

Krea Prime

IT Italiano



Doc. No. H 5225IT00
EDITION 1 03 - 2018

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.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.: IT0802000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ - DECLARATION OF CONFORMITY
- DÉCLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG -
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE -
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING - OVERENSSTEMMESESEKTLÆRING
- FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
- ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ -
DEKLARACJA ZGODNOŚCI - ДЕКЛАРАЦІЯ СООТВЕТСТВИЯ -**

IT La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni. Vengono riportate 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.

EN This declaration of conformity is issued under the manufacturer's sole responsibility. It is declared that the equipment described by the identification plate is in compliance with the legal provisions of the European Directives as well as its subsequent amendments and supplements. The harmonised standards or the technical specifications (designations) applied in compliance with the safety rules of good practice in force in the EU are stated herein.

FR La présente déclaration de conformité est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant. On déclare que l'appareillage décrit sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions législatives des Directives européennes et leurs modifications et intégrations ultérieures. Sont indiquées les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux bonnes règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans l'UE.

ES La presente declaración de conformidad se entrega bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante. Se declara que el aparato, descrito en la etiqueta de identificación, es conforme con las disposiciones legislativas de las Directivas Europeas y con sus sucesivas modificaciones e integraciones. Se indican las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas del buen arte en materia de seguridad en vigencia en la UE.

DE Diese Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst. Es wird erklärt, dass das auf dem Typenschild beschriebene Gerät den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Richtlinien und anschließenden Änderungen und Ergänzungen entspricht. Es werden die harmonisierten technischen Spezifikationen (Bestimmungen) aufgeführt, die gemäß den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen angewendet wurden.

PT A presente declaração de conformidade é emitida sob exclusiva responsabilidade do fabricante. Declara-se que o equipamento, descrito na placa de identificação, está em conformidade com as disposições legislativas das Diretivas Europeias e sucessivas modificações e integrações. São indicadas as normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras de boa engenharia em matéria de segurança, em vigor na UE.

NL Deze verklaring van overeenstemming wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant verstrekt. Men verklaart dat het apparaat, beschreven op het identificatieplaatje, overeenstemt met de wettelijke bepalingen van de Europese Richtlijnen en daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen. Hierna worden de geharmoniseerde normen of de technische specificaties (aanwijzingen) aangegeven die toegepast werden in overeenstemming met de regels van de goede techniek op gebied van veiligheid, die in de EU van kracht zijn.

DA Denne overensstemmelseserklæring udstedes ene og alene på fabrikantens ansvar. Det erklæres hermed, at apparaturet, der er beskrevet på udstyrets typeskilt, opfylder de lovgivningsmæssige i krav i de europæiske direktiver samt senere ændringer og tilføjelser. De anvendte harmoniserede standarder eller tekniske specifikationer (betegnelser), som er anvendt i overensstemmelse med reglerne i de tekniske sikkerhedsforskrifter gældende i EU.

SV Denna försäkran om överensstämmelse utfärdas av tillverkaren på dennes egna ansvar. Vi försäkrar att utrustningen, som beskrivs på märkskylten, överensstämmer med lagar och författningar i EU-direktiven och i ändrad och kompletterad lydelse. Harmoniserade standarder eller tekniska specifikationer (beteckningar) återges som har tillämpats enligt sunda tekniska principer i fråga om säkerheten som gäller inom EU och som anges i listan på samma sida.

FI Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus annetaan valmistajan yksinomaisen vastuun alla. Vakuutamme, että arvokilvessä kuvattu laite vastaa neuvoston direktiivejä sekä niihin liittyviä muutoksia ja täydennyksiä. Lisäksi annetaan yhdenmukaistetut standardit tai tekniset erittelyt (käyttötarkoitukset), joita on sovellettu EU-maissa, voimassa olevien turvallisuutta koskevien valmistukseen liittyvien määräysten ohella.

NO Denne samsvarserklæringen er utferdiget under eneansvar av produsenten. Det erklæres at apparatet, beskrevet på typeskiltet, er i samsvar med gjeldende europeiske direktiver og senere endringer og tillegg. Harmoniserte standarder eller tekniske spesifikasjoner (betegnelser) anvendt i samsvar med EUs gjeldende sikkerhetsregler er angitt.

CZ Toto prohlášení o shodě je vydáno v plné zodpovědnosti výrobce. Prohlašuje se, že zařízení popsané na identifikačním typovém listku odpovídá legislativním nařízením Evropských směrnic ve znění pozdějších změn a doplnků. Harmonizované standardy nebo technické specifikace (označení) jsou aplikovány v souladu se správnou praxí platnou v EU uvedenou níže.

Direttive e regolamenti europei European directives and regulations	Norme armonizzate / Specifiche tecniche Harmonised standards / Technical specifications	
2014/35/EU* (LVD)	EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019 EN 60335-2-75:2004+A12:2010+A11:2006+A1:2005+A2:2008	EN 62233:2008
2006/42/EC* (MD)	EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019	
2014/68/EU (PED)	EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019	
2014/30/EU (EMCD)	EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015	EN 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013
2002/72/CE+2008/39/CE		
EC 1935/2004	EN 16889:2016	EDQM Practical Guide CM/RES (2013)9
10/2011/EU+amendments		
EC 2023/2006 (GMP)		
2011/65/EU+ amendments (RoHS)	EN 50581:2012	
2012/19/EU (WEEE)		
2014/53/EU ** (RED)	EN 62311:2008 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019 EN 60335-2-75:2004+A12:2010+A11:2006+A1:2005+A2:2008	ETSI EN 301 489-1 V2.1.1:2016 ETSI EN 301 489-1 V2.2.3:2019 ETSI EN 301 489-17 V3.2.4:2020 ETSI EN 301 489-52 V1.1.0:2016 ETSI EN 301 511 V12.5.1:2017 ETSI EN 301 908-1 V13.1.1:2019 ETSI EN 300 328 V2.2.2:2019

* Qualunque sia applicabile / Whichever applicable

**Solo con moduli radio di Evoca S.p.A. / Only with radio modules of Evoca S.p.A.

Il fascicolo tecnico è costituito e disponibile presso:
The technical file is compiled and available at:

Evoca S.p.A.

12/10/2020

ANDREA ZOCCHI
Andrea Zocchi
C.E.O.

Dichiarazione di conformità

CE La dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante.

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.

- Alle disposizioni legislative delle Direttive Europee in vigore (con successive modifiche e integrazioni)
- Alle norme armonizzate in vigore
- Alle 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.

INTEGRAZIONE MODULI RADIO

In conformità all'Articolo 17 della direttiva 2014/53/EU (RED), il fabbricante effettua la valutazione di conformità dell'apparecchiatura radio rispetto ai requisiti essenziali dell'articolo 3 della Direttiva.

La procedura di valutazione di conformità utilizzata è a scelta del fabbricante stesso. Nel caso in cui un modulo radio sia integrato in una apparecchiatura "non-radio", il soggetto che integra il modulo diventa il fabbricante del prodotto finale ed è pertanto tenuto ad effettuare la valutazione di conformità del prodotto finale ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53/EU (RED). Infatti l'integrazione di moduli radio in altri prodotti è in grado di influenzare la conformità del prodotto finale ai requisiti essenziali della Direttiva.

DEFINIZIONI LEGISLATIVE

Il **fabbricante** è una persona fisica o giuridica che fabbrica una apparecchiatura radio e/o materiale elettrico, o che le fa progettare o fabbricare o commercializzare apponendovi il proprio marchio o nome.

Un **importatore** o **distributore** che immette sul mercato un'apparecchiatura radio o materiale elettrico apponendovi il proprio nome o marchio diventa il fabbricante.

Un **importatore** o **distributore** che apporta modifiche ad apparecchiature radio o materiale elettrico già immesse sul mercato e che ne condizionano la conformità alle direttive elencate è considerato fabbricante; deve pertanto assumersi i relativi obblighi previsti dalle direttive indicate.

Simbologia

All'interno degli apparecchi, in funzione dei modelli, possono essere presenti i seguenti simboli (avvisi di pericolo):



Attenzione tensione pericolosa
Togliere tensione prima di rimuovere la copertura



Attenzione
Pericolo schiacciamento mani



Attenzione
Superficie calda

Gli avvisi di pericolo devono essere leggibili e visibili; non devono essere nascosti e/o rimossi. Etichette danneggiate o illeggibili vanno sostituite.

Avvertenze

Il presente documento, destinato al personale tecnico, è reperibile in formato elettronico presso il costruttore (area riservata sito web).

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

La responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione saranno solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

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

Il montaggio e le 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.

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

Solo per distributori di bevande calde

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 con età superiore a 8 anni, 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.

Ai bambini non deve essere consentito effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.

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 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 2012/19/UE (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.

Italiano

PREMESSA	1	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	31
TRASPORTO E STOCCAGGIO	1	EROGAZIONE BEVANDA	31
IN CASO DI GUASTO	2	PROGRAMMAZIONE	32
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE	2	ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE	32
POSIZIONAMENTO	3	AZIONI GIORNALIERE	34
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	PULIZIA E LAVAGGII	34
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	6	CONTENITORI INGREDIENTI	34
PULIZIA E CARICA	7	VUOTA BACINELLA FONDI SOLIDI	34
SANIFICAZIONE APPARECCHIO	7	GESTIONE DENARO	34
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE	9	IMPOSTAZIONI SELEZIONI	34
COMANDI E INFORMAZIONI	9	ASSOCIAZIONE PULSANTE - SELEZIONE	34
CARICA PRODOTTI	10	EDITOR DELLE BEVANDE	35
CAFFÈ IN GRANI	10	RICETTE	35
PRODOTTI SOLUBILI	10	IMPOSTAZIONI MACCHINA	39
CAFFÈ PREMACINATO	11	CONFIGURAZIONE	39
RIEMPIMENTO TANICA	11	MODIFICA STRINGHE INTERFACCIA	40
OPERAZIONI PERIODICHE	12	IMPOSTAZIONI DISPLAY	40
PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI	12	IMPOSTAZIONI SENSORI DI INPUT	40
BACINELLE FONDI	14	CALIBRAZIONI	41
PULIZIA GRUPPO INFUSORE	15	IMPOSTAZIONI OUTPUT	42
PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA	15	MANUTENZIONE	42
ACCENSIONE	15	IMPOSTAZIONI GENERALI	43
CICLI DI LAVAGGIO	15	REGOLAZIONI MACININO	43
RISCIACQUO COMPONENTI	15	INFORMAZIONI MACCHINA	44
CICLO DI LAVAGGIO GRUPPO INFUSORE	16	GUASTI	44
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	16	STATISTICHE	46
INSTALLAZIONE	17	IDENTIFICATIVO MACCHINA	47
INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ	17	DATA INSTALLAZIONE	47
INTERRUTTORE PORTA	17	CONTATTI SUPPORTO TECNICO	47
DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO	18	RISPARMIO ENERGETICO	47
INSERIMENTO TARGHETTE	18	IMPOSTAZIONI	47
ALIMENTAZIONE IDRICA	19	FASCE ORARIE RISPARMIO ENERGETICO	48
DECALCIFICATORE	20	SISTEMI DI PAGAMENTO	48
COLLEGAMENTO ELETTRICO	21	PARAMETRI COMUNI	48
COLLEGAMENTI DI RETE	22	VALIDATORE	49
SISTEMA DI PAGAMENTO	22	MDB	49
PRIMA ACCENSIONE	23	PREZZI	51
PRIMA SANITIZZAZIONE	23	IMPORTA / ESPORTA	51
GRUPPO INFUSORE ES	24	EVADTS	51
GRUPPO INFUSORE ES-FB	26	LOGFILE ERRORI	52
SENSORE TAZZA	27	SISTEMA	52
ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE	27	ESPORTA ALBERO DI MENÙ	52
MACINADOSATORE	28	VISUALIZZA FILE DI LOG	52
EROGAZIONE SOLUBILI	30	ESPORTA FILE DI LOG	52
CONNETTIVITÀ	30	INFORMAZIONI DI SISTEMA	52
UTILIZZO CHIAVETTE USB	30	IMPORTA / ESPORTA TRADUZIONI STRINGHE	52
		ESPORTA IMPOSTAZIONI RICETTE	52
		FUNZIONALITÀ TECNICHE	53

PROFILI UTENTI	55
RETE / NETWORK	56
AGGIORNAMENTO SOFTWARE	56
INFORMAZIONI	56
CONNETTIVITÀ	57
MANUTENZIONE	58
PREMESSA GENERALE	58
INTERRUTTORE GENERALE	58
INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ	58
MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	59
OPERAZIONI PERIODICHE	62
SANIFICAZIONE	63
SCHEDE ELETTRONICHE	66
SCHEDA ATTUAZIONI	66
SCHEDA CPU	68
SCHEDA CONTROLLO CALDAIA	69
PROTEZIONE TERMICA CALDAIA	69
PANNELLO ELETTRICO	69
INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE	70
APPENDICE	71

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.

Alcune illustrazioni di questo manuale potrebbero mostrare dettagli o particolari differenti da quelli dell'apparecchiatura, senza però che le informazioni essenziali vengano modificate.

Il manuale è articolato in tre capitoli.

Il **Capitolo 1** 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 **Capitolo 2** contiene le istruzioni relative ad una corretta installazione e le informazioni necessarie ad utilizzare al meglio le prestazioni dell'apparecchio.

Il **Capitolo 3** descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

Le operazioni descritte nel Capitolo 2 e Capitolo 3 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.

TRASPORTO E STOCCAGGIO

TRASPORTO

Per non provocare danni all'apparecchiatura ed alle persone, la movimentazione dell'apparecchiatura richiede particolare cura.

Durante la movimentazione sussiste il pericolo di schiacciamento di mani e/o piedi: utilizzare guanti e scarpe da lavoro adeguate.

Movimentare l'apparecchiatura con attrezzature di sollevamento adeguate alle dimensioni e al peso dell'apparecchiatura (es. carrello elevatore).

L'uso di attrezzature di sollevamento è consentito solo a personale in possesso di idonei requisiti.

Evitare di:

- rovesciare e/o inclinare l'apparecchiatura;
- trascinare o sollevare l'apparecchiatura con funi od altro;
- sollevare l'apparecchiatura con prese laterali;
- scuotere o dare scossoni all'apparecchiatura ed al suo imballo.

STOCCAGGIO

L'ambiente di stoccaggio è necessario che sia asciutto e con temperature comprese tra 0 e 40 °C.

In caso di congelamento dell'apparecchiatura è necessario condizionarla in ambienti con temperatura tra 0° e 40°C.

Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura si uniformi a quella ambiente prima di accenderla.

Se è presente della condensa da umidità attendere che si asciughi completamente prima di accendere l'apparecchiatura.

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 contattarci.

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

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel: +39 035606111

IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE

Ogni apparecchio è identificato da uno specifico numero di matricola, rilevabile dalla targhetta caratteristiche, posta all'interno sul fianco destro.

La targhetta è l'unica riconosciuta dal costruttore come identificazione dell'apparecchio 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.

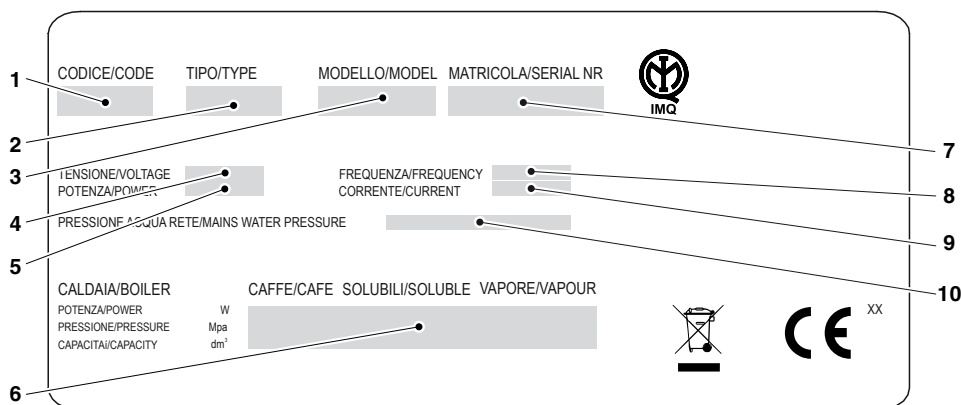


Fig. 1

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

POSIZIONAMENTO

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 deve essere collocato vicino ad una parete ed 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.

L'inclinazione massima non deve superare i 2°, eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

Posizionamento su mobiletto

L'apparecchio può essere posizionato su tavolo od altro idoneo supporto (altezza suggerita mm. 800).

E' consigliabile utilizzare dove possibile l'apposito mobiletto dove si possono alloggiare, la bacinella scarichi, il kit di autoalimentazione idrica e, in caso di acqua molto dura, il decalcificatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

Altezza (modello ES)	mm 750
Altezza (modello IN)	mm 650
Larghezza	mm 410
Profondità	mm 574
Profondità a porta aperta	mm 855
Peso	Kg 41

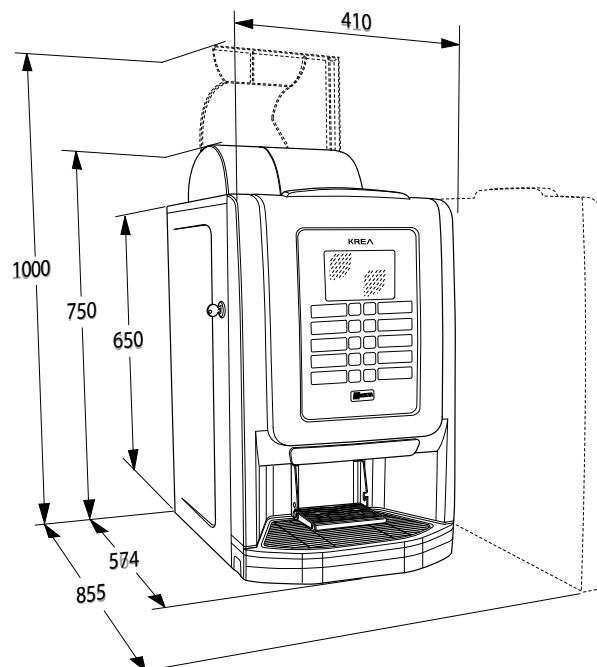


Fig. 2

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Tensione	V~ 230/240
Frequenza	Hz 50/60
Potenza massima*	W 1950
* riferirsi alla targhetta di identificazione	

RUMOROSITÀ

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

ALIMENTAZIONE IDRICA

Con alimentazione da rete con pressione d'acqua compresa tra 0,05 e 0,85 MPa (0.5 e 8.5 bar)

Il software dell'apparecchio è predisposto per gestire l'alimentazione idrica da un serbatoio interno (kit optional).

REGOLAZIONI ESPRESSO

- Granulometria caffè
- Dose caffè
- Dose acqua

REGOLAZIONI FRESH BREW

Solo modelli ES-FB

- Dose prodotto premacinato
- Dose acqua
- Tempo infusione

REGOLAZIONI SOLUBILI

- Dosi polveri solubili
- Dose acqua

REGOLAZIONE TEMPERATURA

Impostazione temperatura della/delle caldaia/caldaie da software.

CONSENSI

- Presenza acqua
- Presenza caffè (solo ES)
- Posizione gruppo infusore (ES, ESFB)
- Presenza bacinella fondi liquidi
- Vuoto fondi liquidi
- Raggiungimento temperatura caldaia

SICUREZZE

- interruttore porta
- micro disabilitazione connettività con porta aperta
- termostato sicurezza caldaia a riarmo manuale
- inceppamento galleggiante air-break
- elettrovalvola anti allagamento
- galleggiante pieno fondi liquidi
- controllo corto circuito/interruzione sonde caldaia/e
- fusibile circuito elettrico principale
- fusibili protezione trasformatore

PROTEZIONE A TEMPO DI:

- motoriduttore gruppo infusore
- macinino (solo ES e ESFB)
- pompa

PROTEZIONE TERMICA DI:

- motoriduttore gruppo infusore (solo ES, ESFB)
- elettromagneti sgancio caffè (solo ES)
- macinini (solo ES, ESFB)
- motodosatore
- motofrullatore
- pompa

CAPACITÀ CONTENITORI

L'apparecchio può avere diverse combinazioni di contenitori.

La quantità indicativa di prodotto che possono contenere:

	contenitore	capacità
Caffè in grani	3,6 Lt.	1,2 Kg
Caffè solubile	1 Lt.	0,3 Kg
	2 Lt.	0,55 Kg
	3,6 Lt.	-
Cioccolata solubile	1 Lt.	0,85 Kg
	2 Lt.	1,5 Kg
	3,6 Lt.	-
Latte solubile	1 Lt.	0,37 Kg
	2 Lt.	1,5 Kg
	3,6 Lt.	-
Tè al limone solubile	1 Lt.	1,1 Kg
	2 Lt.	1,65 Kg
	3,6 Lt.	-
French vanilla solubile	1 Lt.	1,1 Kg
	2 Lt.	1,5 Kg
	3,6 Lt.	-

ACCESSORI E KIT

Sull'apparecchio è possibile montare degli accessori e kit per variarne le prestazioni.

Gli accessori e i kit, che sono applicabili all'apparecchiatura, sono disponibili presso il costruttore.

Gli accessori ed i kit sono corredati da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.

La responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione sarà solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

Importante !!!

L'utilizzo di accessori e 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.

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.

La serratura è corredata da una chiave di color argento, con la combinazione standard, da utilizzare per l'apertura e la chiusura.

E' possibile personalizzare le serrature utilizzando un kit, disponibile come accessorio, che consente di cambiare la combinazione della serratura.

Il kit è composto da una chiave di cambio (nera) della combinazione standard e da chiavi di cambio (oro) e d'uso (argento) della nuova combinazione.

Confezioni di chiavi di cambio e d'uso con altre combinazioni possono essere fornite a richiesta.

Inoltre, ulteriori confezioni di chiavi d'uso (argento) possono essere richieste specificando la combinazione stampigliata sulle chiavi stesse.

Evitare di utilizzare per la normale apertura la chiave di programmazione poiché questo può danneggiare la serratura.

Per cambiare la combinazione:

1. Aprire la porta dell'apparecchiatura per evitare di dover forzare la rotazione;
2. Lubrificare leggermente con uno spray per serrature l'interno della serratura;
3. Inserire la chiave di cambio (nera) attuale e ruotarla fino alla posizione di cambio;
4. Estrarre la chiave di cambio attuale ed inserire la chiave di cambio (oro) con la nuova combinazione;
5. Ruotare leggermente più volte la chiave di cambio senza completare la rotazione;
6. Ruotare fino alla posizione di chiusura ed estrarre la chiave di cambio.

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

Le chiavi della vecchia combinazione non sono più utilizzabili.

Per mantenere il corretto funzionamento nel tempo si consiglia di lubrificare la serratura ogni 6 mesi.

Utilizzare lubrificanti spray per serrature.

Altri tipi di lubrificanti intrappolano sporco e polvere causando il blocco della serratura.

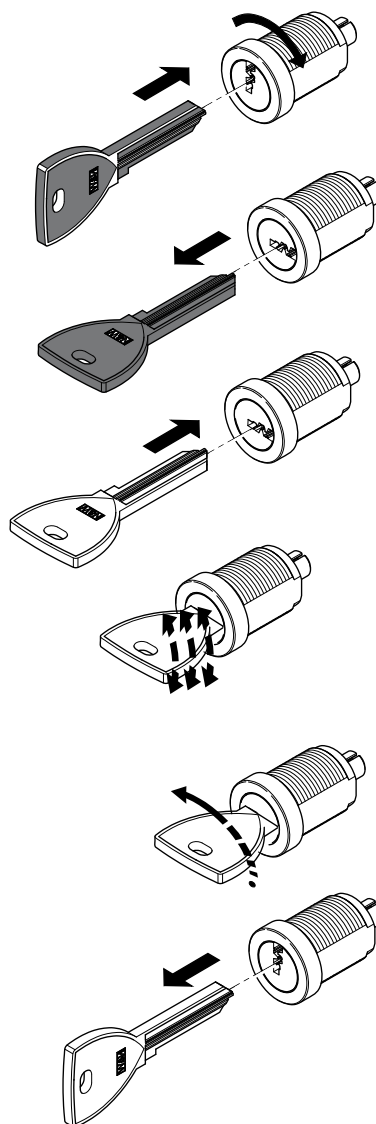


Fig. 3

Capitolo 1

Pulizia e carica

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

INTERRUTTORE PORTA

Aperto la porta, un apposito interruttore toglie tensione all'impianto elettrico dell'apparecchiatura per consentire le operazioni, descritte qui di seguito, di caricamento e di pulizia ordinaria in piena sicurezza.

⚠ Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione con porta aperta devono essere eseguite ESCLUSIVAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ

Aperto la porta, un apposito interruttore disattiva i componenti di connettività dell'apparecchiatura.

Con porta aperta gli azionamenti dei gruppi funzionali e/o il controllo a distanza sono disabilitati.

⚠ Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione e con le funzioni di connettività attive con porta aperta devono essere eseguite ESCLUSIVAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

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.

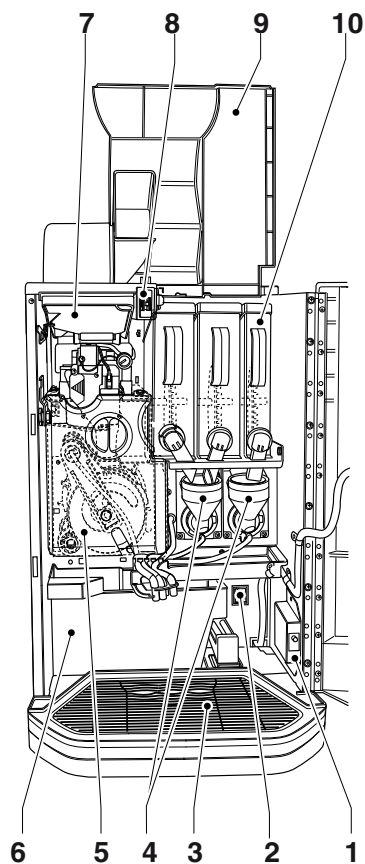


Fig. 4

1. Interruttore connettività
2. Interruttore generale
3. Bacinella fondi liquidi
4. Mixer
5. Gruppo infusore (modello ES)
6. Bacinella fondi solidi (modello ES)
7. Contenitore caffè in grani (modello ES)
8. Interruttore porta
9. Pannello superiore
10. Contenitori polveri solubili

VERSIONE ESFB

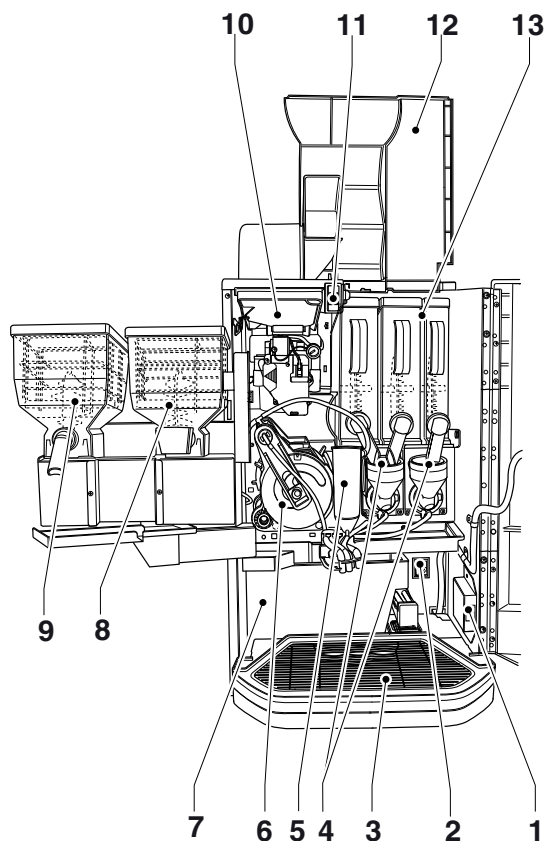


Fig. 5

1. Interruttore connettività
2. Interruttore generale
3. Bacinella fondi liquidi
4. Mixer
5. Ugello diffusore
6. Gruppo infusore
7. Bacinella fondi solidi
8. Contenitore caffè premacinato
9. Contenitore polveri solubile
10. Contenitore caffè in grani
11. Interruttore porta
12. Pannello superiore
13. Contenitori polveri solubili

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE

(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 prodotti quali il caffè ed il tè;
- Ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;

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

I prodotti erogati sono da consumarsi immediatamente. 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

Sulla porta sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

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

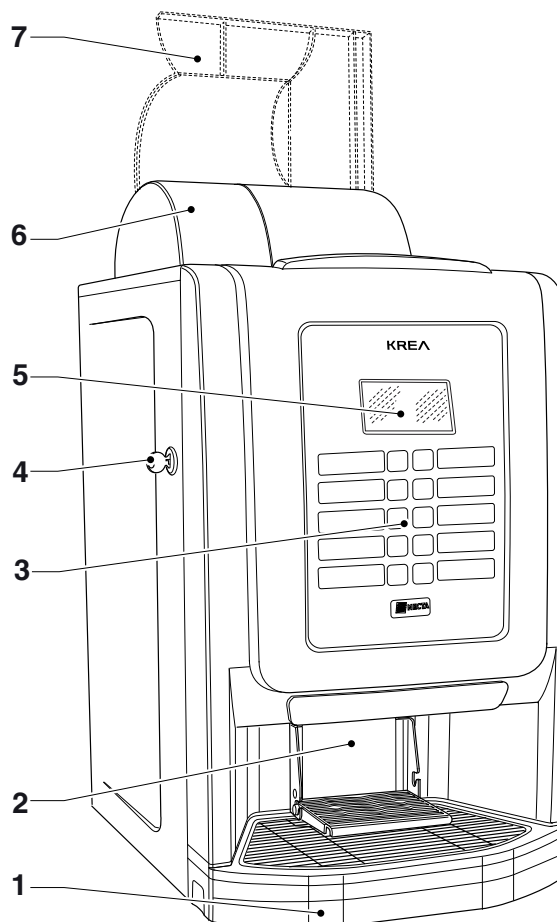


Fig. 6

1. Bacinella fondi liquidi
2. Vano erogazione
3. Tastiera selezioni
4. Serratura porta
5. Display
6. Contenitore caffè in grani (modello ES)
7. Pannello superiore

CARICA PRODOTTI

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

Prima di caricare i prodotti verificare la data di scadenza.

I prodotti devono essere dichiarati dal fabbricante “adatti alla distribuzione automatica” in contenitori aperti.

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

CAFFÈ IN GRANI

Per i modelli ES

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

1. aprire il coperchio del contenitore
2. riempire con caffè in grani.
3. verificare che la serranda del contenitore sia aperta

PRODOTTI SOLUBILI

Si raccomanda l'uso di prodotti solubili di qualità per evitare malfunzionamenti dell'apparecchiatura derivanti dalla presenza di impurità.

1. aprire il coperchio del contenitore polveri solubili
2. riempire con polvere solubile
3. chiudere accuratamente il coperchio.

Evitare di comprimere la polvere per evitare l'impaccamento.

Assicurarsi che i prodotti solubili caricati non contengano grumi.

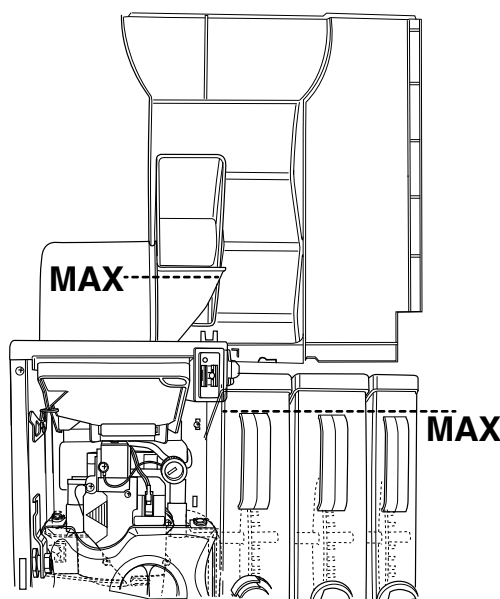


Fig. 7

CAFFÈ PREMACINATO

Per i modelli ES-FB.

Si raccomanda l'uso di caffè premacinato di qualità per evitare malfunzionamenti dell'apparecchiatura derivanti dalla presenza di impurità.

1. aprire il coperchio del contenitore
2. ruotare la mensola verso l'esterno
3. riempire con caffè premacinato
4. chiudere accuratamente il coperchio.
5. riposizionare la mensola

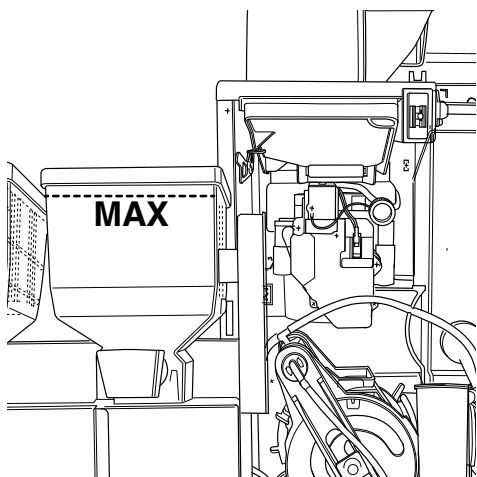


Fig. 8

RIEMPIMENTO TANICA

Solo nei modelli con tanica di alimentazione idrica.

La tanica è posizionata nel mobiletto di supporto.

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:

1. riempire il serbatoio con acqua potabile, limpida ed esente da tracce di sporco.
2. collegare il serbatoio all'apparecchio
3. confermare l'operazione di ripristino dell'apparecchio

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 miselatore stesso.

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

PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

Ad ogni carica e/o settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, 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

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

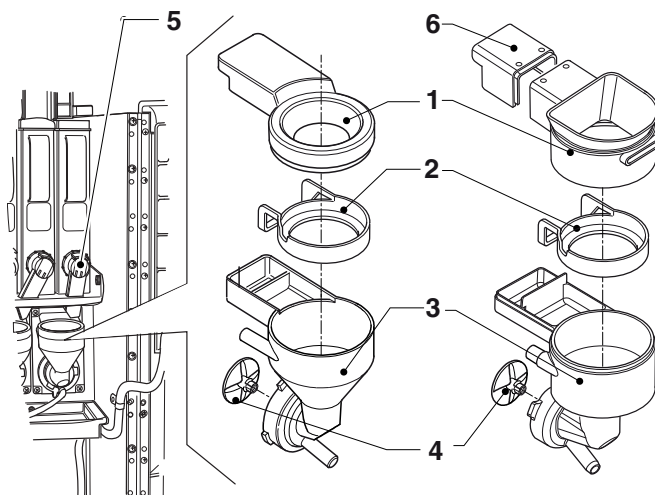


Fig. 9

1. Imbuto polveri
2. Anello paraspruzzi
3. Convogliatore acqua
4. Ventolina frullatore
5. Bocchetta polvere
6. Coperchio posteriore

Per la pulizia dei mixer procedere come segue:

1. aprire la copertura dei mixer e sollevare le bocchette polvere fino al fermo
2. staccare il tubo della bevanda solubile dall'attacco dell'imbuto acqua
3. ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso antiorario e togliere il mixer dall'apparecchio
4. separare tutti i componenti (gli imbuto dei prodotti solubili, gli imbuto acqua, i convogliatori, i cassettei deposito polvere)

5. smontare le ventoline; è sufficiente esercitare una leggera trazione per liberarle

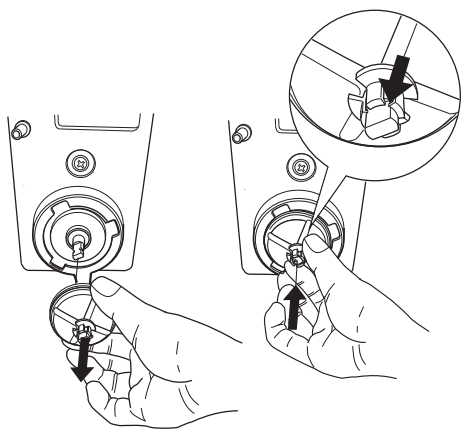


Fig. 10

6. immergere i componenti per circa 20 minuti in un recipiente con una soluzione sanitizzante precedentemente preparata, lavare avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole
7. rimontare le ventoline
8. riposizionare il mixer.
Verificare che l'imbuto acqua sia innestato correttamente.
9. ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso orario per fissare il mixer dall'apparecchio.

dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

- effettuare lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbuti alcune gocce della soluzione sanitizzante.
- procedere ad un'abbondante risciacquo dei particolari interessati per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata

Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione devono essere eseguite SOLAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

UGELLO DIFFUSORE

Solo modelli ESFB

1. togliere l'ugello diffusore dalla staffa di supporto
2. separare le parti dell'ugello diffusore
3. controllare che la guarnizione non abbia lacerazioni o abbia perso di elasticità; nel caso sostituirla.

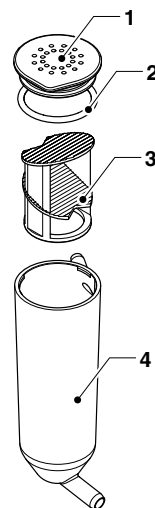


Fig. 11

1. Coperchio
2. Guarnizione
3. Diffusore
4. Corpo ugello diffusore

BACINELLE FONDI

Le bacinelle fondi sono facilmente estraibili per permettere di vuotarle e pulirle rapidamente.

Per i modelli con mobiletto di supporto le bacinelle sono posizionate all'interno del mobiletto stesso.

LIQUIDI

Il “Pieno fondi liquidi” è segnalato dall'apparecchiatura quando il galleggiante aziona il microinterruttore di segnalazione.

Per togliere la bacinella fondi liquidi operare come segue:

1. afferrare ai lati la bacinella fondi liquidi, sollevare leggermente e tirare.
2. vuotare la bacinella e lavare con una soluzione di detergente neutro

SOLIDI

Il pieno fondi solidi è segnalato dall'apparecchiatura quando viene raggiunto un numero di erogazioni programmato.

Viene visualizzato il messaggio “Vuotare bacinella”.

L'apparecchio resta disponibile all'erogazione di bevande solubili.

Dopo aver vuotato la bacinella procedere all'azzeramento del guasto per ripristinare il normale funzionamento.

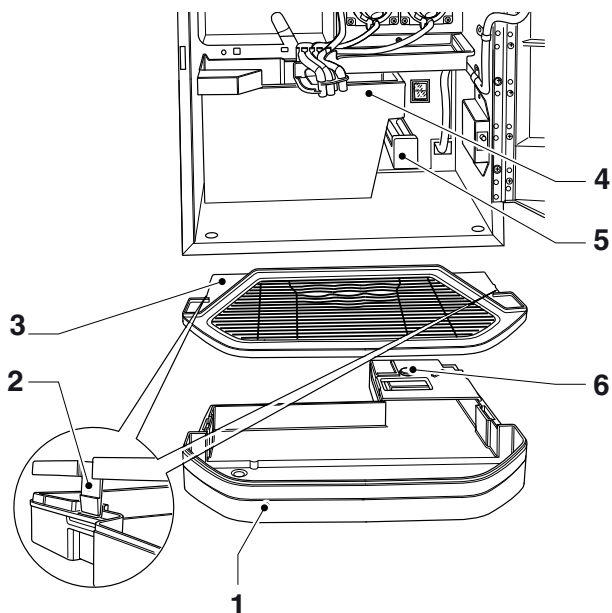


Fig. 12

1. Bacinella fondi liquidi
 2. Ganci fissaggio coperchio bacinella fondi liquidi
 3. Coperchio bacinella fondi liquidi
 4. Bacinella fondi solidi*
 5. Microinterruttore per galleggiante pieno fondi
 6. Galleggiante pieno fondi liquidi
- *. Non presente nei modelli instant

PULIZIA GRUPPO INFUSORE

Ad ogni carica, o almeno settimanalmente, è bene pulire le parti esterne del gruppo infusore da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dell'imbuto caffè, dei filtri e dei raschiatori.

PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA

Solo modelli con tanica di alimentazione 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 dagli ugelli.

Viene visualizzata la schermata che mostra lo stato di riscaldamento.

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

Al raggiungimento delle temperature di esercizio viene visualizzato l'invito a selezionare una bevanda.

CICLI DI LAVAGGIO

L'apparecchiatura è predisposta per eseguire dei cicli di lavaggio dei principali gruppi funzionali.

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

⚠ Non mettere le mani nella zona di erogazione durante i cicli di lavaggio: pericolo di scottature.

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

ACCESSO ALLE FUNZIONI DI LAVAGGIO

Per accedere alle funzioni di lavaggio

1. entrare in programmazione
2. dalle funzioni di lavaggio giornaliera scegliere il componente di cui si vuol effettuare il lavaggio.

Per le apparecchiature che non hanno lo scarico a rete della bacinella fondi liquidi, si consiglia di posizionare sotto gli ugelli un recipiente con una capacità di almeno 3 litri.

RISCIACQUO COMPONENTI

Avvia il ciclo di risciacquo (solo con acqua calda) dei vari componenti (mixer, gruppo, ...).

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

Rimuovere le tazze dalla zona di erogazione.

⚠ Non mettere le mani al di sotto degli ugelli durante i cicli di lavaggio: pericolo di scottature.

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

CICLO DI LAVAGGIO GRUPPO INFUSORE

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

La necessità del lavaggio del gruppo infusore (con detergente) viene segnalata quando vengono raggiunti i limiti di tempo e/o numero di selezioni.

❗ Le bevande con caffè vengono sospese finché non viene effettuato il ciclo di lavaggio del gruppo infusore.

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'igienicità e l'assenza di alterazioni del gusto della bevanda o di conseguenze sulla salute umana.

Posizionare sotto gli ugelli un recipiente con una capacità di almeno 3 litri per raccogliere i residui di lavaggio.

Il lavaggio del gruppo infusore ha una durata di alcuni minuti.

1. introdurre il detergente facendolo cadere sotto lo scivolo caffè
2. avviare il ciclo detergente

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.

Al termine del ciclo di lavaggio le bevande con caffè sono nuovamente disponibili.

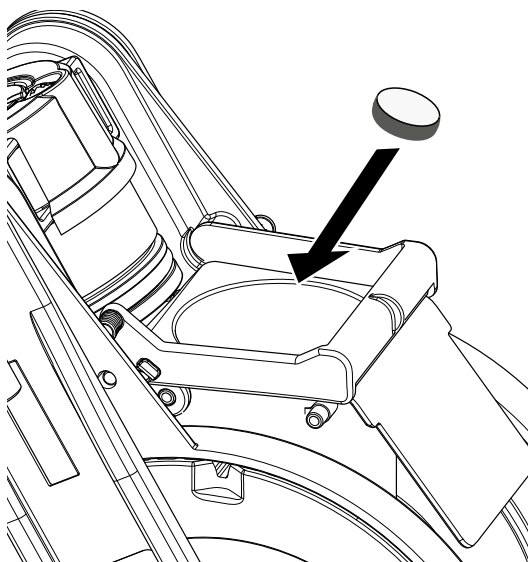


Fig. 13

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

1. vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti sanizzanti
2. vuotare completamente il macinino erogando fino alla segnalazione di vuoto.
3. chiudere il rubinetto posizionato a monte del tubo di alimentazione idrica e vuotare completamente il circuito idraulico
4. disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

Prima di rimettere in servizio l'apparecchiatura, andranno eseguite le operazioni di pulizia e sanitizzazione.

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 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).

❶ L'apparecchio va installato in ambienti dove possa essere supervisionato da personale addestrato.

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

INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ

Aperto la porta, un apposito interruttore disattiva i componenti di connettività dell'apparecchiatura.

Con porta aperta gli azionamenti dei gruppi funzionali e/o il controllo a distanza sono disabilitati.

⚠ Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione e con le funzioni di connettività attive con porta aperta devono essere eseguite ESCLUSIVAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

Per attivare i componenti di connettività (ad esempio per il collaudo delle impostazioni di rete) con la porta aperta è sufficiente tirare il perno dell'interruttore connettività.

INTERRUTTORE PORTA

All'interno dell'apparecchio rimangono in tensione solo parti protette da coperture ed evidenziate con il simbolo



Prima di rimuovere queste coperture è necessario scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.

Prima di rimuovere queste coperture è necessario scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.

Per dare tensione all'apparecchiatura con la porta aperta, è sufficiente inserire la chiave gialla nella feritoia dell'interruttore porta.

⚠ Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione con porta aperta devono essere eseguite ESCLUSIVAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

La chiusura della porta è possibile solo dopo aver tolto la chiavetta dall'interruttore porta.

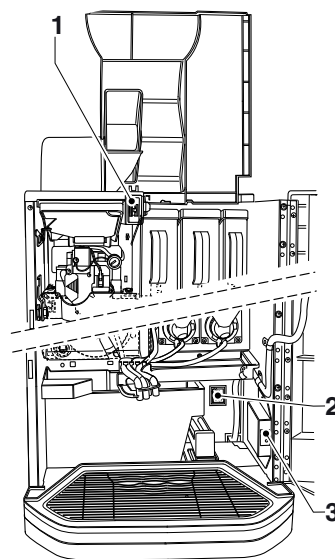


Fig. 14

- 1. Interruttore porta
- 2. Interruttore generale
- 3. Interruttore connettività

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°.

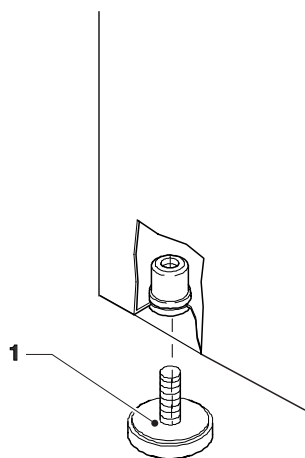


Fig. 15

1. Piedino regolabile

INSERIMENTO TARGHETTE

Procedere come segue

1. aprire la porta dell'apparecchiatura.
2. rimuovere la copertura di protezione
3. sganciare il supporto targhette agendo sui ganci.
4. inserire le targhette in funzione della configurazione (layout) scelta.
5. rimontare il supporto targhette inserendolo e agganciandolo.
6. rimontare la copertura.

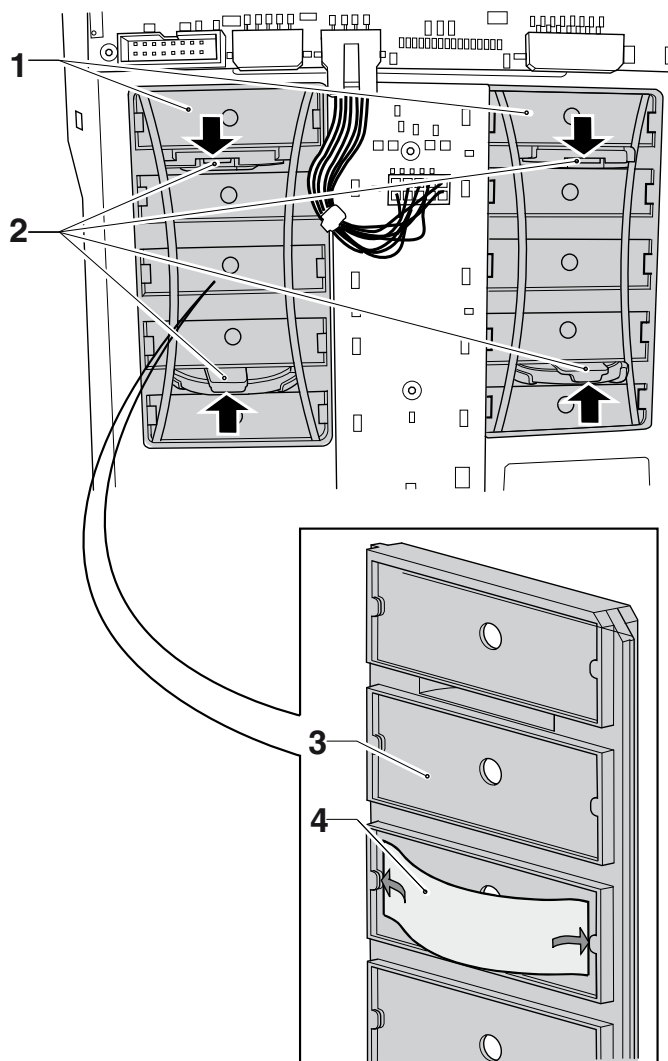


Fig. 16

1. Supporto targhette
2. Ganci supporto targhette
3. Spazio per targhetta
4. Targhetta selezione

ALIMENTAZIONE IDRICA

Il distributore va alimentato con acqua potabile; tenendo conto delle disposizioni vigenti di dove si installa l'apparecchiatura.

DA RETE IDRICA

Per gli apparecchi con alimentazione da rete, l'apparecchio va allacciato alla rete di acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti nel paese dove si installa l'apparecchiatura.

La pressione della rete deve essere compresa tra 0.05 e 0.85 MPa (0,5-8,5 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.

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

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

Non riutilizzare il materiale eventualmente esistente.

DISPOSITIVO ANTI ALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua è dotata di un dispositivo anti allagamento che permette di bloccare meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad una disfunzione dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua.

Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

1. scaricare l'acqua contenuta nel tubo di troppo pieno;
2. chiudere il rubinetto della rete idrica all'esterno dell'apparecchio;
3. allentare il raccordo che fissa il tubo di alimentazione dell'elettrovalvola per scaricare la pressione di rete residua e stringerlo nuovamente.
4. aprire il rubinetto e dare tensione all'apparecchio.

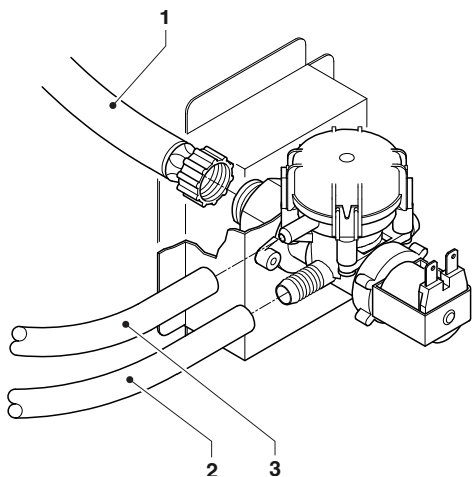


Fig. 17

1. Tubo entrata $\frac{3}{4}$ "
2. Tubo di mandata
3. Tubo di troppo pieno

DA SERBATOIO

Solo nei modelli senza elettrovalvola entra 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.

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

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

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

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

Le cartucce andranno sostituite periodicamente a seconda della qualità dell'acqua e delle indicazioni del produttore.

I decalcificatori, disponibili anche come accessorio; vanno periodicamente rigenerati o sostituiti secondo le indicazioni del costruttore.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230-240 V~ ; **l'apparecchio deve essere collegato a un sistema di alimentazione elettrico che abbia un'impedenza (Z) massima di 0,3898 ohm.**

Per l'allacciamento accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli di rete, in particolare: 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 vigenti, collocato in posizione accessibile, che abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri la disconnessione completa 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'interruttore, la presa di corrente e la relativa spina devono essere collocati in posizione accessibile.

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 cavo di alimentazione è di tipo flessibile con spina non separabile.

L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi flessibili del tipo H05 RN - F o H05 VV-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

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

il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dalla inosservanza delle precauzioni sopra riportate.

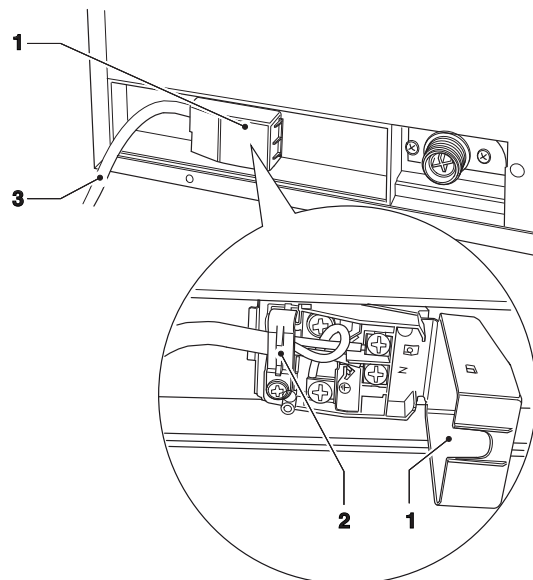


Fig. 18

- 1. Coperchio apribile
- 2. Morsetto fissacavo
- 3. Cavo di alimentazione

COLLEGAMENTI DI RETE

INDICAZIONI PER CONNESSIONE ETHERNET

- La connessione deve essere realizzata secondo le normative vigenti e rispettate tutte le regole definite dallo standard Ethernet (il tipo di cavo, lunghezze massime delle tratte,...)
- Collegare l'apparecchiatura ad una presa di rete con un cavo Ethernet cat.5E (non fornito).
Il connettore di rete dell'apparecchiatura è posizionato nella parte posteriore dell'apparecchiatura.
- Configurare le impostazioni di rete dal menù di connettività dell'apparecchiatura.

INDICAZIONI PER CONNESSIONE 3G

Per utilizzare la connessione 3G è necessario munirsi di scheda SIM (formato standard) con un piano tariffario dati attivo.

Inserire la scheda SIM nel rispettivo alloggiamento sulla scheda CPU

- Posizionare l'apparecchiatura dove ci sia una buona ricezione ed intensità della rete 3G.
- Configurare le impostazioni di rete dal menù di connettività dell'apparecchiatura.

❗ L'apparecchiatura ha un firewall (non configurabile) che consente di bloccare accessi indesiderati all'apparecchiatura quando connessa in rete; si consiglia di abilitarlo dai menù di programmazione.

SISTEMA DI PAGAMENTO

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.

Il validatore può essere montato direttamente nell'apparecchio.

I sistemi "cashless" possono essere alloggiati nell'apparecchio

Altri sistemi di pagamento (ad esempio rendire diretto) devono essere alloggiati nel mobiletto o nell'eventuale modulo laterale.

L'uso di altri sistemi di pagamento (ad esempio change givers) e/o "cashless" è possibile solo usando appositi kit per il collegamento.

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione dell'apparecchio viene visualizzata una sequenza guidata per impostare alcuni parametri preliminari (lingua, nome apparecchiatura, ...).

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

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 manuale del circuito idraulico.

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 le bevande sono disponibili.

PRIMA SANITIZZAZIONE

All'installazione dell'apparecchio è necessario effettuare un'accurata disinfezione dei mixer, dei condotti di erogazione delle bevande solubili e del serbatoio (se presente) per garantire l'igiene dei prodotti distribuiti.

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

La disinfezione si effettua con prodotti sanizzanti.

Effettuare il lavaggio dei mixer ed aggiungere alcune gocce di soluzione sanizzante.

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 con il relativo circuito idraulico e del gruppo infusore.,

Se l'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a pause di utilizzo (fine settimana ecc.) anche inferiore ai due giorni, è prassi abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo del DA) le funzioni di lavaggio automatico

GRUPPO INFUSORE ES

Solo modelli espresso.

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

CICLO DI EROGAZIONE

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 (6) fa ruotare le manovelle (5) che causano la rotazione della camera di infusione di 30°.

Il pistone superiore (1) 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.

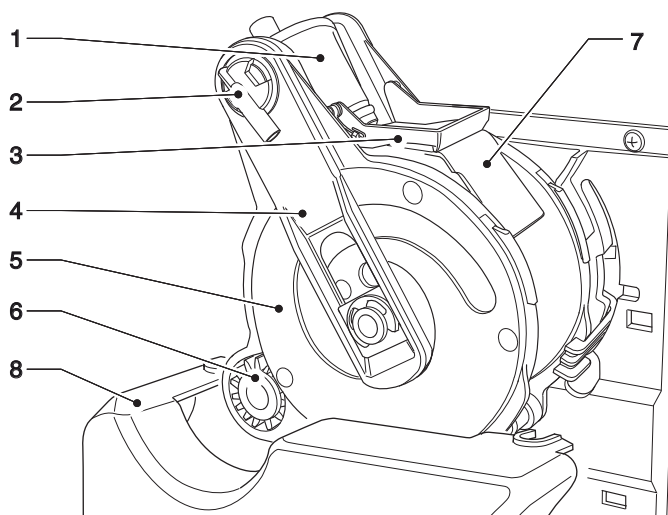


Fig. 19

1. Pistone superiore
2. Ugello uscita caffè
3. Raschiatore
4. Bielle
5. Manovelle
6. Pignone
7. Scivolo caffè esausto
8. Copertura

Al termine dell'erogazione di caffè, il pistone superiore scende per comprimere meccanicamente la pastiglia di caffè sfruttando l'espulsione dell'acqua in eccesso attraverso la 3a 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 (8) 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 (3) trattiene la pastiglia di caffè facendola cadere, mentre il pistone inferiore (8) torna nella posizione di riposo.

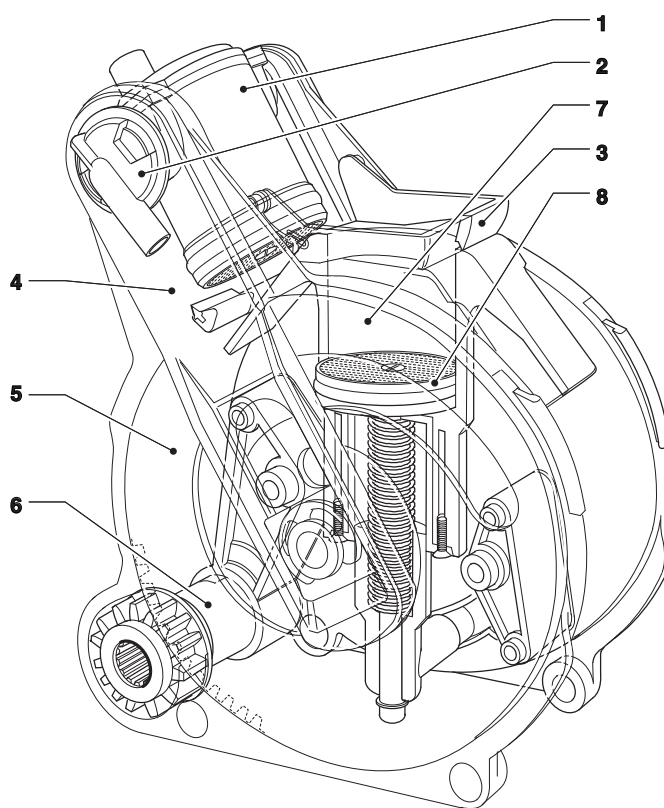


Fig. 20

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

Le dosi di caffè con cui il gruppo infusore può operare sono in funzione del modello del gruppo infusore.

Il pistone superiore si posiziona automaticamente.

Gruppo infusore	dosi
Z4000 HRC (Ø 43)	7 - 13.5 gr.
Z4000 NE (Ø 46)	7.5 - 15 gr.
Z4000 SE (Ø 38)	6 - 8.5 gr.

GRUPPO INFUSORE ES-FB

Solo modelli ES-FB.

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

Il gruppo infusore è in grado di erogare bevande di tipo espresso (alta pressione di infusione) e di tipo fresh brew (bassa pressione di infusione)

CICLO DI EROGAZIONE

Richiedendo:

- una selezione con caffè da macinare, 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) del gruppo.

oppure

- una selezione con caffè premacinato, viene erogata la dose di prodotto premacinato direttamente nel gruppo infusore.

Il motoriduttore innestato sul pignone fa ruotare le manovelle che causano la rotazione della camera di infusione di 30°.

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:

- per le selezioni di tipo espresso, in funzione del quantitativo di macinato presente nella camera di infusione

oppure

- per le selezioni di tipo fresh brew, fissa e nella posizione più alta possibile nella camera di infusione (bassa pressione di infusione)

In funzione della selezione richiesta la bevanda uscirà rispettivamente dall'ugello espresso o dall'ugello fresh brew.

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

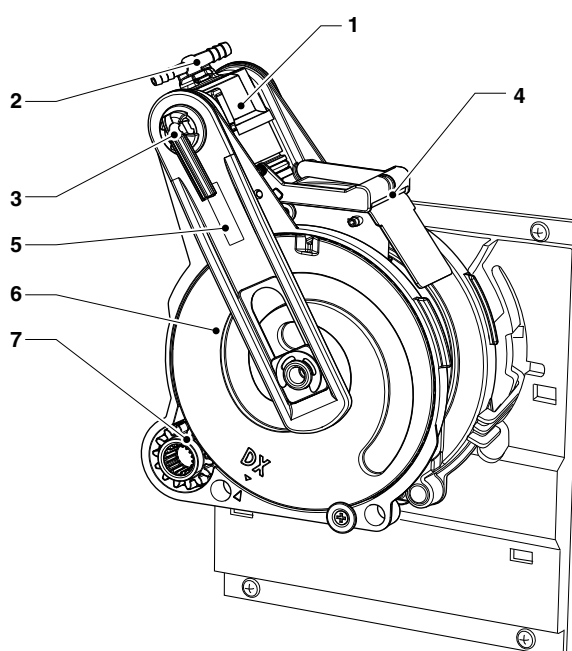


Fig. 21

1. Pistone superiore
2. Ugello Fresh Brew
3. Ugello Espresso
4. Raschiatore
5. Bielle
6. Manovelle
7. Pignone

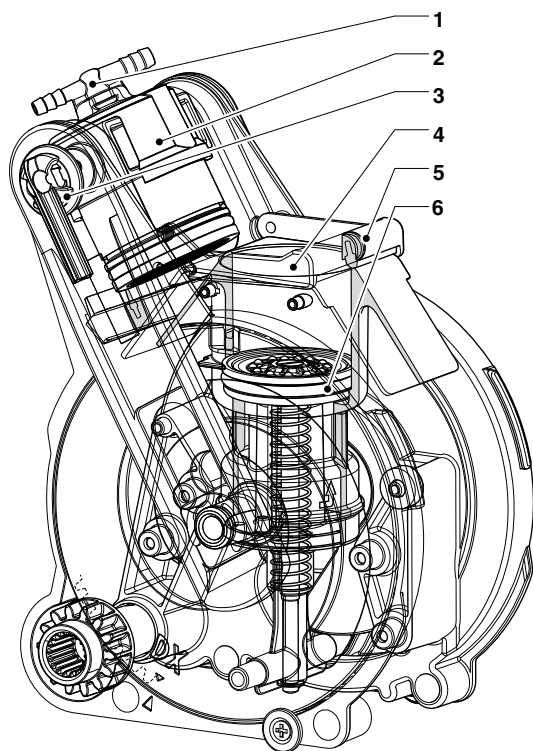


Fig. 22

1. Ugello Fresh Brew
2. Pistone superiore
3. Ugello Espresso
4. Camera d'infusione
5. Raschiatore
6. Pistone inferiore

VOLUME CAMERA INFUSIONE

Gruppo infusore	dosi
Z4000 ESFB (Ø 46)	7 - 14 gr.

Il pistone superiore si posiziona automaticamente in funzione della selezione richiesta (espresso o fresh brew)

SENSORE TAZZA

Alcuni modelli sono equipaggiati con un sensore tazza che rileva la presenza di oggetti interposti tra il catarifrangente e il sensore stesso.

Per un corretto funzionamento è necessario tenere pulito l'emettitore ed il catarifrangente posto di fronte.

Il sensore tazza interrompe l'erogazione delle selezioni nel caso in cui venga tolta la tazza.

ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE

Alcuni modelli sono equipaggiati con LEDs per l'illuminazione del vano erogazione.

I LEDs si illuminano durante l'erogazione della bevanda e restano accesi per alcuni secondi dopo la fine dell'erogazione.

MACINADOSATORE

Il macinadosatore può essere equipaggiato con il dispositivo di regolazione automatica del grado di macinatura (optional)

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 togliere il gruppo infusore ed utilizzare l'apposita funzione del menu "test in modalità tecnico" (vedi paragrafo relativo).

Importante!!!

La dose ottenibile è indicativamente compresa tra 6 e 9,5 gr; variando il grado di macinatura, si hanno leggere variazioni di dose.

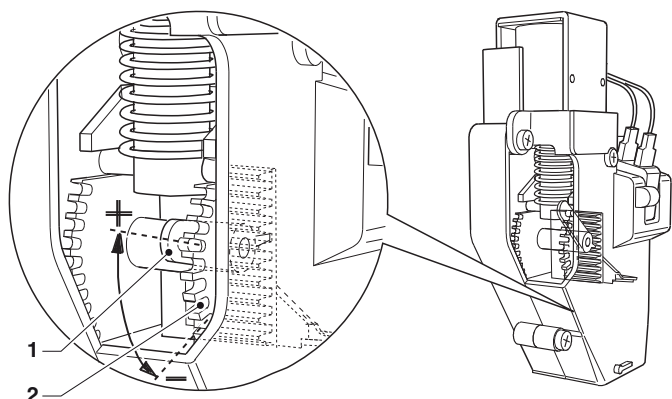


Fig. 23

1. Levetta regolazione dose
2. Tacche di riferimento
3. Dosatore

REGOLAZIONE MOTORIZZATA DELLE MACINE

Se per un qualunque motivo, ad esempio interventi di manutenzione sulle macine, si rendessero necessarie variazioni notevoli della distanza è possibile intervenire manualmente impostando via software il valore di variazione desiderato.

Tale valore è espresso in 1/6 di giro della ghiera porta macine.

Per l'aumento della granulometria (macinatura più grossa), la regolazione automatica avviene in un'unica operazione;

Per la diminuzione della granulometria (macinatura più fine) la regolazione automatica avviene con il motore macinino caffè in funzione.

E' preferibile intercettare lo sgancio del caffè per evitare l'intasamento del gruppo infusore.

REGOLAZIONE MANUALE MACINATURA

Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino e più precisamente:

- ruotare in senso antiorario per ottenere una macinatura più grossa;
- ruotare in senso orario per ottenere una macinatura più fine.

E' bene effettuare la variazione del grado di macinatura con il motore macinino caffè in funzione.

NB: 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 della bevanda caffè e viceversa.

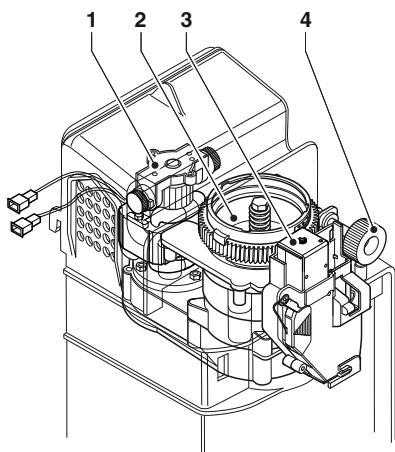


Fig. 24

1. Motore macinino
2. Macinino
3. Elettromagnete sgancio caffè
4. Manopola regolazione macinatura

REGOLAZIONE AUTOMATICA DELLE MACINE

Sul macinino/i può essere montato, di serie o come optional, un dispositivo che regola automaticamente la distanza tra le macine e di conseguenza il grado di macinatura.

Il dispositivo di regolazione automatica delle macine consente di mantenere costante nel tempo la qualità delle bevande con caffè, compensando le variazioni dovute al prodotto, all'ambiente ed all'usura delle macine stesse.

La regolazione automatica delle macine va abilitata da menù.

Per monitorare correttamente i parametri della regolazione automatica della macine (tempo di macinatura e tempo di infusione), l'apparecchio assume come riferimento:

- Tempo di infusione: tempo desiderato per l'erogazione della quantità d'acqua impostata nella dose di infusione di riferimento.
- Dose di infusione: dose d'acqua di riferimento per la misurazione del tempo di erogazione.

Il sistema controlla che il tempo di infusione richiesto per l'erogazione della quantità d'acqua prevista nella ricetta, sia effettivamente raggiunto; diversamente varia il grado di macinatura agendo sul motore bidirezionale che controlla la distanza tra le macine.

In tutte le selezioni con caffè che hanno dosi d'acqua uguali o superiori alla dose di infusione di riferimento, verrà misurato il tempo di infusione ed il tempo di macinatura della dose caffè.

Esempio:

Selezione Cappuccino con 55 cdv e con dose di infusione di riferimento 50: verrà misurato il tempo di infusione ed il tempo di macinatura per la dose di infusione impostata (50), la restante quantità d'acqua (5) viene ignorata.

Nelle selezioni con caffè che hanno dosi d'acqua inferiori alla dose di infusione di riferimento, non vengono considerate ai fini della regolazione automatica.

Il grado di macinatura influisce direttamente, a parità di dose caffè e di quantità d'acqua, sul tempo di infusione.

Il sistema di regolazione automatica della macinatura, interviene per allineare il tempo effettivo a quello impostato.

La variazione del grado di macinatura è conseguente alla variazione del tempo di infusione; l'avvicinamento delle macine (granulometria più fine) avviene in modo graduale per evitare la compressione del caffè.

Durante il normale funzionamento dell'apparecchio, il monitoraggio continuo del tempo di infusione consente di mantenere la regolazione ottimale del grado di macinatura.

N. B.: Per controllare con sicurezza il nuovo tempo di infusione, tenere presente che l'effetto della variazione automatica del grado di macinatura, si avverte dopo alcune selezioni.

Dopo che la regolazione si è stabilizzata, è necessario controllare anche la quantità di caffè macinato: può subire piccole variazioni.

DISATTIVAZIONE REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per qualunque ragione si dovesse rendere necessario, è possibile disabilitare il funzionamento della regolazione automatica dalle impostazioni macchina.

Le macchine restano ferme alla distanza di quando viene disabilitato il funzionamento del regolatore automatico.

EROGAZIONE SOLUBILI

I cicli di erogazione delle varie selezioni sono studiati per ottenere il miglior risultato in termini di produttività e di qualità della bevanda.

L'erogazione delle bevande solubili avviene seguendo una ricetta in cui gli ingredienti (max 4) sono identificati con un numero ed il nome del prodotto e sono descritti per quantità d'acqua, prodotto e per tempi di erogazione e frullatura.

Questi valori sono programmabili da menù.

Anche l'ordine di erogazione dei singoli ingredienti all'interno di una ricetta è programmabile.

La polvere per le selezioni a base di cioccolata viene erogata ad intermittenza, per le selezioni a base di caffè solubile la polvere viene erogata prima dell'acqua.

Attenzione !!!

Assicurarsi che il mixer venga risciacquato correttamente senza lasciare residui di polveri.

CONNETTIVITÀ

L'apparecchiatura ha la possibilità di comunicare su reti LAN e 3G ed inviare notifiche tramite email.

Per permettere la comunicazione su reti 3G è necessario munirsi di scheda SIM (formato standard) con un piano tariffario dati attivo.

I parametri di connettività devono essere abilitati e configurati da menù.

❗ Con porta aperta le funzioni di connettività dell'apparecchiatura sono disabilitate.

UTILIZZO CHIAVETTE USB

L'apparecchiatura consente di usare chiavette USB per operazioni di importazione / esportazione e per l'aggiornamento software.

L'apparecchiatura riconosce chiavette USB con file system FAT32.

Non è garantita la compatibilità con tutti i dispositivi di memoria USB presenti sul mercato.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

La rappresentazione e la disposizione delle icone/schermate nel manuale è indicativa e può discostarsi da quella visualizzata dall'apparecchiatura a seconda delle impostazioni effettuate (layout, temi e/o icone).

L'apparecchiatura nel funzionamento in normale utenza visualizza il messaggio con l'invito a selezionare una bevanda

Nel caso vi sia presente una anomalia rilevata dall'elettronica di controllo verrà visualizzato un messaggio con l'indicazione del guasto / errore.

Alcune selezioni potrebbero essere disabilitate con alcuni tipi di guasti (ad esempio contenitori prodotti vuoti, ...)

EROGAZIONE BEVANDA

Scegliere la bevanda.

Durante la preparazione della bevanda viene mostrato lo stato di preparazione; in alternativa è possibile vedere dei contenuti di intrattenimento (ad esempio un video)

Se abilitata da menù è possibile interrompere la preparazione della bevanda premendo nuovamente il tasto della selezione richiesta (funzione di "stop erogazione").

note sulla Programmazione

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

Di seguito è elencata una spiegazione sintetica delle principali funzioni utili per gestire al meglio il funzionamento dell'apparecchio, non necessariamente nell'ordine in cui vengono visualizzate nei menu.

Possono essere riportate alcune funzioni che sono specifiche di alcuni gruppi funzionali; gruppi funzionali che variano in funzione dei modelli.

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).

ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE

Per accedere ai menù di programmazione aprire la porta dell'apparecchiatura

In funzione delle impostazioni può essere richiesto l'inserimento di una password per accedere ai menù di programmazione.

Introdurre la password per accedere ai menù abilitati.

Le password (di default) sono:

- Tecnico (4444),
- Distributore (3333),
- Caricatore (2222)
- Utente (1111)

DISPLAY

Sul display vengono visualizzati i messaggi all'utente e le voci dei menu di programmazione

In programmazione il display mostra le voci di menù ed i tasti abilitati (in formato didascalia) con la relativa funzione.

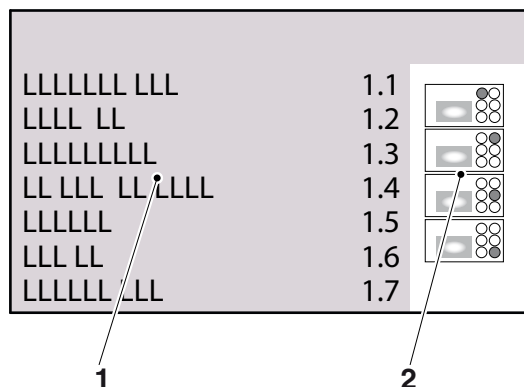


Fig. 25

1. Voci di menù
2. Didascalia tasti

TASTIERA

In programmazione la tastiera di selezione assume varie funzioni a seconda delle situazioni.

I tasti attivi per interagire nei menù sono illuminati.

A seconda dei casi uno stesso tasto può eseguire una seconda funzione.

La funzione per ogni tasto attivo è riportata sul display (in formato didascalia).

DIDASCALIA TASTI

La didascalia è così rappresentata:

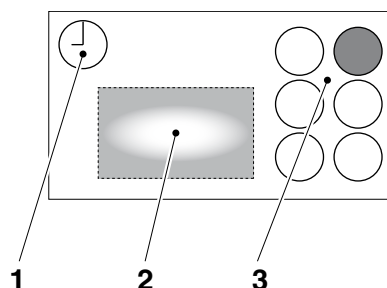


Fig. 26

1. Icona seconda funzione
2. Funzione del tasto
3. Posizione del tasto

- Seconda funzione: l'icona viene mostrata quando lo stesso tasto può eseguire una seconda funzione.
Per eseguire la seconda funzione è necessario tener premuto il tasto per 2 secondi.
- Funzione del tasto: viene riportata la funzione del tasto (su, giù, conferma, annulla, modifica, ...)
- Posizione del tasto: indica dove è posizionato il tasto (tra quelli illuminati) associato alla funzione.

Le funzioni principali dei tasti sono:

SCORRIMENTO ↓↑:

Permettono di scorrere le voci di menu.

All'interno delle funzioni permettono di scorrere i vari parametri, variare lo stato logico di un dato (ON/OFF) oppure inserire/modificare valori alfanumerici.

CONFERMA ✓ :

Permette di passare da un menù ad un sottomenù, di modificare il parametro su cui il cursore è posizionato oppure di confermare il dato presente sul display.

In alcune situazioni il tasto di conferma può eseguire una seconda funzione:

- **modifica**: per modificare un campo di valori e/o testo (ad esempio testo, ...)
- **salva**: per salvare i valori impostati.

USCITA ✕:

Permette di ritornare da un sottomenù al menu di livello superiore, oppure di annullare la modifica di un parametro oppure annullare la funzione.

In alcune situazioni il tasto di uscita può eseguire una seconda funzione.

- **annulla**: permette di annullare l'inserimento dei valori.
- **cancella**: permette di cancellare e/o correggere il valore inserito
- **pulisci valore**: permette di cancellare impostazioni e/o testo in un campo di valori

VALORI NUMERICI TASTI

A seconda dei casi la tastiera assume i seguenti valori numerici.

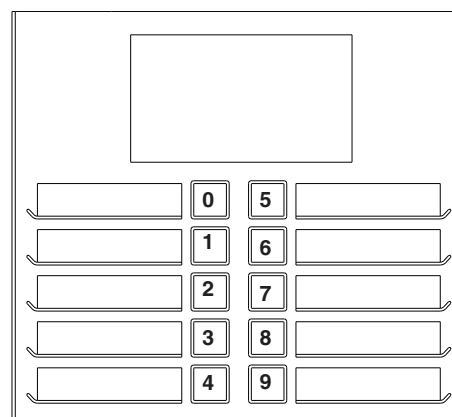


Fig. 27

AZIONI GIORNALIERE

Raggruppa tutte le funzioni che riguardano le operazioni giornaliere o con maggior frequenza (lavaggi, azzeramento contatori fondi, ...)

PULIZIA E LAVAGGI

E' possibile eseguire le funzioni di lavaggio e risciacquo dei gruppi funzionali dell'apparecchiatura (infusore, mixer, ...).

Scegliere il tipo di lavaggio che si vuol effettuare.

CONTENITORI INGREDIENTI

Visualizza il livello di riempimento dei contenitori presenti in macchina.

La rappresentazione è indicativa ed è frutto di un calcolo basato sulla differenza tra la quantità di prodotto caricata totale del contenitore e la quantità di prodotto usata nelle ricette.

VUOTA BACINELLA FONDI SOLIDI

Permette di azzerare il contatore che gestisce la segnalazione di "Pieno fondi solidi" della bacinella.

❗ Per una corretta gestione dei preallarmi ed allarmi è necessario azzerare il contatore ad ogni svuotamento della bacinella fondi solidi.

GESTIONE DENARO

Funzioni attive solo per i modelli con sistema di pagamento.

Dalla funzione è possibile:

- caricare monete nei tubi della gettoniera per la funzione di rendiresto
 - vuotare le monete da i tubi rendiresto della gettoniera
 - verificare la quantità di denaro totale nella gettoniera.
- Caricando delle monete nei tubi viene visualizzato il valore aggiornato.

IMPOSTAZIONI SELEZIONI

ASSOCIAZIONE PULSANTE - SELEZIONE

Permette di cambiare la selezione associata ad un pulsante di selezione.

Utilizzare nel caso in cui si voglia modificare la disposizione delle selezioni sulla tastiera dal layout scelto.

Sul display viene visualizzato il numero del pulsante Con la selezione associata.

1. Utilizzare i tasti di scorrimento ↑ e ↓ per posizionarsi sulla selezione/pulsante che si vuole modificare.
2. Modificare l'associazione tasto - selezione.
3. Utilizzare i tasti di scorrimento ↑ e ↓ per scorrere le selezioni disponibili.
4. Confermare le nuove impostazioni.

❗ Sostituire o spostare le etichette delle selezioni in funzione delle nuove impostazioni effettuate (vedi paragrafo inserimento targhette).

EDITOR DELLE BEVANDE

Raggruppa le funzioni di modifica delle selezioni.

Vengono visualizzate:

- con il simbolo * (asterisco) le selezioni disponibili in normale utenza (associate ad un pulsante)
- senza il simbolo * (asterisco) le selezioni disponibili ma non associate ad un pulsante.

Utilizzare i tasti di scorrimento ↑ e ↓ per posizionarsi sulla selezione.

Confermare per accedere alle funzioni di modifica della bevanda.

CREARE / MODIFICARE UNA BEVANDA

E' possibile:

- Assegnare / modificare il nome della bevanda.
Usare i tasti ↑ e ↓ per scorrere i caratteri per comporre il nome
- Scegliere quale ricetta utilizzare per la preparazione della bevanda.
Sul display viene visualizzata la bevanda con la ricetta associata.
Utilizzare i tasti di scorrimento ↑ e ↓ per posizionarsi sulla selezione.
Modificare la ricetta associata alla bevanda.
- Abilitare la possibilità di interrompere l'erogazione della bevanda anticipatamente (funzione di stop erogazione).
- Scegliere una immagine che viene visualizzata durante la fase di erogazione.
- Effettuare una erogazione di test della bevanda

RICETTE

Le ricette sono composte da ingredienti che vengono erogati in successione.

Vengono visualizzate:

- con il simbolo * (asterisco) le ricette disponibili ed associate ad una selezione
- senza il simbolo * (asterisco) le ricette disponibili ma non associate ad una selezione.

Usare i tasti ↑ e ↓ per posizionarsi sulla ricetta da modificare.

NOME RICETTA

Permette di assegnare / modificare il nome della ricetta.

Usare i tasti ↑ e ↓ per scorrere i caratteri per comporre il nome della ricetta.

STEPS RICETTA

Permette di visualizzare la successione degli ingredienti (massimo 4) che compongono la ricetta.

Usare i tasti ↑ e ↓ per posizionarsi sui vari step che compongono la ricetta (ad esempio Espresso, Latte, ...).

Confermare per modificare i parametri dello step.

Dalla funzione è possibile aggiungere altri ingredienti (step)

TEST RICETTA

Erogare la bevanda di test con la ricetta impostata.

TEMPO DI GOCCIOLAMENTO

Imposta un tempo di attesa prima di segnalare la fine dell'erogazione (bevanda pronta); il tempo di gocciolamento permettere ai tubi di vuotarsi e gocciolare in tazza.

PARAMETRI ESPRESSO

E' possibile impostare:

NOME INGREDIENTE

usare i tasti ↑ e ↓ per scorrere i caratteri per comporre il nome dell'ingrediente.

DOSI

Dose di acqua utilizzata nello step

RITARDO INIZIALE

Imposta un tempo ritardo dell'ingrediente; il ritardo è utile se si crea una ricetta composta da più ingredienti.

Ad esempio creando la ricetta "Espresso con latte" tra l'erogazione del Espresso e del latte può essere messo un tempo di ritardo tra le erogazioni.

Può essere utile per ottenere una presentazione migliore della bevanda

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 PREINFUSIONE

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

TEMPO PREINFUSIONE

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

COMPRESSIONE PASTIGLIA INFUSIONE

Imposta 3 profili di pressione del pistone per l'infusione espresso:

- High (ES)
- Medium
- Low (FB)

PARAMETRI INSTANT

E' possibile impostare:

NOME INGREDIENTE

usare i tasti ↑ e ↓ per scorrere i caratteri per comporre il nome dell'ingrediente.

DOSI

Dose di acqua e di polvere utilizzata nello step

VELOCITÀ POLVERE

Imposta la velocità di lavoro del motodossatore per definire la sua portata.

RITARDO INIZIALE

Imposta un tempo ritardo dell'ingrediente; il ritardo è utile se si crea una ricetta composta da più ingredienti.

Ad esempio creando la ricetta "Cioccolata con latte" tra l'erogazione della cioccolata e del latte può essere messo un tempo di ritardo tra le erogazioni.

Può essere utile per ottenere una presentazione migliore della bevanda

STEP

L'erogazione della polvere solubile avviene ad intervalli contemporaneamente all'erogazione di acqua.

Impostare in quanti intervalli erogare la polvere solubile durante l'erogazione di acqua.

Impostare gli intervalli (step) in funzione della polvere usata per ottenere una bevanda di qualità e di bell'aspetto.

POWDER DELAY

E' possibile impostare un tempo di ritardo dell'erogazione della polvere solubile rispetto all'erogazione dell'acqua nel mixer (attivazione della pompa / elettrovalvola).

VELOCITÀ DI FRULLATURA (LOW / MEDIUM / HIGH)

E' possibile definire la velocità di frullatura in funzione della presentazione desiderata del prodotto.

RITARDO MIXER

Imposta un tempo di ritardo di partenza del mixer rispetto all'erogazione dell'acqua.

MIXER ABSOLUTE MIX TIME

E' possibile impostare la durata della frullatura indipendente dal tempo di attuazione della pompa / valvola.

Il valore della durata di frullatura viene impostato in millisecondi ed è calcolato dal momento di attivazione della pompa / elettrovalvola.

RELATIVE MIXER TIME

E' possibile impostare la durata della frullatura per differenza, in più o in meno, rispetto al momento di arresto della pompa / elettrovalvola

Il valore della durata di frullatura viene impostato in millisecondi ed è calcolato dal momento di attivazione della pompa / valvola.

WATER QUEUE

Prolunga l'erogazione di acqua nel mixer al termine della frullatura per permettere un adeguato risciacquo del mixer.

Impostare la quantità d'acqua.

CICLO DECAFFEINATO

L'erogazione della polvere solubile avviene prima dell'erogazione di acqua per migliorare la presentazione della bevanda.

L'abilitazione è consigliata per il caffè solubile.

PARAMETRI FRESH BREW

E' possibile impostare:

NOME INGREDIENTE

usare i tasti ↑ e ↓ per scorrere i caratteri per comporre il nome dell'ingrediente.

DOSI

Dose di acqua e di polvere utilizzata nello step

VELOCITÀ POLVERE

Imposta la velocità di lavoro del motodossatore per definire la sua portata.

RITARDO INIZIALE

Imposta un ritardo dall'ingrediente successivo; il ritardo è utile se si crea una ricetta composta da più ingredienti.

Ad esempio creando la ricetta "Caffè fresh brew con latte" tra l'erogazione del caffè e il latte può essere messo un tempo di ritardo tra le erogazioni.

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

SQUEEZE DOWN FORCE

imposta la forza di strizzazione della pastiglia esercitata dal pistone superiore a fine erogazione.

SQUEEZE REST FORCE

imposta il valore di sicurezza della forza di strizzazione della pastiglia.

⚠ Questo valore deve essere maggiore o uguale al valore di "squeeze down force".

SQUEEZE START

Il parametro (in % del tempo di erogazione) permette di stabilire per quanto tempo l'infusione avviene a bassa pressione (fresh brew) e quanto tempo ad alta pressione (espresso.)

La modifica del parametro comporta l'assenza o la variazione della quantità di crema nella bevanda.

Ad esempio:

- il valore 100% indica che l'infusione è a bassa pressione (fresh brew) per il 100% del tempo di erogazione (assenza di crema nel bicchiere)
- il valore 80% indica che l'infusione è a bassa pressione (fresh brew) per l'80% del tempo di erogazione, mentre il restante 20% del tempo l'infusione è ad alta pressione (presenza di crema nel bicchiere)

K CONVERSION FACTOR

imposta il tempo di ritardo di apertura della valvola FB (per abbassare la pressione di estrazione) rispetto al tempo di attivazione della elettrovalvola / pompa.

Un valore più alto comporta una più alta pressione di infusione iniziale.

Il valore 0 disabilita la funzione.

VALVE OPEN PERIOD

Imposta ogni quanto tempo aprire la valvola FB per abbassare la pressione di estrazione.

VALVE OPEN DUTY

Solo per selezioni fresh brew.

Imposta il tempo di apertura della valvola FB per abbassare la pressione di estrazione.

Valore espresso in % del valore di valve open period

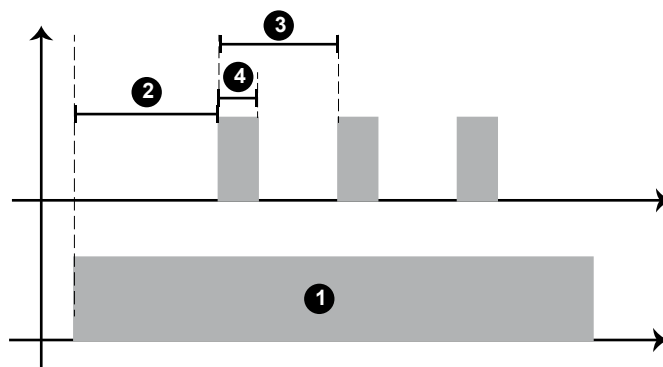


Fig. 28

1. Tempo di erogazione
2. K conversion factor
3. Valve open period
4. Valve open duty

LIMIT TACHO VALUE

Imposta l'altezza del pistone superiore nella camera durante l'infusione a bassa pressione (fresh brew)

Valore di default 430.

Un valore prossimo a 1023 indica che il pistone superiore è molto vicino al pistone inferiore.

⚠ Un valore inferiore a quello di default può comportare la fuoriuscita di acqua calda dal gruppo infusore.

DOSE PREINFUSIONE

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

TEMPO PREINFUSIONE

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

CURRENT PROFILE

Imposta 3 profili di pressione per l'infusione espresso:

- High (ES)
- Medium
- Low (FB)

Impostando low vengono visualizzati i parametri per l'infusione a bassa pressione (vedi parametri fresh brew).

SEQUENZA DI EROGAZIONE INGREDIENTI

E' possibile cambiare l'ordine di erogazione dei vari ingredienti che compongono la ricetta.

Variare l'ordine di erogazione degli ingredienti consente di variare la presentazione della bevanda (ad esempio per il latte macchiato per una diversa stratificazione).

Per spostare un ingrediente prima o dopo un'altro ingrediente e sufficiente posizionarsi sull'ingrediente e confermare.

Usare i tasti ↑ e ↓ per spostare l'ingrediente, con ✓ si conferma la nuova sequenza di erogazione.

TEMPO DI GOCCIOLAMENTO

Permette di impostare un tempo di attesa prima che venga visualizzato il messaggio di "Prelevare Bevanda".

Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.

EROGAZIONE DI PROVA

Permette erogare una selezione di prova della ricetta per verificare sperimentalmente la ricetta.

IMPOSTAZIONI MACCHINA

CONFIGURAZIONE

SELEZIONA CONFIGURAZIONE

Permette di gestire gruppi di configurazioni e le singole configurazioni previste per l'apparecchiatura.

Un gruppo di configurazioni contiene più singole configurazioni (layout)

Quando si utilizza una nuova configurazione è possibile decidere se azzerare i dati statistici, le calibrazioni ed i contatori di manutenzione.

❗ Prima di caricare la configurazione di un'altra apparecchiatura (clonazione) assicurarsi della compatibilità delle impostazioni tra le apparecchiature.

Per utilizzare un'altra configurazione (di fabbrica) è necessario caricarla usando le funzioni di backup e ripristino.

BACKUP E RIPRISTINO

La funzione di backup permette di salvare le impostazioni macchina in un backup.

I backup sono salvati nella memoria della scheda CPU.

La funzione di ripristino permette di ripristinare le impostazioni macchina dal backup effettuato in precedenza.

L'apparecchiatura può essere ripristinata alle:

- impostazioni di fabbrica
- impostazioni personalizzate precedentemente salvate con la funzione di backup.

❗ Con il ripristino alle impostazioni di fabbrica tutti i dati statistici, elenco guasti e le impostazioni effettuate vengono perse.

Dopo aver ripristinato le impostazioni dal file di configurazione, abilitare la configurazione dal menù "Seleziona configurazione"

ESPORTA / IMPORTA SU USB

Permette di importare ed esportare (tramite chievatta USB) le impostazioni personalizzate.

MODIFICA STRINGHE INTERFACCIA

Per le lingue disponibili è possibile modificare i nomi delle bevande, delle ricette, dei contenitori, delle informazioni nutrizionali, ... visualizzate nelle schermate.

Non è possibile la modifica delle voci dei menù di programmazione.

Con l'utilizzo di una chiave USB (pendrive) è possibile importare ed esportare i testi.

IMPOSTAZIONI DISPLAY

Permette di impostare i parametri relativi al display dell'apparecchiatura.

E' possibile:

- impostare la luminosità del display; il valore 100 imposta la massima luminosità.
- visualizzare il numero di erogazioni effettuate durante la fase di accensione dell'apparecchiatura.
- visualizzare il prezzo delle selezioni in normale utenza (per modelli con sistema di pagamento)
- visualizzare data e ora
- abilitare lo screen saver, impostare dopo quanto tempo (in minuti) attivare lo screen saver ed lo screen saver da riprodurre.

IMPOSTAZIONI SENSORI DI INPUT

Il gruppo di funzioni permette di impostare il funzionamento di alcuni sensori dell'apparecchiatura.

LIVELLO RIEMPIMENTO CONTENITORI

Visualizza il livello di riempimento dei contenitori (se abilitato).

La rappresentazione è indicativa ed è frutto di un calcolo tra capacità del contenitore e la quantità di prodotto usata nelle preparazioni delle ricette.

BACINELLA FONDI SOLIDI

Abilita / disabilita il conteggio dei fondi solidi che gestisce la segnalazione di "pieno fondi solidi".

- Impostare la capacità massima della bacinella fondi solidi.

Al raggiungimento della capacità massima l'apparecchiatura lascia disponibili solo le selezioni solubili.

- Impostare il valore della soglia di preallarme.

Al raggiungimento della soglia di preallarme l'apparecchiatura visualizza un messaggio di preallarme.

SENSORE TAZZA

Abilita / disabilita il sensore tazza per le singole erogazioni.

L'abilitazione del sensore tazza consente di impostarne la sensibilità e la modalità di funzionamento.

i Per la funzione caraffa è opportuno lasciare disabilitato il sensore.

Le modalità di funzionamento del sensore permettono di scegliere le modalità di erogazione forzata:

- non permessa: l'erogazione della bevanda avviene solo dopo che è stata rilevata la tazza.
- permessa su conferma: l'erogazione della bevanda avviene solo dopo che è stata rilevata la tazza o su conferma dall'utente.
- permessa su conferma e con tazza: l'erogazione della bevanda avviene solo dopo che è stata rilevata la tazza e dopo la conferma dell'utente.

CALIBRAZIONI

Le calibrazioni permettono di affinare i cicli di preparazione delle bevanda.

L'apparecchiatura ha delle tarature impostate di fabbrica adatte per la maggior parte dei modelli.

Può essere utile eseguire le calibrazioni per ottenere bevande ottimali.

CALIBRAZIONE CONTATORE VOLUMETRICO

La calibrazione del contatore volumetrico (flow meter) consente di ottenere la corretta quantità di acqua prevista dalle ricette.

La procedura di calibrazione del contatore volumetrico consiste nel:

1. Erogare e prelevare la quantità di acqua pre impostata
2. Misurare la quantità di acqua erogata (in cc)
3. Inserire il valore rilevato.

CALIBRAZIONE MACINATURA

La calibrazione permette di regolare la velocità di lavoro del macinino in funzione dei grammi da macinare

Per calibrare procedere come segue:

1. Avviare la procedura di calibrazione, viene macinata e sganciata una dose di caffè in grani
2. Pesare il caffè macinato
3. Inserire il valore del peso rilevato.

CALIBRAZIONE MOTODOSATORE

La calibrazione dei motodosatori dei solubili e del caffè premacinato permette di regolare la velocità di lavoro del motodosatore per definire la portata in gr/sec.

Per calibrare procedere come segue:

1. Erogare la polvere alla velocità minima.
2. Pesare la polvere solubile erogata.
3. Inserire il valore del peso rilevato.
4. Erogare la polvere alla velocità massima.
5. Pesare la polvere solubile erogata.
6. Inserire il valore del peso rilevato.

CALIBRAZIONE POMPE / ELETTROVALVOLE

La calibrazione permette di regolare la portata in cc/sec.

Per calibrare procedere come segue:

1. Erogare acqua alla portata minima.
2. Misurare ed inserire la quantità d'acqua erogata.
3. Erogare acqua alla portata massima.
4. Misurare ed inserire la quantità d'acqua erogata.

IMPOSTAZIONI OUTPUT

GRUPPO INFUSORE

- Vuoto caffè: un sensore rileva la rotazione del macinino durante la macinatura; in caso di blocco (es. corpi estranei) o di eccessiva velocità (macinino vuoto) il controllo blocca le selezioni che utilizzano il macinino.
- Premacinatura: abilita / disabilita la macinatura del caffè per la selezione successiva. La premacinatura diminuisce il tempo di preparazione della selezione successiva con caffè macinato.
- Permette di impostare la posizione della camera di infusione del gruppo infusore. Impostare la posizione della camera di infusione permette alla polvere di caffè di disporsi in modo più omogeneo nella camera di infusione.
- Permette di abilitare la rotazione del gruppo infusore all'accensione dell'apparecchiatura. La rotazione del gruppo infusore consente di posizionare il gruppo infusore nella posizione iniziale.

PARAMETRI VENTOLE

Abilita / disabilita il funzionamento delle ventole dell'apparecchiatura.

- ON: la ventola è sempre attiva.
- OFF: la ventola si attiva durante la preparazione della bevanda. La ventola resta attiva, dal termine dell'erogazione, per il tempo impostato.

ILLUMINAZIONE

Permette di impostare i parametri di illuminazione dell'apparecchiatura.

è possibile impostare:

- se l'illuminazione dell'apparecchiatura deve rimanere attiva o meno quando l'apparecchiatura è fuori servizio.
- come gestire l'illuminazione del vano di prelievo (sempre attiva, sempre spenta, solo durante l'erogazione).

MANUTENZIONE

PROGRAMMAZIONE LAVAGGI / RISCIAQUI AUTOMATICI

E' possibile abilitare / disabilitare la programmazione dei cicli di lavaggio e/o risciacquo automatici dell'apparecchiatura.

Programmare il tipo di lavaggio e/o risciacquo da effettuare nel giorno ed ora impostati.

E' possibile aggiungere / modificare / rimuovere i cicli automatici di lavaggio e/o risciacquo.

Durante i lavaggi/risciacqui viene visualizzato un messaggio.

⚠ I lavaggi/risciacqui automatici utilizzano acqua calda. Non mettere le mani nella zona di erogazione: pericolo di ustioni.

ℹ I lavaggi automatici non escludono la necessità di smontare i componenti per la sanificazione giornaliera.

PROSSIMA MANUTENZIONE

Permette di impostare il numero di giorni e/o numero di erogazioni, raggiunti i quali, l'apparecchiatura visualizza un messaggio di "eseguire manutenzione".

NOTIFICA MANUTENZIONE

Azzerare il contatore che gestisce gli avvisi di manutenzione.

ℹ Azzerare il contatore solo dopo avere effettuato tutti gli interventi di manutenzione.

IMPOSTAZIONI MESSAGGI LAVAGGI

Permette di impostare il numero di giorni e/o numero di erogazioni, raggiunti i quali, l'apparecchiatura visualizza un messaggio di "eseguire lavaggio".

IMPOSTAZIONI GENERALI

TANICA

Permette di definire se l'alimentazione idrica dell'apparecchio è da rete idrica (OFF) o da serbatoio (ON).

SEGNALE A FINE EROGAZIONE

Abilita / disabilita il segnale acustico che segnala la "fine erogazione".

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Permette di scegliere il tipo di collegamento elettrico / tensione di alimentazione utilizzata per alimentare l'apparecchiatura.

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

L'impostazione consente una gestione corretta di tutti i componenti elettrici e i cicli di funzionamento ottimali dell'apparecchiatura.

SISTEMA DI PAGAMENTO

Solo per modelli con sistema di pagamento.

Abilita / disabilita il sistema di pagamento dell'apparecchiatura.

Abilitare il sistema di pagamento per abilitare tutte le funzionalità relative (impostazione prezzi, ...).

CIRCUITO IDRAULICO

Permette di impostare il circuito idraulico dell'apparecchiatura (Espresso, Espresso-Fresh Brew, ...).

Assicurarsi che il circuito idraulico scelto corrisponda a quello dell'apparecchiatura. L'impostazione consente la gestione corretta di tutti i componenti elettrici e l'ottimizzazione dei cicli di riscaldamento della/e caldaia/e.

PARAMETRI CALDAIA

- Temperatura: imposta la temperatura di funzionamento della caldaia

- abilitare / disabilitare la funzione di boost (riscaldamento dei componenti) per la prima bevanda con solubili.

- abilitare un tempo per effettuare il boost (riscaldamento dei componenti) della prima bevanda espresso.

- impostare la quantità d'acqua usate per effettuare il boost espresso

ANTI BLOCCAGGIO MIXER

Imposta dopo quanto tempo, dall'ultima selezione con solubili, attivare brevemente i mixer (funzione di anti bloccaggio)

La funzione è utile nel caso in cui permangano dei residui di polvere solubile nei mixer.

REGOLAZIONI MACININO

REGOLAZIONE AUTOMATICA MACINATURA

Solo per apparecchi con regolazione automatica della macinatura.

La regolazione automatica delle macine consente di mantenere costante nel tempo la qualità delle bevande con caffè, compensando le variazioni dovute al prodotto, all'ambiente ed all'usura delle macine stesse.

La distanza delle macine viene quindi variata al variare delle condizioni sopra riportate.

Abilitando la regolazione automatica della macinatura è possibile impostare:

- Tempo di infusione: tempo desiderato per l'erogazione della quantità d'acqua impostata nella dose di infusione di riferimento.

- Dose di infusione: dose d'acqua di riferimento per la misurazione del tempo di erogazione.

REGOLAZIONE MOTORIZZATA MACININO

Solo per modelli con regolazione motorizzata del macinino.

Permette di regolare la distanza delle macine; si varia così il grado di macinatura: più le macine sono vicine (macinatura più fine) più è lungo il tempo di infusione.

INFORMAZIONI MACCHINA

GUASTI

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

Quando viene rilevata un'anomalia, viene visualizzato il tipo di guasto e l'apparecchio (o parte di esso) viene posto fuori servizio. I guasti rilevati vengono memorizzati in appositi contatori.

STORICO GUASTI

Con questa funzione è possibile visualizzare l'elenco storico guasti; lo storico guasti riporta il nome del guasto con rispettiva data e ora.

Usare i tasti ↑ e ↓ per scorrere l'elenco.

Dalla funzione è possibile azzerare l'elenco dei guasti registrati.

STORICO EVENTI

Con questa funzione è possibile visualizzare e filtrare gli eventi registrati dall'apparecchiatura.

Usare i tasti ↑ e ↓ per scorrere l'elenco.

Dalla funzione è possibile azzerare l'elenco degli eventi registrati.

GUASTI

Visualizza i guasti presenti sull'apparecchiatura.

Se non sono presenti guasti la lista è vuota

DOSATORE GUASTO ..N.. (DOSER FAULT)

Se l'assorbimento di corrente di un motor-dosatore non rientra nel range dei valori prestabiliti, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel dosatore è usato.

MIXER GUASTO ..N.. (WHIPPER FAULT)

Se l'assorbimento di corrente di un motor-frullatore non rientra nel range dei valori prestabiliti, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel mixer è usato.

ELETTROVALVOLA ..N.. (VALVE FAULT)

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

SHORT CIRCUIT MOSFET

Uno dei mosfet sulla scheda attuazioni rimane attivo.

I mosfet controllano l'attivazione/disattivazione dei motori in corrente continua.

CONTATORE VOLUMETRICO

Il contatore volumetrico (flow meter) permette di contare la quantità d'acqua richiesta per la preparazione di una selezione.

Se la scheda attuazioni non viene rilevata dalla scheda attuazioni entro un tempo prestabilito l'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

PERDITA ACQUA AIRBREAK

Il micro dell'Air-break (azionato dal galleggiante) segnala la mancanza d'acqua senza che sia stata richiesta una selezione.

Viene aperta l'elettrovalvola di entrata acqua o attiva la pompa di autoalimentazione (tentativo di riempimento dell'air break).

Nel caso in cui l'air break non si riempia l'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

PIENO FONDI SOLIDI

E' stato raggiunto il numero di erogazioni con caffè impostato da menù.

Svuotare la bacinella fondi solidi e azzerare il contatore.

MICRO AIRBREAK

Il micro dell'Air-break (azionato dal galleggiante) non segnala mai la mancanza d'acqua a seguito di erogazioni.

TIME OUT RIEMPIMENTO AIR-BREAK

Il micro dell'air-break (azionato dal galleggiante) non segnala il raggiungimento del livello dell'acqua nell'air-break nel tempo previsto durante il riempimento.

TIME OUT RIEMPIMENTO CALDAIA

La caldaia non si è riempita entro il tempo previsto.

La quantità d'acqua per il riempimento della caldaia viene rilevata dal contatore volumetrico (flow meter).

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO MICRO-

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 microinterruttore segnala la permanenza al punto di riposo.

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 raggiunge la 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 dopo lo scarico della pastiglia.

ERRORE CALDAIA

Non viene raggiunta la temperatura di esercizio della caldaia dopo varie rilevazioni di temperatura in un determinato tempo.

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

PERDITA CALDAIA

Segnala una possibile perdita di pressione della caldaia durante un ciclo di "messa in pressione".

PULIZIA COMPLETA MACCHINA

Viene segnalata la necessità di eseguire la pulizia completa dell'apparecchiatura.

La segnalazione viene visualizzata quando viene raggiunto il limite di tempo o il numero di selezioni impostato.

LAVAGGIO GRUPPO ESPRESSO CON PASTIGLIE

Viene segnalata la necessità di eseguire il lavaggio del gruppo espresso utilizzando pastiglie igienizzanti.

La segnalazione viene visualizzata quando viene raggiunto il limite di tempo o il numero di selezioni impostato.

LAVAGGIO MIXER

Viene segnalata la necessità di eseguire il lavaggio dei mixer.

La segnalazione viene visualizzata quando viene raggiunto il limite di tempo o il numero di selezioni impostato.

GETTONIERA

Solo modelli con sistema di pagamento.

La macchina va in blocco se riceve un impulso maggiore di 2 sec. su una linea del validatore o se la comunicazione con la gettoniera seriale non avviene per più di 30 (protocollo Executive) o 75 (protocollo BDV) secondi.

PIENO BACINELLA FONDI LIQUIDI

La chiusura del contatto della bacinella fondi liquidi mostra la segnalazione “Pieno bacinella fondi liquidi”.

Vuotare la bacinella fondi liquidi e riposizionare la bacinella per azzerare il guasto.

BACINELLA FONDI LIQUIDI NON PRESENTE

La bacinella fondi liquidi non aziona il micro che indica la presenza della bacinella.

Verificare che la bacinella fondi liquidi sia correttamente posizionata nell'apparecchiatura.

VUOTO ACQUA

Mancanza di acqua dalla rete idrica o dal serbatoio di autoalimentazione.

Verificare che l'apparecchiatura sia collegata alla rete idrica e che il rubinetto sia aperto o che il serbatoio sia pieno d'acqua.

Azzerare il guasto per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura.

VUOTO CAFFÈ

Se la dose di macinato nel dosatore non viene raggiunta entro i 15 secondi viene registrato il guasto “vuoto caffè”.

Le selezioni che usano il caffè in grani vengono messe fuori servizio.

BLOCCO MACININO

Un sensore rileva l'effettiva rotazione del macinino durante il tempo di macinatura.

In caso di blocco (corpi estranei ecc.) il macinino viene bloccato e le selezioni a base di espresso disabilitate.

SCHEDA MACCHINA

Mancanza di comunicazione tra la scheda macchina e la scheda CPU.

La comunicazione tra le due schede avviene tramite CAN BUS.

Verificare le connessioni CAN BUS tra le due schede.

BASSA TEMPERATURA ESPRESSO

La temperatura della caldaia espresso è inferiore alla temperatura minima programmata per una erogazione.

Attendere il raggiungimento della minima temperatura di erogazione impostata.

DATABASE MACCHINA NON DISPONIBILE

Il database macchina che raggruppa e gestisce le configurazioni macchina (layout) non è presente nell'apparecchiatura o non è possibile caricarlo o crearlo.

Verificare che ci sia sufficiente spazio di memoria.

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

STATISTICHE

MOSTRA STATISTICHE BEVANDE

Visualizza le statistiche relative alle selezioni (ad esempio il numero delle erogazioni effettuate, data e ora dell'ultima erogazione, ...)

Usare ↑ e ↓ per scorrere l'elenco.

AZZERAMENTO STATISTICHE

Permette di cancellare le statistiche delle selezioni memorizzate.

Con conferma si procede all'azzeramento delle statistiche memorizzate.

MOSTRA AUDIT PARZIALE E TOTALE

Visualizza, per ogni singola selezione, il numero totale delle erogazioni e il totale delle erogazioni dall'ultimo azzeramento statistiche.

La funzione permette di filtrare la visualizzazione dei dati audit per categorie.

NUMERAZIONE BEVANDE

Permette di numerare le selezioni ed avere la corrispondenza bevanda-numero selezione nelle statistiche.

IDENTIFICATIVO MACCHINA

Permette di inserire un codice numerico ed il nome che identifica l'apparecchiatura.

Il codice può essere utilizzato per l'identificazione dell'apparecchiatura per l'analisi delle statistiche EVADTS.

DATA INSTALLAZIONE

Permette di impostare la data di installazione dell'apparecchiatura.

❗ La data viene utilizzata per la gestione degli intervalli di manutenzione e/o cicli di lavaggio / risciacquo automatici.

La data di installazione dell'apparecchiatura viene riportata nelle statistiche EVADTS.

CONTATTI SUPPORTO TECNICO

Permette di inserire i riferimenti (nome e numero di telefono) del supporto tecnico da contattare in caso di guasto.

Queste informazioni saranno visualizzate nel caso vi sia presente un guasto.

E' possibile decidere se le informazioni devono essere visualizzate con i guasti che bloccano l'apparecchiatura e/o con guasti che non bloccano l'apparecchiatura.

Usare ↑ e ↓ per scorrere i caratteri e comporre il testo.

RISPARMIO ENERGETICO

Dalla funzione risparmio energetico è possibile abilitare, modificare i parametri ed impostare le fasce orarie di risparmio energetico dell'apparecchiatura.

IMPOSTAZIONI

Abilita / disabilita la funzionalità di risparmio energetico.

L'apparecchiatura permette di gestire vari profili di risparmio energetico.

Ogni profilo di risparmio energetico può essere personalizzato in alcuni parametri.

PROFILO "SOFT MODE"

Questo profilo abilita il risparmio energetico dopo un periodo di inattività dell'apparecchiatura.

Alla richiesta di una selezione la macchina esce dalla fase di risparmio energetico.

E' possibile:

- Impostare dopo quanti minuti di inattività dell'apparecchiatura viene attivato il risparmio energetico.
- impostare la temperatura di mantenimento della/e caldaia/e nella fase di risparmio energetico
- abilitare / disabilitare l'illuminazione dell'apparecchiatura
- scegliere il livello di luminosità del touch screen tra quelli predefiniti.

PROFILO “DEEP MODE”

Questo profilo è attivo sulle fasce orarie impostate.

Nelle fasce orarie impostate la temperatura della caldaia si abbassa e viene mantenuta la temperatura di mantenimento impostata.

E' possibile:

- impostare di quanti minuti anticipare il riscaldamento della caldaia prima della fine della fascia oraria.
Ad esempio 5 minuti: 5 minuti prima della fine della fascia oraria viene attivato il ciclo di riscaldamento della caldaia per raggiungere la temperatura di lavoro.
- impostare la temperatura di mantenimento della/e caldaia/e nella fase di risparmio energetico
- abilitare / disabilitare l'illuminazione dell'apparecchiatura
- scegliere il livello di luminosità del touch screen tra quelli predefiniti.

FASCE ORARIE RISPARMIO ENERGETICO

Sono programmabili per ogni tipo di profilo e su base settimanale, una fascia oraria di intervento del profilo di energy saving.

I giorni della settimana sono identificati da un numero progressivo (1=lunedì, 2=martedì ecc.).

Nel caso vengano impostate erroneamente fasce orarie che si sovrappongono, l'apparecchio resterà acceso per il periodo più breve.

SISTEMI DI PAGAMENTO

E' possibile decidere quale tra i protocolli per sistema di pagamento previsti abilitare e gestire le funzioni relative.

Alcuni parametri, comuni a più sistemi di pagamento, mantengono il valore impostato anche cambiando il tipo di sistema.

PARAMETRI COMUNI

RESTO SUBITO

Normalmente l'importo relativo ad una selezione viene incassato dopo che l'apparecchio invia il segnale di “Selezione riuscita”.

Abilitando questa funzione, disabilitata di default, il segnale di incasso viene inviato all'inizio dell'erogazione.

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

0: punto decimale disabilitato

1: una cifra decimale dopo il punto (XXX.X)

2: due cifre decimali dopo il punto (XX.XX)

3: tre cifre decimali dopo il punto (X.XXX)

TIPO EROGAZIONE (MULTIVENDITA)

Consente di impostare il modo di funzionamento per erogazione multipla o singola. Con l'erogazione multipla, il resto non viene automaticamente reso alla conclusione di un'erogazione riuscita, ma il credito resta a disposizione per ulteriori erogazioni. Premendo il pulsante recupero monete, il credito rimanente verrà restituito se il suo valore è inferiore al valore del resto massimo.

OBBLIGO DI ACQUISTO (OBLIGATION TO BUY)

Consente di abilitare/disabilitare il funzionamento del pulsante recupero monete prima dell'erogazione di un prodotto.

- ON: il resto viene restituito dopo avere effettuato la selezione di un prodotto
- OFF: il resto viene restituito immediatamente alla pressione del tasto recupero monete (l'apparecchio funziona come cambiamonete)

TEMPO PRENOTAZIONE

Per il pagamento permette di impostare per quanto tempo la macchina visualizza il credito residuo da inserire per erogare la selezione (default 7 secondi).

VALIDATORE

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

- 0: punto decimale disabilitato
- 1: una cifra decimale dopo il punto (XXX.X)
- 2: due cifre decimali dopo il punto (XX.XX)
- 3: tre cifre decimali dopo il punto (X.XXX)

PROGRAMMAZIONE ACCREDITO (OVERPAY)

É possibile decidere se:

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo espresso in secondi (parametro "cancellato 000")
- lasciare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione a disposizione per una successiva selezione (parametro "mantenuto")

OVERPAY TIMEOUT

Permette di impostare dopo quanto tempo rilasciare il credito senza aver richiesto una selezione.

MDB

PROGRAMMAZIONE ACCREDITO (OVERPAY)

É possibile decidere se:

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo espresso in secondi (parametro "cancellato")
- lasciare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione a disposizione per una successiva selezione (parametro "mantenuto")

OVERPAY TIMEOUT

Permette di impostare dopo quanto tempo rilasciare il credito senza aver richiesto una selezione.

CREDITO MASSIMO

Questa funzione consente di definire il credito massimo per monete introdotte che viene accettato.

RESTO MASSIMO

E' possibile impostare un limite all'importo totale del resto che la gettoniera pagherà alla pressione del pulsante rendiresto o dopo una erogazione singola.

L'eventuale credito eccedente l'importo programmato con questa funzione verrà incassato.

MONETE ACCETTATE

E' possibile definire quali tra le monete riconosciute dal validatore devono essere accettate quando i tubi rendiresto risultano pieni.

Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare la configurazione della gettoniera

MONETE ACCETTATE RESTO ESATTO

E' possibile definire quali tra le monete riconosciute dal validatore devono essere accettate quando la macchina è in condizione di "importo esatto".

Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare la configurazione della gettoniera

MONETE RESE

E' possibile definire quali tra le monete disponibili nei tubi devono essere usate per dare il resto. Questo parametro è attivo solo con gettoniere che non gestiscono automaticamente la scelta del tubo da utilizzare (Auto changer payout).

Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare la configurazione della gettoniera

ALGORITMO RESTO ESATTO

Permette di scegliere l'algoritmo di controllo per fare in modo che la macchina sia in grado di dare resto al termine della selezione.

Ogni algoritmo verifica una serie di condizioni (quantità di monete nei tubi oppure lo stato vuoto o pieno) dei tubi che la gettoniera utilizzerà per dare resto.

La condizione di "Non da resto" si ha quando i tubi abbinati all'algoritmo scelto hanno raggiunto il livello minimo di monete.

Per motivi di semplicità la combinazione viene descritta con riferimento ai tubi A, B e C, dove il tubo A riceve le monete di minor valore e il tubo C le monete di maggior valore.

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

Ad esempio: con l'algoritmo "6" l'apparecchiatura visualizzerà il messaggio "Non da resto" quando uno dei tubi (A, B, C) si trovano al livello minimo.

con l'algoritmo "04" l'apparecchiatura visualizzerà il messaggio "Non da resto" solamente quando il tubo A (moneta di valore minore) avrà raggiunto il livello minimo di monete.

NASCONDI CREDITO (CASHLESS PRIVATE)

Per la tutela della privacy degli utenti questa funzione permette di visualizzare la stringa "-----" sul display in sostituzione del credito presente sul sistema cashless.

ACCETTAZIONE CREDITO INDEFINITO (UNDEFINED CREDIT CASH)

Questa funzione permette di accettare o meno sistemi di pagamento cashless (chiave o carta) nel caso in cui il credito del sistema cashless non è definito.

COMANDO CASH-SALE

La funzione permette di far risultare che le transazioni eseguite in contanti siano avvenute attraverso un sistema cashless.

I valori disponibili sono:

- 0 funzionamento standard: le transazioni in contanti vengono registrate come tali
- 1 invio forzato a cashless 1: le transazioni in contanti vengono registrate come transazioni effettuate dal primo sistema cashless
- 2 invio forzato a cashless 2: le transazioni in contanti vengono registrate come transazioni effettuate dal secondo sistema cashless

REVALUE

Abilitare / disabilita il lettore di banconote esclusivamente per ricaricare il credito sul sistema cashless (chiave o carta).

SECONDO CASHLESS

Abilitare / disabilita il funzionamento di un secondo sistema cashless.

PREZZI

SIMBOLO MONETA

La funzione permette di impostare, durante la visualizzazione del credito, il simbolo della valuta.

PREZZI DI VENDITA

L'apparecchio è in grado di gestire fino a 4 prezzi diversi per ogni selezione.

I prezzi possono essere attivi in funzione della fascia oraria impostata (standard o promozionale).

I prezzi sono raggruppati in 4 liste, per ognuna delle 4 liste è possibile impostare il prezzo sia in modo globale (prezzo uguale per tutte le selezioni) sia per singola selezione.

PASSWORD FREE VEND

Abilita / disabilita l'erogazione gratuita di una o più le selezioni con l'utilizzo di password.

Impostare:

- la password per una singola erogazione gratuita oppure
- la password per l'erogazione gratuita di più le selezioni

PREZZO PER FASCE ORARIE

Permette di impostare le fasce orarie (standard o promozionale) per la vendita a prezzi differenziati.

IMPORTA / ESPORTA

Raggruppa tutte le funzioni di esportazione ed importazione delle statistiche, impostazioni macchina, pacchetti grafici, ...

EVADTS

Permette di esportare dati EVADTS su chiavette USB e/o su dispositivi di acquisizione dati (RS232, IrDA, telemetria, ...).

PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE

Da questa funzione è possibile decidere quale protocollo di comunicazione utilizzare per la comunicazione con i dispositivi di acquisizione dati.

DDCMP - EDDCMP

con i seguenti parametri configurabili:

- **Baudrate:** è la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazione tra apparecchiatura e dispositivi di acquisizione dati.

- **Pass code:** è un codice che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione.
Impostazione di default 0

- **Secutiry code:** è un codice per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVA DTS.
Impostazione di default 0

- **Fine trasmissione:** se abilitato, è in grado di riconoscere il segnale di fine trasmissione (EOT) che viene inviato all'ultimo pacchetto e di interrompere la trasmissione dati.

DEX/UCS

con i seguenti parametri configurabili:

- **Baudrate:** è la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazione tra apparecchiatura e dispositivi di acquisizione dati.

IMPOSTAZIONE SERIALE RS232

Permette di definire le impostazioni delle comunicazioni seriali (velocità, ...)

LOGFILE ERRORI

Esporta in un logfile gli errori presenti in macchina.

Il salvataggio avviene su dispositivo USB.

SISTEMA

ESPORTA ALBERO DI MENÙ

Permette di esportare (su chiave USB) un file di testo dell'albero di menù delle funzioni software dell'apparecchiatura.

VISUALIZZA FILE DI LOG

Permette di visualizzare il log file.

Il log file è la registrazione sequenziale e cronologica delle operazioni che man mano vengono eseguite dall'apparecchiatura.

La registrazione degli eventi nel log file va abilitata dalle "funzionalità avanzate" del menù "sviluppo".

ESPORTA FILE DI LOG

Permette di esportare su chiave USB il log file.

Il log file è la registrazione sequenziale e cronologica delle operazioni che man mano vengono eseguite dall'apparecchiatura.

La registrazione degli eventi nel log file va abilitata dalle "funzionalità avanzate" del menù "sviluppo".

INFORMAZIONI DI SISTEMA

Riporta le informazioni principali del sistema come lo spazio di memoria utilizzato e disponibile, ...

IMPORTA / ESPORTA TRADUZIONI STRINGHE

Permette di importare / esportare tramite chiave USB le traduzioni delle stringhe dell'interfaccia utente.

ESPORTA IMPOSTAZIONI RICETTE

Permette di esportare su chiave USB le impostazioni delle ricette.

FUNZIONALITÀ TECNICHE

COLLAUDO COMPONENTI

Permette di collaudare i principali componenti dell'apparecchiatura.

Vengono visualizzati i componenti che possono essere collaudati.

Usare i tasti ↑ e ↓ per scorrere l'elenco dei componenti che è possibile verificare.

Con ✓ si esegue il test del componente.

GRUPPO INFUSORE

Viene avviata la movimentazione del gruppo infusore

MACININO

Viene macinata e sganciata una dose di caffè in grani

MOTODOSATORI

Vengono attivati per qualche secondo i motodosatori delle polveri solubili presenti.

MIXER

Vengono attivati per qualche secondo i mixer presenti

ILLUMINAZIONE VANO

Viene attivata per qualche secondo l'illuminazione del vano di prelievo dell'apparecchiatura.

ILLUMINAZIONE PORTA

Viene attivata l'illuminazione laterale ed inferiore della porta.

ELETTROVALVOLE

Viene attivata per qualche secondo l'elettrovalvola

⚠ Durante il test viene erogata acqua calda: non mettere le mani nella zona di erogazione

POMPE

Viene attivata per qualche secondo la pompa scelta.

⚠ Durante il test viene erogata acqua calda: non mettere le mani nella zona di erogazione

MICRO PIENO FONDI LIQUIDI

Viene richiesto l'azionamento del micro di pieno dei fondi liquidi

MICRO PRESENZA BACINELLA LIQUIDI

Viene richiesto l'azionamento del micro di presenza della bacinella fondi liquidi.

VENTOLA ASPIRAZIONE

Viene attivata e disattivata la ventola di aspirazione vapori.

SONDA DI TEMPERATURA CALDAIA

Viene visualizzata la temperatura rilevata dalla sonda della caldaia.

SEGNALATORE ACUSTICO (BUZZER)

Viene emessa una serie di suoni.

CONTACOLPI MECCANICO

Viene incrementato il contacolpi meccanico (se presente).

TEST SENSORI E DISPOSITIVI INPUT

Visualizza la schermata con lo stato dei dispositivi di controllo dell'apparecchiatura (sonde, microswitch,...).

Per i dispositivi ON/OFF lo stato è mostrato con l'utilizzo del colore verde se il dispositivo è attivo / azionato, con il colore rosso se disattivato / non azionato.

Per i sensori viene visualizzato il valore rilevato (ad esempio temperatura).

TEST DISPOSITIVI DI OUTPUT

Permette di verificare il funzionamento di vari componenti dell'apparecchiatura.

Vengono visualizzati i componenti che possono essere verificati.

Scegliere il componente che si vuol testare.

❗ Per ragioni di sicurezza il test va effettuato con la porta chiusa.

TEST TASTIERA

Permette di verificare il funzionamento della tastiera di selezione.

Viene richiesta la pressione in sequenza dei tasti della tastiera di selezione.

Sul display viene visualizzato il tasto premuto.

TEST SENSORE TAZZA

Per gli apparecchi con sensore tazza.

Permette di verificare la funzionalità del sensore tazza.

Posizionare un oggetto di fronte al sensore tazza per verificarne il funzionamento.

RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Permette di ripristinare l'apparecchiatura alle impostazioni di fabbrica.

❗ Tutti i dati statistici, elenco guasti e le impostazioni effettuate vengono perse.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO CALDAIA

E' possibile effettuare il riempimento e lo svuotamento della caldaia.

Il riempimento del circuito idraulico è automatico.

In caso di interventi al circuito idraulico o se si dovessero formare vuoti d'acqua consistenti effettuare il riempimento manuale del circuito idraulico.

Con la funzione svuotamento caldaia viene aperta una elettrovalvola per permettere all'aria di entrare nella caldaia

RIEMPIMENTO CALDAIA

Il riempimento della caldaia avviene all'installazione dell'apparecchiatura in modo automatico.

Usare la funzione per riempire la caldaia in seguito ad interventi di manutenzione all'impianto idraulico o se si formano vuoti d'acqua consistenti.

SVUOTAMENTO CALDAIA

Lo svuotamento della caldaia deve essere effettuato da personale tecnico.

⚠ L'acqua della caldaia è molto calda e provoca ustioni.

❗ Prima di procedere alla svuotamento della caldaia attendere che l'acqua in caldaia si raffreddi.

L'apparecchiatura prevede una procedura di "raffreddamento rapido" della caldaia.

La funzione di svuotamento apre una elettrovalvola della caldaia per consentire l'entrata d'aria in caldaia.

IMPOSTAZIONE DATA ORA

Data e ora vengono utilizzate per registrare gli eventi (ad esempio guasti, ...), per la gestione dei lavaggi programmati e per le segnalazioni di manutenzione.

Impostare data e ora corrente.

TEST PARAMETRI MACCHINA

Imposta il tempo di attivazione dei componenti durante l'autotest.

TEST SELEZIONE COMPLETA

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

- selezione completa
- solo acqua
- solo polvere

RILASCIO MONETE

Questa funzione è attiva solo se il sistema di pagamento impostato consente di eseguire questa operazione.

Entrando nella funzione è possibile vuotare manualmente i tubi rendiresto.

LINGUA

È possibile modificare la lingua predefinita di visualizzazione dei messaggi dell'interfaccia utente e dei menù di programmazione.

Scegliere, tra le lingue disponibili, la lingua in cui visualizzare i messaggi dell'interfaccia utente ed i menù dell'apparecchiatura.

PROFILI UTENTI

E' possibile abilitare / disabilitare l'utilizzo di alcune funzioni di programmazione utilizzando dei profili di accesso.

Il profilo di accesso assicura che solamente le funzioni ad esso associate possano essere utilizzate.

Ogni profilo utente ha una password di accesso.

Le password di default sono:

- Tecnico (4444),
- Distributore (3333),
- Caricatore (2222)
- Utente (1111)

Le funzionalità di programmazione avanzate devono essere riservate solo a persone con conoscenza specifica dell'apparecchiatura (personale tecnico) e delle norme igieniche.

Dalla funzione è possibile cambiare la password di accesso per ogni profilo utente

RETE / NETWORK

Le configurazioni ethernet e 3G variano in funzione della rete e/o del gestore scelto e delle protezioni di rete adottate.

❗ Rivolgersi all'amministratore di rete locale (sistemista) per conoscere i parametri di rete adatti a cui l'apparecchiatura sarà connessa.

L'apparecchiatura supporta il protocollo TCP/IP.

ETHERNET

Permette di abilitare e configurare la scheda di rete dell'apparecchiatura.

Abilitare la scheda di rete per connettere l'apparecchiatura alla rete LAN.

Vengono visualizzati tutti i parametri di rete che è possibile modificare.

I parametri di rete (ad esempio l'indirizzo IP, ...) possono essere:

- assegnati automaticamente (DHCP) oppure
- manualmente.

Per assegnare automaticamente i parametri di rete è necessario che sia presente un server DHCP sulla rete.

L'indirizzo MAC (MAC address) è un indirizzo univoco assegnato dal produttore e che identifica la scheda di rete dell'apparecchiatura.

L'indirizzo MAC non è modificabile.

IMPOSTAZIONI 3G

Permette di abilitare e configurare i parametri di connessione 3G.

Abilitare la connessione 3G per poter visualizzare e configurare i parametri.

I valori dei parametri (ad esempio l'indirizzo APN, dati d'accesso, ...) variano in funzione del gestore telefonico scelto: richiederli al proprio gestore telefonico.

FIREWALL

Abilita / disabilita il firewall a protezione di connessioni in entrata all'apparecchiatura.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

Permette di aggiornare il software dell'applicazione con una chiavetta USB.

- inserire la chiavetta USB con il software dell'applicazione
- navigare nel file system della chiavetta USB e selezionare la cartella che contiene l'aggiornamento software.

INFORMAZIONI

Permette di visualizzare tutte le informazioni relative al software dell'apparecchiatura (versione, tema grafico utilizzato, configurazione macchina, ...)

CONNETTIVITÀ

L'apparecchiatura è in grado di inviare notifiche (tramite email) riguardo ad eventi e guasti.

❗ Per poter inviare notifiche tramite email è necessario aver una connessione di rete attiva.

❗ L'apparecchiatura invia notifiche tramite email. Non è possibile ricevere email sull'apparecchiatura.

Abilitare la funzione per poter impostare i parametri per l'invio delle email e gli indirizzi email destinatari delle notifiche.

I parametri variano in funzione del server di posta elettronica utilizzato (fornitore di servizi email su internet o server email su rete LAN).

L'apparecchiatura fornisce una serie di parametri preconfigurati per i principali fornitori di servizi email su internet.

Resta possibile inserire manualmente i parametri email per gli altri fornitori di servizi email su internet o per i server email su rete LAN (preimpostazione custom).

❗ Per i server email su rete LAN rivolgersi all'amministratore di rete (sistemista) per conoscere i parametri email adatti.

❗ Per i server email su internet è necessario rivolgersi ai servizi di assistenza del fornitore di servizi email per conoscere i parametri email adatti.

E' possibile inserire e cancellare gli indirizzi email a cui inviare le notifiche.

Dopo aver impostato i parametri è possibile inviare una email di prova per verificare la corretta configurazione.

NOTIFICHE EVENTI

Abilitare gli eventi di cui si vuol ricevere le notifiche (esempio accesso ai menu, operazioni di sanitizzazione,...)

NOTIFICHE GUASTI

Abilitare i guasti di cui si vuol ricevere le notifiche (esempio vuoto caffè, vuoto acqua,...)

INVIO EVADTS

Permette di configurare l'invio di email con i dati in formato EVADTS.

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

❗ **Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica 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.

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 dell'apparecchiatura.

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

INTERRUTTORE GENERALE

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 il simbolo



Prima di rimuovere queste coperture è necessario scollegare il cavo di alimentazione dalla rete elettrica.

Per dare tensione all'apparecchiatura con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia dell'interruttore porta.

INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ

Aperto la porta, un apposito interruttore disattiva i componenti di connettività dell'apparecchiatura.

⚠ Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione e con le funzioni di connettività attive con porta aperta devono essere eseguite ESCLUSIVAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

Per attivare i componenti di connettività (esempio collaudo della comunicazione) con la porta aperta è sufficiente agire sull'interruttore connettività.

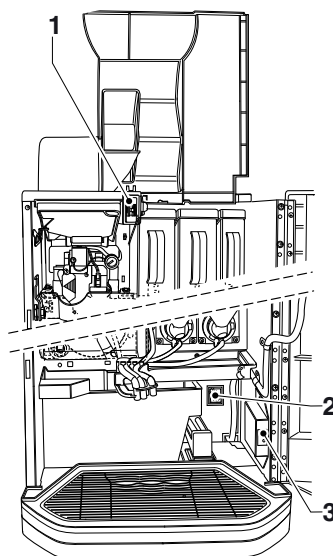


Fig. 29

1. Interruttore porta
2. Interruttore generale
3. Interruttore connettività

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

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

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

1. scollegare l'ugello di uscita caffè dal gruppo ruotandolo di 90° rispetto alla biella e tirarlo verso l'esterno.
2. azionare la leva fermo gruppo ruotandola sino alla posizione orizzontale .
3. togliere il gruppo infusore.

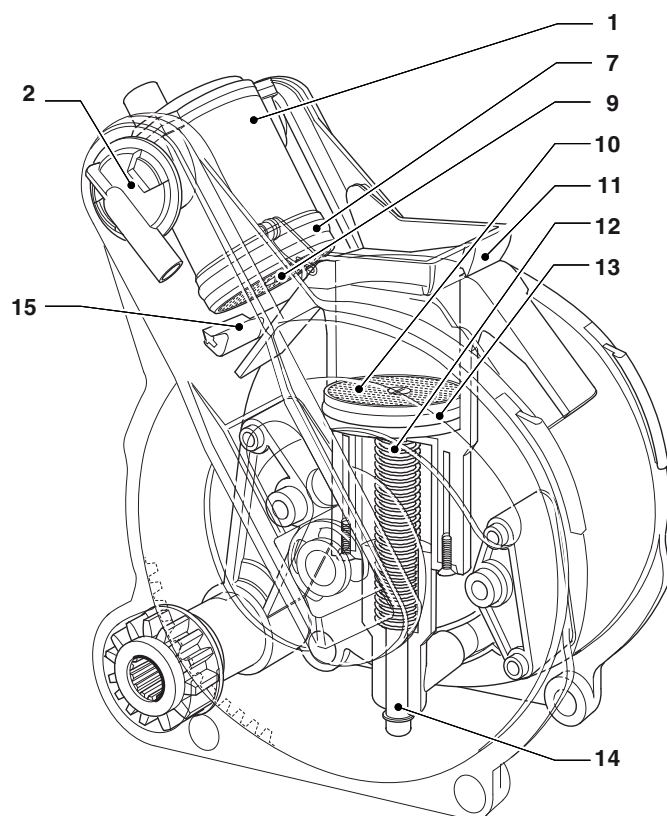
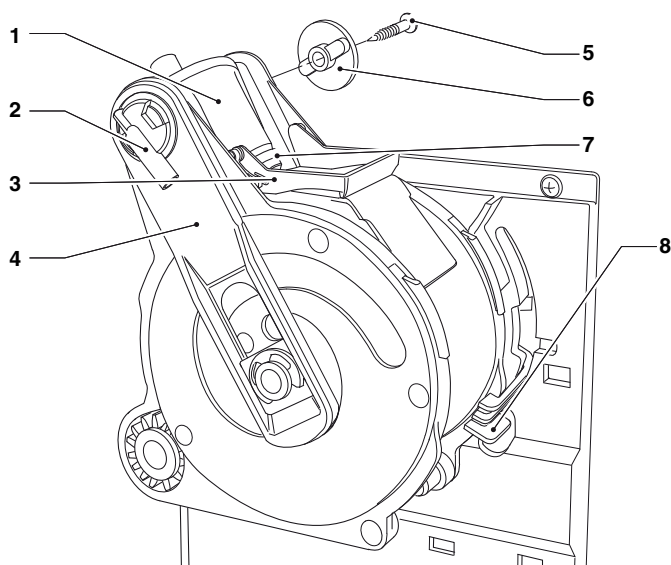


Fig. 30

1. Pistone superiore
2. Ugello uscita caffè
3. Raschiatore inferiore
4. Biella
5. Vite laterale
6. Chiave
7. Guarnizione superiore
8. Leva fermo gruppo
9. Filtro superiore
10. Filtro inferiore
11. Raschiatore inferiore
12. Pistone inferiore
13. Guarnizione inferiore
14. Guida stelo pistone
15. Raschiatore superiore
16. Copertura gruppo

SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE SUPERIORE

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

1. Svitare la vite laterale (5) di fissaggio della chiave (6) del pistone superiore.
2. Ruotare il pistone superiore (1) verso l'alto.
3. Rimuovere e sostituire la guarnizione superiore (7).
4. Svitare il filtro superiore (9) per rimuoverlo e sostituirlo.

SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE INFERIORE

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

1. Portare manualmente il gruppo alla posizione di scarico con il pistone inferiore (12).
2. Svitare la vite centrale di fissaggio per rimuovere il filtro (10).
3. Premere sulla parte terminale della guida stelo pistone (14) per ottenere un extra corsa del pistone inferiore (12).
4. Fare leva con un piccolo cacciavite per sfilare il pistone inferiore (12) dallo stelo pistone (14) prestando attenzione a non rovinare il pistone o gli elementi di tenuta.
5. Rimuovere e sostituire la guarnizione inferiore (13).

MODELLO CON Z4000 ES-FB

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

Per eseguire le operazioni di manutenzione e necessario togliere il gruppo infusore:

1. scollegare l'ugello di uscita caffè espresso dal gruppo ruotandolo di 90° rispetto alla biella e tirandolo verso l'esterno.
2. scollegare l'ugello di uscita caffè fresh brew dal gruppo ruotandolo di 90° ed estrarlo
3. azionare la leva fermo gruppo ruotandola sino alla posizione orizzontale .
4. togliere il gruppo infusore.

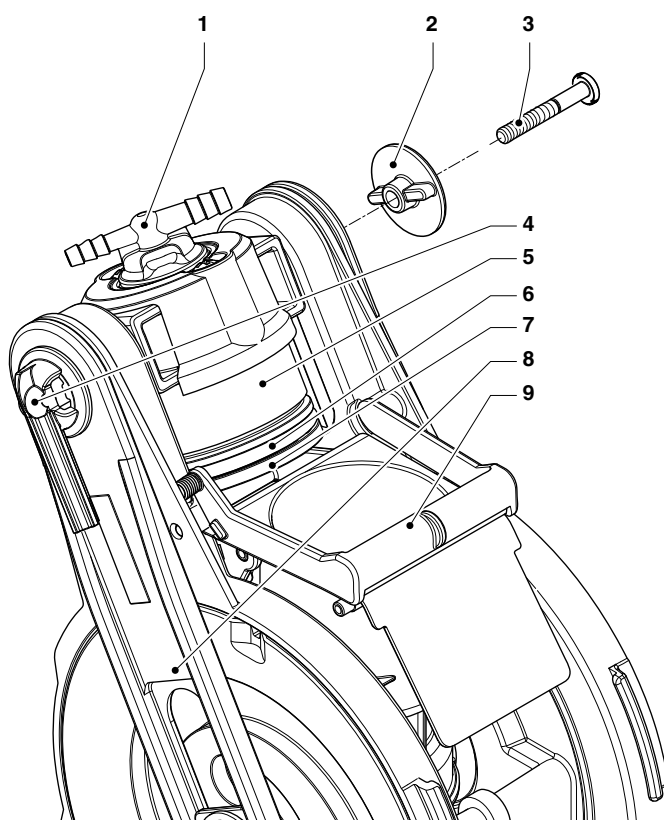


Fig. 31

1. Ugello Fresh brew
2. Chiave
3. Vite laterale
4. Ugello Espresso
5. Pistone superiore
6. Guarnizione pistone superiore
7. Filtro superiore
8. Biella
9. Raschiatore inferiore

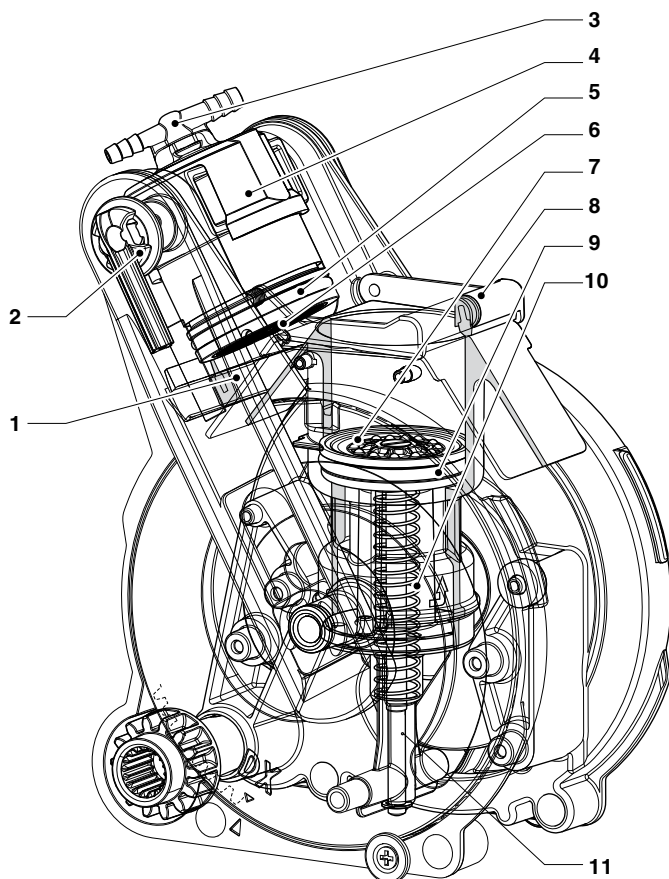


Fig. 32

1. Raschiatore superiore
2. Ugello Espresso
3. Ugello Fresh brew
4. Pistone superiore
5. Guarnizione pistone superiore
6. Filtro superiore
7. Filtro inferiore
8. Raschiatore inferiore
9. Guarnizione pistone inferiore
10. Molla pistone inferiore
11. Stelo pistone

SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE SUPERIORE

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

1. svitare la vite laterale di fissaggio della chiave
2. ruotare il pistone superiore verso l'alto.
3. rimuovere e sostituire la guarnizione superiore.
4. svitare la ghiera di tenuta per togliere il filtro superiore

⚠ Riposizionare il supporto filtro in modo che la superficie piana sia rivolta verso l'alto.

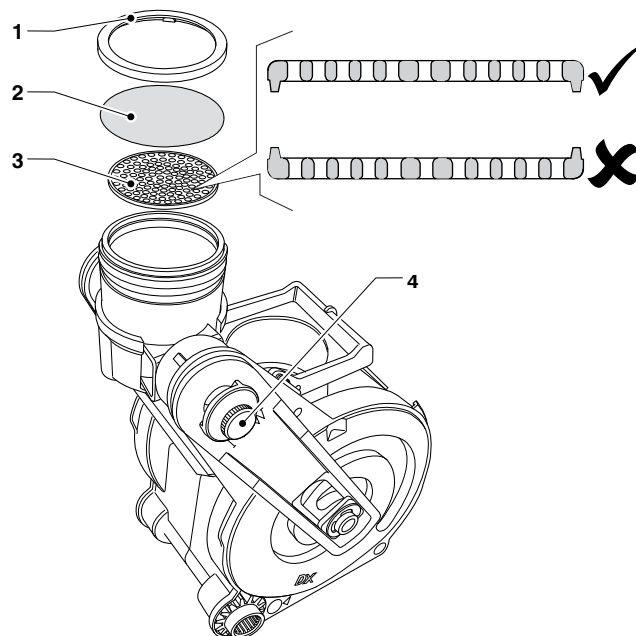


Fig. 33

1. Ghiera di tenuta
2. Filtro pistone superiore
3. Supporto filtro pistone superiore
4. Corretto posizionamento supporto filtro
5. Vite

SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE INFERIORE

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

1. portare manualmente il gruppo alla posizione di scarico con il pistone inferiore in posizione alta
2. svitare la vite centrale di fissaggio per rimuovere il filtro.
3. premere sulla parte terminale della guida stelo pistone per ottenere un extra corsa del pistone inferiore.
4. 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
5. rimuovere e sostituire la guarnizione inferiore

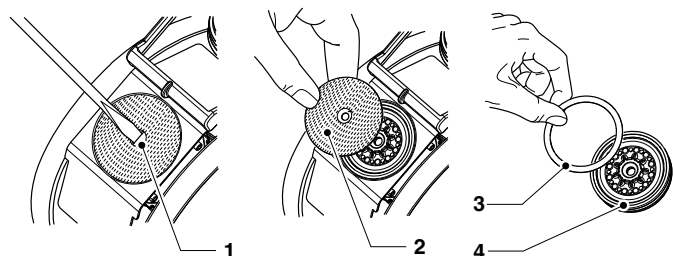


Fig. 34

1. Vite
2. Filtro
3. Guarnizione
4. Supporto filtro

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 quanto previsto della direttiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e delle legislazioni nazionali.

Con frequenza almeno annuale, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario pulire e disinfettare l'intero circuito e le parti a contatto con alimenti

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 sanificante;
- le superfici interne dell'apparecchiatura vanno pulite con la stessa soluzione sanificante;
- 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 "Sanitizzazione mixer e circuiti alimentari"

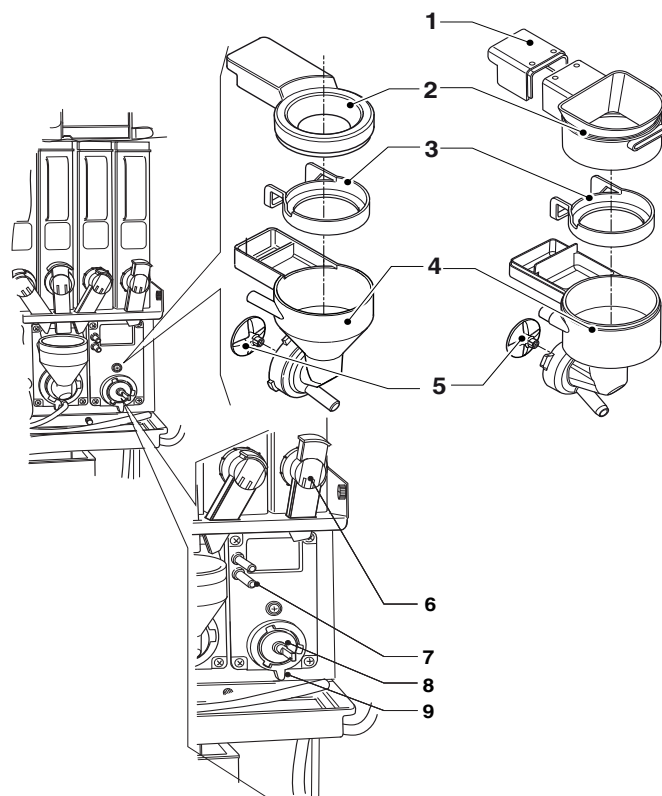


Fig. 35

1. Coperchio posteriore
2. Imbuto polveri
3. Anello paraspruzzi
4. Convogliatore acqua
5. Ventolina frullatore
6. Bocchetta polvere
7. Ugello entrata acqua
8. Guarnizione premistoppa
9. Flangia fissaggio mixer

MIXER

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

1. staccare i tubi dagli attacchi dei mixer
2. ruotare in senso antiorario la ghiera di fissaggio mixer e asportare il mixer
Prestare particolare attenzione a richiuderla completamente in fase di rimontaggio;
3. separare l'imbuto polvere solubile, il cassetto deposito polvere e l'imbuto acqua
4. smontare le ventoline: esercitare una leggera trazione per liberarle;

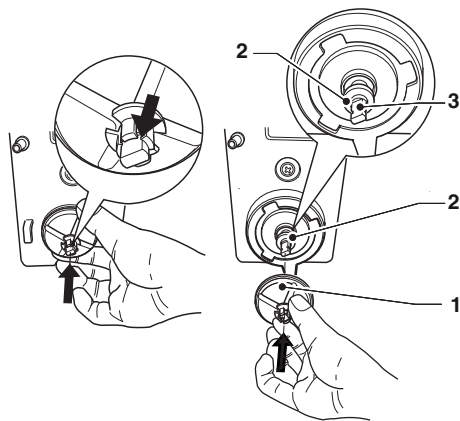


Fig. 36

1. Ventolina
2. Guarnizione premistoppa
3. Scarico albero

5. immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanizzante precedentemente preparata. Lavare tutti i componenti con prodotti sanizzanti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.
6. verificare lo stato di usura della guarnizione di tenuta dell'albero del motofrullatore.
Se è usurata, lacerata e priva di elasticità sostituirla.

7. rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuto polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.
8. riposizionare il mixer.
Verificare che l'imbuto acqua sia innestato correttamente.

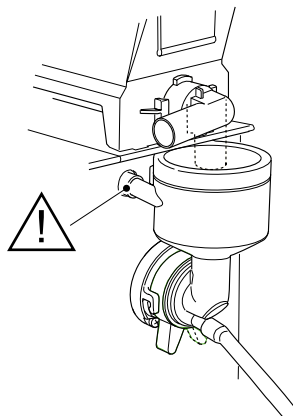


Fig. 37

9. ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso orario per fissare il mixer dall'apparecchio.

Dopo aver rimontato i particolari è, comunque, necessario:

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

UGELLO DIFFUSORE

Solo modelli con gruppo infusore Z4000 ESFB

1. sganciare l'ugello diffusore dalla staffa di supporto
2. separare le parti dell'ugello diffusore
3. controllare che la guarnizione non abbia lacerazioni o abbia perso di elasticità; nel caso sostituirla.

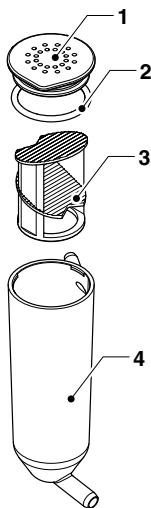


Fig. 38

1. Coperchio
2. Guarnizione
3. Diffusore
4. Corpo ugello diffusore

PULIZIA CONTENITORI PRODOTTI

Procedere come segue:

1. togliere i contenitori dall'apparecchio;
2. smontare le bocchette uscita prodotto e sfilare le coclee dal lato posteriore del contenitore;
3. pulire tutti i particolari con una soluzione di acqua calda e prodotti sanitizzanti e asciugarli accuratamente.

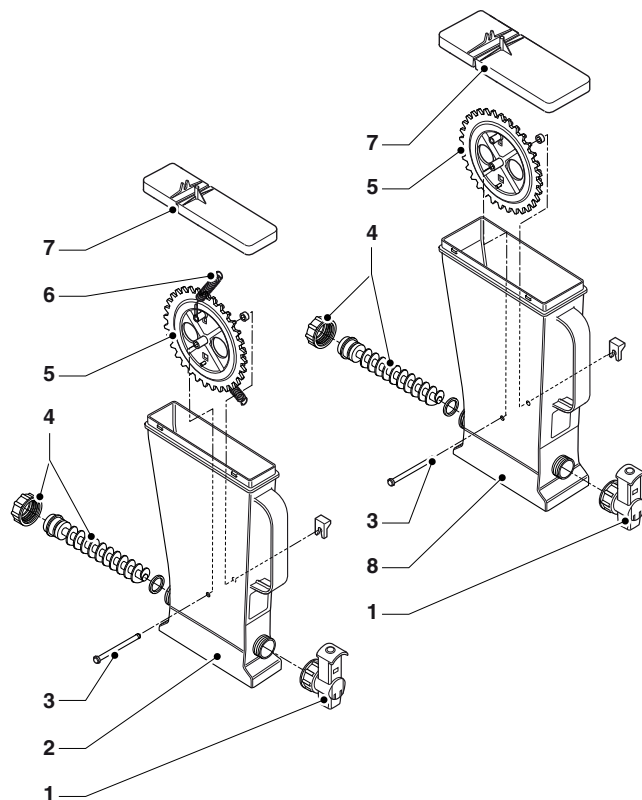


Fig. 39

1. Bocchetta polveri
2. Contenitore
3. Perno per ruota
4. Coclea
5. Ruota dentata
6. Raschiatore
7. Coperchi contenitori
8. Contenitore

SCHEDE ELETTRONICHE

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

In caso di sostituzione é necessario verificare la configurazione delle schede elettroniche e caricare il software adeguato.

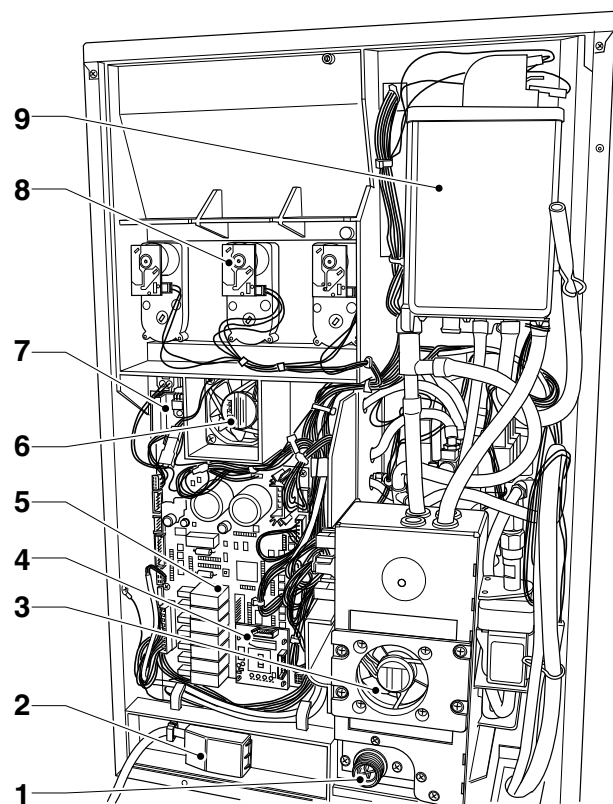


Fig. 40

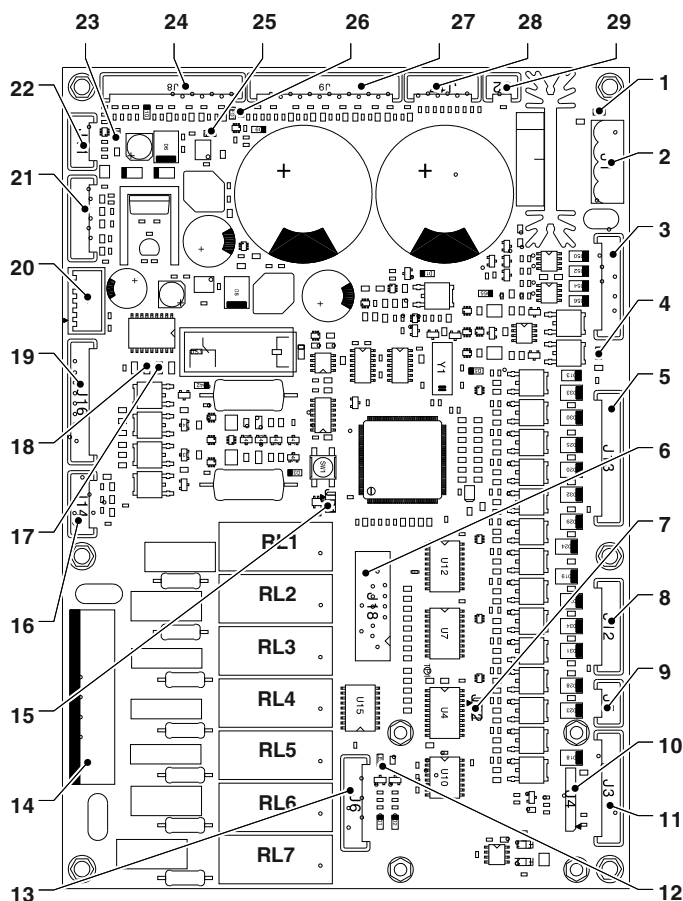
1. Attacco acqua 3/4"
2. Morsetto cavo alimentazione
3. Ventilatore vano fondi
4. Scheda di espansione
5. Scheda attuazioni
6. Ventilatore aspirazione vapori
7. Scheda caldaia
8. Motodosatori
9. Air break

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori e, direttamente, i motori in corrente continua. Gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori sui vari utilizzatori. Inoltre controlla la scheda gestione caldaia. La scheda è alimentata a 24 Vac per l'elettronica e per i sistemi di pagamento.

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

- Il LED 6 verde (23) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- Il LED 7 giallo (25) indica la presenza dei 5 Vcc.
- Il LED 8 rosso (12) si accende durante il reset della scheda
- Il LED 4 rosso (17) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia espresso.
- Il LED 5 rosso (18) **non usato** su questi modelli, indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia solubili.
- Il LED 1 verde (26) indica gli impulsi del contatore volumetrico.
- Il LED 2 verde (1) indica la presenza dei 34Vdc.
- Il LED 3 verde (4) indica la presenza dei 34vdc regolati.



VERSIONE ESPRESSO

RL1: EEA, PM serbatoio acqua
 RL2: MAC
 RL3: MSB
 RL4: MSCB
 RL5: non usato
 RL6: PM caldaia
 RL7: ESC

VERSIONE ESPRESSO-FRESHBREW

RL1: EEA, PM serbatoio acqua
 RL2: MAC
 RL3: MSB
 RL4: MSCB
 RL5: non usato
 RL6: PM caldaia
 RL7: ESC

Fig. 41

1. LED 2
2. (J1) Alimentazione 24 Vac
3. (J15) Attuatori in corrente continua
4. LED 3
5. (J13) Elettrovalvole - motofrullatori (EV-MF)
6. Non montato
7. (JP2) ponticello CAN-BUS chiuso
8. (J12) Motodosatori MD
9. (J15) CAN BUS
10. (J4) Connettore scheda espansione (optional)
11. (J3) Alla scheda CPU
12. LED 8
13. (J6) Programmazione scheda
14. (J10) Attuatori attivati da rele
15. (JP1) ponticello chiuso
16. (J14) Motore gruppo infusore (modello espresso)
17. LED 4
18. LED 5
19. (J16) Alla scheda rele (se presente)
20. Non usato
21. (J7) Non usato
22. (J11) Non usato
23. LED 6
24. (J8) segnali di ingresso
25. LED 7
26. LED 1
27. (J9) segnali di ingresso
28. (J17) Sonda e scheda caldaia
29. (J2) Non usato

SCHEDA CPU

La scheda CPU gestisce la comunicazione con il display, con i sistemi di pagamento (se presenti) e le funzioni di connettività.

⚠ Quando si rimuove la scheda CPU (ad esempio per la sostituzione) fare attenzione a non tirare e/o danneggiare i collegamenti

ℹ Il display è collegato ai connettori sul retro della scheda CPU.

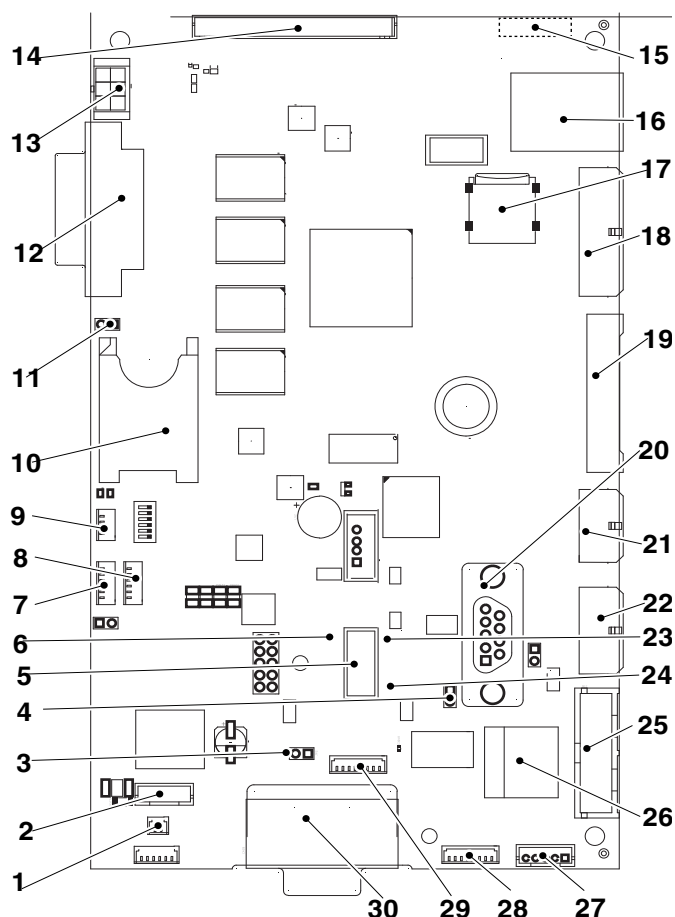


Fig. 42

1. (J2) collegamento interruttore connettività
 2. Non usato
 3. (JP2) ponticello CAN BUS 1 chiuso
 4. (JP5) ponticello CAN BUS 2 aperto*
 5. connettore USB OTG
 6. Led giallo RESET
 7. (J45) Sensore tazza
 8. (J48) Non usato
 9. (J34) Non usato
 10. alloggiamento SIM card*
 11. (JP4) ponticello presenza SIM CARD*
 12. (J16) Non usato
 13. (CN31) Non usato
 14. (CN55) Non usato
 15. antenna
 16. connettore ethernet (1 Gbit/s)
 17. slot MICRO SD*
 18. (J42) ingressi / uscite digitali
 19. (J43) ingressi / uscite digitali*
 20. Connettore seriale RS232
 21. (J41) Tastiera di selezione
 22. (J35) Sistemi di pagamento
 23. Led rosso ALIMENTAZIONE
 24. Led verde RUN
 25. (J36) Validatore
 26. Connettore ethernet (100 Mbit/s)*
 27. (CN9) non usato
 28. (J47) non usato
 29. (CN34) non usato
 30. (CN29) alimentazione e CAN BUS
- * Se presente
 ** Sul retro della scheda

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA

La scheda controlla l'attivazione o la disattivazione della resistenza della caldaia.

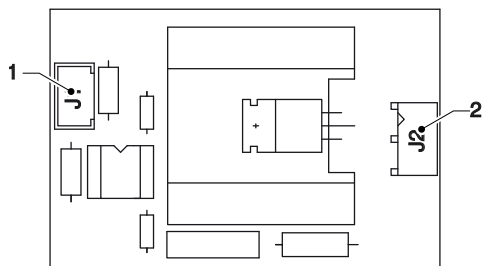


Fig. 43

- 1. J1 Alla scheda attuazioni
- 2. J2 Alla resistenza caldaia

PROTEZIONE TERMICA CALDAIA

La caldaia è protetta contro il surriscaldamento con un termostato di sicurezza che disattiva la resistenza della caldaia nel caso di un guasto del sistema di controllo della caldaia.

Il termostato interviene nel caso in cui la temperatura della caldaia superi la soglia di sicurezza.

❗ In caso di intervento del termostato è necessario attendere il raffreddamento della caldaia prima di procedere all'identificazione della causa dell'avaria ed al ripristino manuale del termostato.

⚠ Nel caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario verificare eventuali danni alla caldaia.

Procedere alla sostituzione della caldaia, sonda di temperatura caldaia e le guarnizioni di tenuta dei raccordi presenti sulla caldaia stessa in quanto potenzialmente danneggiati in modo irreversibile.

PANNELLO ELETTRICO

Il fusibile di rete è accessibile dal retro dell'apparecchio senza smontare la copertura.

Il trasformatore / alimentatore che fornisce la tensione alle schede ed i relativi fusibili di protezione sono accessibili dall'interno dell'apparecchiatura

⚠ Le coperture vanno rimosse con l'apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica.

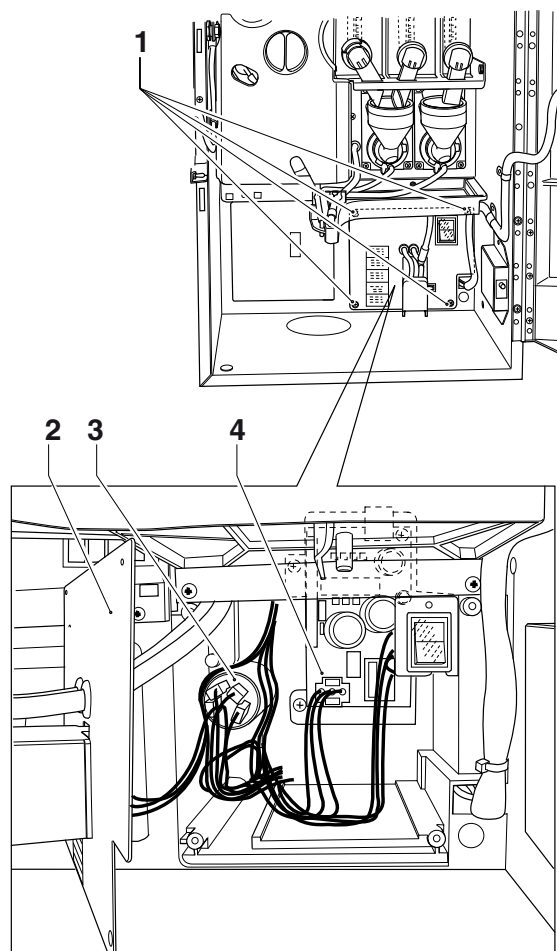


Fig. 44

- 1. Viti
- 2. Copertura pannello elettrico
- 3. Filtro anti disturbi
- 4. Alimentatore

INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE

❗ L'installazione e/o l'aggiornamento del sistema operativo cancella il software dell'applicazione, i dati statistici, le impostazioni e le personalizzazioni effettuate.

Video/immagini per le playlist vengono cancellati.

Utilizzare le funzioni di backup su chiavette USB (menù importa / esporta) per salvare le impostazioni, le personalizzazioni e i video/immagini per le playlist.

L'installazione e/o l'aggiornamento software (all'avvio dell'apparecchiatura) va effettuato con chiavetta USB (USB Stick).

❗ La chiavetta USB deve essere completamente vuota e formattata con file system FAT32.

Non è garantita la compatibilità con tutti i dispositivi di memoria USB presenti sul mercato.

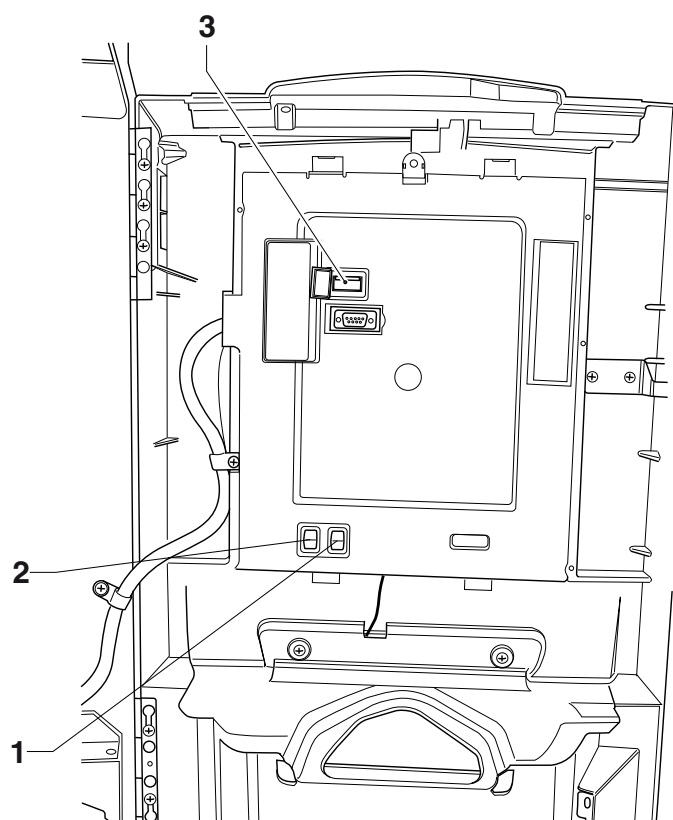


Fig. 45

- 1. Connettore USB
- 2. Pulsante ingresso programmazione
- 3. Pulsante lavaggi

SISTEMA OPERATIVO "SYSTEM KEY" CHIAVE1

Procedere come segue:

1. copiare i singoli file del sistema operativo nella directory principale della chiavetta USB,
2. spegnere l'apparecchiatura,
3. inserire la chiavetta USB nella porta USB OTG della scheda CPU
4. accendere l'apparecchiatura.
5. vengono visualizzati alcuni messaggi sul procedere dell'aggiornamento. L'aggiornamento richiede alcuni minuti.
6. al termine dell'aggiornamento viene visualizzato il messaggio di rimuovere la chiavetta USB.
7. dopo aver tolto la chiavetta USB l'apparecchiatura si riavvia automaticamente.
8. installare il software applicazione

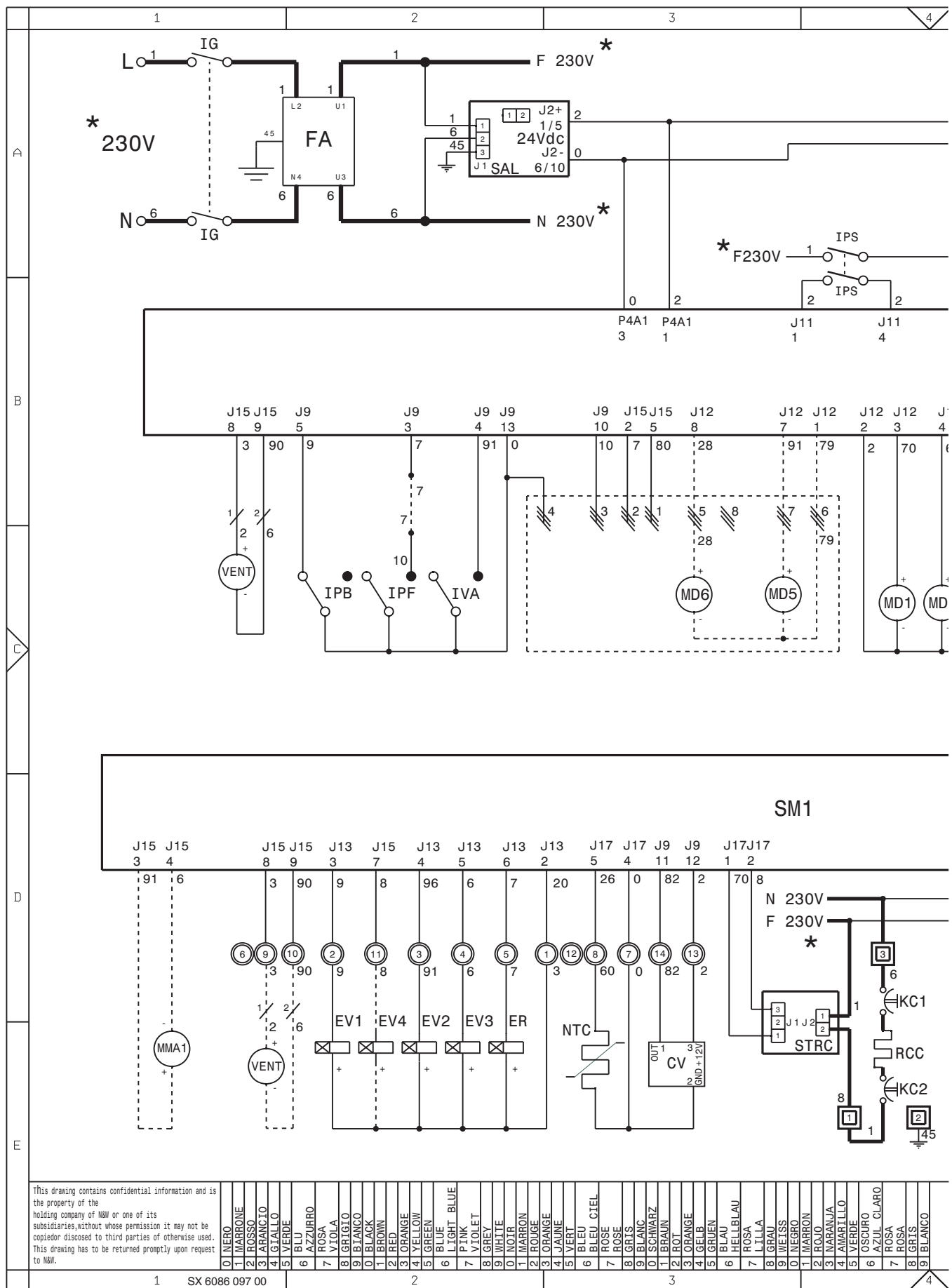
APPLICAZIONE "UPDATE KEY" CHIAVE2

Procedere come segue.

1. copiare i singoli file dell'applicazione nella directory principale della chiavetta USB,
2. spegnere l'apparecchiatura,
3. inserire la chiavetta USB nella porta USB OTG della scheda CPU
4. accendere l'apparecchiatura.
5. vengono visualizzati alcuni messaggi sul procedere dell'aggiornamento. L'aggiornamento richiede alcuni minuti.
6. al termine dell'aggiornamento viene visualizzato il messaggio di rimuovere la chiavetta USB.
7. dopo aver tolto la chiavetta USB l'apparecchiatura si riavvia automaticamente.
8. verrà avviata la procedura guidata per le prime impostazioni (modello apparecchiatura, lingua dei messaggi, nome macchina, ...)

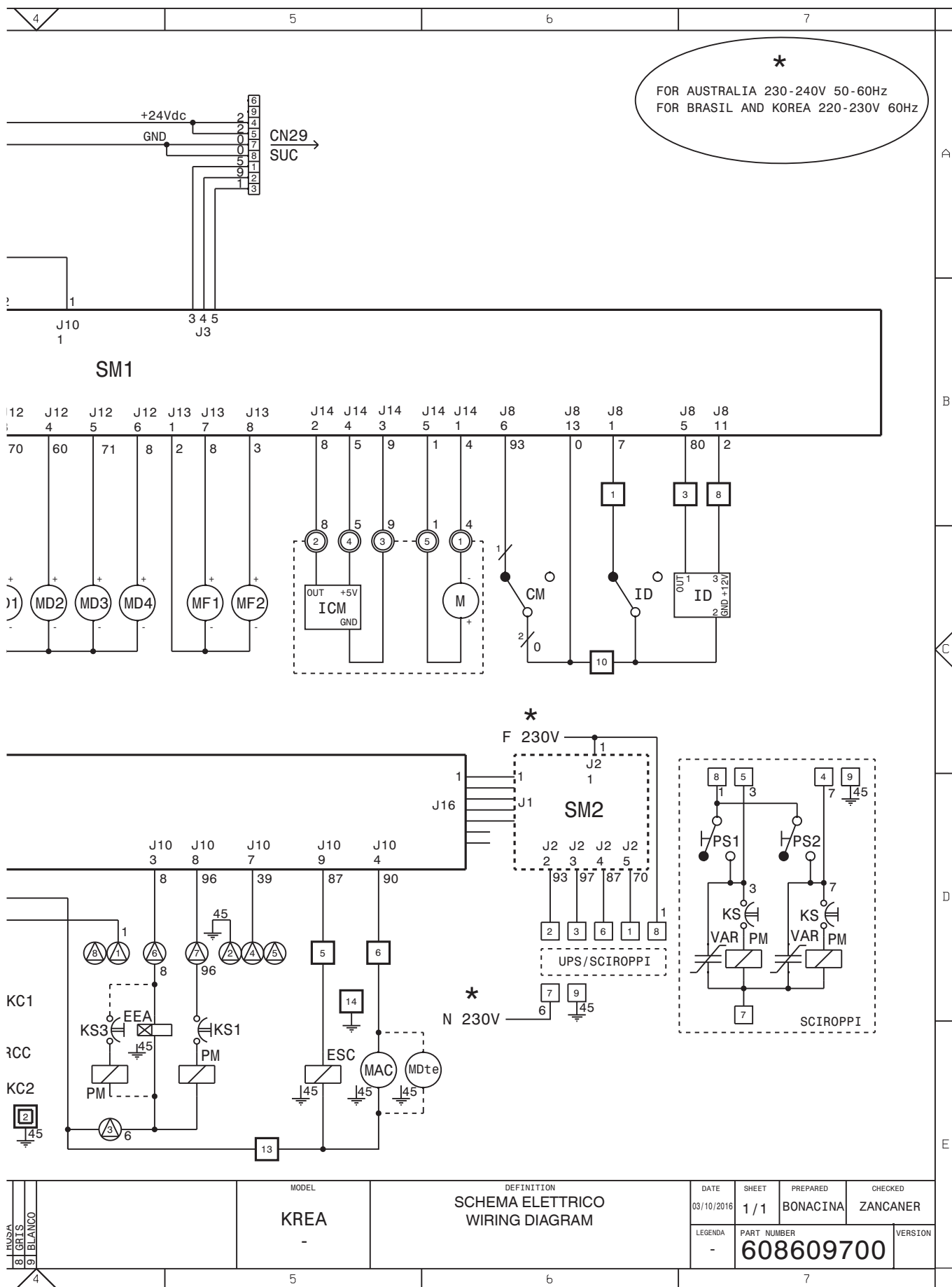
❗ L'aggiornamento del software applicazione mantiene le impostazioni, le personalizzazioni effettuate e video/immagini per le playlist.

Appendice

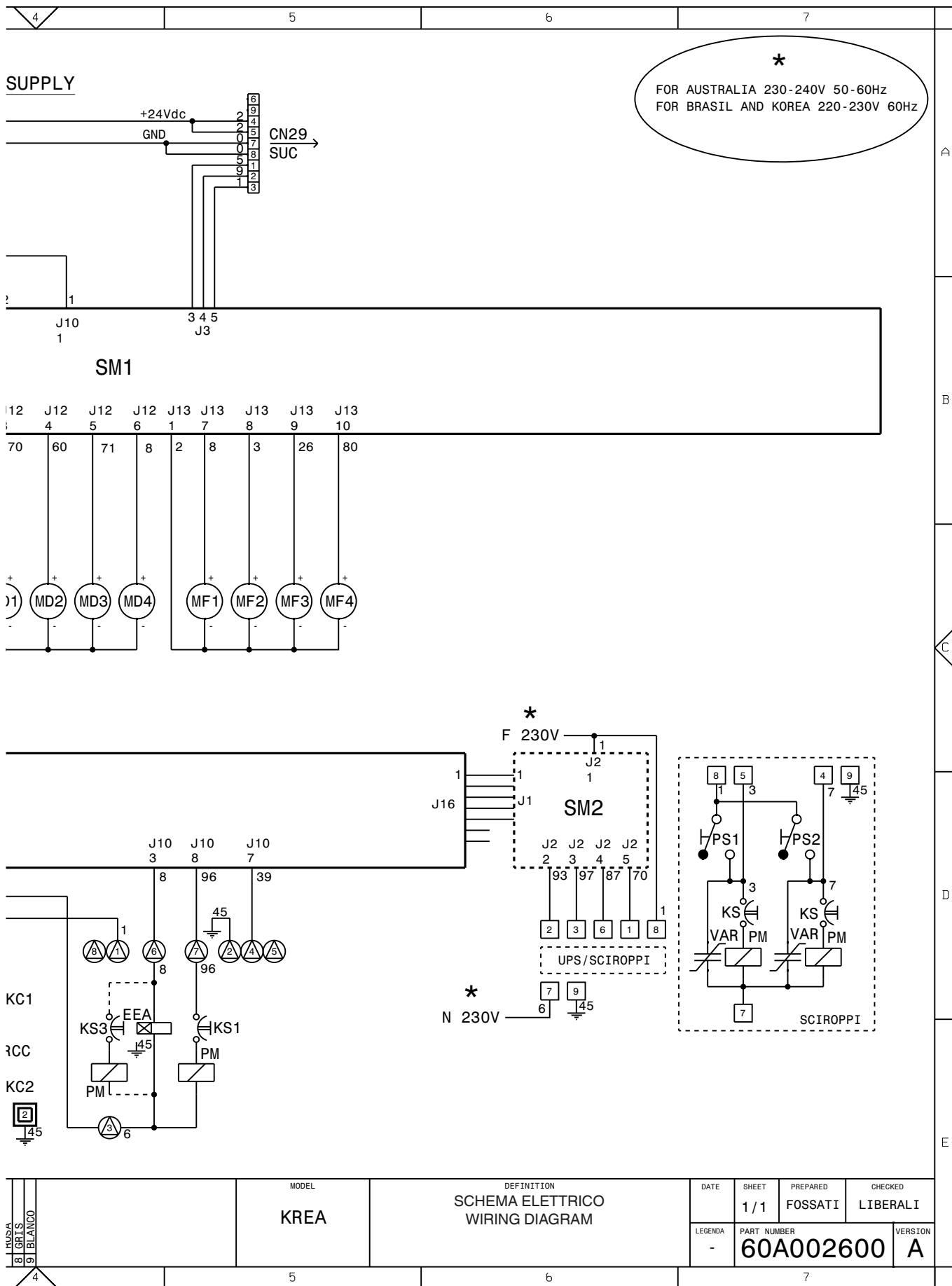


CM CAMMA MOTORE
CV CONTATORE VOLUMETRICO
EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
ESC ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
EV1.. ELETTROVALVOLE SOLUBILI
FA FILTRO ANTIDISTURBO
ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE
ID INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
IG INTERRUPTORE GENERALE
IP INTERRUPTORE PORTA
IPB INTERRUPTORE PRESENZA BACINELLA
IPF INTERRUPTORE PIENO FONDI

IPS INTERRUPTORE PANNELLO SUPERIORE
IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA
KC1.. KLIXON CALDAIA CAFFE'
KS1-2 KLIXON DI SICUREZZA
KS3-4 KLIXON PROTEZIONE
M MOTORE GRUPPO CAFFE'
MAC MACININO
MD1.. MOTODOSATORI SOLUBILI
MDTE.. MOTODOSATORE TE FRESCO
MF1.. MOTOFRULLATORI SOLUBILI
MMA1.. MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
NTC SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA



PM POMPA
 PS1... PULSANTE SCIROPPO
 RCC RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
 SAL SCHEDE ALIMENTATORE
 SM1 SCHEDE CONTROLLO
 SM2 SCHEDE ESPANSIONE
 STRC1 SCHEDE TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
 TX.... FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
 UPS SCHEDE GRUPPO FREDDO
 VAR VARISTORE
 VENT VENTILATORE



SAL SCHEDA ALIMENTATORE

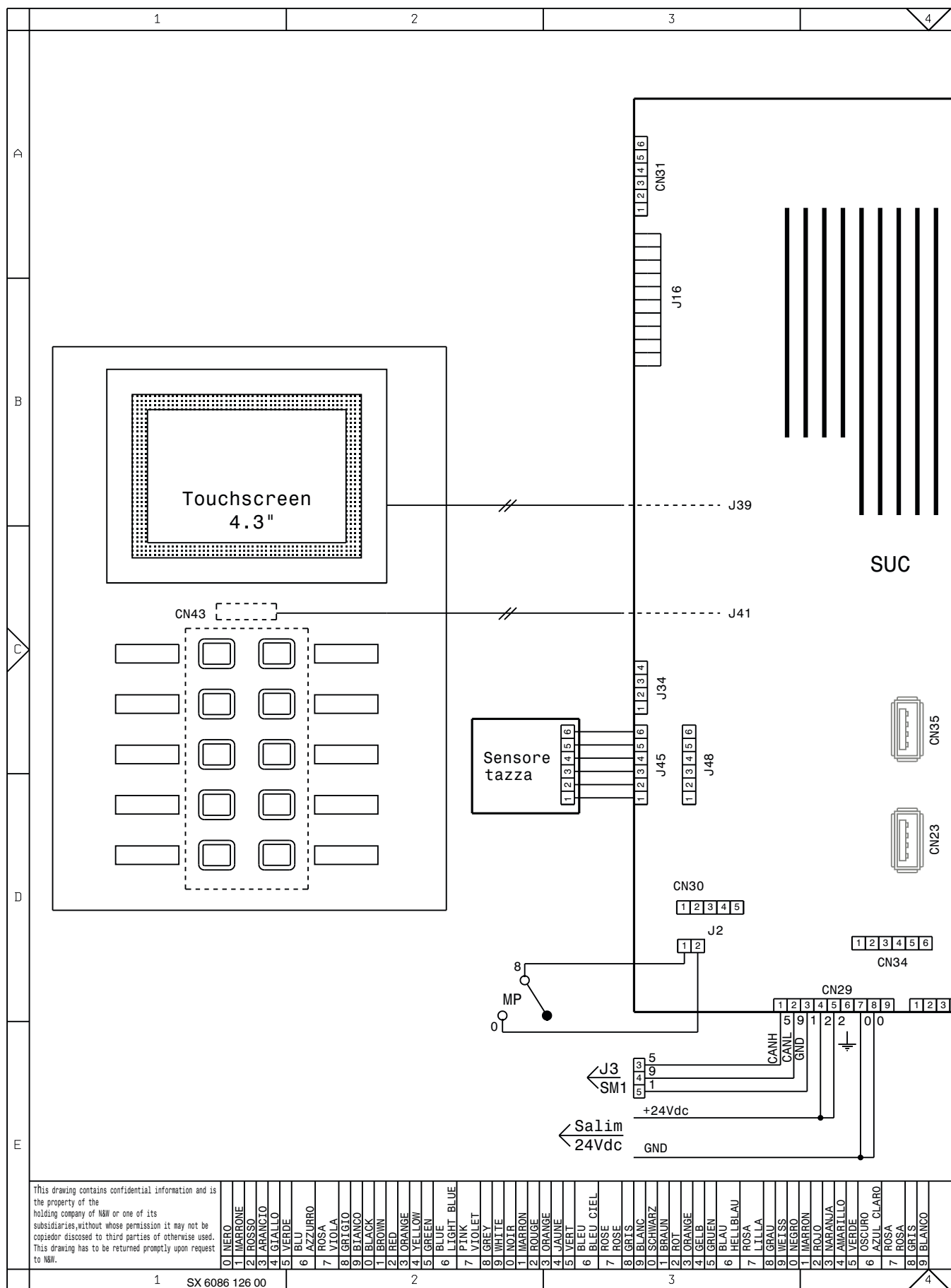
SM1 SCHEDA CONTROLLO

SM2 SCHEDA ESPANSIONE

STRC1 SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA

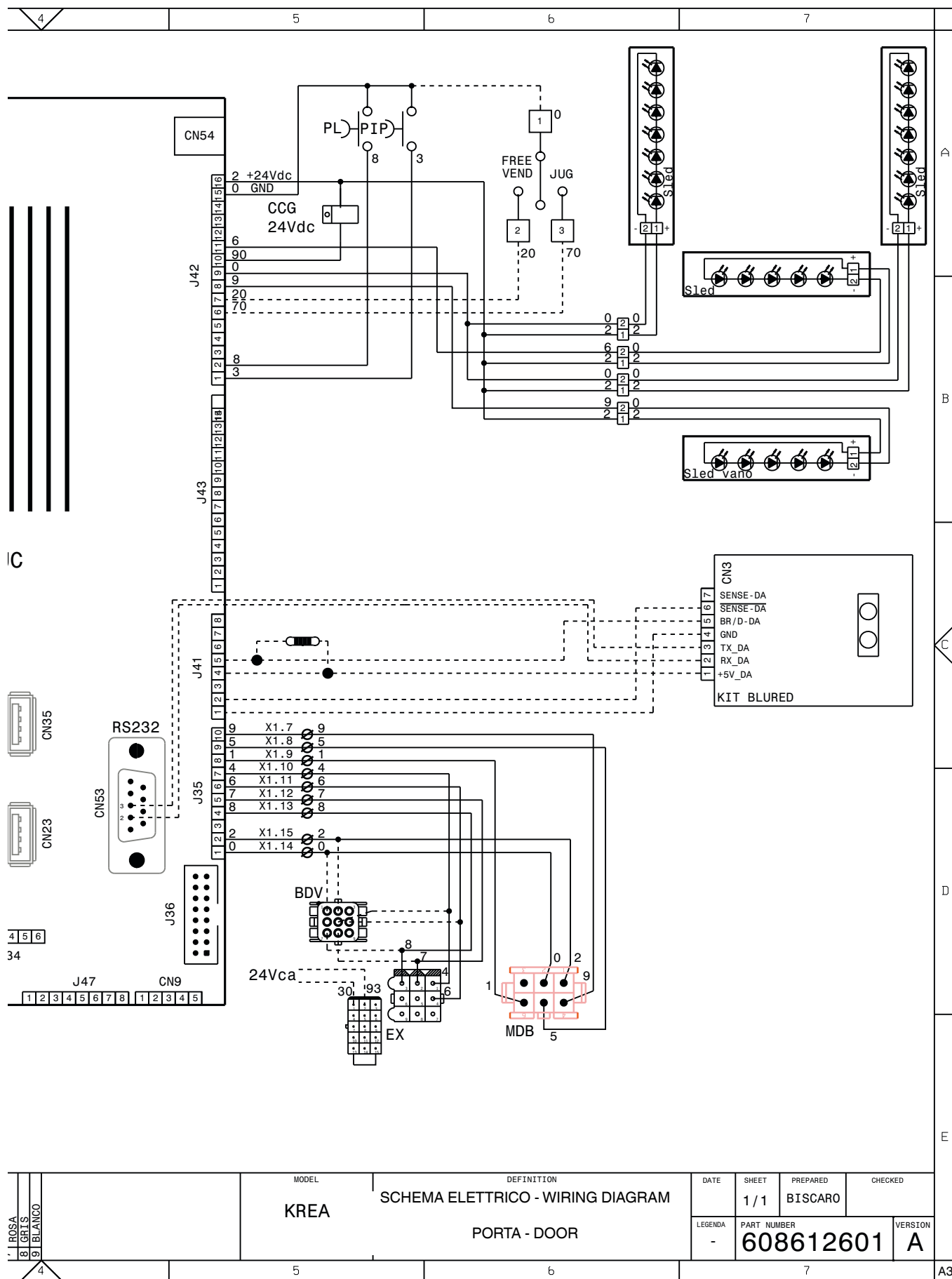
VAR VARISTORE

VENT VENTILATORE



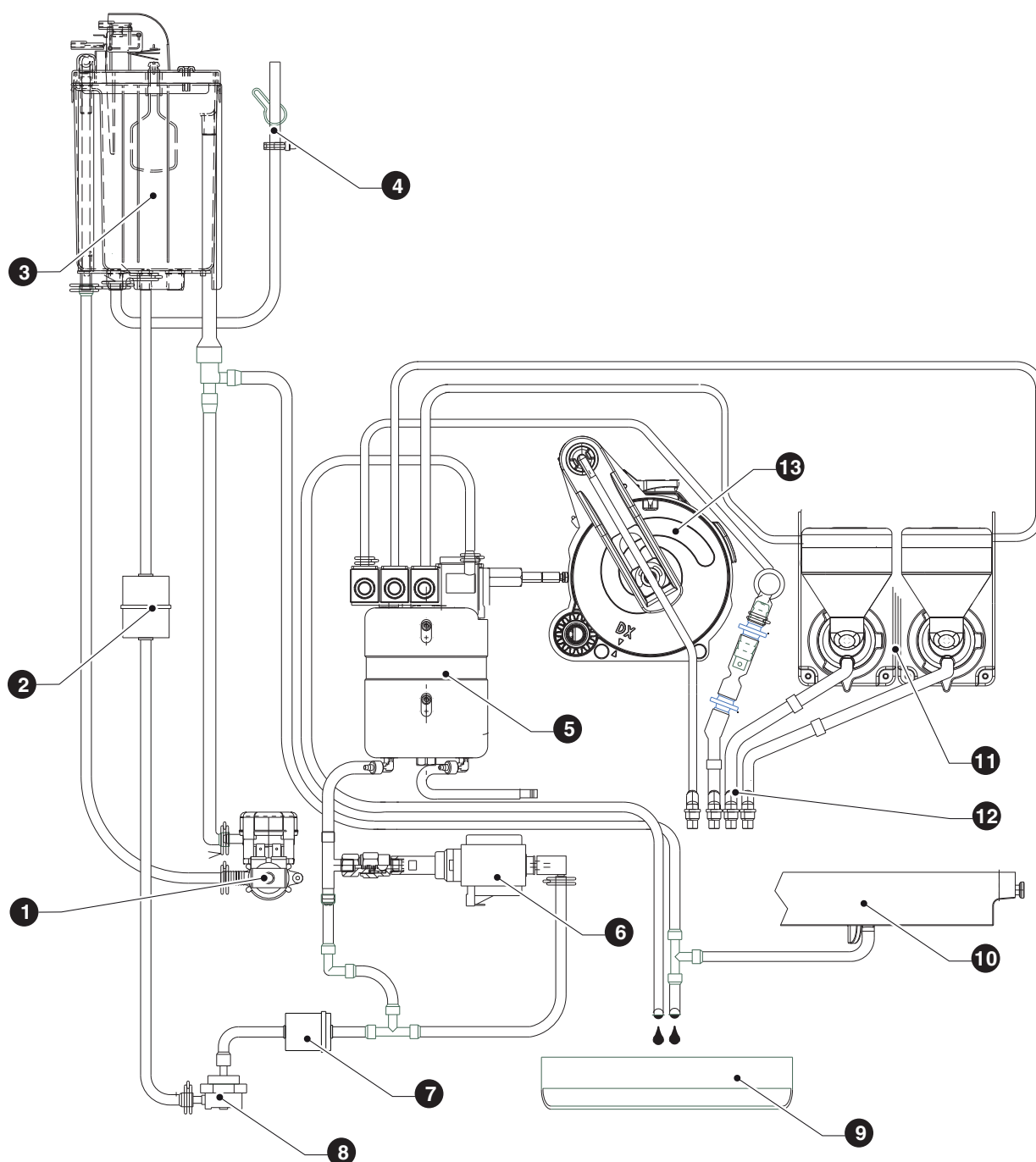
BDV CONNETTORE PER GETTONIERE BDV
 CCG CONTACOLPI GENERALE
 EX CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTIVE
 FREE INTERRUTTORE VENDITA LIBERA
 JUG INTERRUTTORE "JUG FACILITIES"
 LCD DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI
 MDB CONNETTORE PER GETTONIERA MDB
 PIP PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
 PL PULSANTE LAVAGGIO

SLED SCHEDA LED
 SM SCHEDA MACCHINA
 SP SCHEDA PULSANTI
 SUC SCHEDA UNITA' CENTRALE
 TZ SENSORE TAZZA



CIRCUITO IDRAULICO

VERSIONE ESPRESSO



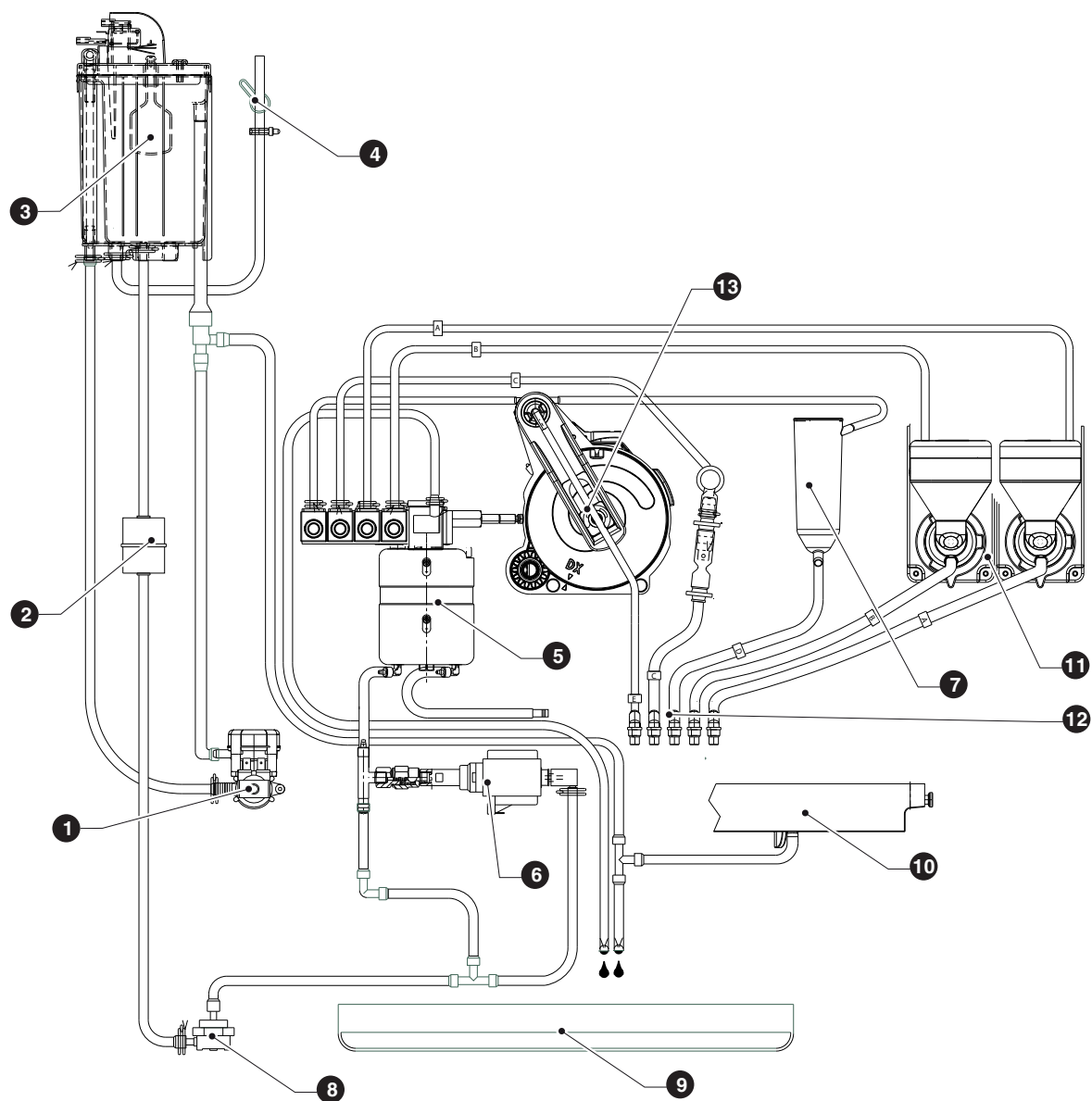
- 1. elettrovalvola entrata acqua
- 2. filtro meccanico
- 3. air break
- 4. tubo svuotamento air break
- 5. caldaia
- 6. pompa
- 7. filtro stabilizzatore*
- 8. contatore volumetrico
- 9. bacinella fondi liquidi
- 10. bacinella di convogliamento

- 11. mixer
- 12. ugelli di erogazione
- 13. gruppo infusore

* con regolazione automatica della macinatura

CIRCUITO IDRAULICO

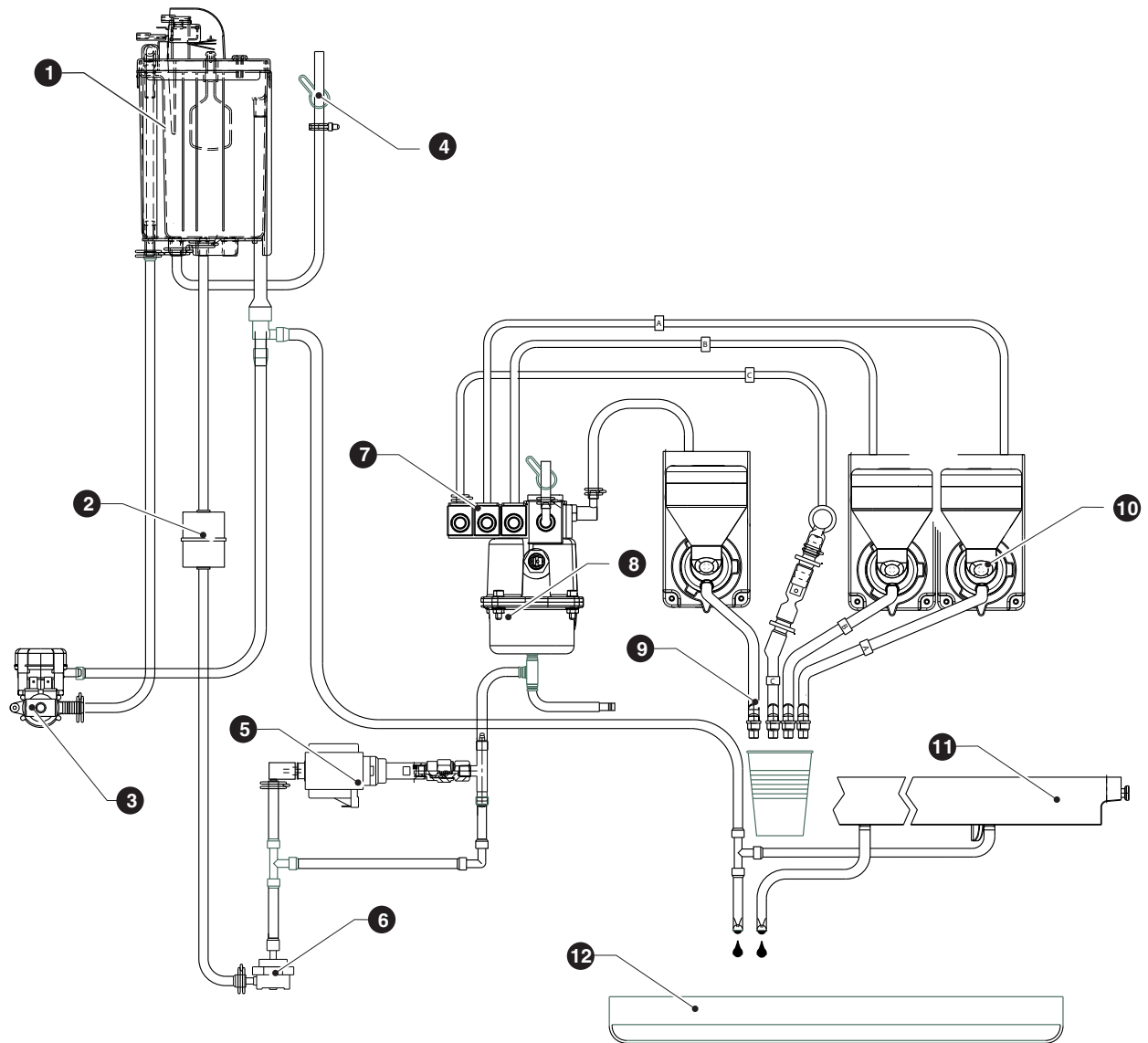
VERSIONE ESPRESSO - FRESHBREW



- 1. elettrovalvola entrata acqua
- 2. filtro meccanico
- 3. air break
- 4. tubo svuotamento air break
- 5. caldaia
- 6. pompa
- 7. ugello diffusore
- 8. ugello di espansione
- 9. bacinella fondi liquidi
- 10. bacinella di convogliamento

- 11. mixer
- 12. ugelli di erogazione
- 13. gruppo infusore

CIRCUITO IDRAULICO INSTANT



1. AIR-BREAK
2. FILTRO MECCANICO
3. ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
4. TUBO VUOTA AIR BREAK
5. POMPA
6. CONTATORE VOLUMETRICO
7. ELETTROVALVOLE
8. CALDAIA
9. UGELLI DI EROGAZIONE
10. MISCELATORI SOLUBILI

11. BACINELLA CONVOGLIAMENTO SCARICHI
12. BACINELLA FONDI LIQUIDI





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.

Successivi miglioramenti, adeguamenti apportati alle apparecchiature non obbligano il Costruttore ad intervenire sulle apparecchiature fornite precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica di corredo.

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.

