



MANUALE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

WINNING TOUCH GCD

CODE C22617200 ISSUE 00 - 11/2016

Istruzioni originali



FAS INTERNATIONAL S.p.A.




























Dichiara che il presente modello di distributore automatico, se utilizzato con procedure corrette come descritto in questo manuale d'uso e manutenzione, rispetta i requisiti generali e specifici di igiene dei seguenti Regolamenti (CE) :



















N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile del 2004, Capitolo III , paragrafo 1.

Le istruzioni, i disegni, le tabelle e quant'altro è contenuto nel presente fascicolo sono di natura tecnica riservata e, per questo, ogni informazione non può essere riprodotta né completamente né parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione scritta della FAS.

INDICE

1	PREMESSA	6
1.1	TARGHETTA MATRICOLA.....	6
1.2	IN CASO DI GUASTO.....	6
1.3	GARANZIA.....	6
1.4	SICUREZZE.....	7
1.5	SITUAZIONI DI EMERGENZA.....	7
1.6	GUIDA ALLA CONSULTAZIONE.....	8
2	AVVERTENZE GENERALI	9
2.1	USO DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO.....	9
2.2	TRASPORTO E STOCCAGGIO.....	9
2.3	DISIMBALLAGGIO  	10
3	INSTALLAZIONE  	11
3.1	DISINFEZIONE E SANITIZZAZIONE.....	11
3.2	COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	12
3.3	COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA.....	12
3.4	COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE  	13
3.5	AVVERTENZA PER L'INSTALLAZIONE  	13
3.6	INATTIVITÀ.....	13
3.7	AVVERTENZA PER LA DEMOLIZIONE MACCHINA.....	13
4	SCHEMA IDRAULICO "ESPRESSO"	14
5	CARATTERISTICHE TECNICHE	15
6	COMPONENTI PORTA	16
7	COMPONENTI INTERNI	17
7.1	INTERRUTTORE PORTA.....	17
7.2	GRUPPO CAFFÈ ESPRESSO, CONTROLLO PRESENZA GRUPPO CAFFÈ  	18
7.3	SCHEDA VMC E SCHEDA DI POTENZA.....	19
7.4	CALDAIA ED AIR-BREAK.....	19
7.5	ELETTROVALVOLA INGRESSO ACQUA.....	19
7.6	FOTOCELLULA CONTROLLO BICCHIERI (SE PREVISTA).....	20
7.7	RIPROGRAMMAZIONE SERRATURA PORTA.....	20
7.8	DEPURATORE / DECALCIFICATORE (SE PREVISTO).....	20
8	MESSA IN ESERCIZIO  	21
8.1	RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO  	21
8.2	CARICAMENTO BICCHIERI  	22
8.3	DISPENSATORE PALETTE 	23
8.4	CARICAMENTO PRODOTTI SOLUBILI 	24
8.5	CARICAMENTO CAFFÈ IN GRANI 	25
8.6	REGOLAZIONE SERRATURA 	25
8.7	COLLEGAMENTO SISTEMA DI PAGAMENTO  	25
9	TOUCH FUNZIONI/PROGRAMMAZIONE  	26
9.1	ELENCO FUNZIONI PROGRAMMAZIONE.....	28
9.1.1	 PREZZI.....	29
9.1.2	 RICETTE.....	30
9.1.3	 SERVIZI.....	32

9.1.4		TIMER.....	33
9.1.5		PANNELLO DI CONTROLLO.....	35
9.1.5.1		ESPORTA.....	36
9.1.5.2		CONFIGURAZIONE TOUCH SCREEN	38
9.1.5.2.1		MODIFICA CATEGORIE E SELEZIONI.....	39
9.1.5.2.2		IMPOSTAZIONE PAGINA WEB.....	40
9.1.5.2.3		MODIFICHE GRAFICA.....	41
9.1.5.2.4		MODIFICA TESTI	45
9.1.6		TEMPERATURE	46
9.1.7		CONFIGURAZIONE MACCHINA.....	47
9.1.8		SISTEMI DI PAGAMENTO	48
10		AGGIORNAMENTO SOFTWARE DISTRIBUTORE	50
11		TARATURE E REGOLAZIONI.....	52
11.1		REGOLAZIONE BEVANDE SOLUBILI	52
11.2		REGOLAZIONE CAFFÈ ESPRESSO	52
11.3		TARATURA CAFFÈ ESPRESSO.....	52
12		NORME IGIENICO - SANITARIE.....	53
13		MANUTENZIONE.....	53
13.1		AVVERTENZE GENERALI.....	53
13.2		MANUTENZIONE ORDINARIA 	54
13.3		MANUTENZIONE STRAORDINARIA PERIODICA.....	55
13.4		MANUTENZIONE STRAORDINARIA, PULIZIA FILTRI GRUPPO CAFFÈ  	56
13.5		PROCEDURA DI SCARICO ACQUA AIR-BREAK E CALDAIA (SERVIZIO 16 e 17).....	58
14		ALLARMI  	59
15		TABELLE PER LA CONFIGURAZIONE MODELLO MACCHINA/LAYOUT INTERNO  	63

1 PREMESSA



Il presente manuale è redatto per il modello più completo: è possibile, quindi, trovare descrizioni o spiegazioni non attinenti alla propria macchina.

Questa documentazione costituisce parte integrante del distributore e deve quindi accompagnare ogni spostamento o trasferimento di proprietà del distributore stesso per consentire ulteriori consultazioni dei vari operatori.




Prima di procedere all'installazione ed all'uso del distributore è necessario leggere il contenuto di questa documentazione in quanto essa fornisce importanti informazioni relative alla sicurezza di installazione, alle norme di utilizzo e alle operazioni di manutenzione.

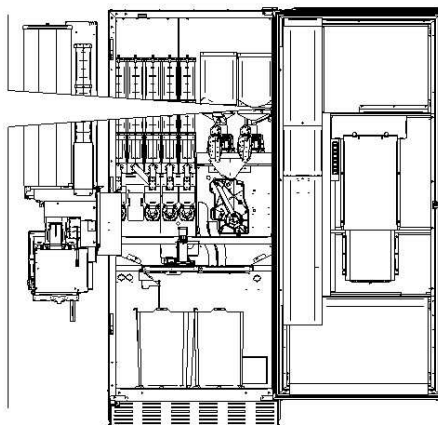
L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate solo da personale qualificato addetto al servizio di assistenza e/o manutenzione.

Il distributore dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

1.1 TARGHETTA MATRICOLA

Ogni distributore è identificato da uno specifico numero di matricola, rilevabile dalla targhetta matricola, posta all'interno del distributore stesso. La targhetta è l'unica riconosciuta dal costruttore come identificativo del distributore e riporta tutti dati che consentono al costruttore di fornire informazioni tecniche di qualsiasi tipo e facilitarne la gestione dei ricambi. Non rovinare o asportare i supporti necessari all'identificazione del prodotto e gli adesivi di sicurezza.

		
Schio (VI) Italy Via Lago di Vico 60		
Maticola/Serial number		
Mod. / Model		
Anno / Year		
Tens. / Voltage	V	Hz
Potenza / Power	W	
Unità refrigerante / Refrigeration unit		
Gas		
Classe-Tipo / Class-Type		
Pressione acqua/Water pressure (MPa)		



1.2 IN CASO DI GUASTO

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi, suggeriamo perciò di leggere attentamente la

allegata

documentazione

prima di consultare il costruttore.

Nel caso di anomalie o malfunzionamenti non risolvibili compilare la scheda segnalazioni disturbi o difettosità

in ogni sua parte ed inviarla al più presto al costruttore :

FAS International S.p.A., Customer Service, Via Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) – Italy

Tel.: +39 0445 502011

Fax: +39 0445 502010




E-mail: info@fas.it

Tutte le richieste inerenti al distributore dovranno avere come riferimento il numero di matricola.


1.3 GARANZIA

La Casa garantisce i propri distributori da difetti meccanici costruttivi per la durata di 24 mesi. Danni derivati da un uso non corretto della macchina, come un voltaggio diverso da quello prescritto, uso di monete difettose, pulizie trascurate, ecc. non sono coperti da garanzia. Qualsiasi intervento tecnico dovuto a cattivo uso sarà a totale carico dell'utente.






1.4 SICUREZZE

	<p>Questo apparecchio non è stato concepito per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o se privi della necessaria esperienza e competenza, a meno che questi non siano controllati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. Prestare particolare attenzione ai bambini, per evitare che questi possano giocare con l'apparecchio.</p>
	<p>L'uso di accessori o componenti non originali possono compromettere la sicurezza della macchina. Fas non si assume alcuna responsabilità per l'utilizzo di parti o accessori non originali e si ritiene sollevata da qualsiasi danno diretto o indiretto che da un tale utilizzo dovesse derivare. La varietà di prodotti similari eventualmente offerti dal mercato impedisce a Fas un'eventuale verifica su tali componenti. Attenzione: l'utilizzo di parti e ricambi non originali, può far decadere l'intera garanzia sulla macchina.</p>
	<p>La costruzione e l'analisi relativa alla sicurezza del distributore automatico fanno riferimento alle norme vigenti. Le procedure di installazione e manutenzione, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite da personale tecnico qualificato. Qualsiasi intervento diverso dalla manutenzione ordinaria deve essere eseguito con la spina di alimentazione disinserita.</p> <p>E' obbligatorio usare un abbigliamento idoneo come previsto nel presente manuale e dalle leggi vigenti nel Paese di utilizzo della macchina; vanno in ogni modo evitati abiti larghi e svolazzanti, cinture, anelli e catenine; i capelli, se lunghi, vanno raccolti in un'apposita cuffia.</p> <p>E' assolutamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi.</p> <p>E' assolutamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.</p> <p>Non eseguire nessuna manutenzione o regolazione della macchina senza aver letto ed assimilato il contenuto di questo manuale.</p> <p>Le operazioni di regolazione a sicurezze ridotte o parzialmente escluse, devono essere eseguite da una sola persona e, durante il loro svolgimento è necessario vietare l'accesso alla macchina a persone non autorizzate; se possibile, si deve tenere esclusa solo una protezione per volta.</p> <p>Dopo aver effettuato un'operazione di regolazione o manutenzione a sicurezze ridotte, è necessario ripristinare al più presto lo stato della macchina con tutte le protezioni attive.</p> <p>Il rispetto scrupoloso delle manutenzioni periodiche indicate nel presente manuale è necessario sia per lavorare in sicurezza, sia per mantenere efficiente la macchina.</p> <p>Accertarsi delle buone condizioni delle etichette di sicurezza e studiarne il significato: sono necessarie per evitare gli infortuni; se queste sono deteriorate, smarrite o appartenenti a componenti sostituiti, devono essere rimpiazzate con altre originali richieste alla Casa Costruttrice.</p> <p>E' bene ricordare che un operatore prudente e in buone condizioni psicofisiche è la migliore sicurezza contro qualsiasi infortunio.</p>

1.5 SITUAZIONI DI EMERGENZA

	<p>In caso di incendio non vanno usati getti d'acqua contro la macchina in quanto potrebbero causare corti circuiti con conseguenti incidenti anche mortali per le persone presenti.</p>
---	---

1.6 GUIDA ALLA CONSULTAZIONE

SIMBOLO	SIGNIFICATO	COMMENTO
	PERICOLO	Indica un pericolo con rischio, anche mortale.
	AVVERTENZA	Indica una avvertenza od una nota su funzioni chiave o su informazioni utili. Prestare la massima attenzione ai blocchi di testo indicati da questo simbolo. Si richiede al personale addetto alle manutenzioni di rilevare un valore di misura, di controllare una segnalazione, verificare il corretto posizionamento di un qualsiasi elemento della macchina ecc, prima di procedere ad un determinato comando od operazione.
	ATTIVITÀ/MANUTENZIONE ORDINARIA	<i>Per manutenzione ordinaria si intende:</i> l'attività di ricarica, di incasso e di pulizia delle zone a contatto con gli alimenti.
	ATTIVITÀ/MANUTENZIONE STRAORDINARIA	<i>Per manutenzione straordinaria si intendono:</i> le attività di manutenzione più o meno complesse (meccaniche, elettriche ecc.), in situazioni particolari o comunque concordate con l'utilizzatore e non considerate nell'attività di manutenzione ordinaria.
	RICICLAGGIO	Obbligatorietà di smaltire i materiali rispettando l'ambiente.



Porre poi attenzione particolare ai testi evidenziati in grassetto, con un carattere più grande o sottolineati, poiché si riferiscono comunque ad operazioni o informazioni di particolare importanza.

Gli schemi elettrici, allegati sono ad uso esclusivo del personale tecnico specializzato che viene autorizzato dal costruttore ad eseguire manutenzioni e controlli straordinari.

	E' assolutamente vietato servirsi degli schemi elettrici per apportare modifiche alla macchina.
---	--

Nel seguito del manuale, riferendosi alla macchina, con il termine "davanti" o "anteriore" si intende il lato porta, mentre con il termine "dietro" o "posteriore" si intende il lato opposto; i termini "destra" e "sinistra" si riferiscono all'operatore posto sul lato anteriore della macchina e rivolto verso di essa.

Per ogni operazione da eseguire sulla macchina si fa riferimento ai livelli di qualifica descritti di seguito, per individuare il personale abilitato a svolgerla.

Utente finale	Persona privo di competenze specifiche, in grado di svolgere solo attività di acquisto e prelievo del prodotto, attraverso l'uso dei comandi esposti in macchina, oppure seguendo le istruzioni indicate sul display
Operatore addetto alla manutenzione ordinaria	Personale in grado di svolgere i compiti della qualifica precedente e, inoltre, di operare secondo le istruzioni contrassegnate con il simbolo  incluse in questo manuale
Operatore addetto alla manutenzione straordinaria	Personale in grado di svolgere i compiti delle qualifiche precedenti e, inoltre, di operare secondo le istruzioni contrassegnate con entrambi i simboli  inclusi in questo manuale. In taluni casi, i tecnici specializzati devono essere in grado di intervenire anche con protezioni disabilitate, quindi in condizioni di sicurezza precarie. Comunque, tutte le operazioni con organi in movimento e/o con presenza di tensione devono essere svolte in casi eccezionali e solo una volta appurata l'impossibilità di intervento in condizioni di sicurezza adeguate. L'accesso a queste zone dovrebbe essere consentito esclusivamente a persone a conoscenza e con esperienza pratica dell'apparecchio, con particolare riferimento alla sicurezza e all'igiene.

2 AVVERTENZE GENERALI



Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale qualificato del servizio d'assistenza.

Prima di collegare il distributore all'impianto idraulico ed elettrico, si raccomanda di :

- Leggere attentamente le avvertenze contenute in questo manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione.
- Conservare con cura questo manuale per ogni ulteriore consultazione, nella tasca interna alla macchina.
- **Questo distributore è stato concepito per essere installato in ambienti chiusi. È pertanto vietata l'installazione all'aperto del distributore.**
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri o errati.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità del distributore. In caso di dubbio non utilizzare il distributore, non tentare nessun tipo di intervento e rivolgersi direttamente al venditore.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, legno, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

2.1 USO DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

L'uso del distributore automatico è da adibirsi per l'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari (caffè solubile, cioccolata solubile, zucchero, caffè in grani, tè solubile, orzo solubile, latte scremato in polvere granulare) con acqua. A tale scopo, utilizzare prodotti dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica, in contenitori aperti. Le selezioni erogate dal distributore automatico devono essere immediatamente consumate e non possono essere conservate o riciclate per un ulteriore utilizzo.

Attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardanti la data di scadenza di ciascun prodotto.

2.2 TRASPORTO E STOCCAGGIO

Al fine di non provocare danni al distributore, le manovre di trasporto sono da effettuarsi con particolare cura ed esclusivamente con il distributore automatico fissato al suo pallet.

Le manovre di carico/scarico devono essere eseguite sollevando il distributore con carrello elevatore sia a motore che manuale, posizionando le forche nella parte sottostante del pallet.

La movimentazione per brevi tragitti, per esempio all'interno di uno stabilimento o di un ufficio, può essere eseguita senza l'utilizzo del pallet, con la massima cura in modo da non danneggiare il distributore. È invece sempre **vietato**:

- Coricare il distributore;
- Trascinare il distributore con funi o altro;
- Sollevare il distributore con prese laterali;
- Sollevare il distributore con qualsiasi imbracatura o fune;
- Scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.

Per quanto riguarda lo stoccaggio delle macchine è opportuno che l'ambiente di conservazione sia ben asciutto con temperature comprese fra 1° ÷ 40° C.

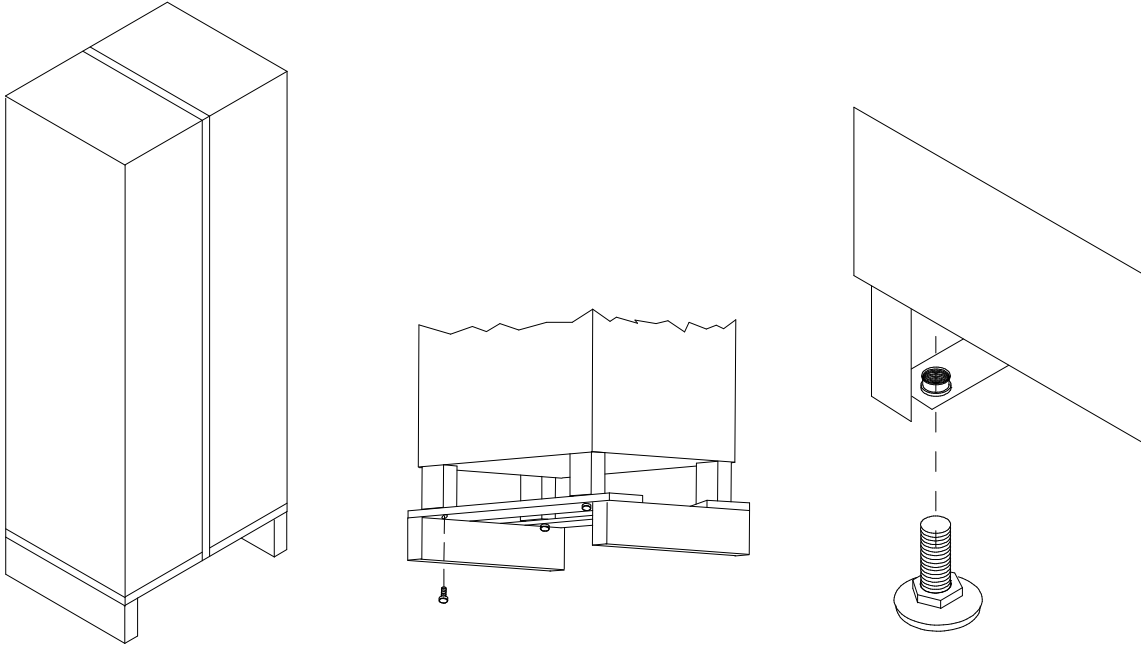
Coprire la macchina dopo averla stazionata in ambiente protetto ed evitare spostamenti o urti accidentali. È **vietato** sovrapporre più macchine imballate e mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo stesso.

2.3 DISIMBALLAGGIO



Ricordarsi di rimuovere i componenti di imballo o le dotazioni poste all'interno del distributore automatico che potrebbero impedire il corretto funzionamento della macchina.

I materiali dell'imballo dovranno essere rimossi con attenzione per non danneggiare il distributore, ispezionate l'interno e l'esterno del cassone per verificare la presenza di eventuali danni. Non distruggere i materiali d'imballo fino a quando il rappresentante del corriere non li abbia esaminati.



- Avvitare i piedini nelle sedi appositamente predisposte sul fondo del distributore. Regolare i piedini in modo tale che il distributore sia perfettamente orizzontale utilizzando un livella, bloccando il controdado.
- Aprire la porta del distributore e togliere i fermi utilizzati per il trasporto. Tali fermi sono segnalati da apposite targhette poste all'interno del distributore stesso.
- **Prima di collegare il distributore accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.**
- In nessun caso deve essere coperto con panni o simili.



IL COSTRUTTORE DECLINA DA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DELLE PRECAUZIONI RIPORTATE IN QUESTA SEZIONE.

3 INSTALLAZIONE



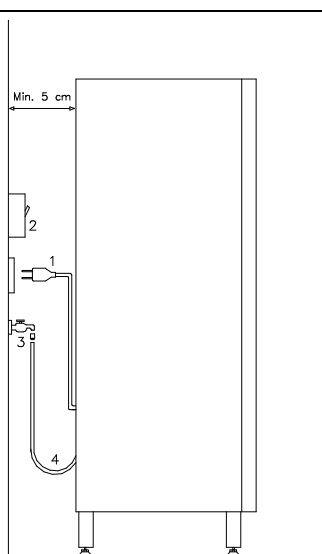
L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale professionalmente qualificato. Per l'installazione attenersi alle norme CEI EN 60335-1 "Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare".

Un'errata installazione può causare danni ad animali, persone, cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

La sicurezza elettrica di questo distributore è raggiunta soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra eseguito come previsto dalle vigenti norme di sicurezza. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

Il distributore può essere installato in luoghi la cui temperatura ambiente sia compresa tra 5° e 35° gradi, in luoghi protetti da agenti atmosferici e in ambienti dove non vengano usati getti d'acqua per la pulizia.



Descrizione dei collegamenti :

1. Spina tipo "schuko"
2. Interruttore magnetotermico differenziale
3. Rubinetto alimentazione acqua
4. Tubo alimentazione acqua

Il distributore dev'essere posizionato su un'area (pavimento, soppalco) adatta a sopportarne il peso. Verificare che la portata dell'impianto sia adeguata alla potenza massima del distributore indicata in targa. L'apparecchio deve essere collegato ad una rete di alimentazione provvista di messa a terra conforme alle legislazioni vigenti. Si raccomanda di prevedere che la rete di alimentazione elettrica del distributore sia provvista di un dispositivo di disconnessione con un'apertura contatti di almeno 3 mm. Lasciare la spina accessibile ad installazione avvenuta. E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori o prese multiple.

Nell'effettuare le connessioni elettriche si dovrà anche tenere conto di tutte le avvertenze ed indicazioni sino ad ora riportate nel presente manuale.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

Non ostruire le griglie di ventilazione o di dissipazione.

Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica e idrica così come descritto per le operazioni precedenti.

Una volta effettuati i collegamenti il distributore deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 5 cm dalla stessa per permettere la regolare ventilazione (i raccordi, ecc., rientrano nell'ingombro del distributore stesso). In nessun caso deve essere coperto con panni o simili.


Le migliori prestazioni del distributore si ottengono con temperatura ambiente compresa tra 10 e 32°C. Evitare, di conseguenza, di installare il distributore vicino a fonti di calore.

3.1 DISINFEZIONE E SANITIZZAZIONE

Nella fase di installazione si deve procedere alla completa sanitizzazione del completo circuito idraulico e delle parti che sono a contatto con gli alimenti, per eliminare così ogni traccia di batteri che si potrebbero essere formati durante lo stoccaggio. Utilizzare prodotti sanitizzanti (ad es. clorodetergenti) anche per pulire l'interno del distributore, attenendosi scrupolosamente alle dosi riportate sull'etichetta. Non utilizzare detergenti troppo "aggressivi" in quanto potrebbero danneggiare alcune parti, pertanto il costruttore ne declina ogni responsabilità per danni causati sull'errato utilizzo di tali detergenti, o sull'impiego di agenti tossici.

3.2 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta alcune regole fondamentali generali. In particolare :

	<ul style="list-style-type: none"> • non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi • non usare l'apparecchio a piedi nudi • non usare prolunghie in locali adibiti a bagno o doccia • non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione • Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione disinserire il distributore dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore dell'impianto. • Tuttavia il distributore è munito di interruttore omnipolare che, una volta aperta la porta del distributore stesso, interrompe l'alimentazione elettrica. • L'alimentazione elettrica può essere reinserita agendo sulla apposita chiave per dare la possibilità di effettuare le necessarie regolazioni delle varie funzioni. Tale operazione deve essere effettuata solamente da personale qualificato addetto al servizio di assistenza. • La chiave apposita è in dotazione esclusivamente al personale qualificato del servizio di assistenza. • A porta aperta, la morsettiera protetta del cavo di alimentazione e i cavi che la collegano all'interruttore di sicurezza porta, risultano in tensione. Il completo isolamento dalla rete elettrica si ottiene solamente staccando la spina dall'interruttore magnetotermico esterno.
---	--


In caso di guasto e/o cattivo funzionamento del distributore, spegnerlo, chiudere il rubinetto dell'acqua, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o intervento diretto.

Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

L'eventuale riparazione dei distributori essere effettuata solamente da personale qualificato usando esclusivamente ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza del distributore.

3.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

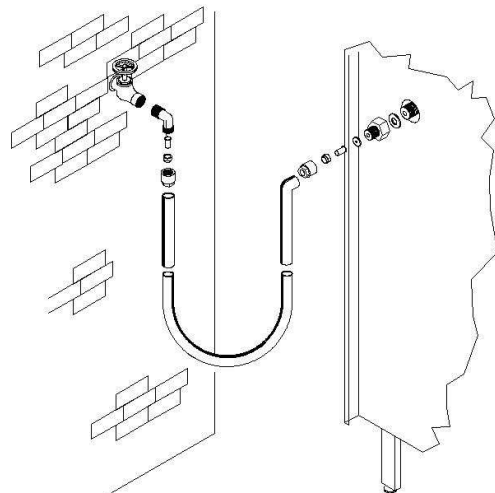
	<p>Questo distributore dovrà essere alimentato esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano (potabile). Le caratteristiche microbiologiche dell'acqua destinata al consumo umano, sono previste dalla Direttiva 98/83/CEE, o conforme alle norme applicabili federali, statali o locali. Controllare che nel punto d'ingresso acqua del distributore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il valore di pH sia conforme alle leggi vigenti; • Il valore di cloro sia inferiore a 100mg/l; <p>Se i valori riscontrati non rientrano nei limiti indicati, occorre inserire un appropriato dispositivo di trattamento dell'acqua (rispettando le norme locali vigenti). Nel caso si dovesse alimentare il distributore con acqua di durezza superiore agli 8°F (4,5 °D), per il buon funzionamento dello stesso, occorre applicare un piano di manutenzione specifico in funzione del valore di durezza rilevato.</p>
---	--

La pressione d'esercizio dovrà essere compresa tra 0,1 e 0,8 MPa. Per l'installazione usare esclusivamente i componenti in dotazione; nel caso si dovessero impiegare altri componenti, utilizzare solamente componentistica nuova (mai usata in precedenza) ed idonei al contatto con acqua per consumo umano (secondo le norme locali vigenti).

Tra la rete idrica ed il tubo di carico del distributore dovrà essere installato un rubinetto in modo tale da poter chiudere il passaggio dell'acqua in caso di necessità.

Prendere il tubo di carico acqua e collegarlo al raccordo (¾ gas) già fissato sullo schienale del distributore secondo le modalità previste.

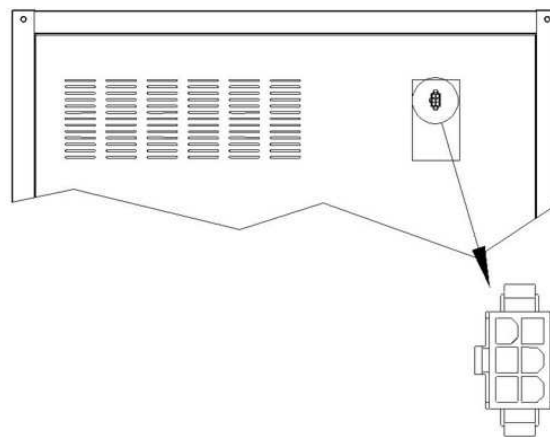
Avvitare in modo sicuro, ma senza esercitare forza eccessiva rischiando di incrinare i raccordi.



3.4 COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE


Sulla macchina MASTER è possibile collegare un distributore SLAVE (FASTER FULLVIEW). Viene utilizzato un cavo seriale ed il connettore è accessibile dal retro della macchina.

Disponibile solo con kit opzionale su richiesta.



3.5 AVVERTENZA PER L'INSTALLAZIONE

La macchina viene venduta priva di sistema di pagamento, pertanto qualsiasi guasto alla macchina oppure danni a persone o cose derivanti da errata installazione del sistema di pagamento, saranno solo ed esclusivamente a carico di chi ne ha eseguito l'installazione.

	<p>Ad installazione ultimata, non riporre mai la chiave dell'interruttore di sicurezza all'interno del distributore. L'installatore deve prendere in consegna la chiave dell'interblocco. La chiave dell'interblocco può essere data in dotazione al solo personale qualificato del servizio assistenza. Il personale qualificato del servizio assistenza una volta eseguite le operazioni a lui destinate nel presente manuale deve sempre togliere la chiave dal distributore, in modo che il caricatore non la possa usare.</p>
---	---

3.6 INATTIVITÀ


In previsione di una lunga sosta di inattività della macchina, si devono adottare opportune precauzioni perché non si creino situazioni pericolose all'avvio.

Nel caso di lunghi periodi di riposo è necessario:

- Vuotare completamente il circuito idraulico;
- Vuotare tutti i prodotti dai contenitori;
- Vuotare completamente il macinino-dosatore caffè;
- Pulire accuratamente la macchina ed asciugarla;
- Controllarla accuratamente e sostituire le parti danneggiate od usurate;
- Verificare i serraggi di viti e bulloni;
- Coprire la macchina dopo averla stazionata in ambiente protetto.

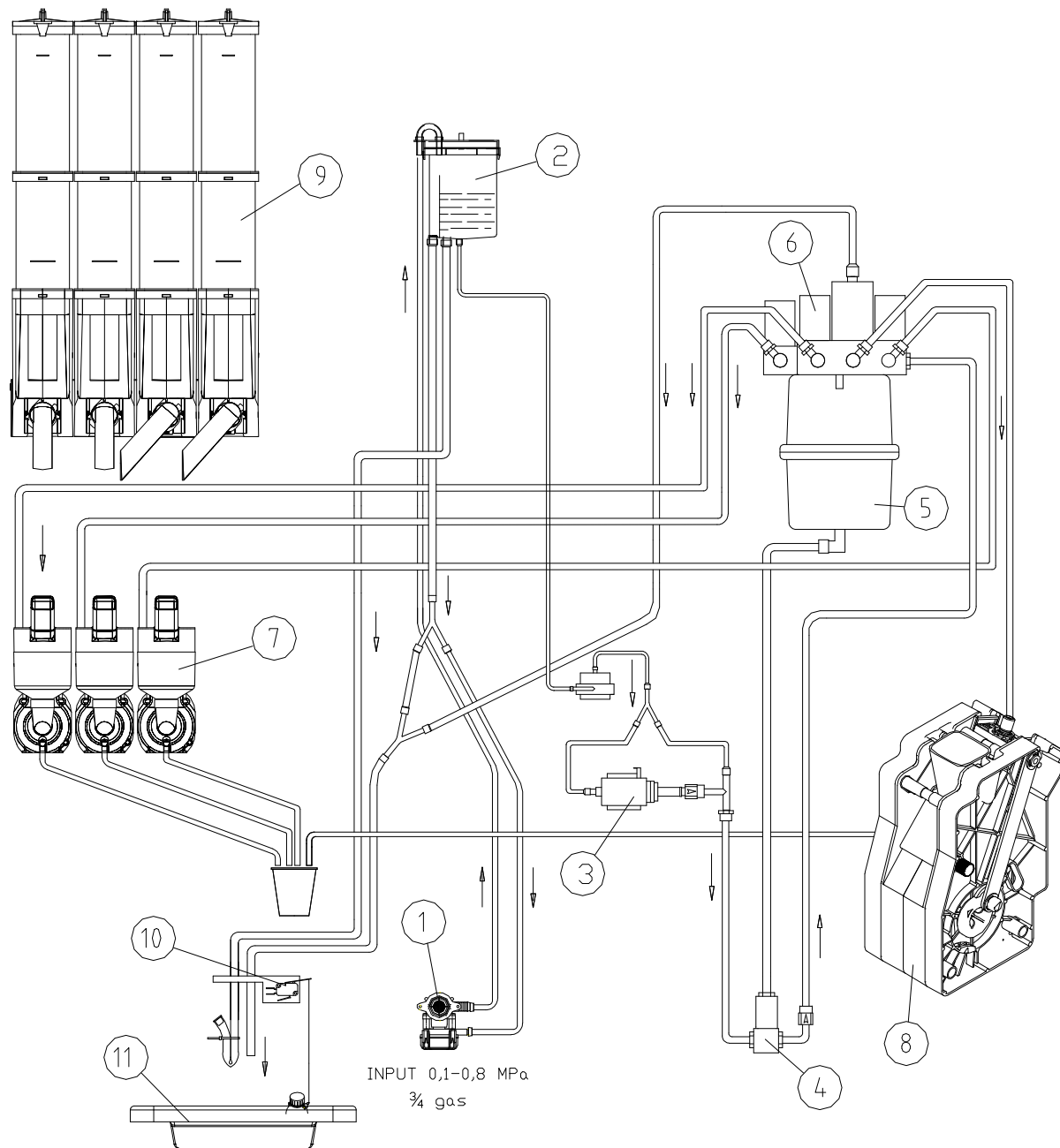
La rimessa in funzione del distributore automatico deve essere eseguita in conformità al paragrafo "INSTALLAZIONE" del presente manuale.

3.7 AVVERTENZA PER LA DEMOLIZIONE MACCHINA

	<p>Qualora la macchina venisse disinstallata per essere definitivamente demolita é obbligatorio attenersi alle leggi vigenti per la salvaguardia dell'ambiente. Tutti i materiali ferrosi, plastici o altro nei depositi autorizzati.</p>
---	---

In caso di dubbio, consigliamo di chiedere informazioni presso i locali organi competenti allo smaltimento dei rifiuti.

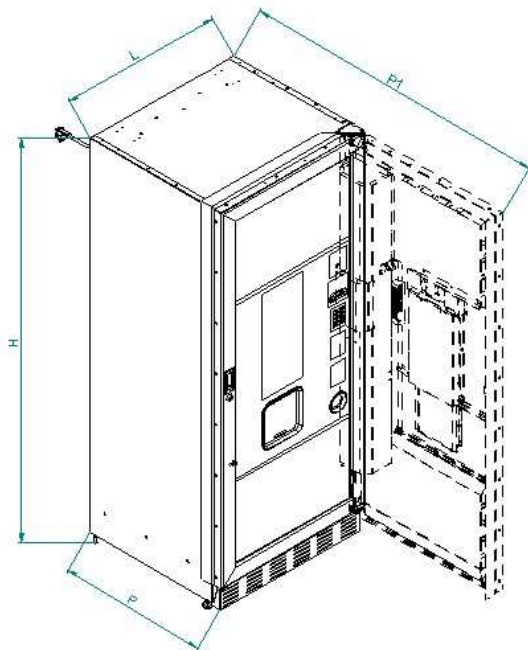
4 SCHEMA IDRAULICO "ESPRESSO"



Legenda:

1. elettrovalvole ingresso acqua
2. air-break
3. pompa espresso
4. elettrovalvola di miscelazione
5. caldaia espresso
6. elettrovalvola di erogazione
7. mixer
8. gruppo espresso
9. contenitori prodotti
10. micro rifiuti
11. recupero fondi liquidi

5 CARATTERISTICHE TECNICHE



Dimensioni macchina

Altezza	H = mm 1830
Larghezza	L = mm 750
Profondità	P = mm 700
Profondità	P1 = 1460

Peso Kg 180

Tensione nominale vedi targhetta identificazione
Potenza nominale vedi targhetta identificazione





Alimentazione idrica

da rete (pressione d'entrata) MPa 0,1 - 0,8
attacco filettato $\frac{3}{4}$ gas

Capacità bicchieri e palette

diametro 70mm 780 bicchieri max
palette (se previste) 600 max

Livello di pressione sonora ponderato "A" Inferiore a 70 dB

	Contenitore 75	Contenitore grande	Contenitore piccolo	Campana caffè
Capacità contenitori prodotti				
Latte (Kg)	1,2	1,7	n.c. ⁽¹⁾	n.a. ⁽¹⁾
cioccolata (Kg)	3,0	4,0	n.c. ⁽¹⁾	n.a. ⁽¹⁾
tè (Kg)	3,1	n.c. ⁽¹⁾	2,7	n.a. ⁽¹⁾
zucchero (Kg)	3,7	4,8	n.c. ⁽¹⁾	n.a. ⁽¹⁾
caffè solubile (Kg)	1,0	n.c. ⁽¹⁾	0,8	n.a. ⁽¹⁾
Caffè in grani (Kg)	n.a. ⁽¹⁾	n.a. ⁽¹⁾	n.a. ⁽¹⁾	2,0 + 2,0

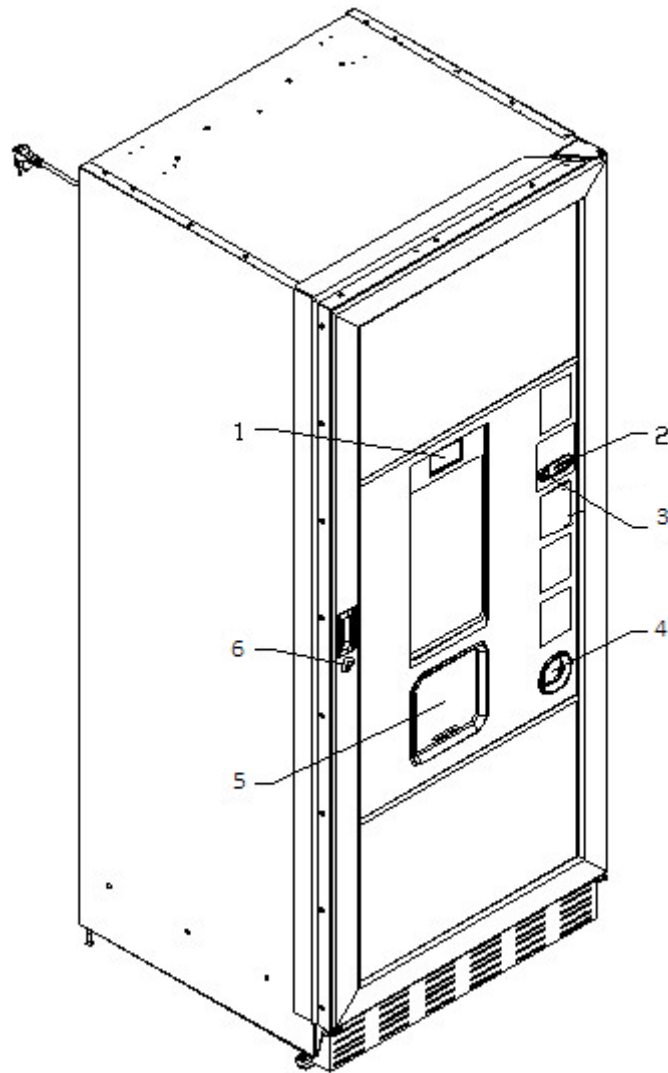
La quantità effettiva per ogni contenitore, può scostarsi dai valori indicati a seconda del peso specifico dei prodotti in essi contenuti.

⁽¹⁾ Legenda:

n.a. = non applicabile

n.c. = non consigliato

6 COMPONENTI PORTA



- 1 **Monitor Touch:** Sul monitor compare il totale delle monete introdotte, le selezioni disponibili, il prezzo delle selezioni e tutti i messaggi di funzionamento. In caso di guasto del distributore, verrà visualizzato il numero d'allarme in corso.
- 2 **Fessura introduzione monete:** viene usata dal cliente per introdurre il credito necessario all'acquisto del prodotto.
- 3 **Pulsante di reso:** serve per sbloccare le monete incastrate nella gettoniera e il recupero delle stesse nella vaschetta recupero monete.
- 4 **Vaschetta recupero monete:** posta sulla parte inferiore, è usata per la restituzione del resto.
- 5 **Portello di prelievo:** viene usato dal cliente per ritirare il prodotto acquistato.
- 6 **Serratura porta.**

7 COMPONENTI INTERNI



Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale qualificato del servizio d'assistenza
L'accesso a tali zone è limitato solo a persone con conoscenza e con esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare quando si tratta di sicurezza ed igiene.

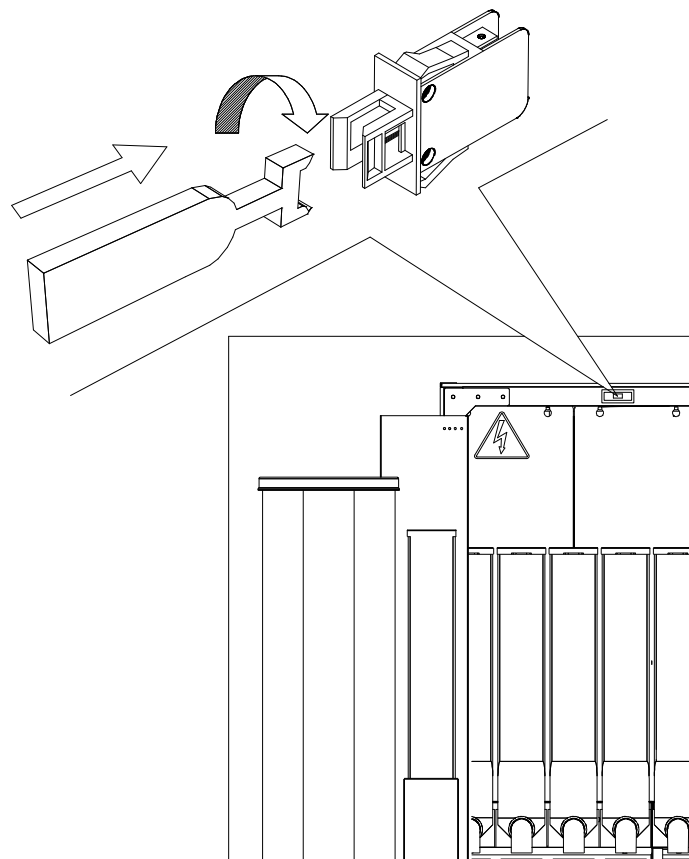
7.1 INTERRUTTORE PORTA

Aperto la porta, un apposito interruttore di sicurezza, toglie tensione all'impianto elettrico del distributore.
Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia.
La chiusura della porta è possibile solo dopo aver estratto la chiave.

La chiave apposita è in dotazione esclusivamente al personale qualificato del servizio di assistenza.



A porta aperta, la morsettiata protetta del cavo di alimentazione e i cavi che la collegano all'interruttore di sicurezza porta, risultano in tensione. Il completo isolamento dalla rete elettrica si ottiene solamente staccando la spina dall'interruttore magnetotermico esterno. Pertanto tutte le operazioni che richiedono il distributore in tensione a porta aperta devono essere eseguite soltanto da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.



7.2 GRUPPO CAFFÈ ESPRESSO, CONTROLLO PRESENZA GRUPPO CAFFÈ

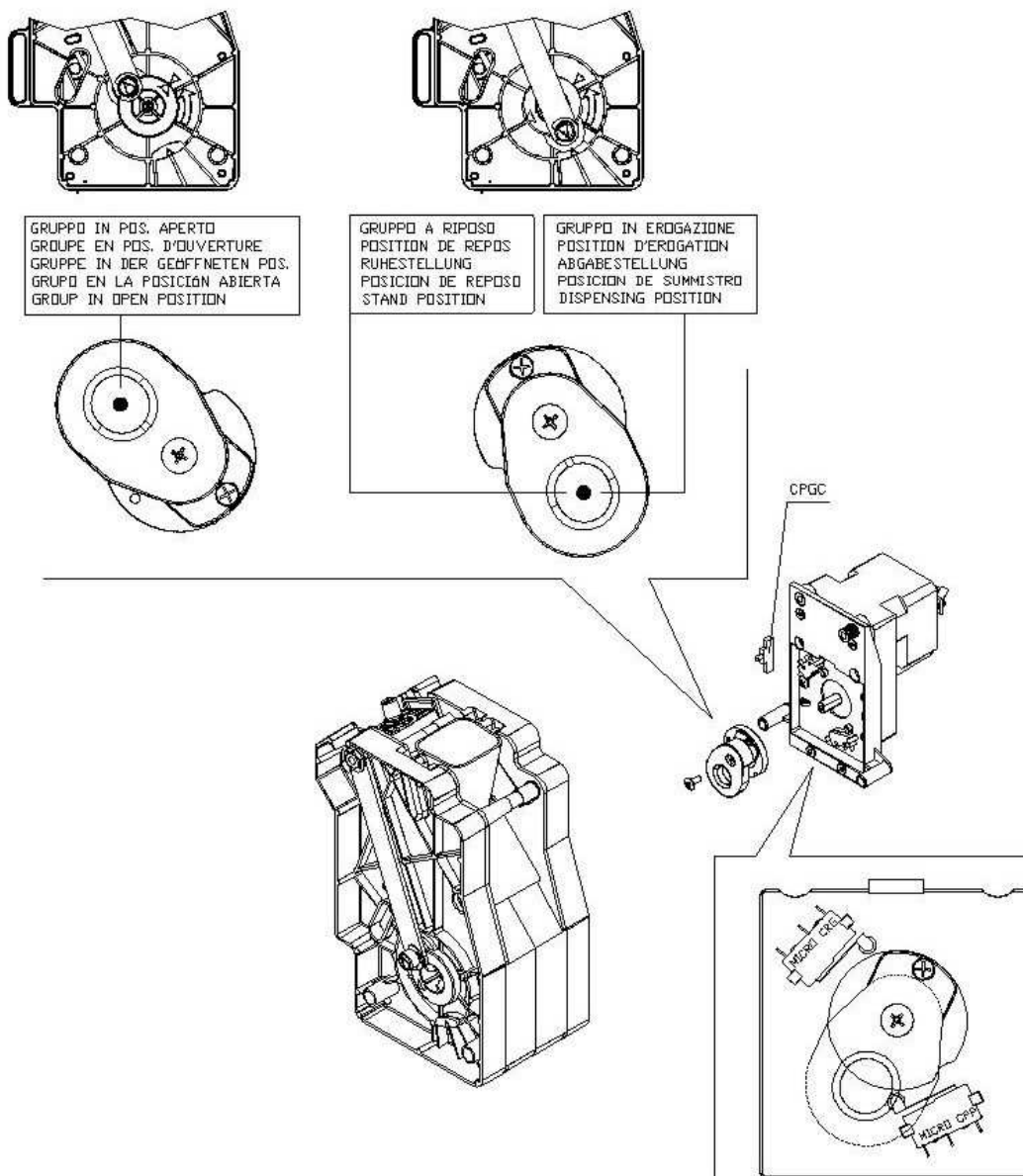
Il gruppo espresso viene mosso da un motoriduttore (MRGC) tramite un giunto.

Le camme CRG - CPP stabiliscono le posizioni di lavoro del gruppo durante il ciclo caffè, in particolare :

- CRG = alimentazione motore
- CPP = fermo motore in posizione di riposo/erogazione, partenza pompa infusione, apertura elettrovalvola caffè.

Il funzionamento del gruppo caffè è controllato da un pulsante (CPGC) che rileva la sua presenza nel supporto: se il gruppo è montato funziona regolarmente altrimenti vengono inibite le seguenti funzioni:

- avanzamento gruppo caffè
- ciclo lavaggio gruppo caffè
- macinatura caffè
- dosatura caffè macinato
- inibizione di tutte le selezioni caffè espresso + solubile



7.3 SCHEDA VMC E SCHEDA DI POTENZA.

La scheda VMC è la scheda dove risiede l'unità centrale di comando e di controllo del distributore (CPU). Si trova all'interno della porta del distributore, protetta dallo sportello di supporto della gettoniera. Su tale scheda si trovano i connettori per il collegamento dei sistemi di pagamento ed il connettore per il trasmettitore a infrarossi per la raccolta dei dati 'audit'. È previsto l'impiego dei principali protocolli per gettoniere.

La scheda di potenza è la scheda che comanda gli attuatori del distributore, controlla la temperatura della caldaia ed è collocata all'interno del pannello elettrico posto dietro i contenitori dei solubili.

7.4 CALDAIA ED AIR-BREAK

La caldaia a pressione, ha una capacità di 650cc., ed ha al suo interno una resistenza di 1450W di potenza. La casa costruttrice esegue una taratura della temperatura di esercizio in modo da ottenere una erogazione di acqua all'uscita della elettrovalvola per il caffè di circa 90°, mentre per le selezioni con solubili di circa 75°, grazie alla elettrovalvola di miscelazione.

Il livello di carico acqua nell'air-break viene controllato, tramite un sensore di livello.

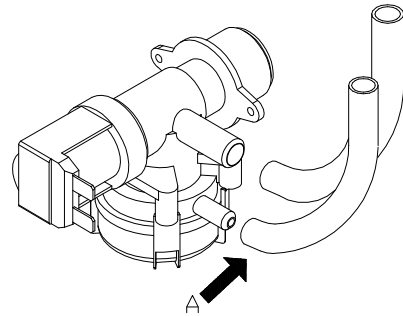
Tra la caldaia e l'air-break, sono posti una pompa a vibrazione che eroga la quantità d'acqua programmata per ogni selezione che viene controllata dal contatore volumetrico.

7.5 ELETTROVALVOLA INGRESSO ACQUA

L'elettrovalvola di ingresso acqua, collocata sulla schiena del distributore, è accessibile dall'interno, togliendo la lamiera di copertura posta dietro i contenitori. E' munita di un dispositivo meccanico che blocca automaticamente l'entrata dell'acqua nel caso si verificassero degli inconvenienti o alla elettrovalvola stessa o al circuito idraulico.

Per ripristinare il normale funzionamento, agire come segue:

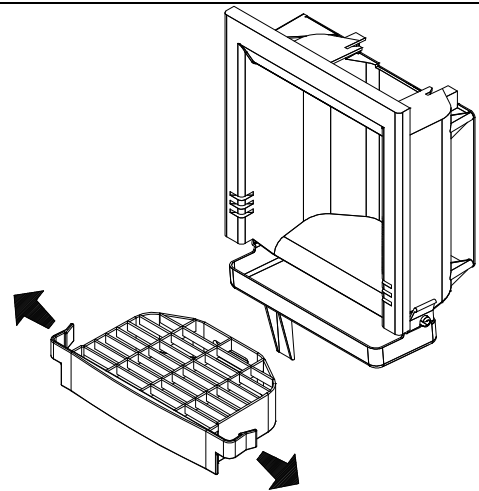
- spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale e staccare la spina;
- sfilare e scaricare il tubo di troppo pieno "A", cercando di non disperdere l'acqua all'interno del distributore;
- Chiudere il rubinetto della rete idrica all'esterno del distributore.
- Allentare il raccordo che fissa il tubo dell'alimentazione idrica all'elettrovalvola, per scaricare così la pressione residua e serrare nuovamente.
- Reinserrire il tubo "A" nella sua posizione, riaprire il rubinetto della rete idrica e ripristinare la tensione.



7.6 FOTOCPELLULA CONTROLLO BICCHIERI (SE PREVISTA)

Il distributore può essere fornito con fotocellula controllo bicchieri.

Sono previste tre diverse posizioni della griglia, in modo da adattare l'altezza del vano alle dimensioni della tazza. Per lo smontaggio della griglia, allargare le due levette laterali e sfilare.



7.7 RIPROGRAMMAZIONE SERRATURA PORTA.

Alcune versioni sono fornite con la serratura a combinazione variabile.

E' possibile personalizzare la serratura del proprio distributore utilizzando un'apposito kit, che ne modifica la cifratura (combinazione).

Per modificare la cifratura:

- inserire la prima chiave colore oro e ruotarla di 90°. In questo modo il cilindro è in posizione non programmata. Estrarre la chiave.
- Inserire la nuova chiave colore oro che modifica la cifratura. Ruotare fino alla posizione di chiusura (0°). La serratura è modificata.

Per la normale apertura/chiusura non utilizzare la chiave oro, in quanto può danneggiare la serratura, utilizzare la chiave di colore argento.


Per l'acquisto del kit, Vi preghiamo di contattare il responsabile vendite di area.

7.8 DEPURATORE / DECALCIFICATORE (SE PREVISTO)

Il distributore viene fornito senza depuratore / decalcificatore. È indispensabile montare un depuratore / decalcificatore di capacità adeguata al consumo del distributore soprattutto nel caso di acqua molto dura.

Il depuratore / decalcificatore (disponibile come accessorio) dovrà essere rigenerato periodicamente secondo le indicazioni del costruttore.

8 MESSA IN ESERCIZIO

	A porta aperta, la morsettiera protetta del cavo di alimentazione e i cavi che la collegano all'interruttore di sicurezza porta, risultano in tensione. Il completo isolamento dalla rete elettrica si ottiene solamente staccando la spina dall'interruttore magnetotermico esterno. Pertanto tutte le operazioni che richiedono il distributore in tensione a porta aperta devono essere eseguite soltanto da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.
---	---

Al momento dell'accensione, tramite l'inserimento dell'apposita chiave nell'interruttore porta, il distributore esegue un ciclo di movimentazione del gruppo caffè.

8.1 RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

Modelli espresso:

Inserendo l'apposita chiave nell'interruttore di sicurezza, il distributore provvede al caricamento dell'acqua nell'air-break e quindi nella caldaia. Il raggiungimento del livello di servizio avviene entro 2 minuti circa. Per assicurarsi che la caldaia sia piena d'acqua, eseguire una serie di lavaggi dei solubili, verificando che la fuoriuscita dell'acqua dai beccucci erogazione sia regolare. Al termine di questa operazione, spegnere il distributore estraendo l'apposita chiave dall'interruttore porta, inserire il connettore di alimentazione resistenza della caldaia, posto sulla scheda del pannello elettrico (connettore JP11). Riaccendere ed attendere che l'acqua raggiunga la temperatura minima di esercizio (10 minuti circa).

Nel caso che la temperatura dell'acqua nella caldaia scenda al di sotto della temperatura minima di esercizio, il distributore va temporaneamente fuori servizio.

8.2 CARICAMENTO BICCHIERI

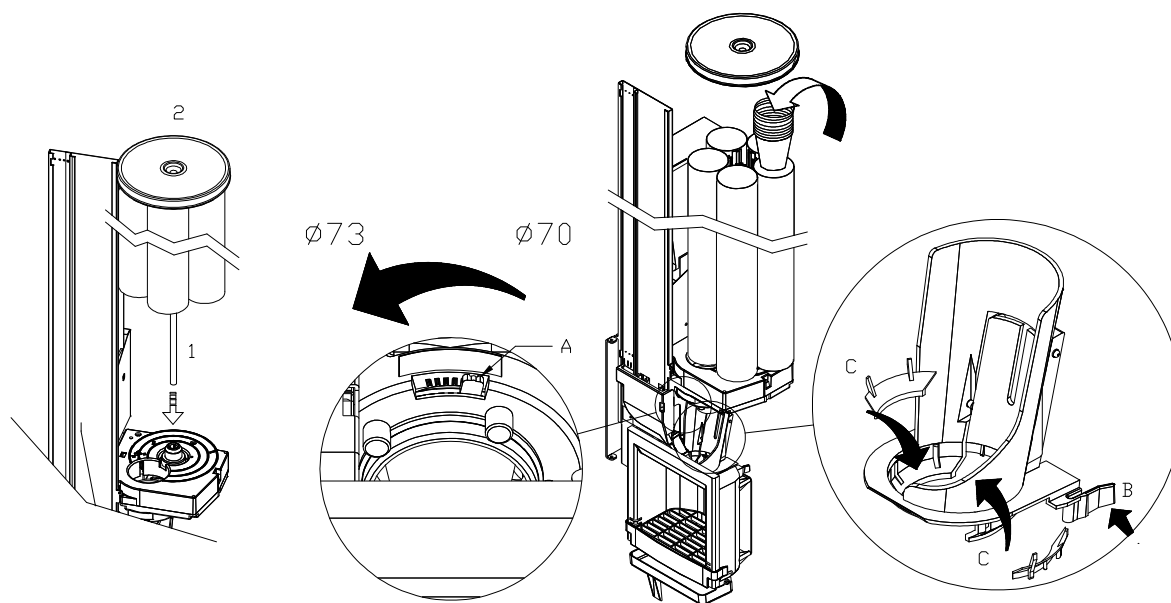
Inserire l'asta di centraggio sul distributore bicchieri (part.1). A seguire inserire il contenitore bicchieri (part.2). Utilizzare esclusivamente bicchieri per la distribuzione automatica con diametro al bordo di 70 mm. o di diametro 73mm. Per regolare il diametro di passaggio sul distributore bicchieri, azionare la leva "A" come indicato sulla figura.

Prima di provvedere al caricamento dei bicchieri, al fine di prevenire il malfunzionamento del distributore, controllare che i bicchieri non siano difettosi o pressati l'uno nell'altro.

Spegnere il distributore disinserendo la chiave dall'interruttore di sicurezza porta, togliere il coperchio del cestello ed introdurre i bicchieri iniziando dalla colonna immediatamente a sinistra della sede di uscita del distributore bicchieri, proseguire poi in senso antiorario.

Inserire la chiave nell'interruttore di sicurezza porta, il motoriduttore di rotazione del cestello bicchieri, inizierà a ruotare sino al corretto posizionamento dei bicchieri nella sede di erogazione.

Nel caso vengano caricati bicchieri del diametro di 73 mm, sfilare dalla parte posteriore lo scivolo bicchieri premendo le due leve "B" e togliere le due riduzioni "C" inserite nel scivolo bicchieri.



Utilizzare esclusivamente bicchieri per la distribuzione automatica con diametro al bordo di 70 mm. o di diametro 73mm. Per regolare il diametro di passaggio sul distributore bicchieri, azionare la leva "A" come indicato sulla figura.

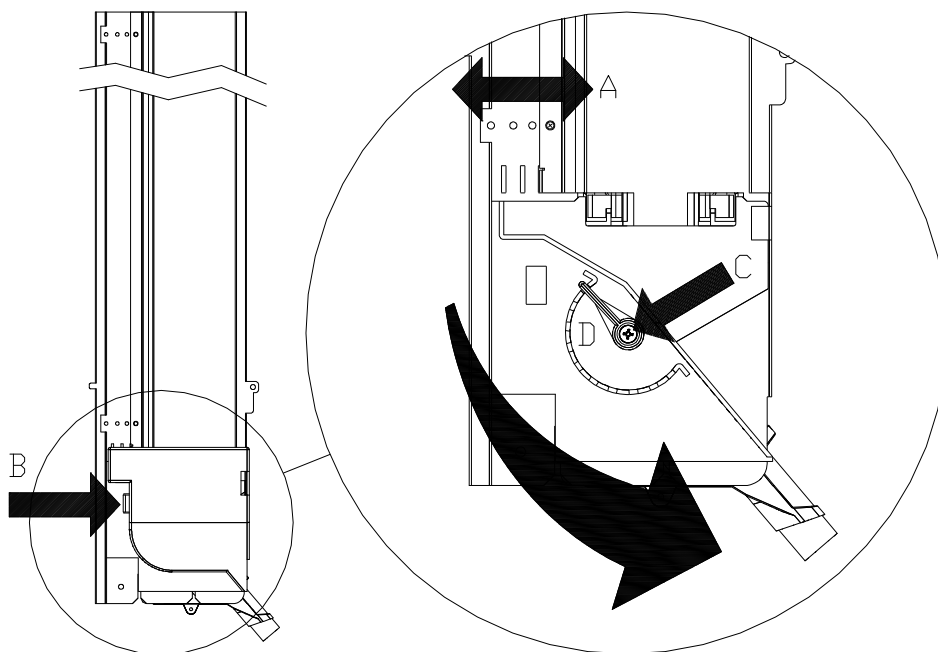
Prima di provvedere al caricamento dei bicchieri, al fine di prevenire il malfunzionamento del distributore, controllare che i bicchieri non siano difettosi o pressati l'uno nell'altro.

Nel caso vengano caricati bicchieri del diametro di 73 mm, sfilare dalla parte posteriore lo scivolo bicchieri premendo le due leve "B" e togliere le due riduzioni "C" inserite nel scivolo bicchieri.

8.3 DISPENSATORE PALETTE

A seconda della lunghezza delle palette, spostare la guida mobile "A", togliendo le viti che la fissano. Togliere il peso dal distributore palette e caricare le palette nell'apposito incolonnatore facendo attenzione che siano tutte in posizione piatta ed orizzontale. Assicurarsi che non vi siano palette difettose o con bava. A fine caricamento porre sulle palette l'apposito peso.

Per regolare l'uscita a seconda dello spessore delle palette utilizzate, togliere la copertura premendo sulla leva "B" indicata dalla freccia, allentare la vite "C" e ruotare la levetta "D" fino alla posizione ottimale.



8.4 CARICAMENTO PRODOTTI SOLUBILI

L'uso del distributore automatico è da adibirsi per l'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari (caffè solubile, cioccolata solubile, zucchero, caffè in grani, tè solubile, orzo solubile, latte scremato in polvere granulare) con acqua. A tale scopo, utilizzare prodotti dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica, in contenitori aperti. Le selezioni erogate dal distributore automatico devono essere immediatamente consumate e non possono essere conservate o riciclate per un ulteriore utilizzo. Attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardanti la data di scadenza di ciascun prodotto.

All'interno della dotazione ricambi ci sono le etichette da applicare su ogni contenitore con l'indicazione del relativo prodotto (Pos.1), la stessa indicazione è da applicare sulla piastra d'appoggio dei contenitori (Pos.2), al fine di assicurare un corretto posizionamento dei contenitori al termine dell'operazione di caricamento. In corrispondenza della nervatura superiore di ogni contenitore, o comunque ad una distanza di circa 4 cm. dal bordo superiore, applicare anche l'etichetta "MAX" che indica il raggiungimento del livello prescritto per il funzionamento corretto.

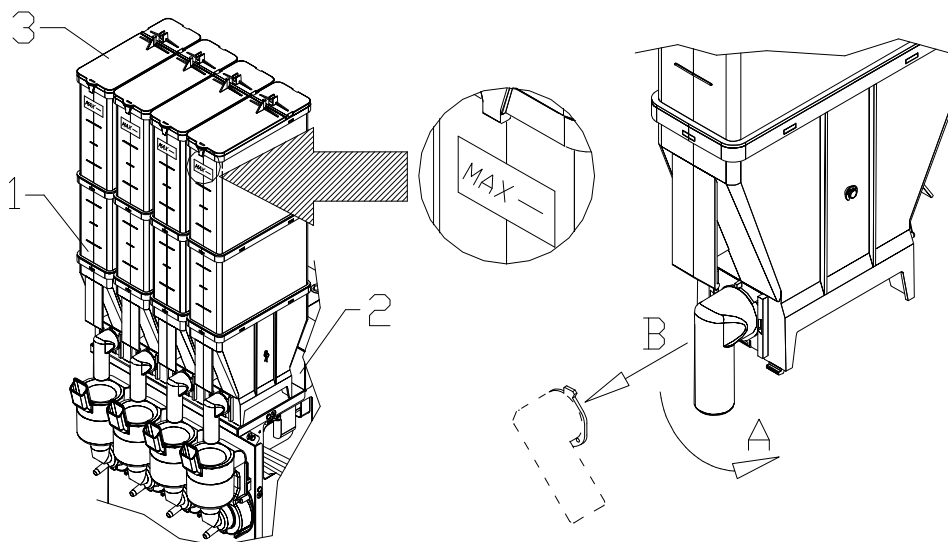
L'operazione di caricamento dei prodotti va eseguita come da descrizione :

- Aprire la porta del distributore.
- Sollevare il coperchio relativo al contenitore da caricare (Pos.3).
- Caricare il prodotto facendo attenzione a non superare il livello massimo, assicurandosi che non siano presenti grumi. Non comprimere la polvere per evitarne l'impaccamento.
- Richiudere il coperchio.

Per rimuovere completamente il contenitore occorre :

- Aprire la porta del distributore.
- Orientare verso l'alto la pipa posta davanti alla bocca di uscita del contenitore.
- Spingere e sollevare il contenitore sul davanti in modo da liberare i perni di bloccaggio posti nella parte anteriore del contenitore stesso.
- Estrarre il contenitore tirandolo verso l'esterno.

In ogni caso dopo aver versato il prodotto nel contenitore, riporre quest'ultimo nella sua sede con la pipa di erogazione nella posizione originale.



8.5 CARICAMENTO CAFFÈ IN GRANI

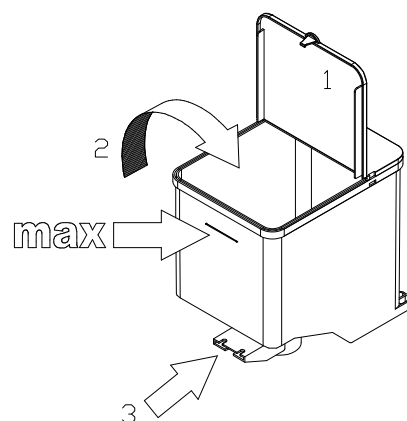
Applicare ad una distanza di circa 4 cm. dal bordo superiore, l'etichetta "MAX" che indica il raggiungimento del livello prescritto per il funzionamento corretto.

- Per il caricamento del caffè in grani occorre agire come segue :
- Alzare il coperchio superiore della campana caffè (pos.1)
- Versare il caffè in grani. (pos.2)
- Non superare la linea di massimo carico.

L'operazione di caricamento non comporta la rimozione del contenitore.

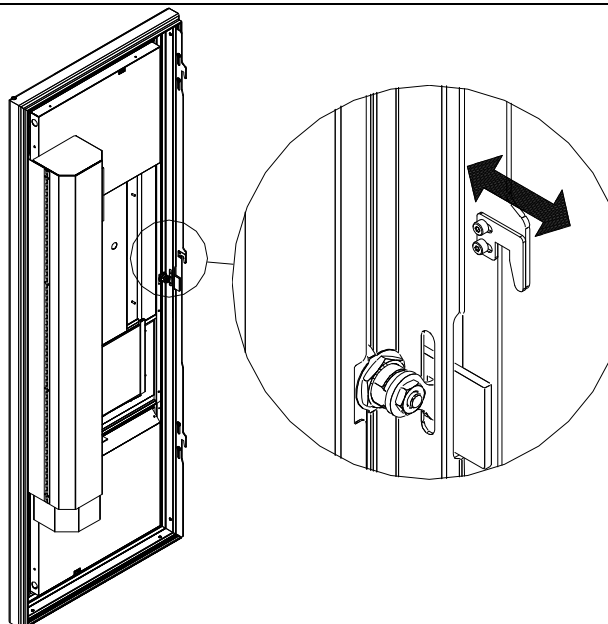
Per rimuovere completamente la campana caffè, agire come segue :

- Far scorrere la flangia di chiusura inferiore della campana caffè (pos.3).
 - Alzare la campana e rimuoverla.



8.6 REGOLAZIONE SERRATURA

Dopo aver posizionato il distributore e regolato i piedini in modo che sia perfettamente in bolla, se necessario, allentando le viti che fissano la piastrina mobile, spostarla sino ad avere una regolazione ottimale sulla chiusura della porta.

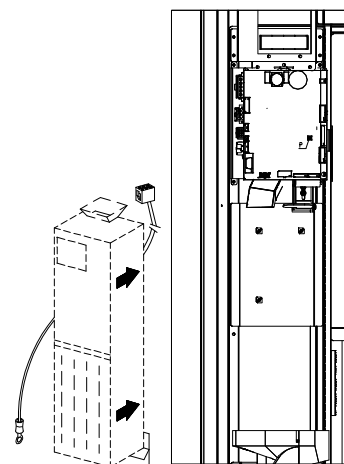


8.7 COLLEGAMENTO SISTEMA DI PAGAMENTO

La connessione e la disconnessione della gettoniera devono essere eseguiti a macchina spenta.

A fianco della scheda main si trovano i connettori per il collegamento della gettoniera. Il distributore è predisposto per sistemi di pagamento con protocolli, EXECUTIVE, MDB e BDV.

Fissare la gettoniera sul sostegno, posizionandola entro i perni.
Collegare i connettori della gettoniera alla macchina.
Regolare lo scivolo introduzione monete sull'imbocco della gettoniera
Regolare il leveraggio del pulsante di reso



9 TOUCH FUNZIONI/PROGRAMMAZIONE



Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale qualificato del servizio d'assistenza

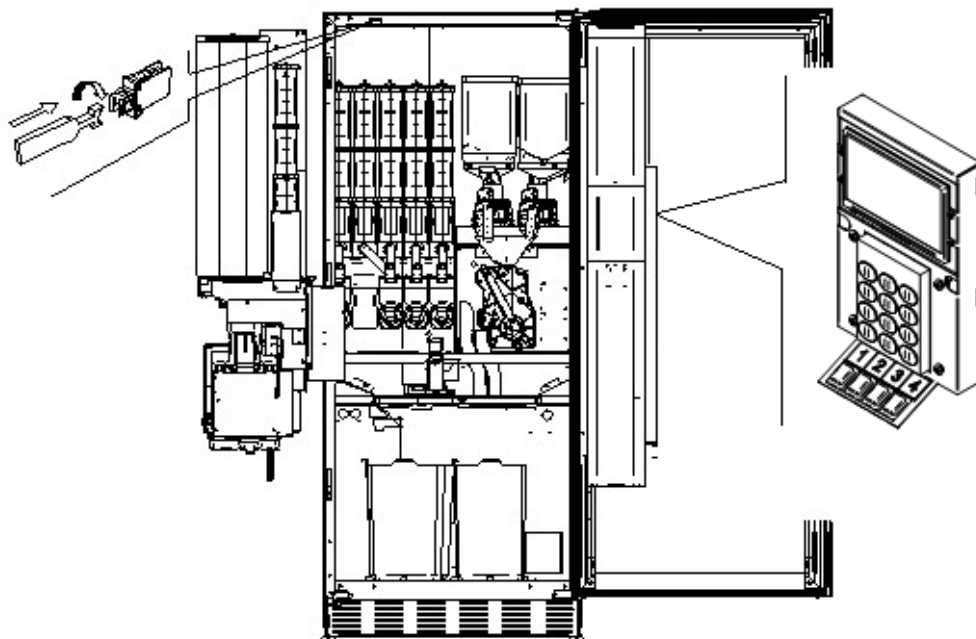
Sul lato interno della porta, è posta una pulsantiera a 4 tasti che hanno le seguenti funzioni:

- 1 Pulsante Programmazione
- 2 Pulsante Test Vend
- 3 Pulsante Lavaggi sequenziali
- 4 Pulsante Erogazione bicchiere

Per l'utilizzo della pulsantiera, si deve inserire l'apposita chiave nell'interruttore di sicurezza e premere una sola volta il tasto di funzione desiderato.


















A porta aperta, la morsettiata protetta del cavo di alimentazione e i cavi che la collegano all'interruttore di sicurezza porta, risultano in tensione. Il completo isolamento dalla rete elettrica si ottiene solamente staccando la spina dall'interruttore magnetotermico esterno. Pertanto tutte le operazioni che richiedono il distributore in tensione a porta aperta devono essere eseguite soltanto da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.



Premendo il pulsante di programmazione il touch presenta una schermata con le icone del menu principale. Da questo menù principale, si può accedere direttamente ad alcuni dati oppure ad altri sottomenù.



9.1 ELENCO FUNZIONI PROGRAMMAZIONE

	Uscire dalla configurazione della macchina e riavvio del programma per applicare le modifiche grafiche.
	Uscire dalla schermata e ritornare alla precedente
	Programmazione dei prezzi di vendita, sconti, linee prezzo
	Impostazioni delle dosi e dei parametri nelle ricette
	<ul style="list-style-type: none"> • Errori: visualizza gli errori bloccanti attualmente presenti in macchina • Storico errori: permette la visualizzazione degli ultimi 20 eventi d'errore verificatesi
	Accesso al sottomenu dei servizi
	Visualizzazione di tutte le versioni firmware e software.
	Impostazione fasce orarie (es. per il risparmio energetico)
	Accesso al sottomenù per la gestione del touch (video, sfondi, ecc)
	Gestione della temperatura della caldaia e gestione dei prelavaggi
	Configurazione del distributore: presenza o meno di kit / impostazione ritardo bicchieri/rientro beccucci/preinfusione
	Configurazione parametri di funzionamento dei sistemi di pagamento
	Erogazioni prodotto per test(con e senza accessori)
	Visualizzazione del numero di vendite effettuate
	Permette di selezionare la lingua delle descrizioni presenti nei menù di programmazione e configurazione macchina
	Permette di trasferire il file dati di vendita EVA-DTS su una chiave USB



9.1.1

PREZZI

Cancel

Espresso
Miscela Bar

Linea prezzo

2

Prezzo 1

25

Prezzo 2

23

Prezzo 3

80

Questa funzione permette di impostare la linea prezzo alla selezione prescelta ed impostare 3 differenti prezzi per la gestione degli sconti.



9.1.2 RICETTE

Tramite queste icone è possibile accedere alle varie selezioni disponibili e modificare le ricette delle bevande: quantità, tempi, presenza o meno della paletta e dello zucchero.

Di seguito un esempio della schermata visualizzata per la modifica di una selezione:

The screenshot shows a recipe configuration screen with several control buttons at the top and a list of parameters below. Callouts provide the following descriptions:

- Test con accessori:** Permette di effettuare una erogazione della bevanda completa con bicchiere paletta e zucchero
- Test senza accessori:** Permette di effettuare una erogazione della bevanda completa senza bicchiere, paletta e zucchero
- Test polvere:** Permette di effettuare un test di erogazione della polvere del solubile per verificarne l'effettiva quantità erogata
- Test acqua:** Permette di effettuare un test di erogazione dell'acqua del solubile per verificarne l'effettiva

The main configuration area includes the following parameters:

Impulsi acqua caffè in grani	60	-	+
Ritardo solubile	0	-	+
Solubile	17	-	+
Ritardo acqua	0	-	+
Acqua	18	-	+
Ritardo mixer	0	-	+
Tempo mixer	18	-	+
Tempo extra-mixer	60	-	+
Percentuale miscelazione acqua fredda	2	-	+
Zucchero si/no	<input checked="" type="checkbox"/>		
Zucchero	20	-	+
Erogazione paletta si/no	<input checked="" type="checkbox"/>		

Impulsi acqua caffè in grani: numero di impulsi misurati dal contatore volumetrico proporzionali alla quantità d'acqua erogata durante l'infusione del caffè in grani

Ritardo [solubile]: ritardo inizio erogazione polvere del solubile rispetto all'uscita beccucci in decimi di secondo (10 decimi= 1 sec.)

[Solubile: latte, cioccolato,...]: tempo di funzionamento del motoriduttore per l'erogazione della polvere del solubile. Impostabile in decimi di secondo (10 decimi=1 sec)

Ritardo acqua: tempo di ritardo erogazione acqua del solubile rispetto all'uscita beccucci in decimi di secondo (10 decimi= 1 sec.)

Acqua: tempo di erogazione acqua del solubile in decimi di secondo (10 decimi=1 secondo)

Ritardo mixer: tempo di ritardo mixer rispetto all'uscita beccucci in decimi di secondo (10 decimi= 1 sec.)

Tempo mixer: tempo di funzionamento del mixer in decimi di secondo (10 decimi=1 secondo)

Tempo extra_mixer: tempo di funzionamento del mixer dopo erogazione per aspirare i vapori residui; valore programmabile min.0, max 90 in decimi di secondo (10 decimi= 1 sec.)

Percentuale di miscelazione acqua fredda: quantità di acqua fredda, proveniente direttamente dall'air-break, da miscelare con la bevanda per ottimizzarne la temperatura nel bicchiere. Sono disponibili valori compresi da 0 (no miscelazione) a 9 (max miscelazione).

Zucchero: tempo di funzionamento del motoriduttore per l'erogazione della quantità di zucchero di default. Impostabile in decimi di secondo (10 decimi=1 sec)



9.1.3

SERVIZI

Selezionando questa icona si apre la schermata dei servizi:

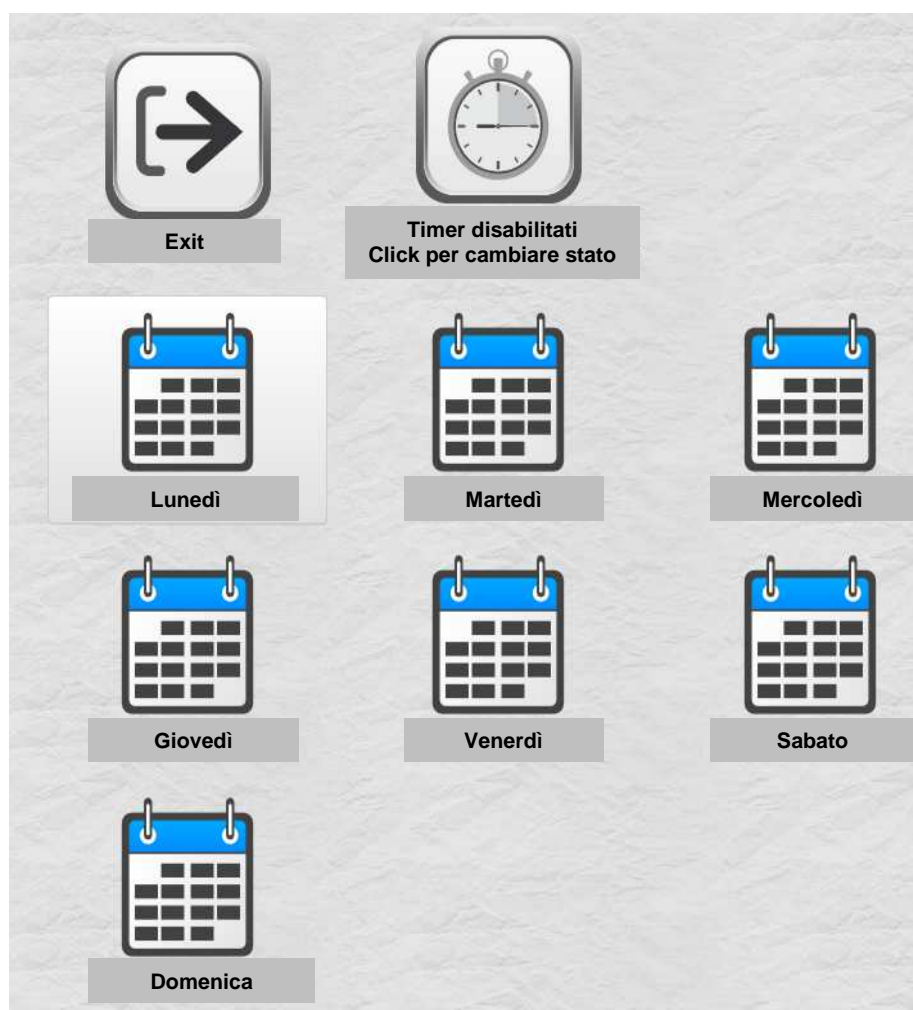


Toccando sopra le icone si esegue direttamente la funzione descritta sotto ad esse.



9.1.4 **TIMER**

Questa funzione permette di scegliere in quale giorno della settimana e in quale fascia oraria, impostare il distributore in modalità di risparmio energetico. Se abilitato l'energy saving, il distributore abbasserà, negli orari stabiliti, la temperatura della caldaia a 35°C





Annulla **Salva**

Inizio primo periodo
00:00

Fine primo periodo
07:30

Abilita primo periodo

Inizio secondo periodo
19:30

Fine secondo periodo
23:59

Abilita secondo periodo







Selezionando l'icona calendario dei giorni desiderati si può successivamente impostare le fasce orarie di funzionamento in modalità risparmio energetico



9.1.5 PANNELLO DI CONTROLLO

Selezionando questa icona si apre la schermata del pannello di controllo



	Spegne il PC
	Permette di passare dalla visualizzazione a schermo intero a finestra più piccola e viceversa
	Esporta l'intera cartella contenente il programma e tutti i dati del distributore: grafica, etichette selezioni ,ecc su una chiave USB
	Permette la chiusura dei vari software a seconda della descrizione al di sotto dell'icona: <ul style="list-style-type: none"> • Programma • Fasengine • Touchmonitor (software supervisore, da chiudere sempre per primo) • Telemetria
	Visualizza una tastiera virtuale
	Aprire un ulteriore sottomenu per la gestione della grafica, della telemetria, dei testi, delle etichette virtuali, ecc



9.1.5.1 ESPORTA

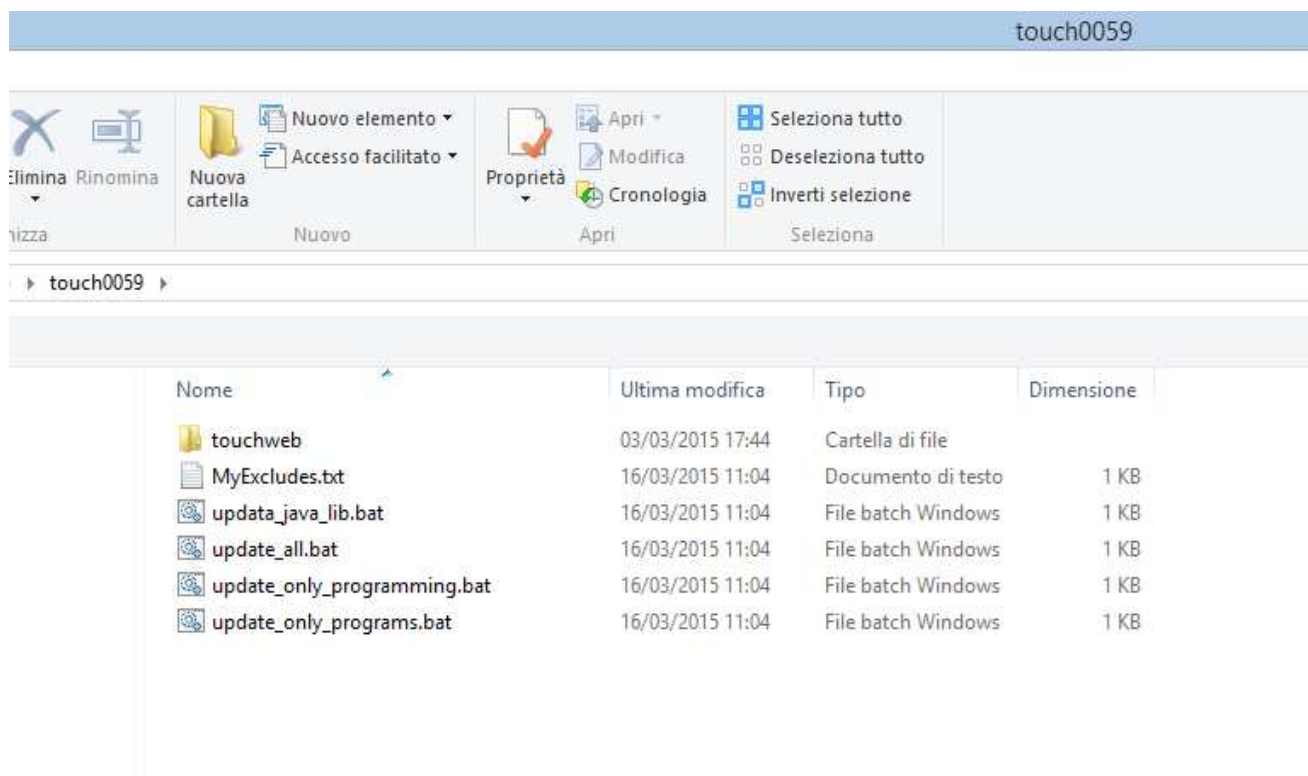
Questa funzione permette di esportare tutti i dati del distributore (software, grafica, ecc) su di una chiavetta USB.

E' necessario prima di effettuare l'esportazione, chiudere in sequenza il software touch monitor e poi la telemetria. Se non è già stato fatto, ritornando alla schermata precedente sarà sufficiente selezionare le



apposite icone di chiusura  seguendo la sequenza richiesta.


Nella chiave USB si creerà una cartella "touchXXX" (XXX indica il numero del distributore) ed all'interno della cartella si genereranno più file:



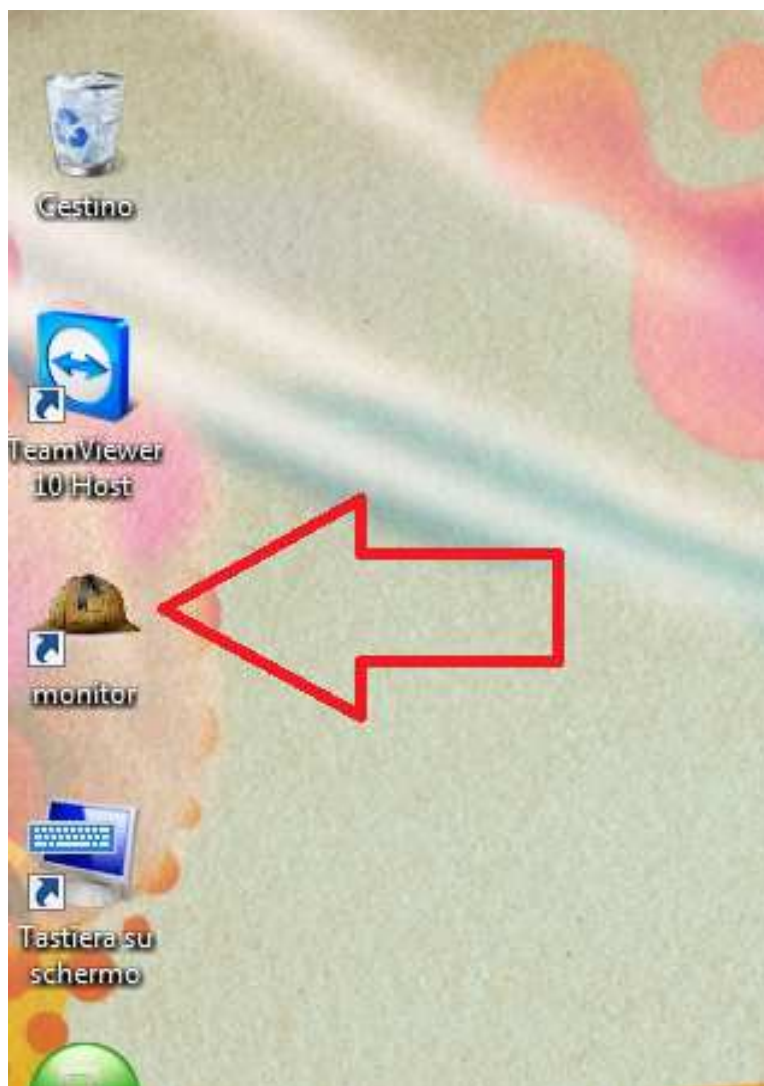
1. Update java_lib.bat: aggiornamento del file per la gestione della comunicazione seriale
2. Update_all.bat: aggiorna tutto
3. Update_only programming.bat: aggiorna solamente l'interfaccia di programmazione (icone, ecc.)
4. Update_only_programs.bat: aggiorna solamente il software del touch
- 5.

Inserendo la chiave USB nell'apposita presa che si trova all'interno della porta principale vicino ai pulsanti di



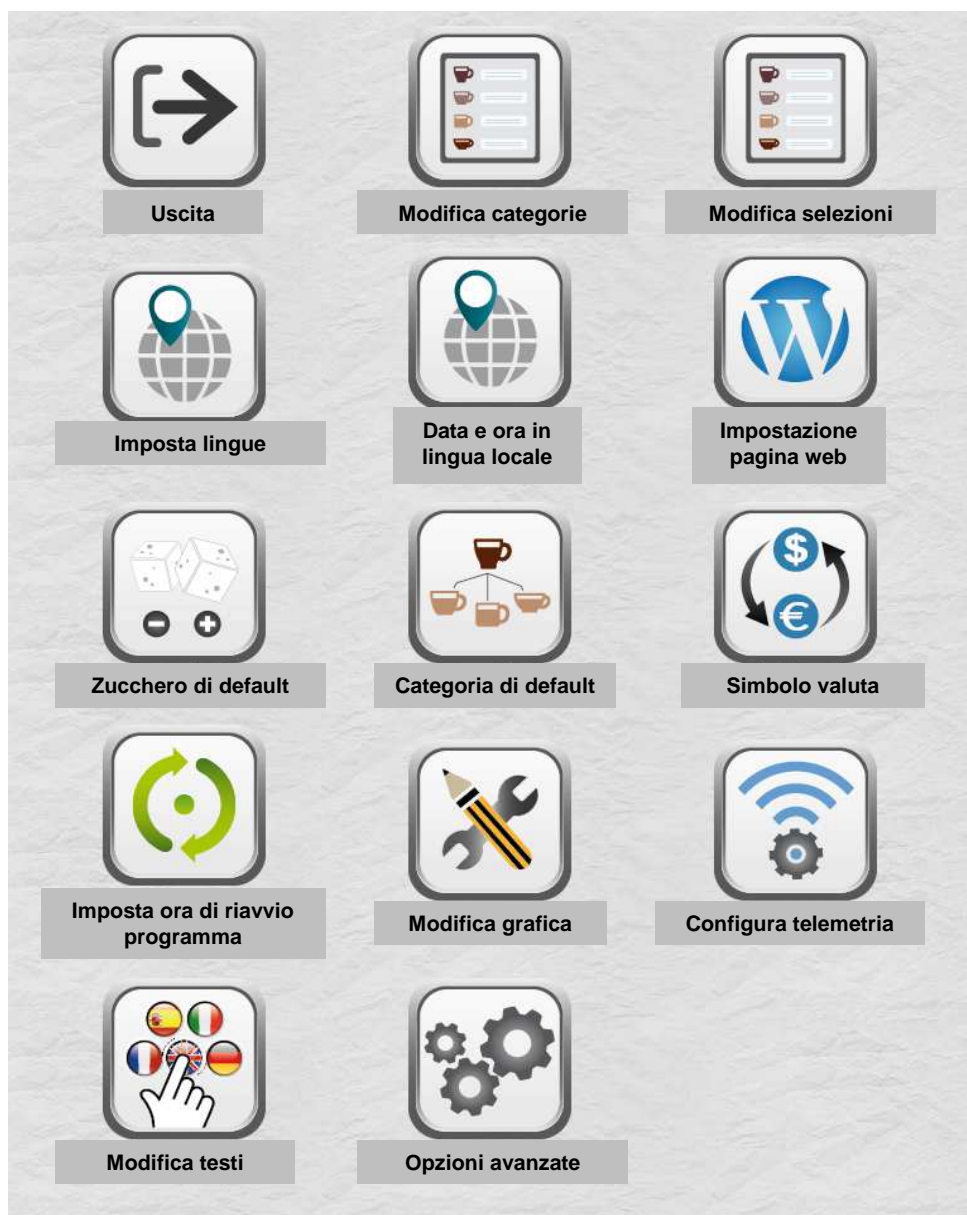
regolazione del monitor, e chiudendo tutti i programmi attraverso le specifiche icone , sarà possibile accedere alla schermata Windows del touch e cercare la chiave USB con l'applicativo di Windows tipo esplora risorse. Aprendo la cartella "touchXXX" si sceglierà il file da importare. Il file deve essere eseguito come amministratore di sistema, per cui mantenendo premuto il dito sul nome del file prescelto si aprirà una finestra nelle cui opzioni ci sarà la voce "esegui come amministratore". Sarà inoltre necessario inserire la seguente password amministratore: **touch2357**.

Attendere poi il completamento della procedura seguendo le indicazioni che appaiono sul monitor.
Chiudere poi la finestra di navigazione e fare doppio click sull'icona "monitor"











9.1.5.2 CONFIGURAZIONE TOUCH SCREEN



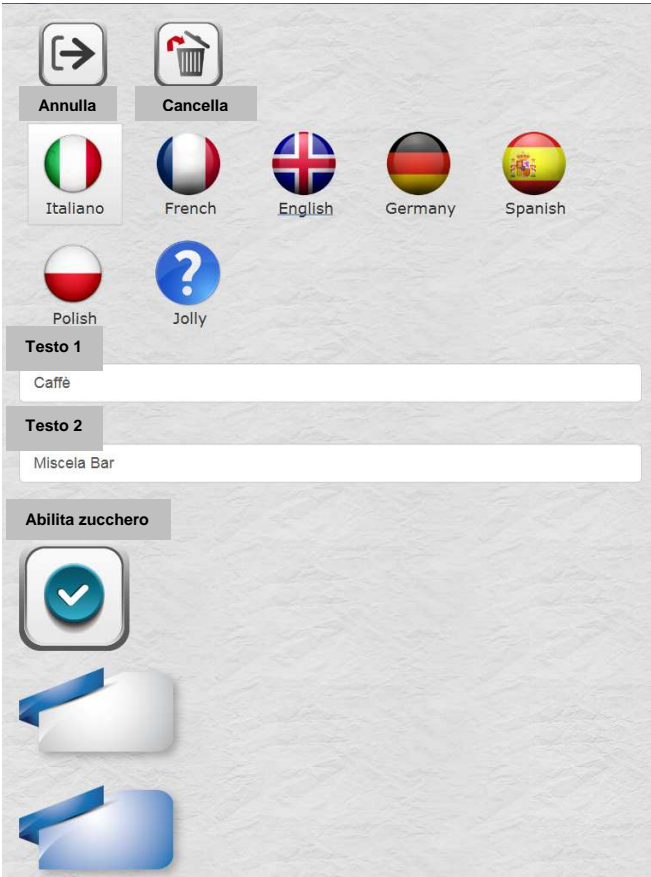
	<ul style="list-style-type: none"> • Modifica categorie: permette di modificare le categorie delle bevande selezionabili (testi, etichette) • Modifica selezioni: permette di modificare le singole selezioni delle varie categorie prodotto (testi etichette)
	<ul style="list-style-type: none"> • Imposta lingua: permette di impostare le lingue selezionabili dal cliente • Data e ora in lingua locale: permette di scegliere la lingua in cui visualizzare la data/ora
	<p>Permette di inserire una pagina web come sfondo durante il funzionamento standby del distributore sia durante l'erogazione</p>
	<p>Permette di impostare la quantità di zucchero di default proposta all'utente finale</p>
	<p>Permette di scegliere quale categoria di bevanda visualizzare come default all'utente finale dopo la schermata di presentazione</p>

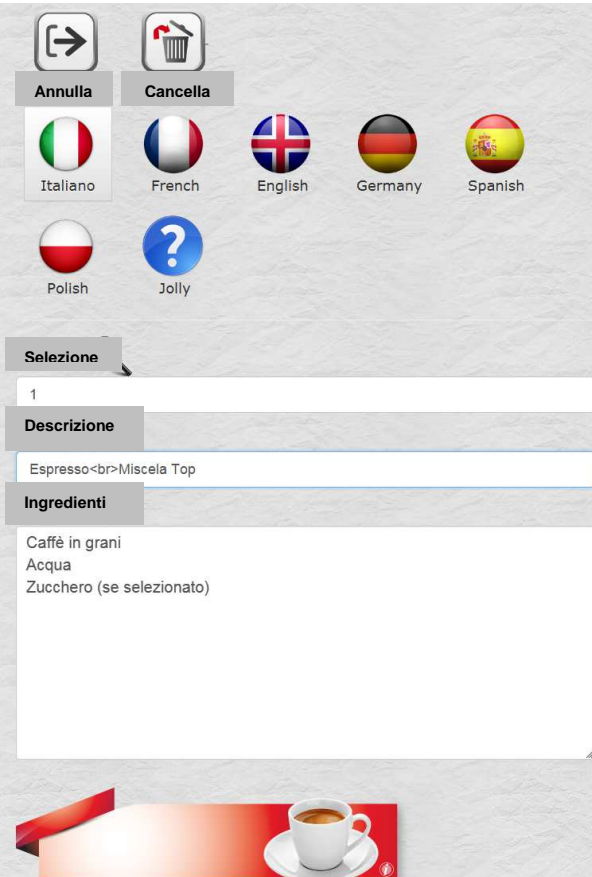
	Permette di scegliere il tipo di valuta
	Permette di impostare l'orario di riavvio del programma così da liberare memoria del pc. Di default orario impostato alle 23:51
	Sottomenu per la modifica grafica del touch (video,immagini,sfondo,ecc)
	Impostazione dei parametri per il collegamento in telemetria
	Permette di modificare tutti i testi presenti nelle varie schermate del menu di programmazione
	Permette di abilitare il debug, di memorizzare l'ultima selezione fatta dall'utente e di caricare delle immagini al posto dei video di presentazione e di erogazione



9.1.5.2.1

MODIFICA CATEGORIE E SELEZIONI





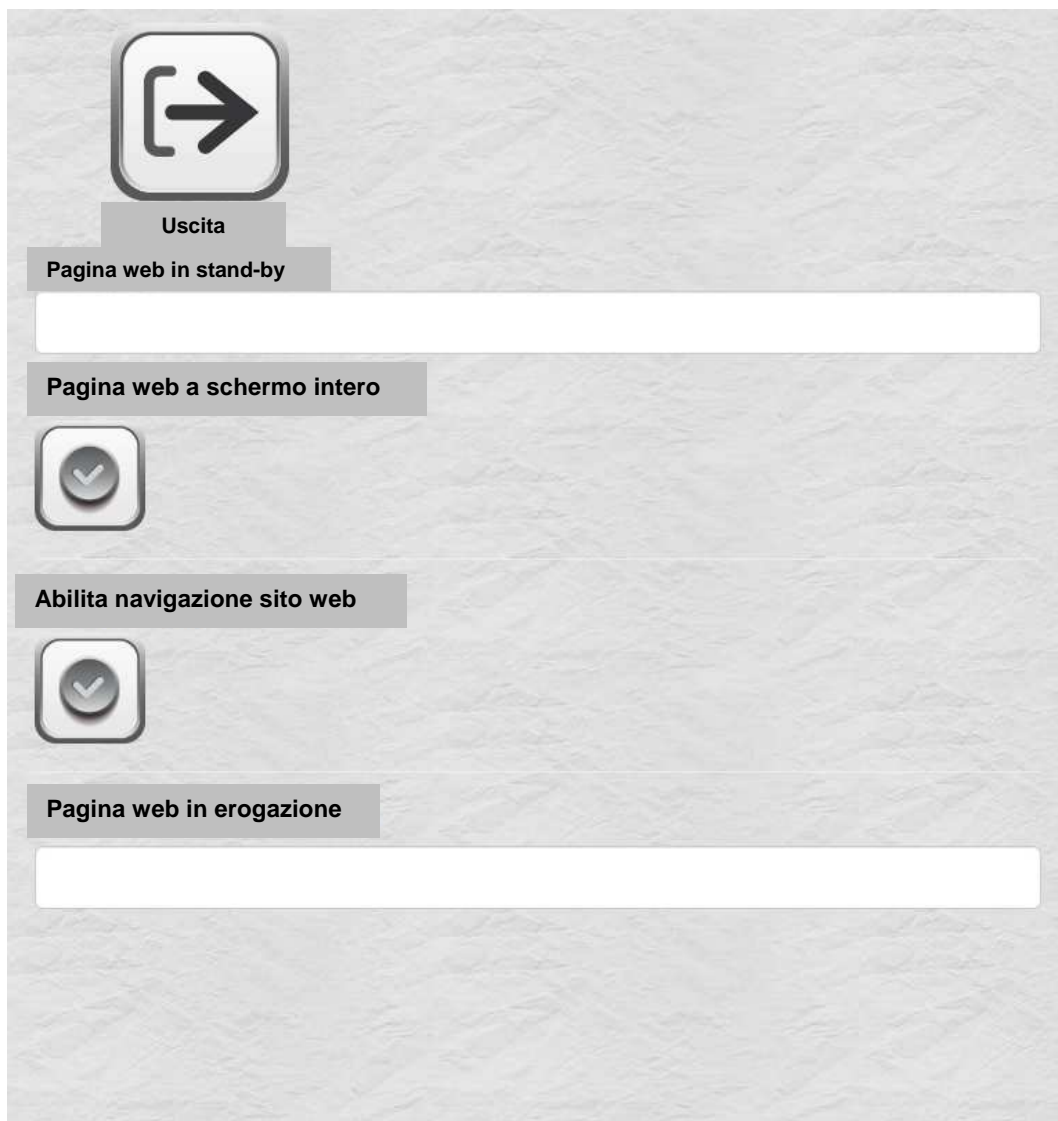
Tramite l'icona “**modifica categorie**” è possibile modificare i testi che descrivono le categorie delle bevande , abilitare o meno lo zucchero per l'intera categoria e cliccando sopra alle immagini delle etichette caricare una nuova immagine utilizzando l'applicativo esplora risorse.

Tramite l'icona “**modifica selezioni**” è possibile modificare i testi che descrivono le selezioni disponibili, inserire gli ingredienti e cliccando al di sopra delle immagini delle caricare una nuova immagine utilizzando l'applicativo esplora risorse.



9.1.5.2.2

IMPOSTAZIONE PAGINA WEB



Questa icona permette di impostare una pagina web come sfondo, sia in condizione di standby, sia in erogazione. E' possibile visualizzare tale pagina a schermo intero oppure in finestra ridotta, ed inoltre se si ha a disposizione una connessione dati, si può abilitare la navigazione sul sito web inserito.



9.1.5.2.3

MODIFICHE GRAFICA



Selezionando queste icone si accede direttamente all'immagine o al video caricati e cliccando sopra all'immagine, o al video, è possibile ricercare il nuovo file che si vuole inserire e selezionarlo. Ad esempio



selezionando, si accede alla seguente schermata:




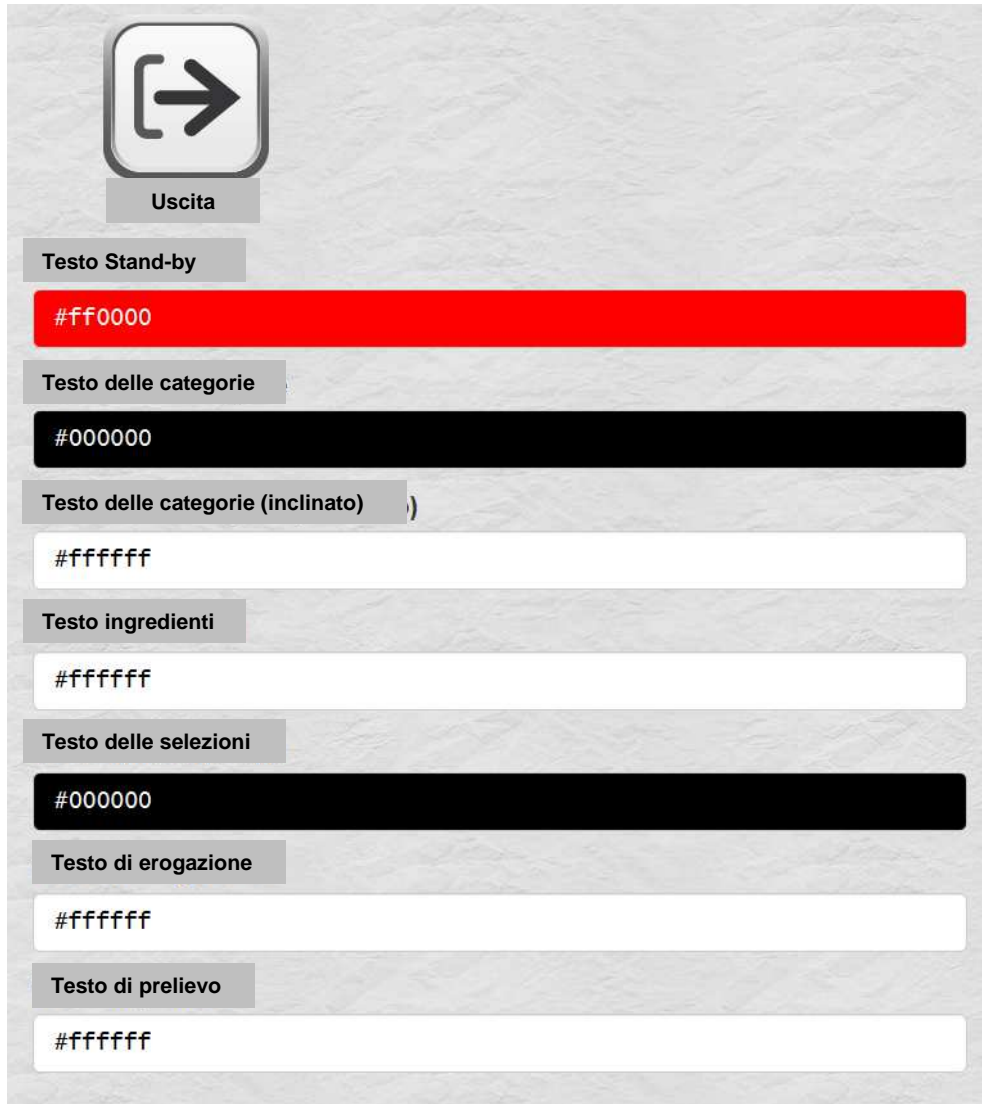


Caratteristiche tecniche dei video installabili:

- 1) Estensione del file: mp4
- 2) Dimensioni fotogramma: (larghezza) 720 pixel x 405 pixel (altezza)
- 3) Codifica video : H.264
- 4) Audio: NO



Selezionando l'icona  si accede alla schermata che permette di modificare i colori desiderati per i testi mediante menu guidato che si attiva cliccando su ogni barra sotto il testo che si vuole modificare.



Uscita

Testo Stand-by
#ff0000

Testo delle categorie
#000000

Testo delle categorie (inclinato)
#ffffff

Testo ingredienti
#ffffff

Testo delle selezioni
#000000

Testo di erogazione
#ffffff

Testo di prelievo
#ffffff



9.1.5.2.4 MODIFICA TESTI

Questa icona permette di accedere alla modifica dei testi presenti all'interno delle schermate del menu di programmazione: descrizioni delle icone, descrizione dei parametri, ecc.

La schermata si presenta come una tabella:

filter
Abilita navigazione sito web
Abilita Debug
Abilita Telemetria
Abilita lettura prezzi da gettoniera
Abilita primo periodo
Abilita secondo periodo
Abilita sospensione Energy Saving utente
Abilita zucchero
Acqua
Acqua
Acqua prelavaggio in cc
Air break
Annulla
Annulla
Blocco sportello
Caffè instant 1
Caffè instant 2
Caffè instant 2
Caffè intant 1
Calibrazione macinatura
Calibrazione macinino caffè 1
Calibrazione macinino caffè 2
Cancella
Cancella
Cancella dati di vendita



Selezionando l'icona è possibile copiare la tabella su di una chiave USB ed effettuare le modifiche necessarie sul proprio PC. La tabella modificata e salvata sulla chiave USB, può essere reimportata tramite



l'icona .

N.B. Per andare a caporiga nei vari testi è necessario digitare, tra l'ultima parola della riga e la parola che dovrà andare a capo : **
**



9.1.6 TEMPERATURE

Questa icona permette di accedere alla regolazione della temperatura d'esercizio della caldaia. Il valore predefinito è di 95°C, e può variare da 65°C a 120°C.

È possibile inoltre impostare il **differenziale di temperatura**, valore che verrà sommato alla temperatura di esercizio della caldaia, per compensare la perdita di calore della bevanda selezionata dovuta alla dispersione termica dell'impianto di erogazione dopo un periodo di inattività; valore di default +15°C.

N.B.: la somma dei suddetti valori non può superare il valore di 120 °C.

Tempo prelavaggio: impostazione tempo di prelavaggio gruppo espresso, mixer latte e mixer caffè instant_1 da 0 minuti (prelavaggio escluso) a 60 minuti. Valore di default 30 min.

Quantità prelavaggio: (modelli espresso): definisce la quantità di acqua necessaria per il prelavaggio del gruppo espresso. Valore di default: 5 cc. e può variare da 5 a 50 cc. Se 0 = il parametro è disattivato.

Prelavaggio latte: abilita il prelavaggio del mixer in cui viene convogliato il latte

Prelavaggio caffè: abilita il prelavaggio del mixer in cui viene convogliato il caffè instant_1.

Cancel

Temperatura caldaia [65 – 120]

95

Temperatura caldaia [0 - 25]

15

Preinfusione

Intervallo di prelavaggio [0 – 30]

30

Acqua in prelavaggio in cc [5 – 50]

20

Prelavaggio mixer caffè

Prelavaggio mixer latte



9.1.7 CONFIGURAZIONE MACCHINA

Cancel

Kit autonomo

Fotocellula bicchiere

Macinatura istantanea

Ritardo fermata colonna bicchieri [5 – 30]

12

Ritardo rientro beccucci [20 – 70]

50

Abilita sospensione Energy Saving utente

Blocco sportello

Tempo rilascio sportello [3 – 20]

8

Kit autonomo: definisce la presenza o meno del kit autonomo. Se attivata, questa funzione indica la presenza di una tanica dell'acqua con relativa pompa, al posto di un collegamento del distributore ad una rete idrica.

Fotocellula bicchiere: definisce la presenza o meno della fotocellula presenza bicchiere

Macinatura istantanea: Attivando tale funzione il caffè viene macinato solo per l'erogazione in corso, disattivandola il caffè viene macinato anche per l'erogazione successiva così da rendere più rapide le erogazioni successive.

Ritardo fermata colonna bicchieri: Il comando regola il ritardo sull'arresto della colonna bicchieri, per permette il preciso allineamento tra il tubo ed il foro di uscita. Il ritardo viene calcolato dal momento in cui il micro presenza bicchieri commuta. Valore di default 12 decimi di sec.

Ritardo rientro beccucci: Questa funzione regola il ritardo del rientro beccucci a fine erogazione. Valore di default 50 decimi di sec

Abilita sospensione Energy saving utente: Questa funzione permette, a seguito di una selezione, di



riportare la temperatura della caldaia alla temperatura impostata tramite . Il riscaldamento della caldaia a temperatura di esercizio rimarrà attivo per 5 minuti dopo l'ultima selezione effettuata, per poi ritornare in modalità energy saving

Blocco sportello: definisce o meno la presenza del blocco sportello del vano prelievo bicchiere. Se attivato un magnete terrà bloccato lo sportello per il tempo indicato su "tempo rilascio sportello" impostabile nella riga sottostante



9.1.8 SISTEMI DI PAGAMENTO

Con questo comando si sceglie il tipo e la modalità di funzionamento del sistema di pagamento e si abilita/disabilita la modalità resto immediato. Per ogni tipologia di sistema utilizzato sarà anche possibile scegliere la modalità monovendita o multivendita. Se il distributore opera in monovendita nel funzionamento a contante, il credito eccedente il prezzo di vendita, viene restituito. Se questo non fosse possibile, tale importo va ad incrementare il totale incassato in sovrapprezzo. Viceversa, se la macchina funziona in multivendita, l'importo eccedente al prezzo di vendita, viene rivisualizzato dopo la vendita e può essere recuperato agendo sul pulsante di 'reso' o riutilizzato per una nuova selezione.

.Le opzioni disponibili tra cui scegliere il sistema di pagamento sono:

- sistema **EXECUTIVE** con prezzi gestiti in macchina

- sistema **PRICE HOLDING** (cioè prezzi programmati in gettoniera). In questo caso è possibile impostare il



parametro "Price-Display". Se non attivo i prezzi programmati con l'icona devono essere uguali a quelli programmati in gettoniera. Se abilitato, il distributore utilizzerà esclusivamente le informazioni sul valore dei prezzi provenienti dal sistema di pagamento, non sarà cioè necessario compilare le tabelle dei prezzi ma sarà sufficiente impostare solo le linee prezzi.

Per le gettoniere predisposte è possibile inoltre abilitare la lettura dei prezzi dalla gettoniera e quindi l'esportazione della tabella sarà fatta in automatico. E' possibile inoltre impostare la dimensione della tabella da caricare.

- sistema di pagamento **MDB**

Parametri configurabili:

Credito massimo a contanti: Si imposta il credito massimo accettato dalla gettoniera nel caso di acquisto in contanti, al superamento di questo valore viene bloccata l'accettazione di ulteriori monete/banconote.

Credito massimo con chiave Si imposta il credito massimo accettato dalla gettoniera nel caso di acquisto con chiave, al superamento di questo valore viene bloccata l'accettazione di ulteriori monete/banconote.

Massimo resto: Questa funzione è attivabile solamente in multivendita. Se il valore del credito rimanente dopo una vendita è superiore al valore impostato col comando, l'erogazione del resto viene bloccata. Si dovranno quindi effettuare ulteriori acquisti finché il credito rimanente risulterà inferiore al valore programmato, quindi, azionando la leva di rimborso, si potrà ottenere il resto.

Livello minimo tubi: E' il numero di monete, proprio di ogni gettoniera, che deve rimanere in ciascun tubo per garantire il corretto funzionamento del sistema di erogazione (Consultare il manuale della gettoniera per impostare il valore corretto di questo parametro). Se a ciascun tubo è associato un valore differente deve essere impostato il valore massimo tra quelli dichiarati. L'impostazione di questo parametro è fondamentale per una corretta gestione contabile da parte del distributore.

Obbligo acquisto prima del reso: Attivando questa funzione il cliente è obbligato all'acquisto prima di poter ottenere il resto, questo per evitare di utilizzare la gettoniera come cambiamonete. Se la vendita dovesse fallire allora il reso viene erogato.

Disabilita lettore banconote per resto non disponibile: attivando questa funzione, in condizioni di importo esatto, il lettore di banconote viene inibito.

N.B. Nel caso venga installato solamente il lettore di banconote, questa funzione deve essere disattivata

10 AGGIORNAMENTO SOFTWARE DISTRIBUTORE

Per effettuare aggiornamenti software della scheda main è necessario utilizzare la tastiera elettromeccanica e il display grafico che si trovano all'interno del box sul lato interno della porta.

Premendo il pulsante 1 di programmazione (oppure il pulsantino posizionato sulla scheda main) per almeno 5 sec. sul display grafico apparirà la scritta "programmazione" e sarà possibile digitare il comando desiderato.

Accedendo al **comando 80** viene proposto un menu a scelta multipla con le seguenti voci:

1. Clonazione macchina
2. Audit su chiave
3. Aggiornamento software

Per accedere alla funzione desiderata basta digitare il numero corrispondente sulla tastiera di selezione dopo aver inserito la chiave USB nel connettore apposito presente sulla scheda main.

Clonazione macchina –

A seguire il sistema permette di scegliere tra due opzioni:

1. Scrittura dati su chiave:

Questa funzione permette di trasferire tutti i parametri di programmazione su una "chiave USB. Se non già programmato viene richiesto il "codice di configurazione" (vedi nota) una volta inserito e confermato il codice vengono proposte due opzioni:

B. Iniziare a scrivere il file di clonazione su chiave USB (il cui nome è visualizzato sul display).

1. Modificare il codice di configurazione.

Premendo B inizierà la scrittura del file nella chiave con relativa barra di avanzamento della procedura. Attendere la comparsa del messaggio "fine scrittura" prima di rimuovere la chiave.

Se ad esempio viene programmato il codice di configurazione 00000123 il file generato nella chiave USB ha come nome: "WINNING_00000123.DAT". Se dovesse esistere nella chiave USB un file con lo stesso nome prima della scrittura del nuovo file esso verrebbe rinominato aggiungendo un numero progressivo al nome.

2. Lettura dati da chiave:

Questa funzione permette di leggere i dati di configurazione presenti su una chiave USB. Se non già programmato viene richiesto il "codice di configurazione" (vedi nota) una volta inserito e confermato il codice vengono proposte due opzioni:

B. Lettura file da chiave USB (il cui nome è visualizzato sul display).

1. Modificare il codice di configurazione.

Premendo B inizierà la lettura del file dalla chiave con relativa barra di avanzamento della procedura. Attendere la comparsa del messaggio "fine lettura" prima di rimuovere la chiave.

Se ad esempio viene programmato il codice di configurazione 00000123 il file cercato e letto dalla chiave USB ha come nome: "WINNING_00000123.DAT". Pertanto sulla stessa chiave USB possono essere memorizzati più file di programmazione per macchine dello stesso modello ma configurate in modo diverso contraddistinto dal proprio "codice di configurazione".

Nota: L'impostazione della maggior parte dei parametri macchina (quelli relativi a ciascuna selezione prezzi, linee prezzo, codici prodotto) dipende dalla configurazione meccanica (layout) della macchina. A questo proposito è stato introdotto il "codice di configurazione" che è un codice di 8 caratteri che identifica univocamente ciascuna macchina o gruppo di macchine con la stessa configurazione. Il codice di configurazione unito al nome del modello macchina andrà a formare il nome del file in cui verranno memorizzati i parametri di programmazione della macchina sia in uscita (clonazione) che in ingresso (Lettura dati da chiave). Il "codice di configurazione" viene richiesto la prima volta che si esegue un'operazione di clonazione o lettura dati da chiave e rimane invariato finché non viene espressamente modificato dall'operatore.

Sarebbe opportuno per ogni nuova macchina (o nuova configurazione) procedere nel modo seguente:

1. modificare la configurazione meccanica secondo necessità
2. eseguire una clonazione estesa (secondo livello di programmazione) programmando nel contempo il "codice di configurazione".
3. importare il file così ottenuto nel VMC Configurator live.
4. eseguire tutte le modifiche/impostazioni ai parametri macchina desiderate e salvare il file.
5. Esportare il file nella chiave
6. Riprogrammare la macchina mediante la chiave.
7. Tutte le successive modifiche ai parametri macchina dovrebbero partire dal configuratore o se eseguite in campo dovrebbero essere riportate sul configuratore.

Se le macchine vengono gestite per gruppi con la stessa configurazione allora per ogni nuova macchina appartenente ad un gruppo di cui è già stata memorizzata la programmazione è sufficiente eseguire il punto 6.

Audit su chiave - Prelievo dati di vendita:

Questa funzione permette di trasferire il file dati EVA-DTS su una "chiave USB". Premendo B inizierà la scrittura del file nella chiave con relativa barra di avanzamento della procedura. Attendere la comparsa del messaggio "fine scrittura" prima di rimuovere la chiave.

Il file generato nella chiave USB ha come nome: "AUDIT_WINNING_140919153228.DAT" (i numeri sono nell'ordine anno/mese/giorno/ora/minuti/secondi corrispondenti all'orologio della macchina).

Aggiornamento software – Aggiornamento firmware schede

Selezionando la voce aggiornamento software si accede al relativo sottomenù a scelta multipla:

1. Aggiorna VMC attuale
2. Carica nuovo modello VMC

Prima di accedere al comando inserire la chiave nella presa USB della scheda da aggiornare.

1. Esegue il caricamento del software aggiornato relativo allo stesso modello macchina (es. Faster con Faster, Winning con Winning) . Terminata l'operazione ci sarà un riavvio della macchina. ATTENZIONE nella chiave possono essere presenti più file di programmazione ma relativi a modelli macchina diversi. Non può esserci più di un file relativo allo stesso modello macchina.

2. Esegue il caricamento del software relativo ad un modello macchina differente (es. Faster su Winning o viceversa). ATTENZIONE nella chiave USB deve essere presente soltanto il file da caricare.

11 TARATURE E REGOLAZIONI



Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale qualificato del servizio d'assistenza

11.1 REGOLAZIONE BEVANDE SOLUBILI

La regolazione del tempo di apertura delle elettrovalvole e le variazioni di quantità in grammi dei prodotti solubili, si possono effettuare impostando i parametri desiderati in fase di programmazione alla voce:



"RICETTE"

11.2 REGOLAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

La regolazione della quantità di acqua, si può effettuare impostando il parametro desiderato in fase di



programmazione alla voce "RICETTE". Mentre per modificare la dose di caffè macinato ed il grado di macinatura, vedi paragrafo "TARATURA CAFFÈ ESPRESSO".

11.3 TARATURA CAFFÈ ESPRESSO

REGOLAZIONE MACINATURA:

La regolazione del grado di macinatura, viene eseguita ruotando il pomello della vite di regolazione posto tra il macinino ed il contenitore caffè (pos.G).


La regolazione va effettuata durante il funzionamento del macinino caffè.

- Per una macinatura più fine ruotare il pomello "G" in modo che la ghiera "M" ruoti in senso orario. Dopo la regolazione, effettuare sempre 3 o 4 erogazioni affinché la granulometria del caffè si stabilizzi.

DOSE CAFFÈ MACINATO:

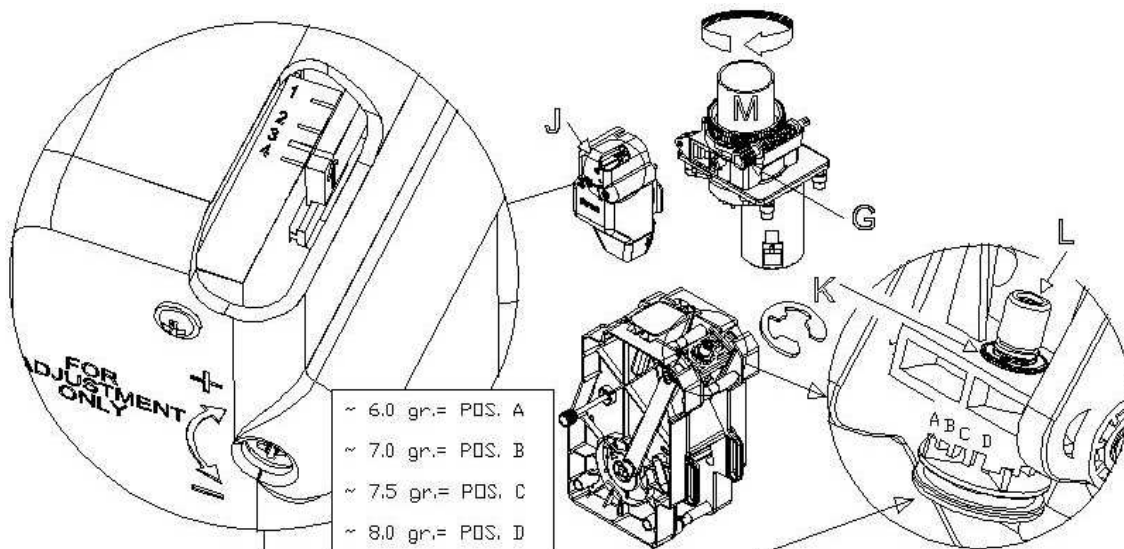
Il quantitativo di caffè macinato per il caffè espresso, può essere regolato tra 4,5 (± 0.2) e 8,0 (± 0.2) grammi a seconda della posizione del contenitore volumetrico (rif.J). Per verificare la grammatura della dose, asportare



il gruppo espresso, ed eseguire il Servizio macinatura (vedi ). Asportare e rimontare il gruppo espresso, seguendo le indicazioni del paragrafo MANUTENZIONE STRAORDINARIA, PULIZIA FILTRI GRUPPO CAFFÈ.

REGOLAZIONE COMPRESSIONE CAFFÈ MACINATO:

Il supporto pressore possiede 4 posizioni (A B C D), che consentono di variare la compressione della pastiglia a seconda delle grammature impostate. Togliere l'anello di tenuta (rif.K), sfilare leggermente il pressore (rif.L) e ruotarlo sino alla posizione desiderata.



12 NORME IGIENICO - SANITARIE

In ottemperanza alle norme igienico - sanitarie in vigore, è indispensabile, al momento dell'installazione del distributore, ed almeno settimanalmente, effettuare una accurata pulizia e sanitizzazione di tutte le parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, e cioè :


- Corpi mix e tubetti erogazione prodotti
- Beccucci erogazione
- Contenitori prodotti
- Stazione bicchieri
- Dispensatore zucchero

Rimuovere le parti sopracitate e lavarle accuratamente con prodotti detergenti, seguendo le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto utilizzato.

Eventuali residui di detergente, disinfettante, alimenti, vanno rimossi con una spugnetta umida, prima della messa in esercizio del distributore. Risciacquare abbondantemente per evitare di lasciare tracce della soluzione usata.

Non lavare il distributore con getti d'acqua diretti e/o ad alta pressione.

13 MANUTENZIONE

	<p>Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale addetto alla manutenzione ordinaria e straordinaria.</p> <p>A porta aperta, la morsettiera protetta del cavo di alimentazione e i cavi che la collegano all'interruttore di sicurezza porta, risultano in tensione. Il completo isolamento dalla rete elettrica si ottiene soltanto disinserendo l'interruttore esterno. Pertanto tutte le operazioni che richiedono il distributore in tensione a porta aperta devono essere eseguite soltanto da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.</p>
---	--

13.1 AVVERTENZE GENERALI

Al fine di assicurare un funzionamento ottimale del distributore nel tempo, lo stesso deve essere oggetto di adeguata e periodica manutenzione.

Questo capitolo è dedicato alle operazioni di manutenzione ed alle loro scadenze che devono essere considerate comunque indicative in quanto dipendenti da vari fattori quali la durezza dell'acqua, il tipo di prodotti usati, le condizioni climatiche ed in particolare l'umidità, ecc.

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

Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica al distributore.


In nessun caso è consentito l'uso di getti di acqua diretti e/o ad alta pressione per lavare il distributore.

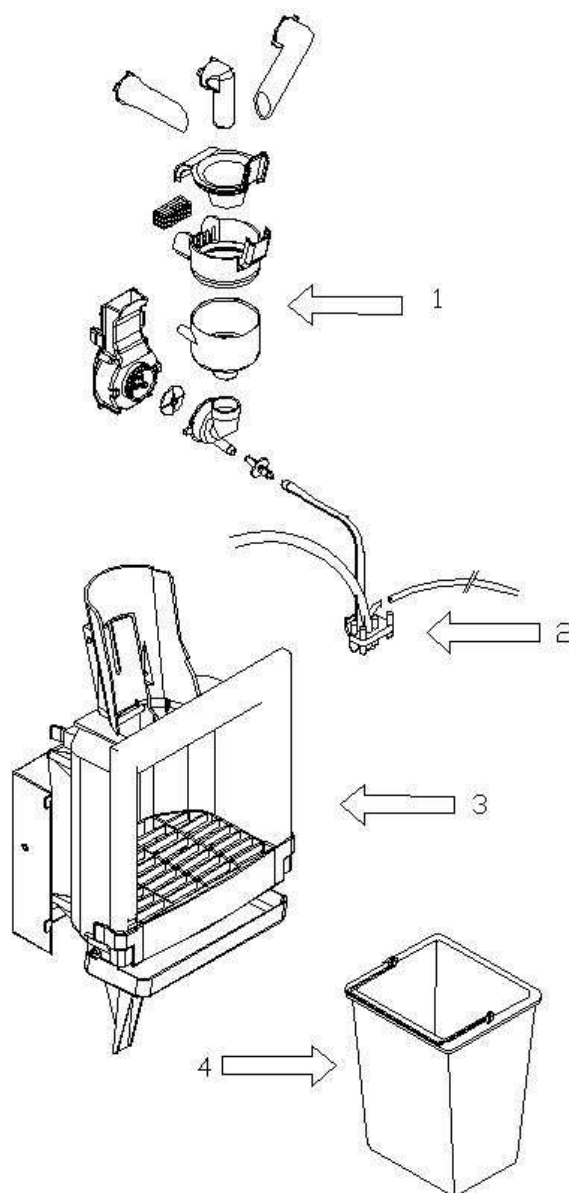
Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inox e verniciate.

13.2 MANUTENZIONE ORDINARIA

AD OGNI CARICAMENTO è necessario :

- Pulire e lavare accuratamente con prodotti detergenti i gruppi di miscelazione delle bevande solubili (rif.1), i beccucci di erogazione (rif.2) e la stazione bicchieri (rif.3), asciugandoli prima di rimetterli nelle loro sedi.
- Svuotare e lavare il contenitore dei rifiuti liquidi (pos.4) e sostituire il sacco dei fondi caffè.
- Pulire il distributore in generale.

	<p>Dopo la pulizia, fare attenzione alla disposizione dei tubi sui beccucci di erogazione, in modo che non si verifichino strozzature durante la fase di erogazione delle bevande.</p> <p>Rimuovere le parti sopracitate e lavarle accuratamente con prodotti detergenti, seguendo le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto utilizzato. Eventuali residui di detergente, disinfettante, alimenti, vanno rimossi con una spugna umida, prima della messa in esercizio del distributore. Risciacquare abbondantemente per evitare di lasciare tracce della soluzione usata. Non lavare il distributore con getti d'acqua diretti e/o ad alta pressione.</p>
---	---



13.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA PERIODICA



Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale qualificato del servizio d'assistenza

OGNI 2000 EROGAZIONI è necessario :

- Verificare lo stato di usura delle guarnizioni dei gruppi di miscelazione.
- Verificare la quantità/qualità delle bevande.
- Verificare lo stato di usura delle guarnizioni del gruppo caffè espresso.
- Verificare il grado di macinatura.
- Verificare lo stato di pulizia del pistone anteriore e del foro di sfiato del medesimo.

OGNI 5000 EROGAZIONI è necessario :

- Pulire i filtri del gruppo caffè.

La durata delle macine dipende dalla qualità del caffè e dal grado di macinatura.

E' necessaria la sostituzione delle macine tra i 30.000 e i 50.000 cicli sulla base di questi fattori:

- 1) Aumento del tempo di macinatura
- 2) Surriscaldamento specie sul collare di appoggio della tramoggia
- 3) Residui di polvere sul fondo della tazza

Si consiglia prima di sostituire le macine di eseguire una regolazione.

Materiali estranei possono danneggiare irrimediabilmente le macine e/o il motore.

MENSILMENTE

- Disinfettare tutte le parti a contatto con gli alimenti.
- Aspirare eventuali depositi di polvere formati all'interno del distributore con aspirapolvere.

SEMESTRALMENTE è necessario :

- Assicurarci che non si siano formate incrostazioni calcaree principalmente nella caldaia, nel caso sostituirla.

ANNUALMENTE è necessario :

- Sostituire le parti in plastica dei gruppi di miscelazione.
- Sostituire i tubi di erogazione delle bevande.

13.4 MANUTENZIONE STRAORDINARIA, PULIZIA FILTRI GRUPPO CAFFÈ ⚠

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale.

Sganciare il tubo di erogazione caffè dai beccucci.

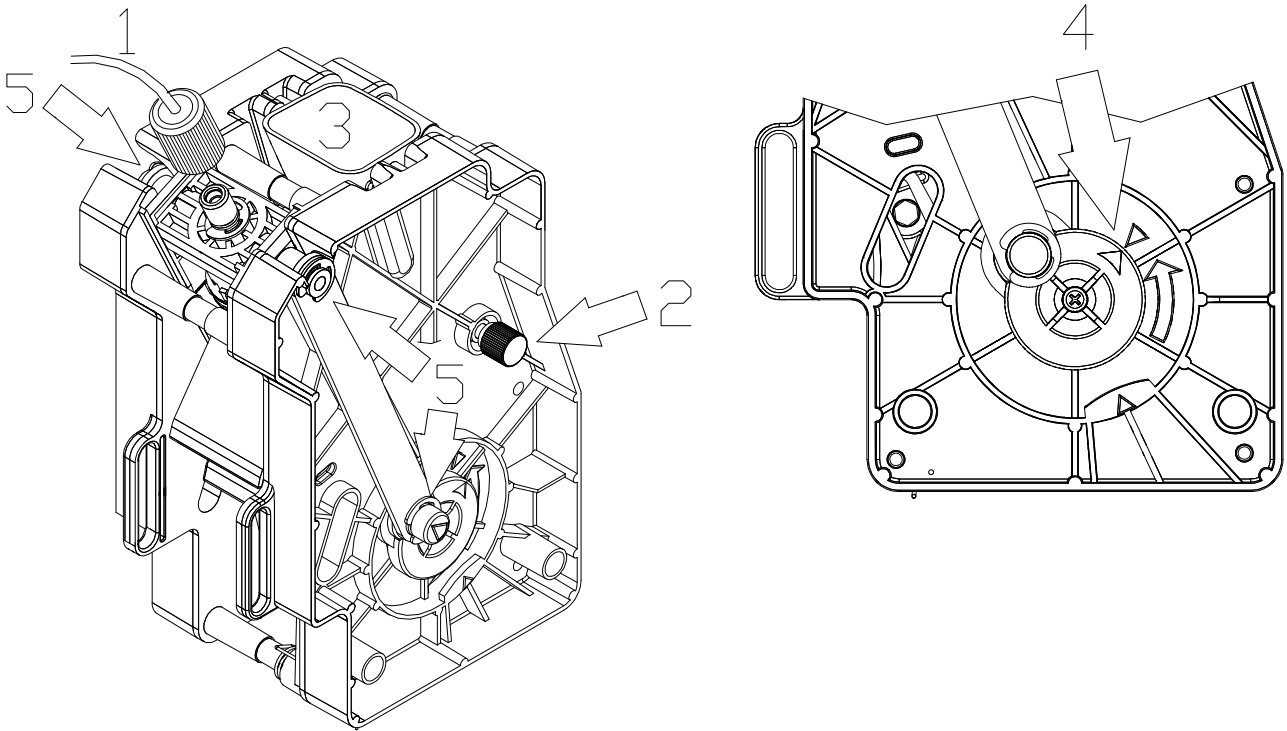
Sganciare il tubo di ingresso acqua svitando l'apposita ghiera (rif.1).

Svitare il pomolo e rimuovere il gruppo dal supporto (rif.2).

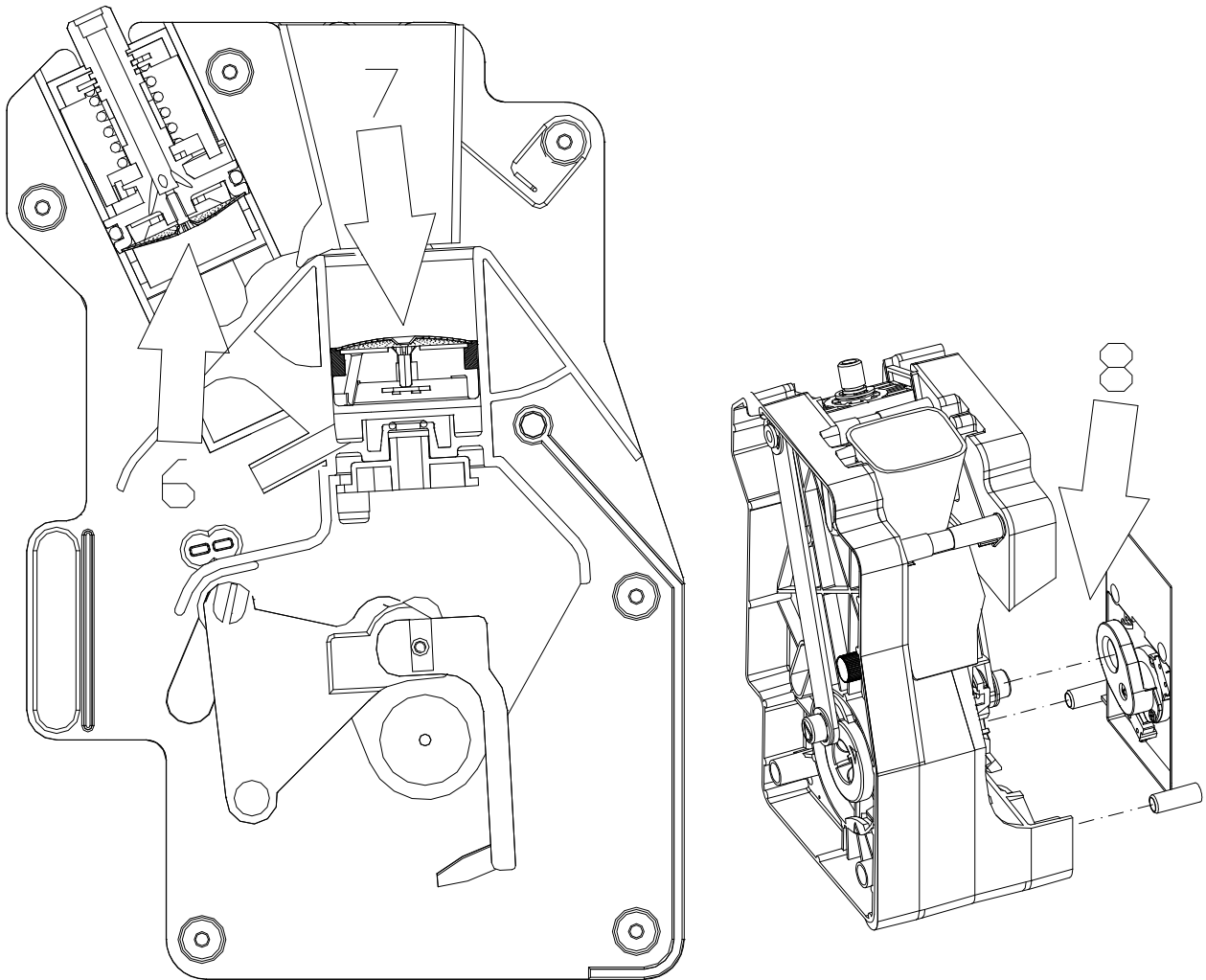
Rimuovere la tramoggia dalla sua sede (rif.3).

Ruotando la leva portare la camera d'infusione in posizione del pistone di massima escursione (rif.4).

Togliere gli anelli di tenuta, sfilare le aste dai perni, i modo da estrarre il supporto pressore (rif.5).




Rimuovere il filtro superiore togliendo l'apposita vite di fermo (rif.6).
Rimuovere il filtro inferiore svitando l'apposita vite di fermo (rif.7).
Immergere l'intero gruppo in soluzione detergente e lasciarlo per venti minuti circa.
Lavare ed asciugare con cura tutti i particolari con acqua calda ed assicurarsi che tutti i passaggi del caffè ed i fori di sfiato del pressore siano puliti.
Se necessario, sostituire le guarnizioni ed i filtri.
Sempre con la camera d'infusione in posizione di massima escursione, rimontare il filtro inferiore.
Rimontare il supporto pressore.
Agganciare il gruppo al supporto e riavvitare il pomolo assicurandosi del centraggio nel giunto del motoriduttore (rif.8).
Rimontare il tubo d'erogazione caffè ed il tubo d'ingresso acqua.
Accendere il distributore. Effettuare due o tre lavaggi a vuoto agendo in modalità Servizio 6 (vedi Comando 52).



13.5 PROCEDURA DI SCARICO ACQUA AIR-BREAK E CALDAIA (SERVIZIO 16 E 17)


(solo su modelli espresso)

	<p>Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale addetto alla manutenzione straordinaria.</p>
---	---

La procedura di scarico acqua ha principalmente la finalità di approntare il distributore al trasporto o allo stoccaggio, in sicurezza. Infatti, l'eliminazione dei residui d'acqua consente il trasporto senza rischi di riversamento su parti elettriche e evita eventuali formazioni di ghiaccio con conseguenti pericoli di rottura delle caldaie in fase di fermo macchina.

La procedura da seguire è la seguente:

1. Aprire la porta e inserire la chiave nell'interruttore di sicurezza.
2. Entrare in modalità programmazione.

3. Selezionare l'icona .

4. Selezionare l'icona  svuotamento airbreak

A questo punto viene inibito automaticamente il carico acqua nell'air-break e la resistenza della caldaia. Inizia un ciclo di lavaggio gruppo caffè che ha la finalità di svuotare l'air-break e di raffreddare la caldaia.

5. Aprire il pannello supporto gruppo espresso, per accedere alla caldaia a pressione.
6. Attenzione: La temperatura esterna della caldaia, potrebbe essere elevata. Pericolo di ustione!
7. Svitare il raccordo ingresso acqua e sfilare il tubo, situato nella parte inferiore della caldaia
8. Al posto del tubo sul raccordo, infilare un tubo in materiale plastico e preparare un recipiente per la raccolta dell'acqua che defluirà dalla caldaia.

9. Selezionare l'icona  svuotamento caldaia

Nota bene

Prestare attenzione alle parti elettriche nelle vicinanze della caldaia. La raccolta dell'acqua deve essere effettuata in un recipiente lontano da parti elettriche.

- Rimuovere la chiave di accensione distributore. Rimuovere il tubo applicato al giunto della caldaia espresso. Rimontare il raccordo. Pulire ed asciugare il distributore da eventuali tracce d'acqua formatesi durante la procedura. Richiudere il pannello supporto gruppo espresso. Chiudere la macchina.
 - A fine operazione togliere il connettore JP11 di alimentazione dalla caldaia ;
- Qualora necessario per rimettere in funzione l'apparecchio seguire le istruzioni contenute nella sezione "MESSA IN ESERCIZIO".

14 ALLARMI 

Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale qualificato del servizio d'assistenza

Il distributore è in grado di rilevare alcuni eventuali malfunzionamenti. La funzione "TEST VEND", serve anche a visualizzare, se presenti, tutti gli allarmi in macchina. Premendo il tasto "B" (ENTER) si potrà quindi scorrere l'eventuale lista presente, al termine della quale, comparirà il messaggio: "AZZERO ALLARMI?". Confermando con "B" (ENTER) si elimineranno tutte le condizioni di allarme, altrimenti premere "A" (ESC).

N°	MESSAGGIO D'ALLARME	TIMEOUT (sec.)	CAUSA ALLARME	RISOLUZIONE
02	Livello rifiuti	5	Raggiunto livello massimo di rifiuti liquidi	<ul style="list-style-type: none"> Svuotare il secchio rifiuti Verificare che il micro livello rifiuti (CLR) commuti correttamente
03	Mancanza acqua	30	Alimentazione idrica mancante	<ul style="list-style-type: none"> Verificare la corretta apertura del rubinetto esterno Verificare che il tubo di carico dell'acqua non sia strozzato Verificare il corretto funzionamento della elettrovalvola ingresso acqua
04	Vuoto Bicchieri	120	Vuoto bicchieri (Nel corso del cambio colonna sono possibili ancora tre erogazioni)	<ul style="list-style-type: none"> Caricare i bicchieri Verificare che il micro presenza bicchieri (CPB) commuti correttamente Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore cambio colonna
05	Errore Beccucci	8	I beccucci non raggiungono la posizione d'erogazione	<ul style="list-style-type: none"> Un bicchiere ostacola i beccucci Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione beccucci Verificare che Il micro controllo rotazione beccucci (CDB) commuti correttamente
05	Errore Beccucci	8	I beccucci non raggiungono la posizione di riposo	<ul style="list-style-type: none"> Un bicchiere è rimasto incastrato tra i beccucci Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione beccucci Verificare che Il micro controllo rotazione beccucci (CDB) commuti correttamente
06	Dispensatore zucchero/palette	3	Il micro del dispensatore zucchero non commuta alla partenza.	<ul style="list-style-type: none"> Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione dispensatore zucchero/palette (MDZP) Verificare che Il micro controllo rotazione dispensatore zucchero/palette (CDZP) commuti correttamente Tubo zucchero non inserito correttamente
06	Dispensatore zucchero/palette	10	Il dispensatore zucchero non ha completato la rotazione.	<ul style="list-style-type: none"> Verificare che Il micro controllo rotazione dispensatore zucchero/palette (CDZP) commuti correttamente Tubo zucchero non inserito correttamente

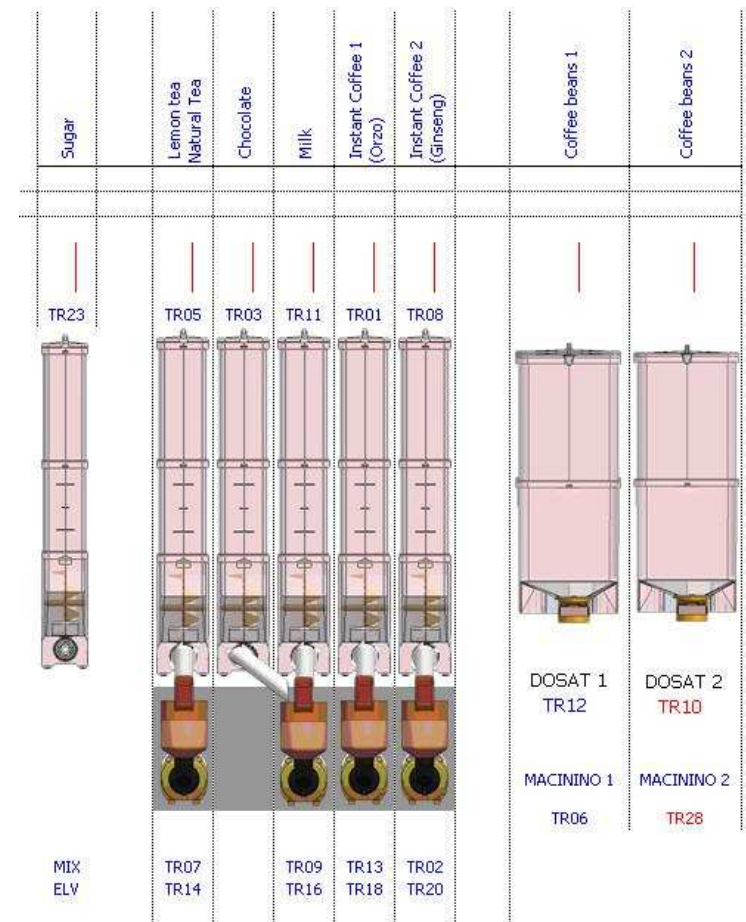
N°	MESSAGGIO D'ALLARME	TIMEOUT (sec.)	CAUSA ALLARME	RISOLUZIONE
07	Gruppo caffè	2	Il micro controllo gruppo non commuta quando passa dalla posizione di gruppo aperto verso la posizione di gruppo chiuso.	<ul style="list-style-type: none"> Togliere il gruppo g.e.p. dal distributore e verificare a vuoto la corretta rotazione del motore gruppo caffè (Tramite funzione avanzamento gruppo). Nel caso non vengano riscontrati inconvenienti, verificare che il gruppo g.e.p. non sia intasato o rotto. Invece nel caso vengano riscontrati inconvenienti, allora procedere con ulteriori verifiche di seguito elencate. Verificare la corretta taratura della camma relativa al micro controllo rotazione gruppo (CRG) Verificare che il micro controllo rotazione gruppo (CRG) commuti correttamente Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore gruppo caffè (MGC)
08	Dosatore caffè	variabile	Il micro dosatore caffè non cambia stato dopo aver scaricato la dose di caffè macinato.	<ul style="list-style-type: none"> Il dosatore caffè è intasato Verificare che il micro controllo dosatore caffè (CDC) commuti correttamente
09	Partenza pompa	5	Il gruppo non raggiunge la posizione d'erogazione o di gruppo chiuso.	<ul style="list-style-type: none"> Togliere il gruppo g.e.p. dal distributore e verificare a vuoto la corretta rotazione del motore gruppo caffè (Tramite funzione avanzamento gruppo). Nel caso non vengano riscontrati inconvenienti, verificare che il gruppo g.e.p. non sia intasato o rotto. Invece nel caso vengano riscontrati inconvenienti, allora procedere con ulteriori verifiche di seguito elencate. Verificare la corretta taratura della camma relativa al micro controllo partenza pompa (CPP) Verificare che il micro controllo partenza pompa (CPP) commuti correttamente Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore gruppo caffè (MGC)
10	Timeout erogazione	2	Il tempo degli impulsi conteggiati dal contatore volumetrico, supera il timeout.	<ul style="list-style-type: none"> Verificare il ventolino Il filtro del gruppo caffè è intasato Verificare la pompa dell'acqua. Verificare i tubi di erogazione bevande.
11	Gruppo caffè	10	Il gruppo non va in posizione di aperto.	<ul style="list-style-type: none"> Togliere il gruppo g.e.p. dal distributore e verificare a vuoto la corretta rotazione del motore gruppo caffè (Tramite funzione avanzamento gruppo). Nel caso non vengano riscontrati inconvenienti, verificare che il gruppo g.e.p. non sia intasato o rotto. Invece nel caso vengano riscontrati inconvenienti, allora procedere con ulteriori verifiche di seguito elencate. Verificare la corretta taratura della camma relativa al micro controllo rotazione gruppo (CRG) Verificare che il micro controllo partenza pompa (CPP) commuti correttamente Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore gruppo caffè (MGC)

N°	MESSAGGIO D'ALLARME	TIMEOUT (sec.)	CAUSA ALLARME	RISOLUZIONE
12	Timeout macinatura	variabile	È trascorso il tempo massimo programmato per la macinatura.	<ul style="list-style-type: none"> • È finito il caffè • Verificare il corretto funzionamento del motore macina caffè (MMC) • Verificare che Il micro controllo dosatore caffè (CDC) commuti correttamente
13	Gruppo caffè espresso non installato correttamente.			<ul style="list-style-type: none"> • Verificare posizionamento del gruppo caffè' • Verificare che Il micro controllo presenza gruppo caffè (CPGC) funzioni.
14	Errore erogazione Bicchiere con Fotocellula	variabile		
15/ 16	Sonda temperatura.		La macchina rileva una temperatura dell'acqua eccessiva in caldaia	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la sonda.
17	Timeout erogazione (selezioni con solubili)	2	Il tempo degli impulsi conteggiati dal contatore volumetrico, supera il timeout.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il ventolino • Verificare la pompa dell'acqua. • Verificare i tubi di erogazione bevande.
19	Micro gruppo bicchiere	12	Il micro gruppo bicchiere non ha completato la rotazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il micro di controllo rotazione gruppo bicchiere (CMB) commuti regolarmente
20	Dose errata.		Passaggio ostacolato dell'acqua all'interno del gruppo espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la dose e la granulometria del caffè macinato • Pulire il gruppo espresso • Pulire/sostituire tubi del gruppo espresso in entrata ed in uscita
21	Micro pompa	0	Controllo micro pompa con gruppo in erogazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Dose caffè eccessiva • Pressione acqua caffè eccessiva • Verificare la corretta taratura della camma relativa al micro controllo partenza pompa (CPP) • Verificare il corretto funzionamento del micro controllo partenza pompa (CPP)
22	Micro pompa	0.	Controllo micro pompa con gruppo arrivato in posizione di riposo.	<ul style="list-style-type: none"> • Dose caffè eccessiva • Pressione acqua caffè eccessiva • Verificare la corretta taratura della camma relativa al micro controllo partenza pompa (CPP) • Verificare il corretto funzionamento del micro controllo partenza pompa (CPP)
23	Micro gruppo bicchiere	1	Il micro gruppo bicchiere non commuta alla partenza.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che il micro di controllo rotazione gruppo bicchiere (CMB) commuti regolarmente • Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione bicchiere (MRDB)
28	Dispensatore zucchero/palette		Dispensatore zucchero/palette (micro CDZP non chiude)	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione dispensatore zucchero/palette (MDZP) • Verificare che Il micro controllo rotazione dispensatore zucchero/palette (CDZP) commuti correttamente
29	Dispensatore zucchero/palette		Dispensatore zucchero/palette (micro CDZP non apre)	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione dispensatore zucchero/palette (MDZP) • Verificare che Il micro controllo rotazione dispensatore zucchero/palette (CDZP) commuti correttamente
30	Sistema di pagamento fuori servizio.			<ul style="list-style-type: none"> • Gettoniera scollegata • Gettoniera non alimentata • Gettoniera rotta
32	Interruzione comunicazione tra			<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la connessione alle schede

	scheda main e scheda power			<ul style="list-style-type: none">• Verificare il cablaggio di collegamento• Possibile rottura di una delle due schede
33	Interruzione comunicazione tra scheda power e scheda azionamento (se presente)			<ul style="list-style-type: none">• Verificare la connessione alle schede• Verificare il cablaggio di collegamento• Possibile rottura di una delle due schede

15 TABELLE PER LA CONFIGURAZIONE MODELLO MACCHINA/LAYOUT INTERNO 

Configurazione modello macchina che mostra nell'ordine le selezioni disponibili ed i relativi contenitori delle polveri.

MODELLO 1	
<ol style="list-style-type: none"> 1 Caffè Espresso 1 corto 2 Caffè espresso lungo 3 Caffè espresso macchiato 4 Cappuccino 5 Capp-ciocc Exp. 6 Mocaccino Exp. 7 Latte Macchiato Espresso 1 8 Caffè Espresso 2 corto 9 Caffè Espresso 2 lungo 10 Caffè Espresso 2 macchiato 11 Cappuccino Espresso 2 12 Capp-ciocc Espresso 2 13 Mocaccino Espresso 2 14 Latte Macchiato Espresso 2 15 Cioccolata 16 Cioccolata forte 17 Cioccolata al latte 18 Latte 19 Caffè instant 1 corto 20 Caffè instant 1 lungo 21 Caffè instant 1 macchiato 22 Capp-ciocc instant 1 23 Cappuccino instant 1 24 Mocaccino instant 1 25 Latte Macchiato Instant 1 26 Caffè Instant 2 corto 27 Caffè Instant 2 lungo 28 Caffè Instant 2 macchiato 29 Cappuccino Instant 2 30 Capp-ciocc Instant 2 31 Mocaccino instant 1 32 Latte Macchiato Instant 2 33 Te al limone 34 Acqua calda 35 Bicchiere 	

**SEDE PRINCIPALE / HEAD OFFICE / SIÈGE SOCIAL
HAUPTBÜRO / OFICINA CENTRAL**

FAS INTERNATIONAL SPA
Via Lago di Vico, 60
36015 SCHIO - Vicenza - Italy
Phone +39 0445 502011 - Fax +39 0445 502010
info@fas.it
www.fas.it



FAS International S.p.A. si riserva il diritto di variare, senza preavviso, le caratteristiche tecniche della apparecchiatura in trattazione in questa pubblicazione, inoltre declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa, contenute nella stessa.