

Opera Touch

ES-2ES-Plus

IT Italiano



Doc. No. H5205IT00
EDITION 1 04 - 2017

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.com
Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Milano (MI) Italia
 Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
 Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P.IVA: 05035600963
 Reg. Produttori A.E.E.: IT0802000001054
 Cod. identificativo: IT 05035600963



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY
- DÉCLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG -
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE -
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING - OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
- FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
- ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ -
DEKLARACJA ZGODNOŚCI - ДЕКЛАРАЦІЯ СООТВЕТСТВИЯ -

IT La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni. Vengono riportate le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE.

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

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

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

DE Diese Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst. Es wird erklärt, dass das auf dem Typenschild beschriebene Gerät den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Richtlinien und anschließenden Änderungen und Ergänzungen entspricht. Es werden die harmonisierten technischen Spezifikationen (Bestimmungen) aufgeführt, die gemäß den Regeln der Kunst der 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 försäkring om överensstämmelse utfärdas av tillverkaren på dennes egna ansvar. Vi försäkrar att utrustningen, som beskrivs på märkskylten, överensstämmer med lagar och författningar i EU-direktiven och i ändrad och kompletterad lydelse. Harmoniserade standarder eller tekniska specifikationer (beteckningar) återges som har tillämpats enligt sunda tekniska principer i fråga om säkerheten som gäller inom EU och som anges i listan på samma sida.

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

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

RU Настоящая декларация соответствия выдается только под эксклюзивной 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

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

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

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

for the following field of activities

Design 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: 2016 - 04 - 15

Expiry date: 2018 - 04 - 27

Registration Number: IT – 12979

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium 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 IMNC Mexico 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 Mexico SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner

CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing by 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 14001:2004

Issued on: 2016 - 04 - 03

Expiry date: 2019 - 05 - 14

Registration Number: IT – 8753

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium 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 IMNC Mexico 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 Mexico SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
MOZZO (BG) – MAPELLO (BG) – GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

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

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

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2014 – 11 – 28

Expiry date: 2017 – 11 – 27

Registration Number: IT – 97010

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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

Italiano

SOMMARIO

PREMESSA	1	FUNZIONAMENTO	25
TRASPORTO E STOCCAGGIO	1	GRUPPO INFUSORE	25
IN CASO DI GUASTO	2	SENSORE TAZZA	26
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE	2	ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE	27
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	3	CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	27
CARATTERISTICHE TECNICHE	3	MACINADOSATORI	27
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	5	EROGAZIONE SOLUBILI	30
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE	6	CONNETTIVITÀ	30
		TOUCH SCREEN	31
PULIZIA E CARICAMENTO	7	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	31
INTERRUTTORI E SICUREZZE	7	EROGAZIONE BEVANDA	31
IGIENE E PULIZIA	8	ARCHITETTURA DEL SOFTWARE	32
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE	8		
COMANDI E INFORMAZIONI	9	PROGRAMMAZIONE	33
CARICA PRODOTTI	9	ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE	33
CAFFÈ IN GRANI	9	INSERIMENTO VALORI	34
PRODOTTI SOLUBILI E ZUCCHERO	10	AZIONI GIORNALIERE	35
BICCHIERI	10	PULIZIA E LAVAGGII	35
PALETTE	11	RIEMPIMENTO CONTENITORI	35
		GESTIONE DENARO	35
OPERAZIONI PERIODICHE	11	IMPOSTAZIONI SELEZIONI	35
PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI	12	DISPOSIZIONE SELEZIONI	35
PULIZIA GRUPPO INFUSORE	13	DISPOSIZIONE SELEZIONI PER CATEGORIE	35
SGANCIO ZUCCHERO	14	CATEGORIE SELEZIONI	35
VANO EROGAZIONE	14	PRODOTTI	36
CANALIZZAZIONI MISCELATORI	15	BEVANDE	36
PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA	15	RICETTE	37
ACCENSIONE	15	CONTENITORI	40
PULIZIA TOUCH SCREEN	15	LAYOUT MECCANICO	40
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	15	ID PRODOTTI	40
CICLI DI LAVAGGIO	16	IMPOSTAZIONI MACCHINA	41
INSTALLAZIONE	17	CONFIGURAZIONE	41
INTERRUTTORE PORTA	17	MODIFICA STRINGHE INTERFACCIA	42
INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ	17	PERSONALIZZA INTERFACCIA UTENTE	42
DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO	18	IMPOSTAZIONI VISUALIZZAZIONE GENERALI	42
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	18	PLAYLIST	42
ALIMENTAZIONE IDRICA	19	IMPOSTAZIONI SENSORI DI INPUT	43
DECALCIFICATORE	20	SENSORE BICCHIERI	43
COLLEGAMENTO ELETTRICO	21	CALIBRAZIONI	43
COLLEGAMENTI DI RETE	22	IMPOSTAZIONI OUTPUT	44
COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE	23	MANUTENZIONE	46
CONFIGURAZIONE INCOLONNATORE PALETTE	23	IMPOSTAZIONI GENERALI	46
		PARAMETRI CALDAIA	47
PRIMA ACCENSIONE	24	IMPOSTAZIONI PRE-EROGAZIONE	47
PRIMA SANITIZZAZIONE	24	IMPOSTAZIONI MASTER SLAVE	47

INFORMAZIONI MACCHINA	47	MANUTENZIONE	64
GUASTI	47	PREMESSA GENERALE	64
STATISTICHE	50	INTERRUTTORE GENERALE	65
PREFERITI	50	INTERRUTTORE CONNETTIVITÀ	65
IDENTIFICATIVO MACCHINA	50	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	66
DATA INSTALLAZIONE	50		
CONTATTI SUPPORTO TECNICO	50	OPERAZIONI PERIODICHE	67
RISPARMIO ENERGETICO	51	SANIFICAZIONE	67
IMPOSTAZIONI	51	CONFIGURAZIONE INCOLONNATORE PALETTE	69
FASCE ORARIE	52	SCHEDA ELETTRONICHE	70
SISTEMI DI PAGAMENTO	52	SCHEDA CPU	71
PARAMETRI COMUNI	52	SCHEDA ATTUAZIONI	72
VALIDATORE	53	SCHEDA CONTROLLO CALDAIA	74
EXECUTIVE	53	SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE	74
MDB	54	SCHEDA SWITCH	74
PREZZI	56	SCHEDA RELÈ	75
IMPORTA / ESPORTA	57	ALIMENTATORE TOUCH SCREEN	75
EVADTS	57	SOSTITUZIONE VENTILATORE	76
VIDEO	57	PROTEZIONE TERMICA CALDAIA	76
IMMAGINI	58	INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE	78
BACKUP	58		
LOGFILE ERRORI	58	APPENDICE	79
SISTEMA	58		
ESPORTA ALBERO DI MENÙ	58		
VISUALIZZA FILE DI LOG	58		
ESPORTA FILE DI LOG	58		
INFORMAZIONI DI SISTEMA	58		
IMPORTA / ESPORTA TRADUZIONI STRINGHE	58		
ESPORTA IMPOSTAZIONI RICETTE	58		
FUNZIONALITÀ AVANZATE	58		
COLLAUDO COMPONENTI	59		
TEST SENSORI E DISPOSITIVI INPUT	59		
TEST DISPOSITIVI DI OUTPUT	59		
COLLAUDO TOUCH SCREEN	59		
RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO CALDAIA	60		
TEST PARAMETRI MACCHINA	60		
RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA	60		
IMPOSTAZIONE DATA ORA	60		
LINGUA	60		
PROFILI UTENTI	61		
RETE / NETWORK	61		
AGGIORNAMENTO SOFTWARE	62		
INFORMAZIONI	62		
CONNETTIVITÀ	63		
IMPOSTAZIONI EMAIL	63		

Premessa

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

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

Il manuale è articolato in tre capitoli.

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

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

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

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

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

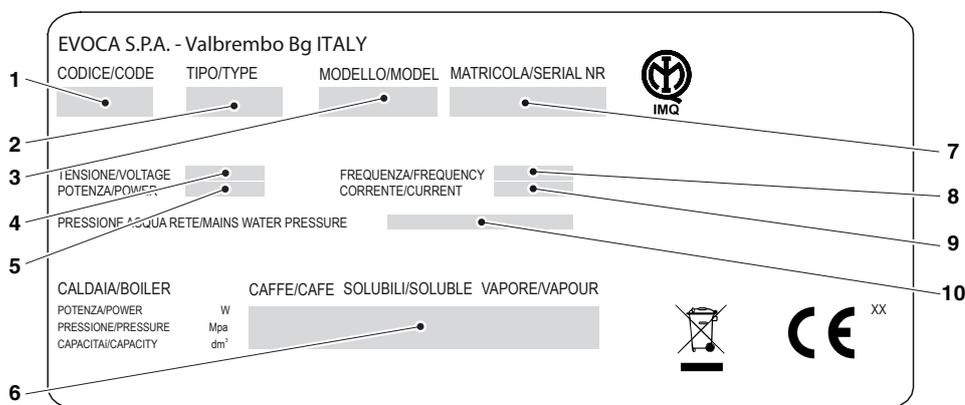


Fig. 1

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.

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

Altezza	mm 1830
Larghezza	mm 600
Profondità	mm 760
Profondità a porta aperta	mm 1250
Larghezza a porta aperta	mm 1200
Peso	Kg 135

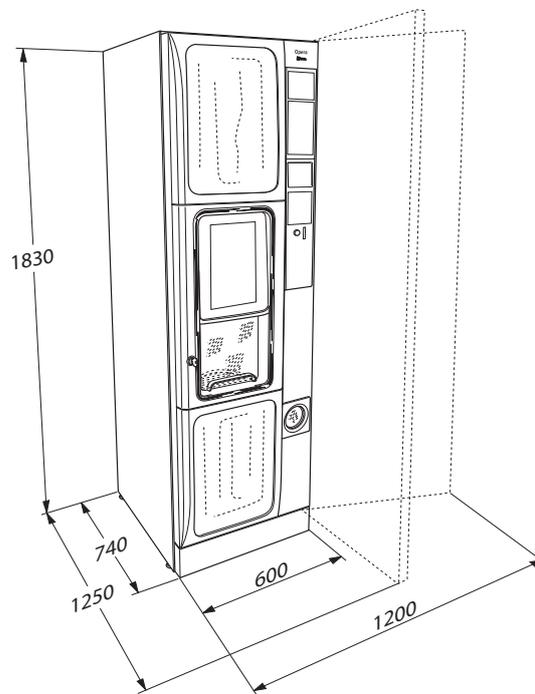


Fig. 2

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Tensione	V~ 230/240
Frequenza	Hz 50/60
Corrente massima	A 8
Corrente massima*	A 12
Potenza massima	W 1850
Potenza massima *	W 2850

* versione doppia caldaia

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).

BICCHIERI E PALETTE

Autonomia di circa 490 bicchieri e 450 palette.

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.

REGOLAZIONI ESPRESSO

- Granulometria caffè
- Dose caffè
- Dose acqua

REGOLAZIONI SOLUBILI

- Dosi polveri solubili
- Dose acqua

REGOLAZIONE TEMPERATURA

Impostazione temperatura della/delle caldaia/caldaie da software.

CONSENSI

- Presenza bicchieri
- Presenza acqua
- Presenza caffè
- Posizione gruppo caffè
- Vuoto rifiuti liquidi
- Temperatura di funzionamento raggiunta

SICUREZZE

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

PROTEZIONE A TEMPO DI:

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

PROTEZIONE TERMICA DI:

- Motodosatori
- Motoriduttore gruppo caffè
- Elettromagnete sgancio caffè
- Pompa
- Motofrullatori
- Motore macinino

CAPACITÀ CONTENITORI

l'apparecchio può avere diverse combinazioni di contenitori.

La quantità indicativa di prodotto che possono contenere:

Caffè in grani (versione ES) 3,2 Kg

Caffè in grani (versione 2ES) 2,1+2,1 Kg

	contenitore	capacità
Caffè solubile	1,8 Lt.	0,4 Kg
	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 Wh 50.2
24 ore di stand-by Wh 1836

VERSIONE CON 2 CALDAIE

Raggiungimento temperatura Wh
24 ore di stand-by Wh

ACCESSORI E KIT

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

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

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

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

Importante !!!

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

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

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

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.

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

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

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

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

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

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

Per cambiare la combinazione:

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

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

Le chiavi della vecchia combinazione non sono più utilizzabili.

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

Utilizzare lubrificanti spray per serrature.

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

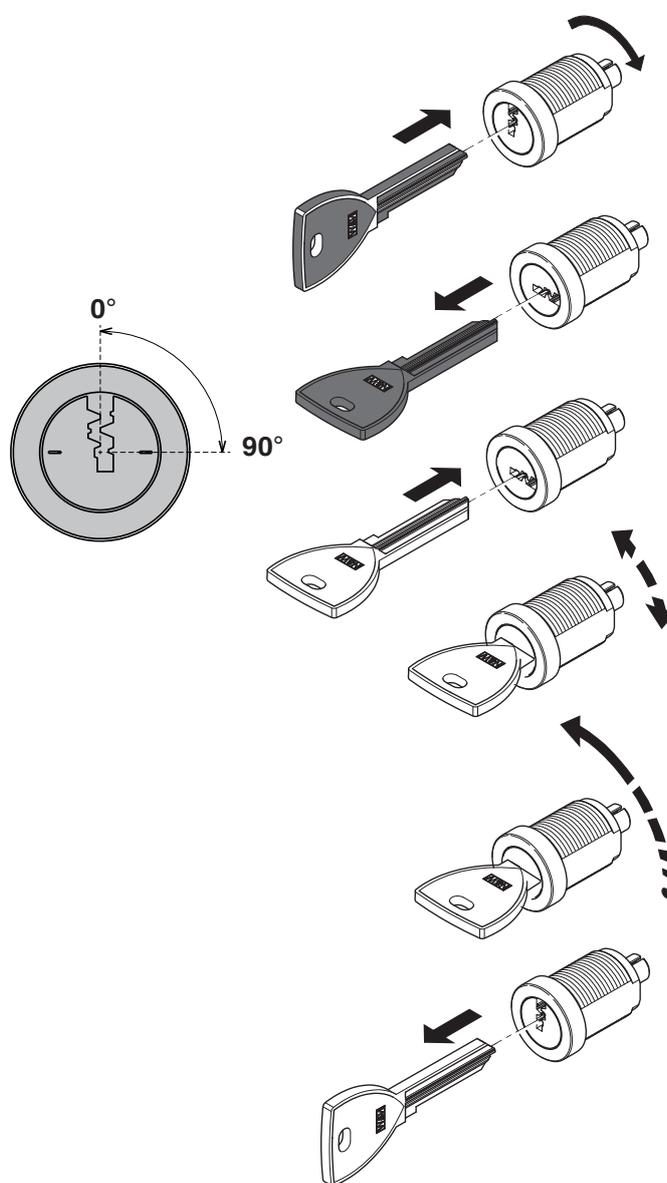


Fig. 3

Capitolo 1 Pulizia e 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).

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.

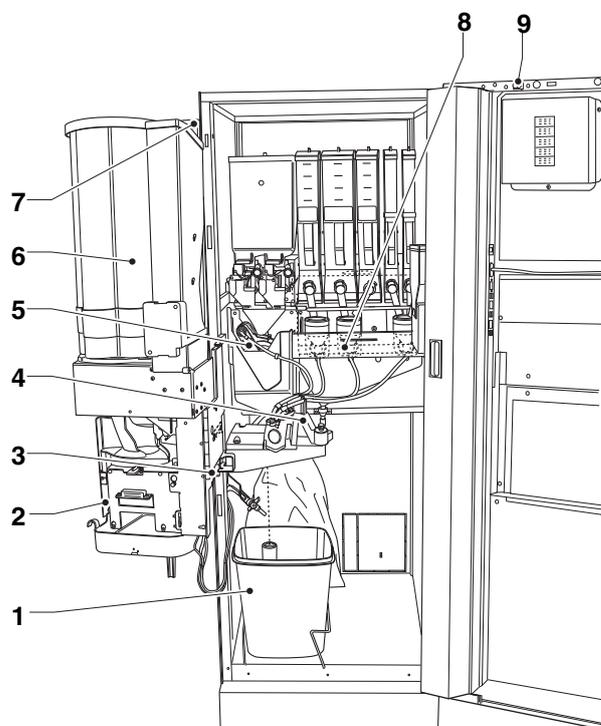


Fig. 4

1. Secchio pieno fondi
2. Vano erogazione
3. Interruttore porta
4. Ugelli mobili
5. Gruppo infusore
6. Incolonnatore bicchieri
7. Incolonnatore palette
8. Mixer
9. Interruttore connettività

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 ed il tè;
- Ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;

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

I prodotti erogati sono da consumarsi immediatamente. In nessun caso vanno conservati e/o confezionati per un successivo consumo.

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

COMANDI E INFORMAZIONI

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

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

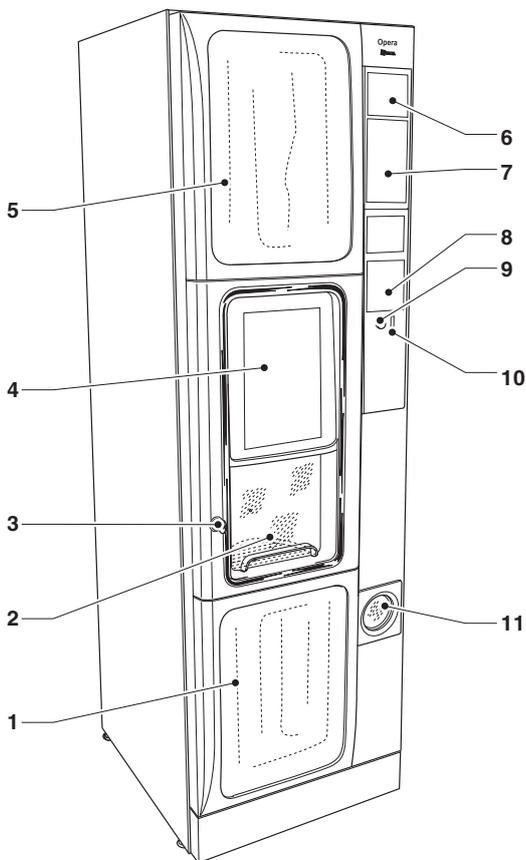


Fig. 5

1. Pannello estetico inferiore
2. Vano erogazione
3. Serratura
4. Touch screen
5. Pannello estetico superiore
6. Spazio pubblicitario
7. Spazio per accettatore banconote
8. Spazio pubblicitario o sistemi cashless
9. Pulsante recupero monete
10. Introduzione monete
11. Recupero monete

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.
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
3. chiudere accuratamente il coperchio.

Evitare di comprimere la polvere per evitare l'impaccamento.

Assicurarsi che i prodotti solubili caricati non contengano grumi.

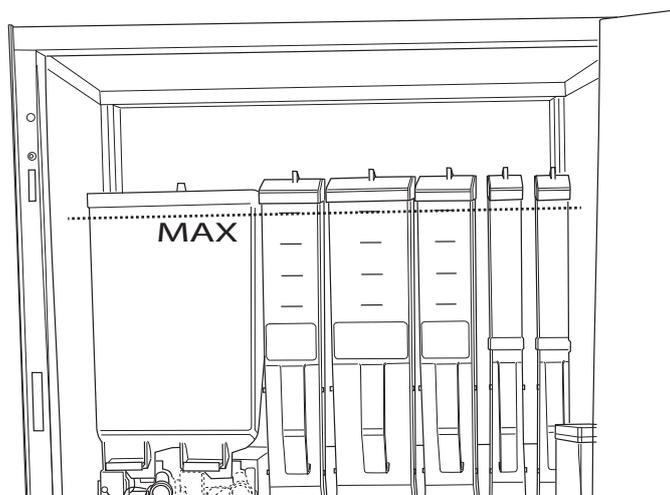


Fig. 6

BICCHIERI

La mensola del distributore bicchieri ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità al distributore bicchieri per il riempimento delle colonne.

Operare come segue:

1. Aprire la porta dell'apparecchio
2. Tirare la mensola verso di se fino a liberare il vano erogazione
3. Ruotare la mensola verso l'esterno
4. Togliere il coperchio dall'incolonnatore bicchieri;
5. Caricare i bicchieri

INCOLONNATORE COMPLETAMENTE VUOTO

Operare come segue:

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

PALETTE

La mensola del distributore palette ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità al distributore palette per il riempimento delle palette.

Operare come segue:

1. Togliere il peso dall'incolonnatore palette e inserire le palette da caricare.
2. Sfilare la striscia di carta avendo cura di mantenere tutte le palette orizzontali.
3. Riposizionare il peso palette.

ⓘ Le palette devono essere senza bave e non incurvate

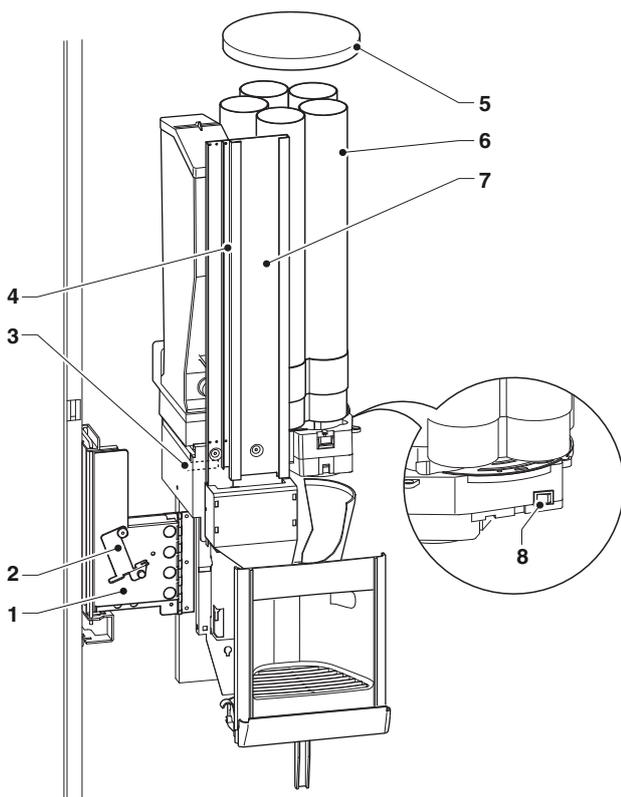


Fig. 7

1. Mensola snodabile
2. Leva sblocco snodo
3. Magnete posizionamento mensola
4. Guida palette regolabile
5. Coperchio
6. Incolonnatore bicchieri
7. Incolonnatore palette
8. Pulsante sgancio bicchieri

OPERAZIONI PERIODICHE

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

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

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

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

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

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.

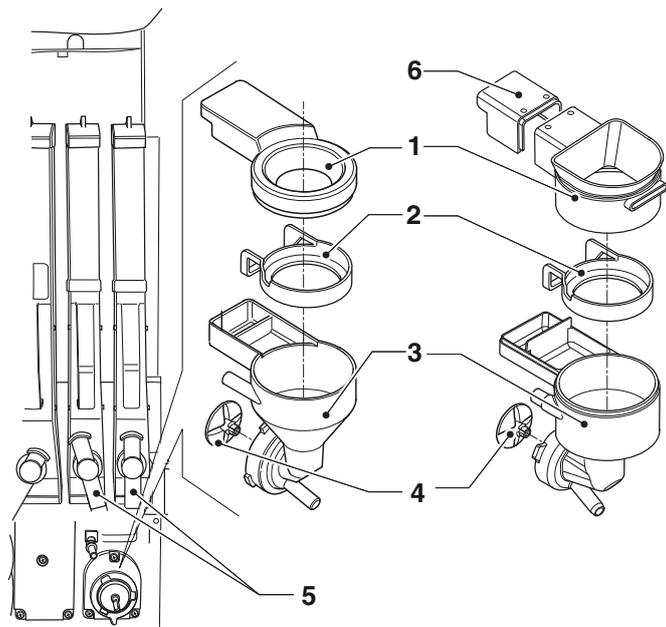


Fig. 8

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

Per la pulizia dei mixer procedere come segue:

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

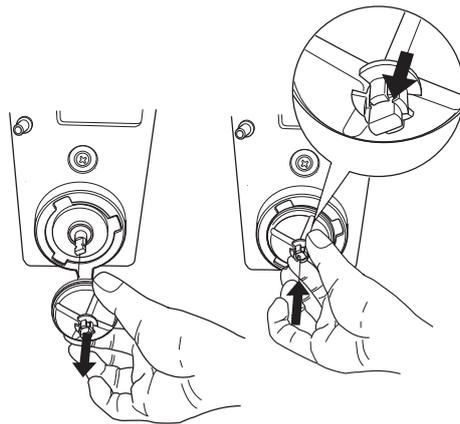


Fig. 9

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, comunque, necessario:

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

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

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.

Attenzione!

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

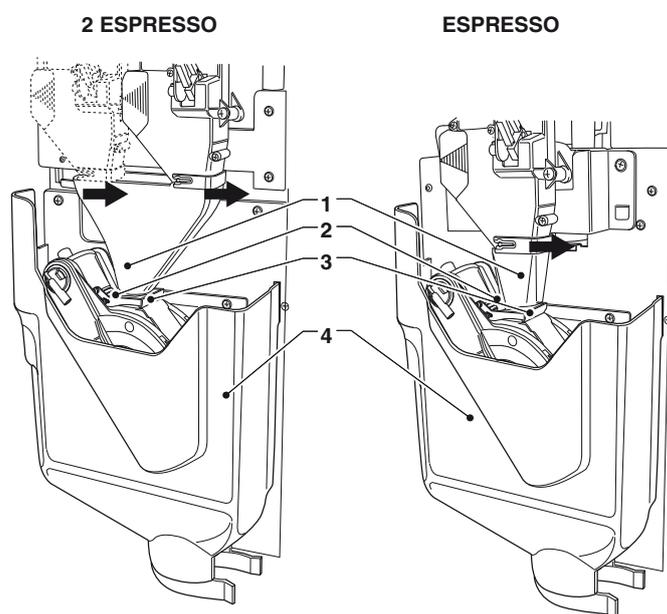


Fig. 10

1. Imbuto caffè
2. Filtri
3. Raschiatore
4. Copertura gruppo

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.

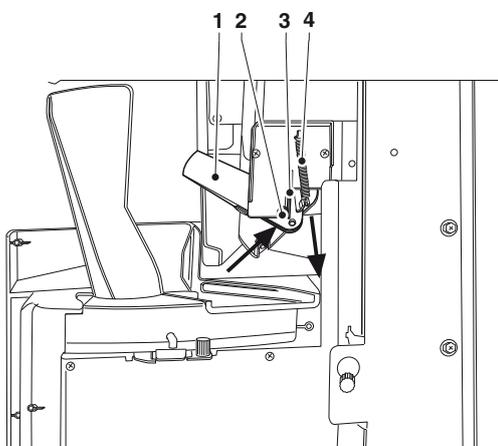


Fig. 11

1. Ugello erogazione zucchero
2. Perno
3. Levetta elastica
4. Molla di richiamo

VANO EROGAZIONE

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

1. togliere i godroni di blocco del vano;
2. sganciare il vano agendo sulle alette di fissaggio;
3. lavare con una soluzione di detergente neutro prestando particolare attenzione ai vetri del sensore tazze e dei led di illuminazione vano.
4. Lavare con una soluzione di detergente neutro prestando particolare attenzione ai vetri del sensore tazze e ai led di illuminazione vano.

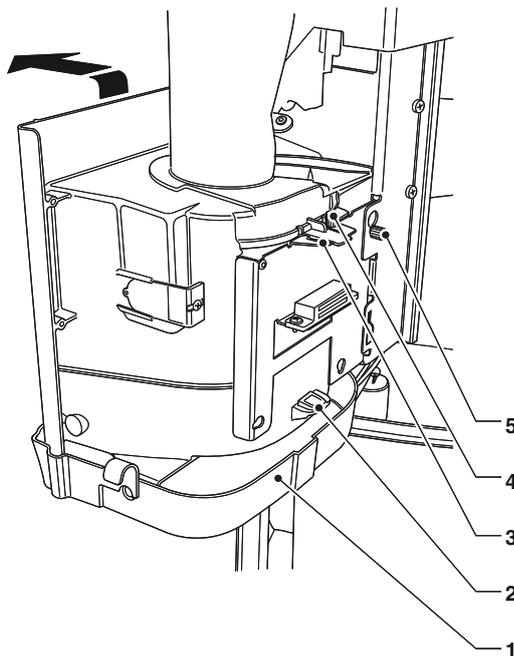


Fig. 12

1. Bacinella vano erogazione
2. Gancio griglia vano erogazione
3. Aletta bloccaggio scivolo bicchieri
4. Godrone fissaggio scivolo bicchieri
5. Godrone fissaggio vano erogazione

N.B. Per la pulizia della sola griglia, smontare la bacinella vano erogazione, agire sul gancio posteriore e sfilare la griglia.

CANALIZZAZIONI MISCELATORI

Periodicamente, vanno pulite da eventuali residui di polvere la zona degli imbuti ed il piano di appoggio dei contenitori utilizzando un piccolo aspirapolvere od un pennello. Le superfici possono essere pulite con un panno umido.

PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA

Solo modelli con tanica autoalimentazione idrica.

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

ACCENSIONE

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

PULIZIA TOUCH SCREEN

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

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 touchscreen.

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 dei circuiti alimentari.
4. chiudere il rubinetto posizionato a monte del tubo di alimentazione idrica e vuotare completamente il circuito idraulico
5. disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

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

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).

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).

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

i 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. 13

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 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.

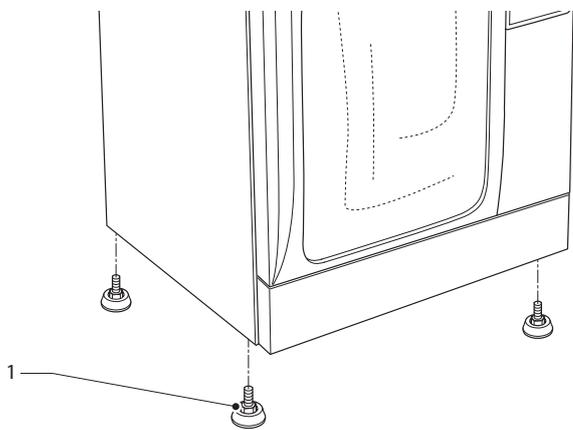


Fig. 14

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.

Il validatore può essere montato direttamente nell'apparecchio.

I sistemi "cashless" possono essere alloggiati nell'apparecchio

Montare il sistema di pagamento prescelto seguendo le apposite istruzioni ed accertarsi:

- Che la programmazione dei parametri relativi sia corretta.
- Di effettuare le regolazioni meccaniche in funzione della gettoniera agendo sulle regolazioni indicate; regolare la staffa del tasto rendiresto in modo che il tasto rendiresto venga azionato in modo deciso
- Regolare il terminale dell'scivolo monete in funzione del tipo di gettoniera montato. Per la regolazione verticale è sufficiente sganciarlo e riposizionarlo.

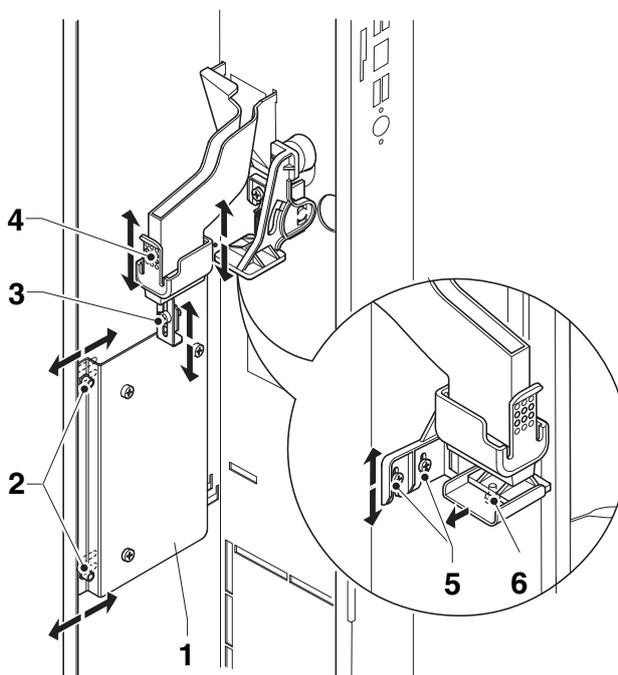


Fig. 15

1. Supporto gettoniera
2. Regolazione supporto gettoniera
3. Squadretta fissaggio gettoniera
4. Terminale scivolo monete
5. Regolazione staffa pulsante rendiresto
6. Staffa pulsante rendiresto

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 $\frac{3}{4}$ " della elettrovalvola di entrata acqua.

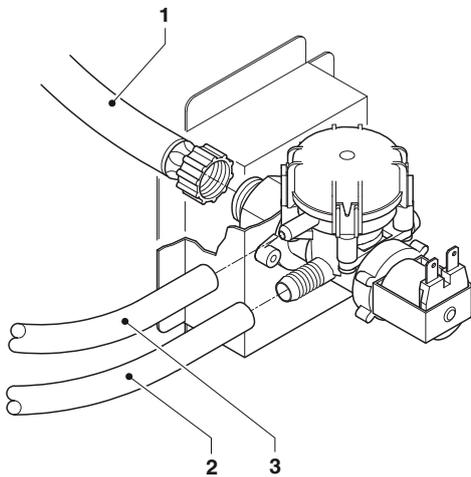


Fig. 16

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 $\frac{1}{4}$ " di entrata acqua

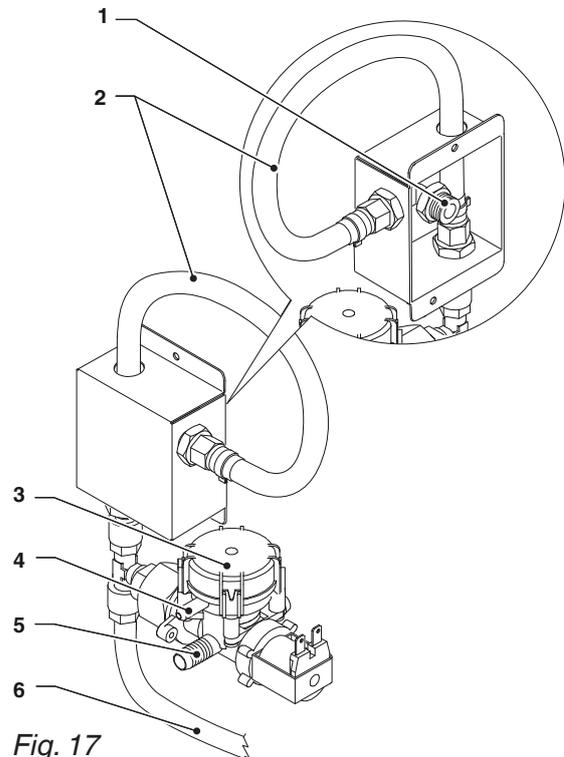


Fig. 17

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 \sim 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 H05 RN - F o H05 VV-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

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

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

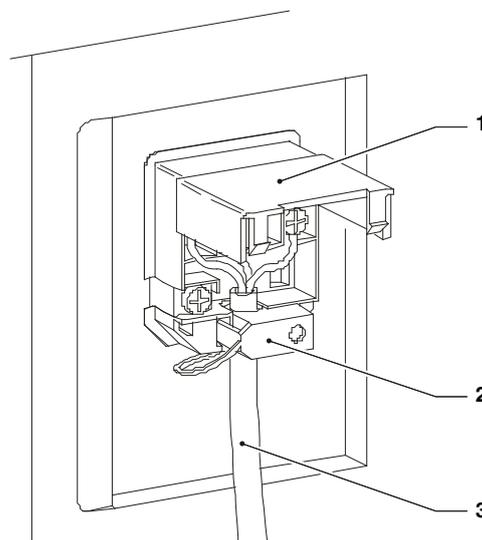


Fig. 18

1. Coperchietto sollevabile
2. Morsetto fissacavo
3. Cavo di alimentazione

COLLEGAMENTI DI RETE

INDICAZIONI PER CONNESSIONE ETHERNET

- La connessione deve essere realizzata secondo le normative vigenti e rispettate tutte le regole definite dallo standard Ethernet (il tipo di cavo, lunghezze massime delle tratte,...)

- Collegare l'apparecchiatura ad una presa di rete con un cavo Ethernet cat.5E (non fornito).

Il connettore di rete dell'apparecchiatura è posizionato nella parte posteriore dell'apparecchiatura.

- Configurare le impostazioni di rete dal menù di connettività dell'apparecchiatura. Si consiglia di abilitare la funzione "firewall" dalle impostazioni di rete dell'apparecchiatura.

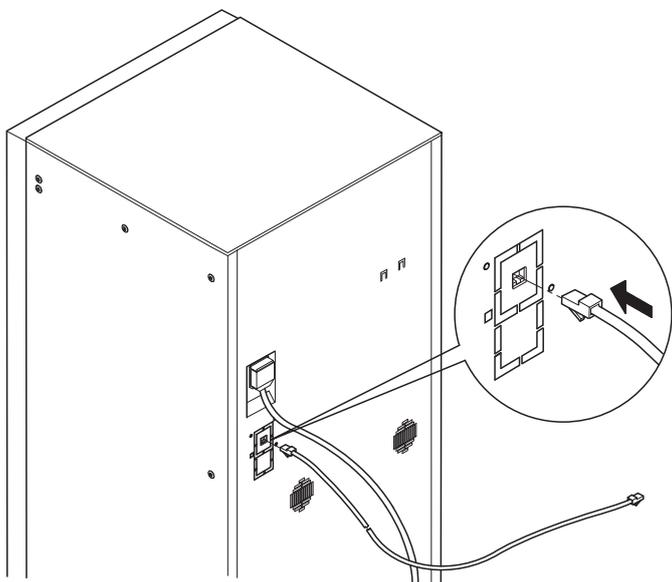


Fig. 19

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 o "hotspot" (come bar e aeroporti,...) 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.

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

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 secondo dispositivo.

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

(i) 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.

COLLEGAMENTO MASTER / SLAVE

L'apparecchiatura è predisposta per il collegamento con altri distributori automatici (collegamento Master / Slave)

Per collegare in batteria Master / Slave l'apparecchiatura utilizzare gli 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 e di connessione remota per più apparecchiature.

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

CONFIGURAZIONE INCOLONNATORE PALETTE

L'incolonnatore palette può distribuire un solo tipo di palette con lunghezza di 90, 105 o 115 mm.

L'incolonnatore palette è già configurato in fabbrica in funzione del modello.

Se si utilizza palette con lunghezza diversa è necessario regolare la guida dell'incolonnatore.

Fissare la guida sull'incolonnatore palette, utilizzando i fori corrispondenti alla lunghezza delle palette da distribuire.

Le palette devono scorrere nella guida liberamente; utilizzare il peso palette con lunghezza adeguata.

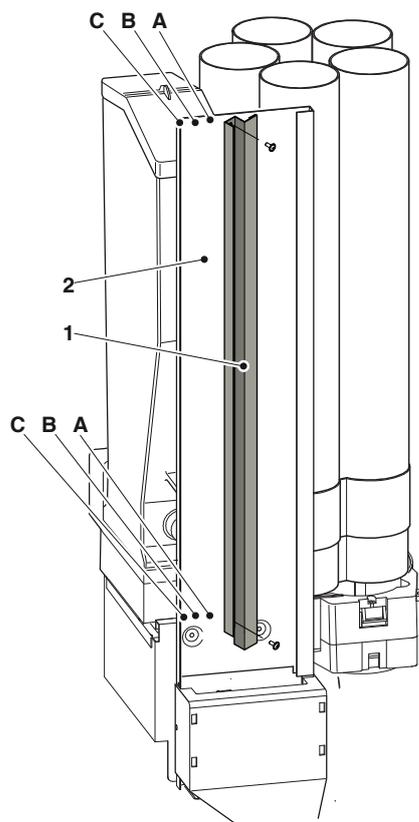


Fig. 20

1. Guida palette
2. Incolonnatore palette
- A. Foro di fissaggio guida palette (90 mm)
- B. Foro di fissaggio guida palette (105 mm)
- C. Foro di fissaggio guida palette (115 mm)

PRIMA ACCENSIONE

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

Successivamente verrà effettuato il riempimento del circuito idraulico (installazione).

La procedura di installazione è diversa a seconda che l'apparecchio abbia l'alimentazione idrica da serbatoio o da rete.

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 una rotazione del gruppo infusore per permettere il corretto posizionamento; sul display vengono visualizzate in sequenza:

- le versioni software dell'apparecchiatura
 - 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 secondi.
- Entrare in programmazione ed utilizzare la funzione di riempimento / svuotamento caldaia del menù "Sistema".
- Ultimato il ciclo di installazione azzerare il guasto "vuoto acqua"

PRIMA SANITIZZAZIONE

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

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

La disinfezione si effettua con prodotti sanizzanti.

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

A disinfezione avvenuta procedere ad un abbondante risciacquo dei mixer per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

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

Importante!

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

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

FUNZIONAMENTO

I paragrafi successivi descrivono il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio.

GRUPPO INFUSORE

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

CICLO DI EROGAZIONE

Richiedendo una selezione a base di caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè.

Quando il dosatore è pieno la dose di macinato viene sganciata nella camera di infusione disposta verticalmente all'interno del gruppo caffè.

Il motoriduttore innestato sul pignone (6) fa ruotare le manovelle (5) che causano la rotazione della camera di infusione di 30°.

Il pistone superiore (1) si allinea con la camera di infusione e scende all'interno della stessa. La posizione di arresto del pistone per l'infusione sarà in funzione del quantitativo di macinato presente nella camera.

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.

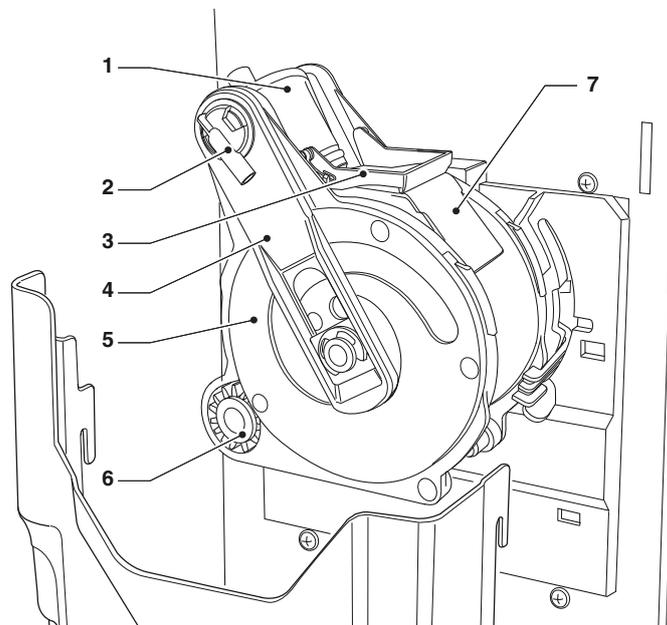


Fig. 21

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

Al termine del ciclo, il motoriduttore viene azionato in senso inverso sollevando il pistone superiore e ruotando la camera di infusione verso il lato di scarico, opposto al lato di erogazione; il pistone inferiore (8) si solleva.

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

Il raschiatore (3) trattiene la pastiglia di caffè facendola cadere, mentre il pistone inferiore (8) torna nella posizione di riposo.

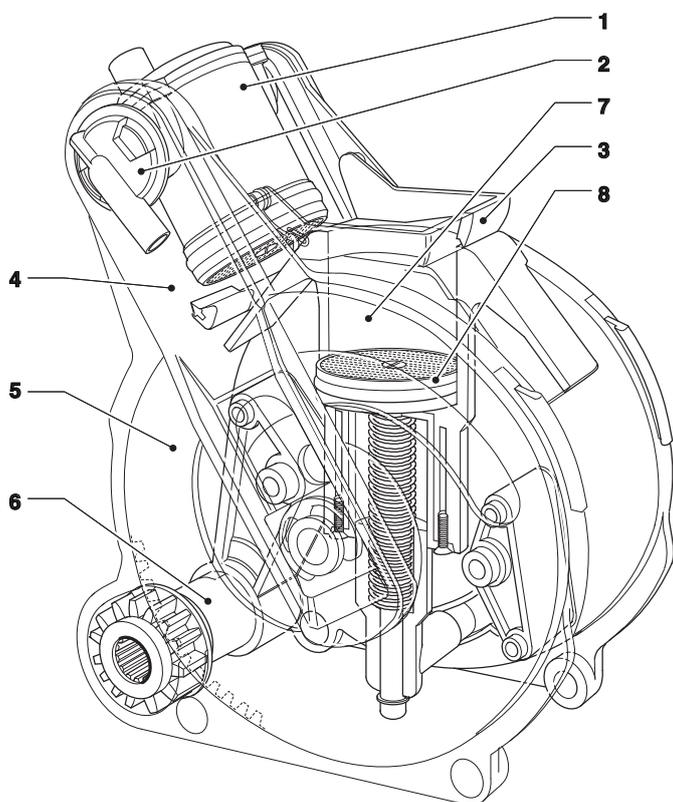


Fig. 22

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 dosi riportate.

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

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 ha 2 led di segnalazione di stato:

- Verde: alimentazione del sensore.

- Arancione: presenza o assenza bicchiere

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

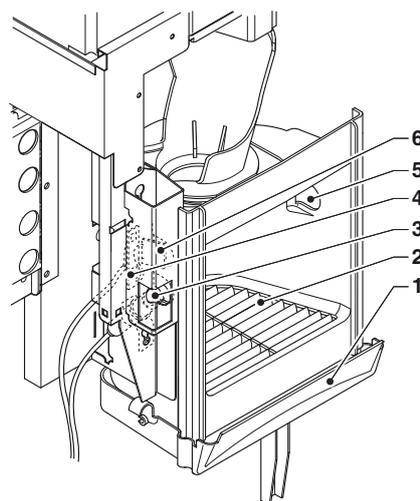


Fig. 23

1. Bacinella vano erogazione
2. Griglia
3. Sensore tazze
4. Scheda
5. Vetrino per catarifrangente
6. Illuminazione vano

ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE

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

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

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.

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

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

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

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

Importante!!!

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

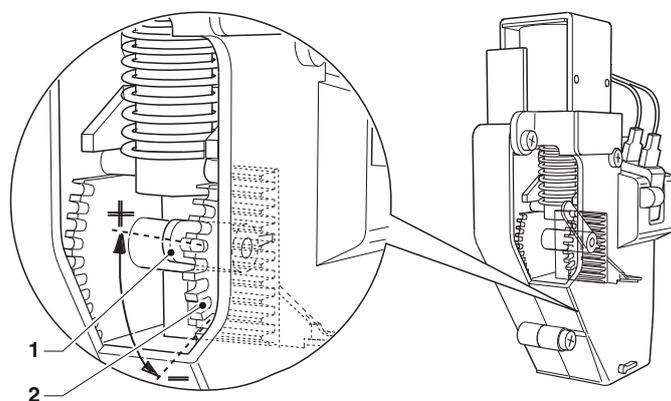


Fig. 24

1. Levetta 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 caffè e viceversa.

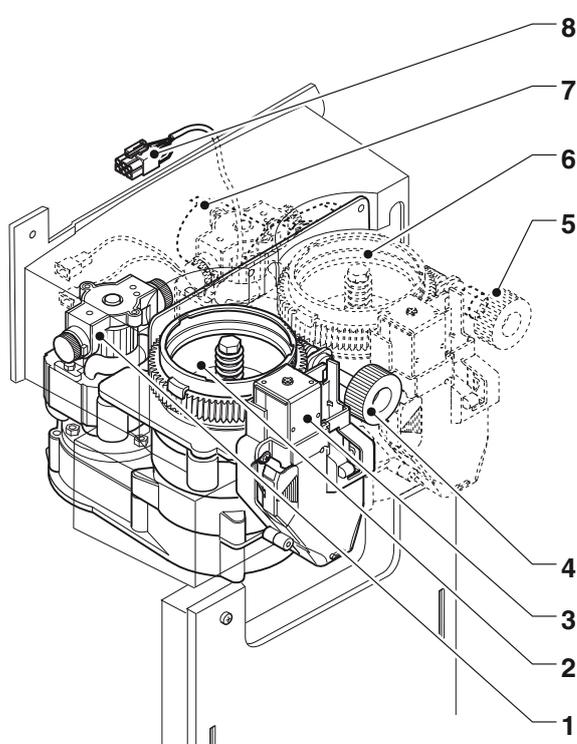


Fig. 25

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 superiore 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 1/6 di giro della ghiera porta macine.

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

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

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

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 della caldaia è controllata dal software;

La temperatura può essere regolata direttamente da menù.

VARIAZIONI DI TARATURA PRODOTTI SOLUBILI

La grammatura delle polveri solubili e la dose d'acqua possono essere modificate dal menù delle ricette.

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.

(i) Per poter usare le funzioni di connettività ed inviare notifiche tramite email è necessario aver una connessione di rete attiva.

(i) L'apparecchiatura invia notifiche tramite email. Non è possibile ricevere email sull'apparecchiatura.

Le funzioni di connettività vanno abilitate da menù.

(i) 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.

(i) Con porta aperta le funzioni di connettività dell'apparecchiatura sono disabilitate.

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 incidono sulle prestazioni generali ed occupano spazio di memoria.

TOCCARE.

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



Fig. 26

SPOSTARE E TRASCINARE

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

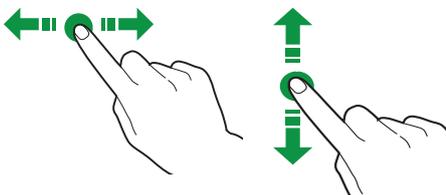
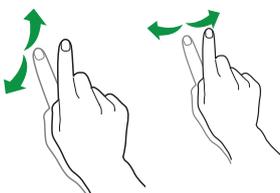


Fig. 27

SCORRERE

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



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 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.

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

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

EROGAZIONE BEVANDA

Scegliere la bevanda.

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).

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.

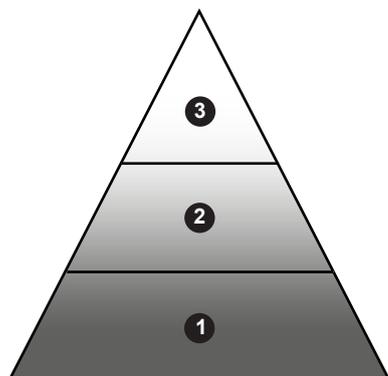


Fig. 28

1. Sistema operativo
2. Software applicazione
3. Impostazioni / personalizzazioni

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.

(i) 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.

(i) L'aggiornamento del software dell'applicazione non cancella il sistema operativo e le impostazioni / personalizzazione 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 per essere importate ed utilizzate su altre apparecchiature.

(i) 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.

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.

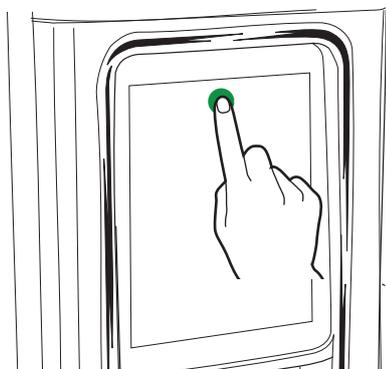


Fig. 29

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

Introdurre la password per accedere ai menù abilitati.

Le password (di default) sono:

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

MENÙ DELLE FUNZIONI

Riporta le funzioni disponibili per il profilo utente corrente ed le icone "avanti / indietro".

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 visualizzati toccare la funzione voluta.

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.

Toccare **PREFERITI**  per accedere alle funzioni utilizzate di frequente e memorizzate come **PREFERITI**.

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 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.

INSERIMENTO VALORI

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

TASTIERA

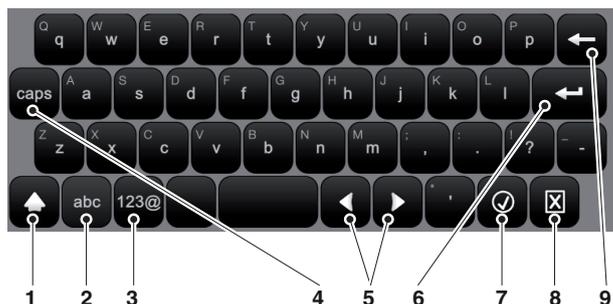


Fig. 30

1. Maiusc (shift)
2. Cambio tastiera "numeri/simboli" a "lettere"
3. Cambio tastiera da "lettere" a "numeri/simboli"
4. Blocco maiuscole (caps lock)
5. Sposta il cursore nel testo
6. Nuova riga (testo su due righe)
7. Conferma
8. Annulla
9. Cancella (back space)

TASTIERINO NUMERICO

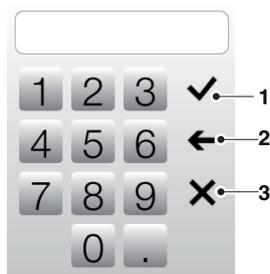


Fig. 31

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. 32

ELENCHI A DISCESA (DROP-DOWN LIST)

Toccare per aprire la lista a discesa e selezionare il valore.

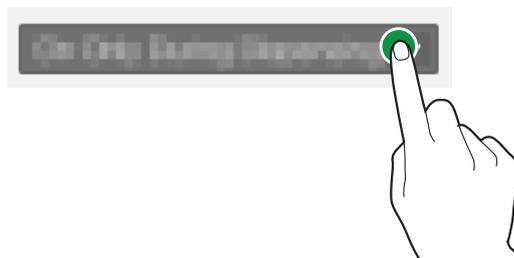


Fig. 33

SELETTORI VALORI (VALUE PICKERS)

Scorrere e selezionare il valore desiderato

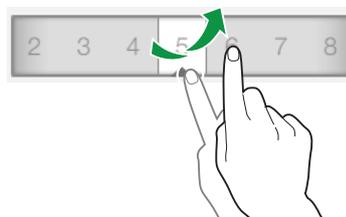


Fig. 34

AZIONI GIORNALIERE

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

PULIZIA E LAVAGGI

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 dei contenitori è disattivato la funzione non è accessibile.

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

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

GESTIONE DENARO

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

IMPOSTAZIONI SELEZIONI

DISPOSIZIONE SELEZIONI

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

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

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

DISPOSIZIONE SELEZIONI PER CATEGORIE

Con la gestione per categorie selezioni attiva è possibile raggruppare le selezioni per tipologia.

Per ogni categoria è possibile scegliere la disposizione delle selezioni.

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

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

CATEGORIE SELEZIONI

Permette di creare, modificare ed eliminare le categorie delle selezioni.

Le categorie selezioni sono visualizzate in normale utenza e consentono di suddividere le selezioni per tipologia di bevanda (esempio "bevande con latte")

La funzione permette di:

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

CREARE / MODIFICARE UNA CATEGORIA

E' possibile assegnare o modificare il nome, la descrizione e l'immagine rappresentativa della categoria visualizzata nel normale funzionamento.

PRODOTTI

SNACK E FOOD

L'apparecchiatura permette di gestire alcuni parametri 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

Dopo che è stata creata una selezione è 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 nelle varie lingue disponibili. Il nome della selezione è visualizzato nel normale funzionamento sotto l'immagine della selezione.
- assegnare il numero di selezione associato alla spirale.
- inserire il numero del codice a barre riportato sul prodotto ed un codice associato al prodotto (ad esempio per uso statistico)
- assegnare del testo da visualizzare sui display prezzi (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, ...)
Le caratteristiche impostate vengono utilizzate per ricercare i prodotti nella categoria "prodotto adatto a te".

BEVANDE

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

Dalla schermata é 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.

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  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.
- Erogare la bevanda di test.

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

CREARE UNA NUOVA RICETTA

La procedura guidata permette di creare una nuova ricetta.

Viene visualizzata la schermata dove:

- assegnare un nome alla nuova ricetta
- 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.
- toccare  e poi "Aggiungi preparazione" per aggiungere i prodotti che compongono la ricetta (ad esempio Caffè, Cioccolato, ...)
Le schermate dei parametri variano a seconda del prodotto aggiunto (caffè espresso, caffè fresh brew, polveri solubili, ...)
- 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.

Dalla schermata principale con "Test ricetta" è possibile erogare una selezione di prova per verificare la ricetta creata.

Successivamente alla selezione di prova resta possibile modificare la ricetta.

MODIFICA DI UNA RICETTA

Dalla schermata della ricetta è possibile:

- modificare il nome della ricetta
- 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.

Alla ricetta è possibile aggiungere ulteriori ingredienti e/o personalizzazioni.

Dalla schermata della ricetta toccare  per aggiungere ulteriori ingredienti e/o personalizzazioni.

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

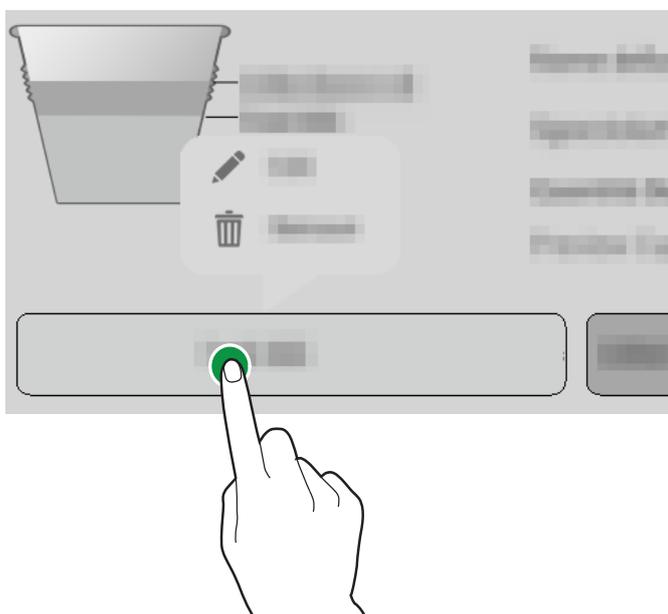


Fig. 35

- toccare EDIT  per cambiare i parametri
- toccare RIMUOVI  per eliminare l'ingrediente

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

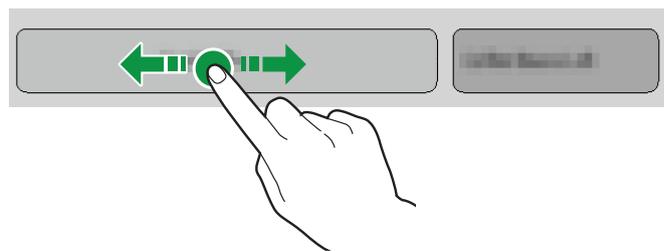


Fig. 36

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

Dalla schermata principale con “Test ricetta” è possibile erogare una selezione di prova per verificare la ricetta modificata.

PARAMETRI BASE

Per ogni ricetta è possibile impostare dei parametri di base quali:

- il nome dell'ingrediente
- le dosi (acqua e polvere)
- erogare una bevanda di test

Alla ricetta è possibile aggiungere delle personalizzazioni (ad esempio intensità della cioccolata, variazione zucchero, 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.

La dose macinata a tempo va indicata in percentuale rispetto al tempo impiegato per la macinatura volumetrica.

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

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

SQUEEZE DOWN FORCE

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

SQUEEZE REST FORCE

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

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

DOSE PREINFUSIONE

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

TEMPO PREINFUSIONE

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

PRESSIONE DI ESTRAZIONE

Imposta 3 profili di pressione per l'infusione espresso:

- High
- Medium
- Low

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

PARAMETRI AVANZATI INSTANT

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.

MIXER ABSOLUTE MIX TIME

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

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

RELATIVE MIXER TIME

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

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

VELOCITÀ DI FRULLATURA (LOW / MEDIUM / HIGH)

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

WATER QUEUE

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

Impostare la quantità d'acqua voluta.

VELOCITÀ POLVERE

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

POWDER DELAY

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

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.

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.

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.

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)

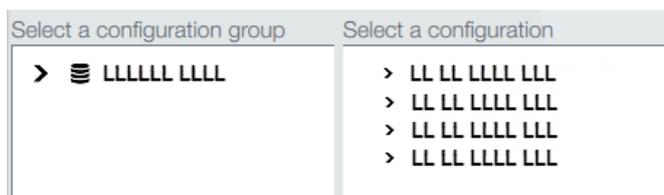


Fig. 37

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.

(i) Prima di caricare la configurazione di un'altra apparecchiatura (clonazione) 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.

I backup sono salvati nella memoria della scheda CPU.

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

L'apparecchiatura può essere ripristinata alle:

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

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.

(i) 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..

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

MODIFICA STRINGHE INTERFACCIA

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.

PERSONALIZZA INTERFACCIA UTENTE

MODIFICA

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

SELEZIONA GRAFICA PERSONALIZZATA

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.

IMPOSTAZIONI VISUALIZZAZIONE GENERALI

Abilita / disabilita la visualizzazione del:

- numero di erogazioni effettuate all'accensione dell'apparecchiatura.
- impostare la luminosità del touch screen; il valore 100 imposta la massima luminosità.
- 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*

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* possono 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 gli rss feed (notizie) e le previsioni meteo.

Per visualizzare notizie e previsioni meteorologiche è necessario che l'apparecchiatura sia collegata ad Internet.

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.

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. Pesa la polvere solubile erogata.
6. Inserire il valore del peso rilevato.

CALIBRAZIONE POMPE / ELETTROVALVOLE

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

Per calibrare procedere come segue:

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

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.

IMPOSTAZIONI OUTPUT

GRUPPO INFUSORE

- Vuoto caffè: un sensore rileva la rotazione del macinino durante la macinatura; in caso di blocco (es. corpi estranei) o di eccessiva velocità (macinino vuoto) il controllo blocca le selezioni che utilizzano il macinino.
- Premacinatura: abilita / disabilita la macinatura del caffè per la selezione successiva. La premacinatura diminuisce il tempo di preparazione della selezione successiva con caffè macinato. 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 la variazione dose del primo caffè (aumento della dose d'acqua del primo caffè)

PARAMETRI VENTOLE

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 per quanto tempo lasciare attiva l'illuminazione del vano dal termine dell'erogazione.

GRUPPO INFUSORE TÈ

Solo per i modelli con gruppo infusore tè.

POSIZIONE "SERVICE" INFUSORE TÈ

Posiziona il gruppo infusore tè nella posizione di "service".

La posizione di "service" è utile quando si devono effettuare operazioni che richiedono lo smontaggio del gruppo infusore tè dall'apparecchiatura.

INFUSORE TÈ MONTATO PULITO

Azzerare i contatori che gestiscono la segnalazione di effettuare la "pulizia infusore tè". Confermare dopo aver effettuato la sanificazione e aver rimontato l'infusore tè nell'apparecchiatura

IMPOSTAZIONI DISTRIBUTORE BICCHIERI

Con questa funzione è possibile determinare:

- il tempo di ritardo dell'arresto della rotazione dell'incolonnatore bicchieri
- il tempo che deve trascorrere tra l'attivazione del motore sgancio bicchiere e il riconoscimento del bicchiere da parte del sensore tazze

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

IMPOSTAZIONI UGELLI MOBILI

Con questa funzione è possibile determinare:

- la posizione degli ugelli mobili per l'erogazione di solo acqua calda o fredda. La posizione degli ugelli è espressa in percentuale del tempo impiegato dagli ugelli per portarsi in posizione di erogazione
- impostare dopo quanto tempo riportare gli ugelli in posizione di riposo dopo una erogazione. Il tempo di ritardo permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nel bicchiere.

La posizione personalizzata degli ugelli consente di evitare possibili contaminazioni di una selezione di solo acqua.

Verificare sperimentalmente le impostazioni effettuate.

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".

NOTIFICA 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.

MESSAGGI 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.

PROSSIMI LAVAGGI

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

IMPOSTAZIONI GENERALI

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

TANICA

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

CIRCUITO IDRAULICO

Permette di impostare il circuito idraulico dell'apparecchiatura (standard o con doppia caldaia).

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

PARAMETRI CALDAIA

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

- Temperatura: imposta la temperatura di funzionamento della caldaia

E' possibile abilitare un ciclo di riscaldamento della caldaia (boost) alla prima selezione e dopo un periodo di stand-by

Abilitare il ciclo di riscaldamento (boost) è utile per compensare (dopo un periodo di 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 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 si allungano.

IMPOSTAZIONI 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"

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.

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

STORICO EVENTI

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

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 1...9 (DOSER FAULT)

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

MIXER GUASTO 1...6 (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.

ELETTOVALVOLA 1...7 (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 micro dell'Air-break (azionato dal galleggiante) segnala la mancanza d'acqua senza che sia stata richiesta una selezione.

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

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

MICRO AIRBREAK

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

TIME OUT RIEMPIMENTO AIR-BREAK

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

TIME OUT RIEMPIMENTO CALDAIA

La caldaia non si è riempita entro il tempo previsto.

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO MICRO-

Durante la movimentazione del gruppo infusore il micro di controllo non viene azionato entro un certo limite di tempo.

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO START-

Il microinterruttore segnala la permanenza al punto di riposo.

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO INFUSIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO EROGAZIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO SCARICO-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO RIPOSO-

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

UGELLI MOBILI

Gli ugelli mobili non hanno raggiunto la posizione di erogazione.

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

ERRORE CALDAIA

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

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

PERDITA CALDAIA

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

PULIZIA COMPLETA MACCHINA

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

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

LAVAGGIO GRUPPO ESPRESSO CON PASTIGLIE

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

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

LAVAGGIO MIXER

Viene segnalata la necessità di eseguire il lavaggio dei mixer.

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

GETTONIERA

Solo modelli con sistema di pagamento.

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

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.

BLOCCO MACININO

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

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

SCHEDA MACCHINA

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

La comunicazione tra le due schede avviene tramite CAN BUS.

Verificare le connessioni CAN BUS tra le due schede.

BASSA TEMPERATURA ESPRESSO

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

Attendere il raggiungimento della minima temperatura di erogazione impostata.

DATABASE MACCHINA NON DISPONIBILE

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

Verificare che ci sia sufficiente spazio di memoria.

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

STATISTICHE

MOSTRA STATISTICHE

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.

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.

i 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"

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.

IDENTIFICATIVO MACCHINA

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

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

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.

CONTATTI SUPPORTO TECNICO

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

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

E' possibile decidere se le informazioni devono essere visualizzate con i guasti che bloccano l'apparecchiatura o con guasti che non bloccano l'apparecchiatura o con i guasti che non possono essere azzerati in normale utenza.

Con  si modificano i riferimenti.

RISPARMIO ENERGETICO

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

IMPOSTAZIONI

Abilita / disabilita la funzionalità di risparmio energetico.

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

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

PROFILO "SOFT MODE"

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

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

E' possibile:

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

PROFILO "DEEP MODE"

Questo profilo è attivo sulle fasce orarie impostate.

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

E' possibile:

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

FASCE ORARIE

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 “Rimuovi” 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 “Copy day profile” 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 profilo giornaliero”
- Copiare le fasce orarie impostate per tutti i giorni della settimana; toccare “incolla profilo giornaliero a tutti i giorni”

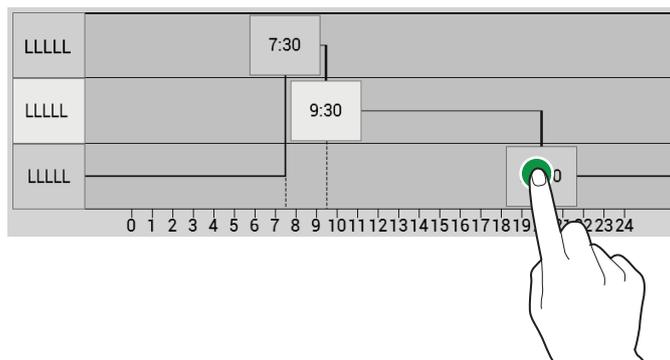


Fig. 38

SISTEMI DI PAGAMENTO

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

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

PARAMETRI COMUNI

RESTO SUBITO

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

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

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

0: punto decimale disabilitato

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

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

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

TIPO EROGAZIONE

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)

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)

ACCREDITO (OVERPAY)

È possibile decidere se:

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo.

- mantenere e lasciare disponibile l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione per una successiva selezione.

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

VERSIONE

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

- Standard

- Price holding / price display.

- Price holding con allineamento

SINCRONIZZA PREZZI

Con Price holding / price display e Price holding con allineamento è possibile sincronizzare i prezzi impostati:

- dalla gettoniera all'apparecchiatura e viceversa.

- dalla gettoniera / sistema cashless all'apparecchiatura e viceversa

La sincronizzazione avviene ad ogni accensione dell'apparecchiatura.

EROGAZIONE CON CREDITO INSUFFICIENTE

Se abilitata permette di erogare selezioni (per 3 minuti) anche se il credito inserito è insufficiente.

Dopo 3 minuti dall'attivazione della funzione l'erogazione con credito insufficiente si disabilita automaticamente.

MDB

ACCREDITO (OVERPAY)

È possibile decidere se:

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo.
- mantenere e lasciare disponibile l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione per una successiva selezione.

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

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

MONETE RESE

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

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

ALGORITMO RESTO ESATTO

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

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

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

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

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

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

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

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

COMANDI CASH-SALE

Abilita / disabilita la funzione cash-sale.

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

REVALUE

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

SECONDO CASHLESS

Abilitare / disabilita il funzionamento di un secondo sistema cashless.

VALIDATORE BANCONOTE

RICARICA CASHLESS CON BANCONOTE

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

BANCONOTE ACCETTATE

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

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

BANCONOTE ACCETTATE RESTO ESATTO

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 MONETA

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 metodo di pagamento) è in grado di gestire fino a 4 prezzi diversi per ogni selezione.

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

I prezzi sono raggruppati in 4 liste.

Per ognuna delle 4 liste è possibile impostare il prezzo globale (prezzo uguale per tutte le selezioni) sia il prezzo individuale (per ogni singola selezione).

PASSWORD FREE VEND

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

Impostare:

- la password per una singola erogazione gratuita

oppure

- la password per l'erogazione gratuita di più selezioni.

PREZZO PER FASCE ORARIE

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 "Rimuovi" 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 "Copy day" 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 per tutti i giorni".

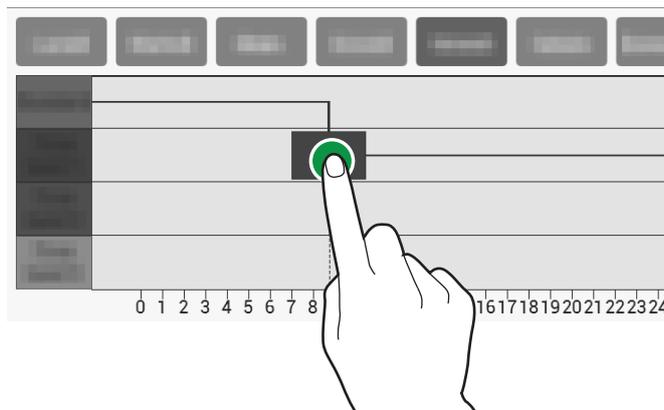


Fig. 39

SVUOTA GETTONIERA

Permette di svuotare la gettoniera per prelevare l'incasso.

IMPORTA / ESPORTA

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

EVADTS

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

USB

Salva un file EVADTS su chiavetta usb.

PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE 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:

- **Baudrate:** è la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazioni tra apparecchiatura e dispositivi di acquisizione dati.
- **Pass code:** è un codice che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione.
Impostazione di default 0
- **Security code:** è un codice per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVA DTS.
Impostazione di default 0
- **Fine trasmissione:** se abilitato, è in grado di riconoscere il segnale di fine trasmissione (EOT) che viene inviato all'ultimo pacchetto e di interrompere la comunicazione dati.

DEX/UCS

con i seguenti parametri configurabili:

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

VIDEO

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

FORMATI VIDEO SUPPORTATI

- MP4 codifica H264 e 25 fotogrammi/sec
- AVI codifica XVID, MPEG2 e 25 fotogrammi/sec
- MOV codifica MPEG4 e 25 fotogrammi/sec
- risoluzione massima screen saver 1200x800
- risoluzione video di intrattenimento 640x480.

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.

⚠ 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), le personalizzazioni dell'interfaccia utente, video e immagini usati per le playlist e prezzi.

(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 rallentano 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.

GRUPPO INFUSORE

Viene avviata la movimentazione del gruppo infusore

CONTENITORE ESPRESSO

Viene macinata una dose di caffè in grani

SGANCIO BICCHIERI

Viene sganciato un bicchiere

SGANCIO PALETTE

Viene sganciata una paletta

MOVIMENTAZIONE UGELLI

Vengono movimentati gli ugelli

MOTODOSATORI

Viene attivato per qualche secondo il motodosatore polvere solubile.

MIXER

Viene attivato per qualche secondo il mixer

ILLUMINAZIONE

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

ELETTROVALVOLE

Viene attivata per qualche secondo l'elettrovalvola scelta.

POMPE

Viene attivata per qualche secondo la pompa scelta.

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

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.

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

COLLAUDO TOUCH SCREEN

Permette di verificare il funzionamento del touch.

Toccare e trascinare il dito sul touchscreen.

Ogni tocco lascia una traccia di colore diverso.

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

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO CALDAIA

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

Il riempimento del circuito idraulico è automatico.

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

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

RIEMPIMENTO CALDAIA

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

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

SVUOTAMENTO CALDAIA

Lo svuotamento della caldaia deve essere effettuato da personale tecnico.

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

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

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

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

TEST PARAMETRI MACCHINA

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

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.

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 sono disponibili per la funzione "cambio lingua".

Per rendere disponibili altre lingue per la funzione "cambio lingua" è necessario spostare 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.

Ogni profilo utente ha una password di accesso.

Le password di default sono:

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

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

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

RETE / NETWORK

Le configurazioni ethernet e 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.

ETHERNET

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

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

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

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

- assegnati automaticamente (DHCP) oppure
- manualmente.

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

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

L'indirizzo MAC non è modificabile.

WI-FI

Permette di abilitare e configurare la connessione wi-fi dell'apparecchiatura.

Abilitare la connessione wi-fi per connettere l'apparecchiatura ad una rete wi-fi.

L'apparecchiatura supporta i principali sistemi di protezione wi-fi (crittografia).

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

Attivando la connessione wi-fi l'apparecchiatura mostra le reti wi-fi disponibili a cui connettersi.

Scegliere il nome della rete wi-fi (SSID) a cui connettersi; nel caso in cui la rete wi-fi sia nascosta è necessario conoscere il nome (SSID) ed inserirlo manualmente.

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

- assegnati automaticamente (DHCP) oppure
- manualmente.

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

(i) I parametri relativi alle protezioni e la password di accesso alla rete wi-fi vanno impostati manualmente.

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 10 metri) tra l'apparecchiatura ed altri dispositivi.

Per connettersi ad un dispositivo Bluetooth è necessario:

- inserire l'identificativo dell'apparecchiatura.
 - rendere individuabile l'apparecchiatura durante la ricerca di dispositivi Bluetooth. In modalità di individuazione viene trasmesso un segnale wireless che consente di far rilevare l'apparecchiatura ad altri dispositivi.
 - inserire il codice di autenticazione per associare il dispositivo Bluetooth.
- Quando un dispositivo è individuabile è in genere attiva anche la modalità di associazione.
- Vengono mostrati i dispositivi associati.

FIREWALL

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

E' consigliato abilitare il firewall.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

Visualizza la versione software dell'applicazione.

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

AGGIORNAMENTO DA USB

E' possibile aggiornare il software dell'apparecchiatura utilizzando una chiavetta USB.

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

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.

(i) Per poter inviare notifiche tramite email è necessario aver una connessione di rete attiva.

(i) L'apparecchiatura invia notifiche tramite email. Non è possibile ricevere email sull'apparecchiatura.

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

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

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

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

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

(i) 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.

NOTIFICHE EVENTI

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

NOTIFICHE GUASTI

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

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.

PREMESSA GENERALE

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

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

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

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

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

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

INTERRUTTORE GENERALE

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. 40

1. Interruttore porta
2. Interruttore connettività

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

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

Per la manutenzione e 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)

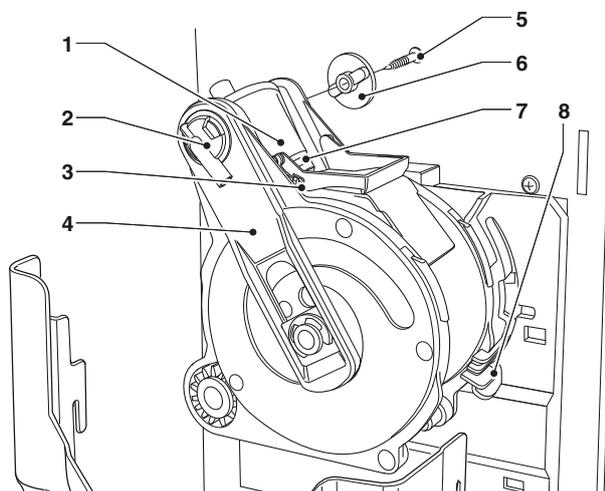
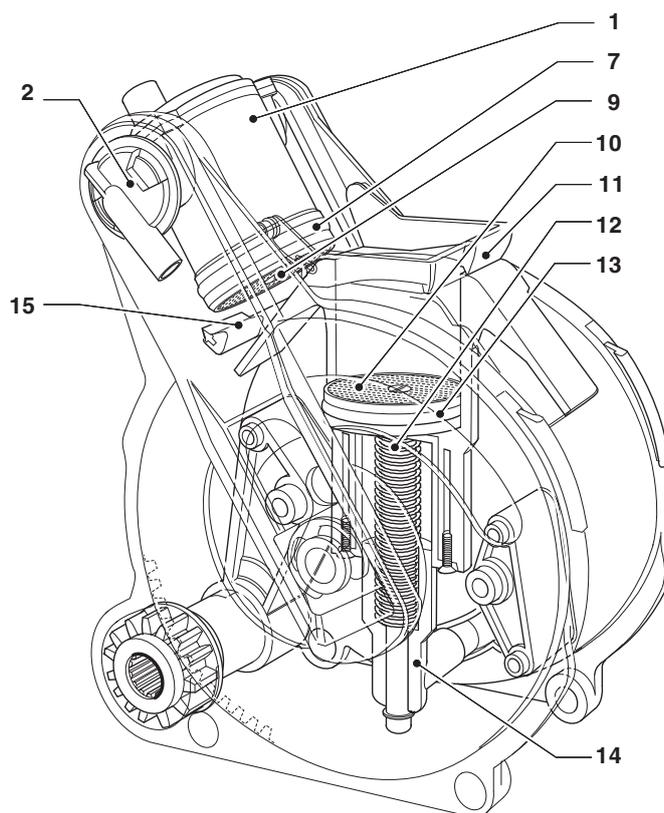


Fig. 41

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

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"

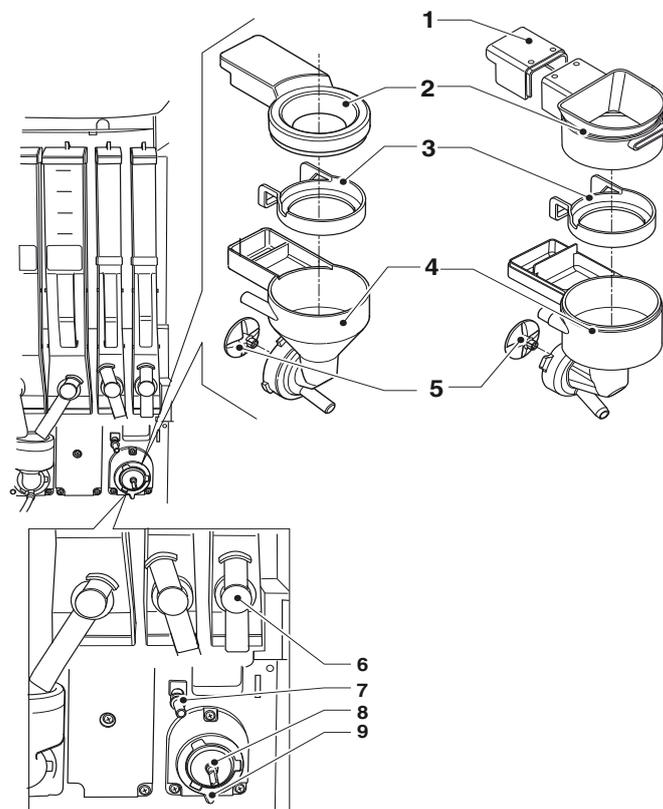


Fig. 42

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

MIXER

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

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

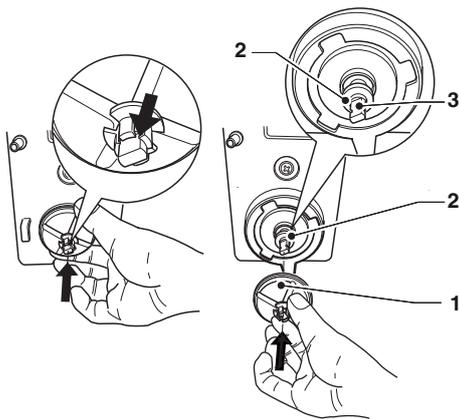


Fig. 43

1. Ventolina
2. Guarnizione premistoppa
3. Scarico albero

5. immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanizzante precedentemente preparata. Lavare tutti i componenti con prodotti sanizzanti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.
6. verificare lo stato di usura della guarnizione di tenuta dell'albero del motofrullatore.
Se è usurata, lacerata e priva di elasticità sostituirla.
7. rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbutoi polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.
8. riposizionare il mixer.
Verificare che l'imbuto acqua sia innestato correttamente.

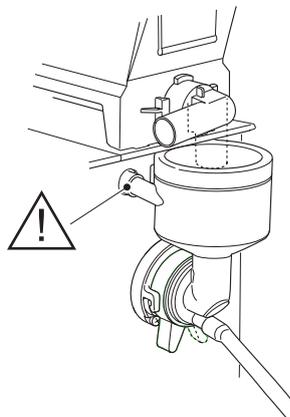


Fig. 44

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 imbutoi alcune gocce della soluzione sanizzante 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 sanizzanti. Asciugare accuratamente i particolari

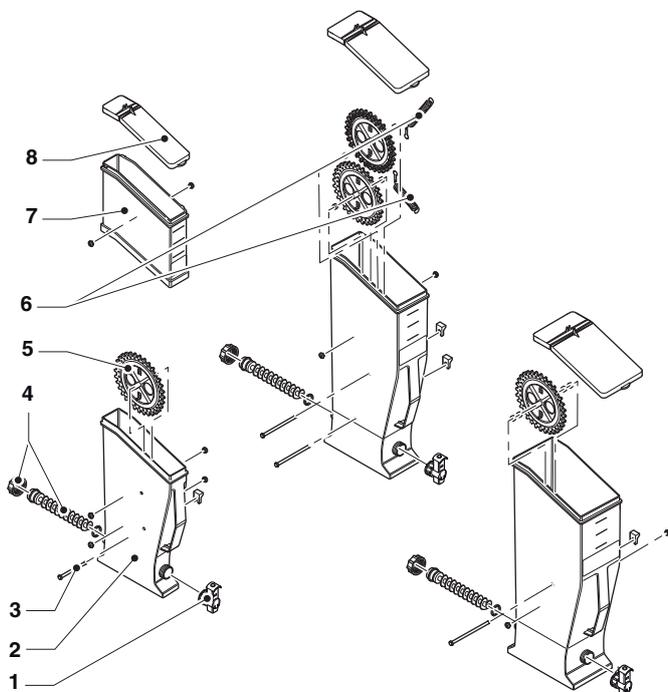


Fig. 45

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

CONFIGURAZIONE INCOLONNATORE PALETTE

L'incolonnatore palette può distribuire un solo tipo di palette con lunghezza di 90, 105 o 115 mm.

Se si utilizza palette con lunghezza diversa è necessario è necessario regolare la guida dell'incolonnatore.

Fissare la guida sull'incolonnatore palette, utilizzando i fori corrispondenti alla lunghezza delle palette da distribuire.

Le palette devono scorrere nella guida liberamente; utilizzare il peso palette con lunghezza adeguata.

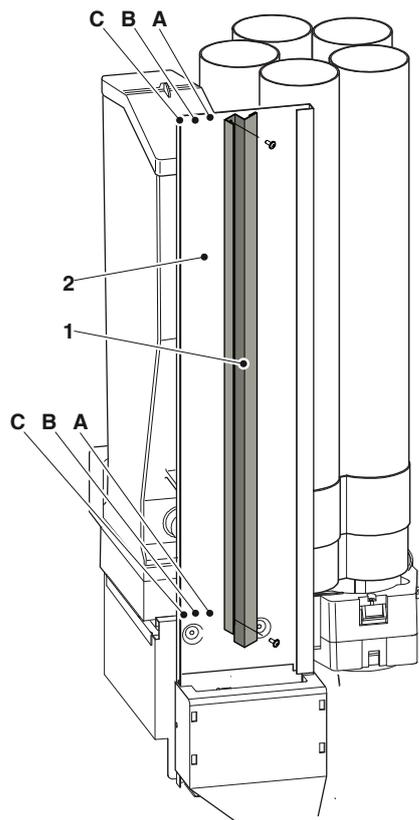


Fig. 46

1. Guida palette
2. Incolonnatore palette
- A. Foro di fissaggio guida palette (90 mm)
- B. Foro di fissaggio guida palette (105 mm)
- C. Foro di fissaggio guida palette (115 mm)

SCHEDE ELETTRONICHE

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

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

ALIMENTAZIONE E FUSIBILI

Il fusibile di protezione della rete di alimentazione elettrica è accessibile senza smontare la copertura.

Il trasformatore che fornisce la tensione alle schede ed i relativi fusibili di protezione sono nel pannello elettrico.

Le coperture vanno rimosse con l'apparecchio scollegato dalla rete elettrica.

PANNELLO ELETTRICO

(versione singola caldaia)

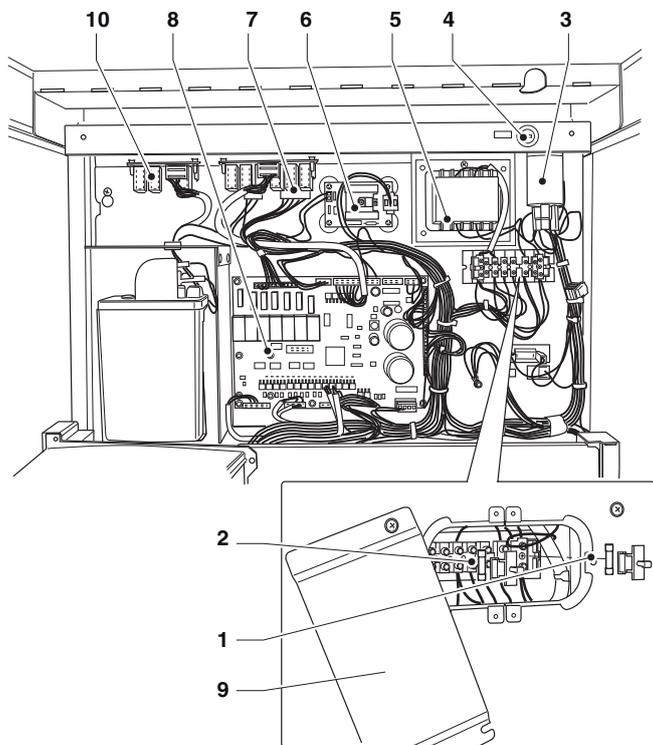


Fig. 47

1. Fusibili primario trasformatore
2. Fusibili secondario trasformatore
3. Filtro anti disturbo
4. Fusibile di rete
5. Trasformatore
6. Scheda controllo caldaia
7. Scheda relé (se presente)
8. Scheda attuazioni
9. Sportello accesso fusibili
10. Scheda relé (se presente)

PANNELLO ELETTRICO

(versione doppia caldaia)

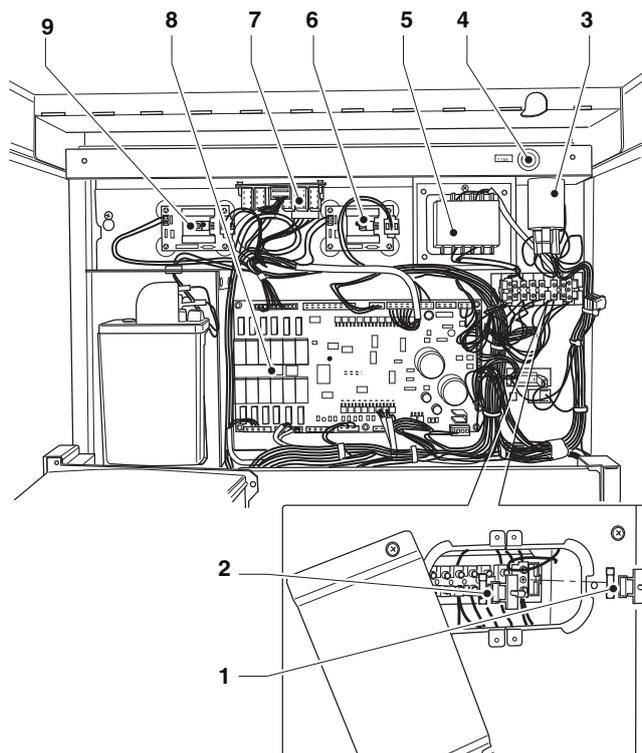


Fig. 48

1. Fusibili primario trasformatore
2. Fusibili secondario trasformatore
3. Filtro anti disturbo
4. Fusibile di rete
5. Trasformatore
6. Scheda controllo caldaia caffè
7. Scheda relé (se presente)
8. Scheda attuazioni
9. Scheda controllo caldaia solubili

SCHEDA CPU

La scheda CPU gestisce la comunicazione con il touch screen, con i sistemi di pagamento e le funzioni di connettività.

i L'antenna wi-fi è collegata sul retro della scheda CPU.

⚠ L'antenna ed il relativo connettore sono molto delicati, prestare attenzione a non danneggiarli quando si toglie la scheda CPU (ad esempio per la sostituzione).

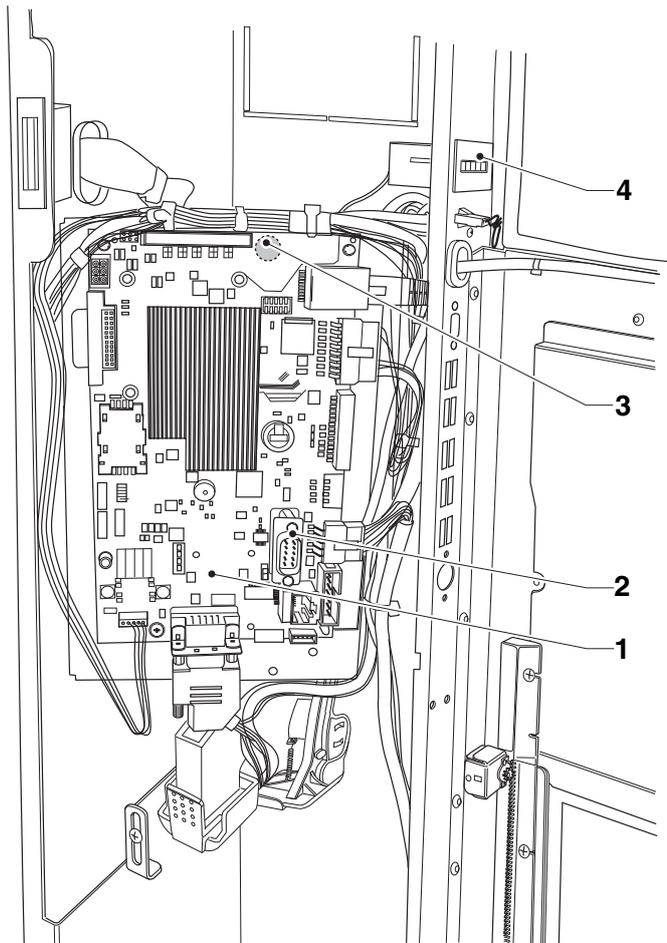


Fig. 49

1. Scheda C.P.U
2. Seriale RS232
3. Connettore antenna wi-fi*
4. Contaccolpi meccanico (se presente)
* sul retro della scheda

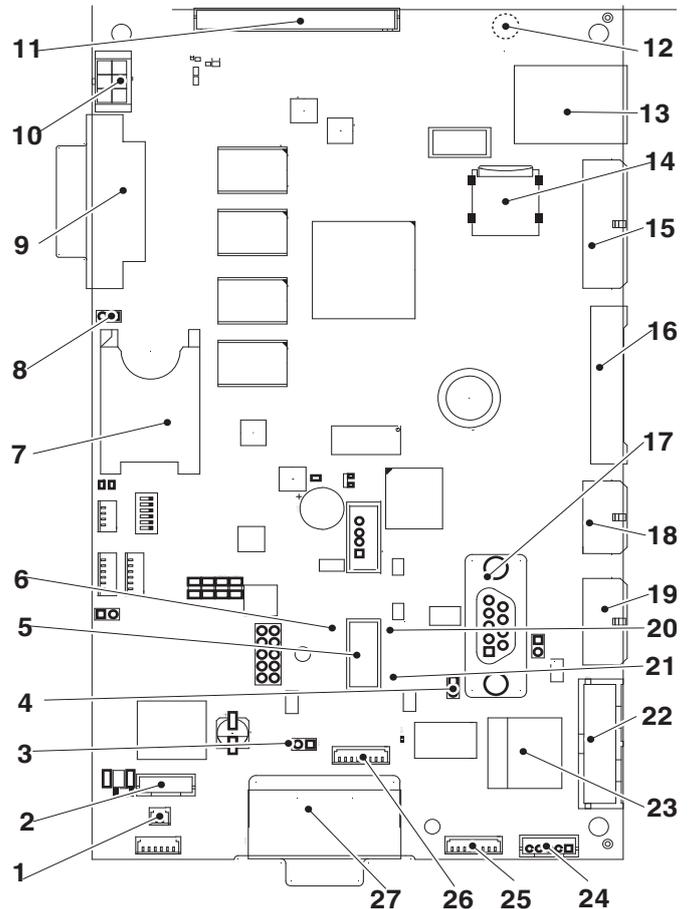


Fig. 50

1. (J2) interruttore connettività
 2. (CN30) connettore touch screen
 3. (JP2) ponticello CAN BUS 1 chiuso
 4. (JP5) ponticello CAN BUS 2 aperto
 5. porta USB OTG
 6. Led giallo RESET
 7. slot SIM card*
 8. (JP4) ponticello presenza SIM CARD
 9. (J16) connettore DVI
 10. (CN31) illuminazione touch screen
 11. (CN55) Bus i2c
 12. (CN33) connettore antenna wi-fi**
 13. connettore ethernet (1 Gbit/s)
 14. slot MICRO SD*
 15. (J42) pulsanti di servizio e contaccolpi*
 16. (J43) ingressi / uscite digitali
 17. Connettore seriale RS232
 18. (J41) non usato
 19. (J35) Sistemi di pagamento
 20. Led rosso ALIMENTAZIONE
 21. Led verde RUN
 22. (J36) Validatore
 23. connettore ethernet (100 Mbit/s)
 24. (CN9) non usato
 25. (J47) non usato
 26. (CN34) non usato
 27. (CN29) CAN BUS touch screen
- * Se presente
** Sul retro della scheda

SCHEDA ATTUAZIONI

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

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

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

FUNZIONE RELÉ (VEDI SCHEMA ELETTRICO)

RL1: EEA
 RL2: MAC
 RL3: MSB
 RL4: MSCB
 RL5: MD6
 RL6: PM
 RL7: ESC

MODELLI SINGOLA CALDAIA

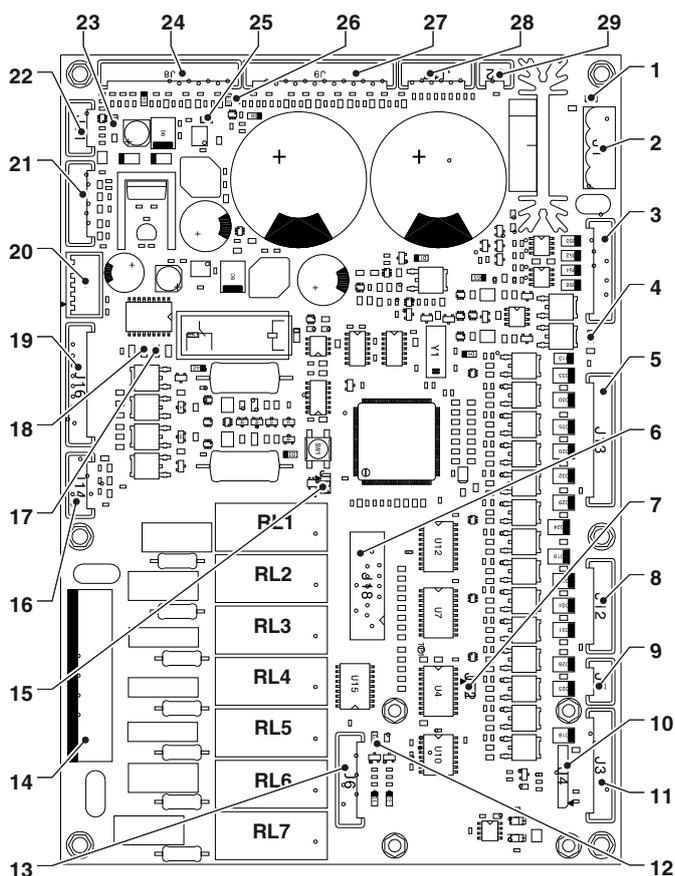


Fig. 51

1. LED 2
2. (J1) Alimentazione 24 Vac
3. (J15) Attuatori in corrente continua
4. LED 3
5. (J13) Elettrovalvole - motofrullatori (EV-MF)
6. Non montato
7. JP2 Chiuso Ponticello CAN
8. (J12) Motodosatori MD
9. (J5) CAN BUS
10. (J4) Non usato
11. (J3) Alla scheda CPU
12. LED 8
13. (J6) Programmazione scheda
14. (J10) Attuatori
15. JP1 chiuso
16. (J14) Motore Z4000
17. LED 4
18. LED 5
19. (J16) Alla scheda relé (se presente)
20. Alimentazione CPU
21. (J7) Non usato
22. (J11) Micro sicurezza
23. LED 6
24. (J8) Input
25. LED 7
26. LED 1
27. (J9) Input
28. (J17) Sonda e attuazione scheda caldaia
29. (J2) Non usato

MODELLI DOPPIA CALDAIA

La 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 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 solubili.
- Il LED 1 rosso (9) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia caffè.
- 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 34vdc regolati.

FUNZIONE RELÉ (VEDI SCHEMA ELETTRICO)

RL1: PM
 RL2: MAC2 (SOLO 2 ES)
 RL3: ESC2 (SOLO 2 ES)
 RL4: ESC
 RL5: ER
 RL6: MAC
 RL7: EEA
 RL8: Non usato
 RL9: MSB
 RL10: MSCB

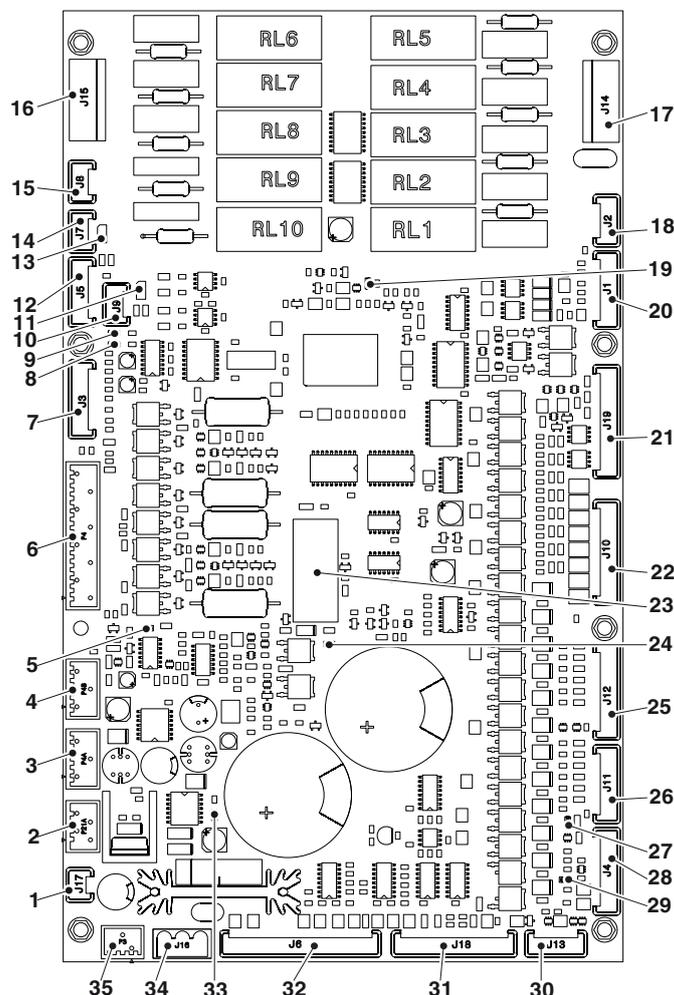


Fig. 52

1. (J17) Aspirazione vapori
2. (P21A) Non usato
3. (P4A) Alimentazione 34 Vdc alla CPU
4. (P4B) Alimentazione 34 Vdc alla CPU
5. LED verde "presenza 34Vdc"
6. (P4) Gruppo infusore
7. (J3) Alla scheda espansione relè (se presente)
8. LED rosso "funzionamento resistenza caldaia caffè"
9. LED rosso "funzionamento resistenza caldaia solubili"
10. (J9) Non usato
11. Non usato
12. (J5) Schede 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) Segnali di input
33. LED verde "presenza 5Vdc"
34. (J16) Alimentazione 24 Vac
35. (P3) Non usato

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA

La scheda controlla l'intervento della resistenza della caldaia.

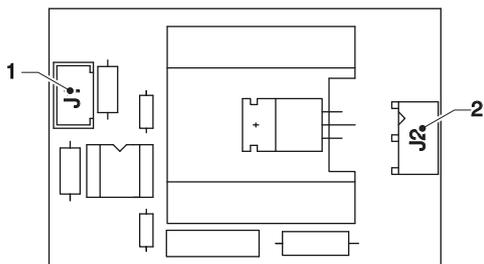


Fig. 53

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

SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE

La scheda regolatore di corrente fornisce una corrente continua ai LED di illuminazione.

La scheda consente una luminosità costante dei pannelli estetici

La scheda è posizionata sul supporto della scheda CPU.

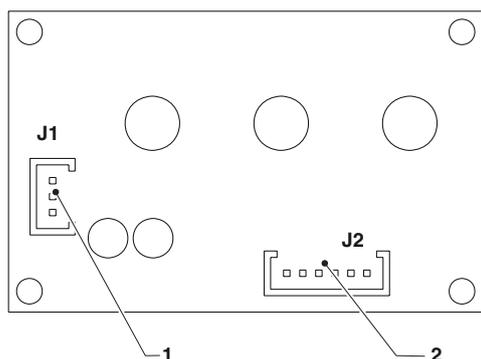


Fig. 54

1. Alla scheda CPU
2. Ai LED di illuminazione

SCHEDA SWITCH

Nei modelli 2 espresso la scheda switch abilita i motori di regolazione delle macchine.

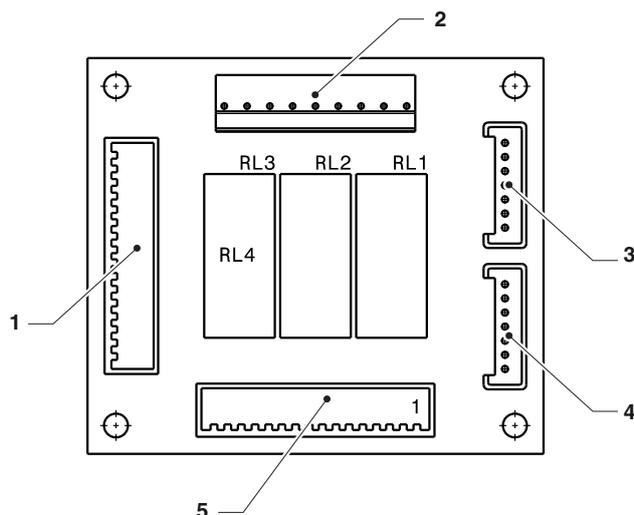


Fig. 55

1. (P1) alimentazione relé
2. (P3) motore di regolazione macchine 2
3. (J2) al connettore J1 di SM2 (comando relé)
4. (J1) al connettore J16 di SM1 (comando relé)
5. (P2) motore di regolazione macchine 1

FUNZIONE RELÉ (Riferimento schema elettrico)
 RL1 = commuta MMA1 <--> MMA2
 RL2 = commuta MMA1 <--> MMA2
 RL3 = non montato
 RL4 = non usato

SCHEDA RELÈ

La scheda gestisce, per i modelli 2ES singola caldaia, il secondo macchinino e il secondo elettromagnete di sgancio caffè; e l'unità refrigerante (solo modelli per erogazione di bevande fredde).

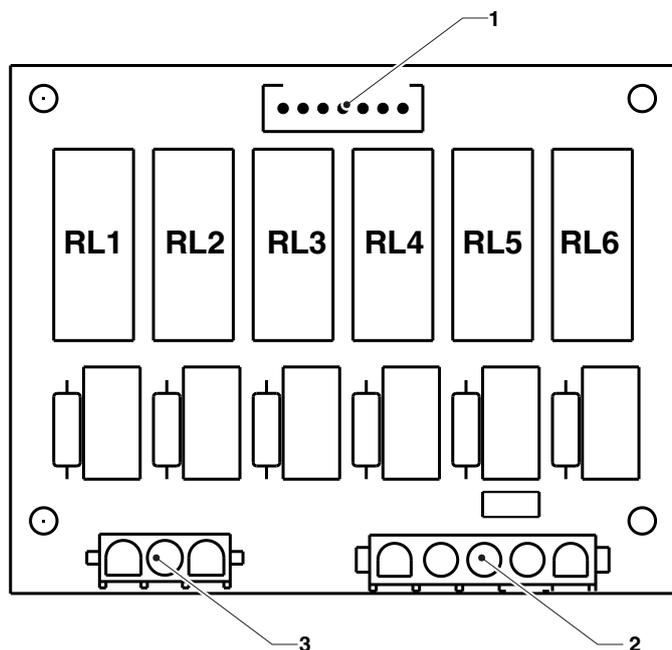


Fig. 56

(Riferimento schema elettrico)

1. (J1) alla scheda macchina o J2 di SM3 (se presente)
2. (J2) alla scheda unità refrigerante
3. (J3) MAC2 e ESC2

FUNZIONE RELÉ (Riferimento schema elettrico)

- RL1 = MAC2
- RL2 = ESC2
- RL3 = UPS (se presente)
- RL4 = UPS (se presente)
- RL5 = UPS (se presente)
- RL6 = UPS (se presente)

ALIMENTATORE TOUCH SCREEN

L'alimentatore del touch screen è montato in alto a sinistra ed all'interno porta.

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

Se è necessario intervenire sull'alimentatore (ad esempio per la sostituzione):

1. Staccare l'apparecchiatura dell'alimentazione di rete
Attenzione !!!
L'alimentatore è collegato alla tensione di rete
2. rimuovere la copertura di protezione.



Fig. 57

1. Alimentatore touch screen

SOSTITUZIONE VENTILATORE

L'accesso al ventilatore aspirazione vapori avviene dal lato interno dell'apparecchio.

Se per qualunque motivo si rendesse necessario intervenire sul ventilatore togliere i contenitori solubili dall'apparecchio e rimuovere la copertura

Importante!!!

Le coperture vanno rimosse scollegato l'apparecchio dalla rete elettrica.

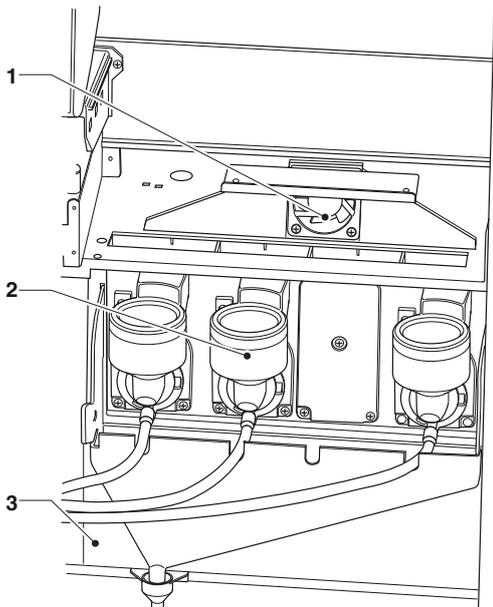


Fig. 58

1. Ventilatore aspirazione vapori
2. Mixer solubili
3. Copertura mixer solubuli

PROTEZIONE TERMICA CALDAIA

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 interna 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

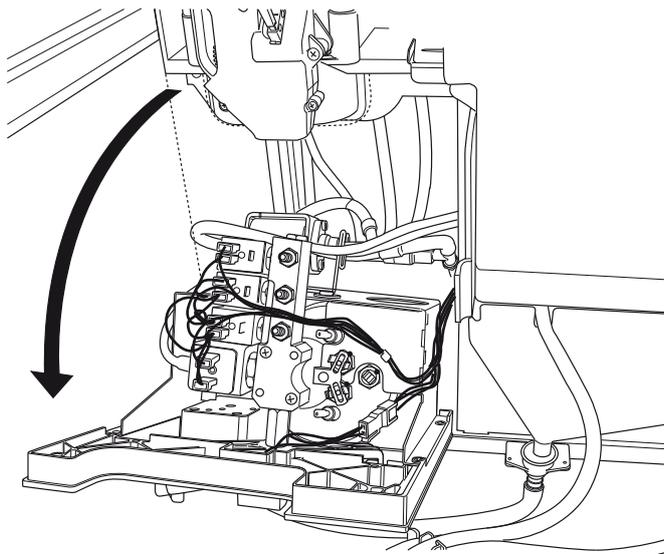


Fig. 59

CALDAIA SOLUBILI

Solo per i modelli con doppia caldaia.

La caldaia solubili ha un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica della resistenza nel caso in cui la caldaia raggiunga la temperatura di 140°C.

Per ripristinare il termostato:

1. Aprire la mensola solubili
2. Svitare la copertura del pulsante di riarmo
3. Premere il pulsante di riarmo del termostato
4. Avvitare la copertura del pulsante di riarmo
5. Richiudere la mensola solubili

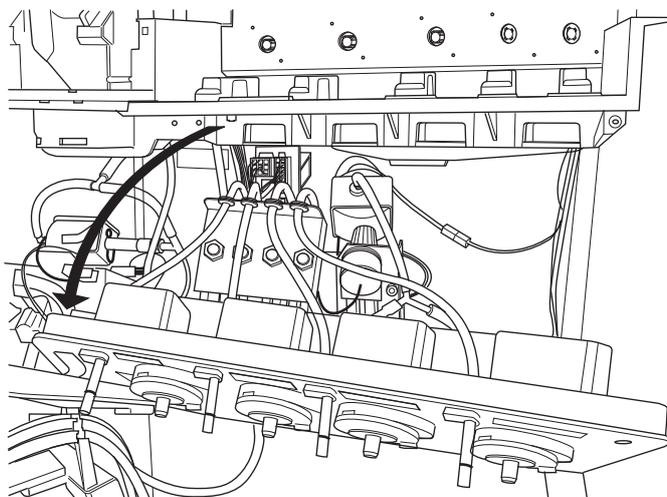


Fig. 60

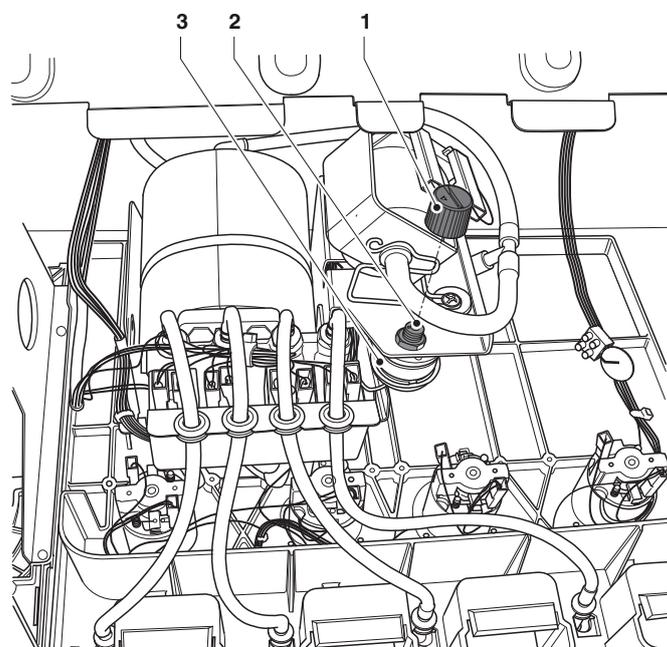


Fig. 61

1. Copertura pulsante di riarmo
2. Pulsante di riarmo termostato
3. Termostato con capillare

INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

Video/immagini per le playlist vengono cancellati.

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

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

i 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.

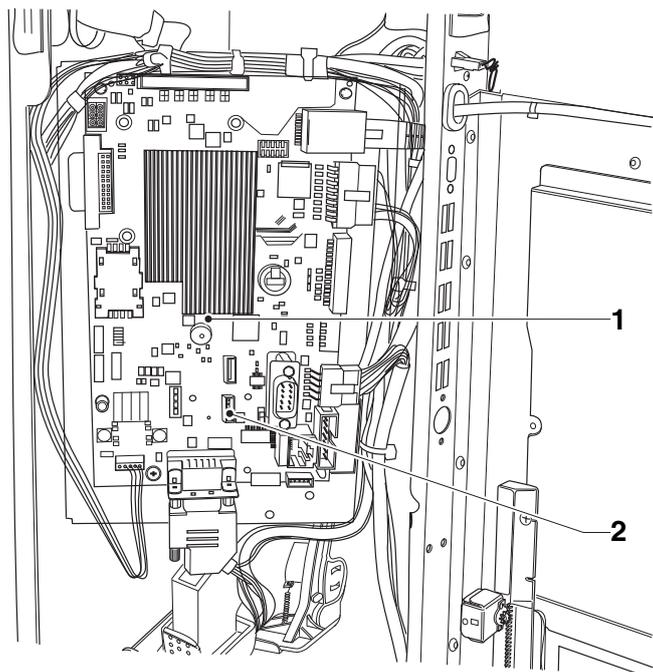


Fig. 62

1. Scheda C.P.U
2. Porta USB OTG

SISTEMA OPERATIVO “SYSTEM KEY” CHIAVE1

Procedere come segue:

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

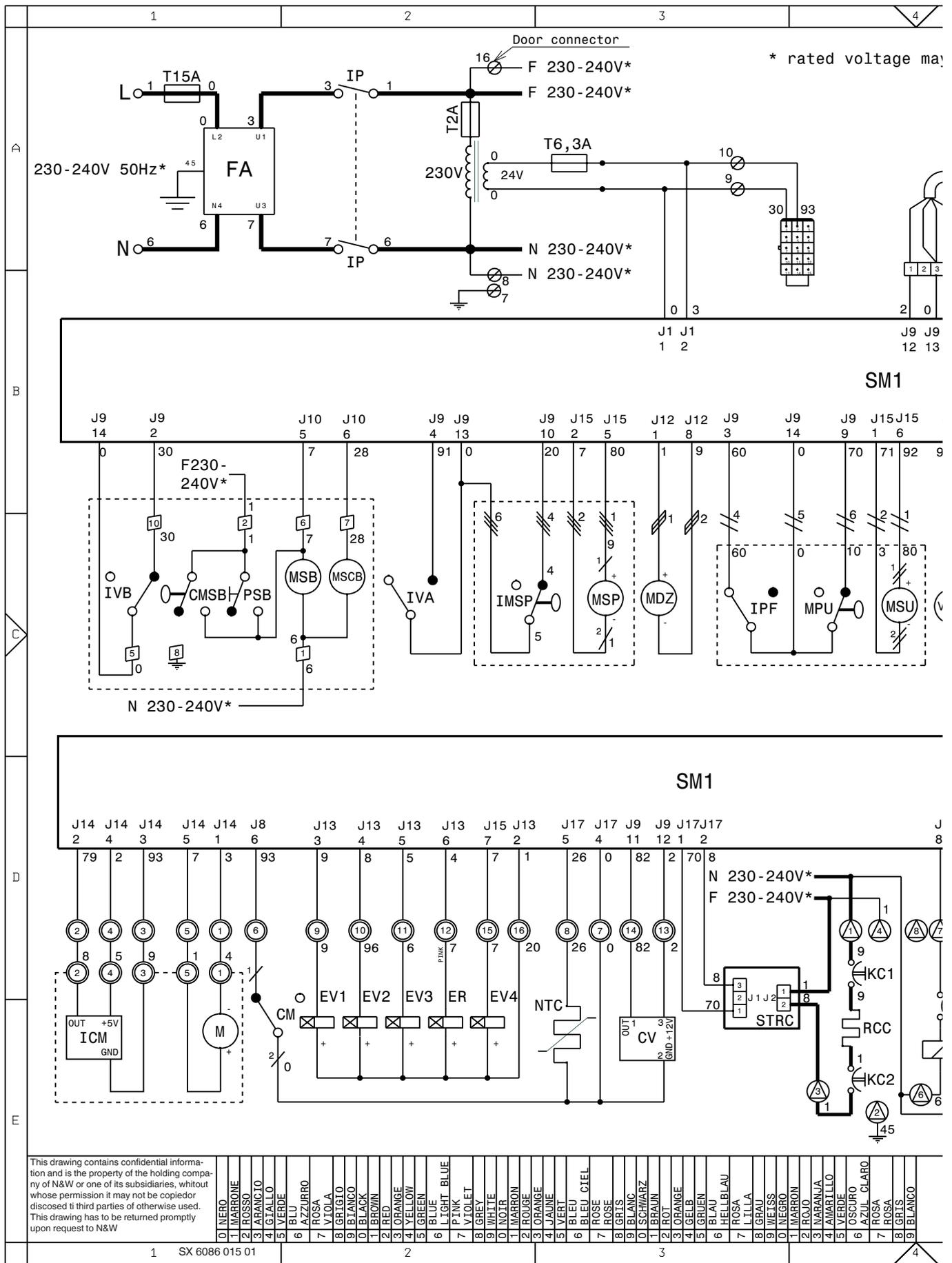
APPLICAZIONE “UPDATE KEY” CHIAVE2

Procedere come segue.

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

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

Appendice



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

0	NERO	1	MARRONE	16	GRIS	31	BLANCO
1	ROSSO	2	ARANCIO	17	GRIGIO	32	
2	GIALLO	3	VERDE	18	BIANCO	33	
3	BLU	4	AZZURRO	19	GRIGIO	34	
4	VIOLA	5	GRIGIO	20	BIANCO	35	
5	GRIGIO	6	BIANCO	21	GRIGIO	36	
6	BIANCO	7	NERO	22	GRIGIO	37	
7	NERO	8	ROSSO	23	GRIGIO	38	
8	ROSSO	9	ARANCIO	24	GRIGIO	39	
9	ARANCIO	10	GIALLO	25	GRIGIO	40	
10	GIALLO	11	VERDE	26	GRIGIO	41	
11	VERDE	12	BLU	27	GRIGIO	42	
12	BLU	13	AZZURRO	28	GRIGIO	43	
13	AZZURRO	14	GRIGIO	29	GRIGIO	44	
14	GRIGIO	15	BIANCO	30	GRIGIO	45	
15	BIANCO	16	NERO	31	GRIGIO	46	
16	NERO	17	ROSSO	32	GRIGIO	47	
17	ROSSO	18	ARANCIO	33	GRIGIO	48	
18	ARANCIO	19	GIALLO	34	GRIGIO	49	
19	GIALLO	20	VERDE	35	GRIGIO	50	
20	VERDE	21	BLU	36	GRIGIO	51	
21	BLU	22	AZZURRO	37	GRIGIO	52	
22	AZZURRO	23	GRIGIO	38	GRIGIO	53	
23	GRIGIO	24	BIANCO	39	GRIGIO	54	
24	BIANCO	25	NERO	40	GRIGIO	55	
25	NERO	26	ROSSO	41	GRIGIO	56	
26	ROSSO	27	ARANCIO	42	GRIGIO	57	
27	ARANCIO	28	GIALLO	43	GRIGIO	58	
28	GIALLO	29	VERDE	44	GRIGIO	59	
29	VERDE	30	BLU	45	GRIGIO	60	
30	BLU	31	AZZURRO	46	GRIGIO	61	
31	AZZURRO	32	GRIGIO	47	GRIGIO	62	
32	GRIGIO	33	BIANCO	48	GRIGIO	63	
33	BIANCO	34	NERO	49	GRIGIO	64	
34	NERO	35	ROSSO	50	GRIGIO	65	
35	ROSSO	36	ARANCIO	51	GRIGIO	66	
36	ARANCIO	37	GIALLO	52	GRIGIO	67	
37	GIALLO	38	VERDE	53	GRIGIO	68	
38	VERDE	39	BLU	54	GRIGIO	69	
39	BLU	40	AZZURRO	55	GRIGIO	70	
40	AZZURRO	41	GRIGIO	56	GRIGIO	71	
41	GRIGIO	42	BIANCO	57	GRIGIO	72	
42	BIANCO	43	NERO	58	GRIGIO	73	
43	NERO	44	ROSSO	59	GRIGIO	74	
44	ROSSO	45	ARANCIO	60	GRIGIO	75	
45	ARANCIO	46	GIALLO	61	GRIGIO	76	
46	GIALLO	47	VERDE	62	GRIGIO	77	
47	VERDE	48	BLU	63	GRIGIO	78	
48	BLU	49	AZZURRO	64	GRIGIO	79	
49	AZZURRO	50	GRIGIO	65	GRIGIO	80	
50	GRIGIO	51	BIANCO	66	GRIGIO	81	
51	BIANCO	52	NERO	67	GRIGIO	82	
52	NERO	53	ROSSO	68	GRIGIO	83	
53	ROSSO	54	ARANCIO	69	GRIGIO	84	
54	ARANCIO	55	GIALLO	70	GRIGIO	85	
55	GIALLO	56	VERDE	71	GRIGIO	86	
56	VERDE	57	BLU	72	GRIGIO	87	
57	BLU	58	AZZURRO	73	GRIGIO	88	
58	AZZURRO	59	GRIGIO	74	GRIGIO	89	
59	GRIGIO	60	BIANCO	75	GRIGIO	90	
60	BIANCO	61	NERO	76	GRIGIO	91	
61	NERO	62	ROSSO	77	GRIGIO	92	
62	ROSSO	63	ARANCIO	78	GRIGIO	93	
63	ARANCIO	64	GIALLO	79	GRIGIO	94	
64	GIALLO	65	VERDE	80	GRIGIO	95	
65	VERDE	66	BLU	81	GRIGIO	96	
66	BLU	67	AZZURRO	82	GRIGIO	97	
67	AZZURRO	68	GRIGIO	83	GRIGIO	98	
68	GRIGIO	69	BIANCO	84	GRIGIO	99	
69	BIANCO	70	NERO	85	GRIGIO	100	
70	NERO	71	ROSSO	86	GRIGIO	101	
71	ROSSO	72	ARANCIO	87	GRIGIO	102	
72	ARANCIO	73	GIALLO	88	GRIGIO	103	
73	GIALLO	74	VERDE	89	GRIGIO	104	
74	VERDE	75	BLU	90	GRIGIO	105	
75	BLU	76	AZZURRO	91	GRIGIO	106	
76	AZZURRO	77	GRIGIO	92	GRIGIO	107	
77	GRIGIO	78	BIANCO	93	GRIGIO	108	
78	BIANCO	79	NERO	94	GRIGIO	109	
79	NERO	80	ROSSO	95	GRIGIO	110	
80	ROSSO	81	ARANCIO	96	GRIGIO	111	
81	ARANCIO	82	GIALLO	97	GRIGIO	112	
82	GIALLO	83	VERDE	98	GRIGIO	113	
83	VERDE	84	BLU	99	GRIGIO	114	
84	BLU	85	AZZURRO	100	GRIGIO	115	
85	AZZURRO	86	GRIGIO	101	GRIGIO	116	
86	GRIGIO	87	BIANCO	102	GRIGIO	117	
87	BIANCO	88	NERO	103	GRIGIO	118	
88	NERO	89	ROSSO	104	GRIGIO	119	
89	ROSSO	90	ARANCIO	105	GRIGIO	120	
90	ARANCIO	91	GIALLO	106	GRIGIO	121	
91	GIALLO	92	VERDE	107	GRIGIO	122	
92	VERDE	93	BLU	108	GRIGIO	123	
93	BLU	94	AZZURRO	109	GRIGIO	124	
94	AZZURRO	95	GRIGIO	110	GRIGIO	125	
95	GRIGIO	96	BIANCO	111	GRIGIO	126	
96	BIANCO	97	NERO	112	GRIGIO	127	
97	NERO	98	ROSSO	113	GRIGIO	128	
98	ROSSO	99	ARANCIO	114	GRIGIO	129	
99	ARANCIO	100	GIALLO	115	GRIGIO	130	

230 V TRASFORMATORE

CM CAMMA MOTORE

CMSCB CAM MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI

CV CONTATORE VOLUMETRICO

DOOR CONNETTORE PORTA

EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA

ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'

ESC1- ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'

EV1-.. ELETTROVALVOLE SOLUBILI

FA FILTRO ANTIDISTURBO

ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE

ID1-.. INTERRUPTORE DOSE CAFFE'

IMSP MICRO INTERRUPTORE SGANCIO PALETTE

IP INTERRUPTORE PORTA

IPF INTERRUPTORE PIENO FONDI

IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA

IVB1-.. INTERRUPTORE VUOTO BICCHIERI

KC1-.. KLIXON CALDAIA CAFFE'

KS1-.. KLIXON DI SICUREZZA

LF LAMPADA

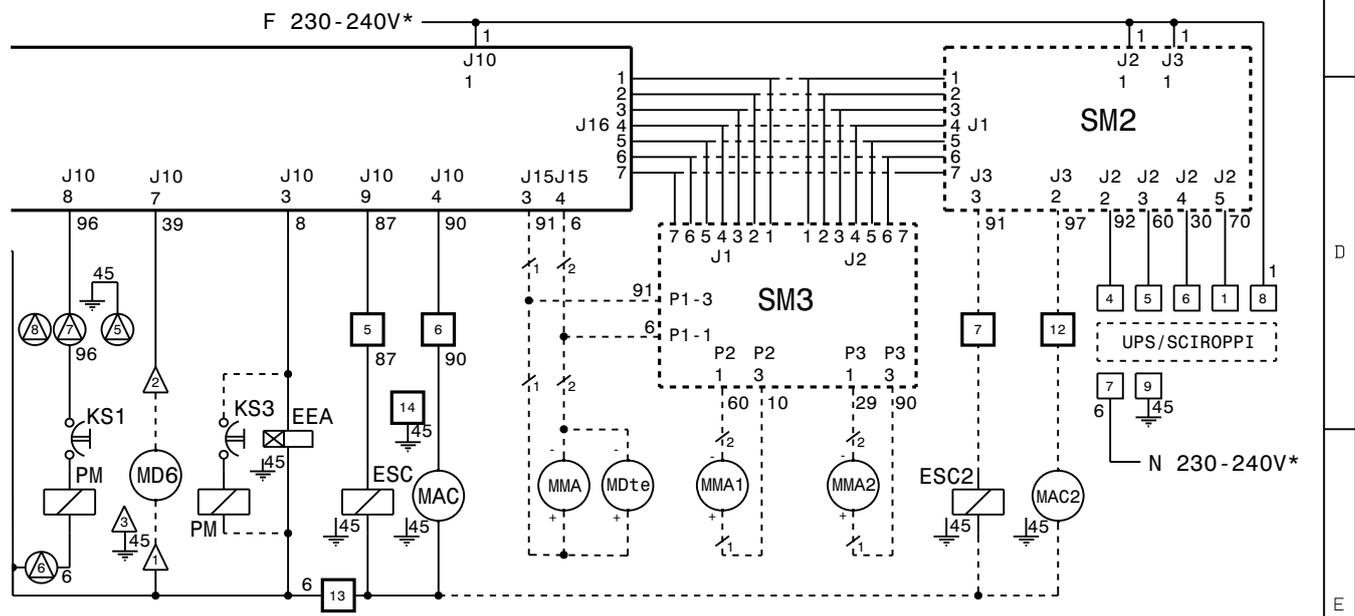
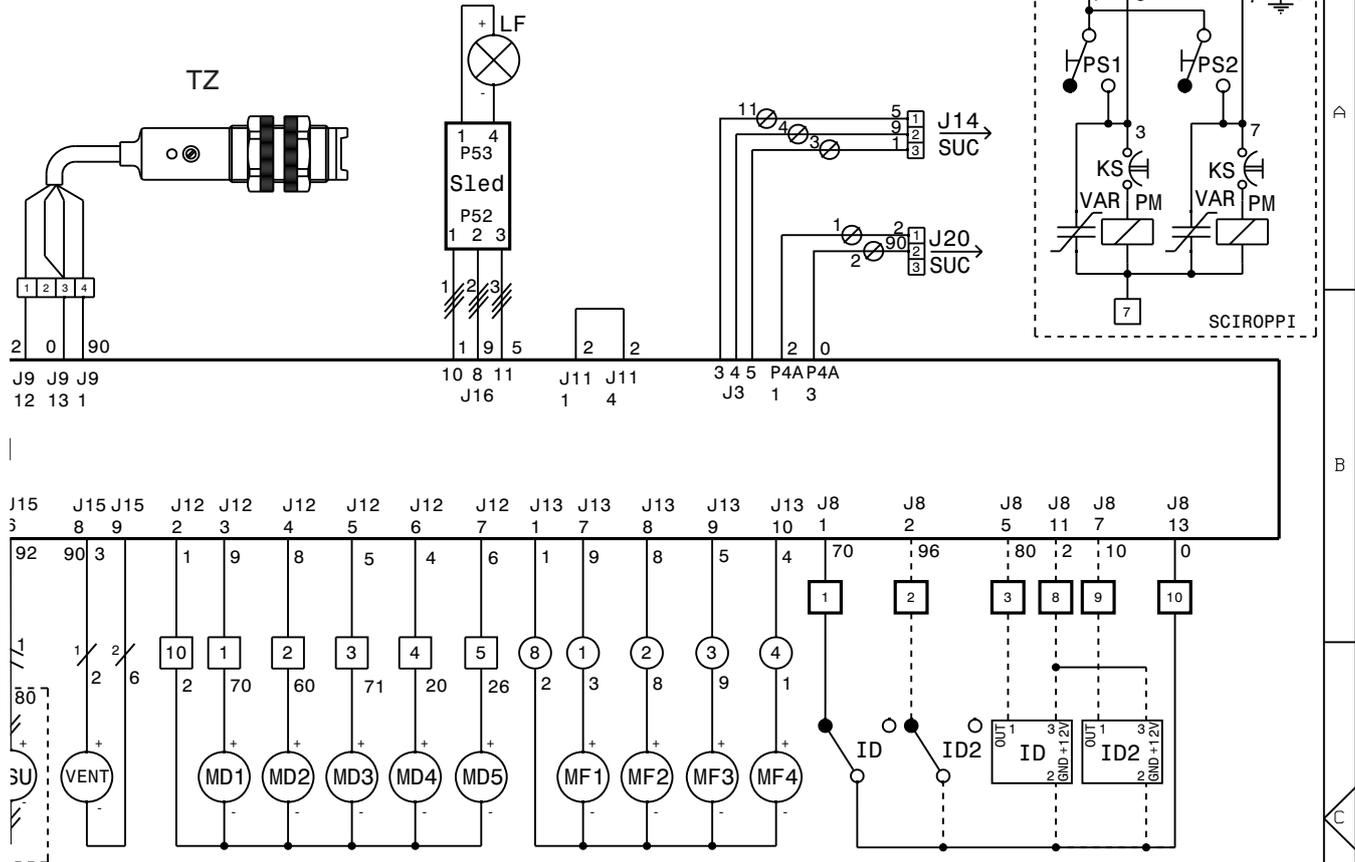
M MOTORE GRUPPO CAFFE'

MAC1-.. MACININO CAFFE'

MD1-.. MOTODOSATORI SOLUBILI

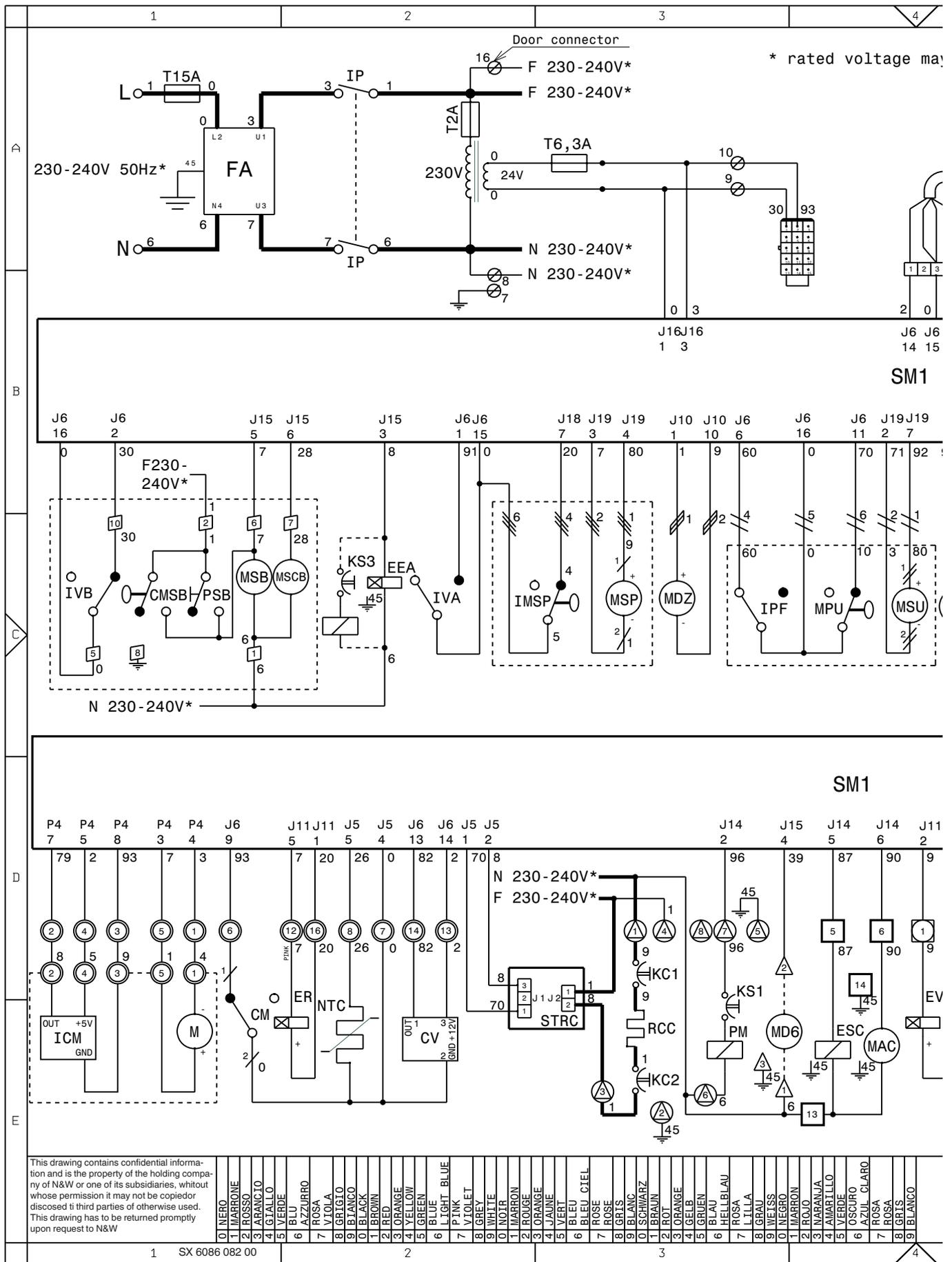
MDTE-.. MOTODOSATORE TE FRESCO

je may be also 220V 60Hz



N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
	Concerto Opera	SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM	14/01/2010	1/1	BONACINA	CAPOBIANCO
		Macchina - Machine	LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				608601501	B	

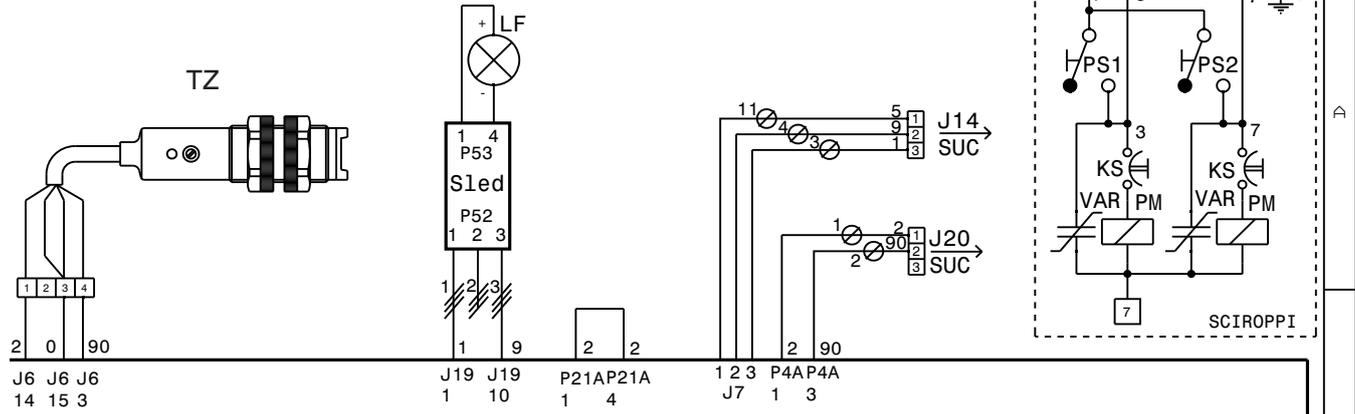
- | | | | |
|--------|----------------------------------|--------|---------------------------------|
| MDZ | MOTODOSATORE ZUCCHERO | PSB | PULSANTE SGANCIO BICCHIERE |
| MF1-.. | MOTOFRULLATORI SOLUBILI | RCC | RESISTENZA CALDAIA' CAFFE' |
| MMA | MOTORE REGOLAZIONE MACINE | SLED | SCHEDA LED |
| MMA1- | MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA | SM1 | SCHEDA CONTROLLO |
| MPU | MICRO POSIZIONAMENTO UGELLI | SM2 | SCHEDA ESPANSIONE |
| MSB1- | MOTORE SGANCIO BICCHIERI | SM3 | SCHEDA RELE' |
| MSCB | MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI | TX.... | FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE) |
| MSP | MOTORE SGANCIO PALETTE | TZ | SENSORE TAZZA |
| MSU | MOTORE SPOSTAMENTO UGELLI | UPS | SCHEDA GRUPPO FREDDO |
| NTC | SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA | VAR | VARISTORE |
| PM | POMPA | VENT | VENTILATORE |
| PS1-.. | PULSANTE SCIROPPO | | |



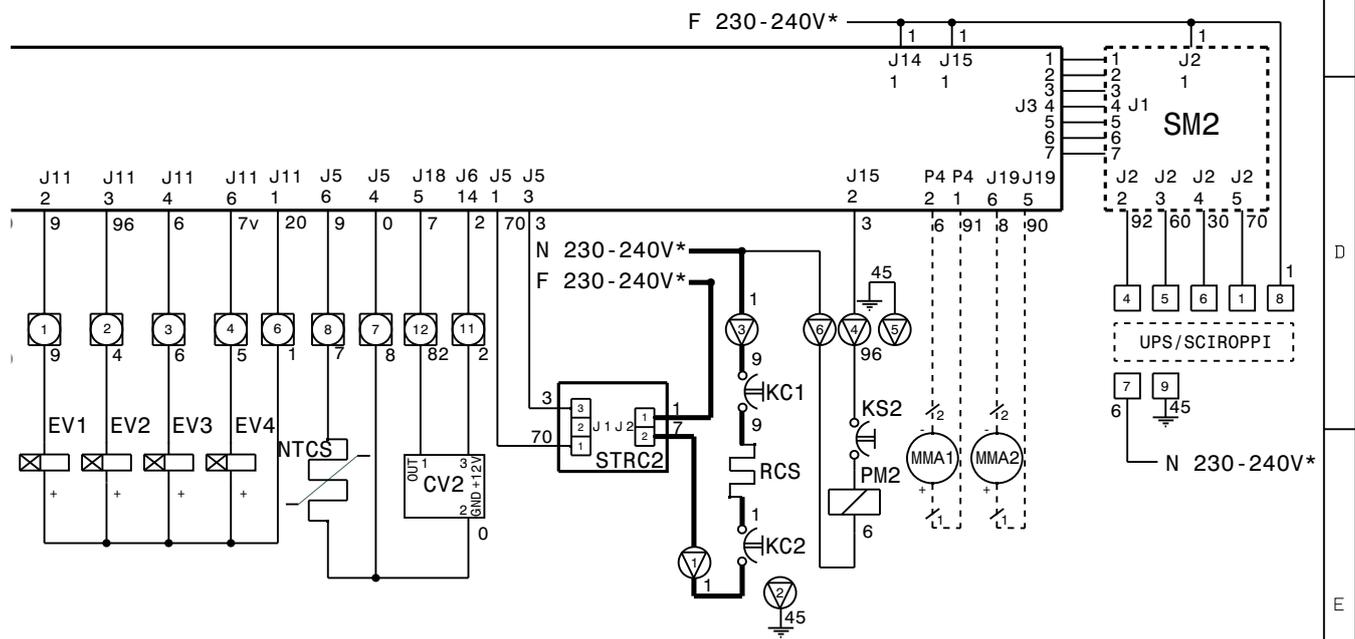
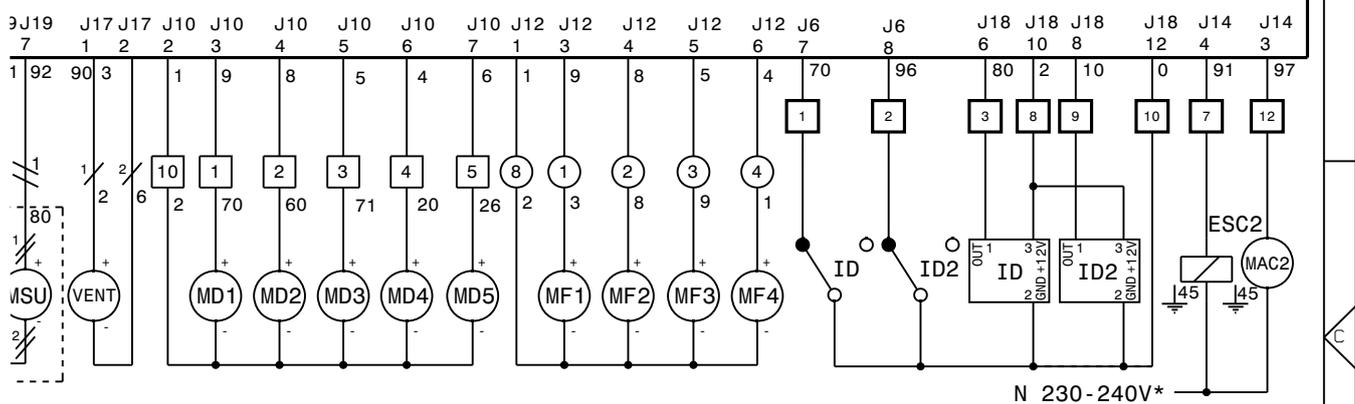
CMSB1- CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI
 CV CONTATORE VOLUMETRICO
 EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
 ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
 ESC ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
 EV1.. ELETTROVALVOLE SOLUBILI
 FA FILTRO ANTIDISTURBO
 ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE
 ID1.. INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
 IMSP MICRO INTERRUPTORE SGANCIO PALETTE
 IP INTERRUPTORE PORTA
 IPF INTERRUPTORE PIENO FONDI

IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA
 IVB1.. INTERRUPTORE VUOTO BICCHIERI
 KC1.. KLIXON CALDAIA CAFFE'
 KS1.. KLIXON DI SICUREZZA
 LF LAMPADA
 M MOTORE GRUPPO CAFFE'
 MAC1.. MACININO CAFFE'
 MD1.. MOTODOSATORI SOLUBILI
 MDZ MOTODOSATORE ZUCCHERO
 MF1.. MOTOFRULLATORI SOLUBILI
 MMA1.. MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
 MPU MICRO POSIZIONAMENTO UGELLI

je may be also 220V 60Hz

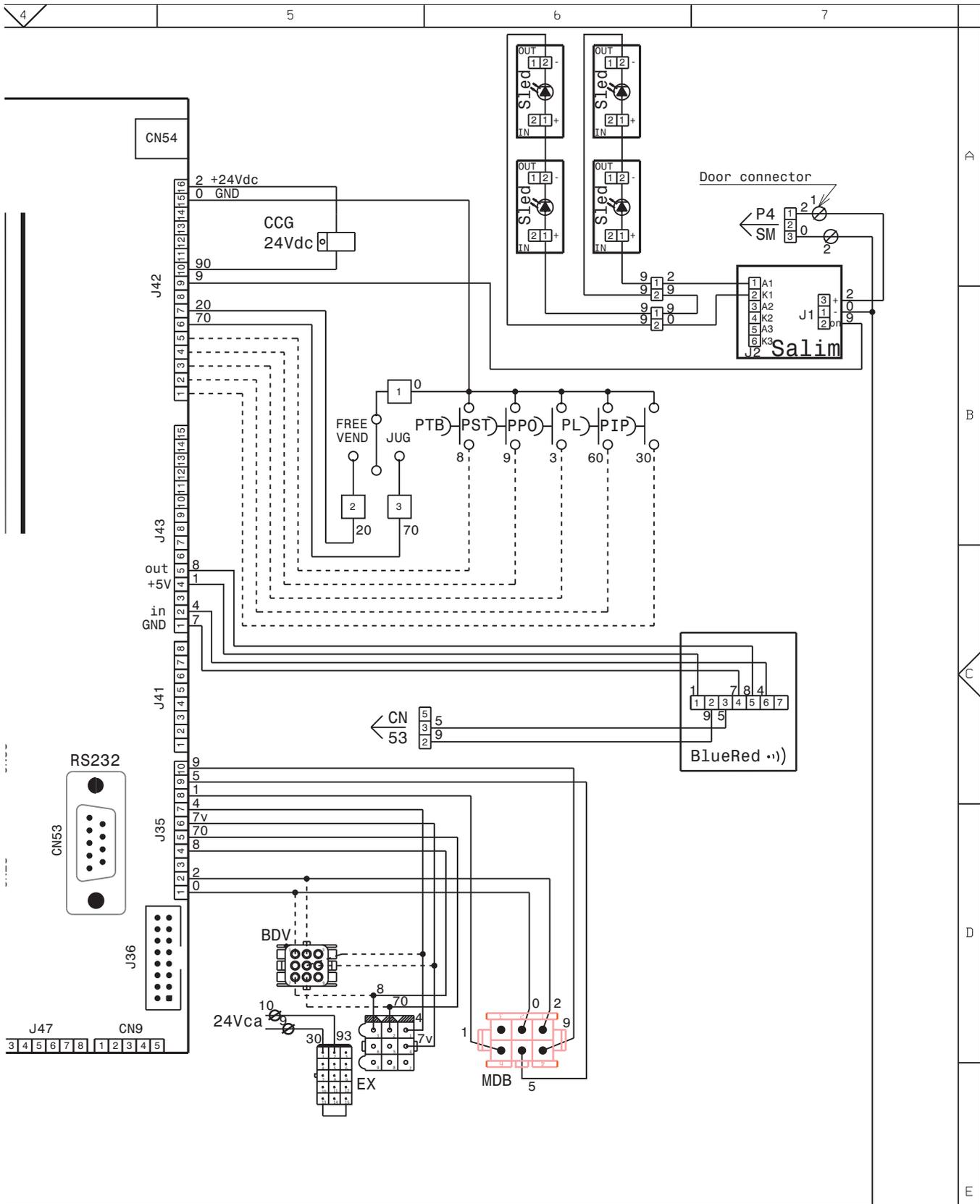


SM1



N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL Opera Concerto Plus	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM Macchina - Machine	DATE 03/04/2015	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI
			LEGENDA -	PART NUMBER 608608200		VERSION

- MSB1- MOTORE SGANCIO BICCHIERI
- MSCB MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
- MSP MOTORE SGANCIO PALETTE
- MSU MOTORE SPOSTAMENTO UGELLI
- NTC SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
- NTCS SONDA TEMPERATURA CALDAIA SOLUBILI
- PM POMPA
- PM1... POMPA ACQUA
- PS1... PULSANTE SCIROPPO
- PSB PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
- RCC RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
- RCS RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
- SLED SCHEDA LED
- SM1 SCHEDA CONTROLLO
- SM2 SCHEDA ESPANSIONE
- STRC1 SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
- STRC2 SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
- TX... FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
- TZ SENSORE TAZZA
- UPS SCHEDA GRUPPO FREDDO
- VAR VARISTORE
- VENT VENTILATORE



3 9 BLANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
	Opera Concerto	SCHEMA ELETTRICO PORTA DOOR WIRING DIAGRAM		1/1	BONACINA	ZANCANER
			LEGENDA	PART NUMBER		VERSION
				608609302		

CIRCUITO IDRAULICO

VERSIONE SINGOLA CALDAIA

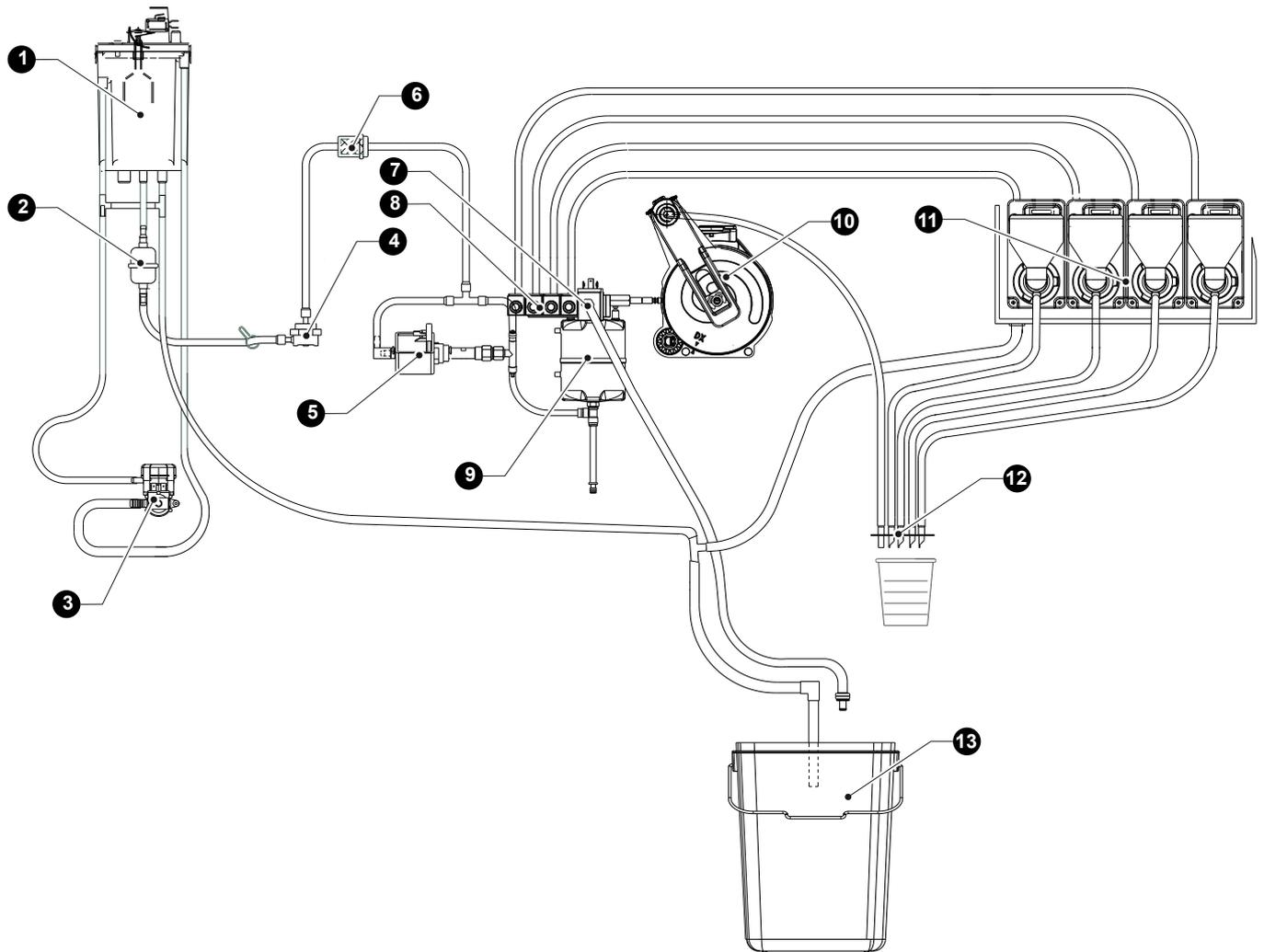


Fig. 1

1. air-break
2. filtro meccanico
3. elettrovalvola entrata acqua
4. contatore volumetrico
5. pompa
6. filtro smorzatore (solo modelli con regolazione automatica della macinatura)
7. elettrovalvola espresso
8. elettrovalvole solubili
9. caldaia
10. gruppo infusore
11. mixer
12. ugelli
13. secchio fondi liquidi

CIRCUITO IDRAULICO

VERSIONE DOPPIA CALDAIA

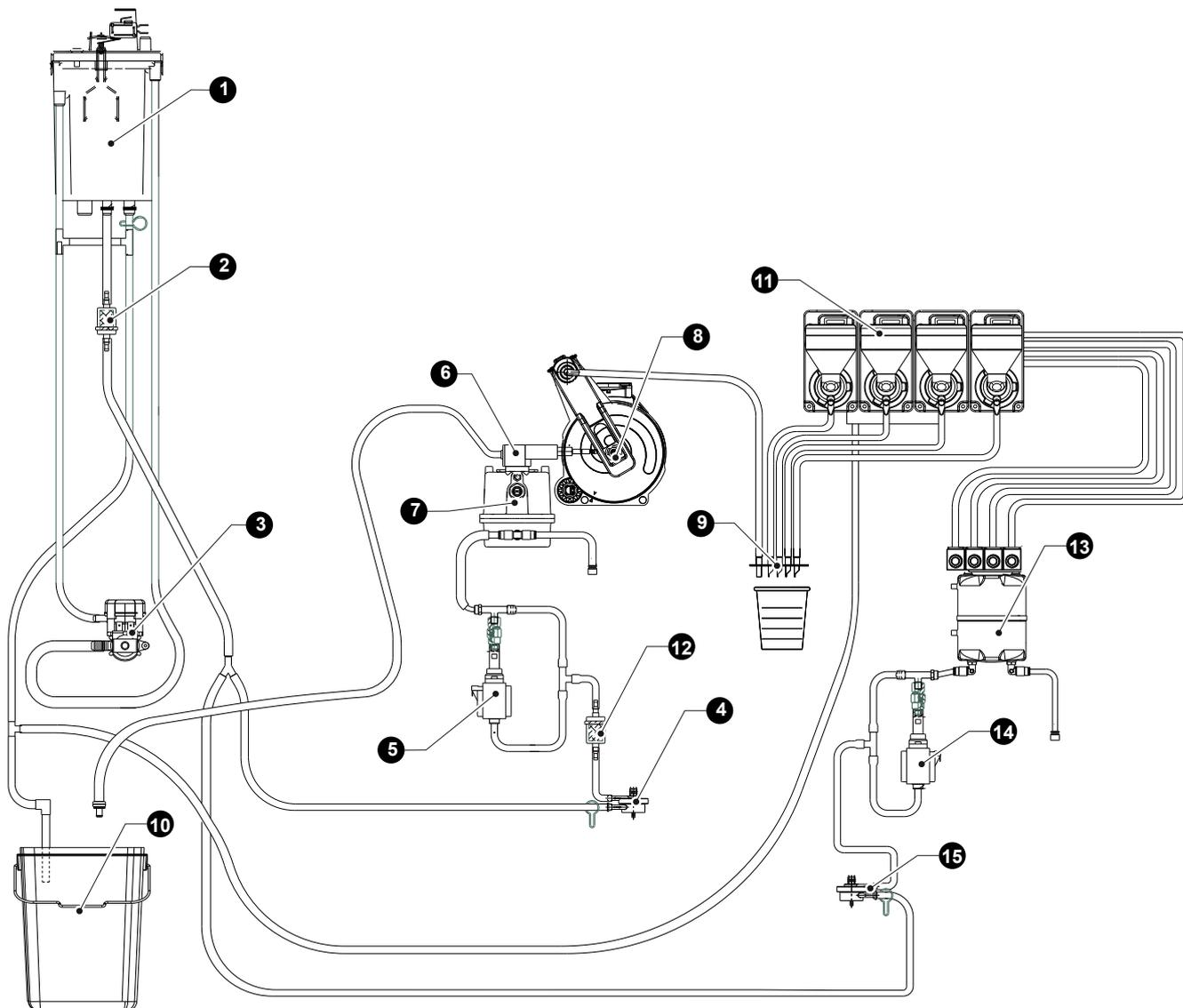


Fig. 2

1. air-break
2. filtro meccanico
3. elettrovalvola entrata acqua
4. contatore volumetrico espresso
5. pompa
6. elettrovalvola espresso
7. caldaia espresso
8. gruppo infusore
9. ugelli
10. secchio fondi liquidi
11. mixer
12. filtro smorzatore (modelli con regolazione automatica della macinatura)
13. caldaia solubili
14. pompa
15. contatore volumetrico solubili

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

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

