



FTP 30 E - FTS 30 E

FTP 60 E - FTS 60 E

FTS 60 EE

model version 3.0

Beverage Systems

Manuale Tecnico

type: T.TOP 05N

Manuale d'installazione e manutenzione
Istruzioni originali

Riservato a tecnici addestrati e
autorizzati da Nestlé Professional®



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 del distributore.....	12
4.1. Contenitori Prodotto.....	14
4.2. Tolleranze	14
4.3. Configurazioni.....	15
4.4. Accessori	16
5. Installazione	17
5.1. Ricevimento	17
5.2. Movimentazione.....	17
5.3. Disimballaggio	17
5.4. Posizionamento	18
5.5. Connessione elettrica	18
5.6. Connessione idraulica	19
5.7. Qualità dell'acqua	19
6. Descrizione del distributore.....	20
7. Elettronica	25
7.1. Schema connessioni per macchine FTS	25
7.2. Schema connessioni per macchine FTP	25
7.3. CPU	26
7.4. Scheda induzione	27
7.5. Display / GPU board	28
7.5.1. Touch screen 10,1" in FTS	28
7.5.2. TFT 3,5" in FTP	29
7.6. Illuminazione tastiera in FTP	29
7.7. Illuminazione stazione bicchieri	29
8. Riscaldatore acqua	30
9. Schemi idraulici.....	31
9.1. Schema idraulico FTP 30 E / FTS 30 E.....	32
9.2. Schema idraulico FTP 60 E / FTS 60 E.....	33
10. Prima installazione della macchina.....	34

10.1. Pulizia e sanitizzazione del distributore e delle parti a contatto con alimenti	34
10.2. Lavaggio e disinfezione componenti interni	35
10.3. Prima accensione.....	35
10.4. Risciacquo iniziale.....	36
11. Procedura di prima installazione.....	37
11.1. Lavaggio/risciacquo gruppo caffè	38
12. Caricamento distributore	39
12.1. Caricamento prodotti solubili e caffè in grani (a macchina spenta).	39
13. Programmazione.....	39
14. Manutenzione	40
14.1. Settimanale	40
14.2. Mensile	41
14.3. Annuale	42
15. Risoluzione problemi.....	43
16. Disinstallazione	47
17. Sospensione del servizio (inattività provvisoria)	49
18. Fuori servizio.....	50
18.1. Fuori servizio temporaneo.....	50
18.2. Fuori servizio definitivo.....	50

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.

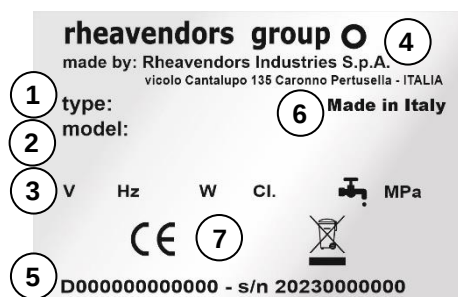
La conservazione deve essere favorita maneggiandolo con cura, con le mani pulite e non depositandolo su superfici sporche. Non debbono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti, il manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze 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, 2014/35/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.



SCHIACCIAMENTO

le azioni contrassegnate da questo simbolo possono, se non correttamente eseguite, comportare un rischio di schiacciamento.

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



RADIAZIONI NON-IONIZZANTI (versioni con riscaldamento ad induzione)

le persone portatrici di pacemaker cardiaco o di dispositivi medici simili non devono trovarsi nelle vicinanze della macchina quando questa sta erogando una bevanda ed è priva delle protezioni metalliche esterne; in caso di dubbio, per evitare qualsiasi pericolo, consultare un medico prima di usare questo distributore.



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 essere 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 del distributore

DIMENSIONI

	FTP / FTS 30 E	FTP / FTS 60 E
Altezza	640 mm	668 mm
Larghezza	318 mm	422 mm
Profondità	544 mm	568 mm
Profondità a porta aperta	770 mm	880 mm

PESO NETTO

FTP 30 E	29,7 kg
FTS 30 E	29,8 kg
FTP 60 E	36,6 kg
FTS 60 E	36,6 kg
FTS 60 EE	37,9 kg

ALIMENTAZIONI

Idraulica	ingresso acqua con attacco maschio 3/4" gas
Pressione idraulica di alimentazione	da 0,1 a 1 MPa
Elettrica (Varitherm)	3.000 W, 220-240 V ac, 50/60 Hz monofase e terra
Cavo di tipo	H05VV-F 3G 1,5 mm ²

**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	16A rapidi – 230 V ac
Klixon termico sui dispositivi di riscaldamento	sensori riarmabili manualmente
Pompa a vibrazione	dotata di protettore termico

ELEMENTO RISCALDANTE

Riscaldatore istantaneo dell'acqua per mezzo di un sistema a induzione magnetica 2.900 W

MACININO

Macine coniche. Motore 230 V dc

GRUPPO CAFFÈ ESPRESSO

Ø45 mm, camera di infusione a volume variabile capacità macinato 8 ÷ 14 gr

Ø36 mm, camera di infusione a volume variabile capacità macinato 6 ÷ 9 gr

Motore 24 V dc; 30 W

POMPA

pompa a vibrazione limitata da by pass 230 V ac; 1,1 MPa

MOTORI PRODOTTO

In 30, massimo due 24 V dc

In 60, massimo quattro 24 V dc

MOTORI FRULLATORI

In 30, uno 24 V dc

In 60, massimo due 24 V dc

4.1. Contenitori Prodotto

In 30 massimo due solubili, in 60 massimo quattro solubili, 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 solubili:

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	

- capacità contenitore (o campana) caffè in grani, a seconda del tipo di caffè utilizzato, fino a un massimo di: in 30: 0,8 kg, in 60 singola: 2,0 kg, in 60 doppia: 0,8 kg cad., in 60 singola MVH: 1,5 kg.

I test effettuati da Rheavendors utilizzano prodotti solubili e caffè in grani 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, macine, 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:

espresso	prodotti solubili e caffè in grani	E
due espresso	prodotti solubili e due diversi caffè in grani	EE
contenitori prodotto	numero di prodotti solubili e caffè in grani	E4
alimentazione idrica	esterna, per mezzo di elettrovalvola d'ingresso	E3 R
numero mixer	numero mixer	E3 R2

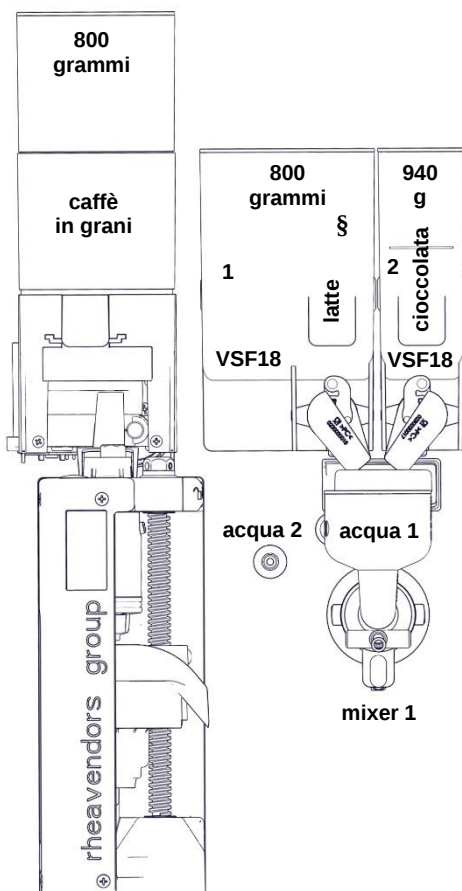


I contenitori prodotto, le coppette, i frullatori sono numerati in progressione da sinistra a destra come evidenziato più sotto; questa numerazione è utilizzata nella programmazione delle bevande.

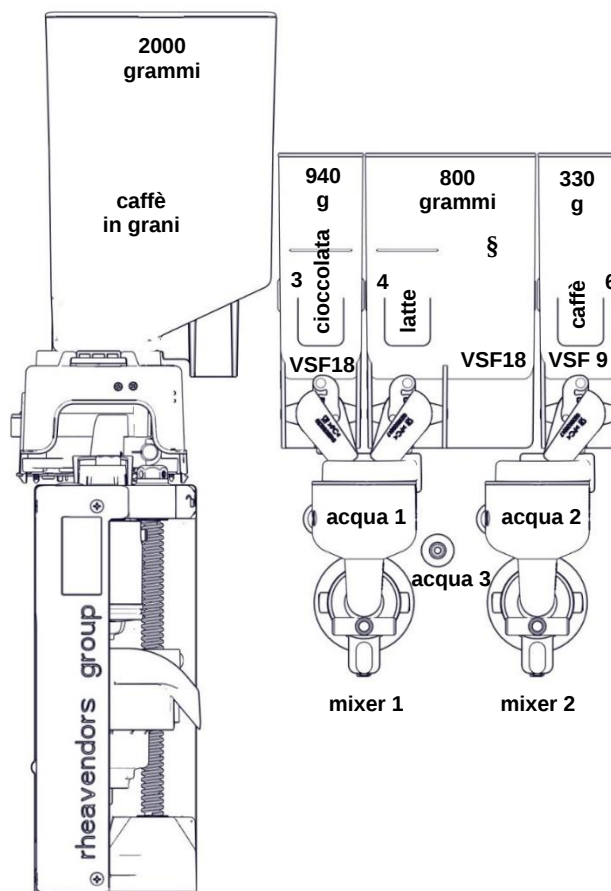
Esempi di configurazione:

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

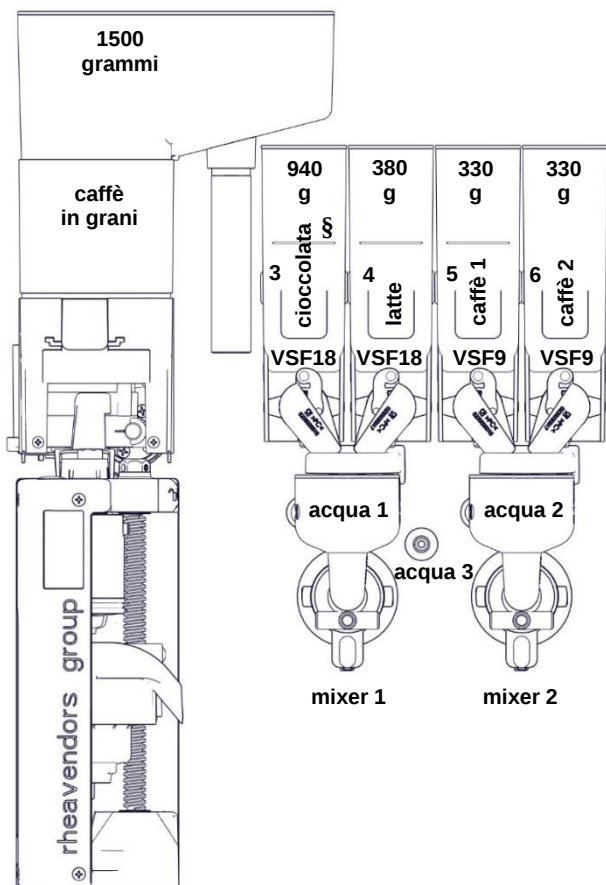
D.A. FTP/FTS 30 E3 R1



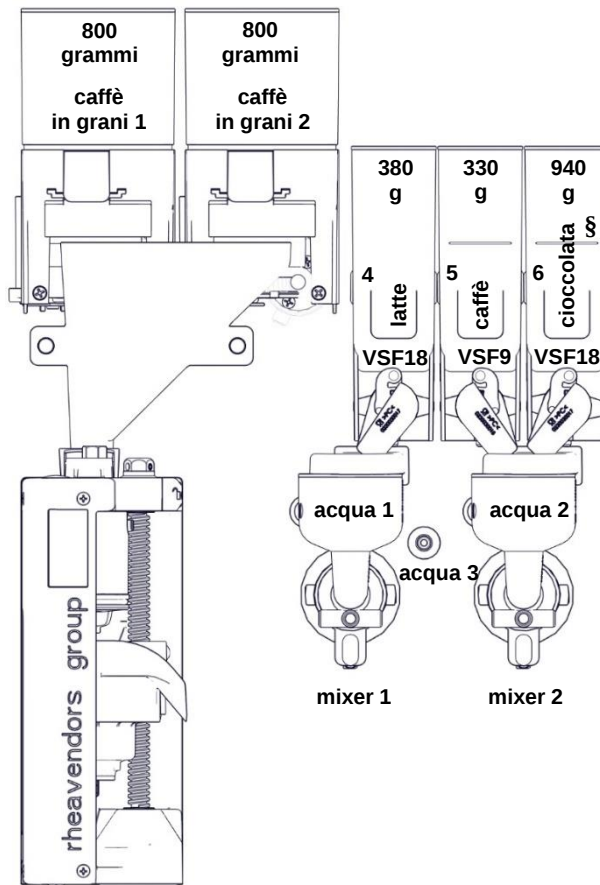
D.A. FTP/FTS 60 E4 R2



D.A. FTP/FTS 60 E5 R2 MVH



D.A. FTS 60 EE5 R2



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, connessione a macchine erogatrici di bevande fredde e **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 30 kg÷38 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

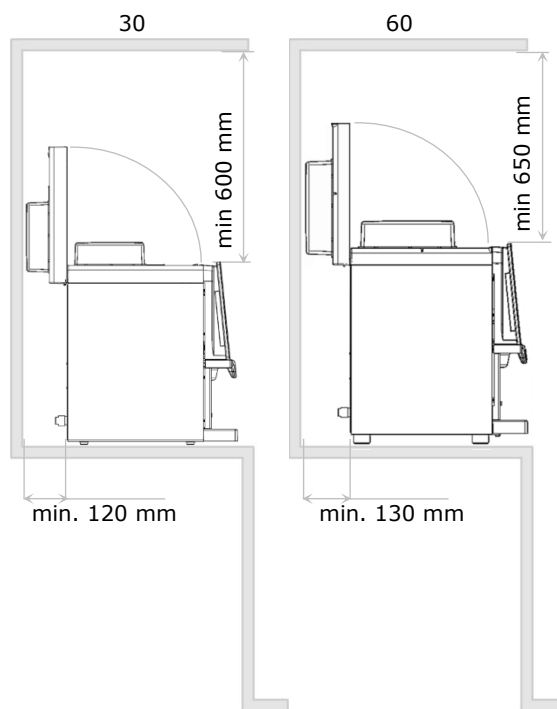
Il posizionamento del distributore nel suo posto di lavoro deve avvenire in un locale riparato dagli agenti atmosferici: non è idoneo per installazioni all'esterno. deve essere installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 5 °C ed i 35 °C e non può essere installato in ambienti dove vengano 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 ed è protetto con fusibili da 16A rapidi.



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 di sezione.

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 dei componenti controllo del livello dell'acqua nel circuito idraulico.

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

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

Questo manuale descrive i distributori **NESCAFÉ FTP 30 E**, **FTS 30 E**, **FTP 60 E** e **FTS 60 E & EE**.

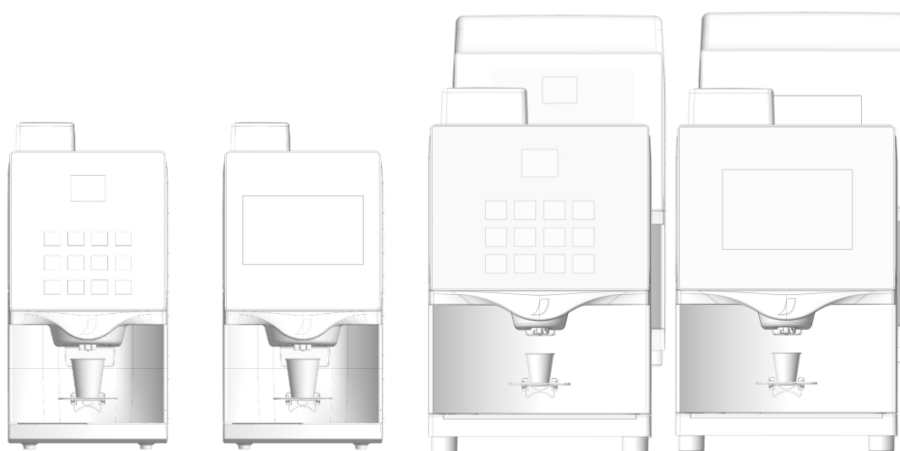
Utilizzando la stessa componentistica di base, le macchine si differenziano tra loro nei componenti e per le caratteristiche evidenziate più sotto; le descrizioni contenute in questo documento, dove non diversamente specificato dal testo o dalle icone specifiche di ogni modello, sono comuni a tutti e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

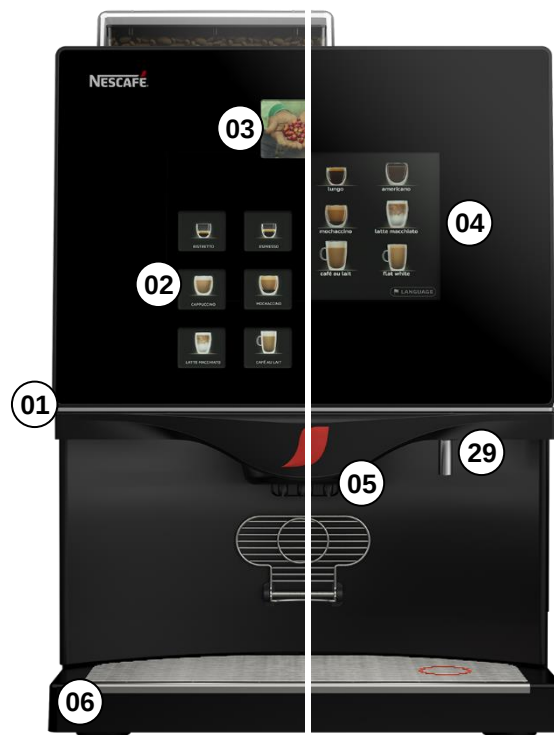


	FTP 30 E	FTS 30 E	FTP 60 E	FTS 60 E
tastiera	capacitiva	schermo tattile centrale	capacitiva	schermo tattile centrale
messaggi servizio e informazione	display TFT multicolor da 3,5"	touch screen 10,1"	display TFT multicolor da 3,5"	touch screen 10,1"
selezioni dirette	12	fino a 48 (12 x 4 screen)	12	fino a 48 (12 x 4 screen)
tasti virtuali	13-48		13-48	
V+ Variflex	✓	✓	✓	✓
V+ Varitherm	✓	✓	✓	✓
V+ Varigrind	✓	✓	✓	✓
campana caffè in grani (kg)	0,8	0,8	2,0 / (**) 1,5	2,0 / (**) 1,5
sensore prodotto caffè in grani	-	-	✓	✓
n. max pastiglie esauste	40	40	65	65
contenitori solubili alti (*)	-	-	opzionale	opzionale
campana caffè in grani MVH (**)	-	-	opzionale	opzionale
doppio mancinino (EE)	-	-	-	opzionale
altezza (mm)	640	640	668 / (*) 672	668 / (*) 672
larghezza (mm)	318	318	422 / (*) 422	422 / (*) 422
profondità (mm)	544	544	568 / (*) 568	568 / (*) 568
massa (kg)	29,7	29,8	36,6	36,6
n. max contenitori solubili	2	2	4	4
n. max vaschette di miscelazione	1	1	2	2
alimentazione elettrica	220-240V ac - 50-60Hz	220-240V ac - 50-60Hz	220-240V ac - 50-60Hz	220-240V ac - 50-60Hz
potenza	3.000 W	3.000 W	3.000 W	3.000 W
alimentazione idrica	a rete	a rete	a rete	a rete

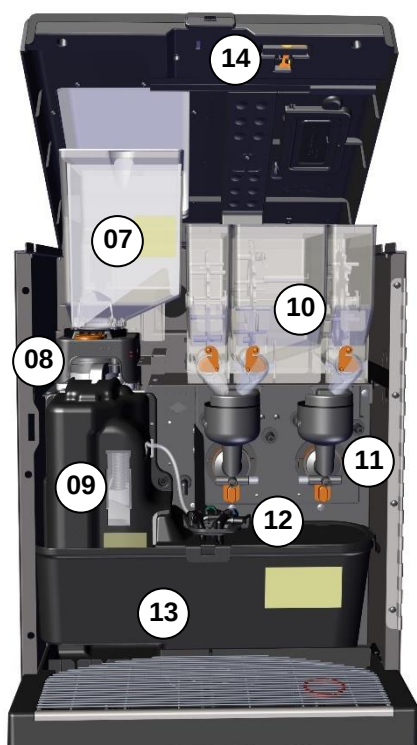
Pannello frontale porta FTP/FTS 30 E



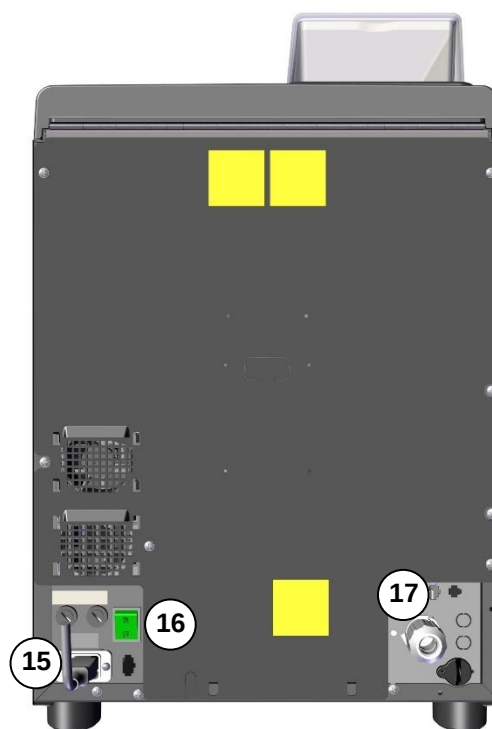
Pannello frontale porta FTP/FTS 60 E



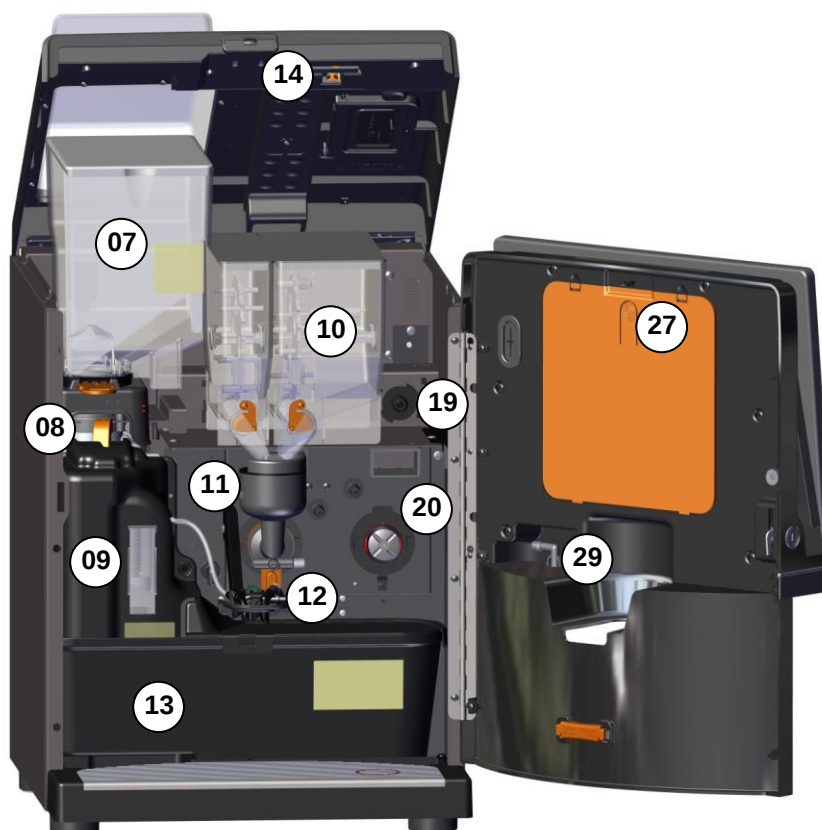
Vista interna della macchina (esempio)



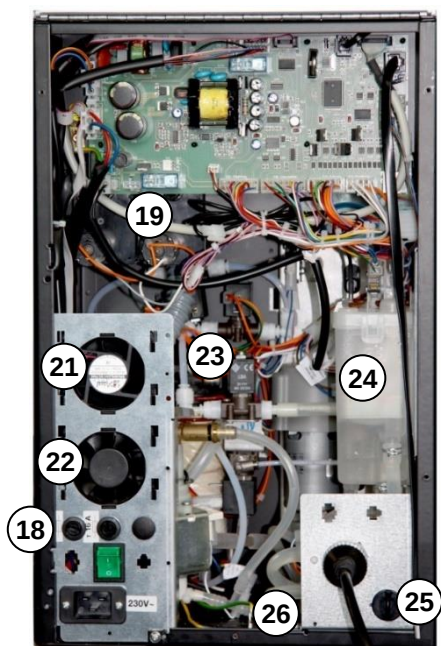
Vista posteriore della macchina (esempio)



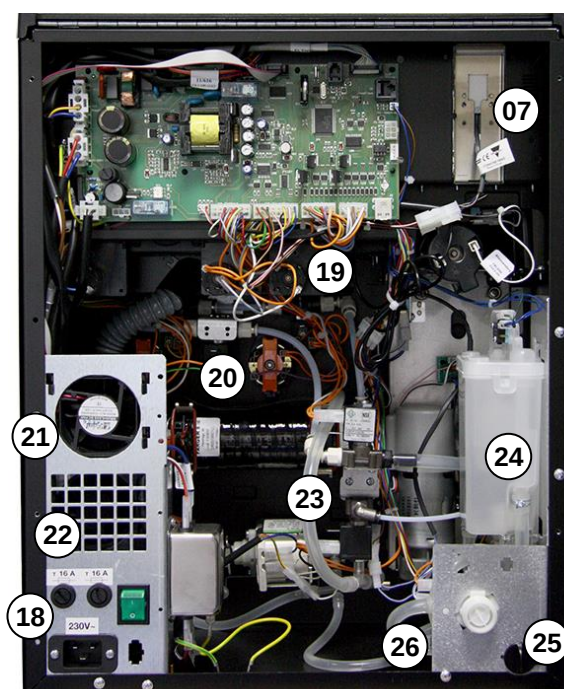
Vista interna del distributore (esempio)



Retro interno FTP/FTS 30 E (esempio)

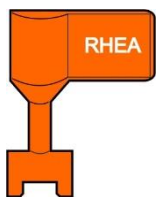


Retro interno FTP/FTS 60 E (esempio)



- 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 - Contenitore del caffè in grani:** ha una ghigliottina di chiusura da tirare a sé in "30", da inserire a fondo in "60" prima di sollevarlo; la presenza della campana caffè è controllata da un micro-switch; per proteggere i prodotti, i contenitori sono chiusi da un coperchio.
Solo in 60, dietro la campana caffè è presente un sensore prodotto che verifica la quantità di caffè in grani presente nella campana; in caso di mancanza prodotto, provvede a segnalarlo tramite il display del distributore.
- 08 - Macinino motorizzato:** macina il caffè in grani presente nella campana per poi versarlo nella camera del gruppo caffè; il grado di macinatura e la quantità di macinato sono determinati da parametri software programmabili che stabiliscono la distanza tra le macine e la durata della macinatura; questi parametri possono anche essere programmati per ottenere un macinato diverso per quantità e qualità caratteristici di ogni selezione.
- 09 - Gruppo caffè:** nel gruppo caffè, una volta ricevuta la dose di caffè dal macinino e averla compressa, avviene la percolazione con l'acqua proveniente dalla pompa; la pastiglia usata è convogliata verso lo scivolo che la indirizza nel cassetto alla base della macchina; la struttura del gruppo è mantenuta alla corretta temperatura da un sistema di riscaldamento ad aria calda programmabile via software.
La presenza del gruppo caffè è controllata da un micro-switch che, in caso di mancanza, inibisce le selezioni che comprendono il caffè in grani.
Un riscaldatore ad aria provvede a mantenere in temperatura il gruppo caffè, preservando la qualità della bevanda anche dopo un lungo periodo di pausa del distributore; è coadiuvato da una copertura di sicurezza che oltre a mantenere la temperatura, protegge l'operatore dalle parti in movimento.
Il motore del gruppo caffè variabile regola le fasi di chiusura e compressione della camera al fine di comprimere il caffè macinato per permetterne la percolazione; la sua azione è controllata da un encoder che informa la CPU della posizione del gruppo.
- 10 - 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.
- 11 - Vaschette di miscelazione (coppette):** Le coppette dei frullatori accolgono 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 coppette e i tubi d'uscita possono essere lavati in acqua corrente tiepida.
- 12 - Supporto ugelli:** un supporto fisso sulla stazione bicchieri accoglie i tubi erogatori provenienti dal gruppo caffè, dalle coppette 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.
- 13 - Contenitore pastiglie esauste:** raccoglie in "30" circa quaranta, in "60" circa sessantacinque pastiglie di macinato dopo che queste sono state utilizzate nel gruppo caffè; un'opzione software permette di visualizzare un messaggio d'avviso al riempimento della vasca; in "60", è dotato di un coperchio, per limitare la diffusione di umidità all'interno della macchina.

14 - 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.

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

16 - Interruttore accensione: accende e spegne la macchina.

17 - Elettrovalvola ingresso acqua: l'elettrovalvola d'ingresso acqua ha una sicurezza anti-allagamento 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**.

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

19 - 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.

20 - 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.

21 - 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.

22 - Ventola di raffreddamento: provvede alla circolazione dell'aria all'interno del distributore in modo da mantenere adeguate le temperature di funzionamento della componentistica elettronica.

23 - Elettrovalvole: gestite direttamente dalla scheda CPU della macchina, le elettrovalvole consentono l'erogazione dell'acqua calda direttamente nella coppetta, oppure ricircolano l'acqua in un circuito interno di preriscaldamento.

24 - Air break: accumula acqua per l'invio al riscaldatore dell'acqua; il livello è controllato da un galleggiante e, se superiore allo stabilito, rifluisce verso la sicurezza dell'elettrovalvola di ingresso, bloccando l'ingresso di nuova acqua.

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

26 - Contatore volumetrico: fornisce alla CPU la misura della quantità d'acqua che attraversa il gruppo caffè in modo da determinarne il volume.

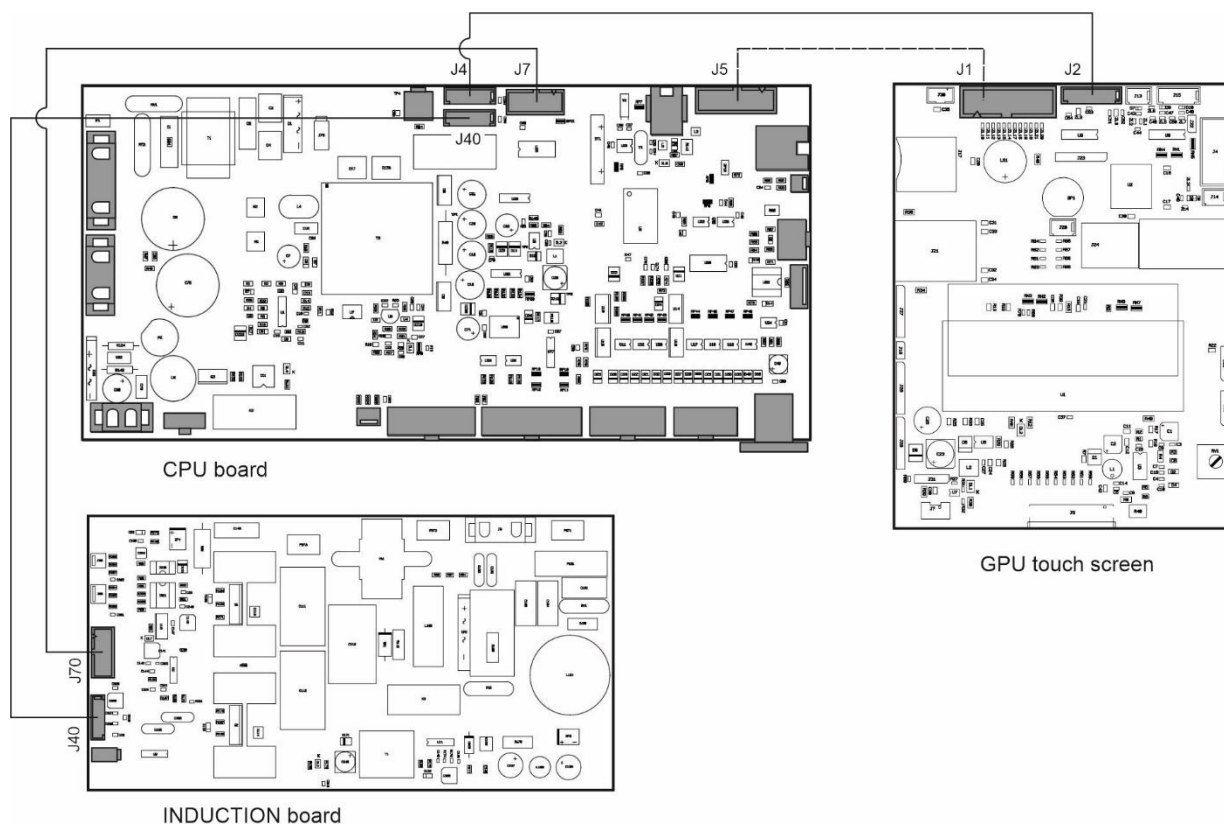
27 - Pulsante interno (PROG): sul carter di protezione, di colore arancio, all'interno della porta si trova il pulsante di accesso alla modalità di programmazione della macchina.

28 - 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.

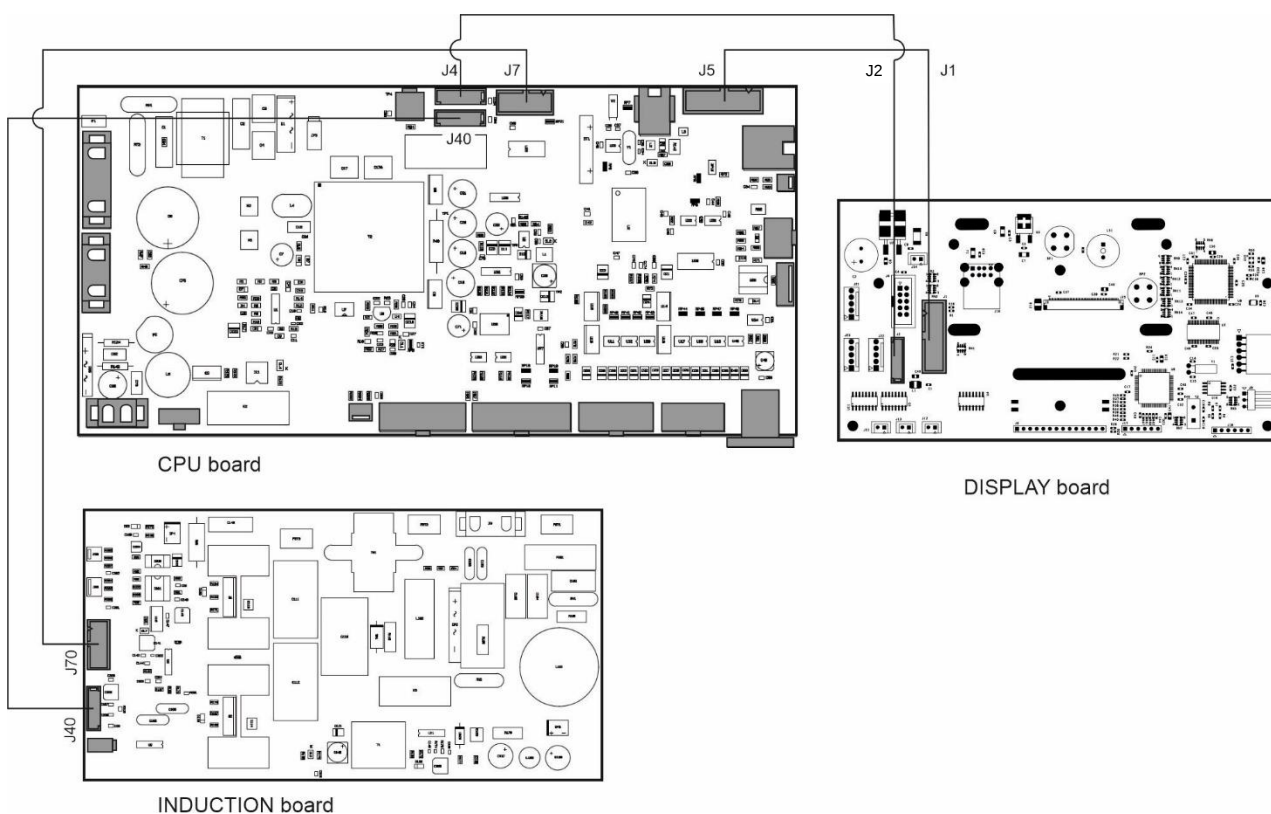
29 - Acqua calda laterale (opzionale): esiste una versione che prevede un ugello dedicato all'erogazione di acqua calda posizionato nel lato destro del vano di erogazione, separato da quello standard nel supporto ugelli; è comandata da elettrovalvola dedicata.

7. Elettronica

7.1. Schema connessioni per macchine FTS

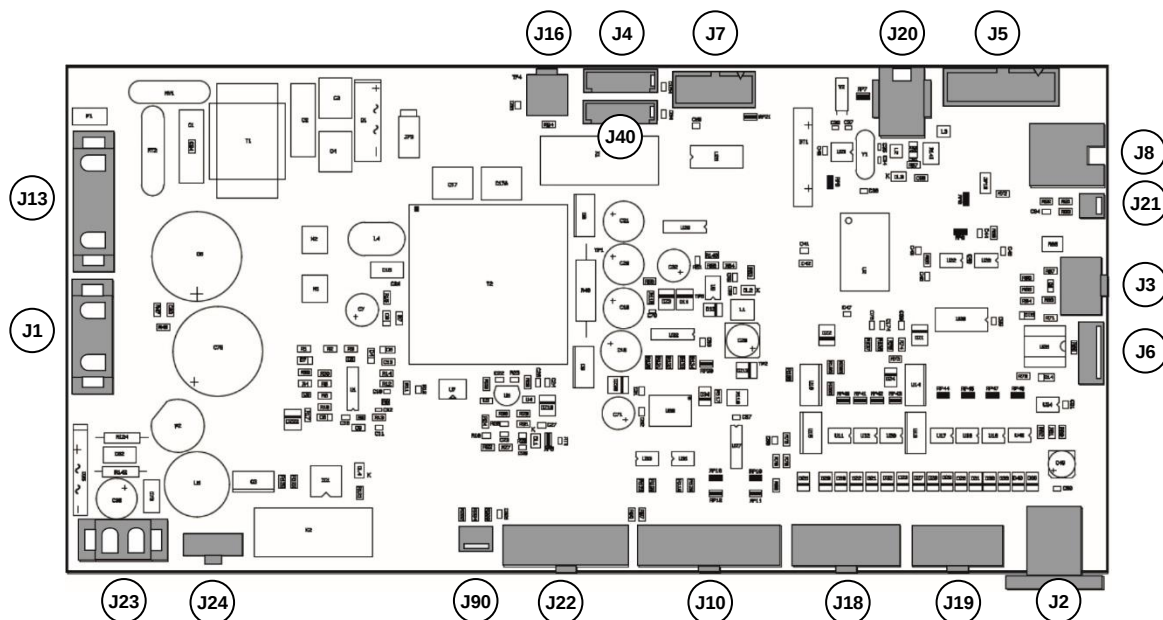


7.2. Schema connessioni per macchine FTP



7.3.CPU

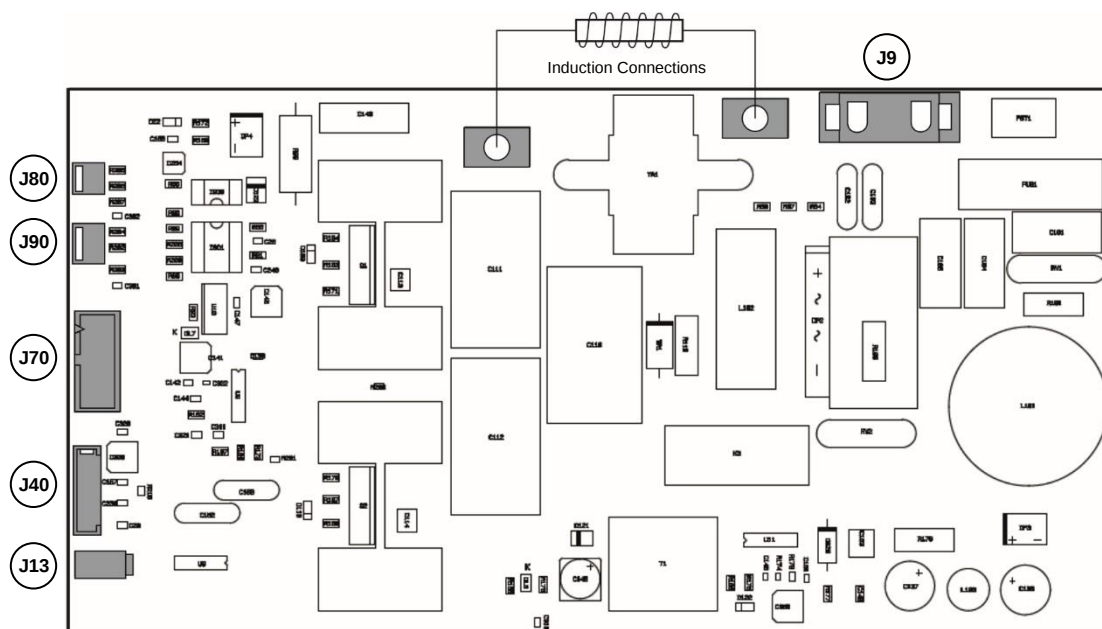
La scheda CPU, alloggiata nel retro della macchina e fissata al telaio per mezzo di torrette di supporto, governa il funzionamento della macchina ed è destinata al funzionamento dei dispositivi della macchina.



J1	Alimentazione IN 230 V ac	J18	Elettrovalvole / mixer
J2	Doppia presa USB-A (RS485)	J19	Motori prodotto
J3	Connettore MDB	J20	Connettore RFID
J4	Alimentazione 5/24Vdc CPU-GPU/Display	J21	Sonda temperatura gruppo caffè
J5	Segnali CPU-GPU/Display	J22	IN/OUT segnali gruppo caffè
J6	Connettore Executive	J23	Motore macinino 230 V ac
J7	Segnali scheda induzione	J24	Relè macinino
J8	Segnali vari	J40	Alimentazione 5/24 V dc scheda induzione
J10	IN/OUT segnali vari e motori aspiratori	J90	Sonda temperatura acqua air-break
J13	Pompa a vibrazione 230 V ac		
J16	Alimentazione 24 V dc		

7.4. Scheda induzione

La scheda induzione, alloggiata nel fianco destro della macchina e sotto il controllo logico della CPU, provvede ad alimentare correttamente il trasduttore del sistema a induzione magnetica, riscaldando così l'acqua dell'erogazione che scorre in una serpentina; la potenza erogata dalla scheda è costantemente misurata e adattata per ottenere le migliori prestazioni.



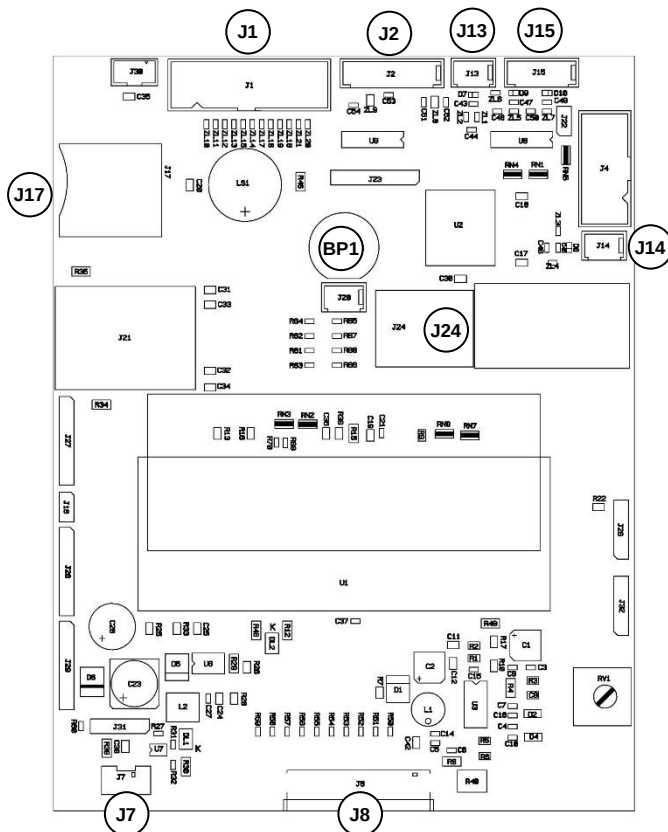
J9	Alimentazione 230 V ac	J70	Segnali IN/OUT CPU (J7)
J13	Motori aspiratori	J80	Sonda temperatura MOSFET
J40	Alimentazione 24Vdc scheda induzione	J90	Sonda temperatura induzione

7.5. Scheda Display / GPU

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.

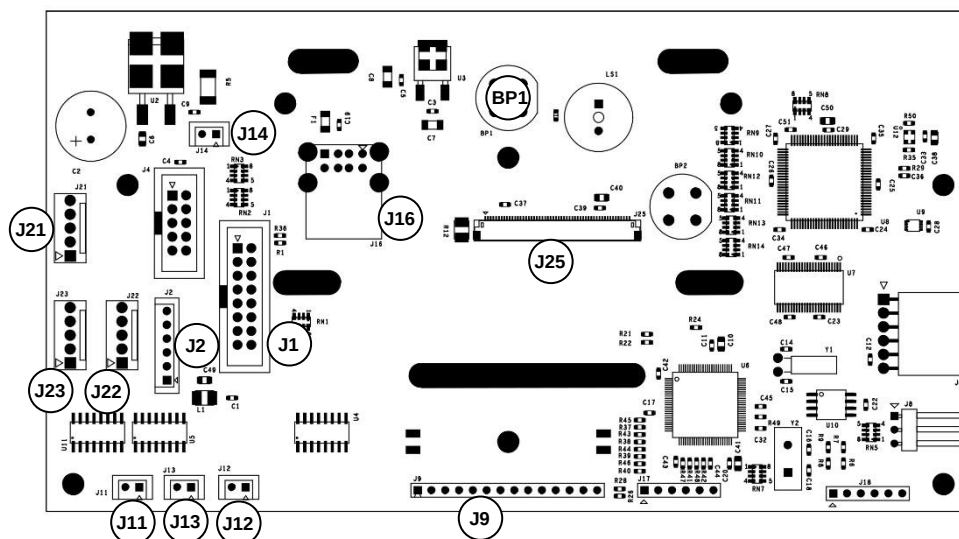
Il pulsante interno di programmazione è installato sul circuito stampato di questa scheda che provvede anche all'illuminazione della tastiera.

7.5.1. 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	AI display 10.1"		
J13	Illuminazione porta		
J14	Illuminazione porta	BP1	Pulsante "PROG"

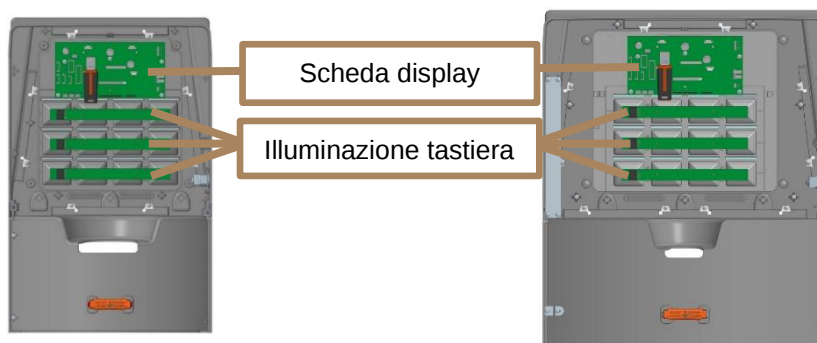
7.5.2. TFT 3,5" in FTP



J1	Input 5 V dc alla CPU (J5)	J14	Illuminazione porta
J2	Alimentazione Input 24 V dc CPU (J4)	J16	Doppia presa USB-A (RS485)
J7	Connettore controller touch screen	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	BP1	Pulsante "PROG"

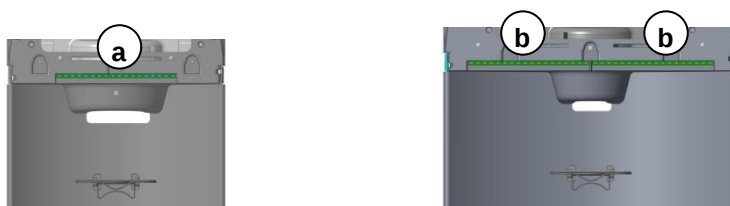
7.6. Illuminazione tastiera in FTP

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.



7.7. 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

Il dispositivo Varitherm è un riscaldatore istantaneo dell'acqua per mezzo di un sistema a induzione magnetica protetto e controllato da un termostato di sicurezza resettabile manualmente e da una sonda di temperatura.

Una pompa a vibrazione con by pass indirizza l'acqua verso il circuito idraulico: induttore magnetico, elettrovalvola di ricircolo, elettrovalvole dei solubili e la tre vie per l'espresso.

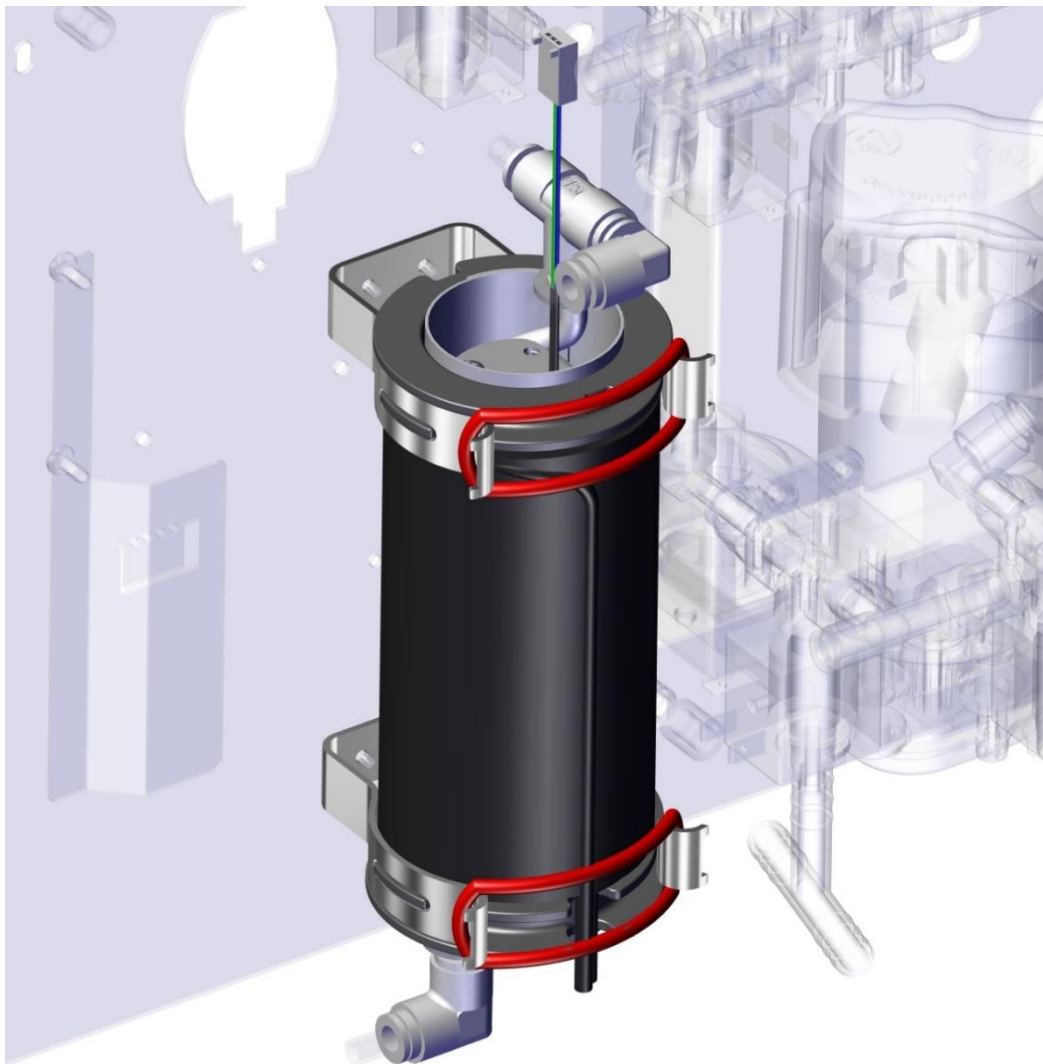


Il sistema di riscaldamento dell'acqua è un generatore di campo magnetico variabile.



Attenzione

Questi componenti possono essere molto caldi anche a macchina spenta.



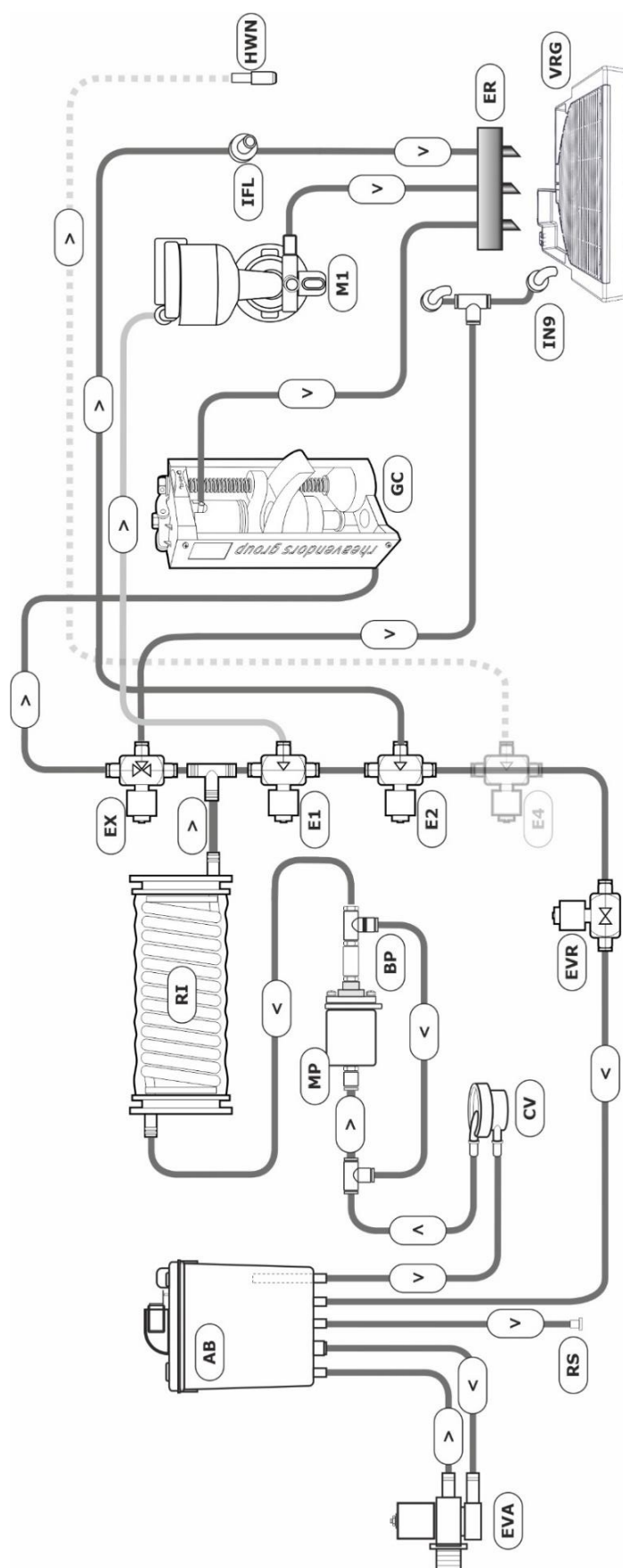
9. Schemi idraulici

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
AB	Air break
CV	Contatore volumetrico
MP	Pompa a vibrazione
BP	By pass
RS	Rubinetto di scarico
RI	Riscaldatore acqua a induzione Varitherm®
EX	Elettrovalvola a tre vie
E1... E3	Elettrovalvola solubile 1, ... Elettrovalvola solubile 3
E4	Elettrovalvola acqua calda laterale 4
EVR	Elettrovalvola di ricircolo
GC	Gruppo caffè
M1, M2	Mixer 1, Mixer 2
IFL	Innesto lungo per acqua calda diretta
IN9	Innesto 90°
ER	Supporto ugelli
VRG	Vaschetta raccogli gocce
HWN	Ugello acqua calda laterale

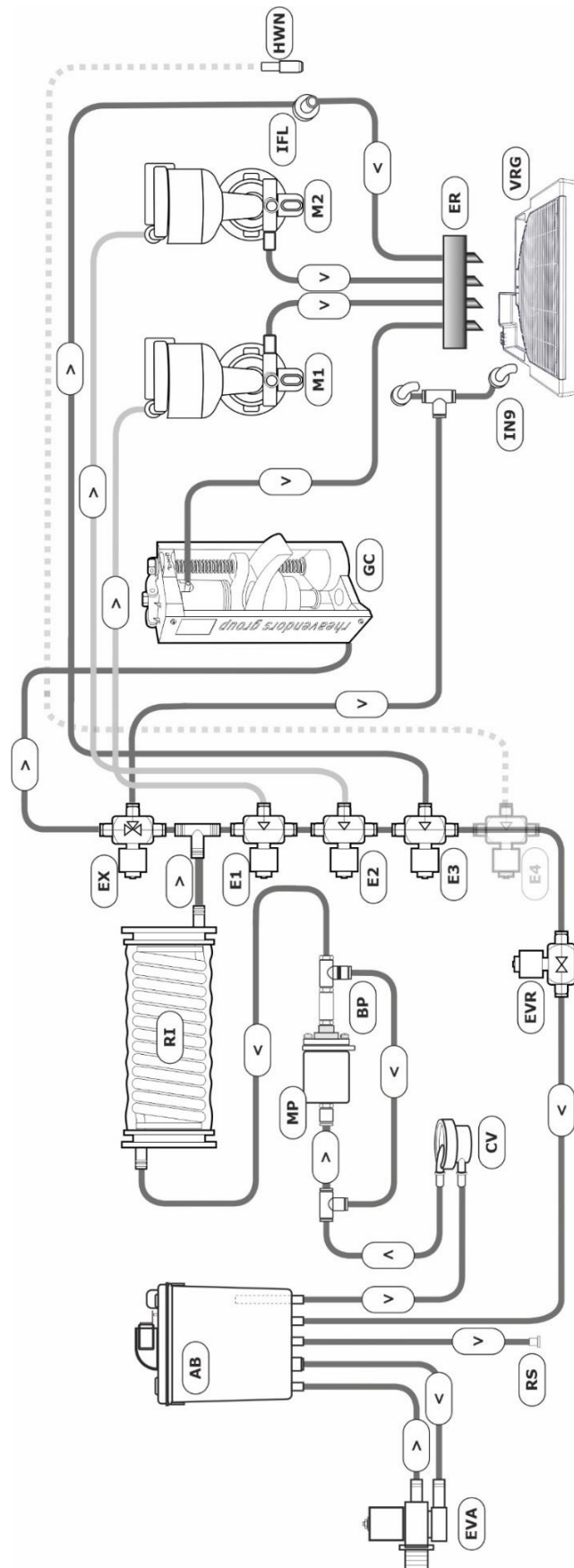
9.1. Schema idraulico FTP 30 E / FTS 30 E



☐ acqua calda laterale
(opzionale)

Tubo virtuale
l'acqua passa direttamente dall'elettrovalvola alla coppetta; la coppetta è connessa direttamente all'elettrovalvola

9.2. Schema idraulico FTP 60 E / FTS 60 E



■ ■ ■ ■ ■
acqua calda laterale
(opzionale)

Tubo virtuale
l'acqua passa direttamente dall'elettrovalvola alla coppetta; la coppetta è connessa direttamente all'elettrovalvola

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; riempire la campana caffè con caffè in grani; chiudere i contenitori e la campana caffè con il loro coperchi superiori; ruotare in posizione aperta i setti degli scivoli prodotto; inserire a fondo in "30", tirare a sé in "60", la ghigliottina di chiusura della campana caffè per aprire la campana caffè.

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 e di corretto posizionamento del gruppo caffè; sul display appaiono i messaggi d'avviso della progressione di queste fasi.

In FTP:



*

In FTS



*

* Il distributore automatico (VM) si riavvierà e quindi 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.



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

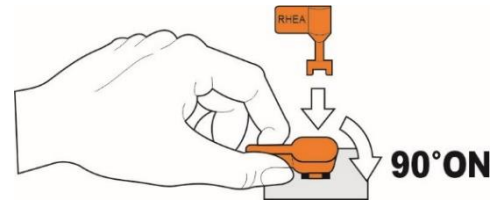


Aprire la porta, alzare il coperchio, accendere l'interruttore generale della macchina, **inserire e ruotare la chiave di servizio nell'interruttore porta.**



Attenzione

il distributore è a tutti gli effetti alimentato e funzionante; le parti mobili del gruppo caffè saranno movimentate; 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 (riscaldatore, tubi, gruppo caffè, coppette, ...).

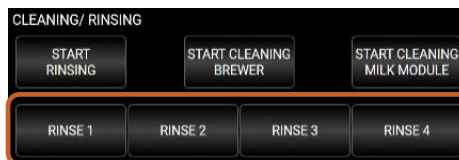
Seguire le indicazioni del display che richiedono di verificare che la vaschetta raccogli gocce sia vuota e che la macchina sia connessa idraulicamente.



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

lavaggio-risciac. 1-4
5=vapore 8=ls

in FTP



in FTS

Premere i tasti "RISCIACQUO 1 - 2 - 3" per abilitare il lavaggio del circuito idraulico (gruppo caffè e coppette); il distributore effettuerà i risciacqui come sotto riportato:

tasto "1", attraverso il gruppo caffè;

tasto "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. Il Varigrind è settato in posizione standard (280°).



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



Il distributore verrà riavviato e quindi sarà completamente funzionante.



11.1. Lavaggio/risciacquo gruppo caffè



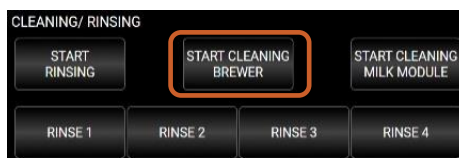
Attenzione

il distributore è a tutti gli effetti alimentato e funzionante, le parti mobili del gruppo caffè saranno movimentate, operare con estrema cautela.

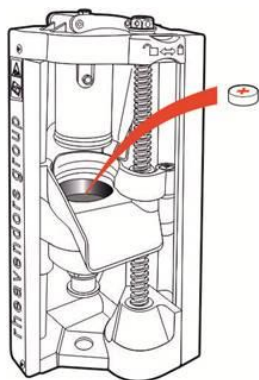
Dopo aver posizionato un bicchiere sotto gli ugelli erogatori, in FTP premere "8=ls", in FTS premere "START CLEANING BREWER" e scegliere di eseguire il lavaggio "AUTOMATICO";

lavaggio-risciac. 1-4
5=vapore. 8=ls

in FTP



in FTS



per alcuni secondi la macchina eroga sola acqua attraverso il gruppo caffè, la camera di infusione del gruppo si sposta su e giù e poi si apre; il display indica di inserire la pastiglia (*) nella camera del gruppo caffè e confermare tramite display;

Attenzione: la camera si chiude mantenendo la pastiglia in infusione;

il contatore del tempo per il dissolvimento della pastiglia inizia a decrementarsi fino ad arrivare a 0 min.; (circa novanta secondi di dissolvimento pastiglia e circa venti secondi di lavaggio, per due cicli);

(*) le caratteristiche delle pastiglie possono essere comunicate da Nestlé Professional®.

Seguire le indicazioni del display e attendere la fine automatica del ciclo di lavaggio, dopo di che la camera si svuota e inizia un ciclo di tre risciacqui di circa dieci secondi e poi uno "splash" attraverso l'ugello del gruppo caffè.



Per ognuno dei tre risciacqui verranno erogati circa 100 cc di acqua; premere il tasto sul display per ripetere l'iterazione dell'ultimo ciclo o premere qualsiasi altro tasto per saltare questo passaggio e procedere; per consentire la pulizia del filtro con una spazzola, la camera del gruppo si sposterà verso il basso; lavare ogni residuo con un morbido pennello per uso alimentare e premere il tasto sul display per continuare.

Inizia un ciclo di sei risciacqui, (circa dieci secondi e poi uno "splash" attraverso l'ugello del gruppo caffè, per sei volte).

Attenzione



Per ognuno dei sei risciacqui verranno erogati circa 100 cc di acqua; seguire le indicazioni del display per ripetere l'iterazione dell'ultimo ciclo, o saltare questo passaggio e procedere.

La macchina eroga un caffè ed effettuerà il risciacquo anche delle coppette; assicurarsi, pertanto, di avere a disposizione almeno un paio di bicchieri da posizionare sotto gli ugelli erogatori, il display mostra il numero del circuito corrispondente sottoposto a lavaggio, alla fine il display ritorna a mostrare le opzioni di lavaggio.

Se invece si desidera escludere l'erogazione del caffè, premere "SKIP COFFEE=Salta il caffè finale".



Se questo ciclo dovesse essere interrotto (improvvisa mancanza di corrente, ...), al ritorno dell'operatività, la procedura riprenderà dalla fase iniziale di questo ciclo di lavaggio

Dopo il ciclo di lavaggio/risciacquo, spegnere il distributore automatico per mezzo della chiave di servizio e spegnere anche l'interruttore principale sul retro della macchina.

12. Caricamento distributore

12.1. Caricamento prodotti solubili e caffè in grani (a macchina spenta).



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

Per caricare il caffè in grani, è necessario chiudere il setto di chiusura prima di sfilare il 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 lavaggio/risciacquo automatico del gruppo caffè e di un sistema risciacquo dei mixer e 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 lavaggio e 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.

Svuotare quotidianamente il contenitore fondi e lavarlo accuratamente in acqua tiepida.

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**

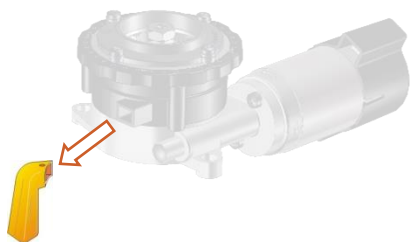
Ruotare i setti di chiusura, rimuovere i contenitori dalla macchina, pulirli esternamente; pulire accuratamente il piano d'appoggio per eliminare eventuali tracce di prodotto.

- **Campana caffè**

Rimuovere la campana caffè, controllare che lo scivolo caffè sia libero da incrostazioni; verificare che le macine siano integre e prive di residui.

- **Gruppo caffè**

La pulizia ed il lavaggio dell'intero gruppo caffè possono avvenire in acqua corrente in quanto privo di componenti soggetti a danneggiamento.



Togliere il convogliatore arancione del macinato semplicemente tirandolo.



Per estrarre il gruppo caffè, sganciare il carter premendo ai lati e tirandolo verso l'esterno.



Rimuovere il tubo di erogazione del caffè dal supporto ugelli, e poi

rimuovere il gruppo caffè agendo sul pulsante di sgancio arancione, sollevandolo leggermente e tirandolo a sé.

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.

- **Tubi in silicone**

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

- **Air-break**

Svuotare e pulire la vasca dell'air break; verificare attentamente la funzionalità del micro switch azionata dall'asta del galleggiante e che quest'ultima scorra libera e priva di impedimenti.

- **Gruppo caffè**

Sostituire i tre anelli di tenuta della camera di compressione e di guida pistone inferiore.

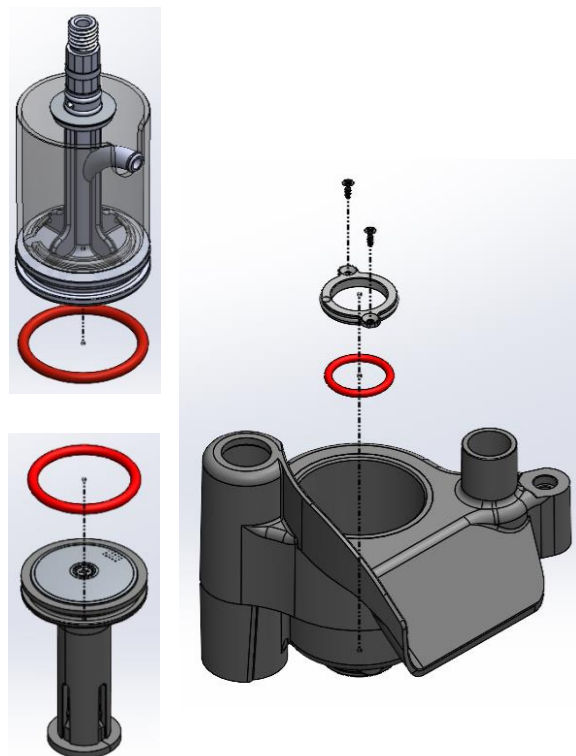
Sostituire i filtri superiore e inferiore.

Verificare lo stato della camera di compressione



La frequenza di queste operazioni dipende dal numero delle erogazioni e dalla durezza dell'acqua utilizzata.

La loro regolare ed accurata esecuzione previene i guasti e i malfunzionamenti, permette erogazioni costanti e allunga la vita della macchina;



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
<u>OFF 2</u>	<u>sistema di pagamento</u>	
OFF 2 E OFF 2 M OFF 2 P	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;
<u>OFF 3</u>	<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.
<u>OFF 5</u>	<u>EAROM</u>	Questi integrati della scheda CPU non funzionano correttamente; sostituire la scheda CPU.
<u>OFF 6</u>	<u>alimentazione idrica</u>	Mancanza di acqua – Problemi di approvvigionamento idrico.
OFF 6 C	air break	Eccessivo tempo di riempimento dell'air break; l'alimentazione idrica potrebbe essere del tutto mancante, la sua pressione potrebbe essere insufficiente o qualche ostacolo potrebbe rallentare il regolare flusso dell'acqua (griglia di filtro, tubi di carico strozzati o occlusi); è intervenuta la sicurezza dell'elettrovalvola ingresso acqua; verificare la funzionalità del microswitch.
OFF 6 D	air break	Sono avvenute ricariche d'acqua del circuito dell'air break senza che siano state erogate bevande; il circuito d'alimentazione potrebbe avere una perdita; verificare la funzionalità del microswitch.
OFF 6 G	circuito idraulico	Durante la fase di prima installazione, errore di carico dell'acqua in macchina; dopo aver aperto l'elettrovalvola ingresso acqua e attivato la pompa, il contatore volumetrico deve inviare alla CPU un treno di impulsi a testimonianza dello scorrere dell'acqua; se questo non avviene, l'errore 6G è generato; verificare la funzionalità del contatore volumetrico.
<u>OFF 7</u>	<u>circuito espresso</u>	
OFF 7 A	pompa a vibrazione	Il tempo d'accensione della pompa del circuito idraulico ha superato il limite; il flusso dell'acqua ha incontrato una resistenza superiore all'usuale e gli impulsi generati dal contatore volumetrico hanno richiesto un tempo ritenuto eccessivo per un'erogazione nei limiti corretti; verificare la funzionalità del contatore volumetrico, della pompa e dei tubi; verificare anche quantità e grado di macinatura del caffè in grani riversato nella camera del gruppo.
OFF 7 C	camera di infusione	Durante la fase di infusione, la camera si è spostata verso il basso, oltre la posizione di sicurezza, a causa della pressione; verificare quantità e grado di macinatura del caffè in grani riversato nella camera del gruppo.
OFF 7 D	contatore volumetrico	Il contatore volumetrico non rileva impulsi nel tempo di tre secondi; verificare la funzionalità del contatore volumetrico.

OFF 7 R	ricircolo	Errore nella fase di ricircolo dell'acqua; verificare la funzionalità del contatore volumetrico.
OFF 8	<u>gruppo caffè</u> <u>durante ciclo reset o iniziale</u> <u>(lettere minuscole)</u>	Controllare la funzionalità del gruppo caffè, deve muoversi liberamente; controllare i componenti del motoriduttore: motore, pulegge, cinghia; controllare la scheda dell'encoder, la scheda CPU e i cablaggi.
OFF 8 a	motore gruppo	Motore movimento gruppo non funzionante o non collegato; gli impulsi dell'encoder non vengono rilevati dalla CPU.
OFF 8 b	mancanza gruppo	Il gruppo non è presente, il microswitch di controllo non è premuto o non è funzionante; controllare che il gruppo sia posizionato correttamente e che il microswitch funzioni correttamente.
OFF 8 c	camera in posizione alta	Mentre la camera di infusione del gruppo è in movimento verso l'alto, il limite di consumo corrente viene raggiunto troppo presto.
OFF 8 d	camera in posizione alta	Time out superato durante la fase di posizionamento della camera in alto; motore disconnesso o non funzionante.
OFF 8 e	camera in posizione di stand by	Mentre la camera d'infusione si porta in posizione di stand by, la corrente richiesta dal motore è superiore al consentito.
OFF 8 f	camera in posizione stand by	Time out superato durante la fase di posizionamento della camera.
	<u>durante ciclo di erogazione</u> <u>(lettere maiuscole)</u>	Controllare la funzionalità del gruppo caffè, deve muoversi liberamente; controllare i componenti del motoriduttore: motore, pulegge, cinghia; controllare la scheda dell'encoder, la scheda CPU e i cablaggi.
OFF 8 A	camera non in posizione presa caffè	Mentre la camera d'infusione si sposta in posizione di presa del caffè macinato, viene rilevato un ostacolo al lavoro del motore.
OFF 8 B	mancanza gruppo	Il gruppo non è presente, il microswitch di controllo non è premuto o non è funzionante; controllare che il gruppo sia posizionato correttamente e che il microswitch funzioni correttamente.
OFF 8 C	inizio ciclo	Mentre la camera d'infusione si sposta in posizione di infusione, viene rilevato un ostacolo al lavoro del motore.
OFF 8 D	in compressione, assorbimento improprio	Time out superato durante la fase di posizionamento della camera in alto; motore disconnesso o non funzionante.
OFF 8 E	in fase di discesa	Mentre la camera di infusione sta scendendo, la corrente richiesta dal motore è superiore al consentito.
OFF 8 F	in fase di discesa	Time out superato mentre la camera sta scendendo.
OFF 8 G	posizione iniziale	Time out superato mentre la camera sta salendo.
OFF 8 H	fase di compressione	Time out superato mentre la camera è in fase di compressione per l'infusione.
OFF 8 I	fase di compressione	Prima che la camera abbia raggiunto la posizione di infusione, viene rilevato il limite del consumo corrente; eccessiva quantità di caffè macinato nella camera di infusione; questa rilevazione avviene solo se è stata eseguita la calibrazione del gruppo caffè.
OFF 8 L	posizione errata decompressione pastiglia	Nella fase di infusione, la camera non si muove nel modo atteso.
OFF 8 M	errata posizione di scarico della pastiglia	Motore non collegato, encoder non funzionante, eccessivo sforzo del motore.
OFF 8 N	posizione superiore non raggiunta in fase di risalita	Motore non collegato, encoder non funzionante, eccessivo sforzo del motore.

OFF 8 P	posizione inferiore non raggiunta in fase di discesa	Dopo la fase di infusione, la camera di infusione del non raggiunge la posizione inferiore.
OFF 8 Q	posizione superiore massima non raggiunta	Dopo la fase di espulsione della pastiglia esausta, la camera di infusione non raggiunge la posizione superiore.
OFF 8 R	posizione di stand by non raggiunta	Posizione di stand by non raggiunta.
OFF 8 S	fase di decompressione della pastiglia	Fase di decompressione della pastiglia non eseguita.
OFF 9	<u>caffè in grani</u>	È stato superato il tempo massimo di macinatura; quando la fase di macinatura si è conclusa, la camera d'infusione del gruppo caffè Variflex® è mossa verso l'alto, verso il pistone superiore, in modo da comprimere il caffè macinato; se durante questa fase, il motore non incontra la resistenza attesa, significa che la quantità di caffè macinato è inferiore al dovuto o è completamente mancante; in macchina con due campane caffè: 9A mancanza in quella di destra, 9B in quella di sinistra; chiusura della ghigliottina della campana; usura, eccessiva chiusura delle macine.
OFF 10	<u>EAROM</u>	I dati memorizzati sono incoerenti (errore di lettura o di scrittura) e il funzionamento complessivo del distributore può essere difforme dall'atteso.
OFF 14	<u>carico acqua</u>	
OFF 14 B	circuito idraulico	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	<u>tastiere</u>	
OFF 17 A	selezione	Un tasto risulta come fosse continuamente premuto.
OFF 24	<u>alimentatore</u>	
OFF 24 A	24 V dc	Il 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.
OFF 31	<u>acqua caffè espresso</u>	
OFF 31 A	temperatura	La temperatura dell'acqua supera il valore programmato.
OFF 31 B	temperatura	L'acqua non raggiunge la temperatura impostata.
OFF 31 C	sonda temperatura	La sonda che rileva la temperatura è interrotta o il suo connettore elettrico è disconnesso.
OFF 31 D	tempo	La temperatura non raggiunge il valore programmato nel limite di tempo consentito.
OFF 31 H	trasduttore	Non è alimentato il trasduttore ad induzione; un klaxon è scattato, non viene fornita corrente dalla scheda, cablaggi disconnessi o fuori uso.
OFF 31 V	dissipatore induzione	Temperatura del dissipatore induzione troppo alta o sonda di temperatura guasta.

OFF 32	<u>riscaldatore gruppo caffè</u>	
OFF 32 A	temperatura	La temperatura del gruppo caffè è superiore al valore impostato.
OFF 32 B	temperatura	Il gruppo caffè è a temperatura più bassa della programmata.
OFF 32 C	temperatura	La sonda di rilevazione della temperatura del gruppo caffè è guasta.
OFF 42	<u>contatore gruppo caffè</u>	Segnala che il gruppo caffè ha erogato un numero tale di espressi da dover essere mantenuto.
OFF 43	<u>contatore raccolta fondi</u>	il numero di pastiglie caffè esauste riversato nella vaschetta raccogli fondi ha raggiunto il limite massimo.
OFF 44	<u>contatore prodotti</u>	Conta i prodotti erogati e la macchina si ferma al raggiungimento nel numero configurato.
OFF 77	<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.
OFF 80	<u>rendi resto MDB</u>	
OFF 80 4	tubi	Un sensore tubi non funziona correttamente.
OFF 80 6	validatore	Validatore non inserito o disconnesso.
OFF 80 7	tubo	Un tubo monete non correttamente funzionante.
OFF 80 8	memoria	ROM con errore di lettura/scrittura.
OFF 80 C	moneta	Moneta bloccata nel percorso d'accettazione.
OFF 80 D	moneta	Tentativo di frode e di rimozione della moneta.

16. Disinstallazione

Utilizzare questa procedura per svuotare il circuito del distributore automatico dall'acqua.

Per eseguire la disinstallazione,

in FTP:

premere "1=PROGRAMMAZIONE", scorrere col "2" fino a "VARIE", premere "1" e scorrere col "2" fino a "DISINSTALLAZIONE"; premere "10=INIZIO"



IN FTS:

entrare nel menu di programmazione -> sezione "MAINTENANCE=MANUTENZIONE" -> scheda "INSTALLATION=INSTALLAZIONE" -> e premere "START UNINSTALLATION = INIZIO DISINSTALLAZIONE".



Controllare il livello dell'acqua nella vaschetta raccogli gocce per evitare errori di OFF durante la procedura o perdite d'acqua.

Verificare, come richiesto dai messaggi del display, che la vaschetta raccogli gocce e il contenitore pastiglie usate siano vuoti.

in FTP premere "10"

in FTS "CONTINUE =CONTINUA"

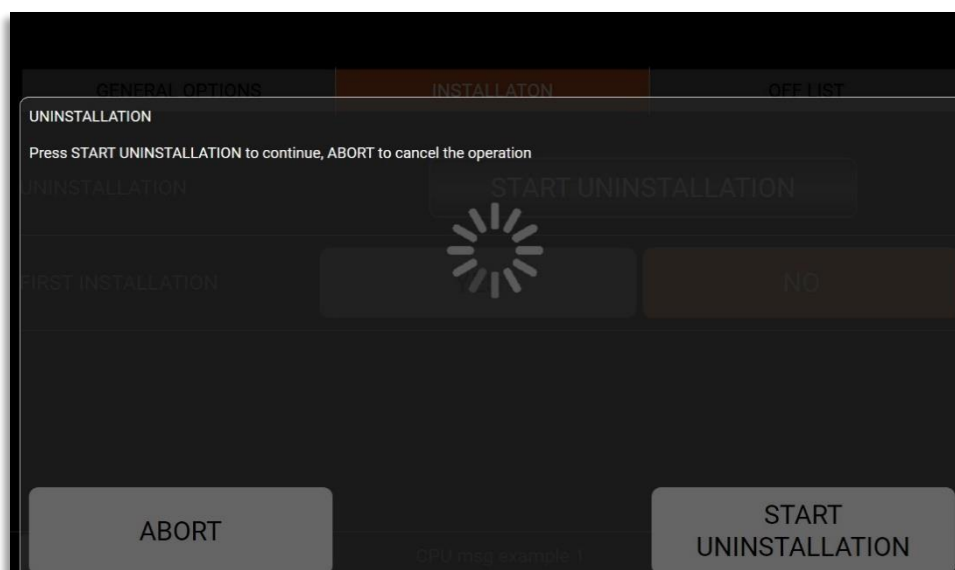
vaschetta acqua
vuota? 10=INIZIO

UNINSTALLATION
Is drip tray empty?

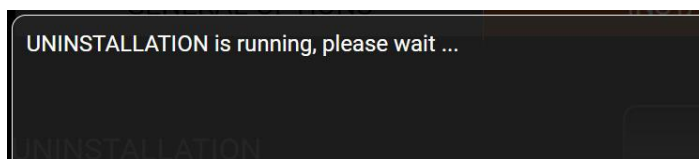
raccogli fondi
vuota? 10=INIZIO

UNINSTALLATION
Please remove coffee grounds, then press CONTINUE

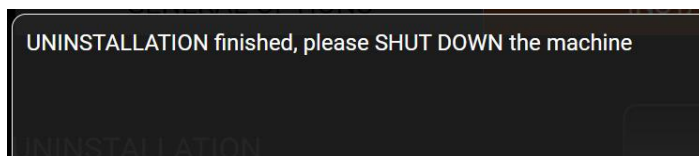
Premere "START UNINSTALLATION=INIZIO DISINSTALLAZIONE" per avviare lo svuotamento del circuito o "ABORT" per interrompere la procedura.



Inizia la procedura di disinstallazione; l'acqua viene erogata da tutti gli ugelli per svuotare il circuito idraulico.



Spegnere il distributore al termine del ciclo di disinstallazione. La macchina eseguirà automaticamente la prima installazione al successivo riavvio per riempire il circuito idraulico



La procedura di disinstallazione non cancella le impostazioni precedentemente impostate.

17. 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:

- Svuotare completamente il macinino erogando caffè espresso fino alla segnalazione di vuoto.
- 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'assieme delle parti smontate.
- 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.
- Svuotare il contenitore di raccolta delle pastiglie usate e la vaschetta raccogliocce e lavarli in abbondante acqua tiepida.
- Svuotare completamente il circuito idraulico (vedi procedure di disinstallazione).



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

18. Fuori servizio

18.1. *Fuori servizio temporaneo*

- Eseguire il ciclo di disinstallazione.
- Disconnettere le alimentazioni idrica ed elettrica.
- Svuotare e pulire la vaschetta raccogli gocce.
- Rimuovere e pulire il contenitore pastiglie usate.
- 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%.

18.2. *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>

