

Opera Plus

**Espresso
2 Espresso**

IT Italiano



Doc. No. H 4775IT00
EDITION 1 09 - 2015

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.com
Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Milano (MI) Italia
Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e PIVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT0802000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963



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

IT La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni. Vengono riportate le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evoca S.p.A.

ANDREA ZOCCHI
Andrea Zocchi
C.E.O.

Dichiarazione di conformità



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

In quella pagina si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione è conforme:

- Alle disposizioni legislative delle Direttive Europee in vigore (con successive modifiche e integrazioni)
- Alle norme armonizzate in vigore
- Alle specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza, in vigore nella UE ed elencate sulla stessa pagina.

Simbologia

All'interno degli apparecchi, in funzione dei modelli, possono essere presenti i seguenti simboli (avvisi di pericolo):



Attenzione tensione pericolosa

Togliere tensione prima di rimuovere la copertura



Attenzione

Pericolo schiacciamento mani



Attenzione

Superficie calda

Gli avvisi di pericolo devono essere leggibili e visibili; non devono essere nascosti e/o rimossi. Etichette danneggiate o illeggibili vanno sostituite.

Avvertenze

Il presente documento, destinato al personale tecnico, è reperibile in formato elettronico presso il costruttore (area riservata sito web).

PER L'INSTALLAZIONE

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

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

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

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente

Solo per distributori di bevande calde

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

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

PER L'UTILIZZO

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali sotto la sorveglianza delle persone responsabili per la loro sicurezza o previo specifico addestramento all'utilizzo della macchina.

Il gioco con l'apparecchio da parte dei bambini deve essere prevenuto da chi è tenuto alla loro sorveglianza. Ai bambini non deve essere consentito effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.

PER L'AMBIENTE

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

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

PER LO SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

All'atto dello smantellamento dell'apparecchio si raccomanda di procedere alla distruzione della targhetta caratteristica della macchina.



Il simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2012/19/UE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

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

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

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

Attenzione!

Se l'apparecchio è dotato di sistema refrigerante, nell'unità refrigerante è contenuto gas fluorurato.

HFC-R134a ad effetto serra, disciplinato dal protocollo di Kyoto, il cui potenziale di riscaldamento globale è pari a 1300.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following scope:

**Design and manufacturing of coffee-based
drink and snack & food dispensers**

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

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2015

Issued on: 2017 - 11 - 27

First issued on: 1994 - 06 - 01

for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT - 12979



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vinçotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

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

for the following scope:

Design, manufacturing by laser cutting, punching, bending, welding of coils and assembling operations, of electronical and electromechanical vending machines

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2015

Issued on: 2017 - 11 - 27

First issued on: 1997 - 12 - 19

for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT - 8753



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners**:

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vinçotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

** This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document*

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

MOZZO (BG) - MAPELLO (BG) - GRASSOBBIO (BG) - PONTE SAN PIETRO (BG) - ZANICA (BG)

for the following scope:

Design, manufacturing by laser cutting, punching, bending, welding of coils and assembling operations, of electronical and electromechanical vending machines

has implemented and maintains a

Health and Safety Management System

which fulfills the requirements of the following standard

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: **2017 - 11 - 27**

First issued on: **2014 - 11 - 28**

for the validity date, please refer to the original certificate* issued by IMQ

Registration Number: IT - 97010



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vinçotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

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

Italiano

SOMMARIO

	PAGINA		PAGINA
PREMESSA	2	PROGRAMMAZIONE	26
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE	2	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	26
IN CASO DI GUASTO	2	NAVIGAZIONE	27
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE	27
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	3	MENÙ CARICATORE	29
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	STATISTICHE	29
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	6	PREZZO INDIVIDUALE	30
PULIZIA E CARICAMENTO	7	GESTIONE TUBI RENDIRESTO	30
INTERRUTTORE PORTA	7	TEMPERATURA CALDAIA	30
IGIENE E PULIZIA	7	TEST	30
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE	7	EVA DTS	30
COMANDI E INFORMAZIONI	8	MENU DEL TECNICO	31
CARICA PRODOTTI	8	SISTEMI DI PAGAMENTO	31
CAFFÈ IN GRANI	8	PREZZI	36
ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI	8	DOSI	36
BICCHIERI	9	CONFIGURAZIONE DA	39
PALETTE	9	TEST	44
SANIFICAZIONE APPARECCHIO	10	STATISTICHE	46
PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI	10	COMUNICAZIONE	48
GRUPPO ESPRESSO	11	GUASTI	49
SGANCIO ZUCCHERO	12	MANUTENZIONE	52
VANO EROGAZIONE	12	PREMESSA GENERALE	52
CANALIZZAZIONI MISCELATORI	13	INTERRUTTORE GENERALE	52
PULIZIA DEL SERBATOIO DI ALIMENTAZIONE IDRICA	13	MANUTENZIONE GRUPPO ESPRESSO	53
ACCENSIONE	13	OPERAZIONI PERIODICHE	54
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	13	SANIFICAZIONE	54
INSTALLAZIONE	14	FUNZIONE SCHEDE	56
INTERRUTTORE GENERALE	14	CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE	56
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	14	SCHEDA C.P.U.	58
INSERIMENTO TARGHETTE	15	SCHEDA ATTUAZIONI	59
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	15	SCHEDA CONTROLLO CALDAIA	61
ALIMENTAZIONE IDRICA	16	SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE	61
DECALCIFICATORE	17	SCHEDA SWITCH	62
COLLEGAMENTO ELETTRICO	18	SCHEDA RELÈ	62
COLLEGAMENTO IN BATTERIA MASTER / SLAVE	19	SOSTITUZIONE VENTILATORE	63
PRIMA ACCENSIONE	19	MANUTENZIONE CALDAIA	63
PRIMA SANITIZZAZIONE DEI MIXER E		PROTEZIONE TERMICA CALDAIA	64
CIRCUITI ALIMENTARI	20	APPENDICE	67
FUNZIONAMENTO	20		
SENSORE TAZZA	20		
ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE	20		
GRUPPO ESPRESSO	21		
MACINADOSATORI	22		
EROGAZIONE SOLUBILI	25		

Premessa

La documentazione tecnica di corredo costituisce parte integrante dell'apparecchiatura e deve quindi accompagnare ogni spostamento o trasferimento di proprietà dell'apparecchiatura stessa per consentire ulteriori consultazioni dei vari operatori.

Prima di procedere all'installazione ed all'uso dell'apparecchio è necessario leggere scrupolosamente e comprendere il contenuto della documentazione di corredo in quanto fornisce importanti informazioni relative alla sicurezza di installazione, alle norme di utilizzo ed alle operazioni di manutenzione.

Il manuale è articolato in tre capitoli.

Il **primo capitolo** descrive le operazioni di caricamento e di pulizia ordinaria da effettuare in zone dell'apparecchio accessibili con il solo utilizzo della chiave di apertura porta, senza l'uso di altri utensili.

Il **secondo capitolo** contiene le istruzioni relative ad una corretta installazione e le informazioni necessarie ad utilizzare al meglio le prestazioni dell'apparecchio.

Il **terzo capitolo** descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

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

IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE

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

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

Fig. 1

- 1- Codice prodotto
- 2- Tipo
- 3- Modello
- 4- Tensione di lavoro
- 5- Potenza assorbita
- 6- Dati caldaie
- 7- Numero di serie
- 8- ID importatore
- 9- Frequenza tensione di lavoro
- 10- Corrente
- 11- Caratteristiche rete idrica
- 12- Tipologia di apparecchio

Evoca S.P.A. - Valbrembo Bg ITALY			
1	2	3	7
CODICE/CODE	TIPO/TYPE	MODELLO/MODEL	MATRICOLA/SERIAL NR
			
8			
4		9	
TENSIONE/VOLTAGE POTENZA/POWER		FREQUENZA/FREQUENCY CORRENTE/CURRENT	
5			
6			
CALDAIA/BOILER POTENZA/POWER PRESSIONE/PRESSURE CAPACITA'/CAPACITY		CAFFE/CAFE SOLUBILI/SOLUBLE VAPORE/VAPOUR	
W Mpa dm ³		 	

IN CASO DI GUASTO

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

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

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

TRASPORTO E STOCCAGGIO

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

Va, invece, evitato di:

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

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

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

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

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

L'apparecchio deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm. dalla stessa per permettere la regolare ventilazione; in nessun caso deve essere coperto con panni o simili.

L'inclinazione massima non deve superare i 2 gradi, eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm.	1830
Larghezza	mm.	600
Larghezza a porta aperta	mm.	1200
Profondità	mm.	760
Profondità a porta aperta	mm.	1250
Peso	Kg	135
Tensione di alimentazione	V~	230÷240
Frequenza di alimentazione	Hz	50/60
Potenza installata	W	1850
Potenza installata	W	2850
Versione doppia caldaia		

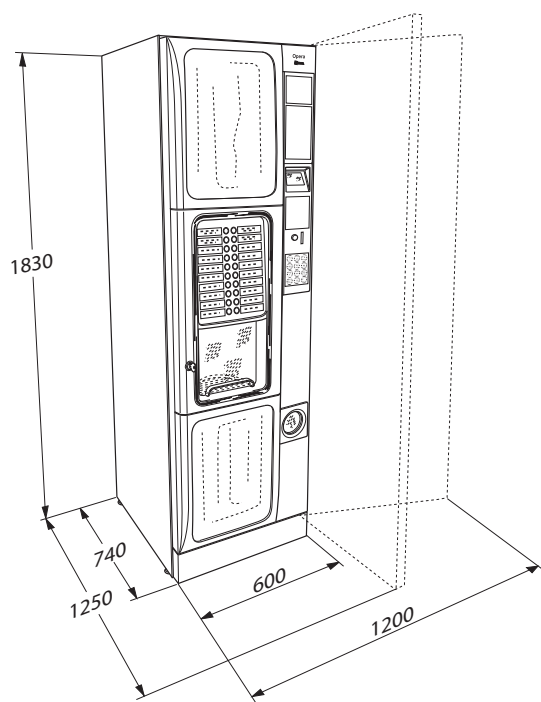


Fig. 2

BICCHIERI E PALETTE

Diametro del bordo superiore di 70-71 mm con autonomia di 620 bicchieri e 550 palette circa.

SISTEMA DI PAGAMENTO

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

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

PREZZI DI VENDITA

Per ogni selezione è possibile impostare un prezzo diverso programmabile;

La taratura standard prevede il prezzo di vendita uguale per tutte le selezioni.

CASSA MONETE

In Lamiera. Coperchio e serratura disponibili come accessori.

ALIMENTAZIONE IDRICA

Alimentazione da rete idrica con pressione d'acqua compresa tra 0.05 e 0.85 Mpa (0.5 e 8.5 Bar).

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

REGOLAZIONI POSSIBILI

- Espresso:** granulometria; dose caffè, ed acqua volumetriche
Instant: dosi caffè, solubili ed acqua a tempo.
Temperatura: Regolabile via software.

CONSENSI

- Presenza bicchieri
- Presenza acqua
- Presenza caffè
- Posizione gruppo caffè
- Vuoto rifiuti liquidi
- Temperatura di funzionamento raggiunta

SICUREZZE

- interruttore porta
- termostato sicurezza caldaia a riarmo manuale
- inceppamento galleggiante air-break
- elettrovalvola antiallagamento
- galleggiante pieno fondi liquidi
- controllo corto circuito/interruzione sonde caldaie
- protezione a tempo di:
 - Pompa
 - Motoriduttore gruppo caffè
 - Erogazione caffè
 - Macinino
 - Motore scambio colonna
- protezione termica di:
 - Motodosatori
 - Motoriduttore gruppo caffè
 - Elettromagnete sgancio caffè
 - Pompa
 - Motofrullatori
 - Motore macinino
- protezione con fusibile
 - Trasformatore alimentazione scheda e gettoniera (Primario e secondario)

RUMOROSITÀ

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

CAPACITÀ CONTENITORI

L'apparecchio può essere equipaggiato con diverse combinazioni di contenitori di diverso tipo per distribuire diversi tipi di prodotto.

Caffè in grani Kg. 3.2

oppure Kg. 2.1+2.1

Per i prodotti solubili, a seconda dei modelli, possono essere montati contenitori con capacità da 2.5, 4 o 6 litri.

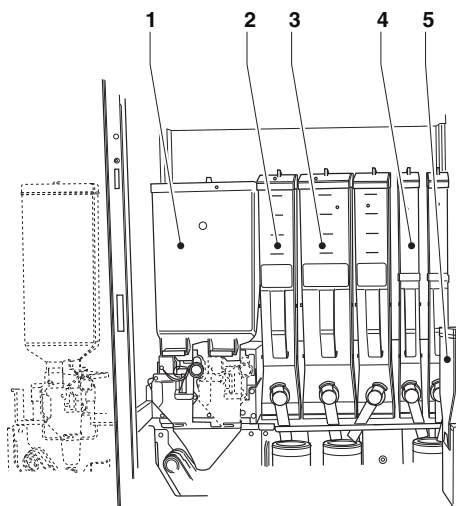


Fig. 3

1- Contenitore caffè singolo / doppio

2- Contenitore 4.5 litri

3- Contenitore 6 litri

4- Contenitore 2.5 litri

5- Contenitore da 1.8 litri

La quantità indicativa di prodotto è riassunta dalla seguente tabella

	Dimensione contenitore			
	1.8 lt.	2.5 lt.	4.5 lt.	6 lt.
Caffè solubile (Kg)	0.4	0.6	1.0	1.3
Latte solubile (Kg)	-	0.7	1.2	1.7
Cioccolata solubile (Kg)	-	1.7	3.2	4.5
Zucchero (Kg)	-	2.0	3.5	5.0
Tè al limone solubile (Kg)	-	2.0	3.5	5.0
Brodo solubile (Kg)	-	1.4	2.5	3.5
Ginseng (Kg)	-	1.8	-	-

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

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

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

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

RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURA

Versione singola caldaia	Wh	36,87
Versione doppia caldaia	Wh	65,00

24H DI STAND BY

Versione singola caldaia	Wh	1320
Versione doppia caldaia	Wh	2052

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

ACCESSORI

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

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

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

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABLE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.

La serratura è corredata da una chiave di color argento, con la combinazione standard, da utilizzare per 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:

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

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

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

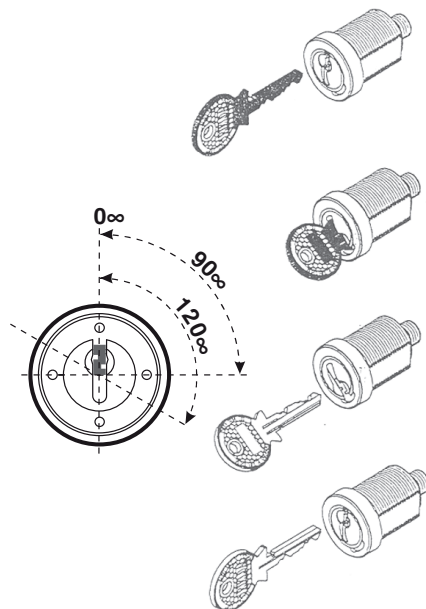


Fig. 4

Capitolo 1

Pulizia e caricamento

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

INTERRUTTORE PORTA

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

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

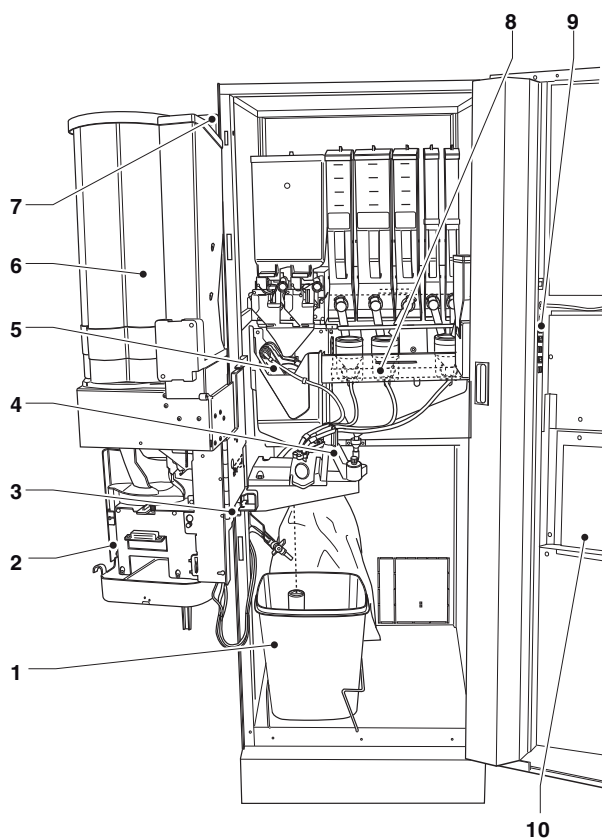


Fig. 5

- 1- Secchio pieno fondi
- 2- Vano erogazione
- 3- Interruttore porta
- 4- Ugelli mobili
- 5- Gruppo infusore
- 6- Incolonnatore bicchieri
- 7- Incolonnatore palette
- 8- Mixer
- 9- Pulsanti di servizio
- 10- Sportello vano di prelievo

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, individuate secondo quanto previsto della direttiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e delle legislazioni nazionali.

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

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

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

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

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

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE

(es. Bicchieri di plastica, tazze in ceramica, caraffe)

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

- Infusione di prodotti quali il caffè ed il tè;
- Ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;

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

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

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

COMANDI E INFORMAZIONI

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

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

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

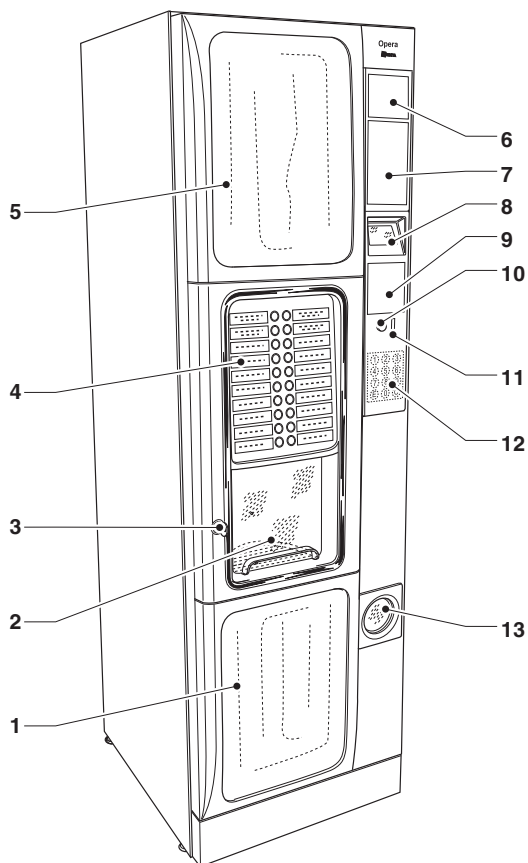


Fig. 6

- 1- Pannello estetico inferiore
- 2- Vano erogazione
- 3- Serratura
- 4- Tastiera selezioni diretta (in alternativa a quella numerica)
- 5- Pannello estetico superiore
- 6- Spazio pubblicitario
- 7- Spazio per accettatore banconote
- 8- Display
- 9- Spazio pubblicitario o sistemi cashless
- 10- Pulsante recupero monete
- 11- Introduzione monete
- 12- Spazio istruzioni / tastiera numerica
- 13- Recupero monete

CARICA PRODOTTI

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

Caricare i prodotti seguendo le indicazioni riportate di seguito.

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

CAFFÈ IN GRANI

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

Aprire il coperchio del contenitore caffè e riempirlo con il caffè in grani (3.2 Kg max per singolo espresso oppure 2.1+2.1 per il 2 espresso) assicurandosi che la serranda sia completamente aperta.

ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI

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

Dopo aver sollevato il relativo coperchio, introdurre nei singoli contenitori i prodotti da distribuire avendo cura di non compimerli.

Assicurarsi che i prodotti non contengano grumi.

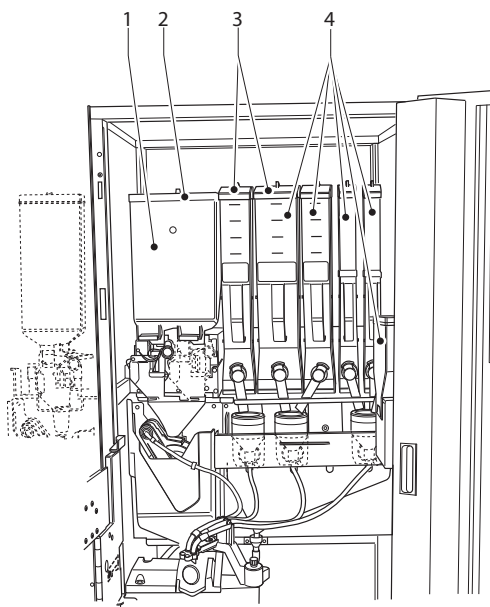


Fig. 7

- 1- Contenitore caffè doppio / singolo
- 2- Coperchio contenitore caffè
- 3- Coperchio contenitore solubile
- 4- Contenitori solubili

BICCHIERI

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

Per caricare le colonne operare come segue:

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

INCOLONNATORE COMPLETAMENTE VUOTO

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

PALETTE

Aprire la porta dell'apparecchio e ruotare la mensola del distributore bicchieri agendo sulla leva di fermo; la mensola ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità al distributore bicchieri e all'incolonnatore palette.

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

Le palette devono essere senza bave e non incurvate

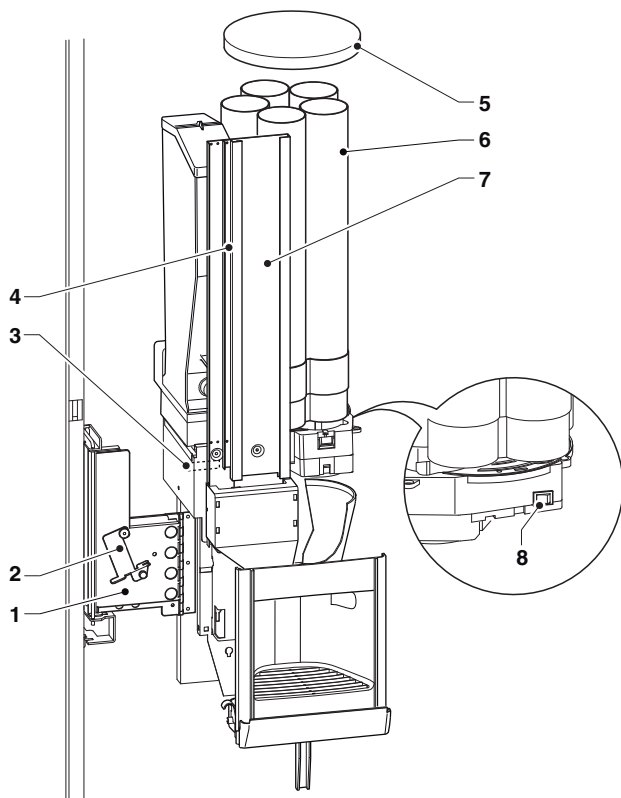


Fig. 8

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

SANIFICAZIONE APPARECCHIO

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.

Ad ogni carica prodotti o più frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, è necessario effettuare un'accurata sanificazione dell'apparecchio per garantire l'igienicità dei prodotti erogati.

La sanificazione si effettua utilizzando prodotti sanitizzanti avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando spazzole e/o scovoli.

CODICE COLORI

Per facilitare le operazioni di pulizia i particolari da pulire e sanitizzare regolarmente sono individuabili per il colore blu.

Agire sui particolari di colore verde per smontare i particolari blu ed eseguire le operazioni di pulizia e sanitizzazione.

Solo alcuni particolari relativi al gruppo infusore espresso non seguono questa regola in quanto realizzati con materiale specifico.

PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

Le parti da pulire sono:

- Imbuti polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- Tubi ed ugelli di erogazione;
- Vano erogazione.

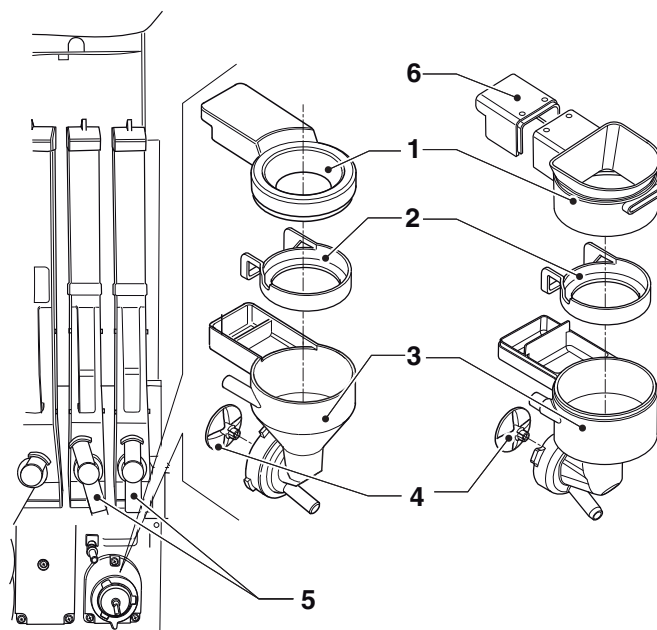


Fig. 9

- 1- Imbuti polveri
- 2- Anello paraspruzzi
- 3- Convogliatore acqua
- 4- Ventolina frullatore
- 5- Bocchetta polvere
- 6- Coperchio posteriore

- Aprire la copertura del cella erogazione mixer e sollevare le bocchette polvere fino al fermo;
- Asportare dai mixer gli imbuti delle polveri, i convogliatori acqua, gli imbuti deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;
- Per smontare le ventoline è sufficiente esercitare una leggera trazione per liberarle;

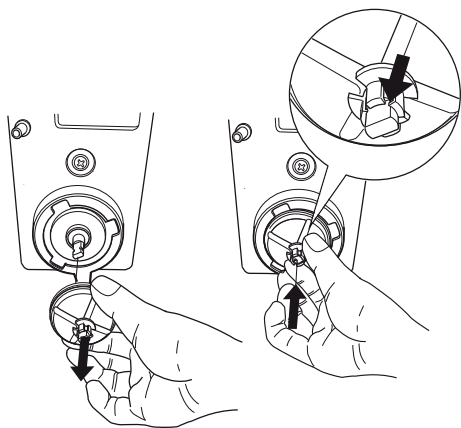


Fig. 10

- 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. La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.
- Immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata;
- Rimontare i convogliatori e gli imbuto acqua;
- Rimontare i cassette deposito polveri e gli imbuto polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

- Effettuare lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbuto alcune gocce della soluzione sanitizzante.
- A disinfezione avvenuta 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.

GRUPPO ESPRESSO

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

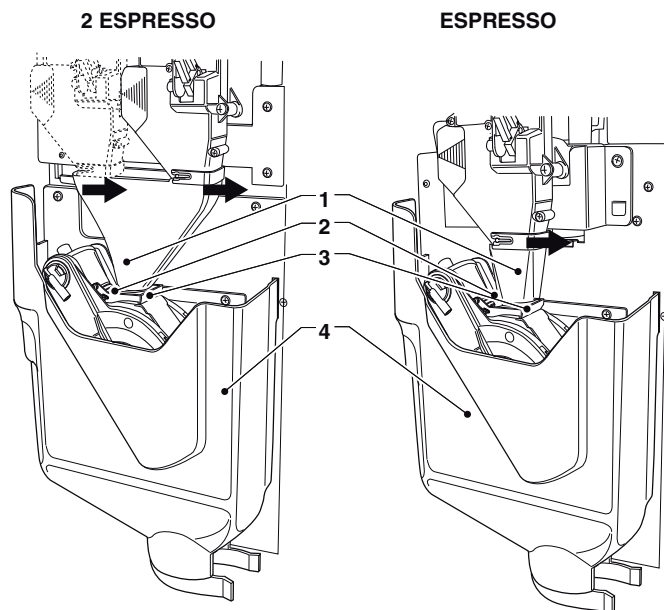


Fig. 11

- 1- Imbuto caffè
- 2- Filtri
- 3- Raschiatore
- 4- Copertura gruppo

SGANCIO ZUCCHERO

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

- sollevare la levetta elastica per liberare l'ugello
- sfilare l'ugello di erogazione
- sfilare lo scivolo zucchero
- lavare ed asciugare accuratamente
- dopo la pulizia rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

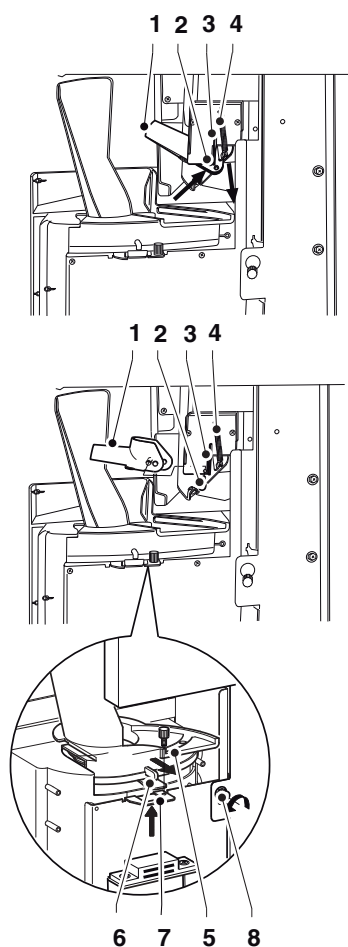


Fig. 12

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

VANO EROGAZIONE

Per la pulizia del vano erogazione è preferibile asportare lo stesso dall'apparecchio.

- Togliere i godroni di blocco del vano;
- Sganciare il vano agendo sulle alette di fissaggio;
- Lavare con una soluzione di detergente neutro prestando particolare attenzione ai vetri del sensore tazze e dei led di illuminazione vano.

Lavare con una soluzione di detergente neutro prestando particolare attenzione ai vetri del sensore tazze e dei led di illuminazione vano.

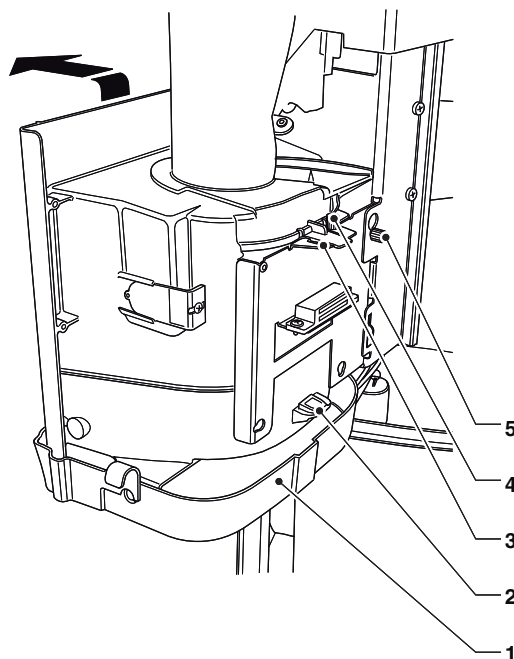


Fig. 13

- 1- Bacinella vano erogazione
- 2- Gancio griglia vano erogazione
- 3- Aletta bloccaggio scivolo bicchieri
- 4- Godrone fissaggio scivolo bicchieri
- 5- Godrone fissaggio gruppo vano erogazione

N.B. Per la pulizia della sola griglia, smontare la bacinella vano erogazione e quindi, agendo sul gancio posteriore, sfilare la griglia.

CANALIZZAZIONI MISCELATORI

Periodicamente, vanno pulite da eventuali residui di polvere la zona degli imbuti ed il piano di appoggio dei contenitori utilizzando un piccolo aspirapolvere od un pennello.

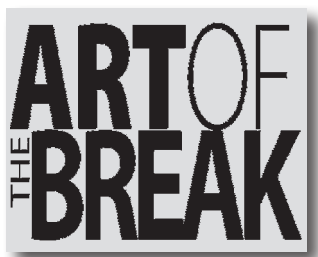
Le superfici possono essere pulite con un panno umido.

PULIZIA DEL SERBATOIO DI ALIMENTAZIONE IDRICA

Per gli apparecchi che utilizzano il serbatoio d'acqua (optional) è necessario eseguire, almeno settimanalmente la sanificazione del serbatoio con i prodotti sanizzanti usati per i mixer.

ACCENSIONE

Ogni volta che viene data tensione all'apparecchio, sul display viene visualizzata l'immagine



a seguire:

- viene visualizzato il numero della versione software dell'apparecchio e la revisione software della scheda macchina.
- viene visualizzato il numero, per alcuni secondi, il numero di erogazioni effettuate (funzione programmabile)
- Viene quindi attivato il ciclo di riscaldamento dell'acqua
- Terminato il ciclo di riscaldamento, compare il messaggio con l'invito a selezionare la bevanda e l'illuminazione dell'apparecchio viene attivata.

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

- Vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti sanizzanti utilizzati per i mixer.
- Vuotare completamente il macinadosatore erogando caffè fino alla segnalazione di vuoto.
- Vuotare completamente il circuito idraulico.

Capitolo 2 INSTALLAZIONE

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

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32°C.

L'apparecchio non può essere installato in locali dove vengono utilizzati getti d'acqua per la pulizia.

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

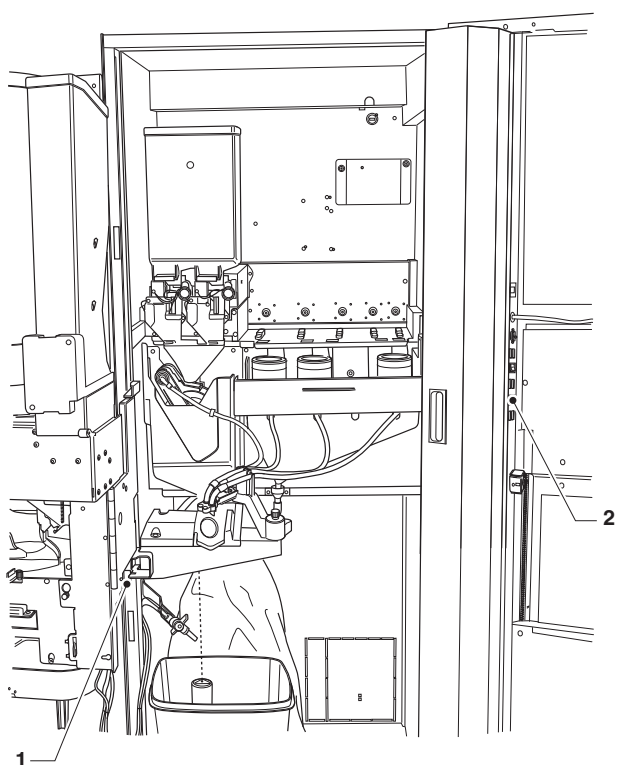


Fig. 14

- 1- Interruttore porta
- 2- Pulsante ingresso programmazione

INTERRUTTORE GENERALE

Con porta aperta, non si ha accessibilità a parti in tensione.

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



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

Per dare tensione all'apparecchiatura con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia dell'interruttore porta.

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

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

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

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

Importante!!

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

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili forniti di corredo.

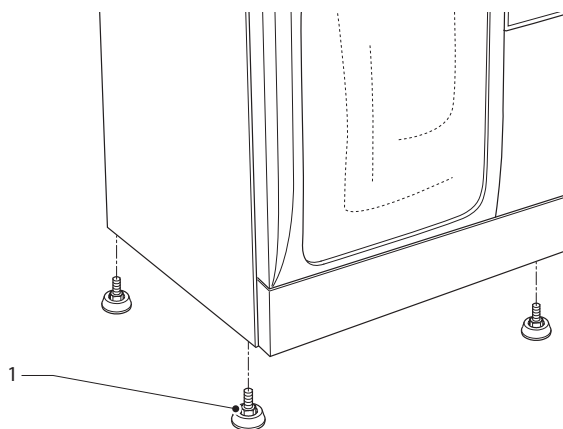


Fig. 15

- 1- Piedino regolabile

INSERIMENTO TARGHETTE

Togliere la vite di fissaggio ed asportare la copertura. Le targhette vanno inserite nelle apposite fessure. In funzione dei modelli, alcuni pulsanti potranno non essere utilizzati (vedi tabella dosi selezioni). Nel corredo sono inserite anche le targhette autoadesive da applicare sui contenitori prodotti in funzione della disposizione (vedi tabella dosi selezioni)

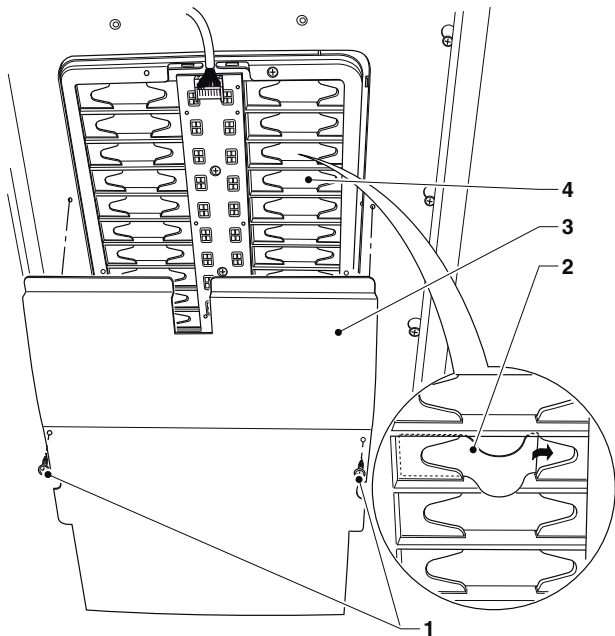


Fig. 16

- 1- Viti fissaggio copertura tastiera
- 2- Targhetta flessibile
- 3- Copertura tastiera
- 4- Supporto targhette

Inserire le targhette di istruzioni o pubblicitarie negli spazi sull'interfaccia utente. In assenza della tastiera numerica applicare il tappo (fornito di corredo)

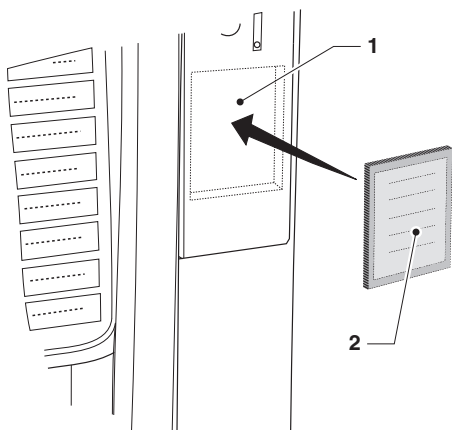


Fig. 17

- 1- Targhetta istruzioni / tastiera numerica
- 2- Tappo con targhetta istruzioni

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.
- Regolare la squadretta della leva apertura selettore in modo da consentire la completa apertura del selettore stesso;
- Regolare lo scivolo monete in funzione del tipo di gettoniera montato.

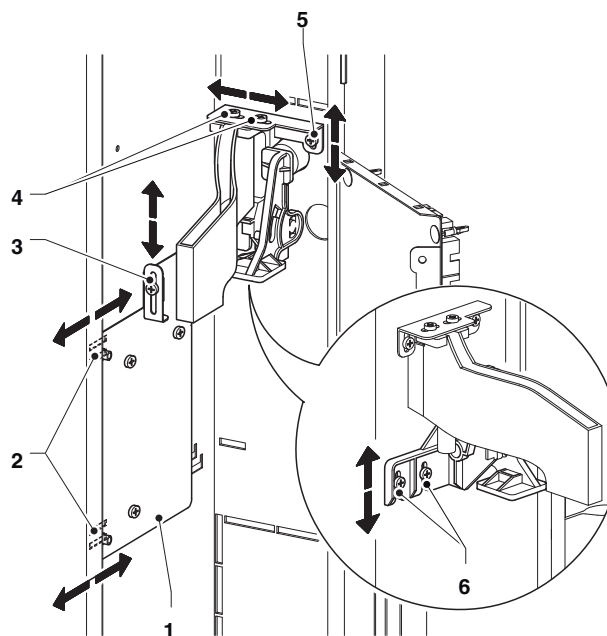


Fig. 18

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

ALIMENTAZIONE IDRICA

Il distributore va alimentato con acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti di dove si installa l'apparecchiatura.

L'apparecchio va allacciato alla rete di acqua potabile con una pressione compresa tra 0.05 e 0.85 MPa (0,5-8,5 bar).

Far fuoriuscire acqua dalla rete idrica finché la stessa non si presenti limpida ed esente da tracce di sporco. Collegare mediante un tubo del diametro interno minimo di 6 mm (disponibile anche come kit) adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti la rete idrica al raccordo della elettrovalvola di entrata acqua.

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

Per collegare la macchina alla rete idrica utilizzare solo set di guarnizioni e tubi nuovi.

Non riutilizzare il materiale eventualmente esistente.

SENZA PREDISPOSIZIONE FILTRI

Collegare mediante un tubo adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo $\frac{3}{4}$ " della elettrovalvola di entrata acqua.

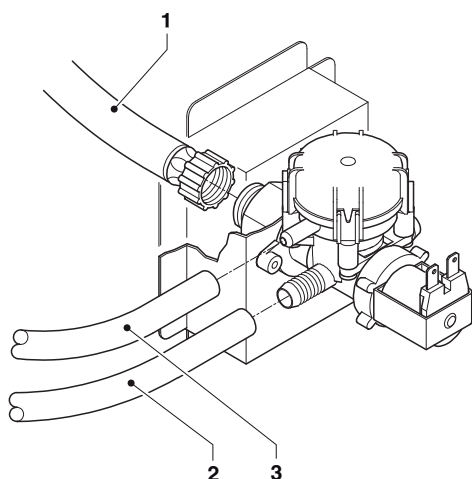


Fig. 19

- 1- Tubo entrata acqua
- 2- tubo di mandata
- 3- Tubo di troppo pieno

CON PREDISPOSIZIONE FILTRI

Collegare mediante un tubo adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo $\frac{1}{4}$ " di entrata acqua

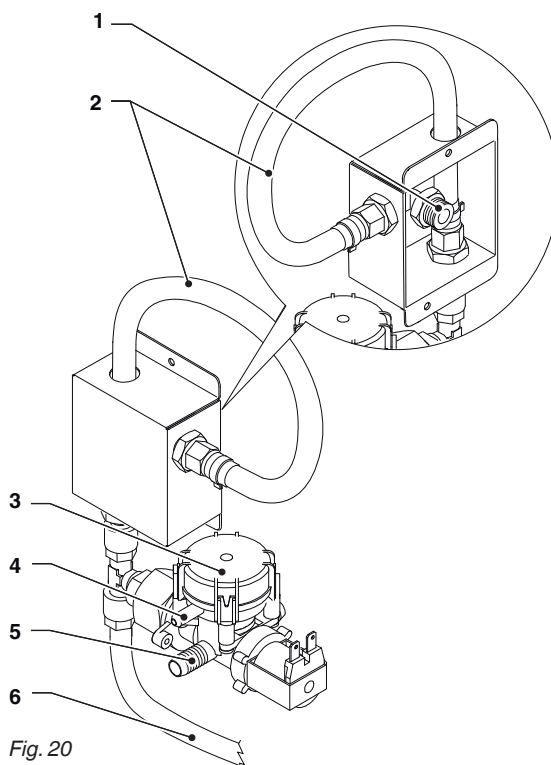


Fig. 20

- 1- Raccordo entrata acqua
- 2- Predisposizione attacco filtri
- 3- Elettrovalvola entrata acqua
- 4- Raccordo tubo di troppo pieno
- 5- Raccordo tubo di mandata
- 6- All'unità refrigerante bevande fredde (optional)

DISPOSITIVO ANTI ALLAGAMENTO

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

Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

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

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

Nel caso di 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 ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230-240 V~ ed è protetto con fusibile da 15 A.

Per l'allacciamento accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli di rete, in particolare: il valore della tensione di alimentazione sia compreso nei limiti raccomandati per i punti di collegamento;

E' obbligatorio l'uso di un interruttore generale, in conformità alle regole di installazione vigenti, collocato in posizione accessibile, che abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri la disconnessione completa dalla rete nelle condizioni della categoria di sovratensioni III e, quindi, che assicuri la protezione dei circuiti contro i guasti di terra, i sovraccarichi e cortocircuiti

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

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

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

Il cavo di alimentazione è di tipo flessibile con spina non separabile.

L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi flessibili del tipo H05 RN - F o H05 VV-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

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

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

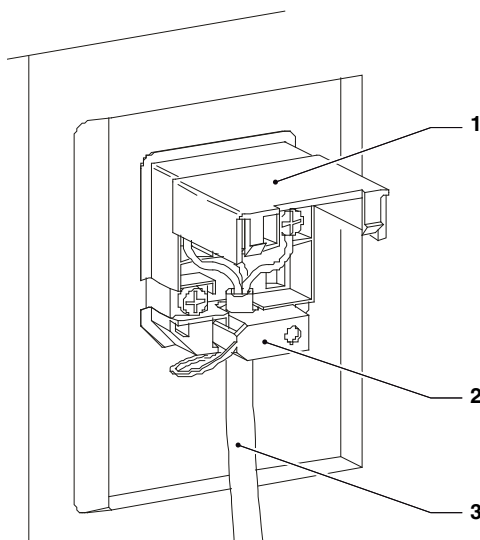


Fig. 21

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

COLLEGAMENTO IN BATTERIA MASTER / SLAVE

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

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

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

Con il collegamento in batteria Master / Slave l'apparecchio può essere configurato come:

- "Master", prendendo cioè il controllo del secondo apparecchio
- o come
- "Slave" lasciando cioè il controllo all'altro apparecchio.

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione dell'apparecchio è necessario effettuare 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 SERBATOIO

- All'accensione dell'apparecchio; la pompa di autoalimentazione viene attivata per 10 secondi. Il display visualizza "vuoto acqua"
- Entrare in programmazione nella modalità "Tecnico" ed utilizzare la funzione speciale "Installazione manuale" del menù "Test".
L'apparecchio effettua il ciclo di installazione
- Ultimato il ciclo di installazione azzerare il guasto "vuoto acqua"

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
- Per tutta la durata del ciclo il display visualizzerà "INSTALLAZIONE"

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"

Al termine del ciclo di installazione sul display viene visualizzata:

- la versione software dell'apparecchio
 - della scheda macchina
 - il numero delle erogazioni effettuate (totale battute)
- Dopo i controlli iniziali viene avviato il ciclo di riscaldamento della caldaia.



Terminato il ciclo di riscaldamento, dopo alcuni secondi sul display compare il messaggio con l'invito a selezionare la bevanda.

PRIMA SANITIZZAZIONE DEI MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

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

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

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

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 (week ends ecc.) anche inferiore ai due giorni, è buona norma abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo del DA) le funzioni di lavaggio automatico

FUNZIONAMENTO

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

SENSORE TAZZA

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

Per un corretto funzionamento è necessario tenere pulito l'emettitore ed il catarifrangente posto di fronte.

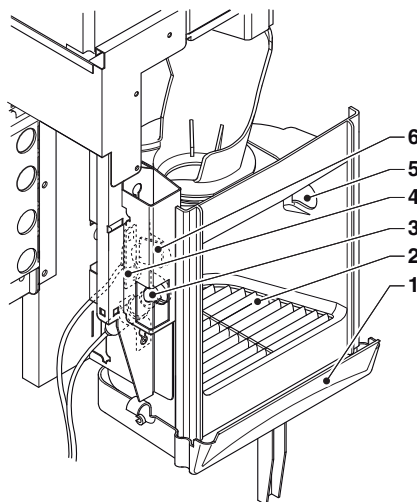


Fig. 22

- 1- Bacinella vano erogazione
- 2- Griglia
- 3- Sensore tazze
- 4- Scheda
- 5- Vetrino per catarifrangente
- 6- LED illuminazione vano

ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE

Alcuni modelli sono equipaggiati con LEDs per l'illuminazione del vano erogazione.

I LEDs si illuminano durante l'erogazione della bevanda e restano accesi per alcuni secondi dopo la fine dell'erogazione.

GRUPPO ESPRESSO

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

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

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.

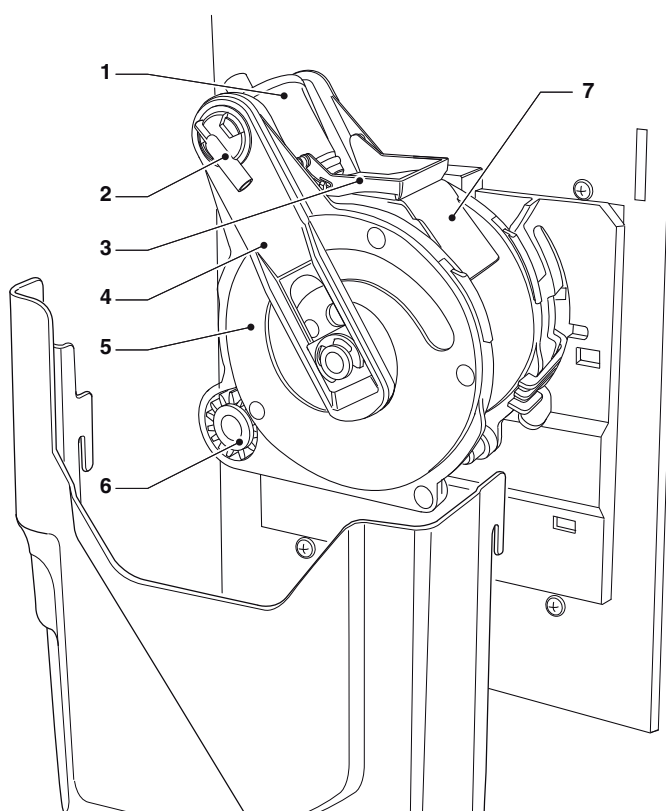


Fig. 23

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

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 3^a via dell'elettrovalvola di erogazione.

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.

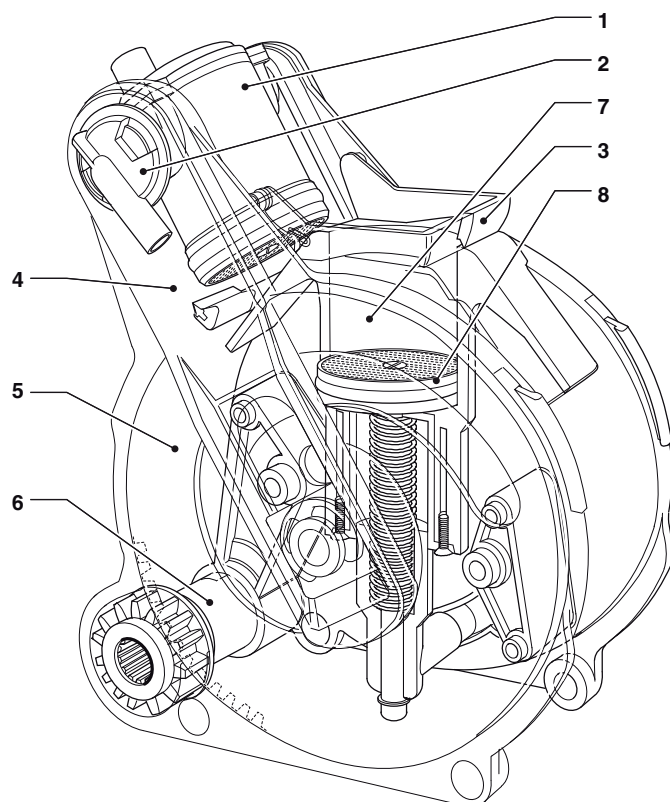


Fig. 24

- 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

Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 5.5 a 8.5 gr.

Il pistone superiore si posiziona automaticamente.

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

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

- La pastiglia di caffè sfruttato deve essere leggermente compressa ed umida.
- La granulometria del caffè macinato.
- La grammatura del caffè macinato.
- La temperatura di erogazione.
- La dose di acqua.

MACINADOSATORI

Sull'apparecchiatura, a seconda dei modelli, possono essere montati uno o due macinadosatori.

I macinadosatori possono essere equipaggiati (optional) del dispositivo di regolazione automatica del grado di macinatura.

Le operazioni descritte in questo paragrafo si riferiscono ad un singolo macinadosatore.

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

La levetta di regolazione dose può essere posizionata in una delle 10 tacche di riferimento tenendo presente che:

- alzando la levetta la dose aumenta;
- abbassando la levetta la dose diminuisce;
- ogni tacca varia la dose di circa 0,35 gr.

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

Importante!!!

La dose ottenibile è indicativamente compresa tra 6 e 9,5 gr; variando il grado di macinatura, si hanno leggere variazioni di dose.

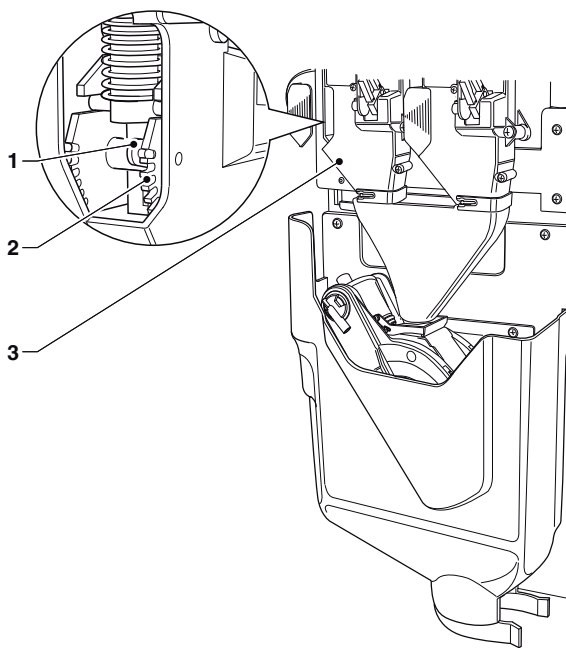


Fig. 25

- 1- Levetta regolazione dose
- 2- Tacche di riferimento
- 3- Dosatore caffè
- 4-

REGOLAZIONE MANUALE MACINATURA

Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino e più precisamente:

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

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

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

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

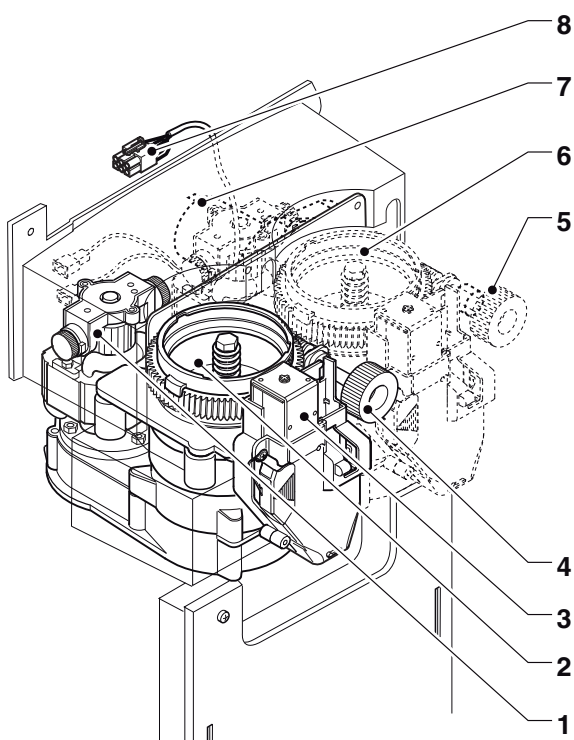


Fig. 26

- 1- Motore macinino
- 2- Macinino
- 3- Elettromagnete sgancio caffè
- 4- Manopola regolazione macinatura
- 5- Manopola regolazione macinatura (in alternativa)
- 6- Secondo macinino (Optional)
- 7- Motore regolazione automatica macinatura (in alternativa)
- 8- Connettore macinini

REGOLAZIONE AUTOMATICA MACINATURA

Sul macinino/i può essere montato, di serie o come optional, un dispositivo che regola automaticamente la distanza tra le macine e di conseguenza il grado di macinatura.

Il dispositivo di regolazione automatico delle macine consente di mantenere costante nel tempo la qualità della bevanda erogata, compensando le variazioni dovute al prodotto, all'ambiente ed all'usura delle macine stesse.

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

Per monitorare correttamente i parametri della regolazione automatica della macinatura (tempo di macinatura e tempo di infusione), l'apparecchio assume una selezione come riferimento per l'attuazione dei dispositivi automatici.

Il dispositivo controlla che il tempo di infusione richiesto (programmabile via software) per l'erogazione di una quantità d'acqua corrispondente ad un numero (fisso) di impulsi del contatore volumetrico (cdv), sia effettivamente raggiunto; diversamente varia il grado di macinatura agendo sul motore bidirezionale che controlla la distanza tra le macine.

Quando, dal menu programmazione, viene scelto di intervenire sul macinadosatore, si accende il led della selezione definita come riferimento.

Su questa selezione, e su quelle con dosi comparabili, verrà misurato il tempo di infusione ed il tempo di macinatura della dose caffè; le successive misurazioni andranno perciò effettuate su questa selezione.

La variazione del grado di macinatura è conseguente alla variazione del tempo di infusione richiesto; l'avvicinamento delle macine (granulometria più fine) avviene in modo graduale per evitare la compressione del caffè.

N. B.: Per controllare con sicurezza il nuovo tempo di infusione, tenere presente che l'effetto della variazione automatica del grado di macinatura, si avverte dopo alcune selezioni.

Dopo che la regolazione si è stabilizzata, è necessario controllare anche la quantità di caffè macinato che può subire piccole variazioni.

BLOCCO REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per qualunque ragione si dovesse rendere necessario, è possibile inibire il funzionamento della regolazione automatica.

Le macine restano ferme alla distanza di quando viene inibito il funzionamento del regolatore automatico.

REGOLAZIONE SOFTWARE DELLA MACINATURA

Se per un qualunque motivo, ad esempio interventi di manutenzione sulle macchine, si rendessero necessarie variazioni notevoli della distanza è possibile intervenire manualmente impostando via software il valore di variazione desiderato.

Tale valore è espresso in 1/6 di giro della ghiera porta macchine.

per l'aumento della granulometria (macinatura più grossa), la regolazione automatica avviene in un'unica operazione;

per la diminuzione della granulometria (macinatura più fine) la regolazione automatica avviene con il motore macinino caffè in funzione.

Attenzione! Se la variazione è ampia, la camera del dosatore viene riempita, il caffè viene sganciato. E' preferibile intercettarlo per evitare l'intasamento del gruppo infusore.

TARATURA

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

Il led della selezione di riferimento si accende quando viene selezionato il macinadosatore su cui si intende intervenire.

La selezione è stabilita di default e non è possibile cambiarla.

DOSE CAFFÈ

La dose massima di caffè utilizzabile dal gruppo infusore è di 9 grammi.

La regolazione della dose deve essere effettuata per prima, intervenendo manualmente sulla leva del dosatore caffè.

DOSE ACQUA

In funzione del tipo di selezione si stabilisce la quantità d'acqua da erogare espressa in impulsi di contatore volumetrico (cdv). Dopo aver impostato il valore dell'acqua sulla selezione di riferimento, l'apparecchio chiede di inserire il tempo di infusione.

TEMPO DI INFUSIONE

Il grado di macinatura influisce direttamente, a parità di dose caffè e di quantità d'acqua, sul tempo di infusione. Variando questo valore, il sistema di regolazione automatica della macinatura, interviene per allineare il tempo effettivo a quello richiesto.

Durante il normale funzionamento dell'apparecchio, il monitoraggio continuo di questo tempo consente di mantenere la regolazione ottimale del grado di macinatura.

ALTRE SELEZIONI

Il lay out prescelto definisce la dose di una data selezione. Per le selezioni non di riferimento, il tempo di infusione, è un valore non modificabile ed è legato alla selezione di riferimento.

DOSE ACQUA

E' possibile definire via software la quantità di acqua (espressa in cdv) da erogare su ogni selezione. Dose caffè e tempo di infusione, restano quelli definiti per la selezione di riferimento.

ABBINAMENTO DOSE CAFFÈ

Pur essendo possibile cambiare questo abbinamento, la scelta va effettuata con molta attenzione in quanto influisce in maniera consistente sulla qualità della bevanda erogata.

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 in cui gli ingredienti (max 4) sono identificati con un numero ed il nome del prodotto e sono descritti per quantità d'acqua, prodotto e per tempi di erogazione e frullatura.

Questi valori sono programmabili via software con apposite funzioni.

Anche 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 !!!

Assicurarsi che il mixer venga risciacquato correttamente senza lasciare residui di polveri.

PRESELEZIONI

In base al lay out impostato sulla macchina è possibile avere diverse preselezioni; le preselezioni previste per ogni lay out sono riportate nella tabella dosi selezioni (lay out selezioni) di corredo della macchina.

CALIBRATURA DOSATORI

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

REGOLAZIONE TEMPERATURA CALDAIA

La temperatura della caldaia è controllata dal software; di default la temperatura impostata è 99.6° C.

La temperatura può essere regolata direttamente da menù.

VARIAZIONI DI TARATURA PRODOTTI SOLUBILI

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

Per variarle è quindi necessario seguire le procedure di programmazione.

Note sulla Programmazione

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

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

Di corredo all'apparecchio vengono forniti:

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

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

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

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

L'apparecchio può trovarsi in tre diverse modalità.

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

NORMALE UTENZA

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

MENU CARICATORE

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

MENU TECNICO

- Programmazione delle impostazioni e delle prestazioni dell'apparecchio.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

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



La preselezione (ad esempio Zucchero) può essere diversa a seconda del layout e delle scelte operate durante la programmazione.

Utilizzare, ad esempio, i tasti "Zucchero -" e "Zucchero +" per regolare la quantità di zucchero nella bevanda

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



Richiedendo una selezione, se il credito non è sufficiente vengono visualizzati in sequenza il prezzo della selezione, il credito disponibile e l'importo residuo da inserire.

Durante l'erogazione, viene visualizzata l'animazione che indica il livello di preparazione della bevanda e solo il led della selezione richiesta resta illuminato



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

FUORI SERVIZIO

“nome guasto”

Al termine dell'erogazione, per alcuni secondi, sul display viene visualizzato il messaggio:

BEVANDA PRONTA

PRELEVARE

NAVIGAZIONE

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

Per poter entrare nei menu di programmazione occorre accendere l'apparecchio a porta aperta agendo sull'interruttore porta.

Per entrare in programmazione premere il pulsante “ingresso programmazione” posto all'interno porta l'apparecchio:

L'apparecchio entra nel “menù del caricatore”, utilizzare il tasto  per passare dal “menù caricatore” al “menù del tecnico” e viceversa.

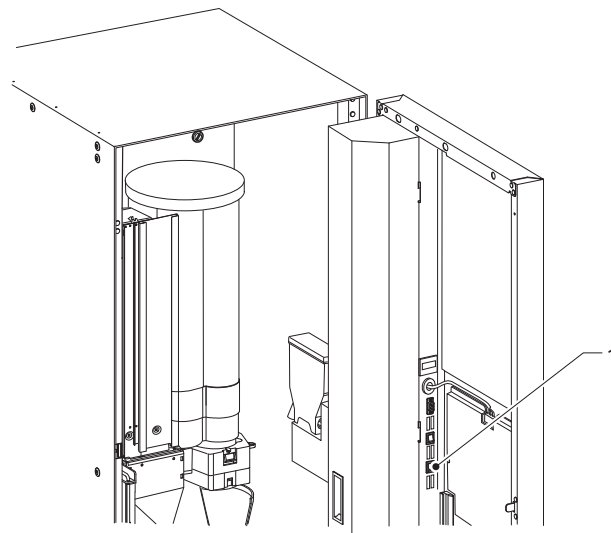


Fig. 27

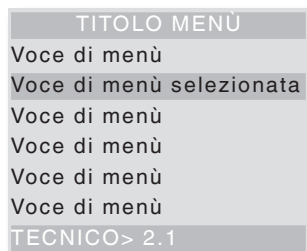
1- Pulsante ingresso programmazione

L'interazione tra sistema ed operatore avviene tramite:

DISPLAY

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

I menù di programmazione sono così rappresentati:



TITOLO MENU

se richiesto, viene riportato in evidenza sulla prima riga seguito dalle voci di menù disponibili.

Voce di menù selezionata

La voce di menù in cui il cursore è posizionato

TECNICO> 2.1

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

TASTIERA

Con l'apparecchio in modalità "Caricatore" o "Tecnico" la tastiera di selezione assume le funzioni:

TASTI SCORRIMENTO ↓ e ↑ :

Permettono di scorrere le voci di menu (funzioni). All'interno delle funzioni permettono di variare, dove richiesto, lo stato logico di un dato (ON/OFF) oppure inserire/modificare valori alfanumerici.

TASTO CONFERMA ✓ :

Permette di passare da un menù ad un sottomenù oppure di confermare il dato presente sul display.

TASTO USCITA ✕ :

Permette di ritornare da un sottomenù al menu di livello superiore, oppure di annullare la funzione. Permette inoltre il passaggio dalla modalità "Tecnico" alla modalità "Caricatore" e viceversa.

VALORI NUMERICI TASTI

Quando il software di controllo richiede l'inserimento di password la tastiera assume i valori numerici riportati in figura.

Per apparecchi con tastiera di selezione diretta

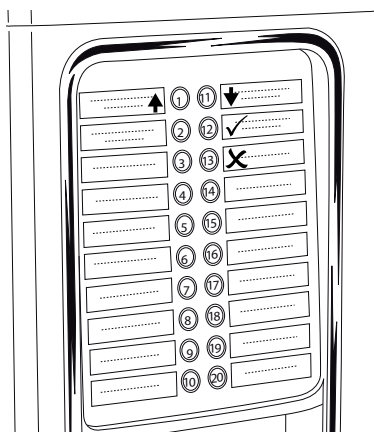


Fig. 28

Per apparecchi con tastiera di selezione numerica

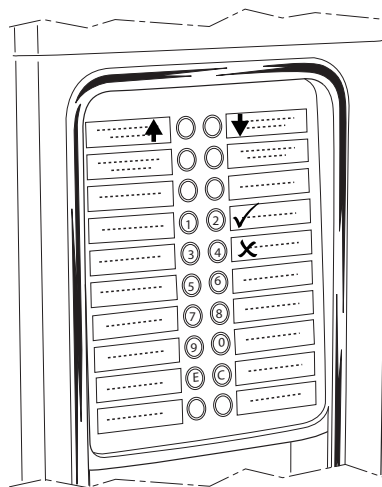


Fig. 29

oppure

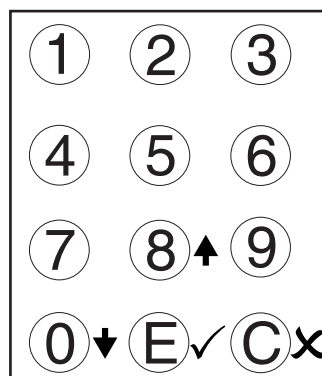


Fig. 30

MENÙ CARICATORE

STATISTICHE

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

STAMPA

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

TOTALI

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

RELATIVI

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

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

Per effettuare l'operazione di stampa operare come segue:

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

VISUALIZZAZIONE

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

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

CONTATORI TOTALI

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

CONTATORI RELATIVI

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

CANCELLAZIONE

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

- selezioni
- sconti
- guasti
- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma ✓ viene visualizzato il messaggio lampeggiante: "Confermi?"

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

PREZZO INDIVIDUALE

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

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

GESTIONE TUBI RENDIRESTO

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

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

Confermando il caricamento, sul display appare "Credito : —" che è il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito; introducendo nel validatore la moneta desiderata il display incrementa il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito.

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

TEMPERATURA CALDAIA

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

TEST

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

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

Le erogazioni di test possibili sono:

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

EVA DTS

Il protocollo di comunicazione EVA DTS (European Vending Associations Data Transfer System) permette la comunicazione con dispositivi di acquisizione statistiche.

CONNESSIONE

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

MENU DEL TECNICO

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

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

SISTEMI DI PAGAMENTO

E' possibile decidere quale tra i protocolli per sistema di pagamento previsti abilitare e gestire le funzioni relative. Alcuni parametri, comuni a più sistemi di pagamento, mantengono il valore impostato anche cambiando il tipo di sistema.

VALIDATORE

RESTO SUBITO

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

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

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

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

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

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

TEMPO PRENOTAZIONE

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

ASSOCIAZIONE LINEA/VALORE

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

PROGRAMMAZIONE ACCREDITO (OVERPAY)

É possibile decidere se:

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

EXECUTIVE

VERSIONE GETTONIERA

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

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

RESTO SUBITO

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

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

TEMPO PRENOTAZIONE

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

BDV

RESTO IMMEDIATO

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

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

TEMPO PRENOTAZIONE

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

TIPO EROGAZIONE

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

RESTITUZIONE CREDITO (LEVA ESCROW)

Consente di abilitare/disabilitare la restituzione del credito (premendo il tasto di restituzione resto) se non sono state effettuate erogazioni.

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

CREDITO MASSIMO

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

RESTO MASSIMO

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE RESTO ACCETTATE

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

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

EQUAZIONE RESTO ESATTO

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

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

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

PULSANTI DISTRIBUZIONE

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

UNITÀ C.P.C.

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

RENDIRESTO ESATTO (LIVELLO MINIMO TUBI)

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

VENDITA LIBERA VMC

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

Esistono tuttavia sistemi di pagamento che non prevedono questa funzione.

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

MDB

RESTO SUBITO

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

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

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

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

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

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

L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

TEMPO PRENOTAZIONE

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

TIPO EROGAZIONE

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

OBBLIGO DI ACQUISTO (OBLIGATION TO BUY)

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

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

-

CREDITO MASSIMO

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

Resto massimo

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE RESE

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

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

BANCONOTE ACCETTATE

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

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

MONETE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

BANCONOTE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

NASCONDI CREDITO CHIAVE (CASHLESS PRIVATE)

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

CREDITO RESIDUO

E' possibile decidere se incassare dopo un certo tempo (cancellato dopo) o lasciare a disposizione dell'utente l'eventuale credito (mantenuto) eccedente l'importo della selezione.

COMANDO CASH-SALE

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

I valori disponibili sono:

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

DISPOSITIVO PARALLELO

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

EQUAZIONE RESTO ESATTO

Permette di scegliere tra 15 algoritmi di controllo differenti per fare in modo che la macchina sia in grado di dare resto al termine della selezione.

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

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

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

0	=	A o B o C o D
1	=	A o B
2	=	C o D
3	=	A o D
4	=	solo A
5	=	solo B
6	=	solo C
7	=	A e D
8	=	C e D
9	=	A e B
10	=	A e B e C e D
11	=	A e C oppure A e D
12	=	solo A oppure C e D
13	=	solo D
14	=	A e B e C

Ad esempio: l'equazione "10" visualizzerà il messaggio "Non da resto" quando tutti e quattro i tubi si trovano al livello minimo.

L'equazione "04" visualizzerà il messaggio "Non da resto" solamente quando il tubo A (moneta di valore minore) avrà raggiunto il livello minimo di monete

CREDITO MASSIMO CHIAVE CASHLESS

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

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

RICARICA MASSIMA CHIAVE CASHLESS

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

LIVELLO MINIMO TUBI

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

FUNZIONE LETTORE BANCONOTA (BILL REVALUE)

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

ACCETTAZIONE CREDITO INDEFINITO (UNDEFINED CREDIT CASH)

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

GRUPPI DI UTENTI (USER GROUPS)

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

Di default tutti i gruppi utenti sono associati alla lista.

AGE VERIFICATION

Solo alcune versioni.

La funzione permette di abilitare (inserendo l'età anagrafica), l'erogazione di una selezione / prodotto dopo aver verificato l'età anagrafica della persona, che ha richiesto la selezione, con quella programmata

Per un corretto funzionamento è necessario aver installato un lettore di chipcard.

Alla richiesta di una selezione / prodotto l'apparecchio:

- richiede l'inserimento della chipcard personale nel lettore
- verifica l'età anagrafica rilevata dalla chipcard personale con quella programmata.
- Se l'età anagrafica è maggiore di quella programmata l'apparecchio eroga la selezione / prodotto

AGE CHECK

Solo alcune versioni

La funzione permette di abilitare (per ogni selezione) se l'erogazione è soggetta al controllo dell'età anagrafica. Individuare la selezione su cui attivare / disattivare il controllo.

PREZZI

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

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

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

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

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

BDV, EXECUTIVE, VALIDATORI

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

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

MDB

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

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

FASCIA ORARIA PROMOZIONALE

È possibile programmare 4 intervalli temporali per la vendita a prezzi diversi.

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

Per disabilitare la fascia oraria impostare la data, l'ora di inizio e l'ora di fine a 00.00

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

DOSI

Questo gruppo di funzioni permette di definire tutte le variabili che contribuiscono alla formazione della bevanda

PARAMETRI SELEZIONE

Confermando questa funzione si accede al sotto menu per la gestione dei parametri; la prima opzione è la scelta della selezione su cui si vuole intervenire.

Dopo aver scelto la selezione vengono visualizzati i parametri relativi, diversi a seconda che il tasto sia una selezione od una preselezione.

SET COMPOSIZIONE

Con questo gruppo di funzioni è possibile modificare le dosi ed i parametri relativi alle acque e polveri della bevanda scelta.

Confermando la funzione si presenta la lista degli ingredienti (polvere/i ed acqua) che compongono la bevanda, elencati nell'ordine in cui viene erogata la dose d'acqua (vedi tabella dosi).

Una bevanda può essere composta da un massimo di 4 ingredienti (polvere/i ed acqua).

Ad ogni dose d'acqua possono essere abbinate più polveri.

Per l'erogazione dell'acqua è possibile agire sui seguenti parametri:

MIXER

MODALITÀ DI FRULLATURA

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

La durata può essere impostata in due diverse modalità:

- assoluta

cioè indipendente dal tempo di apertura dell'elettrovalvola.

Il valore della durata di frullatura viene impostato in impulsi di contatore volumetrico (CDV)

- relativa

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

Es.: se il valore è 0 la frullatura si fermerà esattamente insieme al momento di chiusura dell'elettrovalvola.

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

VELOCITÀ DI FRULLATURA (LOW / MEDIUM / HIGH)

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

TEMPO DI FRULLATURA

E' possibile definire all'interno di un singolo prodotto, quanto tempo il frullatore debba essere attivo dopo la chiusura dell'elettrovalvola.

DOSI ACQUA

Per l'erogazione delle acque è possibile agire sui seguenti parametri:

EVENT START (0 - 3)

Con la funzione Event start viene definita la successione di erogazione degli ingredienti.

Tra gli ingredienti descritti nella ricetta, il numero identificativo del primo ingrediente ad essere erogato (start 0), verrà indicato come inizio dell'erogazione (start) dell'ingrediente successivo.

Ad esempio, se la ricetta della selezione "Cappuccino con cioccolato" prevede:

- Ingrediente 1 Latte
- Ingrediente 2 Caffè
- Ingrediente 3 Cioccolata

la sequenza di erogazione degli ingredienti è:

- 1° -Ingrediente 1 Latte (start 0)
- 2° -Ingrediente 2 Caffè (start 1)
- 3° -Ingrediente 3 Cioccolata (start 2)

Per variare la presentazione della bevanda, ad esempio con il latte sopra, la sequenza di erogazione degli ingredienti potrebbe essere:

- 1° -Ingrediente 3 Cioccolata (start 0)
- 2° -Ingrediente 2 Caffè (start 3)
- 3° -Ingrediente 1 Latte (start 2)

VALORE RITARDO

E' possibile impostare (in centesimi di secondo) il ritardo dell'acqua rispetto all'evento precedente.

DOSE IN CC

E' possibile impostare, direttamente in cc la quantità di acqua desiderata per l'ingrediente.

DOSE IN CDV

E' possibile impostare direttamente in cdv (colpi di ventolina) la quantità di acqua desiderata per l'ingrediente.

PRESSIONE ESTRAZIONE

Con questa funzione è possibile regolare la pressione esercitata sulla pastiglia nella camera di infusione

Agendo su questo parametro si modifica la presentazione e la qualità della bevanda erogata.

Con questa funzione è possibile scegliere tra i profili:

- Low
- Medium
- High

PREINFUSIONE

Con questa funzione è possibile stabilire i parametri relativi alla preinfusione:

- la quantità di acqua (in cdv)
- il tempo di preinfusione (in decimi di secondo) prima che avvenga l'infusione.

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
-

DOSI POLVERE

Per l'erogazione delle polveri è possibile agire sui seguenti parametri:

DOSE IN GRAMMI

E' possibile impostare, direttamente in grammi, la quantità di polvere desiderata per ogni ingrediente che compone la bevanda.

PORTATA IN GR/SEC.

E' possibile impostare la velocità di lavoro dei motodosatori per definire la portata in gr/sec.

Questo valore viene utilizzato per calcolare il tempo necessario ad erogare la dose in gr.

EROGAZIONE CICLO DECAFFEINATO O A STEP

Con questa funzione è possibile decidere, per ciascuna selezione a base di caffè solubile rispetto all'impostazione "globale", se la polvere deve essere erogata con il ciclo decaffeinato oppure a step.

- **CICLO DECAFFEINATO:** con questo parametro la distribuzione della polvere (consigliata per il caffè solubile) avviene prima dell'erogazione di acqua per migliorare la presentazione della bevanda:
- **A STEP:** con questo parametro la distribuzione della polvere avviene ad intervalli (impostabili da 1 a 5) contemporaneamente all'erogazione di acqua.

SGOCCIOLAMENTO

Per ogni selezione è possibile definire il tempo (programmabile da 0 a 2000 centesimi di secondo) di attesa dalla fine erogazione alla chiusura del traslatore per lasciare il tempo ai tubi di vuotarsi.

STATO SELEZIONE

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

ACCESSORI

Per ognuno degli accessori:

- zucchero
- paletta
- bicchiere
- zucchero nel bicchiere

è possibile decidere se debba o meno essere aggiunto ad una selezione (ON/OFF); per lo zucchero nel bicchiere è possibile indicare la dose in grammi.

TEST SELEZIONE COMPLETA

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

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

CODICE PRODOTTO

Con questa funzione è possibile assegnare ad ogni selezione un codice di identificazione di 16 caratteri alfanumerici per l'elaborazione delle statistiche

DOSI POLVERI GLOBALI

Con questa funzione è possibile regolare contemporaneamente la dose di polvere di ciascun motodosatore relativo a più selezioni.

Utilizzare i tasti  e  per scorrere tutte le polveri, premere il tasto di conferma  per impostare i grammi della polvere scelta.

TARATURA POMPE

Anche se presente nel menù di programmazione la funzione non è attiva

TARATURA DOSATORI

Permette la taratura dei motodosatori dei prodotti solubili.

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

TASTIERA

TASTO <---> SELEZIONE

Solo per apparecchi con tastiera di selezione diretta. Con questa funzione è possibile variare l'ordine delle selezioni associate alla tastiera definite dal layout impostato.

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

VERIFICA N. SELEZIONE

Permette di verificare il numero di selezione abbinato ad un tasto.

SENZA ZUCCHERO

Con questa funzione è possibile impostare tutte le selezioni come “senza zucchero”.

CICLO DECAFFEINATO

Questa funzione agisce sulle selezioni a base di caffè solubile. Le selezioni sono identificate, in maniera non modificabile, nel lay out.

Abilitando questa funzione in tutte le selezioni a base di caffè solubile (se presenti) la distribuzione della polvere avviene prima dell'erogazione dell'acqua

Per ogni selezione a base di caffè solubile è comunque possibile cambiare questo parametro singolarmente.

CONFIGURAZIONE DA

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

SET DATA E ORA

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

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

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

TEMPERATURA CALDAIA

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

Dalla funzione premere il tasto di conferma ✓, il valore della temperatura lampeggia e può essere modificato con i tasti ↑ e ↓

GESTIONE DB

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

INIZIALIZZAZIONE

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

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

Quando il display è posizionato sulla funzione “Inizializzazione” è possibile inizializzare l'apparecchio ripristinando tutti i dati di default.

Premendo il tasto di conferma ✓ sul display compare il messaggio “Confermi?”. Premendo nuovamente il tasto conferma ✓ vengono richiesti alcuni parametri è cioè:

- **NAZIONE:** inteso come tipologia di dosi base per le varie selezioni

(es. IT caffè = 60 cc - FR caffè = 106 cc).

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

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

- **TANICA:** Permette di definire se l'alimentazione idrica è:
0 - da rete

1 - con un serbatoio interno

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

SALVA DB CUSTOM

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

RIPRISTINA DB CUSTOM

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

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

SALVA COPIA DB

Permette di salvare nella memoria della scheda CPU una copia della configurazione attuale dell'apparecchio (backup) prima di effettuare delle personalizzazioni.

ORARIO COPIA DB

Solo alcune versioni software.

Permette di impostare l'ora in cui viene salvata nella memoria della scheda CPU una copia della configurazione attuale dell'apparecchio (backup) prima di effettuare delle personalizzazioni.

DISPLAY

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

LINGUA

E' possibile scegliere in quale lingua, tra tutte quelle previste dal software, visualizzare i messaggi sul display.

MESSAGGIO PROMOZIONALE

ABILITAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

La funzione permette di abilitare la visualizzazione del messaggio promozionale impostato

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Il messaggio di 5 righe per 16 caratteri, può essere composto utilizzando i tasti  e  per scorrere i caratteri disponibili.

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

Il messaggio viene memorizzato premendo il tasto .

IMMAGINE PROMOZIONALE

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

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

REGOLAZIONE CONTRASTO

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

SIMBOLO MONETA

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

GESTIONE MENU

PASSWORD

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

Di default il valore di questo codice è impostato a 00000. Da questo gruppo di funzioni è possibile abilitare ed impostare la password per i vari menù (Tecnico, Manager, USB, lavaggi).

ABILITAZIONE MENÙ CARICATORE

La funzione permette di rendere visibili o meno i menù del caricatore.

Con i tasti  e  si scorrono le voci di menù del caricatore di primo livello, con il tasto  è possibile modificare lo stato di abilitazione del menù scelto (ON/OFF).

ADVANCED MENÙ

Permette di abilitare o meno la funzione di richiesta password per visualizzare tutte le funzioni "advanced" del Menu del Tecnico all'entrata in programmazione; di default la richiesta password è disabilitata.

GRUPPO ESPRESSO

PREMACINATURA

Questa funzione consente di abilitare o meno la macinatura della dose di caffè per la selezione successiva. Questo consente di diminuire il tempo di preparazione di una selezione di caffè.

Di default la funzione è disabilitata.

BOOST ESPRESSO

Abilitando questa funzione è possibile riscaldare il circuito idraulico e il gruppo espresso prima di una infusione di caffè espresso.

Nel caso in cui per diverso tempo non vengano effettuate selezioni a base di caffè espresso, viene erogata una piccola quantità di acqua calda prima dello sgancio della dose di caffè.

POSIZIONE GRUPPO ESPRESSO

Funzione attiva solo sui modelli doppio espresso.

Con questa funzione è possibile impostare la posizione del gruppo mentre viene erogata la dose di caffè macinato.

La regolazione avviene tramite i tasti di scorrimento  e .

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. Con questa opzione è possibile abilitare/disabilitare il controllo della rotazione del macinino.

REGOLAZIONE MACINE

Sui macinini dove è montato il dispositivo di regolazione automatica, con questo gruppo di funzioni è possibile verificare i parametri della regolazione automatica della distanza tra le macine ed abilitare o meno la funzione. In particolare è possibile scegliere su quale macinino, identificato da un numero, intervenire. Dopo la scelta, i LED della selezione di riferimento abbinata a quel macinino, si accendono.

ABILITAZIONE REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ogni macinino è possibile decidere se lasciare o meno in funzione il dispositivo di regolazione automatica.

PARAMETRI REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ognuna delle selezioni di riferimento va programmata

- La dose di acqua (espressa in impulsi di contatore volumetrico -cdv-)
- Il tempo di infusione (espresso in sec.)
- Eventualmente la regolazione manuale della distanza delle macine; ad ogni variazione corrisponde all'incirca 1/6 di giro della ghiera di regolazione. I valori positivi riducono la granulometria (macinatura più fine), i valori negativi la aumentano (macinatura più grossa).

TEST MACINE

Questa funzione va utilizzata dopo la sostituzione delle macine o, eventualmente, del macinino.

Il test va effettuato senza caffè.

- Confermando il test le macine ruotano e vengono avvicinate fino a toccare;
- L'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- Confermando nuovamente le macine vengono allontanate ruotando i alcuni giri la ghiera porta macina;
- L'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- introducendo il caffè e erogando alcune selezioni di riferimento, la macinatura si stabilizzerà automaticamente

TEMPO RISCALDAMENTO PRIMO CAFFÈ

Permette di abilitare ed impostare il tempo di riscaldamento (espresso in secondi) del primo caffè dopo un periodo di standby

LAVAGGIO

ABILITAZIONE TASTO LAVAGGIO

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

LAVAGGIO MIXER AUTOMATICO

E' possibile impostare l'orario in cui effettuare un lavaggio automatico dei mixer presenti. Impostando l'ora su 00.00 la funzione è disabilitata (impostazione di default).

LAVAGGIO GRUPPO AUTOMATICO

Con questa funzione è possibile impostare il lavaggio automatico giornaliero (rotazione ed erogazione d'acqua) del gruppo espresso impostando l'orario in cui si vuole effettuare. Impostando l'ora su 00.00 la funzione è disabilitata (impostazione di default).

BOOST SOLUBILI

Abilita/disabilita il riscaldamento del circuito idraulico e i mixer prima della preparazione di una bevanda a base di polveri solubili. Il riscaldamento (erogazione di una piccola quantità d'acqua calda) avviene se non sono state effettuate erogazioni negli ultimi 3 minuti nei mixer.

RAFFREDDAMENTO MIXER

Se la macchina è equipaggiata di unità fredda la funzione è abilitata. Se non sono state effettuate erogazioni negli ultimi 3 minuti nei mixer delle bevande fredde, viene erogata una piccola quantità d'acqua fredda prima delle selezioni a base di sciroppo.

ACCESSORI

TANICA

Con questa funzione è possibile definire se l'alimentazione idrica del distributore avviene tramite la rete o da tanica interna:

- 0: alimentazione idrica da rete;
- 1: tanica interna;

FOTOCELLULA

Su modelli equipaggiati di "sensore tazza" costituito da una fotocellula che rileva la presenza di un oggetto nel vano erogazione.

Con la funzione abilitata, se viene rilevato un oggetto nel vano erogazione, non viene sganciato il bicchiere e sul display viene visualizzato il messaggio "Senza bicchiere".

E' inoltre possibile definire se, dopo due tentativi di sgancio bicchiere senza che la fotocellula rilevi oggetti nel vano erogazione, il guasto debba bloccare l'apparecchio o lasciarlo funzionante per l'utilizzo con tazza. L'eventuale lampada di illuminazione del vano erogazione viene controllata dal sensore tazze. Se rimane inserito il bicchiere, alla richiesta di selezione successiva compare il messaggio "togliere la tazza".

JUG FACILITIES

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

TEMPO ASSESTAMENTO BICCHIERI

Con questa funzione è possibile determinare il tempo di ritardo dell'arresto della rotazione dell'incolonnatore bicchieri per compensare l'eventuale inerzia dovuta al tipo di bicchiere.

Il tempo è espresso in decimi di secondo.

ENERGY SAVING

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

ENERGY SAVING:

con questa opzione è possibile, negli intervalli di tempo impostati con la funzione "Parametri Energy Saving", sospendere il servizio del distributore e spegnere o meno la caldaia presente.

Le selezioni non sono disponibili per tutta la durata del periodo di Energy Saving; i profili energy saving disponibili sono:

- Sleep energy saving (modalità sonno): con questa opzione dopo 15 minuti di inattività del distributore si spengono i LED di illuminazione della porta e si abbassa la temperatura della caldaia fino ad una temperatura di circa 70 °C. Alla pressione di un qualsiasi pulsante di selezione la macchina riprende il normale funzionamento e non appena viene raggiunta la temperatura di esercizio, le selezioni tornano disponibili.
- Soft energy saving (solo luci spente): con questa opzione è possibile spegnere i LED di illuminazione della tastiera negli intervalli di tempo impostati alla funzione "Parametri Energy Saving" mentre la caldaia continua a funzionare normalmente. Alla pressione di un qualsiasi pulsante di selezione l'illuminazione della tastiera viene riattivata e la macchina riprende immediatamente il normale funzionamento.

PARAMETRI ENERGY SAVING

Con questa funzione è possibile impostare fino a 4 fasce orarie in cui far intervenire i profili di risparmio energetico

ILLUMINAZIONE APPARECCHIO FUORI SERVIZIO

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

IMPOSTA EROGAZIONE MANUTENZIONE

Con questa funzione è possibile stabilire quante erogazioni di test è possibile effettuare ad ogni apertura porta. Di default il valore è impostato a 0 e non vi sono limitazioni alle erogazioni di prova.

IMPOSTAZIONE ID UNITÀ REFRIGERANTE

Funzione attiva solo per apparecchi con unità refrigerante.

MASTER SLAVE

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

IMPOSTAZIONE

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

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

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

Di default la funzione master/slave non è abilitata.

SLAVE PRICE HOLDING

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

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE

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

RESET MINISLAVE

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

MONITOR SLAVE

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

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

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

VISUALIZZA INFORMAZIONI SLAVE

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

MATRICOLA DA

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

CODICE GESTORE

La funzione permette di variare il codice numerico di sei cifre che identifica il gestore che gestisce gruppi di macchine (default a 0).

CODICE LOCAZIONE

La funzione permette di variare il codice numerico di otto cifre che identifica il luogo ove la macchina è stata posizionata (default a 0).

DATA INSTALLAZIONE

Memorizza la data corrente del sistema come data di installazione.

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

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

GESTIONE ASPIRATORE

Imposta o meno il funzionamento della ventola di aspirazione di residui di polveri e/o vapori durante la preparazione delle bevande solubili

- ON ventola di aspirazione in funzionamento continuo
- OFF ventola di aspirazione in funzionamento solo durante la preparazione della bevanda e per i 30 secondi successivi.

TEST

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

EROGAZIONI DI PROVA

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

- selezione completa: bevanda e accessori (bicchiere, palette, zucchero)
- solo acqua
- solo polvere
- senza accessori
- solo accessori

FUNZIONI SPECIALI

Le funzioni speciali permettono di:

- Azionare il gruppo infusore
- Eseguire il riempimento del circuito idraulico (installazione).
- Aprire una elettrovalvola per consentire l'entrata d'aria nel caso in cui venga vuotata la caldaia per manutenzione
- Eseguire il riempimento del circuito idraulico (installazione manuale)

REGOLAZIONE MACINE

Sul macinino dove è montato il dispositivo di regolazione automatica, con questo gruppo di funzioni è possibile verificare i parametri della regolazione automatica della distanza tra le macine ed abilitare o meno la funzione. In particolare è possibile scegliere su quale macinino, identificato da un numero, intervenire. Dopo la scelta, i led della selezione di riferimento abbinata a quel macinino, si accendono.

ABILITAZIONE REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ogni macinino è possibile decidere se lasciare o meno in funzione il dispositivo di regolazione automatica.

PARAMETRI REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ognuna delle selezioni di riferimento va programmata

- La dose di acqua (espressa in impulsi di contatore volumetrico -cdv-)
- Il tempo di infusione (espresso in sec.)
- Eventualmente la regolazione manuale della distanza delle macine; ad ogni variazione corrisponde all'incirca 1/6 di giro della ghiera di regolazione. I valori positivi riducono la granulometria (macinatura più fine), i valori negativi la aumentano (macinatura più grossa).

TEST MACINE

Questa funzione va utilizzata dopo la sostituzione delle macine o, eventualmente, del macinino. Il test va effettuato senza caffè.

- Confermando il test le macine ruotano e vengono avviate fino a toccare;
- l'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- Confermando nuovamente le macine vengono allontanate ruotando i alcuni giri la ghiera porta macina;
- l'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- introducendo il caffè e erogando alcune selezioni di riferimento, la macinatura si stabilizzerà automaticamente

AUTOTEST

La funzione permette di verificare, in modo semiautomatico, il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio. Premendo il tasto di conferma verrà visualizzata la scritta "AUTOTEST" lampeggiante.

Per ogni operazione è possibile rinunciare passando alla successiva con il tasto uscita; confermando invece con il tasto conferma si dà inizio al ciclo di autotest. Alcuni dei controlli avvengono automaticamente, altri necessitano dell'azionamento manuale del componente controllato. I componenti verificati sono:

- Attivazione motodosatori per 2 secondi
- Attivazione motofrullatori per 2 secondi alle diverse velocità
- Sgancio di un bicchiere
- Sgancio di una paletta
- Rotazione gruppo/i infusore/i
L'apparecchio macina una dose di caffè, regolando le macine per gli apparecchi con regolazione automatica della macinatura, sgancia la dose di macinato ed effettua la rotazione del gruppo per scaricare la dose macinata.
- Controllo pulsante lavaggio
- Controllo movimentazione degli ugelli mobili.
- Pieno fondi liquidi; l'apparecchio resta in attesa fin a che non venga azionato manualmente il micro pieno fondi liquidi
- Test illuminazione; controllo del funzionamento della illuminazione della tastiera
- Accensione illuminazione del vano di erogazione (se presente)
- Controllo tastiera; l'apparecchio visualizza il numero del pulsante che deve essere premuto indicandolo anche con l'accensione del led relativo e rimane in attesa dell'attuazione prima di passare al tasto successivo
- Controllo del funzionamento della sonda di temperatura in caldaia
- Controllo funzionamento del segnalatore acustico (buzzer)
- Controllo funzionamento della gettoniera (se presente)
-

STATISTICHE

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

CONTATORE ELETTRONICO

VISUALIZZA CONTATORE ELETTRONICO

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

RESET CONTATORE ELETTRONICO

E' possibile provvedere all'azzeramento del contatore elettronico.

VISUALIZZA BATTUTE ACCENSIONE

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

EVA DTS

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

PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE

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

I protocolli di comunicazione disponibili sono:

DDCMP ENHANCED

con i seguenti parametri configurabili:

- **Pass code:** è un codice alfanumerico (0-9; A-F) che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione. Impostazione di default 0
- **Secutiry code:** è un codice alfanumerico 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.

DEX/UCS

per questo protocollo non sono previsti parametri configurabili:

TRASMISSIONE DATI

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

- "Seriale RS232" e "IrDA": per comunicazione con dispositivi di acquisizione dati seriali o ad infrarossi.
- "Always EVADTS" per comunicazioni con dispositivi di acquisizione e trasmissione dati (telemetria)

TYPE

Permette di impostare quale velocità di comunicazione utilizzare tra:

- "ENHANCED": la velocità di comunicazione è automaticamente impostata alla velocità del dispositivo più lento
- "STANDARD 9600": la velocità di comunicazione è fissa a 9600 bps

VELOCITÀ DI TRASMISSIONE

Permette di scegliere la velocità di comunicazione delle trasmissioni.

Impostazione di default 2400 bps.

CONNESSIONE

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

AZZERAMENTO STATISTICHE

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

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

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

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE RELATIVE

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

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

AZZERAMENTO STATISTICHE RELATIVE

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

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
- guasti
- dati gettoniere

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

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

STAMPA

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

Per collegare la stampante operare come segue:

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

AUDIT PROTOCOLLO BDV

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

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

AUDIT PROTOCOLLO MDB

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

COMUNICAZIONE

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

UP-KEY

GESTIONE SETUP

UPKEY -> DISTRIBUTORE

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

DISTRIBUTORE ->UPKEY

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

E' necessario specificare il nome che si vuole attribuire al file (es. VENDM000.STP)

CANCELLA

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

CANCELLA TUTTI

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

GESTIONE STATISTICHE UPKEY

DISTRIBUTORE ->UPKEY

Confermando questa funzione dopo aver inserito l'Upkey nell'apposita presa posta sulla scheda CPU, si potrà salvare su Upkey un file di statistiche con tutti i dati statistici presenti in quel momento in macchina, specificando il nome che si vuole attribuire al file (es. VENDM000.STA)

CANCELLA

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

CANCELLA TUTTO

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

SELEZIONE D.A.

Identifica univocamente gli apparecchi che hanno funzione di "slave" (inviando i dati tramite modem all'apparecchio "master").

Il numero 0 identifica l'apparecchio "master"

GUASTI

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

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

I guasti rilevati vengono memorizzati in appositi contatori.

I guasti gestiti dal software possono essere relativi a gruppi funzionali non presenti sullo specifico modello; vengono comunque elencati nello scorrere del menù.

LETTURA PRESENTI

Con questa funzione è possibile visualizzare i guasti presenti

Premere il tasto di conferma ✓ per visualizzare i guasti presenti.

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

I guasti previsti sono:

VUOTO ACQUA

Solo per modelli con serbatoio di autoalimentazione.

L'apparecchio si blocca se il microinterruttore dell'air-break segnala la mancanza d'acqua a seguito dell'attivazione della pompa di autoalimentazione.

Riempire la tanica e accendere l'apparecchiatura per ripristinare il servizio

PIENO FONDI

Con galleggiante del secchio di raccolta dei fondi liquidi intervenuto.

AIR-BREAK

La macchina si blocca se dopo aver fatto 10 selezioni il microinterruttore non abbia mai segnalato la mancanza d'acqua.

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.

UGELLI MOBILI

Gli ugelli mobili non hanno raggiunto la posizione di erogazione.

L'apparecchio viene messo fuori servizio.

CONTATORE VOLUMETRICO (VENTOLINA)

Il guasto si presenta quando:

- Negli apparecchi senza la regolazione automatica della macinatura la quantità d'acqua, utilizzata per la preparazione della bevanda, non viene raggiunta entro i 2 minuti.

- Negli apparecchi con regolazione automatica della macinatura dopo che, per 3 volte, la quantità d'acqua non viene raggiunta entro il doppio del tempo impostato per la selezione di riferimento.

SCHEDA MACCHINA

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

GETTONIERA

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

SGANCIO CAFFÈ

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO MICRO-

Tutti i guasti relativi al gruppo caffè sono controllati da un micro di controllo "posizione gruppo".

Il micro di controllo è azionato dalla camma del motoriduttore gruppo caffè.

Questo guasto segnala che 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 motoriduttore non è in grado di portare il gruppo caffè dalla posizione di riposo alla posizione di infusione.

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 è in 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 al termine dello scarico della pastiglia.

VUOTO CAFFÈ

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

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.

CALDAIA ESPRESSO

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

CALDAIA INSTANT

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

SGANCIO BICCHIERE

Se è montata la fotocellula sensore tazza, dopo tre tentativi non riusciti di sgancio bicchieri sul display viene evidenziato il messaggio "Senza bicchieri". Con l'apposita funzione è possibile definire se il guasto deve bloccare l'apparecchio o lasciarlo disponibile per la vendita con tazza.

DOSATORE GUASTO (1...9)

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

MIXER GUASTO (1...6)

Se l'assorbimento di corrente di un motofrullatore non rientra nel range dei valori di default, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel frullatore è coinvolto.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Se un dispositivo di controllo dei motori in corrente continua presente sulla scheda attuazioni (mosfet) rimane attivo, la macchina va in guasto.

SHORT CIRCUIT

Se viene rilevato dal software un corto circuito su uno dei motori in corrente continua collegato alla scheda attuazioni, viene visualizzato questo guasto. E' possibile che contemporaneamente a questo venga rilevato un guasto su uno dei motori in corrente continua.

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.

GUASTO ACQUA

Il guasto acqua viene dichiarato se viene attivata l'elettrovalvola di ingresso acqua o la pompa di autoalimentazione per un tempo totale superiore ai 20".

Con un guasto acqua presente è possibile ripristinare manualmente il servizio richiedendo una selezione. Viene alimentata l'elettrovalvola ingresso acqua o la pompa di autoalimentazione (modelli con serbatoio) per un tempo massimo di 20"; se il livello non viene raggiunto si chiude l'elettrovalvola o disabilitata la pompa di autoalimentazione (modelli con serbatoio) e viene segnalato nuovamente il guasto acqua.

E' necessario attendere 30 minuti prima di effettuare altri 2 tentativi di ripristino.

Al 4° tentativo l'elettrovalvola o la pompa di autoalimentazione viene inibita permanentemente; a questo punto è necessario spegnere/riaccendere l'apparecchio per ottenere altri 3 tentativi o resettare il guasto dal menù di programmazione.

PRESSOSTATO FREDDI

Solo per modelli con unità fredda.

Le selezioni fredde vengono disabilite se il pressostato all'ingresso della rete segnala vuoto acqua.

COMPRESSORE FREDDO

Solo per modelli con unità fredda.

Indica che il compressore dell'unità fredda ha un funzionamento anomalo

VUOTO SCIROPPO (1...2)

Solo per modelli con unità fredda.

Lo sciroppo utilizzato nelle selezioni è esaurito.

Le selezioni a base dello sciroppo esaurito vengono disabilite.

VUOTO CARBONATORE

Solo per modelli con unità fredda.

Il dispositivo di controllo livello segnala che il carbonatore è vuoto: le selezioni fredde vengono poste fuori servizio.

SCHEDA UNITÀ FREDDA

Solo per modelli con unità fredda.

Segnala il malfunzionamento della scheda di controllo dell'unità fredda.

AZZERAMENTO GUASTI

Confermando la funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

STORICO GUASTI

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

AZZERAMENTO STORICO GUASTI

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

Capitolo 3° Manutenzione

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

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

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

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

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

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

INTERRUTTORE GENERALE

Con porta aperta, non si ha accessibilità a parti in tensione.

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



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

Per dare tensione all'apparecchiatura con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia dell'interruttore porta.

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

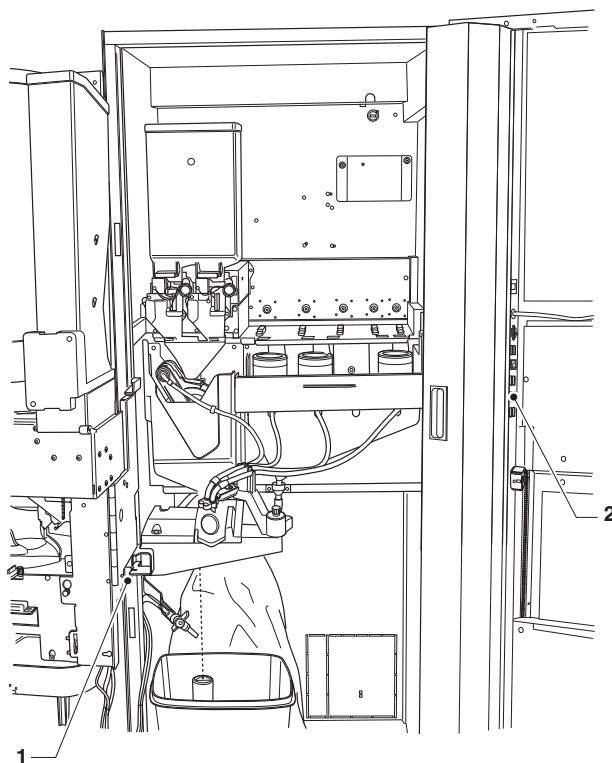


Fig. 31

1- Interruttore porta

2- Pulsante ingresso programmazione

MANUTENZIONE GRUPPO ESPRESSO

Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi e necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo caffè per ottimizzare il funzionamento nel tempo.

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

- Scollegare l'ugello di uscita caffè (2) dal gruppo ruotandolo di 90° rispetto alla biella (4) e tirandolo verso l'esterno.
- Azionare la leva (8) fermo gruppo ruotandola sino alla posizione orizzontale .
- Estrarre il gruppo caffè.

SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE SUPERIORE

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

- Svitare la vite laterale (5) di fissaggio della chiave (6) del pistone superiore.
- Ruotare il pistone superiore (1) verso l'alto.
- Rimuovere e sostituire la guarnizione superiore (7).
- 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:

- Portare manualmente il gruppo alla posizione di scarico con il pistone inferiore (12).
- Svitare la vite centrale di fissaggio per rimuovere il filtro (10).
- Premere sulla parte terminale della guida stelo pistone (14) per ottenere un extra corsa del pistone inferiore (12).
- 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
- Rimuovere e sostituire la guarnizione inferiore (13)
-

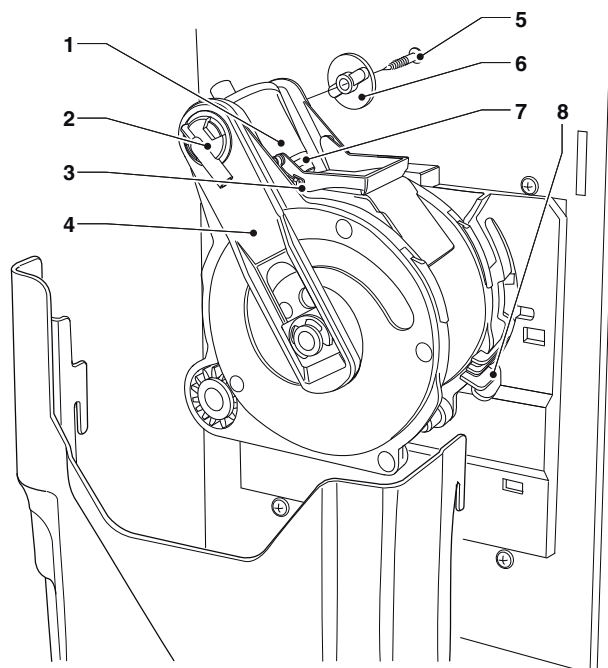
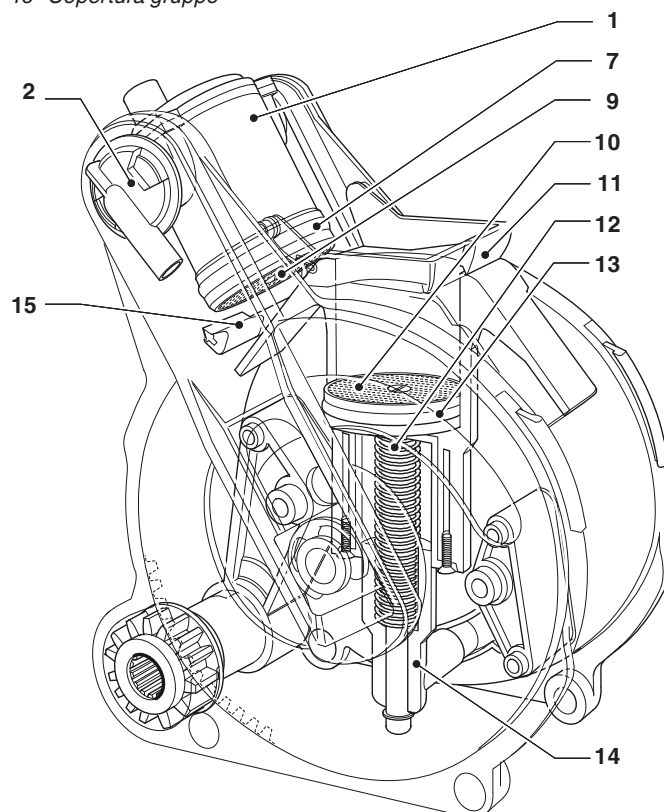


Fig. 32

- 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
- 16- Copertura gruppo



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"

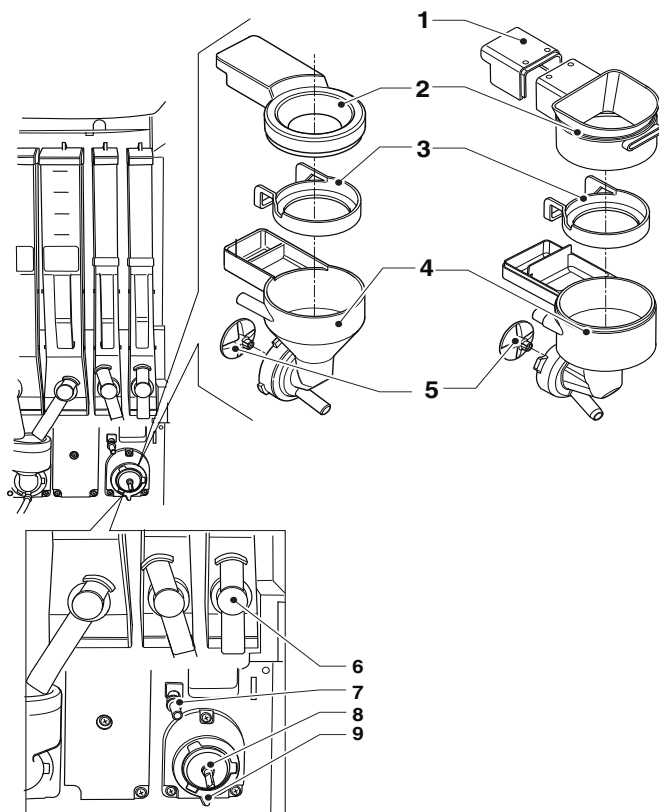


Fig. 33

- 1- Coperchio posteriore
- 2- Imbuto polveri
- 3- Anello paraspruzzi
- 4- Convogliatore acqua
- 5- Ventolina frullatore
- 6- Bocchetta polvere
- 7- Ugello entrata acqua
- 8- Guarnizione premistoppa
- 9- Flangia fissaggio mixer

CANALIZZAZIONI E MISCELATORI

Periodicamente, oltre alle parti esterne dei gruppi miscelatori, che vanno pulite da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dell'imbuto, andrà eseguita anche la sanificazione delle parti a contatto con la bevanda del miscelatore stesso.

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

Le parti da pulire sono:

- Imbuti polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- Tubi ed ugelli di erogazione;
- Vano erogazione.

Aprire la copertura del cella erogazione mixer e sollevare le bocchette polvere fino al fermo.

- Asportare dai mixer gli imbuti delle polveri, i convogliatori acqua, gli imbuti deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;
- per smontare le ventoline è sufficiente bloccare esercitare una leggera trazione per liberarle;

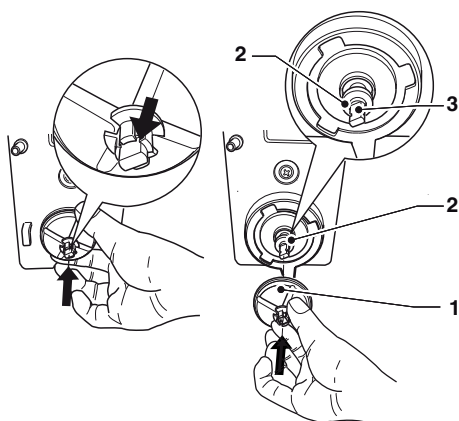


Fig. 34

- 1- Ventolina
- 2- Guarnizione premistoppa
- 3- Scarico albero

- Verificare che il labbro di tenuta della guarnizione premistoppa non sia lacerato e non abbia perso di elasticità; per inserirla posizionare la guarnizione appena oltre lo scarico dell'albero.

Inserendo a fondo la ventolina, la guarnizione premistoppa assumerà la corretta posizione.

- 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.

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

- Immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata.
- Rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua.
- Rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuti polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.
- Nel rimontare le ventoline accertarsi di inserirle a fondo sino allo scatto.

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

- Effettuare il lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbuti alcune gocce della soluzione sanitizzante.
- A disinfezione avvenuta procedere ad un'abbondante risciacquo dei particolari interessati per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

CONTENITORI PRODOTTI

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

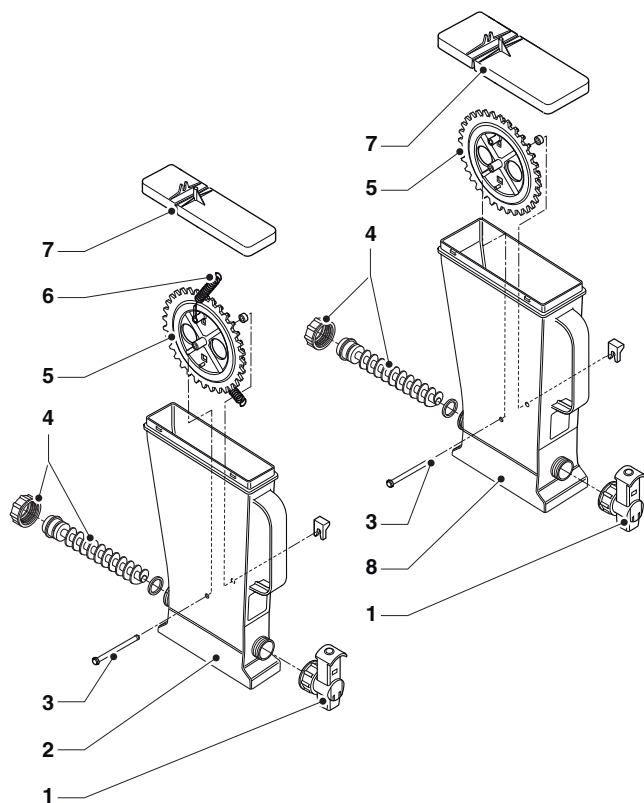


Fig. 35

- 1- Bocchetta polveri
- 2- Contenitore 2,5 litri
- 3- Perno per ruota
- 4- Coclea
- 5- Ruota dentata
- 6- Raschiatore
- 7- Coperchi contenitori
- 8- Contenitore 4,5 litri

FUNZIONE SCHEDE

CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE

Le schede elettroniche sono progettate per poter essere utilizzate su più modelli di apparecchiature. In caso di sostituzione, o per cambiare le prestazioni dell'apparecchio, sarà necessario verificare la configurazione delle schede e caricare il software adeguato. Le schede sono accessibili asportando la copertura del pannello elettrico o la copertura della porta.

ALIMENTAZIONE E FUSIBILI

Il fusibile sulla rete di alimentazione elettrica è accessibile senza smontare la copertura.

Il trasformatore che fornisce la tensione alle schede ed i relativi fusibili di protezione sono accessibili asportando i contenitori e spostando lo sportello dopo aver allentato una vite

Importante!!!

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

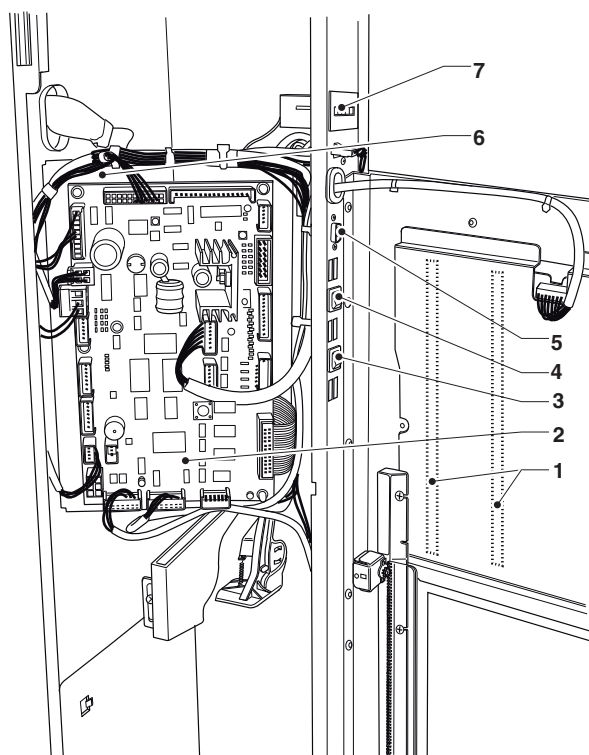


Fig. 36

- 1- Led illuminazione targhette di selezione
- 2- Scheda C.P.U
- 3- Pulsante "Programming"
- 4- Pulsante lavaggio mixer
- 5- Connettore RS232
- 6- Supporto schede apribile
- 7- Contacolpi meccanico (se presente)

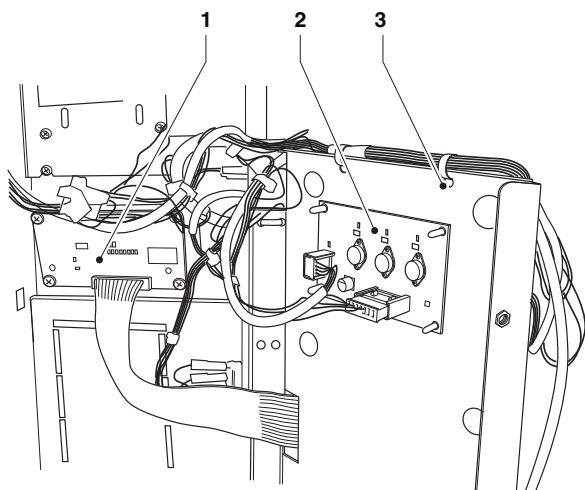


Fig. 37

- 1- Scheda display
- 2- Scheda alimentazione leds
- 3- Supporto schede apribile

PANNELLO ELETTRICO (VERSIONE SINGOLA CALDAIA)

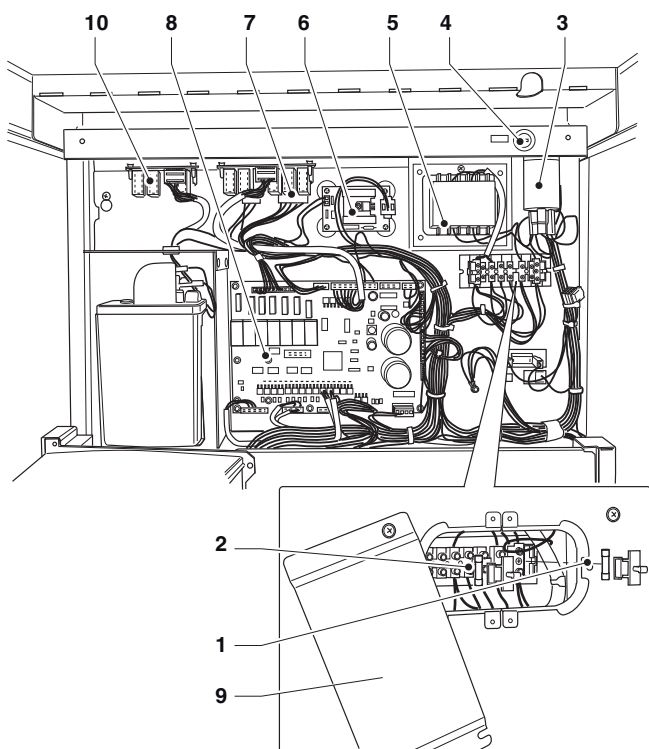


Fig. 38

- 1- Fusibili primario trasformatore
- 2- Fusibili secondario trasformatore
- 3- Filtro anti disturbo
- 4- Fusibile di rete
- 5- Trasformatore
- 6- Scheda controllo caldaia
- 7- Scheda relé (se presente)
- 8- Scheda attuatori
- 9- Sportello accesso fusibili
- 10- Scheda relé (se presente)

PANNELLO ELETTRICO (VERSIONE DOPPIA CALDAIA)

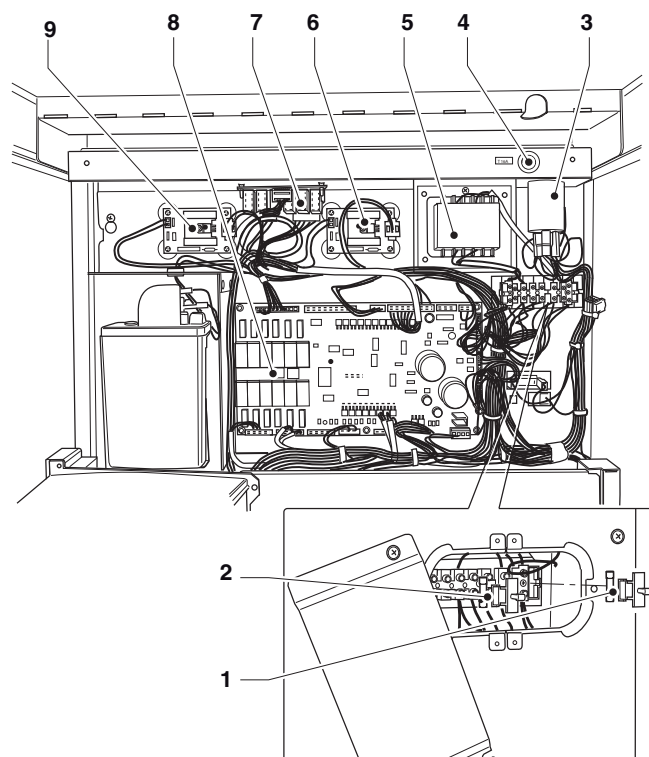


Fig. 39

- 1- Fusibili primario trasformatore
- 2- Fusibili secondario trasformatore
- 3- Filtro anti disturbo
- 4- Fusibile di rete
- 5- Trasformatore
- 6- Scheda controllo caldaia caffè
- 7- Scheda relé (se presente)
- 8- Scheda attuatori
- 9- Scheda controllo caldaia solubili

SCHEDA C.P.U.

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

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

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

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

Con un apposito programma ed un idoneo sistema (personal computer o palmare) è possibile riscrivere il software di gestione dell'apparecchio senza sostituire le EPROM.

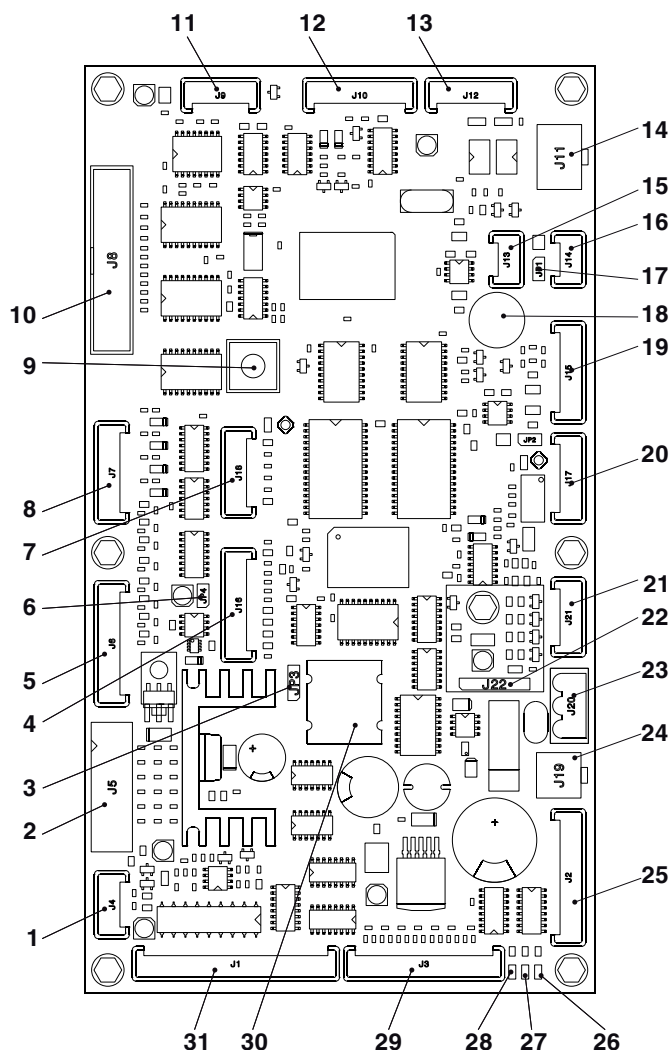


Fig. 40

- 1- (J4) Micro porta (optional)
- 2- (J5) Validatori
- 3- Ponticello batteria (2-3)
- 4- (J16) Alla scheda pulsanti/LED
- 5- (J6) Non usato
- 6- Ponticello JP4 WDI (chiuso)
- 7- (J18) Up-key
- 8- (J7) Tastiera di selezione numerica (optional)
- 9- Pulsante ingresso programmazione
- 10- (J8) Display
- 11- (J9) Tastiera di selezione numerica
- 12- (J10) Seriale RS232
- 13- (J12) Pagamenti EXE/BDV
- 14- (J11) Pagamenti MDB
- 15- (J13) Can-Bus
- 16- (J14) Can-Bus
- 17- Ponticello Can-Bus JP1 (chiuso)
- 18- Buzzer
- 19- (J15) Non usato
- 20- (J17) Non usato
- 21- (J21) Non usato
- 22- (J22) Espansione dati RAM (optional)
- 23- (J20) Alimentazione 34Vdc
- 24- (J19) Collegamento illuminazione porta
- 25- (J2) Contacolpi
- 26- Led verde DL3 "RUN"
- 27- Led rosso DL2 "RESET"
- 28- Led giallo DL1 "+5V"
- 29- (J3) Pulsanti di servizio, illuminazione targhetta
- 30- Batteria
- 31- (J1) Non usato
- 32-

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori e, direttamente, i motori in corrente continua. Gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori sui vari utilizzatori. Inoltre controlla la scheda gestione caldaia. La scheda è alimentata a 24 Vac per l'elettronica e per i sistemi di pagamento.

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

- Il LED 6 verde (23) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- Il LED 7 giallo (25) indica la presenza dei 5 Vcc.
- Il LED 8 rosso (12) si accende durante il reset della scheda
- Il LED 4 rosso (17) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia espresso.
- Il LED 5 rosso (18) **non usato** su questi modelli, indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia solubili.
- Il LED 1 verde (26) indica gli impulsi del contatore volumetrico.
- Il LED 2 verde (1) indica la presenza dei 34Vdc.
- Il LED 3 verde (4) indica la presenza dei 34vdc regolati.

FUNZIONE RELÉ (VEDI SCHEMA ELETTRICO)

RELE		UTILIZZATORE
RL1	=	EEA
RL2	=	MAC
RL3	=	MSB
RL4	=	MSCB
RL5	=	MD6
RL6	=	PM
RL7	=	ESC

MODELLI SINGOLA CALDAIA

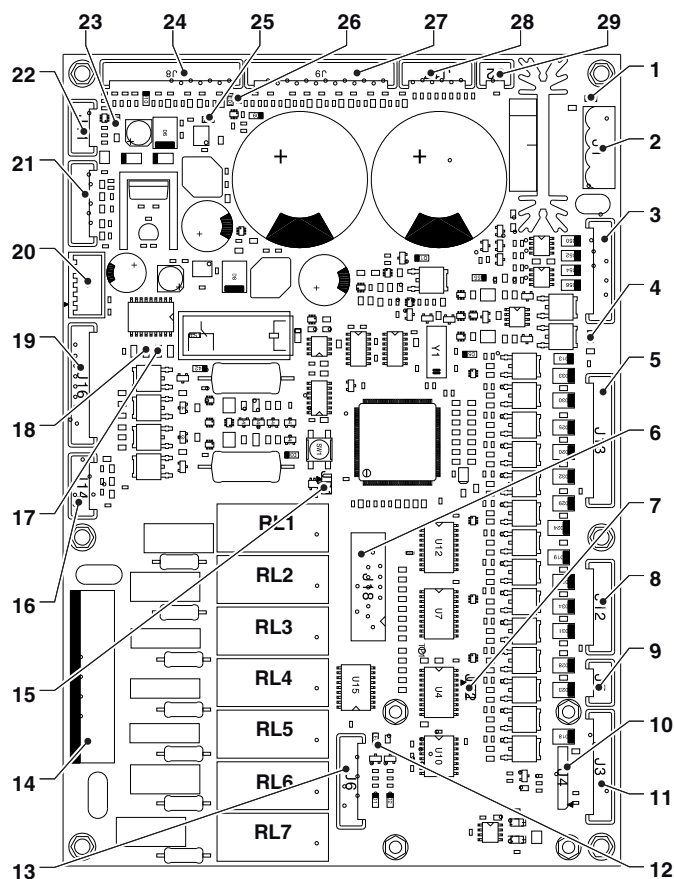


Fig. 41

- 1- LED 2
- 2- (J1) Alimentazione 24 Vac
- 3- (J15) Attuatori in corrente continua
- 4- LED 3
- 5- (J13) Elettrovalvole - motofrullatori (EV-MF)
- 6- Non montato
- 7- JP2 Chiuso Ponticello CAN
- 8- (J12) Motodosatori MD
- 9- (J5) CAN BUS
- 10- (J4) Non usato
- 11- (J3) Alla scheda CPU
- 12- LED 8
- 13- (J6) Programmazione scheda
- 14- (J10) Attuatori
- 15- JP1 chiuso
- 16- (J14) Motore Z4000
- 17- LED 4
- 18- LED 5
- 19- (J16) Alla scheda relé (se presente)
- 20- Alimentazione CPU
- 21- (J7) Non usato
- 22- (J11) Micro sicurezza
- 23- LED 6
- 24- (J8) Input
- 25- LED 7
- 26- LED 1
- 27- (J9) Input
- 28- (J17) Sonda e attuazione scheda caldaia
- 29- (J2) Non usato

MODELLI DOPPIA CALDAIA

La 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 Vac.

- Il LED 3 verde (27) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- Il LED 6 verde (33) indica la presenza dei 5 Vcc.
- Il LED 4 rosso (19) si accende durante il reset della scheda
- Il LED 2 rosso (8) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia solubili.
- Il LED 1 rosso (9) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia caffè.
- Il LED 8 verde (29) indica gli impulsi del contatore volumetrico
- Il LED 5 verde (5) indica la presenza dei 34Vdc.
- Il LED 7 verde (24) indica la presenza dei 34vdc regolati.

FUNZIONE RELÈ (VEDI SCHEMA ELETTRICO)

	utilizzatore
RL1	PM
RL2	MAC 2 (solo versioni doppio espresso)
RL3	ESC 2 (solo versioni doppio espresso)
RL4	ESC
RL5	ER
RL6	MAC
RL7	EEA
RL8	Non usato
RL9	MSB
RL10	MSCB

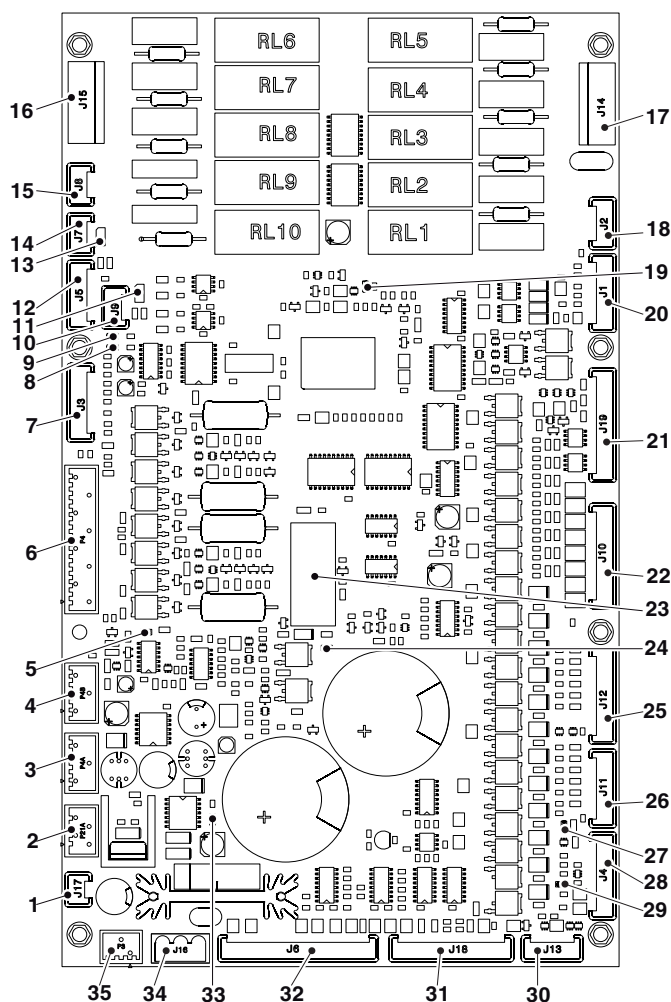


Fig. 42

- 1- (J17) Aspirazione vapori
- 2- (P21A) Non usato
- 3- (P4A) Alimentazione 34 Vdc alla CPU
- 4- (P4B) Alimentazione 34 Vdc alla CPU
- 5- LED verde "presenza 34Vdc"
- 6- (P4) Gruppo infusore
- 7- (J3) Alla scheda espansione relè (se presente)
- 8- LED rosso "funzionamento resistenza caldaia caffè"
- 9- LED rosso "funzionamento resistenza caldaia solubili"
- 10- (J9) Non usato
- 11- Non usato
- 12- (J5) Schede controllo caldaie e sonde di temperatura
- 13- (JP1) Ponticello can bus (chiuso)
- 14- (J7) CAN-BUS
- 15- (J8) CAN-BUS
- 16- (J15) Utilizzatori
- 17- (J14) Utilizzatori
- 18- (J2) Non usato
- 19- LED rosso "reset scheda"
- 20- (J1) Non usato
- 21- (J19) Input e output 24 V
- 22- (J10) Motodosatori
- 23- Relè sicurezza 34 Vdc
- 24- LED verde "presenza 24Vdc regolati"
- 25- (J12) Motofrullatori
- 26- (J11) Elettrovalvole
- 27- LED verde "scheda in funzione"
- 28- (J4) Connettore programmazione scheda
- 29- LED verde "impulsi contatore volumetrico"
- 30- (J13) Non usato
- 31- (J18) Input
- 32- (J6) Segnali di input
- 33- LED verde "presenza 5Vdc"
- 34- (J16) Alimentazione 24 Vac
- 35- (P3) Non usato

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA

La scheda controlla l'intervento della resistenza della caldaia.

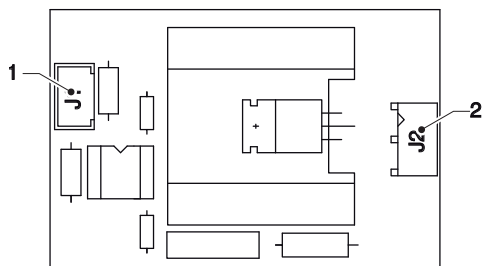


Fig. 43

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

SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE

La scheda regolatore di corrente fornisce una corrente continua ai LED di illuminazione.

La scheda consente una luminosità costante dei pannelli estetici

La scheda è posizionata sul supporto apribile della scheda CPU.

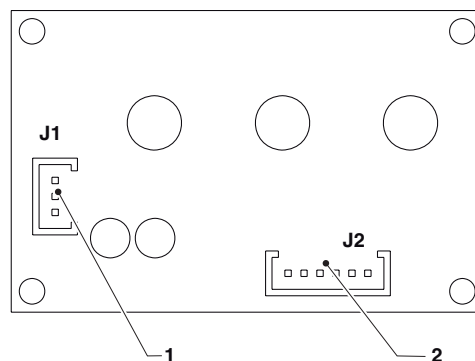


Fig. 44

- 1- Alla scheda CPU
- 2- Ai LED di illuminazione

SCHEDA SWITCH

Nei modelli 2 espresso la scheda switch abilita i motori di regolazione delle macchine.

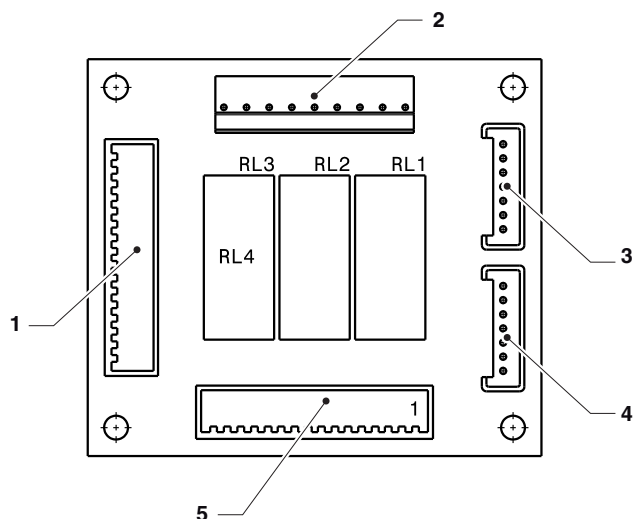


Fig. 45

- 1- (P1) alimentazione relé
- 2- (P3) motore di regolazione macchine 2
- 3- (J2) al connettore J1 di SM2 (comando relé)
- 4- (J1) al connettore J16 di SM1 (comando relé)
- 5- (P2) motore di regolazione macchine 1

FUNZIONE RELÉ (Riferimento schema elettrico)

RL1 = commuta MMA1 <--> MMA2

RL2 = commuta MMA1 <--> MMA2

RL3 = non montato

6- RL4 = non usato

SCHEDA RELÉ

La scheda gestisce, per i modelli 2 espresso, il secondo macinino e il secondo elettromagnete di sgancio caffè; e l'unità refrigerante (solo modelli per erogazione di bevande fredde).

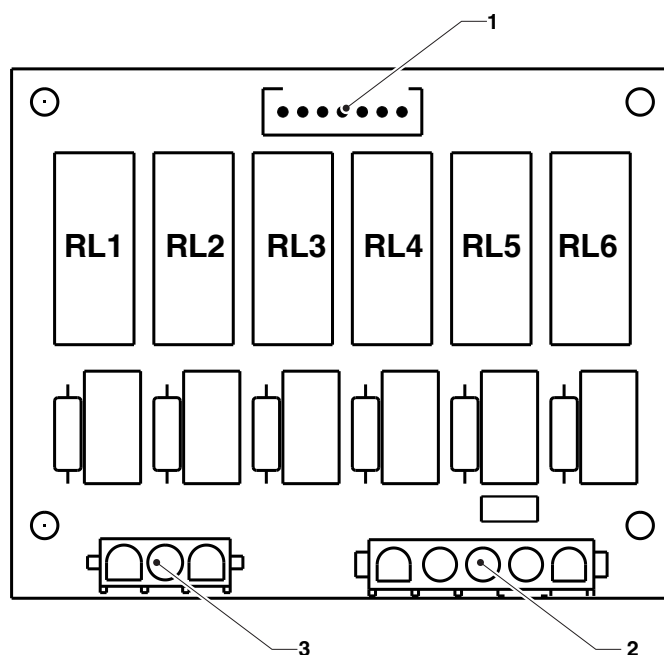


Fig. 46

(Riferimento schema elettrico)

1- (J1) alla scheda macchina o J2 di SM3 (se presente)

2- (J2) alla scheda unità refrigerante

3- (J3) MAC2 e ESC2

FUNZIONE RELÉ (Riferimento schema elettrico)

RL1 = MAC2

RL2 = ESC2

RL3 = UPS (se presente)

RL4 = UPS (se presente)

RL5 = UPS (se presente)

4- RL6 = UPS (se presente)

SOSTITUZIONE VENTILATORE

L'accesso al ventilatore aspirazione vapori avviene dal lato interno dell'apparecchio.

Se per qualunque motivo si rendesse necessario intervenire sul ventilatore asportare i contenitori solubili dall'apparecchio e rimuovere l'apposita copertura

Importante!!!

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

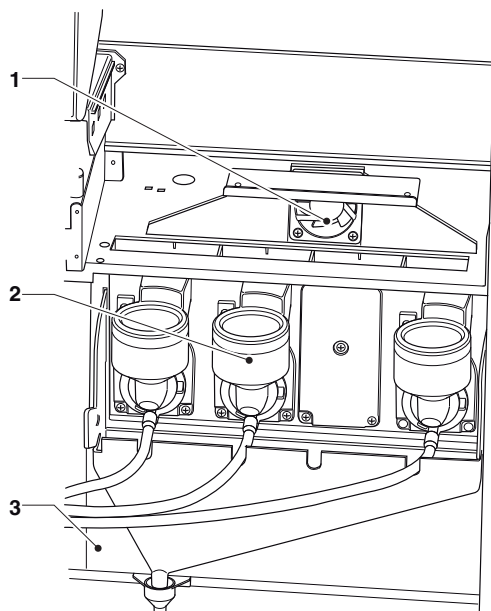


Fig. 47

- 1- Ventilatore aspirazione vapori
- 2- Mixer solubili
- 3- Copertura mixer solubuli

MANUTENZIONE CALDAIA

In funzione della durezza dell'acqua di rete e del numero delle selezioni effettuate, potrebbe rendersi necessario procedere alla disincrostazione della caldaia.

Attenzione!

La caldaia sigillata (non può essere aperta) per cui l'operazione di disincrostazione va effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato utilizzando prodotti decalcificanti liquidi.

Per eseguire la disincrostazione è necessario comunque procedere allo smontaggio della caldaia dall'apparecchio.

Per la disincrostazione utilizzare solo prodotti biodegradabili non tossici e non aggressivi.

Risciacquare abbondantemente prima di rimontare i particolari. Nel rimontaggio assicurarsi che:

- i contatti elettrici (terminali, faston, ecc...) siano perfettamente asciutti e ben connessi
- i termostati di sicurezza ed il termostato con capillare siano correttamente posizionati e collegati.
- le connessioni idrauliche siano corrette.

PROTEZIONE TERMICA CALDAIA

La / le caldaia/e sono protette contro il surriscaldamento con un termostato di sicurezza che disattiva la resistenza della caldaia nel caso di un guasto del sistema di controllo della caldaia.

Il termostato interviene nel caso in cui la temperatura interna dell'acqua superi la soglia di sicurezza.

In caso di intervento del termostato è necessario attendere il raffreddamento della caldaia prima di procedere all'identificazione della causa dell'avaria ed al ripristino manuale del termostato.

Importante!!!

Nel caso di intervento del dispositivo di sicurezza è necessario procedere alla sostituzione della sonda di temperatura caldaia e le guarnizioni di tenuta dei raccordi presenti sulla caldaia stessa in quanto potenzialmente danneggiati in modo irreversibile.

MODELLI SINGOLA CALDAIA

La caldaia caffè ha un termostato a capillare (di sicurezza) interromperà l'alimentazione elettrica nel caso in cui la caldaia raggiunga la temperatura di 125°C.

Per ripristinare il termostato procedere come segue:

- Aprire la mensola espresso
- Svitare la copertura del pulsante di riarmo
- Premere il pulsante di riarmo del termostato

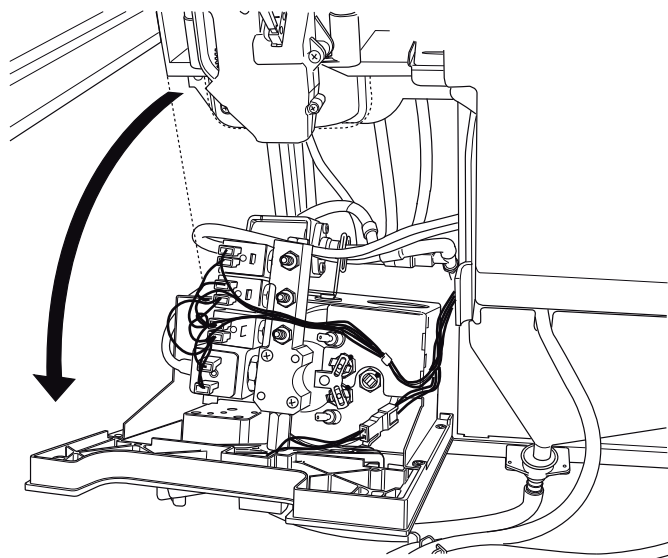


Fig. 48

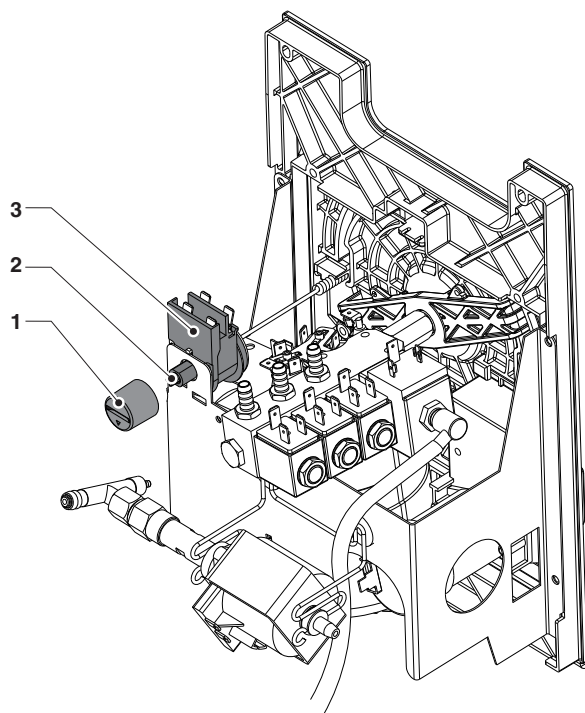


Fig. 49

- 1- Copertura pulsante di riarmo
- 2- Pulsante di riarmo
- 3- Termostato con capillare

MODELLI DOPPIA CALDAIA

CALDAIA CAFFÈ

La caldaia caffè ha un termostato a capillare (di sicurezza) interromperà l'alimentazione elettrica nel caso in cui la caldaia raggiunga la temperatura di 125°C.

Per ripristinare il termostato procedere come segue:

- Aprire la mensola espresso
- Svitare la copertura del pulsante di riarmo
- Premere il pulsante di riarmo del termostato

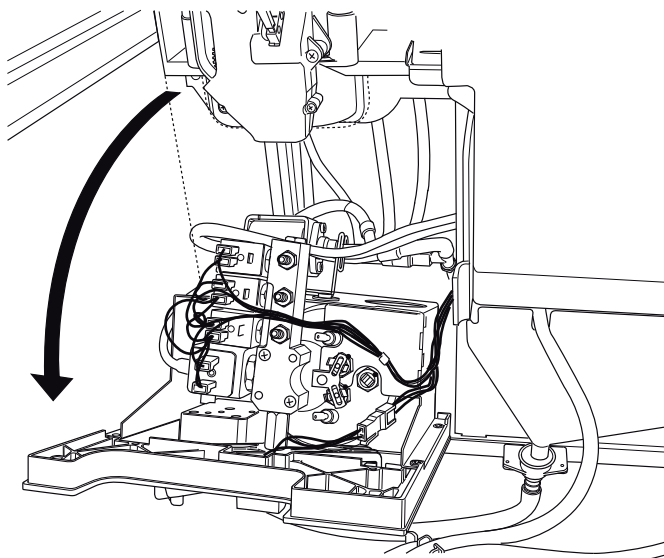


Fig. 50

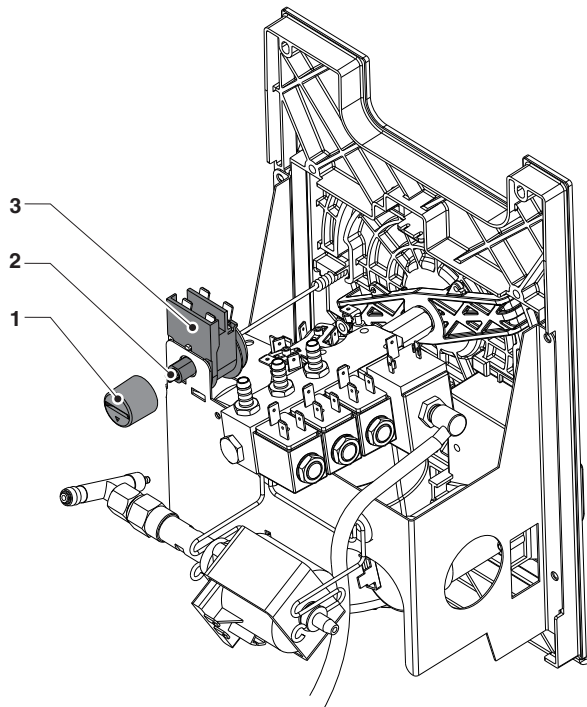


Fig. 51

- 1- Copertura pulsante di riarmo
- 2- Pulsante di riarmo
- 3- Termostato con capillare

CALDAIA SOLUBILI

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

Per ripristinare il termostato procedere come segue:

- Aprire la mensola solubili
- Svitare la copertura del pulsante di riarmo
- Premere il pulsante di riarmo del termostato

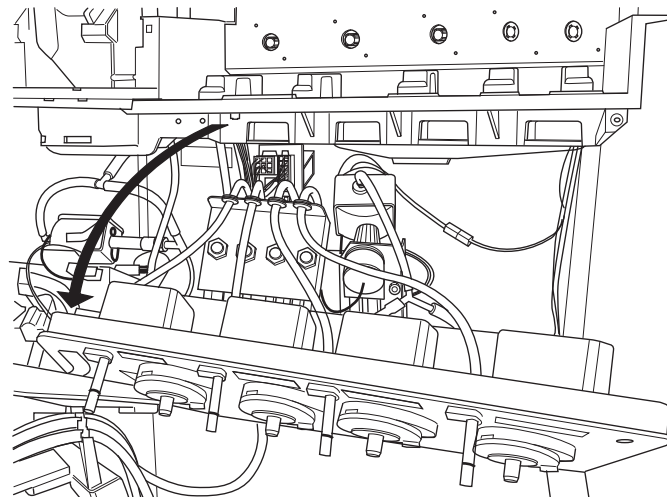


Fig. 52

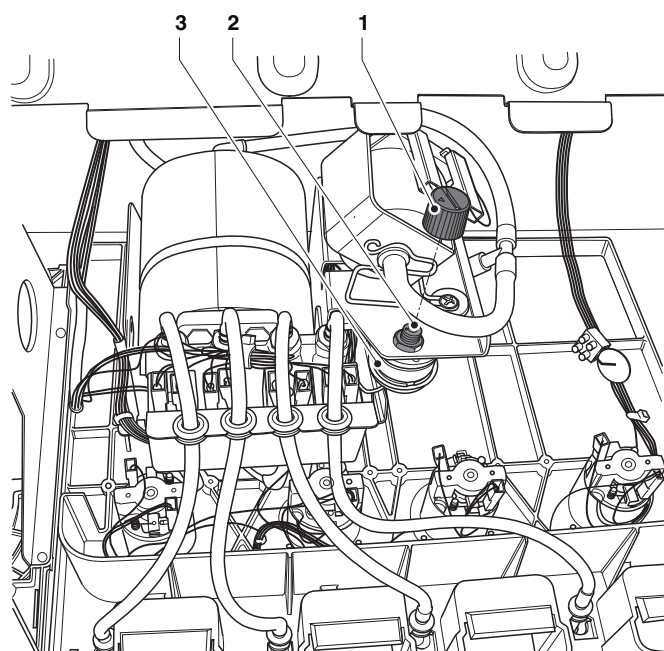


Fig. 53

- 1- Copertura pulsante di riarmo
- 2- Pulsante di riarmo termostato con capillare
- 3- Termostato con capillare

Questa pagina é stata lasciata intenzionalmente vuota

Appendice

CIRCUITO IDRAULICO

VERSIONE SINGOLA CALDAIA

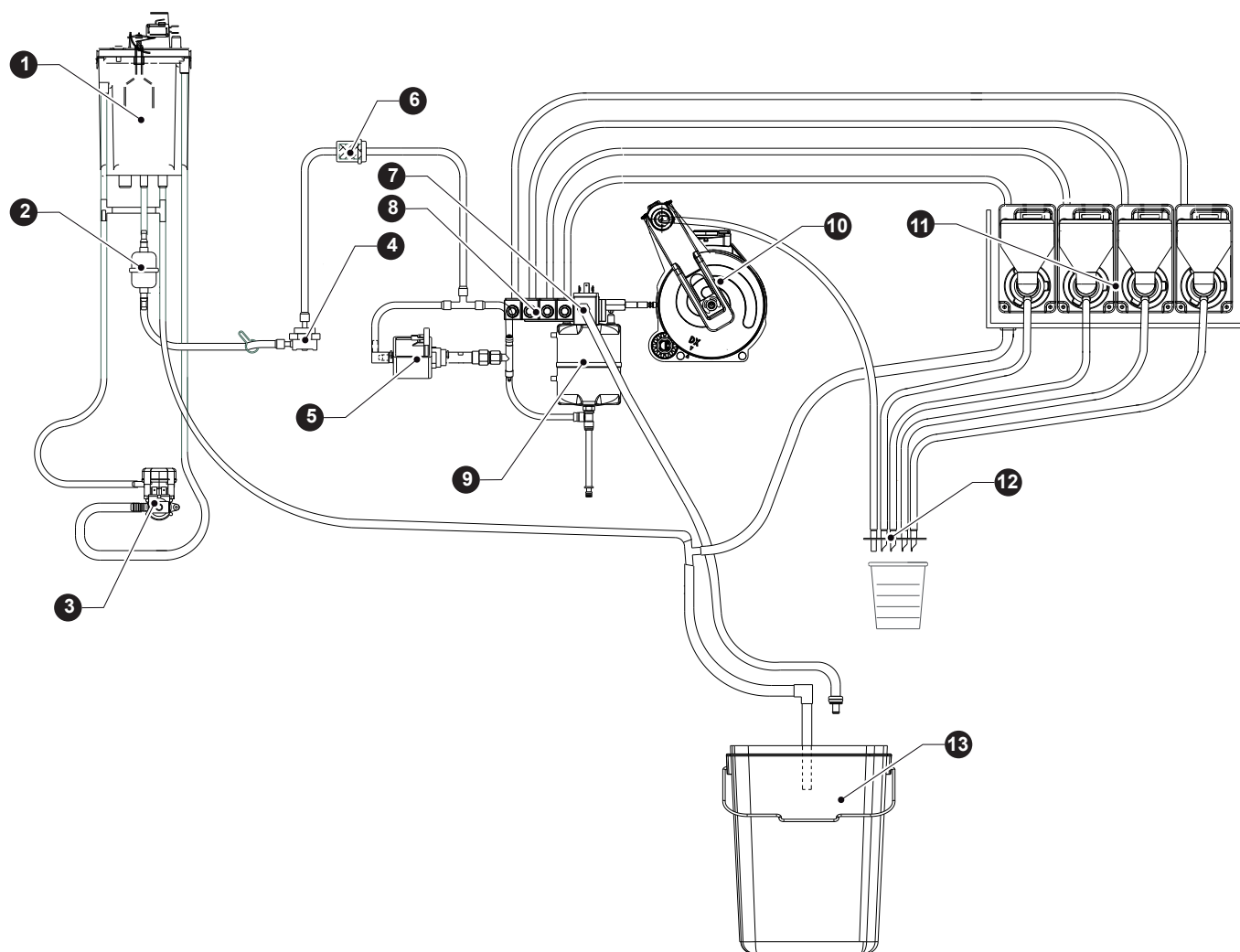


Fig. 1

- 1- AIR-BREAK
- 2- FILTRO MECCANICO
- 3- ELETTRORVALVOLA ENTRATA ACQUA
- 4- CONTATORE VOLUMETRICO
- 5- POMPA
- 6- FILTRO SMORZATORE (solo modelli con regolazione automatica della macinatura)
- 7- ELETTRORVALVOLA ESPRESSO
- 8- ELETTRORVALVOLE SOLUBILI
- 9- CALDAIA
- 10- GRUPPO INFUSORE
- 11- MIXER
- 12- UGELLI
- 13- SECCHIO FONDI LIQUIDI

CIRCUITO IDRAULICO

VERSIONE DOPPIA CALDAIA

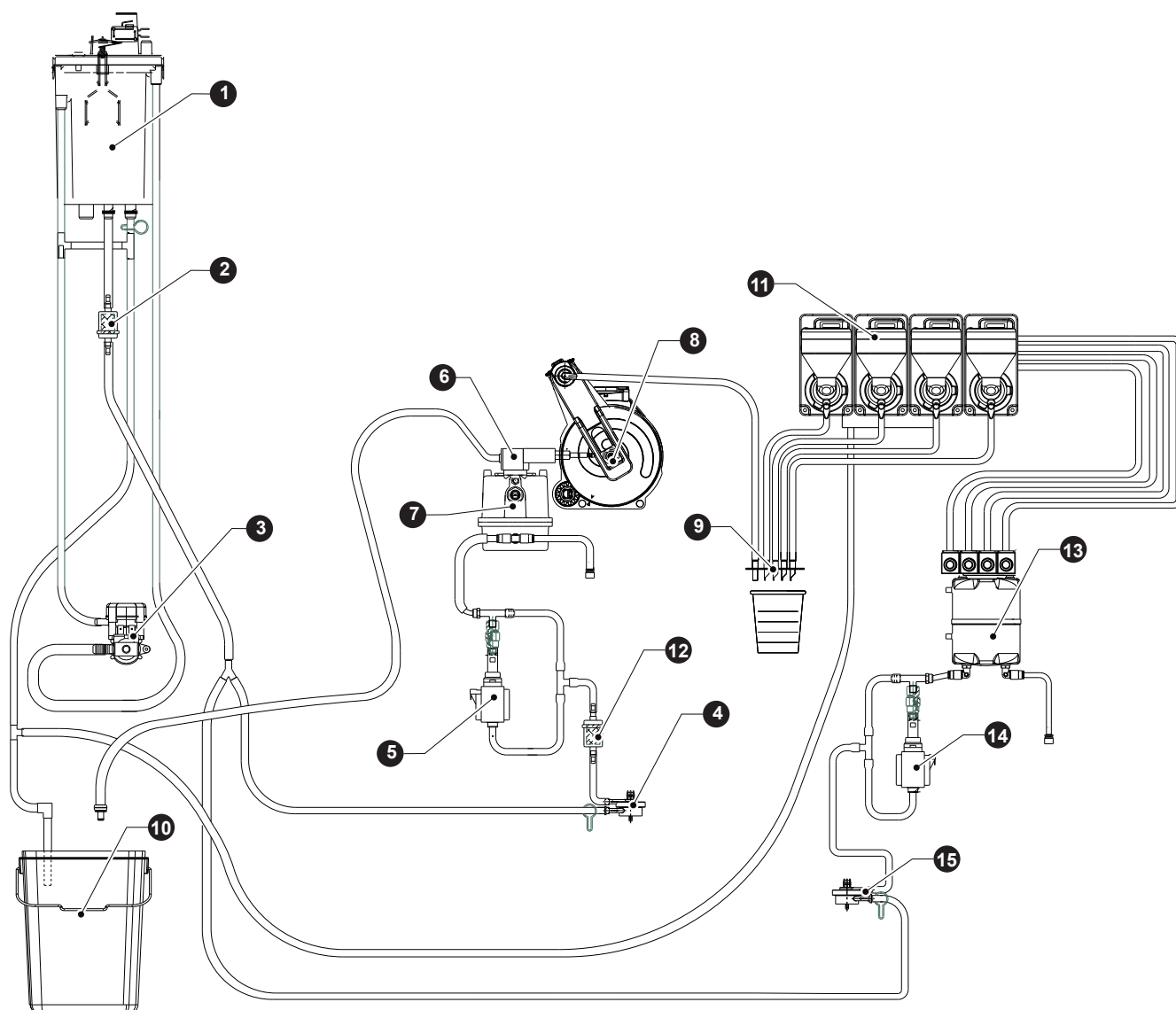
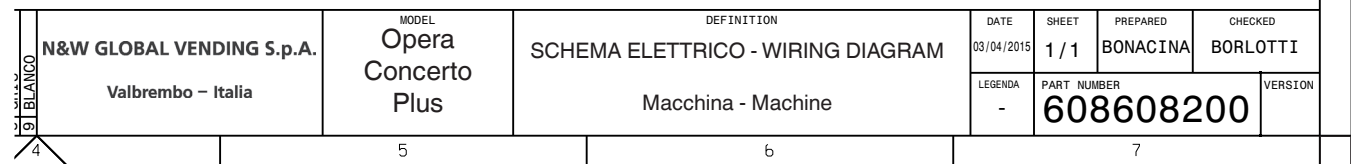


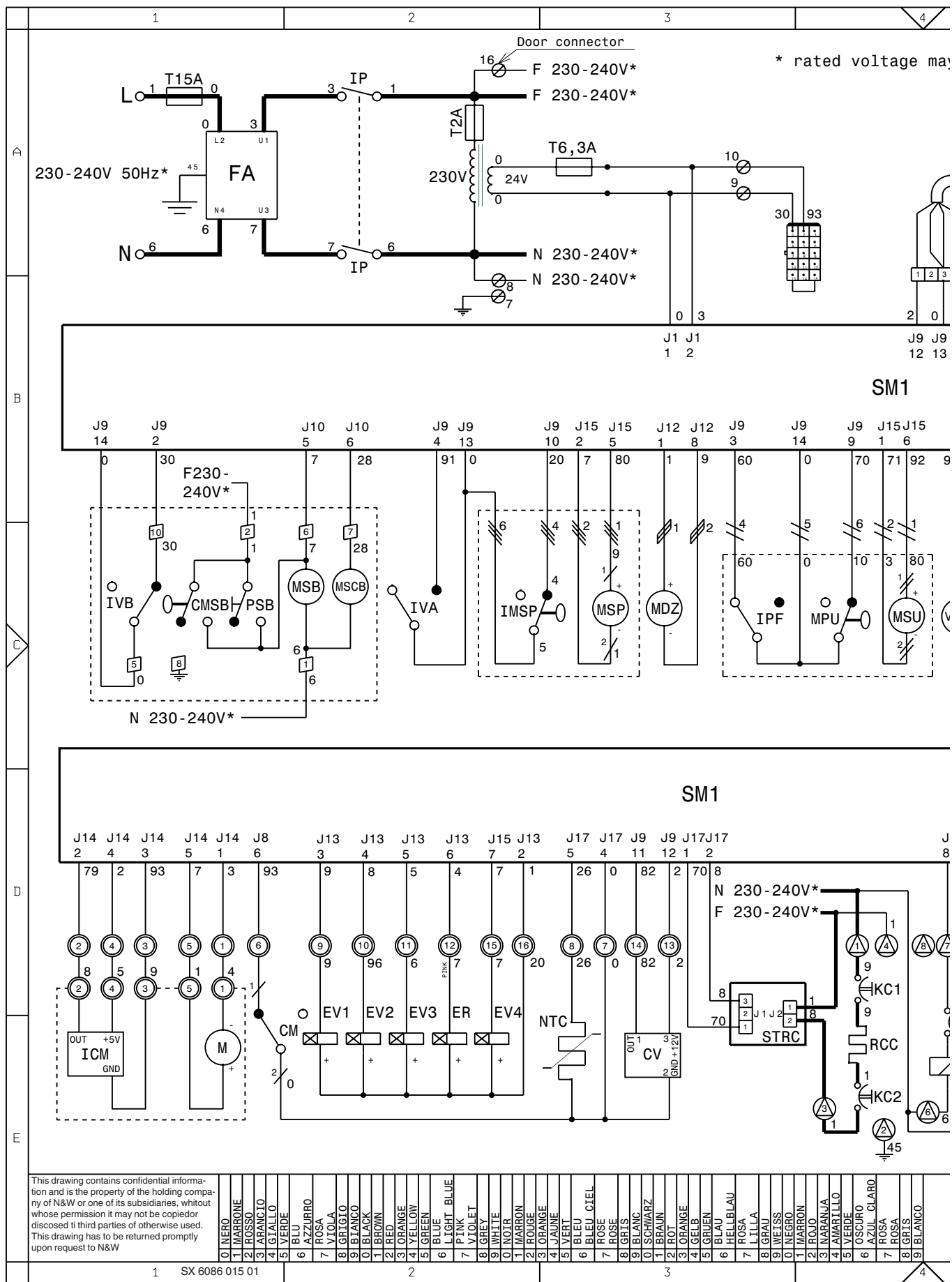
Fig. 2

- 1- AIR-BREAK
- 2- FILTRO MECCANICO
- 3- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
- 4- CONTATORE VOLUMETRICO ESPRESSO
- 5- POMPA
- 6- ELETTROVALVOLA ESPRESSO
- 7- CALDAIA ESPRESSO
- 8- GRUPPO INFUSORE
- 9- UGELLI
- 10- SECCHIO FONDI LIQUIDI
- 11- MIXER
- 12- FILTRO SMORZATORE (solo modelli con regolazione automatica della macinatura)
- 13- CALDAIA SOLUBILI
- 14- POMPA
- 15- CONTATORE VOLUMETRICO SOLUBILI

4	5	6	7	
---	---	---	---	--



SLED	SCHEDA LED
SM1	SCHEDA CONTROLLO
SM2	SCHEDA ESPANSIONE
STRC1	SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
STRC2	SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
TZ....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
TX	SENSORE TAZZA
UPS	SCHEDA GRUPPO FREDDO
VAR	VARISTORE
VENT	VENTILATORE



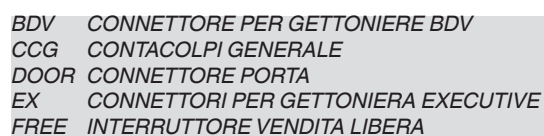
230 V TRASFORMATORE
CM CAMMA MOTORE
CMSCB CAM MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
CV CONTATORE VOLUMETRICO
DOOR CONNETTORE PORTA
EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
ESC1- ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
EV1-.. ELETTROVALVOLE SOLUBILI
FA FILTRO ANTIDISTURBO
ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE
ID1-.. INTERRUPTORE DOSE CAFFE'

IMSP MICRO INTERRUPTORE SGANCIO PALETTE
IP INTERRUPTORE PORTA
IPF INTERRUPTORE PIENO FONDI
IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA
IVB1-.. INTERRUPTORE VUOTO BICCHIERI
KC1-.. KLIXON CALDAIA CAFFE'
KS1-.. KLIXON DI SICUREZZA
LF LAMPADA
M MOTORE GRUPPO CAFFE'
MAC1-.. MACININO CAFFE'
MD1-.. MOTODOSATORI SOLUBILI
MDTE-.. MOTODOSATORE TE FRESCO

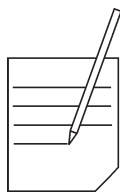
	je may be also 220V 60Hz		5		6		7		
	MODEL Concerto Opera		DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM		DATE 14/01/2010		SHEET 1 / 1		
	Valbrembo - Italia		Macchina - Machine		PREPARED BONACINA		CHECKED CAPOBIANCO		
LEGENDA -		PART NUMBER 608601501		VERSION B		7		8	

MDZ	MOTODOSATORE ZUCCHERO
MF1..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI
MMA	MOTORE REGOLAZIONE MACINE
MMA1..	MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
MPU	MICRO POSIZIONAMENTO UGELLI
MSB1..	MOTORE SGANCIO BICCHIERI
MSCB	MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
MSP	MOTORE SGANCIO PALETTE
MSU	MOTORE SPOSTAMENTO UGELLI
NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
PM	POMPA
PS1..	PULSANTE SCIROPPO

PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
SLED	SCHEDA LED
SM1	SCHEDA CONTROLLO
SM2	SCHEDA ESPANSIONE
SM3	SCHEDA RELE'
TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
TZ	SENSORE TAZZA
UPS	SCHEDA GRUPPO FREDDO
VAR	VARISTORE
VENT	VENTILATORE

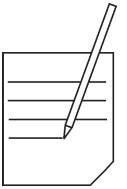


JUG	INTERRUTTORE "JUG FACILITIES"
LCD	DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI
MDB	CONNETTORE PER GETTONIERA MDB
PIP	PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
PL	PULSANTE LAVAGGIO

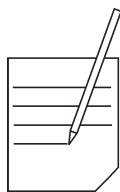


[illegible]

Four horizontal lines for writing.



Twenty horizontal lines for writing.



[illegible]

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

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

