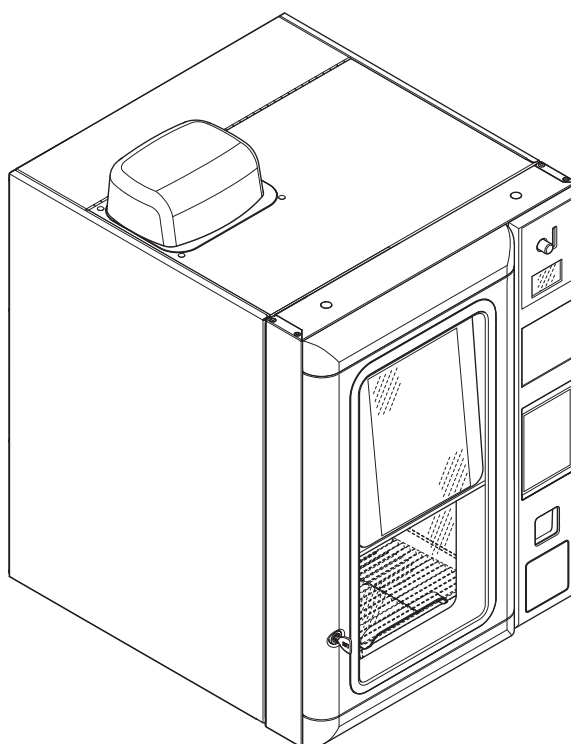


BARISTA300

TS VT



IT

Italiano

istruzioni originali



Doc. No. T6305IT00

Italiano

PREMESSA	1	PROGRAMMAZIONE	22
INTERRUTTORI E SICUREZZE	1	ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE	22
UTILIZZO PREVISTO	2	INSERIMENTO VALORI	23
CONOSCENZA APPARECCHIATURA	3		
PULIZIA E CARICA PRODOTTI	4	AZIONI GIORNALIERE	24
CARICA PRODOTTI	4	PULIZIA E LAVAGGI	24
CAFFÈ IN GRANI	4	RIEMPIMENTO CONTENITORI	24
PRODOTTI SOLUBILI E ZUCCHERO	5	GESTIONE DENARO	24
BICCHIERI	5	DISPLAY REMOTO	24
PALETTE	5	SVUOTARE BACINELLA FONDI	24
IGIENE E PULIZIA	6	IMPOSTAZIONI SELEZIONI	25
PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI	6	DISPOSIZIONE SELEZIONI	25
SGANCIO ZUCCHERO	7	CATEGORIE SELEZIONI	25
MENSOLA CONTENITORI	8	PRODOTTI	25
PULIZIA GRUPPO INFUSORE	8	BEVANDE	26
PULIZIA BACINELLE FONDI	8	RICETTE	26
PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA	9	PRODOTTI SPECIALI	29
ACCENSIONE	9	PROMOZIONI	29
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	9	CONTENUTO APPARECCHIATURA	30
CICLI DI LAVAGGIO E RISCIAQUO	9	IMPOSTAZIONI MACCHINA	31
NOTE DI INSTALLAZIONE	10	CONFIGURAZIONE	31
DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO	10	MODIFICA STRINGHE INTERFACCIA	32
POSIZIONAMENTO SU MOBILETTO	10	IMPOSTAZIONI DISPLAY	32
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	11	IMPOSTAZIONI SENSORI DI INPUT	33
CONNETTIVITÀ	11	IMPOSTAZIONI OUTPUT	35
INDICAZIONI PER COLLEGAMENTI DI RETE	12	MANUTENZIONE	36
DECALCIFICATORE	12	IMPOSTAZIONI GENERALI APPARECCHIATURA	37
COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE	13	PARAMETRI CALDAIA	37
PRIMA ACCENSIONE	13	IMPOSTAZIONI PRE-EROGAZIONE	37
PRIMA SANITIZZAZIONE	14	IMPOSTAZIONI MASTER SLAVE	38
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	15	INFORMAZIONI MACCHINA	38
FUNZIONAMENTO	17	GUASTI	38
GRUPPO INFUSORE	17	STATISTICHE	42
ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE	18	PREFERITI	42
EROGAZIONE SOLUBILI	18	IDENTIFICATIVO MACCHINA	43
SISTEMA SOTTUVUOTO	19	DATA INSTALLAZIONE	43
CONNETTIVITÀ	19	CONTATTI SUPPORTO TECNICO	43
TOUCH SCREEN	20	RISPARMIO ENERGETICO	43
FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	20	IMPOSTAZIONI	43
EROGAZIONE BEVANDA	20	FASCE ORARIE	44
ARCHITETTURA DEL SOFTWARE	21	SISTEMI DI PAGAMENTO	45

PARAMETRI COMUNI	45
VALIDATORE	45
EXECUTIVE	45
MDB	46
PREZZI	48
IMPORTA / ESPORTA	49
ESPORTA EVADTS	49
VIDEO	49
IMMAGINI	50
BACKUP	50
LOGFILE ERRORI	50
SISTEMA	50
SVILUPPO	50
CARATTERISTICHE TECNICHE	51
TEST SENSORI E DISPOSITIVI INPUT	52
TEST DISPOSITIVI DI OUTPUT	52
COLLAUDO TOUCH SCREEN	52
RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO CALDAIA	53
RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA	53
RIAVVIO APPARECCHIATURA	53
IMPOSTAZIONE DATA ORA	53
LINGUA	53
PROFILI UTENTI	54
RETE / NETWORK	54
AGGIORNAMENTO SOFTWARE	56
INFORMAZIONI	56
CONNETTIVITÀ	57
IMPOSTAZIONI EMAIL	57

MANUTENZIONE	58
PREMESSA GENERALE	58
INTERRUTTORI E SICUREZZE	59
MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	60
OPERAZIONI PERIODICHE	61
SANIFICAZIONE	61
SCHEDE ELETTRONICHE	63
SCHEDA CPU	64
SCHEDA ATTUAZIONI	65
SCHEDA CONTROLLO CALDAIA	66
PROTEZIONE TERMICHE CALDAIE	66
INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE	67
APPENDICE	68

Premessa

La documentazione tecnica 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.

Il manuale è articolato come segue:

- Il primo capitolo elenca una spiegazione sintetica sulle operazioni di carica prodotti e pulizia.
- il secondo capitolo elenca una spiegazione sintetica di note per l'installazione.
- Il terzo capitolo elenca una spiegazione sintetica sul funzionamento dei principali gruppi funzionali dell'apparecchiatura.
- Il quarto capitolo elenca una spiegazione sintetica delle principali funzioni software utili per gestire al meglio il funzionamento dell'apparecchio, non necessariamente nell'ordine in cui vengono visualizzate nei menu.
La rappresentazione delle icone/schermate nel presente manuale è indicativa e può discostarsi da quelle visualizzata dall'apparecchio a seconda delle impostazioni effettuate (layout, temi e/o icone).
- Il quinto capitolo descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

INTERRUTTORI E SICUREZZE

INTERRUTTORE GENERALE

L'interruttore generale (di tipo manuale) toglie tensione all'apparecchiatura ed è posizionato in basso a destra (sotto la mensola mixer).

❗ Con l'interruttore generale spento rimane in tensione il morsetto del cavo elettrico ed al filtro anti disturbi.

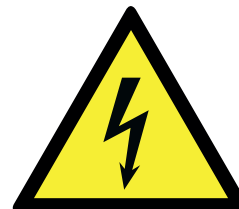
INTERRUTTORE PORTA

Aperto la porta, un apposito interruttore toglie tensione ai componenti in movimento dell'apparecchiatura.

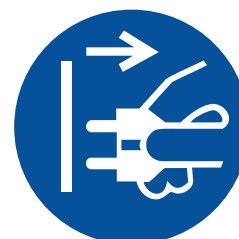
Per dare tensione ai componenti con la porta aperta, è sufficiente inserire la chiave gialla nella feritoia dell'interruttore porta.

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

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



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



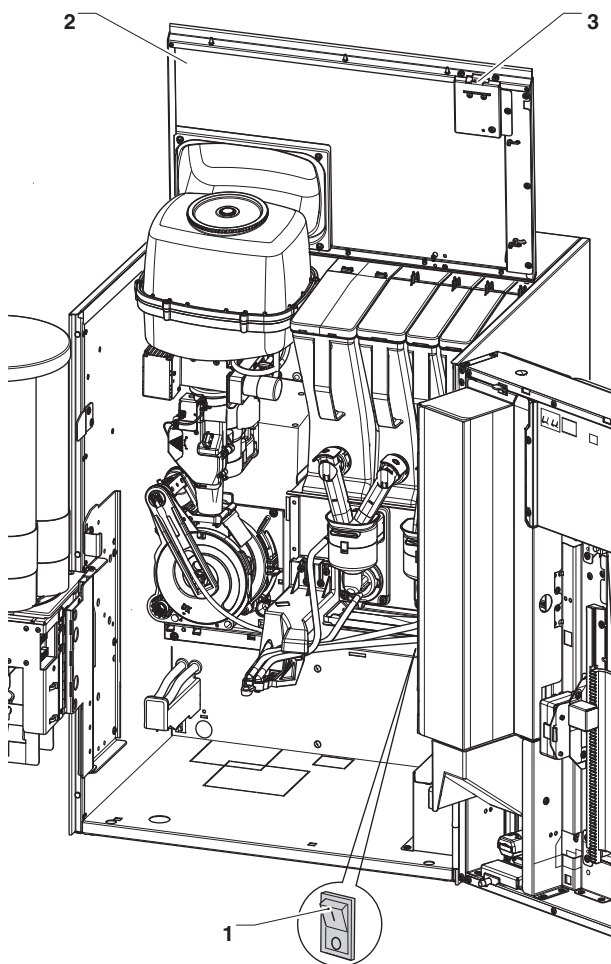


Fig. 1

1. Interruttore generale
2. Pannello superiore sollevabile
3. Interruttore porta

UTILIZZO PREVISTO

I distributori di bevande in contenitori aperti (bicchieri, tazze, caraffe, ...) sono da adibirsi esclusivamente alla vendita e alla distribuzione di bevande alimentari ottenute per:

- Infusione di caffè o tè;
- Ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;

Tutti i prodotti usati devono essere dichiarati dal fabbricante "adatti alla distribuzione automatica" in contenitori aperti.

I prodotti erogati sono da consumarsi immediatamente.

E' vietata la conservazione e/o il confezionamento per un successivo consumo.

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

CONOSCENZA APPARECCHIATURA

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

Tutti i messaggi sono visualizzati sul touch screen dell'apparecchiatura.

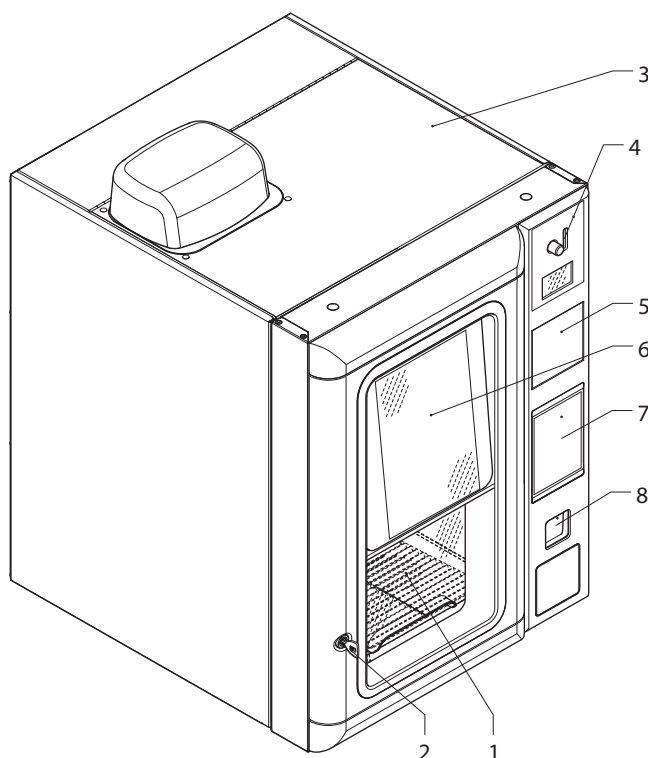


Fig. 2

1. Vano erogazione
2. Serratura
3. Pannello superiore sollevabile
4. Introduzione e recupero monete
5. Spazio pubblicitario
6. Touch screen
7. Spazio per validatore / cashless / targhette
8. Sportello recupero monete

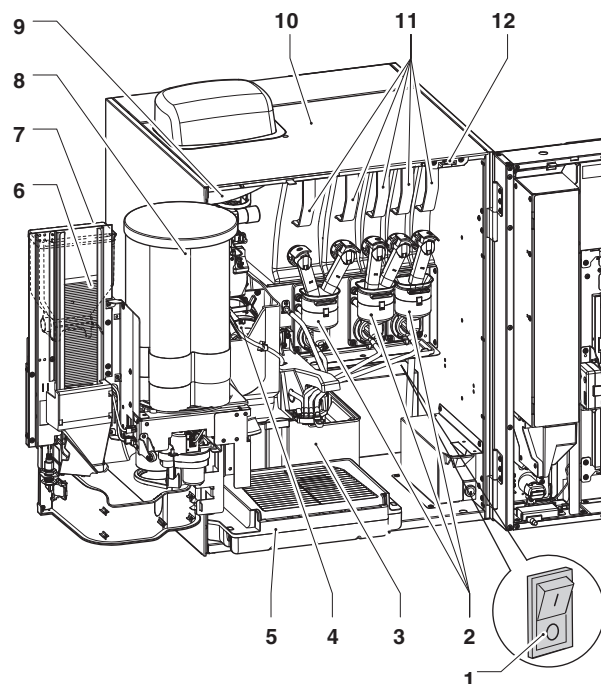


Fig. 3

1. Interruttore generale
2. Mixer
3. Bacinella fondi solidi
4. Gruppo infusore
5. Bacinella fondi liquidi
6. Incolonnatore palette
7. Contenitore zucchero
8. Incolonnatore bicchieri
9. Contenitore caffè in grani
10. Pannello superiore sollevabile
11. Contenitori polveri solubili
12. Interruttore porta

Capitolo 1

Pulizia e carica prodotti

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

CARICA PRODOTTI

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

❗ Prima di caricare i prodotti verificare la data di scadenza.

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

La carica dei prodotti può essere fatta anche con i contenitori parzialmente carichi.

❗ Se sull'apparecchiatura è attiva la funzione di controllo del livello dei prodotti è necessario indicare la quantità di prodotto caricata dalla funzione "Operazioni giornaliere".

CAFFÈ IN GRANI

Si raccomanda l'uso di caffè in grani di qualità per evitare malfunzionamenti dell'apparecchiatura derivanti dalla presenza di impurità.

1. aprire la porta dell'apparecchio;
2. sollevare il pannello superiore dell'apparecchiatura;
3. premere la valvola sul coperchio del contenitore per depressurizzare il contenitore caffè ed aprire facilmente il coperchio;
4. ruotare di 1/4 di giro il coperchio per aprirlo;

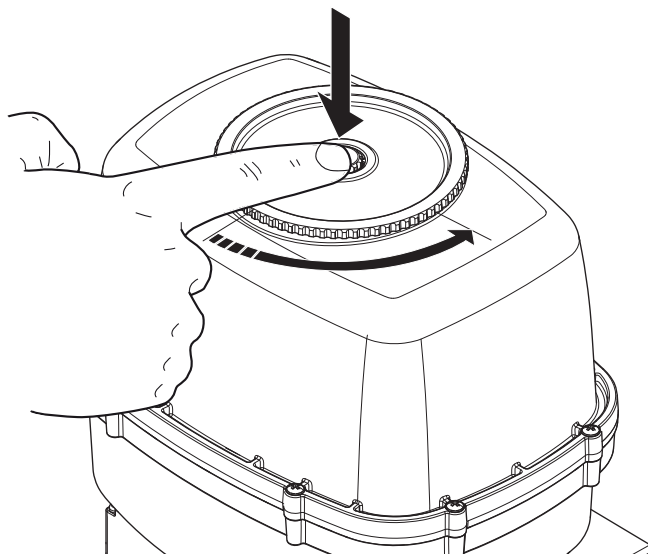


Fig. 4

5. riempire il contenitore con caffè in grani;
 6. richiudere il coperchio facendolo ruotare di 1/4 di giro.
- Alla chiusura della porta il contenitore verrà messo sotto vuoto.

PRODOTTI SOLUBILI E ZUCCHERO

Si raccomanda l'uso di prodotti solubili di qualità per evitare malfunzionamenti dell'apparecchiatura derivanti dalla presenza di impurità.

1. Aprire la porta;
2. Sollevare il pannello superiore dell'apparecchiatura;
3. Aprire il coperchio del contenitore polveri solubili da riempire;
4. Riempire con polvere solubile;
5. Chiudere accuratamente il coperchio.

❗ Evitare di comprimere la polvere per evitare l'impaccamento.

❗ Assicurarsi che i prodotti solubili caricati non contengano grumi.

BICCHIERI

La mensola del distributore bicchieri ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità al distributore bicchieri per il riempimento delle colonne.

Operare come segue:

1. Aprire la porta dell'apparecchio;
2. Tirare la mensola verso di se fino a liberare il vano erogazione
3. Ruotare la mensola verso l'esterno
4. Togliere il coperchio dall'incolonnatore bicchieri;
5. Caricare i bicchieri

INCOLONNATORE COMPLETAMENTE VUOTO

Operare come segue:

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

PALETTE

La mensola del distributore palette ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità al distributore palette per il riempimento delle palette.

Operare come segue:

1. Togliere il peso dall'incolonnatore palette e inserire le palette da caricare.
2. Sfilare la striscia di carta avendo cura di mantenere tutte le palette orizzontali.
3. Riposizionare il peso palette.

❗ Le palette devono essere dritte e senza bave.

IGIENE E PULIZIA

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

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore dell'apparecchio deve applicare le procedure di autocontrollo, individuato secondo i principi della direttiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Ad ogni carica prodotti o più frequentemente e in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati è necessario pulire l'apparecchio e le parti a contatto con alimenti procedendo come descritto nei paragrafi a seguire.

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

Non usare getti d'acqua diretti all'apparecchio per la pulizia.



La sanitizzazione si effettua con prodotti sanitizzanti.

❗ L'apparecchio ha delle funzioni di lavaggio automatico dei mixer con il relativo circuito idraulico e del gruppo infusore.

Se l'apparecchio ha delle pause di utilizzo (ed esempio nei fine settimana ecc.) anche inferiore ai due giorni, è prassi abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo dell'apparecchiatura) le funzioni di lavaggio automatico

PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

Ad ogni carica e/o settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, è necessario provvedere alla sanificazione dei mixer.

Le parti da pulire sono: cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili.

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

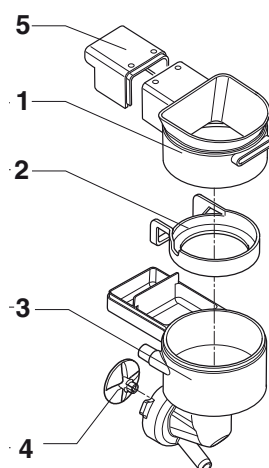


Fig. 5

- 1. imbuto polveri
- 2. anello paraspruzzi
- 3. imbuto acqua
- 4. ventolina frullatore
- 5. coperchio posteriore

Per la pulizia dei mixer procedere come segue:

1. Aprire la copertura dei mixer e sollevare le bocchette polvere fino al fermo;
2. Staccare il tubo della bevanda solubile dall'attacco dell'imbuto acqua;
3. Ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso antiorario e togliere il mixer dall'apparecchio;
4. Separare tutti i componenti (gli imbusti dei prodotti solubili, gli imbusti acqua, i convogliatori, i cassetti deposito polvere);
5. Togliere la ventolina frullatore;

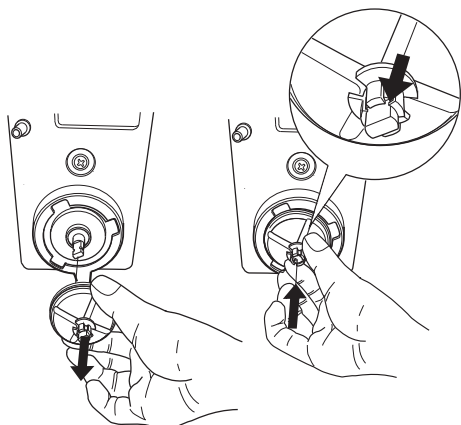


Fig. 6

6. Lavare e risciacquare le parti sotto un getto di acqua calda, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, sconvoli o spazzole puliti.
7. Rimontare le ventoline;
8. Riposizionare il mixer. Verificare che l'imbuto acqua sia innestato correttamente.
9. ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso orario per fissare il mixer dall'apparecchio.

dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

- Effettuare lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbusti alcune gocce della soluzione sanitizzante.
- Procedere ad un'abbondante risciacquo dei particolari interessati per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

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

SGANCIO ZUCCHERO

Sui modelli con erogatore dello zucchero, è necessario pulire periodicamente con acqua calda il dispositivo di sgancio zucchero.

Operare come segue:

1. Sollevare la levetta elastica per liberare l'ugello;
2. Sganciare la molla di richiamo dall'ugello zucchero;
3. Sfilare il perno;
4. Sfilare l'ugello dello zucchero;
5. Lavare ed asciugare accuratamente;
6. Dopo la pulizia rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

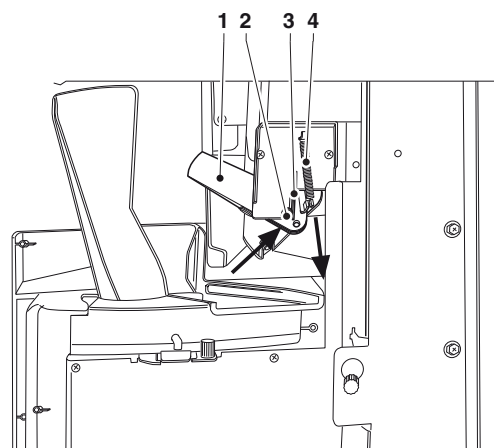


Fig. 7

1. Uguello erogazione zucchero
2. Perno
3. Levetta elastica
4. Molla di richiamo

MENSOLA CONTENITORI

Periodicamente, vanno pulite da eventuali residui di polvere la zona degli imbuto ed il piano di appoggio dei contenitori utilizzando un piccolo aspirapolvere od un pennello. Le superfici possono essere pulite con un panno umido.

PULIZIA GRUPPO INFUSORE

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

Periodicamente e bene smontare la copertura del gruppo infusore e l'imbuto caffè.

Per sganciare lo imbuto caffè è sufficiente farlo scorrere verso destra

Lavare ed asciugare accuratamente le parti smontate.

Attenzione!

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

PULIZIA BACINELLE FONDI

Le bacinelle fondi sono facilmente estraibili per permettere in modo rapidamente lo svuotamento e la pulizia.

Le operazioni di pulizia delle bacinelle fondi sono da effettuare senza disconnettere la macchina dalla rete elettrica.

E' consentito l'uso di prodotti di pulizia adatti al contatto con alimenti; per il dosaggio e tempi di applicazione fare riferimento alle indicazioni riportate sul prodotto.

FONDI LIQUIDI

Quando la bacinella fondi è piena è necessario vuotare la bacinella fondi liquidi.

Per rimuovere la bacinella fondi liquidi operare come segue:

1. Aprire la porta;
2. Afferrare ai lati la bacinella fondi liquidi, sollevare leggermente e tirarla;
3. Svuotare la bacinella, lavare e risciacquare le parti sotto un getto di acqua calda, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole puliti.
4. Al termine asciugare le parti con un panno

FONDI SOLIDI

Al raggiungimento del numero di selezioni impostate l'apparecchio andrà in blocco e sarà necessario svuotare la bacinella fondi solidi e procedere all'azzeramento del contatore fondi.

Per rimuovere la bacinella fondi solidi è necessario aprire la porta, aprire la mensola bicchieri e rimuovere la bacinella fondi liquidi.

Lavare e risciacquare la bacinella sotto un getto di acqua calda, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole puliti.

Al termine asciugare le parti con un panno.

Con l'occasione si consiglia anche la pulizia della bacinella fondi liquidi.

PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA

Solo modelli con tanica autoalimentazione idrica.

Quotidianamente, a fine servizio è necessario vuotare il serbatoio di autoalimentazione idrica dall'acqua residua e sanificarlo avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.

ACCENSIONE

Ad ogni accensione l'apparecchio effettua dei controlli iniziali emettendo dell'acqua calda dagli ugelli.

Viene visualizzato lo stato di riscaldamento delle caldaie.

Le selezioni non sono disponibili finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura di esercizio.

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Qualora, per una qualsiasi ragione, l'apparecchio dovesse restare spento per un lungo periodo, è necessario:

1. vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti sanitizzanti
2. vuotare completamente il macinino erogando fino alla segnalazione di vuoto.
3. eseguire la sanitizzazione dei mixer, del gruppo infusore e dei circuiti alimentari.
4. chiudere il rubinetto posizionato a monte del tubo di alimentazione idrica e vuotare completamente il circuito idraulico
5. disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

Prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura è necessario eseguire le operazioni di pulizia e sanitizzazione.

CICLI DI LAVAGGIO E RISCIAQUO

L'apparecchiatura è predisposta per eseguire dei cicli di lavaggio e/o risciacquo dei principali gruppi funzionali.

⚠ Durante i cicli di lavaggio dagli ugelli fuori esce acqua calda che può essere fonte di danni alle persone.

⚠ Non mettere le mani nella zona di erogazione durante i cicli di lavaggio: pericolo di scottature.

❗ I cicli di lavaggio non sostituiscono la necessità di smontare regolarmente i componenti per la sanificazione.

I cicli di lavaggio possono essere programmati per essere eseguiti automaticamente o mostrare un messaggio di avviso per i lavaggi che richiedono l'intervento dell'operatore (ad esempio lavaggio gruppo infusore).

Capitolo 2

note di installazione

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

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

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

DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO

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

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

POSIZIONAMENTO SU MOBILETTO

L'apparecchio può essere posizionato su un mobiletto (optional).

Con il mobiletto lo scarico dei fondi caffè avviene nel sacco fondi caffè alloggiato nel mobiletto stesso, quindi è necessario applicare il convogliatore di scarico sul gruppo infusore per una corretta espulsione dei fondi esausti.

Le istruzioni sono fornite con il corredo del mobiletto.

MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO

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

Il validatore può essere montato direttamente nell'apparecchio.

I sistemi "cashless" possono essere alloggiati nell'apparecchio

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

- Che la programmazione dei parametri relativi sia corretta;
- Di effettuare le regolazioni meccaniche in funzione della gettoniera agendo sulle regolazioni indicate; regolare la staffa del tasto rendiresto in modo che il tasto rendiresto venga azionato in modo deciso;
- Regolare il terminale dell scivolo monete in funzione del tipo di gettoniera montato. Per la regolazione verticale è sufficiente sganciarlo e riposizionarlo.

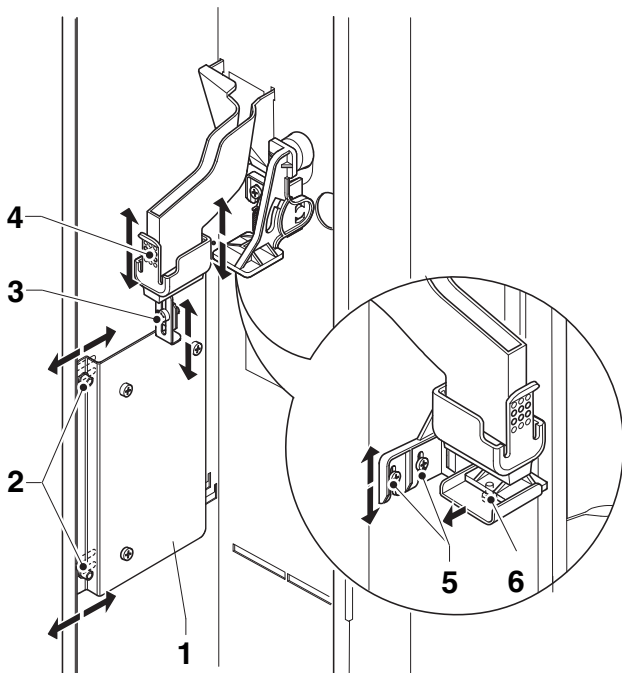


Fig. 8

1. Supporto gettoniera
2. Regolazione supporto gettoniera
3. Squadretta fissaggio gettoniera
4. Terminale scivolo monete
5. Regolazione staffa pulsante rendiresto
6. Staffa pulsante rendiresto

CONNETTIVITÀ

L'apparecchiatura ha la possibilità di comunicare in rete ed inviare notifiche tramite rete.

L'apparecchiatura consente anche di comunicare a breve distanza con Bluetooth

❗ Per poter usare le funzioni di connettività ed inviare notifiche tramite email è necessario aver una una connessione di rete attiva ed avere un account email attivo.

❗ L'apparecchiatura invia notifiche tramite email. Non è possibile ricevere email sull'apparecchiatura.

Le funzioni di connettività vanno abilitate da menù.

La macchina può essere connessa in rete tramite Ethernet e Wi-Fi; l'apparecchiatura utilizza Bluetooth per comunicazioni a breve distanza.

❗ L'apparecchiatura non può essere utilizzata per l'accesso ad internet da altri dispositivi connessi alla rete.

L'apparecchiatura supporta i principali sistemi di cifratura Wi-Fi (crittografia).

Una rete Wi-Fi che usa un sistema di cifratura più recente è più sicura.

INDICAZIONI PER COLLEGAMENTI DI RETE

ETHERNET

- La connessione deve essere realizzata secondo le normative vigenti e rispettate tutte le regole definite dallo standard Ethernet (il tipo di cavo, lunghezze massime delle tratte,...)
- Collegare l'apparecchiatura ad una presa di rete con un cavo Ethernet cat.5E (non fornito).
Il connettore di rete dell'apparecchiatura è posizionato nella parte posteriore dell'apparecchiatura.
- Configurare le impostazioni di rete dal menù di connettività dell'apparecchiatura.

WI-FI

- Posizionare l'apparecchiatura dove ci sia una buona ricezione ed intensità del segnale Wi-Fi.
- Abilitare sempre le funzionalità di protezione (crittografia) per proteggere le comunicazioni dall'accesso non autorizzato.
Una rete che usa un sistema di cifratura più recente è più sicura.
La crittografia "Open" non garantisce alcun tipo di protezione.

i **Le reti Wi-Fi in aree pubbliche o "hotspot" (come bar e aeroporti,...) potrebbero non garantire alcun tipo di protezione.**

- Configurare le impostazioni Wi-Fi dal menù di connettività dell'apparecchiatura ed impostare la cifratura usata dalla rete a cui l'apparecchiatura sarà connessa.

i **Rivolgersi all'amministratore di rete locale (sistemista) per conoscere i parametri di rete adatti a cui l'apparecchiatura sarà connessa.**

Non è possibile abilitare contemporaneamente le connessioni ethernet e Wi-Fi.

BLUETOOTH

Verificare che la funzione Bluetooth sia attiva sull'apparecchiatura e sul secondo dispositivo.

Per permettere la comunicazione tra l'apparecchiatura e un dispositivo Bluetooth, è necessario associare i due dispositivi (vedi funzione "rete / network").

i **L'apparecchiatura ha un firewall (non configurabile) che consente di bloccare accessi indesiderati all'apparecchiatura quando connessa; si consiglia di abilitarlo dai menù di programmazione.**

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

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

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

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

Le cartucce andranno sostituite periodicamente a seconda della qualità dell'acqua e delle indicazioni del produttore.

I decalcificatori, disponibili anche come accessorio; vanno periodicamente rigenerati o sostituiti secondo le indicazioni del costruttore.

COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE

L'apparecchiatura è predisposta per il collegamento con altri distributori automatici (collegamento Master / Slave)

Per collegare in batteria Master / Slave l'apparecchiatura utilizzare gli appositi kit.

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

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

Con il collegamento Master /Slave e la funzione abilitata l'apparecchio è configurato come "Master": ha il controllo del secondo apparecchio

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione dell'apparecchio viene visualizzata una sequenza guidata per le impostazioni preliminari (modello, lingua, nome apparecchiatura, ...)

Successivamente verrà effettuato il riempimento del circuito idraulico (installazione).

La procedura di installazione è diversa a seconda che l'apparecchio abbia l'alimentazione idrica da serbatoio o da rete.

ALIMENTAZIONE IDRICA DA RETE

- All'accensione dell'apparecchio automaticamente viene aperta l'elettrovalvola di rete fino al riempimento dell'air-break;
- Si apre un elettrovalvola della caldaia per dare sfogo all'aria in caldaia e nel circuito idraulico.

N.B.: Nel caso di mancanza acqua durante il ciclo di installazione l'apparecchio si bloccherà in attesa di acqua.

Se nel circuito idraulico si formano vuoti d'acqua consistenti è necessario effettuare il riempimento del circuito idraulico utilizzando la funzione speciale "installazione manuale"

Dopo il riempimento del circuito idraulico l'apparecchio effettua una rotazione del gruppo infusore per permettere il corretto posizionamento; sul display vengono visualizzate in sequenza:

- la versione software dell'apparecchiatura;
- lo stato del ciclo di riscaldamento delle caldaie.

Terminato il ciclo di riscaldamento le bevande sono disponibili.

ALIMENTAZIONE IDRICA DA SERBATOIO

- All'accensione dell'apparecchio; la pompa di autoalimentazione viene attivata per 10 secondi
Il display visualizza "vuoto acqua"
- Entrare in programmazione ed utilizzare la funzione di riempimento / svuotamento caldaia del menù "Sistema".
- Ultimato il ciclo di installazione azzerare il guasto "vuoto acqua"

PRIMA SANITIZZAZIONE

All'installazione dell'apparecchio è necessario effettuare un'accurata disinfezione dei mixer, dei condotti di erogazione delle bevande solubili e del serbatoio (se presente) per garantire l'igiene dei prodotti distribuiti.

Non usare getti d'acqua diretti all'apparecchio per la pulizia.



La pulizia si effettua con prodotti sanizzanti.

Le operazioni di pulizia sono riportate nel primo capitolo di questo manuale.

Importante!

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

Se l'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a pause di utilizzo (fine settimana ecc.) anche inferiore ai due giorni, è prassi abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo del DA) le funzioni di lavaggio automatico

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

SERIE RS1

La serratura è corredata da una chiave di color argento, con la combinazione standard, da utilizzare per l'apertura e la chiusura.

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

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

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

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

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

Per cambiare la combinazione:

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

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

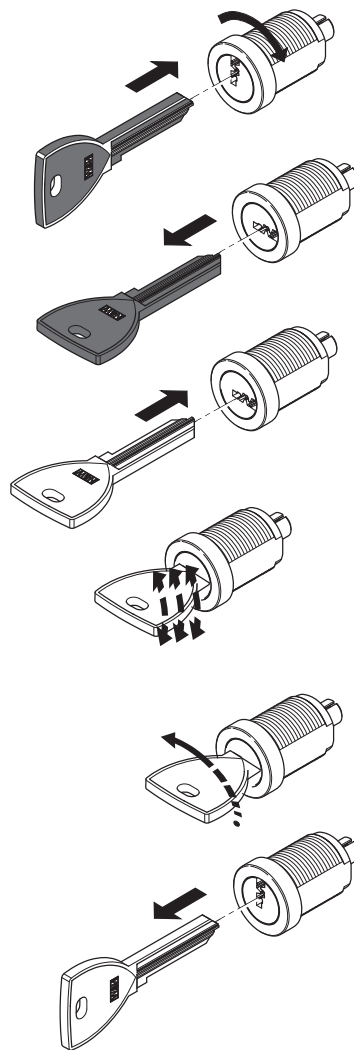


Fig. 9

Le chiavi della vecchia combinazione non sono più utilizzabili.

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

Utilizzare lubrificanti spray per serrature.

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

SERIE 503/536.

La serratura è corredata da una chiave di color argento, con la combinazione standard, da utilizzare per il normale uso di apertura e chiusura.

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

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

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

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

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

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

Per cambiare la combinazione:

1. Aprire la porta dell'apparecchio per evitare di dover forzare la rotazione;
2. Lubrificare leggermente con uno spray l'interno della serratura;
3. Inserire la chiave di cambio (nera) attuale e ruotarla fino alla posizione di cambio;
4. Estrarre la chiave di cambio attuale ed inserire la chiave di cambio (oro) con la nuova combinazione;
5. Ruotare fino alla posizione di chiusura (0°) ed estrarre la chiave di cambio.

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

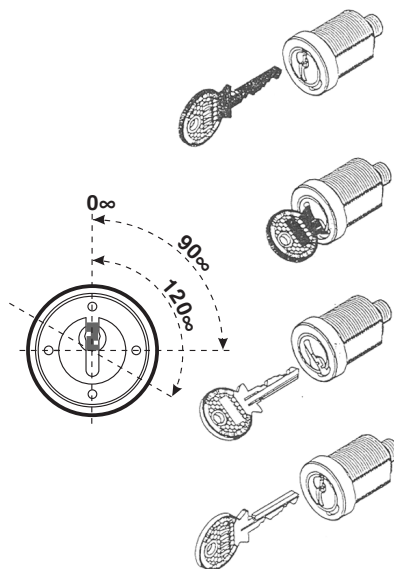


Fig. 10

Le chiavi della vecchia combinazione non sono più utilizzabili.

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

Utilizzare lubrificanti spray per serrature.

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

FUNZIONAMENTO

I paragrafi successivi descrivono il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio.

GRUPPO INFUSORE

Dopo ogni accensione dell'apparecchio o richiesta di erogazione il gruppo infusore effettua una rotazione completa, prima di effettuare il ciclo di infusione, per garantire il posizionamento del dispositivo nella posizione iniziale.

CICLO DI EROGAZIONE

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

Quando il dosatore è pieno la dose di macinato viene sganciata nella camera di infusione disposta verticalmente all'interno del gruppo caffè.

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

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

Al termine dell'erogazione di caffè, il pistone superiore scende per comprimere meccanicamente la pastiglia di caffè sfruttando favorendo l'espulsione dell'acqua in eccesso attraverso la 3a via dell'elettrovalvola di erogazione.

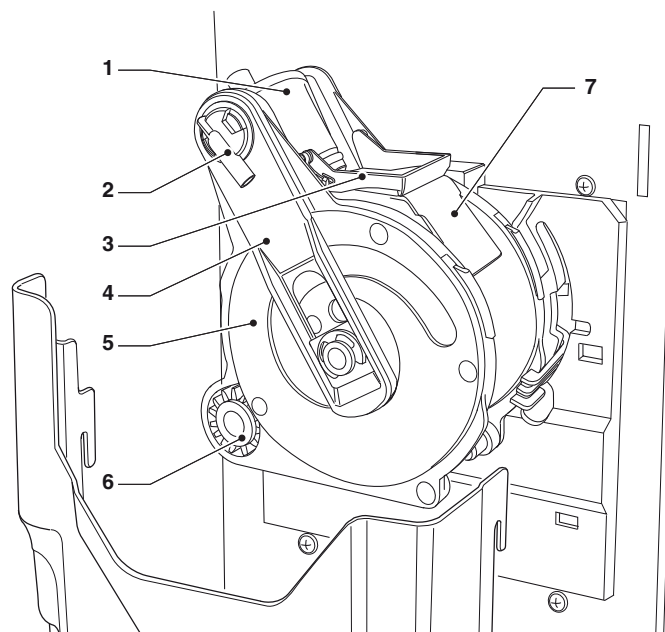


Fig. 11

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

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

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

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

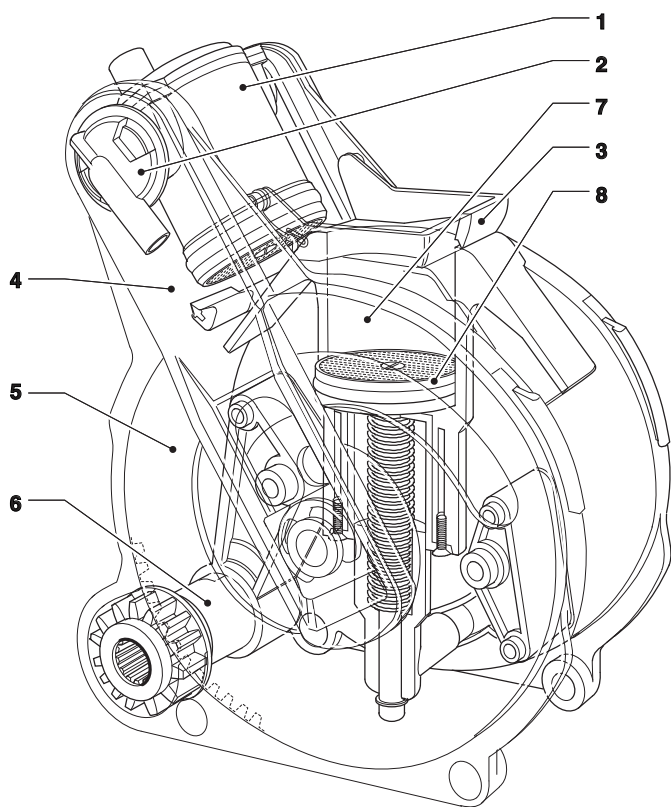


Fig. 12

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

VOLUME CAMERA INFUSIONE

Le dosi di caffè con cui il gruppo infusore può operare sono in funzione dei modelli del gruppo infusore.

Il pistone superiore si posiziona automaticamente.

In base al diametro della camera di infusione il gruppo può lavorare con le dosi riportate.

Gruppo infusore	dosi
Z4000 (Ø 38)	6 - 8.5 gr.
Z4000 (Ø 46)	7.5 - 15 gr.

ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE

Il vano si illumina durante l'erogazione della bevanda e resta illuminato per alcuni secondi dopo la fine dell'erogazione.

EROGAZIONE SOLUBILI

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

L'erogazione delle bevande solubili avviene seguendo una ricetta con un massimo di 4 ingredienti.

Le ricette possono essere modificate dal menu di programmazione.

Per ogni ingrediente è possibile modificare i singoli parametri (grammi, quantità acqua, frullatura,...) dalla funzione "ricette".

L'ordine di erogazione dei singoli ingredienti all'interno di una ricetta è programmabile.

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

Attenzione !!!

Dopo aver modificato i parametri delle polveri solubili è necessario assicurarsi che il mixer venga risciacquato correttamente senza lasciare residui di polveri.

CALIBRATURA DOSATORI

Per la corretta erogazione di polveri solubili è consigliabile tarare la portata dei singoli dosatori in gr/s per consentire il calcolo dei grammi da erogare.

La calibratura si effettua dai menù di programmazione.

REGOLAZIONE TEMPERATURA CALDAIA

La temperatura della caldaia è controllata dal software;

La temperatura può essere regolata direttamente da menù.

VARIAZIONI DI TARATURA PRODOTTI SOLUBILI

La grammatura delle polveri solubili e la dose d'acqua possono essere modificate dal menù delle ricette.

SISTEMA SOTTUVUOTO

All'accensione dell'apparecchiatura viene avviato il ciclo di estrazione dell'aria dal contenitore del caffè.

L'apparecchiatura mantiene quindi il vuoto effettuando periodicamente dei brevi cicli di estrazione dell'aria.

CONNETTIVITÀ

L'apparecchiatura ha la possibilità di comunicare in rete ed inviare notifiche tramite email.

L'apparecchiatura consente anche di comunicare a breve distanza con Bluetooth

Bluetooth è uno standard per scambiare informazioni attraverso una frequenza radio a corto raggio

❗ Per poter usare le funzioni di connettività ed inviare notifiche tramite email è necessario aver una connessione di rete attiva.

❗ L'apparecchiatura invia notifiche tramite email. Non è possibile ricevere email sull'apparecchiatura.

Le funzioni di connettività vanno abilitate da menù.

❗ L'apparecchiatura non può essere utilizzata per l'accesso ad internet da altri dispositivi connessi alla rete o fornire servizi di rete.

L'apparecchiatura supporta i principali sistemi di cifratura Wi-Fi (crittografia).

Una rete Wi-Fi che usa un sistema di cifratura più recente è più sicura.

❗ Con porta aperta le funzioni di connettività dell'apparecchiatura sono disabilitate.

-

TOUCH SCREEN

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

Se il touch screen non viene utilizzato e visualizza la stessa schermata per molto tempo, potrebbero comparire immagini residue o mosse: spegnere il touch screen (energy saving) o impostare uno screen saver animato quando non utilizzato.

Il touch screen può riprodurre video promozionali.

L'utilizzo di contenuti ad alta qualità incidono sulle prestazioni generali ed occupano spazio di memoria.

TOCCARE.

Toccare icone, funzioni ed oggetti per attivare la funzione o per aprire menù contestuali.



Fig. 13

SPOSTARE E TRASCINARE

Per spostare e trascinare icone ed oggetti toccare e trascinare nella nuova posizione

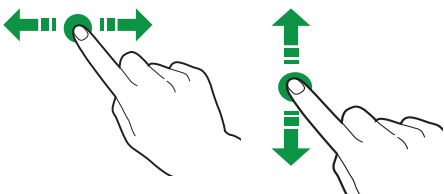


Fig. 14

SCORRERE

Far scivolare il dito sul touch screen verso destra, sinistra, su o giù per scorrere i valori, le schermate e le funzioni.

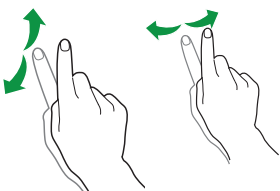


Fig. 15

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

L'apparecchiatura nel normale funzionamento visualizza la schermata con le selezioni disponibili.

Con alcune impostazioni personalizzate (ad esempio una diversa disposizione delle bevande) alcune selezioni potrebbero non essere visualizzate: è sufficiente scorrere la schermata.

A seconda delle impostazioni effettuate le selezioni potrebbero essere raggruppate per categorie.

Nel caso vi sia presente una anomalia verrà visualizzato un messaggio con l'indicazione del guasto / errore.

Alcune selezioni potrebbero essere disabilitate con alcuni tipi di guasti (ad esempio contenitori prodotti vuoti, ...)

EROGAZIONE BEVANDA

Scegliere la bevanda.

Può essere visualizzata la schermata con le personalizzazioni della bevanda (esempio quantità zucchero).

Durante la preparazione della bevanda viene mostrato lo stato di preparazione; in alternativa è possibile vedere dei contenuti di intrattenimento (ad esempio un video).

ARCHITETTURA DEL SOFTWARE

L'apparecchiatura per funzionare necessita di un sistema operativo e del software dell'applicazione.

Le impostazioni / personalizzazioni sono gestite dal software dell'applicazione.

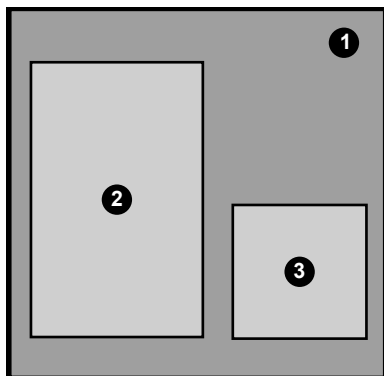


Fig. 16

1. Sistema operativo
2. Software applicazione
3. Impostazioni / personalizzazioni

SISTEMA OPERATIVO

Il sistema operativo fornisce le funzionalità di base per la gestione delle risorse, delle comunicazioni con le periferiche ed al coordinamento delle varie attività.

Il sistema operativo è necessario per poter installare il software dell'applicazione e usare l'apparecchiatura.

❗ L'aggiornamento del sistema operativo cancella totalmente la memoria della CPU, incluso software dell'applicazione, le impostazioni personalizzazioni effettuate e i dati statistici.

SOFTWARE APPLICAZIONE

Il software dell'applicazione consente di usare le funzionalità dell'apparecchiatura e di cambiare le impostazioni tramite interfaccia grafica (GUI).

Il software dell'applicazione non funziona senza il sistema operativo.

❗ L'aggiornamento del software dell'applicazione non cancella il sistema operativo e le impostazioni / personalizzazioni effettuate.

L'aggiornamento software si effettua seguendo le istruzioni del capitolo manutenzione.

IMPOSTAZIONI E PERSONALIZZAZIONI

Con il software dell'applicazione è possibile impostare e personalizzare ricette, tarature ed interfaccia grafica.

Le impostazioni / personalizzazioni comprendono anche il database delle configurazioni macchina (layout).

Queste impostazioni possono essere salvate per essere importate ed utilizzate su altre apparecchiature.

❗ Prima di usare le impostazioni / personalizzazioni su altre apparecchiature è necessario verificare le versioni software dell'applicazione e del sistema operativo.

Verificare che siano aggiornati o almeno della stessa versione da cui sono state esportate.

Le impostazioni / personalizzazioni non sono compatibili con versioni software precedenti.

note sulla Programmazione

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

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

ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE

- con la porta chiusa toccare e tener premuto il logo nella parte alta e centrale del touch screen per qualche secondo (se abilitato da menù)

in alternativa

- aprire la porta dell'apparecchiatura

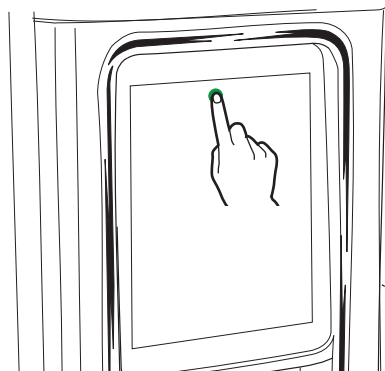


Fig. 17

Viene richiesto l'inserimento di una password per accedere ai menù di programmazione.

Introdurre la password per accedere ai menù abilitati.

Le password (di default) sono:

- Tecnico (4444),
- Distributore (3333),
- Caricatore (2222)
- Utente (1111)

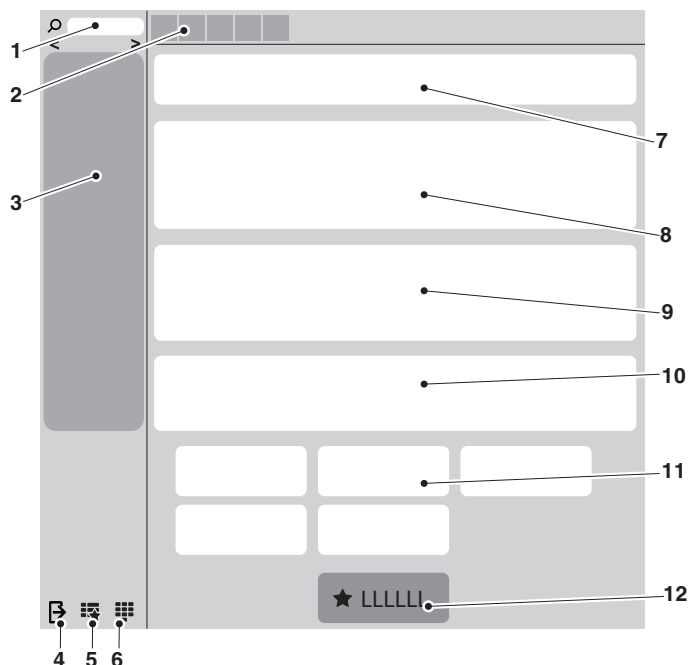


Fig. 18

1. campo di ricerca
2. icone di stato macchina
3. menù delle funzioni
4. esci
5. preferiti
6. tastierino per password
7. area informazioni
8. area messaggi
9. area guasti
10. area informazioni manutenzione
11. area lavaggi

MENÙ

Toccare menù per visualizzare le funzioni di menù dell'apparecchiatura.

Vengono visualizzate le funzioni disponibili per il profilo utente corrente.

Alcune funzioni e/o parametri potrebbero non essere visualizzate/i: è sufficiente scorrere la schermata.

ESCI

Toccare esci per uscire dai menù di programmazione.

Viene visualizzata la schermata delle selezioni.

PREFERITI

I preferiti  sono collegamenti alle funzioni utilizzate di frequente.

Dopo aver aggiunto una funzione ai preferiti sarà sufficiente visualizzare i preferiti e toccare la funzione per accedervi rapidamente.

Toccare preferiti  per accedere alle funzioni utilizzate di frequente e memorizzate come preferiti.

AGGIUNGERE UNA FUNZIONE AI "PREFERITI"

dalla funzione toccare ; cambierà colore (si attiva 

RIMUOVERE UNA FUNZIONE DAI "PREFERITI":

- dai preferiti toccare la funzione che si vuol rimuovere, si accede quindi alla funzione.

- toccare : cambierà colore (si disattiva 

TASTIERINO NUMERICO

Toccare  per visualizzare il tastierino numerico

AREA INFORMAZIONI

Visualizza le informazioni relative all'apparecchiatura (versione software, ...)

AREA MESSAGGI

Visualizza messaggi di carattere informativo, ad esempio statistiche sulle selezioni più richieste,...

AREA GUASTI

Visualizza i guasti presenti sull'apparecchiatura.

AREA INFORMAZIONI MANUTENZIONE

Visualizza le informazioni relative alle scadenze di manutenzione

Con NOTIFICA MANUTENZIONE viene imposta la data/ora attuale come data di ultima manutenzione.

AREA LAVAGGI

Visualizza i lavaggi che sono disponibili per l'apparecchiatura.

INSERIMENTO VALORI

All'interno dei menù di programmazione per inserire / modificare valori sono previsti i seguenti metodi:

TASTIERA

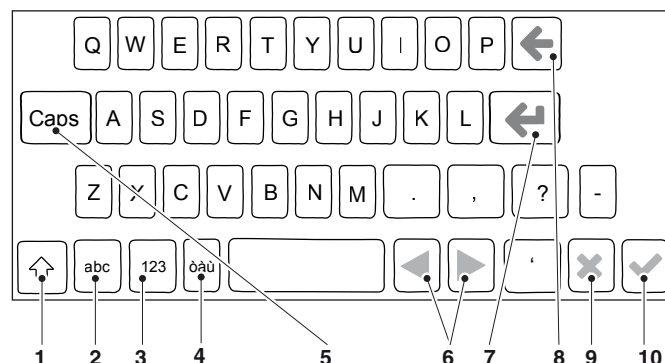


Fig. 19

1. maiuscolo (shift)
2. cambio tastiera "numeri/simboli" a "lettere"
3. cambio tastiera "lettere" <-> "numeri/simboli"
4. blocco maiuscole (caps lock)
5. sposta il cursore nel testo
6. nuova riga (testo su due righe)
7. cancella (back space)
8. conferma
9. annulla

TASTIERINO NUMERICO

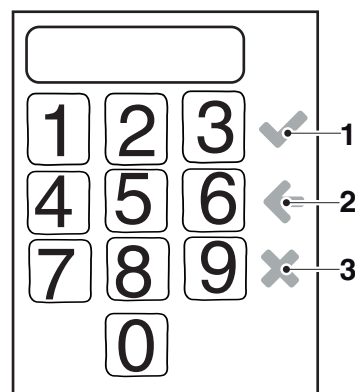


Fig. 20

1. conferma
2. cancella (back space)
3. chiude la tastiera

CASELLA DI SPUNTA (CHECKBOX)

Toccare la casella di spunta per abilitare / disabilitare l'opzione.



Fig. 21

ELENCO A DISCESA (DROP-DOWN LIST)

Toccare per aprire la lista a discesa e selezionare il valore o l'impostazione.

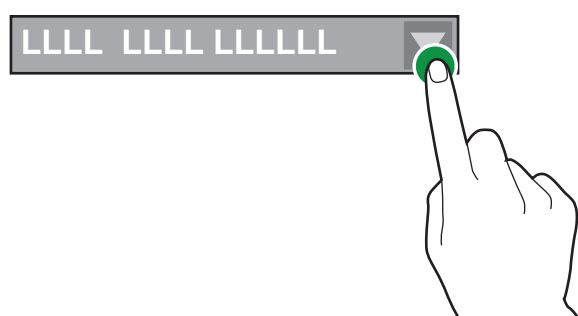


Fig. 22

SELETTORE VALORI (VALUE PICKERS)

Scorrere e selezionare il valore desiderato
Per inserire rapidamente un valore (senza scorrere) toccare ■■■ e digitare il valore numerico

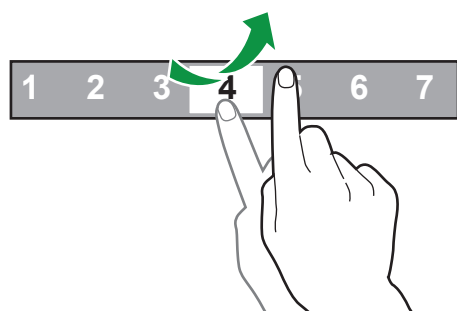


Fig. 23

AZIONI GIORNALIERE

Raggruppa tutte le funzioni che riguardano le operazioni giornaliere o con maggior frequenza (lavaggi, azzeramento contatori fondi, ...)

PULIZIA E LAVAGGI

Funzioni di lavaggio e risciacquo automatici dei gruppi funzionali dell'apparecchiatura (gruppo infusore, mixer, ...).

Scegliere i componenti di cui si vuol effettuare il lavaggio.

Per alcuni lavaggi potrebbero essere richiesti dei parametri (ad esempio la quantità d'acqua da utilizzare, ...)

RIEMPIMENTO CONTENITORI

Nel caso in cui il controllo di livello dei contenitori è disattivato la funzione non è accessibile.

La funzione permette di gestire correttamente i preallarmi o la segnalazione di vuoto contenitori (se abilitati).

i Dopo ogni carica prodotti è necessario indicare la quantità di prodotto caricata.

GESTIONE DENARO

Funzioni attive solo per i modelli con sistema di pagamento.

Dalla funzione è possibile:

- vuotare le monete da i tubi rendiresto della gettoniera
- caricare monete nei tubi della gettoniera per la funzione di rendiresto
- verificare la quantità di denaro totale nella gettoniera

DISPLAY REMOTO

Solo con collegamento master-slave.

Permette di abilitare il display remoto e navigare nei menù della macchina slave collegata.

SVUOTARE BACINELLA FONDI

Azzerare il contatore che gestisce la segnalazione di pieno fondi.

IMPOSTAZIONI SELEZIONI

DISPOSIZIONE SELEZIONI

Scegliere, tra quelle predefinite, la disposizione delle selezioni visualizzate in normale utenza.

i Per cambiare l'ordine delle selezioni trascinare l'icona della selezione nella nuova posizione.

i Per rendere disponibile o meno una selezione in normale utenza trascinare l'icona della selezione dalle selezioni disponibili e viceversa.

CATEGORIE SELEZIONI

Permette di modificare le categorie delle selezioni predefinite.

Le categorie selezioni sono visualizzate in normale utenza e consentono di suddividere le selezioni per tipologia di bevanda (esempio "bevande BLUE", "altre bevande", ...).

La funzione permette di:

- creare una nuova categoria **+**;
- duplicare  e personalizzare  una categoria;
- eliminare una categoria ;
- abilitare / disabilitare le categorie disponibili.

MODIFICARE UNA CATEGORIA

E' possibile modificare:

- il nome;
- la descrizione;
- l'immagine rappresentativa della categoria visualizzata nel normale funzionamento;
- la tipologia delle categoria (bevande, prodotto snack, ...);
- l'icona rappresentativa della categoria visualizzata nel menù delle selezioni.

PRODOTTI

SNACK E FOOD

L'apparecchiatura permette di gestire alcuni parametri delle selezioni snack e food di apparecchiature collegate in "master / slave".

Dalla schermata è possibile:

- Creare nuovi prodotti ed associare una ricetta **+**;
- Eliminare una selezione ;
- Duplicare  e personalizzare  la bevanda;

L'icona  indica che il prodotto è visualizzato nella schermata di scelta dei prodotti.

CREARE / MODIFICARE UN PRODOTTO

E' possibile:

- assegnare o modificare un nome univoco della selezione.
Il nome univoco è usato come riferimento all'interno del software.
Se dalla macchina "slave" si vuole erogare lo stesso prodotto da più spirali utilizzare la funzione "selezioni a rotazione" dell'apparecchiatura "slave".
- assegnare o modificare il nome della selezione nelle varie lingue disponibili. Il nome della selezione è visualizzato nel normale funzionamento sotto l'immagine della selezione.
- assegnare il numero di selezione associato alla spirale;
- assegnare del testo da visualizzare sui display prezzi (se presenti) della macchina "slave";
- scegliere una *playlist* di contenuti multimediali da associare e visualizzare durante l'erogazione della selezione;
- associare una immagine alla selezione;
- associare una immagine delle informazioni nutrizionali del prodotto.

BEVANDE

Vengono visualizzate le selezioni attualmente utilizzate, quelle disponibili e quelle non compatibili con la configurazione usata (layout) ma compatibili con altre configurazioni (layout).

Dalla schermata è possibile:

- Creare nuove bevande ed associare una ricetta .
Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura.
Se viene visualizzato  significa che è stata riscontrata una incompatibilità.
- Eliminare una bevanda ;
- Duplicare  e personalizzare  la bevanda.

CREARE / MODIFICARE UNA BEVANDA

E' possibile:

- Assegnare / modificare il nome delle bevande visualizzate in normale utenza;
- Scegliere quale ricetta utilizzare per la preparazione della bevanda.
Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura.
Se viene visualizzato  significa che è stata riscontrata una incompatibilità;
- Cambiare l'immagine associata alla bevanda; toccare l'immagine per scegliere la nuova immagine;
- Associare una *playlist* di contenuti multimediali da visualizzare durante l'erogazione;
- Abilitare la possibilità di interrompere la preparazione della bevanda anticipatamente (funzione "stop erogazione");
- Erogare la bevanda di test.

RICETTE

Vengono visualizzate le ricette attualmente utilizzate, quelle disponibili e quelle non compatibili con la configurazione usata (layout) ma compatibili con altre configurazioni (layout).

E' possibile:

- Creare una nuova ricetta .
La nuova ricetta creata viene salvata nella categoria "non disponibili".
Associare poi la ricetta alla bevanda.
Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura.
Se viene visualizzato  significa che è stata riscontrata una incompatibilità.
- Eliminare una ricetta ;
- Duplicare  e personalizzare  una ricetta.

CREARE / MODIFICARE UNA NUOVA RICETTA

La procedura guidata permette di creare una nuova ricetta.

Viene visualizzata la schermata dove:

- assegnare un nome alla nuova ricetta;
- impostare un tempo (in secondi) di attesa del messaggio di "Prelevare Bevanda" dalla fine erogazione.
Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.
- toccare  e poi "Aggiungi preparazione" per aggiungere i prodotti che compongono la ricetta (ad esempio Caffè, Cioccolata, ...).
Le schermate dei parametri variano a seconda del prodotto aggiunto (caffè, polveri solubili, ...).
- Per aggiungere delle personalizzazioni toccare  e poi "Aggiungi personalizzazione".
Per ogni personalizzazione è possibile impostare i vari parametri.
- salvare le impostazioni e tornare alla schermata principale.

Dalla schermata principale con "Test ricetta" è possibile erogare una selezione di prova per verificare la ricetta creata.

Successivamente alla selezione di prova resta possibile modificare la ricetta.

MODIFICA DI UNA RICETTA

Dalla schermata della ricetta è possibile:

- modificare il nome della ricetta;
- impostare un tempo (in secondi) di attesa del messaggio di “Prelevare Bevanda” dalla fine erogazione.
Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.

Alla ricetta è possibile aggiungere ulteriori ingredienti e/o personalizzazioni (paletta, bicchiere, ...).

Per modificare le impostazioni dei singoli ingredienti (ad esempio quantità di acqua, polvere, ...) toccare la barra dell'ingrediente per aprire il menù contestuale.

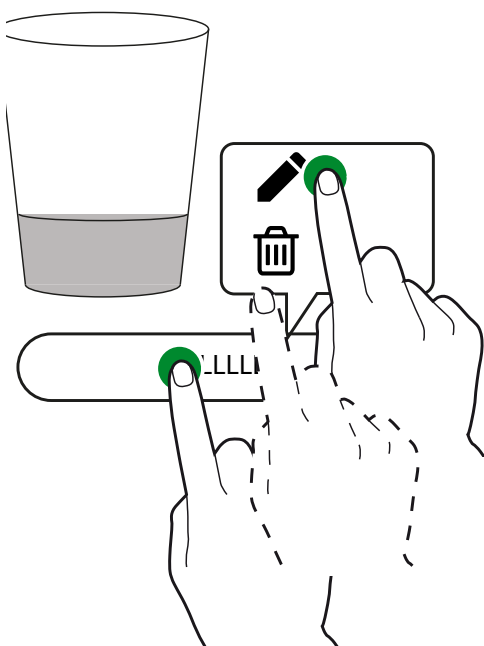


Fig. 24

-  modifica l'ingrediente
-  elimina l'ingrediente

Per spostare un ingrediente prima o dopo un'altro ingrediente è sufficiente trascinare la barra dell'ingrediente.

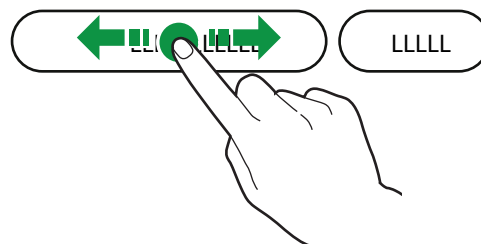


Fig. 25

Dopo aver variato i parametri salvare le impostazioni e tornare alla schermata principale.

Dalla schermata principale con “Test ricetta” è possibile erogare una selezione di prova per verificare la ricetta modificata.

PARAMETRI BASE CAFFÈ IN GRANI

È possibile impostare:

- il nome dell'ingrediente
- la dose d'acqua
- erogare una bevanda di test

È possibile aggiungere delle personalizzazioni (ad esempio intensità, quantità d'acqua totale...).

Ogni personalizzazione ha parametri specifici da impostare.

Per apparecchiature con un sistema di pagamento è possibile impostare la variazione del prezzo della selezione.

PARAMETRI BASE SOLUBILI

È possibile impostare:

- il nome dell'ingrediente;
- la dose d'acqua;
- la dose di polvere solubile;
- erogare una bevanda di test;

È possibile aggiungere delle personalizzazioni (ad esempio intensità, quantità d'acqua totale...).

Ogni personalizzazione ha parametri specifici da impostare.

Per apparecchiature con un sistema di pagamento è possibile impostare la variazione del prezzo della selezione.

PARAMETRI AVANZATI ESPRESSO

RITARDO INIZIALE

Imposta un tempo ritardo dell'ingrediente; il ritardo è utile se si crea una ricetta composta da più ingredienti.

Ad esempio creando la ricetta "Espresso con latte" tra l'erogazione del Espresso e del latte può essere messo un tempo di ritardo tra le erogazioni.

Può essere utile per ottenere una presentazione migliore della bevanda

STRIZZATURA PASTIGLIA

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

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

DOSE PREINFUSIONE

Imposta la quantità d'acqua da utilizzare per la preinfusione.

TEMPO PREINFUSIONE

Imposta il tempo di preinfusione prima che avvenga l'infusione vera e propria.

COMPRESSIONE PASTIGLIA

Imposta il livello di compressione della pastiglia durante l'infusione del caffè in grani:

- Medium
- Low

PARAMETRI AVANZATI SOLUBILI

RITARDO INIZIALE

Imposta un tempo ritardo dell'ingrediente; il ritardo è utile se si crea una ricetta composta da più ingredienti.

Ad esempio creando la ricetta "Cioccolata con latte" tra l'erogazione della cioccolata e del latte può essere messo un tempo di ritardo tra gli ingredienti.

Può essere utile per ottenere una presentazione migliore della bevanda

RITARDO MIXER

Imposta un tempo di ritardo di partenza del mixer rispetto all'erogazione dell'acqua.

MIXER ABSOLUTE MIX TIME

E' possibile impostare la durata della frullatura indipendente dal tempo di attuazione della pompa / valvola.

Il valore della durata di frullatura viene impostato in decimi di secondo ed è calcolato dal momento di attivazione della pompa / elettrovalvola.

RELATIVE MIXER TIME

E' possibile impostare la durata della frullatura per differenza, in più o in meno, rispetto al momento di arresto della pompa / elettrovalvola.

Il valore della durata di frullatura viene impostato in millisecondi ed è calcolato dal momento di attivazione della pompa / valvola.

VELOCITÀ DI FRULLATURA

E' possibile definire la velocità di frullatura in funzione della presentazione desiderata del prodotto.

CODA ACQUA

Prolunga l'erogazione di acqua nel mixer al termine della frullatura per permettere un adeguato risciacquo del mixer.

Impostare la quantità d'acqua voluta.

RITARDO POLVERE

E' possibile impostare un tempo di ritardo dell'erogazione della polvere solubile rispetto all'erogazione dell'acqua nel mixer (attivazione della pompa / elettrovalvola).

STEP

L'erogazione della polvere solubile avviene ad intervalli contemporaneamente all'erogazione di acqua.

Impostare in quanti intervalli erogare la polvere solubile durante l'erogazione di acqua.

Impostare gli intervalli (step) in funzione della polvere usata per ottenere una bevanda di qualità e di bell'aspetto.

CICLO DEC POLVERE

L'erogazione della polvere solubile avviene prima dell'erogazione di acqua per migliorare la presentazione della bevanda.

L'abilitazione è consigliata per il caffè solubile.

VELOCITÀ POLVERE

Imposta la velocità di erogazione della polvere solubile.

PRODOTTI SPECIALI

Visualizza e permette di modificare i prodotti speciali disponibili (ad esempio solo bicchiere, ...).

Per ogni prodotto speciale è possibile definirne il nome, l'immagine che lo rappresenta,

PROMOZIONI

Visualizza e gestisce le promozioni disponibili per l'apparecchiatura.

Le promozioni sono combinazioni di bevande e prodotto snack.

Per ogni promozione è possibile definirne il nome, l'immagine che lo rappresenta, ...

Dalla funzione è possibile:

- Creare nuove promozioni  ;
- Eliminare promozioni  ;
- Duplicare  e personalizzare  promozioni.

CONTENUTO APPARECCHIATURA

CONTENITORI INGREDIENTI

Visualizza, in funzione del layout macchina, la disposizione dei contenitori dei prodotti.

Scegliere un contenitore per:

- Assegnare un nome al contenitore;
- Associare un ingrediente al contenitore (Cioccolata, Espresso, Espresso 2, ...);
- Impostare la capacità massima del contenitore per poter gestire il controllo di “prodotto in esaurimento”;
- Cambiare il colore associato al contenitore;
- impostare delle immagini del prodotto (ad esempio logo del produttore, ...).
Queste immagini vengono visualizzate vicino alla selezione che utilizza l'ingrediente.
- inserire / eliminare e modificare le informazioni nutrizionali da visualizzare e/o i prodotti che possono provocare allergie.

LAYOUT MECCANICO

Rappresenta il layout meccanico della configurazione in uso dall'apparecchiatura.

Viene rappresentata la disposizione dei contenitori e dei principali gruppi funzionali. E' possibile indicare al software le nuove impostazioni meccaniche effettuate sull'apparecchiatura.

Assicurarsi che le impostazioni effettuate corrispondano alla reale configurazione dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura regola i cicli di funzionamento dei gruppi funzionali in funzione delle scelte operate.

Impostazioni che non rispettano la reale configurazione possono essere fonte di pericolo e causare danni all'apparecchiatura.

ID PRODOTTI

Permette di modificare il numero di identificazione delle selezioni snack e food.

Vengono visualizzate tutte le selezioni snack e food con il relativo numero identificativo.

Non sono ammessi numeri di identificazione delle selezioni snack e food duplicati; in caso di valore duplicato l'apparecchiatura visualizza un messaggio.

IMPOSTAZIONI MACCHINA

CONFIGURAZIONE

SELEZIONA CONFIGURAZIONE

Permette di gestire gruppi di configurazioni (ad esempio per nazione) e le singole configurazioni (layout) previste per l'apparecchiatura.

Un gruppo di configurazioni contiene più singole configurazioni (layout).



Fig. 26

E' possibile eliminare e duplicare i gruppi di configurazioni e le singole configurazioni.

Quando si utilizza una nuova configurazione è possibile decidere se azzerare i dati statistici, le calibrazioni ed i contatori di manutenzione.

❗ Prima di caricare la configurazione di un'altra apparecchiatura (clonazione) assicurarsi della compatibilità meccanica e software delle apparecchiature.

Per utilizzare un'altra configurazione (di fabbrica) è necessario caricarla dalla funzione "Backup e ripristino".

Per visualizzare la configurazione di fabbrica caricate abilitare il parametro "visualizza tutti" dalla funzione di seleziona configurazione.

BACKUP E RIPRISTINO

La funzione di backup permette di salvare le impostazioni macchina attuali in un backup.

I backup sono salvati nella memoria della scheda CPU.

La funzione di ripristino permette di ripristinare le impostazioni macchina dal backup effettuato in precedenza.

L'apparecchiatura può essere ripristinata alle:

- impostazioni di fabbrica;
- impostazioni personalizzate precedentemente salvate con la funzione di backup.

Dopo aver ripristinato le impostazioni dal file di configurazione, abilitare la configurazione dal menù "Seleziona configurazione".

IMPORTA DA USB

Permette di importare nuove impostazioni macchina da un file di configurazione salvato in una chiavetta USB.

❗ L'importazione può essere utilizzata per clonare le impostazioni di un'altra apparecchiatura; assicurarsi della compatibilità delle impostazioni tra le apparecchiature.

ESPORTA SU USB

Permette di esportare le impostazioni macchina in un file di configurazione su chiavetta USB.

❗ L'esportazione può essere utilizzata per clonare le impostazioni correnti su un'altra apparecchiatura; assicurarsi della compatibilità delle impostazioni delle apparecchiature.

MODIFICA STRINGHE INTERFACCIA

Permette di modificare i nomi delle bevande, delle ricette, dei contenitori, delle informazioni nutrizionali, ... visualizzate nelle schermate e nelle lingue disponibili.

L'apparecchiatura raggruppa per categoria le varie stringhe facilitandone l'individuazione.

i Non è possibile la modifica delle stringhe dei menù di programmazione.

IMPOSTAZIONI DISPLAY

PERSONALIZZA INTERFACCIA UTENTE

MODIFICA

Permette di impostare alcuni elementi grafici dell'interfaccia utente (GUI) ad esempio, sfondi, dimensioni del testo, colori,

SELEZIONA GRAFICA PERSONALIZZATA

Permette di scegliere il file con le personalizzazioni grafiche da applicare all'interfaccia utente.

Vengono visualizzati i file caricati con la funzione "importa".

IMPORTA GRAFICA PERSONALIZZATA

Permette di importare da una chiavetta USB il file con le personalizzazioni grafiche personalizzate da importare nell'apparecchiatura.

ESPORTA GRAFICA PERSONALIZZATA

Permette di salvare su una chiavetta USB un file con le personalizzazioni grafiche effettuate.

IMPOSTAZIONI VISUALIZZAZIONE GENERALI

Abilita / disabilita la visualizzazione del:

- numero di erogazioni effettuate all'accensione dell'apparecchiatura;
- impostare la luminosità del touch screen; il valore 100 imposta la massima luminosità;
- visualizzazione data e ora;
- screen saver, l'abilitazione consente di inserire dopo quanto tempo attivare lo screen saver.
Scegliere se riprodurre uno screen saver o una *playlist*.
- mostrare informazioni nutrizionali.
- visualizzare un logo e sceglierlo tra quelli disponibili / caricati.

PLAYLIST

Permette di creare e gestire *playlist* dei contenuti di intrattenimento.

Una *playlist* contiene video e/o sequenze di immagini che vengono riprodotte durante l'erogazione della selezione.

Con **+** si aggiunge video o immagini alla *playlist*.

Con  si crea una copia della *playlist*.

Con  si elimina la *playlist*.

Ad una nuova *playlist* è necessario che venga assegnato un nome.

I contenuti della *playlist* posso essere riprodotti in modo: casuale  oppure ciclico 

i Per una *playlist* di sole immagini è possibile indicare dopo quanto tempo (in secondi) visualizzare l'immagine successiva.

MESSAGGIO DI TESTO E FEED RSS

In normale utenza e durante l'erogazione della selezione, è possibile visualizzare feed RSS (notizie).

Per visualizzare i feed RSS è necessario che l'apparecchiatura abbia una connessione di rete.

FEED / TESTO

L'apparecchiatura, per le impostazioni di fabbrica, è impostata per mostrare messaggi di testo fissi (apparecchiatura non connessa ad internet).

Creare e inserire i testi che si vuole mostrare nel funzionamento in normale utenza.

Con una connessione di rete abilitata è possibile visualizzare notizie utilizzando un FEED RSS.

i Un FEED RSS consente di visualizzare brevi notizie durante il normale funzionamento. Scegliere l'indirizzo del FEED RSS tra quelli predefiniti o inserire un indirizzo personalizzato.

IMPOSTAZIONI BANNER PERSONALIZZATO

Permette di personalizzare il banner presente nella schermata delle selezioni nel normale funzionamento.

Permette di scegliere una immagine di sfondo e personalizzare il testo (font, grandezza, colore, ...) da scrivere sopra l'immagine

E' possibile impostare un banner per ogni categoria prodotti.

IMPOSTAZIONI SENSORI DI INPUT

Il gruppo di funzioni permette di impostare il funzionamento di alcuni sensori dell'apparecchiatura.

LIVELLO DEI CONTENITORI

Abilita / disabilita il controllo del livello dei contenitori.

i Il livello dei contenitori è calcolato. Dalla capacità del contenitore impostata viene sottratta la quantità di prodotto utilizzata nella ricetta per ogni selezione effettuata.

i Per una corretta gestione indicare (ad ogni carica prodotti) la quantità di prodotto caricata nel contenitore.

Vengono visualizzati i vari contenitori con i livelli di riempimento ed i parametri modificabili:

- Quantità calcolata: abilita / disabilita il contatore che gestisce i preallarmi di "prodotto in esaurimento"
- Capacità totale: impostare i grammi della capacità massima del contenitore
- Valore di soglia: impostare i grammi della soglia di preallarme

SENSORE BICCHIERI

Solo modelli con "sensore bicchieri" (fotocellula).

Il sensore bicchiere può essere abilitato / disabilitato per tutte le selezioni.

E' inoltre possibile definire se, dopo due tentativi di sgancio bicchiere senza che la fotocellula rilevi oggetti nel vano erogazione, il guasto debba:

- bloccare l'apparecchio (guasto bloccante) o
- lasciarlo funzionante per l'utilizzo con tazza dell'utente (guasto non bloccante).

CALIBRAZIONI

CALIBRAZIONE CONTATORE VOLUMETRICO

La calibrazione del contatore volumetrico (flow meter) consente di ottenere la corretta quantità di acqua prevista dalle ricette.

La procedura di calibrazione del contatore volumetrico consiste nel:

1. Erogare e prelevare la quantità di acqua pre impostata;
2. Misurare la quantità di acqua erogata (in cc);
3. Inserire il valore rilevato.

CALIBRAZIONE MACINATURA

La calibrazione permette di regolare la velocità di lavoro del macinino in funzione dei grammi da macinare

Per calibrare procedere come segue:

1. Avviare la procedura di calibrazione, viene macinata e sganciata una dose di caffè in grani;
2. Pesare il macinato;
3. Inserire il valore del peso rilevato.

CALIBRAZIONE MOTODOSATORE

La calibrazione dei motodosatori dei solubili e del caffè premacinato permette di regolare la velocità di lavoro del motodosatore per definire la portata in gr/sec.

Per calibrare procedere come segue:

1. Erogare la polvere alla velocità minima;
2. Pesare la polvere solubile erogata;
3. Inserire il valore del peso rilevato;
4. Erogare la polvere alla velocità massima;
5. Pesare la polvere solubile erogata;
6. Inserire il valore del peso rilevato.

CALIBRAZIONE ACQUA FREDDA

Solo per i modelli che erogano acqua fredda.

La calibrazione del acqua fredda consente di ottenere la corretta quantità di acqua nelle ricette.

La procedura di calibrazione:

1. Eroga una quantità di acqua pre impostata;
2. Quindi misurare la quantità di acqua erogata (in ml);
3. Inserire il valore rilevato.

CALIBRAZIONE POMPE / ELETTRORVALVOLE

La calibrazione permette di regolare la portata in cc/sec.

Per calibrare procedere come segue:

1. Erogare acqua alla portata minima;
2. Misurare ed inserire la quantità d'acqua erogata;
3. Erogare acqua alla portata massima;
4. Misurare ed inserire la quantità d'acqua erogata.

❗ assicurarsi di aver impostato l'ugello mixer corretto prima di effettuare la calibrazione.

CALIBRAZIONE ACQUA FREDDA

Solo per i modelli che erogano acqua fredda.

La calibrazione del acqua fredda consente di ottenere la corretta quantità di acqua nelle ricette.

La procedura di calibrazione:

1. Eroga una quantità di acqua pre impostata;
2. Quindi misurare la quantità di acqua erogata (in ml);
3. Inserire il valore rilevato.

REGOLAZIONE AUTOMATICA MACINE

Per ogni dispositivo di regolazione delle macine (se presente) è possibile:

- Abilita / disabilita la regolazione automatica della macinatura;
- Impostare il tempo di infusione; è il tempo desiderato per l'erogazione della dose d'acqua di riferimento impostata (dose di infusione);
- Impostare la quantità d'acqua di riferimento (dose di infusione) su cui monitorare il tempo per l'infusione;

Cambiando la dose di infusione, in proporzione, viene variato il tempo di infusione.

Cambiando il tempo di infusione non viene variata la dose di infusione.

REGOLAZIONE MOTORIZZATA MACINE

Con la regolazione della macinatura disabilitata o nelle apparecchiature con regolazione delle macine motorizzata, è possibile regolare la macinatura (più grossa o più fine).

Impostare il valore (espresso 1/6 di giro della ghiera porta macine) per avvicinare o allontanare le macine.

Quando le macine vengono avvicinate si ottiene una macinatura più fine.

Quando le macine vengono allontanate si ottiene una macinatura più grossa.

Per le macchine senza la regolazione macine motorizzata agire manualmente sulla manopola di regolazione del macinino.

IMPOSTAZIONI FONDI SOLIDI

Permette di gestire la segnalazione di pieno fondi.

Una volta abilitata è possibile impostare dopo quante selezioni a base di caffè visualizzare il messaggio di "pieno fondi".

Raggiunto il numero di selezioni impostato l'apparecchiatura mette fuori servizio le selezioni con caffè.

E' possibile scegliere una soglia di preallarme (numero di selezioni) in cui verrà visualizzato il messaggio di preallarme.

ABILITAZIONE SOTTOVUOTO

Attiva o disattiva la gestione ed il controllo del sistema sottovuoto.

Con la funzione disattivata l'apparecchiatura continua ad erogare caffè ma senza che il contenitore caffè venga mantenuto sottovuoto.

IMPOSTAZIONI OUTPUT

IMPOSTAZIONI GRUPPO ESPRESSO

- Vuoto caffè: un sensore rileva la rotazione del macinino durante la macinatura; in caso di blocco (es. corpi estranei) o di eccessiva velocità (macinino vuoto) il controllo blocca le selezioni che utilizzano il macinino;
- Premacinatura: abilita / disabilita la macinatura del caffè per la selezione successiva. La premacinatura diminuisce il tempo di preparazione della selezione successiva con caffè macinato. La premacinatura pregiudica l'aroma della selezione successiva con caffè macinato.
- Permette di impostare la posizione della camera di infusione del gruppo infusore. Impostare la posizione della camera di infusione permette alla polvere di caffè di disporsi in modo più omogeneo nella camera di infusione.
- Abilita il riposizionamento del gruppo infusore all'accensione dell'apparecchiatura. Riposizionare il gruppo infusore consente di essere certi che sia nella corretta posizione prima di una erogazione.
- abilita la variazione dose del primo caffè (aumento della dose d'acqua del primo caffè)

PARAMETRI ASPIRAZIONE

Abilita / disabilita il funzionamento della ventola di aspirazione vapori.

ASPIRAZIONE VAPORI

- ON: la ventola è sempre attiva.
- OFF: la ventola si attiva durante la preparazione della bevanda.

ILLUMINAZIONE

Permette di impostare i parametri di illuminazione dell'apparecchiatura.

è possibile impostare:

- decidere se abilitare l'illuminazione del vano di erogazione.

IMPOSTAZIONI DISTRIBUTORE BICCHIERI

Con questa funzione è possibile determinare:

- il tempo di ritardo dell'arresto della rotazione dell'incolonnatore bicchieri;
- il tempo che deve trascorrere tra lo sgancio del bicchiere e l'erogazione dello zucchero;

Usare questi parametri per compensare l'eventuale inerzia dovuta al tipo di bicchiere.

❗ Verificare sperimentalmente le impostazioni effettuate.

IMPOSTAZIONI BRACCETTO TRASLATORE BICCHIERI

Con questa funzione è possibile determinare il funzionamento del braccetto traslatore bicchiere.

Usare questi parametri per ottimizzare il movimento del braccetto traslatore bicchieri quando si posiziona sotto lo sgancio bicchieri e/o sotto gli ugelli.

❗ Verificare sperimentalmente le impostazioni effettuate.

IMPOSTAZIONE SCIROPPI

Permette di abilitare la gestione del kit sciropi.

Con l'abilitazione viene reso possibile impostare un ciclo di risciacquo (dopo un certo numero di ore) e decidere la quantità di acqua da utilizzare.

SPORTELLLO AUTOMATICO

Solo per i modelli con sportello motorizzato.

Permette di impostare i tempi di apertura/chiusura dello sportello motorizzato.

MANUTENZIONE

PROGRAMMAZIONE LAVAGGI / RISCIAQUI AUTOMATICI

E' possibile abilitare / disabilitare la programmazione dei cicli di lavaggio e/o risciacquo automatici dell'apparecchiatura.

Programmare il tipo di lavaggio e/o risciacquo da effettuare nel giorno ed ora impostati.

E' possibile aggiungere e rimuovere dei cicli automatici di lavaggio e/o risciacquo.

⚠ I lavaggi/risciacqui automatici utilizzano acqua calda. Non mettere le mani nella zona di erogazione: pericolo di ustioni.

ℹ I cicli di lavaggio non sostituiscono la necessità di smontare regolarmente i componenti per la sanificazione.

Durante i lavaggi/risciacqui viene visualizzato un messaggio con il progredire dell'operazione.

PROSSIMA MANUTENZIONE

Abilitare ed impostare il numero di giorni e/o numero di erogazioni.

Al raggiungimento di uno dei valori impostati l'apparecchiatura visualizza un messaggio di "eseguire manutenzione".

AZZERAMENTO CONTATORE MANUTENZIONE

Azzerare il contatore che gestisce gli avvisi di manutenzione.

ℹ Per una corretta gestione delle notifiche, azzerare il contatore solo dopo avere effettuato tutti gli interventi di manutenzione.

AVVISO LAVAGGI

Per ogni tipologia di lavaggio / risciacquo impostare gli intervalli (numero di ore e/o selezioni).

Al raggiungimento dei valori impostati l'apparecchiatura visualizza un messaggio di effettuare il lavaggio / risciacquo.

Ogni lavaggio / risciacquo può essere reso obbligatorio: l'apparecchiatura o alcuni gruppi funzionali vengono messi fuori servizio finché non viene effettuato il lavaggio / risciacquo.

PROSSIMI LAVAGGI

Visualizza, per ogni tipologia di lavaggio / risciacquo, tra quanto sarà necessario effettuare un lavaggio / risciacquo.

IMPOSTAZIONI GENERALI APPARECCHIATURA

TANICA

L'alimentazione idrica dell'apparecchio può essere da rete (OFF) o da serbatoio (ON).

CIRCUITO IDRAULICO

Permette di scegliere il circuito idraulico dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che il circuito scelto sia quello dell'apparecchiatura.

❗ L'impostazione consente una gestione corretta di tutti i componenti elettrici e l'ottimizzazione dei cicli di riscaldamento della caldaia.

ACCESSO ALLA PROGRAMMAZIONE CON PORTA CHIUSA

Permette di abilitare l'accesso ai menù di programmazione a porta chiusa.

PARAMETRI CALDAIA

Imposta i parametri di funzionamento della/e caldaia/e.

- Temperatura: imposta la temperatura di funzionamento della caldaia.

E' possibile abilitare un ciclo di riscaldamento della caldaia (boost) alla prima selezione e dopo un periodo di stand-by.

Il ciclo di riscaldamento (boost) è utile per compensare (dopo un periodo di stand-by) la bassa temperatura della prima selezione.

E' possibile abilitare il boost anche per tutte le selezioni successive a base di caffè.

Per le bevande solubili il ciclo di riscaldamento della caldaia (boost) può essere solo per la prima selezione.

IMPOSTAZIONI PRE-EROGAZIONE

Permette di abilitare e gestire i cicli di riscaldamento/raffreddamento e/o risciacquo prima di una erogazione.

Se vengono abilitati questi cicli, i tempi di preparazione delle bevande si allungano.

IMPOSTAZIONI MASTER SLAVE

Con questa funzione si abilita la connessione "Master / Slave".

Con la funzione attiva, l'apparecchiatura è "Master" ed ha il controllo sul secondo apparecchio.

La connessione "Master / Slave" richiede che le apparecchiature siano collegate tra di loro con apposito kit.

Dal menù impostare il modello della macchina "Slave" collegata.

Di default la funzione master/slave non è abilitata.

Con la funzione "Master / Slave" abilitata è possibile utilizzare le funzioni relative ai prodotti snack e/o food e richiedere selezioni snack e food.

La richiesta di selezioni snack e/o food vengono effettuate dall'apparecchiatura "Master".

Con la funzione "display remoto" abilitata è possibile navigare nei menù della macchina "slave".

Dalla funzione configurazione della connessione con macchine slave è possibile visualizzare la versione software dell'apparecchiatura "Slave" collegata.

IMPORTA / ESPORTA IMPOSTAZIONI SLAVE SU USB

Permette di importare e/o esportare su chiave USB le impostazioni della macchina "slave" collegata.

INFORMAZIONI MACCHINA

GUASTI

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

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

I guasti rilevati vengono memorizzati in appositi contatori.

STORICO GUASTI

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

La funzione mostra se il guasto è ancora presente e/o risolto.

Dalla funzione è possibile azzerare l'elenco dei guasti registrati.

STORICO EVENTI

Con questa funzione è possibile visualizzare e filtrare gli eventi registrati dall'apparecchiatura.

Un evento potrebbe essere ad esempio l'accesso ai menù, modifica dei parametri, ...

Dalla funzione è possibile azzerare l'elenco degli eventi registrati.

GUASTI

Visualizza i guasti presenti sull'apparecchiatura.

Se non sono presenti guasti la lista è vuota.

DOSATORE GUASTO X (DOSER FAULT)

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

MIXER GUASTO X (WHIPPER FAULT)

Se l'assorbimento di corrente di un moto-frullatore non rientra nel range dei valori prestabiliti, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel mixer è usato.

ELETTROVALVOLA X (VALVE FAULT)

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

SHORT CIRCUIT MOSFET

Uno dei mosfet sulla scheda attuazioni rimane attivo.

I mosfet controllano l'attivazione/disattivazione dei motori in corrente continua.

SHORT CIRCUIT

Viene rilevato un corto circuito su uno dei motori in corrente continua collegato alla scheda attuazioni.

E' possibile che contemporaneamente venga rilevato un guasto su uno dei motori in corrente continua.

CONTATORE VOLUMETRICO

Il contatore volumetrico (flow meter) permette di contare la quantità d'acqua richiesta per la preparazione di una selezione.

Se la scheda attuazioni non rileva gli impulsi del contatore volumetrico generati dal passaggio di acqua entro un tempo prestabilito l'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

PERDITA ACQUA AIRBREAK

Il micro dell'Air-break (azionato dal galleggiante) segnala la mancanza d'acqua senza che sia stata richiesta una selezione.

Viene aperta l'elettrovalvola di entrata acqua o attiva la pompa di autoalimentazione (tentativo di riempimento dell'air break).

Nel caso in cui l'air break non si riempia l'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

MICRO AIRBREAK

Il micro dell'Air-break (azionato dal galleggiante) non segnala mai la mancanza d'acqua a seguito di una erogazione.

TIME OUT RIEMPIMENTO AIR-BREAK

Il micro dell'air-break (azionato dal galleggiante) non segnala il raggiungimento del livello dell'acqua nell'air-break nel tempo previsto durante il riempimento.

TIME OUT RIEMPIMENTO CALDAIA

La caldaia non si è riempita entro il tempo previsto.

La quantità d'acqua per il riempimento della caldaia viene rilevata dal contatore volumetrico (flow meter).

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO MICRO-

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

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO START-

Il microinterruttore segnala la permanenza al punto di riposo.

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO INFUSIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO EROGAZIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO SCARICO-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO RIPOSO-

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

GUASTO ZUCCHERO/PALETTE

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

ERRORE CALDAIA

Non viene raggiunta la temperatura di esercizio della caldaia dopo varie rilevazioni di temperatura in un determinato tempo.

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

PERDITA CALDAIA

Segnala una possibile perdita di pressione della caldaia durante un ciclo di "messa in pressione".

PULIZIA COMPLETA MACCHINA

Viene segnalata la necessità di eseguire la pulizia completa dell'apparecchiatura.

La segnalazione viene visualizzata quando viene raggiunto il limite di tempo o il numero di selezioni impostato.

LAVAGGIO MIXER

Viene segnalata la necessità di eseguire il lavaggio dei mixer.

La segnalazione viene visualizzata quando viene raggiunto il limite di tempo o il numero di selezioni impostato.

GETTONIERA

Solo modelli con sistema di pagamento.

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

VUOTO ACQUA

Mancanza di acqua dalla rete idrica o dal serbatoio di autoalimentazione.

Verificare che l'apparecchiatura sia collegata alla rete idrica e che il rubinetto sia aperto o che il serbatoio sia pieno d'acqua.

Toccare il tasto "Reset" per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura.

DATI RAM

Una o più aree della memoria RAM contengono dati alterati che sono stati corretti con i valori di default.

L'apparecchio continua a funzionare, ma è preferibile procedere all'inizializzazione appena possibile.

VUOTO CAFFÈ

Se la dose di macinato nel dosatore non viene raggiunta entro i 15 secondi viene registrato il guasto "vuoto caffè".

Le selezioni che usano il caffè in grani vengono messe fuori servizio.

BLOCCO MACININO

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

In caso di blocco (corpi estranei ecc.) il macinino viene bloccato e le selezioni a base di espresso disabilitate.

SCHEDA MACCHINA

Mancanza di comunicazione tra la scheda macchina e la scheda CPU.

La comunicazione tra le due schede avviene tramite CAN BUS.

Verificare le connessioni CAN BUS tra le due schede.

BASSA TEMPERATURA

La temperatura della caldaia è inferiore alla temperatura minima programmata per una erogazione.

Attendere il raggiungimento della minima temperatura di erogazione impostata.

DATABASE MACCHINA NON DISPONIBILE

Il database macchina che raggruppa e gestisce le configurazioni macchina (layout) non è presente nell'apparecchiatura o non è possibile caricarlo o crearlo.

Verificare che ci sia sufficiente spazio di memoria.

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

VUOTO SCIROPPO 1 E 2

Solo per modelli con kit sciroppi.

Lo sciroppo utilizzato nelle selezioni è esaurito.

VUOTO BICCHIERI

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

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

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

NESSUNA COMUNICAZIONE MACCHINA SLAVE

Solo per apparecchiatura con connessione master / slave.

Nessuna comunicazione con l'apparecchiatura slave collagata; verificare le connessione elettrica tra le due apparecchiature e le impostazioni software.

GUASTO SGANCIO SOTTOVUOTO (VACUUM DROP FAULT)

E' presente un problema allo sgancio della dose di caffè (es. un oggetto blocca la rotazione della valvola sferica).

L'elettronica controlla l'assorbimento di corrente del motore di rotazione della valvola sferica.

Questo guasto manda fuori servizio le selezioni che usato caffè in grani.

Sarà necessario svuotare il contenitore e rimuovere l'oggetto che blocca la rotazione della valvola sferica.

VACUUM PRESSURE SOFT FAULT

Indica una perdita di pressione dal contenitore caffè, l'apparecchiatura ripristina il vuoto e azzerà il guasto in modo automatico.

VACUUM NO COMMUNICATION

Nessuna comunicazione can-bus con la scheda elettronica che gestisce il sistema sottovuoto.

Questo guasto manda fuori servizio le selezioni che usato caffè in grani.

VACUUM PRESSURE HARD FAULT

Indica una perdita di pressione dal contenitore caffè che l'apparecchiatura non riesce a ripristinare in automatico.

Questo guasto manda fuori servizio le selezioni che usato caffè in grani.

TIMEOUT MOTORE VALVOLA SFERICA

Il micro di controllo non rileva la camma sul motore che aziona la valvola sferica.

STATISTICHE

MOSTRA STATISTICHE

Visualizza le statistiche relative alle selezioni (ad esempio il numero delle erogazioni effettuate, data e ora dell'ultima erogazione, ...).

Per le apparecchiature che sono collegate in master/slave con un'apparecchiatura snack è possibile vedere le statistiche anche delle selezioni snack.

AZZERAMENTO STATISTICHE

Azzerare le statistiche memorizzate delle selezioni.

Per le apparecchiature che sono collegate in master/slave con un'apparecchiatura snack è possibile azzerare le statistiche dell'apparecchiatura master o di quella slave o entrambe.

Impostare la modalità di azzeramento dei contatori:

- auto mode: azzeramento totale dei contatori parziali ad ogni acquisizione statistiche.
- save mode: azzeramento solo con comando del dispositivo di acquisizione statistiche.

MOSTRA AUDIT

Visualizza, per ogni singola selezione, il numero totale delle erogazioni e il totale delle erogazioni dall'ultimo azzeramento statistiche e l'incasso per ogni selezione.

La funzione permette di filtrare la visualizzazione dei dati audit per categorie.

Per le apparecchiature che sono collegate in master/slave con un'apparecchiatura snack è possibile vedere le statistiche anche delle selezioni snack.

NUMERAZIONE SELEZIONI

Permette di numerare le selezioni ed avere la corrispondenza bevanda-numero selezione nelle statistiche.

i Ogni selezione deve avere un numero univoco.

PREFERITI

I "preferiti" sono collegamenti alle funzioni utilizzate di frequente.

Dopo aver aggiunto una funzione ai "preferiti" sarà sufficiente visualizzare i "preferiti" e toccare la funzione per accedervi rapidamente.

LISTA PREFERITI

Visualizza tutte le funzioni che sono di frequente utilizzo e che sono state memorizzate come "preferiti".

Toccare la funzione per accedervi.

CANCELLA LISTA PREFERITI

Permette di rimuovere le funzioni che sono state memorizzate come "preferiti".

E' possibile rimuovere la singola funzione o tutte le funzioni (cancella tutto).

Per eliminare una singola funzione: toccare il tasto della funzione e confermare l'eliminazione dalla lista.

IDENTIFICATIVO MACCHINA

Permette di inserire un codice numerico ed il nome che identifica l'apparecchiatura.

Il codice può essere utilizzato per l'identificazione dell'apparecchiatura per l'analisi delle statistiche.

i Queste informazioni non vengono salvate quando si effettua un backup completo.

DATA INSTALLAZIONE

Permette di impostare la data di installazione dell'apparecchiatura.

Con  si imposta la data.

i La data viene utilizzata per la gestione e la programmazione degli intervalli di manutenzione e/o cicli di lavaggio / risciacquo automatici.

CONTATTI SUPPORTO TECNICO

Permette di inserire i riferimenti (nome, numero di telefono,...) del supporto tecnico da contattare in caso di guasto.

Queste informazioni saranno visualizzate nel caso vi sia presente un guasto.

E' possibile decidere se le informazioni devono essere visualizzate con i guasti che mettono fuori servizio l'apparecchiatura o con guasti che non mettono fuori servizio l'apparecchiatura o con i guasti che non possono essere azzerati in normale utenza.

Con  si modificano i riferimenti.

RISPARMIO ENERGETICO

Dalla funzione risparmio energetico è possibile abilitare, modificare i parametri ed impostare le fasce orarie di risparmio energetico dell'apparecchiatura.

IMPOSTAZIONI

Abilita / disabilita la funzionalità di risparmio energetico.

L'apparecchiatura permette di gestire vari profili di risparmio energetico.

Ogni profilo di risparmio energetico può essere personalizzato in alcuni parametri.

PROFILO "SOFT MODE"

Questo profilo abilita il risparmio energetico dopo un periodo di inattività dell'apparecchiatura.

Alla richiesta di una selezione la macchina esce dalla fase di risparmio energetico.

E' possibile:

- Impostare dopo quanti minuti di inattività dell'apparecchiatura viene attivato il risparmio energetico;
- impostare la temperatura di mantenimento della/e caldaia/e nella fase di risparmio energetico;
- abilitare / disabilitare l'illuminazione dell'apparecchiatura;
- scegliere il livello di luminosità del touch screen tra quelli predefiniti.

PROFILO “DEEP MODE”

Questo profilo è attivo sulle fasce orarie impostate.

Nelle fasce orarie impostate la temperatura della caldaia si abbassa e viene mantenuta la temperatura di mantenimento impostata.

E' possibile:

- impostare di quanti minuti anticipare il riscaldamento della caldaia prima della fine della fascia oraria.
Ad esempio 5 minuti: 5 minuti prima della fine della fascia oraria viene attivato il ciclo di riscaldamento della caldaia per raggiungere la temperatura di lavoro.
- impostare la temperatura di mantenimento della/e caldaia/e nella fase di risparmio energetico;
- abilitare / disabilitare l'illuminazione dell'apparecchiatura nella fascia di risparmio energetico;
- scegliere il livello di luminosità del touch screen tra quelli predefiniti.

FASCE ORARIE

Permette di impostare le fasce orarie di intervento dei profili di risparmio energetico.

- Scegliere il giorno in cui impostare le fasce orarie.
- Toccare “Aggiungi” e poi toccare la riga del profilo per posizionare un rettangolo con indicato l'orario.
- Trascinare il rettangolo per definire con esattezza l'orario.

Per eliminare un rettangolo toccare il tasto “Rimuovi” e poi toccare il rettangolo da eliminare.

E' possibile copiare le impostazioni effettuate per tutti i giorni della settimana o per il singolo giorno.

Toccare “Copia giorno” per poter:

- Copiare le fasce orarie impostate in un singolo giorno della settimana; toccare il giorno in cui impostare il risparmio energetico e poi toccare “incolla profilo giornaliero”;
- Copiare le fasce orarie impostate per tutti i giorni della settimana; toccare “incolla profilo giornaliero a tutti i giorni”;

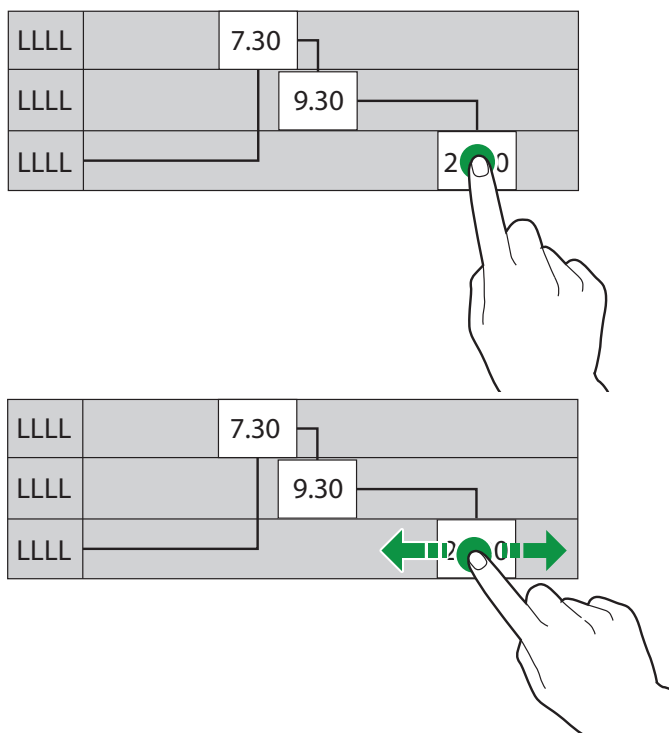


Fig. 27

SISTEMI DI PAGAMENTO

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

PARAMETRI COMUNI

RESTO SUBITO

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

Abilitando questa funzione, disabilitata di default, il segnale di incasso viene inviato all'inizio dell'erogazione.

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

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

TIPO EROGAZIONE (MULTI 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.

OBBLIGO DI ACQUISTO (OBLIGATION TO BUY)

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

- ON: il resto viene restituito dopo avere effettuato la selezione di un prodotto;
- OFF: il resto viene restituito immediatamente alla pressione del tasto recupero monete (l'apparecchio funziona come cambiamonete);

TEMPO PRENOTAZIONE

Per il pagamento con l'uso di contanti permette di impostare per quanto tempo visualizzare il credito residuo da inserire per erogare la selezione.

VALIDATORE

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

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

ACCREDITO (OVERPAY)

È possibile decidere se:

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo.
- mantenere e lasciare disponibile l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione per una successiva selezione.

OVERPAY TIMEOUT

Permette di impostare dopo quanto tempo rilasciare o incassare il credito senza aver richiesto una selezione.

VALORE LINEE VALIDATORE

Permette di impostare il valore delle 6 linee monete (da A a F) del validatore.

EXECUTIVE

VERSIONE

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

- Standard;
- Price holding / price display;
- Price holding con allineamento.

SINCRONIZZA PREZZI

Con l'impostazione "Price holding con allineamento" è possibile sincronizzare i prezzi impostati:

- dalla gettoniera all'apparecchiatura e viceversa;
- dalla gettoniera / sistema cashless all'apparecchiatura e viceversa.

La sincronizzazione avviene ad ogni accensione dell'apparecchiatura.

MDB

ACCREDITO (OVERPAY)

È possibile decidere se:

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo;
- mantenere e lasciare disponibile l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione per una successiva selezione.

OVERPAY TIMEOUT

Permette di impostare dopo quanto tempo rilasciare o incassare il credito senza aver richiesto una selezione.

CREDITO MASSIMO

Permette di impostare il valore massimo accettato (con contanti) per limitare di dover restituire alti valori di resto.

RESTO MASSIMO

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

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

MONETE ACCETTATE

È 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 RESTO ESATTO

È 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.

MONETE RESTITUITE

È 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.

ALGORITMO RESTO ESATTO

Permette di scegliere l'algoritmo di controllo per fare in modo che la macchina sia in grado di dare resto al termine della selezione.

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

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

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

Ad esempio: con l'algoritmo "6" l'apparecchiatura visualizzerà il messaggio "Non da resto" quando uno dei tubi (A, B, C) si trovano al livello minimo.

Con l'algoritmo "04" l'apparecchiatura visualizzerà il messaggio "Non da resto" solamente quando il tubo A (moneta di valore minore) avrà raggiunto il livello minimo di monete.

IMPOSTAZIONI CASHLESS

NASCONDI CREDITO CHIAVE (CASHLESS PRIVATE)

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

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 é definito.

COMANDI CASH-SALE

Abilita / disabilita la funzione cash-sale.

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

I valori disponibili sono:

- 0: le transazioni in contanti vengono registrate come tali (funzionamento standard);
- 1: le transazioni in contati vengono registrate come transazioni effettuate dal primo sistema cashless;
- 2: le transazioni in contati vengono registrate come transazioni effettuate dal secondo sistema cashless;

REVALUE

Abilitare / disabilita il lettore di banconote esclusivamente per ricaricare il credito sul sistema cashless (chiave o carta).

SECONDO CASHLESS

Abilitare / disabilita il funzionamento di un secondo sistema cashless.

VALIDATORE BANCONOTE

RICARICA CASHLESS CON BANCONOTE

Abilita / disabilita la possibilità di ricaricare sistemi cashless (chiave o carta) con validatore o con un lettore di banconote.

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.

BANCONOTE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

PREZZI

SIMBOLO VALUTA

La funzione permette di impostare, durante la visualizzazione del credito e dei prezzi, il simbolo della valuta tra quelli disponibile.

PREZZI

L'apparecchio (in funzione del metodo di pagamento) è in grado di gestire fino a 4 prezzi diversi per ogni selezione, promozione,

I prezzi (singoli e globali) possono essere attivi in funzione della fascia oraria impostata (standard o promozionale).

I prezzi sono raggruppati in 4 liste.

Per ognuna delle 4 liste è possibile impostare il prezzo globale (uguale per tutte le selezioni) o il prezzo individuale (per ogni singola selezione).

E' possibile impostare uno sconto sulla selezione se viene usata una tazza propria.

PASSWORD VENDITA GRATUITA (FREE VEND)

Abilita / disabilita l'erogazione gratuita di una o più le selezioni con l'utilizzo di password.

Impostare:

- la password per una singola erogazione gratuita;
- oppure
- la password per l'erogazione gratuita di più selezioni.

PREZZO PER FASCE ORARIE

Permette di impostare le fasce orarie (standard o promozionale) per la vendita a prezzi differenziati.

- Toccare il giorno in cui impostare le fasce orarie.
- Toccare "Aggiungi" e poi toccare la riga della fascia per posizionare un rettangolo con indicato l'orario.
- Trascinare il rettangolo per definire con esattezza l'orario.

Per eliminare un rettangolo toccare il tasto "Rimuovi" e poi toccare il rettangolo da eliminare.

E' possibile copiare le impostazioni effettuate per tutti i giorni della settimana o per il singolo giorno.

Toccare "Copia giorno" per poter:

- Copiare le fasce orarie impostate in un singolo giorno della settimana; toccare il giorno in cui impostare il risparmio energetico e poi toccare "incolla giorno";
- Copiare le fasce orarie impostate a tutti i giorni della settimana; toccare "incolla giorni".

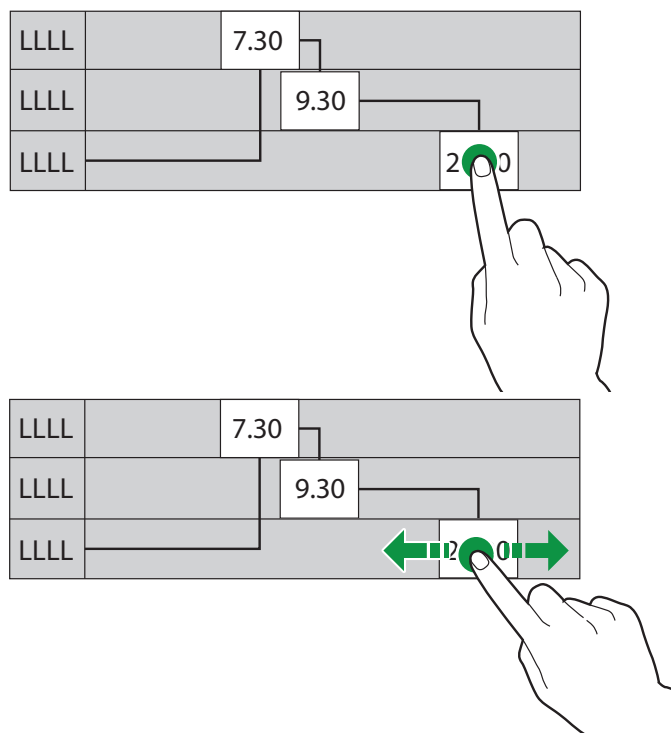


Fig. 28

SVUOTA GETTONIERA

Permette di svuotare la gettoniera per prelevare l'incasso.

Dalla funzione è possibile vedere l'importo presente nella gettoniera.

IMPORTA / ESPORTA

Raggruppa tutte le funzioni di esportazione ed importazione delle statistiche, impostazioni macchina, pacchetti grafici, ...

ESPORTA EVADTS

Permette di esportare dati EVADTS su chiavette USB e/o su dispositivi di trasmissione dati (RS232, IrDA, telemetria, ...).

FILE

Salva un file EVADTS su chiavetta usb.

PORTA SERIALE

Da questa funzione è possibile decidere quale protocollo di comunicazione utilizzare per la comunicazione con i dispositivi di acquisizione dati.

DDCMP - EDDCMP

con i seguenti parametri configurabili:

- **Baudrate**: è la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazione tra apparecchiatura e dispositivi di acquisizione dati.
- **Codice pass**: è un codice che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione.
Impostazione di default 0
- **Codice sicurezza**: è un codice per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVA DTS.
Impostazione di default 0
- **Fine trasmissione**: se abilitato, è in grado di riconoscere il segnale di fine trasmissione (EOT) che viene inviato all'ultimo pacchetto e di interrompere la trasmissione dati.
- **Estendi timeout ack**: se abilitato, il tempo per segnalare la corretta ricezione di un pacchetto dati viene aumentato.
La funzione è utile se uno dei dispositivi in comunicazione è più lento.
- **Sincronizza data/ora**: se abilitato, permette di sincronizzare la data e l'ora tra dispositivi in comunicazione.

DEX/UCS

con i seguenti parametri configurabili:

- **Baudrate**: è la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazione tra apparecchiatura e dispositivi di acquisizione dati.

VIDEO

Permette di importare / esportare video dall'apparecchiatura con una chiave USB.

FORMATI VIDEO SUPPORTATI

- MPEG 4 H264 video codec 25 fotogrammi/sec e AAC audio codec;
- risoluzione massima screen saver 800x1200;
- risoluzione video di intrattenimento 640x480.

⚠ Per permettere la riproduzione dei video, il nome del file NON deve contenere spazi e/o altri caratteri speciali.

ℹ L'utilizzo di contenuti ad alta qualità incidono sulle prestazioni generali dell'apparecchiatura ed occupano spazio di memoria.

⚠ La riproduzione di video potrebbe richiedere l'autorizzazione del proprietario del copyright o di altri diritti relativi al contenuto stesso.

Assicurarsi che sia rispettata la normativa sul copyright applicabile al paese di installazione dell'apparecchiatura.

IMMAGINI

Permette di importare / esportare immagini dall'apparecchiatura con una chiave USB.

FORMATI IMMAGINI SUPPORTATI

- JPG, PNG

i L'utilizzo di contenuti ad alta qualità incidono sulle prestazioni generali dell'apparecchiatura ed occupano spazio di memoria.

A La riproduzione di immagini potrebbe richiedere l'autorizzazione del proprietario del copyright o di altri diritti relativi al contenuto stesso.

Assicurarsi che sia rispettata la normativa sul copyright applicabile al paese di installazione dell'apparecchiatura.

BACKUP

Permette di esportare / importare su chiave USB un backup completo delle impostazioni dell'apparecchiatura.

Nel backup vengono salvati i gruppi di configurazione (con i relativi layout), le personalizzazioni dell'interfaccia utente, video e immagini usati per le playlist e prezzi.

i I parametri macchina e le impostazioni effettuate possono essere esportate e usate su altre apparecchiature o dopo un aggiornamento del software dell'applicazione.

I dati statistici, le impostazioni di rete, delle email, il nome macchina, la data di installazione, ... non vengono salvati.

LOGFILE ERRORI

Esporta in un logfile gli errori presenti in macchina.

Il salvataggio avviene su chiave USB.

SISTEMA

SVILUPPO

ESPORTA ALBERO DI MENÙ

Permette di esportare su chiave USB un file di testo dell'albero di menù delle funzioni software dell'apparecchiatura.

VISUALIZZA FILE DI LOG

Permette di visualizzare il log file.

Il log file è la registrazione sequenziale e cronologica delle operazioni che man mano vengono eseguite dall'apparecchiatura.

La registrazione degli eventi nel log file va abilitata dalle "funzionalità avanzate" del menù "sviluppo".

ESPORTA FILE DI LOG

Permette di esportare su chiave USB il log file.

Il log file è la registrazione sequenziale e cronologica delle operazioni che man mano vengono eseguite dall'apparecchiatura.

La registrazione degli eventi nel log file va abilitata dalle "funzionalità avanzate" del menù "sviluppo".

INFORMAZIONI DI SISTEMA

Riporta le informazioni principali del sistema come lo spazio di memoria utilizzato e disponibile, versioni firmware connettività...

IMPORTA / ESPORTA TRADUZIONI STRINGHE

Permette di importare / esportare tramite chiave USB le traduzioni delle stringhe dell'interfaccia utente.

ESPORTA IMPOSTAZIONI RICETTE

Permette di esportare su un file di testo le impostazioni delle ricette (tabelle dosi).

ESPORTA DATABASE MACCHINA

Permette di esportare su un file il database dell'apparecchiatura.

FUNZIONALITÀ AVANZATE

Permette di abilitare delle funzionalità avanzate per la diagnosi di malfunzionamenti dell'applicazione e/o del sistema operativo. L'attivazione di queste funzionalità rallenta il funzionamento dell'apparecchiatura. Questo menù è ad uso esclusivo del costruttore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

COLLAUDO COMPONENTI

Permette di collaudare i principali componenti dell'apparecchiatura. Vengono visualizzati i componenti che possono essere collaudati. Scegliere il componente che si vuol collaudare.

MOTODOSATORI

Viene attivato per qualche secondo il motodosatore polvere solubile.

MIXER

Viene attivato per qualche secondo il mixer

SGANCIO BICCHIERI

Viene sganciato un bicchiere

SGANCIO PALETTE

Viene sganciata una paletta

GRUPPO INFUSORE

Viene avviata la movimentazione del gruppo infusore.

MICRO PIENO FONDI

Azionare il micro pieno fondi liquidi per verificarne il funzionamento.

CONNETTIVITÀ

Vengono collaudate le connessioni dell'apparecchiatura (Ethernet, Wi-Fi, Bluetooth).

i Per effettuare i test è necessario che l'interruttore connettività sia azionato.

ILLUMINAZIONE VANO

Viene attivata per qualche secondo l'illuminazione (se presente) del vano erogazione.

TEMPERATURA CALDAIA

Viene visualizzata la temperatura della caldaia.

BUZZER

Viene emessa una serie di suoni dal buzzer della scheda CPU.

SISTEMI DI PAGAMENTO

Viene verificata la comunicazione con il sistema di pagamento.

VENTILATORE

Viene attivato/disattivato il ventilatore di aspirazione vapori.

SENSORE TAZZA

Viene verificata la funzionalità del sensore tazza, posizionare un oggetto di fronte alla fotocellula.

TEST SCIROPPI

E' possibile collaudare ogni singolo sciropo, toccare nuovamente il tasto per interrompere l'erogazione.

ELETTROVALVOLE

Viene attivata per qualche secondo l'elettrovalvola del mixer scelta.

⚠ Durante i test viene erogata acqua calda: non mettere le mani nella zona di erogazione

TEST WIFI

Viene verificata la comunicazione con la rete WiFi.

i Per effettuare i test è necessario che l'interruttore connettività sia azionato.

TEST ETHERNET

Viene verificata la comunicazione con la rete Ethernet.

i Per effettuare i test è necessario che l'interruttore connettività sia azionato.

TEST BLUETOOTH

Viene verificata la comunicazione Bluetooth.

i Per effettuare i test è necessario che l'interruttore connettività sia azionato.

TEST SENSORI E DISPOSITIVI INPUT

Visualizza la schermata con lo stato dei dispositivi di controllo dell'apparecchiatura (sonde, microswitch,...).

La funzione è utile per avere una panoramica generale dei vari sensori della macchina.

Per i dispositivi ON/OFF lo stato è mostrato con l'utilizzo del colore verde se il dispositivo è attivo / azionato, con il colore rosso se disattivato / non azionato.

Per i sensori viene visualizzato il valore rilevato (ad esempio temperatura).

TEST DISPOSITIVI DI OUTPUT

Permette di verificare il funzionamento di vari componenti dell'apparecchiatura.

Vengono visualizzati i componenti che possono essere verificati.

Scegliere il componente che si vuol testare.

i Per ragioni di sicurezza il test va effettuato con la porta chiusa.

Tener premuto il tasto del componente per attivarlo per verificare il suo funzionamento.

Al rilascio del tasto il componente verrà disattivato.

COLLAUDO TOUCH SCREEN

Permette di verificare il funzionamento del touch.

Toccare e trascinare il dito sul touchscreen.

Ogni tocco lascia una traccia di colore diverso.

Il collaudo permette di individuare eventuali zone del touch screen con scarsa o assente sensibilità.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO CALDAIA

E' possibile effettuare il riempimento e lo svuotamento della caldaia.

Il riempimento del circuito idraulico è automatico.

In caso di interventi al circuito idraulico o se si dovessero formare vuoti d'acqua consistenti effettuare il riempimento manuale del circuito idraulico.

Con la funzione svuotamento caldaia viene aperta una elettrovalvola per permettere all'aria di entrare nella caldaia

RIEMPIMENTO CALDAIA / CALDAIE

Il riempimento della caldaia / delle caldaie avviene all'installazione dell'apparecchiatura in modo automatico.

Usare la funzione per riempire la caldaia in seguito ad interventi di manutenzione all'impianto idraulico o se si formano vuoti d'acqua consistenti.

SVUOTAMENTO CALDAIA

Lo svuotamento della caldaia deve essere effettuato da personale tecnico.

⚠ L'acqua della caldaia è molto calda e provoca ustioni.

❗ Prima di procedere alla svuotamento della caldaia attendere che l'acqua in caldaia si raffreddi.

L'apparecchiatura prevede una procedura di "raffreddamento rapido" dell caldaia.

La funzione di svuotamento apre una elettrovalvola della caldaia per consentire l'entrata d'aria in caldaia.

SVUOTAMENTO AIR BREAK

Lo svuotamento dell'air break deve essere effettuato da personale tecnico.

Viene avviata la procedura di svuotamento dell'air break.

SELEZIONI COMPLETE

Permette di erogare delle selezioni di test delle bevande.

è possibile decidere se l'erogazione di test sarà:

- completa (bevanda ed accessori)
- solo accessori (bicchiere, paletta e zucchero)
- senza accessori

RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Permette di ripristinare l'apparecchiatura alle impostazioni di fabbrica.

❗ Tutti i dati statistici, elenco guasti e le impostazioni effettuate vengono perse.

RIAVVIO APPARECCHIATURA

Permette programmare il riavvio automatico dell'apparecchiatura.

Dalla funzione è possibile eseguire il riavvio immediato dell'apparecchiatura.

IMPOSTAZIONE DATA ORA

Data e ora vengono utilizzate per registrare gli eventi (ad esempio guasti, ...), per la gestione dei lavaggi programmati e per le segnalazioni di manutenzione.

Impostare data e ora corrente.

LINGUA

È possibile modificare la lingua predefinita di visualizzazione dei messaggi dell'interfaccia utente e dei menù.

Alcune lingue (lingue usate) sono disponibili per la funzione "cambio lingua".

Per rendere disponibili altre lingue è necessario spostare (dalle lingue disabilitate) l'icona della bandiera in "Lingue usate".

Per eliminare una lingua dalla funzione "cambio lingua" è sufficiente trascinare l'icona della bandiera in "Lingue disabilitate".

PROFILI UTENTI

E' possibile abilitare / disabilitare l'utilizzo di alcune funzioni di programmazione utilizzando dei profili di accesso.

Il profilo di accesso assicura che solamente le funzioni ad esso associate possano essere utilizzate.

Se la gestione dei profili d'accesso è disabilitata l'accesso ai menu di programmazione avviene senza password.

Ogni profilo utente ha una password di accesso.

Le password di default sono:

- Tecnico (4444),
- Distributore (3333),
- Caricatore (2222)
- Utente (1111)

Le funzionalità di programmazione avanzate devono essere riservate solo a persone con conoscenza specifica dell'apparecchiatura (personale tecnico) e delle norme igieniche.

Dalla funzione è possibile:

- abilitare / disabilitare le funzioni di menù per ogni profilo d'accesso.
- cambiare la password di accesso per ogni profilo utente: toccare "modifica password"
- cambiare il nome del profilo: toccare il nome del profilo per modificare.

RETE / NETWORK

Le configurazioni ethernet e wi-fi variano in funzione della rete a cui si vuol collegare l'apparecchiatura e delle protezioni di rete adottate.

❗ Rivolgersi all'amministratore di rete locale (sistemista) per conoscere i parametri di rete adatti a cui l'apparecchiatura sarà connessa.

L'apparecchiatura supporta il protocollo TCP/IP.

Non è possibile abilitare contemporaneamente le connessioni ethernet e wi-fi.

La configurazione della connessione dati su rete cellulare varia in funzione dell'operatore telefonico scelto.

❗ Rivolgersi all'operatore telefonico scelto per conoscere i parametri adatti per la connessione dati

ETHERNET

Permette di abilitare e configurare la connessione alla rete LAN dell'apparecchiatura.

Abilitare la connessione di rete per connettere l'apparecchiatura alla rete LAN.

Vengono visualizzati tutti i parametri di rete che è possibile modificare.

I parametri di rete (ad esempio l'indirizzo IP, ...) possono essere:

- assegnati automaticamente (DHCP) oppure
- manualmente.

❗ Per assegnare automaticamente i parametri di rete è necessario che sia presente un server DHCP sulla rete LAN.

Se si sceglie l'impostazione manuale dei parametri è necessario inserire:

- indirizzo IP che si vuol assegnare all'apparecchiatura
- maschera di sottorete (subnet mask) a cui l'indirizzo IP appartiene
- indirizzo IP del gateway (router)
- indirizzo IP del server risolutore dei nomi (server DNS)

⚠ Un errore nell'inserimento manuale dei parametri o l'utilizzo di un indirizzo IP già utilizzato sulla rete LAN non permette la comunicazione in rete dell'apparecchiatura.

Dalla funzione è possibile verificare se la connessione di rete è funzionante.

L'indirizzo MAC (MAC address) è un indirizzo univoco assegnato dal produttore e che identifica la scheda di rete dell'apparecchiatura.

L'indirizzo MAC non è modificabile.

WI-FI

Permette di abilitare e configurare la connessione wi-fi dell'apparecchiatura.

Abilitare la connessione wi-fi per connettere l'apparecchiatura ad una rete wi-fi.

L'apparecchiatura supporta i principali sistemi di protezione wi-fi (crittografia).

❗ La crittografia "Open" non garantisce alcun tipo di protezione.

Attivando la connessione wi-fi l'apparecchiatura mostra le reti wi-fi disponibili a cui connettersi.

Scegliere il nome della rete wi-fi (SSID) a cui connettersi; nel caso in cui la rete wi-fi sia nascosta è necessario conoscere il nome (SSID) ed inserirlo manualmente.

I parametri di rete (ad esempio l'indirizzo IP, ...) possono essere:

- assegnati automaticamente (DHCP) oppure
- manualmente.

❗ Per assegnare automaticamente i parametri di rete è necessario che sia presente un server DHCP sulla rete.

❗ I parametri relativi alle protezioni e la password di accesso alla rete wi-fi vanno impostati manualmente.

Se si sceglie l'impostazione manuale dei parametri è necessario inserire:

- indirizzo IP che si vuol assegnare all'apparecchiatura
- maschera di sottorete (subnet mask) a cui l'indirizzo IP appartiene
- indirizzo IP del gateway (router)
- indirizzo IP del server risolutore dei nomi (server DNS)

⚠ Un errore nell'inserimento manuale dei parametri o l'utilizzo di un indirizzo IP già utilizzato sulla rete Wi-Fi non permette la comunicazione in rete dell'apparecchiatura.

Dalla funzione è possibile verificare se la connessione è funzionante.

L'indirizzo MAC (MAC address) è un indirizzo univoco assegnato dal produttore e che identifica la scheda di rete dell'apparecchiatura.

L'indirizzo MAC non è modificabile.

BLUETOOTH

Permette di abilitare e configurare la connessione Bluetooth e scambiare dati a breve distanza (massimo 10 metri) tra l'apparecchiatura ed altri dispositivi.

Per connettersi ad un dispositivo Bluetooth è necessario:

- inserire un nome per identificare l'apparecchiatura.
- rendere individuabile l'apparecchiatura durante la ricerca di dispositivi Bluetooth. In modalità di individuazione viene trasmesso un segnale wireless che consente di far rilevare l'apparecchiatura ad altri dispositivi.
- inserire il codice di autenticazione per associare il dispositivo Bluetooth.

Quando un dispositivo è individuabile è in genere attiva anche la modalità di associazione.

Vengono mostrati i dispositivi associati all'apparecchiatura.

IMPOSTAZIONI CONNESSIONE DATI SU RETE CELLULARE

Permette di abilitare e configurare i parametri di connessione dati su rete cellulare.

Abilitare la connessione dati per poter visualizzare e configurare i parametri.

I valori dei parametri (ad esempio PIN, l'indirizzo APN, dati d'accesso come nome utente e password, ...) variano in funzione dell'operatore telefonico scelto: richiederli al proprio gestore telefonico.

Dalla funzione è possibile vedere l'intensità del segnale della rete cellulare.

FIREWALL

Permette di aumentare la protezione dell'apparecchiatura da accessi indesiderati quando connessa in rete.

E' consigliato abilitare il firewall.

Il firewall dell'apparecchiatura non è configurabile.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

Visualizza la versione software dell'applicazione.

Per aggiornare il software dell'apparecchiatura vedere il capitolo manutenzione.

INFORMAZIONI

Permette di visualizzare tutte le informazioni relative al software dell'apparecchiatura (versione, tema grafico utilizzato, configurazione macchina, ...)

CONNETTIVITÀ

IMPOSTAZIONI EMAIL

L'apparecchiatura è in grado di inviare notifiche (tramite email) riguardo ad eventi e guasti.

❗ Per poter inviare notifiche tramite email è necessario aver una connessione di rete attiva, di un server della posta in uscita SMTP con un account email attivo.

Un server della posta in uscita (SMTP: Simple Mail Transfer Protocol) è un server che si occupa dell'invio di email

❗ L'apparecchiatura invia notifiche tramite email. Non è possibile ricevere email sull'apparecchiatura.

Abilitare la funzione per poter impostare i parametri per l'invio delle email e gli indirizzi email destinatari delle notifiche.

I parametri variano in funzione del server SMTP utilizzato (fornitore di servizi email su internet o server email su rete LAN interna o proprietari).

L'apparecchiatura fornisce una serie di parametri preconfigurati per i principali fornitori di servizi email su internet.

Resta possibile inserire manualmente i parametri email per gli altri fornitori di servizi email su internet o per i server email su rete LAN interna o proprietari (custom).

❗ Per i server su rete LAN interna rivolgersi all'amministratore di rete (sistemista) per conoscere i parametri adatti.

❗ Per i fornitori di servizi email su internet è necessario rivolgersi al supporto o ai servizi di assistenza del fornitore di servizi email per conoscere i parametri email adatti.

E' possibile inserire e cancellare gli indirizzi email a cui inviare le notifiche.

Dopo aver impostato i parametri è possibile inviare una email di prova per verificare la corretta configurazione.

PARAMETRI EMAIL

inserire:

- Il nome che verrà usato come nome mittente, ad esempio *Brio...*
- Il nome host (indirizzo) del server della posta in uscita SMTP, ad esempio *smtp.example.com*.
- Il numero di porta utilizzato dal server di posta in uscita. I numeri di porta più comuni sono 25, 465 e 587.
- utente SMTP: l'indirizzo email mittente, ad esempio *vendingmachine@domain.com*
- password SMTP per eseguire l'autenticazione sul server SMTP e permettere l'invio dell'email.
Inserire la password se è richiesta per l'autenticazione sul server SMTP.
- indicare se il server di posta in uscita utilizza la connessione sicura SMTPS.

NOTIFICHE EVENTI

Abilitare gli eventi di cui si vuol ricevere le notifiche (esempio accesso ai menu, operazioni di sanitizzazione, ...)

NOTIFICHE GUASTI

Abilitare i guasti di cui si vuol ricevere le notifiche (esempio vuoto caffè, vuoto acqua, ...)

NOTIFICHE EVADTS

Permette di pianificare l'invio di email con i dati in formato EVADTS.

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

❗ Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere ad operazioni di manutenzione che richiedano lo smontaggio di componenti.

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

PREMESSA GENERALE

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

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

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

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

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

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

INTERRUTTORI E SICUREZZE

INTERRUTTORE GENERALE

L'interruttore generale (di tipo manuale) toglie tensione all'apparecchiatura ed è posizionato in basso a destra (sotto la mensola mixer).

❗ Con l'interruttore generale spento rimane in tensione il morsetto del cavo elettrico ed al filtro anti disturbi.

INTERRUTTORE PORTA

Aprendo la porta, un apposito interruttore toglie tensione ai componenti in movimento dell'apparecchiatura.

Per dare tensione ai componenti con la porta aperta, è sufficiente inserire la chiave gialla nella feritoia dell'interruttore porta.

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

INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ

Aprendo la porta, un apposito interruttore disattiva i componenti di connettività dell'apparecchiatura.

Con porta aperta gli azionamenti da remoto dei gruppi funzionali e il controllo a distanza sono disabilitati.

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

Per attivare i componenti di connettività (esempio collaudo della comunicazione) con la porta aperta è sufficiente tirare il perno dell'interruttore connettività.

Con attivazioni e disattivazioni ravvicinate dell'interruttore l'apparecchiatura disabilita i componenti di connettività; per ripristinarli sarà necessario riavviare l'apparecchiatura.

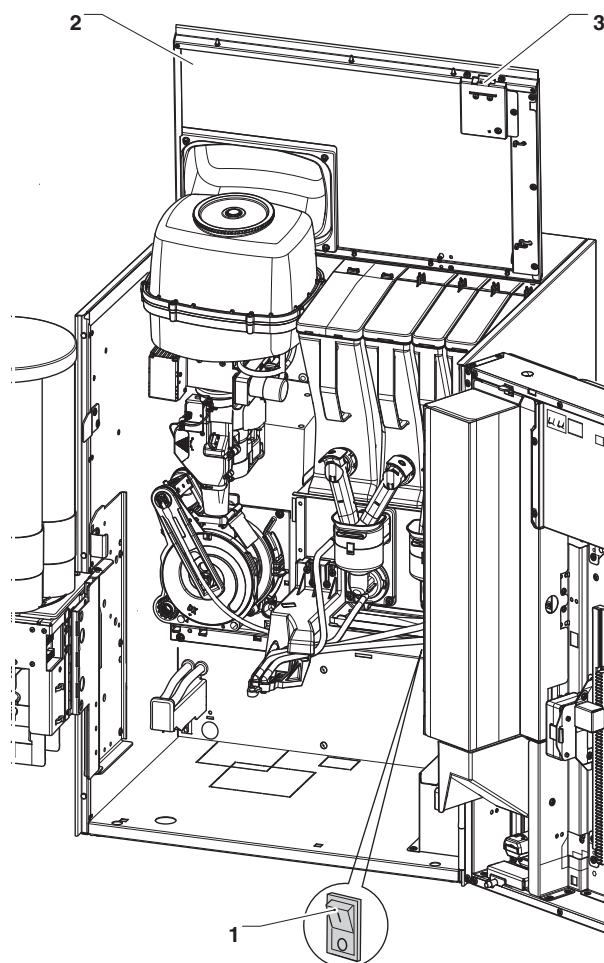


Fig. 29

- 1. Interruttore generale
- 2. Pannello superiore sollevabile
- 3. Interruttore porta

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi è necessaria una piccola manutenzione.

Per la manutenzione è necessario togliere il gruppo infusore:

1. scollegare l'ugello di uscita caffè dal gruppo ruotandolo di 90° rispetto alla biella e tirarlo verso l'esterno.
2. togliere la copertura del gruppo infusore
3. azionare la leva fermo gruppo ruotandola sino alla posizione orizzontale.
4. togliere il gruppo infusore.

SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE SUPERIORE

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

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

SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE INFERIORE

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

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

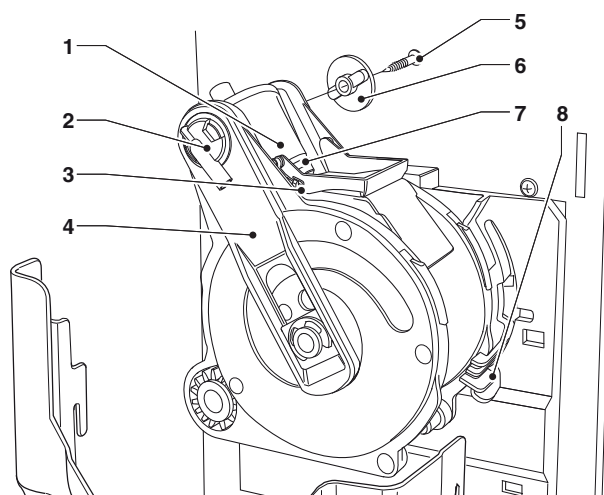
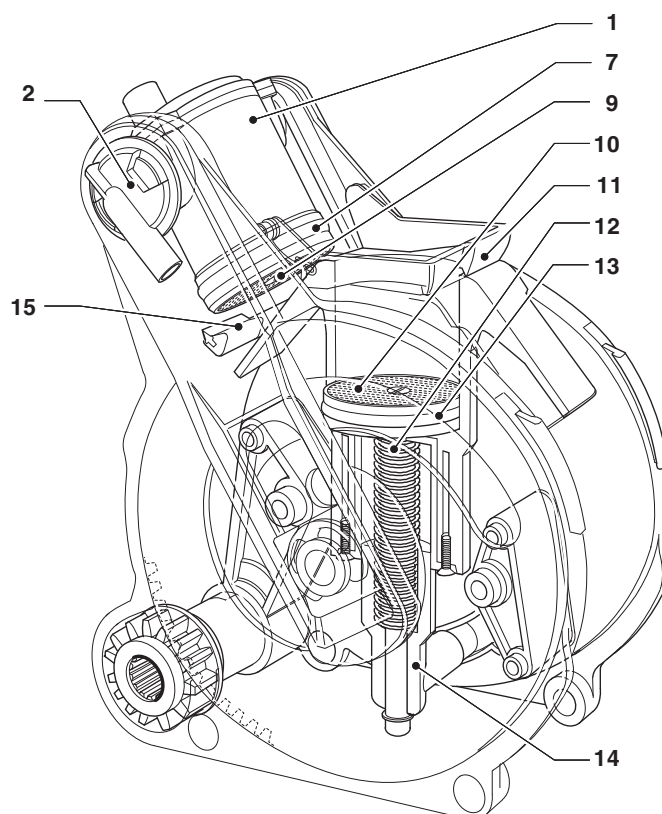


Fig. 30

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



OPERAZIONI PERIODICHE

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

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

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

SANIFICAZIONE

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

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

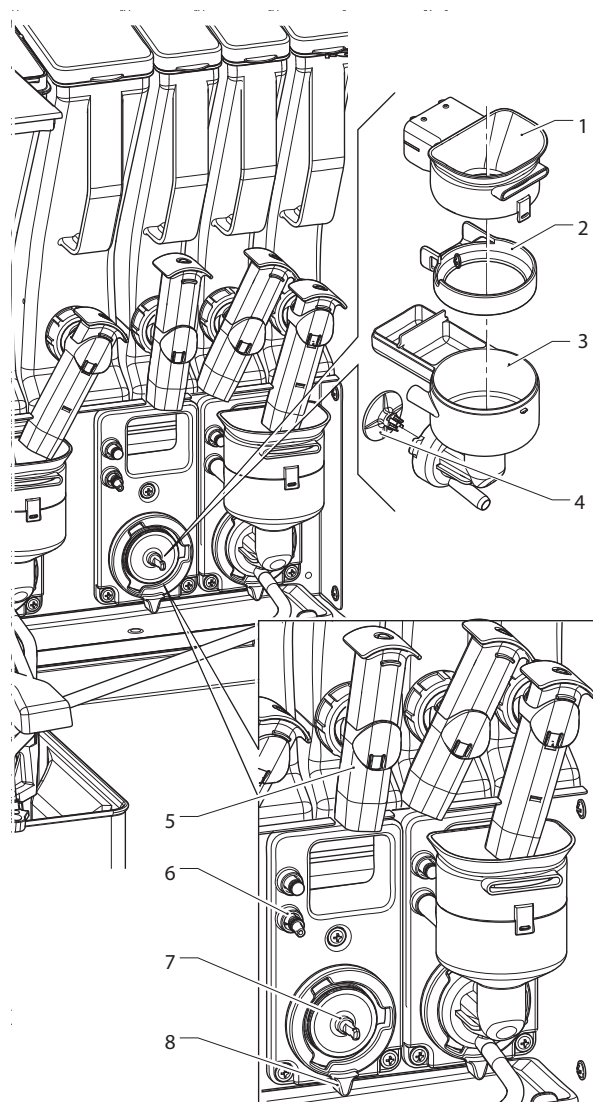


Fig. 31

1. Imbuto polveri
2. Anello paraspruzzi
3. Convogliatore acqua
4. Ventolina frullatore
5. Bocchetta polvere
6. Ugelli entrata acqua
7. Guarnizione premistoppa
8. Flangia fissaggio mixer

MIXER

Per apparecchi che erogano bevande solubili, procedere con lo smontaggio dei particolari:

1. Staccare i tubi dagli attacchi dei mixer
2. Ruotare in senso antiorario la ghiera di fissaggio mixer e togliere il mixer. Prestare particolare attenzione a richiuderla completamente in fase di rimontaggio;
3. Separare l'imbuto polvere solubile, il cassetto deposito polvere e l'imbuto acqua
4. Smontare le ventoline: esercitare una leggera trazione per liberarle;

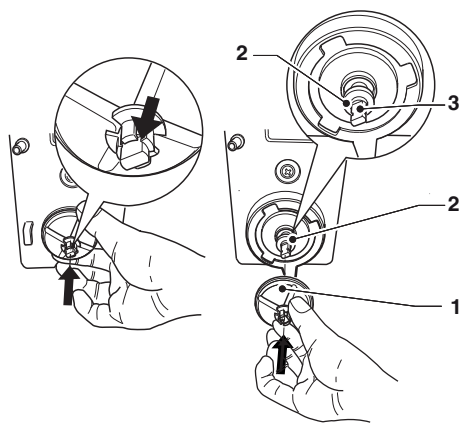


Fig. 32

1. Ventolina
2. Guarnizione premistoppa
3. Scarico albero

5. Immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata. Lavare tutti i componenti con prodotti sanitizzanti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.
6. Verificare lo stato di usura della guarnizione di tenuta dell'albero del motofrullatore.

Se è usurata, lacerata e priva di elasticità sostituirla.

7. Rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuto polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.
8. Riposizionare il mixer. Verificare che l'imbuto acqua sia innestato correttamente.
9. Ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso orario per fissare il mixer dall'apparecchio.

Dopo aver rimontato i particolari è, comunque, necessario:

Effettuare il lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbuto alcune gocce della soluzione sanitizzante e procedere ad un'abbondante risciacquo per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

PULIZIA CONTENITORI PRODOTTI

Procedere come segue:

1. togliere i contenitori dall'apparecchio;
2. smontare le bocchette uscita prodotto e sfilare le coclee dal lato posteriore del contenitore;
3. pulire tutti i particolari con una soluzione di acqua calda e prodotto sanitizzanti. Asciugare accuratamente i particolari

SCHEDE ELETTRONICHE

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

In caso di sostituzione è necessario verificare la configurazione delle schede elettroniche e caricare il software adeguato.

❗ Le coperture vanno rimosse con l'apparecchio scollegato dalla rete elettrica.

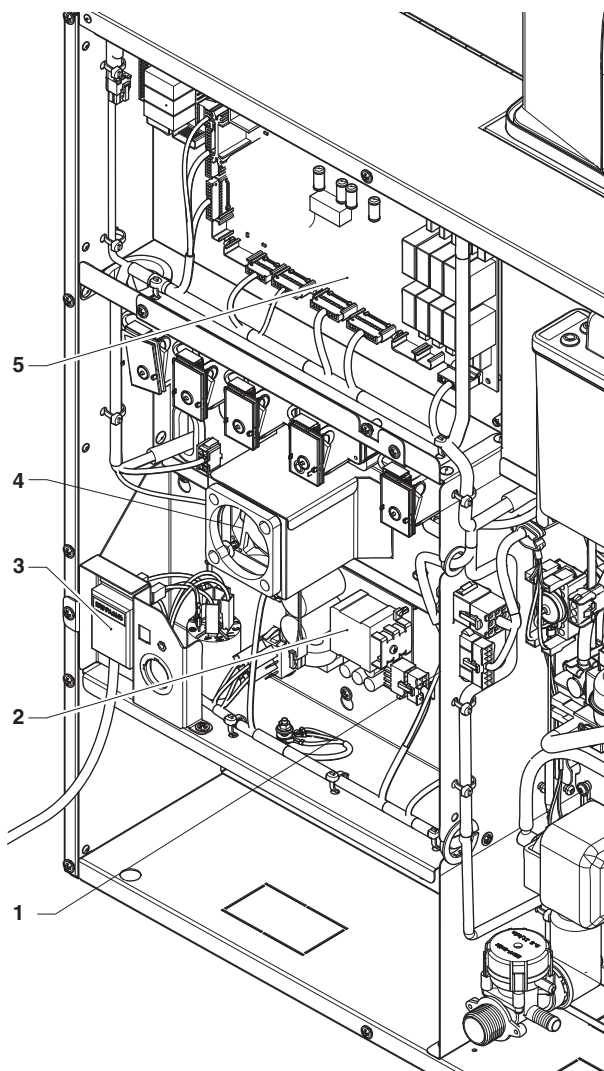


Fig. 33

- 1. Scheda controllo caldaia
- 2. Scheda alimentatore
- 3. Morsetto cavo elettrico
- 4. Ventola aspirazione vapori
- 5. Scheda attuatori

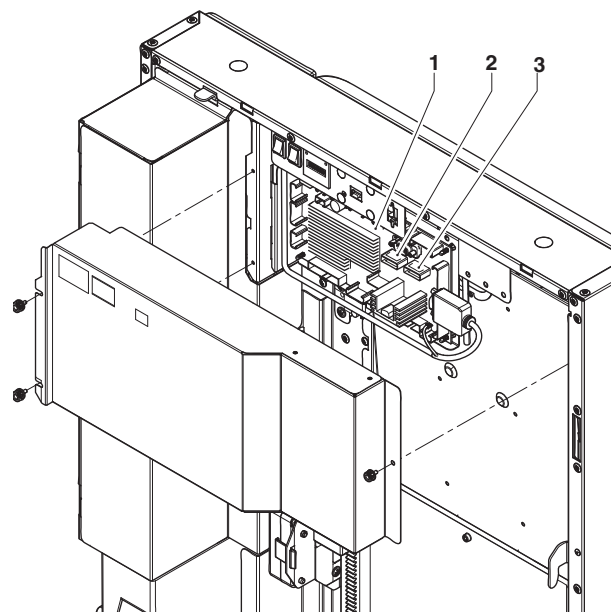


Fig. 34

- 1. Scheda CPU
- 2. porta USB
- 3. porta USB OTG

SCHEDA CPU

La scheda C.P.U. (Central Process Unit) gestisce l'interfaccia d'uso (touch screen) ed il funzionamento dell'apparecchiatura.

Sulla scheda C.P.U. è installato il software applicativo della macchina.

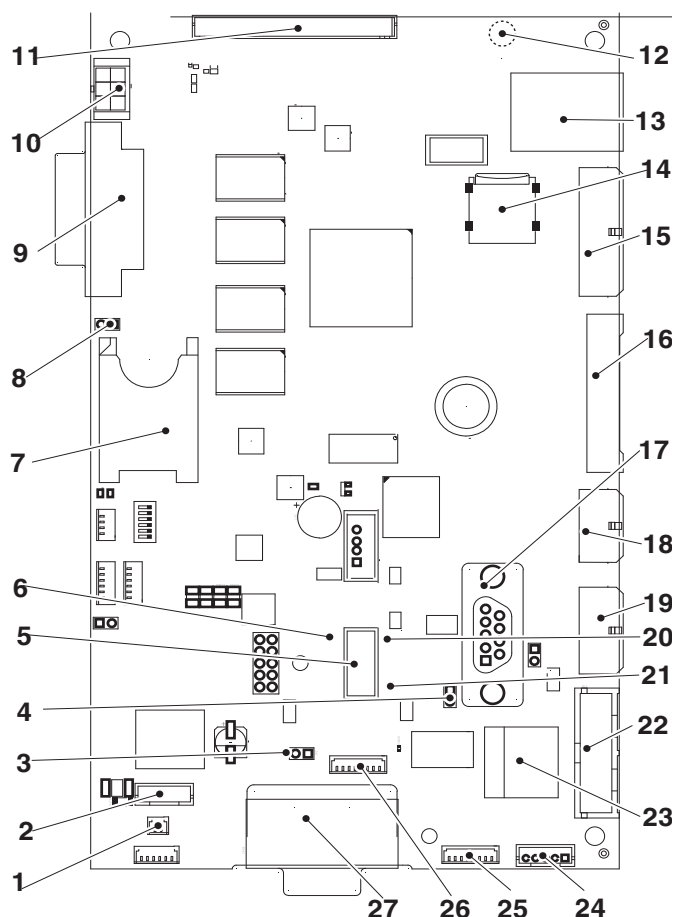


Fig. 35

1. (J2) interruttore connettività
2. (CN30) non usato
3. (JP2) ponticello CAN BUS 1 chiuso
4. (JP5) ponticello CAN BUS 2 aperto
5. porta USB OTG
6. Led giallo RESET
7. slot SIM card*
8. (JP4) ponticello presenza SIM CARD
9. (J16) connettore DVI
10. (CN31) illuminazione touch screen
11. (CN55) Bus I2C
12. (CN33) connettore antenna wi-fi**
13. connettore ethernet (1 Gbit/s)
14. slot MICRO SD*
15. (J42) pulsanti di servizio e contacolpi
16. (J43) ingressi / uscite digitali
17. (CN53) Connettore seriale RS232
18. (J41) non usato
19. (J35) Sistemi di pagamento
20. Led verde RUN
21. Led rosso +5V ALIMENTAZIONE
22. (J36) Validatore
23. connettore ethernet (100 Mbit/s)
24. (CN9) connettore touch screen
25. (J47) Non usato
26. (CN34) non usato
27. (CN29) CAN BUS

** Sul retro della scheda

SCHEDA ATTUAZIONI

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

La scheda è alimentata a 24 Vcc.

- Il LED 1 rosso non usato;
- Il LED 2 (caldaia in riscaldamento) rosso indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia espresso;
- Il LED 3 (run) verde lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- Il LED 4 (reset) rosso si accende durante il reset della scheda;
- Il LED 5 verde indica la presenza dei 34Vdc;
- Il LED 6 verde indica la presenza dei 5 Vcc;
- il LED 7 verde watchdog;
- il LED 9 giallo presenza +3,3V;
- Il LED 8 verde indica gli impulsi del contatore volumetrico (se presente);
- Il LED 10 giallo indica la presenza dei 24Vdc.

FUNZIONE RELÉ

- RL1 = ESC
- RL2 = ESP
- RL3 = non usato
- RL4 = PM
- RL5 = non usato
- RL6 = MAC
- RL7 = PM (versione con tanica)
- RL8 = NON USATO
- RL9 = CMSB
- RL10 = MSCB

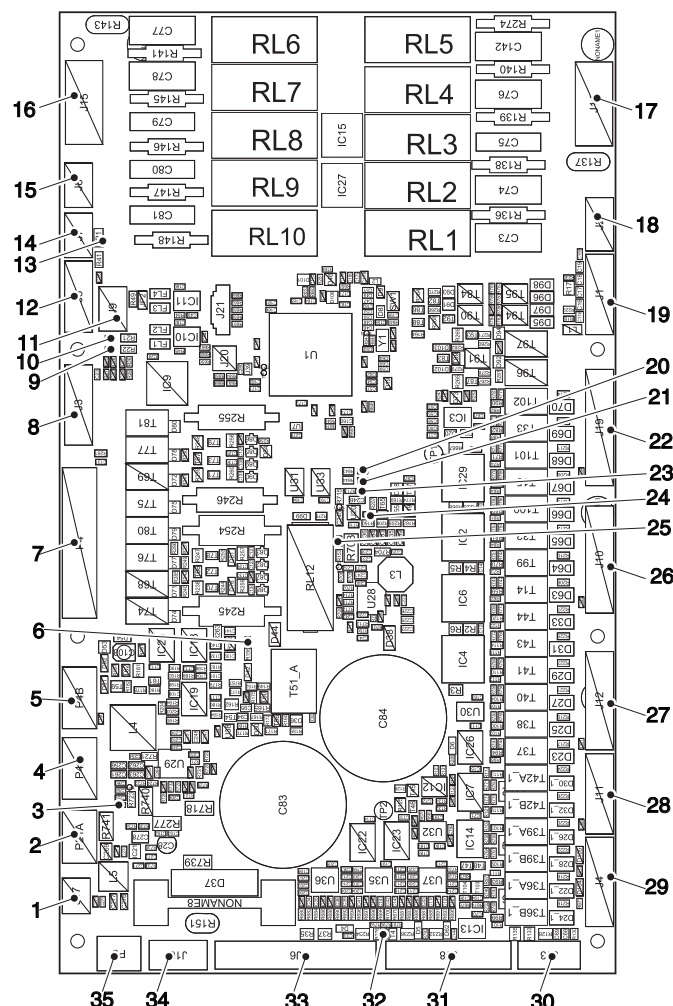


Fig. 36

1. (J17) ventola aspirazione vapori
2. (P4A) Non usato
3. LED 10 presenza +24V
4. (P21A) bobina relè di sicurezza
5. (P4A) Non usato
6. LED 7 watchdog
7. (P4) Non usato
8. (J3) Non usato
9. LED 2 riscaldamento caldaia
10. LED 1 non usato
11. (J9) Non usato
12. (J6) Segnali di input
13. Ponticello can bus JP1 (chiuso)
14. (J7) CAN bus
15. (J8) CAN bus
16. (J15) Utilizzatori
17. (J14) Utilizzatori
18. (J2) Non usato
19. (J1) Non usato
20. LED 4 "reset" scheda
21. LED 3 "run"
22. (J19) Input e output 24 V
23. LED9 presenza +3,3V
24. LED5 presenza +34V
25. LED 6 presenza +5V
26. (J10) Motodosatori
27. (J12) Motofrullatori
28. (J11) Pompa acqua
29. (J4) Connettore programmazione scheda (RS232)
30. (J13) Non usato
31. (J18) Input
32. LED 8 contatore volumetrico
33. (J6) Input
34. (J16) Alimentazione 24 Vdc
35. (P3) Non usato

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA

La scheda controlla l'intervento della resistenza della caldaia.

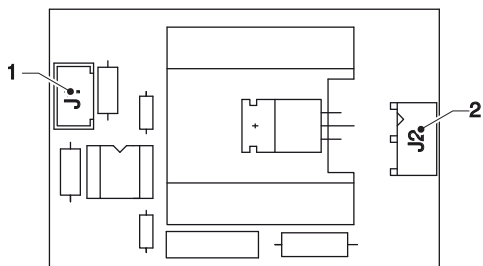


Fig. 37

1. J1 Alla scheda attuazioni
2. J2 Alla resistenza caldaia

PROTEZIONE TERMICHE CALDAIE

Le caldaie hanno dei protettori termici (termostati) che intervengono a diversi livelli in caso di guasto del sistema di controllo delle caldaie.

In caso di intervento di uno o più termostati va identificata ed eliminata la causa dell'avaria.

Il ripristino dei termostati deve essere effettuato manualmente con l'apposito pulsante posto sui termostati stessi.

In caso di intervento dei termostati, in assenza di acqua, i componenti della caldaia e i componenti di controllo potrebbero essersi danneggiati.

Importante !!!

Se per, una qualsiasi ragione, dovesse verificarsi un funzionamento del sistema di riscaldamento in assenza di acqua (a secco) prima della rimessa in servizio:

- verificare il corretto funzionamento della sonda di temperatura
- sostituzione della sonda di temperatura e le guarnizioni di tenuta dei raccordi presenti sulla caldaia stessa

CALDAIA ESPRESSO

La caldaia espresso ha un termostato di sicurezza che disattiva la resistenza della caldaia nel caso in cui la temperatura interna dell'acqua superi la soglia di sicurezza (125°C).

CALDAIA SOLUBILI

La caldaia solubili ha un termostato a contatto, che disattiva la resistenza della caldaia nel caso in cui la temperatura interna dell'acqua superi la soglia di 125°C.

Un termostato a capillare (di sicurezza) interromperà l'alimentazione elettrica nel caso in cui la caldaia raggiunga la temperatura di 140°C.

INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE

❗ L'installazione e/o l'aggiornamento del sistema operativo cancella il software dell'applicazione, i dati statistici, le impostazioni e le personalizzazioni effettuate. Video/immagini per le playlist vengono cancellati.

Utilizzare le funzioni di backup su chiave USB (menù importa / esporta) per salvare le impostazioni, le personalizzazioni e i video/immagini per le playlist.

L'installazione e/o l'aggiornamento software (all'avvio dell'apparecchiatura) va effettuato con chiavetta USB (USB Stick).

❗ La chiavetta USB deve essere formattata con file system FAT32 e contenere solo i file necessari all'aggiornamento.

Non è garantita la compatibilità con tutti i dispositivi di memoria USB presenti sul mercato.

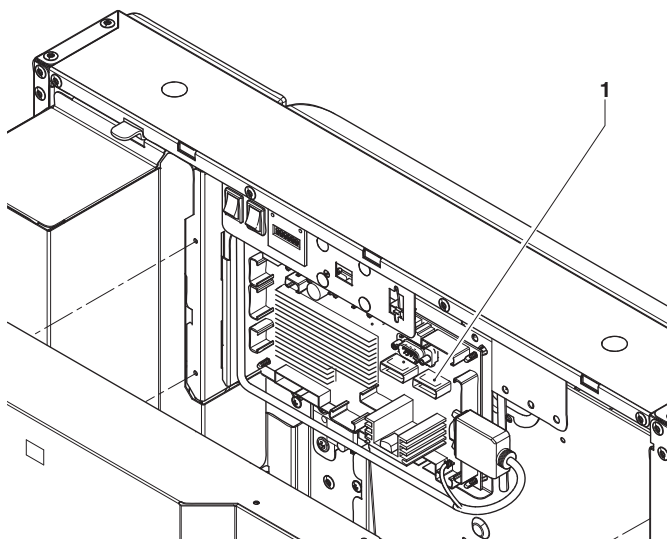


Fig. 38

1. Porta USB OTG

SISTEMA OPERATIVO “SYSTEM KEY” CHIAVE1

Procedere come segue:

1. Copiare i singoli file del sistema operativo nella directory principale della chiavetta USB,
2. Spegnerne l'apparecchiatura,
3. Inserire la chiavetta USB nella porta USB OTG della scheda CPU
4. Accendere l'apparecchiatura.
5. Vengono visualizzati alcuni messaggi sul procedere dell'aggiornamento. L'aggiornamento richiede alcuni minuti.
6. Al termine dell'aggiornamento viene visualizzato il messaggio di rimuovere la chiavetta USB.
7. Dopo aver tolto la chiavetta USB l'apparecchiatura si riavvia automaticamente.
8. Installare il software applicazione

APPLICAZIONE “UPDATE KEY” CHIAVE2

Procedere come segue.

1. Copiare i singoli file dell'applicazione nella directory principale della chiavetta USB,
2. Spegnerne l'apparecchiatura,
3. Inserire la chiavetta USB nella porta USB OTG della scheda CPU
4. Accendere l'apparecchiatura.
5. Vengono visualizzati alcuni messaggi sul procedere dell'aggiornamento. L'aggiornamento richiede alcuni minuti.
6. Al termine dell'aggiornamento viene visualizzato il messaggio di rimuovere la chiavetta USB.
7. Dopo aver tolto la chiavetta USB l'apparecchiatura si riavvia automaticamente.
8. Verrà avviata la procedura guidata per le prime impostazioni (modello apparecchiatura, lingua dei messaggi, nome macchina, ...)

❗ L'aggiornamento del software applicazione mantiene le impostazioni, le personalizzazioni effettuate e video/immagini per le playlist.

Appendice

CIRCUITO IDRAULICO

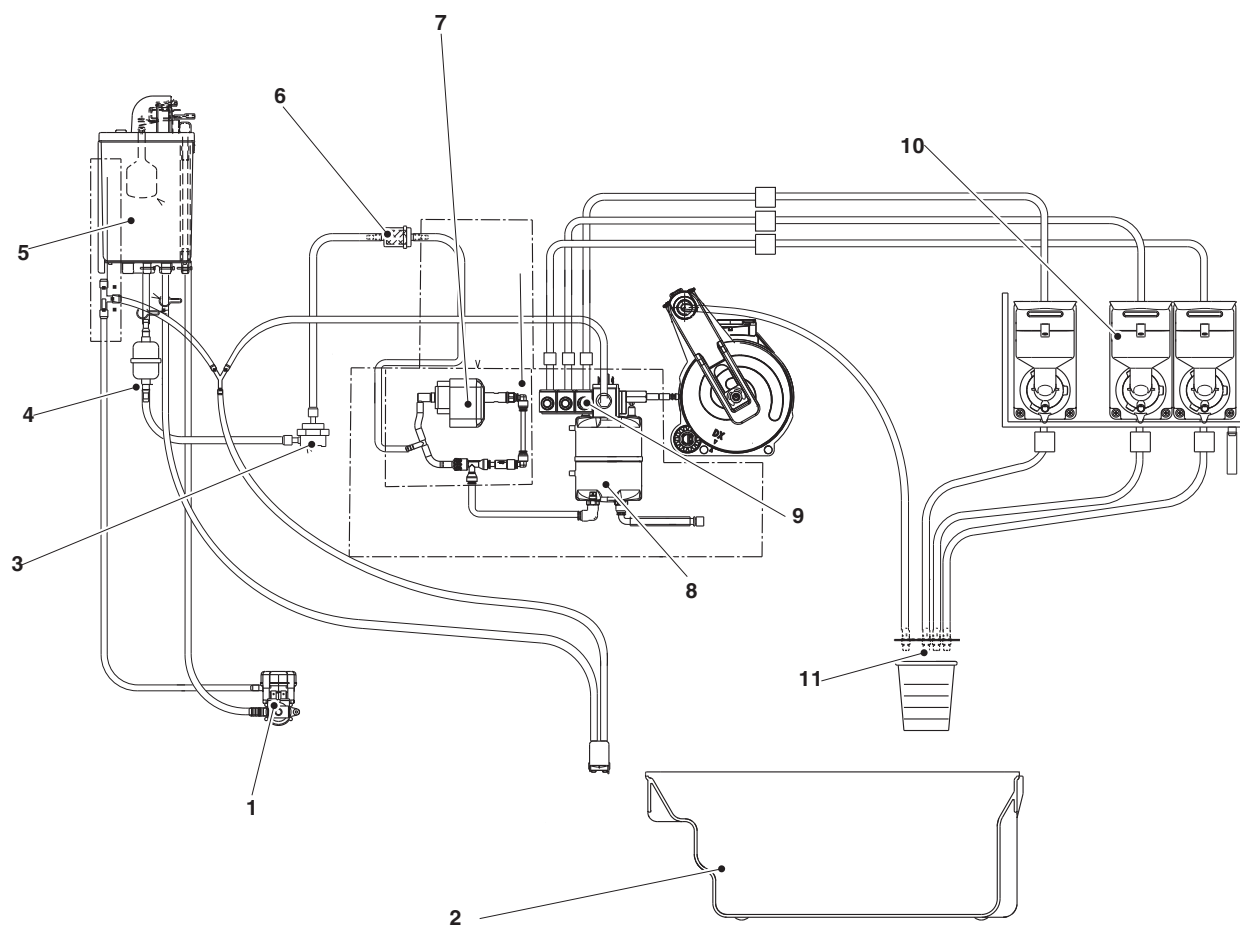
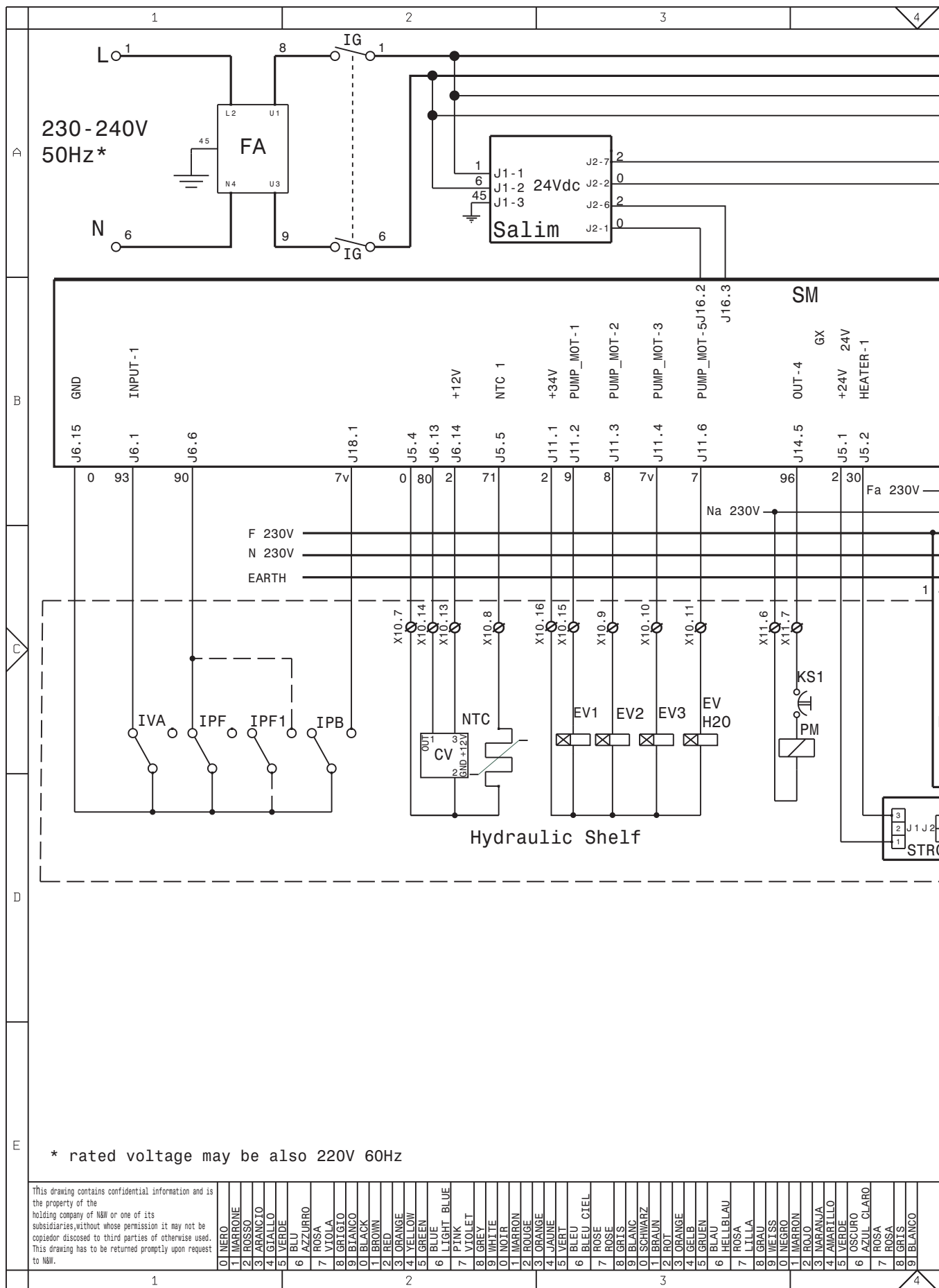
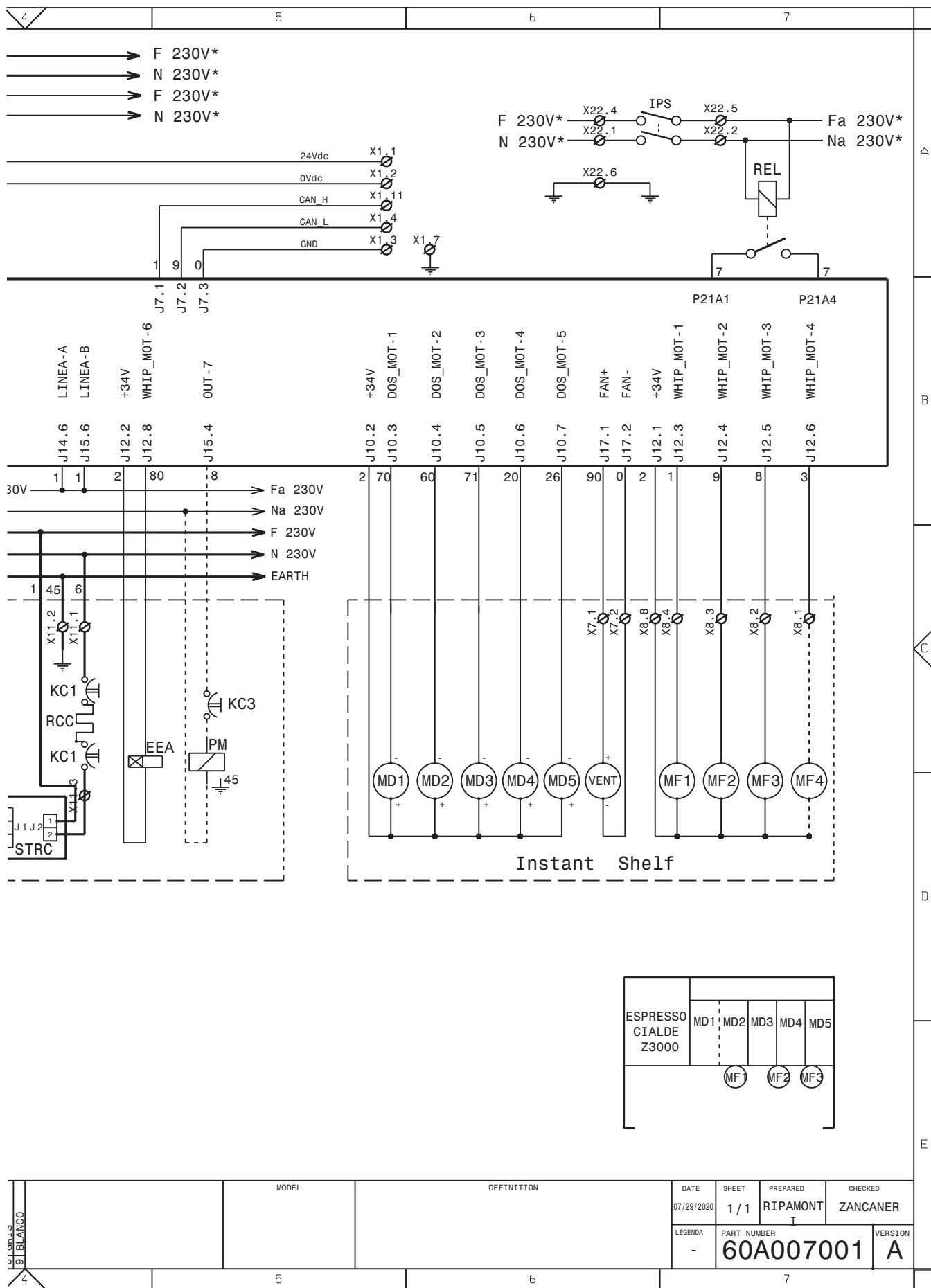


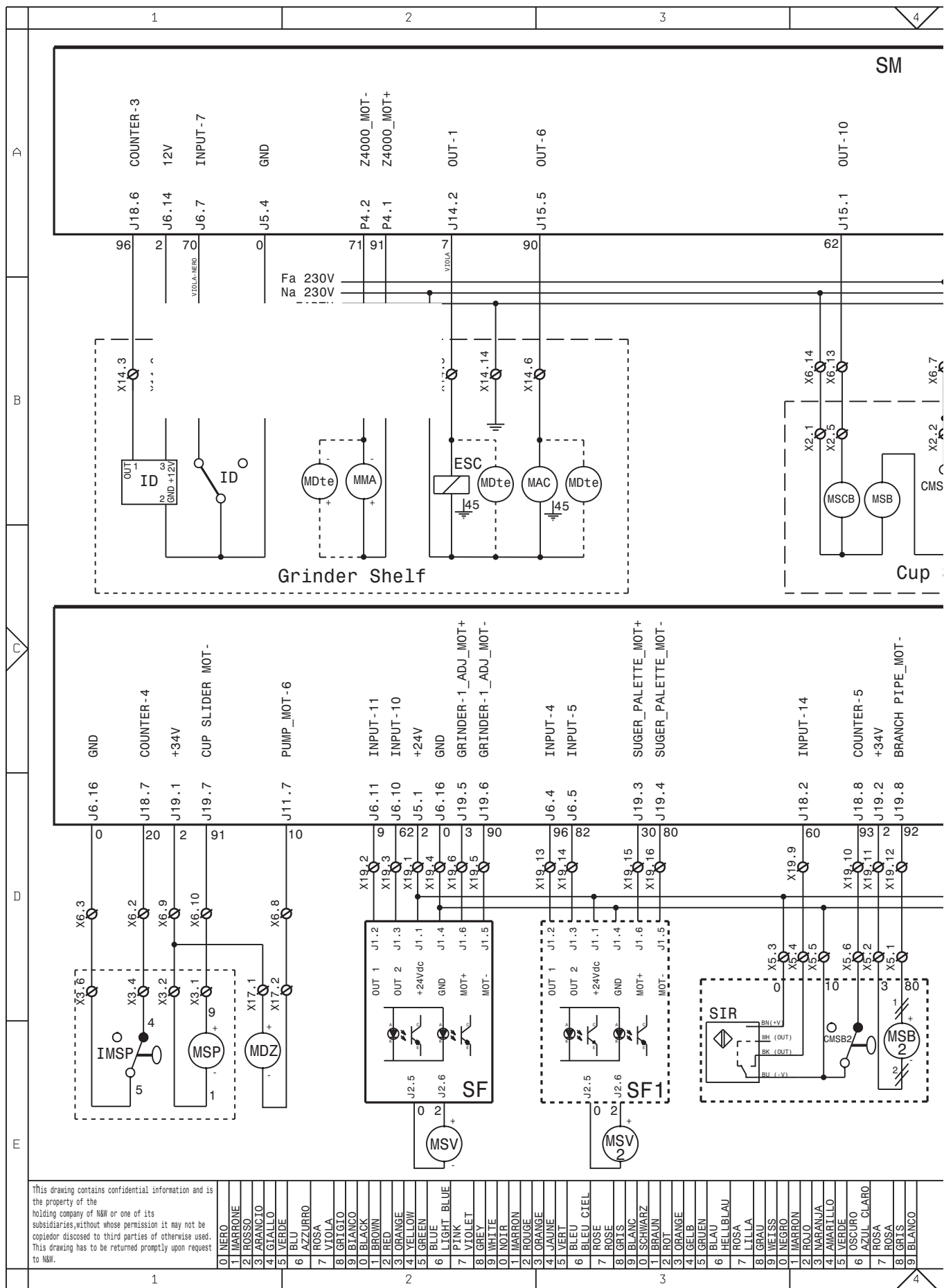
Fig. 1

1. elettrovalvola alimentazione idrica
2. bacinella fondi
3. contatore volumetrico
4. filtro
5. air break
6. filtro
7. pompa
8. caldaia
9. gruppo elettrovalvole
10. mixer
11. ugelli di erogazione



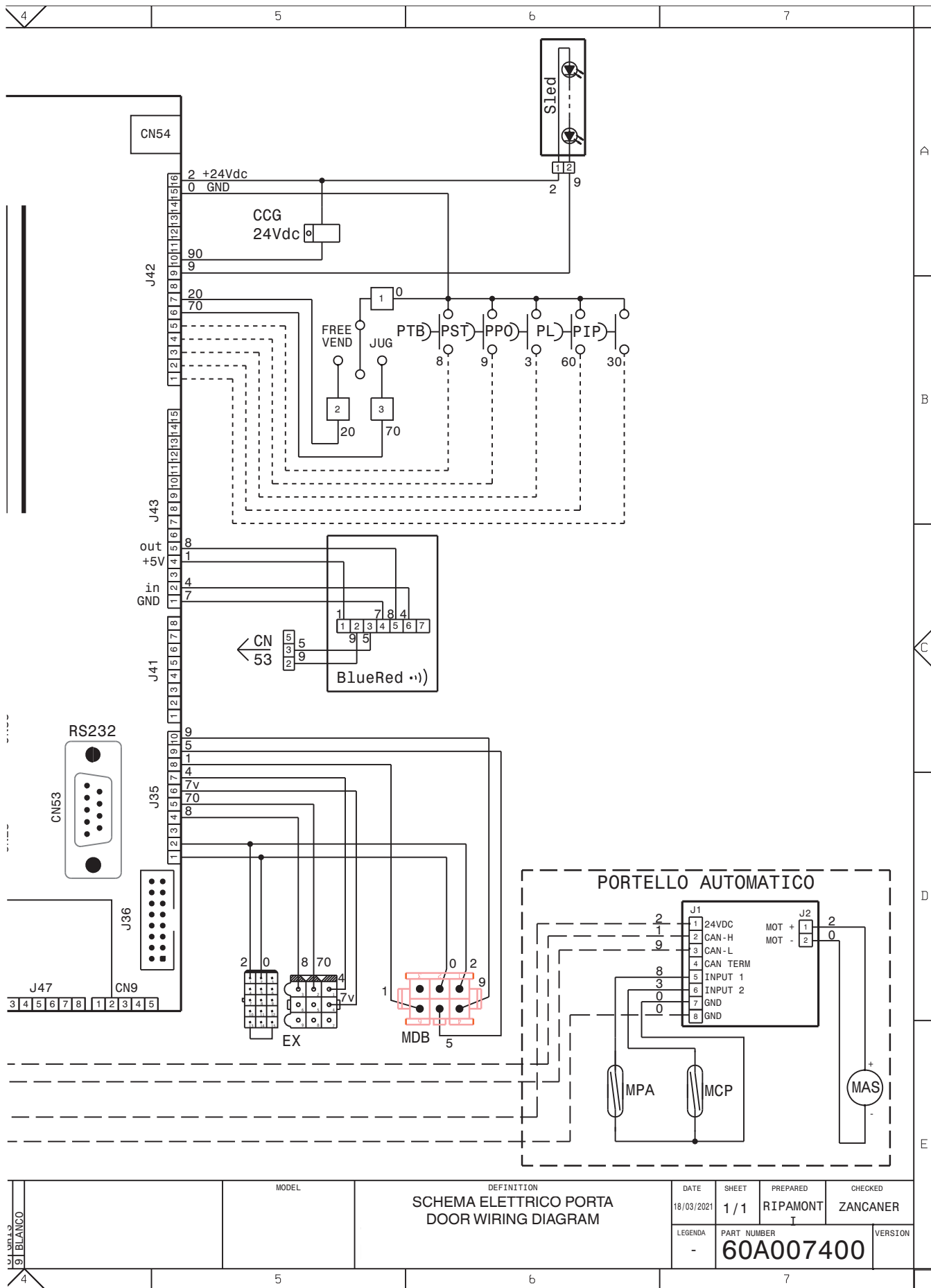


SALIM SCHEDA ALIMENTATORE
 SM SCHEDA MACCHINA
 STRC1 SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
 VENT VENTILATORE



CM CAMMA MOTORE
CMSB1- CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI
ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
ESC1- ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE
ID INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
IMSP MICRO INTERRUPTORE SGANCIO PALETTE
IVB1- INTERRUPTORE VUOTO BICCHIERI

M MOTORE GRUPPO CAFFE'
MAC MACININO
MDTE- MOTODOSATORE TE FRESCO
MDZ MOTODOSATORE ZUCCHERO
MMA MOTORE REGOLAZIONE MACINE
MSB1- MOTORE SGANCIO BICCHIERI
MSCB MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
MSP MOTORE SGANCIO PALETTE



SIR SENSORE INFRAROSSO
 SLED SCHEDA LED
 SUC SCHEDA UNITA' CENTRALE







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.

Successivi miglioramenti, adeguamenti apportati alle apparecchiature non obbligano il Costruttore ad intervenire sulle apparecchiature fornite precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica di corredo.

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.

CODE T6305IT00

