



SERVICE MANUAL

“Korinto”

(Versione Espresso)

SOMMARIO

1	MODELLI PREVISTI	Pag. 3
1.1	PARTI PRINCIPALI	Pag. 4- 5-6-7-8
1.2	ELENCO PARTI PRINCIPALI	Pag. 9
2	DATI TECNICI E CARATTERISTICHE	Pag. 10
3	SICUREZZA ELETTRICA E NORMATIVE DI RIFERIMENTO	Pag. 11
4	REQUISITI DEGLI OPERATORI	Pag. 11
5	LAYOUT IDRAULICO VERSIONE ESPRESSO	Pag. 12
6	LAYOUT IDRAULICO VERSIONE INSTANT	Pag. 13
7	LAYOUT IDRAULICO VERSIONE Fresh Brewer.....	Pag. 14
8	LAYOUT INTERNI	Pag. 15
9	SISTEMI ELETTRICI CONNESSIONI	Pag. 16
9.1	CONNESSIONI SCHEDE	Pag. 16-17
9.2	SCHEMI ELETTRICI	Pag. 18
10	SCHEDA ATTUAZIONI / CONFIGURAZIONI	Pag. 19-20
11	SCHEDA PULSANTI	Pag. 21
12	SCHEDA ATTIVAZIONE CALDAIA ESPRESSO	Pag. 21
13	AIR BREAK E CALDAIE (INSTANT & ESPRESSO).....	Pag. 22-23-24
13.1	ISTRUZIONI PER LO SMONTAGGIOPANNELLATURE.....	Pag. 25-26
14	POMPE & BY PASS	Pag. 27
15	GRUPPO INFUSIONE CAFFE ESPRESSO & FRESH BREVER.....	Pag. 28
16	GRUPPO UGELLI	Pag. 29
17	GRUPPO CONTENITORE POLVERI E MOTODOSATORI.....	Pag. 30
18	GRUPPO MIXER	Pag. 31
19	GRUPPO MACINA DOSATORE CAFFE'	Pag. 32
20	TABELLE DOSI SELEZIONI	Pag. 33
21	PIANO MANUTENZIONE ORDINARIA & STRAORDINARIA	Pag. 34-35-36
22	AVARIE POSSIBILI E RISOLUZIONE PROBLEMI	Pag. 37
23	DIRETTIVA HACCP	Pag. 38
24	PIANO DI PULIZIA E IGIENIZZAZIONE GIORNALIERA	Pag. 39
25	PIANO DI PULIZIA E IGIENIZZAZIONE GIORN. FRESH B.	Pag. 40
26	PIANO DI PULIZIA E IGIENIZZAZIONE MENSILE	Pag. 41

1. MODELLI PREVISTI



VERSIONE INSTANT



VERSIONE ESPRESSO DOPPIA TAZZA & SINGOLA TAZZA

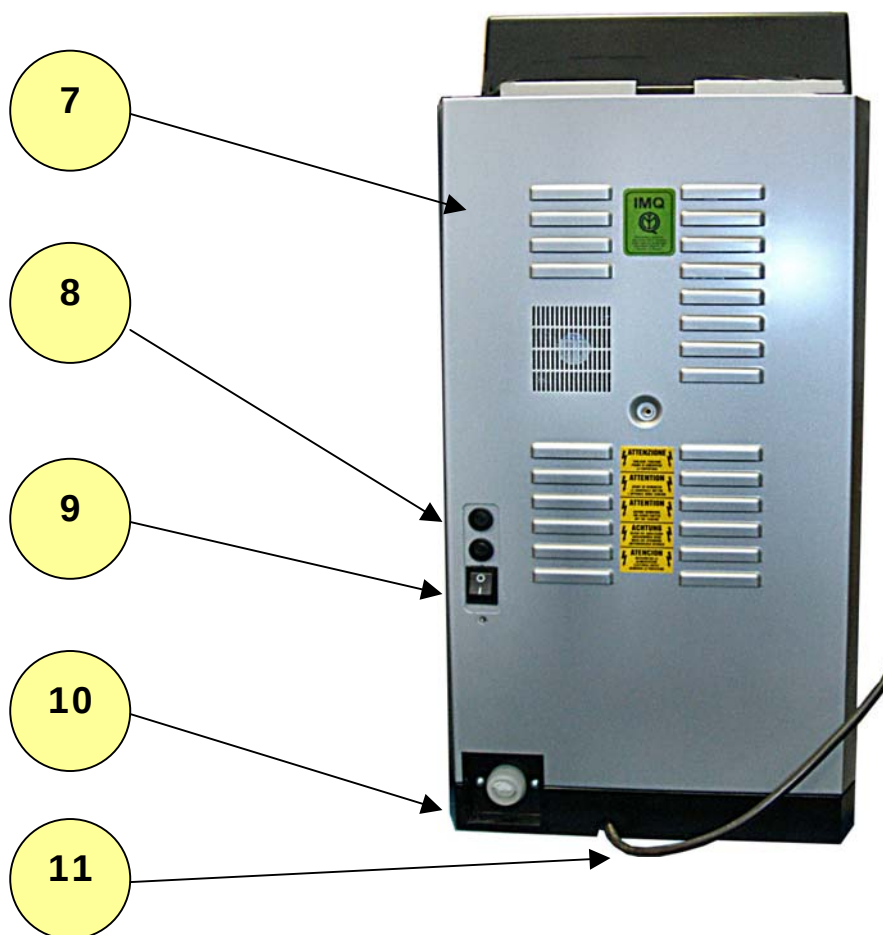
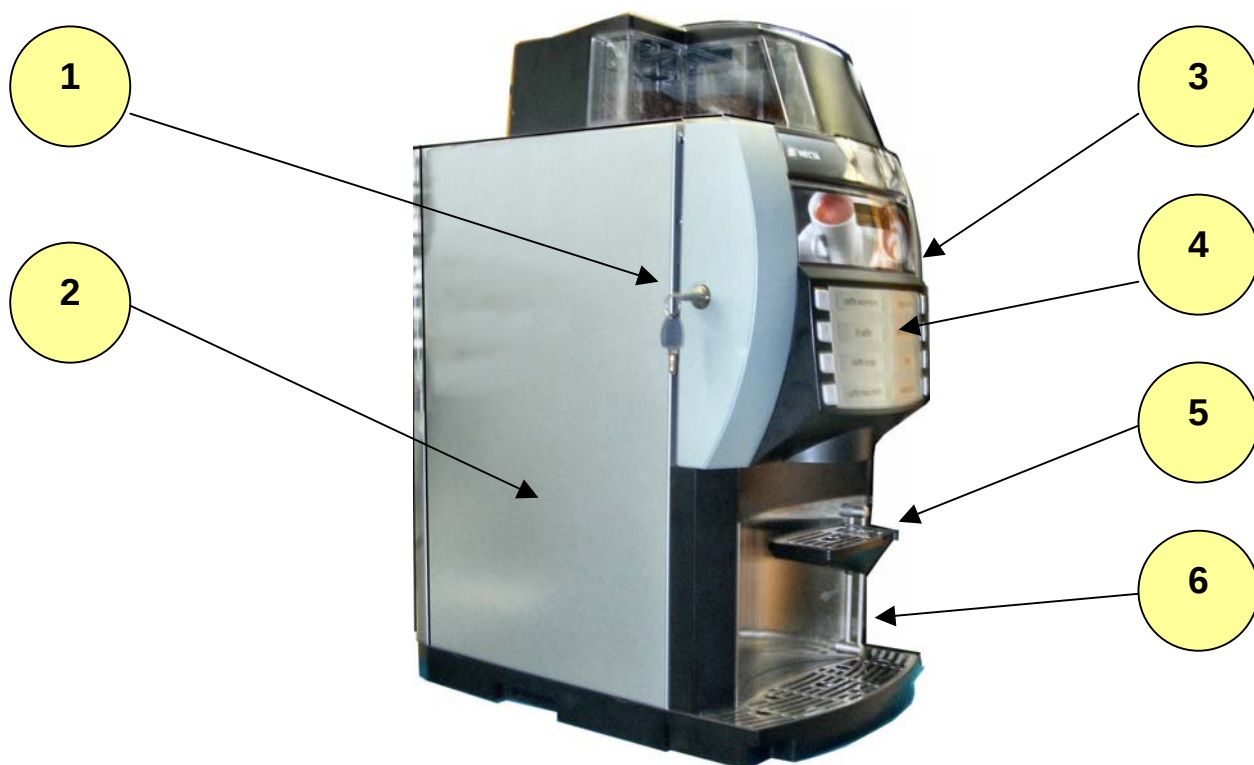


VERSIONE ESPRESSO CON CAPPUCCINATORE E SCALDATAZZE



VERSIONE FRESH BREWER

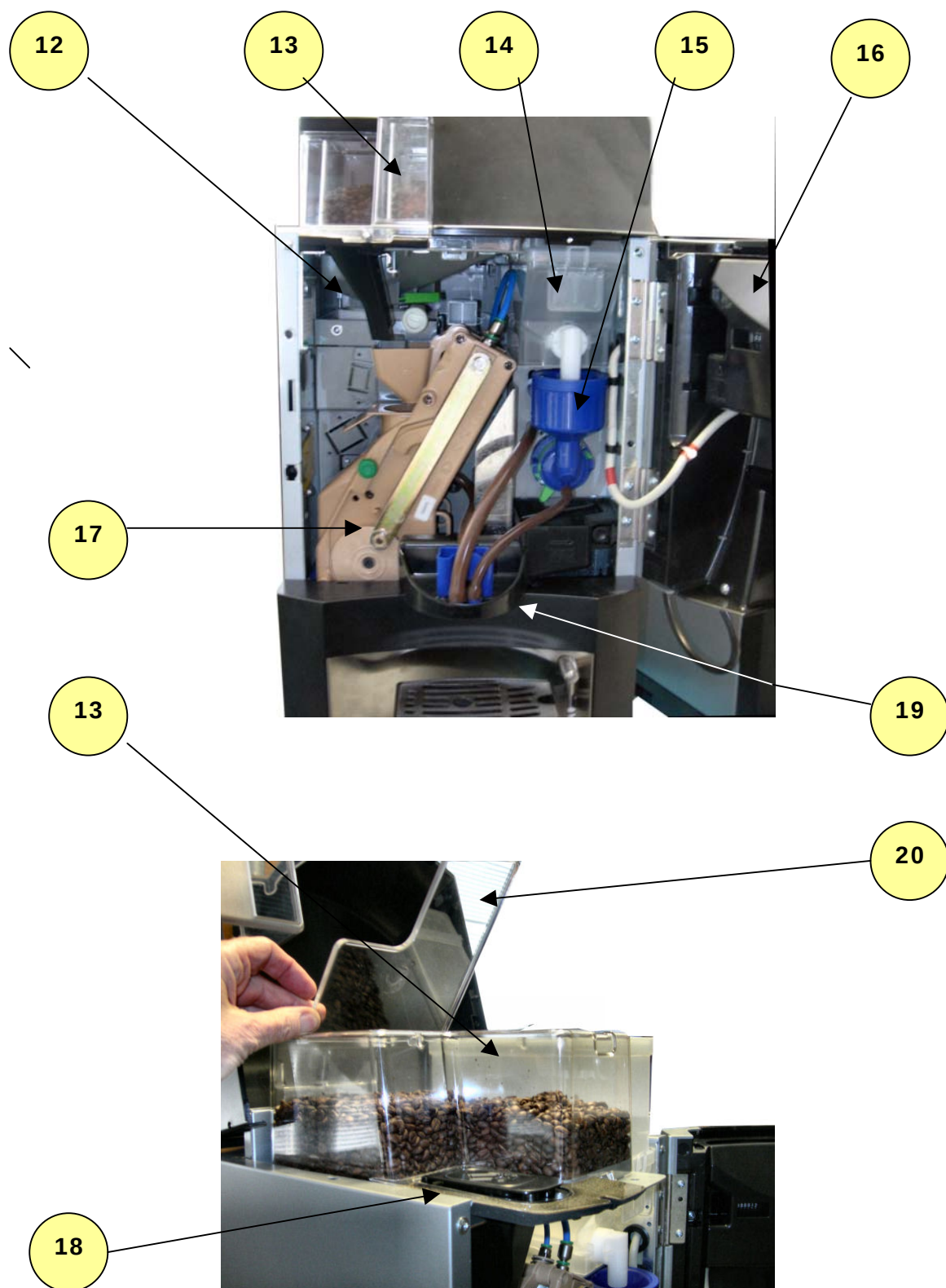
1.1 PARTI PRINCIPALI ESTERNE



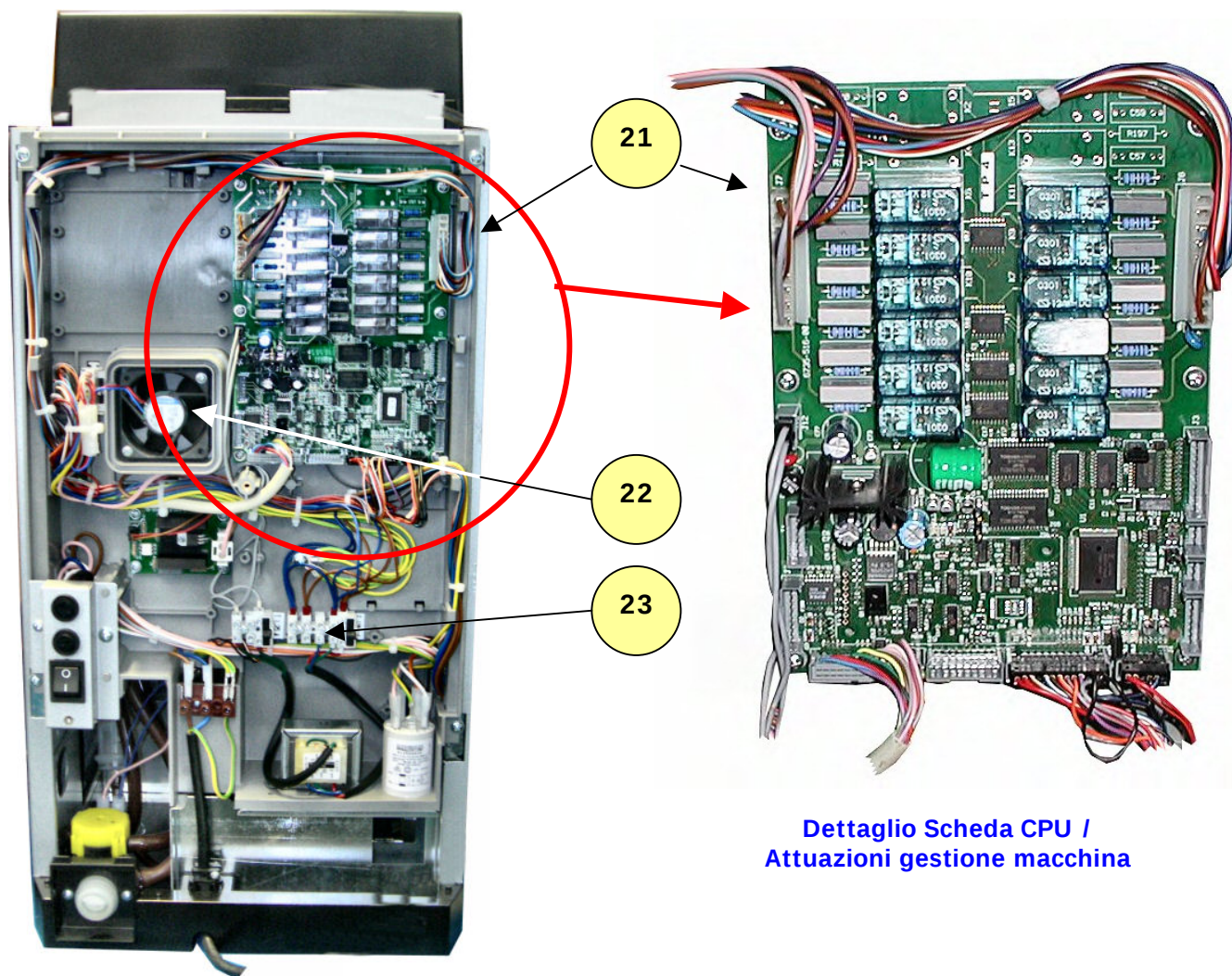
NW Global Vending MANUALE TECNICO

Questo documento è stato elaborato da MARK AC ad uso esclusivo del personale tecnico dei servizi di assistenza. Il contenuto non può essere divulgato a terzi o riprodotto sia parzialmente che integralmente senza autorizzazione di NW GLOBAL VENDING. La stessa intende tutelare i suoi diritti a norma di legge.

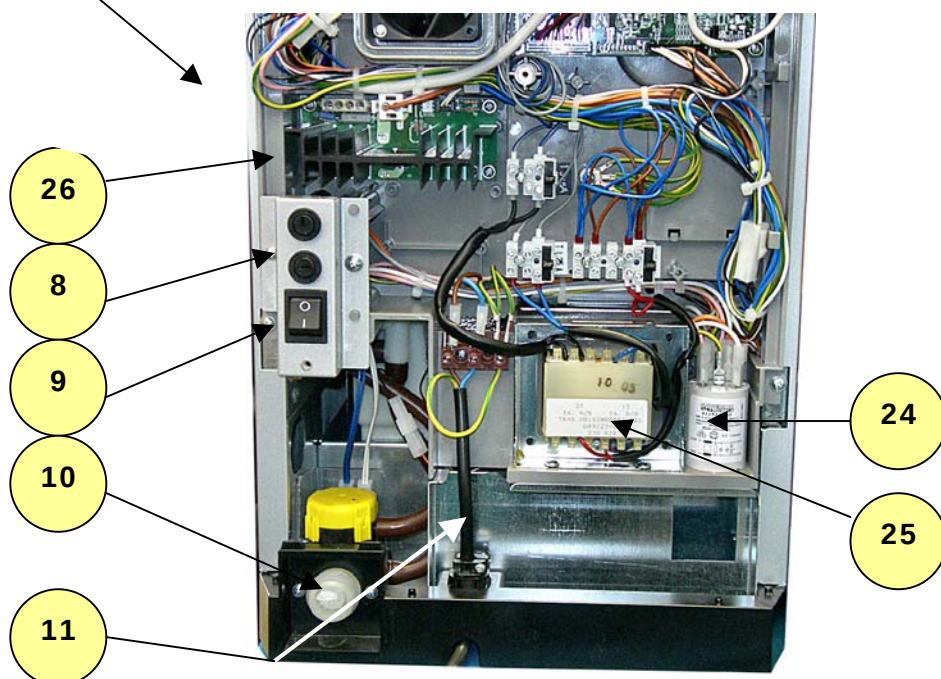
1.1 PARTI PRINCIPALI INTERNE

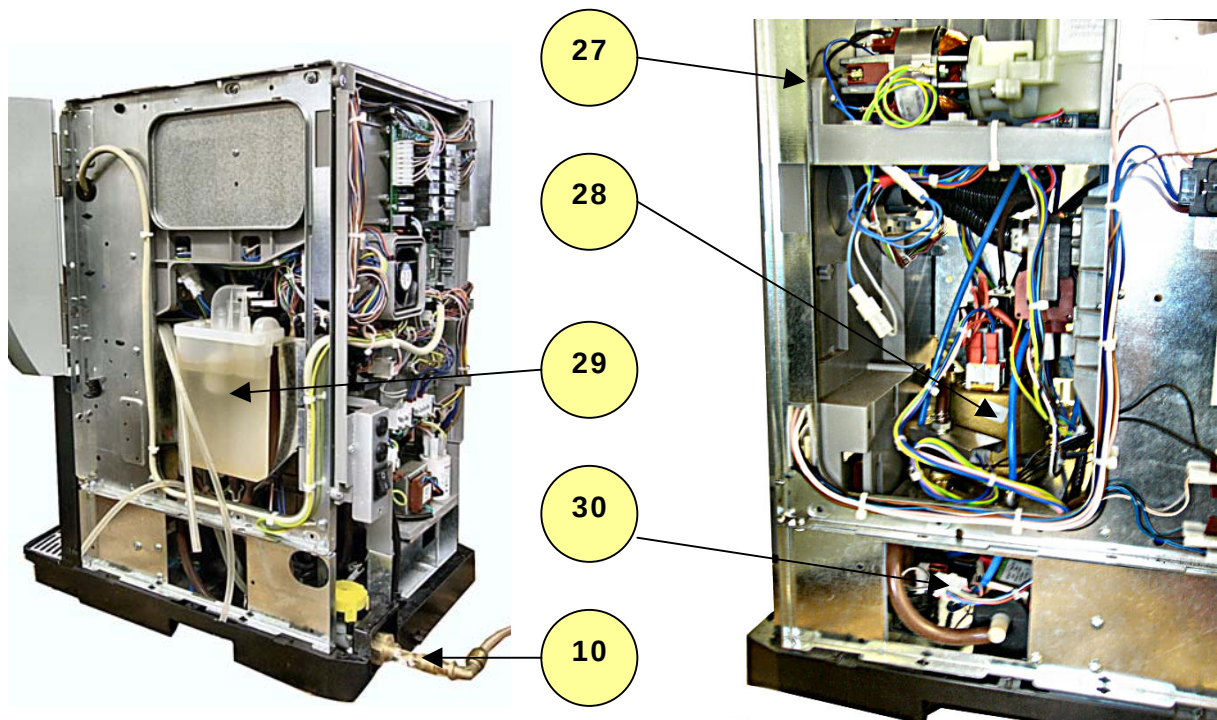


1.2 VANO POSTERIORE SENZA CARTER



**Dettaglio Scheda CPU /
Attuazioni gestione macchina**

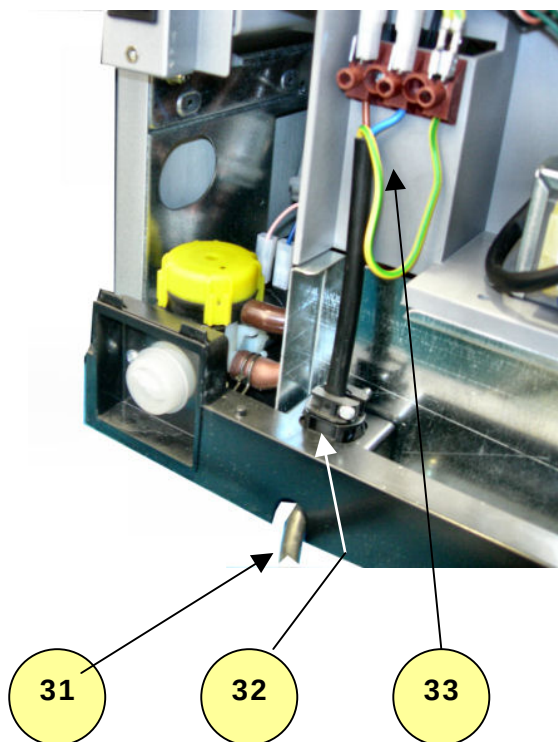




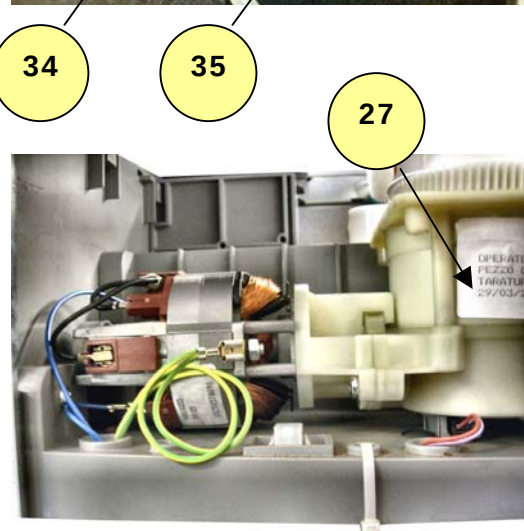
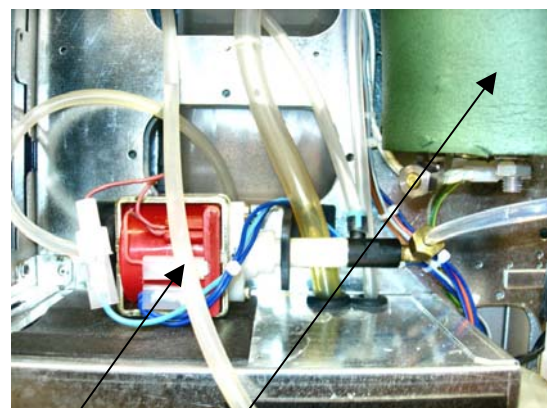
Vista prospettica senza carter lato air break

Vista laterale senza carter lato caldaia espresso

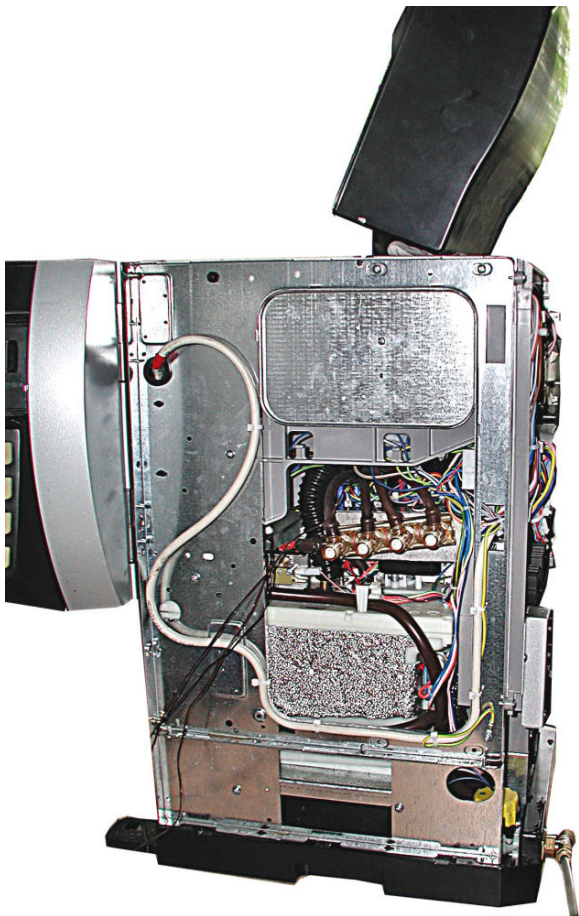
Dettaglio pompa e caldaia gruppo cappuccinatore



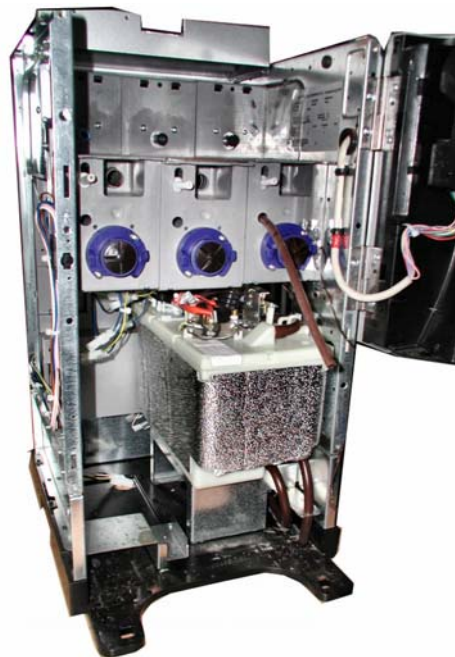
Dettaglio fissaggio cavo alimentazione



Dettaglio gruppo macinadosatore



**Vista laterale senza carter lato caldaia instant
(Solo per versione instant o fresh brewer)**



**Vista frontale senza carter lato caldaia instant
(Solo per versione instant)**



**Dettaglio elettrovalvole per caldaia instant
(Solo per versione instant)**

36

37

ELENCO PARTI PRINCIPALI

N° rif.	Descrizione
1	Serratura
2	Cabinet
3	Interfaccia utente
4	Pulsantiera selezioni
5	Gruppo erogazione
6	Ribaltina appoggio bicchieri
7	Carter posteriore
8	Fusibili rete
9	Interruttore generale
10	Elettrovalvola ingresso acqua
11	Cavo alimentazione
12	Macinadosatore
13	Contenitore caffè in grani
14	Contenitore per solubili
15	Gruppo mixer
16	Porta
17	Gruppo infusore caffè espresso
18	Sportello caffè decaffeinato (Bustine pre dosate di caffè già macinato)
19	Coperchio contenitore caffè
20	Gruppo ugelli
21	Scheda macchina e attuazioni
22	Elettro aspiratore
23	Morsettiera porta fusibili
24	Filtro antidisturbo rete
25	Trasformatore
26	Scheda alimentazione caldaia
27	Macinadosatore
28	Caldaia espresso
29	Air break
30	Pompa a vibrazione
31	Cavo alimentazione
32	Fissacavo
33	Morsettiera cavo alimentazione
34	Pompa per cappuccinatore
35	Caldaia per gruppo cappuccinatore
36	Elettrovalvola caldaia instant
37	Caldaia instant
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	

2 – DATI TECNICI E CARATTERISTICHE

Altezza	mm 715
Larghezza	mm 331
Profondità	mm 528
Ingombro a porta aperta	mm 734
Peso	Kg 32
Tensione di alimentazione	V 230 AC 50 Hz
Potenza installata	W 1950 (espresso)

Sistemi di pagamento utilizzabili

L'apparecchio è predisposto per utilizzare (tramite appositi Kit) sistemi di pagamento Gettoniere e validatori 24 vdc con protocolli EXECUTIVE BDV, MDB I sistemi di pagamento devono essere alloggiati nell'apposito modulo laterale fornito come accessorio opzionale insieme ai kit per sistemi di pagamento

Alimentazione Idrica:

Da acquedotto di rete con pressioni d'acqua comprese Tra 5 e 85 N/cm²

Regolazioni possibili:

Granulometria caffè espresso
Dose caffè espresso con N° di rotazioni macinine+time out
Dosi acqua per caffè volumetriche
Dosi acqua per solubili a tempo
Dosi polveriper solubili a tempo
Temperatura caldaia regolabile via Software

Versioni Base:

Espresso – Instant – Fresh brever

Caldaie installate e relativa temperatura

Una caldaia in pressione per la versione espresso

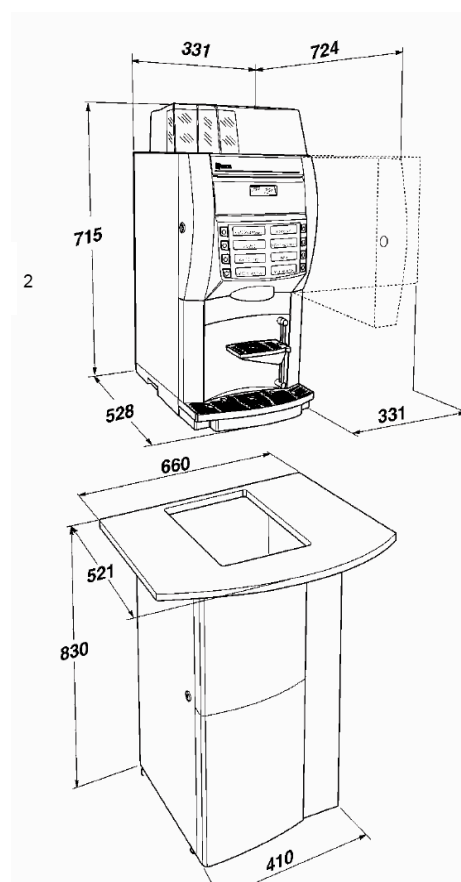
Una caldaia a cielo aperto per versioni instant e Fresh brever - Temperatura impostabile tramite SW

Sicurezze

Interruttore generale (posteriore) – Interruttore generale sicurezza apertura porta
Elettrovalvola ingresso acqua con dispositivo passivo antiallagamento
Termostato sicurezza temperatura caldaie a riarmo manuale
Termostato antiebollizione caldaia instant a riarmo manuale
Blocco galleggiante air break e caldaia instant
Presenza bacinella fondi liquidi – Presenza Bacinella fondi caffè
Controllo sonde caldaie (corto circuito o avaria)
Doppie protezioni termiche e temporizzate su:
Pompa – Motodosatori – Motoriduttore gruppo caffè – Macinacaffè – Motori Mixer
Protezioni con Fusibile : Trasformatori , schede elettroniche e circuito elettrico principale
Protezione per impedenza 100%: Elettrovalvole solubili, elettrovalvola entrata acqua

Consensi

Presenza acqua - Presenza caffè - Temperatura di funzionamento raggiunta



Dimensioni ingombro del DA e del mobiletto di appoggio (Opzionale)

3 – SICUREZZA ELETTRICA E NORMATIVE DI RIFERIMENTO

Il Distributore **KORINTO** è stato progettato e costruito in conformità alle prescrizioni delle seguenti direttive e relative norme Europee applicative :

DIRETTIVA MACCHINE CEE 98/37

EN 60529 UNI EN 292 –1-2 IEC 695-2-2

DIRETTIVA BASSA TENSIONE CEE 73/23 ; CEE 89/392 ; CEE89/336

(nella direttiva bassa tensione rientrano tutti gli apparati alimentati con tensioni inferiori a 400 V AC)

Applicate le seguenti norme europee:

EN 60335-2-14 EN 60335-2-15 EN 60335-2-24 EN 60335-2-75

DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA

EN 61000-3-3 EN 61000-4-2 EN 61000-4-3 EN 61000-4-4 EN 61000-4-5

EN 61000-4-11

---...---...---...---

Relativamente alle direttive **Bassa tensione** e **compatibilità elettromagnetica** il Distributore Korinto è stato verificato e certificato da **IMQ** che è un ente certificatore autorizzato con decreto ministeriale a livello europeo.

E' quindi vietato (pena la decadenza della garanzia e responsabilità della certificazione) sostituire qualsiasi componente elettrico con altri non originali durante le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Conseguentemente è anche vietato :

Manomettere o disattivare i sistemi di sicurezza installati sul distributore

Installare il distributore all'esterno o comunque in luogo non protetto da intemperie

Utilizzare il distributore per scopi diversi da quelli indicati nel contratto di vendita

Collegare il Distributore con prolunghe e / o prese multiple e/o adattatori

Utilizzare getti di acqua per la pulizia.

Inoltre è anche obbligatorio:

Verificare la conformità e l'idoneità della linea elettrica e la relativa presa di corrente

4 – REQUISITI DEGLI OPERATORI

Ai fini della sicurezza sono distinti tre operatori con diversi requisiti.

UTILIZZATORE

L'utilizzatore è in pratica l'utente finale che usufruisce dei prodotti della macchina

All'utilizzatore non deve essere concesso in alcun modo l'accesso alla macchina

ADDETTO AL RIFORNIMENTO E PULIZIA PERIODICA

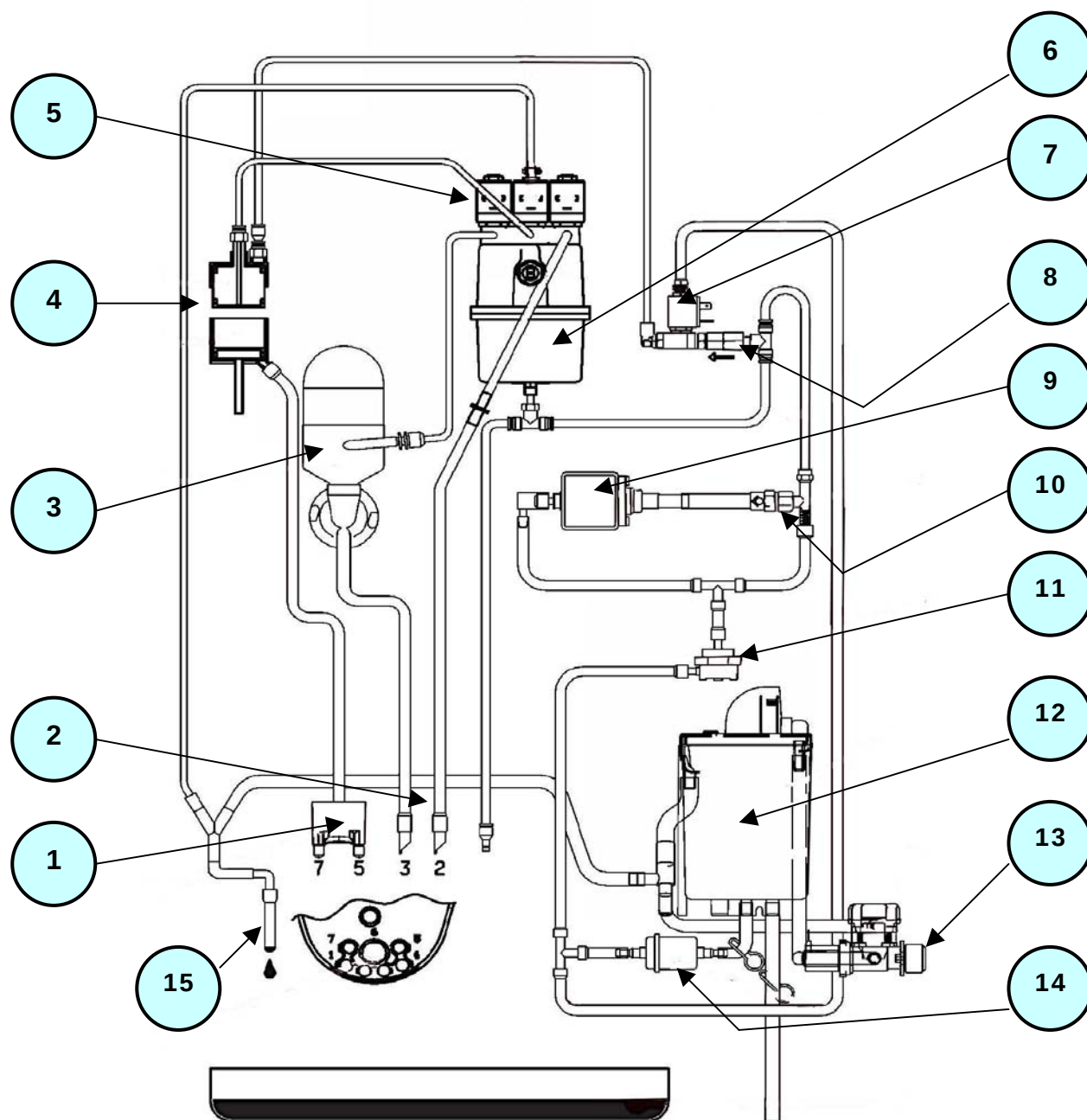
L'addetto al rifornimento è dotato delle chiavi per l'apertura ed è preposto al caricamento , alla pulizia ed all'igienizzazione interna della macchina.

Non deve in alcun modo avere accesso alle parti in tensione od in possibile movimento

MANUTENTORE

Il manutentore deve essere una figura con elevato grado di competenza e deve conoscere i rischi elettrici nel caso di interventi tecnici complessi e può intervenire con la macchina accesa a porta aperta, utilizzando la chiave di sicurezza in dotazione.

5 – LAYOUT IDRAULICO “ESPRESSO”

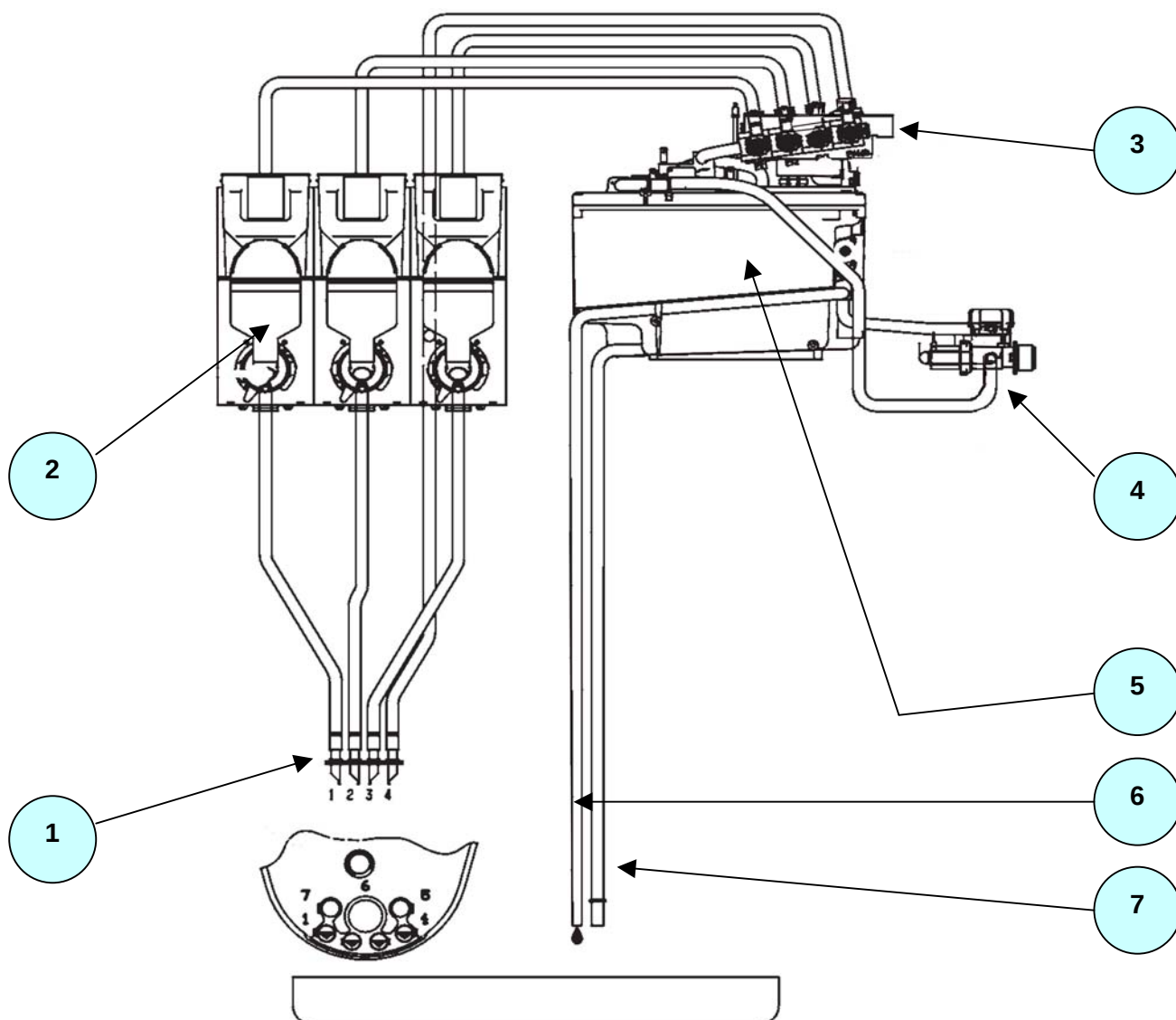


COMPONENTI VERSIONE ESPRESSO (con camera di infusione variabile)

RIF	DESCRIZIONE	RIF	DESCRIZIONE	RIF	DESCRIZIONE
1	Gruppo ugelli caffè doppio	2	Guppo ugelli solubili	3	Mixer
4	Camera infusione	5	Gruppo elettrovalvole	6	Caldaia espresso
7	Elettrovalvola pistone	8	By pass	9	Pompa a vibrazione
10	By pass pompa	11	Contatore volumetrico	12	Air break
13	Elettrovalvola acqua	14	Filtro acqua	15	Tubo sfiato

NB Lo schema rappresentato è puramente indicativo in quanto può differire per ogni versione

6 – LAYOUT IDRAULICO INSTANT

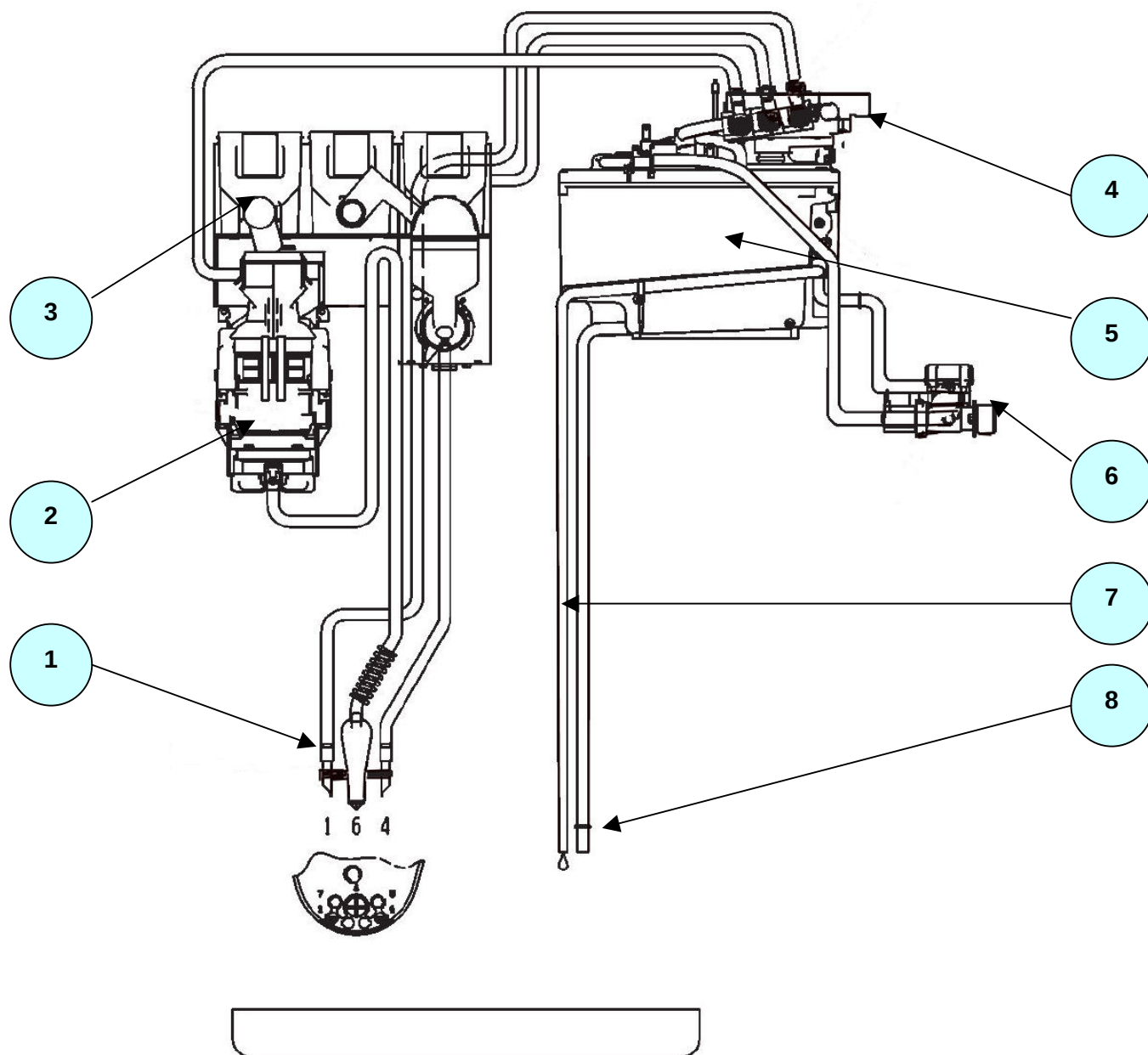


COMPONENTI VERSIONE INSTANT

RIF	DESCRIZIONE	RIF	DESCRIZIONE	RIF	DESCRIZIONE
1	Gruppo ugelli	2	Mixer	3	Elettrovalvole
4	Elettrovalvola acqua	5	Gruppo caldaia	6	Tubo di sfiato caldaia
7	Tubo di svuotamento				

NB Lo schema rappresentato è puramente indicativo in quanto può differire per ogni versione

6 – LAYOUT IDRAULICO “Fresh Brewer”



COMPONENTI VERSIONE FRESH BREWER

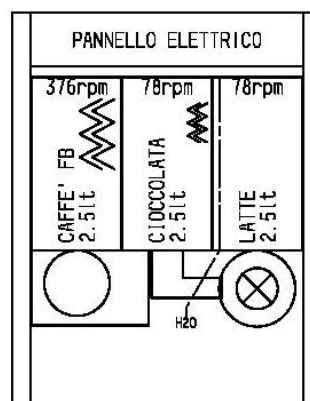
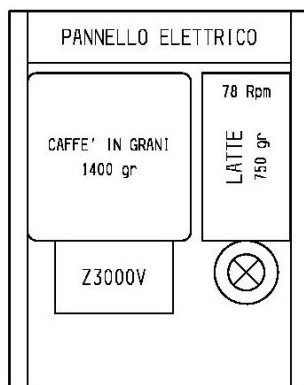
RIF	DESCRIZIONE	RIF	DESCRIZIONE	RIF	DESCRIZIONE
1	Gruppo ugelli	2	Gruppo Sigma Brewer	3	Mixer
4	Elettrovalvole	5	Caldaia instant	6	Elettrovalvola acqua
7	Tubo di sfiato	8	Tubo di svuotamento	9	

NB Lo schema rappresentato è puramente indicativo in quanto può differire per ogni versione

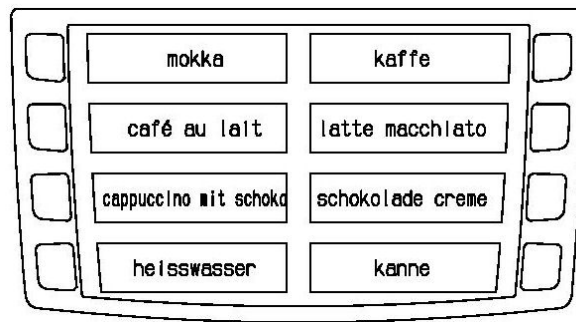
8- LAYOUT INTERNI

ESEMPI DI LAYOUT INTERNI.

NOTA : I LAYOUT CHE SEGUONO SONO PURAMENTE INDICATIVI CON LO SCOPO DI RAPPRESENTARE LE POSSIBILITA DI CONFIGURAZIONE. PER IL LAYOUT REALE RIFERIRSI ALLE TABELLE ALLEGATE ALLA MACCHINA.



**Layout Korinto Espresso
e relativo pannello selezioni**



**Layout Korinto Fresh Brewer
e relativo pannello selezioni**

9 - SISTEMI ELETTRICI - CONNESSIONI

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230 V AC (+ 5-10V)

E' protetto da un fusibile generale da 15 A su entrambe le fasi

Relativamente al trasformatore : sul primario è protetto con un fusibile da 125 mA

sul secondario è protetto con un fusibile da 1,25 A

È dotato da un Interruttore di sicurezza all'apertura della porta.

Il cavo di alimentazione può essere fornito di serie con i seguenti tipi :

1) HO5 RN - F 3x 1,5 mm q di sezione rame

2) HO5 V V - F " " " "

3) HO7 RN - F " " " "

Con spina SHUKO ** indissolubilmente fissata

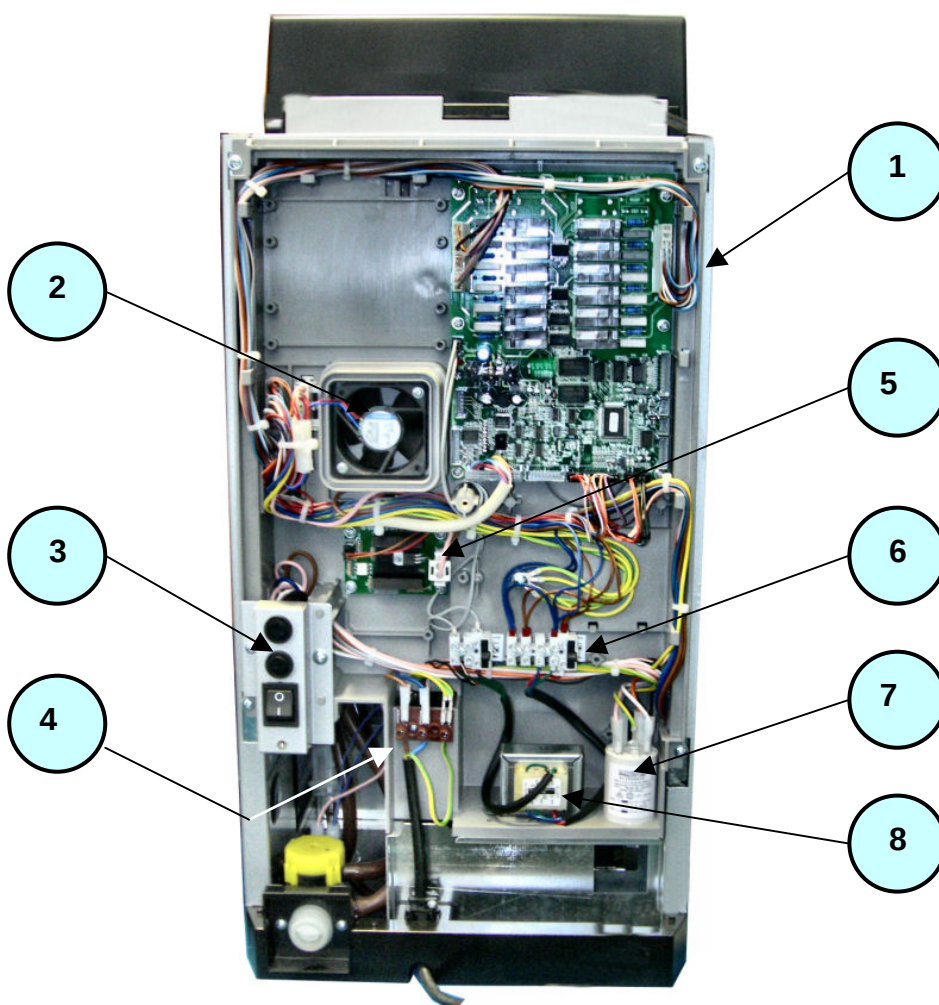
NB **: è possibile che per alcuni specifici mercati venga montato all'origine un cavo con spina specifica in funzione delle norme vigenti nel paese di riferimento.

In caso di sostituzione devono essere utilizzati tassativamente cavi con le medesime caratteristiche.

Essendo il DA "KORINTO " certificato da un istituto di certificazione per la sicurezza elettrica (IMQ) , non vengono ammesse sostituzioni di componenti se non con componenti originali.

In caso contrario viene a decadere la certificazione di sicurezza elettrica e la garanzia

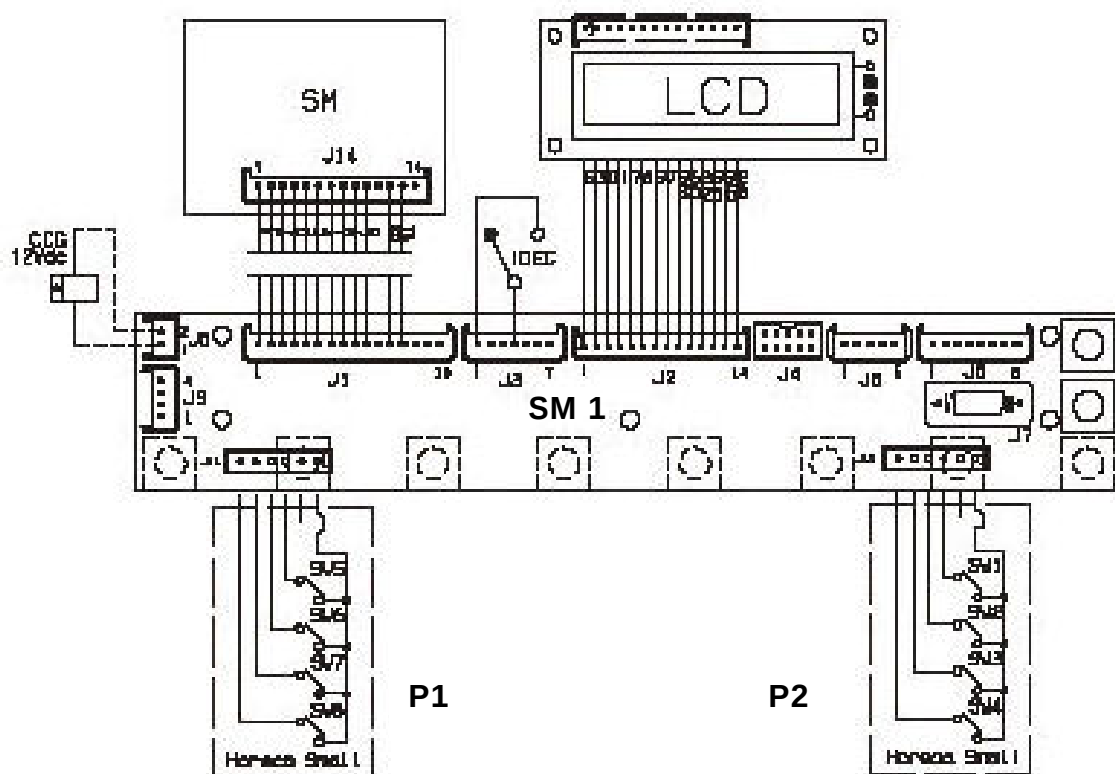
9.1 – CONNESSIONI SCHEDE



1	Scheda attuazioni
2	Aspiratore vapori
3	Interruttore e fusibili
4	Morsettiera
5	Scheda caldaia
6	Fusibili secondario
7	Filtro antidisturbo
8	Trasformatore

**Vista vano alimentatore elettrico e scheda attuazioni
(versione espresso senza carter posteriore)**

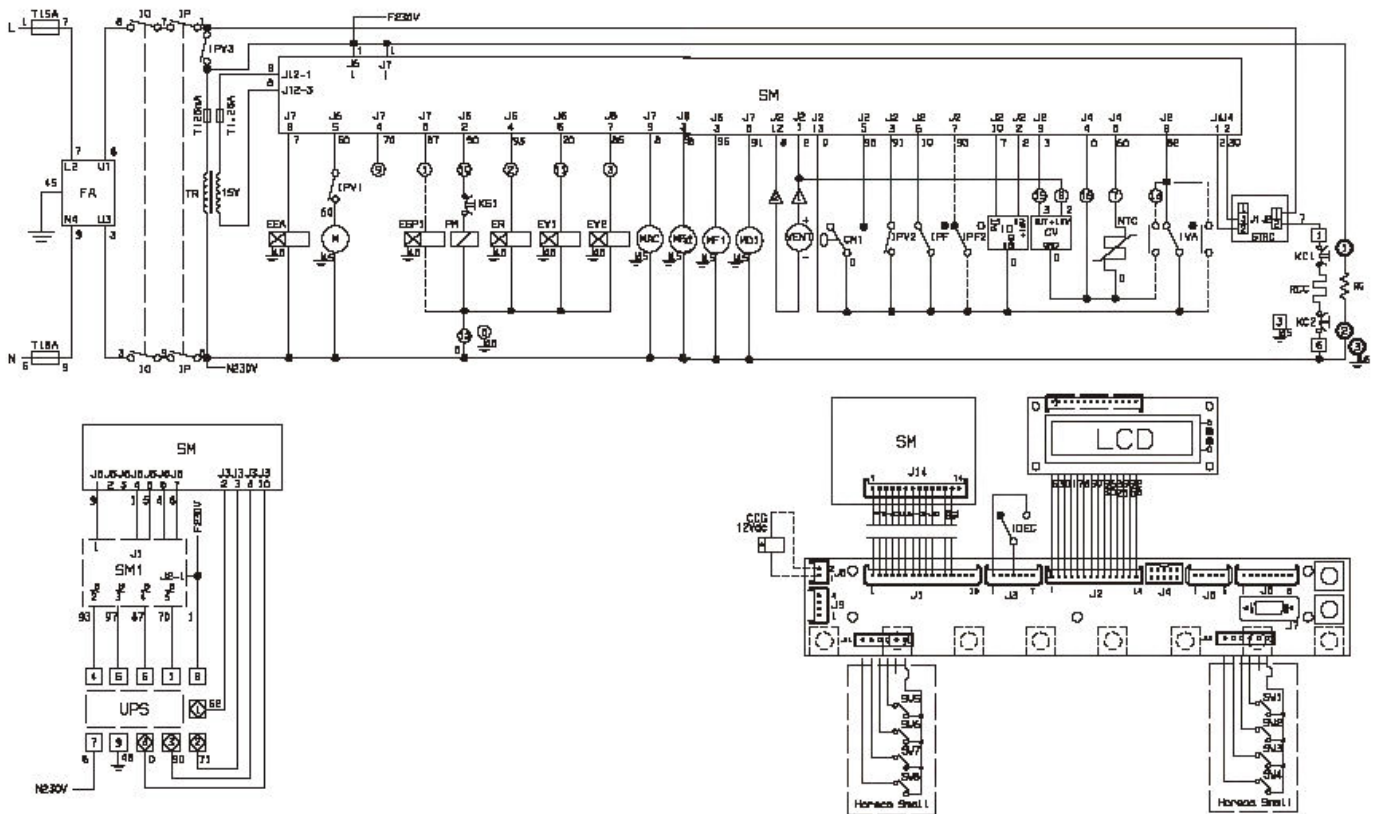
Schema collegamenti schede



Sigla	Descrizione
SAL	Scheda alimentatore
SM FB	Scheda gestione sigma brewer (Dove previsto)
SM	Scheda macchina & attuatori
CCG	Contacolpi generale meccanico
SM 1	Scheda pulsanti e gestione display
LCD	Display cristalli liquidi
IDEC	Interruttore sportello decaffeinato
P1- P2	Pulsantiera selezioni

NB: Le sigle sopra elencate sono indicate sugli schemi elettrici e sulle schede allegate alla macchina.

9.2 SCHEMA ELETTRICO



SCHEMA COLLEGAMENTO UPS (Unità refrigerante)

SCHEMA COLLEGAMENTI A BLOCCHI
(Vedere dettaglio pagina precedente)

10 - SCHEDA ATTUAZIONI

SCHEDA ATTUAZIONI

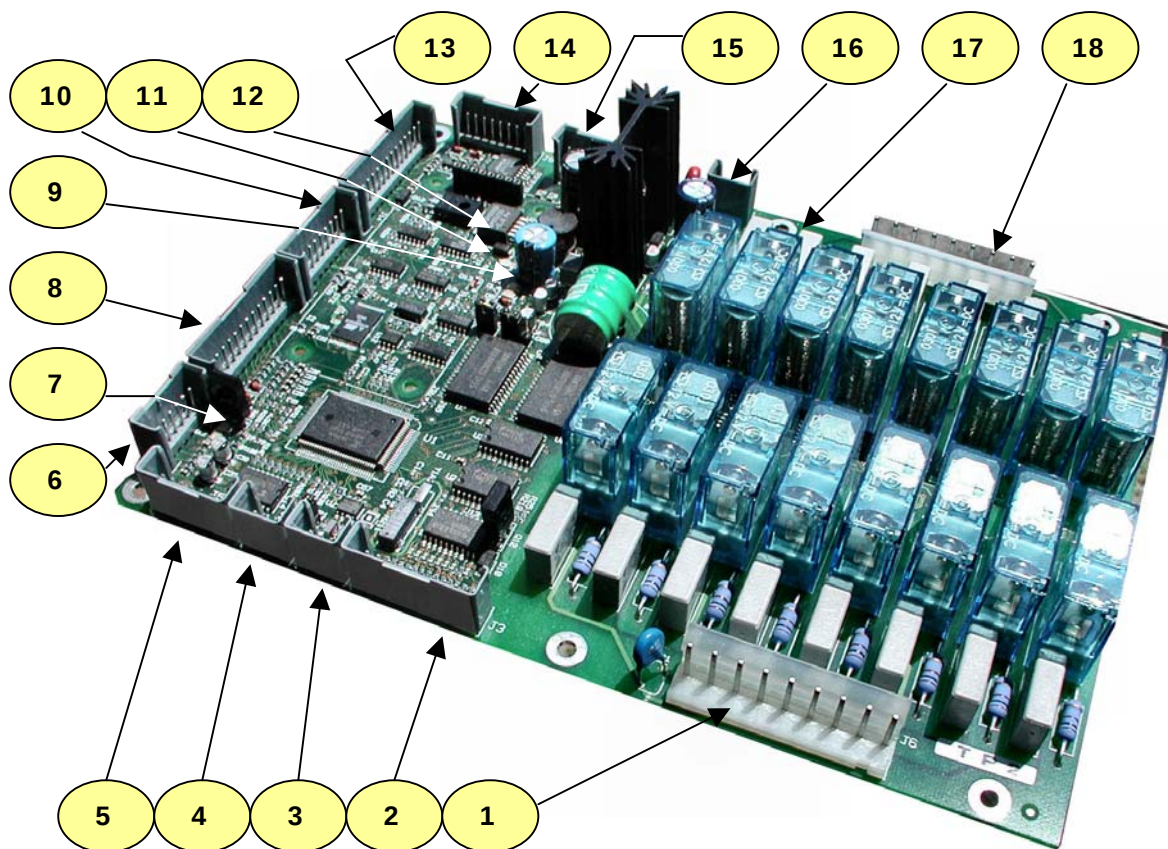
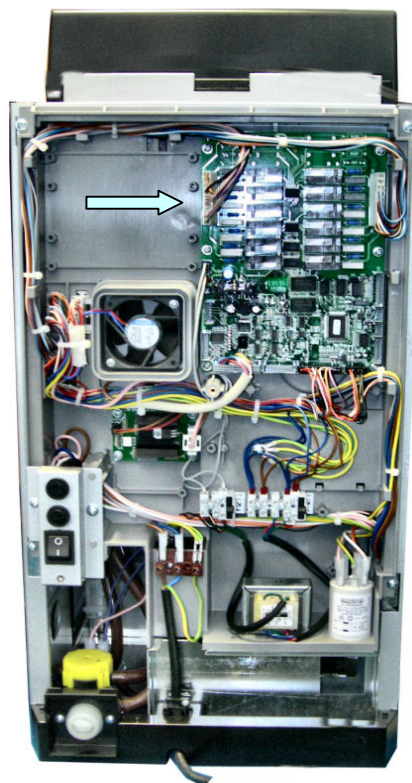
Questa scheda, posta nel retro dell'apparecchio, provvede ad elaborare le informazioni provenienti dalla scheda pulsanti e dal sistema di pagamento (se presente) e gestisce le attuatori, i segnali di ingresso e la scheda caldaia.

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

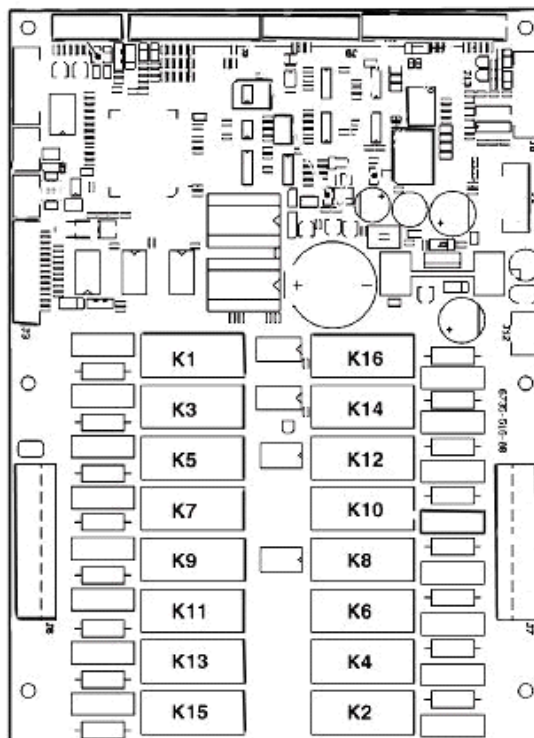
Su questa scheda è alloggiata la Flash EPROM . Il software di gestione della scheda è caricato direttamente, (tramite RS232) sul microprocessore .

Tramite un PC o un palmare dotati di apposito Software è possibile aggiornare il programma o variarne alcune funzioni.

- il LED rosso (7) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia;
- il LED rosso (9) di reset CPU si accende durante il reset della scheda
- il LED verde (11) lampeggiante indica che il microprocessore sta funzionando regolarmente;
- Il LED giallo (12) indica la presenza dei 12 Vcc.



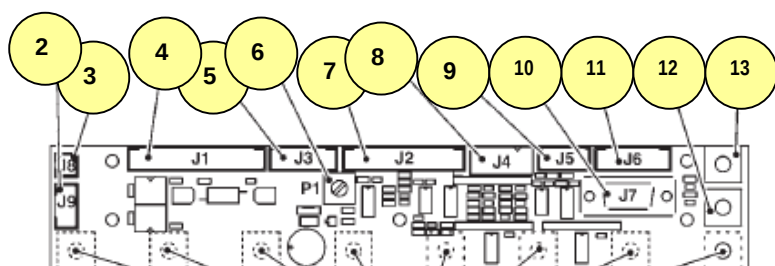
- 1 - Utilizzatori 230 V ~
- 2 - Segnali di ingresso
- 3 - Collegamento can bus
- 4 - Collegamento can bus
- 5 - Collegamento espansione relè
- 6 - Sonde controllo caldaia
- 7 - LED rosso resistenza caldaia
- 8 - Segnali di ingresso
- 9 - LED rosso
- 10 - Non usato
- 11 - LED verde
- 12 - LED giallo
- 13 - Alla scheda pulsanti
- 14 - Connettore di programmazione scheda (RS232)
- 15 - Connettore per UpKey
- 16 - Alimentazione scheda (15Vac)
- 17 - Relè K1÷K16
- 18 - Connettore Utilizzatori 230 V AC



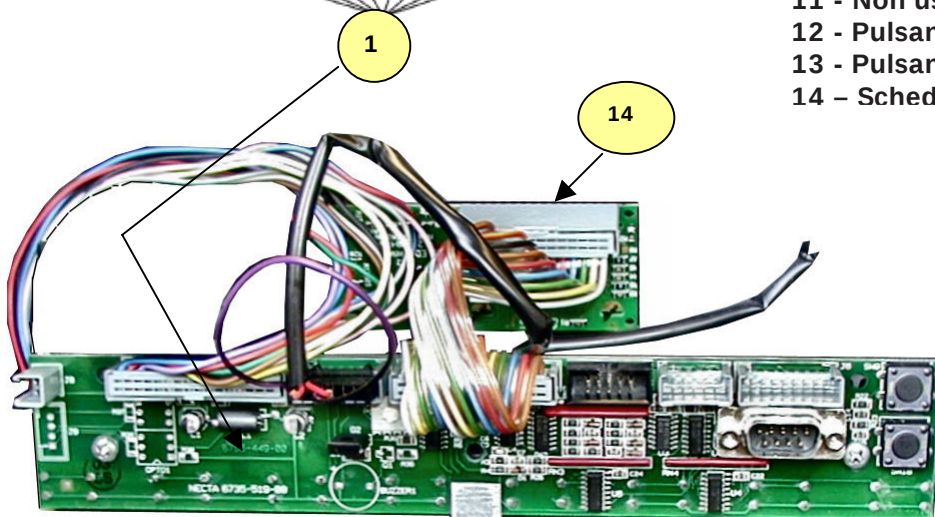
Riferimento codice relè e relative attuazioni versione espresso **SM**

Configurazione Espresso	
K 1	Attivazione Pompa
K 2	Non utilizzato
K 3	Motore frullatore 1
K 4	Non usato
K 5	Elettrovalvola erogazione caffè
K 6	Elettrovalvola spurgo 1
K 7	Motore gruppo caffè
K 8	Elettrovalvola di spurgo 2
K 9	Elettrovalvola solubili 1
K 10	Motore dosatore 1
K 11	Elettrovalvola solubili 2
K 12	Non usato
K 13	Non usato
K 14	Elettrovalvola ingresso acqua di rete
K 15	Non usato
K 16	Motoriduttore macinacaffè

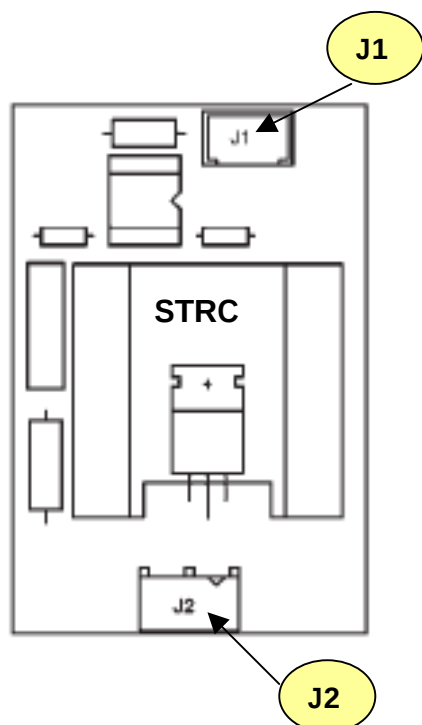
11 - Scheda Pulsanti



- 1 - Pulsanti di selezione (non Usati)
- 2 - Non usato
- 3 - Al contacolpi meccanico (optional)
- 4 - Alla scheda attuazioni /CPU
- 5 - Input
- 6 - Trimmer regolazione display
- 7 - Al display
- 8 - Validatori 12 Vdc
- 9 - Non usato
- 10 - Presa seriale RS232
- 11 - Non usato
- 12 - Pulsante entrata programmazione
- 13 - Pulsante lavaggio
- 14 - Scheda display



12 - Scheda Controllo caldaia



Scheda triack

Tale scheda viene gestita dalla scheda macchina e viene alimentata a **230 V AC**.

Serve per la gestione dell'attivazione delle resistenza di riscaldamento caldaia .

Al connettore **J 2** viene collegato una fase **230 V AC**

Al connettore **J 1** viene ricevuta l'informazione proveniente dalla scheda **SM** che da il consenso all'attivazione del Triack, per l'alimentazione della resistenza riscaldante.

13 – AIR BREAK & CALDAIE

L'air break è un gruppo funzionale che ha la funzione di mantenere costante il livello dell'acqua e per avere il segnale di mancanza acqua dalla rete, e in caso di mancanza acqua, serve per poter completare la selezione in corso.

Nella versione espresso serve ad avere una scorta di acqua a pressione atmosferica in modo che la pompa possa prelevare l'acqua nella dose prevista dalla selezione ed inviarla nella caldaia espresso senza variazioni di pressione che possano influenzare la lettura del contatore volumetrico.

Il livello dell'acqua viene assicurato da un galleggiante che attiva un micro switch, permettendo il mantenimento del livello tra un minimo ed un massimo impostati in fabbrica (è importante non sostituire mai il micro con altri avente diverse caratteristiche meccaniche, perché potrebbero verificarsi malfunzionamenti di vario genere).

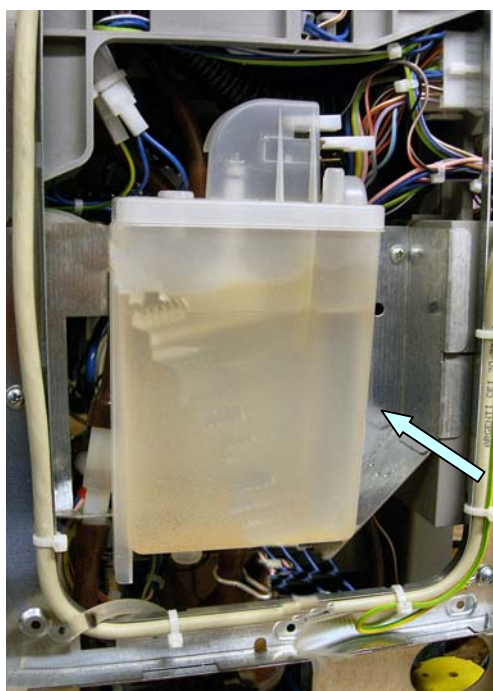
Nel caso di avaria del micro di massimo livello, un foro di troppo pieno permette di convogliare l'acqua in un tubo ed inviarla al dispositivo di sicurezza della elettrovalvola ingresso acqua provocandone il blocco meccanico. (è da notare che il funzionamento di tale sicurezza avviene anche in mancanza di corrente elettrica)

Nella versione Instant il livello è gestito direttamente tramite un galleggiante posto nella caldaia stessa (vedi pagina 24)



Vista laterale lato air break
(senza carter)

Dettaglio micro livello
acqua



Dettaglio air break in
posizione di lavoro



13.1 – CALDAIE

Per il Modello **KORINTO** sono previste tre versioni base :

- 1) versione **Espresso** che utilizza una caldaia in pressione del tutto simile alla caldaia utilizzata su tutta la gamma.
- 2) versione **Instant** che utilizza solo la caldaia instant a cielo aperto dotata di sistema di controllo livello di nuova progettazione.
- 3) versione **Fresh brewer** che utilizza solo la stessa caldaia a cielo aperto utilizzata nella versione Instant

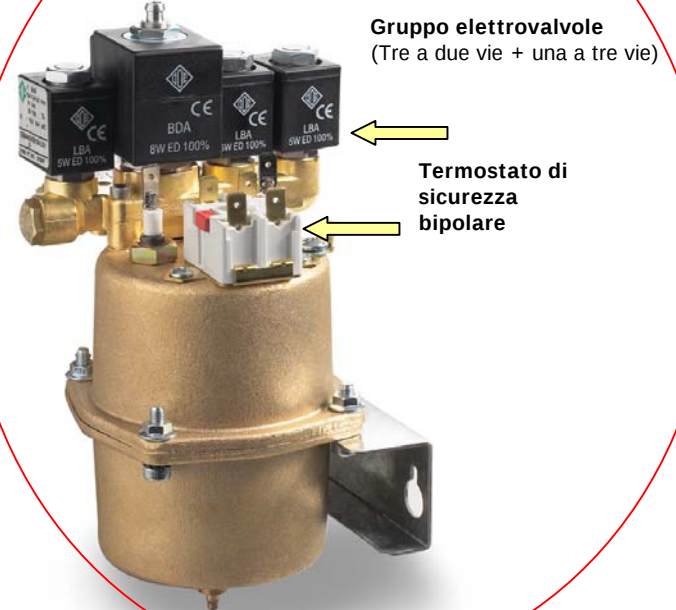
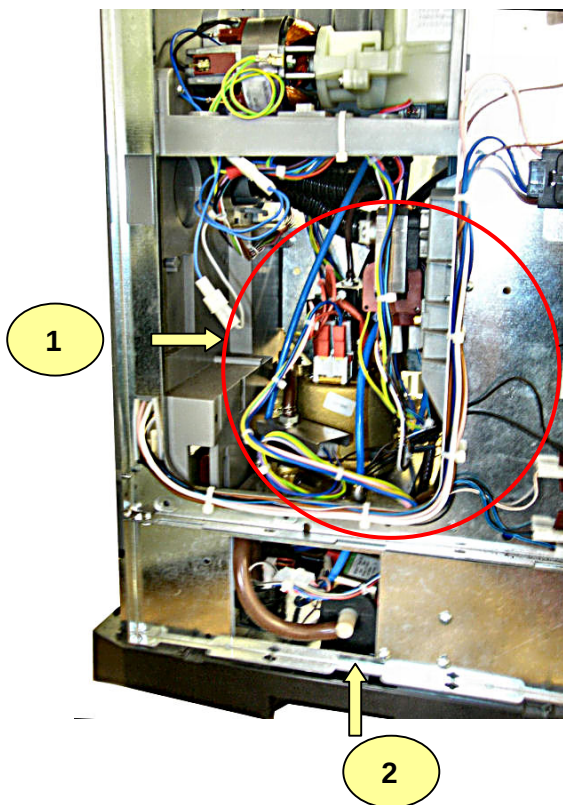
La caldaia **espresso** è la stessa utilizzata nel modello **KORO** , **BRIO** quindi con le stesse caratteristiche e affidabilità già note e consolidate .

La caldaia a cielo aperto per la versione instant / FB è di nuova e specifica progettazione con la caratteristica di essere stampata in un materiale termoplastico dalle specifiche caratteristiche tecniche. (Già utilizzata sui modelli KORO e Brio 3 instant e FB)

Per maggiori dettagli vedere manuali gruppi funzionali

Per accedere alla caldaia e alla pompa vedere istruzioni a pag. ...

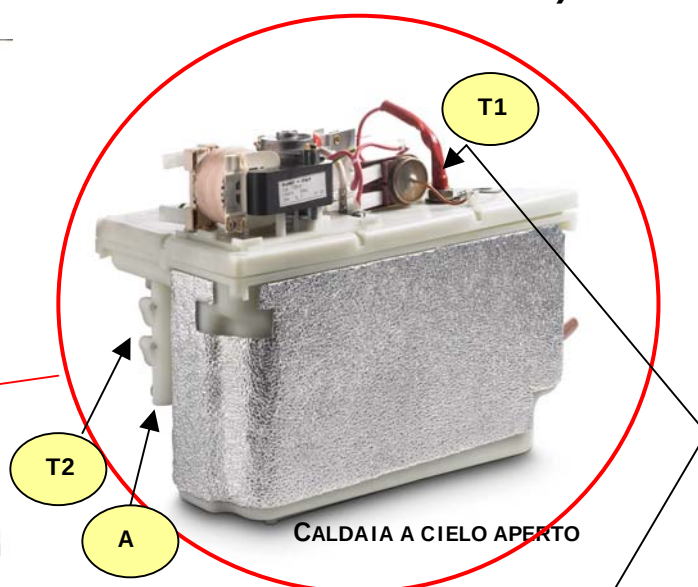
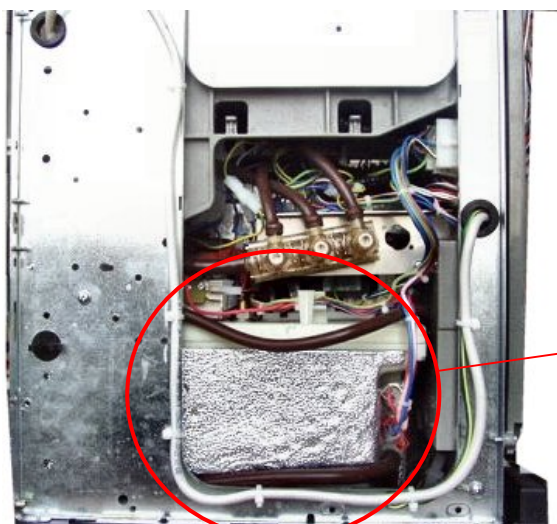
CALDAIE IN PRESSIONE (versione espresso)



Caldaia in pressione estratta dalla macchina

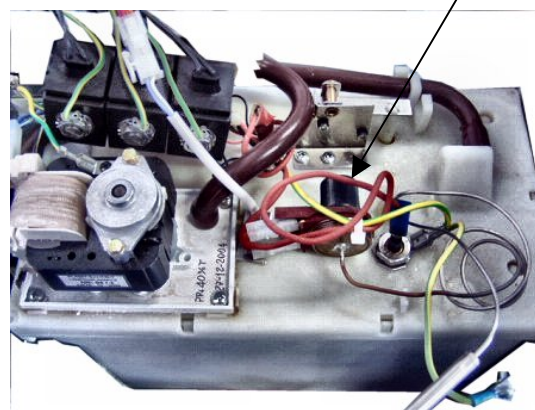
Vista laterale senza carter zona ispezione caldaia in pressione (1) e pompa a vibrazione (2)

CALDAIE A CIELO APERTO (modelli Instant & Fresh Brewer)



VISTA LATERALE SENZA CARTER , VANO CALDAIA A CIELO APERTO

CALDAIA A CIELO APERTO DETTAGLI SU EV E PROTEZIONI TERMICHE



NOTA: La caldaia a cielo aperto e' stata realizzata in uno speciale materiale termoplastico e rivestita all'esterno con del materiale isolante per una minore dispersione del calore, per la sicurezza è stata dotata di **due** protezioni termiche .
(in pratica è la stessa caldaia utilizzata nel modello **KORO** instant) .

- 1) **Protezione contro il possibile funzionamento a secco.**
- 2) **Protezione contro l'ebollizione.**

In caso di guasto al sistema di controllo e con caldaia senza acqua , il termostato **T** si attiva a circa 125 ° C disconnettendo l'alimentazione elettrica . Per riattivare il tutto è necessario individuare il guasto e ripristinare il termostato premendo il tasto centrale rosso.

In caso di guasto al sistema di controllo della temperatura con caldaia piena di acqua , al raggiungimento della temperatura di ebollizione, il vapore uscendo dal tubo **A** attiva per contatto i due termostati **T2** (ogni termostato interrompe una fase dell'alimentazione elettrica)

Per il loro ripristino occorre procedere come sopra . per l'individuazione del tipo di guasto vedere capitolo dedicato.

Per dettagli , foto descrizioni complete vedere manuale gruppi elettronici voce specifica : **CALDAIE**

la gestione interna della temperatura è affidata ad una sonda elettronica di tipo **NTC** con resistenza interna da 12K ohm +/- 4 ohm alla temperatura di 25° C . La tabella che segue indica la variazione della resistenza interna con il variare della temperatura .

Si può notare che la resistenza diminuisce con l'aumentare della temperatura **NTC**

Il Sw leggendo tale variazione determina, l'attivazione o la disattivazione del riscaldamento della resistenza con un particolare ciclo che evita variazione troppo elevate della temperatura stessa.

Temperatura caldaia C°	Valore in ohm	Tolleranza ammissibile
0	35875	+/-7 ohm
25	12000	+/- 4 ohm
50	2900	"
85	1475	"
90	1260	"
100	963	"

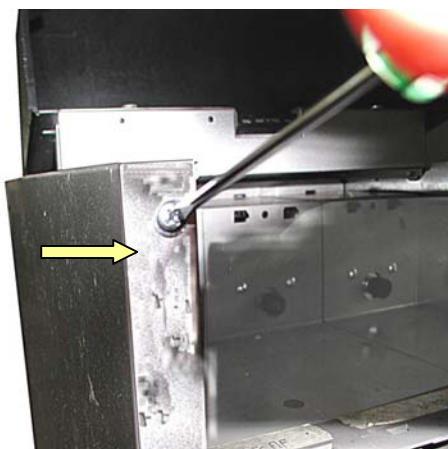
Istruzioni per lo smontaggio dei carter per accedere alle parti interne del DA



Per togliere il carter posteriore e accedere alle parti elettriche ,occorre svitare le due viti indicate dalle frecce sollevare verso l'alto e sfilare in modo da sganciare gli incastri superiori



Vista posteriore senza carter



Per togliere il carter laterale sinistro e accedere ai gruppi funzionali interni occorre svitare le due viti poste frontalmente sia superiori che inferiori



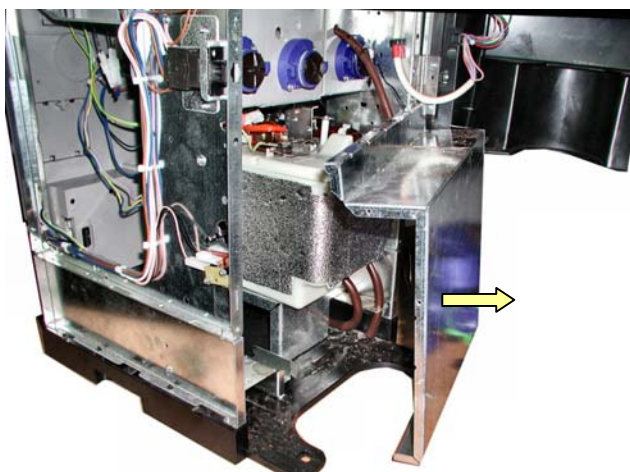
Sollevare leggermente il carter in modo da sfilare gli incastri superiori

Procedere in modo analogo per lo smontaggio del carter laterale destro

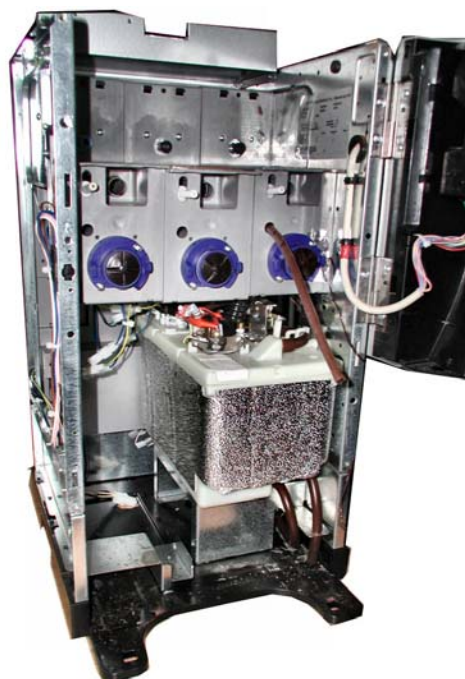
Istruzioni supplementari per l'accesso alla caldaia a cielo aperto nella versione instant



Dopo aver smontato i carter laterali per accedere completamente alla caldaia instant , occorre togliere anche il carter frontale inferiore .(Foto a lato)
Svitare le due viti su ogni lato



Dopo aver svitato le due viti per lato esercitare una trazione verso l'esterno e toglierlo completamente .
A questo punto la caldaia è completamente accessibile per lo smontaggio dalla macchina
Vedere foto a lato



14 – POMPE E BY PASS

Per alimentare la caldaia espresso e il modulo cappuccinatore (versione specifica) viene utilizzata una pompa a vibrazione che è la medesima pompa utilizzata su tutta la gamma **H&C Necta** .

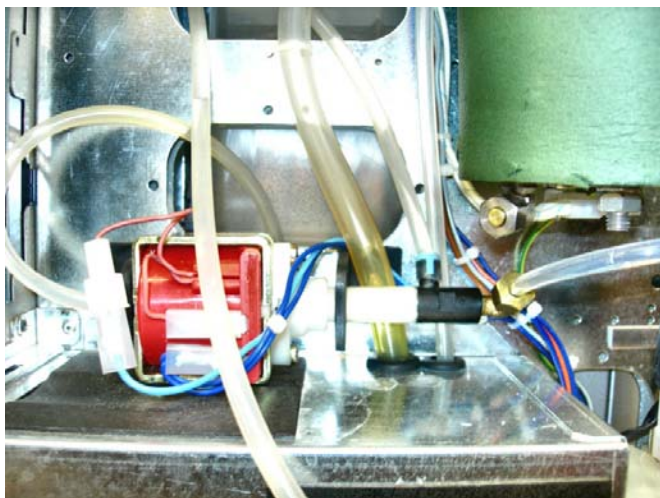
L' applicazione è specifica, in quanto pompa , caldaia, circuito triak di gestione e collegamenti sono posizionati all'interno del cabinet e si accede togliendo il carter laterale (Vedere foto)

Questa soluzione assicura una massima accessibilità per manutenzioni e igienizzazione.

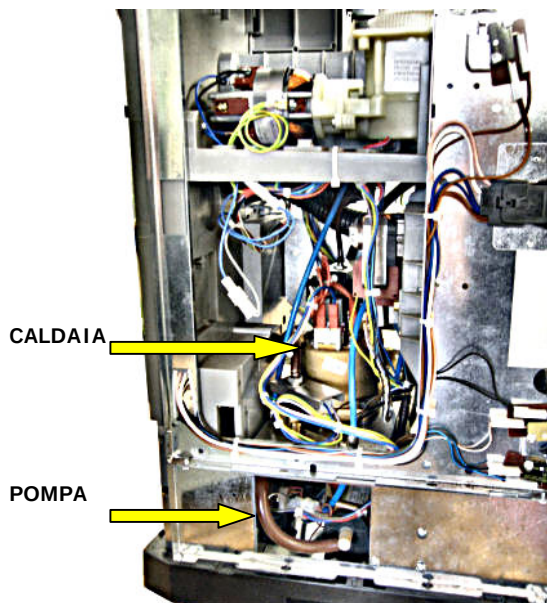
La pompa è protetta termicamente per eventuale funzionamento continuo o a secco con un klixon autoripristinabile da 90 ° C E dotata alla sua uscita di un bay pass per assicurare la corretta pressione di erogazione in modo costante.

Il By pass è regolato in fabbrica alla pressione di **12 bar**,

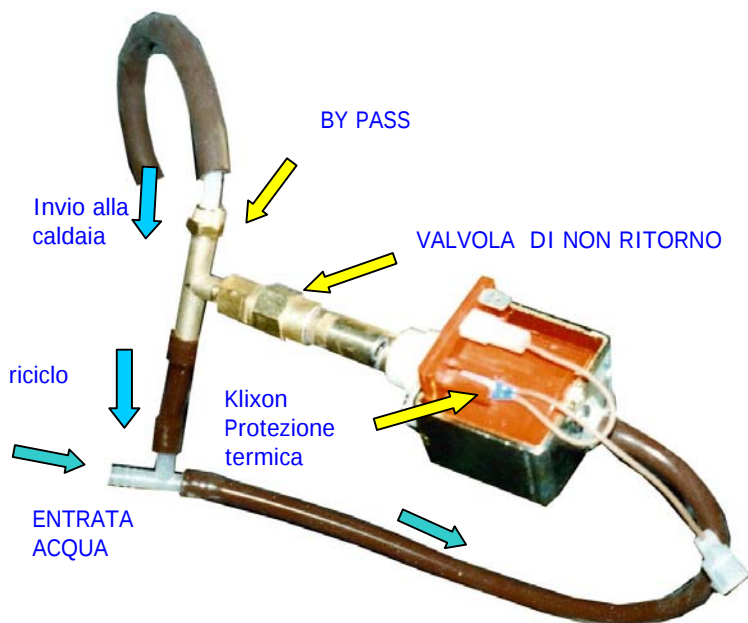
La pompa è attivata dal **relè K 8**



Vano pompa modulo cappuccinatore



Vano caldaia e pompa vista senza carter laterale



POMPA SMONTATA DAL GRUPPO CALDAIA

LA POMPA È SITUATA NEL VANO LATERALE DESTRO

In caso di malfunzionamento è possibile provvedere alla sostituzione con una nuova pompa .

Per accedervi è necessario smontare il carter laterale svitando le due viti di fissaggio dal lato frontale e sfilare verso l'alto il pannello fino alla completa estrazione

La POMPA è posta sul lato sinistro inferiore ed è montata su due supporti elastici antivibrazione in gomma.

Sconnettere il cablaggio di connessione e provvedere allo smontaggio operando sulle apposite viti.

NON starare mai il by pass che è stato regolato opportunamente in fabbrica se il malfunzionamento è dovuto ad intasamento di calcare dello stesso , sostituire con il gruppo ricambio completo di valvola di non ritorno.

Nel caso il malfunzionamento fosse dovuto ad interruzione del klixon sostituirlo con uno identico.

15- GRUPPI INFUSIONE

ESPRESSO & FB

Per la versione espresso viene utilizzato il nuovo gruppo **Z 3000** utilizzato in tre specifiche versioni e si rimanda al " service manual Z 3000 " specifico , comunque si tratta di un'evoluzione con introdotte molte migliorie al mod. Z2000 ed in particolare è stato previsto in queste versioni :

- 1) versione standard che è equivalente al vecchio Z 2000 ma semplificato nella sua struttura
 - 2) versione con camera variabile che permette infusioni con grammature variabili di caffè (modello in esame)
- Per tutte le versioni è stato previsto un sistema riscaldante(opzionale) per elevare la temperatura del primo caffè.

Per la versione **FB** viene utilizzato lo specifico gruppo infusore per caffè filtrato , **SIGMA BREWER**

Per i dettagli dei gruppi funzionali vedere manuali specifici per gruppi funzionali H&C "GRUPPI INFUSIONE "

Il gruppo infusore Espresso utilizza caffè macinato istantaneamente con il gruppo macinadosatore specificatamente progettato per questo modello che usa anche un particolare metodo di valutazione della grammatura del macinato.

Il gruppo FB utilizza specifico caffè già macinato con granulometria ottimale per una veloce e adeguata infusione..



Porta aperta con vista su gruppo infusore

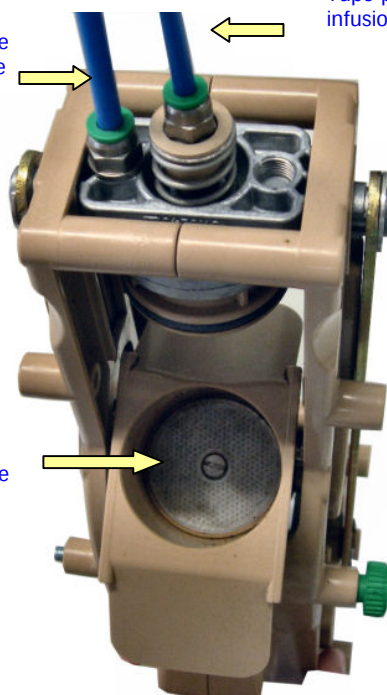


Dettaglio collegamenti tubi regolazione camera infusione e ingresso acqua per infusione caffè



Tubo per variazione camera di infusione

Tupo per acqua di infusione



Camera di infusione con filtro inferiore

16 – GRUPPO UGELLI



Dato la particolare dimensione del DA sono stati previsti UGELLI FISSI.

Gli ugelli sono montati su di una vaschetta facilmente smontabile per la pulizia quotidiana

Gruppo UGELLI

vista esterna con particolare su ugello caffè con uscita sdoppiata per ottimizzazione qualità e per permettere l'erogazione del doppio caffè



Particolare smontaggio vaschetta di supporto

17 – MOTODOSATORI & CONTENITORI POLVERI

In relazione alle nuove esigenze di mercato è stato necessario progettare nuove soluzioni e con fissaggio rapido senza l'ausilio di viti, in modo da permettere facilità e accessibilità per la manutenzione ed inoltre effettuare una variazione rapida del layout con moduli pre assemblati



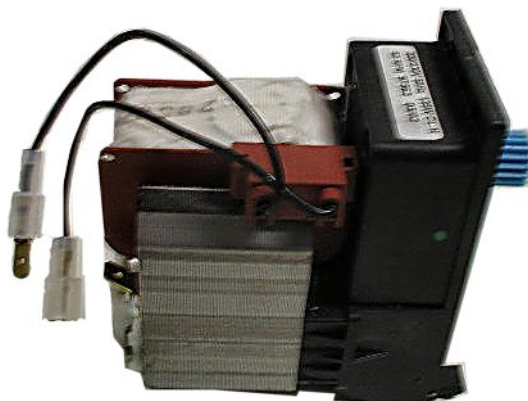
PORTA APERTA VISTA SUI CONTENITORI CAFFÈ E POLVERI



GRUPPO MIXER MOTORIDUTTORE IN FASE DI ESTRAZIONE DALLA SEDE



CONTENITORE SOLUBILI DETTAGLIO



MOTORIDUTTORE ETRATTO DALLA SEDE



GRUPPO MIXER MOTORIDUTTORE VISTO DAL DI SOTTO

Vengono utilizzati componenti standard già impiegati in altre applicazioni, ma in un nuovo supporto e con contenitori polveri specifici e di nuova progettazione comprendenti anche il gruppo mixer .

Il sistema è modulare e della larghezza di un contenitore polveri .

E stato previsto il facile e rapido smontaggio come richiesto dal particolare tipo di macchina

18 – GRUPPO MIXER



VASCHETTA SOTTO MIXER IN FASE DI ESTRAZIONE



**MIXER IN FASE DI ESTRAZIONE:
PARTICOLARE LEVETTA DI SGANCIO**



**MIXER IN FASE DI ESTRAZIONE DELLE
PARTI ESTERNE SOGGETTE AD IGIENIZZAZIONE GIORNALIERA**



MIXER SMONTATI PARTICOLARI PLASTICI

I mixer sono di nuova progettazione pur essendo derivati ed utilizzando una gran parte dei componenti dei modelli precedenti.

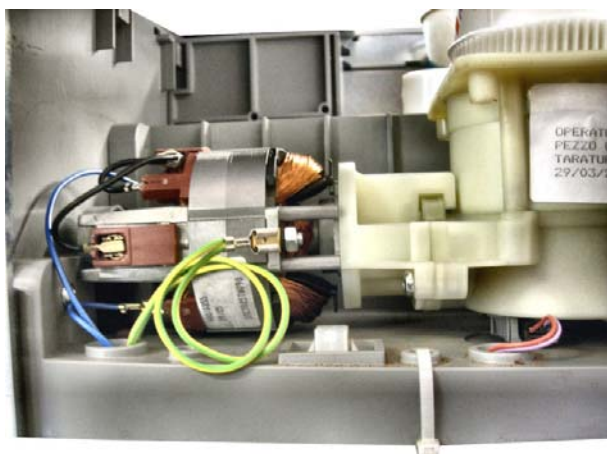
L'alimentazione elettrica è 230 V AC , la velocità di rotazione è 20.000 RPM , i motori sono autoprotetti termicamente ed il sistema di tenuta assiale è brevettato e utilizza uno speciale materiale tecnico con memoria di posizione.

In particolare nuovo è il sistema di sgancio ed apertura del gruppo esterno , mentre identici sono il motore e il sistema di tenuta idraulica.

Il nuovo sistema permette una più agevole manovra di smontaggio per la pulizia giornaliera

Per altri dettagli e particolari tecnici si rimanda al **"Service Manual"** specifico

19 – GRUPPO MACINADOSATORE



**VISTA LATERALE SENZA CARTER ZONA
POSIZIONAMENTO GRUPPO MACINA CAFFÈ**

Il macina caffè è di nuova progettazione e la dose del macinato viene determinata con impostazioni software e tramite un sensore che misura il N° di giri della macina (vedi vista dal di sotto)
Quindi risulta molto importante che le regolazioni meccaniche del grado di macinatura siano verificate con sufficiente frequenza .
Per ottenere una dose di 7 grammi di caffè viene conteggiato un determinato N° di giri, aumentando o diminuendo tale valore si aumenta o diminuisce la quantità.
E' quindi possibile impostare selezioni con dosi diverse di caffè.
Risulta chiaro quindi che è molto importante mantenere costante la regolazione delle macine per ottenere dosi precise di caffè .
In particolare nei primi periodi d'uso. (1000-2000 selezioni) a cusa della maggior usura dovuta ad assestamento iniziale.
La regolazione può essere effettuata anche empiricamente controllando con regolarità il peso del caffè macinato e la rispettiva granulometria.
La bobina del motore è dotata di protezione termica autoripristinabile
Vengono utilizzate macine di tipo piano.

Per maggiori informazioni si rimanda al manuale specifico.



**MACINA CAFFÈ (VISTA DI SOTTO)
LATO SENSORE**



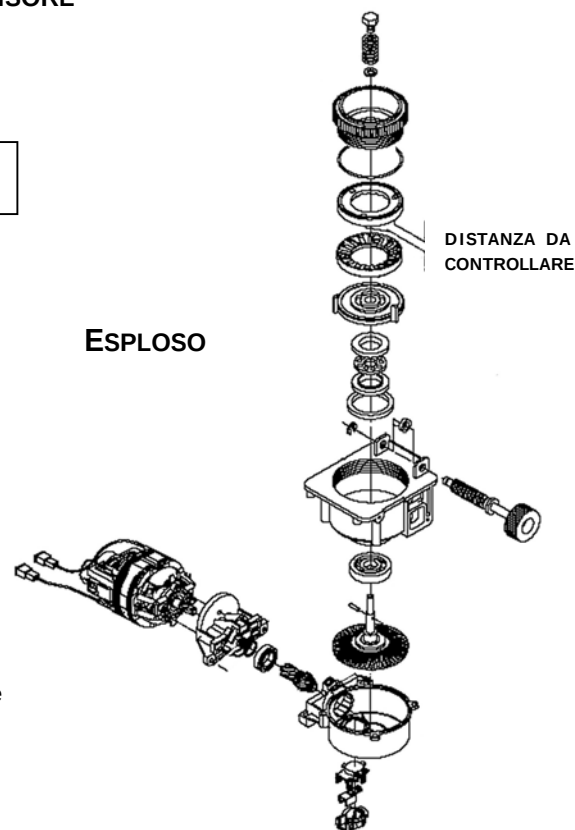
**MACINA CAFFÈ VISTA IN POSIZIONE
OPERATIVA**

Manopola di regolazione della
distanza tra le macine



MACINA CAFFÈ (PROSPETTIVA)

Bocchetta uscita caffè
macinato



ESPLOSO

DISTANZA DA
CONTROLLARE

20 – Tabelle impostazioni dosi polveri e liquidi

Il SW viene impostato di default con le tarature più idonee per il mercato di riferimento.

La tabella che segue è puramente indicativa e si riferisce alle tarature per il mercato Italia in quanto per le tarature corrette e aggiornate occorre riferirsi alle tabelle allegate alla macchina.

[illegible]

NOTA 1

La portata d'acqua nei mixer è di circa 10 c. c. al secondo ed è da considerarsi indicativa, in quanto esistono molte variabili che ne possano influenzare la precisione.

La dose dei liquidi si stabilisce con il conteggio degli impulsi ventolina.

(contatore volumetrico)

Entrambe le versioni (instant ed espresso) utilizzano la pompa elettromagnetica a vibrazione (con la caldaia espresso) , per la portata dell'acqua, e conseguentemente la dose dei liquidi viene misurata per entrambe le versioni con c.d.v. (colpi di ventolina)

NOTA 2

E' da notare che il N° degli impulsi non varia in modo lineare (cioè a quantità doppia di acqua Non corrisponde un N° doppio di impulsi, ma il contatore varia la precisione in funzione della velocità di passaggio dell'acqua e cioè:

Per il caffè espresso viene molto rallentato a causa della reazione della pastiglia di caffè che frena il passaggio di acqua, mentre per le selezioni di solubili viene accelerato dato che non ci sono ostruzioni alla velocità dell'acqua. Quindi in caso di variazione alle dosi impostate di default in fabbrica, occorre procedere con alcune misurazioni tramite contenitori graduati.

21 – Piano di manutenzione ordinaria & straordinaria

Il DA KORINTO è stato progettato per funzionare a lungo senza inconvenienti, tuttavia per assicurare una affidabilità eccellente è necessario provvedere ad una manutenzione periodica

Tale manutenzione deve essere distinta tra n° di erogazioni effettuate e tempo trascorso .

Una manutenzione periodica e corretta assicura affidabilità, costanza di qualità e garantisce inoltre il mantenimento degli standard di sicurezza nel tempo.

La tabella che segue indica i gruppi funzionali che devono essere sottoposti a manutenzione periodica e la ciclicità dell'intervento. Per le operazioni da effettuarsi riferirsi agli specifici **Manuali per gruppi funzionali**.

Denominazione Gruppo	Descrizione operazione	N° erogazioni	Tempi Max
Gruppo infusore espresso	1) Controllare stato dei filtri e usura anello tenuta OR in silicone 2) Sostituire filtri superiore e inferiore e relative e guarnizioni 3) Disincrostazione foro di sfio interno e lubrificazione con specifici grassi alimentari.....	5000 8000 30.000	1 mese. 6 mesi annuo
Gruppo infusore fresh brewer	1) Controllare stato dei filtri e usura anello tenuta in silicone , vedere dettagli nel manuale gruppi funzionali Infusione caffè FB) 2) Aprire il gruppo e controllare lo stato di usura e lubrificazione interna eventualmente sostituire e lubrificare	4000 40.000	1 mese annuo
Gruppo mixer	1) controllare la tenuta della boccola assiale e il perfetto montaggio, eventualmente sostituire . 2) Verificare l'usura delle spazzole del motore e pulire l'eccesso della polvere di carbone delle stesse.....	50.000	annuo
Gruppo Caldaie ed elettrovalvole	Se le caldaie e relative elettrovalvole lavorano con acqua a basso grado di durezza o con appositi filtri addolcitori non occorre alcuna manutenzione periodica , in caso contrario occorre periodicamente verificarne il grado di incrostazione e eventualmente provvedere ad una completa disincrostazione	In funzione della durezza dell'acqua utilizzata	Ogni 6 mesi
Gruppo aspirazione vapori	Non necessita di manutenzione particolare Per un perfetto funzionamento è necessario che siano svuotati periodicamente i cassettei abbattimento polvere Inoltre una pulizia quotidiana assicura anche una massima igiene della macchina		Ogni giorno
Gruppo macina caffè	Il motore è stato progettato per funzionare per oltre 200000 cicli di macinatura e le macine possono assicurare una macinatura corretta per almeno 50000 cicli. Tuttavia questi valori possono variare a causa di possibili impurità presenti nel caffè (sassolini , pezzetti di legno duro ecc. quindi si consiglia, salvo usure precoci , ogni 50000 cicli di controllare ed eventualmente sostituire le macine Ogni 200000 cicli controllare lo stato di usura delle spazzole del motoriduttore eventualmente sostituire e pulire dai residui di usura delle stesse..... Inoltre ogni mese controllare il corretto posizionamento tra le macine ed eventualmente ripristinare le corrette regolazioni agendo sulla manopola zigrinata	50000 200000 4000	Ogni anno Mese

La manutenzione straordinaria si effettua in caso di eventuale possibile avaria

Per i problemi più classici il DA è stato dotato di sensori che informano il SW di qualsiasi malfunzionamento.

La tabelle che seguono elencano possibili malfunzionamenti e possibili rimedi.

22 – Avarie e possibili rimedi

Problema (e/o Indicazione sul display)	Cause possibili	Soluzione
Il D.A. non entra nella fase di riscaldamento caldaie e sul display compare la scritta VUOTO ACQUA	Se per un minuto il microinterruttore dell'air break (se presente) del galleggiante caldaia instant, oppure del galleggiante della tanica per autoalimentazione non si attiva , il software disattiva la macchina	Verificare le seguenti situazioni : Macchina con air break: verificare se in rete è presente l'acqua, se il problema è questo attendere il ritorno dell'acqua dalla rete. Altrimenti controllare la funzionalità della EV ingresso rete , controllare la funzionalità del micro air break Macchina con caldaia instant: in questo caso è la caldaia stessa ad effettuare la funzione dell'air break. Quindi ripetere i suddetti controlli. Macchina con tanica di autoalimentazione : Controllare la funzionalità del galleggiante magnetico, del funzionamento della pompa di autoalimentazione Verificare l'attivazione dei relé K 1 e K14
Sul display compare la scritta (Versione espresso) “VUOTO CAFFÈ”	Se il macinino supera la velocità di macinatura per più di 5 secondi, vengono disabilitate le selezioni di caffè espresso, restano disponibili le selezioni di tutti i prodotti solubili	Alla richiesta della selezione di caffè espresso viene attivato il macinacaffè che macina ed invia il caffè direttamente nella camera di infusione del gruppo Z3000, e la quantità viene determinata dal N° dei giri della macina Tramite uno speciale sensore . Controllare la presenza di caffè Controllare la distanza tra le macine Controllare la presenza del sensore Controllare la funzionalità del relé K16
Sul display compare la scritta “PIENO FONDI “	Se il galleggiante della bacinella fondi liquidi attiva il relativo micro di segnale	Svuotare la bacinella, estraendola dalla parte inferiore del cabinet . Controllare la funzionalità ed il perfetto funzionamento del galleggiante e del micro switch.
Sul display compare la scritta “AIR BREAK”	La macchina si blocca se dopo aver effettuato 10 selezioni il micro del galleggiante non varia la posizione	Verificare le seguenti situazioni : Macchina con air break: verificare se in rete è presente l'acqua, se il problema è questo attendere il ritorno dell'acqua dalla rete. Altrimenti controllare la funzionalità della EV ingresso rete , controllare la funzionalità del micro air break Macchina con caldaia instant: in questo caso è la caldaia stessa ad effettuare la funzione dell'air break. Quindi ripetere i suddetti controlli. Macchina con tanica di autoalimentazione : Controllare la funzionalità del galleggiante magnetico, del funzionamento della pompa di autoalimentazione Verificare l'attivazione dei relé K 1 e K14
Sul display compare la scritta “CONTATORE VOLUMETRICO”	Se entro un tempo massimo impostato di default il contatore non abbia segnalato alcun conteggio	Le quantità di acqua necessarie per le selezioni di caffè espresso sono assicurate da un contatore volumetrico che al passaggio dell'acqua mette in rotazione una ventolina che invia al SW un certo numero di impulsi corrispondenti alla dose impostata. se tale dose non viene raggiunta in 60" significa che esiste un problema. Controllare che sia presente l'acqua (vedi sopra) controllare che non esistano impedimenti al corretto passaggio della stessa. Controllare il corretto funzionamento della ventoline Durante il conteggio devono essere presenti 5 VAC sui terminali. Verificare che il caffè sia stato macinato correttamente e che la dose sia esatta.. Verificare che i filtri caffè non siano intasati.

Sul display compare la scritta “CALDAIA ”	La macchina va in blocco se dopo il tempo massimo di riscaldamento dall'accensione o dall'ultima selezione , non viene segnalato il corretto raggiungimento della temperatura impostata sul software	Verificare il corretto funzionamento della resistenza e della scheda STRC. Verificare che non siano intervenuti i sistemi di controllo surriscaldamento. Verificare la funzionalità della sonda (controllo ohmico) Se si dovesse riscontrare un intervento delle protezioni termiche prima di riattivare occorre individuare la causa ed eliminarla.
Sul display compare la scritta “SCHEDA CAN -BUS”	Mancanza del colloquio tra scheda CPU e scheda Can – Bus che gestisce il gruppo SIGMA BREWER	Verificare le connessioni. Verificare la corretta alimentazione Sostituire la scheda
Sul display compare la scritta “GETTONIERA” (solo se dotata del sistema di pagamento)	La macchina va in blocco se riceve un impulso maggiore di due secondi su una linea del validatore o se la comunicazione con la gettoniera seriale non avviene per più di 30 secondi (protocollo executive) Oppure 75 secondi (protocollo BDV)	Verificare la corretta connessione ed la corretta impostazione SW del protocollo. Eventualmente sostituire il sistema di pagamento
Sul display compare la scritta “BLOCCO MACININO”	Se il macinino non ruota o ruota troppo lentamente per più di 5 secondi , vengono disabilitate le selezioni a base di caffè espresso	Il macinino viene controllato nella sua rotazione da un sensore , se per 5” non viene rilevata alcuna rotazione, verificare : Che non esistano blocchi delle macine Che non siano intervenuti i sistemi di protezione termica sulla bobina. Che il sensore funzioni correttamente. Verificare l'attivazione dei relé K 16
Sul display compare la scritta “GRUPPO ESPRESSO”	Se il gruppo non raggiunge la posizione iniziale di stand by dopo aver effettuato una selezione (posizione verificata da un micro switch di posizione) Vengono disabilitate le selezioni a base di caffè espresso	La posizione di stand by viene verificata da un micro switch di posizione, ed ad ogni accensione il gruppo viene verificato. Se non viene letto la variazione della condizione on verificare che: Il motore si attivi , il micro di posizione funzioni correttamente, che la camera di infusione non sia intasata da troppo caffè Verificare l'attivazione dei relé K 7
Sul display compare la scritta “DATI RAM”	Una o più aree della memoria RAM contengono dati alterati o non compatibili,e vengono corretti dal software con i dati di impostazione di default, quindi la macchina continua a funzionare con i dati iniziali, ma si deve procedere all'inizializzazione	Entrare nella procedura di installazione e inizializzare il software, se il guasto persiste sostituire la scheda CPU
Sul display compare la scritta “PISTONE FRESH BREWER ”	La posizione di default viene determinata da dei micro la cui posizione viene determinata in fabbrica,se per un qualsiasi motivo non vengono attuati, vengono disabilitate le selezioni di caffè FRESH BREWER	La posizione di stand by viene verificata da un micro switch di posizione, ed ad ogni accensione il gruppo viene verificato. verificare che: Il motore si attivi , il micro di posizione funzioni correttamente, che la camera di infusione non sia intasata da troppo caffè Che il filtro non sia intasato Verificare la connessione con la scheda FB
Sul display compare la scritta “SPAZZOLA FRESH BREWER”	La posizione di default viene determinata da dei micro la cui posizione viene determinata in fabbrica,se per un qualsiasi motivo non vengono attuati, vengono disabilitate le selezioni di caffè FRESH BREWER	La posizione di stand by viene verificata da un micro switch di posizione, ed ad ogni accensione il gruppo viene verificato. verificare che: la spazzola si muova ed il motore relativo venga attivato. Che non esistano impedimenti meccanici Verificare la connessione con la scheda FB
Solo per espresso: Il caffè viene erogato troppo lentamente ed il gusto è di bruciato	Dose eccessiva di caffè oppure macinato con granulometria troppo fine	La dose viene calcolata con un algoritmo che conteggia il numero dei giri della macina ,e le dosi vengono erogate corrette se il macinino è regolato con la giusta granulometria. Verificare che la distanza tra le macine sia quella impostata di default in fabbrica,

Solo per espresso: Il caffè manca di corpo e viene erogato troppo velocemente	Dose troppo scarsa di caffè, oppure macinato con granulometria troppo alta	LA dose viene calcolata con un algoritmo che conteggia il numero dei giri della macina ,e le dosi vengono erogate corrette se il macinino è regolato con la giusta granulometria. Il tempo di erogazione deve rimanere costante Verificare che la distanza tra le macina sia quella impostata di default in fabbrica, con l'utilizzo le macine si usurano e si rende necessario periodicamente il ripristino corretto di tale misura.
I Mixer si intasano	Mancata rotazione del motofrullatore Dose di prodotto solubile eccessiva Cassetto abbattimento vapori intasato Rapporto acqua polvere non corretto	Verificare l'eventuale intervento del protettore termico del motore , eventualmente verificare le motivazioni di tale intervento. Svuotare il cassetto raccogli polvere , regolare e verificare i corretti rapporti di acqua e polveri. Verificare la logica dei rispettivi cicli. Verificare l'attivazione dei relé K 3

23 – Direttiva HACCP

DIRETTIVA HACCP (CEE 93/43 e 96/3)

Cenni e istruzioni per l'uso

Note: Cosa è, e cosa prevede la Direttiva Europea

Le direttive **CEE 93/43 e 96/3** riguardano l'igiene dei prodotti alimentari e si basano sul sistema **HACCP** (ovvero acronimo di : **H**azard - **A**nalysis - **C**ritical - **C**ontrol - **P**oint).

Scopo della Direttiva è tutelare la salute del consumatore poiché prevede un insieme di azioni a carico della compagnia di gestione atte a verificare, individuare e risolvere eventuali criticità nel circuito alimentare dall'acquisto dei prodotti e dei macchinari sino all'erogazione del prodotto.

L'HACCP è quindi un sistema rivolto ad analizzare i rischi potenziali nel ciclo produttivo e distributivo dei prodotti alimentari ed a individuare i punti critici in cui tali rischi possono verificarsi; il sistema inoltre evidenzia le azioni e le decisioni da adottare relativamente ai punti critici nonché l'applicazione di procedure di verifica e sorveglianza degli stessi.

Ciascuna compagnia di gestione deve dunque approntare un Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale secondo le indicazioni della direttiva - ed eventualmente utilizzando le informazioni e le raccomandazioni elaborate dalle associazioni di categoria -. Nel manuale dovrà essere prevista una scheda di programmazione e verifica della situazione igienica del distributore

Note importanti:

Per un utilizzo corretto della macchina, le direttive citate devono essere completamente applicate.

L'operatore è responsabile della correttezza delle operazioni effettuate

Direttive HACCP (CEE 93/43 e 96/3)

Linee guida per una corretta applicazione

- Assicurare una gestione igienica con un apposito manuale di corretta prassi igienica
- Dopo avere pulito, non toccare superfici di parti che possono entrare in contatto con cibo
- Lavate mani, preferibilmente con un disinfettante prima di iniziare l'operazione di igienizzazione
- Utilizzate guanti igienici a perdere
- Utilizzate sempre un panno pulito per asciugare
- Mantenete l'area di lavoro ordinata
- Controllate che i pacchi di prodotti siano integri e non danneggiati
- Conservate il caffè e gli ingredienti in polvere in luoghi asciutti, freschi e non illuminati.
- Utilizzare i prodotti entro il periodo di tempo raccomandato (vedere la data di scadenza sulla confezione)
- Utilizzate sempre i prodotti in magazzino secondo il principio " first – in first -out"
- Chiudere completamente sigillando la confezione dei prodotti non interamente utilizzati
- Il caffè e prodotti di consumo devono essere conservati e trasportati separatamente dai prodotti per la pulizia.
- I contenitori dei prodotti dovrebbero essere puliti periodicamente (vedere istruzioni operative)
- Non riempite i contenitori con caffè o ingredienti più del necessario, fino alla pulizia successiva
-

Pulizia della macchina (Pag. 27, 28, 29)

- Osservate attentamente le istruzioni di pulizia che seguono!
- Pulite la macchina preferibilmente alla fine della giornata o all'inizio della mattina prima dell'orario lavorativo
- Dopo avere pulito, erogate e controllate una bevanda (vedere l'ultimo controllo)
- Compilate la scheda di registrazione delle operazioni di pulizia
- Quando il display indica un messaggio di errore verificate immediatamente la scheda errori e rimedi
- Utilizzare solo gli agenti di pulizia raccomandati e che siano di tipo approvato per l'industria alimentare e preferibilmente sotto forma liquida ,evitare polveri e granulati.

24 – Piano di pulizia e igiene giornaliera

Pulizia e igienizzazione giornaliera -Versione espresso- (Tempo previsto 6')



Fig. 1



Fig. 3



Fig. 5



Fig. 6

Aprire la porta . Estrarre il vano erogazione e la relativa vaschetta, sfilare il contenitore fondi caffè. Pulire e sciacquare con acqua corrente perfettamente i componenti,

FIG 1 Versione Instant

FIG 2 -3 Versione Espresso

Sfilare la vaschetta raccogli fondi di caffè svuotarla e sciacquarla perfettamente.

(FIG 2)

Togliere la vaschetta raccogli gocce posta sotto il mixer sciacquarla ed eliminare ogni residuo. **(FIG 4)**

Sfilare il gruppo mixer esterno e disassemblarlo **(FIG 5 – 6)** pulire e sciacquare perfettamente da ogni residuo

Smontare il gruppo infusore pulirlo sciacquarlo in acqua calda **(FIG 7 – 8)**

Rimontare il tutto evitando di toccare con le mani le parti a contatto con alimenti.

Effettuare il lavaggio automatico dei mixer utilizzando le procedure predisposte .

Chiudere la porta ed effettuare alcune erogazioni di prova.

Per le istruzioni di smontaggio vedere Service manual specifici o capitoli dedicati

NB: per velocizzare le operazioni è consigliabile utilizzare componenti già puliti e sanitizzati in sede, e utilizzare il metodo va e vieni. Le operazioni devono essere effettuate la sera dopo il servizio od il mattino prima di iniziare l'utilizzo.



Fig. 2



Fig. 4



Fig. 7

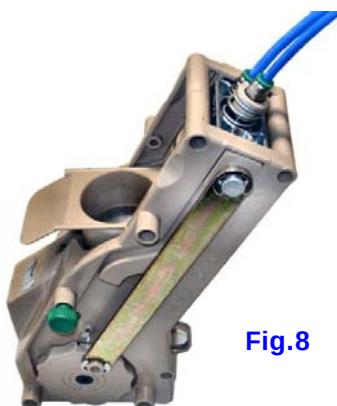


Fig. 8

24.1 – Piano di pulizia e igiene settimanale

Pulizia e igienizzazione settimanale

(Tempo previsto 6 ')



Fig. 1

Aprire la porta . Estrarre il vano erogazione e la relativa vaschetta, sfilare il contenitore fondi caffè. Pulire e sciacquare con acqua corrente perfettamente i componenti,

FIG 1 Versione Instant

FIG 2 -3 Versione Espresso

Sfilare la vaschetta raccogli fondi di caffè svuotarla e sciacquarla perfettamente.

Estrarre i contenitori polveri e caffè in grani , svuotarli e pulirli da ogni incrostazioni

(**FIG 2 -3**)

Smontare il gruppo infusore e pulirlo perfettamente e sciacquarlo con acqua calda.

(**FIG 4 -5**)

Estrarre la vaschetta fondi liquidi svuotarla sciacquarla e pulirla perfettamente

(**FIG 6**)

Estrarre il gruppo porta ugelli sciacquarlo e pulirlo perfettamente

(**FIG 7**)

Estrarre il gruppo mixer sciacquarlo e pulirlo perfettamente

(**FIG 8**)

Rimontare il tutto evitando di toccare le parti a contatto con alimenti

Effettuare alcune erogazioni di prova.



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 4



Fig. 5

NW Global Vending MANUALE TECNICO

Questo documento è stato elaborato da MARK AC ad uso esclusivo del personale tecnico dei servizi di assistenza. Il contenuto non può essere divulgato a terzi o riprodotto sia parzialmente che integralmente senza autorizzazione di NW GLOBAL VENDING. La stessa intende tutelare i suoi diritti a norma di legge.

25 – Piano di pulizia e igiene mensile

Pulizia e igienizzazione mensile (oppure ogni 5000 selezioni)

Tempo previsto 18'



FIG 1

UNA VOLTA AL MESE , OPPURE OGNI 5000 SELEZIONI, DEVONO ESSERE EFFETTUATE LE SEGUENTI OPERAZIONI DI MANUTENZIONE PROGRAMMATA, COME AL SOLITO SI SUGGERISCE DI EFFETTUARE TALI OPERAZIONI IN SEDE , E LIMITARSI IN OPERA ALLA SOSTITUZIONE DEI GRUPPI GIÀ SOTTOPOSTI A MANUTENZIONE PROGRAMMATA.

Estrarre il gruppo “Z3000” dal DA (FIG 1) disassemblare completamente il gruppo smontare il pistone superiore e la camera di infusione inferiore (FIG 3- FIG 4) effettuare le operazioni di manutenzione previste nello specifico manuale in particolar modo effettuare la pulizia o sostituzione dei filtri e lubrificazione delle guarnizioni.

Togliere il carter laterale per accedere al gruppo air break (FIG 2) , svuotarlo e sciacquarlo con appositi prodotti igienizzanti , con l'occasione sciacquare tutto il circuito idraulico.

Estrarre i contenitori polveri svuotarli e pulirli completamente al loro interno ed in particolare sulle bocchette e sulla coclea. (FIG 5- 6)

Estrarre il gruppo macina dosatore , svuotarlo dal caffè residuo , controllare lo stato delle macine , controllare l'efficienza del sensore di rilevamento del n° dei giri. (FIG 7 – 8)

Ripristinare la corretta distanza tra le macine (vedere manuale specifico)

Rimontare il tutto evitando di toccare le parti a contatto con alimenti

Effettuare alcune erogazioni di prova.



FIG 2



FIG 3



FIG 5



FIG 4

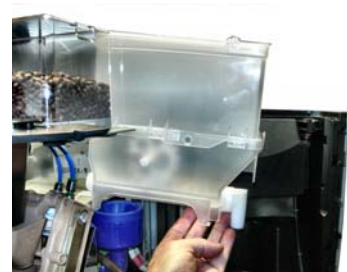


FIG 6

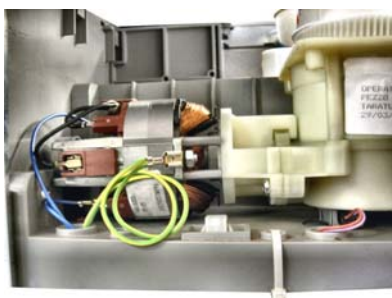


FIG 7



FIG 8

NW Global Vending MANUALE TECNICO

Questo documento è stato elaborato da MARK AC ad uso esclusivo del personale tecnico dei servizi di assistenza. Il contenuto non può essere divulgato a terzi o riprodotto sia parzialmente che integralmente senza autorizzazione di NW GLOBAL VENDING. La stessa intende tutelare i suoi diritti a norma di legge.