

Maestro Touch Espresso

IT Italiano



Doc. No. **H5485IT01**
EDITION 1 03 - 2019

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 PIVA: 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 - OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
- FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
- ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ -
DEKLARACJA ZGODNOŚCI - ДЕКЛАРАЦИЯ 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 sounda 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.

RU Настоящая декларация соответствия выдается только под исключивной ответственностью изготовителя. Свидетельствуется, что оборудование, описанное в идентификационной табличке, соответствует законодательным положениям Европейских Директив, а также последующим изменениям и дополнениям. Приводятся гармонизированные нормы или технические спецификации (указания), которые были применены в соответствии с правилами качественного выполнения работ в отношении безопасности, действующими в ЕС.

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by	Norme armonizzate / Specifiche tecniche Harmonised standards / Technical specifications
2006/95/CE	2014/35/EU (LVD)	EN 60335-1:2012 + A11:2014 EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 EN 62233:2008
2006/42/EC	(MD)	EN60335-1:2012+A11:2014
97/23/EC	2014/68/UE (PED)	EN60335-1:2012+A11:2014
2004/108/EC	2014/30/EU (EMC)	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 61000-3-11:2001
2002/72/CE+2008/39/CE		
EC 1935/2004		EN16889:2016 EDQM Practical Guide CM/RES (2013)9
EC10/2011	EC10/2011+UE2016/1416	
EC 2023/2006	(GMP)	
2002/95/EC	2011/65/UE (RoHS)	EN 50581:2012
2002/96/CE	2012/19/UE (WEEE)	
2014/53/EU *	(RED)	EN62311:2008 EN60335-1:2012+A11:2014 EN60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006 +A2:2008+A12:2010 ETSI EN 301 489-1 V1.9.2:2011 ETSI EN 301 489-17 V2.2.1:2012 ETSI EN 301 328 V2.1.1:2016

*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.

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.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following scope:

**Design and manufacturing of coffee-based
drink and snack & food dispensers**

Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2015

Issued on: 2017 - 11 - 27

First issued on: 1994 - 06 - 01

for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT - 12979



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vinçotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

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

for the following scope:

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

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2015

Issued on: 2017 - 11 - 27

First issued on: 1997 - 12 - 19

for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT - 8753



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners**:

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vinçotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

MOZZO (BG) - MAPELLO (BG) - GRASSOBBIO (BG) - PONTE SAN PIETRO (BG) - ZANICA (BG)

for the following scope:

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

has implemented and maintains a

Health and Safety Management System

which fulfills the requirements of the following standard

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: **2017 - 11 - 27**

First issued on: **2014 - 11 - 28**

for the validity date, please refer to the original certificate* issued by IMQ

Registration Number: IT - 97010



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vincotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

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

Italiano

PREMESSA	1	ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE	36
TRASPORTO E STOCCAGGIO	1	CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	36
IN CASO DI GUASTO	2	MACINADOSATORI	37
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE	2	TOUCH SCREEN	39
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	3	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	40
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	UTILIZZO CHIAVETTE USB	40
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	6	CONNETTIVITÀ	40
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	7	ARCHITETTURA DEL SOFTWARE	41
PULIZIA E CARICAMENTO	8	PROGRAMMAZIONE	42
INTERRUTTORI E SICUREZZE	8	ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE	42
IGIENE E PULIZIA	9	INSERIMENTO VALORI	43
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE	9	AZIONI GIORNALIERE	44
COMANDI E INFORMAZIONI	10	LAVAGGI E RISCACQUO	44
CARICA PRODOTTI	10	RIEMPIMENTO CONTENITORI	44
SANIFICAZIONE APPARECCHIO	12	AZIONI CONTANTE	44
PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI	13	DISPLAY REMOTO MACCHINA SLAVE	44
PULIZIA GRUPPO INFUSORE	14	IMPOSTAZIONI SELEZIONI	45
GRUPPO INFUSORE TÈ	14	DISPOSIZIONE SELEZIONI	45
SGANCIO ZUCCHERO	19	CATEGORIE	45
VANO EROGAZIONE	19	PRODOTTI	45
PULIZIA FONDI	20	CONTENUTO DELLA MACCHINA	51
PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA	21	IMPOSTAZIONI MACCHINA	52
PULIZIA TOUCH SCREEN	21	CONFIGURAZIONE	52
CICLI DI LAVAGGIO	21	CONFIGURAZIONE TRADUZIONI	53
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	21	IMPOSTAZIONI DISPLAY	53
ACCENSIONE	21	IMPOSTAZIONI SENSORI DI INPUT	55
INSTALLAZIONE	22	IMPOSTAZIONI OUTPUT	56
INTERRUTTORE PORTA	23	MANUTENZIONE	58
INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ	23	IMPOSTAZIONI GENERALI	58
DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO	24	PARAMETRI CALDAIA	59
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	24	IMPOSTAZIONI PRE-EROGAZIONE	59
ALIMENTAZIONE IDRICA	25	IMPOSTAZIONI MASTER SLAVE	59
COLLEGAMENTO ELETTRICO	27	PARAMETRI CONNESSIONE COFFE TO GO	60
PRIMA ACCENSIONE	28	INFORMAZIONI MACCHINA	60
INDICAZIONI SULLA CONNETTIVITÀ	28	GUASTI	60
COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE	30	STATISTICHE	64
CONFIGURAZIONE INCOLONNATORE PALETTE	31	PREFERITI	65
PRIMA SANITIZZAZIONE	31	NUMERO E NOME MACCHINA	65
FUNZIONAMENTO	32	DATA INSTALLAZIONE	65
GRUPPO INFUSORE	32	INFORMAZIONI OPERATORE	65
EROGAZIONE SOLUBILI	33	RISPARMIO ENERGIA	66
INFUSORE TÉ	34	IMPOSTAZIONI ENERGY SAVING	66
DISTRIBUZIONE BICCHIERI	35	FASCE ORARIE ENERGY SAVING	67
SENSORE TAZZA	35		
DISTRIBUZIONE ZUCCHERO PALETTE	36		

SISTEMI DI PAGAMENTO	67	SCHEDA ELETTRONICHE	94
PROTOCOLLO	67	SCHEDA CPU	95
PREZZI	71	NOTE SULLA SOSTITUZIONE SCHEDA CPU	96
IMPORTA / ESPORTA	72	SCHEDA MULTIPORT	96
ESPORTA EVADTS	72	SCHEDA ATTUAZIONI	97
VIDEO	72	SCHEDA CONTROLLO CALDAIA ESPRESSO	98
IMMAGINI	73	RELÈ CONTROLLO CALDAIA SOLUBILI	98
BACKUP	73	ALIMENTATORE	98
LOGFILE ERRORI	73	SCHEDA ESPANSIONE RELE	99
SISTEMA	73	SCHEDA SWITCH	99
ESPORTA ALBERO DI MENÙ	73	MANUTENZIONE CALDAIE	100
VISUALIZZA FILE DI LOG	73	PROTEZIONE TERMICA CALDAIE	101
ESPORTA FILE DI LOG	73	INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE	102
INFORMAZIONI DI SISTEMA	73		
IMPORTA / ESPORTA TRADUZIONI STRINGHE	73		
ESPORTA IMPOSTAZIONI RICETTE	73		
FUNZIONALITÀ AVANZATE	73		
COLLAUDO COMPONENTI	74		
TEST SENSORI E DISPOSITIVI INPUT	75		
TEST DISPOSITIVI DI OUTPUT	75		
COLLAUDO TOUCH SCREEN	75		
RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO CALDAIA	76		
SELEZIONI COMPLETE	76		
RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA	76		
RIAVVIO PROGRAMMATO APPARECCHIATURA	76		
IMPOSTAZIONE DATA ORA	76		
LINGUA	76		
PROFILI UTENTI	77		
RETE / NETWORK	77		
AGGIORNAMENTO SOFTWARE	79		
INFORMAZIONI	79		
CONNETTIVITÀ	80		
IMPOSTAZIONI EMAIL	80		
MANUTENZIONE	81		
PREMESSA GENERALE	81		
INTERRUTTORE GENERALE	82		
INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ	82		
MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	83		
OPERAZIONI PERIODICHE	84		
SANIFICAZIONE	84		
GRUPPO INFUSORE TÈ	87		
DISTRIBUTORE BICCHIERI	92		
		APPENDICE	103

Premessa

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

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

Il manuale è articolato in tre capitoli.

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

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

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

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

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 contattare il costruttore.

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 dell'apparecchio.

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

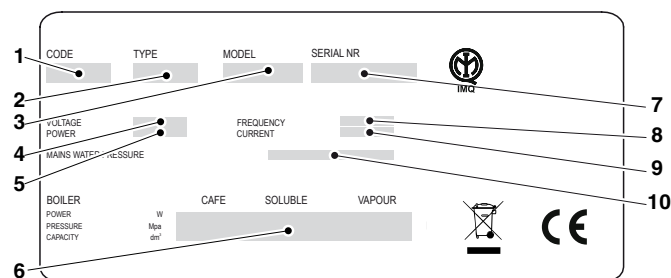


Fig. 1

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 DISTRIBUTORE

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti e **lontano da fonti di calore**, con temperature comprese tra i 5° ed i 34°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.

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga affiancata ad altri apparecchiature è necessario prevedere una distanza adeguata per permettere l'apertura della porta.

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

MODELLI DOPPIO BICCHIERE

Per i modelli con doppio bicchiere è necessario lasciare una distanza di almeno 15 cm tra di loro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

Altezza	mm 1830
Larghezza	mm 650
Profondità	mm 760
Profondità a porta aperta	mm 1320
Larghezza a porta aperta	mm 1200
Peso	Kg 170

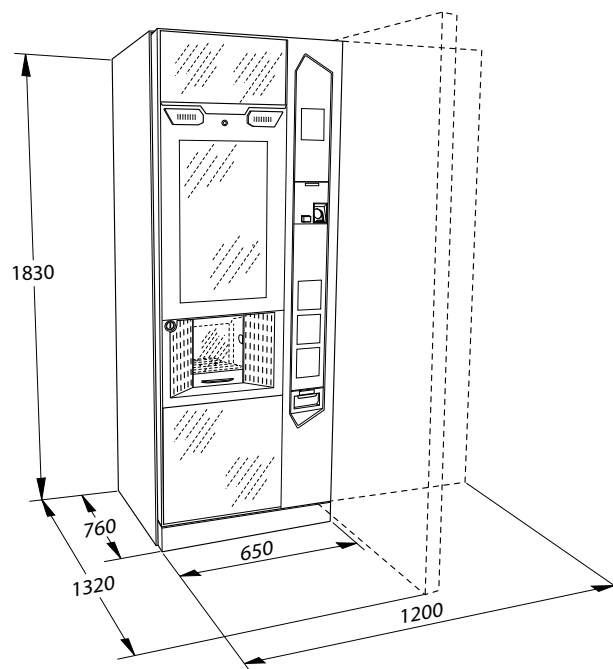


Fig. 2

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Tensione	V~ 230/240
Frequenza	Hz 50/60
Potenza massima*	W 2500
* riferirsi alla targhetta caratteristiche posta all'interno dell'apparecchiatura	

RUMOROSITÀ

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

ALIMENTAZIONE IDRICA

Alimentazione da rete idrica 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).

ILLUMINAZIONE

A LED; normalmente la luce emessa dai LED è schermata da pannelli (assenza di rischio o rischio esente).

Se, per una qualsiasi ragione, l'illuminazione è attiva in assenza di schermatura (rischio moderato) **evitare di fissare le sorgenti luminose.**

SISTEMA DI PAGAMENTO

L'apparecchio è fornito con predisposizione elettrica per sistemi con protocollo Executive, BDV, MDB e per il montaggio di validatori a 24 Vdc.

Oltre all'alloggiamento per la gettoniera è previsto lo spazio per il montaggio (optional) dei più diffusi sistemi di pagamento.

PREZZI DI VENDITA

Per ogni selezione è possibile impostare un prezzo diverso.

La taratura standard prevede il prezzo di vendita uguale per tutte le selezioni.

CASSA MONETE

In Lamiera. Coperchio e serratura disponibili come accessori.

DISTRIBUTORE BICCHIERI

Con diametro di 70/71 o 73/74 o 80/81 mm in funzione dei modelli.

Nei modelli con doppio bicchiere, il secondo sistema di sgancio permette di erogare bicchieri con diametro di 70/71 o 57 mm in funzione dei modelli.

DISTRIBUTORE PALETTE

Doppio incolonnatore palette da 90, 105 o 115 mm di lunghezza (in funzione dei modelli).

REGOLAZIONI ESPRESSO

- Grado di macinatura (manuale, motorizzata o automatica)
- Dose caffè
- Dose acqua

REGOLAZIONI SOLUBILI

- Dosi polveri solubili
- Dose acqua

REGOLAZIONI TÈ

Solo per modelli con infusore tè

- Dose tè
- Dose acqua

REGOLAZIONE TEMPERATURA

Impostazione temperatura della/delle caldaia/caldaie da software.

CONSENSI

- Presenza bicchieri
- Presenza acqua
- Presenza caffè
- Posizione gruppo caffè
- Vuoto fondi liquidi
- Temperatura di funzionamento raggiunta
- Assenza bicchiere nel vano di erogazione

SICUREZZE

- interruttore porta
- microinterruttore disabilitazione connettività con porta aperta
- termostati sicurezza caldaia a riarmo manuale
- inceppamento galleggiante air-break
- elettrovalvola anti allagamento
- galleggiante pieno fondi liquidi
- controllo corto circuito/interruzione sonde caldaie
- protezione con fusibile trasformatore alimentazione scheda e gettoniera

PROTEZIONE A TEMPO DI:

- Pompa
- Motoriduttore gruppo caffè
- Erogazione caffè
- Macinino
- Motore scambio colonna
- Motore traslatore bicchiere

PROTEZIONE TERMICA DI:

- Motodosatori
- Motoriduttore gruppo caffè
- Elettromagnete sgancio caffè
- Pompa
- Motofrullatori
- Macinino / macinini

CAPACITÀ CONTENITORI

l'apparecchio può avere diverse combinazioni di contenitori.

La quantità indicativa di prodotto che possono contenere:

- Caffè in grani 3,2 Kg
- Caffè in grani (2ES) 2,1+2,1 Kg
- Tè (solo con infusore tè) 2Kg

	contenitore	capacità
Caffè solubile	2,5 Lt.	0,6 Kg
	4,5 Lt.	1 Kg
	6 Lt.	1,3 Kg
Cioccolata solubile	2,5 Lt.	1,7 Kg
	4,5 Lt.	3,2 Kg
	6 Lt.	4,5 Kg
Latte solubile	2,5 Lt.	0,7 Kg
	4,5 Lt.	1,2 Kg
	6 Lt.	1,7 Kg
Tè al limone solubile	2,5 Lt.	2 Kg
	4,5 Lt.	3,5 Kg
	6 Lt.	5 Kg
Zucchero	2,5 Lt.	2 Kg
	4,5 Lt.	3,5 Kg
	6 Lt.	5 Kg
Ginseng	2,5 Lt.	1,8 Kg
	4,5 Lt.	-
	6 Lt.	-
Brodo solubile	2,5 Lt.	1,4 Kg
	4,5 Lt.	2,5 Kg
	6 Lt.	3,5 Kg

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

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

Il consumo di energia calcolato è indicativo. Effettuando la misura con una temperatura ambiente di 22° C si sono rilevati i seguenti consumi di energia:

- Raggiungimento temperatura: 375,7 Wh
- 24 ore di stand-by: 3574 Wh

ACCESSORI

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.

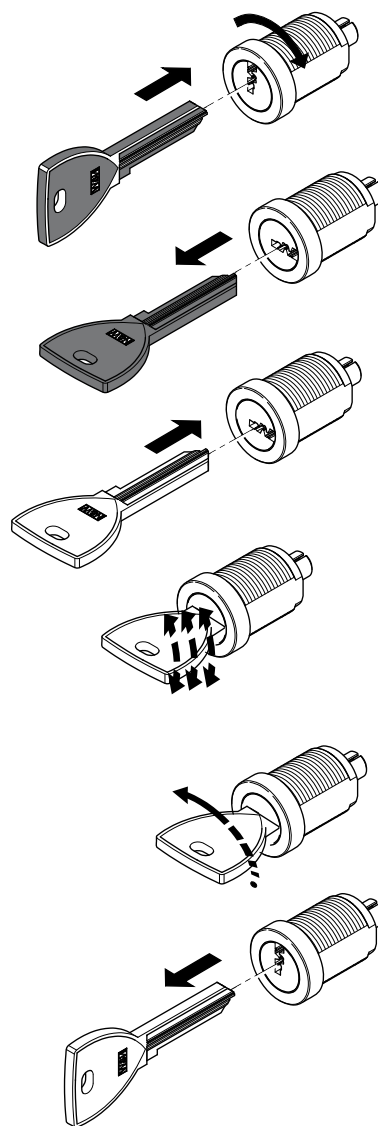


Fig. 3

Capitolo 1

Pulizia e caricamento

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).

❗ Prima di procedere con le operazioni di pulizia e caricamento lavarsi le mani ed indossare guanti monouso: l'uso dei guanti non sostituisce la necessità di igiene delle mani.

INTERRUTTORI E SICUREZZE

INTERRUTTORE PORTA

Aprendo 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

Aprendo 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.

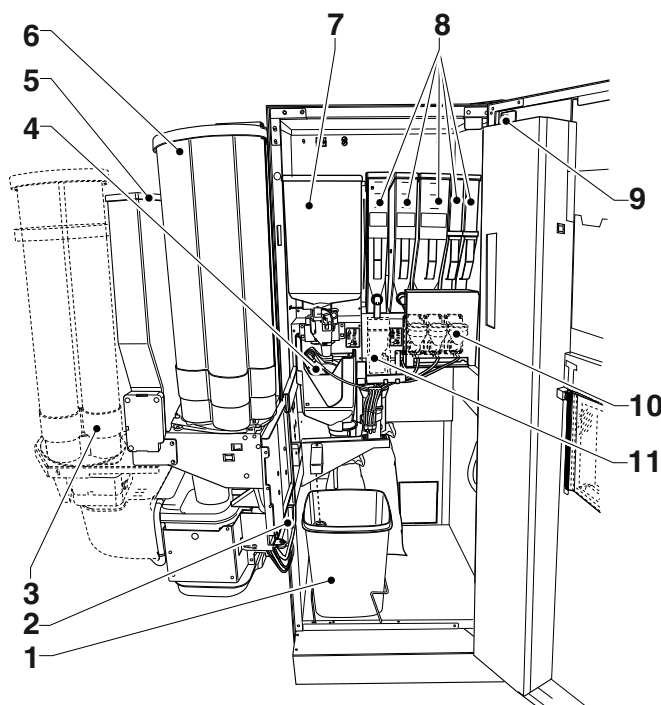


Fig. 4

1. secchio fondi liquidi
 2. interruttore porta
 3. incolonnatore bicchieri secondario *
 4. gruppo infusore
 5. contenitore zucchero *
 6. incolonnatore bicchieri principale
 7. contenitore caffè in grani
 8. contenitore polveri solubili
 9. interruttore connettività
 10. mixer
 11. gruppo infusore tè *
- * solo alcuni modelli

IGIENE E PULIZIA

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

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

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.

E' buona norma utilizzare prodotti sanitizzanti anche per la pulizia delle superfici non direttamente a contatto con gli alimenti. Alcune parti dell'apparecchio possono essere danneggiate da detergenti aggressivi. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza di quanto sopra o dall'uso di agenti chimici aggressivi o tossici.

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

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 e/o 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

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

Tutti i messaggi sono visualizzati sul touch screen dell'apparecchio.

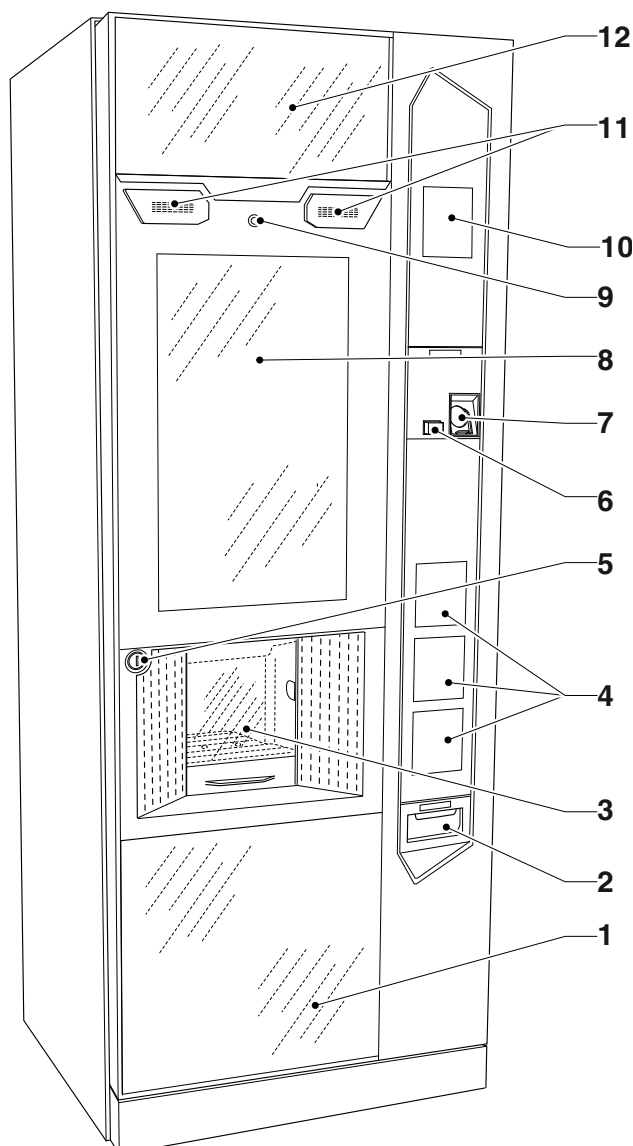


Fig. 5

1. pannello estetico inferiore
2. sportello recupero monete
3. vano
4. spazio informazioni / pubblicità
5. serratura
6. pulsante recupero monete
7. introduzione monete
8. touch screen
9. sensore presenza
10. spazio pubblicità / validatore banconote
11. altoparlanti
12. pannello estetico 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.

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

CAFFÈ IN GRANI

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 senza superare il livello massimo.
3. verificare che la serranda del contenitore sia aperta

PRODOTTI SOLUBILI E ZUCCHERO

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 senza superare il livello massimo
3. chiudere accuratamente il coperchio.

❗ Non comprimere la polvere per evitare l'impaccamento.

❗ Assicurarsi che i prodotti solubili caricati non contengano grumi.

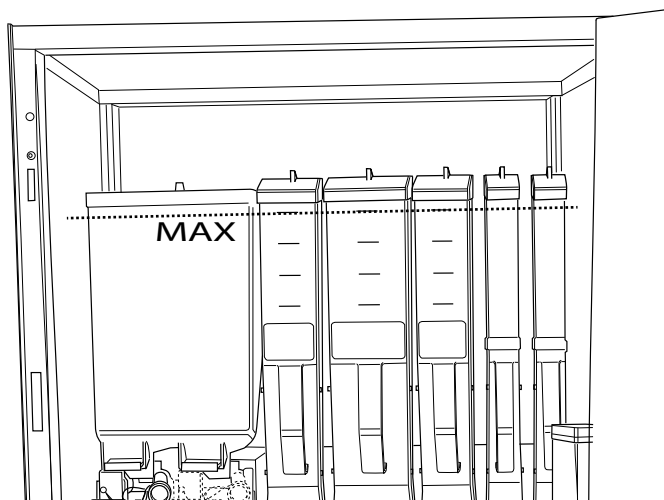


Fig. 6

BICCHIERI

❶ Usare solamente bicchieri dichiarati "adatti alla distribuzione automatica"; altri tipi di bicchieri o bicchieri "non adatti alla distribuzione automatica" possono causare mal funzionamenti al sistema di sgancio o non essere sganciati correttamente.

La mensola del distributore bicchieri ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità ai distributori bicchieri, in particolare quando l'apparecchiatura è affiancata ad altre apparecchiature.

Per caricare le colonne bicchieri, operare come segue:

1. aprire la porta dell'apparecchio,
2. tirare la mensola verso di se fino ad estrarla,
3. sbloccare e ruotare la mensola verso l'esterno,
4. togliere il coperchio dall'incolonnatore bicchieri da caricare,
5. caricare i bicchieri.

INCOLONNATORE COMPLETAMENTE VUOTO

Se l'incolonnatore bicchieri è completamente vuoto:

1. Caricare di bicchieri le colonne tranne quella relativa al foro di sgancio,
2. Chiudere la porta dell'apparecchio attendere che la prima colonna carica si posizioni sopra il foro di sgancio,
3. Aprire nuovamente la porta dell'apparecchio e caricare la colonna rimasta vuota,

Per la chiusura operare in senso inverso prestando attenzione a che la mensola sia completamente arretrata. La chiusura completa richiede un piccola forzatura.

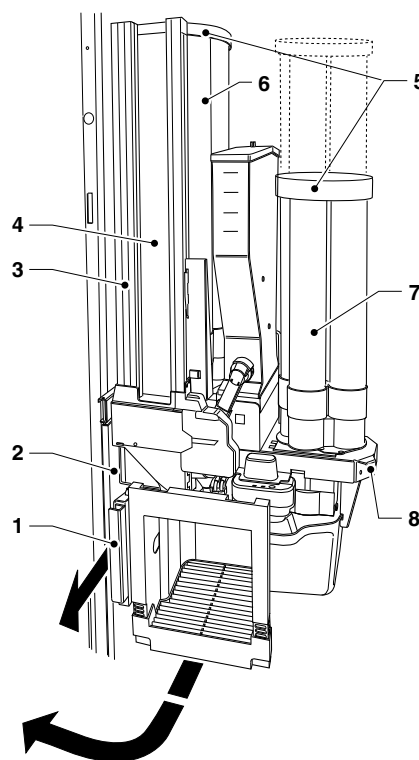


Fig. 7

1. maniglia estrazione mensola
 2. mensola snodabile
 3. guida palette
 4. incolonnatore palette
 5. coperchio incolonnatore
 6. incolonnatore bicchieri principale
 7. incolonnatore bicchieri secondario *
 8. maniglia rotazione mensola
- * solo alcuni modelli

PALETTE

Operare come segue:

1. togliere, sfilandoli dall'alto, i pesi per palette esterno e interno,
2. caricare le palette alternativamente nei due incolonnatori in modo che il livello delle due colonne sia parificato,
3. riposizionare i pesi tenendo conto di inserire il lato lavorato nell'apposita cava,

❗ Le palette devono essere senza imperfezioni e dritte.

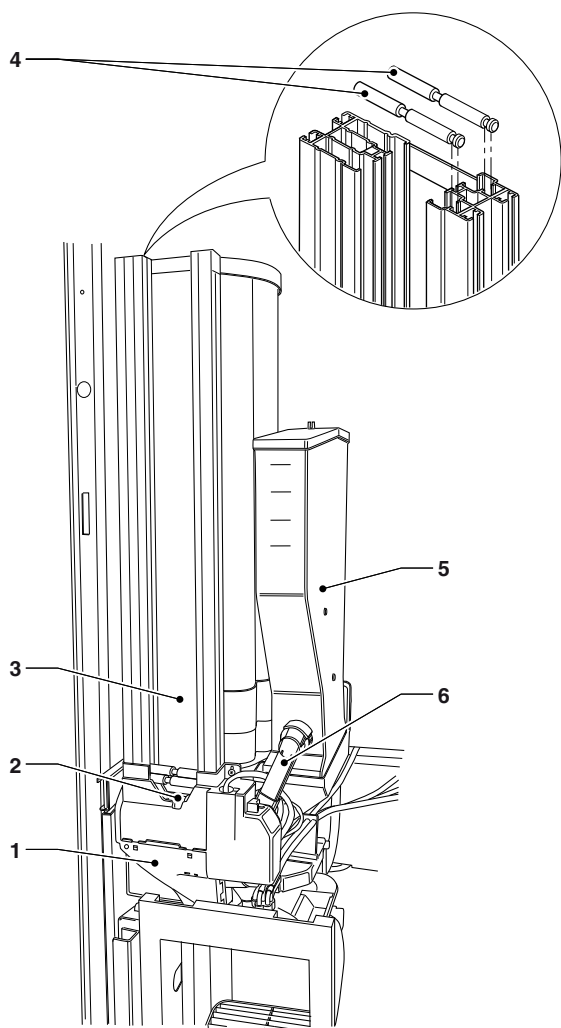


Fig. 8

1. scivolo palette
2. espulsore palette
3. incolonnatore palette
4. pesi palette
5. contenitore zucchero
6. scivolo zucchero

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.

Ad ogni carica prodotti o più frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, è necessario effettuare un'accurata sanificazione dell'apparecchio per garantire l'igienicità dei prodotti erogati. La sanificazione si effettua utilizzando prodotti di disinfezione avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando spazzole e/o scovoli.

PULIZIA 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.

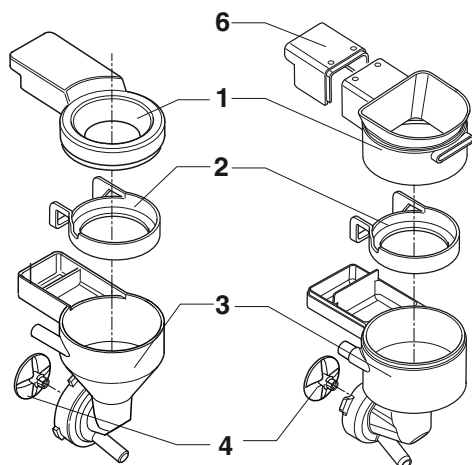


Fig. 9

1. imbuto polveri
2. anello paraspruzzi
3. imbuto acqua
4. ventolina frullatore
5. ghiera di fissaggio mixer
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. togliere la ventolina frullatore,

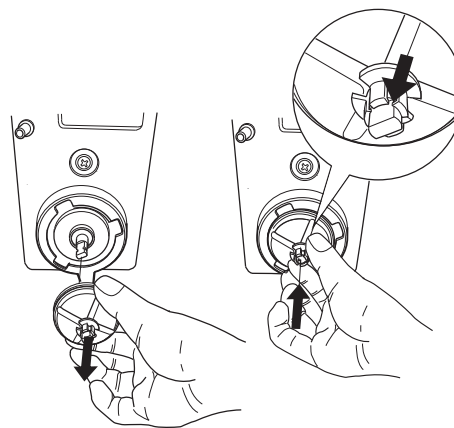


Fig. 10

6. immergere i componenti per circa 20 minuti in un recipiente con una soluzione sanificante 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 necessario:

- effettuare lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbuto alcune gocce della soluzione sanificante.
- 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.

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

Periodicamente e bene smontare la copertura del gruppo infusore e l'imbuto caffè.

Per sganciare lo imbuto caffè è sufficiente farlo scorrere verso destra

Lavare ed asciugare accuratamente le parti smontate.

⚠ E' indispensabile rimontare la copertura prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

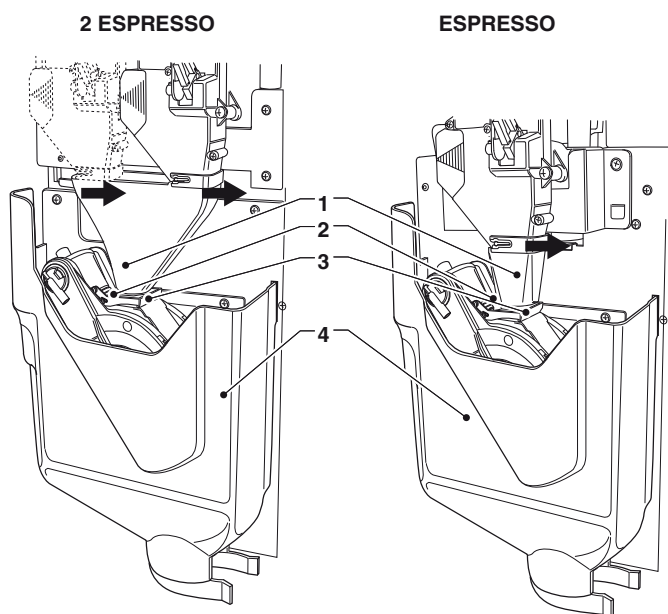


Fig. 11

1. imbuto caffè
2. filtro
3. raschiatore
4. copertura gruppo

GRUPPO INFUSORE TÈ

Solo per i modelli con gruppo infusore tè.

Ad ogni carica e settimanalmente è necessario pulire le parti esterne, il raschiatore ed effettuare il ciclo di lavaggio automatico.

PULIZIA RASCHIATORE E LAVAGGIO AUTOMATICO
procedere come segue:

1. togliere il convogliatore fondi

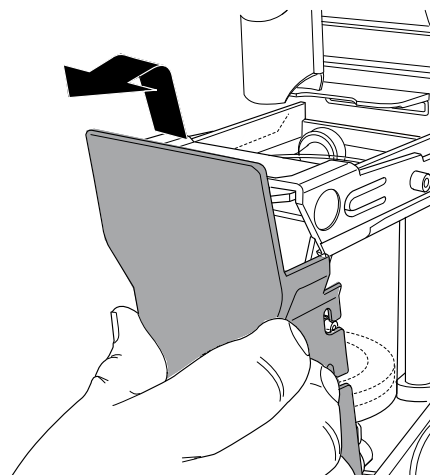


Fig. 12

2. sganciare il raschiatore dal supporto

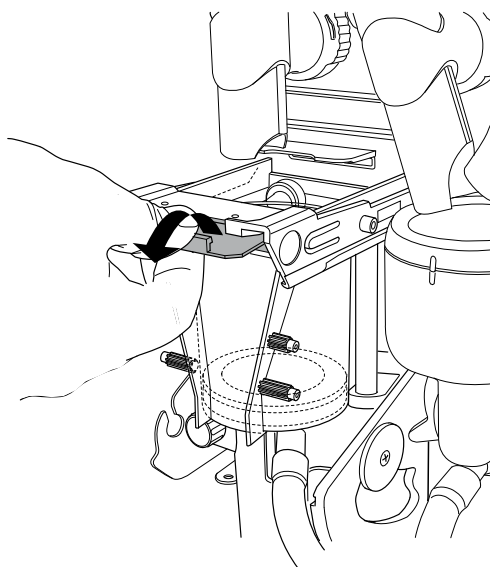


Fig. 13

3. con un pennello e/o un panno pulito rimuovere i residui di tè dai componenti e dal raschiatore
4. agganciare il raschiatore sul relativo supporto
5. effettuare il ciclo di lavaggio automatico dai menù di programmazione

Ogni 500 selezioni tè, mensilmente o in funzione delle condizioni di impiego é necessario smontare e sanitizzare i componenti del gruppo.

SMONTAGGIO E PULIZIA COMPONENTI

procedere come segue:

1. togliere convogliatore, raschiatore e supporto raschiatore
2. staccare il tubo

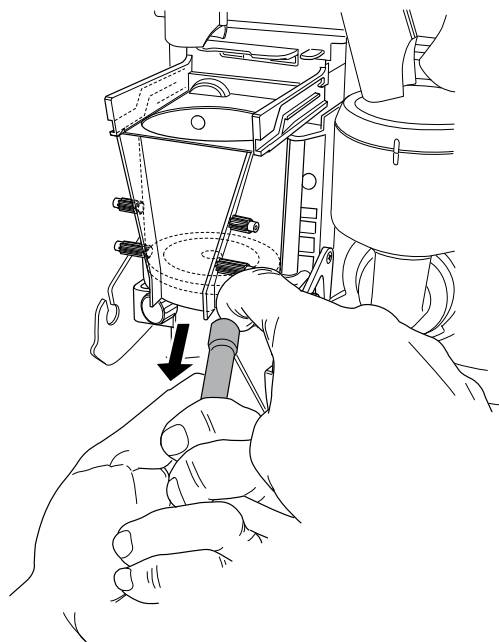


Fig. 14

3. svitare il godrone che fissa la copertura stelo pistone

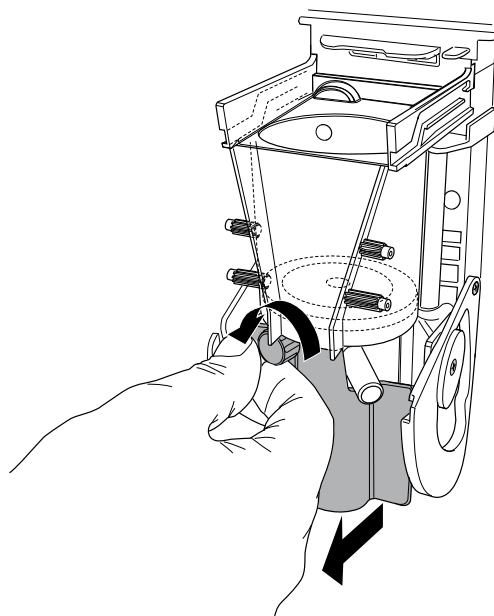


Fig. 15

4. svitare il godrone dello stelo pistone

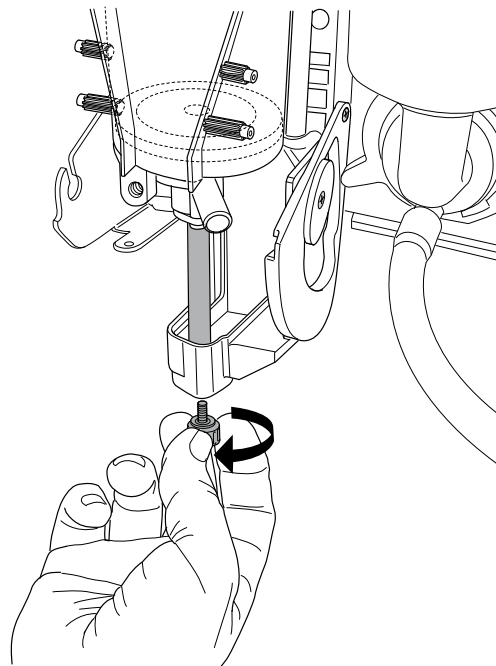


Fig. 16

5. sollevare il pistone fino a raggiungere il punto morto superiore

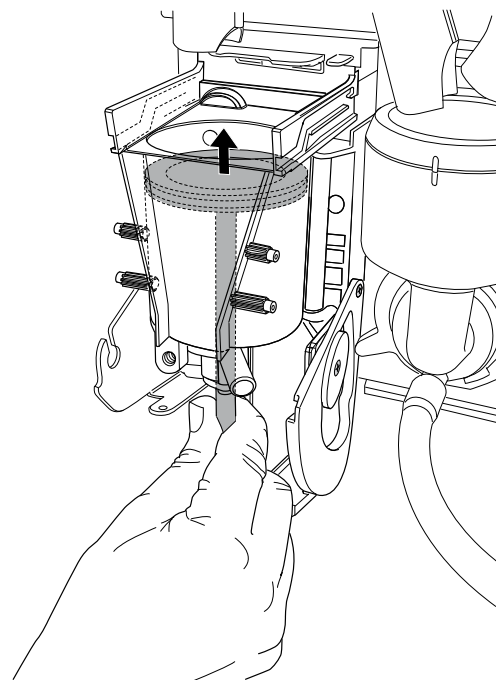


Fig. 17

6. ruotare verso l'alto la camera di infusore e sganciarla

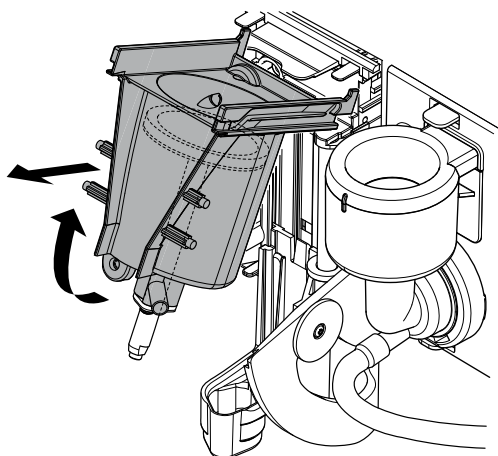


Fig. 18

7. sfilare completamente il pistone

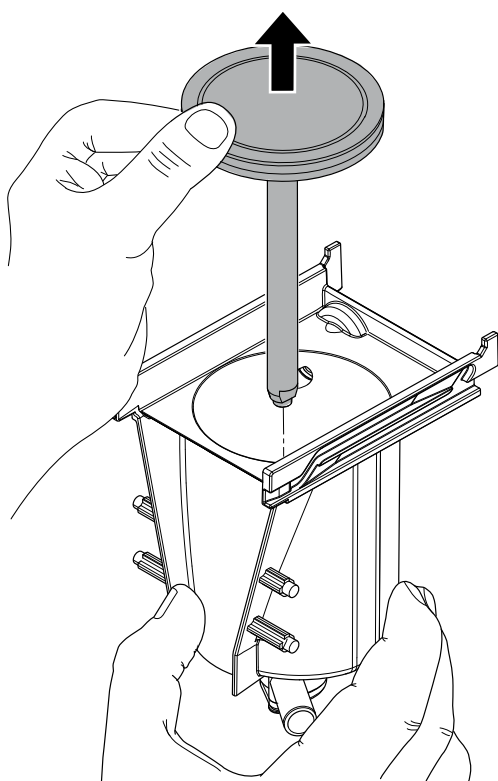


Fig. 19

Dopo aver smontato tutti i particolari, lavarli accuratamente con una soluzione detergente specifica per infusori tè¹ e lasciare i componenti immersi per una notte.

Per non lasciare ferma l'apparecchiatura (per troppo tempo) è possibile utilizzare componenti in sostituzione ai componenti da sanitzare (kit igiene).

Le parti sostituite vanno sanitzate e successivamente rese disponibili come kit igiene.

Dopo aver lavato, risciacquato ed asciugato accuratamente le parti procedere al montaggio.

Verificare lo stato del filtro e/o delle guarnizioni; i componenti vanno comunque sostituito periodicamente.

¹ Prodotto testato Evoca detergent powder/tannin remover (de-tan)

MONTAGGIO

procedere come segue:

1. Riposizionare il pistone.

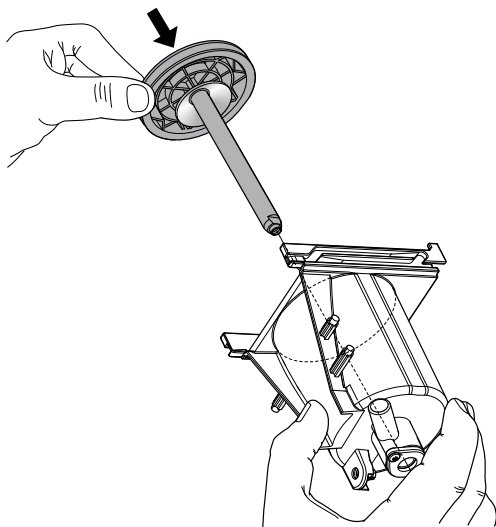


Fig. 20

2. agganciare la camera di infusione, assicurarsi che l'innesto acqua sia inserito correttamente.

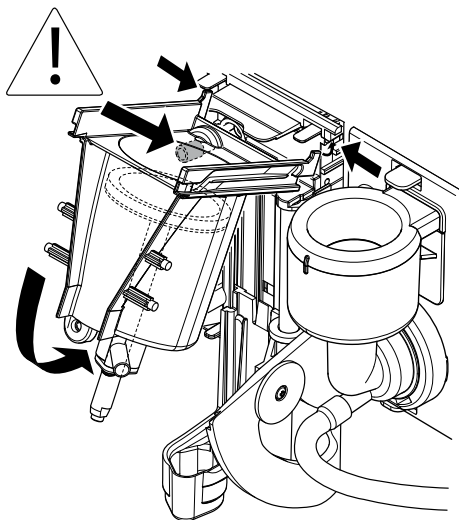


Fig. 21

3. avvitare il godrone dello stelo pistone

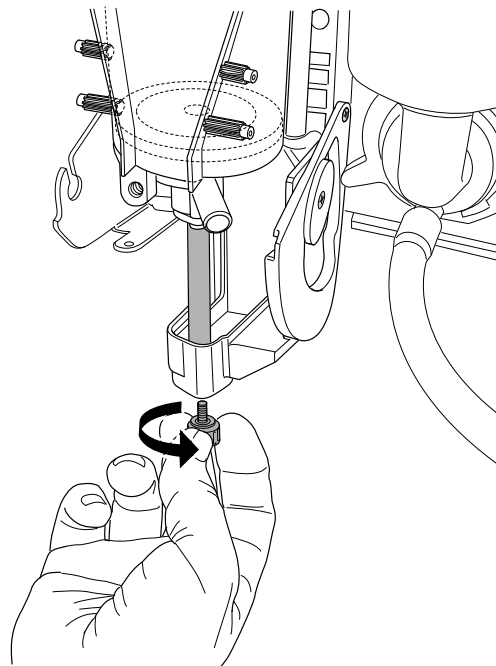


Fig. 22

4. avvitare il godrone della copertura stelo pistone.

⚠ E' indispensabile rimontare la copertura prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

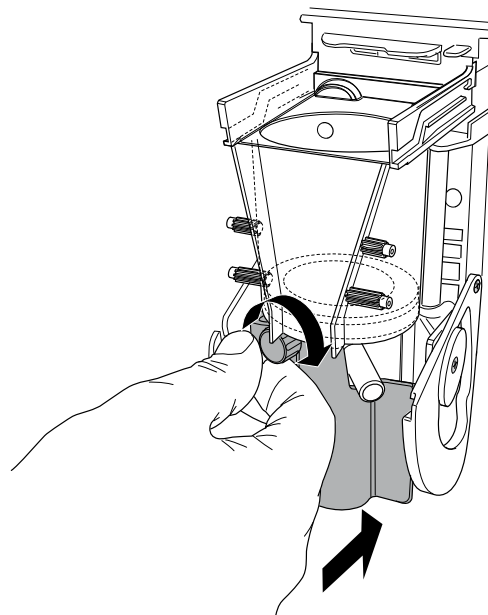


Fig. 23

5. collegare il tubo

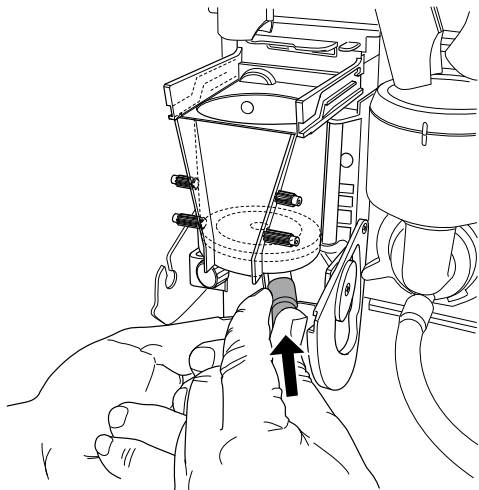


Fig. 24

6. agganciare il raschiatore al suo supporto, inserire il supporto nelle guide inferiori

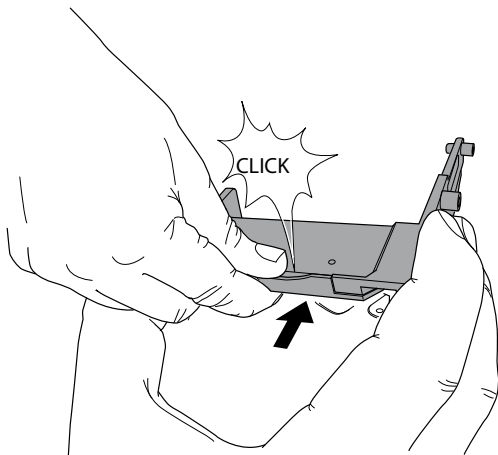


Fig. 25

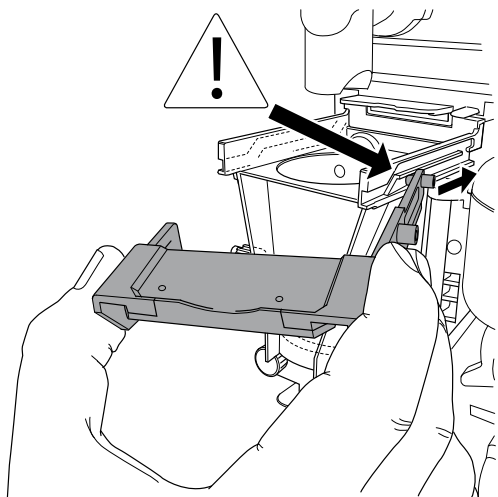


Fig. 26

7. spingere il supporto raschiatore fino a fine corsa e riportarlo nella posizione di riposo

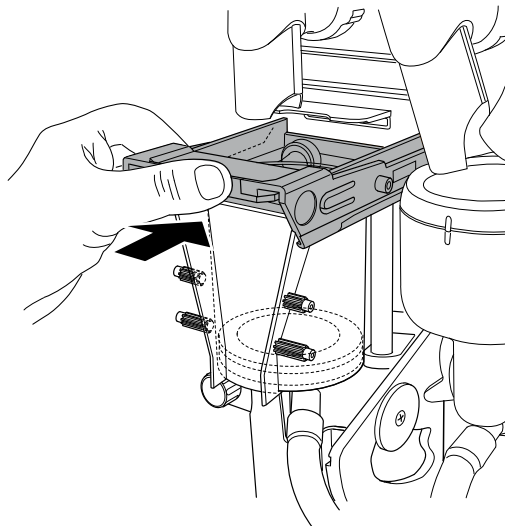


Fig. 27

8. Agganciare il convogliatore fondi

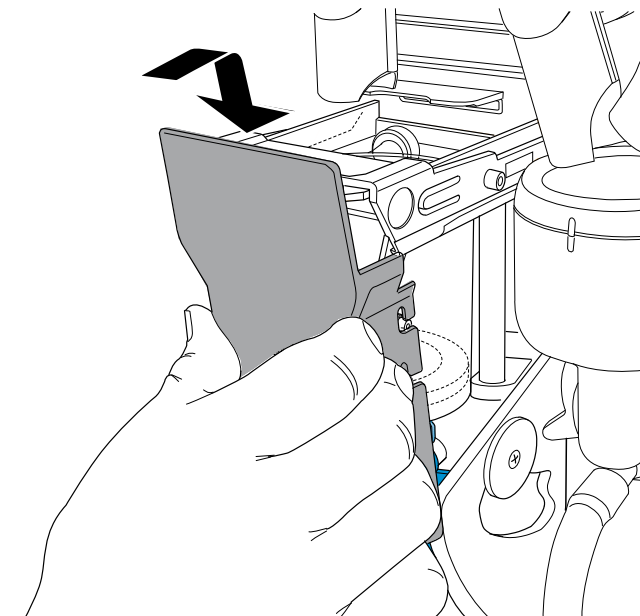


Fig. 28

9. effettuare il lavaggio automatico

Il riposizionamento automatico dell'infusore té garantisce la corretta posizione per il ciclo di infusione.

Azzerare eventuali segnalazioni di pulizia dell'infusore té (contatore di segnalazione).

SGANCIO ZUCCHERO

Sui modelli dove è prevista l'erogazione dello zucchero direttamente nel bicchiere, è necessario pulire periodicamente, con acqua calda il dispositivo di sgancio zucchero.

Operare come segue:

1. sollevare la levetta elastica per liberare l'ugello,
2. sganciare la molla di richiamo dall'ugello zucchero,
3. sfilare il perno,
4. sfilare l'ugello dello zucchero,
5. lavare ed asciugare accuratamente,
6. dopo la pulizia rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

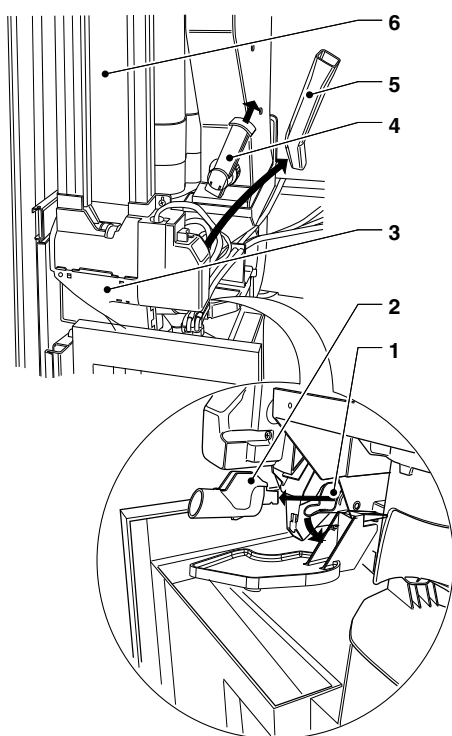


Fig. 29

1. levetta elastica
2. ugello erogazione zucchero
3. scivolo palette
4. convogliatore zucchero
5. scivolo zucchero
6. incolonnatore palette

VANO EROGAZIONE

Per la pulizia del vano erogazione è preferibile toglierlo dall'apparecchiatura.

Per smontare il vano erogazione svitare i godroni per liberare il vano e farlo scorrere sulla guida.

Lo sportello del vano di prelievo non necessita di particolare manutenzione ed è sufficiente una normale pulizia.

L'apposito godrone facilita, se necessario, lo smontaggio del braccio supporto ugelli.

Nel rimontaggio prestare attenzione alla posizione del/dei braccio/bracci traslatori bicchieri, alla posizione del vano sulla guida, ed al corretto aggancio dei tre punti di fissaggio.

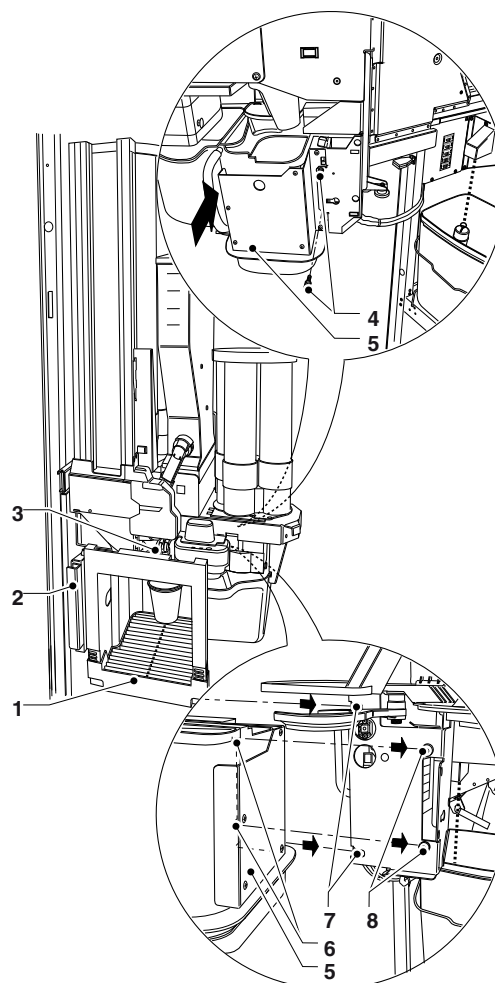


Fig. 30

1. vano erogazione
2. maniglia estrazione mensola
3. supporto ugelli
4. godroni fissaggio vano
5. supporto erogazione bevande
6. copertura
7. fissaggio per guida
8. arresto guida

PULIZIA FONDI

Periodicamente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchiatura effettuare lo svuotamento dei fondi solidi e liquidi.

FONDI LIQUIDI

I fondi liquidi vengono scaricati nel secchio di raccolta.

Togliere il secchio, vuotarlo dai fondi liquidi e lavarlo accuratamente.

Il galleggiante aziona un microinterruttore per segnalare il pieno dei fondi liquidi.

i Si consiglia di non aspettare la segnalazione di pieno fondi liquidi ma svuotare il secchio regolarmente.

FONDI SOLIDI

I fondi solidi vengono scaricati nel sacco fissato al convogliatore fondi solidi.

procedere come segue:

1. tirare verso destra il convogliatore dei fondi solidi,

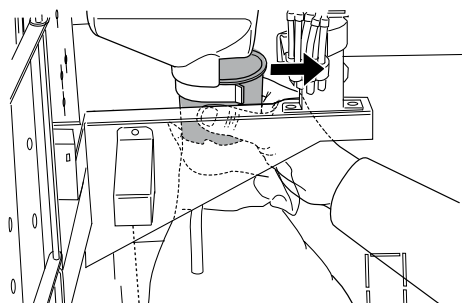


Fig. 31

2. agire sulla molla che trattiene il sacco dei fondi per liberarlo
3. pulire il convogliatore fondi solidi da eventuali residui

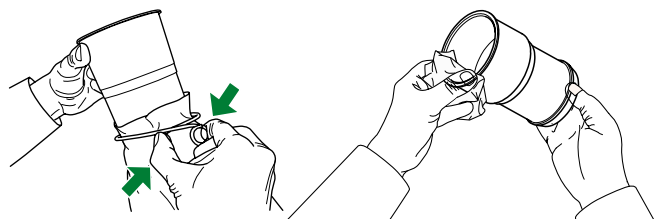


Fig. 32

4. sostituire il sacco dei fondi con uno nuovo, calzarlo sul convogliatore fondi e fissarlo con la molla,

5. riposizionare il convogliatore fondi,

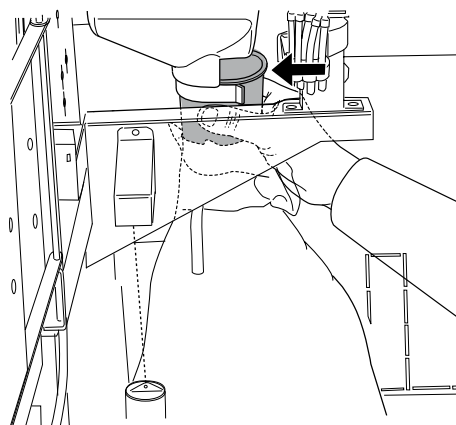


Fig. 33

PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA

Solo modelli con tanica alimentazione idrica.

Quotidianamente, a fine servizio è necessario vuotare la tanica dall'acqua residua e sanificarla avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.

PULIZIA TOUCH SCREEN

Il touch screen è sensibile al tocco e lo sporco che si accumula può ridurne la sensibilità.

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

Con una leggera pressione pulire il touch screen

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.

I cicli di lavaggio possono essere programmati per essere eseguiti automaticamente o mostrare un messaggio di avviso per i lavaggi che richiedono l'intervento dell'operatore (ad esempio lavaggio gruppo infusore).

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. eseguire la sanitizzazione dei mixer, del gruppo infusore e dell'infusore tè (se presente) e dei circuiti alimentari,
4. chiudere il rubinetto posizionato a monte del tubo di alimentazione idrica e vuotare completamente il circuito idraulico, Per i modelli con tanica vuotare l'acqua residua.
5. disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica,

❗ Prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura è necessario eseguire le operazioni di pulizia e sanitizzazione

ACCENSIONE

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

Viene visualizzato lo stato di riscaldamento delle caldaie.

Le selezioni non sono disponibili finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura di esercizio.

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).

❗ Durante le operazioni di installazione dell'apparecchiatura utilizzare guanti e scarpe da lavoro a norma di legge e classificati come dispositivi di protezione individuale (DPI).

I DPI devono essere adeguati per proteggere da rischi meccanici (tagli, graffi, schiacciamento, ...) e fisici (acqua calda, ...)

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

❗ 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.



Fig. 34

- 1. interruttore porta
- 2. 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.

INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ

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

Con porta aperta gli azionamenti da remoto dei gruppi funzionali e 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 (esempio collaudo della comunicazione) con la porta aperta è sufficiente tirare il perno dell'interruttore connettività.

Con attivazioni e disattivazioni ravvicinate dell'interruttore (ad esempio chiusura e riapertura porta) l'apparecchiatura disabilita i componenti di connettività.

Per ripristinarli sarà necessario riavviare l'apparecchiatura.

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 ad aziende specializzate

Importante !!!

L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale che l'inclinazione massima non superi i 2°.

Utilizzare i piedini regolabili per livellare l'apparecchio.

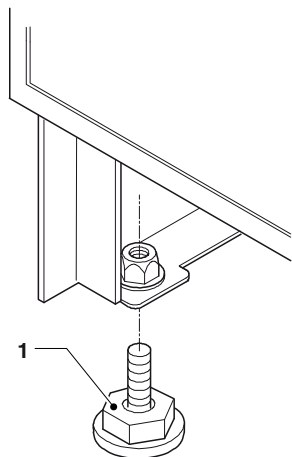


Fig. 35

1. piedino regolabile

MONTAGGIO 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.

Montare il sistema di pagamento prescelto accertandosi che:

- Regolare la squadretta della leva apertura selettore in modo da consentire la completa apertura del selettore stesso;
- Regolare lo scivolo monete in funzione del tipo di gettoniera montato.
- La programmazione dei parametri relativi sia corretta

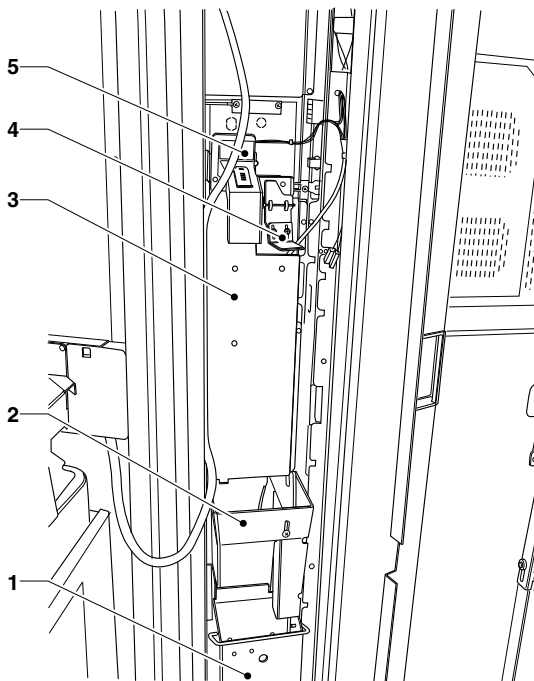


Fig. 36

1. cassa monete
2. scivolo incasso monete
3. alloggiamento gettoniera
4. leva rendiresto
5. scivolo monete

ALIMENTAZIONE IDRICA

Il distributore va alimentato con acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti di dove si installa l'apparecchiatura. L'apparecchio va allacciato alla rete di acqua potabile con una pressione 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 del diametro interno minimo di 6 mm (disponibile anche come kit) adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti la rete idrica al raccordo 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.

SENZA PREDISPOSIZIONE FILTRI

Collegare mediante un tubo adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo $\frac{3}{4}$ "G della elettrovalvola di entrata acqua.

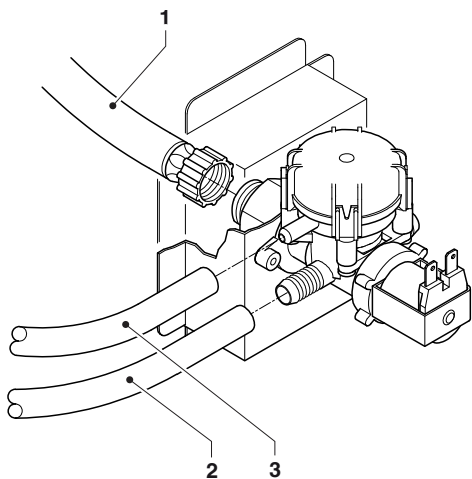


Fig. 37

1. tubo entrata acqua
2. tubo di mandata
3. tubo di troppo pieno

CON PREDISPOSIZIONE FILTRI

Collegare mediante un tubo adatto a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo $\frac{1}{4}$ "G di entrata acqua

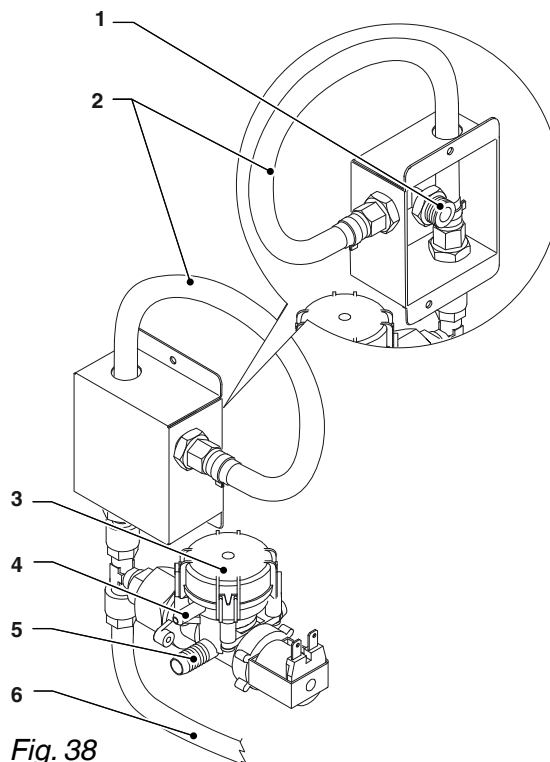


Fig. 38

1. raccordo entrata acqua
2. predisposizione attacco filtri
3. elettrovalvola entrata acqua
4. raccordo tubo di troppo pieno
5. raccordo tubo di mandata
6. all'unità refrigerante bevande fredde (optional)

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.

DA SERBATOIO

Solo modelli con serbatoio.

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.

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~ ed è protetto con fusibile da 15 A.

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 H05RN-F 3x1,5 mm² oppure H05VV-F 3x1,5 mm² oppure H07RN-F 3x1,5 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.

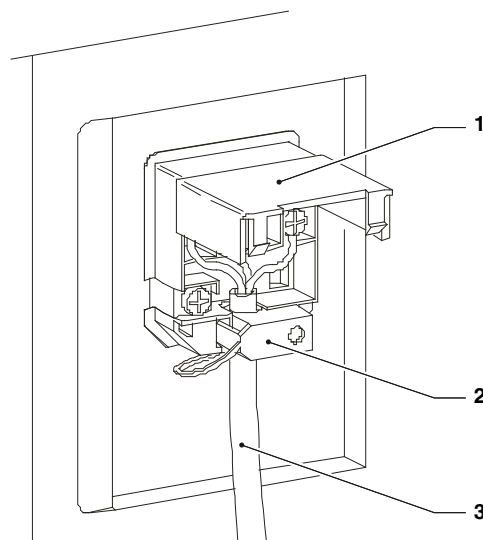


Fig. 39

- 1. coperchietto sollevabile
- 2. morsetto fissacavo
- 3. cavo di alimentazione

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione dell'apparecchio viene visualizzata una sequenza guidata per le impostazioni preliminari (modello, lingua, nome apparecchiatura, ...).

Dopo aver inserito i dati richiesti verrà effettuato il riempimento del circuito idraulico (installazione).

ALIMENTAZIONE IDRICA DA RETE

- All'accensione dell'apparecchio automaticamente viene aperta l'elettrovalvola di rete fino al riempimento dell'air-break
- Si apre un elettrovalvola della caldaia per dare sfogo all'aria in caldaia e nel 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 del circuito idraulico utilizzando la funzione speciale "installazione manuale"

Dopo il riempimento del circuito idraulico l'apparecchio effettua un ciclo di inizializzazione del gruppo infusore e dell'infusore tè (se presente).

L'inizializzazione permettere il corretto posizionamento dei gruppi per l'erogazione.

L'apparecchiatura visualizza in sequenza:

- le versioni software
- lo stato del ciclo di riscaldamento delle caldaie.

Terminato il ciclo di riscaldamento le bevande sono disponibili.

ALIMENTAZIONE IDRICA DA SERBATOIO

- All'accensione dell'apparecchio; la pompa di autoalimentazione viene attivata per qualche secondo.
- Entrare in programmazione ed utilizzare la funzione di riempimento / svuotamento caldaia del menù "Sistema".
- Ultimato il ciclo di installazione della caldaia azzerare il guasto "vuoto acqua"

INDICAZIONI SULLA CONNETTIVITÀ

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. Si consiglia di abilitare la funzione "fire-wall" dalle impostazioni di rete dell'apparecchiatura.

INDICAZIONI PER CONNESSIONE WI-FI

- Posizionare l'apparecchiatura dove ci sia una buona ricezione ed intensità del segnale Wi-Fi.
- Abilitare sempre le funzionalità di protezione (crittografia) per proteggere le comunicazioni dall'accesso non autorizzato. Una rete che usa un sistema di cifratura più recente è più sicura. La crittografia "Open" non garantisce alcun tipo di protezione.

❗ Le reti Wi-Fi in aree pubbliche (come bar e aeroporti,...) o "hotspot" potrebbero non garantire alcun tipo di protezione.

- Configurare le impostazioni Wi-Fi dal menù di connettività dell'apparecchiatura ed impostare la cifratura usata dalla rete a cui l'apparecchiatura sarà connessa. Si consiglia di abilitare la funzione "firewall" dalle impostazioni di rete dell'apparecchiatura.

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

L'apparecchiatura non supporta le funzioni di configurazione facilitata WPS (Wi-Fi Protected Setup) o PBC (Push Button Configuration).

Non è possibile abilitare contemporaneamente le connessioni ethernet e Wi-Fi.

INDICAZIONI PER BLUETOOTH

Verificare che la funzione Bluetooth sia attiva sull'apparecchiatura e sul dispositivo con cui deve comunicare.

Per permettere la comunicazione tra l'apparecchiatura e un dispositivo Bluetooth, è necessario associare i due dispositivi (vedi funzione "rete / network").

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

INDICAZIONI PER CONNESSIONE DATI SU RETE CELLULARE

Per utilizzare la connessione dati su rete cellulare 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 cellulare.
- Configurare le impostazioni relative alla rete cellulare dal menù dell'apparecchiatura.

INDICAZIONI DI SICUREZZA IN RETE

Il software dell'apparecchiatura ha un firewall (non configurabile) che consente di bloccare accessi indesiderati all'apparecchiatura quando connessa in rete.

❗ Il firewall va abilitato dal menù delle impostazioni di rete.

Per la connessione Wi-Fi utilizzare sempre le funzionalità di protezione (crittografia) per proteggere le comunicazioni dall'accesso non autorizzato.

Una rete che usa un sistema di crittografia più recente è più sicura.

La crittografia "Open" non garantisce alcun tipo di protezione.

❗ Le reti Wi-Fi "hotspot" in aree pubbliche (bar, aeroporti, ...) potrebbero non garantire alcun tipo di protezione.

COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE

L'apparecchio è predisposto per l'allacciamento in batteria con altri distributori automatici utilizzando appositi kit.

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

L'apparecchiatura collegata in batteria Master / Slave consente di utilizzare un unico sistema di pagamento.

Con il collegamento Master / Slave e la funzione abilitata l'apparecchio è configurato come "Master": ha il controllo sul secondo apparecchio.

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 aggiungendo alcune gocce di soluzione sanizzante all'interno.

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"

❗ 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 dell'apparecchiatura) le funzioni di lavaggio automatico.

FUNZIONAMENTO

GRUPPO INFUSORE

Dopo ogni accensione dell'apparecchiatura o alla richiesta di una selezione caffè il gruppo infusore effettua una rotazione completa per garantire il posizionamento 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 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 in funzione del quantitativo di macinato presente nella camera.

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

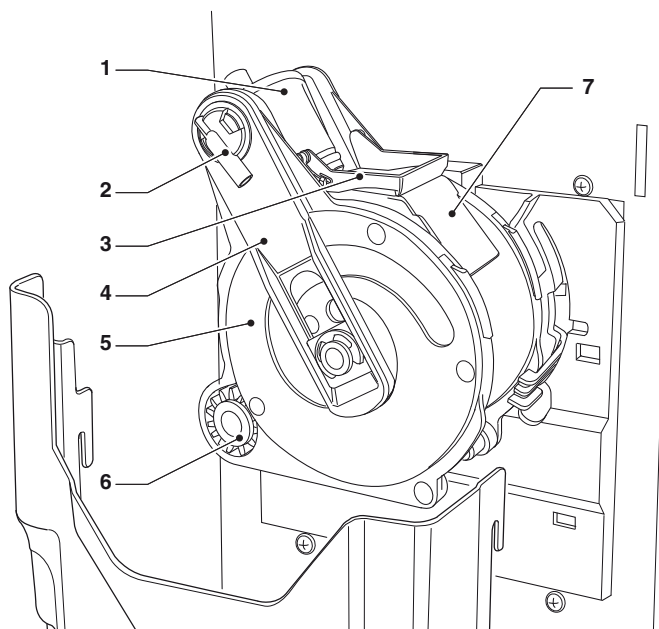


Fig. 40

1. *pistone superiore*
2. *ugello uscita caffè*
3. *raschiatore*
4. *bielle*
5. *manovelle*
6. *pignone*
7. *scivolo caffè esausto*

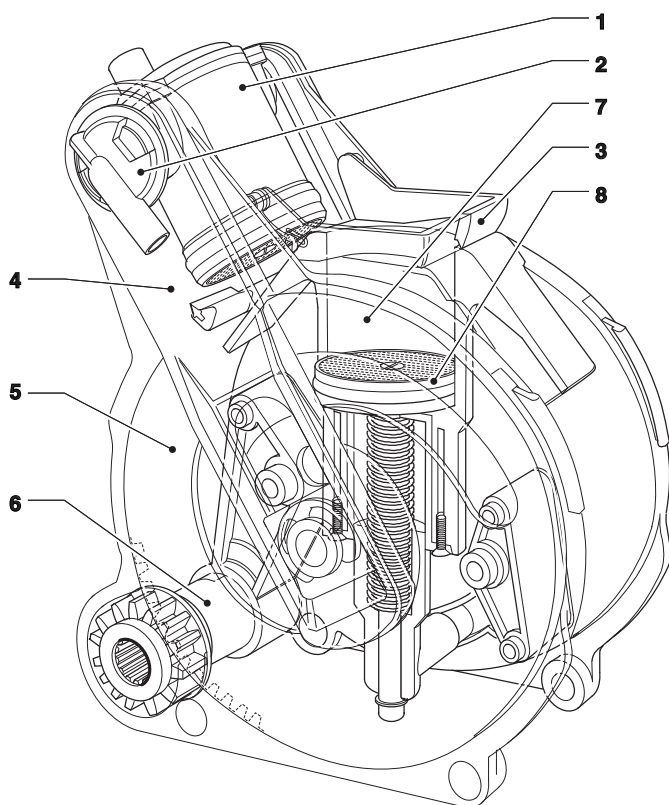


Fig. 41

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 dei modelli del gruppo infusore.

Il pistone superiore si posiziona automaticamente.

In base al modello o al diametro della camera di infusione il gruppo può lavorare con le seguenti dosi:

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

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 con un massimo di 4 ingredienti.

Le ricette possono essere modificate dal menu di programmazione.

Per ogni ingrediente è possibile modificare i singoli parametri (grammi, quantità acqua, frullatura,...) dalla funzione "ricette"

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 !!!

Dopo aver modificato i parametri delle polveri solubili è necessario assicurarsi che il mixer venga risciacquato correttamente senza lasciare residui di polveri.

CALIBRATURA DOSATORI

Per la corretta erogazione di polveri solubili è consigliabile tarare la portata dei singoli dosatori in gr/s per consentire il calcolo dei grammi da erogare.

La calibratura si effettua dai menù di programmazione.

REGOLAZIONE TEMPERATURA CALDAIA

La temperatura delle caldaie è controllata dal software.

La temperatura può essere regolata dai menù di programmazione.

VARIAZIONI DI TARATURA PRODOTTI SOLUBILI

La grammatura delle polveri solubili e la dose d'acqua possono essere modificate dalle ricette della bevanda.

INFUSORE TÉ

Solo per i modelli con gruppo infusore té.

Dopo ogni accensione dell'apparecchio, il gruppo infusore té effettua un ciclo di iniziazione.

CICLO DI EROGAZIONE

- il pistone è posizionato nel punto morto inferiore e la guarnizione tiene chiuso il foro di uscita della bevanda.

- viene erogata la quantità di polvere nella camera di infusione.

- viene aperta l'elettrovalvola ed erogata la quantità d'acqua prevista dalla selezione

- dopo qualche secondo di infusione il pistone si alza per poter far defluire la bevanda dal foro di uscita della camera di infusione.

Se la selezione richiede una quantità di acqua maggiore viene aggiunta acqua durante l'erogazione.

- il pistone resta alto per permettere il deflusso della bevanda

- il motore aziona la manovella, si alza il pistone al punto morto superiore ed aziona il raschiatore per far cadere la polvere esausta nei fondi solidi.

La posizione del raschiatore e del pistone viene segnalata da microinterruttori.

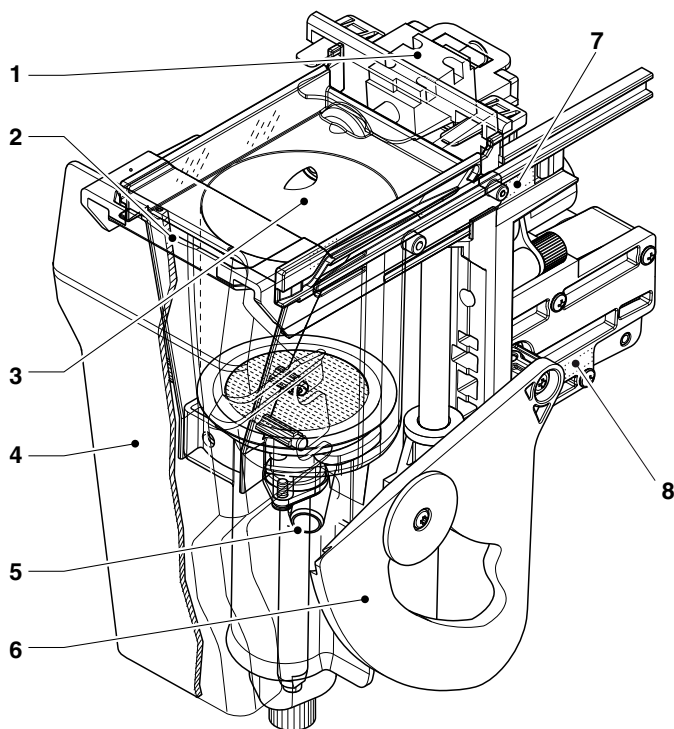


Fig. 42

1. elettro valvola acqua di infusione
2. raschiatore
3. camera di infusione
4. scivolo polvere esausta
5. foro di uscita té
6. manovella
7. microinterruttore "POSIZIONE RASCHIATORE"
8. microinterruttore "POSIZIONE PISTONE"

DISTRIBUZIONE BICCHIERI

Lo sgancio del bicchiere avviene per mezzo di chiocchie che scorrono sul bordo del bicchiere separandolo dalla colonna di bicchieri.

Il bicchiere cade nella sede del braccio traslatore che porta il bicchiere sotto gli ugelli di erogazione.

Appositi microinterruttori segnalano all'apparecchio la posizione dei traslatori bicchieri.

Il sensore tazza controlla, che al termine dell'erogazione, venga prelevato il bicchiere.

Nel caso in cui il bicchiere non venga prelevato il secondo bicchiere non viene sganciato.

Il secondo bicchiere viene sganciato solo quando il sensore non rileva il bicchiere ed il traslatore/traslatori bicchieri sono in posizione di riposo.

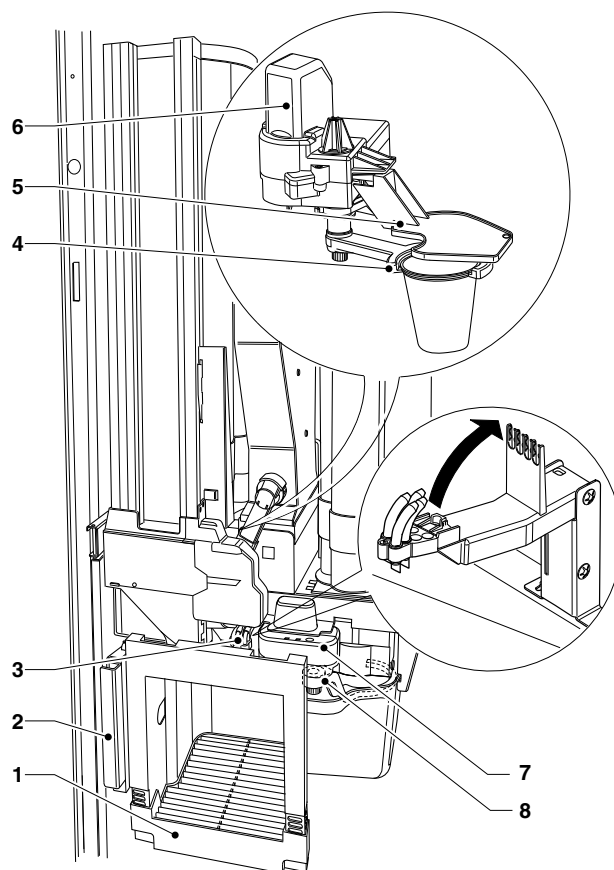


Fig. 43

1. vano erogazione
 2. maniglia estrazione
 3. supporto ugelli
 4. braccio traslatore bicchiere
 5. copertura mobile erogazione bevande
 6. motoriduttore azionamento leve
 7. motore azionamento traslatore bicchiere secondario *
 8. braccio traslatore bicchiere secondario *
- * modelli doppio bicchiere

SENSORE TAZZA

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

Il sensore tazza gestisce l'accensione della lampada di illuminazione vano.

Il sensore ha un led di segnalazione stato:

- Verde: sensore alimentato e assenza bicchiere

- Arancione: rilevato bicchiere.

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

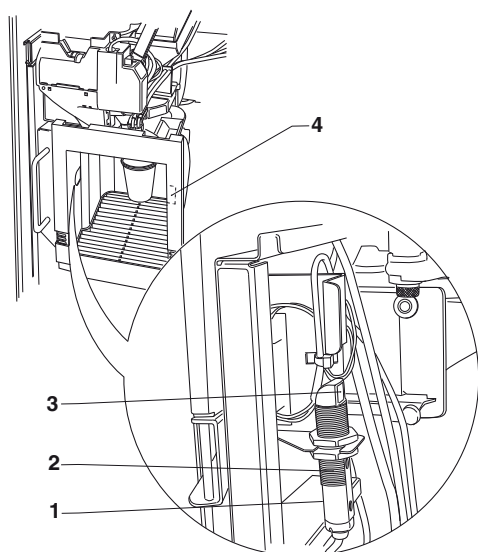


Fig. 44

1. led di segnalazione stato
2. sensore tazza
3. emettitore
4. catarifrangente

DISTRIBUZIONE ZUCCHERO PALETTE

Il dispositivo di erogazione è azionato da un motore che sgancia una paletta dall'incolonnatore esterno ed interno.

Il particolare profilo della camma che aziona il dispositivo sposta il supporto mobile palette accogliendo una paletta nella zona di espulsione.

Al rientro della camme la molla di richiamo provvede ad erogare la paletta.

Se è richiesto anche lo sgancio zucchero, il motore ruota più a lungo innescando il meccanismo di ribaltamento dell'ugello erogatore

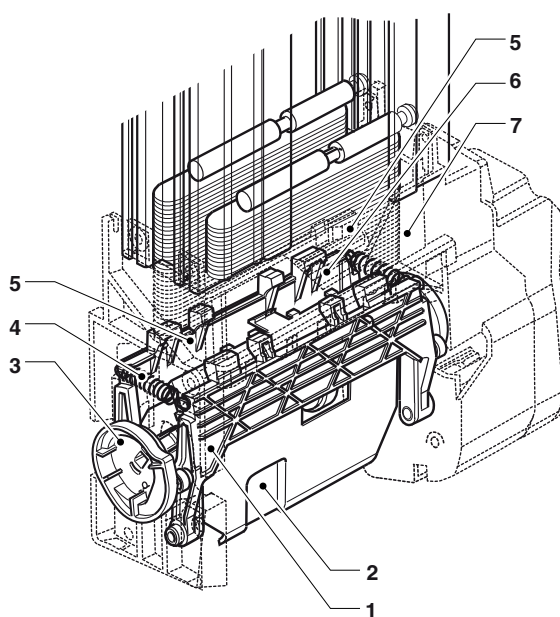


Fig. 45

1. supporti mobili palette
2. corpo principale
3. camma azionamento supporti
4. molla richiamo
5. espulsori
6. supporto palette
7. incolonnatori

ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE

Alcuni modelli hanno l'illuminazione del vano erogazione.

Il vano di erogazione è illuminato durante la preparazione della bevanda e resta illuminato per alcuni secondi dopo la fine dell'erogazione.

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

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

- La pastiglia di caffè sfruttato deve essere leggermente compressa ed umida.
- La granulometria del caffè macinato.
- La grammatura del caffè macinato.
- La temperatura di erogazione.
- La dose di acqua.

MACINADOSATORI

Sull'apparecchiatura, a seconda dei modelli, possono essere montati uno o due macinadosatori.

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

Le operazioni descritte in questo paragrafo si riferiscono ad un singolo macinadosatore e sono valide anche per il secondo macinadosatore.

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 di "test componenti"

Importante!!!

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

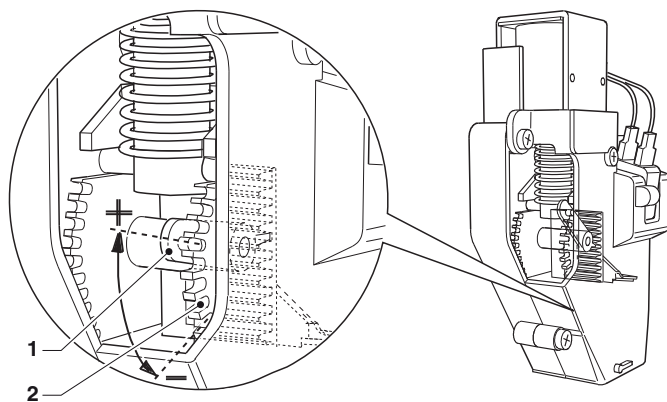


Fig. 46

1. leva regolazione dose
2. tacche di riferimento
3. dosatore

REGOLAZIONE MANUALE DELLE MACINE

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 con caffè e viceversa.

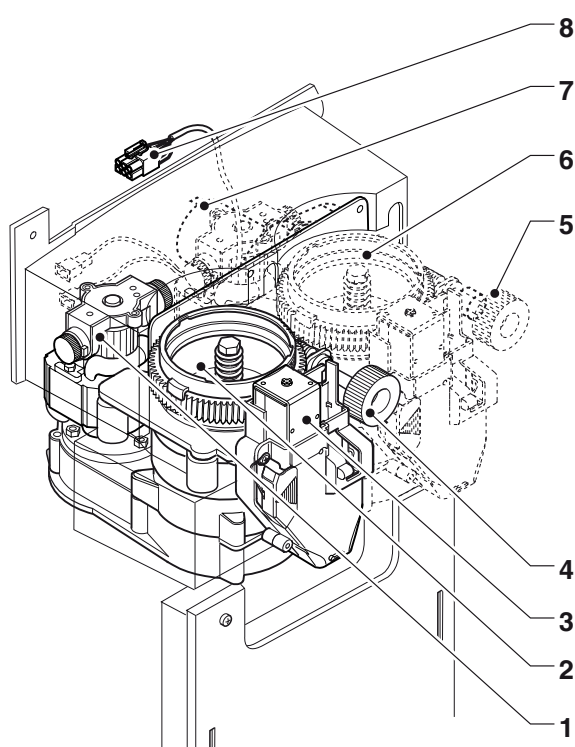


Fig. 47

1. motore macinino
 2. macinino
 3. elettromagnete sgancio caffè
 4. manopola regolazione macinatura
 5. manopola regolazione macinatura
 6. secondo macinino (modelli 2es)
 7. motore regolazione automatica macinatura*
 8. connettore macinini
- *. modelli con regolazione automatica

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

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 $\frac{1}{6}$ di giro della ghiera porta macine.

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

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

❗ È consigliato intercettare lo sgancio del caffè per evitare l'intasamento del gruppo infusore.

TOUCH SCREEN

Utilizzare solamente le dita per interagire con il touch screen e non utilizzare oggetti appuntiti.

Se il touch screen non viene utilizzato e visualizza la stessa schermata per molto tempo, potrebbero comparire immagini residue o mosse: spegnere il touch screen (energy saving) o impostare uno screen saver animato quando non utilizzato.

L'utilizzo di contenuti ad alta qualità incide sulle prestazioni generali ed occupano spazio di memoria.

TOCCARE.

Toccare icone, funzioni ed oggetti per attivare la funzione o per aprire menù contestuali.



Fig. 48

SPOSTARE E TRASCINARE

Per spostare e trascinare icone ed oggetti toccare e trascinare nella nuova posizione

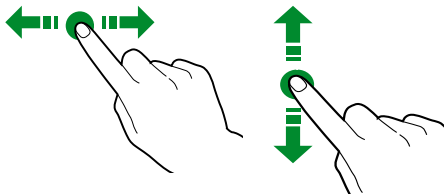


Fig. 49

SCORRERE

Far scivolare il dito sul touch screen verso destra, sinistra, su o giù per scorrere i valori, le schermate e le funzioni.

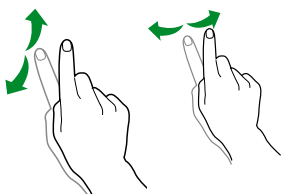


Fig. 50

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 normale funzionamento visualizza la schermata con le selezioni o le categorie disponibili.

Con alcune impostazioni personalizzate (ad esempio una diversa disposizione delle bevande) alcune selezioni potrebbero non essere visualizzate: è sufficiente scorrere la schermata.

A seconda delle impostazioni effettuate le selezioni potrebbero essere raggruppate per categorie (caffetteria, decaffeinato, altre bevande, ...)

Nel caso vi sia presente un'anomalia o un guasto verrà visualizzato un messaggio con l'indicazione del guasto / errore.

Alcune selezioni potrebbero essere disabilitate con alcuni tipi di guasti (ad esempio vuoto caffè, ...)

EROGAZIONE BEVANDA

Scegliere la bevanda.

Può essere visualizzata la schermata con le personalizzazioni della 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).

⚠ Non prelevare la bevanda o mettere le mani nel vano di erogazione durante la preparazione: rischio di scottature.

ℹ Prelevare la bevanda solo quando viene visualizzato il messaggio "Bevanda Pronta".

UTILIZZO CHIAVETTE USB

L'apparecchiatura consente di usare chiavette USB per operazioni di importazione / esportazione di configurazioni, impostazioni, immagini, video 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.

CONNETTIVITÀ

L'apparecchiatura ha la possibilità di comunicare in rete ed inviare notifiche tramite email.

L'apparecchiatura consente anche di comunicare a breve distanza con Bluetooth. Bluetooth è uno standard per scambiare informazioni attraverso una frequenza radio a corto raggio.

❗ Per poter usare le funzioni di connettività ed 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.

Le funzioni di connettività vanno abilitate da menù.

❗ L'apparecchiatura non può essere utilizzata per l'accesso ad internet da altri dispositivi connessi alla rete o fornire servizi di rete.

L'apparecchiatura supporta i principali sistemi di cifratura Wi-Fi (crittografia).

Una rete Wi-Fi che usa un sistema di cifratura più recente è più sicura.

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

ARCHITETTURA DEL SOFTWARE

L'apparecchiatura per funzionare necessita di un sistema operativo e del software dell'applicazione.

Le impostazioni / personalizzazioni sono gestite dal software dell'applicazione.

SISTEMA OPERATIVO

Il sistema operativo fornisce le funzionalità di base per la gestione delle risorse, delle comunicazioni con le periferiche ed al coordinamento delle varie attività.

Il sistema operativo è necessario per poter installare il software dell'applicazione e usare l'apparecchiatura.

❗ L'aggiornamento del sistema operativo cancella totalmente la memoria della CPU, incluso software dell'applicazione, le impostazioni personalizzazioni effettuate e i dati statistici.

SOFTWARE APPLICAZIONE

Il software dell'applicazione consente di usare le funzionalità dell'apparecchiatura e di cambiare le impostazioni tramite interfaccia grafica (GUI).

Il software dell'applicazione non funziona senza il sistema operativo.

❗ L'aggiornamento del software dell'applicazione non cancella il sistema operativo e le impostazioni / personalizzazioni effettuate.

IMPOSTAZIONI E PERSONALIZZAZIONI

Con il software dell'applicazione è possibile impostare e personalizzare ricette, tarature ed interfaccia grafica.

Le impostazioni / personalizzazioni comprendono anche il database delle configurazioni macchina (layout).

Queste impostazioni possono essere salvate su chiavette USB per essere importate ed utilizzate su altre apparecchiature.

❗ Prima di usare le impostazioni / personalizzazioni su altre apparecchiature è necessario verificare le versioni software dell'applicazione e del sistema operativo.

Verificare che siano aggiornati o almeno della stessa versione da cui sono state esportate.

Le impostazioni / personalizzazioni non sono compatibili con versioni software precedenti.

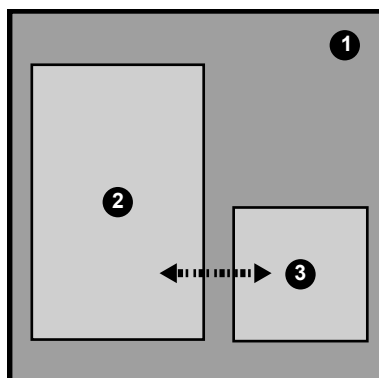


Fig. 51

- 1. sistema operativo
- 2. software applicazione
- 3. impostazioni / personalizzazioni

note sulla Programmazione

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.

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

- con la porta chiusa toccare e tener premuto il logo nella parte alta e centrale del touch screen per qualche secondo (se abilitato da menù)

in alternativa

- aprire la porta dell'apparecchiatura ed inserire la chiave nell'interruttore porta e tenere premuto il logo nella parte alta e centrale del touch screen per qualche secondo.

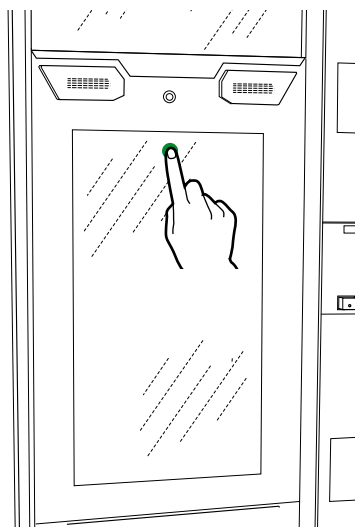


Fig. 52

Viene richiesto l'inserimento di una password di accesso alla programmazione. Le password (di default) sono:

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

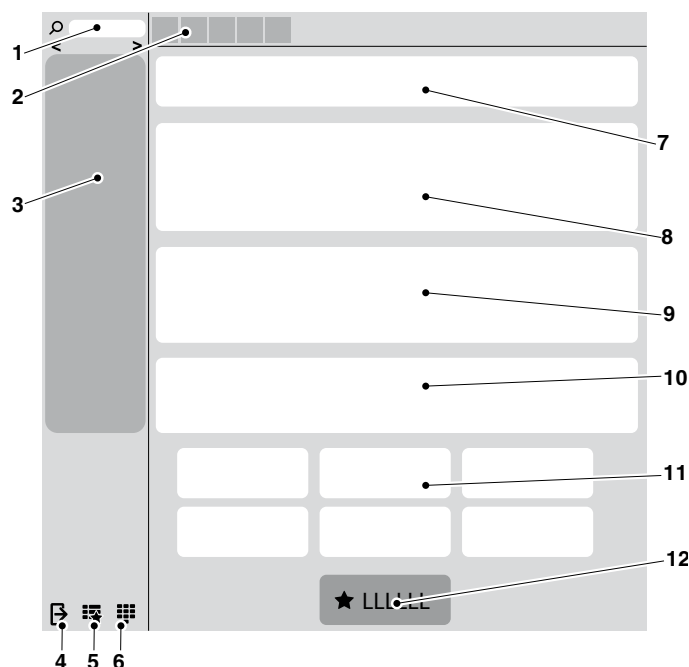


Fig. 53

1. campo di ricerca
2. icone di stato macchina
3. menù delle funzioni
4. esci
5. preferiti
6. tastierino password accesso
7. area informazioni
8. area messaggi
9. area guasti
10. area informazioni manutenzione
11. area lavaggi
12. preferiti

MENÙ DELLE FUNZIONI

Toccare **MENÙ** ≡ per visualizzare le funzioni di menù dell'apparecchiatura.

ESCI

Toccare **ESCI** ➡ per uscire dai menù di programmazione.

Viene visualizzata la schermata delle selezioni.

RICERCA

Toccare **CERCA** 🔍 per ricercare le funzioni all'interno del menù.

Digitare il nome della funzione, durante la digitazione verranno visualizzate le funzioni che contengono il testo digitato (risultati di ricerca).

Dai risultati di ricerca toccare la funzione voluta.

AREA INFORMAZIONI

Visualizza le informazioni relative all'apparecchiatura (versione software, ...)

AREA MESSAGGI

Visualizza messaggi di carattere informativo, ad esempio statistiche sulle selezioni più richieste,...

AREA GUASTI

Visualizza i guasti presenti sull'apparecchiatura.

AREA INFORMAZIONI MANUTENZIONE

Visualizza le informazioni relative alle scadenze di manutenzione

Con NOTIFICA MANUTENZIONE viene imposta la data/ora attuale come data di ultima manutenzione.

PREFERITI

I PREFERITI ★ sono collegamenti alle funzioni utilizzate di frequente.

Dopo aver aggiunto una funzione ai PREFERITI sarà sufficiente accedere ai PREFERITI e toccare la funzione per accedervi rapidamente.

AGGIUNGERE UNA FUNZIONE AI "PREFERITI"

dalla funzione toccare ☆; cambierà colore (si attiva ★)

RIMUOVERE UNA FUNZIONE DAI "PREFERITI":

-dai preferiti toccare la funzione che si vuol rimuovere, si accede quindi alla funzione.

-toccare ★ : cambierà colore (si disattiva ☆)

AREA LAVAGGI

Visualizza i lavaggi che sono disponibili per l'apparecchiatura.

INSERIMENTO VALORI

All'interno dei menù di programmazione per inserire / modificare valori sono previsti i seguenti metodi:

TASTIERA

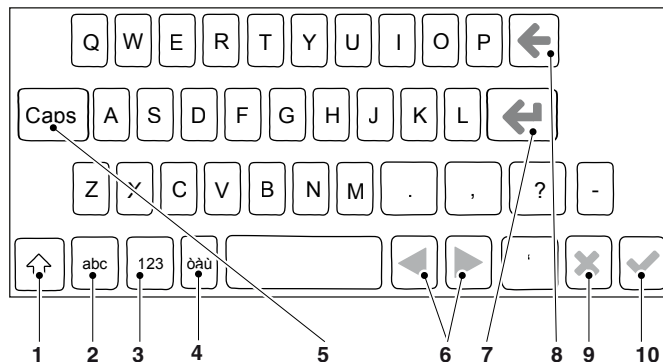


Fig. 54

1. maiuscolo (shift)
2. tastiera "lettere"
3. tastiera "numeri/simboli"
4. tastiera "lettere accentate"
5. blocco maiuscole (caps lock)
6. sposta il cursore nel testo
7. nuova riga (testo su due righe)
8. cancella (back space)
9. conferma
10. annulla

TASTIERINO NUMERICO

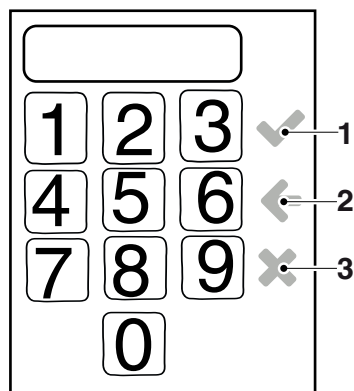


Fig. 55

1. conferma
2. cancella (back space)
3. chiude la tastiera

CASELLA DI SPUNTA (CHECKBOX)

Toccare la casella di spunta per abilitare / disabilitare l'opzione.

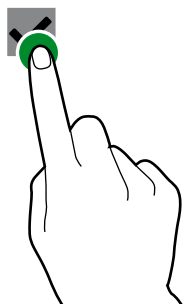


Fig. 56

ELENCO A DISCESA (DROP-DOWN LIST)

Toccare per aprire la lista a discesa e selezionare il valore o l'impostazione.

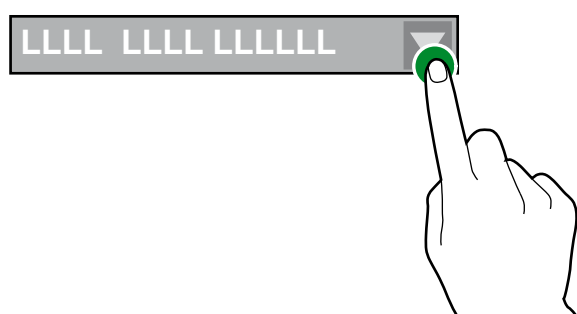


Fig. 57

SELETTORE VALORI (VALUE PICKERS)

Scorrere e selezionare il valore desiderato
Per inserire rapidamente un valore (senza scorrere) toccare ■■■ e digitare il valore numerico

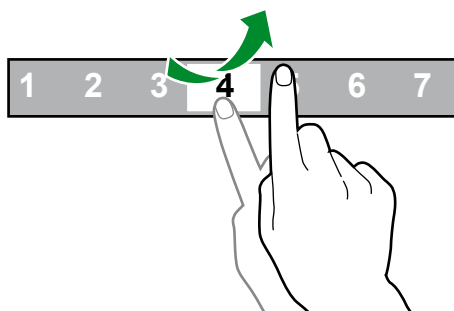


Fig. 58

AZIONI GIORNALIERE

Raggruppa tutte le funzioni che riguardano le operazioni giornaliere o di uso quotidiano (lavaggi, azzeramento contatori fondi, ...)

LAVAGGI E RISCIAQUO

Funzioni di lavaggio e risciacquo automatici dei gruppi funzionali dell'apparecchiatura (infusore, mixer, ...).

Scegliere i componenti di cui si vuol effettuare il lavaggio.

Per alcuni lavaggi potrebbero essere richiesti dei parametri (ad esempio la quantità d'acqua da utilizzare, ...)

RIEMPIMENTO CONTENITORI

Nel caso in cui il controllo di livello di riempimento dei contenitori è disattivato la funzione non è accessibile.

i Il livello di riempimento dei contenitori è calcolato. Dalla quantità presente nel contenitore viene sottratta la quantità di prodotto utilizzata nella ricetta per ogni selezione effettuata.

La funzione permette di gestire correttamente i preallarmi o la segnalazione di vuoto contenitori (se abilitati).

i Dopo ogni carica prodotti è necessario indicare la quantità di prodotto caricata.

AZIONI CONTANTE

Funzioni attive solo per i modelli con sistema di pagamento.

Dalla funzione è possibile:

- vuotare le monete da i tubi rendiresto della gettoniera
- caricare monete nei tubi della gettoniera per la funzione di rendiresto
- verificare la quantità di denaro totale nella gettoniera

DISPLAY REMOTO MACCHINA SLAVE

Solo con collegamento master-slave.

Permette di abilitare il display remoto e navigare nei menù della macchina slave collegata.

IMPOSTAZIONI SELEZIONI

DISPOSIZIONE SELEZIONI

Scegliere, tra quelle predefinite, la disposizione delle selezioni visualizzate in normale utenza.

i Per cambiare l'ordine delle selezioni trascinare l'icona della selezione nella nuova posizione.

i Per rendere disponibile o meno una selezione in normale utenza trascinare l'icona della selezione dalle selezioni disponibili e viceversa.

CATEGORIE

Permette di creare e/o modificare le categorie delle selezioni.

Le categorie selezioni sono visualizzate in normale utenza e consentono di suddividere le selezioni per tipologia di bevanda (esempio "bevande premium", "altre bevande", ...)

Con:

- creare una nuova categoria **+**
- duplicare  e modificare  una categoria.
- eliminare una categoria 
- abilitare / disabilitare le categorie disponibili

CREARE / MODIFICARE UNA CATEGORIA

E' possibile modificare:

- assegnare o modificare un nome univoco della categoria.
Il nome univoco é usato come riferimento all'interno del software.
- assegnare o modificare il nome della categoria nella lingua d'uso. Il nome della categoria é visualizzato nel normale funzionamento
- la tipologia delle categoria (bevande, prodotto snack, ...)
- l'immagine rappresentativa della categoria visualizzata nel normale funzionamento.
- la descrizione e l'icona rappresentativa della categoria visualizzata in normale utenza.

PRODOTTI

SNACK E FOOD

L'apparecchiatura permette di gestire gli elementi visivi (immagine, playlist, nome, ...) delle selezioni snack e food di apparecchiature collegate in "master / slave".

Dalla schermata é possibile:

- Creare nuove selezioni snack e/o food **+**.
- Eliminare una selezione snack e/o food 
- Duplicare  e personalizzare  le selezioni snack e food

L'icona  indica che il prodotto é visualizzato nella schermata di scelta dei prodotti.

Dopo che é stata creata una selezione é possibile:

- assegnare o modificare un nome univoco della selezione.
Il nome univoco é usato come riferimento all'interno del software.
Se dalla macchina "slave" si vuole erogare lo stesso prodotto da più spirali utilizzare la funzione "selezioni a rotazione" dell'apparecchiatura "slave".
- assegnare o modificare il nome della selezione nella lingua d'uso. Il nome della selezione é visualizzato nel normale funzionamento sotto l'immagine della selezione.
- assegnare il numero di selezione associato alla spirale.
- assegnare del testo da visualizzare sui display dei vassoi (se presenti) della macchina "slave"
- Associare una *playlist* di contenuti multimediali da visualizzare durante l'erogazione.
- associare una immagine alla selezione
- associare una immagine delle informazioni nutrizionali del prodotto.
- definire alcune caratteristiche della selezione snack / food (ad esempio basso contenuto di sale, biologico, ...).

PRODOTTI COFFEE TO GO

Solo per gli apparecchi con modulo coffee to go abbinato.

L'apparecchiatura permette di gestire gli elementi visivi (immagine, playlist, nome, ...) dei prodotti coffee to go (minisnack e/o coperchio)

Dalla schermata è possibile:

- Creare nuove selezioni coffee to go .
- Eliminare una selezione coffee to go .
- Duplicare  e personalizzare  le selezioni coffee to go

L'icona  indica che il prodotto è visualizzato nella schermata di scelta dei prodotti.

Dopo che è stata creata una selezione è possibile:

- assegnare o modificare un nome univoco della selezione.
Il nome univoco è usato come riferimento all'interno delle schermate di programmazione.
- assegnare o modificare il nome della selezione nella lingua in uso. Il nome della selezione è visualizzato nel normale funzionamento sotto l'immagine della selezione.
- definire se il prodotto è un coperchio del bicchiere o un prodotto minisnack.
Nel caso sia "coperchio del bicchiere" alcuni parametri non sono impostabili.
- solo se minisnack. Assegnare il numero di selezione associato alla spirale.
- solo se minisnack. Impostare un tempo di assestamento per permettere al prodotto della spirale di essere sganciato.
 Il tempo di assestamento non è impostabile per i coperchi.
- Associare una *playlist* di contenuti multimediali da visualizzare durante l'erogazione.
- associare una immagine al prodotto
- definire alcune caratteristiche del minisnack (ad esempio basso contenuto di sale, biologico, ...).
- E' possibile effettuare una erogazione di test del prodotto o del coperchio bicchiere.

BEVANDE

L'apparecchiatura permette di gestire gli elementi visivi (immagine, playlist, nome, ...) delle bevande.

Vengono visualizzate le bevande attualmente utilizzate, quelle disponibili e quelle non compatibili con la configurazione usata (layout) ma compatibili con altre configurazioni (layout).

prima di creare una bevanda si consiglia di creare la relativa ricetta.

Dalla schermata è possibile:

- Creare nuove bevande ed associare una ricetta .
- Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura.
Se viene visualizzato  significa che è stata riscontrata una incompatibilità.
- Eliminare una bevanda .
- Duplicare  e personalizzare  la bevanda.

L'icona  indica che la bevanda è disponibile in normale utenza

CREARE / MODIFICARE UNA BEVANDA

E' possibile:

- assegnare / modificare il nome delle bevande visualizzate in normale utenza.
- scegliere quale ricetta utilizzare per la preparazione della bevanda.
Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura.
Se viene visualizzato **i** significa che è stata riscontrata una incompatibilità.
- cambiare l'immagine associata alla bevanda; toccare l'immagine per scegliere la nuova immagine.
- associare una *playlist* di contenuti multimediali da visualizzare durante l'erogazione.
- abilitare la possibilità all'utente di modificare la quantità della bevanda nel bicchiere
- Attivare la funzione prodotti up-selling.
Per rendere disponibili i prodotti up-selling è sufficiente trascinarli nella rispettiva categoria (sciroppo, coffee to go CTG, coperchio) da quelli creati.
Toccare "Applica a tutti" per rendere i prodotti up-selling disponibili a tutte le selezioni.
- Definire alcune caratteristiche della bevanda (ad esempio adatta ai vegetariani, biologico, ...)
Le caratteristiche impostate vengono utilizzate per ricercare i prodotti nella categoria "prodotto adatto a te".
- Erogare la bevanda di test.

PRODOTTI SPECIALI

L'apparecchiatura permette di gestire gli elementi visivi (immagine, playlist, nome, ...) dei prodotti speciali (ad esempio solo bicchiere, ...).

Per ogni prodotto speciale è possibile definirne il nome, l'immagine che lo rappresenta, ...

PROMOZIONI

L'apparecchiatura permette di gestire gli elementi visivi (immagine, playlist, nome, ...) delle promozioni.

Visualizza e gestisce le promozioni disponibili per l'apparecchiatura.

Una promozione è composta dalla combinazione tra bevanda, snack, coperchio bicchiere e prodotti minisnack del modulo "coffee to go".

Alle promozioni può essere assegnato un prezzo globale (uguale per tutte le promozioni) o un prezzo singolo (diverso per ogni promozione)

i prima di creare una promozione si consiglia di creare le bevande, e/o prodotti snack/food e coffee to go che comporranno la promozione.

E' possibile:

- Creare una nuova promozione **+**.
- Eliminare una ricetta **🗑**
- Duplicare **📄** e personalizzare **✎** una ricetta

L'icona **👁** indica che la promozione è disponibile in normale utenza.

CREARE UNA PROMOZIONE

E' possibile:

- Assegnare o modificare il nome della promozione nella lingua in uso. Il nome della promozione è visualizzato nel normale funzionamento sotto l'immagine della promozione.
- Cambiare l'immagine associata alla promozione; toccare l'immagine per scegliere la nuova immagine.
- Scegliere quali prodotti e/o bevande compongono la promozione.

UP-SELLING

L'apparecchiatura permette di gestire gli elementi visivi (immagine, playlist, nome, ...) dei prodotti up-selling.

I prodotti up-selling (prodotti extra vendita) sono dei prodotti aggiuntivi (esempio sciroppo e/o prodotti coffee to go) che vengono proposti all'utente durante le fasi di scelta della selezione.

Durante la fase di scelta della selezione è possibile decidere se acquistare i prodotti aggiuntivi proposti o procedere solamente all'acquisto della bevanda.

Ai prodotti up-selling può essere assegnato un prezzo globale (uguale per tutti i prodotti up-selling) o prezzo singolo (diverso per ogni prodotto up-selling)

❗ prima di creare gli up-selling si consiglia di creare i relativi prodotti coffee to go e/o sciroppi.

Abilitare la proposta dei prodotti up-selling dal menù delle bevande.

Dalla schermata è possibile:

- Creare nuove up-selling **+**.
E' necessario indicare il tipo di up-selling da creare (sciroppo e/o prodotto coffee to go)
- Eliminare un up-selling **🗑**
- Duplicare **📄** e personalizzare **✎** l'up-selling.

CREA / MODIFICA UP-SELLING COFFE TO GO

Solo per modelli con modulo coffee to go.

E' possibile:

- assegnare o modificare un nome univoco del prodotto up-selling.
Il nome univoco è usato come riferimento all'interno delle schermate di programmazione.
- assegnare o modificare il nome del prodotto up-selling nella lingua in uso. Il nome del prodotto up-selling è visualizzato nel normale funzionamento sotto l'immagine del prodotto up-selling.
- Assegnare o modificare il nome del prodotto up-selling nella lingua in uso. Il nome del prodotto up-selling è visualizzato nel normale funzionamento sotto l'immagine del prodotto up-selling
- Scegliere il prodotto del coffee to go dal menù a tendina
- Cambiare l'immagine associata al prodotto up-selling; toccare l'immagine per scegliere la nuova immagine.

CREA / MODIFICA UP-SELLING SCIROPPI

Solo per modelli con kit sciroppi.

E' possibile:

- assegnare o modificare un nome univoco dello sciroppo up-selling.
Il nome univoco è usato come riferimento all'interno delle schermate di programmazione.
- assegnare o modificare il nome dello sciroppo up-selling nella lingua in uso. Il nome dello sciroppo up-selling è visualizzato nel normale funzionamento sotto l'immagine dello sciroppo up-selling.
- scegliere lo sciroppo dal menù a tendina
- impostare il tempo di erogazione dello sciroppo
- Cambiare l'immagine associata al up-selling; toccare l'immagine per scegliere la nuova immagine.

RICETTE

Vengono visualizzate le ricette attualmente utilizzate, quelle disponibili e quelle non compatibili con la configurazione usata (layout) ma compatibili con altre configurazioni (layout).

E' possibile:

- Creare una nuova ricetta **+**.

La nuova ricetta creata viene salvata nella categoria "non disponibili".

Associare poi la ricetta alla bevanda.

Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura.

Se viene visualizzato **!** significa che è stata riscontrata una incompatibilità

- Eliminare una ricetta **🗑**

- Duplicare **📄** e personalizzare **✎** una ricetta

L'icona **📖** indica che la ricetta è usata nelle bevande visualizzate sulla schermata.

CREARE UNA NUOVA RICETTA

La procedura guidata permette di creare una nuova ricetta.

Viene visualizzata la schermata dove:

- assegnare un nome univoco alla ricetta.
Il nome univoco è usato come riferimento all'interno delle schermate di programmazione.
- assegnare il nome della ricetta nella lingua in uso.
- impostare un tempo (in secondi) di attesa del messaggio di "Prelevare Bevanda" dalla fine erogazione.
Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.
- abilitare l'erogazione di bicchiere e/o di paletta; per i modelli con doppio bicchiere: impostare il tipo di bicchiere

Per aggiungere delle personalizzazioni toccare **≡** e poi "Aggiungi personalizzazione"
Per ogni personalizzazione è possibile impostare i vari parametri.

Salvare le impostazioni e tornare alla schermata principale.

MODIFICA DI UNA RICETTA

Dalla schermata della ricetta è possibile:

- modificare un nome univoco alla ricetta.
Il nome univoco è usato come riferimento all'interno delle schermate di programmazione.
- modificare il nome della ricetta nella lingua in uso.
- impostare un tempo (in secondi) di attesa del messaggio di "Prelevare Bevanda" dalla fine erogazione.
Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.
- abilitare l'erogazione di bicchiere e/o di paletta; per i modelli con doppio bicchiere: impostare il tipo di bicchiere
- alla ricetta è possibile aggiungere ulteriori ingredienti e/o personalizzazioni.

Per aggiungere delle preparazioni e/o delle personalizzazioni toccare **≡** ed aggiungere la preparazione e/o la personalizzazione.

Per modificare le impostazioni dei singoli ingredienti (ad esempio quantità di acqua, polvere, ...) toccare la barra dell'ingrediente per aprire il menù contestuale

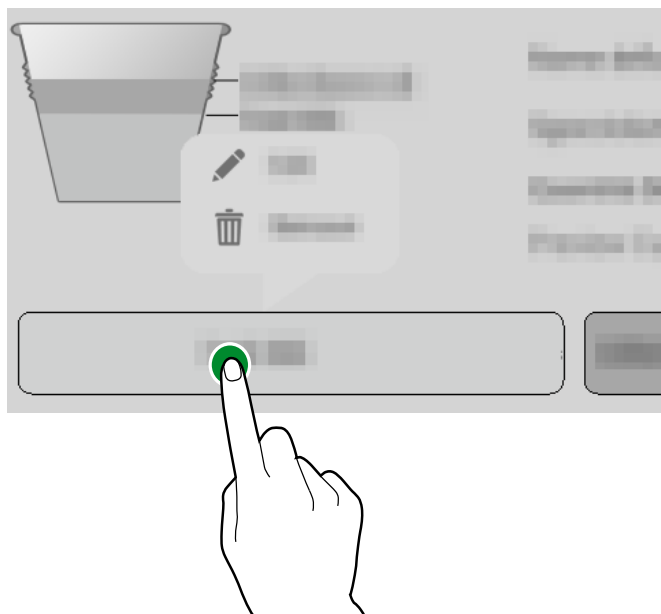


Fig. 59

- **✎** modifica l'ingrediente
- **🗑** elimina l'ingrediente

Per spostare un ingrediente prima o dopo un'altro ingrediente e sufficiente trascinare la barra dell'ingrediente.

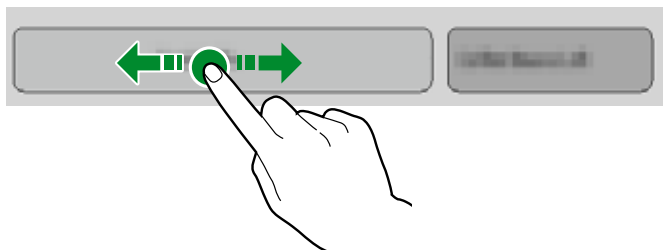


Fig. 60

Dopo aver variato i parametri salvare le impostazioni e tornare alla schermata principale.

PARAMETRI BASE CAFFÈ IN GRANI

È possibile impostare:

- il nome dell'ingrediente
- la dose d'acqua
- erogare una bevanda di test

È possibile aggiungere delle personalizzazioni (ad esempio intensità, quantità d'acqua totale...).

Ogni personalizzazione ha parametri specifici da impostare.

Per apparecchiature con un sistema di pagamento è possibile impostare la variazione del prezzo della selezione.

PARAMETRI BASE SOLUBILI

È possibile impostare:

- il nome dell'ingrediente
- la dose d'acqua
- la dose di polvere solubile
- erogare una bevanda di test

È possibile aggiungere delle personalizzazioni (ad esempio intensità, quantità d'acqua totale...).

Ogni personalizzazione ha parametri specifici da impostare.

Per apparecchiature con un sistema di pagamento è possibile impostare la variazione del prezzo della selezione.

PARAMETRI BASE SCIROPPI

Solo per i modelli con kit sciroppi.

Permette di impostare la quantità di sciroppo erogare con la bevanda.

Gli sciroppi sono considerati preselezioni.

PARAMETRI AVANZATI ESPRESSO

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 strizzatura 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: strizzatura della pastiglia abilitata
- OFF: non viene effettuata la strizzatura della pastiglia

DOSE PREINFUSIONE

Imposta la quantità d'acqua da utilizzare per la preinfusione.

TEMPO PREINFUSIONE

Imposta il tempo di preinfusione prima che avvenga l'infusione vera e propria.

COMPRESSIONE PASTIGLIA

Imposta il livello di compressione della pastiglia durante l'infusione del caffè in grani:

- Medium
- Low

PARAMETRI AVANZATI SOLUBILI

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

RITARDO MIXER

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

TEMPO FRULLATURA ASSOLUTO

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

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

TEMPO FRULLATURA RELATIVO

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.

VELOCITÀ DI FRULLATURA

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

VELOCITÀ ACQUA

é possibile impostare la velocità di erogazione dell'acqua (ml/s).

VELOCITÀ POLVERE

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

RITARDO POLVERE

E' possibile impostare un tempo di ritardo dell'erogazione della polvere solubile rispetto all'erogazione dell'acqua nel mixer.

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.

CICLO DECAFFEINATO

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

L'abilitazione é consigliata per il caffè solubile.

CONTENUTO DELLA MACCHINA

CONTENITORI

Visualizza, in funzione del layout macchina, la disposizione dei contenitori dei prodotti.

Scegliere un contenitore per:

- Assegnare un nome al contenitore
- Associare un ingrediente al contenitore (Cioccolata, Espresso, Espresso 2, ...)
- Impostare la capacità massima del contenitore per poter gestire il controllo di "prodotto in esaurimento".
- Cambiare il colore associato al contenitore.
- impostare una immagine del prodotto (ad esempio logo del produttore del caffè, ...)
- inserire le informazioni nutrizionali e/o i prodotto che possono provocare allergie.

LAYOUT MECCANICO

Rappresenta il layout meccanico della configurazione in uso dall'apparecchiatura.

Viene rappresentata la disposizione dei contenitori e dei principali gruppi funzionali. E' possibile indicare al software le nuove impostazioni meccaniche effettuate sull'apparecchiatura.

Assicurarsi che le impostazioni effettuate corrispondano alla reale configurazione dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura regola i cicli di funzionamento dei gruppi funzionali in funzione delle scelte operate.

Impostazioni che non rispettano la reale configurazione posso essere fonte di pericolo e causare danni all'apparecchiatura.

ID PRODOTTI

Permette di modificare il numero di identificazione delle selezioni snack e food.

Vengono visualizzate tutte le selezioni snack e food con il relativo numero identificativo.

Non sono ammessi numeri di identificazione delle selezioni snack e food duplicati; in caso di valore duplicato l'apparecchiatura visualizza un messaggio.

TIPO DI BICCHIERE

Solo per i modelli con doppio bicchiere.

Permette di indicare il tipo di bicchiere caricato nell'incolonnatore principale e secondario.

TIPO UGELLI MIXER

Permette di impostare il tipo di ugello mixer usato nei mixer presenti in macchina.

IMPOSTAZIONI MACCHINA

CONFIGURAZIONE

SELEZIONA CONFIGURAZIONE

Permette di gestire gruppi di configurazioni (ad esempio per nazione) e le singole configurazioni (layout) previste per l'apparecchiatura.

Un gruppo di configurazioni contiene più singole configurazioni (layout)

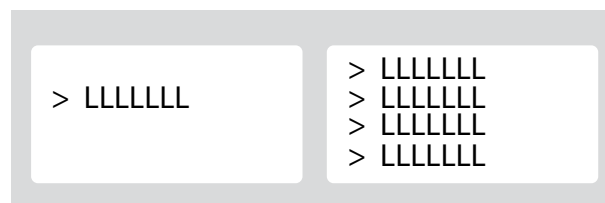


Fig. 61

E' possibile eliminare e duplicare i gruppi di configurazioni e le singole configurazioni.

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) o il ripristino assicurarsi della compatibilità meccanica e software delle apparecchiature.

Per utilizzare un'altra configurazione (di fabbrica) è necessario caricarla dalla funzione "Backup e ripristino".

Per visualizzare la configurazione di fabbrica caricate abilitare il parametro "visualizza tutti" dalla funzione di seleziona configurazione

BACKUP E RIPRISTINO

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

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.

Dopo aver ripristinato le impostazioni dal file di configurazione, abilitare la configurazione dal menù “Seleziona configurazione”.

IMPORTA DA USB

Permette di importare nuove impostazioni macchina da un file di configurazione salvato in una chiavetta USB.

❗ L'importazione può essere utilizzata per clonare le impostazioni di un'altra apparecchiatura; assicurarsi della compatibilità delle impostazioni tra le apparecchiature.

ESPORTA SU USB

Permette di esportare le impostazioni macchina in un file di configurazione su chiavetta USB.

❗ L'esportazione può essere utilizzata per clonare le impostazioni correnti su un'altra apparecchiatura; assicurarsi della compatibilità delle impostazioni delle apparecchiature.

CONFIGURAZIONE TRADUZIONI

Permette di modificare i nomi delle bevande, delle ricette, dei contenitori, delle informazioni nutrizionali, ... visualizzate nelle schermate e nelle lingue disponibili.

L'apparecchiatura raggruppa per categoria le varie stringhe facilitandone l'individuazione.

❗ Non è possibile la modifica delle stringhe dei menù di programmazione.

IMPOSTAZIONI DISPLAY

PERSONALIZZA INTERFACCIA UTENTE

MODIFICA

Permette di impostare alcuni elementi grafici dell'interfaccia utente (GUI) ad esempio, sfondi, dimensioni del testo, colori, ...

SELEZIONA

Permette di scegliere il file con le personalizzazioni grafiche da applicare all'interfaccia utente.

Vengono visualizzati i file caricati con la funzione “importa”.

IMPORTA GRAFICA PERSONALIZZATA

Permette di importare da una chiavetta USB il file con le personalizzazioni grafiche personalizzate da importare nell'apparecchiatura.

ESPORTA GRAFICA PERSONALIZZATA

Permette di salvare su una chiavetta USB un file con le personalizzazioni grafiche effettuate.

PACCHETTI GUI

Permette di scegliere un pacchetto grafico da applicare all'interfaccia utente (GUI).

Un pacchetto grafico contiene sfondi, icone, ...

IMPOSTAZIONI VISUALIZZAZIONE GENERALI

Abilita / disabilita la visualizzazione del:

- impostare la luminosità del touch screen; il valore 100 imposta la massima luminosità.
- numero di erogazioni effettuate dall'apparecchiatura all'accensione.
- data e ora
- screen saver, l'abilitazione consente di inserire dopo quanto tempo attivare lo screen saver.
Scegliere se riprodurre uno screen saver o una *playlist*
- video da riprodurre nella pagina principale delle selezioni
- mostrare informazioni nutrizionali in normale utenza

PLAYLIST

Permette di creare e gestire *playlist* dei contenuti di intrattenimento.

Una *playlist* contiene video e/o sequenze di immagini che vengono riprodotti durante l'erogazione della selezione.

Con  si aggiunge video o immagini alla *playlist*.

Con  si crea una copia della *playlist*.

Con  si elimina la *playlist*.

Ad una nuova *playlist* è necessario che venga assegnato un nome.

I contenuti della *playlist* posso essere riprodotti in modo: casuale  oppure ciclico 

❗ Per una *playlist* di sole immagini è possibile indicare dopo quanto tempo (in secondi) visualizzare l'immagine successiva.

MESSAGGIO DI TESTO E FEED RSS

in normale utenza e durante l'erogazione della selezione, è possibile visualizzare feed RSS (notizie)

Per visualizzare i feed RSS è necessario che l'apparecchiatura abbia una connessione di rete.

FEED / TESTO

L'apparecchiatura, per le impostazioni di fabbrica, è impostata per mostrare messaggi di testo fissi (apparecchiatura non connessa ad internet).

Creare e inserire i testi che si vuole mostrare nel funzionamento in normale utenza.

Con una connessione di rete abilitata è possibile visualizzare notizie utilizzando un FEED RSS.

❗ Un FEED RSS consente di visualizzare brevi notizie durante il normale funzionamento.

Scegliere l'indirizzo del FEED RSS tra quelli predefiniti o inserire un indirizzo personalizzato.

MODALITÀ DISABILI

Con la modalità disabili attiva, viene cambiata la posizione delle selezioni (vengono spostate in basso) per rendere più agevole la selezione alle persone in carrozzina.

È possibile impostare la modalità disabili come predefinita e scegliere la *playlist* da riprodurre.

❗ In normale utenza e con la modalità disabili attiva, i video sono riprodotti nella parte alta dello schermo.

i video della *playlist* possono essere:

- riprodotti senza nessuna interruzione (dalla schermata principale a quella di preparazione)
- interrotti durante la preparazione della bevanda; quando viene visualizzata la schermata principale la riproduzione della *playlist* ricomincia.
- interrotti durante la preparazione della bevanda e ripresi (da dove si sono interrotti) quando viene visualizzata la schermata principale.

IMPOSTAZIONI SENSORI DI INPUT

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

LIVELLO DEI CONTENITORI

Abilita / disabilita il controllo del livello dei contenitori.

❗ Il livello dei contenitori è calcolato. Dalla capacità del contenitore viene sottratta la quantità di prodotto utilizzata nella ricetta per ogni selezione effettuata.

❗ Per una corretta gestione indicare (ad ogni carica prodotti) la quantità di prodotto caricata nel contenitore.

Vengono visualizzati i vari contenitori con i livelli di riempimento ed i parametri modificabili:

- Quantità calcolata: abilita il contatore che gestisce i preallarmi di "prodotto in esaurimento"
- Capacità totale: impostare i grammi della capacità massima del contenitore
- Valore di soglia: impostare i grammi della soglia di preallarme

SENSORE BICCHIERI

Solo modelli con "sensore bicchieri" (fotocellula).

Il sensore bicchiere può essere abilitato / disabilitato per tutte le selezioni.

E' inoltre possibile definire se, dopo due tentativi di sgancio bicchiere senza che la fotocellula rilevi oggetti nel vano erogazione, il guasto debba:

- bloccare l'apparecchio (guasto bloccante)
o
- lasciarlo funzionante per l'utilizzo con tazza dell'utente (guasto non bloccante).

CALIBRAZIONI

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 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 ACQUA FREDDA

Solo per i modelli che erogano acqua fredda.

La calibrazione del acqua fredda consente di ottenere la corretta quantità di acqua nelle ricette.

La procedura di calibrazione:

1. Eroga una quantità di acqua pre impostata
2. Quindi misurare la quantità di acqua erogata (in ml)
3. Inserire il valore rilevato.

REGOLAZIONE AUTOMATICA MACINE

Per ogni dispositivo di regolazione delle macine (se presente) è possibile:

- Abilita / disabilita la regolazione automatica della macinatura
- Impostare il tempo di infusione; è il tempo desiderato per l'erogazione della dose d'acqua di riferimento impostata (dose di infusione).
- Impostare la quantità d'acqua di riferimento (dose di infusione) su cui monitorare il tempo per l'infusione.

Cambiando la dose di infusione, in proporzione, viene variato il tempo di infusione.

Cambiando il tempo di infusione non viene variata la dose di infusione.

REGOLAZIONE MOTORIZZATA MACINE

Con la regolazione della macinatura disabilitata o nelle apparecchiature con regolazione delle macine motorizzata, è possibile regolare la macinatura (più grossa o più fine).

Impostare il valore (espresso 1/6 di giro della ghiera porta macine) per avvicinare o allontanare le macine.

Quando le macine vengono avvicinate si ottiene una macinatura più fine.

Quando le macine vengono allontanate si ottiene una macinatura più grossa.

Per le macchine senza la regolazione macine motorizzata agire manualmente sulla manopola di regolazione del macinino.

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.

❗ assicurarsi di aver impostato l'ugello mixer corretto prima di effettuare la calibrazione.

IMPOSTAZIONI OUTPUT

IMPOSTAZIONI GRUPPO ESPRESSO

- Vuoto macinini: 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. La premacinatura pregiudica l'aroma 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.
- Abilita il riposizionamento del gruppo infusore all'accensione dell'apparecchiatura. Riposizionare il gruppo infusore consente di essere certi che sia nella corretta posizione prima di una erogazione.
- abilita il risciacquo del gruppo espresso prima dell'infusione

PARAMETRI ASPIRAZIONE

Abilita / disabilita il funzionamento delle ventole dell'apparecchiatura.

ASPIRAZIONE VAPORI

- ON: la ventola è sempre attiva.
- OFF: la ventola si attiva durante la preparazione della bevanda.

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.
- decidere se abilitare l'illuminazione del vano di erogazione.

IMPOSTAZIONI DISTRIBUTORE BICCHIERI

Con questa funzione è possibile determinare:

- il tempo di ritardo dell'arresto della rotazione dell'incolonnatore bicchieri per garantire il posizionamento verticale dei bicchieri.
- il tempo di ritardo tra lo sgancio del bicchiere e l'erogazione dello zucchero.
- il tempo di ritardo tra il posizionamento del braccio traslatore bicchiere e lo sgancio del bicchiere.
- il tempo di attesa dalla rimozione del bicchiere secondario e il riposizionamento del braccetto del bicchiere secondario. (solo modelli doppio bicchiere)

Usare questi parametri per compensare l'eventuale inerzia dovuta al tipo di bicchiere.

❗ Verificare sperimentalmente le impostazioni effettuate.

IMPOSTAZIONI PALETTE

Permette di erogare le palette:

- della sola colonna anteriore (colonna singola)
- alternativamente dalla colonna anteriore e da quella posteriore (colonna doppia).
- consecutivamente dalla colonna anteriore e poi da quella posteriore (colonna doppia).
- in funzione del tipo di bicchiere usato nelle selezioni.
L'associazione tipo di bicchiere e lunghezza palette non è modificabile ed è impostato di fabbrica.

IMPOSTAZIONI SCIROPPI

Permette di abilitare l'uso di sciroppi (in kit) nelle selezioni

Gli sciroppi sono considerate preselezioni.

Indicare quanti sciroppi sono presenti nell'apparecchiatura.

E' possibile impostare dopo quanto tempo (dall'ultima selezione con sciroppo) effettuare un ciclo di lavaggio del circuito degli sciroppi.

IMPOSTAZIONI AUDIO

Permette di abilitare gli altoparlanti dell'apparecchiatura ed impostare il volume.

Al termine della selezione viene emesso un segnale acustico di fine 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 e rimuovere dei cicli automatici di lavaggio e/o risciacquo.

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

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

Durante i lavaggi/risciacqui viene visualizzato un messaggio con il progredire dell'operazione.

PROSSIMA MANUTENZIONE

Abilitare ed impostare l'intervallo di manutenzione e/o numero di erogazioni.

Al raggiungimento di uno dei valori impostati l'apparecchiatura visualizza un messaggio di "eseguire manutenzione".

AZZERAMENTO CONTATORE MANUTENZIONE

Azzerare il contatore che gestisce gli avvisi di manutenzione.

❗ Per una corretta gestione delle notifiche, azzerare il contatore solo dopo avere effettuato tutti gli interventi di manutenzione.

IMPOSTAZIONE GESTIONE AVVISO LAVAGGI

Per ogni tipologia di lavaggio / risciacquo impostare gli intervalli (numero di ore e/o selezioni).

Al raggiungimento dei valori impostati l'apparecchiatura visualizza un messaggio di effettuare il lavaggio / risciacquo.

Ogni lavaggio / risciacquo può essere reso obbligatorio: l'apparecchiatura o alcuni gruppi funzionali vengono messi fuori servizio finché non viene effettuato il lavaggio / risciacquo.

VERIFICA PROSSIMI LAVAGGI

Visualizza, per ogni tipologia di lavaggio / risciacquo, tra quanto sarà necessario effettuare un lavaggio / risciacquo.

IMPOSTAZIONI GENERALI

TANICA

L'alimentazione idrica dell'apparecchio può essere da rete (OFF) o da serbatoio (ON)

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Permette di impostare la tensione di alimentazione utilizzata per alimentare l'apparecchiatura.

Assicurarsi del valore della tensione di alimentazione prima di effettuare la scelta.

❗ L'impostazione consente una gestione corretta di tutti i componenti elettrici e l'ottimizzazione dei cicli di funzionamento dell'apparecchiatura

CIRCUITO IDRAULICO

Permette di impostare il circuito idraulico dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che il circuito scelto sia quello dell'apparecchiatura

❗ L'impostazione consente una gestione corretta di tutti i componenti elettrici e l'ottimizzazione dei cicli di riscaldamento della/e caldaia/e

ACCESSO ALLA PROGRAMMAZIONE CON PORTA CHIUSA

Permette di abilitare l'accesso ai menù di programmazione a porta chiusa.

PARAMETRI CALDAIA

Imposta i parametri di funzionamento della/e caldaia/e.

Temperatura: imposta la temperatura di funzionamento della/delle caldaia / caldaie

IMPOSTAZIONI PRE-EROGAZIONE

Permette di abilitare e gestire i cicli di riscaldamento e/o risciacquo prima di una erogazione.

Se vengono abilitati questi cicli i tempi di preparazione delle bevande sono più lunghi.

E' possibile abilitare un ciclo di riscaldamento della caldaia (boost) alla prima selezione e dopo un periodo di energy saving.

Abilitare il ciclo di riscaldamento (boost) è utile per compensare (dopo un periodo di energy saving o stand-by) una bassa temperatura della prima selezione.

E' possibile abilitare il boost anche per tutte le selezioni successive a base di caffè.

Per le bevande solubili il ciclo di riscaldamento della caldaia (boost) è solo per la prima selezione.

IMPOSTAZIONI MASTER SLAVE

Solo per apparecchio con connessione Master / Slave

Con questa funzione si abilita la connessione "Master / Slave".

Con la funzione attiva l'apparecchiatura è "Master": ha il controllo sul secondo apparecchio.

La connessione "Master / Slave" richiede che le apparecchiature siano collegate tra di loro con apposito kit.

Dal menù impostare il modello della macchina "Slave".

Di default la funzione master/slave non è abilitata.

Con la funzione "Master / Slave" abilitata è possibile utilizzare le funzioni relative ai prodotti snack e/o food (esempio disposizione delle selezioni snack).

La richiesta di selezioni snack e/o food vengono effettuate dall'apparecchiatura "Master".

Con la funzione "display remoto" abilitata è possibile navigare nei menù della macchina "slave".

Dalla funzione configurazione della connessione con macchine slave è possibile visualizzare la versione software dell'apparecchio slave collegato.

IMPORTA / ESPORTA IMPOSTAZIONI SLAVE SU USB

Permette di importare e/o esportare su chiave USB le impostazioni della macchina "slave" collegata.

PARAMETRI CONNESSIONE COFFE TO GO

Questo gruppo di funzioni gestisce le impostazioni per il modulo coffe to go.

PARAMETRI COFFEE TO GO

ABILITAZIONE

Permette di abilitare / disabilitare la gestione del modulo coffe to go

PARAMETRI COPERCHI

- tempo in cui lo sportello del vano di prelievo rimane sbloccato per permettere di prendere coperchio e/o prodotto.
- tempo di attivazione ventola per spingere i coperchi nel vano di prelievo

INFO SOFTWARE MODULO COFFEE TO GO

Permette di visualizzare la versione software del modulo coffee to go collegato.

SELEZIONI A ROTAZIONE

Permette di abilitare / disabilitare la gestione delle selezioni a rotazione (gruppo di spirali che erogano prodotti con lo stesso prezzo).

Creare un gruppo ed indicare il numero di selezione (associato alle spirali del modulo coffee to go) che faranno parte del gruppo.

E' possibile creare e rimuovere gruppi di spirali.

Nell'esempio in figura fanno parte dello stesso gruppo: la prima spirale del primo vassoio (10), la seconda spirale del secondo vassoio (22) e la seconda spirale del terzo vassoio (32)

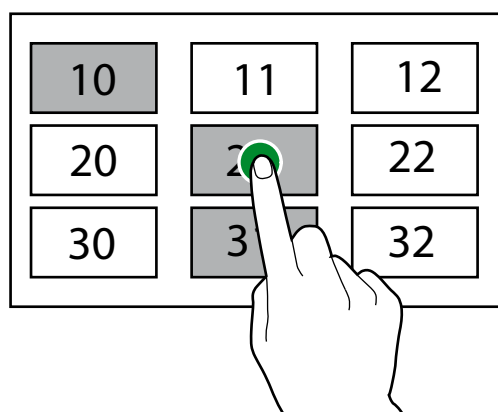


Fig. 62

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.

La funzione mostra se il guasto è ancora presente e/o risolto.

Il tasto "Cancella" permette di cancellare l'elenco dei guasti.

I tasti "Validare" e "Reset" permettono di confermare e/o cancellare l'intervallo temporale impostato per la ricerca.

CRONOLOGIA EVENTI

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

Un evento potrebbe essere ad esempio l'accesso ai menù, modifica dei parametri,

...

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 (DOSER FAULT)

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

MIXER GUASTO (WHIPPER FAULT)

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

ELETTROVALVOLA (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.

SHORT CIRCUIT

Viene rilevato un corto circuito su uno dei motori in corrente continua collegato alla scheda attuazioni.

E' possibile che contemporaneamente venga rilevato un guasto su uno 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 rileva gli impulsi del contatore volumetrico generati dal passaggio di acqua entro un tempo prestabilito l'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

PERDITA ACQUA AIRBREAK

Il microinterruttore 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 attivata la pompa di autoalimentazione nel tentativo di riempire l'air break.

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

PIENO FONDI

Con galleggiante del secchio di raccolta dei fondi liquidi intervenuto.

MICRO AIRBREAK

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

TIME OUT RIEMPIMENTO AIR-BREAK

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO EROGAZIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO SCARICO-

Al termine dell'infusione il microinterruttore di controllo segnala che il gruppo caffè non ha raggiunto la posizione di "scarico pastiglia esausta".

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO RIPOSO-

Il microinterruttore di controllo segnala che il gruppo infusore non è ritornato nella posizione di riposo dopo lo scarico della pastiglia.

TRASLATORE BICCHIERI

La macchina si blocca se la camma del traslatore bicchieri non aziona il microinterruttore nel tempo prestabilito (circa 15 sec).

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.

POMPA

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

SGANCIO BICCHIERE

Se è presente il sensore tazza, dopo tre tentativi non riusciti di sgancio bicchieri sul display viene evidenziato il messaggio "Senza bicchieri".

Con l'apposita funzione è possibile definire se il guasto deve bloccare l'apparecchio o lasciarlo disponibile per la vendita con tazza.

NESSUNA COMUNICAZIONE MACCHINA SLAVE

Solo per apparecchiatura con connessione master / slave.

Nessuna comunicazione con l'apparecchiatura slave collegata; verificare le connessione elettrica tra le due apparecchiature e le impostazioni software.

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.

VUOTO BICCHIERI

All'apertura del microinterruttore di segnalazione "vuoto colonna", viene attuato il motore scambio colonna; se dopo un giro completo il microinterruttore non si è chiuso l'apparecchio viene messo fuori servizio.

Se l'apparecchio è dotato di sensore tazze (optional) la macchina visualizza il messaggio "senza bicchieri".

È possibile definire se il guasto deve bloccare l'apparecchiatura o lasciarla disponibile per la vendita con tazza.

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.

Toccare il tasto "Reset" 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.

DATI RAM

Una o più aree della memoria RAM contengono dati alterati che sono stati corretti con i valori di default.

L'apparecchio continua a funzionare, ma è preferibile procedere all'inizializzazione appena possibile.

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.

SGANCIO CAFFÈ

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

CALDAIA INSTANT

La macchina va in blocco se dopo 20 minuti di riscaldamento dall'accensione o dall'ultima selezione l'acqua della caldaia solubili non raggiunge la temperatura d'esercizio.

GUASTO ZUCCHERO/PALETTE

Se l'assorbimento di corrente del motore in continua non rientra nell'intervallo dei valori di default viene visualizzato questo guasto. E' possibile erogare bevande senza zucchero.

PRESSOSTATO UNITÀ REFRIGERANTE

Solo per apparecchiature con unità refrigerante.

In caso di mancanza di pressione di rete vengono bloccate le selezioni con acqua fredda.

VUOTO SCIROPPO

Solo per apparecchiature con kit sciropi.

Blocca la selezione relativa in caso di vuoto sciropo.

VUOTO CARBONATORE

Solo per apparecchiature con unità refrigerante.

Se il dispositivo di controllo livello del carbonatore segnala "vuoto", le selezioni con acqua fredda vengono messe fuori servizio.

COMPRESSORE UNITÀ REFRIGERANTE

Solo per apparecchiature con unità refrigerante.

L'apparecchio va in blocco se, per 40 ore il sensore di temperatura dell'unità refrigerante non segnala variazioni di temperatura.

SCHEDA UNITÀ REFRIGERANTE

Solo per apparecchiature con unità refrigerante.

Se non vi è comunicazione tra la scheda dell'unità freddo e la scheda C.P.U. le selezioni freddo sono messe fuori servizio.

VUOTO LID

Solo con modulo coffe to go abbinato.

Le fotocellule del sistema di sgancio non rilevano la presenza di tappi nello sgancio

GUASTO LID

Solo con modulo coffe to go abbinato.

Le fotocellule del sistema di sgancio non rilevano lo sgancio di un tappo.

Il guasto viene dichiarato a seguito di più di un tentativo di sgancio del tappo.

Il modulo viene messo fuori servizio.

GUASTO MOTORI LID

Solo con modulo coffe to go abbinato.

Elevato assorbimento e/o mancata attivazione dei motori

STATISTICHE

VISUALIZZA STATISTICHE

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

AZZERAMENTO STATISTICHE

Azzerare le statistiche memorizzate delle selezioni.

Per le apparecchiature che sono collegate in master/slave con un'apparecchiatura snack è possibile azzerare le statistiche dell'apparecchiatura master o di quella slave o entrambe.

Impostare la modalità di azzeramento dei contatori:

- auto mode: azzeramento totale dei contatori parziali ad ogni acquisizione statistiche.

- save mode: azzeramento solo con comando del dispositivo di acquisizione statistiche.

MOSTRA AUDIT

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

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

NUMERAZIONE SELEZIONI

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

❗ Ogni selezione deve avere un numero univoco.

PREFERITI

I “preferiti” sono collegamenti alle funzioni utilizzate di frequente.

Dopo aver aggiunto una funzione ai “preferiti” sarà sufficiente visualizzare i “preferiti” e toccare la funzione per accedervi rapidamente.

LISTA PREFERITI

Visualizza tutte le funzioni che sono di frequente utilizzo e che sono state memorizzate come “preferiti”

Dalla schermata toccare la funzione per accedervi.

CANCELLA LISTA PREFERITI

Permette di rimuovere le funzioni che sono state memorizzate come “preferiti”.

E’ possibile rimuovere la singola funzione o tutte le funzioni (cancella tutto).

Per eliminare una singola funzione: toccare il tasto della funzione e confermare l’eliminazione dalla lista.

NUMERO E NOME MACCHINA

Permette di inserire un codice numerico (serial number dell'apparecchiatura) ed il nome che identifica l'apparecchiatura.

Questi valori possono essere utilizzati per l’identificazione dell’apparecchiatura nell’analisi delle statistiche.

i Queste informazioni non vengono salvate quando si effettua un backup completo.

DATA INSTALLAZIONE

Permette di impostare la data di installazione dell'apparecchiatura.

Con  si imposta la data.

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

INFORMAZIONI OPERATORE

Permette di inserire i riferimenti (nome, 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 mettono fuori servizio l'apparecchiatura o con guasti che non mettono fuori servizio l'apparecchiatura o con i guasti che non possono essere azzerati in normale utenza.

Con  si modificano i riferimenti.

RISPARMIO ENERGIA

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

IMPOSTAZIONI ENERGY SAVING

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 "NORMAL"

E' una "scorciatoia" alle impostazioni di regolazione della temperatura di funzionamento della caldaia.

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 display 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 nella fascia di risparmio energetico.
- scegliere il livello di luminosità del display tra quelli predefiniti.

FASCE ORARIE ENERGY SAVING

Permette di impostare le fasce orarie di intervento dei profili di risparmio energetico.

- Scegliere il giorno in cui impostare le fasce orarie.
- Toccare “Aggiungi” e poi toccare la riga del profilo per posizionare un rettangolo con indicato l’orario.
- Trascinare il rettangolo per definire con esattezza l’orario.

Per eliminare un rettangolo toccare il tasto “Elimina” e poi toccare il rettangolo da eliminare.

E’ possibile copiare le impostazioni effettuate per tutti i giorni della settimana o per il singolo giorno.

Toccare “Copia giorno” per poter:

- Copiare le fasce orarie impostate in un singolo giorno della settimana; toccare il giorno in cui impostare il risparmio energetico e poi toccare “incolla il giorno”
- Copiare le fasce orarie impostate per tutti i giorni della settimana; toccare “incolla i giorni”

LLLL		7.30	
LLLL		9.30	
LLLL		20.00	



Fig. 63

SISTEMI DI PAGAMENTO

PROTOCOLLO

IMPOSTAZIONI GENERALI

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)

MULTI VENDITA

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 con l’uso di contanti permette di impostare per quanto tempo visualizzare il credito residuo da inserire per erogare la selezione.

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)

ABILITAZIONE OVERPAY

È possibile decidere se:

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo (ON overpay credit cleared)

- mantenere e lasciare disponibile l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione per una successiva selezione (OFF overpay credit kept).

OVERPAY TIMEOUT

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

VALORE LINEE VALIDATORE

Permette di impostare il valore delle 6 linee monete (da A a F) del validatore.

EXECUTIVE

TIPO EXECUTIVE

Per il sistema executive è necessario scegliere tra i sistemi di pagamento previsti che sono:

- Standard

- Price holding / price display.

- Price holding allineamento prezzi

SINCRONIZZA PREZZI

Con l'impostazione "Price holding allineamento prezzi" è possibile sincronizzare i prezzi tra il sistema di pagamento e apparecchiatura ad ogni accensione.

- dalla gettoniera all'apparecchiatura e viceversa. (imposta su macchina)

- dalla gettoniera / sistema cashless all'apparecchiatura e viceversa (prezzo per chiave)

MDB

GETTONIERA

OVERPAY

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo (ON overpay credit cleared)
- mantenere e lasciare disponibile l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione per una successiva selezione (OFF overpay credit kept).

OVERPAY TIMEOUT

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

CREDITO MASSIMO

Permette di impostare il valore massimo accettato (con contanti) per limitare di dover restituire alti valori di resto.

RESTO MASSIMO

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

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

IMPOSTAZIONE MDB MONETE

ACCETTATO

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

RESTO ESATTO ACCETTATO

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

RESTITUITO

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

VEND TOKEN VALUE

Non ci sono parametri modificabili

IMPOSTAZIONI 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.

IMPOSTAZIONI CASHLESS

NASCONDI CREDITO CHIAVE (CASHLESS PRIVATE)

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

ACCETTAZIONE CREDITO INDEFINITO

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

ABILITA VENDITA CON CONTANTE

Abilita / disabilita la funzione vendita con contante.

VENDITA CON CONTANTE

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

I valori disponibili sono:

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

RIVALUTA (REVALUE)

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

INFORMAZIONI DAL SISTEMA

Permette di definire al sistema di pagamento MDB quante righe di testo sono a disposizione per la sua messaggistica (massimo 2, minimo 0)

SECONDO DISPOSITIVO CASHLESS

Abilitare / disabilita il funzionamento di un secondo sistema cashless.

DISATTIVAZIONE PRIMO CASHLESS

Abilitare / disabilitare il funzionamento del primo sistema cashless.

VERIFICA CASHLESS

Permette di visualizzare lo stato dei sistemi di pagamento cashless collegati all'apparecchiatura (inattivo, non collegato, ...)

ACCETTATORE BANCONOTE

RICARICA CASHLESS CON BANCONOTE

Abilita / disabilita la possibilità di ricaricare sistemi cashless (chiave o carta) con validatore o con un lettore di banconote.

POSIZIONE ESCROW BANCONOTE

Se il validatore di banconote supporta questa funzionalità, abilitandola è possibile resistere la banconota nel caso in cui l'erogazione fallisca.

Con la funzione disabilitata, se la selezione fallisce non viene restituita la banconota ma viene restituito il corrispettivo importo in monete.

IMPOSTAZIONE MDB BANCONOTE

ACCETTATO

E' possibile definire quali tra le banconote riconosciute dal lettore devono essere accettate.

Per la corrispondenza banconota/ valore bisogna controllare la configurazione del lettore.

RESTO ESATTO ACCETTATO

E' possibile definire quali tra le banconote riconosciute dal lettore devono essere accettate quando la macchina è in condizione di “importo esatto”.

Per la corrispondenza banconota/valore bisogna controllare la configurazione del lettore.

PREZZI

SIMBOLO VALUTA

La funzione permette di impostare, durante la visualizzazione del credito e dei prezzi, il simbolo della moneta tra quelli previsti.

PREZZI DI VENDITA

L'apparecchio (in funzione del sistema di pagamento) è in grado di gestire fino a 4 prezzi globali diversi per le selezioni, per le promozioni, per i prodotti up-selling, per i prodotti coffee to go,

I prezzi (singoli e globali) 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 globale (uguale per tutte le selezioni) sia il prezzo individuale (per ogni singola selezione).

PASSWORD VENDITA GRATUITA (FREE VEND)

Se disponibile.

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 selezioni.

GESTIONE FASCE PREZZO

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

- Toccare il giorno in cui impostare le fasce orarie.
- Toccare "Aggiungi" e poi toccare la riga della fascia per posizionare un rettangolo con indicato l'orario.
- Trascinare il rettangolo per definire con esattezza l'orario.

Per eliminare un rettangolo toccare il tasto "elimina" e poi toccare il rettangolo da eliminare.

E' possibile copiare le impostazioni effettuate per tutti i giorni della settimana o per il singolo giorno.

Toccare "Copia giorno" per poter:

- Copiare le fasce orarie impostate in un singolo giorno della settimana; toccare il giorno in cui impostare il risparmio energetico e poi toccare "incolla giorno"
- Copiare le fasce orarie impostate a tutti i giorni della settimana; toccare "incolla giorni".

LLLL		7.30	
LLLL		9.30	
LLLL		20.00	



Fig. 64

SVUOTA GETTONIERA

Permette di svuotare la gettoniera per prelevare l'incasso.

Dalla funzione è possibile vedere l'importo presente nella gettoniera.

IMPORTA / ESPORTA

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

ESPORTA EVADTS

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

ESPORTA FILE

Salva un file EVADTS su chiavetta usb.

ESPORTA PORTA SERIALE

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:

- **Modalità EVADTS:** permette di scegliere il dispositivo di trasmissione dati (RS232, IrDA, telemetria, ...).
- **Baudrate:** è la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazione tra apparecchiatura e dispositivi di acquisizione dati.
- **Codice pass DDCMP:** è un codice che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione.
Impostazione di default 0
- **Codice sicurezza DDCMP:** è un codice per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVA DTS.
Impostazione di default 0
- **Limita dimensione blocco dati:** 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.
- **Estendi timeout ack:** se abilitato, il tempo per segnalare la corretta ricezione di un pacchetto dati viene aumentato.
La funzione è utile se uno dei dispositivi in comunicazione è più lento.
- **Sincronizza data/ora:** se abilitato, permette di sincronizzare la data e l'ora tra dispositivi in comunicazione.

DEX/UCS

con i seguenti parametri configurabili:

- **Modalità EVADTS:** permette di scegliere il dispositivo di trasmissione dati (RS232, IrDA, telemetria, ...).
- **Baudrate:** è la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazione tra apparecchiatura e dispositivi di acquisizione dati.

VIDEO

Permette di importare / esportare video dall'apparecchiatura con una chiave USB.

FORMATI VIDEO SUPPORTATI

- MPEG 4 H264 video codec 25 fotogrammi/sec e AAC audio codec
- WebM file con VP8 video codec e Vorbis audio codec
- Ogg file con Theora video codec e Vorbis audio codec
- risoluzione massima screen saver 1080x1920
- risoluzione video di intrattenimento 1920x1080

⚠ Per permettere la riproduzione dei video, il nome del file NON deve contenere spazi e/o altri caratteri speciali.

ℹ L'utilizzo di contenuti ad alta qualità incidono sulle prestazioni generali dell'apparecchiatura ed occupano spazio di memoria.

⚠ La riproduzione di video potrebbe richiedere l'autorizzazione del proprietario del copyright o di altri diritti relativi al contenuto stesso.

Assicurarsi che sia rispettata la normativa sul copyright applicabile al paese di installazione dell'apparecchiatura.

IMMAGINI

Permette di importare / esportare immagini dall'apparecchiatura con una chiave USB.

FORMATI IMMAGINI SUPPORTATI

- JPG, PNG

i L'utilizzo di contenuti ad alta qualità incidono sulle prestazioni generali dell'apparecchiatura ed occupano spazio di memoria.

A La riproduzione di immagini potrebbe richiedere l'autorizzazione del proprietario del copyright o di altri diritti relativi al contenuto stesso.

Assicurarsi che sia rispettata la normativa sul copyright applicabile al paese di installazione dell'apparecchiatura.

BACKUP

Permette di esportare / importare su chiave USB un backup completo delle impostazioni dell'apparecchiatura.

Nel backup vengono salvati i gruppi di configurazione (con i relativi layout)

i Le personalizzazioni dell'interfaccia utente non vengono salvate; devono essere esportate separatamente.

i I parametri macchina e le impostazioni effettuate possono essere esportate e usate su altre apparecchiature o dopo un aggiornamento del software dell'applicazione.

I dati statistici, le impostazioni di rete, delle email, il nome macchina, la data di installazione,... non vengono salvati.

LOGFILE ERRORI

Esporta in un logfile gli errori presenti in macchina.

Il salvataggio avviene su chiave 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 AVANZATE

Permette di abilitare delle funzionalità avanzate per la diagnosi di malfunzionamenti dell'applicazione e/o del sistema operativo. L'attivazione di queste funzionalità rallenta il funzionamento dell'apparecchiatura.

COLLAUDO COMPONENTI

Permette di collaudare i principali componenti dell'apparecchiatura.

Vengono visualizzati i componenti che possono essere collaudati.

Scegliere il componente che si vuol collaudare.

TEST DOSATORI

Viene attivato per qualche secondo il motodosatore polvere solubile.

TEST MIXER

Viene attivato per qualche secondo il mixer

TEST SGANCIO BICCHIERI

Viene sganciato un bicchiere

TEST PALETTA

Viene sganciata una paletta

TEST MENSOLA ESPRESSO

Viene avviata la movimentazione del gruppo infusore capsule.

TEST MICRO PIENO FONDI

Azionare il micro pieno fondi liquidi per verificarne il funzionamento.

TEST LED LUCI PORTA

Viene attivata per qualche secondo l'illuminazione dell'apparecchiatura.

TEST LUCE KIT FOTOCELLULA

Viene attivata per qualche secondo l'illuminazione (se presente) del vano erogazione.

TEST TEMPERATURA CALDAIA

Viene visualizzata la temperatura delle caldaie.

TEST BUZZER

Viene emessa una serie di suoni dal buzzer della scheda CPU.

TEST PAGAMENTI

Viene verificata la comunicazione con il sistema di pagamento.

MICRO PALETTE

Viene verificata la funzionalità del micro palette.

TEST VENTILATORE

Viene attivato/disattivato il ventilatore di aspirazione vapori.

TEST CONTACOLPI

Viene incrementata di una unità il contacolpi elettromeccanico dell'apparecchiatura.

TEST PRESENZA BICCHIERE

Viene verificata la funzionalità del sensore tazza, posizionare un oggetto di fronte alla fotocellula.

TEST KIT SCIROPPI

E' possibile collaudare ogni singolo sciroppo.

Toccare "Start sciroppo" per erogare dello sciroppo.

Toccare "Stop sciroppo" per interrompere l'erogazione di sciroppo.

TEST COFFEE TO GO

Permette di collaudare i componenti (ventola di spinta coperchio e azionamento della botola).

TEST ELETTROVALVOLE

Viene attivata per qualche secondo l'elettrovalvola del mixer scelta ed erogati 100 ml di acqua calda.

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

TEST WIFI

Viene verificata la comunicazione con la rete WiFi.

i Per effettuare i test è necessario che l'interruttore connettività sia azionato.

TEST ETHERNET

Viene verificata la comunicazione con la rete Ethernet.

i Per effettuare i test è necessario che l'interruttore connettività sia azionato.

TEST BLUETOOTH

Viene verificata la comunicazione Bluetooth.

i Per effettuare i test è necessario che l'interruttore connettività sia azionato.

TEST SENSORI E DISPOSITIVI INPUT

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

La funzione è utile per avere una panoramica generale dei vari sensori della macchina.

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.

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

COLLAUDO TOUCH SCREEN

Permette di verificare il funzionamento del touch screen.

Toccare e trascinare il dito sul touch screen. Ogni tocco lascia una traccia di colore diverso.

Il collaudo permette di individuare eventuali zone del touch screen con scarsa o assente sensibilità.

Per uscire dalla funzione di collaudo toccare X

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 (installazione manuale) 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.

Usare sempre lo "svuotamento caldaia sul campo" per le macchine che sono già funzionanti.

⚠ 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" dell caldaia.

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

SELEZIONI COMPLETE

Permette di effettuare delle selezioni di test in modo completo (bevanda con accessori, con solo accessori, senza accessori)

Per accessori si intende bicchiere, paletta e zucchero.

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.

RIAVVIO PROGRAMMATO APPARECCHIATURA

Permette programmare il riavvio automatico dell'apparecchiatura.

Dalla funzione è possibile eseguire il riavvio immediato dell'apparecchiatura.

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.

LINGUA

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

Alcune lingue (lingue usate) sono disponibili per la funzione "cambio lingua".

Per rendere disponibili altre lingue è necessario spostare (dalle lingue disabilitate) l'icona della bandiera in "Lingue usate".

Per eliminare una lingua dalla funzione "cambio lingua" è sufficiente trascinare l'icona della bandiera in "Lingue disabilitate".

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.

Se la gestione dei profili d'accesso è disabilitata l'accesso ai menu di programmazione avviene senza password.

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:

- abilitare / disabilitare le funzioni di menù per ogni profilo d'accesso.
- cambiare la password di accesso per ogni profilo utente: toccare "modifica password"
- cambiare il nome del profilo: toccare il nome del profilo per modificare.

RETE / NETWORK

Le configurazioni ethernet e wi-fi variano in funzione della rete a cui si vuol collegare l'apparecchiatura 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.

Non è possibile abilitare contemporaneamente le connessioni ethernet e wi-fi.

La configurazione della connessione dati su rete cellulare varia in funzione dell'operatore telefonico scelto.

❗ Rivolgersi all'operatore telefonico scelto per conoscere i parametri adatti per la connessione dati

ETHERNET

Abilitare la connessione ethernet per configurare l'apparecchiatura per la rete LAN.

1. Impostare i parametri di rete (ad esempio l'indirizzo IP, ...) in modo automatico (DHCP ad ON) oppure manualmente (DHCP ad OFF)

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

Se si sceglie l'impostazione manuale dei parametri è necessario inserire:

- indirizzo IP che si vuol assegnare all'apparecchiatura
- maschera di sottorete (subnet mask) a cui l'indirizzo IP appartiene
- indirizzo IP del gateway (router)
- indirizzo IP del server risolutore dei nomi (server DNS)

⚠ Un errore nell'inserimento manuale dei parametri o l'utilizzo di un indirizzo IP già utilizzato sulla rete LAN non permette la comunicazione in rete dell'apparecchiatura.

Dalla funzione è possibile verificare se la connessione di rete è funzionante.

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.

WI-FI

Abilitare la connessione wi-fi per configurare l'apparecchiatura per la rete wi-fi.

2. Inserire il nome della rete wi-fi (SSID) a cui connettere l'apparecchiatura.
3. Scegliere la crittografia (Codifica) utilizzata dalla rete wi-fi; l'apparecchiatura supporta i principali sistemi di protezione wi-fi.

❗ La crittografia "Open" non garantisce alcun tipo di protezione

4. inserire la password della rete wi-fi per accedervi. Con il parametro visualizza password è possibile visualizzare la password inserita
5. Impostare i parametri di rete (ad esempio l'indirizzo IP, ...) in modo automatico (DHCP ad ON) oppure manualmente (DHCP ad OFF)

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

Con l'impostazione manuale dei parametri è necessario inserire:

- indirizzo IP che si vuol assegnare all'apparecchiatura
- maschera di sottorete (subnet mask) a cui l'indirizzo IP appartiene
- indirizzo IP del gateway (router)
- indirizzo IP del server risolutore dei nomi (server DNS)

⚠ Un errore nell'inserimento manuale dei parametri o l'utilizzo di un indirizzo IP già utilizzato sulla rete Wi-Fi non permette la comunicazione in rete dell'apparecchiatura.

Dalla funzione è possibile verificare se la connessione è funzionante.

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.

BLUETOOTH

Permette di abilitare e configurare la connessione Bluetooth e scambiare dati a breve distanza (massimo ad una decina di metri) tra l'apparecchiatura ed altri dispositivi.

Per connettersi ad un dispositivo Bluetooth è necessario:

- inserire un nome per identificare l'apparecchiatura.
- rendere individuabile l'apparecchiatura durante la ricerca di dispositivi Bluetooth (Ricercaibile ad ON).
In modalità di individuazione viene trasmesso un segnale wireless che consente di far rilevare l'apparecchiatura ad altri dispositivi.
- inserire il codice di autenticazione PIN per poter associare il dispositivo Bluetooth.

Quando un dispositivo è individuabile è in genere attiva anche la modalità di associazione.

Vengono mostrati i dispositivi associati all'apparecchiatura.

IMPOSTAZIONI CONNESSIONE DATI SU RETE CELLULARE

Permette di abilitare e configurare i parametri di connessione dati su rete cellulare.

Abilitare la connessione dati per poter visualizzare e configurare i parametri.

I valori dei parametri (ad esempio PIN, l'indirizzo APN, dati d'accesso come nome utente e password, ...) variano in funzione dell'operatore telefonico scelto: richiederli al proprio gestore telefonico.

Dalla funzione è possibile vedere l'intensità del segnale della rete cellulare.

FIREWALL

Permette di aumentare la protezione dell'apparecchiatura da accessi indesiderati quando connessa in rete.

E' consigliato abilitare il firewall.

Il firewall dell'apparecchiatura non è configurabile.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

Funzione non disponibile

L'aggiornamento del software va effettuato seguendo la procedura riportata nel capitolo "manutenzione".

INFORMAZIONI

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

CONNETTIVITÀ

IMPOSTAZIONI EMAIL

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, di un server della posta in uscita SMTP con un account email attivo.

Un server della posta in uscita (SMTP: Simple Mail Transfer Protocol) è un server che si occupa dell'invio di email

❗ 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 SMTP utilizzato (fornitore di servizi email su internet o server email su rete LAN interna o proprietari).

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 interna o proprietari (custom).

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

❗ Per i fornitori di servizi email su internet è necessario rivolgersi al supporto o 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.

IMPOSTAZIONI

Abilitare l'invio delle email (ON/OFF) per poter inserire i parametri di configurazione. inserire:

- il mittente dei messaggi che invia l'apparecchiatura, ad esempio *Vending Machine*.

- Il nome del server SMTP (Simple Mail Transfer Protocol) in uscita, ad esempio *smtp.example.com*.

- Il numero di porta utilizzato dal server di posta in uscita. I numeri di porta comuni sono 25, 465 e 587.

- abilitare il parametro "Autenticazione richiesta" per inserire la password SMTP. L'autenticazione è necessaria per poter permettere l'invio dell'email.

Inserire l'utente SMTP: l'indirizzo email mittente, ad esempio *vendingmachine@domain.com* e la relativa password. Con "Mostra password" è possibile visualizzare in chiaro la password digitata.

- indicare se il server di posta in uscita utilizza la connessione sicura SMTPS.

- aggiungere gli indirizzi email dei destinatari e selezionare quale tipo di email ricevere (alert eventi, guasti, guasti risolti, ...)

❗ L'apparecchiatura fornisce una serie di parametri email preconfigurati per i principali fornitori di servizi email su internet. Se si vuol usare servizi email diversi da quelli preconfigurati dal menù a tendina scegliere "custom".

NOTIFICHE ALERT EVENTI

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

NOTIFICHE ALERT GUASTI

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

NOTIFICHE EVADTS

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

Capitolo 3° Manutenzione

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

❗ 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.

❗ Durante le operazioni di manutenzione dell'apparecchiatura utilizzare guanti e scarpe da lavoro a norma di legge e classificati come dispositivi di protezione individuale (DPI).

I DPI devono essere adeguati per proteggere da rischi meccanici (tagli, graffi, schiacciamento, ...) e fisici (acqua calda, ...)

⚠ L'apparecchiatura ha dei LED i illuminazione (vano, pannelli estetici, ...); normalmente la luce emessa dai LED è schermata da pannelli (assenza di rischio o rischio esente).

⚠ Se, per una qualsiasi ragione, l'illuminazione è attiva in assenza di schermatura (rischio moderato) evitare di fissare le sorgenti luminose.

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.

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

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

INTERRUTTORE GENERALE

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.

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

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

INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ

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

Con porta aperta gli azionamenti da remoto dei gruppi funzionali e 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 (esempio collaudo della comunicazione) con la porta aperta è sufficiente tirare il perno dell'interruttore connettività.

Con attivazioni e disattivazioni ravvicinate dell'interruttore l'apparecchiatura disabilita i componenti di connettività; per ripristinarli sarà necessario riavviare l'apparecchiatura.



Fig. 65

- 1. interruttore porta
- 2. interruttore connettività

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi è necessaria una piccola manutenzione.

Per la manutenzione è necessario togliere il gruppo infusore:

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

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 in posizione alta (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).

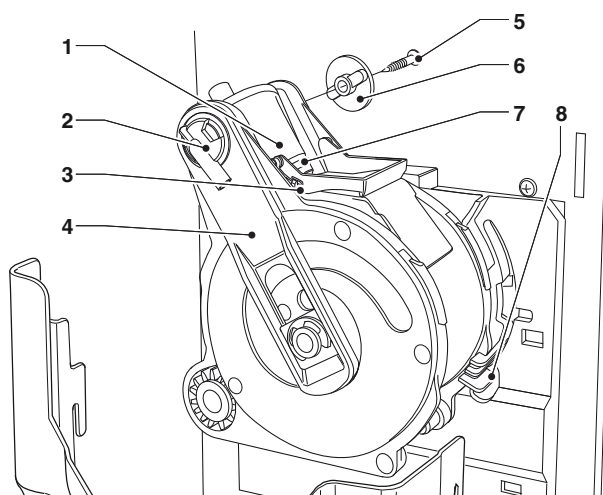
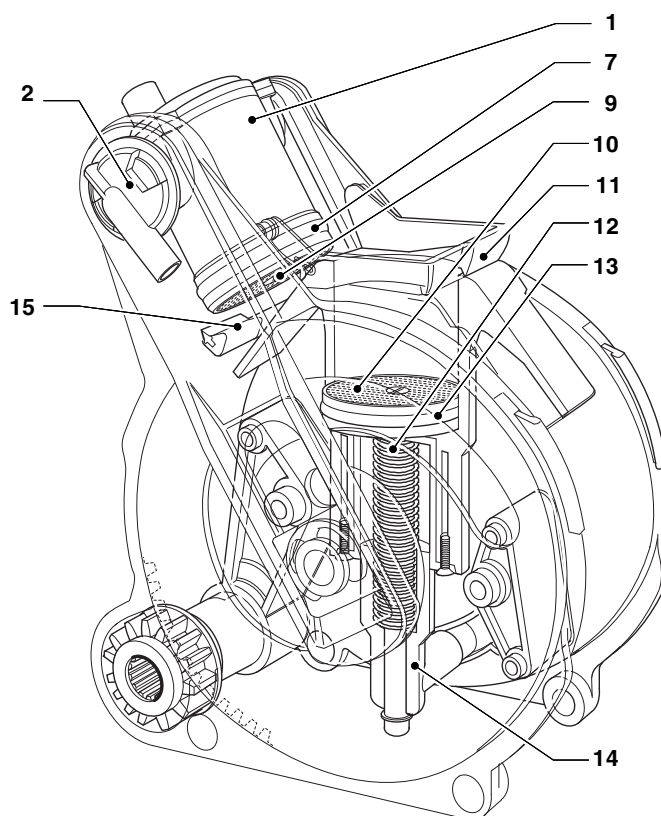


Fig. 66

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



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.

❶ Prima di procedere con le operazioni di pulizia lavarsi le mani ed indossare guanti monouso: l'uso dei guanti non sostituisce la necessità di igiene delle mani.

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 sanizzante;
- le superfici interne dell'apparecchiatura vanno pulite con la stessa soluzione sanizzante;
- 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"

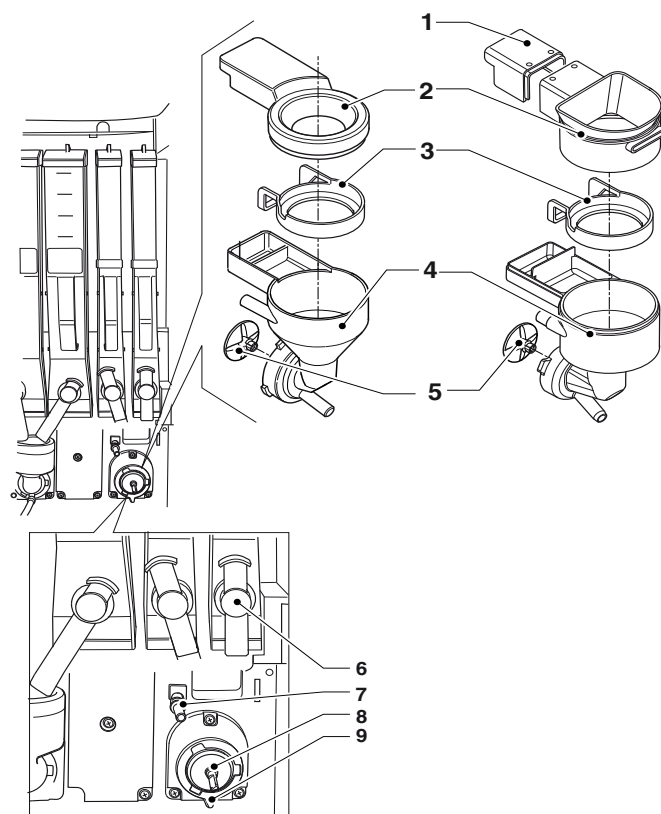


Fig. 67

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

Procedere come segue:

1. staccare i tubi dagli attacchi dei mixer
2. ruotare in senso antiorario la ghiera di fissaggio mixer e togliere 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;

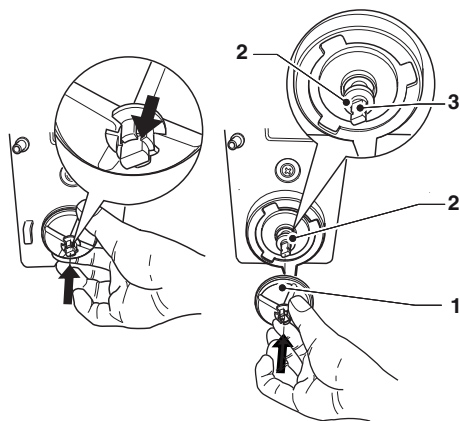


Fig. 68

1. ventolina frullatore
2. guarnizione premistoppa
3. scarico albero

5. immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata. Lavare tutti i componenti con prodotti sanitizzanti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.
6. verificare lo stato di usura della guarnizione di tenuta dell'albero del motofrullatore.
Se è usurata, lacerata e/o priva di elasticità va sostituita.
7. rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuti polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.

8. riposizionare il mixer.
Verificare che l'imbuto acqua sia innestato correttamente.

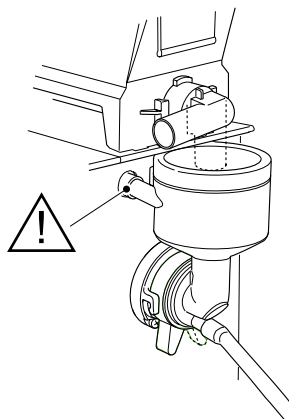


Fig. 69

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 imbuti alcune gocce della soluzione sanitizzante e procedere ad un'abbondante risciacquo per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

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 prodotto sanitizzanti. Asciugare accuratamente i particolari

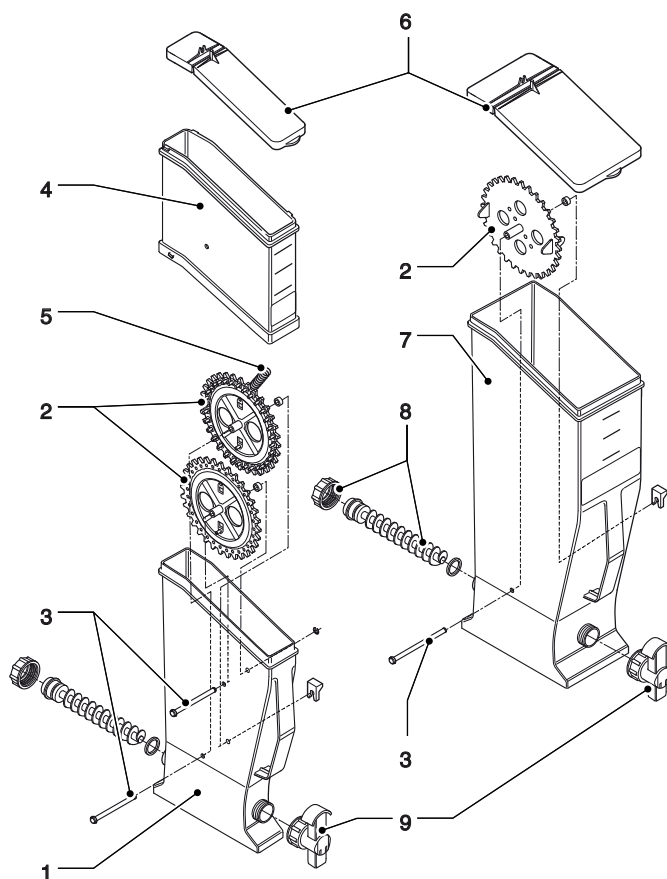


Fig. 70

1. bocchetta polveri
2. contenitore polveri solubili
3. perno per ruota dentata
4. coclea
5. ruota dentata
6. raschiatore
7. estensione contenitore (alcuni modelli)
8. coperchio contenitore

UGELLI MIXER

Se si fosse reso necessario smontare la mensola solubili prestare attenzione, durante le fase di rimontaggio, all'abbinamento ugello/pompa utilizzato in precedenza. Ugelli ad 1 foro devono essere montati in modo tale che l'immissione dell'acqua nel mixer avvenga dall'innesto inferiore.

❗ Variazioni consistenti nelle dosi di una bevanda possono richiedere la sostituzione dell'ugello relativo per mantenere una corretta portata.

Gli ugelli, di diversa portata, sono identificate dal colore e dal numero di fori presenti:

Ugello	Portata
Magenta (1 foro)	9 - 11 cc
Arancione (1 foro)	11 - 13 cc
Magenta (2 fori)	19 - 22 cc
Arancione (2 fori)	22 - 25 cc
Bianco (1 foro)	22 - 25 cc

❗ Cambiando l'ugello è necessario impostare il tipo di ugello montato nella funzione di calibratura pompe

❗ L'ugello di colore bianco è utilizzato solamente per l'erogazione di acqua calda.

Al termine della procedura è necessario collaudare le selezioni che utilizzano quel mixer per essere certi della correttezza del ciclo di erogazione delle bevande.

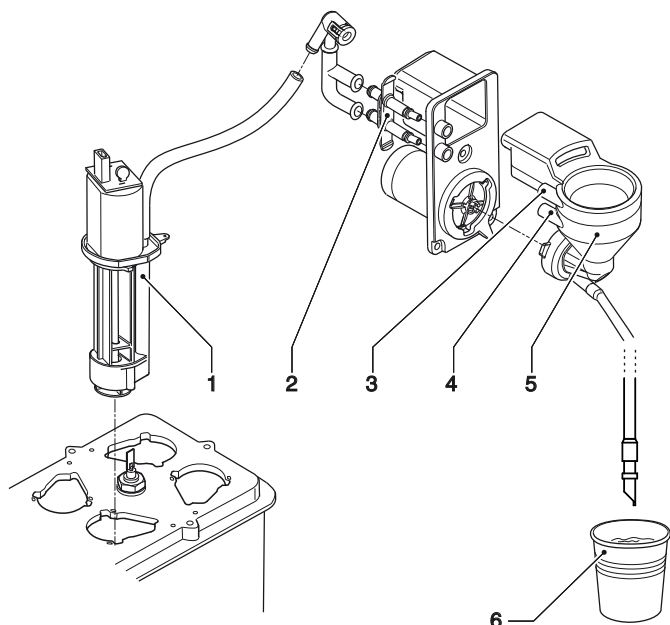


Fig. 71

1. pompa
2. ugello mixer (singolo o doppio)
3. innesto superiore
4. innesto inferiore
5. mixer
6. bevanda erogata

GRUPPO INFUSORE TÈ

Solo per i modelli con gruppo infusore tè.
Ogni 6 mesi o 2500 erogazioni di tè, ed in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, della qualità dell'acqua e del prodotto utilizzato é necessario verificare / sostituire Il filtro del pistone, le guarnizioni e pulire il condotto di aspirazione polveri/vapori

SMONTAGGIO

procedere come segue:

1. togliere il convogliatore fondi

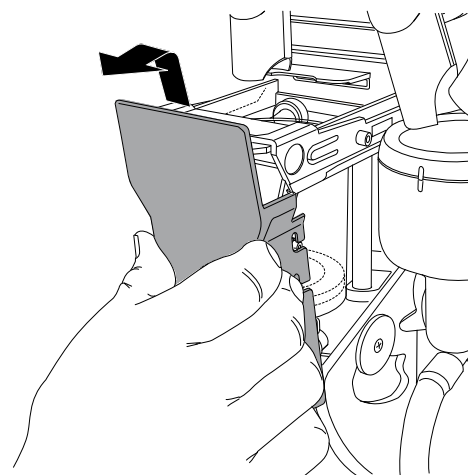


Fig. 72

2. togliere il raschiatore dal supporto e togliere il raschiatore

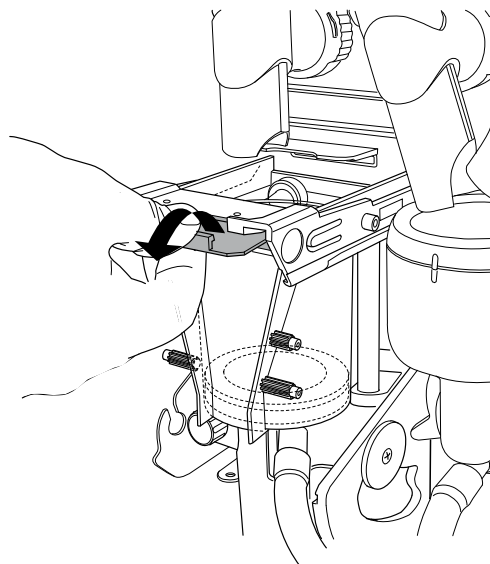


Fig. 73

3. staccare il tubo ed il relativo ugello

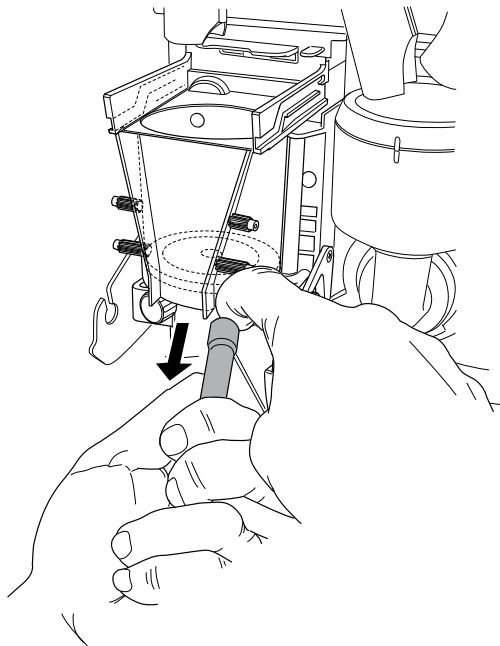


Fig. 74

4. svitare il godrone che fissa la copertura stelo pistone

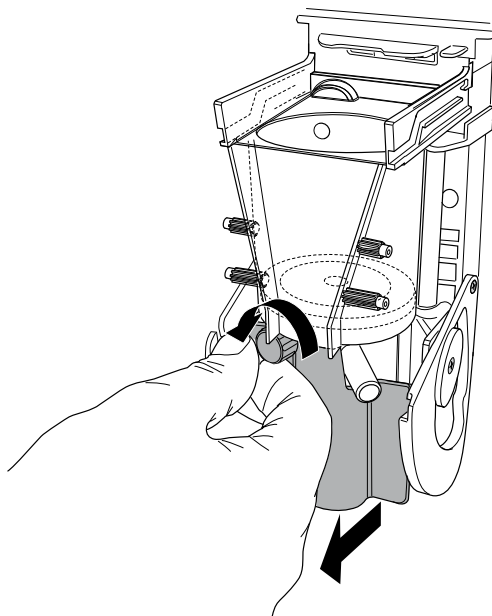


Fig. 75

5. svitare il godrone dello stelo pistone

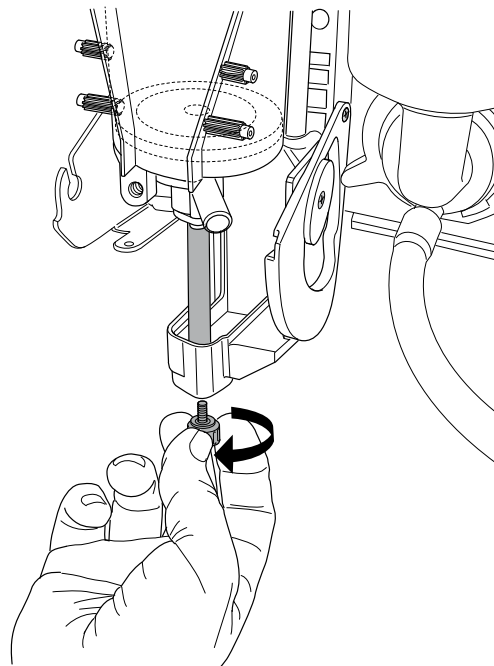


Fig. 76

6. sollevare il pistone fino a raggiungere il punto morto superiore

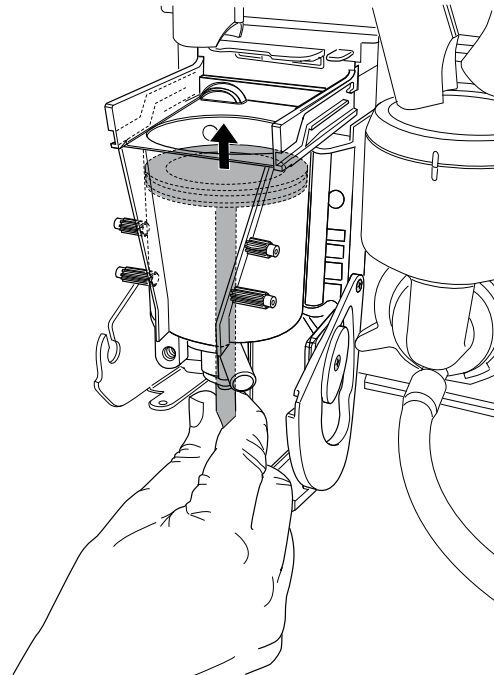


Fig. 77

7. ruotare verso l'alto la camera di infusore e sganciarla

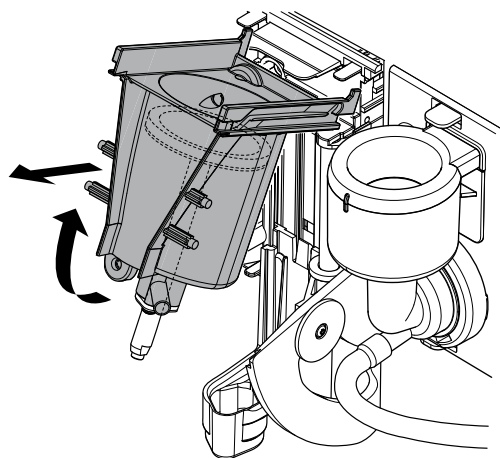


Fig. 78

8. sfilare completamente il pistone e verificare lo stato del filtro e/o delle guarnizioni.

Il filtro del pistone deve essere sostituito ogni 6 mesi oppure a 2500 erogazioni.

Sostituire periodicamente le guarnizioni.

Guarnizioni lacerate e/o che hanno perso di elasticità influiscono sulle prestazioni del gruppo e sulla qualità del tè.

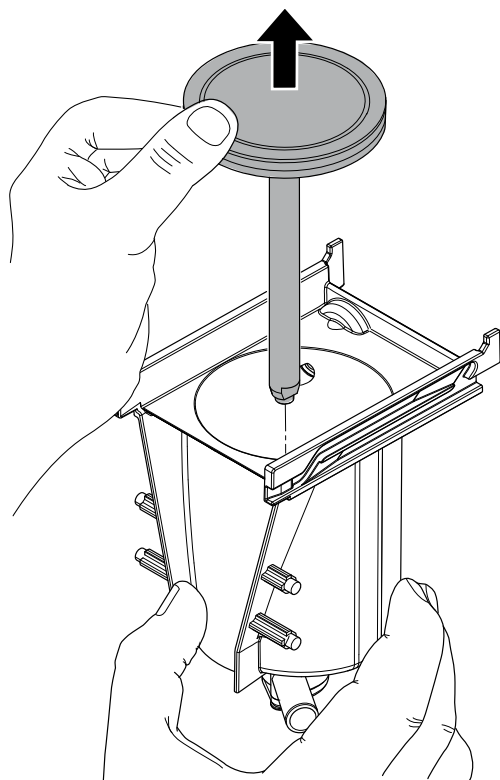


Fig. 79

Il filtro è fissato allo stelo con un innesto a baionetta.

Per facilitare la rimozione dell'anello di tenuta del filtro e del filtro utilizzare l'attrezzo ferma pistone.

1. Calzare l'attrezzo ferma pistone sul pistone
2. Ruotare leggermente l'anello di tenuta del filtro.

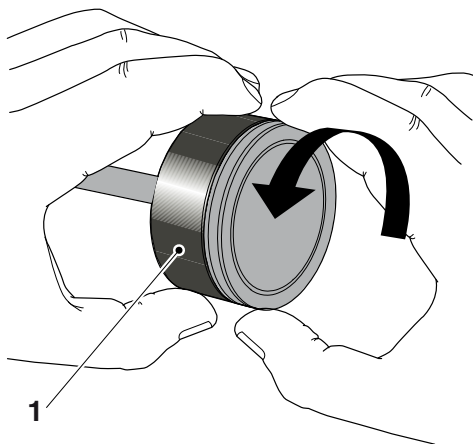


Fig. 80

1. Attrezzo ferma pistone

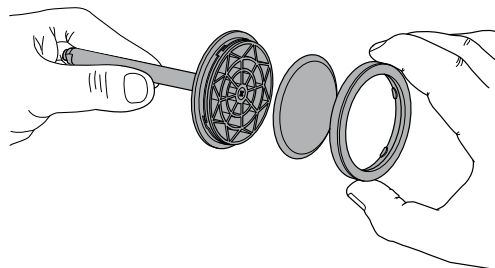


Fig. 81

Lavare accuratamente i componenti con una soluzione detergente specifica per infusori del tè².

Lasciare i componenti immersi per una notte.

Per non lasciare ferma l'apparecchiatura (per troppo tempo) è possibile utilizzare componenti in sostituzione ai componenti da sanitzare (kit igiene).

Le parti sostituite vanno sanitzate e successivamente rese disponibili come kit igiene.

² Prodotto testato DETERGENT POWDER/TANNIN REMOVER (DE-TAN)

MONTAGGIO

procedere come segue:

1. rimontare il filtro e l'anello di tenuta sul pistone.

2. riposizionare il pistone.

Attenzione al posizionamento: la guarnizione deve chiudere il foro di uscita della bevanda.

Lubrificare leggermente con grasso (per uso alimentare) lo stelo pistone.

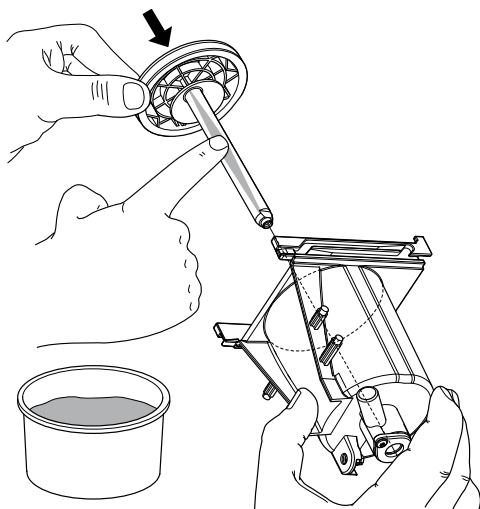


Fig. 82

3. agganciare la camera di infusione, assicurarsi che l'innesto acqua sia inserito correttamente.

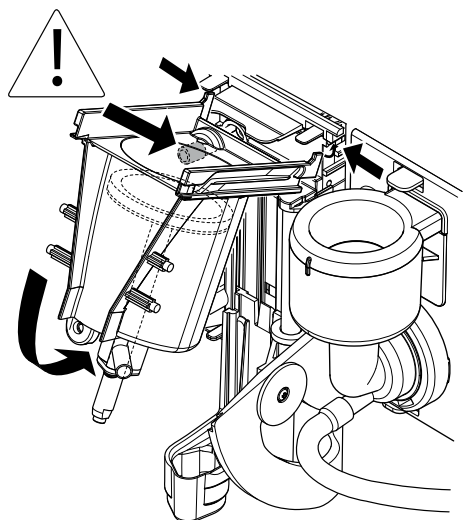


Fig. 83

4. avvitare il godrone dello stelo pistone

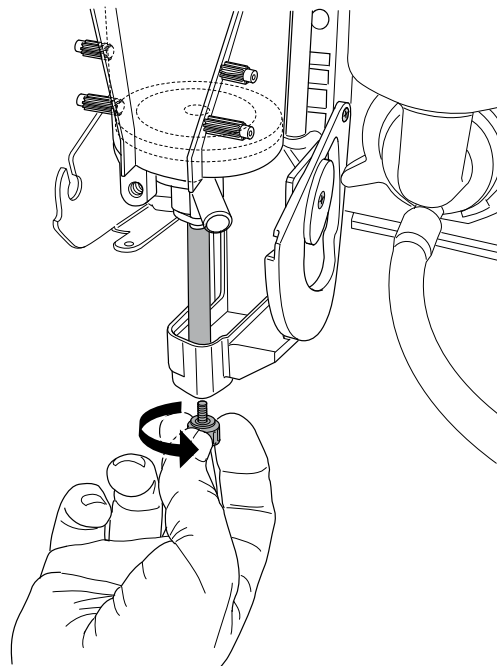


Fig. 84

5. avvitare il godrone della copertura stelo pistone

Attenzione!
E' indispensabile rimontare la copertura prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

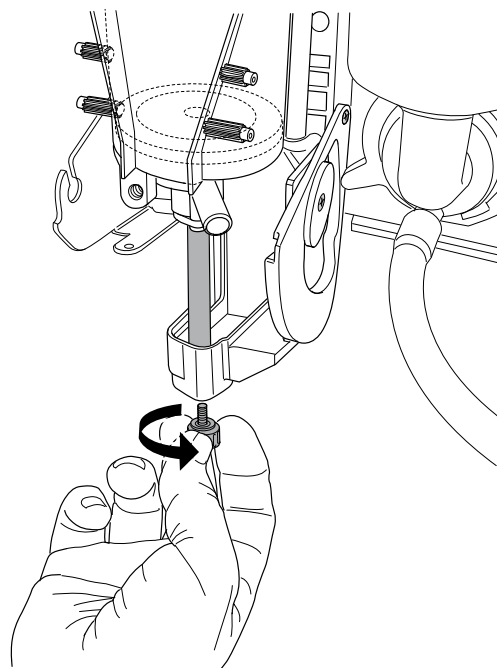


Fig. 85

6. collegare il tubo

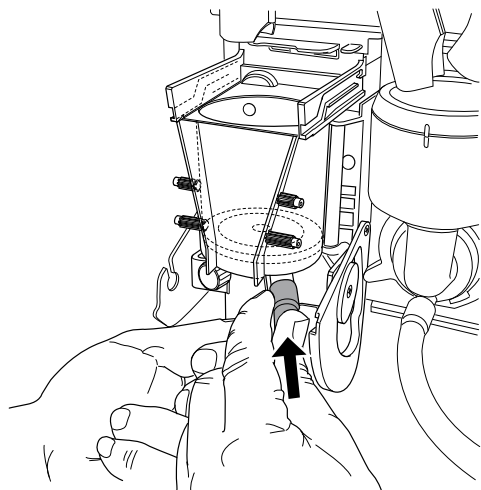


Fig. 86

7. agganciare il raschiatore al suo supporto, inserire il supporto nelle guide inferiori

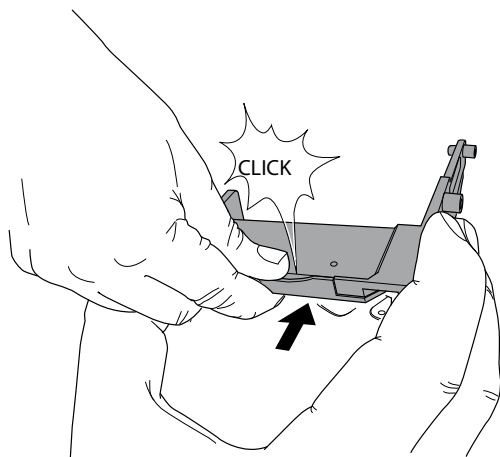


Fig. 87

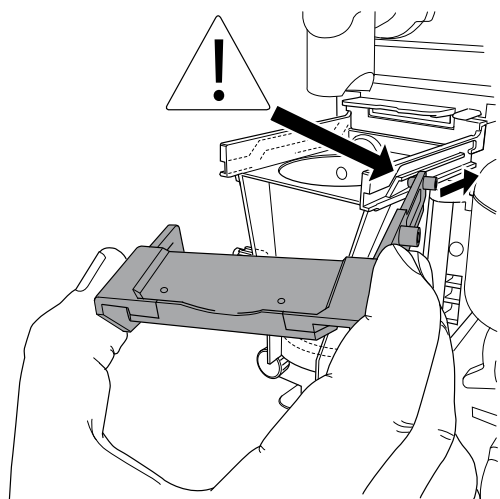


Fig. 88

8. spingere il raschiatore fino a fine corsa e riportarlo nella posizione di riposo

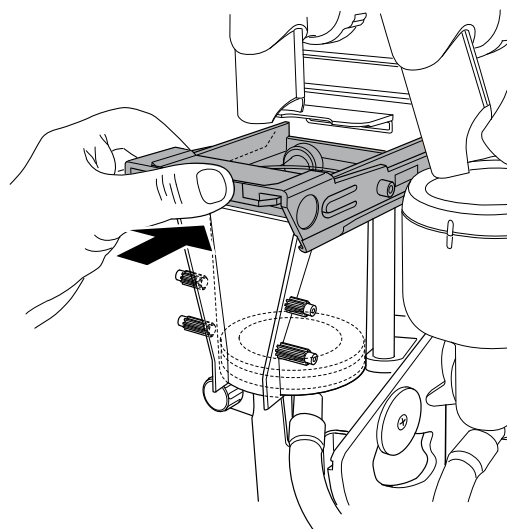


Fig. 89

9. Aggan ciare il convogliatore fondi

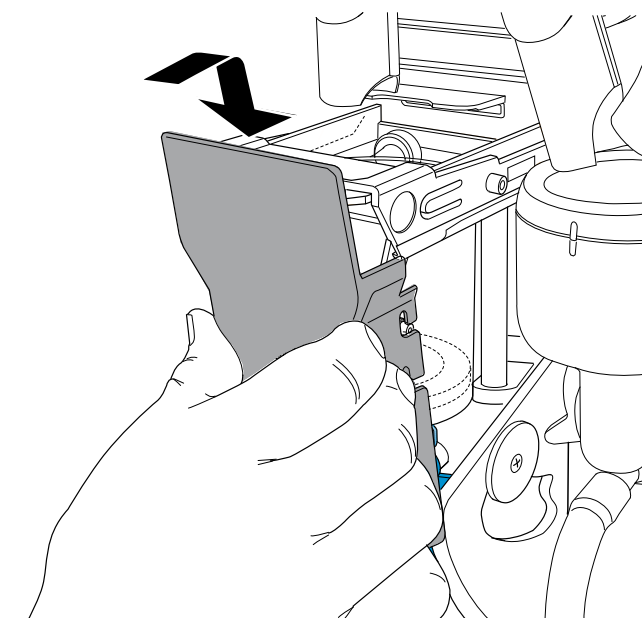


Fig. 90

10. effettuare il lavaggio automatico del gruppo.

Il riposizionamento automatico dell'infusore té garantisce la corretta posizione per il ciclo di infusione.

Azzerare il contatore che gestisce la segnalazione di "eseguire pulizia del tea brewer"

DISTRIBUTORE BICCHIERI

Il distributore bicchieri è concepito in modo da poter essere smontato facilmente per le operazioni di manutenzione.

E' possibile smontare senza l'uso di attrezzi ogni singola colonna dell'incolonnatore bicchieri e l'anello sgancio, previo smontaggio dall'apparecchio.

L'anello sgancio bicchieri non va aperto per la normale pulizia.

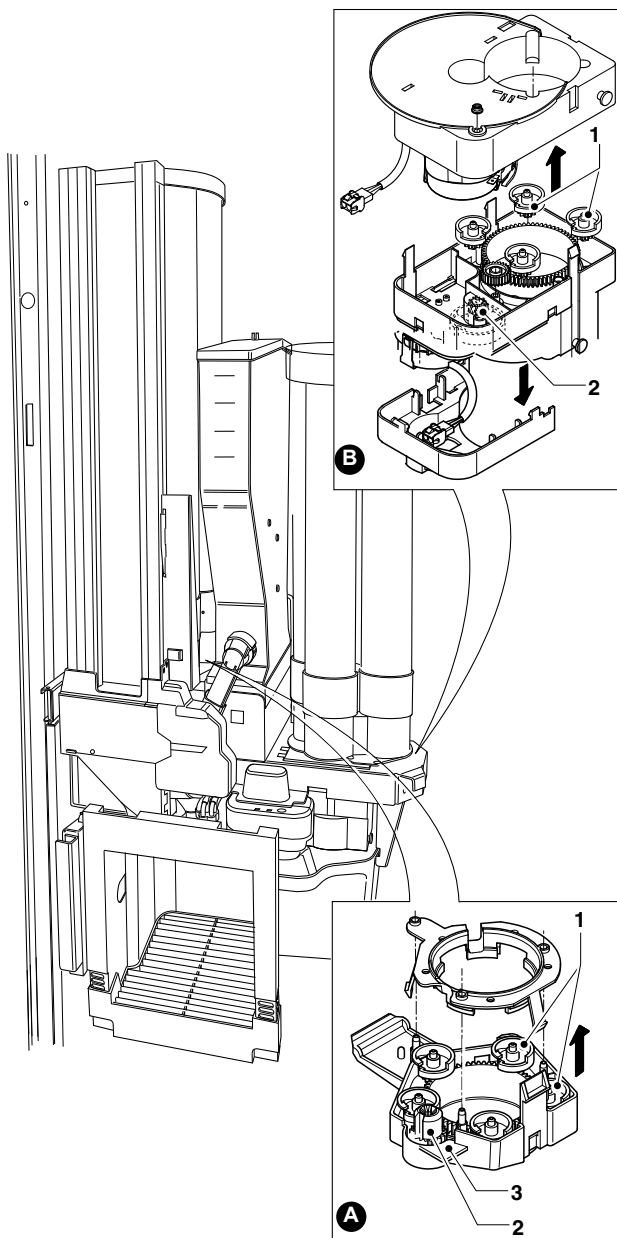


Fig. 91

- A- distributore bicchieri primario
 B- distributore bicchieri secondario
 1. chiocciola di sgancio bicchiere
 2. ingranaggio di attuazione
 3. tacca di riferimento

Qualora si rendesse necessario intervenire, in fase di rimontaggio bisogna prestare attenzione ad:

- allineare la tacca sull'ingranaggio attuazione microinterruttore con la freccia del supporto chiocciola.
- rispettare l'orientamento delle chiocciola come rappresentato nelle figure
- collaudare lo sgancio dei bicchieri per essere certi della correttezza del posizionamento delle chiocciola

DISTRIBUTORE BICCHIERI PRIMARIO 70/71 MM

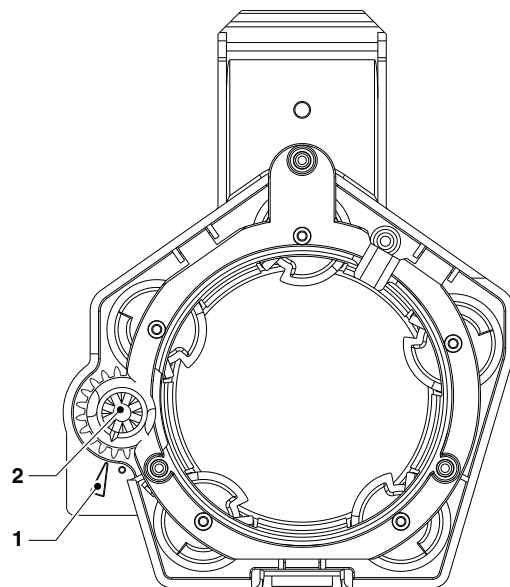


Fig. 92

1. ingranaggio di attuazione
 2. tacca di riferimento

DISTRIBUTORE BICCHIERI PRIMARIO 73/74 MM

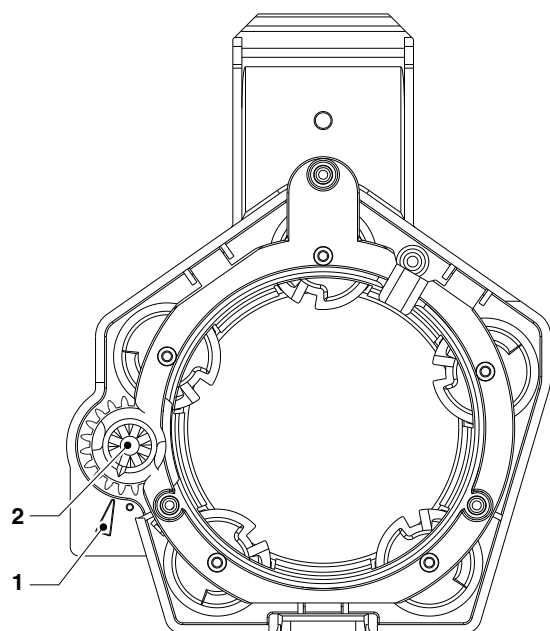


Fig. 93

- 1. ingranaggio di attuazione
- 2. tacca di riferimento

DISTRIBUTORE BICCHIERI PRIMARIO 80/81 MM

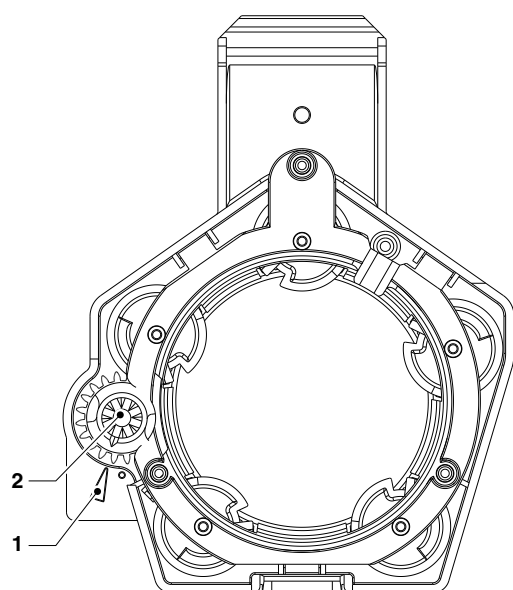


Fig. 94

- 1. ingranaggio di attuazione
- 2. tacca di riferimento

DISTRIBUTORE BICCHIERI SECONDARIO 57 MM

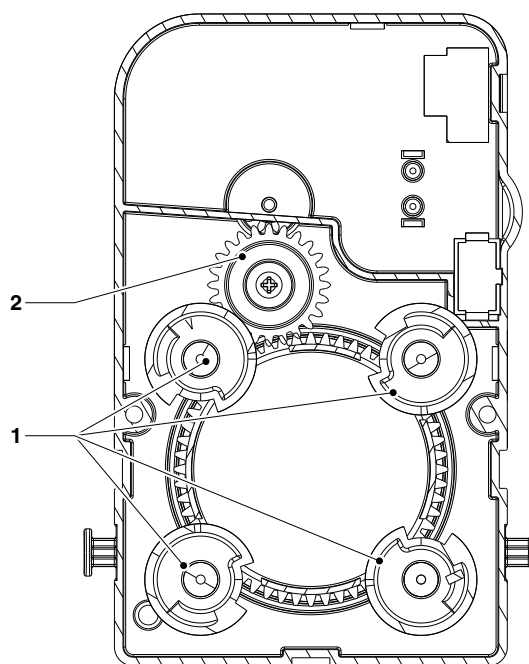


Fig. 95

- 1. chiocciolo
- 2. ingranaggio di attuazione

DISTRIBUTORE BICCHIERI SECONDARIO 70/71 MM

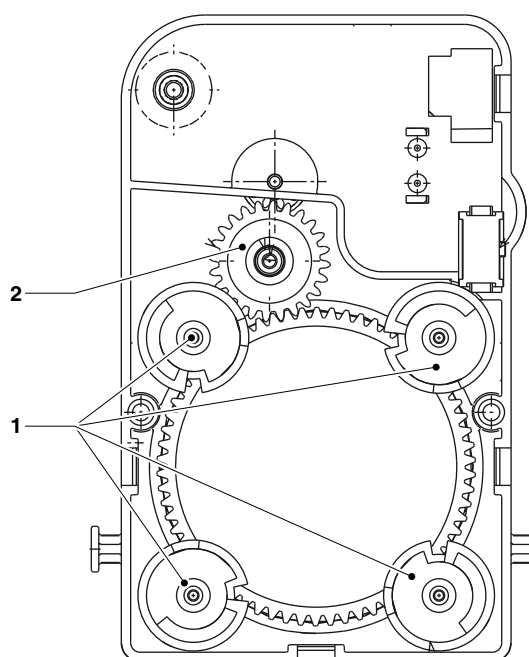


Fig. 96

- 1. chiocciolo
- 2. ingranaggio di attuazione

SCHEDE ELETTRONICHE

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

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

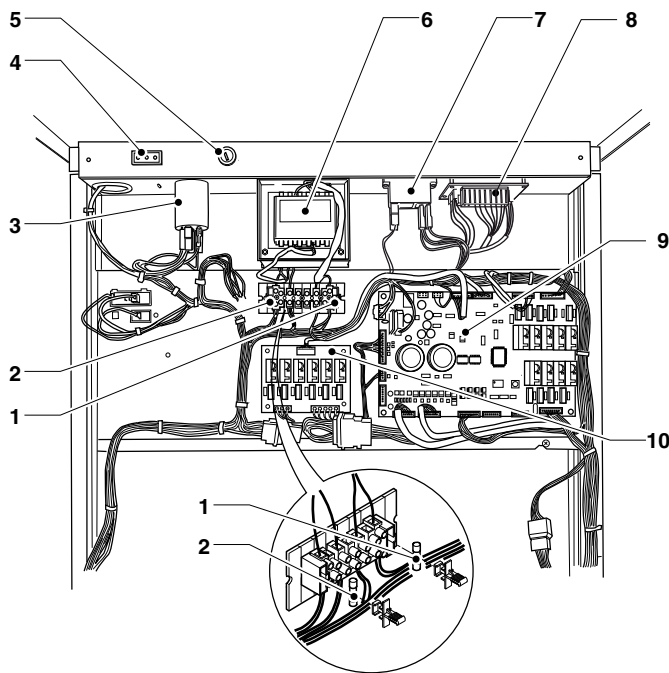


Fig. 97

1. fusibile trasformatore
 2. fusibile trasformatore
 3. filtro anti-disturbi
 4. presa sempre in tensione (2a max.)
 5. fusibile di rete
 6. trasformatore
 7. relè caldaia solubili
 8. scheda switch
 9. scheda attuazioni
 10. scheda di espansione rele
- * solo con infusore tè

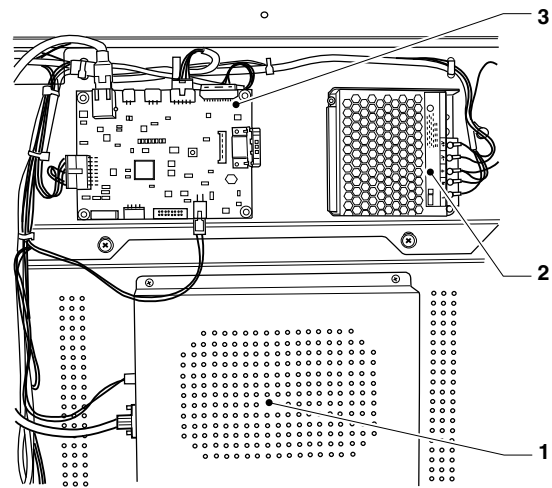


Fig. 98

1. Touch screen CPU
2. alimentatore
3. scheda multiport

SCHEDA CPU

La scheda CPU gestisce l'interfaccia grafica e di gestione, le funzioni di connettività e le funzioni multimediali.

La scheda CPU è dotata di porte USB per l'aggiornamento software dell'apparecchiatura.

i Le antenne per la connettività Wi-Fi e Bluetooth sono integrate nella scheda CPU.

i La connettività 4G LTE è possibile solo utilizzando l'apposito kit.

i L'antenna per la connessione alla rete dati cellulare 4G LTE va collegata al connettore specifico.

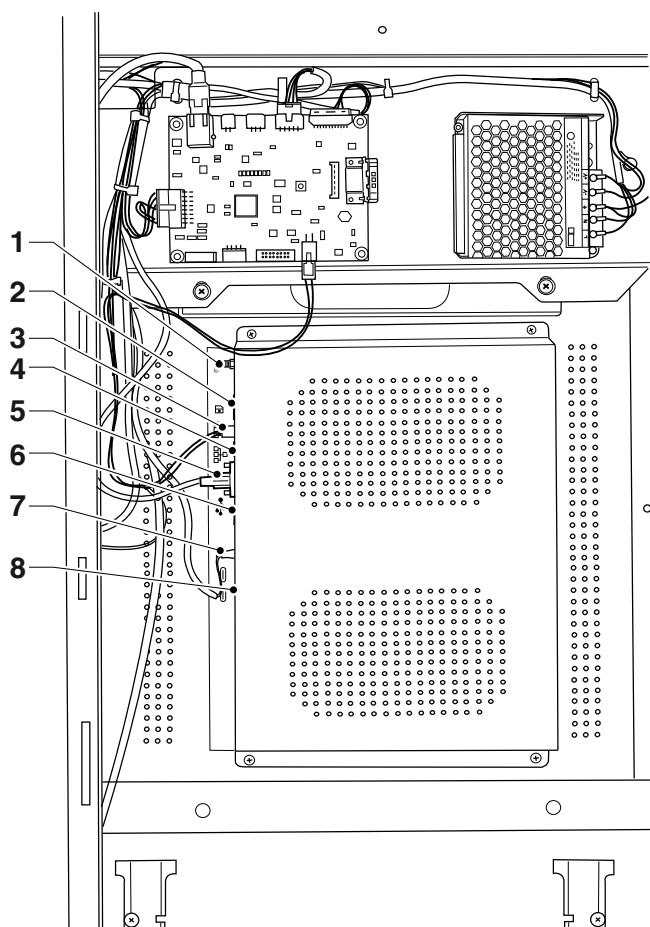


Fig. 99

1. collegamento antenna GSM
2. slot SIM card
3. alimentazione 24V
4. connettore LAN Ethernet
5. ethernet comunicazione con scheda multiport
6. prese USB
7. collegamento interruttore connettività
8. USB tipo C

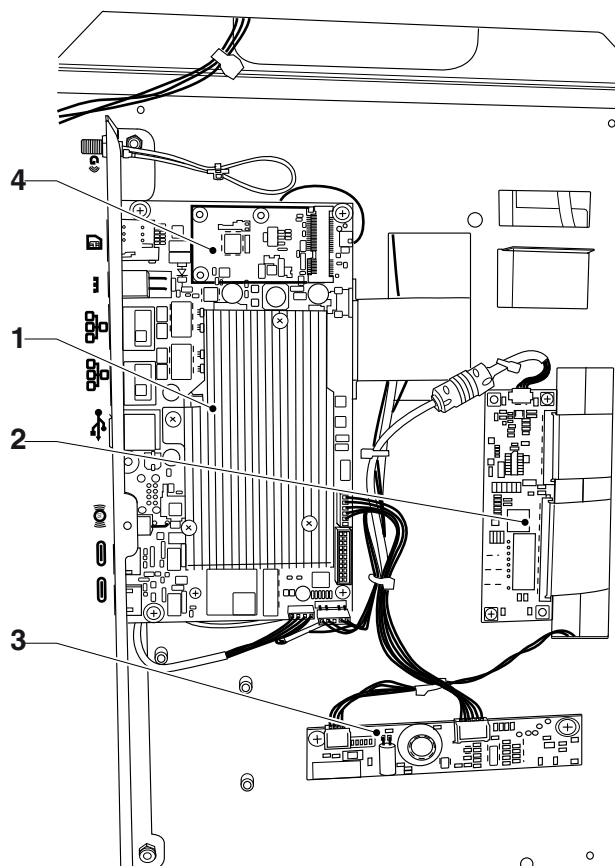


Fig. 100

1. scheda CPU
2. scheda gestione touch screen
3. scheda retroilluminazione touch screen
4. scheda connessione 4G LTE (in kit)

i la scheda CPU ha due porte ethernet: una dedicata alla comunicazione con la scheda multiport e una dedicata alla connessione LAN.

⚠ Il cavo ethernet di comunicazione con la scheda multiport deve sempre essere inserito nel rispettivo connettore.

NOTE SULLA SOSTITUZIONE SCHEDA CPU

Dopo aver sostituito la scheda CPU con una scheda CPU vergine è necessario:

1. installare il sistema operativo e l'applicazione.
2. inserire le informazioni richieste dalla sequenza in fase di accensione (modello, lingua, nome apparecchiatura, ...).

Verrà richiesto l'inserimento del numero seriale dell'apparecchiatura (riportato sulla targhetta caratteristiche all'interno).

❗ L'inserimento del numero seriale autentico è obbligatorio, perché assicura l'accesso ai servizi di connettività avanzati attivi o che verranno richiesti successivamente.

Solamente le apparecchiature con numero seriale autentico possono accedere ai servizi di connettività avanzati.

La richiesta di inserimento del numero seriale avviene una sola volta

❗ La correzione o la modifica successiva del numero seriale non è permessa.

Gli aggiornamenti software successivi o la re-installazione del sistema operativo e dell'applicazione non richiedono l'inserimento del numero seriale.

❗ Nonostante la scheda CPU sia progettata per poter essere utilizzata su più modelli di apparecchiatura non è permesso usare una scheda CPU già usata in precedenza (CPU non vergine)

Una scheda CPU già usata in precedenza (non vergine) potrebbe avere già memorizzato un numero seriale autentico ma che non corrisponde a quello dell'apparecchiatura: i servizi di connettività avanzati potrebbero non essere adeguati all'apparecchiatura.

SCHEDA MULTIPORT

La scheda gestisce la comunicazione con la scheda CPU (tramite ethernet) e con la scheda attuazioni (tramite CAN BUS), i sistemi di pagamento, le comunicazioni EVA-DTS e le comunicazioni tramite Blue-Red / IrDA, illuminazione pannelli estetici, percorso luminoso

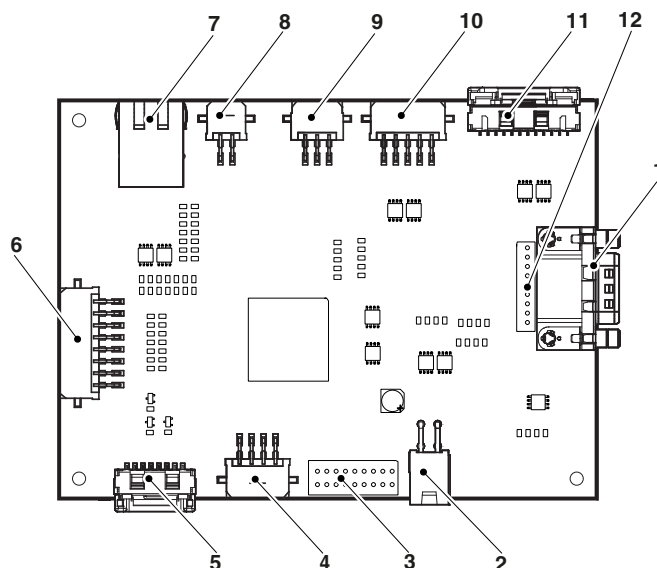


Fig. 101

1. (J13) RS232
2. (J6) alimentazione 24Vdc
3. (J8) validatori
4. (J10) non usato
5. (J12) non usato
6. (J9) illuminazione, contatore meccanico, pulsanti di servizio
7. (J4) ethernet comunicazione con CPU
8. (J3) non usato
9. (J7) non usato
10. (J11) sistemi di pagamento
11. (J5) CAN-BUS
12. (J14) BlueRed / IrDA

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori a 230 V~ e, direttamente, i motori in corrente continua. Gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori sui vari utilizzatori.

La scheda è alimentata a 24 Vac.

Il software di gestione della scheda è caricato direttamente (tramite RS232) sul microprocessore.

- Il LED 3 verde (27) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- Il LED 6 verde (33) indica la presenza dei 5 Vcc.
- Il LED 4 rosso (19) si accende durante il reset della scheda
- Il LED 2 rosso (8) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia espresso.
- Il LED 1 rosso (9) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia solubili.
- Il LED 8 verde (29) indica gli impulsi del contatore volumetrico
- Il LED 5 verde (5) indica la presenza dei 34Vdc.
- Il LED 7 verde (24) indica la presenza dei 24Vdc regolati.

RELE' UTILIZZATORI (vedi schema elettrico)

RL1	= PM
RL2	= MAC2
RL3	= ESC2
RL4	= ESC
RL5	= ER
RL6	= MAC
RL7	= EEA
RL8	= non usato
RL9	= MSB
RL10	= MSCB

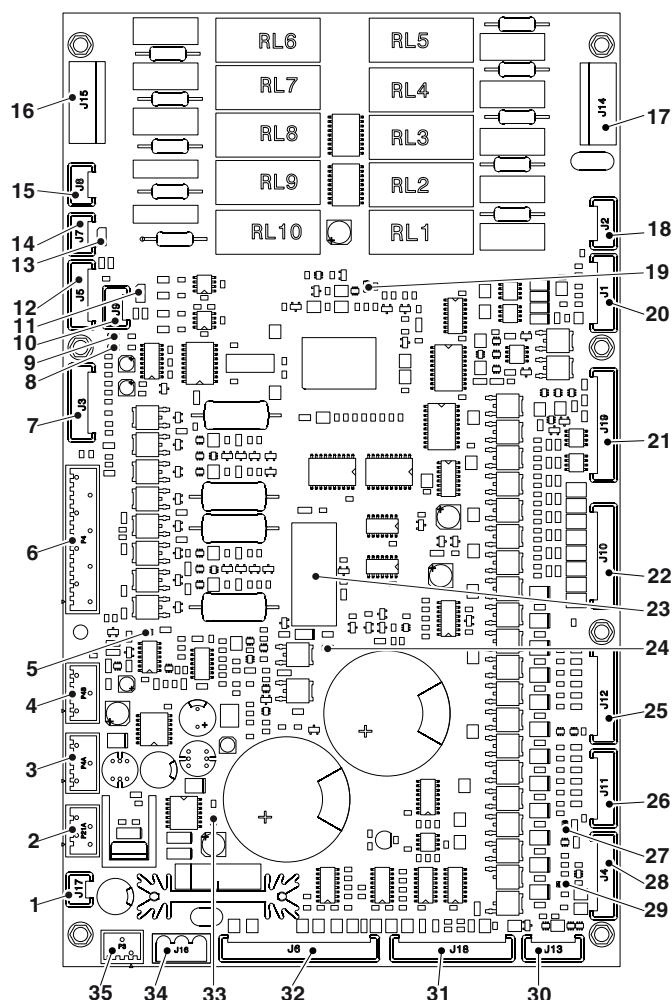


Fig. 102

1. (J17) Aspirazione vapori
 2. (P21A) Bobina relè sicurezza 34 Vdc
 3. (P4A) Alimentazione 34 Vdc alla CPU
 4. (P4B) Alimentazione 34 Vdc alla CPU
 5. LED verde "presenza 34Vdc"
 6. (P4) Gruppo Z4000 o Scheda switch *
 7. (J3) Alla scheda espansione relè / scheda switch
 8. LED rosso "resistenza caldaia caffè"
 9. LED rosso "resistenza caldaia solubili"
 10. (J9) Non usato
 11. Non usato
 12. (J5) Controllo caldaie e sonde di temperatura
 13. (JP1) Ponticello can bus (chiuso)
 14. (J7) CAN-BUS
 15. (J8) CAN-BUS
 16. (J15) Utilizzatori
 17. (J14) Utilizzatori
 18. (J2) Non usato
 19. LED rosso "reset scheda"
 20. (J1) Non usato
 21. (J19) Input e output 24 V
 22. (J10) Motodosatori
 23. Relè sicurezza 34 Vdc
 24. LED verde "presenza 24Vdc regolati"
 25. (J12) Motofrullatori
 26. (J11) Elettrovalvole
 27. LED verde "scheda in funzione"
 28. (J4) Connettore programmazione scheda
 29. LED verde "impulsi contatore volumetrico"
 30. (J13) Non usato
 31. (J18) Input
 32. (J6) Input
 33. LED verde "presenza 5Vdc"
 34. (J16) Alimentazione 24 Vac
 35. (P3) Non usato
- * Solo con infusore tè

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA ESPRESSO

La scheda controlla l'intervento della resistenza della caldaia caffè

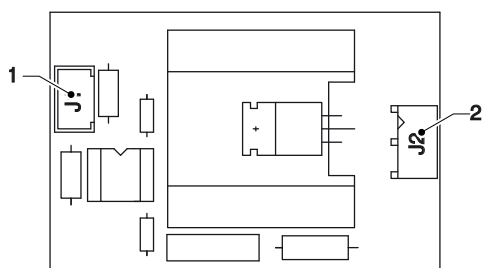


Fig. 103

1. (J1) Alla scheda attuazioni
2. (J2) Alla resistenza caldaia caffè

RELÈ CONTROLLO CALDAIA SOLUBILI

Questo relè controlla l'intervento della resistenza della caldaia solubili.

ALIMENTATORE

L'alimentatore non necessita di manutenzione e/o tarature.

Se è necessario intervenire sull'alimentatore, ad esempio per la sostituzione, scollegare sempre l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

⚠ Nel caso di sostituzione dell'alimentatore assicurarsi che le caratteristiche elettriche (tipologia, tensioni, potenza, ...) del nuovo alimentatore siano equivalenti al precedente.

SCHEDA ESPANSIONE RELE

E' una scheda di espansione che provvede ad attivare tramite relè alcuni utilizzatori.

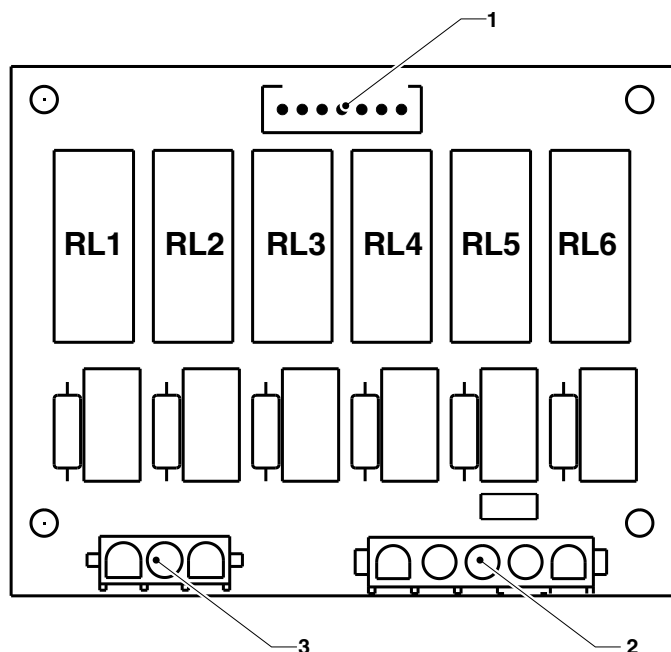


Fig. 104

1. (J1) Alla scheda attuazioni
(J1) Alla scheda switch
 2. (J2) Utilizzatori
 3. (J3) Non utilizzato
- * Solo modelli con infusore tè

RELE UTILIZZATORI (vedi schema elettrico)

RL1 = non usato
RL2 = non usato
RL3 = MSB2
RL4 = MSCB2
RL5 = non usato
RL6 = non usato

SCHEDA SWITCH

Nei modelli con infusore tè.

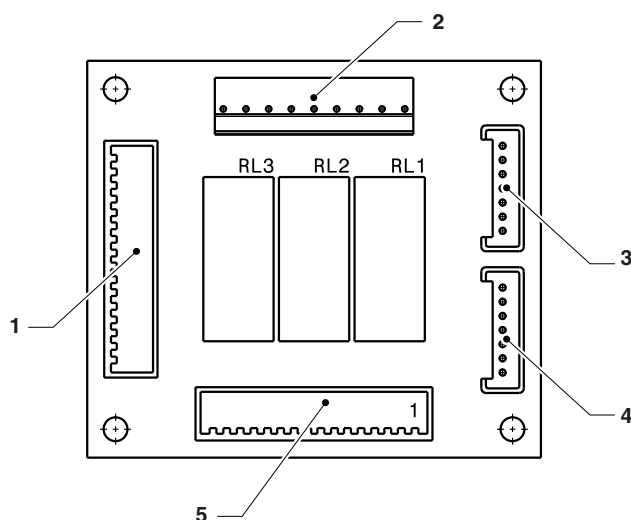


Fig. 105

1. (P1) alimentazione relé
2. (P3) motodosatore tè
3. (J2) Non usato
4. (J1) alla scheda macchina
5. (P2) Non usato

FUNZIONE RELÉ

RL1 = Non usato
RL2 = Motodosatore tè ON / OFF
RL3 = Non usato

MANUTENZIONE CALDAIE

In funzione della durezza dell'acqua di rete e del numero delle selezioni effettuate, è necessario procedere periodicamente alla disincrostazione della caldaia.

Questa operazione va effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Per eseguire la disincrostazione è necessario smontare la caldaia dall'apparecchio.

Utilizzare per la disincrostazione solo prodotti biodegradabili, non tossici e non aggressivi.

Risciacquare abbondantemente prima di rimontare i particolari.

Nel rimontaggio assicurarsi che:

- I contatti elettrici (terminali, faston ecc.) siano perfettamente asciutti e ben connessi;
- I termostati di sicurezza ed antiebollizione siano correttamente posizionati e collegati;
- Le connessioni idrauliche siano corrette.

Importante!!!

Se per, una qualsiasi ragione, dovesse verificarsi un funzionamento del sistema di riscaldamento della caldaia in assenza di acqua va verificato il corretto funzionamento della sonda temperatura caldaia prima della rimessa in servizio dell'apparecchio.

Se il riscaldamento a secco si protrae fino all'intervento del termostato di sicurezza la sonda temperatura caldaia verrà danneggiata irreversibilmente e sarà indispensabile la sua sostituzione.

SMONTAGGIO POMPE

Le pompe sono fissate alla caldaia con un innesto a baionetta.

Per smontarle:

1. Scollegare il connettore
2. Ruotare la pompa esercitando una leggera forza per superare il blocco a scatto.

Il senso di rotazione è alternativamente orario ed antiorario

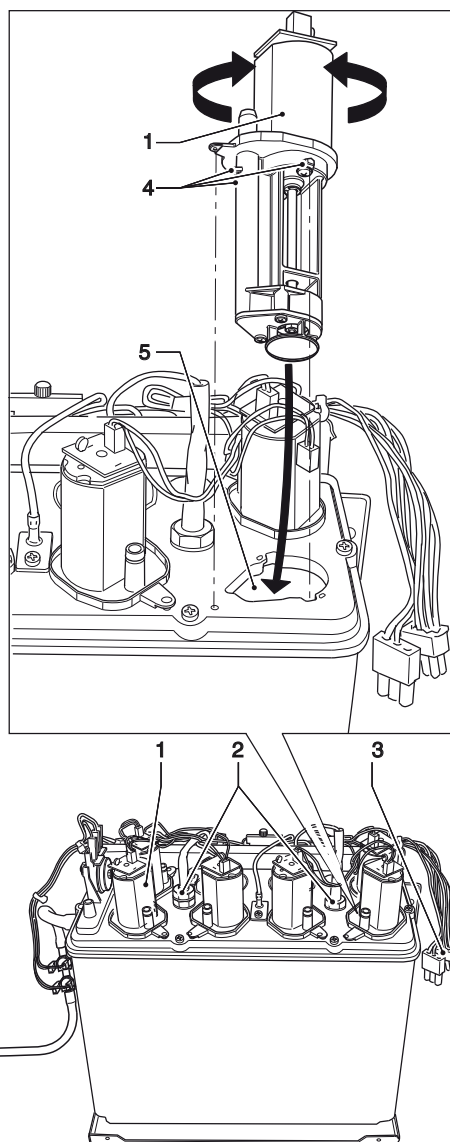


Fig. 106

1. pompe
2. terminali resistenza caldaia
3. connettori caldaia
4. innesto a baionetta
5. sede pompe

PROTEZIONE TERMICA CALDAIE

La / le caldaia/e sono protette 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 dell'acqua 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.

Importante!!!

Nel caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario procedere alla sostituzione della sonda di temperatura caldaia e le guarnizioni di tenuta dei raccordi presenti sulla caldaia stessa in quanto potenzialmente danneggiati in modo irreversibile

CALDAIA CAFFÈ

Sulla caldaia caffè c'è un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica della resistenza nel caso in cui la caldaia raggiunga e superi la temperatura di 125°C.

Per ripristinare il termostato:

1. Aprire la mensola espresso
2. Premere il pulsante di riarmo del termostato
3. Richiudere la mensola espresso

CALDAIA SOLUBILI

I termostati anti-ebollizione (a riarmo manuale) disattivano la resistenza della caldaia a seguito di un guasto del sistema di controllo,

I termostati anti-ebollizione si attivano quando, per ebollizione, il vapore si condensa nel tubo di troppo pieno. I termostati sono tarati per intervenire con temperatura superiore agli 80°C.

Il termostato di sicurezza (a riarmo manuale) disattiva la resistenza della caldaia a seguito di un guasto del sistema di controllo della temperatura ed il mancato intervento dei termostati anti-ebollizione.

Il termostato di sicurezza interviene (con temperatura superiore a 105°C) per prevenire il riscaldamento a secco della caldaia

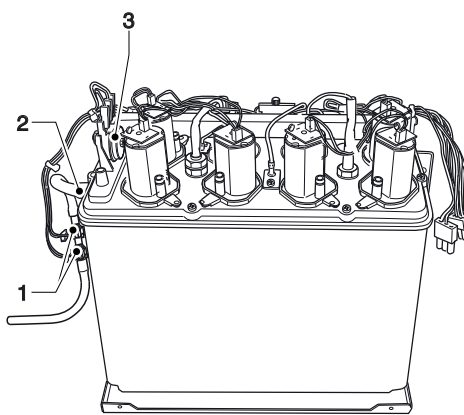


Fig. 107

1. termostati anti-ebollizione
2. tubo di troppo pieno
3. termostato di sicurezza

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 chiave 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 formattata con file system FAT32 e contenere solo i file necessari all'aggiornamento.

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

SISTEMA OPERATIVO "SYSTEM KEY" (CHIAVE 1)

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 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 chievetta USB l'apparecchiatura si riavvia automaticamente.
8. installare il software applicazione

APPLICAZIONE "UPDATE KEY" (CHIAVE 2)

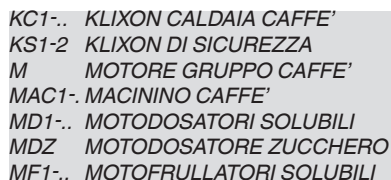
Procedere come segue.

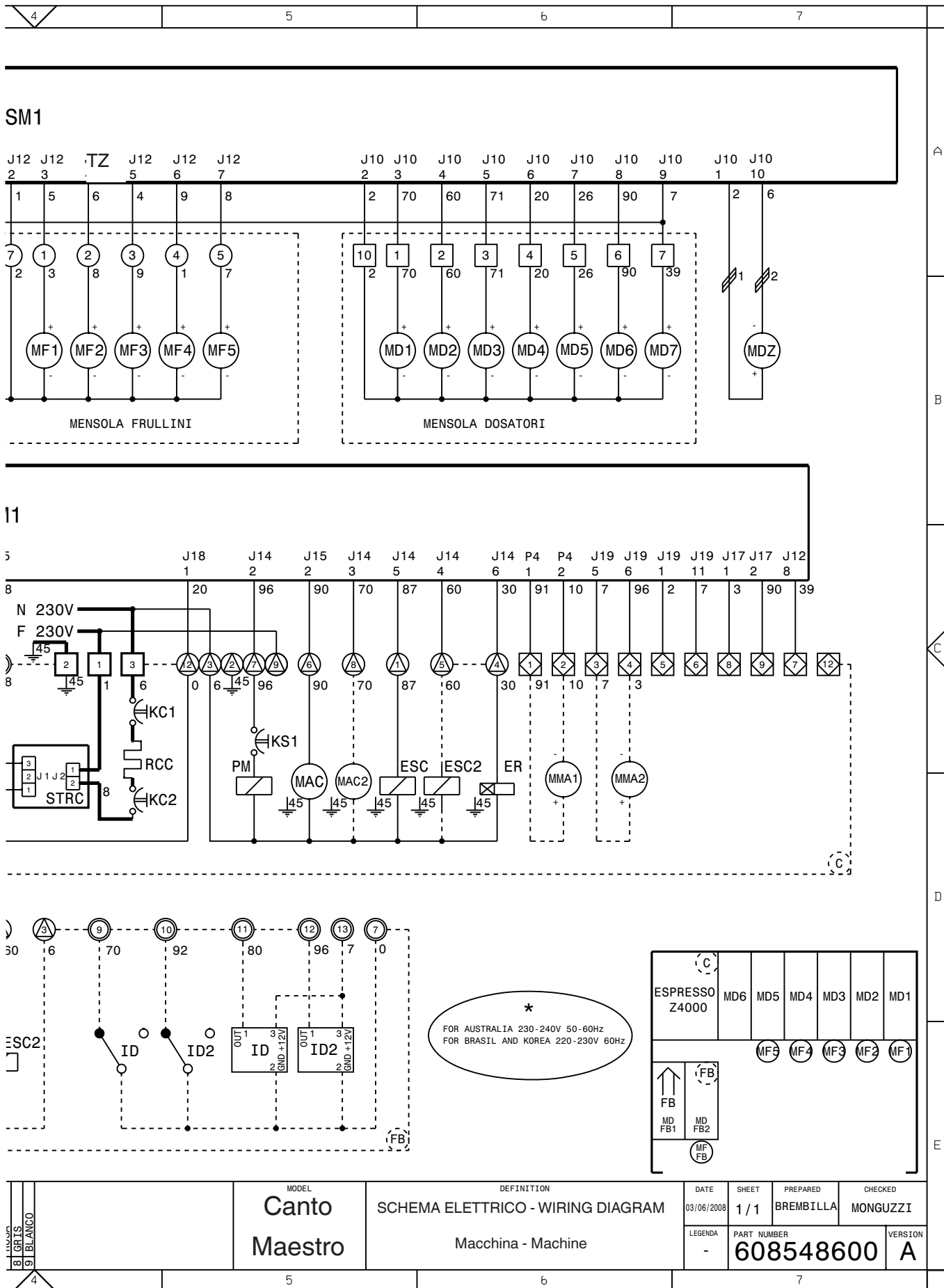
1. copiare i singoli file dell'applicazione nella directory principale della chiavetta USB,
2. spegnere l'apparecchiatura,
3. inserire la chiavetta USB nella porta USB della scheda CPU
4. accendere l'apparecchiatura.
5. vengono visualizzati alcuni messaggi sul procedere dell'aggiornamento.
L'aggiornamento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

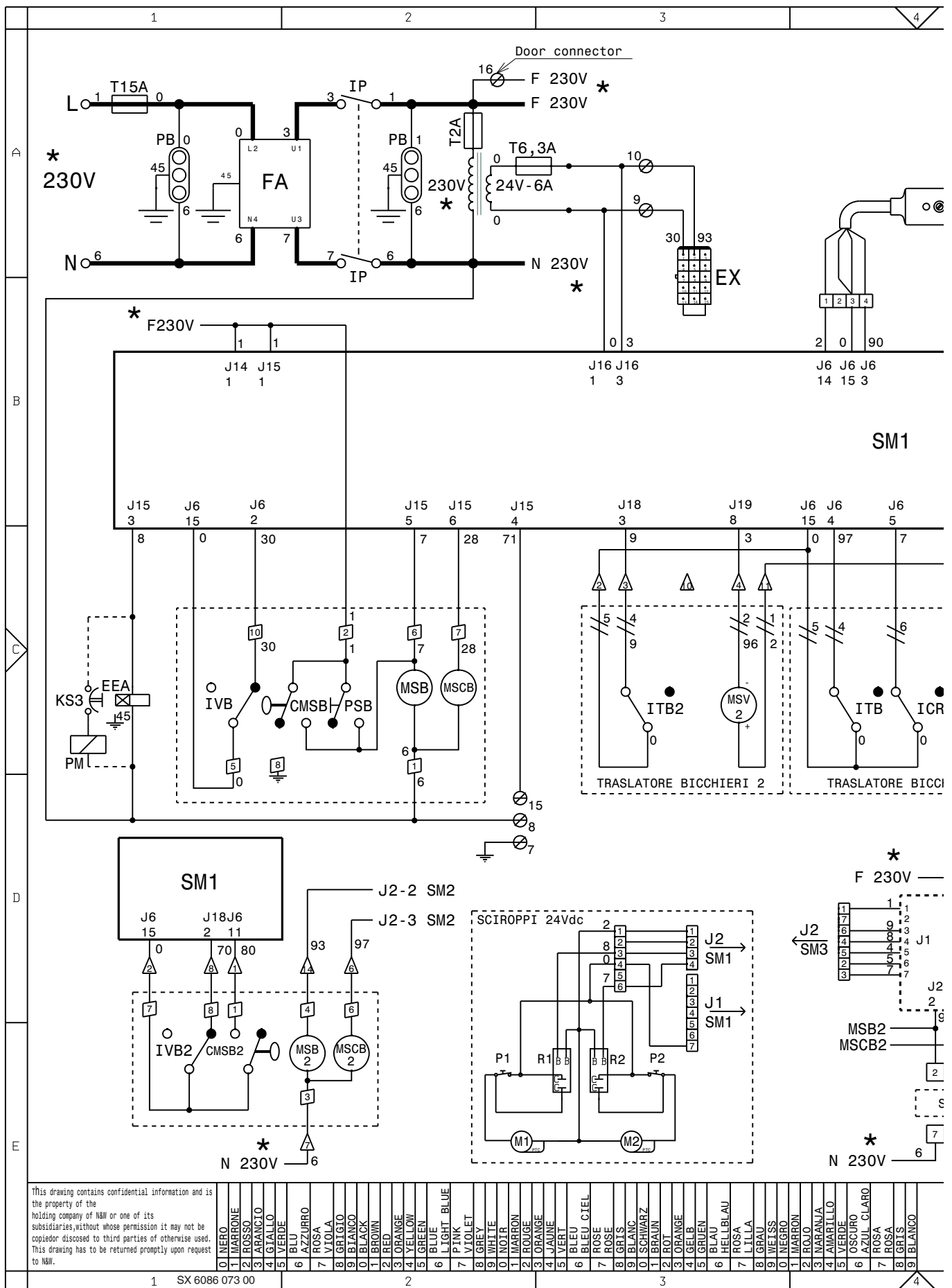






MFB MOTORE FRESH-BREW
 MMA1- MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
 MPF MOTORE PISTONE FRESH BREW
 NTC SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
 NTCS SONDA TEMPERATURA CALDAIA SOLUBILI
 PM POMPA
 PM1-.. POMPA ACQUA

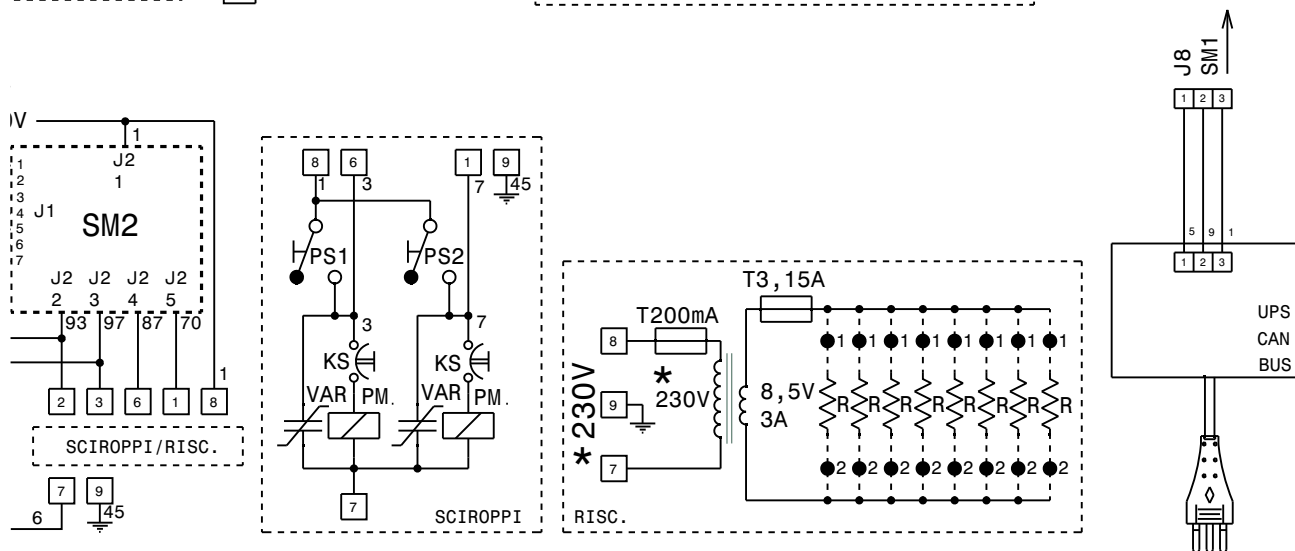
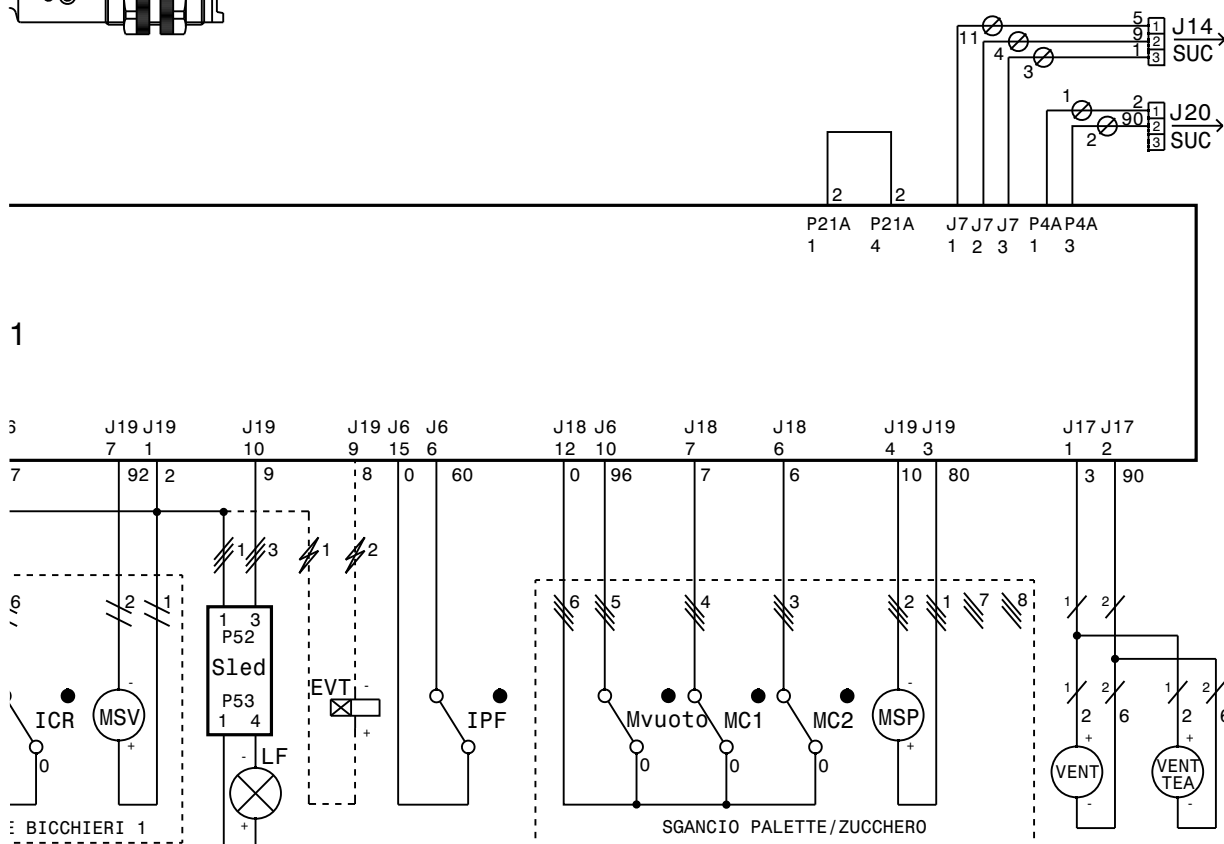
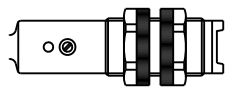
RCC RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
 RCS RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
 REL1- RELE'
 SALIM SCHEDA ALIMENTATORE
 SM1 SCHEDA CONTROLLO
 STRC SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
 VENT VENTILATORE



CMSB1- CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI
 EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
 EVT ELETTROVALVOLA TANICHE
 EX CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTIVE
 FA FILTRO ANTIDISTURBO
 ICR INTERRUOTORE COPERCHIO RACCOGLIGOCCE
 IP INTERRUOTORE PORTA
 IPF INTERRUOTORE PIENO FONDI
 ITB1- INTERRUOTORE TRASLATORE BICCHIERI
 IVB1- INTERRUOTORE VUOTO BICCHIERI

KS1-.. KLIXON DI SICUREZZA
 LF LAMPADA
 MC1-.. MICRO COLONNA PALETTE
 MSB1- MOTORE SGANCIO BICCHIERI
 MSCB MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
 MSP MOTORE SGANCIO PALETTE
 MSV MOTORE SPOSTAMENTO VASSOIO
 MVUOTO MICRO VUOTO PALETTE
 PB PRESA DI TENSIONE
 PM POMPA

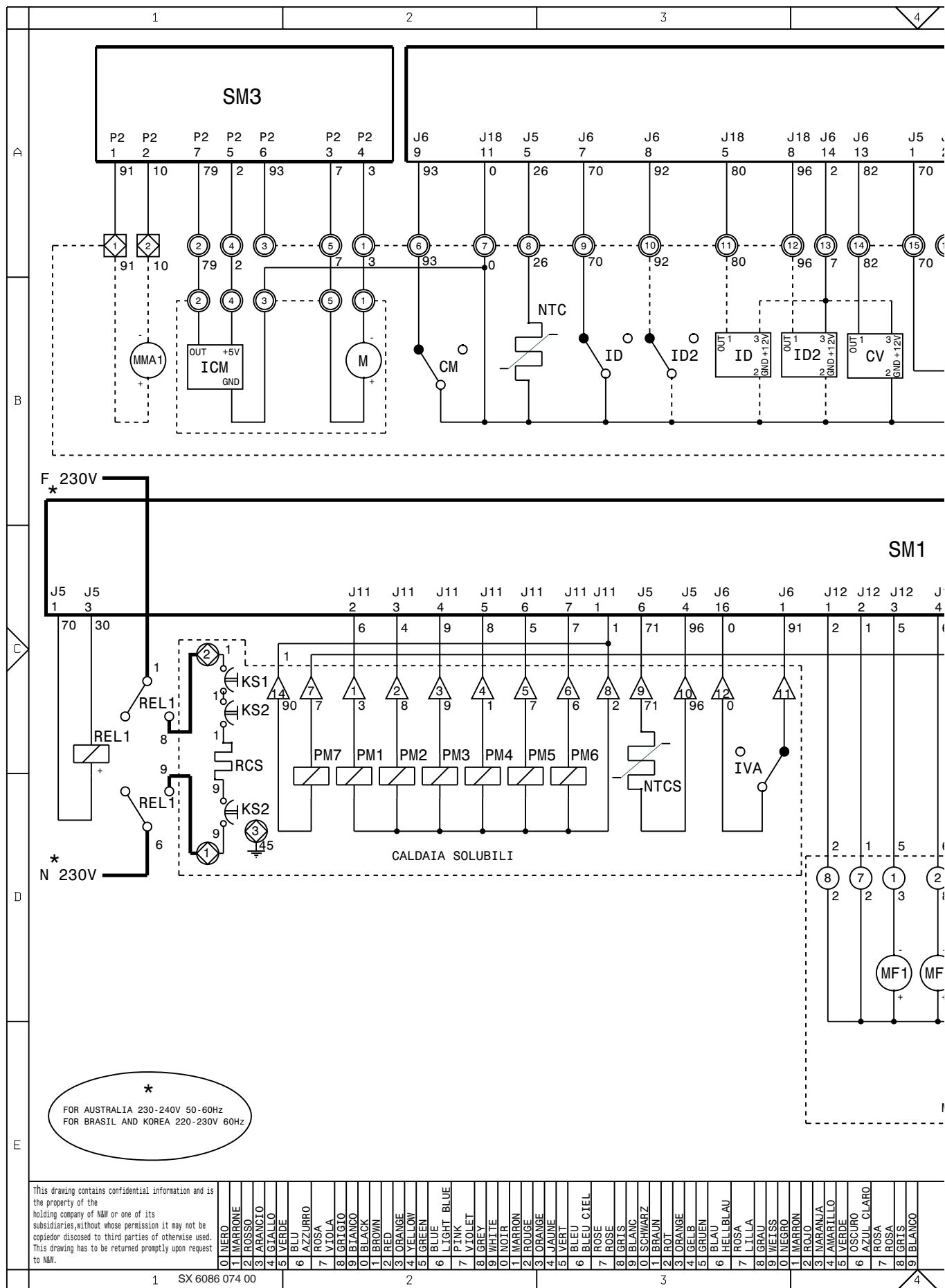
FOR AUSTRALIA 230-240V 50-60Hz
FOR BRASIL AND KOREA 220-230V 60Hz



9	BLANCO	MODEL Canto Maestro	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY WIRING DIAGRAM Tea brewer version	DATE 04/02/2014	SHEET 1 / 1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI
				LEGENDA -	PART NUMBER 608607300		VERSION
4		5	6	7			

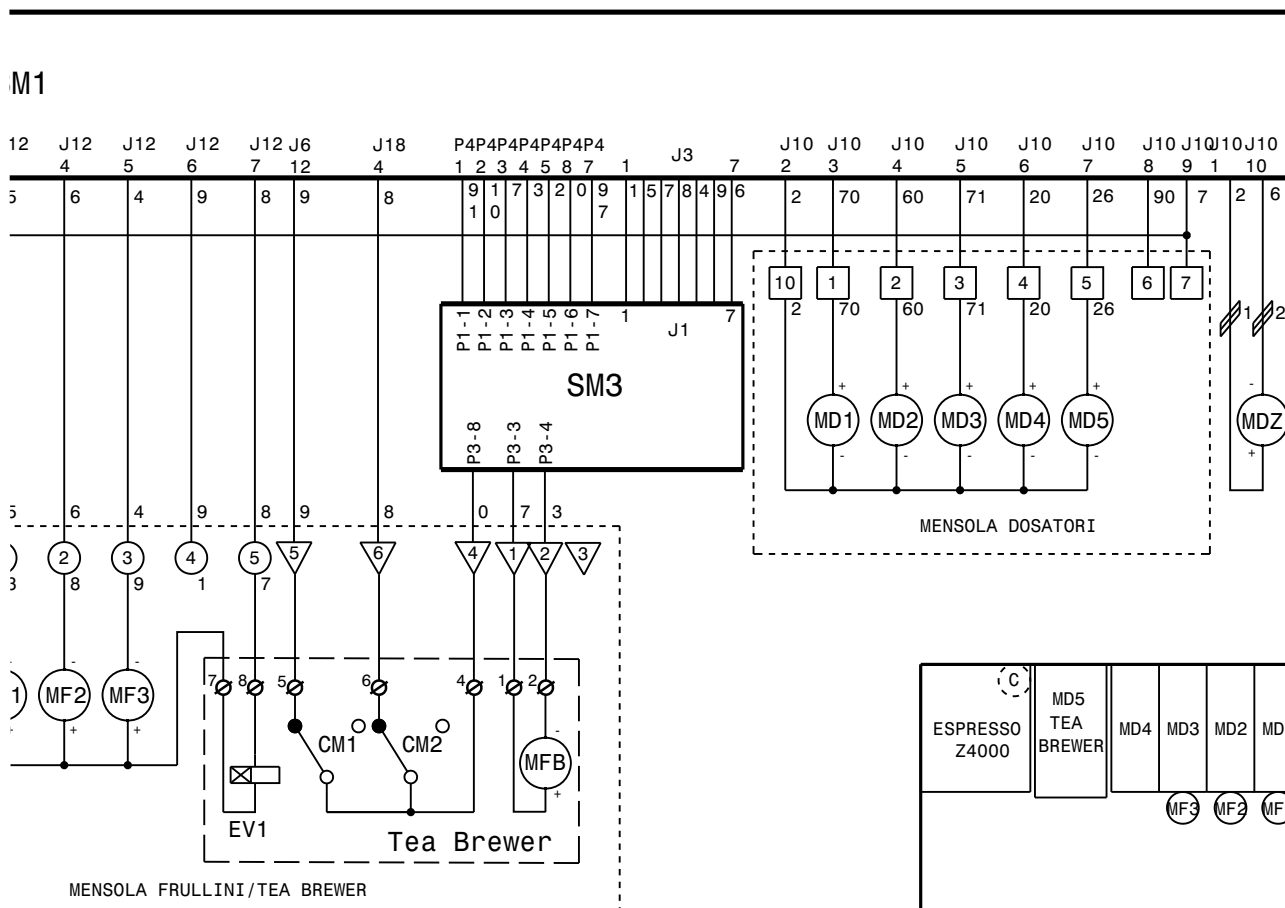
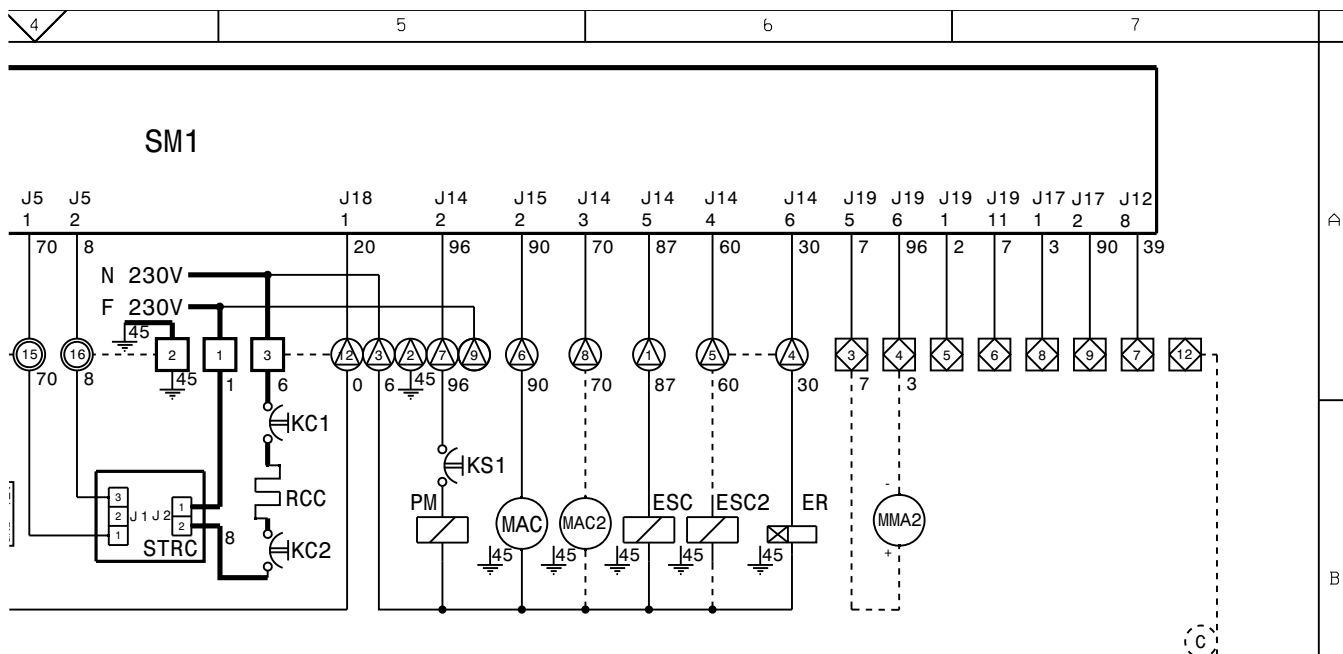
PS1..	PULSANTE SCIROPPO
PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
R	RESISTENZA
SLED	SCHEDA LED
SM1	SCHEDA CONTROLLO
SM2	SCHEDA ESPANSIONE
SM3	SCHEDA RELE'
SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE
TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
TZ	SENSORE TAZZA

VAR	VARISTORE
VENT	VENTILATORE



CM CAMMA MOTORE
CV CONTATORE VOLUMETRICO
ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
ESC1- ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE
ID1-.. INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA

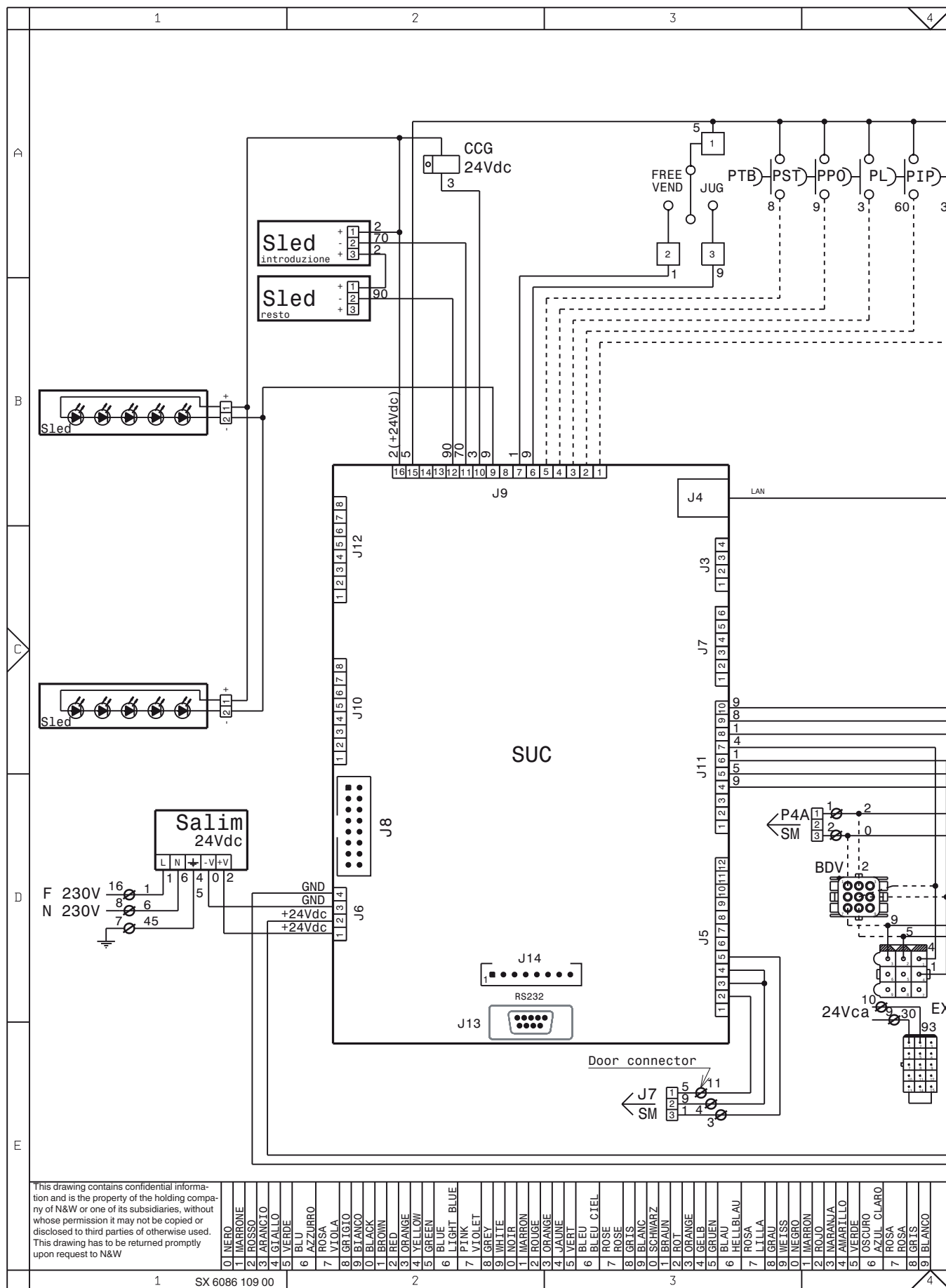
KC1-.. KLIXON CALDAIA CAFFE'
KS1-.. KLIXON DI SICUREZZA
M MOTORE GRUPPO CAFFE'
MAC1-.. MACININO CAFFE'
MD1-.. MOTODOSATORI SOLUBILI
MDZ MOTODOSATORE ZUCCHERO
MF1-.. MOTOFRULLATORI SOLUBILI



MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
Canto Maestro	SCHEMA ELETTRICO MACCHINA MACHINE WIRING DIAGRAM Tea brewer version	04/02/2014	1/1	BONACINA	BORLOTTI
		LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
		-	608607400		

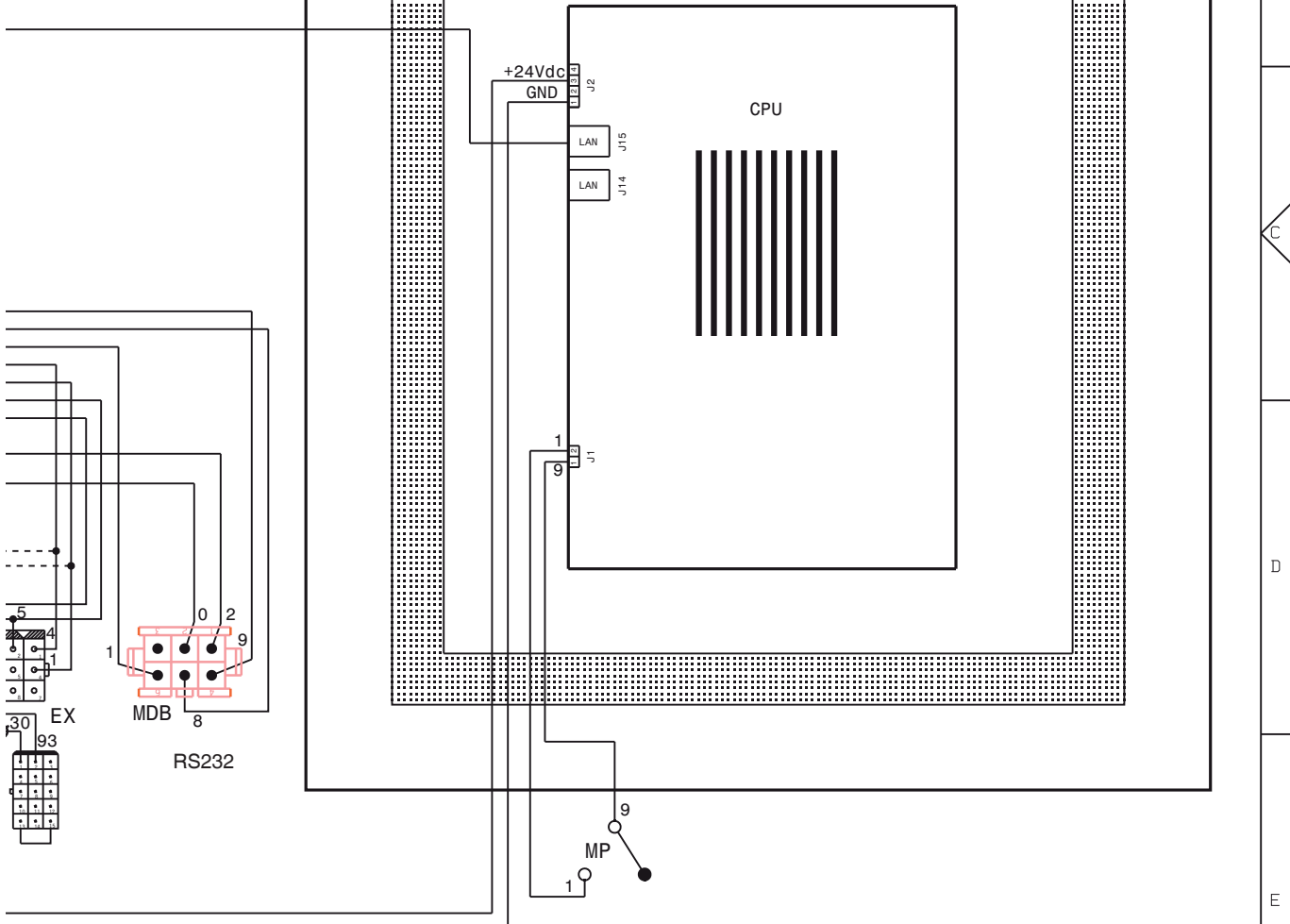
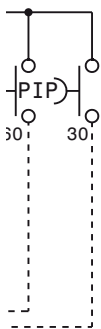
MFB MOTORE FRESH-BREW
 MMA1- MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
 NTC SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
 NTCS SONDA TEMPERATURA CALDAIA SOLUBILI
 PM POMPA
 PM1-.. POMPA ACQUA
 RCC RESISTENZA CALDAIA CAFFE'

RCS RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
 REL1- RELE'
 SM1 SCHEDA CONTROLLO
 SM3 SCHEDA RELE'
 STRC1 SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA



BDV CONNETTORE PER GETTONIERE BDV
 CCG CONTACOLPI GENERALE
 EX CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTIVE
 FREE INTERRUPTORE VENDITA LIBERA
 JUG INTERRUPTORE "JUG FACILITIES"
 MDB CONNETTORE PER GETTONIERA MDB
 MP MICRO SEGNALE PORTA APERTA
 PIP PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
 PL PULSANTE LAVAGGIO

PPO PULSANTE "PRIMING"
 PST PULSANTE STATISTICHE
 PTB PULSANTE TRASLATORE BICCHIERI
 RS232 PRESA SERIALE
 SALIM SCHEDA ALIMENTATORE
 SLED SCHEDA LED
 SM SCHEDA MACCHINA
 SUC SCHEDA UNITA' CENTRALE



ROSA 8 GRIS 9 BLANCO	MODEL Maestro	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM PORTA - DOOR	DATE 26/07/2017	SHEET 1 / 1	PREPARED BONACINA	CHECKED ZANCANER
			LEGENDA -	PART NUMBER 608610900		VERSION

CIRCUITO IDRAULICO

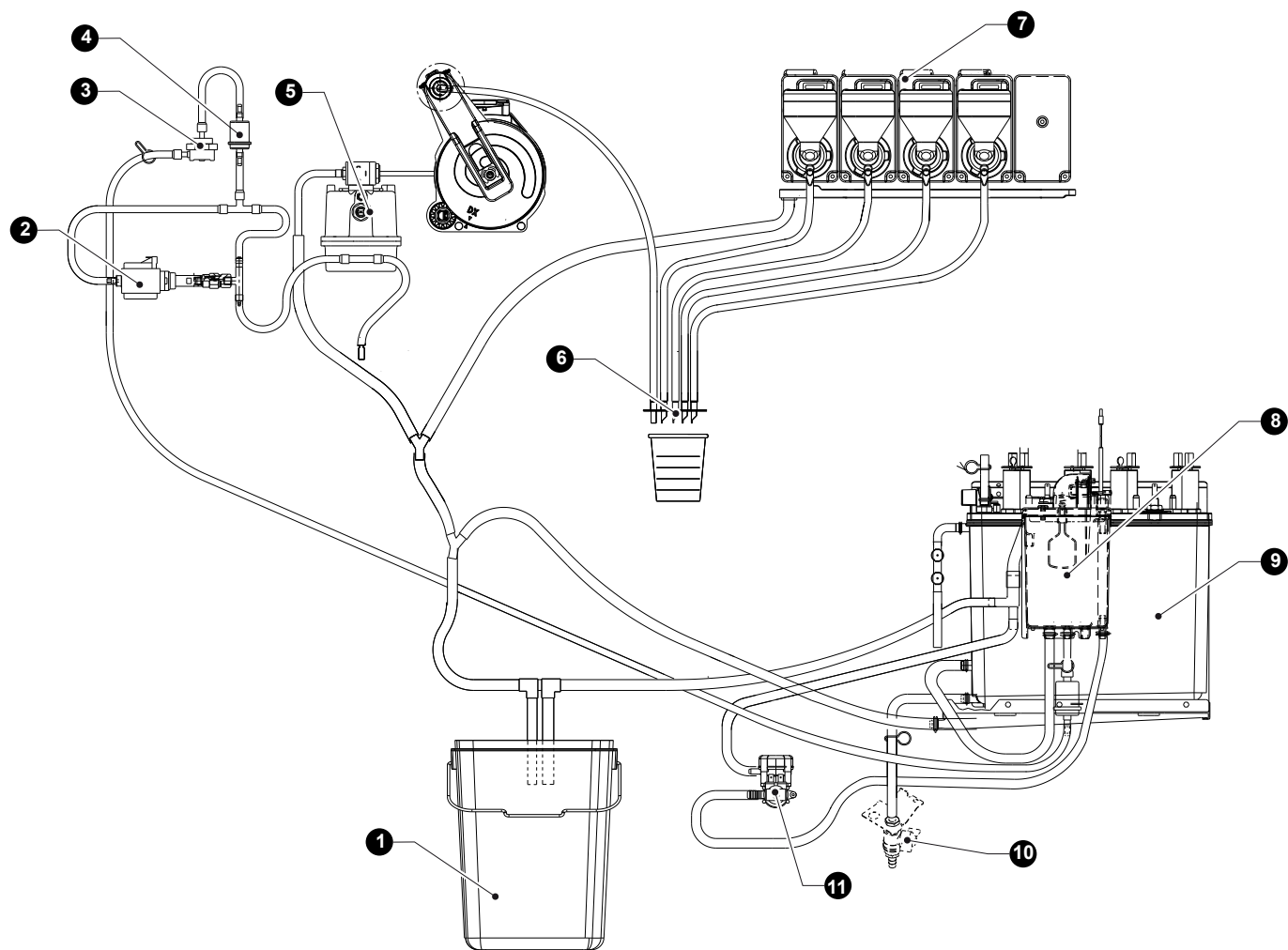


Fig. 1

1. secchio raccolta fondi liquidi
2. pompa caldaia espresso
3. contatore volumetrico
4. filtro smorzatore
5. caldaia espresso
6. ugelli di erogazione
7. mixer (in numero variabile in funzione dei modelli)
8. air-break
9. caldaia solubili
10. rubinetto acqua calda (se presente)
11. elettrovalvola entrata acqua

CIRCUITO IDRAULICO

VERSIONE CON INFUSORE TÈ

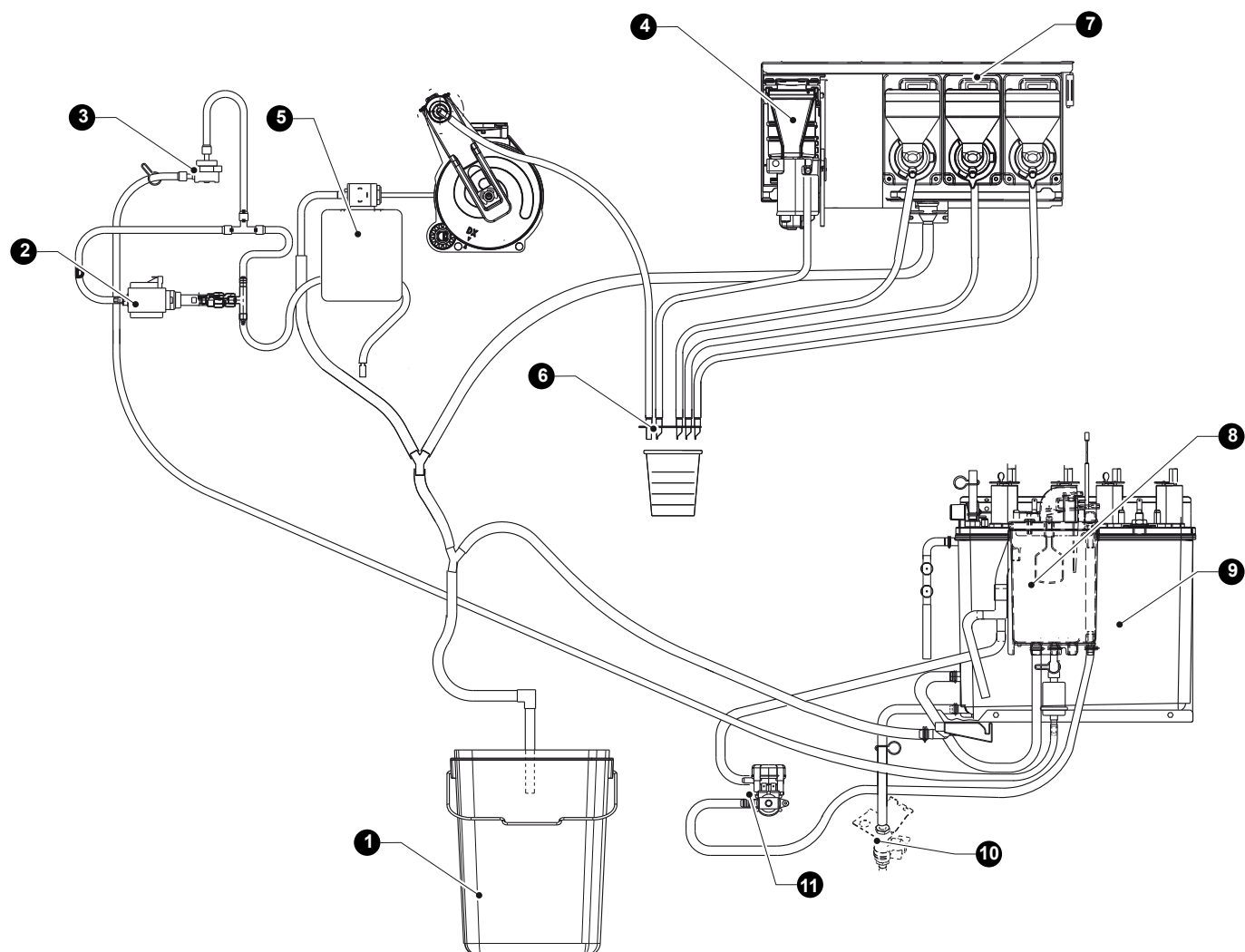


Fig. 2

1. secchio raccolta fondi liquidi
2. pompa caldaia caffè
3. contatore volumetrico
4. infusore tè
5. caldaia caffè
6. ugelli di erogazione
7. mixer (in numero variabile in funzione dei modelli)
8. air-break
9. caldaia solubili
10. rubinetto acqua calda (se presente)
11. elettrovalvola entrata acqua



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.

