

Fas International dichiara che i modelli citati in calce alla presente, se utilizzati con procedure corrette come descritto nei relativi manuali d'uso, rispettano i requisiti generali e specifici di igiene del Regolamento (CE) :
N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile del 2004, Capitolo III , paragrafi 1 e 2g.
N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.



Fas International declares that the models listed below, if used in line with the correct procedures as described in the corresponding user manuals, comply with the general and specific hygiene requirements of the Regulation:
No. 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004, Chapter III , paragraphs 1 and 2g
No. 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004 regarding materials and objects intended to come into contact with food products



Fas International déclare que les modèles indiqués au bas de la présente, à condition qu'ils soient utilisés conformément aux procédures décrites dans les modes d'emploi correspondants, répondent aux exigences générales et spécifiques d'hygiène du Règlement (CE) :
N. 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004, Chapitre III, paragraphes 1 et 2g.
N° 1935/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Fas International erklärt, dass die nachstehend angeführten Modelle, wenn sie korrekt nach den Verfahrensanweisungen in den jeweiligen Handbüchern benutzt werden, den allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen der EG-Verordnung:
Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004, Kapitel III , Abschnitte 1 und 2g entsprechen.
N. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen



Fas International declara que los modelos indicados a pie de página, de ser utilizados correctamente tal como se señala en los relativos manuales de uso, cumplen los requisitos generales y específicos de higiene del Reglamento (CE):
Nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO del 29 abril de 2004, Capítulo III, párrafos 1 y 2g.
Nº 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO del 27 de octubre de 2004, relativo a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios

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

The instructions, drawings, tables and everything else contained in this pamphlet are of a confidential nature and, for this reason, no information can be reproduced wholly or in part, nor communicated to third parties without the written approval of FAS.

Les instructions, les dessins, les tableaux et toute autre chose contenue dans le présent dossier sont des informations de nature technique confidentielle et pour cette raison, toute reproduction intégrale ou partielle de ces informations et toute communication de celles-ci à des tiers est formellement interdite, sans l'autorisation écrite de FAS.

Die Anleitungen, Zeichnungen, Tabellen und der restliche Inhalt dieser Akte sind technischer Natur und vertraulich. Deshalb dürfen sämtliche Informationen ohne schriftliche Zustimmung der FAS weder ganz noch teilweise vervielfältigt oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Tanto las instrucciones como los dibujos, las tablas y todo lo demás contenido en el presente fascículo son de carácter técnico reservado y, por tanto, no se podrá reproducir ninguna información ni total ni parcialmente y no se podrá comunicar a terceros sin la autorización escrita de FAS.

ENGLISH

INDEX

1 INTRODUCTION 4
1.1 REGISTRATION NUMBER PLATE 4
1.2 IN CASE OF FAILURE 4
1.3 GUARANTEE 5
1.4 SAFETY 6
1.5 EMERGENCY SITUATIONS 6
1.6 CONSULTATION GUIDE 7
2 GENERAL GUIDELINES 8
2.1 USE OF THE AUTOMATIC VENDING MACHINE 8
2.2 TRANSPORT AND STORAGE 8
2.3 UNPACKING PROCEDURE 9
3 INSTALLATION 10
3.1 DISINFECTING AND SANITIZING 10
3.2 CONNECTION TO THE POWER SUPPLY 11
3.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY SYSTEM 11
3.4 Installation of the cabinet (when provided) : 12
3.5 WARNINGS FOR THE INSTALLATION 12
3.6 INACTIVITY 12
3.7 WARNINGS FOR THE DEMOLITION OF THE MACHINE 13
3.8 MASTER / SLAVE CONNECTION 13
4 "ESPRESSO" HYDRAULICS DIAGRAM 14
5 TECHNICAL DATA 15
6 DOOR PARTS 17
7 INTERNAL PARTS 18
7.1 DOOR SWITCH 18
7.2 COFFEE UNIT, COFFEE UNIT PRESENCE CONTROL 19
7.3 WATER INLET SOLENOID VALVE 20
7.4 CONTROL CARD 20
7.5 BOILER AND AIR-BREAK 20
7.6 CLEANER / SOFTENER (IF FORESEEN) 21
8 STARTING 21
8.1 FILLING UP THE HYDRAULIC CIRCUIT 21
8.2 LOADING THE CUPS 22
8.3 STIRRER DISPENSER 23
8.4 LOADING INSTANT PRODUCTS 24
8.5 COFFEE BEANS LOADING 25
8.6 PAYMENT SYSTEM CONNECTION 25
9 PROGRAMMING 26
9.1 MACHINE PARAMETERS 29
9.1.1 SETTINGS 31
9.1.2 PAYMENT SYSTEMS 33

ENGLISH

9.1.3  TIMER 40

9.1.4  RECIPES 41

9.1.5  SERVICES 45

9.1.6  PRICES 48

9.1.7  ENABLE SELECTIONS 48

9.1.8  SUGAR DEFAULT 48

9.1.9  MACHINE LAYOUT 49

9.1.10  CLONING 49

9.1.11  AUDIT 50

9.2  CONTROL PANEL 51

9.2.1  UPDATE INTERFACE TYPE 53

9.2.2  UPGRADE CUSTOMIZING 55

9.2.3  UPDATE MULTIMEDIA 56

9.2.4  UPDATE CONFIGURATION 57

9.2.5  IDENTIFICATION PARAMETERS 58

9.3  SALES DATA 59
9.4  EXPORT EVA-DTS DATA 61
9.5  UPDATE MAIN-BOARD 61
10 CALIBRATION AND ADJUSTMENTS 62
10.1 ADJUSTING THE INSTANT BEVERAGES 62
10.2 ADJUSTING THE ESPRESSO COFFEE 62
10.3 ESPRESSO COFFEE CALIBRATION 62
11 HEALTH AND HYGIENE RULES 64
12 MAINTENANCE 64
12.1 GENERAL MAINTENANCE 64
12.2 ROUTINE MAINTENANCE 65
12.3 SPECIAL PERIODIC MAINTENANCE 66
12.4 EXTRAORDINARY MAINTENANCE, CLEANING OF COFFEE UNIT FILTERS 67
12.5 PROCEDURE FOR DRAINING AIR-BREAK AND BOILER WATER 69
13 ALARMS 70
14 MACHINE MODEL / INTERNAL LAYOUT CONFIGURATION TABLES () 74

ENGLISH

1 INTRODUCTION

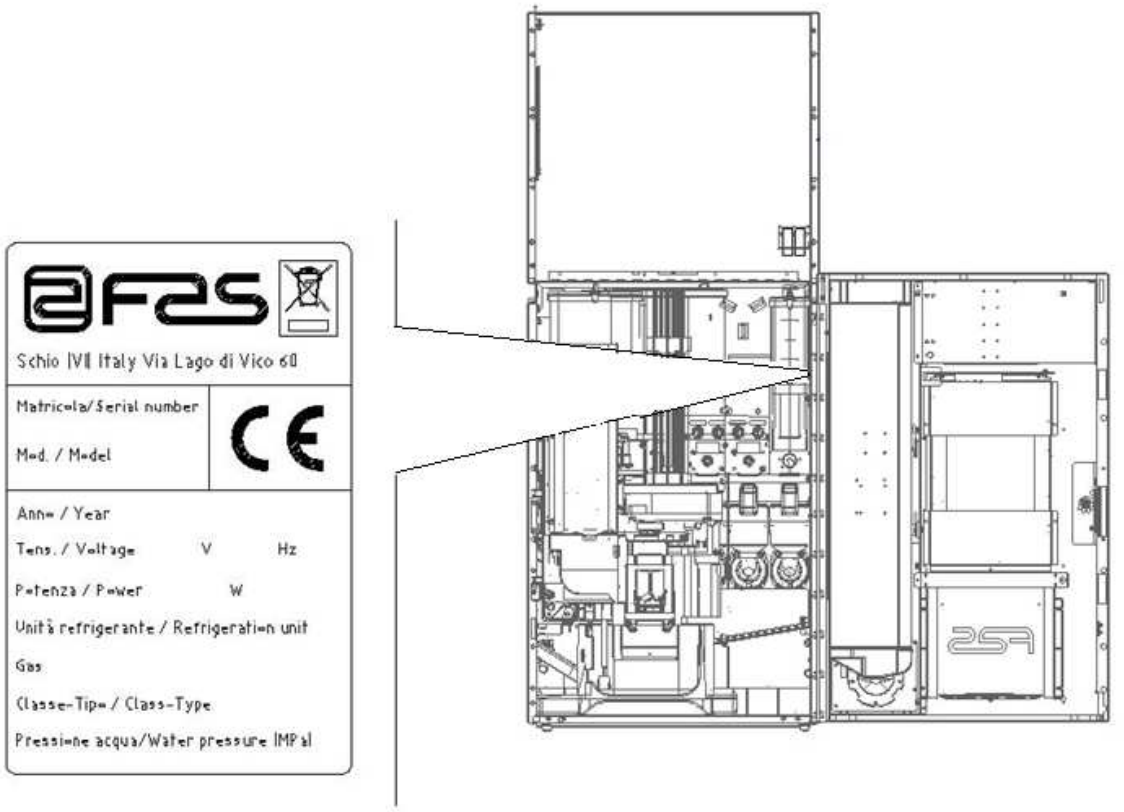
☞	This manual has been prepared for the most complete model: consequently there may be extra descriptions or explanations that do not apply to your machine.

This documentation is an integral part of the machine and must therefore accompany every movement or transfer of property for consultation by the operator.
Before proceeding to the installation and the use of the distributor, it is necessary to carefully read and understand the content of this booklet as it gives important information concerning safety of installation, rules for the use and operations for the maintenance.
The installation and subsequent maintenance operations, must only be carried out by suitably qualified personnel allocated to assistance and/or maintenance service.
This machine should be destined only to the use for which it has been expressly conceived. Any other use is to be considered improper.

ENGLISH

1.1 REGISTRATION NUMBER PLATE

Each vending machine is identified by a specific registration number which is placed on the plate within the vending machine. This plate is the only one acknowledged by the manufacturer as the exclusive vending machine identification and it bears all data that give all technical information and allow an easy spare parts management. It is therefore advised not to damage or remove the means which are necessary for the identification of the product.



1.2 IN CASE OF FAILURE

In most cases, the possible technical problems are easily solvable with few intervention; therefore, we kindly suggest you to read this booklet carefully before consulting the manufacturer.
In case of anomalies or malfunctions that cannot be solved, fill in the fault or defect notification form in its every part and send it to the manufacturer as soon as possible:

FAS International S.p.A., Customer Service, 60 Via Lago di Vico - 36015 Schio (VI) - Italy
Tel.: +39 0445 502011 Fax: +39 0445 502010 E-mail: info@fas.it

All requests regarding the vending machine must be with its registration number.

1.3 **GUARANTEE**

The builder guarantees its machines for 24 months for mechanical faults. Damages caused by a bad functioning of the machine, such as incorrect voltage, use of faulty coins, neglected cleaning, are not covered by this guarantee. Every technical intervention due to the bad use of the machine will beat the customer's charge.

1.4 SAFETY

	This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

	The use of accessories or components that are not original, endangers the safety of the machine. Fas declines all responsibilities because of the use of parts or accessories that are not original and is not accountable for whatever damages, direct or in direct, should result from such improper use. The variety of similar products that may be made available on the market, prevents FAS from a possible check on these components. Caution: the use of components and spare parts that are not original, may void the entire warranty on the machine.

	**The vending machine construction and analysis relevant to safety issues refer to the requirements in force.** **The power cable is of the type with an inseparable plug. The replacement of the connection cable must only be made by qualified personnel.** **Any interventions other than routine maintenance procedures must be carried out with the plug of the power supply disconnected.** It is obligatory to wear suitable clothing as stipulated in this manual and by the ruling in force in the country in which the machine is used; avoid wearing baggy or loose clothing, belts, rings and chains; long hair must be kept under a suitable cap. It is strictly prohibited to operate the machine with the fixed and/or mobile protections disassembled or with the safety devices switched off. It is strictly prohibited to remove or tamper with the safety devices. Do not perform machine maintenance operations or adjustments of any kind without first having read and familiarized yourself with the contents of this manual. Adjustment carried out with reduced safety protections or with some switched off must be performed by one person only and during the adjustments, access to the machine by non-authorized personnel must be prohibited; If possible keep only one protection open at a time. After having performed adjustments or maintenance operations with reduced safety protections, the machine must be restored as soon as possible to its original conditions with all the protections active. Comply rigidly with the periodical maintenance operations described in this manual to ensure safe working conditions and to maintain machine efficiency. Keep the safety labels in good condition and learn their significance: these are necessary for preventing accidents; if the labels are damaged, lost or belong to replaced parts, they must be replaced with other original labels which can be requested from the Manufacturer. **Remember that an alert operator in good mental-physical conditions is the best assurance against accidents.**

1.5 EMERGENCY SITUATIONS

	**In the event of fire, do not direct jets of water against the machine as this could cause short-circuiting and result in accidents, even fatal, for persons nearby.**

1.6 CONSULTATION GUIDE

SYMBOL	MEANING	COMMENT
	DANGER	Indicates a danger, even mortal, for the User.
	WARNING	Indicates a warning or notes on key functions or useful information. Pay careful attention to those parts of the text indicated by this symbol. The maintenance personnel are requested to take a measurement value, check a signal, check the correct position of any machine element, etc. prior to performing a determined command or operation.
	ROUTINE MAINTENANCE	*By routine maintenance, it is intended*: the reloading operations, emptying out the coins, and the cleaning operations in the areas in contact with the food products.
	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	*By extraordinary maintenance, it is intended:* the more complex maintenance operations (mechanical, electrical, etc.) in particular situations, or those agreed with the user which are not considered ordinary maintenance.
	RECYCLING	Obligation to dispose of the materials respecting the environment.

Pay particular attention to those parts of the text which are written in bold type, with larger letters or underlined as these are used to highlight particularly important operations or information.
The enclosed wiring diagrams are intended for use exclusively by specialised technical personnel authorised by the manufacturer to carry out extraordinary maintenance operations and checks.

	**It is strictly prohibited to use the wiring diagrams to modify the machine.**

Throughout the manual, when referring to the machine, the terms "at the front" or "front" indicate the door side while the terms "at the back" or "rear" indicate the other side; the terms "right" and "left" refer to the operator facing the front of the machine.

For each operation to be carried out on the machine, a level of expertise (see below) is given to indicate the persons qualified to perform the operation concerned.

Final user	Person without specific expertise able to perform the operations of purchasing and retrieving the product only by using the controls displayed on the machine or by following the instructions given on the display.
Ordinary maintenance operator	Person capable of carrying out the operations in the above point and, in addition, of operating on the machine following the instructions in this manual marked with the symbol  .
Extraordinary maintenance operator	Person capable of carrying out the operations in the above points and, in addition, of operating on the machine following the instructions in this manual marked with the symbols  . In each case, the specialized technicians must also be capable of operating with the protections disabled and therefore in reduced safety conditions. Any operations to be carried out with the parts of the machine in movement and/or on live equipment must only be performed in exceptional cases and once the impossibility of operating in suitable safety conditions has been established. Access to these areas should be permitted only to persons with a practical knowledge and experience of the machine, particularly in matters of safety and hygiene.

ENGLISH

2 GENERAL GUIDELINES

	**This section is for qualified assistance staff only.**

Before connecting the machine to the hydraulic and power system, it is recommended to:

- Read these instructions carefully, as they provide you with important indications relating to installation safety.
- Keep this booklet in the inside pocket of the machine for any further consultation.
- **This machine has been conceived for indoor installation. It is therefore forbidden to install it outdoor.**
- The manufacturer cannot be held responsible for possible damages deriving from improper, wrong and unreasonable use.
- After having removed the packaging make sure that the machine is in good condition. If in doubt, do not use the machine, call directly the seller.
- The packaging (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) should be kept away from children, because it could become dangerous for them.

2.1 USE OF THE AUTOMATIC VENDING MACHINE

The automatic vending machine is intended to be used for dispensing beverages which are prepared by mixing foodstuffs with water (Instant coffee, instant chocolate, sugar, coffee in beam form, instant tea, instant barley, skimmed milk powder granules). Use only products which have been declared by the manufacturer as suitable for automatic vending in refillable canisters. The selections dispensed by the automatic vending machine must be consumed immediately and they must not be preserved or recycled for later use.
Adhere strictly to the manufacturer's indications regarding the expiry date for each individual product.

2.2 TRANSPORT AND STORAGE

In order not to cause damages to the distributor, the loading and unloading manoeuvring have to be performed with particular care.
The loading/unloading manoeuvres must be carried out by lifting the machine with a lifting truck, either motor-driven or manual, and by positioning the forks in the area under the pallet.
To move the machine over short distances, for example inside a premises or office, the pallet need not be used. Proceed however with maximum caution to prevent damaging the machine. It is always **prohibited**:

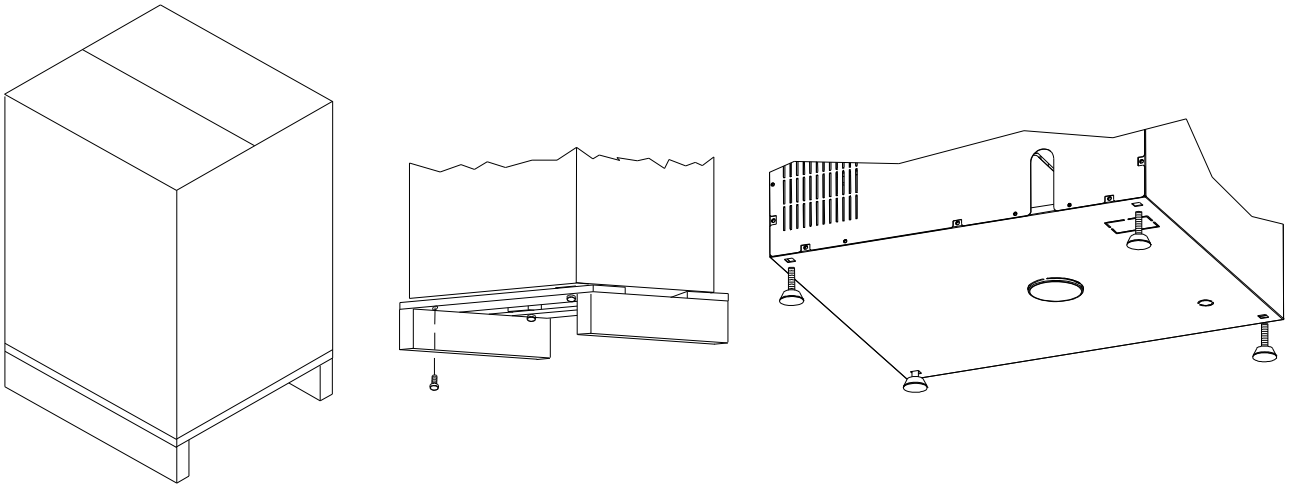
- To lie the machine down;
- To drag the distributor with ropes or similar;
- To lift the distributor from the sides;
- To lift the distributor with any sling or rope;
- To shake the distributor and its packaging.

As to the storage of the machines, it is appropriate that the environment of conservation is very dry with temperatures between +1° and +40° C.
Cover the machine after having positioned it in a protected environment and anchor it to prevent it from moving and to avoid accidental knocks. It **is important** not to put one packed machine on the other and to maintain the vertical position shown by the arrows on the packaging itself.

2.3 UNPACKING PROCEDURE

☞	**Remember to remove packing materials or equipment inside the vending machine which could affect the correct function of the machine.**

The packing material must be removed carefully to avoid damaging the machine. Inspect inside and outside the cabinet for any damage. Do not destroy the packing material until the manufacturer's representative has examined it.



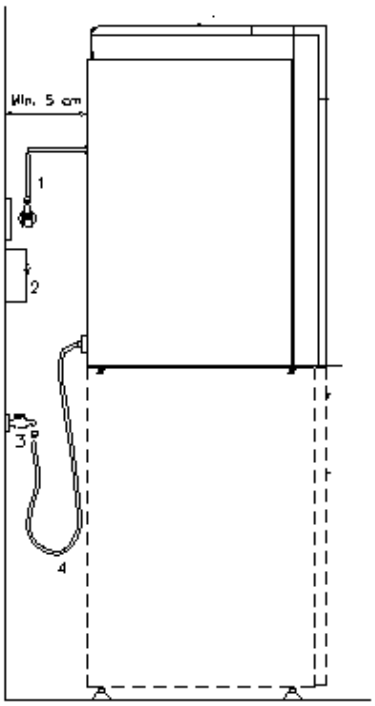
- Screw up the feet into their housings on the bottom of the machine. Adjust the feet with a leveller to have the machine perfectly horizontal.
- Open the machine door and remove the inside transport reinforcements. These parts are marked by specific signs inside the machine.
- **Before connecting the machine to the power supply make sure that data on the plate correspond to those of the electric and the water supply networks.**
- Do not cover with clothes or similar.

☞	THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY DAMAGES CAUSED BY THE NON-COMPLIANCE WITH THE CAUTIONS DESCRIBED IN THIS SECTION.

ENGLISH

3 INSTALLATION

	Installation should be carried out by skilled staff in accordance with current regulations and manufacturer's instructions. Installation should also comply with CEI EN 60335-1 "Safety of household and similar electrical appliances. A faulty installation can cause damage to people, animals and things, for which the manufacturer cannot be held responsible. Electrical safety is guaranteed only if the machine is correctly connected to an effective earthed system installed in compliance with current safety rules. It is necessary to verify this essential safety condition. If in doubt ask skilled staff to control the whole system. The manufacturer cannot be held responsible for damages caused by missing earthed system. The machine cannot be installed in places where the room temperature is not comprised between 5° and 35°C, in places that are not protected by atmospheric agents and in places where jets of water are used for cleaning.



Description of connections:

1. Plug "Schuko"
2. Differential circuit breaker switch
3. Water tap
4. Water pipe

The vending machine must be installed on a surface (floor, intermediate floor) of suitable bearing capacity. Check that the power of the whole electrical system is adequate for the maximum power of the machine (see plate). The appliance must be connected to a power supply mains featuring earthing which complies with current legislation. The manufacturer recommends providing an electric power supply mains for the vending machine which is equipped with a disconnecting device having a contact opening of at least 3 mm. Ensure that the plug is accessible after installation. It is strictly forbidden to use extension cords, adaptors or multiple jacks.
When connecting the machine to the power supply, please take all instruction of this booklet into account.
In order to avoid dangerous overheating it is advisable to unwind the supply wire entirely.
Do not clog ventilation and dissipation grates.
All cleaning operations must be carried out after disconnecting power and water supply as described for previous operations.
Once connections have been made, the vending machine must be placed near to a wall so that its back has a minimum distance of 5 cm from the wall in order to allow a regular ventilation (connectors are part of the vending machine). Do not cover with clothes or similar.
The vending machine performs best at a room temperature between 10 and 32°C. Do not therefore install the machine near heat sources.

3.1 DISINFECTING AND SANITIZING

During the installation stage you must proceed with the total sanitization of the complete hydraulic circuit and of the parts in contact with the foodstuffs in order to eliminate every trace of bacteria which may have formed during storage. Also use sanitizing products (e.g. chloro-detergents) for cleaning inside the vending machine, complying scrupulously with the doses specified on the label. Do not use detergents which are too "aggressive" as they could damage some of the parts. The manufacturer declines all responsibility for damage caused by the improper use of such detergents or the use of toxic agents.

3.2 CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

When using a kind of electric device always keep some general essential rules in mind. Particularly:



- never touch the machine if you have damp or wet hands or feet;
- never activate the machine when you are barefoot
- do not use extension wires in rooms used as bathrooms or showers
- do not pull the supply wire in order to disconnect the machine from the power supply.
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation always disconnect the machine from the power supply by turning the switch off.
- The machine is nevertheless provided with an omnipolar switch, which deactivates power supply when the door is open.
- If you need to adjust some parts of the machine in operation, power supply can be restored by turning the special key. This operation may only be carried out by skilled staff, trained for maintenance of the machine.
- **The key is given to qualified assistance staff only.**
- When the door is open, the protected terminal block of the power cable and the wires which connect it to the door safety switch are live. Total isolation from the electric power supply is only obtained when the plug is removed from the external circuit breaker switch.

In case of a breakdown and/or poor functioning of the machine switch it off and close the water tap without making any attempt to repair it.
Apply only to skilled staff.
The machine may be repaired by skilled staff only. Original spare parts only are to be used.
A lack of compliance with the mentioned rules could jeopardize machine safety.

3.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY SYSTEM



Only cold water intended for human consumption (drinking water) must be fed into this vending machine. The microbiological properties of the water intended for human consumption are specified in European Directive 98/83/EEC, or comply with applicable federal, state or local laws. Check that at the water inlet point of the vending machine:

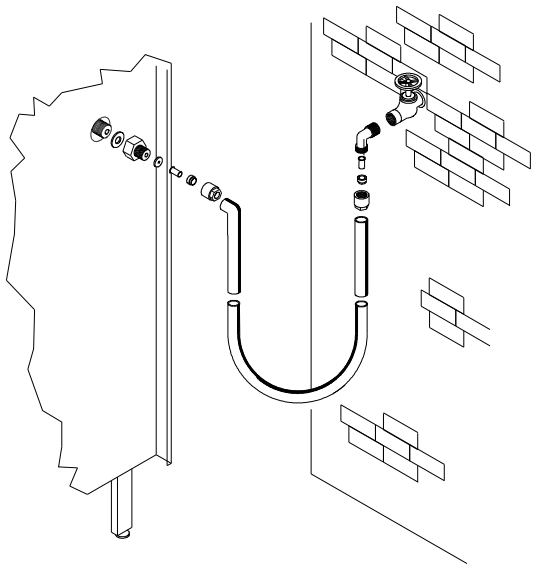
- The pH level conforms to laws in force;
- The chlorine level is below 100mg/l;

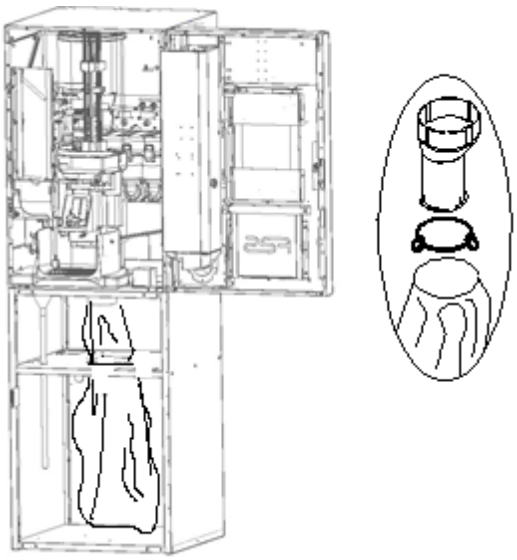
If the values do not fall within these limits, a special water treatment device (in observance of local regulations in force) must be installed. If the vending machine is fed with a water hardness exceeding 8°F (4.5 °D) a specific maintenance schedule must be drawn up in relation to the hardness level in order to ensure that the machine functions correctly.

ENGLISH

ENGLISH

The operating pressure must range between 0.1 and 0.8 MPa. For the installation use only the parts supplied; if you need to use other parts, use only new parts (never used previously) that are suitable for contact with water intended for human consumption (in compliance with local regulations in force).
A tap must be installed between the water mains outlet and the vending machine delivery tube so that the passage of water may be closed off if necessary.
Connect the water delivery tube to the fitting (¾ gas) that is already installed at the back of the vending machine as indicated.
Screw it securely in place but without exerting excessive force which could crack the fittings.





3.4 INSTALLATION OF THE CABINET (WHEN PROVIDED) :

The lock nuts are located in the fixing holes secured by adhesive tape (see the instructions inside the cabinet).

How to insert the coffee grounds bag:
Use bags which are long enough to reach the bottom of the vending machine.

3.5 WARNINGS FOR THE INSTALLATION

The machine is sold without payment system. Therefore whatever default to the machine or damages to person or things due to an incorrect installation, use or similar caused by the payment system will be only and exclusively charged to those who have carried out the installation of the machine

	After the installation procedure is completed, never store the safety switch key inside the vending machine. The installer must take possession of the interlock key. The interlock key must only be consigned to qualified assistance service personnel. Once the qualified assistance service technician has completed the required operations as described in this manual he must always remove the key from the vending machine, in order to prevent the loader from using it.

3.6 INACTIVITY

If long periods of machine inactivity are expected, it is recommended to adopt adequate precautions to prevent dangerous situations when the machine is re-started.

For long resting period, it is necessary:
- To empty out the hydraulic circuit completely;
- To empty out all the products from the canisters;

- To empty out the coffee grinder-metering unit;
- To clean the machine thoroughly and to dry it;
- To check carefully for damaged or worn parts and to replace them;
- To check that the screws and bolts are securely tightened;
- To cover the machine after having stored it in a protected environment.

To re-set the machine at work, comply with the instructions given in the paragraph “Installation” of this manual and pay particular attention if food products are to be sold (see paragraph “INSTALLATION”).

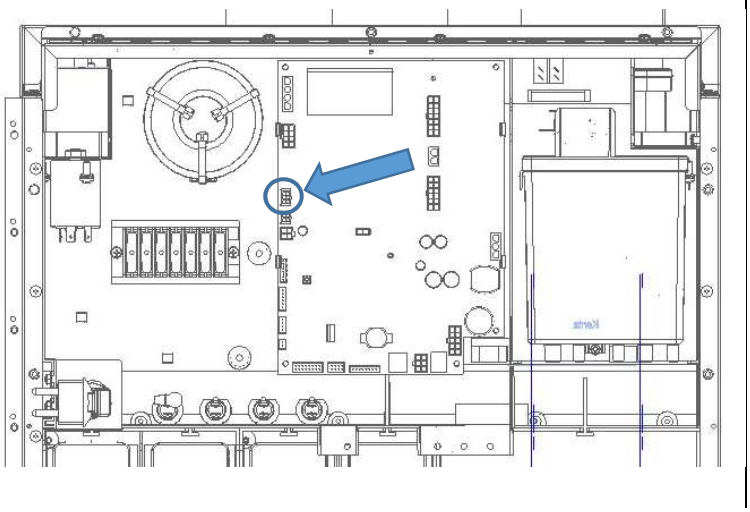
3.7 WARNINGS FOR THE DEMOLITION OF THE MACHINE

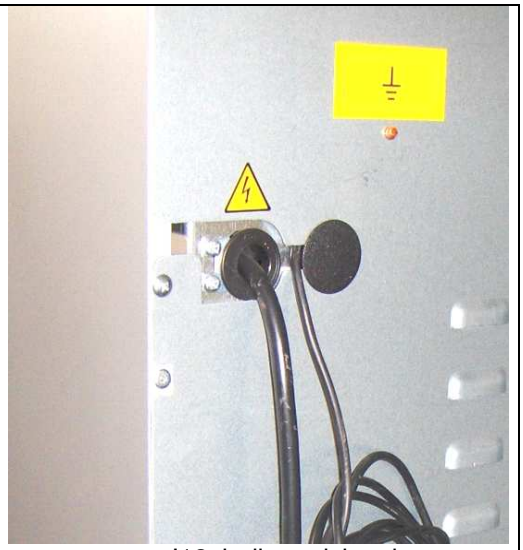
	If the machine is disassembled in order to be definitively demolished, it is obligatory to follow the rules in force regarding the protection of the environment. All ferrous, plastic or similar materials should be taken to the authorized depots.

Should you have any queries, you are recommended to contact competent local refuse disposal authorities.

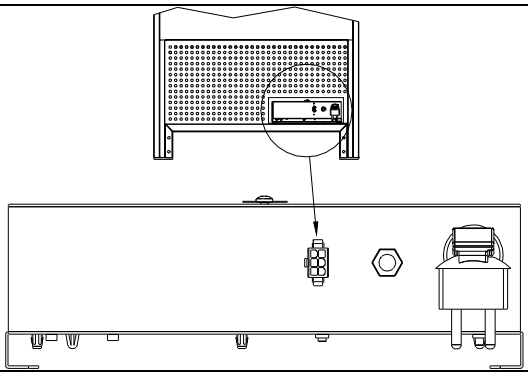
3.8 MASTER / SLAVE CONNECTION

It is possible to connect a SLAVE vending machine (YOUNG 170 FULLVIEW) to the MASTER vending machine . A serial cable present in the Slave machine is used and the connector is accessible from the back of the machine.





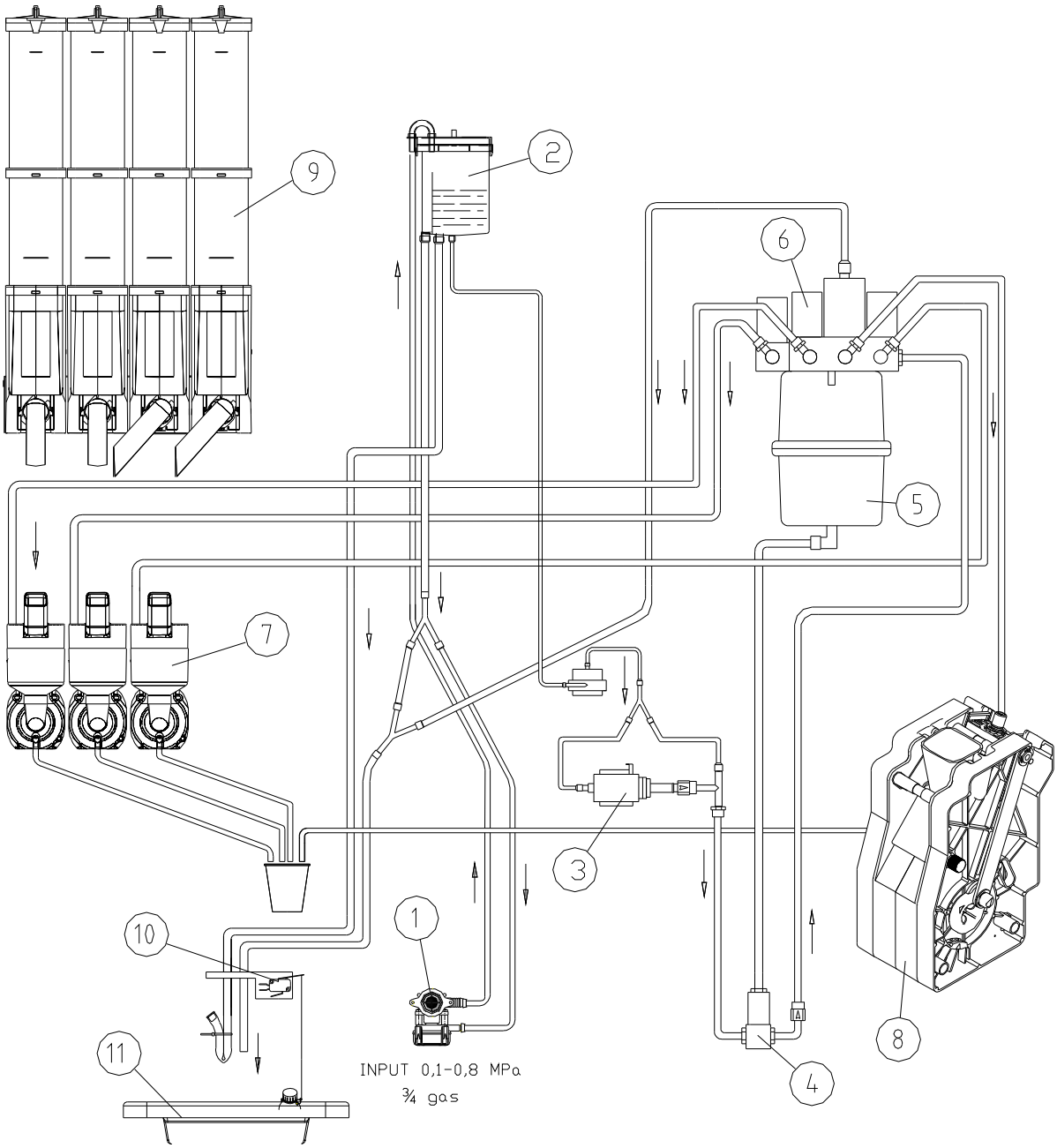
Remove the back, connect one end of the serial cable to the connector J13 indicated by the arrow. Reassemble the back, and pass the serial cable as shown in the figure.



Connect the other end of the serial cable to the slave machine YOUNG 170 Fullview.

ENGLISH

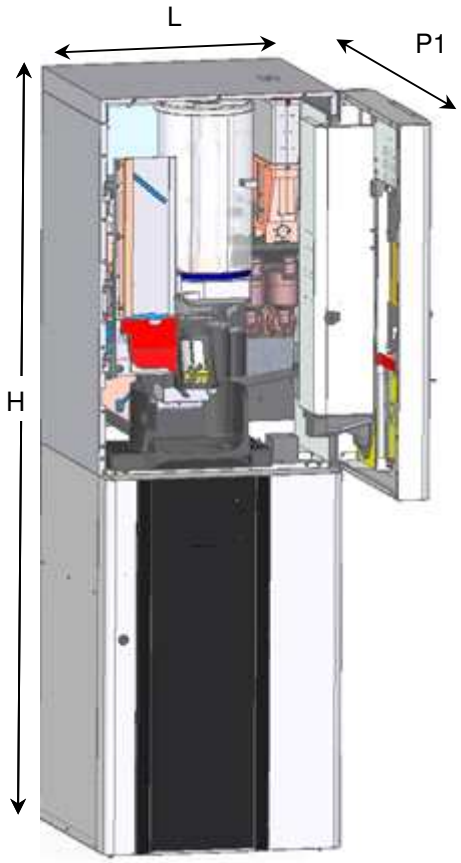
4 "ESPRESSO" HYDRAULICS DIAGRAM



Key:

1. water inlet solenoid valve
2. air-break
3. espresso pump
4. mixing solenoid valve
5. espresso boiler
6. delivery solenoid valve
7. mixer
8. espresso unit
9. product containers
10. waste micro
11. liquid grounds tray

5 TECHNICAL DATA





ENGLISH

Machine dimensions

Height	H = 1700 mm
Width	L = 530 mm
Depth	P = 580 mm
Depth	P1 = 1030 mm
Weight	110 kg
Rated Voltage	see identification plate
Rated power	see identification plate

Water supply

from network (inlet pressure)	MPa 0,1 - 0,8
Pipe fitting	¾ gas

Cup dispenser and stirrers

diam. 70mm	380 cups max
stirrers (if foreseen)	250
Weighted sound pressure level "A"	Less than 70 dB

ENGLISH

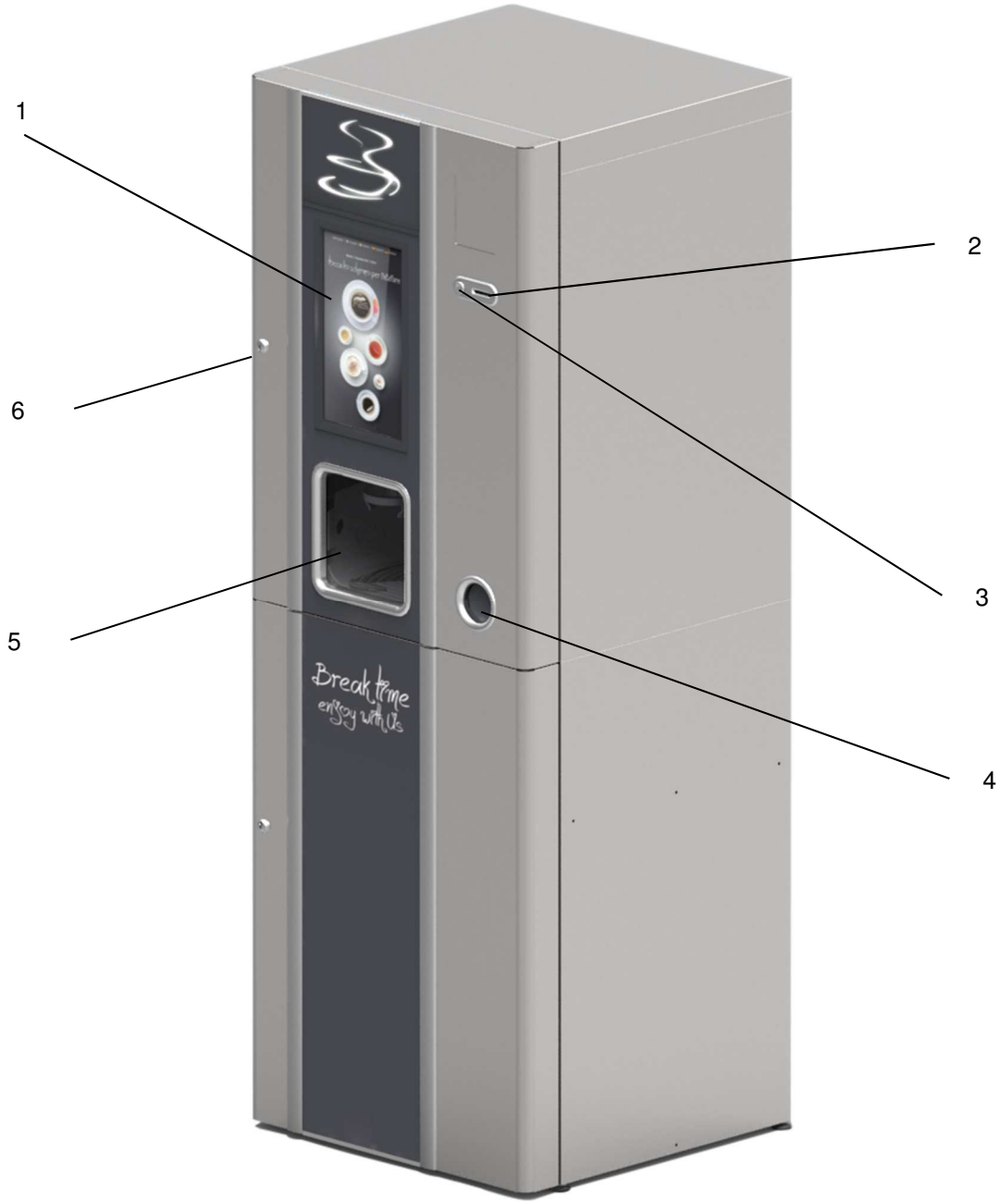
Canisters capacity	Canister 75 	Hopper Coffee bean 
Milk (kg)	0,8	n.o.
Chocolate (kg)	1,7	n.o.
Tea (kg)	2,2	n.o.
sugar (kg)	2,6	n.o.
Instant coffee (kg)	0,7	n.o.
Coffee beans (kg)	n.o.	2,0

The actual quantity for each canister can differ from the indicated values depending on the specific weight of the products contained in it.

(1) Key:
n.a. = not applicable
n.c. = not advised

6 DOOR PARTS

1 **Touch screen:** All the labels of the products, the total of the coins inserted in the slot, the price of the selection and all the operating messages, appear on the display. In case of fault of the vending machine, the number of the current alarm gets displayed.
2 **Coin slot:** the customer inserts the credit required to purchase the product in this slot.
3 **Coin return button:** this push button is used to release any coins jammed in the coin mechanism and return them to the coin return cup.
4 **Coin return cup:** is located on the lower part of the machine and is used to return the change;
5 **Delivery door:** the customer collects the product selected from this enclosure.
6 **Door lock.**



7 INTERNAL PARTS

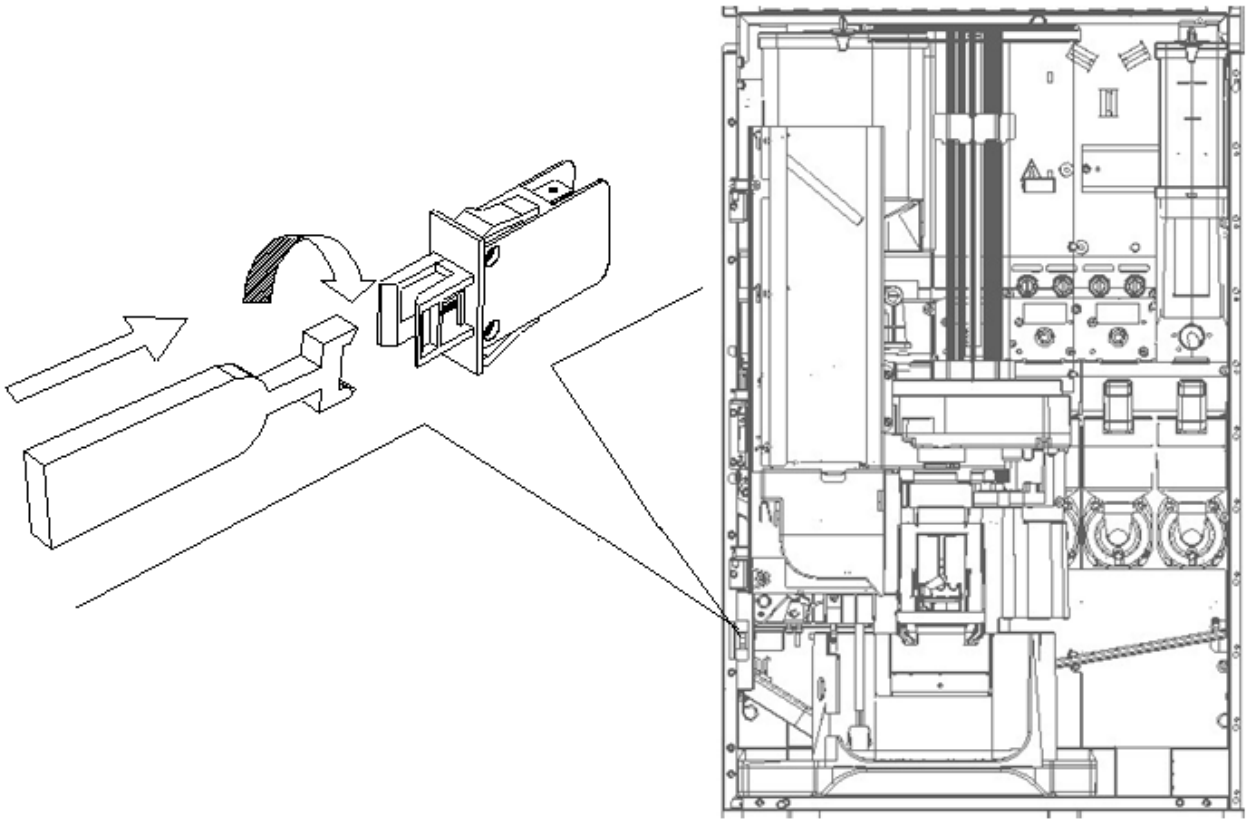
☞	This section is for qualified assistance staff only Access to these zones is authorized only for persons with knowledge and practical experience of the appliance, particularly concerning safety and hygiene.

7.1 DOOR SWITCH

Opening the door, a safety switch cuts the power supply to the machine.
To give tension to the machine with the door opened, it is sufficient to put the key in the slot.
It is possible to close the door only after having removed the key from the slot.

The key is given to qualified assistance staff only.

⚠	When the door is open, the protected terminal block of the power cable and the wires which connect it to the door safety switch are live. Total isolation from the electric power supply is only obtained when the plug is removed from the external circuit breaker switch. Therefore all the operations which require the vending machine to be powered with the door open must be carried out only by qualified personnel informed of the specific risks which this condition entails.



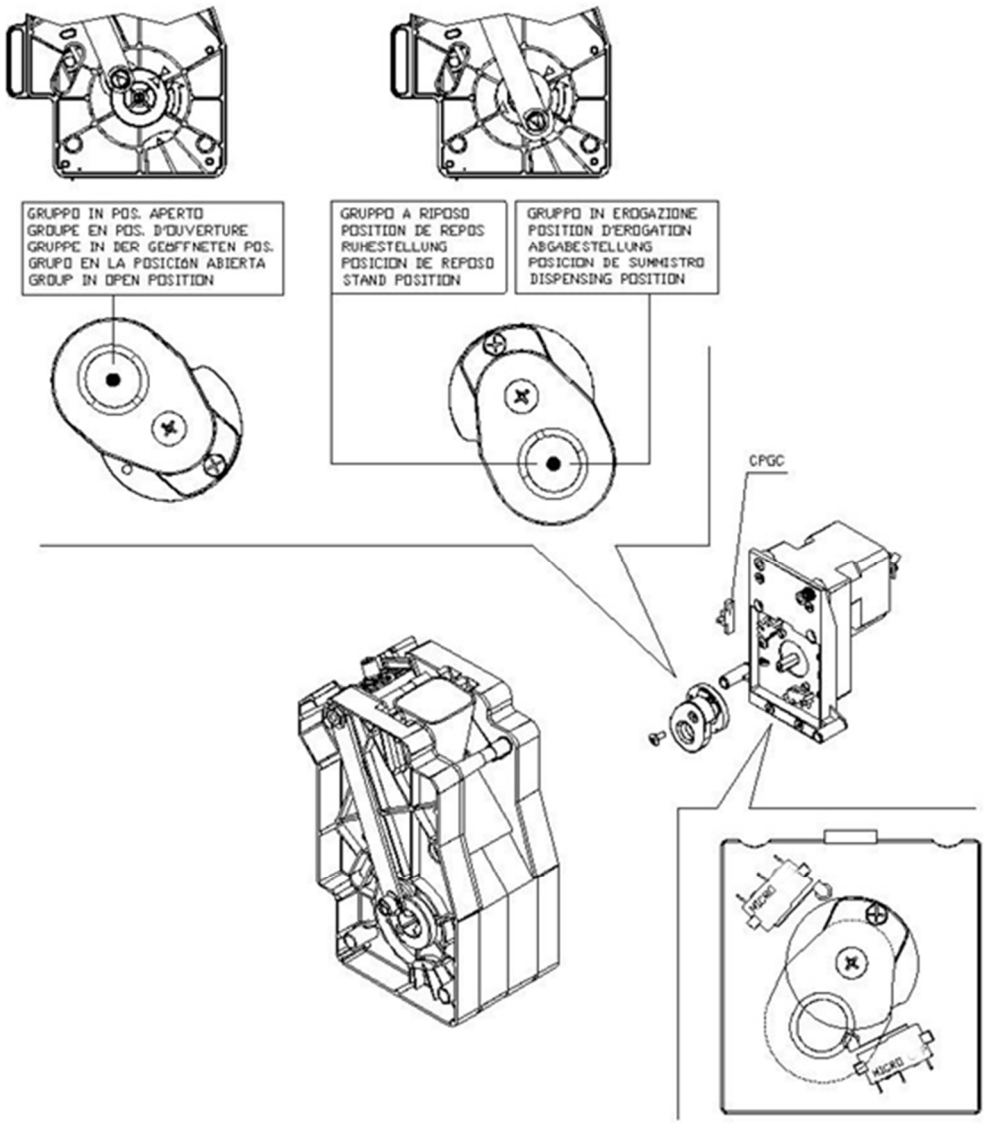
7.2 COFFEE UNIT, COFFEE UNIT PRESENCE CONTROL

Infusion chamber is driven by a gear motor (MRGC) through a joint.
Microswitches MCRG - MCPG define the work positions of the unit during the coffee cycle, specifically:

- MCGR = OPEN UNIT POSITION
- MCPG = CLOSED UNIT POSITION (defines the motor stop in rest/dispensing position, infusion pump start, opening of coffee solenoid valve.)

The coffee unit operation is managed by a microswitch (**CPGC**) which detects its presence in the support: if the coffee unit is installed, it works properly otherwise the following functions are inhibited

- Service function for the coffee unit feed
- Service function for rinsing cycle for coffee unit
- Service function for coffee grinding
- Service function for ground coffee dosage
- Inhibition of all the selections for espresso coffee + instant

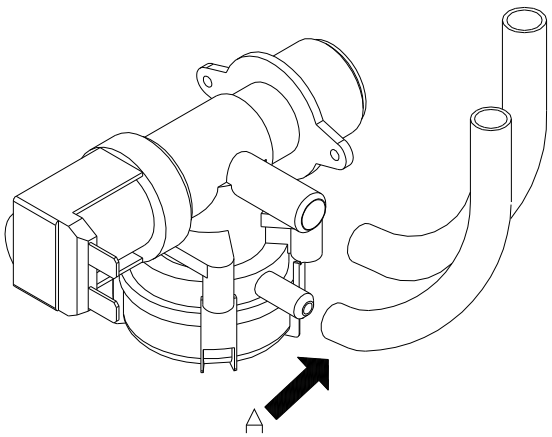


ENGLISH

7.3 WATER INLET SOLENOID VALVE

The water inlet solenoid valve, located on the back of the vending machine, is accessible from the rear of the machine. It is fitted with a mechanical device which automatically stops the water from entering in the event of a problem with the solenoid valve or the water circuit.
To reset normal operation, proceed as follows:

- Switch off the machine by means of the main switch and pull out the power plug;
- pull out and empty the overflow tube “A”; try not to spill the contents inside the machine;
- Close the water mains cock outside the vending machine.
- Loosen the union which fastens the water supply tube to the solenoid valve in order to release the residual pressure, then re-tighten.
- Reinsert the tube "A" in its position, open the water supply cock and reconnect the electrical power.

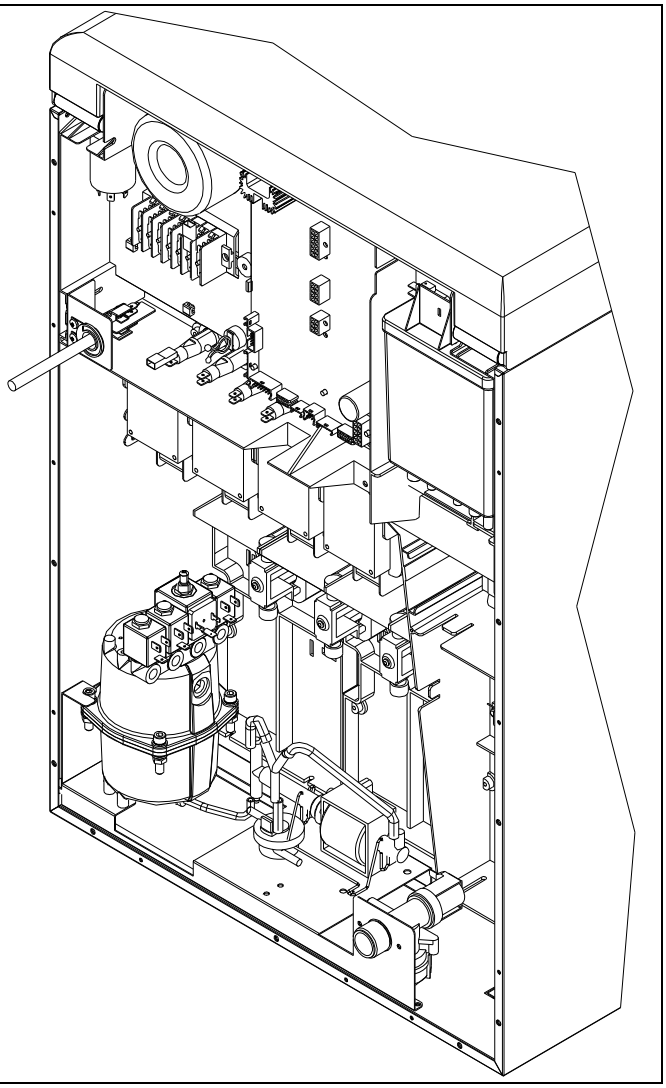


7.4 CONTROL CARD

The control card, located on the back of the vending machine, houses the central control unit, which oversees all machine operations and control of the sensors.

7.5 BOILER AND AIR-BREAK

The pressure boiler has a capacity of 650cc. and it is fitted internally with a 1450W heating element.
The water level in the air-break is controlled by a level sensor.
A vibration pump, which dispenses the amount of water programmed for each selection (controlled by the volumetric counter), is installed between the boiler and the air-break.



7.6 CLEANER / SOFTENER (IF FORESEEN)

The vending machine is not equipped with a cleaner/softener. In case of hard water it is necessary to put a cleaner/softener that has a capacity according to the machine consumption.
The cleaner/softener (available as an accessory) shall be restored periodically according to the manufacturer's indications.

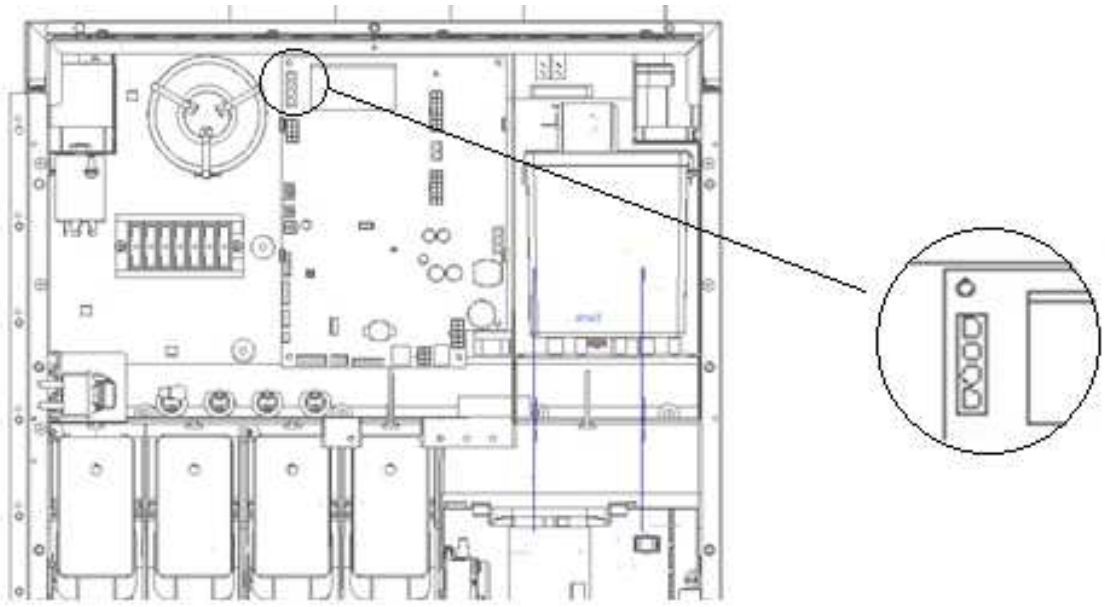
8 STARTING

	When the door is open, the protected terminal block of the power cable and the wires which connect it to the door safety switch are live. Total isolation from the electric power supply is only obtained when the plug is removed from the external circuit breaker switch. Therefore all the operations which require the vending machine to be powered with the door open must be carried out only by qualified personnel informed of the specific risks which this condition entails.

When the key is inserted in the switch on the door and the vending machine switches on, the machine executes a coffee unit movement cycle.

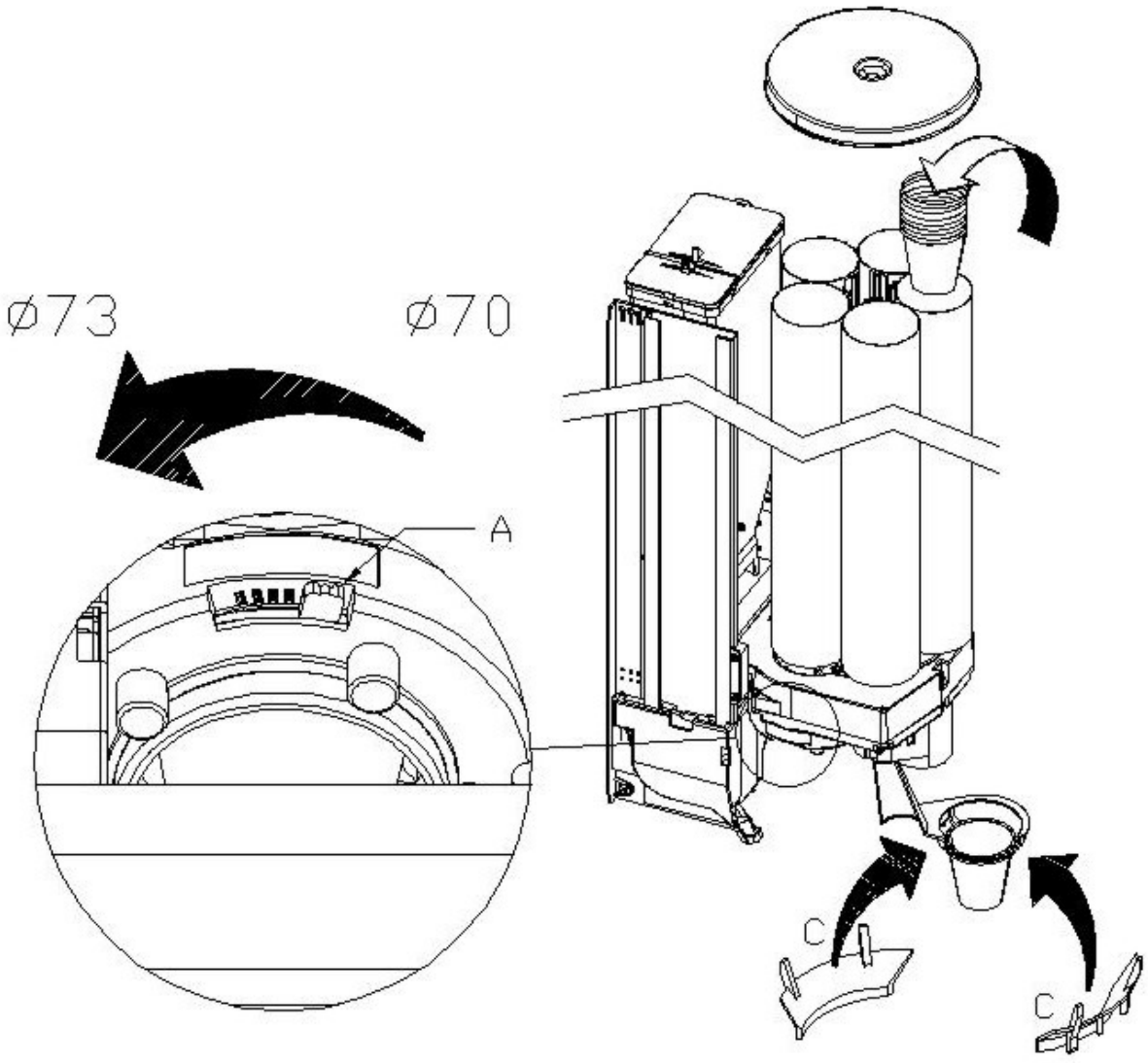
8.1 FILLING UP THE HYDRAULIC CIRCUIT

When the special key is inserted in the safety switch, the vending machine fills the air-break and consequently the boiler with water. It takes approx. 2 minutes for the water to reach the operating level. To ensure that the boiler is full of water, execute a number of washing cycles of the instants and check that the water discharge from the dispensing spouts is normal.
At the end of this operation, switch off the vending machine by removing the special key from the door switch, attach the power supply connector for the boiler heater mounted on the main card and highlighted in the figure below.
Switch the machine on again and wait for the water to reach the minimum operating temperature (approx. 10 minutes).
If the temperature of the water in the boiler drops below the minimum operating temperature, the vending machine goes temporarily out of order.



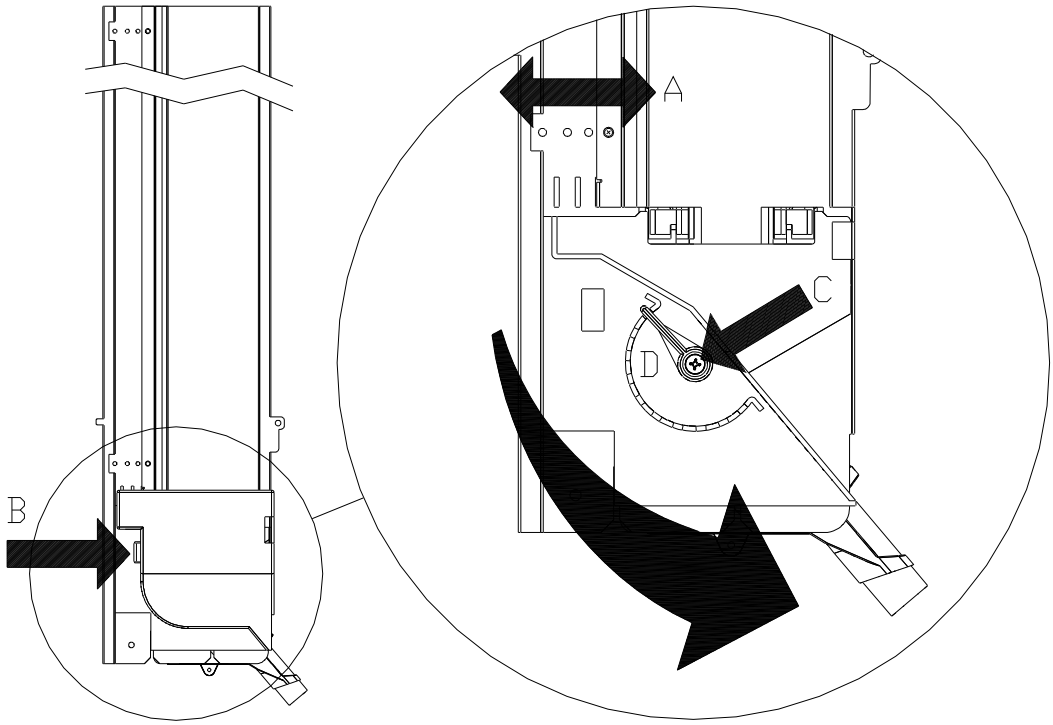
8.2 LOADING THE CUPS

Use only vending machine cups with an outer edge diameter of 70 mm. or diameter 73mm. To adjust the cup holder diameter on the dispenser move the lever "A" as shown in the figure.
To prevent the vending machine from malfunctioning, before loading the cups check that they are not damaged or squashed into each other.
Turn off the vending machine by removing the key from the door safety switch, remove the cover from the cup holder and start by inserting the cups in the column immediately to the left of the cup dispenser outlet, and proceed in a counter clockwise direction.
Insert the key in the door safety switch and the cup holder rotation ratio-motor will rotate until the cups are correctly positioned in the dispensing seat.
If using cups with a 73 mm diameter, remove the two reducers "C" inserted in the cup chute.



8.3 STIRRER DISPENSER

Shift the movable guide “A” by removing the screws that secure it to adapt it to the length of the stirrers. Remove the weight from the stirrer dispenser and load the stirrers into the c-shaped holder making sure that they are all laying flat and in a horizontal position. Make sure that there are no defective stirrers or stirrers with burrs. Once the stirrers have been loaded replace the weight on top of them.
To adjust the outlet to suit the thickness of the stirrers, remove the cover by pressing lever "B" indicated by the arrow, loosen screw "C" and rotate lever "D" until you obtain the optimal position.



ENGLISH

8.4 LOADING INSTANT PRODUCTS

The automatic vending machine is intended to be used for dispensing beverages which are prepared by mixing foodstuffs with water (Instant coffee, instant chocolate, sugar, coffee in beam form, instant tea, instant barley, skimmed milk powder granules). Use only products which have been declared by the manufacturer as suitable for automatic vending in refillable canisters. The selections dispensed by the automatic vending machine must be consumed immediately and they must not be preserved or recycled for later use.
Adhere strictly to the manufacturer's indications regarding the expiry date for each individual product.

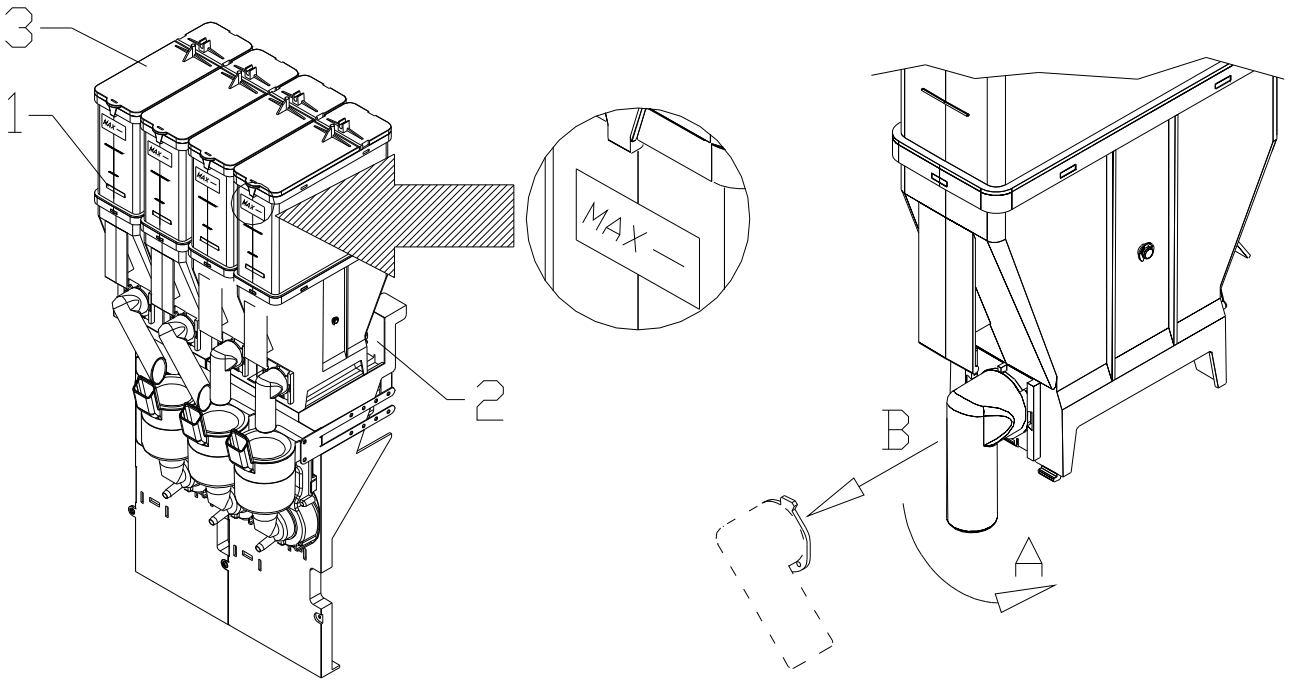
In the spare parts kit you will find the labels to apply to each canister indicating the name of the product contained inside it (Pos.1). Apply the same label to the canister support bracket (Pos.2) to ensure that the canisters are returned to the correct position once they have been filled up.
Apply the "MAX" label to indicate the required level for correct operation approximately 4 cm from the top edge or next to the top reinforcement of each canister.
The procedure for loading the products is as follows:

- Open the vending machine door.
- Lift up the cover of the canister to be filled up (Pos.3).
- Load the product taking care not to exceed the maximum level and make sure there are no lumps in the powders. Do not press the powder into the canister.
- Replace the cover.

To completely remove the canister:

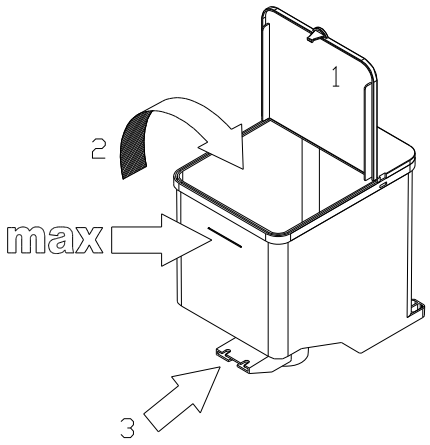
- Open the vending machine door.
- Turn the dispenser union elbow located on the outlet hole of the canister upwards.
- Push and lift the canister at the front to release it from the check pins placed on the front of the canister.
- Remove the canister by pulling it outwards.

In any case, after having poured the product into the canister, return the canister to its seat with the dispenser union elbow in its original position.



8.5 COFFEE BEANS LOADING

Apply the “MAX” label to indicate the required level for correct operation at approximately 4 cm from the top edge.



The procedure for loading the coffee beans is as follows:

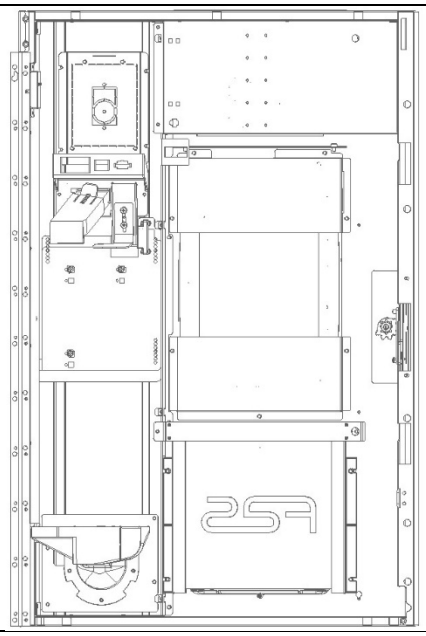
- Lift off the lid of the coffee bean hopper (pos.1).
- Pour in the coffee beans. (pos.2)
- Do not exceed the maximum level line.

It is not necessary to remove the bean hopper in order to fill it up.

To remove the bean hopper completely, proceed as follows:

- Slide locking flange of the bean hopper downwards (pos.3).
- Lift up the hopper and remove it.

8.6 PAYMENT SYSTEM CONNECTION



The coin mechanism must be connected and disconnected with the machine switched off.

The vending machine is set up for payment systems with ‘EXECUTIVE’, ‘MDB’ and ‘BDV’ protocols.

- Fasten the coin mechanism on the support between the two pins.
- Connect the coin mechanism connectors to the machine.
- Adjust the coin chute on the coin mechanism opening
- Adjust the coin return button leverage

ENGLISH

9 PROGRAMMING

	This section is for qualified assistance staff only

A three-button panel is mounted inside the box. The buttons have the following functions:

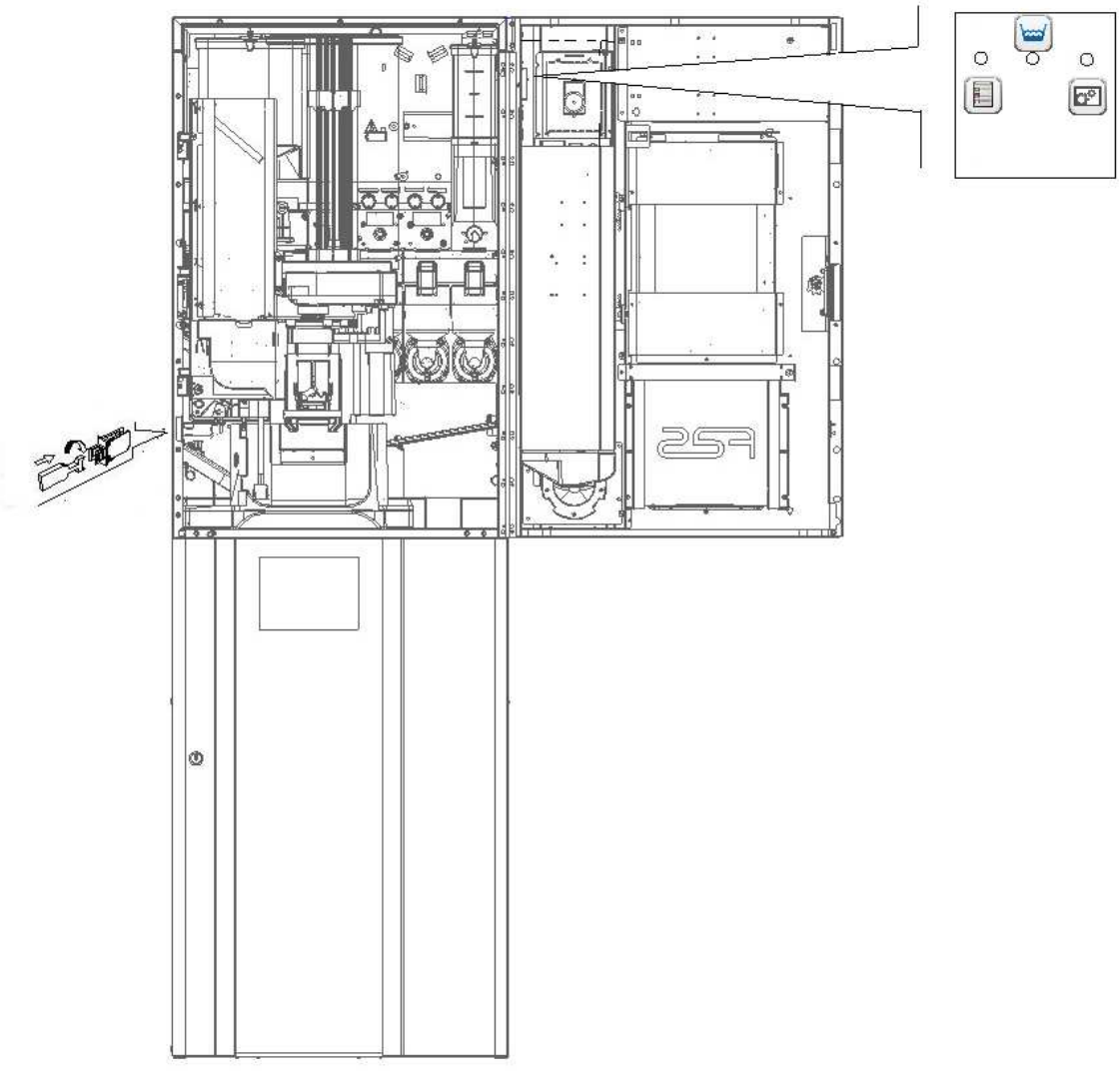
Programming Button

Sequential Wash button

Cup Dispenser button

To use the push button panel, firstly insert the key in the safety switch and press the desired function key once.

	When the door is open, the protected terminal block of the power cable and the wires which connect it to the door safety switch are live. Total isolation from the electric power supply is only obtained when the plug is removed from the external circuit breaker switch. Therefore all the operations which require the vending machine to be powered with the door open must be carried out only by qualified personnel informed of the specific risks which this condition entails.



Programming Button: by pressing this button, the machine enters the programming mode and the touch screen displays the main menu**.** Direct access is possible from this main menu to several data or other sub-menus.



	Exit programming mode
	Display all firmware and software versions.
	Select the language for the descriptions in the programming menu and machine configuration
	Enter the sub-menu to set various machine parameters
	Cancel blocking and active errors

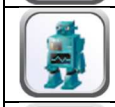
ENGLISH

	Display and cancel error chronology
	Enter the sub-menu to set the logic interface, multimedia files and engine updates
	View sales data
	Export EVA-DTS data
	Reset the machine
	Update main-board software
	It allows sale tests to be performed with the dispensing of accessories
	It allows sale tests to be performed without the dispensing of accessories
	Allows to set the hours during which to lower the brightness of the tablet to 20%
	Allows to set the various programming parameters of the slave machine, if present

9.1 MACHINE PARAMETERS



	Exit and return to previous screen
	Set currency and discount mode. Optional kits can be enabled and numerous machines can be managed
	Access to the payment system programming sub-menu
	Set the weekly timer
	Allows access to the machine services sub-menu
	Allows access to the recipes of the various beverages

	Allows the input of prices
	Allows the enabling or disabling of the various selections
	Allows to set the default amount of sugar for each category
	Allows selection of the machine layout (model)
	Allows the importing and exporting of all machine parameters
	Allows to download EVA-DTS data by dialoging with external systems (IRDA, etc)

ENGLISH

9.1.1  SETTINGS

Machine location: the physical position of the machine (e.g. address)

Currency: The currency used in full is entered (e.g. Euro)

Currency symbol: this is the currency symbol that will appear alongside prices and credit on the tablet. The symbols managed are € (euro) and £ (sterling).

Discount mode: The following discount types are possible depending on the option chosen in the drop-down menu:

- no discount.
- discount in certain time slots
- discount on purchases with key/credit card (only possible in MDB mode).
- discount for time slots and purchases with key /credit card (only possible in MDB mode).

N.B. To apply discount by time slots, the time slots required in the weekly timer must be defined  .
For machines with the cashless system this command makes it possible to apply different price tables. The selection of the table to be applied at the time of sale occurs automatically through the communication protocol between machine and reader (only possible for MDB cashless systems which are provided with this option).

Enable autonomous Kit : defines whether the autonomy kit is present or not. When the box is flagged, the possible presence of a canister of water with pump is defined, which is necessary should it be impossible to connect the vending machine to a mains water supply.

Setting of cup drop delay: allows the setting of a pause time after the cup release. The parameter can be set from 0 to 50 tenths of a second.

Enabling cup detection photocells: defines whether the cup presence photocell is present or not.

Configures alarm 14 (photocells) as non-blocking if this option is enabled, in the event of Alarm 14 the vending machine remains in service, in "own cup" mode only

Set no-cup discount (executive standard): with this option a discount can be entered in the case of "own cup" use.

Set line with no-cup discount price (price holding): if the Executive Price Holding protocol is used, an offset can be input in the price line which will be valid for all selections where prices will be inserted with the “own cup” discount

Enabling of free hot water: by flagging this box the selection of free hot water is enabled

Enabling of stirrer unit (only for instant versions): The stirrer delivery option is proposed if the machine does not envisage the use of the stirrer unit as default (e.g. instant models). Box to be flagged only should the stirrer unit be installed subsequently.

Enable pre-infusion: (espresso models) the pre-infusion can be enabled in the preparation of espresso coffee beverages.

Setting of espresso unit pre-wash interval: (espresso models): to set the espresso unit, milk mixer and instant coffee mixer pre-wash time _1 from 0 minutes (no pre-wash) to 60 minutes.

Setting of espresso unit pre-wash water quantity: (espresso models): to define the quantity of water required for the espresso unit pre-wash. It can range from 0 to 50 cc.

Enable milk mixer pre-wash: to enable pre-wash of the mixer the milk is conveyed to.

Enable instant_1 coffee mixer pre-wash: to enable pre-wash of the mixer the instant coffee _1 is conveyed to.

Enable pre-washes with nozzles out: enables milk/instant_1 coffee pre-washes with nozzles in the dispensing position.
Enabling this option entails an increase in delivery time if there is a pre-wash.

Enable nozzles out at the end of pre-wash: if the previous option has not been enabled the possibility is defined to enable a complete movement of the nozzles in order to drain residual water from the pipes. Enabling this option entails an increase in delivery time if there is a pre-wash.

ENGLISH

Enable the anti-scale function (mixer wash): in addition to timed washes (see ), within this option, a further timed wash can be enabled to improve cleaning and to reduce the scaling formation on solenoid valves.
This wash can be set for each single mixer: its duration is according to the timing set in the **"setting mixer #" timing** bar, and is carried out when the pause time after the last use settable in the **"setting mixer #" timing**" bars, has lapsed

Enable wash with nozzles out: by enabling this option, the automatic and sequential washes are carried out with nozzles in the dispensing position

Configure Alarm 10 (coffee dispensing time-out) as non-blocking: defines the possibility of enabling/disabling the blocking of all espresso selections in the event of Alarm 10. Even in the event of a non-blocking selection, the error will be recorded in any case .

Configure Alarm 17 (soluble dispensing time-out) as non-blocking: defines the possibility of enabling/disabling the blocking of all espresso and soluble selections in the event of Alarm 17. Even in the event of a non-blocking selection, the error will be recorded in any case .

Set instant grinding: By enabling this option, the coffee gets ground for the current dispensing; by disabling it, the coffee gets ground for the subsequent dispensing.

Enable automatic grinding: allows the enabling of the "automatic grinding" (if fitted). By flagging the box, the automatic grinder gets enabled and it can be electrically powered. To set the wanted granulometry, which the grinder will then automatically keep, go to the services menu and click icon 

Set cup column time-delay stop: this parameter adjusts the delay for stopping the cup column, which ensures an accurate alignment between the tube and the cup outlet opening. The delay is counted from the time the cup presence microswitch switches over. Default value, 12 tenths of a second. It can vary between 5 and 30

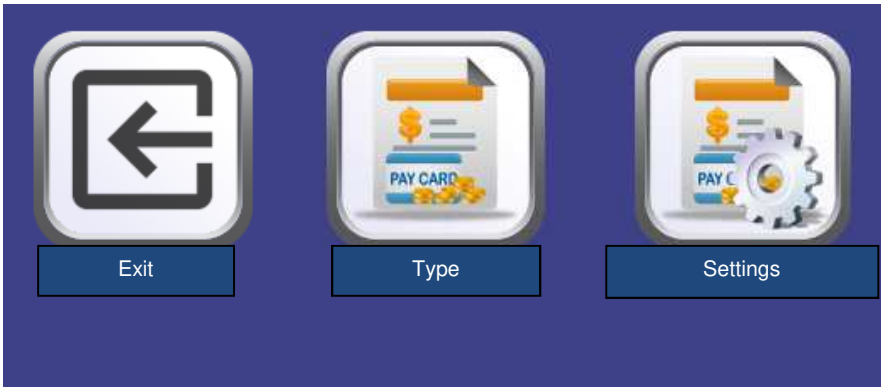
Set nozzles retract time-delay: adjust the retract delay of the nozzles at the end of dispensing. Default value 50 tenths of a second, but it can vary between 20 and 70.

Set boiler temperature: this parameter allows adjustment of the boiler operating temperature. The predefined value is 95°C, but it may vary from 70°C to 120°C.

Boiler temperature delta: it represents the temperature differential, a value which is added to the boiler's operating temperature to compensate the heat loss of the selected beverage caused by the dispersiveness of the dispensing system after a period of inactivity. This value is predefined at +15°C.
N.B.: the sum of the above values cannot exceed 120 °C.

Enable slave: this command enables the master/slave connection. It is possible to connect one slave snack machine. Once the box has been flagged in the main menu screen, the  **Slave** icon will appear which allows access to the various settings of the slave machine connected.

9.1.2 PAYMENT SYSTEMS



9.1.2.1 TYPE



Payment system: it is possible to choose the type and mode of coin mechanism operation. The parameter can have the following values:

- EXECUTIVE with prices managed in the machine
- EXECUTIVE PRICE HOLDING (i.e. prices programmed in the coin mechanism); in this case, prices programmed using the  **Prices** icon must be the same as those programmed in the coin mechanism. Alternatively you can set the “Price-Display” parameter. If enabled, the machine will exclusively use the price information coming from the payment system.
- BDV
- MDB

ENGLISH

Single/multi-sale: it is possible to choose whether the vending machine operates in single-sale mode and gives change in cash mode. If this is not possible, the sum is added to the amount received through overpricing. Conversely, if the vending machine operates in multi-sale mode, the amount in excess of cost after the sale is displayed once again and can be recovered by simply pressing the “change” button or used for a new selection.

Setting the signal for payment system out of order: it is possible to choose whether to block the vending machine if the payment system is out of service

Enable change-giver engine: NOT PRESENT

Coin insertion microswitch; NOT PRESENT

Change-giver motor cycle interval: NOT PRESENT

9.1.2.2  SETTINGS

EXECUTIVE:

Maximum credit: it is possible to set the maximum credit accepted by the coin mechanism. If this value is exceeded, acceptance of further coins is blocked.

EXECUTIVE PRICE-HOLDING:



 **Insert price lines**: allows the inserting and modifying of price lines

Maximum credit: it is possible to set the maximum credit accepted by the coin mechanism. If this value is exceeded, acceptance of further coins is blocked.

The Price-display function can be enabled/disabled. If so enabled, the vending machine will use exclusively the information on the value of prices incoming from the payment system, i.e., it will be unnecessary to compile the prices tables, but it will be sufficient to only set the price lines.

Dimension of prices table : Per for the pre-set coin mechanisms the reading of prices can be enabled by the coin mechanism itself, so the exporting of the table will done automatically. In this case the dimension of the table to be loaded can be set.

BDV



Maximum credit: it is possible to set the maximum credit accepted by the coin mechanism. If this value is exceeded, acceptance of further coins is blocked.

Maximum change: This function is active only in multi-sale. If the value of the remaining credit after a sale is greater than the value set in this line, giving change will be blocked. It will therefore be necessary to carry out further purchases until the remaining credit will be lower than the set value. By moving the return lever it will be possible to obtain the return.

The Price-display function can be enabled/disabled. When enabled, the machine will exclusively use the price information indicated by the payment system.

Level of coins for exact amount: a value between 0 and 15 representing the number of coins to be added to the minimum level fixed in the coin return tubes - can be programmed, in order to quit the “exact amount” condition.

Exact amount equation
It represents the combination of empty spaces in the tubes so that the exact amount message can be activated. Here is a list of possible combinations:

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

Enabling credit card reader: it is possible to tick the box and enable the credit card function.

The icon  **Inhibit coins** can be used to block acceptance of particular coins by the coin mechanism.

The icon  **Inhibit exact amount coins** is used to block acceptance of certain coins when very little change is due, i.e. when the display shows the message "Insert exact amount only".

MDB



Maximum cash credit: it is possible to set the max credit accepted by the coin mechanism by either key/card or cash is set, and if this amount is exceeded acceptance of further coins or banknotes is blocked.

Maximum cashless credit: it is possible to set the maximum credit accepted by the coin mechanism for key/card purchases.

Maximum change: the maximum quantity of coins that can be returned; default value 1000, max value 9000.

Maintaining overpay: ticking this box enables the option to maintain overpay at the user's disposal for an indefinite period of time.

Purchase obligation before change is given: when this box is ticked, the customer is obliged to complete the purchase before receiving change. This is to prevent the coin mechanism being used as a coin-changer. If the purchase does not happen, change will be given.

Minimum level of tubes: This is the number of coins for each coin box mechanism which must remain in each tube in order to guarantee the correct function of the coin delivery system. (Consult the manual of the coin box mechanism for instructions on setting the correct value of this parameter). If a different value is associated to each tube, the maximum value set must be between those indicated. The setting of this parameter is fundamental for ensuring the correct coin management by the vending machine.

N.B. The inventory of the tubes, icon  located in **Tube filling**, stops when the contents of each tube reaches the value set at **Minimum tube level**. To empty the tubes completely, use the coin box mechanism delivery push-buttons.

Enable acceptance of banknotes in exact amount condition: tick this box under exact amount conditions inhibits the banknote reader.

Update content of change-giver tubes from coin mechanism: select whether to use the counters corresponding to the content of the coin mechanism change-giving tube or use only the counters inside the machine. When the box is ticked, at each power-up the counters inside the machine which correspond to the content of the change giving tubes are updated with the values transmitted by the coin mechanism.

Inhibit cashless credit display: prevent or enable display of credit from the MDB cashless device (key or card reader). When the box is ticked, the credit for the cashless device is not displayed

 **Level of coins for exact amount:** This command is for setting (for each change giving tube) the number of coins below which the machine can be considered to be in a condition of 'no coins available for change'. The set value must always take into consideration the coin minimum level in the tubes, i.e. it must be higher than the milk (example: if the **Minimum level of tubes** is set to 5, the values set in this command must have a minimum value of 6). The tubes that are not included in this condition must be set at "0".
When the contents of any one of the tubes included in the condition drops below the corresponding set value the machine displays the warning that there are no coins available for change.

 **Enable coins:** enable/disable acceptance of particular coins by the coin mechanism.

 **Enable notes:** enable/disable acceptance of particular banknotes by the reader.

 **Enable exact sum coins:** This command is used to enable/disable the acceptance of special coins in terms of rest small when the display shows the message "insert only exact amount".

 **Enable escrow:** enable the "Escrow" function for each banknote.

 **Coin table:** it is possible to create a table by associating the value of coins and coin identification numbers when there is a selector instead of a coin mechanism. (I.e. associate a 1 Euro coin with Coin 3 and a 50 cents coin with Coin 4)

 **Filling tubes**



On inserting coins into the tubes, the relative bar chart (T1 = Tube 1) is updated to show the number of coins inserted on top.

To empty a tube, click on the icon  of the tube in question.

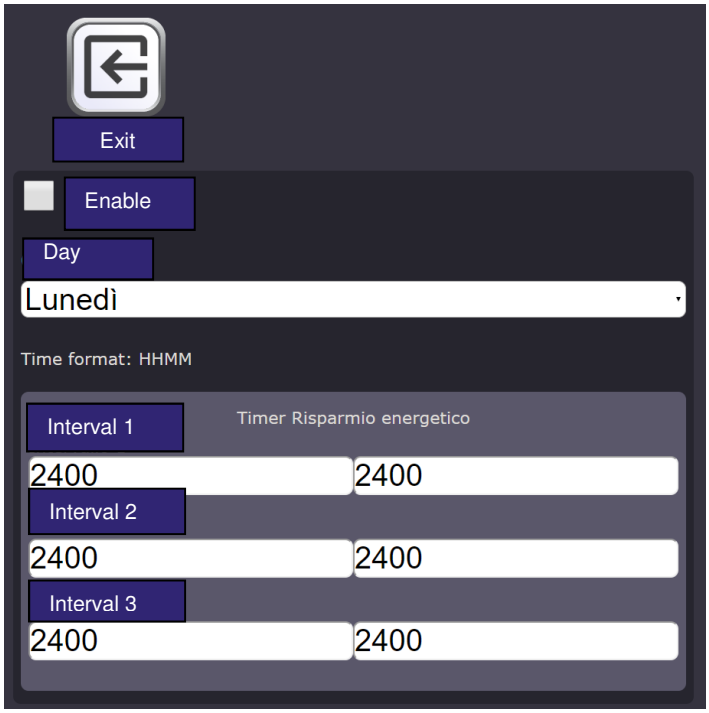
9.1.3  TIMER



The sub-menu of the daily timer allows to set four different options:

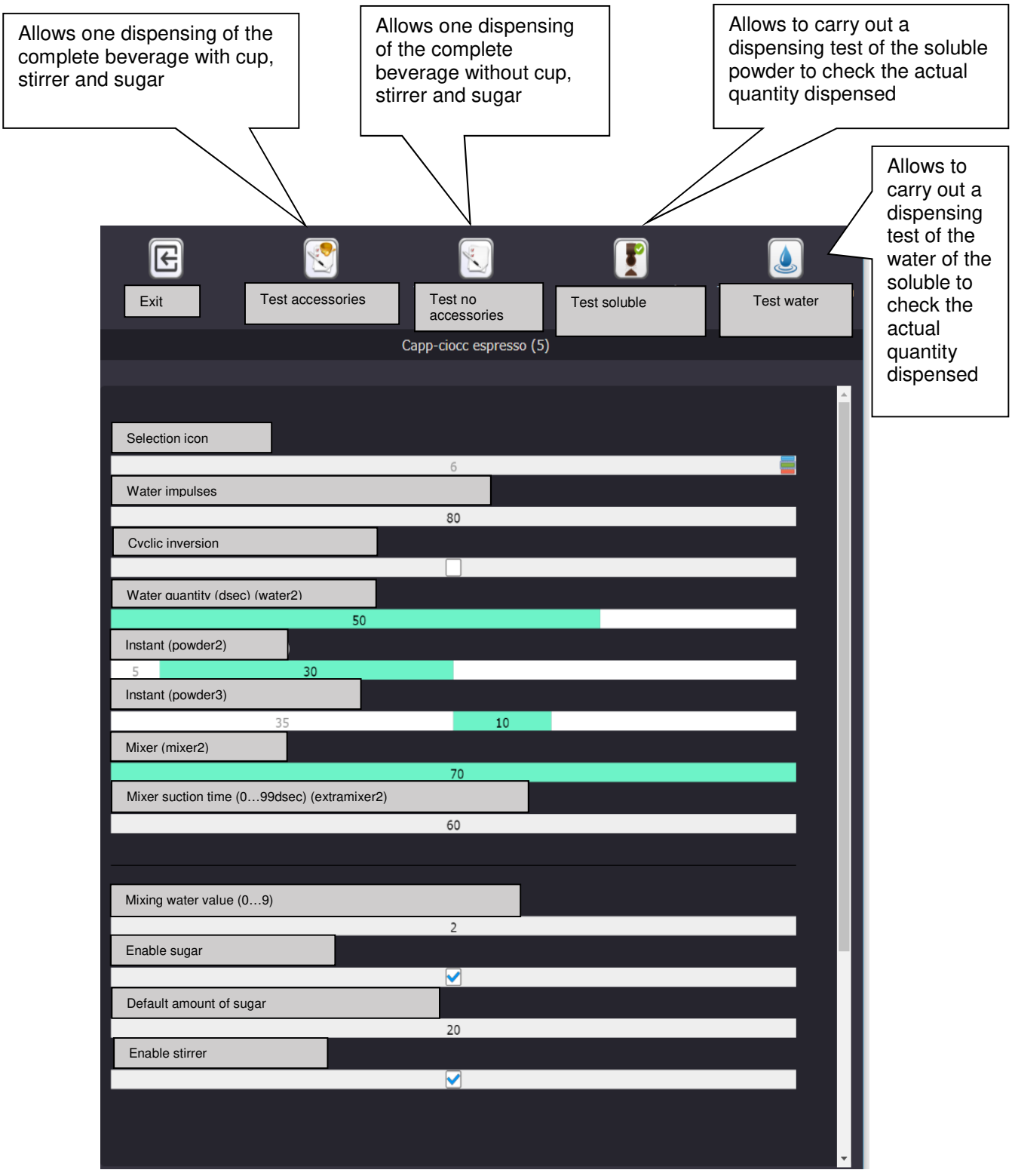
1. Energy saving
2. Time band discounts
3. Prevent selections
4. Washes

Three different time intervals can be set for the activation/deactivation of each option and ad hoc intervals can be applied for every single day of the week or the same intervals applied for each day by selecting the choice from the drop down menu



9.1.4 RECIPES

Through these icons, the various available selections can be accessed in which the beverage recipes can be modified: quantities, timings, presence or otherwise of the stirrer and of sugar.
The following is an example of the screen displayed to modify a selection

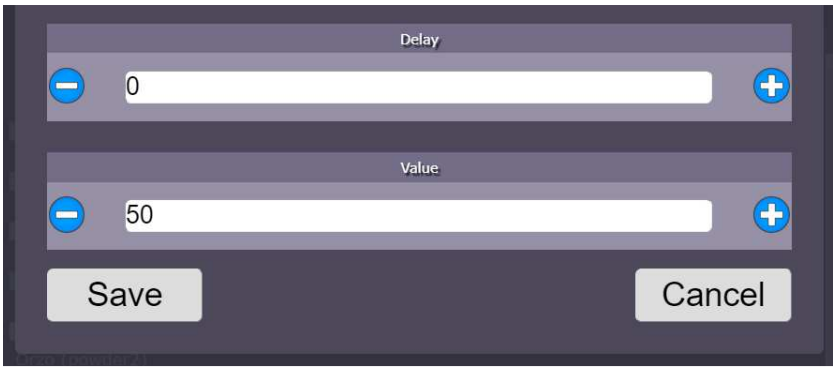


Selection icon: by clicking on the bar, a screen opens with the various loaded icons; the one wanted can be selected to illustrate the selected beverage. The machine already features a database of pre-loaded icons; when having to load a new icon not yet present, use the **"Mytouchmanager"** tool

Water impulses: number of impulses measured by the volumetric counter, proportional to the quantity of water dispensed during the infusion of coffee beans

Cyclic inversion: flagging the box inverts the dispensing sequence of a made up drink (e.g. if in the standard you have first soluble and then coffee, you can invert the cycle by dispensing first coffee and then soluble)

Water quantity: this is the water for the soluble preparation. By clicking on the bar, the following screen is displayed:

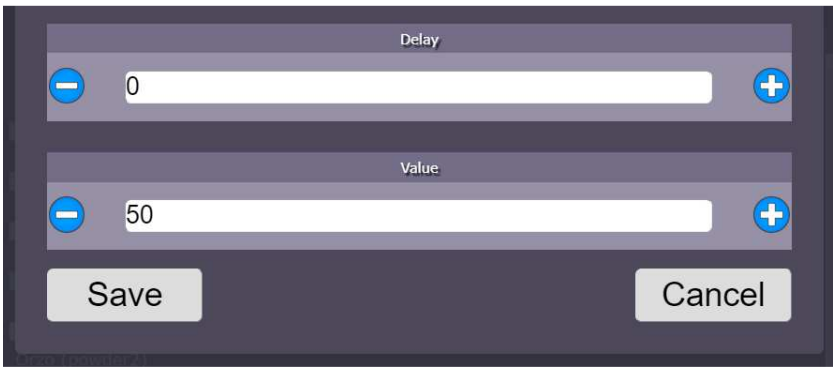


Two parameters can be set here:

Water delay: time delay in dispensing water for the soluble in relation to the start of cycle delivery in tenths of a second (10 tenths = 1 sec.)

Water value: time for dispensing water of the soluble in tenths of a seconds (10 tenths = 1 second)

[Soluble: milk, chocolate,…]:
The description refers to the name of the soluble product present followed in brackets by powder and the number corresponding to the canister where the soluble product in question is present. The numbering is progressive from 1 up to a maximum of 6 starting from the left. When the soluble product is changed in the canister and another type has to be used, besides changing the icon representing the entire recipe (see above), the description of the soluble can be changed by clicking on the caption and entering the wanted name.
By clicking on the bar, the following screen is displayed:

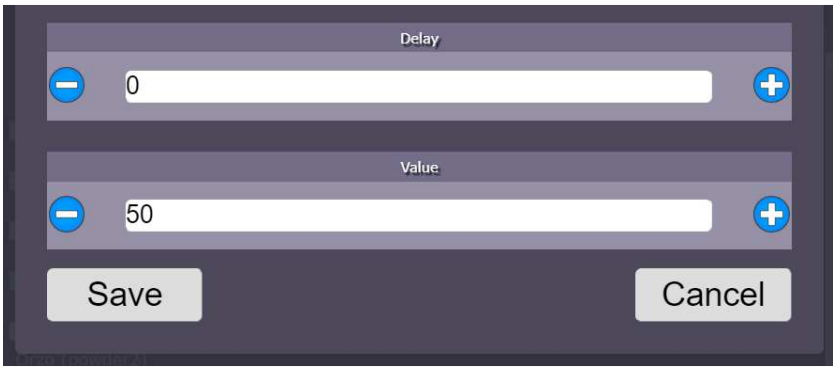


Soluble delay: time delay in starting the dispensing of soluble powder in relation to the start of cycle delivery in tenths of a second (10 tenths = 1 sec.)

Soluble value : operating time of the gear motor for dispensing the soluble powder. Settable in tenths of a second (10 tenths = 1 sec.)

Mixer: The number corresponding to the mixer whose settings are being changed is indicated in brackets. The numbering is progressive from 1 up to a maximum of 5 starting from the left.

By clicking on the bar, the following screen is displayed:



ENGLISH

Mixer delay: mixer time delay in relation to the the start of cycle delivery in tenths of a second (10 tenths = 1 sec.)

Mixer value: operating time of the mixer in tenths of a seconds (10 tenths = 1 second)

Mixer suction time: mixer operating time after dispensing, to suck out residual vapours; programmable value min.0, max 90, in tenths of a second (10 tenths = 1 sec.)
The number corresponding to the mixer whose settings are being changed is indicated in brackets. The numbering is progressive from 1 up to a maximum of 5 starting from the left.

Mixing water value: quantity of cold water, coming directly from the air-break, to me mixed with the beverage, to optimise the temperature in the cup. The available values range from 0 (no mixing) to 9 (max mixing).

Enable sugar: allows to enable or disable the dispensing of sugar in the selected recipe

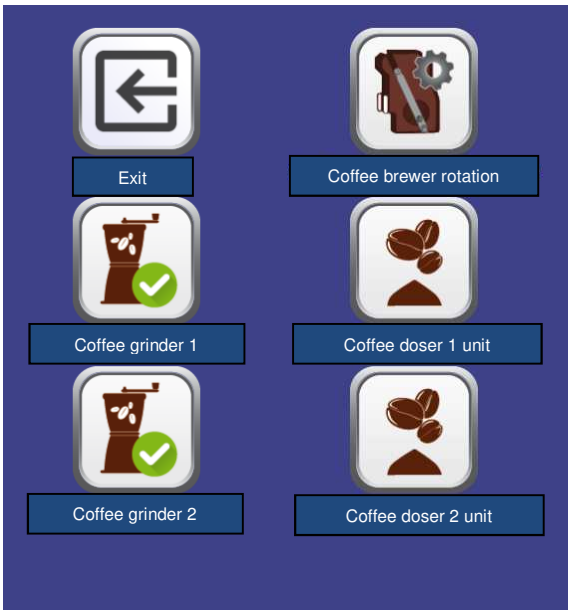
Default amount of sugar: operating time of the gear motor for dispensing the quantity of sugar by default. Settable in tenths of a second (10 tenths = 1 sec.)

Enable stirrer: allows to enable or disable the dispensing of the stirrer in the selected recipe

9.1.5 SERVICES

By selecting this icon the services screen will open.
By entering the relevant text on the icons, the function described under them is carried out directly.
Some icons allow access to screens with particular functions:

Ground coffee dose test



From here, grinding is possible and then control the dose relative to each grinder and doser unit equipping the machine. In this way, the dose of ground coffee can be controlled until the wanted dose is reached (see paragraph “ESPRESSO COFFEE CALIBRATION”)

ENGLISH


Inputs status



This service displays on screen the status of the inputs: black dot = open microswitch condition, red dot = closed microswitch condition.

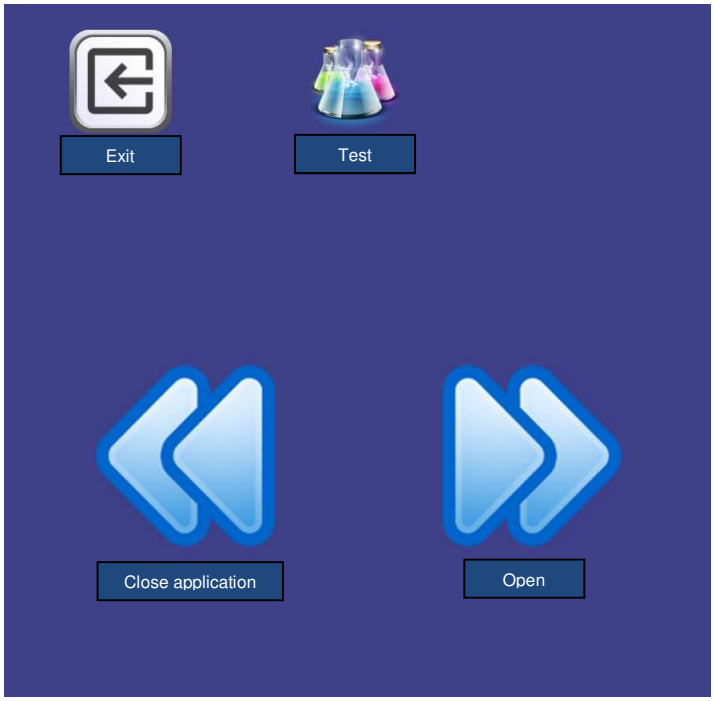

Dispensed coffee test 17 sec:



By selecting the icons displayed in this screen an espresso coffee dispensing test can be carried out (by selecting on what grinder the check must be made) which will take 17 seconds. In this way there will be a fixed time in which to calculate the capacity. Therefore, even without a stopwatch, once the coffee in the cup is

weighed, dividing the measured weight by 17, the capacity dispensed will be obtained, and the decision can be made whether or not to vary the degree of grinding (see paragraph “ESPRESSO COFFEE CALIBRATION”)

 Adjusting the automatic grinding



If there is an automatic grinder, it is possible, through this screen, to set the desired grinding level which will then be maintained constant thanks to self-adjustment over time. By means of the arrows, the grinder can be closed or opened and then, through the test icon, the dispensing can be controlled. When the coffee will have the wanted characteristics, by quitting the screen, the settings will be saved automatically.

9.1.6 PRICES

By selecting the prices icon, the screen with the product categories will open
By selecting the category, the list of beverages referred to the category will open. From here, the beverage whose price needs to be changed can be selected.



Price 1: full price

Price 2: discount price based on the discount mode set in the **Settings**

Price 3: price for third price table (MDB only)

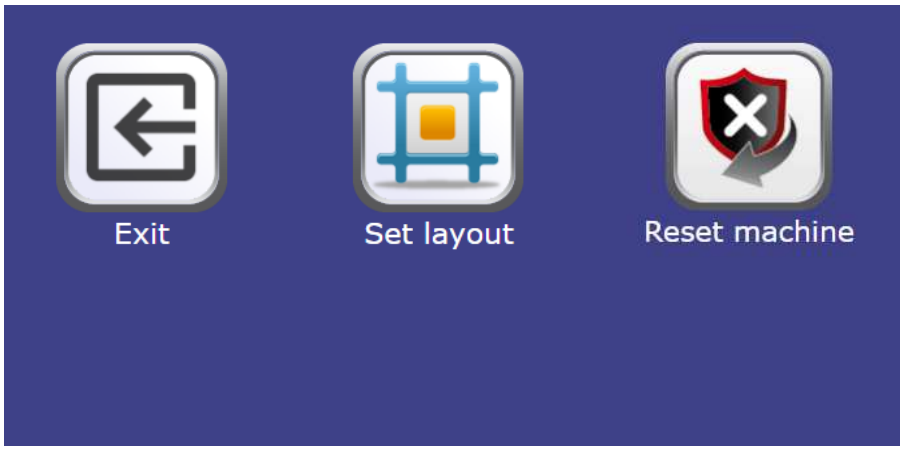
9.1.7 ENABLE SELECTIONS

This function allows the enabling or disabling of the beverage labels which will then be displayed or otherwise on the user's selection screen.
It is then possible, should there be no product to be loaded (e.g. during its operations, the loader has finished the soluble) to disable the display of the labels relative to that product, thus not allowing the end user to select those beverages.
Furthermore, when it is intended to change a product with another (e.g. barley instead of ginseng), should the new product present a lower number of selections in relation to the previous product, the superfluous labels must be disabled.

9.1.8 SUGAR DEFAULT

By selecting the sugar default icon, the screen with the product categories will open
Selecting the category allows to set the amount of default sugar that will appear on the selection screen for the user.

9.1.9 MACHINE LAYOUT



By clicking icon the wanted layout can be selected (the term layout implies the machine's physical configuration: e.g. number of mixers, single or double hopper, etc.) (see MACHINE MODEL / INTERNAL LAYOUT CONFIGURATION TABLES)

9.1.10 CLONING

The machine programming parameters (i.e. the “configuration”) can be imported and exported through this icon by using a USB pen drive.
Insert the pen drive in the USB port marked with label **“USB- All applications”**



N.B. N.B. The same operation can also be carried out through icon **Update configuration** found in the **Control panel** sub-menu which however presupposes creating the file through **Mytouchmanager.**

ENGLISH

9.1.11 AUDIT



The control board is equipped with an RS232 socket. The I/O connector is a 9-pin male that uses the following pins:

- Pin 2 VMC Tx - Pin 3 VMC Rx - Pin 5 Ground -Pin 7 CTS

Audit protocol: By selecting EVA-DTS DDCMP from the menu the machine communicates with the outside world via the infrared interface 082925 (IRDA interface) or through physical connection on the 9-pin connector, according to the specifications of the EVA-DTS protocol, vers. 6.0.
If the command is set DEX UCS, the machine communicates with the outside world with the DEX-UCS protocol.

Connection port: The machine offers the choice of the type of connection: Infrared interface (IRDA OUTPUT) or cable interface on the 9-pin connector (RS232 OUTPUT).

Transmission speed : You are offered the choice of transmission speed, which must be consistent with the setting of the 082925 board in the case of infrared connection (see related instructions). The selection is made by scrolling through the various speed options from the drop-down menu

Peripheral address: The machine prompts you to enter the address of the peripheral: enter the desired value

Negotiated speed: enables the possibility of speed negotiation between the machine and the terminal (option valid only for cable connection)

Asset number: this is an 8 digits machine identification numeric code. This will then be entered in the Audit file for machine identification

9.2 CONTROL PANEL



	Exit and return to previous screen
	Update interface type

ENGLISH

	Update customizing
	Update multimedia
	Update engine
	Update configuration
	Identification parameters
	Reset engine
	Do not use
	Used to set date and time
	Allows access to tablet settings
	Used to copy files from USB key
	It allows to verify the connection and to read the diagnostics if there is no connection

9.2.1 UPDATE INTERFACE TYPE

INTERFACE: Identifies an interface in terms of graphics (colours, layout, button style...), operation (category/selections, alphanumeric keypad, icon selection, sequence of screens to reach product selection).

After setting the correct interface code in the ID parameters, use this icon to update the interface type.



The update can be performed remotely (if the tablet is connected to the internet) or locally; in which case the interface file must be pre-loaded on to the tablet using a USB pen drive.
Remote upgrade is completely automatic: the tablet connects to the specific server, downloads and installs the file and then runs the interface.
The interface file is a compressed file (.zip extension) the name of which is formed from any alphanumeric sequence of up to 20 characters (e.g. INTERFACCIA00000003.zip). To load this file up to the tablet after copying it to a USB pen drive, proceed as follows:
Insert the pen drive in the USB port marked with label **"USB- All applications"**



select the "copy from USB" icon ; a dialogue window open allowing you to select the desired file from the USB key that will be automatically copied to the tablet. After copying, the interface will be updated by selecting the "locally" icon .

ENGLISH

9.2.2 UPGRADE CUSTOMIZING

CUSTOMIZATION For a given interface, the modifiable elements of the interface itself must be customized.
For example:
Determines how many and which languages are used in an interface.
Defines which and how many categories/selections are available for a hot machine.
Defines the product database and ingredient lists.

After setting the correct “customization code” in the ID parameters, use this icon to update the customization.

The update can be performed remotely (if the tablet is connected to the internet) or locally; in which case the customization file must be pre-loaded on to the tablet using a USB pen drive.
Remote upgrade is completely automatic: the tablet connects to the specific server, downloads and installs the file and then runs the interface updated with the new customization.
The interface customization file is a compressed file (.zip extension) the name of which is formed from any alphanumeric sequence of up to 20 characters (e.g. PERSONALIZZA000002.zip). To load this file up to the tablet after copying it to a USB pen drive, proceed as follows:
Insert the pen drive in the USB port marked with label **“USB- All applications”**



select the "copy from USB" icon ; a dialogue window open allowing you to select the desired file from the USB key that will be automatically copied to the tablet. After copying, the customization will be updated by selecting the “locally” icon .

ENGLISH

9.2.3 UPDATE MULTIMEDIA

MULTIMEDIA: Identifies the particular multimedia "collection" used by the machine (series of videos, images).

After setting the correct “multimedia code” in the ID parameters, use this icon to update the customization.

The update can be performed remotely (if the tablet is connected to the internet) or locally; in which case the Multimedia file must be pre-loaded on to the tablet using a USB pen drive.
Remote upgrade is completely automatic: the tablet connects to the specific server, downloads and installs the file and then runs the updated interface with the new multimedia content.
The multimedia content file is a compressed file (.zip extension) the name of which is formed from any alphanumeric sequence of up to 20 characters (e.g. MEDIA000002.zip). To load this file up to the tablet after copying it to a USB pen drive, proceed as follows:
Insert the pen drive in the USB port marked with label **“USB- All applications”**



select the "copy from USB" icon ; a dialogue window open allowing you to select the desired file from the USB key that will be automatically copied to the tablet. After copying, the multimedia will be updated by selecting the “locally” icon .

9.2.4 UPDATE CONFIGURATION

CONFIGURATION: Identifies the set of machine parameters such as recipes, boiler temperature, pre-washes, presence or lack of kits,etc.

After setting the correct “CONFIGURATION code” in the ID parameters, this icon gets used to update the configuration.

The update can be performed remotely (if the tablet is connected to the internet) or locally; in which case the configuration file must be pre-loaded on to the tablet using a USB pen drive.
The remote upgrade is completely automatic: the tablet connects to the specific server, downloads the file, installs and then runs the updated configuration.
The file relative to the configuration is a compressed file (.zip extension) whose name is made up by any alpha-numeric sequence of a max 20 characters (E.g. CONFIG0004zip.zip). To load this file up to the tablet after copying it to a USB pen drive, proceed as follows:
Insert the pen drive in the USB port marked with label **“USB- All applications”**



select the "copy from USB" icon ; a dialogue window open allowing you to select the desired file from the USB key that will be automatically copied to the tablet. After copying, the multimedia will be updated by selecting the “locally” icon .

9.2.5 IDENTIFICATION PARAMETERS



Machine ID: device identification code (enter serial number indicated on the FAS label)

Client: Enter the client code used to access the telemetry site

Model: enter the machine model (e.g. FAS500T)

Machine serial number : this is an 8 digits machine identification numeric code. This will then be entered in the Audit file for machine identification

The interface, configuration, personalisation and multimedia codes (i.e. the names that were given to the files) can then be entered. (Zip files to be loaded in the machine)

Server: address of the telemetry site

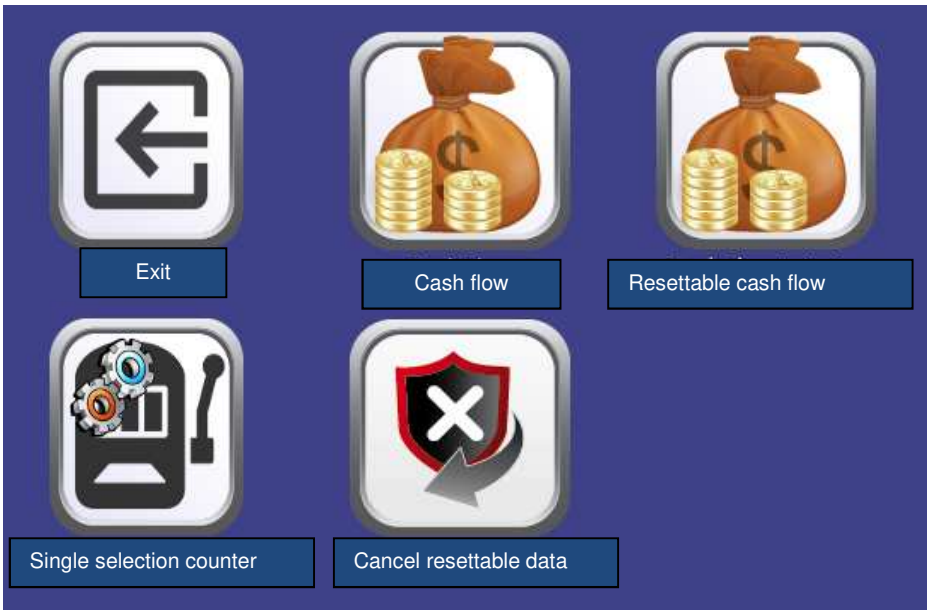
Unit: Identifies belonging to a particular machine unit (e.g. machines 2nd floor)

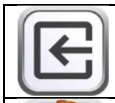
Machine location: the physical position of the machine (e.g. address)

User: leave default data

Password: entered in the password box, which allows the machine to connect to the telemetry site

9.3  SALES DATA



	Exit and return to previous screen
	Display totals regarding the transactions carried out since the initialization of the machine.
	Display totals regarding the transactions carried out but unlike the values displayed with the previous icon, they can be reset.
	Displays sales data for each selection
	Used to reset sales data by entering an access code. CODE: 1221

ENGLISH

9.4 EXPORT EVA-DTS DATA

Used to export EVA-DTS data to a USB key

N:B: Use the USB port marked with label **"USB- All applications"**



9.5 UPDATE MAIN-BOARD

Used to update main card software

N:B. Use the USB port marked with label **"USB- Firmware up-date only!!!"**



10 CALIBRATION AND ADJUSTMENTS

	This section is for qualified assistance staff only

10.1 ADJUSTING THE INSTANT BEVERAGES

The solenoid valve opening times and the quantity variations (in grams) of the instant products, can be adjusted by setting the desired parameters during the programming phase in the: "RECIPES" 

10.2 ADJUSTING THE ESPRESSO COFFEE

The quantity of water can be adjusted by setting the desired parameter during the programming phase at the "RECIPE" item  . Whereas to change the quantity of ground coffee and the degree of grinding, see the paragraph on "ESPRESSO COFFEE CALIBRATION".

10.3 ESPRESSO COFFEE CALIBRATION

ADJUSTMENT OF GRINDING:

Grinding degree can be adjusted by means of the plastic nut placed between grinding unit and coffee canister (pos.G).

Adjusting must be made when grinding unit is working.

- For a finer ground rotate knob “G” so that ring nut “M” rotates clockwise.

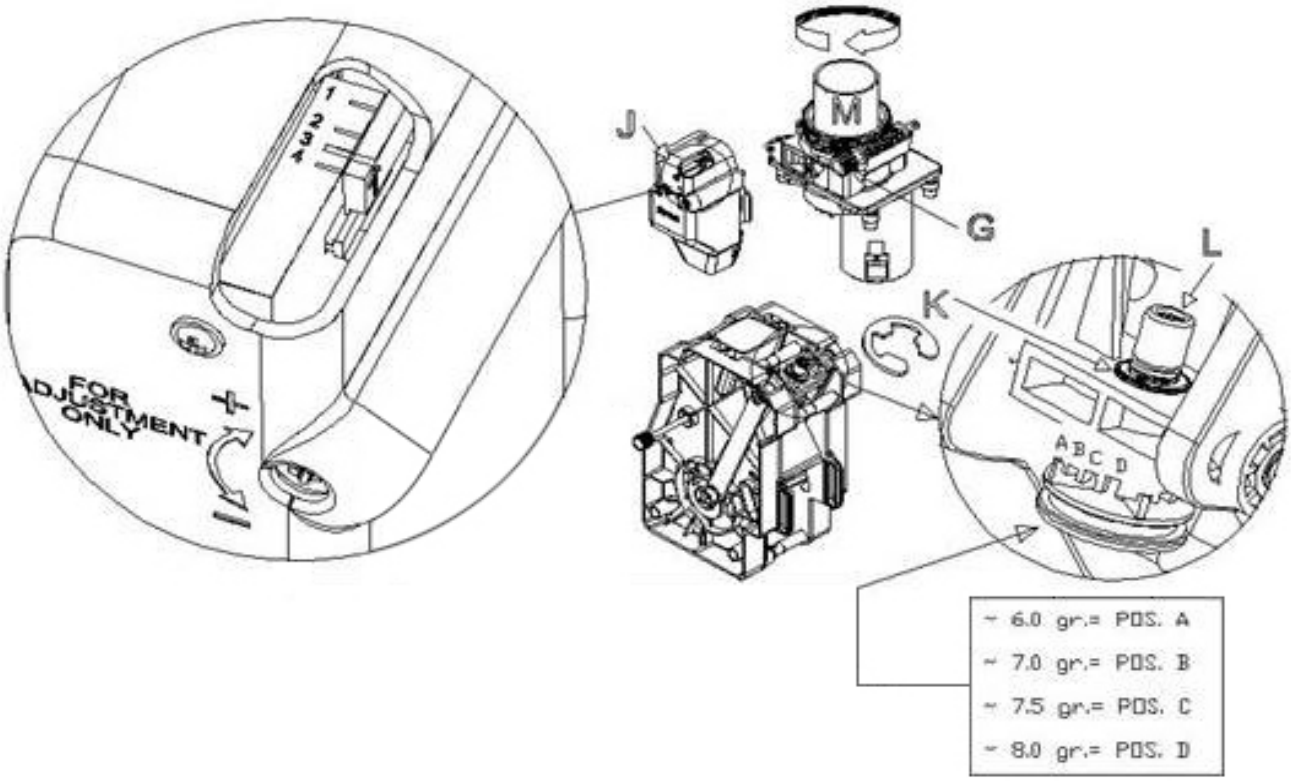
After completing the adjustment phase, always carry out 3 or 4 vending cycles to allow the coffee bean-size distribution to stabilize.

GROUND COFFEE DOSE:

The amount of ground coffee dosed out for an espresso coffee can be set between 4,5 (±0.2) and 8,0 (±0.2) grams according to the position of the volumetric canister (ref.J). Turn the adjusting screw clockwise to increase the dose. To check the grams of the dose, extract the espresso unit, utilise icon  (see the services menu ). Remove and replace the espresso unit as described in paragraph SPECIAL MAINTENANCE, CLEANING OF COFFEE UNIT FILTERS.

GROUND COFFEE COMPRESSION ADJUSTMENT:

The pressing element support has 4 positions (A B C D) for varying the compression of the dose according to the set quantity of grams. That is to say, once the doser has been adjusted to the desired grams, it is necessary to adjust the presser support accordingly to have an optimum extraction of the coffee.
Remove the seal ring (ref..K), slightly pull out the pressing element (ref..L) and rotate it to the desired position.



11 HEALTH AND HYGIENE RULES

It is indispensable to carry out thorough cleaning and sanitization of all the parts which come into contact with foodstuffs, upon installation of the distributor and weekly thereafter, in compliance with the health and hygiene regulations in force, and that is :

- The mixing groups and product distribution pipes
- Distributor spouts
- Product containers
- Cup stands
- Sugar dispenser

Remove the above-mentioned parts and wash them carefully with detergent products, following the indications shown on the label of the product used.
Any residues of detergent, disinfectant and foodstuffs should be removed using a moist sponge before putting the vending machine into service. Rinse thoroughly in order not to leave traces of the solution used.
Do not wash the vending machine with direct and/or high pressure water jets.

12 MAINTENANCE

	This chapter is for recurring and special maintenance staff only When the door is open, the protected terminal block of the power cable and the wires which connect it to the door safety switch are live. Total isolation from the electric power supply is only obtained when the plug is removed from the external circuit breaker switch. Therefore all the operations which require the vending machine to be powered with the door open must be carried out only by qualified personnel informed of the specific risks which this condition entails.

12.1 GENERAL MAINTENANCE

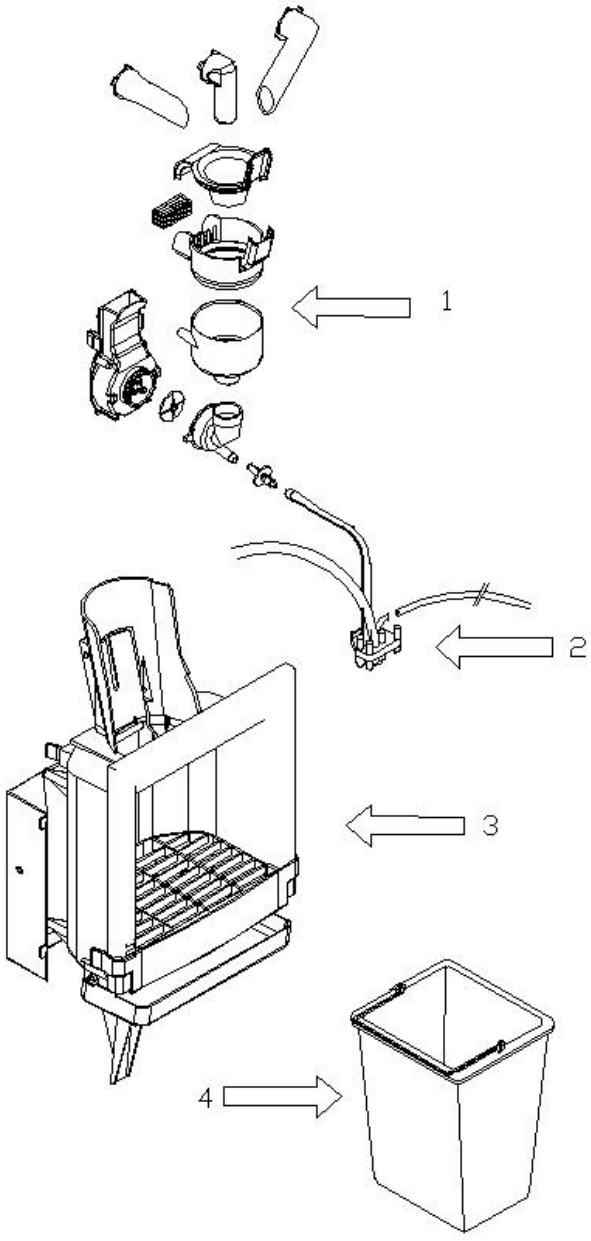
Adequate recurring maintenance of machine grants its reliability in operation.
This section describes the required maintenance operations and their frequency which has however to be considered as indicative since it depends upon various factors such as calcium content of water, kind of products, climatic conditions and, especially, humidity.
The operations described in this section do not exhaust all maintenance operations.
During maintenance vending machine has to be switched off.
Do not wash vending machine with direct jets of water and high pressure.
Clean carefully stainless steel and painted surfaces in order to avoid oxidation or chemical etching.

12.2 **ROUTINE MAINTENANCE**

EVERY TIME INSTANT BEVERAGE PRODUCTS ARE LOADED:

- Thoroughly clean and wash the instant beverage mixing units (ref.1), the dispensing arms (ref.2) and the cup dispensing station (ref.3) with detergent, and dry them before putting them back.
- Drain and wash the liquid waste container (pos. 4) and replace the coffee dregs bag.
- Clean the distributor in general.

☞	Remove the above-mentioned parts and wash them carefully with detergent products, following the indications shown on the label of the product used. Any residues of detergent, disinfectant and foodstuffs should be removed using a moist sponge before putting the vending machine into service. Rinse thoroughly in order not to leave traces of the solution used. Do not wash the vending machine with direct and/or high pressure water jets.



12.3 **SPECIAL PERIODIC MAINTENANCE**

	This section is for qualified assistance staff only

EVERY 2,000 DELIVERIES:
- Check the gaskets on the mixer units for signs of wear.
- Check the quantity/quality of the beverages.
- Check the gaskets on the espresso coffee unit for signs of wear.
- Check the degree of grinding.
- Check that the front piston and its vent are clean.

EVERY 5,000 DELIVERIES:
- Clean the coffee unit filters.

The duration of the grinder depends on the quality of the coffee and degree of grinding required.
The grinder will need replacing between 30,000 and 50,000 cycles based on these factors:
1) Increased grinding time
2) Overheating particularly on the hopper support collar
3) Powder residues on the bottom of the cup
We recommend adjusting the grinders before deciding to replace them.
Foreign material can damage the grinders and/or motor beyond repair.

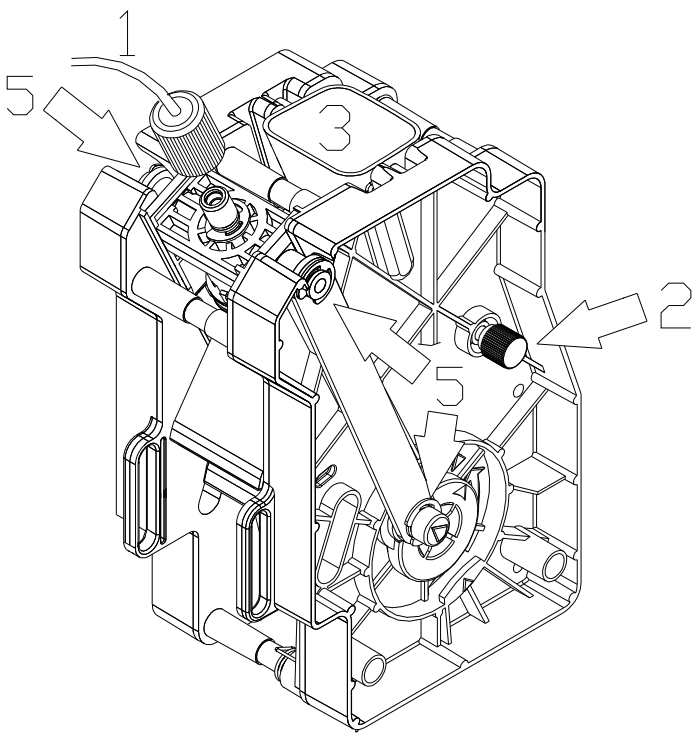
EVERY MONTH:
- Disinfect all the parts that come into contact with foodstuffs.
- Use a vacuum device to remove any dust deposits that may have formed inside the vending machine.

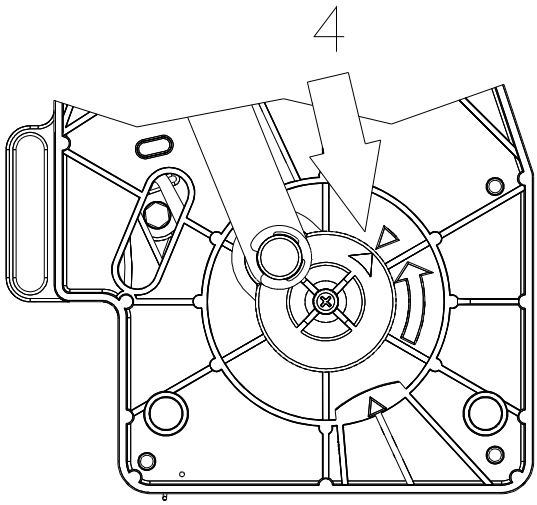
EVERY SIX MONTHS:
- Ensure that no lime scale deposits have formed, especially in the boiler; if they have, replace it.

ONCE A YEAR:
- Replace the plastic components of the mixing units.
- Replace the beverage dispenser tubes.

12.4 **EXTRAORDINARY MAINTENANCE, CLEANING OF COFFEE UNIT FILTERS**

Switch off the machine by means of the main switch and pull out the power plug..
Pull off the coffee dispenser tube from the arms.
Pull off the water inlet tube by unscrewing the ring nut (ref.1).
Unscrew the knob and remove the unit from the support (ref.2).
Remove the hopper from its seat (ref.3).
Turn the lever to bring the infusion chamber to the position where the piston is extended as far as possible (ref.4).
Remove the sealing rings, pull out the shafts from the pins, in order to extract the pressing element support (ref.5).

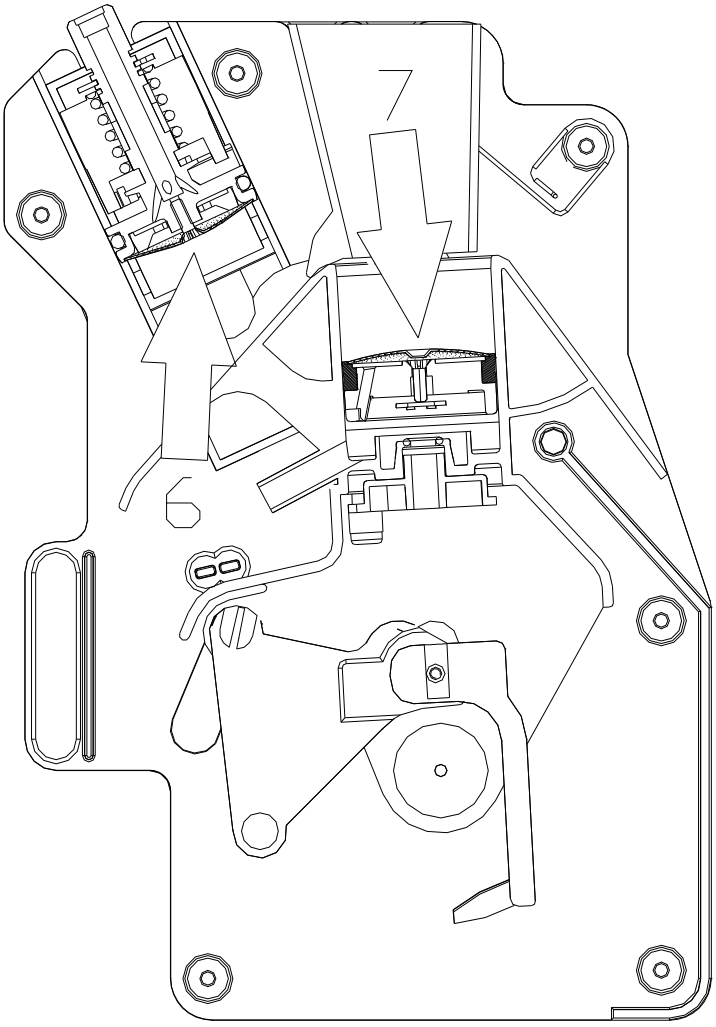


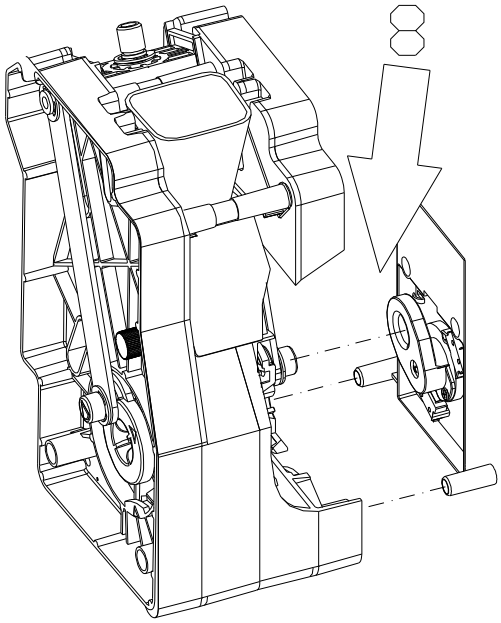


ENGLISH

Remove the top filter by removing the set screw (ref.6).
Remove the bottom filter by unscrewing the set screw (ref.7).
Immerse the whole unit in a cleaning solution and let it soak for approx. twenty minutes.
Carefully wash and dry all the parts with hot water and ensure that all the elements through which the coffee passes and the pressing element vents are clean.
If necessary, replace the gaskets and filters.
With the infusion chamber still in the position where it is extended as far as possible, remount the bottom filter.
Remount the pressing element support.
Attach the unit to the support and screw on the knob making sure that the joint of the ratio-motor is correctly centred (ref.8).
Remount the coffee dispensing tube and the water inlet tube.

Switch on the vending machine. Carry out two or three empty washes, through icon  (see the services menu ).





12.5 PROCEDURE FOR DRAINING AIR-BREAK AND BOILER WATER

	This section is for qualified assistance staff only. These operations, which concern safety and hygiene, must be carried out by personnel having practical experience with this machine.

The purpose for draining the water from the boiler is mainly to prepare the vending machine for safe transportation or storage. In fact, by eliminating water residues, the transport is allowed without risks of falling on electrical parts, or avoiding eventual formation of frozen water with the danger of breakdown of the boilers at the machine stoppage stage.

The procedure is as follows:

1. Open the door and insert the key in the safety switch.
2. Access the programming mode.
3. Select icon  to enter the services mode
4. Select icon  **Empty air break** to start the air-break emptying procedure.

At this point the water delivery to the air-break and the heating element of the boiler are automatically disabled. A coffee unit washing cycle begins: the purpose of this cycle is to empty the air-break and cool the boiler.

5. Open the espresso unit support panel to access the pressure boiler.
6. Caution: the external temperature of the boiler could be very high. Burn hazard!
7. Unscrew the water inlet union and slide out the tube situated at the bottom of the boiler.
8. Replace the tube on the union with a plastic tube and prepare a container to collect the water from the boiler.
9. Always from within the Services menu, select the icon  **Empty boiler** to start the boiler emptying procedure

NOTA BENE:
Beware of the electrical parts near the boiler. Place the container for the collection of the water away from the electrical parts.

- Remove the vending machine ignition key. Remove the tube applied to the coupling of the espresso boiler. Mount the union. Clean and dry the vending machine of any traces of water which may have formed during the procedure. Close the espresso unit support panel. Close the machine.
- At the end of the operation cut off the connection of the J1 supply connector of the boiler heating element;

If necessary, restart the appliance following the instructions given in the “PLACING INTO SERVICE” section.

13 ALARMS

	This section is for qualified assistance staff only

Vending machine can point out some possible bad operations.

By clicking icon **Error history** the eventual list present will be displayed, and all alarm conditions can be deleted by selecting icon **Reset error history**

ENGLISH

N°	ALARM	TIME-OUT (sec.)	FAILURE	SOLUTION
--	"No comm"		Interrupted communication between display board and power board	• Check the connection to the boards • Check the condition of the connecting cables • Possible breakage of one of the two boards
A02	Waste level	5	max. waste level reached	* drain waste bin * Check that the refusals level micro switches correctly (see **Input status** below menu **Services**
A03	Water missing	30	water supply missing	* check correct opening of outer tap * check that there is no contraction in the inlet hose * check correct functioning of the inlet valve
A04	Cup Holder Empty	120	Cups are missing (still 3 deliveries are available during turret change)	* load cups * Check that the cup presence micro (CPB) switches correctly (see **Input status** below menu **Services** * Check the correct operation of the column change gear motor (MC)
A05	Nozzles movement error	8	The nozzles movement doesn't reach the dispensing / rest position	* Check the correct operation of the nozzles movement gear motor (MTBC) * Check that the nozzles micro (CDB) switches correctly (see **Input status** below menu **Services**
A06	Sugar/stirrer dispenser	4	The stirrers dispensing unit micro is defective	* Check that the stirrers dispenser micro (CDZP) switches correctly (see **Input status** below menu **Services**
A07	Start of coffee unit in closure	2	The unit control micro does not switch over when it passes from the open unit position to the closed unit position.	* Remove the g.e.p unit from the vending machine and check, when empty, the correct rotation of the coffee unit motor (Through the unit feed function). If there are any inconveniences, Check that the coffee unit is not clogged or broken. Otherwise, if there are some inconveniences, you have to:

				* Check that the unit open micro (MCRG) switches correctly (see **Input status** below menu **Services** * Check the correct functioning of gear motor (MGC)

N°	ALARM	TIME-OUT (sec.)	FAILURE	SOLUTION
A08	Coffee doser 1	variable	The coffee doser microswitch does not change status after having dispensed the ground coffee dose.	* Coffee doser 1 is clogged * Check that the doser micro (MCDC 1) switches correctly (see **Input status** below menu **Services**
A09	Wrong position of coffee unit	5	The unit does not reach the dispensing position or unit closed position.	* Remove the g.e.p unit from the vending machine and check, when empty, the correct rotation of the coffee unit motor (Through the unit feed function). If there are any inconveniences, Check that the coffee unit is not clogged or broken. Otherwise, if there are some inconveniences, you have to: * Check that the coffee unit closed micro (MCPG) switches correctly (see **Input status** below menu **Services** * Check the correct functioning of gear motor (MGC)
A10	Delivery time-out (selections with espresso)	2	The impulse time counted by the volumetric meter exceeds the time-out.	* Check the fan. * The coffee unit filter is clogged. * Check the water pump. * Check the drink dispenser tubes.
A11	Coffee unit return error	10	The unit does not move to open position.	* Remove the g.e.p unit from the vending machine and check, when empty, the correct rotation of the coffee unit motor (Through the unit feed function). If there are any inconveniences, Check that the coffee unit is not clogged or broken. Otherwise, if there are some inconveniences, you have to: * Check the correct calibration of the cam relative to the coffee unit open micro (MCRG) (see **Input status** below menu **Services** * Check the correct functioning of gear motor (MGC)
A12	Grinding time-out	variable	programmed grinding maximum time has been passed.	* The coffee is finished * Check the correct functioning of coffee grinder motor (MMC) * Check that the coffee doser micro (MCDC) switches correctly (see **Input status** below menu **Services**
A13	Espresso coffee unit not installed correctly			* Check the position of the coffee unit.

ENGLISH

ENGLISH

				* Check that the coffee unit presence micro MCGC) is operational. (see **Input status** below the menu **Services**
A14	Cup dispenser with photocell error	variable	Cup not detected	
A15	Probe temperature		The machine detects an excessive water temperature in the boiler	* Check the probe temperature

N°	ALARM	TIME-OUT (sec.)	FAILURE	SOLUTION
A17	Delivery time-out (selections with hot instant beverages)	2	The impulse time counted by the volumetric meter exceeds the time-out.	* Check the fan. * Check the water pump. * Check the drink dispenser tubes.
A18	Error on air break micro		During dispensing, no water is requested	* Check that the air-break micro switches correctly . (see **Input status** below the menu **Services** * Check the correct operation of the air break float .
A19	Cup delivery micro	12	The cup release motor hasn't completed the rotation	* Check that the cup delivery micro (CMB) switches correctly (see **Input status** below menu **Services** * Check the correct operation of the cup release gear motor (MS)
A20	Wrong coffee dose.		The water passage inside the espresso unit is blocked	* Check the dose and the grain size of the ground coffee * Clean the espresso unit * Clean or replace the inlet and outlet tubes of the espresso unit
A21	Coffee unit opens while dispensing	0	Check on coffee unit closed microswitch while dispensing.	* High dose coffee * High pressure coffee water * Check that the coffee unit closed micro (MCPG) operates correctly (see **Input status** below menu **Services**
A23	Cup unit microswitch	1	The cup unit dispensing microswitch doesn't switch at the start	* Check that the cup delivery micro (CMB) switches correctly (see **Input status** below menu **Services** * Check correct operation of the cup rotation gear motor (MS)
A26	Coffee doser 2 unit	variable	The coffee doser 2 microswitch does not change status after having dispensed the ground coffee dose.	* Coffee doser 2 is clogged * Check that the doser micro (MCDC 2) switches correctly (see **Input status** below menu **Services**

A27	Grinding time-out 2	variable	programmed grinding maximum time has been passed.	* The coffee is finished * Check the correct functioning of coffee grinder motor (MMC) * Check that the coffee doser micro 2(MCDC) switches correctly (see  **Input status** below menu **Services** 
A28	Sugar/stirrer dispenser	3	The stirrers dispensing unit microswitch doesn't switch at the start	* Check that the stirrers dispenser micro (CDZP) switches correctly (see  **Input status** below menu **Services**  * Check the correct operation of the sugar/stirrers dispenser gear motor (MP)
A29	Sugar/stirrer dispenser	10	The stirrers dispensing unit microswitch doesn't switch at the stop	* Check that the stirrers dispenser micro (CDZP) switches correctly (see  **Input status** below menu **Services**  * Sugar hose is not introduced correctly * Check the correct operation of the sugar/stirrers dispenser gear motor (MP)
A30	Payment system out of service.			* Coin mechanism disconnected * Coin mechanism not energized * Coin mechanism broken
A31	Time-out beverage execution	120	dispensing time exceeded	* Check if the hydraulic circuit is clogged. * Wrong setting of recipe parameters (see  **Recipes**).

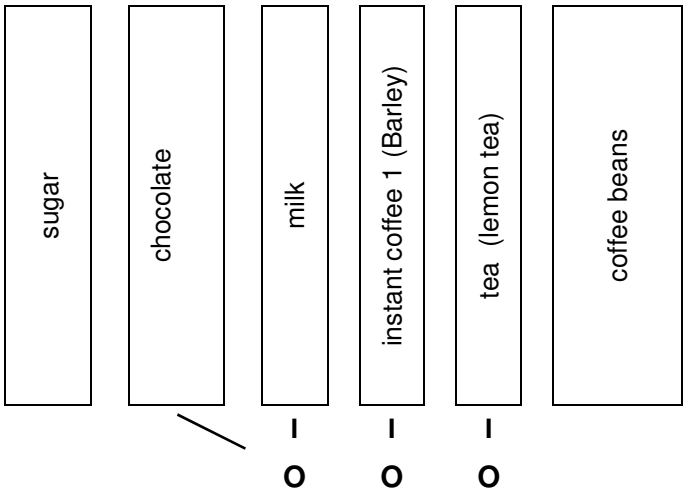
ENGLISH

14 MACHINE MODEL / INTERNAL LAYOUT CONFIGURATION TABLES ( )

The following table provides the complete list of recipes enabled for the various models with the relative labels. Several examples of machine model configurations will follow, showing the positions of the powder canisters. As there cannot be an exact correspondence between the selection names for each country and the labels, general descriptions only are provided.

ENGLISH

MODEL 1



	Available Recipes and Label Numbers				
1	Short Espresso Coffee	2	12	Instant coffee 1 short	9
2	Long Espresso Coffee	3	13	Instant coffee 1 long	10
3	Espresso Coffee with milk	4	14	Instant coffee 1 with milk	11
4	Cappuccino Espresso	5	15	Cappuccino instant 1	12
5	Capp-choc Espresso	6	16	Capp-choch instant 1	13
6	Mocaccino Espresso	7	17	Mocaccino instant 1	14
7	Milk with Espresso coffee	8	18	Milk with coffee Instant 1	15
8	Chocolate	31	19	Lemon Tea	34
9	Chocolate strong	30	20	Natural Tea (disabled by default)	35
10	Chocolate with milk	32	21	Natural Tea + milk (disabled by default)	36
11	Milk	33	22	Hot water	58
			23	Cup	1

24	Jolly 1 (disabled by default)	200	28	Jolly 5 (disabled by default)	204
25	Jolly 2 (disabled by default)	201	29	Jolly 6 (disabled by default)	205
26	Jolly 3 (disabled by default)	202	30	Jolly 7 (disabled by default)	206
27	Jolly 4 (disabled by default)	203			

ITALIANO

INDICE

1 PREMESSA 4
1.1 TARGHETTA MATRICOLA 4
1.2 IN CASO DI GUASTO 4
1.3 GARANZIA 5
1.4 SICUREZZE 6
1.5 SITUAZIONI DI EMERGENZA 6
1.6 GUIDA ALLA CONSULTAZIONE 7
2 AVVERTENZE GENERALI 8
2.1 USO DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO 8
2.2 TRASPORTO E STOCCAGGIO 8
2.3 DISIMBALLAGGIO 9
3 INSTALLAZIONE 10
3.1 DISINFEZIONE E SANITIZZAZIONE 10
3.2 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA 11
3.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA 11
3.4 Installazione del mobiletto (quando previsto) : 12
3.5 AVVERTENZA PER L'INSTALLAZIONE 12
3.6 INATTIVITÀ 12
3.7 AVVERTENZA PER LA DEMOLIZIONE MACCHINA 13
3.8 COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE 13
4 SCHEMA IDRAULICO "ESPRESSO" 14
5 CARATTERISTICHE TECNICHE 15
6 COMPONENTI PORTA 17
7 COMPONENTI INTERNI 18
7.1 INTERRUTTORE PORTA 18
7.2 GRUPPO CAFFÈ ESPRESSO, CONTROLLO PRESENZA GRUPPO CAFFÈ 19
7.3 ELETTROVALVOLA INGRESSO ACQUA 20
7.4 SCHEDA CONTROLLO 20
7.5 CALDAIA ED AIR-BREAK 20
7.6 DEPURATORE / DECALCIFICATORE (SE PREVISTO) 21
8 MESSA IN ESERCIZIO 21
8.1 RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO 21
8.2 CARICAMENTO BICCHIERI 22
8.3 DISPENSATORE PALETTE 23
8.4 CARICAMENTO PRODOTTI SOLUBILI 24
8.5 CARICAMENTO CAFFÈ IN GRANI 25
8.6 COLLEGAMENTO SISTEMA DI PAGAMENTO 25
9 PROGRAMMAZIONE 26
9.1 PARAMETRI MACCHINA 29
9.1.1 IMPOSTAZIONI 31
9.1.2 SISTEMI DI PAGAMENTO 33

ITALIANO

9.1.3  TIMER 41

9.1.4  RICETTE 42

9.1.5  SERVIZI 45

9.1.6  PREZZI 48

9.1.7  ABILITAZIONE SELEZIONI 48

9.1.8  DEFAULT ZUCCHERO 48

9.1.9  LAYOUT MACCHINA 49

9.1.10  CLONAZIONE 49

9.1.11  AUDIT 50

9.2  PANNELLO DI CONTROLLO 51

9.2.1  AGGIORNA TIPO INTERFACCIA 53

9.2.2  AGGIORNAMENTO PERSONALIZZAZIONE 55

9.2.3  AGGIORNAMENTO MULTIMEDIA 56

9.2.4  AGGIORNA CONFIGURAZIONE 57

9.2.5  PARAMETRI IDENTIFICATIVI 58

9.3  DATI DI VENDITA....59
9.4  ESPORTA DATI EVA-DTS....60
9.5  AGGIORNA MAINBOARD....60
10 TARATURE E REGOLAZIONI....61
10.1 REGOLAZIONE BEVANDE SOLUBILI....61
10.2 REGOLAZIONE CAFFÈ ESPRESSO....61
10.3 TARATURA CAFFÈ ESPRESSO....61
11 NORME IGIENICO - SANITARIE....63
12 MANUTENZIONE....63
12.1 AVVERTENZE GENERALI....63
12.2 MANUTENZIONE ORDINARIA....64
12.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA PERIODICA....65
12.4 MANUTENZIONE STRAORDINARIA, PULIZIA FILTRI GRUPPO CAFFÈ....66
12.5 PROCEDURA DI SCARICO ACQUA AIR-BREAK E CALDAIA....68
13 ALLARMI....69
14 TABELLE PER LA CONFIGURAZIONE MODELLO MACCHINA/LAYOUT INTERNO ()....73

ITALIANO

1 PREMESSA

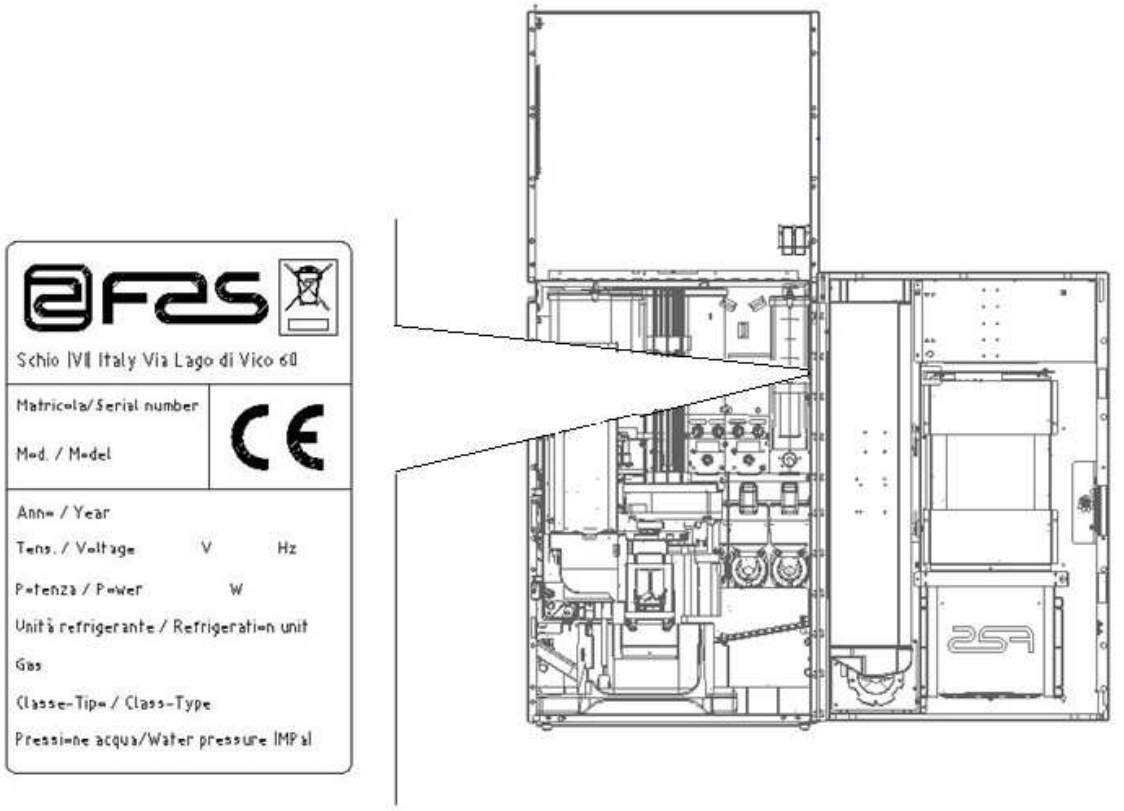
☞	Il presente manuale è redatto per il modello più completo: è possibile, quindi, trovare descrizioni o spiegazioni non attinenti alla propria macchina.

Questa documentazione costituisce parte integrante del distributore e deve quindi accompagnare ogni spostamento o trasferimento di proprietà del distributore stesso per consentire ulteriori consultazioni dei vari operatori.
Prima di procedere all'installazione ed all'uso del distributore è necessario leggere il contenuto di questa documentazione in quanto essa fornisce importanti informazioni relative alla sicurezza di installazione, alle norme di utilizzo e alle operazioni di manutenzione.
L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate solo da personale qualificato addetto al servizio di assistenza e/o manutenzione.
Il distributore dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio.

ITALIANO

1.1 TARGHETTA MATRICOLA

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



1.2 IN CASO DI GUASTO

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi, suggeriamo perciò di leggere attentamente la allegata documentazione prima di consultare il costruttore.
Nel caso di anomalie o malfunzionamenti non risolvibili compilare la scheda segnalazioni disturbi o difettosità in ogni sua parte ed inviarla al più presto al costruttore :

FAS International S.p.A., Customer Service, Via Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) – Italy
Tel.: +39 0445 502011 Fax: +39 0445 502010 E-mail: info@fas.it

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

1.3 **GARANZIA**

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

1.4 SICUREZZE

	Questo apparecchio non è stato concepito per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o se privi della necessaria esperienza e competenza, a meno che questi non siano controllati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. Prestare particolare attenzione ai bambini, per evitare che questi possano giocare con l'apparecchio.

	L'uso di accessori o componenti non originali possono compromettere la sicurezza della macchina. Fas non si assume alcuna responsabilità per l'utilizzo di parti o accessori non originali e si ritiene sollevata da qualsiasi danno diretto o indiretto che da un tale utilizzo dovesse derivare. La varietà di prodotti similari eventualmente offerti dal mercato impedisce a Fas un'eventuale verifica su tali componenti. Attenzione: l'utilizzo di parti e ricambi non originali, può far decadere l'intera garanzia sulla macchina.

ITALIANO

	**La costruzione e l'analisi relativa alla sicurezza del distributore automatico fanno riferimento alle norme vigenti.** **Il cavo di alimentazione è del tipo con spina non separabile. L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento, dovrà essere effettuata solo da personale qualificato del servizio di assistenza.** **Qualsiasi intervento diverso dalla manutenzione ordinaria deve essere eseguito con la spina di alimentazione disinserita.** E' obbligatorio usare un abbigliamento idoneo come previsto nel presente manuale e dalle leggi vigenti nel Paese di utilizzo della macchina; vanno in ogni modo evitati abiti larghi e svolazzanti, cinture, anelli e catenine; i capelli, se lunghi, vanno raccolti in un'apposita cuffia. E' assolutamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi. E' assolutamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza. Non eseguire nessuna manutenzione o regolazione della macchina senza aver letto ed assimilato il contenuto di questo manuale. Le operazioni di regolazione a sicurezze ridotte o parzialmente escluse, devono essere eseguite da una sola persona e, durante il loro svolgimento è necessario vietare l'accesso alla macchina a persone non autorizzate; se possibile, si deve tenere esclusa solo una protezione per volta. Dopo aver effettuato un'operazione di regolazione o manutenzione a sicurezze ridotte, è necessario ripristinare al più presto lo stato della macchina con tutte le protezioni attive. Il rispetto scrupoloso delle manutenzioni periodiche indicate nel presente manuale è necessario sia per lavorare in sicurezza, sia per mantenere efficiente la macchina. Accertarsi delle buone condizioni delle etichette di sicurezza e studiarne il significato: sono necessarie per evitare gli infortuni; se queste sono deteriorate, smarrite o appartenenti a componenti sostituiti, devono essere rimpiazzate con altre originali richieste alla Casa Costruttrice. **E' bene ricordare che un operatore prudente e in buone condizioni psicofisiche è la migliore sicurezza contro qualsiasi infortunio.**

1.5 SITUAZIONI DI EMERGENZA

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

1.6 GUIDA ALLA CONSULTAZIONE

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

ITALIANO

Porre poi attenzione particolare ai testi evidenziati in grassetto, con un carattere più grande o sottolineati, poiché si riferiscono comunque ad operazioni o informazioni di particolare importanza.
Gli schemi elettrici, allegati sono ad uso esclusivo del personale tecnico specializzato che viene autorizzato dal costruttore ad eseguire manutenzioni e controlli straordinari.

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

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

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

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

2 AVVERTENZE GENERALI

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

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

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

ITALIANO

2.1 USO DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

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

2.2 TRASPORTO E STOCCAGGIO

Al fine di non provocare danni al distributore, le manovre di trasporto sono da effettuarsi con particolare cura ed esclusivamente con il distributore automatico fissato al suo pallet.
Le manovre di carico/scarico devono essere eseguite sollevando il distributore con carrello elevatore sia a motore che manuale, posizionando le forche nella parte sottostante del pallet.
La movimentazione per brevi tragitti, per esempio all'interno di uno stabilimento o di un ufficio, può essere eseguita senza l'utilizzo del pallet, con la massima cura in modo da non danneggiare il distributore. È invece sempre **vietato**:

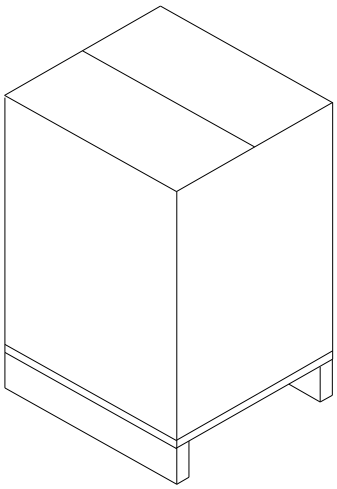
- Coricare il distributore;
- Trascinare il distributore con funi o altro;
- Sollevare il distributore con prese laterali;
- Sollevare il distributore con qualsiasi imbracatura o fune;
- Scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.

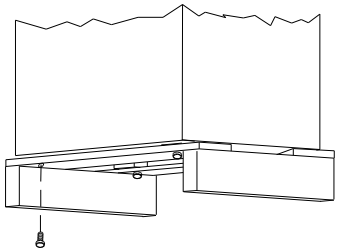
Per quanto riguarda lo stoccaggio delle macchine è opportuno che l'ambiente di conservazione sia ben asciutto con temperature comprese fra 1° ÷ 40° C.
Coprire la macchina dopo averla stazionata in ambiente protetto ed evitare spostamenti o urti accidentali. È **vietato** sovrapporre più macchine imballate e mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo stesso.

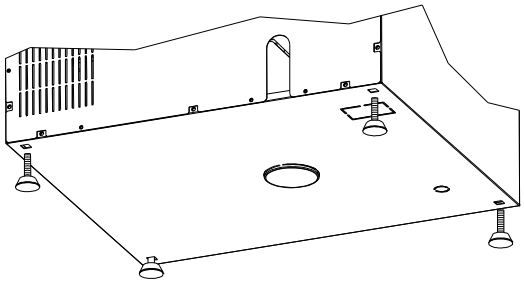
2.3 DISIMBALLAGGIO

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

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





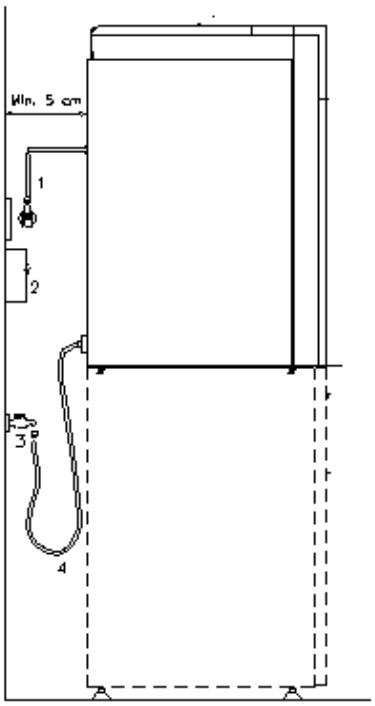


- Avvitare i piedini nelle sedi appositamente predisposte sul fondo del distributore. Regolare i piedini in modo tale che il distributore sia perfettamente orizzontale utilizzando un livella.
- Aprire la porta del distributore e togliere i fermi utilizzati per il trasporto. Tali fermi sono segnalati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

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

3 INSTALLAZIONE

	L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale professionalmente qualificato. Per l'installazione attenersi alle norme CEI EN 60335-1 "Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare". Un'errata installazione può causare danni ad animali, persone, cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile. La sicurezza elettrica di questo distributore è raggiunta soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra eseguito come previsto dalle vigenti norme di sicurezza. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Il distributore può essere installato in luoghi la cui temperatura ambiente sia compresa tra 5° e 35° gradi, in luoghi protetti da agenti atmosferici e in ambienti dove non vengano usati getti d'acqua per la pulizia.



Descrizione dei collegamenti :

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

Il distributore dev'essere posizionato su un'area (pavimento, soppalco) adatta a sopportarne il peso. Verificare che la portata dell'impianto sia adeguata alla potenza massima del distributore indicata in targa. L'apparecchio deve essere collegato ad una rete di alimentazione provvista di messa a terra conforme alle legislazioni vigenti. Si raccomanda di prevedere che la rete di alimentazione elettrica del distributore sia provvista di un dispositivo di disconnessione con un'apertura contatti di almeno 3 mm. Lasciare la spina accessibile ad installazione avvenuta. E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori o prese multiple.
Nell'effettuare le connessioni elettriche si dovrà anche tenere conto di tutte le avvertenze ed indicazioni sino ad ora riportate nel presente manuale.
Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
Non ostruire le griglie di ventilazione o di dissipazione.
Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica e idrica così come descritto per le operazioni precedenti.
Una volta effettuati i collegamenti il distributore deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 5 cm dalla stessa per permettere la regolare ventilazione (i raccordi, ecc., rientrano nell'ingombro del distributore stesso). In nessun caso deve essere coperto con panni o simili.
Le migliori prestazioni del distributore si ottengono con temperatura ambiente compresa tra 10 e 32°C. Evitare, di conseguenza, di installare il distributore vicino a fonti di calore.

3.1 DISINFEZIONE E SANITIZZAZIONE

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

3.2 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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



- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non usare prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione disinserire il distributore dalla rete di alimentazione elettrica spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- Tuttavia il distributore è munito di interruttore omnipolare che, una volta aperta la porta del distributore stesso, interrompe l'alimentazione elettrica.
- L'alimentazione elettrica può essere reinserita agendo sulla apposita chiave per dare la possibilità di effettuare le necessarie regolazioni delle varie funzioni. Tale operazione deve essere effettuata solamente da personale qualificato addetto al servizio di assistenza.
- **La chiave apposita è in dotazione esclusivamente al personale qualificato del servizio di assistenza.**
- A porta aperta, la morsettiera protetta del cavo di alimentazione e i cavi che la collegano all'interruttore di sicurezza porta, risultano in tensione. Il completo isolamento dalla rete elettrica si ottiene solamente staccando la spina dall'interruttore magnetotermico esterno.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento del distributore, spegnerlo, chiudere il rubinetto dell'acqua, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o intervento diretto.
Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
L'eventuale riparazione dei distributori essere effettuata solamente da personale qualificato usando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza del distributore.

ITALIANO

3.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

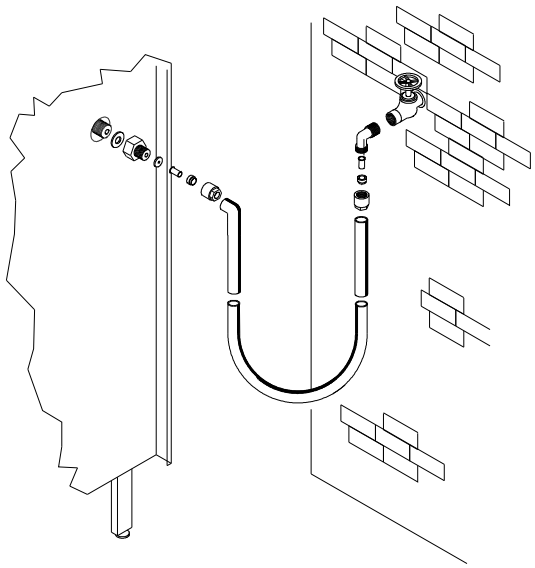


Questo distributore dovrà essere alimentato esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano (potabile). Le caratteristiche microbiologiche dell'acqua destinata al consumo umano, sono previste dalla Direttiva 98/83/CEE, o conforme alle norme applicabili federali, statali o locali. Controllare che nel punto d'ingreso acqua del distributore:

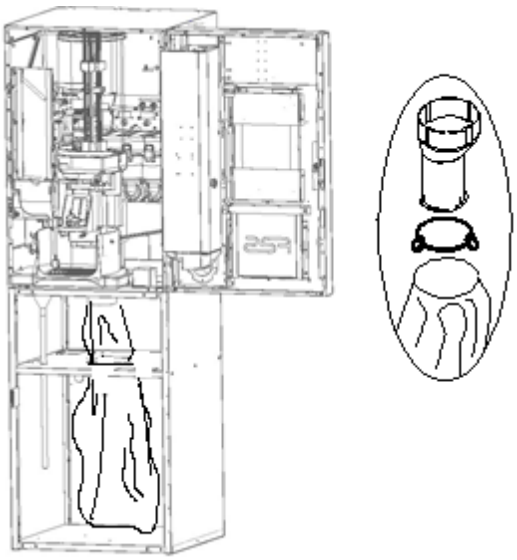
- Il valore di pH sia conforme alle leggi vigenti;
- Il valore di cloro sia inferiore a 100mg/l;

Se i valori riscontrati non rientrano nei limiti indicati, occorre inserire un appropriato dispositivio di trattamento dell'acqua (rispettando le norme locali vigenti). Nel caso si dovesse alimentare il distributore con acqua di durezza superiore agli 8°F (4,5 °D), per il buon funzionamento dello stesso, occorre applicare un piano di manutenzione specifico in funzione del valore di durezza rilevato.

La pressione d'esercizio dovrà essere compresa tra 0,1 e 0,8 MPa. Per l'installazione usare esclusivamente i componenti in dotazione; nel caso si dovessero impiegare altri componenti, utilizzare solamente componentistica nuova (mai usata in precedenza) ed idonei al contatto con acqua per consumo umano (secondo le norme locali vigenti).
Tra la rete idrica ed il tubo di carico del distributore dovrà essere installato un rubinetto in modo tale da poter chiudere il passaggio dell'acqua in caso di necessità.
Prendere il tubo di carico acqua e collegarlo al raccordo (¾ gas) già fissato sullo schienale del distributore secondo le modalità previste.
Avvitare in modo sicuro, ma senza esercitare forza eccessiva rischiando di incrinare i raccordi.



ITALIANO



3.4 INSTALLAZIONE DEL MOBILETTO (QUANDO PREVISTO) :

I dadi di bloccaggio si trovano nei fori fissaggio assicurati da un nastro adesivo (vedi le relative istruzioni all'interno del mobiletto).

Inserimento sacco fondi:
Utilizzare sacchetti sufficientemente lunghi in modo che tocchino il fondo del distributore.

3.5 AVVERTENZA PER L'INSTALLAZIONE

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

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

3.6 INATTIVITÀ

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

Nel caso di lunghi periodi di riposo è necessario:
- Vuotare completamente il circuito idraulico;
- Vuotare tutti i prodotti dai contenitori;

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

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

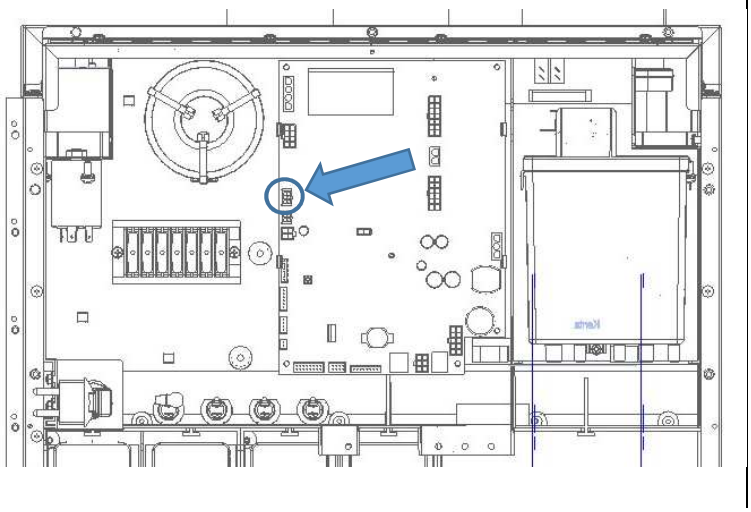
3.7 AVVERTENZA PER LA DEMOLIZIONE MACCHINA

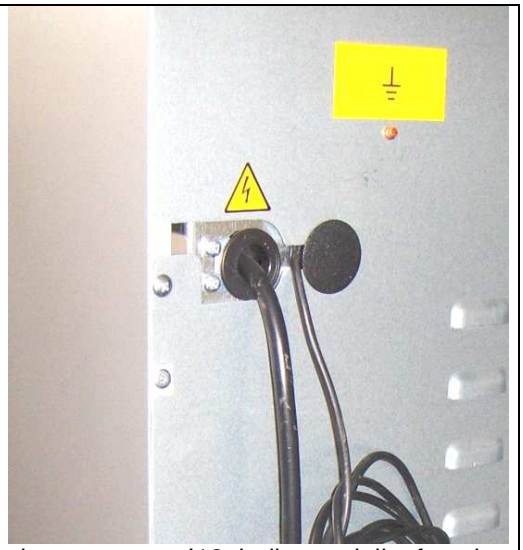
	Qualora la macchina venisse disinstallata per essere definitivamente demolita é obbligatorio attenersi alle leggi vigenti per la salvaguardia dell'ambiente. Tutti i materiali ferrosi, plastici o altro nei depositi autorizzati.

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

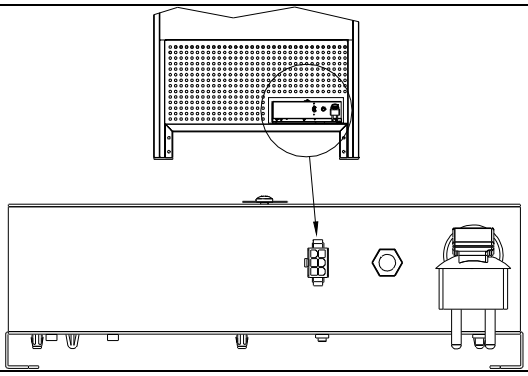
3.8 COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE

Sulla macchina MASTER è possibile collegare un distributore SLAVE (YOUNG 170 FULLVIEW). Viene utilizzato un cavo seriale presente nella macchina slave.Il connettore è accessibile dal retro della macchina.





Smontare la schiena, connettere un capo del cavo seriale sul connettore J13 indicato dalla freccia.. Rimontare la schiena, e far passare il cavo seriale come mostrato in figura.

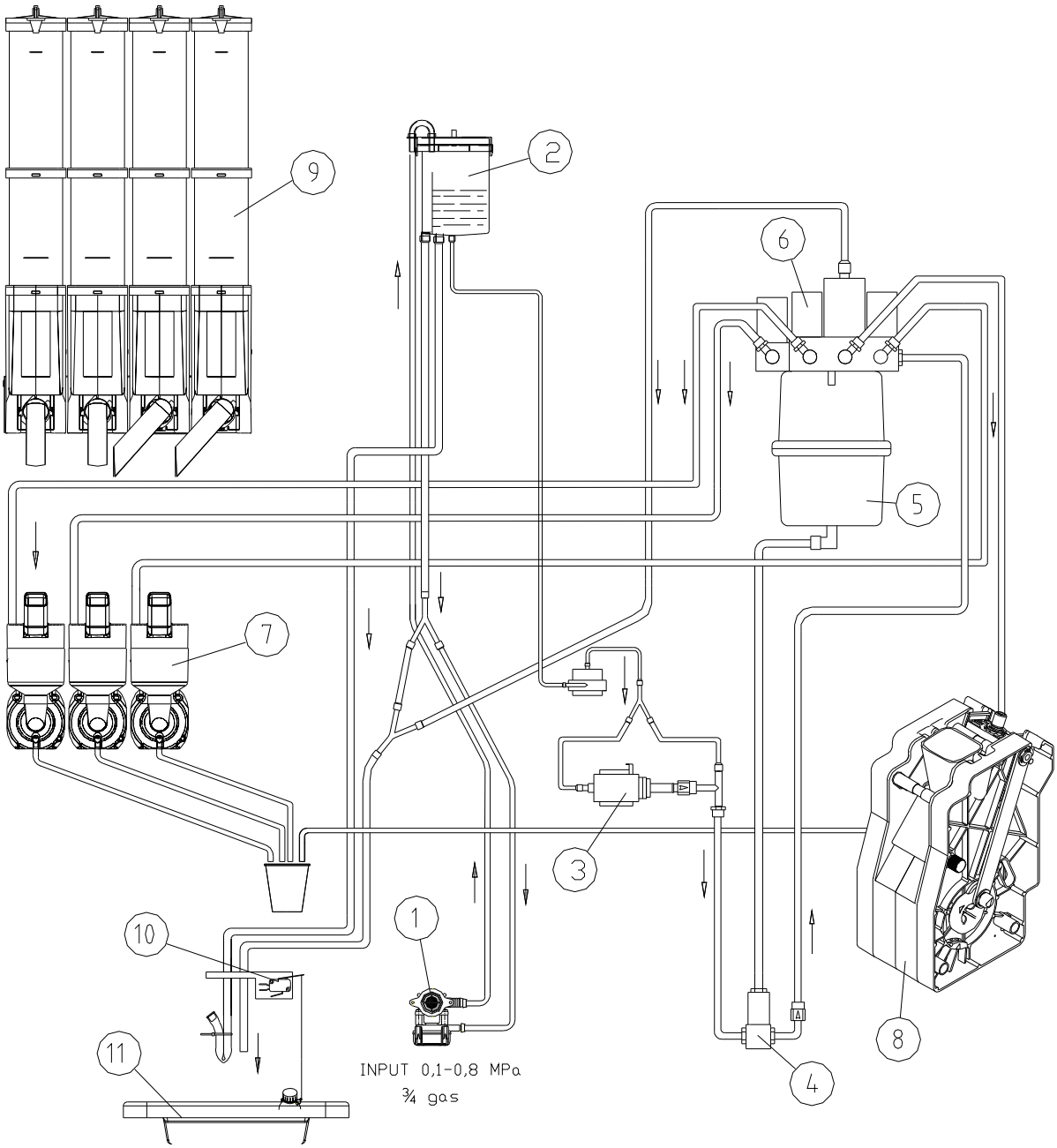


Connettere l'altro capo del cavo seriale al distributore slave YOUNG 170 Fullview.

ITALIANO

ITALIANO

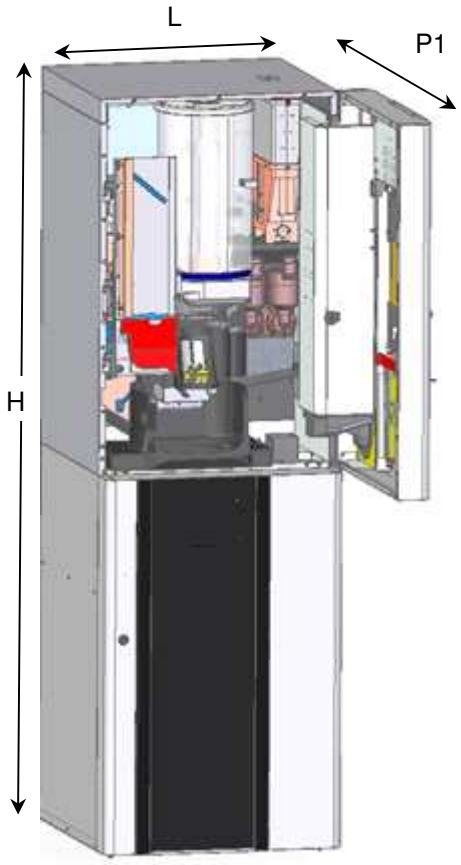
4 SCHEMA IDRAULICO "ESPRESSO"



Legenda:

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

5 CARATTERISTICHE TECNICHE





ITALIANO

Dimensioni macchina

Altezza	H = 1700 mm
Larghezza	L = 530 mm
Profondità	P = 580 mm
Profondità	P1 = 1030 mm
Peso	110 kg
Tensione nominale	vedi targhetta identificazione
Potenza nominale	vedi targhetta identificazione

Alimentazione idrica

da rete (pressione d'entrata)	MPa 0,1 - 0,8
attacco filettato	¾ gas

Capacità bicchieri e palette

diametro 70mm	380 bicchieri max
palette (se previste)	250
Livello di pressione sonora ponderato "A"	Inferiore a 70 dB

Capacità contenitori prodotti	Contenitore 75 	Campana caffè 
Latte (kg)	0,8	n.a.
cioccolata (kg)	1,7	n.a.
tè (kg)	2,2	n.a.
zucchero (kg)	2,6	n.a.
caffè solubile (kg)	0,7	n.a.
Caffè in grani (kg)	n.a.	2,0

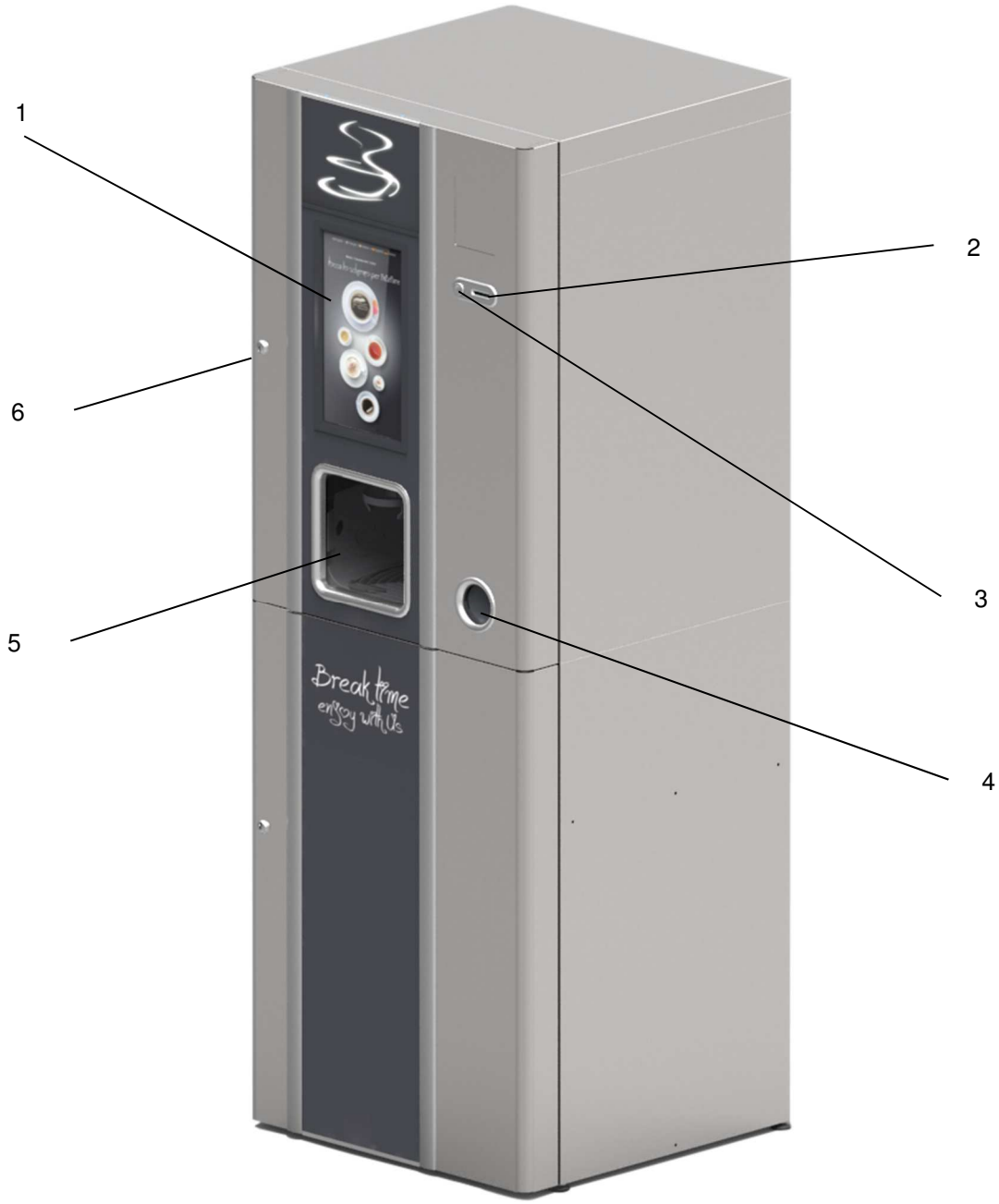
ITALIANO

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

(1) Legenda:
n.a. = non applicabile
n.c. = non consigliato

6 COMPONENTI PORTA

1 **Touch screen:** sul display compaiono tutte le etichette prodotti presenti, il totale delle monete introdotte, il prezzo della selezione e tutti i messaggi di funzionamento. In caso di guasto del distributore, il display visualizza l'allarme in corso.
2 **Fessura introduzione monete:** viene usata dal cliente per introdurre il credito necessario all'acquisto del prodotto.
3 **Pulsante di reso:** serve per sbloccare le monete incastrate nella gettoniera e il recupero delle stesse nella vaschetta recupero monete.
4 **Vaschetta recupero monete:** posta sulla parte inferiore, è usata per la restituzione del resto.
5 **Portello di prelievo:** viene usato dal cliente per ritirare il prodotto acquistato.
6 **Serratura porta.**



7 COMPONENTI INTERNI

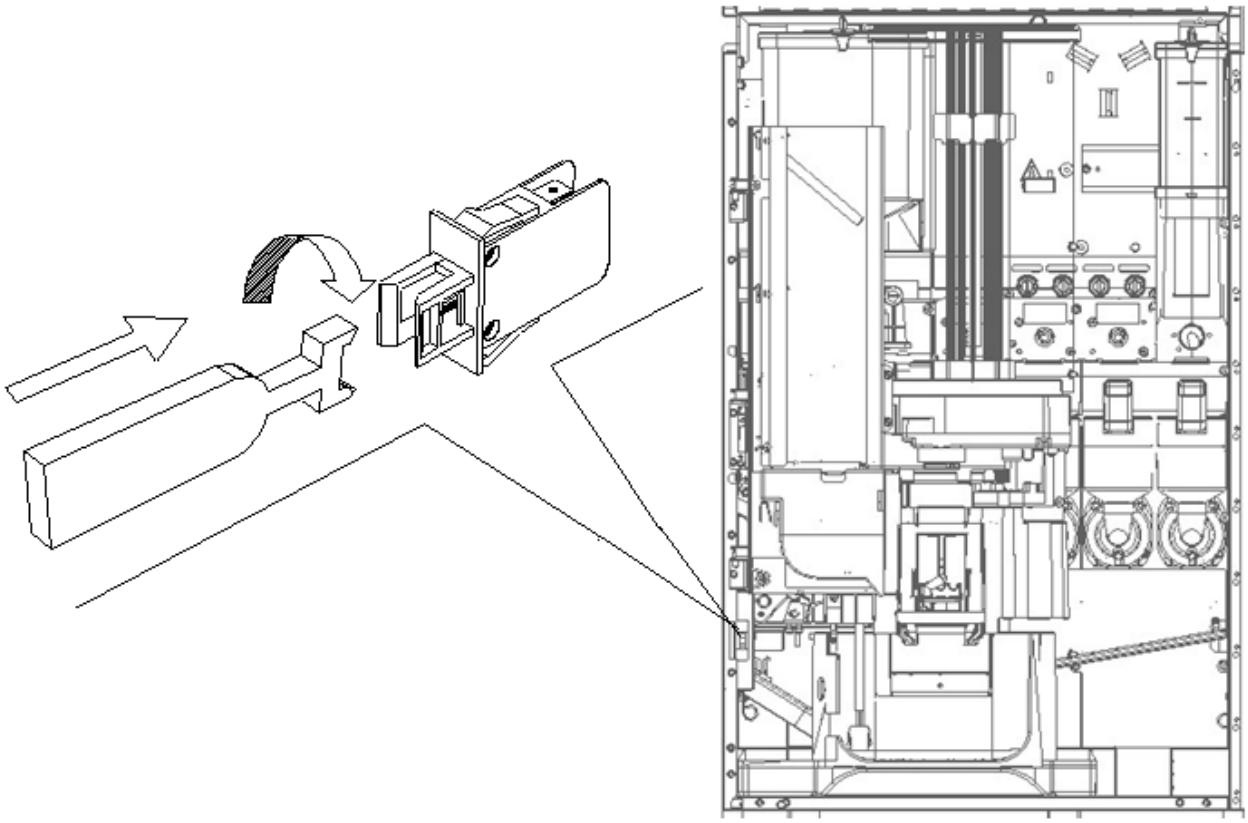
☞	Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale qualificato del servizio d'assistenza L'accesso a tali zone è limitato solo a persone con conoscenza e con esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare quando si tratta di sicurezza ed igiene.

7.1 INTERRUTTORE PORTA

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

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

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



ITALIANO

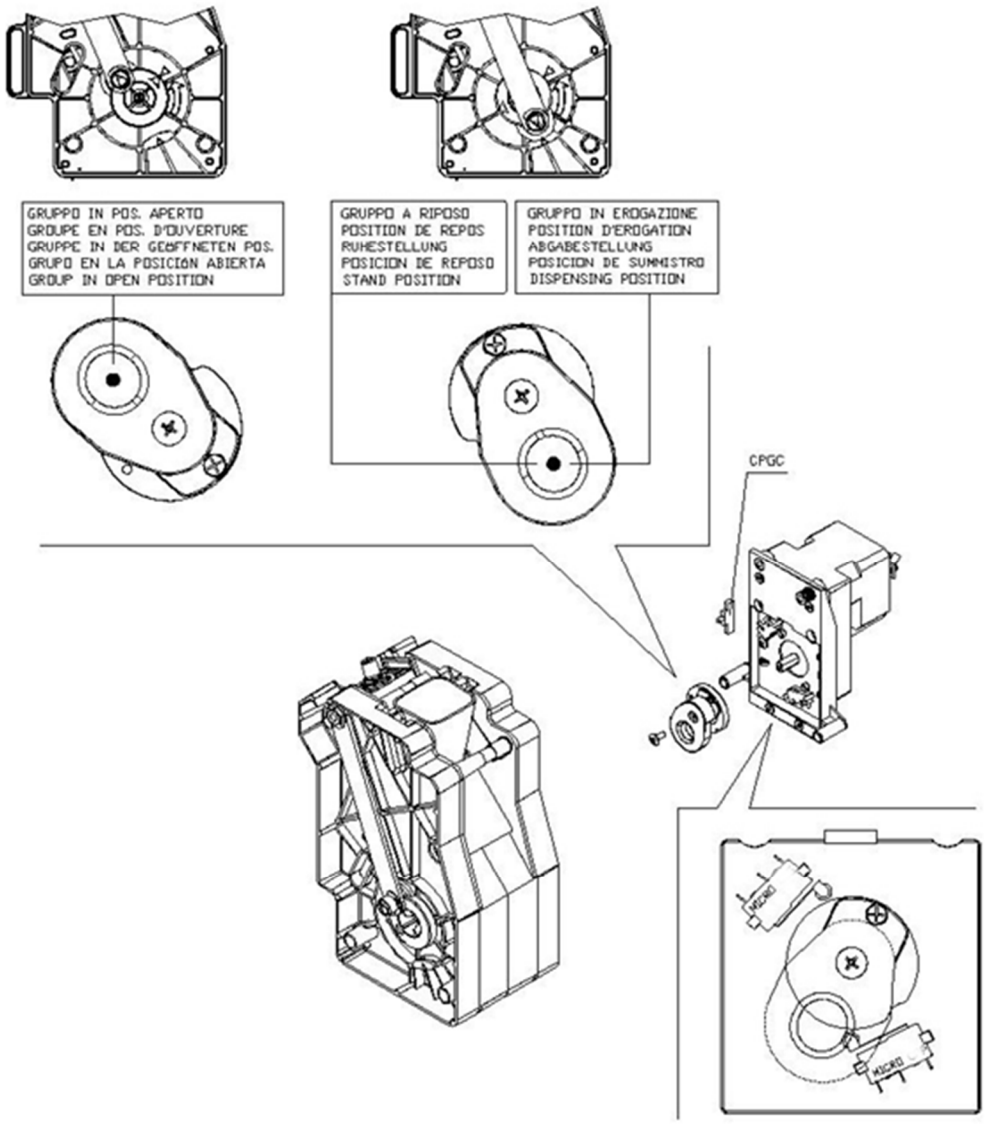
7.2 GRUPPO CAFFÈ ESPRESSO, CONTROLLO PRESENZA GRUPPO CAFFÈ

Il gruppo espresso viene mosso da un motoriduttore (MRGC) tramite un giunto.
I microinterruttori MCRG - MCPG stabiliscono le posizioni di lavoro del gruppo durante il ciclo caffè, in particolare :

- MCGR = POSIZIONE DI GRUPPO APERTO
- MCPG = POSIZIONE di GRUPPO CHIUSO (determina il fermo motore in posizione di riposo/erogazione, partenza pompa infusione, apertura elettrovalvola caffè.)

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

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



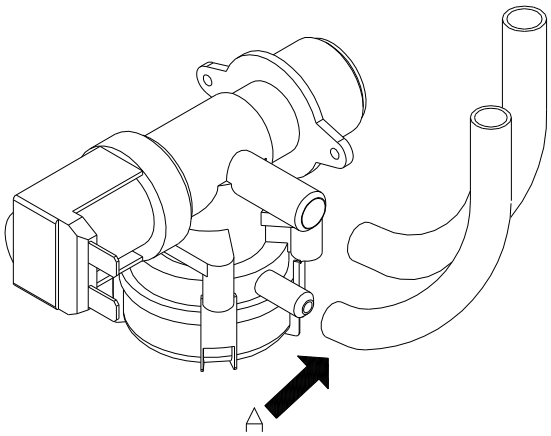
ITALIANO

ITALIANO

7.3 ELETTROVALVOLA INGRESSO ACQUA

L'elettrovalvola di ingresso acqua, collocata sulla schiena del distributore, è accessibile dal retro della macchina. E' munita di un dispositivo meccanico che blocca automaticamente l'entrata dell'acqua nel caso si verificassero degli inconvenienti o alla elettrovalvola stessa o al circuito idraulico.
Per ripristinare il normale funzionamento, agire come segue:

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

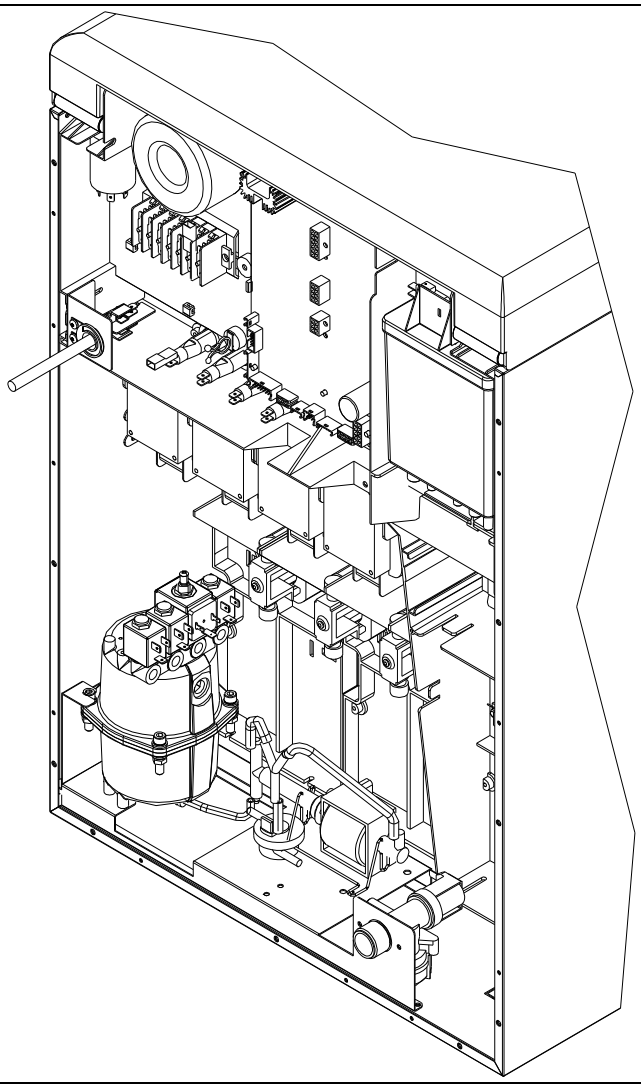


7.4 SCHEDA CONTROLLO

Sulla scheda controllo, posta sul retro del distributore, risiede l'unità centrale di comando, che sovrintende tutte le attività di funzionamento della macchina e di controllo dei sensori.

7.5 CALDAIA ED AIR-BREAK

La caldaia a pressione, ha una capacità di 650cc., ed ha al suo interno una resistenza di 1450W di potenza.
Il livello di carico acqua nell'air-break viene controllato, tramite un sensore di livello.
Tra la caldaia e l'air-break, sono posti una pompa a vibrazione che eroga la quantità d'acqua programmata per ogni selezione che viene controllata dal contatore volumetrico.



7.6 DEPURATORE / DECALCIFICATORE (SE PREVISTO)

Il distributore viene fornito senza depuratore / decalcificatore. È indispensabile montare un depuratore / decalcificatore di capacità adeguata al consumo del distributore soprattutto nel caso di acqua molto dura.
Il depuratore / decalcificatore (disponibile come accessorio) dovrà essere rigenerato periodicamente secondo le indicazioni del costruttore.

8 MESSA IN ESERCIZIO

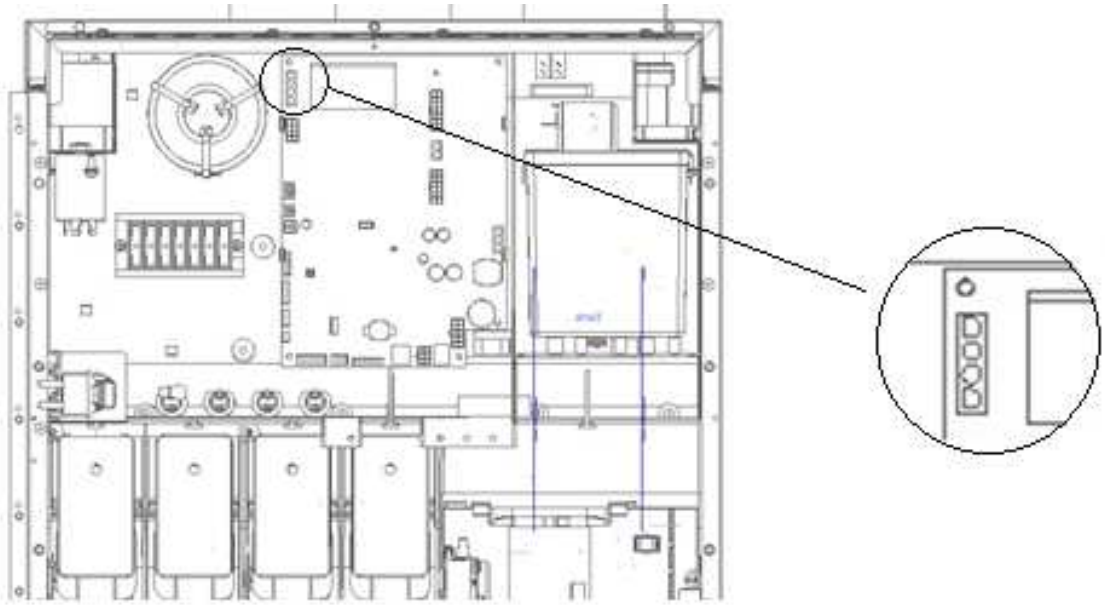
⚠	A porta aperta, la morsettiera protetta del cavo di alimentazione e i cavi che la collegano all'interruttore di sicurezza porta, risultano in tensione. Il completo isolamento dalla rete elettrica si ottiene solamente staccando la spina dall'interruttore magnetotermico esterno. Pertanto tutte le operazioni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

ITALIANO

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

8.1 RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

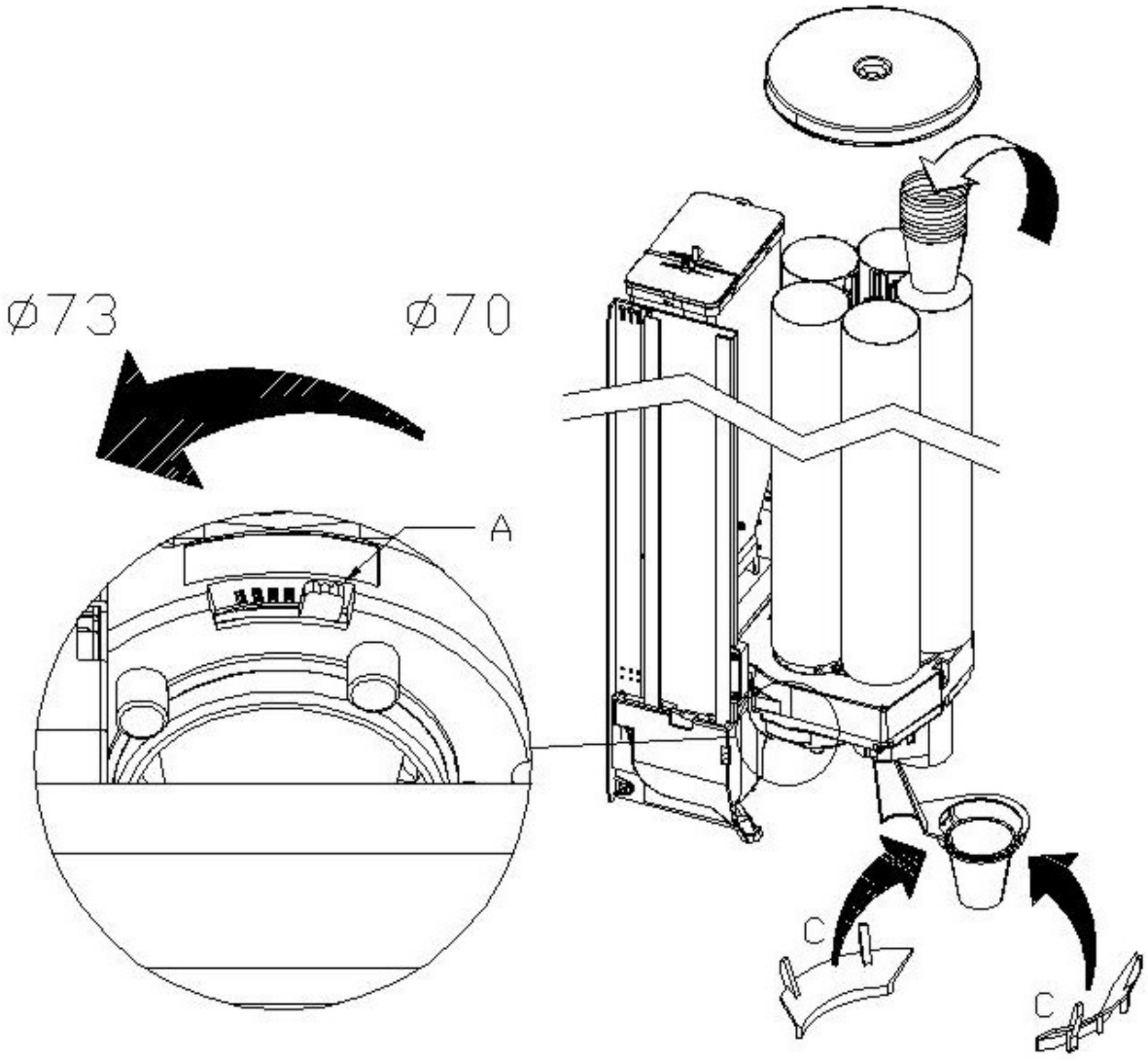
Inserendo l'apposita chiave nell'interruttore di sicurezza, il distributore provvede al caricamento dell'acqua nell'air-break e quindi nella caldaia. Il raggiungimento del livello di servizio avviene entro 2 minuti circa. Per assicurarsi che la caldaia sia piena d'acqua, eseguire una serie di lavaggi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



8.2 CARICAMENTO BICCHIERI

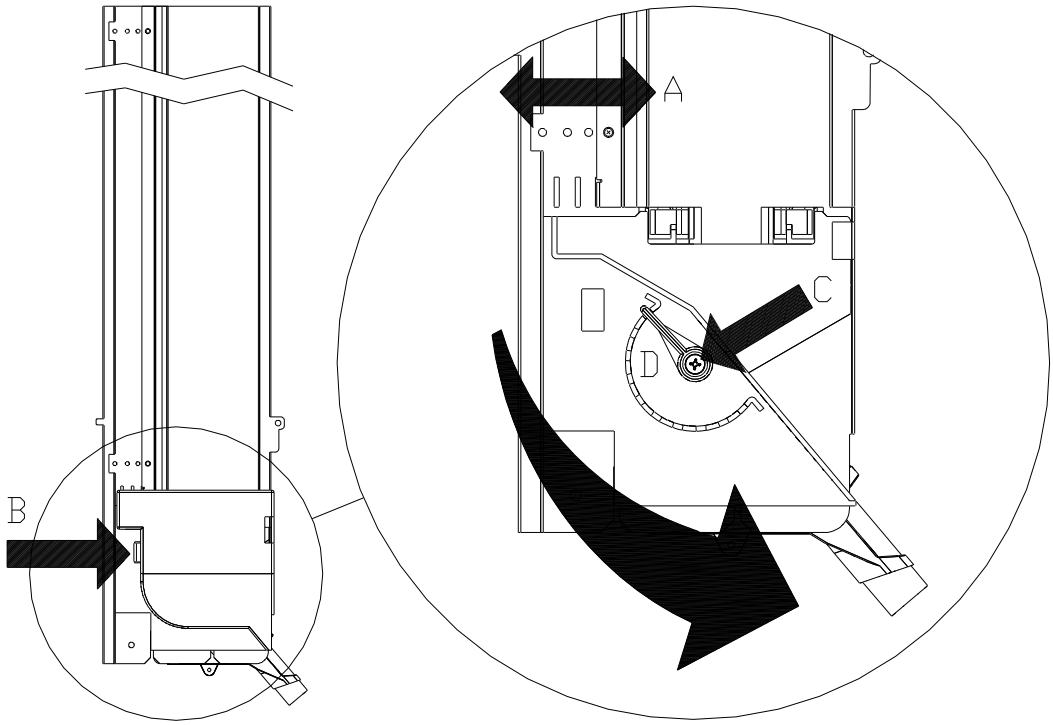
Utilizzare esclusivamente bicchieri per la distribuzione automatica con diametro al bordo di 70 mm. o di diametro 73mm. Per regolare il diametro di passaggio sul distributore bicchieri, azionare la leva "A" come indicato sulla figura.
Prima di provvedere al caricamento dei bicchieri, al fine di prevenire il malfunzionamento del distributore, controllare che i bicchieri non siano difettosi o pressati l'uno nell'altro.
Spegnere il distributore disinserendo la chiave dall'interruttore di sicurezza porta, togliere il coperchio del cestello ed introdurre i bicchieri iniziando dalla colonna immediatamente a sinistra della sede di uscita del distributore bicchieri, proseguire poi in senso antiorario.
Inserire la chiave nell'interruttore di sicurezza porta, il motoriduttore di rotazione del cestello bicchieri, inizierà a ruotare sino al corretto posizionamento dei bicchieri nella sede di erogazione.
Nel caso vengano caricati bicchieri del diametro di 73 mm, togliere le due riduzioni "C" inserite nel scivolo bicchieri.

ITALIANO



8.3 DISPENSATORE PALETTE

A seconda della lunghezza delle palette, spostare la guida mobile "A", togliendo le viti che la fissano. Togliere il peso dal distributore palette e caricare le palette nell'apposito incolonnatore facendo attenzione che siano tutte in posizione piatta ed orizzontale. Assicurarsi che non vi siano palette difettose o con bava. A fine caricamento porre sulle palette l'apposito peso.
Per regolare l'uscita a seconda dello spessore delle palette utilizzate, togliere la copertura premendo sulla leva "B" indicata dalla freccia, allentare la vite "C" e ruotare la levetta "D" fino alla posizione ottimale.



ITALIANO

8.4 CARICAMENTO PRODOTTI SOLUBILI

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

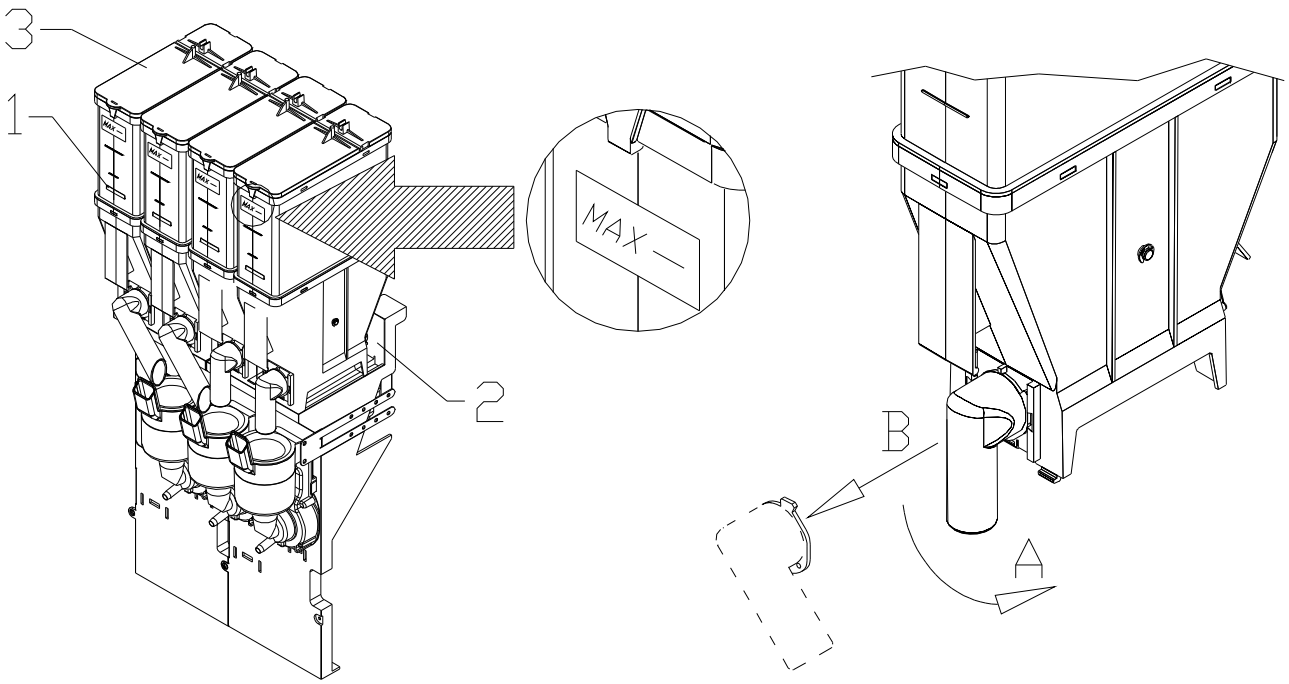
All'interno della dotazione ricambi ci sono le etichette da applicare su ogni contenitore con l'indicazione del relativo prodotto (Pos.1), la stessa indicazione è da applicare sulla piastra d'appoggio dei contenitori (Pos.2), al fine di assicurare un corretto posizionamento dei contenitori al termine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

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

Per rimuovere completamente il contenitore occorre :

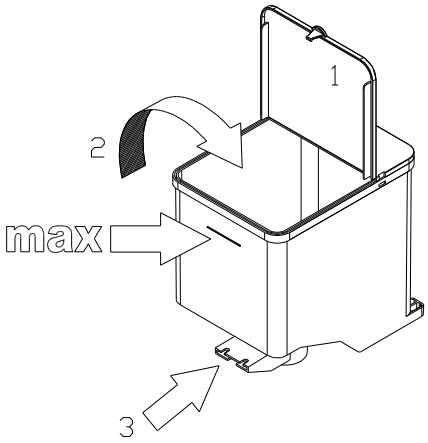
- Aprire la porta del distributore.
- Orientare verso l'alto la pipa posta davanti alla bocca di uscita del contenitore.
- Spingere e sollevare il contenitore sul davanti in modo da liberare i perni di bloccaggio posti nella parte anteriore del contenitore stesso.
- Estrarre il contenitore tirandolo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

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



8.5 CARICAMENTO CAFFÈ IN GRANI

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



Per il caricamento del caffè in grani occorre agire come segue :

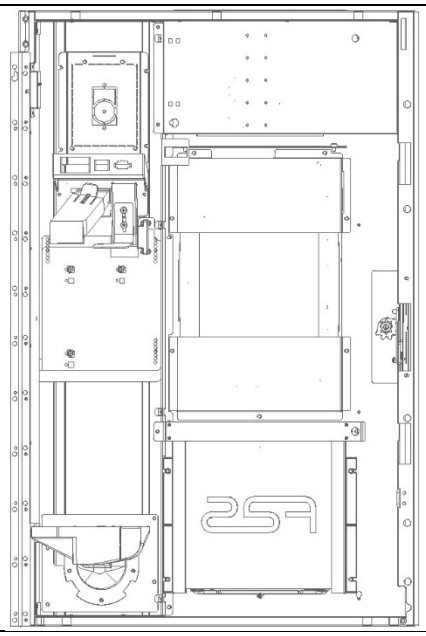
- Alzare il coperchio superiore della campana caffè (pos.1)
- Versare il caffè in grani. (pos.2)
- Non superare la linea di massimo carico.

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

Per rimuovere completamente la campana caffè, agire come segue :

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

8.6 COLLEGAMENTO SISTEMA DI PAGAMENTO



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

Il distributore è predisposto per sistemi di pagamento con protocolli, 'EXECUTIVE', 'MDB' e'BDV'.

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

ITALIANO

9 PROGRAMMAZIONE

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

All'interno del box è posta una pulsantiera a tre tasti che hanno le seguenti funzioni:

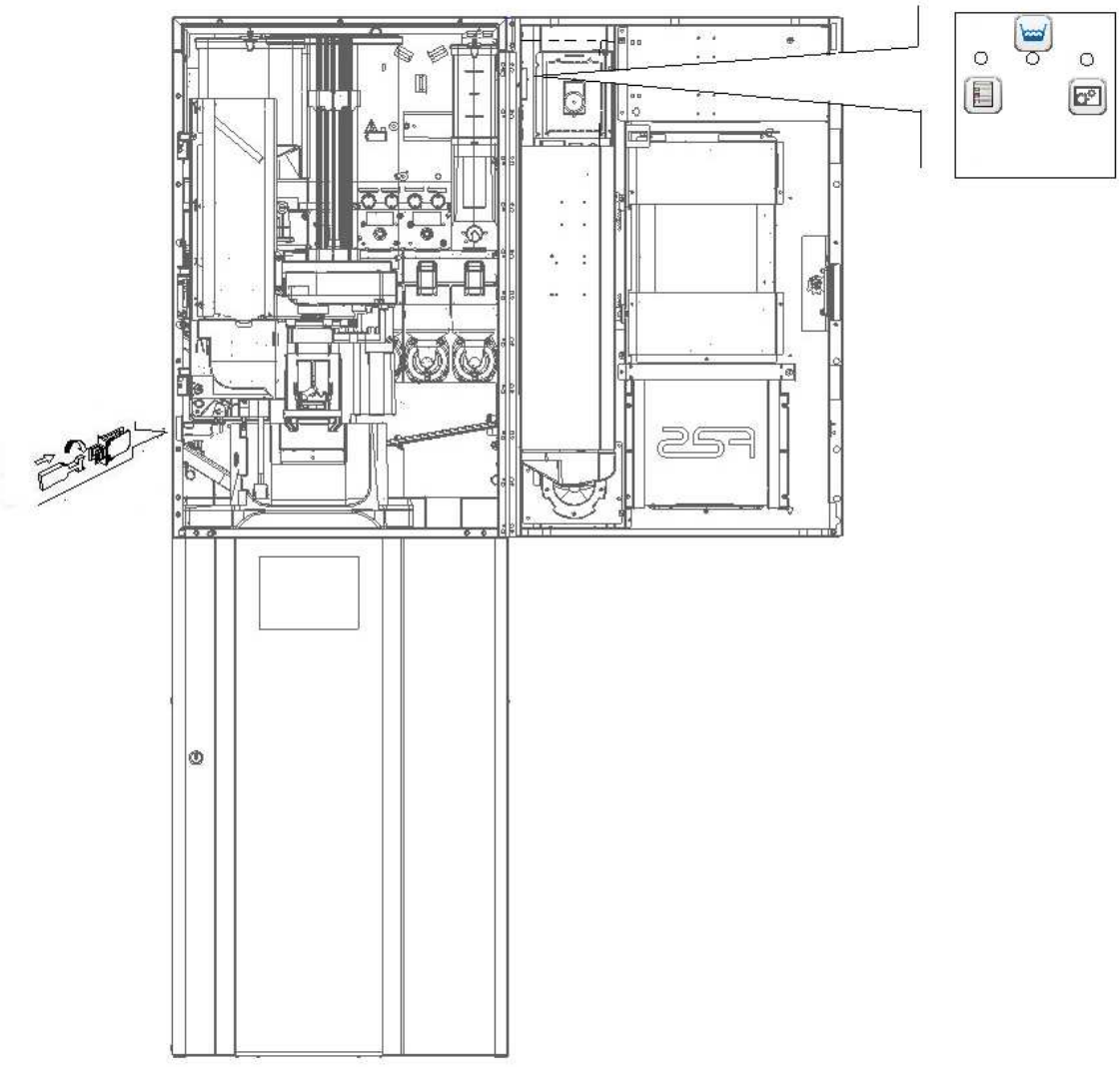

Pulsante Programmazione


Pulsante Lavaggi sequenziali


Pulsante Erogazione bicchiere

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

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



ITALIANO



Pulsante programmazione: premendo questo pulsante la macchina entra in modalità programmazione e il touch screen visualizza il menu principale**.** Da questo menù principale, si può accedere direttamente ad alcuni dati oppure ad altri sottomenù.



	Uscire dalla modalità di programmazione
	Visualizzazione di tutte le versioni firmware e software.
	Permette di selezionare la lingua delle descrizioni presenti nei menù di programmazione e configurazione macchina
	Permette di accedere al sottomenu per l'impostazione dei vari parametri macchina
	Permette di cancellare gli errori bloccanti ed attivi

ITALIANO

	Permette di visualizzare e cancellare lo storico errori
	Permette di accedere al sottomenu per l'impostazione dell'interfaccia logica, i file multimediali, l'aggiornamento engine
	Permette di visualizzare i dati di vendita
	Permette di esportare i dati EVA-DTS
	Permette di resettare la macchina
	Permette di aggiornare il software della mainboard
	Permettere di effettuare test vendita con erogazione degli accessori
	Permettere di effettuare test vendita senza erogazione degli accessori
	Permette di impostare le ore durante le quali abbassare la luminosità del tablet al 20%
	Permette di impostare i vari parametri di programmazione della macchina slave se presente

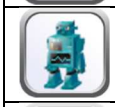
ITALIANO

9.1 PARAMETRI MACCHINA



	Uscire dalla schermata e ritornare alla precedente
	Permette di impostare la valuta e la modalità di sconto;. E' possibile abilitare kit opzionali e gestire numerose opzioni macchina
	Permette di accedere al sottomenu di programmazione del sistema di pagamento
	Permette di impostare i timer settimanali
	Permette di accedere al sottomenu dei servizi della macchina
	Permette di accedere alle ricette delle varie bevande

ITALIANO

	Permette di impostare i prezzi
	Permette di abilitare o disabilitare le varie selezioni
	Permette di impostare la quantità di zucchero di default per ogni categoria
	Permette di scegliere il layout macchina (modello)
	Permette di importare ed esportare tutti i parametri della macchina
	Permette di scaricare i dati EVA-DTS dialogando con sistemi esterni (IRDA, etc)

ITALIANO

9.1.1  IMPOSTAZIONI

Locazione macchina: posizione fisica della macchina (es. indirizzo)

Valuta: Si inserisce la valuta utilizzata per esteso (es.Euro)

Simbolo valuta: è il simbolo della valuta che apparirà a fianco dei prezzi e del credito sul tablet. I simboli gestiti sono € (euro) e £ (sterlina).

Modalità di sconto: Sono possibili i seguenti tipi di sconto a seconda dell'opzione scelta dal menu a tendina:

- nessun tipo di sconto.
- sconto per fasce orarie.
- sconto per acquisti con chiave/carta di credito (possibile solo in modalità MDB).
- sconto per fasce orarie e per acquisti con chiave/carta di credito (solo in modalità MDB).

N.B. Perché lo sconto a fasce orarie sia applicato devono essere impostati i valori delle fasce orarie desiderate nel timer settimanale  .
Se il sistema cashless consente l'applicazione di differenti tabelle prezzi, la selezione della tabella da applicare al momento della vendita avviene automaticamente attraverso il protocollo di comunicazione tra macchina e lettore (possibile soltanto per i sistemi cashless MDB che prevedono tale opzione).

Abilita Kit autonomo: abilita o meno la presenza del kit autonomo. Se flaggata la casella si determina l'eventuale presenza di una tanica dell'acqua con relativa pompa, necessaria nel caso non si abbia la disponibilità di collegare il distributore ad una rete idrica.

Impostazione ritardo caduta bicchiere: permette di impostare un tempo di pausa dopo lo sgancio bicchiere. Il parametro è impostabile da 0 a 50 decimi di secondo.

Abilitazione fotocellule rilevamento bicchiere: definisce o meno la presenza della fotocellula presenza bicchiere.

Configura allarme 14 (fotocellule) come non bloccante: se questa opzione è abilitata, in caso di All14 il distributore rimane in servizio in modalità solo "tazza propria"

Impostazione sconto senza bicchiere (executive standard): in questa opzione si puo' inserire uno sconto in caso di uso "tazza propria" (non valido quando si opera in modalità PRICE HOLDING)

Impostazione linea prezzo sconto senza bicchiere (price holding): se si utilizza il protocollo Executive Price Holding si può inserire un offset sulla linea prezzo valido per tutte le selezioni dove sarrano inseriti i prezzi con lo sconto "tazza propria"

Abilitazione acqua calda gratuita: flaggando questa casella si rende l'eventuale selezione di sola acqua calda gratuita

Abilita palettiera (solo per versioni instant): se la macchina non prevede l'utilizzo della palettiera come default (ad es. modelli instant), viene proposta l'opzione di erogazione paletta. Casella da flaggare solo nel caso venga successivamente installata la palettiera.

Abilita preinfusione: (modelli espresso) è possibile abilitare la preinfusione nella preparazione delle bevande con caffè espresso.

Impostazione intervallo prelavaggio gruppo espresso: (modelli espresso): impostazione tempo di prelavaggio gruppo espresso,mixer latte e mixer caffè instant_1 da 0 minuti (prelavaggio escluso) a 60 minuti.

Impostazione quantità acqua di prelavaggio gruppo espresso: (modelli espresso): definisce la quantità di acqua necessaria per il prelavaggio del gruppo espresso. E può variare da 0 a 50 cc.

Abilita prelavaggio mixer latte: abilita il prelavaggio del mixer in cui viene convogliato il latte.

ITALIANO

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

Abilita prelavaggi con beccucci fuori: abilita i prelavaggi latte/caffè instant_1 con i beccucci in posizione di erogazione.
L'abilitazione di questa opzione comporta un aumento del tempo di erogazione in caso di prelavaggio.

Abilita beccucci fuori a fine prelavaggio: se l'opzione precedente non è stata abilitata si definisce la possibilità di abilitare un movimento completo dei beccucci per svuotare il residuo di acqua nei tubi. L'abilitazione di questa opzione comporta un aumento del tempo di erogazione in caso di prelavaggio.

Abilita funzione anti-calcare (lavaggi mixer): in aggiunta ai lavaggi temporizzati (vedi ) in questa opzione si può abilitare un ulteriore lavaggio temporizzato per migliorare la pulizia e ridurre la formazione del calcare sulle elettrovalvole..
Questo lavaggio è impostabile per ogni singolo mixer: dura per il tempo impostato nella barra **"impostazione tempo mixer #"** e viene eseguito quando è scaduto il tempo di pausa dopo l'ultimo utilizzo impostabile nelle barre **"Impostazione intervallo mixer #**"

ITALIANO

Abilita lavaggio beccucci fuori: abiltando tale opzione i lavaggi automatici e sequenzali vengono eseguiti con i beccucci in posizione di erogazione

Configura Allarme 10 (timeout erogazione caffè) come non bloccante: definisce la possibilità di abilitare/disabilitare il blocco di tutte le selezioni espresso in caso di Allarme10. In caso di scelta non bloccante l'errore verrà comunque registrato .

Configura Allarme 17 (timeout erogazione solubili) come non bloccante: definisce la possibilità di abilitare/disabilitare il blocco di tutte le selezioni espresso e solubili in caso di Allarme17. In caso di scelta non bloccante l'errore verrà comunque registrato .

Impostazione macinatura istantanea: Abilitando questa opzione, il caffè viene macinato per l'erogazione in corso; disabiliandola, il caffè viene macinato per l'erogazione successiva.

Abilita macinatura automatica: permette di abilitare la "macinatura automatica" (se presente). Flaggando la casella, il macinatore automatico viene abilitato ed è possibile muoverlo elettricamente. Per impostare la granulometria desiderata, che poi il macinino manterrà automaticamente, andare nel menu servizi e cliccare sull'icona 

Impostazione ritardo arresto colonna bicchieri: questo parametro regola il ritardo sull'arresto della colonna bicchieri, il quale permette il preciso allineamento tra il tubo ed il foro di uscita. Il ritardo viene conteggiato nel momento in cui il micro presenza bicchieri commuta.valore di default 12 decimi di sec. Può variare tra 5 e 30

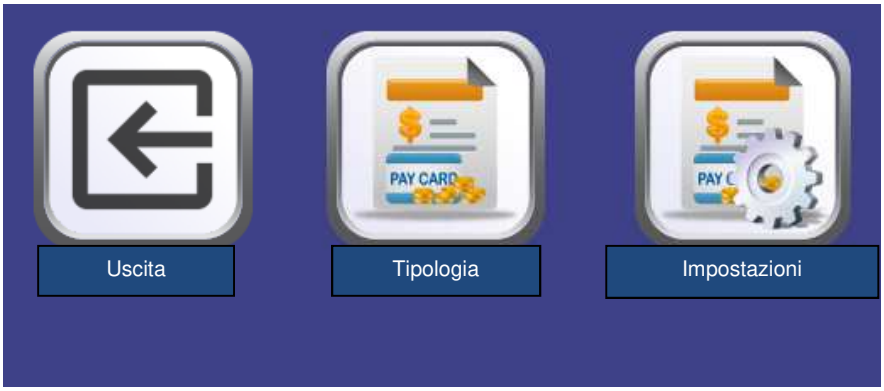
Impostazione ritardo rientro beccucci: regola il ritardo del rientro beccucci a fine erogazione. Valore di default 50 decimi di sec. e può variare tra 20 e 70.

Impostazione temperatura caldaia: questo paraetro permette la regolazione della temperatura d'esercizio della caldaia. Il valore predefinito è di 95°C, e può variare da 70°C a 120°C.

Delta temperatura caldaia: rappresenta il differenziale di temperatura, ovvero il valore che verrà sommato alla temperatura di esercizio della caldaia e che compensa la perdita di calore della bevanda selezionata dovuta alla dispersività dell'impianto di erogazione dopo un periodo di inattività. Tale valore è predefinito a +15°C.
N.B.: la somma dei suddetti valori non può superare il valore di 120 °C

Abilita slave: questo comando abilita il collegamento master/slave. E' possibile collegare una macchina snack slave. Una volta flaggata la casella nella schermata del menu principale apparirà l'icona  **Slave** che permetterà di accedere ai vari settaggi della macchina slave collegata.

9.1.2 SISTEMI DI PAGAMENTO



9.1.2.1 TIPOLOGIA



Sistema di pagamento: è possibile scegliere il tipo e la modalità di funzionamento della gettoniera. Il parametro può assumere i seguenti valori:

- EXECUTIVE con prezzi gestiti in macchina

- EXECUTIVE PRICE HOLDING (cioè prezzi programmati in gettoniera), in questo caso i prezzi programmati utilizzando l'icona  **Prezzi** devono essere uguali a quelli programmati in gettoniera. In alternativa si può impostare il parametro "Price-Display". Se abilitato, il distributore utilizzerà esclusivamente le informazioni sul valore dei prezzi provenienti dal sistema di pagamento,
- BDV
- MDB

Mono/multivendita: e' possibile scegliere se il distributore opera in monovendita, e nel funzionamento a contante il credito eccedente al prezzo, viene restituito. Se questo non è possibile tale importo va ad incrementare il totale incassato in sovrapprezzo. Viceversa, se si sceglie la modalità multivendita, l'importo eccedente al prezzo, dopo la vendita, viene rivisualizzato e può essere recuperato agendo sul pulsante di 'reso' o riutilizzato per una nuova selezione.

ITALIANO

Impostazione segnalazione sistema di pagamento fuori servizio: e' possibile scegliere se bloccare o meno il distributore se il sistema di pagamento è fuori servizio

Abilitazione motore rendiresto: NON PRESENTE

Microinterruttore introduzione monete: NON PRESENTE

Intervallo ciclo motore rendiresto: NON PRESENTE

9.1.2.2  IMPOSTAZIONI

EXECUTIVE:

Credito massimo: è possibile impostare il credito massimo accettato dalla gettoniera, al superamento di questo valore viene bloccata l'accettazione di ulteriori monete

EXECUTIVE PRICE-HOLDING:



 **Inserisci linee prezzo**: permette di inserire e modificare le linee prezzo

Credito massimo: è possibile impostare il credito massimo accettato dalla gettoniera, al superamento di questo valore viene bloccata l'accettazione di ulteriori monete

E' possibile poi abilitare o meno la funzione Price-display. Se abilitato, il distributore utilizzerà esclusivamente le informazioni sul valore dei prezzi provenienti dal sistema di pagamento, non sarà cioè necessario compilare le tabelle dei prezzi ma sarà sufficiente impostare solo le linee prezzi.

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

BDV



ITALIANO

Credito massimo: è possibile impostare il credito massimo accettato dalla gettoniera, al superamento di questo valore viene bloccata l'accettazione di ulteriori monete

Resto massimo: Questa funzione è attiva solamente in multivendita. Se il valore del credito rimanente dopo una vendita è superiore al valore impostato su questa riga, l'erogazione del resto viene bloccata. Si dovranno quindi effettuare ulteriori acquisti finchè il credito rimanente risulterà inferiore al valore programmato quindi azionando la leva di rimborso si potrà ottenere il resto.

E' possibile poi abilitare o meno la funzione Price-display. Se abilitata, il distributore utilizzerà esclusivamente le informazioni sul valore dei prezzi provenienti dal sistema di pagamento

Livello monete per importo esatto: può essere programmato un valore da 0 a 15 che rappresenta il numero di monete da aggiungere al livello minimo predefinito del contenuto tubi, affinché venga abbandonata la condizione di "importo esatto".

Equazione importo esatto:
Rappresenta la combinazione degli stati vuoti nei tubi perchè venga attivato il messaggio importo esatto. Viene riportata una lista delle possibili combinazioni:

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

Abilitazione lettore carta di credito: e' possibile flaggando la casella abilitare il funzionamento del lettore di carta di credito

Tramite l'icona  **Inibizione monete** è possibile bloccare l'accettazione di particolari monete da parte della gettoniera

Tramite l'icona  **Inibizione monete importo esatto** è possibile bloccare l'accettazione di particolari monete in condizioni di resto piccolo cioè quando il display visualizza il messaggio "Inserire solo importo esatto".

ITALIANO

MDB



ITALIANO

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

Credito massimo cashless:è possibile impostare il credito massimo accettato dalla gettoniera nel caso di acquisto con chiave/carta

Resto massimo: è la massima quantità di moneta restituibile; valore di default 1000, valore max 9000.

Mantenimento overpay: flaggando questa casella si abilita l'opzione di mantenimento del credito in eccesso (overpay) per un tempo indefinito a disposizione dell'utente

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

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

N.B. L'inventario tubi, icona  , che si trova all'interno del **Riempimento tubi** si fermerà quando il contenuto di ciascun tubo raggiungerà il valore impostato nel **Livello minimo dei tubi**. Per svuotare completamente i tubi utilizzare i pulsanti di erogazione della gettoniera.

Abilita accettazione banconote in condizione di importo esatto: flaggando questa casella in condizioni di importo esatto, il lettore di banconote viene inibito

Aggiorna da gettoniera contenuto tubi rendiresto: permette di scegliere se utilizzare i contatori relativi al contenuto tubi rendiresto della gettoniera oppure utilizzare esclusivamente i contatori interni alla macchina. Flaggando la casella, ad ogni power-up i contatori relativi al contenuto tubi rendiresto interni alla macchina vengono aggiornati con i valori inviati dalla gettoniera.

Inibire visualizzazione di credito cashless: permette di inibire o abilitare la visualizzazione del credito preveniente dal dispositivo cashless MDB (lettore di chiave o carta). Flaggando la casella il credito relativo al dispositivo cashless non viene visualizzato

 **Livello monete importo esatto:** Con questo comando si imposta per ciascun tubo rendiresto il numero di monete al di sotto del quale risulta vera la condizione di mancanza resto. Il valore impostato deve considerare il livello minimo monete nei tubi, nel senso che deve essere superiore a quest'ultimo (esempio: se il **Livello minimo dei tubi** è impostato a 5, i valori impostati in questo comando devono avere come valore minimo 6). I tubi che non si vogliono includere nella condizione vanno impostati a "0".
Quando il contenuto di uno qualsiasi dei tubi, compresi nella condizione, scende al di sotto del valore corrispondente impostato la macchina visualizzerà l'avvertimento della mancanza di resto.

 **Abilita monete:** permette di abilitare o meno l'accettazione di particolari monete da parte della gettoniera.

 **Abilita banconote:** permette di abilitare o meno l'accettazione di particolari banconote da parte del lettore

 **Abilita monete importo esatto:** Questo comando serve ad abilitare o meno l'accettazione di particolari monete in condizioni di resto piccolo cioè quando il display visualizza il messaggio "Inserire solo importo esatto".

 **Abilita escrow:** abilita per ogni banconota la funzione "Escrow"

 **Tabella monete:** è possibile creare una tabella associando il valore della monete e numeri identificativi delle monete quando si ha un selettore anziché una gettoniera. (Es. associare moneta da 1 euro a Moneta 3 oppure moneta da 50 centesimi a Moneta 4)

Riempimento tubi



ITALIANO

Inserendo le monete nei tubi si vedrà il relativo diagramma a colonna (T1 = tubo 1) aggiornarsi mostrando il numero di monete inserite al di sopra di esso.

Per svuotare un tubo cliccare sull'icona relativo al tubo desiderato.

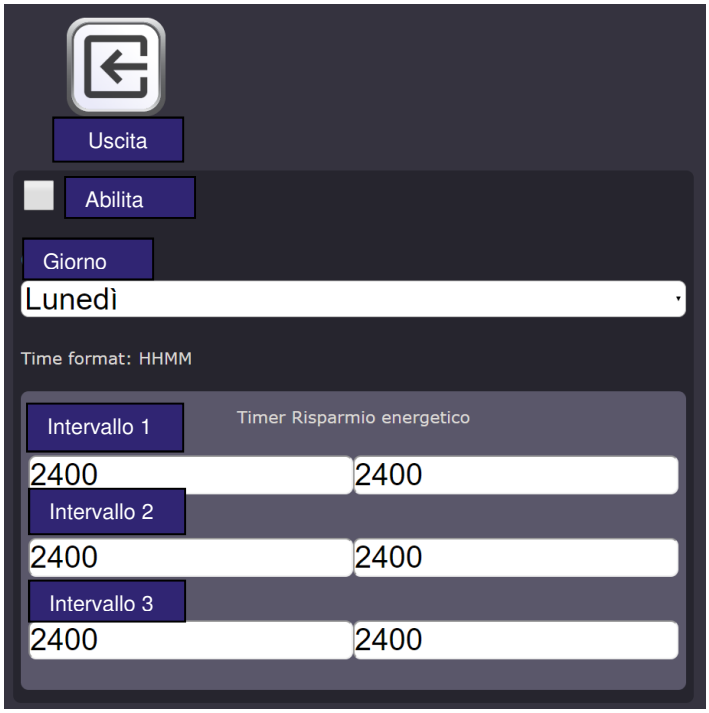
9.1.3 TIMER



Il sottomenu dei timer giornalieri permette l'impostazione di quattro differenti opzioni:

1. Risparmio energetico
2. Sconto fasce orarie
3. Inibizione selezioni
4. Lavaggi

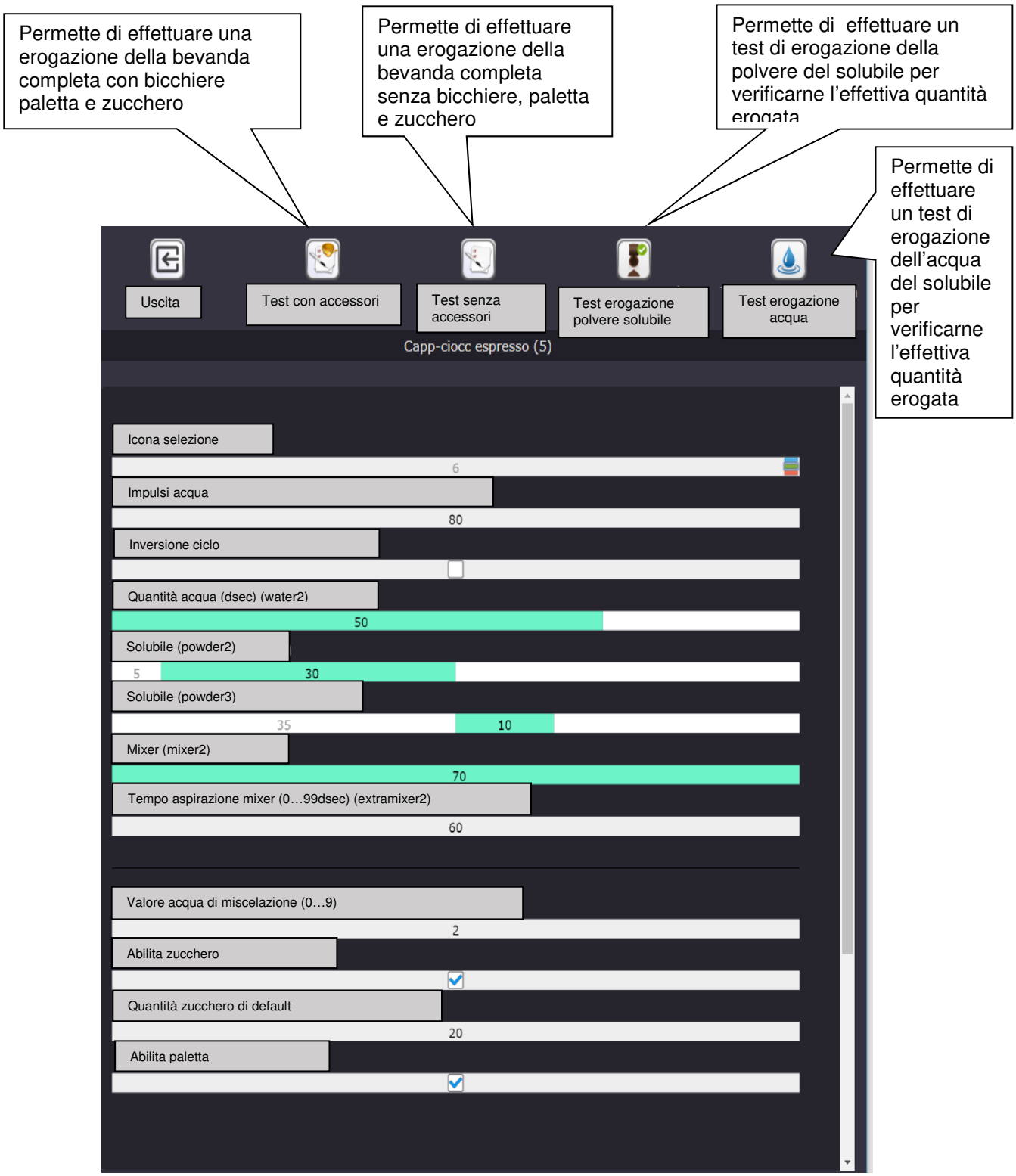
Sono impostabili tre differenti intervalli di tempo per la attivazione/disattivazione di ogni opzione ed è possibile applicare intervalli ad hoc per ogni singolo giorno della settimana oppure applicare i medesimi intervalli per tutti i giorni selezionando la scelta dal menu a tendina



ITALIANO

9.1.4 RICETTE

Tramite queste icona è possibile accedere alle varie selezioni disponibili e modificare le ricette delle bevande: quantità, tempi, presenza o meno della paletta e dello zucchero.
Di seguito un esempio della schermata visualizzata per la modifica di una selezione



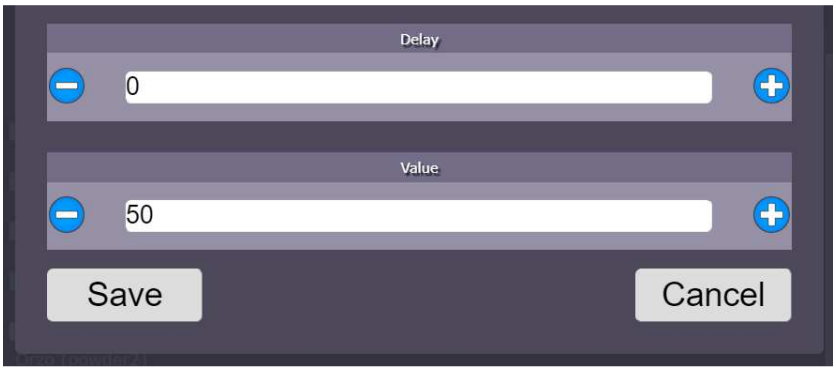
ITALIANO

Icona selezione: cliccando sulla barra si apre una schermata con le varie icone caricate ed è possibile scegliere quella desiderata per rappresentare la bevanda selezionata. La macchina prevede già un database di icone precaricate; nell'eventualità di voler caricare una nuova icona non presente utilizzare il tool **"Mytouchmanager"**

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

Inversione ciclo: flaggando la casella si inverte la sequenza di erogazione di una bevanda composta (es. se nello standard si ha prima solubile e poi caffè, si può invertire il ciclo erogando prima caffè e poi solubile)

Quantità acqua : si tratta dell'acqua per la realizzazione del solubile. Cliccando sulla barra si apre la seguente schermata:

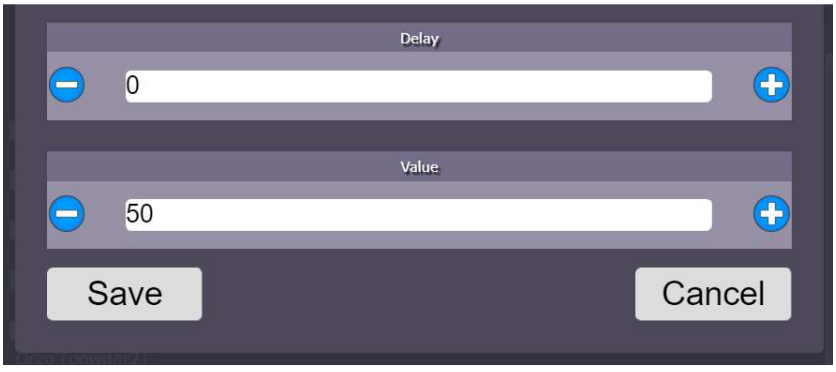


E' possibile impostare dunque due parametri:

Ritardo acqua : tempo di ritardo erogazione acqua del solubile rispetto alla partenza del ciclo di erogazione in decimi di secondo (10 decimi= 1 sec.)

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

[Solubile: latte, cioccolato,…]:
la descrizione fa riferimento al nome del solubile presente seguito tra parentesi da powder e il numero corrispondente al contenitore dove è presente il solubile in questione. La numerazione è un progressivo da 1 fino ad massimo di 6 partendo da sx. Quando si cambia il solubile nel contenitore e si vuole inserire un'altra tipologia, oltre a cambiare l'icona rappresentativa del'intera ricetta (vedi sopra), si potrà cambiare la descrizione del solubile cliccando sopra la scritta ed inserendo il nome desiderato.
Cliccando sulla barra si apre la seguente schermata:



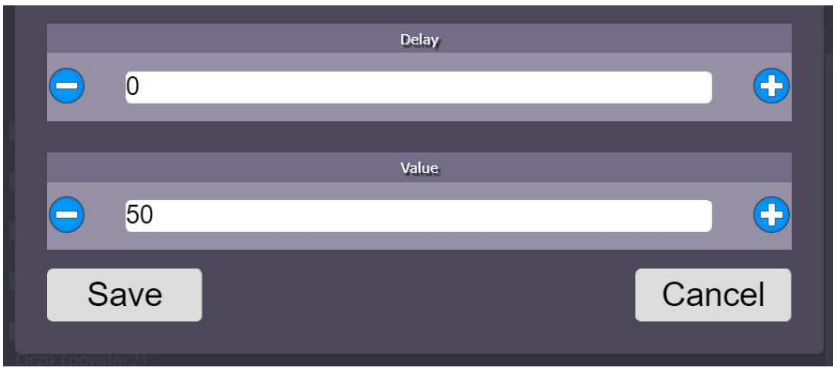
Ritardo solubile : ritardo inizio erogazione polvere del solubile rispetto alla partenza del ciclo di erogazione in decimi di secondo (10 decimi= 1 sec.)

Valore solubile:tempo di funzionamento del motoriduttore per l'erogazione della polvere del solubile. Impostabile in decimi di secondo (10 decimi=1 sec)

Mixer: Tra parentesi viene riportato il numero corrispondente al mixer di cui si stanno modificando le impostazioni. La numerazione è un progressivo da 1 fino ad massimo di 5 partendo da sx.

ITALIANO

Cliccando sulla barra si apre la seguente schermata:



Ritardo mixer: tempo di ritardo mixer rispetto alla partenza del ciclo di erogazione in decimi di secondo (10 decimi= 1 sec.)

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

Tempo aspirazione mixer: tempo di funzionamento del mixer dopo erogazione per aspirare i vapori residui; valore programmabile min.0, max 90 in decimi di secondo (10 decimi= 1 sec.)
Tra parentesi viene riportato il numero corrispondente al mixer di cui si stanno modificando le impostazioni. La numerazione è un progressivo da 1 fino ad massimo di 5 partendo da sx.

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

Abilita zucchero: permette di abilitare o meno l'erogazione dello zucchero nella ricetta selezionata

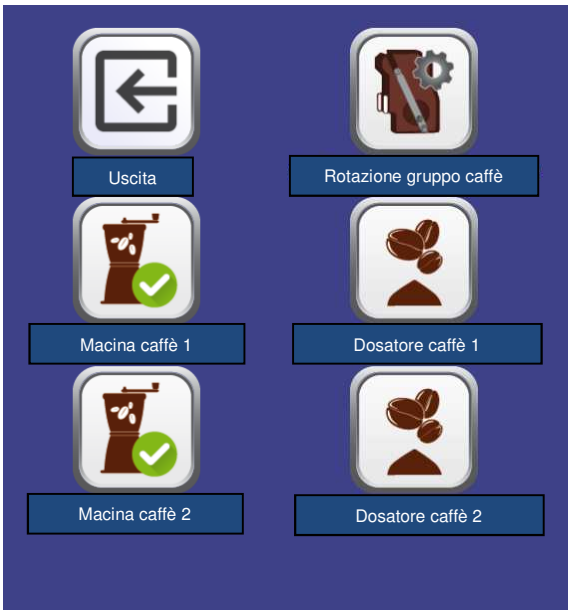
Quantità zucchero di default: tempo di funzionamento del motoriduttore per l'erogazione della quantità di zucchero di default. Impostabile in decimi di secondo (10 decimi=1 sec)

Abilita paletta: permette di abilitare o meno l'erogazione della paletta nella ricetta selezionata

9.1.5  SERVIZI

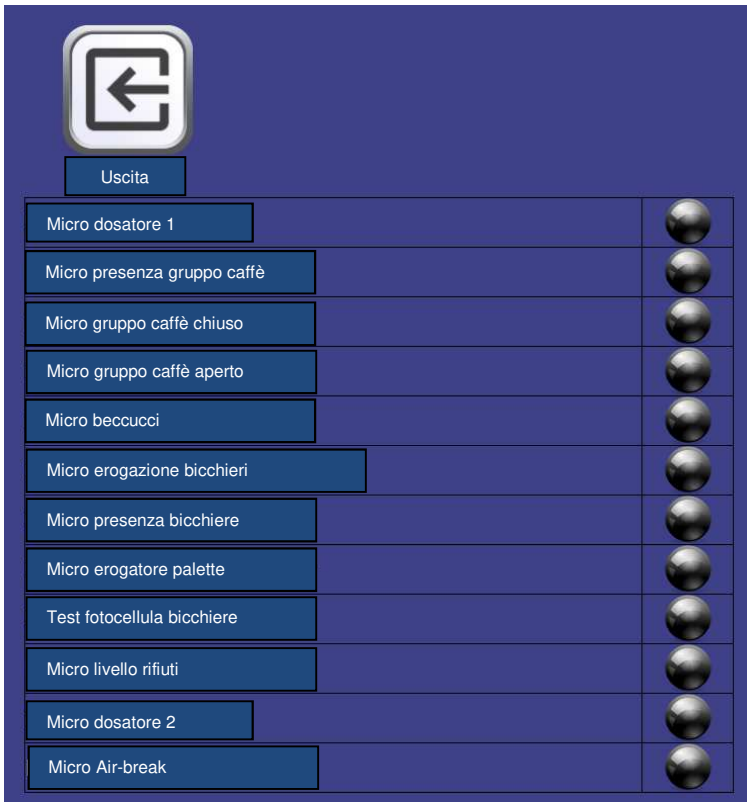
Selezionando questa icona si apre la schermata dei servizi.
Digitando sopra le icone si esegue direttamente la funzione descritta sotto ad esse.
Alcune icone permettono di accedere a schermate con particolari funzioni:

 Test dose caffè macinato



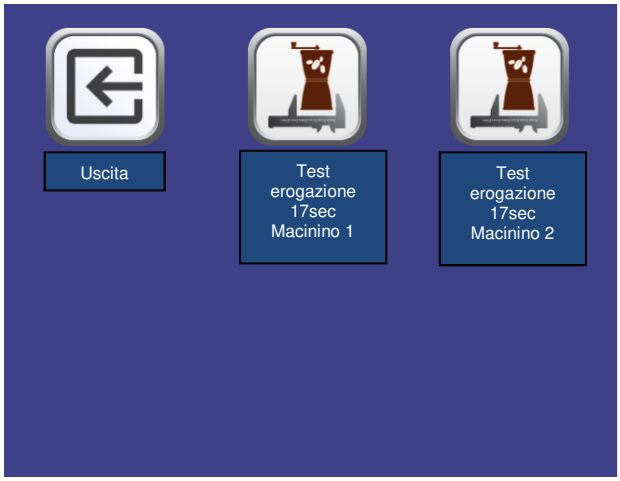
Da qui è possibile macinare e poi effettuare la dose relativa ad ogni macinino e dosatore presente in macchina. E' così possibile controllare la dose di caffè macinato fino a raggiungere quella desiderata (vedi paragrafo "TARATURA CAFFE' ESPRESSO")

 Stato ingressi:



Questo servizio visualizza sullo schermo lo stato degli ingressi: pallino nero condizione di microinteruttore aperto, pallino rosso microinterruttore chiuso.

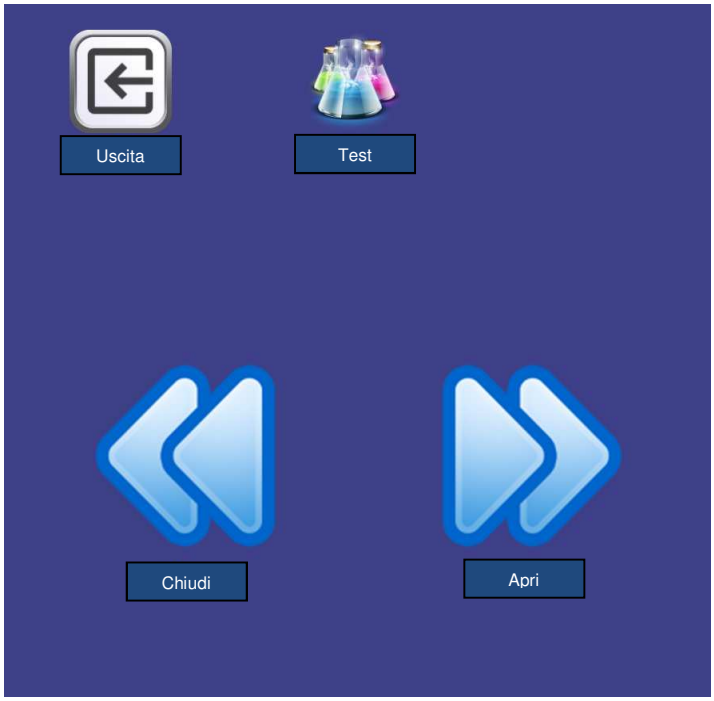
 Test caffè erogato 17 sec:



Selezionando le icone presenti in questa schermata è possibile effettuare un test di erogazione caffè espresso (scegliendo per quale macinino effettuare tale verifica) che durerà 17 sec. In questo modo si avrà un tempo fisso sul quale calcolare la portata. Pertanto, senza avere un cronometro a disposizione, una volta pesato il

caffè nel bicchiere e dividendo per 17 sec il peso misurato, si otterrà la portata erogata e si potrà decidere se variare o meno il grado di macinatura (vedi paragrafo “TARATURA CAFFE’ ESPRESSO”)

 Regolazione macinatura automatica:



Se presente un macinino automatico sarà possibile, attraverso questa schermata, impostare il grado di macinatura desiderato che poi verrà mantenuto costante grazie un’autoregolazione nel tempo.Attraverso le frecce si potrà chiudere od aprire elettricamente il macinino e poi, con l’icona di test, effettuare un’erogazione. Quando il caffè avrà le carattestiche desiderate basterà uscire dalla schermata e in automatico le impostazioni saranno salvate.

9.1.6  PREZZI

Selezionando l'icona prezzi si apre la schermata con le categorie di prodotti
Selezionando la categoria si aprirà l'elenco delle bevande riferite alla categoria. Da lì si potrà selezionare la bevanda di cui si vuole modificare il relativo prezzo.



Prezzo1: prezzo intero

Prezzo 2: prezzo scontato secondo la modalità di sconto impostata nelle  **Impostazioni**

Prezzo 3: prezzo riferito alla terza tabella prezzi (solo in MDB)

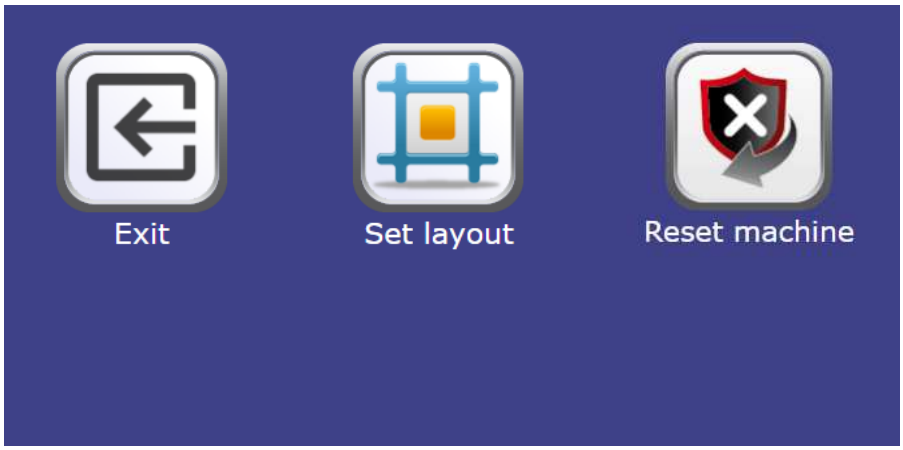
9.1.7  ABILITAZIONE SELEZIONI

Questa funzione permette di abilitare o disabilitare le etichette delle bevande che verrano quindi mostrate o meno sulla schermata di selezione dell'utente.
E' possibile quindi, in caso di mancanza di un prodotto da caricare (es il caricatore ha terminato un solubile durante le sue operazioni) di disabilitare la visualizzazione delle etichette relative a quel prodotto e quindi non permettere all'utente finale di selezionare quelle bevande.
Inoltre quando si vuole cambiare un prodotto con un altro (es orzo anziché ginseng), nel caso il nuovo prodotto presentasse un numero di selezioni inferiori rispetto al prodotto precedente,sarà necessario disabilitare le etichette superflue.

9.1.8  DEFAULT ZUCCHERO

Selezionando l'icona defalut zucchero si apre la schermata con le categorie di prodotti
Selezionando la categoria sarà possibile impostare la quantità di zucchero di default che apparirà sulla schermata di selezione per l'utente.

9.1.9 LAYOUT MACCHINA



Cliccando sull'icona è possibile selezionare il layout desiderato (per layout si intende la configurazione fisica della macchina: es. numero di mixer, mono o doppia campana..ecc)(vedi TABELLE PER LA CONFIGURAZIONE MODELLO MACCHINA/LAYOUT INTERNO)

9.1.10 CLONAZIONE

Attraverso questa icona è possibile importare ed esportare i parametri di programmazione della macchina (ovvero la "configurazione") utilizzando una chiave USB.
Inserire la chiave nella porta USB segnata con l'etichetta **"USB- All applications"**



N.B. La medesima operazione si può fare anche utilizzando l'icona **Aggiorna configurazione** presente all'interno del sottomenu **Pannello di controllo** che però presuppone la creazione del file attraverso il tool **Mytouchmanager.**

ITALIANO

9.1.11 AUDIT



ITALIANO

La scheda di controllo è dotata di una presa RS232. Il connettore di I/O è un 9 poli a vaschetta maschio in cui sono utilizzati i seguenti pin:

- Pin 2 VMC Tx - Pin 3 VMC Rx - Pin 5 Ground -Pin 7 CTS

Protocollo Audit : selezionando dal menu EVA-DTS DDCMP la macchina dialoga con il mondo esterno attraverso l'interfaccia a infrarossi 082925 (interfaccia IRDA) oppure tramite connessione fisica sul connettore 9 poli a vaschetta, secondo le specifiche del protocollo EVA-DTS vers.6.0.
Se il comando è impostato DEX UCS la macchina dialoga con il mondo esterno con il protocollo DEX-UCS.

Porta di connessione: la macchina propone la scelta del tipo di connessione: interfaccia ad infrarossi (USCITA IRDA) oppure a cavo sul connettore 9 poli a vaschetta (USCITA RS232).

Velocità di connessione: viene quindi proposta la scelta della velocità di trasmissione che deve essere coerente con l'impostazione della scheda 082925 nel caso di collegamento a infrarossi (vedi istruzioni relative). La scelta viene fatta scorrendo le varie opzioni di velocità dal menu a tendina

Indirizzo di periferica: la macchina richiede l'inserimento dell'indirizzo di periferica: inserire il valore desiderato

Velocità negoziata: abilita la possibilità di negoziazione della velocità tra macchina e terminale (opzione valida solo per collegamento via cavo)

Asset number: è un codice numerico di 8 cifre di identificazione macchina. Verrà poi riportato nei file di Audit per l'identificazione macchina

9.2  PANNELLO DI CONTROLLO



	Uscire dalla schermata e ritornare alla precedente
	Aggiorna tipo interfaccia

	Aggiorna personalizzazione
	Aggiorna multimedia
	Aggiorna engine
	Aggiorna configurazione
	Parametri identificativi
	Resetta engine
	Non utilizzare
	Permette di impostare data e ora
	Permette di accedere alle impostazioni del tablet
	Permette di copiare files da chiave USB
	Permette di verificare la connessione e di leggere la diagnostica in caso di connessione assente

ITALIANO

9.2.1 AGGIORNA TIPO INTERFACCIA

INTERFACCIA: Identifica un'interfaccia sia dal punto di vista grafico (colori, layout, stile dei pulsanti……) sia dal punto di vista della logica di funzionamento (categorie/selezioni, tastiera alphanumerica, selezione a icone, successione delle schermate per arrivare alla selezione del prodotto).

Dopo aver impostato il corretto codice interfaccia all'interno dei parametri identificativi , si utilizza questa icona per aggiornare il tipo interfaccia.



L'aggiornamento può avvenire da remoto (se il tablet è connesso ad internet), oppure da locale ; in quest'ultimo caso il file relativo all' interfaccia deve essere pre-caricato nel tablet mediante una pen drive USB.
L'aggiornamento da remoto è completamente automatico il tablet si connette all'apposito server, scarica il file, installa e manda in esecuzione l'interfaccia.
Il file relativo all'interfaccia è un file compresso (estensione .zip) il cui nome è formato da una qualsiasi sequenza alfanumerica di max 20 caratteri (Es. INTERFACCIA00000003.zip). Per caricare questo file nel tablet dopo averlo copiato su una pen drive USB si procede come segue:
Inserire la chiave nella porta USB segnata con l'etichetta **"USB- All applications"**



ITALIANO

selezionare l'icona "copia da USB a locale"  ; si aprirà una finestra di dialogo che permetterà di selezionare il file desiderato dalla chiave USB che automaticamente verrà copiato nel tablet. Al termine della copia selezionando l'icona "da locale"  l'interfaccia verrà aggiornata.

ITALIANO

9.2.2 AGGIORNAMENTO PERSONALIZZAZIONE

PERSONALIZZAZIONE: Per una data interfaccia serve a “personalizzare” gli elementi modificabili contenuti nell’interfaccia stessa.
Ad esempio:
Determina quante e quali lingue vengono utilizzate in una interfaccia.
Definisce quali e quante categorie/selezioni sono disponibili in una macchina del caldo.
Definisce il database prodotti e relative liste ingredienti.

Dopo aver impostato il corretto “codice personalizzazione” all’interno dei parametri identificativi , si utilizza questa icona per aggiornare la personalizzazione

L’aggiornamento può avvenire da remoto (se il tablet è connesso ad internet), oppure da locale ; in quest’ultimo caso il file relativo alla personalizzazione deve essere pre-caricato nel tablet mediante una pen drive USB.
L’aggiornamento da remoto è completamente automatico il tablet si connette all’apposito server, scarica il file, installa e manda in esecuzione l’interfaccia aggiornata con la nuova personalizzazione.
Il file relativo alla personalizzazione interfaccia è un file compresso (estensione .zip) il cui nome è formato da una qualsiasi sequenza alfanumerica di max 20 caratteri (Es. PERSONALIZZA000002.zip). Per caricare questo file nel tablet dopo averlo copiato su una pen drive USB si procede come segue:
Inserire la chiave nella porta USB segnata con l’etichetta **“USB- All applications”**



selezionare l’icona “copia da USB a locale” ; si aprirà una finestra di dialogo che permetterà di selezionare il file desiderato dalla chiave USB che automaticamente verrà copiato nel tablet. Al termine della copia selezionando l’icona “da locale” la personalizzazione verrà aggiornata.

ITALIANO

9.2.3 AGGIORNAMENTO MULTIMEDIA

MULTIMEDIA: Identifica la particolare “raccolta” multimediale utilizzata dalla macchina (serie di video, immagini).

Dopo aver impostato il corretto “codice multimedia” all’interno dei parametri identificativi , si utilizza questa icona per aggiornare la raccolta multimediale.

L’aggiornamento può avvenire da remoto (se il tablet è connesso ad internet), oppure da locale ; in quest’ultimo caso il file relativo al multimedia deve essere pre-caricato nel tablet mediante una pen drive USB.
L’aggiornamento da remoto è completamente automatico il tablet si connette all’apposito server, scarica il file, installa e manda in esecuzione l’interfaccia aggiornata con i nuovi contenuti multimediali.
Il file relativo i contenuti multimediali è un file compresso (estensione .zip) il cui nome è formato da una qualsiasi sequenza alfanumerica di max 20 caratteri (Es. MEDIA000002.zip). Per caricare questo file nel tablet dopo averlo copiato su una pen drive USB si procede come segue:
Inserire la chiave nella porta USB segnata con l’etichetta **“USB- All applications”**



selezionare l’icona “copia da USB a locale” ; si aprirà una finestra di dialogo che permetterà di selezionare il file desiderato dalla chiave USB che automaticamente verrà copiato nel tablet. Al termine della copia selezionando l’icona “da locale” i contenuti multimediali verranno aggiornati.

9.2.4 AGGIORNA CONFIGURAZIONE

CONFIGURAZIONE: Identifica l'insieme dei parametri macchina quali ricette, temperatura caldaia, prelavaggi, presenza o meno di kit,ecc.

Dopo aver impostato il corretto "codice CONFIGURAZIONE" all'interno dei parametri identificativi , si utilizza questa icona per aggiornare la configurazione.

L'aggiornamento può avvenire da remoto (se il tablet è connesso ad internet), oppure da locale ; in quest'ultimo caso il file relativo alla configurazione deve essere pre-caricato nel tablet mediante una pen drive USB.
L'aggiornamento da remoto è completamente automatico il tablet si connette all'apposito server, scarica il file, installa e manda in esecuzione la configurazione aggiornata
Il file relativo alla configurazione è un file compresso (estensione .zip) il cui nome è formato da una qualsiasi sequenza alfanumerica di max 20 caratteri (Es. CONFIG0004zip). Per caricare questo file nel tablet dopo averlo copiato su una pen drive USB si procede come segue:
Inserire la chiave nella porta USB segnata con l'etichetta **"USB- All applications"**



selezionare l'icona "copia da USB a locale" ; si aprirà una finestra di dialogo che permetterà di selezionare il file desiderato dalla chiave USB che automaticamente verrà copiato nel tablet. Al termine della copia selezionando l'icona "da locale" i contenuti multimediali verranno aggiornati

ITALIANO

9.2.5 PARAMETRI IDENTIFICATIVI



ID machine: codice identificativo del dispositivo (inserire matricola riportata sull'etichetta FAS)

Cliente: inserire il codice cliente che si utilizza per accedere al sito di telemetria

Modello: inserire il modello macchina (es. FAS500T)

Matricola macchina: è un codice numerico di 8 cifre di identificazione macchina. Verrà poi riportato nei file di Audit per l'identificazione macchina

Successivamente è possibile inserire i codici di interfaccia, configurazione, personalizzazione e multimedia (ovvero i nomi che sono stati dati ai file. Zip che si vogliono caricare all'interno della macchina)

Server: indirizzo del sito di telemetria

Gruppo: identifica l'appartenenza ad un determinato gruppo di macchine (es. macchine 2° piano)

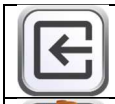
Locazione macchina: posizione fisica della macchina (es. indirizzo)

Utente: lasciare dati di default

Password: va inserita la password che permette alla macchina il collegamento al sito di telemetria

9.3  DATI DI VENDITA



	Uscire dalla schermata e ritornare alla precedente
	Si accede alla visualizzazione dei totali relativi alle transazioni effettuate dall'inizializzazione della macchina
	Si accede alla visualizzazione dei totali relativi alle transazioni effettuate ma a differenza dei valori visualizzati con l'icona precedente, sono azzerabili
	Permette la visualizzazione dei dati di vendita per ogni selezione
	Comando che permette di azzerare i dati di vendita tramite l'inserimento di un codice di accesso. CODICE: 1221

9.4 ESPORTA DATI EVA-DTS

Questo comando permette di esportare i dati EVA-DTS su chiave USB

N:B: Utilizzare porta USB segnata con l'etichetta **"USB- All applications"**



9.5 AGGIORNA MAINBOARD

Permette di aggiornare il software della scheda main

N:B. Utilizzare porta USB segnata con l'etichetta **"USB- Firmware up-date only!!!"**



10 TARATURE E REGOLAZIONI

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

10.1 REGOLAZIONE BEVANDE SOLUBILI

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

10.2 REGOLAZIONE CAFFÈ ESPRESSO

La regolazione della quantità di acqua, si può effettuare impostando il parametro desiderato in fase di programmazione alla voce "RICETTE"  . Mentre per modificare la dose di caffè macinato ed il grado di macinatura, vedi paragrafo "TARATURA CAFFÈ ESPRESSO".

10.3 TARATURA CAFFÈ ESPRESSO

REGOLAZIONE MACINATURA:

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

- Per una macinatura più fine ruotare il pomello "G" in modo che la ghiera "M" ruoti in senso orario.

Dopo la regolazione, effettuare sempre 3 o 4 erogazioni affinché la granulometria del caffè si stabilizzi.

DOSE CAFFÈ MACINATO:

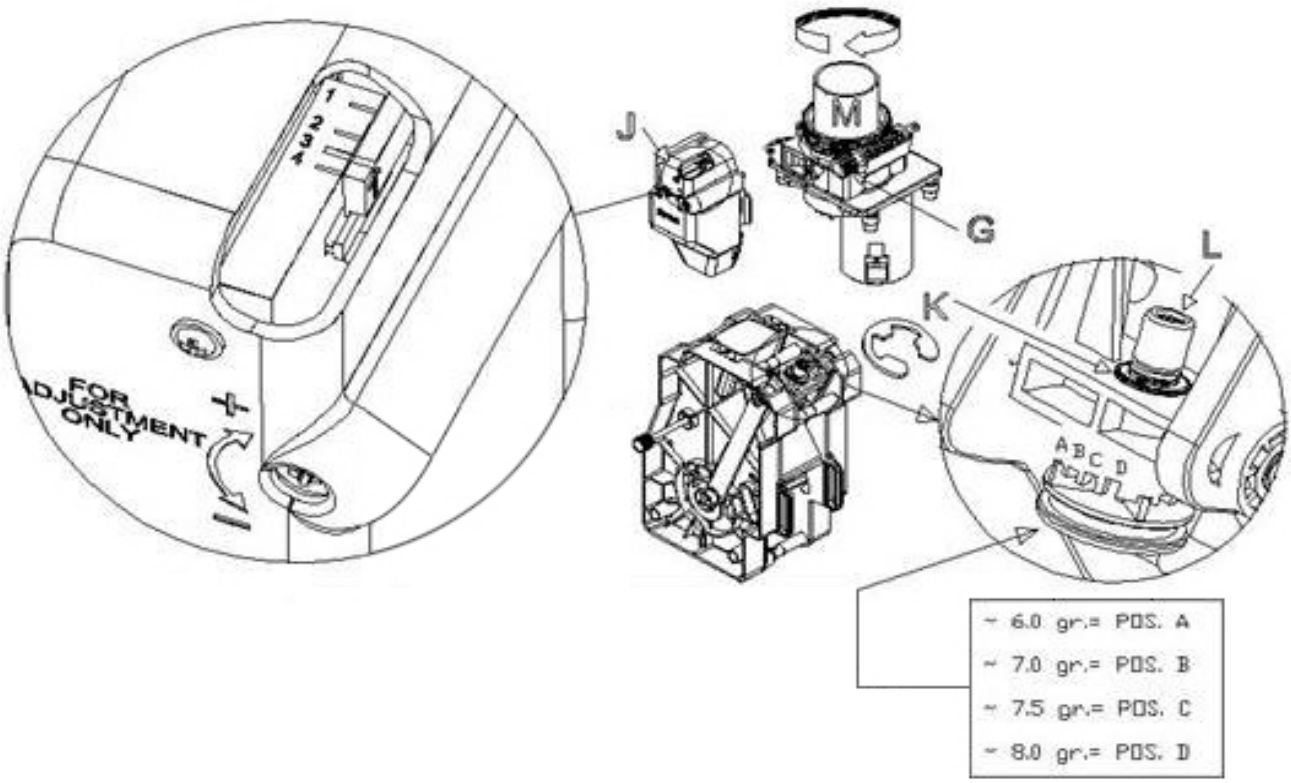
Il quantitativo di caffè macinato per il caffè espresso, può essere regolato tra 4,5 (±0.2) e 8,0 (±0.2) grammi a seconda della posizione del contenitore volumetrico (rif.J).Ruotare la vite di regolazione in senso orario per aumentare la dose. Per verificare la grammatura della dose, asportare il gruppo espresso, utilizzare icona  (vedi menu servizi ). Asportare e rimontare il gruppo espresso, seguendo le indicazioni del paragrafo MANUTENZIONE STRAORDINARIA, PULIZIA FILTRI GRUPPO CAFFÈ.

ITALIANO

ITALIANO

REGOLAZIONE COMPRESSIONE CAFFE' MACINATO:

Il supporto pressore possiede 4 posizioni (A B C D), che consentono di variare la compressione della pastiglia a seconda delle grammature impostate. Ovvero una volta regolato il dosatore alla grammatura desiderata è necessario regolare il supporto pressore di conseguenza per avere un'ottimale estrazione del caffè.
Togliere l'anello di tenuta (rif.K), sfilare leggermente il pressore (rif.L) e ruotarlo sino alla posizione desiderata.



11 NORME IGIENICO - SANITARIE

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

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

Rimuovere le parti sopracitate e lavarle accuratamente con prodotti detergenti, seguendo le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto utilizzato.
Eventuali residui di detergente, disinfettante, alimenti, vanno rimossi con una spugnetta umida, prima della messa in esercizio del distributore. Risciacquare abbondantemente per evitare di lasciare tracce della soluzione usata.
Non lavare il distributore con getti d'acqua diretti e/o ad alta pressione.

12 MANUTENZIONE

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

12.1 AVVERTENZE GENERALI

Al fine di assicurare un funzionamento ottimale del distributore nel tempo, lo stesso deve essere oggetto di adeguata e periodica manutenzione.
Questo capitolo è dedicato alle operazioni di manutenzione ed alle loro scadenze che devono essere considerate comunque indicative in quanto dipendenti da vari fattori quali la durezza dell'acqua, il tipo di prodotti usati, le condizioni climatiche ed in particolare l'umidità, ecc.
Le operazioni descritte in questo capitolo non esauriscono tutti gli interventi di manutenzione.
Tutte le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver tolto l'alimentazione elettrica al distributore.
In nessun caso è consentito l'uso di getti di acqua diretti e/o ad alta pressione per lavare il distributore.
Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inox e verniciate.

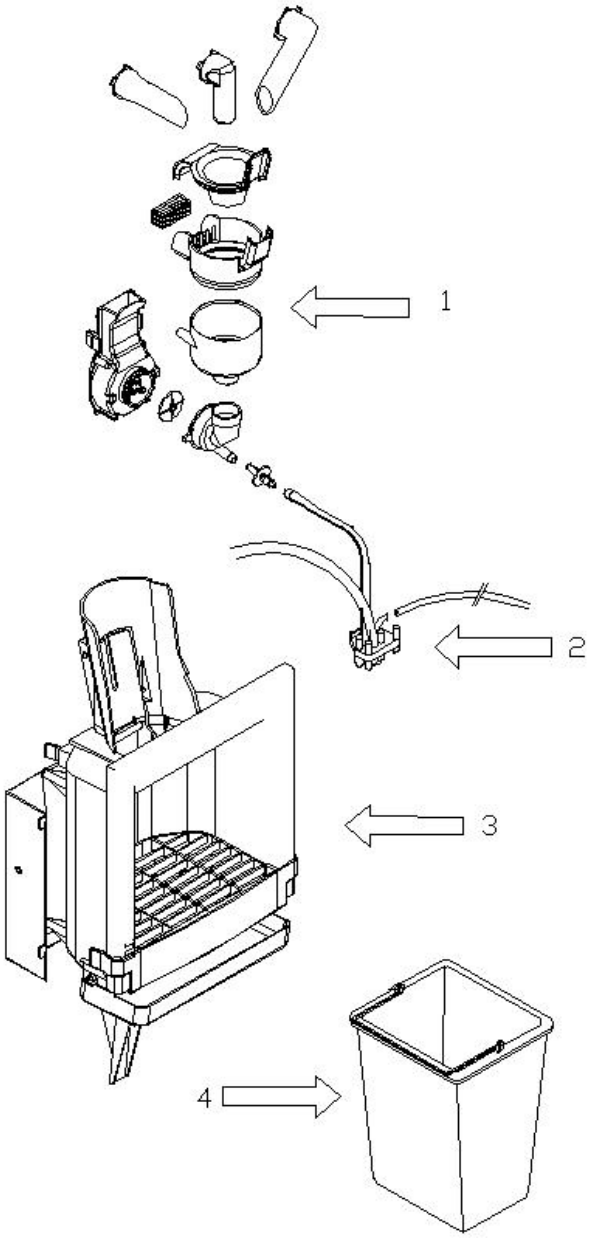
12.2 **MANUTENZIONE ORDINARIA**

AD OGNI CARICAMENTO è necessario :

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

☞	Rimuovere le parti sopracitate e lavarle accuratamente con prodotti detergenti, seguendo le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto utilizzato. Eventuali residui di detergente, disinfettante, alimenti, vanno rimossi con una spugnetta umida, prima della messa in esercizio del distributore. Risciacquare abbondantemente per evitare di lasciare tracce della soluzione usata. Non lavare il distributore con getti d'acqua diretti e/o ad alta pressione.

ITALIANO



12.3 **MANUTENZIONE STRAORDINARIA PERIODICA**

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

OGNI 2000 EROGAZIONI è necessario :
- Verificare lo stato di usura delle guarnizioni dei gruppi di miscelazione.
- Verificare la quantità/qualità delle bevande.
- Verificare lo stato di usura delle guarnizioni del gruppo caffè espresso.
- Verificare il grado di macinatura.
- Verificare lo stato di pulizia del pistone anteriore e del foro di sfiato del medesimo.

OGNI 5000 EROGAZIONI è necessario :
- Pulire i filtri del gruppo caffè.

La durata delle macine dipende dalla qualità del caffè e dal grado di macinatura.
E' necessaria la sostituzione delle macine tra i 30.000 e i 50.000 cicli sulla base di questi fattori:
1) Aumento del tempo di macinatura
2) Surriscaldamento specie sul collare di appoggio della tramoggia
3) Residui di polvere sul fondo della tazza
Si consiglia prima di sostituire le macine di eseguire una regolazione.
Materiali estranei posso danneggiare irrimediabilmente le macine e/o il motore.

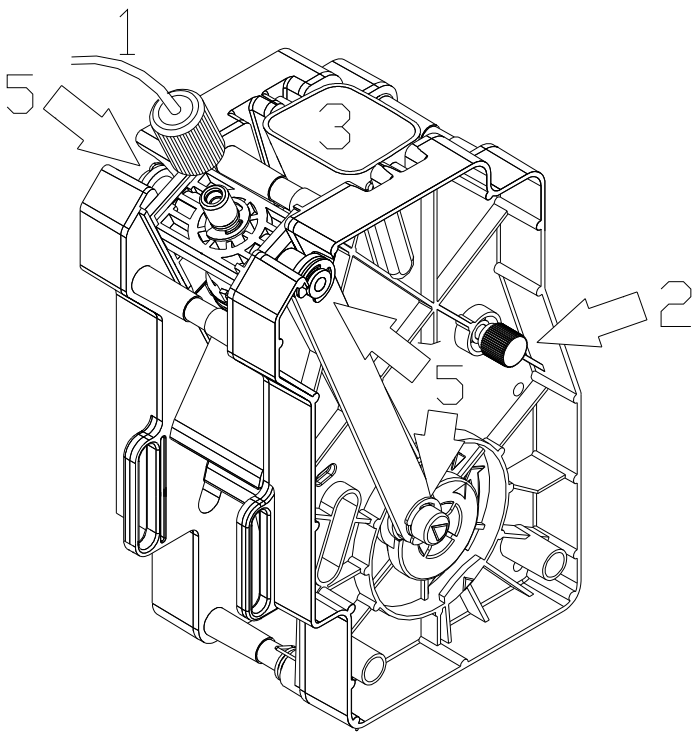
MENSILMENTE
- Disinfettare tutte le parti a contatto con gli alimenti.
- Aspirare eventuali depositi di polvere formatisi all'interno del distributore con aspirapolvere.

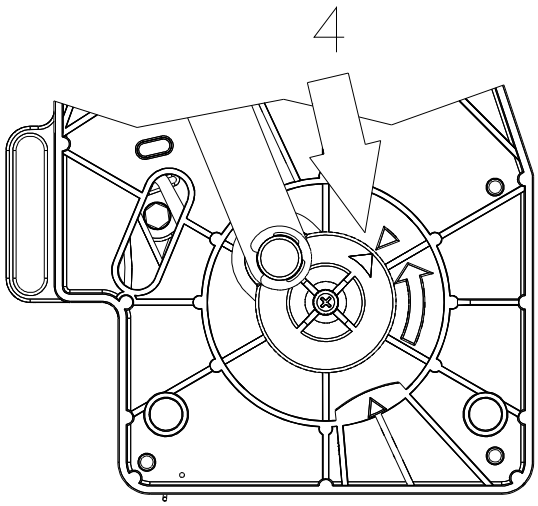
SEMESTRALMENTE è necessario :
- Assicurarsi che non si siano formate incrostazioni calcaree principalmente nella caldaia, nel caso sostituirla.

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

12.4 **MANUTENZIONE STRAORDINARIA, PULIZIA FILTRI GRUPPO CAFFÈ**

Spegnere la macchina agendo sull'interruttore generale.
Sganciare il tubo di erogazione caffè dai beccucci.
Sganciare il tubo di ingresso acqua svitando l'apposita ghiera (rif.1).
Svitare il pomolo e rimuovere il gruppo dal supporto (rif.2).
Rimuovere la tramoggia dalla sua sede (rif.3).
Ruotando la leva portare la camera d'infusione in posizione del pistone di massima escursione (rif.4).
Togliere gli anelli di tenuta, sfilare le aste dai perni, i modo da estrarre il supporto pressore (rif.5).

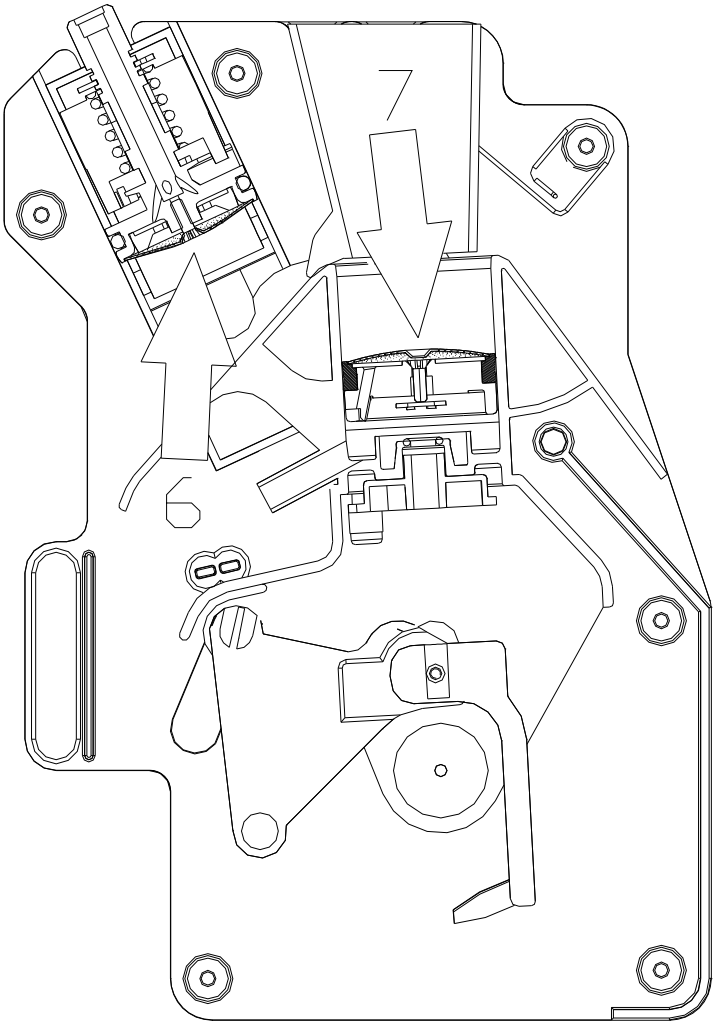


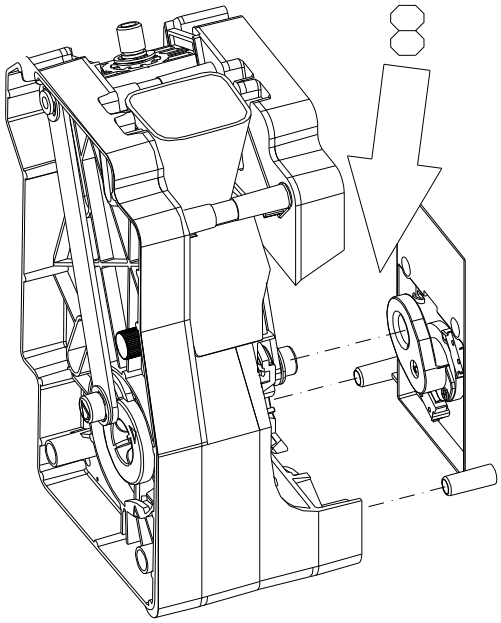


ITALIANO

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

Accendere il distributore. Effettuare due o tre lavaggi a vuoto agendo sull'icona  (vedi menu servizi ).





12.5 PROCEDURA DI SCARICO ACQUA AIR-BREAK E CALDAIA

	Questa sezione del manuale è rivolta esclusivamente al personale qualificato del servizio d'assistenza. Queste attività devono essere svolte da personale con esperienza pratica dell'apparecchio, trattandosi di sicurezza e di igiene.

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

La procedura da seguire è la seguente:

ITALIANO

1. Aprire la porta e inserire la chiave nell'interruttore di sicurezza.
2. Entrare in modalità programmazione.
3. Selezionare l'icona  per entrare in modalità servizi
4. Selezionare l'icona  **Svuota airbreak** per avviare la procedura di svuotamento air-break

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

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

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

- Rimuovere la chiave di accensione distributore. Rimuovere il tubo applicato al giunto della caldaia espresso. Rimontare il raccordo. Pulire ed asciugare il distributore da eventuali tracce d'acqua formatesi durante la procedura. Richiudere il pannello supporto gruppo espresso. Chiudere la macchina.
- A fine operazione togliere il connettore JP11 di alimentazione dalla caldaia ;

Qualora necessario per rimettere in funzione l'apparecchio seguire le istruzioni contenute nella sezione "MESSA IN ESERCIZIO".

13 ALLARMI

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

Il distributore è in grado di rilevare alcuni eventuali malfunzionamenti.

Cliccando sull'icona **Storico errori** si potrà quindi visualizzare l'eventuale lista presente, è possibile poi eliminare tutte le condizioni di allarme selezionando l'icona **Reset storico errori**

N°	MESSAGGIO D'ALLARME	TIMEOUT (sec.)	CAUSA ALLARME	RISOLUZIONE
--	"No comm"		Interruzione comunicazione tra scheda display e scheda power	• Verificare la connessione alle schede • Verificare il cablaggio di collegamento • Possibile rottura di una delle due schede
A02	Livello rifiuti	5	Raggiunto livello massimo di rifiuti liquidi	* Svuotare il secchio rifiuti * Verificare che il micro livello rifiuti commuti correttamente (vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**
A03	Mancanza acqua	30	Alimentazione idrica mancante	* Verificare la corretta apertura del rubinetto esterno * Verificare che il tubo di carico dell'acqua non sia strozzato * Verificare il corretto funzionamento della elettrovalvola ingresso acqua
A04	Vuoto Bicchieri	120	Vuoto bicchieri (Nel corso del cambio colonna sono possibili ancora tre erogazioni)	* Caricare i bicchieri * Verificare che il micro presenza bicchiere (CPB) commuti correttamente (vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** * Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore cambio colonna (MC)
A05	Errore movimento beccucci	8	Il movimento beccucci non raggiunge la posizionedi erogazione /di riposo	* Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore movimento beccucci (MTBC) * Verificare che Il micro beccucci (CDB) commuti correttamente (vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**
A06	Dispensatore zucchero/palette	4	Il micro erogatore palette è difettoso	* Verificare che Il micro erogatore palette (CDZP) commuti correttamente(vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**
A07	Partenza gruppo caffè in chiusura	2	Il micro controllo gruppo non commuta quando passa dalla posizione di gruppo aperto verso la posizione di gruppo chiuso.	* Togliere il gruppo g.e.p. dal distributore e verificare a vuoto la corretta rotazione del motore gruppo caffè (Tramite funzione avanzamento gruppo). Nel caso non vengano riscontrati inconvenienti, verificare che il gruppo g.e.p. non sia intasato o rotto. Invece nel caso vengano riscontrati inconvenienti, allora procedere con ulteriori verifiche di seguito elencate.

ITALIANO

				* Verificare che Il micro gruppo aperto (MCRG) commuti correttamente(vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** * Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore gruppo caffè (MGC)

N°	MESSAGGIO D'ALLARME	TIMEOUT (sec.)	CAUSA ALLARME	RISOLUZIONE
A08	Dosatore caffè 1	variabile	Il micro dosatore caffè 1 non cambia stato dopo aver scaricato la dose di caffè macinato.	* Il dosatore caffè 1 è intasato * Verificare che Il micro dosatore (MCDC 1) commuti correttamente(vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**
A09	Posizione gruppo caffè errata	5	Il gruppo non raggiunge la posizione d'erogazione o di gruppo chiuso.	* Togliere il gruppo g.e.p. dal distributore e verificare a vuoto la corretta rotazione del motore gruppo caffè (Tramite funzione avanzamento gruppo). Nel caso non vengano riscontrati inconvenienti, verificare che il gruppo g.e.p. non sia intasato o rotto. Invece nel caso vengano riscontrati inconvenienti, allora procedere con ulteriori verifiche di seguito elencate. * Verificare che Il micro gruppo caffè chiuso (MCPG) commuti correttamente(vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** * Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore gruppo caffè (MGC)
A10	Timeout erogazione (selezioni con caffè espresso)	2	Il tempo degli impulsi conteggiati dal contatore volumetrico, supera il timeout.	* Verificare il ventolino * Il filtro del gruppo caffè è intasato * Verificare la pompa dell'acqua. * Verificare i tubi di erogazione bevande.
A11	Errore ritorno gruppo caffè	10	Il gruppo non va in posizione di aperto.	* Togliere il gruppo g.e.p. dal distributore e verificare a vuoto la corretta rotazione del motore gruppo caffè (Tramite funzione avanzamento gruppo). Nel caso non vengano riscontrati inconvenienti, verificare che il gruppo g.e.p. non sia intasato o rotto. Invece nel caso vengano riscontrati inconvenienti, allora procedere con ulteriori verifiche di seguito elencate. * Verificare la corretta taratura della camma relativa al micro gruppo caffè aperto (MCRG) (vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** * Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore gruppo caffè (MGC)
A12	Timeout macinatura	variabile	È trascorso il tempo massimo programmato per la macinatura.	* É finito il caffè * Verificare il corretto funzionamento del motore macina caffè (MMC) * Verificare che Il micro controllo dosatore caffè (MCDC) commuti correttamente(vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**

ITALIANO

A13	Gruppo caffè espresso non installato correttamente.			* Verificare posizionamento del gruppo caffe' * Verificare che Il micro presenza gruppo caffè MCGC) funzioni. (vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**
A14	Errore erogazione Bicchiere con Fotocellula	variabile	Non rilevato bicchiere	
A15	Sonda temperatura.		La macchina rileva una temperatura dell'acqua eccessiva in caldaia	* Verificare la sonda.

N°	MESSAGGIO D'ALLARME	TIMEOUT (sec.)	CAUSA ALLARME	RISOLUZIONE
A17	Timeout erogazione (selezioni con solubili)	2	Il tempo degli impulsi conteggiati dal contatore volumetrico, supera il timeout.	* Verificare il ventolino * Verificare la pompa dell'acqua. * Verificare i tubi di erogazione bevande.
A18	Errore su micro air break		Durante una erogazione non viene richiesta acqua	* Verificare che Il micro air-break commuti correttamente. (vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** * Verificare il corretto funzionamento del galleggiante air break.
A19	Micro erogazione bicchiere	12	Il motore sgancio bicchiere non ha completato la rotazione.	* Verificare che il micro erogazione bicchiere (CMB) commuti regolarmente (vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** * Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore sgancio bicchieri (MS)
A20	Dose caffè errata.		Passaggio ostacolato dell'acqua all'interno del gruppo espresso	* Verificare la dose e la granulometria del caffè macinato * Pulire il gruppo espresso * Pulire/sostituire tubi del gruppo espresso in entrata ed in uscita
A21	Apertura gruppo caffè in erogazione	0	Controllo del micro gruppo caffè chiuso con gruppo in erogazione.	* Dose caffé eccessiva * Pressione acqua caffé eccessiva * Verificare il corretto funzionamento del micro gruppo caffè chiuso (MCPG) (vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**
A23	Micro gruppo bicchiere	1	Il micro erogazione bicchieri non commuta alla partenza.	* Verificare che il micro erogazione bicchiere (CMB) commuti regolarmente(vedi **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** * Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione bicchiere (MS)

ITALIANO

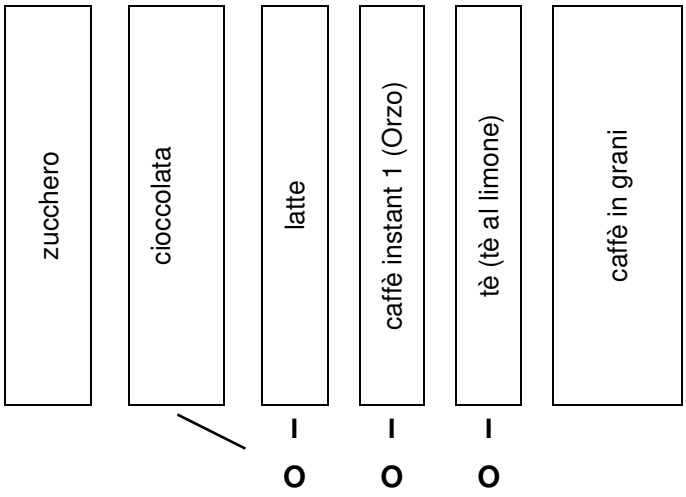
A26	Dosatore caffè 2	variabile	Il micro dosatore caffè 2 non cambia stato dopo aver scaricato la dose di caffè macinato.	* Il dosatore caffè 2 è intasato * Verificare che Il micro dosatore (MCDC 2) commuti correttamente(vedi  **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** 
A27	Timeout macinatura 2	variabile	È trascorso il tempo massimo programmato per la macinatura.	* É finito il caffè * Verificare il corretto funzionamento del motore macina caffè (MMC) * Verificare che Il micro controllo dosatore caffè 2 (MCDC) commuti correttamente(vedi  **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi** 
A28	Dispensatore zucchero/palette	3	Il micro erogatore palette non commuta alla partenza	* Verificare che Il micro erogatore palette (CDZP) commuti correttamente(vedi  **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**  * Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione dispensatore zucchero/palette (MP)
A29	Dispensatore zucchero/palette	10	Il micro erogatore palette non commuta alla fermata	* Verificare che Il micro erogatore palette (CDZP) commuti correttamente (vedi  **Stato ingressi** al di sotto del menu **Servizi**  * Tubo zucchero non inserito correttamente * Verificare il corretto funzionamento del motoriduttore rotazione dispensatore zucchero/ palette (MP)
A30	Sistema di pagamento fuori servizio.			* Gettoniera scollegata * Gettoniera non alimentata * Gettoniera rotta
A31	Timeout esecuzione bevanda	120	superamento tempo erogazione	* Verificare se ci sono intasamenti nel circuito idraulico. * Impostazione parametri ricetta errati (vedi  **Ricette**).

ITALIANO

14 TABELLE PER LA CONFIGURAZIONE MODELLO MACCHINA/LAYOUT INTERNO ( )

Di seguito tabella con l'elenco completo delle ricette abilitate per vari modelli con le relative etichette.Poi alcuni esempi di configurazione modello macchina che mostrano le posizioni dei contenitori delle polveri. Non potendoci essere una precisa corrispondenza fra i nomi delle selezioni per ogni nazione e le etichette, le descrizioni sono da intendersi indicative.

MODELLO 1



	Ricette Disponibili e Numeri Etichette				
1	Caffe Espresso corto	2	12	Caffè instant 1 corto	9
2	Caffe Espresso lungo	3	13	Caffè instant 1 lungo	10
3	Caffe Espresso macchiato	4	14	Caffè instant 1 macchiato	11
4	Cappuccino Espresso	5	15	Cappuccino instant 1	12
5	Capp-ciocc Espresso	6	16	Capp-ciocc instant 1	13
6	Mocaccino Espresso	7	17	Mocaccino instant 1	14
7	Latte Macchiato Espresso	8	18	Latte Macchiato instant 1	15
8	Cioccolata	31	19	Tè al limone	34
9	Cioccolata forte	30	20	Tè naturale (disabilitato di default)	35
10	Cioccolata al latte	32	21	Tè naturale + latte (disabilitato di default)	36
11	Latte	33	22	Acqua calda	58
			23	Bicchiere	1

24	Jolly 1 (disabilitato di default)	200	28	Jolly 5 (disabilitato di default)	204
25	Jolly 2 (disabilitato di default)	201	29	Jolly 6 (disabilitato di default)	205
26	Jolly 3 (disabilitato di default)	202	30	Jolly 7 (disabilitato di default)	206
27	Jolly 4 (disabilitato di default)	203			

ITALIANO

PAGINA LASCIATA INTENZIONALMENTE BIANCA PER EVENTUALI NOTE

SOMMAIRE

1 PRÉAMBULE 4
1.1 PLAQUE MATRICULE 4
1.2 EN CAS DE PANNE 4
1.3 GARANTIE 5
1.4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ 6
1.5 EN CAS D'URGENCE 6
1.6 GUIDE POUR LA CONSULTATION 7
2 INSTRUCTIONS GÉNÉRALES 8
2.1 UTILISATION DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE 8
2.2 TRANSPORT ET STOCKAGE 8
2.3 DÉBALLAGE 9
3 INSTALLATION 10
3.1 DÉSINFECTION ET TRAITEMENT SANITAIRE 10
3.2 BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE 11
3.3 RACCORD AU RÉSEAU D'EAU 11
3.4 Installation du meuble (si prévu) : 12
3.5 CONSIGNES POUR L'INSTALLATION 12
3.6 INACTIVITÉ 12
3.7 AVERTISSEMENT POUR LA DÉMOLITION DE LA MACHINE 13
3.8 CONNEXION MASTER / SLAVE 13
4 SCHÉMA HYDRAULIQUE « EXPRESSO » 14
5 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 15
6 COMPOSANTS DE LA PORTE 17
7 COMPOSANTS INTERNES 18
7.1 INTERRUPTEUR PORTE 18
7.2 GROUPE CAFÉ EXPRESS, CONTRÔLE PRÉSENCE GROUPE CAFÉ 19
7.3 ÉLECTROVANNE ENTRÉE EAU 20
7.4 FICHE DE CONTROLE 20
7.5 CHAUDIÈRE ET AIR-BREAK 20
7.6 DEPURATEUR / ADOUCISSEUR (SI CELA EST PRÉVU) 21
8 MISE EN SERVICE 21
8.1 REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE 21
8.2 CHARGEMENT DES GOBELETS 22
8.3 DISTRIBUTEUR DE SPATULES 23
8.4 CHARGEMENT DES PRODUITS SOLUBLES 24
8.5 CHARGEMENT DU CAFÉ EN GRAINS 25
8.6 BRANCHEMENT DU SYSTÈME DE PAIEMENT 25
9 PROGRAMMATION 26

9.1 PARAMÈTRES DE LA MACHINE 29

9.1.1 RÉGLAGES 31

9.1.2 SYSTÈMES DE PAIEMENT 33

FRANÇAIS

FRANÇAIS


9.1.3 TEMPORISATEUR 41


9.1.4 RECETTES 42


9.1.5 SERVICES 45


9.1.6 PRIX 48


9.1.7 ACTIVATION SÉLECTIONS 48


9.1.8 SUCRE PAR DÉFAUT 48


9.1.9 DISPOSITION DE LA MACHINE 49


9.1.10 CLONAGE 49


9.1.11 AUDIT 50


9.2 PANNEAU DE COMMANDE 51


9.2.1 MISE À JOUR DU TYPE D'INTERFACE 53


9.2.2 MISE À JOUR DE LA PERSONNALISATION 55


9.2.3 MISE À JOUR MULTIMÉDIA 56


9.2.4 MISE À JOUR DE LA CONFIGURATION 57


9.2.5 PARAMÈTRES D'IDENTIFICATION 58


9.3 DONNÉES DE VENTE 59


9.4 EXPORTATION DE DONNÉES EVA-DTS 60


9.5 MISE À JOUR DE LA CARTE MÈRE 60

10 RÉGLAGES ET AJUSTEMENTS 61

10.1 RÉGLAGE DES BOISSONS SOLUBLES 61

10.2 RÉGLAGE DU CAFÉ EXPRESSO 61

10.3 RÉGLAGE DU CAFÉ EXPRESSO 61

11 RÉGLEMENTATIONS SANITAIRES ET D'HYGIÈNE 63

12 ENTRETIEN 63

12.1 INSTRUCTIONS GÉNÉRALES 63

12.2 ENTRETIEN ORDINAIRE 64

12.3 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE PÉRIODIQUE 65

12.4 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE, NETTOYAGE DES FILTRES DU GROUPE CAFÉ 66

12.5 PROCÉDURE DE DÉCHARGEMENT DE L'EAU DE L'AIR-BREAK ET DE LA CHAUDIÈRE 68

13 ALARMES 69

14 TABLEAUX POUR LA CONFIGURATION DU MODÈLE DE MACHINE/LAYOUT INTÉRIEUR


( ) 73

FRANÇAIS

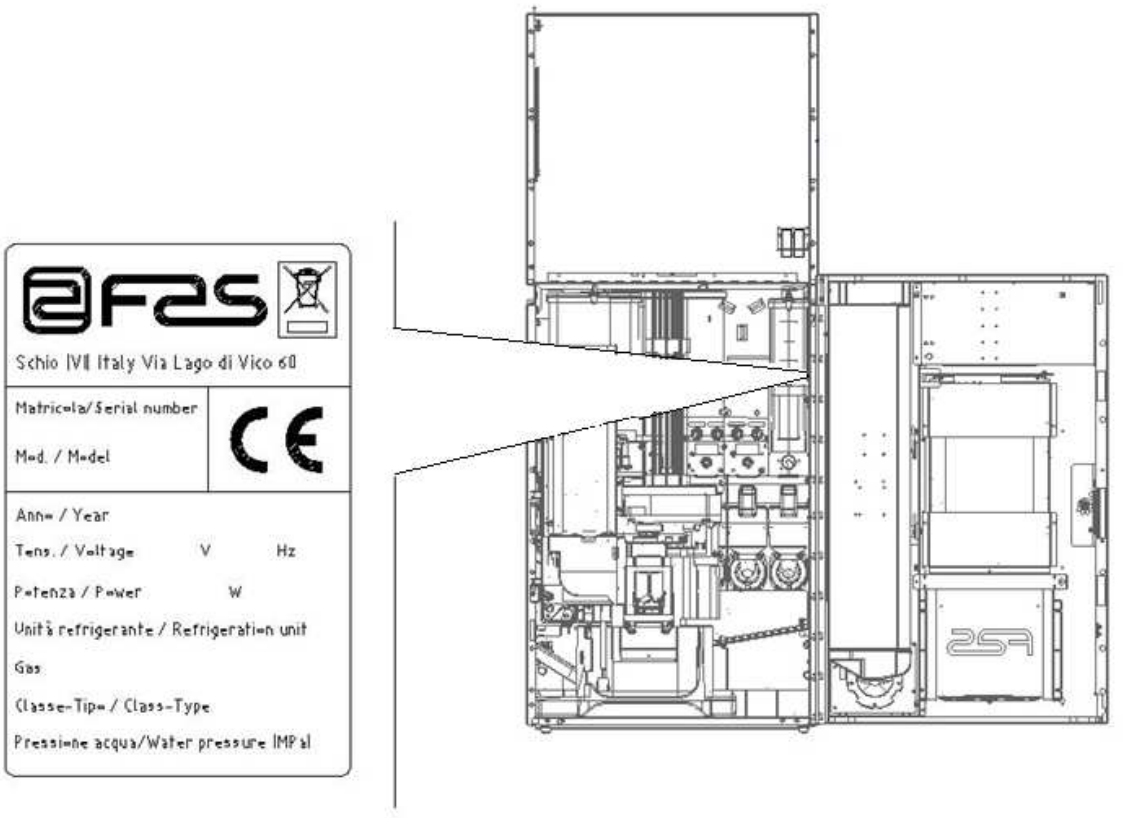
1 PRÉAMBULE

☞	Le présent manuel, a été composé pour le modèle le plus complet : il est donc possible que vous trouviez des descriptions ou explications qui ne correspondent pas à votre machine.

La documentation présente fait partie intégrante de la machine et par conséquent doit la suivre dans ses transferts de propriété ou de siège.
Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation du distributeur, on doit lire scrupuleusement et comprendre le contenu de ce manuel puisqu'il donne des renseignements très importants sur la sécurité de l'installation, sur l'utilisation et sur les opérations d'entretien de l'appareil.
Ce manuel d'instructions contient toutes les informations dont le personnel responsable du fonctionnement et de l'entretien de routine de la machine aura besoin, pour pouvoir opérer en toute sécurité.
Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tous autres usages doivent être considérés comme impropres.

1.1 PLAQUE MATRICULE

Chaque machine est identifiée par un numéro série, qu'on peut relever par la plaque matricule, placée à l'intérieur de la machine. La plaque est la seule reconnue par le fabricant comme identification de la machine et elle contient toutes les données qui permettent au fabricant de fournir n'importe quel type d'information technique et de faciliter la gestion des pièces détachées. Ne pas abîmer ou enlever les supports qui sont nécessaires à identifier le produit ni les adhésifs de sécurité.



1.2 EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les possibles inconvénients techniques peuvent être résolus par de petites interventions, nous vous proposons de lire attentivement cette documentation avant de consulter le fabricant. En cas d'anomalies ou de mauvais fonctionnements ne pouvant pas être résolus, remplir la fiche d'indication de troubles ou de défauts sur toutes ses parties et l'envoyer dès que possible au fabricant :

FAS International S.p.A., Customer Service, Via Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) - Italy
Tél. : +39 0445 502011 Fax: +39 0445 502010 E-mail: info@fas.it

Toute requête relative a la machine doit avoir comme référence le numéro de série.

1.3 **GARANTIE**

La société garantit ses distributeurs pour une période de 24 mois contre tous défauts mécaniques reconnus par le constructeur . Les mauvaises utilisations du distributeur, par exemple, tension électrique incorrecte, introduction de monnaies défectueuses, malpropreté, etc. ne sont pas couvertes par cette garantie. Toutes interventions techniques dues à la mauvaise utilisation de la machine seront à la responsabilité du client.

1.4 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

	Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou des personnes ne possédant pas l'expérience et les compétences nécessaires, à moins que ces personnes ne soient contrôlées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne répondant de leur sécurité. Veiller scrupuleusement à ce que les enfants ne puissent jouer avec l'appareil.

	L'utilisation d'accessoires ou de composants non originaux peut compromettre la sécurité de la machine. Fas décline toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces ou d'accessoires non originaux et pour tout dommage direct ou indirect pouvant en découler. Fas n'est pas autorisée à effectuer des vérifications sur les produits similaires éventuellement offerts par le marché. Attention: l'utilisation de pièces de rechange non originales peut entraîner l'annulation totale de la garantie sur la machine.

	**La construction et l'analyse du distributeur automatique en matière de sécurité se rapportent aux régulations en vigueur.** **Le câble d'alimentation est du type à fiche non séparable. L'éventuel remplacement du câble de connexion devra être effectué uniquement par un personnel qualifié.** **Toute intervention - autre que l'entretien ordinaire - doit être effectuée avec la fiche d'alimentation débranchée.** Il est obligatoire de porter des vêtements appropriés, conformément aux indications du présent manuel et des lois en vigueur dans le Pays d'utilisation de la machine; il faut quand même éviter les vêtements amples et voletants, les ceintures, les bagues et les colliers; les cheveux longs doivent être contenus dans une coiffe. Il est absolument défendu de faire fonctionner la machine avec les protections fixes et/ou mobiles désassemblées ou lorsque les dispositifs de sécurité sont désactivés. Il est strictement interdit d'enlever ou d'altérer les dispositif de sécurité. N' effectuer aucun entretien ou réglage du distributeur sans avoir lu et compris au préalable le contenu de ce manuel. Les opérations de réglage - lorsque les dispositifs de sécurité sont réduits ou partialement désactivés - doivent être effectuées par une seule personne. Pendant leur déroulement il est nécessaire d'interdire l'accès à la machine aux personnes non autorisées; si possible, il vaudrait mieux d'ouvrir une seule protection à la fois. Après avoir effectué une opération de réglage ou d'entretien avec les sécurités réduites il est nécessaire de rétablir sans délai le fonctionnement de la machine avec toutes les protections activées. Se tenir scrupuleusement aux indications contenues dans ce manuel, concernant les entretiens périodiques, est une condition fondamentale pour travailler en toute sécurité aussi bien que pour garantir le bon fonctionnement de la machine. Afin d'éviter les accidents il est nécessaire de contrôler les bonnes conditions des étiquettes de sécurité et d'étudier leur signification. Si elles sont détériorées, perdues ou relatives à des composants ayant été substitués, elle devront être remplacées. Demander au Constructeur les étiquettes originales. **Il ne faut pas oublier que la prudence et les bonnes conditions psychophysiques de l'opérateur sont la meilleure garantie pour un travail en toute sécurité.**

FRANÇAIS

1.5 EN CAS D'URGENCE

	**En cas d'incendie il ne faut pas diriger de jets d'eau vers la machine pour éviter les possibles courts-circuits, la conséquence desquels pouvant être des accidents, même mortels, pour les personnes présentes.**

1.6 GUIDE POUR LA CONSULTATION

SYMBOLE	SIGNIFICATION	COMMENTAIRE
	DANGER	Ce symbole prévient l'opérateur de la présence d'un danger, même de mort.
	AVERTISSEMENT	Ce symbole met en évidence une notice concernant les fonctions principales ou les informations utiles. Faire très attention aux textes marqués de ce symbole. Le personnel préposé à l'entretien doit lire une valeur de mesure, contrôler une indication, vérifier la position correcte de tous les éléments de la machine etc., avant de procéder avec l'exécution d'une commande ou d'une opération.
	ENTRETIEN ORDINAIRE	*L' entretien ordinaire comprend*: le rechargement, l'encaissement et le nettoyage des zones à contact avec les produits alimentaire.
	ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	*L' entretien extraordinaire comprend:* les opérations d'entretien plus ou moins complexes (mécaniques, électriques, etc.),dans des situations particulières ou quand même convenues avec l'utilisateur et qui ne sont pas comprises parmi celles d'entretien ordinaire.
	RECYCLAGE	Il est impératif d'éliminer les matériaux tout en respectant l'environnement.

Prêter une attention toute particulière aux textes marqués en gras, avec un caractère plus grand ou soulignés, car ils se réfèrent toujours à des opérations ou des informations très importantes.
Les schémas des connexions annexés ne peuvent être utilisés que par le personnel technique spécialisé, autorisé par le constructeur à effectuer les opérations d'entretien et les contrôles périodiques.

	**Il est strictement interdit d'utiliser les schémas des connexions pour modifier la machine.**

La définition des positions par rapport à la machine, au cours du manuel, est caractérisée par les mots: "devant" ou "antérieur", ce qui indique le côté porte; lorsqu'on écrit "derrière" ou "postérieur", au contraire, on indique le côté opposé; les mots "droite" et "gauche" se rapportent à l'opérateur qui se trouve sur le côté antérieur de la machine et tourné vers elle.

Pour toute opération à effectuer sur la machine voir les différents niveaux de qualification décrits ci-après, dans le but de déterminer le personnel préposé à l'exécution.

Utilisateur final	Personnel sans compétences spécifiques, à même seulement d'acheter et de prélever le produit en utilisant les commandes portées sur la machine, ou en suivant les instructions indiquées sur l'écran.
Opérateur préposé a l'entretien ordinaire	Personnel à même d'effectuer les opérations relatives à la qualification précédente et, de plus, d'opérer selon les instructions marquées du symbole  dans ce manuel.
Opérateur préposé à l'entretien extraordinaire	Personnel à même d'effectuer les opérations relatives à la qualification précédente et, de plus, d'opérer selon les instructions marquées des symboles  dans ce manuel. Dans certains cas, les techniciens spécialisés doivent être capables d' intervenir aussi quand les protections sont désactivées et donc en conditions de sécurité précaire. Toutes les opérations impliquant des organes en mouvement et/ou sous tension doivent être exécutées seulement en cas exceptionnel et exclusivement après avoir vérifié l'impossibilité d'intervention dans les meilleures conditions de sécurité. L'accès à ces zones devrait être autorisé exclusivement aux personnes connaissant l'appareil et dotées d'une certaine expérience pratique, avec une référence particulière à la sécurité et à l'hygiène.

FRANÇAIS

2 INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

	**Cette partie du manuel est exclusivement adressée au personnel qualifié du service d'assistance**

Avant de brancher la machine à l'installation hydraulique et électrique, on recommande de:

- Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel puisque elles fournissent des indications importantes relatives à la sécurité d'installation.
- Garder avec soin ce manuel pour toute consultation supplémentaire.
- **Cette machine a été conçue pour installation "indoor" seulement. Il est donc défendu d'installer l'appareil "outdoor".**
- Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des dommages éventuels dus à des usages impropres, erronés et irresponsables.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer du bon état de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil ou essayer d'intervenir , mais s'adresser au vendeur.
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants parce qu'ils représentent des sources potentielles de danger.

2.1 UTILISATION DU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

Le distributeur automatique a été conçu pour la distribution de boissons, préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau (café soluble, chocolat soluble, sucre, café en grains, thé soluble, orge soluble, lait écrémé en poudre granulée). Dans ce but, n'utiliser que des produits déclarés appropriés pour la distribution automatique par le fabriquant, dans des récipients ouverts. Les sélections fournies par le distributeur automatique doivent être immédiatement consommées et ne peuvent être conservées ou recyclées pour une nouvelle utilisation.
Se conformer scrupuleusement aux indications du producteur en ce qui concerne la date de validité de chaque produit.

2.2 TRANSPORT ET STOCKAGE

Pour ne pas endommager le distributeur, on doit effectuer les opérations de chargement/déchargement avec un soin particulier.
Les opérations de chargement/déchargement doivent être effectuées en soulevant le distributeur au moyen d'un chariot élévateur, motorisé ou manuel, en positionnant les fourches dans la partie inférieure de la palette. Les déplacements brefs, comme par exemple à l'intérieur d'un atelier ou d'un bureau, peuvent être effectués sans utiliser la palette, en faisant attention à ne pas endommager le distributeur. Il est, au contraire, toujours **défendu** de:

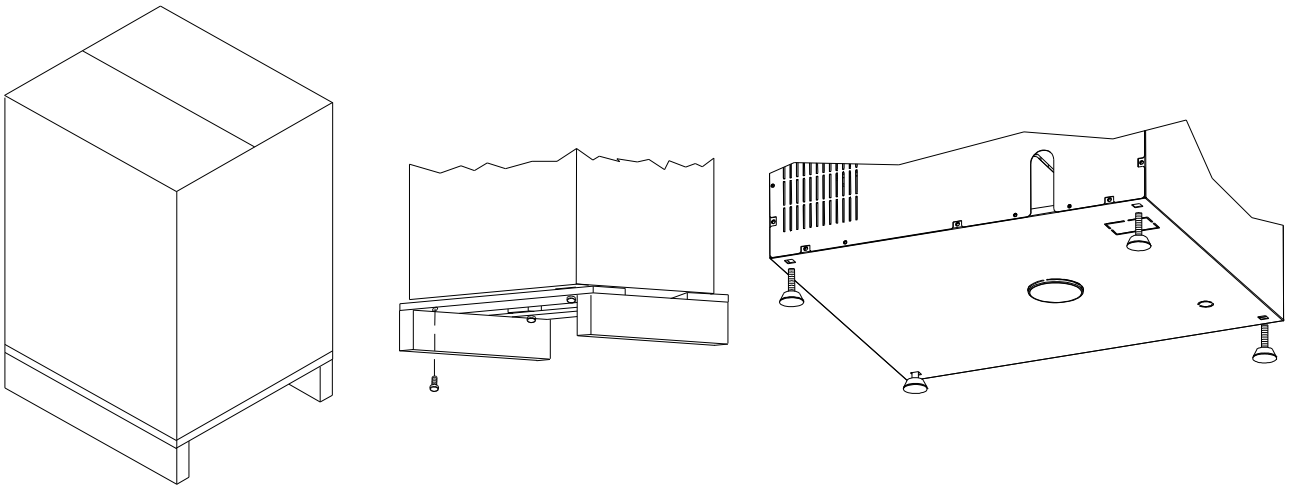
- Renverser le distributeur;
- Traîner le distributeur avec des câbles ou semblables;
- Soulever le distributeur avec des prises latéraux;
- Soulever le distributeur avec toute sorte d'élingue ou câble;
- Secouer ou donner des violentes secousses au distributeur et à son emballage.

Pour ce qui concerne le stockage des machines, l'ambiance de conservation doit être bien sèche avec des températures entre +1° et +40° C.
Après avoir placé la machine dans un endroit bien abrité, il faudra la couvrir et la bloquer, afin d'éviter tout possible déplacement ou coup accidentel. Il est **défendu** de superposer plusieurs machines emballées. Maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage même.

2.3 DÉBALLAGE

☞	**Ne pas oublier d'enlever les éléments de déballage ou les équipements étant à l'intérieur du distributeur automatique qui pourraient autrement empêcher le bon fonctionnement de la machine.**

Les éléments d'emballage devront être enlevés avec soin pour ne pas endommager le distributeur. Contrôler l'intérieur et l'extérieur du caisson pour estimer les dommages éventuels. Ne pas détruire les éléments d'emballage jusqu'à leur inspection de la part du responsable du transporteur.



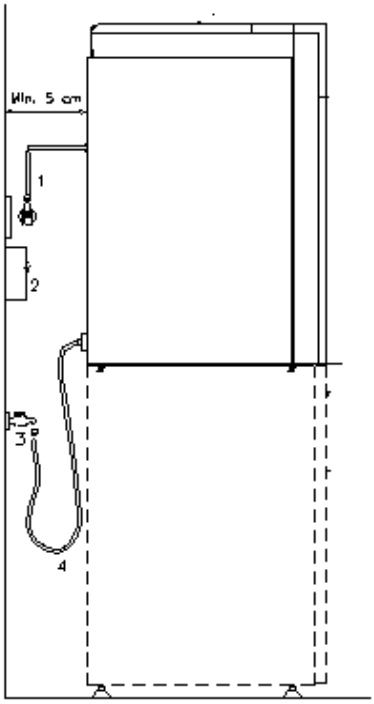
- Visser les pieds dans les sièges spécialement prédisposés sur le fond de la machine. Régler les pieds de façon que l'appareil soit parfaitement horizontal en utilisant une nivelle.
- Ouvrir la porte de la machine et enlever les renforts utilisés pour le transport. Ils sont marqués par des plaques spéciales dans le distributeur.
- **Avant de brancher le distributeur, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique et hydrique.**
- Il ne doit jamais être couvert par des draps ou des vêtements.

☞	LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES CAUSES PAR L'INOBSERVATION DES PRÉCAUTIONS DÉCRITES DANS CETTE PARTIE.

FRANÇAIS

3 INSTALLATION

	L'installation doit se faire conformément aux normes en vigueur, suivant les instructions du constructeur et par un personnel qualifié. L'installation doit se faire conformément aux normes CEI EN 60335-1 " Sécurité des appareils electrodomestiques et analogues. Une mauvaise installation peut causer des accidents à des personnes et des choses. Le constructeur ne pourra en être tenu pour responsable. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsqu'il est correctement branché sur une installation de mise à terre efficace, exécutée comme la prévoient les normes de sécurité en vigueur. Il est nécessaire de vérifier que ces normes soient respectées et, en cas de doute, il est opportun de demander un contrôle attentif par un personnel qualifié. Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des dommages éventuels dus au manque de mise à terre de l'installation. La machine ne peut pas être installée dans des endroits où la température ambiante n'est pas comprise entre 5° et 35° degrés, dans des endroits qui ne sont pas protégés par les agents atmosphériques et dans des endroits où on utilise des jets d'eau pour le nettoyage.



Description des branchements

1. Prise "Schuko"
2. Interrupteur magnétothermique différentiel
3. Robinet alimentation eau
4. Tuyau alimentation eau

Le distributeur doit être placé sur une surface (sol, soupente) en mesure de supporter son poids. Vérifier que la portée électrique de l'installation soit indiquée pour la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaque. L'appareil doit être branché à un réseau d'alimentation doté de mise à la terre conforme aux législations en vigueur. Il est recommandé d'équiper le réseau d'alimentation électrique du distributeur d'un dispositif de déconnexion avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Laisser l'accès libre à la prise une fois que l'installation est effectuée. Il est interdit d'utiliser des rallonges, des adaptateurs ou des prises multiples.
En effectuant les liaisons électriques, il faudra aussi tenir compte de tous les avertissements et indications rapportés jusqu'à présent dans ce livret.
Pour éviter une surchauffe dangereuse, il est recommandé de dérouler le câble d'alimentation sur toute sa longueur.
Ne pas obstruer les grilles de ventilation et de dissipation.
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et hydrique comme signalé par les antécédentes opérations.
Une fois branché, le distributeur doit être placé près d'une parois de façon que son dos ait une distance minimum de 5 cm d'elle, afin de permettre une ventilation régulière (les raccords, etc., font partie de l'encombrement du distributeur). Il ne doit jamais être couvert par des draps ou des vêtements.
Il est possible d'obtenir les meilleures performances de l'appareil avec une température ambiante entre 10 et 32 degrés. Éviter, par conséquent, d'installer l'appareil près de sources de chaleur.

FRANÇAIS

3.1 DÉSINFECTION ET TRAITEMENT SANITAIRE

Lors de la phase d'installation il est nécessaire d'effectuer un traitement sanitaire complet sur tout le circuit hydraulique et les parties en contact avec les aliments dans le but d'éliminer toutes traces de bactéries s'étant éventuellement formées pendant le stockage. Utiliser des produits assainissants (par ex. détergents chlorés) même pour nettoyer l'intérieur du distributeur, en respectant scrupuleusement les doses indiquées sur l'étiquette. Ne pas utiliser de détergents trop agressifs dans la mesure où ils pourraient endommager certaines parties, de ce fait le fabriquant décline toute responsabilité pour tout dommage dû à une utilisation incorrecte de ces détergents ou à l'utilisation d'agents toxiques.

3.2 BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

L'utilisation de n'importe quel appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. Notamment :



- ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés
- ne pas utiliser l'appareil si vous avez les pieds nus
- ne pas utiliser de rallonges dans les salles de bains ou douches
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique en éteignant l'interrupteur de l'installation.
- Toutefois l'appareil est équipé d'interrupteur omnipolaire, qui coupe l'alimentation électrique quand la porte est ouverte.
- L'alimentation électrique peut être rétablie en utilisant la clé spéciale, si on doit régler les fonctions de la machine. Cette opération devra être effectuée seulement par le personnel qualifié qui s'occupe de l'entretien.
- **La clé est donnée exclusivement au personnel qualifié du service d'après vente.**
- Lorsque la porte est ouverte, la boîte à bornes protégée du câble d'alimentation et les câbles qui la relient à l'interrupteur de sécurité de la porte, sont sous tension. Pour isoler complètement le distributeur du réseau électrique, l'unique solution consiste à débrancher la prise de l'interrupteur magnétothermique extérieur.

En cas de panne et/ou mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre, arrêter le robinet de l'eau, en évitant toute tentative de réparation ou d'intervention directe.
S'adresser exclusivement à une personne professionnellement qualifiée.
La réparation éventuelle des appareils doit uniquement être effectuée par des centres d'assistance autorisés en utilisant exclusivement des pièces de rechanges originaux.
Le manque de respect de ces recommandations peut compromettre la sécurité de l'appareil.

3.3 RACCORD AU RÉSEAU D'EAU



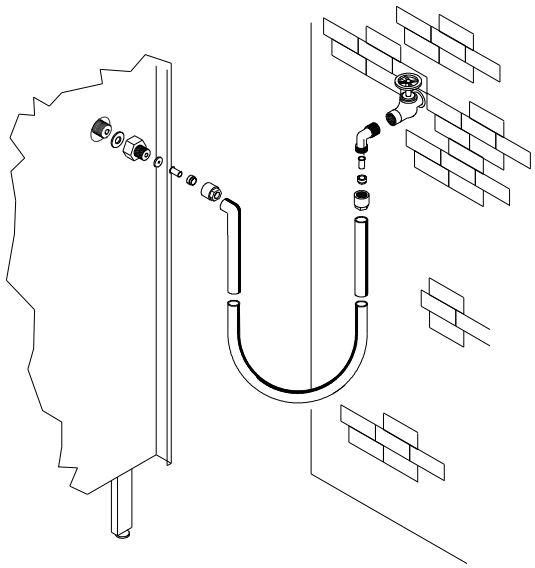
Ce distributeur devra être alimenté exclusivement avec de l'eau froide destinée à la consommation humaine (potable). Les caractéristiques microbiologiques de l'eau destinée à la consommation humaine sont définies par la Directive 98/83/CEE ou sont conformes aux normes fédérales, nationales ou locales applicables. S'assurer que au point d'entrée d'eau du distributeur :

- La valeur du pH est conforme aux lois en vigueur.
- La valeur du chlore est inférieure à 100 mg/l.

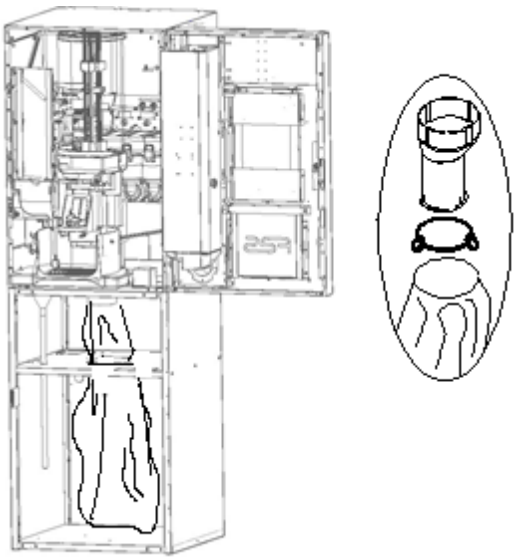
Si les valeurs constatées ne sont pas conformes, il est nécessaire d'introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (en respectant les normes locales en vigueur). Au cas où le distributeur devrait être alimenté avec une eau dont la dureté est supérieure à 8°F (4,5 °D), l'application d'un programme d'entretien spécifique tenant compte de la valeur de dureté enregistrée s'avère nécessaire pour garantir le bon fonctionnement du distributeur.

FRANÇAIS

La pression de service devra être comprise entre 0,1 et 0,8 MPa. Pour l'installation utiliser exclusivement les composants fournis avec l'appareil, en cas d'utilisation d'autres composants, n'utiliser que des composants neufs (qui n'ont jamais été utilisés auparavant) et indiqués pour le contact avec l'eau destinée à la consommation humaine (conformément aux normes locales en vigueur).
Il est nécessaire d'installer un robinet entre le réseau de distribution d'eau et le tube de chargement du distributeur, de manière à pouvoir interrompre le passage de l'eau en cas de besoin.
Saisir le tube de chargement de l'eau et le brancher au raccord (¾ gaz) déjà fixé au dos du distributeur en respectant les modalités prévues.
Visser fermement mais sans trop forcer pour ne pas risquer d'endommager les raccords.



FRANÇAIS



3.4 INSTALLATION DU MEUBLE (SI PREVU) :

Les écrous de blocage sont placés dans les orifices de fixation, fixés par un ruban adhésif (voir les instructions correspondantes à l'intérieur du meuble).

Introduction du sac à marcs :
Utiliser des sachets suffisamment longs pour qu'ils touchent le fond du distributeur.

3.5 CONSIGNES POUR L'INSTALLATION

La machine est vendue dépourvue du système de paiement, donc tout dommage a la machine, a personnes ou a choses du a une installation non correcte du système de paiement, sont exclusivement à la charge de celui qui en a effectue l'installation.

	Une fois l'installation terminée ne jamais mettre la clé de l'interrupteur de sécurité à l'intérieur du distributeur. L'installateur doit conserver la clé de verrouillage. La clé de verrouillage peut être remise uniquement au personnel qualifié du service d'assistance. Le personnel qualifié du service d'assistance doit toujours ôter la clé du distributeur après avoir terminé les opérations qui lui sont réservées dans le présent manuel de manière à ce que le personnel qui doit effectuer le chargement ne puisse l'utiliser.

3.6 INACTIVITÉ

En prévision d'une longue période d'inactivité du distributeur, il faut prendre les précautions opportunes pour ne pas créer de situations de danger au moment de sa remise en marche.

En cas de longues périodes d'inactivité il est nécessaire de:
- Vider complètement le circuit hydraulique ;
- Vider tous les produits contenus dans les récipients ;

- Vider complètement le moulin-doseur à café ;
- Nettoyer avec soin la machine et l'essuyer;
- La contrôler soigneusement et remplacer les parties endommagées ou usées;
- Vérifier les serrages des vis et des boulons;
- Couvrir la machine après l'avoir placée dans un endroit protégé.

La mise en marche du distributeur automatique doit être effectuée conformément aux instructions contenues dans le paragraphe " INSTALLATION" du présent manuel.

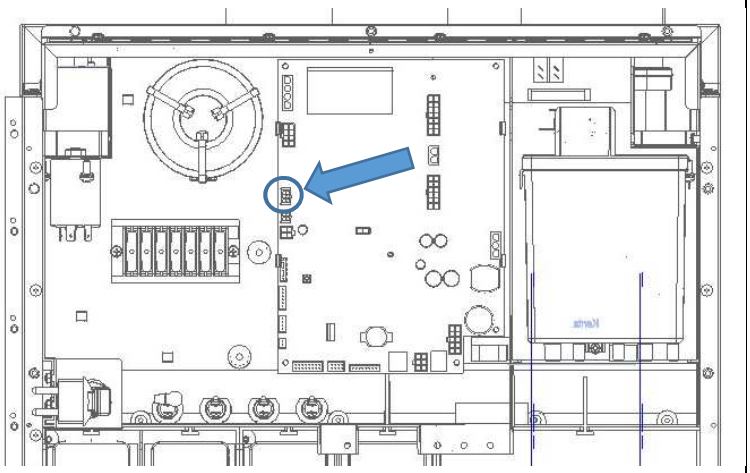
3.7 AVERTISSEMENT POUR LA DÉMOLITION DE LA MACHINE

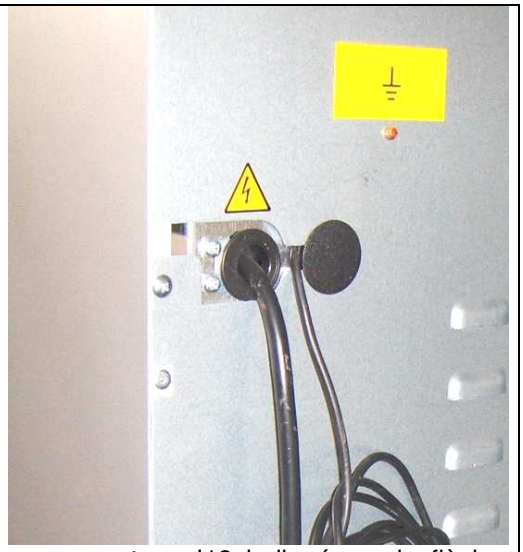
	Si la machine devrait être désinstallé a cause d'une démolition définitive, il est obligatoire de se tenir aux lois en vigueur pour la sauvegarde de l'environnement. Tous matériaux ferreux en plastique ou autres doivent être ramassés dans les dépôts autorisée.

En cas de doute, contacter les autorités locales, compétentes en matière d'élimination des déchets.

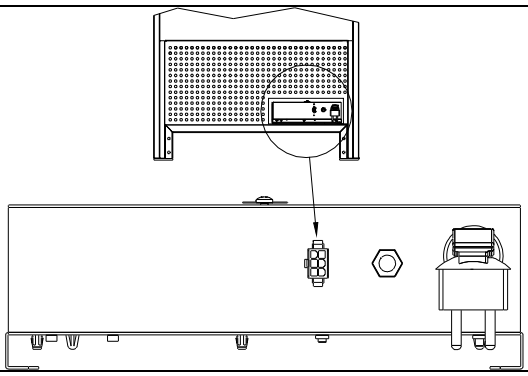
3.8 CONNEXION MASTER / SLAVE

Sur la machine MASTER il est possible de brancher une machine SLAVE (YOUNG 170 FULLVIEW). L'opération se fait au moyen d'un câble série présent dans la machine slave.Le connecteur est placé à l'arrière de la machine.





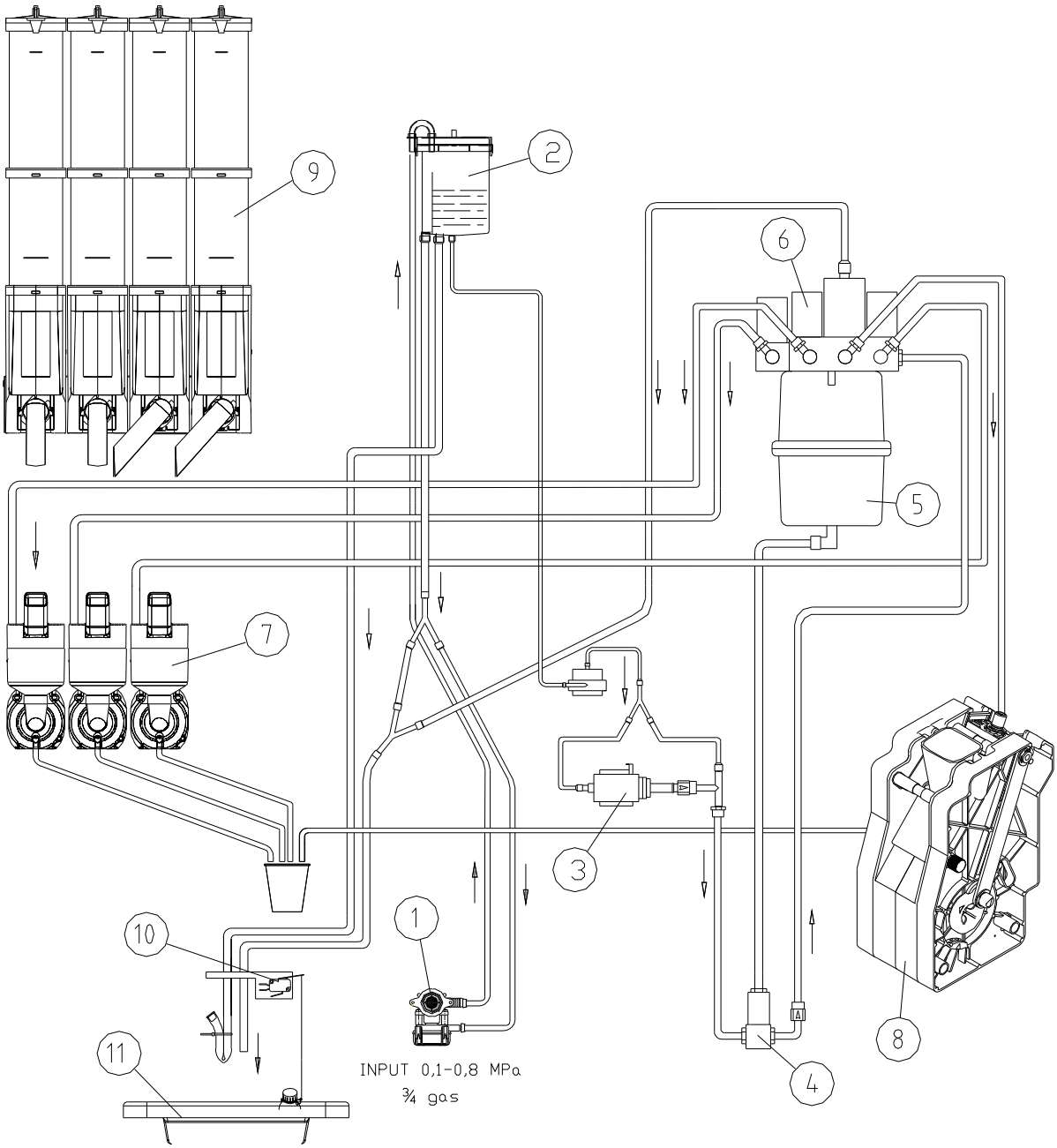
Démonter le dossier, brancher une extrémité du câble série au connecteur J13 indiqué par la flèche. Remonter le dossier et faire passer le câble série comme indiqué sur la figure.



Brancher l'autre extrémité du câble série au distributeur slave YOUNG 170 Fullview.

FRANÇAIS

4 SCHÉMA HYDRAULIQUE « EXPRESSO »

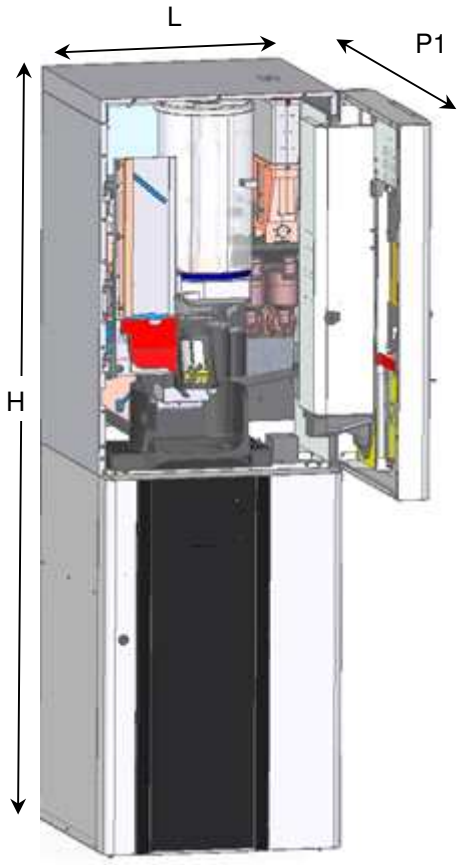


FRANÇAIS

Légende :

1. électrovannes entrée eau
2. air-break
3. pompe espresso
4. électrovanne de mélange température
5. chaudière espresso
6. électrovanne de distribution
7. mixeur
8. groupe espresso
9. réservoirs des produits
10. micro interrupteur vidange
11. récupération des fonds liquides

5 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES





Dimensions de la machine

Hauteur	H = 1700 mm
Largeur	L = 530 mm
Profondeur	P = 580 mm
Profondeur	P1 = 1030 mm
Poids	110 kg
Tension nominale	voir plaque signalétique
Puissance nominale	voir plaque signalétique

Alimentation hydrique

du réseau (pression d'entrée)	MPa 0,1 - 0,8
ajustage de précision	¾ gaz

Distributeur gobelets et spatules

diamètre de 70 mm	380 gobelets max
spatules (si prévues)	250
Niveau de pression sonore pondéré « A »	Inférieur à 70 dB

FRANÇAIS

Capacité containers	Récipient 75 	Cloche café 
lait (kg)	0,8	non disponible
chocolat (kg)	1,7	non disponible
thé (kg)	2,2	non disponible
sucre (kg)	2,6	non disponible
café soluble (kg)	0,7	non disponible
café grains (kg)	non disponible	2,0

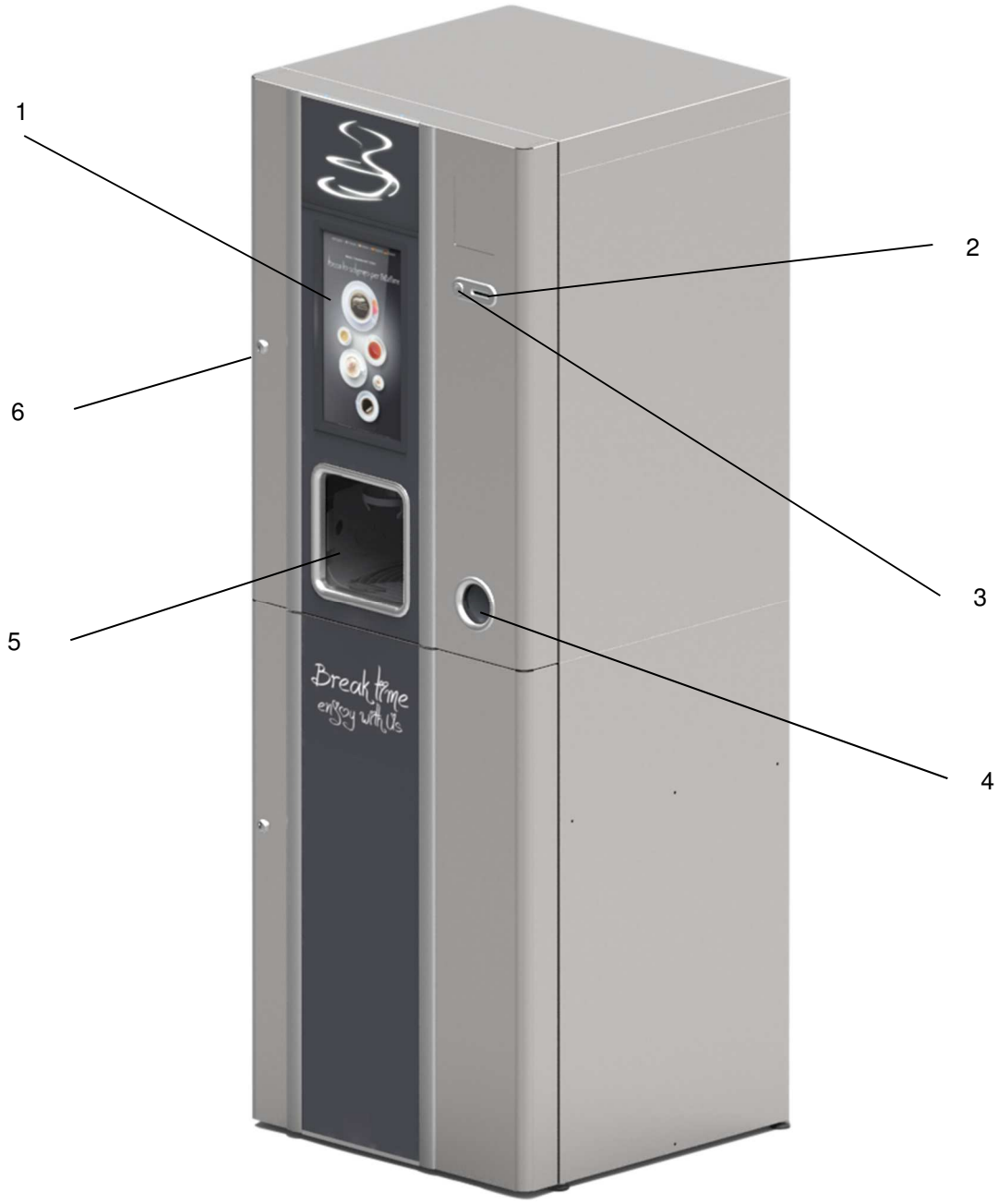
FRANÇAIS

La quantité effective pour chaque récipient peut différer des valeurs indiquées en fonction du poids spécifique des produits qu'ils contiennent.

(1) Légende:
n.a. = non applicable
n.c. = non conseillé

6 COMPOSANTS DE LA PORTE

1 **Écran tactile :** L'écran affiche toutes les étiquettes produites présentes, la somme totale des monnaies introduites, le prix de la sélection et tous les messages de fonctionnement. En cas de panne du distributeur, l'écran affiche l'alarme en cours.
2 **Ouverture d'introduction des monnaies:** elle est utilisée par le client pour introduire la somme nécessaire pour l'achat du produit.
3 **Bouton de remboursement**: il sert à débloquer les monnaies coincées dans le monnayeur et à les récupérer dans le récipient prévu à cet effet.
4 **Récipient de récupération des monnaies:** situé sur la partie inférieure, il est utilisé pour donner le reste.
5 **Portillon de prélèvement:** il est utilisé par le client pour retirer le produit qu'il a acheté.
6 **Serrure de la porte.**



FRANÇAIS

7 COMPOSANTS INTERNES

☞	Cette partie du manuel est exclusivement adressée au personnel qualifié du service d'assistance L'accès à ces zones est réservé uniquement aux personnes ayant une certaine connaissance et expérience pratique de l'appareil, notamment pour ce qui est de la sécurité et de l'hygiène.

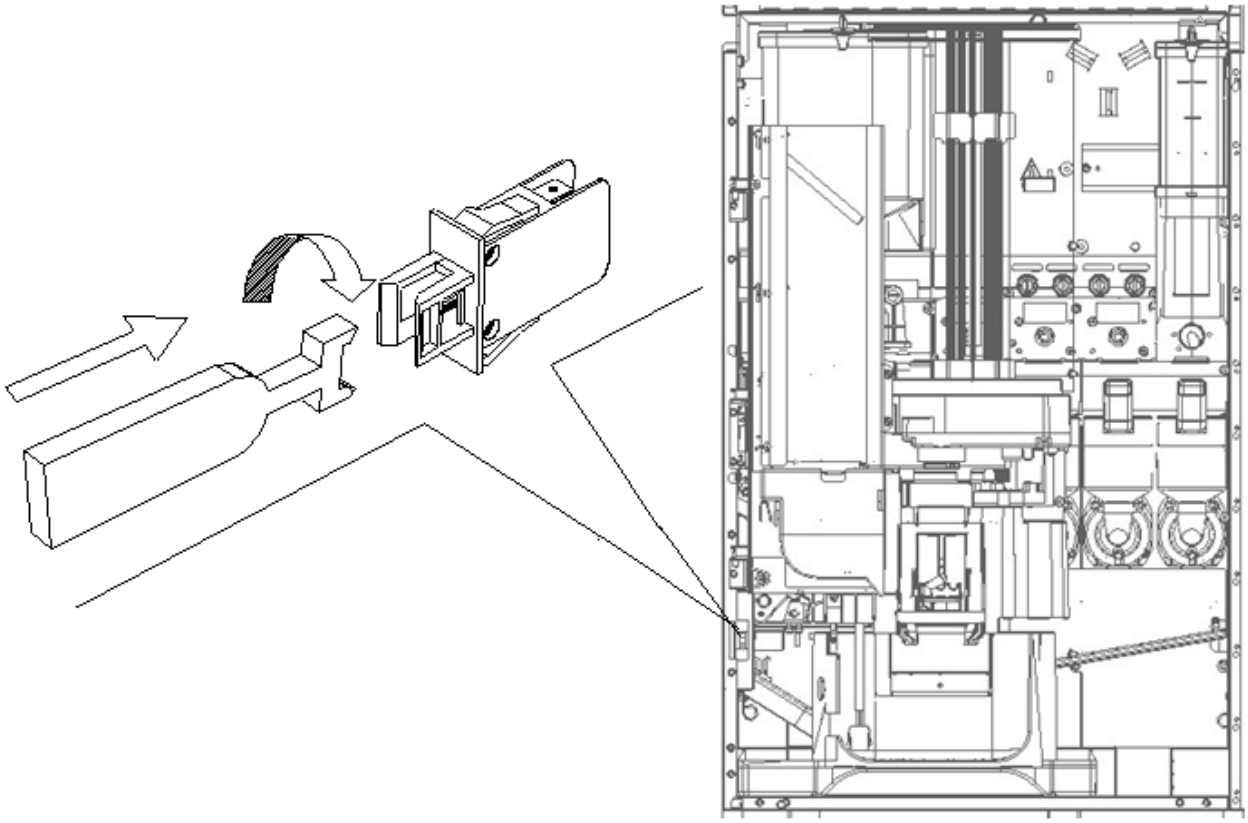
7.1 INTERRUPTEUR PORTE

En ouvrant la porte, un interrupteur de sécurité coupe la tension à l'installation électrique de la machine.
Pour donner tension à la machine la porte ouverte, il suffit d'introduire la clé dans la fente.
La fermeture de la porte n'est possible qu'après avoir enlevé la clé.

La clé est donnée exclusivement au personnel qualifié du service d'après vente.

FRANÇAIS

⚠	Lorsque la porte est ouverte, la boîte à bornes protégée du câble d'alimentation et les câbles qui la relient à l'interrupteur de sécurité de la porte, sont sous tension. Pour isoler complètement le distributeur du réseau électrique, l'unique solution consiste à débrancher la prise de l'interrupteur magnétothermique extérieur. Par conséquent toutes les opérations qui requièrent que le distributeur soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que comporte une pareille condition.



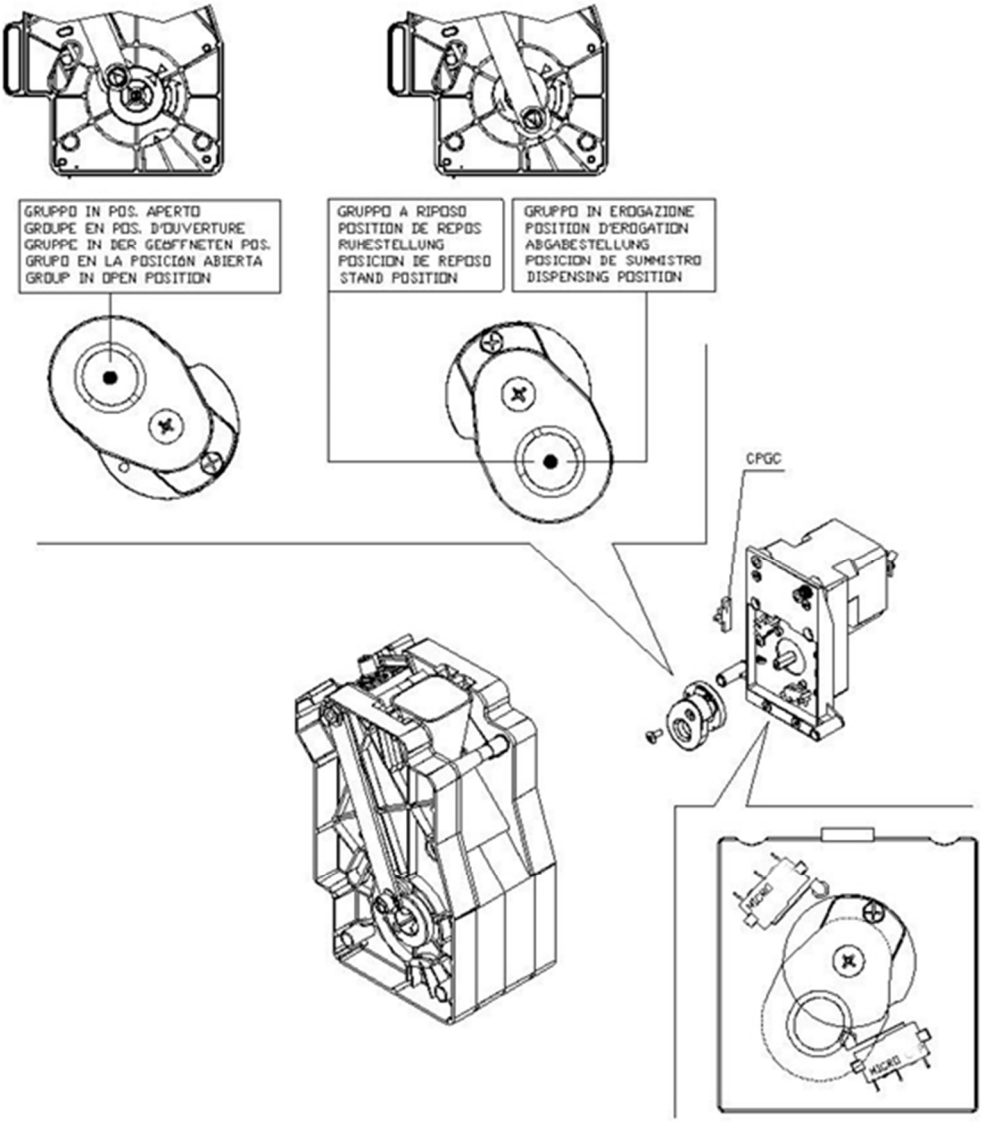
7.2 GROUPE CAFÉ EXPRESS, CONTRÔLE PRÉSENCE GROUPE CAFÉ

La chambre d'infusion est déplacée par un motoréducteur (MRGC) par un joint.
Les micro-interrupteurs MCRG-MCPG établissent les positions de travail du groupe pendant le cycle du café, en particulier :

- MCGR = POSITION DE GROUPE OUVERT
- MCPG = POSITION DE GROUPE FERMÉ (elle détermine l'arrêt du moteur sur position de repos/distribution, départ de la pompe d'infusion, ouverture de l'électrovanne du café.)

Le fonctionnement du groupe café est contrôlé par un micro-interrupteur (**CPGC**) qui relève sa présence dans le support : si le groupe est installé le fonctionnement est régulier autrement les fonctions suivantes sont interdites:

- Fonction de service pour avancement groupe
- Fonction de service cycle lavage groupe café
- Fonction de service mouture café
- Fonction de service dosage café moulu
- Interdiction de toutes les sélections de café express + soluble

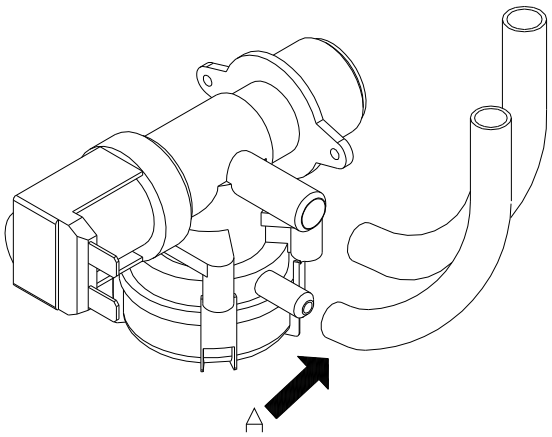


FRANÇAIS

7.3 ÉLECTROVANNE ENTRÉE EAU

L'électrovanne d'entrée d'eau, qui se trouve à l'arrière du distributeur, est accessible depuis l'arrière de la machine. Elle est munie d'un dispositif mécanique qui bloque automatiquement l'entrée de l'eau en cas d'inconvénients soit à l'électrovanne soit au circuit hydraulique.
Pour rétablir le fonctionnement normal, agir de la manière suivante :

- Éteindre la machine en agissant sur l'interrupteur général et débrancher la prise;
- ôter et décharger le tube de trop plein 'A', en veillant à ce que l'eau ne se répande pas à l'intérieur du distributeur ;
- Fermer le robinet du réseau de distribution d'eau qui se trouve à l'extérieur du distributeur.
- Desserrer le raccord qui fixe le tube d'alimentation hydrique à électrovanne afin de décharger la pression résiduelle et resserrer le raccord.
- réintroduire le tube 'A' dans son logement, rouvrir le robinet du réseau de distribution d'eau et remettre sous tension.



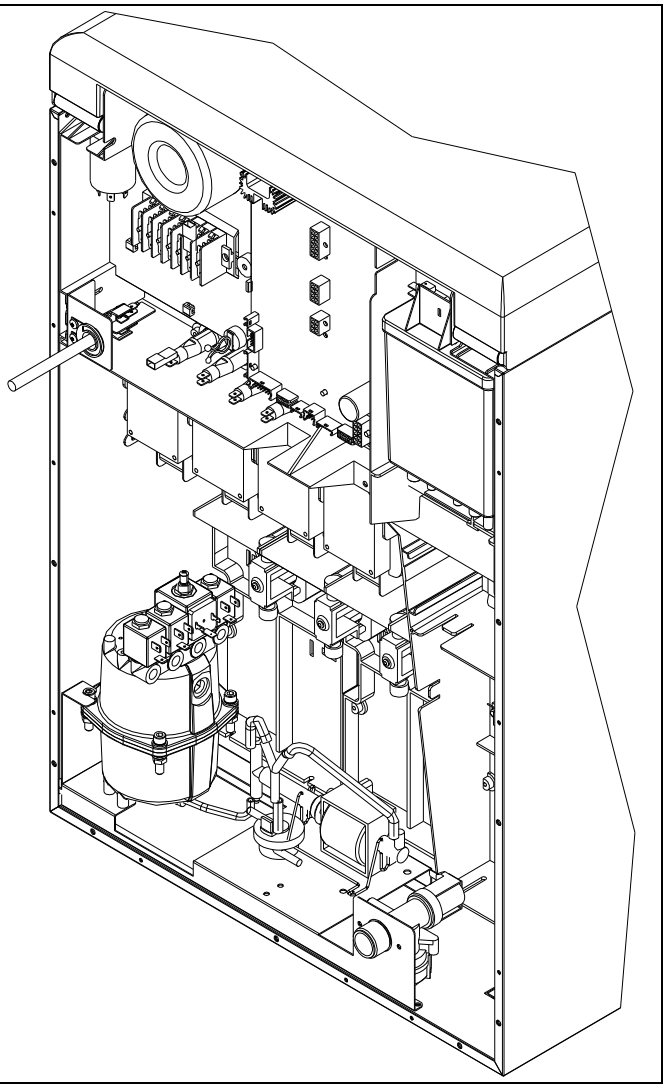
FRANÇAIS

7.4 FICHE DE CONTROLE

Sur la fiche de contrôle, positionnée sur la face arrière du distributeur, il y a l'unité centrale de commande qui gère toutes les activités de fonctionnement de la machine et de contrôle des capteurs.

7.5 CHAUDIÈRE ET AIR-BREAK

La chaudière à pression a une capacité de 650 cm³ et elle est dotée d'une résistance d'une puissance de 1450 W installée à l'intérieur de celle-ci.
Le niveau de chargement de l'eau dans l'air-break est contrôlé au moyen d'un détecteur de niveau.
Une pompe à vibration est installée entre la chaudière et l'air-break, elle fournit la quantité d'eau programmée pour chaque sélection qui est contrôlée par le compteur volumétrique.



7.6 DEPURATEUR / ADOUCISSEUR (SI CELA EST PRÉVU)

Le distributeur est fourni sans dépurateur / adoucisseur. Il est indispensable de monter un dépurateur / adoucisseur de capacité appropriée à la consommation du distributeur surtout dans le cas d'eau très dure.
Le dépurateur / adoucisseur (disponible comme accessoire) devra être régénéré périodiquement selon les indications du fabricant.

8 MISE EN SERVICE

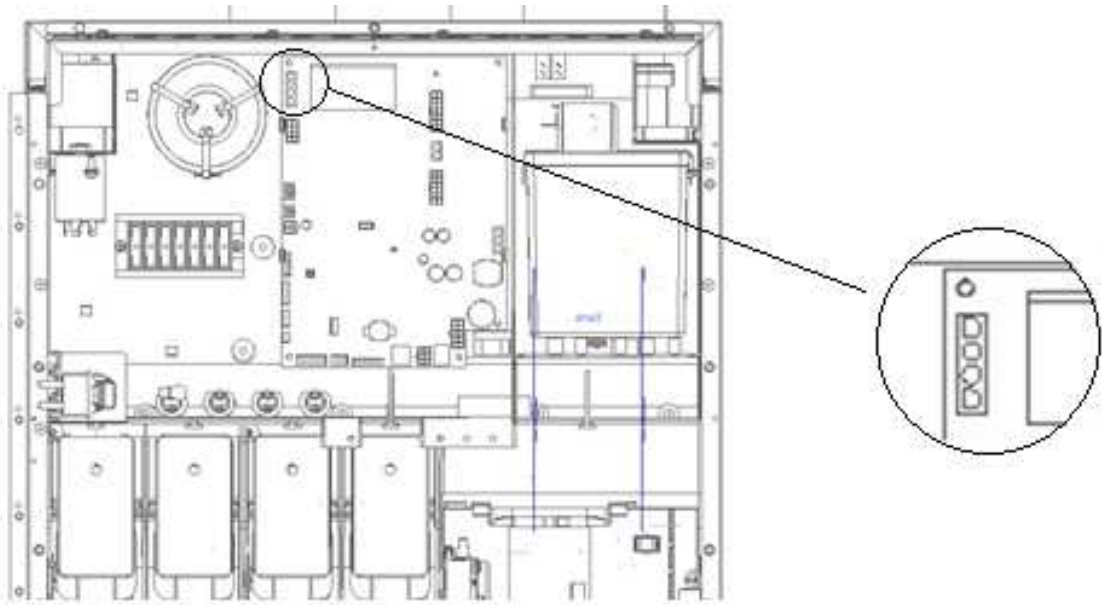
⚠	Lorsque la porte est ouverte, la boîte à bornes protégée du câble d'alimentation et les câbles qui la relient à l'interrupteur de sécurité de la porte, sont sous tension. Pour isoler complètement le distributeur du réseau électrique, l'unique solution consiste à débrancher la prise de l'interrupteur magnétothermique extérieur. Par conséquent toutes les opérations qui requièrent que le distributeur soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que comporte une pareille condition.

En allumant le distributeur, en introduisant la clé prévue dans l'interrupteur de la porte, la machine effectue un cycle d'actionnement du groupe café.

FRANÇAIS

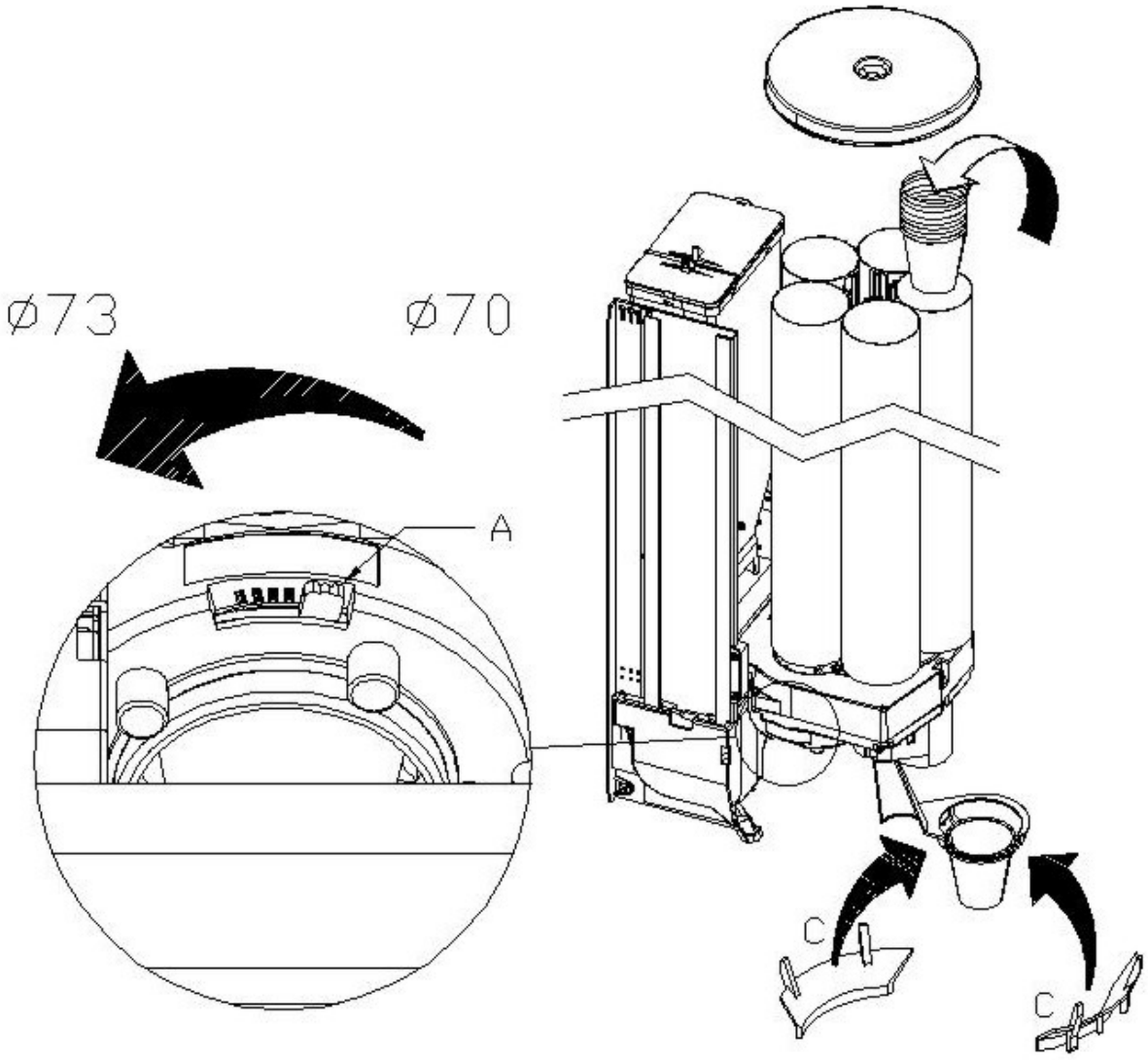
8.1 REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

En introduisant la clé prévue à cet effet dans l'interrupteur de sécurité, le distributeur charge l'eau dans l'air-break puis dans la chaudière. Environ 2 minutes sont nécessaires pour atteindre le niveau prévu pour le fonctionnement. Pour s'assurer que la chaudière est pleine d'eau, effectuer une série de lavages des solubles en vérifiant que l'eau qui sort des bras de distribution s'écoule de manière régulière.
Une fois cette opération terminée, éteindre le distributeur en ôtant la clé de l'interrupteur de la porte, brancher le connecteur d'alimentation de la résistance de la chaudière, placé sur la carte principale et mis en évidence sur la figure ci-dessous.
Rallumer et attendre que l'eau atteigne la température minimale de fonctionnement (environ 10 minutes).
Si la température de l'eau de la chaudière descend sous le seuil de température minimale de fonctionnement, le distributeur se met momentanément hors service.



8.2 CHARGEMENT DES GOBELETS

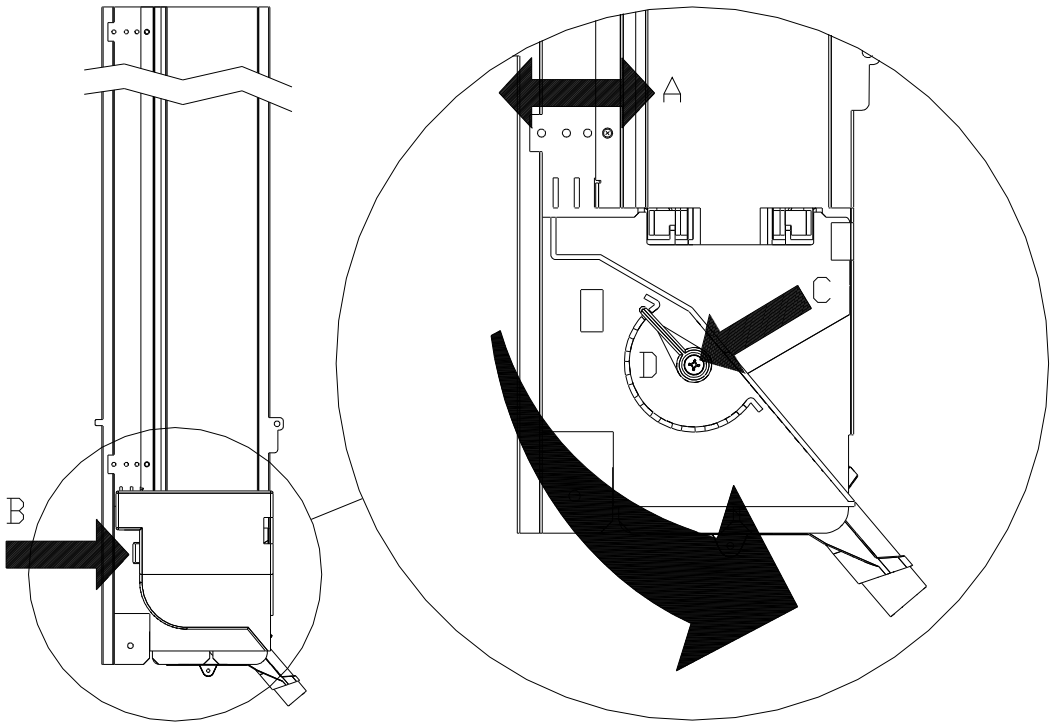
Utiliser exclusivement des gobelets destinés à la distribution automatique ayant un bord de 70 mm. ou de 73 mm de diamètre. Pour régler le diamètre de passage sur le distributeur de gobelets, actionner le levier « A » tel que indiqué sur la figure.
Afin d'éviter tout dysfonctionnement du distributeur, avant d'effectuer le chargement des gobelets veiller à ce que ces derniers ne soient pas défectueux ou pressés les uns dans les autres.
Éteindre le distributeur en ôtant la clé de l'interrupteur de sécurité de la porte, ôter le couvercle du panier et introduire les gobelets en commençant par la colonne qui se trouve immédiatement à gauche du logement de sortie du distributeur de gobelets, puis continuer dans le sens antihoraire.
Introduire la clé dans l'interrupteur de sécurité de la porte, le motoréducteur de rotation de la tourelle se mettra alors à tourner jusqu'à ce que la position des gobelets dans le logement prévu pour la distribution soit correcte.
Si les gobelets utilisés ont un diamètre de 73 mm, ôter les deux réducteurs « C » qui se trouvent dans le conduit des gobelets.



FRANÇAIS

8.3 DISTRIBUTEUR DE SPATULES

En fonction de la longueur des spatules, déplacer la glissière mobile « A » en ôtant les vis qui la fixent. Éliminer le poids du distributeur de spatules et charger les spatules dans le logement prévu en veillant à ce qu'elles soient toutes en position plate et horizontale. Veiller à ce que aucune spatule ne soit défectueuse ou avec bavure. Lorsque le chargement est complété reposer le poids sur les spatules.
Pour régler la sortie en fonction de l'épaisseur des spatules utilisées, ôter la couverture en appuyant sur le levier "B" indiqué par la flèche, desserrer la vis "C" et tourner le petit levier "D" jusqu'à atteindre la position optimale.



FRANÇAIS

8.4 CHARGEMENT DES PRODUITS SOLUBLES

Le distributeur automatique a été conçu pour la distribution de boissons, préparées en mélangeant des produits alimentaires avec de l'eau (café soluble, chocolat soluble, sucre, café en grains, thé soluble, orge soluble, lait écrémé en poudre granulée). Dans ce but, n'utiliser que des produits déclarés appropriés pour la distribution automatique par le fabriquant, dans des récipients ouverts. Les sélections fournies par le distributeur automatique doivent être immédiatement consommées et ne peuvent être conservées ou recyclées pour une nouvelle utilisation.
Se conformer scrupuleusement aux indications du producteur en ce qui concerne la date de validité de chaque produit.

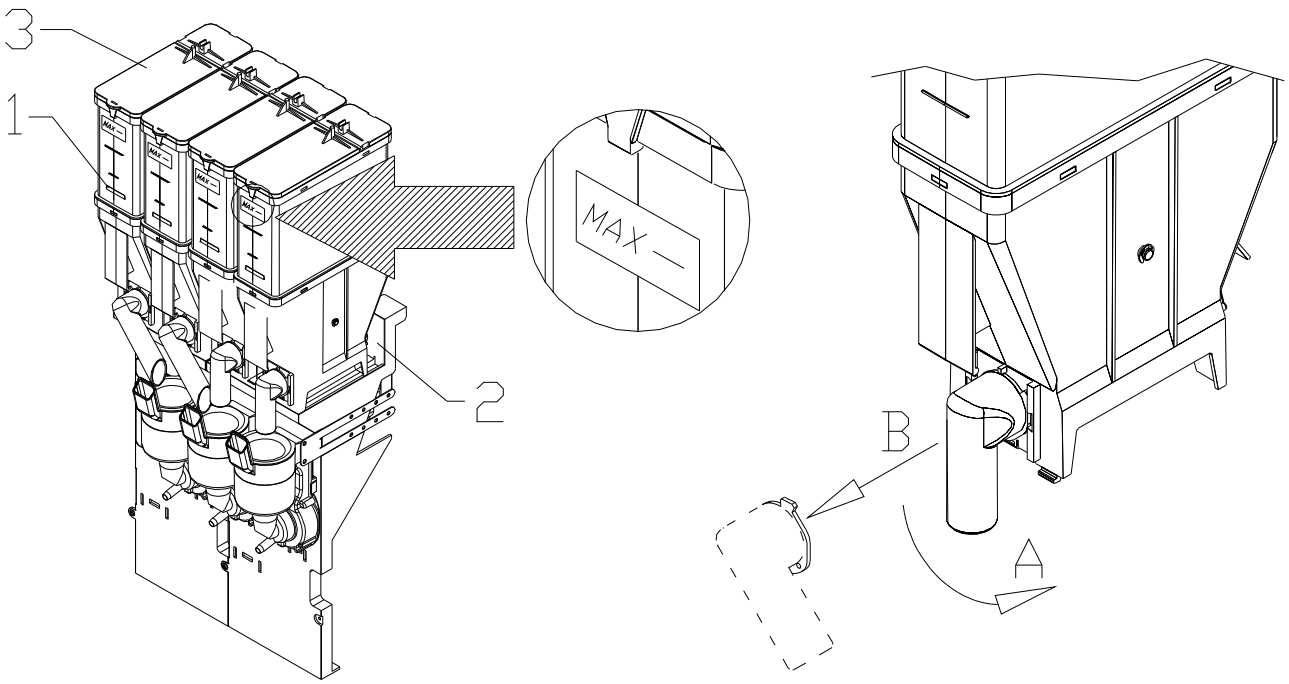
Le kit de pièces de rechange fourni contient les étiquettes à appliquer sur chaque récipient sur lesquelles est indiqué le produit correspondant (Pos.1), la même indication doit être appliquée sur la plaque de support des récipients (Pos.2) afin de garantir le positionnement correct des récipients après les opérations de chargement. Au niveau de la nervure supérieure de chaque récipient ou de toute façon à une distance d'environ 4 cm. appliquer également l'étiquette « MAX », indiquant que le niveau préconisé pour un fonctionnement correct est atteint, du bord supérieur.
L'opération de chargement des produits doit être effectuée de la manière suivante :

- Ouvrir la porte du distributeur.
- Soulever le couvercle du récipient à charger (Pos.3)
- Charger le produit en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum et en évitant de créer des grumeaux. Ne pas comprimer la poudre afin d'éviter l'empaquetage.
- Refermer le couvercle.

Pour ôter complètement le récipient il est nécessaire de :

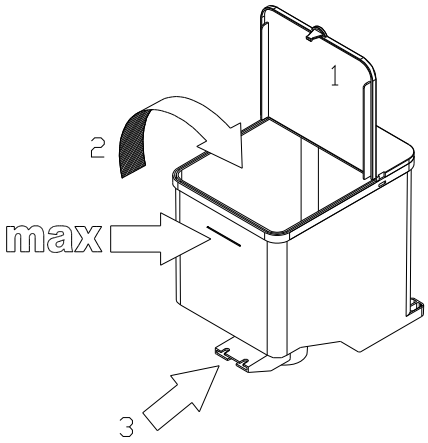
- Ouvrir la porte du distributeur.
- Orienter vers le haut le raccord placée devant l'orifice de sortie du récipient.
- Pousser et soulever le récipient sur le devant de manière à libérer les chevilles de blocage placées sur la partie avant du récipient.
- Ôter le récipient en le tirant vers l'extérieur.

Quoi qu'il en soit après avoir versé le produit dans le récipient, replacer ce dernier dans son logement avec le raccord de distribution dans la position d'origine.



FRANÇAIS

8.5 CHARGEMENT DU CAFÉ EN GRAINS



Appliquer à une distance d'environ 4 cm. appliquer l'étiquette « MAX », indiquant que le niveau préconisé pour un fonctionnement correct est atteint, du bord supérieur.

Pour le chargement du café en grains il faut agir de cette façon :

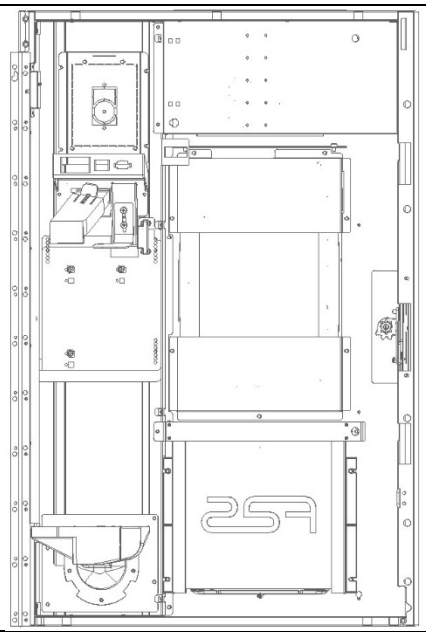
- Soulever le couvercle du bac cafégrains (pos.1).
- Verser le café en grains dans le bac. (pos.2)
- Ne pas dépasser la ligne de chargement maximum.

Pour effectuer l'opération de chargement, il n'est pas nécessaire d'enlever le boîtier.

Pour déplacer complètement le récipient de café à forme de cloche, il faut agir de cette façon :

- Faire glisser la bride de fermeture inférieure (pos.3).
- Soulever le bac et le déplacer.

8.6 BRANCHEMENT DU SYSTÈME DE PAIEMENT



La connexion et la déconnexion du monnayeur doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte.

Le distributeur est conçu pour des systèmes de paiement avec protocoles « EXECUTIVE », « MDB » et « BDV».

- Fixer le monnayeur sur le support, en le plaçant entre les pivots.
- Brancher les connecteurs du monnayeur à la machine.
- Régler le conduit d'introduction des monnaies sur l'entrée du monnayeur.
- Régler les leviers de commande du bouton de remboursement.

FRANÇAIS

9 PROGRAMMATION

	Cette partie du manuel est exclusivement adressée au personnel qualifié du service d'assistance

À l'intérieur du box, il y a un clavier à trois touches qui ont les fonctions suivantes :

Touche Programmation

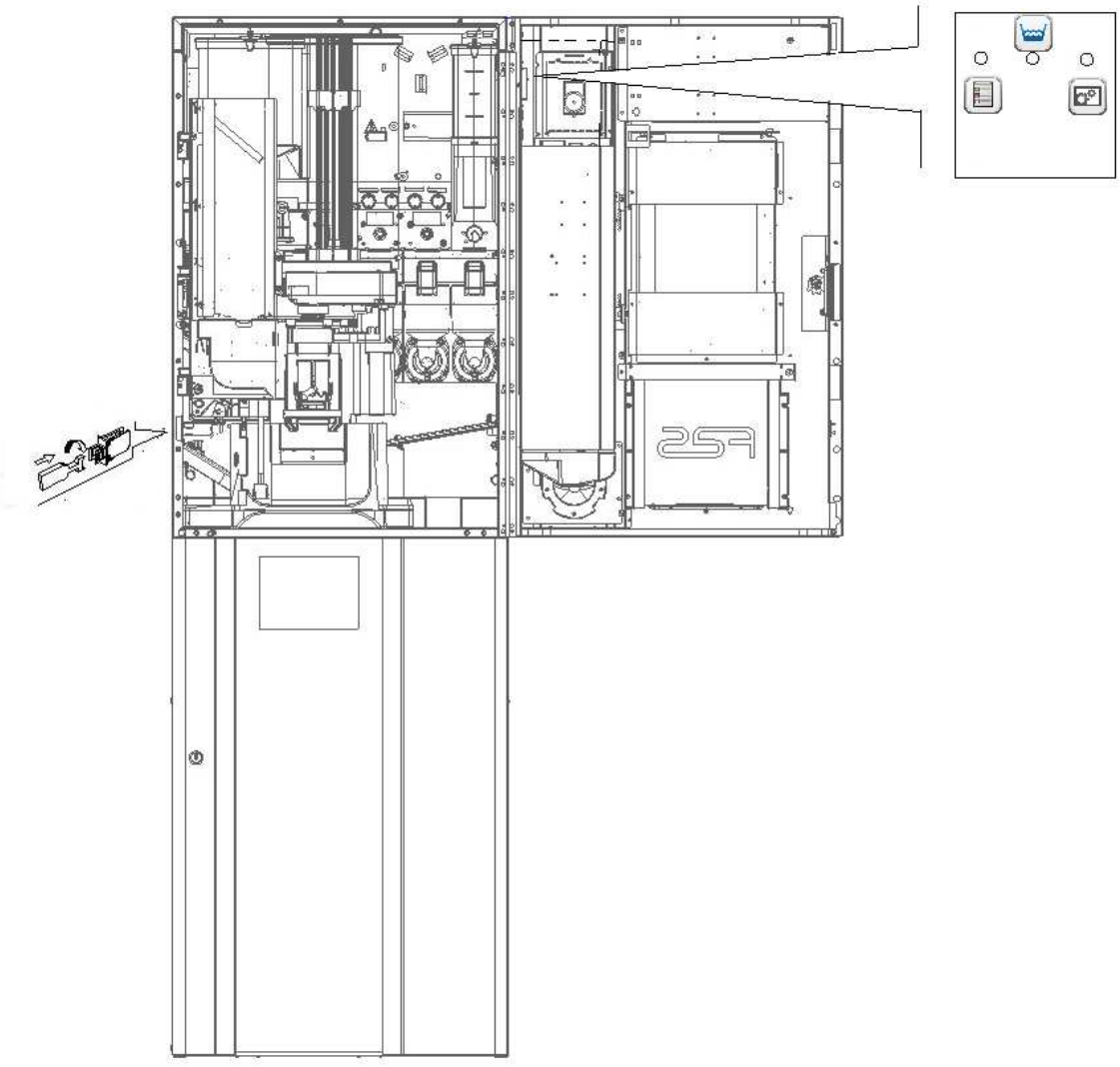
Touche Lavages en séquence

Touche Éjection gobelet

Pour utiliser le pupitre de commande il est nécessaire d'introduire la clé prévue à cet effet dans l'interrupteur de sécurité et d'appuyer une seule fois sur la touche de fonction souhaitée.

FRANÇAIS

	Lorsque la porte est ouverte, la boîte à bornes protégée du câble d'alimentation et les câbles qui la relient à l'interrupteur de sécurité de la porte, sont sous tension. Pour isoler complètement le distributeur du réseau électrique, l'unique solution consiste à débrancher la prise de l'interrupteur magnétothermique extérieur. Par conséquent toutes les opérations qui requièrent que le distributeur soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que comporte une pareille condition.

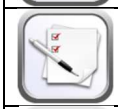


Touche programmation : en appuyant sur ce bouton, la machine entre en mode programmation et l'écran tactile affiche le menu principal**.** À partir de ce menu principal, il est possible d'accéder directement à certaines données ou à d'autres menus secondaires.



	Sortie du mode de programmation
	Affichage de toutes les versions du micrologiciel et du logiciel.
	Sélection de la langue des descriptions dans les menus de programmation et de configuration de la machine.
	Accès au sous-menu pour le réglage des différents paramètres de la machine.
	Suppression des erreurs bloquantes et actives.

FRANÇAIS

	Affichage et suppression de l'historique des erreurs.
	Accès au sous-menu pour le réglage de l'interface logique, de fichiers multimédia, la mise à jour du moteur.
	Affichage des données de vente.
	Exportation des données EVA-DTS.
	Réinitialisation de la machine.
	Mise à jour du logiciel de la carte mère.
	Réalisation du test de vente avec distribution des accessoires
	Réalisation du test de vente sans distribution des accessoires
	Réglage des heures pendant lesquelles il faut réduire la luminosité de la tablette à 20 %.
	Réglage des différents paramètres de programmation de la machine slave (le cas échéant).

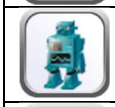
FRANÇAIS

9.1 PARAMÈTRES DE LA MACHINE



	Quitter l'écran et revenir à l'écran précédent.
	Réglage de la devise et du mode de réduction. Possibilité d'activer les kits en option et de gérer de nombreuses options de la machine.
	Accès au sous-menu de programmation du système de paiement.
	Réglage des temporisateurs hebdomadaires.
	Accès au sous-menu des services de la machine.
	Accès aux recettes des différentes boissons.

FRANÇAIS

	Définition des prix.
	Activation ou désactivation des différentes sélections.
	Programmation de la quantité de sucre par défaut pour chaque catégorie.
	Choix de la disposition de la machine (modèle).
	Importation et exportation de tous les paramètres de la machine.
	Téléchargement des données EVA-DTS en dialoguant avec les systèmes externes (IRDA, etc.).

FRANÇAIS

9.1.1  RÉGLAGES

Emplacement de la machine : position physique de la machine (ex. : adresse)

Devise : saisir la devise utilisée en entier (ex. : euro)

Symbole monétaire : c'est le symbole monétaire qui apparaîtra à côté des prix et du crédit sur la tablette. Les symboles gérés sont € (euro) et £ (livre sterling).

Mode de réduction : les types de réduction suivants sont possibles selon l'option sélectionnée sur le menu déroulant :

- Aucune réduction.
- Réduction par tranches horaires.
- Réduction pour achats avec clé/carte de crédit (possible uniquement en mode MDB).
- Réduction par tranches horaires et pour achats avec clé/carte de crédit (uniquement en mode MDB).

Remarque Afin que la réduction par tranches horaires puisse être appliquée, il faut définir les valeurs des tranches horaires désirées sur le temporisateur hebdomadaire  .
Si le système cashless, permet l'application de différents tableaux de prix, la sélection du tableau à appliquer au moment de la vente a lieu automatiquement à travers le protocole de communication entre la machine et le lecteur (possible uniquement pour les systèmes cashless MDB qui prévoient cette option).

Activation du kit autonome : il active ou non la présence du kit autonome. Si la case est cochée, on détermine la présence éventuelle d'un réservoir d'eau avec sa pompe, nécessaire au cas où il ne serait pas possible de raccorder le distributeur à un réseau de distribution d'eau.

Réglage de retard descente gobelet : permet de régler une période de pause après le décrochage du gobelet. Le paramètre peut être réglé entre 0 et 50 dixièmes de seconde.

Activation des cellules photoélectriques de détection des gobelets : permet de définir la présence ou non de la cellule photoélectrique de détection du gobelet.

Configurer alarme 14 (cellules photoélectriques) comme non bloquante : si cette option est activée, en cas d'Alarme 14 le distributeur reste en service uniquement en mode « tasse personnelle ».

Paramétrage remise sans gobelet (executive standard) : cette option permet de définir une réduction en cas d'utilisation d'une « tasse personnelle » (non valable lorsqu'on utilise le mode PRICE HOLDING).

Paramétrage ligne prix remise sans verre (price holding) : si le protocole Executive Price Holding est utilisé, il est possible de saisir un décalage sur la ligne de prix valable pour toutes les sélections où les prix avec la réduction pour « tasse personnelle » seront saisis.

Activation eau chaude gratuite : lorsque cette case est cochée la sélection éventuelle d'eau chaude gratuite uniquement est activée.

Activation du distributeur de spatules (uniquement pour versions Instant) : si la machine ne prévoit pas, par défaut, l'utilisation du distributeur de spatules (ex. : modèles Instant) l'option d'éjection de la spatule est proposée. Case à cocher uniquement si le distributeur de spatules est ensuite installé.

Activation pré-infusion : (modèles expresso) il est possible d'activer la pré-infusion dans la préparation des boissons avec café expresso.

Paramétrage intervalle prélavage groupe expresso (min) : (modèles expresso) : permet de définir le temps de prélavage du groupe expresso, mixeur lait et mixeur café Instant_1 entre 0 minutes (exclusion du prélavage) et 60 minutes.

Paramétrage quantité eau de prélavage groupe expresso : (modèles expresso) : permet de définir la quantité d'eau nécessaire pour le prélavage du groupe expresso. Elle peut varier entre 0 et 50 cm^3.

FRANÇAIS

Activation prélavage mixeur lait : permet d'activer le prélavage du mixeur dans lequel est envoyé le lait.

Activation prélavage mixeur café instant_1 : permet d'activer le prélavage du mixeur dans lequel est envoyé le café Instant_1.

Activation des prélavages avec bras produit en position de distribution : active les prélavages lait/café instant_1 avec les bras produit en position de distribution.
L'activation de cette option comporte une augmentation du temps de distribution en cas de prélavage.

Activation bras produits en position de distribution à la fin du prélavage : si l'option précédente n'a pas été activée, cette option offre la possibilité d'activer un mouvement complet des bras produit pour éliminer des tubes le résidu d'eau. L'activation de cette option comporte une augmentation du temps de distribution en cas de prélavage.

Activation fonction anti-calcaire (lavages mixeur) : en plus des lavages temporisés (voir ), cette option permet d'activer un lavage temporisé supplémentaire pour un nettoyage plus approfondi et pour réduire la formation de calcaire sur les électrovannes.
Ce lavage peut être réglé pour chaque mixeur : il dure le temps réglé sur la barre **« paramétrage temps mixeur # »** et il est réalisé lorsque le temps de pause est expiré après la dernière utilisation réglable sur les barres **« Paramétrage intervalle mixeur # »**.

Activation du lavage avec les becs verseurs en position de distribution : lorsque cette option est activée, les lavages automatiques et séquentiels sont effectués avec les becs verseurs en position de distribution.

Configuration alarme 10 (time out distribution café) comme non bloquante : permet de définir la possibilité d'activer ou de désactiver le blocage de toutes les sélections expresso en cas d'alarme 10. Si la configuration est non bloquante, l'erreur sera toutefois enregistrée.

Configuration alarme 17 (time out distribution solubles) comme non bloquante : permet de définir la possibilité d'activer ou de désactiver le blocage de toutes les sélections expresso et solubles en cas d'alarme 17. Si la configuration est non bloquante, l'erreur sera toutefois enregistrée.

Paramétrage mouture instantanée : lorsque cette option est activée, le café est moulu pour la distribution en cours ; si elle est désactivée, le café est moulu pour la distribution suivante.

Activation mouture automatique : permet d'activer la « mouture automatique » (le cas échéant). Lorsque la case est cochée, le broyeur automatique est activé et il est possible de l'actionner électriquement. Pour régler la granulométrie souhaitée, que le moulin maintiendra ensuite automatiquement, aller au menu services et cliquer sur l'icône  .

Paramétrage retard arrêt colonne gobelets : ce paramètre règle le retard pour l'arrêt de la colonne des gobelets, lequel permet l'alignement précis du tube avec le trou de sortie. Le retard est calculé à partir du moment où le micro-interrupteur qui enregistre la présence des gobelets commute la valeur par défaut de 12 dixièmes de seconde. Elle peut varier entre 5 et 30.

Paramétrage retard rentrée bras produits : règle le retard de la rentrée des bras produits à la fin de la distribution. La valeur par défaut est 50 dixièmes de seconde et elle peut varier entre 20 et 70.

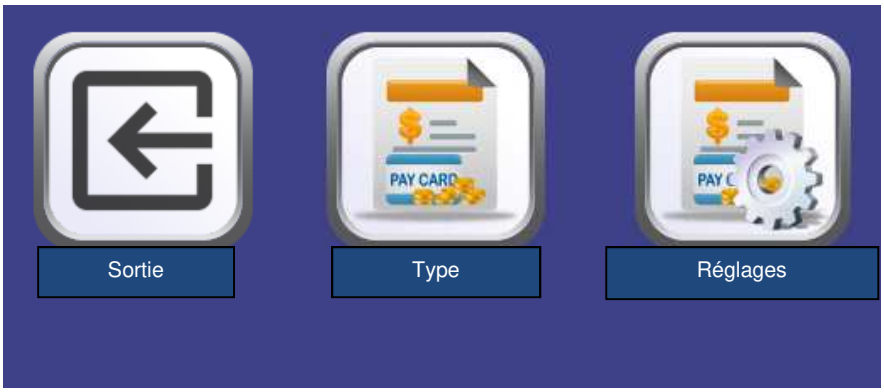
Paramétrage température chaudière : ce paramètre permet de régler la température de fonctionnement de la chaudière. La valeur préétablie est 95 °C, et elle peut varier entre 70 °C et 120 °C.

Delta température chaudière : représente le différentiel de température, c'est-à-dire que cette valeur sera ajoutée à la température de fonctionnement de la chaudière qui compense la perte de chaleur de la boisson sélectionnée, due à la dispersion de l'installation de distribution, après une période d'inactivité. La valeur préétablie de ce paramètre est +15 °C.
Remarque : la somme de ces valeurs ne peut pas dépasser 120 °C.

FRANÇAIS

Activer le slave : cette commande active la connexion master/slave. Il est possible de brancher une machine snack slave. Lorsque la case de l'écran du menu principal a été cochée, l'icône  **Slave** s'affiche, permettant d'accéder aux divers réglages de la machine slave connectée.

9.1.2  SYSTÈMES DE PAIEMENT



9.1.2.1  TYPE



FRANÇAIS

Système de paiement : il est possible de choisir le type et le mode de fonctionnement du monnayeur. On peut donner au paramètre les valeurs suivantes :

- EXECUTIVE prix les prix gérés dans la machine.
- EXECUTIVE PRICE HOLDING (c'est-à-dire avec les prix programmés dans le monnayeur), dans ce cas les prix programmés en utilisant l'icône  **Prix** doivent être les mêmes que ceux programmés dans le monnayeur. Il est également possible de régler le paramètre sur « Price-Display ». S'il est activé, le distributeur utilisera exclusivement les informations sur la valeur des prix provenant du système de paiement,
- BDV
- MDB

Mono/multivente : il est possible de choisir si le distributeur fonctionne en mode monovente, et pour tout paiement en espèces, la somme excédant le prix est rendue. Si ceci n'est pas possible cette somme s'ajoute au total des excédents encaissés. Vice-versa, si le mode multivente est sélectionné, après la vente la somme excédant le prix est réaffichée et elle peut être récupérée en agissant sur le bouton « restitution de monnaie », ou bien réutilisée pour un nouvel achat.

FRANÇAIS

Programmation signal système de paiement hors service : il est possible de choisir si bloquer ou non le distributeur en cas de système de paiement hors service.

Activation du moteur du rendeur de monnaie : NON PRÉSENT

Micro-interrupteur d'introduction de pièces de monnaie : NON PRÉSENT

Intervalle de cycle du moteur du rendeur de monnaie : NON PRÉSENT

9.1.2.2  RÉGLAGES

EXECUTIVE :

Crédit maximal : il est possible de régler le crédit maximal accepté par le monnayeur : si cette valeur est dépassée, l'acceptation d'autres monnaies est interdite.

EXECUTIVE PRICE-HOLDING :



 **Saisie lignes prix :** permet de saisir et de modifier les lignes de prix.

Crédit maximal : il est possible de régler le crédit maximal accepté par le monnayeur : si cette valeur est dépassée, l'acceptation d'autres monnaies est interdite.

Il est ensuite possible d'activer ou non la fonction Price-Display. Si elle est activée, le distributeur utilisera exclusivement les informations sur la valeur des prix provenant du système de paiement, c'est-à-dire qu'il ne sera pas nécessaire de remplir les tableaux des prix mais il suffira de régler uniquement les lignes de prix.

Dimension tableau prix : En outre, pour les monnayeurs prévus, il est possible d'activer la lecture des prix du monnayeur et ensuite l'exportation du tableau sera effectuée en mode automatique. Dans ce cas, il est possible de régler la dimension du tableau à télécharger.

FRANÇAIS

BDV



FRANÇAIS

Crédit maximal : il est possible de régler le crédit maximal accepté par le monnayeur : si cette valeur est dépassée, l'acceptation d'autres monnaies est interdite.

Monnaie maximale : Cette fonction est active seulement en mode multivente. Si la valeur du crédit à récupérer après une vende est supérieur à la valeur programmée sur cette ligne, la restitution de la monnaie est interdite. On devra donc effectuer d'autres achats afin que le crédit à récupérer soit inférieur à la valeur programmée. Le levier de récupération de la monnaie permettra d'obtenir la monnaie.

Il est ensuite possible d'activer ou non la fonction Price-Display. Si elle est activée, le distributeur utilisera exclusivement les informations sur la valeur des prix provenant du système de paiement.

Niveau de pièces de monnaie pour montant exact : On peut programmer une valeur de 0 à 15 qui représente le nombre des pièces de monnaie à ajouter au niveau minimum prédéterminé du contenu des tubes rendeurs, afin de quitter la condition de « montant exact ».

Équation montant exact :
Indique la combinaison des états de vides des tubes rendeurs à fin qui puisse être affiché le message de montant exact. Voici une liste des combinaisons possibles :

0 = A ou (B et C)	1 = A et B et C	2 = seulement A e B
3 = A et (B ou C)	4 = seulement A	5 = seulement A ou B
6 = A ou B ou C	7 = seulement A et C	8 = seulement A ou C
9 = seulement B et C	10 = seulement B	11 = seulement B ou C
12 = seulement C		

Activation du lecteur de carte de crédit : en cochant sur la case, il est possible d'activer le fonctionnement du lecteur de carte de crédit.

L'icône  **Interdiction de pièces de monnaie** permet de bloquer l'acceptation de certaines pièces de monnaie par le monnayeur.

L'icône  **Interdiction de pièces de monnaie montant exact** permet de bloquer l'acceptation de certaines pièces quand la monnaie disponible pour le rendu n'est plus suffisante, c'est-à-dire quand le message « Introduire uniquement le montant exact » s'affiche.

FRANÇAIS

MDB



FRANÇAIS

Crédit maximal au comptant : il est possible de régler le crédit maximal accepté par le monnayeur en cas d'achat au comptant : si cette valeur est dépassée, l'acceptation d'autres monnaies/billets de banque est interdite.

Crédit maximal cashless : il est possible de régler le crédit maximal accepté par le monnayeur en cas d'achat avec clé/carte

Monnaie maximale : il s'agit de la quantité maximale de monnaie pouvant être restituée ; la valeur par défaut est 1000, la valeur max. est 9000.

Maintien de crédit en excès : en cochant cette case, l'option de maintien du crédit en excès (overpay) est activée pendant une période indéfinie à disposition de l'utilisateur.

Obligation d'achat avant la récupération de l'argent : en cochant sur cette case, le client est obligé d'acheter le produit avant d'obtenir la monnaie, ceci pour empêcher de utiliser le monnayeur comme changeur. Si la vente a raté, alors on peut récupérer l'argent.

Niveau minimum des tubes : Il s'agit du numéro des pièces de monnaie (spécifique pour chaque monnayeur) qui doit rester à l'intérieur de chaque tube, afin de garantir le bon fonctionnement du système de distribution. (Pour programmer la valeur correcte du paramètre en question voir la notice d'instructions relative au monnayeur). Si à chaque tube on a associé une valeur différente, il faudra programmer la valeur maximum parmi celles déclarées. La programmation de ce paramètre est fondamentale pour garantir la correcte gestion comptable du distributeur.

Remarque L'inventaire des tubes, icône  , qui se trouve à l'intérieur du **Remplissage de tubes** s'arrêtera lorsque le contenu de chaque tube atteindra la valeur réglée dans le **Niveau minimum des tubes**. Pour vider complètement les tubes, utiliser les boutons de distribution sur le monnayeur.

Activation de l'acceptation de billets de banque en condition de montant exact : en cochant sur cette case, en condition de montant exact, le lecteur de billets de banque est interdit.

Mise à jour du monnayeur du contenu des tubes rendeurs de monnaie : cette commande permet de choisir si utiliser les compteurs concernant le contenu des tubes rendeurs récupération monnaie du monnayeur ou tout simplement les compteurs à l'intérieur de la machine. En cochant sur la case, chaque fois qu'on exécute un power-up les compteurs internes à la machine sont mis à jour selon les valeurs envoyées par le monnayeur.

Interdiction d'affichage de crédit cashless : cette commande permet de désactiver ou d'activer l'affichage du crédit provenant du dispositif cashless MDB (lecteur de clé ou de carte). En cochant sur cette case, le crédit correspondant du dispositif cashless n'est pas affiché.

 **Niveau de pièces de monnaie pour montant exact :** Par cette commande on programme - pour chaque tube de la monnaie - le numéro de pièces de monnaie au-dessous duquel la condition de manque de pièces de monnaie résulte réelle. La valeur programmée doit considérer le niveau minimum de pièces de monnaie dans les tubes, autrement dit, cette valeur devra être supérieure au niveau minimum (exemple : si le **Niveau minimum des tubes** est réglé à 5, les valeurs réglées dans cette commande doivent avoir comme valeur minimale 6). Les tubes qu'on ne souhaite pas inclure dans cette condition doivent être programmés à 0.
Quand le contenu de n'importe quel tube concerné par cette condition descend au-dessous de la valeur programmée, le message signalant le manque de pièces de monnaie s'affichera.

 **Activation de pièces de monnaie :** permet d'activer ou désactiver l'acceptation de certaines pièces de monnaie par le monnayeur.

 **Activation de billets de banque :** permet d'activer ou désactiver l'acceptation de certains billets de banque par le lecteur.

 **Activation de pièces de monnaie pour montant exact :** Cette commande permet d'activer l'acceptation de certaines pièces quand la monnaie disponible pour le rendu n'est plus suffisante, c'est-à-dire quand le message « Introduire uniquement le montant exact » s'affiche.

 **Activation de rejet :** active pour chaque billet de banque la fonction « Escrow » (rejet).

Tableau de pièces de monnaie : il est possible de créer un tableau en associant la valeur de la pièce de monnaie et des numéros identifiant les pièces de monnaie lorsqu'il y a un sélecteur au lieu d'un monnayeur (Ex. : associer une pièce de 1 euro à Pièce 3 ou pièce de 50 centièmes à Pièce 4).

Remplissage de tubes



En introduisant les pièces dans les tubes, le diagramme correspondant de la colonne (T1 = tube 1) se mettra à jour en montrant le nombre de pièces introduites au-dessus de celui-ci.

Pour vider le tube, cliquer sur l'icône correspondant au tube souhaité.

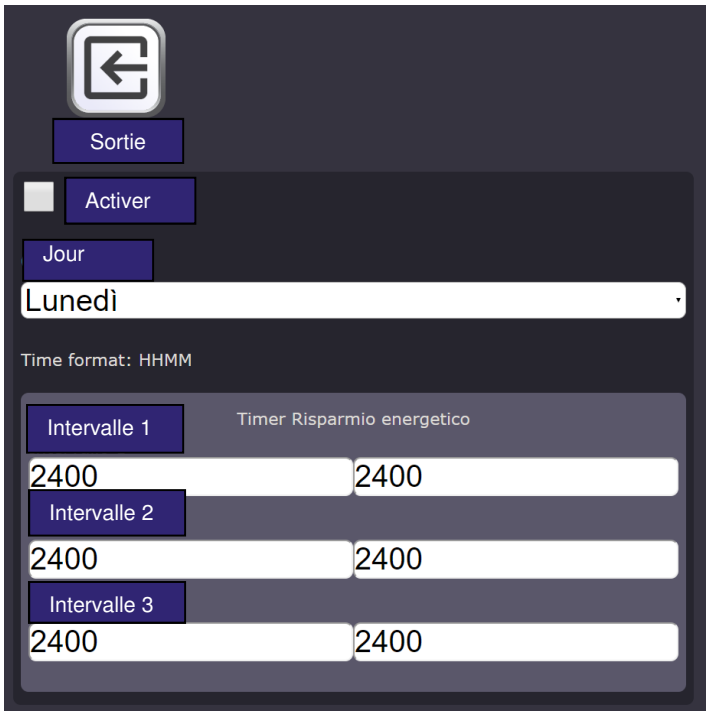
9.1.3 TEMPORISATEUR



Le sous-menu des temporisateurs journaliers permet de définir quatre options différentes :

1. Économie d'énergie
2. Réductions par tranches horaires
3. Interdiction des sélections
4. Lavages

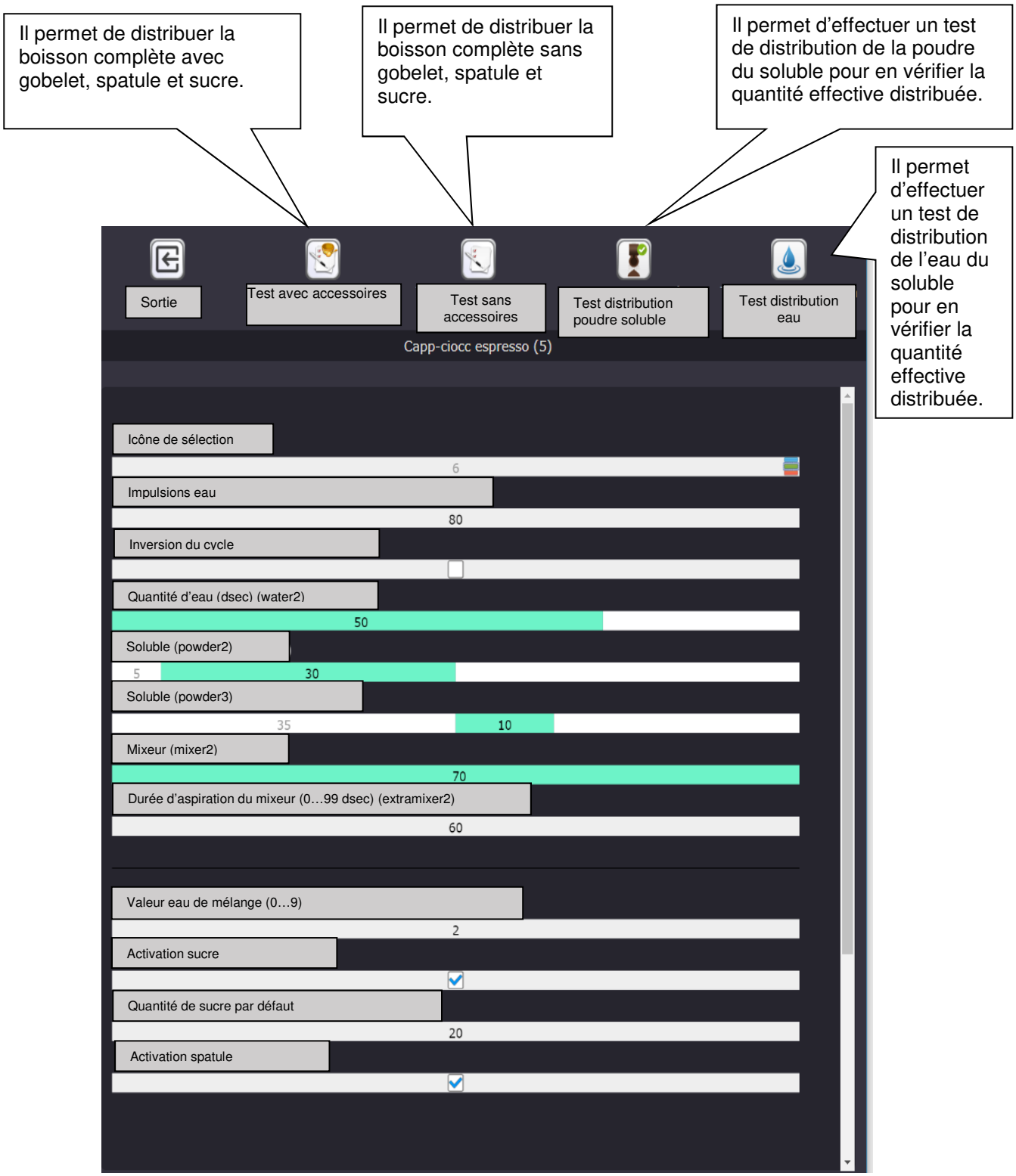
Il est possible de définir trois intervalles de temps différents pour l'activation et la désactivation de chaque option et d'appliquer des intervalles spécifiques pour chaque jour de la semaine ou d'appliquer les mêmes intervalles pour tous les jours en sélectionnant l'option correspondante dans le menu déroulant.



FRANÇAIS

9.1.4 RECETTES

Cette icône permet d'accéder aux différentes sélections disponibles et de modifier les recettes des boissons : quantité, temps, présence ou non de spatule ou du sucre.
Un exemple de la fenêtre affichée pour la modification d'une sélection est présenté ci-dessous.



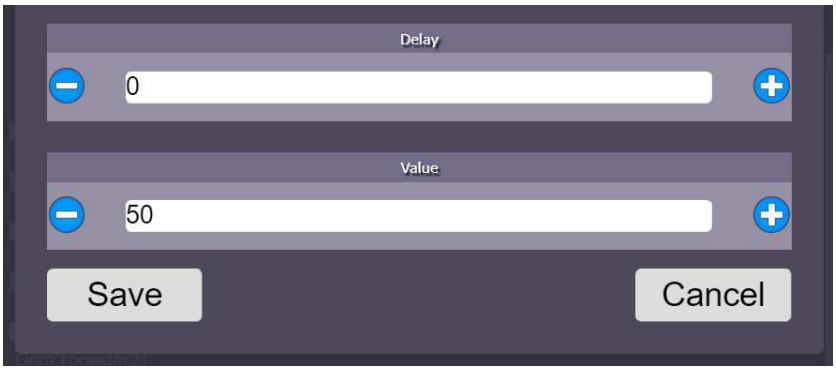
FRANÇAIS

Icône de sélection : cliquer sur la barre pour ouvrir une fenêtre avec les différentes icônes chargées, il est possible de choisir celle souhaitée pour représenter la boisson sélectionnée. La machine prévoit déjà une base de données d'icônes préchargées ; si l'on veut charger une nouvelle icône absente, utiliser l'outil **« Mytouchmanager »**

Impulsions eau : nombre d'impulsions mesurées par le compteur volumétrique proportionnellement à la quantité d'eau distribuée pendant l'infusion du café en grains.

Inversion du cycle : si cette case est cochée, la séquence de distribution d'une boisson composée est inversée (par exemple, si normalement le soluble est distribué d'abord et ensuite le café, le cycle peut être inversé pour distribuer d'abord le café et ensuite le soluble).

Quantité d'eau : il s'agit de l'eau pour la réalisation du soluble. Cliquer sur la barre pour ouvrir la fenêtre suivante :

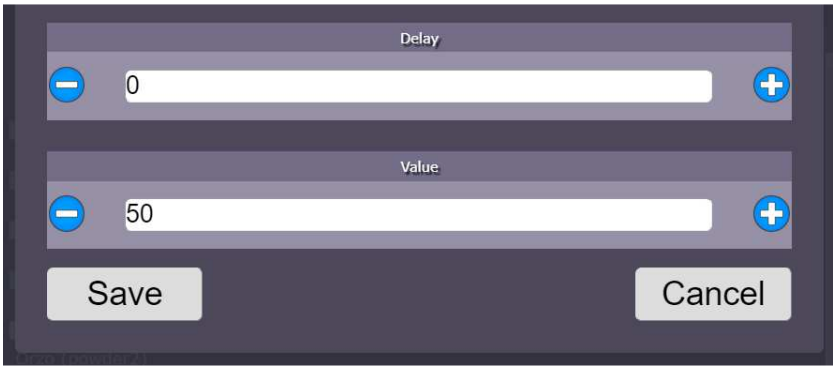


Il est possible de régler donc deux paramètres :

Retard eau : temps de retard de la distribution d'eau du soluble par rapport au début du cycle de distribution en dixièmes de seconde (10 dixièmes = 1 s).

Valeur d'eau : temps de distribution de l'eau du soluble en dixièmes de seconde (10 dixièmes =1 seconde).

[Soluble : lait, chocolat, etc.] :
La description se réfère au nom du produit soluble présent, suivi entre parenthèses de « powder » et du numéro correspondant au réservoir où le produit soluble en objet est présent. La numérotation est un progressif à compter de 1 jusqu'à un maximum de 6 en partant depuis la gauche. Lorsqu'on change le produit soluble dans le réservoir et que l'on veut introduire un autre type, non seulement on peut changer l'icône représentative de toute la recette (voir plus haut), mais aussi changer la description du produit soluble en cliquant sur la mention et en saisissant le nom souhaité.
Cliquer sur la barre pour ouvrir la fenêtre suivante :



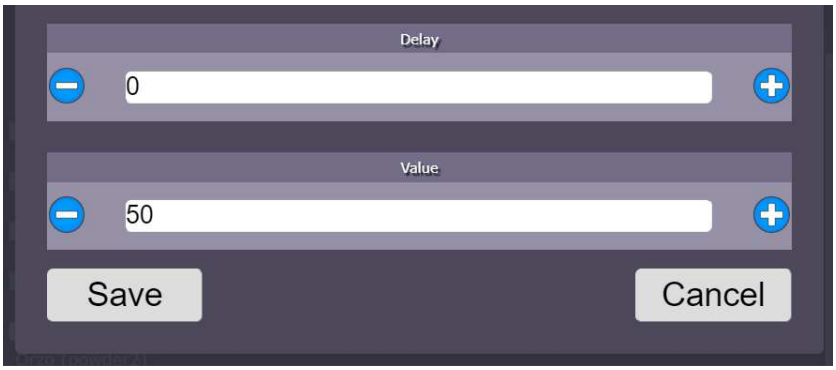
Retard soluble : temps de début de la distribution de poudre du soluble par rapport au début du cycle de distribution en dixièmes de seconde (10 dixièmes = 1 s).

Valeur soluble : temps de fonctionnement du motoréducteur pour la distribution de la poudre du soluble. Réglable en dixièmes de seconde (10 dixièmes =1 s).

FRANÇAIS

Mixeur : Le numéro correspondant au mixeur dont on est en train de modifier les paramètres est affiché entre parenthèses. La numérotation est un progressif à compter de 1 jusqu'à un maximum de 5 en partant depuis la gauche.

Cliquer sur la barre pour ouvrir la fenêtre suivante :



FRANÇAIS

Retard mixeur : temps de retard du mixeur par rapport au début du cycle de distribution en dixièmes de seconde (10 dixièmes = 1 s).

Valeur mixeur : temps de fonctionnement du mixeur en dixièmes de seconde (10 dixièmes =1 seconde).

Durée d'aspiration du mixeur : temps de fonctionnement du mixeur après la distribution pour aspirer les vapeurs résiduelles ; valeur programmable min. 0, max. 90 en dixièmes de seconde (10 dixièmes =1 s).
Le numéro correspondant au mixeur dont on est en train de modifier les paramètres est affiché entre parenthèses. La numérotation est un progressif à compter de 1 jusqu'à un maximum de 5 en partant depuis la gauche.

Valeur eau de mélange : quantité d'eau froide, provenant directement de l'air-break, à mélanger avec la boisson pour optimiser sa température dans le gobelet. Les valeurs disponibles sont comprises entre 0 (aucun mélange) et 9 (mélange maximum).

Activation sucre : permet d'activer ou non le débit de sucre dans la recette sélectionnée

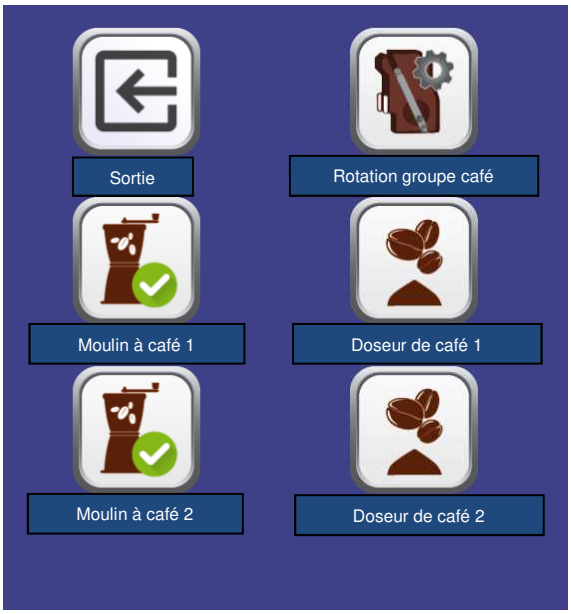
Quantité de sucre par défaut : temps de fonctionnement du motoréducteur pour la distribution de la quantité de sucre par défaut. Réglable en dixièmes de seconde (10 dixièmes =1 s).

Activation spatule : permet d'activer ou non la fourniture de la spatule dans la recette sélectionnée

9.1.5  SERVICES

Sélectionner cette icône pour ouvrir la fenêtre des services.
Cliquer sur les icônes pour exécuter directement la fonction décrite au-dessous de celles-ci.
Certaines icônes permettent d'accéder à des fenêtres avec des fonctions particulières :

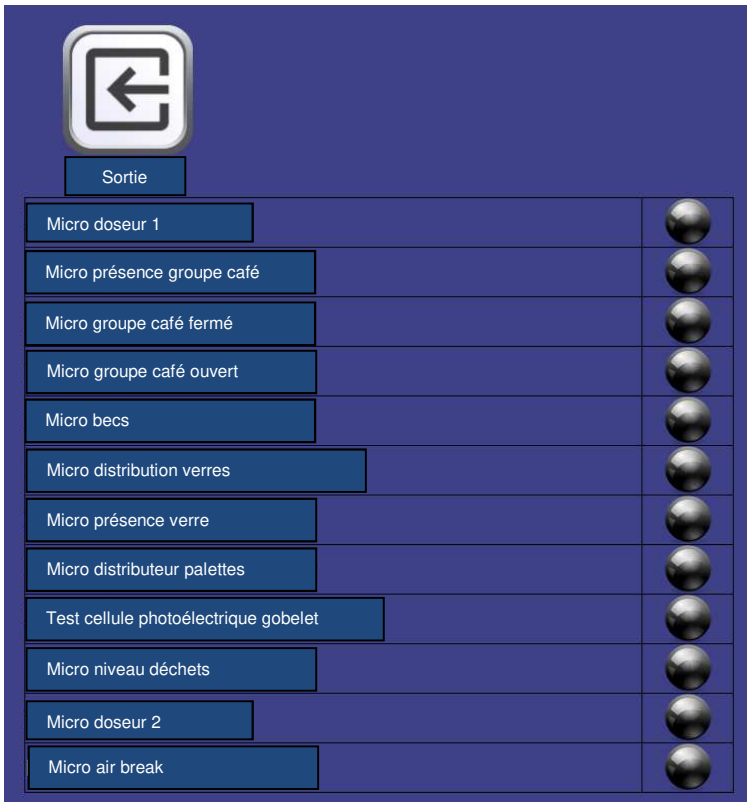
 Test dose café moulu



Cette option permet de moudre, puis choisir la dose de chaque moulin et doseur de la machine. Il est ainsi possible de contrôler la dose de café moulu jusqu'à atteindre la valeur souhaitée (voir le paragraphe « RÉGLAGE DU CAFÉ EXPRESSO »).

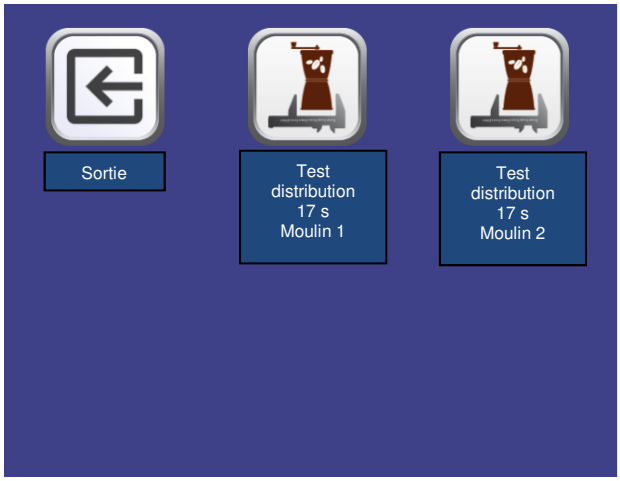
FRANÇAIS

 État des entrées :



Ce service affiche sur l'écran l'état des entrées : point noir, condition de micro-interrupteur ouvert ; point rouge, micro-interrupteur fermé.

 Test café distribué 17 s :

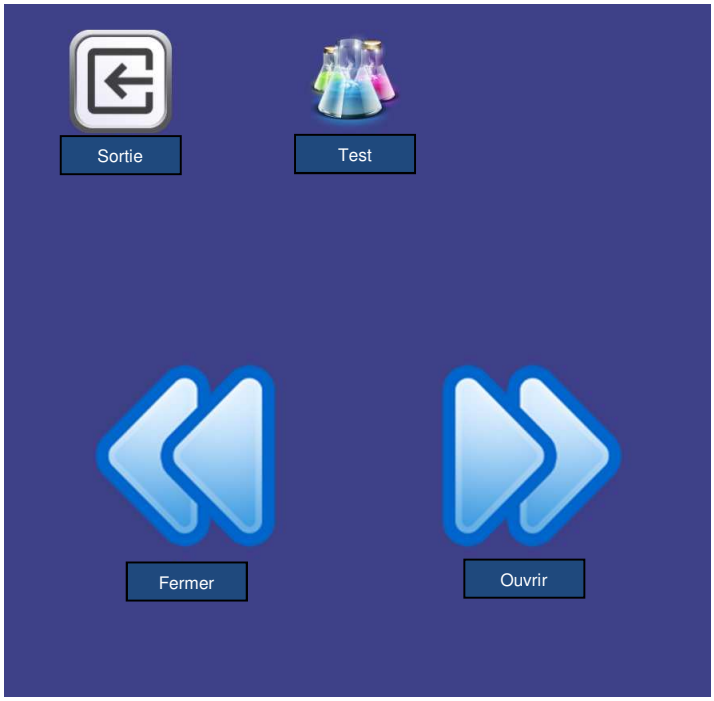


Sélectionner les icônes présentes sur cette fenêtre pour effectuer un test de distribution de café expresso (choisir le moulin pour lequel effectuer cette vérification) qui durera 17 s. De cette façon, on aura un temps fixe sur lequel calculer le débit. Par conséquent, sans avoir un chronomètre disponible, une fois le café du

FRANÇAIS

gobelet pesé et en divisant par 17 s le poids mesuré, on obtiendra le débit distribué et on pourra décider si varier ou non le degré de mouture (voir le paragraphe « RÉGLAGE DU CAFÉ EXPRESSO »).

 Réglage mouture automatique :



Si un moulin à café automatique est installé, on peut, dans cette fenêtre, paramétrer le niveau de mouture souhaité qui restera constant dans le temps grâce à un réglage automatique. Les flèches permettent d'ouvrir ou de fermer électriquement le moulin à café, ensuite en appuyant sur l'icône d'essai, effectuer la distribution. Lorsque le café a les caractéristiques souhaitées, il suffit de sortir de la fenêtre et les réglages seront sauvegardés automatiquement.

9.1.6  PRIX

Sélectionner l'icône des prix pour ouvrir la fenêtre avec les catégories de produits.
Sélectionner la catégorie pour ouvrir la liste de boissons de la catégorie. Il est possible de sélectionner ici la boisson de laquelle l'on veut modifier le prix.



Prix 1 : prix total

Prix 2 : prix réduit selon le mode de réduction défini dans  **Réglages**.

Prix 3 : prix concernant le troisième tableau de prix (uniquement sur MDB).

9.1.7  ACTIVATION SÉLECTIONS

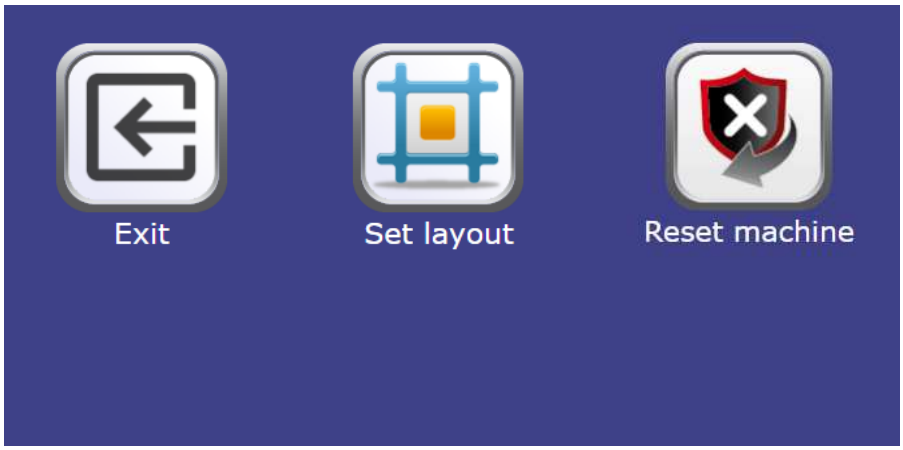
Cette fonction permet d'activer ou de désactiver les étiquettes des boissons qui seront ensuite affichées ou non sur la fenêtre de sélection de l'utilisateur.
Il est donc possible, en cas d'absence d'un produit à charger (ex. le chargeur a fini un soluble pendant ses opérations), de désactiver l'affichage des étiquettes correspondant à ce produit et ensuite de ne pas permettre à l'utilisateur final de sélectionner ces boissons.
En outre, lorsqu'on veut changer un produit par un autre (ex, orge au lieu de ginseng), si le nouveau produit présente un nombre de sélections inférieur au produit précédent, il faudra désactiver les étiquettes superflues.

9.1.8  SUCRE PAR DÉFAUT

Sélectionner l'icône du sucra par défaut pour ouvrir la fenêtre avec les catégories de produits
En sélectionnant la catégorie, on peut paramétrer la quantité de sucre par défaut qui sera affichée sur la fenêtre de sélection pour l'utilisateur.

FRANÇAIS

9.1.9 DISPOSITION DE LA MACHINE



Cliquer sur l'icône pour sélectionner la disposition souhaitée (par disposition, on entend la configuration physique de la machine : ex. : nombre de mixeurs, mono ou double bac, etc.) (voir les TABLEAUX DE CONFIGURATION DU MODÈLE DE MACHINE/DISPOSITION INTERNE).

9.1.10 CLONAGE

Cette icône permet d'importer et d'exporter les paramètres de programmation de la machine (c'est-à-dire, la « configuration ») à l'aide d'une clé USB.
Introduire la clé dans le port USB indiqué par l'étiquette **« USB- All applications »**.



Remarque La même opération peut également être effectuée à l'aide de l'icône **Mise à jour de la configuration** dans le sous-menu **Panneau de commande**, qui nécessite toutefois la création du fichier à l'aide de l'outil **Mytouchmanager**.

FRANÇAIS

9.1.11 AUDIT



FRANÇAIS

La carte de contrôle est dotée d'une prise RS232. Le connecteur I/O est connecteur sub-D mâle 9 pôles dans lequel sont utilisées les broches suivantes :

- Broche 2 VMC Tx - Broche 3 VMC Rx - Broche 5 Terre -Broche 7 CTS

Protocole d'Audit : En sélectionnant EVA-DTS DDCMP dans le menu, la machine communique avec le réseau externe via l'interface infrarouge 082925 (interface IRDA) ou via la connexion physique sur le connecteur 9 pôles à réceptacle, conformément au protocole EVA-DTS vers.6.0.
Si la commande est réglée sur DEX UCS, la machine communique avec l'extérieur via le protocole DEX UCS.

Port de connexion : la machine propose le choix du type de connexion : interface à infrarouges (SORTIE IRDA) ou sortie par câble sur le connecteur 9 pôles à réceptacle (SORTIE RS232).

Vitesse de connexion : ensuite, c'est le choix de la vitesse de transmission qui est proposé ; la vitesse doit être cohérente avec la configuration de la carte 082925 dans le cas d'une connexion infrarouge (voir les instructions correspondantes). Le choix s'effectue en parcourant les différentes options de vitesse dans le menu déroulant.

Adresse périphérique : la machine demande de saisir l'adresse du périphérique : saisir la valeur souhaitée

Vitesse négociée : active la possibilité de négociation de la vitesse entre la machine et le terminal (option valable uniquement pour le branchement via câble)

Code numérique d'identification de la machine : c'est un code numérique de 8 chiffres d'identification de la machine. Toutes ces données sont ensuite inscrites dans le fichier d'Audit pour l'identification de l'appareil

9.2 PANNEAU DE COMMANDE



	Quitter l'écran et revenir à l'écran précédent.
	Mise à jour du type d'interface

FRANÇAIS

	Mise à jour de la personnalisation
	Mise à jour multimédia
	Mise à jour du moteur
	Mise à jour de la configuration
	Paramètres d'identification
	Réinitialisation du moteur
	Ne pas utiliser
	Réglage de la date et de l'heure
	Accès aux réglages de la tablette
	Copie des fichiers depuis une clé USB
	Permet de vérifier la connexion et de lire le diagnostic en cas de connexion absente

FRANÇAIS

9.2.1 MISE À JOUR DU TYPE D'INTERFACE

INTERFACE : Identification d'une interface du point de vue graphique (couleurs, disposition, style des boutons, etc.) et du point de vue de la logique de fonctionnement (catégories/sélections, clavier alphanumérique, sélection par icônes, succession des pages pour arriver à la sélection du produit).

Après avoir réglé le code correct de l'interface à l'intérieur des paramètres d'identification , on utilise cette icône pour mettre à jour le type d'interface.



La mise à jour peut être effectuée à distance (si la tablette est connectée à Internet) ou localement . Dans ce dernier cas, le fichier correspondant à l'interface doit être téléversé préalablement dans la tablette au moyen d'une clé USB.
La mise à jour à distance est complètement automatique : la tablette se connecte au serveur correspondant, elle télécharge le fichier et elle installe et lance l'exécution de l'interface.
Le fichier correspondant à l'interface est un fichier compressé (extension .zip) dont le nom est formé par une séquence alphanumérique de 20 caractères max. (ex. : INTERFACCIA00000003.zip). Pour téléverser ce fichier dans la tablette après l'avoir copié sur une clé USB, agir comme suit :
Introduire la clé dans le port USB indiqué par l'étiquette **« USB- All applications »**.



FRANÇAIS

Sélectionner l'icône « Copier USB vers local »  . Une fenêtre de dialogue s'ouvrira permettant de sélectionner le fichier souhaité de la clé USB qui automatiquement sera copié dans la tablette. À la fin de la copie, sélectionner l'icône « À partir du local »  pour mettre à jour l'interface.

9.2.2 MISE À JOUR DE LA PERSONNALISATION

PERSONNALISATION : Pour une interface donnée, il est possible de « personnaliser » les éléments modifiables contenus dans l'interface.
Par exemple :
Combien et quelles langues sont utilisées dans une interface.
Quels et combien de catégories/sélections sont disponibles dans une machine du chaud.
Définition de la base de données de produits et liste d'ingrédients correspondante.

Après avoir réglé le « code de personnalisation » correct à l'intérieur des paramètres d'identification , on utilise cette icône pour mettre à jour la personnalisation.

La mise à jour peut être effectuée à distance (si la tablette est connectée à Internet) ou localement . Dans ce dernier cas, le fichier correspondant à la personnalisation doit être téléversé préalablement dans la tablette au moyen d'une clé USB.
La mise à jour à distance est complètement automatique : la tablette se connecte au serveur correspondant, elle télécharge le fichier et elle installe et lance l'exécution de l'interface mise à jour avec la nouvelle personnalisation.
Le fichier correspondant à la personnalisation de l'interface est un fichier compressé (extension .zip) dont le nom est formé par une séquence alphanumérique de 20 caractères max. (ex. : PERSONALIZZA000002.zip).
Pour téléverser ce fichier dans la tablette après l'avoir copié sur une clé USB, agir comme suit :
Introduire la clé dans le port USB indiqué par l'étiquette **« USB- All applications »**.



Sélectionner l'icône « Copier USB vers local » . Une fenêtre de dialogue s'ouvrira permettant de sélectionner le fichier souhaité de la clé USB qui automatiquement sera copié dans la tablette. À la fin de la copie, sélectionner l'icône « À partir du local » pour mettre à jour la personnalisation.

FRANÇAIS

9.2.3 MISE À JOUR MULTIMÉDIA

MULTIMÉDIA : Identification de la « collection » multimédia particulière utilisée par la machine (série de vidéo, images).

Après avoir réglé le « code multimédia » correct à l'intérieur des paramètres d'identification , on utilise cette icône pour mettre à jour la collection multimédia.

La mise à jour peut être effectuée à distance (si la tablette est connectée à Internet) ou localement . Dans ce dernier cas, le fichier correspondant aux contenus multimédias doit être téléversé préalablement dans la tablette au moyen d'une clé USB.
La mise à jour à distance est complètement automatique : la tablette se connecte au serveur correspondant, elle télécharge le fichier et elle installe et lance l'exécution de l'interface mise à jour avec les nouveaux contenus multimédias.
Le fichier correspondant aux contenus multimédias est un fichier compressé (extension .zip) dont le nom est formé par une séquence alphanumérique de 20 caractères max. (ex. : MEDIA000002.zip). Pour téléverser ce fichier dans la tablette après l'avoir copié sur une clé USB, agir comme suit :
Introduire la clé dans le port USB indiqué par l'étiquette **« USB- All applications »**.



Sélectionner l'icône « Copier USB vers local » . Une fenêtre de dialogue s'ouvrira permettant de sélectionner le fichier souhaité de la clé USB qui automatiquement sera copié dans la tablette. À la fin de la copie, sélectionner l'icône « À partir du local » pour mettre à jour les contenus multimédias.

FRANÇAIS

9.2.4 MISE À JOUR DE LA CONFIGURATION

CONFIGURATION : Identifie l'ensemble de paramètres de la machine tels que recettes, température de la chaudière, prélavages, présence ou non de kit, etc.

Après avoir réglé le « code CONFIGURATION » correct à l'intérieur des paramètres d'identification , on utilise cette icône pour mettre à jour la configuration.

La mise à jour peut être effectuée à distance (si la tablette est connectée à Internet) ou localement . Dans ce dernier cas, le fichier correspondant à la configuration doit être téléversé préalablement dans la tablette au moyen d'une clé USB.
La mise à jour à distance est complètement automatique : la tablette se connecte au serveur correspondant, elle télécharge le fichier et elle installe et lance l'exécution de la configuration mise à jour.
Le fichier correspondant à la configuration est un fichier compressé (extension .zip) dont le nom est formé par une séquence alphanumérique de 20 caractères max. (ex. : CONFIG0004.zip). Pour téléverser ce fichier dans la tablette après l'avoir copié sur une clé USB, agir comme suit :
Introduire la clé dans le port USB indiqué par l'étiquette **« USB- All applications »**.



Sélectionner l'icône « Copier USB vers local » . Une fenêtre de dialogue s'ouvrira permettant de sélectionner le fichier souhaité de la clé USB qui automatiquement sera copié dans la tablette. À la fin de la copie, sélectionner l'icône « À partir du local » pour mettre à jour les contenus multimédias.

FRANÇAIS

9.2.5 PARAMÈTRES D'IDENTIFICATION



ID machine : code d'identification du dispositif (saisir le numéro de série indiqué sur l'étiquette FAS)

Client : saisir le code client que l'on utilise pour accéder au site de télémétrie

Modèle : saisir le modèle de la machine (ex. : FAS500T)

Numéro de série de la machine : c'est un code numérique de 8 chiffres d'identification de la machine. Ce code est ensuite inscrit dans le fichier d'Audit pour l'identification de la machine.

FRANÇAIS

On peut successivement saisir les codes d'interface, la configuration, la personnalisation et le multimédia (c'est-à-dire, les noms qui ont été attribués aux fichiers .Zip que l'on veut télécharger dans la machine).

Serveur : adresse du site de télémétrie

Groupe : identifie l'appartenance à un groupe de machines déterminé (ex. : machines 2ème étage)

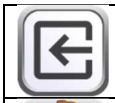
Emplacement de la machine : position physique de la machine (ex. : adresse)

Utilisateur : ne pas modifier les données par défaut

Mot de passe : saisir le mot de passe qui permet à la machine de se connecter avec le site de télémétrie

9.3  DONNÉES DE VENTE



	Quitter l'écran et revenir à l'écran précédent.
	Accès à l'affichage des totaux correspondant aux transactions effectuées à partir de l'initialisation du distributeur.
	Accès à l'affichage des totaux correspondant aux transactions effectuées, mais à la différence des valeurs affichées avec l'icône précédente, ils peuvent être remis à zéro.
	Affichage des données de vente pour chaque sélection.
	Remise à zéro des données de vente à travers la saisie d'un code d'accès. CODE : 1221

9.4 EXPORTATION DE DONNÉES EVA-DTS

Cette commande permet d'exporter les données EVA-DTS sur une clé USB.

Remarque : Utiliser le port USB indiqué avec l'étiquette « **USB- All applications** ».



FRANÇAIS

9.5 MISE À JOUR DE LA CARTE MÈRE

Mise à jour du logiciel de la carte mère.

Remarque : utiliser le port USB indiqué avec l'étiquette « **USB- Firmware up-date only!!!** ».



10 RÉGLAGES ET AJUSTEMENTS

	Cette partie du manuel est exclusivement adressée au personnel qualifié du service après-vente.

10.1 RÉGLAGE DES BOISSONS SOLUBLES

Le réglage du temps d'ouverture des électrovannes et les variations de quantité en grammes des produits solubles peuvent être effectués en paramétrant les valeurs désirées en phase de programmation à la section :

« RECETTES » 

10.2 RÉGLAGE DU CAFÉ EXPRESSO

La quantité d'eau peut être réglée en choisissant le paramètre souhaité lors de la programmation sous l'option « RECETTES »  . Pour modifier la dose de café moulu et le degré de mouture, consulter le paragraphe « RÉGLAGE DU CAFÉ EXPRESSO ».

10.3 RÉGLAGE DU CAFÉ EXPRESSO

RÉGLAGE DE LA MOUTURE :

Le degré de mouture est réglé en tournant la poignée de la vis de réglage située entre le moulin et le bac à café (pos. G).

Le réglage doit être effectué lors du fonctionnement du moulin à café.

- Pour une mouture plus fine tourner le bouton « G » de façon à ce que la bague « M » tourne dans le sens horaire.

Après le réglage effectuer toujours 3 ou 4 cycles de distribution, pour permettre à la granulométrie du café de se stabiliser.

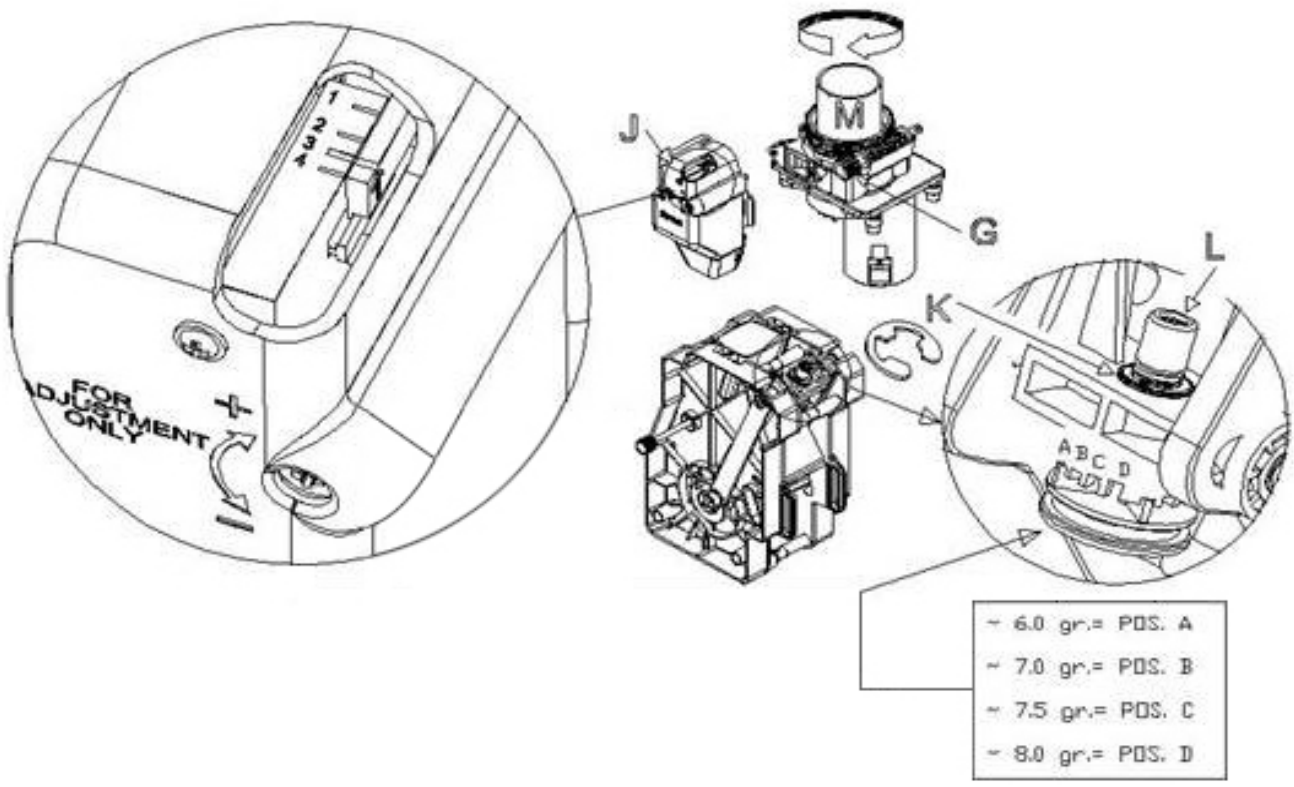
DOSE DE CAFÉ MOULU :

La quantité de café moulu pour le café expresso peut être réglée entre 4,5 (±0,2) et 8,0 (±0,2) grammes selon la position du récipient volumétrique (réf. J). Tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la dose. Pour vérifier la quantité exacte de la dose, ôter le groupe expresso et utiliser l'icône  (voir le menu Services ). Ôter et remonter le groupe expresso en suivant les instructions du paragraphe ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE, NETTOYAGE DES FILTRES DU GROUPE CAFÉ.

FRANÇAIS

RÉGLAGE DE LA COMPRESSION DU CAFÉ MOULU :

Le support du presseur a 4 positions (A B C D) qui permettent de modifier la compression de la pastille en fonction de la quantité de grammes définie. C'est-à-dire qu'une fois que le doseur a été réglé en fonction de la quantité de grammes souhaitée, il faut régler le support du presseur en conséquence pour obtenir une extraction optimale du café.
Retirer la bague d'étanchéité ((réf. K), ôter légèrement le presseur (réf. L) et le tourner jusqu'à la position souhaitée.



FRANÇAIS

11 RÉGLEMENTATIONS SANITAIRES ET D'HYGIÈNE

Conformément aux réglementations sanitaires et d'hygiène en vigueur, au moment de l'installation du distributeur et au moins une fois par semaine, il faut effectuer un nettoyage minutieux et un traitement sanitaire sur toutes les parties destinées à être mises en contact avec des substances alimentaires, à savoir :

- Groupes de mélange et tubes de distribution des produits
- Bras de distribution des produits
- Récipients de produits
- Station gobelets
- Distributeur de sucre

Ôter les parties susmentionnées et les laver soigneusement avec des produits détergents, en se conformant aux instructions présentes sur l'étiquette du produit utilisé.
Tout éventuel reste de détergent, désinfectant, aliments, doit être éliminé avec une éponge humide avant la mise en service du distributeur. Rincer abondamment pour éliminer tout éventuel reste de solution utilisée.
Ne pas laver le distributeur avec des jets d'eau directs et/ou à haute pression.

12 ENTRETIEN

	Cette partie du manuel est exclusivement adressée au personnel préposé à l'entretien ordinaire et extraordinaire Lorsque la porte est ouverte, la boîte à bornes protégée du câble d'alimentation et les câbles qui la relient à l'interrupteur de sécurité de la porte, sont sous tension. Pour isoler complètement le distributeur du réseau électrique, l'unique solution consiste à débrancher la prise de l'interrupteur magnétothermique extérieur. Par conséquent, toutes les opérations qui requièrent que le distributeur soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées exclusivement par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que comporte une pareille condition.

12.1 INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Afin d'assurer un fonctionnement optimal du distributeur dans le temps, celui-ci doit être entretenu périodiquement.
Ce chapitre est consacré aux opérations d'entretien et à leurs intervalles qui doivent cependant être considérés comme indicatifs car ils dépendent de différents facteurs tels que la dureté de l'eau, le type de produits utilisés, les conditions climatiques et en particulier l'humidité, etc.
Ce chapitre ne décrit pas toutes les opérations requises de manière exhaustive.
Toutes les opérations de nettoyage doivent être faites après avoir coupé l'alimentation électrique du distributeur.
Il ne faut jamais utiliser des jets d'eau directs et/ou à haute pression pour laver le distributeur.
Afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agression chimique en général, les surfaces en acier inoxydable et peintes doivent rester propres.

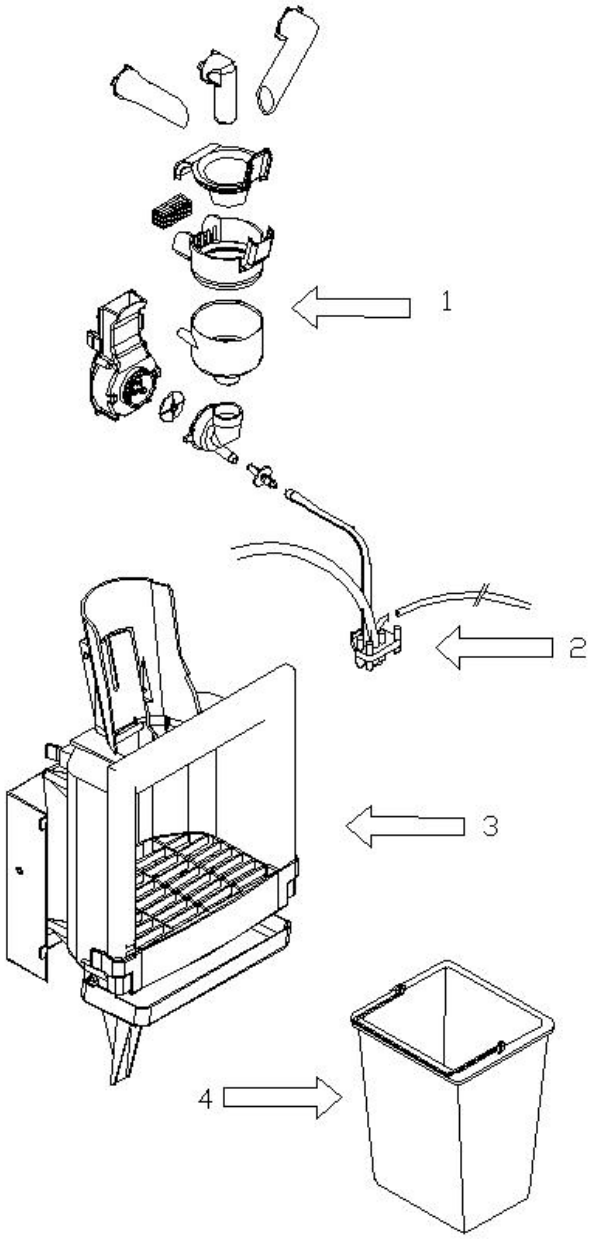
12.2 **ENTRETIEN ORDINAIRE**

À CHAQUE CHARGEMENT il est nécessaire de :

- Nettoyer et laver soigneusement avec des produits détergents les groupes de mélange des boissons solubles (réf. 1), les bras de distribution des produits (réf. 2), et la station gobelets (réf. 3), en les essuyant avant de les replacer dans leur logement.
- Vider et laver le récipient des déchets liquides (pos.4) et remplacer le sac des marcs.
- Nettoyer le distributeur en général.

☞	Ôter les parties susmentionnées et les laver soigneusement avec des produits détergents, en se conformant aux instructions présentes sur l'étiquette du produit utilisé. Tout éventuel reste de détergent, désinfectant, aliments, doit être éliminé avec une éponge humide avant la mise en service du distributeur. Rincer abondamment pour éliminer tout éventuel reste de solution utilisée. Ne pas laver le distributeur avec des jets d'eau directs et/ou à haute pression.

FRANÇAIS



12.3 **ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE PÉRIODIQUE**

	Cette partie du manuel est exclusivement adressée au personnel qualifié du service après-vente.

TOUTES LES 2000 DISTRIBUTIONS il faut :
- Vérifier l'état d'usure des garnitures des groupes de mélange.
- Vérifier la quantité/qualité des boissons.
- Vérifier l'état d'usure des garnitures du groupe café express.
- Vérifier le degré de mouture.
- Vérifier l'état de nettoyage du piston antérieur et son trou d'évent.

TOUTES LES 5000 DISTRIBUTIONS il faut :
- Nettoyer les filtres du groupe café.

La durée des meules dépend de la qualité du café et du degré de mouture.
Le remplacement des meules doit être effectué entre 30 000 et 50 000 cycles lorsque les conditions suivantes se présentent :
Facteurs :
1) Augmentation du temps de mouture
2) Surchauffe spécialement sur le collier d'appui de la trémie
3) Résidus de poudre dans le fond de la tasse
Il est conseillé d'effectuer un réglage avant de remplacer les meules.
Les matériaux étrangers peuvent endommager irrémédiablement les meules et/ou le moteur.

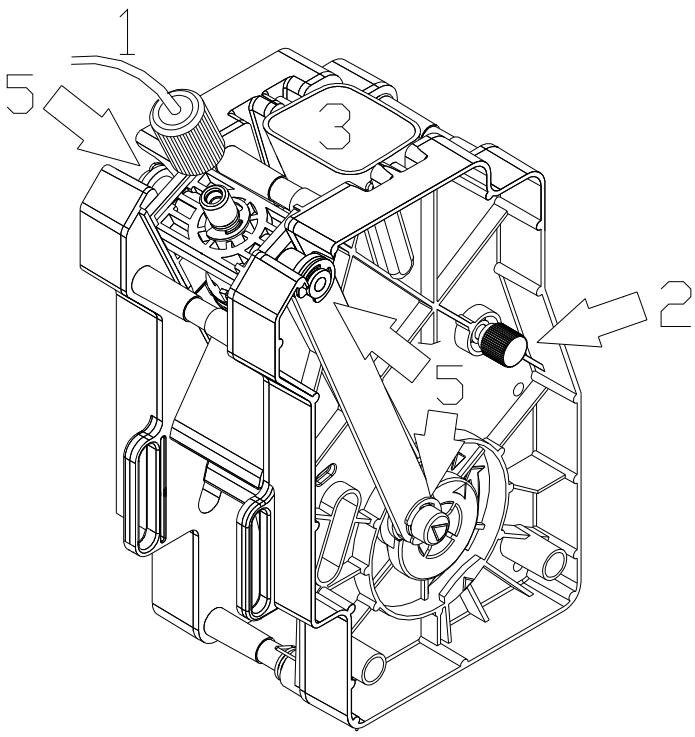
MENSUELLEMENT
- Désinfecter toutes les parties en contact avec les aliments.
- Aspirer les éventuels dépôts de poussière présents à l'intérieur du distributeur à l'aide d'un aspirateur.

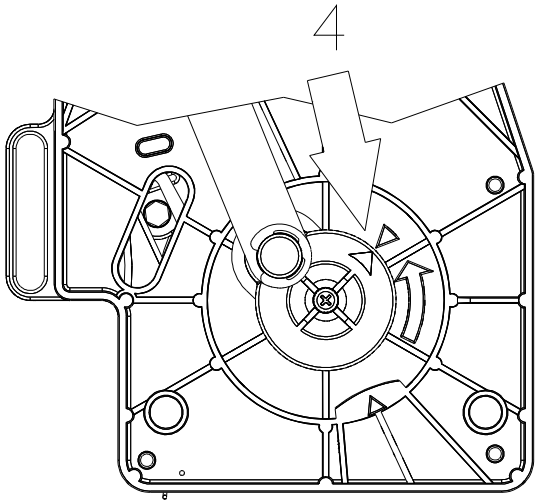
TOUS LES SIX MOIS, il faut :
- S'assurer, surtout si le distributeur est dépourvu de dépurateur, qu'il n'y ait pas d'incrustations calcaires surtout dans la chaudière des solubles, sinon il faut les enlever.

TOUS LES ANS, il faut :
- Remplacer les pièces en plastique des groupes de mélange.
- Remplacer les tubes de distribution des boissons.

12.4 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE, NETTOYAGE DES FILTRES DU GROUPE CAFÉ

Éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur général et débrancher la prise.
Décrocher le tuyau de distribution de café des becs verseurs.
Décrocher le tuyau d'entrée d'eau en dévissant la bague (réf. 1).
Dévisser la poignée et ôter le groupe du support (réf. 2)
Ôter la trémie de son logement (réf. 3).
En tournant le levier, porter la chambre d'infusion dans la position du piston de course maximale (réf. 4).
Retirer les bagues d'étanchéité, ôter les tiges des pivots de manière à extraire le support du presseur (réf. 5).

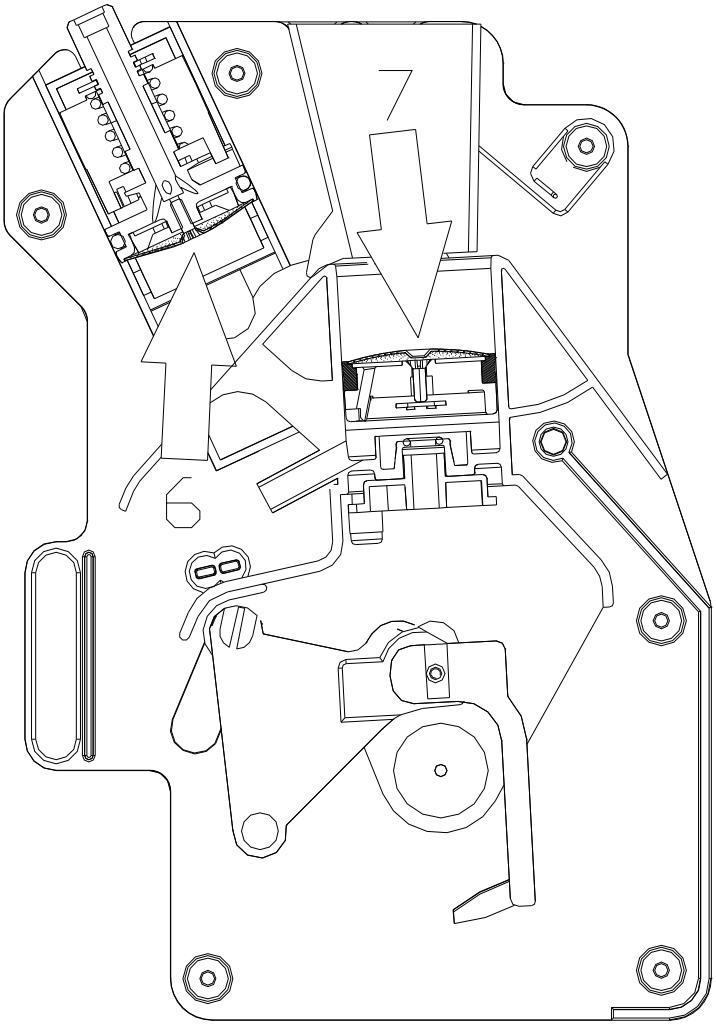


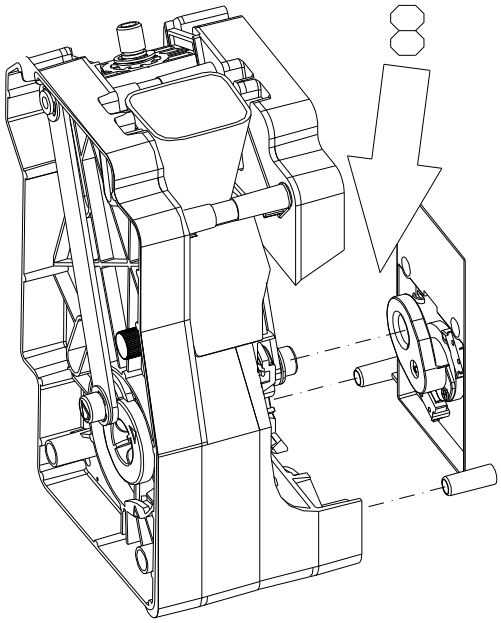


FRANÇAIS

Retirer le filtre supérieur en ôtant la vis de blocage (réf. 6).
Retirer le filtre inférieur en dévissant la vis de blocage (réf. 7).
Plonger et laisser le groupe complet dans une solution détergente pendant environ vingt minutes.
Laver avec de l'eau chaude et essuyer avec soin toutes les pièces et s'assurer que tous les points de passage du café et les trous d'évent du presseur sont propres.
Au besoin, remplacer les joints et les filtres.
Avec la chambre d'infusion toujours en position de course maximale, remonter le filtre inférieur.
Remonter le support du presseur.
Accrocher le groupe au support et revisser la poignée en s'assurant du centrage sur le joint du motoréducteur (réf. 8).
Remonter le tuyau de distribution de café et le tuyau d'entrée d'eau.

Allumer le distributeur. Effectuer deux ou trois lavages à vide à l'aide de l'icône  (voir le menu Services ).





12.5 PROCÉDURE DE DÉCHARGEMENT DE L'EAU DE L'AIR-BREAK ET DE LA CHAUDIÈRE

	Cette partie du manuel est exclusivement adressée au personnel qualifié du service après-vente. Ces activités doivent être effectuées par un personnel expert dans ces appareils, étant donné qu'il s'agit de sécurité et d'hygiène.

La procédure de déchargement de l'eau de la chaudière a pour but principal la préparation du distributeur pour le transport ou le stockage, en toute sécurité. En effet, l'élimination des restes d'eau permet le transport sans risques de renversement sur les parties électriques et évite tous éventuels dangers de congélation de la chaudière.

La procédure à suivre est la suivante :

1. Ouvrir la porte et introduire la clé dans l'interrupteur de sécurité.
2. Accéder à la modalité de programmation.
3. Sélectionner l'icône  pour entrer en mode services.
4. Sélectionner l'icône  **Vidange airbreak** pour lancer la procédure de vidange de l'air break.

Le chargement d'eau dans l'air-break et la résistance de la chaudière sont alors inhibés automatiquement. Un cycle de lavage du groupe café démarre, son but est de vider l'air-break et de refroidir la chaudière.

5. Ouvrir le panneau support du groupe expresso, pour accéder à la chaudière à pression.
6. Attention : la température extérieure de la chaudière pourrait être élevée. Danger de brûlure !
7. Dévisser le raccord d'arrivée d'eau et ôter le tube qui se trouve dans la partie inférieure de la chaudière.
8. Introduire un tube en matériel plastique à la place du tube sur le raccord et préparer un récipient pour récupérer l'eau qui sera évacuée de la chaudière.
9. Sélectionner toujours à l'intérieur du menu Services l'icône  **Vidange chaudière** pour lancer la procédure de vidange de la chaudière.

Remarque
Prêter une attention particulière aux parties électriques qui se trouvent à proximité de la chaudière. Le récipient destiné à la récupération de l'eau doit être placé à une certaine distance des pièces électriques.

- Ôter la clé de mise en marche du distributeur. Ôter le tube appliqué au joint de la chaudière expresso. Remonter le raccord. Nettoyer le distributeur et faire sécher toute éventuelle trace d'eau s'étant formée durant la procédure. Refermer le panneau de support du groupe expresso. Fermer la machine.
- À la fin de l'opération, débrancher le connecteur JP111 d'alimentation de la chaudière.

Au cas où il serait nécessaire de remettre l'appareil en marche, suivre les instructions de la section « MISE EN SERVICE ».

FRANÇAIS

13 ALARMES

	Cette partie du manuel est exclusivement adressée au personnel qualifié du service après-vente.

Le distributeur est en mesure de relever certains mauvais fonctionnements.

Cliquer sur l'icône **Historique des erreurs** pour afficher ensuite l'éventuelle liste présente et éliminer toutes les conditions d'alarme en sélectionnant l'icône **Réinitialisation historique des erreurs**.

N°	MESSAGE D'ALARME	TIME OUT (s)	CAUSE DE L'ALARME	SOLUTION
--	« No comm »		Interruption de la communication entre la carte display et la carte de puissance.	• Vérifier la connexion aux cartes. • Vérifier le câblage de connexion. • Possible rupture de l'une des deux cartes.
A02	Niveau déchets	5	Niveau maximum déchets liquides atteint	* Vider le seau déchets * Vérifier si le micro-interrupteur de niveau de déchets commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**.
A03	Manque d'eau	30	Alimentation hydrique manquante	* Vérifier l'ouverture correcte du robinet extérieur * Vérifier que le tube de chargement eau ne présente pas un étranglement * Vérifier le bon fonctionnement de l'électrovanne entrée eau
A04	Vide Gobelets	120	Vide gobelets (En cours de change colonne, trois distributions sont encore disponibles)	* Charger les gobelets * Vérifier si le micro-interrupteur de présence de gobelets (CPB) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**. * Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur change colonne (MC).
A05	Erreur mouvement bras produits	8	Le mouvement des bras produits n'atteint pas la position de distribution/repos.	* Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur de mouvement des bras produits (MTBC). * Vérifier si le micro-interrupteur des becs verseurs (CDB) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services** .
A06	Distributeur de sucre/spatules	4	Le micro-interrupteur du distributeur de spatules est défectueux.	* Vérifier si le micro-interrupteur du distributeur de spatules (CDZP) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**.
A07	Démarrage du groupe café à la fermeture	2	Le micro interrupteur de contrôle du groupe ne commute pas lorsque l'on passe de la position de groupe ouvert à la position de groupe fermé.	* Retirer le groupe g.e.p. du distributeur et vérifier à vide la bonne rotation du moteur du groupe café (en utilisant la fonction d'avance du groupe). En l'absence d'inconvénients, vérifier si le groupe g.e.p. n'est pas colmaté ou cassé. Si des inconvénients sont détectés, procéder aux vérifications suivantes. * Vérifier si le micro-interrupteur de groupe ouvert (MCRG) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**.

FRANÇAIS

				* Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur groupe café (MGC)

N°	MESSAGE D'ALARME	TIME OUT (s)	CAUSE DE L'ALARME	SOLUTION
A08	Doseur café 1	variable	Le micro-interrupteur du doseur café 1 ne change pas d'état après avoir déchargé la dose de café moulu.	* Le doseur café 1 est engorgé. * Vérifier si le micro-interrupteur du doseur (MCDC 1) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**.
A09	Position incorrecte du groupe café.	5	Le groupe n'atteint pas la position de distribution ou de groupe fermé.	* Retirer le groupe g.e.p. du distributeur et vérifier à vide la bonne rotation du moteur du groupe café (en utilisant la fonction d'avance du groupe). En l'absence d'inconvénients, vérifier si le groupe g.e.p. n'est pas colmaté ou cassé. Si des inconvénients sont détectés, procéder aux vérifications suivantes. * Vérifier si le micro-interrupteur de groupe café fermé (MCPG) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**. * Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur groupe café (MGC)
A10	Timeout distribution (sélections avec café expresso)	2	Le temps des impulsions enregistrées par le compteur volumétrique dépasse le timeout.	* Vérifier les pales qui relèvent le niveau de l'eau * Le filtre du groupe café est obstrué * Vérifier la pompe de l'eau. * Vérifier les tubes de distribution des boissons.
A11	Erreur de retour du groupe café.	10	Le groupe ne se met pas en position d'ouverture.	* Retirer le groupe g.e.p. du distributeur et vérifier à vide la bonne rotation du moteur du groupe café (en utilisant la fonction d'avance du groupe). En l'absence d'inconvénients, vérifier si le groupe g.e.p. n'est pas colmaté ou cassé. Si des inconvénients sont détectés, procéder aux vérifications suivantes. * Vérifier le bon réglage de la came correspondant au micro-interrupteur de groupe café ouvert (MCRG) (voir **État des entrées** sous le menu **Services**. * Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur groupe café (MGC)
A12	Timeout mouture	variable	Le temps maximum programmé pour la mouture s'est écoulé.	* Le café est terminé * Vérifier le fonctionnement du moteur moulin café (MMC) * Vérifier si le micro-interrupteur de contrôle du doseur de café (MCDC) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**.
A13	Groupe café express non installé correctement			* Vérifier la position du groupe café. * Vérifier si le micro-interrupteur de présence du groupe café (MCGC) fonctionne (voir

FRANÇAIS

				 **État des entrées** sous le menu **Services**  .
A14	Erreur distribution Gobelet avec Cellule Photoélectrique	variable	Gobelet non détecté.	
A15	Sonde température		La machine détecte une température d'eau excessive dans la chaudière.	* Vérifier la sonde.

N°	MESSAGE D'ALARME	TIME OUT (s)	CAUSE DE L'ALARME	SOLUTION
A17	Timeout distribution (sélections avec boissons solubles)	2	Le temps des impulsions enregistrées par le compteur volumétrique dépasse le timeout.	* Vérifier les pales qui relèvent le niveau de l'eau * Vérifier la pompe de l'eau. * Vérifier les tubes de distribution des boissons.
A18	Erreur sur micro-interrupteur air break		Lors d'une distribution aucune demande d'eau n'est faite.	* Vérifier si le micro-interrupteur de l'air break commute correctement (voir  **État des entrées** sous le menu **Services**.  * S'assurer que le flotteur air break fonctionne correctement.
A19	Micro-interrupteur de distribution de gobelet	12	Le moteur de décrochage de gobelet n'a pas terminé la rotation.	* Vérifier si le micro-interrupteur de distribution de gobelets (CMB) commute régulièrement (voir  **État des entrées** sous le menu **Services**  . * Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur de décrochage de gobelets (MS).
A20	Dose de café erronée.		Obstruction du passage d'eau à l'intérieur du groupe expresso	* Vérifier la dose et la granulométrie du café moulu. * Nettoyer le groupe expresso. * Nettoyer ou remplacer les tubes du groupe expresso à l'entrée et à la sortie.
A21	Ouverture du groupe café lors de la distribution	0	Contrôle du micro-interrupteur du groupe café fermé avec le groupe en cours de distribution.	* Dose de café excessive * Pression d'eau du café excessive * Vérifier le bon fonctionnement du micro-interrupteur de groupe café fermé (MCPG) (voir  **État des entrées** sous le menu **Services**. 
A23	Micro groupe gobelets	1	Le micro-interrupteur de distribution de gobelets ne commute pas au départ.	* Vérifier si le micro-interrupteur de distribution de gobelets (CMB) commute régulièrement (voir  **État des entrées** sous le menu **Services**.  * Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur de rotation de gobelets (MS).

FRANÇAIS

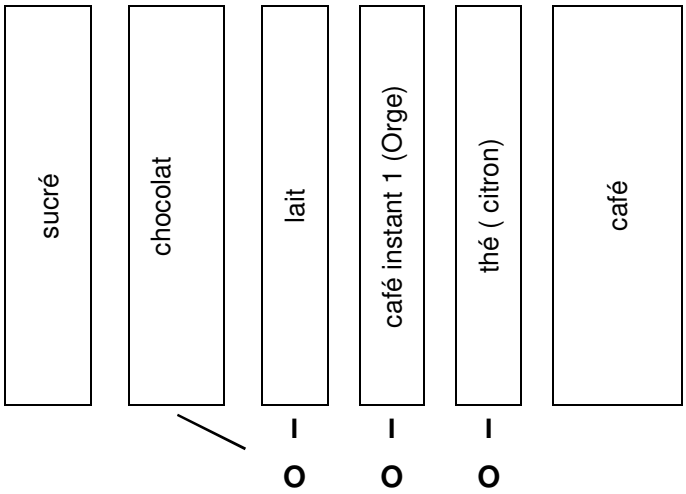
A26	Doseur de café 2	variable	Le micro-interrupteur du doseur de café 2 ne change pas d'état après avoir déchargé la dose de café moulu.	* Le doseur de café 2 est engorgé. * Vérifier si le micro-interrupteur du doseur (MCDC 2) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**.
A27	Timeout mouture 2	variable	Le temps maximum programmé pour la mouture s'est écoulé.	* Le café est terminé * Vérifier le fonctionnement du moteur moulin café (MMC) * Vérifier si le micro-interrupteur de contrôle du doseur de café 2(MCDC) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**.
A28	Distributeur de sucre/spatules	3	Le micro-interrupteur de distribution de spatules ne commute pas au départ.	* Vérifier si le micro-interrupteur du distributeur de spatules (CDZP) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**. * Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur de rotation du distributeur de sucre/spatules (MP).
A29	Distributeur de sucre/spatules	10	Le micro-interrupteur de distribution de spatules ne commute pas à l'arrêt.	* Vérifier si le micro-interrupteur du distributeur de spatules (CDZP) commute correctement (voir **État des entrées** sous le menu **Services**. * Tube de sucre mal inséré * Vérifier le bon fonctionnement du motoréducteur rotation distributeur sucre/spatule (MP).
A30	Système de paiement hors service			* Monnayeur débranché * Monnayeur non alimenté * Monnayeur endommagé
A31	Timeout exécution boisson	120	dépassement temps de distribution	* S'assurer de l'absence d'obstructions dans le circuit hydraulique. * Définition des paramètres de la recette incorrecte (voir **Recettes**).

FRANÇAIS

14 TABLEAUX POUR LA CONFIGURATION DU MODÈLE DE MACHINE/LAYOUT INTÉRIEUR (🔧⚠)

Le tableau avec la liste complète des recettes activées pour les différents modèles avec les étiquettes correspondantes est présenté ci-dessous. Ensuite, certains exemples de configuration du modèle de la machine qui illustrent les positions des récipients des poudres. Étant donné qu'il ne peut y avoir une correspondance exacte entre les noms des sélections pour chaque nation et les étiquettes, les descriptions sont données à titre indicatif.

MODÈLE 1



	Recettes disponibles et numéros des étiquettes				
1	Café Espresso court	2	12	Café instant 1 court	9
2	Café Expresso long	3	13	Café instant 1 long	10
3	Café Expresso crème	4	14	Café instant 1 crème	11
4	Cappuccino Expresso	5	15	Cappuccino instant 1	12
5	Capp-ciocc Expresso	6	16	Capp-choc instant 1	13
6	Mocaccino Expresso	7	17	Mocaccino instant 1	14
7	Lait noisette espresso	8	18	Lait noisette instant 1	15
8	Chocolat	31	19	thé citron	34
9	Chocolat fort	30	20	Thé nature (désactivé par défaut)	35
10	Chocolat au lait	32	21	Thé nature + lait (désactivé par défaut)	36
11	Lait	33	22	Eau chaude	58
			23	Gobelet	1

24	Jolly 1 (désactivé par défaut)	200	28	Jolly 5 (désactivé par défaut)	204
25	Jolly 2 (désactivé par défaut)	201	29	Jolly 6 (désactivé par défaut)	205
26	Jolly 3 (désactivé par défaut)	202	30	Jolly 7 (désactivé par défaut)	206
27	Jolly 4 (désactivé par défaut)	203			

FRANÇAIS

PAGE EN BLANC INTENTIONNELLEMENT POUR D'ÉVENTUELLES REMARQUES

INHALTSVERZEICHNIS

1 VORAUSSETZUNG 4
1.1 MASCHINENNUMMERSCHILD 4
1.2 IM FALLE VON FEHLER 4
1.3 GARANTIE 5
1.4 SICHERHEIT 6
1.5 NOTFALLSITUATIONEN 6
1.6 FÜHRUNG ZUM NACHSCHLAGEN 7
2 ALLGEMEINE HINWEISE 8
2.1 GEBRAUCH DES VERKAUFSAUTOMATEN 8
2.2 TRANSPORT UND LAGERUNG 8
2.3 AUSPACKEN 9
3 INSTALLATION 10
3.1 DESINFEKTION UND HYGIENEBEHANDLUNG 10
3.2 ANSCHLUSS AM STROMNETZ 11
3.3 WASSERANSCHLUSS 11
3.4 Montage des Möbels (falls vorgesehen) : 12
3.5 BEMERKUNG ZUR INSTALLATION 12
3.6 STILLSTAND 12
3.7 BEMERKUNG ZUR VERSCHROTTUNG DES AUTOMATEN 12
3.8 VERBINDUNG MASTER / SLAVE 13
4 HYDRAULIKPLAN "ESPRESSO" 14
5 TECHNISCHE MERKMALE 15
6 TÜRKOMPONENTEN 17
7 INNENKOMPONENTEN 18
7.1 TÜRSCHALTER 18
7.2 ESPRESSO-BRÜHTEIL, PRÄSENZKONTROLLE DES KAFFEE-AGGREGATES 19
7.3 ELEKTROVENTIL WASSERZUFUHR 20
7.4 STEUERKARTE 20
7.5 KESSEL UND AIR-BREAK 20
7.6 WASSERFILTER / ENTKALKER (SOWEIT VORGESEHEN) 21
8 INBETRIEBNAHME 21
8.1 BEFÜLLEN DES WASSERKREISLAUFES 21
8.2 BECHER NACHFÜLLEN 22
8.3 RÜHRSTÄBCHENSPENDER 23
8.4 EINFÜLLEN LÖSLICHE PRODUKTE 24
8.5 NACHFÜLLEN UNGEMAHLENER KAFFEE 25
8.6 ANSCHLUSS ZAHLUNGSSYSTEM 25
9 PROGRAMMIERUNG 26
9.1 MASCHINENPARAMETER ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**
9.1.1 EINSTELLUNGEN ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**
9.1.2 ZAHLUNGSSYSTEME ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

DEUTSCH

9.1.3  TIMER ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.1.4  REZEPTE ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.1.5  DIENSTE ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.1.6  PREISE ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.1.7  AUSWAHLEN AKTIVIEREN ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.1.8  STANDARD-ZUCKERMENGE ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.1.9  GERÄTE-LAYOUT ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.1.10  KLONEN ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.1.11  AUDIT ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.2  STEUERTAFEL ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.2.1  SCHNITTSTELLENTYP AKTUALISIEREN ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.2.2  AKTUALISIERUNG DER PERSONALISIERUNG **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.2.3  MULTIMEDIA-AKTUALISIERUNG ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.2.4  KONFIGURATION AKTUALISIEREN ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**

9.2.5  KENNPARAMETER ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**


9.3 VERKAUFSDATEN .....**Errore. Il segnalibro non è definito.**


9.4 EVA-DTS DATEN EXPORTIEREN .....**Errore. Il segnalibro non è definito.**


9.5 AKTUALISIEREN DER HAUPTPLATINE.....**Errore. Il segnalibro non è definito.**

10 EICHUNGEN UND EINSTELLUNGEN..... Errore. Il segnalibro non è definito.

10.1 EINSTELLUNG LÖSLICHE GETRÄNKE.....**Errore. Il segnalibro non è definito.**

10.2 EINSTELLUNG ESPRESSOKAFFEE.....**Errore. Il segnalibro non è definito.**

10.3 EICHUNG ESPRESSOKAFFEE .....**Errore. Il segnalibro non è definito.**

11 HYGIENE- UND SANITÄRVORSCHRIFTEN..... Errore. Il segnalibro non è definito.

12 WARTUNG..... Errore. Il segnalibro non è definito.

12.1 ALLGEMEINE HINWEISE.....**Errore. Il segnalibro non è definito.**

12.2 PLANMÄSSIGE WARTUNG .....**Errore. Il segnalibro non è definito.**

12.3 PERIODISCHE AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG.....**Errore. Il segnalibro non è definito.**

12.4 AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG, FILTERREINIGUNG BEIM KAFFEEAGGREGAT .....**Errore. Il segnalibro non è definito.**

12.5 VERFAHRENSWEISE ZUM ABLASSEN VON WASSER AUS AIR-BREAK UND KESSEL **Errore. Il segnalibro non è definito.**

13 ALARME..... Errore. Il segnalibro non è definito.

14 TABELLEN FÜR DIE KONFIGURIERUNG DES GERÄTEMODELLS/INNERES LAYOUT (


) 73

DEUTSCH

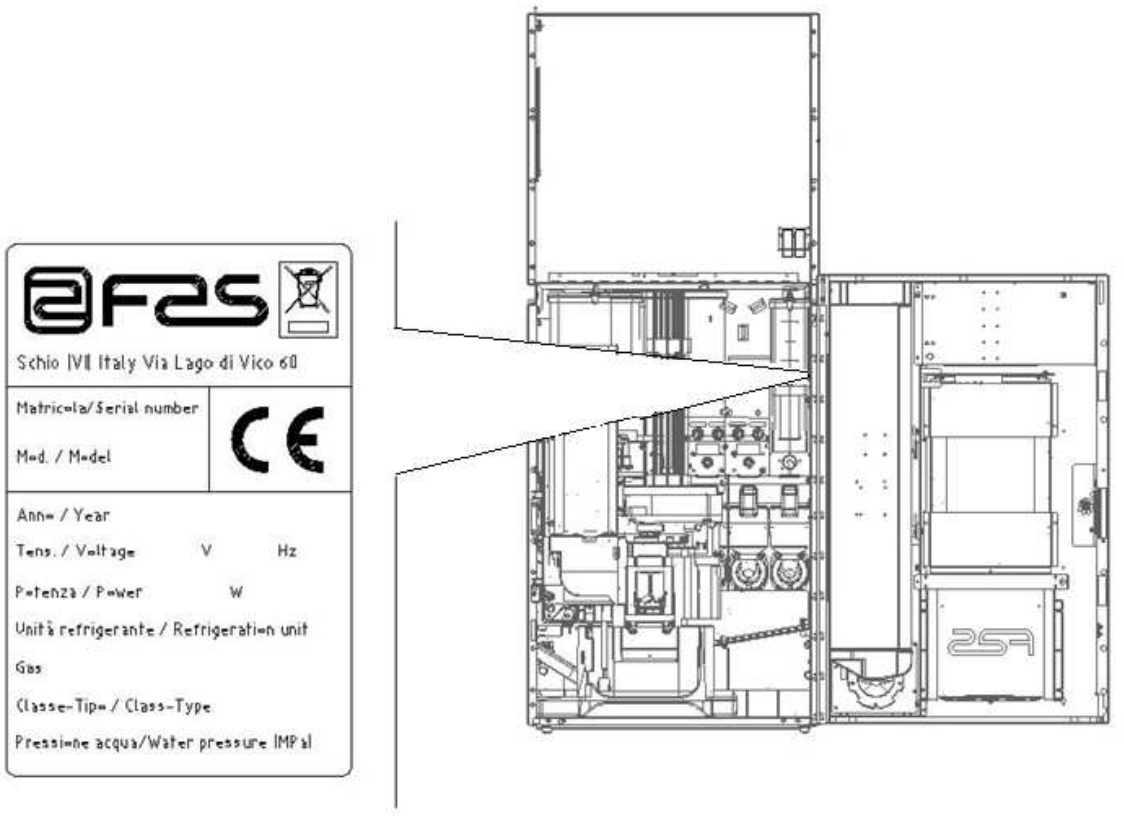
1 VORAUSSETZUNG

☞	Der Inhalt dieses Handbuchs wurde für das bestausgestattete Modell verfasst: Es ist also möglich, auf Bezeichnungen und Erläuterungen zu treffen, die nicht für das eigene Gerät gelten.

Diese Unterlagen sind ein wesentlicher Bestandteil des Geräts. Deswegen müssen sie ihm in seinen Eigentumsübergängen oder Betriebsumstellungen immer nachfolgen.
Vor der Aufstellung und Verwendung des Automaten muss man diese Betriebsanleitung sorgfältig lesen und ihren Inhalt gut verstehen, denn sie gibt wichtige Informationen bezüglich der Installationssicherheit, der Verwendungsnormen und der Wartungsoperationen.
Das vorliegende Handbuch soll alle notwendigen Informationen liefern, damit das zum Betreiben der Maschine und das zur normalen Wartung derselben eingeteilte Personal in sicheren Verhältnissen tätig werden kann.
Der Automat soll ausschließlich für den vom Hersteller bestimmten Verwendungszweck eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist missbräuchlich.

1.1 MASCHINENNUMMERSCHILD

Jeder Automat wird mit einer Maschinennummer, die sich auf einem Schild im Inneren der Maschine selbst befindet, gekennzeichnet. Dieses Schild wird vom Hersteller als einzige Identifizierung des Automaten erkannt. Es enthält alle Angaben, die dem Hersteller erlauben, irgendeine technische Auskunft zu geben und die Verwaltung der Ersatzteile zu erleichtern. Die angebrachten Sicherheitsaufkleber und Gerätekennungen dürfen weder unleserlich gemacht noch entfernt werden.



1.2 IM FALLE VON FEHLER

Meistens können eventuelle technische Schwierigkeiten durch geringen Service gelöst werden.
Es wird daher empfohlen, die beiliegenden Unterlagen aufmerksam zu lesen, bevor man sich bei dem Hersteller meldet.

FAS International S.p.A., Customer Service, Via Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) - Italy
Tel.: +39 0445 502011 Fax: +39 0445 502010 E-mail: info@fas.it

Bitte bei allen Mitteilungen die Seriennummer angeben.

1.3 **GARANTIE**

Die Firma haftet für 24 Monate für mechanische Herstellungsdefekte. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine entstehen, wie z. B. eine andere Spannung als die vorgeschriebene, Verwendung defekter Münzen, vernachlässigte Reinigung, usw. werden von der Garantie nicht gedeckt. Jede technischen Eingriffe, die der schlechten Verwendung zuzuschreiben sind, sind vollkommen zu Lasten des Verwenders.

1.4 SICHERHEIT

	Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkte Menschen (einschließlich Kinder) ausgelegt. Das Gleiche gilt für Personen ohne die notwendigen Erfahrungen und Fähigkeiten, es sei denn, diese werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Gerätes eingeführt. Achten Sie besonders darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

	Der Gebrauch nicht originaler Zubehörteile und Komponenten kann die Maschinensicherheit beeinträchtigen. Fas übernimmt keine Haftung für die Verwendung von nicht originalen Teilen oder Zubehör. In diesem Fall werden alle Ansprüche auf Ersatz unmittelbarer oder mittelbarer Schäden, die aufgrund dieser Verwendung entstehen, ausgeschlossen. Die Vielzahl auf dem Markt gehandelter ähnlicher Produkte macht es Fas unmöglich, diese Komponenten zu prüfen. Achtung: Der Gebrauch nicht originaler Teile und Ersatzteile kann zum Verfall der gesamten Gewährleistungsrechte für die Maschine führen.

	**Der Verkaufsautomat wurde unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften hergestellt und auf seine Sicherheit geprüft.** **Das Versorgungskabel ist ein Kabel mit nicht abtrennbarem Stecker. Das Verbindungskabel darf nur von Fachleuten ausgewechselt werden.** **Jeder nicht im Zuge der ordentlichen Wartung vorgenommene Eingriff ist bei gezogenem Stromstecker vorzunehmen.** Es ist geeignete Kleidung gemäß den Erläuterungen dieses Handbuches und den geltenden Landesvorschriften des Standortstaates zu tragen. Unter allen Umständen sind weite und wehende Kleidungsstücke, Gürtel, Ringe und Kettchen zu vermeiden. Längere Haare sind unter einer entsprechenden Kappe zu bändigen. Es ist unter allen Umständen verboten, das Gerät bei abmontierten festen bzw. beweglichen Schutzvorrichtungen oder ausgeschalteten Sicherheitseinrichtungen zu betreiben. Die Entfernung oder Manipulierung der Sicherheitsvorrichtungen ist strikt verboten. Keine Wartung oder Einstellung vornehmen, wenn nicht der Inhalt dieses Handbuches gelesen und vollständig angeeignet wurde. Einstellungen bei verringerten Sicherheitsbedingungen oder teilweise ausgeschalteten Sicherheitsvorrichtungen dürfen nur von einer Einzelperson durchgeführt werden. Während der Arbeiten ist unbefugten Personen der Zugang zum Gerät zu verwehren. Möglichst immer nur eine Schutzvorrichtung gleichzeitig offen halten. Nach unter ungünstigeren Sicherheitsbedingungen durchgeführten Einstellungs- und Wartungsarbeiten ist so schnell wie möglich der Gerätezustand mit Aktivierung aller Schutzvorrichtungen wiederherzustellen. Die sorgfältige Einhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Wartungstermine ist unabdingbar einerseits zur Arbeit unter sicheren Bedingungen, andererseits zur Aufrechterhaltung der perfekten Funktionsfähigkeit des Gerätes. Untersuchen Sie die Sicherheitsschildchen auf ihren einwandfreien Zustand und eignen Sie sich ihre Bedeutung an: Sie sind notwendig zur Unfallverhütung. Sind sie abgenutzt, verloren gegangen oder befanden sie sich auf ersetzten Bestandteilen, müssen andere bei der Herstellerfirma bestellte Originalschilder an ihre Stelle treten. **Es soll daran erinnert werden, dass ein vorsichtiger Techniker in stabilem psychischem Zustand die beste Versicherung gegen jede Art von Unfall bietet.**

DEUTSCH

1.5 NOTFALLSITUATIONEN

	**Im Falle eines Brandes keine Wasserstrahlen gegen das Gerät richten, da auf diese Weise ausgelöste Kurzschlüsse Unfälle auch mit Lebensgefahr für alle Anwesenden verursachen könnten.**

1.6 FÜHRUNG ZUM NACHSCHLAGEN

SYMBOL	BEDEUTUNG	BEMERKUNG
	GEFAHR	Zeigt eine Gefahr, auch Lebensgefahr für den Bediener an.
	WARNUNG	Zeigt eine Warnung oder eine Bemerkung zu Schlüsselfunktionen oder nützlichen Informationen an. Die höchste Aufmerksamkeit bei Testblöcken walten lassen, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Vom Wartungspersonal wird verlangt, dass es einen Messwert ermittelt, einer Meldung nachgeht, die richtige Position eines beliebigen Geräteelementes überprüft etc, bevor ein bestimmter Befehl oder eine bestimmte Tätigkeit ausgeführt wird.
	ORDENTLICHE WARTUNG	*Unter ordentlicher Wartung versteht man folgendes:* Nachfüllung, Inkasso und Reinigung der mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Bereiche.
	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	*Unter außerordentlicher Wartung versteht man folgendes:* Mehr oder weniger komplexe Wartungen (mechanische, elektrische etc.) unter besonderen Bedingungen, die mit dem Benutzer abgestimmt sind und nicht der ordentlichen Wartung zuzurechnen sind.
	RECYCLING	Verpflichtung, die Materialien unter Berücksichtigung der Umwelt zu entsorgen.

Schenken Sie außerdem den dick- oder in Großbuchstaben gedruckten bzw. unterstrichenen Texten besondere Aufmerksamkeit, da sich diese stets auf besonders wichtige Tätigkeiten oder Informationen beziehen.
Die beiliegenden Schaltpläne sind ausschließlich zur Durchführung von außerordentlichen Wartungen und Kontrollen durch die vom Hersteller zugelassenen Fachtechniker bestimmt.

	**Es ist strikt verboten, sich der Schaltpläne zum Zwecke von Umbauten am Gerät zu bedienen.**

Im folgenden ist hier mit Bezugnahme auf das Gerät unter dem Begriff "vor" oder "Vorder..." die Türseite gemeint, während der Begriff "hinter" oder "Hinter..." die gegenüberliegende Seite bezeichnet. Die Begriffe "rechts" und "links" haben den sich an der Gerätevorderseite befindenden und zu diesem gewendeten Techniker als Bezugspunkt.

Für jede notwendige Arbeit am Gerät werden im folgenden die Qualifikationsstufen genannt, die das Personal hierzu berechtigt.

Endbenutzer	Personal ohne spezielle Erfahrung, das nur durch Benutzung der Gerätebefehle oder durch Befolgung der Displayanweisungen zu Erwerb und Entnahme des Produktes in der Lage ist.
Mit der ordentlichen Wartung Beauftragter	Personal, das zu den in der vorhergehenden Qualifikationsstufe genannten Vorgängen fähig ist und darüber hinaus die in diesem Handbuch enthaltenen und durch das Symbol  gekennzeichneten Tätigkeiten durchführen kann.
Mit der außerordentlichen Wartung Beauftragter	Personal, das zu den in den vorigen Qualifikationsstufen genannten Vorgängen fähig ist und außerdem die in diesem Handbuch enthaltenen und durch die beiden Symbole  gekennzeichneten Tätigkeiten durchführen kann. In einigen Fällen müssen die Fachtechniker in der Lage sein, auch bei nicht aktivierten Schutzvorrichtungen, d. h. unter bedenklichen Sicherheitsbedingungen arbeiten zu können. Alle Arbeiten an beweglichen bzw. unter Spannung stehenden Elementen sind jedoch nur Ausnahmefällen vorbehalten, nachdem die Unmöglichkeit zur Arbeit unter angemessenen Sicherheitsbedingungen abgeklärt wurde. Der Zugriff auf diese Bereiche darf ausschließlich Personen gestattet werden, die das Gerät kennen und praktische Erfahrung mit ihm haben, insbesondere was die Sicherheit und Hygiene anbetrifft.

DEUTSCH

2 ALLGEMEINE HINWEISE

	**Dieser Abschnitt der Betriebsanleitung ist ausschließlich dem Fachpersonal des Kundendienstes bestimmt.**

Bevor die Maschine an die hydraulische und elektrische Anlage angeschlossen wird, ist folgendes zu beachten:

- Die in diesem Handbuch enthaltenen Angaben durchlesen, da sie sehr wichtige Hinweise für die Installationssicherheit geben.
- Dieses Handbuch für weitere Auskunft sorgfältig aufbewahren.
- **Dieser Automat ist ausschließlich für 'Indoor' Installation bestimmt. Die Installation im Freien ist daher verboten.**
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die aus nicht fachgerechtem, fehlerhaftem und unvernünftigem Gebrauch entstehen könnten.
- Nach dem Auspacken sich der Unversehrtheit des Automaten sichern. Im Zweifelsfalle den Automaten nicht in Betrieb setzen und jede Aktion vermeiden, sondern sich unmittelbar bei dem Verkäufer melden.
- Die Verpackung (Plastikbeuteln, Polystyrolschaum, Nageln, Holz, usw) soll von Kindern ferngehalten werden, da sie eine Gefahrenquelle darstellen könnte.

2.1 GEBRAUCH DES VERKAUFSAUTOMATEN

Der Verkaufsautomat darf nur benutzt werden zur Ausgabe von Getränken, die durch das Vermischen von Nahrungsmittelprodukten und Wasser zubereitet werden (löslicher Kaffee, lösliche Schokolade, Zucker, ungemahlener Kaffee, löslicher Tee, löslicher Malzkaffee, entrahmte Milch als Pulvergranulat). Zu diesem Zweck sind in offenen Behältnissen befindliche Produkte zu verwenden, deren Eignung für den Automatenvertrieb vom Hersteller bestätigt ist. Die vom Verkaufsautomaten ausgegebenen Getränke sind für den sofortigen Verzehr bestimmt und können nicht für späteren Konsum aufbewahrt oder wiederverwendet werden.
Halten Sie sich strikt an die Herstellerangaben zum Verfallsdatum der einzelnen Produkte.

2.2 TRANSPORT UND LAGERUNG

Um den Automaten nicht zu beschädigen, müssen die Ver- und Abladungsoperationen mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden.
Beim Ver-/Abladen ist der Automat entweder mit motorisiertem oder manuellem Hubwagen anzuheben und die Gabeln sind im unteren Teil der Palette zu positionieren.
Die Fortbewegung über kurze Strecken, z. B. innerhalb eines Werkes oder von Geschäftsräumen kann ohne Palette vorgenommen werden. Hierbei ist höchst vorsichtig vorzugehen, um den Automaten nicht zu beschädigen. Hingegen ist es auf jeden Fall **verboten**:

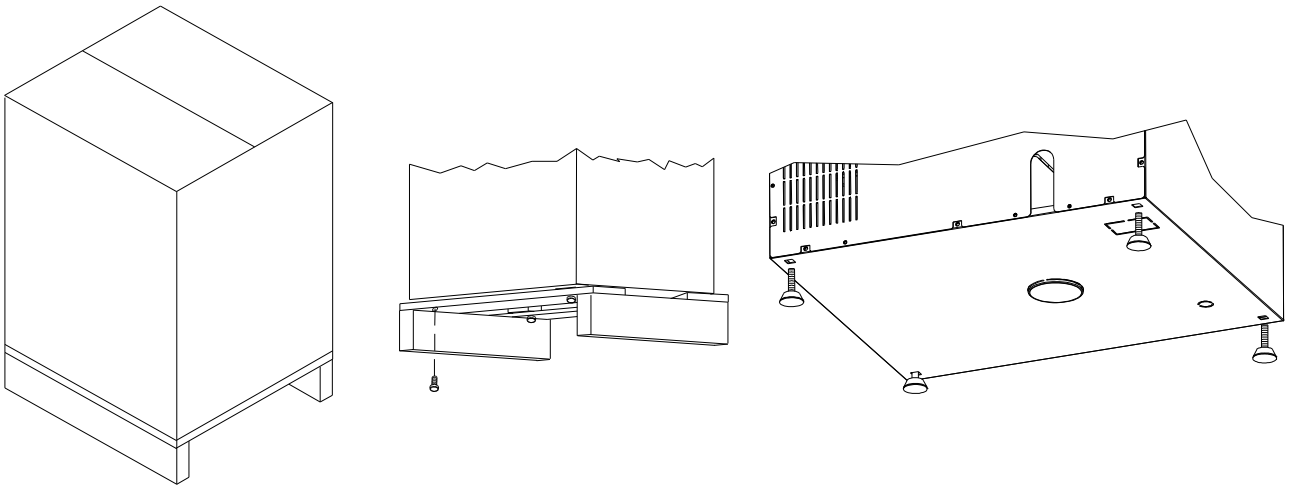
- Den Automaten flach hinzulegen;
- Den Automaten mit Kabeln oder dergleichen zu ziehen;
- Den Automaten durch seitliche Griffe aufheben;
- Den Automaten mit Schlingen oder Kabeln aufheben;
- Den Automaten oder seine Verpackung schütteln oder ihnen heftige Stöße geben.

Was die Lagerung der Automaten betrifft, muss der Lagerraum trocken sein und eine Temperatur zwischen +1° und +40° C haben.
Die Maschine bedecken, nachdem sie in einer geschützten Umgebung aufgestellt worden ist und sie befestigen, um Verrückungen oder unvorhergesehene Zusammenstöße zu vermeiden. Es ist verboten, mehrere verpackte Geräte übereinander zu stellen. Halten Sie die durch Pfeile auf der Verpackung gekennzeichnete senkrechte Lage ein.

2.3 **AUSPACKEN**

☞	**Denken Sie daran, die Verpackungsbestandteile und Ausrüstungsteile aus dem Innern des Verkaufsautomaten zu entfernen. Sie könnten die vollständige Funktionsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigen.**

Die Verpackungsmaterialien müssen vorsichtig entfernt werden, um den Automaten nicht zu beschädigen. Begutachten Sie das Gehäuse von innen und außen, um mögliche Schäden festzustellen. Machen Sie das Verpackungsmaterial erst unbrauchbar, wenn der Frachtführer dieses untersucht hat.



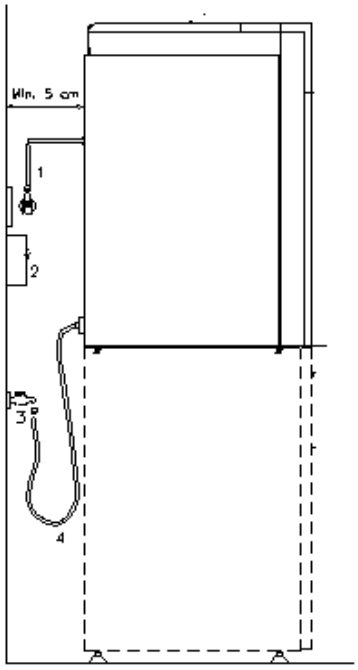
- Füße in den unter dem Apparat vorgesehenen Sitzen einschrauben. Füße dementsprechend mit einer Libelle regulieren, damit der Automat in waagerechter Position steht.
- Die Automatentür öffnen und die Transportbefestigungen in der Maschine entfernen. Diese Befestigungen sind durch spezielle Schilder gekennzeichnet.
- **Vor Geräteanschluss Übereinstimmung des Leistungsschildes mit dem Versorgungsnetz der Strom- und Wasserausgabe prüfen.**
- Auf keinem Fall mit Tüchern oder ähnlichem bedecken.

☞	DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE AUS NICHTBEACHTUNG DER IN DIESEM ABSCHNITT ENTHALTENEN VORSICHTSMASSNAHMEN ENTSTEHEN

DEUTSCH

3 INSTALLATION

	Die Installation soll gemäß der geltenden Vorschriften und der Angaben des Herstellers von Fachleuten vorgenommen werden. Die Installation soll gemäß CEI EN 60335-1 erfolgen "Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Tiere oder Sachen, die einer fehlerhaften Installation zurückzuführen sind. Die elektrische Sicherheit des Automaten ist nur bei korrekter Ausführung gemäß der geltenden Vorschriften einer fachgerechten Erdung gewährleistet. Es ist erforderlich, diese wichtige Sicherheitsbedingung zu prüfen. Im Zweifelsfalle eine sorgfältige Kontrolle der Anlage von qualifiziertem Fachpersonal vornehmen lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus mangelnden Erdung der Anlage entstehen. Die Installation in einer Umgebung, in der die Raumtemperatur nicht zwischen 5° und 35°C liegt, vermeiden. Keine Installation in Räumen ohne Witterungsschutz oder in Räumen, wo Wasserstrahlen für die Reinigung verwendet werden, vornehmen.



Beschreibung der Anschlüsse:

1. Stecker “Schuko”
2. Differenzialschalter mit elektromagnetischem und thermischem Überstromauslöser
3. Wasserhahn
4. Wasserleitung

Der Automat muss in einem Bereich aufgestellt werden (Fußboden, offene Galerie), der das Gewicht tragen kann. Man soll überprüfen, ob die Leistung des Stromnetzes dem auf dem Schild angeführten max. Anschlusswert angemessen ist. Das Gerät muss an ein Stromversorgungsnetz mit vorschriftsmäßiger Erdung angeschlossen werden. Es wird empfohlen, das Stromversorgungsnetz des Automaten mit einer Trennvorrichtung zu versehen, die einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm besitzt. Nach der Installation muss der Stecker zugänglich sein. Der Gebrauch von Verlängerungen, Adaptern oder Mehrfachsteckdosen ist verboten.
Bei der Ausführung der elektrischen Anschlüsse müssen ebenfalls alle Anmerkungen und Angaben berücksichtigt werden, die bis jetzt im vorliegenden Handbuch angeführt wurden.
Um gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wird es empfohlen, den Speisekabel in seiner ganzen Länge abzuwickeln.
Die Lufteinlass- und Luftauslassgitter nicht verstopfen.
Alle Reinigungsarbeiten sind unter Ausschaltung der Strom- und Wasserversorgung auszuführen, wie für die vorhergehenden Operationen beschrieben wurde.
Der Automat soll an einer Wand stehen. Die Rückwand der Maschine soll wenigstens 5 cm von der Wand entfernt sein, um eine regelmäßige Ventilation zu erlauben. (Anschlüsse usw. sind im Raumbedarf der Maschine eingeschlossen). Auf keinem Fall mit Tüchern oder ähnlichem bedecken.
Die besten Leistungen der Maschine werden bei einer Umgebungstemperatur zwischen 10° und 32°C erhalten. Die Maschine soll daher nicht in den Nähe von Wärmequellen installiert werden.

DEUTSCH

3.1 DESINFEKTION UND HYGIENEBEHANDLUNG

Während der Installation muss der gesamte Wasserkreislauf und die lebensmittelberührten Teile vollständig desinfiziert werden, um jede Spur von Bakterien zu beseitigen, die sich während der Lagerung gebildet haben könnten. Verwenden Sie Sanitisierungsprodukte (etwa Chlorreiniger) auch zur Reinigung des Automateninneren; die Etikettenangaben zur Dosierung sind peinlich genau einzuhalten. Keine zu “aggressiven” Reinigungsmittel benutzen, weil sie einige Teile schädigen könnten. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch die fehlerhafte Anwendung dieser Reiniger oder durch die Verwendung giftiger Substanzen entstehen.

3.2 ANSCHLUSS AM STROMNETZ

Die Verwendung jegliches elektrischen Gerätes beinhaltet die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Insbesondere:

	• das Gerät mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen nicht berühren • das Gerät nicht verwenden, wenn man barfuß ist • keine Verlängerungen in Dusch- oder Baderäumen verwenden • den Speisekabel nicht ziehen, wenn man die Maschine vom Versorgungsnetz abschalten will. • Vor Reinigung oder Wartung die Maschine immer über den Hauptschalter abschalten. • Die Maschine ist dennoch mit einem allpoligen Schalter versehen; wenn man die Tür des Automaten öffnet, wird die Stromversorgung unterbrochen. • Der dazu bestimmte Serviceschlüssel stellt die Stromversorgung wieder her, damit man die verschiedenen Funktionen der Maschine einstellen kann. Das darf nur vom qualifizierten Fachpersonal der Wartung vorgenommen werden. • **Der Serviceschlüssel soll nur vom qualifizierten Fachpersonal der Wartung verwendet werden.** • Bei geöffneter Tür stehen der geschützte Klemmenblock des Versorgungskabels und die Kabel, die ihn mit dem Türsicherungsschalter verbinden, unter Spannung. Um ihn ganz vom Stromnetz zu trennen, muss der Stecker vom externen Leistungsschalter abgezogen werden.

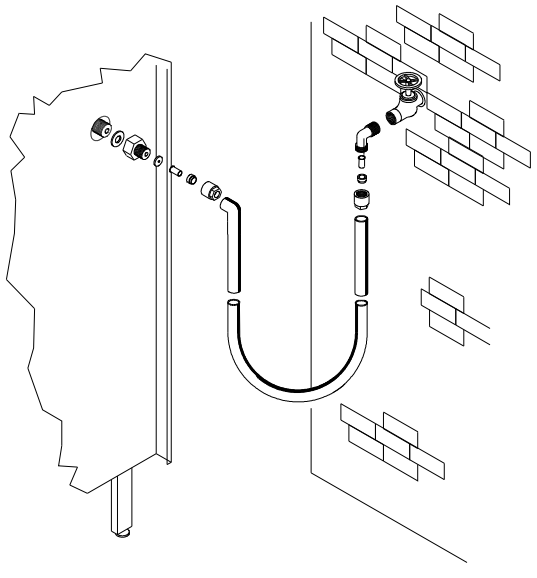
Den Automaten bei Schäden oder Fehlfunktionen ausschalten, Wasserhahn schließen und alle Reparaturversuche oder direkte Eingriffe unterlassen.
Ziehen Sie ausschließlich Fachleute hinzu.
Die Verkaufsautomaten dürfen ausschließlich von Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatzteilen repariert werden.
Die Missachtung dieser Vorschrift kann sich negativ auf die Sicherheit des Verkaufsautomaten auswirken.

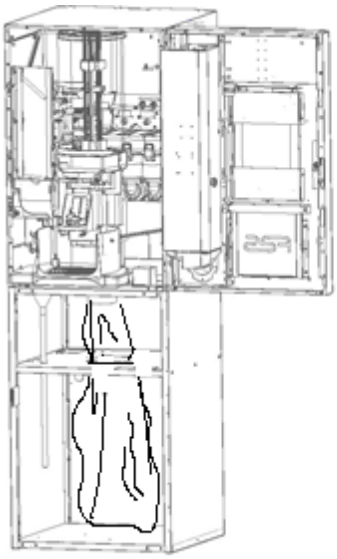
DEUTSCH

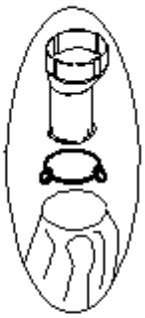
3.3 WASSERANSCHLUSS

	Dieser Automat darf ausschließlich mit kaltem Wasser befüllt werden, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist (Trinkwasser). Dessen mikrobiologische Eigenschaften sind in der Richtlinie 98/83/EWG niedergelegt oder müssen dem einschlägigen Landes-, Staats- oder Ortsrecht entsprechen. Prüfen Sie, ob an dem Punkt, in dem das Wasser in den Automaten eintritt: • der pH-Wert den geltenden Gesetzen entspricht; • der Chlorgehalt unter 100 mg/l liegt; Wenn die ermittelten Werte nicht in den zulässigen Bereich fallen, muss eine sachgerechte Wasseraufbereitungseinheit eingefügt werden (die den geltenden örtlichen Vorschriften genügt). Sollte der Automat mit Wasser befüllt werden, dessen Härte 8°F (4,5 °D) überschreitet, muss zur Sicherstellung eines einwandfreien Betriebes ein Wartungsplan aufgestellt werden, der dem ermittelten Härtewert Rechnung trägt.

Der Betriebsdruck muss zwischen 0,1 und 0,8 Mpa liegen. Verwenden Sie zur Installation ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Komponenten. Sind weitere Komponenten erforderlich, dürfen nur Neuteile (unbenutzt) verwendet werden, die geeignet sind für den Kontakt mit Wasser, das zum menschlichen Verzehr bestimmt ist (es gelten die örtlichen Vorschriften).
Zwischen dem Wassernetz und der Zuleitung des Automaten muss ein Hahn installiert werden, mit dem sich bei Bedarf die Wasserzufuhr absperren lässt.
Schließen Sie die Wasserzuleitung nach der vorgesehenen Schrittfolge an das Verbindungsstück (¾ Gas) an, das auf der Rückseite des Automaten fixiert ist.
Schrauben Sie sicher, aber nicht gewaltsam fest, um Risse in den Anschlussstücken zu vermeiden.







3.4 MONTAGE DES MÖBELS (FALLS VORGESEHEN) :

Die Befestigungsmuttern befinden sich in den Befestigungsbohrungen und sind durch ein Klebeband gesichert (siehe die entsprechende Anleitung im Möbel).

Einsetzen Kaffeesatzbeutel:
Verwenden Sie ausreichend lange Beutel, die den Boden des Verkaufsautomaten berühren.

3.5 BEMERKUNG ZUR INSTALLATION

Der Automat wird ohne Zahlungseinheit verkauft. Deswegen gehen alle Störungen oder Schaden am Automaten, an Menschen oder Sachen, die einer falschen Installation der Zahlungseinheit zu zuschreiben sind, zu Lasten derjenigen, die die Zahlungseinheit installiert haben.

DEUTSCH

	Nach der Installation niemals den Schlüssel des Sicherheitsschalters in den Automaten legen. Der Installateur muss den Schlüssel für die Verriegelungsvorrichtung entgegennehmen. Dieser Schlüssel darf nur Fachleuten des Kundendienstes in Obhut gegeben werden. Die Fachleute des Kundendienstes müssen nach Beendigung der ihnen in diesem Handbuch zugewiesenen Tätigkeiten stets den Schlüssel vom Automaten abziehen, damit ihn der Befüllende nicht benutzen kann.

3.6 STILLSTAND

Wenn eine längere Stillstandszeit des Gerätes vorauszusehen ist, müssen geeignete Vorkehrungsmaßnahmen getroffen werden, um Gefahrensituationen bei der Inbetriebnahme zu vermeiden. Unter einer langen Stillstandsdauer versteht man einen Gesamtzeitraum der Außerbetriebsetzung von mehr als einem Monat.

Bei längeren Ruhezeiten ist es notwendig:
- Wasserkreislauf vollständig entleeren;
- Alle Produkte aus den Behältern entfernen;
- Kaffeemühle-Kaffeedosierer vollständig entleeren;
- Das Gerät sorgfältig zu reinigen und zu trocknen.
- Es zu sorgfältig zu kontrollieren beschädigte sowie abgenutzte Teile zu ersetzen.
- Überprüfen Sie den festen Sitz der Schrauben und Schraubenbolzen.
- Nach Unterbringung in geschützter Umgebung das Gerät bedecken.

Die Wiederinbetriebnahme des Verkaufsautomaten muss gemäß den Erläuterungen im Abschnitt “Installation” dieses Handbuches erfolgen.

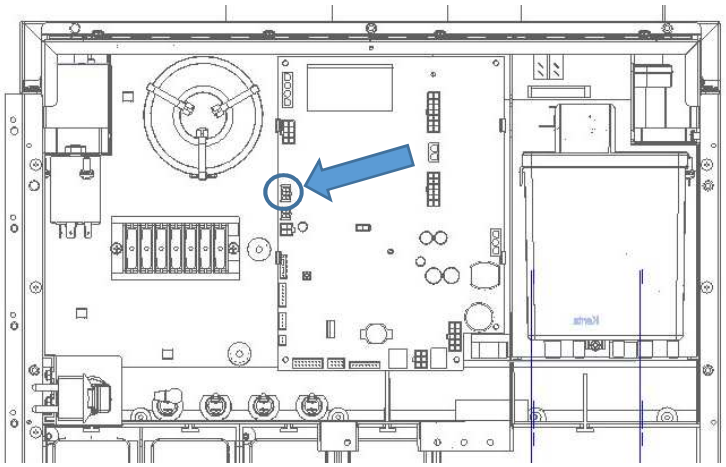
3.7 BEMERKUNG ZUR VERSCHROTTUNG DES AUTOMATEN

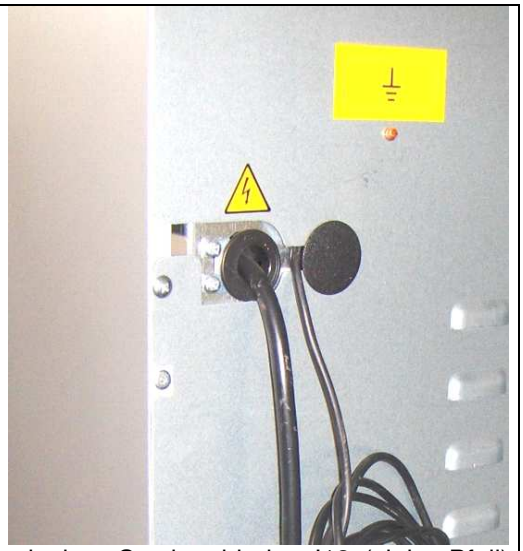
	Falls der Automat verschrottet werden sollte, ist es Pflicht, die Umweltschutzgesetze zu befolgen. Alle Eisen- und Kunststoffmaterialien und ähnliches müssen in die genehmigten Deponien gebracht werden.

Im Zweifelsfall empfehlen wir, bei den örtlichen Behörden, die für die Abfallentsorgung zuständig sind, Auskünfte einzuholen.

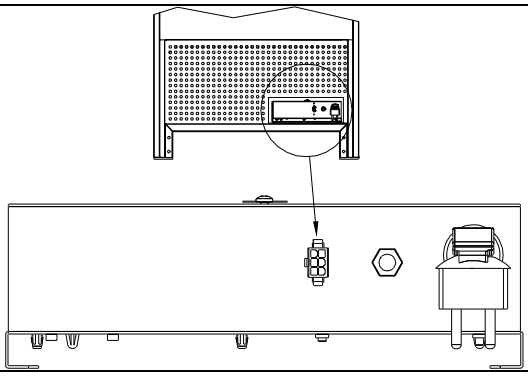
3.8 **VERBINDUNG MASTER / SLAVE**

An das MASTER-Gerät kann ein SLAVE-Gerät (YOUNG 170 FULLVIEW) angeschlossen werden. Zur Verwendung kommt ein serielles Kabel das im Slave-Gerät vorhanden ist, die Steckbuchse liegt auf der Geräterückseite.





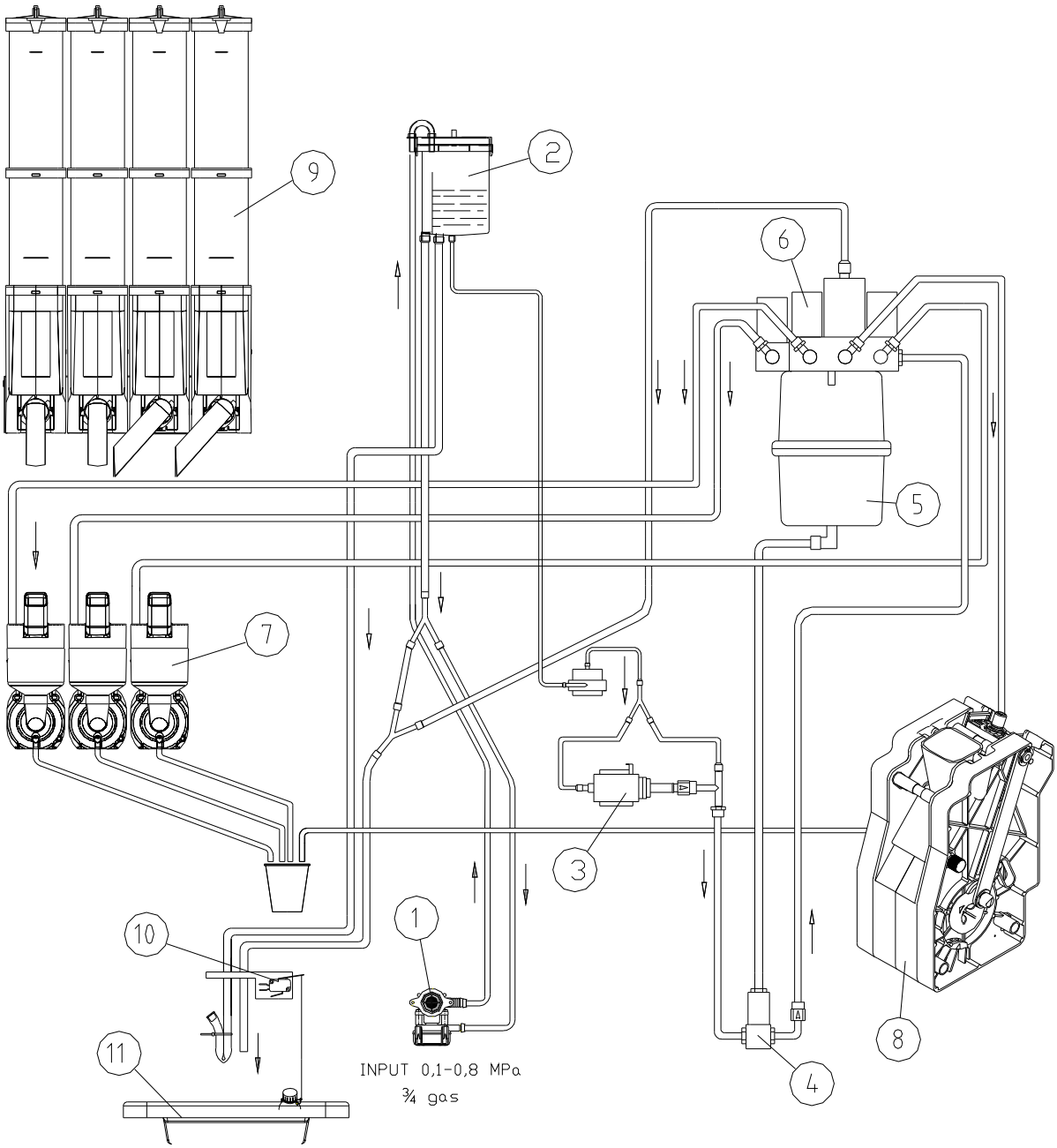
Die Rückwand abnehmen, einen Schuh des seriellen Kabels mit dem Steckverbinder J13 (siehe Pfeil) verbinden Die Rückwand wieder anbringen und das serielle Kabel wie in der Abbildung dargestellt durchziehen.



Den anderen Kabelschuh des seriellen Kabels mit dem Slave-Automaten YOUNG 170 Fullview verbinden.

DEUTSCH

4 HYDRAULIKPLAN "ESPRESSO"

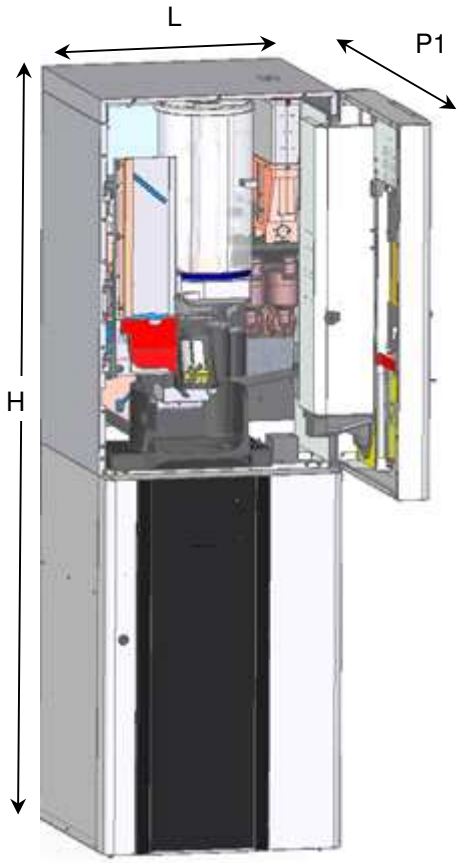


DEUTSCH

Legende:

1. Elektroventile Wasserzuleitung
2. Air-break
3. Espresso-Pumpe
4. Elektro-Mischventil
5. Espresso-Kessel
6. Elektroventil zur Getränkeausgabe
7. Mischer
8. Espresso-Einheit
9. Produktbehälter
10. Abfall-Mikroschalter
11. Aufnahmegefäß für flüssigen Kaffeesatz

5 TECHNISCHE MERKMALE





DEUTSCH

Geräteabmessungen	
Höhe	H = 1700 mm
Breite	L = 530 mm
Tiefe	P = 580 mm
Tiefe	P1 = 1030 mm
Gewicht	110 kg
Nennspannung	siehe Typschild
Nennleistung	siehe Typschild
Wasserversorgung	
aus dem Netz (Eingangsdruck)	MPa 0,1 - 0,8
Rohrfitting	¾ gas
Becherwerk	
Für 70mm-Ø	380 Becher max
Stäbchen	250
Bewerteter Schalldruckpegel „A“	Niedrig als 70 dB

Fassungsvermögen der Behälter	Behälter 75 	Kaffee-glocke 
Milch (kg)	0,8	n.a. = nicht anwendbar
Kakaogetränk (kg)	1,7	n.a. = nicht anwendbar
Tee (kg)	2,2	n.a. = nicht anwendbar
Zucker (kg)	2,6	n.a. = nicht anwendbar
Instantkaffee (kg)	0,7	n.a. = nicht anwendbar
Kaffeebohnen (kg)	n.a. = nicht anwendbar	2,0

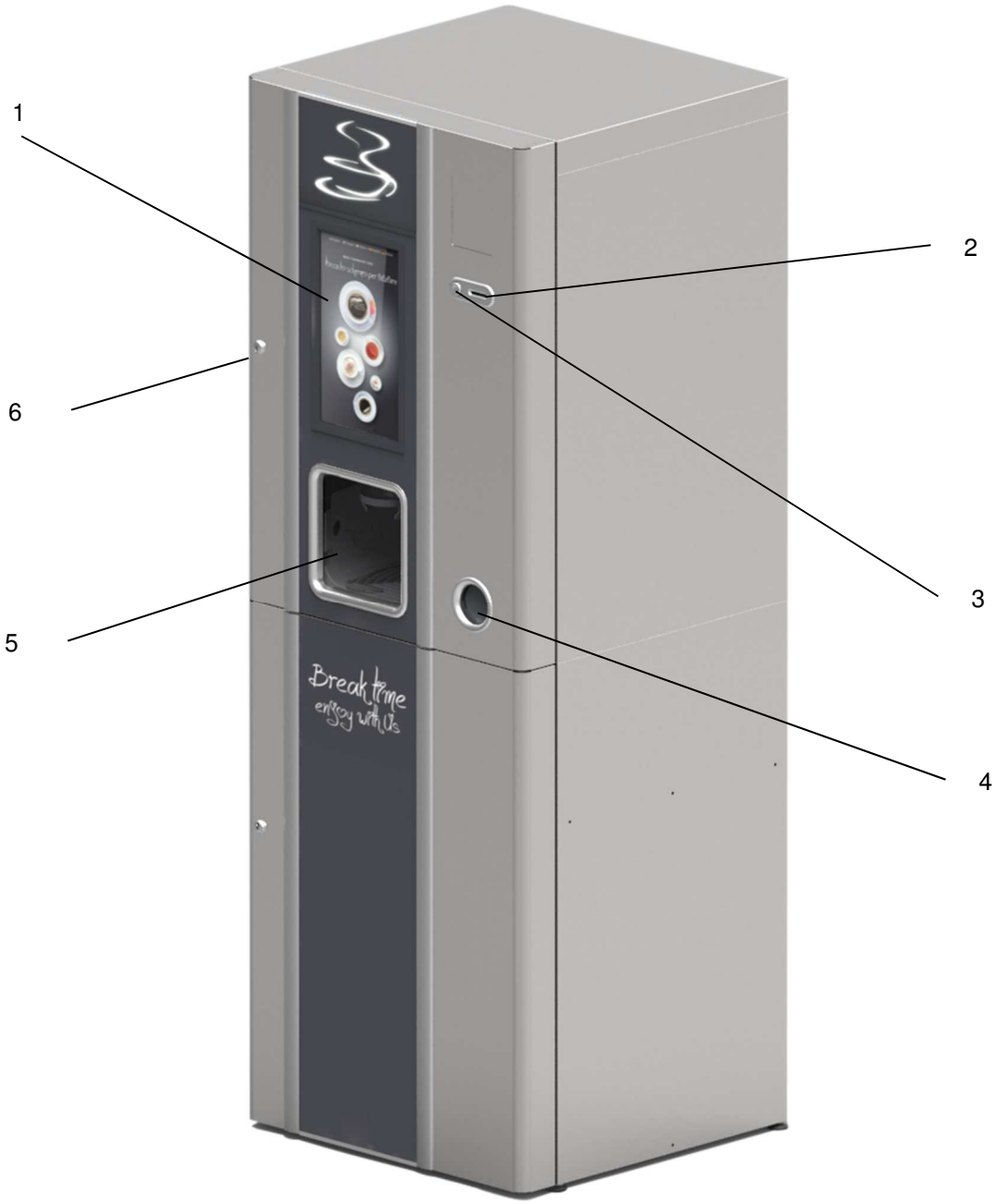
Die tatsächliche Menge für jeden Behälter kann von den angegebenen Werten abweichen, je nachdem, welches spezifische Gewicht die enthaltenen Produkte haben.

(1) Legende:
n. a. = nicht anwendbar
n. c. = nicht geraten

DEUTSCH

6 TÜRKOMPONENTEN

1 **Touchscreen:** Auf dem Display erscheinen die Etiketten aller vorhandenen Produkte, der Gesamtwert der eingeworfenen Münzen, der Preis des Produktes sowie alle Betriebsmeldungen. Bei einem Defekt des Automaten zeigt das Display den bestehenden Alarm.
2 **Geldeingabeschlitz:** Wird vom Kunden benutzt, um den für den Produkterwerb notwendigen Guthabenbetrag einzuwerfen.
3 **Geldrückgabeknopf:** Dient zum Befreien der Münzen, die sich im Münzschaltgerät festgeklemmt haben. Sie können anschließend der Geldrückgabeschale entnommen werden.
4 **Geldrückgabeschale:** Im unteren Teil gelegen, wird sie für die Geldrückgabe benutzt.
5 **Entnahmeklappe:** Wird vom Kunden benutzt, um das erworbene Produkt zu entnehmen.
6 **Türschloss.**



DEUTSCH

7 INNENKOMPONENTEN

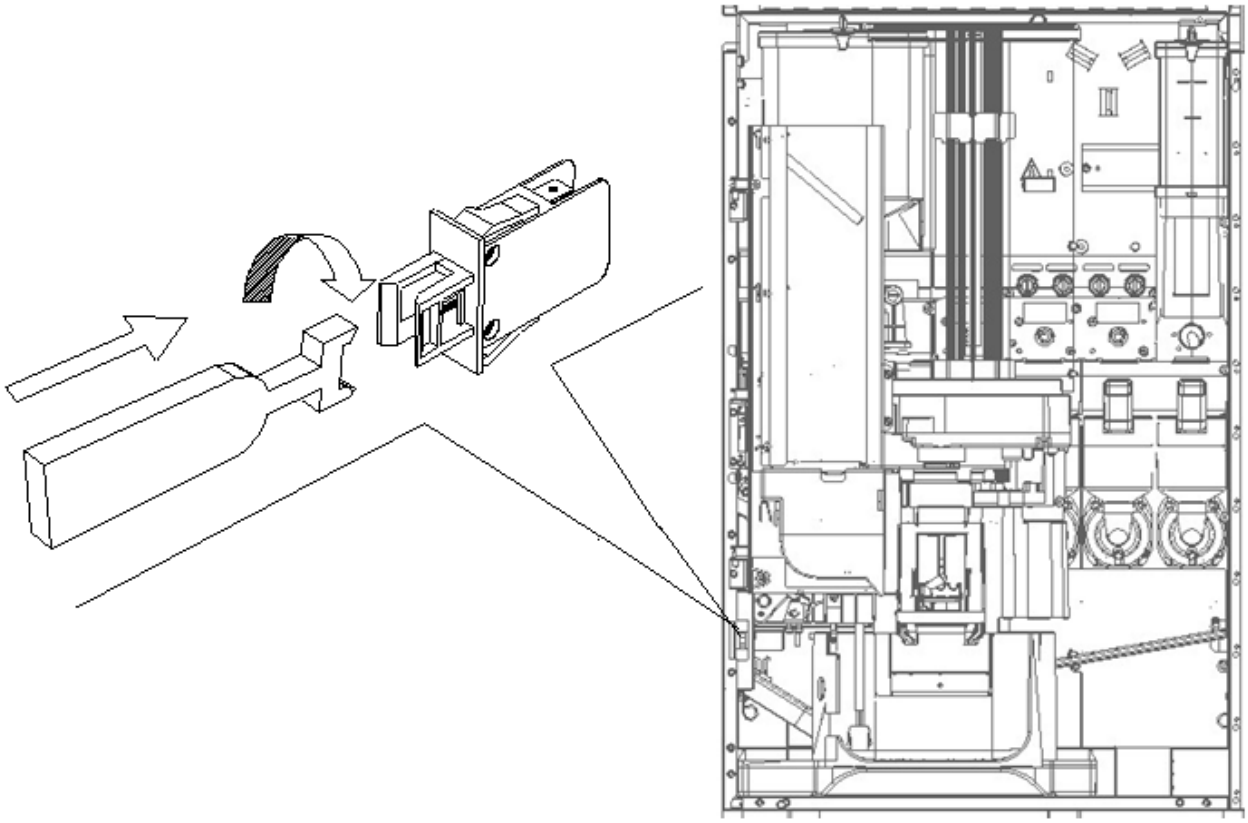
☞	Dieser Abschnitt der Betriebsanleitung ist ausschließlich dem Fachpersonal des Kundendienstes bestimmt Der Zutritt zu diesen Bereichen ist auf Personen beschränkt, die Kenntnisse und praktische Erfahrung mit dem Gerät mitbringen, insbesondere wenn es sich um Sicherheit und Hygiene handelt.

7.1 TÜRSCHALTER

Wenn die Tür geöffnet wird, unterbricht der Sondertürschalter die Stromversorgung.
Um die Stromversorgung wiederherzustellen, genügt es, den Serviceschlüssel in den Schlitz einzustecken.
Erst nach Herausziehen des Schlüssels ist es möglich, die Tür zu schließen.

Der Serviceschlüssel soll nur vom qualifizierten Fachpersonal der Wartung verwendet werden.

⚠	Bei geöffneter Tür stehen der geschützte Klemmenblock des Versorgungskabels und die Kabel, die ihn mit dem Türsicherungsschalter verbinden, unter Spannung. Um ihn ganz vom Stromnetz zu trennen, muss der Stecker vom externen Leistungsschalter abgezogen werden. Deshalb sind alle Tätigkeiten, die bei geöffneter Tür am spannungsführenden Automaten ausgeführt werden, ausschließlich Fachleuten vorbehalten, die über die spezifischen Gefahren einer solchen Situation unterrichtet sind.



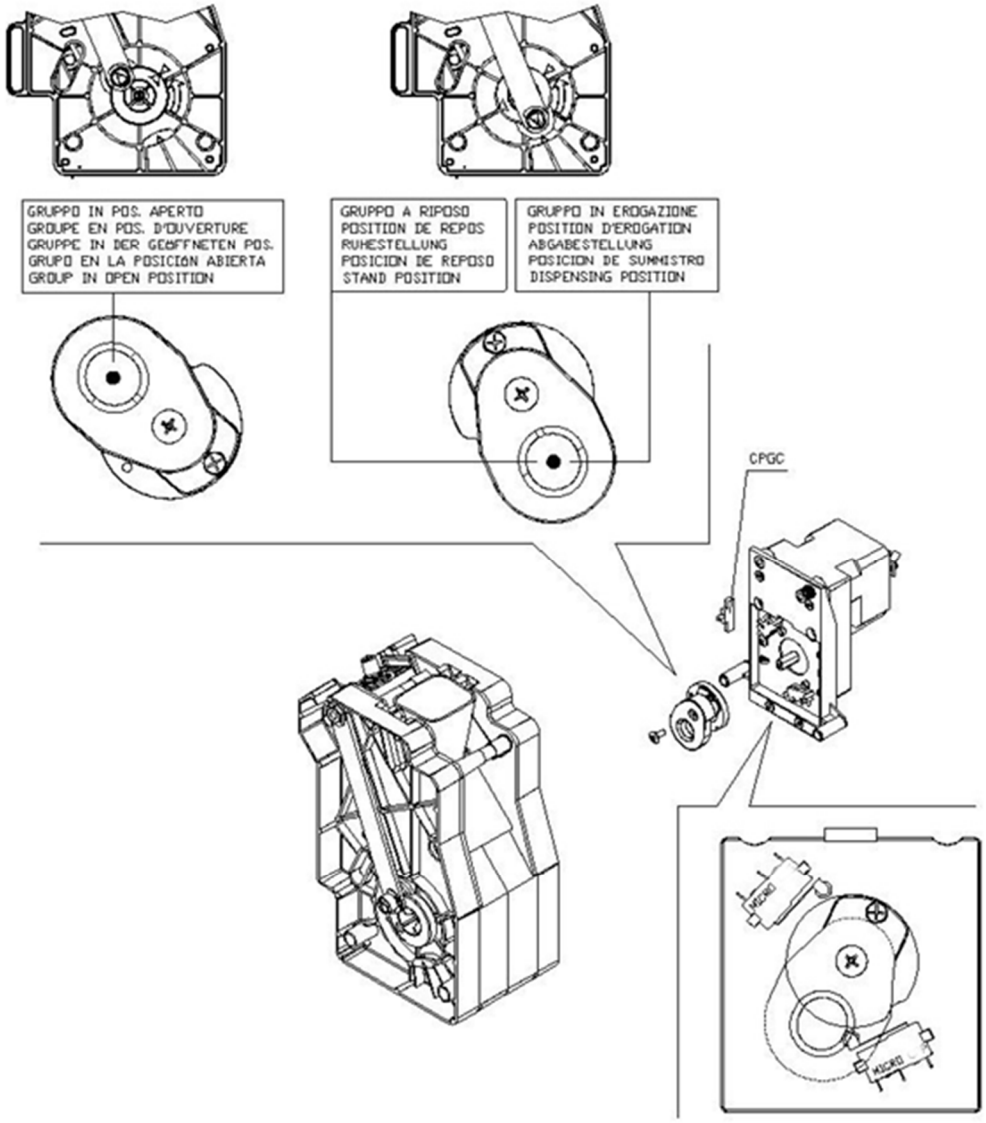
7.2 ESPRESSO-BRÜHTEIL, PRÄSENZKONTROLLE DES KAFFEE-AGGREGATES

Der Infusionsraum wird von einem Getriebemotor (MRGC) durch ein Verbindungsstück bewegt.
Die Mikroschalter MCRG - MCPG legen die Arbeitsposition der Vorrichtung während des Kaffeezyklus fest, d. h.:

- MCGR = POSITION DES OFFENEN AGGREGATES
- MCPG = POSITION DES GESCHLOSSENEN AGGREGATES (bestimmt die Motorblockierung in Ruhe-/Ausgabeposition, Brühteilpumpenstart, Öffnen des Kaffee-Elektroventils)

Der Betrieb des Kaffee-Aggregates wird durch einen Mikroschalter (**CPGC**) daraufhin kontrolliert, ob das Aggregat in sein Trägerelement eingebaut ist: Ist es montiert, arbeitet der Automat im vollen Betriebsumfang, andernfalls sind folgende Funktionen gesperrt:

- Vorschub Kaffee-Aggregat
- Waschzyklus Kaffee-Aggregat
- Kaffee mahlen
- Portionierung gemahlener Kaffee
- Sperrung aller Auswahlkategorien Espressokaffee + löslicher Kaffee

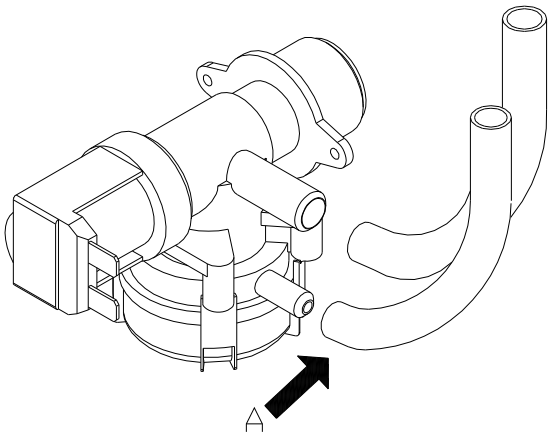


DEUTSCH

7.3 ELEKTROVENTIL WASSERZUFUHR

Das Elektroventil für die Wasserzufuhr liegt auf der Rückseite des Automaten und ist von zugänglich der Rückseite der Maschine. Das Ventil ist mit einer mechanischen Vorrichtung ausgestattet, die automatisch die Wasserzufuhr stoppt, wenn Schwierigkeiten am Elektroventil selbst oder dem Wasserkreislauf auftreten.
Der normale Betrieb wird folgendermaßen wieder hergestellt:

- Das Gerät mit dem Hauptschalter abstellen und den Stromstecker abziehen;
- Das Überlaufrohr “A” herausziehen und entleeren. Dabei sollte versucht werden, dass kein Wasser ins Innere des Automaten gelangt;
- Den Hahn des Wasserversorgungsnetzes außen am Automaten schließen.
- Das Verbindungsstück lockern, das den Wasserversorgungsschlauch am Elektroventil festhält. So wird der Restdruck abgelassen, anschließend wieder anziehen.
- Den Schlauch "A" wieder an Ort und Stelle einsetzen, den Wasserversorgungshahn wieder öffnen und den Druck wieder herstellen.



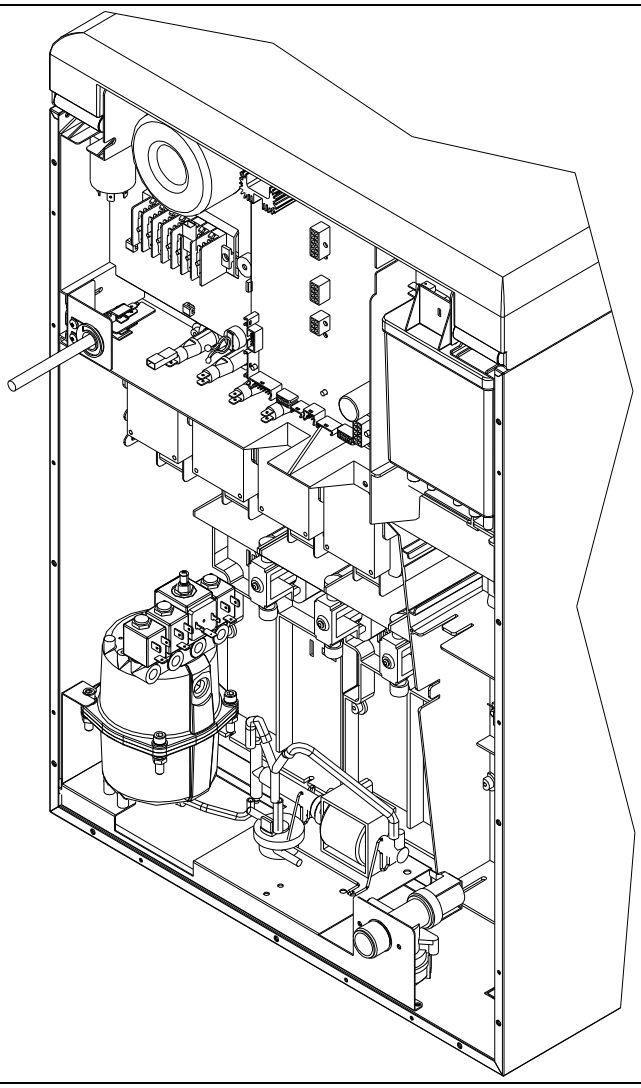
DEUTSCH

7.4 STEUERKARTE

An der an der Rückseite des Automaten befindlichen Steuerkarte befindet sich die Steuerungseinheit, die alle Betriebsaktivitäten des Geräts überwacht und die Sensoren kontrolliert.

7.5 KESSEL UND AIR-BREAK

Der Druckkessel mit einem Fassungsvermögen von 650 cm^3 hat in seinem Innern einen Heizwiderstand mit 1450 W Leistung.
Der Wasserfüllstand im Air-Break wird von einem Füllstandssensor gesteuert.
Zwischen Kessel und Airbreak ist eine Vibrationspumpe geschaltet, die - von einem Volumenzähler gesteuert - für jedes Getränk die programmierte Wassermenge abgibt.



7.6 WASSERFILTER / ENTKALKER (SOWEIT VORGESEHEN)

Der Automat wird ohne Wasserfilter / Entkalker geliefert. Insbesonders bei sehr hartem Wasser ist es unbedingt notwendig, einen dem Automatenverbrauch passenden Wasserfilter / Entkalker einzubauen.
Der Wasserfilter / Entkalker, der als Zubehör verfügbar ist, muss periodisch nach der Anweisung des Herstellers regeneriert werden.

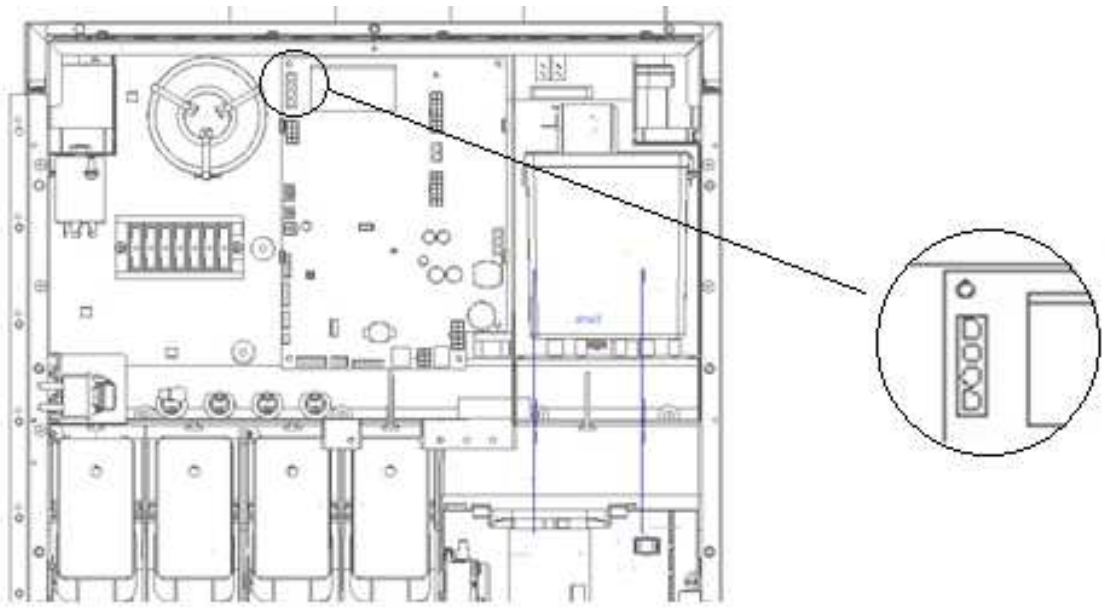
8 INBETRIEBNAHME

⚠	Bei geöffneter Tür stehen der geschützte Klemmenblock des Versorgungskabels und die Kabel, die ihn mit dem Türsicherungsschalter verbinden, unter Spannung. Um ihn ganz vom Stromnetz zu trennen, muss der Stecker vom externen Leistungsschalter abgezogen werden. Deshalb sind alle Tätigkeiten, die bei geöffneter Tür am spannungsführenden Automaten ausgeführt werden, ausschließlich Fachleuten vorbehalten, die über die spezifischen Gefahren einer solchen Situation unterrichtet sind.

Beim Einschaltvorgang, also beim Einführen des zugehörigen Schlüssels in den Türschalter, bewegt der Automat das Kaffeeaggregat zyklisch durch.

8.1 BEFÜLLEN DES WASSERKREISLAUFES

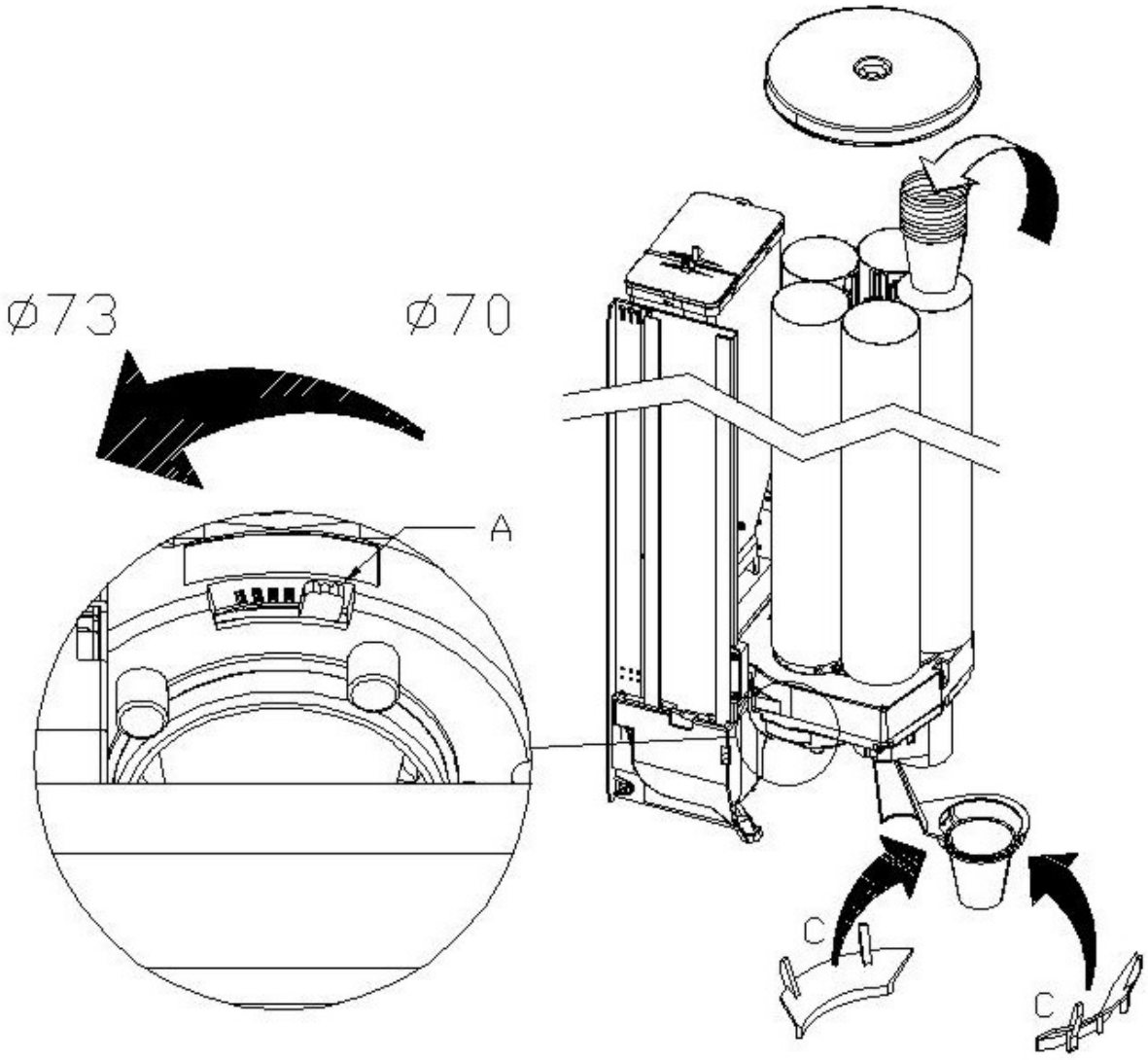
Wenn der passende Schlüssel in den Sicherheitsschalter eingeführt wird, füllt der Automat Wasser in den Air-break und von dort in den Kessel. Der vorgesehene Betriebsstand wird nach etwa 2 Minuten erreicht. Um sicherzustellen, dass der Kessel voll mit Wasser ist, muss eine Reihe von Spülvorgängen für die löslichen Getränke vorgenommen werden. Dabei kann überprüft werden, ob das Wasser normal aus den Ausgusstüllen abläuft.
Danach den Automaten abschalten, dazu den Schlüssel aus dem Türschalter abziehen. Den Stecker für die Stromspeisung des kesseleigenen Heizwiderstandes in die Hauptplatine einfügen (siehe nachstehende Abbildung).
Den Automaten erneut einschalten und abwarten, bis das Wasser die mindestens erforderliche Betriebstemperatur erreicht hat (nach ungefähr 10 Minuten).
Falls die Wassertemperatur im Kessel unter die Mindest-Betriebstemperatur absinkt, geht der Automat vorübergehend außer Betrieb.



DEUTSCH

8.2 **BECHER NACHFÜLLEN**

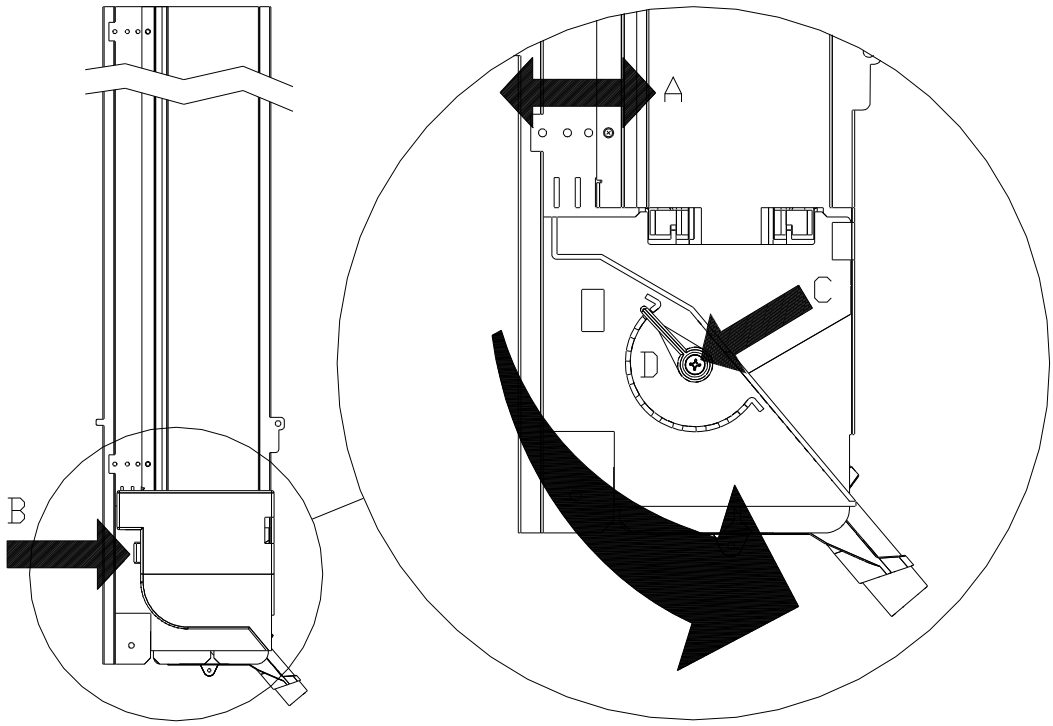
Verwenden Sie ausschließlich für den Automatenvertrieb geeignete Becher mit einem Randdurchmesser von 70 mm oder 73mm. Um den Durchmesser für den Durchtritt am Becherverteiler zu regeln, wird der Hebel "A" betätigt, wie in der Abbildung gezeigt.
Um Fehlfunktionen des Automaten auszuschließen, ist vor dem Nachfüllen der Becher zu prüfen, ob sie Fehler aufweisen oder ineinander gedrückt sind.
Schalten Sie den Automaten aus, indem Sie den Schlüssel aus dem Türsicherungsschalter abziehen. Dann die Abdeckung des Korbes abnehmen und die Becher einführen, beginnend mit der Säule unmittelbar links von der Ausgabestelle des Becherverteilers, anschließend gegen den Uhrzeigersinn fortfahren.
Den Schlüssel in den Türsicherungsschalter einführen, der Getriebemotor für die Drehung des Becherkorbes beginnt zu rotieren, bis die Becher richtig an der vorgesehenen Ausgabestelle positioniert sind.
Falls Becher des Durchmessers 73 mm zugeführt werden, die beiden Reduzierstücke "C" entfernen, die in der Becherrutsche sitzen.



D E U T S C H

8.3 **RÜHRSTÄBCHENSPENDER**

Die bewegliche Führung “A” unter Entfernung der Befestigungsschrauben an die Länge der Rührstäbchen anpassen. Den Rührstäbchenspender vom Gewicht entlasten und die Rührstäbchen in das zugehörige Rührstäbchengestell einführen. Achten Sie darauf, dass alle Stäbchen flach und waagerecht liegen. Vergewissern Sie sich, dass keine fehlerhaften Rührstäbchen oder solche mit Graten dabei sind. Nach dem Einfüllen das Gewicht auf die Rührstäbchen legen.
Um den Ausgang an die Dicke der benutzten Rührstäbchen anzupassen, wird die Abdeckung nach Betätigung des mit einem Pfeil gekennzeichneten Hebels „B“ abgenommen. Die Schraube „C“ lockern und am Schaltknopf „D“ drehen, bis die optimale Stellung erreicht ist.



DEUTSCH

8.4 EINFÜLLEN LÖSLICHE PRODUKTE

Der Verkaufsautomat darf nur benutzt werden zur Ausgabe von Getränken, die durch das Vermischen von Nahrungsmittelprodukten und Wasser zubereitet werden (löslicher Kaffee, lösliche Schokolade, Zucker, ungemahlener Kaffee, löslicher Tee, löslicher Malzkaffee, entrahmte Milch als Pulvergranulat). Zu diesem Zweck sind in offenen Behältnissen befindliche Produkte zu verwenden, deren Eignung für den Automatenvertrieb vom Hersteller bestätigt ist. Die vom Verkaufsautomaten ausgegebenen Getränke sind für den sofortigen Verzehr bestimmt und können nicht für späteren Konsum aufbewahrt oder wiederverwendet werden.
Halten Sie sich strikt an die Herstellerangaben zum Verfallsdatum der einzelnen Produkte.

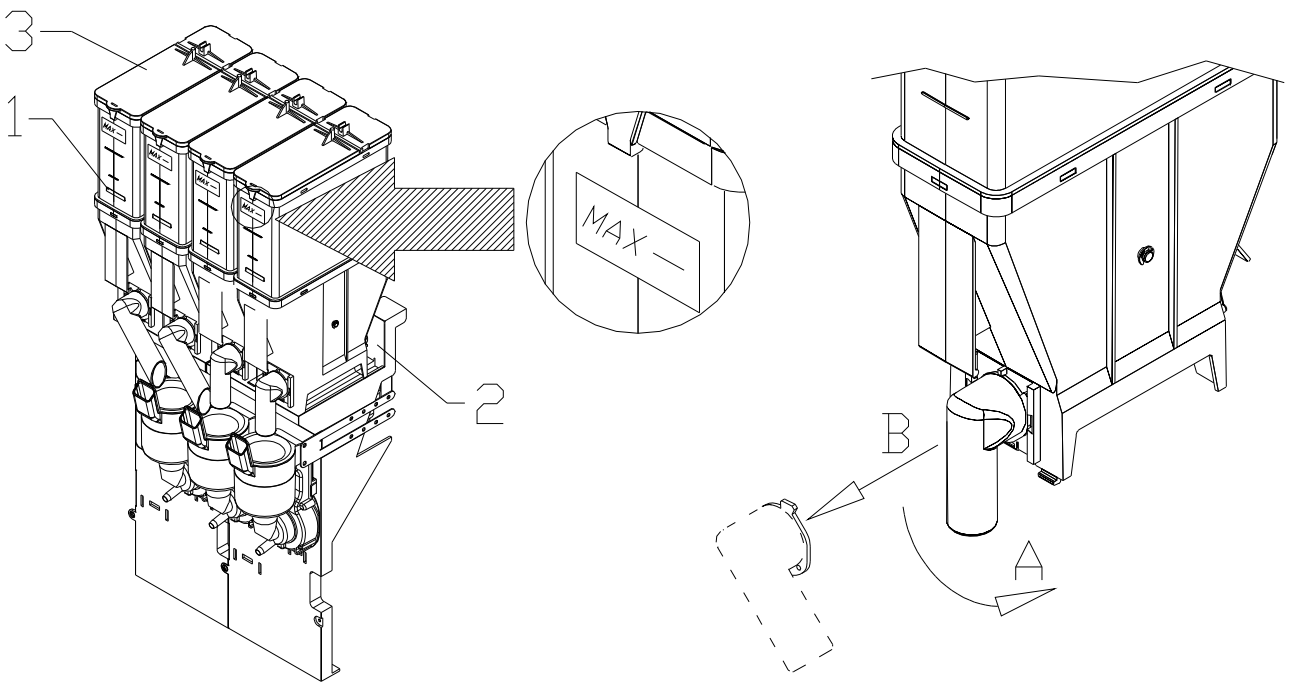
Zur Ersatzteilausstattung gehören Etiketten, welche - an den einzelnen Behältern angebracht - das jeweilige Produkt (Pos. 1) ausweisen. Dieselbe Angabe ist auf der Auflageplatte der Behälter (Pos.2) anzubringen, um nach dem Befüllen die korrekte Positionierung sicherzustellen.
An der oberen Rippe der einzelnen Behälter oder jedenfalls ca. 4 cm vom oberen Rand entfernt ist das Etikett “MAX” anzubringen, das anzeigt, wann das vorgeschriebene Niveau für den einwandfreien Betrieb erreicht ist.
Die Produkte sind wie folgt einzufüllen:

- Die Automatentür öffnen.
- Die Abdeckung des zu befüllenden Behälters anheben (3).
- Das Produkt so einfüllen, dass der Höchststand nicht überschritten wird und keine Klumpen entstehen. Das Pulver nicht zusammendrücken, um das Zusammenpappen zu verhindern.
- Die Abdeckung wieder schließen.

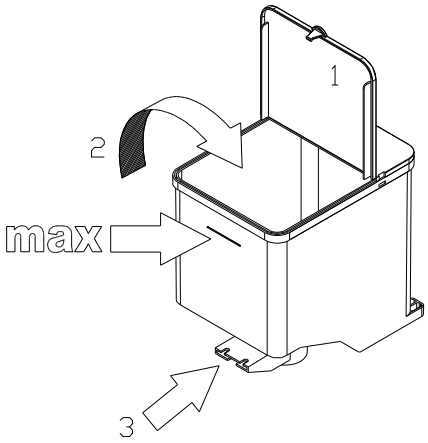
Der Behälter wird auf folgende Weise vollständig entfernt:

- Die Automatentür öffnen.
- Den Rohrbogen, der vor der Ausgangsöffnung des Behälters sitzt, nach oben richten.
- Den Behälter vorne drücken und anheben, um die Feststellstifte im vorderen Teil des Behälters zu lösen.
- Den Behälter nach außen herausziehen.

Auf jeden Fall muss der Behälter, nachdem das Produkt hineingeschüttet wurde, in seine Aufnahmestelle zurückgesetzt werden, die Ausgabeöffnung in der ursprünglichen Stellung.



8.5 NACHFÜLLEN UNGEMAHLENER KAFFEE



Ca. 4 cm vom oberen Rand entfernt ist das Etikett “MAX” anzubringen, das anzeigt, wann das vorgeschriebene Niveau für den einwandfreien Betrieb erreicht ist.

Ungemahlener Kaffee wird folgendermaßen zugeführt:

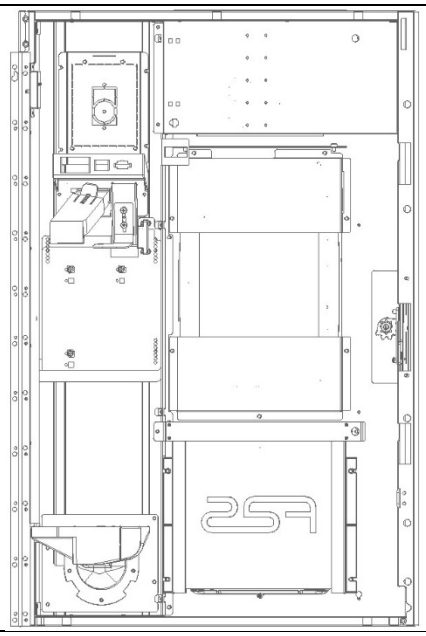
- Die obere Abdeckung der Kaffeeglocke anheben (Pos. 1)
- Ungemahlenen Kaffee einschütten (Pos. 2)
- Die Maximalstandslinie darf nicht überschritten werden.

Beim Nachfüllen muss der Behälter nicht entfernt werden.

Um die Kaffeeglocke vollständig zu entfernen, geht man folgendermaßen vor:

- Den unteren Verschlussflansch der Glocke nach unten gleiten lassen (Pos. 3).
- Glocke anheben und entfernen.

8.6 ANSCHLUSS ZAHLUNGSSYSTEM



Der Anschluss des Münzschaltgerätes darf nur bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen und getrennt werden.

Der Verkaufsautomat unterstützt Zahlungssysteme mit den Protokollen ‘EXECUTIVE’, ‘MDB’ und ‚BDV’.

- Das Münzschaltgerät innerhalb der Stifte positionieren und auf der Unterlage fixieren.
- Die Steckverbindungen des Münzschaltgerätes an den Automaten anschließen.
- Die Geldeingaberutsche auf dem Mundstück des Münzschaltgerätes positionieren.
- Das Hebelwerk des Geldrückgabeknopfes einstellen.

DEUTSCH

9 PROGRAMMIERUNG

	Dieser Abschnitt der Betriebsanleitung ist ausschließlich dem Fachpersonal des Kundendienstes bestimmt

Auf der Innenseite der Box sitzt eine Knopftafel mit drei Tasten, die folgende Funktionen haben:

Knopf Programmierung

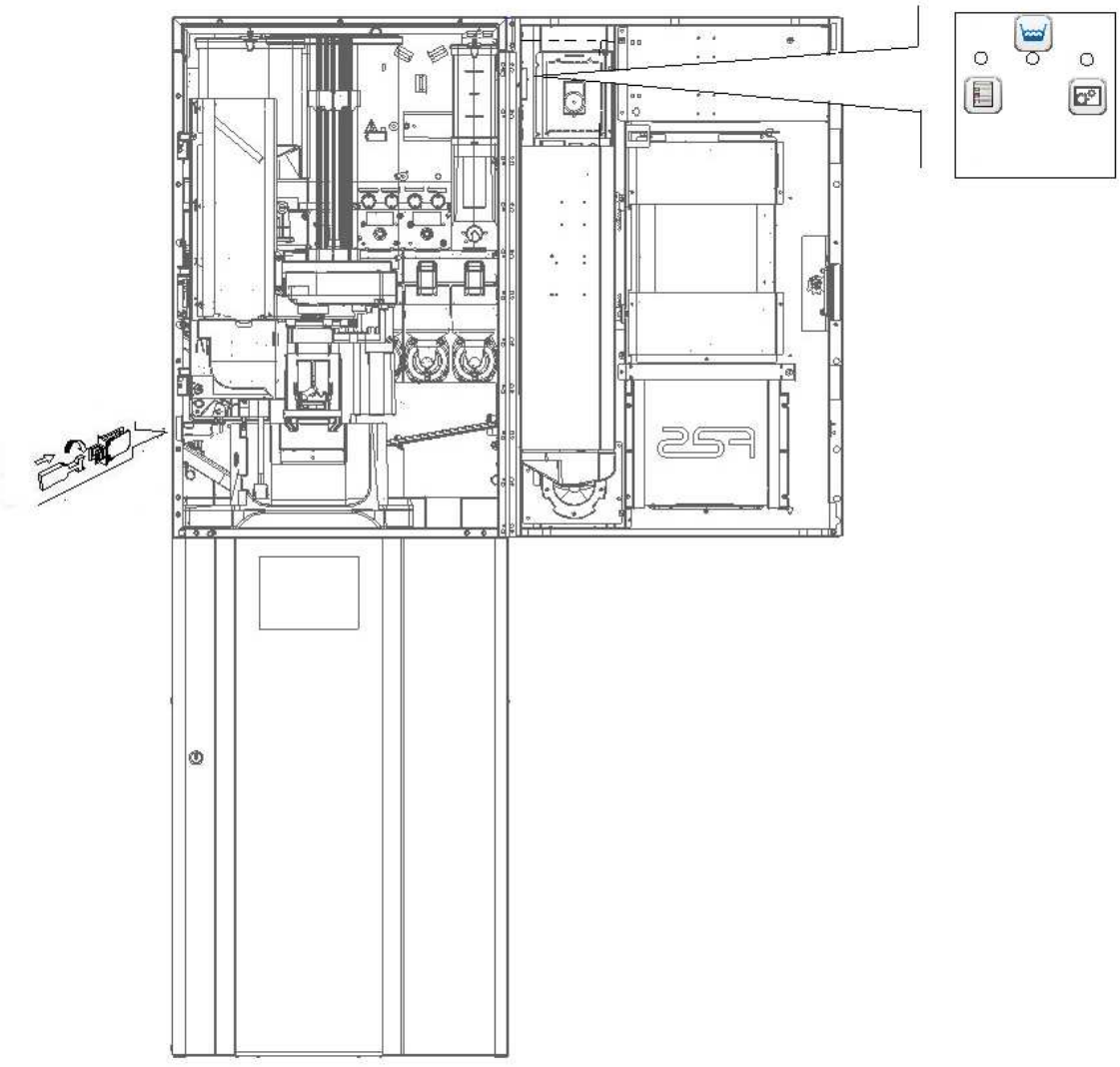
Knopf Spülabfolgen

Knopf Becherausgabe

Für die Verwendung der Knopftafel muss ein spezieller Schlüssel in den Sicherheitsschalter gesteckt werden. Dann die gewünschte Funktionstaste einmal betätigen.

	Bei geöffneter Tür stehen der geschützte Klemmenblock des Versorgungskabels und die Kabel, die ihn mit dem Türsicherungsschalter verbinden, unter Spannung. Um ihn ganz vom Stromnetz zu trennen, muss der Stecker vom externen Leistungsschalter abgezogen werden. Deshalb sind alle Tätigkeiten, die bei geöffneter Tür am spannungsführenden Automaten ausgeführt werden, ausschließlich Fachleuten vorbehalten, die über die spezifischen Gefahren einer solchen Situation unterrichtet sind.

DEUTSCH



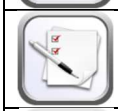


Knopf Programmierung: Durch Drücken dieses Knopfs begibt sich die Maschine in den Programmiermodus und der Touchscreen zeigt das Hauptmenü**.** Von diesem Hauptmenü aus hat man direkten Zugriff auf einige Daten oder andere Untermenüs.



	Ausstieg aus dem Programmiermodus
	Anzeige aller Firmware- und Softwareversionen.
	Ermöglicht die Sprachauswahl für die in den Programmierungs- und Konfigurationsmenüs der Maschine vorhandenen Beschreibungen
	Ermöglicht den Zugriff auf das Untermenü für die Einstellung der verschiedenen Maschinenparameter
	Ermöglicht das Löschen blockierender, aktiver Fehler

DEUTSCH

	Ermöglicht Ansicht und Löschen der Fehlerübersicht
	Ermöglicht den Zugriff auf das Untermenü zum Einstellen der Logikschnittstelle, der multimedialen Dateien, der Motoraktualisierung
	Ermöglicht die Ansicht der Verkaufsdaten
	Ermöglicht das Exportieren der EVA-DTS Daten
	Ermöglicht das Rücksetzen der Maschine
	Ermöglicht das Aktualisieren der Software der Hauptplatine
	Ermöglicht das Ausführen des Verkaufstests mit Zubehörabgabe
	Ermöglicht das Ausführen des Verkaufstests ohne Zubehörabgabe
	Ermöglicht das Einstellen der Zeiten, während denen die Helligkeit des Tablets auf 20% abgesenkt wird
	Ermöglicht das Einstellen der verschiedenen Programmierungsparameter des Slave-Geräts, sofern vorhanden

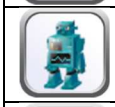
DEUTSCH

9.1 MASCHINENPARAMETER



	Ausstieg aus der Bildschirmmaske und Rückkehr zur vorherigen
	Ermöglicht das Einstellen der Währung und des Rabattmodus; Es können Zusatz-Kits aktiviert und zahlreiche Geräteoptionen gesteuert werden
	Ermöglicht den Zugriff auf das Untermenü zum Programmieren des Zahlungssystems
	Ermöglicht das Einstellen der Wochentimer
	Ermöglicht den Zugriff auf das Untermenü der Dienstfunktionen des Geräts
	Ermöglicht den Zugriff auf die Rezepte der verschiedenen Getränke

DEUTSCH

	Ermöglicht das Einstellen der Preise
	Ermöglicht das Aktivieren oder Deaktivieren der verschiedenen, angebotenen Produkte
	Ermöglicht die Einstellung der standardmäßigen Menge an Zucker pro Kategorie
	Ermöglicht das Auswählen des Gerätelayouts (Modell)
	Ermöglicht das Importieren und Exportieren aller Geräteparameter
	ermöglicht das Herunterladen der EVA-DTS Daten im Dialog mit externen Systemen (IRDA, usw.)

DEUTSCH

9.1.1  EINSTELLUNGEN

Standort des Geräts: physische Position des Geräts (z.B. Adresse)

Währung: Es wird die verwendete Währung ungekürzt eingegeben (z. B. Euro)

Währungssymbol: Es handelt sich um das Symbol der Währung, das neben den Preisen und dem Guthaben auf dem Tablet erscheint. Es werden die Symbole € (Euro) und £ (Pfund Sterling) verwaltet.

Rabattmodus: Je nach der aus dem Dropdown-Menü gewählten Option sind folgende Rabattarten möglich:

- keine Art von Rabatt.
- Rabatt nach Tageszeiten gestaffelt.
- Rabatt für Käufe mit Schlüssel/Kreditkarte (nur im Modus MDB möglich).
- Rabatt nach Tageszeiten gestaffelt und für Käufe mit Schlüssel/Kreditkarte (nur im Modus MDB möglich).

Zur Beachtung: Damit der nach Tageszeiten gestaffelte Rabatt Anwendung finden kann, müssen die Werte der gewünschten Tageszeiten im Wochentimer eingestellt werden  .
Wenn das bargeldlose Zahlungssystem die Anwendung verschiedener Preistabellen gestattet, wird die im Moment der Warenabgabe anzuwendende Tabelle automatisch vom Protokoll ausgewählt, das für die Kommunikation zwischen Gerät und Lesegerät zuständig ist (nur möglich für die bargeldlosen MDB-Zahlungssysteme, die über diese Option verfügen).

Netzunabhängiges Kit aktivieren: aktiviert die Einheit für die netzunabhängige Wasserversorgung oder nicht. Ist das Kästchen angehakt, wird eingestellt, dass ein Wasserkanister mit Pumpe vorhanden ist. Dies ist notwendig, wenn nicht die Möglichkeit besteht, den Automaten an ein Wasserversorgungsnetz anzubinden.

Einstellung der Becherfallverzögerung: Ermöglicht das Einstellen einer Pause nach dem Becherabwurf. Der Parameter kann auf Werte zwischen 0 und 50 Zehntelsekunden eingestellt werden.

Freigabe Fotozellen für die Bechererfassung: Festgelegt wird, ob die Fotozelle für die Bechererfassung vorhanden ist.

Alarm 14 (Fotozellen) als nicht sperrend einstellen: Bei Aktivierung dieser Option bleibt der Automat im Falle des Al. 14 nur im Modus „eigene Tasse“ in Betrieb.

Einstellung Rabatt ohne Becher (executive standard): Bei Aktivierung dieser Option kann für die Nutzung der „eigenen Tasse“ eine Preisermäßigung eingegeben werden (nicht gültig bei Betrieb im PRICE HOLDING Modus)

Einstellung Preiszeile Rabatt ohne Becher (price holding): Wenn das Executive Price Holding Protokoll verwendet wird, kann ein Gegenbetrag in der Preiszeile eingegeben werden, der für alle angebotenen Produkte gültig ist, bei denen die Preise mit Preisnachlass „eigene Tasse“ eingegeben sind.

Aktivierung Gratis-Warmwasser: Durch Anhaken dieses Kästchens wird die eventuelle Auswahl von reinem Warmwasser kostenfrei.

Rührstäbchenausgabe aktivieren (nur bei Instant-Ausführungen): Wenn das Gerät die Verwendung des Rührstäbchenspenders nicht standardmäßig vorsieht (z. B. Instantmodelle), wird die Option für die Rührstäbchenausgabe angeboten. Das Kästchen ist nur anzuhaken, falls später der Rührstäbchenspender installiert wird.

Vorbrühen aktivieren: (Espressomodelle) es kann das Vorbrühen bei der Bereitung von Getränken mit Espressokaffe aktiviert werden.

Einstellung Vorspülungsintervall Espressogruppe: (Espressomodelle): Eingestellt wird in einem Bereich von 0 (Vorspülen aus) bis 60 Minuten, nach welcher Zeit jeweils die Espressomaschine, der Milchmischer und der Instantkaffeemischer_1 vorgespült werden.

Mengeneinstellung Vorspülwasser Espressogruppe: (Espressomodelle): Festgelegt wird, welche Wassermenge für das Vorspülen der Espressomaschine verwendet wird. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 50 cm3.

Vorspülen Milchmischer aktivieren: Aktiviert die Vorspülung des Mischers, in dem die Milch befördert wird.

Vorspülen Instant-Kaffeemischer_1 aktivieren : Aktiviert die Vorspülung des Mischers, in dem der Instantkaffe_1 befördert wird.

Vorspülen mit ausgefahrenen Ausläufen aktivieren: Aktiviert die Vorspülungen Milch/Instantkaffee_1 mit Ausläufen in Abgabestellung.
Bei Aktivierung dieser Option dauert die Ausgabe im Falle des Vorspülens länger.

Ausläufe nach Vorspülen ausfahren aktivieren: Wenn die vorhergehende Option nicht aktiviert ist, besteht die Möglichkeit, eine vollständige Bewegung der Ausläufe zur Abführung des restlichen Wassers aus den Leitungen zu aktivieren. Bei Aktivierung dieser Option dauert die Ausgabe im Falle des Vorspülens länger.
Anti-Kalk-Funktion (Mischerspülungen) aktivieren: Zusätzlich zu den zeitabhängigen Spülvorgängen (siehe ) besteht mit dieser Option die Möglichkeit, eine weitere zeitgeschaltete Spülung zu aktivieren, um die Reinigung zu verbessern und die Bildung von Kalk auf den Elektroventilen zu verringern.
Diese Spülung kann für jeden einzelnen Mischer eingestellt werden: Sie dauert die in der Leiste **„Zeiteinstellung Mischer#“** eingestellte Zeit und wird ausgeführt, wenn die Pause nach der letzten in der Leiste **„Intervalleinstellung Mischer#**“ einstellbaren Verwendung abgelaufen ist.

Spülen mit ausgefahrenen Ausläufen aktivieren: Durch Aktivieren dieser Option werden die automatischen und sequenziellen Spülungen mit Ausläufen in Abgabestellung ausgeführt.

Alarm 10 (Timeout Kaffeeausgabe) als nicht sperrend einstellen: Es besteht die Möglichkeit, die Sperrung aller angebotenen Espressoprodukte bei Auslösung von Alarm 10 zu aktivieren/deaktivieren. Bei Einstellung ohne Sperrwirkung wird der Fehler in jedem Fall registriert.

Alarm 17 (Timeout lösliche Getränke) als nicht sperrend einstellen: Es besteht die Möglichkeit, die Sperrung aller angebotenen Espressoprodukte und löslichen Getränke bei Auslösung von Alarm 17 zu aktivieren/deaktivieren. Bei Einstellung ohne Sperrwirkung wird der Fehler in jedem Fall registriert.

Einstellung Instant-Mahlung: Durch Aktivieren dieser Option wird der Kaffee für die laufende Abgabe gemahlen; wird sie deaktiviert, wird der Kaffee für die nächste Getränkeabgabe gemahlen.

Aktivierung automatischer Mahlgrad: Ermöglicht die Aktivierung „automatischer Mahlgrad“ (falls vorhanden). Durch Anhaken des Kästchens wird das automatische Mahlwerk aktiviert und es kann elektrisch angetrieben werden. Zum Einstellen der gewünschten Kaffeekörnung, die dann automatisch vom Mahlwerk beibehalten wird, das Dienstmenü aufrufen und auf das Icon  klicken

Einstellung Stoppverzögerung Becherstapel: Dieser Parameter regelt die Verzögerung für den Stopp der Bechersäule zwecks genauer Ausrichtung zwischen Rohr und Austrittsöffnung. Die Verzögerung gilt ab dem Zeitpunkt, in dem der Mikroschalter, der das Vorhandensein von Bechern überwacht, umschaltet. Der Standardwert beträgt 12 Zehntelsekunden. Der Einstellbereich liegt zwischen 5 und 30.

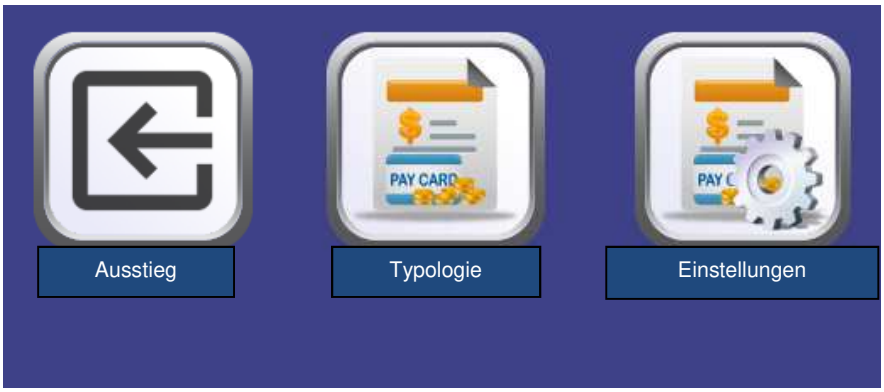
Einstellung Verzögerung Ausläufe einfahren: regelt die Verzögerung für das Einfahren der Ausläufe bei Abgabeende. Standardwert 50 Zehntelsekunden, Einstellbereich 20 bis 70.

Einstellung Kesseltemperatur: Dieser Parameter gestattet es, die Betriebstemperatur des Kessels einzustellen. Der voreingestellte Wert beträgt 95°C und kann zwischen 70°C und 120°C verändert werden.

Delta Kesseltemperatur: Stellt das Temperaturdifferential dar, d. h. den Wert, der der Betriebstemperatur des Kessels hinzugezählt wird und den Wärmeverlust des ausgewählten Getränkes kompensiert, der eintritt, wenn die abgebende Anlage für längere Zeit nicht benutzt wird. Dieser Wert ist auf +15°C voreingestellt.
Zur Beachtung: Die Summe der oben genannten Werte kann den Wert von 120 °C nicht überschreiten.

Slave aktivieren: Mit diesem Parameter wird die Master-Slave-Verbindung aktiviert. Es ist möglich, ein Slave-Snackgerät anzuschließen. Nachdem das Kästchen auf der Bildschirmmaske des Hauptmenüs markiert wurde, erscheint das Icon  **Slave**, mit dem der Zugang zu den verschiedenen Einstellungen des angeschlossenen Slave-Geräts möglich ist.

9.1.2  ZAHLUNGSSYSTEME



9.1.2.1  TYPOLOGIE



DEUTSCH

Zahlungssystem: Damit können Typ und Betriebsart des Münzgeräts ausgewählt werden. Der Parameter kann die folgenden Werte annehmen:

- EXECUTIVE mit Preisen, die im Gerät geführt werden
- EXECUTIVE PRICE HOLDING (die Preise werden im Münzgerät programmiert). In diesem Fall müssen die über das Icon  **Preise** programmierten Preise den im Münzgerät programmierten Preisen entsprechen. Alternativ kann der Parameter “Price-Display” vorgegeben werden. Der Automat greift dann ausschließlich auf die vom Zahlungssystem bereitgestellten Informationen zum Wert der Preise zurück.
- BDV
- MDB

Einzel-/Mehrfachabgabe: Über diesen Parameter kann ausgewählt werden, ob der Automat mit Einzelabgabe arbeitet, beim Bargeldverkauf wird das Guthaben, das den Preis überschreitet, erstattet. Wenn dieses nicht möglich ist, erhöht dieser Betrag die Summe der Einnahmen über Preis. Wird hingegen der Modus Mehrfachabgabe gewählt, wird der Betrag, der den Preis überschreitet, nach dem Verkaufsvorgang wieder angezeigt und kann entweder mit dem Geldrückgabeknopf zurückerlangt oder für eine neuerliche Auswahl genutzt werden.

Einstellung Anzeige Zahlungssystem außer Betrieb: Über diesen Parameter kann ausgewählt werden, ob der Automat gesperrt werden soll oder nicht, wenn das Zahlungssystem außer Betrieb ist

Aktivierung des Motors für die Restgeldausgabe: NICHT VORHANDEN

Münzeinwurf-Mikroschalter NICHT VORHANDEN

Zyklusintervall des Motors für die Restgeldausgabe: NICHT VORHANDEN

9.1.2.2  EINSTELLUNGEN

EXECUTIVE:

Maximales Guthaben: Über diesen Parameter wird das maximale Guthaben, das vom Münzgerät angenommen wird, eingestellt. Beim Überschreiten dieses Wertes können keine weiteren Münzen mehr angenommen werden

EXECUTIVE PRICE-HOLDING:



 **Preiszeilen eingeben**: Ermöglicht das Eingeben und Ändern der Preiszeilen

Maximales Guthaben: Über diesen Parameter wird das maximale Guthaben, das vom Münzgerät angenommen wird, eingestellt. Beim Überschreiten dieses Wertes können keine weiteren Münzen mehr angenommen werden

Anschließend kann die Funktion Price-Display aktiviert werden. Ist sie aktiviert, greift der Automat dann ausschließlich auf die vom Zahlungssystem bereitgestellten Preisinformationen zurück. Es ist dann nicht erforderlich, die Preistabellen auszufüllen, sondern es reicht, nur die Preiszeilen einzustellen.

Größe Preistabelle: Bei vorgerüsteten Münzschaltgeräten kann auch das Ablesen der Preise durch das Münzschaltgerät aktiviert werden. Der Export der Tabelle erfolgt dann automatisch. In diesem Fall ist es möglich, die Größe der zu ladenden Preistabelle einzustellen.

BDV



Maximales Guthaben: Über diesen Parameter wird das maximale Guthaben, das vom Münzgerät angenommen wird, eingestellt. Beim Überschreiten dieses Wertes können keine weiteren Münzen mehr angenommen werden

Maximales Restgeld: Dieser Befehl funktioniert nur bei Mehrverkauf. Falls der Wert des nach einem Verkauf zurückgebliebenen Guthabens höher ist als der Wert, der in dieser Zeile eingestellt wurde, kann kein Restbetrag ausgegeben werden. Deswegen muss man weitere Einkäufe durchführen, bis der zurückgebliebene Kredit niedriger ist als derjenige, der hier eingestellt ist. Den Rückgabehebel betätigen, um den Restbetrag zu erhalten.

Anschließend kann die Funktion Price-Display aktiviert werden. Ist sie aktiviert, greift der Automat dann ausschließlich auf die vom Zahlungssystem bereitgestellten Informationen zum Wert der Preise zurück.

Münzenstand für genauen Betrag: Es kann ein Wert zwischen 0 und 15 programmiert werden, der die Münzenanzahl darstellt, die zum vorgegebenen Mindeststand des Rohrinhalts hinzugefügt werden müssen, um die „Genaue Summe“-Bedingung zu verlassen.

Gleichung genauer Betrag:
Dieser Befehl stellt die Kombinationen der leeren Räume der Rohre dar, damit die Meldung „genauer Betrag“ aktiviert wird. Es folgt eine Liste der möglichen Kombinationen:

0 = A oder (B und C)	1 = A und B und C	2 = nur A und B
3 = A und (B oder C)	4 = nur A	5 = nur A oder B
6 = A oder B oder C	7 = nur A und C	8 = nur A oder C
9 = nur B und C	10 = nur B	11 = nur B oder C
12 = nur C		

Kreditkartenleser-Aktivierung: Durch Markieren des Kästchens kann der Kreditkartenleserbetrieb aktiviert werden

Über das Icon  **Münzensperre** kann die Annahme von bestimmten Münzen durch das Münzgerät gesperrt werden

Über das Icon  **Münzensperre bei genauem Betrag** kann die Annahme besonderer Münzen bei Restausgabe mit kleinem Wert, d. h. wenn das Display die Meldung „Nur genauen Betrag eingeben“ anzeigt, gesperrt werden.

MDB



DEUTSCH

Maximales Barguthaben: Über diesen Parameter wird das maximale Guthaben, das vom Münzgerät bei Kauf mit Barzahlung angenommen wird, eingestellt. Beim Überschreiten dieses Wertes können keine weiteren Münzen/Banknoten mehr angenommen werden

Maximales bargeldloses Guthaben: Über diesen Parameter kann das maximale Guthaben eingestellt werden, das vom Münzgerät bei Kauf mit Schlüssel/Kreditkarte angenommen wird

Maximales Restgeld: Das ist die Münzmenge, die höchstens zurückgegeben werden kann. Der Standardwert lautet 1000, der Höchstwert 9000.

Overpay-Beibehaltung: Durch Markieren dieses Kästchens wird die Option zum Stehenlassen des überschüssigen Guthabens (Overpay) aktiviert, das dem Benutzer für eine unbestimmte Dauer zur Verfügung steht

Einkaufspflicht vor Restrückgabe: Durch Markieren dieses Kästchens muss der Kunde erst das Produkt einkaufen, um dann den Restbetrag erhalten zu können. Dies, damit man das Münzgerät nicht als Geldwechsler verwendet. Wenn kein Verkauf stattfindet, wird der Restbetrag ausgegeben.

Mindeststand in den Röhren: Es stellt die für jeden Münzspeicher geltende Mindestanzahl an Münzen dar, die sich in jeder Röhre befinden muss, damit die Geldrückgabe richtig funktioniert (der richtige Parameterwert kann dem Handbuch des Münzspeichers entnommen werden). Wenn jeder Röhre ein anderer Wert zugeordnet ist, muss der Höchstwert unter den deklarierten eingegeben werden. Die richtige Einstellung dieses Parameters ist von grundlegender Wichtigkeit für die richtige Bargelderfassung durch den Automaten.

Zur Beachtung: Die Angabe des Röhrenbestandes - Icon  im Parameter **Befüllen der Röhren** - wird beendet, wenn der Inhalt aller Röhren den im Parameter **Mindeststand in den Röhren** eingestellten Wert erreicht hat. Um die Röhren gänzlich zu leeren, verwenden Sie die Ausgabeknöpfe des Münzspeichers.

Aktivierung der Banknotenannahme bei genauem Betrag: Durch Markieren dieses Kästchens wird der Banknotenleser bei genauem Betrag gesperrt

Aktualisierung des Inhalts der Wechselgeldröhre über Münzgerätzähler: Mit diesem Parameter lässt sich einstellen, ob die Zähler für den Inhalt der Wechselgeldröhren des Münzgerätes oder ausschließlich die internen Zählwerke des Gerätes benutzt werden sollen. Durch Markieren des Kästchens werden die geräteinternen Zähler für den Inhalt der Wechselgeldröhren bei jedem Power-Up mit dem vom Münzgerät übermittelten Wert aktualisiert.

Sperre der Anzeige des bargeldlosen Guthabens: Mit diesem Parameter lässt sich die Anzeige des Guthabens aktivieren oder deaktivieren, das vom Cashless-Gerät MDB übertragen wird (Schlüssel- oder Kartenlesegerät). Durch Markieren des Kästchens wird das zum Cashless-Gerät gehörige Guthaben nicht angezeigt

 **Münzenstand genauer Betrag:** Mit diesem Parameter wird für jede Geldrückgaberöhre die Anzahl der Münzen vorgegeben, unterhalb derer die Bedingung "Zu wenig Wechselgeld" als wahr erkannt wird. Der eingestellte Wert muss den Mindeststand an Münzen in den Röhren übersteigen (Beispiel: wenn der **Mindeststand in den Röhren** auf 5 eingestellt ist, müssen die in diesem Parameter eingestellten Werte 6 als Mindestwert haben). Die Röhren, die nicht in diese Bedingungen einbezogen werden sollen, müssen auf "0" gesetzt werden.
Fällt der Inhalt einer beliebigen, in die Bedingungen einbezogenen Röhre unter den eingestellten Wert, weist das Gerät durch eine Meldung auf das Fehlen von Wechselgeld hin.

 **Münzenaktivierung:** Ermöglicht die Annahme oder Ablehnung besonderer Münzen durch das Münzgerät.

 **Banknotenaktivierung:** Ermöglicht die Annahme oder Ablehnung besonderer Banknoten durch das Lesegerät.

 **Münzenaktivierung genauer Betrag:** Dieser Befehl dient dazu, die Annahme besonderer Münzen bei Restausgabe mit kleinem Wert, d. h. wenn das Display die Meldung „Nur genauen Betrag eingeben“ anzeigt, zu aktivieren oder zu deaktivieren.

 **Escrow-Aktivierung:** aktiviert für jede Banknote die “Escrow” Funktion

Münzentabelle: Über diesen Parameter kann eine Tabelle angelegt werden in der der Wert der Münzen den Kennzahlen der Münzen zugeordnet wird, wenn statt eines Münzgeräts ein Wahlschalter vorhanden ist. (Beispiel: 1-Euro-Münze wird Münze 3 zugeordnet oder 50-Cent-Münze wird Münze 4 zugeordnet)

Befüllen der Röhren



Durch Einsetzen der Münzen in die Röhren wird das entsprechende Balkendiagramm (T1 = Röhre 1) aktualisiert und die Anzahl der Münzen angezeigt, die darüber hinaus eingesetzt wurden.

Zum Entleeren einer Röhre auf das zur gewünschten Röhre gehörige Icon klicken.

DEUTSCH

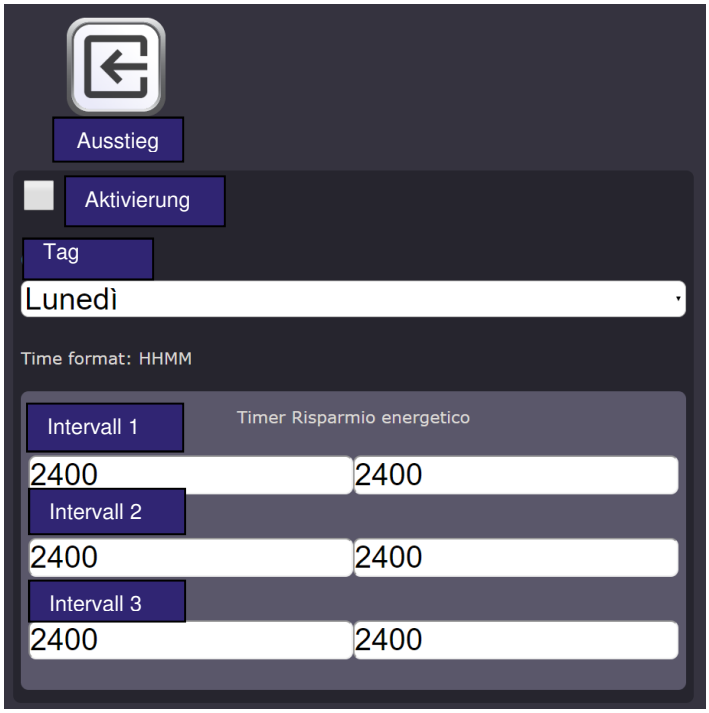
9.1.3 TIMER



Das Untermenü der Tagestimer ermöglicht die Einstellung von vier verschiedenen Optionen:

1. Energiesparmodus
2. Zeitbereiche-Rabatt
3. Auswahlsperre
4. Spülungen

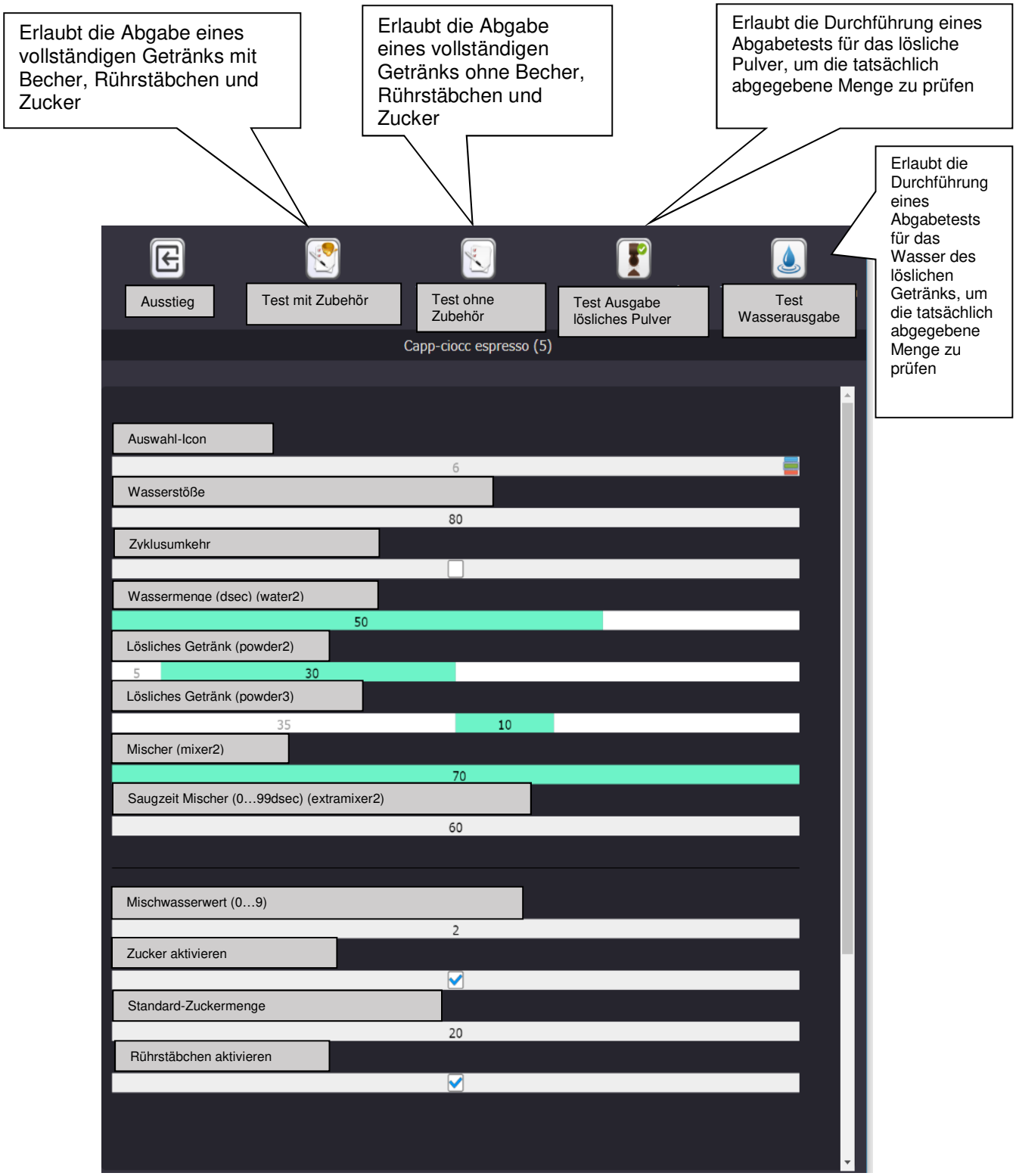
Es können drei verschiedene Zeitintervalle für die Aktivierung/Deaktivierung jeder Option eingestellt werden. Es ist auch möglich durch Auswahl im Aufklappmenü, eigene Intervalle für jeden einzelnen Wochentag einzustellen oder die gleichen Intervalle bei allen Wochentagen anzuwenden.



DEUTSCH

9.1.4 REZEPTE

Mit diesem Icon ist der Zugriff auf die verschiedenen, angebotenen Produkte möglich und die Rezepte der Getränke können geändert werden: Menge, Zeit, ob Rührstäbchen und Zucker vorhanden sind oder nicht. Nachstehend ein Beispiel der für die Änderung eines Produktes angezeigten Bildschirmmaske



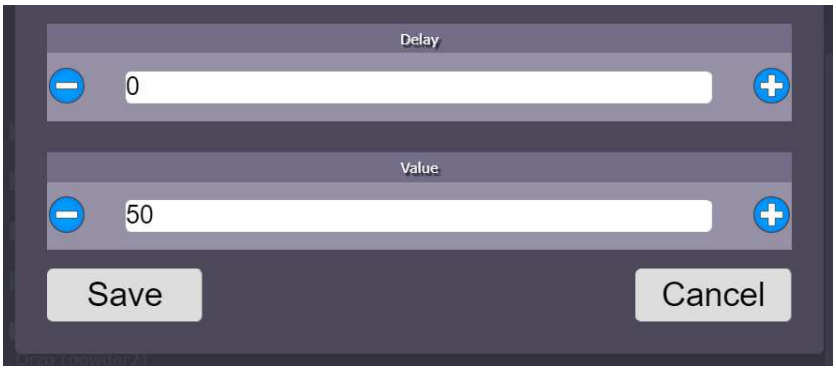
DEUTSCH

Auswahl-Icon: Durch Klicken auf die Leiste öffnet sich eine Bildschirmmaske mit den verschiedenen geladenen Icons und es kann das gewünschte für die Darstellung des gewählten Getränks ausgewählt werden. Das Gerät sieht bereits eine Datenbank mit zuvor hochgeladenen Icons vor; sollte man ein neues, nicht vorhandenes Icon laden wollen, das Tool **„Mytouchmanager“** einsetzen.

Wasserstöße: Anzahl der vom Volumenzähler gemessenen Stöße, die proportional zur während des Brühens des Bohnenkaffees abgegebenen Wassermenge sind.

Zyklusumkehr: Durch Markieren des Kästchens kehrt man die Ausgabefolge eines zusammengesetzten Getränks um (z. B. wenn standardmäßig zuerst das lösliche Getränk und dann Kaffee kommt, kann man den Zyklus umkehren und zuerst Kaffee und dann das lösliche Getränk abgeben)

Wassermenge : Es handelt sich um das Wasser für die Zubereitung des löslichen Getränks. Durch Klicken auf die Leiste öffnet sich folgende Bildschirmmaske:

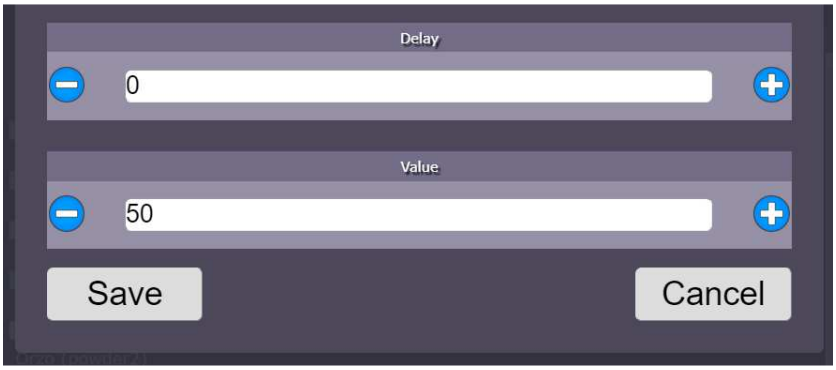


Es können also zwei Parameter eingestellt werden:

Wasserverzögerung: Verzögerungszeit für die Wasserabgabe des löslichen Getränks in Bezug auf das Verlassen des Getränkeabgabezyklus in Zehntelsekunden (10 Zehntel= 1 Sek.)

Wasserwert: Abgabezeit für das Wasser des löslichen Getränks in Zehntelsekunden (10 Zehntel=1 Sekunde)

[Lösliches Getränk: Milch, Kakao,…]:
Die Beschreibung bezieht sich auf den Namen des löslichen Getränks, gefolgt zwischen Klammern, von powder und der entsprechenden Behälternummer, in dem sich das betreffende lösliche Getränk befindet. Die Nummerierung ist eine fortlaufende Zahl von 1 bis maximal 6 ausgehend von links. Wenn man das lösliche Getränk im Behälter wechselt und man einen anderen Typ einsetzen möchte, kann man zusätzlich zum Wechsel des Icons für das ganze Rezept (siehe oben) auch die Beschreibung des löslichen Getränks ändern. Dazu auf den Schriftzug klicken und den gewünschten Namen eingeben.
Durch Klicken auf die Leiste öffnet sich folgende Bildschirmmaske:

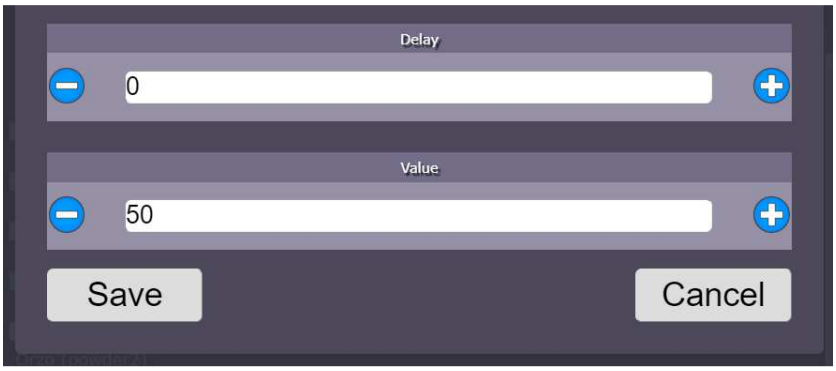


Verzögerung lösliches Getränk: Verzögerung für den Beginn der Pulverabgabe des löslichen Getränks in Bezug auf das Verlassen des Getränkeabgabezyklus in Zehntelsekunden (10 Zehntel= 1 Sek.)

Wert lösliches Getränk: Betriebszeit des Getriebemotors für die Abgabe des löslichen Pulvers. In Zehntelsekunden einstellbar (10 Zehntel=1 Sek.)

Mischer: In Klammern wird die dem Mischer entsprechende Nummer angeführt, dessen Einstellungen gerade geändert werden. Die Nummerierung ist eine fortlaufende Zahl von 1 bis maximal 5 ausgehend von links.

Durch Klicken auf die Leiste öffnet sich folgende Bildschirmmaske:



Verzögerung Mischer: Verzögerungszeit für den Muscherin Bezug auf das Verlassen des Getränkeabgabezyklus in Zehntelsekunden (10 Zehntel= 1 Sek.)

Mischerwert: Betriebsdauer des Mischers in Zehntelsekunden (10 Zehntel=1 Sekunde)

DEUTSCH

Saugzeit Mischer: Betriebsdauer des Mischers nach der Abgabe zwecks Ansaugung von Restdämpfen; programmierbarer Wert von min. 0 - max. 90 Zehntelsekunden (10 Zehntel= 1 Sek.)
In Klammern wird die dem Mischer entsprechende Nummer angeführt, dessen Einstellungen gerade geändert werden. Die Nummerierung ist eine fortlaufende Zahl von 1 bis maximal 5 ausgehend von links.

Mischwasserwert: Menge an Kaltwasser direkt vom Air-Break, die mit dem Getränk zum mischen ist, um eine optimale Temperatur im Becher zu schaffen. Verfügbar sind Werte zwischen 0 (keine Mischung) und 9 (max. Mischung).

Zucker aktivieren: Ermöglicht die Aktivierung bzw. Deaktivierung der Zuckerabgabe im gewählten Rezept

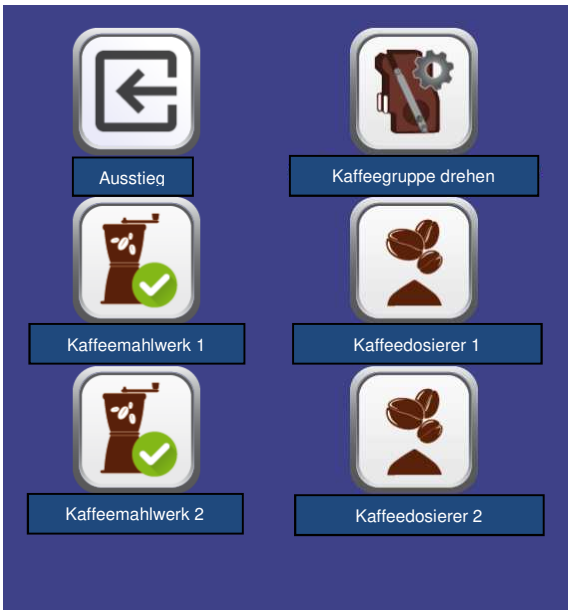
Standard-Zuckermenge: Betriebsdauer des Getriebemotors für die Abgabe der Standard-Zuckermenge. In Zehntelsekunden einstellbar (10 Zehntel=1 Sek.)

Rührstäbchen aktivieren: Ermöglicht die Aktivierung bzw. Deaktivierung der Rührstäbchenabgabe im gewählten Rezept

9.1.5  DIENSTE

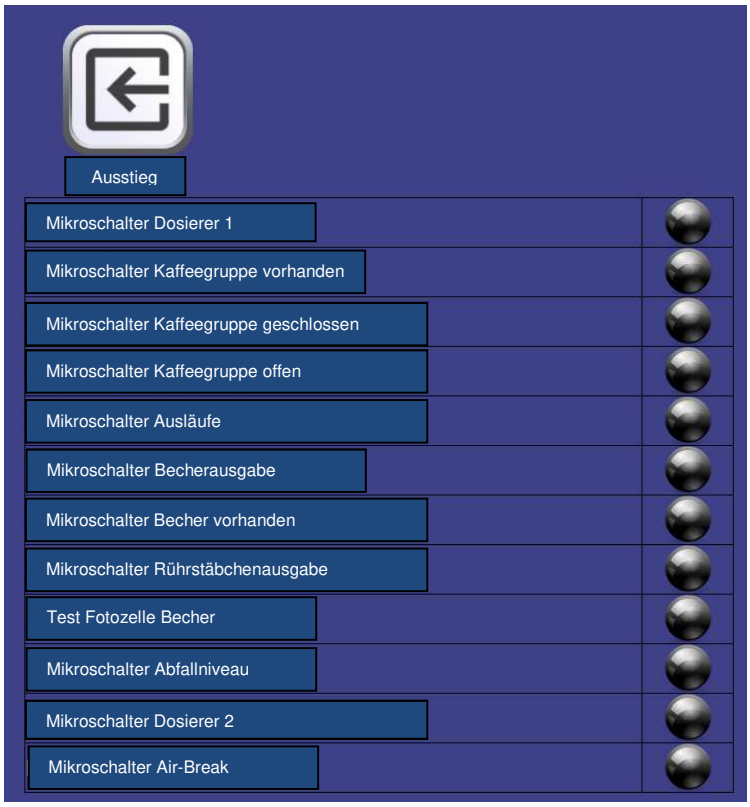
Durch Auswählen dieses Icons wird die Bildschirmmaske der Dienstfunktionen aufgerufen.
Durch Antippen der Icons wird die darunter beschriebene Funktion direkt ausgeführt.
Einige Icons ermöglichen, Bildschirmmasken mit besonderen Funktionen aufzurufen:

 Test Kaffeemehl-Dosiermenge



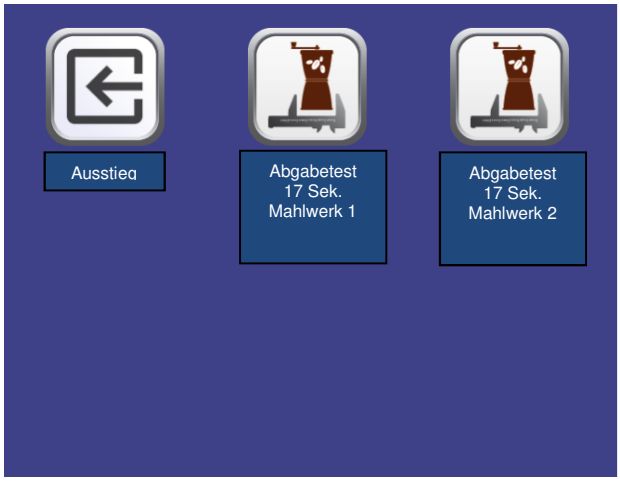
Hier kann gemahlen werden und dann die für jede Mühle und jeden Dosierer im Gerät entsprechende Dosiermenge ausgeführt werden. So kann die gemahlene Kaffeemenge kontrolliert werden, bis die gewünschte erreicht wird (siehe Absatz „TARIERUNG ESPRESSOKAFFEE“)


Status der Eingänge:



Dieser Dienst zeigt den Zustand der Eingänge am Bildschirm an: schwarzer Punkt - Mikroschalter offen, roter Punkt - Mikroschalter geschlossen.

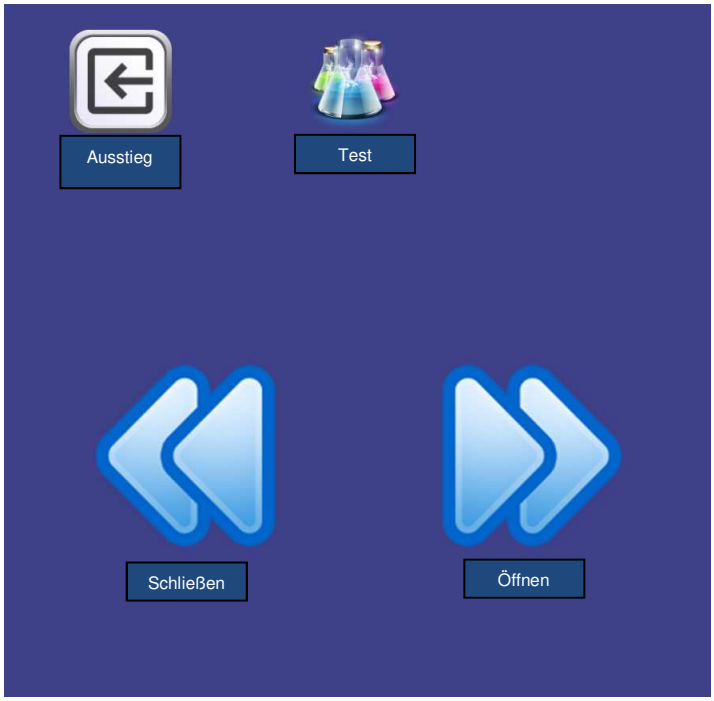

Test abgegebener Kaffee 17 Sek.:



Durch Auswählen der auf dieser Bildschirmmaske vorhandenen Icons kann ein Abgabetest für Espressokaffee ausgeführt werden, der 17 Sek. dauert (mit Auswahl welches Mahlwerk geprüft wird). Auf diese Weise erhält man eine feste Zeit, auf deren Basis der Durchsatz berechnet wird. Daher erhält man ohne einen Zeitmesser, nachdem der Kaffee im Becher gewogen und das gemessene Gewicht durch 17 Sek. dividiert wurde, den

abgegebenen Durchsatz und man kann entscheiden, ob der Mahlgrad verändert werden soll oder nicht (siehe Absatz „TARIERUNG ESPRESSOKAFFE“).

 Automatische Mahleinstellung:



Wenn eine automatische Mühle vorhanden ist, kann über diese Bildschirmmaske der gewünschte Mahlgrad eingestellt werden, der dann mittels Selbstregelung auf Dauer beibehalten wird. Über die Pfeile kann die Mühle elektrisch geschlossen oder geöffnet werden und dann mit dem Test-Icon eine Abgabe veranlasst werden. Wenn der Kaffee die gewünschten Eigenschaften aufweist, genügt es die Bildschirmmaske zu verlassen, und die Einstellungen werden automatisch gespeichert.

9.1.6 PREISE

Durch Auswählen des Preissymbols wird die Bildschirmmaske mit den Produktkategorien aufgerufen.
Durch Auswählen der Kategorie erscheint die Liste mit den Getränken dieser Kategorie. Aus dieser Liste kann das Getränk ausgewählt werden, dessen Preis man ändern möchte.



Preis1: Gesamtpreis

Preis 2: Rabattierter Preis je nach Rabattmodus, der in den **Einstellungen** eingestellt wurde

Preis 3: Preis bezogen auf die 3. Preistabelle (nur in MDB)

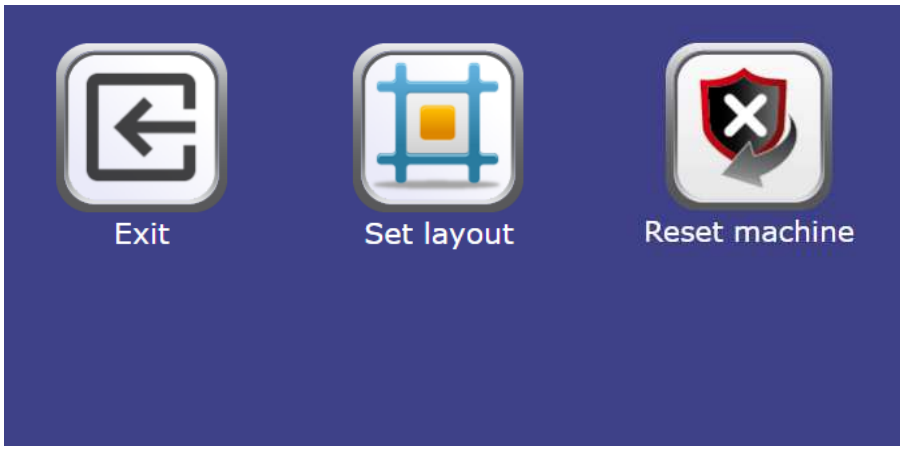
9.1.7 AUSWAHLEN AKTIVIEREN

Mit dieser Funktion können die Etiketten der Getränke, die auf dem Auswahlbildschirm des Benutzers angezeigt werden oder nicht, aktiviert bzw. deaktiviert werden.
Es kann daher, falls ein zu füllendes Produkt fehlt (z. B. hat der Befüller ein lösliches Getränk während seiner Tätigkeiten aufgebraucht), die Anzeige der Etiketten in Bezug auf dieses Produkt deaktiviert werden. Der Endkunde kann diese Getränke dann nicht auswählen.
Zudem ist es notwendig, wenn ein Produkt durch ein anderes ersetzt werden soll (z. B. Gerste anstatt Ginseng) und das neue Produkt eine geringere Zahl an Auswahlmöglichkeiten im Vergleich zum vorherigen aufweist, die überflüssigen Etiketten zu deaktivieren.

9.1.8 STANDARD-ZUCKERMENGE

Durch Auswählen des Icons Standard-Zuckermenge wird die Bildschirmmaske mit den Produktkategorien geöffnet.
Durch Auswählen der Kategorie kann die Standard-Zuckermenge eingestellt werden, die dann auf der Auswahlmaske des Benutzers erscheint.

9.1.9 GERÄTE-LAYOUT



Das Klicken auf das Icon ermöglicht die Auswahl des gewünschten Layouts (unter Layout versteht man die physische Konfiguration des Geräts: z. B. Anzahl der Mischer, Einzel- oder Doppeltrichter usw.) (siehe TABELLEN FÜR DIE KONFIGURIERUNG DES GERÄTEMODELLS/INNERES LAYOUT)

9.1.10 KLONEN

Über dieses Icon können die Programmierungsparameter des Geräts (d. h die „Konfiguration“) mittels USB-Stick importiert und exportiert werden.
Den Stick in den mit dem Etikett **„USB- All applications“** gekennzeichneten USB-Anschluss einstecken.



Zur Beachtung: Der gleiche Vorgang kann auch über das Icon **Aktualisieren der Konfiguration** innerhalb des Untermenüs **Steuertafel** ausgeführt werden, der jedoch die Erstellung der Datei über das Tool **Mytouchmanager** voraussetzt.

DEUTSCH

9.1.11 AUDIT



DEUTSCH

Die Steuerkarte ist mit einer Steckbuchse RS232 ausgestattet. Der I/O-Steckverbinder ist ein 9-poliger Sub-D-Stecker, mit dem folgende Stifte verwendet werden:

- Pin 2 VMC Tx - Pin 3 VMC Rx - Pin 5 Ground -Pin 7 CTS

Auditprotokoll: Indem man im Menü EVA-DTS DDCMP auswählt, kommuniziert der Automat mit der Außenwelt über die Infrarot-Schnittstelle 082925 (Schnittstelle IRDA) oder über die physische Verbindung am 9-poligen Sub-D-Stecker anhand der Spezifikationen des Protokolls EVA-DTS - Version 6.0.
Wenn der Befehl eingestellt ist, kommuniziert der Automat über das Protokoll DEX UCS mit der Außenwelt.

Anschlussport: Der Automat schlägt die Anschlussart vor: IR-Schnittstelle (IRDA-AUSGANG) oder über die physische Verbindung am 9-poligen Sub-D-Stecker (AUSGANG RS232).

Verbindungsgeschwindigkeit: Daraufhin wird eine Auswahl der Übertragungsgeschwindigkeit angezeigt, die im Fall der Infrarot-Verbindung mit der Einstellung der Karte 082925 übereinstimmen muss (siehe dazu die entsprechende Anleitung). Die Wahl wird getroffen, indem man die verschiedenen Geschwindigkeitsoptionen mit dem Dropdown-Menü durchläuft

Peripherieadresse: Der Automat fordert die Eingabe der Peripherieadresse: Den gewünschten Wert eingeben

Verhandelte Geschwindigkeit: aktiviert die Möglichkeit die Geschwindigkeit zwischen Maschine und Terminal auszuhandeln (nur bei Kabelanschluss gültige Option)

Asset number: Dabei handelt es sich um den 8-stelligen Kenncode des Geräts. Er wird anschließend in der Auditdatei zur Identifizierung des Gerätes angeführt.

9.2  STEUERTAFEL



	Ausstieg aus der Bildschirmmaske und Rückkehr zur vorherigen
	Aktualisieren des Schnittstellentyps

	Aktualisieren der Personalisierung
	Aktualisieren der Multimedia-Inhalte
	Motor-Aktualisierung
	Aktualisieren der Konfiguration
	Kennparameter
	Rücksetzen des Motors
	Nicht verwenden
	Ermöglicht das Einstellen von Datum und Uhrzeit
	Ermöglicht den Zugriff auf die Tableteinstellungen
	Ermöglicht das Kopieren von Dateien vom USB-Stick
	Ermöglicht das Prüfen der Verbindung und bei fehlender Verbindung das Lesen der Diagnose

DEUTSCH

9.2.1 SCHNITTSTELLENTYP AKTUALISIEREN

SCHNITTSTELLE: kennzeichnet eine Schnittstelle sowohl aus grafischer Sicht (Farben, Layout, Stil der Tasten……) als auch aus Sicht ihrer Betriebslogik (Kategorien/Automatenwaren, alphanumerische Tastatur, Icon-Auswahl, Abfolge der Bildschirmmasken um zur Produktauswahl zu gelangen).

Nach Einstellung des richtigen Schnittstellencodes in den Kennparametern , wird dieses Icon zum Aktualisieren des Schnittstellentyps verwendet.



Die Aktualisierung kann ferngesteuert (wenn das Tablet mit dem Internet verbunden ist) oder lokal erfolgen; in letzterem Fall muss die zur Schnittstelle gehörige Datei über einen USB-Stick auf das Tablet geladen werden.
Die ferngesteuerte Aktualisierung erfolgt komplett automatisch, das Tablet verbindet sich mit dem entsprechenden Server, lädt die Datei herunter, installiert und aktiviert die Schnittstelle.
Die zur Schnittstelle gehörige Datei ist eine gezippte Datei (.zip-Erweiterung). Ihr Name besteht aus einer beliebigen alphanumerischen Sequenz von max. 20 Zeichen (z. B.: INTERFACCIA00000003.zip). Zum Hochladen dieser Datei auf das Tablet nach dem Kopieren auf einen USB-Stick wie folgt vorgehen:
Den Stick in den mit dem Etikett **„USB- All applications“** gekennzeichneten USB-Anschluss einstecken.



DEUTSCH

Das Icon “von USB auf lokal kopieren”  auswählen; ein Dialogfenster öffnet sich über das die gewünschte Datei ausgewählt werden kann, die dann automatisch vom USB-Stick auf das Tablet kopiert wird.

Nach dem Kopieren wird die Schnittstelle durch Auswählen des Icons “lokal”  aktualisiert.

9.2.2 AKTUALISIERUNG DER PERSONALISIERUNG

PERSONALISIERUNG: Dient zum "Personalisieren" der in der Schnittstelle enthaltenen änderbaren Elemente.
Zum Beispiel:
Bestimmt wie viele und welche Sprachen in einer Schnittstelle verwendet werden.
Bestimmt welche und wie viele Kategorien/Automatenwaren in einem Heißgetränkeautomat verfügbar sind.
Bestimmt die Produktdatenbank und die zugehörigen Zutatenlisten.

Nach Einstellung des richtigen "Personalisierungscodes" in den Kennparametern , wird dieses Icon zum Aktualisieren der Personalisierung verwendet.

Die Aktualisierung kann ferngesteuert (wenn das Tablet mit dem Internet verbunden ist) oder lokal erfolgen; in letzterem Fall muss die zur Personalisierung gehörige Datei über einen USB-Stick auf das Tablet geladen werden.
Die ferngesteuerte Aktualisierung erfolgt komplett automatisch, das Tablet verbindet sich mit dem entsprechenden Server, lädt die Datei herunter, installiert und aktiviert die mit der neuen Personalisierung aktualisierte Schnittstelle.
Die zur Personalisierung der Schnittstelle gehörige Datei ist eine gezippte Datei (.zip-Erweiterung). Ihr Name besteht aus einer beliebigen alphanumerischen Sequenz von max. 20 Zeichen (z. B.: PERSONALIZZA000002.zip). Zum Hochladen dieser Datei auf das Tablet nach dem Kopieren auf einen USB-Stick wie folgt vorgehen:
Den Stick in den mit dem Etikett **„USB- All applications“** gekennzeichneten USB-Anschluss einstecken.



Das Icon “von USB auf lokal kopieren” auswählen; ein Dialogfenster öffnet sich über das die gewünschte Datei ausgewählt werden kann, die dann automatisch vom USB-Stick auf das Tablet kopiert wird.

Nach dem Kopieren wird die Personalisierung durch Auswählen des Icons “lokal” aktualisiert.

DEUTSCH

9.2.3 MULTIMEDIA-AKTUALISIERUNG

MULTIMEDIA: kennzeichnet die spezielle Multimedia-"Sammlung", die vom Gerät verwendet wird (Videoserie, Bilder).

Nach Einstellung des richtigen "Multimedia-Codes" in den Kennparametern , wird dieses Icon zum Aktualisieren der Multimedia-Inhalte verwendet.

Die Aktualisierung kann ferngesteuert (wenn das Tablet mit dem Internet verbunden ist) oder lokal erfolgen; in letzterem Fall muss die zu Multimedia gehörige Datei über einen USB-Stick auf das Tablet geladen werden.
Die ferngesteuerte Aktualisierung erfolgt komplett automatisch, das Tablet verbindet sich mit dem entsprechenden Server, lädt die Datei herunter, installiert und aktiviert die mit den neuen Multimedia-Inhalten aktualisierte Schnittstelle.
Die zu den Multimedia-Inhalten gehörige Datei ist eine gezippte Datei (.zip-Erweiterung). Ihr Name besteht aus einer beliebigen alphanumerischen Sequenz von max. 20 Zeichen (z. B.: MEDIA000002.zip). Zum Hochladen dieser Datei auf das Tablet nach dem Kopieren auf einen USB-Stick wie folgt vorgehen:
Den Stick in den mit dem Etikett **„USB- All applications“** gekennzeichneten USB-Anschluss einstecken.



Das Icon “von USB auf lokal kopieren” auswählen; ein Dialogfenster öffnet sich über das die gewünschte Datei ausgewählt werden kann, die dann automatisch vom USB-Stick auf das Tablet kopiert wird.

Nach dem Kopieren werden die Multimedia-Inhalte durch Auswählen des Icons aktualisiert.

9.2.4 KONFIGURATION AKTUALISIEREN

KONFIGURATION: Bezeichnet die Gesamtheit der Geräteparameter wie Rezepte, Kesseltemperatur, Vorspülen, vorhanden Kits usw.

Nach Einstellung des richtigen „KONFIGURATIONS-Codes“ in den Kennparametern , wird dieses Icon zum Aktualisieren der Konfiguration verwendet.

Die Aktualisierung kann ferngesteuert (wenn das Tablet mit dem Internet verbunden ist) oder lokal erfolgen; in letzterem Fall muss die zur Konfigurierung gehörige Datei über einen USB-Stick auf das Tablet geladen werden.
Die ferngesteuerte Aktualisierung erfolgt komplett automatisch, das Tablet verbindet sich mit dem entsprechenden Server, lädt die Datei herunter, installiert und aktiviert die aktualisierte Konfiguration.
Die zur Konfiguration gehörige Datei ist eine gezippte Datei (.zip-Erweiterung). Ihr Name besteht aus einer beliebigen alphanumerischen Sequenz von max. 20 Zeichen (z. B.: CONFIG0004zip.zip). Zum Hochladen dieser Datei auf das Tablet nach dem Kopieren auf einen USB-Stick wie folgt vorgehen:
Den Stick in den mit dem Etikett **„USB- All applications“** gekennzeichneten USB-Anschluss einstecken.



Das Icon “von USB auf lokal kopieren” auswählen; ein Dialogfenster öffnet sich über das die gewünschte Datei ausgewählt werden kann, die dann automatisch vom USB-Stick auf das Tablet kopiert wird.

Nach dem Kopieren werden die Multimedia-Inhalte durch Auswählen des Icons aktualisiert.

DEUTSCH

9.2.5 KENNPARAMETER



Geräte-ID: Kenncode des Geräts (die am FAS Etikett angeführte Seriennummer eingeben)

Kunde: Kundennummer eingeben, die für den Zugriff auf die Telemetrieseite verwendet wird

Modell: Gerätemodell eingeben (z.B. FAS500T)

Seriennummer des Geräts: Dabei handelt es sich um den 8-stelligen Kenncode des Geräts. Er wird anschließend in der Auditdatei zur Identifizierung des Gerätes angeführt.

DEUTSCH

Danach können die Codes für Schnittstelle, Konfiguration, Personalisierung und Multimedia eingegeben werden (d. h. die Namen, die den zip.Dateien zugewiesen wurden die man in das Gerät laden möchte)

Server: Adresse der Telemetrieseite

Gruppe: kennzeichnet die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gerätegruppe (z.B. Geräte 2. Stock)

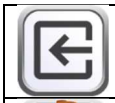
Standort des Geräts: physische Position des Geräts (z.B. Adresse)

Benutzer: Standarddaten beibehalten

Passwort: In diesem Feld ist das Passwort einzugeben, das dem Gerät die Verbindung mit der Telemetrieseite ermöglicht

9.3  VERKAUFSDATEN



	Ausstieg aus der Bildschirmmaske und Rückkehr zur vorherigen
	Über diesen Parameter gelangt man zur Anzeige der Gesamtbeträge, die sich auf die ab der Initialisierung des Geräts durchgeführten Transaktionen beziehen.
	Über dieses Icon gelangt man zur Anzeige der Gesamtbeträge, die sich auf die durchgeführten Transaktionen beziehen, aber im Unterschied zu den mit dem vorherigen Icon angezeigten Werten können diese nullgestellt werden
	Ermöglicht die Anzeige der Verkaufsdaten pro Auswahl
	Befehl, mit dem die Verkaufsdaten durch Eingabe eines Zugangscodes nullgestellt werden können. CODE: 1221

DEUTSCH

9.4 EVA-DTS DATEN EXPORTIEREN

Dieser Befehl ermöglicht das Exportieren der EVA-DTS Daten auf einen USB-Stick

Bitte beachten: Den mit dem Etikett **„USB- All applications“** gekennzeichneten USB-Anschluss verwenden.



9.5 AKTUALISIEREN DER HAUPTPLATINE

Ermöglicht das Aktualisieren der Software der Hauptplatine

Bitte beachten: Den mit dem Etikett **„USB- Firmware up-date only!!!“** gekennzeichneten USB-Anschluss verwenden.



DEUTSCH

10 EICHUNGEN UND EINSTELLUNGEN

	Dieser Abschnitt der Betriebsanleitung ist ausschließlich dem Fachpersonal des Kundendienstes bestimmt

10.1 EINSTELLUNG LÖSLICHE GETRÄNKE

Die Öffnungsdauer für die Elektroventile und die Mengenänderung bei löslichen Produkten in Gramm lassen sich vorgeben durch Programmierung der gewünschten Parameter unter: „REZEPTE“ 

10.2 EINSTELLUNG ESPRESSOKAFFEE

Die Wassermenge läßt sich vorgeben durch Programmierung des gewünschten Parameters unter „REZEPTE“  . Wie die Menge des gemahlenen Kaffees und der Mahlgrad eingestellt werden, geht aus dem Abschnitt "TARIERUNG ESPRESSOKAFFEE" hervor.

10.3 EICHUNG ESPRESSOKAFFEE

EINSTELLUNG DER MAHLSTÄRKE:

Die Mahlfeinheit wird eingestellt, indem man am Kugelgriff der Stellschraube dreht, die zwischen Kaffeemühle und Kaffeebehälter sitzt (Pos. G).
Die Einstellung wird vorgenommen, während die Kaffeemühle läuft.

- Für einen größeren Feinheitsgrad beim Mahlen muss der Knopf “G” so gedreht werden, dass die Ringmutter “M” im Uhrzeigersinn rotiert.

Nach der Einstellung sollten stets 3 oder 4 Kaffeeportionen ausgegeben werden, damit sich die Kaffeekörnung stabilisiert.

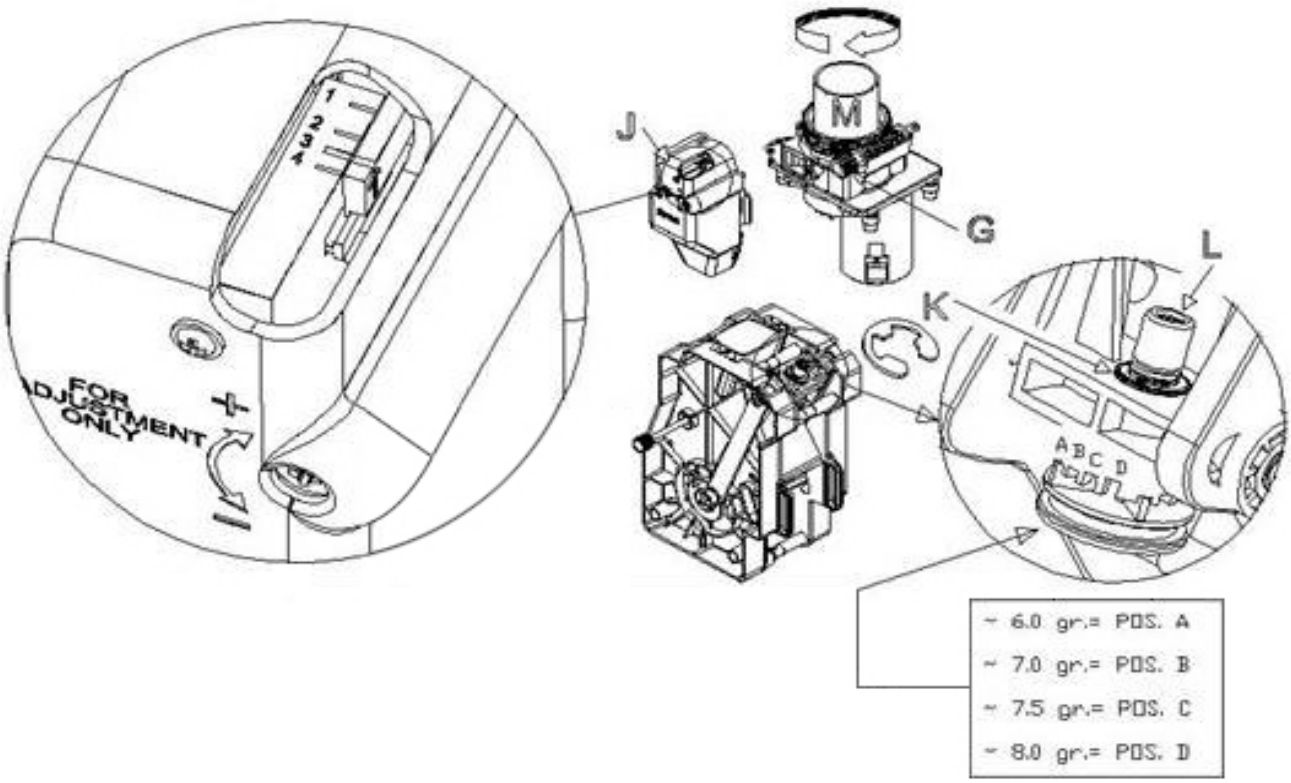
DOSIERUNGSMENGEN KAFFEEMEHL:

Die Menge an gemahlenem Kaffee für Espresso kann durch die Positionierung des Volumenbehälters (Bez. J) in einem Bereich zwischen 4,5 (±0.2) und 8,0 (±0.2) Gramm vorgegeben werden. Die Einstellschraube im Uhrzeigersinn drehen, um die Dosiermenge zu erhöhen. Um das Grammgewicht der Dosiermengen zu prüfen, muss das Espressoaggregat entfernt werden, das Icon  verwenden (siehe Menü Dienstprogramme ). Das Espressoaggregat wird nach den Ausführungen im Abschnitt AUSSERORDENTLICHE WARTUNG, FILTERREINIGUNG BEIM KAFFEEAGGREGAT aus- und wieder eingebaut.

DEUTSCH

EINSTELLUNG DES PRESSDRUCKS FÜR GEMAHLENEN KAFFEE:

Die Presserhalterung hat 4 Positionen (A B C D), mit denen sich der Anpressdruck auf den Pad an die eingestellten Grammgewichte anpassen läßt. Nachdem der Dosierer auf das gewünschte Grammgewicht geregelt wurde, muss die Presserhalterung entsprechend eingestellt werden, um eine optimale Extraktion des Kaffees zu erzielen.
Den Dichtring (K) entfernen, den Presser (L) leicht herausziehen und in die gewünschte Stellung drehen.



DEUTSCH

11 HYGIENE- UND SANITÄRVORSCHRIFTEN

Gemäß den geltenden Hygiene- und Gesundheitsbestimmungen ist es unabdingbar, während der Installation des Verkaufsautomaten und anschließend mindestens einmal wöchentlich alle lebensmittelberührten Teile sorgfältig zu reinigen und zu sanitisieren. Im Einzelnen sind dies:

- Mischkörper und Produktausgaberöhrchen
- Getränkeausgießer
- Produktbehälter
- Becherstation
- Zuckerspender

Die obigen Teile entfernen und nach der Anleitung auf dem Produktetikett sorgfältig mit Reinigungsmitteln abwaschen.
Reste von Reinigungs-, Desinfektions- und Lebensmitteln sind mit einem feuchten Schwamm zu entfernen, bevor der Verkaufsautomat in Betrieb genommen wird. Großzügig nachspülen, damit keine Spuren der verwendeten Lösung zurückbleiben.
Der Verkaufsautomat darf nicht mit direkten oder Hochdruck-Wasserstrahlen gereinigt werden.

12 WARTUNG

	Dieser Abschnitt der Betriebsanleitung ist ausschließlich dem mit planmäßiger und außerplanmäßiger Wartung beauftragten Personal bestimmt. Bei geöffneter Tür stehen der geschützte Klemmenblock des Versorgungskabels und die Kabel, die ihn mit dem Türsicherungsschalter verbinden, unter Spannung. Um ihn ganz vom Stromnetz zu trennen, muss der Stecker vom externen Leistungsschalter abgezogen werden. Deshalb sind alle Tätigkeiten, die bei geöffneter Tür am spannungsführenden Automaten ausgeführt werden, ausschließlich Fachleuten vorbehalten, die über die spezifischen Gefahren einer solchen Situation unterrichtet sind.

DEUTSCH

12.1 ALLGEMEINE HINWEISE

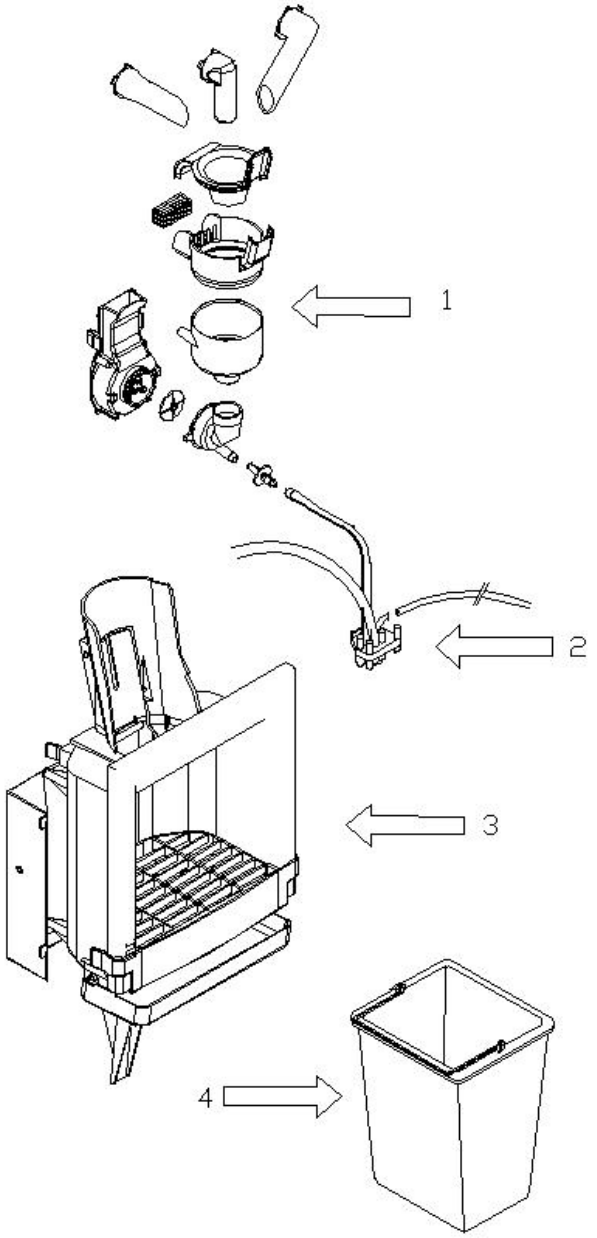
Um einen einwandfreien Betrieb des Automaten über lange Zeit hinweg garantieren zu können, muss dieser entsprechend gewartet werden.
Dieses Kapitel befaßt sich mit den Wartungsarbeiten und mit den entsprechenden Zeitabständen, in denen diese vorzunehmen sind. Die Angaben sind allerdings nur maßgebend, da hierbei verschiedene Faktoren wie die Wasserhärte, die Produktsorte, die Umweltbedingungen und besonders die Feuchtigkeit eine entscheidende Rolle spielen.
Die in diesem Abschnitt angegeben Operationen erschöpfen nicht die Maschinenwartung.
Alle nachstehend erläuterten Arbeiten dürfen erst bei abgeschaltetem Automaten vorgenommen werden.
Der Automat darf nicht unter direktem Wasserstrahl bzw. mit Hochdruck gereinigt werden.
Edelstein-und lackierte Fläche mittels ungiftiger Reinigungsmittel sorgfältig reinigen, um Anrostung oder chemische Reaktion zu vermeiden.

12.2 PLANMÄSSIGE WARTUNG

BEI JEDER BEFÜLLUNG ist folgendes erforderlich:

- Gründliches Säubern und Auswaschen der Mischeinheiten für die löslichen Getränke (1), der Ausgießer (2) und der Becherstation (3) mit Reinigungsprodukten. Sie müssen getrocknet werden, bevor man sie wieder in ihre Aufnahmestellen einsetzt.
- Den Behälter für die Flüssigabfälle (Pos. 4) entleeren und auswaschen, einen neuen Kaffesatzbeutel einsetzen.
- Den Verkaufsautomaten im Ganzen reinigen.

☞	Die obigen Teile entfernen und nach der Anleitung auf dem Produktetikett sorgfältig mit Reinigungsmitteln abwaschen. Reste von Reinigungs-, Desinfektions- und Lebensmitteln sind mit einem feuchten Schwamm zu entfernen, bevor der Verkaufsautomat in Betrieb genommen wird. Großzügig nachspülen, damit keine Spuren der verwendeten Lösung zurückbleiben. Der Verkaufsautomat darf nicht mit direkten oder Hochdruck-Wasserstrahlen gereinigt werden.



DEUTSCH

12.3 **PERIODISCHE AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG**

	Dieser Abschnitt der Betriebsanleitung ist ausschließlich dem Fachpersonal des Kundendienstes bestimmt

NACH JE 2000 AUSGABEN ist folgendes vorzunehmen
- Dichtungen des Mischaggregates auf ihren Verschleißzustand überprüfen.
- Die Menge / Qualität der Getränke prüfen.
- Die Dichtungen des Espressoaggregates auf ihren Verschleißzustand überprüfen.
- Die Mahlfeinheit überprüfen.
- Den Sauberkeitszustand des vorderen Kolbens und dessen Entlüftungsöffnung prüfen.

NACH JE 5000 AUSGABEN ist folgendes vorzunehmen :
- Kaffeegruppefilter reinigen.

Die Lebensdauer der Mahlwerke hängt von der Kaffeegüte und dem Mahlgrad ab.
Die Mahlwerke müssen nach 30.000 bis 50.000 Vorgängen ausgetauscht werden, wenn die folgenden Faktoren auftreten:
1) Das Mahlen dauert länger als früher
2) Überhitzung insbesondere des Bundstückes, an dem der Trichter aufliegt
3) Rückstände von Kaffeepulver auf dem Tassenboden
Vor dem Wechseln der Mahlwerke wird empfohlen, eine Einstellung vorzunehmen.
Fremdstoffe können die Mahlwerke oder den Motor irreparabel schädigen.

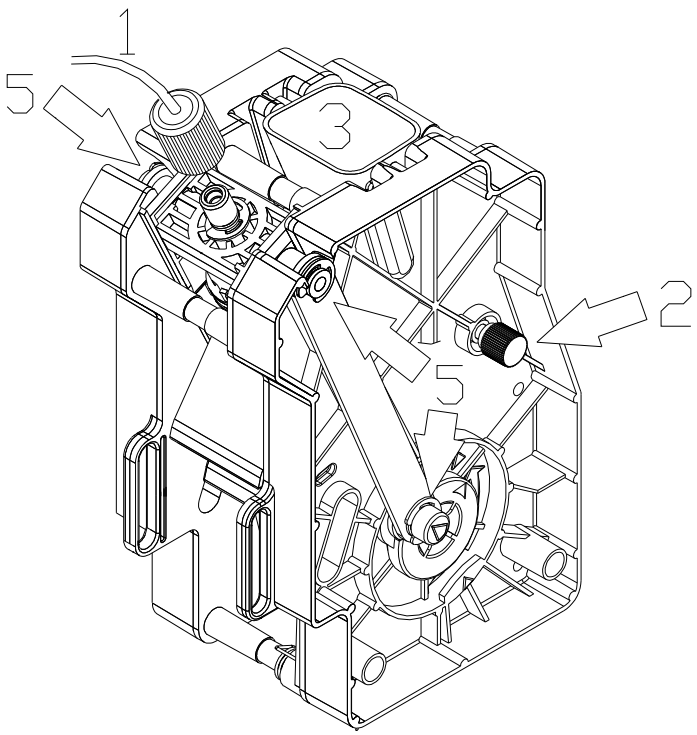
MONATLICH
- Alle nahrungsmittelberührten Teile desinfizieren.
- Staubablagerungen, die sich im Automaten gebildet haben, mit dem Staubsauger entfernen.

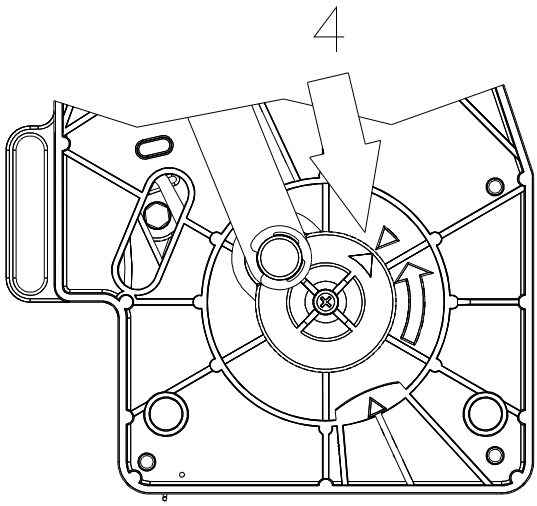
HALBJÄHRLICH ist folgendes zu überprüfen:
- Kontrollieren, dass sich hauptsächlich im Instantboiler keine Kalkablagerungen gebildet haben; sollte dies jedoch der Fall sein, ist der Boiler zu ersetzen.

JÄHRLICH sind:
- Die Plastikteile der Mischeinheiten auszuwechseln.
- Die Getränkeschläuche auszuwechseln.

12.4 **AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG, FILTERREINIGUNG BEIM KAFFEEAGGREGAT**

Das Gerät mit dem Hauptschalter abstellen und den Stromstecker abziehen.
Die Kaffeeausgabeleitung von den Ausgießern lösen.
Die Wasserzubringerleitung durch Abschrauben der zugehörigen Ringmutter (1) lösen.
Den Kugelgriff abschrauben und das Aggregat von der Halterung nehmen (2).
Den Trichter aus seiner Aufnahme (3) entfernen.
Durch Drehen des Hebels die Aufgusskammer in die Kolbenstellung mit Maximalausschlag führen (4).
Die Dichtringe entfernen, die Stangen von den Stiften ziehen, um die Presserhalterung entnehmen zu können (5).

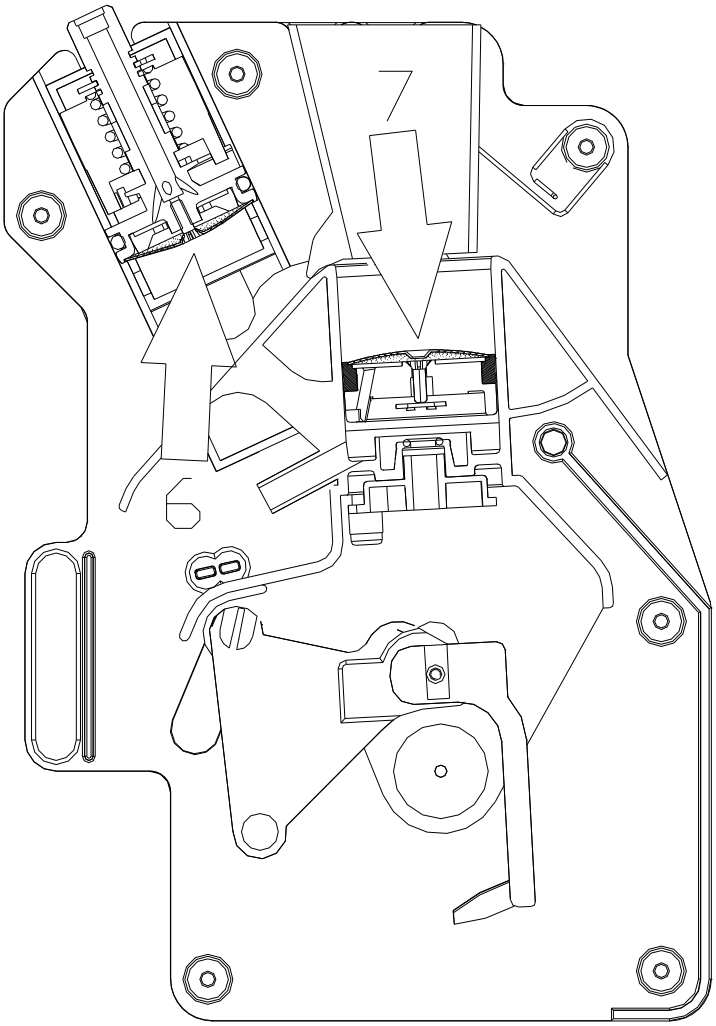


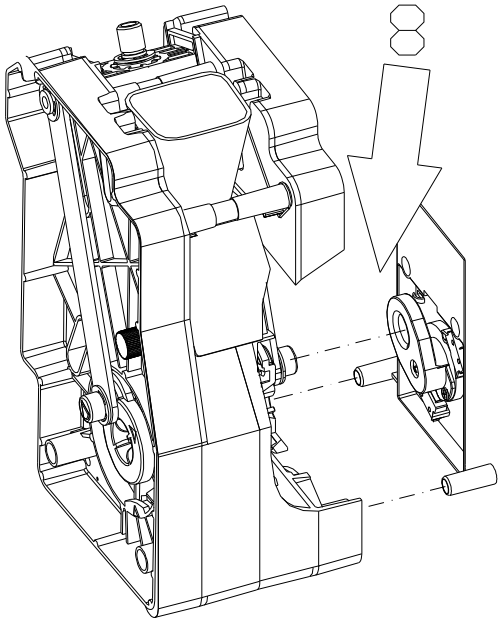


DEUTSCH

Den oberen Filter nach dem Entfernen seiner Halteschraube entnehmen (6).
Den unteren Filter nach dem Entfernen seiner Halteschraube entnehmen (7).
Das gesamte Aggregat in eine Reinigungslösung tauchen und dort etwa zwanzig Minuten lang belassen.
Sorgfältig alle Einzelteile mit warmem Wasser abwaschen und trocknen, anschließend prüfen, ob alle kaffeeberührten Elemente und die Entlüftungsöffnungen des Pressers sauber sind.
Bei Bedarf die Dichtungen und Filter wechseln.
Den unteren Filter wieder anbringen, dabei muss sich die Aufgusskammer immer noch in der Stellung des Maximalausschlages befinden.
Die Halterung des Pressers wieder anbringen.
Das Aggregat wieder an die Halterung hängen und den Kugelgriff wieder anschrauben. Dabei ist zu prüfen, ob er in der Kupplung des Getriebemotors zentriert ist (8).
Die Kaffeeausgabeleitung und die Wasserzubringung wieder anbringen.

Den Automaten einschalten. Zwei oder drei Spülvorgänge im Leerlauf mittels Icon  vornehmen (siehe Menü Dienstprogramme ).





D E U T S C H

12.5 VERFAHRENSWEISE ZUM ABLASSEN VON WASSER AUS AIR-BREAK UND KESSEL

	Dieser Abschnitt der Betriebsanleitung ist ausschließlich dem Fachpersonal des Kundendienstes bestimmt. Diese Tätigkeiten müssen von Personal ausgeführt werden, das praktische Erfahrungen mit dem Gerät besitzt, weil es sich hier um Sicherheit und Hygiene handelt.

Das Wasser wird hauptsächlich deshalb aus dem Kessel abgelassen, um den Automaten für den Transport oder die Lagerung zu sichern, denn durch die Entfernung der Wasserreste lässt er sich transportieren ohne die Gefahr, dass Wasser sich auf elektrische Teile ergießt oder im Kessel gefriert.

Vorgehensweise:

1. Die Tür öffnen und den Schlüssel in den Sicherheitsschalter einführen.
2. Den Programmiermodus aufrufen.
3. Das Icon  auswählen, um in den Dienstprogramme-Modus einzutreten.
4. Das Icon  **Air-Break entleeren** auswählen, um den Entleervorgang des Air-Break zu starten.

Nun wird automatisch die Wasserzufuhr zum Air-break unterbrochen und der Heizwiderstand des Kessels abgeschaltet.
Es beginnt ein Waschzyklus des Kaffeeaggregates, um den Air-break zu entleeren und den Kessel zu kühlen.

5. Die Tragplatte des Espressoaggregates öffnen, um auf den Druckkessel zuzugreifen.
6. Achtung: Der Kessel könnte außen sehr heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!
7. Das Verbindungsstück zur Wassereinleitung abschrauben und das Rohr herausziehen, das im unteren Teil des Kessels untergebracht ist.
8. Anstelle des Rohres im Verbindungsstück, führen Sie ein Plastikrohr ein und bereiten Sie einen Behälter vor, der das aus dem Kessel abfließende Wasser auffängt.
9. Stets im Menü Dienstprogramme das Icon  **Kessel entleeren** auswählen, um den Entleervorgang des Kessels zu starten.

Zur Beachtung:
Achten Sie auf die elektrischen Teile in Kesselnähe. Das Wasser muss in einem Behälter gesammelt werden, der fernab von elektrischen Teilen steht.

- Den Schlüssel zum Einschalten des Verkaufsautomaten abziehen. Das an der Kupplung des Espressokessels angebrachte Rohr entfernen. Das Verbindungsstück wieder anbringen. Den Automaten von Wasserspuren reinigen und trocknen, die sich während des Vorganges gebildet haben. Die Tragplatte des Espressoaggregates wieder schließen. Das Gerät schließen.
- Am Ende der Arbeiten den Anschluss des Steckverbinders JP11 aufheben, welcher den Heizwiderstand des Kessels mit Strom versorgt;

Falls für die erneute Inbetriebnahme des Gerätes erforderlich, befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt “INBETRIEBNAHME”.

13 ALARME

	Dieser Abschnitt der Betriebsanleitung ist ausschließlich dem Fachpersonal des Kundendienstes bestimmt

Der Automat ist in der Lage, einige möglichen Fehlbetriebe zu erkennen.

Mit dem Klicken auf das Icon **Fehlerübersicht** kann man daher die eventuelle vorhandene Liste anzeigen. Dann können alle Alarmzustände durch Auswählen des Icons **Reset Fehlerübersicht** gelöscht werden.

N°	MELDUNG	TIMEOUT (Sek.)	URSACHE	LÖSUNG
--	"No comm"		Unterbrechung der Verbindung zwischen Displayplatine und Stromversorgung splatine.	• Prüfen Sie bitte die Platinenanschlüsse • Bitte das Verbindungskabel prüfen. • Möglicher Defekt einer der beiden Platinen
A02	Abfallstand	5	Max. Abfallstand erreicht	* Behälter entleeren * Prüfen, ob der Mikroschalter Abfallstand korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme**
A03	Wasser fehlt	30	Wasserversorgung fehlt	* Das korrekte Öffnen des äußeren Hahns prüfen * Kontrollieren, dass das Wassereinlassrohr nicht gedrosselt ist * Die korrekte Funktion des Wassereinlassventils prüfen
A04	Becherleerstand	120	Becher fehlen (Noch 3 Ausgaben sind während des Säulenwechsels möglich)	* Becher laden * Prüfen, ob der Mikroschalter Bechererfassung (CPB) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** * Den korrekten Betrieb des Getriebemotors für den Säulenwechsel (MC) prüfen
A05	Fehler Bewegung der Ausläufe	8	Die Bewegung der Ausläufe erreicht nicht die Abgabe-/Ruhestellung	* Den korrekten Betrieb des Getriebemotors für die Bewegung der Ausläufe (MTBC) prüfen * Prüfen, ob der Mikroschalter Ausläufe korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme**
A06	Zucker/Stäbchenauswerfer	4	Der Mikroschalter Rührstäbchenausgeber ist fehlerhaft	* Prüfen, ob der Mikroschalter Rührstäbchenspender (CDZP) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme**
A07	Start Kaffee-Aggregat beim Schließen	2	Der Mikroschalter für die Aggregatkontrolle schaltet nicht um,	* Gruppe vom Automaten entfernen und leer mittels der Funktion Gruppe vorwärts die korrekte Motorrotation prüfen. Treten keine Fehler auf, kontrollieren, dass die Gruppe nicht verstopft oder

DEUTSCH

			wenn die Position “Aggregat geöffnet” zur Position “Aggregat geschlossen” wechselt.	zerbrochen ist. Treten Fehler dagegen auf, so ist folgendes zu prüfen: * Prüfen, ob der Mikroschalter Aggregat offen (MCRG) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** * Die korrekte Funktion des Getriebemotors des Kaffee-Aggregats (MGC) prüfen

N°	MELDUNG	TIMEOUT (Sek.)	URSACHE	LÖSUNG
A08	Kaffeedosierer 1	variabel	Der Mikroschalter Kaffeedosierer 1 wechselt den Status nach der Ausgabe der gemahlenen Kaffeemenge nicht.	* Der Kaffeedosierer 1 ist verstopft * Prüfen, ob der Mikroschalter Dosierer (MCDC 1) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme**
A09	Falsche Position des Kaffee-Aggregats	5	Das Aggregat erreicht nicht die Position für die Ausgabe oder die Position “Aggregat geschlossen”.	* Gruppe vom Automaten entfernen und leer mittels der Funktion Gruppe vorwärts die korrekte Motorrotation prüfen. Treten keine Fehler auf, kontrollieren, dass die Gruppe nicht verstopft oder zerbrochen ist. Treten Fehler dagegen auf, so ist folgendes zu prüfen: * Prüfen, ob der Mikroschalter Kaffee-Aggregat geschlossen (MCPG) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** * Die korrekte Funktion des Getriebemotors des Kaffee-Aggregats (MGC) prüfen
A10	Timeout Getränkeabgabe (Auswahl mit Espresso)	2	Die Dauer der vom Volumenzähler ermittelten Impulse überschreitet das Timeout.	* Wasserstandsturbine prüfen * Der Filter des Kaffeeaggregates hat sich zugesetzt * Wasserpumpe prüfen. * Getränkeausgabeleitungen prüfen.
A11	Fehler Rückkehr Kaffee-Aggregat	10	Das Aggregat wechselt nicht in die geöffnete Position.	* Gruppe vom Automaten entfernen und leer mittels der Funktion Gruppe vorwärts die korrekte Motorrotation prüfen. Treten keine Fehler auf, kontrollieren, dass die Gruppe nicht verstopft oder gebrochen ist. Treten Fehler dagegen auf, so ist folgendes zu prüfen: * Die korrekte Tarierung des Nockens für den Mikroschalter Kaffee-Aggregat offen (MCRG) prüfen (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** * Die korrekte Funktion des Getriebemotors des Kaffee-Aggregats (MGC) prüfen
A12	Timeout Mahlen	variabel	Programmierte Höchstzeit des Mahlens abgelaufen	* Kaffee fehlt * Die korrekte Funktion des Brühteilsmotors (MMC) prüfen * Prüfen, ob der Mikroschalter Kontrolle Kaffeedosierer (MCDC) korrekt umschaltet

DEUTSCH

				(siehe  **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** 
A13	Espressoaggregat nicht richtig installiert			* Prüfen Sie, ob der Portionierer richtig positioniert ist. * Prüfen, ob der Mikroschalter Kaffee-Aggregat vorhanden (MCGC) funktioniert. (siehe  **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** 
A14	Fehler Becherausgabe mit Fotozelle	variabel	Kein Becher erfasst	
A15	Temperaturfühler.		Das Gerät stellt eine Übertemperatur des Kesselwassers fest	* Fühler prüfen.

N°	MELDUNG	TIMEOUT (Sek.)	URSACHE	LÖSUNG
A17	Timeout Getränkeabgabe (Auswahl mit löslichen Getränken)	2	Die Dauer der vom Volumenzähler ermittelten Impulse überschreitet das Timeout.	* Wasserstandsturbine prüfen * Wasserpumpe prüfen. * Getränkeausgabeleitungen prüfen.
A18	Fehler Mikroschalter Öffnung Aggregat		Während einer Ausgabe wird kein Wasser abgerufen	* Prüfen, ob der Mikroschalter Air-Break korrekt umschaltet. (siehe  **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme**  * Prüfen, ob der Airbreak-Schwimmer einwandfrei funktioniert.
A19	Mikroschalter Becherausgabe	12	Der Motor für den Becherabwurf hat die Drehung nicht abgeschlossen.	* Prüfen, ob der Mikroschalter Becherausgabe (CMB) regelmäßig umschaltet (siehe  **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme**  * Den korrekten Betrieb des Getriebemotors für den Becherabwurf (MS) prüfen
A20	Falsche Kaffeemenge		Wasserdurchlauf innerhalb der Espressoeinheit behindert	* Die Dosis und Körnung des Kaffeemehls prüfen * Die Espressoeinheit reinigen * Die Leitungen der Espressoeinheit am Ein- und Austritt reinigen oder austauschen
A21	Öffnung Kaffee-Aggregat während der Ausgabe	0	Kontrolle des Mikroschalters Kaffee-Aggregat geschlossen während der Ausgabe.	* Zu hohe Kaffeedosierung * Zu hoher Wasserdruck * Den korrekten Betrieb des Mikroschalters Kaffee-Aggregat geschlossen (MCPG) prüfen (siehe  **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** 

DEUTSCH

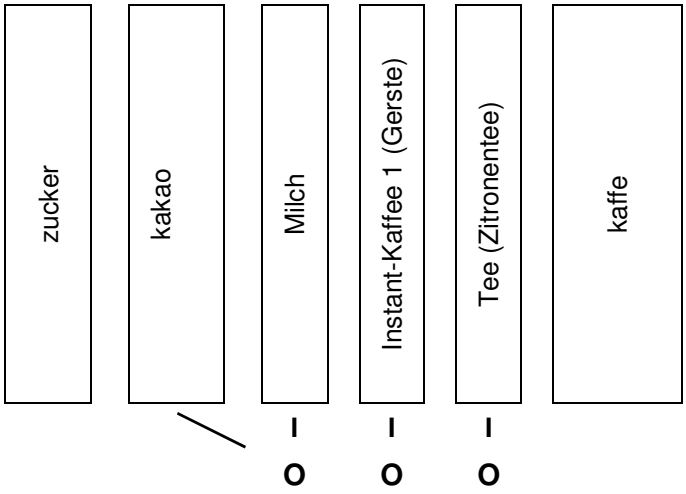
A23	Bechermikroschalter	1	Der Mikroschalter Becherausgabe schaltet beim Start nicht um.	* Prüfen, ob der Mikroschalter Becherausgabe (CMB) regelmäßig umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** * Den korrekten Betrieb des Getriebemotors für die Becherdrehung (MS) prüfen
A26	Kaffeedosierer 2	variabel	Der Mikroschalter Kaffeedosierer 2 wechselt den Status nach der Ausgabe der gemahlenen Kaffeemenge nicht.	* Der Kaffeedosierer 2 ist verstopft * Prüfen, ob der Mikroschalter Dosierer (MCDC 2) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme**
A27	Timeout Mahlen 2	variabel	Programmierte Höchstzeit des Mahlens abgelaufen	* Kaffee fehlt * Die korrekte Funktion des Brühteilsmotors (MMC) prüfen * Prüfen, ob der Mikroschalter Kontrolle Kaffeedosierer 2 (MCDC) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme**
A28	Zucker/Stäbchenauswerfer	3	Der Mikroschalter Rührstäbchenausgeber schaltet beim Start nicht um.	* Prüfen, ob der Mikroschalter Rührstäbchenspender (CDZP) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** * Den korrekten Betrieb des Getriebemotors für die Drehung des Zucker-/Rührstäbchenausgebers (MP) prüfen
A29	Zucker/Stäbchenauswerfer	10	Der Mikroschalter Rührstäbchenausgeber schaltet beim Stopp nicht um.	* Prüfen, ob der Mikroschalter Rührstäbchenspender (CDZP) korrekt umschaltet (siehe **Status der Eingänge** unterhalb des Menüs **Dienstprogramme** * Zuckerrohr nicht korrekt angebaut * Den korrekten Betrieb des Getriebemotors für die Drehung des Zucker-/Rührstäbchenausgebers (MP) prüfen
A30	Zahlungssystem außer Betrieb			* Münzschaltgerät nicht angeschlossen * Münzschaltgerät nicht stromgespeist * Münzschaltgerät defekt
A31	Timeout Getränkebereitung	120	Überschreiten der Ausgabedauer	* Wasserkreislauf auf Verstopfung prüfen. * Falsche Einstellung der Rezeptparameter (siehe **Rezepte**).

DEUTSCH

14 TABELLEN FÜR DIE KONFIGURIERUNG DES GERÄTEMODELLS/INNERES LAYOUT ( )

Nachstehend die Tabelle mit der kompletten Liste der für die verschiedenen Gerätemodelle freigegebenen Rezepte mit den zugehörigen Etiketten. Dann einige Beispiele für die Konfiguration von Gerätemodellen, die die Positionen der Pulverbehälter zeigen. Da die Namen der angebotenen Waren und die Etiketten nicht für jedes Land genau übereinstimmen können, sind die Beschreibungen nur als Orientierungshilfe anzusehen.

GERÄTEMODELLS 1



Verfügbare Rezepte und Etikettennummern

1	Espressokaffee kurz	2	12	Instant-Kaffee 1 kurz	9
2	Espressokaffee lang	3	13	Instant-Kaffee 1 lang	10
3	bohnenkaffe mit milch	4	14	Instant-Kaffee 1 mit Milch	11
4	Cappuccino-Espresso	5	15	Cappuccino-Instant 1	12
5	Capp-Kakao Espresso	6	16	Capp.-Kakao-Instant 1	13
6	Mokkaccino Espresso	7	17	Mokkaccino Instant 1	14
7	Milch mit Espresso	8	18	Milch mit Instant-Kaffee 1	15
8	Kakao	31	19	Zitronentee	34
9	Starker Kakao	30	20	Tee (standardmäßig deaktiviert)	35
10	Kakao mit Milch	32	21	Tee + Milch (standardmäßig deaktiviert)	36
11	Milch	33	22	Heisses Wasser	58
			23	Becher	1

24	Jolly 1 (standardmäßig deaktiviert)	200	28	Jolly 5 (standardmäßig deaktiviert)	204
25	Jolly 2 (standardmäßig deaktiviert)	201	29	Jolly 6 (standardmäßig deaktiviert)	205
26	Jolly 3 (standardmäßig deaktiviert)	202	30	Jolly 7 (standardmäßig deaktiviert)	206
27	Jolly 4 (standardmäßig deaktiviert)	203			

DEUTSCH

DEUTSCH

ABSICHTILICH UNBESCHRIEBENES BLATT FÜR VERMERKE

INDICE

1 INTRODUCCIÓN 4
1.1 PLACA DE IDENTIDAD 4
1.2 EN CASO DE AVERÍA 4
1.3 GARANTÍA 5
1.4 SEGURIDAD 6
1.5 SITUACIONES DE EMERGENCIA 6
1.6 GUÍA PARA LA CONSULTA 7
2 ADVERTENCIAS GENERALES 8
2.1 USO DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO 8
2.2 TRANSPORTE Y ALMACENAJE 8
2.3 DESEMBALAJE 9
3 INSTALACIÓN 10
3.1 DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN 10
3.2 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA 11
3.3 CONEXIÓN A LA RED HIDRÁULICA 11
3.4 Instalación del mueble (si previsto) : 12
3.5 ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN 12
3.6 INACTIVIDAD 12
3.7 ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA 13
3.8 CONEXIÓN MASTER / SLAVE 13
4 ESQUEMA HIDRÁULICO "EXPRÉS" 14
5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 15
6 COMPONENTES DE LA PUERTA 17
7 COMPONENTES INTERIORES 18
7.1 INTERRUPTOR PUERTA 18
7.2 GRUPO CAFÉ EXPRÉS, CONTROL PRESENCIA GRUPO CAFÉ 19
7.3 ELECTROVÁLVULA DE ENTRADA AGUA 20
7.4 TARJETA DE CONTROL 20
7.5 CALDERA Y AIR-BREAK 20
7.6 DEPURADOR / DECALCIFICADOR (SI PREVISTO) 21
8 PUESTA EN MARCHA 21
8.1 LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO 21
8.2 CARGA DE LOS VASOS 22
8.3 DISPENSADOR DE CUCHARILLAS 23
8.4 CARGA DE LOS PRODUCTOS SOLUBLES 24
8.5 CARGA DE CAFÉ EN GRANOS 25
8.6 CONEXIÓN DEL SISTEMA DE PAGO 25
9 PROGRAMACIÓN 26
9.1 PARÁMETROS DE LA MÁQUINA 29
9.1.1 CONFIGURACIONES 31
9.1.2 SISTEMAS DE PAGO 33

ESPAÑOL

9.1.3  TEMPORIZADOR 41
9.1.4  RECETAS 42
9.1.5  SERVICIOS 45
9.1.6  PRECIOS 48
9.1.7  HABILITACIÓN SELECCIONES 48
9.1.8  AZÚCAR POR DEFECTO 48
9.1.9  DISPOSICIÓN MÁQUINA 49
9.1.10  CLONACIÓN 49
9.1.11  AUDIT 50
9.2  PANEL DE CONTROL 51
9.2.1  ACTUALIZAR TIPO DE INTERFAZ 53
9.2.2  ACTUALIZACIÓN DE LA PERSONALIZACIÓN 55
9.2.3  ACTUALIZACIÓN MULTIMEDIA 56
9.2.4  ACTUALIZAR CONFIGURACIÓN 57
9.2.5  PARÁMETROS DE IDENTIFICACIÓN 58

ESPAÑOL

9.3  DATOS DE VENTA.....59
9.4  EXPORTAR DATOS EVA-DTS.....60
9.5  ACTUALIZAR MAINBOARD.....60
10 CALIBRADOS Y REGULACIONES 61
10.1 REGULACIÓN BEBIDAS SOLUBLES 61
10.2 REGULACIÓN CAFÉ EXPRÉS.....61
10.3 CALIBRADO CAFÉ EXPRÉS.....61
11 NORMAS HIGIÉNICAS-SANITARIAS 63
12 MANTENIMIENTO 63
12.1 ADVERTENCIAS GENERALES.....63
12.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO 64
12.3 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PERIÓDICO.....65
12.4 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA DE LOS FILTROS DEL GRUPO CAFÉ 66
12.5 PROCEDIMIENTO DE DESCARGA DE AGUA DEL AIR-BREAK Y DE LA CALDERA 68
13 ALARMAS 69
14 TABLAS PARA LA CONFIGURACIÓN DEL MODELO DE MÁQUINA/DISPOSICIÓN INTERNA () 73

ESPAÑOL

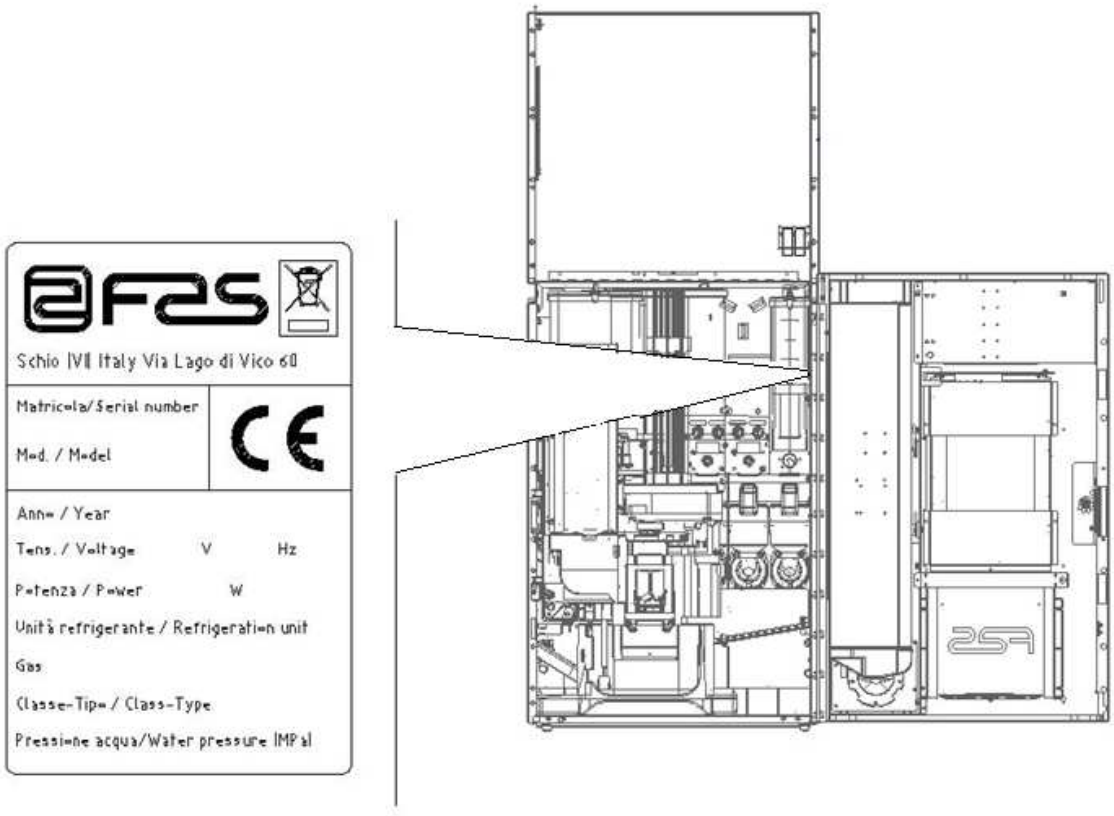
1 INTRODUCCIÓN

☞	Este manual ha sido redactado para el modelo más completo: por consiguiente, es posible encontrar descripciones o explicaciones que no correspondan a la propia máquina.

La presente documentación es parte integrante de la máquina y, por lo tanto, debe acompañar toda transferencia de propriedad o traslado de empresa, para permitir la consulta por parte de varios operadores.
Antes de proceder a la instalación y al uso del distribuidor, es necesario leer el contenido de este manual, ya que contiene información importante con respecto a la seguridad de la instalación, las normas de empleo y las operaciones de mantenimiento.
La instalación y las posteriores operaciones de mantenimiento deben ser llevadas a cabo solo por personal cualificado, a cargo del servicio de asistencia y/o mantenimiento.
El distribuidor deberá destinarse solo al uso para el cual ha sido expresamente creado. Cualquier otro uso debe considerarse inadecuado.

1.1 PLACA DE IDENTIDAD

Cada maquina estará identificado por un específico número de serie, colocado en la placa de identidad que se encuentra en el interior del la maquina. La placa es la única reconocida por el fabricante como identificativa de la maquina y contiene todos los datos que consienten al fabricante proporcionar informaciones técnicas de cualquier tipo y facilitar la gestión de los repuestos. No estropee ni desenganche los soportes necesarios para la identificación del producto ni los adhesivos de seguridad.



1.2 EN CASO DE AVERÍA

En la mayor parte de los casos, los posibles inconvenientes técnicos pueden ser resueltos con pequeñas intervenciones, aconsejamos por este motivo leer atentamente la documentación adjunta antes de consultar al fabricante.
En caso de anomalías o desperfectos que no puedan resolverse, completar la ficha de indicaciones de interferencias o defectos y enviarla cuanto antes al fabricante:

FAS International S.p.A., Customer Service, Via Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) – Italy
Tel.: +39 0445 502011 Fax: +39 0445 502010 E-mail: info@fas.it

ESPAÑOL

Todas las consultas inherentes al distribuidor deberán tener como referencia el numero de serie de la placa.

1.3 GARANTÍA

La Firma garantiza los propios distribuidores automáticos y responde por los defectos mecánicos de construcción durante un período de 24 meses. Daños provocados por un uso incorrecto de la máquina, como por ej. un voltaje diferente del prescripto, uso de monedas defectuosas, limpiezas omitidas, etc. no están cubiertas por la garantía. Cualquier intervención técnica que fuere necesaria a causa de un mal uso del distribuidor, estará totalmente a cargo del usuario.

1.4 SEGURIDAD

	Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o sin la experiencia y competencia necesarias, salvo que las mismas hayan sido evaluadas o instruidas sobre el uso del aparato en condiciones de seguridad por una persona responsable. Preste particular atención a los niños, para evitar que jueguen con el aparato.

	El uso de accesorios o componentes no originales puede comprometer la seguridad de la máquina. Fas no se asume ninguna responsabilidad por el empleo de partes o accesorios no originales, y se considera eximida de cualquier daño directo o indirecto que pudiera derivar de tal comportamiento. La variedad de productos similares en comercio impide a Fas verificar dichos componentes. Atención: el uso de partes y recambios no originales puede anular la garantía que cubre la máquina.

	**La fabricación y el análisis de la seguridad del distribuidor automático tienen como referencia las normas vigentes.** **El cable de alimentación es de tipo con clavija no separable. La eventual sustitución del cable de conexión debe ser realizada exclusivamente por personal cualificado del servicio técnico.** **Cualquier operación diferente de las de mantenimiento ordinario debe efectuarse después de haber desenchufado la clavija de suministro eléctrico.** Es obligatorio usar prendas de vestir adecuadas como se ha previsto en este manual y por las leyes vigentes en el País en el que se utiliza la máquina; en cualquier caso se evitarán los vestidos anchos y sueltos, los cinturones, anillos y cadenillas; los cabellos si son largos deben recogerse en un gorro adecuado. Está terminantemente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas y/o móviles desmontadas y con los dispositivos de seguridad excluidos. Está absolutamente prohibido sacar o menoscabar los dispositivos de seguridad. No efectuar ningún mantenimiento o regulación en la máquina sin haber leído y comprendido el contenido de este manual. Las operaciones de regulación con los sistemas de seguridad reducidos o parcialmente excluidos, deben efectuarlas una persona sola y, durante su desarrollo debe prohibirse el acceso a la máquina a personas no autorizadas; si es posible, debe mantenerse abierta sólo una protección cada vez. Después de haber efectuado una operación de regulación o de mantenimiento con los sistemas de seguridad reducidos, hay que restablecer lo antes posible el estado de la máquina con todas las protecciones activas. El escrupuloso respeto de las operaciones de mantenimiento periódicas indicadas en este manual es necesario para trabajar en condiciones de seguridad y para mantener eficiente la máquina. Comprobar el buen estado de las etiquetas de seguridad y estudiar su significado: son necesarias para evitar accidentes; si las mismas están deterioradas, han desaparecido o pertenecen a componentes sustituidos, deben remplazarse con otras originales solicitadas a la Casa Fabricante. **Recuerde que un operador prudente y en buenas condiciones psicofísicas es la mejor seguridad contra cualquier accidente.**

ESPAÑOL

1.5 SITUACIONES DE EMERGENCIA

	**En caso de incendio no deben usarse chorros de agua contra la máquina porque podrían provocar cortocircuitos con consiguientes accidentes incluso mortales para las personas presentes.**

1.6 GUÍA PARA LA CONSULTA

SÍMBOLO	SIGNIFICADO	COMENTARIO
	PELIGRO	Indica un peligro con riesgo, incluso mortal.
	ADVERTENCIA	Indica una advertencia o una nota sobre funciones clave o informaciones útiles. Prestar la máxima atención a los bloques de texto indicados con este símbolo. Se requiere al personal encargado del mantenimiento que tome un valor de medición, que controle una señalización, verifique la correcta posición de cualquiera de los elementos de la máquina, etc., antes de accionar un mando determinado o de efectuar una operación.
	MANTENIMIENTO ORDINARIO	*Por mantenimiento ordinario se entiende*: la recarga, el cobro y la limpieza de las zonas a contacto con los alimentos.
	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	*Por mantenimiento extraordinario se entienden:* las operaciones de mantenimiento más o menos complejas (mecánicas, eléctricas, etc.), en situaciones especiales o en cualquier caso acordadas con el utilizador no consideradas mantenimiento ordinario.
	RECICLAJE	Obligación de eliminar los materiales respetando el medio ambiente.

Prestar especial atención a los textos evidenciados en negrita, con un carácter más grande o subrayados porque se refieren en cualquier caso a operaciones o informaciones de particular importancia.
Los esquemas eléctricos en anexo son para uso exclusivo del personal técnico especializado que está autorizado por el fabricante para efectuar mantenimientos o controles extraordinarios.

	**Se prohíbe terminantemente usar los esquemas eléctricos para aportar modificaciones a la máquina.**

Más adelante, en este manual, refiriéndose a la máquina, con la palabra “delante” o “anterior” se entiende el lado puerta, mientras que con la palabra “detrás" o "posterior" se entiende el lado opuesto; las palabras “derecha” e “izquierda” se refieren al operador situado en el lado anterior de la máquina y mirando la misma.

Para toda operación que deba efectuarse en la máquina, debe tomarse como referencia el nivel de capacitación descrito a continuación para determinar el personal que puede desarrollarla.

Usuario final	Personal sin competencias específicas, capaz de llevar a cabo sólo operaciones de compra y retiro del producto, mediante el uso de los mandos a la vista de la máquina, o bien siguiendo las instrucciones de la pantalla.
Operador encargado del mantenimiento ordinario	Personal capaz de desarrollar las tareas de la categoría anterior y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con el símbolo  incluidas en este manual
Operador encargado del mantenimiento extraordinario	Personal capaz de llevar a cabo las tareas de las categorías precedentes y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con los dos símbolos  incluidas en este manual. En algunos casos, los técnicos especializados deben poder trabajar incluso con las protecciones excluidas, por tanto en condiciones de seguridad precarias. De todos modos, todas las operaciones con órganos en movimiento y/o en presencia de tensión deben desarrollarse en casos excepcionales y sólo si es efectivamente imposible trabajar en condiciones de seguridad adecuadas. Se debería admitir el acceso a estas zonas única y exclusivamente a personas que conocieran y que tuvieran experiencia práctica de este aparato, sobre todo por lo que se refiere a la seguridad y a la higiene.

ESPAÑOL

2 ADVERTENCIAS GENERALES

	**Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal cualificado del servicio técnico.**

Antes de conectar el distribuidor a la instalación hidráulica y eléctrica, se recomienda:

- Leer atentamente las advertencias que incluye este manual ya que proporcionan datos importantes respecto a la seguridad de la instalación.
- Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- **Este maquina ha sido fabricado para ser instalado en ambientes cerrados. Por tanto está prohibida la instalación del distribuidor en el exterior.**
- El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por usos impropios, erróneos e irracionales.
- Después de retirar el embalaje, asegurarse de la integridad de la máquina. En caso de duda no usar la maquina, no intentar ningún tipo de intervención y dirigirse directamente al vendedor.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol expandido, clavos, madera, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños debido a su potencial peligrosidad.

2.1 USO DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

El distribuidor automático está destinado a la distribución de bebidas preparadas mezclando productos alimenticios con agua (café soluble, chocolate soluble, azúcar, café en grano, té soluble, cebada soluble, leche descremada en polvo granular). Utilizar para dicho fin productos declarados idóneos para la distribución automática por el fabricante y contenidos en recipientes abiertos. Las selecciones distribuidas por la máquina serán consumidas inmediatamente y no podrán ser conservadas ni recicladas para ser utilizadas seguidamente.
Atenerse escrupulosamente a las indicaciones del fabricante por lo que concierne la fecha de caducidad de cada producto.

ESPAÑOL

2.2 TRANSPORTE Y ALMACENAJE

A fin de no provocar daños al distribuidor, las maniobras de carga y descarga, deben efectuarse con particular cuidado.
Las operaciones de carga/descarga deben efectuarse levantando el distribuidor con una carretilla elevadora manual o motorizada, situando las horquillas en la parte inferior del pallet.
El desplazamiento por trechos cortos, por ejemplo en el interior de un establecimiento o de una oficina, puede efectuarse sin la utilización del pallet, con el máximo cuidado para no dañar el distribuidor. Está, en cambio, siempre **prohibido**:

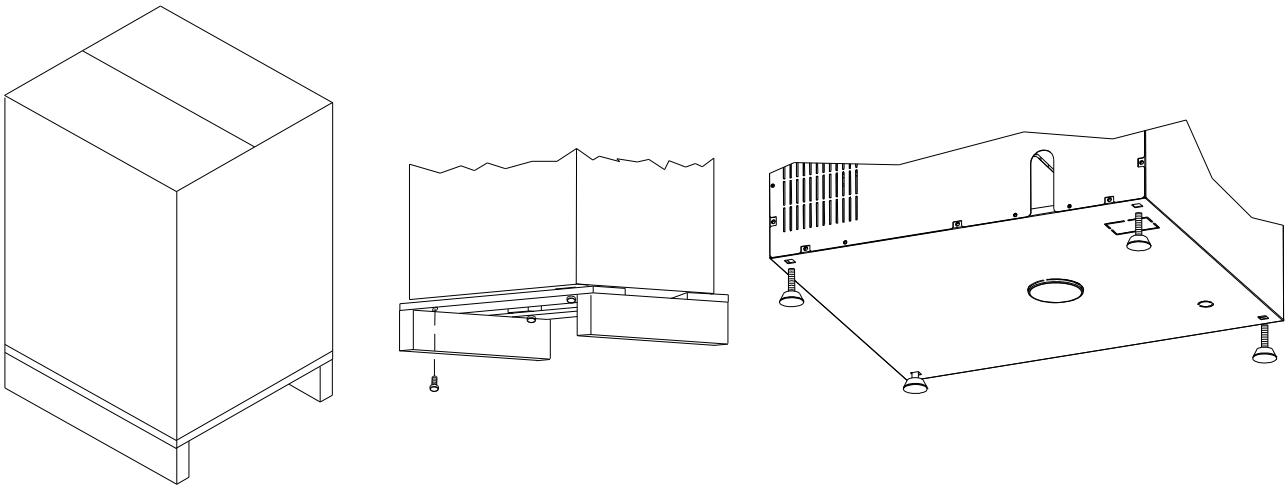
- Inclinar el distribuidor;
- Arrastrar el distribuidor con sogas o similares;
- Levantar el distribuidor con tomas de fuerza laterales;
- Levantar el distribuidor con cualquier embrague o soga;
- Sacudir o traquetear el distribuidor y su embalaje.

En lo que respecta al almacenaje de las máquinas, es conveniente que el ambiente de conservación sea bien seco, con temperaturas comprendidas entre +1°C y +40°C.
Cubrir la máquina después de haberla estacionado en un ambiente protegido y de haberla bloqueado para evitar desplazamientos o golpes accidentales. Se **prohíbe** superponer varias máquinas embaladas. Es necesario mantener la posición vertical indicada por las flechas en el embalaje.

2.3 DESEMBALAJE

☞	**Acuérdese de sacar los componentes del embalaje o las partes colocadas dentro del distribuidor automático que podrían impedir el correcto funcionamiento de la máquina.**

Los materiales del embalaje deberán sacarse con atención para no dañar el distribuidor; inspeccionar el interior y el exterior del cajón para verificar la presencia de eventuales daños. No destruir los materiales del embalaje hasta que el representante del transportista no los haya examinado.



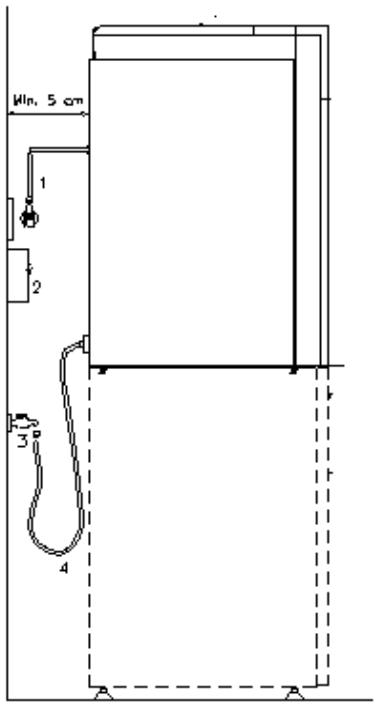
- Colocar y atornillar los pies de baso de la maquina. Utilizando un nivel ajustar los pies de manera que el distribuidor esté perfectamente horizontal.
- Abrir la puerta del la maquina y sacar los sujetadores usados durante el transporte. Dichos sujetadores están indicados por placas colocadas en el interior del la misma maquina.
- **Antes de conectar el distribuidor comprobar que los datos de la placa correspondan con los de la red eléctrica e hidráulica.**
- En ningún caso se debe tapar con telas o similares.

☞	EL FABRICANTE RECHAZA CUALQUIER RESPONSABILIDAD FRENTE A DAÑOS DEBIDOS AL INCUMPLIMIENTO DE LAS PRECAUCIONES PRESENTADAS EN ESTA SECCIÓN.

ESPAÑOL

3 INSTALACIÓN

La instalación ha de ser efectuada observando las normas vigentes, según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Para la instalación atenerse a las normas CEI EN 60335-1 " Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos.
Una instalación errónea puede causar daños a animales, personas , cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
Consideramos que la seguridad eléctrica del la maquina es eficaz cuando el mismo haya sido correctamente conectado a una conexión a tierra eficiente efectuada como os previsto por las normas vigentes de seguridad. Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control escrupuloso por parte del personal profesionalmente calificado.
El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños posibles causados por la ausencia de conexión a tierra de la instalación.
La maquina no puede ser instalado en lugares donde la temperatura ambiente no se encuentre comprendida entre 5° y 35°C, en lugares no protegidos de los agentes atmosféricos y en ambientes donde se usen chorros de agua para limpiar.



Descripción de las conexiones:

1. Clavija de tipo "schuko"
2. Interruptor magnetotérmico diferencial
3. Grifo de alimentación del agua
4. Tubo de alimentación del agua

El distribuidor estará colocado en un área (pavimento, altillo) adecuada para sostener su peso. Verificar que el caudal de la instalación sea adecuado para la potencia máxima del distribuidor indicada en la placa.
El aparato estará conectado a una red de alimentación provista de puesta a tierra, conforme a las legislaciones vigentes. Se recomienda tener en cuenta que la red de alimentación eléctrica del distribuidor deberá estar dotada de un dispositivo de desconexión con apertura de los contactos por lo menos de 3 mm. El enchufe será de fácil acceso con la instalación terminada. No está admitido el uso de prolongadores, adaptadores ni tomas múltiples.
Al efectuar las conexiones eléctricas se deberán también tomar en consideración todas las advertencias e indicaciones hasta ahora descritas en el presente manual.
Para evitar recalentamientos peligrosos, se aconseja desenrollar por completo el cable de alimentación.
No obstruir las rejillas de ventilación o de disipación.
Todas las operaciones de limpieza han de ser efectuadas después de desconectar la alimentación eléctrica e hidráulica, como ya descrito para las operaciones precedentes.
Una vez efectuadas las conexiones, el la maquina debe ser colocado cercano a una pared y de manera que la parte posterior se encuentre a una distancia mínima de 5cm de la misma para permitir una ventilación regular (las uniones, etc., están comprendidos en las dimensiones del mismo la maquina). En ningún caso se debe tapar con telas o similares.
Las mejores prestaciones del la maquina se obtienen con temperatura ambiente comprendida entre 10° y 32°C. Por lo tanto, evitar instalar el la maquina cerca de fuentes de calor.

ESPAÑOL

3.1 DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN

En la fase de instalación hay que esterilizar completamente el entero circuito hidráulico y las partes que están en contacto con los alimentos, a fin de eliminar toda traza de bacterias que se podrían haber formado durante el almacenaje. Emplear productos esterilizadores (por ej., cloro-detergentes) también para limpiar el interior del distribuidor, ateniéndose severamente a las dosis indicadas en la etiqueta. No utilizar detergentes demasiado "agresivos" pues podrían estropear algunas partes. Por esta razón el Fabricante declina toda responsabilidad por los daños debidos al uso incorrecto de dichos detergentes, o al empleo de agentes tóxicos.

3.2 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta algunas reglas fundamentales generales. En particular:

	• no usar el aparato con manos o pies mojados o húmedos. • no usar el aparato con los pies descalzos. • no usar cordones de extensión en locales destinados a baño o ducha. • no estirar el cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación. • Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento desconectar la maquina de la red de alimentación eléctrica apagando el interruptor de la instalación. • Sin embargo, el la maquina está equipado con un interruptor omnipolar que, una vez abierta la puerta de la maquina, interrumpe la alimentación eléctrica. • La alimentación eléctrica puede ser restablecida de nuevo actuando sobre la llave apropiada para permitir efectuar las regulaciones necesarias de las varias funciones. Esta operación debe ser efectuada solamente por personal cualificado encargado del servicio de asistencia. • **La llave especial solamente la tiene el personal cualificado del servicio de asistencia.** • Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Para el completo aislamiento de la corriente eléctrica, hay que desenchufar la clavija del interruptor magnetotérmico exterior.

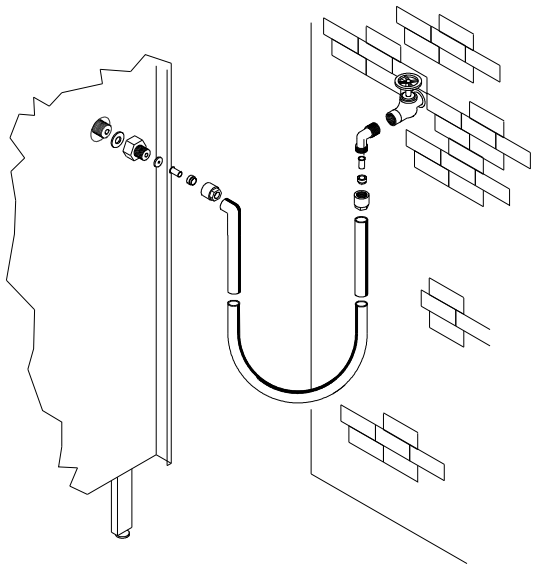
En caso de avería y/o mal funcionamiento del la maquina, apagarlo, cerrar la llave del agua, evitando cualquier intento de reparación o de intervención directa.
Dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente calificado.
La eventual reparación de los distribuidores ha de ser efectuada solamente por personal cualificado y utilizando exclusivamente recambios originales.
La negligencia respecto a lo anteriormente referido puede repercutir sobre la seguridad del la maquina.

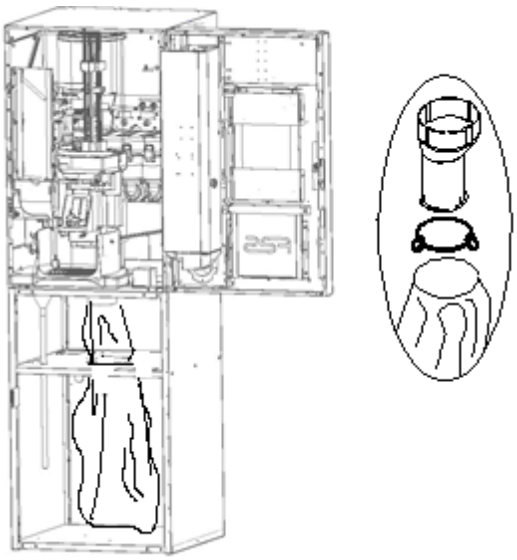
3.3 CONEXIÓN A LA RED HIDRÁULICA

	Este distribuidor debe ser alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano (potable). Las características microbiológicas del agua destinada al consumo humano están previstas por la Directiva 98/83/CEE o por las normas federales, estatales o locales aplicables en la materia. Verifique que en el punto de entrada de agua en el distribuidor: • el valor de pH responda a las leyes vigentes; • el valor de cloro sea inferior a 100 mg/l. Si los valores detectados no están comprendidos en los límites indicados, es necesario instalar un apropiado dispositivo de tratamiento de agua (respetando las normas locales vigentes). Si se debe alimentar el distribuidor con agua de dureza superior a 8 °F (4,5 °D), para su correcto funcionamiento es necesario aplicar un plan de mantenimiento específico, en función de la dureza medida.

ESPAÑOL

La presión de funcionamiento debe estar comprendida entre 0,1 y 0,8 MPa. Para la instalación, utilice exclusivamente los componentes suministrados; si se deben instalar otros componentes, utilice sólo repuestos nuevos (no usados) e idóneos para el contacto con agua para el consumo humano (según las normas locales vigentes).
Entre la red hídrica y el tubo de carga del distribuidor se debe instalar un grifo que permita cerrar el paso del agua en caso de necesidad.
Conecte el tubo de carga del agua al racor (¾ gas) presente en la parte posterior del distribuidor, en el modo previsto.
Enrosque firmemente pero sin ejercer una fuerza excesiva, para no agrietar los racores.





3.4 INSTALACIÓN DEL MUEBLE (SI PREVISTO) :

Las tuercas de bloqueo están en los orificios de fijación, sujetadas con cinta adhesiva (véanse las instrucciones correspondientes que están dentro del mueble).

Introducción de la bolsa para posos:
Emplear bolsas lo suficientemente largas como para que toquen el fondo del distribuidor.

ESPAÑOL

3.5 ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

La máquina se vende sin sistema de pago, por lo tanto, cualquier fallo de la máquina o daños a personas o cosas que se verificasen como consecuencia de una instalación incorrecta del sistema de pago, estarán solo y exclusivamente a cargo de quien ha realizado dicha instalación.

	Al terminar la instalación no hay que guardar la llave del interruptor de seguridad dentro del distribuidor. Será el instalador el que reciba la llave del interbloque. Esta llave se entregará solamente al personal cualificado del servicio de asistencia, el cual, una vez realizadas las operaciones que figuran en este manual, se acordará siempre de quitar la llave del distribuidor, de manera que el cargador no tengan posibilidad de usarla.

3.6 INACTIVIDAD

Si se prevé un largo periodo de inactividad de la máquina, deben adoptarse adecuadas precauciones para que no se creen situaciones peligrosas al volver a ponerla en marcha.

Para largos periodos de reposo hay que:
- Vaciar completamente el circuito hidráulico;
- Vaciar los contenedores de todos los productos;

- Vaciar completamente el molinillo–dosificador de café;
- Limpiar cuidadosamente la máquina y secarla;
- Controlarla cuidadosamente y sustituir las partes dañadas o gastadas;
- Verificar el apretado de los tornillos y pernos;
- Cubrir la máquina después de haberla colocada en un ambiente protegido.

La nueva puesta en funcionamiento del distribuido automático debe efectuarse siguiendo las indicaciones del párrafo “Instalación” del presente manual.

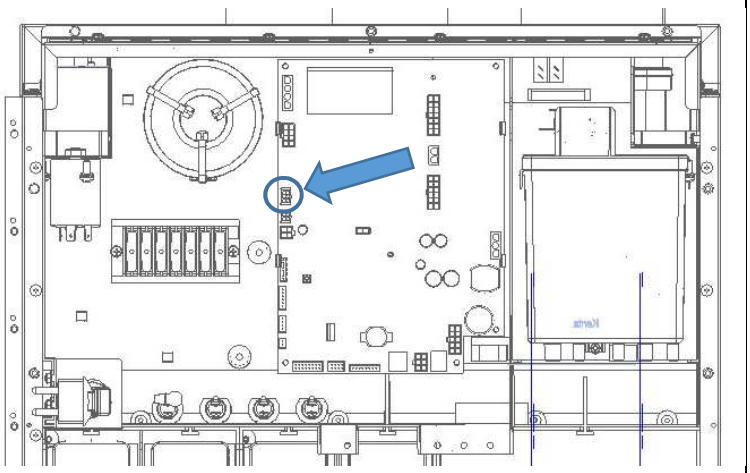
3.7 ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA

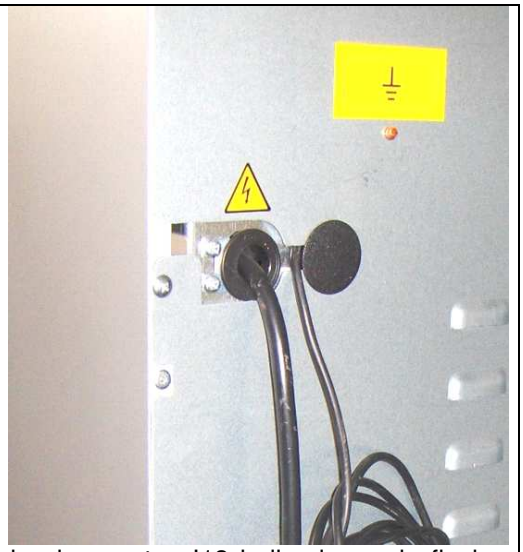
	En caso en que se retirara la máquina para demolerla definitivamente, es obligatorio atenerse a las leyes vigentes en tema de protección del ambiente. Todos los materiales ferrosos, plásticos, etc. deben ser llevados a los correspondientes depósitos autorizados.

En caso de duda, aconsejamos solicitar información a los organismos competentes locales encargos de la eliminación de desechos.

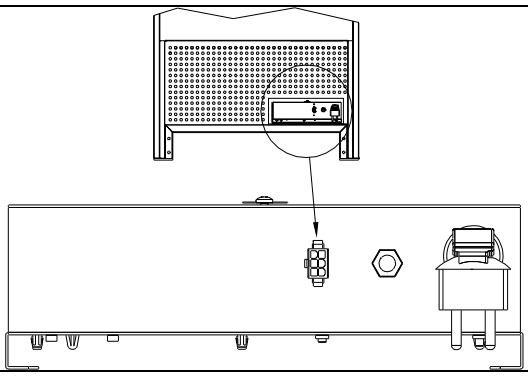
3.8 CONEXIÓN MASTER / SLAVE

Es posible conectar a la máquina MASTER un distribuidor SLAVE (YOUNG 170 FULLVIEW). Para ello se utiliza un cable serie presente en la máquina Slave. Se accede al conector por la parte posterior de la máquina.





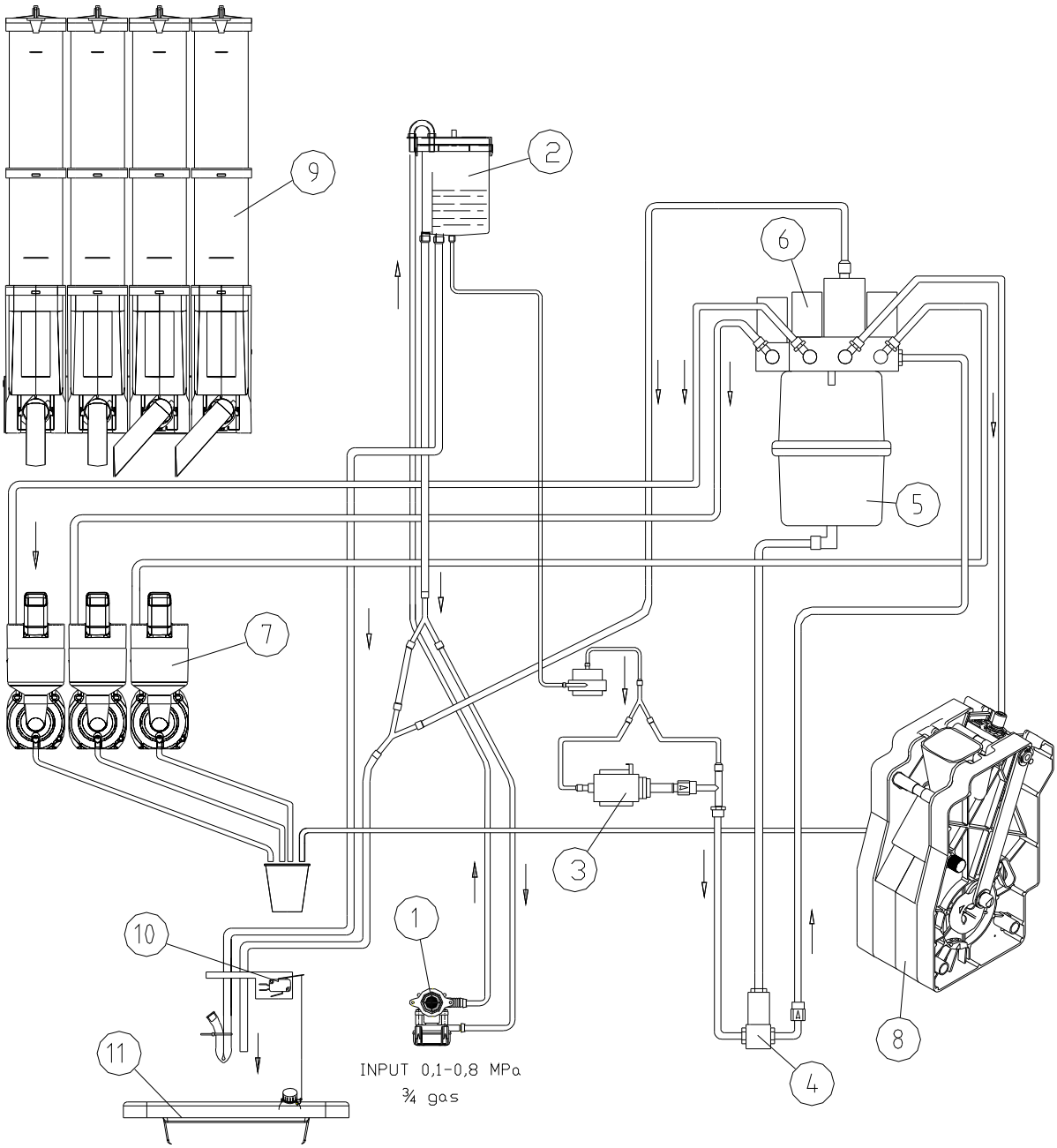
Desmontar el panel trasero, conectar un extremo del cable serie al conector J13 indicado por la flecha. Montar de nuevo en su sitio el panel trasero y hacer pasar el cable serie como se muestra en la figura.



Conectar el otro extremo del cable serie al distribuidor Slave YOUNG 170 Fullview.

ESPAÑOL

4 ESQUEMA HIDRÁULICO "EXPRÉS"

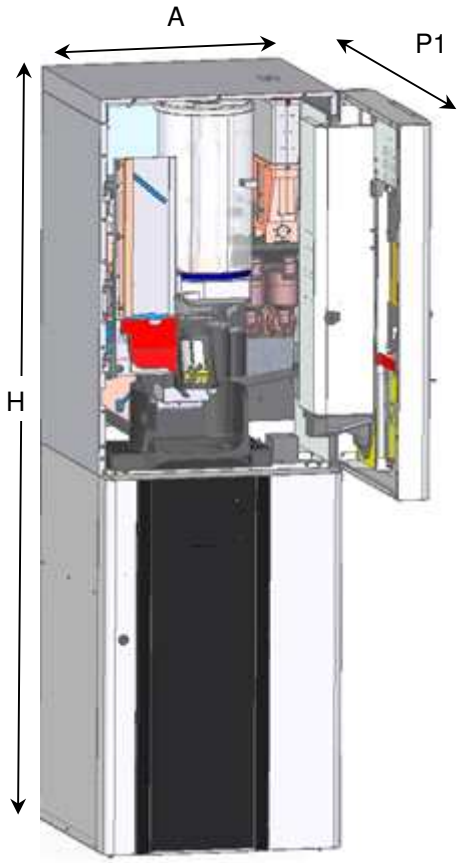


ESPAÑOL

Leyenda:

1. electroválvulas de entrada agua
2. air-break
3. bomba del exprés
4. electroválvula de mezclado
5. caldera del exprés
6. electroválvula de distribución
7. mezclador
8. grupo del exprés
9. contenedores de productos
10. micro residuos
11. recuperación de posos líquidos

5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS





Dimensiones de la máquina

Alto	H = 1700 mm
Anchura	L = 530 mm
Profundidad	P = 580 mm
Profundidad	P1 = 1030 mm
Peso	110 kg
Tensión nominal	véase la placa de identificación
Potencia nominal	véase la placa de identificación

Alimentación hidráulica

de red (presión de entrada)	MPa 0,1 - 0,8
guarnición de pipa	¾ gas

Capacidad de vasos y paletinas

Ø 70mm	380 vasos max
paletinas (si previstas)	250
Nivel de presión sonora ponderada “A”	Inferior a 70 dB

ESPAÑOL

Capacidad recipientes	Contenedor 75 	Campana de café 
leche (kg)	0,8	n.a.
chocolate (kg)	1,7	n.a.
te (kg)	2,2	n.a.
azúcar (kg)	2,6	n.a.
café soluble (kg)	0,7	n.a.
café en grano (kg)	n.a.	2,0

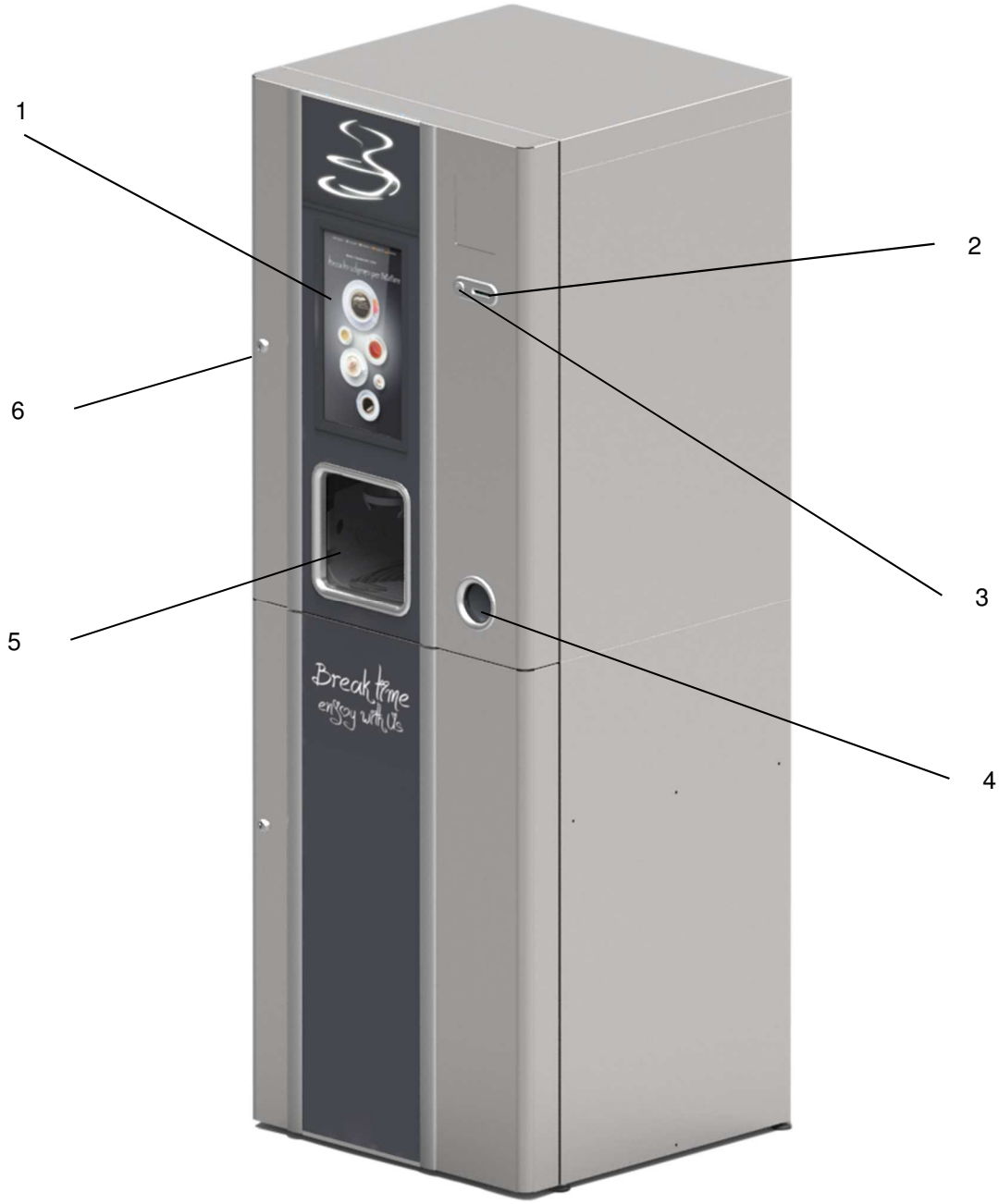
La cantidad efectiva de cada contenedor podrá diferir de los valores indicados según el peso específico de los productos que se cargan en ellos.

(1) Leyenda:
n.a. = no aplicable
n.c. = no aconsejado

ESPAÑOL

6 COMPONENTES DE LA PUERTA

1 **Pantalla táctil:** en el display aparecen todas las etiquetas de productos presentes, el total de monedas introducidas, el precio de la selección y todos los mensajes de funcionamiento. En caso de avería del distribuidor, el display muestra la alarma en curso.
2 **Ranura para las monedas:** sirve al cliente para pagar el importe del producto seleccionado.
3 **Botón de restitución:** se utiliza para desbloquear las monedas atascadas en la caja recaudadora y recuperarlas en la bandeja para tal fin.
4 **Bandeja para recuperar las monedas:** ubicada en la parte inferior, se utiliza para restituir el cambio.
5 **Ventanilla de retiro producto:** la usa el cliente para retirar el producto comprado.
6 **Cerradura de la puerta.**



ESPAÑOL

7 COMPONENTES INTERIORES

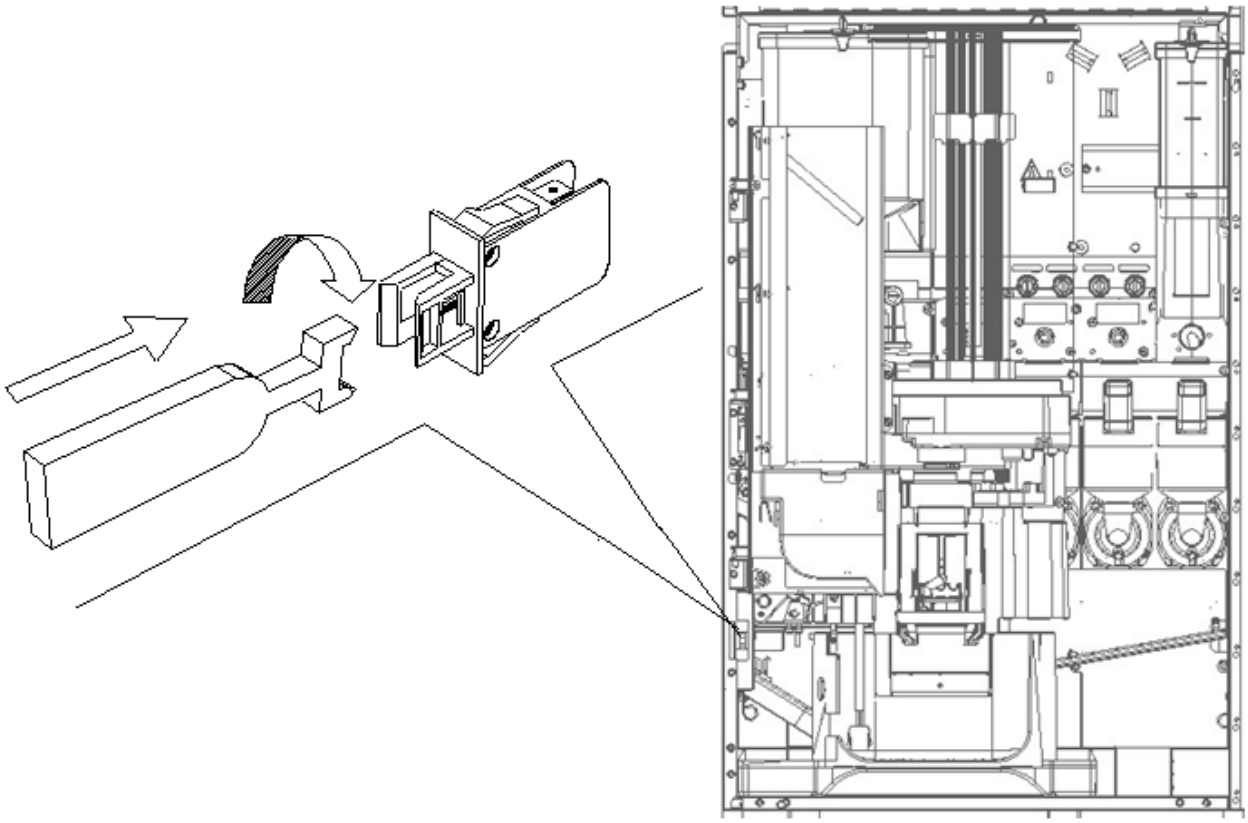
☞	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal cualificado del servicio de asistencia El acceso a estas zonas está permitido exclusivamente a personas con conocimiento y experiencia práctica del aparato, en particular en materia de seguridad e higiene.

7.1 INTERRUPTOR PUERTA

Abriendo la puerta, un especial tipo de interruptor de seguridad, corta la tensión a la instalación eléctrica del la maquina.
Para dar tensión a la instalación con la puerta abierta, basta colocar la llave en la ranura.
Es posible cerrar la puerta solamente cuando ha sido ya sacada la llave.

La llave especial solamente la tiene el personal cualificado del servicio de asistencia.

⚠	Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Para el completo aislamiento de la corriente eléctrica, hay que desenchufar la clavija del interruptor magnetotérmico exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.



ESPAÑOL

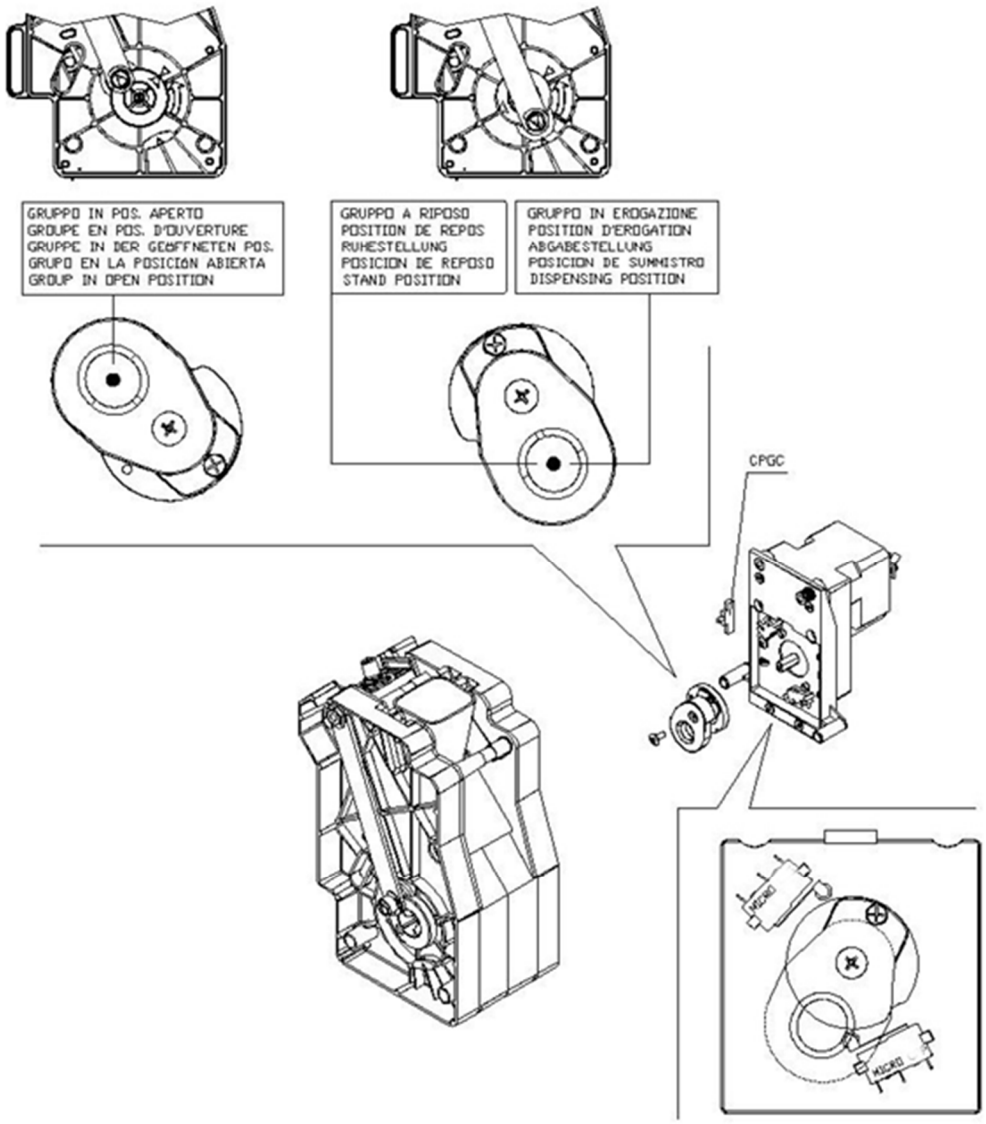
7.2 GRUPO CAFÉ EXPRÉS, CONTROL PRESENCIA GRUPO CAFÉ

La cámara de infusión se mueve gracias a un motorreductor (MRGC) mediante una junta.
Los microinterruptores MCRG - MCPG establecen las posiciones de trabajo del grupo durante el ciclo café, especialmente:

- MCGR = POSICIÓN DE GRUPO ABIERTO
- MCPG = POSICIÓN de GRUPO CERRADO (determina la detención motor en posición de reposo/erogación, puesta en marcha de la bomba infusión, apertura electroválvula café.)

El funcionamiento del grupo café se controla mediante un microinterruptor (**CPGC**) que detecta su presencia en el soporte: si el grupo está montado, funciona bien, contrariamente, se inhiben las funciones siguientes:

- avance grupo café
- ciclo lavado grupo café
- molido del café
- dosificación café molido
- inhibición de todas las selecciones café exprés + soluble

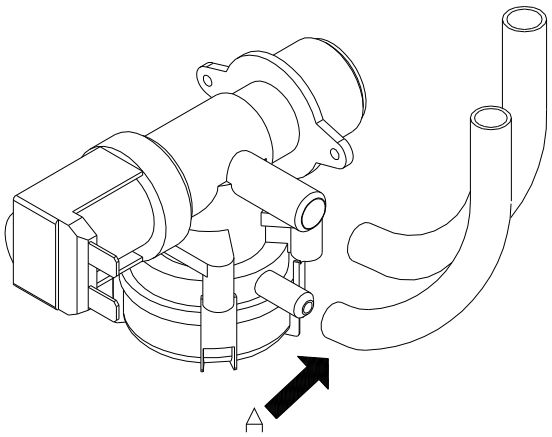


ESPAÑOL

7.3 ELECTROVÁLVULA DE ENTRADA AGUA

Se puede acceder a la electroválvula de entrada del agua puesta en la parte posterior del distribuidor desde la parte trasera de la máquina. Está dotada de un dispositivo mecánico que bloquea automáticamente la entrada del agua de verificarse inconvenientes en la misma electroválvula o en el circuito hidráulico.
Para restablecer el funcionamiento normal, hacer lo siguiente:

- Apagar la máquina con el interruptor general y quitar el enchufe;
- extraer el tubo de rebosamiento “A” y vaciarlo, teniendo cuidado de que el agua no caiga dentro del distribuidor;
- Cerrar la llave de la red hídrica en el exterior del distribuidor.
- Aflojar el racor que fija el tubo de alimentación hídrica a la electroválvula a fin de descargar la presión residual, y luego apretar otra vez.
- Volver a insertar el tubo "A" en su posición, abrir otra vez la llave de la red hídrica y conectar la corriente eléctrica.

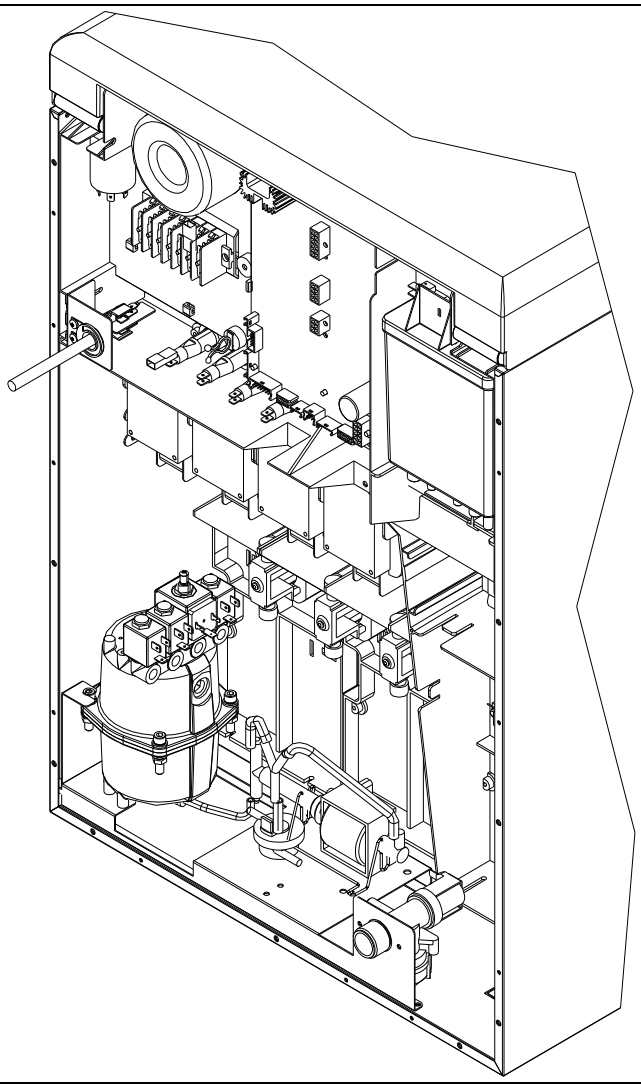


7.4 TARJETA DE CONTROL

En la tarjeta de control, situada en la parte trasera del distribuidor, está la unidad central de control que supervisa todas las actividades de funcionamiento de la máquina y de control de los sensores.

7.5 CALDERA Y AIR-BREAK

La capacidad de la caldera de presión es de 650 cc., e incorpora en su interior una resistencia de 1450 W de potencia.
El nivel de carga de agua en el air-break se controla a través de un sensor de nivel.
Entre la caldera y el air-break hay instalada una bomba de vibración, la cual suministra la cantidad de agua programada en cada selección, que se controla con el contador volumétrico.



ESPAÑOL

7.6 DEPURADOR / DECALCIFICADOR (SI PREVISTO)

El la maquina se proporciona sin depurador / decalcificador. Es indispensable montar un depurador / decalcificador de capacidad adecuada al consumo del la maquina especialmente en el caso que el agua sea muy dura.
El depurador / decalcificador (disponible como accesorio) deberá ser renovado periódicamente según las instrucciones del fabricante.

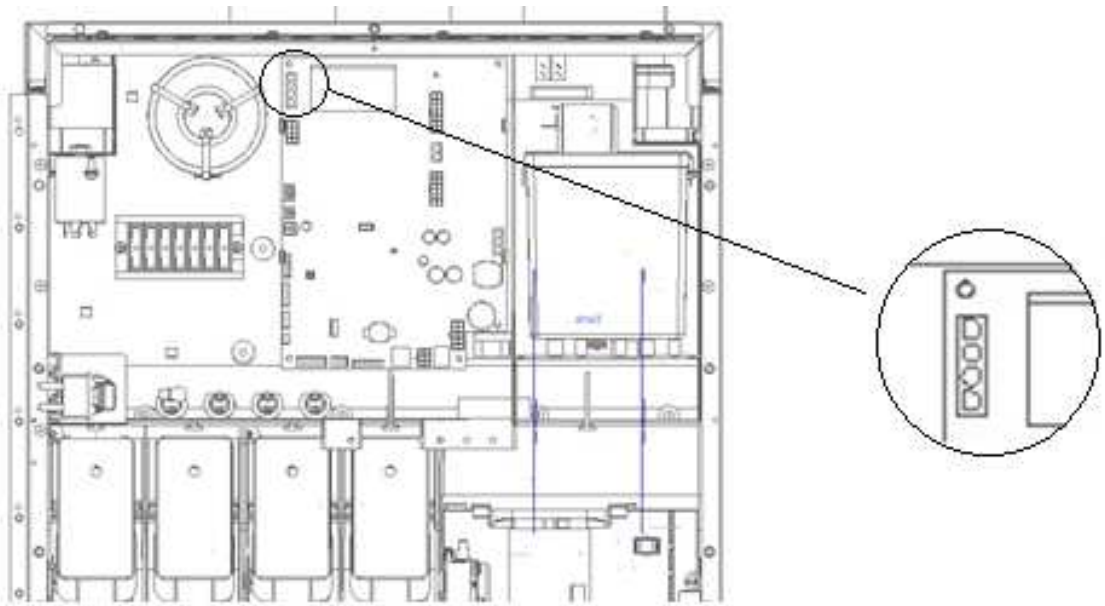
8 PUESTA EN MARCHA

⚠	Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Para el completo aislamiento de la corriente eléctrica, hay que desenchufar la clavija del interruptor magnetotérmico exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.

Al encender el distribuidor insertando la llave pertinente en el interruptor de la puerta, éste realiza un ciclo de movimiento del grupo café.

8.1 LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

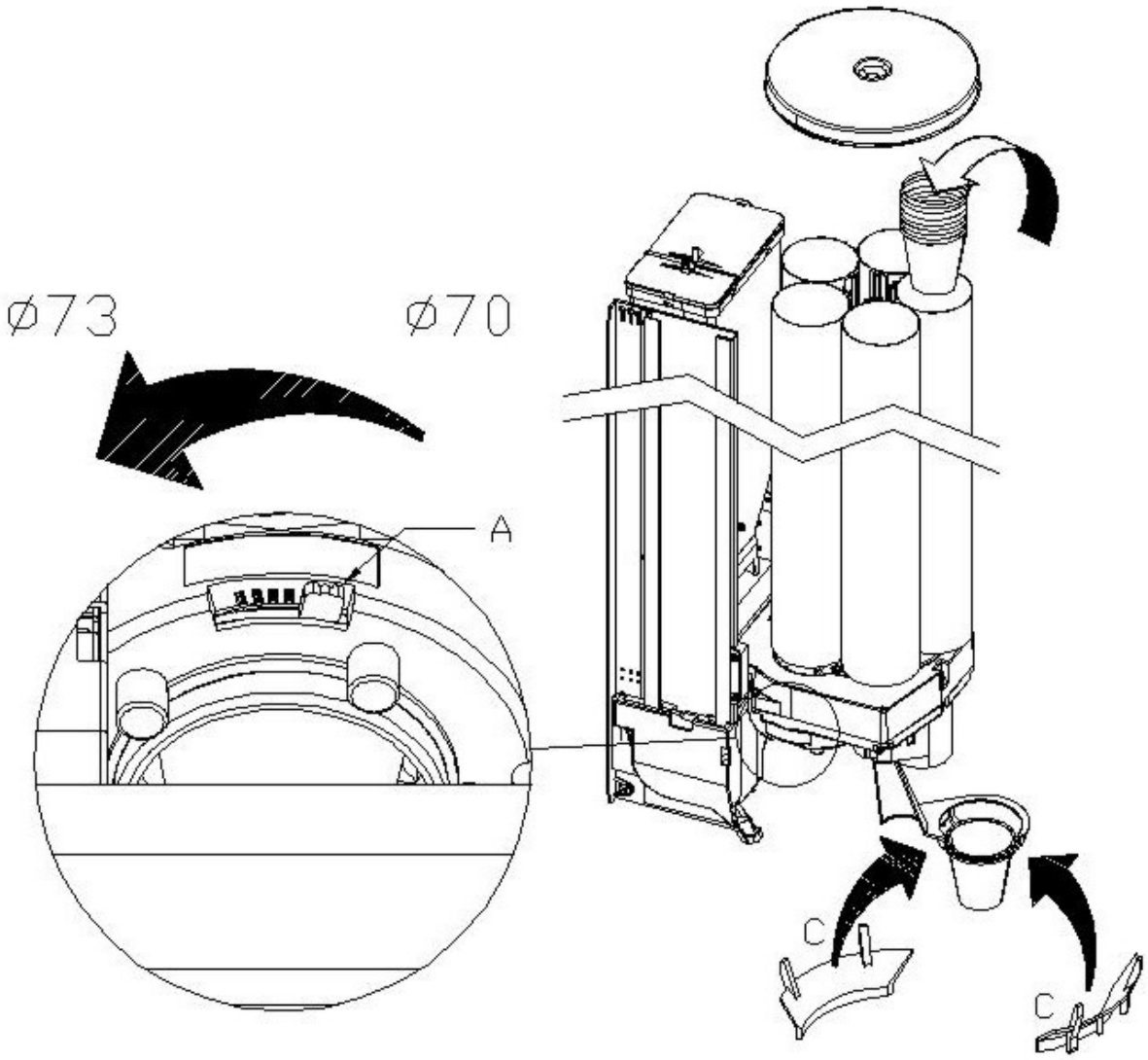
Al insertar la llave pertinente en el interruptor de seguridad, el air-break se llena de agua y después también la caldera. En cerca de 2 minutos se alcanza el nivel de servicio. Para comprobar que la caldera esté llena de agua, realizar una serie de lavados de los solubles controlando que el agua salga de forma correcta a través de los brazos distribuidores.
Al término de esta operación, apagar el distribuidor quitando la llave del interruptor de la puerta, enchufar el conector de alimentación de la resistencia de la caldera, situado en la tarjeta Main y destacado en la figura de abajo.
Volver a encender el aparato y esperar hasta que el agua alcance la temperatura mínima de servicio (aprox. 10 minutos).
Si la temperatura del agua de la caldera desciende por debajo de la temperatura mínima de ejercicio, el distribuidor queda temporalmente fuera de servicio.



ESPAÑOL

8.2 CARGA DE LOS VASOS

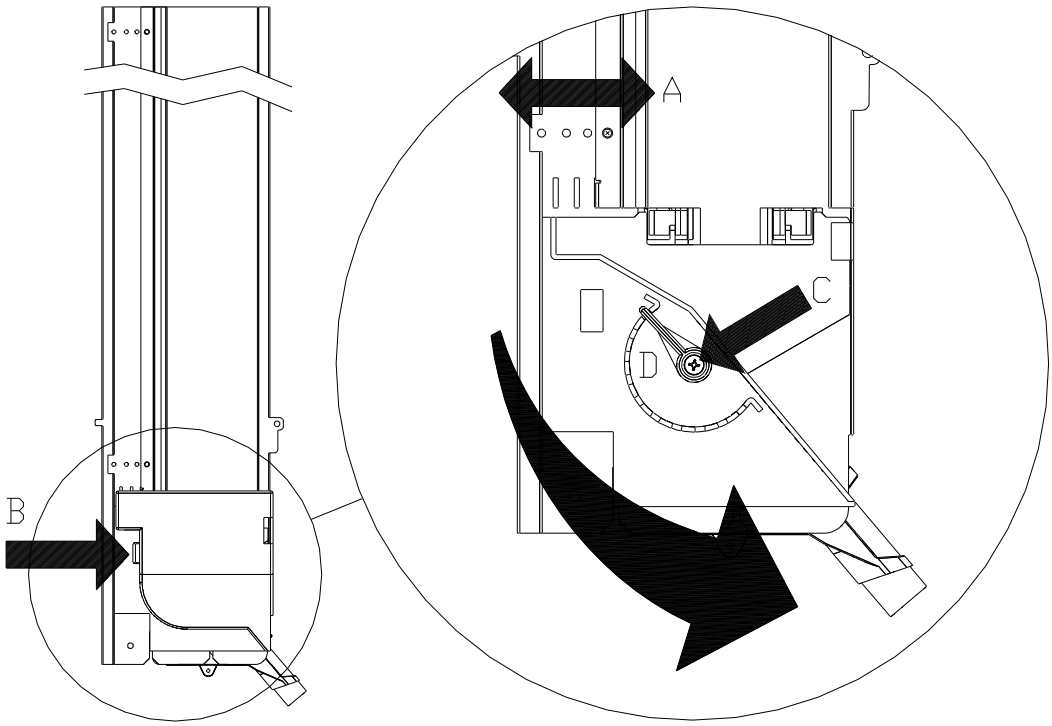
Utilizar exclusivamente vasos para la distribución automática con diámetro en el borde de 70 mm o de diámetro 73mm. Para regular el diámetro de paso en el distribuidor de los vasos, accionar la palanca "A" como se indica en la figura.
Antes de cargar los vasos y con el fin de evitar el malfuncionamiento del distribuidor, controlar que éstos no tengan defectos ni que estén apretados entre sí.
Apagar el distribuidor extrayendo la llave del interruptor de seguridad de la puerta, quitar la tapa del contenedor de los vasos y empezar a meterlos comenzando por la columna inmediatamente a la izquierda del espacio de salida del distribuidor de vasos, y proseguir en sentido contrario a las agujas del reloj.
Introducir la llave en el interruptor de seguridad de la puerta, empezará a girar el motorreductor del contenedor de vasos hasta la colocación correcta de éstos en el espacio de distribución.
En caso de vasos de 73 mm de diámetro, quitar las dos reducciones "C" montadas en la rampa de vasos.



ESPAÑOL

8.3 DISPENSADOR DE CUCHARILLAS

Según el largo de las cucharillas desplazar la guía móvil "A" quitando los tornillos de fijación. Quitar el peso del expulsor de cucharillas y cargarlas en su soporte con forma de C teniendo cuidado que estén en posición plana y horizontal. Comprobar que no haya cucharillas defectuosas o con rebabas. Al terminar de cargarlas poner en las cucharillas el peso pertinente.
Para regular la salida con arreglo al espesor de las cucharillas empleadas, quitar la cubierta presionando la palanca "B" indicada con la flecha, aflojar el tornillo "C" y girar la palanca pequeña "D" hasta alcanzar la posición óptima.



ESPAÑOL

8.4 CARGA DE LOS PRODUCTOS SOLUBLES

El distribuidor automático está destinado a la distribución de bebidas preparadas mezclando productos alimenticios con agua (café soluble, chocolate soluble, azúcar, café en grano, té soluble, cebada soluble, leche descremada en polvo granular). Utilizar para dicho fin productos declarados idóneos para la distribución automática por el fabricante y contenidos en recipientes abiertos. Las selecciones distribuidas por la máquina serán consumidas inmediatamente y no podrán ser conservadas ni recicladas para ser utilizadas seguidamente.
Atenerse escrupulosamente a las indicaciones del fabricante por lo que concierne la fecha de caducidad de cada producto.

Dentro del equipamiento de recambios se encuentran las etiquetas a aplicar en cada uno de los contenedores, con la indicación del respectivo producto (Pos.1). Hay que poner la misma indicación en la placa de apoyo de los contenedores (Pos.2), para asegurar su colocación correcta al terminar la carga.
Coincidiendo con el refuerzo superior de cada contenedor, o de todas maneras a una distancia de aproximadamente 4 cm. del borde superior, poner también la etiqueta “MAX” que indica que se ha alcanzado el nivel requerido para el funcionamiento correcto.
Para esta operación hay que hacer lo siguiente:

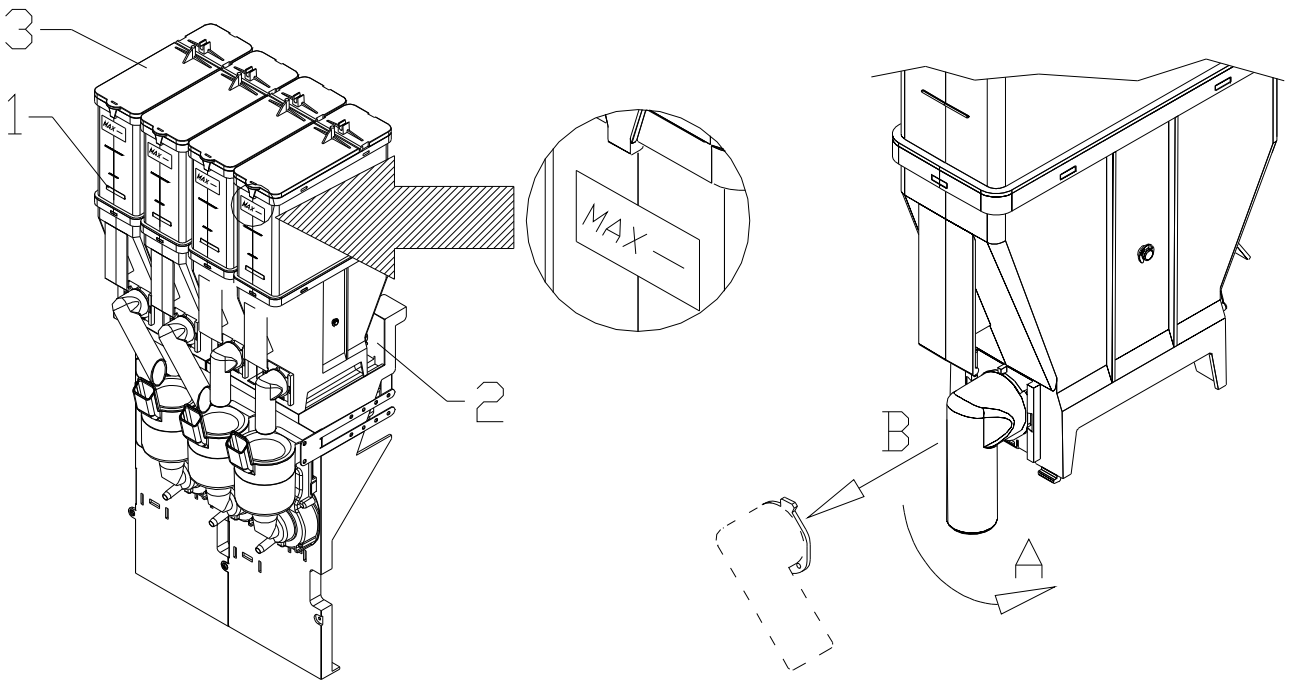
- Abrir la puerta del distribuidor.
- Levantar la tapa del contenedor a cargar (Pos.3).
- Cargar el producto teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel máximo, asegurándose que no haya grumos. No comprimir el polvo para evitar que se compacte.
- Cerrar la tapa.

Para extraer totalmente el contenedor es necesario:

- Abrir la puerta del distribuidor.
- Dirigir hacia arriba el pitón puesto delante de la boca de salida del contenedor.
- Empujar y alzar el contenedor por delante a fin de liberar los pernos de bloqueo puestos en su parte anterior.
- Extraer el contenedor tirando hacia el exterior.

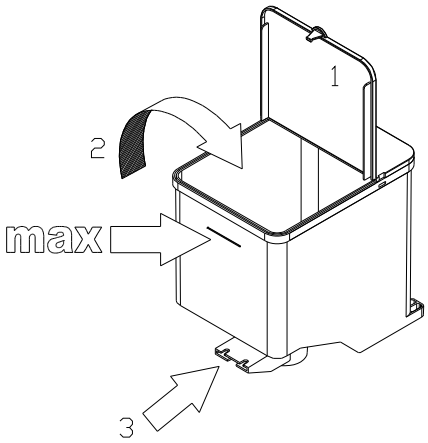
De cualquier modo, una vez que se ha llenado el contenedor con el producto, volverlo a poner en su sitio con el pitón de distribución en posición original.

ESPAÑOL



8.5 CARGA DE CAFÉ EN GRANOS

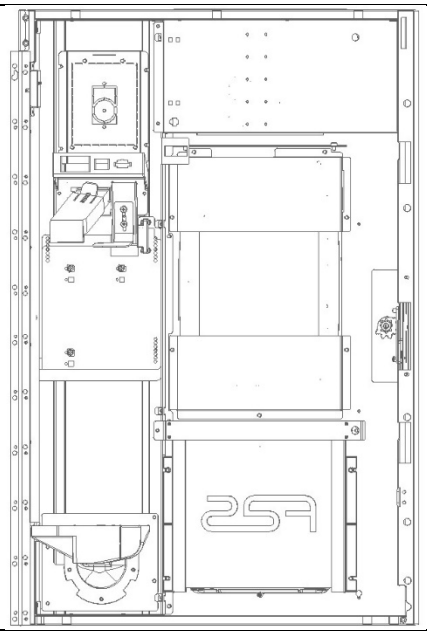
Poner, a una distancia de aproximadamente 4 cm del borde superior, la etiqueta “MAX” que indica que se ha alcanzado el nivel requerido para el funcionamiento correcto.



Para sacar completamente la campana café, actuar como sigue:
- Levantar la tapa de la campana café (pos.1)
- Verter el café en grano. (pos.2)
- No superar la línea de máxima carga.

Para la operación de carga no es necesario sacar el contenedor.
Para sacar completamente la campana café, actuar como sigue :
- Hacer correr hacia la brida de cierre inferior de la campana café (pos.3).
- Levantar la campana y removerla

8.6 CONEXIÓN DEL SISTEMA DE PAGO



La conexión y la desconexión de la caja recaudadora se llevarán a cabo con la máquina apagada.
El distribuidor está conformado para sistemas de pago con protocolos ‘EXECUTIVE’, ‘MDB’ y ‘BDV’.
- Fijar la caja recaudadora en su soporte, colocándola dentro de los pernos.
- Conectar los conectores de la caja recaudadora a la máquina.
- Regular la rampa de introducción de monedas en la entrada de la caja recaudadora.
- Regular las palancas del botón de restitución

ESPAÑOL

9 PROGRAMACIÓN

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal cualificado del servicio de asistencia

Dentro de la caja hay una botonera con tres botones que tienen las siguientes tareas:

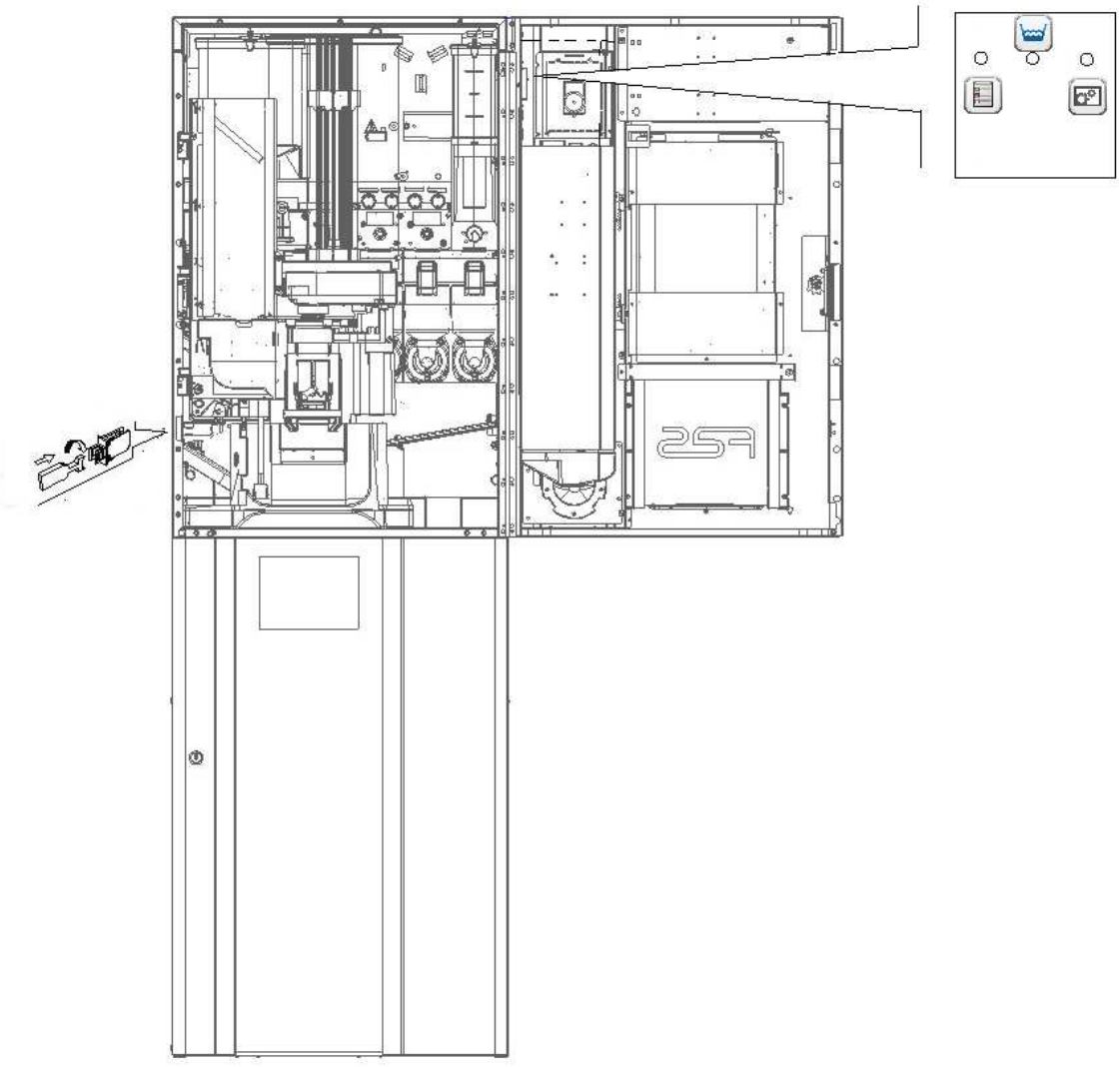

Botón de Programación


Botón de Lavados secuenciales


Botón de Suministro de vasos

Para poder utilizar la botonera hay que insertar la llave pertinente en el interruptor de seguridad y pulsar sólo una vez la tecla con la función deseada.

	Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Para el completo aislamiento de la corriente eléctrica, hay que desenchufar la clavija del interruptor magnetotérmico exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.



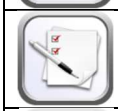
ESPAÑOL

Botón de programación: presionando este botón, la máquina entra en modalidad programación y la pantalla táctil muestra el menú principal**.** Desde este menú principal se accede directamente a algunos datos o a otros submenús.



	Salir de la modalidad de programación
	Visualización de todas las versiones firmware y software.
	Permite seleccionar el idioma de las descripciones de los menús de programación y de configuración de la máquina
	Permite acceder al submenú para configurar los parámetros de la máquina
	Permite eliminar los fallos de bloqueo y los errores activos

ESPAÑOL

	Permite visualizar y eliminar el historial de errores
	Permite acceder al submenú de configuración de la interfaz lógica, los archivos multimedia y la actualización de la máquina
	Permite visualizar los datos de venta
	Permite exportar los datos EVA-DTS
	Permite reiniciar la máquina
	Permite actualizar el software de la tarjeta principal
	Permite realizar la prueba de venta suministrando los accesorios
	Permite realizar la prueba de venta sin suministrar los accesorios
	Permite configurar las horas durante las cuales se debe reducir la luminosidad del tablet al 20%
	Si está presente la máquina slave, permite configurar los distintos parámetros de programación de la misma.

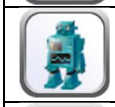
ESPAÑOL

9.1 PARÁMETROS DE LA MÁQUINA



	Salir de la pantalla y regresar a la pantalla anterior
	Permite configurar la divisa y la modalidad de descuento;. Se pueden habilitar kits opcionales y gestionar numerosas opciones de máquina
	Permite acceder al submenú de programación del sistema de pago
	Permite configurar los temporizadores semanales
	Permite acceder al submenú de los servicios de la máquina
	Permite acceder a las recetas de las diferentes bebidas

ESPAÑOL

	Permite configurar los precios
	Permite habilitar o deshabilitar las diferentes selecciones
	Permite configurar la cantidad de azúcar por defecto para cada categoría
	Permite escoger el layout de la máquina (modelo)
	Permite importar y exportar todos los parámetros de la máquina
	Permite descargar los datos EVA-DTS dialogando con sistemas externos (IRDA, etc.)

ESPAÑOL

9.1.1 CONFIGURACIONES

Ubicación máquina: posición física de la máquina (por ej. dirección)

Divisa: Ingresar la divisa utilizada en formato extenso (por ej. Euro)

Símbolo divisa: Es el símbolo de la divisa que aparecerá al lado de los precios y del crédito en el tablet. Los símbolos habilitados son € (euro) y £ (esterlina).

Modalidad de descuento: Es posible encontrar los siguientes tipos de descuento, según la opción seleccionada en el menú desplegable:

- ningún tipo de descuento.
- descuento por franjas horarias.
- descuento por compras con llave/tarjeta de crédito (posible sólo con modalidad MDB).
- descuento por franjas horarias y para compras con llave/tarjeta de crédito (sólo con modalidad MDB).

Nota. Para poder aplicar el descuento según las franjas horarias, es necesario configurar los valores de las franjas horarias deseadas en el temporizador semanal .
Si el sistema es cashless, permite aplicar diferentes tablas de precios, la selección de la tabla por aplicar al momento de la venta se efectúa de manera automática, a través del protocolo de comunicación entre la máquina y el lector (posible sólo para los sistemas cashless MDB que prevén dicha opción).

Habilitar Kit autónomo: habilitar o no la presencia del kit autónomo. Si se tilda la casilla, se determina la eventual presencia de un bidón de agua (con la bomba correspondiente), necesaria si no es posible conectar el distribuidor a la red hídrica.

Configuración retraso caída vaso: permite configurar un tiempo de pausa después de desenganchar el vaso. El parámetro es regulable entre 0 y 50 décimas de segundo.

Habilitación fotocélulas de detección de vaso: define la presencia o ausencia de la fotocélula de presencia del vaso .

Configurar alarma 14 (fotocélulas) como no bloqueante: si esta opción está habilitada, en caso de alarma 14, el distribuidor permanece en funcionamiento solo en modalidad “taza propia”

Configuración descuento sin vaso (executive standard): con esta opción se puede establecer un descuento en caso de uso de “taza propia” (no válido cuando se opera en modalidad PRICE HOLDING)

Configuración línea precio descuento sin vaso (price holding): si se utiliza el protocolo Executive Price Holding, se puede configurar un offset en la línea de precio, válido para todas las selecciones donde se ingresen precios con el descuento “taza propia”

Habilitación agua caliente gratuita: al tildar esta casilla , se habilita la eventual selección solo agua caliente gratuita

Habilitar distribuidor de cucharas (solo para versiones Instant): si la máquina no prevé el uso del distribuidor de cucharas por defecto (por ejemplo, modelos “instant”), se ofrece la opción de distribución de cucharas. Casilla para tildar solo en caso de que posteriormente se instale el distribuidor de cucharas.

Habilitar preinfusión: (modelos expreso) es posible habilitar la preinfusión en la preparación de las bebidas con café expreso.

Configuración intervalo prelavado grupo expreso: (modelos “exprés”): regulación del tiempo de prelavado del grupo exprés, de la mezcladora de leche y de la mezcladora de café instant_1, de 0 minutos (sin prelavado) a 60 minutos .

Configuración cantidad agua de prelavado grupo expreso: (modelos “exprés”): define la cantidad de agua necesaria para el prelavado del grupo exprés . Puede variar de 0 a 50 cm^3.

ESPAÑOL

Habilitar prelavado mezclador leche: habilita el prelavado de la mezcladora a la que es transportada la leche.

Habilitar prelavado mezclador café instant_1: habilita el prelavado de la mezcladora a la que es transportado el café instant_1 .

Habilitar prelavados con boquillas afuera: habilita los prelavados de leche/café instant_1 con las boquillas en posición de distribución.
La habilitación de esta opción comporta un aumento del tiempo de distribución en caso de prelavado.

Habilitar boquillas afuera al final del prelavado: si la opción anterior no ha sido habilitada, se define la posibilidad de habilitar un movimiento completo de las boquillas para vaciar el agua residual de los tubos. La habilitación de esta opción comporta un aumento del tiempo de distribución en caso de prelavado.
Habilitar función antical (lavados mezclador): para complementar los lavados temporizados (véase ) en esta opción, se puede habilitar otro lavado temporizado para mejorar la limpieza y reducir la formación de cal en las electroválvulas.
Este lavado puede programarse para cada mezclador: dura el tiempo configurado en la barra **"configuración tiempo mezclador #"** y se ejecuta cuando se cumple el tiempo de pausa después del último uso configurable en las barras **"Configuración intervalo mezclador #**"

Habilitar lavado con las boquillas afuera: Habilitando dicha opción, los lavados automáticos y secuenciales se realizan con las boquillas en posición de suministro

Configurar Alarma 10 (timeout suministro de café) como no bloqueante: define la posibilidad de habilitar/deshabilitar el bloqueo de todas las selecciones expreso, en caso de Alarma 10. Si se opta por no bloquearlas, el error se registrará igualmente .

Configurar Alarma 17 (timeout suministro de solubles) como no bloqueante: define la posibilidad de habilitar/deshabilitar el bloqueo de todas las selecciones expreso y solubles, en caso de Alarma 17. Si se opta por no bloquearlas, el error se registrará igualmente.

Configuración molienda instantáneo: Habilitando esta opción, el café es molido específicamente para el suministro en curso; deshabilitándola, el café se muele para el suministro siguiente.

ESPAÑOL

Habilitar molienda automática: permite habilitar la "molienda automática" (si está presente). Tildando la casilla, el moledor automático se habilita y es posible moverlo eléctricamente. Para configurar la granulometría deseada que, luego, el molinillo mantendrá automáticamente, ir al menú servicios y hacer clic en el icono 

Configuración retraso parada columna vasos: este parámetro regula el retraso en la parada de la columna de vasos, lo que permite su precisa alineación entre el tubo y el orificio de salida. Dicho retraso se empieza a calcular a partir de la conmutación del microinterruptor de presencia vasos. Valor por defecto 12 décimas de seg. Puede variar entre 5 y 30

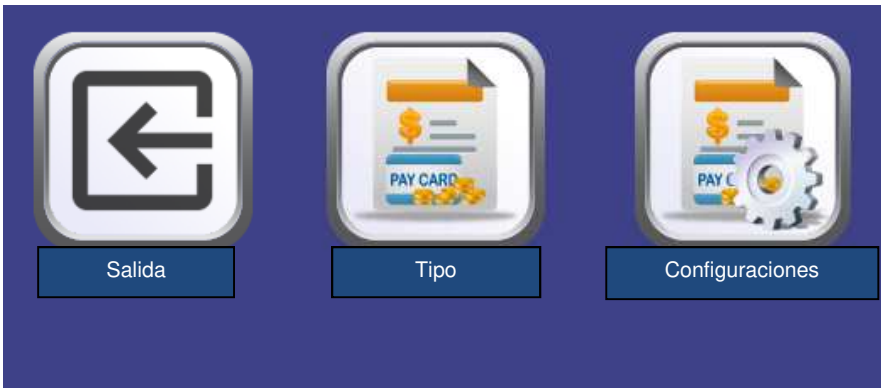
Configuración retraso recogida boquillas: regula el retraso de la recogida de las boquillas al final del suministro. Valor por defecto de 50 décimas de seg. y puede variar entre 20 y 70.

Configuración temperatura caldera: este parámetro permite regular la temperatura de ejercicio de la caldera. El valor predefinido es de 95°C, y puede variar desde 70°C hasta 120°C.

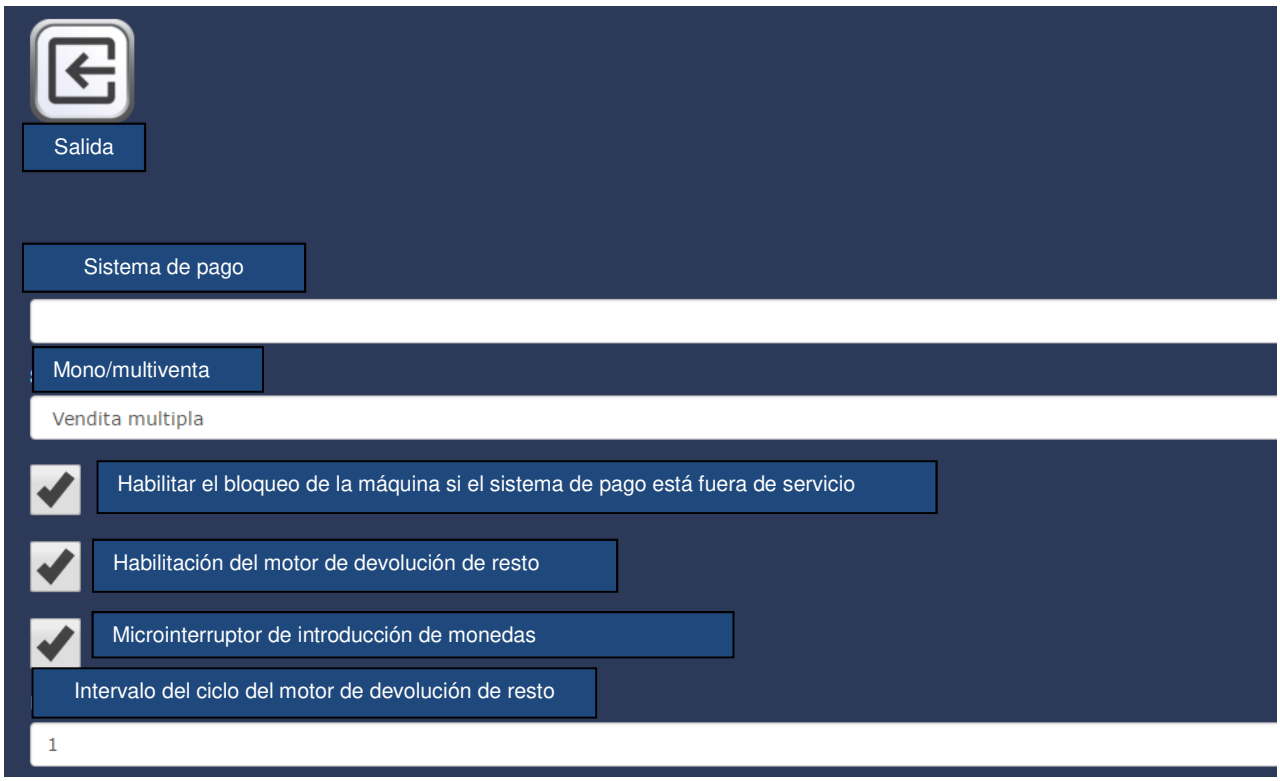
Delta temperatura caldera: representa el diferencial de temperatura, es decir, el valor que se sumará a la temperatura de ejercicio de la caldera que compensa la pérdida de calor de la bebida seleccionada, debido a la dispersividad de la instalación de distribución, tras un periodo de inactividad. Este valor está prefijado en +15°C.
Nota: la suma de dichos valores no puede superar el valor de 120 °C

Habilitar slave: este comando habilita la conexión master/slave. Es posible conectar una máquina snack slave. Después de marcar la casilla, en la pantalla del menú principal aparecerá el icono **Slave** que permite acceder a las distintas configuraciones de la máquina slave conectada.

9.1.2 SISTEMAS DE PAGO



9.1.2.1 TIPO



ESPAÑOL

Sistema de pago: es posible seleccionar el tipo y la modalidad de funcionamiento de la caja recaudadora. El parámetro puede asumir los siguientes valores:

- EXECUTIVE con precios controlados en la máquina
- EXECUTIVE PRICE HOLDING (es decir, precios programados en la caja recaudadora). En este caso, los precios programados utilizando el icono  **Precios** deben ser iguales a los precios programados en la caja recaudadora. En alternativa, se puede configurar el parámetro “Price-Display”. Si está habilitado, el distribuidor utilizará exclusivamente la información sobre el valor de los precios proveniente del sistema de pago,
- BDV
- MDB

Mono/multiventa: es posible seleccionar si el distribuidor opera con monoventa y, en el funcionamiento en contante, el crédito excedente es devuelto. De no ser esto posible, dicho importe incrementa el total cobrado como sobreprecio. Viceversa, si se selecciona la modalidad multiventa, se vuelve a visualizar el importe excedente el precio después de la venta y se puede recuperar presionando el botón de 'resto' o se volverá a utilizar para otra selección .

Configuración de la indicación de sistema de pago fuera de servicio: es posible seleccionar si bloquear o no el distribuidor si el sistema de pago está fuera de servicio

Habilitación del motor de devolución del resto: NO PRESENTE

Microinterruptor de introducción de monedas: NO PRESENTE

Intervalo del ciclo del motor de devolución de resto: NO PRESENTE

ESPAÑOL

9.1.2.2  CONFIGURACIONES

EXECUTIVE:

Crédito máximo: es posible configurar el crédito máximo aceptado por la caja recaudadora. Superando este valor, la aceptación de más monedas se bloquea

EXECUTIVE PRICE-HOLDING:



 **Introducir líneas precio**: permite introducir y modificar las líneas de precio

Crédito máximo: es posible configurar el crédito máximo aceptado por la caja recaudadora. Superando este valor, la aceptación de más monedas se bloquea

Luego, se puede activar o no la función Price-display. Si está habilitada, el distribuidor utilizará exclusivamente la información sobre el valor de los precios procedentes del sistema de pago, es decir, no será necesario completar las tablas de los precios, sino que será suficiente configurar solo las líneas de precio.

Tamaño tabla de precios: Para las cajas recaudadoras específicas, puede habilitarse, además, la lectura de los precios desde la caja recaudadora y, por ende, la exportación de la tabla se realizará de forma automática. En este caso, se puede configurar el tamaño de la tabla para cargar.

ESPAÑOL

BDV



Crédito máximo: es posible configurar el crédito máximo aceptado por la caja recaudadora. Superando este valor, la aceptación de más monedas se bloquea

Resto máximo: Esta función está activa solo en venta multiple. Si el valor del crédito que queda después de una venta es superior al valor configurado, la devolución del resto se bloquea. Por eso se deberán efectuar ulteriores compras hasta que el crédito que queda sea inferior al valor programado, seguidamente, accionando la palanca de reembolso se obtendrá la vuelta.

Luego, se puede activar o no la función Price-display. Si está activada, el distribuidor utilizará exclusivamente la información sobre el valor de los precios proveniente del sistema de pago

Nivel de monedas para importe exacto: es posible programar un valor de 0 a 15, que representa el número de monedas que hay que añadir al nivel mínimo predefinido de contenido de los tubos, para que se abandone la condición de "importe exacto".

Ecuación del importe exacto:
Indica la combinación de los espacios vacíos en los tubos para que el mensaje importe exacto sea activado. Sigue una lista de combinaciones posibles:

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

Habilitación del lector de tarjeta de crédito: seleccionando la celda, es posible activar el funcionamiento del lector de tarjeta de crédito

Presionando el icono  **Inhibición de monedas**, la caja recaudadora puede bloquear la aceptación de algunas monedas

Presionando el icono  **Inhibición de monedas para importe exacto**, es posible bloquear la aceptación de algunas monedas para el resto; es decir, cuando en la pantalla se visualiza el mensaje "Introducir solo el importe exacto".

ESPAÑOL

MDB



ESPAÑOL

Crédito máximo en contante: es posible configurar el crédito máximo aceptado por la caja recaudadora en la compra en contante. Superando este valor, la aceptación de más monedas/billetes se bloquea

Crédito máximo cashless: es posible configurar el crédito máximo que acepta la caja recaudadora si se compra con llave/tarjeta

Resto máximo: es la cantidad máxima de monedas restituible; valor de default 1000, valor máx. 9000.

Mantenimiento overpay: seleccionando esta celda se habilita la opción de mantener el crédito en exceso (overpay) a disposición del usuario durante un tiempo indefinido

Obligación de compra antes del resto: seleccionando esta celda, el cliente está obligado a comprar antes de obtener el resto. Esto sucede para evitar que la caja recaudadora sea utilizada como cambiamonedas. El resto es erogado si la venta quebrase.

Nivel mínimo de los tubos: Es el número de monedas, en cada caja recaudadora, que debe quedar en cada uno de los tubos para garantizar el correcto funcionamiento del sistema de suministro (Consultar el manual de la caja recaudadora para programar el valor correcto de este parámetro). Si a cada tubo hay asociado un valor diferente debe programarse el valor máximo de entre los declarados. La programación de este parámetro es fundamental para que el distribuidor pueda efectuar una correcta gestión contable.

Nota. El inventario de los tubos, icono  , que se encuentra dentro del **Llenado de los tubos** se detendrá cuando el contenido de cada tubo alcance el valor configurado en el **Nivel mínimo de los tubos**. Para vaciar por completo los tubos, utilizar los pulsadores de suministración de la caja recaudadora.

Habilita la aceptación de billetes en condición de importe exacto: seleccionando esta celda en condiciones de importe exacto, se inhibe el lector de billetes

Actualiza el contenido de los tubos de devolución desde la caja recaudadora: permite escoger si utilizar los contadores correspondientes al contenido de los tubos para la devolución del resto de la caja recaudadora o bien utilizar exclusivamente los contadores internos de la máquina. Seleccionando la celda, cada vez que se efectúe un power-up, los contadores correspondientes al contenido de los tubos para la devolución del resto internos de la máquina se actualizan con los valores enviados por la caja recaudadora.

Inhibir la visualización de crédito cashless: permite inhibir o habilitar la visualización del crédito proveniente del dispositivo cashless MDB (lector de llave o tarjeta). Seleccionando la celda, el crédito correspondiente al dispositivo cashless no se visualiza

 **Nivel de monedas para importe exacto:** Con este mando se programa para cada tubo de devolución del resto el número de monedas por debajo del cual resulta real la condición no hay resto. El valor configurado tiene que considerar el nivel mínimo de monedas en los tubos en el sentido que tiene que ser superior al mismo (por ejemplo: si el **Nivel mínimo de los tubos** está configurado en 5, los valores configurados en este mando deben tener un valor mínimo de 6). Los tubos que no se desean incluir en la condición se programan a "0".
Cuando el contenido de uno cualquier de los tubos, incluidos en la condición, baja por debajo del valor correspondiente programado, la máquina mostrará la advertencia de que no hay resto.

 **Habilita las monedas:** permite habilitar o no la aceptación de algunas monedas por parte de la caja recaudadora.

 **Habilita los billetes:** permite habilitar o no la aceptación de algunos billetes por parte del lector

 **Habilita monedas para importe exacto:** Este mando sirve para habilitar o no la aceptación de algunas monedas en condiciones de resto pequeño cuando en la pantalla se visualiza el mensaje "Introduzca sólo importe exacto".

 **Habilita escrow:** habilita la función “Escrow” para cada billete

 **Tabla de monedas:** es posible crear una tabla asociando el valor de las monedas y los números que las identifican cuando hay un selector en lugar de una caja recaudadora. (Por ejemplo: asociar una moneda de 1 euro con moneda 3, o bien, de 50 centavos con moneda 4)

ESPAÑOL

Llenado de los tubos



Colocando las monedas en los tubos, el diagrama de columna correspondiente (T1 = tubo 1) se actualizará, y se visualizará el número de monedas colocadas por encima del mismo.

Para vaciar el tubo, hacer clic en el icono correspondiente al tubo deseado.

ESPAÑOL

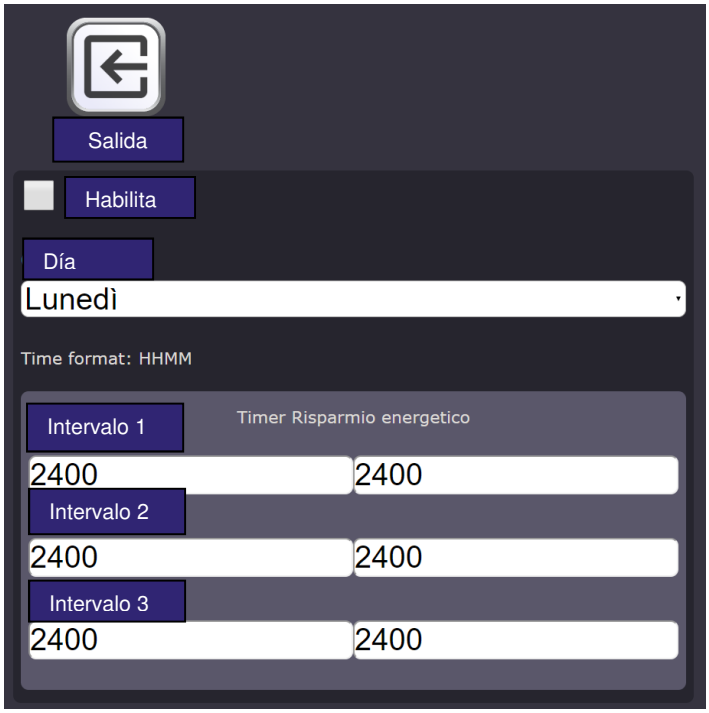
9.1.3 TEMPORIZADOR



El submenú de los temporizadores diarios permite configurar cuatro opciones diferentes:

1. Ahorro energético
2. Descuento por franjas horarias
3. Inhibición de las selecciones
4. Lavados

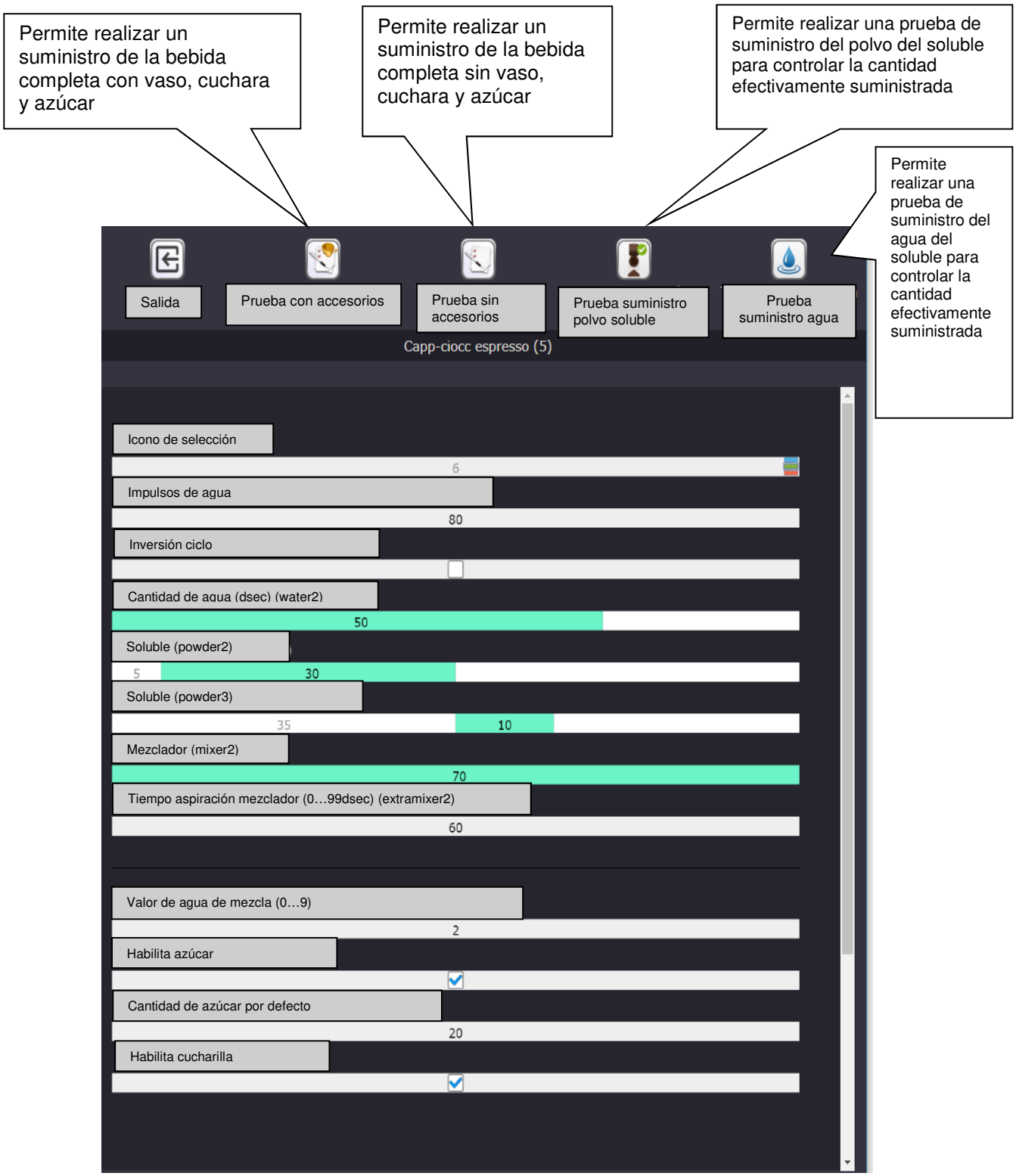
Se pueden configurar tres diferentes intervalos de tiempo para la activación o desactivación de cada opción y también se pueden aplicar intervalos específicos para cada día de la semana o aplicar los mismos intervalos para todos los días, seleccionado la opción correspondiente desde el menú desplegable.



ESPAÑOL

9.1.4 RECETAS

Mediante este icono, se puede acceder a las diferentes selecciones disponibles y modificar las recetas de las bebidas: cantidades, tiempos, presencia o no de la cuchara y del azúcar.
A continuación, se cita un ejemplo de la pantalla visualizada para modificar una selección



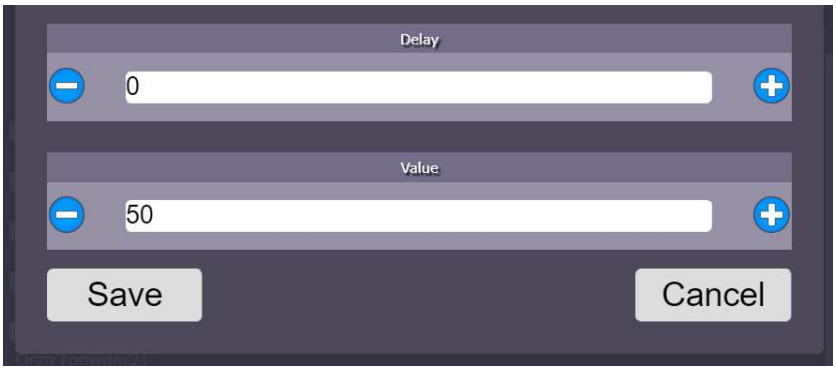
ESPAÑOL

Icono de selección: haciendo clic en la barra se abre una pantalla con los diferentes iconos cargados y es posible escoger el deseado para representar la bebida seleccionada. La máquina ya prevé una base de datos de iconos cargados de antemano; en caso de que se desee cargar un nuevo icono no presente, utilizar la herramienta **"Mytouchmanager"**

Impulsos de agua: número de impulsos medidos por el contador volumétrico proporcionales a la cantidad de agua suministrada durante la infusión del café en granos

Inversión ciclo: seleccionando la casilla se invierte la secuencia de erogación de una bebida compuesta (por ej. si la forma estándar es primero soluble y luego café, se puede invertir el ciclo erogando primero café y después soluble)

Cantidad de agua: se trata del agua para la realización del soluble. Haciendo clic en la barra, se abre la siguiente pantalla:

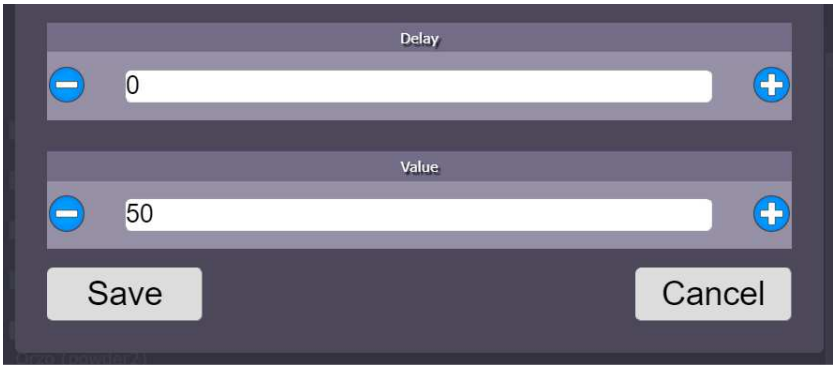


Por lo tanto, se pueden configurar dos parámetros:

Retraso agua: tiempo de retraso del suministro de agua del soluble con respecto al inicio del ciclo de suministro de bebidas en décimas de segundo (10 décimas = 1 segundo)

Valor agua: tiempo de suministro de agua del soluble en décimas de segundo (10 décimas=1 segundo)

[Soluble: leche, chocolate,…]:
la descripción se refiere al nombre del soluble presente seguido, entre paréntesis, de powder y el número correspondiente al contenedor donde está dicho soluble. La numeración es progresiva desde 1 hasta un máximo de 6, empezando por la izquierda. Cuando se cambia el soluble en el contenedor y si se desea poner otro tipo, además de cambiar el icono representativo de toda la receta (véase arriba), se podrá cambiar la descripción del soluble haciendo clic sobre la inscripción e ingresando el nombre deseado.
Haciendo clic en la barra, se abre la siguiente pantalla:



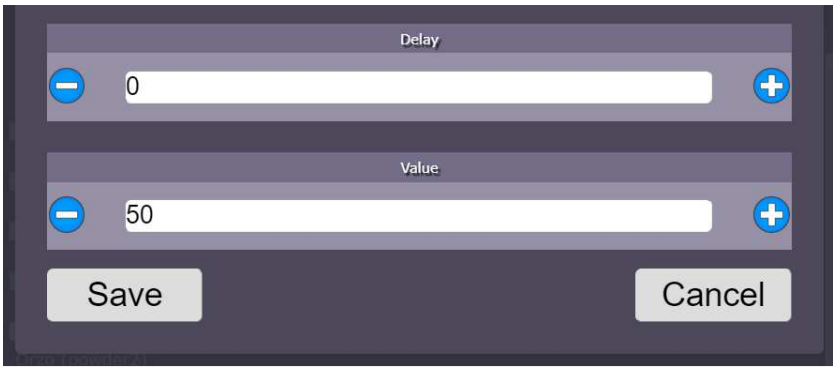
Retraso del soluble: retraso del inicio del suministro de polvo del soluble con respecto al inicio del ciclo de suministro de bebidas en décimas de segundo (10 décimas= 1 seg.)

Valor soluble: tiempo de funcionamiento del motorreductor para el suministro del polvo del soluble. Configurable en décimas de segundo (10 décimas=1 seg)

Mezclador: Entre paréntesis figura el número correspondiente al mezclador del cual se están modificando las configuraciones. La numeración es progresiva desde 1 hasta un máximo de 5, empezando por la izquierda.

ESPAÑOL

Haciendo clic en la barra, se abre la siguiente pantalla:



Retraso mezclador: tiempo de retraso del mezclador con respecto al inicio del ciclo de suministro de bebidas en décimas de segundo (10 décimas= 1 seg.)

Valor mezclador: tiempo de funcionamiento del mezclador en décimas de segundo (10 décimas=1 segundo)

Tiempo aspiración mezclador: tiempo de funcionamiento del mezclador después del suministro, para aspirar los vapores residuales; valor programable mín. 0, máx. 90 en décimas de segundo (10 décimas= 1 seg.)
Entre paréntesis figura el número correspondiente al mezclador del cual se están modificando las configuraciones. La numeración es progresiva desde 1 hasta un máximo de 5, empezando por la izquierda.

Valor del agua de mezcla: cantidad de agua fría, procedente directamente del air-break, para mezclar con la bebida para optimizar su temperatura en el vaso. Hay disponible valores comprendidos de 0 (no mezclado) a 9 (máx mezclado).

Habilita azúcar: permite habilitar o no la dispensación de azúcar en la receta seleccionada

Cantidad de azúcar por defecto: tiempo de funcionamiento del motorreductor para el suministro de la cantidad de azúcar por defecto. Configurable en décimas de segundo (10 décimas=1 seg)

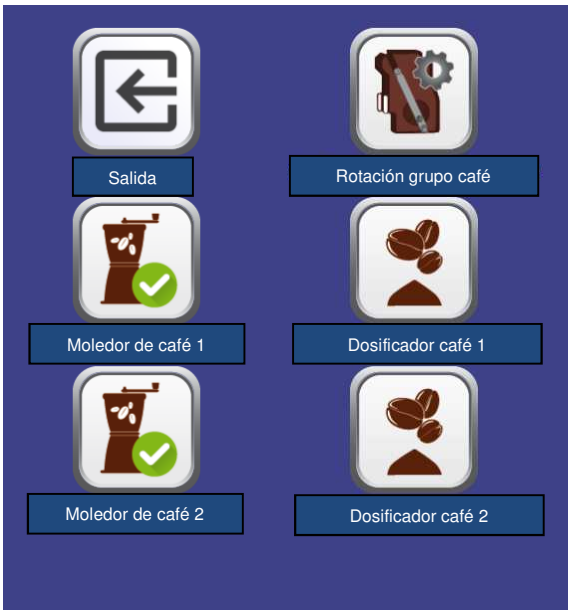
Habilita cucharilla: permite habilitar o no la dispensación de la cucharilla en la receta seleccionada

ESPAÑOL

9.1.5  SERVICIOS

Seleccionando este icono, se abre la pantalla de los servicios.
Tocando los iconos, se ejecuta directamente la función descrita en los mismos.
Algunos iconos permiten acceder a pantallas con funciones especiales:

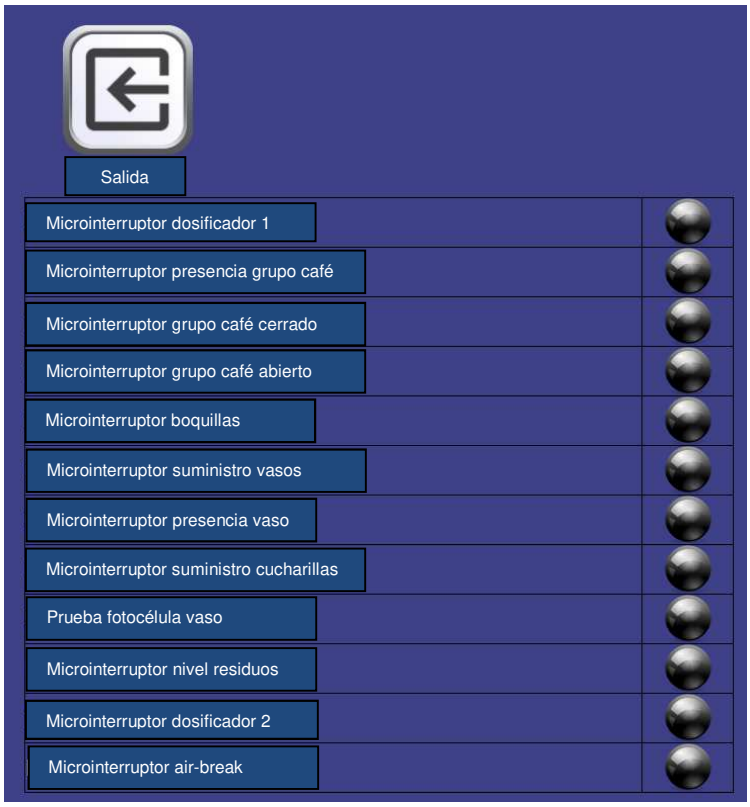
 Prueba dosis de café molido



Desde aquí, es posible moler y, luego, suministrar la dosis correspondiente a cada molinillo-dosificador presente en la máquina. De este modo, es posible controlar la dosis de café molido hasta alcanzar la dosis deseada (véase el apartado “CALIBRACIÓN CAFÉ EXPRESO”)

ESPAÑOL

 Estado entradas:



Este servicio muestra en la pantalla el estado de las entradas: círculo relleno negro: condición de microinterruptor abierto; círculo relleno rojo: microinterruptor cerrado.

 Prueba café suministrado 17 seg.:

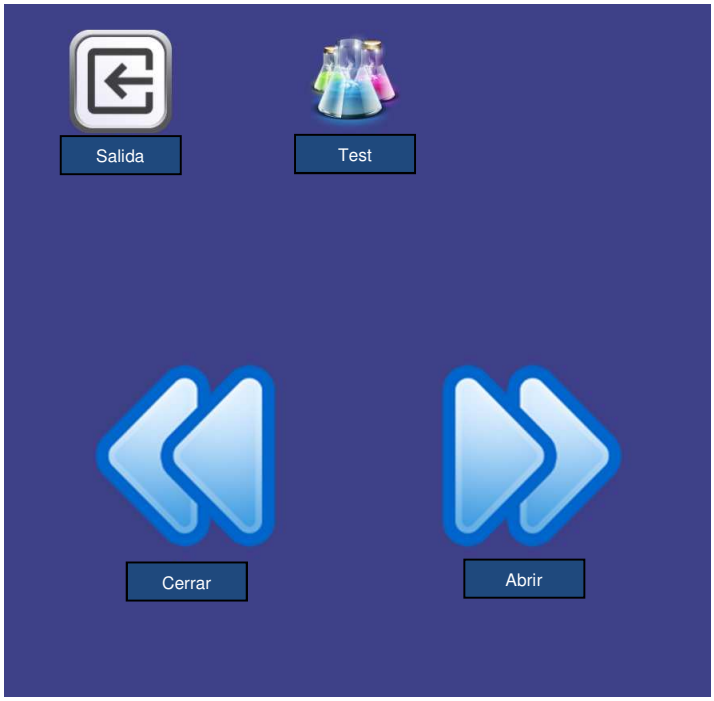


Seleccionando los iconos presentes en esta pantalla, se puede realizar una prueba de suministro de café expreso (escogiendo para qué molinillo realizar dicho control) que durará 17 seg. De este modo, se tendrá un tiempo fijo sobre el cual calcular el caudal. Por lo tanto, sin tener un cronómetro a disposición, una vez pesado

ESPAÑOL

el café en el vaso y dividiendo por 17 seg. el peso medido, se obtendrá el caudal suministrado y se podrá decidir si modificar o no el grado de molienda (véase el apartado “CALIBRACIÓN CAFÉ EXPRESO”)

 Regulación molienda automática:



Si hay un molinillo automático, será posible, utilizando esta pantalla, configurar el grado de molienda que se desea, que seguidamente será mantenido constante por la acción de una autorregulación a lo largo del tiempo. Mediante las flechas se podrá cerrar o abrir eléctricamente el molinillo y luego, con el icono de test, se podrá efectuar una erogación. Cuando el café tenga las características deseadas bastará con salir de la pantalla y automáticamente se memorizarán las configuraciones.

9.1.6 PRECIOS

Seleccionando el icono de precios, se abre la pantalla con las categorías de productos
Seleccionando la categoría, se abrirá el listado de las bebidas referidas a la categoría. Desde allí, se podrá seleccionar la bebida de la cual se debe modificar el respectivo precio.



Precio 1: precio completo

Precio 2: precio descontado según la modalidad de descuento asignada en las **Configuraciones**

Precio 3: precio referido a la tercera tabla de precios (sólo en MDB)

ESPAÑOL

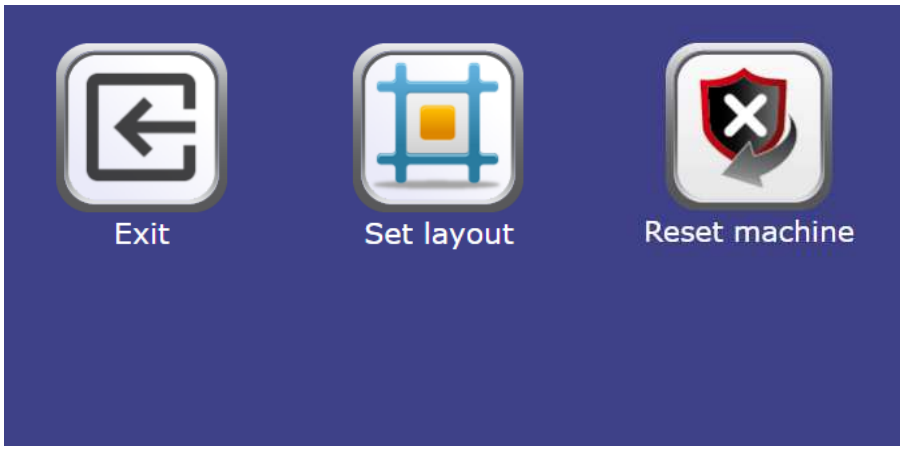
9.1.7 HABILITACIÓN SELECCIONES

Esta función permite habilitar o deshabilitar las etiquetas de las bebidas que, luego, se mostrará o no en la pantalla de selección del usuario.
Por lo tanto, en caso de falta de un producto para cargar (por ej.: el cargador ha agotado un soluble durante sus operaciones), es posible deshabilitar la visualización de las etiquetas correspondientes a dicho producto y, por ende, no permitirle al usuario final seleccionar esas bebidas.
Además, cuando se desea cambiar un producto por otro (por ej.: cebada en lugar de ginseng), en caso de que el nuevo producto presente un número de selecciones inferiores con respecto al producto anterior, se deberán deshabilitar las etiquetas superfluas.

9.1.8 AZÚCAR POR DEFECTO

Seleccionando el icono de azúcar por defecto, se abre la pantalla con las categorías de productos
Seleccionando la categoría se podrá configurar la cantidad de azúcar por defecto que aparecerá en la pantalla de selección para el usuario.

9.1.9 DISPOSICIÓN MÁQUINA



Haciendo clic en el icono , se puede seleccionar el layout deseado (por layout se entiende la configuración física de la máquina: por ej.: número de mezclador, campana doble o simple, etc.) (véanse TABLAS PARA LA CONFIGURACIÓN DEL MODELO DE MÁQUINA/LAYOUT INTERNO)

9.1.10 CLONACIÓN

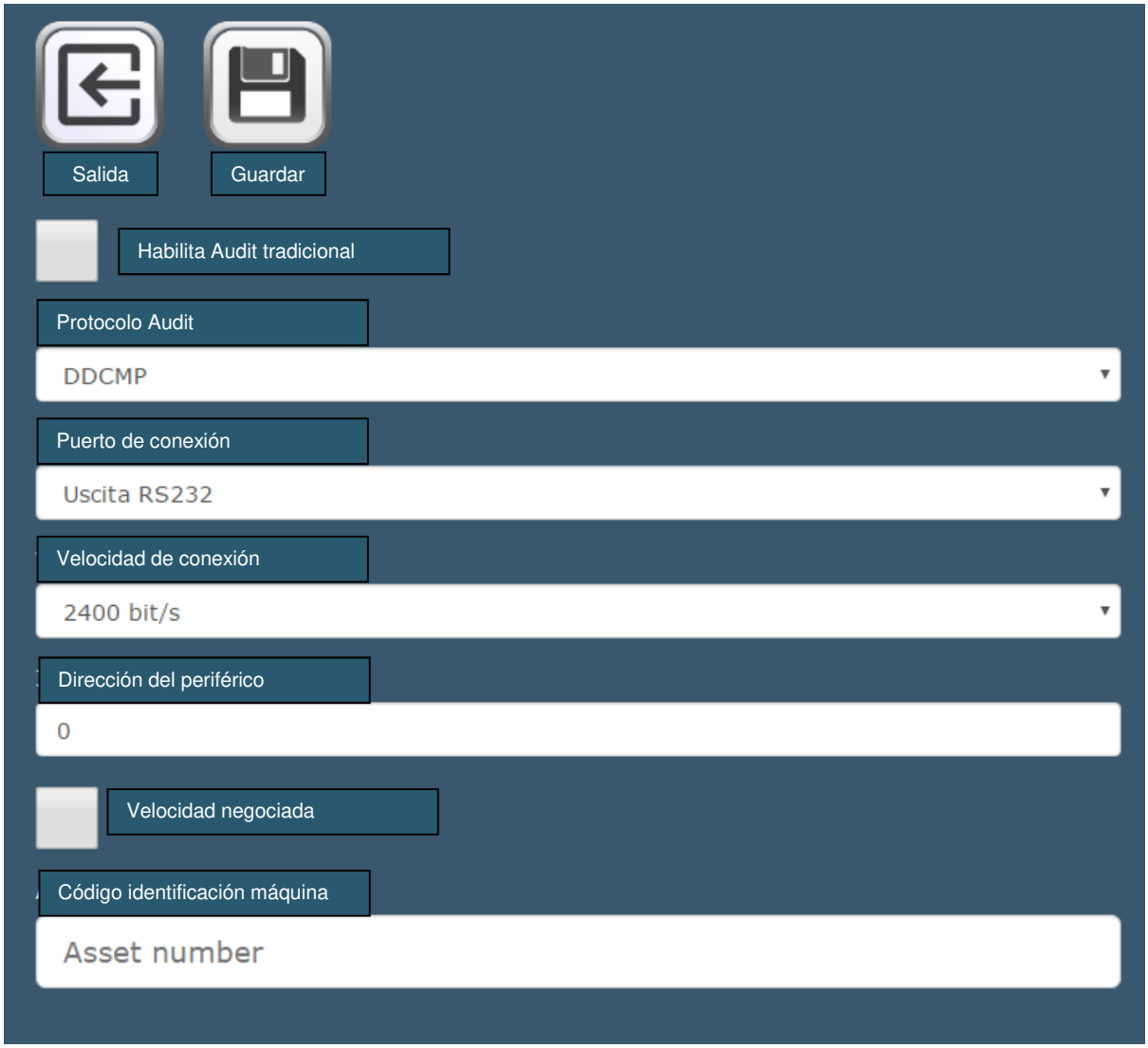
A través de este icono, se pueden importar y exportar los parámetros de programación de la máquina (es decir, la "configuración") utilizando una llave USB.
Introducir la llave en el puerto USB indicado con la etiqueta **"USB- All applications"**



Nota. La misma operación se puede llevar a cabo incluso utilizando el icono **Actualizar configuración** presente dentro del submenú **Panel de control** que presupone la creación del fichero a través de la herramienta **Mytouchmanager.**

ESPAÑOL

9.1.11 AUDIT



ESPAÑOL

La tarjeta de control dispone de una toma RS232. El conector de I/O es un conector de 9 polos macho en los que se utilizan los siguientes pines:

- Pin 2 VMC Tx - Pin 3 VMC Rx - Pin 5 Ground -Pin 7 CTS

Protocolo Audit : seleccionando en el menú EVA-DTS DDCMP, la máquina dialoga con el mundo exterior a través de la interfaz de infrarrojos 082925 (interfaz IRDA) o bien a través de la conexión física con el conector DB de 9 polos, según las especificaciones del protocolo EVA-DTS vers.6.0.
Si el mando está configurado en DEX UCS, la máquina dialoga con el mundo exterior con el protocolo DEX-UCS.

Puerto de conexión: La máquina propone escoger el tipo de conexión: interfaz de infrarrojos (SALIDA IRDA) o bien con cable en el conector DB de 9 polos (SALIDA RS232).

Velocidad de conexión: se propone la selección de la velocidad de transmisión que deberá ser coherente con la programación de la tarjeta 082925 para la conexión mediante infrarrojos (véanse las instrucciones correspondientes). La selección se efectúa recorriendo las diferentes opciones de velocidad en el menú desplegable

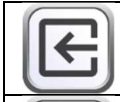
Dirección del periférico: La máquina solicita la introducción de la dirección del periférico: poner el valor que se desea

Velocidad negociada: habilita la posibilidad de negociación de la velocidad entre la máquina y el terminal (la opción vale solo para la conexión por medio de cable)

Código identificación máquina: es un código numérico de 8 dígitos que identifica la máquina. Figurará en los archivos de Audit para identificar la máquina

9.2  PANEL DE CONTROL



	Salir de la pantalla y regresar a la pantalla anterior
	Actualizar tipo interfaz

ESPAÑOL

	Actualizar personalización
	Actualizar multimedia
	Actualizar engine
	Actualizar configuración
	Parámetros de identificación
	Reiniciar engine
	No utilizar
	Permite ajustar la fecha y la hora
	Permite acceder a las configuraciones del tablet
	Permite copiar archivos desde la llave USB
	Permite comprobar la conexión y leer el diagnóstico en caso de ausencia de la conexión

ESPAÑOL

9.2.1 ACTUALIZAR TIPO DE INTERFAZ

INTERFAZ: Identifica una interfaz tanto desde el punto de vista gráfico (colores, layout, tipo de pulsadores, etc.) como desde el punto de vista de la lógica de funcionamiento (categorías/selecciones, teclado alfanumérico, selección de los iconos, sucesión de las pantallas para llegar a la selección del producto).

Luego de establecer el código alfanumérico correcto dentro de los parámetros de identificación , se utiliza este icono para actualizar el tipo de interfaz.



La actualización se puede realizar a distancia (si el tablet está conectado a internet), o desde local ; en este último caso el archivo correspondiente a la interfaz debe ser cargado previamente en el tablet mediante un pen drive USB.
La actualización a distancia es completamente automática, el tablet se conecta al server, descarga el archivo, instala y ejecuta la interfaz.
El archivo relativo a la interfaz es un archivo comprimido (extensión .zip) cuyo nombre está formado por cualquier secuencia alfanumérica larga como máximo 20 caracteres (por ej.: INTERFAZ00000003.zip). Para cargar este archivo en el tablet, luego de haberlo copiado en un pen drive USB, se procede del siguiente modo:
Introducir la llave en el puerto USB indicado con la etiqueta **"USB- All applications"**



ESPAÑOL

Seleccionar el icono “Copiar desde USB a local”  ; se abrirá una ventana de diálogo que permitirá seleccionar el archivo deseado de la llave USB, el cual se copiará automáticamente en el tablet. Al finalizar la copia, seleccionando el icono “Desde local”  se actualizará la interfaz.

ESPAÑOL

9.2.2 ACTUALIZACIÓN DE LA PERSONALIZACIÓN

PERSONALIZACIÓN: En una determinada interfaz, es útil para “personalizar” los elementos de la interfaz que se pueden modificar.
Por ejemplo:
Determina cuántos y cuáles idiomas se seleccionan en una interfaz.
Define cuáles y cuántas categorías/selecciones están disponibles en una máquina de calor.
Define la base de datos de los productos y las listas de ingredientes correspondientes.

Luego de establecer el "código de personalización" correcto dentro de los parámetros de identificación , se utiliza este icono para actualizar la personalización.

La actualización se puede hacer a distancia (si el tablet está conectado a internet), o desde local ; en este último caso el archivo correspondiente a la personalización debe ser cargado previamente en el tablet mediante un pen drive USB.
La actualización a distancia es completamente automática, el tablet se conecta al server, descarga el archivo, instala y ejecuta la interfaz actualizada con la nueva personalización.
El archivo relativo a la personalización de la interfaz es un archivo comprimido (extensión .zip) cuyo nombre está formado por cualquier secuencia alfanumérica larga como máximo 20 caracteres (por ej.: PERSONALIZAR000002.zip). Para cargar este archivo en el tablet, luego de haberlo copiado en un pen drive USB, se procede del siguiente modo:
Introducir la llave en el puerto USB indicado con la etiqueta **“USB- All applications”**



Seleccionar el icono “Copiar desde USB a local” ; se abrirá una ventana de diálogo que permitirá seleccionar el archivo deseado de la llave USB, el cual se copiará automáticamente en el tablet. Al finalizar la copia, seleccionando el icono “Desde local” se actualizará la personalización.

ESPAÑOL

9.2.3 ACTUALIZACIÓN MULTIMEDIA

MULTIMEDIA: Identifica la “colección” multimedia utilizada por la máquina (serie de vídeo, imágenes).

Luego de establecer el "código multimedia" correcto dentro de los parámetros de identificación , se utiliza este icono para actualizar la colección multimedia.

La actualización se puede hacer a distancia (si el tablet está conectado a internet), o en local; en este último caso el archivo correspondiente al multimedia debe ser cargado previamente en el tablet mediante un pen drive USB.
La actualización a distancia es completamente automática, el tablet se conecta al server, descarga el archivo, instala y ejecuta la interfaz actualizada con los nuevos contenidos multimedia.
El archivo relativo a los contenidos multimediales es un archivo comprimido (extensión .zip) cuyo nombre está formado por cualquier secuencia alfanumérica larga como máximo 20 caracteres (por ej.: MEDIA000002.zip).
Para cargar este archivo en el tablet, luego de haberlo copiado en un pen drive USB, se procede del siguiente modo:
Introducir la llave en el puerto USB indicado con la etiqueta **“USB- All applications”**



Seleccionar el icono “Copiar desde USB a local” ; se abrirá una ventana de diálogo que permitirá seleccionar el archivo deseado de la llave USB, el cual se copiará automáticamente en el tablet. Al finalizar la copia, seleccionado el icono “Desde local” se actualizarán los contenidos multimediales.

ESPAÑOL

9.2.4  ACTUALIZAR CONFIGURACIÓN

CONFIGURACIÓN: Identifica el conjunto de los parámetros de la máquina como recetas, temperatura de la caldera, prelavados, presencia o no de kits, etc.
Después de configurar el "código de CONFIGURACIÓN" correcto dentro de los parámetros de identificación  , se utiliza este icono para actualizar la configuración.

La actualización se puede hacer a distancia  (si el tablet está conectado a internet), o desde local  ; en este último caso el archivo correspondiente a la configuración debe ser cargado previamente en el tablet mediante un pen drive USB.
La actualización a distancia es completamente automática, la tableta se conecta al servidor correspondiente, descarga el fichero, instala y ejecuta la configuración actualizada
El fichero correspondiente a la configuración es un fichero comprimido (extensión .zip), cuyo nombre está formado por una secuencia alfanumérica cualquiera de máx. 20 carácteres (Por ej.: CONFIG0004.zip). Para cargar este archivo en el tablet, luego de haberlo copiado en un pen drive USB, se procede del siguiente modo:
Introducir la llave en el puerto USB indicado con la etiqueta **"USB- All applications"**



Seleccionar el icono "Copiar desde USB a local"  ; se abrirá una ventana de diálogo que permitirá seleccionar el archivo deseado de la llave USB, el cual se copiará automáticamente en el tablet. Al finalizar la copia, seleccionado el icono "Desde local"  se actualizarán los contenidos multimediales.

ESPAÑOL

9.2.5 PARÁMETROS DE IDENTIFICACIÓN



ID máquina: código de identificación del dispositivo (poner el número de serie indicado en la etiqueta FAS)

Cliente: poner el código cliente que se utiliza para acceder al sitio de telemetría

Modelo: poner el modelo de la máquina (por ej. FAS500T)

ESPAÑOL

Número serie máquina: es un código numérico de 8 dígitos que identifica la máquina. Figurará en los archivos de Audit para identificar la máquina

Seguidamente se pueden ingresar los códigos de interfaz, configuración, personalización y multimedia (es decir, los nombres que se han asignado a los ficheros. Ficheros Zip que se desea cargar dentro de la máquina)

Server: dirección del sitio de telemetría

Grupo: identifica la pertenencia a un determinado grupo de máquinas (por ej. máquinas 2ª planta)

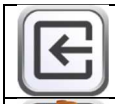
Ubicación máquina: posición física de la máquina (por ej. dirección)

Usuario: dejar los datos por defecto

Contraseña: se debe ingresar la contraseña que permite a la máquina conectarse al sitio de telemetría

9.3  DATOS DE VENTA



	Salir de la pantalla y regresar a la pantalla anterior
	Se accede a la visualización de los totales correspondientes a las transacciones efectuadas desde la inicialización de la máquina
	Se accede a la visualización de los totales correspondientes a las transacciones efectuadas, pero a diferencia de los valores que se pueden visualizar con el icono anterior, estos se pueden poner en cero
	Permite visualizar los datos de venta por cada selección
	Mando para poner en cero los datos de venta mediante el ingreso de un código de acceso. CÓDIGO: 1221

ESPAÑOL

9.4 EXPORTAR DATOS EVA-DTS

Este mando permite exportar los datos EVA-DTS en la llave USB

Nota: Utilizar el puerto USB indicado con la etiqueta **"USB- All applications"**



9.5 ACTUALIZAR MAINBOARD

Permite actualizar el software de la tarjeta principal

Nota: Utilizar el puerto USB indicado con la etiqueta **"¡USB- Firmware up-date only!"**



ESPAÑOL

10 CALIBRADOS Y REGULACIONES

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal cualificado del servicio de asistencia

10.1 REGULACIÓN BEBIDAS SOLUBLES

La regulación del tiempo de apertura de las electroválvulas y las variaciones de cantidades en gramos de los productos solubles se efectúan configurando los parámetros deseados en la fase de programación en el apartado: "RECETAS" 

10.2 REGULACIÓN CAFÉ EXPRÉS

La regulación de la cantidad de agua se puede efectuar configurando el parámetro deseado en la fase de programación en la opción "RECETAS"  . Para modificar la dosis de café molido y el grado de molienda, ver el párrafo "CALIBRADO CAFÉ EXPRÉS".

10.3 CALIBRADO CAFÉ EXPRÉS

REGULACIÓN MOLIENDA:

La regulación del grado de moledura, es efectuada girando el pomo del tornillo regulador colocado entre el molinillo y el recipiente de café (pos.G).
La regulación se efectúa durante el funcionamiento del molinillo café.

- Para obtener un molido más fino, gire el pomo “G” de tal modo que el anillo “M” gire en sentido dextrógiro.

Luego de la regulación, realice siempre 3 o 4 distribuciones para que la granulometría del café se estabilice.

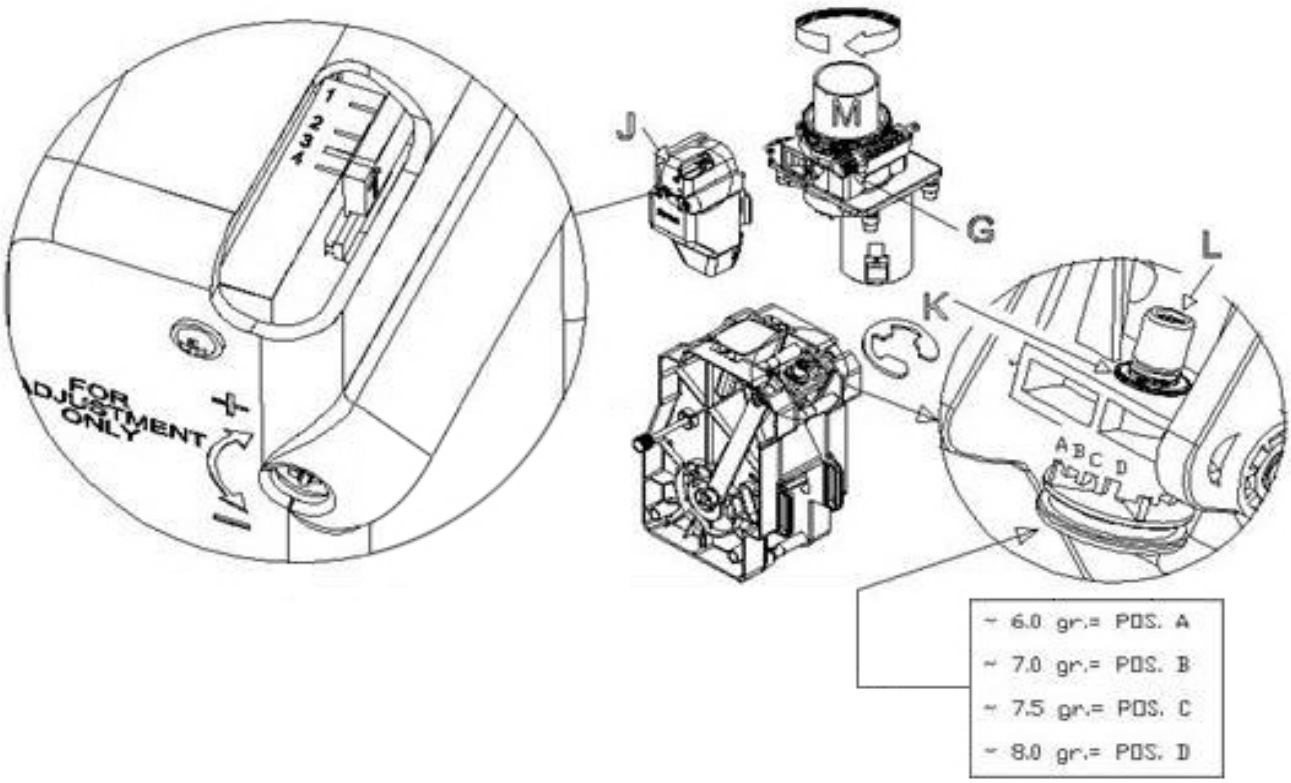
DOSIS DE CAFÉ MOLIDO:

Es posible ajustar la cantidad de café molido para el café expreso entre 4,5 (±0.2) y 8,0 (±0.2) gramos según la posición del contenedor volumétrico (ref.J). Girar el tornillo de regulación en sentido horario para aumentar la dosis. Para verificar los gramos de la dosis, retirar el grupo expreso, utilizar el icono  (véase el menú servicios ). Para desmontar y remontar el grupo express, seguir las indicaciones del párrafo MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA DE LOS FILTROS DEL GRUPO CAFÉ.

ESPAÑOL

REGULACIÓN DE LA COMPRESIÓN DEL CAFÉ MOLIDO:

El soporte prensor dispone de 4 posiciones (A B C D) para poder variar la compresión de la pastilla según los pesos en gramos prefijados. Es decir que después de regular el dosificador a la medida deseada, se debe regular el soporte del presor en consecuencia para obtener una óptima extracción del café.
Desmontar la arandela de cierre (ref. K), sacar un poco el prensor (ref.L) y girarlo hasta obtener la posición deseada.



ESPAÑOL

11 NORMAS HIGIÉNICAS-SANITARIAS

Conforme a las normas higiénico-sanitarias en vigor, al instalar el distribuidor y al menos una vez por semana, es imprescindible limpiar a fondo y esterilizar todas las partes destinadas a entrar en contacto con sustancias alimenticias, o sea:

- Grupos de mezclado y tubos de erogación productos
- Brazos distribuidores
- Contenedores de productos
- Estación de vasos
- Distribuidor azúcar

Desmontar las susodichas partes y lavarlas muy bien con productos detergentes, según las indicaciones que figuran en la etiqueta del producto empleado.
De quedar restos de detergente, desinfectante y alimentos, quitarlos con una esponja humedecida antes de poner en marcha el distribuidor. Aclarar con abundante agua para eliminar totalmente la solución empleada.
No lavar el distribuidor con chorros de agua directos y/o de alta presión.

12 MANTENIMIENTO

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal encargado del mantenimiento ordinario y extraordinario. Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Para el completo aislamiento de la corriente eléctrica, hay que desenchufar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.

ESPAÑOL

12.1 ADVERTENCIAS GENERALES

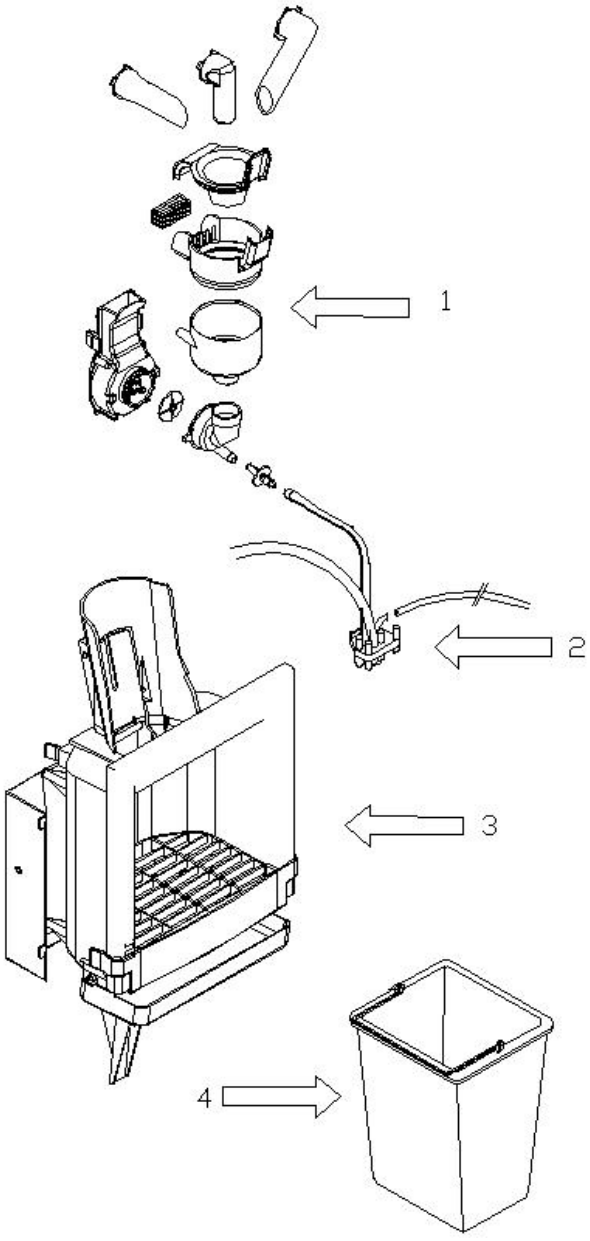
Con la finalidad de asegurar un funcionamiento óptimo del la maquina a lo largo del tiempo, el mismo ha de ser objeto de un adecuado y periódico mantenimiento.
Este capítulo está dedicado a las operaciones de mantenimiento y a sus tiempos periódicos de realización que han de ser considerados indicativos ya que dependen de varios factores como la dureza del agua, el tipo de productos usados, las condiciones climáticas, en especial la humedad, etc.
Las operaciones descritas en este capítulo no constituyen una relación completa de todas las operaciones de mantenimiento.
Todas las operaciones de limpieza han de ser efectuadas tras haber cortado la alimentación eléctrica al la maquina.
En ningún caso está permitido el uso de chorros de agua directos y/o de alta presión para lavar el la maquina.
Al fin de evitar riesgos de oxidación o de agresiones químicas en general, es necesario mantener perfectamente limpias las superficies de acero inoxidable y pintadas.

12.2 **MANTENIMIENTO ORDINARIO**

CADA VEZ QUE SE CARGA, hay que:

- Limpiar y lavar a fondo con detergentes los grupos de mezclado de las bebidas solubles (ref.1), los brazos de distribución (ref.2) y la estación de vasos (ref.3); secar todo y volver a montarlos en su sitio.
- Vaciar y lavar el recipiente de restos líquidos (pos.4) y sustituir la bolsa de los posos de café.
- Limpiar el distribuidor en general.

☞	Desmontar las susodichas partes y lavarlas muy bien con productos detergentes, según las indicaciones que figuran en la etiqueta del producto empleado. De quedar restos de detergente, desinfectante y alimentos, quitarlos con una esponja humedecida antes de poner en marcha el distribuidor. Aclarar con abundante agua para eliminar totalmente la solución empleada. No lavar el distribuidor con chorros de agua directos y/o de alta presión.



ESPAÑOL

12.3 **MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PERIÓDICO**

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal cualificado del servicio de asistencia

CADA 2000 EROGACIONES es necesario:
- Verificar el estado de desgaste de las juntas de los grupos de mezcla.
- Verificar la cantidad/calidad de las bebidas.
- Verificar el estado de uso de las juntas del grupo café exprés.
- Verificar el grado de moledura.
- Verificar el estado de limpieza del pistón anterior y del respiradero del mismo.

CADA 5000 EROGACIONES es necesario :
- Limpiar los filtros del grupo café.

La duración de los moledores depende de la calidad del café y del nivel de molido.
Es necesario sustituir los moledores entre 30.000 y 50.000 ciclos, con arreglo a estos factores:
1) Aumento del tiempo de molido
2) Sobrecalentamiento, sobre todo del collar de apoyo de la tolva
3) Residuos de polvo en el fondo de la taza
Antes de sustituir los moledores, es conveniente realizar la regulación.
Materiales extraños pueden dañar irremediablemente los moledores y/o el motor.

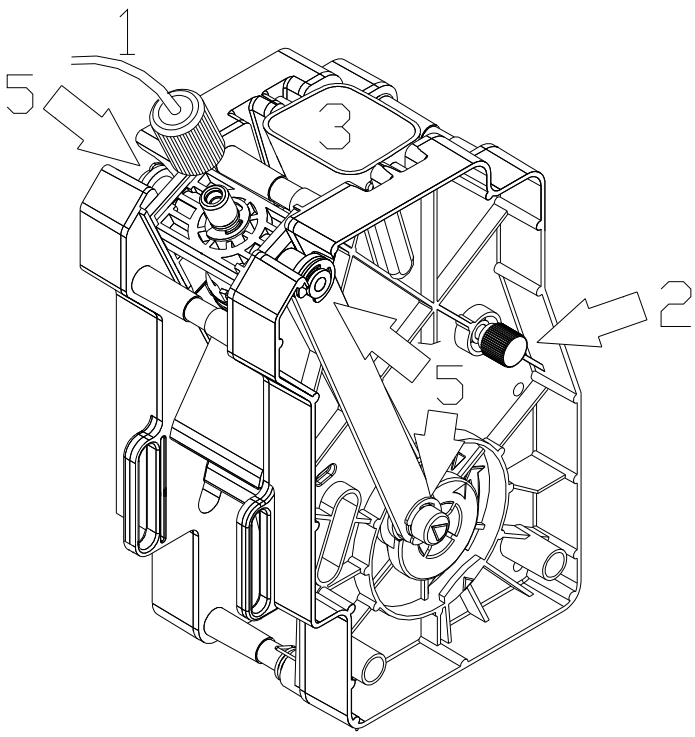
CADA MES
- Desinfectar todas las partes que entren en contacto con los alimentos.
- Quitar los depósitos de polvo que se hubieran formado dentro del distribuidor con la aspiradora.

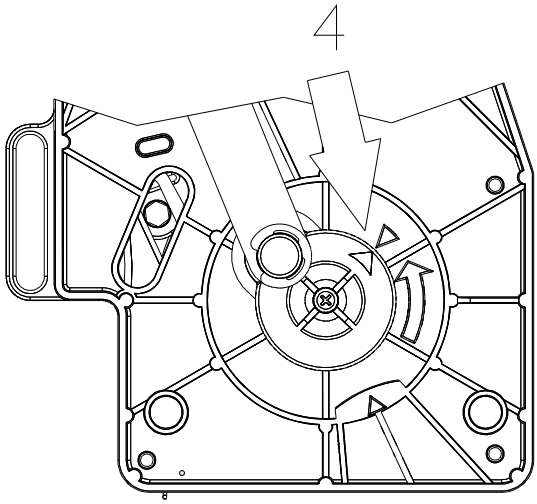
CADA SEMESTRE es necesario:
- Asegurarse de que no se hayan formado incrustaciones de cal principalmente en la caldera solubles, en tal caso sustituirla.

ANUALMENTE es necesario:
- Sustituir las partes de plástico de los grupos de mezcla.
- Sustituir los tubos de erogación de las bebidas.

12.4 **MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA DE LOS FILTROS DEL GRUPO CAFÉ**

Apagar la máquina mediante el interruptor general.
Desacoplar de los brazos distribuidores el tubo de suministro de café.
Desacoplar el tubo de entrada del agua desenroscando la virola correspondiente (ref.1).
Desenroscar el pomo y extraer el grupo del soporte (ref.2).
Desmontar la tolva (ref.3).
Girar la palanca y poner la cámara de infusión en posición del pistón de amplitud máxima (ref.4).
Quitar las arandelas de cierre, extraer las varillas de los pernos para poder sacar el soporte prensor (ref.5).

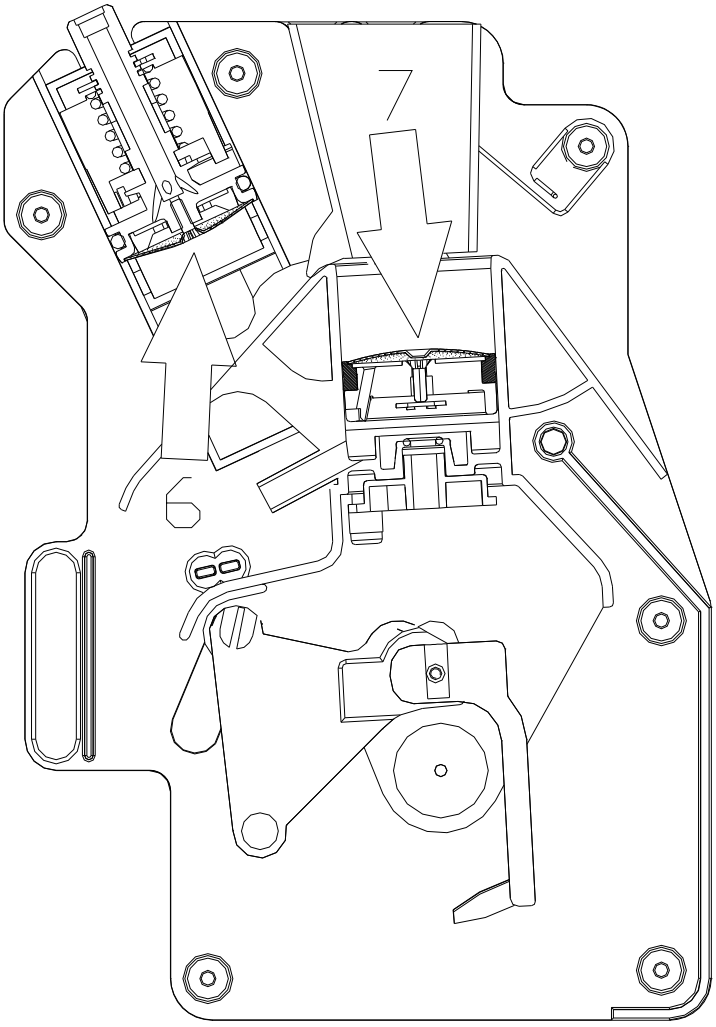


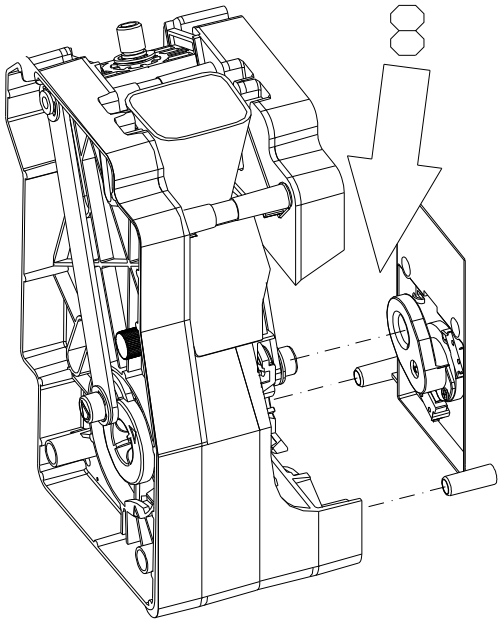


ESPAÑOL

Desmontar el filtro superior y para ello extraer el tornillo que lo fija (ref.6).
Desmontar el filtro inferior y para ello extraer el tornillo que lo fija (ref.7).
Sumergir el grupo en solución detergente y dejarlo allí por aprox. 20 minutos.
Lavar y secar muy bien todas las piezas con agua caliente y comprobar que estén limpios tanto todos los pasajes del café como los orificios de venteo del prensor.
De ser necesario, sustituir las juntas y los filtros.
Conservando la cámara de infusión en posición de máxima amplitud, volver a montar el filtro inferior.
Remontar el soporte prensor.
Enganchar el grupo al soporte y enroscar el pomo comprobando que esté centrado con la junta del motorreductor (ref.8).
Montar el tubo de suministro de café y el tubo de entrada del agua.

Encender el distribuidor. Realizar dos o tres lavados en vacío interviniendo en el icono  (véase el menú de servicios ).





ESPAÑOL

12.5 PROCEDIMIENTO DE DESCARGA DE AGUA DEL AIR-BREAK Y DE LA CALDERA

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal cualificado del servicio técnico. Estas actividades deben ser realizadas por personal con experiencia práctica en el aparato, al tratarse de seguridad y de higiene.

Se descarga el agua de la caldera cuando se prepara el distribuidor para su transporte o para su almacenamiento en condiciones de seguridad. En efecto, con la eliminación de los residuos de agua se puede transportar el aparato sin riesgo de mojar las partes eléctricas, evitándose asimismo peligros de congelamiento de la caldera.

El procedimiento a seguir es el siguiente:

1. Abrir la puerta y poner la llave en el interruptor de seguridad.
2. Entrar en la modalidad programación.
3. Seleccionar el icono  para entrar en modalidad servicios
4. Seleccionar el icono  **Vaciado airbreak** para iniciar el procedimiento de vaciado air-break

En este momento se inhibe automáticamente la carga de agua en el air-break así como la resistencia de la caldera.
Empieza un ciclo de lavado del grupo café, con la finalidad de vaciar el air-break y enfriar la caldera.

5. Abrir el panel de soporte del grupo exprés para acceder a la caldera de presión.
6. Atención: La temperatura exterior de la caldera podría ser elevada. ¡Peligro de quemaduras!
7. Destornillar el racor de entrada del agua y extraer el tubo situado en la parte inferior de la caldera.
8. Sustituir este tubo con otro de plástico y preparar un recipiente para recoger el agua que fluye de la caldera.
9. Siempre dentro del menú Servicios, seleccionar el icono  **Vaciado caldera** para iniciar el procedimiento de vaciado de la caldera

Nota bene
Tener cuidado con las partes eléctricas cercanas a la caldera. El agua se recogerá en un recipiente lejos de las partes eléctricas.

- Quitar la llave de encendido del distribuidor. Desmontar el tubo colocado en la junta de la caldera de exprés. Remontar el racor. Limpiar y secar el agua del distribuidor de haberse mojado durante el procedimiento anterior. Cerrar el panel del soporte del grupo exprés. Cerrar la máquina.
- Al finalizar la operación, desconectar el conector J11 de alimentación de la resistencia de la caldera.

Para volver a poner en funcionamiento el aparato, de ser necesario seguir las instrucciones que figuran en la sección “PUESTA EN EJERCICIO”.

ESPAÑOL

13 ALARMAS

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal cualificado del servicio de asistencia

El la maquina está en condición de detectar algunos posibles mal funcionamientos.

Haciendo clic en el icono **Historial de errores**, se podrá visualizar la eventual lista presente; pueden eliminarse todas las condiciones de alarma seleccionando el icono **Restablecimiento historial de errores**

N°	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	SOLUCIÓN
--	"No comm"		Interrupción de la comunicación entre la tarjeta display y la tarjeta power	• Verificar la conexión de las tarjetas • Verificar los cables de conexión • Posible rotura de una de las dos tarjetas
A02	Nivel deshechos	5	Alcanzado el nivel máximo deshechos líquidos	* Vaciar el cubo deshechos * Controlar que el microinterruptor del nivel de desechos conmute correctamente (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios**
A03	Falta de agua	30	Falta de alimentación hídrica	* Verificar la correcta apertura del grifo externo * Verificar que el tubo de carga del agua no esté estrangulado * Verificar el correcto funcionamiento de la electroválvula entrada agua
A04	Vacío vasos	120	Vacío vasos (Durante el curso de cambio de columna aún son posibles tres erogaciones)	* Cargar los vasos * Controlar que el microinterruptor de presencia de vaso (CPB) conmute correctamente (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios** * Verificar el funcionamiento correcto del motorreductor cambio columna (MC)
A05	Error movimiento boquillas	8	El movimiento de las boquillas no alcanza la posición de suministro / reposo	* Controlar el funcionamiento correcto del motorreductor movimiento boquillas (MTBC) * Controlar que el microinterruptor de las boquillas (CDB) conmute correctamente (véase **Estado de las entradas** al final del menú **Servicios**
A06	Distribuidor azúcar/cucharillas	4	El microinterruptor dosificador de cucharas está defectuoso	* Controlar que el microinterruptor dosificador de cucharillas (CDZP) conmute correctamente (véase **Estado de las entradas** al final del menú **Servicios**
A07	Partida del grupo café en cierre	2	El microinterruptor de control del grupo no conmuta al pasar de la posición de grupo abierto a la	* Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces

ESPAÑOL

			posición de grupo cerrado.	proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación. * Controlar que el microinterruptor de grupo abierto (MCRG) conmute correctamente (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios** * Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)

N°	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	SOLUCIÓN
A08	Dosificador café 1	Variable	El microinterruptor dosificador café 1 no cambia de estado tras haber descargado la dosis de café molido.	* El dosificador de café 1 está obstruido * Controlar que el microinterruptor dosificador (MCDC 1) conmute correctamente (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios**
A09	Posición grupo café incorrecta	5	El grupo no alcanza la posición de distribución o de grupo cerrado.	* Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación. * Controlar que el microinterruptor grupo café cerrado (MCPG) conmute correctamente (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios** * Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)
A10	Timeout suministro (selecciones con exprés)	2	El tiempo de los impulsos contados con el contador volumétrico excede el TimeOut.	* Comprobar la rueda de paletas * El filtro del grupo café está atascado * Comprobar la bomba del agua. * Comprobar los tubos por los que se suministran las bebidas.
A11	Error retorno grupo café	10	El grupo no se sitúa en posición abierta.	* Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación. * Controlar que la palanca correspondiente al microinterruptor grupo café abierto (MCRG) esté correctamente calibrada (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios** * Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)
A12	Timeout molido	Variable	Ha transcurrido el tiempo máximo programado para la moledura.	* Se ha acabado el café * Verificar el correcto funcionamiento del motor moledor de café (MMC) * Controlar que el microinterruptor de control del dosificador de café (MCDC) conmute

ESPAÑOL

				correctamente (véase  **Estado entradas** al final del menú **Servicios** 
A13	Grupo café exprés no instalado correctamente.			* Controlar la posición del grupo café. * Controlar que el microinterruptor de presencia del grupo café MCGC) funcione. (véase  **Estado de las entradas** al final del menú **Servicios** 
A14	Error distribución vaso con fotocélula	Variable	No se ha detectado el vaso	
A15	Sonda temperatura		La máquina detecta una excesiva temperatura del agua en caldera	* Controlar la sonda

N°	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	SOLUCIÓN
A17	Timeout suministro (selecciones con bebidas solubles)	2	El tiempo de los impulsos contados con el contador volumétrico excede el TimeOut.	* Comprobar la rueda de paletas * Comprobar la bomba del agua. * Comprobar los tubos por los que se suministran las bebidas.
A18	Error en el microinterruptor air break		Durante un suministro no se requiere agua	* Controlar que el microinterruptor air-break conmute correctamente. (véase  **Estado de las entradas** al final del menú **Servicios**  * Verifique el correcto funcionamiento del flotador air-break.
A19	Microinterruptor de suministro vaso	12	El motor de desenganche del vaso no ha completado la rotación.	* Controlar que el microinterruptor de suministro de vaso (CMB) conmute regularmente (véase  **Estado entradas** al final del menú **Servicios**  * Controlar que el motorreductor de desenganche de vasos funcione correctamente (MS)
A20	Dosis de café incorrecta.		Paso del agua del grupo exprés obstruido	* Verificar la dosis y la granulometría del café molido * Limpiar el grupo exprés * Limpiar o sustituir los tubos del grupo exprés en entrada y en salida
A21	Apertura grupo café en distribución	0	Control del microinterruptor del grupo café cerrado con grupo en distribución.	* Dosis de café excesiva * Presión agua café excesiva * Controlar que el microinterruptor grupo café cerrado (MCPG) funcione correctamente (véase  **Estado entradas** al final del menú **Servicios** 
A23	Micro grupo vaso	1	El microinterruptor de suministro de vasos no conmuta en la puesta en marcha.	* Controlar que el microinterruptor de suministro de vaso (CMB) conmute

ESPAÑOL

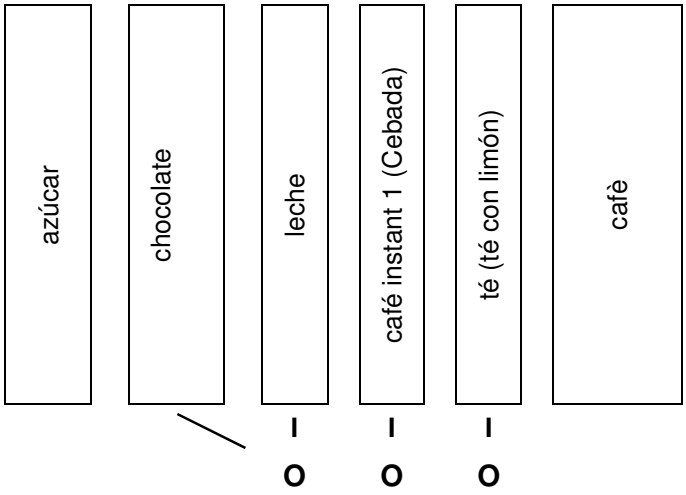
				regularmente (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios** * Controlar que el motorreductor de rotación de vaso funcione correctamente (MS)
A26	Dosificador café 2	Variable	El microinterruptor dosificador café 2 no cambia de estado tras haber descargado la dosis de café molido.	* El dosificador de café 2 está obstruido * Controlar que el microinterruptor dosificador (MCDC 2) conmute correctamente (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios**
A27	Timeout molido 2	Variable	Ha transcurrido el tiempo máximo programado para la moledura.	* Se ha acabado el café * Verificar el correcto funcionamiento del motor moledor de café (MMC) * Controlar que el microinterruptor de control del dosificador de café 2 (MCDC) conmute correctamente (véase **Estado entradas** al final del menú **Servicios**
A28	Distribuidor azúcar/cucharillas	3	El microinterruptor de suministro de vasos no conmuta en la puesta en marcha	* Controlar que el microinterruptor erogador de cucharillas (CDZP) conmute correctamente (véase **Estado de las entradas** al final del menú **Servicios** * Verificar el funcionamiento correcto del motorreductor de rotación del distribuidor azúcar/cucharas (MP)
A29	Distribuidor azúcar/cucharillas	10	El microinterruptor erogador de cucharillas no conmuta en la parada	* Controlar que el microinterruptor erogador de cucharillas (CDZP) conmute correctamente (véase **Estado de las entradas** al final del menú **Servicios** * Tubo azúcar no colocado correctamente * Verificar el funcionamiento correcto del motorreductor de rotación del distribuidor azúcar/cucharas (MP)
A30	Sistema de pago fuera de servicio.			* Caja recaudadora desconectada * Caja recaudadora no alimentada * Caja recaudadora rota
A31	Expiración del tiempo de ejecución de la bebida	120	superación del tiempo de distribución	* Comprobar si hay obstrucciones en el circuito hidráulico. * Configuración de los parámetros de receta incorrectos (véase **Recetas**).

ESPAÑOL

14 TABLAS PARA LA CONFIGURACIÓN DEL MODELO DE MÁQUINA/DISPOSICIÓN INTERNA ( )

A continuación, se encuentra la tabla con el listado completo de las recetas habilitadas para los diferentes modelos con las respectivas etiquetas. Luego, algunos ejemplos de configuración del modelo de máquina, que muestran las posiciones de los contenedores de polvo. Dado que no es posible hacer coincidir con precisión los nombres de las selecciones por cada nación con las etiquetas, hay que entender las descripciones sólo con carácter indicativo.

MODELO 1



	Recetas Disponibles y Números de Etiquetas				
1	Café Expreso corto	2	12	Café instant 1 corto	9
2	Café expreso largo	3	13	Café instant 1 largo	10
3	Café expreso cortado	4	14	Café instant 1 cortado	11
4	Capuchino expreso	5	15	Capuchino instant 1	12
5	Capp-ciocc expreso	6	16	Capuc-choc instant 1	13
6	Mocachino expreso	7	17	Mocachino instant 1	14
7	Leche Manchada Expreso	8	18	Leche Manchada Instant 1	15
8	Chocolate	31	19	Té con limón	34
9	Chocolate fuerte	30	20	Té natural (deshabilitado por defecto)	35
10	Chocolate con leche	32	21	Té natural + leche (deshabilitado por defecto)	36
11	Leche	33	22	Agua caliente	58
			23	Vaso	1

24	Jolly 1 (deshabilitado por defecto)	200	28	Jolly 5 (deshabilitado por defecto)	204
25	Jolly 2 (deshabilitado por defecto)	201	29	Jolly 6 (deshabilitado por defecto)	205
26	Jolly 3 (deshabilitado por defecto)	202	30	Jolly 7 (deshabilitado por defecto)	206
27	Jolly 4 (deshabilitado por defecto)	203			

ESPAÑOL

ESPAÑOL

PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE PARA EVENTUALES NOTAS