

Korinto Prime Espresso

IT Italiano



Doc. No. H 4885IT00
EDITION 1 01 - 2016

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Evoca S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

Andrea Zocchi
C.E.O.

Dichiarazione di conformità



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

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

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

Simbologia

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



Attenzione tensione pericolosa
Togliere tensione prima di rimuovere la copertura



Attenzione
Pericolo schiacciamento mani



Attenzione
Superficie calda

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

Avvertenze

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

PER L'INSTALLAZIONE

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

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

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

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente

Solo per distributori di bevande calde

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

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

PER L'UTILIZZO

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

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

PER L'AMBIENTE

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

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

PER LO SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

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



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

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

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

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

Attenzione!

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

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

for the following field of activities

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

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2015 - 04 - 28

Expiry date: 2018 - 04 - 27

Registration Number: IT – 12979

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

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

has implemented and maintains a
Environmental Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2013 - 05 - 28

Expiry date: 2016 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway
NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
MOZZO (BG) – MAPELLO (BG) – GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

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

has implemented and maintains a
Management System
which fulfills the requirements of the following standard

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2014 – 11 – 28

Expiry date: 2017 – 11 – 27

Registration Number: IT – 97010

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina
JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

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

Italiano

SOMMARIO

	PAGINA		PAGINA
PREMESSA	2	PROGRAMMAZIONE	25
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO		FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	25
E CARATTERISTICHE	2	NAVIGAZIONE	26
IN CASO DI GUASTO	2	ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE	26
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	MODO DI NAVIGAZIONE	26
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	3	MENÙ CARICATORE	27
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	STATISTICHE	27
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	5	PREZZO INDIVIDUALE	28
PULIZIA E CARICAMENTO	6	GESTIONE TUBI RENDIRESTO	28
IGIENE E PULIZIA	7	EROGAZIONI DI TEST	28
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE APERTI	8	MENU DEL TECNICO	29
COMANDI E INFORMAZIONI	8	GUASTI	29
CARICA PRODOTTI	9	PROGRAMMAZIONE PARAMETRI	30
CAFFÈ IN GRANI	9	STATISTICHE	37
PRODOTTI SOLUBILI	9	TEST	39
LATTE	9	VARIE	40
PULIZIA BACINELLE FONDI	10	MANUTENZIONE	42
PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI	10	PREMESSA GENERALE	42
PULIZIA GRUPPO INFUSORE	12	INTERRUTTORE GENERALE	42
PULIZIA SERBATOIO DEL LATTE	12	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE CON CAMERA VARIABILE	43
PULIZIA E RIEMPIMENTO SERBATOIO ALIMENTAZIONE IDRICA	12	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE CON CAMERA FISSA	44
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	12	PULIZIA PERIODICA	45
FUNZIONI DI SERVIZIO	12	PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI	45
LAVAGGIO CAPPUCCINATORE	13	PULIZIA MENSOLA E CONTENITORI PRODOTTI SOLUBILI	47
INSTALLAZIONE	14	FUNZIONE SCHEDE	47
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	15	SCHEDA ATTUAZIONI CPU	48
ALIMENTAZIONE IDRICA	15	AGGIORNAMENTO SOFTWARE	49
COLLEGAMENTO ELETTRICO	16	SCHEDA INTERFACCIA UTENTE	49
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	17	SCHEDA CONTROLLO CALDAIA	50
DECALCIFICATORE	17	SCHEDA ESPANSIONE SISTEMI DI PAGAMENTO	50
INSERIMENTO ETICHETTE SELEZIONI	17	PROTEZIONE TERMICA CALDAIA	50
PRIMA ACCENSIONE	18	APPENDICE	51
RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO	18		
INIZIALIZZAZIONE	19		
PRIMA SANITIZZAZIONE	19		
FUNZIONAMENTO	20		
CICLO GRUPPO INFUSORE CON CAMERA VARIABILE	20		
CICLO GRUPPO INFUSORE CON CAMERA FISSA	21		
CICLO DI EROGAZIONE DECAFFEINATO	22		
CICLO DI EROGAZIONE LATTE	22		
CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	22		
REGOLAZIONE VOLUME CAMERA D'INFUSIONE	22		
REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ	24		
TEMPERATURA CALDAIA/E	24		
TARATURE LATTE	24		

Premessa

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

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

Il manuale è articolato in tre capitoli.

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

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

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

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

IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE

Ogni apparecchio è identificato da uno specifico numero di matricola, rilevabile dalla targhetta caratteristiche, posta nel lato interno della porta.

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

Fig. 1

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

EVOCA S.p.A. - Valbrembo Bg ITALY					
1	CODICE/CODE	TIPO/TYPE	MODELLO/MODEL	MATRICOLA/SERIAL NR	7
2					
3					
4	TENSIONE/VOLTAGE POTENZA/POWER		FREQUENZA/FREQUENCY CORRENTE/CURRENT		8
5	PRESSIONE ACQUA RETE/MAINS WATER PRESSURE				9
6	CALDAIA/BOILER POTENZA/POWER PRESSIONE/PRESSURE CAPACITÀ/CAPACITY				10
	CAFFÈ/CAFE SOLUBILI/SOLUBLE VAPORE/VAPOUR				

IMQ

CE XX

IN CASO DI GUASTO

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

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

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

TRASPORTO E STOCCAGGIO

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

Va, invece, evitato di:

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

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

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

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

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

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

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

Posizionamento su mobiletto

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

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm.	715
Altezza pannello superiore aperto	mm.	920
Larghezza	mm.	331
Profondità	mm.	528
Ingombro a porta aperta	mm.	724
Altezza mobiletto	mm.	830
Peso	Kg.	33
Tensione di alimentazione	V~	230/240
Frequenza di alimentazione	Hz	50/60
Potenza massima*	W	2030
Potenza massima* (modello con cappuccinatore)	W	3250

* Riferirsi alla targhetta caratteristiche

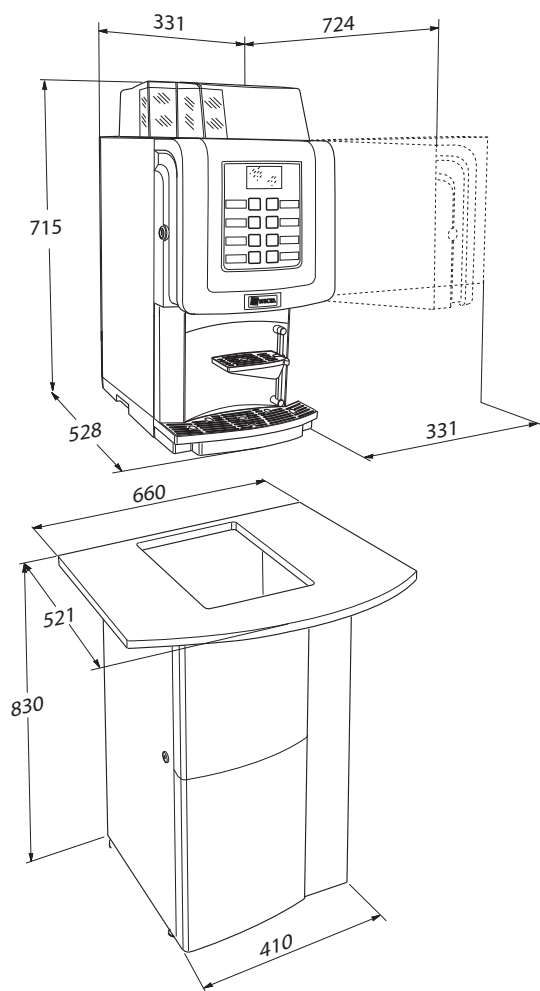


Fig. 2

RUMOROSITÀ

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

SISTEMA DI PAGAMENTO

L'apparecchio può montare, utilizzando appositi kit, sistemi di pagamento con protocollo Executive o MDB o BDV.

I sistemi di pagamento devono essere alloggiati nell'apposito modulo laterale (optional).

PREZZI DI VENDITA

Per ogni selezione è possibile impostare un prezzo.

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

Per ogni singola selezione è possibile impostare un prezzo diverso da quello globale.

ALIMENTAZIONE IDRICA

- Rete: con pressione compresa tra 0.05 e 0.85 MPa (0.5 e 8.5 bar)

oppure

- Serbatoio: posizionato in un modulo esterno o nel mobiletto di supporto.

REGOLAZIONI POSSIBILI

- Granulometria caffè in grani
- Dose caffè in grani
- Dosi acqua volumetriche;
- Dosi prodotti solubili a tempo.
- Dose latte a tempo (solo con cappuccinatore)
- Temperatura caldaia regolabile da menù

CONSENSI

- presenza acqua
- presenza caffè
- temperatura di funzionamento caldaia/e raggiunta
- presenza bacinella fondi solidi
- presenza bacinella fondi liquidi

SICUREZZE

- interruttore generale
- interruttore porta
- interruttore pannello superiore
- presenza bacinella fondi solidi
- presenza bacinella fondi liquidi
- termostati di sicurezza caldaia/e con riarmo manuale
- inceppamento galleggiante air-break (solo con alimentazione da rete)
- elettrovalvola antiallagamento (solo con alimentazione da rete)
- protezione a tempo di:
 - pompa
 - motoriduttore gruppo caffè
 - macinino
- protezione termica di:
 - motodosatori
 - motoriduttore gruppo caffè
 - elettromagneti
 - pompa
 - pompa latte (solo con cappuccinatore)
 - motofrullatori
 - motore macinino
- protezione con fusibile
 - circuito elettrico principale
 - trasformatore alimentazione scheda

CAPACITÀ CONTENITORI

Le capacità dei contenitori sono espresse in grammi e possono differire da quanto indicato, dipendentemente dal peso specifico dei prodotti

- Caffè in grani (1)	gr.	1400
Caffè in grani (2)	gr.	900
- Cioccolata solubile (3)	gr.	1250
- Tè solubile (4)	gr.	1000
Caffè solubile (4)	gr.	1000

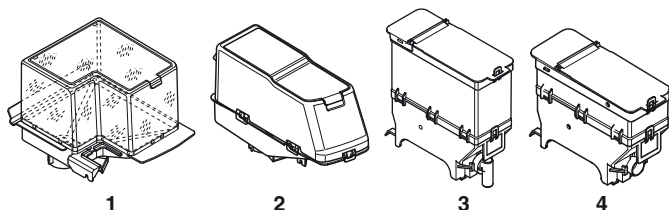


Fig. 3

- 1- Contenitore caffè in grani 1,4 Kg
2- Contenitore caffè in grani 0,9 Kg
3- Contenitore prodotti solubili 1,6 litri
4- Contenitore prodotti solubili 2,5 litri

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.

Il consumo di energia calcolato è da ritenersi puramente indicativo.

Raggiungimento temperatura	Wh	27,3
Per 24h di stand-by	Wh	933

MODELLO CON CAPPUCCINATORE

Raggiungimento temperatura	Wh	87,8
Per 24h di stand-by	Wh	1790

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.

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

Importante !!!

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

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

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

Capitolo 1

Pulizia e caricamento

INTERRUTTORE GENERALE

All'esterno dell'apparecchiatura è presente un interruttore generale che stacca la tensione elettrica.

Attenzione !!!

La morsettiera d'appoggio del cavo linea, i fusibili ed il filtro antidisturbi restano comunque in tensione.

INTERRUTTORE PORTA

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

Le operazioni di carica prodotti e pulizia ordinaria possono essere effettuate in piena sicurezza.

INTERRUTTORE PANNELLO SUPERIORE

Con pannello superiore aperto non si ha accessibilità a parti in tensione.

Le operazioni di carica prodotti e pulizia ordinaria possono essere effettuate in piena sicurezza.

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

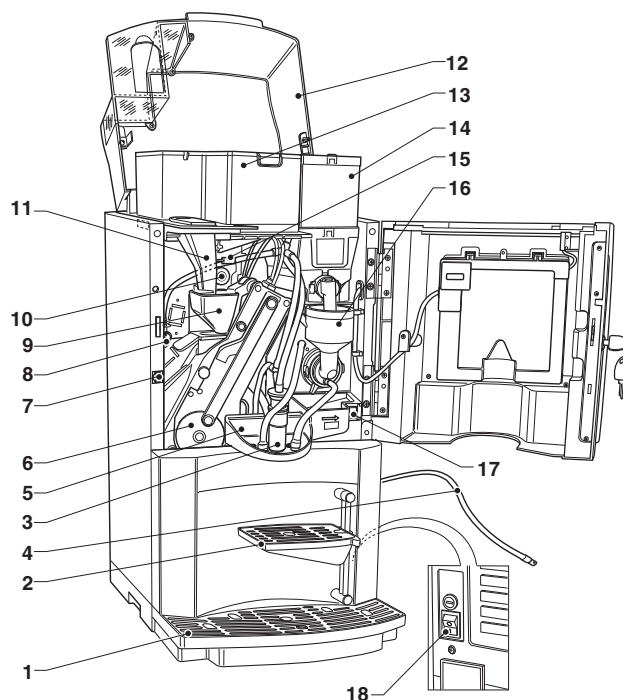


Fig. 4

- 1- Bacinella fondi liquidi
- 2- Supporto tazza ribaltabile
- 3- Tubo latte (modelli con cappuccinatore)
- 4- Ugello milker (modelli con cappuccinatore)
- 5- Supporto ugelli
- 6- Gruppo infusore
- 7- Interruttore porta
- 8- Rubinetto schiuma latte (modelli con cappuccinatore)
- 9- Imbuto caffè
- 10- Manopola regolazione macinatura
- 11- Scivolo caffè decaffeinato (solo su alcuni modelli)
- 12- Pannello superiore
- 13- Contenitore caffè in grani
- 14- Serranda contenitore caffè
- 15- Contenitore polvere solubile
- 16- Mixer
- 17- Pulsante rilascio supporto ugelli
- 18- Interruttore generale esterno

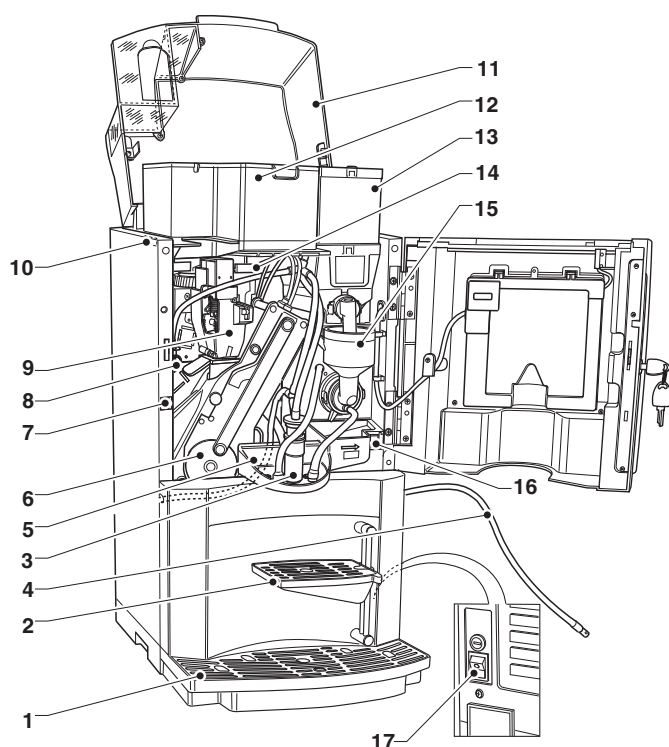


Fig. 5

- 1- Bacinella fondi liquidi
- 2- Supporto tazza
- 3- Tubo latte (modelli con cappuccinatore)
- 4- Ugello milker (modelli con cappuccinatore)
- 5- Supporto ugelli
- 6- Gruppo infusore
- 7- Interruttore porta
- 8- Rubinetto regolazione schiuma latte (modelli con cappuccinatore)
- 9- Dosatore volumetrico
- 10- Interruttore pannello superiore
- 11- Pannello superiore
- 12- Contenitore caffè in grani
- 13- Contenitore prodotto solubile (1 o 2 in funzione dei modelli)
- 14- Serranda contenitore caffè
- 15- Mixer
- 16- Pulsante rilascio supporto ugelli
- 17- Interruttore generale

IGIENE E PULIZIA

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

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

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

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

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

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

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

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI

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

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

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

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

- erogazione di latte pastorizzato o latte UHT conservato refrigerato e aspirato da un serbatoio esterno. (solo modelli con cappuccinatore)

I prodotti vanno conservati attenendosi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardo lo stoccaggio, la temperatura di mantenimento e alla data di scadenza.

Le bevande erogate sono da consumarsi immediatamente e 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

Le targhette delle selezioni e le istruzioni sono fornite con il corredo dell'apparecchio e dovranno essere inserite all'installazione, riferendosi alla tabella dosi selezioni. Sul lato esterno della porta sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

All'interno dell'apparecchio, sul lato destro della scheda pulsanti sono posti il pulsante di "Programmazione" che dà accesso alle funzioni dell'apparecchio ed il pulsante di "lavaggio del mixer".

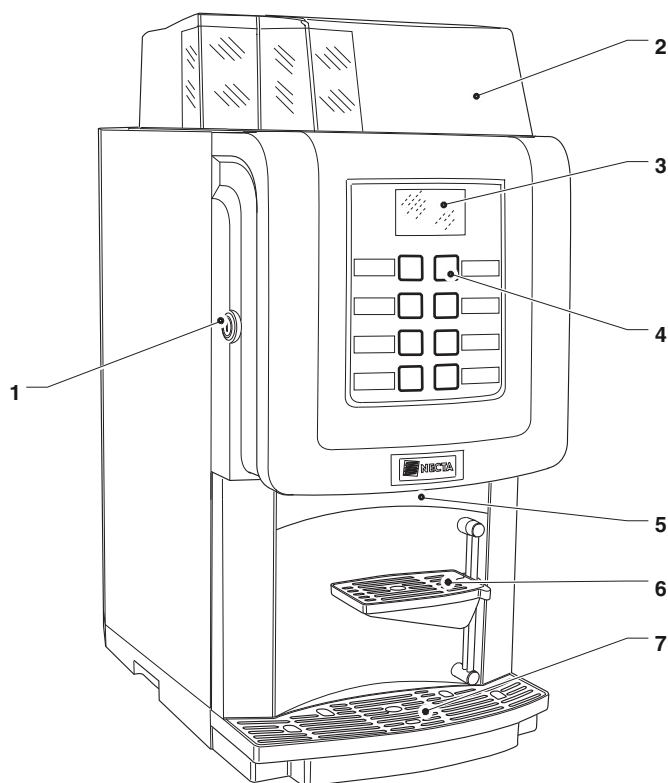


Fig. 6

- 1- Serratura
- 2- Display
- 3- Targhetta selezioni
- 4- Pulsanti di selezione
- 5- Ugelli erogazione
- 6- Supporto tazza
- 7- Galleggiante di segnalazione
- 8- Bacinella fondi liquidi

CARICA PRODOTTI

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

Caricare i prodotti seguendo le indicazioni riportate di seguito.

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

CAFFÈ IN GRANI

L'apertura del pannello superiore è possibile solo a porta aperta.

Sollevare il coperchio e riempire il contenitore caffè assicurandosi che la serranda sia completamente aperta.

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

PRODOTTI SOLUBILI

L'apertura del pannello superiore è possibile solo a porta aperta.

Sollevare il coperchio e riempire il contenitore polveri solubili con il prodotto da distribuire.

Evitare di comprimere la polvere per evitare l'impaccamento.

Assicurarsi che i prodotti solubili caricati non contengano grumi.

LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

Il latte viene prelevato con un tubo dal contenitore del latte.

Utilizzare solo latte pastorizzato o latte UHT (Ultra High Temperature).

Per la conservazione del latte attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardo alla temperatura di mantenimento e alla data di scadenza del prodotto.

Per prevenire problemi di pescaggio posizionare il contenitore del latte sullo stesso piano d'appoggio dell'apparecchio e fare in modo che il tubo di pescaggio appoggi sul fondo del contenitore del latte e che non presenti anse.

La gestione del latte deve essere effettuata tenendo presente le esigenze di igiene e sicurezza alimentare.

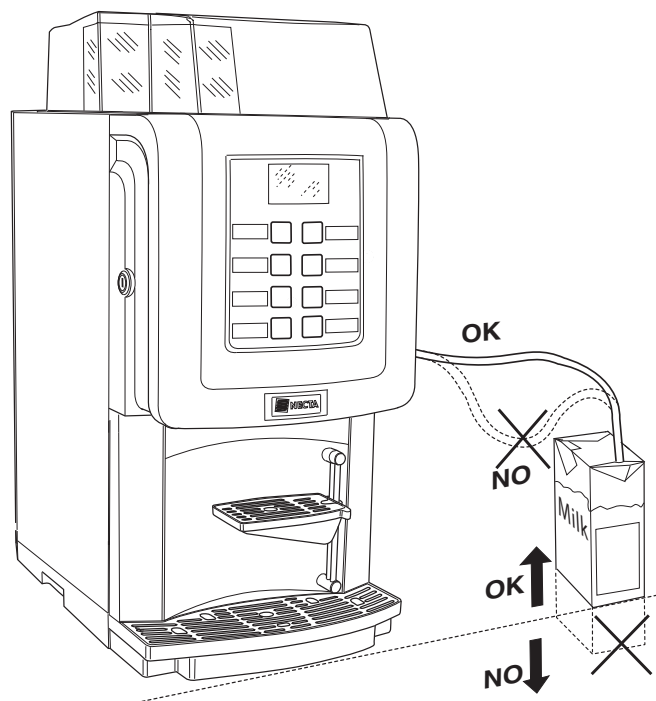


Fig. 7

PULIZIA BACINELLE FONDI

FONDI LIQUIDI

Quando il galleggiante di segnalazione emerge dalla griglia è necessario provvedere al tempestivo svuotamento della bacinella fondi liquidi.

È consigliabile non aspettare la segnalazione del galleggiante ma vuotare la bacinella regolarmente.

Per rimuovere la bacinella:

- Afferrare ai lati la bacinella, sollevare leggermente e tirare
- Svuotare la bacinella e lavarla con una soluzione di detergente neutro

FONDI SOLIDI

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

L'apparecchiatura segnala che il numero massimo di erogazioni a base di caffè è stato raggiunto con il messaggio "Vuotare bacinella"

Dopo alcune erogazioni l'apparecchiatura andrà in blocco.

In mancanza della bacinella fondi solidi, l'apparecchio resta disponibile all'erogazione di bevande solubili: viene visualizzato il messaggio "inserire bacinella"

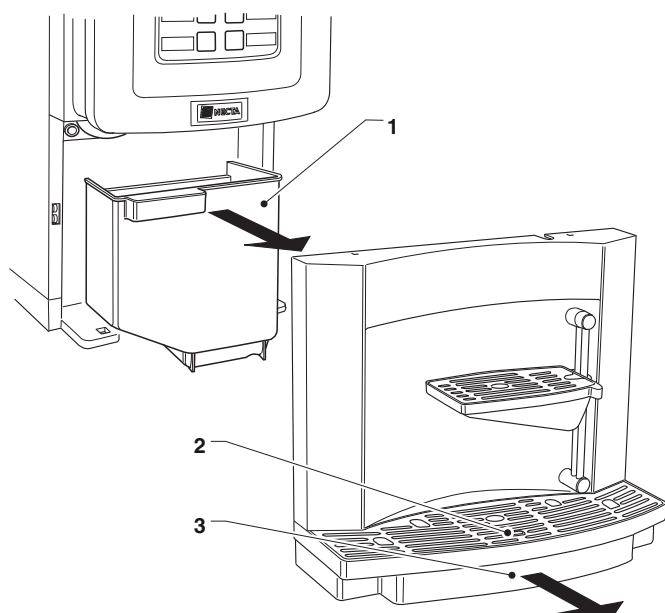


Fig. 8

- 1- Bacinella fondi solidi
- 2- Galleggiante di segnalazione
- 3- Bacinella fondi liquidi

PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

Per i modelli con cappuccinatore, oltre a quanto descritto in questo paragrafo, è necessario eseguire giornalmente il lavaggio automatico del cappuccinatore.

Le parti da pulire sono:

- cassetto deposito polveri, imbuto polvere, mixer e condotto di erogazione della bevanda solubile;
- ugelli di erogazione;
- ugello milker (solo modelli con cappuccinatore)
- supporto ugelli;

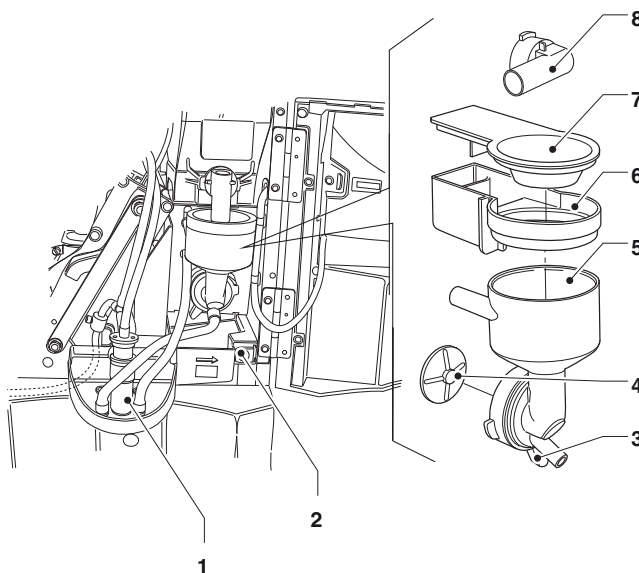


Fig. 9

- 1- Ugello milker (solo modelli con cappuccinatore)
- 2- Pulsante rilascio supporto ugelli
- 3- Ghiera di fissaggio imbuto acqua
- 4- Ventolina frullatore
- 5- Imbuto acqua
- 6- Cassetto deposito polveri
- 7- Imbuto polvere solubile
- 8- Pipetta convogliamento polveri

Per la pulizia dei mixer operare come segue:

- ruotare verso l'alto la pipetta di convogliamento prodotto
- ruotare in senso antiorario la ghiera di fissaggio imbuto acqua e asportare gli imbuti delle polveri, i cassettei deposito polvere e gli imbuti acqua
- svitare la ventolina frullatore; per svitare è sufficiente tenere bloccato con un dito il disco dentato montato sull'albero del motofrullatore

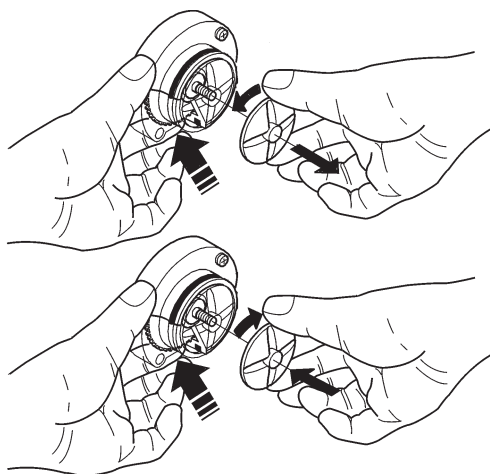


Fig. 10

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- risciacquare e asciugare con cura i particolari
- rimontare la ventolina frullatore
- riposizionare l'imbuto acqua e ruotare la ghiera di fissaggio in senso orario
- rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuti polvere
- ruotare verso il basso la pipetta di convogliamento polveri

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

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

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

PULIZIA UGELLO MILKER

Solo modelli con cappuccinatore.

L'ugello milker è composto da parti separabili, che consentono un facile smontaggio e pulizia.

Per la pulizia operare come segue:

- asportare l'ugello milker dal supporto ugelli
- separare tutte le parti e lavarle con prodotti detergenti, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole

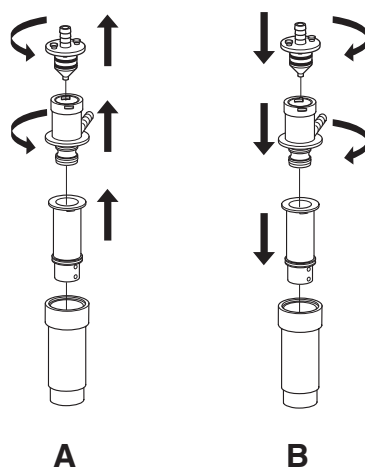


Fig. 11

A- Smontaggio
B- Montaggio

PULIZIA GRUPPO INFUSORE

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

PULIZIA SERBATOIO DEL LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

Quotidianamente o a fine servizio è necessario vuotare il serbatoio del latte dai residui e sanificarlo avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.

PULIZIA E RIEMPIMENTO SERBATOIO ALIMENTAZIONE IDRICA

Per gli apparecchi che utilizzano il serbatoio d'acqua è necessario eseguire, almeno settimanalmente, la pulizia del serbatoio:

- Vuotare il serbatoio dall'acqua residua
- Sanitizzare il serbatoio avendo cura di rimuovere eventuali residui e pellicole visibili, utilizzando scovoli e spazzole
Utilizzare
- Riempire con acqua potabile il serbatoio fino al livello massimo (indicato sul serbatoio)

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

- vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti sanitizzanti
- vuotare completamente i macinini erogando fino alla segnalazione di vuoto.
- procedere al lavaggio guidato del circuito del latte (solo modelli con cappuccinatore), del gruppo infusore e dei mixer.
- chiudere il rubinetto posizionato a monte del tubo di alimentazione idrica e vuotare completamente il circuito idraulico
- disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

FUNZIONI DI SERVIZIO

Alcune operazioni, se sono state abilitate nel menù programmazione, possono essere effettuate direttamente a porta chiusa introducendo la relativa password.

Premere e tener premuto per più di due secondi il tasto 7.

Introdurre la relativa password per:

- erogare più selezioni consecutivamente per riempire una caraffa (jug facilities);
- erogare gratuitamente una selezione (solo per modelli con sistema di pagamento)
- bloccare-sbloccare la tastiera.
Con il blocco tastiera attivo viene visualizzato il messaggio "SERVIZIO SOSP.ESO"
- lavaggio mixer.
Il lavaggio mixer deve essere effettuato giornalmente e ad ogni carica prodotti per evitare che cadute accidentali di prodotto (durante il caricamento) possano intasare il mixer stesso.
- lavaggio cappuccinatore (solo modelli con cappuccinatore)
il lavaggio del cappuccinatore deve essere effettuato tutte le volte che viene sospesa (per un periodo) l'erogazione di latte e/o almeno giornalmente.

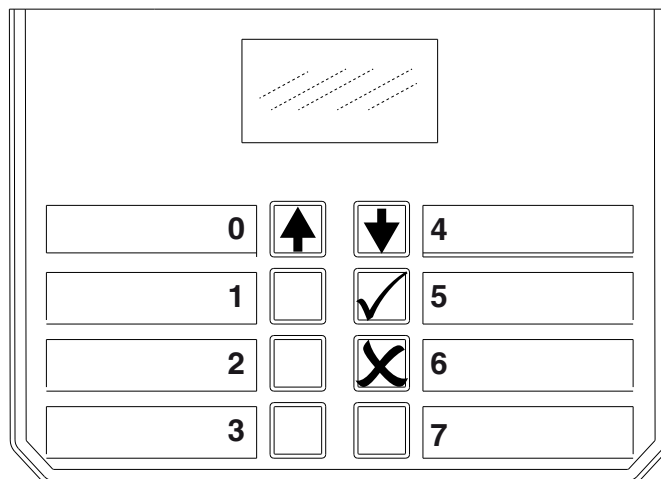


Fig. 12

LAVAGGIO CAPPUCINATORE

Solo modelli con cappuccinatore.

Il lavaggio del cappuccinatore deve essere eseguito alla fine di ogni servizio o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

Il lavaggio del cappuccinatore (con detergente) viene richiesto automaticamente all'accensione dell'apparecchio se non è stato effettuato nelle ultime 24 ore.

Utilizzare esclusivamente prodotti specifici per cappuccinatori. (prodotto testato Kamareta milk clean)

Per l'utilizzo di questi prodotti attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardo alla modalità di stoccaggio, manipolazione, dosaggio e utilizzo; leggere attentamente le avvertenze di sicurezza.

Lavaggio latte

Confermi?

Confermare l'operazione per avviare il ciclo di lavaggio. E' possibile saltare il lavaggio premendo un qualsiasi altro tasto.

Tutte le operazioni successive, richiedono un intervento manuale dell'operatore, e devono essere confermate. In sequenza sono:

Rimuovere latte

Confermi?

togliere il tubo dal contenitore del latte

Inserire detergente

Confermi?

inserire il tubo del latte in un recipiente contenente la soluzione detergente preparata;

Ciclo detergente

Confermi?

Alla conferma, la soluzione detergente scorre nel circuito del latte.

Utilizzare una bacinella per raccogliere la soluzione detergente in uscita dagli ugelli.

Al termine del ciclo viene visualizzato il messaggio

Rimuovere detergente

Confermi?

Togliere il tubo del latte dal recipiente del detergente ed inserirlo in un contenitore con acqua pulita.

Inserire acqua

Confermi?

Confermare per avviare il ciclo di risciacquo

Ciclo clean

Confermi?

Al termine

Inserire latte

Confermi?

Riposizionare il tubo nel contenitore del latte.

Capitolo 2° Installazione

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

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

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

INTERRUTTORE GENERALE

All'esterno dell'apparecchiatura è presente un interruttore generale che toglie tensione elettrica all'apparecchiatura.

Attenzione !!!

La morsetteria d'appoggio del cavo linea, i fusibili ed il filtro antidisturbi restano comunque in tensione.

INTERRUTTORE PORTA

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

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



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

Inserire l'apposita chiave nella feritoia per dare tensione all'apparecchiatura (con la porta aperta).

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

INTERRUTTORE PANNELLO SUPERIORE

Con pannello superiore aperto non si ha accessibilità a parti in tensione.

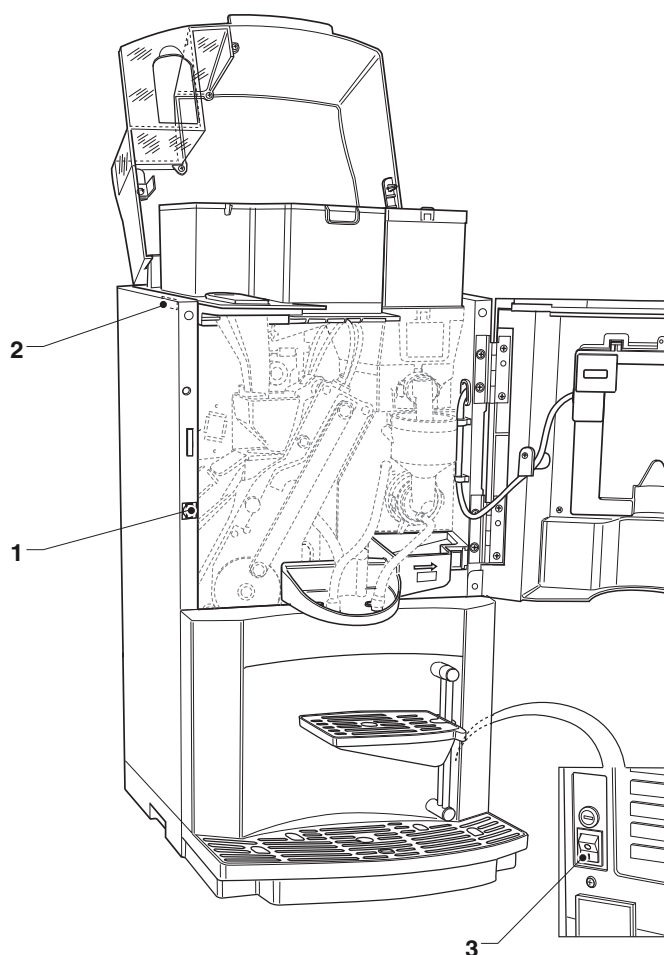


Fig. 13

- 1- Interruttore porta
- 2- Interruttore pannello superiore
- 3- Interruttore generale

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

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

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

Importante!!

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

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili forniti di corredo.

ALIMENTAZIONE IDRICA

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

ALIMENTAZIONE IDRICA DA SERBATOIO

Per i modelli che utilizzano il serbatoio, sanitizzare e poi riempire con acqua potabile il serbatoio

ALIMENTAZIONE IDRICA DA RETE

Solo per i modelli con alimentazione idrica da rete.

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

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

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

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

Non riutilizzare il materiale eventualmente esistente.

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua 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;
- aprire il rubinetto e dare tensione all'apparecchio.

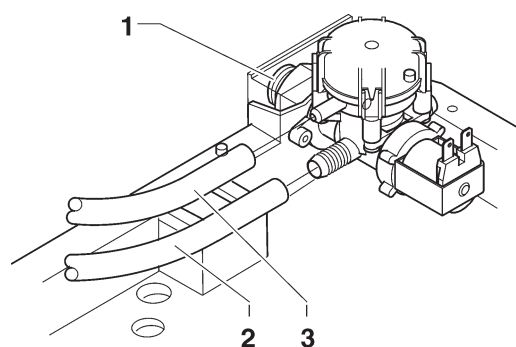


Fig. 14

- 1- Raccordo entrata $\frac{3}{4}$ "
- 2- Tubo di mandata
- 3- Tubo di troppo pieno

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230-240 V~ ed è protetto con fusibile da 10A.

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

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

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

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

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

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

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

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

il costruttore declina ogni responsabilit  per danni causati dalla inosservanza delle precauzioni sopra riportate.

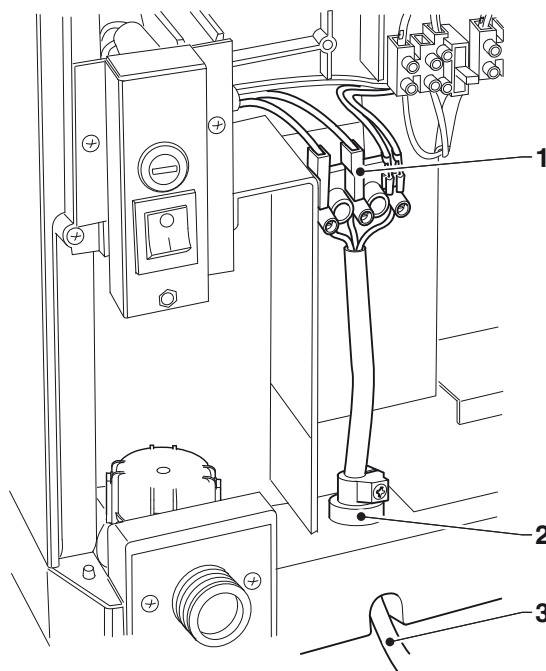


Fig. 15

- 1- Morsettiera di collegamento
- 2- Fusibile di rete
- 3- Morsetto fissacavo
- 4- Cavo di rete

MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO

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

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

I kit sono corredati da specifiche istruzioni.

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

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

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

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

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

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

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

INSERIMENTO ETICHETTE SELEZIONI

Le etichette delle selezioni sono fornite con il corredo dell'apparecchiatura.

Utilizzare le etichette in funzione del layout e della lingua (vedi tabella "dosi selezioni").

Procedere come segue:

- Aprire la porta
- Rimuovere la copertura della scheda pulsanti
- Inserire le etichette selezioni nelle feritoie.
Rispettare la disposizione delle etichette in funzione del layout scelto.
- Riposizionare la copertura

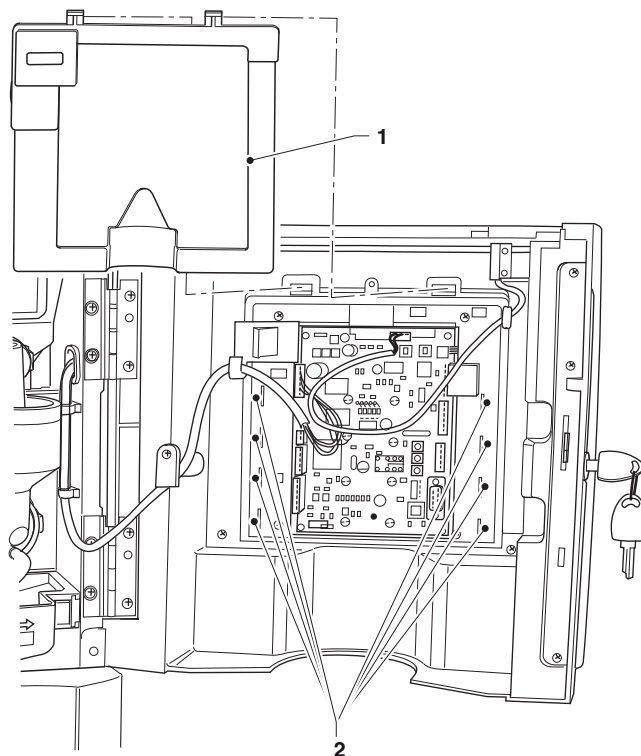


Fig. 16

- 1- Copertura scheda pulsanti
- 2- Feritoie
- 3- Etichette selezioni

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione l'apparecchio è necessario effettuare il riempimento del circuito idraulico.

E' possibile programmare l'apparecchio per abilitare la funzione di visualizzazione dei controlli da effettuare prima di mettere in servizio l'apparecchio e cioè:

- Tuberia (ugelli ecc,)
- Mixer
- Convogliat. polv. (convogliatore polveri)
- Serranda caffè
- Accensione

Per tutti i controlli viene visualizzata sul display la richiesta "Confermi?".

Premere un qualsiasi tasto di selezione, per proseguire. La funzione di presentazione dell'elenco di controlli preliminari può essere abilitata (disabilitata di default) dal menu programmazione.

Solo per i modelli con cappuccinatore dopo la sequenza dei controlli iniziali l'apparecchio propone la sequenza di lavaggio del cappuccinatore.

Si consiglia di effettuare il ciclo di lavaggio del cappuccinatore alla prima installazione.

Al termine viene visualizzato il numero della versione software dell'apparecchiatura.

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

Al termine del riscaldamento viene visualizzato l'invito a selezionare una bevanda.

RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

MODELLI CON SERBATOIO

Alla prima accensione è necessario eseguire manualmente la procedura di installazione.

Entrare in programmazione nella modalità "tecnico" ed utilizzare la funzione speciale "installazione manuale" del menù "test" (vedere capitolo relativo)

MODELLI CON ALIMENTAZIONE DA RETE

All'accensione vengono controllate le condizioni dell'air-break (vuoto o pieno), l'innescio della pompa 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 fino al riempimento dell'air-break;
- apertura dell'elettrovalvola latte per dar sfogo all'aria in caldaia e nel circuito idraulico 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.

INIZIALIZZAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1 - con un serbatoio interno

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

PRIMA SANITIZZAZIONE

All'installazione dell'apparecchio è necessario effettuare un'accurata disinfezione dei circuiti alimentari (gruppo infusore, mixer, condotti di erogazione delle bevande, serbatoi interni, ...) per garantire l'igienicità dei prodotti erogati.

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

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

Effettuare il lavaggio dei mixer aggiungendo alcune gocce di soluzione sanitizzante, il lavaggio completo del cappuccinatore e il lavaggio del gruppo infusore.

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

Per erogare acqua nei mixer utilizzare la funzione di risciacquo dal menù "lavaggi".

Importante !!!

L'apparecchio è dotato di un sistema di lavaggio automatico dei mixer, del gruppo infusore e del circuito del latte.

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

FUNZIONAMENTO

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

CICLO GRUPPO INFUSORE CON CAMERA VARIABILE

Richiedendo una selezione a base di caffè in grani il caffè cade nella camera di infusione disposta verticalmente. La manovella del motoriduttore innestata sul disco esterno al gruppo, ruota di 180° causando l'oscillazione della camera di infusione.

La pompa viene attivata e per effetto della pressione dell'acqua il pistone superiore scende nella camera di infusione e comprime leggermente il caffè macinato.

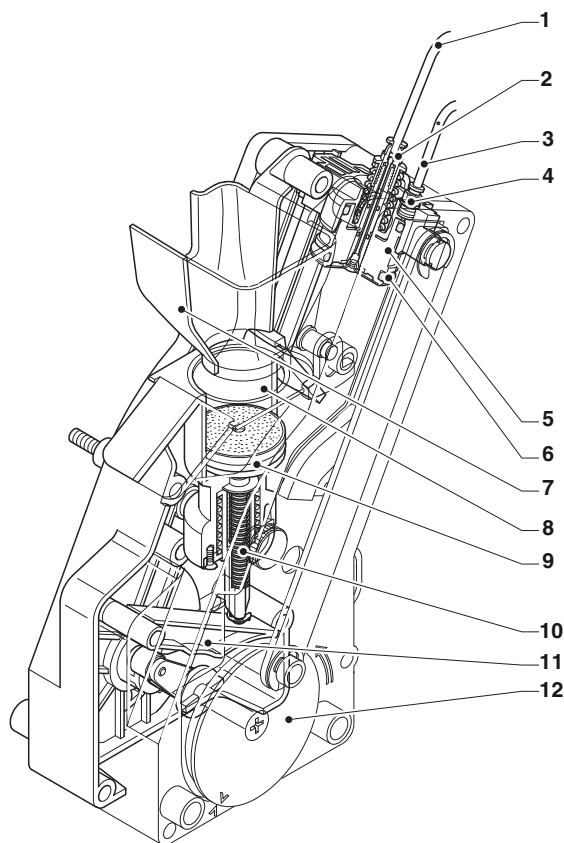


Fig. 17

- 1- Tubo collegamento caldaia
- 2- Attacco rapido centrale
- 3- Tubo pressurizzazione pistone
- 4- Attacco rapido tubo pressurizzazione pistone
- 5- Pistone superiore
- 6- Guarnizione pistone superiore
- 7- Imbutto caffè
- 8- Camera di infusione
- 9- Filtro inferiore
- 10- Molla di preinfusione
- 11- Leva oscillante
- 12- Disco esterno

Per effetto della pressione d'acqua la molla di preinfusione cede ed il pistone inferiore 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 espelle lo strato d'acqua attraverso la terza via dell'elettrovalvola di erogazione comprimendo leggermente la pastiglia di caffè sfruttata. L'elettrovalvola di spurgo si apre per scaricare la pressione del pistone superiore.

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

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.

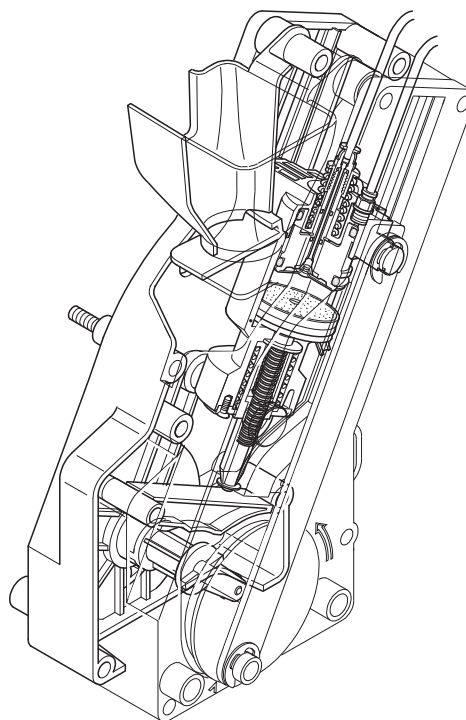


Fig. 18

CICLO GRUPPO INFUSORE CON CAMERA FISSA

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

Richiedendo una selezione a base di caffè in grani

- **Per i modelli senza dosatore volumetrico:** il macinino funziona fino a raggiungere la dose di caffè.

- **Per i modelli con dosatore volumetrico:** quando il dosatore è pieno la dose di macinato viene sganciata nel gruppo caffè.

Il caffè cade nella camera di infusione disposta verticalmente.

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

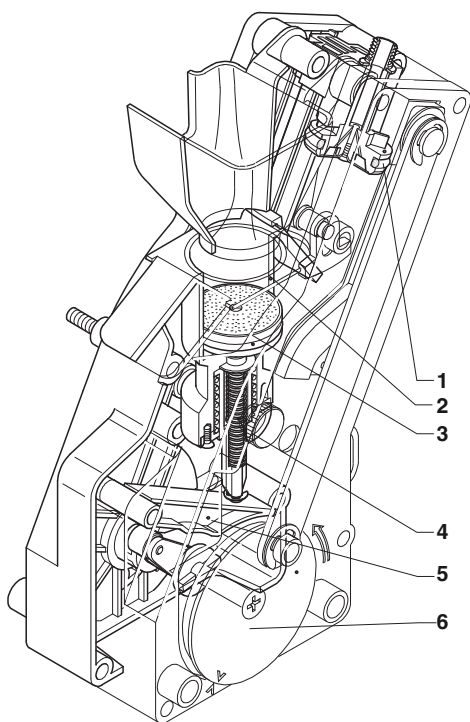


Fig. 19

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

Per effetto della pressione d'acqua la molla di preinfusione cede ed il pistone inferiore 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 espelle lo strato d'acqua attraverso la terza 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.

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.

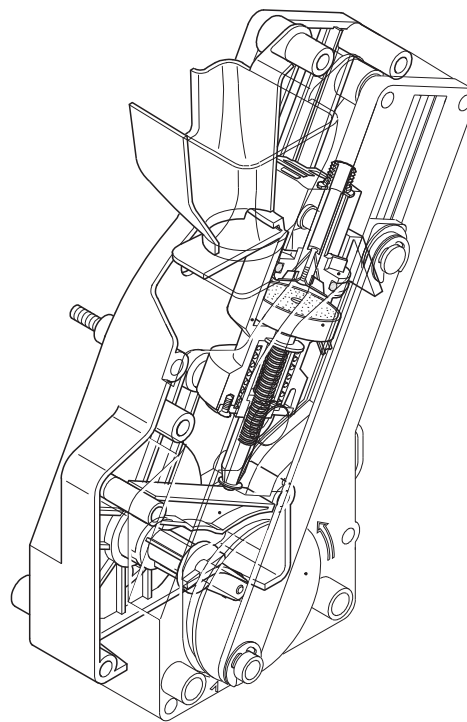


Fig. 20

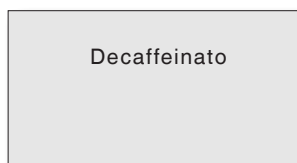
CICLO DI EROGAZIONE DECAFFEINATO

Gli apparecchi (dove è presente l'imbuto decaffeinato) vengono forniti con lo sportello decaffeinato bloccato. In base alle esigenze della locazione, si può decidere di sbloccare lo sportello per poter introdurre manualmente caffè decaffeinato o simili.

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

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

Sul display viene visualizzato il messaggio lampeggiante:



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

Il ciclo di infusione è lo stesso del caffè espresso.

Annullando l'erogazione di decaffeinato prima dell'erogazione, la preselezione "decaffeinato" viene annullata. L'apparecchio effettua la rotazione del gruppo infusore per scaricare la polvere di decaffeinato inserita.

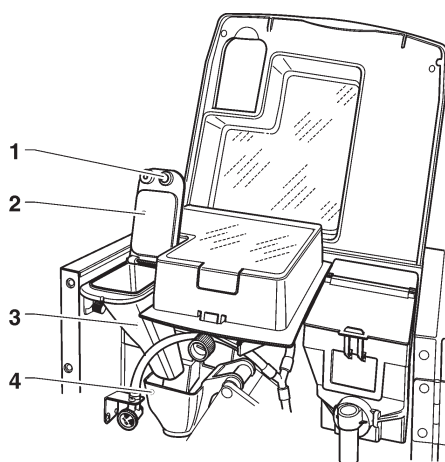


Fig. 21

- 1- Magnete segnalazione apertura sportello
- 2- Sportello decaffeinato
- 3- Imbuto decaffeinato
- 4- Imbuto caffè

CICLO DI EROGAZIONE LATTE

Alla richiesta di preparazione di bevande con latte viene aperta l'elettrovalvola vapore (EVVAP) e attivata la pompa del latte.

Il latte viene riscaldato e emulsionato con l'aria

Al termine della selezione, una piccola quantità d'acqua calda (apertura dell'elettrovalvola ELAV), viene inviata nell'ugello milker per un parziale lavaggio.

Il lavaggio parziale non sostituiscono la necessità di smontare regolarmente l'ugello milker per la sanificazione

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

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

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

MODELLI CON GRUPPO INFUSORE A CAMERA FISSA

REGOLAZIONE VOLUME CAMERA D'INFUSIONE

Il gruppo infusore può lavorare con dosi di caffè comprese da 5,5 a 7,5 gr., posizionando correttamente il pistone superiore.

Per variare la posizione del pistone occorre:

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

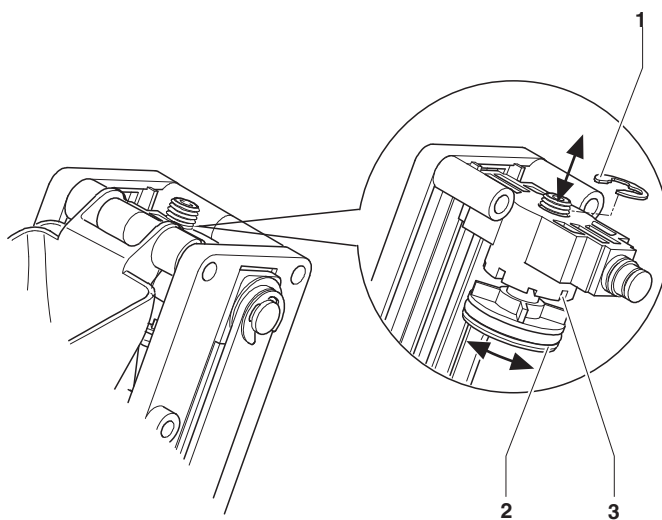


Fig. 22

- 1- Anello elastico
- 2- Pistone superiore
- 3- Sedi alloggiamento pistone

REGOLAZIONE MACINATURA

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

per ottenere una macinatura	rotazione manopola
grossa	antiorario (allontana le macine)
fine *	orario (avvicina le macine)

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

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

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

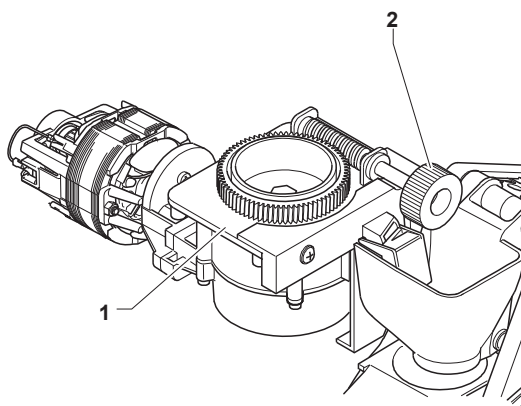


Fig. 23

- 1- Macinino
- 2- Manopola di regolazione macinatura

MODELLI CON DOSATORE VOLUMETRICO

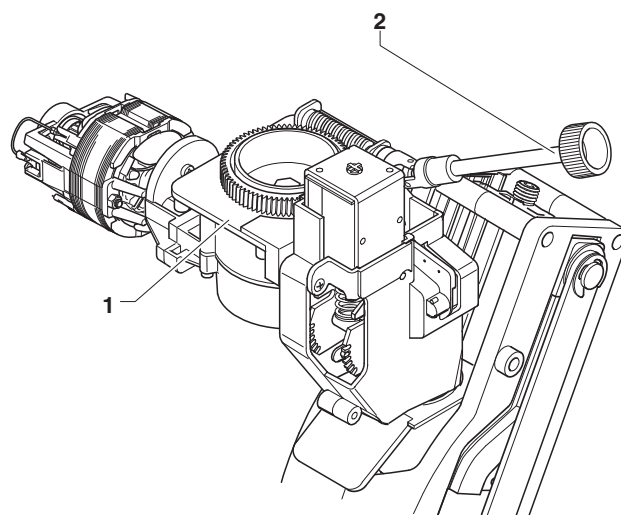


Fig. 24

- 1- Macinino
- 2- Manopola regolazione macinatura

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

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

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

Con le procedure di programmazione è possibile stabilire quanti grammi (da 5.5 a 7.5 gr.) di macinato abbinare ad ogni selezione.

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

MODELLI CON DOSATORE VOLUMETRICO

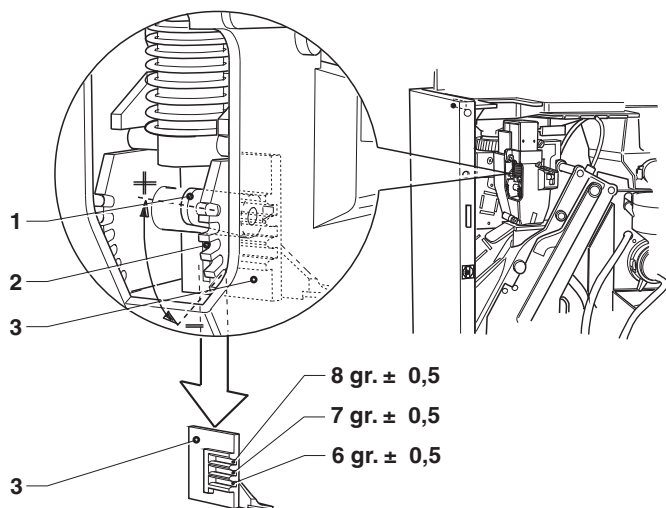
La levetta di regolazione dose può essere posizionata in una delle 10 tacche di riferimento tenendo presente che:

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

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

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

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



- 1- Leva di regolazione dose
- 2- Tacche di riferimento
- 3- Regolo dose

TEMPERATURA CALDAIA/E

La temperatura della/e caldaia/e è regolabile da software.

La temperatura impostata di fabbrica e riportata sulla tabella dosi di corredo all'apparecchiatura.

TARATURE LATTE

SOLO MODELLI CON CAPPUCCINATORE

DOSE

La dose latte è regolabile (a tempo) e programmabile da menu.

Sul tubo del latte c'è un regolatore di portata che agisce sul flusso del latte.

Agire sul regolatore di portata varia la quantità e la temperatura del latte

TEMPERATURA

Variare il flusso del latte (con il regolatore di portata presente sul tubo del latte) comporta la variazione sia della temperatura che la dose latte.

Dopo variazioni consistenti, è necessario controllare la dose di latte erogata.

SCHIUMA

Con il rubinetto dell'aria si regola la quantità d'aria (e di conseguenza la schiuma) che viene erogata insieme al latte.

RISCIAQUO UGELLO

Al termine della selezione, una piccola quantità d'acqua calda viene inviata nel milker per effettuare un parziale risciacquo.

Questo non esclude la necessità della sanitizzazione giornaliera e dello smontaggio periodico dell'ugello del latte.

Note sulla Programmazione

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

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

Di corredo all'apparecchio vengono forniti:

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

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

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

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

L'apparecchio può trovarsi in tre diverse modalità.

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

NORMALE UTENZA

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

MENU CARICATORE

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

MENU TECNICO

- Programmazione delle impostazioni e delle prestazioni dell'apparecchio.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

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

SCEGLIERE LA
BEVANDA

Durante l'erogazione, viene visualizzata l'animazione che indica il livello di preparazione della bevanda.

IN PREPARAZIONE



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

A seconda delle impostazioni l'illuminazione della tastiera è di colore rosso

Fuori servizio
"nome guasto"

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

BEVANDA PRONTA
PRELEVARE

NAVIGAZIONE

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

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

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

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

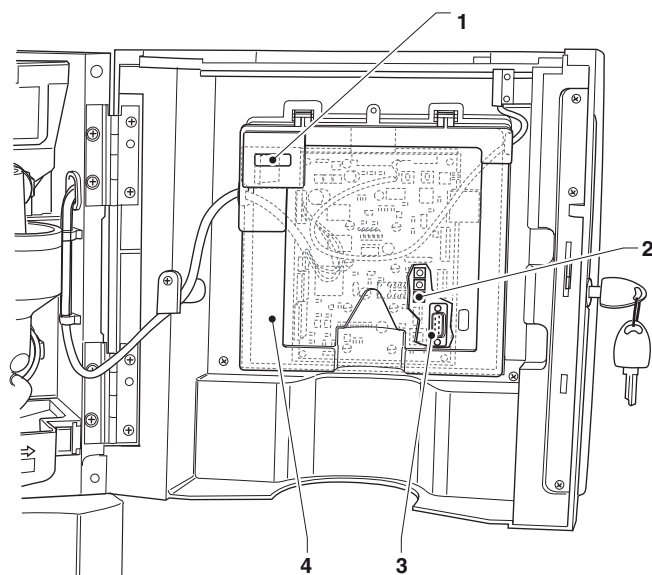


Fig. 26

- 1- Contacolpi meccanico generale
- 2- Pulsante ingresso programmazione
- 3- connettore seriale RS232
- 4- Copertura scheda pulsanti

MODO DI NAVIGAZIONE

L'interazione tra sistema ed operatore avviene tramite:

DISPLAY

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

I menù di programmazione sono così rappresentati:

```
Voce di menù
Voce di menù selezionata
Voce di menù
Voce di menù
Voce di menù
Voce di menù
TEC > 2.1
```

Voce di menù selezionata

La voce di menù in cui il cursore è posizionato

TEC > 2.1

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

TASTIERA

TASTI SCORRIMENTO ↓ E ↑ :

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

TASTO CONFERMA ✓ :

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

TASTO USCITA ✕ :

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

VALORI NUMERICI TASTI

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

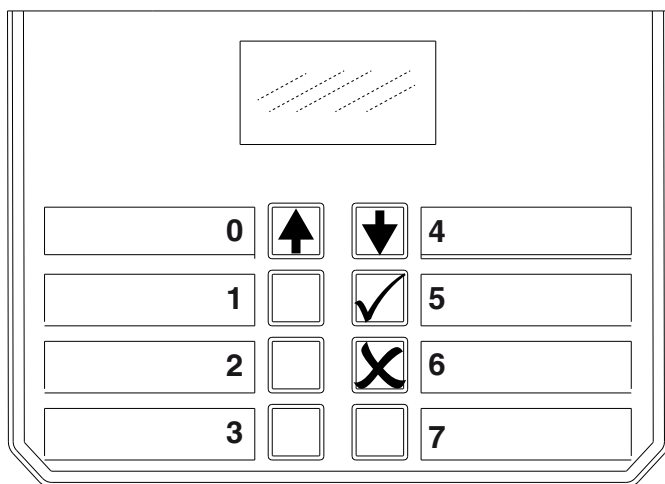


Fig. 27

MENÙ CARICATORE

STATISTICHE

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

STAMPA

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

TOTALI

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

RELATIVI

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

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

Per effettuare l'operazione di stampa operare come segue:

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

VISUALIZZAZIONE

La funzione permette di visualizzare in sequenza gli stessi dati ottenibili con la stampa statistiche. Premere il tasto conferma ✓ per visualizzare in sequenza i dati dei:

CONTATORI TOTALI

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

CONTATORI RELATIVI

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

CANCELLAZIONE

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

- selezioni
- sconti
- guasti
- dati gettoniere

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

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

PREZZO INDIVIDUALE

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

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

GESTIONE TUBI RENDIRESTO

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

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

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

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

EROGAZIONI DI TEST

Le erogazioni di test (di ogni selezione) possibili sono:

- Erogazione completa
- Erogazione solo acqua
- Erogazione solo polvere

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."

SIMULAZIONE SPORTELLO DECAFFEINATO

A porta aperta, la presenza del magnete dello sportello decaffeinato (se presente) non può essere rilevata correttamente.

Sulla prima riga del display viene visualizzato, dopo il numero e la funzione attiva del menu, un simbolo che simula lo stato dello sportello:

- = Sportello chiuso (viene effettuata la macinatura durante le selezioni di test);
- = Sportello aperto (non viene effettuata la macinatura durante le selezioni di test);

per cambiare lo stato del simulatore dello sportello decaffeinato premere l'ultimo tasto a destra.

MENU DEL TECNICO

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

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

GUASTI

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

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

I guasti rilevati vengono memorizzati in appositi contatori, i guasti gestiti dal software possono essere relativi a gruppi funzionali non presenti sullo specifico modello.

LETTURA PRESENTI

Con questa funzione è possibile visualizzare i guasti presenti

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

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

I guasti previsti sono:

- Vuoto acqua

Per i modelli con alimentazione da serbatoio: la macchina va in blocco se il sensore magnetico del serbatoio viene attivato.

oppure

Per i modelli con alimentazione da rete: se per un minuto il microinterruttore dell'air-break resta chiuso, l'elettrovalvola di entrata acqua resta eccitata in attesa del ritorno dell'acqua.

- Pieno fondi

Vengono disabilitate le selezioni a base di caffè espresso quando viene raggiunto il numero di pastiglie esauste impostate a menù .

- Air-break

La macchina si blocca se, dopo un certo numero di impulsi di contatore volumetrico, il microinterruttore dell'air-break non ha mai segnalato la mancanza d'acqua.

- Contatore volumetrico (ventolina)

Mancato conteggio entro un tempo max., dei contatori volumetrici (ventoline).

- Caldaia espresso

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

- Caldaia vapore

Le selezioni che utilizzano vapore vengono disabilitate, se dopo il tempo massimo di riscaldamento dall'accensione o dall'ultima selezione, la caldaia non ha raggiunto la temperatura d'esercizio

- gettoniera

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

- Blocco macchina

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

- Blocco macinino

Se il macinino non ruota o ruota troppo lentamente vengono disabilitate le selezioni a base di caffè espresso, rimangono invece disponibili le selezioni a base di caffè decaffeinato

- Gruppo espresso

E' dovuto ad un blocco meccanico del gruppo infusore; la macchina disabilita le selezioni a base di caffè.

- Vuoto caffè

Se il macinino supera la normale velocità di macinatura per più di 5 secondi, vengono disabilitate le selezioni a base di caffè espresso.

Restano disponibili le selezioni di tutti i prodotti solubili

- Sgancio caffè

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

- Dati RAM

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

- Caffè fuori servizio

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

- Solubili fuori servizio

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

AZZERAMENTO GUASTI

Confermando la funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

PROGRAMMAZIONE PARAMETRI

CASH

Solo modelli con sistema di pagamento.

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

PREZZI DELLE SELEZIONI

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

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

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

FASCE ORARIE

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

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

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

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

giorno/mese/anno giorno settimana 1-7

e successivamente

ora/minuti/secondi.

GETTONIERE

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

I sistemi di pagamento previsti sono:

- Executive

- Validatori

- BDV

- MDB

Scegliendo uno dei sistemi è possibile gestirne le funzioni.

EXECUTIVE

Per il sistema Executive sono previsti i sistemi di pagamento:

- Standard

- Price Holding

- Coges

- U-Key

- Sida

VALIDATORI

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

BDV

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

TIPO EROGAZIONE

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

CREDITO MASSIMO

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

RESTO MASSIMO

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

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

RIFIUTO RESTO

Consente di abilitare/disabilitare la restituzione del credito se non sono state effettuate erogazioni.

Se abilitata, questa funzione permette la restituzione delle monete anche se la prima erogazione non è avvenuta.

Se però un'erogazione è fallita per un qualsiasi motivo, se richiesto, il resto verrà restituito.

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE RESTO ACCETTATE

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

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

EQUAZIONE RESTO ESATTO

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

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

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

PULSANTI DISTRIBUZIONE

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

MONETE RESTO ACCETTATE

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

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

EQUAZIONE RESTO ESATTO

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

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

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

PULSANTI DISTRIBUZIONE

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

UNITÀ C.P.C.

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

RENDIRESTO ESATTO (LIVELLO MINIMO TUBI)

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

VENDITA LIBERA VMC

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

Esistono tuttavia sistemi di pagamento che non prevedono questa funzione.

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

MDB

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

TIPO EROGAZIONE

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

RESTITUZIONE CREDITO (LEVA ESCROW)

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

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

CREDITO MASSIMO

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

RESTO MASSIMO

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE RESE

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

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

BANCONOTE ACCETTATE

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

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

LIVELLO MINIMO TUBI

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

MONETE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

BANCONOTE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

FUNZIONI COMUNI

RESTO IMMEDIATO

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

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

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

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

SELEZIONI

DOSE ACQUA

Per ogni selezione è possibile impostare la dose d'acqua per ogni prodotto che compone la selezione stessa; sul display viene visualizzato il nome della selezione su cui si sta agendo.

GESTIONE FRULLATORI

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

La durata può essere impostata in due diverse modalità:

assoluta

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

relativa

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

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

PORTATA ELETTROVALVOLE

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

DOSE POLVERE

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la dose di polvere espressa in grammi per ogni prodotto che compone la selezione stessa; sul display viene visualizzato il nome del prodotto su cui si sta agendo.

E' anche possibile programmare le dosi di un prodotto in modo "Globale", cioè intervenendo su tutte le selezioni con un'unica operazione.

PORTATA DOSATORI

Imposta il valore della portata dei singoli dosatori in gr/s.

STATO SELEZIONI

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

ASSOCIAZIONE TASTI/SELEZIONE

Variare l'ordine delle selezioni associate alla tastiera. Sul display viene visualizzato in sequenza l'elenco delle selezioni e premendo il tasto di destinazione viene memorizzato l'abbinamento.

VERIFICA N. SELEZIONE

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

PARAMETRI DISTRIBUTORE

TEMPERATURA CALDAIA

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

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

TANICA

L'alimentazione idrica dell'apparecchio può essere da rete o da serbatoio interno.

Con questa funzione è possibile definire:

- Tanica OFF: alimentazione idrica da rete
- Tanica ON: alimentazione idrica da serbatoio con sensore di livello acqua
- Mobiletto attrezzato: alimentazione idrica da serbatoio senza controllo livello.
Con quest'ultima opzione, anche il conteggio dei fondi caffè nella bacinella viene escluso.

ABILITAZIONE TASTO LAVAGGIO

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

Normalmente il tasto è disabilitato

CONTROLLI ACCENSIONE

È possibile abilitare o meno (ON/OFF) la richiesta di conferma ai messaggi di controllo sullo stato dell'apparecchio (Tuberia...?, mixer...?, etc.) e successiva pressione di tasto per conferma.

BUZZER

Con la funzione abilitata l'apparecchiatura emette un segnale acustico alla pressione dei tasti ed a fine selezione.

IMPOSTAZIONE CONTATORE MANUTENZIONE

È possibile visualizzare il messaggio "sostituire il filtro acqua" all'entrata nel "menù caricatore" dopo un numero programmabile di erogazioni.

È possibile resettare a porta chiusa il messaggio tramite password dopo aver sostituito il filtro; se impostata nel menù di programmazione.

LAVAGGIO AUTOMATICO

Con questa funzione è possibile impostare l'orario in cui effettuare un lavaggio automatico dei mixer e la rotazione dei gruppi infusori presenti.

Impostando 24.00 la funzione è disabilitata (default)

ENERGY SAVING

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

Sono programmabili, su base settimanale, 2 fasce orarie di spegnimento; i giorni della settimana sono identificati da un numero progressivo (1=lunedì, 2=martedì ecc.). Una stessa fascia non può comprendere giorni di settimane diverse.

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

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

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

CICLO DECAFFEINATO

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

- ON: viene erogata prima la polvere di decaffeinato e poi l'acqua

- OFF: erogazione di polvere e acqua contemporanea.

MOBILETTO ATTREZZATO

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

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

CONTATORE SELEZIONI

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

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

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

N.B.: Di default i contatori sono impostati a zero;

Con i contatori a zero, questa funzione è disabilitata.

VUOTO CAFFÈ

Con questa funzione è possibile abilitare o meno la segnalazione sul display del messaggio "inserire caffè" nel caso che il macinino superi la normale velocità di macinatura per più di 5 secondi.

TIME OUT RISCALDAMENTO

All'accensione, per consentire all'apparecchiatura di raggiungere le condizioni operative, la disponibilità delle selezioni viene ritardata di un tempo programmabile.

ATTIVAZIONE CONTATORE ACQUA.

Abilitando questa funzione, le erogazioni di acqua calda vengono conteggiate come selezioni dal contatore meccanico.

DISPLAY

LINGUA

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

MESSAGGIO PROMOZIONALE

ABILITAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

La funzione permette di abilitare la visualizzazione del messaggio promozionale impostato

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Il messaggio di 4 righe, può essere composto utilizzando  e  per scorrere i caratteri disponibili.

Con conferma  lampeggia il primo carattere che può essere modificato.

Il messaggio viene memorizzato con .

IMMAGINE PROMOZIONALE

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

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

- OFF: in normale utenza viene visualizzato solamente il messaggio "Selezionare bevanda"

REGOLAZIONE CONTRASTO

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

PRESELEZIONI

Tramite questa funzione è possibile intervenire sulle pre-selezioni, associate ad ogni singola selezione, presenti sullo specifico modello e layout.

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

VARIE

JUG FACILITIES

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

PASSWORD

IMPOSTAZIONE PASSWORD

E' un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per entrare in programmazione.
Di default il valore di questo codice è impostato a 00000.

ABILITAZIONE PASSWORD

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

PASSWORD AZZERAMENTO CONTATORI

Questa funzione permette di impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per l'azzeramento dei contatori selezioni.
Con la password impostata a 00000, la password è disabilitata.

PASSWORD EROGAZIONI MULTIPLE

E' possibile impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per ottenere l'erogazione consecutiva di più selezioni per riempire una caraffa (jug facilities).
Con la password impostata a 00000, la password è disabilitata.

PASSWORD FREE VEND

La password permette di erogare una bevanda senza l'introduzione di credito.

PASSWORD BLOCCO TASTIERA

La funzione permette di impostare la password (da inserire a porta chiusa) per abilitare/disabilitare il blocco della tastiera di selezione.

Durante il blocco dei tasti sul display compare il messaggio "Servizio sospeso".

Con la password impostata a 00000 la password non è attiva.

PASSWORD LAVAGGI

Da questo gruppo di funzioni è possibile impostare la

- Password lavaggio mixer

Password da introdurre in normale utenza (a porta chiusa) per effettuare il lavaggio dei mixer.

La tastiera assume i rispettivi valori numerici riportati in figura ad inizio capitolo.

- Password lavaggio gruppo

Password da introdurre in normale utenza (a porta chiusa) per effettuare il lavaggio del gruppo espresso.

La tastiera assume i rispettivi valori numerici riportati in figura ad inizio capitolo.

PASSWORD SELEZIONI DI PROVA

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

Con la password impostata a 00000, la password è disabilitata.

PASSWORD AZZERAMENTO FILTRO

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

ABILITAZIONE MENU CARICATORE

Imposta quali funzioni del menu caricatore lasciare attive e quali lasciarle disattivate.

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

STOP SELEZIONE

Abilita la funzione di “stop erogazione” di una bevanda. Durante l'erogazione di una bevanda è possibile interrompere manualmente l'erogazione premendo nuovamente il tasto della selezione richiesta.

GESTIONE ASPIRATORE

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

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

STATISTICHE

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

CONTATORE ELETTRONICO

VISUALIZZA CONTATORE ELETTRONICO

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

RESET CONTATORE ELETTRONICO

E' possibile provvedere all'azzeramento del contatore elettronico.

VISUALIZZA BATTUTE ACCENSIONE

Abilita / disabilita la visualizzazione del numero totale di erogazioni effettuate dall'ultimo azzeramento statistiche, durante la fase di accensione dell'apparecchio.

STAMPA

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

TOTALI

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

RELATIVI

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

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

Per effettuare l'operazione di stampa operare come segue:

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

VISUALIZZAZIONE

La funzione permette di visualizzare in sequenza gli stessi dati ottenibili con la stampa statistiche. Premere il tasto conferma ✓ per visualizzare in sequenza i dati dei:

CONTATORI TOTALI

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

CONTATORI RELATIVI

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

CANCELLAZIONE

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

- selezioni
- sconti
- guasti
- dati gettoniere

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

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

AUDIT PROTOCOLLO MDB

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

AUDIT PROTOCOLLO BDV

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

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

TEST

EROGAZIONI DI PROVA

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

- selezione completa
- solo acqua
- solo polvere

FUNZIONI SPECIALI

Questo gruppo di funzioni permette di:

- Effettuare la rotazione del gruppo infusore
- Sgancio di una dose di macinato
- Svuotare le caldaie (apertura di una elettrovalvola per ogni caldaia per consentire l'entrata di aria nel caso venga vuotata la caldaia per manutenzione)
- Effettuare il riempimento del circuito idraulico (installazione manuale)

AUTOTEST

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

Confermare per dare inizio al ciclo di autotest del componente.

Per ogni componente è possibile rinunciare all'autotest con "uscita / annulla".

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

I componenti verificati sono:

- attivazione motodosatori per 2 secondi
- attivazione motofrullatori per 2 secondi alle diverse velocità
- Movimentazione gruppo infusore
- Pulsante di lavaggio
- Tastiera
- Temperatura caldaia
- Buzzer
- Gettoniera

VARIE

ANAGRAFICA APPARECCHIO

L'apparecchio può memorizzare una serie di codici che lo identificano in fase di rilevamento statistiche.

DATA INSTALLAZIONE

Con questa funzione viene memorizzata la data corrente del sistema, se correttamente impostata, come data di installazione.

La data viene stampata nell'estrazione delle statistiche.

CODICE MACCHINA

Con questa funzione è possibile variare il codice numerico di otto cifre che identifica la macchina (default a 0).

CODICE GESTORE

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

INIZIALIZZAZIONE

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

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

Tutti i dati statistici vengono azzerati.

Confermare per procedere con l'inizializzazione.

Vengono richiesti i parametri:

"nazione"

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

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

"lay out"

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

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

"tanica"

Permette di definire se l'alimentazione idrica è:

- ON: alimentazione idrica da rete

- OFF: alimentazione idrica da serbatoio interno

- Mobiletto attrezzato: da serbatoio senza segnalatore

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

"lingua"

Permette di definire in quale lingua visualizzare i messaggi; utilizzare i tasti ▲ e ▼ per scorrere le lingue disponibili

UP-KEY

GESTIONE SETUP

UPKEY -> DISTRIBUTORE

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

DISTRIBUTORE ->UPKEY

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

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

CANCELLA

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

CANCELLA TUTTI

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

GESTIONE STATISTICHE UPKEY

DISTRIBUTORE ->UPKEY

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

CANCELLA

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

CANCELLA TUTTO

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

Capitolo 3° Manutenzione

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

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

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

PREMESSA GENERALE

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

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

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

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

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

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

INTERRUTTORE GENERALE

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

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



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

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

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

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE CON CAMERA VARIABILE

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

Per eseguire le operazioni di manutenzione è necessario asportare il gruppo; operare come segue:

- Scollegare dal pistone superiore il tubo in teflon di collegamento con la caldaia ed il tubo di azionamento idraulico del pistone superiore, agendo sugli anelli colorati.
- Svitare il pomello che fissa il gruppo alla mensola;
- Asportare il gruppo infusore.

Smontaggio filtro superiore

- Svitare l'attacco rapido centrale trattenendo la molla
- Estrarre il pistone dalla traversa;
- Smontare il filtro e la guarnizione dal pistone.

Smontaggio filtro inferiore

- Sfilare gli anelli elastici delle bielle e togliere le bielle;
- Sfilare gli anelli elastici delle guide deviatrici e asportare le guide;
- Svitare la vite del disco esterno
- Svitare e asportare le viti di fissaggio delle spalle di supporto
- Asportare l'imbuto caffè;
- Asportare la camera d'infusione interna
- 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 in una soluzione sanitizzante, sostituire i componenti se presentano danni e/o lacerazioni

Risciacquare abbondantemente, asciugare il tutto e rimontare seguendo l'ordine inverso.

Importante!!!

Verificare l'efficienza delle guarnizioni, lubrificandole con grasso alimentare

Verificare che i tubi siano correttamente inseriti negli attacchi rapidi.

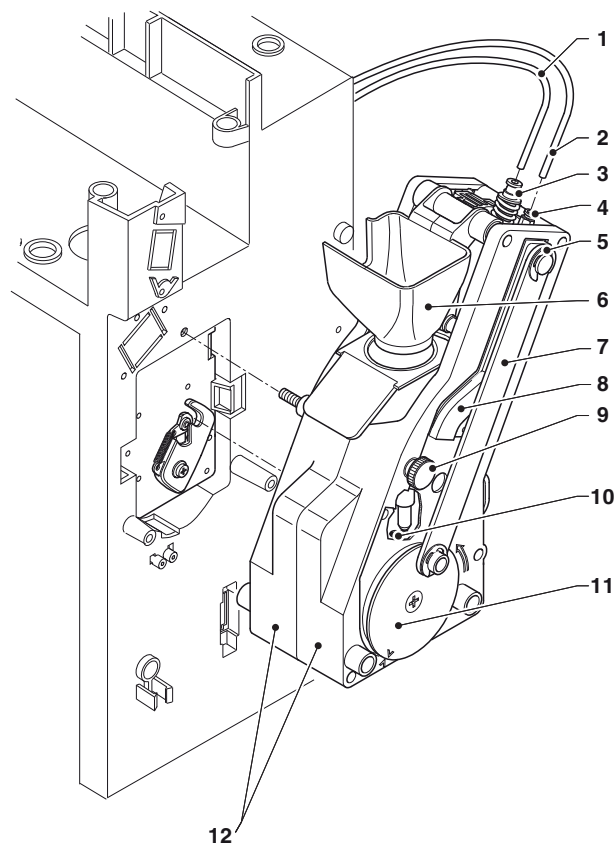


Fig. 28

- 1- Tubo di collegamento caldaia
- 2- Tubo azionamento pistone superiore
- 3- Attacco rapido centrale
- 4- Attacco rapido laterale
- 5- Anello elastico biella
- 6- Imbuto caffè
- 7- Biella
- 8- Slitta deviatrice
- 9- Pomello di fissaggio
- 10- Anello elastico pistone inferiore
- 11- Disco esterno
- 12- Semigusci

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE CON CAMERA FISSA

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

Per eseguire le operazioni di manutenzione è necessario asportare il gruppo; operare come segue:

- svitare la ghiera in ottone e scollegare dal pistone superiore il tubo in teflon di collegamento con la caldaia, facendo attenzione a non perdere la guarnizione.
- svitare il pomello che fissa il gruppo alla mensola;
- estrarre il gruppo infusore.

Smontaggio filtro superiore

- Sfilare l'anello elastico del filtro superiore dalla sede;
- Estrarre il pistone dalla traversa;
- Smontare il filtro e la guarnizione dal pistone.

Smontaggio filtro inferiore

- Sfilare gli anelli elastici delle bielle e togliere le bielle;
- Sfilare gli anelli elastici delle slitte deviatrici e asportare le slitte;
- Svitare la vite del disco esterno
- Svitare e asportare le viti di fissaggio dei due semigusci
- Asportare l'imbuto caffè;
- Asportare la camera d'infusione interna
- 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 in una soluzione sanitizzante, sostituire i componenti se presentano danni e/o lacerazioni

Risciacquare abbondantemente, asciugare il tutto e rimontare seguendo l'ordine inverso.

Importante!!!

Alloggiare il pistone superiore nelle gole appropriate alla dose sganciata

Verificare l'efficienza delle guarnizioni, lubrificandole con grasso alimentare

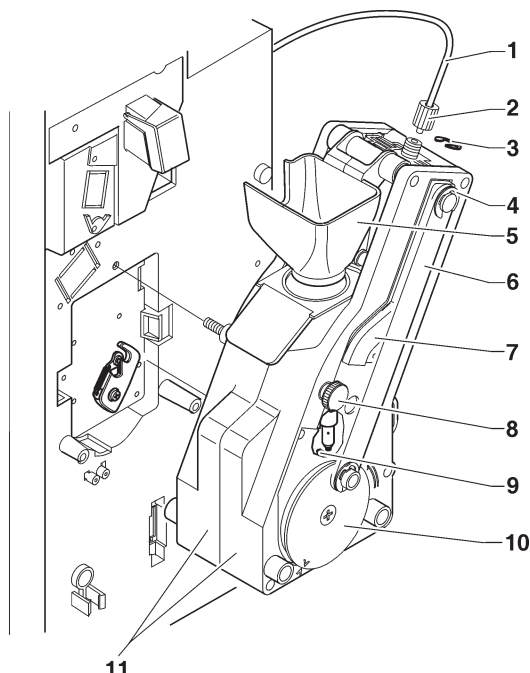


Fig. 29

- 1- Tubo
- 2- Ghiera
- 3- Anello elastico pistone superiore
- 4- Anello elastico bielle
- 5- Imbuto caffè (non presente nei modelli con dosatore volumetrico)
- 6- Biella
- 7- Slitta deviatrice
- 8- Pomello di fissaggio
- 9- Anello elastico pistone inferiore
- 10- Disco esterno
- 11- Semigusci

PULIZIA PERIODICA

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

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

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

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

Attenzione !!!

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

PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

Per i modelli con cappuccinatore, oltre a quanto descritto in questo paragrafo, è necessario eseguire giornalmente il lavaggio automatico del cappuccinatore.

Le parti da pulire sono:

- cassetto deposito polveri, imbuto polvere, mixer e condotto di erogazione della bevanda solubile;
- ugelli di erogazione;
- ugello milker (solo modelli con cappuccinatore)
- supporto ugelli;

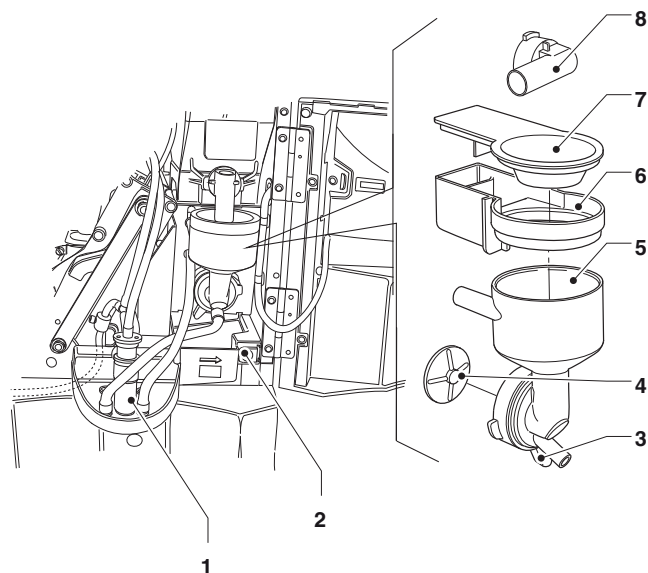


Fig. 30

- 1- Ugello milker (solo modelli con cappuccinatore)
- 2- Pulsante rilascio supporto ugelli
- 3- Ghiera di fissaggio imbuto acqua
- 4- Ventolina frullatore
- 5- Imbuto acqua
- 6- Cassetto deposito polveri
- 7- Imbuto polvere solubile
- 8- Pipetta convogliamento polveri

Per la pulizia dei mixer operare come segue:

- ruotare verso l'alto la pipetta di convogliamento prodotto
- ruotare in senso antiorario la ghiera di fissaggio imbuto acqua e asportare gli imbuti delle polveri, i cassettei deposito polvere e gli imbuti acqua
- svitare la ventolina frullatore; per svitare è sufficiente tenere bloccato con un dito il disco dentato montato sull'albero del motofrullatore

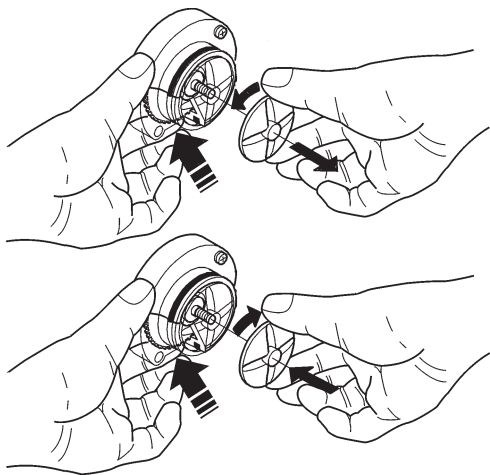


Fig. 31

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- risciacquare e asciugare con cura i particolari
- rimontare la ventolina frullatore
- riposizionare l'imbuto acqua e ruotare la ghiera di fissaggio in senso orario
- rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuti polvere
- ruotare verso il basso la pipetta di convogliamento polveri

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

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

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

PULIZIA UGELLO MILKER

Solo modelli con cappuccinatore.

L'ugello milker è composto da parti separabili, che consentono un facile smontaggio e pulizia.

Per la pulizia operare come segue:

- asportare l'ugello milker dal supporto ugelli
- separare tutte le parti e lavarle con prodotti detergenti, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole

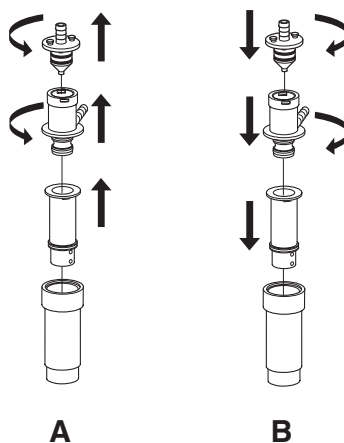


Fig. 32

A- Smontaggio
B- Montaggio

PULIZIA MENSOLA E CONTENITORI PRODOTTI SOLUBILI

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

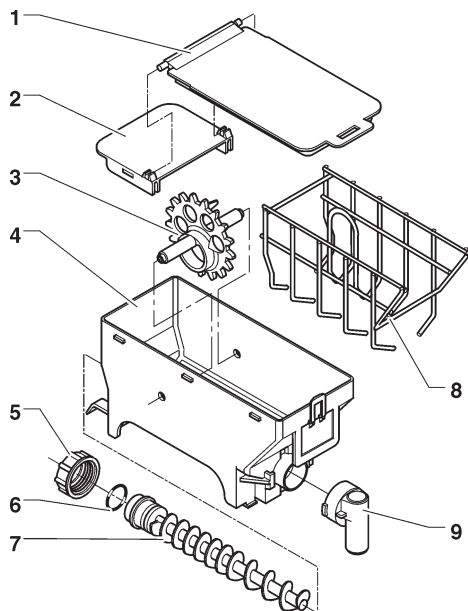


Fig. 33

- 1- Coperchio
- 2- Aggancio coperchio
- 3- Ruota
- 4- Corpo contenitore
- 5- Ghiera fissaggio coclea
- 6- Guarnizione
- 7- Coclea
- 8- Raschiatore
- 9- Bocchetta polveri

FUNZIONE SCHEDE

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

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

Per avere accesso alle schede elettroniche è necessario asportare il pannello posteriore dell'apparecchio

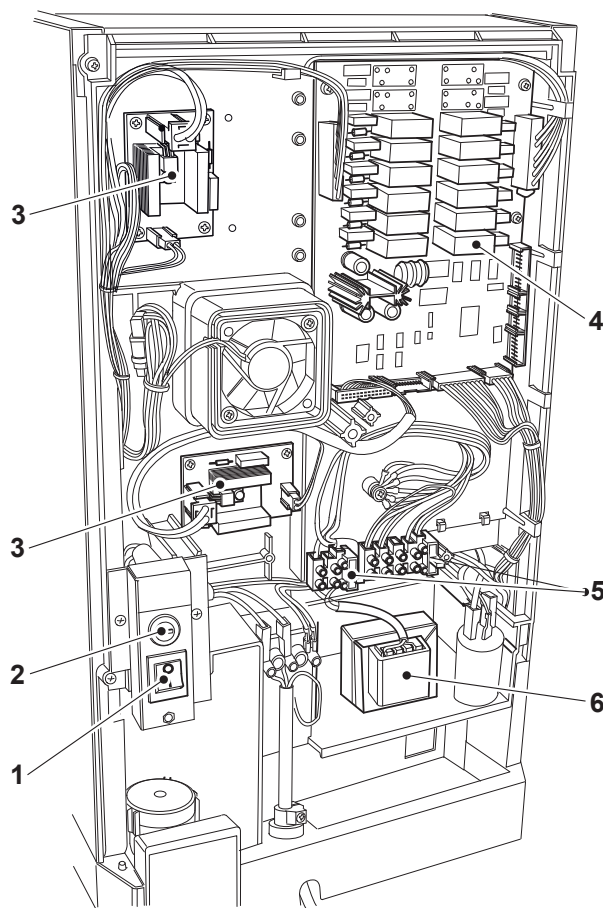


Fig. 34

- 1- Interruttore generale
- 2- Fusibile di rete
- 3- Scheda controllo caldaia espresso
- 4- Scheda controllo caldaia vapore (modelli con cappuccinatore)
- 5- Scheda attuazioni / CPU
- 6- Fusibili protezione trasformatore
- 7- Trasformatore

SCHEDA ATTUAZIONI CPU

- Elabora le informazioni provenienti dalla scheda interfaccia utente e dal sistema di pagamento;
- Elabora i segnali di ingresso;
- Attiva/disattiva gli utilizzatori e le schede delle caldaie;

La scheda è alimentata con una tensione di 15 Vac che viene raddrizzata e stabilizzata a 12Vcc dalla scheda stessa.

La tensione di 15 Vac é fornita dal trasformatore.

Il trasformatore é protetto con un fusibile da 125 mA T sull'avvolgimento primario e da un fusibile da 1,25 A T sull'avvolgimento secondario.

RELE	UTILIZZATORE* Espresso	UTILIZZATORE* Espresso cappuccinatore
K1	PM	PM
K2	non usato	non usato
K3	MF	MF
K4	ESC**	ESC**
K5	ER	ER
K6	non usato	ELAV
K7	M	M
K8	ESP1	ESP1
K9	EV1	EV1
K10	MD1	MD1
K11	EV2	EV2
K12	non usato	EEAVAP
K13	MD2	MD2
K14	EEA ***	EEA ***
K15	non usato	EVVAP
K16	MAC	MAC

*Vedi schema elettrico

** modelli con dosatore volumetrico

*** modelli con alimentazione idrica da rete

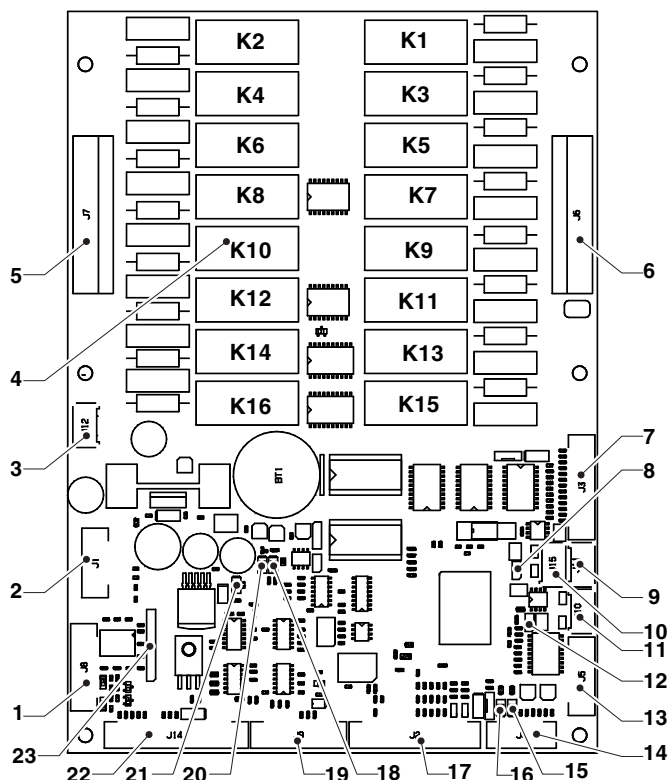


Fig. 35

- 1- (J8) Collegamento SPI
- 2- (J1) Connettore Up Key
- 3- (J12) Alimentazione scheda
- 4- Relè K1-...-K16
- 5- (J7) Utilizzatori
- 6- (J6) Utilizzatori
- 7- (J3) Segnali controllo cappuccinatore
- 8- (JP4) Ponticello CAN-BUS 2
- 9- (J11) Collegamento CAN-BUS
- 10- (J15) Collegamento CAN-BUS 2
- 11- (J10) Collegamento CAN-BUS
- 12- (JP1) Ponticello CAN-BUS (chiuso)
- 13- (J5) Scheda espansione relè (se presente)
- 14- (J4) Sonde e schede controllo caldaie
- 15- (DL2) Led rosso caldaia vapore in riscaldamento (modelli con cappuccinatore)
- 16- (DL1) Led rosso caldaia espresso in riscaldamento
- 17- (J2) Segnali d'ingresso
- 18- (DL4) Led rosso "reset scheda"
- 19- (J9) Non usato
- 20- (DL3) Led verde "run"
- 21- (DL5) Led giallo "presenza +5V"
- 22- (J14) Scheda interfaccia utente
- 23- (J13) Scheda espansione sistemi di pagamento

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

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

SCHEDA INTERFACCIA UTENTE

La scheda è protetta da una copertura ed è posta nell'interno porta e gestisce:

- il display,
- la tastiera di selezione
- i pulsanti di servizio

Sulla scheda è presente il connettore seriale RS232 e/o USB per prelevare le statistiche.

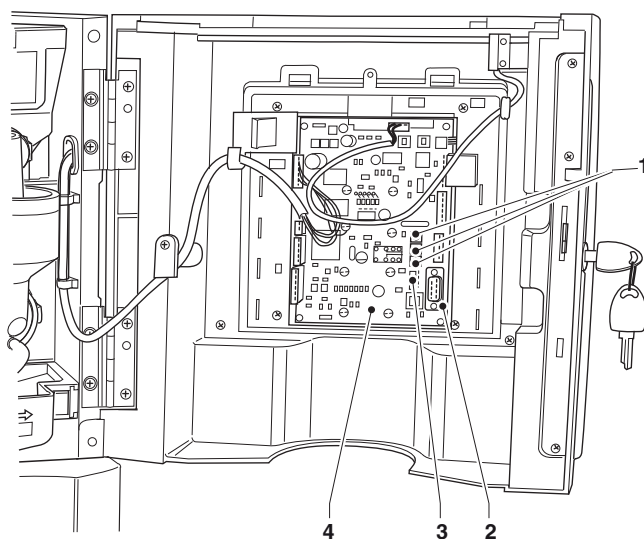


Fig. 36

- 1- Pulsanti di servizio
- 2- Connettore seriale RS232
- 3- Connettore USB
- 4- Scheda interfaccia utente

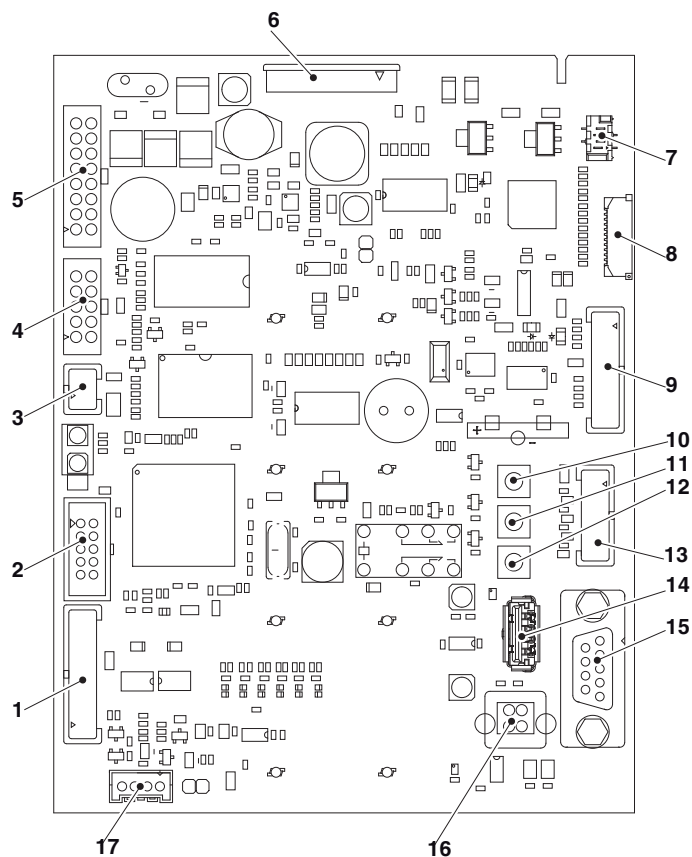


Fig. 37

- 1- (J15) Non usato
- 2- (J12) Non usato
- 3- (J9) Sensore sportello decaffeinato
- 4- (J10) Non usato
- 5- (J4) Scheda attuazioni CPU
- 6- (J5) Display
- 7- (J14) Illuminazione porta
- 8- (J13) Non usato
- 9- (J3) Non usato
- 10- (SW4) Pulsante lavaggio mixer
- 11- (SW5) Pulsante lavaggio gruppo
- 12- (SW3) Pulsante ingresso programmazione
- 13- (J6) Non usato
- 14- Connettore USB
- 15- Connettore seriale RS232
- 16- (J7) Non montato
- 17- (J16) Non montato

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA

La scheda controlla l'intervento della resistenza della caldaia.

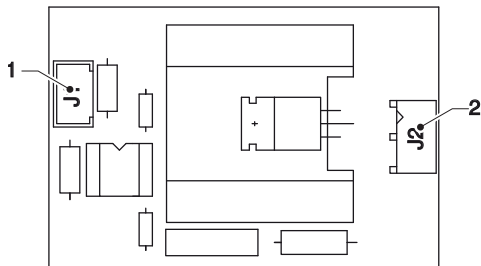


Fig. 38

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

SCHEDA ESPANSIONE SISTEMI DI PAGAMENTO

Questa scheda viene fornita con il kit di montaggio dei sistemi di pagamento quali "change giver" o "cashless". Va connessa alla scheda attuazioni CPU utilizzando l'apposito connettore.

I minidip di configurazione SW1 vanno impostati:

- ON: sistemi MDB
- OFF: sistemi Executive / BDV

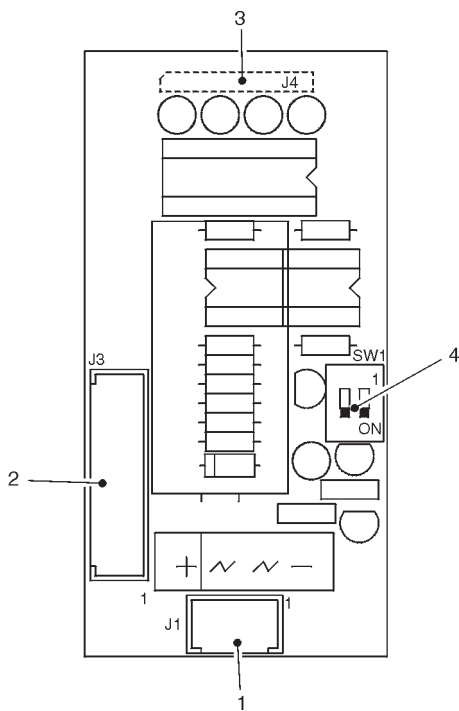


Fig. 39

- 1- Connettore alimentazione MDB / BDV
- 2- Connettore sistema di pagamento (cablaggio fornito nel kit)
- 3- connettore scheda attuazione CPU
- 4- Minidip di configurazione

PROTEZIONE TERMICA CALDAIA

Un termostato di sicurezza disattiva la resistenza della caldaia nel caso in cui viene raggiunta e/o superata la temperatura di sicurezza.

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

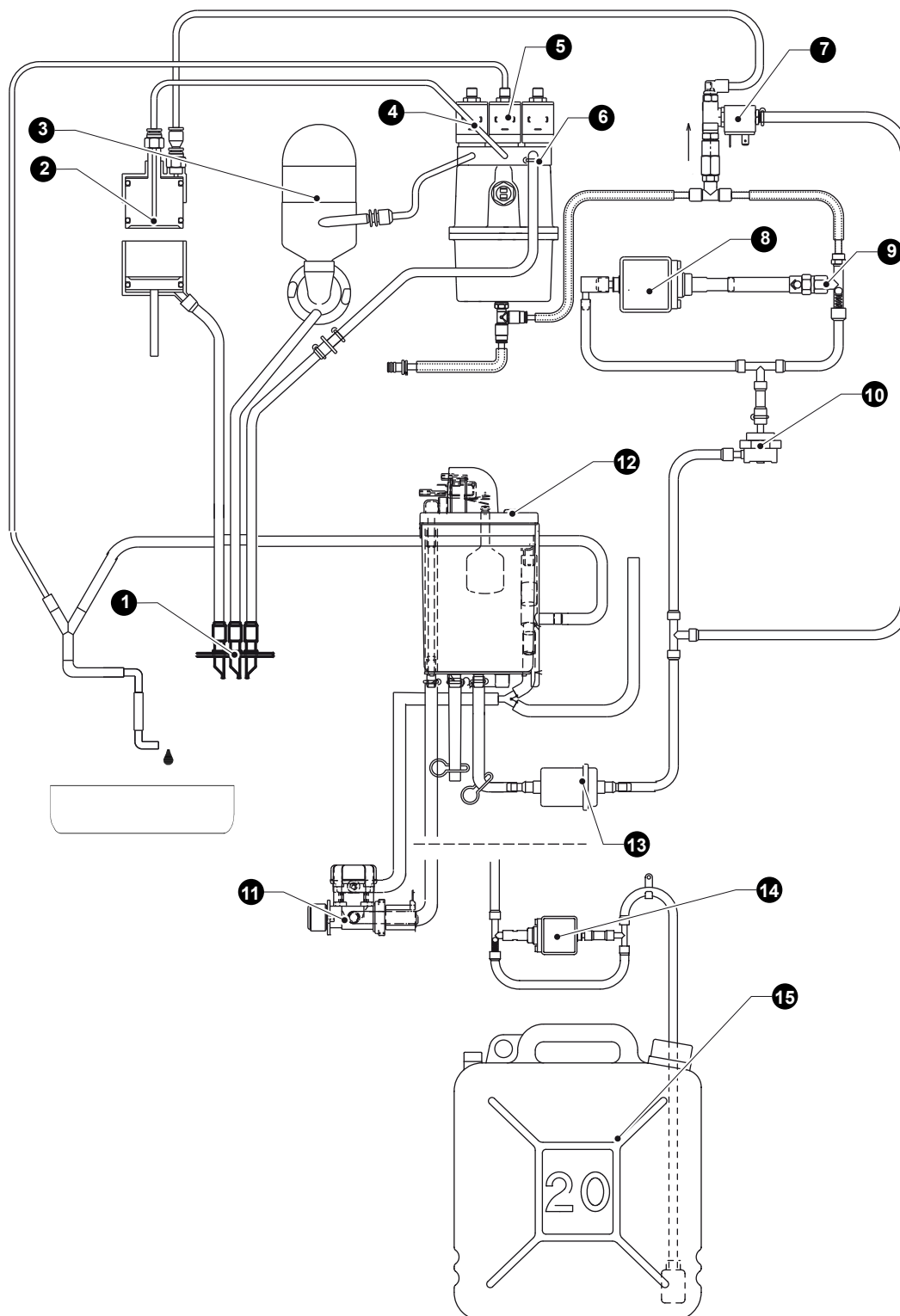
Il ripristino dei termostati deve essere effettuato manualmente con l'apposito pulsante posto sul termostato stesso.

In caso di intervento dei termostati, in assenza di acqua, i componenti della caldaia e i componenti di controllo e sicurezza potrebbero essersi danneggiati: procedere con la loro sostituzione.

Appendice

CIRCUITO IDRAULICO

(GRUPPO INFUSORE CON CAMERA VARIABILE)

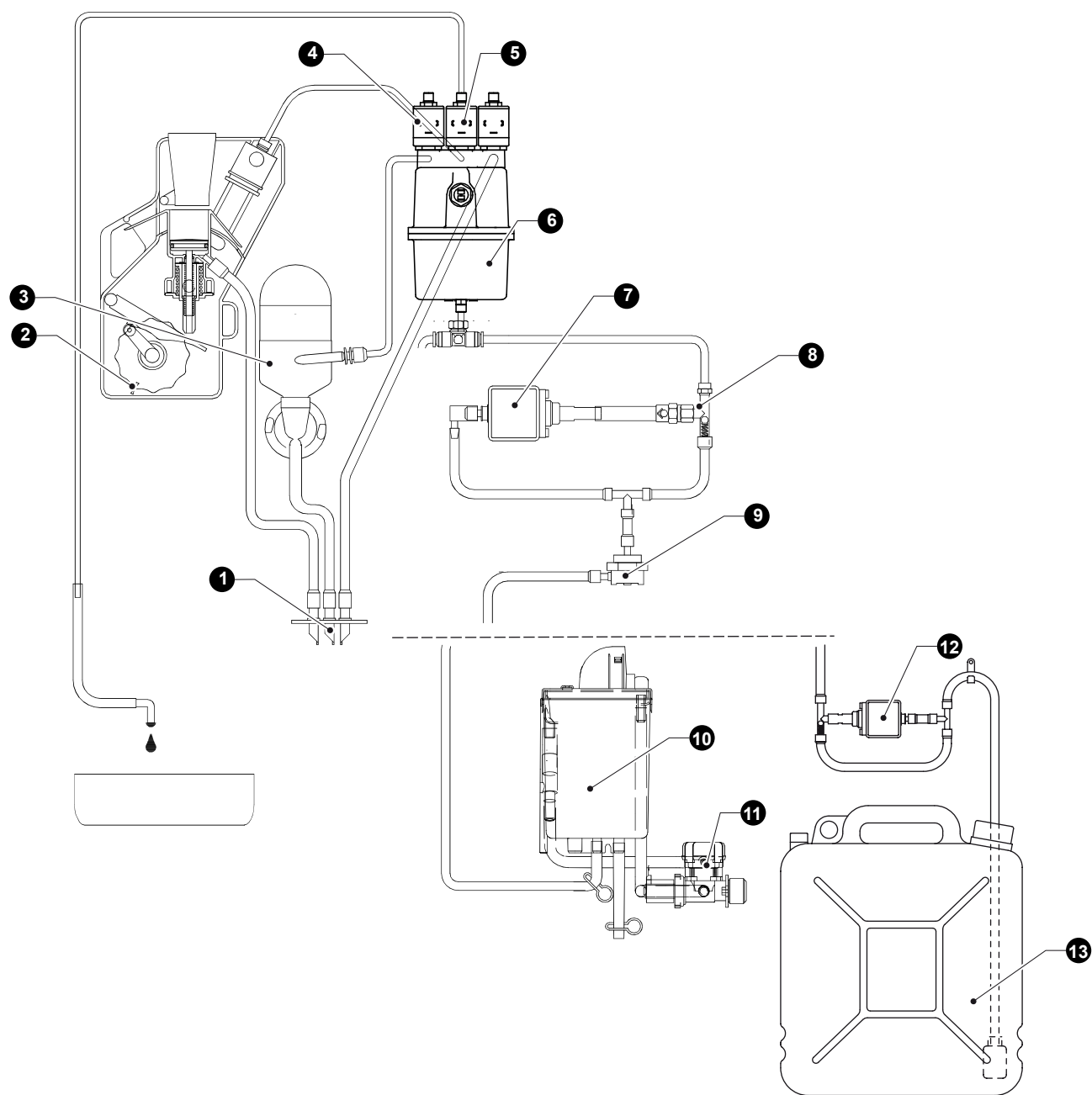


- 1- UGELLI
- 2- GRUPPO INFUSORE
- 3- MIXER
- 4- ELETTROVALVOLE
- 5- ELETTROVALVOLE GRUPPO INFUSORE
- 6- CALDAIA
- 7- ELETTROVALVOLE AZIONAMENTO PISTONE SUPERIORE
- 8- POMPA
- 9- BYPASS
- 10- CONTATORE VOLUMETRICO

- 11- ELETTROVALVOLE ENTRATA ACQUA
- 12- AIR BREAK
- 13- FILTRO MECCANICO
- 14- POMPA DI AUTOALIMENTAZIONE
- 15- SERBATOIO

CIRCUITO IDRAULICO

(GRUPPO INFUSORE CON CAMERA FISSA)

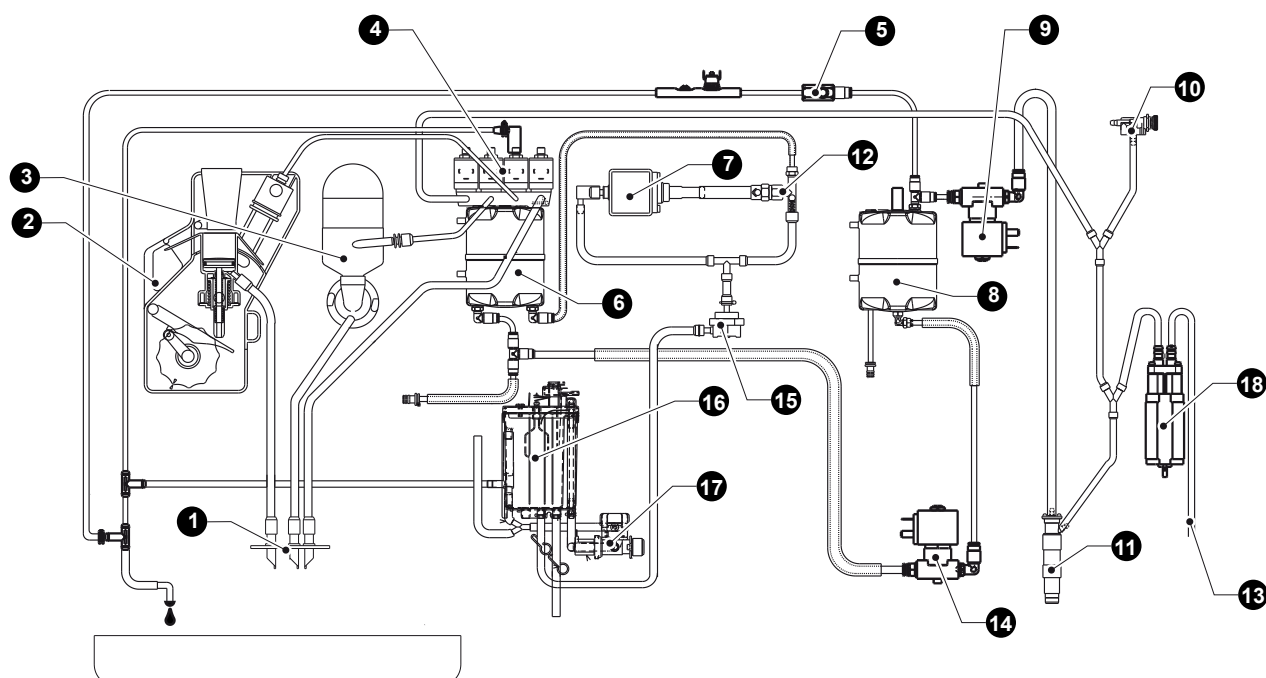


- 1- UGELLI
- 2- GRUPPO INFUSORE
- 3- MIXER
- 4- ELETTROVALVOLE
- 5- ELETTROVALVOLE GRUPPO INFUSORE
- 6- CALDAIA
- 7- POMPA
- 8- BYPASS
- 9- CONTATORE VOLUMETRICO
- 10- AIR BREAK

- 11- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
- 12- POMPA DI AUTOALIMENTAZIONE
- 13- SERBATOIO

CIRCUITO IDRAULICO CON CAPPUCCINATORE

(GRUPPO INFUSORE CON CAMERA FISSA E CAPPUCCINATORE)

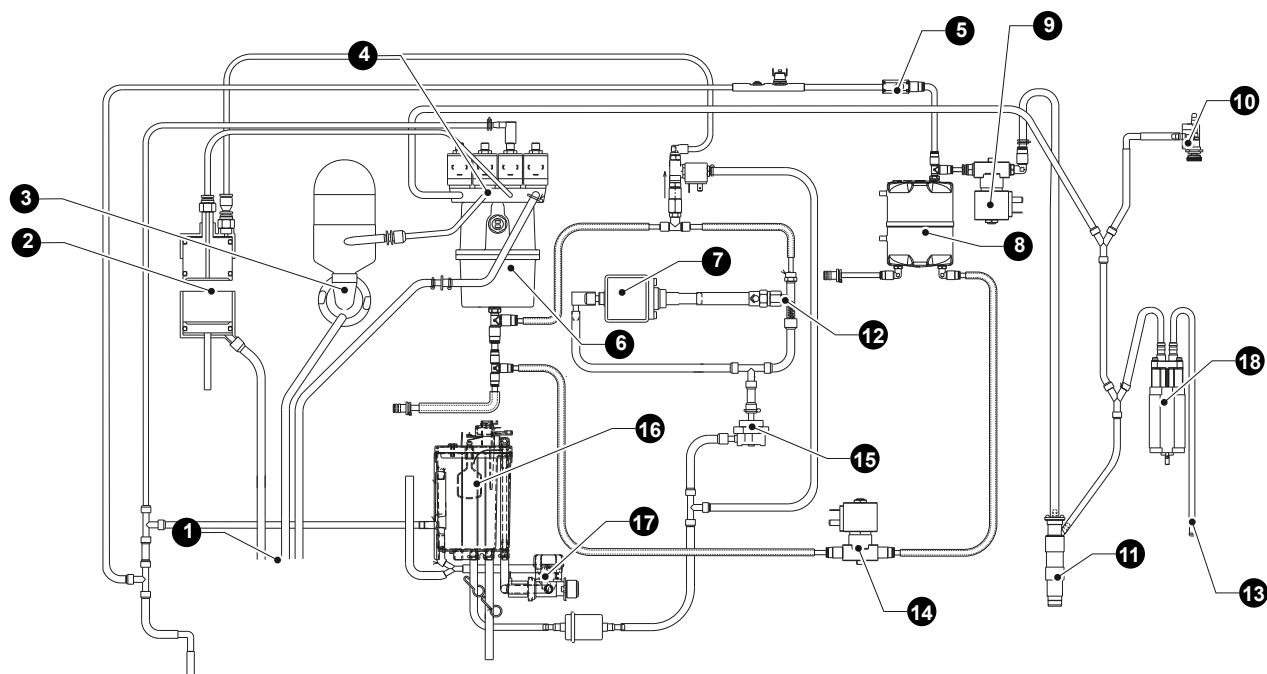


- 1- UGELLI
- 2- GRUPPO INFUSORE
- 3- MIXER
- 4- ELETTROVALVOLE
- 5- VALVOLA DI SICUREZZA
- 6- CALDAIA
- 7- POMPA
- 8- CALDAIA VAPORE
- 9- ELETTROVALVOLA VAPORE
- 10- RUBINETTO ARIA

- 11- UGELLO MILKER
- 12- BYPASS
- 13- TUBO LATTE
- 14- ELETTROVALVOLA CARICA CALDAIA VAPORE
- 15- CONTATORE VOLUMETRICO
- 16- AIR BREAK
- 17- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
- 18- POMPA LATTE

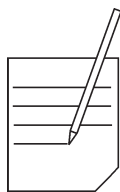
CIRCUITO IDRAULICO

(GRUPPO INFUSORE CON CAMERA VARIABILE E CAPPUCCINATORE)



- 1- UGELLI
- 2- GRUPPO INFUSORE
- 3- MIXER
- 4- ELETTROVALVOLE
- 5- VALVOLA DI SICUREZZA
- 6- CALDAIA
- 7- POMPA
- 8- CALDAIA VAPORE
- 9- ELETTROVALVOLA VAPORE
- 10- RUBINETTO ARIA

- 11- UGELLO MILKER
- 12- BYPASS
- 13- TUBO LATTE
- 14- ELETTROVALVOLA CARICA CALDAIA VAPORE
- 15- CONTATORE VOLUMETRICO
- 16- AIR BREAK
- 17- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
- 18- POMPA LATTE



[illegible]

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

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

