



FTP 30 - FTS 30

FTP 60 - FTS 60

model version 3.0

Beverage Systems

Manuale Tecnico

type: T.TOP 09N

Manuale d'installazione e manutenzione
Istruzioni originali

Riservato a tecnici addestrati e
autorizzati da Nestlé Professional®



01	04.04.2024	Aggiornamento dati tecnici	
00	22.12.2023	Prima emissione	Full
rel.	data	descrizione	
questo documento è disponibile in formato elettronico nel sito www.rheavendors.com			



Per cortesia, stampate questo manuale solo se necessario; la salvaguardia dell'ambiente è nostro comune interesse.

Sommario

1. Informazioni generali.....	6
1.1. Destinazione d'uso	6
1.2. Conservazione del manuale	6
1.3. Etichetta matricola	7
1.4. Marcatura di conformità	7
2. Istruzioni generali di sicurezza.....	8
2.1. Simboli di pericolo.....	8
2.2. Prescrizioni di sicurezza per la manutenzione	9
2.3. Rischi residui	10
3. Condizioni generali di garanzia.....	11
4. Dati tecnici distributore.....	12
4.1. Contenitori Prodotto	13
4.2. Tolleranze	13
4.3. Configurazioni	14
4.4. Accessori	14
5. Installazione	15
5.1. Ricevimento	15
5.2. Movimentazione.....	15
5.3. Disimballaggio	15
5.4. Posizionamento	16
5.5. Connessione elettrica	16
5.6. Connessione idraulica	17
5.7. Qualità dell'acqua	17
6. Descrizione del distributore automatico.....	18
7. Elettronica	22
7.1. Schema connessioni per macchine FTS	22
7.2. Schema connessioni per macchine FTP	22
7.3. CPU	23
7.4. Scheda GPU / Display	24
7.4.1. Touch screen 10,1" in FTS	24
7.4.2. TFT 3,5" in FTP	25
7.5. Illuminazione tastiera in FTP	25
7.6. Illuminazione stazione bicchieri	25
8. Riscaldatore acqua	26
9. Schemi idraulici.....	27
9.1. Schema idraulico FTP 30 / FTS 30 A e R	28
9.2. Schema idraulico FTP 60 / FTS 60 A e R	29
10. Prima installazione della macchina.....	30

10.1. Pulizia e sanitizzazione del distributore e delle parti a contatto con alimenti	30
10.2. Lavaggio e disinfezione componenti interni	31
10.3. Prima accensione.....	31
10.4. Risciacquo iniziale.....	32
11. Procedura di prima installazione.....	33
12. Caricamento distributore.....	34
12.1. Caricamento prodotti solubili (a macchina spenta).	34
13. Programmazione.....	34
14. Manutenzione	35
14.1. Settimanale	35
14.2. Mensile	36
14.3. Annuale	36
15. Risoluzione problemi.....	37
16. Sospensione del servizio (inattività provvisoria)	39
17. Fuori servizio.....	39
17.1. Fuori servizio temporaneo.....	39
17.2. Fuori servizio definitivo.....	39

1. Informazioni generali

1.1. Destinazione d'uso



Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un impiego di tipo professionale, il corretto funzionamento del distributore avviene in locali chiusi, in normali condizioni ambientali e ad una temperatura ambiente tra 5 °C e 35 °C, con umidità relativa non superiore a 80%.

Il distributore automatico è da adibirsi esclusivamente all'erogazione di bevande preparate miscelando prodotti alimentari con acqua (per infusione il caffè espresso) allo scopo utilizzare prodotti alimentari dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti, ogni altro uso è improprio e può causare possibili infortuni.

Le erogazioni devono essere consumate immediatamente in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo, in ogni caso vanno utilizzati soltanto prodotti specifici per distributori automatici.



Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla sua destinazione d'uso, è assolutamente vietato apportare modifiche tecniche.

Tutte le prescrizioni che riguardano il mantenimento, la pulizia, la sanificazione del distributore devono essere rigorosamente rispettate ed eseguite dall'operatore, è esclusivo compito dell'operatore porre attenzione al trattamento, alla conservazione e alla sostituzione nei tempi dei prodotti ed assicurarsi che siano perfettamente rispondenti alle norme che regolano la conservazione e la somministrazione degli alimenti.

1.2. Conservazione del manuale

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.



Il presente manuale è destinato all'installatore e al tecnico manutentore, va conservato con cura e deve accompagnare il distributore in tutti gli eventuali passaggi di proprietà che potrà avere nella sua vita.

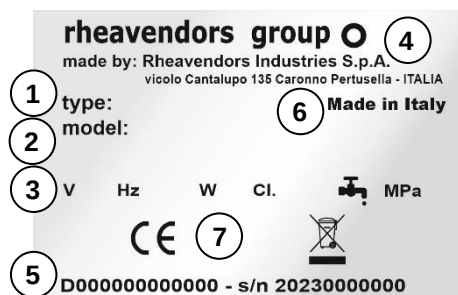
La conservazione deve essere favorita maneggiandolo con cura, con le mani pulite e non depositandolo su superfici sporche. Non debbono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti, Il manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze della macchina a cui si riferisce.



Copia del presente manuale e del manuale completo può essere richiesto ai riferimenti del punto successivo.

1.3. Etichetta matricola

Le etichette matricola argentate sono applicate sia all'interno che all'esterno dell'armadio del distributore, nell'etichetta matricola sono riportate le seguenti informazioni:



1	Type della macchina (gruppo di appartenenza)
2	Modello del distributore e configurazione
3	Dati di targa con tensione elettrica ed alimentazione idraulica
4	Fabbricante
5	Codice distributore - data di produzione e numero di serie
6	Paese di fabbricazione
7	Certificazioni

Per favorire una rapida identificazione del distributore e per poter disporre del miglior supporto possibile, è necessario riportare e comunicare i dati dell'etichetta matricola.



Rheavendors Services S.p.A. è a disposizione per fornire supporto e informazioni riguardanti questo distributore;

telefono: +39 02 966551

e-mail: rheavendors@rheavendors.com

per i riferimenti dei nostri partners nel mondo consultate il sito: www.rheavendors.com

1.4. Marcatura di conformità



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Rheavendors Industries S.p.A. dichiara che questo distributore automatico di bevande è stato progettato e realizzato in conformità alle seguenti direttive e regolamenti:

DIRETTIVE: 2014/30/UE, 2006/42/CE, 2012/19/UE, 2011/65/CE, (UE)2015/863, 2014/53/UE*

REGOLAMENTI: 1907/2006/CE, 1935/2004/CE

PRODUTTORE: Rheavendors Industries S.p.A. - Via Valleggio, 14 - 22100 Como (CO) - Italia

(*) La macchina può essere dotata di moduli radio approvati da Rheavendors Industries S.p.A.

I parametri radio sono:

RFID: 13,56MHz, campo H irradiato (massima intensità di campo) campo H @ 10m =-31,5 dBμA/m

2. Istruzioni generali di sicurezza

2.1. Simboli di pericolo

Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente queste informazioni che orientano a comportamenti idonei a garantire un uso sicuro; nelle pagine seguenti sono utilizzati i simboli qui elencati e il cui significato è di attenzione:



GENERALE

il testo così evidenziato raccomanda particolare attenzione nell'esecuzione delle procedure descritte, se non eseguite con attenzione e in sicurezza possono essere fonte di pericolo generico.



ALTA TENSIONE

le azioni contrassegnate da questo simbolo possono, se non correttamente eseguite, esporre ad accidentali contatti con parti in tensione.



TEMPERATURA PERICOLOSA

le azioni contrassegnate da questo simbolo possono, se non correttamente eseguite, esporre ad accidentali contatti con parti a temperature elevate.



ORGANI IN MOVIMENTO

le azioni contrassegnate da questo simbolo possono, se non correttamente eseguite, esporre ad accidentali contatti con organi in movimento.

Gli stessi simboli si trovano all'interno del distributore per indicare le parti sulle quali agire con estrema cautela.



CHIAVE DI SERVIZIO IN USO

il simbolo raccomanda una attenzione straordinaria durante le azioni descritte; l'uso della chiave di servizio, che attiva a porta aperta tutte le funzioni della macchina, è riservato solo ed esclusivamente a operatori tecnici che conoscano il funzionamento del distributore, che siano coscienti dei potenziali rischi e che si assicurino di operare in piena sicurezza; l'uso della chiave di servizio deve essere rigorosamente limitato al tempo necessario a eseguire le azioni che ne richiedano l'impiego; deve essere segnalato agli utenti il divieto di utilizzo e di avvicinamento al distributore.



MASSA

il simbolo ricorda di considerare con particolare attenzione la massa della macchina sia per la movimentazione che per sua collocazione definitiva.



ALIMENTAZIONE IDRICA

contraddistingue le parti, che, connesse alla rete idrica, richiedono la dovuta cautela rispetto alle eventuali perdite.



PIANO D'APPOGGIO

ricorda di installare la macchina su di un piano d'appoggio la cui pendenza non superi i 2°.

2.2. Prescrizioni di sicurezza per la manutenzione



La macchina deve esser installata secondo le legislazioni vigenti nel Paese di utilizzo; prestare particolare attenzione alle prescrizioni riguardanti le macchine connesse direttamente alla rete idrica.

Prestare particolare attenzione ai capitoli e alle note evidenziati con i simboli di allerta e rispettare rigorosamente le prescrizioni indicate che riguardano in modo particolare la sicurezza dei tecnici, degli operatori e degli utenti.

Il distributore può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti; i bambini devono essere sorvegliati in modo che non giochino col distributore.

Se si dovessero rilevare perdite di acqua, presenza di fumo... isolare immediatamente il distributore dalla rete elettrica e idrica, non tentare di ripristinarne il funzionamento e rivolgersi a tecnici specializzati.

L'inclinazione del piano d'appoggio del distributore non deve superare i 2°.

Le condizioni di normale funzionamento del distributore devono essere:
Temperatura: 5 °C ÷ 35 °C e Umidità relativa massima: 80%

Qualora il tubo di connessione idrica non sia fornito a corredo della macchina o in caso di sostituzione, la connessione deve essere effettuata solo con un set di giunzioni mobili (quelle vecchie non devono essere riutilizzate) di materiale omologato per uso alimentare secondo le legislazioni vigenti nel Paese di utilizzo e capace di sopportare la pressione d'esercizio della rete idrica, conforme alla IEC/EN 61770.

All'utente è vietato avvicinarsi al distributore durante le operazioni di manutenzione e servizio. La zona nella quale sono effettuate le operazioni di manutenzione e servizio deve essere adeguatamente segnalata.

Non rimuovere le protezioni, non escludere le sicurezze, né modificare in alcun modo la macchina o i suoi componenti.

Il distributore non è adatto ad essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine, mense) oppure getti di vapore o scintille (es. officine meccaniche).

Per la pulizia periodica fare riferimento al capitolo di manutenzione.

2.3. Rischi residui



Per rischio residuo si intende quel potenziale pericolo, impossibile da eliminare, che permane nonostante tutte le precauzioni adottate in quanto legato alle caratteristiche intrinseche del prodotto e comprende anche i rischi non identificabili.

Si elencano alcune azioni e comportamenti che riducono i rischi residui e che devono essere sempre adottati quando si interagisce con la macchina.



Adottare un abbigliamento consono a impedire ogni incidente (non indossare anelli, catenine, indumenti con lacci, con maniche eccessivamente lunghe, ...).



Valutare attentamente il trattamento dei residui derivanti dall'installazione (legno, plastica, ...) e dall'uso (polvere di prodotto, sacchetti, ...);



Non tentare riparazioni o interventi tecnici se non si è stati adeguatamente addestrati.



Segnalare la fase di intervento tecnico sulla macchina (barriere per impedire l'avvicinamento, cartelli...), eseguirla in tempi rapidi senza mai allontanarsi dalla postazione.



Installare la macchina in un ambiente riparato, illuminato e ben areato; mantenerla pulita e non appoggiarci utensili o altri oggetti; non installarla all'aperto o comunque esposta agli agenti atmosferici.



Assicurarsi che non possa essere raggiunta da schizzi d'acqua, vapori, scintille o colpita da oggetti che potrebbero danneggiarla.



Considerare attentamente la massa e la certa stabilità della macchina sia durante l'installazione che nella posizione di lavoro definitiva.



Alimentare la macchina nei limiti di tensione, temperatura, pressione, idraulica, e provvedere a una messa a terra elettrica efficace.



La macchina, anche se disconnessa dalle alimentazioni, può contenere acqua calda in pressione e a temperatura elevata.



Non disconnettere le alimentazioni idriche ed elettriche quando queste sono attive e/o il distributore è in uso.

3. Condizioni generali di garanzia

Le presenti condizioni regolano gli obblighi di Rheavendors Industries S.p.A. in relazione alla garanzia prestata e agli interventi di riparazione; qualsiasi altro termine o condizione, verbale o scritto, non è applicabile inclusi quelli contenuti negli ordini di acquisto dell'acquirente se non espressamente accettati e sottoscritti da Rheavendors Industries S.p.A.; qualora i termini di garanzia sotto riportati non siano ritenuti validi e/o leciti nel Paese in cui il prodotto è venduto, gli stessi non saranno operanti, rimanendo tuttavia valide e applicabili tutte le altre clausole.

I componenti meccanici ed elettronici della macchina sono garantiti per un periodo di dodici mesi dalla data di vendita attestata dal documento fiscale.

Per garanzia si intende la sostituzione delle parti componenti la macchina che, a giudizio insindacabile del costruttore, risultino difettose all'origine per vizi di fabbricazione; l'onere dell'invio di macchine, pezzi difettosi e pezzi di ricambio alla casa costruttrice è a totale carico dell'utente; la casa costruttrice si riserva di utilizzare per le riparazioni componenti nuovi o ricondizionati; sui componenti originali sostituiti vi sarà una garanzia di 12 mesi; le parti sostituite in garanzia diventeranno di proprietà di Rheavendors Services S.p.A. (richiedere "Mod. Materiali in garanzia – Autorizzazione alla restituzione").

In caso di guasto irreparabile o di ripetuto guasto della stessa origine, a suo insindacabile giudizio, la casa costruttrice potrà sostituire la macchina con altra di identico modello o modello equivalente; la garanzia della nuova macchina si estenderà fino all'originario termine di garanzia della macchina sostituita.

Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso (mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento della macchina), di errata installazione o manutenzione operate da personale non autorizzato, di danni da trasporto ovvero da circostanze che, comunque, non sono dovute a difetti di fabbricazione della macchina; sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi inerenti all'installazione e allacciamento agli impianti di alimentazione, nonché le manutenzioni citate nel manuale d'installazione; la garanzia non copre inoltre i sistemi di pagamento; questi, sia se forniti installati nella macchina, sia se forniti come accessori, sono soggetti alla garanzia del loro fabbricante mentre Rheavendors Industries S.p.A. agirà unicamente da intermediario.

Eventuali modifiche apportate alla macchina e non concordate per iscritto con la ditta costruttrice comportano l'immediata cessazione del periodo di garanzia e sono comunque a totale responsabilità del Cliente.

La garanzia è esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio.

Rheavendors Industries S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono direttamente o indirettamente derivare a persone, animali o cose in conseguenza di:
uso improprio del distributore; installazione non corretta; alimentazioni elettrica o idrica non appropriate; gravi carenze di manutenzione; interventi o modifiche non espressamente autorizzati; utilizzo di ricambi non originali.

In caso di guasto, Rheavendors Industries S.p.A. non è impegnata in alcun modo a risarcire eventuali danni economici dovuti a sosta forzata dell'apparecchio, né a prolungare il periodo di garanzia.

Qualora la macchina dovesse essere trasferita in un centro designato dalla casa costruttrice per revisione o riparazione, i rischi e i costi di trasporto relativi saranno a carico dell'utente; le spese di trasporto di macchine, pezzi difettosi e pezzi di ricambio si intendono sempre a carico dell'utente.

4. Dati tecnici distributore

DIMENSIONI

	FTP / FTS 30	FTP / FTS 60
Altezza	567 mm	600 mm
Larghezza	318 mm	422 mm
Profondità	544 mm	568 mm
Profondità a porta aperta	770 mm	880 mm

PESO NETTO

FTP 30	24,6 kg
FTS 30	25,2 kg
FTP 60	29,6 kg
FTS 60	30,2 kg

ALIMENTAZIONI

Idraulica	ingresso acqua con attacco maschio 3/4" gas
Pressione idraulica di alimentazione	da 0,1 a 1 MPa
Voltaggio	220-240 V ac, 50-60 Hz o 120 V ac, 60 Hz monofase e terra
Potenza	1.400 W – 1.700 W
Cavo di tipo	H05VV-F 3G 1,5 mm ² (230 V); SJTO 3x16AWG (120 V)

**valori e indicazioni per macchina standard
riferirsi comunque ai dati di etichetta matricola**

PRESSIONE SONORA

Livello di pressione sonora ponderata "A"	minore di 70 dB (A) misurati a 1 metro dalla superficie della macchina e ad un'altezza di 1,6 metri dal pavimento
---	---

TOLLERANZE DI ALIMENTAZIONE IDRICA E ELETTRICA / AMBIENTE

Durezza acqua totale	da 10°f a 25°f
Conducibilità acqua consigliata	400 µS @ 20°C
Tensione elettrica nominale	+10% / -15%
Temperatura	da 5°C a 35°C
Umidità relativa	massima 80%

DISPOSITIVI DI SICUREZZA DELLA MACCHINA

Idrica	elettrovalvola ingresso acqua con sensore antiallagamento
Elettrica porta	un interruttore porta
Elettrica fusibili 6,3x32mm	12A ritardati – 230 V ac
Elettrica fusibili 6,3x32mm	16A rapidi – 120 V ac
Klixon termico sui dispositivi di riscaldamento	sensori riarmabili manualmente

ELEMENTO RISCALDANTE

Bollitore non in pressione (a cielo aperto) (in 30: 2.2 litri; in 60: 3,4 litri)	1.300 W – 1.600 W
---	-------------------

POMPE

Pompe Rotative	24 V dc
----------------	---------

MOTORI PRODOTTO

In 30, massimo cinque, in 60 massimo sei, in base alla configurazione della macchina	24 V dc
--	---------

MOTORI FRULLATORI

Massimo tre, in base alla configurazione della macchina

24 V dc

4.1. Contenitori Prodotto

In 30 massimo cinque, in 60 massimo sei, in base alla configurazione della macchina; larghezza singola (55 mm) e doppia (110 mm); viti senza fine erogatrici di passo 9 mm o 18 mm; con ruota dentata e agitatore prodotto, dove previsti dalla configurazione e con uscita scivolo prodotto standard o ridotta:

- capacità contenitori:

CONTENITORI STANDARD altezza 190 mm			
larghezza 55 mm capacità 1,7 litri		larghezza 110 mm capacità 3,5 litri	
caffè	0,33 kg		
latte	0,38 kg	latte	0,80 kg
cioccolata	0,94 kg	cioccolata	2,20 kg
tè	0,98 kg		
zucchero	1,20 kg		

CONTENITORI ALTI altezza 265 mm			
larghezza 55 mm capacità 2,4 litri		larghezza 110 mm capacità 5,1 litri	
caffè	0,53 kg		
latte	0,60 kg	latte	1,30 kg
cioccolata	1,50 kg	cioccolata	3,20 kg
tè	2,00 kg		
zucchero	2,00 kg		

I test effettuati da Rheavendors utilizzano prodotti solubili adatti per i distributori automatici.



Rheavendors Services S.p.A. è a disposizione per fornire supporto e informazioni per effettuare test di funzionamento con prodotti aventi caratteristiche differenti.

Macchine e componenti sono testati con prodotti standard; se si prevede di utilizzare prodotti specifici non convenzionali, il nostro Servizio Clienti è a disposizione per prove preventive che potrebbero anche influenzare la scelta di alcuni componenti della macchina.



UTILIZZARE SOLO PRODOTTI SPECIFICI PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI APPROVATI DA NESTLÉ.

La funzionalità e l'affidabilità della macchina potrebbero essere influenzate da fattori esterni che non corrispondono alle condizioni d'uso standard per le apparecchiature vending.

4.2. Tolleranze

A causa delle tolleranze medie standard industriali di vari componenti della macchina come spirali, motori, ingranaggi, ecc. e di parametri variabili come temperatura ambiente, umidità relativa e invecchiamento che agiscono sui prodotti, i dosaggi possono variare nel tempo e da una macchina all'altra; questo aspetto deve essere attentamente considerato soprattutto in vista di operazioni come clonazione della configurazione di ricette, cambio di componenti e prodotti, telemetria o altri calcoli matematici dipendenti dai pesi.

4.3. Configurazioni

Le configurazioni possibili sono numerose e sono codificate per mezzo di alcune categorie evidenziate nella sigla della macchina e qui sotto esemplificate:

contenitori prodotto	numero dei prodotti solubili	I5
alimentazione idrica	esterna, per mezzo di elettrovalvola d'ingresso	I4 R
	interna, da serbatoio interno al distributore stesso	I3 A
numero mixer	numero mixer	I4 R2

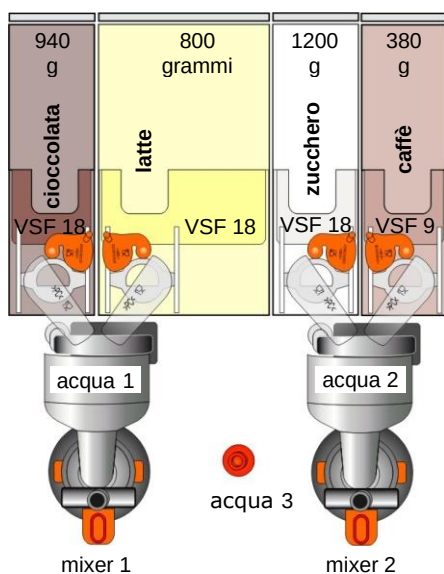


I contenitori prodotto, le coppette, i frullatori sono numerati in progressione da sinistra a destra come evidenziato più sotto; questa numerazione è utilizzata nella programmazione delle bevande.

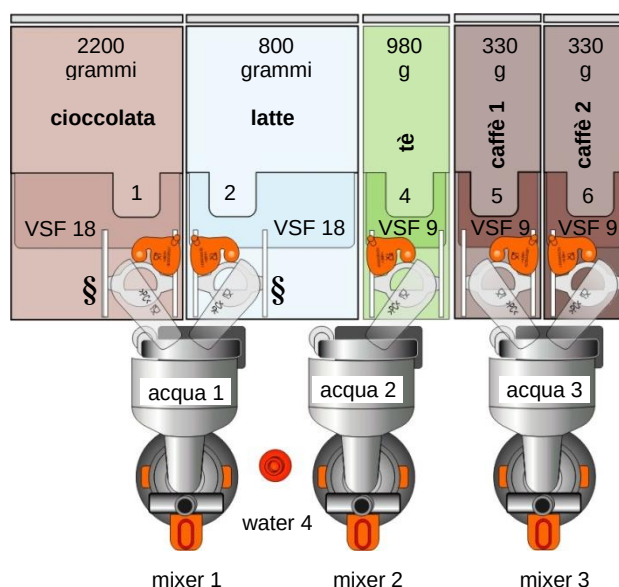
Esempi di configurazione:

Due possibili configurazioni sono rappresentate qui sotto; i principi di funzionamento e le indicazioni sono comunque universali e applicabili a tutte le macchine della gamma:

D.A. FTP/FTS 30 I4 R2



D.A. FTP/FTS 60 I5 R3



4.4. Accessori



A completamento ed integrazione dei distributori della gamma, Rheavendors Industries S.p.A. dispone di una serie di accessori costruiti per queste macchine come mobiletti, kit d'alimentazione idrica autonoma, filtri anticalcare, connessione a **modul on**

Rheavendors Services S.p.A. è a disposizione per fornire supporto e informazioni riguardanti particolari configurazioni.

5. Installazione

5.1. Ricevimento

Al ricevimento del distributore automatico, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto.

Se si dovessero notare danni è necessario fare immediatamente reclamo al trasportatore: l'imballo deve risultare integro, non deve presentare segni di manomissione, non deve presentare ammaccature, segni di urti, deformazioni o rotture dell'imballo, zone bagnate o segni che possano indicare che l'imballo sia stato esposto alla pioggia, al gelo o al calore.



Non collegare mai il distributore automatico idraulicamente e/o elettricamente se l'imballaggio è stato danneggiato durante il trasporto e/o in caso di parti visibili mancanti.

5.2. Movimentazione

Il trasporto, la movimentazione e il posizionamento del distributore devono essere eseguiti da personale esperto ed addestrato, **durante gli spostamenti la macchina non deve mai essere capovolta e le frecce di orientamento sull'imballo devono essere sempre rispettate**; Non sollevare il distributore con funi, non trascinarlo, non coricare il distributore per il trasporto ed evitare scossoni.



Per le manovre di movimentazione sono necessari due operatori muniti dei dispositivi di protezione individuale previsti (scarpe antinfortunistiche, guanti...) i distributori pesano circa 25 kg÷30 kg;

Maneggiare la macchina con cautela per prevenire ogni possibile infortunio al personale addetto.

Per lo spostamento utilizzare un carrello elevatore o un transpallet manuale adatto a sostenerne il peso e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti.

La ditta costruttrice non è responsabile per eventuali danni causati dall'inosservanza parziale o totale delle avvertenze sopra riportate.



5.3. Disimballaggio

Avvicinare il distributore imballato alla sua posizione di lavoro, rimuovere il distributore dal suo imballo, sollevare il distributore e posizionarlo sul piano di lavoro.

Mediante la chiave posta nel vano di erogazione aprire la porta del distributore e togliere il nastro adesivo ed il polistirolo dai componenti interni (contenitori prodotto...).



I materiali che compongono l'imballo non devono essere lasciati alla portata di persone estranee, in particolari dei bambini, perché potenziali fonti di pericolo.



Lo smaltimento dei componenti dell'imballo deve essere affidato solo ed esclusivamente ad aziende specializzate.

5.4. Posizionamento

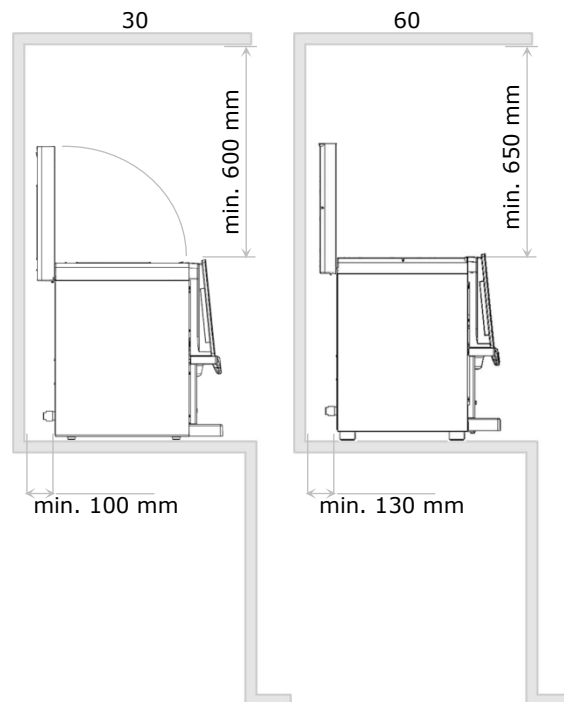
Il posizionamento del distributore nel suo posto di lavoro deve avvenire in un locale riparato dagli agenti atmosferici: non è idoneo per installazioni all'esterno. deve essere installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 5° ed i 35° C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine, mense) oppure getti di vapore o scintille (es. officine meccaniche).

L'interruttore, la presa di corrente e la relativa spina devono essere in posizione accessibile, assicurarsi di avere a disposizione una presa a parete idonea al tipo ed alla lunghezza del cavo del distributore.

Utilizzare soltanto il cavo di connessione alla rete elettrica in dotazione al distributore.

L'apparecchio deve essere collocato vicino ad una parete in modo che lo schienale ed il perimetro esterno abbiano una distanza minima di 130 mm dalle pareti per permettere la regolare ventilazione.

Il distributore automatico non deve in nessun caso essere coperto con teli o strutture.



Accertarsi che la superficie di appoggio sia idonea a sopportare il peso della macchina e che quest'ultima sia in piano, regolandone i piedini in modo che l'inclinazione dell'armadio non superi i 2° e che il distributore sia perfettamente stabile.

5.5. Connessione elettrica

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 220-240 V ac o 120 V ac ed è protetto con fusibili da 12A ritardati (230 V) o 16A rapidi (120 V).



Accertarsi preventivamente che l'impianto di alimentazione elettrica sia idoneo a fornire la potenza richiesta dalla macchina riferendosi scrupolosamente ai dati di targa del distributore riportati sulla etichetta matricola.



Rispettare le legislazioni vigenti nel Paese di utilizzo relative alle connessioni alla rete elettrica. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia né schiacciato, né piegato né danneggiato da spigoli vivi o soggetto a qualsiasi carico meccanico.

La sicurezza elettrica del distributore è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra; verificare questo fondamentale requisito di sicurezza da parte di personale professionalmente qualificato che dovrà verificare l'integrità dell'apparecchio e la rispondenza alle norme almeno una volta l'anno.



È obbligatoria l'installazione di un dispositivo a corrente differenziale con funzionamento inferiore a 30 mA che isoli la macchina dalla rete e che intervenga tempestivamente in caso di eventuali cortocircuiti, collegare la macchina senza usare riduzioni, adattatori, prese multiple o prolunghe; utilizzare soltanto il cavo di connessione alla rete in dotazione al distributore.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio utilizzando solo cavi del tipo: H05VV-F 3G 1,5 mm² o (230 V) o SJTO 3x16AWG (120 V).

5.6. Connessione idraulica



Rispettare le legislazioni vigenti nel Paese di utilizzo relative alle connessioni alla rete idrica.

L'acqua utilizzata per alimentare il distributore deve avere tutte le caratteristiche idonee per essere destinata al consumo umano, far fuoriuscire acqua dalla rete idrica finché la stessa non si presenti limpida ed esente da tracce di sporco.

Verificare che la pressione della rete sia quella prescritta per la macchina e utilizzare una pompa o un riduttore in caso di difformità; è consigliata l'installazione di un rubinetto che isoli la macchina dalla rete idrica

La connessione deve essere effettuata solamente con un tubo nuovo e di materiale omologato per uso alimentare.



L'elettrovalvola di entrata acqua è dotata di un dispositivo antiallagamento che blocca meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad una disfunzione dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua nel bollitore.

Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

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

5.7. Qualità dell'acqua

il distributore deve essere alimentato con acque trattate o non trattate, destinate a uso potabile e idonee per la preparazione di cibi e di bevande o per altri usi domestici, fornite tramite una rete di distribuzione e non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana.

A tale proposito le caratteristiche dell'acqua devono rispettare le legislazioni vigenti nel Paese di utilizzo del distributore.

Durezza acqua totale: da 10°f a 25°f

Conducibilità acqua consigliata: 400 µS @ 20°C

6. Descrizione del distributore automatico

Il distributore automatico è un apparecchio progettato per essere usato da tutti gli utilizzatori, non richiede specifiche competenza, la bevanda si ottiene, dopo aver introdotto l'eventuale credito, premendo brevemente il tasto desiderato.

Questo manuale descrive i distributori **NESCAFÉ FTP 30, FTS 30, FTP 60 e FTS 60**;

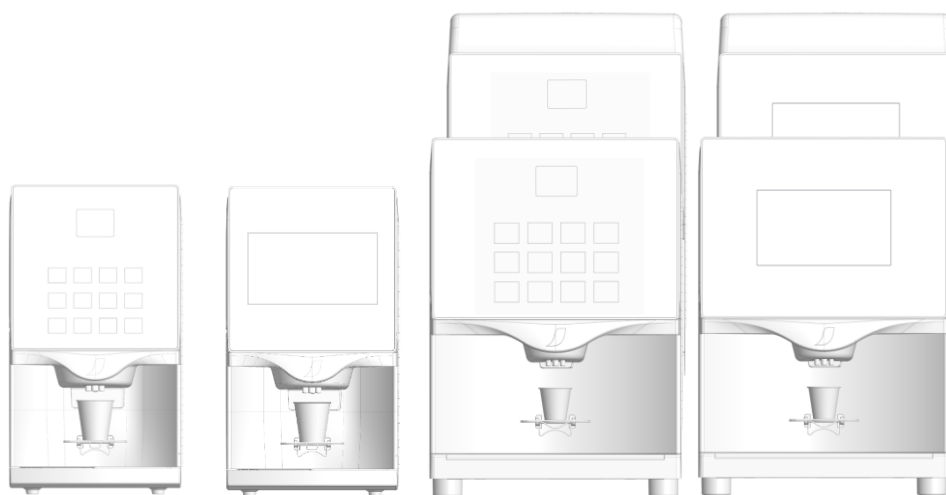
utilizzando la stessa componentistica di base, le macchine si differenziano tra loro nei componenti e per le caratteristiche evidenziate più sotto; le descrizioni contenute in questo documento, dove non diversamente specificato dal testo o dalle icone specifiche di ogni modello, sono comuni a tutti e le versioni.

FTP = tastiera capacitiva.

FTS = touch screen.

Se nel manuale è indicato solo **FTP** e/o **FTS**, si fa riferimento sia alle versioni 30 che alle versioni 60.

Se nel manuale è indicato solo **30** e/o **60**, si fa riferimento sia alle versioni FTP che alle versioni FTS.

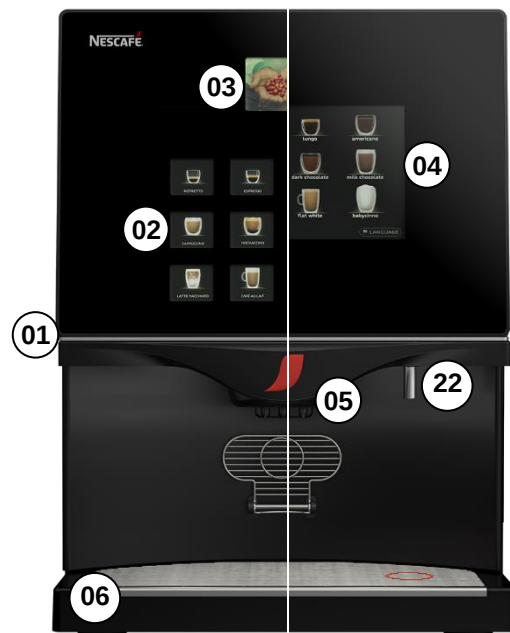


	FTP 30	FTS 30	FTP 60	FTS 60
tastiera	capacitiva	schermo tattile centrale	capacitiva	schermo tattile centrale
messaggi servizio e informazione	display TFT multicolor da 3,5"	touch screen 10,1"	display TFT multicolor da 3,5"	touch screen 10,1"
selezioni dirette	12	fino a 48 (12 x 4 screen)	12	fino a 48 (12 x 4 screen)
tasti virtuali	13-48		13-48	
bollitore non in pressione	2,2 litri	2,2 litri	3,4 litri	3,4 litri
contenitori solubili alti (*)	-	-	opzionale	opzionale
altezza (mm)	567	567	600 / (*) 672	600 / (*) 672
larghezza (mm)	318	318	422 / (*) 422	422 / (*) 422
profondità (mm)	544	544	568 / (*) 568	568 / (*) 568
massa (kg)	24,6	25,2	29,6	30,2
n. max contenitori solubili	5	5	6	6
n. max vaschette di miscelazione	3	3	3	3
alimentazione idrica	autonoma / a rete	autonoma / a rete	autonoma / a rete	autonoma / a rete

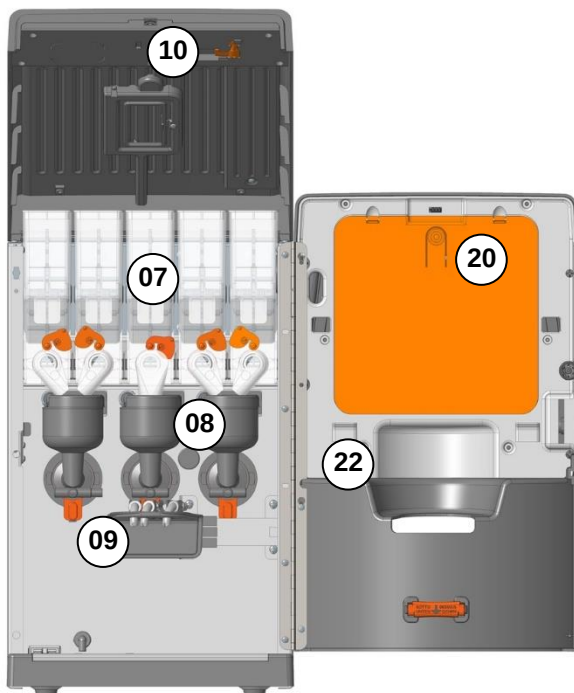
Pannello frontale porta FTP/FTS 30



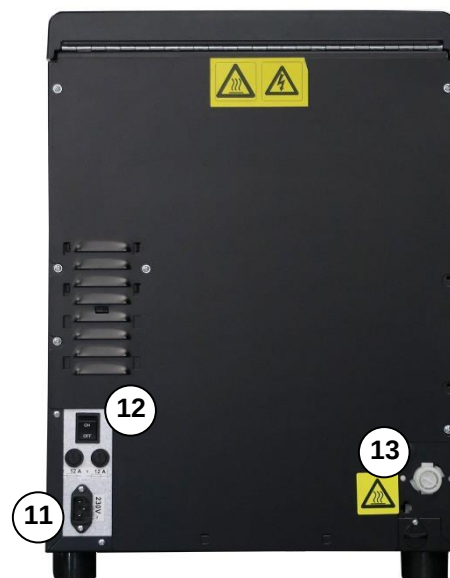
Pannello frontale porta FTP/FTS 60



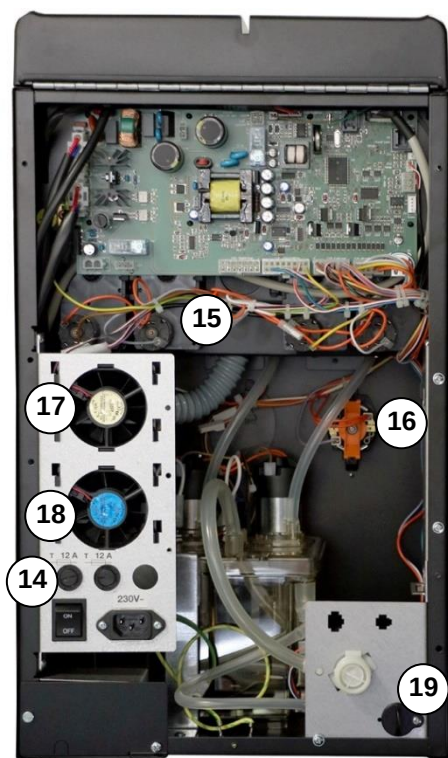
Vista interna della macchina (esempio)



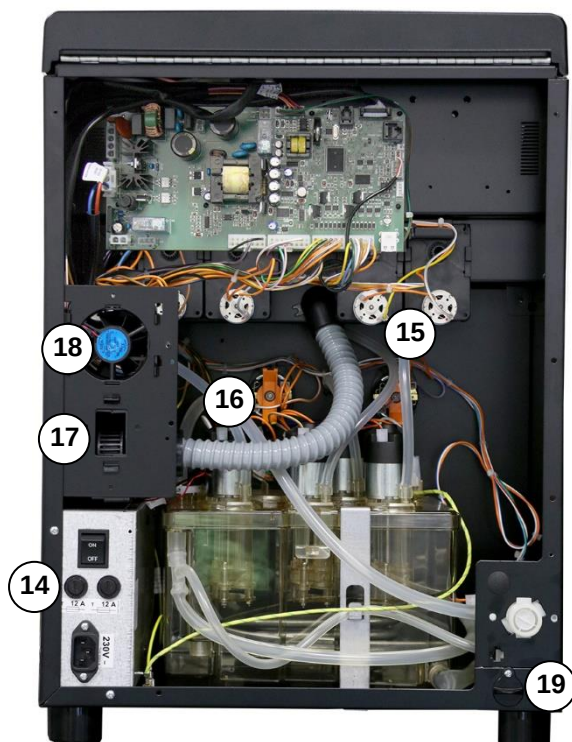
Vista posteriore della macchina (esempio)



Vista interna del distributore "30" (esempio)

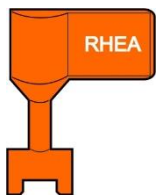


Vista interna del distributore "60" (esempio)



- 01 - Serratura porta:** la serratura assicura la chiusura della porta; la mappatura della chiave è numerata per l'identificazione.
- 02 - Tastiera di selezione:** in FTP, a porta chiusa, premendo i pulsanti si ottengono le erogazioni; durante l'erogazione il pulsante si illumina; in modalità di programmazione i tasti assumono funzioni diverse e permettono la modifica dei parametri di macchina; la numerazione dei tasti è progressiva dall'alto: 1, 2, ..., e da sinistra.
- 03 - Display:** in FTP, i messaggi del display informano gli utenti o gli operatori dello stato di funzionamento del distributore.
- 04 - Touch screen:** in FTS, il touch screen centrale riunisce in sé tutte le funzioni necessarie al colloquio con gli utilizzatori e con gli utenti; la tastiera di selezione delle bevande, quella di programmazione, tutti i messaggi multimediali di informazione sono riuniti in questo componente.
- 05 - Erogatore:** il distributore ha un erogatore bevande fisso sul piano d'appoggio bicchieri.
- 06 - Vaschetta raccogli gocce:** raccoglie possibili residue gocce dall'erogatore ed, eventualmente, l'eccesso d'acqua refluo dall'elettrovalvola tre vie; è inserita a slitta nella parte bassa anteriore dell'armadio della macchina ed è composta da un cassetto e da una griglia di copertura che possono essere lavati con acqua corrente; un contatto elettrico controlla il livello di riempimento.
- 07 - Contenitori prodotto:** i contenitori prodotto solubili distribuiscono nelle coppette sottostanti il loro contenuto; una vite senza fine interna, mossa dal motore prodotto, spinge verso lo scivolo prodotto l'alimento solubile contenuto; possono essere dotati di una ruota e di un agitatore per favorire una erogazione costante; l'uscita, che può essere di dimensione standard o ridotta, ha un setto di chiusura.
- 08 - Vaschette di miscelazione (coppette):** le vaschette di miscelazione dei frullatori raccolgono i prodotti solubili versati per miscelarli con l'acqua; nella loro parte inferiore agisce la ventola dei motori frullatori e il deflusso della bevanda verso l'erogatore avviene tramite un tubo di silicone; le vaschette di miscelazione e i tubi d'uscita possono essere lavati in acqua corrente tiepida.
- 09 - Supporto ugelli:** un supporto fisso sulla stazione bicchieri accoglie i tubi erogatori provenienti dalle vaschette di miscelazione dei mixer e quello dell'acqua calda diretta; per una più facile e immediata identificazione delle posizioni dei componenti, gli innesti dei frullatori sono di diverso colore, analoghi a quello degli anelli nella parte terminale dei corrispondenti tubi d'uscita.

10 - Interruttore porta: toglie tensione alla macchina quando la porta è aperta.



Chiave di servizio:

Utilizzare la chiave di servizio per alimentare il distributore nel caso sia necessario attivare la macchina a porta aperta.

Attenzione alcune parti rimangono comunque connesse a rete. Operare con estrema cautela.

La chiave è fornita insieme alla documentazione del distributore ed il suo uso è riservato esclusivamente al personale tecnico adeguatamente istruito.

11 - Connessione elettrica: nella parte posteriore dell'armadio, è presente uno zoccolo a tre terminali per la connessione del cavo di rete.

12 - Interruttore accensione: accende e spegne la macchina.

13 - Elettrovalvola ingresso acqua: l'elettrovalvola d'ingresso acqua ha una sicurezza antiallagamento che blocca l'ingresso dell'acqua nel caso di anomalie; ai suoi terminali elettrici può essere collegata in parallelo l'eventuale pompa ad immersione o il **modul on water**.

14 - Fusibili: installati sull'alimentazione di rete per proteggere la macchina; i fusibili devono essere obbligatoriamente sostituiti solo da personale tecnico specializzato.

15 - Motori prodotto: sono i motori che fanno ruotare le viti senza fine all'interno dei contenitori prodotto solubili in modo da versare, nelle coppette, la quantità di prodotto necessaria alla selezione.

16 - Motori frullatore: i motori frullatori, per mezzo della rotazione della ventola montata sul loro asse, favoriscono la miscelazione dei prodotti solubili con l'acqua; la velocità di rotazione è regolabile in modo da adattarla alle caratteristiche dei diversi prodotti.

17 - Aspiratore polveri: un aspiratore provvede ad espellere, dall'interno del distributore, i residui di prodotto che rimangono in sospensione; l'aspiratore è connesso con un cassetto, sottostante gli scivoli prodotto, in modo da intercettare la polvere impalpabile residua dalle selezioni; il tempo d'azione dell'aspiratore è programmabile per mezzo di un parametro software; l'aria aspirata è espulsa attraverso delle feritoie del pannello posteriore.

18 - Aspiratore ambientale: provvede ad aspirare l'aria dall'ambiente interno della macchina in modo da evitare la condensa.

19 - Tappo scarico acqua: dal quale far fuoruscire il tubo di silicone proveniente dal bollitore, per permetterne lo svuotamento; è fissato con una vite al pannello posteriore.

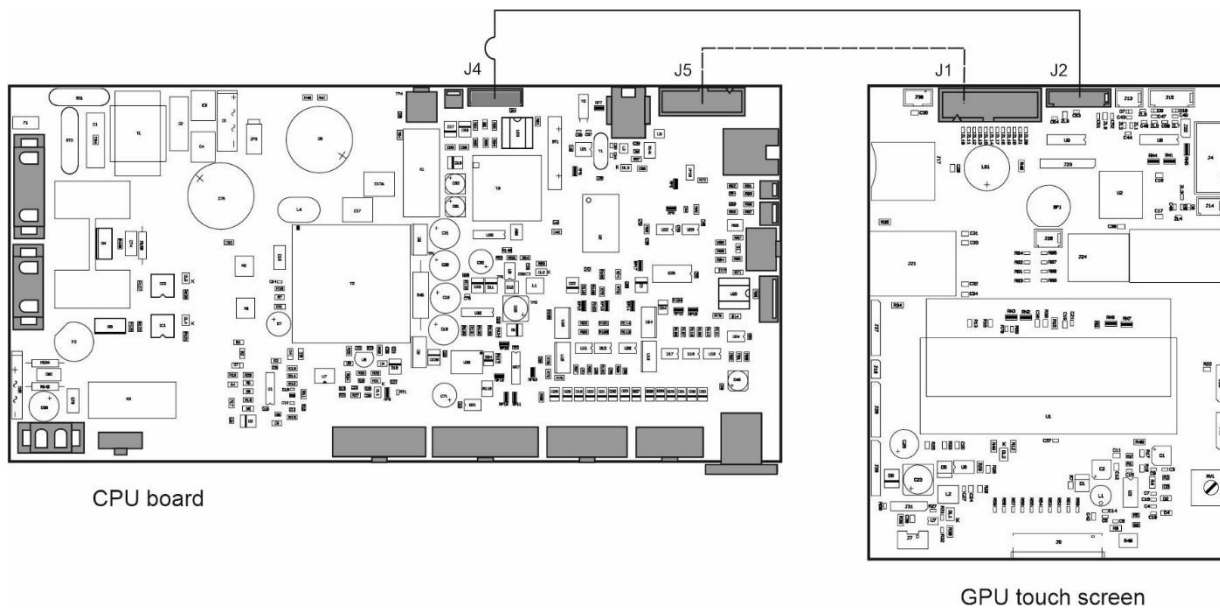
20 - Pulsante interno (PROG): sul carter di protezione, di colore arancio, all'interno della porta si trova il pulsante di accesso alla modalità di programmazione della macchina.

21 - Tasche etichette: in FTP, all'interno del pannello porta, sotto il carter arancio, sono presenti gli alloggiamenti per le etichette prodotto; inserire le etichette nelle tasche rispettando la configurazione della macchina.

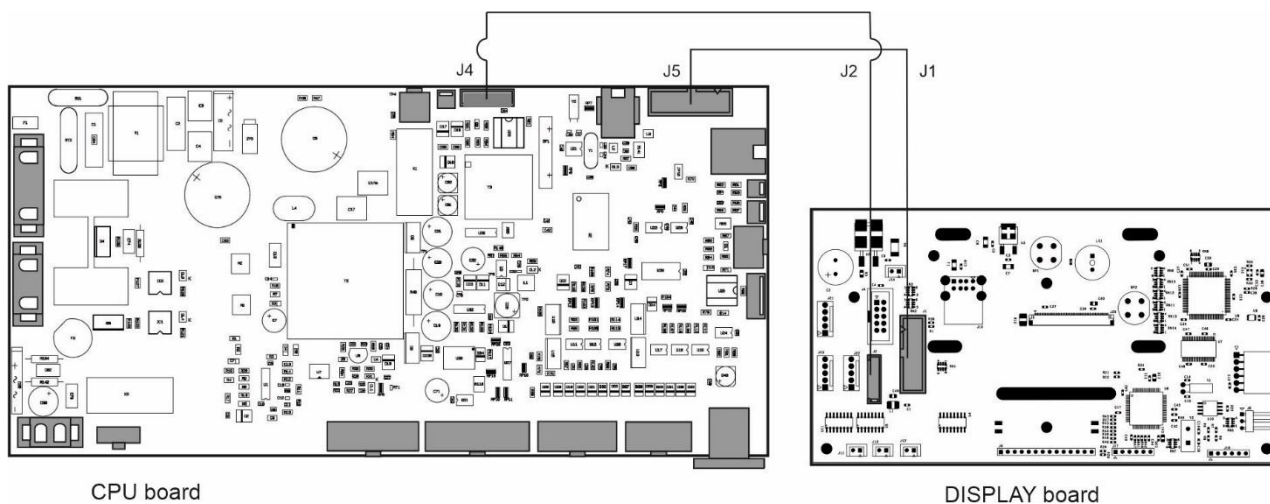
22 - Acqua calda laterale (opzionale): esiste una versione che prevede un ugello dedicato all'erogazione di acqua calda posizionato nel lato destro del vano di erogazione, separato da quello standard nel supporto ugelli; è comandata da elettrovalvola dedicata.

7. Elettronica

7.1. Schema connessioni per macchine FTS

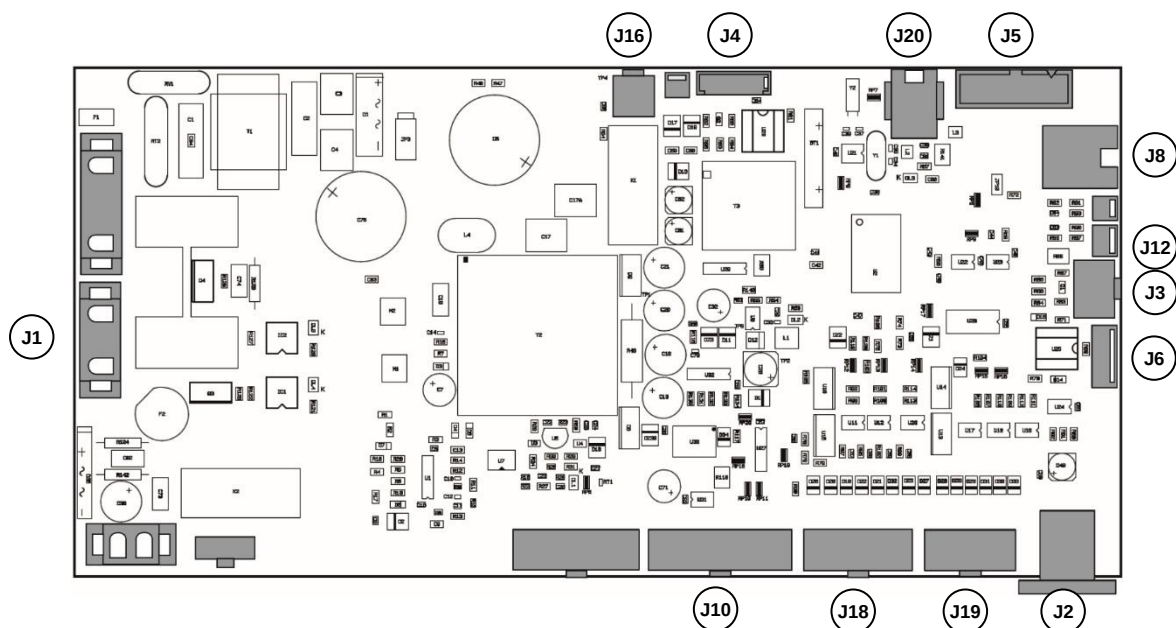


7.2. Schema connessioni per macchine FTP



7.3.CPU

La scheda CPU, alloggiata nel retro della macchina e fissata al telaio per mezzo di torrette di supporto, governa il funzionamento della macchina ed è destinata al funzionamento dei dispositivi della macchina.



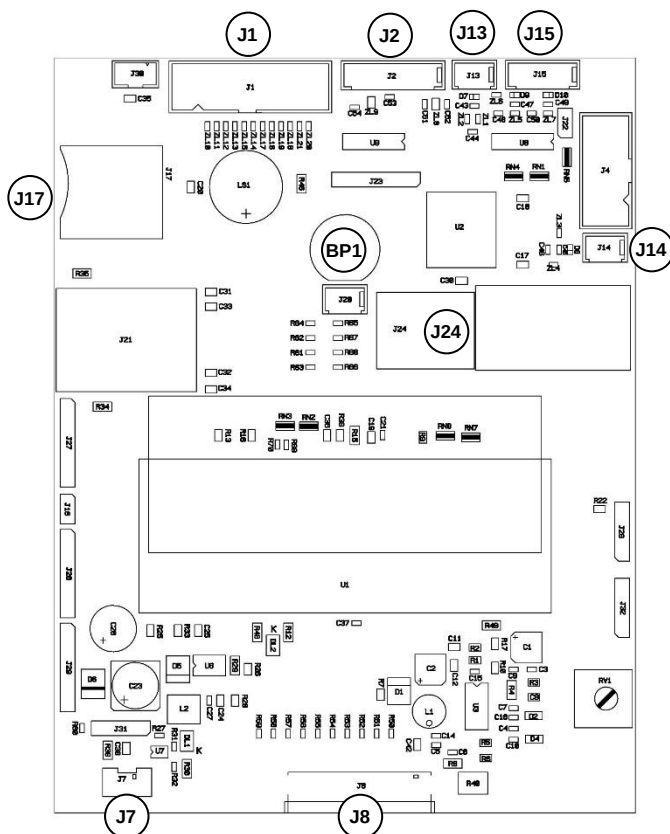
J1	Alimentazione IN 230 V ac / 120 V ac	J10	IN/OUT segnali vari e motori aspiratori
J2	Doppia presa USB-A (RS485)	J12	Sonda temperatura bollitore
J3	Connettore MDB	J16	Alimentazione 24 V dc
J4	Alimentazione 5/24Vdc CPU-GPU/Display	J18	Elettrovalvole / mixer
J5	Segnali CPU-GPU/Display	J19	Motori prodotto
J6	Connettore Executive	J20	Connettore RFID
J8	Segnali Lan		

7.4. Scheda GPU / Display

La scheda display / GPU, fissata all'interno della porta, accoglie i segnali della tastiera di selezione e permette la visualizzazione dei messaggi; un cavo piatto la connette alla CPU con la quale scambia i segnali.

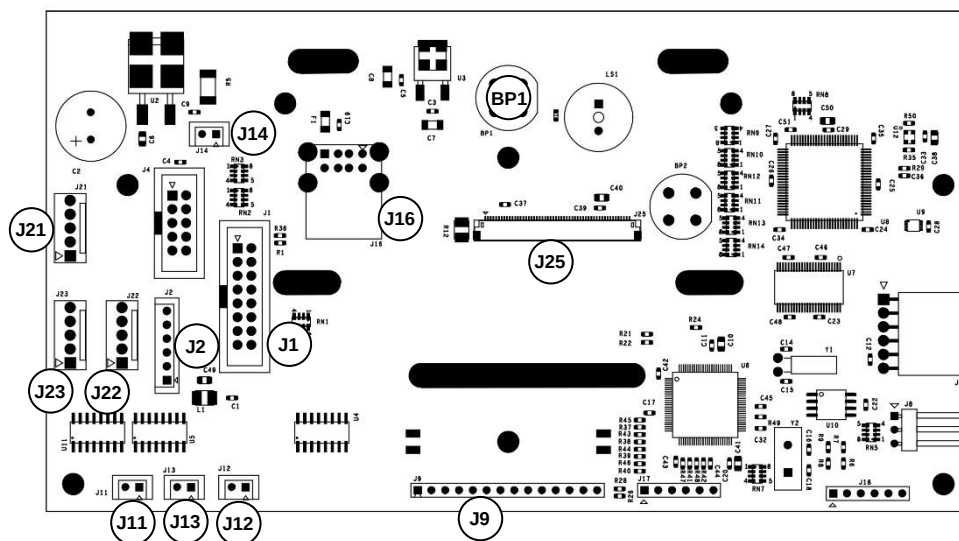
Il pulsante interno di programmazione è installato sul circuito stampato di questa scheda che provvede anche all'illuminazione della tastiera.

7.4.1. Touch screen 10,1" in FTS



J1	Segnale Input 5 V dc CPU (J5)	J15	Illuminazione stazione bicchieri
J2	Alimentazione Input 24 V dc CPU (J4)	J17	Alloggiamento SD Card
J7	Connettore controller touch screen	J24	Doppia presa USB-A (RS485)
J8	Al display 10,1"		
J13	Illuminazione porta		
J14	Illuminazione porta	BP1	Pulsante "PROG"

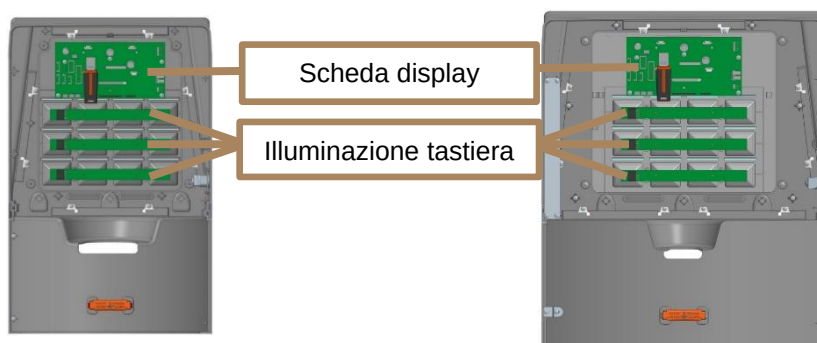
7.4.2. TFT 3,5" in FTP



J1	Input 5 V dc alla CPU (J5)	J16	Doppia presa USB-A (RS485)
J2	Alimentazione Input 24 V dc CPU (J4)	J21	Illuminazione tasti selezione
J9	Connettore tastiera	J22	Illuminazione tasti selezione
J11	Illuminazione stazione bicchieri	J23	Illuminazione tasti selezione
J12	Illuminazione porta	J25	Al display TFT 3,5"
J13	Illuminazione stazione bicchieri		
J14	Illuminazione porta	BP1	Pulsante "PROG"

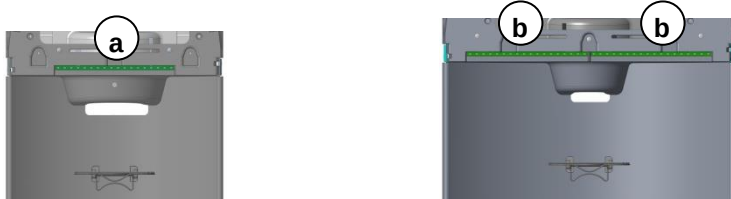
7.5. Illuminazione tastiera in FTP

Queste schede provvedono all'illuminazione dei tasti di selezione delle bevande; sono alimentate dalla scheda display dalla quale ricevono i comandi per l'accensione dei led.



7.6. Illuminazione stazione bicchieri

La stazione bicchieri è illuminata da moduli led montati al suo interno, in 30 uno ("a"), in 60 due ("b").



8. Riscaldatore acqua

Bollitore con tutti gli elementi attivi (resistenza, protezioni termiche, sensore di temperatura, pompe) fissati sul coperchio.

Pompe con turbine immerse nell'acqua del bollitore; l'acqua è convogliata in tubi che alimentano le vaschette di miscelazione.

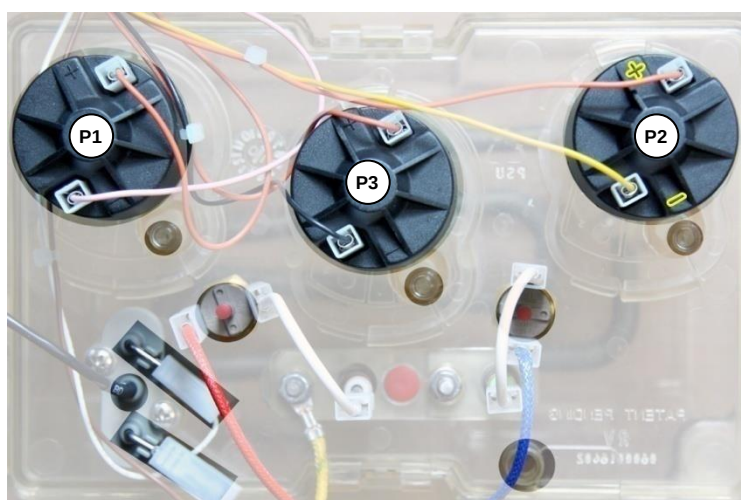


Attenzione

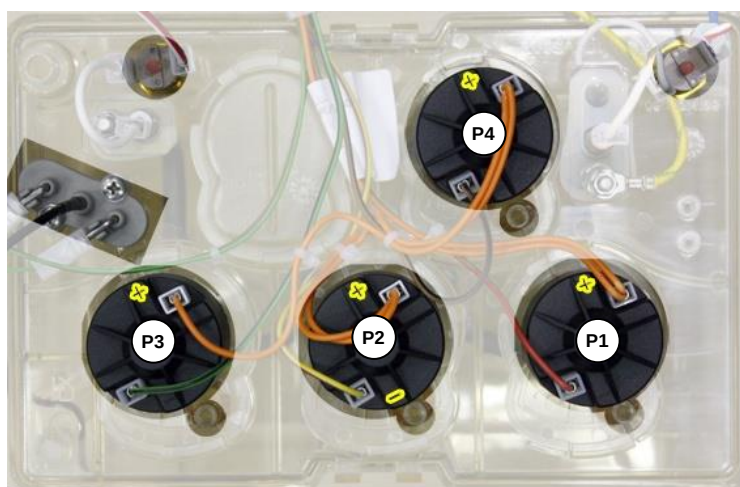
Questi componenti possono essere molto caldi anche a macchina spenta.

Il sistema di riscaldamento dell'acqua avviene tramite una resistenza elettrica.

30



60



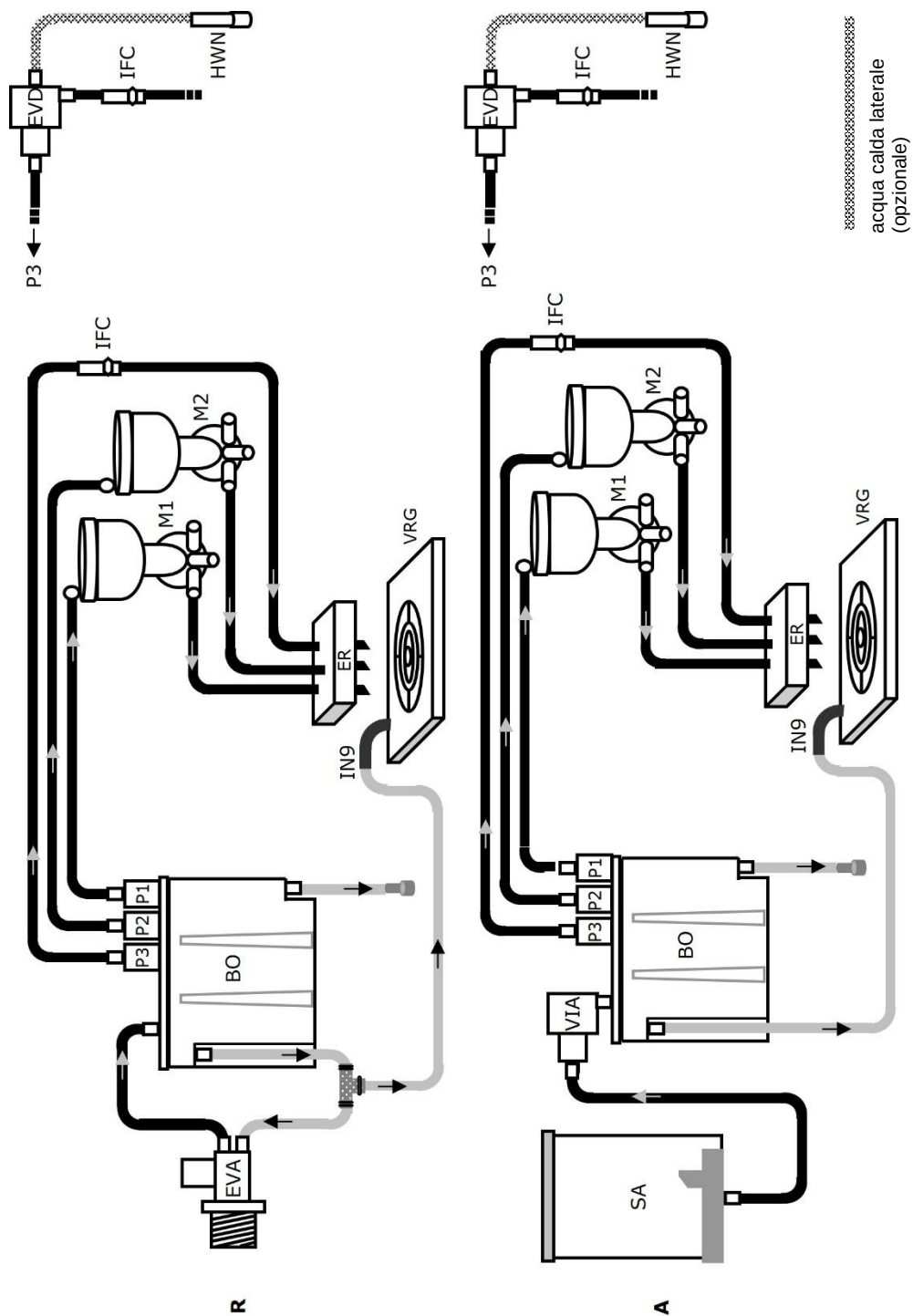
9. Schemi idraulici

Di seguito vengono riportati gli schemi idraulici dei distributori automatici.

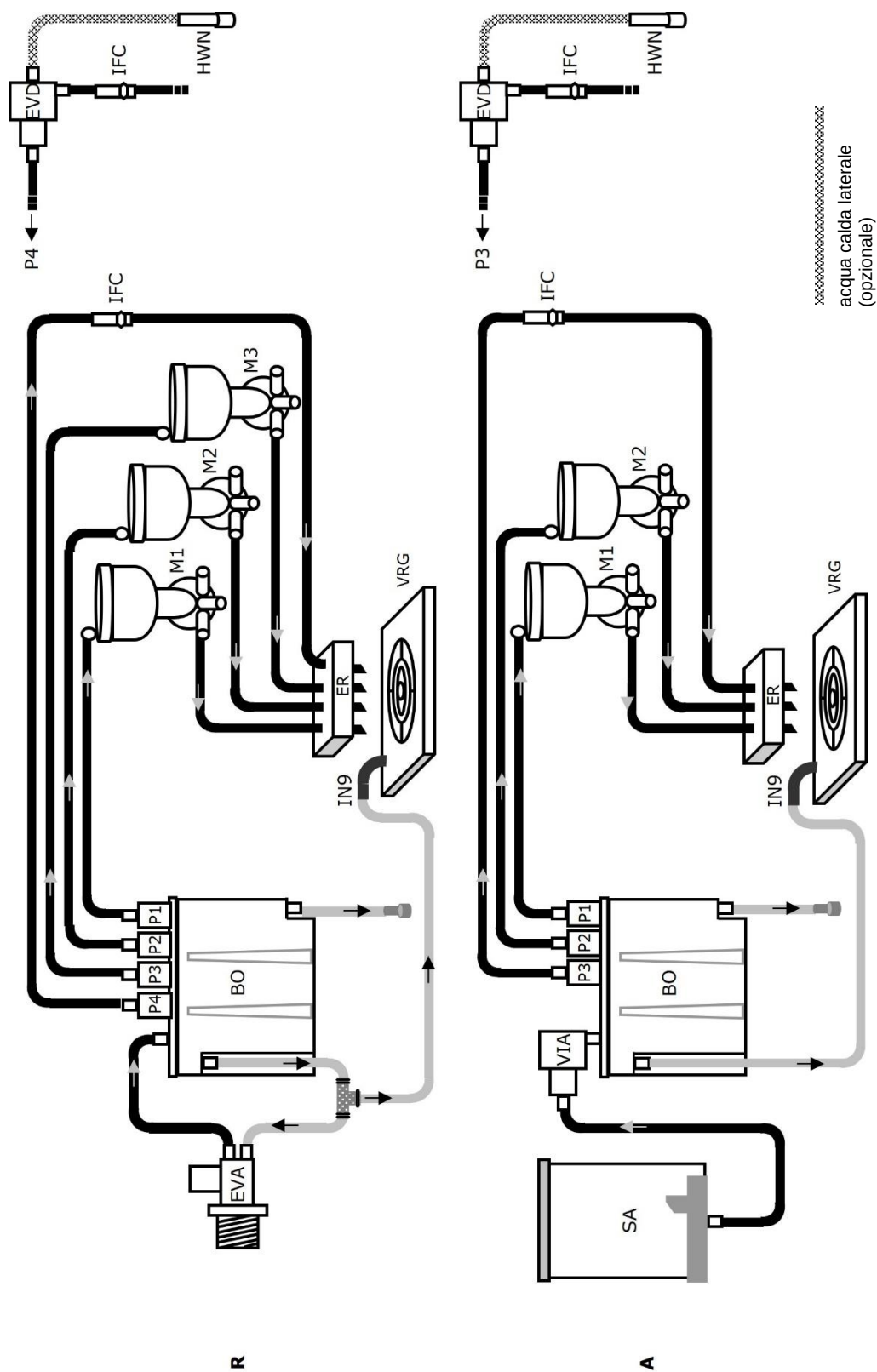
La tabella sotto riportata, descrive il significato dei simboli riportati sugli schemi.

Sigla	Denominazione
EVA	Elettrovalvola ingresso acqua
VIA	Elettrovalvola carico acqua
SA	Serbatoio acqua interno
BO	Bollitore
P1... P4	Motore pompa 1, ... Motore pompa 4
M1... M3	Mixer 1 ... Mixer 3
IFC	Innesto frullatore corto per acqua calda diretta
IN9	Innesto 90°
ER	Erogatore
VRG	Vaschetta raccogli gocce
EVD	Elettrovalvola deviatrice
HWN	Ugello acqua calda laterale

9.1. Schema idraulico FTP 30 / FTS 30 A e R



9.2. Schema idraulico FTP 60 / FTS 60 A e R



10. Prima installazione della macchina



Una volta disimballato il distributore, averlo posizionato stabilmente nel posto di lavoro e averlo connesso idraulicamente ed elettricamente, è necessario ora compiere alcune azioni per renderlo funzionante e operativo.

Lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone prima di maneggiare la macchina e i prodotti; utilizzare solo acqua potabile per il lavaggio delle parti.



Si ricorda che tutti gli interventi sotto descritti devono essere effettuati da personale con conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

10.1. Pulizia e sanitizzazione del distributore e delle parti a contatto con alimenti

Durante la prima installazione del distributore ed almeno settimanalmente, in funzione dell'utilizzo e della qualità dell'acqua in entrata, per garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti è necessario effettuare un'accurata disinfezione di: cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili tubi ed ugelli di erogazione; scivolo zucchero, vano erogazione.



Tutti i componenti devono essere lavati solo con acqua corrente tiepida (potabile, massimo 50 °C).

I mixer e i contenitori dei solubili possono essere lavati in lavastoviglie con un ciclo di lavaggio breve e a una temperatura non superiore ai 50 °C.

Utilizzare prodotti sanitizzanti anche per la pulizia delle superfici non direttamente a contatto con gli alimenti, avendo cura di non lavare la macchina con getti d'acqua;

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.

10.2. Lavaggio e disinfezione componenti interni



Preparare una soluzione disinfettante anti batterica a base di cloro utilizzando le istruzioni allegate al prodotto; rimuovere e immergere nella soluzione i contenitori prodotto disassemblati, le vaschette dei frullatori, le loro ventole e i tubi al silicone d'erogazione dei prodotti; il tempo necessario alla disinfezione è riportato sulla confezione del prodotto anti batterico; trascorso tale tempo, togliere dalla soluzione tutte le parti disinfettate, asciugarle accuratamente con panni puliti e rimontarle in macchina; ruotare in posizione chiusa i setti degli scivoli prodotto dei contenitori solubili e caricare i contenitori con i prodotti previsti, riferendosi alla configurazione e alle etichette dei contenitori; chiudere i contenitori con il loro coperchi superiori; ruotare in posizione aperta i setti degli scivoli prodotto.

Per le operazioni di pulizia e trattamento dei prodotti alimentari, riferirsi al sito web:

<http://eur-lex.europa.eu/> cercando il regolamento 2004/852/CE

del 29/04/2004 (numero CELEX: 32004R0852)

abbassare il coperchio e chiudere la porta con la chiave della serratura e riporla in luogo sicuro.

10.3. Prima accensione

Alla prima accensione in postazione, tutti i circuiti devono essere riempiti prima di ogni altra azione; il distributore esegue un ciclo diagnostico di carica delle acque; sul display appaiono i messaggi d'avviso della progressione di queste fasi.

In FTP:



In FTS



- * Il distributore automatico (VM) si riavvierà, inizia la fase di riscaldamento dell'acqua nel bollitore la cui temperatura dovrà raggiungere il valore impostato e, quindi, il distributore sarà completamente funzionante.

Per maggiori dettagli, riferirsi allo specifico manuale di programmazione "Software User Manual".

10.4. Risciacquo iniziale

Al termine dell'assemblaggio e del collaudo finale, la macchina è svuotata dall'acqua utilizzata per i test; alla prima accensione la macchina caricherà acqua in modo automatico; quando tutti i circuiti idraulici della macchina sono stati riempiti, il flusso d'acqua si arresta automaticamente e inizia la fase di riscaldamento dell'acqua fino al raggiungimento dei valori impostati.



Le condizioni di trasporto e installazione non consentono un uso immediato del distributore. È necessario effettuare un ciclo completo di risciacquo prima dell'utilizzo del distributore;

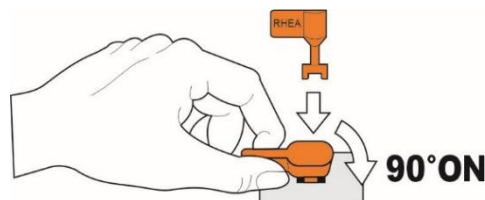


Aprire la porta, alzare il coperchio, **inserire e ruotare la chiave di servizio nell'interruttore porta.**



Attenzione

Il distributore è a tutti gli effetti alimentato e funzionante; operare con estrema cautela.



Premere il pulsante di programmazione, il display mostra il menu;

in FTP premere "4=LAVAG.-RISC.",

in FTS premere "LAVAGGIO/RISCIACQUO",

4=LAVAG. - RISC.



per abilitare il lavaggio del circuito idraulico (bollitore, tubi, coppette, ...).

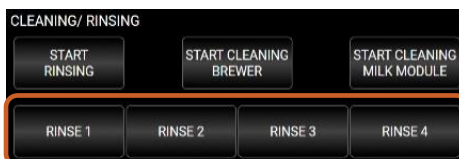
Seguire le indicazioni del display che richiedono di verificare che la vaschetta raccogli gocce sia vuota e che la macchina sia connessa idraulicamente.



Posizionare un bicchiere sotto gli ugelli; la macchina eroga, per ogni ciclo di risciacquo, una quantità d'acqua prefissata.

lavaggio-risciac.
sel. 1-2-3-4

in FTP



in FTS

Premere i tasti "RISCIACQUO 1 - 2 - 3" per abilitare il lavaggio del circuito idraulico (coppette);

il distributore effettuerà i risciacqui come sotto riportato:

tasti "1", "2" e "3", attraverso le coppette per solubili;

tasto "4", in questo distributore automatico non effettua alcun risciacquo.

Ripetere l'operazione alcune volte, in modo da ottenere un completo risciacquo di tutto il circuito idraulico della macchina; durante i risciacqui, il display mostrerà il circuito sottoposto a lavaggio.



Dopo il risciacquo iniziale, spegnere il distributore per mezzo della chiave di servizio e spegnere anche l'interruttore generale sulla schiena della macchina.

11. Procedura di prima installazione

Utilizzare questa procedura per riempire il circuito dell'acqua alla successiva accensione.

Per eseguire la prima installazione,

in FTP, premere "1=PROGRAMMAZIONE", scorrere col "2" fino a "VARIE", premere "1" e scorrere col "2" fino a "PRIMA INSTALLAZIONE"



in FTS, entrare nel menu di programmazione -> sezione "MAINTENANCE=MANUTENZIONE" -> scheda "INSTALLATION=INSTALLAZIONE" -> opzione "FIRST INSTALLATION" e impostare su "YES=Sì".



Inizia la procedura di prima installazione. Attendere qualche secondo che esca acqua fredda dall'ugello più a sinistra.



Attendere la fine della procedura di "PRIMA INSTALLAZIONE"; i parametri vengono impostati automaticamente su "uno" (per evitare la ripetizione della procedura).



Il distributore verrà riavviato inizia la fase di riscaldamento dell'acqua nel bollitore la cui temperatura dovrà raggiungere il valore impostato e, quindi, il distributore sarà completamente funzionante.



12. Caricamento distributore

12.1. Caricamento prodotti solubili (a macchina spenta).



Per effettuare il caricamento dei prodotti solubili è consigliato sfilare ciascun contenitore.

Sollevare i coperchi di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto secondo il contenuto della configurazione macchina, facendo attenzione che non vi siano grumi ed evitando di comprimere il prodotto.

Non riempire quantità eccessiva per evitarne l'invecchiamento, controllare le capacità di ciascun contenitore nei dati tecnici.



13. Programmazione

Il distributore è programmato con parametri considerati standard per la specifica configurazione richiesta.

I valori che formano la composizione delle ricette, scritti nelle memorie della scheda, permettono l'erogazione di bevande senza che l'installatore debba compiere programmazioni particolari se fosse necessario modificare questi parametri per adattare le bevande prodotte, riferirsi al manuale di programmazione **"Software User Manual"**.



Il distributore è dotato di un sistema di risciacquo automatico dei mixer e del relativo circuito idraulico.

Se il distributore è soggetto a pause di utilizzo (week end ecc.) anche inferiori ai due giorni, è buona norma abilitare prima dell'utilizzo del distributore le funzioni di risciacquo automatico disponibili nel manuale software.



Rheavendors Services S.p.A. è a disposizione per fornire supporto e informazioni riguardanti questo distributore;

telefono: +39 02 966551

e mail: rheavendors@rheavendors.com

per i riferimenti dei nostri partners nel mondo consultate il sito www.rheavendors.com

14. Manutenzione

La cadenza degli interventi di pulizia dipende grandemente dal numero delle erogazioni e dalla durezza dell'acqua utilizzata (ricorrere ad un sistema addolcitore) e deve essere calibrata rispetto alle condizioni di lavoro del distributore.



Le azioni descritte hanno lo scopo di prevenire la crescita batterica nelle zone della macchina a diretto contatto con gli alimenti, mantenendo pulite le parti che veicolano i prodotti costituenti le bevande, l'utilizzo di abbondante acqua tiepida con la quale detergere, una volta smontate le parti della macchina più sottoelencate, è indicato per rimuovere i residui che dovessero formarsi.

L'ausilio di una soluzione batteriostatica o battericida, purché compatibile con la salute umana e la somministrazione di alimenti, può rafforzare l'azione di pulizia profonda, rimontare in macchina le parti deterse solo dopo averle asciugate con un panno pulito.

Prima di accedere alla macchina per ogni operazione di manutenzione è opportuno segnalare agli utenti, per mezzo di cartelli indicatori adeguatamente posizionati, il divieto di utilizzo e di avvicinamento al distributore.



Attenzione: non lavare la macchina con getti d'acqua, lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone prima di maneggiare la macchina e i prodotti, utilizzare solo acqua potabile tutti i componenti devo essere lavati solo con acqua corrente tiepida (massimo 50 °C).

I mixer e i contenitori instant possono essere lavati in lavastoviglie impostando un ciclo di lavaggio breve e una temperatura inferiore a 50 °C.

Avvalersi anche del Service Book del distributore.

14.1. Settimanale

Spegnere la macchina; disconnettere il cavo di alimentazione e controllare attentamente che non abbia alcun segno d'usura; verificare accuratamente la stabilità e l'efficienza delle connessioni interne dell'alimentazione di rete.

- **Struttura esterna e touchscreen**

Utilizzare un panno non abrasivo, inumidito d'acqua tiepida; solo se necessario ricorrere ad un detersivo neutro, non schiumoso.



Attenzione impiegare solo prodotti detergenti neutri; non utilizzare panni abrasivi, spugne in acciaio, detergenti aggressivi o schiumosi e altri solventi, acqua bollente ed acidi soprattutto non utilizzare soluzioni alcoliche.

I prodotti di pulizia devono essere nebulizzati su un panno e non direttamente sulla superficie del distributore.

Quando è necessario pulire il touchscreen, si consiglia di utilizzare solo un blando detergente, diluito secondo le istruzioni del fabbricante, specifico per questi componenti (monitor pc e simili) avendo cura di non graffiare, di non lasciare residue gocce del liquido detergente, non spruzzare il detergente direttamente sul monitor; in ogni caso evitare il gocciolamento.

- **Vaschetta raccogli gocce**

Estrarre la vaschetta raccogli gocce, togliere la griglia superiore e lavare in abbondante acqua; aprire la porta e pulire all'interno della macchina l'alloggiamento della vaschetta raccogli gocce.

- **Scivoli prodotto**

Rimuoverli dai contenitori prodotto, lavarli in abbondante acqua tiepida (gli scivoli prodotto sono fissati a baionetta).

- **Sistema di erogazione prodotti**

Ruotare in senso orario le levette di fissaggio delle coppette, rimuovere gli ugelli erogatori, tirare a sé le coppette e l'anello superiore; rimuovere anche gli scivoli e lavare in abbondante acqua tiepida l'insieme delle parti smontate.

- **Pareti e fondo macchina**

Rimuovere ogni traccia di residui dai piani interni della macchina e detergere con un panno umido.

- **Parete interna porta**

Rimuovere ogni traccia di residui dalle superfici interne della porta soprattutto nelle vicinanze della stazione bicchieri.

14.2. Mensile

- **Aspiratore ambientale e aspiratore polveri**

Controllare attentamente che i rotori dei due aspiratori siano liberi di ruotare e non abbiano ostacoli od occlusioni, controllare che il tubo corrugato di connessione tra l'aspiratore polveri e il cassetto d'aspirazione sia pulito ed esente da depositi di prodotto.

- **Contenitori prodotto**

Ruotare i setti di chiusura, rimuovere i contenitori dalla macchina, pulirli esternamente; pulire accuratamente il piano d'appoggio per eliminare eventuali tracce di prodotto.

14.3. Annuale

- **Sistema d'erogazione**

Sostituire la guarnizione alla base della coppetta del frullatore; estrarre, tirandola a sé, la ventola del motore frullatore e sostituire la guarnizione dell'albero del motore frullatore.

- **Contenitori prodotto**

Smontare dalla macchina i contenitori prodotto; vuotarli, disassemblarli nei componenti base e lavarli accuratamente.

- **Cassetto aspiratore polveri**

Estrarre il cassetto e il tubo aspiratore polveri e lavarli in abbondante acqua tiepida.

- **Bollitore**

Svuotare il bollitore per mezzo del tubo di scarico; estrarlo dalla macchina, rimuovere il coperchio e lavare la vasca togliendo gli eventuali residui solidi accumulati sul fondo; rimuovere le eventuali incrostazioni calcaree dagli elementi attivi: sonda di temperatura, resistenza di riscaldamento, sonde livelli, alberi delle pompe rotative.

- **Tubi in silicone**

Verificare che i tubi di trasporto dell'acqua siano integri e sostituirli se il caso.

L'uso di un filtro addolcitore, la cui cartuccia è sostituita regolarmente, previene la formazione di calcare.



Le prescrizioni riportate nel presente manuale devono essere integrate dalla procedura HACCP dell'azienda utilizzatrice del distributore/macchina da caffè.

15. Risoluzione problemi

Durante il funzionamento di una macchina possono accadere eventi che ne compromettono in parte o totalmente l'operatività.

Per orientare l'operatore al ripristino della normale funzionalità del distributore, il display visualizza un codice d'errore sintetizzato in una sigla che individua la funzione compromessa e orienta verso la funzione o il dispositivo compromesso.



Attenzione

Durante l'esecuzione dei lavori necessari al ripristino delle funzioni della macchina, agire con estrema cautela rispettando rigorosamente le prescrizioni di sicurezza, per l'operatore e per gli utenti.



Per maggiori dettagli, riferirsi allo specifico manuale di programmazione "Software User Manual" e al "Service Book" della macchina.

CODICE OFF	CONTESTO	DESCRIZIONE
OFF 2 OFF 2 E OFF 2 M OFF 2 P	<u>sistema di pagamento</u> executive MDB parallelo	Mancanza di colloquio tra il sistema di pagamento e la CPU del distributore; potrebbe derivare da una impropria alimentazione, da una errata programmazione o da malfunzionamento del sistema di pagamento;
OFF 3	<u>vaschetta raccogli gocce</u>	Il sensore che controlla il livello del liquido nella vaschetta raccogli gocce è intervenuto perché il livello dei rifiuti liquidi ha raggiunto il massimo consentito; svuotare la vaschetta raccogli gocce e rimetterla nella corretta posizione.
OFF 5	<u>EAROM</u>	Questi integrati della scheda CPU non funzionano correttamente; sostituire la scheda CPU.
OFF 6 OFF 6 A OFF 6 B	<u>alimentazione idrica</u> eccessivo tempo di riempimento del bollitore ricariche d'acqua senza erogazioni di bevande	Mancanza di acqua – Problemi di approvvigionamento idrico. Elettrovalvola d'ingresso d'acqua in sicurezza (acqua reflua dal troppo pieno del bollitore) o non funzionante; occlusione della reticella filtro interna; non arrivo d'acqua dalla rete, portata dell'alimentazione idrica insufficiente; strozzatura, occlusione del circuito idraulico di alimentazione; può verificarsi fisiologicamente alla prima accensione con bollitore completamente vuoto che richiede un tempo di riempimento maggiore del solito. Esiste un controllo che lega le ricariche d'acqua alle bevande erogate; se avvengono alcune ricariche d'acqua senza erogazioni di bevande, l'errore 6B è generato; verifica di assenza di perdite del circuito idraulico.
OFF 10	<u>EAROM</u>	I dati memorizzati non sono coerenti (errore di lettura o scrittura) e il funzionamento complessivo del distributore potrebbe essere diverso da quello previsto.
OFF 14 OFF 14 B	<u>carico acqua</u> bollitore	Se, dopo sei erogazioni non avviene una ricarica d'acqua, l'errore 14 è generato; anche una pressione d'acqua in ingresso difforme da quanto prescritto, può creare questo errore riempiendo oltre misura il circuito idraulico e permettendo una quantità di erogazioni maggiore del prescritto; erogando selezioni con quantità d'acqua limitata, l'errore ha maggiori possibilità di manifestarsi.
OFF 17 OFF 17 A	<u>tastiere</u> selezione	Un tasto risulta come fosse continuamente premuto.

<u>OFF 24</u>	<u>alimentatore</u>	
OFF 24 A	24 V dc	Valore vero della tensione 24 V dc è superiore al tollerato.
OFF 24 B	24 V dc	La tensione 24 V dc misurata è sotto la soglia ammessa o è del tutto assente, per esempio per l'intervento di un fusibile; ricercare e rimuovere le cause che hanno generato questo errore prima di riaccendere la macchina.
<u>OFF 33</u>	<u>acqua bollitore</u>	
OFF 33 A	temperatura	La temperatura dell'acqua supera il valore programmato.
OFF 33 B	temperatura	L'acqua non raggiunge la temperatura impostata.
OFF 33 C	sonda temperatura	La sonda che rileva la temperatura è interrotta o il suo connettore elettrico è disconnesso.
<u>OFF 44</u>	<u>contatore prodotti</u>	Conta i prodotti erogati e la macchina si ferma al raggiungimento nel numero configurato.
<u>OFF 77</u>	<u>CPU</u>	La funzione "orologio" non è eseguita correttamente; la batteria tampone potrebbe essere scarica; ripristinata la funzione, controllare attentamente le funzioni di macchina legate all'orologio: happy hour, fasce orarie, ... che potrebbero essere state compromesse dalla mancanza di riferimenti orari.

16. Sospensione del servizio (inattività provvisoria)

Nel caso il distributore debba essere inattivo per più di una settimana, per qualsiasi motivo, è indicato eseguire quanto segue:

- Programmare la temperatura dell'acqua del bollitore a zero.
- Disconnettere le alimentazioni idrica ed elettrica.
- Rimuovere i contenitori prodotto dal distributore e gli scivoli prodotto dai contenitori, lavarli in abbondante acqua tiepida (gli scivoli prodotto sono fissati a baionetta).
- Ruotare in senso orario le levette di fissaggio delle coppette, rimuovere gli ugelli erogatori, tirare a sé le coppette e l'anello superiore, rimuovere anche gli scivoli e lavare in abbondante acqua tiepida l'insieme delle parti smontate.
- Svuotare e pulire la vaschetta raccogli gocce.
- Svuotare il bollitore.
- Rimuovere ogni traccia di residui dai piani interni della macchina e detergere con un panno umido.
- Rimuovere ogni traccia di residui dalle superfici interne della porta soprattutto nelle vicinanze della stazione bicchieri.



Prima della ripresa del servizio, andranno eseguite le operazioni di pulizia e sanitizzazione precedentemente descritte.

17. Fuori servizio

17.1. Fuori servizio temporaneo

- Programmare la temperatura dell'acqua del bollitore a zero.
- Disconnettere le alimentazioni idrica ed elettrica.
- Svuotare il bollitore.
- Svuotare e pulire la vaschetta raccogli gocce.
- Vuotare e pulire i contenitori prodotto.
- Pulire con un panno umido le superfici interne ed esterne.
- Coprire la macchina con un panno
- Immagazzinarla in un luogo riparato, a temperatura non inferiore a 5 °C, con umidità relativa non superiore all'80%.

17.2. Fuori servizio definitivo



Se si dovesse procedere alla messa fuori servizio definitiva e allo smaltimento delle parti del distributore è necessario, dopo aver svolto le operazioni sopra riportate, disassemblarlo, suddividendo le parti in base alla natura dei materiali; il simbolo applicato indica che i componenti del distributore non devono essere trattati come rifiuti domestici ma devono essere consegnati ai punti di raccolta idonei al riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Riferirsi alla Direttiva 2012/19/EU e alle prescrizioni contenute; il testo completo della Direttiva è consultabile all'indirizzo <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

