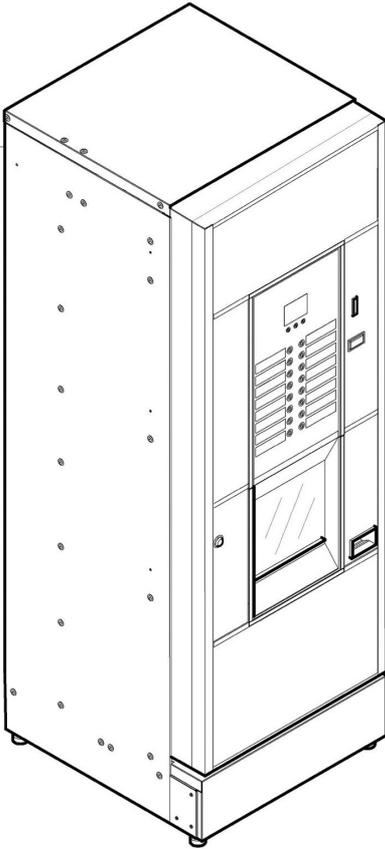
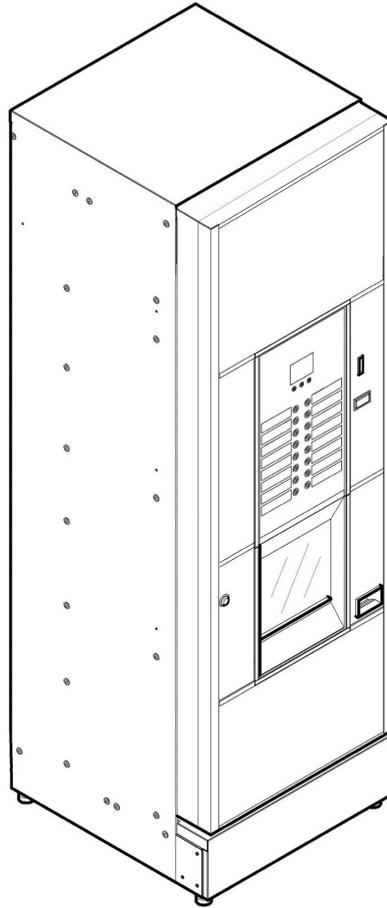


D.A. CRISTALLO 400 EVO

D.A. CRISTALLO 600 EVO



Type: D.A. FS 400 2015

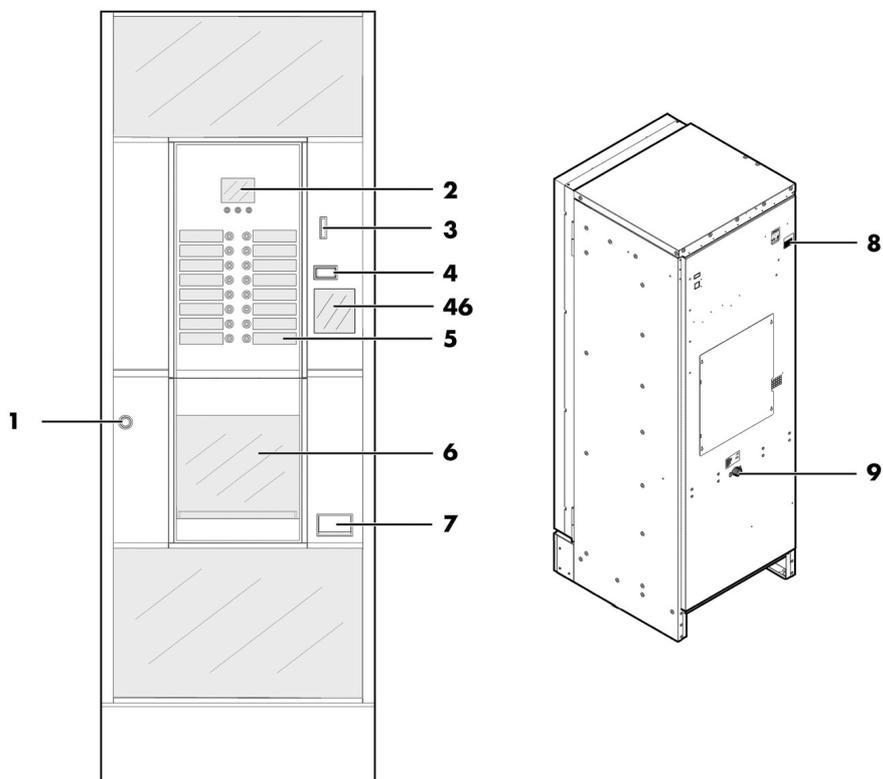


Type: D.A. FS 600 2015



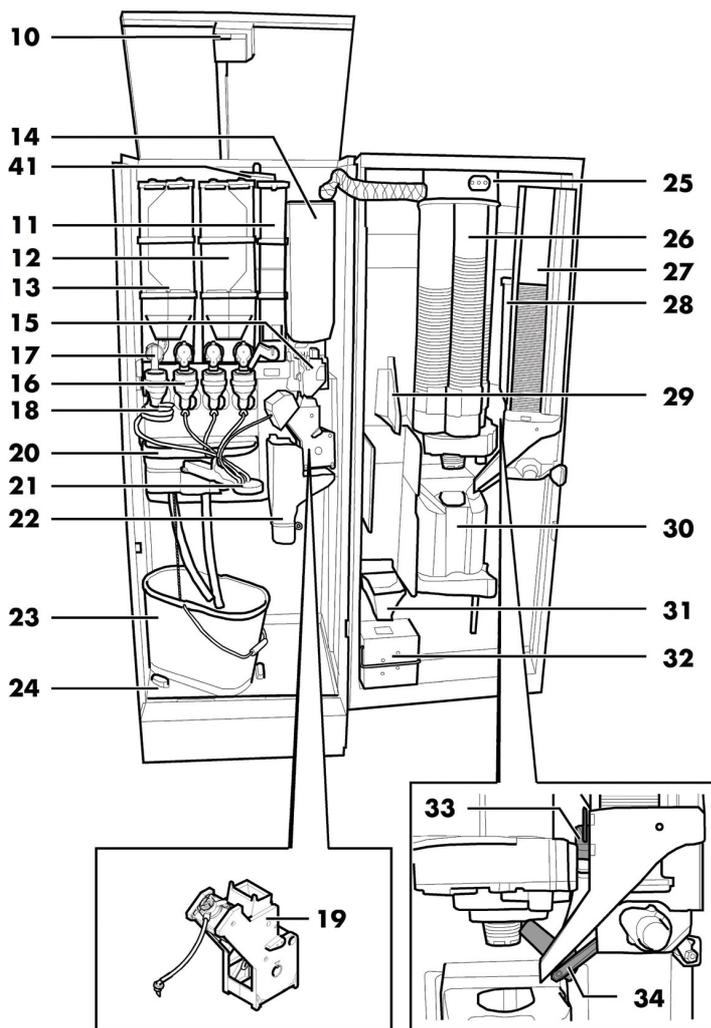
PARTI PRINCIPALI

Parti principali CRISTALLO 400 EVO



1	Serratura sportello
2	Display
3	Introduzione monete
4	Tasto recupero resto
5	Tastiera prodotti
6	Sportellino vano erogazione
7	Vano prelievo resto
8	Presca per cavo alimentazione elettrica
9	Raccordo allacciamento rete idrica
46	Targhetta istruzioni per l'uso

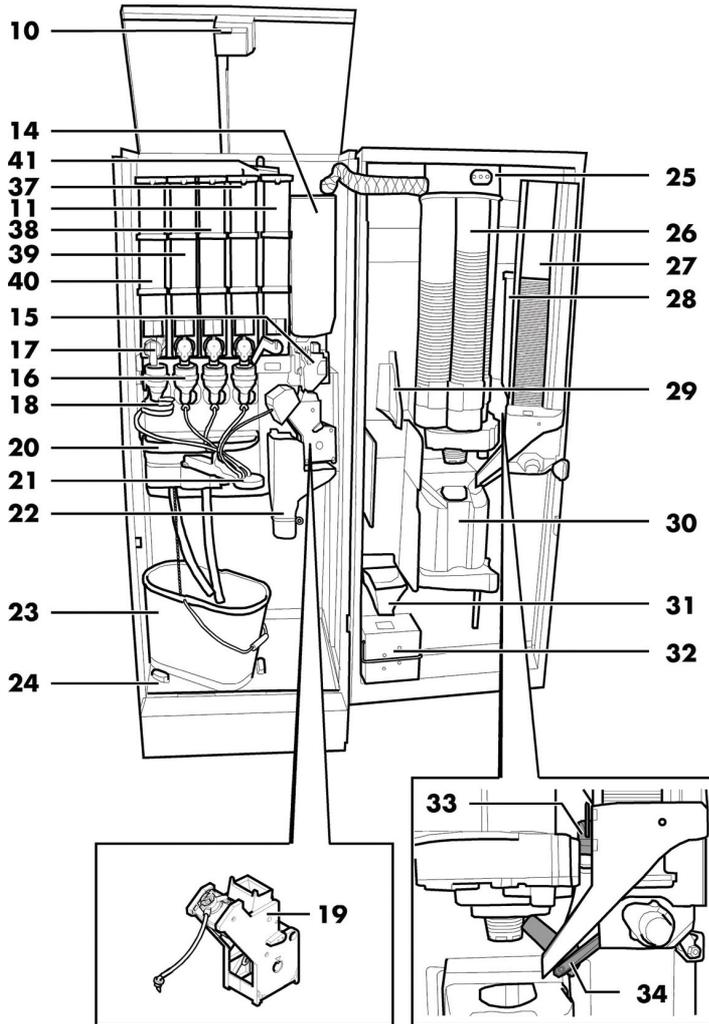
Parti principali CRISTALLO 400 EVO versione Espresso contenitori doppi



10	Interruttore di sicurezza
11	Contenitore 5 (prodotti solubili)
12	Contenitore 3/4 (prodotti solubili)
13	Contenitore 1/2 (prodotti solubili)
14	Contenitore caffè in grani
15	Macinacaffè
16	Miscelatore
17	Bocchetta solubili
18	Miscelatore a spirale
19	Gruppo caffè Gran Gusto
20	Vaschetta raccogli gocce
21	Braccio erogazione
22	Scivolo fondi

23	Secchio liquidi di scarico
24	Vasca di fondo
25	Scheda elettronica CPU
26	Distributore bicchieri
27	Distributore palette
28	Contenitore (zucchero)
29	Supporto gettoniera rendiresto
30	Vano erogazione
31	Condotto recupero monete
32	Assieme Cassa Monete
33	Bocchetta zucchero
34	Basculina
41	Air break

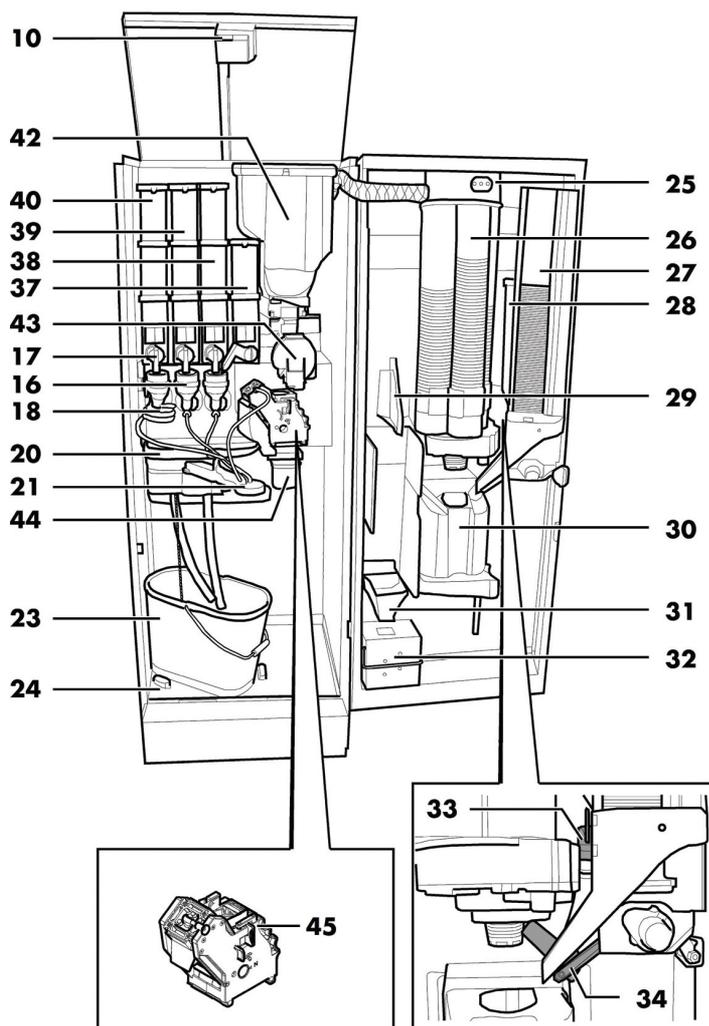
Parti principali CRISTALLO 400 EVO versione Espresso contenitori singoli



10	Interruttore di sicurezza
11	Contenitore 5 (prodotti solubili)
14	Contenitore caffè in grani
15	Macinacaffè
16	Miscelatore
17	Bocchetta solubili
18	Miscelatore a spirale
19	Gruppo caffè Gran Gusto
20	Vaschetta raccogli gocce
21	Braccio erogazione
22	Scivolo fondi
23	Secchio liquidi di scarico
24	Vasca di fondo
25	Scheda elettronica CPU

26	Distributore bicchieri
27	Distributore palette
28	Contenitore (zucchero)
29	Supporto gettoniera rendiresto
30	Vano erogazione
31	Condotto recupero monete
32	Assieme Cassa Monete
33	Bocchetta zucchero
34	Basculina
37	Contenitore 4 (prodotti solubili)
38	Contenitore 3 (prodotti solubili)
39	Contenitore 2 (prodotti solubili)
40	Contenitore 1 (prodotti solubili)
41	Air break

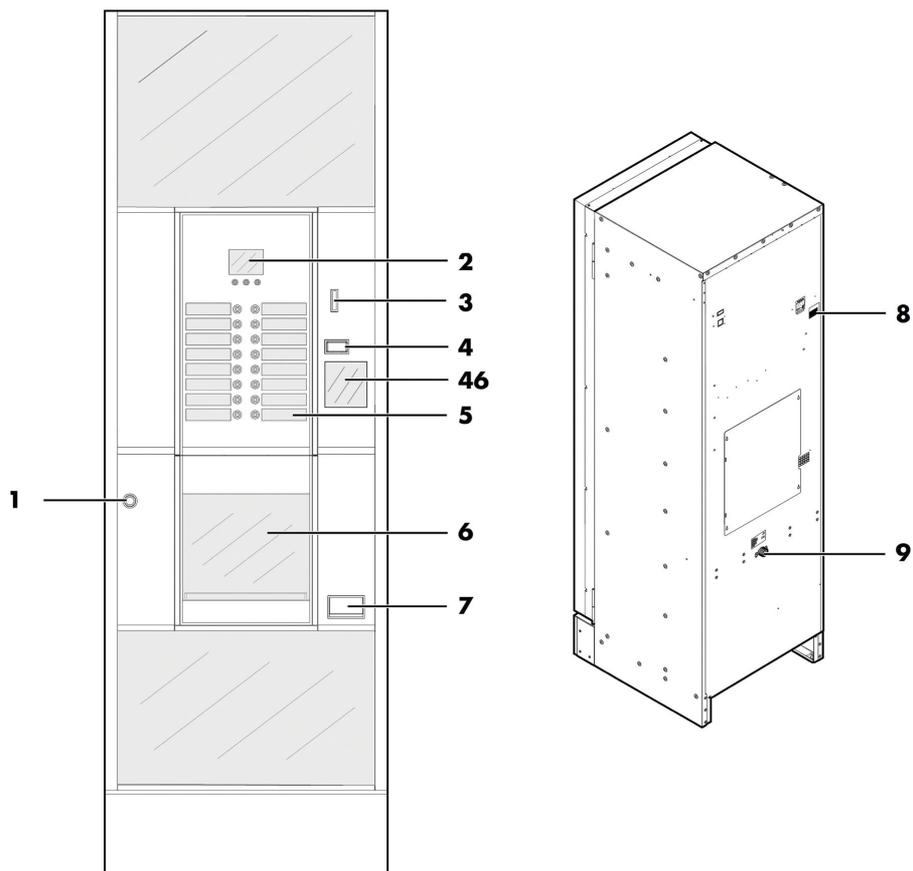
Parti principali CRISTALLO 400 EVO versione Capsule



10	Interruttore di sicurezza
16	Miscelatore
17	Bocchetta solubili
18	Miscelatore a spirale
20	Vaschetta raccogli gocce
21	Braccio erogazione
23	Secchio liquidi di scarico
24	Vasca di fondo

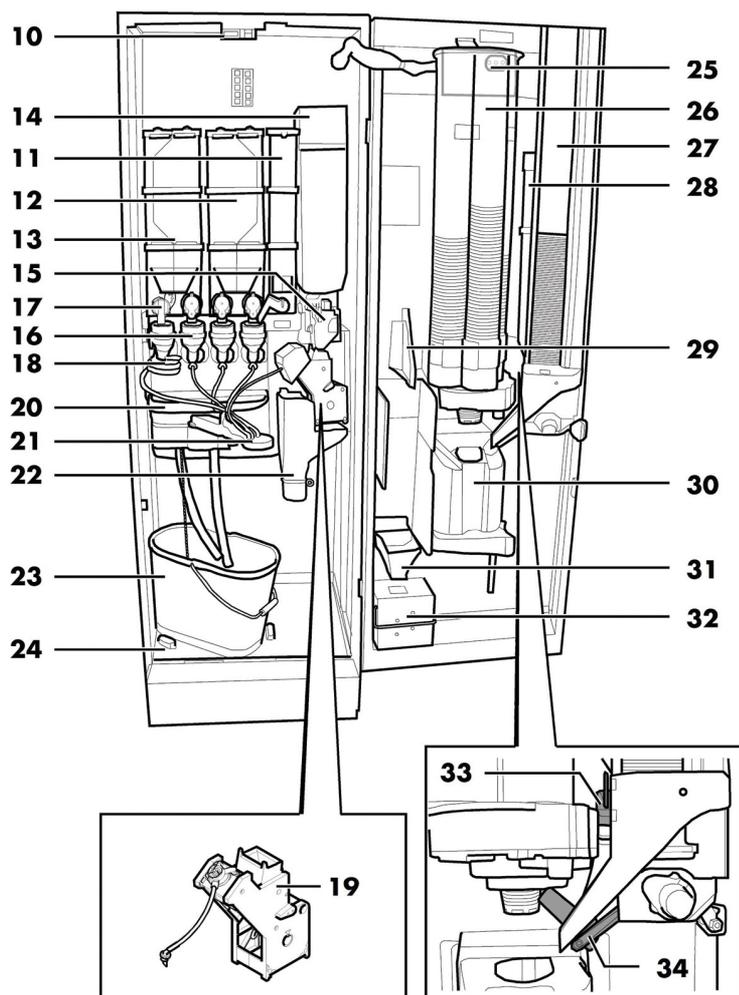
30	Vano erogazione
31	Condotto recupero monete
32	Assieme Cassa Monete
33	Bocchetta zucchero
34	Basculina
37	Contenitore 4 (prodotti solubili)
38	Contenitore 3 (prodotti solubili)
39	Contenitore 2 (prodotti solubili)
40	Contenitore 1 (prodotti solubili)
42	Contenitore caffè in capsule
43	Convogliatore capsule
44	Scivolo capsule utilizzate
45	Gruppo caffè Capsule

Parti principali CRISTALLO 600 EVO



1	Serratura sportello
2	Display
3	Introduzione monete
4	Tasto recupero resto
5	Tastiera prodotti
6	Sportellino vano erogazione
7	Vano prelievo resto
8	Presse per cavo alimentazione elettrica
9	Raccordo allacciamento rete idrica
46	Targhetta istruzioni per l'uso

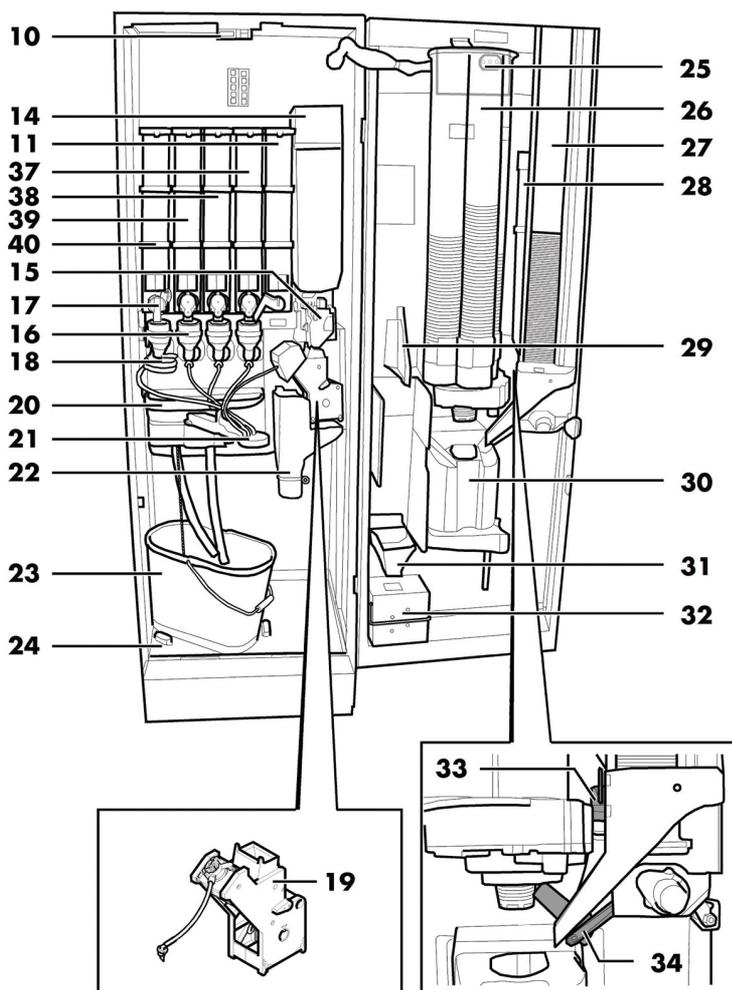
Parti principali CRISTALLO 600 EVO versione Espresso contenitori doppi



10	Interruttore di sicurezza
11	Contenitore 5 (prodotti solubili)
12	Contenitore 3/4 (prodotti solubili)
13	Contenitore 1/2 (prodotti solubili)
14	Contenitore caffè in grani
15	Macinacaffè
16	Miscelatore
17	Bocchetta solubili
18	Miscelatore a spirale
19	Gruppo caffè Gran Gusto
20	Vaschetta raccogli gocce
21	Braccio erogazione
22	Scivolo fondi

23	Secchio liquidi di scarico
24	Vasca di fondo
25	Scheda elettronica CPU
26	Distributore bicchieri
27	Distributore palette
28	Contenitore (zucchero)
29	Supporto gettoniera rendiresto
30	Vano erogazione
31	Condotto recupero monete
32	Assieme Cassa Monete
33	Bocchetta zucchero
34	Basculina

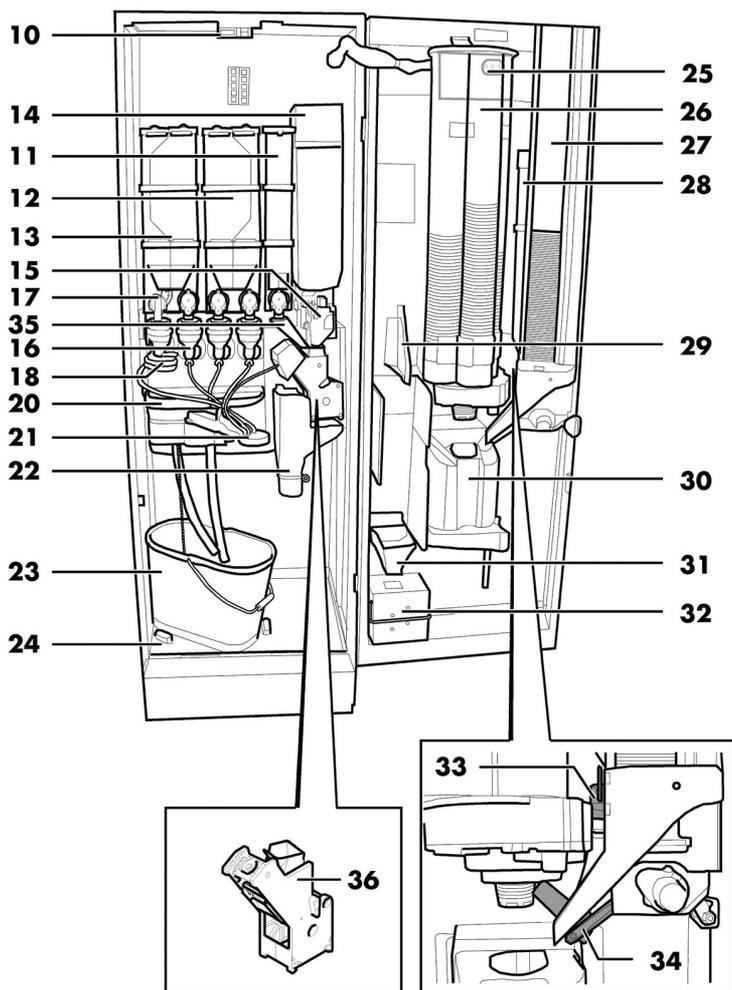
Parti principali CRISTALLO 600 EVO versione Espresso contenitori singoli



10	Interruttore di sicurezza
11	Contenitore 5 (prodotti solubili)
14	Contenitore caffè in grani
15	Macinacaffè
16	Miscelatore
17	Bocchetta solubili
18	Miscelatore a spirale
19	Gruppo caffè Gran Gusto
20	Vaschetta raccogli gocce
21	Braccio erogazione
22	Scivolo fondi
23	Secchio liquidi di scarico
24	Vasca di fondo
25	Scheda elettronica CPU

26	Distributore bicchieri
27	Distributore palette
28	Contenitore (zucchero)
29	Supporto gettoniera rendiresto
30	Vano erogazione
31	Condotto recupero monete
32	Assieme Cassa Monete
33	Bocchetta zucchero
34	Basculina
37	Contenitore 4 (prodotti solubili)
38	Contenitore 3 (prodotti solubili)
39	Contenitore 2 (prodotti solubili)
40	Contenitore 1 (prodotti solubili)

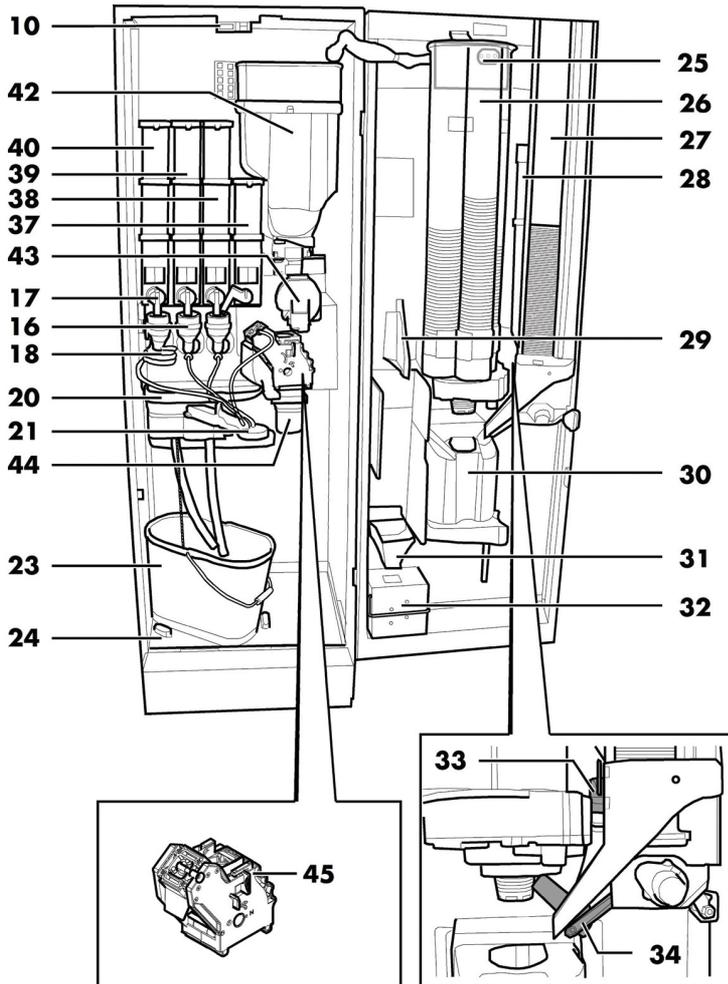
Parti principali CRISTALLO 600 EVO versione T.T.T.



10	Interruttore di sicurezza
11	Contenitore 5 (prodotti solubili)
12	Contenitore 3/4 (prodotti solubili)
13	Contenitore 1/2 (prodotti solubili)
14	Contenitore caffè in grani
15	Macinacaffè
16	Miscelatore
17	Bocchetta solubili
18	Miscelatore a spirale
20	Vaschetta raccogli-gocce
21	Braccio erogazione
22	Scivolo fondi
23	Secchio liquidi di scarico

24	Vasca di fondo
25	Scheda elettronica CPU
26	Distributore bicchieri
27	Distributore palette
28	Contenitore (zucchero)
29	Supporto gettoniera rendiresto
30	Vano erogazione
31	Condotto recupero monete
32	Assieme Cassa Monete
33	Bocchetta zucchero
34	Basculina
35	Convogliatore polveri TTT e Duo
36	Gruppo caffè TTT

Parti principali CRISTALLO 600 EVO versione Capsule



10	Interruttore di sicurezza
16	Miscelatore
17	Bocchetta solubili
18	Miscelatore a spirale
20	Vaschetta raccogli gocce
21	Braccio erogazione
23	Secchio liquidi di scarico
24	Vasca di fondo
25	Scheda elettronica CPU
26	Distributore bicchieri
27	Distributore palette
28	Contenitore (zucchero)
29	Supporto gettoniera rendiresto

30	Vano erogazione
31	Condotto recupero monete
32	Assieme Cassa Monete
33	Bocchetta zucchero
34	Basculina
37	Contenitore 4 (prodotti solubili)
38	Contenitore 3 (prodotti solubili)
39	Contenitore 2 (prodotti solubili)
40	Contenitore 1 (prodotti solubili)
42	Contenitore caffè in capsule
43	Convogliatore capsule
44	Scivolo capsule utilizzate
45	Gruppo caffè Capsule

NORME DI SICUREZZA

- ⚠ Solo per uso professionale.
- ⚠ Il distributore non può essere installato in ambienti esterni, evitare di ubicarlo in locali dove la temperatura sia inferiore a 2°C o superiore a 32°C e in luoghi particolarmente umidi o polverosi.
- ⚠ L'apparecchio non è adatto all'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.
- ⚠ Il distributore deve essere installato su una superficie orizzontale.
- ⚠ È vietato: utilizzare getti d'acqua per la pulizia.
- ⚠ L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale adeguatamente istruito.
- ⚠ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età maggiore di 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e di comprendere i rischi coinvolti.
- ⚠ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⚠ La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non deve essere fatta da bambini senza supervisione.
- ⚠ Non utilizzare getti d'acqua diretta sui componenti e/o sul distributore.

- ⚠ Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete idrica consultare e rispettare tutte le normative nazionali applicabili.
- ⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o dal personale adeguatamente qualificato al fine di evitare qualsiasi rischio.
- ⚠ Collegare il distributore ad una condotta di distribuzione d'acqua potabile avente una pressione compresa tra 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar) vedere dati nella targhetta.
- ⚠ L'accesso alle parti interne è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza del distributore, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- ⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia e/o di manutenzione, scollegare il cavo d'alimentazione elettrica dalla presa di corrente.

I SOMMARIO

PARTI PRINCIPALI	2		
1 SOMMARIO	13		
2 INTRODUZIONE AL MANUALE	14		
2.1 PREMessa	14		
2.2 SIMBOLOGIA UTILIZZATA	15		
3 INFORMAZIONI SUL DISTRIBUTORE	16		
3.1 INFORMAZIONI PER IL MANUTENTORE TECNICO	16		
3.2 DESCRIZIONE ED USO PREVISTO	16		
3.3 IDENTIFICAZIONE DEL DISTRIBUTORE	17		
3.4 DATI TECNICI	18		
4 SICUREZZA	20		
4.1 PREMessa	20		
4.2 NORME GENERALI DI SICUREZZA	20		
4.3 REQUISITI DEGLI OPERATORI	21		
4.4 DISPOSITIVI DI SICUREZZA	21		
4.5 RISCHI RESIDUI	22		
5 MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO	24		
5.1 SCARICO E MOVIMENTAZIONE	24		
5.2 STOCCAGGIO	24		
6 INSTALLAZIONE	25		
6.1 AVVERTENZE	25		
6.2 DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO	25		
6.3 UTILIZZO DI PALETTE DI DIVERSE DIMENSIONI	27		
6.4 INSERIMENTO TARGHETTE	27		
6.5 MONTAGGIO SACCHETTO RACCOGLI FONDI	33		
6.6 MONTAGGIO SACCHETTO RACCOGLI CAPSULE UTILIZZATE	33		
6.7 COLLEGAMENTO ALLA PORTA SERIALE	33		
6.8 MONTAGGIO DEI SISTEMI DI PAGAMENTO	33		
6.9 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA	34		
6.10 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	35		
7 DESCRIZIONE COMANDI CRISTALLO 400-600 EVO	37		
7.1 DISPLAY	37		
7.2 TASTIERA	37		
7.3 DESCRIZIONE TASTI IN FASE DI NORMALE FUNZIONAMENTO	37		
7.4 TASTI SCHEDA CPU	38		
7.5 TASTIERINO 5 FUNZIONI	38		
8 RIFORNIMENTI E MESSA IN SERVIZIO	39		
8.1 CONFIGURAZIONE CONTENITORI	39		
8.2 RIFORNIMENTO PRODOTTI SOLUBILI	39		
8.3 RIFORNIMENTO ZUCCHERO	40		
8.4 RIFORNIMENTO CAFFÈ IN GRANI	40		
8.5 RIFORNIMENTO CAPSULE	40		
8.6 REGOLAZIONE DELLA DOSE	41		
8.7 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA	42		
8.8 RIFORNIMENTO PALETTE	42		
8.9 RIFORNIMENTO BICCHIERI	43		
8.10 PRIMA ACCENSIONE DEL DISTRIBUTORE	43		
8.11 RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRULICO	43		
8.12 LAVAGGIO PARTI A CONTATTO CON ALIMENTI	44		
8.13 USO DEL DISTRIBUTORE	44		
9 MENU DI PROGRAMMAZIONE E DI MANUTENZIONE	45		
9.1 DESCRIZIONE TASTI FASI DI PROGRAMMAZIONE E DI MANUTENZIONE	45		
9.2 MENU DI PROGRAMMAZIONE	46		
9.3 MENU DI MANUTENZIONE	76		
9.4 PRONTO MACCHINA / TASTO GRATIS	81		
10 FUNZIONAMENTO ED USO	82		
10.1 SELEZIONE DELLE BEVANDE	82		
10.2 PRODOTTI SNACK	83		
11 PULIZIA E MANUTENZIONE	84		
11.1 NOTE GENERALI PER IL BUON FUNZIONAMENTO	84		
11.2 PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	85		
11.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	94		
11.4 AGGIORNAMENTO DEL SOFTWARE	100		
12 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (TROUBLESHOOTING)	102		
13 IMMAGAZZINAMENTO - SMALTIMENTO	107		
13.1 RIPOSIZIONAMENTO IN ALTRO LUOGO	107		
13.2 INATTIVITÀ ED IMMAGAZZINAMENTO	107		
14 ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA	108		

2 INTRODUZIONE AL MANUALE

2.1 Premessa

 La presente pubblicazione è parte integrante del distributore e deve essere letta attentamente al fine di un utilizzo corretto dello stesso ed in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza.

 In questo manuale sono riportate le informazioni tecniche necessarie per svolgere correttamente le procedure d'uso, installazione, pulizia e manutenzione del distributore automatico.

 Consultare sempre questa pubblicazione prima di compiere qualsiasi operazione.

 La presente pubblicazione deve essere conservata con cura e deve accompagnare il distributore durante tutta la sua vita operativa, compresi gli eventuali passaggi di proprietà.

 In caso di smarrimento o deterioramento del presente manuale, è possibile riceverne una copia facendo richiesta al Costruttore o al servizio tecnico, segnalando i dati riportati sulla targhetta d'identificazione posta sul lato posteriore del distributore stesso.

Tutte le immagini contenute in questa pubblicazione sono relative al mod. CRISTALLO 400 EVO.

Costruttore: SAECO Vending S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

2.2 Simbologia utilizzata

La suddetta pubblicazione contiene diversi tipi d'avvertenze allo scopo di evidenziare i vari livelli di pericolo o di competenze.

A completamento del simbolo si riporta un messaggio che suggerisce procedure d'impiego o comportamentali e fornisce informazioni utili per il buon funzionamento del distributore.

Attenzione

È utilizzato per evidenziare situazioni di pericolo per gli addetti all'uso, al rifornimento, alla manutenzione del distributore stesso o del prodotto da erogare.

Divieto

È utilizzato per evidenziare azioni/operazioni che non si devono eseguire.

Importante

È utilizzato per segnalare operazioni che, se eseguite correttamente, salvaguardano il buon funzionamento del distributore.

Soluzioni consigliate

È utilizzato per indicare le procedure alternative che rendono più rapide le operazioni di programmazione e/o manutenzione.

Utilizzatore

È utilizzato per indicare l'utente del distributore. Ad esso non è consentita alcuna operazione di pulizia o di manutenzione.

Addetto al rifornimento

È utilizzato per indicare le operazioni che possono essere eseguite dal personale addetto esclusivamente al rifornimento ed alla pulizia del distributore.

L'addetto al rifornimento non può effettuare alcuna operazione di pertinenza del Manutentore Tecnico.

Manutentore Tecnico

È utilizzato per segnalare le operazioni che sono di competenza del personale specializzato addetto alla manutenzione.

Il Manutentore Tecnico è l'unico ad essere in possesso della **CHIAVE PER AZIONAMENTO MICRO** che consente l'esclusione dei sistemi di sicurezza.

3 INFORMAZIONI SUL DISTRIBUTORE

3.1 Informazioni per il Manutentore Tecnico

 Il distributore deve essere installato in un luogo ben illuminato, al riparo dalle intemperie, asciutto, non polveroso e con un pavimento adatto a sostenerne il peso.

Per garantire il corretto funzionamento e la sua affidabilità nel tempo, consigliamo quanto segue:

- temperatura ambiente: da +2°C a +32°C;
- umidità massima consentita: 80% (non condensata).

Per particolari tipologie d'installazione, non previste in questa pubblicazione, rivolgersi al rivenditore, all'importatore della propria nazione o, nel caso non siano raggiungibili, al Costruttore stesso.

Il servizio tecnico si rende disponibile per qualsiasi chiarimento ed informazione riguardante il buon funzionamento del distributore automatico e per soddisfare richieste di fornitura di ricambi o di assistenza tecnica.

Il Manutentore Tecnico è tenuto alla conoscenza ed al rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico, delle avvertenze di sicurezza contenute in questo manuale in modo tale che le operazioni di installazione, messa in funzione, utilizzo e manutenzione possano essere svolte in condizioni di sicurezza.

È fatta responsabilità assoluta del Manutentore Tecnico, fornire le chiavi di accesso all'interno del distributore ad un altro operatore (Addetto al Rifornamento), fermo restando che la responsabilità di ogni intervento rimane al Manutentore Tecnico.

Questo manuale è parte integrante della fornitura del distributore automatico e deve sempre poter essere consultato prima di eseguire qualsiasi operazione sullo stesso.

3.2 Descrizione ed uso previsto

Il distributore è destinato alla distribuzione del caffè e delle bevande calde (caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolata, ecc.) ed è programmabile per ciò che riguarda i dosaggi di ogni tipo di erogazione. I prodotti solubili devono essere consumati subito, non possono essere conservati a lungo. Ogni altro utilizzo, è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.

 Non introdurre all'interno del distributore prodotti potenzialmente pericolosi per effetto di temperature non adeguate.

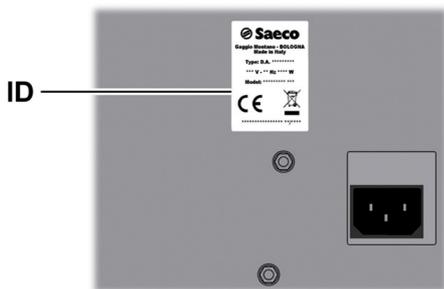
 Nel caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia, il Costruttore declina ogni responsabilità per danni causati alle persone e/o cose.

 È inoltre considerato uso improprio:

- qualsiasi utilizzo differente da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sul distributore automatico che sia in contrasto con le indicazioni riportate su questa pubblicazione;
- qualsiasi manomissione a componenti e/o dispositivi di sicurezza non preventivamente autorizzati dalla ditta Costruttrice e comunque eseguita da personale non autorizzato a tali operazioni.
- qualsiasi ubicazione del distributore non prevista in questo manuale.

3.3 Identificazione del distributore

Il distributore è identificato dal nome, dal modello e dal numero di matricola rilevabili sull'apposita targhetta dati.



ID Targhetta dati d'identificazione

Sulla targhetta sono riportati i seguenti dati:

- nome del Costruttore;
- marcature di conformità;
- modello;
- N° di matricola;
- anno e mese di fabbricazione;
- tensione di alimentazione (V);
- frequenza di alimentazione (Hz);
- potenza elettrica assorbita (W);

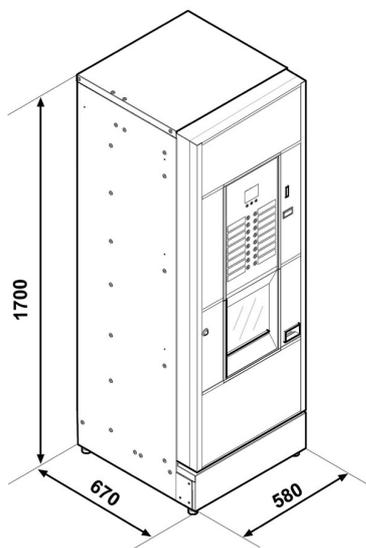
 È assolutamente vietato manomettere o modificare la targhetta dati.

 Per qualsiasi richiesta presso il servizio tecnico, far sempre riferimento a tale targhetta, riportando i dati specifici impressi sulla stessa.

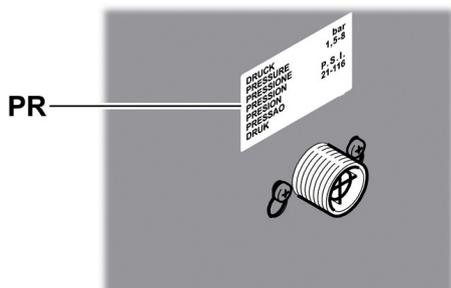
3.4 Dati Tecnici

3.4.1 Cristallo 400 EVO

Dimensioni (l x h x p)	580 x 1700 x 670 mm
Peso	120 kg



Potenza Assorbita	vedere targhetta dati
Tensione di alimentazione	vedere targhetta dati
Frequenza tensione elettrica	vedere targhetta dati
Lunghezza cavo di alimentazione	1600 mm
Collegamento rete idrica	3/4" gas
Pressione della rete idrica	vedere targhetta dati
Livello di pressione sonora ponderata A	inferiore a 70 dB

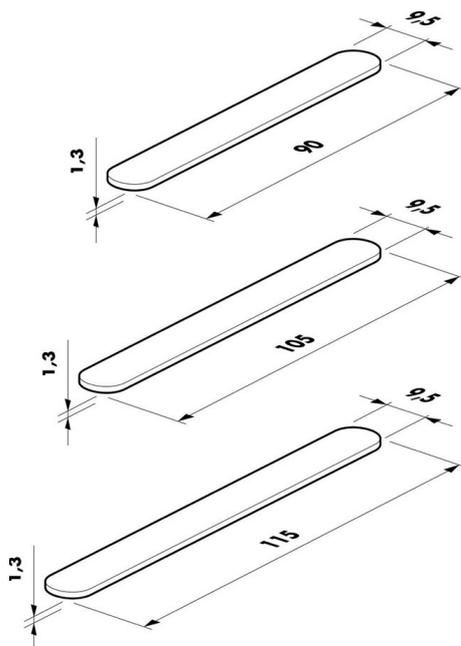


PR Targhetta dati pressione minima e massima di alimentazione acqua

Capacità contenitori

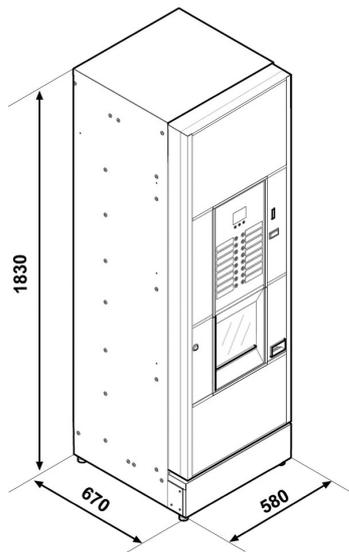
Caffè in grani	3,5 kg
Caffè decaffeinato	1 kg
Cioccolato	3 kg
Latte	2,5 kg
Tè al limone	3 kg
Zucchero	3 kg
Bicchieri	N° 400
Palette	N° 400
Capsule caffè	N° 310

Dimensioni palette

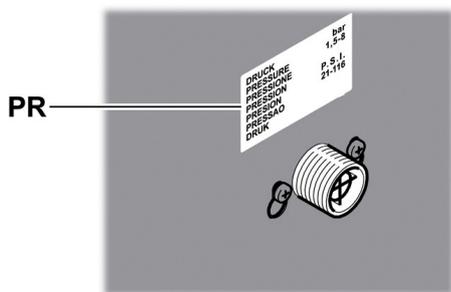


3.4.2 Cristallo 600 EVO

Dimensioni (l x h x p)	580 x 1830 x 670 mm
Peso	125 kg



Potenza Assorbita	vedere targhetta dati
Tensione di alimentazione	vedere targhetta dati
Frequenza tensione elettrica	vedere targhetta dati
Lunghezza cavo di alimentazione	1600 mm
Collegamento rete idrica	3/4" gas
Pressione della rete idrica	vedere targhetta dati
Livello di pressione sonora ponderata A	inferiore a 70 dB

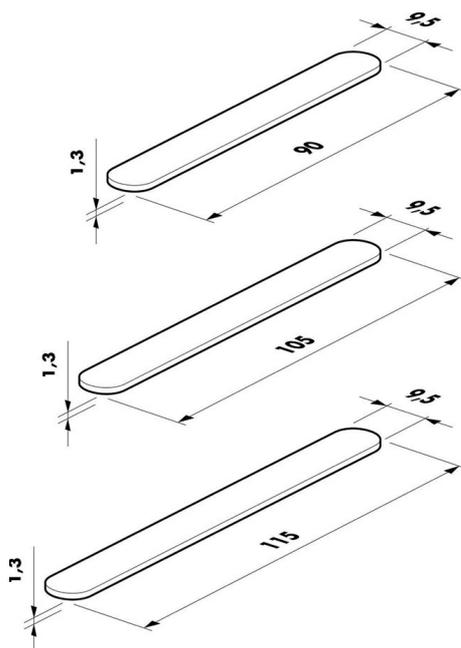


PR Targhetta dati pressione minima e massima di alimentazione acqua

Capacità contenitori

Caffè in grani	4,2 kg
Caffè decaffeinato	1 kg
Caffè macinato	1,6 kg
Cioccolato	3 kg
Latte	2,5 kg
Tè al limone	3 kg
Orzo	1 kg
Zucchero	4,5 kg
Bicchieri	N° 550
Palette	N° 550
Capsule caffè	N° 420

Dimensioni palette



4 SICUREZZA

4.1 Premessa

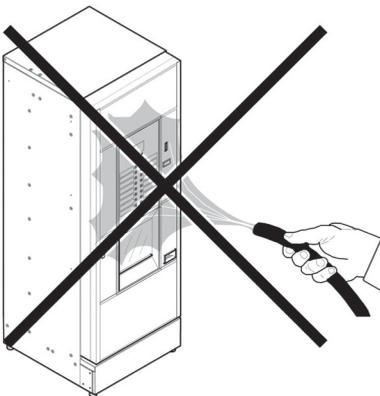
In ottemperanza alle norme e direttive vigenti, la SAECO VENDING ha costituito presso i propri stabilimenti un fascicolo tecnico relativo al distributore CRISTALLO 400 e CRISTALLO 600, recependo in fase di progetto, le normative indicate di seguito:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

4.2 Norme generali di sicurezza

È vietato:

- manomettere o disattivare i sistemi di sicurezza installati sul distributore;
- intervenire sul distributore per operazioni di manutenzione, senza prima aver staccato il cavo di alimentazione elettrica;
- installare il distributore all'esterno. È opportuno situarlo in locali asciutti dove la temperatura non possa scendere mai sotto ad 2°C al fine di prevenire il congelamento;
- usare il distributore per scopi diversi da quelli indicati nel contratto di vendita e nella suddetta pubblicazione;
- utilizzare getti d'acqua per la pulizia.
- collegare elettricamente l'apparecchio facendo uso di prese multiple o adattatori;



È obbligatorio:

- verificare la conformità della linea elettrica di alimentazione;
- utilizzare parti di ricambio originali;
- leggere attentamente le istruzioni riportate nella seguente pubblicazione e nelle documentazioni allegate;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale durante le operazioni di installazione, collaudo e manutenzione;
- Utilizzare un set nuovo di guarnizioni ogni qualvolta la macchina viene scollegata e ricollegata all'impianto idrico.

Precauzioni atte a prevenire errori umani:

- sensibilizzare gli operatori alle problematiche della sicurezza;
- manipolare il distributore, imballato e disimballato, in condizioni di sicurezza;
- conoscere in modo approfondito le procedure di installazione, il suo funzionamento e dei suoi limiti;
- smantellare il distributore in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente.

 Per evitare che residui di lavorazioni meccaniche possano venire a contatto con le bevande, erogare prima della messa in funzione definitiva del distributore circa 0.5l di acqua per ogni percorso erogazione. Solo dopo questa operazione potranno essere consumate le bevande erogate.

 In caso di guasto o cattivo funzionamento, rivolgersi esclusivamente al personale qualificato del servizio tecnico.

 Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati a persone o cose conseguenti l'inosservanza delle norme di sicurezza descritte in questo punto.

4.3 Requisiti degli operatori

Ai fini della sicurezza sono distinti tre addetti con diversi requisiti:

 Utilizzatore

All'utilizzatore non è concesso in alcun modo l'accesso all'interno del distributore.

 Addetto al rifornimento

Viene affidata dal Manutentore Tecnico, la custodia della chiave di accesso all'interno del distributore, con il compito di provvedere al rifornimento di prodotti, alla pulizia esterna, alla messa in funzione ed all'arresto del distributore.

 È vietato all'Addetto al rifornimento eseguire operazioni che nella presente pubblicazione vengono indicate di competenza del Manutentore Tecnico.

 Manutentore Tecnico

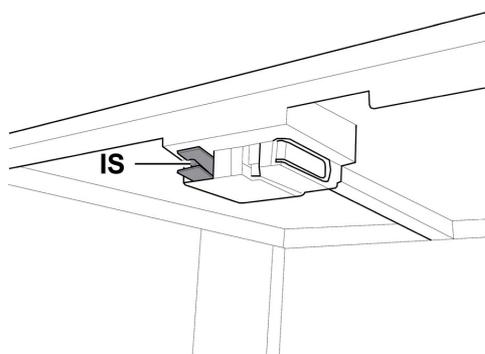
Rappresenta l'unica persona autorizzata ad intervenire e ad attivare le procedure di programmazione, a svolgere operazioni di regolazione, messa a punto e manutenzione.

 L'accesso alle parti interne è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza del distributore, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

4.4 Dispositivi di sicurezza

Il distributore è dotato di:

- un interruttore di sicurezza che toglie tensione a tutti i componenti presenti all'interno, ogni qualvolta venga aperta la porta anteriore o porta superiore (CRISTALLO 400);
- un interruttore di sicurezza sullo sportello del vano di erogazione, che blocca il ciclo del braccio ugelli ogni qualvolta venga aperto lo sportello stesso.



IS Interruttore di sicurezza

 Manutentore Tecnico

Solo il Manutentore Tecnico, in caso di interventi di programmazione o di messa a punto, può intervenire inserendo un'apposita chiave nell'interruttore di sicurezza e ripristinando la tensione anche con la porta aperta.

 Questa operazione, necessaria per la messa in funzione dell'apparecchio, esclude il sistema di sicurezza previsto.

 Tale operazione deve pertanto essere eseguita da personale specializzato (Manutentore Tecnico), consapevole dei rischi derivanti dalla presenza di organi sotto tensione o in movimento.

4.5 Rischi residui

Il vano di erogazione è protetto dallo sportello interbloccato dall'interruttore di sicurezza. Se lo si apre durante il ciclo di erogazione, il movimento meccanico viene bloccato, ma se l'erogazione della bevanda è già iniziata, continua fino al completamento del ciclo.

 **Rischio di ustione alle mani** se inserite all'interno del vano durante l'erogazione della bevanda.

 È vietato aprire lo sportello e prelevare il bicchiere, o mettere la mano all'interno del vano, durante l'erogazione della bevanda prima che il ciclo di erogazione sia terminato.

 Prima di prelevare il bicchiere dal vano, attendere il messaggio sul display "TOGLIERE BICCHIERE".



 Se si apre lo sportello del vano durante il ciclo di erogazione della bevanda, sul display appare il messaggio "CHIUDERE SPORTELLLO", il braccio ugelli, si arresta e non parte fino a quando lo sportello non viene richiuso.

 Se ad erogazione terminata il bicchiere non viene prelevato (aprendo lo sportello del vano erogazione) non è possibile erogare altre bevande (vedere nel menu la voce "Micro vano erogazione").

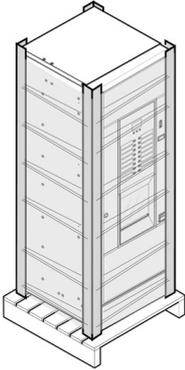
 Prima di erogare una bevanda verificare che la precedente sia stata prelevata e che quindi il supporto bicchiere sia libero.

5 MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO

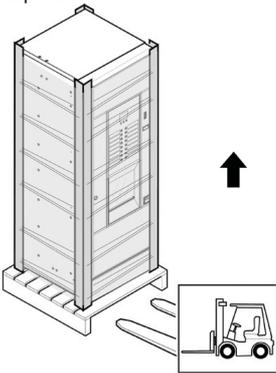
5.1 Scarico e movimentazione

Lo scarico dal mezzo di trasporto e la movimentazione del distributore devono essere effettuati solo da personale competente e con l'utilizzo di mezzi idonei al carico da movimentare.

Il distributore è posizionato sopra ad un pallet, protetto da un sacco, da un film retraibile e da quattro angolari.



Utilizzare un carrello elevatore per scaricare il distributore dal mezzo di trasporto.



 Il distributore deve rimanere sempre in posizione verticale.

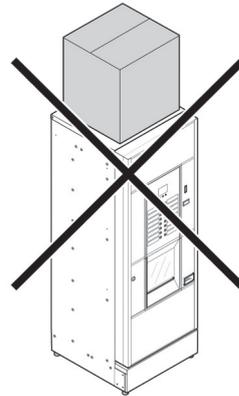
 Evitare di:

- trascinare il distributore;
- rovesciare o coricare il distributore durante il trasporto e la movimentazione;
- dare scossoni al distributore;
- sollevare il distributore con funi o gru;
- lasciare il distributore esposto alle intemperie o giacente in luoghi umidi o vicino a fonti di calore.

5.2 Stoccaggio

Nel caso in cui il distributore non venga installato subito, dovrà essere immagazzinato in un ambiente riparato, consono alle seguenti disposizioni:

- il distributore imballato deve essere immagazzinato in un ambiente chiuso, asciutto ad una temperatura compresa tra 1°C e 40°C;
- non sovrapporre apparecchiature o scatole sul distributore;
- in ogni caso è buona norma proteggere il distributore da eventuali depositi di polvere o altro.



6 INSTALLAZIONE

6.1 Avvertenze

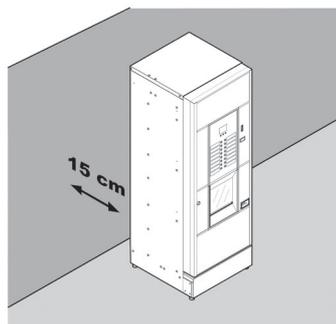
 Il distributore non può essere installato in ambienti esterni, evitare di ubicarlo in locali dove la temperatura sia inferiore a 2°C o superiore a 32°C e in luoghi particolarmente umidi o polverosi. Inoltre non può essere installato in locali dove siano utilizzati getti di acqua per la pulizia e in luoghi con pericoli di esplosione o di incendi.

Prima di procedere al disimballaggio, occorre verificare che il luogo di installazione sia conforme alle seguenti specifiche:

- il punto di collegamento dell'energia elettrica (presa di corrente) deve essere situato in una zona di facile accesso e ad una distanza non superiore a 1,5 metri;
- la tensione della presa di corrente deve corrispondere a quella indicata nella targhetta d'identificazione;
- il piano di appoggio o il pavimento NON devono avere una pendenza superiore a 2°.

 Il distributore deve essere installato su una superficie orizzontale.

Qualora il distributore debba essere posizionato in prossimità di una parete, è necessario lasciare uno spazio di almeno 15 cm tra lo schienale ed il muro per lasciare libera la griglia di espulsione dell'aria.



6.2 Disimballo e posizionamento

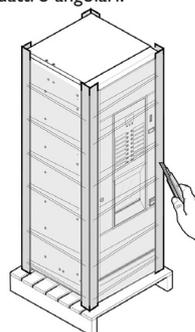
Al ricevimento del distributore automatico accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto o che l'imballaggio non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti all'interno.

In dotazione al distributore viene fornita una busta, denominata "CUSTOMER KIT", che contiene i seguenti oggetti:

- Libretto di istruzioni.
- Cavo di alimentazione.
- Chiavette di esclusione microinteruttori di sicurezza portelli (Manutentore Tecnico).
- Targhette prodotti e prezzi.
- Targhetta istruzioni per l'uso.

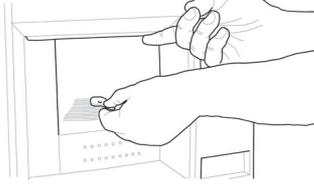


Rimuovere dal distributore la pellicola trasparente di protezione ed i quattro angolari.

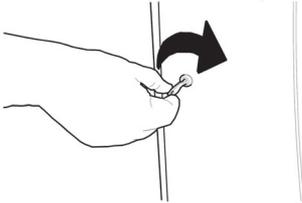


Qualora si dovesse constatare la presenza di danni di qualsiasi natura è necessario contestarli al trasportatore ed avvertire immediatamente o l'importatore o il rivenditore. Nel caso questi non siano presenti nella propria nazione, contattare direttamente la ditta costruttrice.

Prendere la chiave dal vano erogazione.



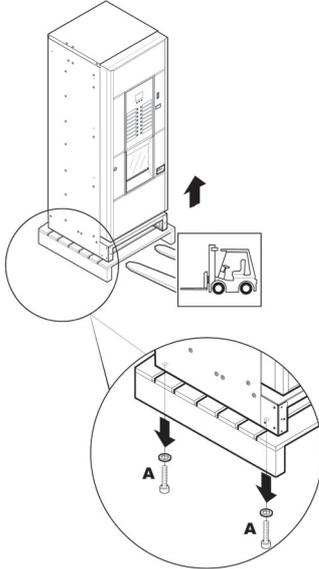
Infilare la chiave nella serratura, girare in senso orario ed aprire lo sportello.



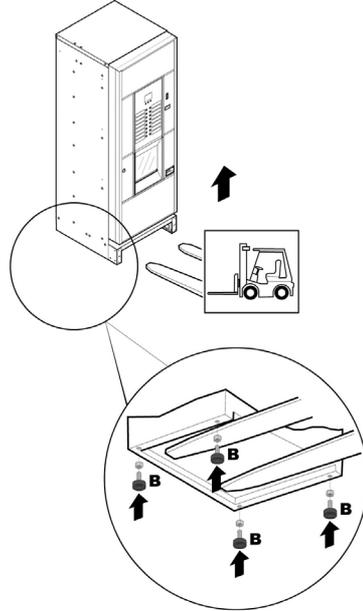
Prelevare dal secchio per scarichi la busta degli accessori contenente:

- N° 4 piedi;
- N° 1 chiave per il gruppo caffè.
- N° 2 viti;

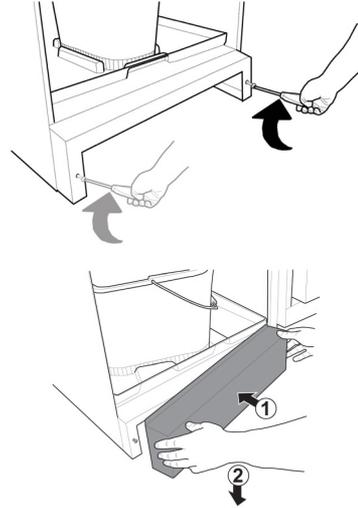
Sollevare il bancale in modo tale da poter togliere le quattro viti A di fissaggio.



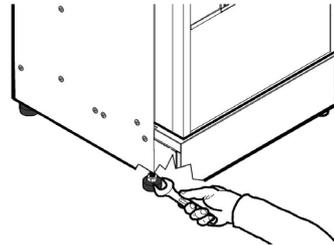
Avvitare i quattro piedini di sostegno B.



Montare lo zoccolo avvitando le due viti come in figura.



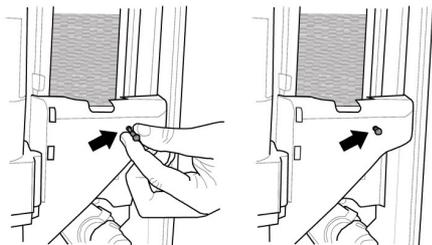
Agire sui piedi di sostegno per regolarne il livellamento.



6.3 Utilizzo di palette di diverse dimensioni

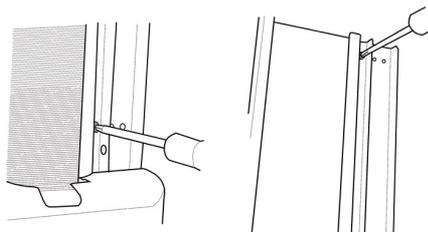
Il distributore viene consegnato con la palettiera predisposta per l'utilizzo delle palette di 90 mm.

 Utilizzando le palette di 90 mm assicurarsi che il perno in gomma sia inserito nel foro.

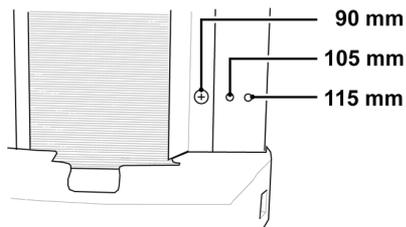


Per sostituire le palette di 90 mm con quelle di 105 mm o 115 mm procedere nel seguente modo:

- Svitare le due viti che fissano la guida palette;



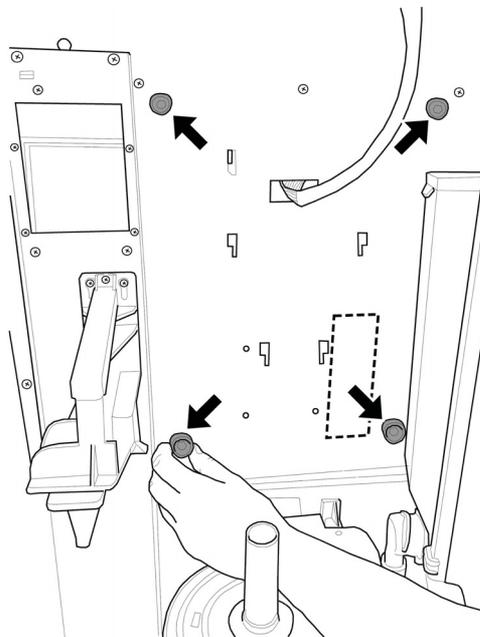
- Spostare la guida palette nel foro corrispondente alla dimensione voluta ed riavvitare le due viti.



6.4 Inserimento targhette

6.4.1 Targhette prodotti

Togliere il distributore bicchieri e svitare i 4 pomelli di bloccaggio pannello tastiera.



Estrarre il pannello tastiera.



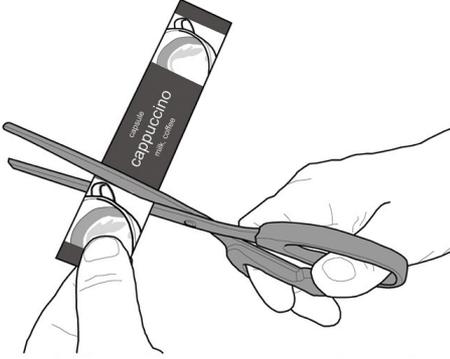
Prendere il foglio targhette prodotti contenuto all'interno del customer kit.

Staccare le targhette dal foglio targhette prodotti seguendo la pretranciatura.

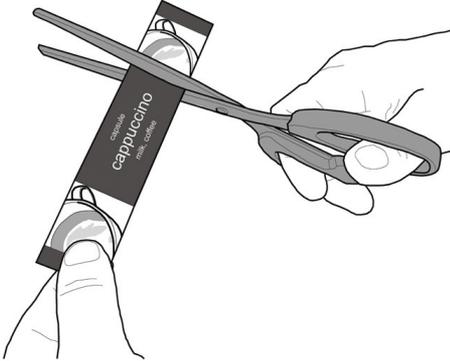
Ritagliare le targhette come indicato in figura per creare quelle sinistre o quelle destre.

Per creare etichette diverse da quelle fornite è stato creato il modulo "Etichette" sul nostro portale web "Saeco Vending Online" all'indirizzo www.saecovending-online.com. Per la stampa è consigliato l'utilizzo di una carta con le seguenti caratteristiche: 170 gr. patinata opaca.

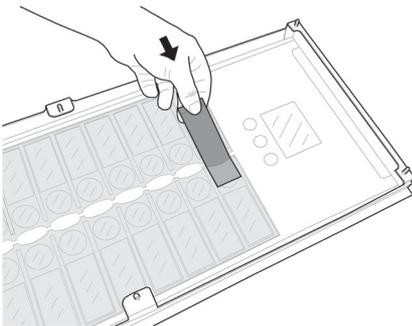
Targhette sinistre



Targhette destre



Inserire le targhette prodotti nel pannello tastiera.

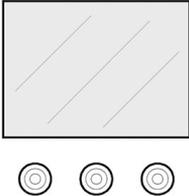


Verificare l'esatta posizione delle targhette rispetto al tasto di selezione.

Configurazione prodotti standard

Cristallo 400 EVO Versione Espresso - 4 solubili

Cristallo 600 EVO Versione Espresso - 4 solubili

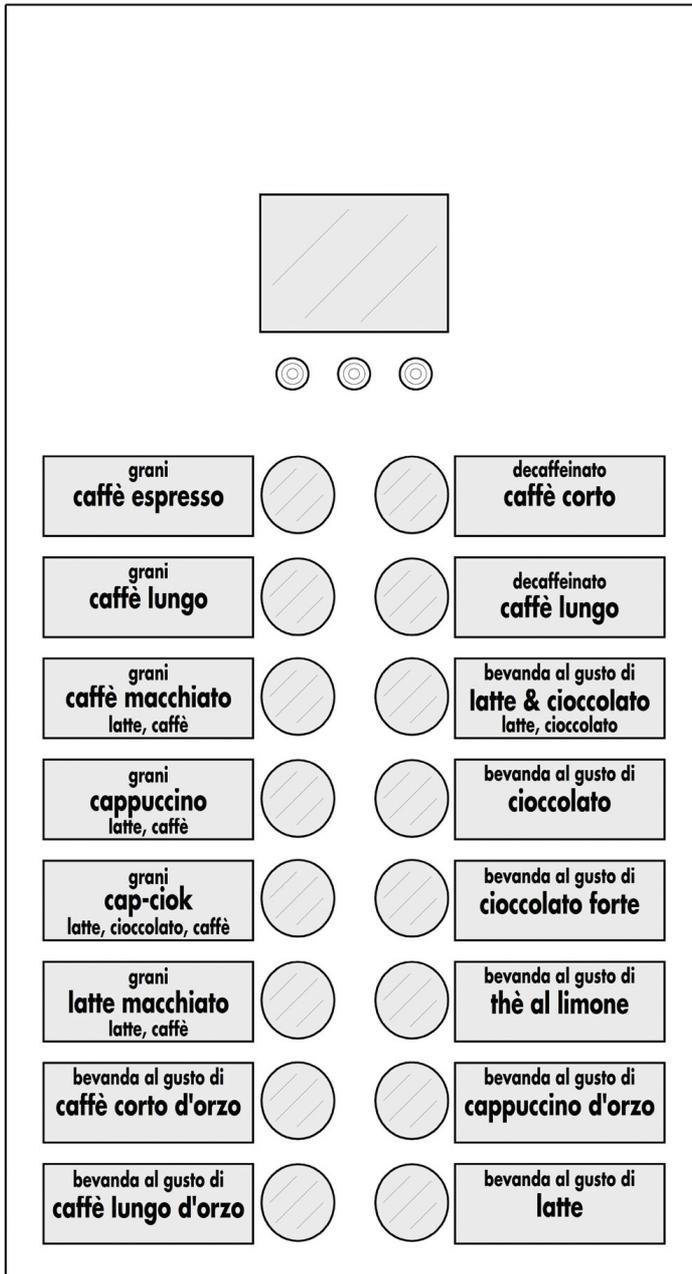


grani caffè espresso			grani mokka-ciok caffè, latte, cioccolato
grani caffè lungo			bevanda al gusto di latte
grani caffè macchiato latte, caffè			bevanda al gusto di latte & cioccolato latte, cioccolato
grani cappuccino latte, caffè			bevanda al gusto di cioccolato
grani cap-ciok latte, cioccolato, caffè			bevanda al gusto di cioccolato forte
grani latte macchiato latte, caffè			bevanda al gusto di thè al limone
bevanda al gusto di caffè corto d'orzo			bevanda al gusto di cappuccino d'orzo
bevanda al gusto di caffè lungo d'orzo			bevanda al gusto di mocca-ciok d'orzo

Configurazione prodotti standard

Cristallo 400 EVO Versione Espresso - 5 solubili

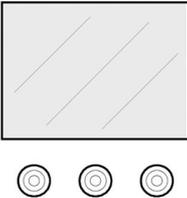
Cristallo 600 EVO Versione Espresso - 5 solubili



Configurazione prodotti standard

Cristallo 400 EVO Versione Capsule - 4 solubili

Cristallo 600 EVO Versione Capsule - 4 solubili



capsula caffè espresso			capsula mokka-ciok caffè, latte, cioccolato
capsula caffè lungo			bevanda al gusto di latte
capsula caffè macchiato latte, caffè			bevanda al gusto di latte & cioccolato latte, cioccolato
capsula cappuccino latte, caffè			bevanda al gusto di cioccolato
capsula cap-ciok latte, cioccolato, caffè			bevanda al gusto di cioccolato forte
capsula latte macchiato latte, caffè			bevanda al gusto di thè al limone
decaffeinato caffè corto			decaffeinato cappuccino latte, caffè
decaffeinato caffè lungo			decaffeinato mocca-ciok caffè, latte, cioccolato

Configurazione prodotti standard

Cristallo 600 EVO Versione T.T.T. - 5 solubili





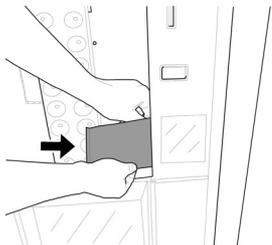
grani caffè espresso			grani mokka-ciok <small>caffè, latte, cioccolato</small>
premacinato espresso			bevanda al gusto di latte
premacinato fresh brew lungo			bevanda al gusto di latte & cioccolato <small>latte, cioccolato</small>
premacinato fresh brew strong			bevanda al gusto di cioccolato
grani fresh brew			bevanda al gusto di cioccolato forte
grani latte macchiato <small>latte, caffè</small>			bevanda al gusto di thè al limone
decaffeinato caffè corto			decaffeinato cappuccino
decaffeinato caffè lungo			decaffeinato mocca-ciok

6.4.2 Targhetta istruzioni

Inserire la targhetta istruzioni nella fessura, spotando verso l'interno la linguetta.

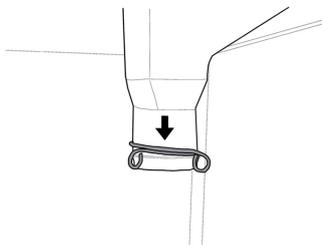
Per effettuare questa operazione il pannello tastiera deve essere rimosso.

Nel caso contrario vedere le istruzioni riportate in "Targhette prodotti".

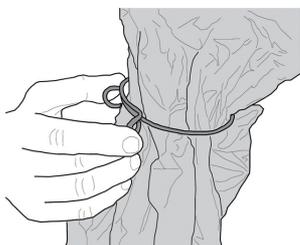


6.5 Montaggio sacchetto raccogli fondi

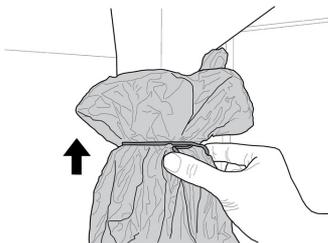
Togliere la molletta dal condotto di scarico fondi.



Infilare la molletta nel sacchetto (capacità 50 litri) di raccolta fondi.



Predisporre il sacchetto sul condotto.



6.6 Montaggio sacchetto raccogli capsule utilizzate

(Solo per versione a Capsule)

Eseguire le operazioni descritte nel paragrafo "Montaggio sacchetto raccogli fondi" anche per il condotto scarico capsule utilizzate.

6.7 Collegamento alla porta seriale

Tramite il connettore sulla scheda CPU ed un kit di interfaccia è possibile collegare il distributore ad un Personal Computer o alle apparecchiature fornite dal servizio tecnico per rilevare i dati.

6.8 Montaggio dei sistemi di pagamento

Il distributore è predisposto per l'installazione di diversi sistemi di pagamento, quali:

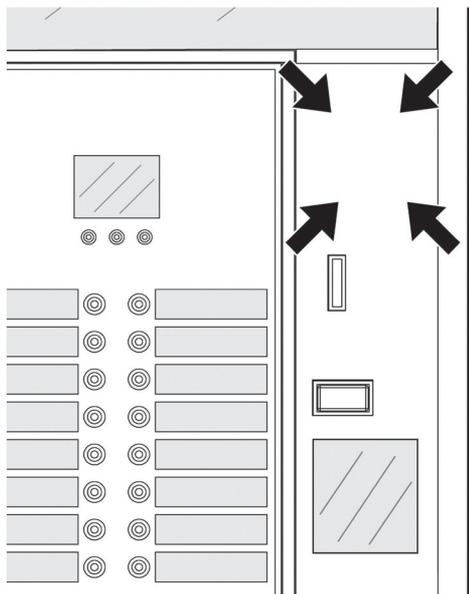
- lettore banconote parallelo 24V DC;
- validatore parallelo 24V DC;
- sistemi executive (anche PRICE HOLDING);
- sistemi MDB;
- sistemi BDV;
- obliteratrice 24V DC;
- validatore parallelo 12V DC (*);
- lettore cashless;

(*): richiesto kit opzionale.

 Il distributore è fornito senza la dotazione di alcun sistema di pagamento, sarà competenza dell'installatore prevederne il montaggio.

 Dopo l'installazione del sistema di pagamento prescelto, è necessario intervenire nel menu di programmazione per impostare i parametri corrispondenti al sistema utilizzato (vedi punto "MENU DI PROGRAMMAZIONE").

 Per il montaggio dell'antenna esterna dei sistemi di pagamento Contactless, si consiglia di effettuare i fori nella zona indicata in figura.



 La ditta costruttrice non si assume alcuna responsabilità per danni al distributore, a cose e/o persone causati dall'installazione del sistema di pagamento. La responsabilità ricade su chi ha eseguito l'installazione.

6.9 Collegamento alla rete idrica

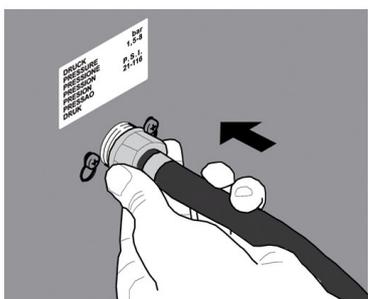
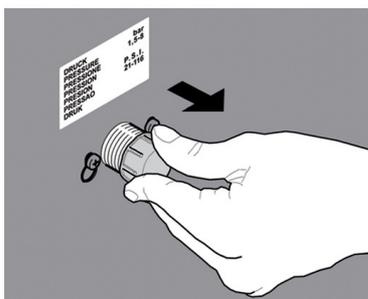
 Si consiglia di utilizzare un dispositivo di decalcificazione nella rete di distribuzione dell'acqua che alimenta il distributore, soprattutto in caso di acqua ad alto contenuto di sali di calcio e di magnesio (acqua dura).

 Collegare il distributore ad una condotta di distribuzione d'acqua potabile avente una pressione compresa tra 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar) vedere dati nella targhetta.

 Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete idrica consultare e rispettare tutte le normative nazionali applicabili.

Rimuovere il tappo dal manicotto presente sul pannello posteriore del distributore. Collegare il tubo della rete idrica al manicotto da 3/4" Gas del distributore.

 Il tubo della rete idrica deve essere certificato secondo lo standard IEC 61770.



 Se il distributore è fornito di tubo di alimentazione alla rete idrica usare solo quello in dotazione, e non riutilizzare vecchi tubi.

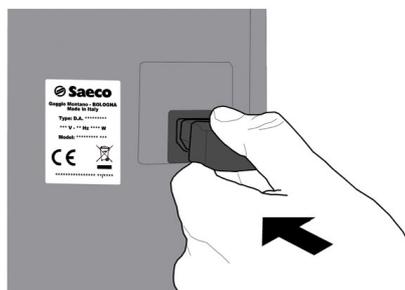
6.10 Collegamento alla rete elettrica

 È cura del Manutentore Tecnico, responsabile dell'installazione del distributore, accertarsi che:

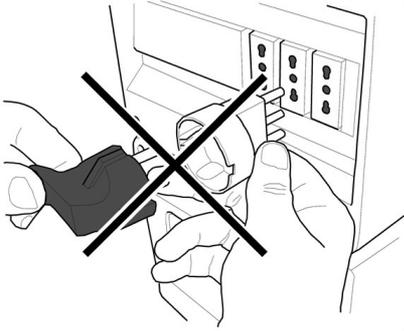
- l'impianto di alimentazione elettrica sia rispondente alle norme vigenti di sicurezza;
- la tensione di alimentazione sia corrispondente a quella indicata nella targhetta dati.

 In caso di dubbi, non procedere all'installazione e richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato ed abilitato a svolgere queste mansioni.

Il distributore è dotato di un cavo di alimentazione che deve essere inserito nella presa predisposta sullo schienale posteriore.



Non utilizzare adattatori o prese multiple.



-  Verificare che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile anche dopo l'installazione.

7 DESCRIZIONE COMANDI CRISTALLO 400-600 EVO

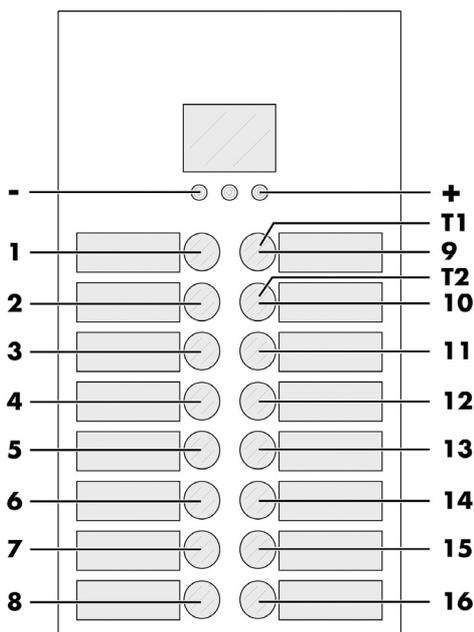
7.1 Display

Il display visualizza i messaggi durante la fase di normale funzionamento, durante la fase di programmazione e di manutenzione.

7.2 Tastiera

 La funzione di ogni tasto cambia al variare della fase (ordinaria di erogazione o di programmazione) in cui si trova il distributore.

Tutti i tasti hanno una doppia funzione a seconda dello stato del distributore (normale funzionamento o programmazione).



T1 Preselezione banco 1

T2 Preselezione banco 2

7.3 Descrizione tasti in fase di normale funzionamento

7.3.1 Tasto "+" Quantità Zucchero

Aumenta la quantità di zucchero nella bevanda selezionata. Premere il tasto prima di selezionare la bevanda. La preselezione resta attiva per 8 secondi.

7.3.2 Tasto "-" Quantità Zucchero

Diminuisce la quantità di zucchero nella bevanda selezionata.

Premere il tasto prima di selezionare la bevanda. La preselezione resta attiva per 8 secondi.

7.3.3 Tasto Preselezione banco 1

La funzionalità associata al tasto può essere scelta tra le seguenti possibilità:

- A. Bevanda 9
- B. Preselezione bevande 17-32
- C. Disabilitato

7.3.4 Tasto Preselezione banco 2

La funzionalità associata al tasto può essere scelta tra le seguenti possibilità:

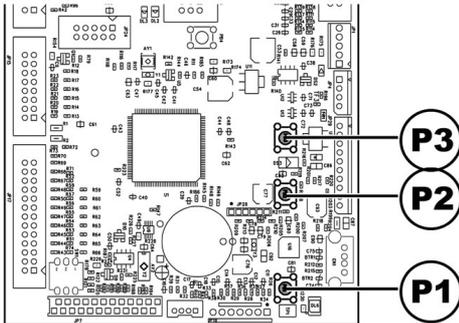
- A. Bevanda 10
- B. Preselezione bevande 33-48
- C. Disabilitato

7.3.5 Tasti (da 1 a 16)

Premendo questi tasti vengono erogate le bevande programmate.

7.4 Tasti scheda CPU

La scheda elettronica CPU dispone di 4 tasti che consentono al Manutentore Tecnico di eseguire le operazioni di programmazione e di manutenzione.



- P1 Tasto menù programmazione
- P2 Tasto menù manutenzione
- P3 Pronto macchina / Tasto gratis

Ripristino autonomie. Nel caso in cui sia abilitata la gestione autonomie la pressione del tasto riporta al valore massimo le quantità abilitate per ciascuna spirale.

In pratica l'addetto al rifornimento del distributore snack deve premere questo tasto per segnalare il completo rifornimento e controllo dei prodotti.

In alternativa selezionare il prodotto 997 durante i primi 20 secondi seguenti una chiusura della porta o l'accensione del distributore.

7.5 Tastierino 5 funzioni

Il tastierino 5 funzioni permette l'utilizzo di 5 comandi rapidi senza entrare nel menu di programmazione o di manutenzione.



Tasto 1 : Gratis

Permette di ottenere una selezione gratuita.

Tasto 2 : Lavaggio

Esegue un ciclo di lavaggio delle coppette di miscelazione.

Tasto 3 : Contat. totale

Visualizza i contatori totali e parziali dei prodotti per 5 secondi.

Tasto 4 : Reset

Reset errori macchina, in caso di presenza di slave snack attiva la procedura di reset per errori selezioni.

Tasto 5 : BICCHIERE / FOOD CHECK e RIFORNIMENTO SNACK

- Macchina senza slave snack

Consente l'erogazione di un bicchiere.

- Macchina con slave snack collegati

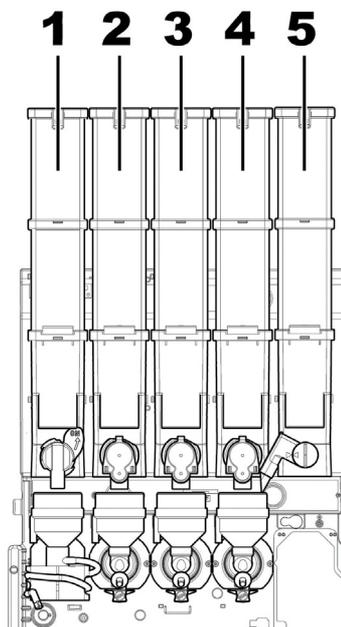
Reset per errore food. Ripristina il funzionamento delle selezioni bloccate in sequito ad errore 75.

8 RIFORNIMENTI E MESSA IN SERVIZIO

8.1 Configurazione contenitori

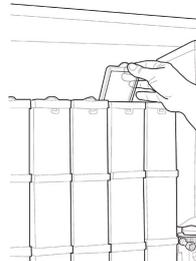
 Alla consegna i contenitori sono programmati per erogare i seguenti prodotti:

	Cristallo 400 EVO Cristallo 600 EVO - 4 solubili	Cristallo 400 EVO Cristallo 600 EVO - 5 solubili	Cristallo 400 EVO capsule Cristallo 600 EVO capsule	Cristallo 600 EVO T.T.T.
Contenitore 1	The	The	The	The
Contenitore 2	Latte	Latte	Latte	Latte
Contenitore 3	Cioccolato	Cioccolato	Cioccolato	Cioccolato
Contenitore 4	Orzo	Decaffeinato	Decaffeinato	Decaffeinato
Contenitore 5	non presente	Orzo	non presente	Caffè Premacinato

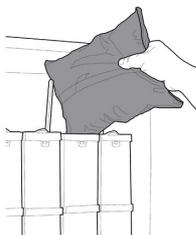


8.2 Rifornamento prodotti solubili

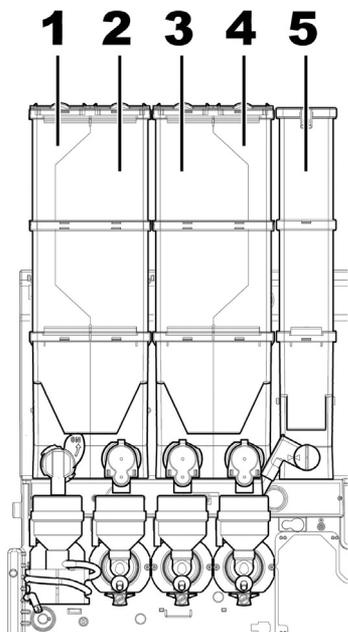
Aprire il coperchio del contenitore che si vuole rifornire.



Versare il prodotto solubile all'interno del contenitore.

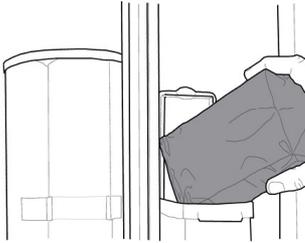
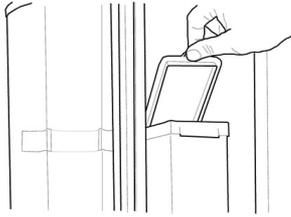


Chiudere il coperchio del contenitore.



8.3 Rifornimento zucchero

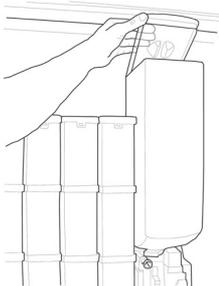
Aprire il coperchio del contenitore zucchero e versare lo zucchero all'interno del contenitore.



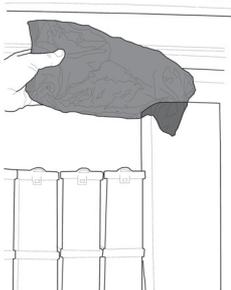
Chiudere il coperchio del contenitore.

8.4 Rifornimento caffè in grani

Togliere il coperchio del contenitore.



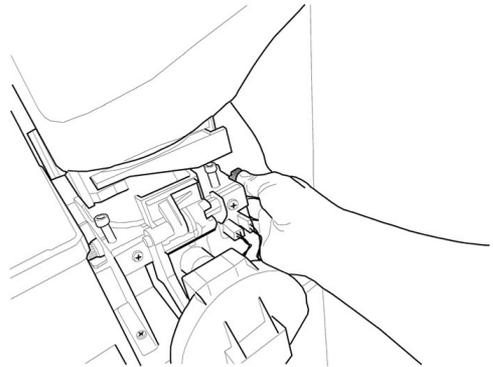
Versare il caffè in grani all'interno del contenitore.



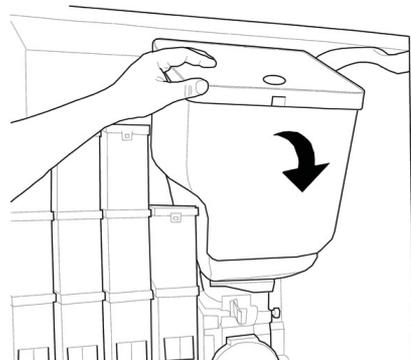
Rimettere il coperchio sul contenitore.

8.5 Rifornimento capsule

Allentare il pomello a destra del contenitore.



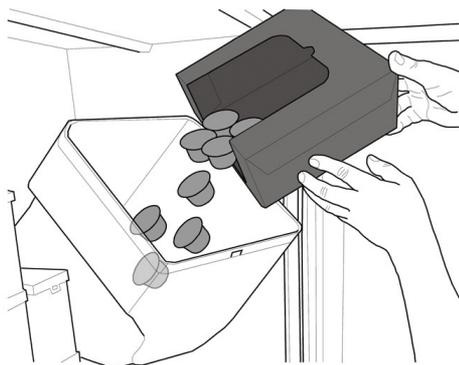
Ruotare il contenitore.



Togliere il coperchio del contenitore.



Versare le capsule all'interno del contenitore.



Rimettere il coperchio sul contenitore.
Riposizionare il contenitore nella posizione verticale.
Stringere il pomello precedentemente allentato.

 Per ottenere un riempimento ottimale si consiglia di agitare il contenitore durante l'operazione di rifornimento, e in seguito muovere le capsule con una mano.

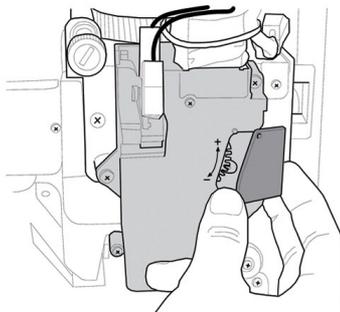
8.6 Regolazione della dose

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard di fabbrica.

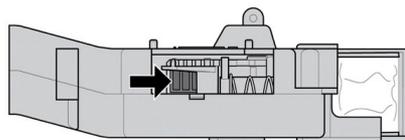
La grammatura polvere di caffè è impostata circa sui 7,0 grammi.

Per regolare la dose si deve agire su due livelli di regolazione:

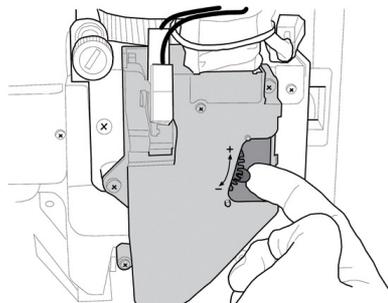
- togliere il coperchio;



- liberare la leva di regolazione dalla cremagliera e posizionare il dente di trascinamento della paratia interna in una delle 4 posizioni possibili che individuano l'area di grammatura di base (7 gr - 8 gr - 9 gr - 10gr);



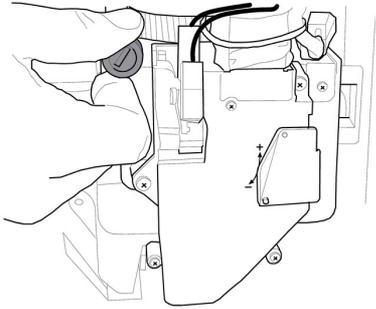
- impegnare la leva di regolazione nella cremagliera selezionando la tacca che consente la dose desiderata.



8.7 Regolazione del grado di macinatura

Ruotare la ghiera fino ad ottenere i risultati voluti.

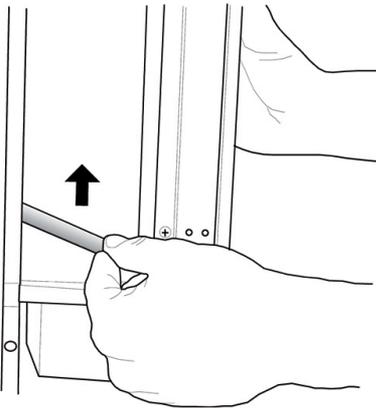
Dopo ogni regolazione sono necessarie tre selezioni prima di ottenere la nuova granulometria.



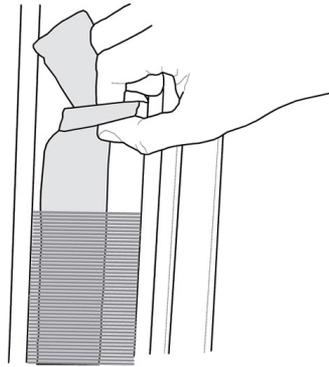
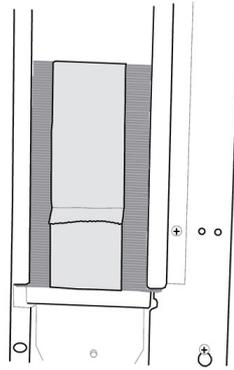
8.8 Rifornimento palette

Utilizzare palette idonee alla distribuzione automatica, senza imperfezioni e conformi alle dimensioni riportate al punto "Dati Tecnici".

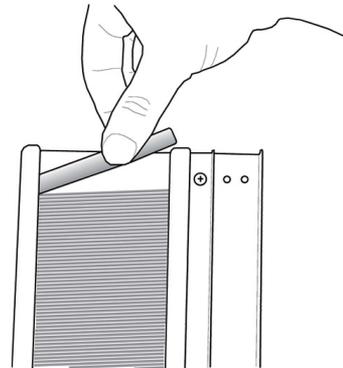
Togliere il contrappeso in metallo dalle guide delle palette.



Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e, una volta posizionate sul fondo, tagliare e sfilare la fascetta.



Completato il caricamento reinserire il contrappeso in metallo.



Fare attenzione che le palette siano esenti da bave, non siano incurvate e che siano disposte tutte orizzontalmente.

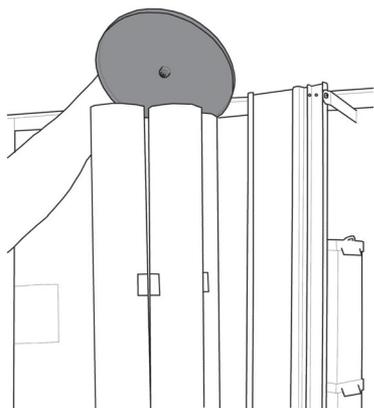
8.9 Rifornimento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri realizzati per la distribuzione automatica evitando di comprimerli tra loro durante il caricamento.

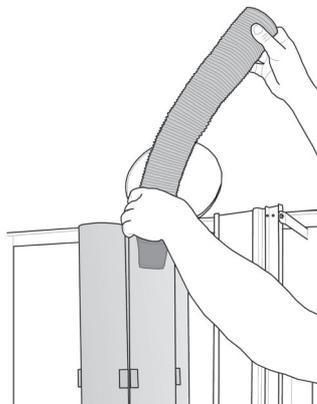
 **Non cercare di ruotare manualmente la colonna**

In fase di installazione con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:

- togliere il coperchio dei tubi bicchieri.



- caricare i due tubi più accessibili.



- rimettere il coperchio alle colonne bicchieri.

8.10 Prima accensione del distributore

Eseguire i rifornimenti (come da istruzioni riportate nei punti precedenti) e collegare la spina del distributore alla rete elettrica (vedi punto "Collegamento alla rete elettrica").

A questo punto sul display viene visualizzato il messaggio "Cristallo 400 / Cristallo 600" e si attiva la fase di autodiagnosi che controlla il corretto posizionamento dei dispositivi della macchina.

Durante la fase di autodiagnosi, vengono azionati:

il gruppo caffè ed il braccetto ugelli per eseguire un corretto posizionamento di partenza;

se necessario verranno azionati anche il motore di sgancibicchieri, il cestello bicchieri ed il motore zucchero paletta.

Sempre durante la fase di inizializzazione sono verificati i riempimenti delle caldaie solubili e caffè (*).

Al termine della inizializzazione si attiva la fase di riscaldamento che accende automaticamente le resistenze riscaldanti delle caldaie.

(*) Durante il primo avvio della macchina è obbligatorio accertarsi che le caldaie siano effettivamente riempite entrando in Manutenzione ed effettuando un ciclo di riempimento caldaia caffè ed un ciclo di lavaggio.

Eseguire la regolazione della macinatura come da istruzioni riportate al punto "Regolazione del grado di macinatura" dopo avere provveduto al riempimento del circuito idraulico.

8.11 Riempimento circuito idraulico

Alla prima accensione del DA la caldaia viene riempita automaticamente.

8.11.1 Riempimento manuale caldaia

Dopo aver acceso il distributore è possibile effettuare il riempimento della caldaia attivando una delle seguenti procedure:

Procedura A

- premere il tasto P2 per entrare nel menu di manutenzione;
- accedere al menu di manutenzione/lavaggi ed azionare il ciclo automatico di lavaggio;

Procedura B

- premere il tasto P2 per entrare nel menu di manutenzione;

- accedere al menu di manutenzione/riempimento caldaia ed azionare il ciclo automatico di riempimento;



L'operazione di lavaggio deve essere ripetuta fino a quando non esce regolarmente acqua dagli ugelli di erogazione.

8.12 Lavaggio parti a contatto con alimenti

Effettuare il lavaggio di tutte quelle parti nel D.A. che sono a contatto con alimenti.

- lavarsi accuratamente le mani.
- preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo le concentrazioni riportate sul prodotto stesso.
- rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore.
- rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti. Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.

8.13 Uso del distributore



Le istruzioni per l'uso sono riportate nella targhetta posta sulla parte anteriore del distributore.

Le procedure di selezione delle bevande sono riportate nel capitolo "Funzionamento ed uso".

9 MENU DI PROGRAMMAZIONE E DI MANUTENZIONE

 Questo capitolo descrive come impostare o modificare i parametri di programmazione e manutenzione del distributore.

 È quindi opportuno leggerlo con attenzione, intervenendo solamente dopo aver compreso l'esatta sequenza delle operazioni da compiere.

9.1 Descrizione tasti fasi di programmazione e di manutenzione

Per navigare all'interno dei menu del distributore si utilizzano i tasti descritti in seguito.

Tasto "e": ENTER

Premendo questo tasto è possibile accedere al livello successivo di programmazione o di manutenzione. Inoltre è possibile modificare o confermare i valori impostabili nelle voci dei menu di programmazione o di manutenzione.

Tasto "c": CANCEL

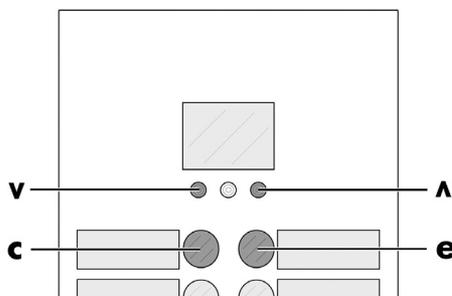
Premendo questo tasto è possibile risalire al livello precedente del menu di programmazione o di manutenzione. Inoltre è possibile evitare la memorizzazione dei valori dei quali si era richiesta la modifica.

Tasto "v": DOWN

Premendo questo tasto è possibile accedere alla voce precedente all'interno dello stesso livello. Se utilizzato dopo aver richiesto la modifica di un dato, decrementa il valore del dato stesso.

Tasto "Λ": UP

Premendo questo tasto è possibile accedere alla voce successiva all'interno dello stesso livello. Se utilizzato dopo aver richiesto la modifica di un dato, incrementa il valore del dato stesso.



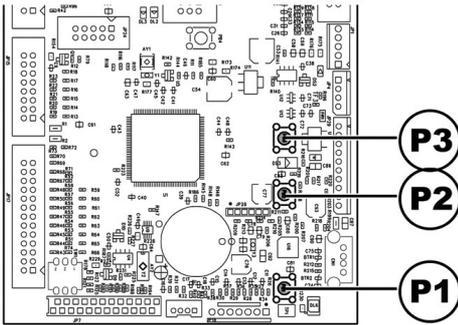
9.2 Menu di programmazione

La struttura del menu di programmazione è riportata nel punto "Struttura del menu di programmazione".

Nel punto "Descrizione messaggi del menu di programmazione" si descrivono tutte le voci presenti nel menu di programmazione.

9.2.1 Accesso al menu di programmazione

Aprire lo sportello, eludere il dispositivo di sicurezza (vedi punto "Dispositivi di sicurezza") e premere il tasto P1 per accedere al menu di programmazione.



Se non è stata assegnata nessuna password, si entra direttamente nel menu di programmazione.

Se al distributore è stata assegnata una password di abilitazione al menu di programmazione, sul display appare "PASSWORD 000000" con il cursore lampeggiante sulla prima cifra.

A questo punto occorre introdurre la password di accesso usando i tasti UP e DOWN. La cifra inserita si conferma con il tasto ENTER.

Per uscire dal menu di programmazione e tornare al normale funzionamento del distributore occorre:

- premere ripetutamente il tasto CANCEL sino a che non compare la voce "USCIRE ?". Selezionare SI e premere ENTER;
- togliere la chiave dall'interruttore di sicurezza, in modo tale da spegnere il distributore;
- chiudere lo sportello ed attendere la fine del processo di autoconfigurazione.

9.2.2 Struttura del menu di programmazione

N° VOCE	VOCE MENU	
1.	GESTIONE SISTEMA	
I.1.	Codice Distrib.	
I.2.	Blocchi	*
I.2.1.	Blocco caffè C	
I.2.2.	Blocco bevande	
I.2.3.	Reset	
I.3.	Depuratore	*
I.3.1.	Ultima sostituzione	
I.3.2.	Quantità rimanente	
I.3.3.	Autonomia filtro	
I.3.4.	Reset filtro	
I.3.5.	Filtro abilitato	
I.4.	Temp. Boiler 1	
I.4.1.	Temperatura min.	
I.4.2.	Temperatura max.	
I.5.	Energysave	
I.5.1.	Eco timeout	
I.5.2.	Stand-by timeout	
I.6.	Ciclo lavaggio	*
I.6.1.	Automatico	
I.6.2.	Programmabile	
I.7.	Premacinatura	
I.8.	Riscaldam./raffredd.	
I.8.1-5	Prerisc. Solubili	
I.8.2.	Preriscaldamento caffè	
I.8.3-5	Raffreddamento	*
I.8.4.	Preriscaldam. Caps.	
I.9.	Assegna EV Acqua	*
I.10.	Orologio	*
I.10.1.	Ora	
I.10.2.	Data	
I.10.3.	Formato data/ora	
I.10.4.	Disabilita	
I.11.	Orari On/Off	*
I.11.1.	Accensione 1	
I.11.2.	Spegnimento 1	
I.11.3.	Accensione 2	
I.11.4.	Spegnimento 2	
I.12.	Paletta	
I.13.	Gestione bicchieri	*
I.13.1.	Dispenser bicchieri	
I.13.2.	Verifica Vano Erog.	
I.13.3.	Sensore Bicchiere	
I.14.	Zucchero	*
I.14.1.	Ritardo Zucch. Bicch	
I.14.2.	Zucchero	
I.14.3.	Zucchero prima	
I.14.4.	Pausa Zucchero	
I.15.	braccetto ugelli	*
I.15.1.	Braccetto arretrato	*
I.16.	Impostazioni display	
I.16.1.	Luminosità	
I.17.	Conta impulsi	*
I.18.	Bevanda multipla	*
I.18.1.	Bevanda multipla	
I.18.2.	Abilita bev. Mult	
I.18.3.	Gratuito	

I.19.	Abilitazione reset	*
I.20.	Pulsanti	*
I.20.1.	Button P3	*
I.21.	Presel.Banco 1	
I.22.	Presel.Banco 2	
I.23.	Testi programmabili	*
I.23.1.	Erogazione	
I.23.2.	Fuori-servizio	
I.23.3.	Preselezione Banco1	
I.23.4.	Preselezione Banco2	
I.23.5.	Default Messages	
I.24.	Dispositivo Audit	*
I.24.1.	Protocollo	
I.24.2.	EA1..2 (Eventi)	
I.24.3.	EA3..5 (Lecture)	
I.24.4.	LAI-Liste Prezzi	
I.24.5.	PA - Prodotti	
I.24.6.	VA1..3 Vendite	
I.24.7.	BA1-CA15-Cash	
I.24.8.	DA1..7-CashLess	
I.24.9.	Lettura Rapida	
I.24.10.	Timeout Allungati	
I.25-8	Tempo svuotam. tubi	*
I.26.	Abil. Mess.Stat.	*
I.27.	Tipo Capsula	
I.28.	Compensazione acqua	
I.28.1.	Capsule	
I.28.2.	Grani	
I.29.	Tipo Illuminazione	
I.30.	Modif. password	*
I.30.1.	Password prog.	
I.30.2.	Password serviz.	
I.31.	Menu completi	
I.32.	Default Menu	*
I.32.1.	Factory default	
I.32.2.	Custom Default	
I.33.	Modello DA	*
I.34.	Lingua	
I.35.	Seratoio acqua	
I.36.	Info sistema	
2.	SIST. PAGAMENTO	
2.1.	Protocollo	
2.2.	Monetiera parallela	
2.2.1.	Abilita	
2.2.2-6	Valori monete	
2.3.	Lettore Banconote	
2.3.1.	Abilita	
2.3.2.	LIVELLO INIBIZIONE	
2.3.3-3	Valori banconote	
2.4.	Impostazioni MDB	*
2.4.1.	Ricarica abilitata	
2.4.2.	Max caric. carta	
2.4.3.	Max valore carta	
2.4.4-16	Abilitaz. monete	
2.4.5.	Alternative payout	
2.4.6.	Resto massimo	
2.4.7.	Equaz. no resto	
2.4.8.	Liv. minimo tubi	
2.4.9.	Caricamento tubi	
2.4.10.	Svuotamento tubi	

N° VOCE	VOCE MENU	
2.4.11.	Commit to vend	
2.4.12-16	Abitiliz. banconote	
2.4.13.	Escrow banconote	
2.4.14.	Indirizzo slave	
2.4.15.	no resto=no bancon.	
2.5.	Credito massimo	
2.6.	Multivendita	
2.7.	Tempo overpay	
2.8.	Zeri fissi	*
2.9.	No. decimali	*
2.10.	Credit Wdog	*
2.11.	Preselezione	
2.11.1.	Tempo Preselezione	
2.11.2.	annulla preselezione	
2.12.	Invio Cash sale cmd	
2.13.	(EXE/PHD) safe mode	
3.	IMPOST. PRODOTTI	
3.1-5	Prodotto prima	*
3.2.	Abitiliz.bevande	*
3.3.	Prepar. bevanda	
3.3.	Sequenza	
3.3.	Acqua Caffè	
3.3.	Acqua freshbrew	
3.3.	Acqua premacin.	
3.3.	tempo sol.Fresh	
3.3.	tempo sol.Prem.	
3.3.	Solo acqua	
3.3.	% solubile #:	
3.3.	% pompa #:	
3.3.	Dose solub. #:	
3.3.	Acqua sol. #:	
3.3.	Includi bicchiere	
3.3.	Zucchero	
3.3.	Bevanda di prova	
3.4.	Pre-lavaggio zucch.	
3.5.	Preinfusione	
3.5.1.	Grani	
3.5.2.	Capsule	
3.6.	Build your Drink	
3.6.1.	whitener water	
3.6.2.	sugar water	
3.6.3.	sugar,whitener water	
3.6.4.	coffee aroma water	
3.6.5.	whitener single dose	
3.6.6.	Zucchero	
3.6.7.	espresso %	
3.7.	Gestione ingredienti	
3.7.1.	Abilita	
3.7.2.	Leggi da USB KEY	
3.7.3.	Visualizza	
3.7.4.	Scrivi SU USB KEY	
4.	GESTIONE VENDITE	
4.1-100	Tabella prezzi	
4.2.	Prezzi bevande	
4.2.1.	Normali	
4.2.2.	Differenziati 1	*
4.2.3.	Differenziati 2	*
4.2.4.	Carta	*
4.3.	Prezzi Snack 1	

4.3.1.	Normali	
4.3.2.	Differenziati 1	*
4.3.3.	Differenziati 2	*
4.3.4.	Carta	*
4.4.	Prezzi Snack 2	
4.4.1.	Normali	
4.4.2.	Differenziati 1	*
4.4.3.	Differenziati 2	*
4.4.4.	Carta	*
4.5.	Gratuito	
4.6.	Gratuito On	
4.7.	Gratuito Off	
4.8.	Prezzi Dif 1-On	
4.9.	Prezzi Dif 1-Off	
4.10.	Prezzi Dif 2-On	
4.11.	Prezzi Dif 2-Off	
5.	SNACK 1	
5.1.	Abilita	
5.2.	Abil. frigo	
5.3.	Modello	
5.4.	Modo Food abilitato	
5.5.	Temperatura 1	
5.6.	Tempo sbrinam.	
5.7.	Intervallo sbrinam.	
5.8-8	Imp. Modo Food	
5.8.9.	Temp. allarme	
5.8.10.	Tempo max allarme	
5.8.11.	Tempo max caricam.	
5.9.	Riscaldatore porta	
5.10.	Mostra temperatura	
5.11.	Fotocellule	
5.11.1.	Abilita fotocell.	
5.11.2.	Tempo correzione	
5.11.3.	Blocco selezione	
5.11.4.	Blocco fotocellule	
5.11.5.	Restit. Credito	
5.12.	Controllo autonomia	
5.13.	Autonomia	
5.14.	Gruppi abilitati	
5.15.	Gruppi	
6.	SNACK 2	
6.1.	Abilita	
6.2.	Abil. frigo	
6.3.	Modello	
6.4.	Modo Food abilitato	
6.5.	Temperatura 2	
6.6.	Tempo sbrinam.	
6.7.	Intervallo sbrinam.	
6.8-9	Imp. Modo Food	
6.8.10.	Tempo max allarme	
6.8.11.	Tempo max caricam.	
6.9.	Mostra temperatura	
6.10.	Fotocellule	
6.10.1.	Abilita fotocell.	
6.10.2.	Tempo correzione	
6.10.3.	Blocco selezione	
6.10.4.	Blocco fotocellule	
6.10.5.	Restit. Credito	
6.11.	Controllo autonomia	
6.12.	Autonomia	

N° VOCE	VOCE MENU	
6.13.	Gruppi abilitati	
6.14.	Gruppi	

(*) = Visibile solo se attivati i menu completi.

9.2.3 Descrizione messaggi del menu di programmazione

VISORE	Descrizione
I. GESTIONE SISTEMA ...	Le voci del GESTIONE SISTEMA sono:
I.1. Codice Distrib. 531000	Consente di assegnare un codice di identificazione al distributore.
I.2. Blocchi ...	Consente di impostare il limite massimo di bevande o di caffè. Raggiunto il numero massimo, il distributore cessa l'erogazione delle relative bevande. La prima cifra a sinistra ("00000") si riferisce alla quantità di prodotto erogato dall'ultimo "RESET" (contatori parziali). La cifra a destra, preceduta da "LIM", indicano la quantità massima erogabile (valore modificabile).
I.2.1. Blocco caffè C	Consente di impostare il numero massimo di caffè da erogare prima del blocco.
I.2.2. Blocco bevande	Consente di impostare il numero massimo delle singole bevande da erogare prima del blocco.
I.2.3. Reset	Consente di azzerare tutti i contatori parziali relativi alle funzioni di blocco di quantità di prodotto.
I.3. Depuratore ...	Consente di verificare l'utilizzo del filtro di depurazione.
I.3.1. Ultima sostituzione 31.01.2008	Data dell'ultimo reset filtro.
I.3.2. Quantità rimanente 95	Litri di acqua ancora erogabili prima di dover rigenerare il filtro. Quando questo valore scende sotto 1 viene registrato un Warning (W83) nel LOG Errori.
I.3.3. Autonomia filtro 100	Litri di acqua erogabili dal filtro.
I.3.4. Reset filtro	Scegliere SI per segnalare il montaggio di un nuovo filtro. Questa operazione porta la voce "Q.tà rimanente" allo stesso valore della voce "Autonomia Filtro" e la data della voce "Ultima sostituzione" alla data odierna.
I.3.5. Filtro abilitato si	Abilita la gestione del deconto della voce "Q.tà rimanente". Importante Dal menù di manutenzione (tasto P2 della CPU) è possibile accedere alle voci "Depuratore", "Ultima sostituzione", "Q.tà rimanente" e "Reset Filtro"
I.4. Temp. Boiler I 00	Consente di impostare i parametri relativi alla gestione della caldaia caffè.
I.4.1. Temperatura min. 90	Consente di impostare la temperatura che il distributore mantiene per alcuni minuti dopo l'erogazione di una bevanda. Il valore impostato è espresso in gradi centigradi.
I.4.2. Temperatura max. 100	Consente di impostare la temperatura alla quale il distributore si porta dopo un certo tempo dall'ultima erogazione, in modo tale da compensare il naturale abbassamento di temperatura dei circuiti idraulici. Il valore impostato è espresso in gradi centigradi.
I.5. Energysave ...	Le modalità "Stand By" e "ECO" consentono di ridurre il consumo energetico della macchina. E' possibile selezionare una o entrambe le modalità.

VISORE	Descrizione
I.5.1. Eco timeout	<p>L'ingresso in modalità "ECO" avviene dopo un numero di minuti di inattività del DA programmabile attraverso questa voce di menù, impostando a zero tale valore la modalità viene disattivata.</p> <p>In modalità "ECO il target di temperatura della caldaia verrà diminuito di un apposito valore (vedere voce di menù successiva a questa).</p> <p>Il DA permanerà comunque nello stato di "Pronto" e nessun messaggio sarà mostrato all'utente.</p> <p>L'uscita dalla modalità "ECO" può avvenire o attraverso pressione di un qualsiasi tasto o attraverso l'inserimento di credito.</p> <p>In fase di uscita il target di temperatura verrà ripristinato e la caldaia 2 si porterà in fase di riscaldamento.</p>
I.5.2. Stand-by timeout	<p>L'ingresso in modalità "Stand By" avviene dopo un numero di minuti di inattività del DA programmabile attraverso questa voce di menù, impostando a zero questo valore la modalità viene disattivata.</p> <p>In modalità "Stand By" le caldaie caffè e vapore sono spente (resta accesa la caldaia solubili) e sul display verrà visualizzato il messaggio "Stand By".</p> <p>L'uscita dalla modalità "Stand By" può avvenire o attraverso pressione di un qualsiasi tasto o attraverso l'inserimento di credito.</p> <p>In fase di uscita le caldaie vengono riattivate e il DA passa in fase di riscaldamento.</p>
I.6. Ciclo lavaggio	<p>Consente di abilitare il lavaggio automatico delle coppette di miscelazione.</p>
I.6.1. Automatico	<p>Il lavaggio automatico avviene secondo la seguente modalità: un primo lavaggio 10 minuti dopo il "pronto macchina"; successivi eventuali lavaggi avvengono 7 ore dopo l'ultima erogazione del distributore.</p>
I.6.2. Programmabile	
I.7. Premacinatura	<p>Abilita la premacinatura istantanea della dose del caffè.</p>
I.8. Riscaldam./raffredd.	<p>Consente di impostare tempi e quantità per preriscaldamenti e preraffreddamenti per i circuiti solubili e per il gruppo di infusione del caffè.</p>
I.8.1-5 Prerisc. Solubili	<p>Impostazioni relative al pre-riscaldamento dei circuiti idraulici (coppette /mixer).</p> <p>Prima di erogare un prodotto caldo sarà effettuato un risciacquo caldo del circuito se: il circuito è rimasto inattivo per un tempo maggiore di quanto impostato nella voce "Timeout Riscal. Mixer" e la quantità di acqua prevista per il solubile è <= 120 unità.</p> <p>Oppure se:</p> <p>si deve utilizzare il circuito per un prodotto caldo dopo che si era usato lo stesso circuito per un prodotto freddo.</p> <p>Le voci di questo menù consentono di impostare quanta acqua utilizzare nei risciacqui per ciascun circuito idraulico ed il tempo di inattività (espresso in minuti) dopo il quale fare partire il risciacquo.</p> <p>Nota Bene:</p> <p>impostando a zero il tempo di inattività il preriscaldamento è disabilitato.</p>
I.8.1.6. Timeout Riscal.Mix.	
I.8.2. Preriscaldo caffè	<p>Impostazioni relative al ciclo di pre-riscaldamento del gruppo caffè.</p>
I.8.2.1. Intervento dopo(min)	<p>Tempo (espresso in minuti) di inattività del gruppo caffè dopo il quale ha luogo il preriscaldamento gruppo.</p> <p>Impostando a 0 il preriscaldamento è disabilitato.</p>
I.8.2.2. Dose Extra Caffè'	<p>Incremento di dose acqua (in ml) da applicare al primo caffè (per primo caffè si intende quello per cui viene attivato il preriscaldamento gruppo caffè).</p>

VISORE	Descrizione
I.8.3-5 Raffreddamento	Impostazioni relative al pre-raffreddamento dei circuiti idraulici (coppette /mixer). Prima di erogare un prodotto freddo sarà effettuato un risciacquo freddo del circuito se: si dovrà utilizzare il circuito per il freddo dopo che si era usato lo stesso mixer per il caldo. Oppure se: il circuito è rimasto inattivo per un tempo maggiore di quanto impostato nella voce "Timeout Raffr. Mixer" (i tubi dei circuiti dopo il refrigeratore ormai contengono acqua calda). Le voci di questo menù consentono di impostare quanta acqua utilizzare nei risciacqui per ciascun circuito idraulico ed il tempo di inattività (espresso in minuti) dopo il quale fare partire il risciacquo. Nota Bene: impostando a zero il tempo di inattività il pre-raffreddamento è disabilitato.
I.8.3.6. TIMEOUT RAFFR. MIXER	
I.8.4. Preriscaldam. Caps.	Impostazioni relative al ciclo di pre-riscaldamento del gruppo capsule.
I.8.4.1. Intervento dopo(min)	Tempo (espresso in minuti) di inattività del gruppo casule dopo il quale ha luogo il preriscaldamento gruppo. Impostando a 0 il preriscaldamento è disabilitato.
I.8.4.2. Dose Extra Caps.	Incremento di dose acqua (in ml) da applicare al primo caffè in capsule (per primo caffè si intende quello per cui viene attivato il preriscaldamento gruppo capsula).
I.9. Assegna EV Acqua ...	Impostando il valore "W" all'interno della sequenza prodotti si ottiene l'erogazione di acqua calda. Questo menù consente di scegliere quale elettrovalvola utilizzare per l'erogazione. Se presente il kit "elettrovalvola acqua calda" selezionare il valore 0 (zero) altrimenti tra le elettrovalvole presenti selezionare quella che opera sul circuito desiderato.
I.10. Orologio ...	Consente di impostare ore, minuti, giorno della settimana, giorno del mese, mese ed anno.
I.10.1. Ora 08:00	
I.10.2. Data	
I.10.3. Formato data/ora	Abilita visualizzazione ora e data in formato USA- abilita visualizzazione temperatura in °F
I.10.4. Disabilita	Nasconde ora e data. Se impostato a SI ora e data non saranno visualizzate sul display. (l'orologio e le funzioni ad esso collegate restano comunque attive)
I.11. Orari On/Off ...	Consente di impostare, nell'arco della settimana, fasce orarie di accensione e spegnimento automatici del distributore.
I.11.1. Accensione 1 00:00	
I.11.2. Spegnimento 1 00:00	
I.11.3. Accensione 2 00:00	
I.11.4. Spegnimento 2 00:00	

VISORE	Descrizione
I.12. Paletta	Consente di selezionare la modalità di erogazione della paletta. PALETTA SEMPRE: la paletta viene erogata in ogni caso; PALETTA ZUCCHERO: la paletta viene erogata solo se la bevanda è servita con zucchero; PALETTA ZUCCHERO O AMARO: la paletta viene erogata su tutte le bevande previste con zucchero, anche se l'utente le dovesse richiedere senza zucchero. PALETTA MAI: la paletta non viene mai erogata.
I.13. Gestione bicchieri	Impostazioni relative a Distributore bicchieri.
I.13.1. Dispenser bicchieri	
I.13.1.1. Abilita	Abilita l'utilizzo del distributore bicchieri.
I.13.1.2. Riserva bicchieri	Imposta il numero di bicchieri restanti nel distributore quando si apre il microinterruttore di ricarica per la successiva colonna di bicchieri
I.13.1.3. Ritardo Stop DisBicc	Ritardo tra la caduta della colonna bicchieri nella cava del distributore e lo stop del motore colonne.
I.13.1.4. Micro Posiz. tubi	Impostare a YES se il distributore bicchieri è dotato di microinterruttore per il posizionamento del cestello bicchieri
I.13.2. Verifica Vano Erog.	Consente di abilitare la verifica della presenza del bicchiere all'interno del vano erogazione. Con verifica abilitata non sarà consentita l'erogazione di nuovi prodotti sino a che il bicchiere della bevanda precedente risulterà ancora all'interno del vano. La rimozione è rilevata tramite il sensore bicchiere (se presente) o tramite l'apertura del vano erogazione. Importante Se si desidera il funzionamento del DA con lo sportello erogazione sempre aperto occorre cortocircuitare il cablaggio del microinterruttore del vano erogazione.
I.13.3. Sensore Bicchiere	(Kit opzionale) Abilita la gestione del sensore bicchiere.
I.13.3.1. Abilita	Abilitazione del sensore bicchiere.

VISORE	Descrizione
<p>I.13.3.2.</p> <p>Banco I=no bicchiere</p>	<p>Abilitazione della funzionalità che consente di erogare bevande a prezzo diverso a seconda della presenza o meno del bicchiere.</p> <p>Importante</p> <p>La voce Banco I = No bicchiere è da utilizzare nel caso in cui si desiderasse impostare uno sconto per le bevande erogate senza bicchiere.</p> <p>La macchina non consente di impostare sconti ma è possibile ottenere lo stesso risultato utilizzando il secondo banco di bevande impostando per queste il prezzo scontato e la non erogazione del bicchiere.</p> <p>Per evitare di dover copiare le ricette del banco standard sul banco I la macchina fornisce una modalità che in automatico, in caso di bevanda senza bicchiere, utilizza le ricette del banco standard ed i prezzi del banco I.</p> <p>In pratica occorre:</p> <p>programmare il banco standard delle bevande con i prodotti desiderati impostando per ciascuno il prezzo comprensivo di bicchiere;</p> <p>impostare il prezzo delle corrispondenti bevande del banco I al valore desiderato per la vendita senza bicchiere (solo i prezzi, le ricette e tutti gli altri parametri delle bevanda del banco I (compresa la mancata inclusione del bicchiere) non saranno utilizzate dalla macchina);</p> <p>in "Gestione Sistema" all'interno delle impostazioni per il bicchiere impostare a YES la voce "Banco I=No Bicchiere";</p> <p>impostare la modalità di selezione delle bevande senza bicchiere.</p> <p>Voce "Presel.Banco I" impostata a preselezione e/o l'abilitazione del sensore bicchiere (kit opzionale).</p>
<p>I.14.</p> <p>Zucchero</p>	<p>Impostazioni per erogazione zucchero.</p>
<p>I.14.1.</p> <p>Ritardo Zucch. Bicch</p>	<p>Ritardo minimo tra la caduta del bicchiere e la movimentazione della basculina zucchero.</p>
<p>I.14.2.</p> <p>Zucchero</p>	<p>Impostazione del tempo di azionamento del motore zucchero per una dose singola.</p>
<p>I.14.3.</p> <p>Zucchero prima</p>	<p>Impostare a no per avere l'erogazione della dose zucchero dopo l'abbassamento della basculina zucchero.</p>
<p>I.14.4.</p> <p>Pausa Zucchero</p>	<p>Pausa in posizione abbassata dell'erogatore zucchero</p>
<p>I.15.</p> <p>braccetto ugelli</p>	<p>impostazioni per gestione braccetto ugelli</p>
<p>I.15.1.</p> <p>Braccetto arretrato</p>	<p>Impostando a SI il braccetto ugelli dopo l'erogazione di ogni bevanda si porterà a riposo in posizione arretrata per consentire un immediato sgancio del bicchiere nelle bevande successive e quindi una riduzione dei tempi di erogazione.</p>
<p>I.16.</p> <p>Impostazioni display</p>	<p>Impostazioni del display</p>
<p>I.16.1.</p> <p>Luminosità</p>	<p>Consente di variare la luminosità del display (solo modelli TFT).</p>
<p>I.17.</p> <p>Conta impulsi</p> <p style="text-align: right;">Caffè</p>	<p>Consente di selezionare se il conta impulsi elettromeccanico 24Vdc (optional - da connettere alla scheda CPU), dovrà conteggiare i caffè oppure tutte le bevande erogate.</p>
<p>I.18.</p> <p>Bevanda multipla</p> <p style="text-align: right;">...</p>	<p>Consente di selezionare quali bevande saranno abilitate per l'erogazione multipla ed il numero di erogazioni.</p>
<p>I.18.1.</p> <p>Bevanda multipla</p> <p style="text-align: right;">000</p>	<p>numero di erogazioni.per erogazione multipla</p>

VISORE	Descrizione
I.18.2. Abilita bev. Mult	Consente di selezionare quali bevande saranno abilitate per l'erogazione multipla
I.18.3. Gratuito	abilita l'erogazione gratuita della bevanda multipla
I.19. Abilitazione reset no	Consente di abilitare il "RESET" (azzeramento) dei dati nel menu di statistica manutenzione.
I.20. Pulsanti ...	impstazioni pulsanti
I.20.1. Button P3 no	Menu per l' impostazione della funzionalità del tasto P3
I.20.1.1. Tasto gratis no	Consente di abilitare il tasto P3 della scheda CPU durante la normale fase di funzionamento.
I.20.1.2. Bev. Gratis o Test no	Consente di scegliere se il tasto P3 della scheda CPU, serve per l'erogazione gratuita di un prodotto o per l'erogazione di un prodotto di test senza zucchero paletta e bicchiere
I.21. Presel.Banco 1 ...	La funzionalità associata al tasto può essere scelta tra le seguenti possibilità: A. Bevanda 9 B. Preselezione Banco 1 C. Disabilitato A - Tasto Bevanda 9: questa è la funzionalità di default. Il tasto 9 funziona come un normale tasto. B - Preselezione Banco 1: scegliendo questa funzionalità il tasto diventa un tasto di preselezione per il banco di bevande 17-32. Quando premuto il distributore mostra sul display il messaggio associato alla preselezione (di default " DECA ") e rende disponibile il nuovo gruppo di bevande. C - Disabilitato: la pressione del tasto non ha alcun effetto.
I.22. Presel.Banco 2 ...	La funzionalità associata al tasto può essere scelta tra le seguenti possibilità: A. Bevanda 10 B. Preselezione Banco 2 C. Disabilitato A - Tasto Bevanda 10: questa è la funzionalità di default. Il tasto 10 funziona come un normale tasto. B - Preselezione Banco 2: scegliendo questa funzionalità il tasto diventa un tasto di preselezione per il banco di bevande 33-48. Quando premuto il distributore mostra sul display il messaggio associato alla preselezione (di default " ORZO ") e rende disponibile il nuovo gruppo di bevande. C - Disabilitato: la pressione del tasto non ha alcun effetto.
I.23. Testi programmabili ...	
I.23.1. Erogazione	Consente di impostare il messaggio che appare sul display quando il distributore eroga un prodotto.
I.23.2. Fuori-servizio	Consente di impostare il testo che appare sul display quando il distributore si arresta per un'anomalia.
I.23.3. Preselezione Banco 1	Consente di impostare il messaggio che appare sul display quando è attivata modalità di preselezione tasto 9 per bevande da 17-32.

VISORE	Descrizione
I.23.4. Preselezione Banco2	Consente di impostare il messaggio che appare sul display quando è attivata modalità di preselezione tasto I0 per bevande da 33-48.
I.23.5. Default Messages	Consente di riportare i messaggi programmabili al loro valore di default impostato in fabbrica (utile in caso di cambio lingua).
I.24. Dispositivo Audit ...	Consente di selezionare quale protocollo utilizzare per trasferire dati dal VMC (DDCMP o DEX) e quali categoria di dati trasferire durante una sessione Audit.
I.24.1. Protocollo	
I.24.2. EA1..2 (Eventi)	
I.24.3. EA3..5 (Lecture)	
I.24.4. LAI-Liste Prezzi	
I.24.4.1. LAI Prezzi Norm.	
I.24.4.2. LAI Prezzi Diff1	
I.24.4.3. LAI Prezzi Diff2	
I.24.4.4. LAI Prezzi Carta	
I.24.4.5. LAI Gratuito	
I.24.4.6. LAI Test	
I.24.5. PA - Prodotti	
I.24.5.1. PA2	
I.24.5.2. PA7	
I.24.6. VA1..3 Vendite	
I.24.7. BA1-CA15-Cash	
I.24.8. DA1..7-CashLess	

VISORE	Descrizione
I.24.9. Lettura Rapida	Eliminazione dei dati con valore = 0 dal report EVA-DTS
I.24.10. Timeout Allungati	Allungamento del tempo di attesa risposta da parte di lettori EVA-DTS
I.25-8 Tempo svuotam. tubi 1/8	Consente di impostare un ritardo tra il termine della preparazione bevande e la presentazione del messaggio "Togliere bicchiere" all'utente. Questo ritardo è necessario per consentire il completo deflusso del liquido contenuto nei tubi di erogazione.
I.26. Abil. Mess.Stat.	Abilita la visualizzazione per alcuni secondi dei contatori battute (storici e da reset) durante la fase di avvio della macchina.
I.27. Tipo Capsula	selezione del tipo di capsula utilizzato sulla macchina. Questa impostazione adatta alcuni comportamenti della macchina agli aspetti peculiari di diversi modelli di capsula.
I.28. Compensazione acqua	<p>Compensazione di acqua per le bevande caffè grani e caffè capsule. Le esatte quantità di acqua erogate da ciascuna macchina dipendono sia dalle tolleranze costruttive dei singoli componenti del circuito idraulico (pompa , flussimetro, tubazioni ecc. ecc.) sia dal tipo di capsule utilizzate. Questo menù consente di impostare una correzione che "livella" queste diversità in modo che il risultato finale in bicchiere sia sempre costante anche tra diverse macchine. Durante la produzione del distributore automatico per ciascuna macchina viene calcolato e memorizzato il valore ottimale. Nel caso venga effettuato un FACTORY DEFAULT o si sostituisca la scheda cpu è necessario reimpostare i valori corretti seguendo i semplici passi descritti di seguito:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impostare l' acqua della bevanda CAFFE' = 30 • Erogare N° 3 bevande controllandone il peso e facendo la media per eccesso • Se il risultato ottenuto è maggiore o minore di 30, il valore in eccesso/difetto deve essere sottratto/aggiunto al valore impostato di default <p>ESEMPIO : BEVANDA 1 SEQUENZA 000C ACQUA CAFFE' = 30</p> <p>Caffè 1 = 32gr Caffè 2 = 35gr Caffè 3 = 28gr Calcolare la media: $32 + 35 + 28 = 95 \rightarrow 95/3 = 31.6$</p> <p>In questo caso essendo 31,6 il risultato ottenuto, la macchina sta erogando più acqua di quanto impostato quindi dovrò sottrarre 2 al valore impostato nel menù COMPENSAZIONE CAPSULE Se avessi ottenuto come valore di media 28, avrei dovuto aggiungere 2 al valore impostato nel menù COMPENSAZIONE CAPSULE</p>
I.28.1. Capsule	Consente di scegliere la compensazione acqua per i prodotti caffè da capsula
I.28.2. Grani	Consente di scegliere la compensazione acqua per i prodotti caffè da grani
I.29. Tipo Illuminazione	Consente di selezionare se il vano erogazione debba essere illuminato durante l'erogazione della bevanda o durante la fase di prelievo del bicchiere

VISORE	Descrizione
1.30. Modif. password	Consente di impostare una password o di modificare quella corrente. La password consiste in un numero compreso tra 000001 e 999999. Il valore 000000 (valore di default) assume il significato di nessuna password. Per impostare la password occorre premere i tasti UP e DOWN e confermare con il tasto ENTER.
1.30.1. Password prog.	Consente di impostare una password per l'accesso al menù di programmazione.
1.30.2. Password serviz.	Consente di impostare una password per l'accesso al menù di manutenzione. Importante In caso di smarrimento della password sarà necessario rivolgersi al servizio di assistenza tecnica Saeco Vending per recuperare l'accesso ai menù di programmazione.
1.31. Menu completi	Consente di scegliere se le voci del menu di programmazione dovranno essere mostrate interamente o soltanto in forma ridotta.
1.32. Default Menu	Gestione dei valori di default per le configurazioni macchina. L'utente può creare e richiamare una propria configurazione.
1.32.1. Factory default	Consente di riportare ai valori preimpostati in fabbrica i parametri programmabili. Questa operazione non azzerà i contatori prodotti.
1.32.2. Custom Default	Gestione della configurazione generata dall'utente
1.32.2.1. Read Custom Default	Ripristino su macchina della configurazione salvata dall'utente
1.32.2.2. Write Custom Default	Salvataggio della configurazione macchina utente
1.33. Modello DA	Consente di selezionare il modello di DA corrente. Il modello di distributore è indicato nell'etichetta posta sull'interno del fianco destro.
1.34. Lingua	Consente di selezionare la lingua utilizzata dal distributore automatico. Le lingue disponibili sono: Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo, Portoghese, Olandese, Turco e Russo. E' inoltre possibile modificare a piacere i testi macchina per introdurre altre lingue non previste di default. (Contattare il servizio assistenza clienti per informazioni).
1.35. Serbatoio acqua	Consente di selezionare quale comportamento dovrà tenere il distributore in caso di mancanza acqua. Selezionando NO (default) il distributore opererà come se fosse connesso alla rete idrica e quindi effettuerà i consueti tentativi di ripristino acqua ogni 10 minuti. Impostando la voce a "YES" il distributore opererà come se fosse alimentato da serbatoio autonomo e quindi in caso di mancanza acqua i tentativi di ripristino non saranno eseguiti ed il distributore si porterà subito in ERRORE 01.
1.36. Info sistema	"Questa voce mostra una pagina che riassume la configurazione di macchina. Sul display sono mostrate le seguenti informazioni: Prima linea: versione sw (formato "x.yy.zz") / CRC del programma (formato "abcd") Esempio: "SW v1.02.12/087c" Seconda linea: versione Boot loader (formato "xx") e nome file cercato dal boot loader sulla chiavetta USB (l'estensione ".s19" non è visualizzata) Esempio: "Boot 08SAE_DA5P" Terza linea: versione memoria (formato "xxx.yy.yyy") e CRC del contenuto (formato "zzz") Esempio: "Mem 123.456.789"
2. SIST. PAGAMENTO	Le voci dei SISTEMI DI PAGAMENTO sono:

VISORE	Descrizione
2.1. Protocollo	
2.2. Monetiera parallela ...	Consente di abilitare i parametri della monetiera parallela, della gettoniera meccanica, dell'obliteratrice e la scelta dei valori da assegnare ai singoli canali moneta.
2.2.1. Abilita no	Impostando "Y", si abilita la gestione della monetiera parallela, della gettoniera meccanica e dell'obliteratrice. Impostando "N", una monetiera parallela eventualmente connessa al distributore risulterà sempre inibita.
2.2.2-6 Valori monete 0.00	Consente di impostare i valori delle monete trasmesse al distributore dalla monetiera parallela, dalla gettoniera meccanica e dall'obliteratrice. La "TABELLA ASSOCIAZIONI" seguente riporta le associazioni canale/sistema di pagamento.
2.3. Lettore Banconote ...	Consente di abilitare i parametri del validatore di banconote parallelo e la scelta dei valori da assegnare ai singoli canali banconota.
2.3.1. Abilita no	Impostando "Y", si abilita la gestione del lettore parallelo. Impostando "N", un lettore parallelo eventualmente connessa al distributore risulterà sempre inibito.
2.3.2. LIVELLO INIBIZIONE 255	Consente di scegliere il livello attivo per il segnale di inibizione del lettore di banconote
2.3.3-3 Valori banconote ...	Consente di impostare i valori delle banconote trasmesse al distributore dal lettore parallelo.
2.3.3.4. Banconota	
2.4. Impostazioni MDB ...	Consente di accedere a funzioni peculiari del protocollo MDB.
2.4.1. Ricarica abilitata no	Consente di abilitare o disabilitare la possibilità di effettuare operazioni di ricarica sulle carte Saeco card. Impostando RICARICA = NO il distributore utilizzerà le carte MDB solo a scalare.
2.4.2. Max caric. carta 10.00	Consente di impostare il livello massimo di credito oltre il quale le operazioni di ricarica (se abilitate) non hanno effetto. Impostando MAX CARICAMENTO = 20.00 verrà passato su carta il credito presente sul distributore se la somma di questo e del credito presente su carta non supera 20.00.
2.4.3. Max valore carta 10.00	Consente di impostare il livello massimo di credito oltre il quale una carta non viene accettata da sistema. Impostando MAX VALORE CARTA= 25.00 il distributore rifiuterà le carte che presentano un credito superiore a tale importo. In caso rilevamento di una tale carta il display non indicherà il credito presente ma un'indicazione " ----" e non effettuerà nessuna vendita.
2.4.4-16 Abilitaz. monete ...	
2.4.5. Alternative payout no	Serve a abilitare o meno l'uso dell'Alternative Payout per rendiresto MDB livello 3. Impostando "Yes" la resa delle monete è demandata alla rendiresto. Il resto è limitato a 255 volte lo scaling factor della stessa (tipicamente 12,75 Euro per l'area euro - con scaling factor 5). Impostando "No" la resa delle monete viene eseguita sfruttando l'algoritmo del distributore. Il resto max è 60000 unità (tipicamente 600.00 Euro per l'area euro).
2.4.6. Resto massimo 0.00	Permette di impostare il massimo resto erogabile dalla rendiresto. Default = 10.00

VISORE	Descrizione
2.4.7. Equaz. no resto 0	La condizione di resto non disponibile, in caso di rendiresto MDB, può essere selezionata nella "TABELLA RESTO". Note Anche in presenza di segnalazione di resto non disponibile il resto continua ad essere erogato finché vi sono monete nei tubi. Il livello basso è programmabile (unico per tutti i tubi) in una voce di menu dedicata.
2.4.8. Liv. minimo tubi 0	Permette di impostare il valore del numero minimo di monete nei tubi. Default = 4.
2.4.9. Caricamento tubi ...	Permette di riempire manualmente i tubi della rendiresto. Per uscire dallo stato di caricamento tubi è sufficiente premere Esc.
2.4.10. Svuotamento tubi ...	Permette di svuotare i tubi della rendiresto premendo i tasti di selezione delle bevande.
2.4.11. Commit to vend no	Impostando a "N", il credito inserito può essere restituito anche se non è stata effettuata alcuna vendita. Questa funzione può risultare utile, ad esempio, per cambiare una banconota in monete. Impostando "Y", il credito inserito può essere restituito, come resto, solo dopo l'effettuazione di una vendita. Default = YES.
2.4.12-16 Abilitaz. banconote ...	
2.4.13. Escrow banconote no	Impostando a "Y", una banconota inserita viene immagazzinata in posizione di escrow (se il lettore di banconote supporta); la funzione è supportata dal lettore di banconote. In questo modo, in caso di vendita fallita o di mancato caricamento di un sistema a carta, è possibile ottenere la restituzione della banconota. Impostando "N", ogni banconota inserita finisce nello stacker del lettore di banconote, rendendo così impossibile la sua restituzione. Default = No.
2.4.14. Indirizzo slave 0x40	Questo menù, nel caso in cui il distributore funzioni da Master, permette di impostare l'indirizzo del distributore slave eventualmente collegato. Nel caso in cui il distributore funzioni come Slave permette di impostare il proprio indirizzo. I possibili indirizzi sono 0x40, 0x48 e 0x50. Default = 0x40.
2.4.15. no resto=no bancon. ...	Consente di disabilitare il lettore di banconote se manca il resto.
2.5. Credito massimo 255	Permette all'utente di impostare il massimo credito che il distributore può accettare. Superato questo limite i sistemi di pagamento vengono inibiti in modo tale da non poter accettare altro credito. Default = 20.00.
2.6. Multivendita no	Consente all'utente di utilizzare un eventuale credito residuo per l'acquisto di altre bevande.
2.7. Tempo overpay 180	Impostando "N" (no), il credito residuo viene incamerato dal distributore. Determina il tempo massimo (espresso in secondi) oltre il quale il distributore incamererà il credito residuo visualizzato sul display. Il tempo è regolabile a step di 10 secondi. Impostando "000" la funzione è disabilitata.
2.8. Zeri fissi 0	Consente di impostare il numero degli zeri fissi nel credito.
2.9. No. decimali 0	Consente di impostare la posizione del punto decimale nel credito.

VISORE	Descrizione
2.10. Credit Wdog 0	Abilitando questa voce si attiva un controllo interno che resetta la comunicazione con i sistemi di pagamento nel caso in cui questa risulti bloccata.
2.11. Preselezione	Gestione delle opzioni di preselezione
2.11.1. Tempo Preselezione	Durata in secondi del tempo di preselezione
2.11.2. annulla preselezione	Abilita la cancellazione della preselezione corrente alla pressione di un qualsiasi tasto che non sia uno dei tasti zucchero e alla pressione del tasto di resa resto della rendiresto.
2.12. Invio Cash sale cmd	Abilita la gestione del comando cash sale notification (per card reader MDB)
2.13. (EXE/PHD) safe mode no	modalità "safe" del protocollo EXE/PHD. Non accetta comandi di vendita al fuori del tempo di preselezione macchina.
3. IMPOST. PRODOTTI ...	
3.1-5 Prodotto prima ...	Consente di selezionare per quale solubile abilitare la modalità di erogazione che prevede l'erogazione della polvere di prodotto prima dell'erogazione dell'acqua (il distributore effettuerà tale ciclo di erogazione solo se la quantità di polvere da erogare è minore di 34).
3.2. Abilitaz.bevande ...	Consente di abilitare o disabilitare i tasti bevanda.
3.3. Prepar. bevanda ...	Il distributore è in grado di erogare 16 bevande. Ogni bevanda può essere preparata utilizzando caffè in grani e/o prodotti solubili. L'utente tecnico ha la possibilità di selezionare i prodotti componenti desiderati per la ricetta (max 4) e l'ordine di utilizzo. Ogni componente è identificato da un numero o da una lettera.
3.3. Sequenza I 0C00	Definisce quali e l'ordine di erogazione dei prodotti che compongono la bevanda. Le possibili scelte sono: 0 = non eroga alcun prodotto 1 = eroga prodotto 1 2 = eroga prodotto 2 3 = eroga prodotto 3 4 = eroga prodotto 4 5 = eroga prodotto 5 6 = eroga prodotto 6 7 = eroga prodotto 7 8 = eroga prodotto 8 C = eroga caffè in grani dal contenitore caffè n.2 K = eroga caffè in grani dal contenitore caffè n.1 L = eroga caffè in capsule F = eroga caffè fresh brew utilizzando caffè premacinato P = eroga caffè espresso utilizzando caffè premacinato B = eroga caffè fresh brew utilizzando caffè in grani W = eroga acqua calda S1 = eroga prodotto sciroppo 1 (opzionale) S2 = eroga prodotto sciroppo 2 (opzionale) Di conseguenza con la combinazione di cifre "3C00" o "30C0" o "03C0", sarà sempre erogato il prodotto 3 ed il caffè in grani. In base alla sequenza saranno richieste le impostazioni dei parametri relativi ai prodotti che compongono la bevanda. Importante Per ottenere l'erogazione del solo bicchiere, impostare a 0000 la sequenza della bevanda, e bloccare la regolazione dello zucchero (impostazione zucchero = "zucchero bloccato").

VISORE	Descrizione
3.3. Acqua Caffè I 38	Definisce la quantità di caffè da erogare. La quantità di caffè erogabile è regolabile da "1" a "999".
3.3. Acqua freshbrew	Consente di impostare la quantità di acqua da erogare per il tipo di caffè programmato (C o P o F o B). La quantità è regolabile da 1 a 999 .
3.3. Acqua premacin.	Consente di impostare la quantità di acqua da erogare per il tipo di caffè programmato (C o P o F o B). La quantità è regolabile da 1 a 999 .
3.3. tempo sol.Fresh	Dose solubile freshbrew
3.3. tempo sol.Prem.	Dose solubile premacinato
3.3. Solo acqua I 101	Definisce la quantità di acqua calda da erogare.
3.3. % solubile #: I 3:50	Definisce la velocità con cui la polvere solubile è erogata. I valori impostabili vanno da 10 a 100. A valori minori corrisponde una portata di solubile minore.
3.3. % pompa #: I 3:50	Definisce la velocità con cui l' acqua è erogata. I valori impostabili vanno da 20 a 100. A valori minori corrisponde una portata di acqua minore.
3.3. Dose solub. #: I 3:005	Definisce la quantità di prodotto solubile da erogare. Esempio: la quantità "005" indica che il motore del solubile 3 verrà azionato per 5 decimi di secondo. La quantità di prodotto solubile è regolabile da "1" a "100" con passi di 1. L'erogazione del prodotto solubile non avviene quando il parametro è impostato a "0000" (in questo caso è erogata solo acqua).
3.3. Acqua sol. #: I 3:022	Definisce la quantità di acqua da miscelare al solubile in polvere. Esempio: "3" indica che l'acqua sarà miscelata con il prodotto solubile 3. "022" indica che nel prodotto solubile saranno erogate 22 unità d'acqua. L'unità di riferimento è preimpostata dal costruttore. La quantità di acqua calda è regolabile da "1" a "999" con passi di 1. Importante -1 Se la programmazione dei parametri relativi al solubile ("SOLUBILE - ACQUA - % SOLUBILE" - % POMPA) è tale da protrarre l'erogazione della polvere oltre la fine di quella dell'acqua, il distributore interrompe il dosaggio della polvere (per evitare un lavaggio insufficiente del miscelatore). Rivedere i parametri impostati per ottenere un'erogazione corretta (la fuoriuscita della polvere deve terminare qualche istante prima della fine dell'erogazione dell'acqua per consentire un buon lavaggio del miscelatore). Importante -2 Nel caso la sequenza preveda più prodotti solubili si ripresenterà la sequenza "SOLUBILE - ACQUA - % SOLUBILE" - % POMPA" per ciascun solubile. Consente di scegliere se la bevanda dovrà essere erogata sfruttando il kit per erogazione bevande fredde.
3.3. Includi bicchiere I si	Consente di scegliere se la bevanda dovrà essere erogata con bicchiere o no.
3.3. Zucchero I 2	Definisce la quantità di zucchero da erogare con la bevanda. La successiva "TABELLA ZUCCHERO" riporta l'effetto delle diverse impostazioni.

VISORE	Descrizione
3.3. Bevanda di prova	Consente di eseguire dei test di erogazione sulla bevanda appena impostata. Premendo ENTER compaiono i pulsanti che permettono di erogare: Bevanda completa; Bevanda senza zucchero paletta e bicchiere; Bevanda senza polvere (solubile e/o caffè'); Bevanda senza acqua.
3.4. Pre-lavaggio zucch.	
3.5. Preinfusione	
3.5.1. Grani	
3.5.1.1. Preinfusione [ml]	Quantità di acqua per la preinfusione del caffè in grani
3.5.1.2. Preinf. pausa[s/10]	Durata della pausa di preinfusione del caffè in grani
3.5.2. Capsule	
3.5.2.1. Preinfusione [ml]	Quantità di acqua per la preinfusione del caffè in capsule
3.5.2.2. Preinf. pausa[s/10]	Durata della pausa di preinfusione del caffè in capsule
3.6. Build your Drink	Gestione parametri per modifiche prodotto da utente
3.6.1. whitener water	Dose di acqua da erogare per modifica whitener
3.6.2. sugar water	Dose di acqua da erogare per modifica zucchero
3.6.3. sugar,whitener water	Dose di acqua da erogare per modifica whitener e zucchero
3.6.4. coffee aroma water	Dose di acqua per caffè aroma Medium [ml]
3.6.5. whitener single dose	Quantità di solubile whitener per singolo step [s/10]
3.6.6. Zucchero	Quantità di zucchero per singolo step [s/10]
3.6.7. espresso %	Consente di impostare quale percentuale del ciclo di erogazione di tipo "fresh" sia da effettuare con gruppo in posizione "espresso"
3.6.7.1. aroma mild	Percentuale espresso all'interno del caffè fresh per aroma light

VISORE	Descrizione
3.6.7.2. aroma medium	Percentuale espresso all'interno del caffè fresh per aroma medium
3.7. Gestione ingredienti	<p>Consente all'utente di visualizzare la composizione della bevanda selezionata prima che sia erogata.</p> <p>La visualizzazione ingredienti ha luogo se alla pressione del tasto di selezione non è stato ancora inserito il credito necessario a finalizzare la vendita.</p> <p>La lista degli ingredienti della bevanda selezionata è costruita in automatico a partire dalla ricetta componente per componente.</p> <p>Le descrizioni ingredienti sono caricate da file di testo localizzati su chiavetta USB e salvate in memoria.</p> <p>Terminato il caricamento la chiavetta USB può essere rimossa. I file devono essere nominati: "COMP_001.txt", "COMP_002.txt", ..., "COMP_008.txt" e devono essere collocati nella root della chiavetta USB.</p> <p>La descrizione deve essere non più lunga di 70 caratteri e su una unica linea.</p> <p>Da menu di programmazione è possibile attivare/disattivare la visualizzazione ingredienti, caricare i file di descrizione da USB, visualizzare il contenuto dei file caricati, salvare su USB le descrizioni in memoria. Si riportano gli abbinamenti 'nome file' / 'componente bevanda':</p> <p>"COMP_001.txt" = Solubile 1 "COMP_002.txt" = Solubile 2 "COMP_003.txt" = Solubile 3 "COMP_004.txt" = Solubile 4 "COMP_005.txt" = Solubile 5 "COMP_006.txt" = Solubile 6 "COMP_007.txt" = Solubile 7 o caffè K o capsule L o FreshBrew F o premacinato P "COMP_008.txt" = Solubile 8 o caffè C o beans B</p>
3.7.1. Abilita	Abilita la visualizzazione degli ingredienti componente per componente in preselezione.
3.7.2. Leggi da USB KEY	Carica i files con gli ingredienti da chiavetta USB.
3.7.3. Visualizza	Visualizza il contenuto degli ingredienti caricati componente per componente nel formato di testo utilizzato in preselezione.
3.7.4. Scrivi SU USB KEY	Salva su chiavetta USB la descrizione dei componenti bevanda.
4. GESTIONE VENDITE	Gestione dei prezzi per i prodotti in vendita nel distributore.
4.1-100 Tabella prezzi	<p>Sono impostabili 99 diversi livelli di prezzo.</p> <p>Ogni prodotto del distributore potrà avere sino a 4 livelli di prezzo, ciascuno dei quali sarà utilizzabile in una determinata condizione (fascia Normale, fascia differenziata 1 o 2 e vendita con carta).</p>
4.2. Prezzi bevande	<p>Consente di associare a ciascuna bevanda uno dei livelli di prezzo impostati in TABELLA PREZZI.</p> <p>L'associazione può essere:</p>
4.2.1. Normali	<p>Fascia Prezzi Normali.</p> <p>Si tratta della fascia di prezzi utilizzata di default dal distributore (in pratica questa fascia è usata quando nessuna delle altre 3 possibili fasce è attiva).</p>
4.2.1.1. Prezzo unico P00	<p>Impostazione prezzo unico</p> <p>Consente di scegliere (utilizzando i tasti UP e DOWN e confermando con ENTER) il livello di prezzo da associare a tutti i prodotti.</p>

VISORE		Descrizione
4.2.1.2. Prezzi singoli B01:P00	0.00	Impostazione prezzo singolo Consente di scegliere (utilizzando i tasti UP e DOWN e confermando con ENTER) il livello di prezzo da associare a ciascun prodotto . Selezionare prime il prodotto desiderato e successivamente il prezzo.
4.2. Differenziati I	...	Fascia Prezzi Differenziati I . Fascia attivabile a tempo
4.2.2.1. Prezzo unico P00	0.00	Impostazione prezzo unico Consente di scegliere (utilizzando i tasti UP e DOWN e confermando con ENTER) il livello di prezzo da associare a tutti i prodotti.
4.2.2.2. Prezzi singoli B01:P00	0.00	Impostazione prezzo singolo Consente di scegliere (utilizzando i tasti UP e DOWN e confermando con ENTER) il livello di prezzo da associare a ciascun prodotto . Selezionare prime il prodotto desiderato e successivamente il prezzo.
4.2.3. Differenziati 2	...	Fascia Prezzi Differenziati 2. Fascia attivabile a tempo
4.2.3.1. Prezzo unico P00	0.00	Impostazione prezzo unico Consente di scegliere (utilizzando i tasti UP e DOWN e confermando con ENTER) il livello di prezzo da associare a tutti i prodotti.
4.2.3.2. Prezzi singoli B01:P00	0.00	Impostazione prezzo singolo Consente di scegliere (utilizzando i tasti UP e DOWN e confermando con ENTER) il livello di prezzo da associare a ciascun prodotto . Selezionare prime il prodotto desiderato e successivamente il prezzo.
4.2.4. Carta	...	Fascia Prezzi Carta. Consente di abilitare l'applicazione di prezzi differenziati in caso di utilizzo della carta per il pagamento delle consumazioni effettuate.
4.2.4.1. Prezzi carta	no	Impostando PREZZI CARTA = YES in GESTIONE VENDITE comparirà un nuova voce di menù che consentirà di impostare il livello di prezzo da applicare al prodotto in caso di acquisto eseguito con carta.
4.2.4.2. Prezzo unico P00	0.00	Impostazione prezzo unico Consente di scegliere (utilizzando i tasti UP e DOWN e confermando con ENTER) il livello di prezzo da associare a tutti i prodotti.
4.2.4.3. Prezzi singoli B01:P00	0.00	Impostazione prezzo singolo Consente di scegliere (utilizzando i tasti UP e DOWN e confermando con ENTER) il livello di prezzo da associare a ciascun prodotto . Selezionare prime il prodotto desiderato e successivamente il prezzo.
4.3. Prezzi Snack I	...	Impostazioni per i prezzi Snack I . Valgono le stesse indicazioni riportate per l'impostazione dei prezzi bevande
4.3.1. Normali		
4.3.1.1. Prezzo unico P00	0.00	
4.3.1.2. Prezzi singoli B01:P00	0.00	
4.3.2. Differenziati I	...	
4.3.2.1. Prezzo unico P00	0.00	
4.3.2.2. Prezzi singoli B01:P00	0.00	

VISORE	Descrizione
4.3.3. Differenziati 2 ...	
4.3.3.1. Prezzo unico P00 0.00	
4.3.3.2. Prezzi singoli B01:P00 0.00	
4.3.4. Carta ...	
4.3.4.1. Prezzo unico P00 0.00	
4.3.4.2. Prezzi singoli B01:P00 0.00	
4.4. Prezzi Snack 2 ...	Consente di associare a ciascun prodotto snack dello slave 1 o 2 uno dei livelli di prezzo impostati in TABELLA PREZZI.
4.4.1. Normali	
4.4.1.1. Prezzo unico P00 0.00	
4.4.1.2. Prezzi singoli B01:P00 0.00	
4.4.2. Differenziati 1 ...	
4.4.2.1. Prezzo unico P00 0.00	
4.4.2.2. Prezzi singoli B01:P00 0.00	
4.4.3. Differenziati 2 ...	
4.4.3.1. Prezzo unico P00 0.00	
4.4.3.2. Prezzi singoli B01:P00 0.00	
4.4.4. Carta ...	
4.4.4.1. Prezzo unico P00 0.00	
4.4.4.2. Prezzi singoli B01:P00 0.00	

VISORE	Descrizione
4.5. Gratuito Mai	Consente di scegliere se la fornitura delle bevande deve essere gratuita a pagamento o gratuita a fasce.
4.6. Gratuito On Immgvsd 00:00	Consente di impostare l'inizio e la fine della fornitura delle bevande in gratuito.
4.7. Gratuito Off Immgvsd 00:00	
4.8. Prezzi Dif 1-On Immgvsd 00:00	Consente di impostare l'inizio e la fine della fornitura delle bevande con prezzi differenziati.
4.9. Prezzi Dif 1-Off Immgvsd 00:00	
4.10. Prezzi Dif 2-On Immgvsd 00:00	Consente di impostare l'inizio e la fine della fornitura delle bevande con prezzi differenziati.
4.11. Prezzi Dif 2-Off Immgvsd 00:00	
5. SNACK 1 ...	Impostazioni per lo slave snack 1 (o snack 2). Utilizzando un apposito kit di interconnessione è possibile collegare al distributore sino a 2 distributori spirali slave. Importante I prodotti del primo slave saranno identificati con i numeri da 111 a 199, ed i prodotti del secondo slave avranno numeri da 211 a 299. I seguenti menù consentono di impostare i parametri di ciascuno dei 2 possibili slave.
5.1. Abilita ...	Consente di abilitare il controllo dello slave 1(o slave 2) da parte del distributore.
5.2. Abil. frigo ...	NO = controllo temperatura disabilitato, gruppo refrigerante sempre OFF. YES = controllo della temperatura abilitato.
5.3. Modello ...	Selezione il submodel della macchina: i valori sono 6S per i modelli con cassette a 6 spirali (es. Corallo) e 8S per quelli con cassette a 8 spirali (es. Aliseo). Ottimizza le impostazioni della ventola per il caso specifico della macchina.
5.4. Modo Food abilitato ...	Attiva / disabilita la "modalità food". In tale modalità la macchina verifica che la temperatura della zona food resti sempre al di sotto di un valore impostato (temperatura allarme). Il superamento di tale soglia per un tempo superiore a "tempo max allarme" porta alla disabilitazione delle selezioni dei cassette food.
5.5. Temperatura I ...	[° C] Permette di impostare la temperatura desiderata all'interno della macchina [Range: 3 .. 30]. Il controllo spegne il gruppo refrigerante, se il valore impostato è raggiunto e lo accende se la temperatura è maggiore rispetto al target più 1°C (fatto salvo il rispetto delle specifiche costruttive del gruppo refrigeratore).
5.6. Tempo sbrinam. ...	[min] Permette di impostare il numero di minuti per i quali il gruppo refrigerante dovrà restare spento per lo sbrinamento [Range: 10 .. 100].
5.7. Intervallo sbrinam. ...	[ora] Permette di impostare il tempo che deve intercorrere tra due cicli di sbrinamento [Range: 0 .. 99].
5.8-8 Imp. Modo Food ...	Impostazioni modo Food

VISORE	Descrizione
5.8.9. Temp. allarme	[° C] Temperatura di allarme "food" [Range 3 .. 30]. La macchina disattiva le selezioni programmate come food se la temperatura interna supera questo valore per un tempo superiore a quanto programmato alla voce successiva (Errore 75). Questa segnalazione di errore è resettabile premendo il tasto 5 (nero) del tastierino 5 tasti o selezionando il prodotto "997" durante i primi 20 secondi seguenti una chiusura della porta o l'accensione del distributore. Trascorsi i primi 20 secondi la selezione "997" non ha alcun effetto.
5.8.10. Tempo max allarme	[min] Numero di minuti consentiti con temperatura dell'aria superiore alla temperatura di allarme. Se la temperatura permane sopra la soglia per un tempo superiore a questo allora la macchina disattiva le selezioni programmate come food [Range 0 .. 60].
5.8.11. Tempo max caricam.	[min] Se viene rilevata l'apertura della porta o alla pressione del tasto 5 del tastierino 5 tasti, questo tempo viene usato al posto del normale timeout programmato alla voce precedente [Range 0 .. 120]. Questo consente di evitare che la macchina si porti in errore food in seguito ad una operazione di caricamento prodotti. Si rammenta che è necessario ricaricare la macchina con prodotti già a temperatura idonea alla conservazione.
5.9. Riscaldatore porta	NO = riscaldatori porta OFF YES = riscaldatori porta ON
5.10. Mostra temperatura	Abilita / disabilita la visualizzazione della temperatura sul display durante il normale funzionamento.
5.11. Fotocellule	
5.11.1. Abilita fotocell.	Abilita / disabilita il sistema fotocellula.
5.11.2. Tempo correzione	[x100 ms] Tempo per cui si estende l'azionamento del motore spirale nel caso in cui la caduta del prodotto non sia stata rilevata [Range 0 .. 5].
5.11.3. Blocco selezione	Numero max di errori fotocellula consecutivi su una selezione prima che la selezione sia disattivata. Se impostato a 0 la disattivazione non sarà mai effettuata.
5.11.4. Blocco fotocellule	Numero max di errore fotocellula prima che il sistema di rilevazione caduta prodotti sia disattivato. Se 0 il sistema non sarà mai disabilitato. (NOTA Digitando la selezione 999 sulla tastiera il distributore mostrerà a display, per alcuni secondi, un messaggio riportante lo stato del sistema fotocellula - vedere paragrafo - Visualizzazione informazioni speciali).
5.11.5. Restit. Credito	Attiva/disattiva la restituzione del costo del prodotto all'utente nel caso in cui la caduta del prodotto non sia stata rilevata .
5.12. Controllo autonomia	Per evitare che un cliente possa selezionare un prodotto esaurito è possibile abilitare ciascuna spirale ad erogare soltanto una quantità prefissata di prodotti.

VISORE	Descrizione
<p>5.13.</p> <p>Autonomia</p>	<p>Per poter operare con il controllo autonomia è necessario:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- abilitare il controllo autonomie (menu "Controllo autonomia"); 2- programmare la capacità di ciascuna spirale (menu "Autonomia"); 3- comunicare al distributore ogni operazione di rifornimento. <p>Questa comunicazione avviene premendo il tasto 5 (nero) del tasterino 5 tasti o selezionando il prodotto "997" durante i primi 20 secondi seguenti una chiusura della porta o l'accensione del distributore.</p> <p>Trascorsi i primi 20 secondi la selezione "997" non ha alcun effetto.</p> <p>Quando il distributore è informato dell'operazione di rifornimento avvenuto suppone che tutte le spirali siano state riempite sino alla capacità indicata in programmazione (al passo 2). Raggiunto il numero massimo di erogazioni la spirale viene inibita e quindi il prodotto risulta non disponibile al cliente.</p> <p>Nessun errore viene segnalato.</p>
<p>5.14.</p> <p>Gruppi abilitati</p>	<p>Gestione gruppi</p> <p>E' possibile raggruppare più motori all'interno di un gruppo, in tal modo selezionando il codice del gruppo si ottiene un prodotto da uno dei motori del gruppo.</p>

VISORE	Descrizione
<p>5.15.</p> <p>Gruppi</p>	<p>Questo risulta comodo per il cliente che deve prestare attenzione ad un unico codice e risulta utile per il gestore perché si assicura che saranno erogati per primi i prodotti posti sulle prime posizioni delle spirali del gruppo evitando così problemi di prodotti che rimangono troppo a lungo nella macchina perché non selezionati.</p> <p>Quando i gruppi sono abilitati ad ogni selezione del codice di gruppo il distributore aziona una spirale del gruppo (la scelta di quale spirale del gruppo azionare è effettuata azionando a rotazione tutte le spirali del gruppo per garantirne un uguale utilizzo).</p> <p>Il meccanismo di creazione di un gruppo si basa sull'assegnamento del codice di selezione (il numero identificativo del prodotto) a più di un motore fisico.</p> <p>Di default ciascun motore è associato al codice corrispondente al motore stesso.</p> <p>Cioè il motore XY sarà azionato in seguito alla selezione del codice XY.</p> <p>Il tecnico può variare questa situazione assegnando un diverso codice a ciascun motore.</p> <p>Assegnando a più motori lo stesso codice XY si crea un gruppo di motori che avranno XY come codice di selezione.</p> <p>L'attivazione di un gruppo incide su statistica, autonomie ecc..</p> <p>La "TABELLA STATISTICA" riassume tutti gli effetti.</p> <p>Quando i gruppi sono disabilitati ciascun motore lavora solo in seguito alla selezione del codice di default.</p> <p>Quando i gruppi sono disabilitati ciascun motore lavora solo in seguito alla selezione del codice di default.</p> <p>Esempio</p> <p>Supponiamo di avere il cassetto 2 con 5 spirali e di voler vendere nelle prime 3 spirali lo stesso prodotto utilizzando per esso l' unico codice di selezione 121.</p> <p>I prezzi assegnati sono i seguenti</p> <p>Prodotto 121 --> prezzo = 0,10</p> <p>Prodotto 122 --> prezzo = 0,20</p> <p>Prodotti 123,124, 125 -->prezzo = 0,30</p> <p>Andiamo nel menù di assegnamento codici (menu "Codici gruppi").</p> <p>Portiamoci sul motore 121.</p> <p>La situazione di default è: motore 121 assegnato al codice 121.</p> <p>M121 --> 121</p> <p>Questo va bene così , 121 sarà la nostra selezione principale per il gruppo.</p> <p>Portiamoci sul motore 122 ed impostiamolo in modo che sia assegnato non al codice 122 ma al codice 121.</p> <p>Da</p> <p>M122 --> 122</p> <p>Portiamoci a</p> <p>M122 --> 121</p> <p>Stessa operazione per il motore 123</p> <p>M123 --> 121</p> <p>Non variamo i motori 124 e 125</p> <p>M124 --> 124</p> <p>M125 --> 125</p> <p>Abilitiamo la gestione dei gruppi (menu "Abilitaz. gruppi").</p> <p>Ora selezionando il prodotto 121 il distributore erogherà un prodotto utilizzando la spirale 121 (il prezzo sarà 0,10).</p> <p>Una seconda selezione del prodotto 121 porterà ad una erogazione di un prodotto dalla spirale 122 (il prezzo sarà 0,10).</p> <p>Se effettuiamo ancora 3 selezioni del prodotto 121 avremo erogazioni dalle spirali 123 poi 121 ed infine 122 (sempre a prezzo = 0,10).</p> <p>Selezionando il prodotto 122 o 123 questi risulteranno 'non disponibili'.</p> <p>Selezionando il prodotto 124 otterremo un prodotto dalla spirale 124 (il prezzo sarà 0,30).</p> <p>In statistica risulteranno 5 erogazioni per il prodotto 121, 1 erogazione per il prodotto 124 e 0 erogazioni per gli altri.</p> <p>Esempio motore in errore:</p> <p>Se uno dei motori del gruppo dovesse per qualche motivo andare in errore allora tale motore sarà disabilitato, l'errore occorso al motore sarà registrato nel LOG errori, ed il gruppo continuerà a funzionare come prima ma con un motore in meno.</p> <p>Il motore 122 va in errore.</p> <p>--> Nel LOG viene segnalato l'errore del motore 122 --> il motore 122 viene disabilitato.</p> <p>3 selezioni del prodotto 121 portano ad erogazioni del prodotto dalle spirali 121 poi 123 e poi nuovamente 121.</p> <p>Esempio disabilitazione gruppi:</p> <p>Se disabilitiamo i gruppi la selezione del codice 123 porta all'erogazione del prodotto 123 con prezzo 0,30.</p>
<p>6.</p> <p>SNACK 2</p> <p>...</p>	<p>Impostazioni per lo slave snack 1 (o snack 2).</p> <p>Utilizzando un apposito kit di interconnessione è possibile collegare al distributore Cristallo 400/600 sino a 2 distributori Corallo slave.</p> <p>I prodotti del primo slave saranno identificati con i numeri da 111 a 199, ed i prodotti del secondo slave avranno numeri da 211 a 299.</p> <p>I seguenti menù consentono di impostare i parametri di ciascuno dei 2 possibili slave.</p>

VISORE	Descrizione
6.1. Abilita ...	Consente di abilitare il controllo dello slave 1 (o slave 2) da parte della Cristallo.
6.2. Abil. frigo ...	NO = controllo temperatura disabilitato, gruppo refrigerante sempre OFF. YES = controllo della temperatura abilitato.
6.3. Modello ...	Seleziona il submodel della macchina: i valori sono 6S per i modelli con cassette a 6 spirali (es. Corallo) e 8S per quelli con cassette a 8 spirali (es. Aliseo). Ottimizza le impostazioni della ventola per il caso specifico della macchina.
6.4. Modo Food abilitato ...	Attiva / disabilita la "modalità food". In tale modalità la macchina verifica che la temperatura della zona food resti sempre al di sotto di un valore impostato (temperatura allarme) Il superamento di tale soglia per un tempo superiore a "tempo max allarme" porta alla disabilitazione delle selezioni dei cassettei food.
6.5. Temperatura 2 ...	[° C] Permette di impostare la temperatura desiderata all'interno della macchina [Range: 3 .. 30]. Il controllo spegne il gruppo refrigerante, se il valore impostato è raggiunto e lo accende se la temperatura è maggiore rispetto al target più 1°C (fatto salvo il rispetto delle specifiche costruttive del gruppo refrigeratore).
6.6. Tempo sbrinam. ...	[min] Permette di impostare il numero di minuti per i quali il gruppo refrigerante dovrà restare spento per lo sbrinamento [Range: 10 .. 100].
6.7. Intervallo sbrinam. ...	[ora] Permette di impostare il tempo che deve intercorrere tra due cicli di sbrinamento [Range: 0 .. 99].
6.8-9 Imp. Modo Food ...	Impostazioni modo Food
6.8.10. Tempo max allarme ...	[min] Numero di minuti consentiti con temperatura dell'aria superiore alla temperatura di allarme. Se la temperatura permane sopra la soglia per un tempo superiore a questo allora la macchina disattiva le selezioni programmate come food [Range 0 .. 60].
6.8.11. Tempo max caricam. ...	[min] Se viene rilevata l'apertura della porta o alla pressione del tasto 5 del tastierino 5 tasti, questo tempo viene usato al posto del normale timeout programmato alla voce precedente [Range 0 .. 120]. Questo consente di evitare che la macchina si porti in errore food in seguito ad una operazione di caricamento prodotti. Si rammenta che è necessario ricaricare la macchina con prodotti già a temperatura idonea alla conservazione.
6.9. Mostra temperatura ...	Abilita / disabilita la visualizzazione della temperatura sul display durante il normale funzionamento.
6.10. Fotocellule	
6.10.1. Abilita fotocell.	Abilita / disabilita il sistema fotocellula.
6.10.2. Tempo correzione	[x100 ms] Tempo per cui si estende l'azionamento del motore spirale nel caso in cui la caduta del prodotto non sia stata rilevata [Range 0 .. 5].
6.10.3. Blocco selezione	Numero max di errori fotocellula consecutivi su una selezione prima che la selezione sia disattivata. Se impostato a 0 la disattivazione non sarà mai effettuata.

VISORE	Descrizione
6.10.4. Blocco fotocellule	Numero max di errore fotocellula prima che il sistema di rilevazione caduta prodotti sia disattivato. Se 0 il sistema non sarà mai disabilitato. (NOTA Digitando la selezione 999 sulla tastiera il distributore mostrerà a display, per alcuni secondi, un messaggio riportante lo stato del sistema fotocellula - vedere paragrafo - Visualizzazione informazioni speciali).
6.10.5. Restit. Credito	Attiva/disattiva la restituzione del costo del prodotto all'utente nel caso in cui la caduta del prodotto non sia stata rilevata .
6.11. Controllo autonomia	Per evitare che un cliente possa selezionare un prodotto esaurito è possibile abilitare ciascuna spirale ad erogare soltanto una quantità prefissata di prodotti.
6.12. Autonomia	Per poter operare con il controllo autonomia è necessario: 1- abilitare il controllo autonomie (menu "Controllo autonomia"); 2- programmare la capacità di ciascuna spirale (menu "Autonomia"); 3- comunicare al distributore ogni operazione di rifornimento. Questa comunicazione avviene premendo il tasto 5 (nero) del tasterino 5 tasti o selezionando il prodotto "997" durante i primi 20 secondi seguenti una chiusura della porta o l'accensione del distributore. Trascorsi i primi 20 secondi la selezione "997" non ha alcun effetto. Quando il distributore è informato dell'operazione di rifornimento avvenuto suppone che tutte le spirali siano state riempite sino alla capacità indicata in programmazione (al passo 2). Raggiunto il numero massimo di erogazioni la spirale viene inibita e quindi il prodotto risulta non disponibile al cliente. Nessun errore viene segnalato.
6.13. Gruppi abilitati	Gestione gruppi E' possibile raggruppare più motori all'interno di un gruppo, in tal modo selezionando il codice del gruppo si ottiene un prodotto da uno dei motori del gruppo.

VISORE	Descrizione
<p>6.14.</p> <p>Gruppi</p>	<p>Quando i gruppi sono abilitati ad ogni selezione del codice di gruppo il distributore aziona una spirale del gruppo (la scelta di quale spirale del gruppo azionare è effettuata azionando a rotazione tutte le spirali del gruppo per garantirne un uguale utilizzo).</p> <p>Il meccanismo di creazione di un gruppo si basa sull'assegnamento del codice di selezione (il numero identificativo del prodotto) a più di un motore fisico.</p> <p>Di default ciascun motore è associato al codice corrispondente al motore stesso.</p> <p>Cioè il motore XY sarà azionato in seguito alla selezione del codice XY.</p> <p>Il tecnico può variare questa situazione assegnando un diverso codice a ciascun motore.</p> <p>Assegnando a più motori lo stesso codice XY si crea un gruppo di motori che avranno XY come codice di selezione.</p> <p>L'attivazione di un gruppo incide su statistica, autonomie ecc..</p> <p>La "TABELLA STATISTICA" riassume tutti gli effetti.</p> <p>Quando i gruppi sono disabilitati ciascun motore lavora solo in seguito alla selezione del codice di default.</p> <p>Esempio</p> <p>Supponiamo di avere il cassetto 2 con 5 spirali e di voler vendere nelle prime 3 spirali lo stesso prodotto utilizzando per esso l' unico codice di selezione 121.</p> <p>I prezzi assegnati sono i seguenti</p> <p>Prodotto 121 --> prezzo = 0,10</p> <p>Prodotto 122 --> prezzo = 0,20</p> <p>Prodotti 123,124, 125 -->prezzo = 0,30</p> <p>Andiamo nel menù di assegnamento codici (menu "Codici gruppi").</p> <p>Portiamoci sul motore 121.</p> <p>La situazione di default è: motore 121 assegnato al codice 121.</p> <p>M121 --> 121</p> <p>Questo va bene così , 121 sarà la nostra selezione principale per il gruppo.</p> <p>Portiamoci sul motore 122 ed impostiamolo in modo che sia assegnato non al codice 122 ma al codice 121.</p> <p>Da</p> <p>M122 --> 122</p> <p>Portiamoci a</p> <p>M122 --> 121</p> <p>Stessa operazione per il motore 123</p> <p>M123 --> 121</p> <p>Non variamo i motori 124 e 125</p> <p>M124 --> 124</p> <p>M125 --> 125</p> <p>Abilitiamo la gestione dei gruppi (menu "Abilitaz. gruppi").</p> <p>Ora selezionando il prodotto 121 il distributore erogherà un prodotto utilizzando la spirale 121 (il prezzo sarà 0,10).</p> <p>Una seconda selezione del prodotto 121 porterà ad una erogazione di un prodotto dalla spirale 122 (il prezzo sarà 0,10).</p> <p>Se effettuiamo ancora 3 selezioni del prodotto 121 avremo erogazioni dalle spirali 123 poi 121 ed infine 122 (sempre a prezzo = 0,10).</p> <p>Selezionando il prodotto 122 o 123 questi risulteranno 'non disponibili'.</p> <p>Selezionando il prodotto 124 otterremo un prodotto dalla spirale 124 (il prezzo sarà 0,30).</p> <p>In statistica risulteranno 5 erogazioni per il prodotto 121, 1 erogazione per il prodotto 124 e 0 erogazioni per gli altri.</p> <p>Esempio motore in errore:</p> <p>Se uno dei motori del gruppo dovesse per qualche motivo andare in errore allora tale motore sarà disabilitato, l'errore occorso al motore sarà registrato nel LOG errori, ed il gruppo continuerà a funzionare come prima ma con un motore in meno.</p> <p>Il motore 122 va in errore.</p> <p>--> Nel LOG viene segnalato l'errore del motore 122 --> il motore 122 viene disabilitato.</p> <p>3 selezioni del prodotto 121 portano ad erogazioni del prodotto dalle spirali 121 poi 123 e poi nuovamente 121.</p> <p>Esempio disabilitazione gruppi:</p> <p>Se disabilitiamo i gruppi la selezione del codice 123 porta all'erogazione del prodotto 123 con prezzo 0,30.</p>

TABELLA ASSOCIAZIONI

Canale	Sistema di pagamento
1	Monetiera parallela
2	Monetiera parallela
3	Monetiera parallela
4	Monetiera parallela
5	Monetiera parallela
6	Monetiera parallela
7	Obliteratrice

TABELLA ZUCCHERO

Impostazioni	Zucchero in bevanda senza preselezione	Zucchero in bevanda con preselezione
0	Senza zucchero	Q.tà preselezionata
1	1	Q.tà preselezionata
2	2	Q.tà preselezionata
3	3	Q.tà preselezionata
4	4	Q.tà preselezionata
Zucchero bloccato	Senza zucchero	Senza zucchero

TABELLA RESTO

No.	Descrizione
0	L oppure M oppure HL oppure HH
1	L oppure M
2	HL oppure HH
3	L oppure HH
4	L
5	M
6	HL
7	L e HH
8	HL e HH
9	L e M
10	L e M e HL e HH
11	L e HL oppure L e HH
12	L oppure HL e HH
13	HH
14	L e M e HL
15	Mai (resto sempre disponibile)

Legenda:

L = tubo con la moneta di valore più basso sotto il livello minimo

M = tubo con la moneta di valore medio-basso sotto il livello minimo

HL = tubo con la moneta di valore medio-alto sotto il livello di minimo

HH = tubo con la moneta di valore più alto sotto il livello minimo

TABELLA STATISTICA

STATISTICA	Prezzo	Autonomia	Errori
Tutte le erogazioni del gruppo saranno conteggiate nella statistica del codice di gruppo.	Tutte le erogazioni avverranno al prezzo del codice di gruppo.	L'autonomia del gruppo sarà pari alla somma delle singole autonomie delle spirali di gruppo.	Gli errori occorsi ad uno dei motori del gruppo saranno registrati come errori del singolo motore. Il motore in errore sarà disabilitato e non parteciperà al funzionamento del gruppo. Il gruppo resterà funzionante sino a che almeno un motore sarà funzionante.

**CRISTALLO 400/600 EVO:
TABELLA TASTI 9 E 10**

TASTO 9 e 10 = BEVANDA 9 e 10	
TASTO	Premere TASTO
1	Bevanda 1
2	Bevanda 2
3	Bevanda 3
4	Bevanda 4
5	Bevanda 5
6	Bevanda 6
7	Bevanda 7
8	Bevanda 8
9	Bevanda 9
10	Bevanda 10
11	Bevanda 11
12	Bevanda 12
13	Bevanda 13
14	Bevanda 14
15	Bevanda 15
16	Bevanda 16

TASTO 9 e 10 = PRESELEZIONE			
TASTO	Premere TASTO	Premere PRESELEZIONE 9+TASTO	Premere PRESELEZIONE 10+TASTO
1	Bevanda 1	Bevanda 17	Bevanda 33
2	Bevanda 2	Bevanda 18	Bevanda 34
3	Bevanda 3	Bevanda 19	Bevanda 35
4	Bevanda 4	Bevanda 20	Bevanda 36
5	Bevanda 5	Bevanda 21	Bevanda 37
6	Bevanda 6	Bevanda 22	Bevanda 38
7	Bevanda 7	Bevanda 23	Bevanda 39
8	Bevanda 8	Bevanda 24	Bevanda 40
9	Preselezione	-----	-----
10	Preselezione	-----	-----
11	Bevanda 11	Bevanda 27	Bevanda 43
12	Bevanda 12	Bevanda 28	Bevanda 44
13	Bevanda 13	Bevanda 29	Bevanda 45
14	Bevanda 14	Bevanda 30	Bevanda 46
15	Bevanda 15	Bevanda 31	Bevanda 47
16	Bevanda 16	Bevanda 32	Bevanda 48

TASTO 9 = PRESELEZIONE TASTO 10 = BEVANDA 10		
TASTO	Premere TASTO	Premere PRESELEZIONE 11+TASTO
1	Bevanda 1	Bevanda 17
2	Bevanda 2	Bevanda 18
3	Bevanda 3	Bevanda 19
4	Bevanda 4	Bevanda 20
5	Bevanda 5	Bevanda 21
6	Bevanda 6	Bevanda 22
7	Bevanda 7	Bevanda 23
8	Bevanda 8	Bevanda 24
9	Preselezione	-----
10	Bevanda 10	Bevanda 26
11	Bevanda 11	Bevanda 27
12	Bevanda 12	Bevanda 28
13	Bevanda 13	Bevanda 29
14	Bevanda 14	Bevanda 30
15	Bevanda 15	Bevanda 31
16	Bevanda 16	Bevanda 32

TASTO 9 = BEVANDA 9 TASTO 10 = PRESELEZIONE		
TASTO	Premere TASTO	Premere PRESELEZIONE 12+TASTO
1	Bevanda 1	Bevanda 33
2	Bevanda 2	Bevanda 34
3	Bevanda 3	Bevanda 35
4	Bevanda 4	Bevanda 36
5	Bevanda 5	Bevanda 37
6	Bevanda 6	Bevanda 38
7	Bevanda 7	Bevanda 39
8	Bevanda 8	Bevanda 40
9	Bevanda 9	Bevanda 41
10	Preselezione	-----
11	Bevanda 11	Bevanda 43
12	Bevanda 12	Bevanda 44
13	Bevanda 13	Bevanda 45
14	Bevanda 14	Bevanda 46
15	Bevanda 15	Bevanda 47
16	Bevanda 16	Bevanda 48

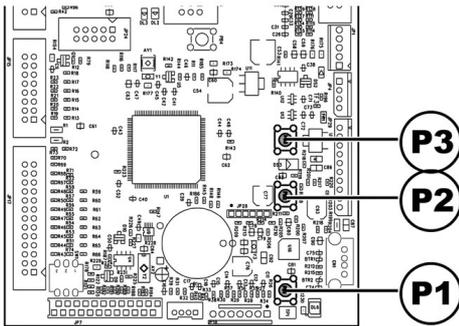
9.3 Menu di manutenzione

La struttura del menu di manutenzione è riportata nel punto "Struttura del menu di manutenzione".

Nel punto "Descrizione messaggi del menu di manutenzione" si descrivono tutte le voci presenti nel menu di manutenzione.

9.3.1 Accesso al menu di manutenzione

Aprire lo sportello, eludere il dispositivo di sicurezza (vedi punto "Dispositivi di sicurezza") e premere il tasto P2 per accedere al menu di manutenzione.



Per uscire dal menu di manutenzione e tornare al normale funzionamento del distributore occorre:

- premere ripetutamente il tasto CANCEL sino a che non compare la voce "USCIRE ?". Selezionare SI e premere ENTER;
- togliere la chiave dall'interruttore di sicurezza, in modo tale da spegnere il distributore;
- chiudere lo sportello ed attendere la fine del processo di autoconfigurazione.

9.3.2 Struttura del menu di manutenzione

N° VOCE	VOCE MENU	
1.	MANUTENZIONE	
1.1.	Error log	
1.2.	Lavaggi	
1.3.	Depuratore	
1.3.1.	Ultima sostituzione	
1.3.2.	Quantità rimanente	
1.3.3.	Reset filtro	
1.4.	Tarature	
1.4.1.	Calibrazione Dos. C	
1.4.2.	Calibrazione BU	
1.4.3.	Calibrazione EV	
1.4.4.	Calibrazione capsula	
1.4.5.	Calibrazione Caffè C	
1.4.6.	Calibr. Orientatore	
1.4.7.	Calibrazione BU Caps	
1.5.	Raffred. caldaia	
1.6.	Svuota caldaia	
1.7.	Riempimento Caldaia	
2.	STATISTICA	
2.1.	Totale venduto	*
2.2.	Overpay	*
2.3.	Card in	*
2.4.	Card out	*
2.5.	Totale monete	*
2.6.	Totale banconote	*
2.7.	Contatori	*
2.8.	Gratuito	*
2.9.	Bevanda di prova	*
2.10.	Codice Distrib.	*
2.11.	Vendite slave	*
2.12.	Reset	*
3.	SNACK 1	
3.1.	Test fotocellule	
3.2.	Allineam. motori	
3.3.	Allineam. automatico	
3.4.	Log temperature	
4.	SNACK 2	
4.1.	Test fotocellule	
4.2.	Allineam. motori	
4.3.	Allineam. automatico	
4.4.	Log temperature	
5.	Funzioni USB KEY	
5.1.	Scrivi SU USB KEY	
5.2.	Leggi da USB KEY	

(*) = Visibile solo se attivati i menu completi.

9.3.3 Descrizione messaggi del menu di manutenzione

VISORE	Descrizione
I. MANUTENZIONE ...	<p>In questa funzione è possibile visualizzare e annullare gli errori eventualmente presenti. Inoltre è possibile eseguire operazioni di manutenzione sul distributore. Il ripristino (reset) degli errori può essere eseguito utilizzando il menù previsto all'interno della voce manutenzione.</p> <p>Importante</p> <p>Per il ripristino degli errori consultare il capitolo " Risoluzione problemi - Troubleshooting " e il paragrafo " Tastierino 5 funzioni ".</p>
I.1. Error log ...	<p>Il DA memorizza sulla memoria interna gli eventi significativi occorsi al VMC (ad esempio le gli errori avvenuti, le segnalazione di warning ecc.)</p> <p>La memorizzazione avviene al momento della rilevazione della condizione di errore e consiste nella registrazione delle seguenti informazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- codice dell'errore (o del warning) occorso 2- locazione da cui è scaturita la segnalazione (ad esempio quale motore spirale se l'errore è relativo da un motore spirale, oppure caffè, oppure quale solubile) 3- giorno, mese, ora e minuto della rilevazione dell'errore (queste informazioni sono presenti solo se sul DA è presente il timekeeper). <p>Rappresentazione :</p> <p>Formato della descrizione errori warning riportata in LOG</p> <p>Vedi "TABELLA LOG"</p>
I.2. Lavaggi ...	<p>Consente di eseguire un lavaggio dei circuiti di erogazione dei prodotti solubili. Premendo il tasto ENTER si avvia il ciclo automatico che attiva, uno dopo l'altro, i circuiti di ciascun solubile.</p>
I.3. Depuratore ...	<p>Consente di verificare l'utilizzo del filtro di depurazione.</p>
I.3.1. Ultima sostituzione ...	<p>Data dell'ultimo reset filtro.</p>
I.3.2. Quantità rimanente ...	<p>Litri di acqua ancora erogabili prima di dover rigenerare il filtro.</p> <p>Quando questo valore scende sotto 1 viene registrato un Warning (W83) nel LOG Errori.</p>
I.3.3. Reset filtro ...	<p>Scegliere SI per segnalare il montaggio di un nuovo filtro.</p> <p>Questa operazione porta la voce "Q.tà rimanente" allo stesso valore della voce "Autonomia Filtro" e la data della voce "Ultima sostituzione" alla data odierna.</p>
I.4. Tarature ...	<p>Consente di eseguire alcune operazioni di calibrazione per la messa a punto della macchina.</p>
I.4.1. Calibrazione Dos. C ...	<p>Consente di verificare la quantità di polvere erogata dal dosatore 2.</p> <p>Per procedere alla verifica occorre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- rimuovere il gruppo di erogazione 2- preparare un recipiente (es. un bicchiere) per raccogliere la polvere di caffè 3- Selezionare "SI" dal menù, la macchina macina una dose di caffè e la scarica 4- verificare se il peso della dose ottenuta corrisponde a quanto atteso altrimenti intervenire sulle regolazione del dosatore come indicato nel paragrafo "Regolazione della dose".
I.4.2. Calibrazione BU ...	<p>Consente di movimentare il gruppo erogazione caffè.</p>
I.4.3. Calibrazione EV ...	<p>Consente di selezionare una delle elettrovalvole presenti sul distributore e di azionarla per un tempo di 10 secondi, in questo modo si potrà verificarne la portata (la regolazione della portata è descritta nel par. "Regolazione portata acqua elettrovalvole solubili").</p>
I.4.4. Calibrazione capsula	<p>Consente di effettuare un erogazione di acqua di 100 impulsi di turbina attraverso il gruppo capsule (utilizzare con gruppo dima)</p>
I.4.5. Calibrazione Caffè C	<p>Consente di effettuare un erogazione di acqua di 100 impulsi di turbina attraverso il gruppo espresso grani (utilizzare con gruppo dima)</p>

VISORE	Descrizione
1.4.6. Calibr. Orientatore	Consente di leggere a monitor il valore della corrente assorbita dall'orientatore capsule
1.4.7. Calibrazione BU Caps ...	Consente di movimentare il gruppo erogazione caps
1.5. Raffred. caldaia ...	Consente di raffreddare velocemente la caldaia. Selezionando la voce " RAFFREDDA CALDAIA " il DA eroga acqua sino a che la temperatura rilevata dal sensore posto sulla caldaia non è scesa sotto i 50°C. Sul display una barra colorata fornisce una indicazione sulla temperatura attuale della caldaia. Quando la barra scompare la temperatura letta è minore di 50° e l'operazione di raffreddamento è terminata ed è necessario spegnere il VMC.
1.6. Svuota caldaia ...	Consente di avviare il ciclo automatico di svuotamento della caldaia.
1.7. Riempimento Caldaia ...	Consente di avviare un ciclo automatico di caricamento acqua nella caldaia caffè. Ripetere il ciclo sino al riempimento della caldaia (sino alla fuoriuscita dell'acqua dall'ugello caffè).
2. STATISTICA ...	
2.1. Totale venduto ...	Viene visualizzato il ricavo totale ottenuto dalla vendita di tutte le selezioni e di tutte le bevande. Premendo "ENTER" è possibile ottenere il dettaglio di tale ricavo per: bevande (e volendo ulteriormente suddiviso per livello di prezzo), bicchieri venduti sconti e aumenti effettuati.
2.2. Overpay ...	Viene visualizzato l'ammontare del credito incamerato allo scadere del tempo di OVERPAY.
2.3. Card in ...	Viene visualizzato l'ammontare del credito incassato da carte.
2.4. Card out ...	Viene visualizzato l'ammontare del credito caricato su carte.
2.5. Totale monete ...	Viene visualizzato il valore totale delle monete inserite
2.6. Totale banconote ...	Viene visualizzato il valore totale delle banconote inserite Premendo "ENTER" è possibile visualizzare il numero di banconote inserite per ciascun taglio.
2.7. Contatori ...	In questo menù la presenza del Time keeper permette di estendere la quantità di informazioni visualizzate. E' infatti possibile visualizzare il numero totale e parziale di bevande suddivise per fasce di prezzo.
2.8. Gratuito ...	Viene visualizzato il numero totale delle bevande gratuite erogate.
2.9. Bevanda di prova ...	Viene visualizzato il numero totale di test erogate.
2.10. Codice Distrib. ...	Attribuito dal gestore.
2.11. Vendite slave ...	Viene visualizzato l'ammontare delle vendite effettuate dallo Slave.

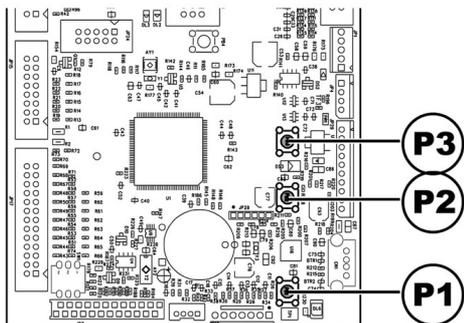
VISORE	Descrizione
2.12. Reset ...	Consente di effettuare il reset dei dati statistici
3. SNACK 1 ...	
3.1. Test fotocellule ...	Consente di testare manualmente la funzionalità del sistema fotocellule. La macchina segnala con un beep la rilevazione di un oggetto da parte del sistema fotocellule.
3.2. Allineam. motori ...	Permette di forzare l'allineamento di tutti i motori presenti in macchina. Se l'allineamento è avvenuto con successo gli errori in sospenso vengono rimossi e il motore è attivato per l'erogazione.
3.3. Allineam. automatico ...	Permette di forzare l'allineamento dei soli motori in condizione di errore. Se l'allineamento è avvenuto con successo gli errori in sospenso vengono rimossi e il motore è attivato per l'erogazione. Questa procedura eliminerà anche tutti gli errori fotocellula in sospenso.
3.4. Log temperature ...	Mostra le registrazioni delle temperature del vano prodotti rilevate nel corso delle ultime 24h. I valori sono registrati ogni 10 minuti e vengono memorizzati assieme all'orario di rilevamento.
4. SNACK 2 ...	
4.1. Test fotocellule ...	Consente di testare manualmente la funzionalità del sistema fotocellule. La macchina segnala con un beep la rilevazione di un oggetto da parte del sistema fotocellule.
4.2. Allineam. motori ...	Permette di forzare l'allineamento di tutti i motori presenti in macchina. Se l'allineamento è avvenuto con successo gli errori in sospenso vengono rimossi e il motore è attivato per l'erogazione.
4.3. Allineam. automatico ...	Permette di forzare l'allineamento dei soli motori in condizione di errore. Se l'allineamento è avvenuto con successo gli errori in sospenso vengono rimossi e il motore è attivato per l'erogazione. Questa procedura eliminerà anche tutti gli errori fotocellula in sospenso.
4.4. Log temperature ...	Mostra le registrazioni delle temperature del vano prodotti rilevate nel corso delle ultime 24h. I valori sono registrati ogni 10 minuti e vengono memorizzati assieme all'orario di rilevamento.
5. Funzioni USB KEY ...	entrando in questo menu è possibile accedere alle funzioni di lettura e scrittura della memoria da e su chiavetta USB. Il contenuto della memoria viene gestito per mezzo di file dall'estensione ".MEM". ottenibili anche tramite il configuratore macchine disponibile su www.saecovending-online.com . I file vengono letti e scritti soltanto nella cartella principale della chiavetta. Non è possibile navigare le sottocartelle. La lunghezza massima del nome file è pari a 8 caratteri, i nomi file di lunghezza maggiore sono visualizzati in modo compresso.
5.1. Scrivi SU USB KEY ...	copia i parametri della macchina su chiavetta USB. I files sono salvati come "NAME_XX.MEM", dove XX è un numero tra 00 e 99; 'NAME' rappresenta il nome del modello macchina. Il software propone il primo file disponibile nell'ordine 00-99. L'utente può selezionare un nome file con identificativo numerico diverso da quello proposto premendo i tasti '+' e '-'; la pressione del tasto 'OK' finalizza la selezione.
5.2. Leggi da USB KEY ...	carica sulla macchina i parametri contenuti in un file ".MEM" contenuto all'interno della chiavetta USB. Premendo il tasto "+" è possibile scorrere i file ".MEM" presenti; premendo il tasto "OK" il file viene caricato. Se il file selezionato contiene dati compatibili con la macchina la memoria viene aggiornata in caso contrario nessuna modifica viene applicata.

TABELLA LOG

Exx	COSA ==>	segnalazione errore/warning di codice xx
aabb	DOVE ==>	se Myy = motore spirale yy
aabb	DOVE ==>	se Syy = erogazione solubile yy
aabb	DOVE ==>	se Lyy = lavaggio solubile yy
aabb	DOVE ==>	se C- = erogazione caffè
aabb	DOVE ==>	se aabb = codici in esadecimale
dd MMM	QUANDO =>	giorno in cifre, mese in stringa (3 lettere)
hh:mm	QUANDO =>	ora:minuti
ii	indice dell'errore nel LOG	
NN	numero di errori presenti nel LOG	

9.4 Pronto macchina / Tasto gratis

Aprire lo sportello, eludere il dispositivo di sicurezza (vedi punto "Dispositivi di sicurezza") e premere il tasto P3.



Se premuto durante il riscaldamento iniziale consente di forzare il "PRONTO MACCHINA" senza attendere che le caldaie raggiungano le temperature programmate.

Se premuto dopo il "PRONTO MACCHINA" consente l'erogazione di un prodotto gratuito (quest'ultima funzione è abilitabile con il menù "TASTO GRATIS").

10 FUNZIONAMENTO ED USO



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età maggiore di 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e di comprendere i rischi coinvolti.



I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non deve essere fatta da bambini senza supervisione.

10.1 Selezione delle bevande

Il distributore CRISTALLO 400/600 EVO è in grado di erogare 42 bevande.

Le condizioni necessarie per poter selezionare una bevanda sono:

- dopo l'accensione il distributore ha raggiunto la temperatura impostata. In caso contrario, premendo un tasto bevanda, il display visualizza il messaggio "IN RISCALDAMENTO";

- il credito disponibile è sufficiente oppure il distributore è stato impostato in funzionamento gratuito. In caso contrario il display visualizza il messaggio "INSERIRE XXX";
- non sono presenti condizioni di errore che impediscono l'erogazione delle bevande. In caso contrario il display visualizza il messaggio d'errore "FS XXX BEVANDE" alternato a "NON DISPONIBILI";
- la bevanda scelta è abilitata. In caso contrario il display visualizza il messaggio "NON DISPONIBILE";
- non è presente una condizione di blocco per la bevanda richiesta. Dopo la pressione del tasto il display visualizza il messaggio "NON DISPONIBILE"; in caso contrario, prima della pressione del tasto, il display visualizza il messaggio "BEVANDE XXX" alternato a "NON DISPONIBILI".
- lo sportellino del vano erogazione è chiuso. In caso contrario il display visualizza il messaggio "CHIUDERE SPORTELLINO".



Sino a che la fase di caricamento del bicchiere, dello zucchero e della paletta non è terminata, il ciclo di fornitura della bevanda non può essere interrotto dall'apertura dello sportellino del vano erogazione. Se lo sportellino viene aperto in modo accidentale, occorre richiuderlo e la preparazione della bevanda riprenderà automaticamente.

Durante l'erogazione di una bevanda:

- i sistemi di pagamento risultano inibiti;
- la prima linea del display visualizza il messaggio programmabile di erogazione (default "ATTENDERE PRODOTTO").

Selezione della bevanda

Se il distributore non è programmato per erogare gratuitamente le bevande, inserire il credito richiesto.

Premere il tasto corrispondente alla bevanda richiesta.

Al termine dell'erogazione sul display appare il messaggio "TOGLIERE IL BICCHIERE". Prelevare la bevanda dal vano di erogazione.

Dopo aver chiuso lo sportellino il display visualizzerà il messaggio "GRAZIE" e dopo qualche secondo "CRISTALLO" (distributore in attesa di selezione).

 Per evitare scottature, attendere il segnale di fine erogazione (sul display appare "TOGLIERE IL BICCHIERE") prima di introdurre la mano nel vano di erogazione.

 Non aprire lo sportellino del vano erogazione quando il distributore è in erogazione.

 Se durante la fase di erogazione si verificano delle condizioni anomale (guasti o mancanze di prodotti), sul display viene visualizzato il messaggio che fornisce le indicazioni sulle cause che hanno provocato il blocco.

 I messaggi e le segnalazioni particolari sono riportati nel capitolo "Risoluzione problemi - Troubleshooting".

10.2 Prodotti Snack

Utilizzando un apposito kit è possibile collegare al distributore sino a due distributori snack slave.

Selezione dei prodotti snack

Se il distributore non è programmato per erogare gratuitamente i prodotti inserire il credito richiesto quindi selezionare il codice a 3 cifre della spirale desiderata.

II PULIZIA E MANUTENZIONE

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia e/o di manutenzione, scollegare il cavo d'alimentazione elettrica dalla presa di corrente.

 È vietato eseguire operazioni di pulizia e manutenzione sui componenti interni del distributore con la chiavetta di esclusione microinterruttore inserita.

 Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti causati da un'errata o scarsa manutenzione.

 Durante le operazioni di caricamento non sollecitare nessuna delle parti elettriche esposte e non procedere alla loro pulizia con panni umidi.

 Per prevenire fenomeni di ossidazione all'interno del distributore evitare l'utilizzo di pastiglie a base di cloro.

II.1 Note generali per il buon funzionamento

 I componenti non smontabili ed il distributore stesso, devono essere puliti con spugne non abrasive o panni umidi.

 Non utilizzare getti d'acqua diretta sui componenti e/o sul distributore.

Verificare ad ogni rifornimento la corretta erogazione delle bevande e, se necessario, regolare la macinatura.

Per garantire il corretto funzionamento del distributore è consigliabile attenersi alle disposizioni ed alle tempistiche indicate nel "PIANO DI MANUTENZIONE".

11.2 Pulizia e manutenzione ordinaria

-  Tutti gli organi devono essere lavati esclusivamente con acqua tiepida e senza l'utilizzo di detersivi o solventi che potrebbero modificarne la forma e la funzionalità.
-  Gli organi smontabili non possono essere lavati nella lavastoviglie.
-  Durante le operazioni di pulizia e manutenzione non sollecitare le seguenti parti elettriche: scheda CPU; porta starter; interconnessione porta.
-  Non pulire le suddette parti elettriche con panni bagnati e/o con detersivi sgrassanti. Eliminare i residui di polvere con un getto di aria compressa asciutta o con un panno antistatico.

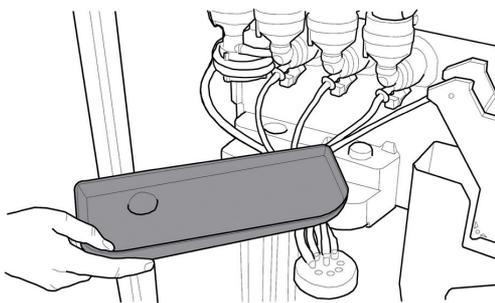
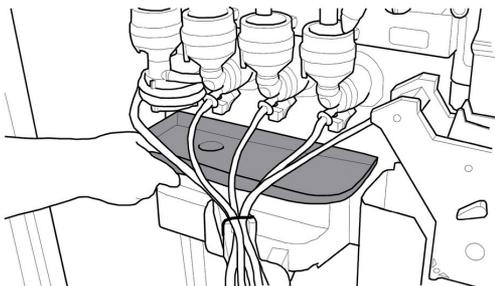
11.2.1 Piano di manutenzione

COMPONENTE DA PULIRE	MANUTENZIONE	A	B	C	D	E
Display	Utilizzare un panno inumidito con detergenti adatti al contatto dei prodotti alimentari.	x	-	-	-	-
Targhetta "istruzioni per l'uso"	Utilizzare un panno inumidito con detergenti adatti al contatto dei prodotti alimentari.	x	-	-	-	-
Vano erogazione bevande	Utilizzare un panno inumidito con detergenti adatti al contatto dei prodotti alimentari.	x	-	-	-	-
Tastiera	Utilizzare un panno inumidito con detergenti adatti al contatto dei prodotti alimentari.	x	-	-	-	-
Vaschetta raccogli-gocce	Vedi punto "Pulizia vaschetta raccogli gocce".	-	x	-	-	-
Sacchetto raccogli-fondi	Vedi punto "Sostituzione sacchetto raccogli-fondi".	-	x	-	-	-
Sacchetto raccogli capsule utilizzate	Vedi punto "Sostituzione sacchetto raccogli capsule utilizzate".	-	x	-	-	-
Secchio dei liquidi di scarico	Vedi punto "Svuotamento del secchio dei liquidi".	-	x	-	-	-
Scivolo delle palette	Vedi punto "Pulizia scivolo palette".	-	x	-	-	-
Gruppo caffè in grani	Vedi punto "Pulizia gruppo caffè".	-	x	-	-	-
Gruppo caffè Capsule	Vedi punto "Pulizia gruppo caffè capsule".	-	-	-	x	-
Braccio erogazione	Vedi punto "Pulizia erogatore e miscelatore prodotti solubili".	-	x	-	-	-
Miscelatore	Vedi punto "Pulizia erogatore e miscelatore prodotti solubili".	-	x	-	-	-
Vano erogazione	Vedi punto "Pulizia vano di erogazione".	-	x	-	-	-
Contenitore caffè in grani	Vedi punto "Pulizia contenitori".	-	-	x	-	-
Contenitore prodotti solubili	Vedi punto "Pulizia contenitori".	-	-	x	-	-
Contenitore zucchero	Vedi punto "Pulizia contenitori".	-	-	x	-	-
Vano erogazione	Vedi punto "Pulizia vano di erogazione".	-	-	-	x	-
Braccio erogazione	Vedi punto "Pulizia braccio erogatore".	-	-	-	x	-
Macinacaffè	Vedi punto "Pulizia macinacaffè".	-	-	-	x	-
Bocchetta Easy Dry 2	Vedi punto "Pulizia Bocchetta Easy Dry 2".	-	-	-	-	x

- A** Ogni giorno
B Ogni settimana
C Ogni rifornimento
D Ogni mese
E Ogni anno

11.2.2 Pulizia vaschetta raccogli gocce

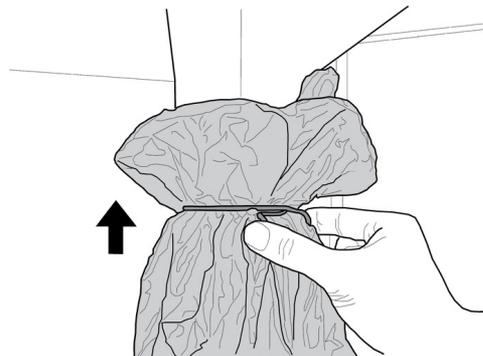
Estrarre la vaschetta e pulirla accuratamente



 Quando si riposiziona la vaschetta nella sua sede assicurarsi che non ci siano detriti sul piano d'appoggio.

11.2.3 Sostituzione sacchetto raccogli fondi

Stringere la molla, estrarre il sacchetto pieno e sostituirlo con uno nuovo.



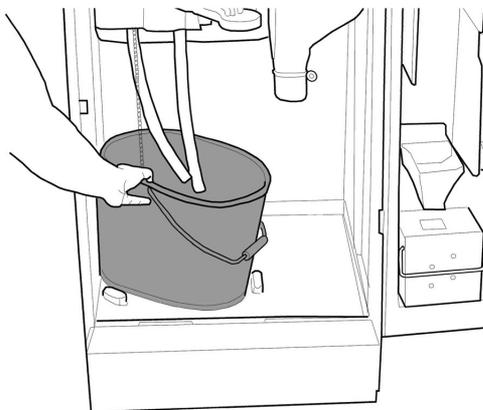
11.2.4 Sostituzione sacchetto raccogli capsule utilizzate

(Solo per versione a Capsule)

Stringere la molla, estrarre il sacchetto pieno e sostituirlo con uno nuovo.

11.2.5 Svuotamento del secchio liquidi

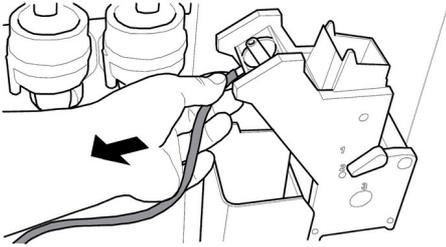
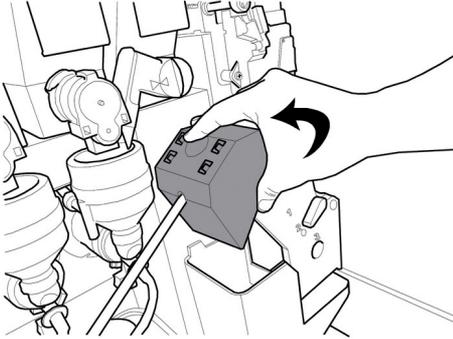
Estrarre il secchio dal distributore.



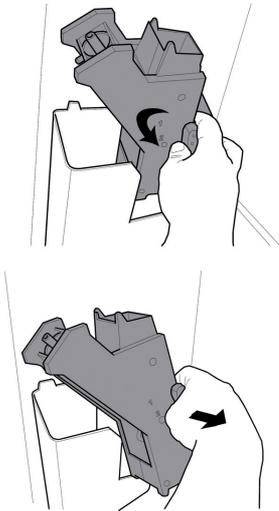
Lavare il secchio, quindi riposizionarlo all'interno dell'apparecchio.

11.2.6 Pulizia del gruppo caffè

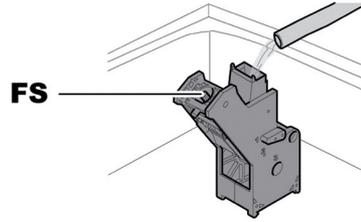
Rimuovere il carter e scollegare il tubo dal braccio di erogazione.



Estrarre il gruppo caffè mantenendo la leva nella posizione 3.



Lavare il gruppo con acqua tiepida curando particolarmente la pulizia del filtro superiore.

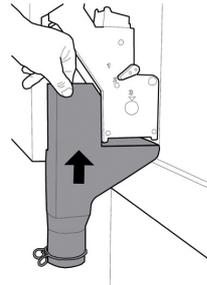


FS Filtro superiore

 Durante l'inserimento del gruppo controllare che le frecce di riferimento coincidano. In caso contrario allinearle servendosi dell'apposita chiave in dotazione.

 Prima di rimuovere lo scivolo fondi per la pulizia si deve smontare il gruppo caffè.

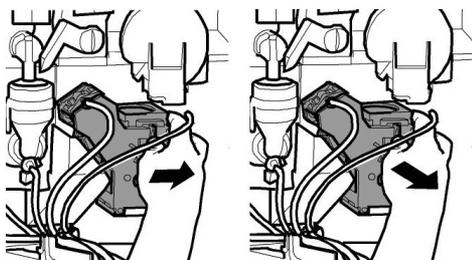
Sollevarlo ed estrarre lo scivolo dei fondi e lavarlo con acqua tiepida.



11.2.7 Pulizia del gruppo caffè capsule

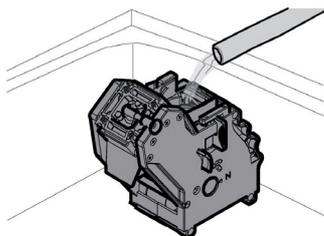
 In questo gruppo sono presenti dei particolari molto appuntiti che possono provocare lesioni all'operatore. Prestare la massima attenzione quando si eseguono le operazioni di manutenzione.

Premere sulla leva "PUSH" ed estrarre il gruppo caffè tirandolo verso l'esterno.

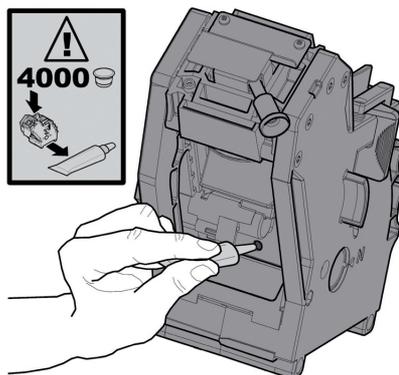


Lavare con abbondante acqua tiepida.

 Non usare detergenti.

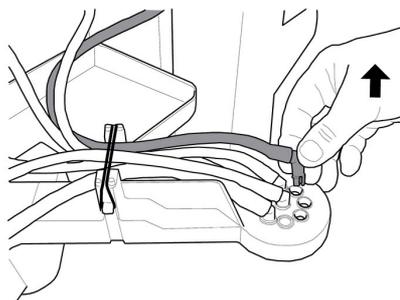
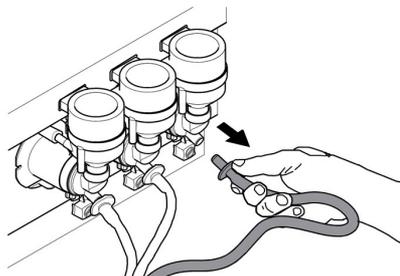


 Per garantire il corretto funzionamento del gruppo caffè ogni 4000 cicli si dovrà ingrassare lo stesso con l'apposito tubetto come indicato in figura.

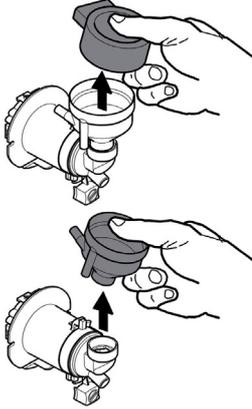


11.2.8 Pulizia erogatore e miscelatore prodotti solubili

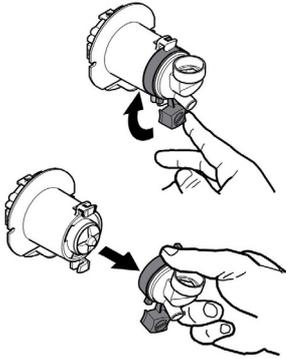
Scollegare il tubo di erogazione dall'ugello e dal braccio erogatore.



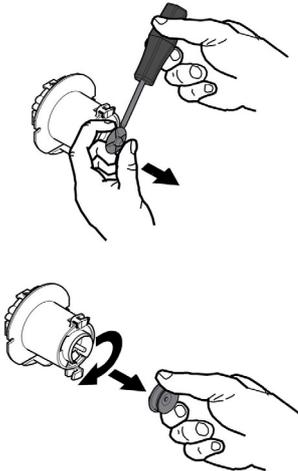
Togliere il coperchio e l'imbuto per polveri.



Ruotare in senso orario la ghiera di bloccaggio ed estrarre il corpo miscelatore.



Utilizzare un giravite piatto e, facendo leva con molta cautela, estrarre la ventola.

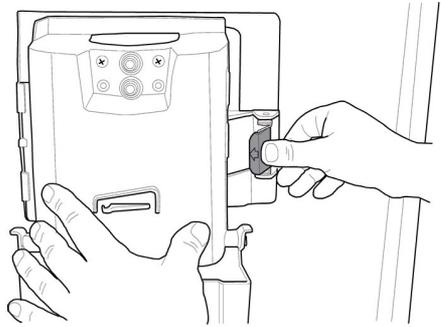


Lavare tutti i componenti con acqua tiepida e fare particolare attenzione a non danneggiare la ventola.

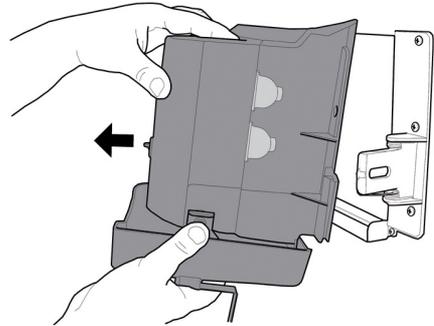
Eseguire la procedura inversa per il montaggio dei componenti e collegare correttamente il tubo di erogazione.

11.2.9 Pulizia vano di erogazione

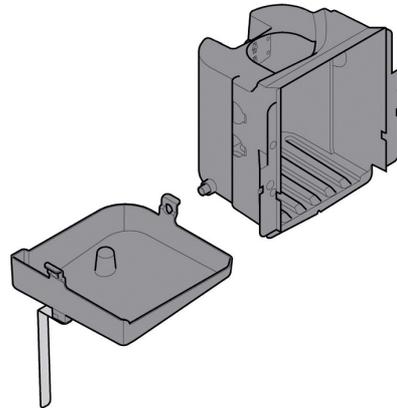
Agire sulla leva ferma vano erogazione.



Rimuovere il vano erogazione.



Smontare la vasca scarico dal vano di erogazione e lavare il tutto con acqua tiepida.



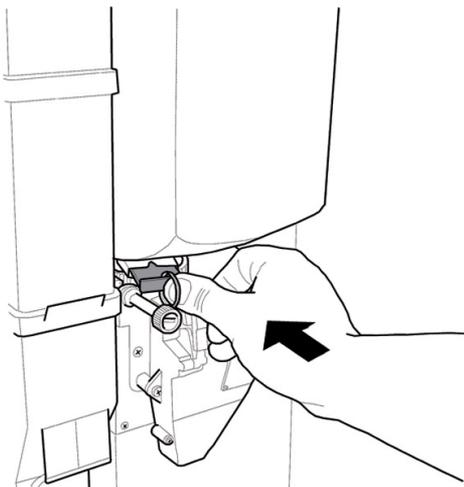
Solo dopo averli asciugati bene, rimontare la vasca scarico sul vano di erogazione.

Eseguire la procedura inversa per il montaggio dei componenti.

11.2.10 Pulizia contenitori

Per pulire il contenitore di caffè in grani occorre:

- spingere verso l'interno la serranda mobile;
- erogare alcuni caffè di prova in modo tale da svuotare il macinacaffè dai grani;
- sfilare verso l'alto il contenitore e rimuovere i residui dei grani mediante un aspiratore;
- lavare l'interno del contenitore ed asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo.



Per pulire un contenitore dei prodotti solubili occorre:

- estrarre il contenitore spingendolo verso l'interno del distributore così da sganciare il fermo A, quindi sollevarlo verso l'alto;



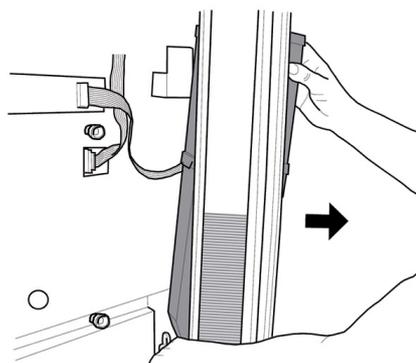
- lavare l'interno del contenitore ed asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo;
- per rimontare il contenitore effettuare la procedura inversa, facendo attenzione ad inserire il fermo A nell'apposita sede.

Per pulire un contenitore dello zucchero occorre:

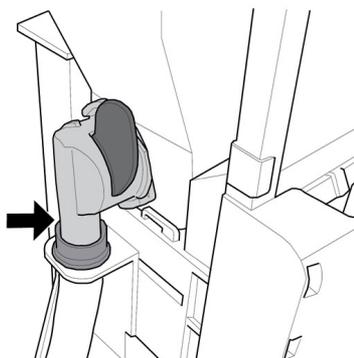
- girare in senso orario la leva di bloccaggio contenitore;



- estrarre il contenitore;

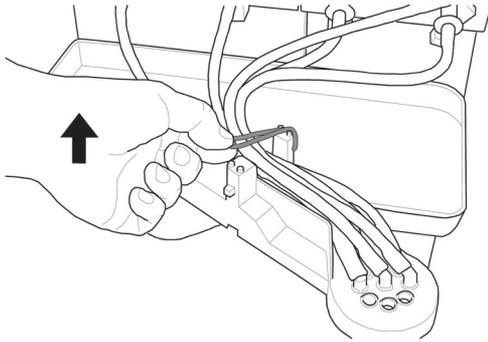


- lavare l'interno del contenitore ed asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo;
- reinserire il contenitore nella sua sede facendo attenzione ad infilare la bocchetta nel raccordo.

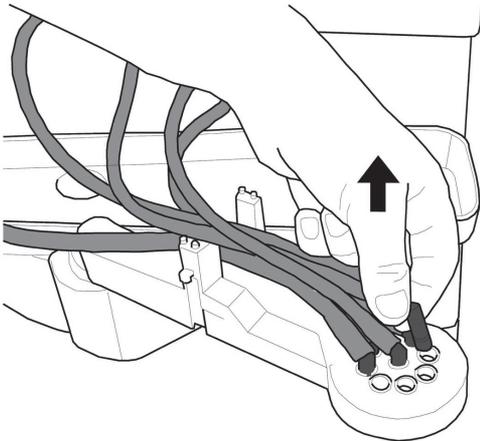


11.2.11 Pulizia braccio erogatore

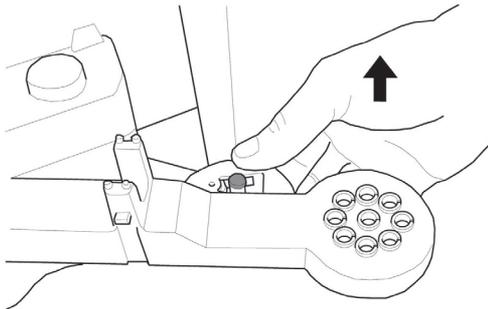
Togliere l'elastico che blocca i tubi.



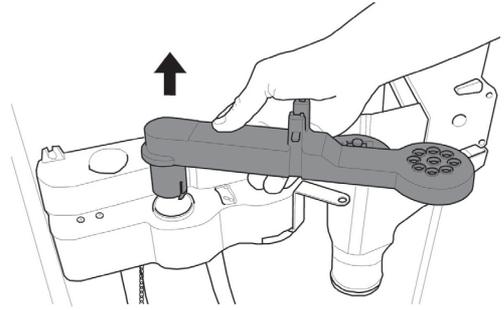
Scollegare i tubi dal braccio erogatore.



Premere il gommino per sbloccare il braccio erogatore.



Smontare il blocco erogatore.



Lavare il braccio con acqua tiepida ed eseguire la procedura inversa per il montaggio.

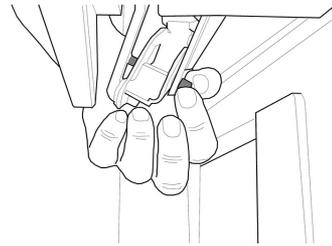
11.2.12 Pulizia macinacaffè

Ogni mese è necessario pulire il macinacaffè da eventuali residui che possono provocare incrostazioni.

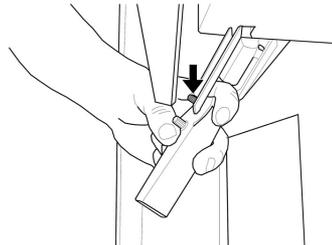
Dopo aver tolto il contenitore del caffè in grani (vedi punto "Pulizia contenitori"), munirsi di un aspirapolvere e pulire accuratamente il macinacaffè.

11.2.13 Pulizia condotto zucchero

Svitare il perno zigrinato per togliere la basculina zucchero dal supporto.



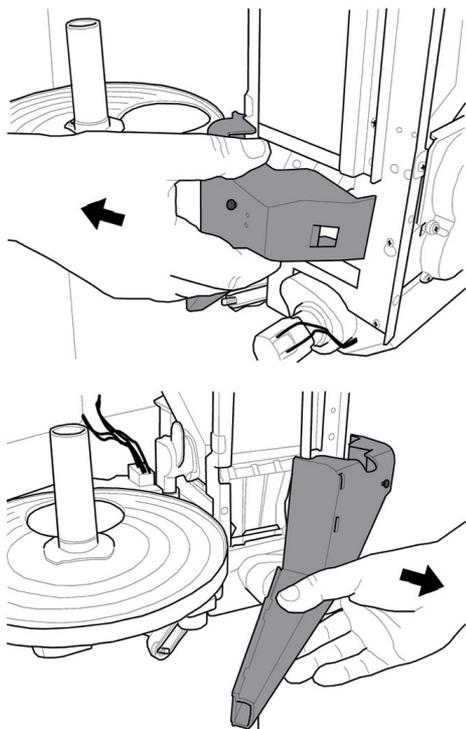
Svitare il perno zigrinato che fissa la basculina zucchero alla biella.



Lavare la basculina zucchero con acqua tiepida ed eseguire la procedura inversa per il montaggio.

11.2.14 Pulizia scivolo palette

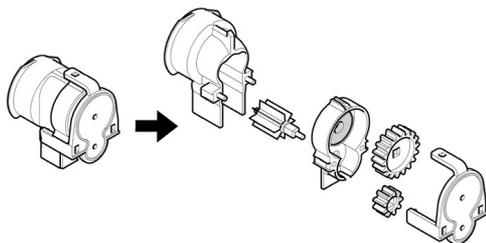
Smontare lo scivolo delle palette



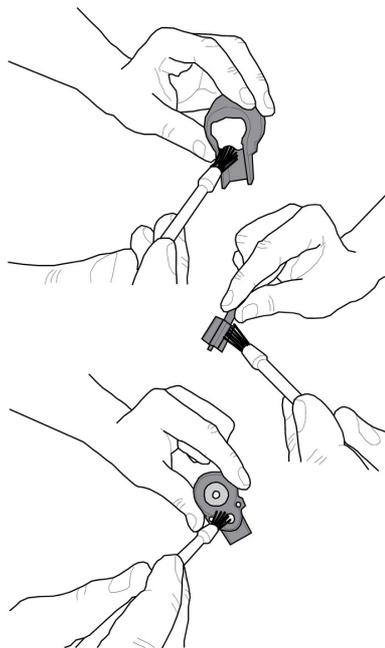
Lavare lo scivolo delle palette con acqua tiepida ed eseguire la procedura inversa per il montaggio.

11.2.15 Pulizia Bocchetta Easy Dry 2

Ruotare in senso antiorario l'assieme bocchetta easy dry 2 ed estrarlo dal contenitore solubili. Smontare completamente l'assieme bocchetta easy dry 2 come mostrato in figura.

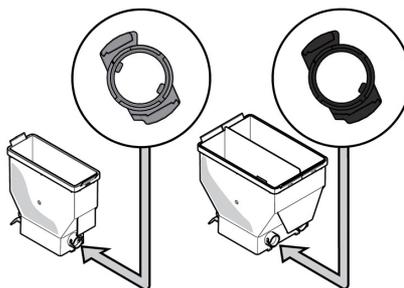


Soffiare o pulire con l'apposito spazzolino ogni componente dell'assieme.



 Nel caso si volesse smontare dal contenitore solubili anche la boccola anteriore fare attenzione nel rimontaggio a rispettare il seguente abbinamento:

- Boccola anteriore mono aggancio nera --> Contenitore solubili doppio.
- Boccola anteriore doppio aggancio beige --> Contenitore solubili singolo.

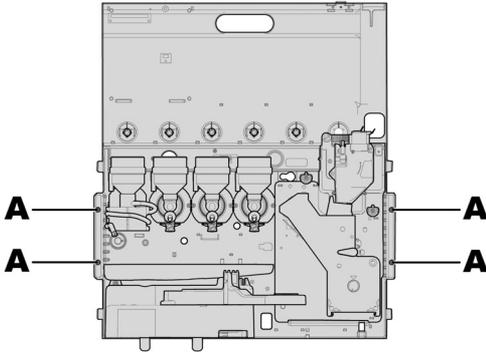


Rimontare l'assieme bocchetta, reinserirlo sul contenitore solubili e ruotarlo in senso orario fino al bloccaggio.

11.3 Manutenzione straordinaria

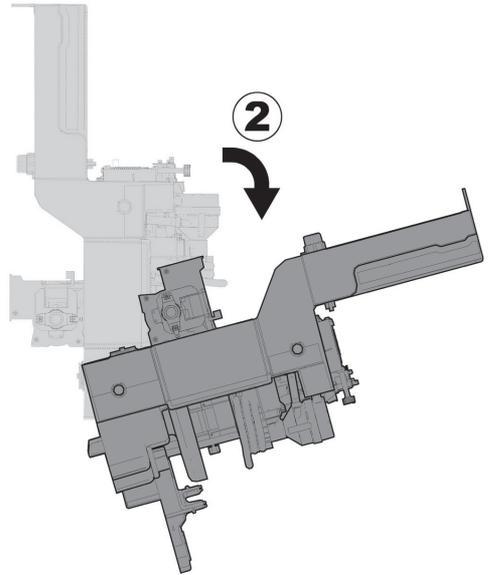
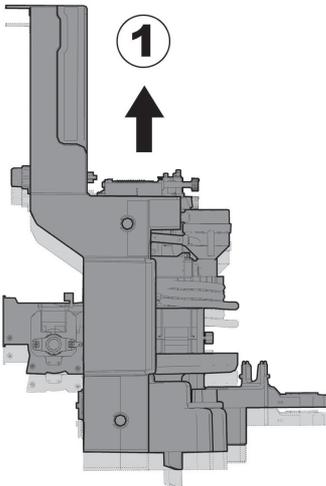
Il distributore è dotato di una piastra di montaggio che contiene la maggior parte dei componenti della macchina (Macinacaffè, Motoriduttore, Mixer, Motori solubili, Pompa, Turbina e Aspiratore).

Nel caso si debba accedere ad uno di questi componenti, si dovranno togliere i contenitori solubili e caffè, e svitare le quattro viti di fissaggio.



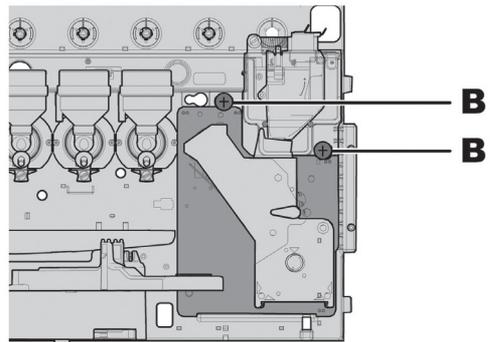
A Viti di fissaggio

Tirare la piastra verso l'alto e reclinarla in avanti. A questo punto si può accedere a tutti i componenti meccanici della piastra.



 Prima di ruotare la piastra si deve smontare lo scivolo fondi (vedi punto "Pulizia gruppo caffè").

 Alla caldaia si accede senza reclinare la piastra svitando le due viti che fissano la piastra di supporto.

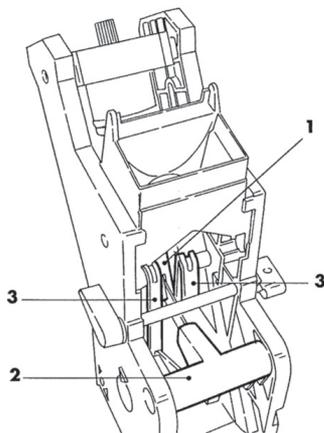


B VITE

11.3.1 Manutenzione Gruppo Caffè in grani

Gruppo in plastica. Mensilmente si consiglia di sfilare il gruppo e lavarlo abbondantemente in acqua calda, ogni 5000 battute e comunque mensilmente è consigliabile lubrificare tutte le parti in movimento del gruppo, utilizzando del grasso al silicone per uso alimentare:

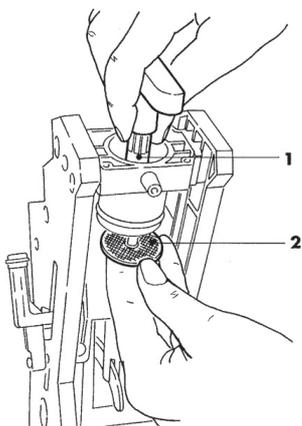
- asta filtro inferiore (1)
- biella (2)
- aste guida (3).



Ogni 10000 battute si consiglia di sostituire le guarnizioni di tenuta e i filtri.

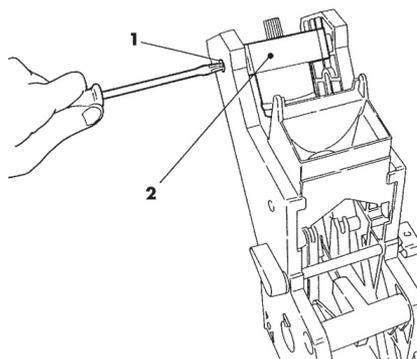
Per il filtro superiore:

- allentare tramite la chiave in dotazione il perno superiore (1)
- svitare manualmente il filtro (2).

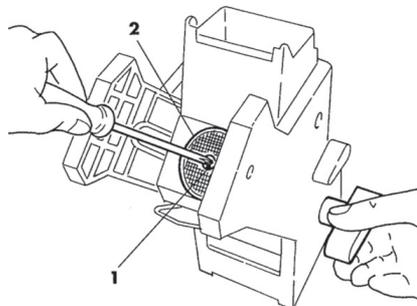


Per il filtro inferiore:

- svitare le due viti laterali (1) e togliere il blocco pistone superiore (2)



- con la chiave in dotazione ruotare manualmente fino a portare il filtro inferiore a filo del bicchiere
- svitare la vite (1) e sostituire il filtro (2)
- rimontare tutto in ordine inverso.



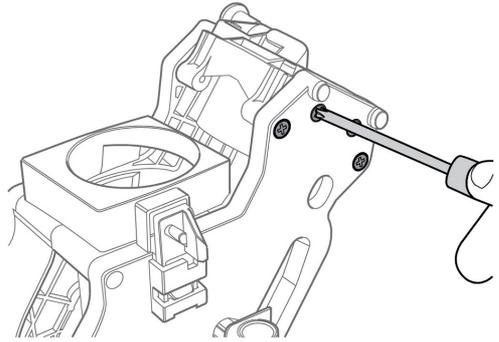
 Asciugare bene i filtri superiore ed inferiore e soffiare con aria compressa.

11.3.2 Manutenzione Gruppo Caffè capsule

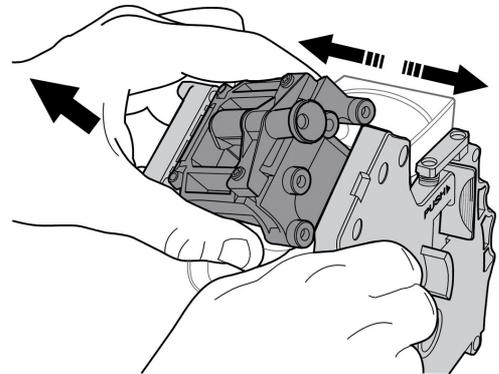
 Per garantire il corretto funzionamento del gruppo caffè ogni 8000 cicli si dovranno effettuare le operazioni descritte qui di seguito.

 In questo gruppo sono presenti dei particolari molto appuntiti che possono provocare lesioni all'operatore. Prestare la massima attenzione quando si eseguono le operazioni di manutenzione.

Svitare le 4 viti che si trovano sulla parte posteriore del gruppo erogatore.

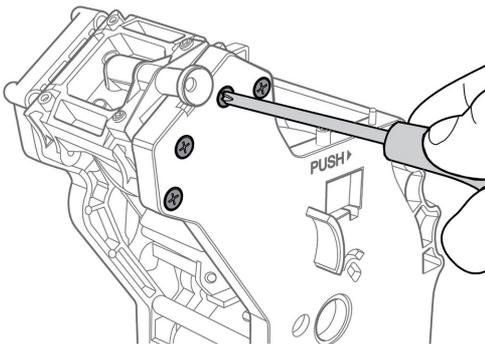


Allargare leggermente le pareti del gruppo erogatore e sfilare il contenitore fisso per capsula caffè.

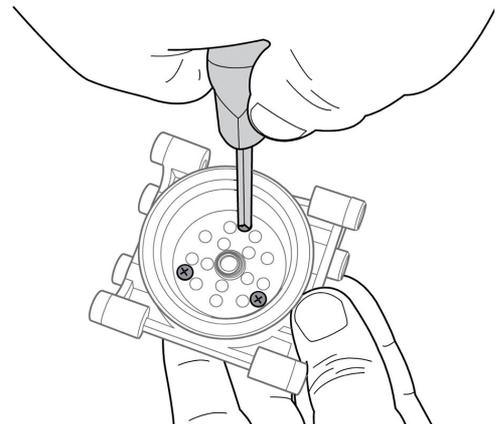


11.3.2.1 Smontaggio filtro perforatore superiore

Svitare le 4 viti sulla parte frontale del gruppo erogatore.



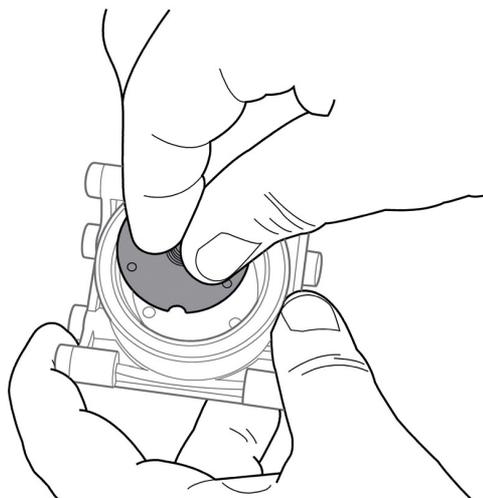
Svitare le 3 viti che fissano il perforatore.



Smontare il perforatore usato e rimontare il nuovo perforatore.

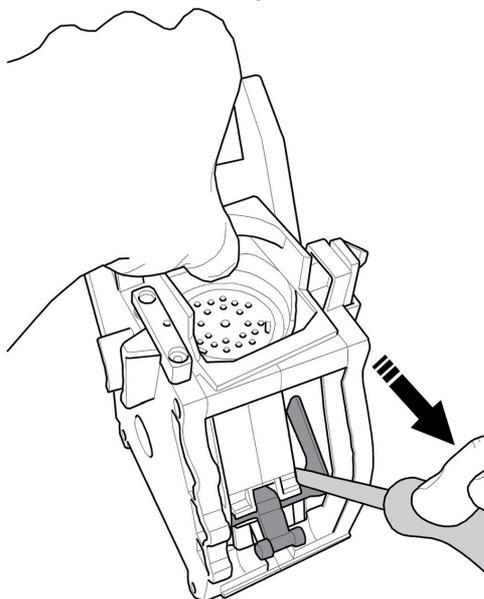
 Il perforatore può essere montato solo in una posizione predeterminata. Per installare correttamente il perforatore prendere come riferimento la tacca posta all'interno del contrasto pistone.

 Il perforatore deve essere comunque sostituito nel caso di un cuneo danneggiato.

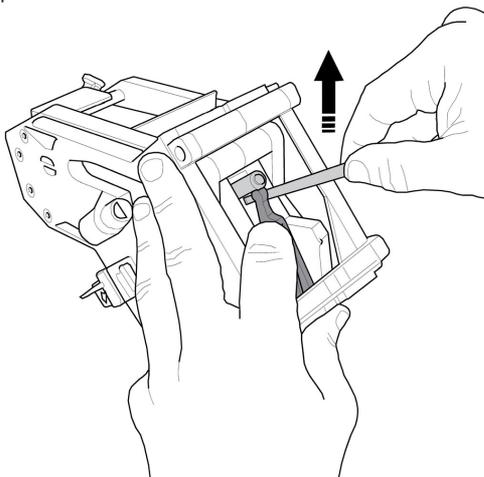


11.3.2.2 Smontaggio perforatore inferiore

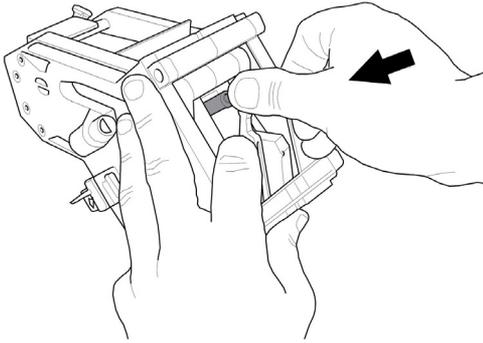
Per smontare il pistone fare leva con un cacciavite a taglio sulla biella come mostrato in figura.



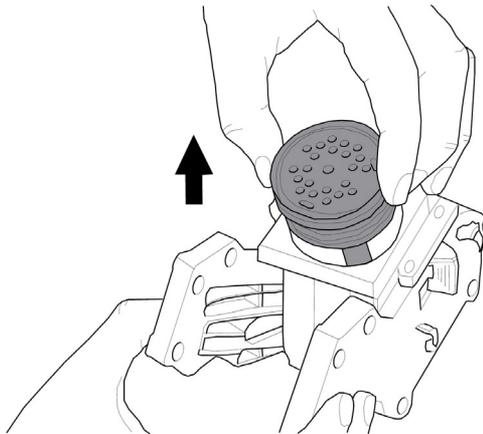
Liberare l'altra estremità della biella dall'incastro del pistone.



Quando il perno è stato liberato dal vincolo, premere con un dito per farlo uscire dalla propria sede.

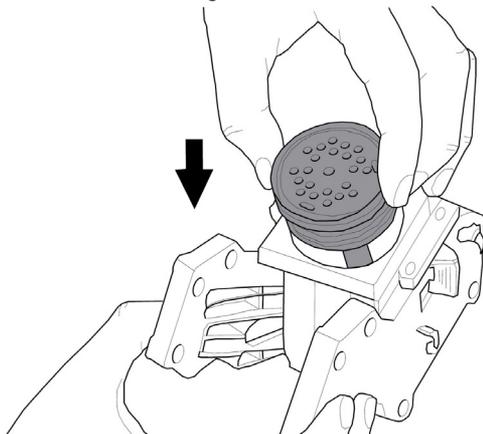


Estrarre dalla parte superiore il pistone.



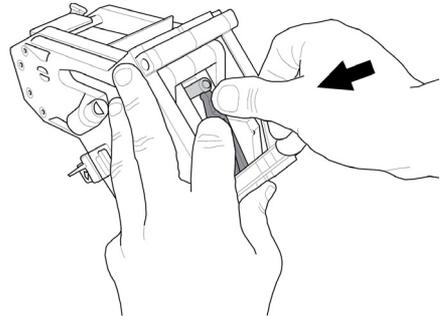
Una volta estratto il pistone si possono agevolmente sostituire tutte le guarnizioni presenti.

Per rimontare il pistone, inserirlo nuovamente nella sua sede come mostrato in figura.

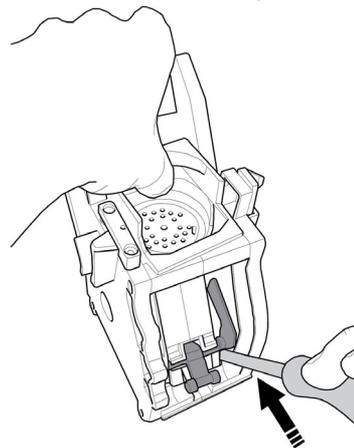


⚠ In questa fase premere il pistone verso il basso. Nel pistone è inserito il perforatore inferiore, quest'ultimo può uscire quando si preme con decisione e può provocare delle lesioni all'operatore. Utilizzare tutti i mezzi idonei alla protezione individuale dell'operatore.

Mantenendo premuto il pistone, premere sull'asta della biella fino ad incastrarla nella feritoia del pistone.



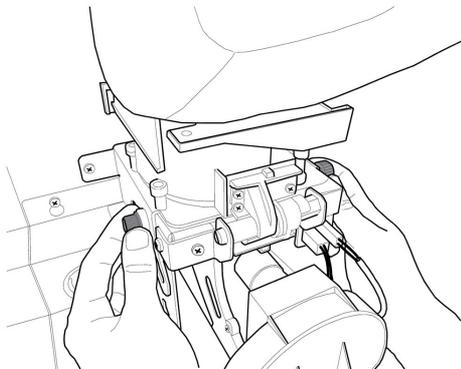
Mantenendo premuto il pistone, fare leva con un cacciavite a taglio sulla biella come mostrato in figura.



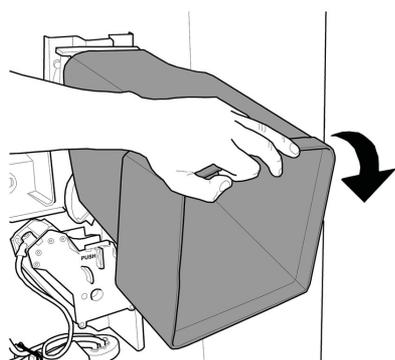
11.3.3 Inceppamento capsule

Se si dovessero inceppare delle capsule nel condotto di distribuzione, per ripristinare il normale funzionamento si deve procedere nel seguente modo:

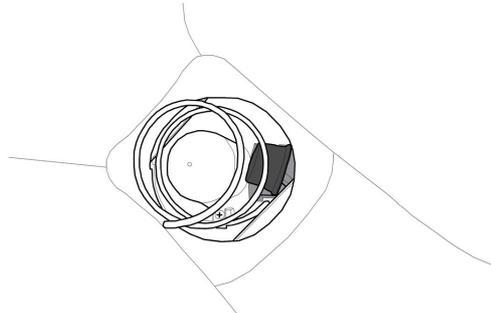
- Rimuovere il contenitore solubili sulla sinistra del contenitore capsule.
- Rimuovere i due pomelli arancioni.



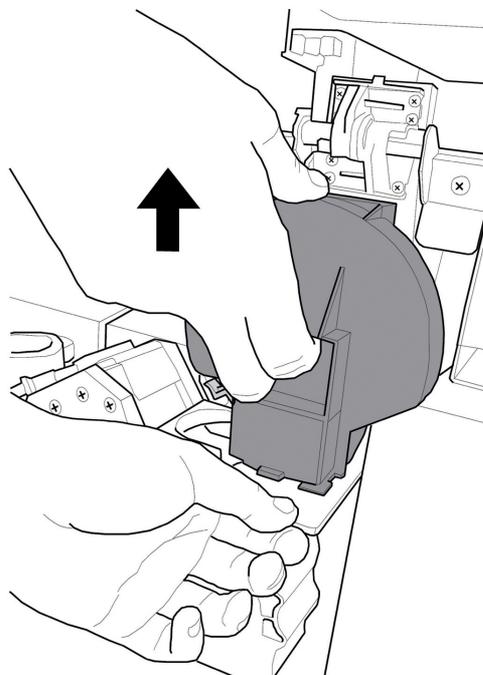
- Togliere il coperchio del contenitore.
- Ruotare completamente il contenitore e versare le capsule non ancora utilizzate in un altro recipiente.



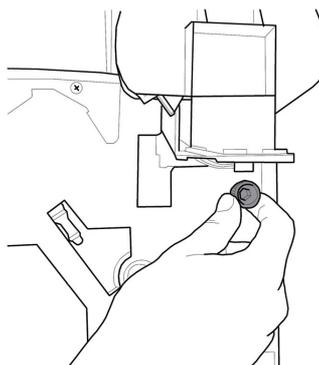
- Verificare che nella zona superiore del convogliatore non siano presenti delle capsule inceppate come quella rappresentata in figura.



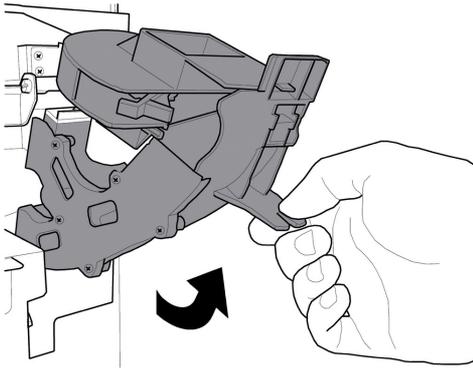
- Se sono presenti capsule inceppate nella zona superiore del convogliatore procedere con la rimozione delle stesse, quindi riposizionare il contenitore capsule nella posizione verticale e reinserire i due pomelli arancioni. Se non sono presenti capsule inceppate riposizionare il contenitore capsule nella posizione verticale e reinserire i due pomelli arancioni, a questo punto sollevare la copertura paletta come in figura.



- Rimuovere la capsula inceppata e reinserire la copertura paletta. Se la capsula inceppata non fosse raggiungibile si dovrà svitare il pomello arancione frontale come in figura.



- Ruotare il canale convogliatore e rimuovere la capsula inceppata.



- Riposizionare il canale convogliatore nella posizione originale e reinserire il pomello arancione frontale.

11.4 Aggiornamento del software

Il programma di gestione del distributore risiede nella memoria flash contenuta all'interno della scheda CPU.

L'aggiornamento di tale software può essere effettuato utilizzando:

- una chiavetta USB (pendrive);
- un file contenente il nuovo software da caricare;

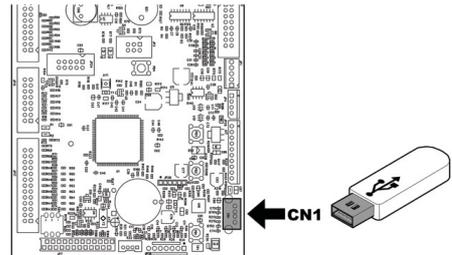
Procedura di aggiornamento:

- copiare il file ricevuto per l'aggiornamento "SAE_NCRI_V00000.s19" (dove XXXXXX è il numero della versione) su una chiavetta USB* (il file deve essere caricato nella root del dispositivo);
- rinominare il file in: "SAE_NCRI.s19".

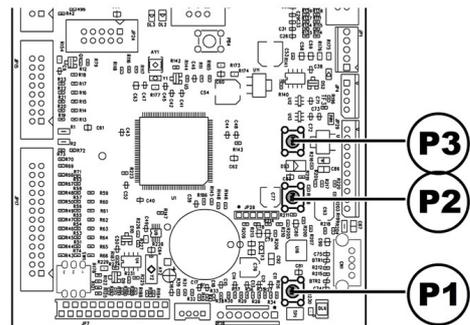
⚠ Se il nome del file non è esatto il software non viene riconosciuto (il led rosso sulla cpu resta acceso).

⚠ Se nel nome del file ci sono degli spazi vuoti il software non viene riconosciuto (il led rosso sulla cpu resta acceso).

- spegnere il distributore;
- inserire la chiavetta USB nel connettore CNI;



- tenere premuto il tasto P1 sulla CPU;



- accendere il distributore;
- lasciare il tasto P1 dopo che la CPU ha emesso un beep;
- La CPU riconosce la chiavetta USB e cerca il file con il software da caricare (i led verde e rosso sulla CPU lampeggiano alternativamente);
- In caso di errore viene emesso un beep prolungato ed il led rosso resta acceso.
- il termine dell'aggiornamento del software è segnalato da 3 beep ravvicinati e dal riavvio del distributore;
- spegnere il distributore;

- rimuovere la chiavetta USB.

*** Sono idonee tutte le chiavette USB normalmente utilizzate sui PC. Gli unici vincoli sono:**

- il dispositivo deve essere formattato FAT12, FAT16 o FAT32
- la dimensione dei settori deve essere di 512 Byte

12 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (TROUBLESHOOTING)

La seguente tabella riporta le possibili cause di errore o di allarme che possono portare al blocco completo o parziale del distributore automatico.

Per ciascuna causa è riportato:

- il codice associato rilevabile nel LOG errori;
- l'effetto che l'evento occorso ha sul funzionamento del distributore quando funziona come singola macchina per bevande calde;
- l'effetto che l'evento occorso ha sul funzionamento del distributore quando funziona assieme ad uno o due slave a spirali;
- una nota che aiuta nella comprensione della segnalazione e nel ripristino della normale funzionalità.

Causa	Codice errore	Macchina senza slave snack	Macchina con slave snack	Note / Interventi suggeriti
Livello basso acqua in air break	1	DA in fuori servizio	Bevande non disponibili	Verificare connessione alla rete idrica o riempire la tanica acqua
Riempimento dosatore caffè non rilevato (caffè esaurito?)	2	Bevande con caffè non disponibili	Bevande con caffè non disponibili	Riempire la campana caffè in grani. Oppure verificare funzionalità dosatore caffè.
Movimento motoriduttore gruppo non rilevato	3	Bevande con caffè non disponibili	Bevande con caffè non disponibili	Verificare motoriduttore gruppo infusione caffè e/o microinterruttori per posizionamento.
Movimento motoriduttore gruppo non rilevato	4	Bevande con caffè non disponibili	Bevande con caffè non disponibili	Verificare motoriduttore gruppo infusione caffè e/o microinterruttori per posizionamento.
Impulsi flussimetro non rilevati	5	Nessun effetto	Bevande non disponibili	Solo segnalazione in LOG. L'errore è visibile solo come warning nel log errori nel caso in cui non si abbia lettura impulsi flussimetro durante erogazione solubili. In caso di mancata lettura durante caffè si avranno prima dei warning di LOW_WATER_FLOW(22) e poi l'errore 22 ed i caffè (o freshbrew) risulteranno non disponibili.
Movimento braccetto ugelli non rilevato	6	DA in fuori servizio	Bevande non disponibili	Verificare braccetto ugelli (libertà di movimento del meccanismo e microinterruttore di posizionamento)
Tanica scarichi piena	9	DA in fuori servizio	Bevande non disponibili	Vuotare tanica scarichi.
Movimento sgancio bicchieri non rilevato	10	Segnalazione di bicchieri bloccati	Segnalazione di bicchieri bloccati	Solo segnalazione in LOG. A display messaggio "bicchieri non disponibili". Il DA rimane in grado di erogare bevande senza bicchiere. Verificare il distributore bicchieri.
Movimento espulsore paletta non rilevato	11	DA in fuori servizio	Bevande non disponibili	Verificare meccanismo espulsione paletta e scarico zucchero (motore e microinterruttore)

Causa	Codice errore	Macchina senza slave snack	Macchina con slave snack	Note / Interventi suggeriti
Lettura sensore temperatura caldaia solubili fuori range	13	Modelli con 2 Caldaide ==> bevande con solubili non disponibili Modelli Instant ==> DA in fuori servizio	Bevande con solubili non disponibili	Verificare caldaia solubili (connessioni, termostati, sensore temperatura).
lettura sensore temperatura caldaia caffè fuori range	14	Modelli con 2 Caldaide ==> bevande con caffè non disponibili Modelli con 1 caldaia ==> DA in fuori servizio	Modelli con 2 Caldaide ==> bevande con caffè non disponibili Modelli con 1 caldaia ==> nessuna bevanda disponibile	Verificare caldaia caffè (connessioni, termostati, sensore temperatura).
Movimento cestello bicchieri non rilevato	17	Segnalazione di bicchieri esauriti	Segnalazione di bicchieri esauriti	Solo segnalazione in LOG. A display messaggio "Bicchieri esauriti". Il DA rimane in grado di erogare bevande senza bicchiere. Riempire le colonne bicchieri. Verificare il distributore bicchieri.
Gruppo erogazione caffè non rilevato	20	Bevande con caffè non disponibili	Bevande con caffè non disponibili	Solo segnalazione in LOG. A display messaggio "Caffè non disponibile". Verificare inserimento gruppo caffè.
Rilevato flusso anomalo in erogazione caffè	22	Bevande con caffè non disponibili	Bevande con caffè non disponibili	Verificare pulizia gruppo caffè. Allargare macinatura caffè. Verificare flussimetro.
pompa utilizzata oltre il tempo massimo	23	Solo segnalazione	Solo segnalazione	Verificare programmazione bevanda, verificare flussimetro e circuito idraulico.
Mancato riempimento della caldaia solubili	24	Modelli con 2 Caldaide ==> bevande con solubili non disponibili Modelli Instant ==> DA in fuori servizio	Bevande con solubili non disponibili	Verificare circuito idraulico caldaia solubili.
Errore Sensore aria	27	---	Slave disabilitato (solo se frigorifero abilitato)	Verificare connessione del sensore temperatura aria.
Errore Sensore Evaporatore	29	---	Solo segnalazione	Solo segnalazione in LOG. Verificare connessione del sensore temperatura evaporatore.
Impostazione posizione punto decimale non coerente con sistema di pagamento	31	DA in fuori servizio	DA in fuori servizio	Verificare che ci sia corrispondenza tra impostazioni punto decimale su DA e su sistemi di pagamento.
Riavvio gestione del credito	32	Solo segnalazione	Solo segnalazione	Solo segnalazione in LOG.
Segnalazione di recupero normalità dopo flusso anomalo	34	Solo segnalazione	Solo segnalazione	Solo segnalazione in LOG. Verificare granulometria del caffè macinato.
Rilevato errore slave MDB	35	DA in fuori servizio	DA in fuori servizio	Verificare modo dello slave MDB (3 è l'unico modo ammesso).

Causa	Codice errore	Macchina senza slave snack	Macchina con slave snack	Note / Interventi suggeriti
Riscaldamento lento caldaia caffè	36	Modelli con 2 Caldaide ==>bevande con caffè non disponibili Modelli con 1 caldaia ==> DA in fuori servizio	Modelli con 2 Caldaide ==>bevande con caffè non disponibili Modelli con 1 caldaia ==> nessuna bevanda disponibile	Verificare caldaia caffè (connessioni, termostati)
Riscaldamento lento caldaia solubili	37	Modelli con 2 Caldaide ==>bevande con solubili non disponibili Modelli Instant ==> DA in fuori servizio	Bevande con solubili non disponibili	---
Errore CRC	38	---	---	
Dispositivo spostamento fondi caffè bloccato	39	errore non segnalato (dispositivo non presente)	errore non segnalato (dispositivo non presente)	Solo segnalazione in LOG.
Segnalazione Gestore credito	42	Solo segnalazione	Solo segnalazione	Il gestore del credito è uscito da una possibile situazione di blocco (abilitazione di credit watch-dog)
Segnalazione sgancio capsule bloccato	43	Bevande con capsule non disponibili		Verificare il meccanismo sgancio capsule.
Segnalazione orientatore capsule bloccato	44	Solo segnalazione (nota: l'erogazione delle capsule continua risulta possibile fino ad esaurimento delle capsule nella riserva)		Svuotare l'orientatore e rimuovere eventuali ostacoli alla rotazione (es. capsula bloccata).
Segnalazione errore gruppo capsule bloccato	45	Bevande con capsule non disponibili		Verificare motoriduttore gruppo infusione capsule e/o microinterruttori per posizionamento.
Segnalazione errore gruppo capsule assente	46	Bevande con capsule non disponibili		Verificare motoriduttore gruppo infusione capsule e/o microinterruttori per posizionamento.
Errore motore spirale – la macchina non ha rilevato correttamente la posizione della spirale.	51	---	Selezione disabilitata	Selezione disabilitata. Usare "allineamento automatico" per riabilitare.
Errore assorbimento eccessivo motore spirale.	52	---	Selezione disabilitata	Selezione disabilitata. Usare "allineamento automatico" per riabilitare.
Tensione di alimentazione scheda potenza sotto il limite consentito	54	---	Solo segnalazione	Verificare alimentatore +24Vdc.
Nessun motore spirale rilevato all'accensione della macchina	55	---	Slave disabilitato	Verificare le connessioni dei vassoi spirali

Causa	Codice errore	Macchina senza slave snack	Macchina con slave snack	Note / Interventi suggeriti
Mancata lettura della rotazione motore spirale	56	---	Selezione disabilitata	Selezione disabilitata. Usare "allineamento automatico" per riabilitare.
Mancata lettura della rotazione motore spirale	57	---	Selezione disabilitata	Selezione disabilitata. Usare "allineamento automatico" per riabilitare.
Fotocellule – rilevata la caduta del prodotto solo dopo la correzione (extra movimento spirale)	58	---	Solo segnalazione	Solo segnalazione in LOG. Verificare corretto caricamento prodotti all'interno delle spirali.
Fotocellule – caduta del prodotto non rilevata.	59	---	Solo segnalazione	Segnalazione in LOG Errori- Credito restituito (se funzionalità abilitata)
Fotocellule – raggiunto il numero massimo consentito di errori E59 consecutivi sulla selezione.	60	---	Selezione disabilitata	Selezione disabilitata. Usare "allineamento automatico" per riabilitare.
Errore di comunicazione con scheda potenza snack	61	---	Slave disabilitato	Verificare le connessioni tra scheda potenza e scheda CPU
Errore di comunicazione con scheda potenza Caldo	62	Errore non segnalato	Errore non segnalato	
Fotocellule – raggiunto il numero massimo consentito di errori E59 consecutivi anche su diverse selezioni. Sistema fotocellula disabilitato	70	---	Sistema fotocellule disabilitato	Verificare caricamento prodotti. Verificare sistema fotocellula. Premere il tasto 4 del tastierino 5 tasti per riabilitare.
Fotocellule – sistema fotocellula temporaneamente disabilitato perché sistema oscurato (es. da un prodotto non prelevato) prima di una vendita.	71	---	Solo segnalazione	Solo segnalazione in LOG.
Intervento watchdog	72	Solo segnalazione	Solo segnalazione	Solo segnalazione in LOG.
Errore Food – la temperatura rilevata è stata superiore alla soglia per un tempo maggiore a quanto consentito	75	---	Prodotti food disabilitati	Premere il tasto5 del tastierino 5 tasti per riabilitare.
Motoreblocco sportello prelievo	76	---	errore non segnalato (dispositivo non presente)	Verificare dispositivo blocco sportello prelievo prodotti (motore, microinterruttore e cablaggi).
Segnalazione errore rendiresto MDB	80	Solo segnalazione	Solo segnalazione	Solo segnalazione in LOG. Verificare rendiresto.
Meccanismo resa resto bloccato	81	---	---	Verificare il dispositivo di resa del resto.
Segnalazione esaurimento filtro addolcitore	83	Solo segnalazione	Solo segnalazione	Manutenere filtro addolcitore.

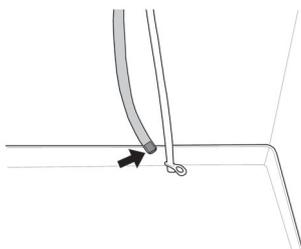
Causa	Codice errore	Macchina senza slave snack	Macchina con slave snack	Note / Interventi suggeriti
BLOCCO FONDI	84	---	---	Resettare il contatore fondi (tasto 4 tastierino 5 tasti).
Bassa Tensione alimentazione / Riempimento caldaia non terminato correttamente (Cristallo/Atlante)	85	DA in fuori servizio	Bevande non disponibili	
Esaurite Capsule	89	Bevande con capsule non disponibili		Riempire il contenitore capsule oppure verificare che non ci sia una capsula bloccata all'interno dell'orientatore.
Esaurito caffè tipo C	90	Bevande con caffè C non disponibili	Bevande con caffè C non disponibili	Riempire la campana caffè in grani. Oppure verificare funzionalità dosatore caffè.
Esaurito caffè tipo K	91	Bevande con caffè K non disponibili	Bevande con caffè K non disponibili	Riempire la campana caffè in grani. Oppure verificare funzionalità dosatore caffè.
Errore sensore caldaia Vapore	92	Preriscaldamento HS3 non disponibile	Preriscaldamento HS3 non disponibile	
Entrambe caldaie fuori servizio	93	DA in fuori servizio	Bevande non disponibili	Verificare caldaie caffè e solubli (connessioni, termostati, sensore temperatura)
Riscaldamento lento caldaia vapore per preriscaldamento gruppo caffè (HS3)	94	Preriscaldamento HS3 non attivo	Preriscaldamento HS3 non attivo	Verificare caldaia vapore (connessioni, termostati, sensore temperatura)
Riempimento caldaia caffè fallito	95	Bevande con caffè non disponibili	Bevande con caffè non disponibili	Riempire la campana caffè in grani. Verificare il circuito idraulico (pompa, flussimetro).

13 IMMAGAZZINAMENTO - SMALTIMENTO

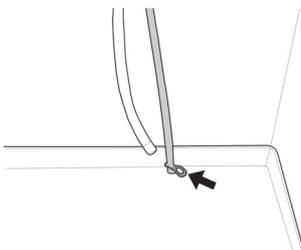
13.1 Riposizionamento in altro luogo

Nel caso in cui il distributore automatico debba essere riposizionato in un altro luogo, occorre:

- scollegare il distributore dalle reti di alimentazione;
- svuotare i contenitori dei solubili, il contenitore del caffè in grani e dello zucchero;
- Svuotare l'AIR BREAK. Togliere il tappo dal tubo e convogliare l'acqua all'interno di un recipiente. Dopo aver svuotato completamente il tubo occorre riportare il tappo nella posizione originale;



- Eseguire il ciclo di svuotamento caldaia (menu di manutenzione);
- eseguire lo svuotamento del condotto dell'acqua. Togliere la molla dal tubo e convogliare l'acqua all'interno di un recipiente. Dopo aver svuotato il recipiente occorre riportare la molla nella posizione originale.



- eseguire lo svuotamento del sacco raccolta fondi di caffè in grani (vedi punto "Sostituzione sacchetto raccogli fondi");
- svuotare il secchio dei liquidi di scarico e lavarlo (vedi punto "Svuotamento del secchio liquidi");
- provvedere alla pulizia generale del distributore come indicato nel capitolo "Pulizia e manutenzione";
- riportare i vari componenti al loro posto e chiudere gli sportelli;
- sollevare e posizionare il distributore nel luogo di assegnazione come da indicazioni riportate al punto "Disimballo e posizionamento".

13.2 Inattività ed immagazzinamento

Qualora il distributore debba essere immagazzinato o reso inattivo per un lungo periodo, è necessario eseguire le stesse operazioni descritte nel punto "Riposizionamento in altro luogo", quindi occorre:

- avvolgere il distributore in un telo per proteggerlo dalla polvere e dall'umidità;
- verificare che il distributore sia in un luogo adatto (la temperatura non deve essere inferiore a 1°C) avendo cura di non appoggiarci sopra cartoni o apparecchiature.

14 ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

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

