

Kobalto

Espresso

IT

Italiano



DOC. NO. **H 285I 00**

EDITION 1 2007- 01

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Cod. identificativo: IT 05035600963

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

Valbrembo, 01/04/2005

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ANTONIO CAVO
C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IONet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

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

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electromechanical vending machines
Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2005 - 07 - 11

Registration Number: IT - 12979



Fabio Roversi
President of IONet



Giuseppe Prati
President of CISQ

IONet partners:

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

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



www.ionet.it

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

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

SITI

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO - 24030 MOZZO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA

IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001:2004

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'

FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

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

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico SINCERT RT-09

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS
OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEM

PRIMA EMISSIONE
FIRST ISSUE

1997-12-19

EMISSIONE CORRENTE
CURRENT ISSUE

2006-05-15

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

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



La validità del presente certificato è subordinata al rispetto accurato e al successo completo del sistema di
Gestione Aziendale con periodicità prevista secondo le procedure definite
The validity of this certificate is subordinate to the accurate and complete maintenance of the management system
Management Systems which have passed according to ISO 14001



La validità del presente certificato è subordinata al rispetto accurato e al successo completo del sistema di
Gestione Aziendale con periodicità prevista secondo le procedure definite
The validity of this certificate is subordinate to the accurate and complete maintenance of the management system
Management Systems which have passed according to ISO 14001

SOMMARIO

PREMESSA	PAG. 2	NOTE PROGRAMMAZIONE	PAG. 22
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO	PAG. 2	ACCENSIONE	PAG. 22
IN CASO DI GUASTO	PAG. 2	STATI DI FUNZIONAMENTO	PAG. 22
TRASPORTO E STOCCAGGIO	PAG. 2	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	PAG. 22
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	PAG. 3	MODO DI NAVIGAZIONE	PAG. 23
AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE	PAG. 3	MENU DEL CARICATORE	PAG. 23
AVVERTENZE PER L' UTILIZZO	PAG. 3	STATISTICHE	PAG. 24
AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE	PAG. 3	PREZZI SELEZIONI	PAG. 24
CARATTERISTICHE TECNICHE	PAG. 3	GESTIONE TUBI RENDIRESTO	PAG. 24
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	PAG. 5	VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA	PAG. 24
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	PAG. 5	EROGAZIONI DI TEST	PAG. 25
ACCESSORI	PAG. 5	PREALLARMI GSM	PAG. 25
CARICAMENTO E PULIZIA	PAG. 6	TRASFERIMENTO EVADTS	PAG. 25
INTERRUTTORI DI RETE	PAG. 6	MASCHERAMENTO MENU CARICATORE	PAG. 25
IGIENE E PULIZIA	PAG. 6	MENU DEL TECNICO	PAG. 26
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI	PAG. 6	GUASTI	PAG. 26
COMANDI E INFORMAZIONI	PAG. 7	PARAMETRI DISTRIBUTORE	PAG. 28
CARICAMENTO CAFFÈ	PAG. 7	STATISTICHE	PAG. 33
CARICAMENTO PRODOTTI SOLUBILI	PAG. 7	TEST	PAG. 33
FUNZIONI DI SERVIZIO	PAG. 8	VARIE	PAG. 34
RIEMPIMENTO SERBATOIO	PAG. 8	MANUTENZIONE	PAG. 37
ALIMENTAZIONE IDRICA	PAG. 8	PREMESSA GENERALE	PAG. 37
PULIZIA BACINELLE FONDI	PAG. 8	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	PAG. 37
SMONTAGGIO E PULIZIA MIXER	PAG. 9	A CAMERA VARIABILE	PAG. 37
PULIZIA GRUPPO CAFFÈ	PAG. 10	LAVAGGIO AUTOMATICO MILKER	PAG. 38
INTERRUTTORE SERVIZIO SOSPESO	PAG. 10	SMONTAGGIO E PULIZIA MIXER	PAG. 39
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	PAG. 10	PULIZIA PERIODICA	PAG. 40
INSTALLAZIONE	PAG. 11	FUNZIONE SCHEDE	PAG. 42
INTERRUTTORI DI RETE	PAG. 11	E SEGNALI LUMINOSI	PAG. 42
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	PAG. 11	CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE	PAG. 42
ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA	PAG. 12	AGGIORNAMENTO SOFTWARE	PAG. 42
SCARICO ACQUA	PAG. 12	SCHEDA ATTUAZIONI	PAG. 43
COLLEGAMENTO ELETTRICO	PAG. 13	SCHEDA CONTROLLO CALDAIA CAFFÈ'	PAG. 43
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	PAG. 14	SCHEDE PULSANTI	PAG. 44
DECALCIFICATORE	PAG. 14	SCHEDA C.P.U.	PAG. 44
INSERIMENTO TARGHETTE	PAG. 14	CIRCUITI IDRAULICI	PAG. 46
INIZIALIZZAZIONE	PAG. 15	RIEPILOGO MENÙ PROGRAMMAZIONE	PAG. 48
RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO	PAG. 16	SCHEMA ELETTRICO	PAG. 59
FUNZIONAMENTO	PAG. 17		
PULSANTI DI FUNZIONE	PAG. 17		
CICLI DI EROGAZIONE SOLUBILI	PAG. 17		
CICLI DI LAVAGGIO MIXER	PAG. 17		
EROGAZIONE LATTE FRESCO CAPPUCCINO	PAG. 18		
EROGAZIONE DI VAPORE	PAG. 18		
EROGAZIONE DI ACQUA CALDA	PAG. 18		
GRUPPO CAFFÈ CAMERA VARIABILE	PAG. 19		
CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	PAG. 20		
REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA	PAG. 20		
REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA	PAG. 21		
REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ'	PAG. 21		

PREMESSA

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

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

Il manuale è articolato in tre capitoli.

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

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

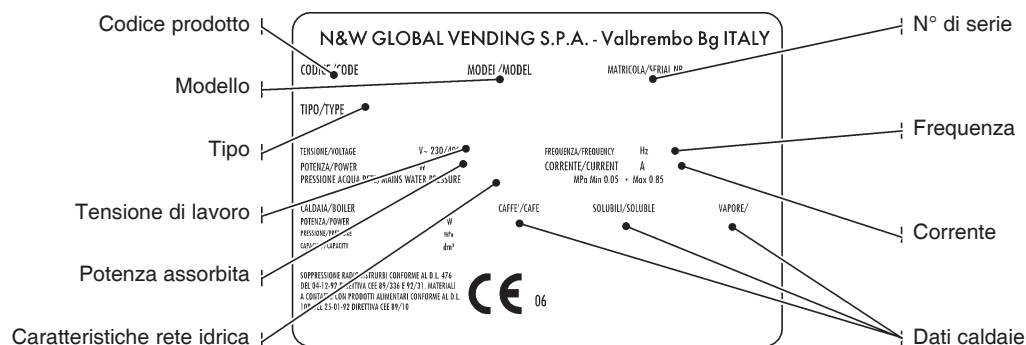
Il **terzo capitolo** descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

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

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO E DELLE CARATTERISTICHE

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

La targhetta (vedi figura) 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.



IN CASO DI GUASTO

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

Nel caso di anomalie o malfunzionamenti non risolvibili rivolgersi a:

N&W GLOBAL VENDING SpA

Via Roma 24

24030 Valbrembo - BG

Italy - Tel. +39 - 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

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

Va, invece, evitato di:

- rovesciare il distributore;
- trascinare il distributore con funi od altro;
- sollevare il distributore con prese laterali;
- sollevare il distributore con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.

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

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

Fig. 1

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

L'apparecchio è di tipo professionale e deve essere installato in luoghi odve l'accesso per l'utilizzo e il mantenimento sia riservato a personale qualificato.

Se installato al pubblico deve essere supervisionato da personale qualificato.

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

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

L'apparecchio deve essere posizionato su un piano livellato.

Importante!!

L'accesso in caso di manutenzione straordinaria e/o riparazione avviene dal lato posteriore e dai lati.

Va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchio per poter smontare lo schienale ed i fianchi.

I piedini non sono dimensionati per reggere gli urti. Andranno perciò smontati in caso di spostamenti successivi dell'apparecchio.

Posizionamento su mobiletto

L'apparecchio può essere posizionato su tavolo od altro idoneo supporto (altezza suggerita mm. 800).

E' consigliabile utilizzare dove possibile l'apposito mobiletto dove si possono alloggiare, la bacinella scarichi, il kit di autoalimentazione idrica e, in caso di acqua molto dura, il decalcificatore.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

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

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

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente.

AVVERTENZE PER L' UTILIZZO

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

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

AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE



Il simbolo indica che l'apparecchio non può

essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

Altezza	mm	750
Altezza con contenitore	mm	920
Larghezza	mm	470
Profondità	mm	578
Massimo ingombro a porta aperta	mm	952
Massimo ingombro a cielo alzato	mm	997
Altezza mobiletto supporto	mm	800
Peso	kg	
Peso (modelli con caldaia vapore)	kg	78

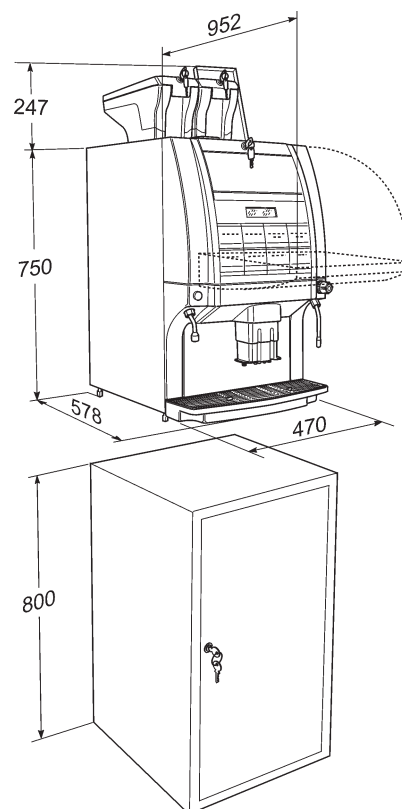


Fig. 2

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Dati di targa (*)	Tipo di collegamento	
	Trifase+neutro (consigliato)	Monofase
Tensione di alimentazione	400 V ~	230 V ~
Frequenza di alimentazione	50 Hz	50 Hz
Potenza massima	7.500 W	3.250 W
Corrente massima	11.7 A	15.2 A
(*) I valori riportati nella presente tabella possono variare a seconda del mercato di destinazione. Riferirsi alla targhetta caratteristiche (fig. 1)		

SISTEMA DI PAGAMENTO

L'apparecchio può montare, utilizzando appositi kit, sistemi di pagamento con protocollo Executive o MDB o BDV. Il validatore e i sistemi di pagamento devono essere alloggiati nell'apposito modulo laterale (optional).

PREZZI DI VENDITA

Per ogni selezione è possibile impostare un prezzo diverso programmabile; la taratura standard prevede il prezzo di vendita uguale per tutte le selezioni.

ALIMENTAZIONE IDRICA

Da rete con pressione d'acqua compresa tra 0.05 e 0.85 Mpa (0.5-8.5 bar).

L'apparecchio può essere equipaggiato con serbatoi per l'autoalimentazione idrica di varia capacità, alloggiabili nel mobiletto di supporto.

REGOLAZIONI POSSIBILI

Granulometria caffè espresso.

Dose caffè espresso in grammi.

Dosi acqua volumetriche.

Dosi prodotti solubili in grammi.

Temperatura acqua regolabile via software.

CONSENSI

- presenza acqua
- presenza caffè
- temperatura di funzionamento raggiunta
- presenza bacinella fondi esausti
- presenza schienale vano erogazione

SICUREZZE

- interruttore porta
- interruttore chiusura cielo
- interruttore schienale vano erogazione
- termostato sicurezza caldaia a riarmo manuale
- inceppamento galleggiante air-break (solo con alimentazione da rete)
- elettrovalvola antiallagamento (solo con alimentazione da rete)
- termofusibile sicurezza caldaia vapore;
- sonda di livello minimo acqua in caldaia vapore.
- protezione a tempo di:
 - pompa
 - motoriduttore gruppo caffè
 - macinino
- protezione termica di:
 - motodosatori
 - motoriduttore gruppo caffè
 - elettromagneti
 - pompa
 - motofrullatori
 - motore macinino
- protezione con fusibile
 - circuito elettrico principale
 - trasformatore alimentazione scheda

CAPACITÀ CONTENITORI

I contenitori del caffè in grani hanno una capacità di circa 1.2Kg.

Per i prodotti solubili, a seconda dei modelli, possono essere montati contenitori con capacità (litri) diversa.

La quantità indicativa di prodotto è riassunta dalla seguente tabella:

Contenitore lt	2.0	2.5	3.0	4.5
Caffè solubile Kg	0.5	0.65	0.8	1.2
Latte Kg	0.55	0.7	0.9	1.35
Cioccolata Kg	1.5	1.9	2.3	3.4
Zucchero Kg	1.75	2.2	2.8	4.2

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

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

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

Consumo Wh per	raggiungimento temperatura	24 h di stand by
Espresso + Instant	-	-
Espresso + Vapore	205.6	3.525

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

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.

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

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

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

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

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

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

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

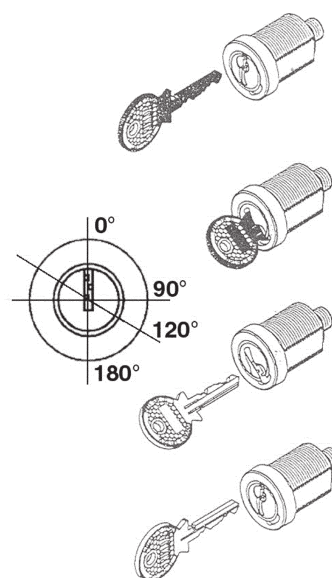
Per cambiare la combinazione:

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

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

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

Fig. 3



ACCESSORI

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

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

Importante!!

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

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

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

Capitolo 1 CARICAMENTO E PULIZIA

INTERRUTTORI DI RETE

Porta

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

La morsettiere d'appoggio del cavo linea, i fusibili, il filtro antidisturbi ed i relè di potenza restano comunque in tensione.

Cielo

Aprendo il cielo dell'apparecchio, un interruttore toglie tensione consentendo le operazioni di caricamento in condizioni di sicurezza.

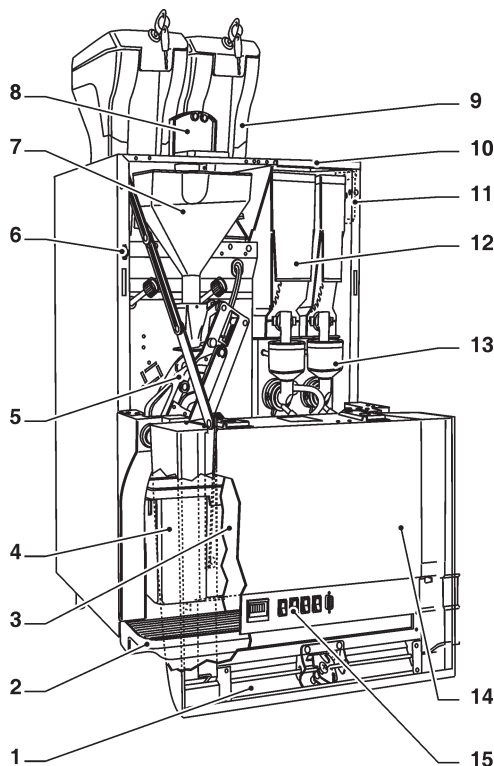


Fig. 4

- 1 - Porta ribaltabile
- 2 - Bacinella fondi liquidi
- 3 - Schienale vano erogazione
- 4 - Bacinella fondi solidi
- 5 - Gruppo caffè
- 6 - Interruttore porta
- 7 - Scivolo caffè
- 8 - Sportello introduzione decaffeinato
- 9 - Contenitori caffè con serratura
- 10 - Cielo apribile
- 11 - Interruttore cielo
- 12 - Contenitori solubili
- 13 - Miscelatori solubili
- 14 - Copertura schede
- 15 - Pulsanti di servizio

Vano erogazione

Togliendo lo schienale del vano erogazione un apposito interruttore doppio segnala all'elettronica di controllo dell'apparecchio l'assenza del vano stesso e toglie tensione ai circuiti di potenza. Le resistenze di riscaldamento restano inserite.

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

IGIENE E PULIZIA

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore di un distributore automatico è responsabile dell'igiene dei materiali a contatto con alimenti; deve quindi mantenere l'apparecchio in modo da prevenire la formazione di batteri.

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

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

E' buona norma utilizzare prodotti sanitizzanti anche per la pulizia delle superfici (ad esempio le coperture macinini e schede) non direttamente a contatto con gli alimenti. Utilizzare panni solo leggermente umidi.

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

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

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

Evitare assolutamente l'uso di getti d'acqua per la pulizia dell'apparecchio.

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI

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

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

- infusione di caffè
- ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati.

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

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

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

COMANDI E INFORMAZIONI

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

Le targhette con il menu e le istruzioni sono fornite con il corredo dell'apparecchio e dovranno essere inserite all'installazione, riferendosi alla tabella dosi selezioni.

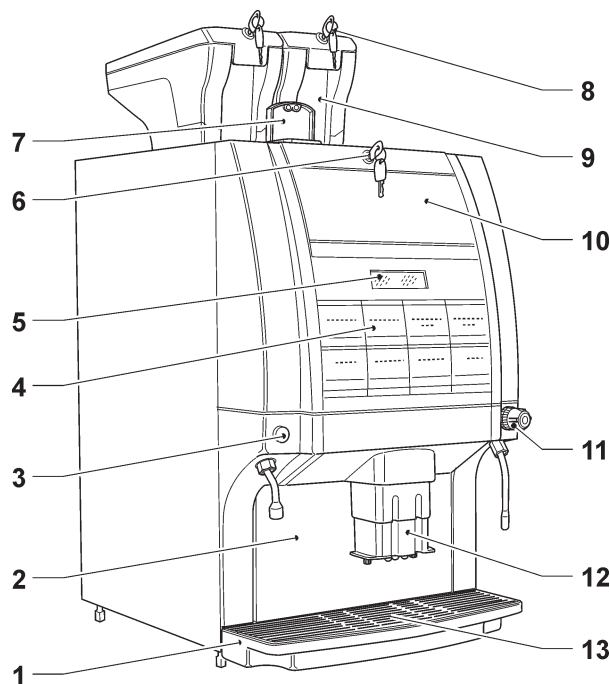


Fig. 5

- 1 - Bacinella fondi liquidi
- 2 - Schienale vano erogazione
- 3 - Pulsante erogazione acqua
- 4 - Targhette menù selezioni
- 5 - Display alfanumerico
- 6 - Serratura
- 7 - Sportello introduzione decaffeinato
- 8 - Serratura contenitore caffè
- 9 - Contenitore caffè
- 10 - Pannello personalizzabile
- 11 - Rubinetto vapore
- 12 - Ugelli di erogazione telescopici
- 13 - Galleggiante rosso segnalazione pieno bacinella

Sul lato esterno della porta (vedi fig. 5) sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

Sul lato interno della porta sono posti i pulsanti di servizio tra i quali il pulsante di Programmazione che dà accesso alle funzioni dell'apparecchio ed il pulsante di lavaggio del mixer.

Premendo il pulsante di programmazione l'apparecchio si pone nella modalità Menu del Caricatore.

Per muoversi all'interno dei menu utilizzare ora i tasti di selezione.

RUMOROSITÀ

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

CARICAMENTO CAFFÈ IN GRANI

Aprire il coperchio del contenitore, utilizzando l'apposita chiave, e riempire il contenitore assicurandosi che la serranda sia completamente aperta (vedi fig. 6). Eventualmente ruotare il perno di azionamento serranda fino alla completa apertura.

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

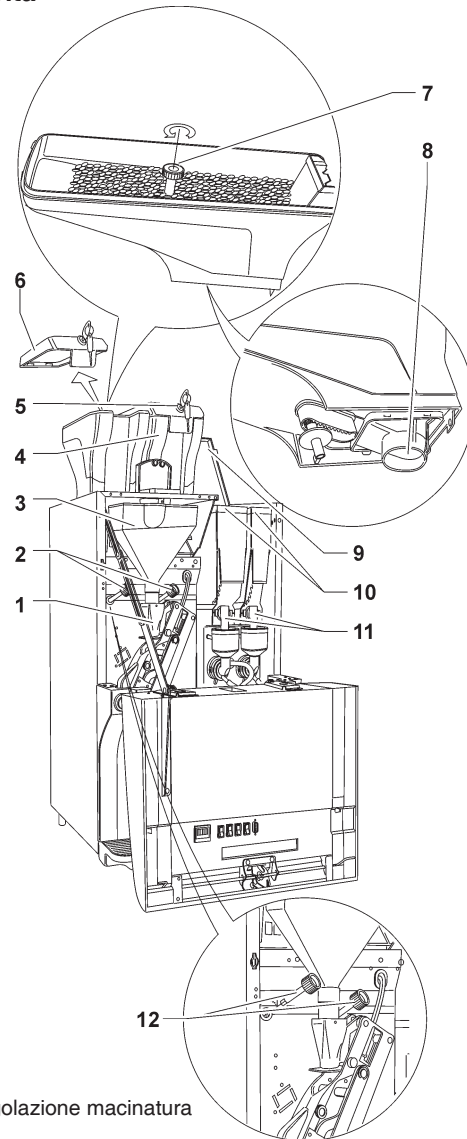


Fig. 6

- 1 - Imbuto caffè
- 2 - Manopole regolazione macinatura
- 3 - Scivolo caffè
- 4 - Contenitore caffè
- 5 - Serratura contenitore caffè
- 6 - Coperchio contenitore caffè
- 7 - Dispositivo sblocco contenitore/chiusura serranda
- 8 - Serranda contenitore caffè
- 9 - Cielo apribile
- 10 - Coperchi contenitori solubili
- 11 - Convogliatori polveri
- 12 - Manopole macinatura estraibili

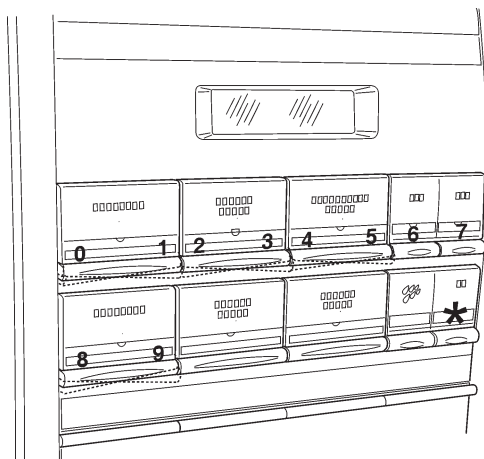
CARICAMENTO PRODOTTI SOLUBILI

Aprire la porta ed il cielo dell'apparecchio e sollevare il coperchio del contenitore interessato; introdurre nei singoli contenitori i prodotti da distribuire avendo cura di non comprimerli, per evitarne l'impaccamento. Assicurarsi che i prodotti non contengano grumi. Chiudere accuratamente il coperchio verificando che sia agganciato.

FUNZIONI DI SERVIZIO

Alcune operazioni, se sono state abilitate nel menu programmazione, possono essere effettuate direttamente a porta chiusa introducendo una password (pressione in sequenza di 5 tasti) dopo aver premuto per più di due secondi il tasto lavaggio "☘" (oppure il tasto "*" se "☘" non è presente).

Fig. 7



Le operazioni possibili sono:

- erogazione consecutiva di più selezioni in una caraffa (jug facilities);
- erogazione gratuita di una selezione;
- blocco-sblocco funzionamento tastiera. Con il blocco attivo sul display viene visualizzato "SERVIZIO SOSP."
- lavaggio mixer. L'operazione deve essere effettuata giornalmente e ad ogni ricarica dell'apparecchio per evitare che cadute accidentali di prodotto durante il caricamento possano intasare il mixer stesso.
- selezioni di prova
- azzeramento contatore filtro acqua. Azzerare il contatore (programmabile) per la visualizzazione del messaggio "Sostituire filtro acqua" all'entrata in modo "caricatore".
- azzeramento contatori caffè. Il contatore che blocca l'apparecchio dopo un certo numero di erogazioni viene azzerato.
- azzeramento fondi caffè. Il contatore che controlla il numero di pastiglie di caffè sfruttate nella bacinella viene azzerato.

RIEMPIMENTO SERBATOIO ALIMENTAZIONE IDRICA

Per gli apparecchi che utilizzano il serbatoio d'acqua posizionato nel mobiletto o comunque all'esterno dell'apparecchio è necessario eseguire, almeno settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua, la pulizia del serbatoio.

PULIZIA BACINELLE FONDI

Le bacinelle fondi sono facilmente estraibili anche a porta chiusa (vedi fig. 8) per permetterne rapidamente lo svuotamento e la pulizia.

L'autonomia del contenitore caffè è superiore alla capacità della bacinella fondi (se non si utilizza il mobiletto di supporto).

Il software di controllo dell'apparecchio segnala sul display che il numero massimo di erogazioni è stato raggiunto con il messaggio "Svuota bacinella" e l'apparecchio andrà in blocco.

La bacinella fondi andrà svuotata senza spegnere la macchina (a porta chiusa) per permettere al software di riconoscere l'operazione.

E' anche possibile azzerare il contatore digitando una password.

In mancanza della bacinella fondi esausti, l'apparecchio resta disponibile all'erogazione di bevande solubili visualizzando sul display il messaggio "Inserire bacinella".

Per estrarre la bacinella fondi solidi, è necessario sollevare completamente gli ugelli telescopici e abbassare la copertura del vano erogazione ruotandola verso il basso.

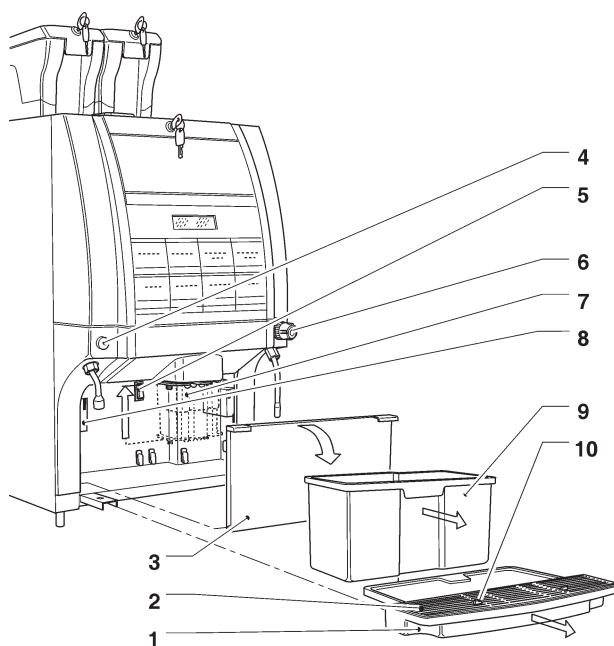


Fig. 8

- 1 - Bacinella fondi liquidi
- 2 - Griglia asportabile
- 3 - Schienale vano erogazione
- 4 - Pulsante erogazione acqua
- 5 - Interruttore presenza bacinella fondi solidi
- 6 - Rubinetto vapore
- 7 - Ugelli telescopici
- 8 - Interruttore presenza vano erogazione
- 9 - Bacinella fondi
- 10 - Segnalatore galleggiante rosso

SMONTAGGIO E PULIZIA MIXER

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

Le parti da pulire sono:

- ugelli di erogazione, ugello divisore di flussi, milker (se montato) e copertura ugelli telescopici;
- cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili.

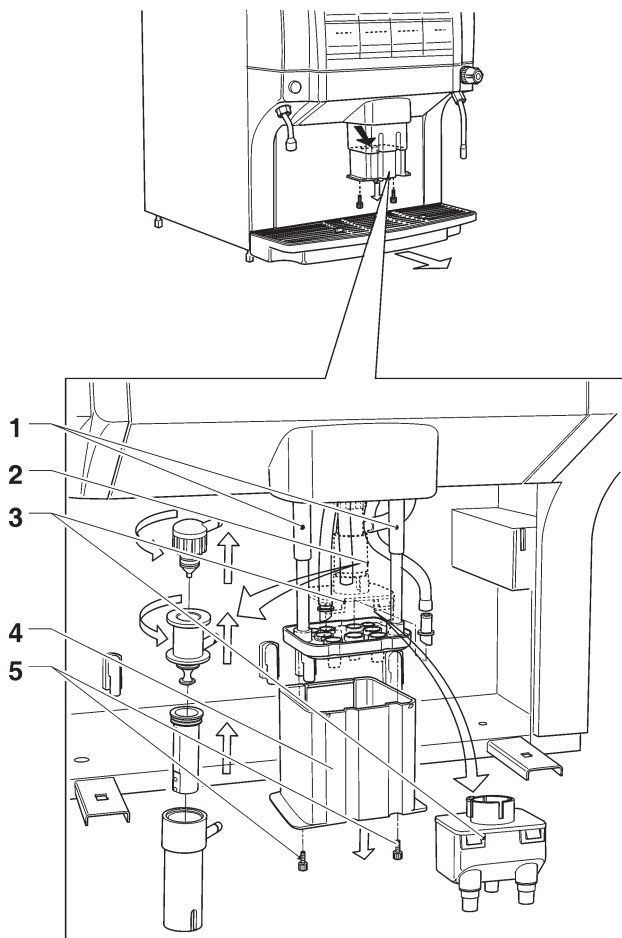


Fig. 9

- 1 - aste ugelli telescopici
- 2 - milker (solo alcuni modelli)
- 3 - ugelli divisori di flusso (caffè + latte)
- 4 - copertura ugelli
- 5 - godroni fissaggio copertura ugelli

Per smontare i particolari, operare come segue:

- asportare (vedi fig. 10) dai mixer gli imbusti delle polveri, gli imbusti acqua, i convogliatori, i cassette deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;
- svitare i godroni nella parte inferiore degli ugelli telescopici
- premere il gancio nella parte posteriore della sezione in basso della copertura ugelli e sfilare la medesima verso il basso
- estrarre i tubi dagli ugelli e dall'ugello divisore di flusso
- estrarre il milker (se presente) dall'ugello divisore di flusso (vedi fig. 9)
- estrarre gli ugelli dalla piastrina di supporto
- estrarre l'ugello divisore di flusso premendo l'aggancio nella parte inferiore della piastrina medesima.
- per smontare l'imbuto acqua è necessario ruotare la ghiera verde in senso antiorario; **prestare particolare attenzione a richiuderla completamente in fase di rimontaggio;**

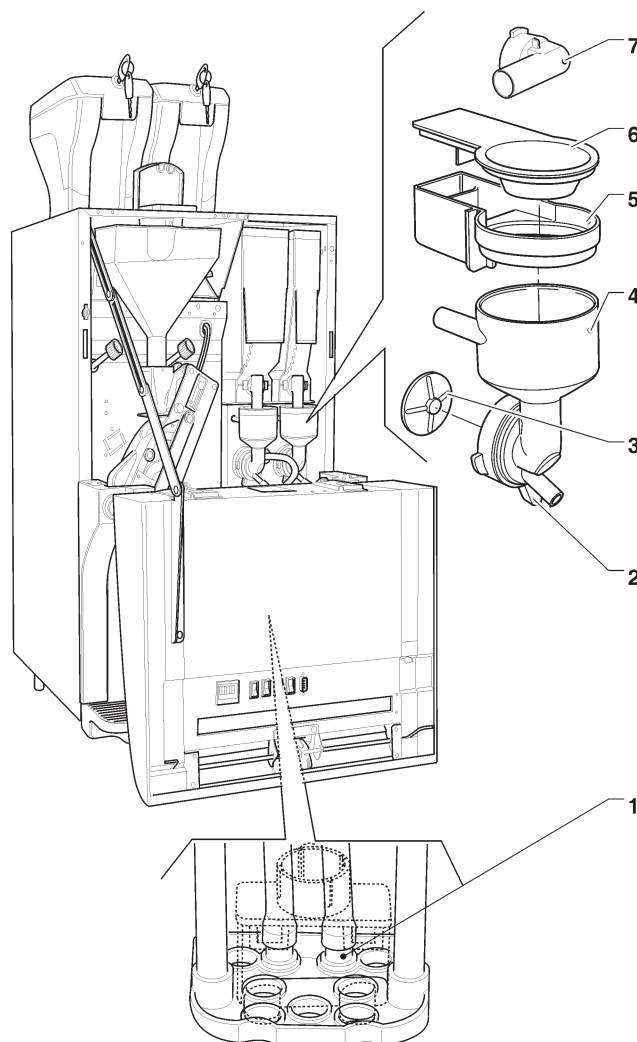
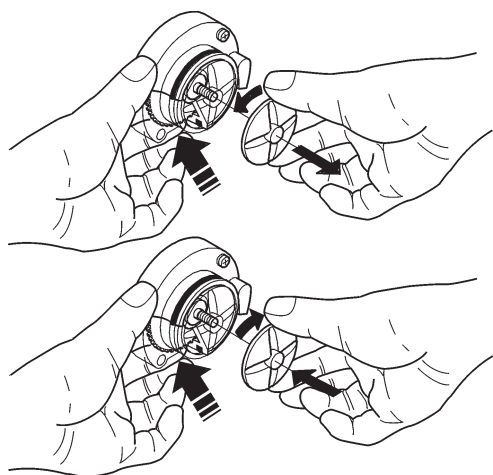


Fig. 10

- 1 - Ugelli di erogazione
- 2 - Ghiera fissaggio imbuto
- 3 - Ventolina frullatore
- 4 - Imbuto acqua
- 5 - Cassetto deposito polveri
- 6 - Imbuto prodotto
- 7 - Pipetta convogliamento prodotto

- per smontare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito (vedi fig. 11) il disco montato sull'albero del motofrullatore, quindi ruotare la ventolina svitandola.

Fig. 11



PULIZIA GRUPPO CAFFÈ

Ad ogni carica, o almeno settimanalmente, è bene pulire le parti esterne del gruppo caffè da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dell'imbuto caffè (vedi fig. 6), utilizzando un pennello od un piccolo aspirapolvere.

Per la pulizia delle mensole non devono essere utilizzati panni imbevuti d'acqua se non preventivamente ben strizzati.

INTERRUTTORE SERVIZIO SOSPESO

Aprendo la porta con l'apposita chiave, un interruttore toglie tensione all'apparecchiatura, consentendo l'accesso all'area dove sono alloggiati i contenitori prodotto e le parti da pulire.

L'apparecchio è dotato di un interruttore (vedi fig. 4) che permette di escludere la pulsantiera lasciando inserito il dispositivo di riscaldamento.

IMPORTANTE!!

L'interruttore servizio sospeso NON toglie tensione all'apparecchio.

Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione e la rimozione delle coperture di protezione devono essere effettuate da personale specializzato, addestrato all'uso dell'apparecchio ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

- vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti sanitizzanti utilizzati per i mixer.
- vuotare completamente il macinino erogando fino alla segnalazione di vuoto.
- vuotare completamente il circuito idraulico.

Capitolo 2 INSTALLAZIONE

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

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

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

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

INTERRUTTORI DI RETE

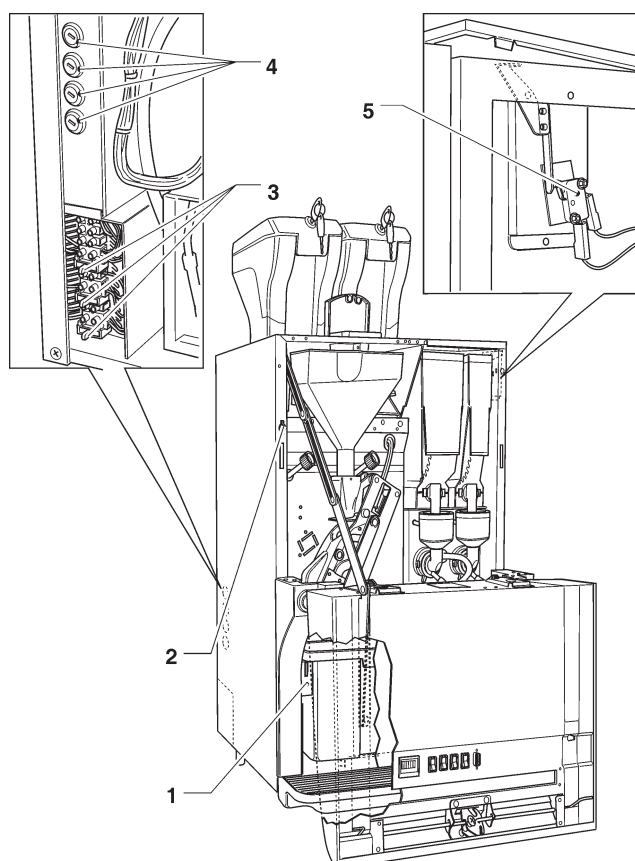
Porta

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

La morsetteria d'appoggio del cavo linea, i fusibili, il filtro antisturbi e i relè di potenza restano comunque in tensione.

Fig. 12

- 1 - Interruttore vano erogazione
- 2 - Interruttore porta
- 3 - Fusibili trasformatore
- 4 - Fusibili di rete
- 5 - Interruttore cielo ed attuatore



Cielo

Anche aprendo il cielo dell'apparecchio, un interruttore toglie tensione consentendo le operazioni di caricamento in condizioni di sicurezza.

Vano erogazione

Togliendo lo schienale del vano d'erogazione un apposito interruttore doppio segnala all'elettronica di controllo dell'apparecchio l'assenza del vano stesso e toglie tensione ai circuiti di potenza. Le resistenze di riscaldamento restano inserite.

La chiave di accensione non deve assolutamente essere lasciata all'interno dell'apparecchio ma deve essere conservata dal personale specializzato addestrato all'uso dell'apparecchio.

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

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

La chiusura della porta e quindi l'accensione del distributore è possibile solo dopo aver tolto la chiavetta dall'interruttore porta, aver chiuso il cielo dell'apparecchio ed aver posizionato lo schienale del vano erogazione.

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

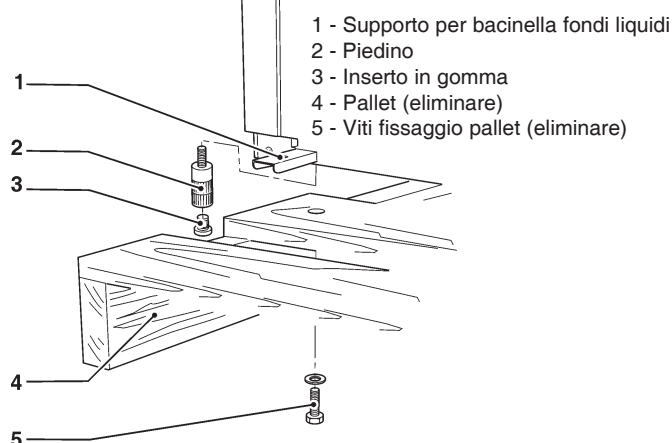
In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

Avvitare a fondo i piedini sulla macchina dopo aver montato l'inserto in gomma nei piedini stessi (vedi fig. 13).

Importante!!

L'apparecchio deve essere posizionato su di un piano livellato in modo tale che l'inclinazione massima non superi i 2°.

Fig. 13



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

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

ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

L'apparecchio va allacciato alla rete di acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti nel paese dove si installa l'apparecchiatura.

La pressione della rete deve essere compresa tra 0.05 e 0.85 Mpa (0,5-8,5 bar).

Far fuoriuscire acqua dalla rete idrica finché la stessa non si presenti limpida ed esente da tracce di sporco. Collegare mediante un tubo adatto (disponibile anche come kit) a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo 3/4" gas della elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 14).

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

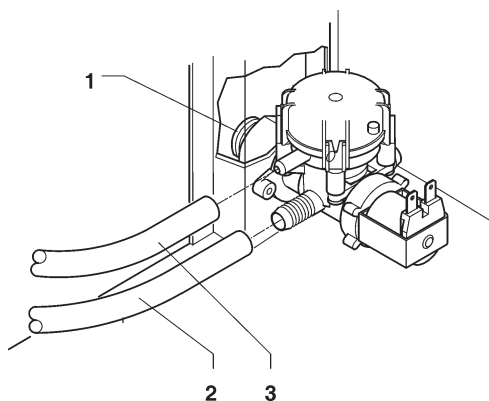


Fig. 14

- 1 - Raccordo entrata 3/4" gas
- 2 - Tubo di mandata
- 3 - Tubo di troppo pieno

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 14) è dotata di un dispositivo antiallagamento che permette di bloccare meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad una disfunzione dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua in caldaia.

Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

- scaricare l'acqua contenuta nel tubo di troppo pieno;
- chiudere il rubinetto della rete idrica all'esterno dell'apparecchio;
- allentare il raccordo che fissa il tubo di alimentazione dell'elettrovalvola per scaricare la pressione di rete residua e stringerlo nuovamente (vedi fig. 13);
- aprire il rubinetto e dare tensione all'apparecchio.

SCARICO ACQUA

Dove possibile, è consigliabile collegare la bacinella fondi liquidi ad un secchio o meglio ad un scarico fisso, utilizzando il raccordo scarico fornito di corredo (disponibile anche come kit)

Per fissare il raccordo è necessario praticare un foro da 9 mm nella bacinella stessa.

Nelle utenze in cui ciò non è possibile occorre sfruttare la capacità di 1.5 lt. della bacinella che andrà svuotata periodicamente.

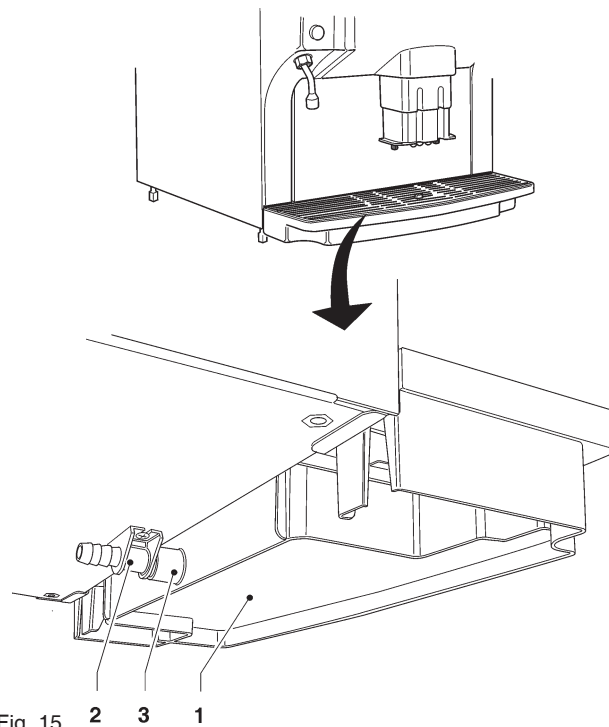


Fig. 15

- 1 - Bacinella fondi liquidi
- 2 - Raccordo scarico
- 3 - Innesto da forare

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione di 230 V~ ed è protetto con fusibili da 15 A su ognuna delle fasi e sul neutro. Considerata la potenza assorbita è preferibile collegarlo ad una linea trifase 400 V~ 3N; per il collegamento elettrico può essere, comunque, utilizzata una linea con le seguenti caratteristiche:

- trifase+ neutro 400 V~ 50 Hz (soluzione consigliata) (vedi fig. 17)
- monofase 230 V~ 50 Hz (vedi fig. 18)

L'apparecchio viene fornito senza cavo linea; per il collegamento utilizzare solo cavi di tipo HO5 VV-F oppure HO5 VV H2 - F di sezione adeguata. 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 collocato in posizione accessibile, che abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri una disinserzione onnipolare dalla rete con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

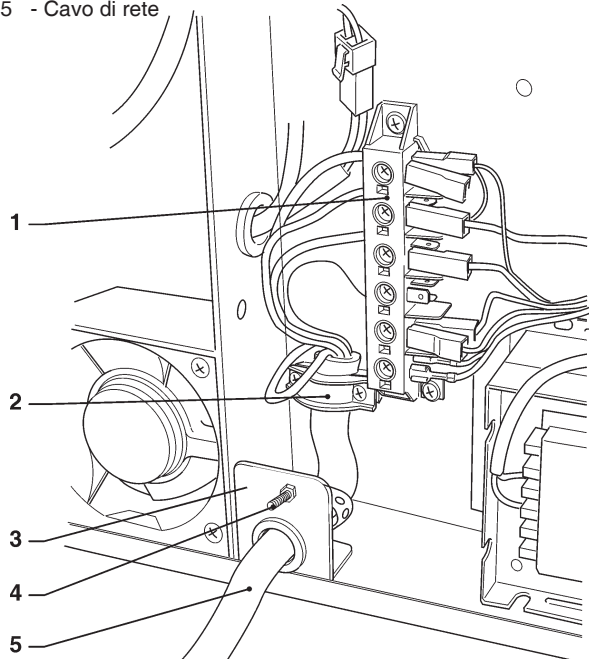
L'apparecchio deve essere collegato in modo permanente. E' vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolungh.

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.

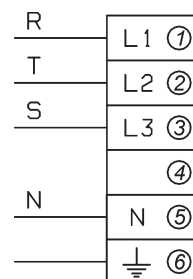
Fig. 16

- 1 - Morsettiera di collegamento
- 2 - Morsetti fissacavo
- 3 - Squadretta fissacavo
- 4 - Morsetto equipotenziale esterno
- 5 - Cavo di rete



Il collegamento del cavo va effettuato alla apposita morsettiera posta sotto lo schienale dell'apparecchio, rispettando la posizione delle fasi indicata negli schemi.

Fig. 17



Collegamento trifase + N

400 V~3N~ 50 Hz 11.7 A 7.500 W

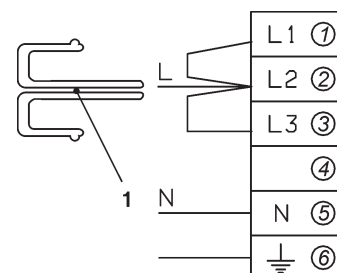
Cavo 5 x 1,5 mm²

Qualora non sia disponibile una linea trifase è possibile collegare l'apparecchio ad una linea monofase 230 V~ dopo aver fatto verificare da personale qualificato che la stessa sia correttamente dimensionata per sopportare il carico richiesto di 7.500 W.

Lo schema di collegamento è indicato in fig. 18 utilizzando per i cavallotti le apposite lamine alloggiare sulla morsettiera.

Fig. 18

1 - Lamine



Collegamento Monofase 32A

230 V~ 50 Hz 22.1 A 7.500 W

Cavo 3 x 4 mm²

Collegamento Monofase 16A

230 V~ 50 Hz 15.2 A 3.250 W

Cavo 3 x 1,5 mm²

Alla prima accensione dell'apparecchio viene richiesto il tipo di alimentazione elettrica prescelto.

Con l'alimentazione trifase (consigliata) e l'alimentazione monofase a 32A le caldaie funzionano contemporaneamente.

Se la linea non fosse idonea a sopportare un carico di 7.500 W è possibile impostare l'alimentazione monofase a 16A. Le caldaie funzionano in sequenza con mutua esclusione; la potenza richiesta si riduce a 3.250W e la produttività dell'apparecchiatura risulterà ridotta di conseguenza.

Il collegamento deve essere fatto rispettando le fasi indicate nello schema; un collegamento diverso potrebbe non consentire il funzionamento dell'apparecchio.

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

MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO

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

L'utilizzo di sistemi di pagamento quali validatori, "change giver" e "cashless" è possibile utilizzando gli appositi kit.

I sistemi di pagamento quali "change giver" devono essere alloggiati fisicamente nell'apposito modulo laterale (optional).

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

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

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

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

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

INSERIMENTO TARGHETTE

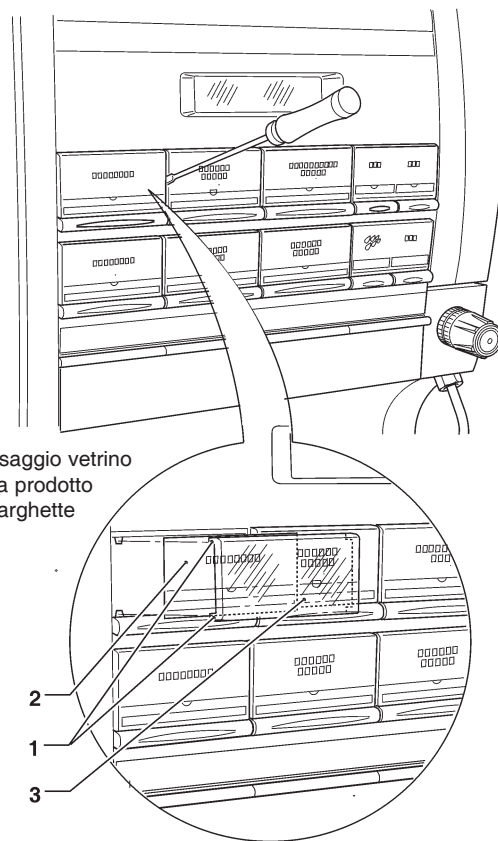
Le targhette con il menu e le istruzioni sono fornite con il corredo dell'apparecchio e dovranno essere inserite all'installazione in funzione del lay out e della lingua prescelti (vedi tabella "dosi selezioni").

A seconda dei lay out possono essere abilitate o meno alcuni tipi di preselezione quali mezza caraffa, caraffa, decaffeinato. Anche pulsanti di servizio come il lavaggio mixer "☘" e "STOP" (interruzione di selezione) possono essere abilitati o meno.

Queste funzioni possono essere associate a tasti diversi; nel montare le targhette è necessario tener conto di queste associazioni.

Smontare il vetrino, come indicato in fig. 19, forzando leggermente sul lato corto e sganciando le 4 alette.

Inserire le targhette nel vetrino e rimontarlo premendo a fondo.

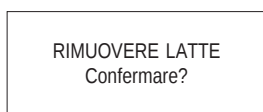


ACCENSIONE

Prima di accendere l'apparecchio accertarsi che tutti i componenti e le coperture siano in posizione. Se l'apparecchio viene acceso per la prima volta, o dopo l'inizializzazione della scheda CPU, sul display compare la richiesta lampeggiante del tipo di alimentazione elettrica adottato:



Il tipo di alimentazione confermato, resta memorizzato. Se l'apparecchio è dotato del dispositivo di erogazione latte fresco (**milker**), ogni volta che viene data tensione all'apparecchio, sul display viene proposta la sequenza di pulizia del milker. Compare il messaggio:

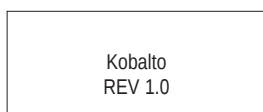


L'operazione può essere confermata premendo il tasto "↵" o evitata premendo un'altro tasto. Tutte le operazioni successive, richiedono un intervento manuale dell'operatore, e devono essere confermate. In sequenza sono:

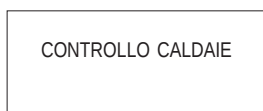
- Inserire detergente;
- Ciclo detergente;
- Inserire acqua;
- Ciclo Clean.

Se l'apparecchio non è equipaggiato con il milker, la sequenza non viene proposta.

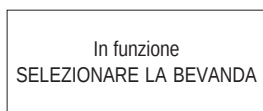
Terminato il ciclo di accensione, sul display viene visualizzato il numero della versione software presente. E' possibile programmare l'apparecchio per visualizzare, per alcuni secondi, il numero di erogazioni effettuate.



Viene quindi effettuato un controllo sulle caldaie espresso.



Dopo alcuni secondi sul display compare il messaggio:



INIZIALIZZAZIONE

L'apparecchio viene fornito con definite le impostazioni e la disposizione dei componenti (**lay out**) più diffusi. E' possibile modificare queste impostazioni dal "Menu del tecnico" "Inizializzazione".

Quando il display è posizionato sulla funzione "Inizializzazione" è possibile inizializzare la macchina ripristinando tutti i dati di default e /o variare le impostazioni presenti.

Tutti i dati statistici vengono azzerati.

Premendo il tasto di conferma "↵" sul display compare la richiesta di conferma "Confermi?". Premendo nuovamente il tasto "↵" viene visualizzato il primo dei parametri variabili per definire la configurazione dell'apparecchio.

Con "↓" e "↑" si scorrono le opzioni possibili (che lampeggiano), con il tasto "↵" si conferma la scelta e si passa al parametro successivo. Premendo il tasto "↵" dopo l'ultimo parametro il display per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" e l'apparecchio viene inizializzato.

I parametri gestiti sono:

"Nazione"	Tipo di dosi da utilizzare per le selezioni
"Lay out"	Disposizione contenitori e menu selezioni tra quelli previsti
"Tanica"	Alimentazione idrica da rete o da serbatoio
"Caldaia Vapore"	ON/OFF

N.B.: Alla prima accensione dell'apparecchio nuovo o comunque dopo l'inizializzazione, viene proposto il tipo di alimentazione elettrica (trifase/monofase) adottato. Con "↓" e "↑" si scorrono le opzioni e con il tasto "↵" si conferma la scelta.

Se non si inizializza l'apparecchio, la richiesta non verrà più effettuata.

Sarà comunque possibile cambiarla tenendo premuto il pulsante sulla scheda CPU (vedi fig. 40) durante l'accensione dell'apparecchio.

RISPARMIO DI ENERGIA

Dove possibile, per ridurre il consumo di energia elettrica, è consigliabile l'utilizzo della funzione "energy saving" che consente di programmare l'accensione e lo spegnimento dell'apparecchio in funzione dell'effettivo impiego.

L'apparecchio va acceso due ore prima dell'effettivo utilizzo per assicurare il funzionamento con temperatura a regime.

RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

Prima di dare tensione all'apparecchio assicurarsi che la rete idrica sia correttamente allacciata ed il rubinetto aperto.

Se all'accensione dell'apparecchio l'air-break segnala vuoto acqua per più di 10" l'apparecchio effettua automaticamente un ciclo di installazione, variabile a seconda del numero di caldaie presenti sull'apparecchio, e cioè:

- il display visualizzerà "Installazione" per tutta la durata del ciclo;
- apertura dell'elettrovalvola di rete;
- riempimento dell'air-break;
- apertura dell'elettrovalvola di erogazione solubile per dar sfogo all'aria nella caldaia espresso ed immissione di circa 800 cc. di acqua.

- riempimento della caldaia vapore; l'aria presente sfiata dalla valvola di vuoto. Al raggiungimento del livello minimo la caldaia vapore inizia il riscaldamento e la valvola di vuoto si chiude, mandando in pressione la caldaia.

N.B.: nel caso di mancanza acqua durante il ciclo di installazione l'apparecchio si bloccherà fino al ritorno dell'acqua stessa o allo spegnimento.

L'operazione di riempimento della caldaia caffè dovrà essere effettuata manualmente in seguito ad interventi di manutenzione che comportano lo svuotamento della caldaia e non dell'air-break, utilizzando la "funzione speciale" "installazione" del menu del tecnico.

FUNZIONAMENTO

PULSANTI DI FUNZIONE

I pulsanti di funzione sono posizionati sulla tastiera esterna e permettono di effettuare funzioni specifiche o di preselezionare dosi diverse di prodotto.

A seconda dei modelli, della disposizione dei tasti e dei prodotti impiegati (**lay out**) i pulsanti possono cambiare di posizione o non essere presenti.

All'installazione è necessario riferirsi alla tabella dosi selezioni per inserire correttamente le etichette.

I tasti sono:



Lavaggio mixer: tenendolo premuto per più di due secondi viene richiesto l'inserimento della password.



Stop: interrompe la selezione in corso.



Mezza caraffa: premendolo prima di un pulsante di selezione permette di erogare una dose maggiore di prodotto.



Caraffa: premendolo prima di un pulsante di selezione permette di erogare una dose ancora maggiore di prodotto.

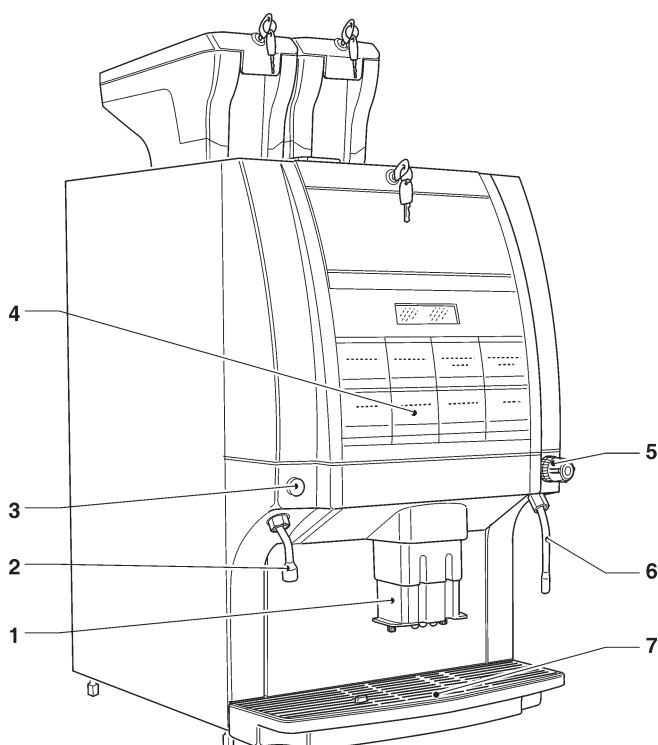


Fig. 20

- 1 - Ugelli erogazione telescopici
- 2 - Lancia erogazione acqua
- 3 - Pulsante erogazione acqua
- 4 - Menu selezioni disponibili
- 5 - Rubinetto vapore
- 6 - Lancia vapore
- 7 - Bacinella fondi liquidi

CICLI DI EROGAZIONE SOLUBILI

A seconda del tipo di prodotto erogato i cicli di erogazione delle varie selezioni sono studiati per ottenere il miglior risultato in termini di produttività e di qualità della bevanda. la polvere per le selezioni a base di cioccolata viene erogata ad intermittenza, per le selezioni a base di caffè solubile la polvere viene erogata prima dell'acqua.

Le selezioni con dosi per caraffe hanno invece tutte l'erogazione della polvere ad intermittenza; ciò consente il mantenimento della proporzione tra acqua e polvere anche in caso di interruzione dell'erogazione con l'utilizzo del tasto "**STOP**".

CICLI DI LAVAGGIO MIXER

E' possibile (**solo per personale qualificato**) abilitare un ciclo di lavaggio per la pulizia dei mixer con l'apposito pulsante sul lato interno della porta e, se abilitato, con il pulsante della pulsantiera esterna.

Per evitare manovre involontarie del pulsante di lavaggio , è necessario tenerlo premuto per circa due secondi ed inserire successivamente una password di 5 numeri programmabile.

Il lavaggio consiste nell'attuazione di tutti i motofrullatori, e nell'azionamento di tutte le elettrovalvole.

Se è presente il milker, viene proposto il ciclo di "rimozione latte" come descritto nel paragrafo "accensione".

A seconda dei modelli/versioni (**lay out**), i pulsanti e possono essere assenti oppure in posizioni diverse.

EROGAZIONE DI LATTE FRESCO PER CAPPUCCINO

L'apparecchio può essere equipaggiato con un dispositivo per l'erogazione automatica di latte fresco (milker) in alternativa all'erogazione di vapore.

Il tubo di pescaggio del latte fresco può essere montato in alternativa sul lato destro o sul lato sinistro dell'apparecchio.

L'apertura per un tempo programmabile (dose in cc) dell'elettrovalvola vapore crea un vuoto nel milker ed il latte fresco viene aspirato. Sui alcuni modelli, con il regolatore d'aria è possibile definire la quantità di schiuma che si crea nel latte e con il regolatore di flusso è possibile regolare la temperatura del latte.

La dose di latte è impostabile da menu.

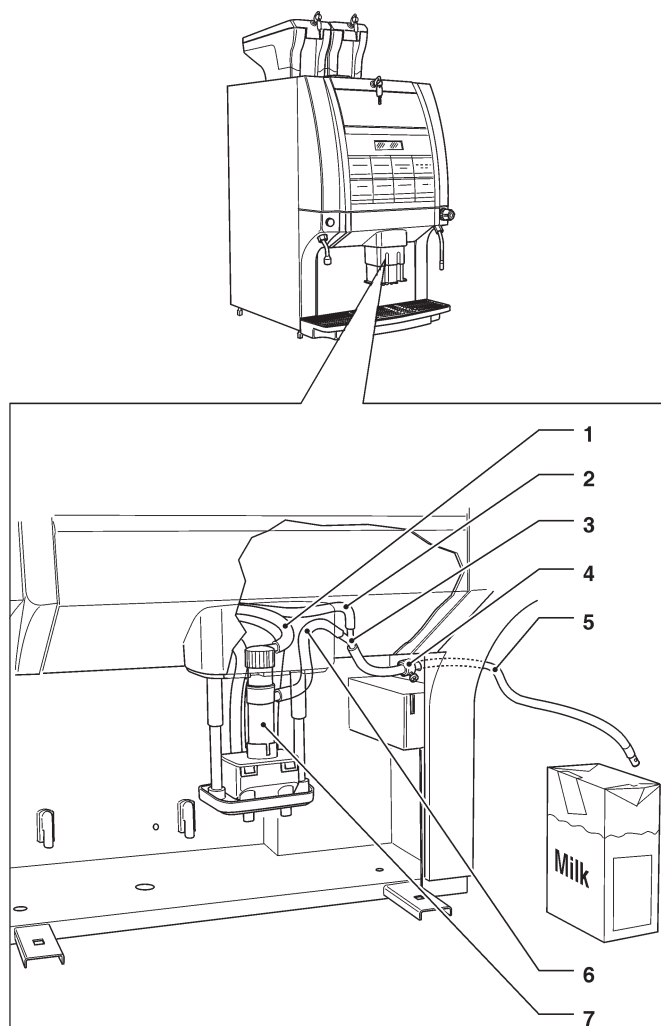


Fig. 21

- 1 - Ingresso vapore
- 2 - Ingresso acqua lavaggio
- 3 - Raccordo ad Y
- 4 - Regolatore di flusso (temperatura)
- 5 - Tubo pescante latte fresco
- 6 - Ingresso latte
- 7 - Ugello erogazione latte (milker)

EROGAZIONE DI VAPORE

L'apparecchio può essere equipaggiato con un rubinetto per l'erogazione di vapore, in alternativa al dispositivo per erogazione di latte fresco (milker)

Aprire manualmente il rubinetto (vedi fig. 20) posto sul pannello frontale. Il tempo di erogazione e la portata sono regolati manualmente.

Il livello dell'acqua in caldaia vapore è controllato da una sonda di livello che attiva le pompe di caricamento.

EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

Premendo l'apposito pulsante (vedi fig. 20) la macchina effettua l'erogazione di una dose programmabile di acqua calda.

Premendo lo stesso pulsante si arresta l'erogazione in corso.

Il ciclo di erogazione viene comunque interrotto automaticamente in relazione alla dose programmata.

E' possibile anche tenere premuto il tasto di erogazione acqua calda; in questo caso l'interruzione del ciclo avverrà rilasciando il pulsante stesso.

Nota: L'acqua calda che viene erogata è prelevata principalmente dalla caldaia vapore ed in parte direttamente dall'apposita pompa.

L'aggiunta di acqua fredda che si miscela con quella bollente evita la fuoriuscita di vapore e di schizzi di acqua dall'ugello erogatore.

La temperatura dell'acqua in uscita non è regolabile.

GRUPPO CAFFÈ CAMERA VARIABILE

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

Alla prima selezione dopo l'accensione dell'apparecchio il gruppo caffè effettua due rotazioni complete, prima di effettuare il ciclo normale, per garantire il posizionamento del dispositivo nella posizione iniziale.

Richiedendo una selezione a base di caffè, il macinino funziona per il tempo necessario a riempire la camera di infusione con la dose di caffè impostata via software.

Quando la dose di macinato viene raggiunta, il motoriduttore innestato sulla manovella (11) del gruppo, ruota di 180° causando l'oscillazione della camera di infusione (8) (vedi fig. 22).

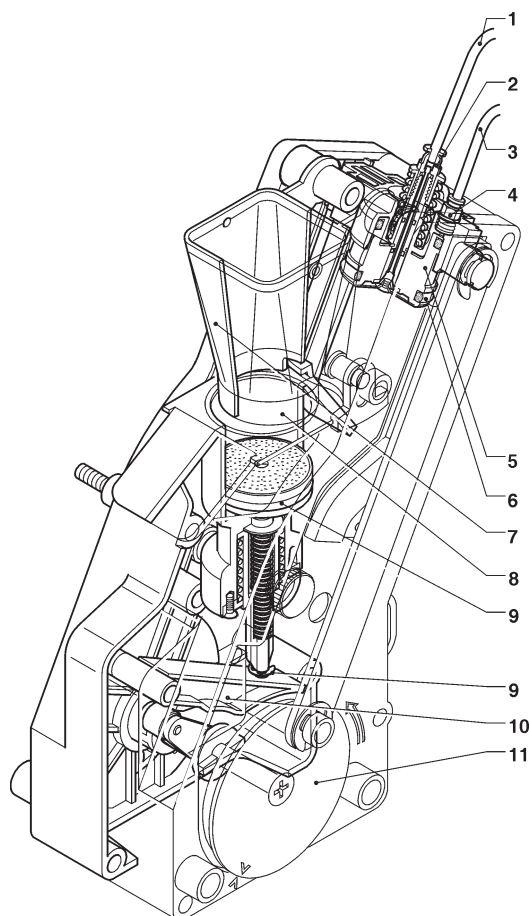


Fig. 22

- 1 - Tubo collegamento caldaia
- 2 - Attacco rapido centrale
- 3 - Tubo pressurizzazione pistone superiore
- 4 - Attacco rapido laterale
- 5 - Pistone superiore
- 6 - Guarnizione pistone superiore
- 7 - Imbuto caffè
- 8 - Camera di infusione
- 9 - Filtro inferiore
- 10 - Leva oscillante
- 11 - Manovella

La pompa viene azionata e, per effetto della pressione dell'acqua il pistone superiore (5) scende quanto basta a chiudere la camera di infusione ed a comprimere leggermente il caffè macinato. La compressione meccanica del caffè può essere evitata sulle selezioni che utilizzano dosi elevate di caffè. Viene attivato il ciclo di preinfusione (erogazione di acqua e tempo d'attesa) con valori programmabili.

La valvola di erogazione si apre consentendo alla pompa di spingere l'acqua della caldaia sul caffè per il ciclo di infusione.

Al termine dell'erogazione, si apre la valvola di spurgo e si comprime leggermente la pastiglia di caffè permettendo l'espulsione dell'acqua residua attraverso la 3^a via dell'elettrovalvola di erogazione. L'elettrovalvola di spurgo si apre depressurizzando il pistone superiore.

Il completamento della rotazione del motoriduttore produce (vedi fig. 23) il sollevamento dei pistoni e della pastiglia tramite la leva oscillante (5).

Durante il ritorno della camera d'infusione in posizione verticale, il raschiatore posto sull'imbuto caffè, impedisce lo spostamento della pastiglia sfruttata facendola cadere. Il pistone inferiore torna al punto morto superiore.

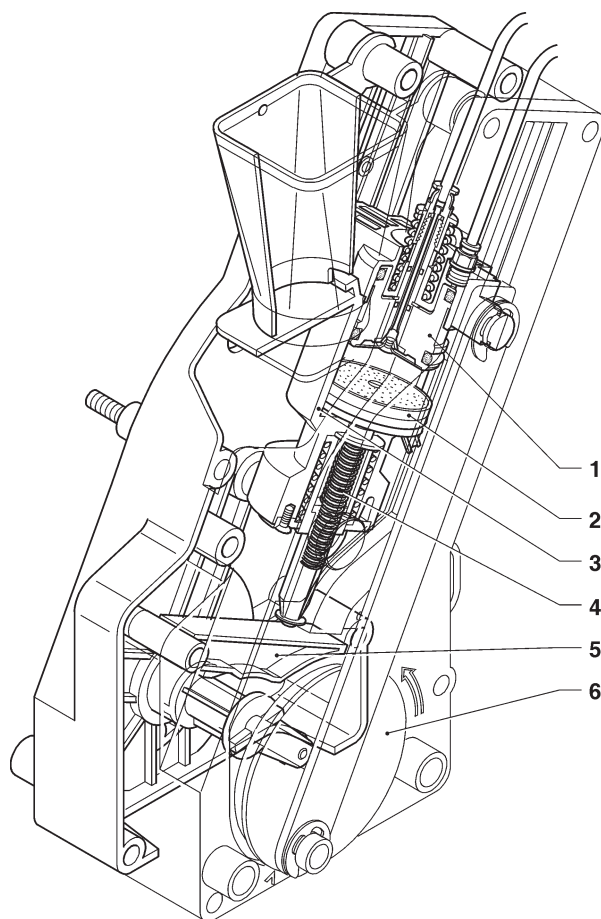


Fig. 23

- 1 - Pistone superiore
- 2 - Filtro inferiore
- 3 - Camera di infusione
- 4 - Molla richiamo filtro
- 5 - Leva oscillante
- 6 - Manovella

CICLO DI EROGAZIONE DECAFFEINATO

L' apparecchio viene fornito con lo sportello per l'introduzione manuale di caffè macinato bloccato.

In base alle esigenze della locazione, si può decidere di sbloccare lo sportello per poter introdurre manualmente caffè decaffeinato o simili.

E' necessario accertarsi che non vengano introdotti altri tipi di prodotti.

Sullo sportello per l'introduzione del caffè decaffeinato è alloggiato un magnete che, tramite un sensore posizionato sulla porta, segnala all'apparecchio l'avvenuta apertura dello sportello.

Perché il ciclo decaffeinato venga gestito, è necessario che il pulsante di "reset decaffeinato" sia presente sulla tastiera.

Sul display viene visualizzato il messaggio lampeggiante:



Decaffeinato

Le selezioni a base di caffè decaffeinato vengono erogate senza l'intervento del macinino.

Il ciclo di erogazione è lo stesso del caffè espresso.

Premendo l'apposito tasto "reset decaffeinato" prima dell'erogazione, la preselezione "decaffeinato" viene annullata, l'apparecchio effettua una rotazione del gruppo infusore, e torna al funzionamento normale.

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

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

La pastiglia di caffè sfruttato; deve essere leggermente compressa ed umida.

La granulometria del caffè macinato.

La grammatura dei prodotti.

La temperatura delle bevande

La dose di acqua.

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

La grammatura dei prodotti, la dose d'acqua, e la temperatura sono controllati direttamente dal microprocessore. Per variarle è quindi necessario seguire le procedure di programmazione.

TARATURE STANDARD

Il distributore viene fornito con le seguenti tarature:

- temperatura caffè (all'ugello) 70÷80° circa;

- temperatura solubili (all'ugello) 70÷80° circa;

La taratura standard del distributore abbina tutte le selezioni allo stesso prezzo indicato nella tabella dosi selezioni.

REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA

La temperatura delle caldaie caffè e solubili è controllata dal software e può essere regolata direttamente da menu.

TEMPERATURA CALDAIA VAPORE

La temperatura dell'acqua e del vapore in caldaia è determinata indirettamente dal pressostato che controlla la pressione della caldaia.

Alla pressione di 0.13 - 0.15 Mpa (1.3 - 1.5 bar) corrisponde una temperatura di 124-127°C.

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino (vedi fig. 24) e più precisamente:

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

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

N.B.: dopo aver variato il grado di macinatura, è necessario effettuare almeno 3 selezioni per controllare con sicurezza la nuova granulometria del macinato:

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

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

La manopola di regolazione è facilmente asportabile dal macinino per evitare variazioni accidentali del grado di macinatura.

La manopola andrà conservata in prossimità dell'apparecchio per consentire successivi interventi.

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

Sul macinino è presente un sensore che è in grado di contare le rotazioni delle macine.

Questo permette al software di controllo dell'apparecchio di determinare il numero di giri, e perciò di grammi di caffè, abbinato ad ogni singola selezione.

Con le procedure di programmazione è possibile stabilire quanti grammi di macinato abbinare ad ogni selezione.

N.B.: prima di programmare le dosi di caffè va definita la portata in gr/s con la funzione taratura dosatori.

Per prelevare la dose sarà sufficiente asportare il gruppo caffè e selezionare l'apposita voce dalle "Funzioni speciali" del menu "Tecnico" (vedi paragrafo relativo).

Importante!!!

Per rimontare il gruppo caffè, prestare molta attenzione al posizionamento del pistone.

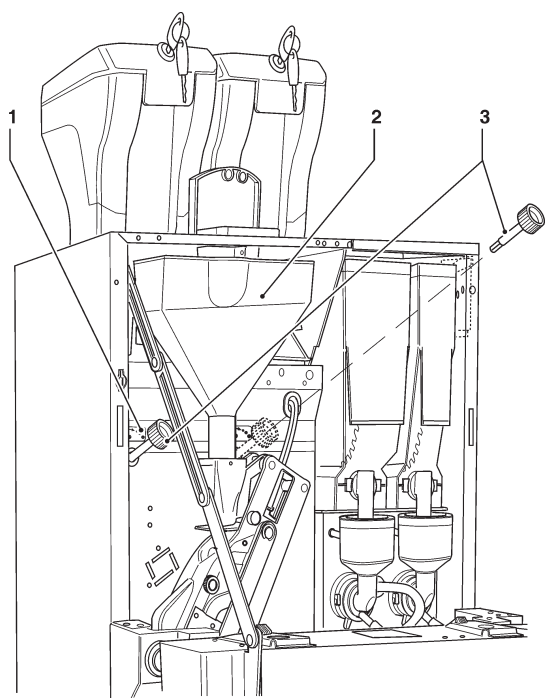


Fig. 24

- 1 - Targhetta indicazione grado di macinatura
- 2 - Scivolo caffè
- 3 - Manopola regolazione macinatura estraibile

Note sulla programmazione

L'elettronica di controllo dell'apparecchio permette di utilizzare o meno molte funzioni.
Nel programma dell'apparecchio sono descritte tutte le funzioni previste, comprese quelle che per la configurazione specifica del modello (lay out), non vengono utilizzate.

Di corredo all'apparecchio viene fornita una tabella dosi in cui sono descritte le varie funzioni e lay out previsti per lo specifico modello ed il diagramma di flusso del menu di programmazione.

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

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

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

ACCENSIONE

Ogni volta che viene data tensione all'apparecchio, se è dotato del dispositivo di erogazione latte fresco (**milker**), sul display viene proposta la sequenza di pulizia del milker.

Compare il messaggio:

RIMUOVERE LATTE
confermi?

L'operazione può esser confermata premendo il tasto "➡" o evitata premendo un'altro tasto. Tutte le operazioni successive, richiedono un intervento manuale dell'operatore, e devono essere confermate. In sequenza sono:

- Inserire detergente;
- Ciclo detergente;
- Inserire acqua;
- Ciclo Clean.

Se l'apparecchio non è equipaggiato col il milker, la sequenza non viene proposta.

Terminato il ciclo di accensione, sul display viene visualizzato il numero della versione software presente.

Kobalto
REV 1.0

E' possibile programmare l'apparecchio per visualizzare, per alcuni secondi, il numero di erogazioni effettuate. Viene quindi effettuato un controllo sulle caldaie espresso.

CONTROLLO CALDAIE

Dopo alcuni secondi sul display compare il messaggio:

In funzione
SELEZIONARE LA BEVANDA

STATI DI FUNZIONAMENTO

L'apparecchio può trovarsi in tre diversi stati di funzionamento.

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

I possibili stati sono:

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

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

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

SELEZIONARE LA BEVANDA

La funzione dei tasti può essere diversa a seconda del lay out e delle scelte operate durante la programmazione.

Inserendo monete o un sistema di pagamento, viene visualizzato il credito disponibile.

SELEZIONARE LA BEVANDA

Credito= 0.50

Durante l'erogazione, viene visualizzata anche una barra di stato che indica il livello di preparazione della bevanda.

BEVANDA SELEZIONATA

■■■■■■■■

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

SELEZIONE NON DISPONIBILE
"Nome guasto"

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

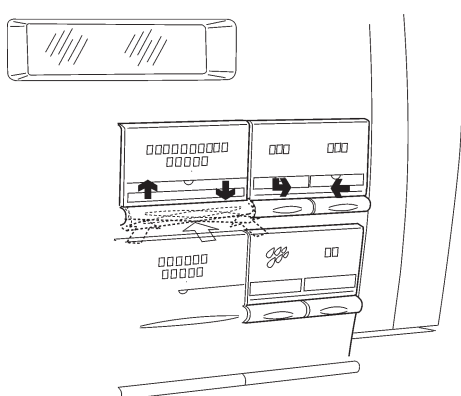
BEVANDA PRONTA
PRELEVARE

MODO DI NAVIGAZIONE

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

- Display a cristalli liquidi (LCD) 2 righe per 16 caratteri.
- Pulsantiera esterna a selezione diretta che, in modalità "Caricatore" e "Tecnico", assumono le seguenti funzioni (vedi fig. 25):

Fig. 25



Tasti Scorrimento "↓" e "↑" :

permettono di passare all'opzione di menu precedente o successiva e modificare i valori (più e meno).

Tasto Conferma "↵":

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

Tasto Uscita "↶":

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

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

Con la porta aperta, la presenza del magnete dello sportello decaffeinato non può essere rilevata correttamente.

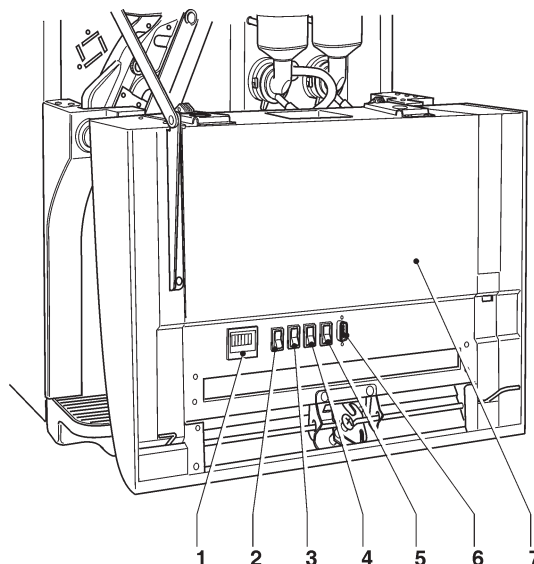
Sulla prima riga del display viene visualizzato, dopo il numero, la funzione attiva del menu.

MENU DEL CARICATORE

Premendo una volta il pulsante di programmazione posto sul vano gettoniere l'apparecchio si pone in modalità "menu caricatore".

Fig. 26

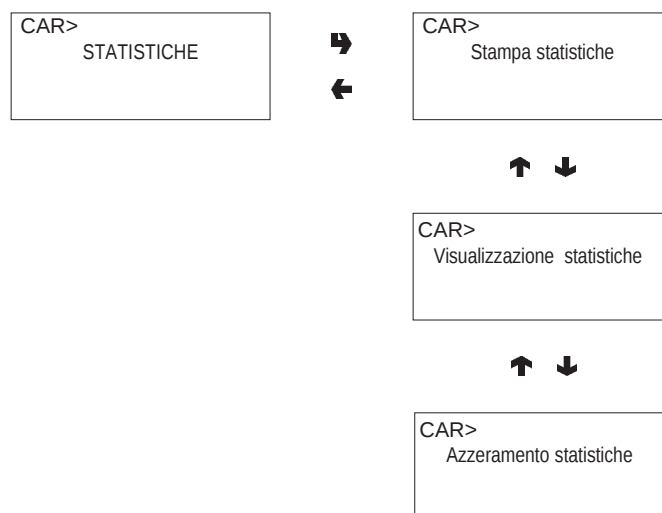
- 1 - Contacolpi meccanico
- 2 - Interruttore servizio sospeso
- 3 - Pulsante azzeramento guasti
- 4 - Pulsante ingresso programmazione
- 5 - Pulsante lavaggio
- 6 - Presa seriale RS232
- 7 - Copertura schede



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

Con il tasto di conferma "↵" si accede al menu.

Con il tasto di Uscita "↶" si torna al menu precedente.



STATISTICHE

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

Stampa

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.

Sulla stampa vengono riportati anche l'anagrafica macchina, la data e la versione del software.

Per collegare la stampante operare come segue:

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

Visualizzazione.

Premendo il tasto conferma "↵" vengono visualizzati in sequenza gli stessi dati ottenibili con stampa statistiche sia per i contatori totali che per i contatori relativi.

Cancellazione

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

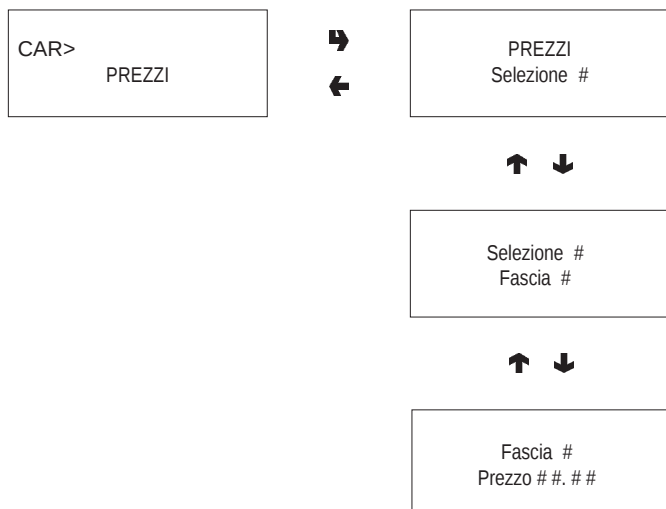
- selezioni
- guasti
- dati gettoniere

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

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

PREZZI SELEZIONI

Con questa funzione è possibile variare il prezzo di vendita per ogni singola selezione e per ogni fascia oraria eventualmente impostata.

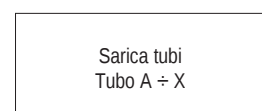
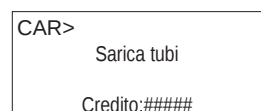
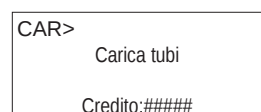
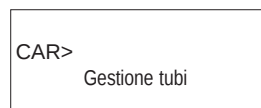


GESTIONE TUBI RENDIRESTO

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

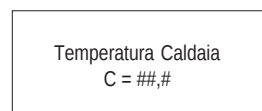
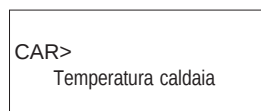
Confermando il caricamento, sul display appare "Credito : —" che è il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito; introducendo nel validatore la moneta desiderata il display incrementa il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito.

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



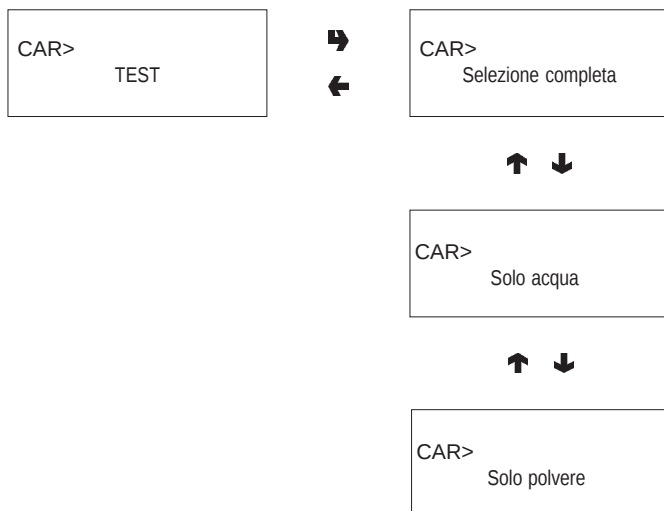
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA

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



EROGAZIONI DI TEST

Per le erogazioni di prova complete o parziali (acqua, polvere, acqua, solo e senza accessori) ogni pulsante (o combinazione di tasti a seconda dei modelli) aziona la selezione relativa (vedi tabella dosi selezioni).



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

PREALLARMI GSM

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



TRASFERIMENTO EVADTS

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



MASCHERAMENTO MENU CARICATORE

Le funzioni descritte in questo capitolo possono essere inibite selettivamente dal "menu del tecnico"

MENU DEL TECNICO

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

La versione del software può essere aggiornata utilizzando gli appositi sistemi (PC, Flash, UpKey ecc.) per cui quanto descritto in questo capitolo è da ritenersi solo indicativo.

Per maggiori informazioni e spiegazioni dettagliate riferirsi alla tabella dosi selezioni di corredo all'apparecchio facendo riferimento al numero di revisione che compare all'accensione.

Premendo una volta il pulsante di programmazione posto sul vano gettoniere l'apparecchio si pone in modalità "menu caricatore".

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

Nota:

premendo il tasto "←" dal modo "Tecnico" l'apparecchio ritorna in modalità "menu Caricatore".

Sul display viene visualizzata la prima voce del menu programmazione che permette le seguenti funzioni:

GUASTI

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

Quando viene rilevata un'anomalia, viene "dichiarato" un guasto e l'apparecchio (o parte di esso) viene posto fuori servizio. Il guasto viene memorizzato in appositi contatori.

I guasti controllati dal software possono essere relativi a gruppi funzionali non presenti sullo specifico modello; vengono comunque elencati nello scorrere il menu.

I guasti previsti vengono evidenziati nei seguenti casi:

Vuoto acqua

Se per un minuto il galleggiante resta chiuso; l'elettrovalvola entrata acqua resta eccitata in attesa del ritorno dell'acqua.

Se sull'apparecchio è montato il kit si alimentazione idrica da serbatoio interno la pompa si spegne.

Pieno fondi solidi

L'apparecchio disabilita le selezioni a base di caffè quando ha raggiunto il numero di selezioni stabilite.

Air - break

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

Contatore volumetrico

Mancato conteggio entro un tempo max., del contatore volumetrico (ventolina).

Caldaia instant

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

Scheda macchina

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

Scheda CAN-BUS

Mancanza di colloquio tra scheda CPU e scheda can-bus (gestione gruppo FB, solo alcuni modelli)

Gettoniera

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

Blocco macchina

La macchina va in blocco se viene raggiunto il numero di selezioni impostato con la funzione "contatore selezioni".

Sgancio caffè

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

Gruppo espresso

E' dovuto ad un blocco meccanico del gruppo.

La macchina non viene bloccata, ma vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

Vuoto caffè

Se la funzione è abilitata dal menu programmazione sul display compare il messaggio "Inserire caffè" se il macinino supera la velocità di macinatura per più di 5 secondi.

Blocco macinino

Se il macinino non ruota o ruota troppo lentamente vengono disabilitate le relative selezioni di caffè espresso. Restano disponibili le selezioni a base decaffeinato.

Dati RAM

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

Caldaia espresso

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

Pistone fresh brew 1

E' dovuto ad un errore di posizionamento del gruppo (tempo di apertura pistone > 8 secondi). La macchina non viene bloccata, ma vengono disabilitate le selezioni a base prodotto fresco.

Spazzola fresh brew 1

Errore di posizionamento della spazzola espulsione fondi (tempo di movimento > 6 secondi). La macchina non viene bloccata, ma vengono disabilitate le selezioni a base prodotto fresco.

Pistone fresh brew 2 / Spazzola fresh brew 2

Come gruppo e spazzola 1 se è montato il secondo gruppo infusore.

Sgancio caffè 2 - Vuoto caffè 2

Come sgancio e vuoto caffè per il secondo dosatore (optional).

Blocco macinino 2

Come blocco macinino 1 (optional).

Blocco Espresso

La macchina va in blocco se viene raggiunto il numero di selezioni caffè impostato separatamente con la funzione "contatore selezioni".

Blocco Solubili

La macchina va in blocco se viene raggiunto il numero di selezioni solubili impostato separatamente con la funzione "contatore selezioni".

Vuoto caldaia vapore

La macchina non eroga le selezioni a base di latte o acqua calda se non è segnalata la presenza di acqua nella caldaia vapore. Il riscaldamento della caldaia è inibito.

Se, dopo 30 minuti dall'accensione o 10 minuti dall'ultima selezione la caldaia vapore non raggiunge la temperatura le selezioni a base di latte vengono bloccate.

Pressostato vapore

La macchina non eroga le selezioni a base di latte se non è segnalata pressione nella caldaia vapore.

LETTURA PRESENTI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Guasti" premendo il tasto di conferma "➡" vengono visualizzati i guasti presenti.

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



AZZERAMENTO

Confermando la funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.



ILLUMINAZIONE ESTERNA

E' possibile definire se le lampade di illuminazione dei pannelli esterni (optional) debbano o meno essere accese quando l'apparecchio è fuori servizio o è azionato il "servizio sospeso".



PROGRAMMAZIONE PARAMETRI

CASH

Con questo gruppo di funzioni è possibile gestire tutti i parametri relativi ai sistemi di pagamento ed ai prezzi di vendita.



Prezzi delle selezioni

Per ogni selezione è possibile impostare cinque prezzi diversi che entrano in funzione a seconda delle fasce orarie, se abilitate.

I prezzi possono essere programmati (da 0 a 65.535) sia in modo globale (prezzo uguale per tutte le selezioni) sia per singola selezione.

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

Fasce orarie

Sono previste quattro fasce orarie programmabili per la vendita dei prodotti a prezzi diversi.

Le fasce orarie sono programmabili per ora (da 00 a 23) e per minuti da 00 a 59) di inizio e di fine.

Se i valori di inizio e fine fascia sono uguali a 00.00 la fascia viene disabilitata.

L'orario di riferimento è dato da un orologio interno programmabile per:

giorno/mese/anno giorno settimana 1-7

e successivamente

ora/minuti/secondi.

Gettoniere

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

I sistemi di pagamento previsti sono:

- OFF = nessun sistema (vendita libera)
- Executive
- Validatori
- BDV
- MDB

Scegliendo uno dei sistemi è possibile gestirne le funzioni.

Executive

Per il sistema Executive sono previsti i sistemi di pagamento:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

Validatori

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

BDV

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

- Tipo vendita
- Rifiuto resto
- Credito massimo
- Resto massimo
- Monete accettate
- Monete non accettate
- Pulsanti distribuzione
- Valore "importo esatto"
- Periferica C.P.C.
- Livello minimo tubi

MDB

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

- Tipo vendita
- Rifiuto resto
- Credito massimo
- Resto massimo
- Monete accettate
- Monete rese
- Banconote accettate
- Livello minimo tubi
- Monete accettate con "importo esatto"

FUNZIONI COMUNI A TUTTI I SISTEMI

Resto immediato

Normalmente l'importo relativo ad una selezione viene incassato dopo che l'apparecchio invia il segnale di "Selezione riuscita".
Abilitando questa funzione, disabilitata di default, il segnale di incasso viene inviato all'inizio dell'erogazione.

Punto decimale

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

0	punto decimale disabilitato
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

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

SELEZIONI

Il menu selezioni è costituito da vari sottomenu che permettono di impostare i vari parametri relativi alla composizione delle selezioni e a quali tasti associarle.



Dose acqua

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la dose d'acqua (espressa in cc - FB - IN o "colpi di ventolina" ES a seconda dei modelli) per ogni prodotto che compone la selezione stessa.

Gestione frullatori

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

La durata può essere impostata in due diverse modalità:

assoluta

cioè indipendente dal tempo di apertura della elettrovalvola. Il valore della durata di frullatura viene impostato in decimi di secondo per i modelli instant ed in impulsi di contatore volumetrico per i modelli Espresso.

relativa

cioè per differenza, in più o in meno, rispetto al momento di chiusura dell'elettrovalvola.
Il valore della durata della frullatura è sempre espresso in decimi di secondo.

Taratura elettrovalvole

E' possibile impostare (IN - FB - Milker) il valore della portata delle singole elettrovalvole in cc/s (il valore dei cc/s impostato di default è riportato sulla tabella dosi selezioni) per consentire il calcolo dei cc da erogare.

Tempo di sgocciolamento

Definisce il tempo che intercorre tra la fine dell'erogazione ed il segnale acustico:

Acqua a step

Sui modelli instant, imposta l'erogazione dell'acqua a step per adattarsi ai tempi ed alla portata delle elettrovalvole. L'intermittenza è programmabile in percentuale su ogni secondo di erogazione.

Preinfusione

Permette di impostare la dose d'acqua e il tempo di attesa prima dell'infusione.

E' possibile, inoltre, per ogni selezione inibire la compressione della pastiglia di caffè.

Nozzle hot water

Permette di impostare il tempo di erogazione dell'acqua calda dall'apposita lancia.

Dose polvere

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la dose di polvere espressa in grammi per ogni prodotto che compone la selezione stessa.

Cicli polvere

Con questa funzione è possibile impostare il numero di step, o il ciclo decaffeinato per l'erogazione della polvere di ogni selezione instant, per migliorare la presentazione della bevanda.

Taratura dosatori

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

Dosi polvere globali

Con questa funzione è possibile variare una certa dose polvere su tutte le selezioni cui è associata.

Stato selezioni

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

Tasto-Selezione

Permette di associare un numero di selezione, ricavabile dalla tabella dosi selezioni, ad un tasto della pulsantiera.

Doppio tasto

In funzione del modello e della pulsantiera esterna, è possibile abbinare due tasti ad un'unica selezione.

Verifica n. Selezione

Permette di verificare il numero di selezione abbinato ad un tasto o ad una coppia di tasti.

Codice prodotto

Abbina un codice di 4 caratteri ad ogni selezione per la gestione delle statistiche.

PARAMETRI DISTRIBUTORE

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



Temperatura caldaie

Con questa funzione è possibile impostare la temperatura di lavoro, espressa in °C, delle caldaie effettivamente presenti sull'apparecchio.

Premendo il tasto di conferma "↵" dopo aver scelto la caldaia su cui intervenire, il valore della temperatura lampeggia e può essere modificato.

Tanica

L'alimentazione idrica dell'apparecchio può essere da rete o da serbatoio interno. Per alcune applicazioni è anche possibile utilizzare due serbatoi contemporaneamente.

Con questa funzione è possibile definire se l'apparecchio è alimentato dalla rete (tanica = 0) o da serbatoio (tanica = 1 oppure 2).

Abilitazione tasto lavaggio

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

Normalmente il tasto è disabilitato.

Cicli Veloci

Abilitando questa funzione vengono eliminati alcuni tempi utili ad una miglior qualità della bevanda;

- vengono eliminati i tempi di "post frullatura".

Per le selezioni a base di espresso

- non viene effettuata la preinfusione del macinato.

Impostazione contatore Filtro acqua

E' possibile visualizzare il messaggio "Sostituire filtro acqua" dopo un numero programmabile di erogazioni. Se impostata nel menu programmazione è possibile resettare a porta chiusa il messaggio tramite password dopo aver sostituito il filtro.

Lavaggio automatico

E' possibile impostare l'orario in cui effettuare un lavaggio automatico dei mixer.

Impostando l'ora su 24.00 la funzione è disabilitata (default).

Energy saving

Per risparmiare energia elettrica negli orari di non utilizzo dell'apparecchio, con questa funzione è possibile spegnere il riscaldamento delle caldaie e/o le luci di illuminazione esterna.

Sono programmabili, su base settimanale, 2 fasce orarie di spegnimento; i giorni della settimana sono identificati da un numero progressivo (1=lunedì, 2=martedì ecc.).

Una stessa fascia non può comprendere giorni di settimane diverse.

Nel caso vengano impostate erroneamente fasce orarie che si sovrappongono, l'apparecchio resterà acceso per il periodo più breve.

Ad esempio volendo impostare le fasce di energy saving per avere il funzionamento dell'apparecchio dalle 07.00 alle 22.00 durante i giorni della settimana e lasciare spento l'apparecchio il sabato e la domenica andranno impostate, utilizzando l'apposito menu, le fasce come illustrato nella seguente tabella.

giorno		1	2	3	4	5	6	7
fascia 1	inizio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fine	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
fascia 2	inizio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fine	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

Ciclo decaffeinato

Abilitando questa funzione la distribuzione della polvere di caffè solubile (se presente) avviene in due tempi per migliorare la presentazione della bevanda.

Mobiletto attrezzato

Abilitando questa funzione l'apparecchio gestisce il segnalatore di livello acqua come non presente e disabilita il conteggio dei fondi caffè.

Le funzioni del galleggiante e della raccolta fondi caffè vengono eseguite dai dispositivi nel mobiletto.

Premacinatura

Funzione non gestita su questi modelli.

Contatore selezioni

Questa funzione permette di bloccare l'apparecchio dopo un numero programmabile di erogazioni di caffè ed un numero programmabile di erogazioni solubili; in alternativa è possibile bloccare l'apparecchio dopo un numero programmabile di erogazioni.

Essendo uno strumento di controllo utilizzabile solo dal Gestore, per accedervi è necessario introdurre una password di 5 numeri.

Dopo l'inserimento della password è possibile impostare il numero di erogazioni effettuate le quali l'apparecchio si blocca, leggere il numero di erogazioni già effettuate e azzerare i contatori di blocco.

N.B.: Di default i contatori sono impostati a zero; Con i contatori a zero, questa funzione non è attiva.

DISPLAY

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



Lingua

Con questa funzione è possibile scegliere in quale delle lingue previste dal software visualizzare i messaggi sul display.

Impostazione seconda lingua

Con questa funzione è possibile scegliere se visualizzare o meno i messaggi del display in una seconda lingua fra quelle previste.

I messaggi vengono visualizzati alternativamente a quelli della lingua principale.

Messaggio promozionale

E' possibile definire se il messaggio debba o meno essere visualizzato

Il messaggio di 2 righe, può essere composto utilizzando i tasti "↑" e "↓" per scorrere i caratteri disponibili.

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

Il messaggio viene memorizzato premendo il tasto "←".

Regolazione contrasto LCD

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

PRESELEZIONI

Tramite questa funzione è possibile intervenire sulle preselezioni, associate ad ogni singola selezione, presenti sullo specifico modello e lay out.



Per ogni preselezione è possibile decidere se deve essere o meno abilitata, il tasto a cui associarla, la variazione del prezzo della selezione e la percentuale di variazione della dose prodotto.

VARIE

Questo menu raccoglie alcune delle funzioni di meno frequente utilizzo relative ai parametri dell'apparecchio.



Dati gruppo fresh brew

Per il gruppo Fresh brew è possibile determinare il tempo di infusione, il tempo di asciugatura della pastiglia sfruttata e la pressione di estrazione.

Jug Facilities

E' possibile ottenere un numero (programmabile da 1 a 9, 5 di default) di selezioni per riempire una caraffa.

Password programmazione

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

Di default il valore di questo codice è impostato a 00000.

Abilitazione password

Permette di abilitare o meno la funzione di richiesta password per l'entrata in programmazione; di default la richiesta password è disabilitata.

Password azzeramento contatori

Questa funzione permette di impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per l'azzeramento dei contatori selezioni.

Con la password a zero, questa funzione non è attiva.

Password erogazioni multiple

E' possibile impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per ottenere l'erogazione consecutiva di più selezioni (jug facilities). La funzione si disabilita al termine della selezione.

Con la password a zero, questa funzione non è attiva.

Password vendita libera

Questa funzione permette di impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per l'attivazione della funzione di Free-Vend.

La funzione si disabilita al termine della selezione.

Password blocco tasti

E' possibile impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per attivare/ disattivare il blocco della tastiera.

Durante il blocco sul display compare "SERVIZIO SOSP."

Con la password a zero, questa funzione non è attiva.

Password lavaggio

Questa funzione permette di impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per l'esecuzione di un lavaggio dei mixer.

Password selezioni di prova

E' possibile impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per entrare in manutenzione/programmazione ed effettuare delle selezioni di prova.

Per tornare in normale utenza bisogna cambiare dall'area CAR a TECN e viceversa per 3 volte.

Password reset filtro

Questa funzione permette di impostare la password per resettare il messaggio "Sostituire filtro acqua" con porta chiusa e di azzerare il relativo contatore dopo la sostituzione del filtro.

Password reset fondi

Questa funzione permette di impostare la password per azzerare i contatori di selezioni per il blocco "Svuota bacinella fondi"

Abilitazione menu caricatore

Con questa funzione è possibile stabilire quali opzioni del menu del caricatore lasciare attive e quali disabilitare.

I numeri di riferimento dei menu non cambiano anche se alcuni sono disabilitati.

Lavaggio Espresso automatico

Permette di impostare l'orario di effettuazione di un lavaggio (rotazione ed erogazione d'acqua) per ogni gruppo montato.

STATISTICHE

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



Contatore elettronico

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

Visualizzazione generali

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

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

Azzeramento generali

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

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
- guasti
- dati gettoniere

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

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

Visualizzazione relative

Premendo il tasto conferma "↵" vengono visualizzati in sequenza i dati memorizzati con la stessa suddivisione delle statistiche generali.

Azzeramento relative

Le statistiche possono essere azzerate in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo come per le statistiche generali.

Abilitazione battute accensione

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

Stampa

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 descritte nei paragrafi "visualizzazione statistiche generali" e visualizzazione statistiche relative". Sulla stampa vengono riportati anche l'anagrafica macchina, la data e la versione del software.

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

Per collegare la stampante operare come segue:

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

TEST

Con questo gruppo di funzioni è possibile eseguire alcuni controlli sull'apparecchio



Erogazioni di prova

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

- selezione completa
- solo acqua
- solo polvere

Funzioni speciali

Entrando nella funzione, è possibile:

Giro gruppo

- azionare i gruppi infusori (espresso e Fresh brew) effettivamente montati;

Sgancio dose

- erogare una dose di caffè macinato o fresh brew; con il tasto di conferma "↵" la dose viene memorizzata:

Svuotamento caldaia

- Permette di scaricare l'acqua dall'air break e di aprire un'elettrovalvola per consentire l'entrata d'aria in caso di vuotamento per manutenzione delle caldaie

Installazione manuale

- installazione manuale caldaie (riempimento circuito idraulico);

Autotest

La funzione permette di verificare, in modo semiautomatico, il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio.

Premendo il tasto "➡" verrà visualizzata la scritta "AUTOTEST" lampeggiante.

Per ogni operazione è possibile rinunciare passando alla successiva con il tasto "←"; confermando con il tasto "➡" si dà inizio al ciclo di autotest.

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

VARIE

In questo menu sono contenuti alcuni sottomenu, di utilizzo meno frequente che consentono di gestire le funzioni descritte qui di seguito.



Anagrafica apparecchio

Data installazione

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

La data viene stampata nell'estrazione delle statistiche.

Programmazione codice macchina

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Macchina" è possibile variare il codice numerico di otto cifre che identifica la macchina (default a 0).

Programmazione codice gestore

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Gestore" è possibile variare il codice numerico di sei cifre che identifica gruppi di macchine (default a 0).

Inizializzazione

Quando il display è posizionato sulla funzione "Inizializzazione" è possibile inizializzare la macchina ripristinando tutti i dati di default.

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

Ad eccezione del contatore elettronico generale, tutti i dati statistici vengono azzerati.

Premendo il tasto di conferma "➡" sul display compare la richiesta di conferma "Confermi?". Premendo nuovamente il tasto conferma "➡" vengono richiesti alcuni parametri, cioè:

"nazione"

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

Le "nazioni" previste variano, a seconda dei modelli.

"lay out"

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

"tanica"

Permette di definire se l'alimentazione idrica è:

- 0 - da rete
- 1 - con un serbatoio interno
- 2 - con due serbatoi interni.

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

"Caldaia Vapore" ON/OFF

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

N.B.: Alla prima accensione dell'apparecchio nuovo o comunque dopo l'inizializzazione, viene proposto il tipo di alimentazione elettrica (trifase/monofase) adottato. Con "↓" e "↑" si scorrono le opzioni e con il tasto "➡" si conferma la scelta.

Se non si inizializza l'apparecchio, la richiesta non verrà più effettuata.

Sarà comunque possibile cambiarla tenendo premuto il pulsante sulla scheda CPU (vedi fig. 40) durante l'accensione dell'apparecchio.

CODICI EVADTS

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

CODICE PASS

E' un codice alfanumerico (0-9; A-F) di quattro cifre che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione.

Premendo il tasto di conferma "➡" viene visualizzato il codice come "0000" indipendentemente dal valore effettivo; premendo il tasto di modifica "⬅" lampeggia la prima cifra.



Con i tasti di scorrimento è possibile modificare il valore (durante le operazioni di modifica il valore stesso diventa visibile).

Premendo il tasto di conferma "➡" lampeggia la cifra successiva.

Premendo il tasto di conferma "➡" dopo aver modificato la quarta cifra, il valore viene memorizzato ed il display visualizza nuovamente "0000".

CODICE SECURITY

E' un ulteriore codice alfanumerico per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVADTS.

La programmazione funziona come per il codice "Pass".

Connessione

Questa funzione pone l'apparecchio in attesa della connessione per il prelievo dei dati.

CONNESSIONE EVADTS

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

UP KEY

GESTIONE SETUP

Up key -> distributore

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

Distributore -> up key

Confermando questa funzione dopo aver inserito l'Up key nell'apposita presa posta sulla scheda C.P.U., si potrà salvare sull'up key il file di setup con la configurazione presente in quel momento sul distributore, specificando il nome che si vuole attribuire al file (es.:Max000.STP).

Cancella

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

Cancella tutti

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

GESTIONE STATISTICHE

Distributore -> up key

Confermando questa funzione dopo aver inserito l'Up key nell'apposita presa posta sulla scheda C.P.U., si potrà salvare sull'up key il file di statistiche con tutti dati statistici presenti in quel momento sul distributore, specificando il nome che si vuole attribuire al file (es.:Max000.STA).

Cancella

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

Cancella tutti

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

GSM

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



L'apparecchio su cui è montato il modem può svolgere anche funzioni di "master GSM" e cioè raccogliere e trasmettere dati da altri distributori collegati in batteria.

PIN CODE

Con questa funzione si può programmare il codice di identificazione della scheda SIM (0000 di default) che verrà inviato al modem GSM (optional) all'accensione dell'apparecchio.

IMPOSTAZIONE SOGLIE

Con questa funzione si definisce il numero di pezzi o di grammi di polvere di un dato prodotto, dopo cui segnalare, via modem, un preallarme di "in esaurimento".

RESET CONTATORI

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

Premendo il tasto di conferma "➡" i valori vengono azzerati.

NUMERO IN BATTERIA

Il numero in batteria (da 1 a 7) identifica univocamente gli apparecchi che hanno funzione di "slave GSM" che inviano cioè i dati tramite il modem dell'apparecchio "master".

Il numero 0 identifica in una batteria, l'apparecchio collegato direttamente al modem cioè il "master GSM".

Capitolo 3 MANUTENZIONE

Importante!!

L'accesso in caso di manutenzione straordinaria e/o riparazione avviene dal lato posteriore e dai lati. Va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchio per poter smontare lo schienale ed i fianchi.

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

Aperto la porta dell'apparecchio, restano comunque in tensione **la morsettiera di collegamento cavo linea, i fusibili ed il filtro antisturbo.**

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

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

PREMESSA GENERALE

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

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

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

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

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

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

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE A CAMERA VARIABILE

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

Per procedere alla manutenzione, operare come segue:

- scollegare dal pistone superiore il tubo in teflon di collegamento con la caldaia ed il tubo di azionamento idraulico del pistone, agendo sugli anelli colorati (vedi fig. 27);
- svitare il pomello che fissa il gruppo alla mensola ed estrarre il gruppo caffè scollegando il tubo di erogazione.

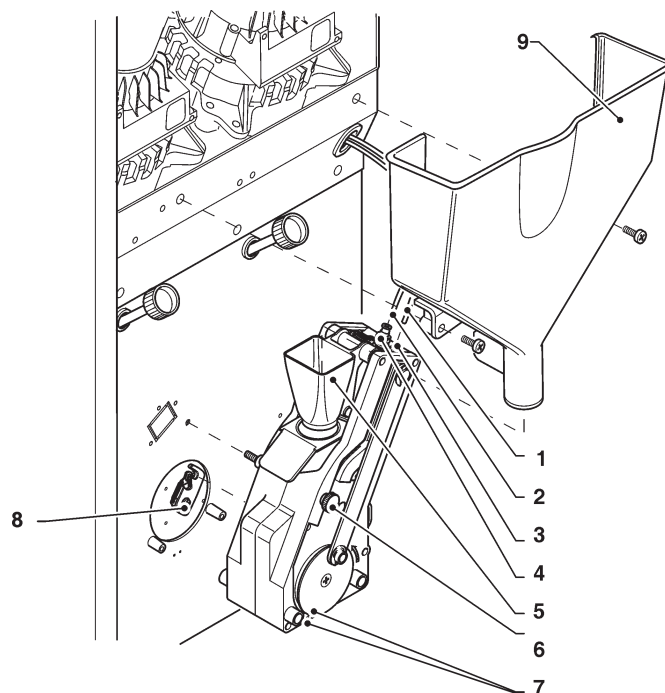


Fig. 27

- 1 - Tubo collegamento caldaia
- 2 - Tubo azionamento pistone superiore
- 3 - Attacco rapido laterale
- 4 - Attacco rapido centrale
- 5 - Imbuto caffè
- 6 - Pomello di fissaggio
- 7 - Tacche di riferimento
- 8 - Manovella motoriduttore
- 9 - Scivolo caffè

-Smontaggio filtro superiore

- Svitare l'attacco rapido centrale;
- estrarre il pistone dalla traversa;
- smontare il filtro e la guarnizione dal pistone.

-Smontaggio filtro inferiore

- Smontare l'imbuto caffè (vedi fig. 27);
- sfilare l'anello elastico di fissaggio del pistone inferiore;
- sfilare il pistone dalla camera di infusione e smontare il filtro.

Immergere per 20' i componenti smontati del gruppo in una soluzione di acqua bollente e detersivo per macchine da caffè.

Risciacquare abbondantemente, asciugare il tutto e rimontare seguendo l'ordine inverso, prestando particolare attenzione a verificare l'efficienza delle guarnizioni, lubrificandole con grasso alimentare.

LAVAGGIO MILKER

Il ciclo di lavaggio deve essere eseguito almeno alla fine di ogni giornata di lavoro e/o in relazione all'utilizzo del sistema.

Se l'apparecchio ha montato il dispositivo di erogazione latte (milker), all'accensione viene proposta la sequenza di lavaggio guidata che può essere evitata premendo il tasto "←".

Tutte le operazioni sono indicate attraverso specifici messaggi a display.

Le conferme per i messaggi a display sono date utilizzando il tasto "→".

Le operazioni da effettuare sono;

- "Inserire detergente"

Inserire il tubo di pescaggio in un recipiente con detergente diluito secondo le indicazioni del produttore e confermare con il tasto "→".

- "Ciclo detergente"

Confermare con il tasto "→". L'apparecchio eroga una quantità di soluzione detergente sufficiente a lavare il circuito idraulico relativo.

Confermare con il tasto "→".

- "Inserire acqua"

Inserire il tubo di pescaggio in un recipiente con acqua tiepida e confermare con il tasto "→".

- "Ciclo Clean"

Confermare con il tasto "→". L'apparecchio eroga una quantità di acqua sufficiente a risciacquare il circuito idraulico.

Confermare con il tasto "→".

N.b.. Per essere certi che il circuito si riempia completamente di latte è necessario effettuare almeno due selezioni cappuccino di prova.

Periodicamente il milker andrà in ogni caso sanitizzato.

SMONTAGGIO E PULIZIA MIXER

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

Le parti da pulire sono:

- ugelli di erogazione, ugello divisore di flussi, milker (se montato) e copertura ugelli telescopici;
- Smontare l'ugello divisore di flusso ed il milker in ogni loro parte (vedi fig. 28);

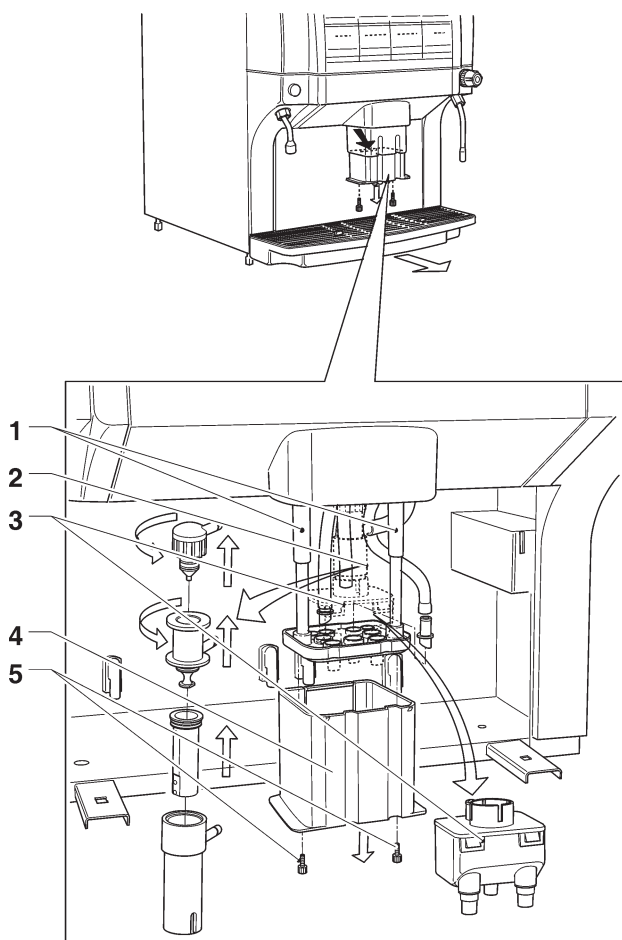


Fig. 28

- 1 - aste ugelli telescopici
- 2 - milker (solo alcuni modelli)
- 3 - ugelli divisori di flusso (caffè + latte)
- 4 - copertura ugelli
- 5 - godroni fissaggio copertura ugelli

- cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- asportare (vedi fig. 29) dai mixer gli imbuto delle polveri, gli imbuto acqua, i convogliatori, i cassette deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;
- per smontare l'imbuto acqua e necessario ruotare la ghiera verde in senso antiorario;
prestare particolare attenzione a richiuderla completamente in fase di rimontaggio;

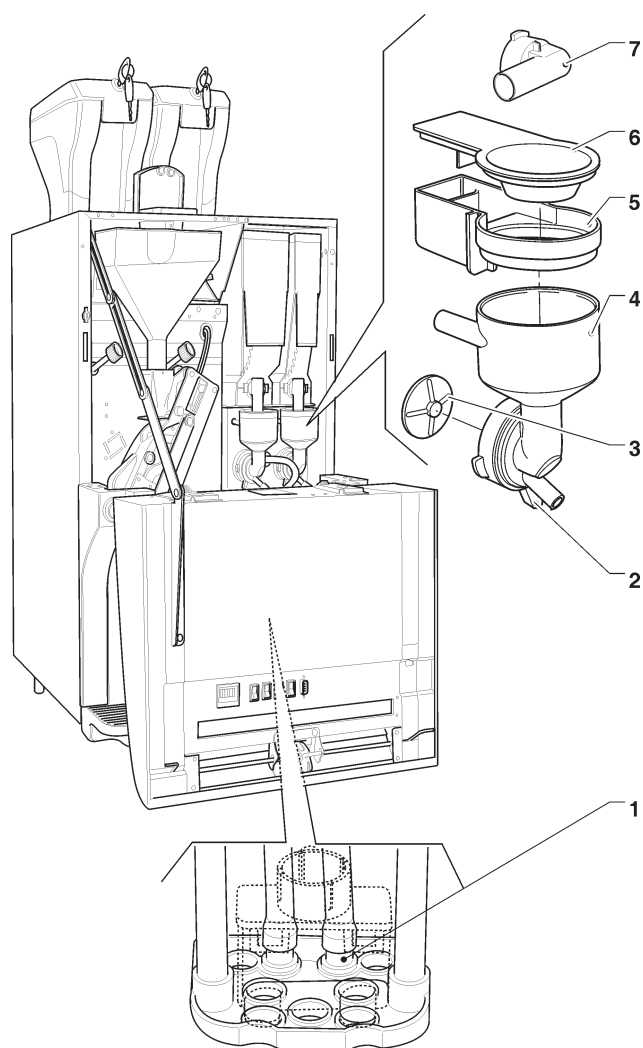


Fig. 29

- 1 - Ugelli di erogazione
- 2 - Ghiera fissaggio imbuto
- 3 - Ventolina frullatore
- 4 - Imbuto acqua
- 5 - Cassetto deposito polveri
- 6 - Imbuto prodotto
- 7 - Pipetta convogliamento prodotto

- per smontare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito (vedi fig. 30) il disco montato sull'albero del motofrullatore, quindi ruotare le ventolina svitandola.

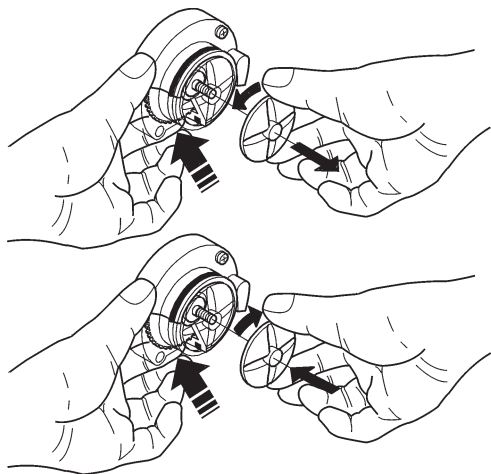


Fig. 30

- Lavare tutti i componenti con prodotti detergenti, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata;
- rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua;
- rimontare i cassetti deposito polveri e gli imbuti polvere dopo averli accuratamente asciugati.

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

- aggiungere nel mixer alcune gocce della soluzione sanitizzante;
- procedere ad un'abbondante risciacquo dei particolari interessati, per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata, utilizzando la funzione di lavaggio mixer a porta chiusa.

PULIZIA PERIODICA

Con frequenza almeno annuale, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario pulire e disinfettare l'intero circuito alimentare procedendo come descritto qui di seguito.

SANITIZZAZIONE

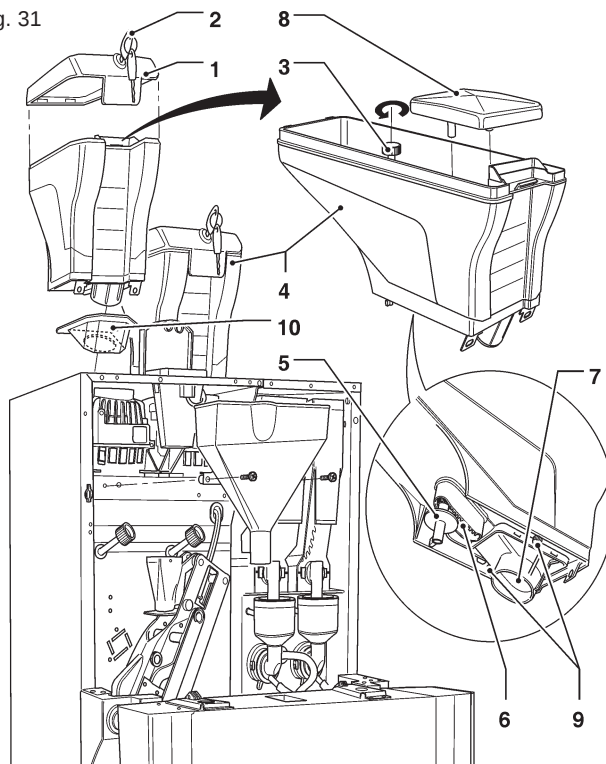
- tutti i componenti a contatto con gli alimenti, tubi compresi, devono essere tolti dall'apparecchio e smontati in tutte le loro parti;
- tutti i residui e le pellicole visibili devono essere rimossi meccanicamente utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- i componenti devono essere immersi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

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

PULIZIA CONTENITORI CAFFÈ

- Chiudere la serranda ruotando completamente la manopola verso destra;
- a porta aperta, asportare i contenitori dall'apparecchio;
- smontare la protezione interna dell'imboccatura contenitore svitando completamente le due viti di fissaggio;
- togliere la guarnizione dall'imboccatura del macinino;

Fig. 31



- 1 - Coperchio contenitore
- 2 - Serratura contenitore
- 3 - Manopola azionamento serranda
- 4 - Contenitore
- 5 - Guarnizione blocco campana
- 6 - Ingranaggio serranda
- 7 - Serranda contenitore
- 8 - Protezione imboccatura contenitore
- 9 - Viti fissaggio protezione
- 10 - Guarnizione imboccatura macino

- pulire tutti i particolari con una soluzione di acqua calda e prodotti sanitizzanti ed asciugarli accuratamente.
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

PULIZIA CONTENITORI PRODOTTI SOLUBILI

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

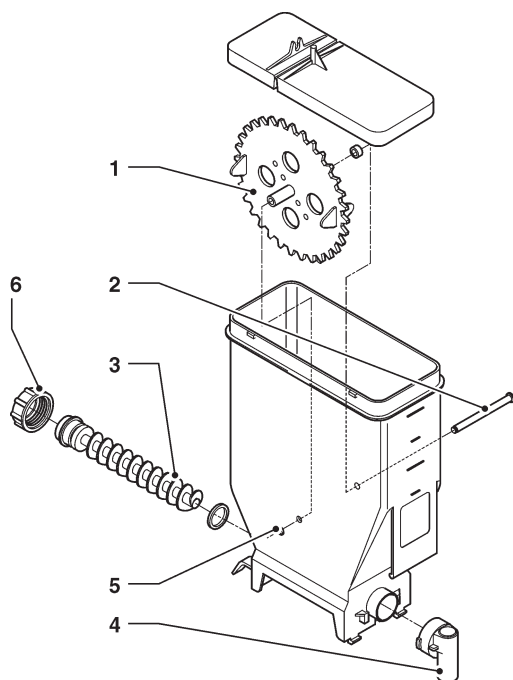


Fig. 32

- 1 - Ruota
- 2 - Perno per ruota
- 3 - Coclea
- 4 - Bocchetta polveri
- 5 - Clips fissaggio perno
- 6 - Ghiera fissaggio coclea

PULIZIA CONDOTTO ASPIRAZIONE VAPORI

Per accedere al condotto aspirazione vapori è necessario asportare il fianco destro dell'apparecchio togliendo la vite di fissaggio.

Allentare il godrone di fissaggio ed estrarre il condotto aspirazione sganciandolo dal tubo flessibile.

Dopo averlo lavato ed asciugato accuratamente, rimontarlo procedendo in senso inverso.

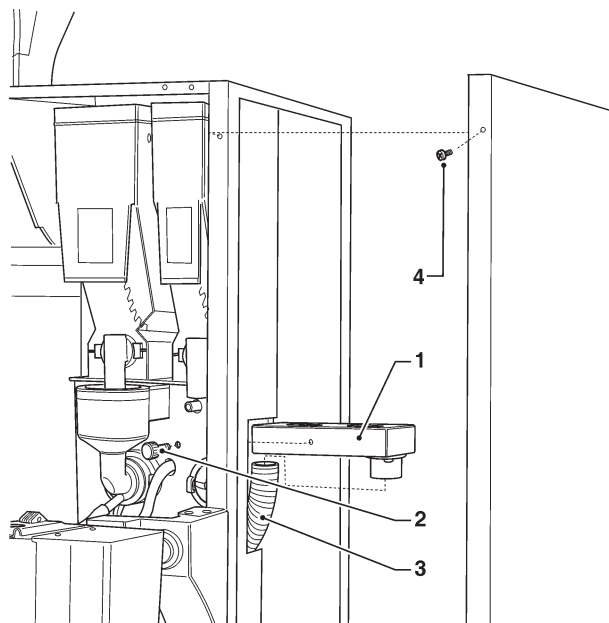


Fig. 33

- 1 - Condotto aspirazione
- 2 - Godrone di fissaggio
- 3 - Tubo flessibile
- 4 - Vite fissaggio fianco

FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI

CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE

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

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

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

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

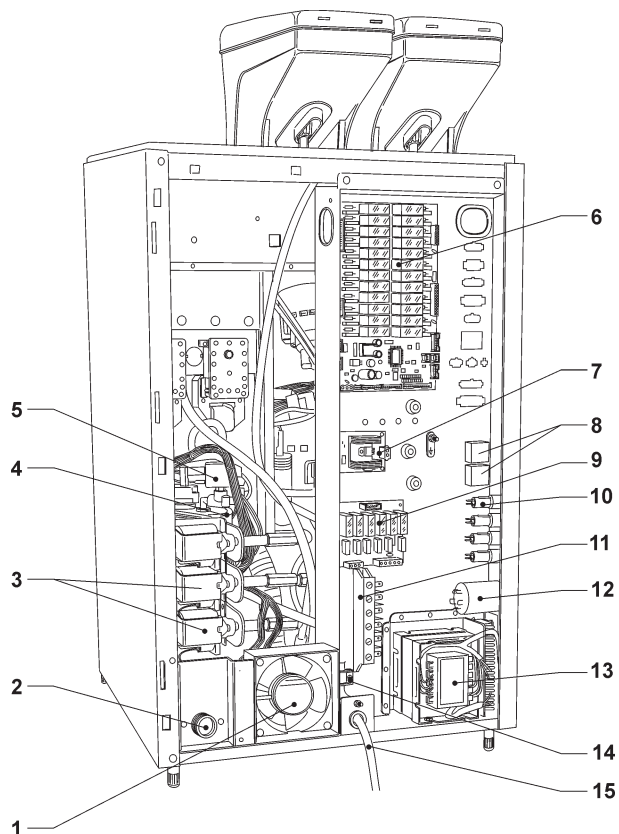


Fig. 34

- 1 - Ventilatore
- 2 - Ingresso acqua
- 3 - Pompe carica caldaia vapore
- 4 - Caldaia vapore
- 5 - Valvola caldaia vapore
- 6 - Scheda attuazioni
- 7 - Scheda gestione caldaia caffè
- 8 - Rele caldaia vapore e/o solubili
- 9 - Scheda espansione
- 10 - Fusibili di rete
- 11 - Morsettiera appoggio cavo linea
- 12 - Filtro antisturbo
- 13 - Trasformatore
- 14 - Morsetti fissacavo
- 15 - Cavo di linea

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda (vedi fig. 36) provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori a 230 V~. Inoltre gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori sui vari utilizzatori e controlla la scheda caldaia. La scheda è alimentata a 24 Vac. Il software di gestione della scheda è caricato direttamente, (tramite RS232 o con UpKey sulla CPU) sul microprocessore.

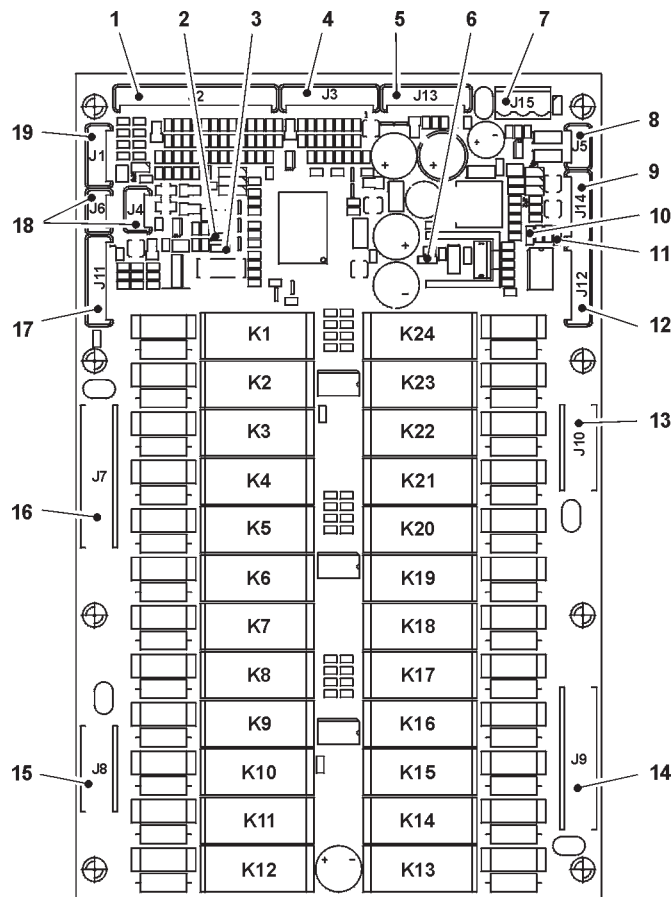


Fig. 35

- 1 - Segnali di ingresso
- 2 - LED verde
- 3 - LED rosso
- 4 - Segnali di ingresso
- 5 - Connettore per programmazione scheda (RS232)
- 6 - LED giallo
- 7 - Alimentazione scheda (24 Vac)
- 8 - Non usato
- 9 - Sonda e controllo caldaia
- 10- LED rosso resistenza caldaia caffè (alcuni modelli)
- 11- LED rosso (non usato) (alcuni modelli)
- 12- Collegamento scheda espansione
- 13- Utilizzatori 230 V ~
- 14- Utilizzatori 230 V ~
- 15- Utilizzatori 230 V ~
- 16- Utilizzatori 230 V ~
- 17- Collegamento scheda espansione
- 18- Collegamento "Can Bus"
- 19- Collegamento scheda espansione

- il LED verde (2) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- il LED giallo (6) indica la presenza dei 5 Vcc.
- il LED rosso (3) si accende durante il reset della scheda
- Il LED rosso (10) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia (alcuni modelli).

FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

		Espresso
K1	=	PMH2O
K2	=	ESC
K3	=	ESC1
K4	=	LF
K5	=	VENT
K6	=	Non usato
K7	=	Non usato
K8	=	PM
K9	=	ESP1
K10	=	ER
K11	=	MAC2
K12	=	MAC
K13	=	M
K14	=	EVAP
K15	=	ELAV
K16	=	EEA
K17	=	EH2O
K18	=	E2
K19	=	E1
K20	=	PMV
K21	=	MD2
K22	=	MD1
K23	=	MF2
K24	=	MF1

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA CAFFÈ'

Questa scheda (vedi fig. 37) controlla l'intervento della resistenza delle caldaie caffè.

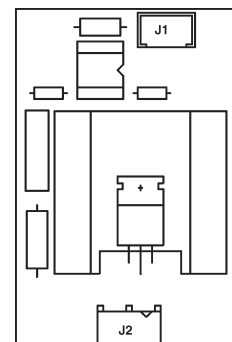


Fig. 36

SCHEDE PULSANTI

Queste schede supportano i pulsanti di selezione ed i relativi leds (vedi fig. 38).

Le schede pulsanti sono connesse alla scheda C.P.U.

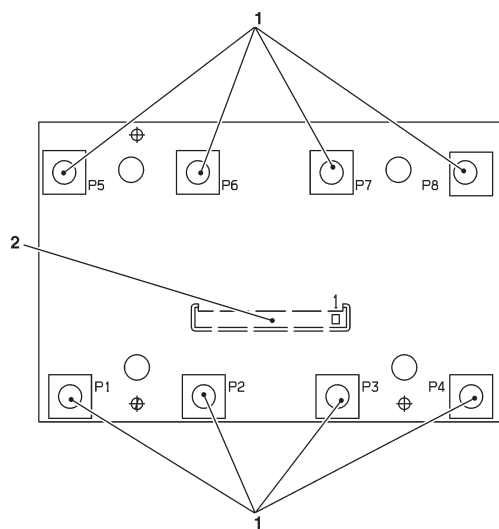


Fig. 37

- 1 - Pulsanti di selezione
- 2 - Connettore alla CPU

SCHEDA C.P.U.

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

Gestisce anche le schede attuazioni e display.

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

- LED verde (3) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda C.P.U.;
- LED giallo (4) si accende quando sono presenti i 5 Vdc;
- LED rosso (7) si accende nel caso vi sia, per qualsiasi motivo, un reset nel software.

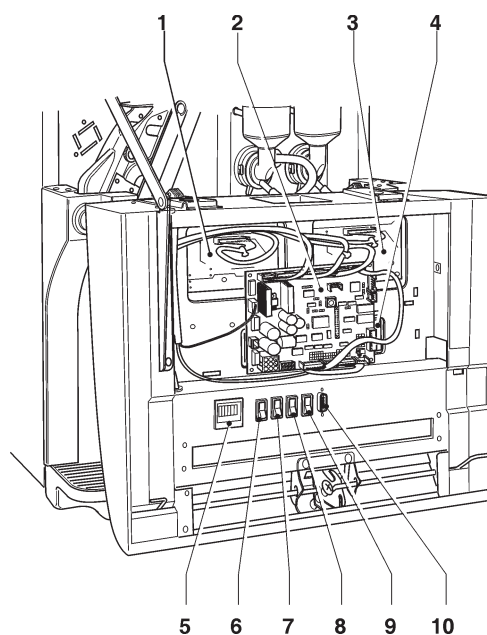


Fig. 38

- 1 - Scheda pulsanti
- 2 - Scheda CPU
- 3 - Scheda pulsanti
- 4 - Scheda display
- 5 - Contacolpi meccanico
- 6 - Interruttore servizio sospeso
- 7 - Pulsante azzeramento guasti
- 8 - Pulsante entrata programmazione
- 9 - Pulsante lavaggio
- 10 - Presa seriale RS232

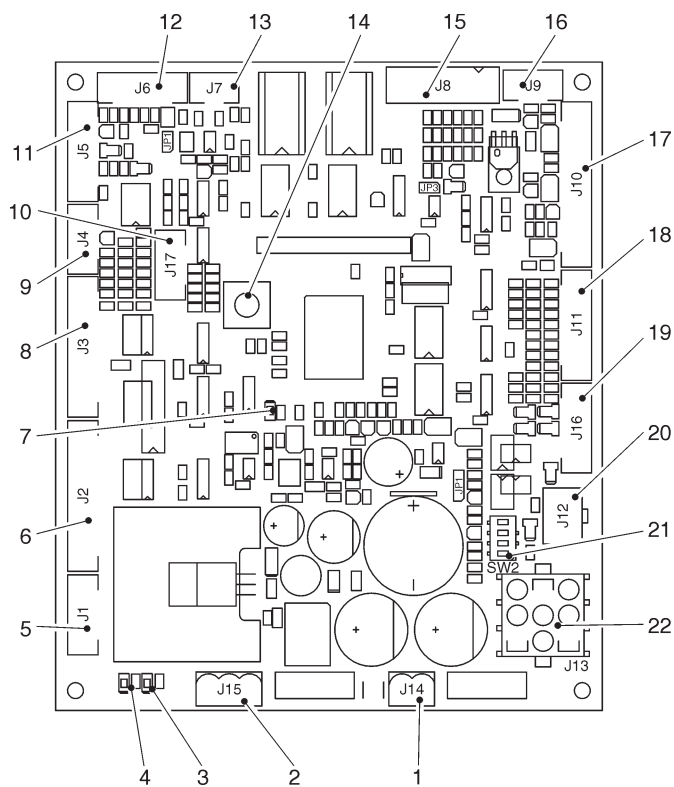
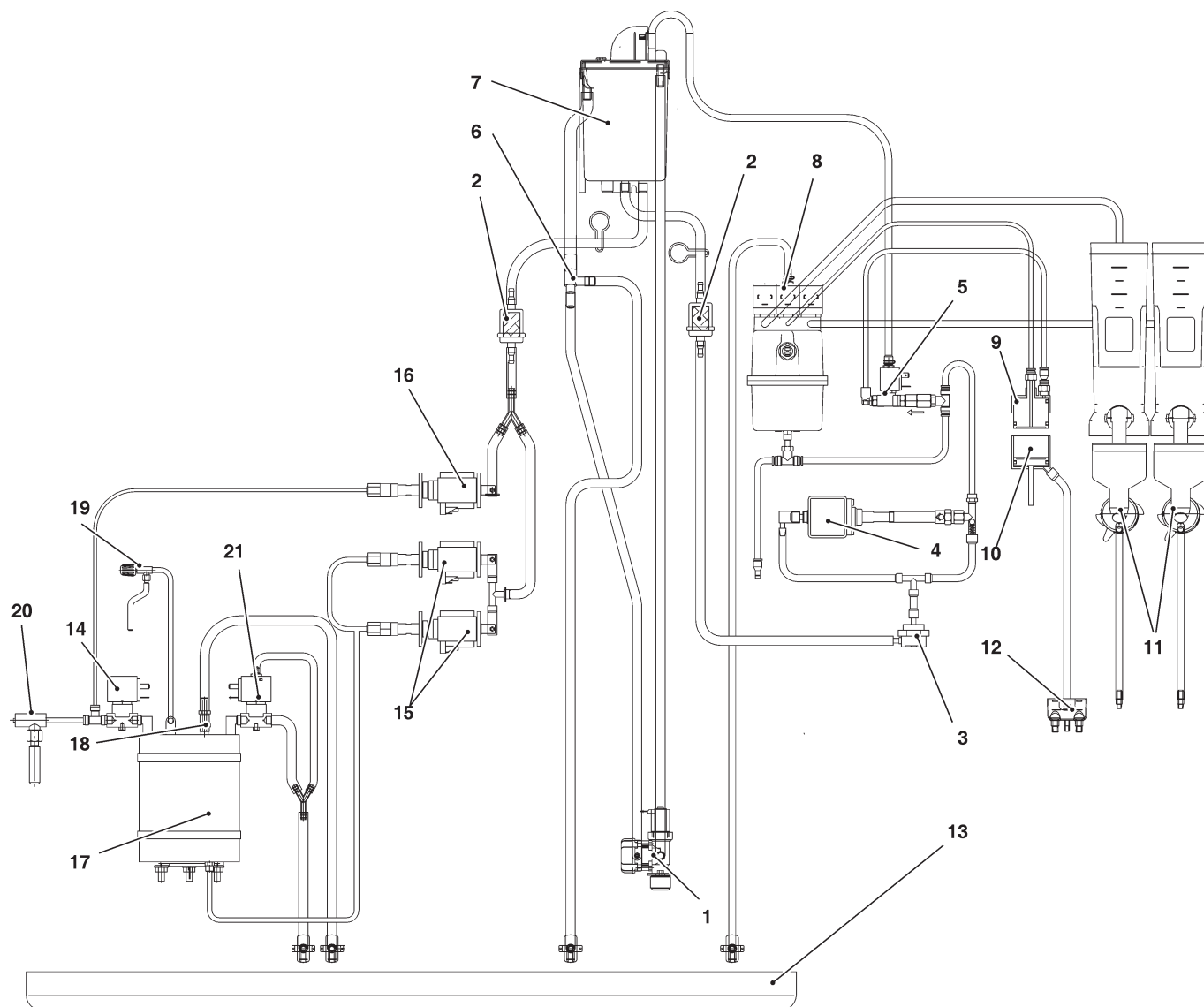


Fig. 39

- 1 - J14 alimentazione gettoniere MDB e BDV
- 2 - J15 alimentazione scheda (24Vac)
- 3 - LED verde run (DL2)
- 4 - LED giallo 5 Vdc (DL1)
- 5 - Alle schede pulsanti e led
- 6 - Alle schede pulsanti, led, contacolpi
- 7 - LED rosso reset CPU (DL3)
- 8 - J3 input/output e schede led e pulsanti
- 9 - J4 non usato
- 10 - J17 connettore Up Key
- 11 - J5 cablaggio RS232
- 12 - J6 non usato
- 13 - J7 can bus
- 14 - Pulsante impostazione alimentazione elettrica
- 15 - J8 validatori
- 16 - J9 Non usato
- 17 - J10 display cristalli liquidi LCD
- 18 - J11 schede pulsanti
- 19 - J16 schede pulsanti
- 20 - J12 gettoniera MDB
- 21 - Minidip d'impostazione gettoniere (SW2)
- 22 - J13 espansione BDV/EXE

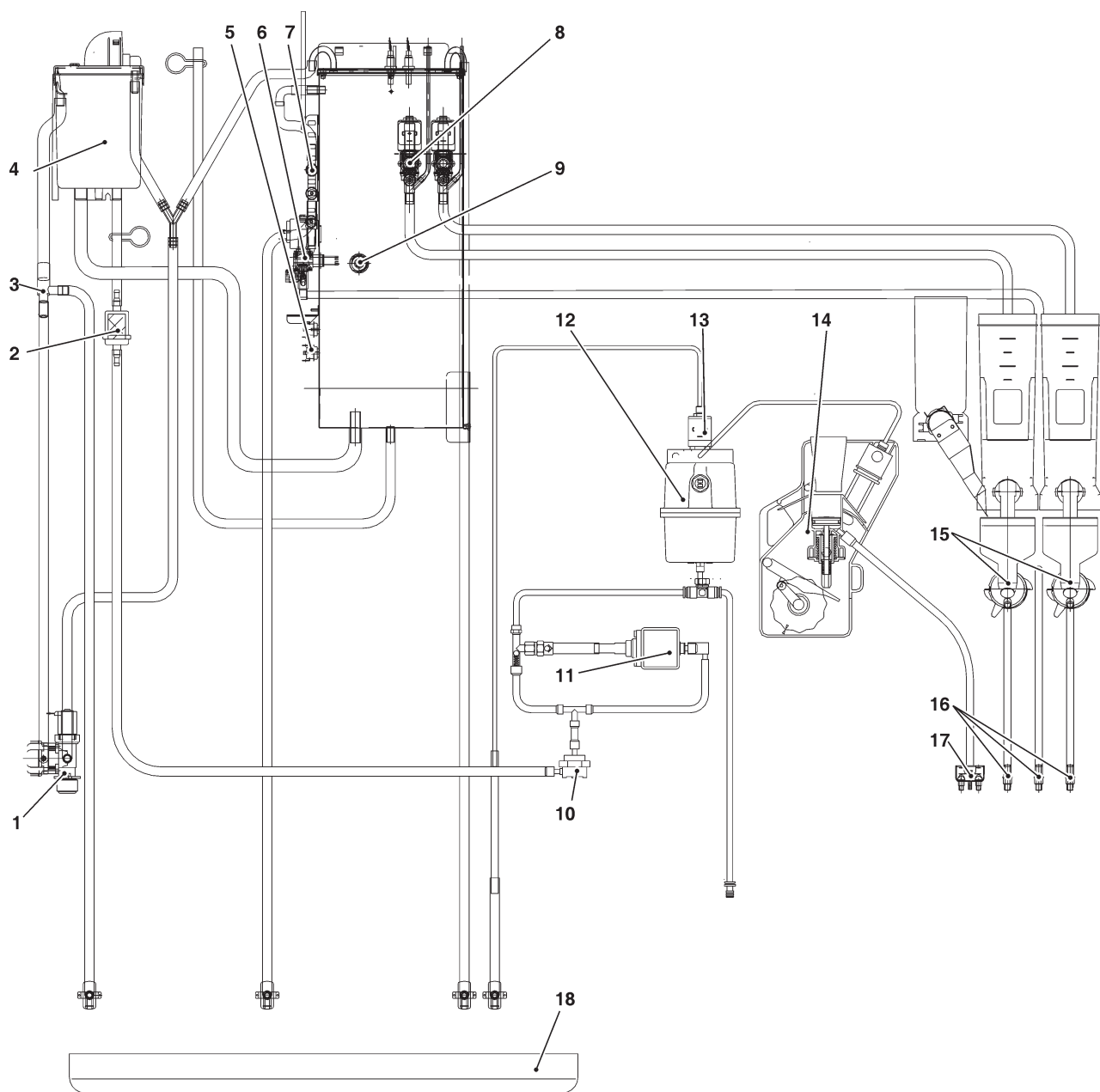
CIRCUITO IDRAULICO ESPRESSO/VAPORE



- 1 - Elettrovalvola entrata acqua
- 2 - Filtro meccanico
- 3 - Contatore volumetrico
- 4 - Pompa gruppo caffè
- 5 - Elettrovalvola pressurizzazione
- 6 - Raccordo recupero condensa
- 7 - Air break
- 8 - Elettrovalvole erogazione
- 9 - Pistone superiore
- 10 - Camera di infusione
- 11 - Mixer solubili

- 12 - Ugelli Erogazione
- 13 - Bacinella fondi
- 14 - Elettrovalvola acqua calda
- 15 - Pompe caricamento caldaia vapore
- 16 - Pompa per miscelazione acqua calda
- 17 - Caldaia Vapore
- 18 - Valvola di sicurezza
- 19 - Rubinetto vapore
- 20 - Lancia erogazione acqua
- 21 - Elettrovalvola vapore

CIRCUITO IDRAULICO ESPRESSO/INSTANT



- 1 - Elettrovalvola entrata acqua
- 2 - Filtro meccanico
- 3 - Raccordo recupero condensa
- 4 - Air break
- 5 - Termostati di sicurezza
- 6 - Elettrovalvola acqua calda
- 7 - Termostati antiebollizione
- 8 - Elettrovalvole soplubili
- 9 - Sonda rilevamento temperatura

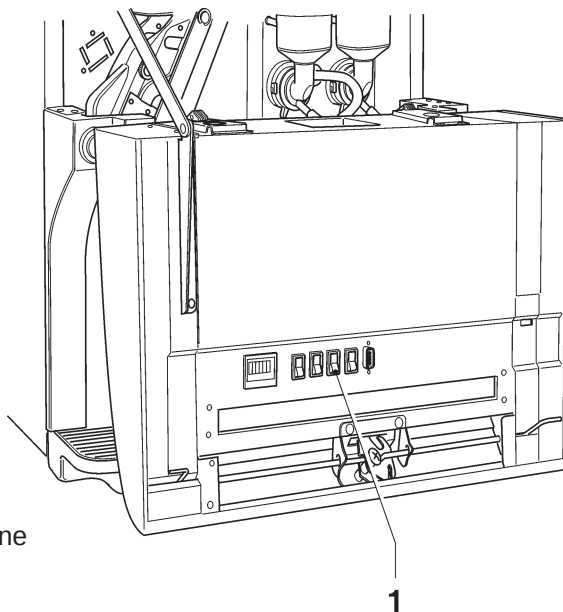
- 10 - Contatore volumetrico
- 11 - Pompa gruppo caffè
- 12 - Caldaia caffè
- 13 - Elettrovalvola erogazione caffè
- 14 - Gruppo infusore
- 15 - Mixer solubili
- 16 - Ugelli Erogazione
- 17 - Ugello divisore di flusso
- 18 - Bacinella fondi

Riepilogo Menu Programmazione

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

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

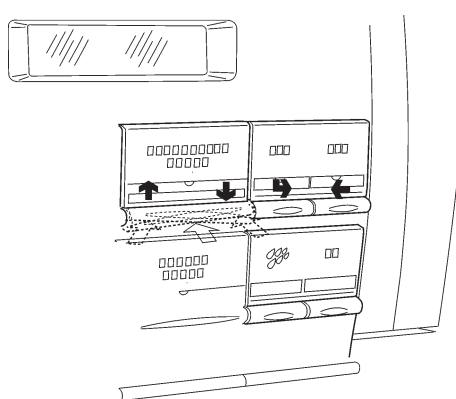
Per poter entrare nei menu di programmazione occorre premere il pulsante di programmazione posto sul lato interno della porta.



1 - Pulsante entrata programmazione

L'apparecchio si pone nella modalità Menu del Caricatore.

Per muoversi all'interno dei menu utilizzare ora i tasti mostrati nella figura:



Tasti di scorrimento UP (↑) and DOWN (↓)

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

Tasto di conferma / invio (→)

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

Tasto di uscita (←)

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

Riepilogo Menu "Caricatore"

1 - STATISTICHE

1.1 - STAMPA STATIST.

- 1.1.1 - STAMPA PARZIALE
 - 1.1.1.1 - STAMPA CNT. SEL.
 - 1.1.1.2 - STAMPA CNT.FASCE
 - 1.1.1.3 - STAMPA CNT.SCON.
 - 1.1.1.4 - STAMPA CNT.GUAS.
 - 1.1.1.5 - STAMPA DATI GET.
- 1.1.2 - STAMPA TOTALE
- 1.1.3 - STAMPA TOT. DMR

1.2 - STAMPA STAT.REL.

- 1.2.1 - STAMPA PARZIALE
 - 1.2.1.1 - STAMPA CNT. SEL.
 - 1.2.1.2 - STAMPA CNT.FASCE
 - 1.2.1.3 - STAMPA CNT.SCON.
 - 1.2.1.4 - STAMPA CNT.GUAS.
 - 1.2.1.5 - STAMPA DATI GET.
- 1.2.2 - STAMPA TOTALE
- 1.2.3 - STAMPA TOT. DMR

1.3 - VISUAL. STATIST.

- 1.3.1 - VIS.CONT. SELEZ.
 - 1.3.1.1 - VIS.CONT.SINGOLI
 - 1.3.1.2 - VIS.CONT. TOTALI
 - 1.3.1.3 - VIS.CONT. NU-MAN
- 1.3.2 - VIS.CONT. FASCE
- 1.3.3 - VIS.CONT. SCONTI
- 1.3.4 - VIS.CONT. GUASTI
- 1.3.5 - VIS.DATI GETTON.
 - 1.3.5.1 - VIS. DATI AUDIT
 - 1.3.5.2 - VIS.CNT.INCASS.



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



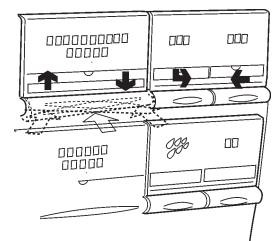
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Riepilogo Menu "Caricatore"

1.4 - VIS.STAT. RELAT.

1.4.1 - VIS.CONT. SELEZ.

1.4.1.1 - VIS.CONT.SINGOLI

1.4.1.2 - VIS.CONT. TOTALI

1.4.1.3 - VIS.CONT. NU-MAN

1.4.2 - VIS.CONT. FASCE

1.4.3 - VIS.CONT. SCONTI

1.4.4 - VIS.CONT. GUASTI

1.4.5 - VIS.DATI GETTON.

1.4.5.1 - VIS. DATI AUDIT

1.4.5.2 - VIS.CNT.INCASS.

1.5 - CANC. STAT. REL.

1.5.1 - CANCELL.PARZIALE

1.5.1.1 - CANC.CONT.SELEZ.

1.5.1.2 - CANC.CONT.SCONTI

1.5.1.3 - CANC.CONT.GUASTI

1.5.1.4 - CANC. DATI GETT.

1.5.2 - CANC. TOTALE

2 - SET PREZZI SING.

2.1 - PREZZO FASCIA 0

2.2 - PREZZO FASCIA 1

2.3 - PREZZO FASCIA 2

2.4 - PREZZO FASCIA 3

2.5 - PREZZO FASCIA 4

3 - GESTIONE TUBI

3.1 - CARICAMENTO TUBI

3.2 - SCARICAMEN. TUBI

4 - TEMPERAT.CALDAIE



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



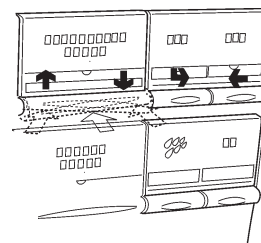
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Riepilogo Menu "Caricatore"

5 - TEST

5.1 - EROG. COMPLETA

5.2 - EROG. SOLO ACQUA

5.3 - EROG. SOLO POLV.

6 - GSM

6.1 - RESET CNT.PREAL.

7 - EVADTS

7.1 - CONNESSIONE



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



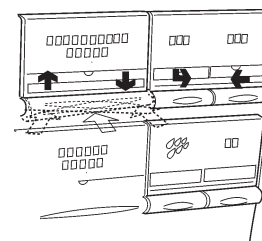
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Riepilogo Menu "Tecnico"

1 - GUASTI

1.1 - LETTURA GUASTI

1.2 - RESET GUASTI

1.3 - NEON DA F. SERV.

2 - SET PARAMETRI

2.1 - CASH

2.1.1 - PREZZI

2.1.1.1 - SET PREZZI SING.

2.1.1.1.1 - PREZZO FASCIA 0

2.1.1.1.2 - PREZZO FASCIA 1

2.1.1.1.3 - PREZZO FASCIA 2

2.1.1.1.4 - PREZZO FASCIA 3

2.1.1.1.5 - PREZZO FASCIA 4

2.1.1.2 - SET PREZZI GLOB.

2.1.1.2.1 - PREZZO FASCIA 0

2.1.1.2.2 - PREZZO FASCIA 1

2.1.1.2.3 - PREZZO FASCIA 2

2.1.1.2.4 - PREZZO FASCIA 3

2.1.1.2.5 - PREZZO FASCIA 4

2.1.1.3 - FASCE ORARIE

2.1.1.3.1 - SET DATA E ORA

2.1.1.3.2 - FASCIA ORARIA 1

2.1.1.3.3 - FASCIA ORARIA 2

2.1.1.3.4 - FASCIA ORARIA 3

2.1.1.3.5 - FASCIA ORARIA 4

2.1.2 - GETTONIERE

2.1.2.1 - SET GETTONIERE

2.1.2.2 - RESTO SUBITO

2.1.3 - PUNTO DECIMALE



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



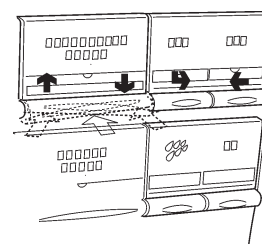
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Riepilogo Menu "Tecnico"

2.2 - SELEZIONI

2.2.1 - SET ACQUE

2.2.1.1 - DOSI ACQUE

2.2.1.2 - SET FRULLINO

2.2.1.2.1 - SET DOSI FRULL.

2.2.1.2.2 - SET MODAL. FRUL.

2.2.1.3 - TAR. ELETTROVAL.

2.2.1.4 - SGOCCIOLAMENTO

2.2.1.5 - SET ACQUA A STEP

2.2.1.6 - PREINFUS Z3000 V

2.2.1.7 - NOZZLE HOT WATER

2.2.2 - SET POLVERI

2.2.2.1 - DOSI POLVERI

2.2.2.2 - SET CICLI POLV.

2.2.2.3 - TARAT. DOSATORI

2.2.2.4 - DOSI POLV. GLOB.

2.2.3 - STATO SELEZIONE

2.2.4 - TASTO $\longleftrightarrow$ SEL.

2.2.5 - DOPPIO TASTO

2.2.6 - VERIFICA N. SEL.

2.2.7 - SET COD.PRODOTTO

2.3 - PARAMETRI DA

2.3.1 - TEMPERAT.CALDAIE

2.3.2 - TANICA

2.3.3 - ABIL. TASTO LAV.

2.3.4 - CICLI VELOCI

2.3.5 - FILTRO - ACQUA

2.3.6 - ABIL. LAV. AUTO.

2.3.7 - ENERGY SAVING

2.3.7.1 - SET ENERGY SAV.

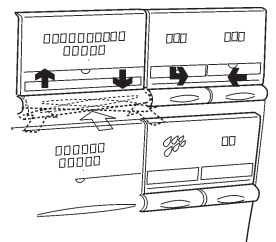
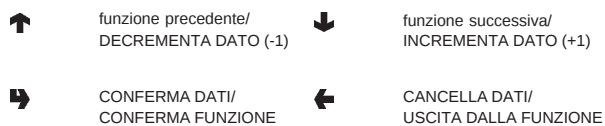
2.3.7.2 - PARAMET. EN.SAV.

2.3.8 - DEC. CYCLE

2.3.9 - MOBILETTO ATTREZ

2.3.a - PREMACINATURA

2.3.b - NUM. MAX CONTAT.



Riepilogo Menu "Tecnico"

2.4 - DISPLAY

2.4.1 - LINGUA

2.4.1.1 - PRIMA LINGUA

2.4.1.2 - SECONDA LINGUA

2.4.2 - MSG PROMOZIONALE

2.4.2.1 - ABIL.MSG PROMOZ.

2.4.2.2 - IMPOS.MSG PROMO.

2.4.3 - REGOL. CONTRASTO

2.5 - PRESELEZIONI

2.5.1 - 1/2 CARAFFA

2.5.1.1 - ABIL. SELEZIONE

2.5.1.2 - VARIAZIONE DOSE

2.5.1.3 - VARIAZ. PREZZO

2.5.2 - CARAFFA

2.5.3 - EXTRA ZUCCHERO

2.5.4 - ZUCCHERO -

2.5.5 - ZUCCHERO +

2.5.6 - ACQUA +

2.5.7 - ACQUA -

2.5.8 - STRONG

2.5.9 - LIGHT

2.5.A - CAFFE 2

2.5.B - EXTRA LATTE

2.5.C - MOKKA

2.5.D - ZUCCHERO +/-

2.5.E - ACQUA +/-

2.5.F - POLVERE +/-



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



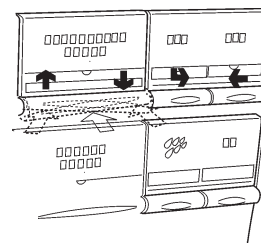
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Riepilogo Menu "Tecnico"

2.6 - VARIE

2.6.1 - DATI GRUPPO FB

2.6.1.1 - GRUPPO FRESH B.1

2.6.1.2 - GRUPPO FRESH B.2

2.6.2 - JUG FACILITIES

2.6.3 - PASSWORD

2.6.3.1 - SET PASSWORD

2.6.3.2 - ABILIT. PASSWORD

2.6.3.3 - PWD AZZ. CONTAT.

2.6.3.4 - PWD JUG FACILITY

2.6.3.5 - PWD FREE VENDING

2.6.3.6 - PWD BLOCCO TAST.

2.6.3.7 - PWD LAVAGGI

2.6.3.8 - PWD SEL. PROVA

2.6.3.9 - PWD RESET FILTRO

2.6.3.A - PWD RESET FONDI

2.6.4 - ABIL.MENU CARIC.

2.6.5 - GRUPPO ES

2.6.6 - LAV. GRUPPO AUT.

3 - STATISTICHE

3.1 - CNT. ELETTRONICO

3.1.1 - VISUAL. BATTUTE

3.1.2 - RESET BAT.ACCEN.

3.2 - VISUAL. STATIST.

3.2.1 - VIS.CONT. SELEZ.

3.2.1.1 - VIS.CONT.SINGOLI

3.2.1.2 - VIS.CONT. TOTALI

3.2.1.3 - VIS.CONT. NU-MAN

3.2.2 - VIS.CONT. FASCE

3.2.3 - VIS.CONT. SCONTI

3.2.4 - VIS.CONT. GUASTI

3.2.5 - VIS.DATI GETTON.

3.2.5.1 - VIS. DATI AUDIT

3.2.5.2 - VIS.CNT.INCASS.



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



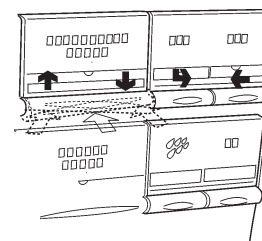
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Riepilogo Menu "Tecnico"

3.3 - CANCELL.STATIST.

3.3.1 - CANCELL.PARZIALE

3.3.1.1 - CANC.CONT.SELEZ.

3.3.1.2 - CANC.CONT.SCONTI

3.3.1.3 - CANC.CONT.GUASTI

3.3.1.4 - CANC. DATI GETT.

3.3.2 - CANC. TOTALE

3.4 - VIS.STAT. RELAT.

3.4.1 - VIS.CONT. SELEZ.

3.4.1.1 - VIS.CONT.SINGOLI

3.4.1.2 - VIS.CONT. TOTALI

3.4.1.3 - VIS.CONT. NU-MAN

3.4.2 - VIS.CONT. FASCE

3.4.3 - VIS.CONT. SCONTI

3.4.4 - VIS.CONT. GUASTI

3.4.5 - VIS.DATI GETTON.

3.4.5.1 - VIS. DATI AUDIT

3.4.5.2 - VIS.CNT.INCASS.

3.5 - CANC. STAT. REL.

3.5.1 - CANCELL.PARZIALE

3.5.1.1 - CANC.CONT.SELEZ.

3.5.1.2 - CANC.CONT.SCONTI

3.5.1.3 - CANC.CONT.GUASTI

3.5.1.4 - CANC. DATI GETT.

3.5.2 - CANC. TOTALE

3.6 - ABIL.BATT.ACCEN.

3.7 - STAMPA STATIST.

3.7.1 - STAMPA PARZIALE

3.7.1.1 - STAMPA CNT. SEL.

3.7.1.2 - STAMPA CNT.FASCE

3.7.1.3 - STAMPA CNT.SCON.

3.7.1.4 - STAMPA CNT.GUAS.

3.7.1.5 - STAMPA DATI GET.

3.7.2 - STAMPA TOTALE

3.7.3 - STAMPA TOT. DMR



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



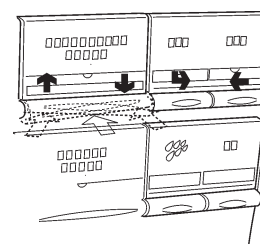
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Riepilogo Menu "Tecnico"

3.8 - STAMPA STAT.REL.

- 3.8.1 - STAMPA PARZIALE
 - 3.8.1.1 - STAMPA CNT. SEL.
 - 3.8.1.2 - STAMPA CNT.FASCE
 - 3.8.1.3 - STAMPA CNT.SCON.
 - 3.8.1.4 - STAMPA CNT.GUAS.
 - 3.8.1.5 - STAMPA DATI GET.
- 3.8.2 - STAMPA TOTALE
- 3.8.3 - STAMPA TOT. DMR

4 - TEST

4.1 - EROGAZIONI PROVA

- 4.1.1 - EROG. COMPLETA
- 4.1.2 - EROG. SOLO ACQUA
- 4.1.3 - EROG. SOLO POLV.

4.2 - FUNZ. SPECIALI

- 4.2.1 - GIRO GRUPPO
- 4.2.2 - SGANCIO DOSE
- 4.2.3 - SVUOTAM. CALDAIA
- 4.2.4 - INSTALL. MANUALE

4.3 - AUTOTEST

5 - VARIE

5.1 - ANAGRAFICA DA

- 5.1.1 - DATA INSTALLAZ.
- 5.1.2 - PROGRAM. COD. DA
- 5.1.3 - PROG.COD.GESTORE



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



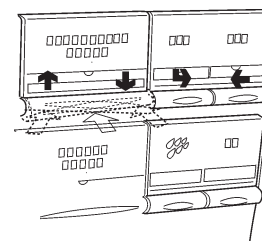
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



Riepilogo Menu "Tecnico"

5.2 - INIZIALIZZ. DB

5.3 - EVADTS

5.3.1 - PASS CODE

5.3.2 - SECURITY CODE

5.3.3 - CONNESSIONE

5.4 - UPKEY

5.4.1 - GESTIONE SETUP

5.4.1.1 - UPKEY->DISTR.

5.4.1.2 - DISTR.->UPKEY

5.4.1.3 - CANCELLA

5.4.1.4 - CANC.TUTTI

5.4.2 - GESTIONE STATIS.

5.4.2.1 - DISTR.->UPKEY

5.4.2.2 - CANCELLA

5.4.2.3 - CANC.TUTTI

6 - GSM

6.1 - GSM PIN CODE

6.2 - PREALLARMI GSM

6.2.1 - SOGLIE PREALLAR.

6.2.2 - RESET CNT.PREAL.

6.3 - NUMERO BATTERIA



funzione precedente/
DECREMENTA DATO (-1)



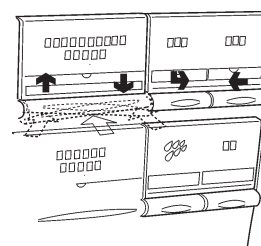
funzione successiva/
INCREMENTA DATO (+1)



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE

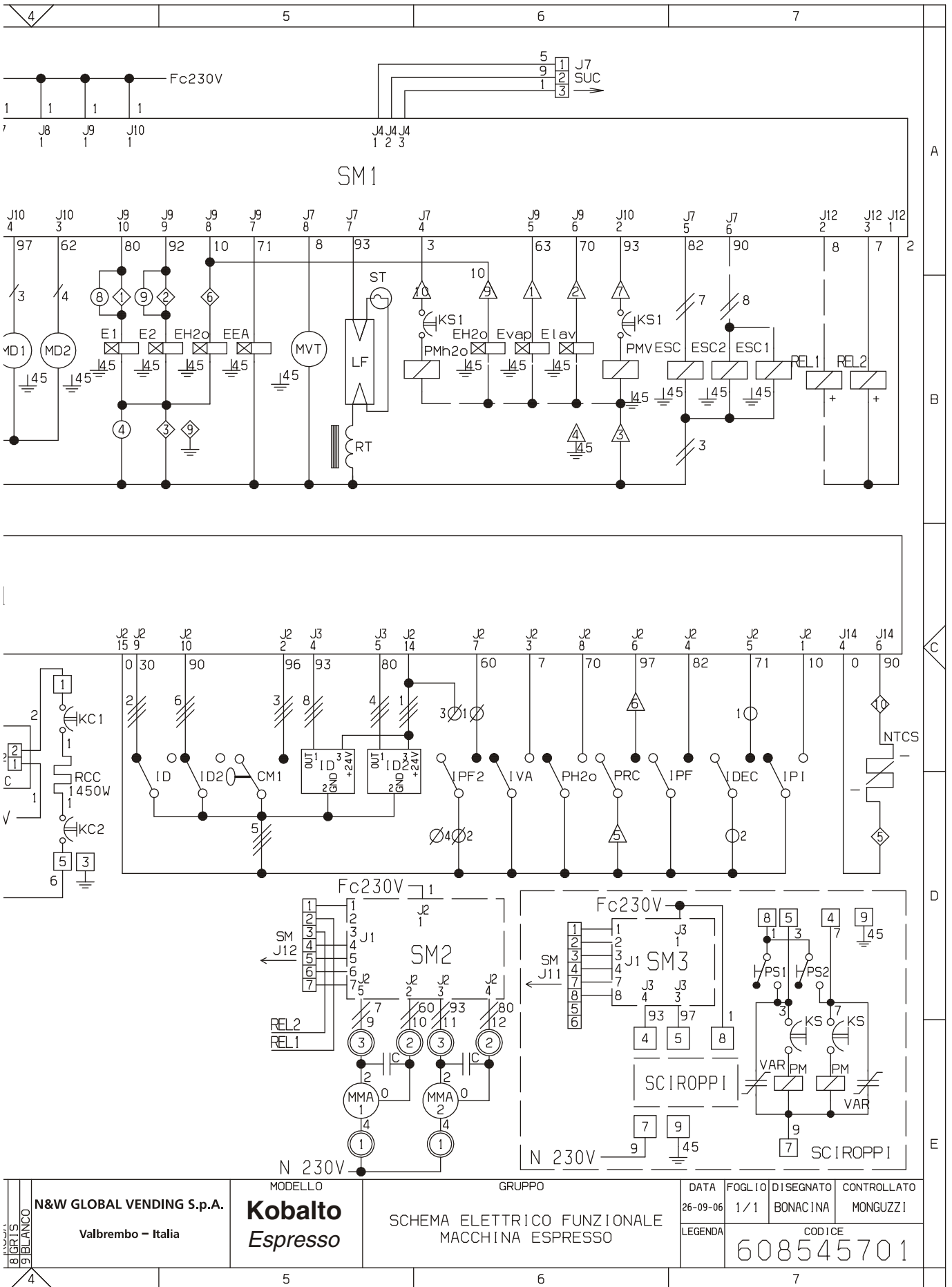


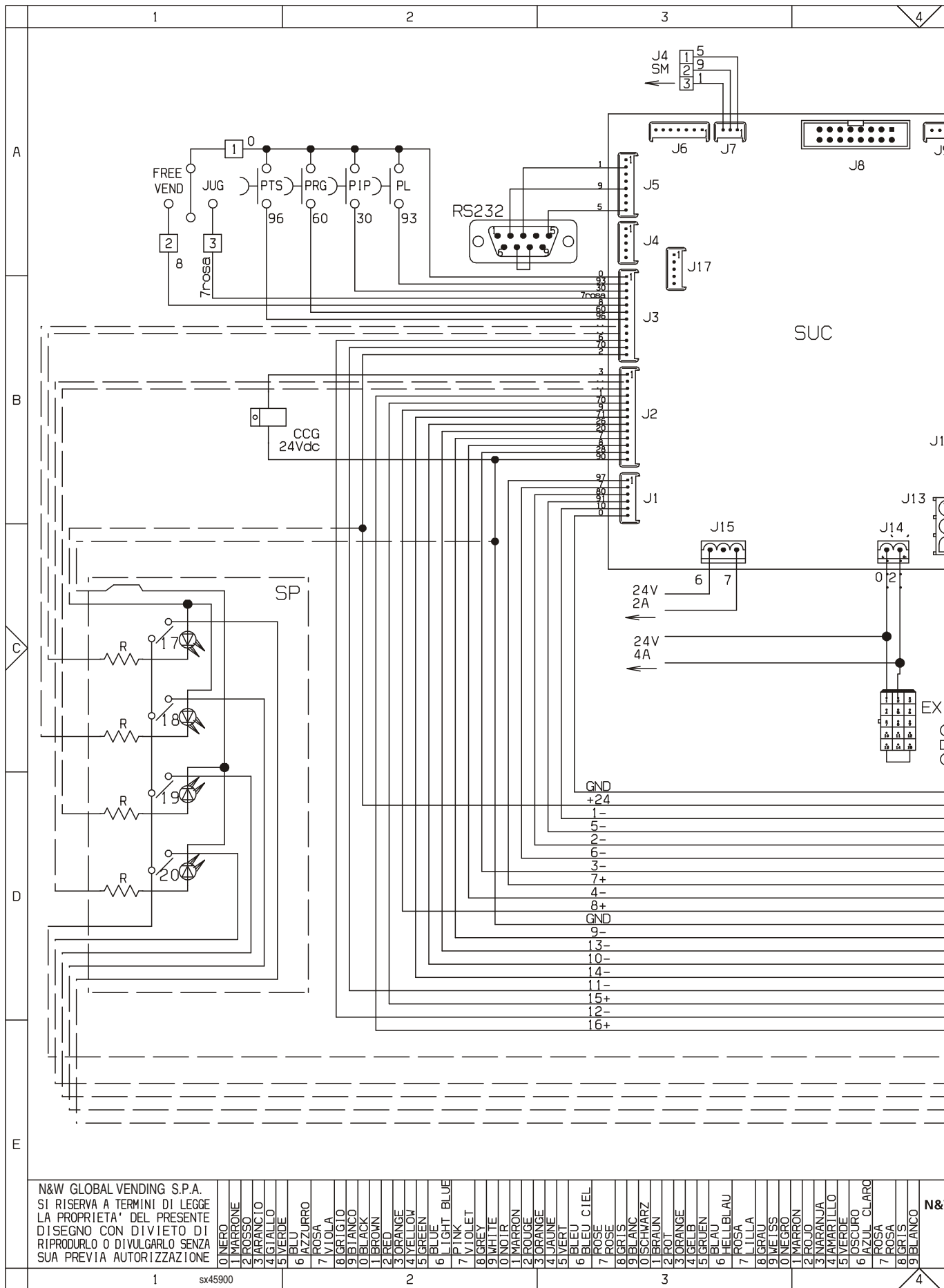
CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



LEGENDA SCHEMA ELETTRICO

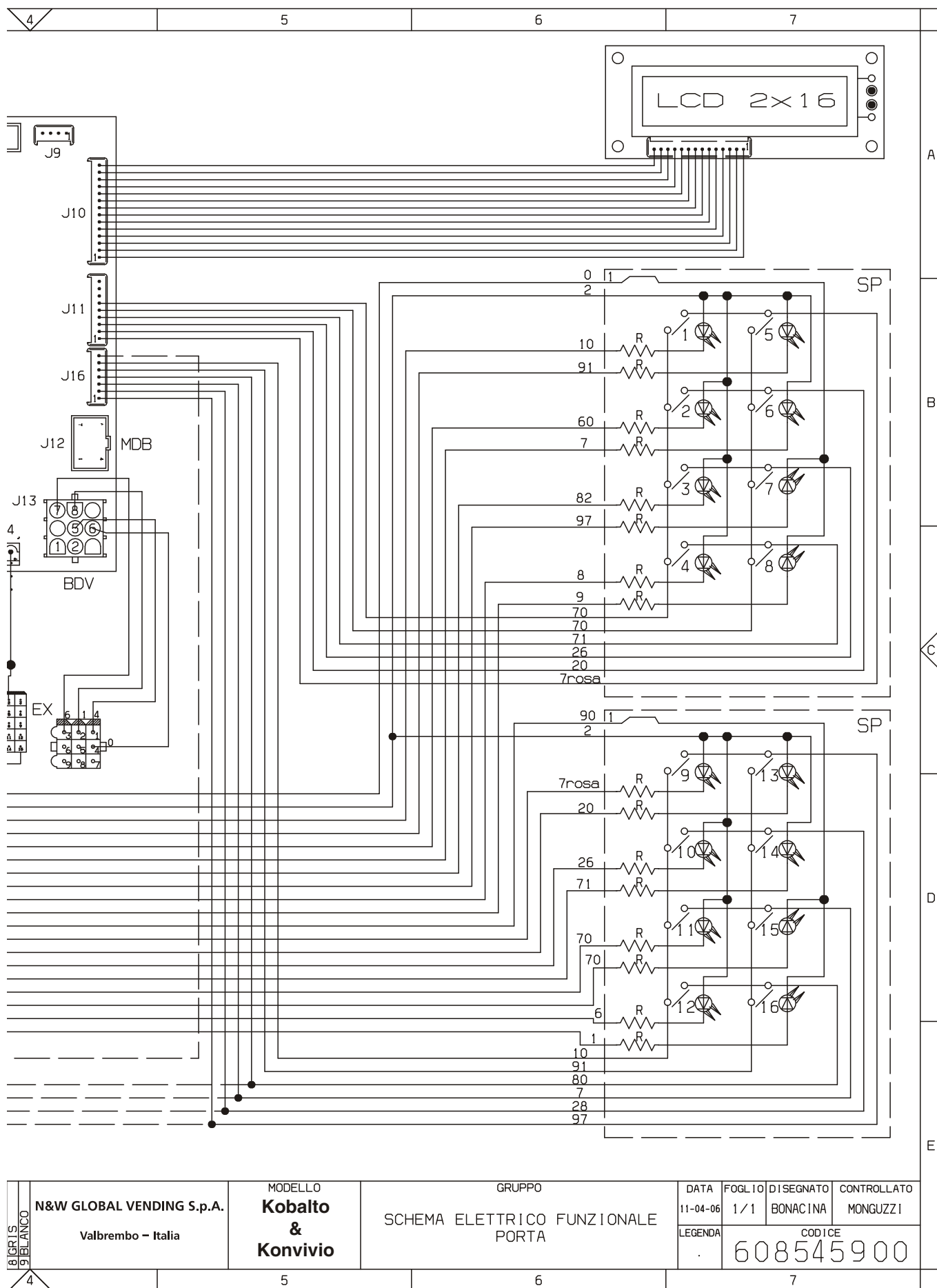
SIGLA	DESCRIZIONE	SIGLA	DESCRIZIONE
BDV	CONNETTORE PER GETTONIERE BDV	MDB	CONNETTORE PER GETTONIERA MDB
C	CONDENSATORE	MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI
CCG	CONTACOLPI GENERALE	MMA	MOTORE REGOLAZIONE MACINE
CM1	CAMMA MOTORE GRUPPO CAFFE'	MVT	MOTOVENTILATORE
CV	CONTATORE VOLUMETRICO	NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
E1-...	ELETTROVALVOLA SOLUBILI	NTCS	SONDA TEMPERATURA CALDAIA SOLUBILI
EEA	ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA	P1-...	PULSANTI DI SELEZIONE
EH2O	ELETTROVALVOLA ACQUA CALDA	PH2O	PULSANTE ACQUA CALDA
ELAV	ELETTROVALVOLA LAVAGGIO MILKER	PIP	PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
ER	ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'	PL	PULSANTE LAVAGGIO
ESC1-.	ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'	PM	POMPA
ESP1-.	ELETTROVALVOLA SPURGO	PMV	POMPA CALDAIA VAPORE
EVAP	ELETTROVALVOLA VAPORE	PRC	PRESSOSTATO CALDAIA VAPORE
EX	CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTI	PS1-..	PULSANTE SCIROPPO
FA	FILTRO ANTIDISTURBO	RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
FREE	INTERRUTTORE VENDITA LIBERA	RCS	RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
ID1-..	INTERRUTTORE DOSE CAFFE'	RCV	RESISTENZA CALDAIA VAPORE
IDEC	INTERRUTTORE SPORTELLO DECAFFEIN	REL1-.	RELE'
IP	INTERRUTTORE PORTA	RG	RESISTENZA RISCALDAMENTO GRUPPO
IPF1-.	INTERRUTTORI PIENO FONDI	RL30	SEGNALATORE LIVELLO CALDAIA
IPV	INTERRUTTORE DI SICUREZZA	RS232	PRESA SERIALE
IVA	INTERRUTTORE VUOTO ACQUA	RT	REATTORE
JUG	INTERRUTTORE "JUG FACILITIES"	SM1	SCHEDA CONTROLLO
KC1-..	KLIXON CALDAIA CAFFE'	SM2	SCHEDA ESPANSIONE
KS	PROTETTORE TERMICO CALDAIA	SM3	SCHEDA RELE'
KS1-..	KLIXON DI SICUREZZA	SP	SCHEDA PULSANTI
LCD	DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI	ST	STARTER
LF	LAMPADA	STRC	SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
M	MOTORE GRUPPO CAFFE'	SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE
MAC1-.	MACININO CAFFE'	TR	TRASFORMATORE
MAX	SONDA LIVELLO ACQUA	TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
MD1-..	MOTODOSATORI SOLUBILI	VAR	VARISTORE





N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

N&



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

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

