparecchio viene fornito con 5 o 6 vassoi.

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

- Staccare la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Togliere tutti i vassoi dal D.A.
- Spostare le guide vassoio in base alle esigenze, avendo cura prima di inserire la guida nelle cave di innesto e poi fissarla con 2 viti utilizzando i fori di fissaggio più opportuni.
- Togliere la coppia di guide non utilizzate.
- Rimontare i vassoi verificando che i connettori siano ben inseriti.
- Fissare il cablaggio eliminato in modo che non intralci il movimento degli altri vassoi e dei relativi cablaggi.
- Riprogrammare l'apparecchio utilizzando la funzione del menù del tecnico "Configurazione D.A." > "Spirali e selezioni" > "Configurazione macchina".

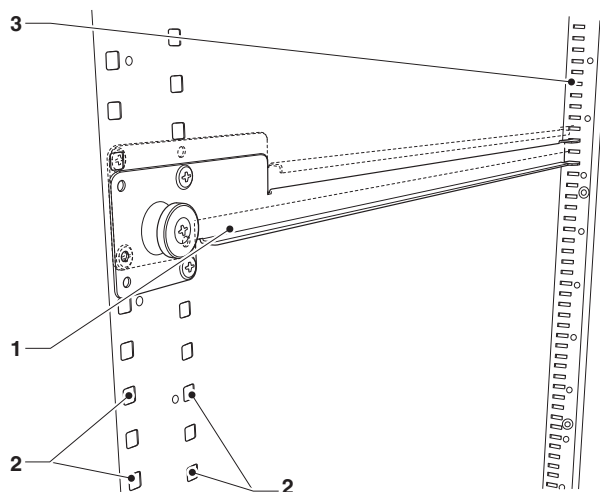


Fig. 36

- 1- Guida vassoio
- 2- Fori per il fissaggio della guida
- 3- Cave di innesto

STRATIFICAZIONE DELLA TEMPERATURA IN CELLA

La distribuzione dell'aria fredda in cella avviene dalla griglia posta nella parte posteriore della cella (dietro i vassoi)

Con l'apparecchio sono fornite delle serrande (grandi e piccole) che permettono di chiudere la griglia variando il grado di stratificazione della temperatura in cella.

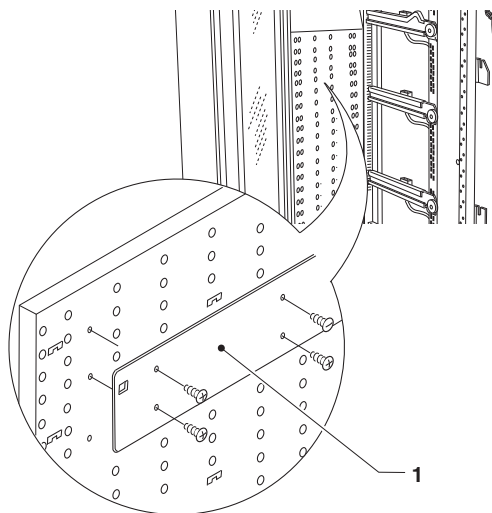


Fig. 37

1- Serranda

TEMPERATURA UNIFORME

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

TEMPERATURA STRATIFICATA

L'apparecchio, nella sua configurazione massima, può avere fino a 3 zone con temperatura diversificate.

Le serrande vanno posizionate sulla griglia di distribuzione dell'aria fredda in modo consecutivo.

In base al numero e alla posizione delle serrande varia il livello di stratificazione:

Lo schema riporta il grado di stratificazione della temperatura in cella rilevate sperimentalmente dal costruttore:

Configurazione a 3 zone		Configurazione a 2 zone	
8-16°C	griglia chiusa	8-16°C	griglia chiusa
0-4°C	griglia aperta		
5-8°C	griglia chiusa	0-4°C	griglia aperta

PULIZIA GRIGLIE DI AERAZIONE DEL SISTEMA REFRIGERANTE.

Almeno ogni 30 giorni è necessario pulire le griglie di aerazione del sistema refrigerante utilizzando un aspirapolvere e una spazzola

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

- Aprire lo sportello
- Asportare il copripiedini (svitare le viti di fissaggio)
- Pulire il copripiedini
- Con una spazzola pulire la griglia di aspirazione posta al di sotto dell'apparecchio sul lato destro.
- Rimontare il tutto procedendo in ordine inverso

Attenzione !!!

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

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

FUNZIONI SCHEDE

SCHEDA CPU

La scheda CPU è alloggiata nel pannello elettrico e gestisce tutti i componenti dell'apparecchio. I LEDs presenti sulla scheda durante il funzionamento, danno le seguenti indicazioni:

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

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

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

Attenzione !!!

Durante le fasi di scarica del software è consigliabile scollegare i connettori dei motori (J1) e del blocco vano (J2) dalla scheda C.P.U.

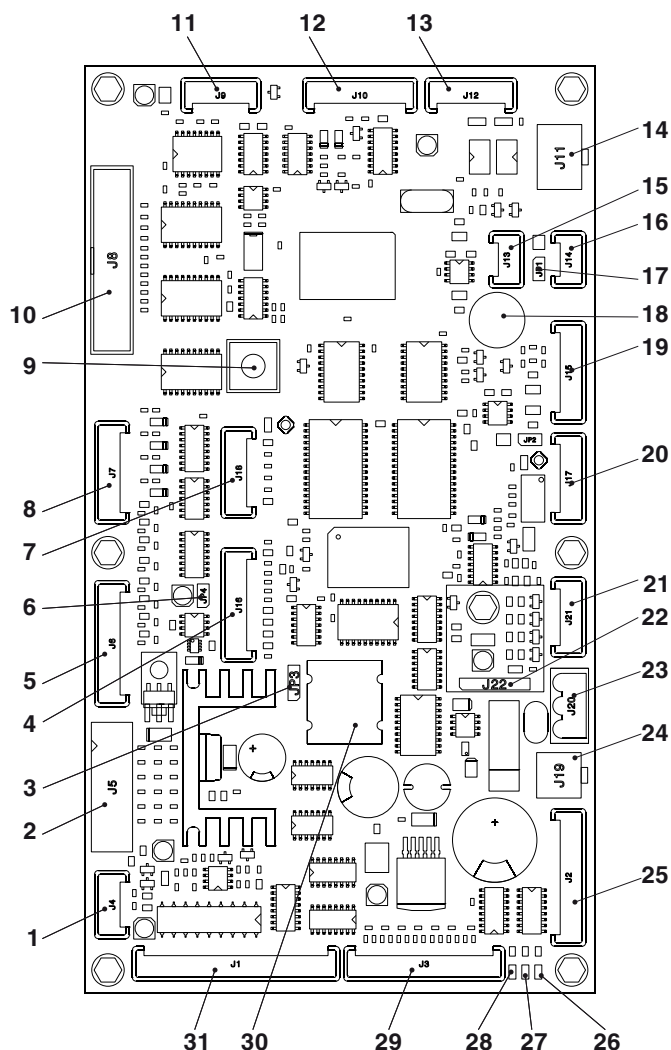


Fig. 38

- 1- (J4) Sonda di temperatura
- 2- (J5) Non usato
- 3- Ponticello batteria (pin 2 e 3)
- 4- (J16) Non usato
- 5- (J6) Non usato
- 6- Ponticello watchdog input (chiuso)
- 7- (J18) Up-key
- 8- (J7) Non usato
- 9- Pulsante ingresso programmazione
- 10- (J8) Non usato
- 11- (J9) Non usato
- 12- (J10) Seriale RS232 optional
- 13- (J12) Non usato
- 14- (J11) Pagamenti MDB
- 15- (J13) Connettore CAN-BUS
- 16- (J14) Connettore CAN-BUS
- 17- Ponticello CAN-BUS (chiuso)
- 18- Buzzer
- 19- (J15) Fotocellule (se presenti)
- 20- (J17) Non usato
- 21- (J21) Non usato
- 22- (J22) Espansione dati RAM (optional)
- 23- (J20) Alimentazione 24Vac
- 24- (J19) Alla scheda regolatore di corrente
- 25- (J2) Blocco vano
- 26- Led verde DL3 "RUN"
- 27- Led rosso DL2 "RESET"
- 28- Led giallo DL1 "+5V"
- 29- (J3) Micro "food" e Relé compressore / motoventilatore
- 30- Batteria
- 31- (J1) Motori vassoio

SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE

Questa scheda fornisce corrente ai LEDs di illuminazione della vetrina per avere una luminosità costante. La scheda è posizionata nel pannello elettrico.

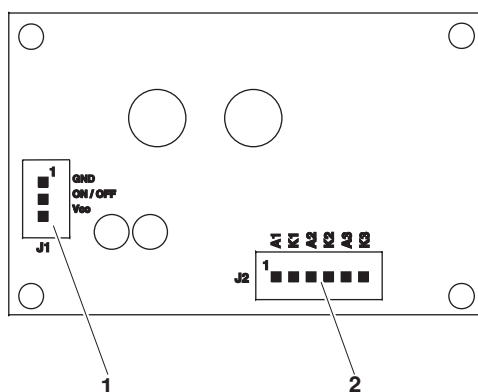


Fig. 39

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

PANNELLO ELETTRICO

L'interruttore generale è posto sul frontale del pannello elettrico ed è accessibile direttamente aprendo lo sportello.

Trasformatore, scheda CPU/attuazioni e i fusibili sono alloggiati all'interno del pannello elettrico.

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

Per accedere al pannello elettrico è necessario smontare il vano di prelievo operando come descritto nel paragrafo successivo.

Rimuovere la copertura metallica per accedere ai componenti interni.

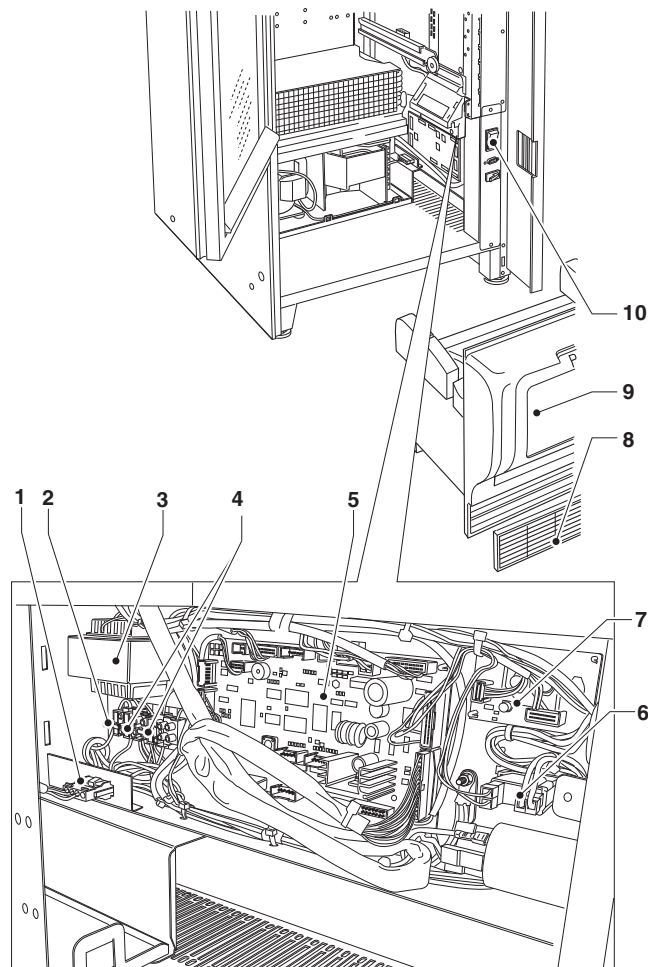


Fig. 40

- 1- Connettore gruppo refrigerante
2- Fusibile di linea
3- Trasformatore
4- Fusibili trasformatore
5- Scheda CPU/attuazioni
6- Relé gruppo refrigerante
7- Scheda regolatore di corrente
8- Copripiedini
9- Vano di prelievo
10- Interruttore generale

ACCESSO AL GRUPPO REFRIGERANTE

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

- Togliere temporaneamente l'ultimo cassetto dall'apparecchio
- Asportare la griglia anti-intrusione del vano di prelievo
- Asportare il copripiedini; allentare le viti e sganciarlo
- Togliere le viti di fissaggio del vano prelievo prodotti ed estrarlo.
- Staccare il cablaggio del gruppo refrigerante dal connettore posto sulla destra
- Allentare le viti di fissaggio del gruppo refrigerante, estrarre il gruppo refrigerante dall'apparecchio;
- Per rimontare il gruppo procedere in ordine inverso

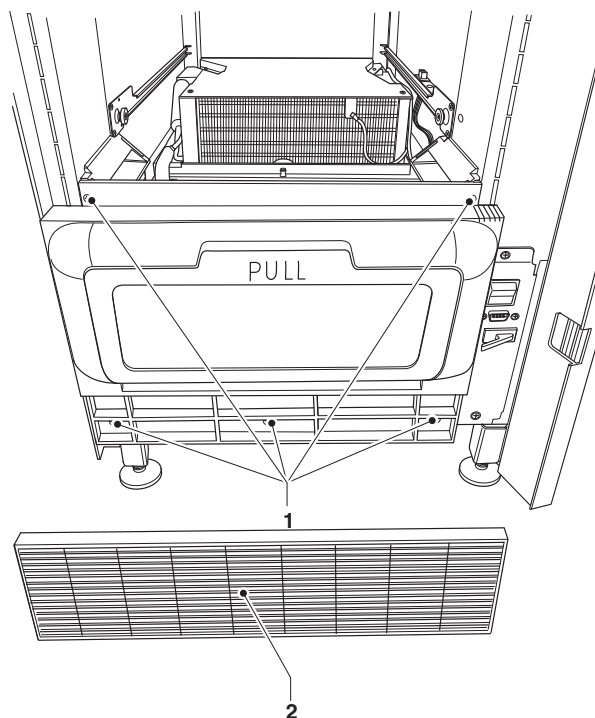


Fig. 41

- 1- Viti di fissaggio vano di prelievo
- 2- Copripiedini

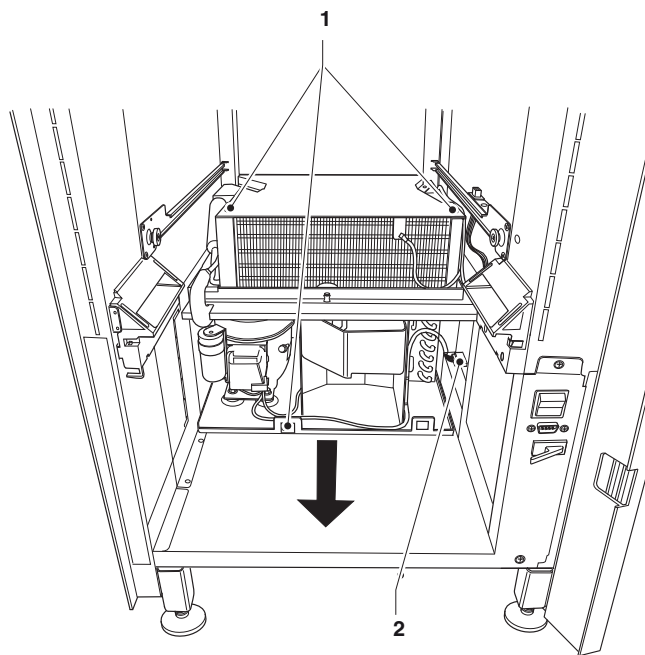


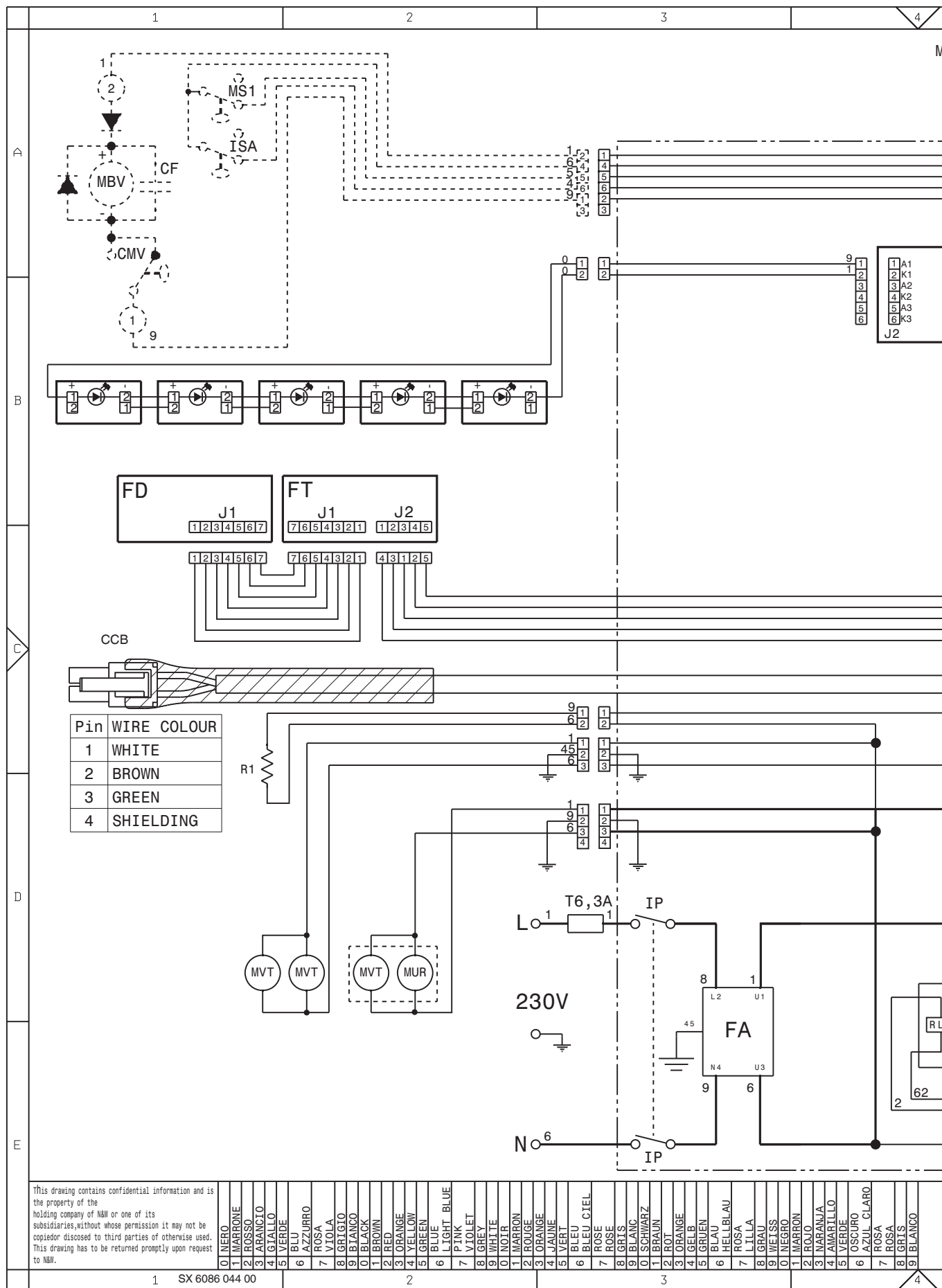
Fig. 42

- 1- Viti di fissaggio del gruppo refrigerante
- 2- Connettore gruppo refrigerante

Appendice

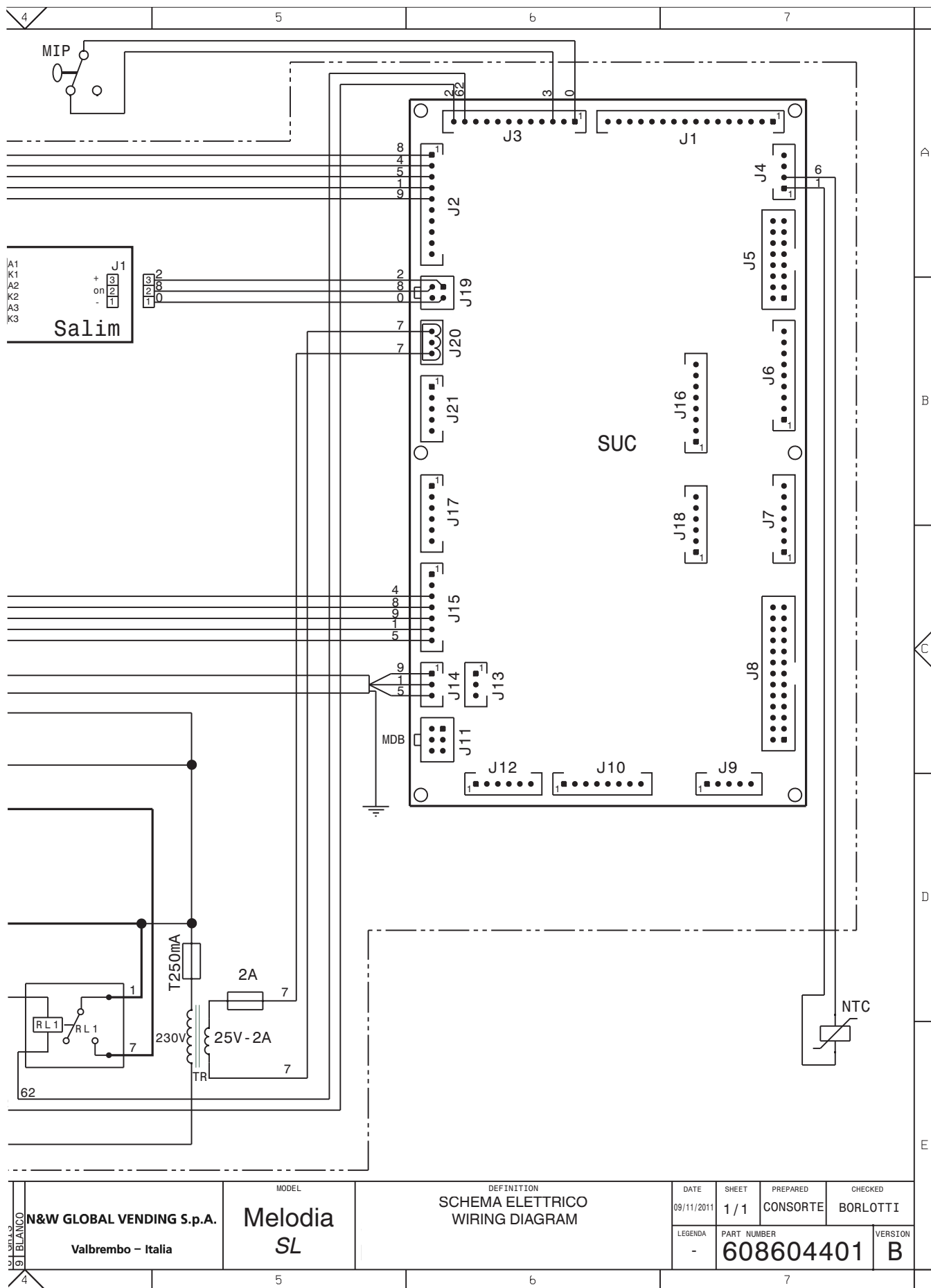
SCHEMI ELETTRICI

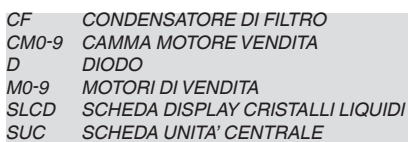
NAVIGAZIONE

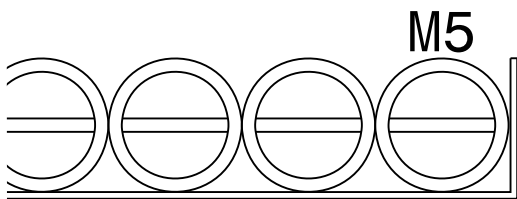


CCB CONNETTORE CAN BUS
CF CONDENSATORE DI FILTRO
CMV CAMMA MOTORE BLOCCO VANO
D DIODO
FA FILTRO ANTIDISTURBO
FD FOTODIODO

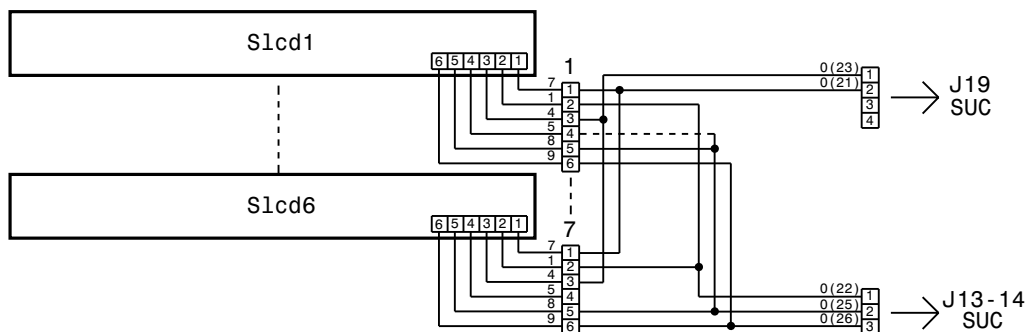
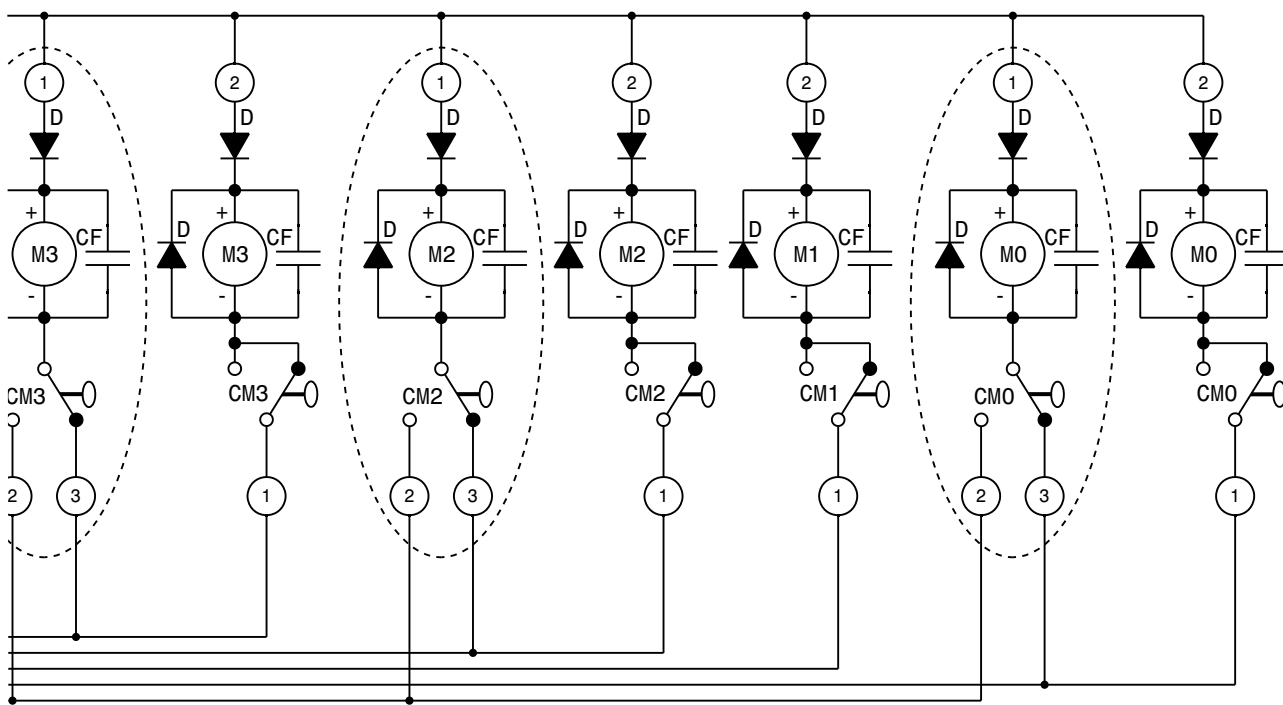
FT FOTOTRANSISTOR
IP INTERRUPTORE PORTA
ISA INTERRUPTORE SPORTELLINO APERTO
MBV MOTORE BLOCCO VANO PRELIEVO
MIP MICRO INTERRUPTORE PORTA
MS1 MICRO MOTORE SPORTELLINO







TTI / TRAYS



N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL Melodia	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM VASSOI TRAYS	DATE 25/05/2010	SHEET 1/1	PREPARED RIPAMONTI	CHECKED CAPOBIANCO
			LEGENDA -	PART NUMBER 608602701		VERSION

RIEPILOGO TASTI DI PROGRAMMAZIONE

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

- Normale utenza
- Menù del caricatore
- Menù del tecnico

Per poter entrare nei menù di programmazione occorre:

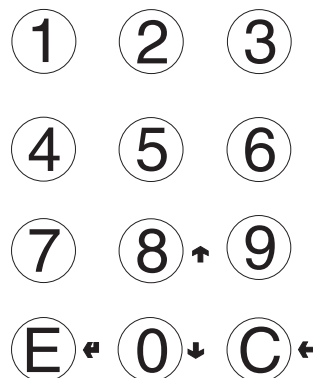
- Accendere l'apparecchio master a porta aperta agendo sull'interruttore porta.
- Premere il pulsante di programmazione dell'apparecchio "Master" e selezionare l'apparecchio su cui intervenire.

L'apparecchio visualizza il "Menù del caricatore".

Il tasto  permette di passare al "Menù del tecnico" e viceversa..

MODO DI NAVIGAZIONE

Per muoversi all'interno dei menù di programmazione utilizzare i tasti della tastiera Master mostrati in figura:



SCORRIMENTO E

Permettono di muoversi da una voce all'altra dei menù di programmazione che si trovano allo stesso livello, modificare lo stato di abilitazione (ON / OFF) o il valore numerico delle funzioni.

CONFERMA

Permette di confermare un dato appena modificato / inserito, entrare nella funzione immediatamente inferiore

ANNULLA

Permette di tornare al livello superiore della funzione, uscire da un campo di modifica di un dato / valore.

INSERIMENTO VALORI ALFANUMERICI

Quando il software di gestione richiede l'inserimento di caratteri alfanumerici i tasti assumono le seguenti funzioni:

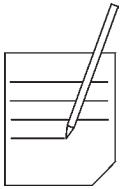
-  modifica / inserisce il primo carattere, confermarlo e passare all'inserimento del carattere successivo.
-  e  scorrono i valori disponibili.

INSERIMENTO PASSWORD

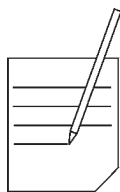
Le password sono codici numerici a 5 cifre.

Quando il software di gestione richiede l'inserimento di password, la tastiera assume i rispettivi valori numerici.

Four horizontal lines for writing.

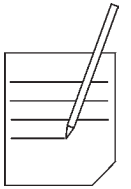


Twenty horizontal lines for writing.

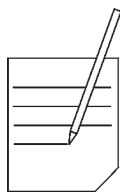


[illegible]

Four horizontal lines for writing.



Twenty horizontal lines for writing.



[illegible]

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

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

