

Colibrì

SEMI-AUTOMATIC

Espresso
Instant

IT

Italiano



DOC.NO. **H 197I 00**
EDITION 1 01-2003

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295

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, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392, 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: **89/392, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392, 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: **89/392, 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 **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **89/392, 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 **89/392, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **89/392, 89/336, 73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.



ANTONIO CAVO

C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK[®]

CERTIFICATE

IQNet and
CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

Via Roma, 24 - I-24030 VALBREMBO (BG)

for the following field of activities
Design, manufacturing and sale of
electromechanical vending machines
has implemented and maintains a
Quality Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001

Issued on: 2000 - 03 - 31

Registration Number: IT - 12979

- IQNet -
THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

Catherine Neville
President of IQNet



Gianrenzo Prati
President of CISQ

Members of IQNet (registered associations):
AENOR Spain, AFAQ France, AIB-Vinçotte International Belgium, ARCEP Portugal, CISQ Italy,
CQS Czech Republic, DQS Germany, DS Denmark, ELOT Greece, FCAV Brazil, HKQAA Hong Kong,
ICONTEC Colombia, IRAM Argentina, IQA Japan, KEMA Netherlands, KSA-QA Korea, MSZT Hungary, NCS Norway,
NSAI Ireland, OQS Austria, PCBC Poland, PSB Singapore, QAS Australia, QMI Canada, SFS Finland,
SII Israel, SIQ Slovenia, SQS Switzerland

IQNet is represented in the USA by the following IQNet members: AFAQ, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI and QMI

Federazione - Federation

CISQ

a member of IQNet

CISQ is an Italian Federation
dedicated to independent
control and certification of
Quality Management Systems
in order to improve
the level of product quality.

CISQ is a multi sector, independent,
non-profit Federation of Italian
associations for the certification
of company management systems,
each operating in its own sector
of responsibility.

CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI QUALITÀ AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

esq

CERTIFICATO n. _____
CERTIFICATE n. **9130.ZAVE**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITÀ DI
NE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

UNITÀ OPERATIVE
OPERATIVE UNITS

Via Roma, 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

È CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD
UNI EN ISO 9001

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
CONCERNING THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e commercializzazione di
apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la
distribuzione automatica e la ristorazione
Design, manufacturing and sale of
electromechanical/electronic vending machines

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS
OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

Prima emissione
First issue
1 Giugno 1994

Emissione corrente
Current issue
31 Marzo 2000

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di
Qualità con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ S.p.A.
The validity of the certificate is submitted to annual audit and a reassessment of the entire Quality System
within three years according to IMQ S.p.A. rules

IMQ - VALQUINTO (BG) - 20138 MILANO

Qualità con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ S.p.A.
The validity of the certificate is submitted to annual audit and a reassessment of the entire Quality System
within three years according to IMQ S.p.A. rules

SINCERT
SISTEMI QUALITÀ

EA: 19

00001/0001 - 0001/0001

SOMMARIO

PREMESSA	PAG. 2	STATI DI FUNZIONAMENTO	PAG. 13
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO	PAG. 2	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	PAG. 13
IN CASO DI GUASTO	PAG. 2	FUNZIONAMENTO IN MANUTENZIONE	PAG. 14
TRASPORTO E STOCCAGGIO	PAG. 2	AUTOTEST	PAG. 15
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	PAG. 3	SVUOTAMENTO AIR BREAK	PAG. 15
AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE	PAG. 3	VISUALIZZAZIONE STATISTICHE	PAG. 15
AVVERTENZE PER L'UTILIZZO	PAG. 3	STAMPA STATISTICHE	PAG. 15
AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE	PAG. 3	AZZERAMENTO STATISTICHE	PAG. 15
CARATTERISTICHE TECNICHE	PAG. 3	CONTATORE GENERALE	PAG. 15
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	PAG. 4	PROGRAMMAZIONE	PAG. 16
ACCESSORI	PAG. 4	VISUALIZZAZIONE GUASTI ATTUALI	PAG. 16
CARICAMENTO E PULIZIA	PAG. 5	PROGRAMMAZIONE DOSI ACQUA E POLVERE	PAG. 17
INTERRUTTORE PORTA	PAG. 5	PROGRAMMAZIONE PREZZI	PAG. 17
MANUTENZIONE E DISINFEZIONE	PAG. 5	PROGRAMMAZIONE PREZZI E STATO DEI TASTI	PAG. 17
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI	PAG. 5	PROGRAMMAZIONE MONETA BASE E PUNTO DECIMALE	PAG. 18
COMANDI E INFORMAZIONI	PAG. 5	SISTEMI DI PAGAMENTO	PAG. 18
RUMOROSITÀ	PAG. 5	PROGRAMMAZIONE VALIDATORE	PAG. 18
CARICAMENTO CAFFÈ	PAG. 6	INIZIALIZZAZIONE	PAG. 18
CARICAMENTO PRODOTTI SOLUBILI	PAG. 6	IMPOSTAZIONE CODICE MACCHINA	PAG. 18
SANITIZZAZIONE MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI	PAG. 6	CONFIGURAZIONE MACCHINA	PAG. 19
LAVAGGIO MIXER	PAG. 7	CONTATORE BATTUTE	PAG. 19
PULIZIA DEL SERBATOIO DI ALIMENTAZIONE IDRICA	PAG. 7	IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE	PAG. 19
PULIZIA BACINELLE FONDI	PAG. 8	IMPOSTAZIONE LINGUA	PAG. 19
PULIZIA SETTIMANALE GRUPPO CAFFÈ	PAG. 8	TEMPO FRULLATURA	PAG. 19
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	PAG. 8	PASSWORD ACCESSO PROGRAMMAZIONE	PAG. 19
INSTALLAZIONE	PAG. 9	VENDITE SPECIALI	PAG. 19
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	PAG. 9	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	PAG. 19
ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA	PAG. 9	PREMACINATURA	PAG. 19
COLLEGAMENTO ELETTRICO	PAG. 10	FUNZIONI DIRETTE	PAG. 19
INTERRUTTORE PORTA	PAG. 10	INSTALLAZIONE	PAG. 19
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	PAG. 10	AZZERAMENTO GUASTI	PAG. 19
DECALCIFICATORE	PAG. 10	MANUTENZIONE	PAG. 20
INSERIMENTO TARGHETTE	PAG. 10	PREMESSA GENERALE	PAG. 20
INIZIALIZZAZIONE	PAG. 11	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	PAG. 20
RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO	PAG. 11	RIGENERAZIONE DEL DECALCIFICATORE	PAG. 21
FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ	PAG. 11	SANITIZZAZIONE ANNUALE	PAG. 21
CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ	PAG. 11	FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI	PAG. 22
CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	PAG. 12	SCHEDA CONTROLLO	PAG. 22
TARATURE STANDARD	PAG. 12	SCHEDA PULSANTI	PAG. 23
REGOLAZIONE TARATURA VOLUME	PAG. 12	CIRCUITI IDRAULICI	PAG. 24
CAMERA INFUSIONE	PAG. 13	MENU MANUTENZIONE	PAG. 25
REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA	PAG. 13	MENU PROGRAMMAZIONE	PAG. 28
REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ	PAG. 13	SCHEMI ELETTRICI	PAG. 35

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.

I distributori della gamma Colibrì sono concepiti per adattarsi alle più disparate esigenze di utenza.

In questo manuale sono descritte tutte le possibili configurazioni con le relative prescrizioni di sicurezza e di manutenzione.

Per i dispositivi non di serie viene specificata l'indicazione "optional".

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO E DELLE CARATTERISTICHE

Ogni apparecchio è identificato da uno specifico numero di matricola, rilevabile dalla targhetta caratteristica, 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:

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 - 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

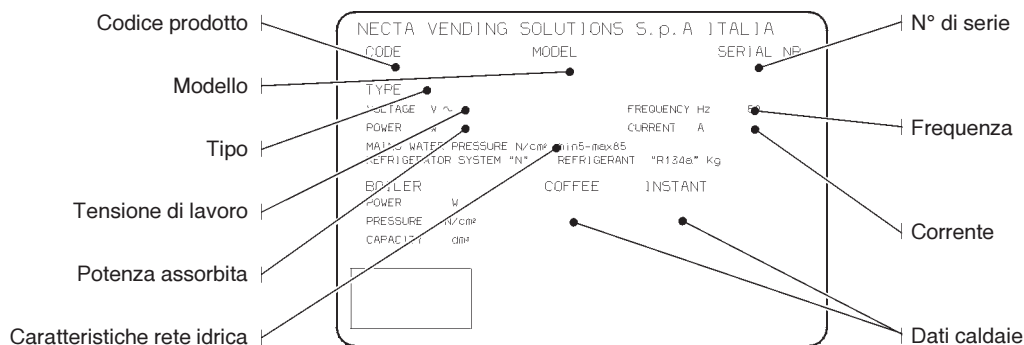
Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuare con particolare cura. E' possibile sollevare l'apparecchio, con carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso.

Va, invece, evitato di:

- rovesciare 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.



POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

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

L'apparecchio deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm. dalla stessa per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso deve essere coperto con panni o simili. L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°.

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili forniti di corredo.

Importante!!

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

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

Posizionamento su mobiletto

L'apparecchio può essere posizionato su tavolo od altro idoneo supporto (altezza suggerita mm. 820).

E' consigliabile utilizzare dove possibile l'apposito mobiletto dove si possono alloggiare, la bacinella scarichi, il kit di autoalimentazione idrica, il sistema di pagamento 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.

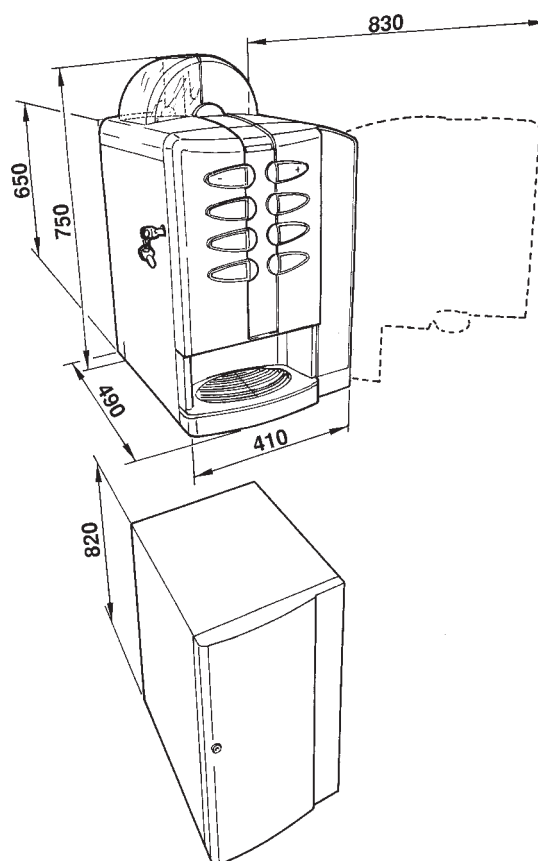
AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE

Qualora l'apparecchio venga destinato alla demolizione, è obbligatorio attenersi alle leggi vigenti per la salvaguardia dell'ambiente. In particolare:

- i materiali ferrosi, plastici o altro vanno smaltiti in depositi autorizzati;
- il materiale isolante va recuperato da ditte specializzate.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI



Altezza	=	mm. 650
Altezza con contenitore	=	mm. 750
Larghezza	=	mm. 410
Profondità	=	mm. 490
Ingombro a porta aperta	=	mm. 830
Altezza mobiletto	=	mm. 820

Peso

Colibri	Espresso	Instant
Kg.	38	33

Tensione di alimentazione	V~	230
Frequenza di alimentazione	Hz	50
Potenza installata	W	1.850

SISTEMA DI PAGAMENTO

L'apparecchio è fornito con predisposizione per validatore frontale. Sono previsti appositi kit per montare sistemi di pagamento con protocollo Executive o MDB o BDV.

Nell'apparecchio può trovare posto il sistema di pagamento "cashless", mentre il sistema di pagamento "change giver" deve essere alloggiato nell'apposito mobiletto di supporto (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.

CASSA MONETE

In plastica con serratura disponibile come accessorio.

ALIMENTAZIONE IDRICA

Da rete con pressione d'acqua compresa tra 5 e 85 N/cm². Nel mobiletto è possibile montare un kit di autoalimentazione idrica (optional).

REGOLAZIONI POSSIBILI

- granulometria caffè espresso
- dosi caffè ed acqua volumetriche
- dosi prodotti solubili a tempo
- temperatura tramite software (vedi "impostazione temperatura" nel menu programmazione)

CONSENSI

- presenza acqua
- presenza caffè
- temperatura di funzionamento raggiunta

SICUREZZE

- interruttore porta
- presenza bacinella fondi caffè (solo modelli espresso)
- termostato sicurezza caldaia a riarmo manuale
- inceppamento galleggiante air-break (solo con alimentazione da rete)
- elettrovalvola anti allagamento (solo con alimentazione da rete)
- 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

Capacità contenitori (Kg)	Espresso	Instant
Caffè in grani	2	-
Caffè instant	-	0.5 - 1
Latte	0.8	0.8
Cioccolata	1.4	1.4
Tè	-	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:

	Espresso	Instant
bevanda per 30 erogazioni	0,96 l	1,21 l
temperatura media bevanda	76,2° C	76,1° C
Consumo		
raggiungimento temperatura	28,6 Wh	28,6 Wh
per 24 h di stand-by	1.414 Wh	1.414 Wh
per 30 erogazioni /ora	171,2 Wh	152,9 Wh

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

ACCESSORI

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

I kit di montaggio sono corredati 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.

1 Capitolo

CARICAMENTO E PULIZIA

INTERRUTTORE 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.

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

MANUTENZIONE E DISINFEZIONE

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore di un distributore automatico è responsabile dell'igiene dei circuiti alimentari, per prevenire la formazione di batteri, e della manutenzione.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMANDI E INFORMAZIONI

Sul lato esterno della porta (vedi fig. 1) sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

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

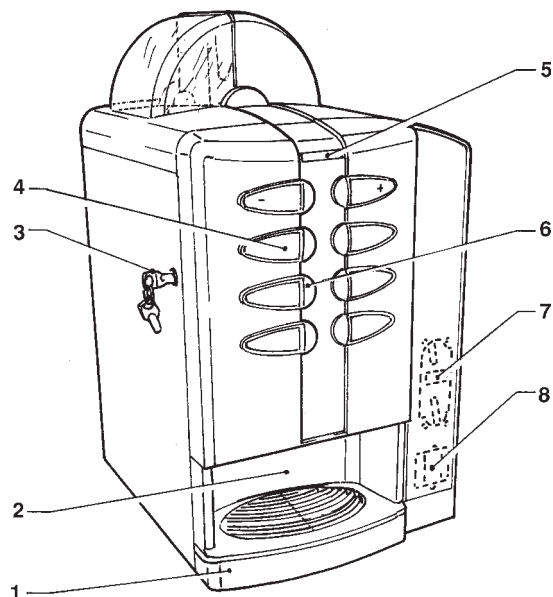


Fig. 1

- 1 - Bacinella fondi liquidi
- 2 - Vano erogazione
- 3 - Serratura
- 4 - Spazi per targhette prodotti
- 5 - Display alfanumerico
- 6 - Pulsanti di selezione
- 7 - Predisposizione per validatore frontale
- 8 - Predisposizione per sistemi di pagamento "cashless"

Sul lato interno della scheda pulsanti è posto il pulsante di Programmazione che dà accesso alle funzioni dell'apparecchio.

Premendo una volta il pulsante, l'apparecchio si pone in modo "Manutenzione";

premendo due volte il pulsante di programmazione l'apparecchio si pone nel modo "Programmazione".

Premendo in sequenza il pulsante di selezione n. 3 e il pulsante di selezione 6, l'apparecchio esegue automaticamente le operazioni di riempimento del circuito idraulico.

RUMOROSITÀ'

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

CARICAMENTO CAFFÈ

L'apertura del coperchio è possibile solo a porta aperta. Sollevare il coperchio e riempire il contenitore caffè assicurandosi che la serranda sia completamente aperta (vedi fig. 2).

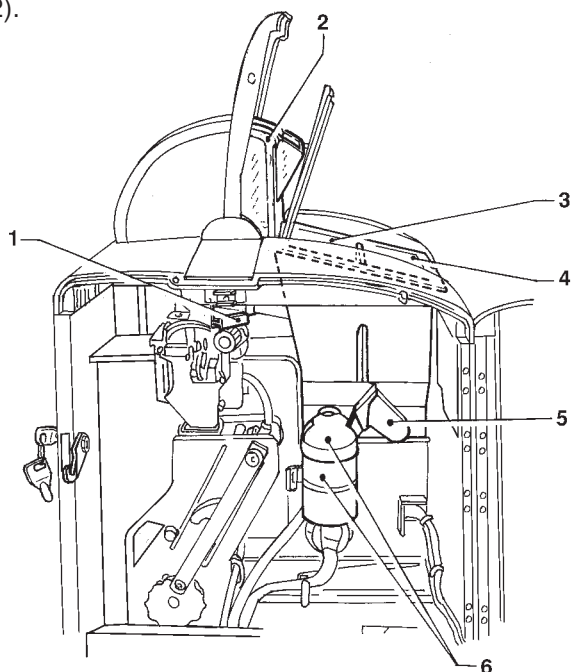


Fig. 2

- 1 - Serranda contenitore caffè
- 2 - Contenitore caffè
- 3 - Contenitore latte
- 4 - Contenitore cioccolato
- 5 - Scivolo polvere
- 6 - Convogliatore polvere

CARICAMENTO PRODOTTI SOLUBILI

L'apertura dei coperchi è possibile solo a porta aperta. Dopo aver sollevato il relativo coperchio, introdurre nei singoli contenitori i prodotti da distribuire avendo cura di non comprimerli, per evitarne l'impaccamento. Assicurarsi che i prodotti non contengano grumi.

SANITIZZAZIONE MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

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:

- cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- beccuccio erogazione caffè;
- scivolo zucchero;
- vano erogazione.
- asportare (vedi fig. 3) dai mixer gli imbuto delle polveri, gli imbuto acqua, i convogliatori, i cassette deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;

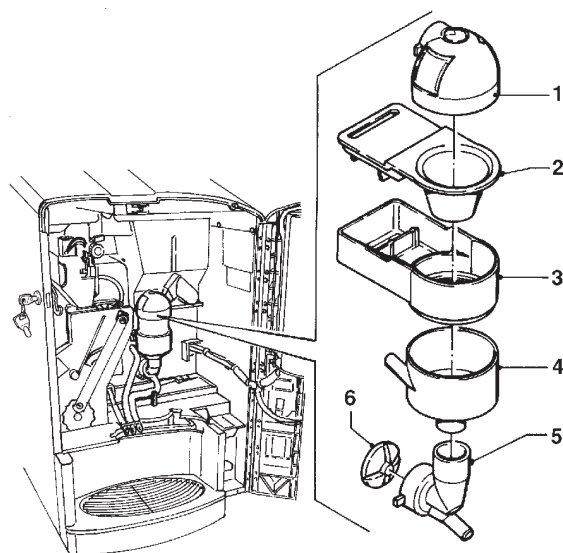
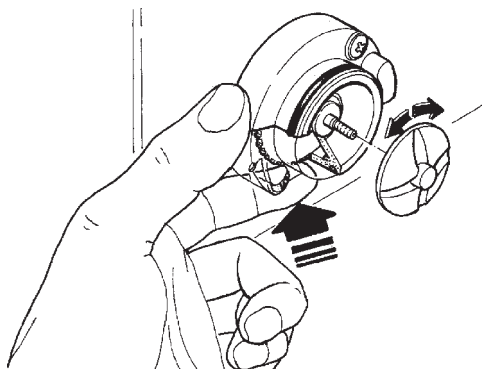


Fig. 3

- 1 - convogliatore polveri
- 2 - imbuto polveri
- 3 - cassetto deposito polveri
- 4 - imbuto acqua
- 5 - convogliatore
- 6 - ventolina frullatore

- per smontare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito (vedi fig. 4) il disco montato sull'albero del motore

Fig. 4



- 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 clorodetergenti.

- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione clorodetergente 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 clorodetergente;
- 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.

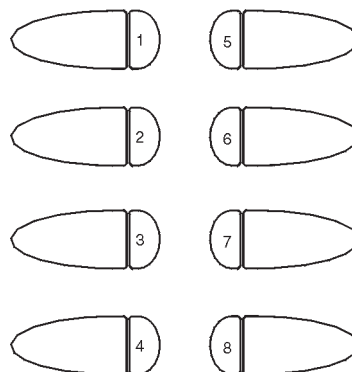
LAVAGGIO MIXER

L'operazione di lavaggio mixer 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.

Va effettuata anche dopo le operazioni di sanitizzazione mixer, come descritto nel relativo capitolo.

Il lavaggio del mixer si effettua a porta chiusa operando come segue:

- premere per 2 secondi il tasto 8
Sul display appare la richiesta di inserimento password;
- premendo in sequenza i tasti 4 4 8 8 il lavaggio viene attivato.



PULIZIA DEL SERBATOIO DI ALIMENTAZIONE IDRICA (OPTIONAL)

Per gli apparecchi che utilizzano il serbatoio d'acqua posizionato nel mobiletto è necessario eseguire, almeno settimanalmente, la sanificazione del serbatoio con i prodotti clorodetergenti usati per i mixer.

PULIZIA BACINELLE FONDI

Le bacinelle fondi sono facilmente estraibili anche a porta chiusa (vedi fig. 5) 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 di caffè è stato raggiunto con il messaggio "Svuota bacinella".

Dopo alcune selezioni l'apparecchio andrà in blocco.

La bacinella fondi andrà svuotata senza spegnere la macchina, per permettere al software di riconoscere l'operazione.

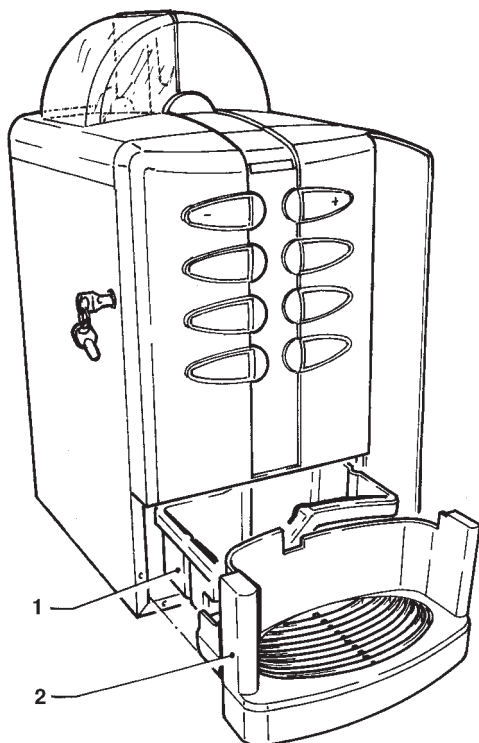


Fig. 5

- 1 - Bacinella fondi caffè
- 2 - Bacinella vano erogazioni

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

L'azzeramento dei contatori battute si effettua a porta chiusa operando come segue:

- premere per 2 secondi il tasto 8
Sul display appare la richiesta di inserimento password;
- premendo in sequenza i tasti 4231 i contatori vengono azzerati.

PULIZIA SETTIMANALE 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. 14).

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 clorodetergenti utilizzati per i mixer.
- vuotare completamente il dosatore caffè erogando fino alla segnalazione di vuoto.
- vuotare completamente il circuito idraulico.

2 Capitolo INSTALLAZIONE

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

L'apparecchio deve essere installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32° C.

Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia (vedi fig. 6).

La chiusura della porta è possibile solo dopo aver estratto la chiave.

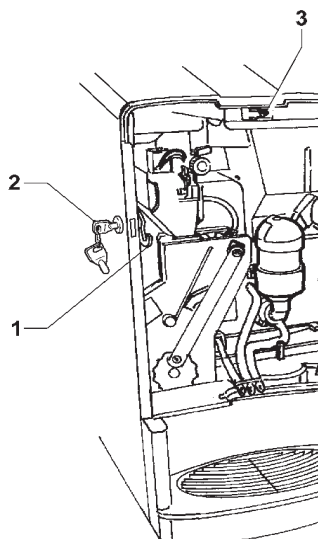


Fig. 6

- 1 - Chiavistello serratura porta
- 2 - Serratura porta
- 3 - Interruttore porta

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

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

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

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

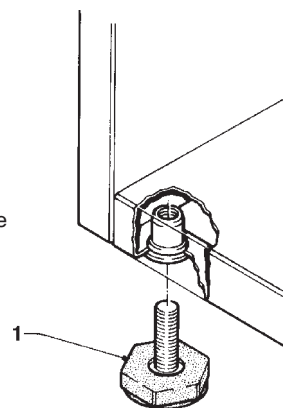
Importante!!

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

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili (vedi fig. 7) forniti di corredo.

Fig. 7

- 1 - piedino regolabile



ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

Il distributore 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 5 e 85 N/cm² (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 minimi di 6 mm.) la rete idrica al raccordo 3/4" gas della elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 8).

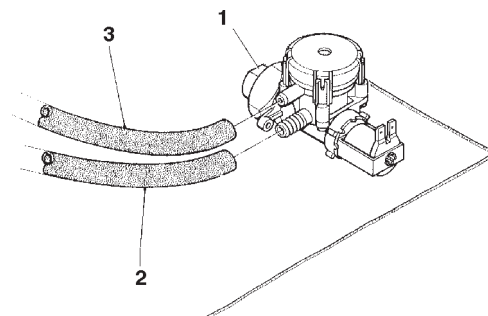


Fig. 8

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

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

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 8) 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. 8);
- aprire il rubinetto e dare tensione all'apparecchio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230 V~, protetto con fusibili da 10 A.

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

- il valore della tensione di alimentazione sia compreso nei limiti raccomandati per i punti di collegamento;
- l'interruttore generale abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri una disinserzione onnipolare dalla rete con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

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

Il cavo di alimentazione è del tipo con spina non separabile. L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento (vedi fig.9) dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi del tipo HO5 RN-F o HO5 VV-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

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.

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

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

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

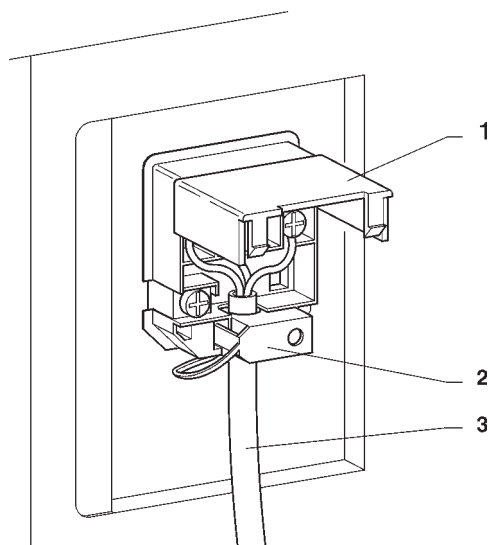


Fig.9

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

INTERRUTTORE PORTA

Aperto la porta, un apposito microinterruttore toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura.

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 disconnettere l'apparecchio dalla rete.

Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia (vedi fig. 6).

Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione a porta aperta devono essere eseguite con la chiave dell'interruttore porta inserita e, perciò, da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

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.

- Montare il validatore ed accertarsi che la programmazione dei parametri relativi sia corretta.

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

I sistemi "cashless" possono essere alloggiati nell'apparecchio (vedi fig. 1); altri sistemi di pagamento quali "change giver" devono essere alloggiati fisicamente nel mobiletto di supporto (optional).

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

Nel caso di acqua molto dura è possibile montare un decalcificatore da 2 lt di resine a scambio ionico nel mobiletto.

I decalcificatori, disponibili come accessorio, vanno periodicamente rigenerati secondo le indicazioni del costruttore. Per motivi igienici e funzionali, va evitato l'utilizzo di depuratori di capacità superiore.

INSERIMENTO TARGHETTE

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

INIZIALIZZAZIONE

L'apparecchio è progettato per adattarsi a più mercati. Il software è in grado di gestire tutte le possibili configurazioni.

Questo rende necessario procedere, prima della messa in funzione, all'impostazione di alcuni parametri.

"modello"

E' necessario definire se l'apparecchio è Espresso o Instant.

"nazione"

inteso come tipologia di dosi base per le varie selezioni (es. IT caffè corto = 40 cc - FR caffè corto = 60 cc).

Le "nazioni" previste sono:

It - Fr - Es

"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"

intesa come alimentazione idrica da serbatoio. Può essere abilitata o disabilitata (alimentazione idrica da rete):

RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

All'accensione dell'apparecchio vengono controllate le condizioni dell'air-break (vuoto o pieno), della pompa (azionamento elettrico e portata d'acqua) e della caldaia (in pressione o meno).

Se le condizioni lo richiedono, l'apparecchio effettua automaticamente un ciclo di installazione e cioè:

- il display visualizzerà "Installazione" per tutta la durata del ciclo;
- apertura dell'elettrovalvola di rete o partenza della pompa di autoalimentazione fino al riempimento dell'air-break;
- apertura dell'elettrovalvola latte per dar sfogo all'aria in caldaia ed immissione di 400 cc. di acqua.

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.

IMPORTANTE!!!

Se nel circuito idraulico si formano vuoti d'acqua consistenti, ad esempio per operazioni di manutenzione, è possibile che all'accensione dell'apparecchio venga effettuato automaticamente un ciclo di installazione

Versioni con serbatoio interno

Sui modelli con serbatoio interno, alla prima accensione è NECESSARIO eseguire manualmente la procedura di installazione (vedi capitolo relativo).

FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

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

Richiedendo una selezione caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè (vedi fig. 13).

Quando il dosatore è pieno, la dose di macinato viene sganciata nel gruppo caffè.

Il caffè cade nella camera di infusione (1) disposta verticalmente (vedi fig. 10).

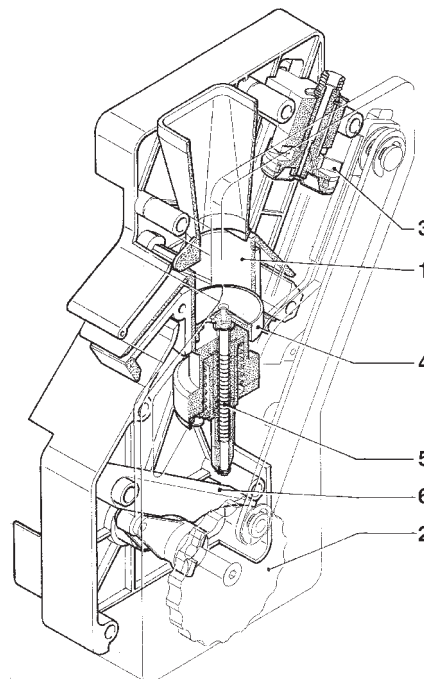


Fig. 10

- 1 - Camera d'infusione
- 2 - Disco esterno
- 3 - Pistone superiore
- 4 - Pistone inferiore
- 5 - Molla di preinfusione
- 6 - Leva oscillante

La manovella del motoriduttore innestata sul disco esterno (2) al gruppo, ruota di 180° causando l'oscillazione della camera di infusione e la discesa del pistone superiore (3).

Per effetto della pressione d'acqua la molla di preinfusione (5) cede ed il pistone inferiore (4) si abbassa di 4 mm. consentendo la formazione di un cuscino d'acqua che permette lo sfruttamento uniforme della pastiglia caffè.

Al termine dell'erogazione, durante una pausa di 3 secondi, la molla di preinfusione (5) espelle lo strato d'acqua attraverso la 3^a via dell'elettrovalvola di erogazione comprimendo leggermente la pastiglia di caffè sfruttata.

Il completamento della rotazione del motoriduttore produce il sollevamento dei pistoni e della pastiglia tramite la leva oscillante (6).

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 inferiore.

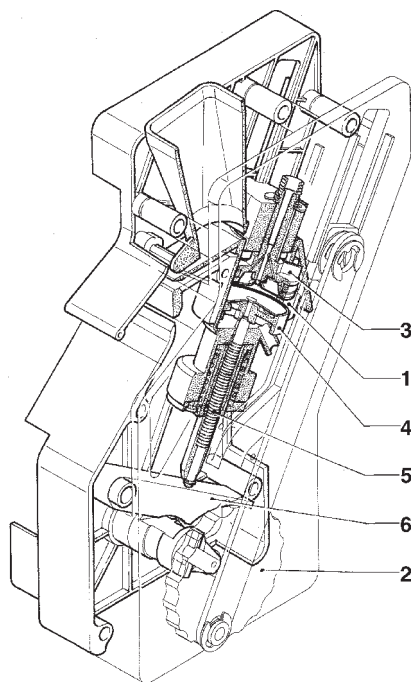


Fig. 11

- 1 - Camera d'infusione
- 2 - Disco esterno
- 3 - Pistone superiore
- 4 - Pistone inferiore
- 5 - Molla di preinfusione
- 6 - Leva oscillante

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

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

per il caffè

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

La granulometria del caffè macinato.

La grammatura del caffè macinato.

La temperatura di erogazione.

La dose di acqua.

per i solubili

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 solubili, 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) $70 \pm 80^\circ$ circa;
- temperatura solubili (all'ugello) $70 \pm 80^\circ$ circa;

La taratura standard del distributore abbinata tutte le selezioni allo stesso prezzo espresso in N° di monete base.

REGOLAZIONE TARATURA VOLUME CAMERA INFUSIONE

Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 5,5 a 8,5 gr., posizionando correttamente il pistone superiore.

Per variare la posizione del pistone (vedi fig. 12) occorre:

- sfilare l'anello elastico dalla sede;
- alloggiare il pistone nelle tacche appropriate e cioè:
 - .tacche meno profonde per dosi da 5,5 a 7,5 gr.;
 - .tacche più profonde per dosi da 6,5 a 8,5 gr.

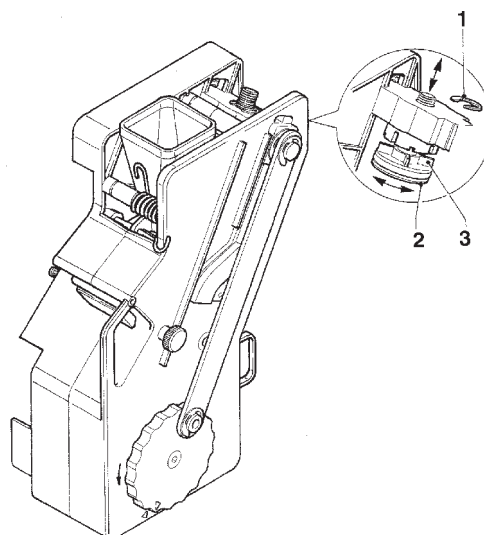


Fig. 12

- 1 - Anello elastico
- 2 - pistone superiore
- 3 - alette di riferimento

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino (vedi fig. 13) e più precisamente:

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

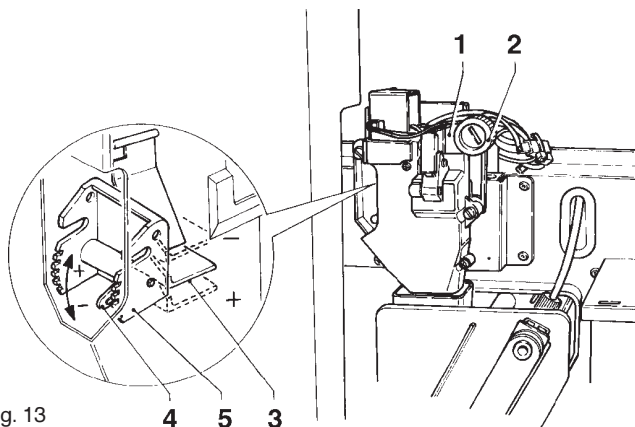


Fig. 13

- 1 - Macinino
- 2 - Manopola di regolazione macinatura
- 3 - Regolo dose
- 4 - Levetta regolazione dose
- 5 - Tacche di riferimento

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 2 selezioni per controllare con sicurezza la nuova granulometria del macinato:

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

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

La levetta di regolazione dose può essere posizionata in una delle 6 tacche di riferimento tenendo presente che:

- alzando la levetta la dose aumenta;
- abbassando la levetta la dose diminuisce;
- ogni tacca varia la dose di circa 0,25 gr.

Inoltre, ruotando completamente verso l'alto la levetta è possibile svincolare il dente dalla gola sul regolo di dose (vedi fig. 13) e riposizionarlo in una diversa per variare la regolazione media a:

- basso 6 gr. $\pm$ 0,5
- medio 7 gr. $\pm$ 0,5
- alto 8 gr. $\pm$ 0,5

Per prelevare la dose sarà sufficiente asportare il gruppo caffè e premere il pulsante "6" dalle "Funzioni speciali" del menu "manutenzione" (vedi paragrafo relativo).

Importante!!!

Per rimontare il gruppo caffè, prestare molta attenzione al posizionamento del pistone. Le tacche di riferimento sul disco esterno e sul corpo del gruppo devono combaciare (vedi fig. 14).

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 riepilogati nella seguente tabella:

DISPLAY	FUNZIONI
Normale utenza	
"In Funzione"	accettazione monete erogazione selezioni
Manutenzione	
"Manutenzione"	erogazioni di prova manutenzione D.A.
Programmazione	
"Programmazione"	programmazione

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

Dando tensione, viene visualizzata per alcuni secondi la scritta "Rev. X.X" (X.X indica il numero della release del software) dopo di che il distributore si pone in normale utenza.

I possibili messaggi del display, in relazione alle operazioni in corso possono essere:

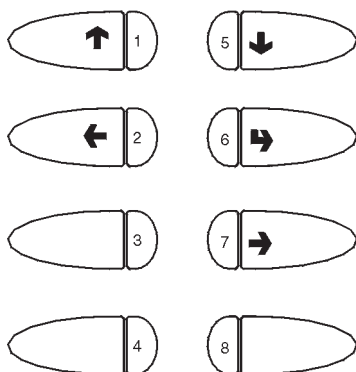
DISPLAY	FUNZIONE
"In Funzione"	Pronto.
"Prezzo:...."	Visualizzazione prezzo selezione prenotata
"Credito:....."	Visualizzazione credito introdotto.
"Fuori Servizio"	Apparecchio fuori servizio
"In Preparazione"	Preparazione della bevanda
"In Riscaldamento"	Attesa raggiungimento temperatura
"Installazione"	Installazione in corso
"Sel. Disabilit."	Selezione disabilitata
"Caffè fuori S."	Solo per i modelli espresso Gruppo caffè fuori servizio
"Prelevare"	Bevanda pronta

FUNZIONAMENTO IN MANUTENZIONE

Premendo una volta il pulsante di programmazione posto sull'alto interno della scheda pulsanti (vedi fig. 17) l'apparecchio si pone nello stato "Manutenzione".

Sul display viene visualizzata la scritta "Manutenzione" per due secondi circa e in seguito la prima voce del menu "Statistiche" che permette la gestione dei dati.

Nel modo manutenzione i pulsanti di selezione assumono la funzione di:



- 1 - Funzione precedente/Incrementa dato (+1)
- 2 - Uscita dalla funzione/Cancellazione di modifica
- 3 -
- 4 -
- 5 - Funzione successiva/Decrementa dato (-1)
- 6 - Conferma funzione/conferma dato
- 7 - Modifica dato
- 8 -

Premendo il tasto "" si accede alle funzioni di:

- visualizzazione statistiche

- stampa statistiche

- cancella statistiche

- visualizzazione conta colpi

Scorrendo il menu con i tasti "" e "" si evidenziano le seguenti funzioni:

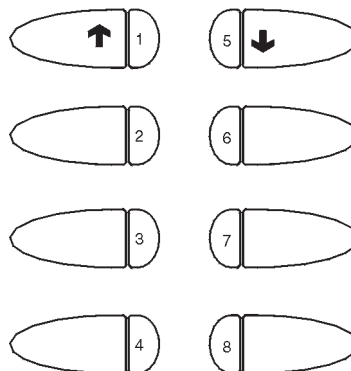
- | | |
|-----------------|----------------------------|
| "Sel. Complete" | erogazione di prova |
| "Solo Polvere" | erogazione di sola polvere |
| "Solo Acqua" | erogazione di sola acqua |

Premendo il tasto "" i tasti di selezione riassumono per 7 secondi la funzione originale, rendendo possibile effettuare le selezioni di prova previste in ogni funzione.

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."

FUNZIONI SPECIALI

Quando il display è posizionato sulle "Funzioni speciali" i tasti assumono la funzione di:



- 1 - Funzione precedente
- 2 - Macinatura e sgancio di una dose di caffè
- 3 -
- 4 - Autotest
- 5 - Funzione successiva
- 6 - Rotazione gruppo caffè
- 7 -
- 8 - Svuota air break

Per pesare la dose di caffè utilizzando la funzione "macinatura e sgancio" è necessario smontare il gruppo caffè. La funzione resta comunque abilitata.

Se accidentalmente una dose di caffè venisse sganciata con il gruppo montato sarà necessario effettuare una rotazione gruppo per scaricare il caffè in eccesso.

AUTOTEST

La funzione permette di controllare il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio.

Prima di eseguirla è necessario togliere la bacinella fondi, togliere i contenitori polveri e smontare il gruppo caffè.

Premendo il tasto "4" verrà visualizzata la scritta "AUTOTEST" lampeggiante.

Con il tasto "2" è possibile rinunciare all'operazione, confermando con il tasto "6" si dà inizio al ciclo di autotest.

In sequenza:

- attivazione motore satori per 2 secondi
- attivazione motore frullatori per 2 secondi
- (solo per modelli espresso) rotazione gruppo caffè, macinatura e sgancio caffè al raggiungimento della dose
- (solo per modelli espresso) presenza bacinella fondi; l'apparecchio resta in attesa fino a che non venga inserita manualmente la bacinella
- controllo tastiera; l'apparecchio visualizza il numero del pulsante che deve essere premuto e resta in attesa dell'attuazione prima di passare al tasto successivo (il numero 9 identifica il pulsante di lavaggio).

SVUOTAMENTO AIR BREAK

Questa funzione vuota parzialmente l'air break erogando acqua dall'elettrovalvola latte per 8 secondi prima di bloccare l'apparecchio per consentire piccoli spostamenti senza travaso d'acqua; per ripristinare la normale funzionalità è necessario spegnere e riaccendere l'apparecchio stesso.

Trasporti su lunghi percorsi, specie se prevedono l'utilizzo di automezzi, vanno effettuati dopo aver vuotato manualmente il circuito idraulico.

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE

Premendo il tasto "F" quando il display è posizionato sulla funzione "visualizzazione statistiche" vengono visualizzati in sequenza i dati memorizzati e cioè:

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per prezzo;
- 3 - contatore per tipo di monete incassate;
- 4 - contatore incassi totali;
- 5 - contatore guasti.

STAMPA STATISTICHE

Collegando una stampante seriale RS-232 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 nel paragrafo "visualizzazione statistiche"; sulla stampa viene riportato anche il codice macchina e il numero progressivo delle stampe effettuate.

Il progressivo di stampa è azzerabile solo inizializzando la macchina.

Per collegare la stampante operare come segue:

- Premendo il tasto "F" quando il display è posizionato sulla funzione "stampa statistiche" viene visualizzata la richiesta "Confermi?";
- collegare ed accendere la stampante prima di confermare;
- premendo il tasto di conferma "F" la stampa avrà inizio.

AZZERAMENTO STATISTICHE

Premendo il tasto "F" quando il display è posizionato sulla funzione "azzeramento statistiche" viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?" lampeggiante.

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

CONTATORE GENERALE

L'apparecchio memorizza in questo contatore tutte le selezioni e non è possibile azzerarlo.

Questa funzione consente di leggere il contatore o di visualizzare il contatore stesso all'accensione dell'apparecchio.

Premendo il tasto "F" quando il display è posizionato sulla funzione "Contacoli generale" viene visualizzato lo stato (ON/OFF) della funzione; con il tasto "F" lo stato viene visualizzato in modo lampeggiante e può essere modificato con i tasti "↑" e "↓".

Una ulteriore pressione del tasto "F" visualizzerà il valore memorizzato per 3 secondi.

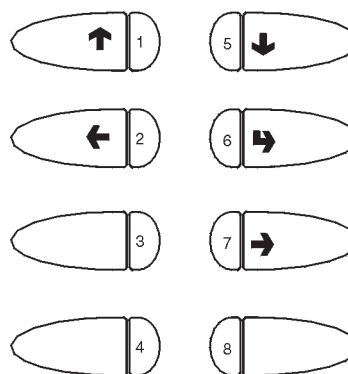
PROGRAMMAZIONE

Premendo due volte il pulsante di programmazione posto sul lato interno della scheda pulsanti (vedi fig. 20) l'apparecchio si pone nello stato "Programmazione".

Sul display viene visualizzata la scritta "Programmazione" per 2 secondi circa ed in seguito la prima voce del menu programmazione che permette le seguenti funzioni:

"Guasti Attuali"	lettura guasti attuali
"Dosi Acqua"	taratura dosi acqua
"Dosi Polveri"	taratura dosi polveri
"Set Prezzi"	impostazione prezzi
"Set Prezzi/tasto"	abbinamento prezzi/tasto abilita/disabilita tasto
"Moneta Base / PD"	impostazione valore moneta base e posizione punto decimale
"Sistemi pagamento"	validatore totalizzatore Executive standard Executive price holding Executive UKEY Executive ECS
"Inizializzazione"	inizializzazione RAM
"Codice macchina"	impostazione del codice di identificazione macchina
"Configuraz. Macc."	impostazione prestazioni dell'apparecchio
"Contatore battute"	Impostazione del numero di selezioni raggiunto il quale l'apparecchio si blocca
"Messaggio promoz."	Abilitazione e impostazione messaggio promozionale
"Lingua"	Impostazione della lingua nella quale visualizzare i messaggi sul display
"Tempo frullatura"	tempo di frullatura del caffè instant
"Password"	Abilitazione richiesta password per entrare in programmazione
"Vendite speciali"	Free vend e jug facilities
"Impostazione temp."	Programmazione temperatura
"Premacinatura"	Abilitazione premacinatura

Nel modo "programmazione" i pulsanti della tastiera assumono la funzione di:



- 1 - Funzione precedente / Incrementa dato (+1)
- 2 - Uscita dalla funzione / Cancellazione di modifica
- 3 - Installazione apparecchio
- 4 -
- 5 - Funzione successiva / Decrementa dato (-1)
- 6 - Conferma funzione / conferma dato
- 7 - Modifica dato
- 8 - Azzeramento guasti

I tasti preceduti dal simbolo permettono di spostarsi nel menu o di modificare i dati, gli altri eseguono la funzione direttamente.

VISUALIZZAZIONE GUASTI ATTUALI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Guasti Attuali" del menu "programmazione", premendo il tasto di conferma viene visualizzato il codice di errore del guasto presente; premendo in successione il tasto viene visualizzato il codice di errore del guasto successivo eventualmente presente.

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

I guasti previsti vengono evidenziati nei seguenti casi:

GUASTO AIR-BREAK

La macchina si blocca se dopo aver erogato acqua per 150 impulsi di contatore volumetrico il micro interruttore non abbia mai segnalato la mancanza d'acqua.

GUASTO CALDAIA

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

GUASTO 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 secondi.

GUASTO DATI RAM

I dati contenuti nell'EEPROM (il chip che memorizza le variazioni di taratura) sono errati e devono essere recuperati dalla EEPROM, perdendo tutti i dati statistici.

Sul display appare la scritta lampeggiante "INIZIALIZZARE".

GUASTO VUOTO ACQUA

Modd. con alimentazione idrica da rete

La macchina si blocca se per 10 secondi il microinterruttore dell'air-break resta chiuso. Alla pressione di un tasto di selezione l'elettrovalvola entrata acqua viene eccitata per verificare un eventuale ritorno dell'acqua in rete.

Se l'apparecchio è equipaggiato con il contenitore fondi liquidi (alloggiato nel mobiletto) dotato di segnalatore di pieno, l'elettrovalvola resta eccitata in attesa del ritorno d'acqua in rete.

Modd. con kit alimentazione idrica

La macchina si blocca quando il serbatoio contiene una quantità d'acqua inferiore a 300 cc. circa.

GUASTO PERDITA ACQUA

Nel caso vi sia stata una richiesta d'acqua dell'air-break senza che siano stati effettuati prelievi (selezioni, lavaggi ecc.) l'apparecchio blocca ulteriori richieste d'acqua.

GUASTO VENTOLINA

Mancato conteggio entro un tempo max., del contatore volumetrico.

GUASTO GRUPPO CAFFÈ

E' dovuto ad un blocco meccanico del gruppo o alla mancanza del gruppo. La macchina non viene bloccata, ma vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

GUASTO VUOTO CAFFÈ

Se dopo aver macinato per 15 secondi, la dose di caffè non viene raggiunta, vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

GUASTO SGANCIO DOSE 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.

GUASTO PIENO FONDI

Se l'apparecchio è equipaggiato con il contenitore fondi liquidi (alloggiato nel mobiletto) dotato di segnalatore di pieno, l'apparecchio si blocca.

PROGRAMMAZIONE DOSI ACQUA E POLVERE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Dose Acqua" o sulla funzione "Dose Polveri" del menu "programmazione" è possibile variare le dosi relative.

Le varie dosi sono individuate da un codice dose che viene di volta in volta visualizzato sul display.

Il codice dose individua le dosi d'acqua e polvere di una certa selezione; la variazione di dosi di una selezione ha effetto anche sulle selezioni composte in cui il codice dose è utilizzato.

Per la corrispondenza dei codici dose riferirsi alla tabella dosi selezioni.

I valori delle dosi visualizzati sul display sono espressi in:

- decimi di secondo per le polveri;

- N° impulsi del contatore volumetrico per le acque.

Premendo il tasto conferma "↵" dal menu "programmazione" si accede alla lista dei codici dose che può essere scorsa con i tasti "↓" e "↑".

Premendo il tasto modifica "→", questo valore viene visualizzato lampeggiante e può essere modificato.

PROGRAMMAZIONE PREZZI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Set Prezzi" (programmazione prezzi) del menu "programmazione" è possibile variare gli 8 prezzi di vendita memorizzati.

Il valore dei prezzi è espresso in numero di monete base.

Premendo il tasto conferma "↵" dal menu "programmazione" si accede alla lista prezzi che può essere scorsa con i tasti "↓" e "↑".

Premendo il tasto modifica "→", questo valore viene visualizzato lampeggiante e può essere modificato.

PROGRAMMAZIONE PREZZI E STATO DEI TASTI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Set Prezzi/Tasto" (abbinamento prezzi) del menu "programmazione" è possibile variare l'abbinamento del tasto ad uno dei prezzi memorizzati e/o lo stato di una selezione.

Premendo il tasto conferma "↵" dal menu "programmazione" si accede alla lista prezzi che può essere scorsa con i tasti "↓" e "↑".

Premendo il tasto modifica "→" lo stato della selezione lampeggia.

Con i tasti "↓" e "↑" si può cambiare lo stato della selezione da (abilitata) a (disabilitata).

Premendo nuovamente il tasto conferma "↵" viene visualizzato il numero del prezzo a cui fa riferimento nella tabella prezzi.

Premendo il tasto modifica "→", questo valore viene visualizzato lampeggiante e può essere modificato.

Per i tasti che controllano le preselezioni non è necessario procedere all'abbinamento ai prezzi. In ogni caso i prezzi non hanno nessuna influenza sui tasti di preselezione.

PROGRAMMAZIONE MONETA BASE E PUNTO DECIMALE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Moneta Base / PD" (valore moneta base) del menu "programmazione" è possibile variare il valore della moneta base e la posizione del punto decimale.

Premendo il tasto conferma **↵** dal menu "programmazione" viene visualizzato il valore corrente della moneta base. Con i tasti **↓** e **↑** si visualizzano alternativamente il valore della moneta base e il numero della posizione del punto decimale "dP" e cioè:

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

Premendo il tasto modifica **↵**, questi valori lampeggiano e possono essere modificati.

SISTEMI DI PAGAMENTO

Quando il display è posizionato sulla funzione "Sistemi di pagamento" è possibile definire quale sistema di pagamento con protocollo di comunicazione Executive utilizzare scegliendo tra:

validatore
totalizzatore
Executive standard
Executive price holding
Executive UKEY
Executive ECS

Per montare sistemi di pagamento diversi dal validatore è necessario utilizzare appositi kit.

I sistemi di pagamento vanno alloggiati nel mobiletto (optional).

PROGRAMMAZIONE VALIDATORE

Se il sistema di pagamento scelto è un validatore, è necessario definire con quali parametri si desidera operare.

GESTIONE CREDITO

E' possibile decidere se incassare il maggior credito eventualmente pagato o se lasciarlo a disposizione dell'utente.

TENSIONE DI LAVORO

A seconda del tipo di validatore è necessario definire se la tensione di lavoro è di 12 o di 24 V.

LINEE VALIDATORE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Linee Validat." (programmazione linee) è possibile variare il valore delle 6 linee monete del validatore.

Il valore delle linee è espresso in numero di monete base. Premendo il tasto conferma **↵** dal menu "programmazione" si accede alla lista delle linee che può essere scorsa con i tasti **↓** e **↑**.

Premendo il tasto modifica **↵**, questo valore viene visualizzato lampeggiante e può essere modificato.

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 della EPROM.

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:

"Tipo macchina"	C - Espresso I - Instant
"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

IMPOSTAZIONE CODICE MACCHINA

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Macchina" è possibile variare il codice numerico identificativo della macchina (da 0000 di default a 9999).

Premendo il tasto di conferma **↵** viene visualizzato il codice corrente; con il tasto di modifica **↵** lampeggia la prima cifra.

Il valore della cifra lampeggiante può essere aumentato o diminuito con i tasti **↓** e **↑**.

Premendo il tasto di conferma **↵**, la cifra lampeggiante assume il valore visualizzato e inizia a lampeggiare la cifra successiva.

CONFIGURAZIONE MACCHINA

Quando il display è posizionato sulla funzione "Configuraz. Macch." è possibile variare la configurazione dell'apparecchio e cioè:

- alimentazione da rete/serbatoio interno (Tanica)
- presenza del segnalatore di pieno fondi liquidi (nel mobiletto)
- cicli veloci ON/OFF.

Premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato lo stato corrente; con il tasto di modifica "↶" lo stato lampeggia e può essere modificato con i tasti "↓" e "↑".

IMPORTANTE!!!

Inizializzando l'apparecchio la configurazione assume i valori di default "alimentazione da rete/senza pieno fondi/cicli veloci ON".

DOPO L'INIZIALIZZAZIONE È PERCIÒ NECESSARIO RICONFIGURARE L'APPARECCHIO.

CONTATORE BATTUTE

Questa funzione permette di bloccare l'apparecchio dopo un numero prestabilito di erogazioni di caffè. ed un numero prestabilito di erogazioni solubili.

Essendo uno strumento di controllo utilizzabile solo dal Gestore, per accedervi è necessario introdurre una password di 4 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.

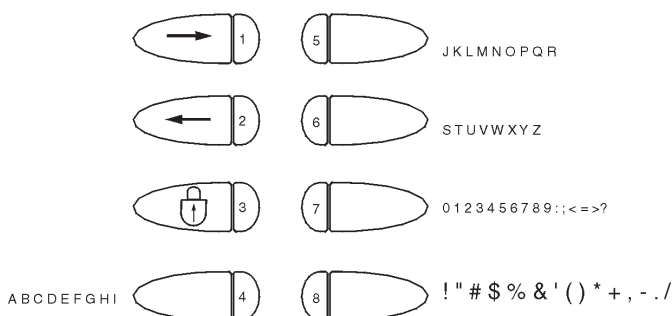
IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Quando si è posizionati su questo menu, premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato se il messaggio è abilitato o meno (ON/OFF).

Se il messaggio è abilitato, con il tasto di conferma "↵" lampeggia il primo carattere che può essere modificato.

I tasti assumono la funzione di:

- 1 - Carattere precedente
- 2 - Carattere successivo
- 3 - Maiuscolo/minuscolo



I valori vengono mostrati in alternativa premendo sequenzialmente il tasto.

Il messaggio viene memorizzato premendo il tasto "2" sull'ultima posizione.

IMPOSTAZIONE LINGUA

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

Le lingue previste sono: Italiano, Francese e Spagnolo.

TEMPO FRULLATURA

Con questa funzione è possibile definire per quanto tempo (in decimi di secondo) il caffè instant deve essere frullato in funzione della qualità della bevanda che si vuole ottenere.

PASSWORD ACCESSO PROGRAMMAZIONE

Questa funzione permette di abilitare o meno la richiesta di una password per accedere alle procedure di programmazione.

La password è costituita dalla pressione in sequenza dei tasti 1 1 2 2 e non è modificabile.

VENDITE SPECIALI

Questa funzione permette di abilitare o meno la vendita libera e di impostare il numero di selezioni solubili consecutive (da 1 a 9, 5 di default) che vengono erogate quando la funzione "jug facilities" è abilitata.

Una volta abilitate queste funzioni procedere come segue:

- premere il pulsante "8" in normale utenza per alcuni secondi;
- inserire la password relativa appena impostata;
- effettuare la selezione entro i 10 secondi disponibili.

IMPOSTAZIONE TEMPERATURA

Con questa funzione è possibile impostare la temperatura di lavoro, espressa in °C, della caldaia presente sull'apparecchio.

PREMACINATURA

Questa funzione consente di abilitare o meno la macinatura della dose di caffè per la selezione successiva. Questo consente di diminuire il tempo di erogazione di una selezione di caffè. Di default la funzione è disabilitata.

FUNZIONI DIRETTE

INSTALLAZIONE

Premendo il pulsante di installazione "3" è possibile eseguire le operazioni di riempimento del circuito idraulico, anche con l'air break pieno.

AZZERAMENTO GUASTI

Premendo il pulsante di azzeramento guasti "8" sul display viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" ed i guasti presenti vengono azzerati.

3 Capitolo MANUTENZIONE

Importante!!

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

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

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

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

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

PREMESSA GENERALE

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

Qui di seguito elenchiamo le operazioni da 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. disincretizzazione 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

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, facendo attenzione a non perdere la guarnizione (vedi fig. 14);

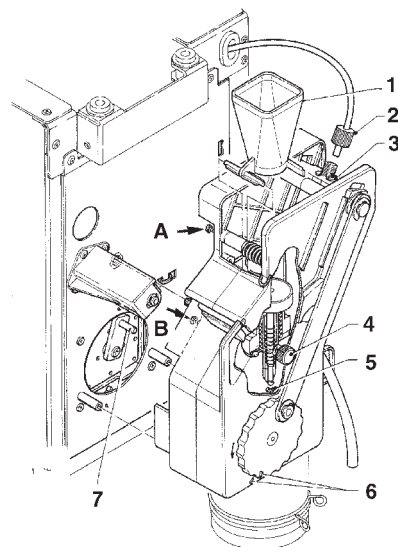


Fig. 14

- 1 - Imbuto caffè
- 2 - Tubo collegamento caldaia
- 3 - Pomello fissaggio gruppo
- 4 - Anello fissaggio pistone superiore
- 5 - Anello fissaggio pistone inferiore
- 6 - Tacche di riferimento
- 7 - Perno manovella motoriduttore

- svitare il pomello che fissa il gruppo alla mensola;

- estrarre il gruppo infusore.

Smontaggio filtro superiore

- Sfilare l'anello elastico dalla sede;

- estrarre il pistone dalla traversa;

- smontare il filtro e la guarnizione dal pistone.

Smontaggio filtro inferiore

- Allentare le viti A e B quanto basta per liberare l'imbutto caffè (vedi fig. 14);

- 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:

- riposizionare il pistone nelle tacche corrette per la dose di caffè utilizzata (vedi paragrafo relativo);

- collimare le due tacche di riferimento e reinserire il gruppo caffè.

Importante!!!

Verificare che il perno della manovella del motoriduttore si inserisca nella sua sede.

RIGENERAZIONE DEL DECALCIFICATORE

(OPTIONAL)

Su questi apparecchi è possibile utilizzare solo il decalcificatore da 2 lt di resine a scambio ionico.

La rigenerazione delle resine va eseguita almeno settimanalmente o più frequentemente in funzione del grado di durezza dell'acqua della rete idrica con cui l'apparecchio è fornito (vedi tabella).

Durezza dell'acqua		Numero di selezioni	
° Fran.	° Ted.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	5600	2800
20	11,2	2800	1400
30	16,8	1900	900
40	22,4	1400	700
50	28,0	1100	550

Per eseguire correttamente la rigenerazione operare come segue:

- togliere il decalcificatore dal mobiletto e agitarlo fortemente per eliminare vie preferenziali eventualmente formatesi;
- introdurre 0.5 Kg. di cloruro di sodio (sale da cucina);
- collegare ad un rubinetto il portagomma superiore e ad uno scarico il portagomma inferiore;

NECESSARIAMENTE

quella indicata nella figura 15

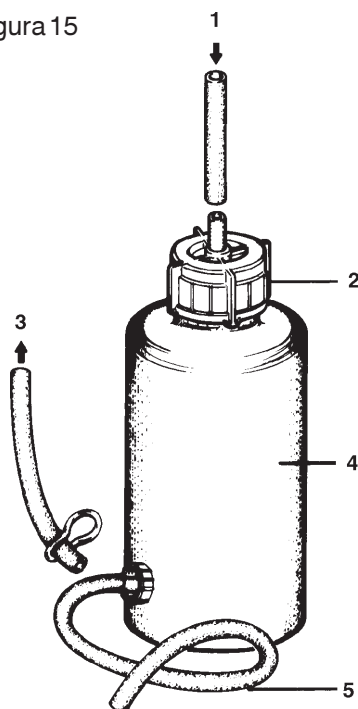


Fig. 15

- 1 - Dal rubinetto
- 2 - Tappo
- 3 - All'apparecchio
- 4 - Decalcificatore
- 5 - Allo scarico

- regolare il flusso d'acqua in modo che il sale si scioglie completamente da 10 litri d'acqua in 25' di tempo;
- durante la rigenerazione controllare che il decalcificatore rimanga sempre pieno d'acqua sfiatando l'aria eventualmente formata;
- ad operazione ultimata accertarsi che l'acqua in uscita non sia più salata; è consigliabile controllare con gli appositi reagenti chimici, la durezza dell'acqua in uscita che deve essere di 0° F.

SANITIZZAZIONE ANNUALE

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 segue:

- tutti i componenti del circuito idraulico ed a contatto con gli alimenti, devono essere tolti dall'apparecchio e smontati in tutte le loro parti;
- lavare tutti i componenti con prodotti detergenti, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- i componenti devono poi essere immersi per almeno 20 minuti in una soluzione disinfettante;
- le superfici interne dell'apparecchiatura vanno pulite con la stessa soluzione disinfettante;
- 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"

FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI

SCHEDE CONTROLLO

Questa scheda, posta nel retro dell'apparecchio, (vedi fig. 16) provvede ad elaborare le informazioni provenienti dai pulsanti e dal sistema di pagamento e gestisce le attuatori e la scheda pulsanti.

La tensione a 15 Vac necessaria al funzionamento della scheda viene fornita dal trasformatore protetto da un fusibile da 125 mA T sul primario e da 1,25 A T sul secondario; la tensione viene raddrizzata e stabilizzata direttamente dalla scheda.

Su questa scheda è alloggiata la EPROM (vedi fig. 16).

- Il LED giallo indica la presenza dei 12 Vcc;
- il LED verde lampeggiante indica che il microprocessore sta funzionando regolarmente;
- il LED rosso indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia.

RELAIS	ESPRESSO	INSTANT
K1	ER	E3
K2	ESC	MD3
K3	MAC	MF2
K4	PM	PM/EIA
K5	M	MD4
K6	EV2	EV2
K7	EV1	EV1
K8	MF1	MF1
K9	MDZ	MDZ
K10	MD2	MD2
K11	MD2	MD1
K12	EIA	EIA
K13	MSCB	MSCB
K14	MSB	MSB
K15	MSP	MSP

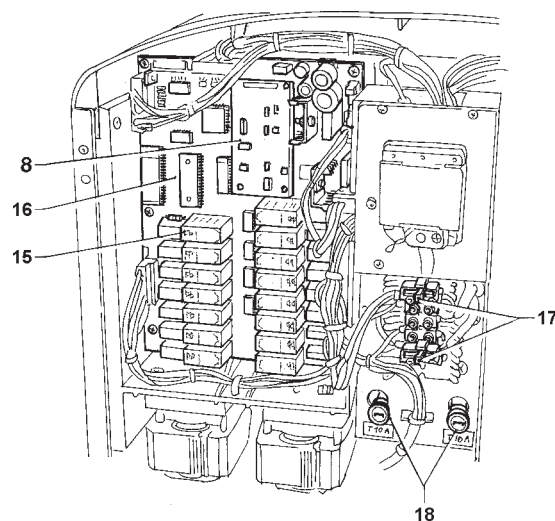
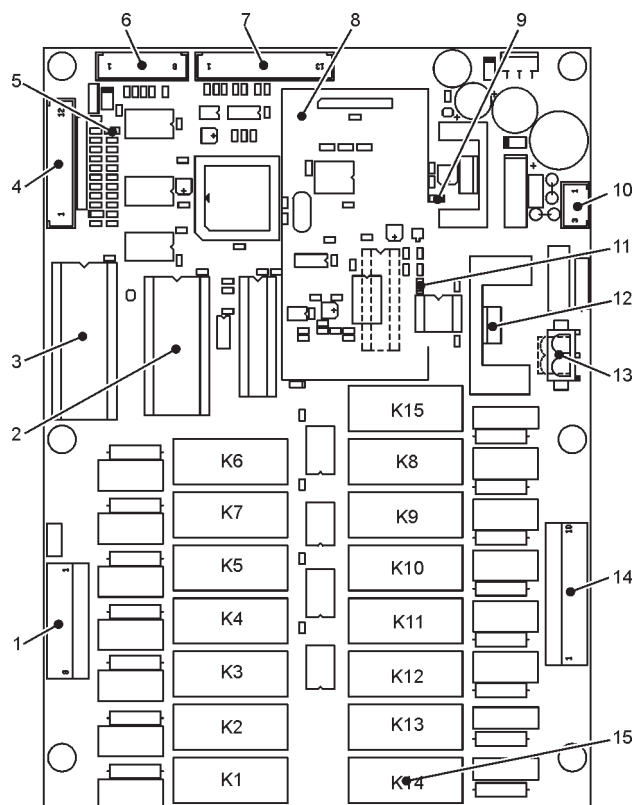


Fig.16

- 1 - Utilizzatori 230 V~
- 2 - RAM
- 3 - EPROM
- 4 - Segnali di ingresso
- 5 - LED Verde
- 6 - Non usato
- 7 - Alla scheda pulsanti
- 8 - Scheda espansione per sistemi pagamento (optional)
- 9 - LED giallo
- 10 - Alimentazione scheda
- 11 - LED rosso
- 12 - Triac resistenza caldaia
- 13 - Alla resistenza caldaia
- 14 - Utilizzatori 230 V~
- 15 - Relè
- 16 - Scheda controllo
- 17 - Fusibile trasformatore
- 18 - Fusibili di rete



SCHEDA PULSANTI

Questa scheda gestisce il display alfanumerico, i pulsanti di selezione ed il pulsante di programmazione (vedi fig. 17). Supporta i connettori per gettoniere e la presa per la stampante.

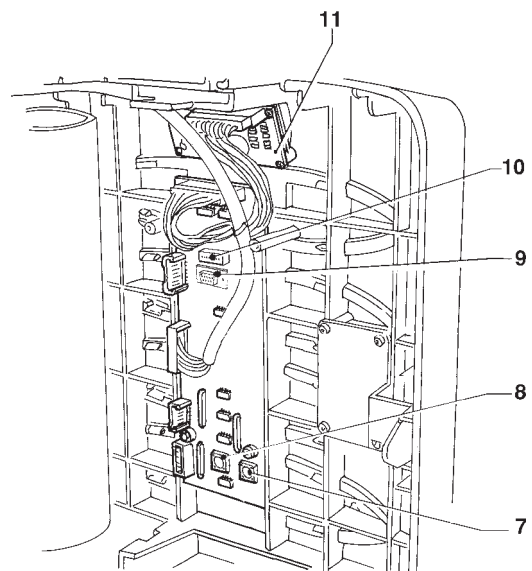
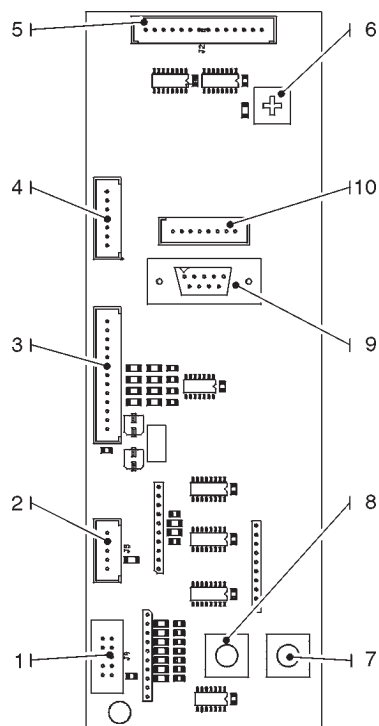
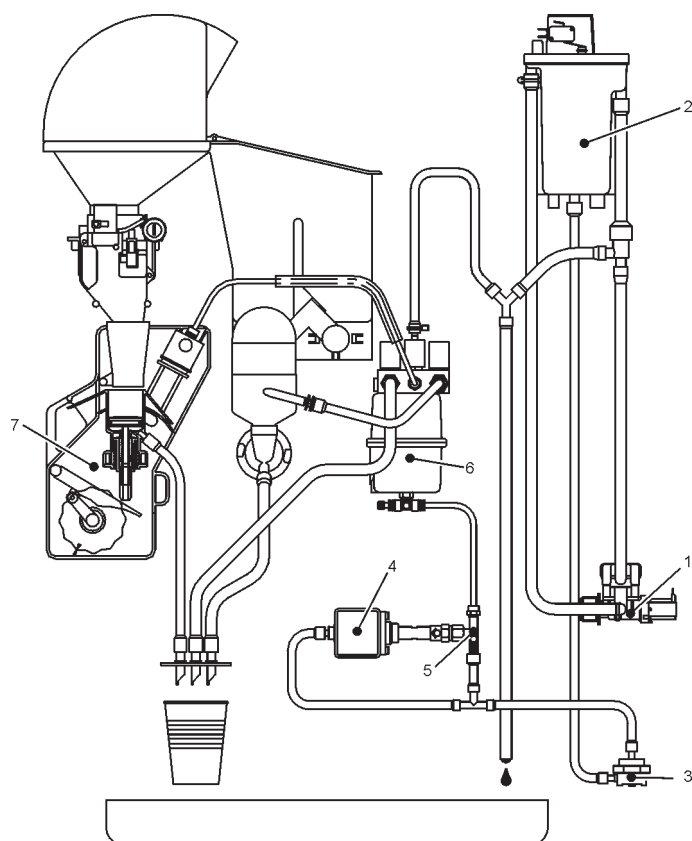
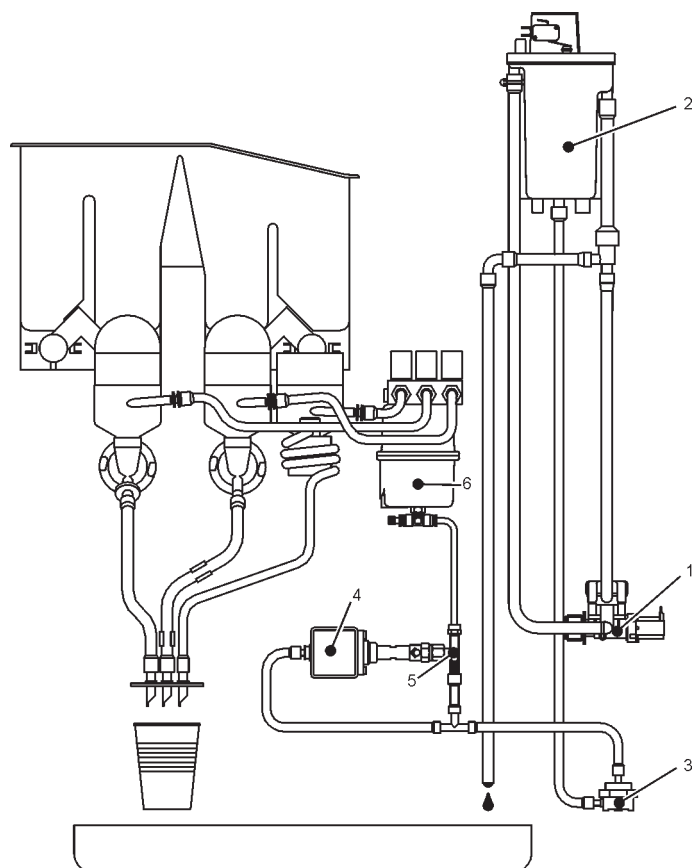


Fig. 17

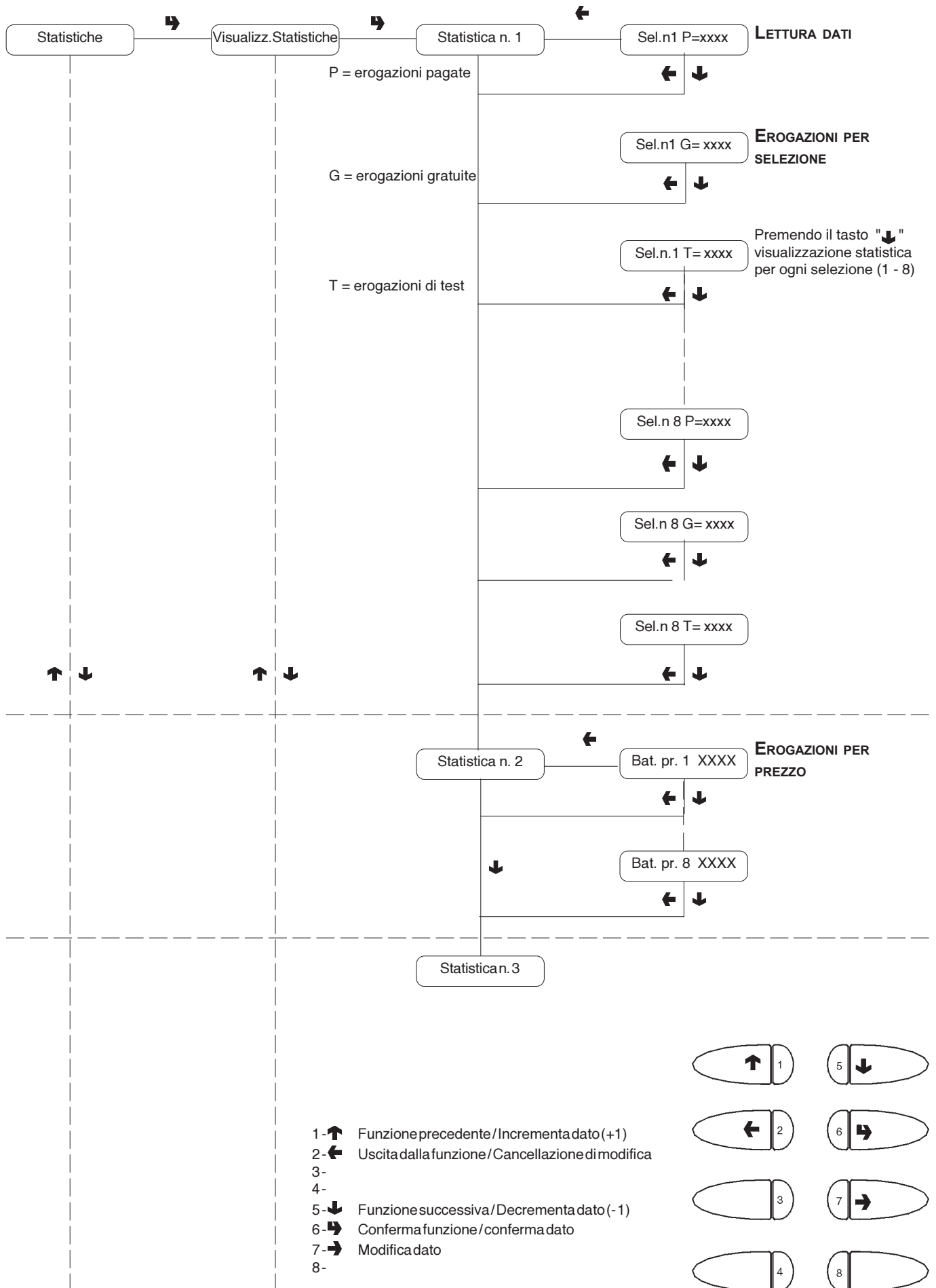
- 1 - AI validatore frontale
- 2 - Non Usato
- 3 - Alla scheda macchina
- 4 - Segnali free vend-jug facilities
- 5 - Alla scheda display
- 6 - Trimmer contrasto display
- 7 - Pulsante programmazione
- 8 - Pulsante lavaggio
- 9 - Presa RS232
- 10 - AI programmer
- 11 - Scheda display



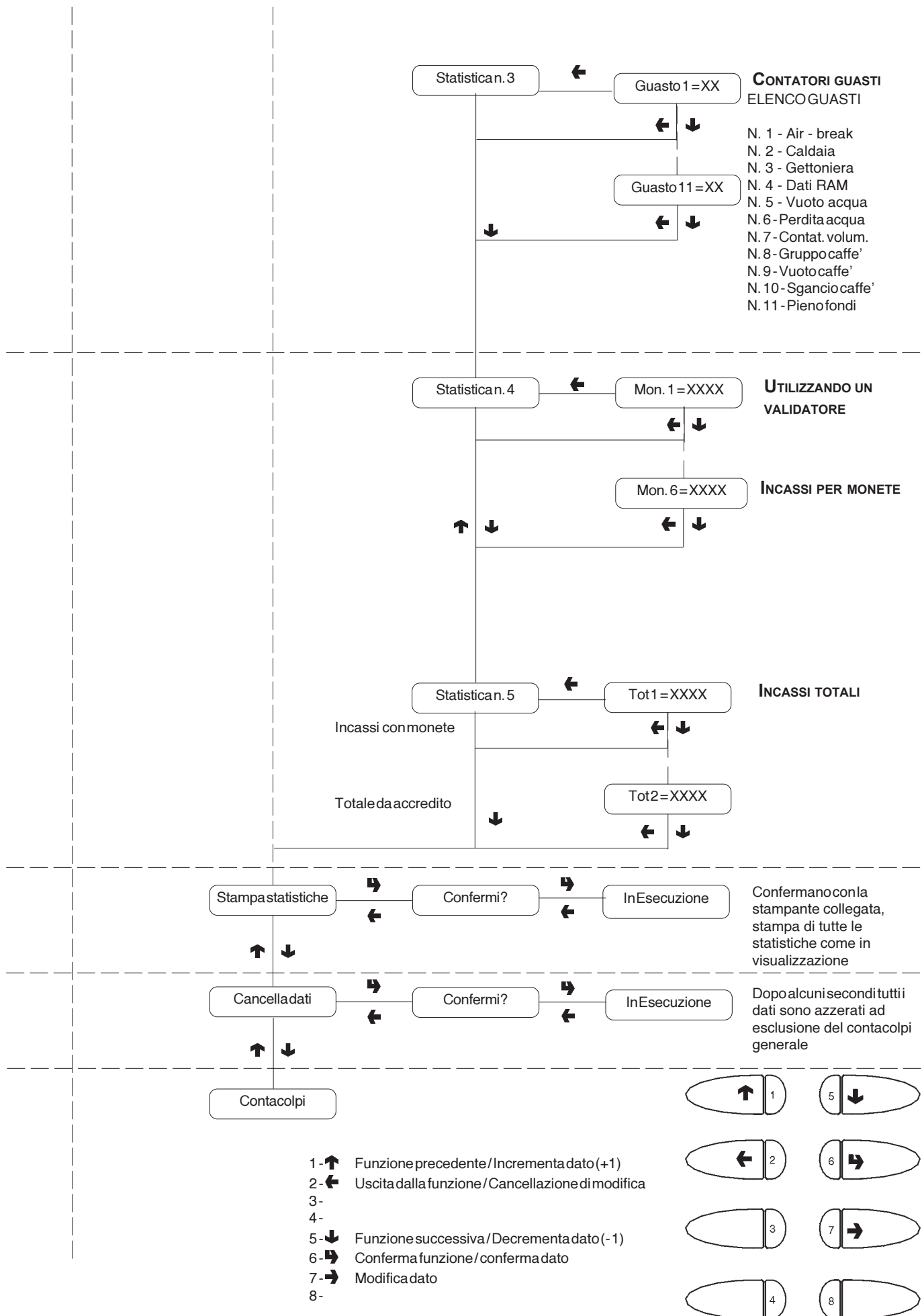
- 1 - Elettrovalvola entrata acqua
- 2 - Air-break
- 3 - Contatore volumetrico
- 4 - Pompa a vibrazione
- 5 - By-pass
- 6 - Caldaia
- 7 - Gruppo caffè



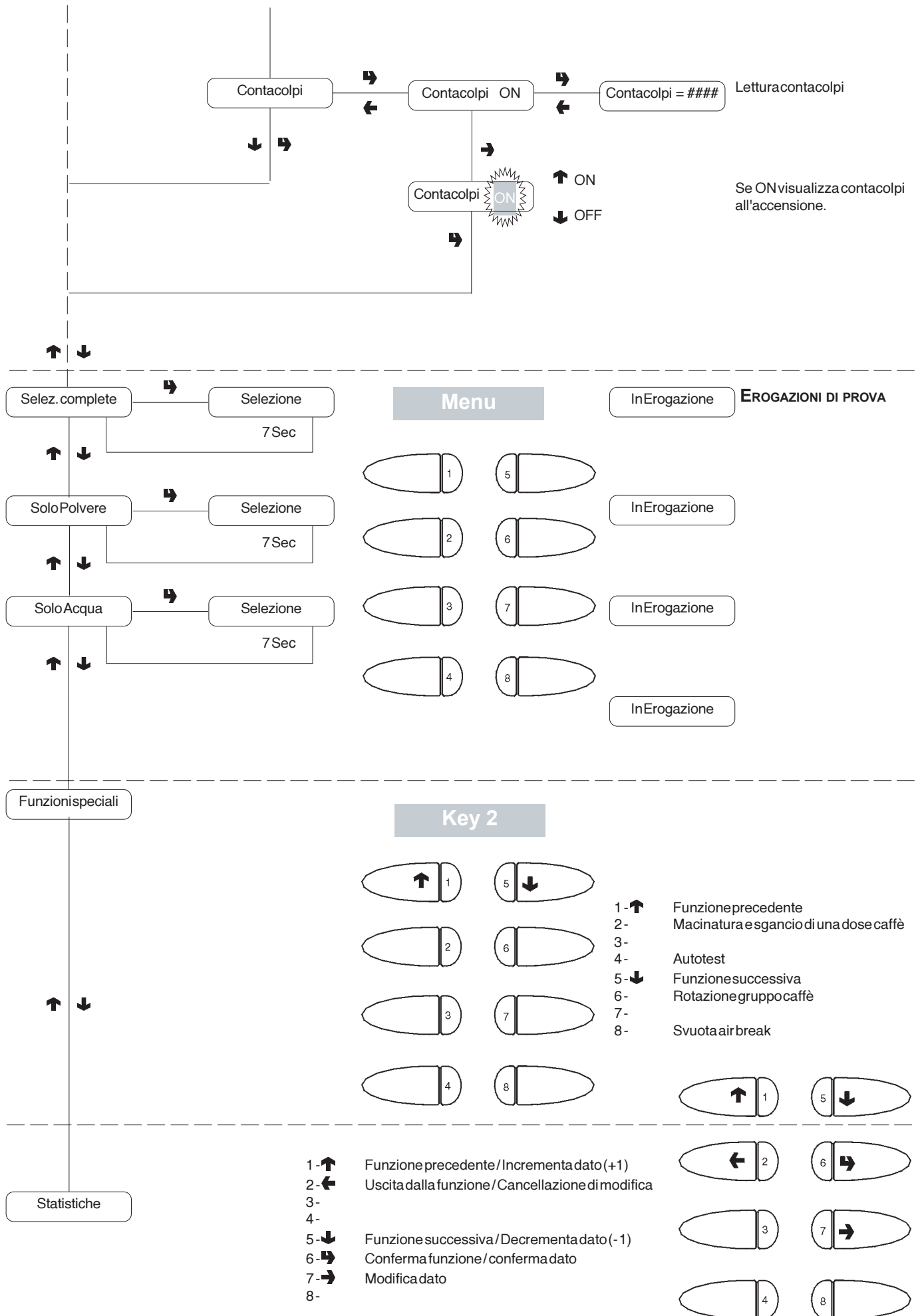
Menu "Manutenzione"



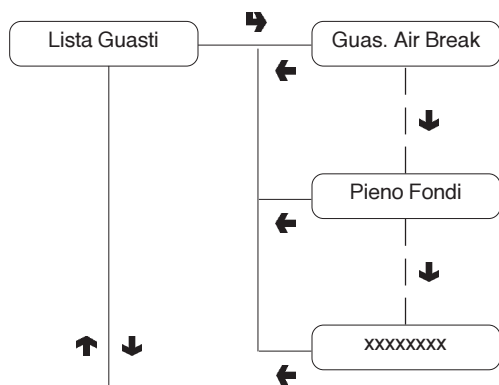
Menu "Manutenzione"



Menu "Manutenzione"



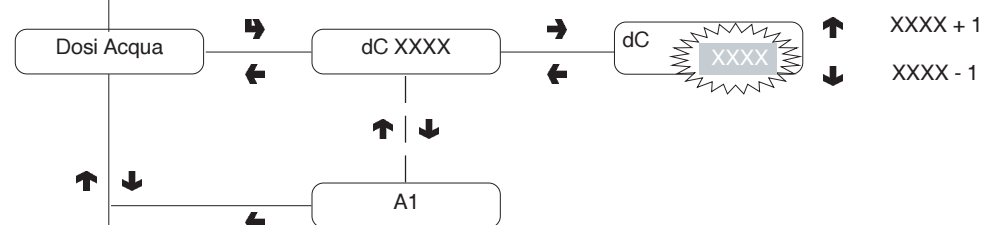
Menu programmazione



Visualizzazione
guasti presenti

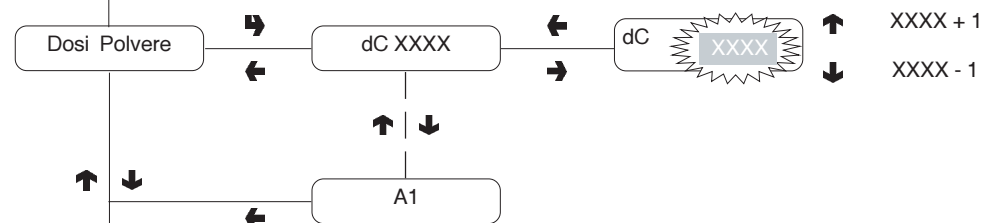
ELENCO GUASTI

N. 1 - Air break
N. 2 - Caldaia
N. 3 - Gettoniera
N. 4 - Dati RAM
N. 5 - Vuoto acqua
N. 6 - Perdita acqua
N. 7 - Contat. volum.
N. 8 - Gruppo caffè'
N. 9 - Vuoto caffè'
N. 10 - Sgancio caffè'
N. 11 - Pieno fondi



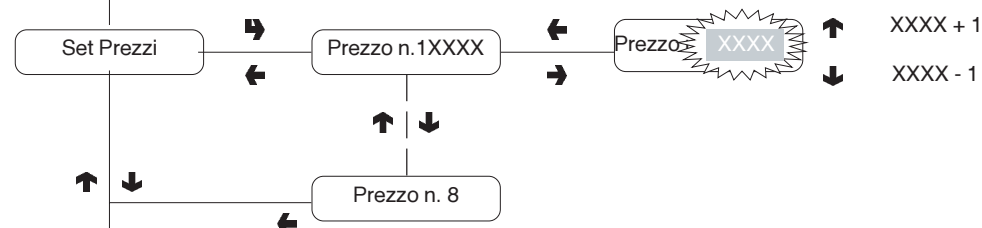
DOSI ACQUA

Per la corrispondenza tra il codice dose e la dose acqua, riferirsi alla tabella dosi selezioni



DOSI POLVERI

Per la corrispondenza tra il codice dose e la dose polvere, riferirsi alla tabella dosi selezioni

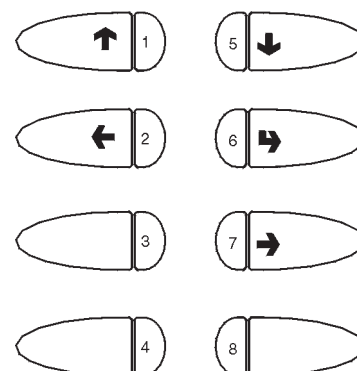


VALORE PREZZI

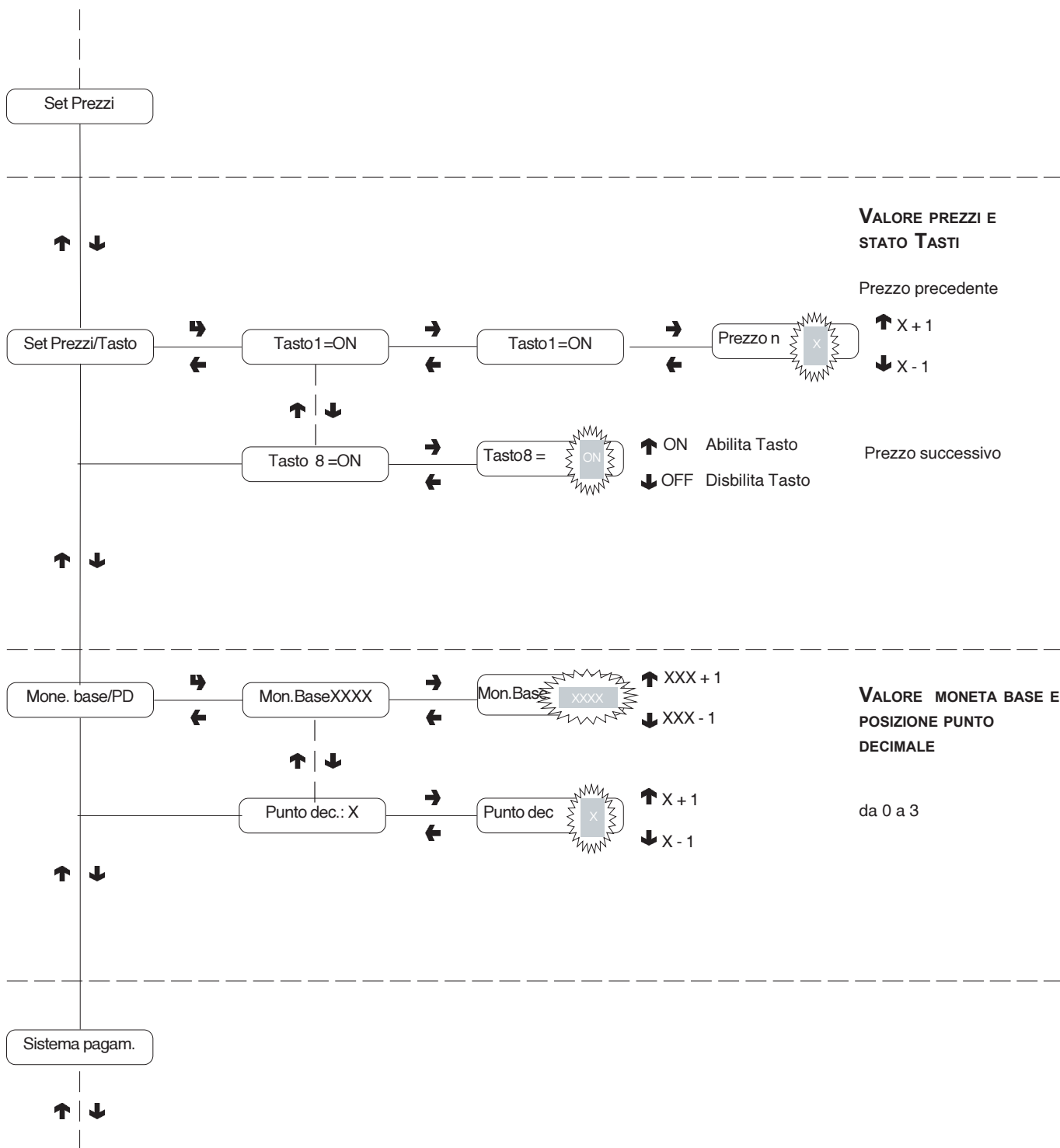
Set Prezzi/Tasti

↑ ↓

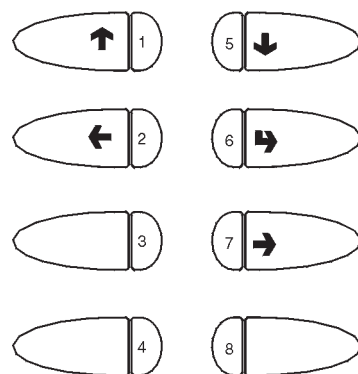
- 1 - ↑ Funzione precedente/Incrementa dato (+1)
- 2 - ← Uscita dalla funzione/ Cancellazione di modifica
- 3 - Installazione apparecchio
- 4 -
- 5 - ↓ Funzione successiva/Decrementa dato (-1)
- 6 - → Conferma funzione/ conferma dato
- 7 - → Modifica dato
- 8 - Azzeramento guasti



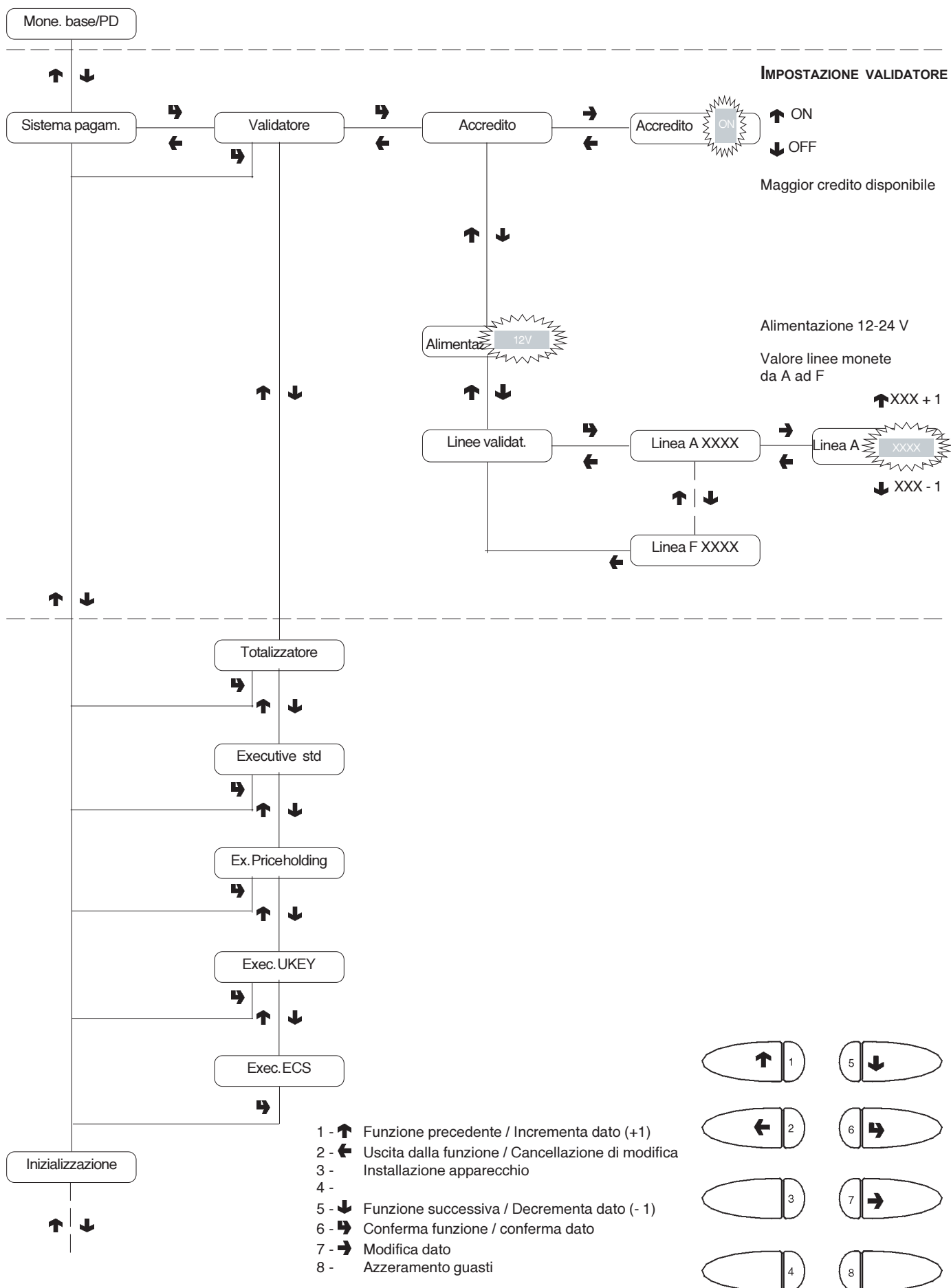
Menu programmazione



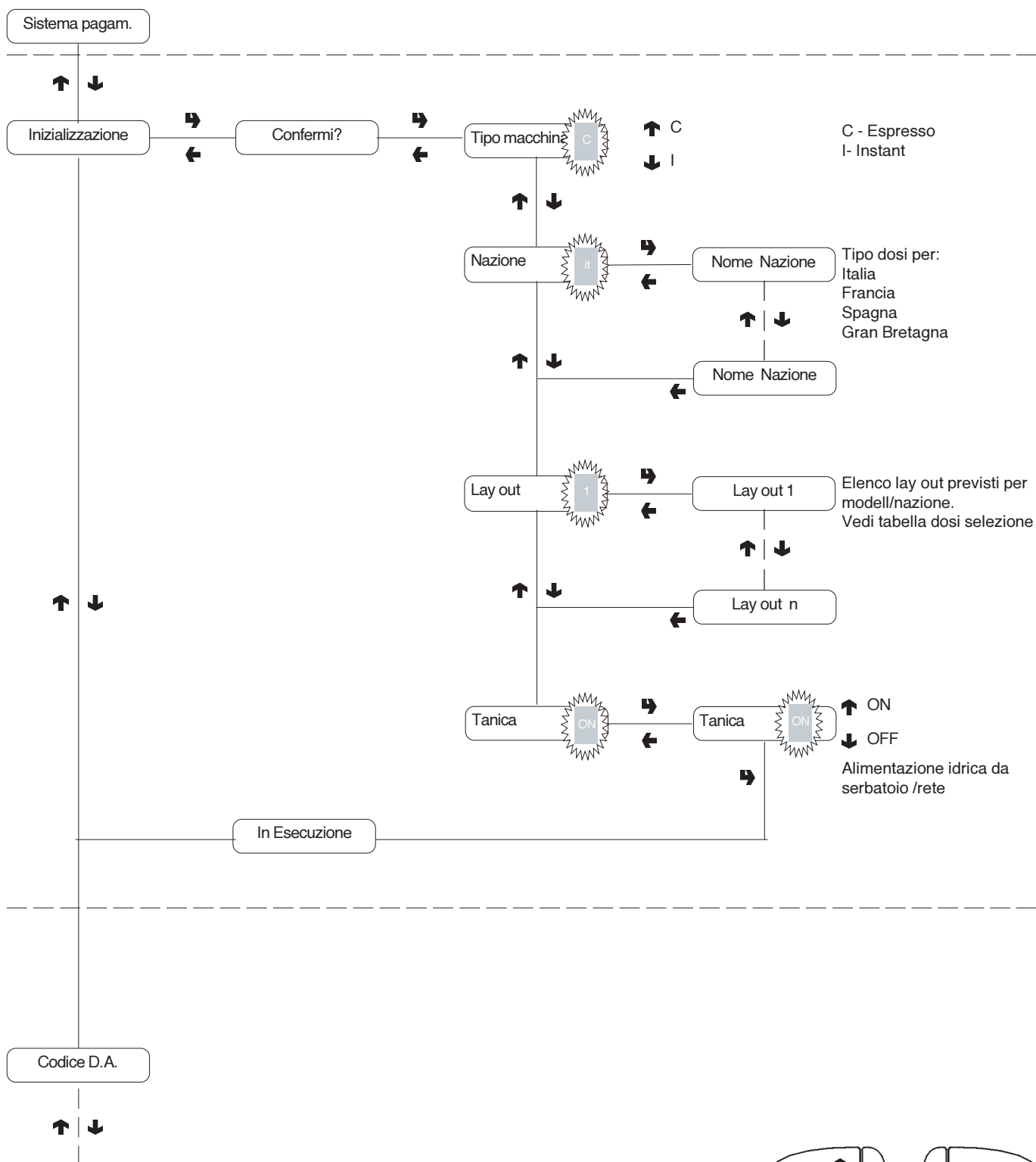
- 1 - ↑ Funzione precedente / Incrementa dato (+1)
- 2 - ← Uscita dalla funzione / Cancellazione di modifica
- 3 - Installazione apparecchio
- 4 -
- 5 - ↓ Funzione successiva / Decrementa dato (-1)
- 6 - → Conferma funzione / conferma dato
- 7 - → Modifica dato
- 8 - Azzeramento guasti



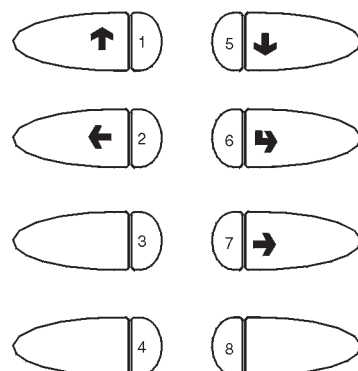
Menu programmazione



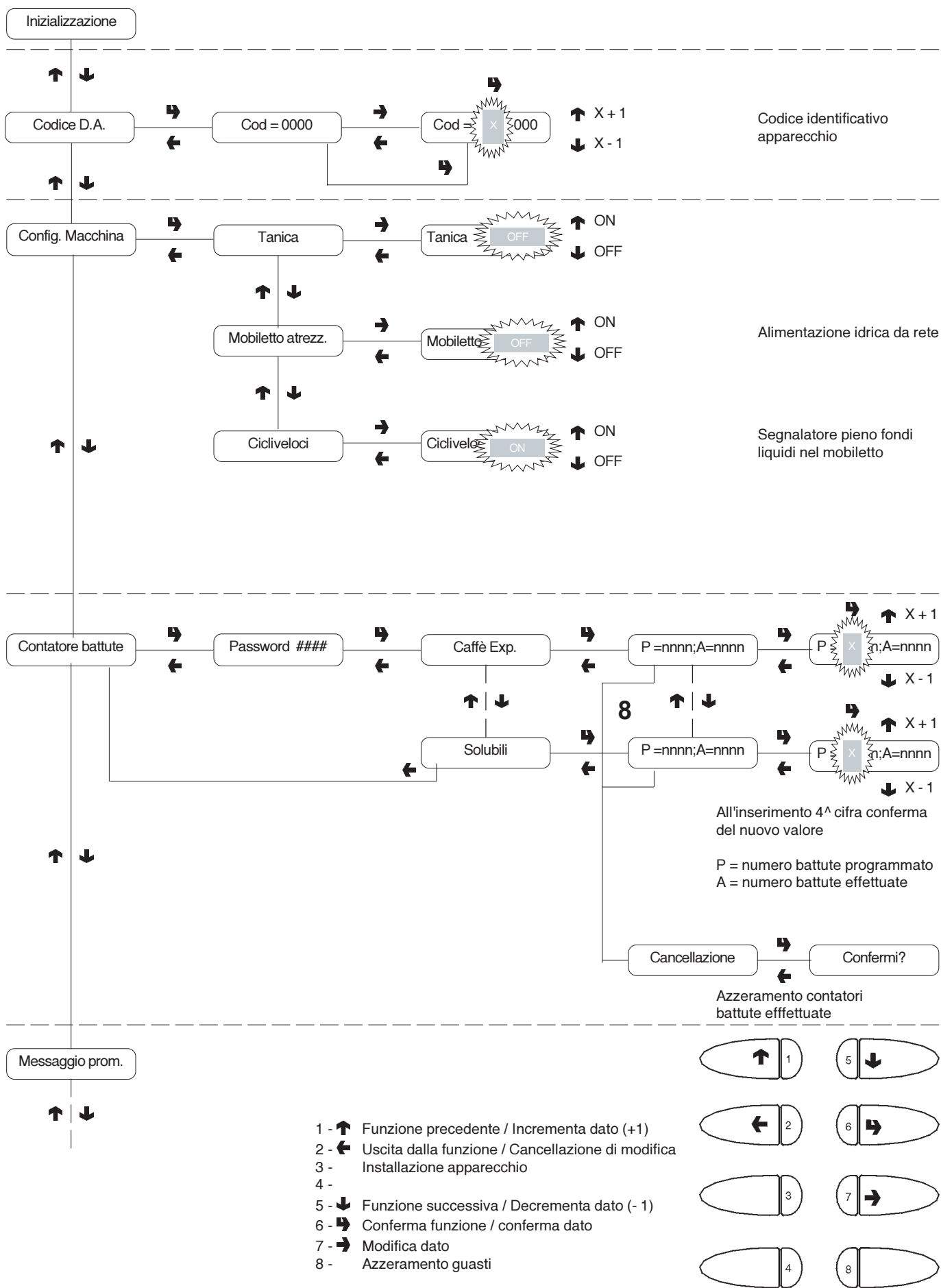
Menu programmazione



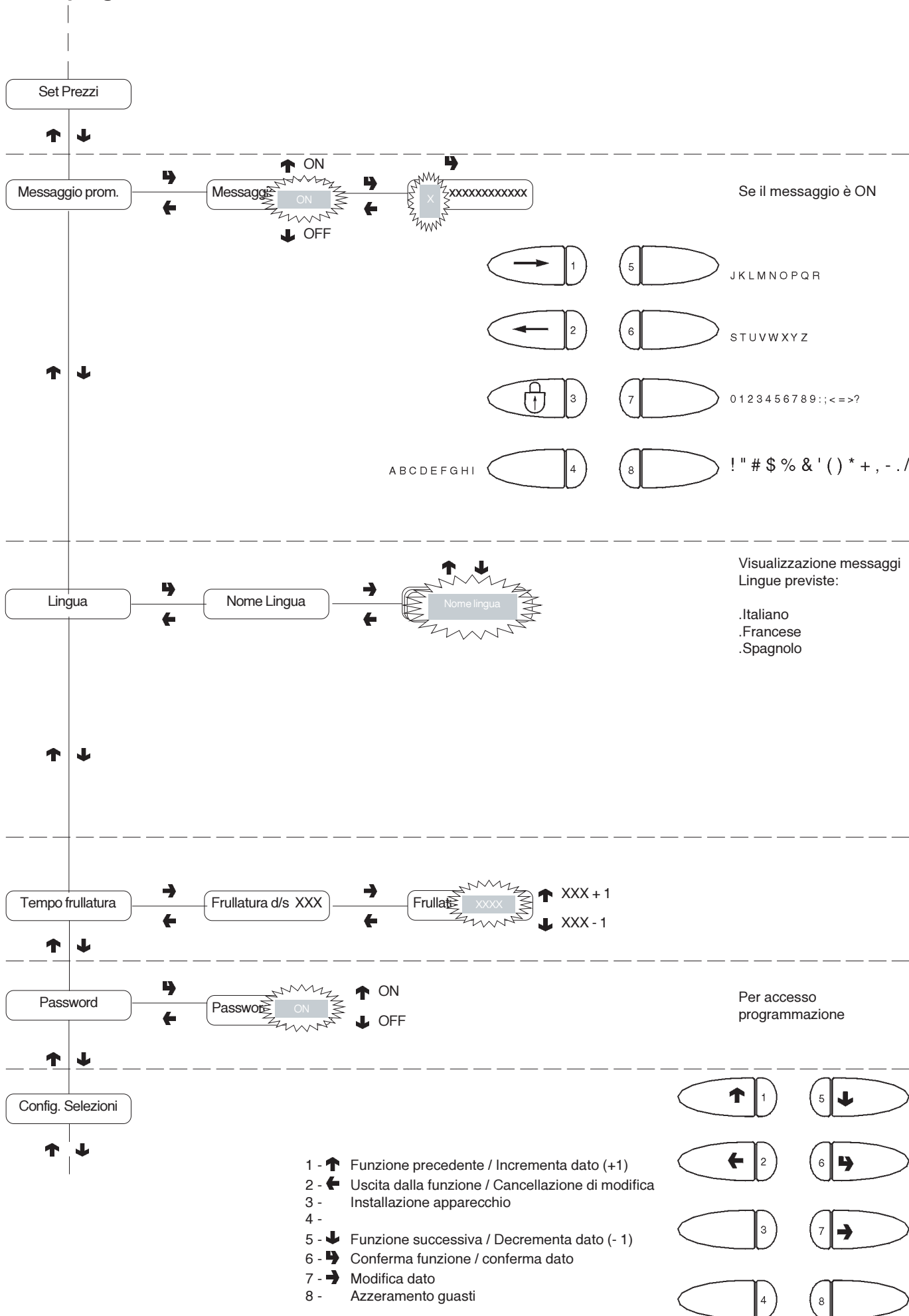
- 1 - ↑ Funzione precedente / Incrementa dato (+1)
- 2 - ← Uscita dalla funzione / Cancellazione di modifica
- 3 - Installazione apparecchio
- 4 -
- 5 - ↓ Funzione successiva / Decrementa dato (- 1)
- 6 - → Conferma funzione / conferma dato
- 7 - → Modifica dato
- 8 - Azzeramento guasti



Menu programmazione



Menu programmazione



Il diagramma illustra l'interfaccia utente per la configurazione del sistema, organizzata in sezioni orizzionali separate da linee tratteggiate. Ogni sezione mostra il flusso tra menu e opzioni, con indicatori di stato ON/OFF e valori numerici.

Sezione Password: Il menu "Password" è collegato a "Venditespeciali".

Sezione Vendite speciali: Il menu "Venditespeciali" è collegato a "VenditaliberaON".

Sezione Jug facilities: Il menu "JugfacilitiesON" è collegato a "JugFclities".

Sezione Sel. Rimanenti: Il menu "Sel. RimanentiX" è collegato a "Sel. Rimanenti".

Sezione IMPOSTAZIONE TEMPERATURA: Il menu "Imp. temperatura" è collegato a "Temp. =0092".

Sezione PREMACINATURA: Il menu "Premacinatura" è collegato a "PremacinaturaOFF".

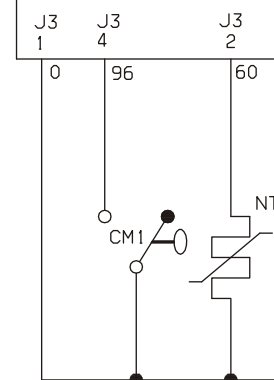
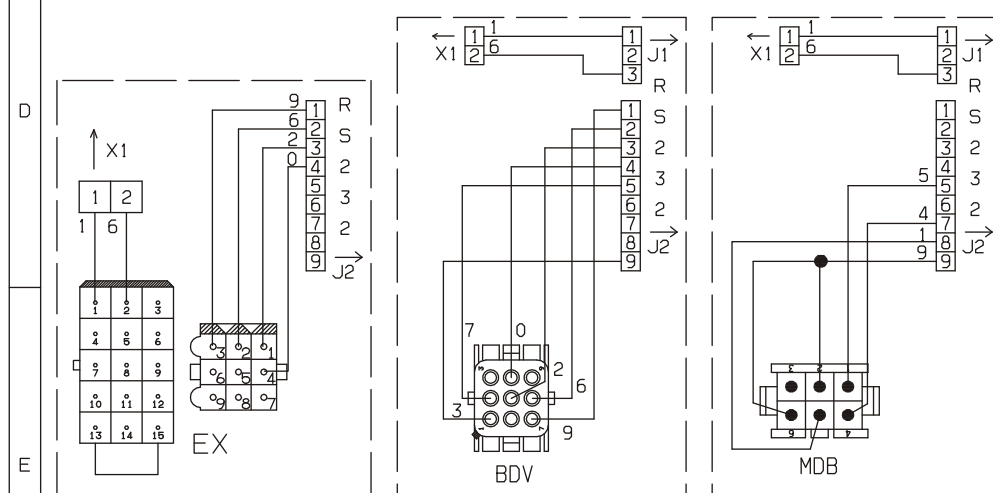
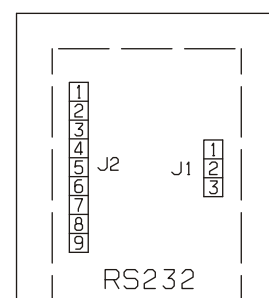
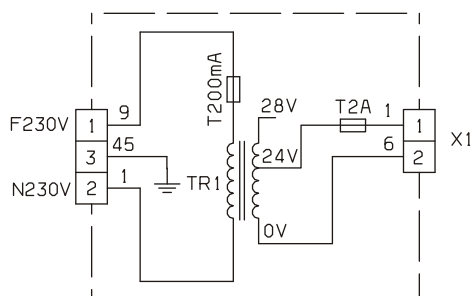
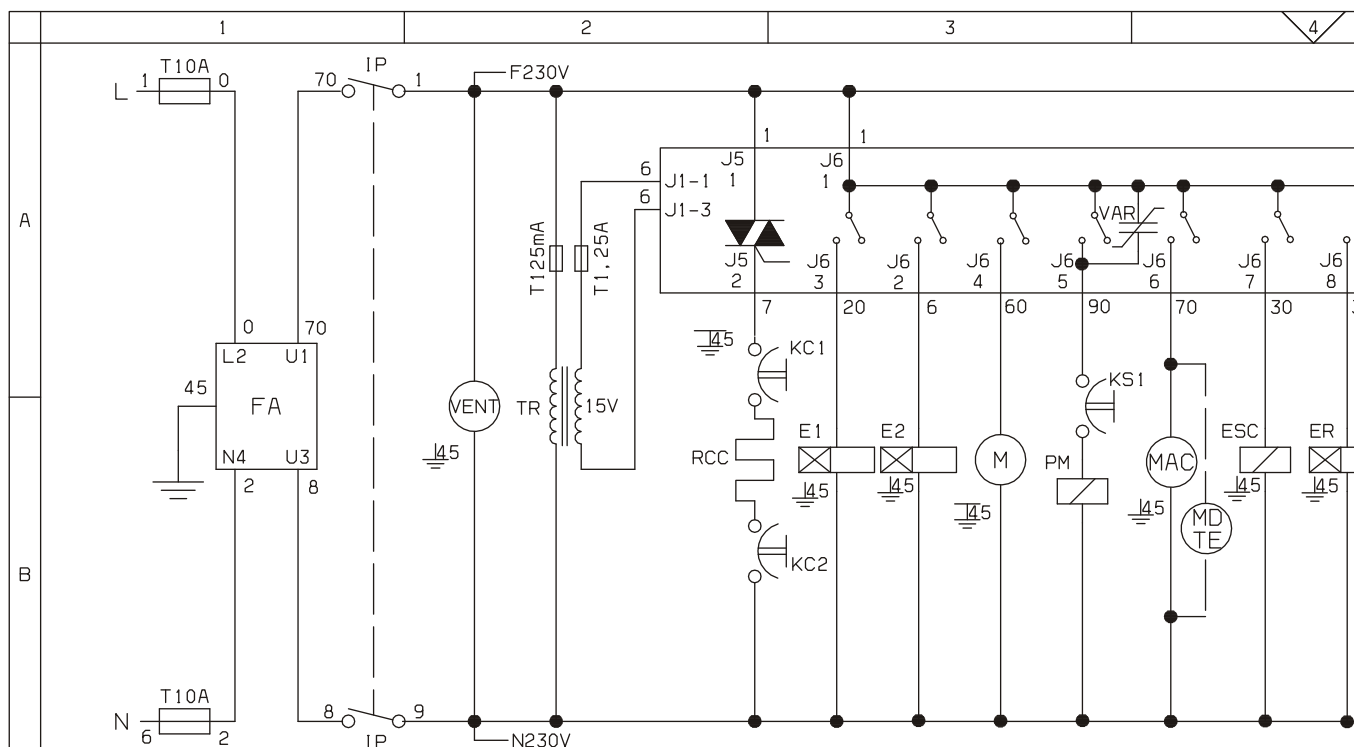
Sezione Guasti attuali: Il menu "Guastiattuali" è collegato a "Guastiattuali".

Il diagramma include anche indicatori di stato ON/OFF e valori numerici (XXX + 1, XXX - 1, X + 1, X - 1) che indicano le impostazioni attuali e le opzioni disponibili.

-

LEGENDA SCHEMA ELETTRICO

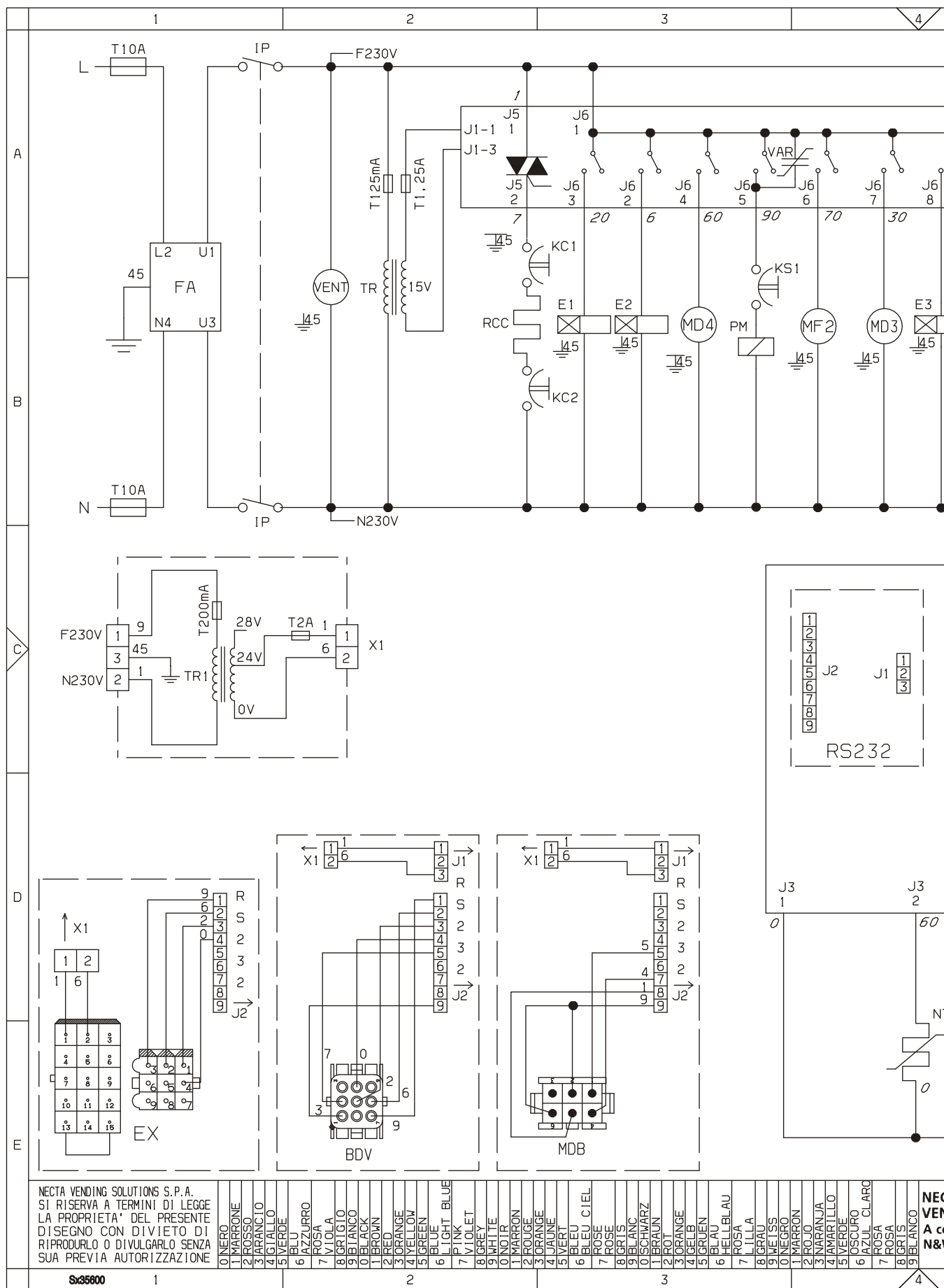
SIGLA	DESCRIZIONE	SIGLA	DESCRIZIONE
BDV	CONNETTORE PER GETTONIERE BDV	MD1-..	MOTO DOSATORI SOLUBILI
CM1-2	MICRO MOTORE GRUPPO CAFFE'	MDB	CONNETTORE PER GETTONIERE MDB
CMSB	CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI	MDTE	MOTO DOSATORE TE
CV	CONTATORE VOLUMETRICO	MDZ	MOTO DOSATORE ZUCCHERO
E1-...	ELETTRO VALVOLA SOLUBILI	MF1-..	MOTO FRULLATORI SOLUBILI
EEA	ELETTRO VALVOLA ENTRATA ACQUA	MSB	MOTORE SGANCIO BICCHIERI
ER	ELETTRO VALVOLA AEROGAZIONE CAFFE'	MSCB	MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
ESC	ELETTRO MAGNETE SGANCIO CAFFE'	MSP	MOTORE SGANCIO PALETTE
EX	CONNETTORI PER GETTONIERA E EXECUTI	NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
FA	FILTRO ANTIDISTURBO	PM	POMPA
ID	INTERRUTTORE DOSE CAFFE'	RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
IMSP	MICRO INTERRUTTORE SGANCIO PALETT	RIS	RISCALDATORE GRUPPO CAFFE'
IP	INTERRUTTORE PORTA	RS232	PRESA SERIALE
IPF	INTERRUTTORE PIENO FONDI	SM	SCHEDA MACCHINA
IVA	INTERRUTTORE VUOTO ACQUA	SP	SCHEDA PULSANTI
IVB	INTERRUTTORE VUOTO BICCHIERI	TR	TRASFORMATORE
KC1-..	KLIXON CALDAIA CAFFE'	TR1	TRASFORMATORE 230V/24V
KS1-..	KLIXON DI SICUREZZA	TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
LCD	DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI	VAR	VARISTORE
M	MOTORE GRUPPO CAFFE'	VENT	VENTILATORE
MAC	MACININO		

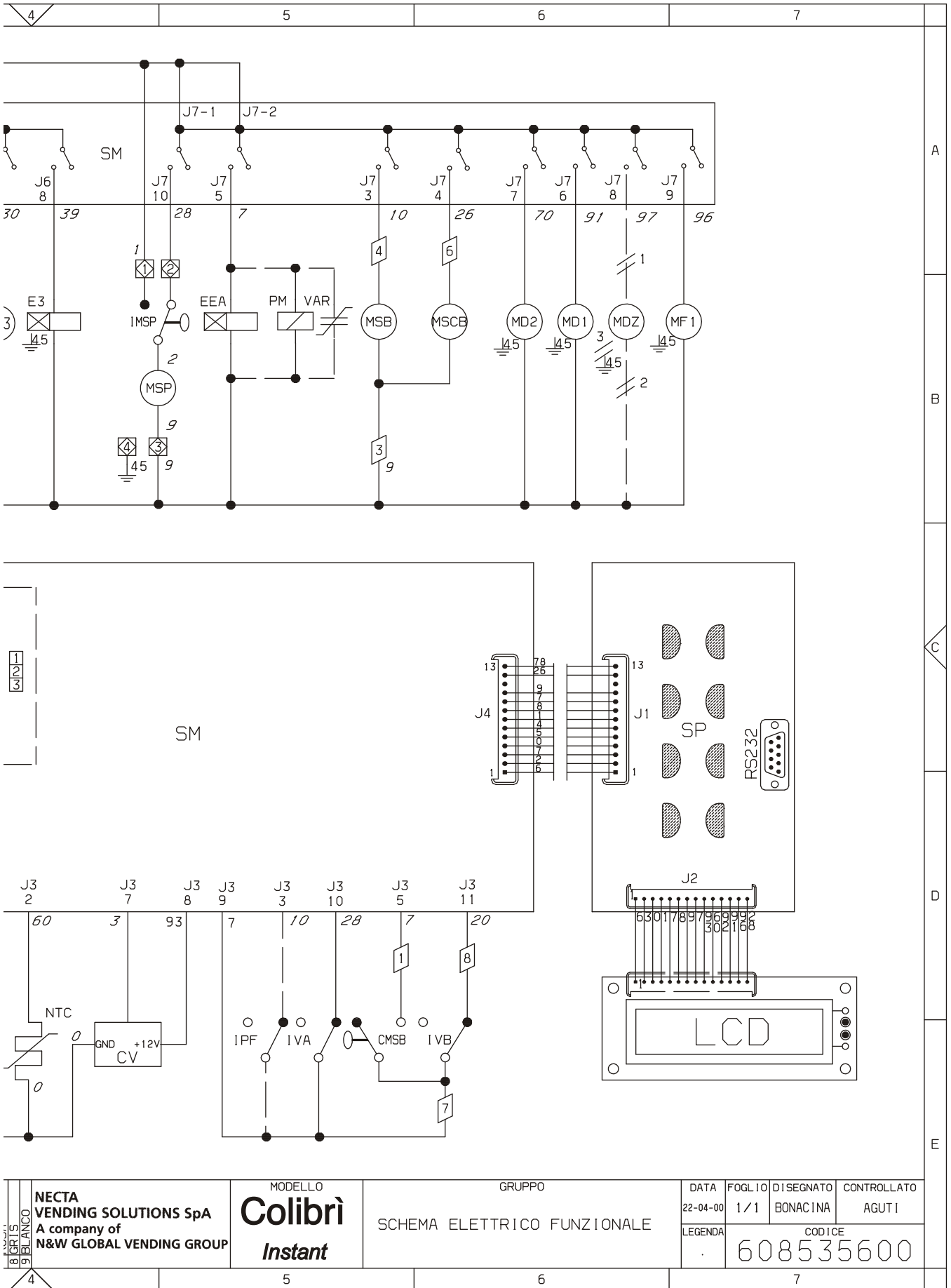


NECTA VENDING SOLUTIONS S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
DISEGNO CON DIVIETO DI
RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

D NERO	1 MARONE	2 ROSSO	3 ARANCIO	4 GIALLO	5 VERDE	6 BLU	7 ROSA	8 AZZURRO	9 VIOLA	10 GRIGIO	11 BIANCO	12 NERO	13 GRIGIO	14 GIALLO	15 VERDE	16 BLU	17 PINK	18 VIOLET	19 BIANCO	20 NERO	21 ROUGE	22 GRIGIO	23 VERDE	24 BLU	25 PINK	26 VIOLET	27 BIANCO	28 NERO	29 ROUGE	30 GRIGIO	31 VERDE	32 BLU	33 PINK	34 VIOLET	35 BIANCO	36 NERO	37 ROUGE	38 GRIGIO	39 VERDE	40 BLU	41 PINK	42 VIOLET	43 BIANCO	44 NERO	45 ROUGE	46 GRIGIO	47 VERDE	48 BLU	49 PINK	50 VIOLET	51 BIANCO	52 NERO	53 ROUGE	54 GRIGIO	55 VERDE	56 BLU	57 PINK	58 VIOLET	59 BIANCO	60 NERO	61 ROUGE	62 GRIGIO	63 VERDE	64 BLU	65 PINK	66 VIOLET	67 BIANCO	68 NERO	69 ROUGE	70 GRIGIO	71 VERDE	72 BLU	73 PINK	74 VIOLET	75 BIANCO	76 NERO	77 ROUGE	78 GRIGIO	79 VERDE	80 BLU	81 PINK	82 VIOLET	83 BIANCO	84 NERO	85 ROUGE	86 GRIGIO	87 VERDE	88 BLU	89 PINK	90 VIOLET	91 BIANCO	92 NERO	93 ROUGE	94 GRIGIO	95 VERDE	96 BLU	97 PINK	98 VIOLET	99 BIANCO	100 NERO	101 ROUGE	102 GRIGIO	103 VERDE	104 BLU	105 PINK	106 VIOLET	107 BIANCO	108 NERO	109 ROUGE	110 GRIGIO	111 VERDE	112 BLU	113 PINK	114 VIOLET	115 BIANCO	116 NERO	117 ROUGE	118 GRIGIO	119 VERDE	120 BLU	121 PINK	122 VIOLET	123 BIANCO	124 NERO	125 ROUGE	126 GRIGIO	127 VERDE	128 BLU	129 PINK	130 VIOLET	131 BIANCO	132 NERO	133 ROUGE	134 GRIGIO	135 VERDE	136 BLU	137 PINK	138 VIOLET	139 BIANCO	140 NERO	141 ROUGE	142 GRIGIO	143 VERDE	144 BLU	145 PINK	146 VIOLET	147 BIANCO	148 NERO	149 ROUGE	150 GRIGIO	151 VERDE	152 BLU	153 PINK	154 VIOLET	155 BIANCO	156 NERO	157 ROUGE	158 GRIGIO	159 VERDE	160 BLU	161 PINK	162 VIOLET	163 BIANCO	164 NERO	165 ROUGE	166 GRIGIO	167 VERDE	168 BLU	169 PINK	170 VIOLET	171 BIANCO	172 NERO	173 ROUGE	174 GRIGIO	175 VERDE	176 BLU	177 PINK	178 VIOLET	179 BIANCO	180 NERO	181 ROUGE	182 GRIGIO	183 VERDE	184 BLU	185 PINK	186 VIOLET	187 BIANCO	188 NERO	189 ROUGE	190 GRIGIO	191 VERDE	192 BLU	193 PINK	194 VIOLET	195 BIANCO	196 NERO	197 ROUGE	198 GRIGIO	199 VERDE	200 BLU	201 PINK	202 VIOLET	203 BIANCO	204 NERO	205 ROUGE	206 GRIGIO	207 VERDE	208 BLU	209 PINK	210 VIOLET	211 BIANCO	212 NERO	213 ROUGE	214 GRIGIO	215 VERDE	216 BLU	217 PINK	218 VIOLET	219 BIANCO	220 NERO	221 ROUGE	222 GRIGIO	223 VERDE	224 BLU	225 PINK	226 VIOLET	227 BIANCO	228 NERO	229 ROUGE	230 GRIGIO	231 VERDE	232 BLU	233 PINK	234 VIOLET	235 BIANCO	236 NERO	237 ROUGE	238 GRIGIO	239 VERDE	240 BLU	241 PINK	242 VIOLET	243 BIANCO	244 NERO	245 ROUGE	246 GRIGIO	247 VERDE	248 BLU	249 PINK	250 VIOLET	251 BIANCO	252 NERO	253 ROUGE	254 GRIGIO	255 VERDE	256 BLU	257 PINK	258 VIOLET	259 BIANCO	260 NERO	261 ROUGE	262 GRIGIO	263 VERDE	264 BLU	265 PINK	266 VIOLET	267 BIANCO	268 NERO	269 ROUGE	270 GRIGIO	271 VERDE	272 BLU	273 PINK	274 VIOLET	275 BIANCO	276 NERO	277 ROUGE	278 GRIGIO	279 VERDE	280 BLU	281 PINK	282 VIOLET	283 BIANCO	284 NERO	285 ROUGE	286 GRIGIO	287 VERDE	288 BLU	289 PINK	290 VIOLET	291 BIANCO	292 NERO	293 ROUGE	294 GRIGIO	295 VERDE	296 BLU	297 PINK	298 VIOLET	299 BIANCO	300 NERO	301 ROUGE	302 GRIGIO	303 VERDE	304 BLU	305 PINK	306 VIOLET	307 BIANCO	308 NERO	309 ROUGE	310 GRIGIO	311 VERDE	312 BLU	313 PINK	314 VIOLET	315 BIANCO	316 NERO	317 ROUGE	318 GRIGIO	319 VERDE	320 BLU	321 PINK	322 VIOLET	323 BIANCO	324 NERO	325 ROUGE	326 GRIGIO	327 VERDE	328 BLU	329 PINK	330 VIOLET	331 BIANCO	332 NERO	333 ROUGE	334 GRIGIO	335 VERDE	336 BLU	337 PINK	338 VIOLET	339 BIANCO	340 NERO	341 ROUGE	342 GRIGIO	343 VERDE	344 BLU	345 PINK	346 VIOLET	347 BIANCO	348 NERO	349 ROUGE	350 GRIGIO	351 VERDE	352 BLU	353 PINK	354 VIOLET	355 BIANCO	356 NERO	357 ROUGE	358 GRIGIO	359 VERDE	360 BLU	361 PINK	362 VIOLET	363 BIANCO	364 NERO	365 ROUGE	366 GRIGIO	367 VERDE	368 BLU	369 PINK	370 VIOLET	371 BIANCO	372 NERO	373 ROUGE	374 GRIGIO	375 VERDE	376 BLU	377 PINK	378 VIOLET	379 BIANCO	380 NERO	381 ROUGE	382 GRIGIO	383 VERDE	384 BLU	385 PINK	386 VIOLET	387 BIANCO	388 NERO	389 ROUGE	390 GRIGIO	391 VERDE	392 BLU	393 PINK	394 VIOLET	395 BIANCO	396 NERO	397 ROUGE	398 GRIGIO	399 VERDE	400 BLU	401 PINK	402 VIOLET	403 BIANCO	404 NERO	405 ROUGE	406 GRIGIO	407 VERDE	408 BLU	409 PINK	410 VIOLET	411 BIANCO	412 NERO	413 ROUGE	414 GRIGIO	415 VERDE	416 BLU	417 PINK	418 VIOLET	419 BIANCO	420 NERO	421 ROUGE	422 GRIGIO	423 VERDE	424 BLU	425 PINK	426 VIOLET	427 BIANCO	428 NERO	429 ROUGE	430 GRIGIO	431 VERDE	432 BLU	433 PINK	434 VIOLET	435 BIANCO	436 NERO	437 ROUGE	438 GRIGIO	439 VERDE	440 BLU	441 PINK	442 VIOLET	443 BIANCO	444 NERO	445 ROUGE	446 GRIGIO	447 VERDE	448 BLU	449 PINK	450 VIOLET	451 BIANCO	452 NERO	453 ROUGE	454 GRIGIO	455 VERDE	456 BLU	457 PINK	458 VIOLET	459 BIANCO	460 NERO	461 ROUGE	462 GRIGIO	463 VERDE	464 BLU	465 PINK	466 VIOLET	467 BIANCO	468 NERO	469 ROUGE	470 GRIGIO	471 VERDE	472 BLU	473 PINK	474 VIOLET	475 BIANCO	476 NERO	477 ROUGE	478 GRIGIO	479 VERDE	480 BLU	481 PINK	482 VIOLET	483 BIANCO	484 NERO	485 ROUGE	486 GRIGIO	487 VERDE	488 BLU	489 PINK	490 VIOLET	491 BIANCO	492 NERO	493 ROUGE	494 GRIGIO	495 VERDE	496 BLU	497 PINK	498 VIOLET	499 BIANCO	500 NERO	501 ROUGE	502 GRIGIO	503 VERDE	504 BLU	505 PINK	506 VIOLET	507 BIANCO	508 NERO	509 ROUGE	510 GRIGIO	511 VERDE	512 BLU	513 PINK	514 VIOLET	515 BIANCO	516 NERO	517 ROUGE	518 GRIGIO	519 VERDE	520 BLU	521 PINK	522 VIOLET	523 BIANCO	524 NERO	525 ROUGE	526 GRIGIO	527 VERDE	528 BLU	529 PINK	530 VIOLET	531 BIANCO	532 NERO	533 ROUGE	534 GRIGIO	535 VERDE	536 BLU	537 PINK	538 VIOLET	539 BIANCO	540 NERO	541 ROUGE	542 GRIGIO	543 VERDE	544 BLU	545 PINK	546 VIOLET	547 BIANCO	548 NERO	549 ROUGE	550 GRIGIO	551 VERDE	552 BLU	553 PINK	554 VIOLET	555 BIANCO	556 NERO	557 ROUGE	558 GRIGIO	559 VERDE	560 BLU	561 PINK	562 VIOLET	563 BIANCO	564 NERO	565 ROUGE	566 GRIGIO	567 VERDE	568 BLU	569 PINK	570 VIOLET	571 BIANCO	572 NERO	573 ROUGE	574 GRIGIO	575 VERDE	576 BLU	577 PINK	578 VIOLET	579 BIANCO	580 NERO	581 ROUGE	582 GRIGIO	583 VERDE	584 BLU	585 PINK	586 VIOLET	587 BIANCO	588 NERO	589 ROUGE	590 GRIGIO	591 VERDE	592 BLU	593 PINK	594 VIOLET	595 BIANCO	596 NERO	597 ROUGE	598 GRIGIO	599 VERDE	600 BLU	601 PINK	602 VIOLET	603 BIANCO	604 NERO	605 ROUGE	606 GRIGIO	607 VERDE	608 BLU	609 PINK	610 VIOLET	611 BIANCO	612 NERO	613 ROUGE	614 GRIGIO	615 VERDE	616 BLU	617 PINK	618 VIOLET	619 BIANCO	620 NERO	621 ROUGE	622 GRIGIO	623 VERDE	624 BLU	625 PINK	626 VIOLET	627 BIANCO	628 NERO	629 ROUGE	630 GRIGIO	631 VERDE	632 BLU	633 PINK	634 VIOLET	635 BIANCO	636 NERO	637 ROUGE	638 GRIGIO	639 VERDE	640 BLU	641 PINK	642 VIOLET	643 BIANCO	644 NERO	645 ROUGE	646 GRIGIO	647 VERDE	648 BLU	649 PINK	650 VIOLET	651 BIANCO	652 NERO	653 ROUGE	654 GRIGIO	655 VERDE	656 BLU	657 PINK	658 VIOLET	659 BIANCO	660 NERO	661 ROUGE	662 GRIGIO	663 VERDE	664 BLU	665 PINK	666 VIOLET	667 BIANCO	668 NERO	669 ROUGE	670 GRIGIO	671 VERDE	672 BLU	673 PINK	674 VIOLET	675 BIANCO	676 NERO	677 ROUGE	678 GRIGIO	679 VERDE	680 BLU	681 PINK	682 VIOLET	683 BIANCO	684 NERO	685 ROUGE	686 GRIGIO	687 VERDE	688 BLU	689 PINK	690 VIOLET	691 BIANCO	692 NERO	693 ROUGE	694 GRIGIO	695 VERDE	696 BLU	697 PINK	698 VIOLET	699 BIANCO	700 NERO	701 ROUGE	702 GRIGIO	703 VERDE	704 BLU	705 PINK	706 VIOLET	707 BIANCO	708 NERO	709 ROUGE	710 GRIGIO	711 VERDE	712 BLU	713 PINK	714 VIOLET	715 BIANCO	716 NERO	717 ROUGE	718 GRIGIO	719 VERDE	720 BLU	721 PINK	722 VIOLET	723 BIANCO	724 NERO	725 ROUGE	726 GRIGIO	727 VERDE	728 BLU	729 PINK	730 VIOLET	731 BIANCO	732 NERO	733 ROUGE	734 GRIGIO	735 VERDE	736 BLU	737 PINK	738 VIOLET	739 BIANCO	740 NERO	741 ROUGE	742 GRIGIO	743 VERDE	744 BLU	745 PINK	746 VIOLET	747 BIANCO	748 NERO	749 ROUGE	750 GRIGIO	751 VERDE	752 BLU	753 PINK	754 VIOLET	755 BIANCO	756 NERO	757 ROUGE	758 GRIGIO	759 VERDE	760 BLU	761 PINK	762 VIOLET	763 BIANCO	764 NERO	765 ROUGE	766 GRIGIO	767 VERDE	768 BLU	769 PINK	770 VIOLET	771 BIANCO	772 NERO	773 ROUGE	774 GRIGIO	775 VERDE	776 BLU	777 PINK	778 VIOLET	779 BIANCO	780 NERO	781 ROUGE	782 GRIGIO	783 VERDE	784 BLU	785 PINK	786 VIOLET	787 BIANCO	788 NERO	789 ROUGE	790 GRIGIO	791 VERDE	792 BLU	793 PINK	794 VIOLET	795 BIANCO	796 NERO	797 ROUGE	798 GRIGIO	799 VERDE	800 BLU	801 PINK	802 VIOLET	803 BIANCO	804 NERO	805 ROUGE	806 GRIGIO	807 VERDE	808 BLU	809 PINK	810 VIOLET	811 BIANCO	812 NERO	813 ROUGE	814 GRIGIO	815 VERDE	816 BLU	817 PINK	818 VIOLET	819 BIANCO	820 NERO	821 ROUGE	822 GRIGIO	823 VERDE	824 BLU	825 PINK	826 VIOLET	827 BIANCO	828 NERO	829 ROUGE	830 GRIGIO	831 VERDE	832 BLU	833 PINK	834 VIOLET	835 BIANCO	836 NERO	837 ROUGE	838 GRIGIO	839 VERDE	840 BLU	841 PINK	842 VIOLET	843 BIANCO	844 NERO	845 ROUGE	846 GRIGIO	847 VERDE	848 BLU	849 PINK	850 VIOLET	851 BIANCO	852 NERO	853 ROUGE	854 GRIGIO	855 VERDE	856 BLU	857 PINK	858 VIOLET	859 BIANCO	860 NERO	861 ROUGE	862 GRIGIO	863 VERDE	864 BLU	865 PINK	866 VIOLET	867 BIANCO	868 NERO	869 ROUGE	870 GRIGIO	871 VERDE	872 BLU	873 PINK	874 VIOLET	875 BIANCO	876 NERO	877 ROUGE	878 GRIGIO	879 VERDE	880 BLU	881 PINK	882 VIOLET	883 BIANCO	884 NERO	885 ROUGE	886 GRIGIO	887 VERDE	888 BLU	889 PINK	890 VIOLET	891 BIANCO	892 NERO	893 ROUGE	894 GRIGIO	895 VERDE	896 BLU	897 PINK	898 VIOLET	899 BIANCO	900 NERO	901 ROUGE	902 GRIGIO	903 VERDE	904 BLU	905 PINK	906 VIOLET	907 BIANCO	908 NERO	909 ROUGE	910 GRIGIO	911 VERDE	912 BLU	913 PINK	914 VIOLET	915 BIANCO	916 NERO	917 ROUGE	918 GRIGIO	919 VERDE	920 BLU	921 PINK	922 VIOLET	923 BIANCO	924 NERO	925 ROUGE	926 GRIGIO	927 VERDE	928 BLU	929 PINK	930 VIOLET	931 BIANCO	932 NERO	933 ROUGE	934 GRIGIO	935 VERDE	936 BLU	937 PINK	938 VIOLET	939 BIANCO	940 NERO	941 ROUGE	942 GRIGIO	943 VERDE	944 BLU	945 PINK	946 VIOLET	947 BIANCO	948 NERO	949 ROUGE	950 GRIGIO	951 VERDE	952 BLU	953 PINK	954 VIOLET	955 BIANCO	956 NERO	957 ROUGE	958 GRIGIO	959 VERDE	960 BLU	961 PINK	962 VIOLET	963 BIANCO	964 NERO	965 ROUGE	966 GRIGIO	967 VERDE	968 BLU	969 PINK	970 VIOLET	971 BIANCO	972 NERO	973 ROUGE	974 GRIGIO	975 VERDE	976 BLU	977 PINK	978 VIOLET	979 BIANCO	980 NERO	981 ROUGE	982 GRIGIO	983 VERDE	984 BLU	985 PINK	986 VIOLET	987 BIANCO	988 NERO	989 ROUGE	990 GRIGIO	991 VERDE	992 BLU	993 PINK	994 VIOLET	995 BIANCO	996 NERO	997 ROUGE	998 GRIGIO	999 VERDE	1000 BLU
--------	----------	---------	-----------	----------	---------	-------	--------	-----------	---------	-----------	-----------	---------	-----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	---------	----------	-----------	----------	--------	---------	-----------	-----------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	---------	----------	------------	------------	----------	-----------	------------	-----------	----------

NEC
VEN
A co
N&V





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.

