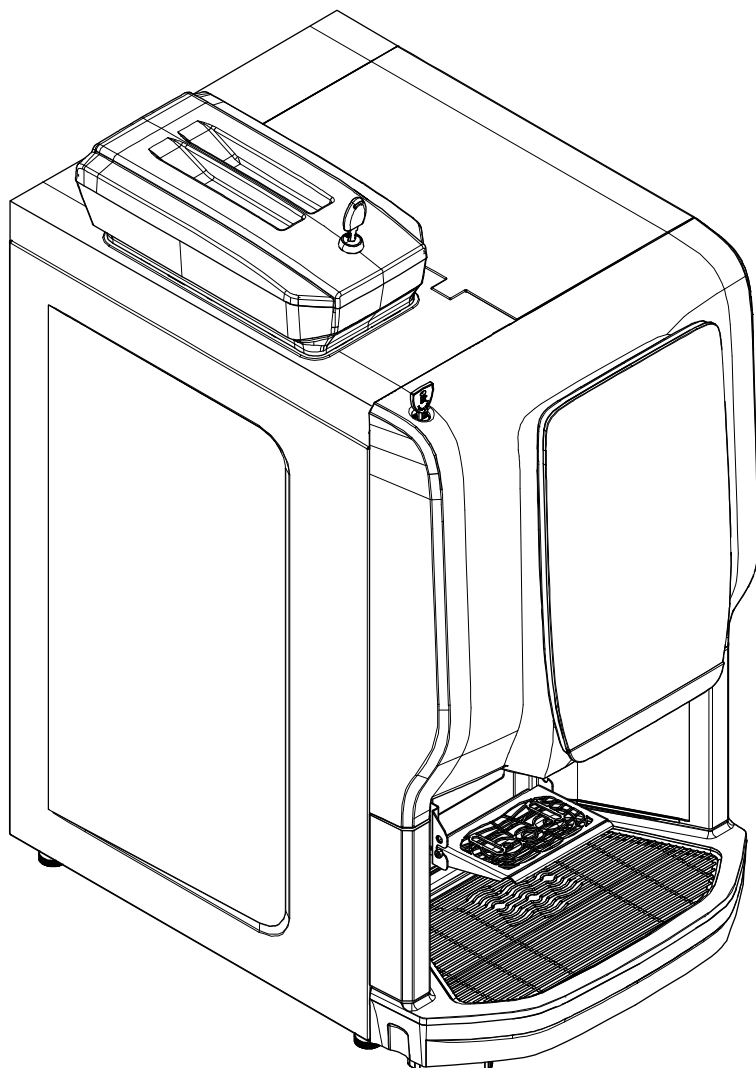


Macchina automatica per caffè espresso e bevande calde

G 300 Krea



FUNZIONAMENTO, PROGRAMMAZIONE E MANUTENZIONE

istruzioni originali / traduzione istruzioni originali



IT-IT

SOMMARIO

1	PULIZIA E CARICAMENTO.....	8
1.1	Carica prodotti.....	8
1.2	CAFFÈ IN GRANI.....	8
1.3	PRODOTTI SOLUBILI.....	8
1.4	CAFFÈ PREMACINATO.....	8
1.5	ACQUA SERBATOIO AUTOALIMENTAZIONE.....	8
1.6	OPERAZIONI PERIODICHE.....	9
1.7	PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI.....	9
1.8	PULIZIA BACINELLE FONDI.....	9
1.9	Pulizia gruppo infusore.....	10
1.10	PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA.....	10
1.11	ACCENSIONE.....	10
1.12	PULIZIA TOUCH SCREEN.....	10
1.13	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO.....	10
1.14	ACCESSO AL MENÙ OPERAZIONI GIORNALIERE.....	10
2	INSTALLAZIONE.....	12
2.1	DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO.....	12
2.2	IGIENE E PULIZIA.....	12
2.3	Connettività.....	12
2.4	INDICAZIONI PER COLLEGAMENTI DI RETE.....	12
2.5	SISTEMA DI PAGAMENTO.....	13
3	FUNZIONAMENTO.....	14
3.1	GRUPPO INFUSORE ES.....	14
3.2	GRUPPO INFUSORE ES-FB.....	15
3.3	Sensore tazza.....	15
3.4	SENSORE TAZZA INTELLIGENTE.....	15
3.5	ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE.....	15
3.6	EROGAZIONE SOLUBILI.....	16
3.7	MACINADOSATORE.....	16
3.8	STATO APPARECCHIATURA.....	17
3.9	ARCHITETTURA DEL SOFTWARE.....	18
4	PROGRAMMAZIONE.....	19
4.1	ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE.....	19
4.2	Inserimento valori.....	19
4.3	Azioni giornaliera.....	20
4.4	IMPOSTAZIONI SELEZIONI.....	21
4.5	IMPOSTAZIONI MACCHINA.....	25
4.6	INFORMAZIONI MACCHINA.....	27
4.7	Risparmio energetico.....	29
4.8	Sistemi di Pagamento.....	29
4.9	IMPORTA / ESPORTA.....	31
4.10	Sistema.....	32
4.11	Connettività.....	34
4.12	CLOUD.....	34
4.13	OPZIONI TOUCHLESS.....	34
4.14	LICENZE.....	34
5	MANUTENZIONE.....	35
5.1	PREMESSA GENERALE.....	35
5.2	INTERRUTTORI E SICUREZZE.....	35
5.3	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE.....	37
5.4	OPERAZIONI PERIODICHE.....	39
5.5	SANIFICAZIONE.....	39
5.6	SCHEDE ELETTRONICHE.....	41
5.7	PANNELLO ELETTRICO.....	42
5.8	PROTEZIONE TERMICA CALDAIA.....	43
5.9	INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE.....	43

PREMESSA

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

Il manuale è articolato come segue:

- Il primo capitolo elenca una spiegazione sintetica sulle operazioni di carica prodotti e pulizia.
- Il secondo capitolo elenca una spiegazione sintetica di note per l'installazione.
- Il terzo capitolo elenca una spiegazione sintetica sul funzionamento dei principali gruppi funzionali dell'apparecchiatura.
- Il quarto capitolo elenca una spiegazione sintetica delle principali funzioni software utili per gestire al meglio il funzionamento dell'apparecchio, non necessariamente nell'ordine in cui vengono visualizzate nei menu. La rappresentazione delle icone/schermate nel presente manuale è indicativa e può discostarsi da quelle visualizzata dall'apparecchio a seconda delle impostazioni effettuate (layout, temi e/o icone).
- Il quinto capitolo descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

INTERRUTTORI E SICUREZZE

Interruttore generale

L'interruttore generale (di tipo manuale) toglie tensione all'apparecchiatura ed è posizionato sul lato destro vicino alla bacinella fondi solidi.

Per le normali operazioni di carica prodotti e pulizia non è necessario spegnere l'apparecchiatura.

Nel caso sia necessario spegnere l'apparecchiatura con l'interruttore generale è necessario togliere le bacinelle fondi.

Sensore chiusura/apertura porta

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



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

Per dare tensione all'apparecchiatura con la porta aperta, è sufficiente posizionare la chiave gialla magnetica sul sensore chiusura/apertura porta.

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

Interruttore connettività

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

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

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

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

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

Sensore sportello inferiore

L'interruttore segnala che lo sportello inferiore è aperto, viene visualizzato il messaggio a display "vano di erogazione aperto", l'apparecchiatura rimane fuori servizio fintanto che lo sportello resta aperto.

Pulsante di sicurezza

(solo modelli predisposti)

Il pulsante di sicurezza previene danni materiali e lesioni in caso di movimenti della macchina imprevisti o incontrollati.

Per consentire il movimento dei gruppi funzionali a porta aperta (ad esempio per effettuare il riposizionamento del gruppo infusore) è necessario posizionare la chiave magnetica sul sensore chiusura/apertura porta e tener premuto questo pulsante.

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

Sensore apertura porta

Aprendo la porta, un apposito sensore disabilita i componenti in movimento dell'apparecchiatura per consentire le operazioni, descritte qui di seguito, di caricamento e di pulizia ordinaria in piena sicurezza.

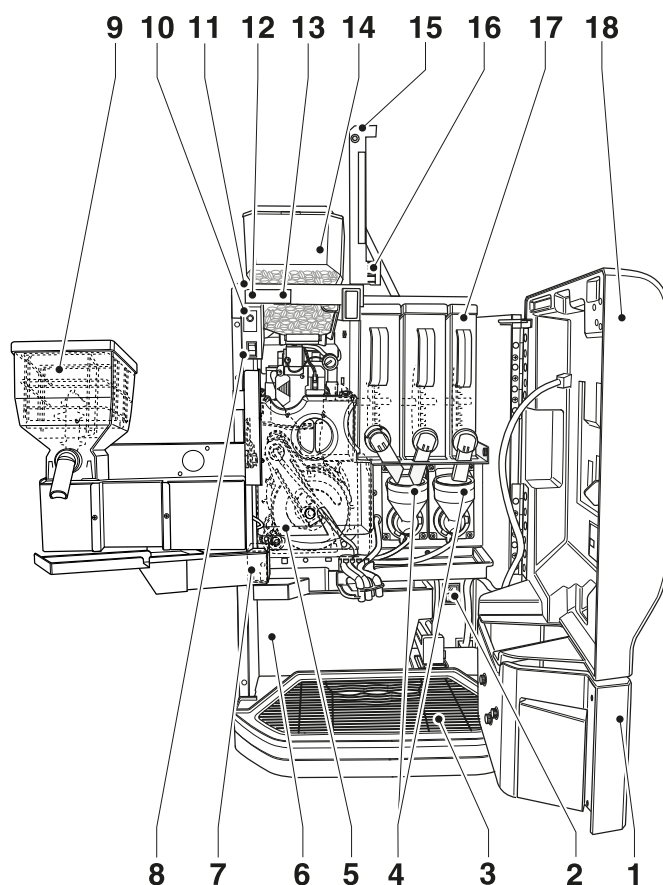
⚠ Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione con porta aperta devono essere eseguite **ESCLUSIVAMENTE** da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

Sensore presenza contenitore caffè

Il sensore segnala la presenza/assenza del contenitore caffè in macchina.

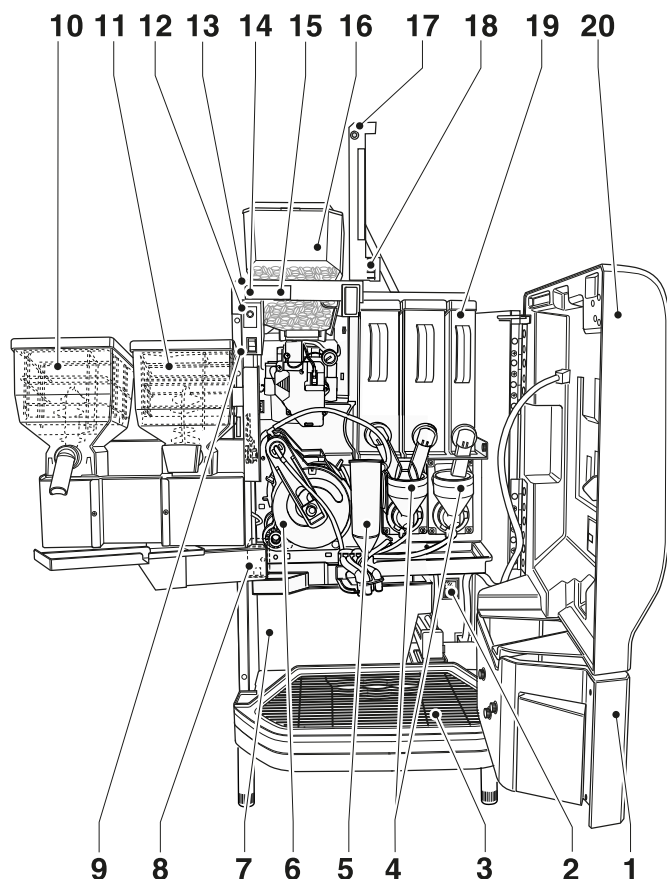
Sensore chiusura sportello superiore

Il sensore segnala l'apertura/chiusura dello sportello superiore.



1. Sportello inferiore
2. Interruttore generale
3. Bacinella fondi liquidi
4. Mixer
5. Gruppo infusore (modello ES)
6. Bacinella fondi solidi (modello ES)
7. Sensore sportello inferiore
8. Pulsante di sicurezza*
9. Contenitore polveri solubili*
10. Interruttore connettività
11. Sensore presenza contenitore caffè
12. Sensore apertura porta
13. Sensore chiusura/apertura porta
14. Contenitore caffè in grani (modello ES)
15. Pannello superiore
16. Sensore chiusura pannello superiore
17. Contenitori polveri solubili
18. Porta

* solo modelli predisposti



1. Sportello inferiore
2. Interruttore generale
3. Bacinella fondi liquidi
4. Mixer
5. Ugello diffusore (modello ESFB)
6. Gruppo infusore (modello ESFB)
7. Bacinella fondi solidi (modello ESFB)
8. Sensore sportello inferiore
9. Pulsante di sicurezza*
10. Contenitore polveri solubili*
11. Contenitore caffè premacinato (modello ESFB)
12. Interruttore connettività
13. Sensore presenza contenitore caffè
14. Sensore apertura porta
15. Sensore chiusura/apertura porta
16. Contenitore caffè in grani (modello ES)
17. Pannello superiore
18. Sensore chiusura pannello superiore
19. Contenitori polveri solubili
20. Porta

* solo modelli predisposti

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE

I distributori di bevande in contenitori aperti sono da adibirsi esclusivamente alla vendita e distribuzione di bevande alimentari ottenute per:

- Infusione di prodotti quali il caffè ed il tè;
- ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;

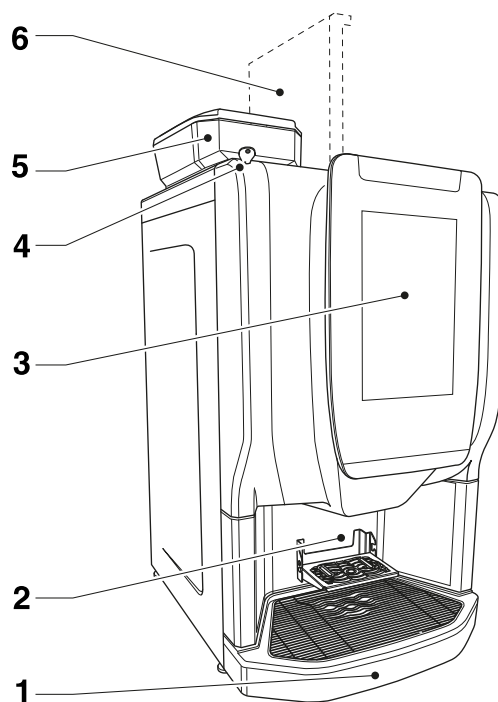
Questi prodotti devono essere dichiarati dal fabbricante "adatti alla distribuzione automatica" in contenitori aperti.

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

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

CONOSCENZA DELL'APPARECCHIATURA

I messaggi dell'apparecchiatura sono visualizzati sul touch screen.



1. Bacinella fondi liquidi
2. Vano erogazione
3. Touch screen
4. Serratura porta
5. Contenitore caffè in grani
6. Pannello superiore

SANIFICAZIONE APPARECCHIO

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

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

Frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, è necessario effettuare un'accurata sanificazione dell'apparecchio per garantire l'igienicità dei prodotti erogati.

La sanificazione si effettua utilizzando prodotti di disinfezione avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando spazzole e/o scovoli.

Touch screen

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

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

Il touch screen può riprodurre video promozionali.

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

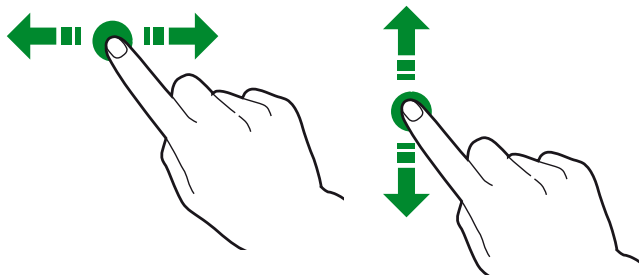
Toccare

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



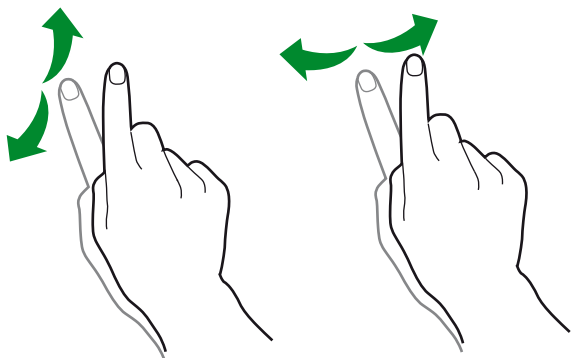
Spostare e trascinare

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



Scorrere

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



FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

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

L'apparecchiatura nel funzionamento in normale utenza visualizza la schermata con le selezioni disponibili.

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

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

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

Erogazione bevanda

Scegliere la bevanda.

Può essere visualizzata la schermata con le personalizzazioni della bevanda.

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

Se abilitata da menù è possibile interrompere la preparazione della bevanda (stop erogazione).

I PULIZIA E CARICAMENTO

I.1 Carica prodotti

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

⚠ Prima di caricare i prodotti verificare la data di scadenza.

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

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

👉 Se sull'apparecchiatura è attiva la funzione di controllo del livello dei prodotti è necessario indicare la quantità di prodotto caricata dalla funzione "Operazioni giornaliere".

I.2 CAFFÈ IN GRANI

Per modelli espresso.

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

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

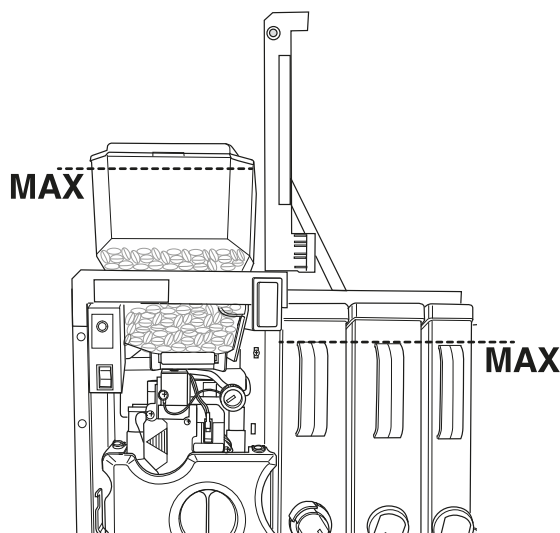
I.3 PRODOTTI SOLUBILI

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

1. aprire la porta e sollevare il pannello superiore.
2. aprire il coperchio del contenitore polveri solubili.
3. riempire con polvere solubile.
4. chiudere accuratamente il coperchio.

👉 Evitare di comprimere la polvere per evitare l'impaccamento.

👉 Assicurarsi che i prodotti solubili caricati non contengano grumi.

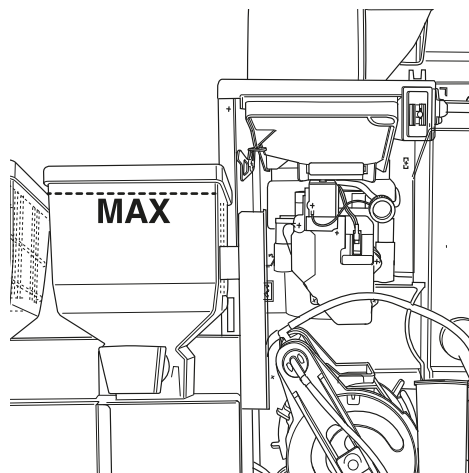


I.4 CAFFÈ PREMACINATO

Per modelli ES-FB.

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

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



I.5 ACQUA SERBATOIO AUTOALIMENTAZIONE

Solo modelli con serbatoio autoalimentazione idrica.

Quotidianamente, ad inizio servizio ed alla segnalazione di vuoto acqua è necessario:

1. vuotare il serbatoio dall'acqua residua.
2. sanificarlo avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.

Per ripristinare il servizio:

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

1.6 OPERAZIONI PERIODICHE

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

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

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

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

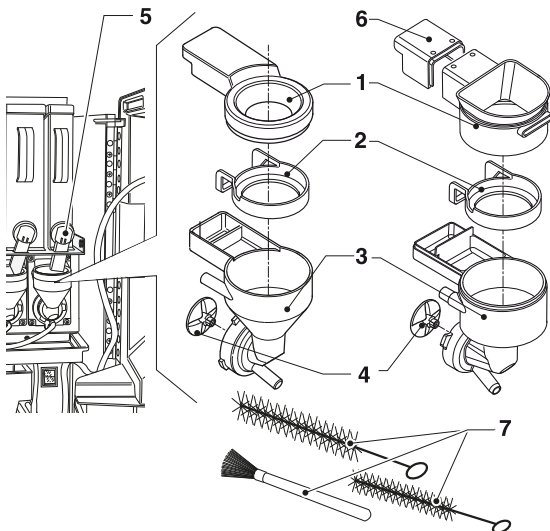
Evitare assolutamente l'utilizzo di getti d'acqua diretti all'apparecchio per la pulizia.

1.7 PULIZIA MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

Ad ogni carica e/o settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio, della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, è necessario provvedere alla sanificazione dei mixer.

Le parti da pulire sono: cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili.

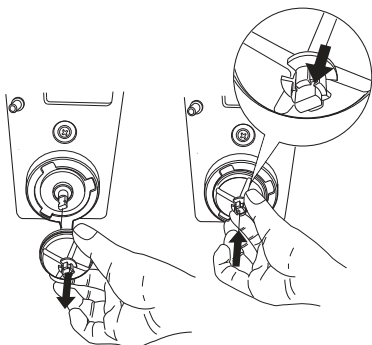
 Evitare assolutamente l'utilizzo di getti d'acqua per la pulizia.



1. Imbuto polveri
2. Anello paraspruzzi
3. Convogliatore acqua
4. Ventolina frullatore
5. Bocchetta polvere
6. Coperchio posteriore
7. Scovoli pulizia tubi e pennello pulizia

Per la pulizia dei mixer procedere come segue:

1. sollevare le bocchette polvere fino al fermo.
2. staccare il tubo della bevanda solubile dall'attacco dell'imbuto acqua.
3. ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso antiorario e togliere il mixer dall'apparecchio.
4. separare tutti i componenti (gli imbusti dei prodotti solubili, gli imbusti acqua, i convogliatori, i cassette deposito polvere).
5. smontare le ventoline; è sufficiente esercitare una leggera trazione per liberarle.



6. immergere i componenti per circa 20 minuti in un recipiente con una soluzione sanizzante precedentemente preparata, lavare avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.

7. rimontare le ventoline.

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

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

10. Rimettere in posizione le bocchette polvere.

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

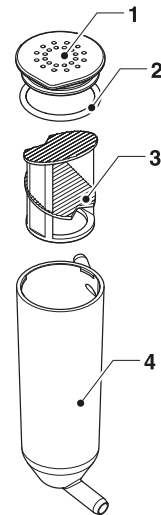
- effettuare lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbusti alcune gocce della soluzione sanizzante.
- procedere ad un'abbondante risciacquo dei particolari interessati per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

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

Ugello Diffusore

Solo modelli ES-FB

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



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

1.8 PULIZIA BACINELLE FONDI

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

FONDI LIQUIDI

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

Per togliere la bacinella fondi liquidi operare come segue:

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

 Se bacinella fondi liquidi non è ben inserita viene visualizzato il messaggio "Bacinella non presente".

FONDI SOLIDI

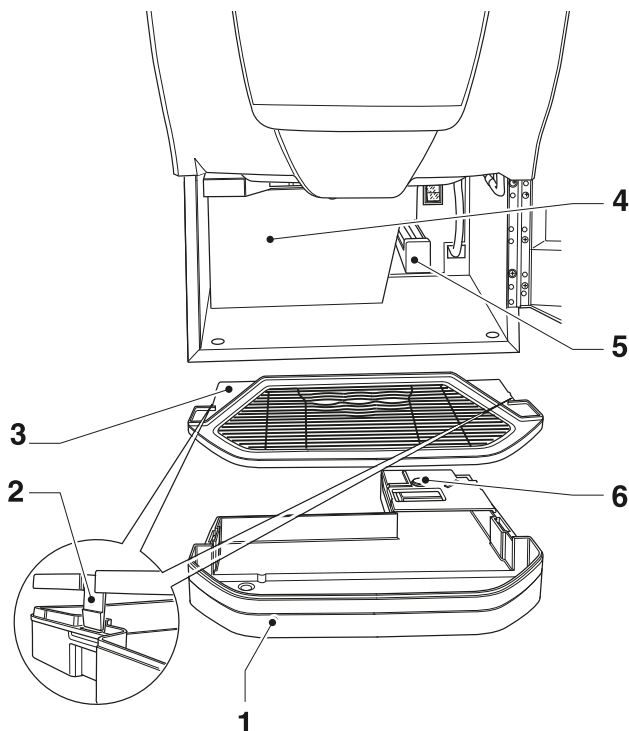
Il pieno fondi solidi è segnalato dall'apparecchiatura quando viene raggiunto il numero di erogazioni programmato.

Le selezioni a base di caffè vengono disabilitate e visualizzato il messaggio "Pieno fondi solidi".

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

Per togliere la bacinella fondi solidi operare come segue:

1. aprire sportello inferiore dell'apparecchiatura.
2. afferrare ai lati la bacinella fondi liquidi, sollevare leggermente e tirare.
3. togliere la bacinella fondi solidi, vuotarla e lavarla con una soluzione di detergente neutro.
4. Se la funzione "Smart reset" non è attiva, dalle funzioni "operazioni giornaliere" azzerare il contatore che gestisce la segnalazione di "pieno fondi solidi".
5. Riposizionare le bacinelle.



1. Bacinella fondi liquidi
2. Ganci fissaggio coperchio bacinella fondi liquidi
3. Coperchio bacinella fondi liquidi
4. Bacinella fondi solidi
5. Microinterruttore per galleggiante pieno fondi
6. Galleggiante pieno fondi liquidi

1.9 Pulizia gruppo infusore

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

1.10 PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA

Solo modelli con tanica di alimentazione idrica.

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

1.11 ACCENSIONE

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

Viene visualizzata la schermata che mostra lo stato di riscaldamento della caldaia.

Le selezioni non sono disponibili finché la caldaia non ha raggiunto la temperatura di esercizio.

1.12 PULIZIA TOUCH SCREEN

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

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

Con una leggera pressione pulire il touchscreen.

1.13 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

1. vuotare completamente i contenitori prodotti e lavarli accuratamente con prodotti sanitizzanti.
2. vuotare completamente il macinino erogando fino alla segnalazione di vuoto.
3. vuotare la bacinella fondi liquidi e solidi; procedere con la loro sanitizzazione.
4. eseguire la sanitizzazione dei mixer, del gruppo infusore, dei circuiti alimentari.
5. chiudere il rubinetto posizionato a monte del tubo di alimentazione idrica e vuotare completamente il circuito idraulico. Per gli apparecchi con tanica vuotare l'acqua residua e sanitizzarla.
6. disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

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

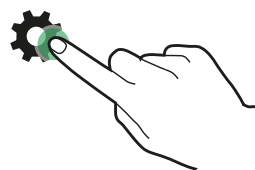
1.14 ACCESSO AL MENÙ OPERAZIONI GIORNALIERE

Nel menù delle operazioni giornaliere è possibile:

- avviare cicli di lavaggio automatici dei vari componenti;
- indicare la quantità di prodotti caricati;
- procedere all'azzeramento dei contatori dei fondi.

Per accedere al menù azioni giornaliere è possibile usare uno dei seguenti modi:

- aprire la porta dell'apparecchiatura.
- Toccare "SETTINGS".



Introdurre la password (1111) per accedere.

I.14.1 CICLI DI LAVAGGIO E RISCIAQUO

L'apparecchiatura è predisposta per eseguire dei cicli di lavaggio e/o risciacquo dei principali gruppi funzionali.

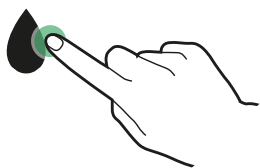
- ⚠ Durante i cicli di lavaggio dagli ugelli fuoriesce acqua calda che può essere fonte di danni alle persone.
- ⚠ Non mettere le mani nella zona di erogazione durante i cicli di lavaggio: pericolo di scottature.
- 👉 I cicli di lavaggio non sostituiscono la necessità di smontare regolarmente i componenti per la sanificazione.
- 👉 Prima di eseguire i cicli di lavaggio posizionare una bacinella sotto gli ugelli.

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

I.14.2 ACCESSO ALLE FUNZIONI DI LAVAGGIO

Per accedere:

1. a porta chiusa toccare "LAVAGGI".



2. dalla scheda "lavaggi" toccare le icone dei componenti di cui si vuol effettuare il lavaggio.

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

I.14.3 CICLO DI LAVAGGIO GRUPPO INFUSORE

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

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

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

Utilizzare esclusivamente prodotti specifici per macchine da caffè.

- ⚠ Per l'utilizzo di questi prodotti attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardo alla modalità di stoccaggio, manipolazione, dosaggio e utilizzo; leggere attentamente le avvertenze di sicurezza.

L'utilizzo di prodotti generici non garantisce l'igienicità e l'assenza di alterazioni del gusto della bevanda o di conseguenze sulla salute umana.

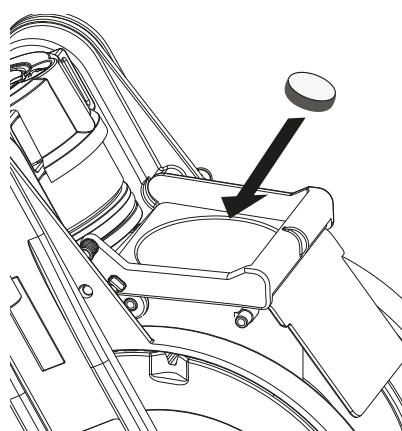
Posizionare sotto gli ugelli un recipiente con una capacità di almeno 3 litri per raccogliere i residui di lavaggio.

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

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

- ⚠ **Attenzione !!!** Se per qualsiasi ragione il ciclo detergente viene interrotto (ad esempio mancanza di tensione,...) alla riaccensione della macchina verrà proposto di effettuare il ciclo di risciacquo per eliminare eventuali residui del ciclo detergente.

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



I.14.4 RIEMPIMENTO CONTENITORI

Nel caso in cui, in fase di installazione dell'apparecchiatura, il controllo di livello dei contenitori è disattivato la funzione non è accessibile.

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

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

2 INSTALLAZIONE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate con l'apparecchio in tensione e perciò da personale specializzato, addestrato all'uso dell'apparecchio ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

L'apparecchio va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 4° ed i 34°C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ecc).

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

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

2.1 DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.
In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

I materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

I materiali di imballaggio andranno smaltiti in depositi autorizzati affidando il recupero di quelli riciclabili ad aziende specializzate.

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

2.2 IGIENE E PULIZIA

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

Eseguire le operazioni di pulizia riportate nel capitolo precedente.

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

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

2.3 Connettività

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

L'apparecchiatura consente anche di comunicare a breve distanza con Bluetooth.

 Per poter usare le funzioni di connettività ed inviare notifiche tramite email è necessario aver una connessione di rete attiva ed avere un account email attivo.

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

Le funzioni di connettività vanno abilitate da menù.

La macchina può essere connessa in rete; l'apparecchiatura utilizza Bluetooth per comunicazioni a breve distanza.

 L'apparecchiatura non può essere utilizzata per l'accesso ad internet da altri dispositivi connessi alla rete.

L'apparecchiatura supporta i principali sistemi di cifratura Wi-Fi (crittografia). Una rete Wi-Fi che usa un sistema di cifratura più recente è più sicura.

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

2.4 INDICAZIONI PER COLLEGAMENTI DI RETE

2.4.1 INDICAZIONI PER CONNESSIONE WI-FI

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

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

- Configurare le impostazioni Wi-Fi dal menù di connettività dell'apparecchiatura ed impostare la cifratura usata dalla rete a cui l'apparecchiatura sarà connessa.

 Rivolgersi all'amministratore di rete (sistemista) per conoscere i parametri di rete adatti.

2.4.2 INDICAZIONI PER CONNESSIONE BLUETOOTH

Verificare che la funzione Bluetooth sia attiva sull'apparecchiatura e sul secondo dispositivo.

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

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

2.5 SISTEMA DI PAGAMENTO

 L'apparecchio viene venduto privo di sistema di pagamento, pertanto la responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione del sistema di pagamento saranno solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

I sistemi di pagamento devono essere alloggiati nel mobiletto o nell'eventuale modulo laterale.

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

3 FUNZIONAMENTO

3.1 GRUPPO INFUSORE ES

Solo modelli epresso.

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

3.1.1 CICLO DI EROGAZIONE

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

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

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

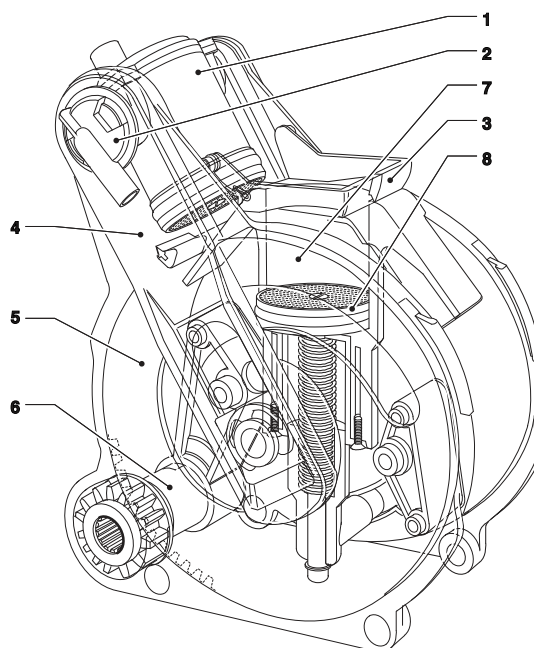
Il pistone superiore si allinea con la camera di infusione e scende all'interno della stessa. La posizione di arresto del pistone per l'infusione sarà in funzione del quantitativo di macinato presente nella camera.

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

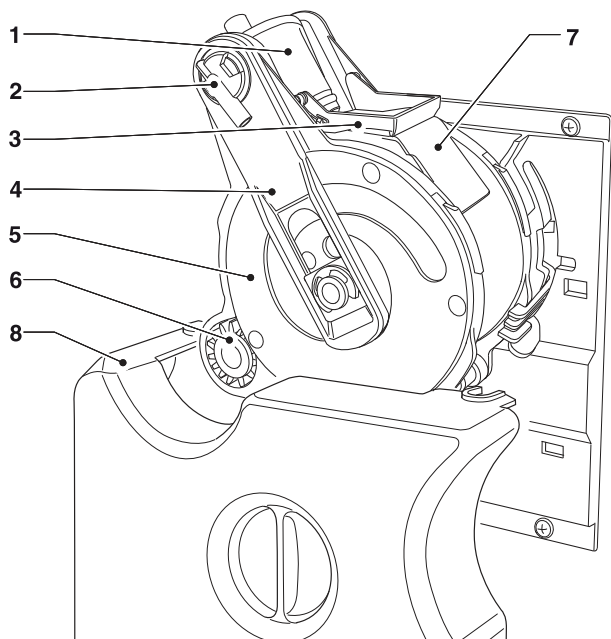
Al termine del ciclo, il motoriduttore viene azionato in senso inverso sollevando il pistone superiore e ruotando la camera di infusione verso il lato di scarico, opposto al lato di erogazione; il pistone inferiore si solleva.

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

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



1. Pistone superiore
2. Ugello uscita caffè
3. Raschiatore
4. Bielle
5. Manovelle
6. Pignone
7. Camera d'infusione
8. Pistone inferiore



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

3.1.2 VOLUME CAMERA INFUSIONE

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

Il pistone superiore si posiziona automaticamente.

Gruppo infusore	dosi
Z4000 (Ø 38)	6 - 8.5 gr.
Z4000 (Ø 46)	7.5 - 15 gr.
Z4000 (Ø 43)	7 - 13.5 gr.
Z4000 (Ø 53)	10 - 21 gr.

3.2 GRUPPO INFUSORE ES-FB

Solo modelli espresso Fresh Brew.

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

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

3.2.1 CICLO DI EROGAZIONE

Richiedendo:

- una selezione con caffè da macinare, il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè. Quando il dosatore è pieno la dose di macinato viene sganciata nella camera di infusione (disposta verticalmente) del gruppo.

oppure

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

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

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

Il pistone superiore si allinea con la camera di infusione e scende all'interno della stessa.

La posizione di arresto del pistone per l'infusione sarà:

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

oppure

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

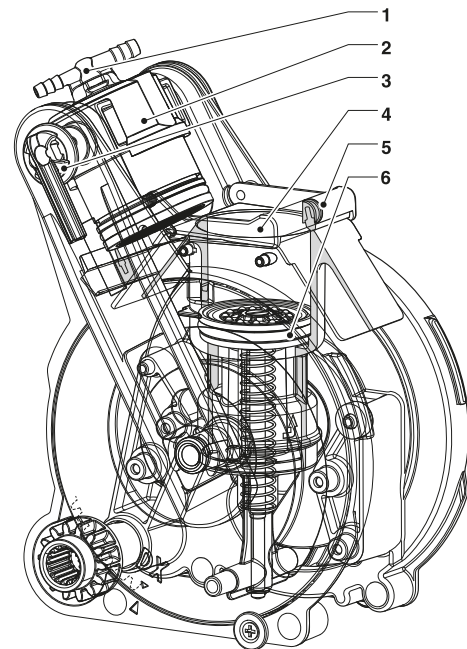
In funzione della selezione richiesta la bevanda uscirà rispettivamente dall'ugello espresso o dall'ugello fresh brew.

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

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

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

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



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

3.2.2 VOLUME CAMERA INFUSIONE

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

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

3.3 Sensore tazza

Solo modelli con "sensore tazza" (fotocellula).

Alcuni modelli sono equipaggiati con un sensore tazza che rileva la presenza di bicchieri o tazze sul supporto tazze o nel vano.

Per un corretto funzionamento è necessario tenere pulito l'emettitore.

3.4 SENSORE TAZZA INTELLIGENTE

Solo modelli con "sensore tazza intelligente" (fasci luminosi).

Alcuni modelli sono equipaggiati con un sensore tazza intelligente che, grazie a fasci luminosi, è in grado di misurare la dimensione della tazza o del bicchiere.

Questo sistema permette di erogare una bevanda utilizzando la ricetta più appropriata in base alla tazza o bicchiere posizionato nel vano.

Il sensore è formato da un trasmettitore e un ricevitore.

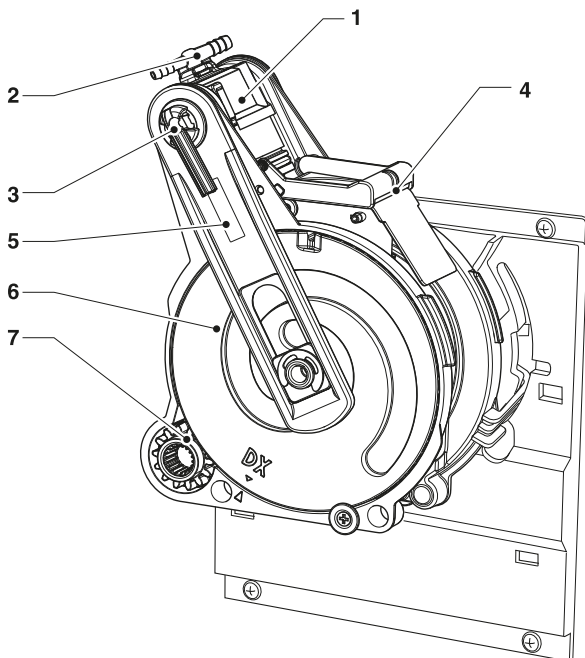
Per garantire un funzionamento ottimale, è necessario mantenere puliti sia il trasmettitore che il ricevitore.

Se attivato dal menu, all'accensione dell'apparecchiatura si avvia automaticamente la procedura guidata di calibrazione del sensore intelligente.

3.5 ILLUMINAZIONE VANO EROGAZIONE

Alcuni modelli hanno l'illuminazione del vano di erogazione.

L'illuminazione è attiva durante l'erogazione della selezione; resta accesa per alcuni secondi dopo la fine dell'erogazione.



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

3.6 EROGAZIONE SOLUBILI

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

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

Questi valori sono programmabili via software con apposite funzioni.

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

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

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

3.7 MACINADOSATORE

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

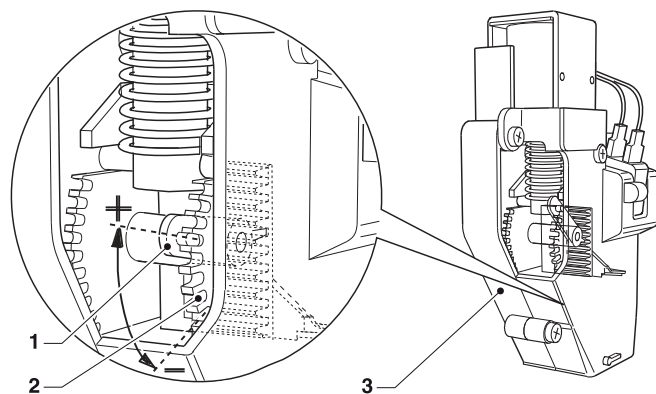
3.7.1 REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

(DOSE FISSA)

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

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

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



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

3.7.2 DOSATORE CAFFÈ A DOSE VARIABILE

Una selezione di caffè può essere costituita da due quantità di macinato: volumetrica e a tempo; sganciate consecutivamente dal dosatore.

Il dosatore sgancia la dose di macinato:

- al riempimento della camera del dosatore (sgancio volumetrico);
- al raggiungimento del tempo impostato in % rispetto al tempo di macinatura della quantità volumetrica. Se la percentuale è impostata a 0 viene effettuato solo uno sgancio volumetrico; se la percentuale è impostata a 100 vengono effettuati due sganci dosati a volume (riempimento della camera anche per il secondo sgancio).

Il volume della camera del dosatore a dose variabile può essere regolato tramite la levetta di regolazione, tra 5,5 gr e 8,5 gr.

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

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

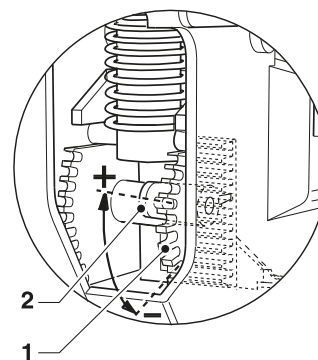
Per ogni dosatore sono gestite due dosi diverse una volumetrica (per caffè singolo) ed una tempo (per caffè doppio).

Il gruppo caffè può accettare dosi sino a 13,5 gr di caffè.

- Se si opta per la dose totalmente volumetrica (100% tempo - due sganci), sarà necessario non superare i 7 grammi di regolazione per il volume del dosatore. In questo caso, la dose per il caffè singolo sarà composta da 7 gr (volume) più i grammi macinati nel tempo (macinatura a volume diversa da 100%) programmato.
- Se si opta per la dose bassa totalmente volumetrica, sarà necessario regolare il volume alla dose desiderata con l'aggiunta di 0 % gr macinati a tempo. In questo caso la dose per il caffè doppio sarà composta dai grammi dosati a volume con l'aggiunta dei grammi macinati nel tempo (macinatura a volume diversa da 0%) programmato.

ⓘ Se viene variata la posizione della levetta di regolazione, andrà ritarato il valore percentuale della dose aggiunta.

ⓘ Prestare attenzione che la dose totale non superi i 13,5 gr.



1. Tacche di riferimento
2. Levetta regolazione dose

3.7.3 REGOLAZIONE MANUALE MACINATURA

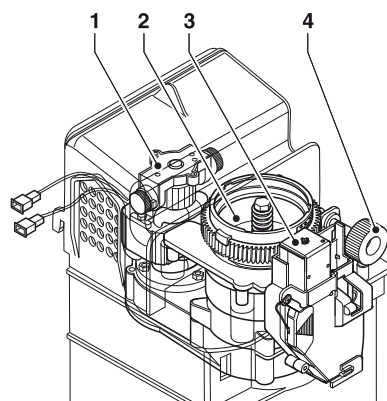
Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino:

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

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

ⓘ NB: dopo aver variato il grado di macinatura, è necessario effettuare almeno 2 selezioni per controllare con sicurezza la nuova granulometria del macinato:

ⓘ Più fine è il grado di macinatura, più lungo risulterà il tempo di erogazione della bevanda caffè e viceversa.



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

3.7.4 REGOLAZIONE AUTOMATICA MACINATURA

Sul macinino/i può essere montato, di serie o come optional, un dispositivo che regola automaticamente la distanza tra le macine e di conseguenza il grado di macinatura. Il dispositivo di regolazione automatico delle macine consente di mantenere costante nel tempo la qualità della bevanda erogata, compensando le variazioni dovute al prodotto, all'ambiente ed all'usura delle macine stesse.

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

Per monitorare correttamente i parametri della regolazione automatica della macinatura (tempo di macinatura e tempo di infusione), l'apparecchio assume una selezione come riferimento per l'attuazione dei dispositivi automatici.

Il dispositivo controlla che il tempo di infusione richiesto (programmabile via software) per l'erogazione di una quantità d'acqua corrispondente ad un numero (fisso) di impulsi del contatore volumetrico (cdv), sia effettivamente raggiunto; diversamente varia il grado di macinatura agendo sul motore bidirezionale che controlla la distanza tra le macine.

Sulla selezione di riferimento, e su quelle con dosi comparabili, verrà misurato il tempo di infusione ed il tempo di macinatura della dose caffè; le successive misurazioni andranno perciò effettuate su questa selezione.

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

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

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

BLOCCO REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per qualunque ragione si dovesse rendere necessario, è possibile disabilitare il funzionamento della regolazione automatica da software.

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

REGOLAZIONE SOFTWARE DELLA MACINATURA

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

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

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

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

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

3.7.5 TARATURA

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

La selezione è stabilita di default e non è possibile cambiarla.

DOSE CAFFÈ

La dose massima di caffè utilizzabile dal gruppo infusore è di 9 grammi.

La regolazione della dose deve essere effettuata per prima, intervenendo manualmente sulla leva del dosatore caffè.

DOSE ACQUA

In funzione del tipo di selezione si stabilisce la quantità d'acqua da erogare.

Dopo aver impostato il valore dell'acqua sulla selezione di riferimento, l'apparecchio chiede di inserire il tempo di infusione.

TEMPO DI INFUSIONE

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

Variando questo valore, il sistema di regolazione automatica della macinatura, interviene per allineare il tempo effettivo a quello richiesto.

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

ALTRE SELEZIONI

Il layout prescelto definisce le dosi di una data selezione. Per le selezioni non di riferimento, il tempo di infusione, è un valore non modificabile ed è legato alla selezione di riferimento.

DOSE ACQUA

È possibile definire via software la quantità di acqua (espressa in cdv) da erogare su ogni selezione. Dose caffè e tempo di infusione, restano quelli definiti per la selezione di riferimento.

ABBINAMENTO DOSE CAFFÈ

Pur essendo possibile cambiare questo abbinamento, la scelta va effettuata con molta attenzione in quanto influisce in maniera consistente sulla qualità della bevanda erogata.

3.8 STATO APPARECCHIATURA

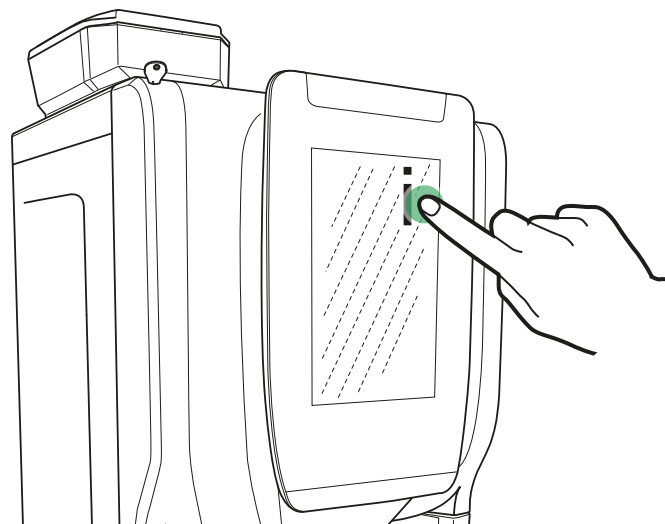
È possibile visualizzare lo stato dell'apparecchiatura (ad esempio guasti, ...) utilizzando il pannello di stato.

Il pannello di stato:

- visualizza le notifiche di guasti / errori
- visualizza le informazioni nutrizionali delle selezioni
- permette di cambiare la lingua dei messaggi visualizzati
- visualizza il livello di riempimento delle bacinelle e dei contenitori
- visualizza le funzioni di lavaggio disponibili
- permette di accedere ai menù di programmazione

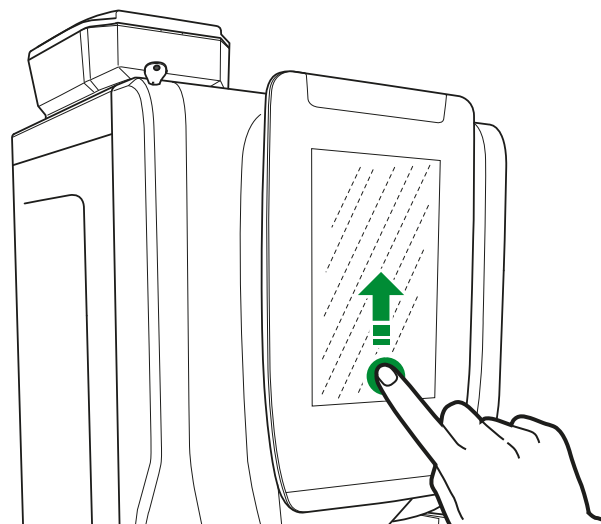
3.8.1 VISUALIZZARE IL PANNELLO DI STATO

Per aprire il pannello toccare l'icona "i".



3.8.2 CHIUDERE IL PANNELLO DI STATO

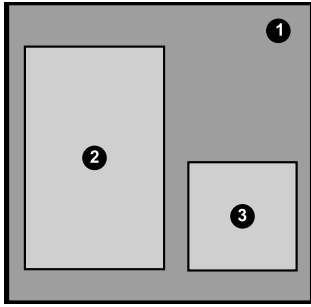
Trascinare verso l'alto la parte inferiore del pannello di stato.



3.9 ARCHITETTURA DEL SOFTWARE

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

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



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

3.9.1 Sistema operativo

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

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

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

3.9.2 Software applicazione

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

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

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

3.9.3 Impostazioni e personalizzazioni

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

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

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

 Prima di usare le impostazioni / personalizzazioni su altre apparecchiature è necessario verificare le versioni software dell'applicazione e del sistema operativo. Verificare che siano aggiornati o almeno della stessa versione da cui sono state esportate.

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

4 PROGRAMMAZIONE

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

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

La rappresentazione delle icone/schermate nel presente manuale è indicativa e può discostarsi da quelle visualizzate dall'apparecchio a seconda delle impostazioni effettuate (layout, temi e/o icone).

4.1 ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE

Per accedere ai menù di programmazione.

- Con la porta chiusa toccare "SETTINGS".



oppure

- aprire la porta dell'apparecchiatura.

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

Introdurre la password per accedere ai menù abilitati.

Le password (di default) sono:

- Tecnico (4444);
- Distributore (3333);
- Caricatore (2222);
- Utente (1111).

MENÙ DELLE FUNZIONI

Toccare l'icona "menu" per visualizzare le funzioni di menu dell'apparecchiatura.

Vengono visualizzate le funzioni disponibili per il profilo utente corrente.

Alcune funzioni e/o parametri potrebbero non essere visualizzate/i: è sufficiente scorrere la schermata.



Esci

Toccare l'icona "esci" per uscire dai menu di programmazione.

Viene visualizzata la schermata delle selezioni.



RICERCA

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

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

Dai risultati di ricerca visualizzati toccare la funzione voluta.



PREFERITI

I preferiti sono collegamenti alle funzioni utilizzate di frequente.

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

Toccare l'icona "preferiti" per accedere alle funzioni utilizzate di frequente e memorizzate come preferiti.



Aggiungere una funzione ai "preferiti"

Dalla funzione toccare l'icona "stella vuota".



Cambierà colore (si attiva)



Rimuovere una funzione dai "preferiti"

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

Toccare l'icona "stella piena".



Cambierà colore (si disattiva)



Tastierino numerico

Toccare l'icona "tastierino numerico" per visualizzare il tastierino numerico.



AREA INFORMAZIONI

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

AREA MESSAGGI

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

AREA GUASTI

Visualizza i guasti presenti sull'apparecchiatura.

AREA INFORMAZIONI MANUTENZIONE

Visualizza le informazioni relative alle scadenze di manutenzione.

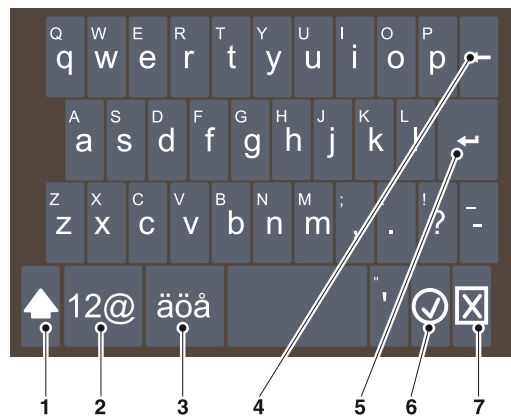
Con "NOTIFICA MANUTENZIONE" viene imposta la data/ora attuale come data di ultima manutenzione.

4.2 Inserimento valori

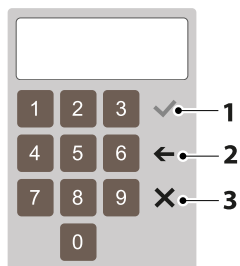
All'interno dei menù di programmazione per inserire / modificare valori sono previsti i seguenti metodi:

- Tastiera
- Tastierino numerico
- Casella di Spunta
- Elenchi a discesa
- Selettore valori

Tastiera



1. Maiuscolo (shift)
2. Cambio tastiera da "lettere" a "numeri/simboli"
3. Caratteri speciali
4. Cancella (back space)
5. Nuova riga (testo su due righe)
6. Conferma
7. Annulla

Tastierino numerico

1. Conferma
2. Cancella (back space)
3. Annulla l'inserimento valori e chiude la tastiera

Casella di Spunta

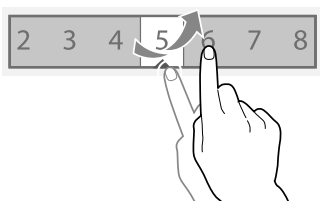
Toccare la casella di spunta per abilitare / disabilitare l'opzione.

**Elenchi a discesa**

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

**Selettori valori**

Scorrere e selezionare il valore desiderato.

**4.3 Azioni giornaliere**

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

PULIZIA E LAVAGGI

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

Scegliere i componenti di cui si vuol effettuare il lavaggio.

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

Dalla funzione è possibile rendere disponibili i lavaggi direttamente dal pannello di stato dell'apparecchiatura.

RIEMPIMENTO CONTENITORI

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



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

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



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

Bacinella fondi solidi

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

Per una corretta gestione dei preallarmi e delle segnalazioni è necessario azzerare il contatore ad ogni svuotamento della bacinella fondi solidi.

GESTIONE DENARO

Funzioni attive solo per i modelli con sistema di pagamento.

Dalla funzione è possibile:

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

4.4 IMPOSTAZIONI SELEZIONI

DISPOSIZIONE SELEZIONI

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

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

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

DISPOSIZIONE SELEZIONI PER CATEGORIE

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

Per ogni categoria è possibile scegliere la disposizione delle selezioni.

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

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

CATEGORIE SELEZIONI

Permette di modificare le categorie delle selezioni predefinite.

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

La funzione permette di:

- creare una nuova categoria



- duplicare una categoria



- personalizzare una categoria



- eliminare una categoria



- abilitare / disabilitare le categorie disponibili.

CREARE / MODIFICARE UNA CATEGORIA

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

Bevande

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

Dalla schermata è possibile:

- Creare nuove bevande ed associare una ricetta



Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura. Se è stata riscontrata una incompatibilità viene visualizzato



- Eliminare una bevanda



- Duplicare una bevanda.



- Personalizzare una bevanda.



CREARE / MODIFICARE UNA BEVANDA

È possibile:

- Assegnare / modificare il nome delle bevande visualizzate in normale utenza.
- Scegliere quale ricetta utilizzare per la preparazione della bevanda. Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura. Se è stata riscontrata una incompatibilità viene visualizzato



- Cup Type: Permette di impostare i parametri di grandezza dei bicchieri/tazze.
- Abilitare la funzione jug per erogare delle selezioni consecutive per riempire una caraffa. Una volta abilitata è possibile impostare il numero di erogazioni consecutive.
- Cambiare l'immagine associata alla bevanda; toccare l'immagine per scegliere la nuova immagine.
- Associare una playlist di contenuti multimediali da visualizzare durante l'erogazione;
- Abilitare la possibilità di interrompere la selezione anticipatamente (funzione "stop erogazione"). Durante la preparazione della bevanda verrà visualizzato un pulsante per interrompere la preparazione.
- Erogare la bevanda di test.

Ricette

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

È possibile

- Creare una nuova ricetta;



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

Associare poi la ricetta alla bevanda.

Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura. Se è stata riscontrata una incompatibilità viene visualizzato



- Eliminare una ricetta



- Duplicare una ricetta



- Personalizzare una ricetta



CREARE UNA NUOVA RICETTA

La procedura guidata permette di creare una nuova ricetta.

Viene visualizzata la schermata dove:

- assegnare un nome alla nuova ricetta
- impostare il tipo di bicchiere/tazza (Small, Medium, Big o Jug).
- impostare un tempo (in secondi) di attesa del messaggio di "Prelevare Bevanda" dalla fine erogazione. Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.
- Toccare



e poi "Aggiungi preparazione" per aggiungere i prodotti che compongono la ricetta (ad esempio Caffè, Cioccolata, ...)

Le schermate dei parametri variano a seconda del prodotto aggiunto (caffè espresso, caffè fresh brew, polveri solubili, ...)

- Per aggiungere delle personalizzazioni toccare



e poi "Aggiungi personalizzazione"

Per ogni personalizzazione è possibile impostare i vari parametri.

- Salvare le impostazioni e tornare alla schermata principale.
- Erogare la bevanda di test.

MODIFICA DI UNA RICETTA

Dalla schermata della ricetta è possibile:

- modificare il nome della ricetta
- modificare il tipo di bicchiere/tazza (Small, Medium, Big o Jug).
- impostare un tempo (in secondi) di attesa del messaggio di "Prelevare Bevanda" dalla fine erogazione. Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.

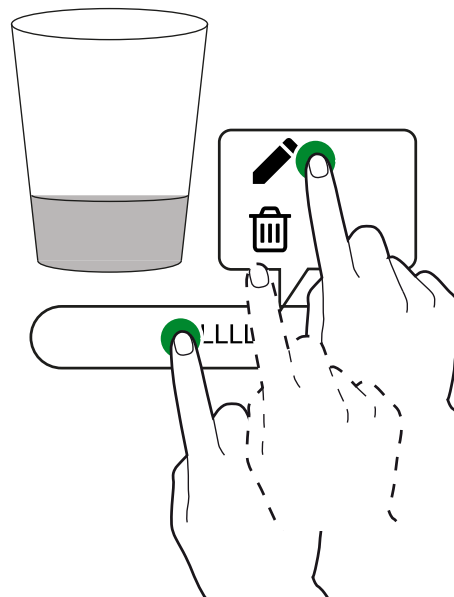
Alla ricetta è possibile aggiungere ulteriori ingredienti e/o personalizzazioni.

Dalla schermata della ricetta toccare



per aggiungere ulteriori ingredienti e/o personalizzazioni.

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



- toccare EDIT



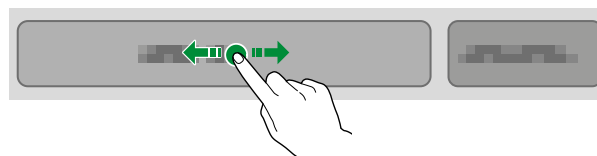
per cambiare i parametri

- toccare RIMUOVI



per eliminare l'ingrediente

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



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

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

PARAMETRI BASE CAFFÈ IN GRANI

È possibile impostare:

- il nome dell'ingrediente
- la dose d'acqua d'infusione
- la dose di acqua per la pre-infusione
- erogare una bevanda di test
- il livello di compressione della pastiglia durante l'infusione del caffè in grani.

PARAMETRI BASE FRESH BREW**NOME**

Per assegnare un nome alla preparazione.

DOSE ACQUA

Imposta la quantità d'acqua (in ml) della preparazione.

DOSE INGREDIENTE

Imposta la quantità di caffè premacinato da usare nella preparazione.

DOSE PREINFUSIONE

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

POSIZIONE GRUPPO

Permette di scegliere 3 profili di estrazione tra FB, Medio, ES.

I profili sono preimpostati con pressioni di estrazione differente.

Scegliendo FB vengono visualizzati i parametri per l'infusione a bassa pressione (vedi parametri avanzati fresh brew).

PARAMETRI BASE SOLUBILI

È possibile impostare:

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

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

Ogni personalizzazione ha parametri specifici da impostare.

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

PARAMETRI AVANZATI ESPRESSO**RITARDO INIZIALE**

Imposta un tempo ritardo dell'ingrediente;

il ritardo è utile se si crea una ricetta composta da più ingredienti.

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

Può essere utile per ottenere una presentazione migliore della bevanda

DOPPIO CICLO

L'impostazione permette di abilitare una seconda erogazione consecutiva dello stesso ingrediente.

STRIZZATURA PASTIGLIA

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

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

DOSE PREINFUSIONE

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

TEMPO PREINFUSIONE

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

PRESSIONE DI ESTRAZIONE

Scegliere tra i profili disponibili un profilo di pressione per estrarre il caffè.

PARAMETRI AVANZATI FRESH BREW

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

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

DOPPIO CICLO

- ON: l'apparecchio esegue due selezioni consecutive di caffè ESFB
- OFF: doppia erogazione consecutiva disabilitata.

STRIZZATURA PASTIGLIA

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

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

RAPPORTO ES/FB

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

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

Ad esempio:

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

FB BY-PASS VALVE FACTOR

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

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

Il valore 0 disabilita la funzione.

BY-PASS VALVE DUTY CYCLE

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

Valore espresso in % del tempo di apertura della valvola dell'acqua.

POSIZIONE PISTONE FB

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

Valore di default 430.

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

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

TEMPO PREINFUSIONE

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

VELOCITÀ POLVERE

Imposta la velocità di erogazione del caffè premacinato (in gr/sec.)

PARAMETRI AVANZATI SOLUBILI**RITARDO INIZIALE**

Imposta un tempo ritardo dell'ingrediente;

il ritardo è utile se si crea una ricetta composta da più ingredienti.

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

Può essere utile per ottenere una presentazione migliore della bevanda.

RITARDO MIXER

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

TEMPO FRULLATURA ASSOLUTO

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

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

TEMPO FRULLATURA RELATIVO

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

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

VELOCITÀ DI FRULLATURA

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

CODA ACQUA

È possibile prolungare l'erogazione di acqua al termine della frullatura per non lasciare residui di bevanda solubile nel mixer.

VELOCITÀ POLVERE

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

RITARDO POLVERE

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

STEP

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

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

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

CICLO DECAFFEINATO

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

L'abilitazione è consigliata per il caffè solubile.

CONTENITORI INGREDIENTI

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

Scegliere un contenitore per:

- Assegnare un nome al contenitore;
- Associare un ingrediente al contenitore (Cioccolata, Caffè, Caffè 2, ...);
- Impostare la capacità massima del contenitore per poter gestire il controllo di "prodotto in esaurimento";
- Cambiare il colore associato al contenitore (impostazione di visualizzazione);
- Inserire / eliminare e modificare le informazioni nutrizionali da visualizzare e/o i prodotti che possono provocare allergie.

LAYOUT FISICO / MECCANICO

Viene visualizzata una rappresentazione indicativa del layout meccanico della configurazione in uso dall'apparecchiatura.

Toccare i vari elementi per cambiare le impostazioni.

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

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

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

TIPI DI BICCHIERI/TAZZE**Solo modelli con "sensore tazza" (fotocellula).**

Permette di impostare i parametri di grandezza dei bicchieri/tazze.

La funzione riconosce la presenza del bicchiere.

È possibile indicare la quantità di bevanda massima che il bicchiere può contenere.

Solo modelli con "sensore tazza intelligente" (fasci luminosi).

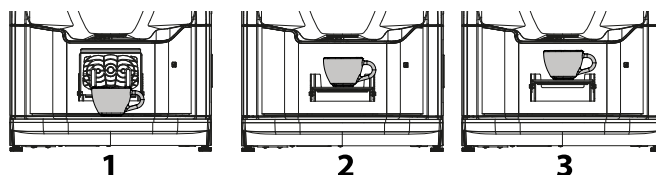
Permette di impostare la dimensione dei bicchieri/tazze che possono essere utilizzati. Le dimensioni di default sono 4 (Small, Medium, Big e Jug). Se necessario è possibile crearne delle nuove premendo "+".

Quando si crea una nuova tipologia di bicchiere o tazza, è necessario configurare il sensore per rilevare le dimensioni del bicchiere/tazza e la sua posizione.

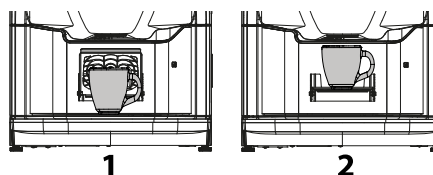
La configurazione del sensore viene effettuata tramite l'acquisizione delle diverse posizioni in cui il bicchiere/tazza può essere collocato.

⚠ Alcune posizioni potrebbero non essere possibili in base alle dimensioni del bicchiere/tazza.

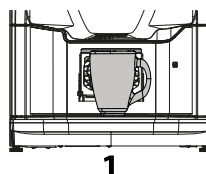
Effettuare le acquisizioni come qui suggerito:

Per bicchieri/tazze di piccolo formato (S):

1. bicchiere/tazza sulla griglia della bacinella fondi liquidi
2. bicchiere/tazza sul supporto tazza in posizione bassa
3. bicchiere/tazza sul supporto tazza in posizione alta

Per bicchieri/tazze di formato medio (M):

1. bicchiere/tazza sulla griglia della bacinella fondi liquidi
2. bicchiere/tazza sul supporto tazza in posizione bassa

Per bicchieri/tazze di formato grande (L):

1. bicchiere/tazza sulla griglia della bacinella fondi liquidi

Una volta posizionato il bicchiere/tazza nella posizione suggerita toccare "ADD PATTERN".

Verrà visualizzata una stringa contenente una serie di 0 e 1.

Se il bicchiere/tazza viene rilevato, nella stringa è presente almeno un carattere 1.

Proseguire con le restanti acquisizioni in base alla grandezza del bicchiere/tazza.

Effettuare più acquisizioni in funzione dei bicchieri/tazze previsti nell'uso dell'apparecchiatura.

Con "CLEAR PATTERN" si cancella l'acquisizione.

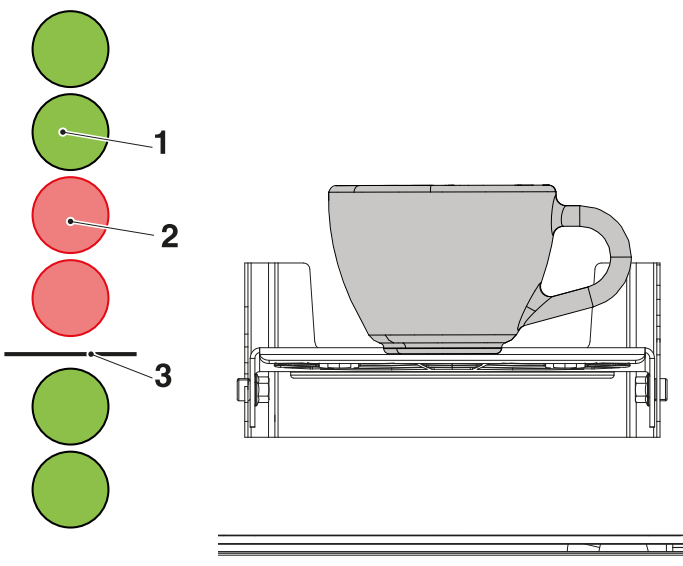
Toccare "SALVA" per memorizzare il bicchiere/tazza creato.

I bicchieri /tazze creati sono disponibili per essere utilizzati nella funzione delle bevande e delle ricette.

I pattern memorizzati sono rappresentati graficamente con dei pallini verdi e rossi.

Esempio:

Bicchiere/tazza di formato piccolo (S) posizionato sul supporto tazza in posizione bassa.



1. Pallino verde (non rilevato dal fascio)
2. Pallino rosso (rilevato dal fascio)
3. Rappresentazione del supporto tazza

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

Esporta su USB

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

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

CONFIGURAZIONI TRADUZIONI

Permette di modificare i nomi dei vari elementi (esempio, ricette, ingredienti, informazioni nutrizionali, messaggi...) visualizzate nelle schermate.

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

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

4.5 IMPOSTAZIONI MACCHINA**CONFIGURAZIONE****SELEZIONA CONFIGURAZIONE**

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

Un gruppo di configurazioni contiene più singole configurazioni (layout).

È possibile eliminare e duplicare i gruppi di configurazioni e le singole configurazioni. Quando si utilizza una nuova configurazione è possibile decidere se azzerare i dati statistici, le calibrazioni ed i contatori di manutenzione.

 Prima di caricare la configurazione di un'altra apparecchiatura (clonazione) assicurarsi della compatibilità meccanica e software delle apparecchiature.

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

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

Backup e ripristino

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

I backup sono salvati nella memoria della scheda CPU.

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

L'apparecchiatura può essere ripristinata alle:

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

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

Importa da USB

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

Impostazioni display**MODIFICA INTERFACCIA GRAFICA**

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

SELEZIONA GRAFICA PERSONALIZZATA

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

Vengono visualizzati i file caricati con la funzione "importa".

IMPORTA GRAFICA PERSONALIZZATA

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

ESPORTA GRAFICA PERSONALIZZATA

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

IMPOSTAZIONI DI VISUALIZZAZIONE GENERALI

Abilita / disabilita la visualizzazione del:

- impostare la luminosità del touch screen; il valore 100 imposta la massima luminosità.
- numero di erogazioni effettuate all'accensione dell'apparecchiatura.
- prezzo delle selezioni in normale utenza (per modelli con sistema di pagamento)
- data e ora
- temperatura della caldaia
- screen saver, l'abilitazione consente di impostare dopo quanto tempo attivare lo screen saver. Scegliere se riprodurre uno screen saver o una playlist
- abilitare i contenuti multimediali a tutto schermo
- visualizzare le bevande nella modalità carosello
- icone selezioni a diverse dimensioni
- abilitare la visualizzazione delle temperature in gradi Fahrenheit
- mostrare il pulsante delle informazioni nutrizionali delle bevande.
- abilitare la visualizzazione dell'icona di risparmio energetico in normale utenza

Playlist

Permette di creare e gestire playlist dei contenuti di intrattenimento.

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

 Per una playlist di sole immagini è possibile indicare dopo quanto tempo visualizzare l'immagine successiva.

Aggiungere video o immagini alla playlist



Copiare la playlist



Eliminare la playlist



Ad una nuova playlist è necessario che venga assegnato un nome. I contenuti della playlist possono essere riprodotti in modo:

- casuale



- ciclico



Toccare le icone per cambiare da una all'altra e viceversa.

IMPOSTAZIONI SENSORI DI INPUT

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

LIVELLO DEI CONTENITORI

Abilita / disabilita il controllo del livello dei contenitori.

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

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

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

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

È possibile verificare il livello dei contenitori dalla finestra di stato dell'apparecchiatura.

Impostazioni fondi solidi

Abilita / disabilita il conteggio dei fondi solidi che gestisce la segnalazione di bacinella "fondi solidi piena"

Impostare la capacità massima della bacinella fondi solidi.

Impostare il valore della soglia di preallarme.

È possibile verificare il livello della bacinella fondi dalla finestra di stato dell'apparecchiatura.

Nel caso in cui l'apparecchiatura ha lo scarico a banco la funzione permette di escludere il conteggio dei fondi.

Sensore tazza

Solo modelli con "sensore tazza" (fotocellula).

Con il sensore tazza abilitato l'apparecchiatura eroga la bevanda solo in presenza della tazza nel vano di erogazione.

Se viene richiesta una selezione senza posizionare la tazza viene visualizzato un messaggio di "posizionare tazza".

Il sensore tazza può essere abilitato / disabilitato per tutte le selezioni o disabilitato solo durante erogazioni consecutive (Jug).

SENSORE TAZZA INTELLIGENTE

Solo modelli con "sensore tazza intelligente" (fasci luminosi).

Con il sensore tazza abilitato l'apparecchiatura eroga la bevanda solo in presenza del bicchiere/tazza nel vano di erogazione.

Sul display viene visualizzato un messaggio di "posizionare tazza".

La funzione permette di :

- abilitare / disabilitare il funzionamento del sensore tazza per tutte le selezioni.
- disabilitare il sensore tazza solo per erogazioni consecutive (Jug).
- abilitare l'erogazione forzata della bevanda anche in assenza di tazza.
- abilitare lo "stop erogazione" della bevanda togliendo la tazza dal vano di erogazione.

È possibile abilitare la calibrazione del sensore ad ogni accensione dell'apparecchiatura; la procedura guidata mostra i passaggi da eseguire.

 Prima di eseguire la calibrazione assicurarsi che nel vano di erogazione non siano presenti tazze e/o bicchieri e che il supporto tazza sia sollevato.

CALIBRAZIONI**CALIBRAZIONE CONTATORE VOLUMETRICO**

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

La procedura di calibrazione del contatore volumetrico consiste nel:

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

Potrebbe essere necessario utilizzare un valore di adeguamento (positivo o negativo) della calibrazione per le bevande erogate dal gruppo infusore.

CALIBRAZIONE MACINATURA

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

Per calibrare procedere come segue:

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

CALIBRAZIONE MOTODOSATORE

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

Per calibrare procedere come segue:

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

CALIBRAZIONE ACQUA FREDDA

Solo per i modelli che erogano acqua fredda.

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

La procedura di calibrazione:

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

IMPOSTAZIONI OUTPUT

Gruppo infusore

- Abilita il riposizionamento del gruppo infusore all'accensione dell'apparecchiatura. Riposizionare il gruppo infusore consente di essere certi che sia nella corretta posizione prima di una erogazione.
- Vuoto caffè: un sensore rileva la rotazione del macinino durante la macinatura; in caso di blocco (es. corpi estranei) o di eccessiva velocità (macinino vuoto) il controllo blocca le selezioni che utilizzano il macinino. Nel caso in cui venga rilevato il "vuoto caffè" è possibile rendere il guasto bloccante (tutte le selezioni a base di caffè in grani sono fuori servizio).
- Premacinatura: abilita / disabilita la macinatura del caffè per la selezione successiva. La premacinatura diminuisce il tempo di preparazione della selezione successiva con caffè macinato.
- Permette di impostare la posizione della camera di infusione del gruppo infusore. Impostare la posizione della camera di infusione permette alla polvere di caffè di disporsi in modo più omogeneo nella camera di infusione.
- Permette di abilitare/disabilitare il riscaldatore elettrico della camera di infusione del gruppo infusore (solo modelli con riscaldatore).

PARAMETRI VENTOLE

Abilita / disabilita il funzionamento delle ventole dell'apparecchiatura.

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

ILLUMINAZIONE

Permette di impostare i parametri di illuminazione dell'apparecchiatura.

È possibile impostare:

- se l'illuminazione dell'apparecchiatura deve rimanere sempre attiva.
- decidere le modalità di funzionamento dell'illuminazione del vano di erogazione.
- per i modelli senza sensore tazza è possibile lasciare illuminato il vano di erogazione per il tempo impostato.
- impostare il colore dell'illuminazione della porta durante la preparazione della bevanda, in standby, in caso di guasto, ...

Manutenzione

PROGRAMMAZIONE LAVAGGI / RISCIAQUI AUTOMATICI

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

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

È possibile aggiungere e rimuovere dei cicli automatici di lavaggio e/o risciacquo.

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

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

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

IMPOSTAZIONE AVVISO LAVAGGI

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

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

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

PROSSIMI LAVAGGI

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

RISCIAQUO DURANTE INATTIVITÀ

Permette di avviare un ciclo di risciacquo del gruppo infusore dopo un tempo di inattività impostato.

Dalla funzione è possibile indicare la quantità di acqua da utilizzare.

LOG RISCIAQUI E LAVAGGI

Permette di visualizzare quali lavaggi e/o risciacqui sono stati effettuati nel periodo impostato.

Altre impostazioni

TANICA

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

ABILITAZIONE SEGNALAZIONE FINE EROGAZIONE

Abilita / disabilita il segnale acustico a fine erogazione.

FUNZIONE CAMBIO LINGUA

Abilita / disabilita la funzione di cambio lingua.

FUNZIONE SELF SERVICE

Abilita / disabilita la funzione "self service".

La funzione self service disabilita le funzioni di lavaggio ed il pannello di stato dell'apparecchiatura da interfaccia utente nel normale funzionamento.

FUNZIONE CONTROLLO FONDI LIQUIDI

Abilita / disabilita la funzione di controllo del pieno bacinella liquidi.

Disabilitare la funzione se l'apparecchiatura ha lo scarico fondi a rete.

ACCESSO AI MENÙ CON PORTA CHIUSA

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

PARAMETRI CALDAIA

- Temperatura: imposta la temperatura di funzionamento della caldaia.
- È possibile abilitare (per tutte le selezioni o solamente alla prima selezione solubili) il riscaldamento dei mixer.
- È possibile impostare il riscaldamento del gruppo infusore del primo caffè dopo un periodo di standby. Impostare per quanto tempo erogare acqua calda nel gruppo infusore.

ANTI BLOCCAGGIO MIXER

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

La funzione previene il blocco del mixer nel caso in cui rimanga del residuo di prodotto solubile che può cristallizzare.

REGOLAZIONE MACINE

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

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

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

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

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

Dalla funzione è possibile muovere le macine ed il gruppo infusore.

È disponibile la funzionalità per riposizionare il gruppo infusore nella posizione iniziale.

PROSSIMA MANUTENZIONE

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

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

Per gli apparecchi con addolcitore e/o filtri è possibile impostare ogni quanto sostituire il filtro e/o rigenerarlo.

4.6 INFORMAZIONI MACCHINA

Guasti

L'apparecchiatura è dotata di diversi sensori per tenere sotto controllo i vari gruppi funzionali.

Quando viene rilevata un'anomalia, viene visualizzato il tipo di guasto e l'apparecchiatura (o parte di essa) viene messa fuori servizio.

I guasti rilevati vengono memorizzati in appositi contatori.

Storico guasti

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

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

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

STORICO EVENTI

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

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

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

Guasti

Visualizza i guasti presenti sull'apparecchiatura.

Se non sono presenti guasti la lista è vuota.

- **DOSATORE GUASTO ..N.. (DOSER FAULT)**

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

- **MIXER GUASTO ..N.. (WHIPPER FAULT)**

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

- **ELETTOVALVOLA ..N.. (VALVE FAULT)**

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

- **SHORT CIRCUIT MOSFET**

Uno dei mosfet sulla scheda attuazioni rimane attivo.

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

- **SHORT CIRCUIT**

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

È possibile che contemporaneamente venga rilevato un guasto su uno dei motori in corrente continua.

- **Contatore volumetrico**

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

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

- **PERDITA ACQUA AIRBREAK**

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

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

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

- **MICRO AIRBREAK**

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

- **TIME OUT RIEMPIMENTO AIR-BREAK**

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

- **TIME OUT RIEMPIMENTO CALDAIA**

La caldaia non si è riempita entro il tempo previsto.

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

- **GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO MICRO-**

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

È possibile che questo guasto sia abbinato ad un altro guasto di posizionamento del gruppo caffè.

- **GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO START-**

Il microinterruttore segnala la permanenza al punto di riposo.

- **GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO INFUSIONE-**

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

- **GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO EROGAZIONE-**

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

- **GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO SCARICO-**

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

- **GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO RIPOSO-**

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

- **ERRORE CALDAIA**

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

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

- **PERDITA CALDAIA**

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

- **PULIZIA COMPLETA MACCHINA**

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

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

- **LAVAGGIO GRUPPO ESPRESSO CON PASTIGLIE**

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

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

- **LAVAGGIO MIXER**

Viene segnalata la necessità di eseguire il lavaggio dei mixer.

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

- **Gettoniera**

Solo modelli con sistema di pagamento.

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

- **PIENO BACINELLA FONDI LIQUIDI**

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

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

- **BACINELLA FONDI LIQUIDI NON PRESENTE**

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

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

- **VUOTO ACQUA**

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

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

Toccare il tasto "Reset" per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura.

- **VUOTO CAFFÈ**

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

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

- **MACININO**

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

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

- **SCHEDA MACCHINA**

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

La comunicazione tra le due schede avviene tramite CAN BUS.

Verificare le connessioni CAN BUS tra le due schede.

- **BASSA TEMPERATURA ESPRESSO**

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

Attendere il raggiungimento della minima temperatura di erogazione impostata.

- **DATABASE MACCHINA NON DISPONIBILE**

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

Verificare che ci sia sufficiente spazio di memoria.

L'apparecchiatura viene messa fuori servizio.

- **VUOTO CONTENITORE**

Il contatore che monitora lo stato di riempimento del contenitore è arrivato a zero.

Statistiche

MOSTRA STATISTICHE

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

AZZERAMENTO STATISTICHE

Azzera le statistiche memorizzate delle selezioni.

MOSTRA AUDIT

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

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

NUMERAZIONE SELEZIONI

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

 Ogni selezione deve avere un numero univoco.

PREFERITI

I "preferiti" sono collegamenti alle funzioni utilizzate di frequente.

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

Lista preferiti

Visualizza tutte le funzioni che sono di frequente utilizzo e che sono state memorizzate come "preferiti".

Toccare la funzione per accedervi.

CANCELLA LISTA PREFERITI

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

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

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

IDENTIFICATIVO MACCHINA

Permette di inserire dei codici numerici ed il nome che identifica l'apparecchiatura.

I codici possono essere utilizzati per l'identificazione dell'apparecchiatura per l'analisi delle statistiche.

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

DATA INSTALLAZIONE

Permette di impostare la data di installazione dell'apparecchiatura.

Toccare



per impostare la data.

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

CONTATTI SUPPORTO TECNICO

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

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

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

Toccare



per modificare i riferimenti.

4.7 Risparmio energetico

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

Impostazioni

Abilita / disabilita la funzionalità di risparmio energetico.

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

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

PROFILO "SOFT MODE"

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

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

È possibile:

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

PROFILO "DEEP MODE"

Questo profilo è attivo sulle fasce orarie impostate.

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

È possibile:

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

PROFILO "SELF MODE"

Questo profilo attiva lo standby dell'apparecchiatura se non sono state effettuate il numero di selezioni impostate in un'ora.

FASCE ORARIE

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

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

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

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

Toccare "Copia giorno" per poter:

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

4.8 Sistemi di Pagamento

Solo per modelli con sistemi di pagamento.

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

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

PARAMETRI COMUNI**RESTO SUBITO**

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

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

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

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

TIPO EROGAZIONE

Consente di impostare il modo di funzionamento per erogazione multipla o singola. Con l'erogazione multipla, il resto non viene automaticamente reso alla conclusione di un'erogazione riuscita, ma il credito resta a disposizione per ulteriori erogazioni.

Premendo il pulsante recupero monete, il credito rimanente verrà restituito se il suo valore è inferiore al valore del resto massimo.

OBBLIGO DI ACQUISTO (OBLIGATION TO BUY)

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

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

VALIDATORE**POSIZIONE PUNTO DECIMALE**

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

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

ACCREDITO (OVERPAY)

È possibile decidere se:

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

OVERPAY TIMEOUT

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

VALORE LINEE VALIDATORE

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

EXECUTIVE

versione

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

- Standard;
- Price holding / price display;
- Price holding con allineamento.

SINCRONIZZA PREZZI

Con Price holding / price display e Price holding con allineamento è possibile sincronizzare i prezzi dalla gettoniera all'apparecchiatura e viceversa.

EROGAZIONE CON CREDITO INSUFFICIENTE

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

Dopo 3 minuti dall'attivazione della funzione si disabilita automaticamente.

MDB**ACCREDITO (OVERPAY)**

È possibile decidere se:

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

OVERPAY TIMEOUT

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

CREDITO MASSIMO

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

RESTO MASSIMO

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

MONETE RESE

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

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

ALGORITMO RESTO ESATTO

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

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

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

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

0 = A o (B e C)

1 = A e B e C

2 = solo A e B

3 = A e (B o C)

4 = solo A

5 = solo A o B (default)

6 = A o B o C

7 = solo A o B

8 = solo A o C

9 = solo B e C

0 = solo B

11 = solo B o C

12 = solo C

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

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

IMPOSTAZIONI CASHLESS**NASCONDI CREDITO CHIAVE (CASHLESS PRIVATE)**

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

ACCETTAZIONE CREDITO INDEFINITO

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

COMANDI CASH-SALE

Abilita / disabilita la funzione cash-sale.

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

I valori disponibili sono:

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

REVALUE

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

SECONDO CASHLESS

Abilita / disabilita il funzionamento di un secondo sistema cashless.

VALIDATORE BANCONOTE**RICARICA CASHLESS CON BANCONOTE**

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

BANCONOTE ACCETTATE

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

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

BANCONOTE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

PREZZI**SIMBOLO MONETA**

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

PREZZI DI VENDITA

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

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

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

PASSWORD FREE VEND

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

Impostare:

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

PREZZO PER FASCE ORARIE

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

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

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

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

Toccare "Copia giorno" per poter:

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

SVUOTA GETTONIERA

Permette di svuotare la gettoniera per prelevare l'incasso.

4.9 IMPORTA / ESPORTA

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

L'apparecchiatura riconosce chiavette USB con file system FAT32.

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

EVADTS

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

USB

Salva un file EVADTS su chiavetta usb.

PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE SERIALE

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

- DDCMP FISSO - DDCMP AVANZATO

con i seguenti parametri configurabili:

- **Baudrate:** è la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazione tra apparecchiatura e dispositivi di acquisizione dati.
- **Codice pass DDCMP:** è un codice che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione. Impostazione di default 0.
- **Codice sicurezza DDCMP:** è un codice per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVA DTS. Impostazione di default 0.

- **Limita dimensione blocco dati:** se abilitato, è in grado di riconoscere il segnale di fine trasmissione (EOT) che viene inviato all'ultimo pacchetto e di interrompere la trasmissione dati.
- **Estendi timeout ack:** se abilitato, il tempo per segnalare la corretta ricezione di un pacchetto dati viene aumentato. La funzione è utile se uno dei dispositivi in comunicazione è più lento.
- **Sincronizza data/ora:** se abilitato, permette di sincronizzare la data e l'ora tra dispositivi in comunicazione.

- DEX/UCS

con i seguenti parametri configurabili:

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

Video

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

FORMATI VIDEO SUPPORTATI

- MP4 codifica H264 e 25 fotogrammi/sec
- risoluzione massima screen saver 800x1200.

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

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

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

Immagini

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

FORMATI IMMAGINI SUPPORTATI

- JPG, PNG
- risoluzione massima 1600x2600.

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

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

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

Backup

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

Nel backup vengono salvati i gruppi di configurazione (con i relativi layout), le personalizzazioni dell'interfaccia utente, video e immagini usati per le playlist e prezzi.

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

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

LOGFILE ERRORI

Esporta in un logfile gli errori presenti in macchina.

Il salvataggio avviene su dispositivo USB.

4.10 Sistema

Sviluppo

ESPORTA ALBERO DI MENÙ

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

VISUALIZZA FILE DI LOG

Permette di visualizzare il log file.

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

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

ESPORTA FILE DI LOG

Permette di esportare su chiave USB il log file.

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

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

INFORMAZIONI DI SISTEMA

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

IMPORTA / ESPORTA TRADUZIONI STRINGHE

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

IMPORTA / ESPORTA IMPOSTAZIONI RICETTE

Permette di esportare su chiave USB le impostazioni delle ricette.

FUNZIONALITÀ AVANZATE

Permette di abilitare delle funzionalità avanzate per la diagnosi di malfunzionamenti dell'applicazione e/o del sistema operativo.

L'attivazione di queste funzionalità rallentano il funzionamento dell'apparecchiatura.

Caratteristiche tecniche

COLLAUDO COMPONENTI

Permette di collaudare i principali componenti dell'apparecchiatura.

Vengono visualizzati i componenti che possono essere collaudati.

Scegliere il componente che si vuol collaudare.

- Gruppo infusore

Viene avviata la movimentazione del gruppo infusore.

- CONTENITORE ESPRESSO

Viene macinata una dose di caffè in grani.

- Contenitore prodotti solubili

Viene attivato per qualche secondo il motodosatore polvere solubile.

- Mixer

Viene attivato per qualche secondo il mixer.

- ILLUMINAZIONE

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

TEST SENSORI E DISPOSITIVI INPUT

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

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

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

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

TEST DISPOSITIVI DI OUTPUT

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

Vengono visualizzati i componenti che possono essere verificati.

Scegliere il componente che si vuol testare.

COLLAUDO TOUCH SCREEN

Permette di verificare il funzionamento del touch.

Toccare e trascinare il dito sul touchscreen.

Ogni tocco lascia una traccia di colore diverso.

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

Al termine toccare la X per mostrare un menù rapido e scegliere l'azione desiderata.

COLLAUDO SENSORE TAZZA

Verifica la funzionalità del sensore tazza misurando la distanza dal sensore alla tazza.

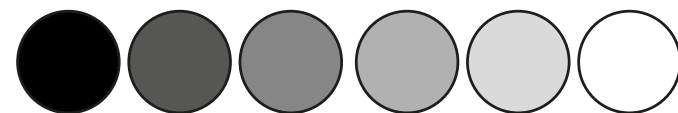
TEST SENSORE TAZZA INTELLIGENTE

Solo modelli con "sensore tazza intelligente" (fasci luminosi).

Visualizza le informazioni e lo stato attuale del sensore tazza intelligente.

Sulla parte sinistra della schermata viene visualizzata una sequenza di 6 indicatori che mostrano graficamente se viene rilevato un oggetto o meno.

- L'indicatore nero corrisponde a un bicchiere/tazza rilevato.
- L'indicatore grigio corrisponde a un bicchiere/tazza trasparente rilevato. Le diverse gradazioni di grigio indicano il livello di trasparenza del bicchiere/tazza.
- L'indicatore bianco corrisponde a un bicchiere/tazza non rilevato.



I valori riportati indicano i valori attuali rilevati dal sensore.

Usare questi valori per poter calibrare il sensore tazza.

Il valore "signal" è utile per regolare la soglia rumore (noise threshold).

Il valore "Variation %" è utile per regolare la "soglia presenza bicchiere".

- Soglia rumore (noise threshold)

Permette di regolare la soglia di rilevamento bicchiere/tazza correggendo i falsi rilevamenti.

Il valore di default è 2900.

Se il valore (signal) del singolo fascio è sotto questo valore significa "oggetto non rilevato".

Con oggetto rilevato sul singolo fascio il valore (signal) è prossimo al valore 4096.

- Soglia presenza bicchiere (cup sensor threshold)

Permette di regolare la sensibilità di rilevamento bicchiere/tazza correggendo i falsi rilevamenti dovuti alla trasparenza di bicchieri e tazze.

Il valore di default è 35%.

Se il valore (variation %) del singolo fascio è sotto questo valore significa "oggetto non rilevato".

Posizionare i bicchieri/tazze di diversa grandezza per verificare il funzionamento del sensore e verificare se quel bicchiere/tazza corrisponde ad un tipo di bicchiere/tazza precedentemente configurato.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO CALDAIA

È possibile effettuare il riempimento e lo svuotamento della caldaia.

Il riempimento del circuito idraulico è automatico.

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

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

Lo svuotamento della caldaia deve essere effettuato da personale tecnico.

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

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

• RIEMPIMENTO CALDAIA

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

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

• SVUOTAMENTO AIR-BREAK

Lo svuotamento dell'air break deve essere effettuato da personale tecnico. Viene avviata la procedura di svuotamento dell'air break.

Selezioni complete

La funzione permette di erogare delle selezioni di prova delle bevande.

Dall'elenco scegliere la bevanda e poi scegliere se erogare la bevanda in modo completo, oppure solo la dose di prodotto o solo la dose di acqua.

RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Permette di ripristinare l'apparecchiatura alle impostazioni di fabbrica.

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

RIAVVIO PROGRAMMATO APPARECCHIATURA

Permette di programmare il riavvio automatico dell'apparecchiatura.

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

IMPOSTAZIONE DATA ORA

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

LINGUA

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

Alcune lingue sono disponibili per la funzione "cambio lingua".

Per rendere disponibili altre lingue per la funzione "cambio lingua" è necessario aggiungere la lingua alla lista con +.

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

PROFILI UTENTI

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

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

Ogni profilo utente ha una password di accesso.

Espandere l'albero di menù e selezionare/deselezionare le funzioni che si vogliono abilitare/disabilitare per il profilo scelto.

Le password di default sono:

- Tecnico (4444);
- Distributore (3333);
- Caricatore (2222);
- Utente (1111).

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

Dalla funzione è possibile cambiare la password di accesso per ogni profilo utente; scegliere il profilo utente e poi toccare l'icona del tastierino per modificare la password.

RETE / NETWORK

Le configurazioni di rete variano in funzione della rete a cui si vuol collegare l'apparecchiatura e delle protezioni di rete adottate.

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

L'apparecchiatura supporta il protocollo TCP/IP.

WI-FI

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

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

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

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

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

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

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

- assegnati automaticamente (DHCP)
- oppure
- manualmente.

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

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

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

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

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

Dalla funzione è possibile verificare se la connessione è funzionante.

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

L'indirizzo MAC non è modificabile.

Bluetooth

Permette di abilitare e configurare la connessione Bluetooth e scambiare dati a breve distanza (massimo 10 metri) tra l'apparecchiatura ed altri dispositivi.

Per connettersi ad un dispositivo Bluetooth è necessario:

- inserire l'identificativo dell'apparecchiatura.
- rendere individuabile l'apparecchiatura durante la ricerca di dispositivi Bluetooth. In modalità di individuazione viene trasmesso un segnale wireless che consente di far rilevare l'apparecchiatura ad altri dispositivi.
- inserire il codice di autenticazione per associare il dispositivo Bluetooth.

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

Vengono mostrati i dispositivi associati.

ALTRE IMPOSTAZIONI MOBILE

In questo gruppo vengono raggruppate altre funzioni di connettività per alcuni sistemi di connessione o dispositivi proprietari di Evoca.

FIREWALL

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

È consigliato abilitare il firewall.

Informazioni

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

4.11 Connettività

IMPOSTAZIONI EMAIL

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

 Per poter inviare notifiche tramite email è necessario aver una connessione di rete attiva, di un server della posta in uscita SMTP con un account email attivo.

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

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

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

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

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

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

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

 Per i fornitori di servizi email su internet è necessario rivolgersi al supporto o ai servizi di assistenza del fornitore di servizi email per conoscere i parametri email adatti.

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

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

Impostazioni

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

Inserire:

- Il mittente dei messaggi che invia l'apparecchiatura, ad esempio **Vending Machine**.
- Il nome del server SMTP (Simple Mail Transfer Protocol) in uscita, ad esempio **smtp.example.com**.
- Il numero di porta utilizzato dal server di posta in uscita. I numeri di porta comuni sono 25, 465 e 587.
- abilitare il parametro "Autenticazione richiesta" per inserire la password SMTP. L'autenticazione è necessaria per poter permettere l'invio dell'email. Inserire l'utente SMTP: l'indirizzo email mittente, ad esempio **vendingmachine@domain.com** e la relativa password. Con "Mostra password" è possibile visualizzare in chiaro la password digitata.
- indicare se il server di posta in uscita utilizza la connessione sicura SMTPS.
- aggiungere gli indirizzi email dei destinatari e selezionare quale tipo di email ricevere (alert eventi, guasti, guasti risolti, ...).

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

NOTIFICHE ALERT EVENTI

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

NOTIFICHE ALERT GUASTI

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

NOTIFICHE EVADTS

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

4.12 CLOUD

Da questo gruppo di funzioni è possibile configurare i servizi cloud.

I parametri sono forniti direttamente dal costruttore.

4.13 OPZIONI TOUCHLESS

Permette di attivare le funzioni e la configurazione per richiedere bevande in modalità touchless (modalità remota).

Da questo gruppo di funzioni è possibile configurare le funzioni touchless di Sophia e/o Coffe Appeal.

Queste funzioni consentono di richiedere le bevande utilizzando l'App e non direttamente dal touchscreen dell'apparecchiatura.

 Le applicazioni sono disponibili presso le piattaforme di distribuzione digitali dei principali sistemi operativi per smartphone.

4.14 LICENZE

Permette di visualizzare le licenze di componenti o plugin software di terze parti utilizzate nell'applicazione dell'apparecchiatura.

5 MANUTENZIONE

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

⚠ Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere ad operazioni di manutenzione che richiedano lo smontaggio di componenti.

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

5.1 PREMESSA GENERALE

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

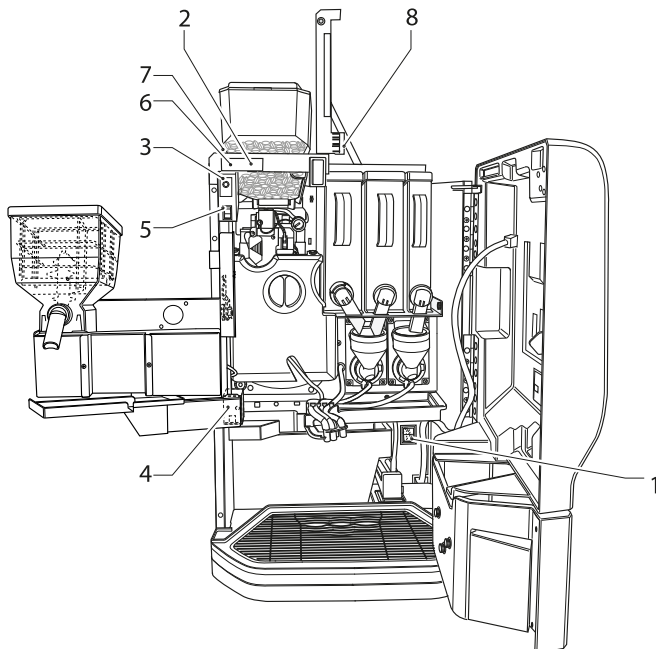
Di seguito vengono riportate le operazioni da effettuare e le relative scadenze; esse sono, ovviamente, indicative, perché dipendenti dalle condizioni di impiego (es. durezza dell'acqua, umidità e temperatura ambientale, tipo di prodotto usato, ecc.). Le operazioni descritte in questo capitolo non esauriscono tutti gli interventi di manutenzione.

Interventi più complessi dovranno essere fatti da un tecnico con conoscenza specifica dell'apparecchiatura.

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

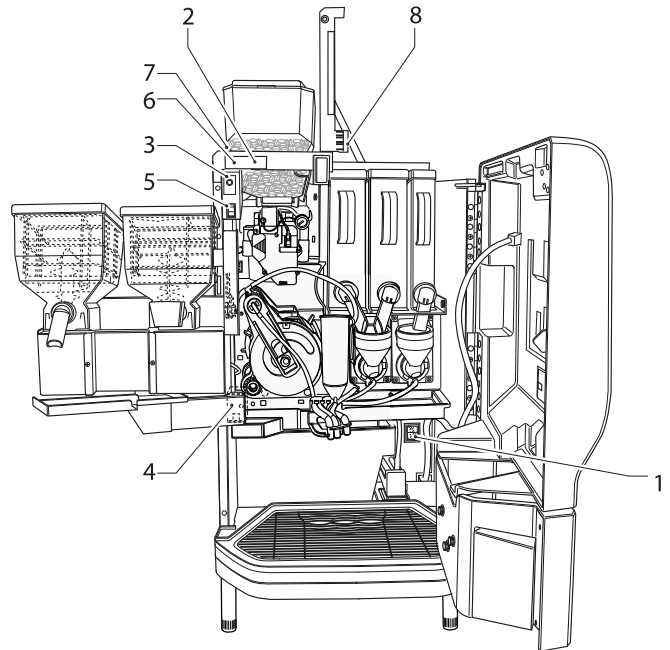
⚠ In nessun caso è consentito l'uso di getti d'acqua per il lavaggio dell'apparecchio.

5.2 INTERRUTTORI E SICUREZZE



1. Interruttore generale
2. Sensore chiusura/apertura porta
3. Interruttore connettività
4. Sensore sportello inferiore
5. Pulsante di sicurezza*
6. Sensore apertura porta
7. Sensore presenza contenitore caffè
8. Sensore chiusura pannello superiore

* solo modelli predisposti



1. Interruttore generale
2. Sensore chiusura/apertura porta
3. Interruttore connettività
4. Sensore sportello inferiore
5. Pulsante di sicurezza*
6. Sensore apertura porta
7. Sensore presenza contenitore caffè
8. Sensore chiusura pannello superiore

* solo modelli predisposti

Interruttore generale

L'interruttore generale (di tipo manuale) toglie tensione all'apparecchiatura ed è posizionato sul lato destro vicino alla bacinella fondi solidi.

Per le normali operazioni di carica prodotti e pulizia non è necessario spegnere l'apparecchiatura.

Nel caso sia necessario spegnere l'apparecchiatura con l'interruttore generale è necessario togliere le bacinelle fondi.

Sensore chiusura/apertura porta

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



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

Per dare tensione all'apparecchiatura con la porta aperta, è sufficiente posizionare la chiave gialla magnetica sul sensore chiusura/apertura porta.

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

Interruttore connettività

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

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

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

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

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

Sensore sportello inferiore

L'interruttore segnala che lo sportello inferiore è aperto, viene visualizzato il messaggio a display "vano di erogazione aperto", l'apparecchiatura rimane fuori servizio fintanto che lo sportello resta aperto.

Pulsante di sicurezza

(solo modelli predisposti)

Il pulsante di sicurezza previene danni materiali e lesioni in caso di movimenti della macchina imprevisti o incontrollati.

Per consentire il movimento dei gruppi funzionali a porta aperta (ad esempio per effettuare il riposizionamento del gruppo infusore) è necessario posizionare la chiave magnetica sul sensore chiusura/apertura porta e tener premuto questo pulsante.

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

Sensore apertura porta

Aprendo la porta, un apposito sensore disabilita i componenti in movimento dell'apparecchiatura per consentire le operazioni, descritte qui di seguito, di caricamento e di pulizia ordinaria in piena sicurezza.

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

Sensore presenza contenitore caffè

Il sensore segnala la presenza/assenza del contenitore caffè in macchina.

Sensore chiusura sportello superiore

Il sensore segnala l'apertura/chiusura dello sportello superiore.

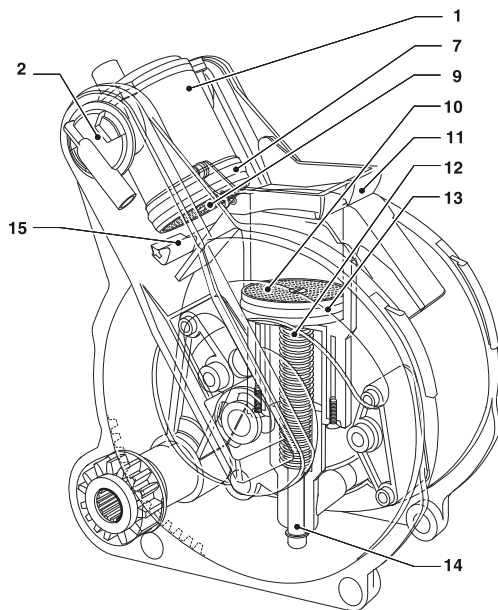
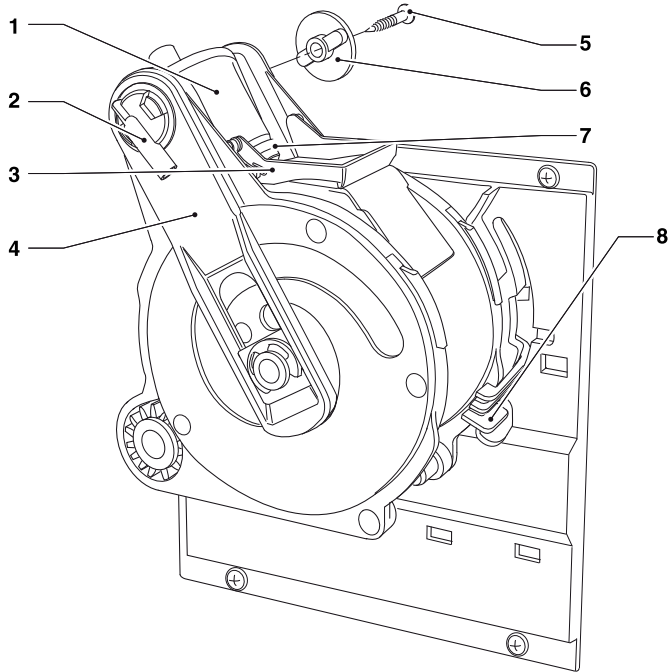
5.3 MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

5.3.1 Modello ES

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

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

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



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

5.3.1.1 SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE SUPERIORE

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

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

5.3.1.2 SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE INFERIORE

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

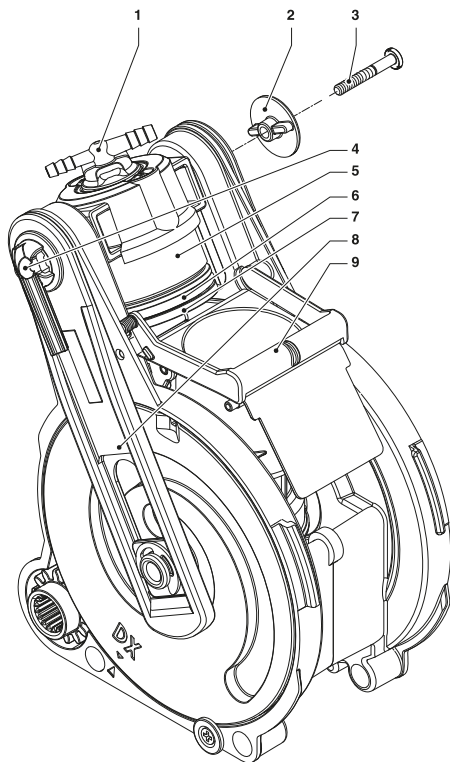
1. Portare manualmente il gruppo alla posizione di scarico con il pistone inferiore in posizione alta.
2. Svitare la vite centrale di fissaggio per rimuovere il filtro inferiore.
3. Premere sulla parte terminale della guida stelo pistone per ottenere un'extra corsa del pistone inferiore.
4. Fare leva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

5.3.2 Modello ES-FB

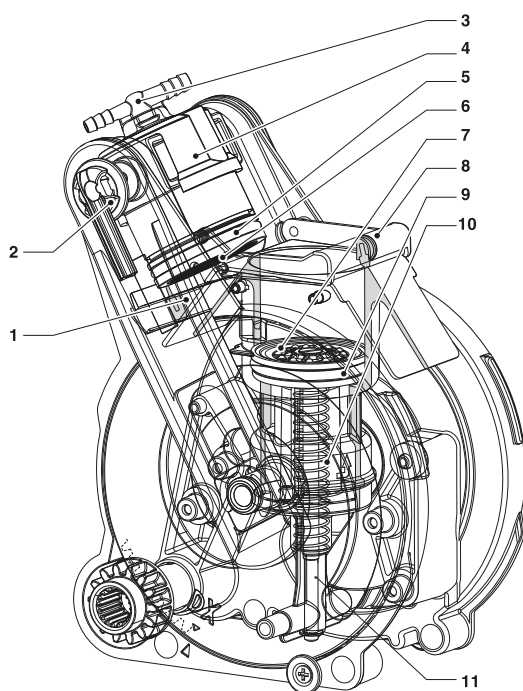
Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi è necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo infusore per ottimizzare il funzionamento nel tempo.

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

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



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



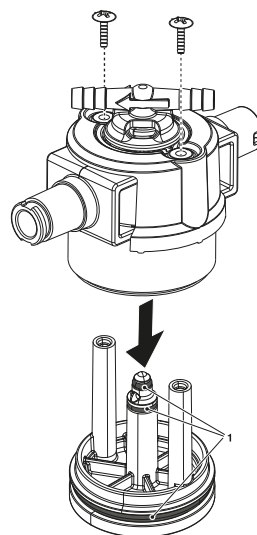
1. Raschiatore superiore
2. Ugello Espresso
3. Ugello Fresh brew
4. Pistone superiore
5. Guarnizione pistone superiore
6. Filtro superiore
7. Filtro inferiore
8. Raschiatore inferiore
9. Guarnizione pistone inferiore
10. Molla pistone inferiore
11. Stelo pistone

5.3.2.1 SMONTAGGIO FILTRO SUPERIORE

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

1. Svitare la vite di fissaggio della chiave laterale.
2. Ruotare il pistone in modo che le viti siano accessibili e che il pistone superiore possa essere sfilato.
3. Rimuovere le due viti di fissaggio.
4. Sfilare il pistone prestando attenzione alla spinta della molla.

 Verificare le guarnizioni OR di tenuta; nel caso sia usurate e/o danneggiate e/o perso di elasticità è necessario sostituirle.

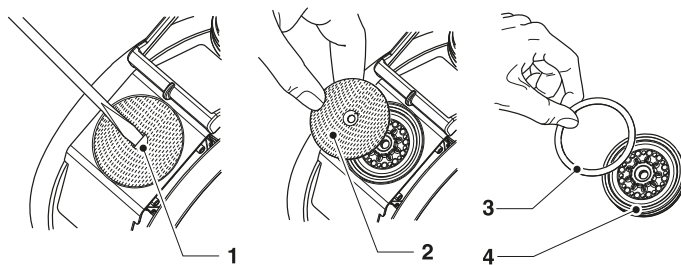


1. Guarnizioni OR

5.3.2.2 SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE INFERIORE

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

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



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

5.4 OPERAZIONI PERIODICHE

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

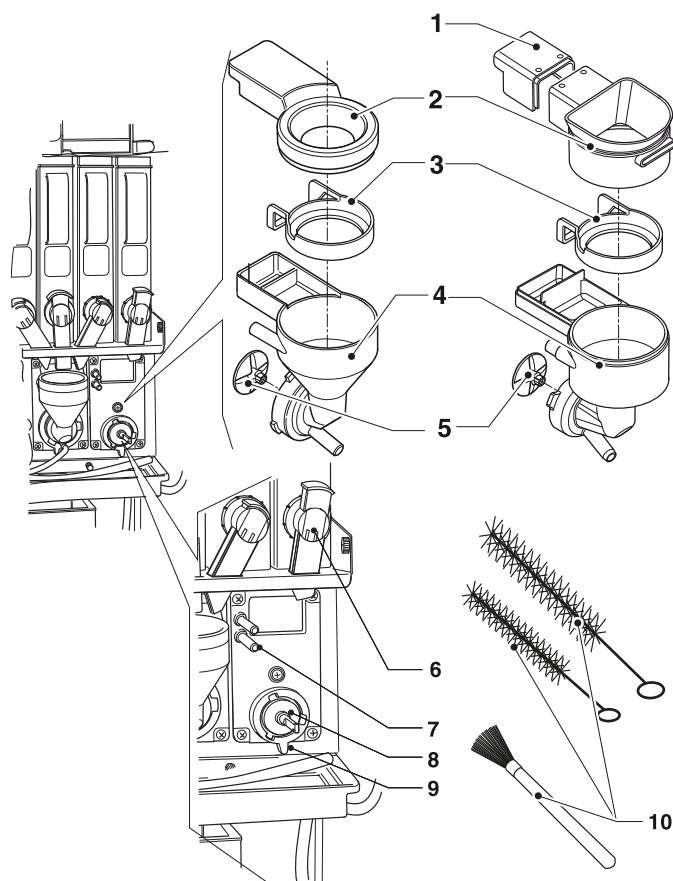
In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore dell'apparecchio deve applicare le procedure di autocontrollo, individuate secondo quanto previsto della direttiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e delle legislazioni nazionali.

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

5.5 SANIFICAZIONE

- tutti i componenti a contatto con gli alimenti, tubi compresi, devono essere tolti dall'apparecchio e smontati in tutte le loro parti;
- tutti i residui e le pellicole visibili devono essere rimossi meccanicamente utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- i componenti devono essere immersi per almeno 20 minuti in una soluzione sanificante;
- le superfici interne dell'apparecchiatura vanno pulite con la stessa soluzione sanificante;
- risciacquare abbondantemente e rimontare i vari particolari.

Prima di rimettere in funzione l'apparecchio, andranno comunque eseguite nuovamente le operazioni di disinfezione, con i componenti montati descritte nel capitolo "Sanitizzazione mixer e circuiti alimentari".

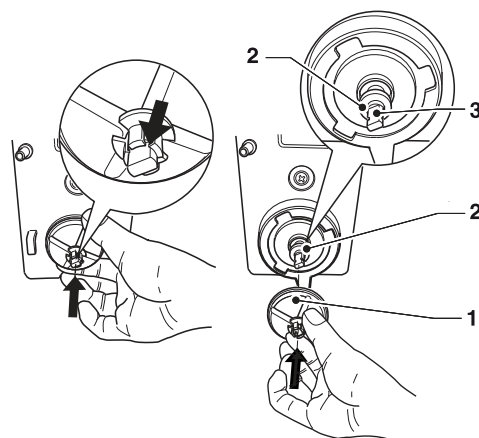


1. Coperchio posteriore
2. Imbuto polveri
3. Anello paraspruzzi
4. Convogliatore acqua
5. Ventolina frullatore
6. Bocchetta polvere
7. Ugello entrata acqua
8. Guarnizione premistoppa
9. Flangia fissaggio mixer
10. Scovoli pulizia tubi e pennello pulizia

5.5.1 Mixer

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

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



1. Ventolina
2. Guarnizione premistoppa
3. Scarico albero

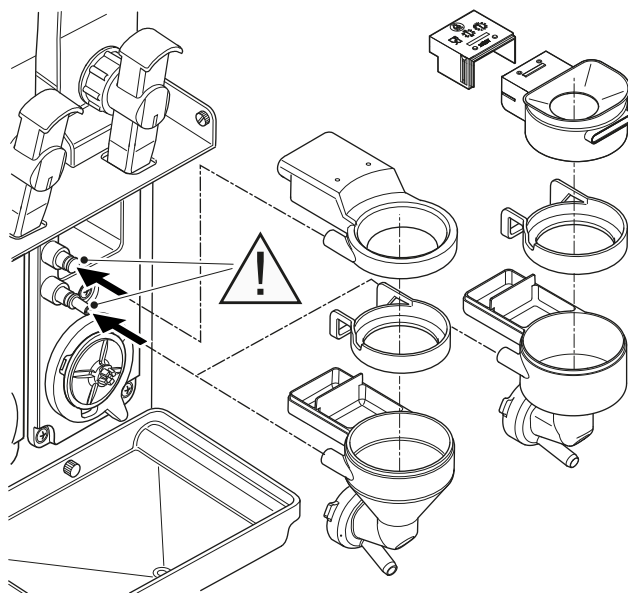
5. Immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanificante precedentemente preparata. Lavare tutti i componenti con prodotti sanizzanti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.

6. Verificare lo stato di usura della guarnizione di tenuta dell'albero del motofrullatore. Se è usurata, lacerata e priva di elasticità sostituirla.

7. Rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuto polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.

8. Riposizionare il mixer.

⚠ Assicurarsi che gli innesti siano inseriti correttamente nel mixer



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

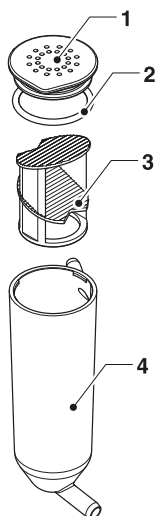
Dopo aver rimontato i particolari è, comunque, necessario:

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

5.5.2 Ugello Diffusore

Solo modelli con gruppo infusore Z4000 ESFB

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

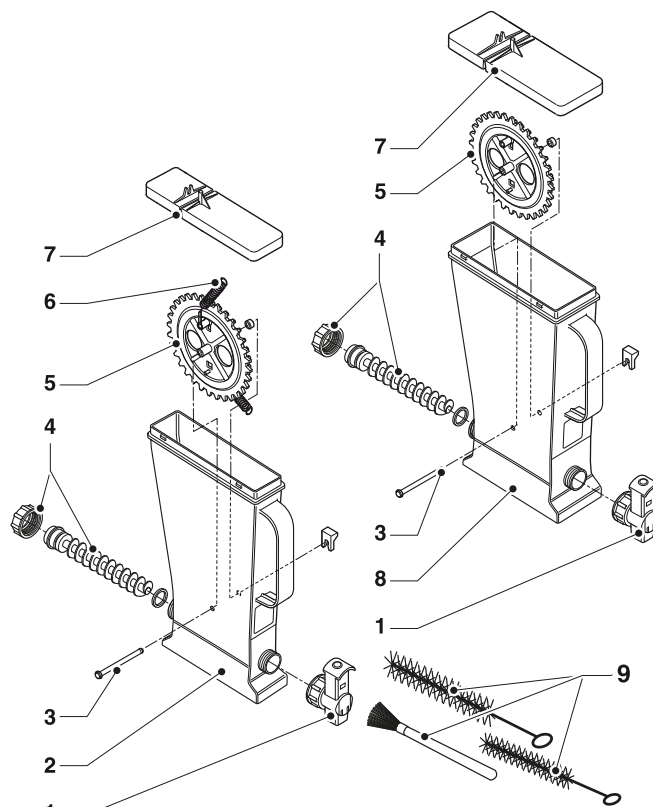


1. Coperchio
2. Guarnizione
3. Diffusore
4. Corpo ugello diffusore

5.5.3 PULIZIA CONTENITORI PRODOTTI

Procedere come segue:

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

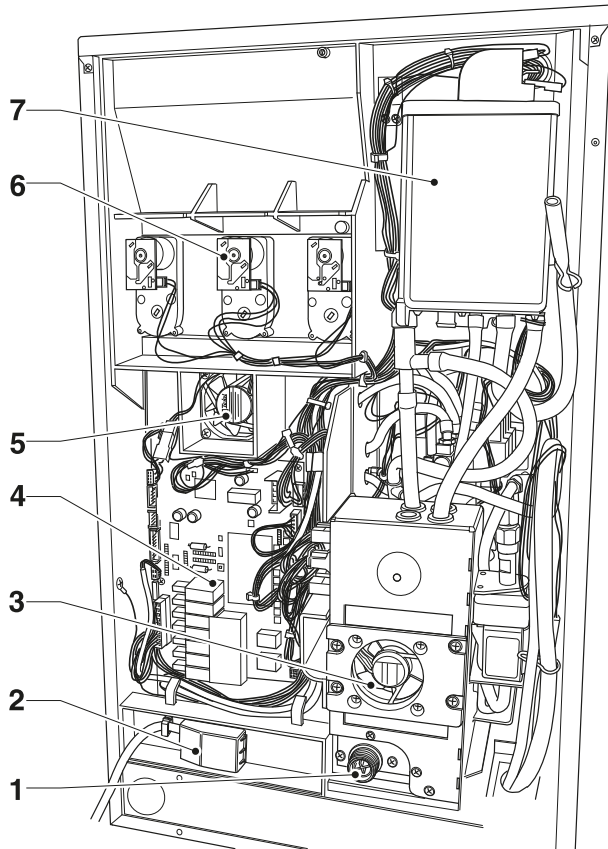


1. Bocchetta polveri
2. Contenitore
3. Perno per ruota
4. Coclea
5. Ruota dentata
6. Raschiatore
7. Coperchi contenitori
8. Contenitore
9. Scovoli pulizia tubi e pennello pulizia

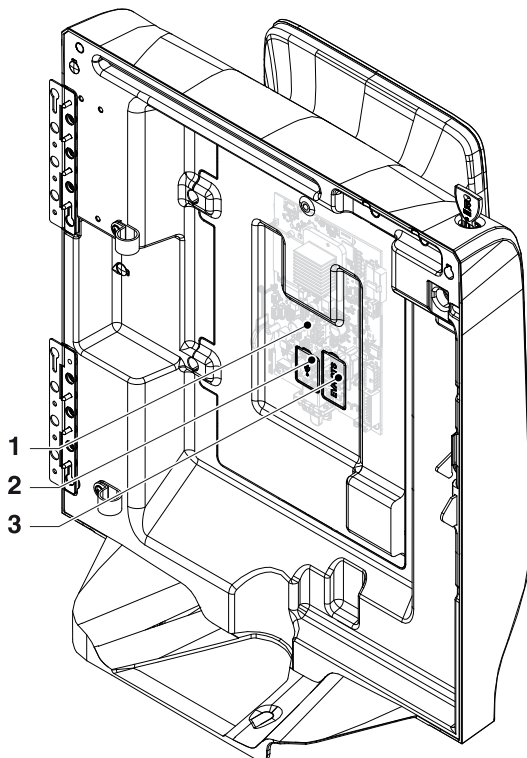
5.6 SCHEDE ELETTRONICHE

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

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



1. Attacco acqua 3/4"
2. Morsetto cavo alimentazione
3. Ventola
4. Scheda attuazioni
5. Ventola aspirazione vapori
6. Motodosatori
7. Air break



1. Scheda CPU
2. Porta USB
3. Porta seriale RS232

5.6.1 Scheda attuazioni

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

- DL1 led "run" lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- DL2 led "+5V"
- DL3 led "+3,3V"
- DL4 acceso durante il riavvio/reset della scheda
- DL5 non usato
- DL6 acceso durante il riscaldamento caldaia
- DL7 non usato
- DL8 contatore volumetrico

Versione espresso

RL1: Pompa tanica esterna

RL2: Macinino

RL3: non usato

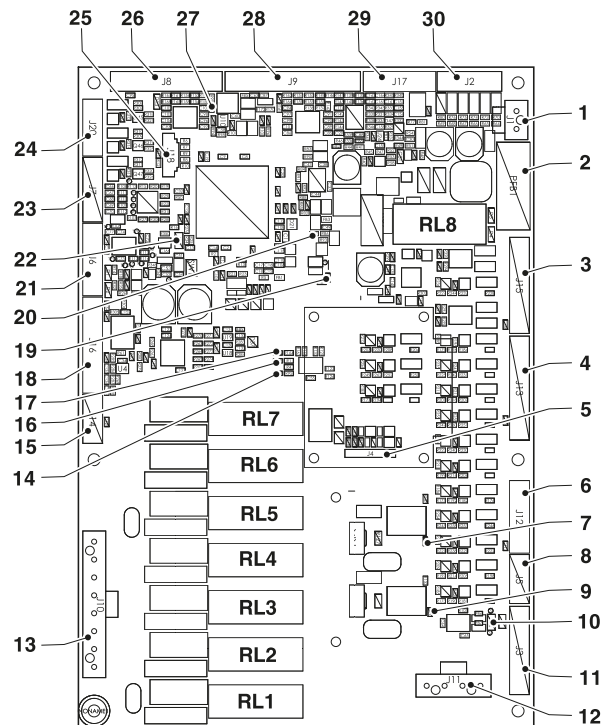
RL4: non usato

RL5: non usato

RL6: Pompa acqua

RL7: Elettromagnete sgancio caffè

RL8: Relè di sicurezza



1. (J1) Alimentazione 24V
2. (PFB1) non usato
3. (J15) ventola aspirazione vapori / macine autoregolanti
4. (J13) elettrovalvole, motofrullatori
5. (J4) non usato
6. (J12) elettrovalvole, motodosatori
7. DL6 led riscaldamento caldaia
8. (J5) can bus
9. DL7 non usato
10. (JP2) ponticello can-bus (chiuso)
11. (J3) non usato
12. (J11) resistenza caldaia
13. (J10) pompa acqua, macinino
14. DL4 led "reset"
15. (J14) motore gruppo infusore, microswitch
16. DL1 led "run"
17. DL8 contatore volumetrico
18. (J16) non usato
19. DL3 led "+3,3V"
20. DL2 led "+5V"
21. (J6) non usato
22. (JP1) ponticello (chiuso)
23. (J7) non usato
24. (J20) riscaldatore Z4000
25. (J18) non usato
26. (J8) sensori / segnali ingresso
27. DL5 non usato
28. (J9) sensori / segnali ingresso
29. (J17) sonda temperatura caldaia
30. (J2) segnali ingresso sicurezze

5.6.2 Scheda CPU

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

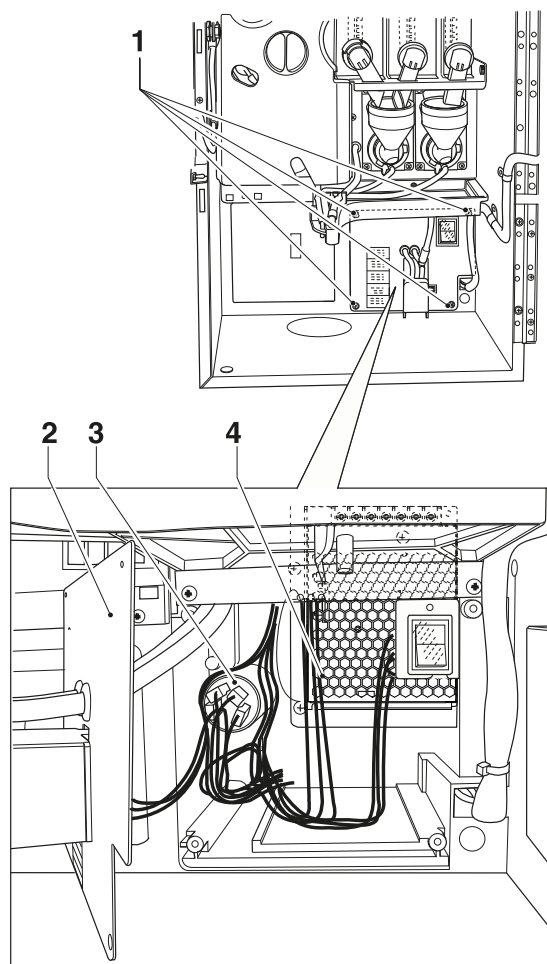
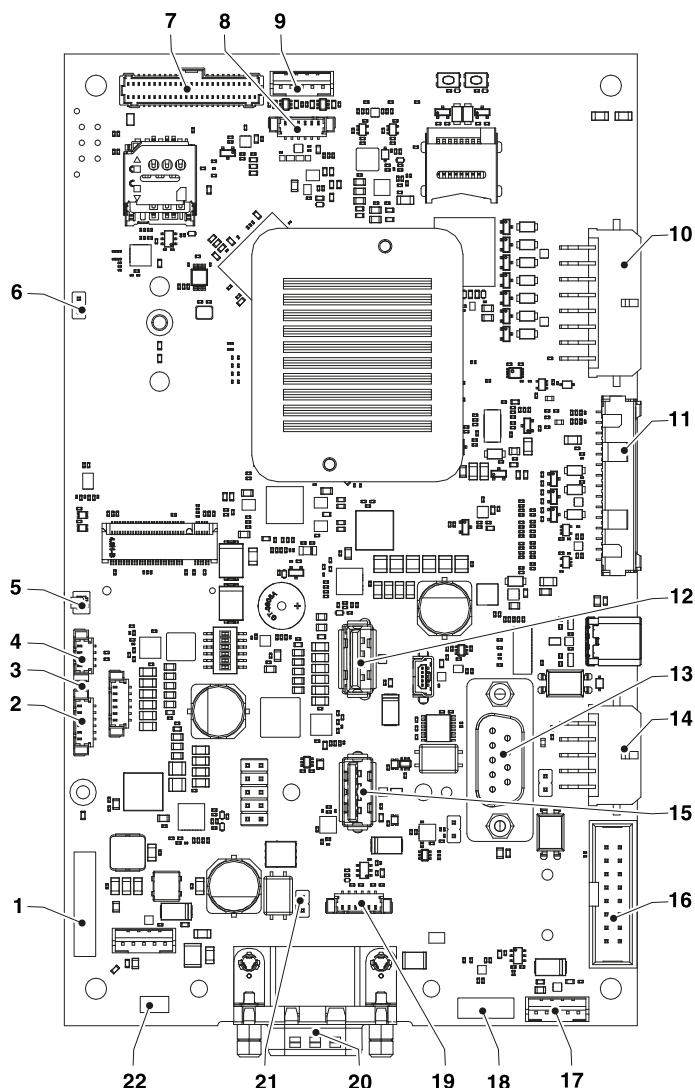
⚠ Quando si rimuove la scheda CPU (ad esempio per la sostituzione) fare attenzione a non danneggiare i collegamenti del touch screen e l'antenna.

📖 L'antenna è sul retro della scheda CPU.

5.7 PANNELLO ELETTRICO

L'alimentatore fornisce la tensione alle schede elettroniche, al touchscreen ed agli utilizzatori a 24V.

⚠ Prima di eseguire interventi sui componenti elettrici assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.



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

1. (J15) illuminazione porta
2. (J45) sensore tazza
3. non usato
4. non usato
5. batteria a bottone
6. (JP1) ponticello aperto
7. (CN55/J18) touch screen
8. non usato
9. non usato
10. (J42) illuminazione vano e contacolpi
11. (J43) kit BlueRed (opzionale)
12. presa USB host
13. seriale RS232
14. (J35) sistemi di pagamento
15. presa USB otg
16. predisposizione validatore
17. non usato
18. non usato
19. (CN34) touch screen
20. (CN29) can-bus e alimentazione
21. (JP2) ponticello chiuso
22. (J2) interruttore connettività

5.8 PROTEZIONE TERMICA CALDAIA

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

Il termostato interviene nel caso in cui la temperatura interna dell'acqua superi la soglia di sicurezza.

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

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

5.9 INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE

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

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

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

 La chiavetta USB deve essere formattata con file system FAT32 e contenere solo i file necessari all'aggiornamento.

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

5.9.1 SISTEMA OPERATIVO "SYSTEM KEY" CHIAVE1

Procedere come segue:

1. Copiare i singoli file del sistema operativo nella directory principale della chiavetta USB.
2. Spegnerne l'apparecchiatura.
3. Inserire la chiavetta USB nella porta usb otg della scheda CPU.
4. Accendere l'apparecchiatura.
5. Vengono visualizzati alcuni messaggi sul procedere dell'aggiornamento. L'aggiornamento richiede alcuni minuti.
6. Al termine dell'aggiornamento viene visualizzato il messaggio di rimuovere la chiavetta USB.
7. Dopo aver tolto la chievetta USB l'apparecchiatura si riavvia automaticamente.
8. Installare il software applicazione.

5.9.2 APPLICAZIONE "UPDATE KEY" CHIAVE2

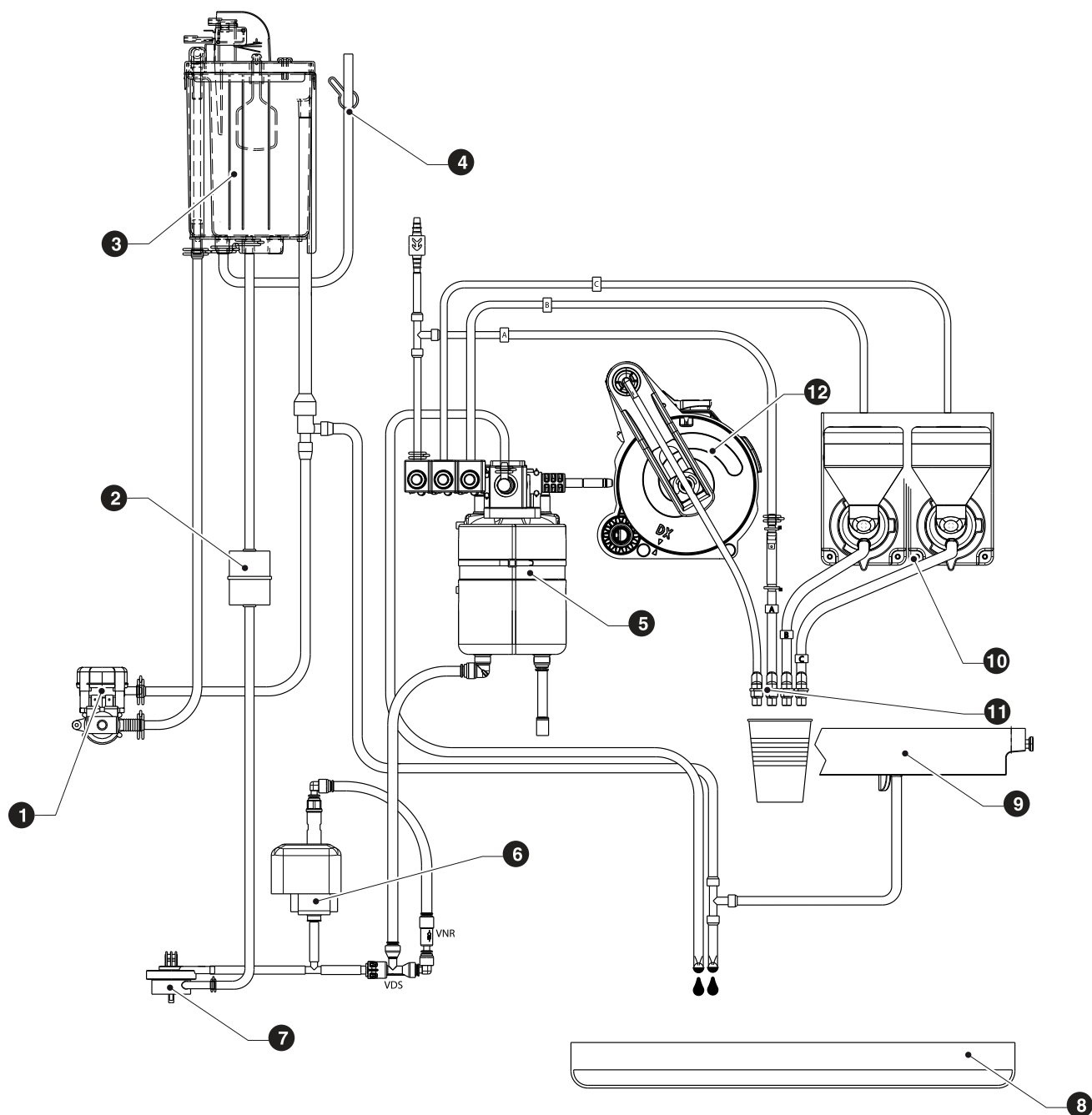
Procedere come segue:

1. Copiare i singoli file dell'applicazione nella directory principale della chiavetta USB.
2. Spegnerne l'apparecchiatura.
3. Inserire la chiavetta USB nella porta usb otg della scheda CPU.
4. Accendere l'apparecchiatura.
5. Vengono visualizzati alcuni messaggi sul procedere dell'aggiornamento. L'aggiornamento richiede alcuni minuti.
6. Al termine dell'aggiornamento viene visualizzato il messaggio di rimuovere la chiavetta USB.
7. Dopo aver tolto la chievetta USB l'apparecchiatura si riavvia automaticamente.
8. Verrà avviata la procedura guidata per le prime impostazioni (modello apparecchiatura, lingua dei messaggi, nome macchina, ...).

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

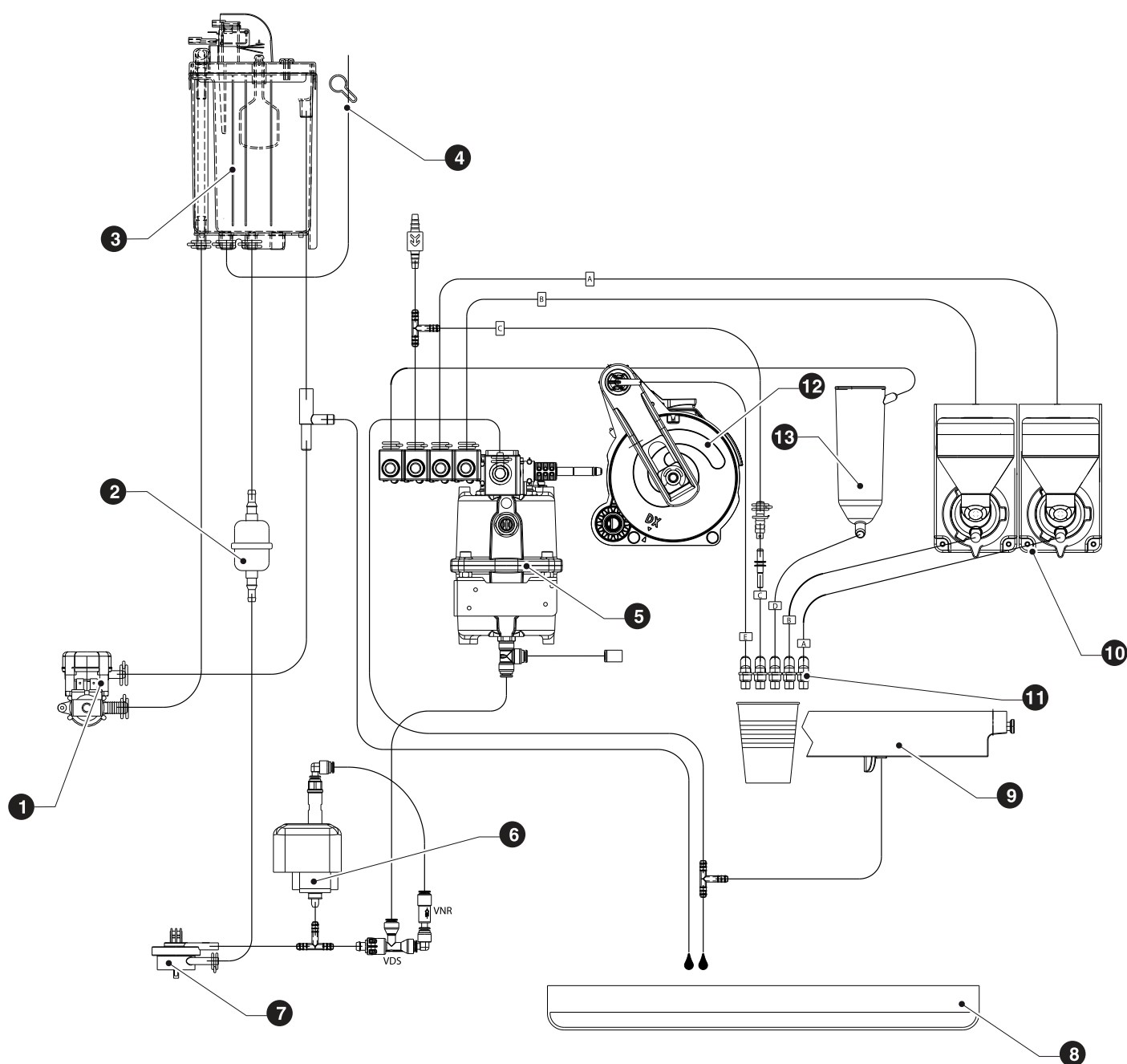
APPENDICE

CIRCUITO IDRAULICO ES

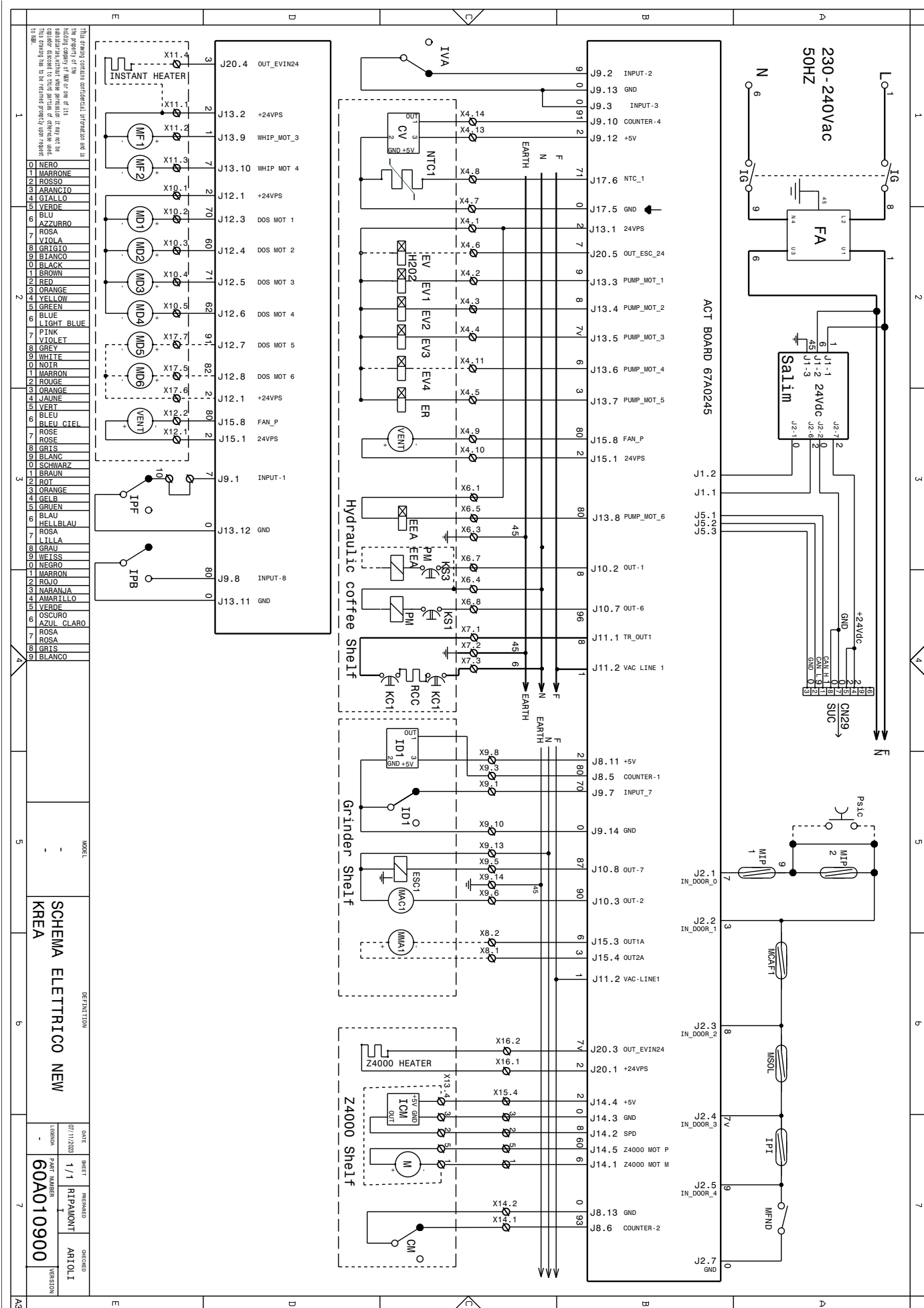


1. Elettrovalvola entrata acqua
2. Filtro meccanico
3. Air break
4. Tubo svuotamento air break
5. Caldaia
6. Pompa
7. Contatore volumetrico
8. Bacinella fondi liquidi
9. Bacinella di convogliamento
10. Mixer
11. Ugelli di erogazione
12. Gruppo infusore

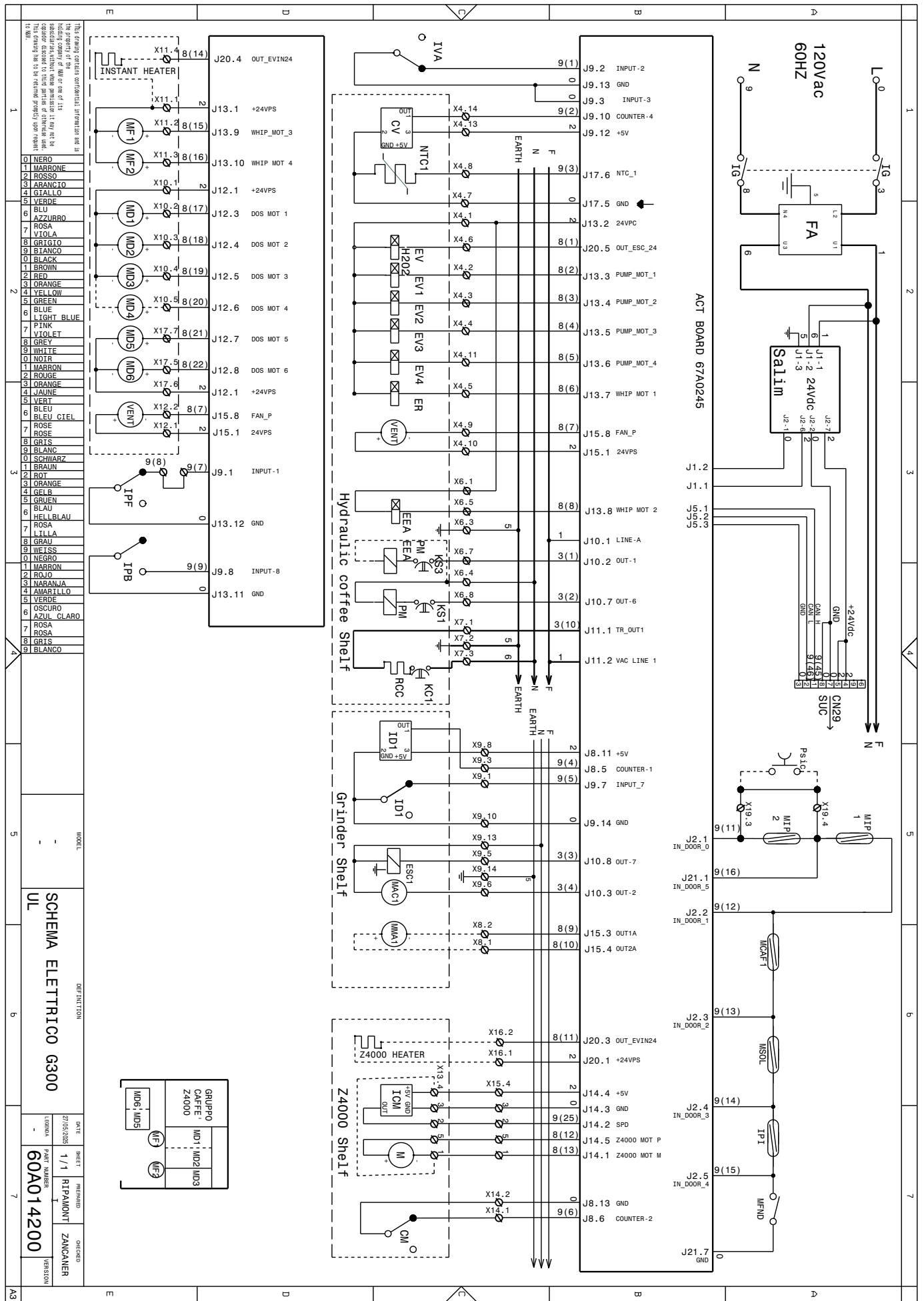
CIRCUITO IDRAULICO ESFB



1. Elettrovalvola entrata acqua
2. Filtro meccanico
3. Air break
4. Tubo svuotamento air break
5. Caldaia
6. Pompa
7. Contatore volumetrico
8. Bacinella fondi liquidi
9. Bacinella di convogliamento
10. Mixer
11. Ugelli di erogazione
12. Gruppo infusore
13. Ugello Diffusore

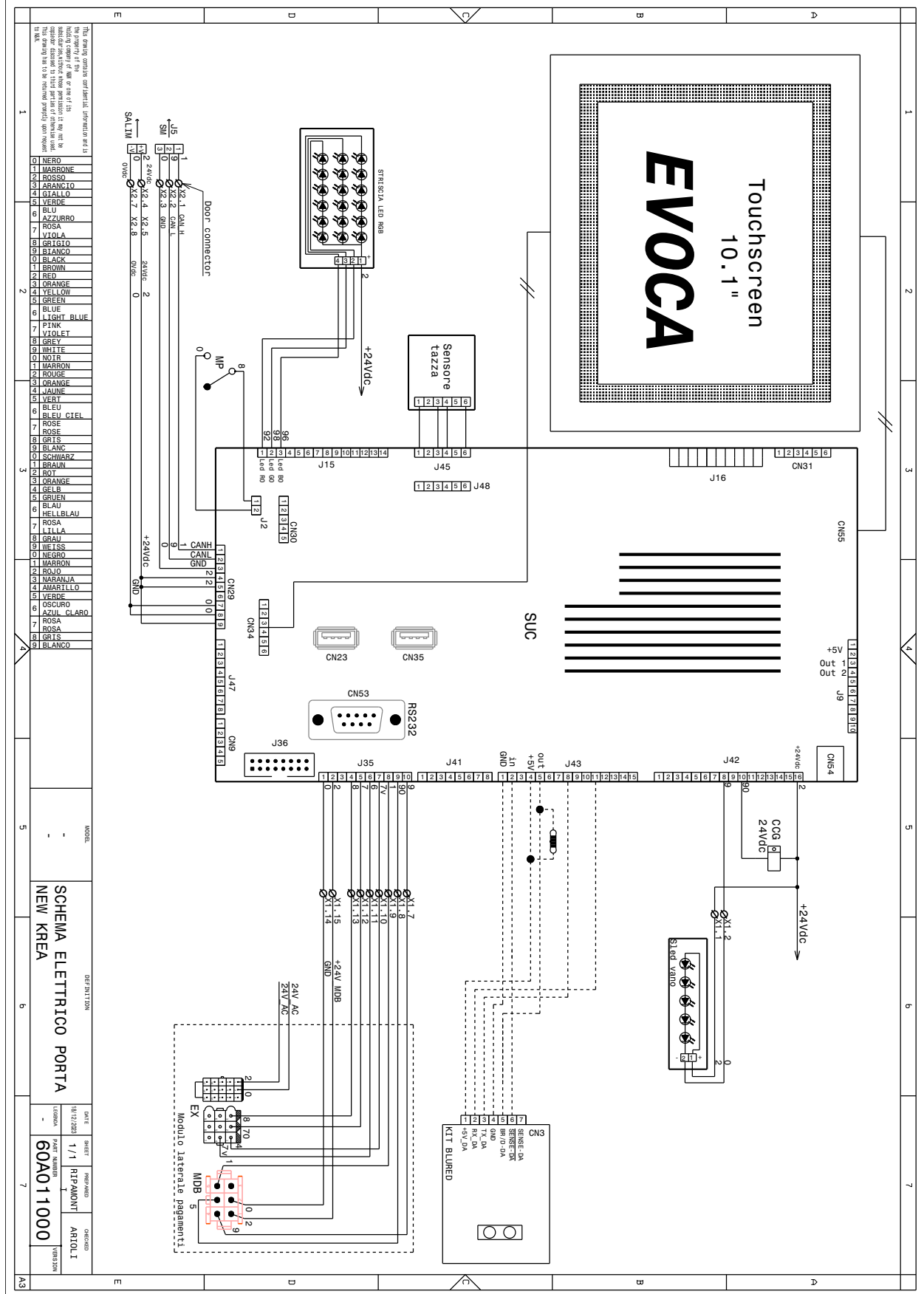


CM	CAMMA MOTORE
CV	Contatore volumetrico
EEA	Elettrovalvola entrata acqua
ER	ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
ESC	ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
EV1-..	ELETTROVALVOLE SOLUBILI
FA	FILTRO ANTIDISTURBO
ICM	INTERRUTTORE CONTROLLO MOTORE
ID	INTERRUTTORE DOSE CAFFE'
IG	Interruttore generale
IPB	INTERRUTTORE PRESENZA BACINELLA
IPF	INTERRUTTORE PIENO FONDI
IPI	INTERUTTORE VANO EROGAZIONE
IVA	INTERRUTTORE VUOTO ACQUA
KC1-..	KLIXON CALDAIA CAFFE'
KS1-2	KLIXON DI SICUREZZA
KS3-4	KLIXON PROTEZIONE
M	MOTORE GRUPPO CAFFE'
MAC	MACININO
MCAF1.	MICRO PRESENZA CONTENITORE CAFFE
MD1-..	MOTODOSATORI SOLUBILI
MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI
MFND	MICRO PRESENZA BACINELLA FONDI SOLIDI
MIP	MICRO INTERRUTTORE PORTA
MMA1-.	MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
MSOL1.	MICRO PRESENZA CONTENITORE SOLUBILI
NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
PM	Pompa
RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
SALIM	SCHEDA ALIMENTATORE
VENT	VENTILATORE
PSIC	PULSANTE DI SICUREZZA



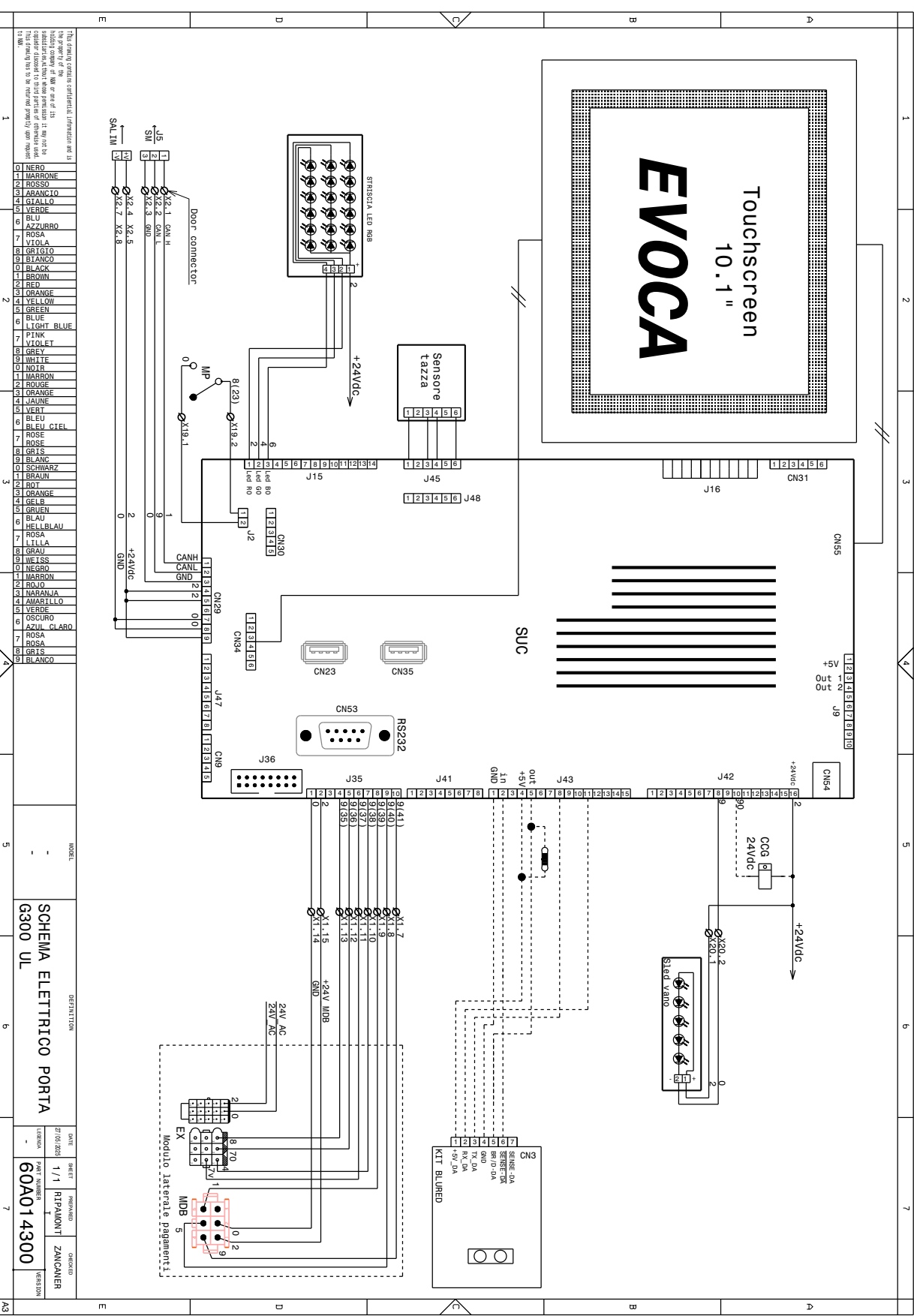
CM	CAMMA MOTORE
CV	Contatore volumetrico
EEA	Elettrovalvola entrata acqua
ER	ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
ESC	ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
EV1-..	ELETTROVALVOLE SOLUBILI
FA	FILTRO ANTIDISTURBO
ICM	INTERRUTTORE CONTROLLO MOTORE
ID	INTERRUTTORE DOSE CAFFE'
IG	Interruttore generale
IPB	INTERRUTTORE PRESENZA BACINELLA
IPF	INTERRUTTORE PIENO FONDI
IPI	INTERUTTORE VANO EROGAZIONE
IVA	INTERRUTTORE VUOTO ACQUA
KC1-..	KLIXON CALDAIA CAFFE'
KS1-2	KLIXON DI SICUREZZA
KS3-4	KLIXON PROTEZIONE
M	MOTORE GRUPPO CAFFE'
MAC	MACININO
MCAF1.	MICRO PRESENZA CONTENITORE CAFFE
MD1-..	MOTODOSATORI SOLUBILI
MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI
MFND	MICRO PRESENZA BACINELLA FONDI SOLIDI
MIP	MICRO INTERRUTTORE PORTA
MMA1-.	MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
MSOL1.	MICRO PRESENZA CONTENITORE SOLUBILI
NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
PM	Pompa
RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
SALIM	SCHEDA ALIMENTATORE
VENT	VENTILATORE
PSIC	PULSANTE DI SICUREZZA

SCHEMA ELETTRICO PORTA



BDV
CCG
EX
MDB
MP
SLED
SUC

CONNETTORE PER GETTONIERE BDV
CONTACOLPI GENERALE
CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTIVE
CONNETTORE PER GETTONIERA MDB
MICRO SEGNALE PORTA APERTA
SCHEDA LED
SCHEDA UNITA' CENTRALE



BDV	CONNETTORE PER GETTONIERE BDV
CCG	CONTACOLPI GENERALE
EX	CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTIVE
MDB	CONNETTORE PER GETTONIERA MDB
MP	MICRO SEGNALE PORTA APERTA
SLED	SCHEDA LED
SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE

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

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

