

Tango SL

IT Italiano

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 plaquette 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

CE La dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante.

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.

- 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.

INTEGRAZIONE MODULI RADIO

In conformità all'Articolo 17 della direttiva 2014/53/EU (RED), il fabbricante effettua la valutazione di conformità dell'apparecchiatura radio rispetto ai requisiti essenziali dell'articolo 3 della Direttiva.

La procedura di valutazione di conformità utilizzata è a scelta del fabbricante stesso. Nel caso in cui un modulo radio sia integrato in una apparecchiatura "non-radio", il soggetto che integra il modulo diventa il fabbricante del prodotto finale ed è pertanto tenuto ad effettuare la valutazione di conformità del prodotto finale ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53/EU (RED). Infatti l'integrazione di moduli radio in altri prodotti è in grado di influenzare la conformità del prodotto finale ai requisiti essenziali della Direttiva.

DEFINIZIONI LEGISLATIVE

Il **fabbricante** è una persona fisica o giuridica che fabbrica una apparecchiatura radio e/o materiale elettrico, o che le fa progettare o fabbricare o commercializzare apponendovi il proprio marchio o nome.

Un **importatore** o **distributore** che immette sul mercato un'apparecchiatura radio o materiale elettrico apponendovi il proprio nome o marchio diventa il fabbricante.

Un **importatore** o **distributore** che apporta modifiche ad apparecchiature radio o materiale elettrico già immesse sul mercato e che ne condizionano la conformità alle direttive elencate è considerato fabbricante; deve pertanto assumersi i relativi obblighi previsti dalle direttive indicate.

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

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

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

Il montaggio e le 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.

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 caratteristiche 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

PREMESSA	2	PROGRAMMAZIONE	28
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	MODO DI NAVIGAZIONE	28
IN CASO DI GUASTO	3	ACCENSIONE	28
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE	3	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	29
UTILIZZO DISTRIBUTORI PRODOTTI ERMETICAMENTE SIGILLATI	4	ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE E NAVIGAZIONE	29
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	4	MENÙ DEL CARICATORE	30
CARATTERISTICHE TECNICHE	5	STATISTICHE	30
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	7	PREZZO INDIVIDUALE	31
CARICAMENTO E PULIZIA	8	SELEZIONI SPECIALI	31
IGIENE, PULIZIA E SICUREZZA ALIMENTARE	8	TEST	32
INTERRUTTORE GENERALE	8	EVADTS	33
COMANDI E COMPONENTI	9	MENÙ DEL TECNICO	34
VASSOI STANDARD	10	SISTEMI DI PAGAMENTO	34
VASSOI BOTTIGLIE	11	PREZZI	40
VASSOI TRAMEZZINI	11	CONFIGURAZIONE DA	41
CARICA DEI PRODOTTI	12	TEST	49
VASSOI STANDARD	12	STATISTICHE	50
VASSOI TRAMEZZINI	13	COMUNICAZIONE	54
VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE	14	GUASTI	55
ACCENSIONE	15	MANUTENZIONE	57
TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO	15	INTERRUTTORE GENERALE	58
PULIZIA PERIODICA	15	CONFIGURAZIONE VASSOI	58
PULIZIA GRIGLIE AERAZIONE SISTEMA REFRIGERANTE	16	DISTANZIATORE PRODOTTI	58
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	16	ESPULSORE PRODOTTI	59
INSTALLAZIONE	17	SEPARATORE PRODOTTI	59
INTERRUTTORE GENERALE	17	RIALZO PRODOTTI	60
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	18	CONFIGURAZIONE VASSOI	60
COMPONENTI INTERNI	18	SOSTITUZIONE SPIRALI	61
COLLEGAMENTO IN BATTERIA MASTER/SLAVE	19	RIMOZIONE / SOSTITUZIONE DEI VASSOI	62
COLLEGAMENTO DISTRIBUTORE	20	VARIAZIONE NUMERO VASSOI	63
ASSEMBLAGGIO DISTRIBUTORI	21	VASSOI RECLINABILI	63
COLLEGAMENTO ELETTRICO	22	CONFIGURAZIONE VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE	64
PRIMA ACCENSIONE E CONFIGURAZIONE MASTER/SLAVE	23	CONFIGURAZIONE GRIGLIA DISTRIBUZIONE ARIA FREDDA	65
COMPONENTI INTERNI	25	PANNELLO ELETTRICO	66
GRUPPO REFRIGERANTE	25	ALIMENTATORE	66
FUNZIONAMENTO	26	SCHEDA ILLUMINAZIONE VETRINA	66
VASSOI STANDARD	26	FUNZIONI SCHEDE	67
BLOCCO VANO DI PRELIEVO	26	SCHEDA CPU	67
DISPLAY SU VASSOI	26	AGGIORNAMENTO SOFTWARE	67
		RIMOZIONE GRUPPO REFRIGERANTE	68
		APPENDICE	69

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.

Alcune illustrazioni di questo manuale potrebbero mostrare dettagli o particolari differenti da quelli dell'apparecchiatura, senza però che le informazioni essenziali vengano modificate.

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.

TRASPORTO E STOCCAGGIO

TRASPORTO

Per non provocare danni all'apparecchiatura ed alle persone, la movimentazione dell'apparecchiatura richiede particolare cura.

Durante la movimentazione sussiste il pericolo di schiacciamento di mani e/o piedi: utilizzare guanti e scarpe da lavoro adeguate.

Movimentare l'apparecchiatura con attrezzature di sollevamento adeguate alle dimensioni e al peso dell'apparecchiatura (es. carrello elevatore).

L'uso di attrezzature di sollevamento è consentito solo a personale in possesso di idonei requisiti.

Evitare di:

- rovesciare e/o inclinare l'apparecchiatura;
- trascinare o sollevare l'apparecchiatura con funi od altro;
- sollevare l'apparecchiatura con prese laterali;
- scuotere o dare scossoni all'apparecchiatura ed al suo imballo.

STOCCAGGIO

L'ambiente di stoccaggio è necessario che sia asciutto e con temperature comprese tra 0 e 40 °C.

In caso di congelamento dell'apparecchiatura è necessario condizionarla in ambienti con temperatura tra 0° e 40°C.

Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura si uniformi a quella ambiente prima di accenderla.

Se è presente della condensa da umidità attendere che si asciughi completamente prima di accendere l'apparecchiatura.

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 (BG)
Italy - Tel. +39 035606111

IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE

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

La targhetta è l'unica riconosciuta dal costruttore 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

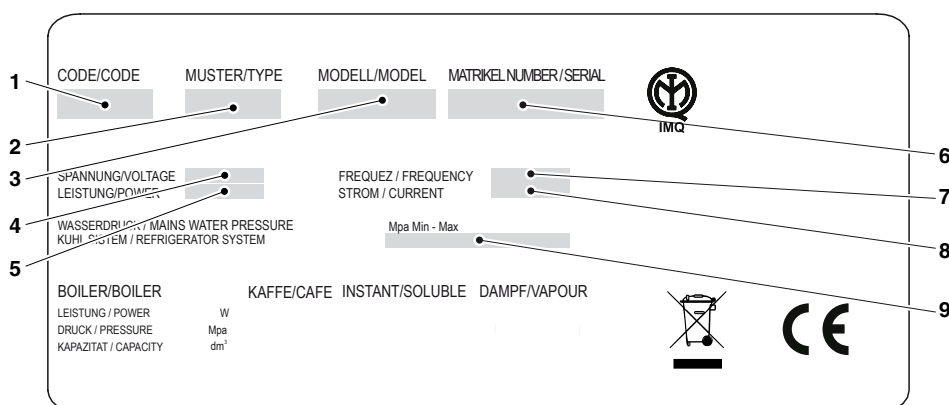


Fig. 1

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

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI PRODOTTI ERMETICAMENTE SIGILLATI

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

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

Tutti i modelli sono dotati di vassoi a configurazione variabile.

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

- Distribuzione di prodotti che non hanno la necessità di essere refrigerati (snack)
- Distribuzione di prodotti che hanno la necessità di essere refrigerati (food)
La conservazione di questi prodotti è garantita nella zona "food" dell'apparecchio; la zona "food" (zona con temperatura compresa tra 0 e 4 °C) è riconoscibile dalla presenza di apposite targhette sui vassoi separatori.
- Distribuzione di bevande alimentari sigillate all'origine.

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

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

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

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, 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.

Il sistema di ventilazione permette di addossare lo schienale dell'apparecchio, risparmiando spazio, in quanto aspira l'aria da sotto e la scarica da una griglia sul lato anteriore.

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

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

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Altezza 1830 mm
- Larghezza 772 mm
- Profondità 793 mm
- Ingombro con vetrina aperta 1495 mm
- Peso 255 Kg
- Tensione 230/240 V~
- Frequenza 50 Hz
- Potenza 500 W

Condizioni massime di funzionamento:

- Temperatura ambiente 34 °C
- Umidità relativa 65%

Sistema di refrigerazione:

- Resa frigorifera compressore 340 W
- Evaporatore ventilato
- Sbrinamento ciclico programmabile

RUMOROSITÀ

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

PREZZI DI VENDITA

Per ogni selezione è possibile impostare un prezzo di vendita diverso.

CONTROLLI E SICUREZZE

- interruttore apertura vetrina
- tempo massimo alimentazione motori di vendita
- protezione termica compressore
- PTC protezione motori.
- controllo della temperatura di sicurezza per la conservazione dei prodotti food.

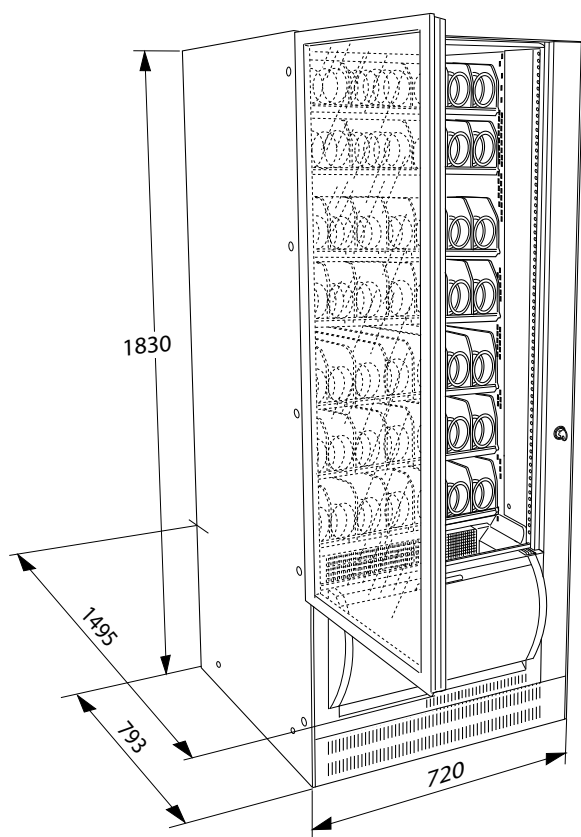


Fig. 2

ACCESSORI

Sull'apparecchio è possibile montare degli accessori per variarne le prestazioni.

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

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

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

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'utilizzo di componenti non omologati.

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

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di energia elettrica dell'apparecchio dipende da molti fattori quali la temperatura, la ventilazione dell'ambiente, posizionamento dell'apparecchiatura, la temperatura di caricamento dei prodotti e la temperatura interna alla cella.

❗ Il consumo di energia calcolato con i dati medi riportati è da ritenersi puramente indicativo.

	Food	Snack
Temperatura ambiente	25°C	25°C
Temperatura in cella	3.5°C	8°C
Temperatura prodotti caricati	5°C	-
Consumo medio giornaliero	7 KW	5 KW

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

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 l'apertura e la chiusura.

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

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

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

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

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

Per cambiare la combinazione:

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

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

Le chiavi della vecchia combinazione non sono più utilizzabili.

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

Utilizzare lubrificanti spray per serrature.

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

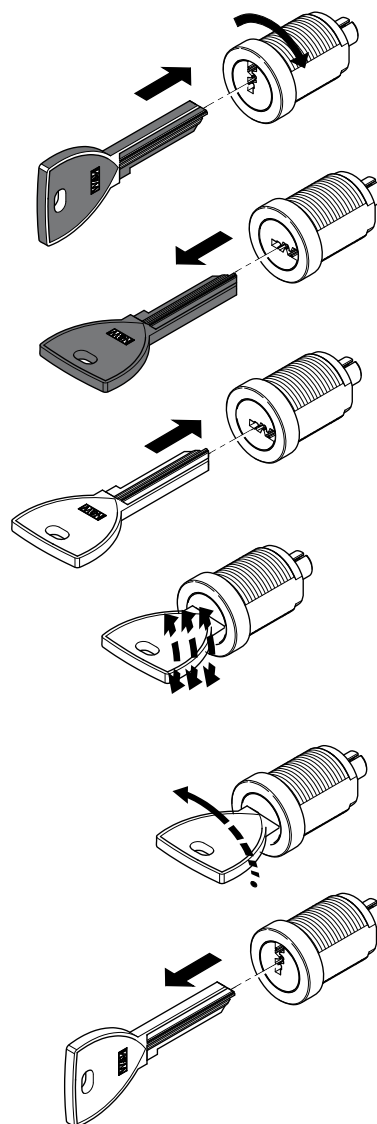


Fig. 3

Capitolo 1° CARICAMENTO E PULIZIA

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

IGIENE, PULIZIA E SICUREZZA ALIMENTARE

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

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

Il distributore è predisposto per la vendita e distribuzione di prodotti che hanno la necessità di essere refrigerati per la conservazione (food).

L'apparecchio può essere adibito alla vendita e alla distribuzione di prodotti confezionati che non abbiano necessità di essere refrigerati per la conservazione (snack).

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

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

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

E' buona norma utilizzare prodotti sanizzanti per la pulizia delle superfici anche se non direttamente a contatto con gli alimenti. Alcune parti dell'apparecchio possono essere danneggiate da detergenti aggressivi.

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

INTERRUTTORE GENERALE

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

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.

COMANDI E COMPONENTI

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

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

Le informazioni per l'utente (prezzo di vendita e numero di selezione) sono indicate con targhette o tramite i display dei vassoi.

L'apparecchio può avere i seguenti componenti di serie o in opzione:

- Vassoi standard a spirali doppie o singole (massimo 7)
- Vassoi configurati per la distribuzione di bottiglie e lattine
- Vassoi configurati per la distribuzione di tramezzini (versione food)
- Display su vassoi (se presenti)
- Fotocellule rilievo sgancio prodotto (se presenti)

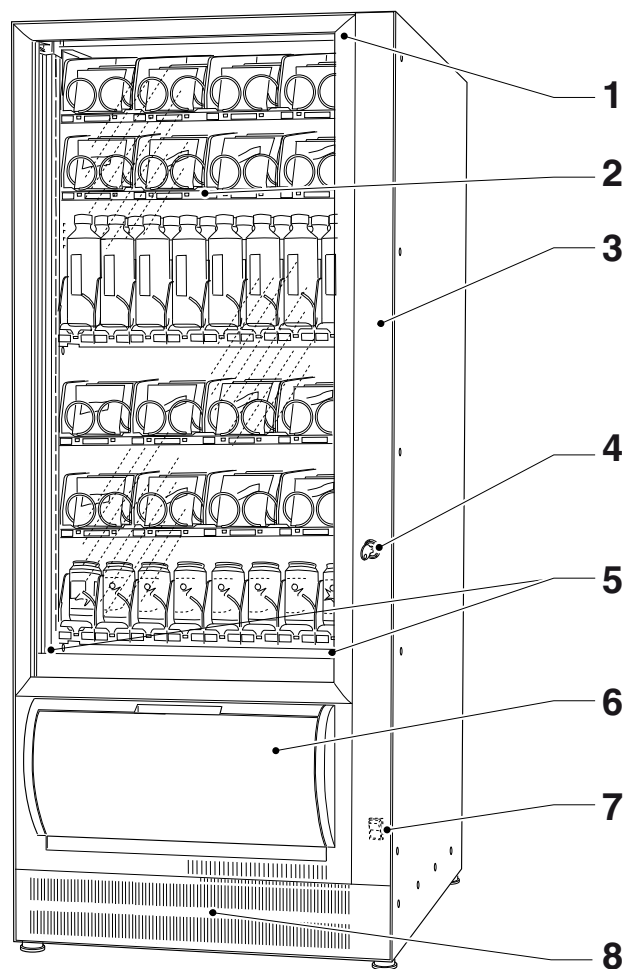


Fig. 4

1. Impugnatura apertura vetrina
2. Vassoi
3. Sportello laterale
4. Serratura
5. Fotocellule
6. Vano di prelievo
7. Interruttore generale
8. Copripiedini

VASSOI STANDARD

Questi vassoi consentono la distribuzione della maggior parte dei prodotti.

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

I vassoi standard possono essere configurati per:

-la distribuzione di prodotti snack

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

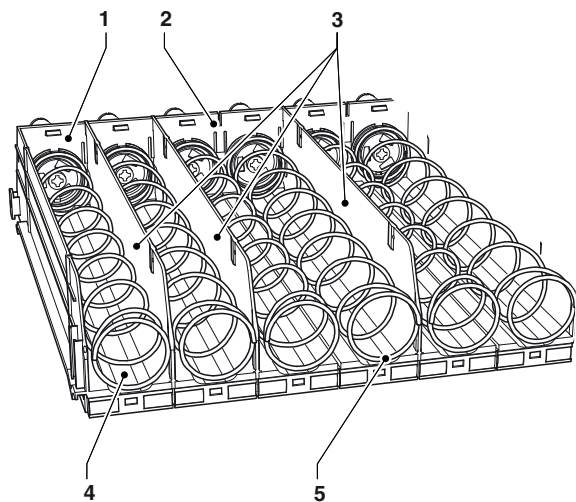


Fig. 5

1. Scomparto singolo
2. Scomparto doppio
3. Sponde
4. Spirale destra
5. Spirale sinistra

-la distribuzione di prodotti sottili

Questi scomparti sono riconoscibili dalla presenza di un distanziatore

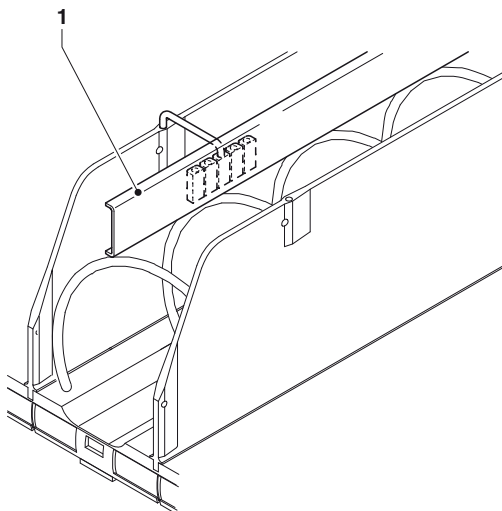


Fig. 6

1. Distanziatore

-la distribuzione di stick di caramelle e simili.

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

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

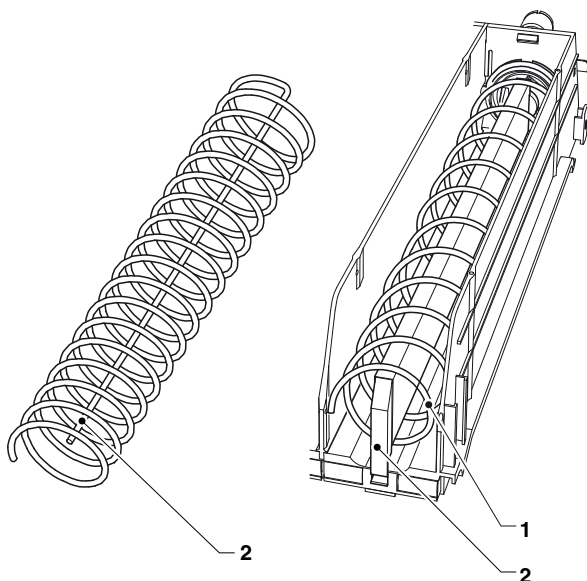


Fig. 7

1. Spirale per rotazione 180°
2. Separatore per rotazione 180°

-la distribuzione di lattine e brick

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

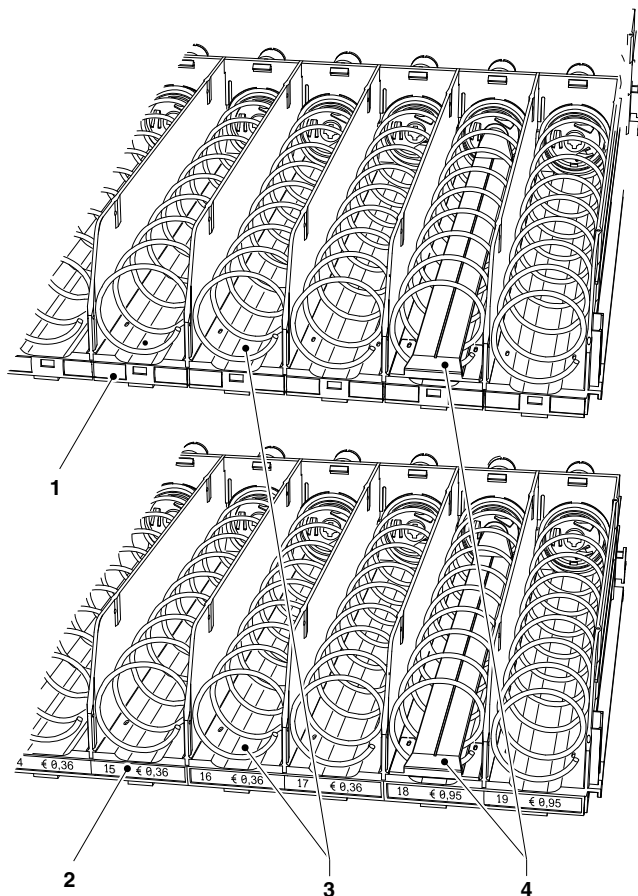


Fig. 8

1. Supporto targhetta selezione / prezzo
2. Display selezione / prezzo (solo alcuni modelli)
3. Scanalatura cassette
4. Rialzo prodotti

VASSOI BOTTIGLIE

Questi vassoi sono riconoscibili dalla presenza di un ponte di trattenimento (a molla) per ogni scomparto.

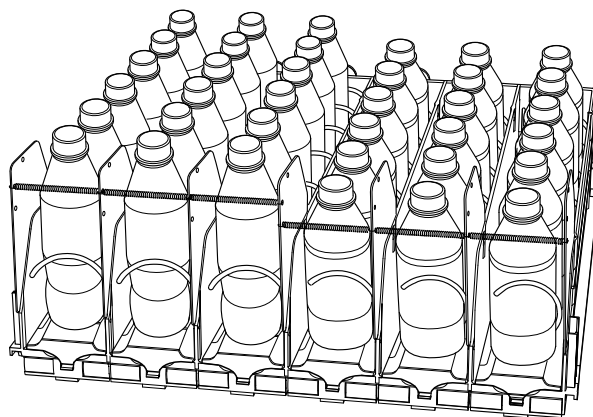


Fig. 9

VASSOI TRAMEZZINI

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

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

Comidas refrigeradas Food products Prodotti refrigerati

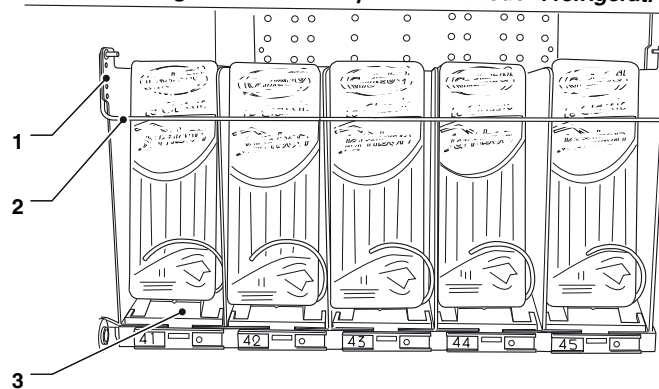


Fig. 10

1. Fori di regolazione altezza ponte di trattenimento
2. Ponte di trattenimento
3. Vassoio tramezzini

CARICA DEI PRODOTTI

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

Evitare di inserire prodotti che sono stati immagazzinati in ambienti con temperatura superiore a 30°C

VASSOI STANDARD

PRODOTTI SNACK

- Estrarre un vassoio alla volta, sollevandolo e tirandolo verso di sé
I vassoi superiori si inclineranno verso il basso facilitando il caricamento.

- Caricare i prodotti dall'esterno verso l'interno, evitando di introdurre confezioni a temperatura superiore a 30°C, assicurandosi che tutti gli spazi siano riempiti. Il fondo del prodotto deve appoggiare sul fondo del compartimento con l'etichetta rivolta verso la vetrina in modo che sia riconoscibile.

Tutti i prodotti si devono inserire facilmente fra le spire, non inserire oggetti troppo grandi.

- Spingere a fondo i vassoi accertandosi che superino lo scivolo di ritenuta.
Il bordo sigillato dei sacchetti può infilarsi sotto la spirale impedendo la caduta del sacchetto stesso.
Ripiegarlo in avanti ed in alto prima di inserirlo nella spirale.

I prodotti più fragili devono essere posizionati nei vassoi più bassi, in modo che non si danneggino con la caduta.

I prodotti particolarmente "stretti" potranno essere distribuiti solo con l'utilizzo dell'apposito distanziatore

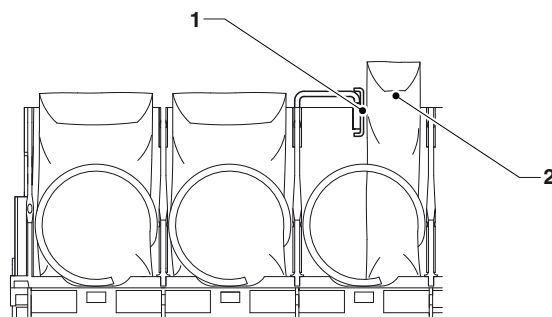


Fig. 11

- 1. Distanziatore
- 2. Prodotto "stretto"

BEVANDE IN BOTTIGLIE, LATTINE E BRICK

Caricare dall'esterno verso l'interno e con l'etichetta rivolta verso la vetrina in modo che sia riconoscibile.

Per questi prodotti potrebbe essere necessario l'utilizzo di rialzi.

La maggior parte delle bottiglie può essere distribuita senza l'utilizzo di rialzi caricando le bottiglie capovolte in modo che il tappo scorra nella scanalatura dei cassetti.

Posizionare i prodotti nei vassoio inferiori per evitare che non si danneggino con la caduta

Evitare di introdurre confezioni a temperatura superiore a 30°C e assicurarsi che bottiglie e lattine si inseriscano facilmente fra le spire: non inserire oggetti troppo grandi.

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

Se l'apparecchio è predisposto per la distribuzione di prodotti refrigerati questi vanno caricati nella zona "food" dell'apparecchio, la zona "food" è riconoscibile dalla presenza di apposite targhette sui vassoi separatori.

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

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

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

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

Evitare di introdurre prodotti a temperatura superiore a 4°C

I tramezzini vanno caricati nell'apposito vassoio riconoscibile dal ponte di trattenimento

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

VASSOI TRAMEZZINI

Alcuni modelli possono avere vassoi tramezzini, specifici per la sola distribuzione di tramezzini.

I tramezzini vanno caricati nella zona food della macchina, questa zona è riconoscibile dalle apposite targhette poste sul vassoio separatore.

Per poter distribuire tramezzini, è necessario che il distributore sia predisposto con l'apposito vassoio riconoscibile dal ponte di trattenimento.

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

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

Attenzione !!!

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

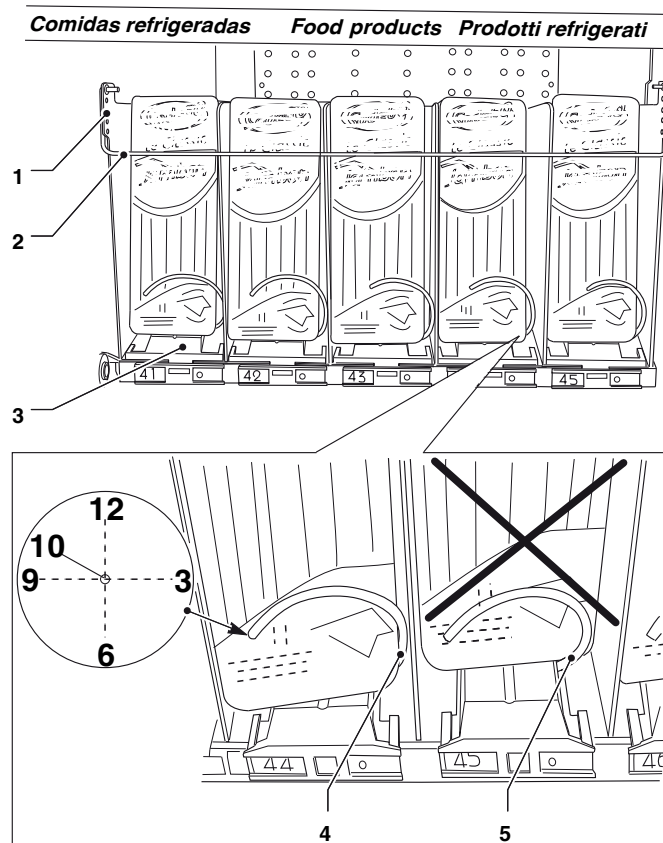


Fig. 12

1. Fori di regolazione ponte di trattenimento
2. Ponte di trattenimento
3. Vassoio tramezzini
4. Caricamento tramezzino corretto
5. Caricamento tramezzino errato

VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE

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

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

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

Posizione molla	Prodotti da caricare
1	Lattine "slim" 0,33 - 0,25 Lattine 0,375 litri
2	Bottiglie da 0,33 litri
3	Bottiglie da 0,6 litri
4	Bottiglie da 0,50 litri Lattine 0,5 litri
5	Bottiglie "slim" da 0,50cl

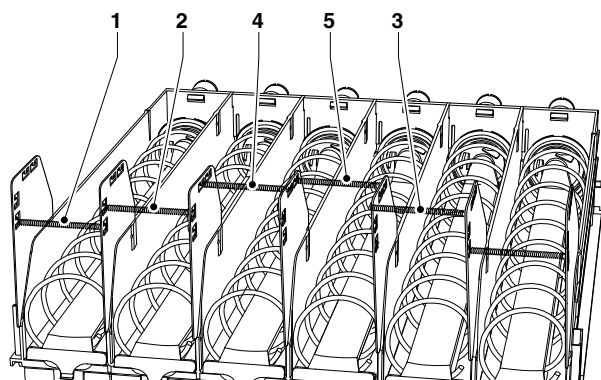


Fig. 13

Attenzione !!!!

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

La tabella riportata è di carattere generale, nella tabella sono riportate le tarature determinate sperimentalmente dal costruttore per alcuni tra i più comuni tipi di prodotti.

Caricare bottiglie e lattine in posizione verticale e con l'etichetta rivolta verso la vetrina in modo che sia riconoscibile ed in modo tale che la parte superiore sia sopra la molla di trattenimento.

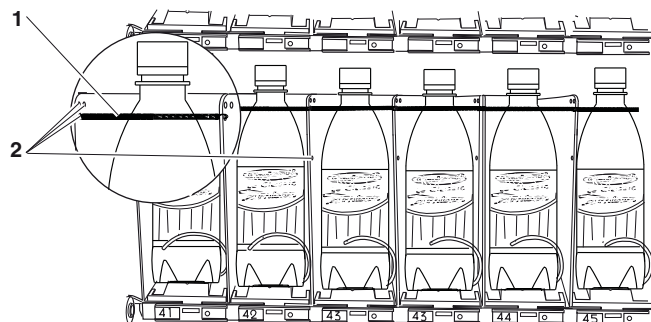


Fig. 14

1. Molla di trattenimento
2. Fori di fissaggio molla di trattenimento

ACCENSIONE

Ad ogni accensione l'elettronica dell'apparecchio:

- controlla il numero dei vassoi effettivamente connessi
- controllo presenza del blocco vano di prelievo
- presenza fotocellule vano (se presenti)
- controllo del numero dei vassoi effettivamente connessi
- temperatura in cella rilevata dalla sonda

Il gruppo refrigerante è dimensionato in modo da garantire il raggiungimento di 7° C nella parte inferiore della cella entro 45 minuti dalla fine del caricamento se l'apparecchio era già a regime.

Se l'apparecchio era stato spento per un lungo periodo è necessario attendere il raggiungimento della temperatura di regime prima di introdurre i prodotti.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza delle precauzioni sopra riportate.

TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO

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

La temperatura della cella può essere regolata tra 3,5°C e 20°C

PULIZIA PERIODICA

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

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

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

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

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

PULIZIA GRIGLIE AERAZIONE SISTEMA REFRIGERANTE

Almeno ogni 30 giorni è necessario pulire le griglie di aerazione del sistema refrigerante utilizzando un aspirapolvere o dell'aria compressa operando come segue:

1. disconnettere l'apparecchiatura dalla rete elettrica
2. aprire lo sportello laterale
3. rimuovere la vite di fissaggio del copripiedini, il copripiedini è trattenuto anche da mollette di aggancio.
Per togliere il copripiedini è necessario tirarlo con un pò di forza.
4. estrarre la griglia di aspirazione
5. pulire il copripiedini e la griglia di aspirazione
6. Rimontare il tutto operando in senso inverso

⚠ In nessun caso è consentito l'utilizzo di getti d'acqua diretti all'apparecchiatura.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere ad operazioni di manutenzione.

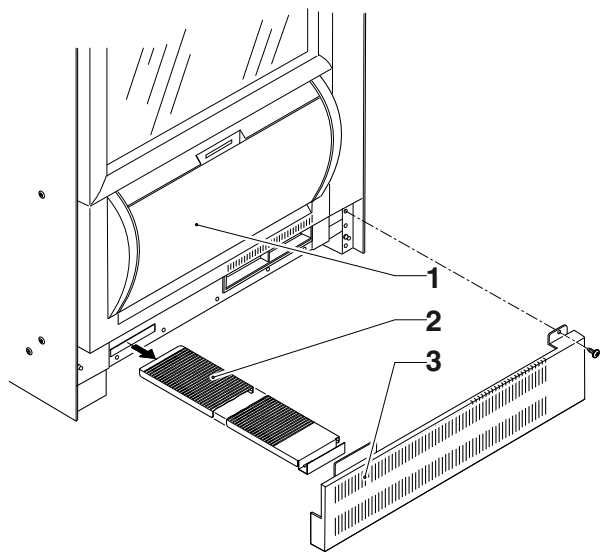


Fig. 15

1. Vano di prelievo
2. Griglia di aspirazione
3. Copripiedini

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

- togliere tutti i prodotti dai vassoi
- disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica
- pulire l'interno della macchina utilizzando una soluzione di acqua tiepida e detersivi non aggressivi e asciugando con cura.
- pulire la griglia di aerazione e il copripiedini dalla polvere.

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 5° ed i 34°C;
- in ambienti dove l'umidità relativa supera il 65%;
- in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es.: grandi cucine ecc);

L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°, eventualmente livellarlo con gli appositi piedini regolabili

L'integrità dell'apparecchiatura e la corrispondenza delle normative degli impianti relativi andrà verificata, almeno una volta l'anno da personale qualificato.

INTERRUTTORE GENERALE

Sul pannello elettrico è montato un interruttore manuale che toglie tensione all'apparecchiatura.

Per accedere all'interruttore generale aprire lo sportello laterale.

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

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

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

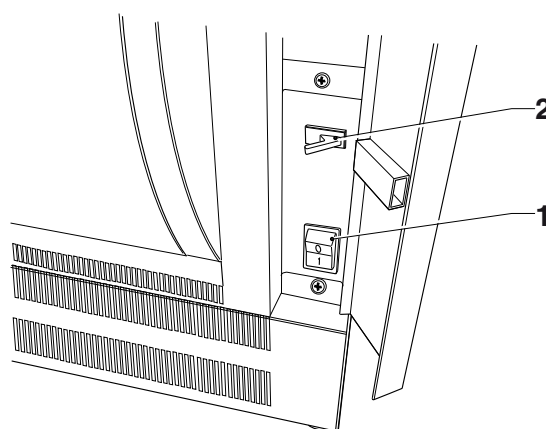


Fig. 16

1. Interruttore generale
2. Microinterruttore apertura sportello

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

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

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

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

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

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

Attenzione !!!

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

COMPONENTI INTERNI

Nel pannello elettrico, posto nella parte inferiore del mobile, si trova il relè che aziona il compressore, l'interruttore generale, l'alimentatore e la scheda attuazioni / C.P.U.

La scheda C.P.U. gestisce le varie funzioni e la comunicazione con l'apparecchio "master".

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

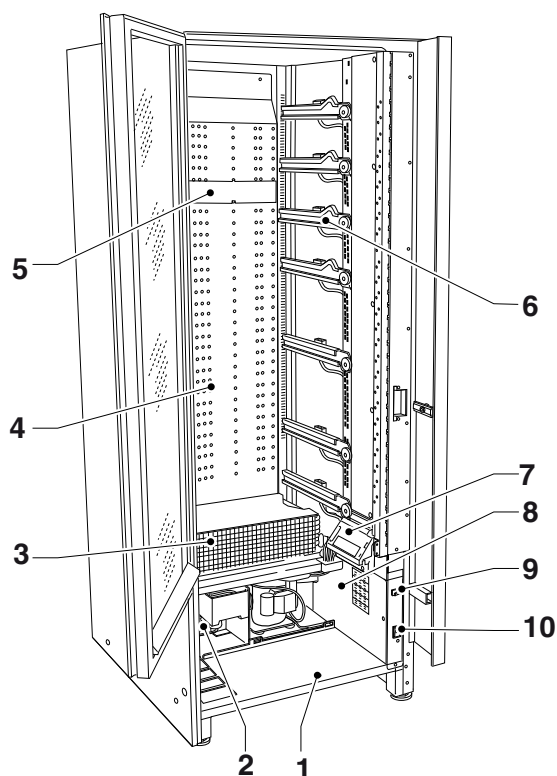


Fig. 17

1. Alloggiamento vano prelievo
2. Condensatore gruppo refrigerante
3. Evaporatore gruppo refrigerante
4. Griglie distribuzione aria fredda
5. Copertura griglia
6. Guide vassoi
7. Fotocellule
8. Pannello elettrico
9. Microinterruttore apertura sportello
10. Interruttore generale

COLLEGAMENTO IN BATTERIA MASTER/SLAVE

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

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

i Con apparecchi master che hanno una tastiera di selezione diretta è necessario montare la tastiera numerica (in kit).

i Con apparecchi master che hanno una tastiera di selezione numerica non è necessario utilizzare kit.

i Con apparecchi master con touch screen non è necessario montare la tastiera numerica (si utilizza il touch screen)

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

Tramite appositi kit è possibile configurare batterie con :

- Master + slave senza interfaccia
- Master + 2 slave senza interfaccia
- Master + slave + slave senza interfaccia.

i Nell'assemblare le batterie è necessario tener conto delle griglie di aerazione degli apparecchi

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

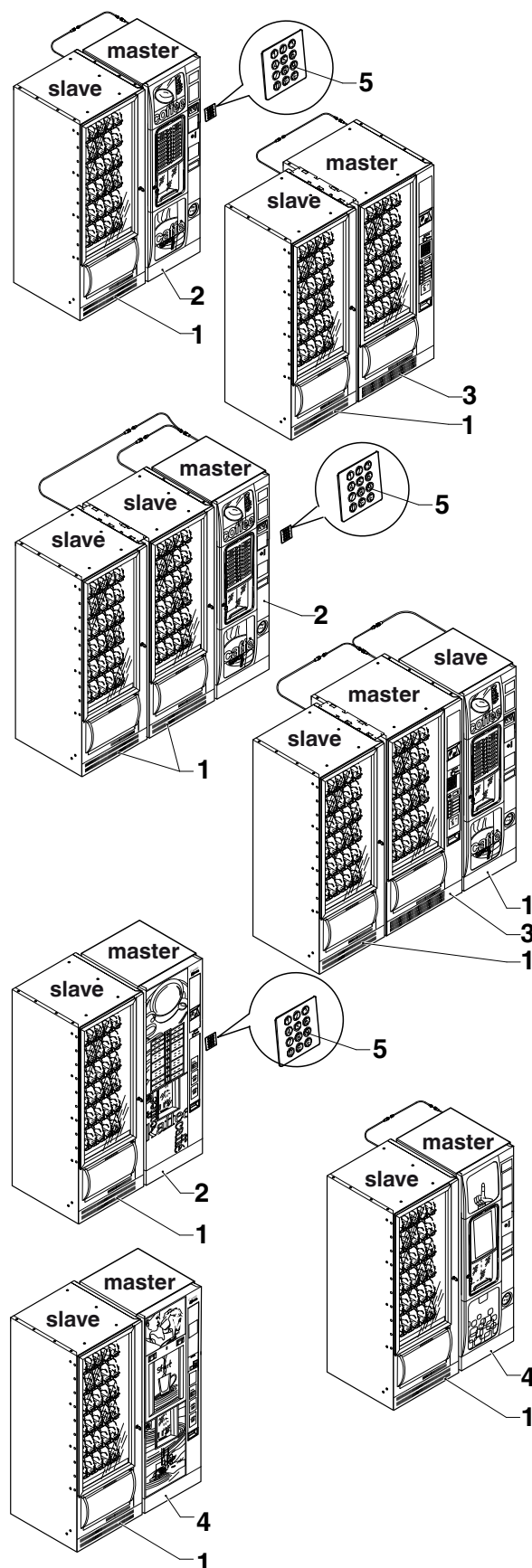


Fig. 18

1. Slave senza interfaccia
2. Master con tastiera di selezione diretta
3. Master con tastiera numerica
4. Master con touch screen
5. Tastiera numerica aggiuntiva (in kit)

COLLEGAMENTO DISTRIBUTORE

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

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

L'apparecchio può essere collegato ad apparecchi:

MASTER: OPERA, CANTO, OPERA TOUCH, CANTO TOUCH

Il collegamento con apparecchi "master" che hanno la tastiera di selezione o un touch screen usare l'apposito kit corredato da istruzioni specifiche.

Le comunicazioni tra apparecchi "master" e "slave" avvengono tramite CAN BUS.

MASTER: TANGO E SAMBA

Per il collegamento con "master" che hanno pulsantiera a selezione numerica (macchina a spirali) procedere come segue:

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

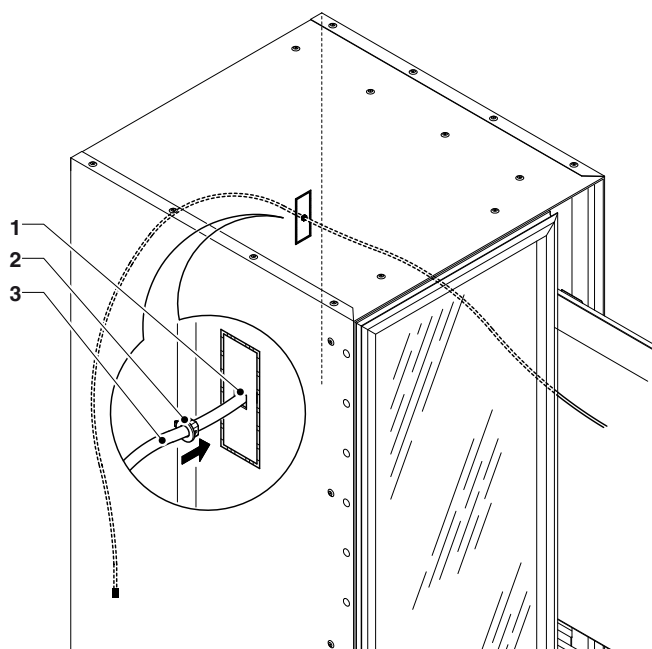


Fig. 19

1. Pretranciatura
2. Fissacavo
3. Cavo CAN BUS

-Collegare il cavo CAN BUS ad uno connettore CAN BUS liberi della scheda CPU del "master" (riferirsi al paragrafo della scheda CPU nel capitolo "Manutenzione" nel manuale dell'apparecchiatura "master")

-Fissare il cavo con le fascette in modo che passi nella parte bassa della scheda CPU (vedi figura).

Assicurarsi che il cavo, durante l'estrazione dell'interfaccia scorrevole non vada ad incastrarsi o intralciare lo scorrimento dell'interfaccia stessa.

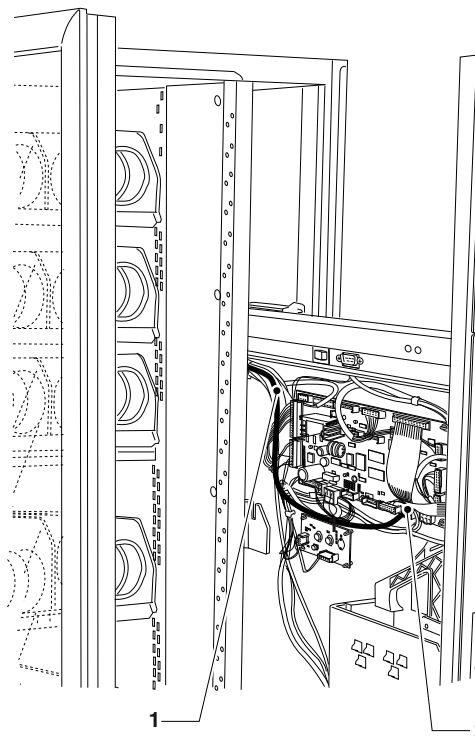


Fig. 20

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

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

ASSEMBLAGGIO DISTRIBUTORI

Rendere solidali tra loro gli apparecchi collegati: usare le staffe (in kit).

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

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

Importante !!!

Le apparecchiature dovranno comunque mantenere una distanza minima di 4 cm dalla parete per permettere la regolare ventilazione.

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

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

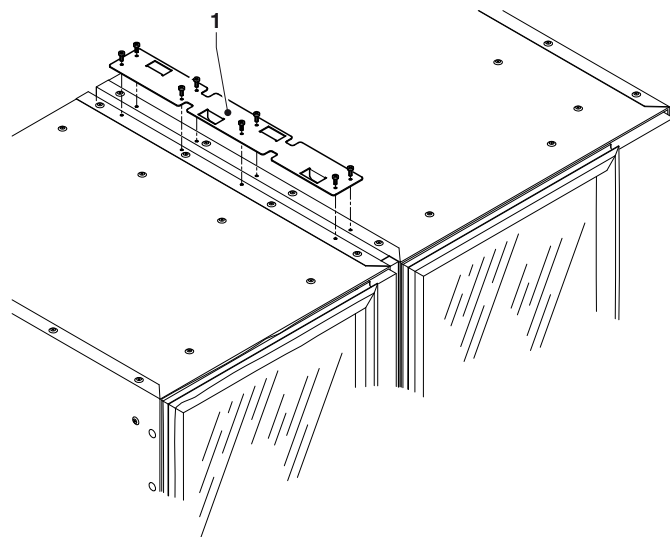


Fig. 21
1. Staffa

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230-240 V~.

Per l'allacciamento accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli di rete, in particolare che 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 del 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 oppure H05 V V-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

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

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza delle precauzioni sopra riportate.

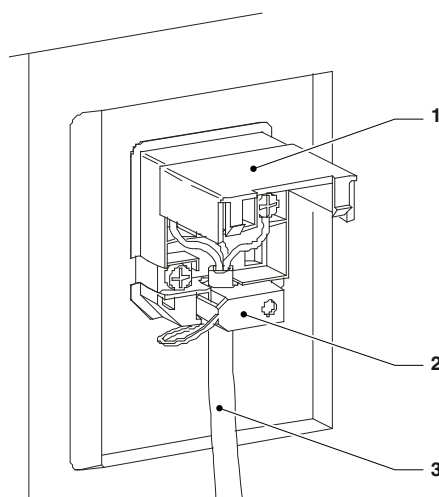


Fig. 22

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

PRIMA ACCENSIONE E CONFIGURAZIONE MASTER/SLAVE

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

Dopo aver completato il collegamento (elettrico e meccanico) tra gli apparecchi ed alla rete elettrica procedere come segue:

MASTER CON TASTIERA DI SELEZIONE

Procedere come segue:

1. Accendere gli apparecchi (l'illuminazione dell'apparecchio "slave" e il display del "master" lampeggiano) il "Master" effettua il riconoscimento degli "slave" collegati
2. Entrare nel menù del tecnico dell'apparecchio "master" e procedere all'azzeramento delle impostazioni dello "slave".
3. Impostare dai menù di programmazione la gerarchia degli apparecchi.
Scegliere il tipo di "slave" per impostare il numero di cifre che definiscono la selezione.
Due cifre (TangoSLXX) sono consigliabili se la batteria ha un unico apparecchio con selezione numerica.
Se gli "slave" sono due è consigliabile spegnere un apparecchio e impostare il numero di cifre che definiscono la selezione del primo "slave" (TangoSL0XX, TangoSL9XX).

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

MASTER CON TOUCH SCREEN

Procedere come segue:

1. Accendere gli apparecchi, il "master" effettua il riconoscimento degli "slave" collegati
2. Entrare nel menù dell'apparecchio "master" e accedere alle funzioni di configurazione della connessione con macchine slave.
3. Effettuare l'azzeramento delle impostazioni "slave" prima di configurare la connessione
4. Abilitare la gestione master / slave
5. Scegliere la macchina slave collegata. Scegliere il tipo di "slave" per impostare il numero di cifre che definiscono la selezione.
Due cifre (TangoSLXX) sono consigliabili se la batteria ha un unico apparecchio con selezione numerica.
Se gli "slave" sono due è consigliabile spegnere un apparecchio e impostare il numero di cifre che definiscono la selezione del primo "slave" (TangoSL0XX, TangoSL9XX).
6. Ripetere la procedura per configurare l'eventuale secondo "slave", evitando di configurare due "slave" allo stesso modo.

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

Dalla funzione configurazione della connessione con macchine slave è possibile visualizzare la versione software dell'apparecchio slave collegato.

ACCENSIONE

All'accensione:

- viene effettuato il controllo del numero dei vassoi effettivamente connessi all'apparecchio
- visualizzata la versione software
- visualizzata la presenza delle fotocellule (se presenti)
- visualizzato il numero dei vassoi effettivamente connessi
- visualizzata la presenza del dispositivo di blocco apertura del vano prelievo (se presente)
- visualizzata la temperatura in cella rilevata dalla sonda.

E' possibile programmare l'apparecchio per visualizzare, per alcuni secondi, il numero di selezioni effettuate (totale battute).

Dopo alcuni secondi l'apparecchio si pone in normale funzionamento.

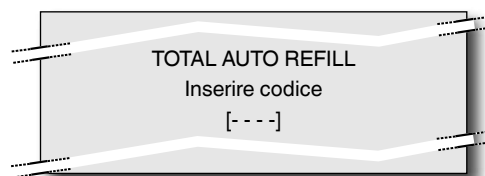
Attenzione !!!

Attendere il raggiungimento della temperatura di regime (pull down fino a 3 ore) prima di introdurre i prodotti da distribuire.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza della precauzione sopra riportata

AZZERAMENTO REFILL (SE RICHiesto)

Il "codice refill" è un codice a 4 cifre utilizzato per azzerare i contatori che gestiscono i contatori che gestiscono la segnalazione di "prodotti in esaurimento".



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

In alternativa annullando la richiesta l'apparecchio si pone in normale funzionamento senza azzerare i contatori.

Dopo 1 minuto, senza inserire il codice l'apparecchio si pone automaticamente in normale funzionamento senza azzerare i contatori.

COMPONENTI INTERNI

Nel pannello elettrico è alloggiata la scheda C.P.U. (central process unit) che provvede a gestire le varie funzioni ed a comunicare con la scheda C.P.U. dell'apparecchio "master".

Il pannello elettrico è posto nella parte inferiore dell'apparecchio.

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

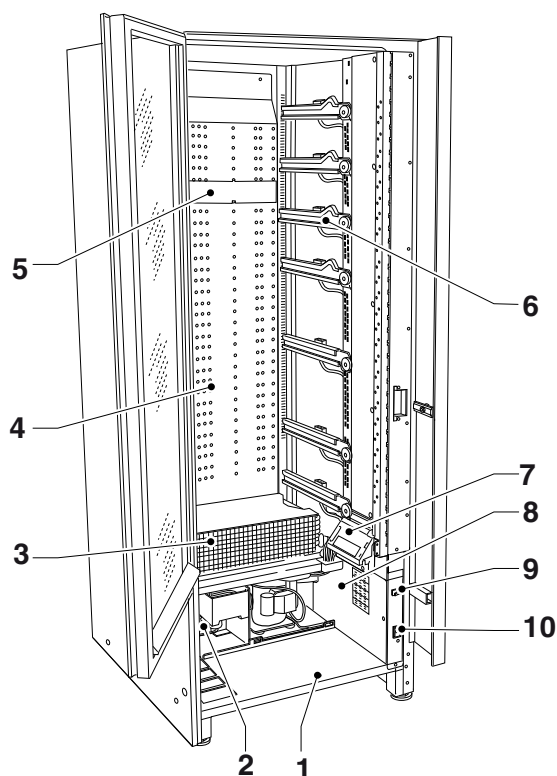


Fig. 23

1. Alloggiamento vano prelievo
2. Condensatore gruppo refrigerante
3. Evaporatore gruppo refrigerante
4. Griglie distribuzione aria fredda
5. Copertura griglia
6. Guide vassoi
7. Fotocellule
8. Pannello elettrico
9. Microinterruttore apertura sportello
10. Interruttore generale

GRUPPO REFRIGERANTE

Il gruppo refrigerante è situato nella parte inferiore del mobile, ed è attivato dal relè presente nel pannello elettrico.

L'aria fredda proveniente dal gruppo refrigerante è distribuita dalla griglia nella parte posteriore della cella.

Con l'apparecchio sono fornite delle serrande che permettono di personalizzare la stratificazione della temperatura in cella (al massimo 2 zone a temperature diversificate).

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

TEMPERATURA UNIFORME

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

TEMPERATURA STRATIFICATA

Massimo 2 zone a diverse temperature; per variare il livello di stratificazione della temperatura fare riferimento al capitolo manutenzione.

REGOLAZIONE TEMPERATURA

La temperatura in cella può essere impostata da software tra i 3,5°C (se gestione food ON) oppure 5°C (se gestione food OFF) e i 20°C.

SBRINAMENTO

Lo sbrinamento del gruppo refrigerante avviene automaticamente ogni 6 ore.

Il tempo di sbrinamento è programmabile dai menù di programmazione.

FUNZIONAMENTO

VASSOI STANDARD

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

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

BLOCCO VANO DI PRELIEVO

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

Il blocco vano di prelievo è in alternativa al vano motorizzato.

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

1. togliere l'ultimo vassoio;
2. togliere la griglia antifurto;
3. azionare manualmente il dispositivo di blocco.

DISPLAY SU VASSOI

Disponibile solo per alcuni modelli.

I display sui vassoi possono visualizzare:

- numero della selezione
- codice / nome del prodotto
- il prezzo
- un messaggio promozionale (sotto la selezione) o un messaggio "info" (su tutta la lunghezza del vassoio).
I messaggi sono visualizzati in modo alternato al numero e prezzo della selezione.
- le selezioni (in modo lampeggiante) che hanno effettuato la rotazione "extra" per favorire lo sgancio del prodotto o l'ultimo "stato motori" della selezione (motore bloccato, spirale vuota,...)
Questi messaggi sono visualizzata all'accensione della macchina e/o durante la carica dei prodotti).

CONFIGURAZIONE

Per una corretta gestione dei display è importante numerare correttamente i vassoi. Per numerare i vassoio procedere come segue:

1. Premere e tener premuto (per 2 secondi) il tasto di programmazione, posto sul lato destro del display del vassoio.
2. Rilasciare il tasto di programmazione
3. Premere nuovamente il tasto di programmazione del display per scorrere la numerazione (1, 2, 3, ...) ed impostare il numero del vassoio.
I vassoi superiori hanno numerazione più bassa.
4. Programmare i display prezzi dal menù etichette elettroniche (display prezzi)

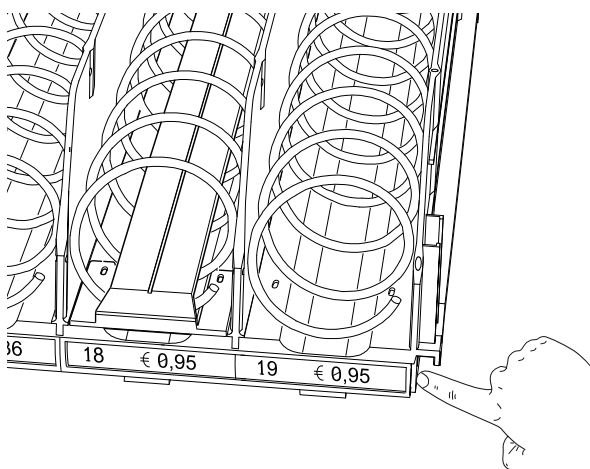


Fig. 24

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Il messaggio promozionale può essere impostato ed associato ad ogni selezione con la funzione “etichette elettroniche” del menù del Tecnico.

In alternativa il messaggio promozionale può essere impostato ed associato con un file di testo con la seguente sintassi EVADTS:

```
MC5*EPD_PRO_MSG*NUMERO_MSG*MESSAGGIO*SEL1*SEL2*
```

Dove:

- **NUMERO_MSG**: è il numero del messaggio
- **MESSAGGIO**: è il corpo del messaggio da visualizzare (12 caratteri)
- **SEL1** e **SEL2** sono il numero delle selezioni a cui associare il messaggio promozionale.

ad esempio:

```
MC5*EPD_PRO_MSG*2*PROMOZIONE*13*33*43*73
```

visualizzerà il messaggio 2 “PROMOZIONE” sotto le selezioni 13, 33, 43 e 73.

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO INFO

il messaggio “info” è impostabile solamente con un file di testo con la seguente sintassi EVADTS.

```
MC5*EPD_MSG_INF*NUMERO_MSG*ABILITAZIONE*MESSAGGIO
```

Dove:

- **NUMERO MSG**: è il numero del messaggio “info” (da 1 a 7).
- **ABILITAZIONE**: il valore 0 (zero) disabilita il messaggio; il valore 1 abilita il messaggio .
- **MESSAGGIO**: è il corpo del messaggio da visualizzare (112 caratteri); il messaggio viene visualizzato in centro al vassoio. Se il primo carattere è uno spazio il messaggio verrà allineato a sinistra.

ad esempio:

```
MC5*EPD_MSG_INF*3*1*PRODOTTI SENZA GLUTINE
```

visualizzerà il messaggio 3 “PRODOTTI SENZA GLUTINE” su tutti i vassoi

Note sulla Programmazione

❗ La programmazione qui riportata è di carattere generale.

Le funzioni disponibili variano in base alle versioni software e consentono di gestire al meglio il funzionamento dell'apparecchio.

L'ordine di esposizione non necessariamente l'ordine in cui vengono visualizzati i menu.

La programmazione dei parametri dell'apparecchiatura slave avviene dall'apparecchiatura master.

MODO DI NAVIGAZIONE

L'interazione tra sistema ed operatore avviene dall'apparecchiatura master.

MASTER: CANTO-OPERA

Il display dell'apparecchiatura master visualizza i menù dell'apparecchiatura slave. Usare la tastiera numerica (in kit) montata sull'apparecchiatura master per scorrere le voci di menù dello/degli "slave" collegati

MASTER: SAMBA-TANGO

Il display dell'apparecchiatura master visualizza i menù dell'apparecchiatura slave. Usare la tastiera numerica dell'apparecchiatura master per scorrere le voci di menù dello/degli "slave" collegati

MASTER: CANTO TOUCH-OPERA TOUCH

Il touch screen, tramite la funzione "display remoto", visualizza i menù dell'apparecchiatura slave.

Usare la tastiera visualizzata sul touch screen per scorrere le voci di menù dello/degli "slave" collegati.

ACCENSIONE

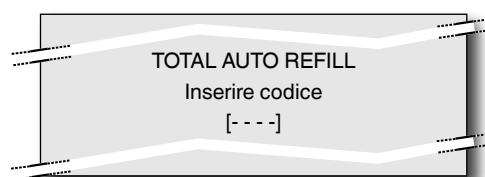
All'accensione dell'apparecchio, sul display dell'apparecchiatura master viene visualizzato il numero della versione software.

E' possibile programmare l'apparecchio per visualizzare, per alcuni secondi, il numero di selezioni effettuate.

Dopo alcuni secondi l'apparecchio si pone in normale funzionamento e sul display compare il messaggio destinato all'utente con l'invito a selezionare una prodotto.

AZZERAMENTO REFILL (SE RICHIESTO)

Il "codice refill" è un codice a 4 cifre utilizzato per azzerare i contatori che gestiscono i contatori che gestiscono la segnalazione di "prodotti in esaurimento".



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

In alternativa annullando la richiesta l'apparecchio si pone in normale funzionamento senza azzerare i contatori.

Dopo 1 minuto, senza inserire il codice l'apparecchio si pone automaticamente in normale funzionamento senza azzerare i contatori.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

La macchina si pone nel normale funzionamento quando la macchina è alimentata e lo sportello laterale è chiuso.

Nel normale funzionamento:

- La vetrina è illuminata
 - Se l'apparecchio master ha un modulo di pagamento inserendo monete o un sistema di pagamento, viene visualizzato il credito disponibile
- Per effettuare l'erogazione:

MASTER CON TASTIERA

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

MASTER CON TOUCH SCREEN

Scegliere il prodotto dalla categoria delle selezioni snack&food o comporre il numero della selezione.

Nel caso vi sia presente un'anomalia verrà visualizzato il messaggio d'errore sull'apparecchiatura master con l'indicazione del tipo di problema.

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE E NAVIGAZIONE

MASTER CON TASTIERA

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

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

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

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

TASTIERA

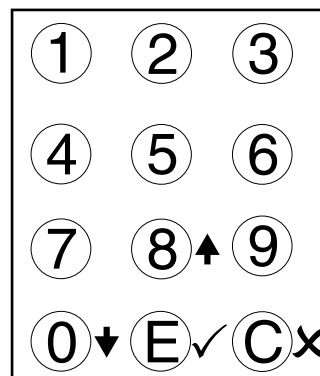


Fig. 25

↑ ↓ TASTI DI SCORRIMENTO:

permettono di scorrere le voci di menù e cambiare lo stato logico di un dato (ON/OFF) o di inserire valori alfanumerici

✓ TASTO CONFERMA:

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

✕ TASTO USCITA / ANNULLA / CANCELLA:

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

MASTER CON TOUCH SCREEN

Entrare nei menù di programmazione dall'apparecchiatura master ed accedere alle funzioni di "impostazione della connessione macchine slave".

Con la funzione "display remoto" è possibile visualizzare e navigare nei menù dell'apparecchiatura slave.

L'interazione avviene unicamente dall'interfaccia del touch screen usando la tastiera visualizzata.

MENÙ DEL 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 guasti
- 4 - dati gettoniera
- 5 - contatori errori fotocellule
- 6 - errori motori
- 7 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

RELATIVI

- 1 - contatore per selezione;
 - 2 - contatore per fasce;
 - 3 - contatore guasti
 - 4 - dati gettoniera
 - 5 - contatori errori fotocellule
 - 6 - errori motori
 - 7 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)
- Sulla stampa viene riportato: il codice macchina, data e ora della stampa, la versione del software, codice gestore, data installazione.

VISUALIZZAZIONE

La funzione permette di visualizzare:

contatori totali

- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti
- 4 - dati gettoniera
- 5 - contatori errori fotocellule
- 6 - errori motori
- 7 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

contatori relativi

- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti
- 4 - dati gettoniera
- 5 - contatori errori fotocellule
- 6 - errori motori
- 7 - superamento temperatura di sicurezza (solo modelli con gestione food abilitata)

CANCELLAZIONE

Permette di azzerare i contatori relativi in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo per:

- selezioni
- guasti
- errori gettoniera
- errori fotocellule
- errori motori
- temperatura di sicurezza

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.

SELEZIONI SPECIALI

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

SELEZIONI VIRTUALI

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

Nel caso di batterie con due slave che lavorano con selezioni a tre cifre, la prima cifra (0 o 9) viene visualizzata automaticamente.

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE

Con questa funzione è possibile definire, nel caso di fallimento della seconda erogazione di una selezione virtuale, di non incassare il prezzo della seconda selezione (solo con sistemi di pagamento BDV e Executive).

Con gli altri sistemi di pagamento (MDB o Validatore), è possibile stabilire se rendere o meno l'intero importo per ogni genere di selezione.

SELEZIONI CON DUE MOTORI

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

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

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

Importante !!!

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

PARAMETRI FOTOCELLULE

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

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

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

TEST

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

SELEZIONE DI TEST

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

PROVA MOTORI

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

AUTOTEST

Nel software è implementata una funzione per verificare,

in modo semiautomatico, il corretto funzionamento di alcuni dispositivi .

I dispositivi controllati sono:

- **Versione software:** Viene visualizzata la versione software dell'apparecchiatura "slave"
- **Temperatura:** Viene visualizzato il valore della temperatura rilevato dalla sonda. In caso di interruzione del collegamento elettrico della sonda viene visualizzato il valore -11.0
In caso di corto circuito della sonda viene visualizzato il valore 41.0.
- **Buzzer:** Viene emessa una serie di suoni per verificare il funzionamento del segnalatore acustico.
- **Compressore:** Attiva e disattiva il compressore.
- **Selezioni:** Vengono attivate in sequenza tutte le selezioni.

- **Display su vassoi:** Attiva / disattiva i display prezzi per verificare il loro funzionamento.
- **Gettoniere:** controlla che il colloquio con la gettoniera avvenga correttamente e quali linee del validatore siano impostate come attive.
- **Fotocellule:** Se è presente il dispositivo per la rilevazione dei passaggio dei prodotti, vengono controllate la lettura e l'interruzione del fascio luminoso.
- **Blocco Vano:** Se è presente il dispositivo di blocco dell'apertura del vano di prelievo, con i tasti "conferma" e "annulla" viene bloccata e sbloccata l'apertura del vano.
- **Illuminazione LED:** vengono accesi tutti i LED di illuminazione della vetrina.
Evitare di guardare direttamente le sorgenti luminose durante il test.

TEST TEMPERATURA

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

AVVIA TEST

Avvia il test della temperatura. Viene richiesto un codice identificativo (che può essere lasciato a zero) e ogni 30 secondi viene rilevata e memorizzata la temperatura interna alla cella per 20 minuti di normale funzionamento.

Confermando viene visualizzato il procedere del test con il numero di acquisizioni effettuate.

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

STAMPA TEMPERATURA

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

STOP TEST

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

EVADTS

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

CONNESSIONE

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

MENÙ DEL TECNICO

SISTEMI DI PAGAMENTO

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

I protocolli di comunicazione per sistemi di pagamento previsti sono: Validatori, Executive, BDV, MDB.

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

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

VALIDATORE

RESTO 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

permette di definire la posizione del punti decimale.

0: punto decimale disabilitato

1: una cifra decimale dopo il punto (XXX.X)

2: due cifre decimali dopo il punto XX.XX

3: tre cifre decimali dopo il punto (X.XXX)

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

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

RESTO IMMEDIATO

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

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

L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

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 pagato.

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 rendi-resto.

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

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

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

permette di definire la posizione del punto decimale.

0: punto decimale disabilitato

1: una cifra decimale dopo il punto (XXX.X)

2: due cifre decimali dopo il punto XX.XX

3: tre cifre decimali dopo il punto (X.XXX)

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 usate per dare il resto. Questo parametro è attivo solo con gettoniere che non gestiscono automaticamente la scelta del tubo da utilizzare (Auto changer payout).

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

BANCONOTE ACCETTATE

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

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

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.

FIRST PRICE LIST ID0

Solo per alcuni sistemi.

Le chiavi cashless possono essere differenziate con un numero ID (solitamente da 1 a ...).

Con questa funzione è possibile far cominciare la numerazione (ID) da zero, permette di gestire il cambio di lista prezzo in base alle esigenze del gestore.

ABILITAZIONE CASHLESS 2

Questa funzione permette di abilitare il secondo sistema cashless (se presente).

SOLO IMPORTO ESATTO (EXACT AMOUNT ONLY)

Se abilitata l'erogazione avviene solo se il credito inserito coincide con il prezzo; se viene inserito un credito maggiore il resto non viene restituito.

BILL ESCROW POSITION

Se il validatore di banconote supporta questa funzionalità, abilitandola è possibile resistuire la banconota nel caso in cui l'erogazione fallisca.

Con la funzione disabilitata, se la selezione fallisce non viene resistuita la banconota ma viene restituito il corrispettivo importo in monete.

CASHLESS ALWAYS IDLE

E' una funzione specifica di alcuni dispositivi cashless (esempio lettori di carte di credito).

Se supportata permette di accettare richieste di vendita prima di aver inserito il sistema cashless con credito.

L'erogazione avviene solo dopo aver inserito il sistema cashless con credito.

CASHLESS REVALUE

Abilita / disabilita la possibilità di caricare su un dispositivo cashless (es. chiavetta) il credito inserito in macchina.

Di fabbrica l'impostazione è abilitata.

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 CONTROL

La funzione permette di abilitare, in modo globale o in modo singolo, 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 CASHLESS

Abilita / disabilita il dispositivo di controllo dell'età.

Per abilitare il controllo inserire l'età (se zero il dispositivo è disabilitato) ed abilitare le selezioni a cui applicare il relativo controllo.

PREZZI

E' 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, per ognuna delle 4 liste, sia in modo globale (prezzo uguale per tutte le selezioni) sia per singola selezione.

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

BDV, EXECUTIVE, VALIDATORI

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

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

MDB

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

Non utilizzando la fascia oraria, oltre alla lista prezzi standard è possibile gestire tre ulteriori liste prezzi a seconda del tipo di supporto cashless usato (chiave 1-3).

Utilizzando la fascia oraria le selezioni verranno erogate, ad un prezzo diverso dallo standard per il sistema cashless; durante gli intervalli di tempo eventualmente programmati, le selezioni verranno erogate a due diversi prezzi promozionali per la lista standard ed il sistema cashless.

FASCIA ORARIA PROMOZIONALE

4 intervalli temporali programmabili per la vendita a prezzi diversi.

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

Per disabilitare la fascia oraria impostare la data, l'ora di inizio e di fine a 0.

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

ABILITA SELEZIONI

La funzione è accessibile solo dopo aver abilitato la funzione "4 fasce prezzi".

Per ogni selezione è possibile abilitare o meno la vendita ai prezzi impostati in ogni fascia.

Il simbolo ● indica che la selezione è abilitata nella fascia oraria.

Ad esempio:

Selezione	Fascia 0	Fascia 1	Fascia 2	Fascia 3
11	●	●	●	●
12	●	●	●	●
13	●	●	●	
15	●	●	●	
17	●	●	●	●
20	●	●	●	●
21	●	●	●	

Le selezioni 13, 15 e 21 sono disabilitate nella fascia prezzo 3.

CONFIGURAZIONE DA

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

IMPOSTAZIONI 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.

PARAMETRI REFRIGERAZIONE

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

ABILITAZIONE GRUPPO REFRIGERANTE

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

Dopo aver abilitato il gruppo refrigerante si passa alla modifica dei parametri: temperatura, sbrinamento e abilitazione registrazione temperatura.

TEMPERATURA

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

La temperatura di default varia a seconda che l'apparecchio abbia il parametro "gestione food" abilitato:

- ON: temperatura di default 3.5°C

- OFF: temperatura di default 8°C

Lo scostamento differenziale dalla temperatura definita per l'avvio/arresto del gruppo refrigerante è di 2°C

SBRINAMENTO

La funzione prevede un ciclo di sbrinamento (spegnimento del gruppo refrigerante, indipendentemente dalla temperatura) di 20 minuti. L'intervallo di tempo tra un ciclo e l'altro è programmabile da 0 a 99 ore (di default è programmato su 6 ore); l'intervallo di tempo andrà determinato in funzione dell'umidità ambientale e del numero di aperture della porta.

Con il tempo impostato a 0 la funzione è disabilitata.

GESTIONE FOOD

Funzione per i modelli food.

L'apparecchio è predisposto per la gestione della distribuzione di cibi refrigerati dai 4 vassoi posti in basso.

- OFF: Gestione food disabilitata

- ON: il controllo della temperatura di sicurezza (3,5°C di default) è attivo, il tempo di raggiungimento temperatura (pulldown, di default 45 minuti) ed è possibile definire l'intervallo di vassoi su cui il controllo viene effettuato.

- CUSTOM: Con l'utilizzo di una password (di default 1111) è possibile abilitare il controllo e personalizzazione del valore della temperatura di sicurezza (da 4 a 15°C), del tempo di "pulldown" (da un minimo di 45 ad un massimo di 360 minuti), modificare la password per la gestione food personalizzata.

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

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

Dopo aver scelto di attivare la gestione food standard o personalizzata (custom) viene richiesto il numero di vassoi con la gestione food.

La vendita di prodotti “food” viene bloccata quando:

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

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

REGISTRAZIONE TEMPERATURA

Ogni 10 minuti la temperatura interna viene memorizzata, la funzione registra data, ora e la temperatura rilevata.

Con la funzione è possibile leggere data, ora e la temperatura registrata.

ATTIVAZIONE RESISTENZA ANTICONDENSA

Abilita/disabilita (ON/OFF) il funzionamento della resistenza anticondensa (se presente).

Impostazione di default OFF.

GESTIONE DB

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

INIZIALIZZAZIONE DB

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

Tutti i dati statistici, ad eccezione del contatore elettronico generale, vengono azzerati. Quando il display è posizionato sulla funzione “Inizializzazione” è possibile

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

Durante l'inizializzazione viene richiesto:

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

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.

DISPLAY

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

LINGUA

È possibile scegliere in quale lingua, tra quelle previste dal software, visualizzare i messaggi dell'apparecchio.

VISUALIZZAZIONE UTENTE

Con questa funzione è possibile abilitare e scegliere quale tipo di informazione visualizzare durante il normale funzionamento.

Le informazioni visualizzabili sono:

- Temperatura in cella
- Orario

SIMBOLO VALUTA

La funzione permette di abilitare la visualizzazione del simbolo della valuta sul display del master quando è inserito del credito o utilizzato un sistema di pagamento cashless.

ETICHETTE ELETTRONICHE (DISPLAY PREZZI)

Le etichette elettroniche sono presenti solo su alcuni modelli.

Le etichette elettroniche visualizzano il numero e il prezzo delle selezioni; in alcuni casi possono visualizzare dei messaggi promozionali / informativi.

ABILITAZIONE

Permette di abilitare la gestione dei display prezzi elettronici.

PROGRAMMAZIONE

Invia il comando di "visualizzazione" ai display vassoi che si trovano in stato di programmazione (vedi paragrafo "funzionamento display vassoi")

MESSAGGIO PROMOZIONALE

Permette di scrivere / personalizzare i messaggi da visualizzare sotto le selezioni.

ABILITAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Permette di abilitare la visualizzazione del messaggio promozionale impostato.

PROGRAMMAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Permette di abilitare e di associare, per ogni selezione, un messaggio promozionale.

In normale utenza questo messaggio è visualizzato (in alternanza) al numero ed al prezzo della selezione.

VISUALIZZAZIONE NOME PRODOTTO

Permette di visualizzare il nome prodotto, in alternanza al prezzo, sul display prezzi.

GESTIONE MENU

PASSWORD

E' un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per visualizzare tutte le funzioni del menu.

Da questo gruppo di funzioni è possibile abilitare ed impostare la password.

NASCONDI MENU CARICATORE

Con questa funzione è possibile stabilire quali funzioni del menu del caricatore lasciare attive e quali disabilitare (ON/OFF).

SPIRALI / SELEZIONI

Con questo gruppo di funzioni si possono definire i parametri di controllo delle selezioni

CONFIGURAZIONE MACCHINA

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

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE

Con questa funzione è possibile definire, nel caso di fallimento della seconda erogazione di una selezione virtuale, di non incassare il prezzo della seconda selezione (solo se sono utilizzati sistemi di pagamento MDB o validatori). Con gli altri sistemi di pagamento, è possibile stabilire se rendere o meno l'intero importo.

SELEZIONI CON DUE MOTORI

Per la distribuzione di prodotti più grandi di uno scomparto è possibile smontare i separatori in modo che utilizzando due motori per una singola selezione.

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

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

Importante!

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

SELEZIONI A ROTAZIONE

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

Le spirali raggruppate in una selezione unica devono essere adiacenti.

Le selezioni, purché in sequenza, possono essere anche su vassoi diversi; i prodotti vengono distribuiti alternativamente da ognuna delle spirali raggruppate.

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

Per una corretta gestione delle selezioni è preferibile che sull'apparecchio siano montate le fotocellule.

DETTAGLI SELEZIONI

CODICE PRODOTTO

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

NOME PRODOTTO

Con questa funzione è possibile assegnare ad ogni spirale un nome corrispondente al prodotto.

NUMERO MASSIMO PRODOTTI

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

NUMERO MINIMO PRODOTTI

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

ALLINEAMENTO CAMME

Permette di riposizionare le spirali che hanno effettuato la rotazione "extra" per favorire lo sgancio del prodotto.

ESEGUI ORA

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

ESEGUI ALL'AVVIO

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

Alla successiva riaccensione dell'apparecchio: il display visualizza per 10 secondi il messaggio di premere il tasto di "ingresso in programmazione" per poter entrare nella funzione di allineamento delle camme.

Per gli apparecchi con tastiera usare il tasto **✓** per attivare l'allineamento oppure il tasto **✗** per annullare.

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

CONTROLLO TEMPO ROTAZIONE

abilita / disabilita il controllo del tempo di rotazione delle spirali.

Con il controllo abilitato l'apparecchio mette fuori servizio le spirali che compiono la rotazione con un tempo maggiore a quello prestabilito (timeout).

Alcuni prodotti "pesanti" (come bottiglie, lattine,...) possono rallentare la rotazione della spirale.

Il simbolo ● indica che il controllo è abilitato.

Con il controllo disabilitato (○) l'apparecchio non mette fuori servizio le spirali che compiono la rotazione con un tempo maggiore a quello prestabilito (timeout).

Ad esempio:

		vassoio						
Vassoio	0	1	2	3	4	5	6	7
1		●		●		●		●
2		●	●	●	●	●	●	●
3	●	●	●	●	●	●	●	●
4	●	●	●	●	●	●	●	●
5	○	○	○	○	○	○	○	○
6	○	●	●	●	●	●	●	●

Il vassoio 1 ha selezioni doppie ed il controllo è abilitato.

Il vassoio 6 ha il controllo disabilitato solo sulla prima spirale (ad esempio per la distribuzione di lattine)

Il vassoio 5 ha il controllo disabilitato su tutte le spirali (ad esempio vassoio adibito alla distribuzione di bottiglie)

GESTIONE SCADENZE

Definisce, dopo quante ore dall'ultima ricarica, le selezioni "food" vengono dichiarate scadute (inibita la vendita).

Abilitare la funzione per impostare le scadenze per ogni selezioni "food"

Inserire il numero di ore; trascorso il quale la selezione "food" viene considerata scaduta (inibita la vendita).

PARAMETRI FOTOCELLULE

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

Con le fotocellule è possibile controllare:

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

In questi casi è possibile programmare l'apparecchio per:

- impostare un tempo di rotazione extra di ogni spirale oltre alla normale rotazione (può essere utile per favorire lo sgancio di prodotti in sacchetto);
- restituire o meno l'importo pagato;
- bloccare l'effettuazione di ulteriori selezioni sulla spirale interessata.

PARAMETRI BLOCCO VANO DI PRELIEVO

Il vano di prelievo può avere (di serie o in optional) un dispositivo di blocco per l'apertura.

Questa funzione permette di decidere se lasciare il vano "sempre libero" o se "sbloccarlo su erogazione".

In modalità "sblocca su erogazione" il vano di prelievo si sblocca e rimane libero per un certo tempo (programmabile da 1 a 10 minuti) appena richiesta la selezione.

In ogni caso può essere abilitata la funzione che mette l'apparecchio fuori servizio per un certo tempo, programmabile da 1 a 10 minuti, nel caso in cui il vano di prelievo rimanga aperto.

L'apparecchio viene messo fuori servizio anche nel caso in cui il dispositivo di blocco risulti sempre chiuso durante un'erogazione.

ENERGY SAVING

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

Energy Saving "On": con questo profilo è possibile, negli intervalli di tempo impostati, sospendere il servizio del distributore e spegnere l'illuminazione della vetrina; il compressore continua a funzionare normalmente.

Sono programmabili 2 fasce orarie di servizio sospeso per ogni giorno della settimana; i giorni della settimana sono identificati da un numero progressivo (1=Lunedì, 2=Martedì ecc.).

Ad esempio volendo impostare le fasce di energy saving per avere l'erogazione di prodotti dalle 07.00 alle 22.00 durante i giorni della settimana e inibire la vendita il sabato e la domenica andranno impostate le fasce come mostrato in tabella

Giorno		1	2	3	4	5	6	7
Fascia 1	inizio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fine	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
Fascia 2	inizio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fine	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

Quando la fascia di “energy saving” è intervenuta le selezioni non sono disponibili e l’illuminazione della vetrina viene spenta; il display visualizza “SERVIZIO SOSPESO” e l’orario di ripresa del servizio.

-Energy Saving “sleep mode”: con questo profilo dopo 10 minuti di inattività dell’apparecchio si spengono i LEDs di illuminazione della vetrina.
Alla richiesta di una selezione all’interno delle fasce impostate l’illuminazione viene attivata ed erogato il prodotto richiesto. Il compressore continua a funzionare normalmente.

-Energy Saving “light off only” : con questo profilo si spengono i LEDs di illuminazione della vetrina negli intervalli di tempo impostati mentre, il compressore continua a funzionare normalmente.
Alla richiesta di una selezione all’interno delle fasce impostate la macchina eroga il prodotto senza attivare l’illuminazione della vetrina.

ILLUMINAZIONE SE 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”.

CODICE APPARECCHIATURA

La funzione permette di impostare il codice numerico che identifica l’apparecchiatura. Il codice dell’apparecchiatura aiuta ad identificare l’apparecchiatura nella raccolta statistiche.

PROGRAMMAZIONE CODICE GESTORE

La funzione permette di impostare il codice gestore.

Il codice gestore può essere usato per identificare gruppi di macchine.

DATA INSTALLAZIONE

La funzione permette di memorizzare la data corrente del sistema come data di installazione.

La data viene stampata nell’estrazione delle statistiche.

Prima di memorizzare la data di installazione è necessario verificare che data e ora siano impostate correttamente.

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)

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 trattenere (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 questa funzione vengono visualizzate in sequenza le seguenti informazioni della macchina slave:

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

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.

TEST

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

SELEZIONE DI TEST

Con questa funzione è possibile simulare la normale distribuzione di prodotti senza introdurre il relativo importo.

Per verificare il funzionamento della rotazione delle spirali è sufficiente richiede una selezione.

PROVA MOTORI

Attiva in sequenza tutti i motori delle spirali. Sul display o sul touch screen della macchina "master" viene visualizzato il numero della selezione interessata.

AUTOTEST

Nel software è implementata una funzione per verificare, in modo semiautomatico, il corretto funzionamento dei principali componenti. Alcuni dei controlli avvengono automaticamente altri necessitano dell'azionamento manuale del componente

I dispositivi controllati sono:

- **Versione software:** Viene visualizzata la versione software dell'apparecchiatura "s
- **Temperatura:** Viene visualizzato il valore della temperatura rilevato dalla sonda. In caso di interruzione del collegamento elettrico della sonda viene visualizzato il valore -11.0
In caso di corto circuito della sonda viene visualizzato il valore 41.0.
- **Buzzer:** Viene emessa una serie di suoni per verificare il funzionamento del segnalatore acustico.
- **Compressore:** attiva e disattiva il compressore.
- **Selezioni:** Vengono attivate in sequenza tutte le selezioni.

- **Display su vassoi:** attiva / disattiva i display prezzi per verificare il loro funzionamento.
- **Gettoniere:** controlla che il colloquio con la gettoniera avvenga correttamente e quali linee del validatore siano impostate come attive.
- **Fotocellule:** Se è presente il dispositivo per la rilevazione del passaggio dei prodotti, vengono controllate la lettura e l'interruzione del fascio luminoso.
- **Blocco Vano:** Se è presente il dispositivo di blocco dell'apertura del vano di prelievo, con i tasti "conferma" e "annulla" viene bloccata e sbloccata l'apertura del vano.
- **Illuminazione LED:** vengono accesi tutti i LED di illuminazione della vetrina.
Evitare di guardare direttamente le sorgenti luminose durante il test.

TEST TEMPERATURA

Il test temperatura può essere utile dopo interventi al gruppo refrigerante o alla sonda di temperatura.

Permette di verificare il funzionamento del gruppo refrigerante e della sonda di temperatura interna.

AVVIA TEST

Avvia il test della temperatura. Viene richiesto un codice identificativo (che può essere lasciato a zero) e ogni 30 secondi viene rilevata e memorizzata la temperatura interna alla cella per 20 minuti di normale funzionamento.

Per gli apparecchi con tastiera:

Premendo il tasto di conferma ✓ viene visualizzato il procedere del test con il numero di acquisizioni effettuate.

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

STOP TEST

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

ESPORTA SU UPKEY

La funzione permette di esportare le acquisizioni di temperatura su upkey

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.

CONTATORE ELETTRONICO

VISUALIZZA CONTATORE ELETTRONICO

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

La funzione visualizza il numero totale di erogazioni effettuate.

RESET CONTATORE ELETTRONICO

Azzerare il contatore elettronico.

VISUALIZZA BATTUTE ACCENSIONE

Abilita / disabilita 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 EVADTS (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 permettere l'identificazione.
Impostazione di default 0
- Security 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 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 il trasferimento dati. Le interfacce disponibili sono:

- "RS232" e "IrDA": per comunicazione con dispositivi di acquisizione dati
- "Always EVADTS" per comunicazioni con dispositivi di acquisizione e trasmissione dati (telemetria)

TYPE

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

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

BAUDRATE

Imposta la velocità di trasmissione (baudrate) da utilizzare nelle comunicazioni (2400, 4800, 9600, 19200 bps).

Impostazione di default 2400 bps.

CONNESSIONE

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

ABILITAZIONE REFILL

Solo per i modelli con sistema di trasmissione dati.

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

Il "codice refill" è un codice a 4 cifre (di default 1234) utilizzato per azzerare i contatori che gestiscono i preallarmi di "prodotti in esaurimento" inviati tramite sistema di trasmissione dati.

CANCELLAZIONE STATISTICHE

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

- selezioni
- sconti
- guasti
- dati gettoniere

Confermare per procedere all'azzeramento dei contatori.

REGISTRAZIONE TEMPERATURA

Ogni 10 minuti la temperatura interna viene memorizzata, la funzione registra data, ora e la temperatura rilevata.

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE

Visualizza i dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio in modo globale (tutti i dati) o in modo parziale (solo alcuni dati)

CONTATORI TOTALI

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

CONTATORI PARZIALI

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

CANCELLA STATISTICHE

Azzerare i dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio in modo globale (tutti i dati) o in modo parziale (solo alcuni dati)

- selezioni
 - guasti
 - errori gettoniera
 - errori fotocellule
 - errori motori
 - superamento temperatura
- Confermare per procedere all'azzeramento dei contatori.

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE RELATIVE

Vengono visualizzati in sequenza i dati memorizzati e cioè:

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

CANCELLA STATISTICHE RELATIVE

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

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
- guasti
- dati gettoniere

Confermare per procedere all'azzeramento dei contatori.

STAMPA STATISTICHE

Stampa i dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio in modo globale (tutti i dati) o in modo parziale (solo alcuni dati)

CONTATORI TOTALI

- 1 - contatore per selezione (singola e totale);
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera (audit e contante incassato);

CONTATORI PARZIALI

- 1 - contatore per selezione (singola e totale);
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore guasti;
- 4 - dati gettoniera (audit e contante incassato);

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.

Collegare la stampante e confermare per avviare la stampa.

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.

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
-

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" (inviano 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, il display della macchina visualizza il tipo di guasto e l'apparecchio (o parte di esso) viene posto fuori servizio.

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

LETTURA GUASTI

Con questa funzione è possibile visualizzare i guasti presenti.

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

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

I guasti previsti sono:

- **Compressore:** l'apparecchio va in blocco se il compressore funziona per più di 24 ore consecutive.

- **Gettoniera:** l'apparecchio riceve un impulso per più di 2 secondi su una linea del validatore o se la comunicazione con la gettoniera non avviene per più di 30 secondi (protocollo Executive) o 75 secondi (protocollo BDV).

- Dati RAM

Una o più aree 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.

- **Sonda:** l'apparecchio va in blocco dopo 5 minuti se viene rilevata un'interruzione elettrica della sonda (sul display viene indicata una temperatura di -11°C). L'apparecchio va in blocco dopo 1 ora se viene rilevato un cortocircuito della sonda (sul display viene indicata una temperatura +41°C).

- **Errore motori:** L'apparecchio visualizza a display tutti i motori in errore.

La visualizzazione dei motori in errore avviene a intervalli di 1 secondo.

Nota: riaccendendo l'apparecchio i motori in errore vengono rilevati come non presenti.

- Blocco vano di prelievo:

- Con la funzione "sblocco vano su erogazione" abilitata, il guasto viene segnalato se il dispositivo di chiusura non viene sbloccato e ribloccato entro un certo tempo dalla selezione.

- Con la funzione "fuori servizio se aperto" abilitata, il mancato bloccaggio del dispositivo di chiusura viene segnalato sul display e blocca il funzionamento dell'apparecchio.

- Con la funzione "fuori servizio se aperto" disabilitata, il mancato bloccaggio del dispositivo di chiusura viene segnalato a display.

- **Temperatura di sicurezza:** solo per modelli food. la temperatura di sicurezza dei dischi adibiti alla distribuzione di prodotti food è maggiore di 4°C rispetto alla temperatura impostata per:

- più di 45 minuti dopo il caricamento prodotti.

- più di 15 minuti durante in normale il funzionamento.

Questo guasto sta ad indicare che la conservazione dei prodotti "food" è stata compromessa: la vendita dei prodotti "food" presenti nel distributore viene inibita.

- Scheda macchina

Mancanza di colloquio tra scheda macchina e la scheda CPU.

- **Mancanza di comunicazione:** viene visualizzato nel caso in cui non ci sia comunicazione tra l'apparecchio "master" e lo "slave".

Verificare il collegamento canbus tra gli apparecchi.

RESET GUASTI

Con questa funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

ERRORI MOTORI

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

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

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

STATO MOTORI

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

Le condizioni in cui si può trovare un motore sono:

- motore funzionante;
- motore non presente; quando il motore non viene rilevato all'accensione della macchina.
- motore scollegato; quando un motore viene rilevato all'accensione dell'apparecchiatura ma non viene rilevato durante l'erogazione.
- motore bloccato; quando l'interruttore di posizionamento non viene azionato entro il tempo di "time out".
- spirale vuota; quando le fotocellule non rilevano il passaggio del prodotto erogato.

RESET ERRORI MOTORI

Con questa funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

STORICO GUASTI

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

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 specializzato, addestrato all'uso dell'apparecchio ed informato dei rischi specifici sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

Dando tensione all'apparecchio con la porta aperta viene attivata l'illuminazione: non fissare le sorgenti luminose .

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

Prima di rimuovere queste coperture è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

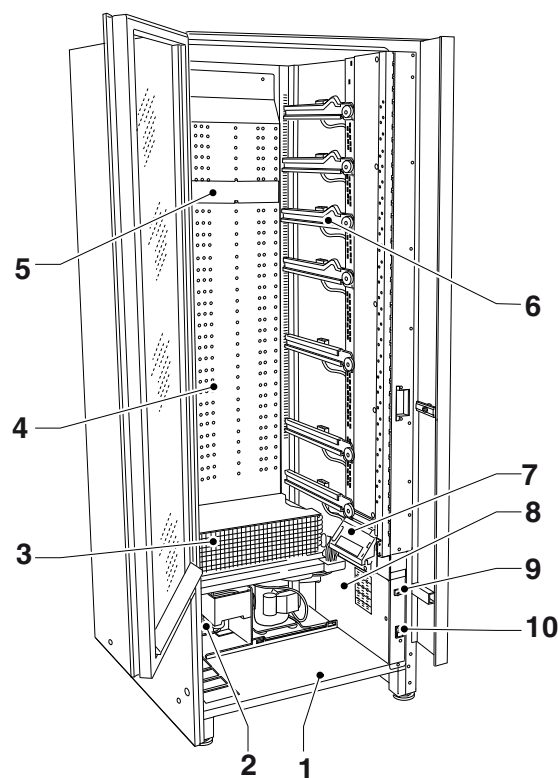


Fig. 26

1. Alloggiamento vano prelievo
2. Condensatore gruppo refrigerante
3. Evaporatore gruppo refrigerante
4. Griglie distribuzione aria fredda
5. Copertura griglia
6. Guide vassoi
7. Fotocellule
8. Pannello elettrico
9. Microinterruttore apertura sportello
10. Interruttore generale

INTERRUTTORE GENERALE

Nel pannello elettrico è montato un interruttore manuale che toglie tensione all'apparecchiatura, **fatta eccezione della morsettiera di collegamento del cavo elettrico, dell'alimentatore e della zona dell'interruttore generale.**

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

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

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

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

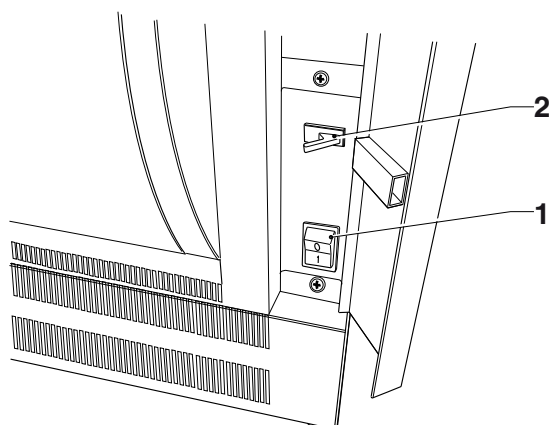


Fig. 27

1. Interruttore generale
2. Microinterruttore apertura sportello

CONFIGURAZIONE VASSOI

DISTANZIATORE PRODOTTI

I distanziatori vanno utilizzati per caricare prodotti sottili.

Montarli in modo che riescano a contenere il prodotto, senza bloccarlo, verso la parte destra dello scomparto in modo che si regga ben diritto.

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

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

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

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

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

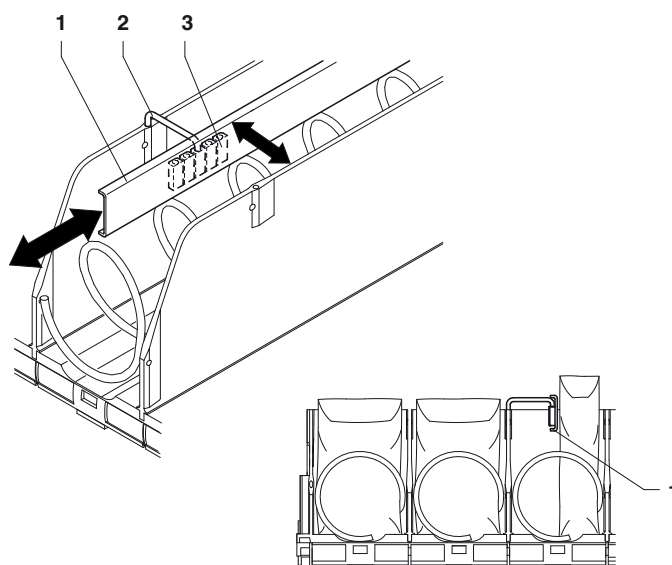


Fig. 28

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

ESPULSORE PRODOTTI

Gli espulsori, destro e sinistro, vanno utilizzati con prodotti in sacchetti come patatine o simili.

Agganciandoli all'estremità della spirale spingeranno ulteriormente il prodotto all'esterno.

Eventualmente spingerli lungo il filo della spirale per individuare la posizione più efficace in funzione del prodotto distribuito.

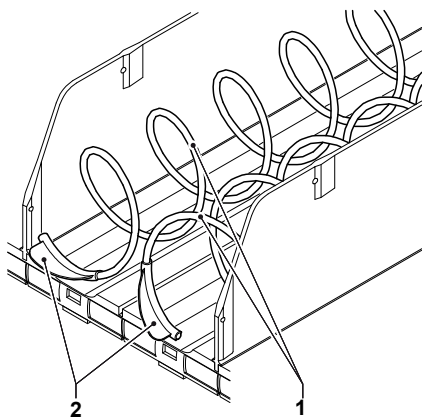


Fig. 29

- 1. Spirali
- 2. Espulsori

SEPARATORE PRODOTTI

Per la distribuzione di stick di caramelle o simili è possibile raddoppiare l'autonomia degli scomparti da 75mm utilizzando un'apposita spirale dotata di separatore.

La rotazione della spirale andrà impostata a 180° anziché 360°.

È possibile inserire un separatore anche in spirali già esistenti.

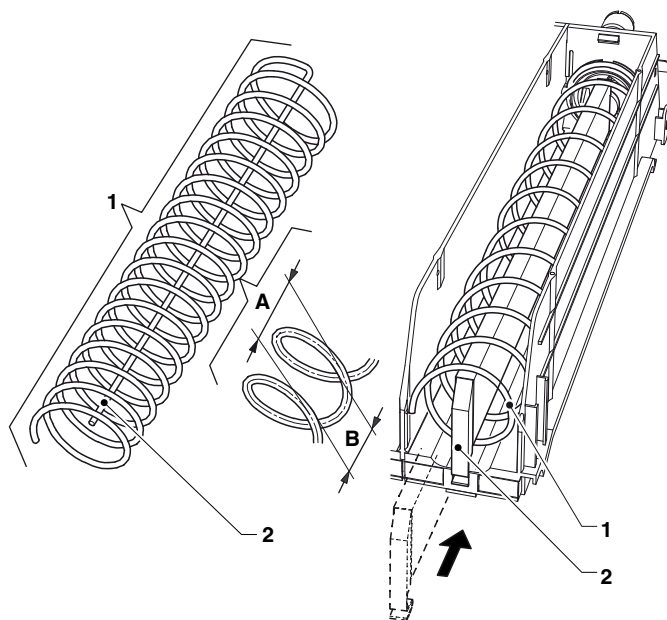


Fig. 30

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

RIALZO PRODOTTI

Per la distribuzione di lattine o brick da 0.2L è consigliato l'utilizzo di un rialzo prodotti. Il rialzo prodotti va montato come mostrato in figura facendo attenzione al corretto posizionamento della spirale.

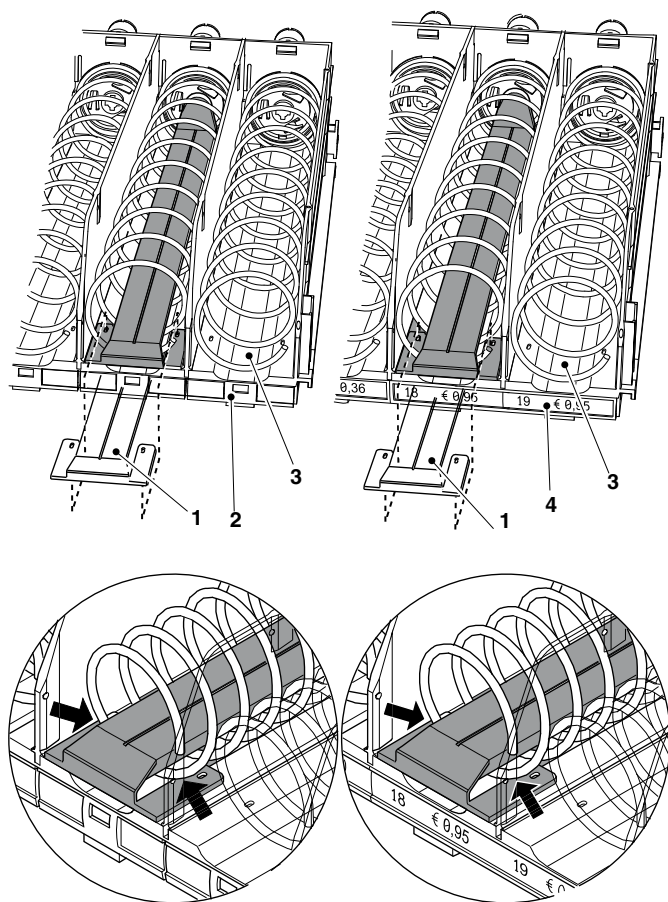


Fig. 31

1. Rialzo prodotti
2. Supporto targhetta selezione / prezzo
3. Scanalatura scomparto
4. Display selezione / prezzo

La maggior parte delle bottiglie può essere distribuita senza l'utilizzo di rialzi, caricando le bottiglie capovolte in modo che il tappo scorra nella scanalatura dello scomparto.

CONFIGURAZIONE VASSOI

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

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

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

N.B.: I numeri delle selezioni sono composti da due cifre;

la prima si riferisce al numero del vassoio, contando dall'alto (1-7), la seconda si riferisce al numero della spirale, contando da sinistra (0-10).

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

SEPARATORI TERMICI

Solo per versioni food.

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

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

Se si vuole configurare l'apparecchio alla distribuzione di soli prodotti snack è preferibile rimuovere i separatori termici e disabilitare la gestione "food".

Procedere come segue:

1. estrarre i vassoi su cui sono fissati i separatori termici e togliere tutte le viti di fissaggio.
2. rimuovere i separatori termici.
3. disabilitare la "gestione food"

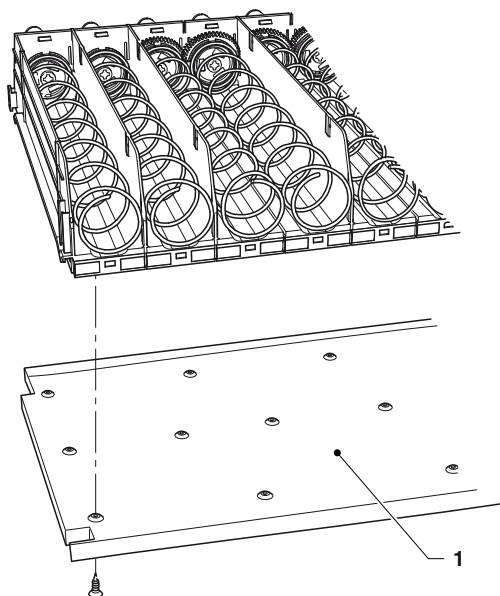


Fig. 32

1. Separatore termico

SOSTITUZIONE SPIRALI

Per sostituire le spirali procedere come segue:

1. Estrarre il vassoio a cui si vuol sostituire la spirale
2. Far ruotare la spirale nel senso contrario a quello di espulsione tenendo ferma la flangia di supporto in plastica per separare i due particolari
3. Montare la nuova spirale procedendo in senso contrario, accertandosi che la spirale sia posizionata correttamente

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

I prodotti si distribuiscono senza problemi quando l'estremità della spirale è posizionata in basso e al centro.

Con l'aiuto della tabella seguente, conoscendo il passo e il verso delle spirali, si possono ricavare le dimensioni di massima e il numero dei prodotti distribuibili

	Passo spirale (mm)	Dimensioni prodotto (mm)	Prodotti per spirale
	115	111	4
	100	96	5
	80	76	6
	64	60	7
	54	50	8
	46	42	9
	40	36	11
	34	30	13
	30	26	15
	24	20	19
	24 (180°)	20	19+19

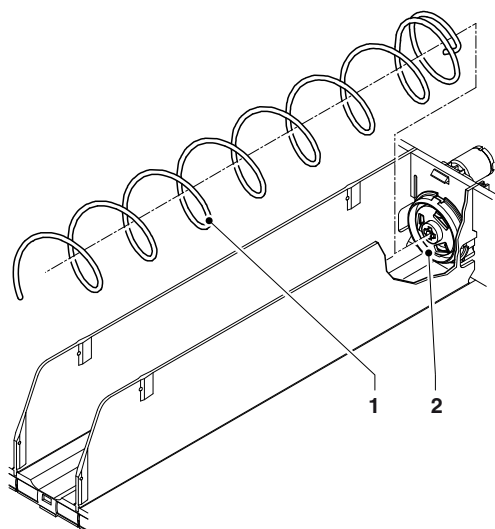


Fig. 33

- 1. Spirale
- 2. Flangia in plastica

RIMOZIONE / SOSTITUZIONE DEI VASSOI

Per rimuovere il vassoio procedere come segue:

1. tirare il vassoio sino al fermo;
2. staccare il connettore elettrico dal vassoio;
3. alzare il vassoio per sbloccare lo scivolo di ritenuta.
4. togliere il vassoio

Per il montaggio di un altro vassoio procedere in senso contrario.

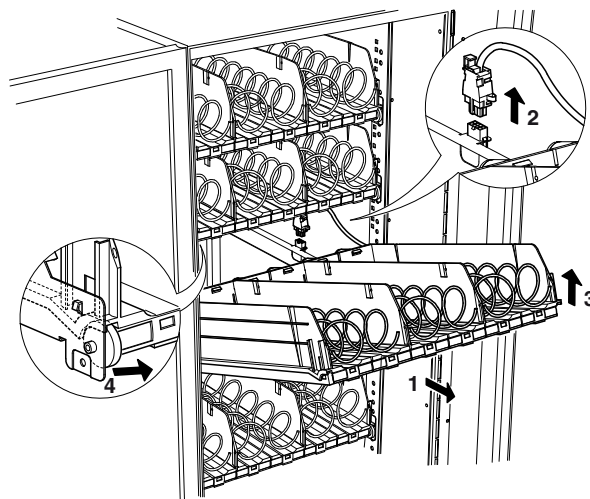


Fig. 34

VARIAZIONE NUMERO VASSOI

L'apparecchiatura, a seconda dei modelli e delle configurazioni, ha 6 o 7 vassoi.

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

- Staccare la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Togliere tutti i vassoi dall'apparecchio
- Spostare le guide poste sui supporti laterali tranne le prime in basso che rimangono nella stessa posizione.
- Togliere la coppia di guide non utilizzate.
- Rimontare i vassoi verificando che i connettori siano ben inseriti.
- Fissare il cablaggio eliminato in modo che non intralci il movimento degli altri vassoi e dei relativi cablaggi.
- Riprogrammare l'apparecchio.

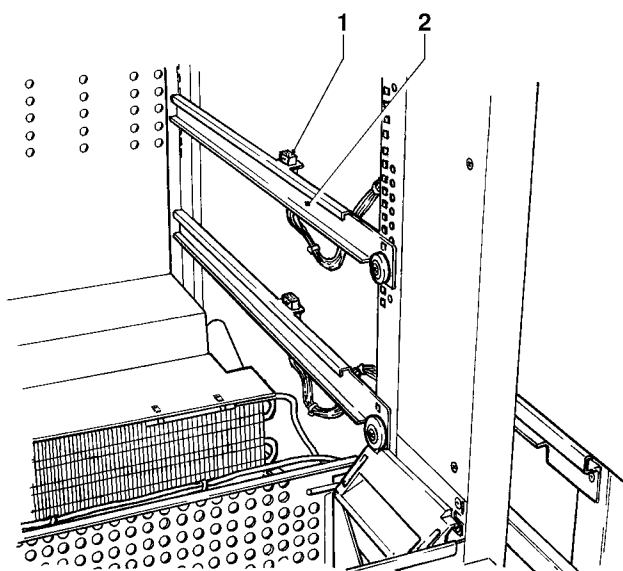


Fig. 35

1. Connettore vassoio
2. Guida vassoio

VASSOI RECLINABILI

I vassoi a spirale sono dotati di un sistema di leve che permette di reclinarli verso il basso per facilitare la carica di prodotti.

Nelle posizioni in cui è più conveniente mantenere il vassoio orizzontale è sufficiente bloccare con una vite il sistema di leve.

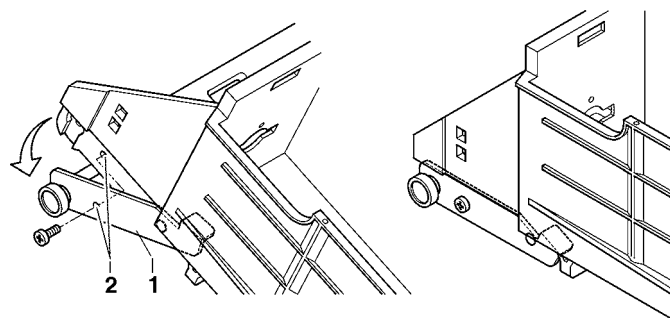


Fig. 36

1. Leva vassoi reclinabili
2. Fori bloccaggio leva (vassoi orizzontali)

CONFIGURAZIONE VASSOI BOTTIGLIE / LATTINE

I vassoi per bottiglie possono essere configurati per distribuire bottiglie in plastica da 0,5 / 0,6 litri e da 0,33 litri, lattine di tipo "slim" da 0,33 - 0,375 e 0,25 litri in posizione verticale.

È possibile:

- Sostituire le spirali con un passo idoneo al prodotto da distribuire (vedi paragrafo "sostituzione spirali")
- Variare la posizione della molla di trattenimento in funzione del prodotto da distribuire (vedi tabella)

Posizione molla	Prodotti da caricare
1	Lattine "slim" 0,33 - 0,25 Lattine 0,375 litri
2	Bottiglie da 0,33 litri
3	Bottiglie da 0,6 litri
4	Bottiglie da 0,50 litri Lattine 0,5 litri
5	Bottiglie "slim" da 0,50cl

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

Prodotti particolarmente irregolari o poco consistenti, potrebbero non essere distribuiti in modo corretto.

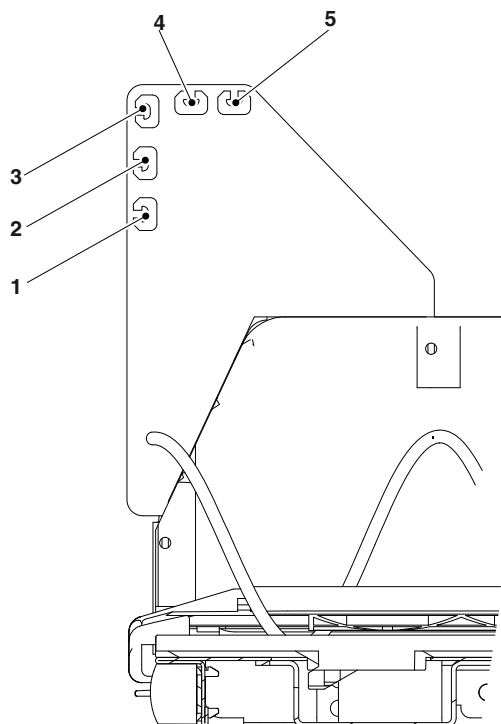


Fig. 37

CONFIGURAZIONE GRIGLIA DISTRIBUZIONE ARIA FREDDA

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

Con l'apparecchio sono fornite delle serrande che permettono di variare il livello di stratificazione della temperatura in cella.

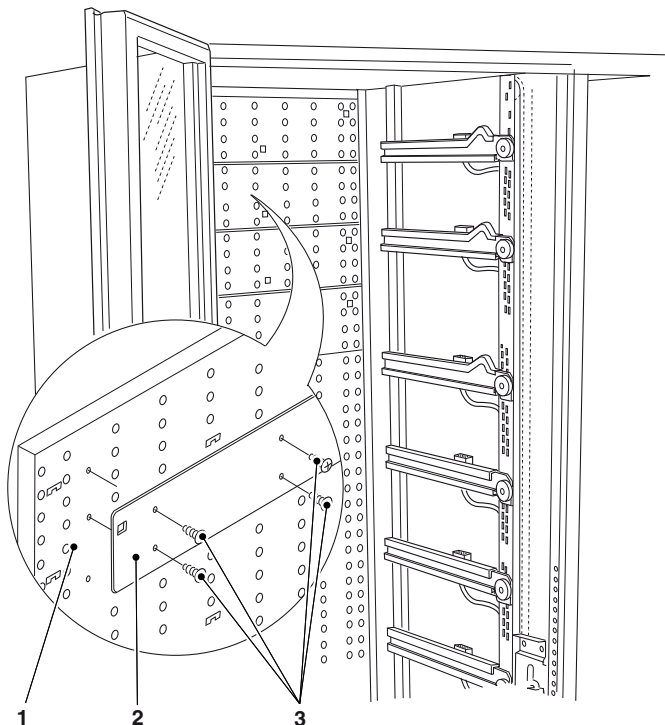


Fig. 38

- 1. Griglia distribuzione aria fredda
- 2. Serranda
- 3. Viti di fissaggio serranda

TEMPERATURA UNIFORME

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

TEMPERATURA STRATIFICATA

L'apparecchio può avere all'interno della cella zone con temperature diversificate.

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

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

Nelle zone in cui si vuole la temperatura più bassa la griglia deve rimanere aperta (non montare le serrande).

La tabella riporta le temperature che sono state determinate sperimentalmente dal costruttore:

VERSIONE SNACK

8-16°C	griglia chiusa
5-8°C	griglia aperta

VERSIONE FOOD

8-16°C	griglia chiusa
0-4°C (food)*	griglia aperta

* gestione food attiva

La zona con temperatura tra gli 0-4°C deve essere delimitata dai separatori termici.

PANNELLO ELETTRICO

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

Alimentatore, scheda CPU/attuazioni sono all'interno del pannello elettrico.

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

Rimuovere la copertura metallica e sfilarla per accedere ai componenti del pannello elettrico.

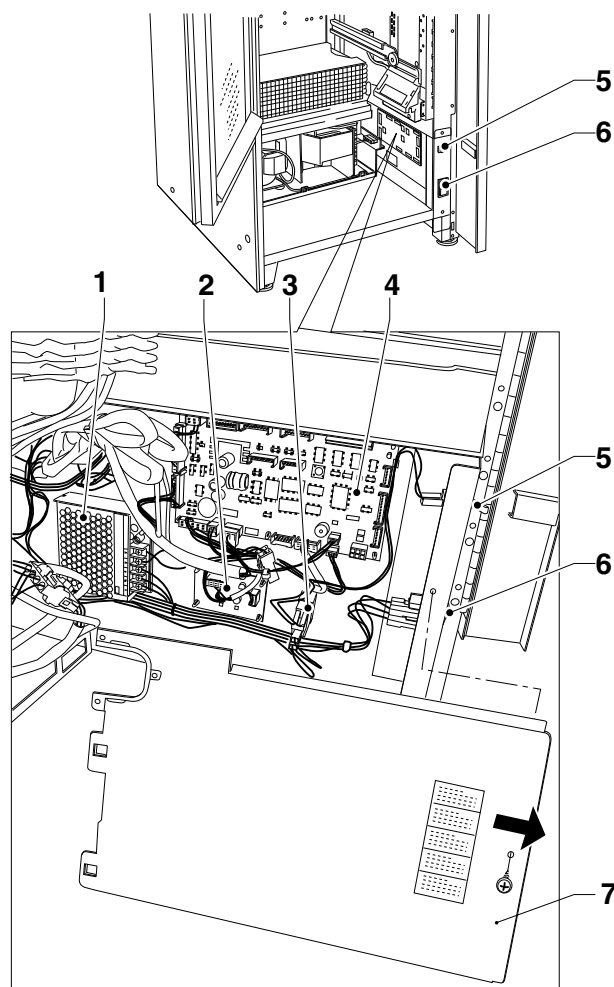


Fig. 39

1. Alimentatore
2. Scheda illuminazione vetrina
3. Relé ON/OFF del gruppo refrigerante
4. Scheda CPU/attuazioni
5. Interruttore apertura sportello
6. Interruttore generale
7. Copertura pannello elettrico

ALIMENTATORE

L'alimentatore fornisce la tensione alle schede elettroniche ed agli utilizzatori a 24V.

L'alimentatore non necessita di tarature e/o interventi di manutenzione.

⚠ Prima di eseguire interventi sui componenti elettrici assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.

SCHEDA ILLUMINAZIONE VETRINA

Questa scheda fornisce corrente ai LED di illuminazione della vetrina

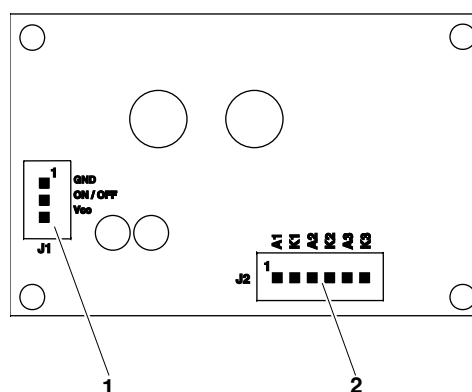


Fig. 40

1. Alimentazione scheda
2. Ai led illuminazione vetrina

FUNZIONI SCHEDE

SCHEDA CPU

La scheda C.P.U. è posizionata nel pannello elettrico.

Sulla scheda vi sono dei LEDs che, 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.

La scheda C.P.U. gestisce:

- la comunicazione con l'apparecchio master
- attuazione gruppo refrigerante e sensori
- illuminazione vetrina
- microinterruttore apertura sportello
- l'attivazione dei motori delle selezioni.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

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

Attenzione !!!

Durante le fasi di aggiornamento del software è consigliabile scollegare i connettori dei motori.

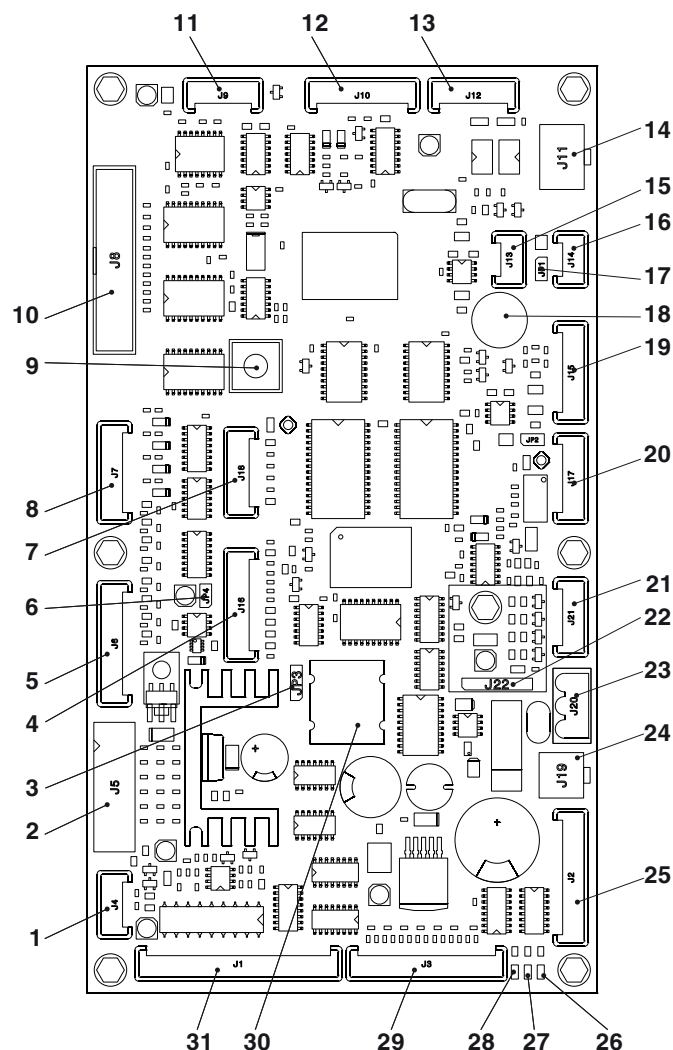


Fig. 41

1. (J4) Sonda di temperatura
2. (J5) non usato
3. Ponticello batteria (2-3)
4. (J16) non usato
5. (J6) non usato
6. Ponticello JP4 WDI (chiuso)
7. (J18) Up-key
8. (J7) Non usato
9. Pulsante ingresso programmazione
10. (J8) Non usato
11. (J9) Non usato
12. (J10) Seriale RS232 (se presente)
13. (J12) Non usato
14. (J11) Non usato
15. (J13) CAN-BUS
16. (J14) CAN-BUS
17. (JP1) Ponticello CAN-BUS (chiuso)*
(JP1) Ponticello CAN-BUS (aperto)**
18. Buzzer
19. (J15) Fotocellule (se presenti)
20. (J17) Non usato
21. (J21) Non usato
22. (J22) Espansione dati RAM (optional)
23. (J20) Alimentazione 24Vdc
24. (J19) Alla scheda illuminazione vetrina
25. (J2) Blocco vano (se presente)
26. Led verde DL3 "RUN"
27. Led rosso DL2 "RESET"
28. Led giallo DL1 "+5V"
29. (J3) Micro apertura sportello laterale, relè compressore/motoventilatore
30. Batteria
31. (J1) Motori vassoi

* senza display su vassoi

** con display su vassoi

RIMOZIONE GRUPPO REFRIGERANTE

Per rimuovere il gruppo refrigerante procedere come segue:

1. disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica e aprire la vetrina.
2. togliere il copripiedini
3. togliere la griglia anti-intrusione e la griglia di aerazione
4. togliere le viti di fissaggio del vano prelievo ed estrarlo.
5. togliere le viti di fissaggio del gruppo refrigerante
6. togliere il gruppo refrigerante.

Per il rimontaggio procedere in senso inverso.

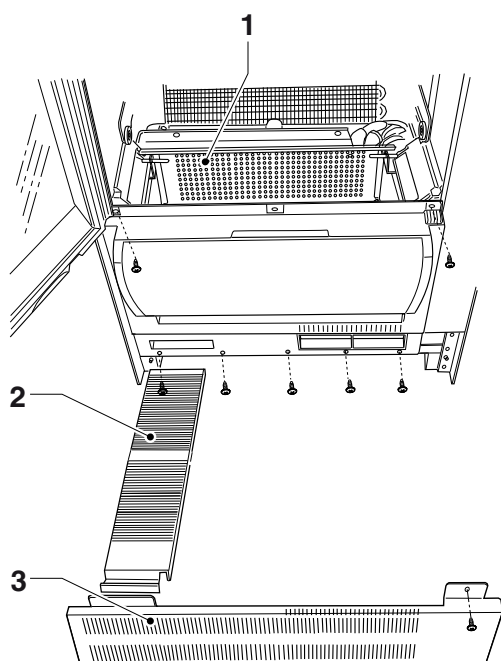


Fig. 42

1. Griglia anti-intrusione
2. Griglia aerazione
3. Copripiedini

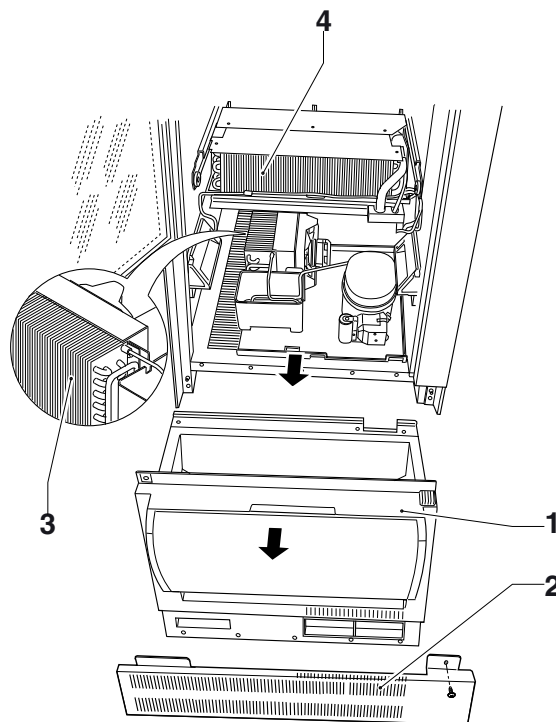
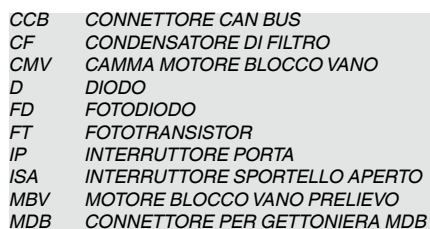


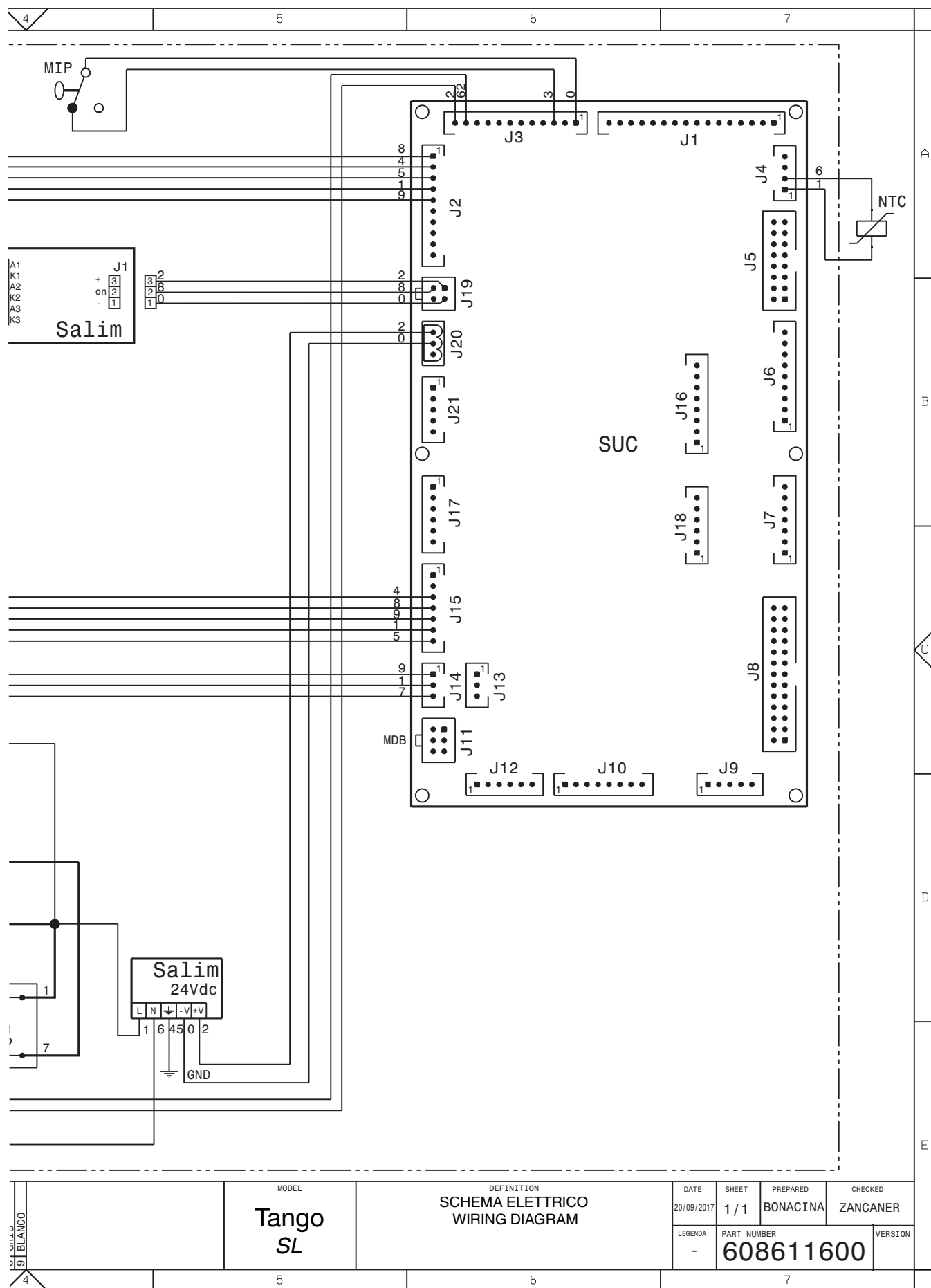
Fig. 43

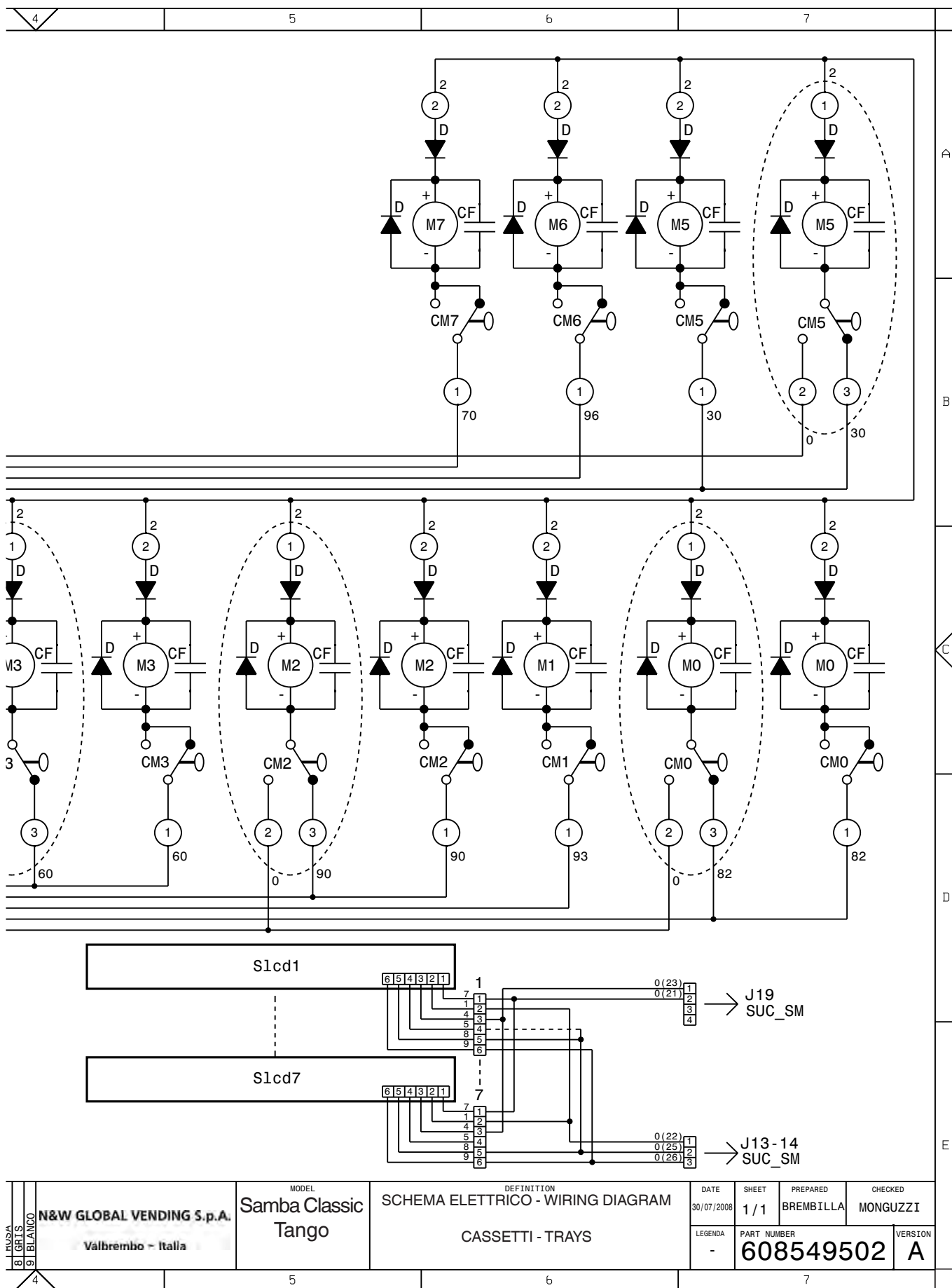
1. Vano di prelievo
2. Copripiedini
3. Condensatore
4. Evaporatore

Appendice



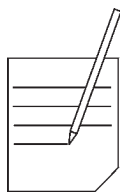
MIP	MICRO INTERRUOTTORE PORTA
MS1	MICRO MOTORE SPORTELLLO
MUR	COMPRESSORE
MVT	MOTOVENTILATORE
NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
R	RESISTENZA
RL1-..	RELE'
SALIM	SCHEDA ALIMENTATORE
SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE





SLCD SCHEDA DISPLAY CRISTALLI LIQUIDI

SUC SCHEDA UNITA' CENTRALE



[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.

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

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

