

Karisma

2 Espresso

IT

Italiano



Doc. No. H4535IT00
EDITION 1 02 - 2014

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ad unico socio

Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24

24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111

Fax +39 035 606463

www.nwglobalvending.com

Sede legale: Via Tommaso Grossi 2

20121 Milano (MI) Italia

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.

Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963

Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Cod. identificativo: IT 05035600963

Valbrembo, 20/04/2016

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Europeias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Italiano Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

Targhetta di identificazione
Identification label

Direttive europee
European directives

Sostituita da
Repealed by

2006/95/CE

2014/35/EU

2006/42/EC

97/23/EC

2004/108/EC

2014/30/EU

90/128/EC

2002/72/CE+
2008/39/CE

80/590/EEC
and 89/109/EEC

EC 1935/2004

EC 10/2011

2002/95/EC

2011/65/EC

2002/96/CE

2012/19/UE

Norme armonizzate / Specifiche tecniche

Harmonised standards / Technical specifications

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006
+ A2:2006+ A13:2008

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 +
A2:2008 + A12:2010

EN 62233:2008

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2:2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Dichiarazione di conformità

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

In quella pagina si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni ed alle norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE ed elencate sulla stessa pagina.

Avvertenze

PER L'INSTALLAZIONE

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

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

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

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente

Importante!

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

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

PER L'UTILIZZO

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali sotto la sorveglianza delle persone responsabili per la loro sicurezza o previo specifico addestramento all'utilizzo della macchina. Il gioco con l'apparecchio da parte dei bambini deve essere prevenuto da chi è tenuto alla loro sorveglianza.

PER L'AMBIENTE

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

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

PER LO SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

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



Il simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

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

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

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

Attenzione!

Se l'apparecchio è dotato di sistema refrigerante, nell'unità refrigerante è contenuto gas fluorurato HFC-R134a ad effetto serra, disciplinato dal protocollo di Kyoto, il cui potenziale di riscaldamento globale è pari a 1300.

Simbologia

All'interno degli apparecchi, in funzione dei modelli, possono essere presenti i seguenti simboli:



Attenzione tensione pericolosa

Togliere tensione prima di rimuovere la copertura



Attenzione

Pericolo schiacciamento mani



Attenzione

Superficie calda



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

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

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronical and electromechanical vending machines

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

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

ISO 9001:2008

Issued on: 2012 - 05 - 08

Expiry date: 2015 - 05 - 31

Registration Number: IT - 12979



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

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

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

ISO 14001:2004

Issued on: 2013 - 05 - 28

Expiry date: 2016 - 05 - 14

Registration Number: **IT - 8753**



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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

Italiano

SOMMARIO

	PAGINA		PAGINA
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ			
AVVERTENZE			
PREMESSA	2	FUNZIONAMENTO	22
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO		GRUPPO ESPRESSO	22
E CARATTERISTICHE	2	DOSATORE CAFFÈ A DOSE VARIABILE	23
IN CASO DI GUASTO	2	EROGAZIONE DI LATTE	24
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	CICLI DI LAVAGGIO DEL CAPPUCCINATORE	25
POSIZIONAMENTO APPARECCHIO	3	EROGAZIONE DI VAPORE DA LANCIA	25
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	EROGAZIONE DI ACQUA CALDA DA LANCIA	25
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	4	ILLUMINAZIONE APPARECCHIO	25
ACCESSORI	4	CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	26
CARICAMENTO E PULIZIA	5	PROGRAMMAZIONE	27
INTERRUTTORE GENERALE E SICUREZZE	5	ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE	27
IGIENE E PULIZIA	5	MODO DI NAVIGAZIONE	28
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE	6	ACCENSIONE	28
COMANDI E INFORMAZIONI	6	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	29
CARICA PRODOTTI	7	MENÙ MANAGER	29
CAFFÈ IN GRANI	7	MENU TECNICO	30
PRODOTTI SOLUBILI	7	SELEZIONI	30
LATTE	7	DISPLAY	33
ACQUA SERBATOIO AUTOALIMENTAZIONE	7	IMPOSTAZIONI MACCHINA	33
SANIFICAZIONE APPARECCHIO	8	CALIBRATURA	35
PULIZIA BACINELLE FONDI	8	DIAGNOSTICA	36
PULIZIA MIXER	9	CONTATORI	39
PULIZIA UGELLI E LANCE	10	MENU LAVAGGI	40
PULIZIA GRUPPO CAFFÈ	10	STATO LAVAGGI	40
PULIZIA SERBATOIO DEL LATTE	10	PULIZIA TOUCHSCREEN	40
PULIZIA SERBATOIO AUTO-ALIMENTAZIONE IDRICA	10	MENU USB	41
ACCENSIONE	11	SETUP / GRAFICA	41
CICLI DI LAVAGGIO	11	STATISTICHE	41
RISCIACQUO MILKER	11	MANUTENZIONE	42
LAVAGGIO DEL CAPPUCCINATORE	12	PREMESSA GENERALE	42
CICLO DI LAVAGGIO GRUPPO INFUSORE	14	INTERRUTTORE GENERALE E FUSIBILI	42
FUNZIONI DI LAVAGGIO	15	MANUTENZIONE GRUPPO ESPRESSO	43
PULIZIA TOUCHSCREEN	15	OPERAZIONI PERIODICHE	44
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	15	SANIFICAZIONE	44
INSTALLAZIONE	16	TOGLIERE I CONTENITORI PRODOTTI	47
INTERRUTTORE GENERALE E SICUREZZE	16	SMONTAGGIO PANNELLI LATERALI E POSTERIORE	48
DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO	16	FUNZIONI SCHEDE, RELÈ E ELETTROVALVOLE	48
ALIMENTAZIONE IDRICA	17	SCHEDA ATTUAZIONI CPU	49
SCARICO FONDI SOLIDI E LIQUIDI	18	SCHEDA ALIMENTATORE SWITCHING	50
COLLEGAMENTO ELETTRICO	18	ELETTROVALVOLE	50
SMONTAGGIO PANNELLI LATERALI E POSTERIORE	20	PROTEZIONE TERMICHE CALDAIE	52
MONTAGGIO MODULI LATERALI	20	AGGIORNAMENTO SOFTWARE	53
DECALCIFICATORE	21	APPENDICE	55
PRIMA ACCENSIONE	21		
CALIBRAZIONE POMPA LATTE	21		
PRIMA SANITIZZAZIONE	22		

Premessa

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

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

Il manuale è articolato in tre capitoli.

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

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

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

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

IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE

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

La targhetta (vedi figura) è l'unica riconosciuta dal costruttore e riporta tutti i dati che consentono al costruttore di fornire, con velocità e sicurezza, informazioni tecniche di qualsiasi tipo e facilitare la gestione dei ricambi

IN CASO DI GUASTO

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

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

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.

Via Roma 24

24030 Valbrembo

Italy - Tel. +39 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

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

Va, invece, evitato di:

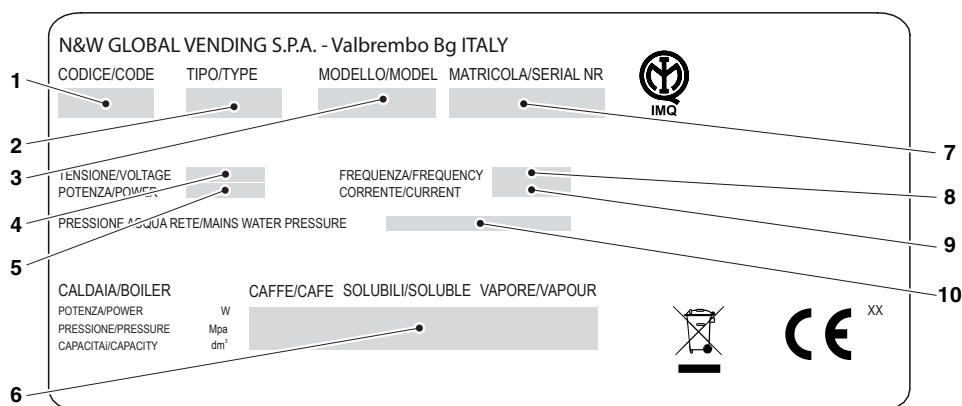
- rovesciare l'apparecchio;
- trascinare l'apparecchio con funi od altro;
- sollevare l'apparecchio con prese laterali;
- sollevare l'apparecchio con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni all'apparecchio ed al suo imballo.

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

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

Fig. 1

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



POSIZIONAMENTO APPARECCHIO

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

L'apparecchio può essere collocato vicino ad una parete ma in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm. dalla stessa per permettere la regolare ventilazione.

In nessun caso deve essere coperto con panni o simili.

L'apparecchio deve essere posizionato su un piano livellato.

Importante!!

L'accesso in caso di manutenzione straordinaria e/o riparazione avviene dai quattro lati.

Va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchio per poter smontare lo schienale ed i fianchi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

Altezza	mm	747
Larghezza	mm	400
Profondità	mm	602
Profondità a porta aperta	mm	854
Peso	Kg	61

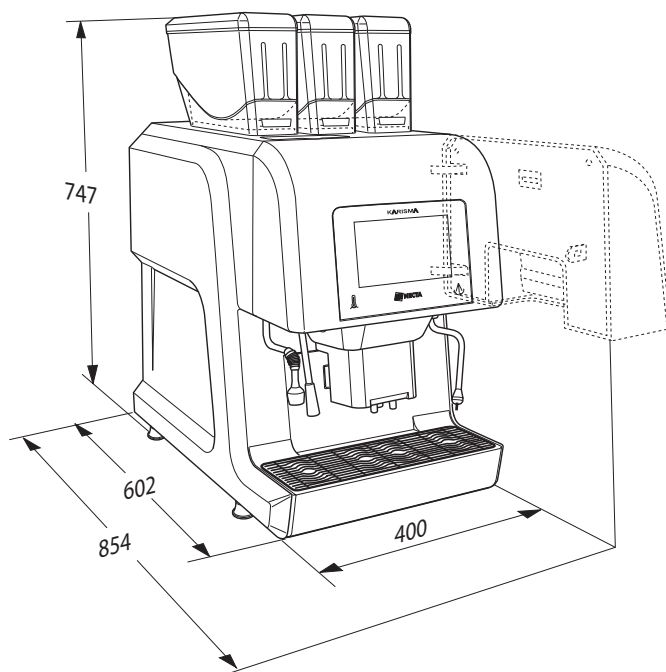


Fig. 2

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Dati di targa	Tipo di collegamento		
	Trifase + neutro (consigliato)	Monofase 16 A	Monofase 32 A
Tensione di alimentazione	400 / 415 V~	230 / 240 V~	230 / 240 V~
Frequenza di alimentazione	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potenza massima	6900 W 6500 W(*)	3500 W 3300 W(*)	6900 W 6500 W(*)
Corrente massima	17 A 13 A(*)	15.5 A 14 A(*)	30 A 28 A(*)
(*) Versione 2 caldaie Riferirsi alla targhetta caratteristiche (fig. 1)			

ALIMENTAZIONE IDRICA

A seconda dei modelli l'alimentazione idrica può essere:

- Da rete con pressione d'acqua compresa tra 0.12 e 0.85 MPa (1.2 - 8.5 bar).
- Da serbatoio.

RUMOROSITÀ

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

REGOLAZIONI POSSIBILI

- Granulometria macinato
- Dose caffè volumetrica
- Dosi acqua volumetrica.
- Dosi prodotti a tempo
- Temperatura acqua caldaia espresso e acqua calda regolabile via software.
- Tempo di infusione

CONSENSI

- Presenza acqua
- Presenza caffè
- Posizione gruppo caffè
- Temperatura di funzionamento raggiunta

SICUREZZE

- presenza contenitori prodotti
- presenza bacinelle fondi
- sensore porta chiusa
- termostati di sicurezza caldaie a riarmo manuale
- sonda di livello minimo acqua in caldaia vapore.
- protezione a tempo di:
 - motoriduttore gruppo caffè
 - macinini
- protezione termica di:
 - motoriduttore gruppo caffè
 - elettromagneti
 - macinini
 - motodosatore
 - motofrullatore
 - pompa
 - pompa latte (solo modelli con cappuccinatore)
- protezione con fusibile
 - circuito elettrico principale
 - alimentatore switching

CAPACITÀ CONTENITORI

I contenitori hanno una capacità di 2 litri, e le quantità indicative di prodotto che possono contenere sono:

- Caffè in grani 1,1 Kg
- Cioccolata solubile 1,8 Kg
- Ginseng 1,8 Kg
- Orzo solubile 0,5 Kg

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di energia elettrica dell'apparecchio dipende da molti fattori quali la temperatura e la ventilazione dell'ambiente dove l'apparecchio stesso è posizionato, la temperatura dell'acqua in entrata, la temperatura in caldaia ecc.

Effettuando la misura con una temperatura ambiente di 22° C si sono rilevati i seguenti consumi di energia:

- | | | |
|------------------------------|----|-------|
| - Raggiungimento temperatura | Wh | 183,2 |
| - 24 ore di stand-by | Wh | 619,2 |

Il consumo di energia calcolato sui dati medi sopra riportati è da ritenersi puramente indicativo.

ACCESSORI

Gli accessori (disponibili in kit) sono corredati da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.

Importante !!!

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

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

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

Capitolo 1 CARICAMENTO E PULIZIA

INTERRUTTORE GENERALE E SICUREZZE

INTERRUTTORE GENERALE

L'interruttore generale toglie tensione all'apparecchio ed è posizionato dietro la bacinella fondi solidi.

Per le normali operazioni di carica prodotti e pulizia non è necessario spegnere l'apparecchio.

Nel caso si debba spegnere l'apparecchio per accedere all'interruttore generale è necessario asportare le bacinelle fondi liquidi e fondi solidi.

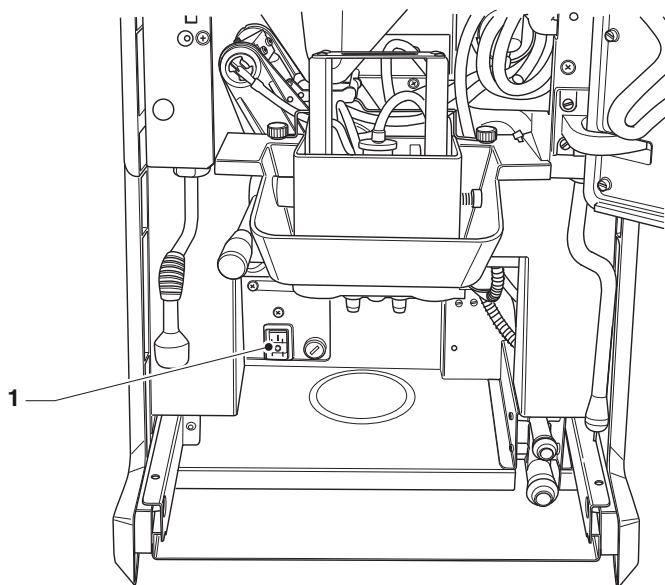


Fig. 3

1- Interruttore generale

SICUREZZE

Le operazioni di pulizia ordinaria e carica dei prodotti posso essere fatte in piena sicurezza. L'apparecchio ha sensori magnetici che permettono di rilevare:

- La chiusura della porta
- La presenza dei contenitori caffè in grani e polvere solubile
- La presenza delle bacinelle fondi

In mancanza di una delle condizioni sopra elencate l'apparecchio disabilita le parti in movimento (gruppo infusore, motofrullatori,...)

IGIENE E PULIZIA

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

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

E' buona norma sanificare anche le superfici non direttamente a contatto con gli alimenti dell'apparecchio e dei moduli laterali (scaldatazze, refrigeratori,...)

La sanificazione si effettua utilizzando prodotti di disinfezione avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando spazzole e/o scovoli. Non utilizzare solventi e/o detergenti troppo aromatizzati. Alcune parti dell'apparecchio possono essere danneggiate da detergenti aggressivi.

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

Evitare assolutamente l'uso di getti d'acqua per la pulizia dell'apparecchio.

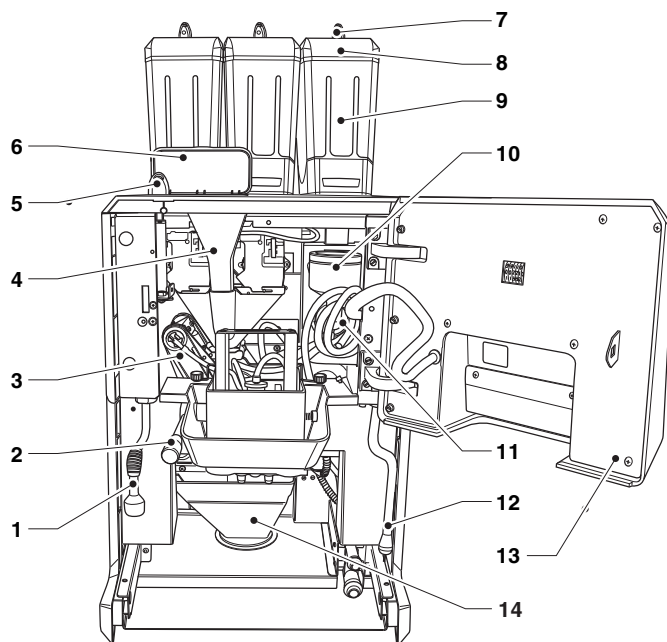


Fig. 4

- 1- Lancia "acqua calda" (solo alcuni modelli)
- 2- Maniglia ugelli telescopici
- 3- Gruppo espresso
- 4- Scivolo decaffeinato (se presente)
- 5- Serratura porta
- 6- Sportello serratura porta e introduzione decaffeinato
- 7- Serratura contenitore polvere solubile (se presente)
- 8- Coperchio contenitore
- 9- Contenitore prodotti
- 10- Mixer (se presente)
- 11- Tubo latte (solo apparecchi con cappuccinatore)
- 12- Lancia "vapore" (solo alcuni modelli)
- 13- Porta
- 14- Scivolo scarico fondi a banco (optional)

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI

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

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

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

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

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

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

Le bevande erogate sono da consumarsi immediatamente e in nessun caso vanno conservati e/o confezionati per un successivo consumo.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi potenzialmente pericoloso.

COMANDI E INFORMAZIONI

L'apparecchio deve funzionare a temperatura ambiente compresa tra 2 e 32 °C.

Sul lato esterno sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

Tutti i messaggi destinati all'utente sono visualizzati sul display dell'apparecchio.

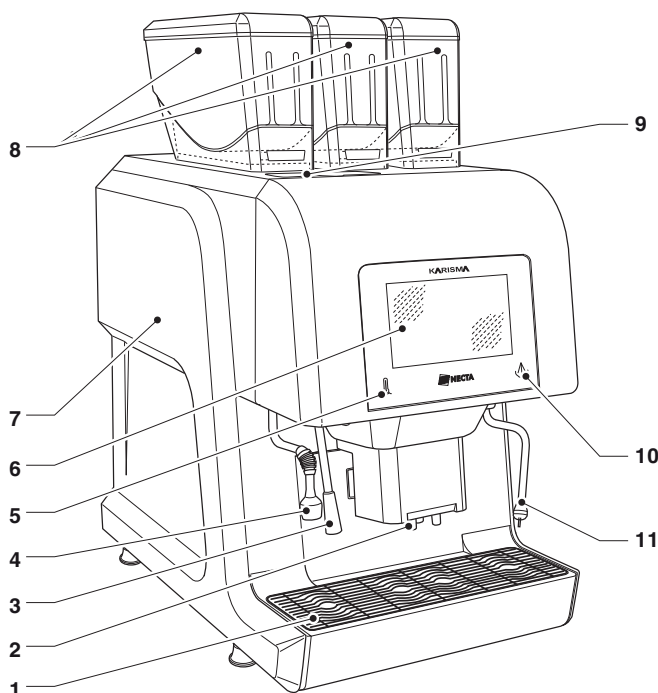


Fig. 5

- 1- Bacinella fondi liquidi
- 2- Ugelli di erogazione telescopici
- 3- Maniglia ugelli telescopici
- 4- Lancia erogazione acqua calda (solo alcuni modelli)
- 5- Tasto "acqua calda" (abilitato su alcuni modelli)
- 6- Touchscreen
- 7- Pannello laterale
- 8- Contenitori prodotti (2 o 3)
- 9- Serratura porta
- 10- Tasto "vapore" (abilitato su alcuni modelli)
- 11- Lancia erogazione vapore (solo alcuni modelli)

CARICA PRODOTTI

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

Caricare i prodotti seguendo le indicazioni riportate di seguito.

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

CAFFÈ IN GRANI

Aprire il coperchio del contenitore, utilizzando l'apposita chiave (se presente), caricare con caffè in grani.

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

Non superare la capacità massima dei contenitori; il livello massimo dei contenitori coincide con il punto di appoggio del coperchio.

Chiudere accuratamente il coperchio.

PRODOTTI SOLUBILI

Aprire il coperchio del contenitore solubile, utilizzando l'apposita chiave (se presente), e introdurre la polvere da distribuire avendo cura di non comprimerla, per evitarne l'impaccamento.

Assicurarsi che i prodotti non contengano grumi.

Non superare la capacità massima dei contenitori; il livello massimo dei contenitori coincide con il punto di appoggio del coperchio.

Chiudere accuratamente il coperchio.

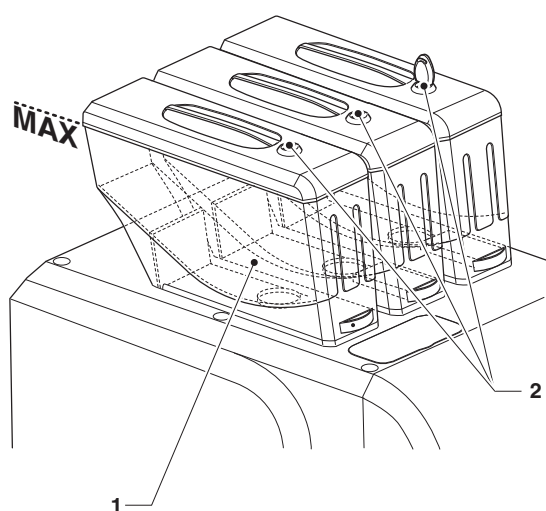


Fig. 6

- 1- Contenitore
- 2- Serratura contenitori (optional)

LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

Il latte viene prelevato con un tubo di pescaggio dal contenitore del latte (che deve essere conservato secondo le indicazioni del produttore).

Per gli apparecchi che hanno il modulo refrigerante laterale il contenitore del latte è alloggiato all'interno del modulo stesso.

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

Riempire il contenitore con latte pastorizzato o UHT.

La capacità massima del contenitore del latte è di 4 litri.

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

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

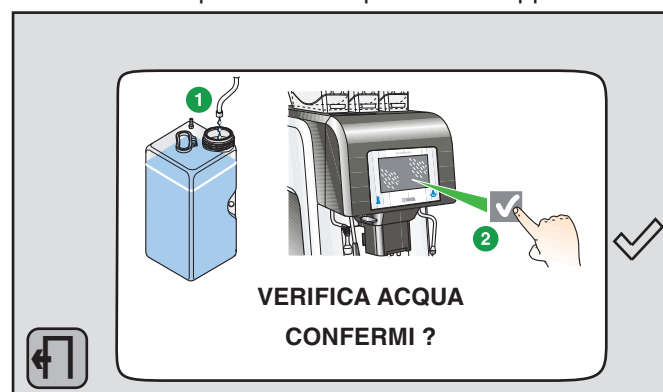
ACQUA SERBATOIO AUTOALIMENTAZIONE

Solo modelli con serbatoio autoalimentazione idrica.

Quotidianamente, ad inizio servizio, alla segnalazione di vuoto acqua è necessario vuotare il serbatoio dall'acqua residua e sanificarlo avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.

Per ripristinare il servizio:

- Riempire il serbatoio con acqua potabile, limpida ed esente da tracce di sporco.
- Collegare il serbatoio all'apparecchio
- Confermare l'operazione di ripristino dell'apparecchio



SANIFICAZIONE APPARECCHIO

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

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

Frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, è necessario effettuare un'accurata sanificazione dell'apparecchio per garantire l'igienicità dei prodotti erogati.

La sanificazione si effettua utilizzando prodotti di disinfezione avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando spazzole e/o scovoli.

PULIZIA BACINELLE FONDI

Le bacinelle fondi sono facilmente estraibili per facilitare lo svuotamento e la pulizia.

Le operazioni di pulizia delle bacinelle fondi sono da effettuare a macchina accesa e a porta chiusa per permettere al software dell'apparecchio di riconoscere l'operazione.

FONDI LIQUIDI

La bacinella fondi liquidi è facilmente estraibile anche se è collegata direttamente ad uno scarico in rete. Per estrarre la bacinella fondi solidi è sufficiente tirarla a se.

Se la bacinella fondi liquidi non è collegata ad uno scarico di rete è indispensabile vuotarla regolarmente. Procedere con la sanificazione della bacinella

FONDI SOLIDI

MODELLI CON BACINELLA FONDI SOLIDI

Il software di controllo dell'apparecchio segnala con un messaggio che il numero massimo di erogazioni è stato raggiunto con il messaggio "SVUOTARE BACINELLA FONDI" e l'apparecchio andrà in blocco.

Per estrarre la bacinella fondi solidi:

- Sollevare gli ugelli di erogazione utilizzando l'apposita leva.
- Estrarre la bacinella fondi liquidi
- Estrarre la bacinella fondi solidi, vuotare e lavare con una soluzione sanitizzante le bacinelle.

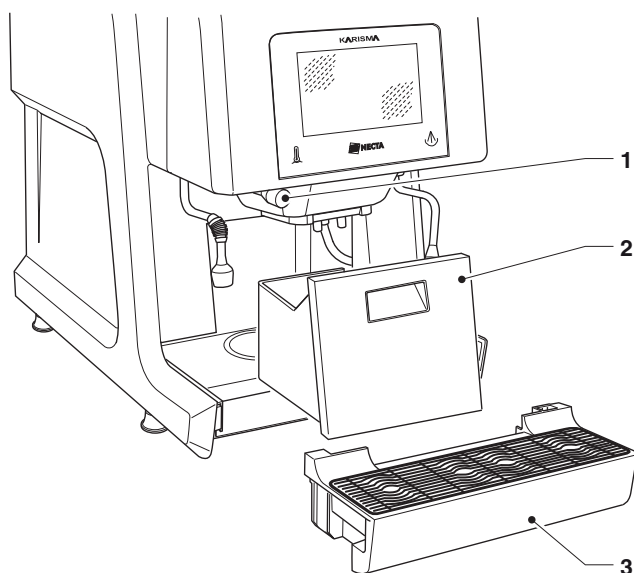


Fig. 7

- 1- Leva ugelli telescopici
- 2- Bacinella fondi solidi
- 3- Bacinella fondi liquidi

MODELLI CON SCARICO FONDI SOLIDI A BANCO

- Vuotare e lavare il secchio dei fondi solidi
- Lavare lo scivolo fondi solidi dai residui di caffè esausto
- Riposizionare lo scivolo fondi e il secchio dei fondi.

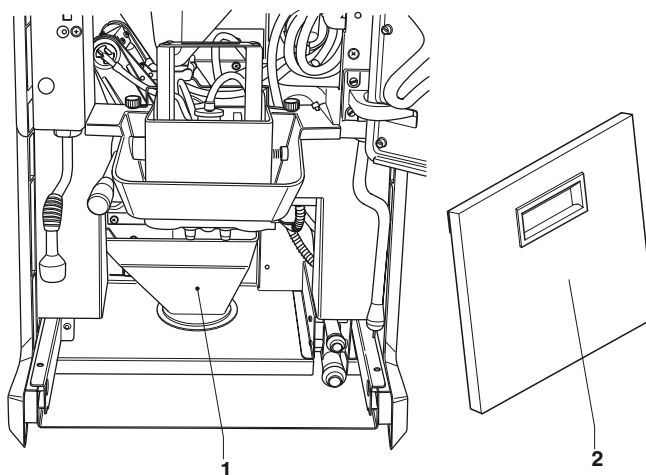


Fig. 8

- 1- Scivolo fondi solidi
- 2- Copertura scivolo fondi solidi

PULIZIA MIXER

Per gli apparecchi che erogano bevande solubili. Ad ogni carica e/o settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, è necessario provvedere alla sanificazione dei mixer.

Le parti da pulire sono:

- cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili.

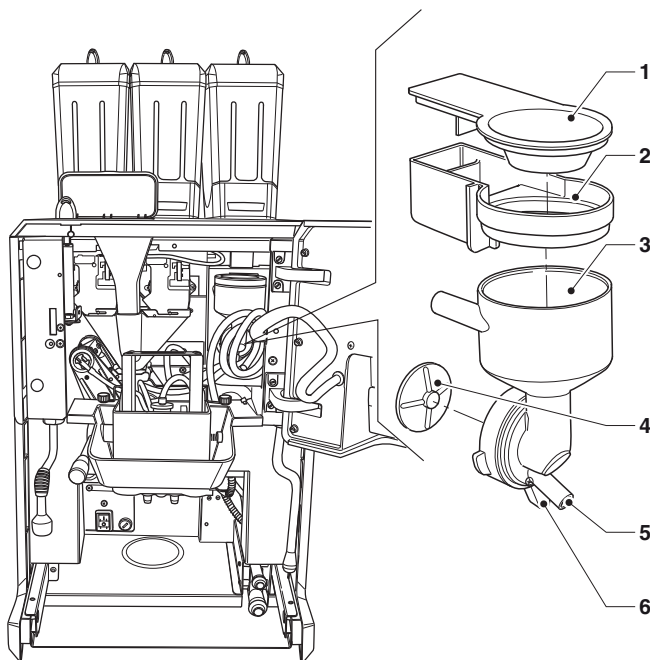


Fig. 9

- 1- Imbuto prodotto solubile
- 2- Cassetto deposito polveri
- 3- Imbuto acqua
- 4- Ventolina frullatore
- 5- Attacco tubo bevanda solubile
- 6- Ghiera di fissaggio imbuto acqua

Per la pulizia dei mixer procedere come segue:

- staccare il tubo della bevanda solubile dall'attacco dell'imbuto acqua
- Ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso antiorario e asportare il mixer dall'apparecchio. Prestare particolare attenzione a richiuderla completamente in fase di rimontaggio;
- separare tutti i componenti (gli imbuto dei prodotti solubili, gli imbuto acqua, i convogliatori, i cassettei deposito polvere)

- Smontare le ventoline: è sufficiente bloccare con un dito il disco montato sull'albero del motofrullatore, quindi ruotare la ventolina svitandola.

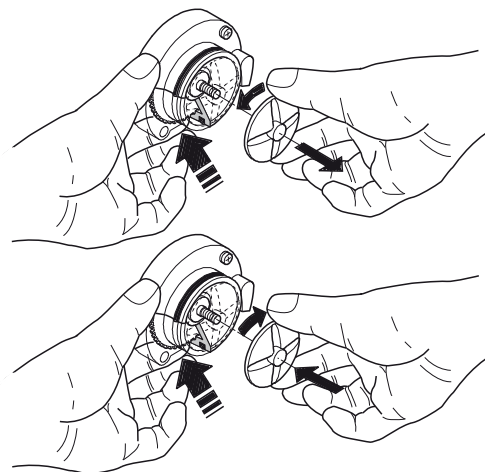


Fig. 10

- Immergere i componenti per circa 20' in un recipiente con una soluzione sanitizzante precedentemente preparata, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole
- risciacquare abbondantemente e asciugare con cura le parti
- rimontare le ventoline
- riassemblare le parti del mixer e riposizionare in modo corretto l'imbuto acqua prestando attenzione che sia correttamente innestato

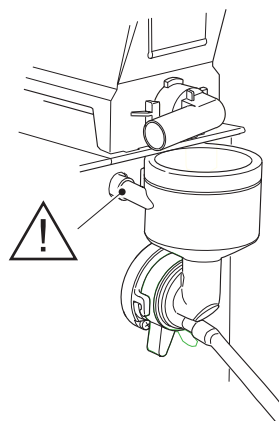


Fig. 11

PULIZIA UGELLI E LANCE

Settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua è necessario provvedere alla sanificazione dei condotti di erogazione delle bevande solubili e degli ugelli.

Per la pulizia degli ugelli procedere come segue:

- portare gli ugelli telescopici in posizione bassa (abbassare la leva).
- asportare la copertura e scollegare i tubi dagli ugelli
- scollegare il tubo di erogazione del caffè dall'ugello divisore di flusso
- ruotare di 45° verso di sé l'ugello divisore di flusso in modo da sganciarlo dal supporto ugelli
- asportare il divisore di flusso, l'ugello milker (se presente) e gli ugelli delle bevande solubili.
- Per i modelli con cappuccinatore separare tutte le parti dell'ugello milker
- procedere con la sanitizzazione di tutti i componenti avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole

Con un panno inumidito di soluzione sanitizzante procedere alla pulizia delle lance.

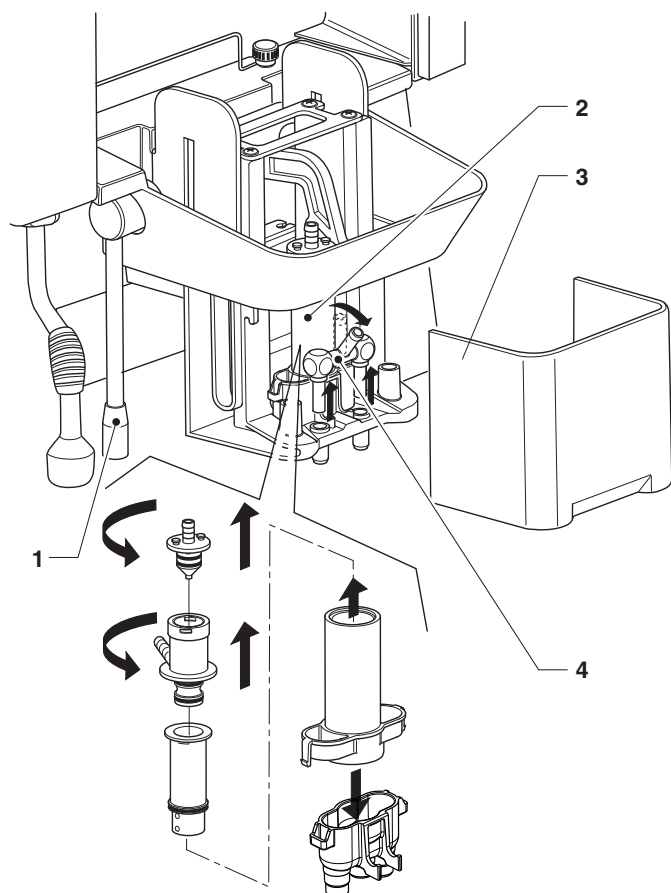


Fig. 12

Modelli con cappuccinatore

- 1- Maniglia ugelli telescopici
- 2- Ugello milker (solo modelli con cappuccinatore)
- 3- Copertura ugelli mobili
- 4- Ugello divisore di flusso

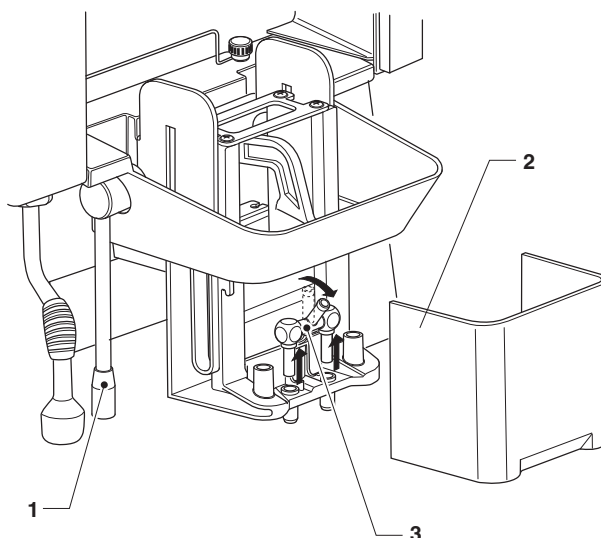


Fig. 13

Modelli senza cappuccinatore

- 1- Maniglia ugelli telescopici
- 2- Copertura ugelli mobili
- 3- Ugello caffè

PULIZIA GRUPPO CAFFÈ

Ad ogni carica, o almeno settimanalmente, è bene pulire le parti esterne del gruppo caffè da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dell'imbuto caffè, utilizzando un pennello od un piccolo aspirapolvere.

PULIZIA SERBATOIO DEL LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

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

PULIZIA SERBATOIO AUTO-ALIMENTAZIONE IDRICA

Solo modelli con serbatoio autoalimentazione idrica.

Quotidianamente, a fine servizio è necessario vuotare il serbatoio di autoalimentazione idrica dall'acqua residua e sanificarlo avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.

ACCENSIONE

Ad ogni accensione l'apparecchio effettua dei controlli iniziali emettendo dell'acqua calda e del vapore dagli ugelli.

Solo per i modelli con cappuccinatore viene richiesto di effettuare il lavaggio del cappuccinatore (con detergente) se nelle ultime 24 ore non è stato effettuato.

Viene visualizzata la schermata che mostra lo stato di riscaldamento delle caldaie.

Le selezioni non sono disponibili finché l'apparecchio non ha raggiunto le temperature di esercizio.

Al raggiungimento delle temperature di esercizio viene visualizzata la schermata con le icone e l'invito a selezionare una bevanda.



CICLI DI LAVAGGIO

L'apparecchio è predisposto per eseguire dei cicli di lavaggio del cappuccinatore (se presente) e del gruppo infusore.

Per avere accesso alle funzioni di lavaggio è necessario accedere al menù "Lavaggi" riferirsi al paragrafo "Funzioni di servizio"

Durante i cicli di lavaggio dagli ugelli fuoriesce acqua calda che può essere fonte di danni alle persone.

Non mettere le mani al di sotto degli ugelli durante i cicli di lavaggio.

I cicli di lavaggio non sostituiscono la necessità di smontare regolarmente i componenti per la sanificazione.

Per gli apparecchi che non hanno lo scarico a rete della bacinella fondi liquidi, per i ciclo di lavaggio si consiglia di posizionare sotto gli ugelli un recipiente con una capacità di almeno 3 litri

RISCIACQUO MILKER

Solo modelli con cappuccinatore.

Dopo 15 minuti senza erogazione di latte l'apparecchio automaticamente effettua un ciclo di risciacquo dell'ugello milker.

Per permettere di rimuovere le tazze dalla zona di erogazione ed evitare il rischio di danni alle persone, prima che venga avviato il ciclo di risciacquo, l'apparecchio visualizza il messaggio che il risciacquo verrà avviato dopo il tempo visualizzato (conto alla rovescia da 30 secondi).



Il risciacquo milker ha una durata di 1 minuto e l'apparecchio visualizza un'animazione.

Per tutta la durata del ciclo di risciacquo le selezioni resteranno disabilitate

Il ciclo di risciacquo non sostituisce la necessità di smontare regolarmente l'ugello milker per la sanificazione.

LAVAGGIO DEL CAPPUCCINATORE

Solo modelli con cappuccinatore

Il lavaggio guidato del cappuccinatore deve essere eseguito alla fine di ogni servizio o più frequentemente in relazione all'utilizzo dell'apparecchio.

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

Utilizzare esclusivamente prodotti specifici per cappuccinatori¹.

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

Per preparare la soluzione detergente è sufficiente dosare il detergente.

La quantità di acqua utilizzata per la soluzione detergente è di 1 litro.

L'utilizzo di prodotti generici non garantisce l'igiene e l'assenza di alterazioni del gusto della bevanda o di conseguenze sulla salute umana.

Per gli apparecchi che non hanno lo scarico a rete dei fondi liquidi, prima di avviare il ciclo di lavaggio del cappuccinatore, è necessario posizionare sotto gli ugelli un recipiente con una capacità di almeno 3 litri per raccogliere i residui di lavaggio.

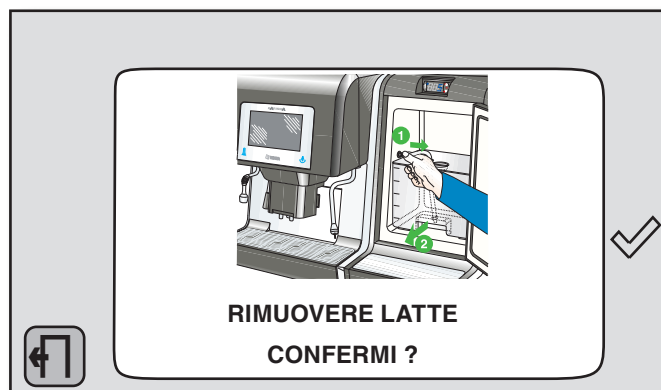
Il lavaggio del cappuccinatore ha una durata di circa 10/15 minuti

L'apparecchio visualizza la sequenza delle operazioni attraverso specifici messaggi a display e vanno confermate.

In sequenza:

- Scollegare il tubo del contenitore del latte dall'attacco del modulo refrigerante e rimuovere il contenitore del latte.

Nel caso non venga utilizzato il modulo refrigerante rimuovere il contenitore del latte.



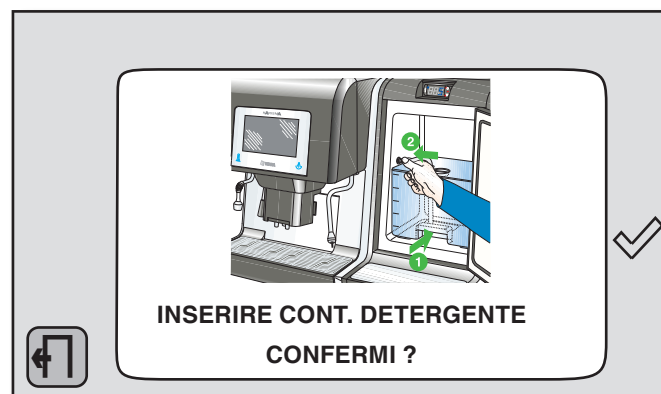
- Inserire il contenitore del detergente e collegare il tubo del contenitore del detergente all'attacco del modulo refrigerante

Nel caso non venga utilizzato il modulo refrigerante inserire il tubo di pescaggio nel contenitore del detergente.

Attenzione !!!

Non utilizzare il contenitore del latte per il ciclo di lavaggio del cappuccinatore.

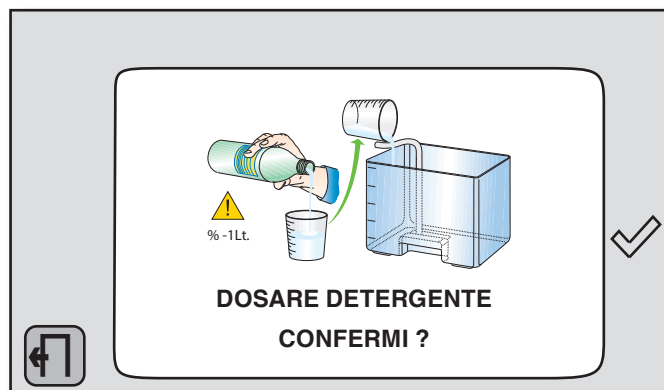
Accertarsi che il tubo di pescaggio sia fissato sul fondo del contenitore del detergente.



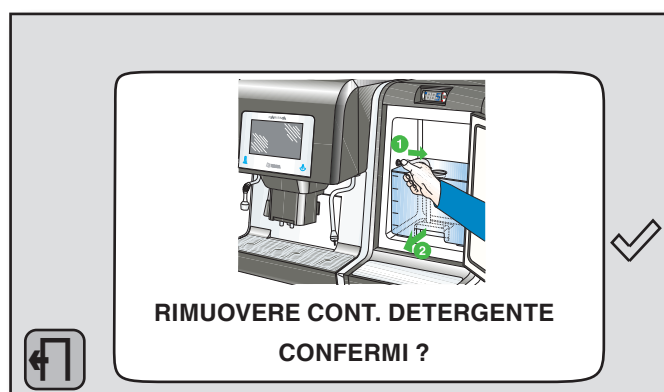
¹ prodotto testato: KAMARETA MILK CLEAN

- Immettere nel contenitore **solamente** la quantità prescritta seguendo le indicazioni di dosaggio riportate sulla confezione del prodotto.

L'apparecchio prepara automaticamente la miscela immettendo nel contenitore detergente 1 litro di acqua.

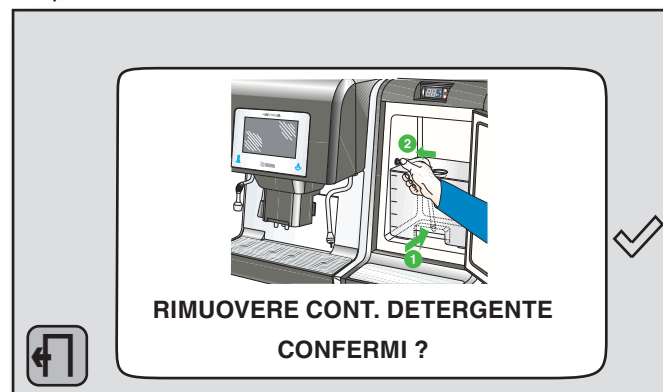


- Per tutta la durata del ciclo di lavaggio del cappuccinatore sul display viene visualizzata una animazione ed erogata acqua calda dagli ugelli. Dopo aver utilizzato tutta la soluzione sanizzante l'apparecchio riempie il contenitore del detergente con 1 litro di acqua calda per eliminare i residui della soluzione sanizzante.
- Al termine del ciclo viene richiesto di rimuovere il serbatoio del detergente,



Durante il ciclo di lavaggio del cappuccinatore è possibile procedere alla sanificazione del serbatoio del latte avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e pellicole visibili utilizzando se necessario scovoli o spazzole

- Riposizionare il serbatoio del latte



Attenzione !!!

Il lavaggio detergente non sostituisce la necessità di smontare regolarmente l'ugello milker per la sanificazione.

Se per qualsiasi ragione il ciclo detergente viene interrotto (ad esempio interruzione manuale, mancanza di tensione,...) alla riaccensione della macchina verrà imposto di effettuare nuovamente il ciclo di lavaggio del cappuccinatore.

L'erogazione di bevande a base di latte vengono sospese finché non viene effettuato il ciclo di lavaggio del cappuccinatore

Le operazioni di lavaggio vengono memorizzate dall'apparecchio; è possibile consultare la lista dei lavaggi effettuati nel menu "Lavaggi" alla funzione "Stato lavaggi" e "Report ultimi lavaggi"

CICLO DI LAVAGGIO GRUPPO INFUSORE

Il ciclo guidato di lavaggio del gruppo infusore deve essere eseguito alla fine di ogni servizio o più frequentemente in relazione all'utilizzo dell'apparecchio.

Utilizzare esclusivamente prodotti specifici per macchine da caffè.

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

L'utilizzo di prodotti generici non garantisce l'igiene e l'assenza di alterazioni del gusto della bevanda o di conseguenze sulla salute umana.

La quantità di acqua utilizzata per lavaggio è di circa 2,5 litri.

Il ciclo ha una durata di circa 13 minuti; per permettere al detergente di sciogliersi ed agire, l'apparecchio effettua 12 cicli di erogazione acqua ad intervalli di 45 secondi,

- Per gli apparecchi che non hanno lo scarico dei fondi liquidi direttamente in rete posizionare un recipiente per la raccolta dei residui di lavaggio da almeno 3 litri sotto gli ugelli

- Introdurre lo scivolo del detergente (fornito di corredo) nello scivolo del decaffeinato.

Utilizzare sempre lo scivolo del detergente per evitare che residui del detergente vadano a contaminare lo scivolo decaffeinato.

- Introdurre il detergente facendolo cadere nello scivolo detergente.

- Confermare l'avvio del ciclo detergente premendo il tasto di conferma

Attenzione !!!

Se per qualsiasi ragione il ciclo detergente viene interrotto (ad esempio mancanza di tensione,...) alla riaccensione della macchina verrà proposto di effettuare il ciclo di risciacquo per eliminare eventuali residui del ciclo detergente.

L'erogazione di bevande a base di caffè espresso viene inibita finché non viene effettuato un ciclo di risciacquo completo.

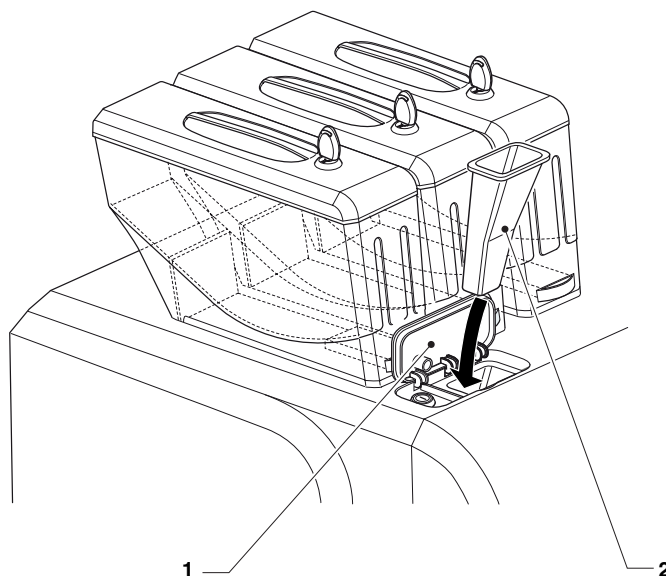
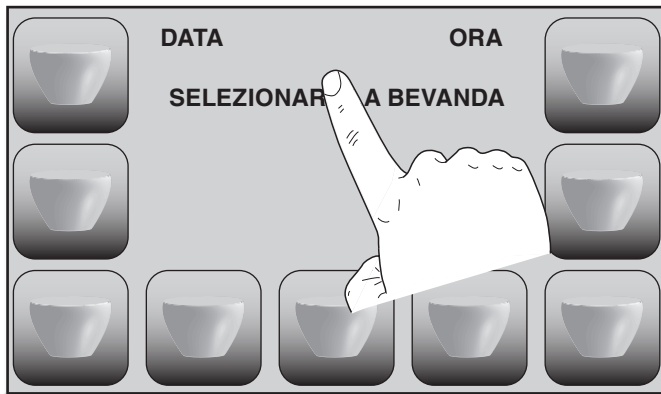


Fig. 14

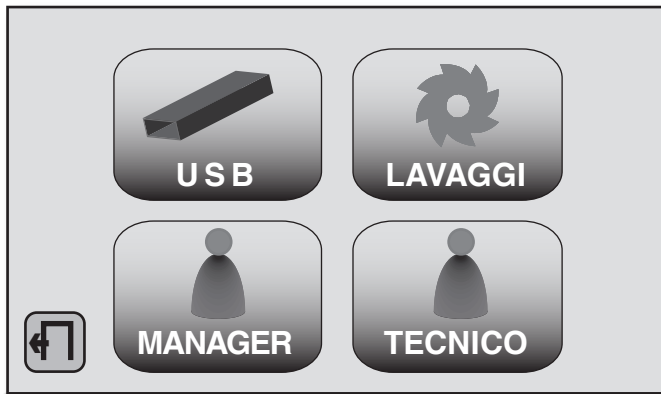
- 1- Sportello introduzione decaffeinato
- 2- Scivolo del detergente

FUNZIONI DI LAVAGGIO

Per accedere al menù "lavaggi" toccare per 3 secondi l'area del touchscreen con il messaggio "selezionare la bevanda"



Viene visualizzata la schermata di accesso ai menù; toccare l'icona "lavaggi".



Verrà richiesta di introdurre la password (se richiesta)
Dal menù lavaggi è possibile effettuare:

- lavaggio del gruppo infusore e del mixer utilizzando detergente specifico
- lavaggio del cappuccinatore con l'uso di detergente specifico.
- risciacquo mixer e gruppo infusore con acqua calda
- risciacquo dell'ugello milker con acqua calda

PULIZIA TOUCHSCREEN

Il touchscreen è sensibile al tocco; la riduzione di sensibilità e/o alterazioni del funzionamento sono causate dall'accumulo di sporco sul touchscreen.

Per la pulizia utilizzare un panno morbido e asciutto ed evitare l'utilizzo di prodotti abrasivi contenenti solventi o alcol.

- Prima di procedere con la pulizia del touchscreen premere e tener premuto per 3 secondi la zona con messaggio di "Selezionare la bevanda"
- Premere il pulsante "Lavaggi", introdurre la password (se richiesta) e premere su "Pulizia touchscreen". Sul touchscreen viene visualizzato il tempo rimanente per la pulizia del touchscreen (30 sec.)
- Con una leggera pressione pulire il touchscreen

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

- vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti sanitizzanti
- vuotare completamente i macinini erogando fino alla segnalazione di vuoto.
- Solo nei modelli con alimentazione idrica da serbatoio vuotare completamente il serbatoio e procedere alla sua sanificazione
- procedere al lavaggio guidato del circuito del latte (solo modelli con cappuccinatore), del gruppo infusore e dei mixer.
- vuotare e lavare la bacinella fondi solidi (se presente) e la bacinella fondi liquidi.
- chiudere il rubinetto posizionato a monte del tubo di alimentazione idrica e vuotare completamente il circuito idraulico
- disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

Capitolo 2 INSTALLAZIONE

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

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32°C.

L'apparecchio non può essere installato in locali dove vengono utilizzati getti d'acqua per la pulizia.

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

INTERRUTTORE GENERALE E SICUREZZE

INTERRUTTORE GENERALE

L'interruttore generale è posizionato dietro la bacinella fondi liquidi.

Per avere accesso all'interruttore generale è necessario asportare le bacinelle fondi liquidi e fondi solidi.

La morsetteria d'appoggio del cavo linea, il fusibile di linea e il filtro antidisturbi sono sempre sotto tensione.

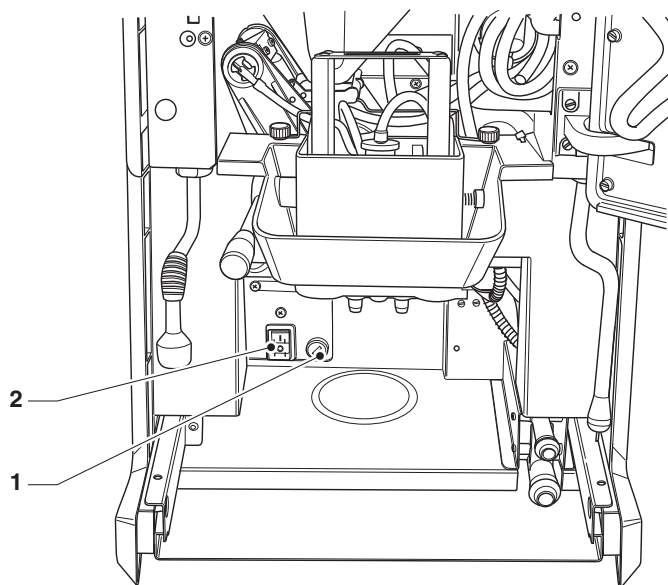


Fig. 15

- 1- Interruttore generale
- 2- Fusibile di linea

SICUREZZE

L'apparecchio ha sensori magnetici che permettono di rilevare:

- La chiusura porta
- La presenza dei contenitori
- La presenza delle bacinelle fondi

In mancanza di una delle condizioni sopra elencate l'apparecchio è disabilitato.

Con porta aperta, non si ha accessibilità a parti in tensione. All'interno dell'apparecchio rimangono in tensione solo parti protette da coperture ed evidenziate con targhetta "togliere tensione prima di rimuovere la copertura".

Prima di rimuovere queste coperture è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

A corredo dell'apparecchio viene fornito un magnete che permette il funzionamento dell'apparecchio con porta aperta.

Il magnete non deve assolutamente essere lasciato all'interno dell'apparecchio ma deve essere conservato dal personale specializzato addestrato all'uso dell'apparecchio.

La chiusura della porta dell'apparecchio è possibile solo dopo aver tolto il magnete.

DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO

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

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

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

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

Importante!!

L'apparecchio deve essere posizionato su di un piano livellato in modo tale che l'inclinazione massima non superi i 2°.

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili forniti di corredo.

ALIMENTAZIONE IDRICA

L'apparecchio va alimentato con acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti nel paese dove si installa l'apparecchiatura.

DA RETE IDRICA

Solo modelli con elettrovalvola entrata acqua.

La pressione della rete deve essere compresa tra 0.12 e 0.85 Mpa (1,2 - 8,5 bar).

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

L'attacco idrico è posizionato sotto l'apparecchio.

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

Non riutilizzare il materiale eventualmente esistente.

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

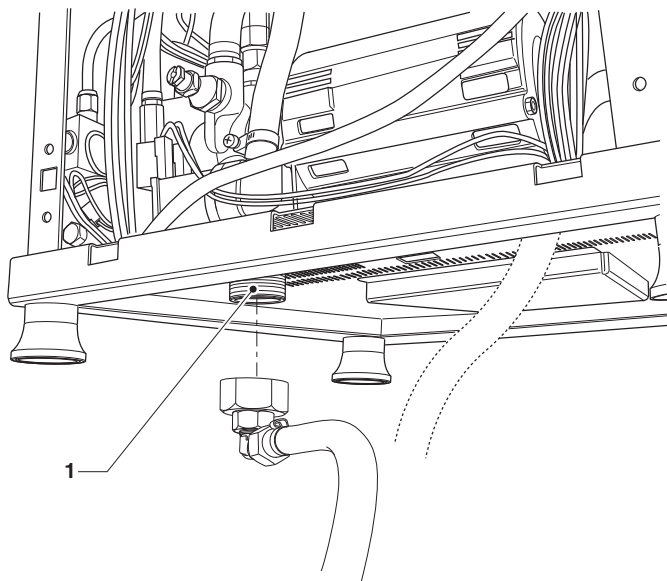


Fig. 16

1- Raccordo $\frac{3}{4}$ " elettrovalvola di entrata acqua

DA SERBATOIO

Solo modelli senza elettrovalvola entrata acqua.

Utilizzare il kit di autoalimentazione specifico per l'apparecchio; il kit é corredato da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.

Posizionare il serbatoio in un luogo pulito e protetto (mobiletto chiuso), in posizione comoda per il riempimento e la pulizia periodica.

Importante!!

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

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

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

SCARICO FONDI SOLIDI E LIQUIDI

Dove possibile, è **consigliabile** scaricare i fondi solidi ad un secchio e collegare la bacinella fondi liquidi ad uno scarico fisso.

FONDI LIQUIDI

Collegare la bacinella fondi liquidi ad uno scarico fisso utilizzando il raccordo di scarico che si innesta nella bacinella fondi liquidi

Nelle utenze in cui ciò non è possibile, è preferibile utilizzare un secchio per raccogliere i residui provenienti dalla bacinella.

Per collegare la bacinella fondi liquidi al raccordo di scarico procedere a forare la bacinella fondi liquidi nella zona del raccordo di scarico

Assicurarsi che i liquidi defluiscano dalla bacinella senza ostacoli.

FONDI SOLIDI

Lo scarico dei fondi solidi può essere fatto direttamente in un secchio utilizzando lo scivolo fondi solidi inserendolo nel foro di scarico.

- Rimuovere la parte metallica della predisposizione per lo scarico a banco
- Posizionare lo scivolo fondi
- Posizionare il secchio dei fondi solidi in un luogo pulito e protetto (mobiletto chiuso), in posizione comoda per lo svuotamento e la pulizia periodica.

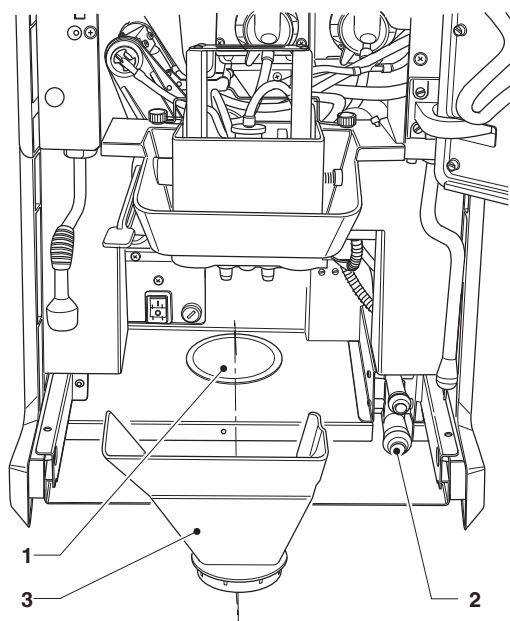


Fig. 17

- 1- Predisposizione scarico fondi solidi a banco
- 2- Raccordo di scarico bacinella fondi liquidi
- 3- Scivolo scarico fondi solidi (solo modelli con scarico fondi a banco)

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Considerata la potenza assorbita è preferibile collegare l'apparecchio ad una linea trifase 400-415 V~.3P+N+T. Qualora non sia disponibile una linea trifase è possibile collegare l'apparecchio ad una linea monofase 230-240V~, dopo aver fatto verificare da personale qualificato che la stessa sia correttamente dimensionata per sopportare il carico richiesto.

L'apparecchio è protetto con fusibile da 15 A.

L'apparecchio viene fornito senza cavo linea; per il collegamento utilizzare solo cavi di tipo HO5 VV-F oppure HO5 VV H2 - F di sezione adeguata o comunque conformi alla legislazione nazionale.

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

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

L'apparecchio deve essere collegato in modo permanente.

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

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

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

Il collegamento del cavo va effettuato alla apposita morsettiere posta sul lato sinistro dell'apparecchio, rispettando la posizione delle fasi indicata negli schemi.

Per il collegamento del cavo è necessario asportare il pannello laterale sinistro (vedi paragrafo smontaggio pannelli laterali)

I collegamenti possibili sono:

- **COLLEGAMENTO TRIFASE + N (CONSIGLIATO)**
400-415V~ 3P+N+T, 50 Hz; 17 A; 6900 W;
utilizzare cavo 5 x 2,5 mm²
- **COLLEGAMENTO MONOFASE 32A**
230-240V~ 50 Hz; 30 A; 6900 W;
utilizzare cavo 3 x 4 mm²
- **COLLEGAMENTO MONOFASE 16A**
230-240V~ 50 Hz; 15.5 A; 3500 W;
utilizzare cavo 3 x 1,5 mm²

Se la linea non fosse idonea a sopportare un carico di 6900 W é possibile impostare l'alimentazione monofase a 16A.

Le caldaie funzionano in sequenza con mutua esclusione; la potenza richiesta si riduce a 3500 W e la produttività dell'apparecchiatura risulterà ridotta di conseguenza.

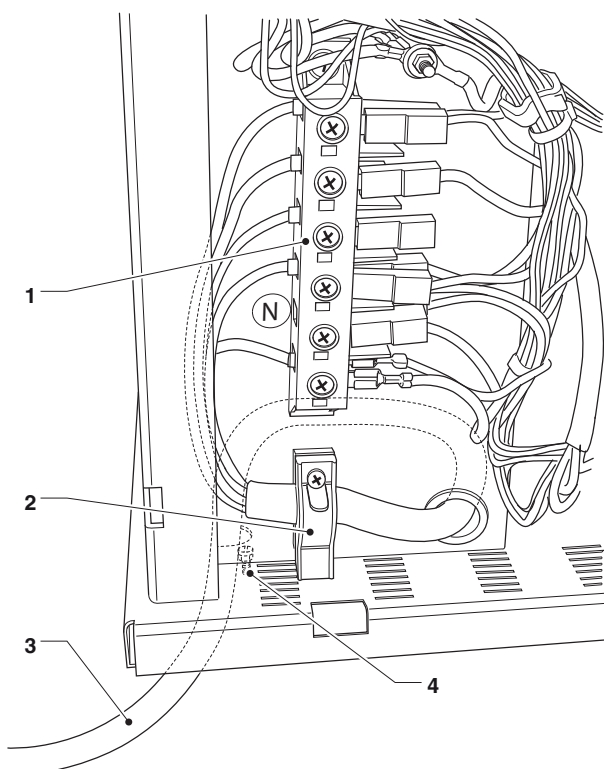


Fig. 18

- 1- Morsettiera di collegamento
- 2- Fissacavo
- 3- Cavo elettrico
- 4- Morsetto equipotenziale esterno

Per il collegamento monofase utilizzare per i cavallotti le apposite lamine alloggiare sulla morsettiera.

Gli schemi di collegamento sono indicati in figura.

Trifase + N (consigliato)

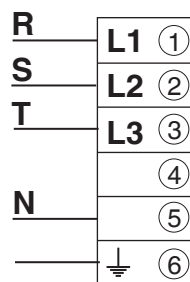


Fig. 19

Monofase

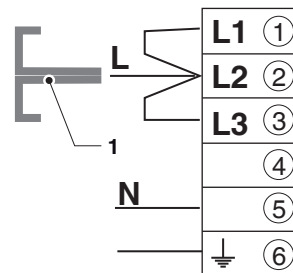


Fig. 20

1- Lamine

Alla prima accensione dell'apparecchio viene richiesto il tipo di alimentazione elettrica utilizzato.

Il collegamento deve essere fatto rispettando le fasi indicate nello schema; un collegamento diverso potrebbe danneggiare o non consentire il funzionamento dell'apparecchio.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DELLE PRECAUZIONI SOPRA RIPORTATE.

SMONTAGGIO PANNELLI LATERALI E POSTERIORE

Per accedere ai componenti interni o per il collegamento elettrico asportare i pannelli:

- Agire sui godroni di fissaggio dei pannelli laterali
- Far scorrere i pannelli laterali in avanti per sganciarli
- Scollegare la scheda di illuminazione del fianco
- Per asportare il pannello posteriore farlo scorrere verso sinistra.

Per rimontare i pannelli procedere in ordine inverso.

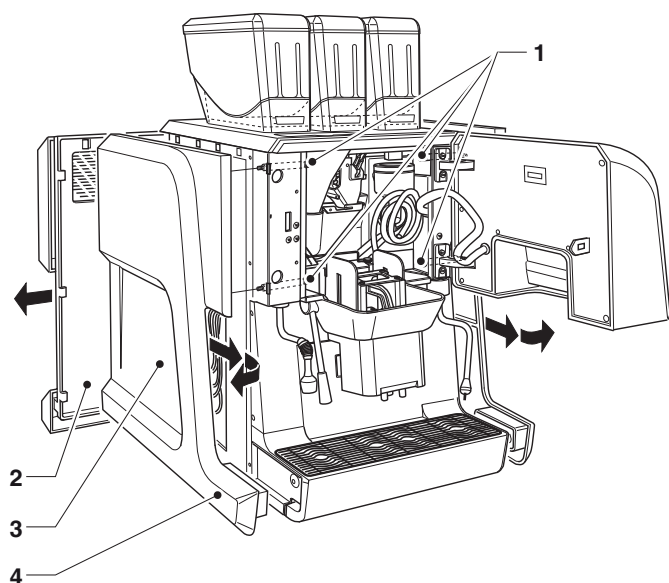


Fig. 20

- 1- Godroni di fissaggio pannelli laterali
- 2- Pannello posteriore
- 3- Pannello laterale
- 4- Fianco estetico

MONTAGGIO MODULI LATERALI

All'apparecchio è possibile affiancare dei moduli laterali specifici per l'apparecchio (kit optional quali moduli refrigeranti e scaldatzze).

I moduli laterali sono corredati da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.

Prima di procedere al montaggio dei moduli laterali è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

- disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica
- asportare il fianco estetico dal pannello laterale e la scheda LED di illuminazione del fianco
- Sul pannello laterale applicare il tappo (fornito di corredo) per chiudere il foro di passaggio dei cablaggi, applicare la guarnizione adesiva nei punti indicati

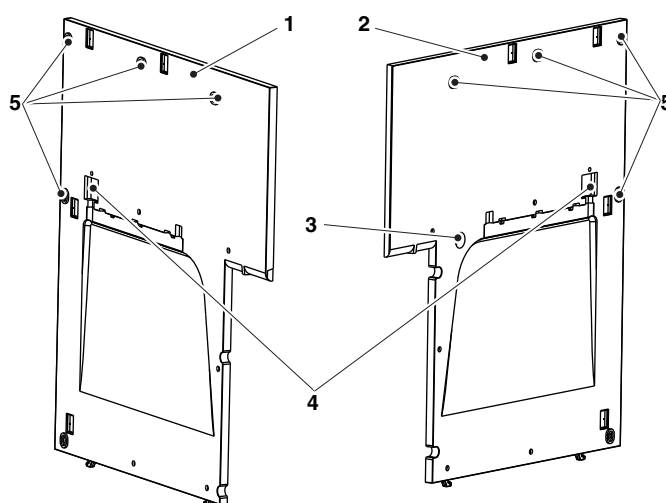


Fig. 21

- 1- Pannello laterale sinistro
- 2- Pannello laterale destro
- 3- Foro di passaggio tubo latte da modulo refrigerante
- 4- Foro di passaggio cablaggi
- 5- Punti di applicazione guarnizione adesiva

- montare la scheda LED ed il fianco estetico sul modulo laterale (scaldatzze e/o refrigeratore)
- fissare e collegare i moduli laterali seguendo le istruzioni fornite con i moduli stessi

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

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

I decalcificatori, disponibili come accessorio, vanno periodicamente rigenerati secondo le indicazioni del costruttore.

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

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

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione dell'apparecchio viene richiesto:

- di inserire il "codice apparecchio" (rilevabile dalla targhetta posta all'interno della porta). Utilizzare la tastiera mostrata sul display per inserire il codice apparecchio.
- la lingua da utilizzare per i messaggi
- il tipo di locazione (hotel o self service)
- il tipo di alimentazione elettrica utilizzato per alimentare l'apparecchio (Trifase, monofase 38A, monofase 16A)
- se l'apparecchio utilizza la tanica (On/Off)

In caso di incongruenza dei parametri richiesti durante l'inizializzazione viene visualizzato un messaggio di errore con la sola possibilità di inizializzare l'apparecchio nuovamente.

Dopo aver effettuato le scelte viene effettuato il riempimento del circuito idraulico (installazione).

- All'accensione dell'apparecchio automaticamente viene aperta l'elettrovalvola di rete fino al riempimento del circuito idraulico
- Si aprono le elettrovalvole delle caldaie per dare sfogo all'aria e vengono riempite le caldaie
Per tutta la durata del ciclo il display visualizzerà "Installazione"

N.B.: Nel caso di mancanza acqua durante il ciclo di installazione l'apparecchio si bloccherà in attesa di acqua.

Se nel circuito idraulico si formano vuoti d'acqua consistenti è necessario effettuare il riempimento del circuito idraulico utilizzando la funzione speciale "installazione manuale"

Dopo il riempimento del circuito idraulico l'apparecchio effettua una rotazione del gruppo infusore per permettere il corretto posizionamento; sul display vengono visualizzate in sequenza:

- la versione software dell'apparecchio e la versione software del touchscreen.
- lo stato del ciclo di riscaldamento delle caldaie.

Terminato il ciclo di riscaldamento, dopo alcuni secondi sul display compare la schermata con l'invito a selezionare la bevanda e la data/ora attuale.



CALIBRAZIONE POMPA LATTE

Solo per i modelli con cappuccinatore.

Alla prima accensione, dopo una inizializzazione dell'apparecchio o dopo interventi di manutenzione alla pompa del latte è necessario procedere alla sua calibrazione

Per accedere alla funzione di calibratura della pompa del latte entrare nelle funzioni di calibratura del menù tecnico.

La procedura di calibrazione della pompa consiste nel:

- Prelevare la quantità di latte erogata dall'apparecchio
- Misurare la quantità di latte (minima e massima in cc)
- Inserire i valori rilevati

La procedura consente di ottenere la corretta quantità di latte nelle selezioni che lo utilizzano.

PRIMA SANITIZZAZIONE

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

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

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti. Effettuare il lavaggio dei mixer aggiungendo alcune gocce di soluzione sanitizzante, il lavaggio completo del cappuccinatore e il lavaggio del gruppo infusore. A disinfezione avvenuta procedere ad un abbondante risciacquo dei mixer per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

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

Importante !!!

L'apparecchio è dotato di un sistema di lavaggio automatico dei mixer, del gruppo infusore e del circuito del latte. Se l'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a pause di utilizzo (week ends ecc.) anche inferiori ai due giorni, è buona norma abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo dell'apparecchio) le funzioni di lavaggio automatico.

FUNZIONAMENTO

GRUPPO ESPRESSO

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

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

Richiedendo una selezione a base di caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè. Quando il dosatore è pieno la dose di macinato viene sganciata nella camera di infusione disposta verticalmente all'interno del gruppo caffè.

Il motoriduttore innestato sul pignone fa ruotare le manovelle che causano la rotazione della camera di infusione.

Il pistone superiore si allinea con la camera di infusione e scende all'interno della stessa. La posizione di arresto del pistone per l'infusione sarà in funzione del quantitativo di macinato presente nella camera.

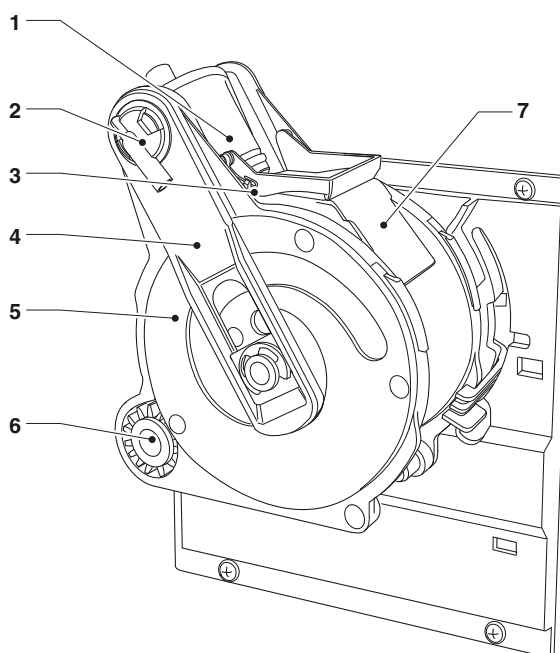


Fig. 22

- 1- Pistone superiore
- 2- Ugello uscita caffè
- 3- Raschiatore
- 4- Bielle
- 5- Manovelle
- 6- Pignone
- 7- Scivolo pastiglia esausta

Al termine dell'erogazione di caffè, il pistone superiore scende per comprimere meccanicamente la pastiglia di caffè sfruttando favorendo l'espulsione dell'acqua in eccesso attraverso la 3^a via dell'elettrovalvola di erogazione.

Al termine del ciclo, il motoriduttore viene azionato in senso inverso sollevando il pistone superiore e ruotando la camera di infusione verso il lato di scarico, opposto al lato di erogazione; il pistone inferiore si solleva.

Una volta raggiunta la posizione di scarico, il motoriduttore inverte nuovamente la direzione di rotazione riportando la camera di infusione in posizione di riposo.

Il raschiatore trattiene la pastiglia di caffè facendola cadere, mentre il pistone inferiore torna nella posizione di riposo.

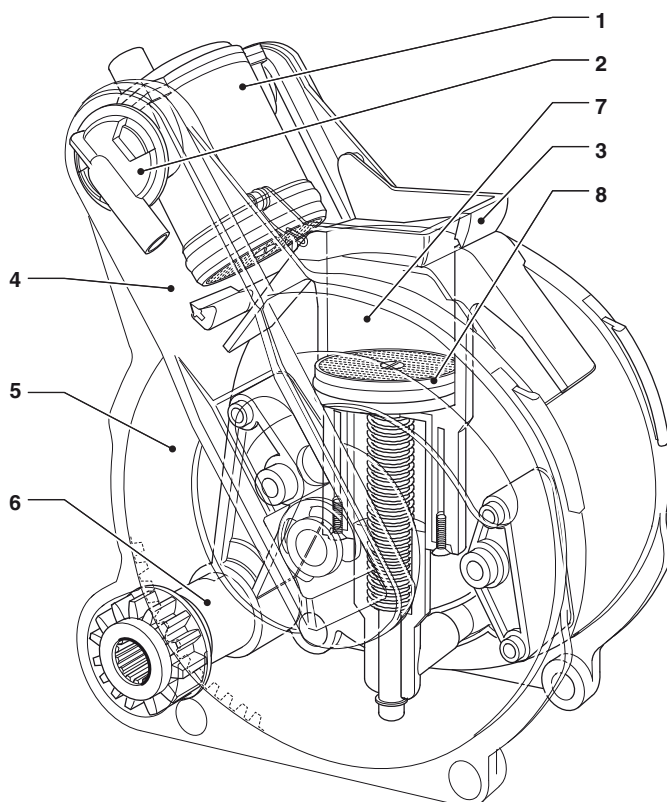


Fig. 23

- 1- Pistone superiore
- 2- Ugello uscita caffè
- 3- Raschiatore
- 4- Bielle
- 5- Manovelle
- 6- Pignone
- 7- Camera d'infusione
- 8- Pistone inferiore

VOLUME CAMERA INFUSIONE

Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 7 a 13,5 gr.

Il pistone superiore si posiziona automaticamente in funzione della pressione programmata.

DOSATORE CAFFÈ A DOSE VARIABILE

Una dose di caffè è costituita da due quantità di macinato, sganciate consecutivamente dal dosatore.

Il dosatore può essere impostato per l'erogazioni di due quantità diverse di macinato;

- una prima quantità, dosata a volume (più preciso), viene sganciata al riempimento della camera dosatore;
 - la seconda quantità, dosata a tempo, regolabile in percentuale (da 1 a 99%) del tempo di macinatura della quantità volumetrica, viene sganciata al raggiungimento del tempo impostato.
- Se la percentuale è impostata a 0 viene effettuato solo uno sgancio;
se la percentuale è impostata a 100 vengono effettuati due sganci dosati a volume (riempimento della camera anche per il secondo sgancio).

Il volume della camera del dosatore a dose variabile può essere regolato tramite la levetta di regolazione, tra 5,5 gr e 8,5 gr.

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

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

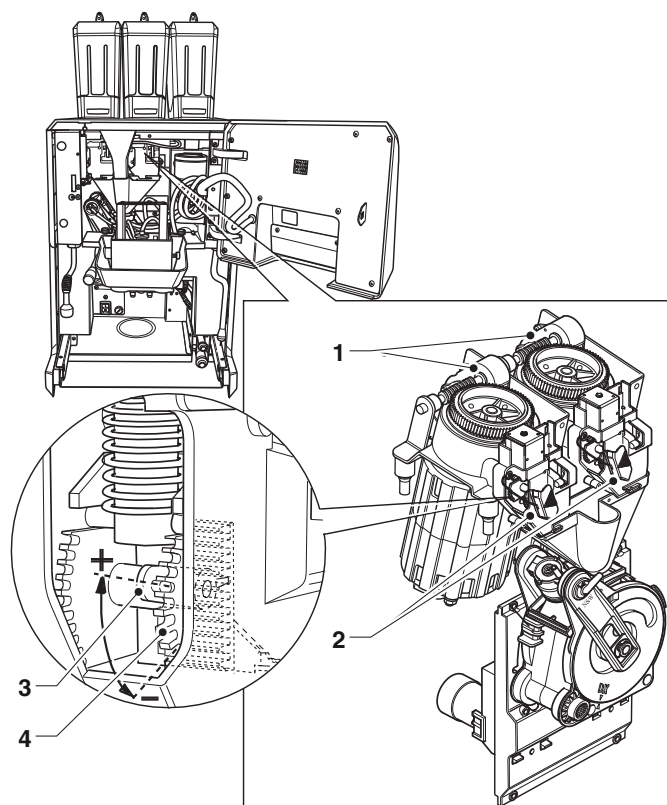


Fig. 24

- 1- Motore regolazione macine
- 2- Dosatori
- 3- Levetta regolazione dose
- 4- Regolo dose

ABBINAMENTO DOSE SELEZIONE

Per ogni dosatore sono gestite due dosi diverse una bassa (per caffè singolo) ed una alta (per caffè doppio) che possono essere associate alle selezioni a base di caffè.

Il gruppo caffè a camera variabile può accettare dosi sino a 13,5 gr di caffè.

- Se si opta per la dose alta totalmente volumetrica (100% tempo - due sganci), sarà necessario non superare i 7 grammi di regolazione per il volume del dosatore.
In questo caso, la dose per il caffè singolo sarà composta da 7 gr (volume) più i gr. macinati nel tempo (macinatura a volume diversa da 100%) programmato.
- Se si opta per la dose bassa totalmente volumetrica, sarà necessario regolare il volume alla dose desiderata con l'aggiunta di 0 % gr macinati a tempo.
In questo caso la dose per il caffè doppio sarà composta dai grammi dosati a volume con l'aggiunta dei gr. macinati nel tempo (macinatura a volume diversa da 0%) programmato.

Attenzione!!! Se viene variata la posizione della levetta di regolazione, andrà ritarato il valore percentuale della dose aggiunta.

Prestare attenzione che la dose totale non superi i 13,5 gr.

Con l'apposita funzione del menu "test" in modalità "tecnico" (vedi paragrafo relativo), si possono effettuare degli sganci di prova; le dosi sganciate vanno raccolte asportando il gruppo caffè per evitare dispersioni di caffè all'interno dell'apparecchio.

Importante!!!

I lay out prevedono un abbinamento tra le selezioni e la dose, che comunque, può essere cambiato.

E' possibile modificare l'abbinamento delle dosi selezioni stabilito in funzione del prodotto impiegato e della qualità della bevanda desiderata.

L'impostazione di default dell'apparecchio è riportata sulla tabella dosi selezioni di corredo.

EROGAZIONE DI LATTE

Per gli apparecchi dotati di cappuccinatore è possibile erogare bevande con:

- latte
- latte caldo senza schiuma
- latte caldo con schiuma

LATTE

- la pompa del latte viene attivata pescando il latte dal contenitore
- il latte passa nell'ugello milker (spinto dalla pompa del latte) ed erogato in tazza

LATTE CALDO SENZA SCHIUMA

- si apre l'elettrovalvola della caldaia vapore (EVVAP) e in contemporanea viene attivata la pompa del latte
- il latte passa nell'ugello milker (spinto dalla pompa del latte)
- il vapore passando nell'ugello milker contemporaneamente al latte lo riscalda.

LATTE CALDO CON SCHIUMA

- si apre l'elettrovalvola della caldaia vapore (EVVAP) e l'elettrovalvola "aria" (EVAIR) e viene attivata la pompa del latte; il passaggio del vapore risucchia aria emulsionandola con il latte spinto dalla pompa.
- il latte passa nell'ugello milker (spinto dalla pompa del latte)
- il vapore passando nell'ugello milker contemporaneamente al latte lo riscalda.

Al termine del ciclo di erogazione del latte viene fatto un parziale lavaggio dell'ugello milker con una quantità minima di acqua (apertura della elettrovalvola lavaggio ugello milker EVWEMU)

La dose di latte, la portata del latte e la quantità di schiuma sono personalizzabili dai menù di programmazione.

CICLI DI LAVAGGIO DEL CAPPUCCINATORE

Solo modelli con cappuccinatore.

L'apparecchio è predisposto per effettuare dei cicli di lavaggio automatici del cappuccinatore.

- risciacquo milker: periodicamente, dopo 15 minuti che non viene erogata una bevanda con latte, viene effettuato il ciclo risciacquo del milker dalla durata di 60 secondi.

Fintanto che il risciacquo milker non viene ultimato le selezioni con latte sono inibite.

Prima che l'apparecchio avvii automaticamente il risciacquo milker viene visualizzato un messaggio di preavviso con il conteggio alla rovescia.

- Lavaggio cappuccinatore: è un lavaggio del cappuccinatore utilizzando del detergente specifico. Il ciclo detergente è semiautomatico ed è necessario confermare le operazioni premendo il tasto .

I lavaggi automatici non escludono la necessità della sanificazione giornaliera e dello smontaggio periodico dell'ugello milker.

EROGAZIONE DI VAPORE DA LANCIA

Solo per i modelli con lancia vapore

La lancia vapore è abbinata ad una sonda di temperatura che permette di rilevare la temperatura della bevanda durante il riscaldamento con il vapore.

Per erogare vapore dalla lancia premere il tasto "Vapore", o, in funzione dei modelli, richiedere la selezione "Vapore".

L'apparecchio eroga vapore (apertura dell'elettrovalvola del vapore EVLVAP) fino al raggiungimento della temperatura della bevanda imposta (default 70°C).

L'erogazione di vapore si interrompe indipendentemente dalla temperatura dopo 2 minuti di erogazione.

È possibile interrompere l'erogazione di vapore premendo nuovamente il tasto "Vapore" (funzione di stop erogazione)

EROGAZIONE DI ACQUA CALDA DA LANCIA

Solo per i modelli con lancia acqua calda

Per erogare acqua calda dalla lancia premere il tasto "Acqua calda" o, in funzione dei modelli, richiedere la selezione "Acqua calda"

A seconda delle impostazioni effettuate in programmazione (parametro "produttività") l'apparecchio attiva le elettrovalvole della lancia dell'acqua calda (EVH2O) e quella di incremento della portata (EV2H2O)

L'apparecchio eroga acqua calda:

- fino al raggiungimento della quantità impostata
- fino a quando non si preme nuovamente il tasto "Acqua calda" (funzione di stop erogazione)
- fino a quando non si rilascia il pulsante "Acqua calda"

ILLUMINAZIONE APPARECCHIO

L'apparecchio ha LED di illuminazione della zona di erogazione e dei fianchi dell'apparecchio.

Di default i LED della zona di erogazione si illuminano durante l'erogazione della bevanda e restano accesi per alcuni secondi dopo la fine dell'erogazione; è possibile programmare il tempo di accensione o l'accensione continua dei LED.

L'illuminazione dei fianchi dell'apparecchio è sempre attiva.

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

TARATURE STANDARD

l'apparecchio viene fornito con a corredo una tabella dosi selezione che riporta le tarature e le dosi che sono impostate come standard.

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

- La pastiglia di caffè sfruttato; deve essere leggermente compressa ed umida.
- Il tempo di infusione
- La grammatura del caffè.
- La temperatura della bevanda (all'ugello 70÷80° circa);
- La dose di acqua.

La grammatura del prodotto, la dose d'acqua, e la temperatura sono controllati direttamente dall'elettronica di controllo.

Per variarle è necessario seguire le procedure descritte qui di seguito.

DOSE CAFFÈ

La dose massima di caffè utilizzabile dal gruppo infusore è di 13,5 grammi.

In base al tipo di erogazione (singolo/doppio) va regolato il volume della camera del dosatore.

Per differenza, ed in funzione della dose desiderata va stabilita la percentuale del tempo di macinatura da programmare per la seconda quantità di caffè.

DOSE ACQUA

In funzione del tipo di selezione si stabilisce la quantità d'acqua da erogare espressa in impulsi di contatore volumetrico (cdv).

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

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

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

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

Importante!!!

La dose utilizzabile è indicativamente compresa tra 7 e 13,5 gr; variando il grado di macinatura, si hanno leggere variazioni di dose.

REGOLAZIONE MACINATURA

Variando la distanza tra le macine si varia il grado di macinatura è possibile impostare da software il valore di variazione desiderato di 1/6 di giro della vite di regolazione.

Più è fine il grado di macinatura più lungo risulterà il tempo di erogazione della bevanda e viceversa.

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

TARATURA LATTE

Solo per modelli con cappuccinatore

DOSE

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

TEMPERATURA

La temperatura del latte è programmabile da menù agendo sulla portata.

SCHIUMA

La regolazione della quantità d'aria (e di conseguenza la schiuma) che viene erogata insieme al latte viene regolata da software.

Un alto valore di percentuale comporta maggior quantità di schiuma.

TEMPERATURA CALDAIA ESPRESSO

La temperatura della caldaia caffè è controllata dal software e può essere regolata direttamente da menu.

Va tenuto presente che significative variazioni di temperatura incidono sul tempo di infusione.

TEMPERATURA CALDAIA ACQUA CALDA

La temperatura della caldaia acqua calda / solubili è controllata dal software e può essere regolata direttamente da menu.

TEMPERATURA CALDAIA VAPORE

La temperatura della caldaia vapore è controllata dal software e può essere regolata direttamente da menu.

note sulla Programmazione

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

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

Di corredo all'apparecchio viene fornita una tabella dosi in cui sono descritte le varie funzioni e lay out previsti per lo specifico modello ed il diagramma di flusso dei menu di programmazione.

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

La rappresentazione delle icone/schermate nel presente manuale è indicativa e può discostarsi da quelle visualizzata dall'apparecchio a seconda delle impostazioni effettuate (layout, temi e/o icone)

Le versioni software dell'apparecchio e/o del touchscreen possono essere aggiornate utilizzando gli appositi sistemi (PC, USB, ecc.)

L'apparecchio può trovarsi in diverse condizioni:

NORMALE UTENZA

- Accensione dell'apparecchio (chiusura della porta) con esecuzione dei controlli previsti.
- Erogazione selezione e messaggi all'utente.
- Lavaggi automatici del cappuccinatore (se presente)

MENÙ USB

- Salvataggio e caricamento setup / backup
- Caricamento di video ed immagini

MENÙ LAVAGGI

- Funzione blocco touchscreen per pulizia
- Lavaggi e risciacqui automatici

MENÙ MANAGER

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

MENÙ TECNICO

- Programmazione delle impostazioni e delle prestazioni dell'apparecchio.

Le operazioni effettuabili con questo menu possono modificare i cicli di funzionamento e perciò devono essere eseguite da persone con conoscenza specifica dell'apparecchio sia relativamente alla sicurezza elettrica che alle norme igieniche.

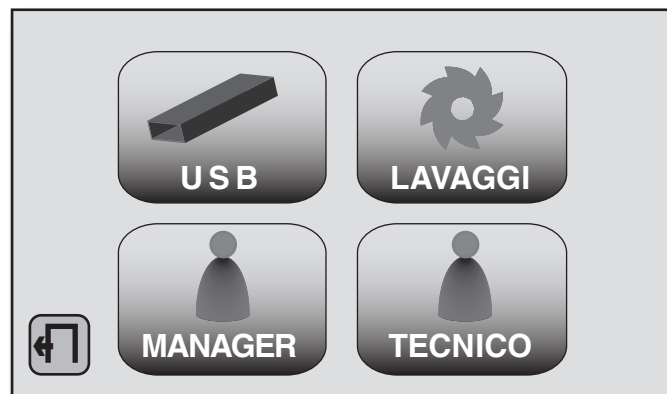
ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

Per entrare nei menù di programmazione dell'apparecchio toccare per 3 secondi l'area del touchscreen con il messaggio "Selezionare la bevanda".



Viene proposta la schermata di scelta che permettono di entrare nel:

- Menù USB
- Menù Lavaggi
- Menù Manager
- Menù Tecnico



Per entrare nei menù di programmazione può essere necessario inserire la password di accesso ai menù (se abilitata).

MODO DI NAVIGAZIONE

Scorrere le voci di menù utilizzando la barra di scorrimento, individuare e toccare la funzione su cui operare. I menù vengono così rappresentati:

MENÙ DI PRIMO LIVELLO



- Sulla prima riga viene riportato il menù in cui stiamo operando (Manager, Tecnico, Lavaggi, USB)
- In basso a sinistra il tasto per uscire dai menù di programmazione
- Al centro le voci di menù di primo livello con il riferimento numerico della funzione

MENÙ DI LIVELLO INFERIORE



Sulla prima riga viene riportato la funzione di livello superiore in cui stiamo operando

- In basso a sinistra il tasto per uscire dai menù di programmazione e ritornare in normale utenza
- In alto a sinistra i tasti per risalire alle funzioni di livello superiore
- Al centro le voci di menù con il riferimento numerico della funzione

INSERIMENTO VALORI

Quando il software dell'apparecchio richiede l'inserimento di valori alfanumerici, dati e parametri ON/OFF è possibile utilizzare uno dei seguenti metodi:

- tastiera che appare a video (alfanumerica / numerica)
- dall'elenco di valori proposti
- tasti "+" e "-"
- tasto "ON / OFF"

Nelle schermate sono presenti:



Conferma i valori immessi.

Nel testo è rappresentato con ➡



Annulla i valori immessi.

Nel testo è rappresentato con ➡



Esce da menù di programmazione e ritorna in normale utenza

ACCENSIONE

Ogni volta che viene data tensione all'apparecchio, sul display viene visualizzato il numero della versione software dell'apparecchio e del touchscreen.

Dopo il riscaldamento delle caldaie viene proposto il lavaggio guidato del circuito del latte se nelle ultime 24 ore non è stato effettuato (solo modelli con cappuccinatore). L'operazione può essere confermata premendo ➡ oppure evitata con il tasto ➡.

Tutte le operazioni successive, richiedono l'intervento manuale dell'operatore, e devono essere confermate.

Per la sequenza delle operazioni consultare il paragrafo "Cicli di lavaggio".

E' possibile programmare l'apparecchio per visualizzare, per alcuni secondi, il numero di erogazioni effettuate. Dopo alcuni secondi sul display compare il messaggio con l'invito a selezionare la bevanda.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

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

La disposizione, il numero di selezioni e la funzione dei tasti può essere diversa a seconda del layout e delle scelte operate durante la programmazione.



Nel caso vi sia presente una anomalia rilevata dal sistema di controllo verrà dato un messaggio d'errore.

Le bevande che non possono essere erogate sono rappresentate con una luminosità più bassa.

Per visualizzare il dettaglio del guasto toccare il pulsante con il messaggio di errore



Verrà visualizzata la schermata con il dettaglio del guasto, se è presente più di un guasto verranno visualizzati a rotazione tutti i guasti presenti.

Durante l'erogazione viene mostrata una schermata che indica lo stato di preparazione della bevanda.

È possibile interrompere l'erogazione della bevanda premendo il tasto "STOP"

Al termine dell'erogazione della bevanda sul display viene visualizzata per alcuni secondi la richiesta di prelevare la bevanda e l'apparecchio si predispone per un'altra erogazione.

MENÙ MANAGER

Il menù del Manager normalmente è disabilitato; solo in alcune versioni e/o paesi di destinazione sono disponibili delle funzioni.

Per poter entrare nel menù "Manager" è necessario inserire la password di 5 cifre (default 00000).

Utilizzare la tastiera numerica che appare a video e premere il tasto di conferma

Sul display vengono visualizzate le voci di menù di primo livello.

Le funzioni eventualmente presenti nel menù "Manager" sono funzioni del menù "Tecnico", ma con funzionalità ridotte.

MENU TECNICO

Per poter entrare nel menù “Tecnico” è necessario inserire la password di 5 cifre (11111 se richiesta).

Utilizzare la tastiera numerica che appare a video e premere il tasto conferma.

SELEZIONI

Questo gruppo di funzioni permette di definire tutte le variabili che contribuiscono alla formazione della bevanda.

PARAMETRI SELEZIONE

Confermando questa funzione si accede alle funzioni per la gestione dei parametri delle selezioni.

La prima richiesta è quella della scelta della selezione su cui si vuole intervenire; viene visualizzata la schermata con le icone delle selezioni.

Dopo aver scelto la bevanda su cui intervenire viene visualizzata la schermata con i parametri modificabili con l'elenco delle polveri utilizzate nella selezione (Latte, Espresso,...)

NOME

È possibile modificare il nome della bevanda che appare nell'icona visualizzata in normale utenza.

Per nomi lunghi, ad esempio *Latte macchiato*, o che comunque eccedono la grandezza dell'icona è possibile scrivere il nome su 2 righe inserendo il carattere speciale di interruzione di riga % (ad esempio la stringa *Latte%macchiato* nell'icona verrà visualizzata su due righe).

SELEZIONE ICONA

È possibile scegliere, tra le icone disponibili, quella che verrà visualizzata in normale utenza.

SGOCCIOLAMENTO

Per ogni selezione è possibile definire il tempo (in secondi) di attesa dalla fine erogazione per lasciare il tempo ai tubi di vuotarsi.

CODICE PRODOTTO

Con questa funzione è possibile assegnare alla selezione un codice di identificazione di 16 caratteri alfanumerici per l'elaborazione delle statistiche

EROGAZIONE COMPLETA

Con questa funzione è possibile effettuare un'erogazione di test della bevanda.

SEQUENZA

Una bevanda può essere composta da un massimo di 4 ingredienti (polvere/i ed acqua).

Tra gli ingredienti descritti nella ricetta, il numero identificativo del primo ingrediente ad essere erogato (start 0), verrà indicato come inizio dell'erogazione dell'ingrediente successivo.

Ad esempio, se la ricetta della selezione “Cappuccino con cioccolato” prevede:

- Ingrediente 1 Latte

- Ingrediente 2 Caffè

- Ingrediente 3 Cioccolata

la sequenza di erogazione degli ingredienti è:

- Ingrediente 1 Latte (start 0)

- Ingrediente 2 Espresso (start 1)

- Ingrediente 3 Cioccolata (start 2)

	Time set	Sequenza	Ritardo
1 Latte	0		- 0.0 +
2 Espresso		1	- 0.0 +
3 Cioccolata		2	- 0.0 +

È possibile modificare la sequenza degli ingredienti che compongono la bevanda, elencati nell'ordine in cui viene erogata la dose d'acqua (vedi tabella dosi).

Per variare la sequenza degli ingredienti è sufficiente toccare il riquadro ed impostare dopo quale ingrediente erogare

	Time set	Sequenza	Ritardo
1 Latte	0		- 0.0 +
2 Espresso		1	- 0.0 +
3 Cioccolata		0	- 0.0 +

Nell'esempio la cioccolata viene erogata assieme al latte senza ritardo

È possibile impostare (in secondi) il ritardo dell'acqua rispetto all'evento precedente.

PARAMETRI ESPRESSO

DOSE ACQUA CAFFÈ

È possibile decidere la quantità d'acqua da utilizzare nella preparazione di caffè espresso. Il valore è espresso in impulsi del contatore volumetrico (CDV); utilizzare i tasti "+" e "-" per variare il valore di default.

TEMPO PREINFUSIONE

Imposta il tempo di preinfusione (in decimi di secondo) prima che avvenga l'infusione vera e propria.

DOSE PREINFUSIONE

Imposta la quantità d'acqua (in CDV) da utilizzare durante la preinfusione.

STRIZZATURA PASTIGLIA

La strizzazione viene effettuata dal pistone superiore che, comprimendo meccanicamente la pastiglia, favorisce l'espulsione dell'acqua della pastiglia prima dello scarico nella bacinella fondi solidi.

- ON: strizzazione della pastiglia abilitata
- OFF: non viene effettuata la strizzazione della pastiglia.

DOSE CAFFÈ

Imposta la quantità di macinato (in grammi) da utilizzare nella selezione scelta

PRESSURIZZAZIONE PASTIGLIA

È possibile regolare la pressione esercitata sulla pastiglia nella camera di infusione.

Agendo su questo parametro si modifica la presentazione e la qualità della bevanda erogata.

I profili disponibili sono:

- Bassa
- Media
- Alta

DOSE DI INFUSIONE

Imposta la quantità d'acqua (in cdv) da utilizzare durante l'infusione

MACININO

Solo per i modelli doppio espresso.
Permette di scegliere quale miscela di caffè utilizzare (macinino 1 o macinino 2) per preparare la bevanda selezionata.

PARAMETRI SOLUBILI

DOSE ACQUA SOLUBILE

È possibile definire (in CDV) la quantità di acqua da utilizzare nella preparazione delle bevanda che utilizza la polvere solubile. Il valore è espresso in impulsi del contatore volumetrico (CDV); utilizzare i tasti "+" e "-" per variare il valore di default.

MIXER (MODALITÀ FRULLATURA)

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

La durata può essere impostata in due diverse modalità:

- assoluta

cioè indipendente dal tempo di apertura dell'elettrovalvola.

Il valore della durata di frullatura viene impostato in impulsi di contatore volumetrico (CDV)

- relativa

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

Es.: se il valore è 0 la frullatura si fermerà esattamente insieme al momento di chiusura dell'elettrovalvola.

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

DOSE SOLUBILE

È possibile definire (in gr) la quantità di polvere solubile da utilizzare nella preparazione della bevanda

VELOCITÀ DOSATORE (PORTATA GR./SEC.)

È possibile impostare la velocità di lavoro del motodosatore (in grammi al secondo) della polvere solubile.

Questo valore viene utilizzato per calcolare il tempo necessario ad erogare la dose di polvere in grammi.

EROGAZIONE A STEP

La distribuzione di polvere solubile avviene ad intervalli (impostabili da 1 a 5) contemporaneamente all'erogazione di acqua.

L'erogazione a step permette di avere una presentazione della bevanda migliore.

PARAMETRI LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

DOSE LATTE

E' possibile definire (in CC) la quantità di latte da utilizzare nella preparazione della bevanda.

PORTATA LATTE

E' possibile definire (in CC/s) la portata del latte da utilizzare nella preparazione della bevanda.

Questo valore viene utilizzato per variare la temperatura del latte

EMULSIONE LATTE

Il parametro permette di variare il volume della schiuma del latte in tazza (ad esempio per la selezione cappuccino)

Il parametro é espresso in %.

TEMPI ARIA CAPPUCCINATORE

E' possibile impostare, in secondi, il tempo di ritardo dell'emulsione con l'aria dall'inizio dell'erogazione del latte.

E' possibile impostare, in secondi, quanto tempo prima dalla fine dell'erogazione interrompere l'emulsione con l'aria (coda finale)

TEMPI VAPORE CAPPUCCINATORE

E' possibile impostare, in secondi, il tempo di ritardo dell'erogazione del vapore dall'inizio dell'erogazione del latte.

E' possibile impostare, in secondi, quanto tempo prima dalla fine dell'erogazione, interrompere l'erogazione di vapore (coda finale)

PREZZO INDIVIDUALE

Funzione attiva solo se l'apparecchio ha un sistema di pagamento.

Imposta il prezzo di vendita della bevanda; di default i prezzi sono impostati a zero

DISPOSIZIONE SU DISPLAY

Permette di cambiare la posizione delle icone visualizzate in normale utenza rispetto al layout impostato.

Viene richiesto il numero della selezione che si vuol riposizionare (riferirsi alla tabella dosi e selezioni di corredo). Premendo il tasto di conferma viene visualizzata la schermata con la disposizione attuale delle icone; premere sull'icona di destinazione per scambiare le due icone

ACQUA CALDA

Permette di:

- abilitare/disabilitare il pulsante "Acqua calda"

- impostare il tempo di erogazione di acqua calda dalla lancia

- impostare la produttività:

bassa: poca portata d'acqua ma ad alta temperatura

default: portata d'acqua regolata automaticamente per mantenere la temperatura costante

alta: alta portata d'acqua ma a bassa temperatura)

VAPORE

Permette di stabilire se attivare il pulsante "vapore" e il controllo di temperatura del vapore emesso dalla lancia.

- OFF: controllo della temperatura disabilitato, il riscaldamento di bevande con la lancia vapore avviene per 2 minuti.

- ON: controllo della temperatura attivato, il riscaldamento di bevande con la lancia vapore avviene fino alla temperatura impostata e comunque per un massimo di 2 minuti

Impostare la temperatura in gradi °C

CAPPUCCINATORE

Solo per i modelli con cappuccinatore, permette di stabilire alcune funzionalità del cappuccinatore.

DENSITÀ CREMA

Permette di impostare la densità della schiuma del latte (grandezza delle bolle).

Bassi valori permettono di avere una bolla più piccola. Il valore "0" significa assenza di bolle

TEMPO DRENAGGIO

Imposta il tempo di svuotamento per far rifluire il latte nel contenitore e il tempo di riempimento del circuito del latte nel caso il contenitore del latte fresco non sia posizionato sullo stesso piano dell'apparecchio.

Dopo aver apportato modifiche ai tempi di riempimento/svuotamento del circuito del latte è necessario modificare i "tempi di aria" e "vapore" del cappuccinatore per ottenere una corretta preparazione del latte montato

ORARIO CICLO DETERGENTE

Imposta l'orario di esecuzione del ciclo detergente del cappuccinatore.

RISCIACQUO CAPPUCCINATORE

Permette di:

- abilitare/disabilitare il risciacquo del cappuccinatore dopo una selezione con latte fresco
- impostare dopo quanti minuti dall'ultima selezione con latte fresco effettuare il risciacquo del cappuccinatore
- abilitare/disabilitare il risciacquo periodico del cappuccinatore
- impostare la quantità d'acqua (in CDV) da usare per il risciacquo

PREINFUSIONE

Con questa funzione è possibile stabilire i parametri relativi alla preinfusione:

- la quantità di acqua (in cdv)
- il tempo di preinfusione (in decimi di secondo) prima che avvenga l'infusione.

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

Permette di scegliere la selezione di riferimento per ogni macinino presente in macchina che ha la regolazione automatica della macinatura abilitata.

DISPLAY

LINGUA

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

VISUALIZZA BATTUTE ACCENSIONE

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

SCREEN SAVER

Permette di impostare dopo quanto tempo (espresso in minuti) viene attivato lo screen saver.

Il valore 0 indica che lo screen saver è disabilitato.

IMPOSTAZIONI MACCHINA

DATA / ORA

Data e ora vengono visualizzati a display (se abilitati), ma anche utilizzati per la gestione delle fasce orarie e delle statistiche.

In assenza di tensione l'apparecchio mantiene la data e l'ora impostati per mezzo di una batteria tampone.

DATA

Con questa funzione è possibile impostare la data corrente.

ORA

Con questa funzione è possibile impostare l'orario corrente.

TEMPERATURA CALDAIE

Con questa funzione è possibile impostare la temperatura di esercizio (espressa in °C) delle caldaie.

Utilizzare i tasti "+" e "-" per variare le impostazioni di default.

PASSWORD

È un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per entrare nei menù di programmazione.

Di default il valore di questo codice è impostato a 00000. Da questo gruppo di funzioni è possibile abilitare ed impostare la password per i vari menù (Tecnico, Manager, USB, lavaggi).

VUOTO LATTE

Solo per i modelli con modulo refrigerante con sensore vuoto latte.

- OFF: sensore disabilitato

- ON: in assenza di latte vengono disabilitate le selezioni che lo utilizzano; in normale utenza viene mostrato il messaggio "Latte fresco terminato"

TANICA

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

Con questa funzione è possibile definire se l'apparecchio è alimentato dalla rete (tanica = OFF), da serbatoio con sensore di livello acqua (tanica = ON).

TEMPO RISCALDAMENTO PRIMO CAFFÈ

Permette di abilitare ed impostare il tempo di riscaldamento (espresso in secondi) del primo caffè dopo un periodo di standby

GESTIONE FONDI SOLIDI

La funzione permette di abilitare ed impostare, dopo quante selezioni di caffè espresso, l'apparecchio visualizza la richiesta di vuotare la bacinella fondi solidi.

ENERGY SAVING:

Con questa opzione è possibile, negli intervalli di tempo impostati con la funzione "Parametri Energy Saving", sospendere il servizio del distributore e spegnere o meno la caldaia presenti

- **Off:** gestione energy saving disabilitata
- **On:** gestione energy saving abilitata, è possibile decidere se spegnere o meno le caldaie presenti

PARAMETRI ENERGY SAVING

Con questa funzione è possibile impostare fino a 2 fasce orarie in cui far intervenire i profili di risparmio energetico.

Per disabilitare la fascia oraria impostare l'ora di inizio e di fine a 00.00.

LED

E' possibile definire se i LED di illuminazione dell'apparecchio debbano o meno essere accesi quando l'apparecchio è in funzione o quando è "Fuori servizio"

MATRICOLA MACCHINA

Con questa funzione è possibile variare il codice numerico di otto cifre che identifica l'apparecchio (default a 00000000)

GESTIONE VENTILATORI

Con questa funzione è possibile abilitare il funzionamento continuo delle ventole di aspirazione dei vapori durante la preparazione della bevanda che utilizza polveri solubili.

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

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Permette di impostare il tipo di collegamento elettrico utilizzato per alimentare l'apparecchio; è possibile scegliere tra:

- monofase 16A
- trifase
- monofase 38A

Assicurarsi del tipo di collegamento elettrico utilizzato prima di effettuare la scelta

INIZIALIZZAZIONE

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

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

L'inizializzazione ripristina tutti i dati di default dell'apparecchio.

Vengono richiesti i parametri:

"CODICE MACCHINA"

Inserire il codice macchina dell'apparecchio; il codice macchina è rilevabile dalla targhetta caratteristiche posta all'interno porta dell'apparecchio. (vedere il paragrafo "identificazione apparecchio e caratteristiche" a pagina 2)

"NAZIONE"

inteso come tipologia di dosi base per le varie selezioni (es. IT caffè = 60 cc - FR caffè = 106 cc).

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

"LAY OUT"

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

CALIBRATURA

SET MACININO CALIBRATURA

Questo gruppo di funzioni permette di variare il grado di macinatura e sganciare una dose di test.

Nel caso di apparecchi che possono erogare più di una tipologia di caffè in grani, viene chiesto su quale macinino operare.

SGANCIO DOSE

Permette di sganciare una dose di macinato dopo aver variato i parametri della macinatura.

La funzione permette di impostare:

- i grammi della dose volumetrica (low, medium 1, medium 2, high)
- la percentuale della dose a tempo; il valore percentuale è riferito al tempo di macinatura della dose volumetrica. A causa dell'inerzia del macinino il valore 50% (che indica la metà del tempo della macinatura volumetrica) corrisponde a circa il 65-70% dei grammi impostati per la dose volumetrica

Dopo aver modificato i valori è importante verificare la quantità di caffè effettivamente sganciata; effettuare degli sganci di prova con il tasto "SGANCIA"

REGOLAZIONE DOSE

Permette di effettuare la regolazione manuale della distanza delle macine; ad ogni valore corrisponde all'incirca 1/6 di giro della ghiera di regolazione (6 identifica un giro completo della ghiera).

Nel caso di apparecchi che possono erogare più di una tipologia di caffè in grani, viene chiesto su quale macinino operare.

L'intervallo di valori impostabile va da -40 (macinatura più grossa) a +20 (macinatura più fine).

Dopo aver variato il grado di macinatura, è necessario effettuare almeno 2 selezioni per controllare con sicurezza la nuova granulometria del macinato; più fine è il grado di macinatura più lungo risulterà il tempo di erogazione di caffè e viceversa.

PREMACINATURA

Questa funzione consente di abilitare o meno la macinatura della dose di caffè per la selezione successiva. Questo consente di diminuire il tempo di preparazione di una selezione di caffè.

Di default la funzione è disabilitata.

ABILITAZIONE VUOTO CAFFÈ

Permette di abilitare la segnalazione di "Vuoto caffè" nel caso in cui la dose di macinato non venga raggiunta entro 15 secondi.

ABILITAZIONE REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ogni macinino è possibile decidere se lasciare o meno in funzione il dispositivo di regolazione automatica della macinatura.

TEST MACINE

Questa funzione va utilizzata dopo la sostituzione delle macine o, eventualmente, del macinino.

Il test va effettuato senza caffè.

- Confermando il test le macine ruotano e vengono avvicinate fino a toccare;
- l'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- Confermando nuovamente le macine vengono allontanate ruotando i alcuni giri la ghiera porta macina;
- l'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- introducendo il caffè e erogando alcune selezioni di riferimento, la macinatura si stabilizzerà automaticamente

POMPA LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

E' possibile tarare la portata (in cc/sec) minima e massima della pompa del latte.

Effettuare sempre la taratura della pompa del latte alla prima installazione della macchina, dopo una inizializzazione o interventi di manutenzione alla pompa del latte.

DOSATORE SOLUBILE

Per l'erogazione delle polveri è possibile agire sui seguenti parametri:

PORTATA IN GR/SEC.

E' possibile impostare la velocità di lavoro dei motodosatori per definire la portata in gr/sec.

Questo valore viene utilizzato per calcolare il tempo necessario ad erogare la dose in gr.

DIAGNOSTICA

Questo gruppo di funzioni permette di effettuare dei test sui principali componenti dell'apparecchio.

SELEZIONI DI PROVA

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

- selezione completa
- solo latte
- solo acqua
- solo polvere
- solo caffè

FUNZIONI SPECIALI

Le funzioni speciali permettono di:

- Azionare il gruppo infusore
- Eseguire il riempimento del circuito idraulico (installazione).
- Aprire una elettrovalvola per consentire l'entrata d'aria nel caso in cui venga vuotata la caldaia per manutenzione
- Eseguire il riempimento del circuito idraulico (installazione manuale)

TEST

AUTOTEST

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

Premendo il tasto di conferma verrà visualizzata la scritta "AUTOTEST".

Per ogni operazione è possibile rinunciare passando alla successiva con il tasto "annulla"; il tasto  da inizio al ciclo di autotest.

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

In sequenza:

- Attivazione dei motodosatori per 2 secondi
- Attivazione dei motofrullatori per 2 secondi
- Movimentazione del gruppo espresso
- Controllo macine
- Verifica dell'illuminazione (LED)
- Controllo del funzionamento delle sonde di temperatura
- Controllo funzionamento del segnalatore acustico (buzzer)
- Controllo funzionamento della gettoniera (se presente)
- Gestione aspiratore; l'apparecchio accende e spegne la ventola di aspirazione dei vapori durante la preparazione di bevande con solubili.
- Controllo dei sensori di sicurezza
In sequenza viene richiesto di togliere la bacinella fondi liquidi, la bacinella fondi solidi, i contenitori dei prodotti e di aprire la porta; successivamente il software richiede di procedere nell'ordine inverso.
- Controllo tasti "acqua calda" e "vapore" (se abilitati)
- Controllo touchscreen

ERRORI

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

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

Le bevande non erogabili sono visualizzate con un'icona con luminosità più bassa.

LETTURA GUASTI

Visualizza gli ultimi 16 guasti, dal più recente al più lontano nel tempo, muovendosi con la barra di scorrimento.

- Vuoto acqua

Vengono disabilitate le selezioni e spenta la pompa di pescaggio quando il micro segnala che la tanica è vuota

- Pieno fondi

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

- Air-break

Guasto non disponibile su questo modello
La macchina si blocca se dopo aver fatto 10 selezioni il microinterruttore non abbia mai segnalato la mancanza d'acqua.

- Contatore volumetrico (ventolina)

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

- Caldaia solubili

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

- Scheda macchina

Mancanza di colloquio tra scheda macchina ed il touchscreen

- Sgancio caffè

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

-

- Gruppo caffè -guasto gruppo micro-

Tutti i guasti relativi al gruppo caffè sono controllati da un micro di controllo "posizione gruppo".

Il micro di controllo è azionato dalla camma del motoriduttore gruppo caffè.

Questo guasto segnala che durante la movimentazione del gruppo infusore il micro di controllo non viene azionato entro un certo limite di tempo.

E' possibile che questo guasto sia abbinato ad un altro guasto di posizionamento del gruppo caffè

- Gruppo caffè -guasto gruppo start-

Il motoriduttore non è in grado di portare il gruppo caffè dalla posizione di riposo alla posizione di infusione.

- Gruppo caffè -guasto gruppo infusione-

Il micro di controllo segnala che il gruppo caffè non è in posizione di infusione

- Gruppo caffè -guasto gruppo erogazione-

Durante la fase di infusione, il micro di controllo segnala la movimentazione del gruppo espresso.

- Gruppo caffè -guasto gruppo scarico-

Al termine dell'infusione il micro di controllo segnala che il gruppo caffè non è in posizione di "scarico pastiglia esausta".

- Gruppo caffè -guasto gruppo riposo-

Il micro di controllo segnala che il gruppo infusore non è ritornato nella posizione di riposo al termine dello scarico della pastiglia.

- Vuoto caffè 1...2

Se dopo 15 secondi dall'attivazione del macinino la dose di caffè macinato non viene raggiunta, vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

- Blocco macinino

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

- Dati RAM

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

- Caldaia espresso (C1)

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

-

- Vuoto caldaia vapore

La macchina non eroga le selezioni a base di latte o non eroga vapore se non è segnalata la presenza di acqua nella caldaia vapore.

Il riscaldamento della caldaia è inibito.

Se, dopo 30 minuti dall'accensione o 10 minuti dall'ultima selezione la caldaia vapore non raggiunge la temperatura le selezioni a base di latte o di vapore vengono bloccate.

- Dosatore guasto 1...9 (doser fault)

Se l'assorbimento di corrente di un motodosatore non rientra nel range dei valori di default, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel dosatore è coinvolto.

- Mixer guasto 1...6 (whipper fault)

Se l'assorbimento di corrente di un motofrullatore non rientra nel range dei valori di default, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel frullatore è coinvolto.

- Pompa guasta 1...7 (pump fault)

Se l'assorbimento di corrente di una pompa non rientra nel range dei valori di default, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quella pompa è coinvolto.

- Short circuit mosfet

Se un dispositivo di controllo dei motori in corrente continua presente sulla scheda attuazioni (mosfet) rimane attivo, la macchina va in guasto.

- Bassa pressione acqua

il pressostato misura una pressione bassa dell'acqua nell'apparecchio.

- Short circuit

Se viene rilevato dal software un corto circuito su uno dei motori in corrente continua collegato alla scheda attuazioni, viene visualizzato questo guasto. E' possibile che contemporaneamente a questo venga rilevato un guasto su uno dei motori in corrente continua.

- Blocco macchina

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

- Caffè fuori servizio

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

- Solubili fuori servizio

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

AZZERAMENTO GUASTI

Confermando la funzione tutti i guasti eventualmente presenti nella "lista ultimi guasti" vengono azzerati.

LISTA GUASTI COMPLETA (STORICO)

E' possibile visualizzare gli ultimi 16 guasti, dal più recente al più lontano nel tempo viene visualizzata inoltre la relativa data e ora di intervento e se il guasto è ancora presente o meno (ON / OFF)

AZZERAMENTO LISTA GUASTI COMPLETA (STORICO)

Confermare per azzerare tutti i guasti eventualmente presenti.

STATISTICHE

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

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE RELATIVE

Premendo il tasto conferma  vengono visualizzati in sequenza i dati parziali dei guasti memorizzati dai contatori:

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE GENERALI

Premendo il tasto conferma  vengono visualizzati in sequenza i dati totali dei guasti memorizzati dai contatori

AZZERAMENTO STATISTICHE PARZIALI

Premendo il tasto conferma  vengono azzerati i dati parziali dei guasti memorizzati dai contatori

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURE CALDAIE

Con questa funzione è possibile visualizzare le temperature rilevate nelle caldaie in °C.

CONTATORI

I dati sul funzionamento dell'apparecchio vengono memorizzati.

PRODOTTI

I contatori prodotti memorizza in modo aggregato tutte le erogazioni effettuate dall'ultimo azzeramento.

VISUALIZZA CONTATORE SELEZIONI

Visualizza il numero di erogazioni effettuate per ogni selezione

AZZERAMENTO CONTATORI SELEZIONI

Azzera il contatore elettronico, che memorizza in modo aggregato tutte le erogazioni effettuate.

DATA ULTIMO AZZERAMENTO

La funzione visualizza la data e l'ora dall'ultimo azzeramento contatori

MANUTENZIONE

Da questo gruppo di funzioni è possibile impostare un piano di manutenzione programmata personalizzato per l'apparecchio.

Il controllo viene effettuato sul numero di azionamenti dei vari gruppi funzionali,

Una volta raggiunti i valori impostati l'apparecchio segnala sul display la necessità di manutenzione.

MANUTENZIONE PROGRAMMATA

Azzera il contatore che gestisce gli avvisi di manutenzione programmata (manutenzione kit 1 o manutenzione kit 2)

GRUPPO CAFFÈ

AZZERAMENTO CICLI

Visualizza ed azzera il conteggio degli azionamenti del gruppo infusore.

NUMERO DI CICLI MASSIMI

Imposta il numero massimo di cicli del gruppo espresso, raggiunto il quale viene bloccato l'apparecchio per effettuare la manutenzione al gruppo infusore.

TEMPO MASSIMO

Imposta il numero di mesi di funzionamento del gruppo espresso dall'ultimo azzeramento del contatore che gestisce il numero di azionamenti del gruppo infusore. Viene visualizzata la data di "scadenza" calcolata sui valori introdotti

ADDOLCITORE

Imposta la capacità massima dell'addolcitore (optional)

MACINADOSATORE

TEMPO MASSIMO MACININO 1/2

Imposta il numero di ore massime di funzionamento dei macinini effettivamente presenti, raggiunto il quale viene bloccato l'apparecchio per effettuare la manutenzione ai macinini.

AZZERAMENTO CICLI MACININO 1/2

Azzera il contatore che gestisce il tempo massimo di funzionamento dei macinini effettivamente presenti

MENU LAVAGGI

Da questo gruppo di funzioni è possibile gestire ed effettuare tutte le operazioni di lavaggio automatiche dell'apparecchio.

Per accedere al menù può essere richiesto l'inserimento della password (se abilitata)

LAVAGGIO GRUPPO ESPRESSO E MIXER

La funzione permette di eseguire il ciclo di lavaggio del gruppo infusore e dei mixer.

La sequenza delle operazioni richieste è mostrata sul display dell'apparecchio.

LAVAGGIO CAPPUCCINATORE

Solo modelli con cappuccinatore

La funzione permette di eseguire il ciclo di lavaggio con detergente del cappuccinatore in modo guidato.

La sequenza delle operazioni richieste è mostrata sul display dell'apparecchio.

Attenersi alle indicazioni riportate nel paragrafo "Cicli di lavaggio"

RISCIACQUO GRUPPO ESPRESSO E MIXER

La funzione avvia in sequenza il risciacquo rapido (solo con acqua) del gruppo infusore e dei mixer.

RISCIACQUO CAPPUCCINATORE

Solo modelli con cappuccinatore

La funzione avvia il risciacquo rapido (solo con acqua calda) del cappuccinatore.

IMPOSTA LAVAGGIO AUTOMATICO CAPPUCCINATORE

Solo modelli con cappuccinatore

E' possibile impostare dopo quanto tempo dall'ultima selezione con latte, avviare automaticamente il ciclo di risciacquo del milker.

Il lavaggio dell'ugello milker ha una durata di 60 secondi.

STATO LAVAGGI

Questo gruppo di funzioni riporta le statistiche riguardanti i lavaggi effettuati dall'apparecchio

REPORT ULTIMI LAVAGGI

Visualizza data, ora e tipo di lavaggio / risciacquo effettuati dall'apparecchio.

L'apparecchio memorizza gli ultimi 10 lavaggi effettuati.

PULIZIA TOUCHSCREEN

Permette di bloccare (per 30 secondi) il touchscreen per permettere le operazioni di pulizia del touchscreen dell'apparecchio.

Dopo aver attivato la funzione viene visualizzato il tempo rimanente per la pulizia del touchscreen (conto alla rovescia da 30 secondi).

MENU USB

L'apparecchio è equipaggiato con porta USB (Universal Serial Bus).

Il menù USB permette di effettuare:

- l'aggiornamento software dell'apparecchio
- l'aggiornamento software del touchscreen
- salvataggio e ripristino delle impostazioni macchina e delle impostazioni del touchscreen (backup)
- caricare immagini e/o video da riprodurre sul touchscreen dell'apparecchio.

SETUP / GRAFICA

SCARICA SETUP SU USB

Permette di salvare su USB una copia di backup delle impostazioni macchina.

SELEZIONE SETUP E UPLOAD

Permette di caricare sull'apparecchio le impostazioni macchina precedentemente salvate su USB

SCARICA GRAFICA SU USB

Permette di trasferire le immagini dell'apparecchio sul dispositivo di memorizzazione collegato alla porta USB.

CARICA GRAFICA DA USB

Permette di trasferire le immagini dell'apparecchio sul dispositivo di memorizzazione collegato alla porta USB.

BACKUP

Funzioni di salvataggio (backup completo) e ripristino delle impostazioni del touchscreen

SALVA BACKUP SU USB

Effettua una copia di backup del software delle impostazioni macchina e del touchscreen sul dispositivo di memorizzazione inserito nella porta USB.

Con la funzione vengono salvate anche le immagini o i video caricati sull'apparecchio.

RIPRISTINA BACKUP DA USB

Effettua il ripristino del backup (impostazioni macchina e impostazioni del touchscreen) da USB.

STATISTICHE

Permette di salvare le statistiche memorizzate dall'apparecchio su un dispositivo di memorizzazione collegato alla porta USB.

Capitolo 3° Manutenzione

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

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

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

L'accesso in caso di manutenzione e/o riparazione avviene dai quattro lati dell'apparecchio; va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchio per poter smontare lo schienale ed i fianchi.

PREMESSA GENERALE

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

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

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

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

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

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

INTERRUTTORE GENERALE E FUSIBILI

L'interruttore generale dell'apparecchio e il fusibile di linea sono accessibili asportando le bacinelle fondi liquidi e solidi

Importante!!!

La morsettiera di appoggio del cavo di linea, il fusibile di linea ed il filtro antisturbi sono sempre sotto tensione

Le coperture a protezione vanno rimosse dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica.

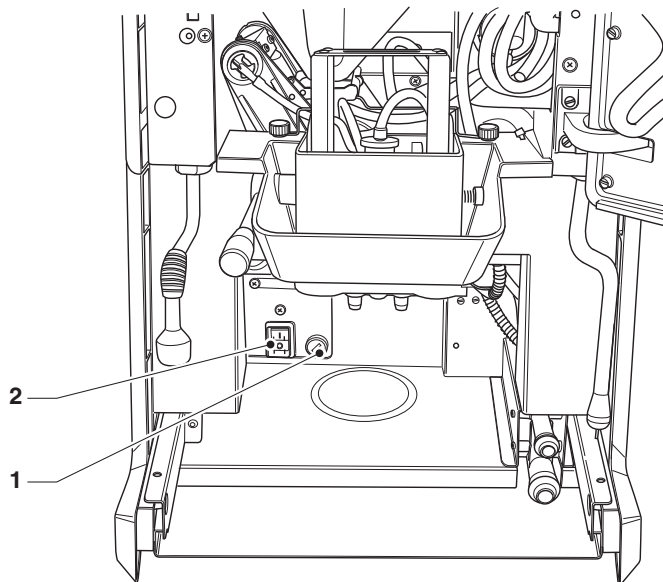


Fig. 25

- 1- Interruttore generale
- 2- Fusibile di linea

MANUTENZIONE GRUPPO ESPRESSO

Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi è necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo caffè per ottimizzare il funzionamento nel tempo.

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

- Scollegare l'ugello di uscita caffè dal gruppo ruotandolo di 90° rispetto alla biella e tirandolo verso l'esterno.
- Azionare la leva fermo gruppo ruotandola sino alla posizione orizzontale .
- Estrarre il gruppo caffè.

Smontaggio/sostituzione filtro e guarnizione superiore

Per smontare o sostituire il filtro e la guarnizione superiore, operare come segue:

- Svitare la vite laterale di fissaggio della chiave del pistone superiore.
- Ruotare il pistone superiore verso l'alto.
- Rimuovere e sostituire la guarnizione superiore
- Svitare il filtro superiore per rimuoverlo e sostituirlo.

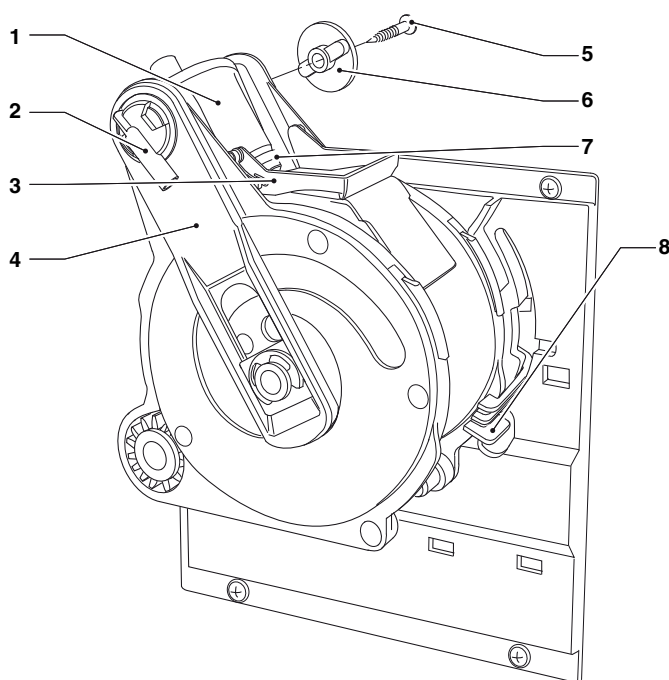


Fig. 26

- 1- Pistone superiore
- 2- Ugello uscita caffè
- 3- Raschiatore
- 4- Biella
- 5- Vite laterale
- 6- Chiave
- 7- Guarnizione pistone superiore
- 8- Leva fermo gruppo espresso

Smontaggio/sostituzione filtro e guarnizione inferiore

Per smontare o sostituire il filtro e la guarnizione inferiore, operare come segue:

- Portare manualmente il gruppo alla posizione di scarico con il pistone inferiore.
- Svitare la vite centrale di fissaggio per rimuovere il filtro.
- Premere sulla parte terminale della guida stelo pistone per ottenere un extra corsa del pistone inferiore.
- Fare leva con un piccolo cacciavite per sfilare il pistone inferiore dallo stelo pistone prestando attenzione a non rovinare il pistone o gli elementi di tenuta
- Rimuovere e sostituire la guarnizione inferiore.

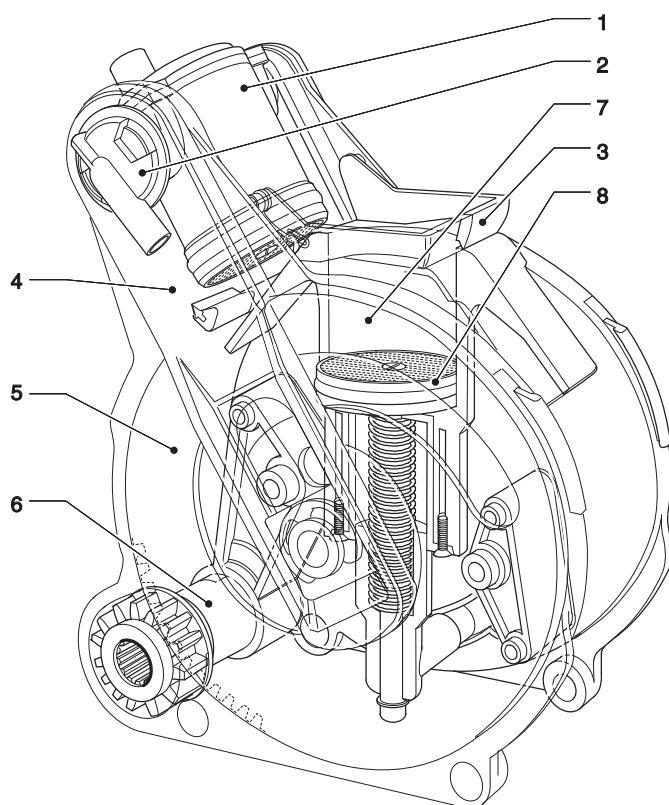


Fig. 27

- 1- Pistone superiore
- 2- Ugello uscita caffè
- 3- Raschiatore
- 4- Biella
- 5- Manovella
- 6- Pignone
- 7- Camera d'infusione
- 8- Pistone inferiore

OPERAZIONI PERIODICHE

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

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

Ad ogni carica prodotti o più frequentemente e in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati è necessario pulire e disinfettare l'apparecchio e le parti a contatto con alimenti procedendo come descritto nei paragrafi a seguire.

Oltre alle parti esterne dei gruppi infusori e miscelatori, che vanno pulite da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dell'imbuto, andrà eseguita anche la sanificazione delle parti a contatto con la bevanda del miscelatore stesso.

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

SANIFICAZIONE

- tutti i componenti a contatto con gli alimenti, tubi compresi, devono essere tolti dall'apparecchio e smontati in tutte le loro parti;
- tutti i residui e le pellicole visibili devono essere rimossi meccanicamente utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- i componenti devono essere immersi per almeno 20 minuti in una soluzione sanitizzante;
- le superfici interne dell'apparecchiatura vanno pulite con la stessa soluzione sanitizzante;
- risciacquare abbondantemente e rimontare i vari particolari.

Prima di rimettere in funzione l'apparecchio, andranno comunque eseguite nuovamente le operazioni di disinfezione, con i componenti montati descritte nel capitolo "pulizia mixer e circuiti alimentari"

MIXER

Per apparecchi che erogano bevande solubili, procedere con lo smontaggio dei particolari:

- Staccare i tubi dagli attacchi dei mixer
- Ruotare in senso antiorario la ghiera di fissaggio mixer e asportare il mixer
Prestare particolare attenzione a richiuderla completamente in fase di rimontaggio;
- Separare l'imbuto polvere solubile, il cassetto deposito polvere e l'imbuto acqua

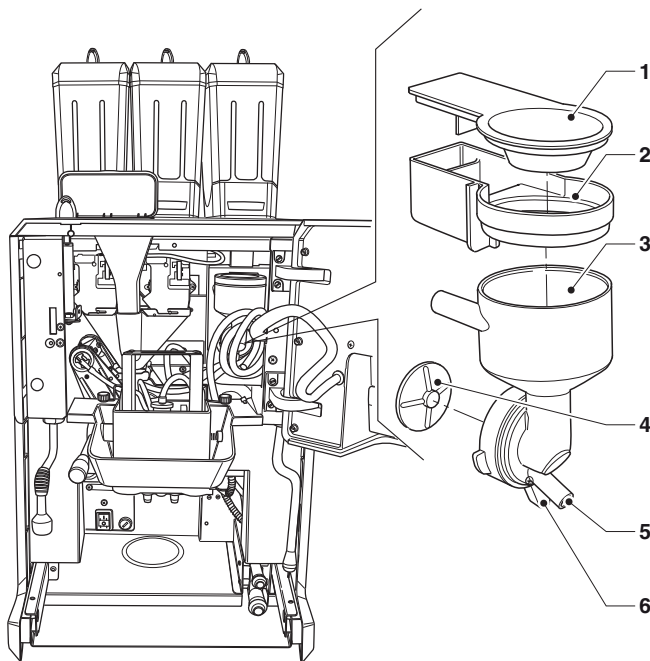


Fig. 28

- 1- Imbuto polvere solubile
- 2- Cassetto deposito polveri solubili
- 3- Imbuto acqua
- 4- Ventolina frullatore
- 5- Attacco tubo bevanda solubile
- 6- Ghiera di fissaggio mixer

- Smontare le ventoline dei motofrullatori; è sufficiente esercitare una leggera trazione per liberarle

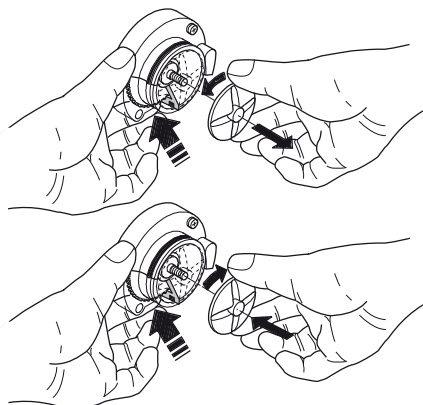


Fig. 29

- Immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata.
Lavare tutti i componenti con prodotti sanitizzanti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.
- Verificare che la guarnizione di tenuta dell'albero del motofrullatore non sia lacerata e non abbia perso di elasticità.
- Rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuto polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.
- Riposizionare il mixer, prestando attenzione ad innestare correttamente l'imbuto acqua

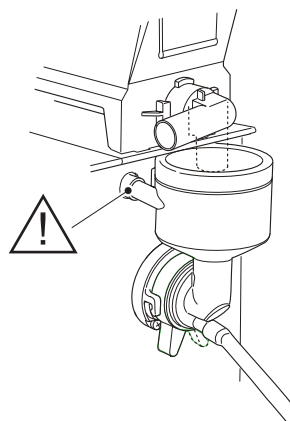


Fig. 30

Dopo aver rimontato i particolari è, comunque, necessario:

Effettuare il lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbuto alcune gocce della soluzione sanitizzante e procedere ad un'abbondante risciacquo per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

UGELLI

Per la pulizia degli ugelli procedere come segue:

- portare gli ugelli telescopici in posizione bassa abbassando la maniglia
- asportare la copertura e scollegare i tubi delle bevande
- ruotare di 45° verso di sé l'ugello caffè divisore di flusso in modo da sganciarlo dal supporto ugelli
- asportare il divisore di flusso, l'ugello milker (se presente) e gli ugelli delle bevande solubili.
- Per i modelli con cappuccinatore separare tutte le parti dell'ugello milker e verificare lo stato di usura delle guarnizioni, nel caso procedere alla sostituzione
- procedere con la sanitizzazione di tutti i componenti avendo cura di rimuovere residui e pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.

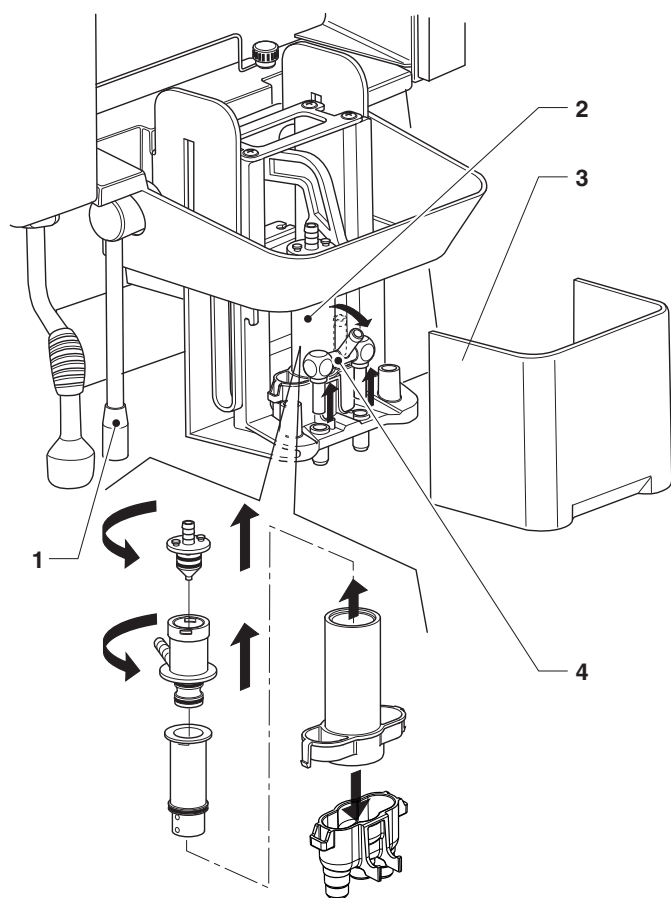


Fig. 31

Modelli con cappuccinatore

- 1- Maniglia ugelli telescopici
- 2- Ugello milker
- 3- Copertura ugelli mobili
- 4- Ugello divisore di flusso

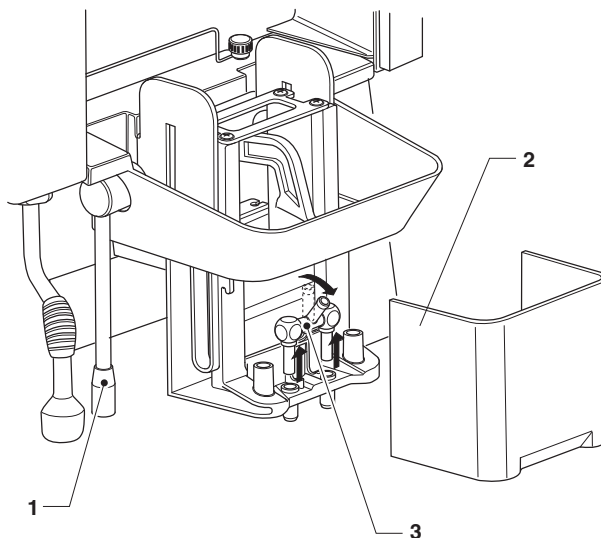


Fig. 32

Modelli senza cappuccinatore

- 1- Maniglia ugelli telescopici
- 2- Copertura ugelli mobili
- 3- Ugello caffè

GRUPPO INFUSORE

Per la pulizia del gruppo infusore operare come segue:

- Scollegare l'ugello di uscita del caffè dall'ugello ruotandolo di 90° rispetto alla biella e tirando verso l'esterno
- Azionare la leva di fermo gruppo ruotandola sino alla posizione orizzontale
- Estrarre il gruppo caffè dal vano bacinella fondi solidi
- Rimuovere tutti i residui di caffè e sciacquarlo sotto un getto di acqua corrente.

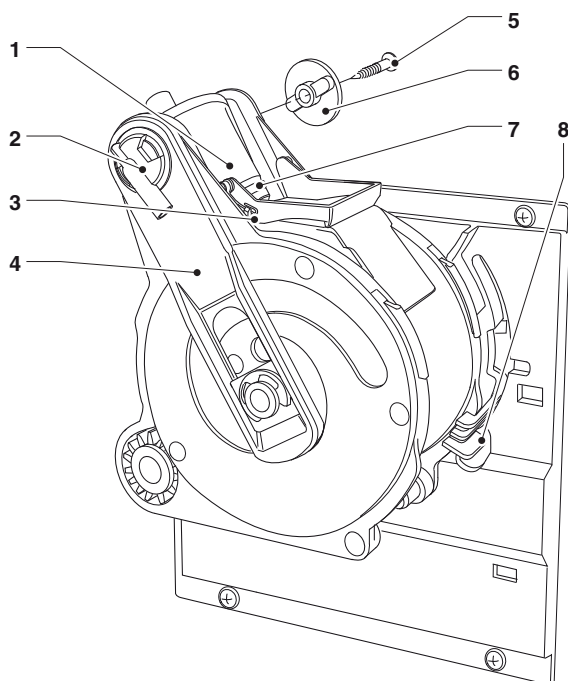


Fig. 33

- 1- Pistone superiore
- 2- Ugello uscita caffè
- 3- Raschiatore
- 4- Biella
- 5- Vite laterale
- 6- Chiave
- 7- Guarnizione superiore
- 8- Leva fermo gruppo espresso

TOGLIERE I CONTENITORI PRODOTTI

Sui contenitori è presente un magnete di sicurezza che indica all'elettronica di controllo la presenza / assenza dei contenitori.

In assenza dei contenitori i macinini sono disabilitati.

Per togliere i contenitori prodotti (caffè in grani o solubili) è sufficiente estrarre la maniglia e poi sollevare il contenitore da dietro.

Sollevare sempre il contenitore da dietro in modo che i macinini vengano disabilitati; il mancato rispetto della procedura può essere fonte di danni alle persone (azionamento involontario del macinino)

Estraendo la maniglia dal contenitore si chiude la serranda e contemporaneamente viene sganciato il contenitore dall'apparecchio.

Nella fase di rimontaggio riposizionare il contenitore e spingere la maniglia all'interno del contenitore.

Assicurarsi che il contenitore sia correttamente fissato all'apparecchio.

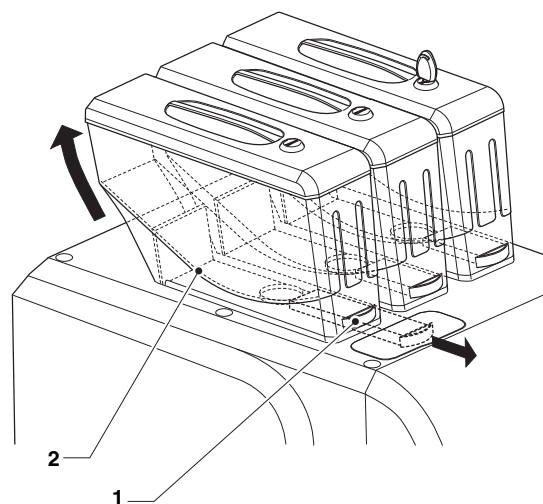


Fig. 34

- 1- Maniglia
- 2- Magnete

SMONTAGGIO PANNELLI LATERALI E POSTERIORE

Per accedere ai componenti interni è necessario asportare i pannelli laterali dell'apparecchio.

- Agire sui godroni di fissaggio dei pannelli laterali
- Far scorrere i pannelli laterali in avanti per sganciarli
- Scollegare la scheda di illuminazione del fianco
- Per asportare il pannello posteriore farlo scorrere verso sinistra.

Per rimontare i pannelli procedere in ordine inverso.

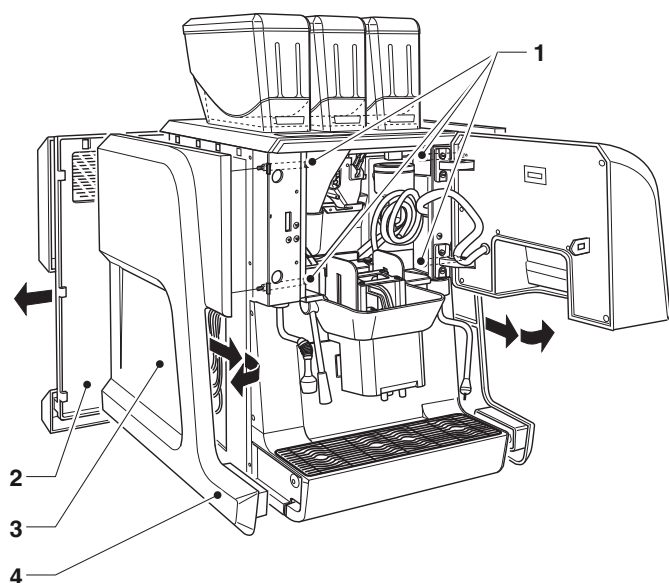


Fig. 35

- 1- Godroni di fissaggio pannelli laterali
- 2- Pannello posteriore
- 3- Pannello laterale
- 4- Fianco estetico

FUNZIONI SCHEDE, RELÈ E ELETTROVALVOLE

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

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

Per avere accesso alle schede elettroniche è necessario asportare il fianco sinistro e poi il pannello posteriore dell'apparecchio (vedi paragrafo relativo)

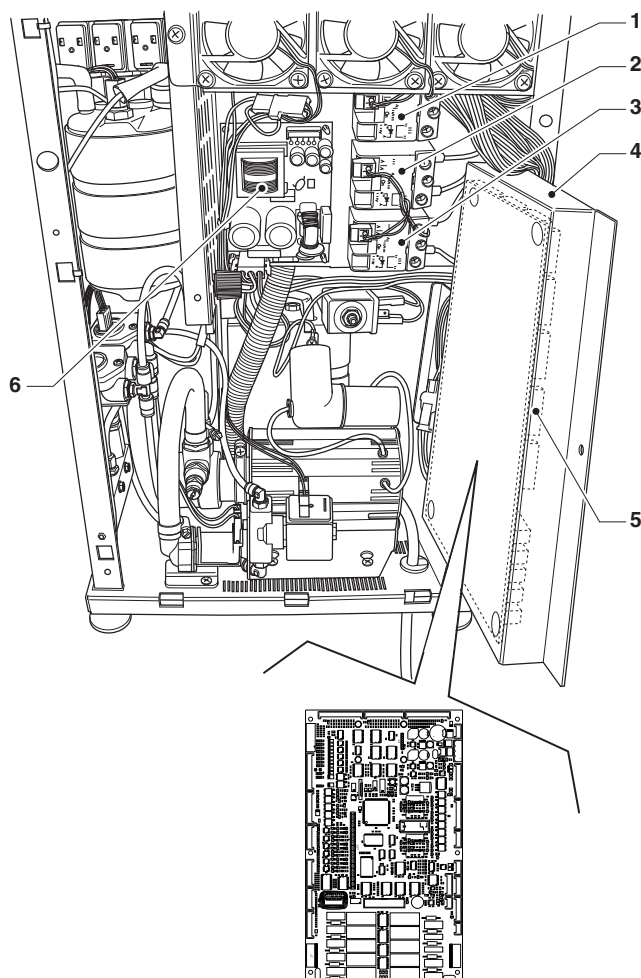


Fig. 36

- 1- Relè caldaia vapore
- 2- Relè caldaia solubili
- 3- Relè caldaia espresso
- 4- Piastra supporto orientabile scheda attuazioni
- 5- Scheda attuazioni CPU
- 6- Scheda alimentatore switching

SCHEDA ATTUAZIONI CPU

La scheda provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori.

Gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori e comanda gli utilizzatori a 24Vdc.

Inoltre controlla i rele di gestione delle caldaie.

La scheda è alimentata a 24 Vdc ed è posizionata sul supporto orientabile

Il software di gestione della scheda è caricato direttamente sul microprocessore.

Sulla scheda sono presenti dei relè, la tabella sotto riportata indica gli utilizzatori attivati dai relè.

Fare riferimento allo schema elettrico dell'apparecchio.

Relè	Utilizzatore
RL1	MAC
RL2	/
RL3	MF2
RL4	MF1
RL5	ESC
RL6	MAC2
RL7	ESC2
RL8	/
RL9	/
RL10	PM

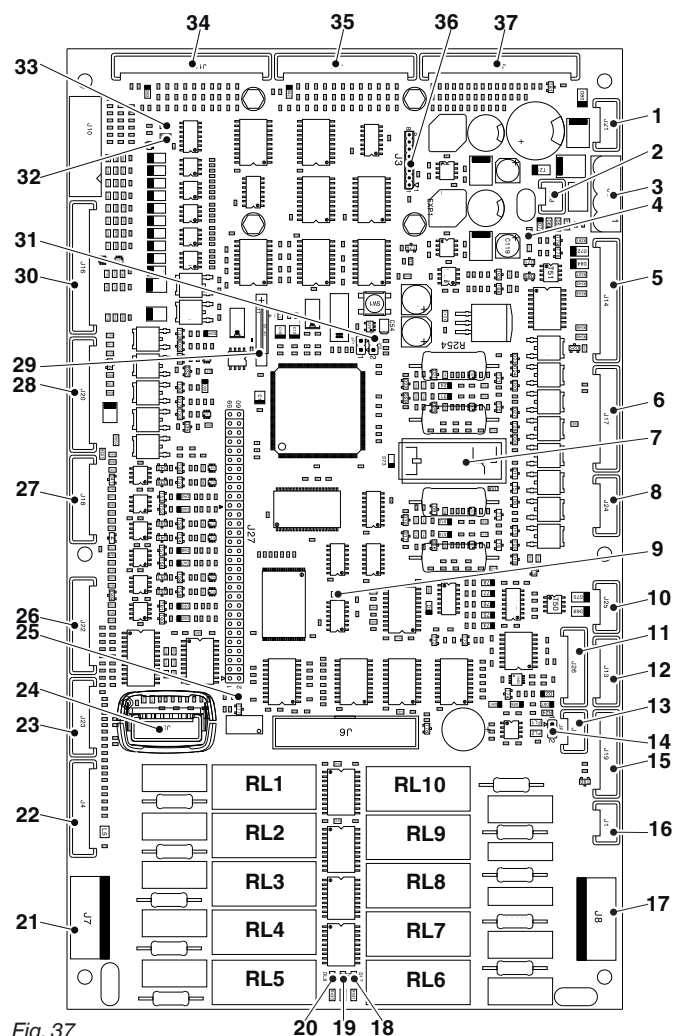


Fig. 37

- 1- (J21) Ventilatore
- 2- (J28) Non usato
- 3- (J9) Alimentazione scheda 24Vdc
- 4- DL5 led giallo di "presenza 5Vdc"
- 5- (J14) Non usato
- 6- (J17) Motore gruppo espresso (J17)
- 7- Relè di sicurezza 24Vdc
- 8- (J24) Contacolpi generale
- 9- DL1 led rosso di "reset scheda"
- 10- (J25) Led di illuminazione fianchi e zona di erogazione
- 11- (J26) Non usato
- 12- (J13) Microinterruttori bacinelle fondi, porta, contenitori
- 13- (J2) Non usato
- 14- (JP2) ponticello CAN BUS
- 15- (J19) Connettore RS232 programmazione scheda
- 16- (J1) Connettore CAN BUS
- 17- (J8) Utilizzatori
- 18- DL7 led rosso "riscaldamento caldaia espresso"
- 19- DL6 led rosso "riscaldamento caldaia solubili"
- 20- DL8 led rosso "riscaldamento caldaia vapore"
- 21- (J7) Utilizzatori
- 22- (J4) Non usato
- 23- (J23) Non usato
- 24- UpKey
- 25- DL2 led verde di "run"
- 26- (J22) Controllo relè caldaie e sonde di temperatura
- 27- (J18) Motori di regolazione macchine
- 28- (J20) Utilizzatori 24Vdc
- 29- Batteria
- 30- (J16) Elettrovalvole
- 31- JP3 ponticello WATCHDOG INPUT (chiuso)
- 32- DL4 led giallo "impulsi contatore caldaia espresso"
- 33- DL3 led giallo impulsi contatore caldaia acqua calda"
- 34- (J11) Input
- 35- (J15) input
- 36- (J3) Non usato
- 37- (J12) Non usato

SCHEDA ALIMENTATORE SWITCHING

La scheda fornisce alimentazione (24Vdc) all'elettronica dell'apparecchio.

La scheda ha fusibili di protezione sull'alimentazione in ingresso e sui 24V in uscita.

La scheda non necessita di tarature e/o manutenzione.

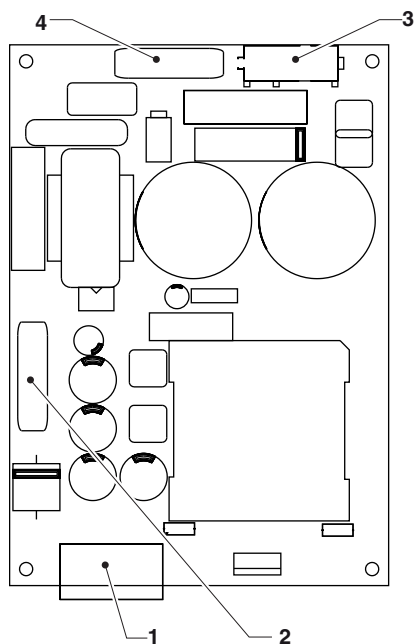


Fig. 38

- 1- Connettore 24V
- 2- Fusibile di protezione sui 24V
- 3- Connettore alimentazione da rete
- 4- Fusibile di protezione alimentazione da rete

ELETTROVALVOLE CIRCUITO IDRAULICO

VISTA LATO DESTRO

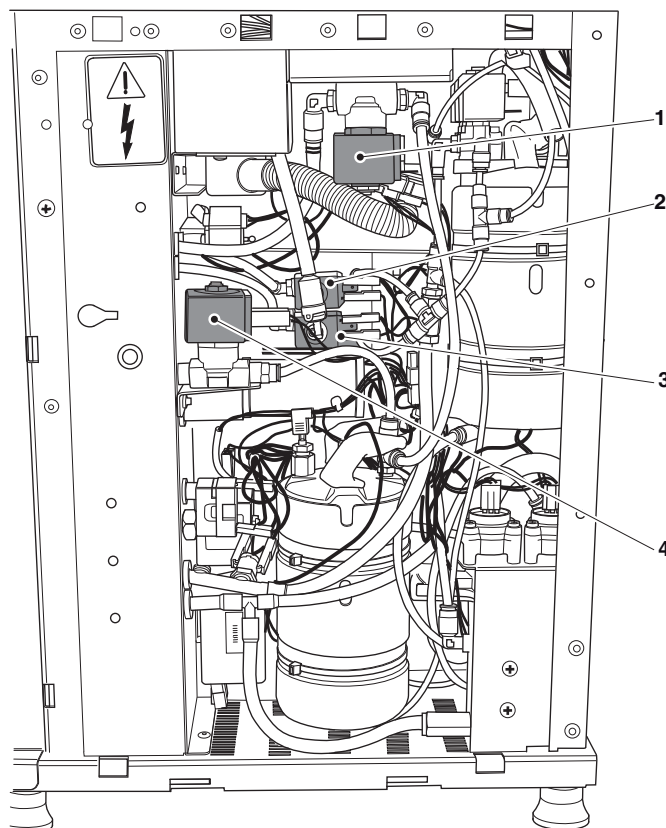


Fig. 39

- 1- Elettrovalvola vapore (EVVAP)²
- 2- Elettrovalvola lavaggio ugello milker (EVWEMU)²
- 3- Elettrovalvola lavaggio cappuccinatore (EVWMLK)²
- 4- Elettrovalvola lancia vapore (EVLVAP)³

² Solo modelli con cappuccinatore

³ Solo alcuni modelli

VISTA LATO SINISTRO

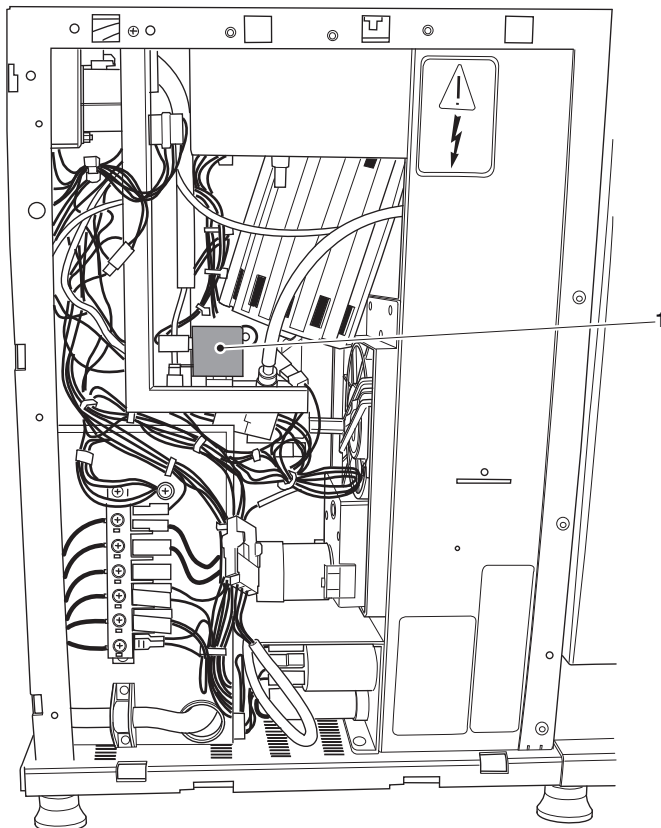


Fig. 40

1- Elettrovalvola aggiunta acqua (EVAG)

VISTA RETRO

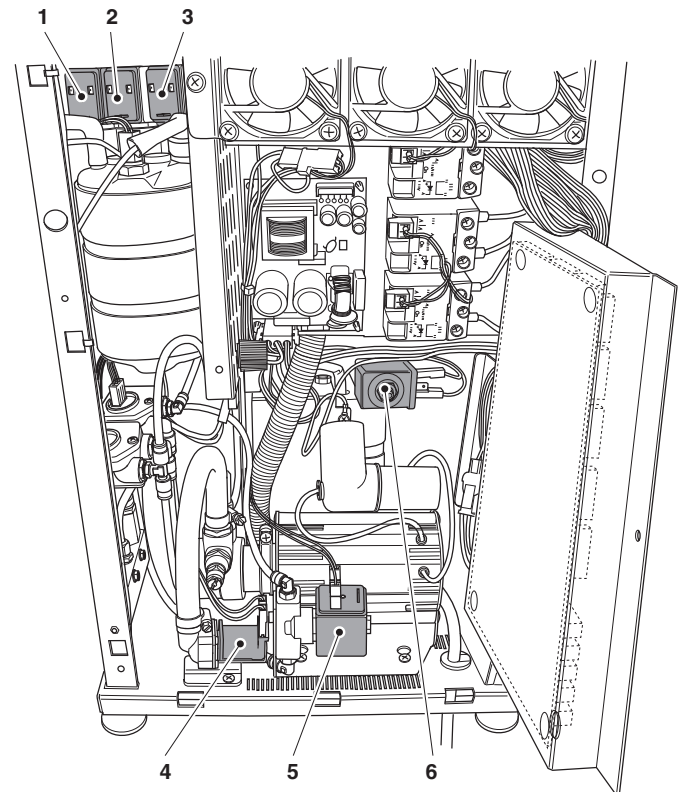


Fig. 41

- 1- Elettrovalvola di carica caldaia vapore (EEAVAP)
- 2- Elettrovalvola lancia acqua calda (EVH2O)⁴
- 3- Elettrovalvola solubili
- 4- Elettrovalvola acqua da rete (EEA)
- 5- Elettrovalvola incremento portata acqua (EV2H2O)
- 6- Elettrovalvola espresso

⁴ Solo alcuni modelli

PROTEZIONE TERMICHE CALDAIE

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

Il ripristino dei termostati deve essere effettuato manualmente con l'apposito pulsante posto sui termostati stessi.

In caso di intervento dei termostati, in assenza di acqua, i componenti della caldaia e i componenti di controllo potrebbero essersi danneggiati.

CALDAIA ESPRESSO

La caldaia espresso ha un termostato di sicurezza a capillare, che disattiva la resistenza della caldaia nel caso in cui la temperatura in caldaia superi la temperatura di sicurezza (140°C).

Per ripristinare il termostato con capillare svitare la copertura e premere il tasto di ripristino.

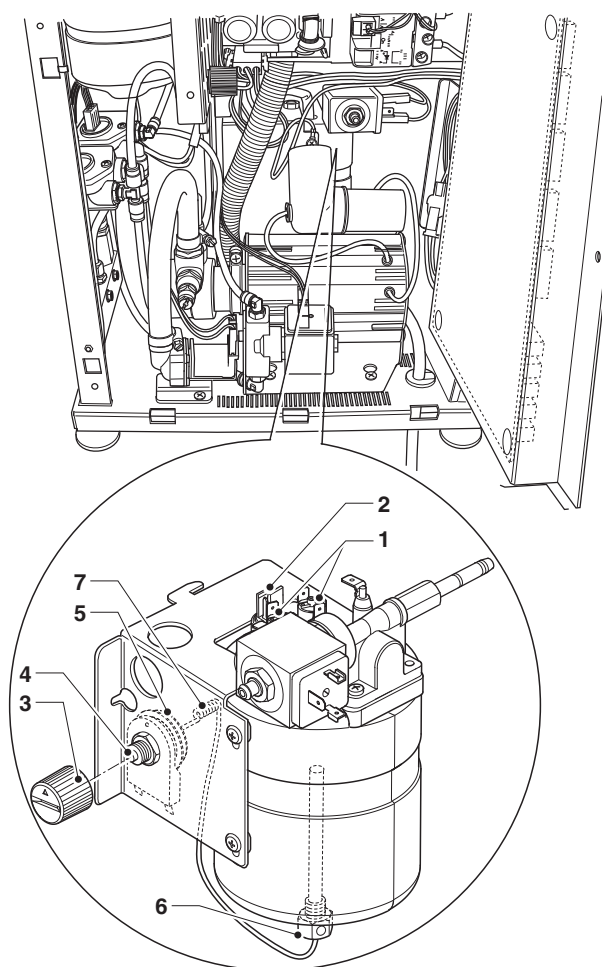


Fig. 42

- 1- Sonda di temperatura
- 2- Capillare
- 3- Termostato con capillare
- 4- Pulsante di riarmo termostato con capillare
- 5- Copertura pulsante di riarmo termostato con capillare
- 6- Innesto per capillare

CALDAIA SOLUBILI

La caldaia dell'acqua calda ha un termostato a capillare che interviene nel caso in cui la temperatura della caldaia superi la temperatura di sicurezza (140°C) senza la presenza di acqua.

Per ripristinare il termostato con capillare svitare la copertura e premere il tasto di ripristino.

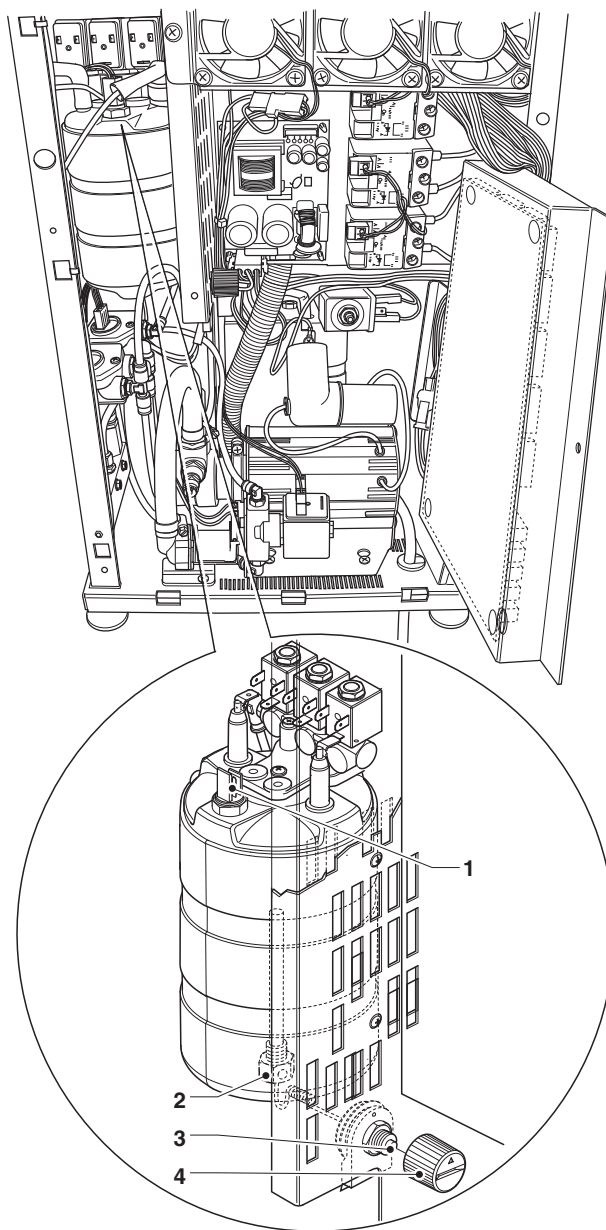


Fig. 43

- 1- Sonda di temperatura
- 2- Innesto per termostato a capillare
- 3- Pulsante di riarmo termostato a capillare
- 4- Copertura pulsante di riarmo termostato con capillare

CALDAIA VAPORE

La caldaia vapore ha un termostato a capillare che interviene nel caso in cui la temperatura della caldaia superi la temperatura di sicurezza (155°C) senza la presenza di acqua.

Per ripristinare il termostato con capillare svitare la copertura e premere il tasto di ripristino.

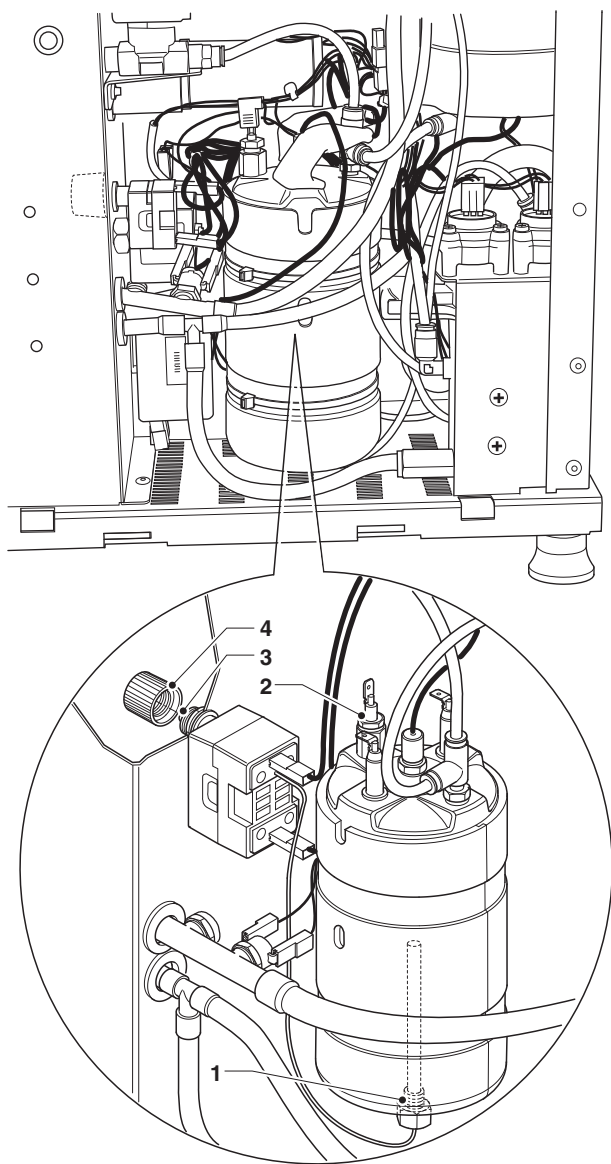


Fig. 44

- 1- Raccordo per termostato a capillare
- 2- Sonda
- 3- Pulsante di riarmo termostato a capillare
- 4- Copertura pulsante di riarmo termostato con capillare

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

TOUCHSCREEN

- con l'apparecchio spento inserire la chiave USB del sistema operativo del touchscreen
- accendere l'apparecchio e attendere il messaggio di operazione conclusa.
- rimuovere la chiave USB
- spegnere l'apparecchio

SOFTWARE

- inserire la chiave USB del software dell'apparecchio
- accendere l'apparecchio e attendere il messaggio di "Aggiornamento concluso. Rimuovere USB".
L'operazione richiede qualche minuto e durante questo tempo verranno visualizzati dei messaggi sulle operazioni in corso
- rimuovere la chiave USB
- spegnere e riaccendere l'apparecchio.

Dopo l'aggiornamento software procedere all'inizializzazione dell'apparecchio.

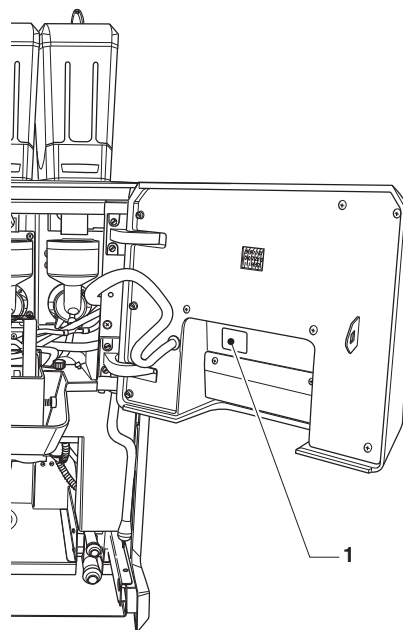


Fig. 45

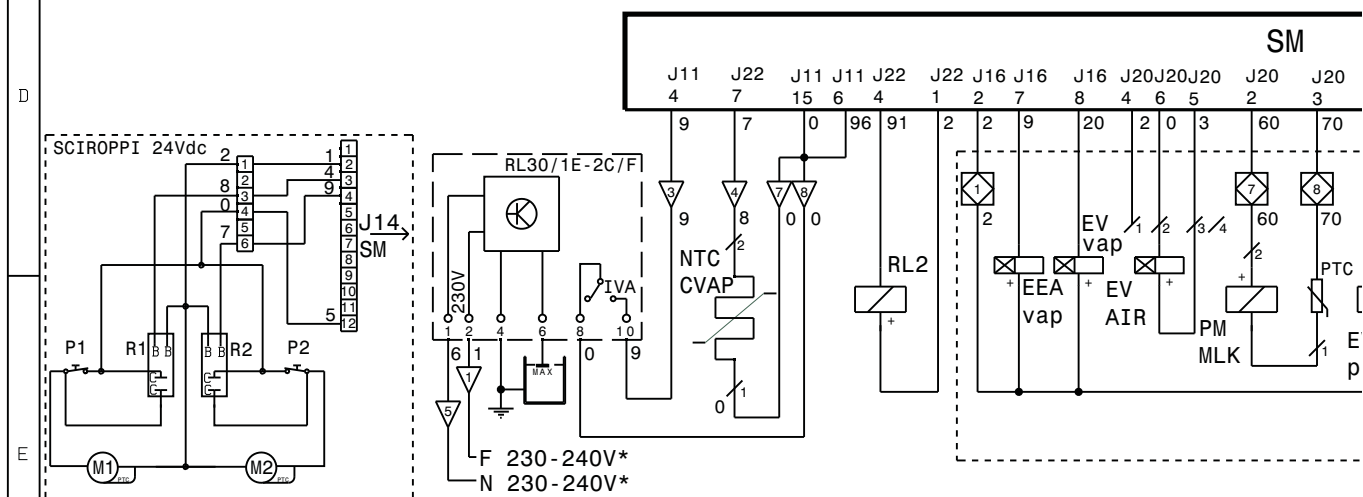
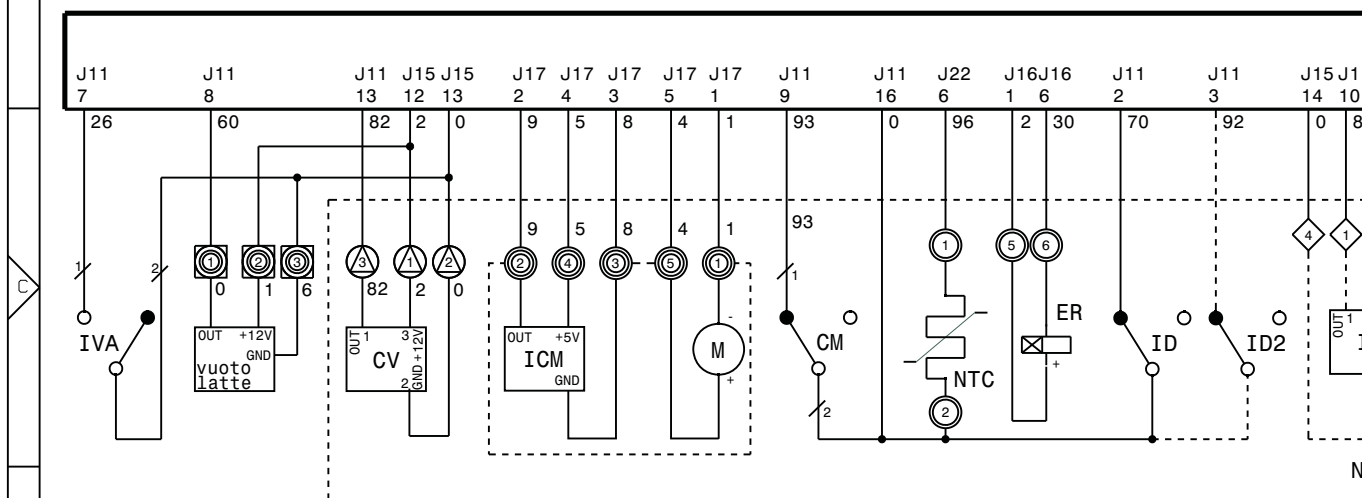
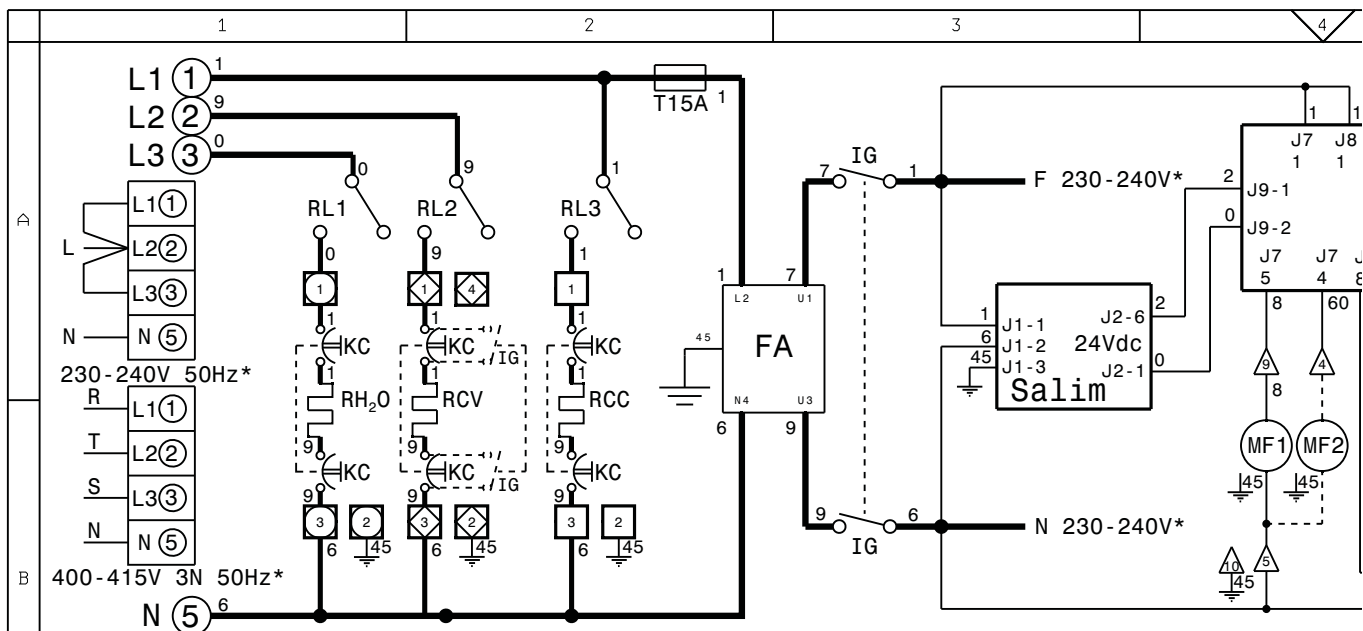
- 1- Presa USB

QUESTA PAGINA É STATA LASCIATA INTENZIONALMENTE VUOTA

SCHEMI ELETTRICI

CIRCUITI IDRAULICI

NAVIGAZIONE MENÙ

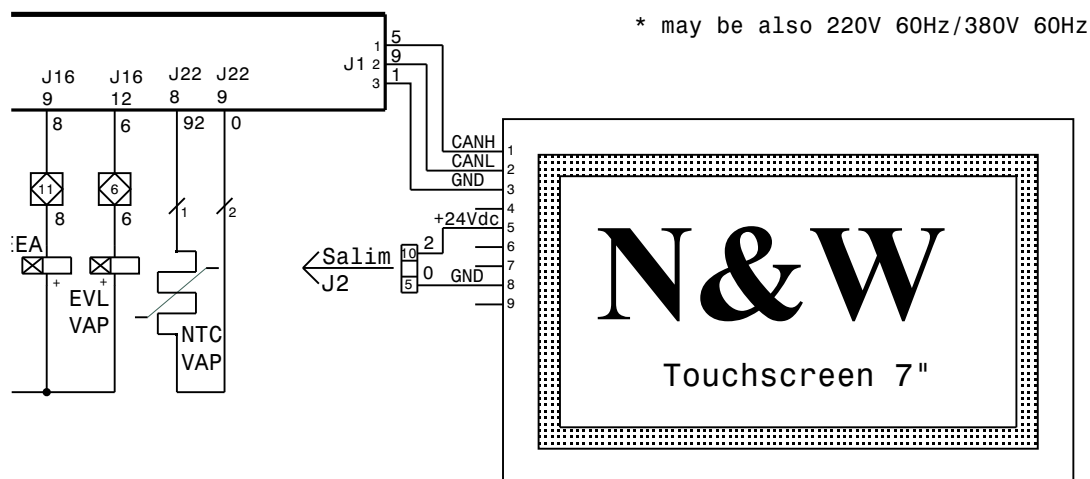
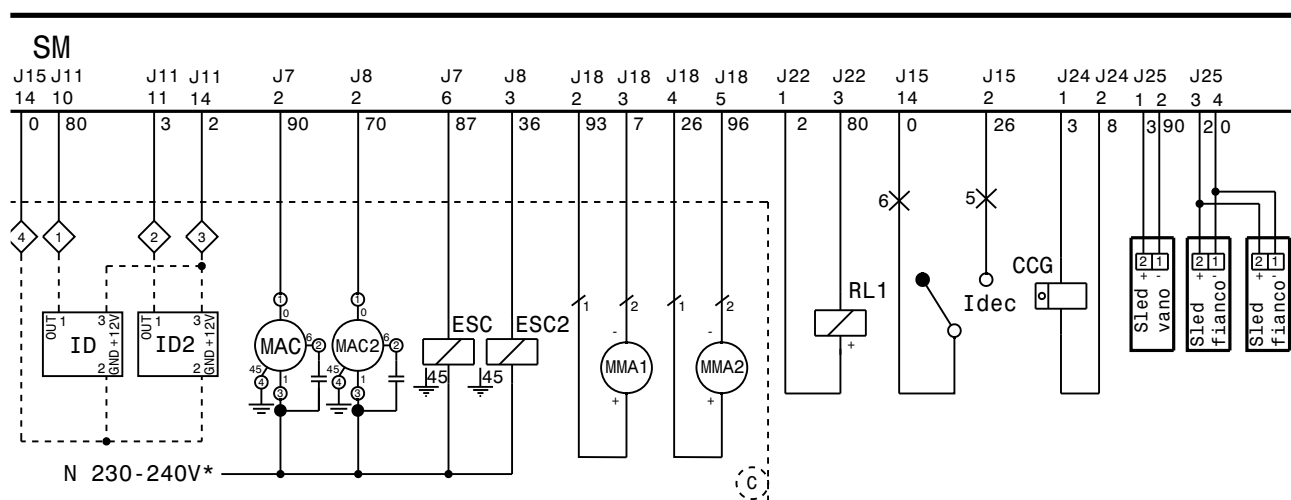
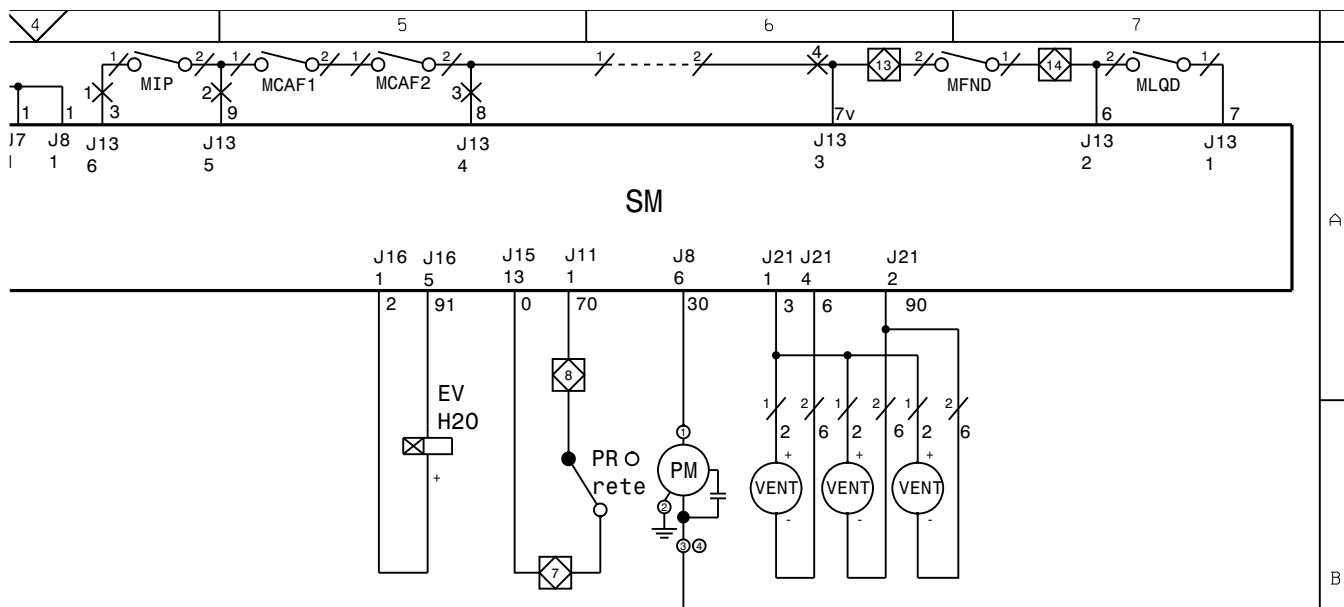


This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W.

1	NERO	2	ROSSO	3	ARANCIO	4	GIALLA	5	VERDE	6	AZZURRO	7	ROSA	8	VIOLA	9	GRIGIO	10	BIANCO	11	GRIGIO	12	GRIGIO	13	GRIGIO	14	GRIGIO	15	GRIGIO	16	GRIGIO	17	GRIGIO	18	GRIGIO	19	GRIGIO	20	GRIGIO	21	GRIGIO	22	GRIGIO	23	GRIGIO	24	GRIGIO	25	GRIGIO	26	GRIGIO	27	GRIGIO	28	GRIGIO	29	GRIGIO	30	GRIGIO	31	GRIGIO	32	GRIGIO	33	GRIGIO	34	GRIGIO	35	GRIGIO	36	GRIGIO	37	GRIGIO	38	GRIGIO	39	GRIGIO	40	GRIGIO	41	GRIGIO	42	GRIGIO	43	GRIGIO	44	GRIGIO	45	GRIGIO	46	GRIGIO	47	GRIGIO	48	GRIGIO	49	GRIGIO	50	GRIGIO	51	GRIGIO	52	GRIGIO	53	GRIGIO	54	GRIGIO	55	GRIGIO	56	GRIGIO	57	GRIGIO	58	GRIGIO	59	GRIGIO	60	GRIGIO	61	GRIGIO	62	GRIGIO	63	GRIGIO	64	GRIGIO	65	GRIGIO	66	GRIGIO	67	GRIGIO	68	GRIGIO	69	GRIGIO	70	GRIGIO	71	GRIGIO	72	GRIGIO	73	GRIGIO	74	GRIGIO	75	GRIGIO	76	GRIGIO	77	GRIGIO	78	GRIGIO	79	GRIGIO	80	GRIGIO	81	GRIGIO	82	GRIGIO	83	GRIGIO	84	GRIGIO	85	GRIGIO	86	GRIGIO	87	GRIGIO	88	GRIGIO	89	GRIGIO	90	GRIGIO	91	GRIGIO	92	GRIGIO	93	GRIGIO	94	GRIGIO	95	GRIGIO	96	GRIGIO	97	GRIGIO	98	GRIGIO	99	GRIGIO	100	GRIGIO
---	------	---	-------	---	---------	---	--------	---	-------	---	---------	---	------	---	-------	---	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	----	--------	-----	--------

CCG CONTACOLPI GENERALE
CM CAMMA MOTORE
CV1.. CONTATORE VOLUMETRICO
EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
EEAVAP ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA PER VAPORE
ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
ESC1.. ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
EV1.. ELETTROVALVOLE SOLUBILI
EV2H2O ELETTROVALVOLA INCREMENTO PORTATA ACQUA
EVAG ELETTROVALVOLA AGGIUNTA ACQUA
EVAIR ELETTROVALVOLA ARIA
EVH2O ELETTROVALVOLA ACQUA
EVLVAP ELETTROVALVOLA LANCIA VAPORE

EVVINZ ELETTROVALVOLA STRINGITUBO
EVVAP ELETTROVALVOLA VAPORE
EVWEMU ELETTROVALVOLA LAVAGGIO UGELLO MILKER
EVLWMLK ELETTROVALVOLA LAVAGGIO CAPPUCCINATORE
FA FILTRO ANTIDISTURBO
ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE
ID1.. INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
IDEC INTERRUPTORE SPORTELLINO DECAFFEINATO
IG INTERRUPTORE GENERALE
IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA
KC1.. KLIXON CALDAIA CAFFE'
M MOTORE GRUPPO CAFFE'
MAC1.. MACININO CAFFE'

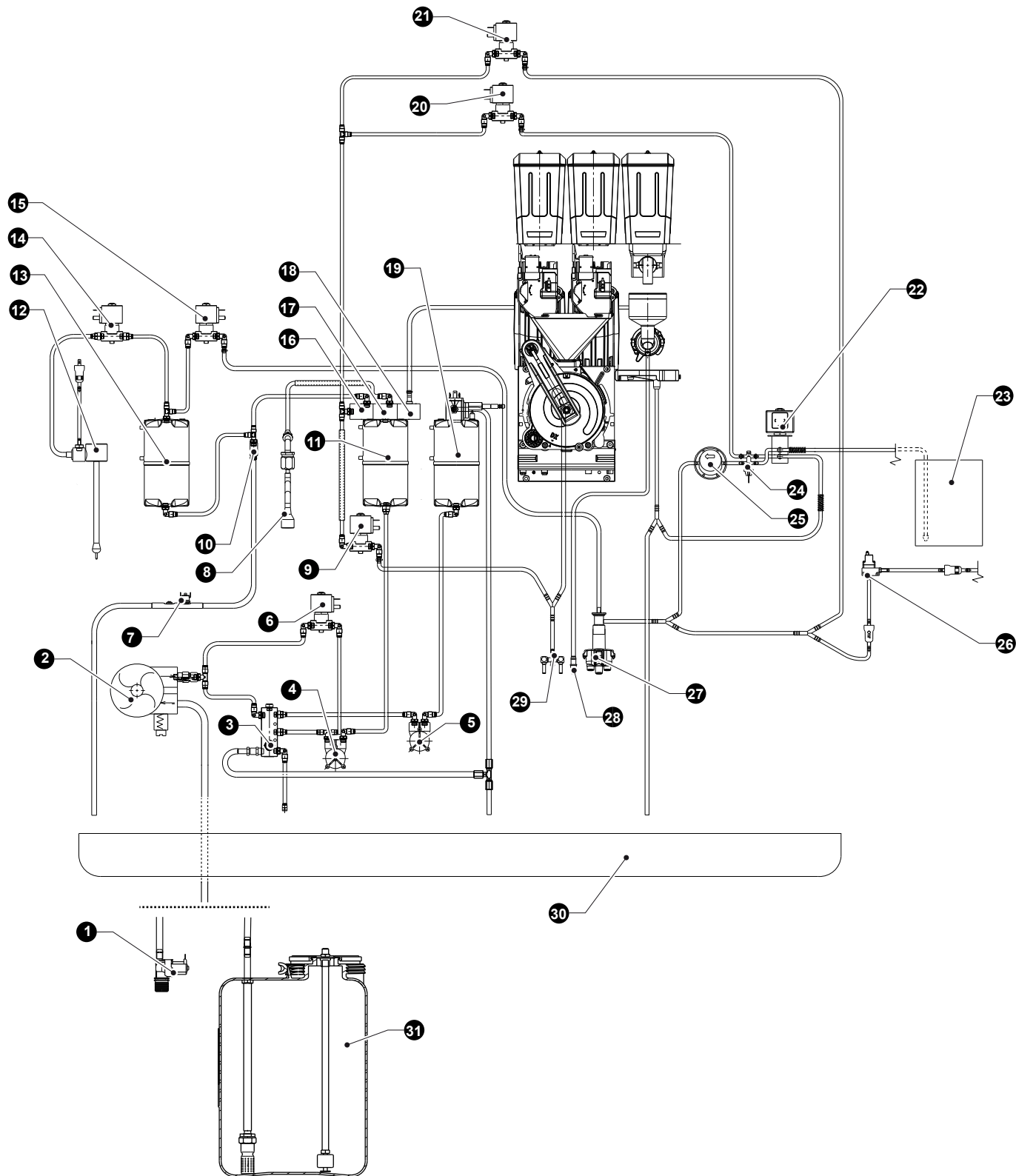


N&W GLOBAL VENDING S.p.A.	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
			02/04/2015	1/1	BONACINA	BORLOTTI
Valbrembo - Italia	Karisma	SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM 2 caldaie - 2 boilers	LEGENDA	PART NUMBER		VERSION
			-	608608101		

MLQD MICRO PRESENZA BACINELLA FONDI LIQUIDI
MMA1- MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
NTC SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
NTCCVA SONDA TEMPERATURA CALDAIA VAPORE
NTCVAP SONDA TEMPERATURA LANCIA VAPORE
PM POMPA
PR PRESSOSTATO
RCC RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
RCV RESISTENZA CALDAIA VAPORE
RL1-.. RELE'
SALIM SCHEMA ALIMENTATORE

SLED SCHEDE LED
SM SCHEDE MACCHINA
TX.... FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
VENT VENTILATORE

CIRCUITO IDRAULICO 2 ESPRESSO CAPPUCCINATORE



1- ELETTROVALVOLA ACQUA DA RETE (EEA)

2- POMPA ACQUA

3- PRESSOSTATO

4- CONTATORE VOLUMETRICO CALDAIA SOLUBILI

5- CONTATORE VOLUMETRICO CALDAIA ESPRESSO

6- ELETTROVALVOLA INCREMENTO PORTATA ACQUA (EV2H2O)

7- TERMOSTATO

8- LANCIA ACQUA CALDA ¹

9- ELETTROVALVOLA AGGIUNTA ACQUA (EVAG)

10- VALVOLA DI SICUREZZA

11- CALDAIA SOLUBILI

12- LANCIA VAPORE ¹

13- CALDAIA VAPORE

14- ELETTROVALVOLA LANCIA "VAPORE" (EVLVAP) ¹

15- ELETTROVALVOLA VAPORE (EVVAP) ²

1 Solo alcuni modelli

2 Solo modelli con cappuccinatore

16- ELETTROVALVOLA CARICA CALDAIA VAPORE (EEAVAP)

17- ELETTROVALVOLA LANCIA "ACQUA CALDA" (EVH2O) ¹

18- ELETTROVALVOLA SOLUBILI

19- CALDAIA ESPRESSO

20- ELETTROVALVOLA LAVAGGIO CAPPUCCINATORE (EVWMLK) ²

21- ELETTROVALVOLA LAVAGGIO UGELLO MILKER (EVMEMU) ²

22- ELETTROVALVOLA PINZATUBO (EVPINZ) ²

23- CONTENITORE DEL LATTE ²

24- RACCORDO ²

25- POMPA LATTE ²

26- ELETTROVALVOLA "ARIA" (EVAIR) ²

27- UGELLO MILKER ²

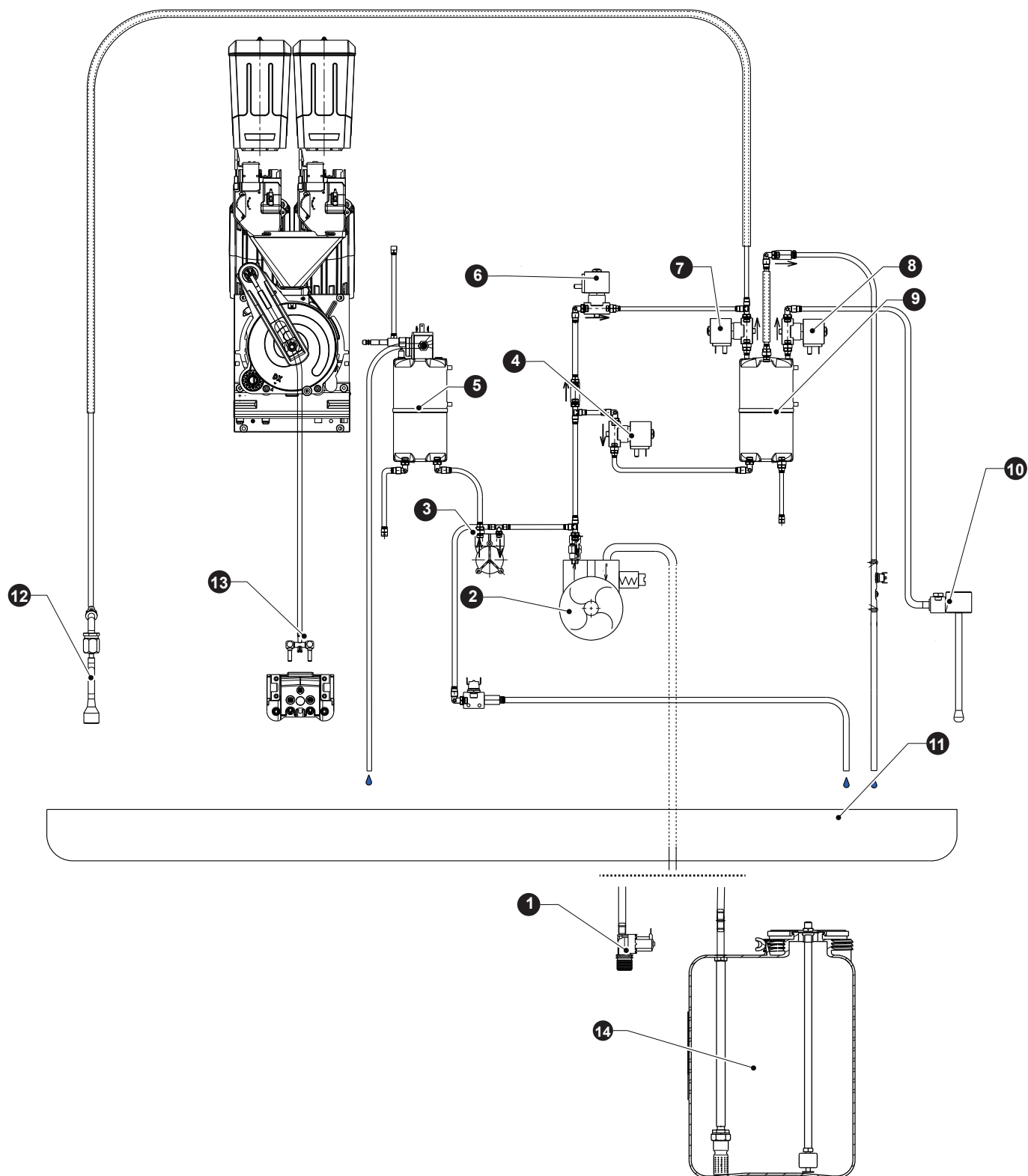
28- UGELLO BEVANDA SOLUBILE

29- UGELLO CAFFÈ DIVISORE DI FLUSSO

30- BACINELLA FONDI LIQUIDI

31- TANICA AUTOALIMENTAZIONE

CIRCUITO IDRAULICO 2 ESPRESSO



- 1- ELETTOVALVOLA ACQUA DA RETE (EEA)
- 2- POMPA
- 3- CONTATORE VOLUMETRICO CALDAIA ESPRESSO
- 4- ELETTOVALVOLA CARICA CALDAIA VAPORE (EEAVAP)
- 5- CALDAIA ESPRESSO
- 6- ELETTOVALVOLA DI MISCELAZIONE
- 7- ELETTOVALVOLA LANCIA "ACQUA CALDA" (EVH2O)
- 8- ELETTOVALVOLA LANCIA "VAPORE" (EVLVAP)
- 9- CALDAIA VAPORE
- 10- LANCIA VAPORE
- 11- BACINELLA FONDI LIQUIDI
- 12- LANCIA ACQUA CALDA
- 13- UGELLO CAFFÈ DIVISORE DI FLUSSO
- 14- TANICA AUTOALIMENTAZIONE'

1 Solo alcuni modelli

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE

Per entrare nei menù di programmazione dell'apparecchio premere e per 3 secondi l'area del touchscreen con il messaggio "Selezionare la bevanda".



In alternativa l'entrata in programmazione può essere fatta aprendo la porta dell'apparecchio. Viene proposta la schermata di scelta che permettono di entrare nei menù: Lavaggi, USB, Manager, Tecnico. Per entrare nei menù Manager e Tecnico viene richiesta la password di accesso. Per accedere ai menù "Lavaggi" e "USB" non è necessario l'inserimento di password. Toccando il tasto "EXIT" l'apparecchio ritorna in normale utenza.

MODO DI NAVIGAZIONE

Scorrere le voci di menù utilizzando la barra di scorrimento, individuare e toccare la funzione su cui operare. I menù vengono così rappresentati:

MENÙ DI PRIMO LIVELLO



- Sulla prima riga viene riportato il menù in cui stiamo operando (Manager, Tecnico, Lavaggi, USB)
- In basso a sinistra il tasto EXIT per ritornare alla schermata di scelta dei menù
- Al centro le voci di menù di primo livello con il riferimento numerico della funzione

MENÙ DI LIVELLO INFERIORE



Sulla prima riga viene riportato la funzione di livello superiore in cui stiamo operando

- a sinistra il tasto EXIT (ritorna alla schermata di scelta dei menù) e il tasto con il riferimento numerico della funzione di livello superiore (premere per risalire di un livello)
- Al centro le voci di menù di livello inferiore con il riferimento numerico della funzione

INSERIMENTO VALORI

Quando il software dell'apparecchio richiede l'inserimento di valori alfanumerici, dati e parametri ON/OFF è possibile utilizzare uno dei seguenti metodi:

- tastiera che appare a video
- dall'elenco di valori proposti
- tasti "+" e "-"
- tasto "ON / OFF"

Nelle schermate sono presenti:



Pulsante per confermare i valori immessi. Nel testo è rappresentato con ➡

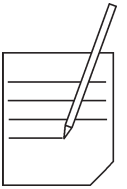


Pulsante per annullare i valori immessi. Nel testo è rappresentato con ⬅

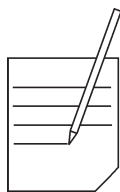


Pulsante per uscire da menù di programmazione e ritornare in normale utenza

Four horizontal lines for writing.



Twenty horizontal lines for writing.



[illegible]

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

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

