

INSTALLAZIONE, USO, MANUTENZIONE
Istruzioni originali

Kalea Kalea Plus

IT Italiano



Doc. No. H5035IT01
EDITION 1 01 - 2018

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



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

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

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

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

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

DE Diese Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst. Es wird erklärt, dass das auf dem Typenschild beschriebene Gerät den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Richtlinien und anschließenden Änderungen und Ergänzungen entspricht. Es werden die harmonisierten technischen Spezifikationen (Bestimmungen) aufgeführt, die gemäß den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen angewendet wurden.

PT A presente declaração de conformidade é emitida sob exclusiva responsabilidade do fabricante. Declara-se que o equipamento, descrito na placa de identificação, está em conformidade com as disposições legislativas das Diretivas Europeias e sucessivas modificações e integrações. São indicadas as normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras de boa engenharia em matéria de segurança, em vigor na UE.

NL Deze verklaring van overeenstemming wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant verstrekt. Men verklaart dat het apparaat, beschreven op het identificatieplaatje, overeenstemt met de wettelijke bepalingen van de Europese Richtlijnen en daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen. Hierna worden de geharmoniseerde normen of de technische specificaties (aanwijzingen) aangegeven die toegepast werden in overeenstemming met de regels van de goede techniek op gebied van veiligheid, die in de EU van kracht zijn.

DA Denne overensstemmelseserklæring udstedes ene og alene på fabrikantens ansvar. Det erklæres hermed, at apparaturet, der er beskrevet på udstyrets typeskilt, opfylder de lovgivningsmæssige i krav i de europæiske direktiver samt senere ændringer og tilføjelser. De anvendte harmoniserede standarder eller tekniske specifikationer (betegnelser), som er anvendt i overensstemmelse med reglerne i de tekniske sikkerhedsforskrifter gældende i EU.

SV Denna försäkran om överensstämmelse utfärdas av tillverkaren på dennes egna ansvar. Vi försäkrar att utrustningen, som beskrivs på märkskylten, överensstämmer med lagar och författningar i EU-direktiven och i ändrad och kompletterad lydelse. Harmoniserade standarder eller tekniska specifikationer (beteckningar) återges som har tillämpats enligt sunda tekniska principer i fråga om säkerheten som gäller inom EU och som anges i listan på samma sida.

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

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

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

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

*Solo con moduli radio di Evoca S.p.A. / Only with radio modules of Evoca S.p.A.

Il fascicolo tecnico è costituito e disponibile presso:
The technical file is compiled and available at:

Evoca S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

Andrea Zocchi
C.E.O.

Dichiarazione di conformità

CE La dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante.

La dichiarazione di conformità alle Direttive e Norme Europee, prevista dalla vigente legislazione, è riportata sulla prima pagina di questo manuale il quale costituisce parte integrante dell'apparecchio.

- Alle disposizioni legislative delle Direttive Europee in vigore (con successive modifiche e integrazioni)
- Alle norme armonizzate in vigore
- Alle specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza, in vigore nella UE ed elencate sulla stessa pagina.

INTEGRAZIONE MODULI RADIO

In conformità all'Articolo 17 della direttiva 2014/53/EU (RED), il fabbricante effettua la valutazione di conformità dell'apparecchiatura radio rispetto ai requisiti essenziali dell'articolo 3 della Direttiva.

La procedura di valutazione di conformità utilizzata è a scelta del fabbricante stesso. Nel caso in cui un modulo radio sia integrato in una apparecchiatura "non-radio", il soggetto che integra il modulo diventa il fabbricante del prodotto finale ed è pertanto tenuto ad effettuare la valutazione di conformità del prodotto finale ai requisiti essenziali della Direttiva 2014/53/EU (RED). Infatti l'integrazione di moduli radio in altri prodotti è in grado di influenzare la conformità del prodotto finale ai requisiti essenziali della Direttiva.

DEFINIZIONI LEGISLATIVE

Il **fabbricante** è una persona fisica o giuridica che fabbrica una apparecchiatura radio e/o materiale elettrico, o che le fa progettare o fabbricare o commercializzare apponendovi il proprio marchio o nome.

Un **importatore** o **distributore** che immette sul mercato un'apparecchiatura radio o materiale elettrico apponendovi il proprio nome o marchio diventa il fabbricante.

Un **importatore** o **distributore** che apporta modifiche ad apparecchiature radio o materiale elettrico già immesse sul mercato e che ne condizionano la conformità alle direttive elencate è considerato fabbricante; deve pertanto assumersi i relativi obblighi previsti dalle direttive indicate.

Simbologia

All'interno degli apparecchi, in funzione dei modelli, possono essere presenti i seguenti simboli (avvisi di pericolo):



Attenzione tensione pericolosa
Togliere tensione prima di rimuovere la copertura
Per ridurre il rischio di incendi o scosse elettriche, non rimuovere il coperchio. Nessuna parte riparabile dall'utente all'interno. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale di assistenza autorizzato.



Attenzione
Pericolo schiacciamento mani



Attenzione
Superficie calda

Gli avvisi di pericolo devono essere leggibili e visibili; non devono essere nascosti e/o rimossi. Etichette danneggiate o illeggibili vanno sostituite.

Avvertenze

Il presente documento, destinato al personale tecnico, è reperibile in formato elettronico presso il costruttore (area riservata sito web).

PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale specializzato ed addestrato all'uso dell'apparecchio, secondo le norme in vigore.

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

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

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

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

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

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente

Solo per distributori di bevande calde

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

Se l'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a pause di utilizzo (week ends ecc.) anche superiori ai due giorni, è buona norma abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo del DA) le funzioni di lavaggio automatico.

PER L'UTILIZZO

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali sotto la sorveglianza delle persone responsabili per la loro sicurezza o previo specifico addestramento all'utilizzo della macchina.

Il gioco con l'apparecchio da parte dei bambini deve essere prevenuto da chi è tenuto alla loro sorveglianza.

Ai bambini non deve essere consentito effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.

PER L'AMBIENTE

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

- per la pulizia dell'apparecchio utilizzare prodotti biodegradabili;
- smaltire in modo appropriato tutte le confezioni dei prodotti utilizzati per il caricamento e la pulizia dell'apparecchio;
- lo spegnimento dell'apparecchiatura durante le inattività consentirà un notevole risparmio energetico.

PER LO SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

All'atto dello smantellamento dell'apparecchio si raccomanda di procedere alla distruzione della targhetta caratteristiche della macchina.



Il simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2012/19/UE (Waste Electrical and Electronic

Equipment - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

La raccolta differenziata dell'apparecchio giunto a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.

Per il corretto smaltimento dell'apparecchio, contattate il punto vendita presso cui avete acquistato l'apparecchio oppure il nostro servizio post vendita.

Lo smaltimento abusivo dell'apparecchio da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Attenzione!

Se l'apparecchio è dotato di sistema refrigerante, nell'unità refrigerante è contenuto gas fluorurato.

HFC-R134a ad effetto serra, disciplinato dal protocollo di Kyoto, il cui potenziale di riscaldamento globale è pari a 1300.

Italiano

PREMESSA	2	FUNZIONAMENTO	28
TRASPORTO E STOCCAGGIO	2	GRUPPO INFUSORE ES	28
IN CASO DI GUASTO	3	GRUPPO INFUSORE ES-FB	30
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIATURA E CARATTERISTICHE	3	DOSATORE CAFFÈ A DOSE VARIABILE	32
POSIZIONAMENTO APPARECCHIATURA	4	EROGAZIONE DI LATTE	33
CARATTERISTICHE TECNICHE	4	EROGAZIONE DI ACQUA CALDA DA LANCIA	33
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	6	EROGAZIONE DI VAPORE DA LANCIA	33
PULIZIA E CARICA	7	CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	34
INTERRUTTORE GENERALE E SICUREZZE	7	CONNETTIVITÀ	35
IGIENE E PULIZIA	8	TOUCH SCREEN	36
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI	9	UTILIZZO CHIAVETTE USB	36
COMANDI E INFORMAZIONI	9	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	36
CARICA PRODOTTI	10	EROGAZIONE BEVANDA	37
CAFFÈ IN GRANI	10	STATO APPARECCHIATURA	37
PRODOTTI SOLUBILI	10	ARCHITETTURA DEL SOFTWARE	38
CAFFÈ PREMACINATO	11	PROGRAMMAZIONE	39
LATTE	11	ACCESSO AI MENÙ DI PROGRAMMAZIONE	39
ACQUA SERBATOIO AUTOALIMENTAZIONE	11	INSERIMENTO VALORI	40
OPERAZIONI PERIODICHE	12	AZIONI GIORNALIERE	41
PULIZIA BACINELLE FONDI	12	IMPOSTAZIONI SELEZIONI	41
PULIZIA MIXER	14	IMPOSTAZIONI MACCHINA	49
PULIZIA UGELLI E LANCE	15	INFORMAZIONI MACCHINA	55
PULIZIA GRUPPO INFUSORE	16	RISPARMIO ENERGETICO	59
PULIZIA SERBATOIO DEL LATTE	16	SISTEMI DI PAGAMENTO	60
PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA	16	IMPORTA / ESPORTA	63
ACCENSIONE	17	SISTEMA	65
CICLI DI LAVAGGIO	17	CONNETTIVITÀ	68
RISCIACQUO COMPONENTI	18	MANUTENZIONE	69
LAVAGGIO DEL CAPPUCCINATORE	18	PREMESSA GENERALE	69
CICLO DI LAVAGGIO GRUPPO INFUSORE	19	INTERRUTTORE GENERALE E FUSIBILE	69
PULIZIA TOUCH SCREEN	20	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	70
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	20	OPERAZIONI PERIODICHE	74
INSTALLAZIONE	21	SANIFICAZIONE	74
DISIMBALLAGGIO APPARECCHIO	21	PULIZIA UGELLI E LANCE	76
INTERRUTTORE GENERALE E SICUREZZE	21	TOGLIERE I CONTENITORI PRODOTTI	77
SCARICO FONDI SOLIDI E LIQUIDI	22	SMONTAGGIO PANNELLI LATERALI E POSTERIORE	78
SMONTAGGIO PANNELLI	22	PROTEZIONE TERMICA CALDAIA	78
ALIMENTAZIONE IDRICA	23	FUNZIONI SCHEDE ELETTRONICHE	79
COLLEGAMENTO ELETTRICO	25	ALIMENTATORE	80
COLLEGAMENTI DI RETE	26	SCHEDA MODULO PAGAMENTI	80
PRIMA ACCENSIONE	27	SCHEDA ATTUAZIONI	81
PRIMA SANITIZZAZIONE	27	INSTALLAZIONE E/O AGGIORNAMENTO SOFTWARE	82
		APPENDICE	83

Premessa

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

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

Alcune illustrazioni di questo manuale potrebbero mostrare dettagli o particolari differenti da quelli dell'apparecchiatura, senza però che le informazioni essenziali vengano modificate.

Il manuale è articolato in tre capitoli.

Il Capitolo 1 descrive le operazioni di caricamento e di pulizia ordinaria da effettuare in zone dell'apparecchiatura accessibili con il solo utilizzo della chiave di apertura porta, senza l'uso di altri utensili.

Il Capitolo 2 contiene le istruzioni relative ad una corretta installazione e le informazioni necessarie ad utilizzare al meglio le prestazioni dell'apparecchiatura.

Il Capitolo 3 descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

Le operazioni descritte nel Capitolo 2 e nel Capitolo 3 devono essere eseguite solo da personale con conoscenza specifica del funzionamento dell'apparecchiatura sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

TRASPORTO E STOCCAGGIO

TRASPORTO

Per non provocare danni all'apparecchiatura ed alle persone, la movimentazione dell'apparecchiatura richiede particolare cura.

Durante la movimentazione sussiste il pericolo di schiacciamento di mani e/o piedi: utilizzare guanti e scarpe da lavoro adeguate.

Movimentare l'apparecchiatura con attrezzature di sollevamento adeguate alle dimensioni e al peso dell'apparecchiatura (es. carrello elevatore).

L'uso di attrezzature di sollevamento è consentito solo a personale in possesso di idonei requisiti.

Evitare di:

- rovesciare e/o inclinare l'apparecchiatura;
- trascinare o sollevare l'apparecchiatura con funi od altro;
- sollevare l'apparecchiatura con prese laterali;
- scuotere o dare scossoni all'apparecchiatura ed al suo imballo.

STOCCAGGIO

L'ambiente di stoccaggio è necessario che sia asciutto e con temperature comprese tra 0 e 40 °C.

In caso di congelamento dell'apparecchiatura è necessario condizionarla in ambienti con temperatura tra 0° e 40°C.

Attendere che la temperatura dell'apparecchiatura si uniformi a quella ambiente prima di accenderla.

IN CASO DI GUASTO

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi; suggeriamo perciò di leggere attentamente il presente manuale, prima di contattare il costruttore.

Nel caso di anomalie o cattivo funzionamento non risolvibili rivolgersi a:

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

IDENTIFICAZIONE APPARECCHIATURA E CARATTERISTICHE

Ogni apparecchiatura è identificato da uno specifico numero di matricola, rilevabile dalla targhetta caratteristiche, posta nel lato interno della porta.

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

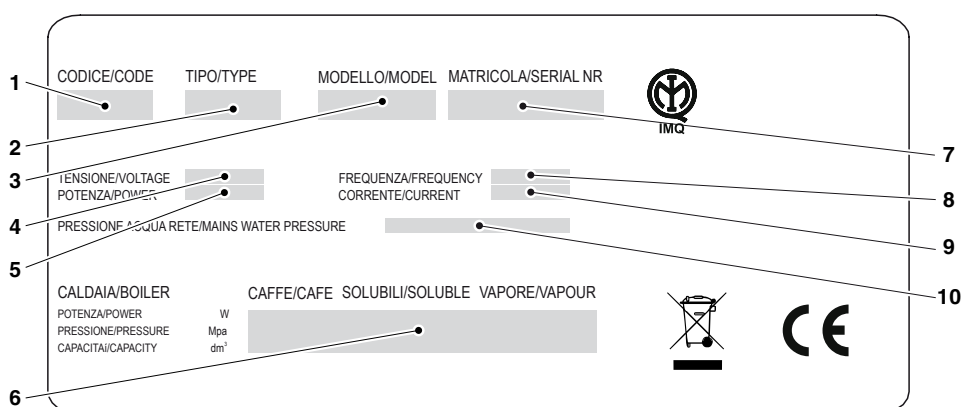


Fig. 1

1. Codice
2. Tipo
3. Modello
4. Tensione di alimentazione
5. Potenza
6. Dati caldaia/caldaie
7. Matricola
8. Frequenza di alimentazione
9. Corrente di alimentazione
10. Caratteristiche alimentazione idrica

POSIZIONAMENTO APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura non è idonea per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32°C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es.: grandi cucine ecc).

❗ L'apparecchiatura va installata in ambienti dove possa essere supervisionata da personale addestrato.

L'apparecchiatura può essere collocata vicino ad una parete ma in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm. dalla stessa per permettere la ventilazione.

In nessun caso deve essere coperto con panni o simili.

L'apparecchiatura deve essere posizionato su un piano livellato.

Importante!!

L'accesso in caso di manutenzione straordinaria e/o riparazione avviene dai quattro lati.

Va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchiatura per poter smontare lo schienale ed i fianchi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DIMENSIONI

- Altezza mm 783
- Larghezza mm 368
- Profondità mm 586
- Profondità a porta aperta mm 854
- Peso Kg 44
con cappuccinatore Kg 47

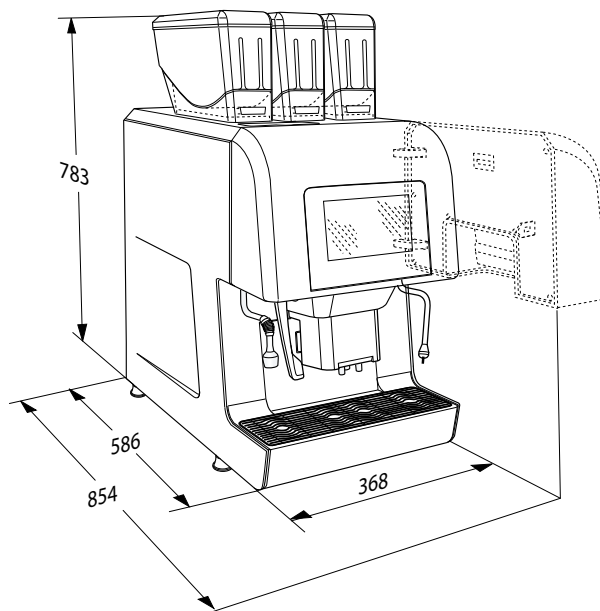


Fig. 2

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Tensione: 230/240 V~
- Frequenza 50/60 Hz

Le caratteristiche elettriche sono indicate nella targhetta dati posta all'interno dell'apparecchiatura.

ALIMENTAZIONE IDRICA

versione	pressione di rete compresa tra
standard *	0.05 e 0.85 MPa (0,5-8,5 bar)
plus	0.12 e 0.85 Mpa (1.2-8.5 bar)

* Il software dell'apparecchiatura è predisposto per gestire l'alimentazione idrica da un serbatoio o tanica (optional).

RUMOROSITÀ

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

REGOLAZIONI ESPRESSO

- Granulometria caffè
- Dose caffè
- Dose acqua

REGOLAZIONI FRESH BREW

Solo modelli ES-FB

- Dose prodotto premacinato
- Dose acqua
- Tempo infusione

REGOLAZIONI SOLUBILI

- Dosi polveri solubili
- Dose acqua

REGOLAZIONI LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

- Quantità latte
- Portata latte
- Emulsione (on/off)
- Riscaldamento latte con vapore (on/off)

REGOLAZIONE TEMPERATURA

Impostazione temperatura della/delle caldaia/caldaie da menù.

CONSENSI

- Presenza acqua
- Circuito idraulico in pressione (versione Plus)
- Presenza caffè
- Posizione gruppo infusore
- Raggiungimento temperatura caldaia/e

SICUREZZE

- presenza contenitori prodotti
- presenza bacinelle fondi
- sensore porta chiusa
- termostati di sicurezza caldaie a riarmo manuale
- protezione circuito elettrico principale con fusibile
- valvola di sicurezza caldaia vapore (solo con cappuccinatore)

PROTEZIONE A TEMPO DI:

- motoriduttore gruppo caffè
- macinino/macinini

PROTEZIONE TERMICA DI:

- motoriduttore gruppo caffè
- elettromagneti
- macinini
- motodosatore
- motofrullatore
- pompa
- pompa latte (solo con cappuccinatore)

CAPACITÀ CONTENITORI

La quantità indicativa di prodotto che possono contenere sono:

- Caffè in grani circa 1,1 Kg
- Caffè premacinato circa 1,1 Kg
- Cioccolata solubile circa 1,8 Kg
- Ginseng solubile circa 1,8 Kg
- Orzo solubile circa 0,5 Kg
- Latte solubile circa 0,7 Kg

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di energia elettrica dell'apparecchiatura dipende da molti fattori quali la temperatura e la ventilazione dell'ambiente dove l'apparecchiatura stessa è posizionata, la temperatura dell'acqua in entrata, la temperatura in caldaia ecc.

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

ESPRESSO

Raggiungimento temperatura	Wh 63
24 ore di stand-by	Wh 1171

ESPRESSO+VAPORE

Raggiungimento temperatura	Wh 173.7
24 ore di stand-by	Wh 2400

ACCESSORI E KIT

Sull'apparecchiatura è possibile montare degli accessori e kit per variarne le prestazioni:

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

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

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

Importante !!!

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

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

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

Capitolo 1

Pulizia e carica

L'apparecchiatura non è idonea per installazioni all'esterno, va installata in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32°C e non può essere installata in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ecc).

INTERRUTTORE GENERALE E SICUREZZE

INTERRUTTORE GENERALE

L'interruttore generale (di tipo manuale) toglie tensione all'apparecchiatura ed è posizionato dietro la 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.

SICUREZZE

Le operazioni di pulizia ordinaria e carica dei prodotti posso essere fatte in piena sicurezza.

L'apparecchiatura ha sensori magnetici che permettono di rilevare:

- La chiusura della porta
- La presenza dei contenitori
- La presenza delle bacinelle fondi

In mancanza di una delle condizioni elencate l'apparecchiatura è disabilitata.

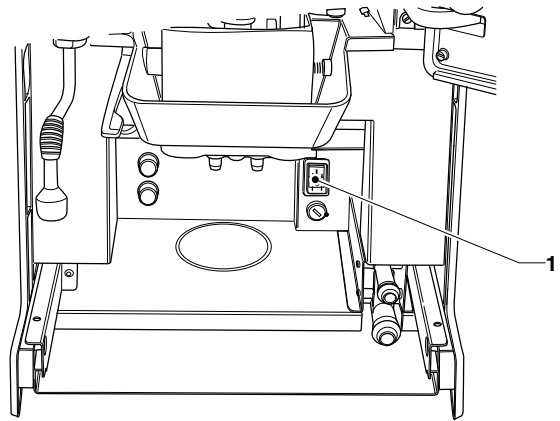


Fig. 3

1. Interruttore generale

IGIENE E PULIZIA

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

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

E' buona prassi sanificare anche le superfici non direttamente a contatto con gli alimenti dell'apparecchiatura e dei moduli laterali (scaldatasse, refrigeratori,...)

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

Non utilizzare solventi e/o detergenti troppo aromatizzati.

Alcune parti dell'apparecchiatura possono essere danneggiate da detergenti aggressivi.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza di quanto sopra o dall'uso di agenti chimici aggressivi o tossici.

Evitare assolutamente l'uso di getti d'acqua per la pulizia dell'apparecchiatura.

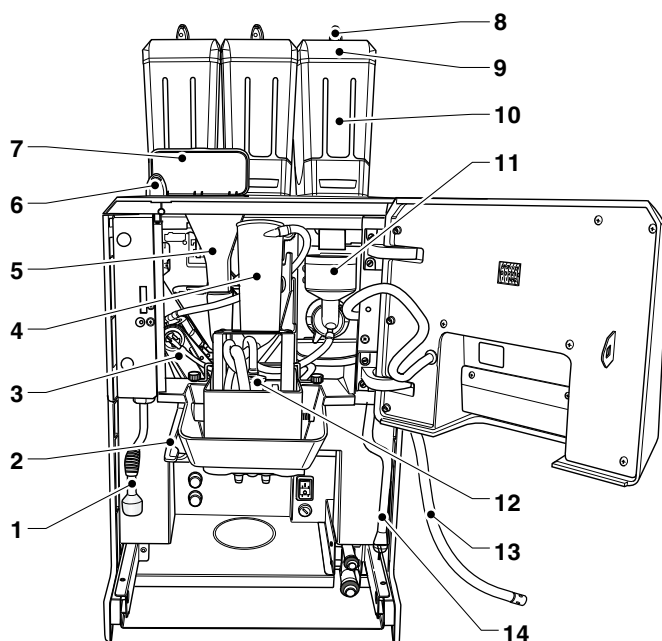


Fig. 4

1. Lancia acqua calda*
2. Maniglia movimentazione ugelli
3. Gruppo infusore
4. Ugello diffusore*
5. Scivolo decaffeinato*
6. Serratura porta
7. Sportello decaffeinato
8. Serratura contenitori*
9. Coperchio contenitore
10. Contenitore prodotti
11. Mixer*
12. Ugello milker
13. Tubo del latte**
14. Lancia vapore**

* Solo alcuni modelli.

** Solo modelli con cappuccinatore.

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI

(Es. Bicchieri di plastica, tazze in ceramica, caraffe)

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

- infusione di caffè
- ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati.

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

Nei modelli con cappuccinatore posso essere adibiti anche all'erogazione di latte pastorizzato o latte UHT conservato refrigerato e aspirato da un serbatoio esterno.

I prodotti vanno conservati attenendosi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardo lo stoccaggio, la temperatura di mantenimento e alla data di scadenza.

① Le bevande erogate sono da consumarsi immediatamente e in nessun caso vanno conservati e/o confezionati per un successivo consumo.

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

COMANDI E INFORMAZIONI

L'apparecchiatura deve funzionare a temperatura ambiente compresa tra 2 e 32 °C. Sul lato esterno sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

Tutti i messaggi destinati all'utente sono visualizzati sul display dell'apparecchiatura.

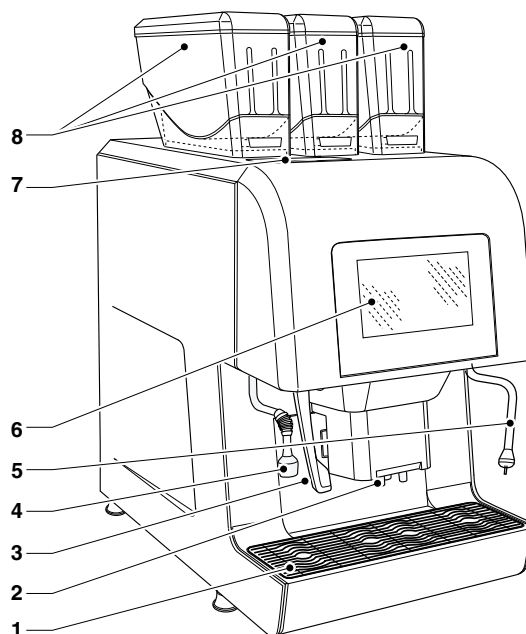


Fig. 5

1. Bacinella fondi liquidi
2. Ugelli di erogazione
3. Maniglia movimentazione ugelli
4. Lancia erogazione acqua calda*
5. Lancia erogazione vapore**
6. Touchscreen
7. Sportello decaffeinato*
8. Contenitori prodotti (2 o 3 in funzione dei modelli)

* Solo alcuni modelli

** Solo modelli con cappuccinatore.

CARICA PRODOTTI

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

Prima di caricare i prodotti verificare la data di scadenza.

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

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

CAFFÈ IN GRANI

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

1. aprire il coperchio del contenitore, usando la chiave (se presente)
2. riempire con caffè in grani.
3. chiudere accuratamente il coperchio.

Non superare la capacità massima dei contenitori; il livello massimo dei contenitori coincide con il punto di appoggio del coperchio.

PRODOTTI SOLUBILI

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

1. aprire il coperchio del contenitore polveri solubili, usando la chiave (se presente)
2. riempire con polvere solubile
3. chiudere accuratamente il coperchio.

Evitare di comprimere la polvere per evitare l'impaccamento.

Assicurarsi che i prodotti solubili caricati non contengano grumi.

Non superare la capacità massima dei contenitori; il livello massimo dei contenitori coincide con il punto di appoggio del coperchio.

CAFFÈ PREMACINATO

Solo modelli con caffè premacinato.

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, usando la chiave (se presente)
Non superare la capacità massima del contenitore; il livello massimo dei contenitori coincide con il punto di appoggio del coperchio.
2. Chiudere accuratamente il coperchio.
3. riempire con caffè premacinato
4. chiudere accuratamente il coperchio.

Non superare la capacità massima dei contenitori; il livello massimo dei contenitori coincide con il punto di appoggio del coperchio.

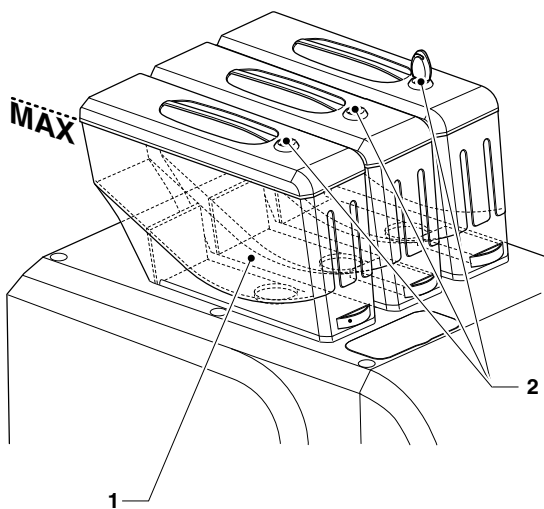


Fig. 6

1. Contenitore
2. Serratura contenitori *

**Solo alcuni modelli*

LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

Il latte viene prelevato con un tubo dal contenitore del latte.

Utilizzare solo latte pastorizzato o latte UHT (Ultra High Temperature).

Per la conservazione del latte attenersi scrupolosamente alle indicazioni del produttore riguardo alla temperatura di mantenimento e alla data di scadenza del prodotto.

ⓘ Per evitare problemi di pescaggio del latte posizionare il contenitore del latte sullo stesso piano d'appoggio dell'apparecchiatura.

Il tubo di pescaggio deve appoggiare sul fondo del contenitore del latte e non presentare anse.

La gestione del latte deve essere effettuata tenendo presente le esigenze di igiene e sicurezza alimentare.

Non superare la capacità massima del serbatoio del latte; il livello massimo è indicato sul serbatoio con una tacca di riferimento.

ACQUA SERBATOIO AUTOALIMENTAZIONE

modelli con serbatoio autoalimentazione idrica.

Quotidianamente, ad inizio servizio, alla segnalazione di vuoto acqua è necessario vuotare il serbatoio dall'acqua residua e 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'apparecchiatura
3. Confermare l'operazione di ripristino

Non superare la capacità massima del serbatoio; il livello massimo è indicato sul serbatoio con una tacca di riferimento.

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'apparecchiatura 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'apparecchiatura 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'apparecchiatura per la pulizia.

PULIZIA BACINELLE FONDI

Le bacinelle fondi sono facilmente estraibili per facilitare lo svuotamento e la pulizia.

Le operazioni di pulizia delle bacinelle fondi sono da effettuare a macchina accesa e a porta chiusa.

FONDI LIQUIDI

La bacinella fondi liquidi è facilmente estraibile anche se è collegata direttamente ad uno scarico in rete.

Tirare la bacinella fondi liquidi per toglierla

Se la bacinella fondi liquidi non è collegata ad uno scarico di rete è indispensabile vuotarla regolarmente.

Procedere con la sanificazione della bacinella

FONDI SOLIDI

MODELLI CON BACINELLA FONDI SOLIDI

Il software di controllo dell'apparecchiatura notifica che il numero massimo di erogazioni è stato raggiunto.

Le selezioni che utilizzano caffè sono disabilitate.

Per togliere la bacinella fondi solidi é necessario alzare gli ugelli di erogazione utilizzando la leva di movimentazione.

1. vuotare e lavare con una soluzione sanizzante le bacinelle.
2. procedere con l'azzeramento del contatore fondi solidi (funzione vuota bacinella fondi solidi)

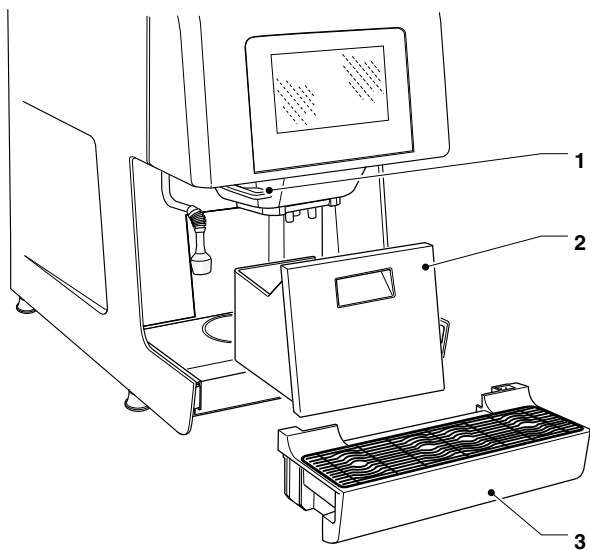


Fig. 7

1. Leva movimentazione ugelli
2. Bacinella fondi solidi
3. Bacinella fondi liquidi

MODELLI CON SCARICO FONDI SOLIDI A BANCO

procedere come segue:

1. alzare gli ugelli di erogazione utilizzando la leva di movimentazione
2. togliere la bacinella fondi liquidi
3. togliere la copertura scivolo fondi solidi
4. vuotare e lavare il secchio dei fondi solidi
5. lavare lo scivolo fondi solidi dai residui di caffè esausto
6. riposizionare lo scivolo fondi e la bacinella dei fondi liquidi.

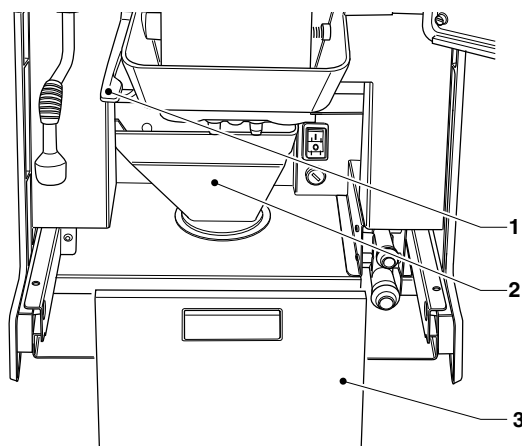


Fig. 8

1. Leva movimentazione ugelli
2. Scivolo fondi solidi
3. Copertura scivolo fondi solidi

PULIZIA MIXER

Ad ogni carica e/o settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchiatura, 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 e diffusore

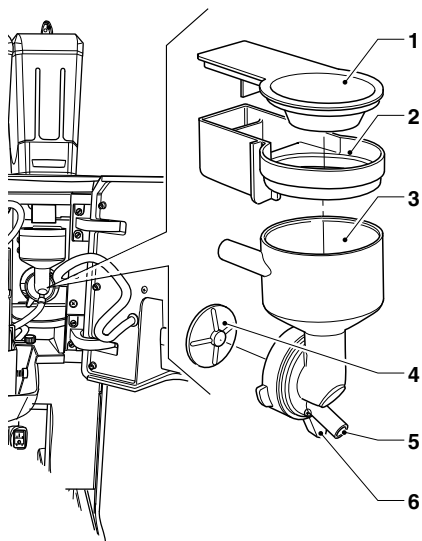


Fig. 9

1. Imbuto polvere solubile
2. Cassetto deposito polveri solubili
3. Imbuto acqua
4. Ventolina frullatore
5. Attacco tubo bevanda solubile
6. Ghiera di fissaggio mixer

Per la pulizia dei mixer procedere come segue:

1. staccare il tubo della bevanda solubile dall'attacco dell'imbuto acqua
2. ruotare la ghiera di fissaggio dell'imbuto acqua in senso antiorario e togliere il mixer dall'apparecchiatura
3. separare tutti i componenti (gli imbuti dei prodotti solubili, gli imbuti acqua, i convogliatori, i cassettei deposito polvere)
4. smontare le ventoline: bloccare con un dito il disco montato sull'albero del moto-frullatore, svitare la ventolina frullatore.

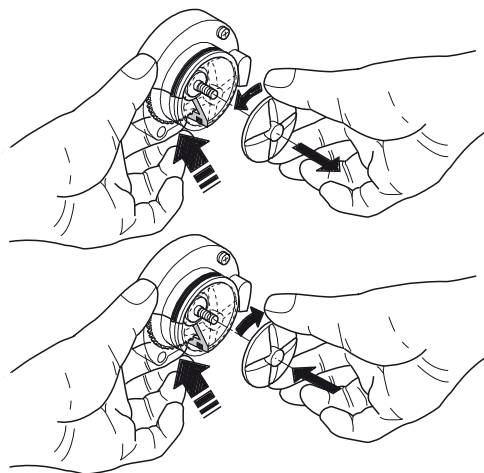


Fig. 10

5. immergere i componenti per circa 20 minuti in un recipiente con una soluzione sanificante precedentemente preparata, avendo cure di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole
6. risciacquare abbondantemente e asciugare con cura le parti
7. rimontare le ventoline
8. riassemblare le parti del mixer, riposizionare in modo corretto l'imbuto acqua. Verificare che sia correttamente innestato

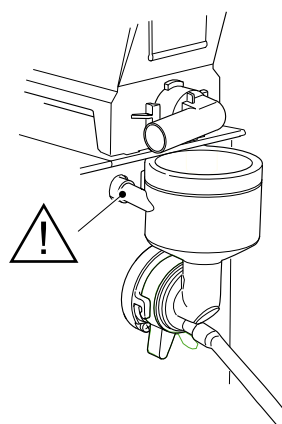


Fig. 11

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

dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

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

PULIZIA UGELLI E LANCE

Settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchiatura e della qualità dell'acqua è necessario provvedere alla sanificazione dei condotti di erogazione delle bevande solubili e degli ugelli.

Per la pulizia degli ugelli procedere come segue:

1. abbassare la maniglia di movimentazione ugelli
2. togliere la copertura e scollegare i tubi dagli ugelli
3. scollegare il tubo di erogazione del caffè dall'ugello divisore di flusso
4. sganciare l'ugello divisore di flusso dal supporto ugelli
5. togliere il divisore di flusso, l'ugello milker (se presente) e gli ugelli delle bevande solubili.
6. per i modelli con cappuccinatore separare tutte le parti dell'ugello milker
7. procedere con la sanitizzazione di tutti i componenti avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole
8. con un panno inumidito di soluzione sanitizzante pulire le lance (se presenti)

MODELLI CON CAPPUCCINATORE

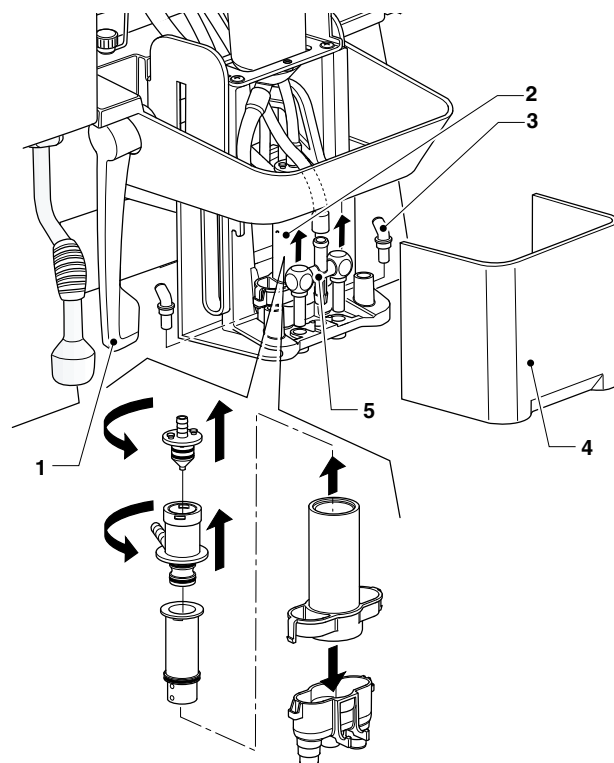


Fig. 12

1. Maniglia movimentazione ugelli
2. Ugello milker
3. Ugelli bevande solubili
4. Copertura ugelli mobili
5. Ugello divisore di flusso

MODELLI SENZA CAPPUCCINATORE

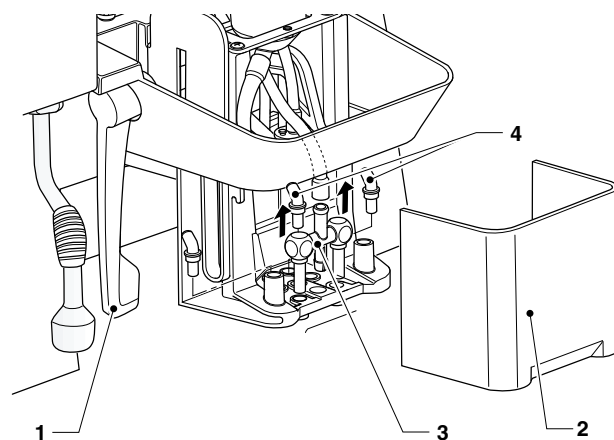


Fig. 13

1. Maniglia movimentazione ugelli
2. Copertura ugelli mobili
3. Ugello caffè
4. Ugelli bevande solubili

UGELLO DIFFUSORE

Solo modelli con ugello diffusore.

1. sganciare l'ugello diffusore dalla staffa di supporto
2. separare le parti dell'ugello diffusore
3. procedere con la sanitizzazione avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.
4. risciacquare abbondantemente i vari componenti prima di rimontare.

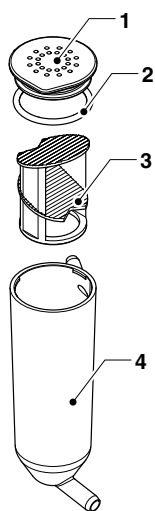


Fig. 14

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

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, dei filtri e dei raschiatori.

PULIZIA SERBATOIO DEL LATTE

Solo modelli con cappuccinatore.

Quotidianamente o a fine servizio è necessario vuotare il serbatoio del latte dai residui e sanificarlo avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.

PULIZIA TANICA ALIMENTAZIONE IDRICA

Solo modelli con tanica autoalimentazione idrica.

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

ACCENSIONE

Ad ogni accensione l'apparecchiatura effettua dei controlli iniziali emettendo dell'acqua calda e del vapore dagli ugelli.

❗ Solo per i modelli con cappuccinatore viene richiesto di effettuare il lavaggio del cappuccinatore (con detergente) se nelle ultime ore non è stato effettuato.

Viene visualizzata la schermata che mostra lo stato di riscaldamento delle caldaie.

Le selezioni non sono disponibili finché l'apparecchiatura non ha raggiunto le temperature di esercizio.

Al raggiungimento delle temperature di esercizio viene visualizzata la schermata con le icone e l'invito a selezionare una bevanda.

CICLI DI LAVAGGIO

L'apparecchiatura è predisposta per eseguire dei cicli di lavaggio dei principali gruppi funzionali.

⚠ Durante i cicli di lavaggio dagli ugelli fuoriesce acqua calda che può essere fonte di danni alle persone.

⚠ Non mettere le mani nella zona di erogazione durante i cicli di lavaggio: pericolo di scottature.

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

ACCESSO ALLE FUNZIONI DI LAVAGGIO

Per accedere:

1. a porta chiusa toccare lavaggi 
2. Scegliere i 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.

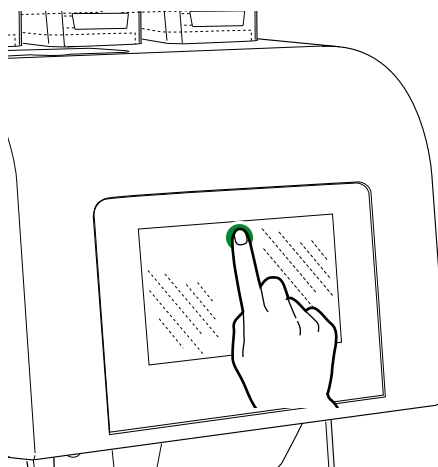


Fig. 15

RISCIACQUO COMPONENTI

Avvia il ciclo di risciacquo (solo con acqua calda) dei vari componenti (mixer, gruppo infusore, ...).

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

Rimuovere le tazze dalla zona di erogazione.

⚠ Non mettere le mani al di sotto degli ugelli durante i cicli di lavaggio: pericolo di scottature.

Per tutta la durata del il ciclo di risciacquo le selezioni resteranno disabilitate.

LAVAGGIO DEL CAPPUCCINATORE

Solo modelli con cappuccinatore.

Il lavaggio guidato del cappuccinatore deve essere eseguito alla fine di ogni servizio o più frequentemente in funzione all'utilizzo dell'apparecchiatura.

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

❶ Le bevande con latte vengono sospese finché non viene effettuato il ciclo di lavaggio del cappuccinatore.

Utilizzare esclusivamente prodotti specifici per cappuccinatori.

⚠ 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.

Per le apparecchiature che non hanno lo scarico a rete dei fondi liquidi posizionare sotto gli ugelli un recipiente con una capacità di almeno 3 litri per raccogliere i residui di lavaggio.

L'apparecchiatura effettua automaticamente la preparazione della miscela di lavaggio con la quantità di acqua indicata.

Il lavaggio del cappuccinatore ha una durata di alcuni minuti.

⚠ Il lavaggio detergente non sostituisce la necessità di smontare regolarmente l'ugello milker per la sanificazione.

Se per qualsiasi ragione il ciclo detergente viene interrotto (ad esempio interruzione manuale, mancanza di tensione,...) alla riaccensione della macchina verrà imposto di effettuare nuovamente il ciclo di lavaggio del cappuccinatore.

Al termine del ciclo di lavaggio le bevande con latte saranno disponibili.

Il ciclo di lavaggio concluso viene memorizzato dall'apparecchiatura.

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'apparecchiatura.

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.

Per le apparecchiature che non hanno lo scarico a rete dei fondi liquidi 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 lo scivolo del detergente (fornito di corredo) nello scivolo del decaffeinato.

⚠ Utilizzare sempre lo scivolo del detergente per evitare che residui di detergente rimangano nello scivolo decaffeinato.

2. introdurre il detergente facendolo cadere nello scivolo del detergente.

3. avviare il ciclo detergente

4. al termine del ciclo rimuovere lo scivolo del 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.

Il ciclo di lavaggio concluso viene memorizzato dall'apparecchiatura.

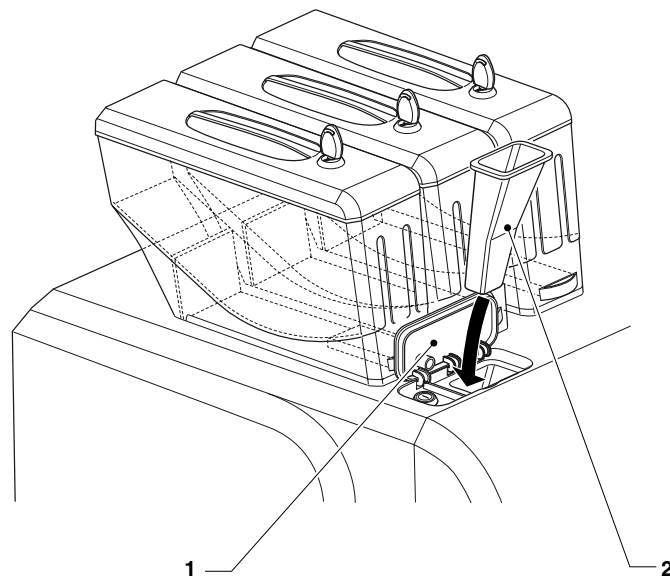


Fig. 16

1. Sportello introduzione decaffeinato
2. Scivolo del detergente

PULIZIA TOUCH SCREEN

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

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

Con una leggera pressione pulire il touchscreen.

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

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

1. vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti sanizzanti
2. vuotare completamente i macinini erogando fino alla segnalazione di vuoto.
3. procedere al lavaggio guidato del circuito del latte (solo modelli con cappuccinatore), del gruppo infusore e dei mixer.
4. chiudere il rubinetto posizionato a monte del tubo di alimentazione idrica e vuotare completamente il circuito idraulico
5. disconnettere l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Capitolo 2 Installazione

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

L'apparecchiatura va installata in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32°C e non può essere installata in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es. grandi cucine ecc).

i L'apparecchiatura va installata in ambienti dove possa essere supervisionata da personale addestrato.

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

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 a ditte specializzate

Importante !!!

L'apparecchiatura deve essere posizionata su di un piano livellato in modo tale che l'inclinazione massima non superi i 2°.

INTERRUTTORE GENERALE E SICUREZZE

INTERRUTTORE GENERALE

L'interruttore generale (di tipo manuale) toglie tensione all'apparecchiatura ed è posizionato dietro la bacinella fondi solidi. Per le normali operazioni di carica prodotti e pulizia non è necessario spegnere l'apparecchiatura.

SICUREZZE

Le operazioni di pulizia ordinaria e carica dei prodotti posso essere fatte in piena sicurezza.

L'apparecchiatura ha sensori magnetici che permettono di rilevare:

- La chiusura della porta
- La presenza dei contenitori
- La presenza delle bacinelle fondi

In mancanza di una delle condizioni elencate l'apparecchiatura è disabilitata.

A corredo dell'apparecchiatura viene fornito un magnete che permette il funzionamento dell'apparecchiatura con porta aperta.

Il magnete non deve assolutamente essere lasciato all'interno dell'apparecchiatura ma deve essere conservato dal personale specializzato addestrato all'uso dell'apparecchiatura.

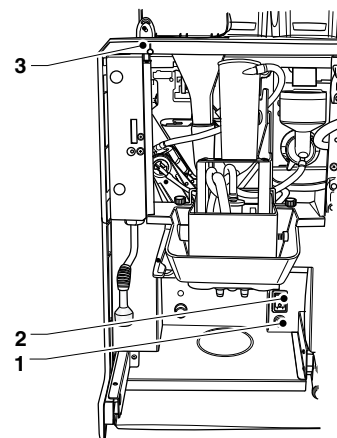


Fig. 17

1. Fusibile di linea
2. Interruttore generale
3. Sensore magnetico porta

SCARICO FONDI SOLIDI E LIQUIDI

Dove possibile, è consigliabile scaricare i fondi solidi ad un secchio e collegare la bacinella fondi liquidi ad uno scarico fisso.

FONDI LIQUIDI

Collegare la bacinella fondi liquidi ad uno scarico fisso utilizzando il raccordo di scarico che si innesta nella bacinella fondi liquidi

Nelle utenze in cui ciò non è possibile, è preferibile utilizzare un secchio per raccogliere i residui provenienti dalla bacinella.

Per collegare la bacinella fondi liquidi al raccordo di scarico procedere a forare la bacinella fondi liquidi nella zona del raccordo di scarico

Assicurarsi che i liquidi defluiscano dalla bacinella senza ostacoli.

FONDI SOLIDI

Lo scarico dei fondi solidi può essere fatto direttamente in un secchio utilizzando lo scivolo fondi solidi fornito di corredo inserendolo nel foro di scarico.

Il secchio dei fondi solidi deve essere alloggiato in un mobiletto chiuso.

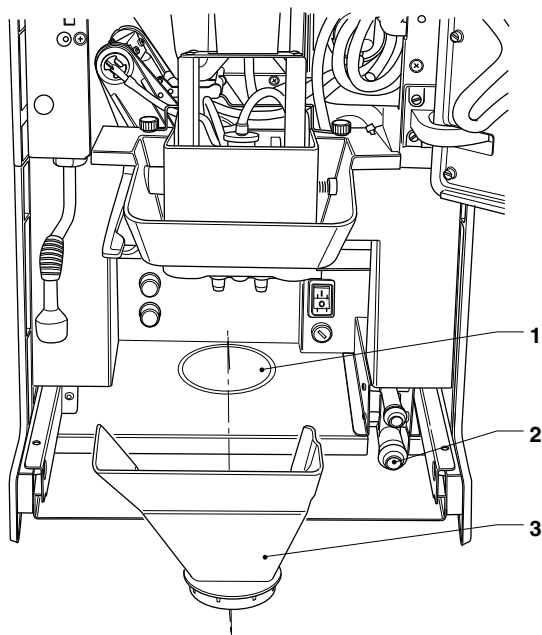


Fig. 18

1. Predisposizione scarico fondi solidi
2. Raccordo di scarico fondi liquidi
3. Scivolo fondi solidi

SMONTAGGIO PANNELLI

Per accedere ai componenti interni è necessario togliere i pannelli.

1. togliere la bacinella fondi liquidi
2. togliere le viti di fissaggio dei pannelli laterali
3. togliere i godroni di fissaggio dei pannelli laterali
4. far scorrere i pannelli laterali in avanti per sganciarli
5. per togliere il pannello posteriore farlo scorrere verso sinistra.

Per rimontare i pannelli procedere in ordine inverso.

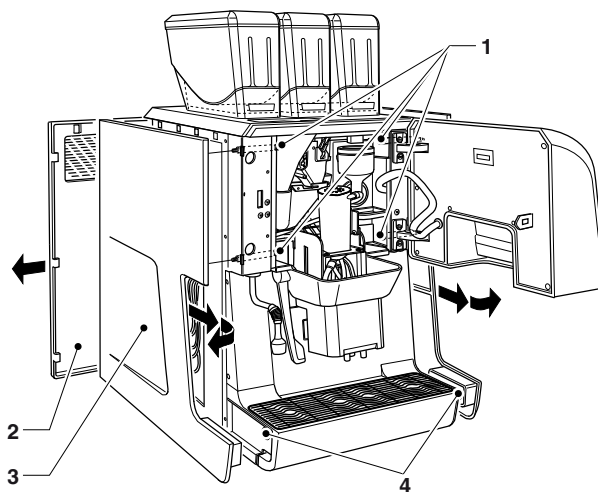


Fig. 19

1. Godroni di fissaggio pannelli laterali
2. Pannello posteriore
3. Pannello laterale
4. Viti di fissaggio pannelli laterali

ALIMENTAZIONE IDRICA

L'apparecchiatura va alimentata con acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti nel paese dove si installa l'apparecchiatura.

DA RETE IDRICA

La pressione di rete deve essere:

versione	compresa tra
standard	0.05 e 0.85 MPa (0,5-8,5 bar)
plus	0.12 e 0.85 Mpa (1.2-8.5 bar)

Far fuoriuscire acqua dalla rete idrica finché la stessa non si presenti limpida ed esente da tracce di sporco.

Collegare un tubo adatto (disponibile anche come kit) a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) al raccordo 3/4"G della elettrovalvola di entrata acqua.

E' opportuno applicare un rubinetto sulla rete idrica all'esterno dell'apparecchiatura in posizione accessibile.

Utilizzare solo set di guarnizioni e tubi nuovi e non riutilizzare il materiale eventualmente esistente.

DISPOSITIVO ANTI ALLAGAMENTO

Solo versione standard.

L'elettrovalvola di entrata acqua è dotata di un dispositivo anti allagamento che permette di bloccare meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad un malfunzionamento dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua. Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

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

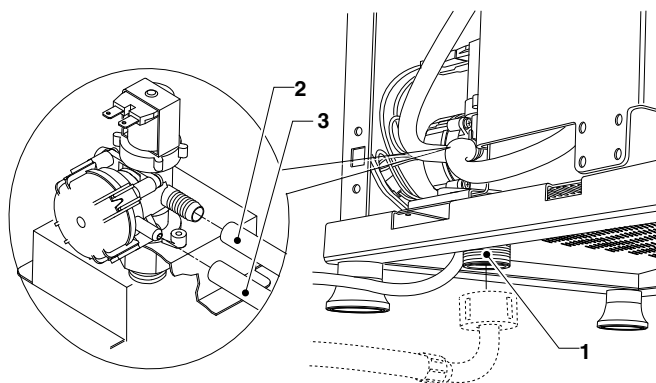


Fig. 20

1. Raccordo 3/4"G entrata acqua
2. Tubo di mandata
3. Tubo di troppo pieno

DA SERBATOIO

Solo versione standard.

Utilizzare il kit di autoalimentazione specifico per l'apparecchiatura; il kit é corredato da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchiatura.

Posizionare il serbatoio in un luogo pulito e protetto (mobiletto chiuso), in posizione comoda per il riempimento e la pulizia periodica.

Importante!!

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

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

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

DECALCIFICATORE

L'apparecchiatura viene fornita senza decalcificatore.

Nel caso di allacciamento ad una rete d'acqua molto dura è necessario montare un decalcificatore.

I decalcificatori, disponibili come accessorio, vanno periodicamente rigenerati secondo le indicazioni del costruttore.

Utilizzare decalcificatori di capacità adeguata all'uso effettivo dell'apparecchiatura.

Nel caso di alimentazione da serbatoio è possibile utilizzare le apposite cartucce filtranti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchiatura è predisposta per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230-240 V~ ed è protetto con fusibile da 15 A.

Solo per modello Plus: l'apparecchio deve essere collegato ad un sistema di alimentazione elettrico che abbia un impedenza (Z) massima di 0,2745 ohm

Per l'allacciamento accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli di rete, in particolare: il valore della tensione di alimentazione sia compreso nei limiti raccomandati per i punti di collegamento;

E' obbligatorio l'uso di un interruttore generale, in conformità alle regole di installazione vigenti, collocato in posizione accessibile, che abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri la disconnessione completa dalla rete nelle condizioni della categoria di sovratensioni III e, quindi, che assicuri la protezione dei circuiti contro i guasti di terra, i sovraccarichi e cortocircuiti

L'interruttore, la presa di corrente e la relativa spina devono essere collocati in posizione accessibile.

La sicurezza elettrica dell'apparecchiatura è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il cavo di alimentazione è di tipo flessibile con spina non separabile ed è fornito con l'apparecchiatura.

Il collegamento del cavo va effettuato all'apposita morsettiera posta sul lato destro dell'apparecchiatura rispettando lo schema di collegamento.

Per il collegamento del cavo è necessario togliere il pannello laterale

L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi flessibili del tipo H05 RN - F o H05 VV-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

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

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

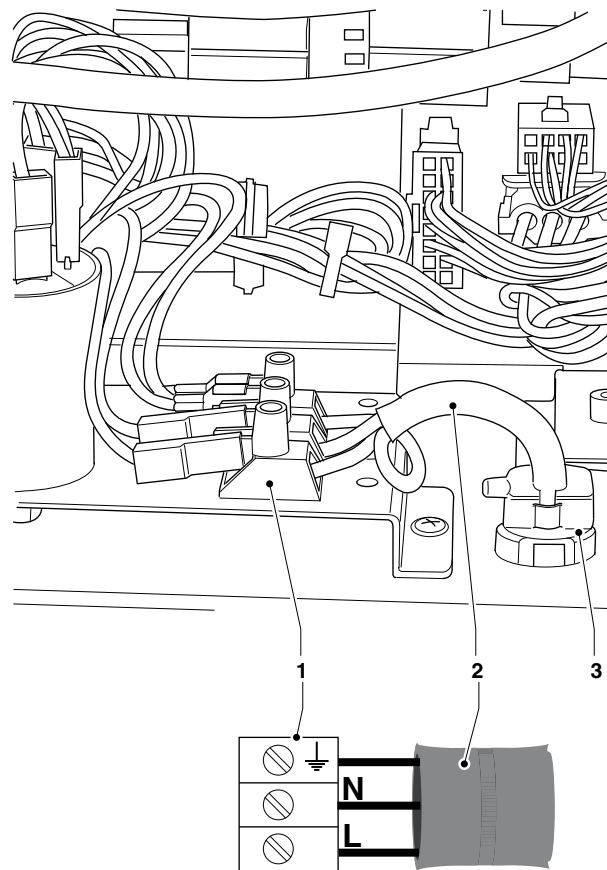


Fig. 21

- 1. Morsettiera di collegamento
- 2. Cavo elettrico
- 3. Fissacavo

COLLEGAMENTI DI RETE

Solo versione plus

INDICAZIONI PER CONNESSIONE WI-FI

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

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

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

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

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

INDICAZIONI PER BLUETOOTH

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

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

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

INDICAZIONI PER CONNESSIONE 3G

Per utilizzare la connessione 3G è necessario munirsi di scheda SIM (formato standard) con un piano tariffario dati attivo.

Inserire la scheda SIM nel rispettivo alloggiamento sulla scheda CPU

- Posizionare l'apparecchiatura dove ci sia una buona ricezione ed intensità del segnale 3G.
- Configurare le impostazioni di rete dal menù di connettività dell'apparecchiatura.

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

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione dell'apparecchiatura viene visualizzata una sequenza guidata alcune impostazioni preliminari (lingua, nome apparecchiatura, ...)

Dopo aver effettuato le scelte viene effettuato il riempimento del circuito idraulico (installazione).

All'accensione dell'apparecchiatura automaticamente viene aperta l'elettrovalvola di rete fino al riempimento del circuito idraulico

N.B.: Nel caso di mancanza acqua durante il ciclo di installazione l'apparecchiatura si bloccherà in attesa di acqua.

Se nel circuito idraulico si formano vuoti d'acqua consistenti è necessario effettuare il riempimento manuale del circuito idraulico.

Dopo il riempimento del circuito idraulico l'apparecchiatura effettua una rotazione del gruppo infusore per permettere il corretto posizionamento; sul display vengono visualizzate in sequenza:

- la versione software dell'apparecchiatura e la versione software del touchscreen.
- lo stato del ciclo di riscaldamento delle caldaie.

Terminato il ciclo di riscaldamento le bevande sono disponibili.

PRIMA SANITIZZAZIONE

All'installazione dell'apparecchiatura è necessario effettuare un'accurata disinfezione dei circuiti alimentari (gruppo infusore, mixer, condotti di erogazione delle bevande, serbatoio interno, serbatoio del latte...) per garantire l'igienicità dei prodotti erogati.

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

La disinfezione si effettua con prodotti sanizzanti.

Effettuare il lavaggio dei mixer aggiungendo alcune gocce di soluzione sanizzante, il lavaggio completo del cappuccinatore e il lavaggio del gruppo infusore.

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

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

Importante !!!

L'apparecchiatura è dotata di un sistema di lavaggio automatico dei principali gruppi funzionali.

Se l'utilizzo dell'apparecchiatura è soggetta a pause di utilizzo (week ends ecc.) anche inferiori ai due giorni, è buona norma abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo dell'apparecchiatura) le funzioni di lavaggio automatico.

FUNZIONAMENTO

GRUPPO INFUSORE ES

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.

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.

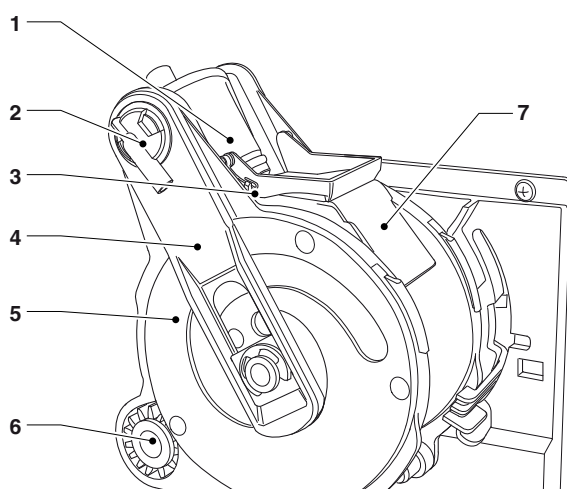


Fig. 22

1. Pistone superiore
2. Ugello Espresso
3. Raschiatore
4. Bielle
5. Manovelle
6. Pignone
7. Scivolo pastiglia esausta

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 3^a via dell'elettrovalvola di erogazione.

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

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

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

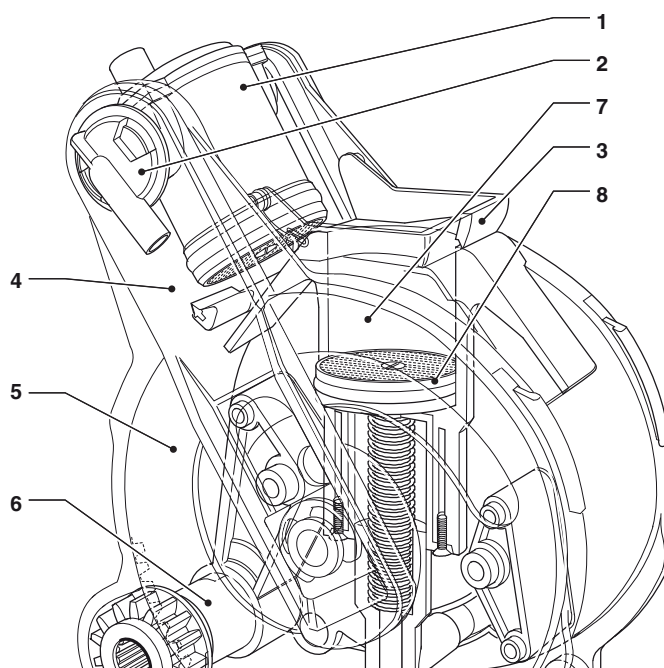


Fig. 23

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

VOLUME CAMERA INFUSIONE

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

Il pistone superiore si posiziona automaticamente.

Gruppo infusore	dosi
Z4000 HRC (Ø 43)	7 - 13.5 gr.
Z4000 NE (Ø 46)	7.5 - 15 gr.
Z4000 SE (Ø 38)	6 - 8.5 gr.

GRUPPO INFUSORE ES-FB

Dopo ogni accensione dell'apparecchiatura 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)

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.

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 l'espulsione dell'acqua in eccesso attraverso la 3a via dell'elettrovalvola di erogazione.

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

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

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

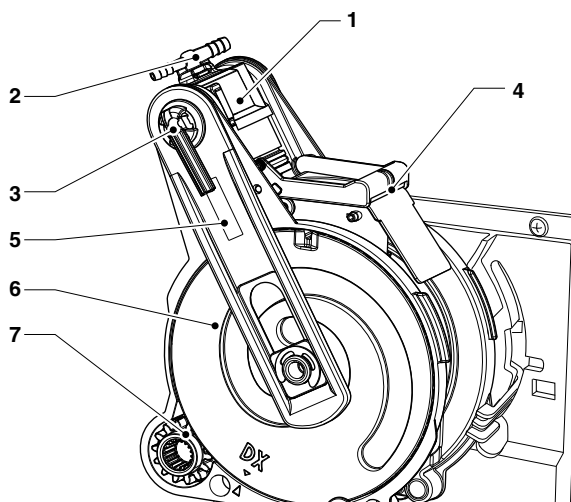


Fig. 24

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

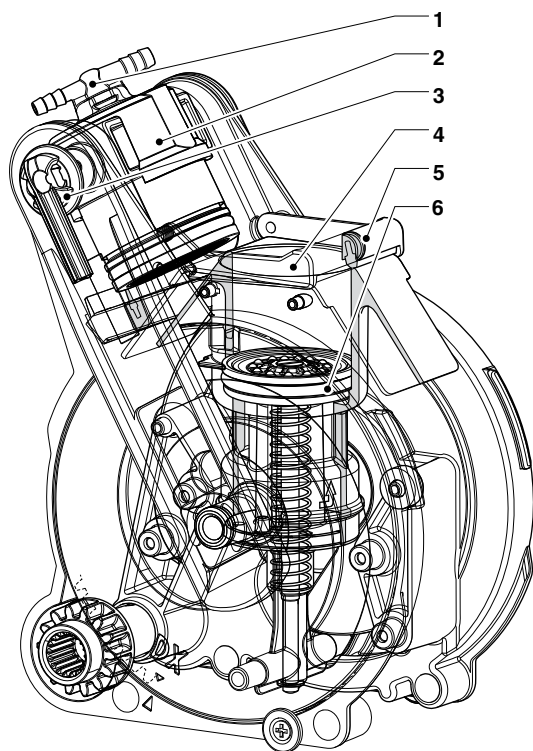


Fig. 25

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

VOLUME CAMERA INFUSIONE

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

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

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:

- 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 gr. 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 gr. macinati nel tempo (macinatura a volume diversa da 0%) programmato.

Attenzione!!! 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.

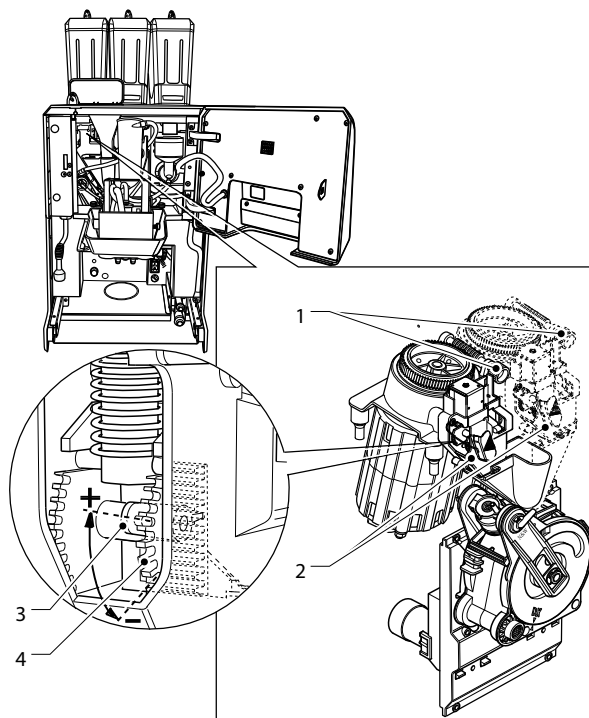


Fig. 26

1. Manopola regolazione macine
2. Dosatore (1 o 2 in funzione del modello)
3. Levetta regolazione dose
4. Regolo dose

EROGAZIONE DI LATTE

Per gli apparecchi dotati di cappuccinatore è possibile erogare bevande con:

- latte
- latte caldo senza schiuma
- latte caldo con schiuma

⚠ Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione con latte caldo possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda e/o vapore: non mettere le mani nella zona di erogazione.

LATTE

- la pompa del latte viene attivata e preleva il latte dal contenitore
- il latte passa nell'ugello milker (spinto dalla pompa del latte) ed erogato in tazza

LATTE CALDO SENZA SCHIUMA

- si apre l'elettrovalvola della caldaia vapore e in contemporanea viene attivata la pompa del latte
- il latte passa nell'ugello milker (spinto dalla pompa del latte)
- il vapore passando nell'ugello milker, contemporaneamente al latte, lo riscalda.

LATTE CALDO CON SCHIUMA

- si apre l'elettrovalvola della caldaia vapore, l'elettrovalvola "aria" e viene attivata la pompa del latte; il passaggio del vapore risucchia aria, che viene emulsionata con il latte spinto dalla pompa. L'elettrovalvola "aria" viene azionata ad intermittenza con una frequenza determinata.
 - il latte passa nell'ugello milker (spinto dalla pompa del latte)
 - il vapore passando nell'ugello milker, contemporaneamente al latte, lo riscalda.
- Al termine del ciclo di erogazione del latte viene fatto un parziale lavaggio dell'ugello milker con una quantità minima di acqua.

EROGAZIONE DI ACQUA CALDA DA LANCIA

Solo per i modelli con lancia acqua calda

⚠ Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda: non mettere le mani nella zona di erogazione.

Per erogare acqua calda dalla lancia premere il tasto "Acqua calda".

L'apparecchiatura eroga acqua calda:

- fino al raggiungimento della quantità impostata nella ricetta.
- fino a quando non si preme nuovamente il tasto "Acqua calda" (funzione di stop erogazione)

EROGAZIONE DI VAPORE DA LANCIA

Solo per i modelli con lancia vapore

⚠ Pericolo di scottature! non mettere le mani nella zona di erogazione durante l'erogazione di vapore.

La lancia vapore è abbinata ad una sonda di temperatura che permette di rilevare la temperatura della bevanda durante il riscaldamento con il vapore.

Per erogare vapore dalla lancia premere il tasto "Vapore".

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

TARATURE STANDARD

L'apparecchiatura viene fornita con a corredo una tabella dosi selezione che riporta le tarature e le dosi che sono impostate come standard.

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

- La pastiglia di caffè sfruttato; deve essere leggermente compressa ed umida.
- Il tempo di infusione
- La grammatura del caffè
- La temperatura della bevanda all'ugello
- La dose di acqua.

La grammatura del prodotto, la dose d'acqua, e la temperatura sono controllati direttamente dall'elettronica di controllo.

Per variarle è necessario seguire le procedure descritte qui di seguito.

DOSE CAFFÈ

La dose massima di caffè utilizzabile dal gruppo infusore è di 13,5 grammi.

In base al tipo di erogazione (singolo/doppio) va regolato il volume della camera del dosatore.

Per differenza, ed in funzione della dose desiderata va stabilita la percentuale del tempo di macinatura da programmare per la seconda quantità di caffè.

DOSE ACQUA

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

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

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

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

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

Importante!!!

La dose utilizzabile è indicativamente compresa tra 7 e 13,5 gr; variando il grado di macinatura, si hanno leggere variazioni di dose.

REGOLAZIONE MACINATURA

Per variare il grado di macinatura (più grossa o più fine) ruotare la manopola di regolazione del macinino:

- Per una macinatura più grossa ruotare la manopola in senso anti-orario (allontana le macine)
- Per una macinatura più fine ruotare la manopola in senso orario (avvicina le macine)

① Più fine è il grado di macinatura, più lungo risulterà il tempo di erogazione del caffè e viceversa.

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

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

TARATURA LATTE

Solo per modelli con cappuccinatore

QUANTITÀ LATTE

La quantità di latte per ogni selezione é programmabile da menu.

TEMPERATURA

La temperatura del latte varia al variare della portata del latte.

Dopo variazioni consistenti, è necessario controllare anche la dose di latte erogata.

SCHIUMA

E' possibile abilitare / disabilitare l'emulsione dell'aria con il latte dai menù di programmazione.

TEMPERATURA CALDAIA / CALDAIE

La temperatura della o delle caldaie è controllata dal software e può essere regolata direttamente da menu.

CONNETTIVITÀ

Solo versione plus.

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

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

① Per poter usare le funzioni di connettività ed inviare notifiche tramite email è necessario aver una connessione di rete attiva.

① L'apparecchiatura invia notifiche tramite email. Non è possibile ricevere email sull'apparecchiatura.

Le funzioni di connettività vanno abilitate da menù.

① L'apparecchiatura non può essere utilizzata per l'accesso ad internet da altri dispositivi connessi alla rete o fornire servizi di rete.

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

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

① Con porta aperta le funzioni di connettività dell'apparecchiatura sono disabilitate.

TOUCH SCREEN

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

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

L'utilizzo di contenuti ad alta qualità incide sulle prestazioni generali.

TOCCARE.

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



Fig. 27

SPOSTARE E TRASCINARE

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

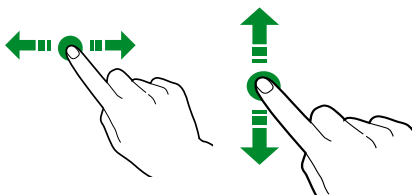


Fig. 28

SCORRERE

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

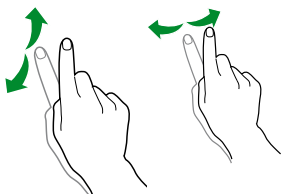


Fig. 29

UTILIZZO CHIAVETTE USB

L'apparecchiatura consente di usare chiavette USB per operazioni di importazione / esportazione e per l'aggiornamento software.

L'apparecchiatura riconosce chiavette USB con file system FAT32.

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

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 della bevanda; in alternativa è possibile vedere dei contenuti di intrattenimento (ad esempio un video)

Se abilitata da menù è possibile interrompere la preparazione della bevanda.

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

visualizzare il pannello di stato

Toccare in centro la parte superiore del touchscreen.

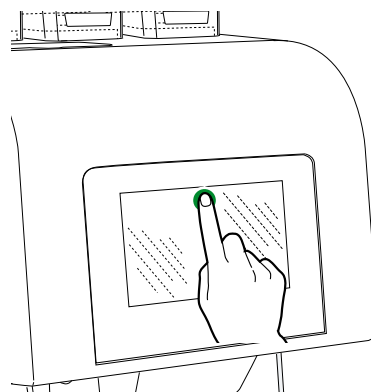


Fig. 30

CHIUDERE IL PANNELLO DI STATO

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

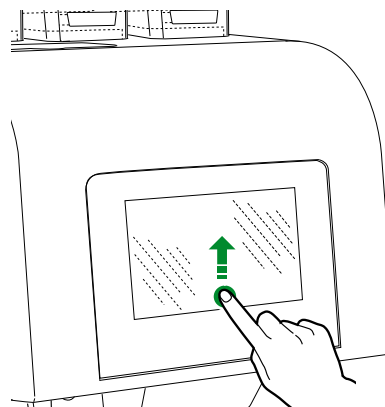


Fig. 31

ARCHITETTURA DEL SOFTWARE

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

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

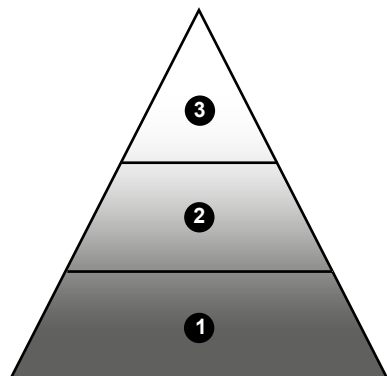


Fig. 32

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

SISTEMA OPERATIVO

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

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

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

SOFTWARE APPLICAZIONE

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

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

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

IMPOSTAZIONI E PERSONALIZZAZIONI

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

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

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

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

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

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

note sulla Programmazione

L'elettronica di controllo dell'apparecchiatura permette di utilizzare o meno molte funzioni.

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

Possono 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 visualizzata dall'apparecchiatura a seconda delle impostazioni effettuate (layout, temi e/o icone).

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

Toccare menù  per visualizzare le funzioni di menù 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 esci  per uscire dai menù di programmazione.

Viene visualizzata la schermata delle selezioni.

PREFERITI

I preferiti  sono collegamenti alle funzioni utilizzate di frequente.

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

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

AGGIUNGERE UNA FUNZIONE AI "PREFERITI"

dalla funzione toccare ; cambierà colore (si attiva )

RIMUOVERE UNA FUNZIONE DAI "PREFERITI":

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

- toccare : cambierà colore (si disattiva )

TASTIERINO NUMERICO

Toccare  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.

INSERIMENTO VALORI

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

TASTIERA

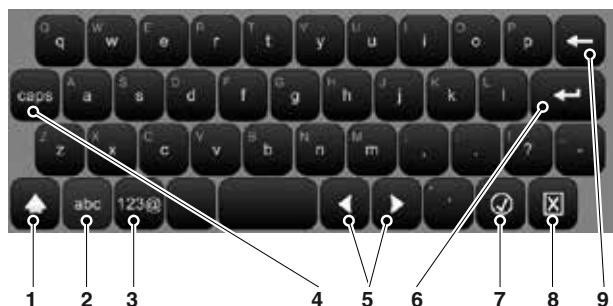


Fig. 33

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

TASTIERINO NUMERICO

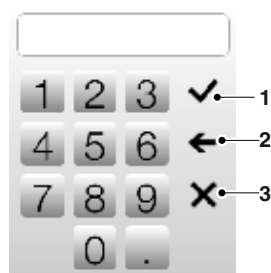


Fig. 34

1. Conferma
2. Cancella (back space)
3. Chiude la tastiera

CASELLA DI SPUNTA (CHECKBOX)

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



Fig. 35

elenchi a discesa (drop-down list)

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

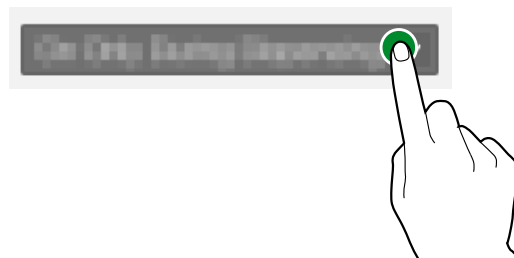


Fig. 36

SELETTORI VALORI (VALUE PICKERS)

Scorrere e selezionare il valore desiderato

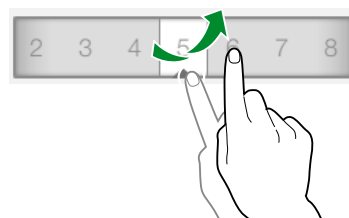


Fig. 37

AZIONI GIORNALIERE

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

PULIZIA E LAVAGGI

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

Scegliere i componenti di cui si vuol effettuare il lavaggio.

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

RIEMPIMENTO

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

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

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

VUOTA BACINELLA FONDI SOLIDI

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

Per una corretta gestione dei preallarmi 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

IMPOSTAZIONI SELEZIONI

DISPLAY LAYOUT

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.

DISPLAY LAYOUT CATEGORIE SELEZIONI

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

Per ogni categoria è possibile scegliere la disposizione delle selezioni.

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

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

CATEGORIE SELEZIONI

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

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

La funzione permette di:

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

CREARE / MODIFICARE UNA CATEGORIA

E' possibile assegnare o modificare il nome, la descrizione e l'icona della categoria.

BEVANDE

Dalla schermata é possibile:

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

CREARE / MODIFICARE UNA BEVANDA

E' possibile:

- Assegnare / modificare il nome delle bevande visualizzate in normale utenza.
- Scegliere quale ricetta utilizzare per la preparazione della bevanda.
Di default l'apparecchiatura utilizza ricette per bevande singole; per le selezioni doppie (x2) é necessario creare ricette con dosi adeguate.
Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura.
Se viene visualizzato  significa che è stata riscontrata una incompatibilità.
- Cambiare l'immagine associata alla bevanda; toccare l'immagine per scegliere la nuova immagine.
- Abilitare la possibilità di interrompere la selezione anticipatamente (funzione "stop erogazione")
- Associare una playlist di contenuti multimediali da visualizzare durante l'erogazione.
- Erogare la bevanda di test.

RICETTE

E' possibile:

- Creare una nuova ricetta .
- La nuova ricetta creata viene salvata nella categoria "non disponibili".
Associare poi la ricetta alla bevanda.
Il software verifica che ci sia compatibilità tra la ricetta e la configurazione (layout) dell'apparecchiatura.
Se viene visualizzato  significa che è stata riscontrata una incompatibilità
- Eliminare una ricetta 
- Duplicare  e personalizzare  una ricetta

CREARE UNA NUOVA RICETTA

La procedura guidata permette di creare una nuova ricetta.

Viene visualizzata la schermata dove:

- assegnare un nome alla nuova ricetta
- impostare un tempo (in secondi) di attesa del messaggio di "Prelevare Bevanda" dalla fine erogazione.
Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.
- toccare  e poi "Aggiungi preparazione" per aggiungere i prodotti che compongono la ricetta (ad esempio Caffè, 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 é possibile impostare i vari parametri.
- salvare le impostazioni e tornare alla schermata principale.

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

Successivamente alla selezione di prova resta possibile modificare la ricetta.

MODIFICA DI UNA RICETTA

Dalla schermata della ricetta è possibile:

- modificare il nome della ricetta
- impostare un tempo (in secondi) di attesa del messaggio di "Prelevare Bevanda" dalla fine erogazione. Il tempo di attesa permette ai tubi di vuotarsi e gocciolare nella tazza.

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

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

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

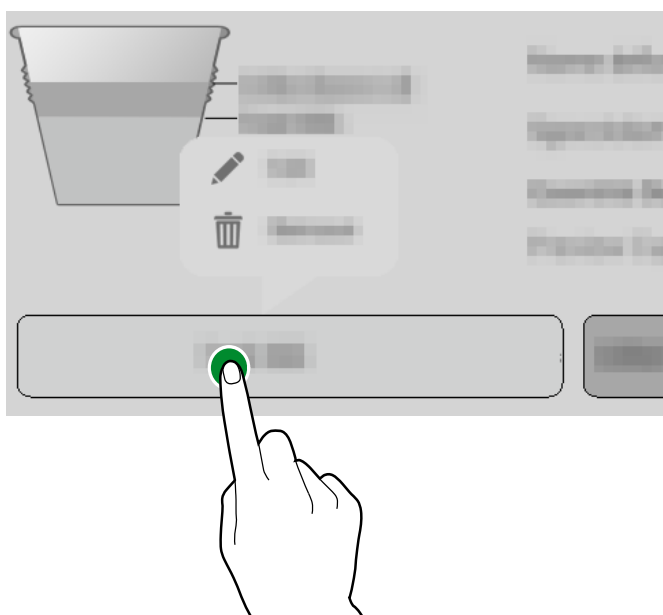


Fig. 38

- toccare edit  per cambiare i parametri
- toccare rimuovi  per eliminare l'ingrediente

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

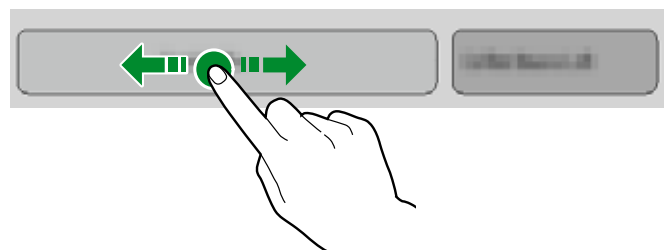


Fig. 39

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

E' possibile impostare:

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

Alla ricetta è possibile aggiungere delle personalizzazioni (ad esempio intensità della cioccolata, variazione zucchero, quantità d'acqua totale...).

Ogni personalizzazione ha parametri specifici da impostare.

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

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

PARAMETRI AVANZATI ESPRESSO

RITARDO INIZIALE

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

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

Può essere utile per ottenere una presentazione migliore della bevanda

STRIZZATURA PASTIGLIA

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

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

SQUEEZE DOWN FORCE

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

SQUEEZE REST FORCE

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

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

DOSE PREINFUSIONE

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

TEMPO PREINFUSIONE

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

CURRENT PROFILE

Imposta 3 profili di pressione per l'infusione espresso:

- High
- Medium
- Low

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

PARAMETRI AVANZATI FRESH BREW

RITARDO INIZIALE

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.

STRIZZATURA PASTIGLIA

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

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

SQUEEZE DOWN FORCE

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

SQUEEZE REST FORCE

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

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

SQUEEZE START

Il parametro (in % del tempo di erogazione) permette di stabilire per quanto tempo l'infusione avviene a bassa pressione (fresh brew) 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)

K CONVERSION 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.

VALVE OPEN PERIOD

Imposta ogni quanto tempo aprire la valvola FB per abbassare la pressione di estrazione.

VALVE OPEN DUTY

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

Valore espresso in % del valore di valve open period

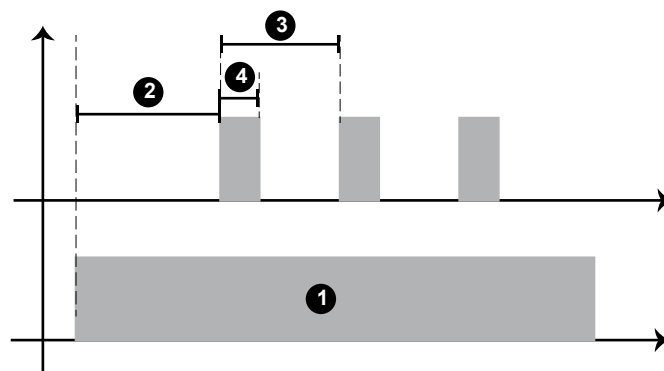


Fig. 40

1. Tempo di erogazione
2. K conversion factor
3. Valve open period
4. Valve open duty

LIMIT TACHO VALUE

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

Valore di default 430.

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

DOSE PREINFUSIONE

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

TEMPO PREINFUSIONE

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

CURRENT PROFILE

Imposta 3 profili di pressione per l'infusione espresso:

- High
- Medium
- Low

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

PARAMETRI AVANZATI INSTANT

RITARDO INIZIALE

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

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

Può essere utile per ottenere una presentazione migliore della bevanda

RITARDO MIXER

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

MIXER ABSOLUTE MIX TIME

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

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

RELATIVE MIXER TIME

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

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

VELOCITÀ DI FRULLATURA (LOW / MEDIUM / HIGH)

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

WATER QUEUE

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

Impostare la quantità d'acqua voluta.

VELOCITÀ POLVERE

Imposta la velocità di lavoro del motodosa-
tore per definire la sua portata.

POWDER DELAY

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

STEP

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

Impostare in quanti intervalli erogare la pol-
vere solubile durante l'erogazione di acqua.

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

CICLO DECAFFEINATO

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

L'abilitazione é consigliata per il caffè solu-
bile.

PARAMETRI AVANZATI LATTE

RITARDO INIZIALE

Imposta un tempo ritardo dell'erogazione
del latte dall'ingrediente precedente.

Può essere utile per ottenere una presenta-
zione migliore della bevanda.

VELOCITÀ LATTE

Imposta la portata della pompa del latte in
cc/sec.

TRIGGER TIME

All'inizio dell'erogazione la pompa del latte
viene attivata alla massima velocità per un
tempo programmabile; questo permette di
compensare vuoti nel circuito del latte.

Dopo questo tempo la velocità della pompa
viene regolata automaticamente in funzio-
ne della portata impostata.

ABILITAZIONE VAPORE

E' possibile abilitare/disabilitare l'erogazio-
ne del vapore durante l'erogazione del latte.
Il vapore scalda il latte nell'ugello milker.
Con la funzione disabilitata il latte non vie-
ne scaldato.

RITARDO VAPORE

Imposta il tempo di ritardo dell'apertura
della elettrovalvola vapore rispetto all'attiva-
zione della pompa del latte.

STEAM QUEUE

Prolunga l'erogazione di vapore dalla disat-
tivazione della pompa del latte.

Impostare dopo quanto tempo disattivare
l'elettrovalvola vapore dalla disattivazione
della pompa latte.

ABILITAZIONE ARIA

E' possibile abilitare/disabilitare l'elettro-
valvola aria durante la preparazione delle
bevande che utilizzano latte.

Per selezioni con latte senza schiuma (ad
esempio latte caldo) lasciare disabilitata
l'elettrovalvola.

RITARDO ARIA

imposta il tempo ritardo di attivazione
dell'elettrovalvola aria rispetto all'attivazio-
ne della pompa del latte.

AIR QUEUE

L'elettrovalvola aria resta attiva (per il tem-
po impostato) dalla disattivazione della
pompa latte.

TEMPO DI ATTESA LAVAGGIO UGELLO

Al termine della selezione è possibile ero-
gare una piccola quantità d'acqua nell'ugel-
lo milker per effettuare un parziale lavag-
gio.

Impostare dopo quanto tempo (dal termine
della selezione) erogare una piccola quan-
tità d'acqua.

La quantità d'acqua del parziale lavaggio
finisce in tazza

TEMPO DI LAVAGGIO UGELLO

Imposta per quanto tempo erogare acqua per effettuare il parziale lavaggio dell'ugello milker.

La quantità d'acqua usata per il parziale lavaggio finisce in tazza.

Un tempo eccessivo influisce sulla quantità e sulla qualità della bevanda.

⚠ Il lavaggio dell'ugello milker non sostituisce la necessità di smontare regolarmente l'ugello per la sanificazione.

TEMPO SVUOTAMENTO CIRCUITO LATTE

Al termine dell'erogazione di latte può essere impostato lo svuotamento del tubo del latte (rotazione in senso contrario della pompa del latte)

Impostando il tempo a 0 la funzione è disabilitata.

INGREDIENTI

Dalla schermata é possibile:

- Creare nuovi ingredienti da associare ai contenitori .
- Assegnare un nome all'ingrediente
- Inserire le informazioni nutrizionali ed una immagine
- Eliminare un'ingrediente 
- Duplicare  e personalizzare  un'ingrediente

CONTENITORI

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

Scegliere un contenitore per:

- Assegnare un nome al contenitore
- Associare un ingrediente al contenitore (Cioccolata, Espresso, Espresso 2, ...)
- Impostare la capacità massima del contenitore per poter gestire il controllo di "prodotto in esaurimento".
- Cambiare il colore associato al contenitore.

LAYOUT

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

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

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

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

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

IMPOSTAZIONI MACCHINA

CONFIGURAZIONE

SELEZIONA CONFIGURAZIONE

Permette di gestire gruppi di configurazioni e le singole configurazioni previste per l'apparecchiatura.

Un gruppo di configurazioni contiene più singole configurazioni (layout)

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

Quando si utilizza una nuova configurazione è possibile decidere se azzerare i dati statistici, le calibrazioni ed i contatori di manutenzione.

❗ Prima di caricare la configurazione di un'altra apparecchiatura (clonazione) assicurarsi della compatibilità delle impostazioni tra le apparecchiature.

BACKUP

Permette di salvare le impostazioni macchina in un file di backup.

RIPRISTINO

Permette di ripristinare le impostazioni macchina di backup.

L'apparecchiatura può essere ripristinata alle:

- impostazioni di fabbrica
- impostazioni personalizzate precedentemente salvate.

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

IMPORTA DA USB

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

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

ESPORTA SU USB

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

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

MODIFICA STRINGHE INTERFACCIA

Per le lingue disponibili è possibile modificare i nomi delle bevande, delle ricette, dei contenitori, delle informazioni nutrizionali, ... visualizzate nelle schermate.

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

PERSONALIZZAZIONE INTERFACCIA

MODIFICA

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

GRAFICHE PERSONALIZZATE

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

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

IMPORTA

Permette di navigare e selezionare i file da una chiavetta USB con le personalizzazioni grafiche personalizzate da importare nell'apparecchiatura.

ESPORTA

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

IMPOSTAZIONI DI VISUALIZZAZIONE GENERALI

Abilita / disabilita la visualizzazione del:

- i contenuti multimediali disponibili in normale utenza durante l'erogazione.
- impostare la luminosità del touch screen; il valore 100 imposta la massima luminosità.
- la visualizzazione del 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 inserire dopo quanto tempo attivare lo screen saver.
Scegliere se riprodurre uno screen saver o una playlist

PLAYLIST

Permette di creare e gestire playlist dei contenuti di intrattenimento.

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

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

Con  si aggiunge video o immagini alla playlist.

Con  si copia la playlist.

Con  si elimina la playlist.

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

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

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

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

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

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

FONDI SOLIDI

Abilita / disabilita il conteggio dei fondi solidi che gestisce la segnalazione di "pieno fondi".

- Impostare la capacità massima della bacinella fondi solidi; la capacità è espressa in numero di selezioni.

- Impostare il valore della soglia di preallarme (in numero di selezioni).

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

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, viene macinata e sganciata una dose di caffè in grani
2. Pesare il macinato
3. Inserire il valore del peso rilevato.

CALIBRAZIONE MOTODOSATORE

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

Per calibrare procedere come segue:

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

CALIBRAZIONE POMPE / ELETTROVALVOLE

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

Per calibrare procedere come segue:

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

CALIBRAZIONE ACQUA FREDDA

Solo per i modelli che erogano acqua fredda.

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

La procedura di calibrazione:

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

CALIBRAZIONE LATTE

Solo per i modelli con cappuccinatore

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

La procedura di calibrazione:

1. Erogare latte alla portata minima.
2. Misurare ed inserire la quantità di latte erogata.
3. Erogare latte alla portata massima.
4. Misurare ed inserire la quantità di latte erogata

IMPOSTAZIONI OUTPUT

GRUPPO INFUSORE

- Vuoto caffè: un sensore rileva la rotazione del macinino durante la macinatura; in caso di blocco (es. corpi estranei) o di eccessiva velocità (macinino vuoto) il controllo blocca le selezioni che utilizzano il macinino.
- Premacinatura: abilita / disabilita la macinatura del caffè per la selezione successiva. La premacinatura diminuisce il tempo di preparazione della selezione successiva con caffè macinato. La premacinatura pregiudica l'aroma della selezione successiva con caffè macinato.
- Permette di impostare la posizione della camera di infusione del gruppo infusore. Impostare la posizione della camera di infusione permette alla polvere di caffè di disporsi in modo più omogeneo nella camera di infusione.

PARAMETRI VENTOLE

Abilita / disabilita il funzionamento delle ventole dell'apparecchiatura.

ASPIRAZIONE VAPORI

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

ILLUMINAZIONE

Permette di impostare i parametri di illuminazione dell'apparecchiatura.

OPZIONE "USO DECAFFEINATO"

Permette di abilitare l'opzione "uso decaffeinato" per una selezione che utilizza caffè (in grani e/o premacinato).

PARAMETRI LATTE

Permette di impostare il tempo per riempire il circuito del latte prima di una erogazione che utilizza latte.

Variando il tempo di riempimento si varia indirettamente la quantità di latte da prelevare.

Questo valore consente di compensare la distanza tra serbatoio del latte e apparecchiatura e/o vuoti nel circuito del latte

Se il serbatoio del latte è molto vicino all'apparecchiatura impostare il valore 0.

Effettuare delle erogazioni di bevande con latte per verificare sperimentalmente che il valore inserito sia adeguato per ottenere la corretta quantità di bevanda.

E' possibile impostare il controllo del livello del latte (solo con modulo laterale abbinato).

MANUTENZIONE

PROGRAMMAZIONE LAVAGGI / RISCIAQUI AUTOMATICI

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

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

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

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

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

PROSSIMA MANUTENZIONE

Abilitare ed impostare il numero di giorni e/o numero di erogazioni.

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

NOTIFICA MANUTENZIONE

Azzera il contatore che gestisce gli avvisi di manutenzione.

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

MESSAGGI LAVAGGI

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

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

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

PROSSIMI LAVAGGI

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

IMPOSTAZIONI GENERALI

TANICA

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

ABILITAZIONE SEGNALE FINE EROGAZIONE

Abilita / disabilita il segnale acustico a fine erogazione.

ABILITAZIONE SISTEMA DI PAGAMENTO

Abilita / disabilita il sistema di pagamento dell'apparecchiatura.

Abilitare il sistema di pagamento per abilitare tutte le funzionalità relative (impostazione prezzi, ...).

ACCESSO AI MENU CON PORTA CHIUSA

Abilita / disabilita l'accesso ai menù di programmazione con porta chiusa.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Permette di impostare il tipo di collegamento elettrico / tensione di alimentazione utilizzata per alimentare l'apparecchiatura.

Assicurarsi del tipo di collegamento elettrico utilizzato prima di effettuare la scelta.

L'impostazione consente una gestione corretta di tutti i componenti elettrici e i cicli di funzionamento ottimali dell'apparecchiatura.

PARAMETRI CALDAIA

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

- Temperatura: imposta la temperatura di funzionamento della caldaia
- Temperatura minima per erogare bevande: imposta la minima temperatura per rendere disponibili le bevande.

Se la temperatura della caldaia è inferiore a quella impostata viene visualizzato il messaggio di errore "bassa temperatura"

Con i parametri "Soglia di temperatura" e "Minuti" è possibile impostare il ciclo di mantenimento della temperatura della caldaia.

Ad esempio se non sono state effettuate erogazioni per i minuti impostati la temperatura dell'acqua in caldaia viene aumentata dei gradi impostati nella "Soglia di temperatura".

MODELLI CON CAPPUCCINATORE

- Pressione caldaia vapore: impostare il valore di pressione della caldaia vapore. Per ogni valore di pressione l'apparecchiatura visualizza la temperatura corrispondente.
- Pressione minima caldaia vapore: imposta la minima pressione per rendere disponibili le bevande che utilizzano vapore. Se la pressione della caldaia è inferiore a quella impostata viene visualizzato il messaggio di errore "bassa pressione". Per ogni valore di pressione l'apparecchiatura visualizza la temperatura corrispondente.

ANTI BLOCCAGGIO MIXER

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

La funzione è utile nel caso in cui permangano dei residui di polvere solubile nei mixer.

REGOLAZIONE MOTORIZZATA MACINE

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.

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 posta 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.

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.

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

GUASTI

Visualizza i guasti presenti sull'apparecchiatura.

Se non sono presenti guasti la lista è vuota

DOSATORE GUASTO 1...9 (DOSER FAULT)

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

MIXER GUASTO 1...6 (WHIPPER FAULT)

Se l'assorbimento di corrente di un moto-frullatore non rientra nel range dei valori di default, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel frullatore è coinvolto.

ELETTOVALVOLA 1...7 (VALVE FAULT)

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

SHORT CIRCUIT MOSFET

Se un dispositivo di controllo dei motori in corrente continua presente sulla scheda attuazioni (mosfet) rimane attivo, la macchina va in guasto.

SHORT CIRCUIT

Se viene rilevato dal software un corto circuito su uno dei motori in corrente continua collegato alla scheda attuazioni, viene visualizzato questo guasto. E' possibile che contemporaneamente a questo venga rilevato un guasto su uno dei motori in corrente continua.

CONTATORE VOLUMETRICO

Mancato conteggio entro un tempo massimo dei contatori volumetrico.

PERDITA ACQUA AIRBREAK

Solo versione standard

Il micro dell'Air-break segnala la mancanza d'acqua senza che ci sia stata una erogazione.

Viene aperta l'elettrovalvola di entrata acqua o attiva la pompa di autoalimentazione (tentativo di riempimento dell'air break). Verificare che non ci siano perdite di acqua dal circuito idraulico dell'apparecchiatura (tubi scollegati, ...)

MICRO AIRBREAK

Solo versione standard.

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

TIME OUT RIEMPIMENTO AIR-BREAK

Solo versione standard.

Il micro dell'air-break 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.

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO MICRO-

Durante la movimentazione del gruppo infusore il micro di controllo non viene azionato entro un certo limite di tempo. E' possibile che questo guasto sia abbinato ad un altro guasto di posizionamento del gruppo caffè

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO START-

Il microinterruttore segnala la permanenza al punto di riposo.

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO INFUSIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO EROGAZIONE-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO SCARICO-

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

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO RIPOSO-

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

SURRISCALDAMENTO POMPA ACQUA

La pompa dell'acqua è attivata frequentemente da più di 10 minuti.

Il guasto previene l'intervento della protezione termica della pompa.

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.

ERRORE CALDAIA VAPORE

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 CAPPUCINATORE COMPLETO

Viene segnalata la necessità di eseguire il lavaggio completo (con detergente) del circuito del latte.

LAVAGGIO CAPPUCINATORE

Viene segnalata la necessità di eseguire il lavaggio / risciacquo del circuito del latte.

LAVAGGIO MIXER

Viene segnalata la necessità di eseguire il lavaggio dei mixer.

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

GETTONIERA

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

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

Solo modello standard.
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.

BASSA PRESSIONE ACQUA

Solo versione plus
Il pressostato misura una pressione bassa dell'acqua del circuito idraulico dell'apparecchiatura.
Il circuito idraulico della versione plus è un circuito chiuso ed in pressione.

VUOTO LATTE

Solo con modulo laterale abbinato.
Il sensore del modulo rileva che nel serbatoio del latte c'è una minima riserva.

VUOTO CAFFÈ

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

BLOCCO MACININO

Un sensore rileva l'effettiva rotazione del macinino durante il tempo di macinatura.
In caso di blocco (corpi estranei ecc.) il macinino viene bloccato e le selezioni a base di espresso disabilitate.
Con questa opzione è possibile abilitare/disabilitare il controllo della rotazione del macinino.

SCHEDA MACCHINA

Mancanza di comunicazione tra la scheda macchina e la scheda CPU.
Verificare le connessioni elettriche tra le due schede.

BASSA TEMPERATURA ESPRESSO

La temperatura della caldaia espresso è inferiore alla temperatura minima programmata per erogare un espresso.
Attendere il raggiungimento della minima temperatura di erogazione impostata.

DATABASE MACCHINA NON DISPONIBILE

Il database che raggruppa e gestisce le configurazioni macchina non è presente nell'apparecchiatura, non è possibile caricarlo o crearlo.
Verificare che ci sia sufficiente spazio di memoria.

CONTENITORE ESPRESSO NON PRESENTE

Un sensore rileva la presenza del contenitore/i del caffè.
In assenza del sensore il macinino è disabilitato.
Il contenitore/i del caffè non viene rilevato dal sensore oppure è mal posizionato o non è stato riposizionato sull'apparecchiatura.

CONTENITORE SOLUBILI NON PRESENTE

Un sensore rileva la presenza del contenitore/i delle polveri solubili
Il contenitore/i delle polveri solubili non viene rilevato dal sensore oppure è mal posizionato o non è stato riposizionato sull'apparecchiatura.

POMPA DEL LATTE

Viene visualizzato quando:

- C'è un elevato assorbimento di corrente della pompa del latte (pompa bloccata).
- Non c'è nessun assorbimento di corrente della pompa del latte (pompa scollegata)
- La pompa del latte è in funzione ma non viene rilevata la rotazione (nessun segnale dall'encoder della pompa).

STATISTICHE

MOSTRA STATISTICHE

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

AZZERAMENTO STATISTICHE

Azzerare le statistiche memorizzate delle selezioni.

MOSTRA AUDIT

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

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.

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.

RIMUOVERE UNA FUNZIONE DAI "PREFERITI":

- Dalla lista dei preferiti toccare l'icona "cestino"
- Toccare la funzione che si vuol rimuovere dai preferiti.

CANCELLA LISTA PREFERITI

Rimuove tutte le funzioni dalla lista dei "preferiti"

IDENTIFICATIVO MACCHINA

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

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

DATA INSTALLAZIONE

Permette di impostare la data di installazione dell'apparecchiatura.

Con  si imposta la data.

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

CONTATTI SUPPORTO TECNICO

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

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

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

Con  si modificano i riferimenti.

RISPARMIO ENERGETICO

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

IMPOSTAZIONI

Abilita / disabilita la funzionalità di risparmio energetico.

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

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

PROFILO "SOFT MODE"

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

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

E' possibile:

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

PROFILO "DEEP MODE"

Questo profilo è attivo sulle fasce orarie impostate.

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

E' possibile:

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

FASCE ORARIE

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

- Scegliere il giorno in cui impostare le fasce orarie.
- Toccare 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.

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

Toccare “Copy day profile” per poter:

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

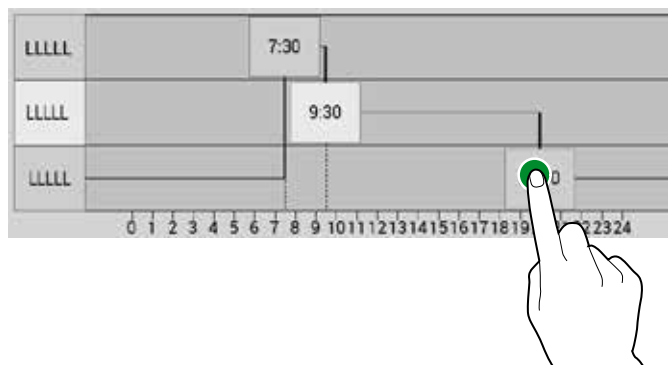


Fig. 41

SISTEMI DI PAGAMENTO

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

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

PARAMETRI COMUNI

RESTO SUBITO

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

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

L’impostazione di questo parametro è obbligatoria.

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

0: punto decimale disabilitato

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

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

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

TIPO EROGAZIONE

Consente di impostare il modo di funzionamento per erogazione multipla o singola. Con l’erogazione multipla, il resto non viene automaticamente reso alla conclusione di un’erogazione riuscita, ma il credito resta a disposizione per ulteriori erogazioni. Premendo il pulsante recupero monete, il credito rimanente verrà restituito se il suo valore è inferiore al valore del resto massimo.

OBLIGO 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’apparecchiatura funziona come cambiamonete)

VALIDATORE

POSIZIONE PUNTO DECIMALE

Imposta la posizione del punto decimale e cioè:

0: punto decimale disabilitato

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

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

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

PROGRAMMAZIONE ACCREDITO (OVERPAY)

É possibile decidere se:

-incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo espresso in secondi (parametro "cancellato 000")

-lasciare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione a disposizione per una successiva selezione (parametro "mantenuto")

OVERPAY TIMEOUT

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

MDB

PROGRAMMAZIONE ACCREDITO (OVERPAY)

É possibile decidere se:

-incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo espresso in secondi (parametro "cancellato")

-lasciare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione a disposizione per una successiva selezione (parametro "mantenuto")

OVERPAY TIMEOUT

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

CREDITO MASSIMO

Questa funzione consente di definire il credito massimo per monete introdotte che viene accettato.

RESTO MASSIMO

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

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

MONETE ACCETTATE

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

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

MONETE ACCETTATE RESTO ESATTO

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

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

MONETE RESE

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

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

ALGORITMO RESTO ESATTO

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

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

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

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

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

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

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

PREZZI

SIMBOLO MONETA

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

PREZZI DI VENDITA

L'apparecchiatura (in funzione del metodo di pagamento) è in grado di gestire fino a 4 prezzi diversi per ogni selezione.

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

I prezzi sono raggruppati in 4 liste.

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

PASSWORD FREE VEND

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

Impostare:

- la password per una singola erogazione gratuita

oppure

- la password per l'erogazione gratuita di più 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.

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

Toccare "Copy day" per poter:

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

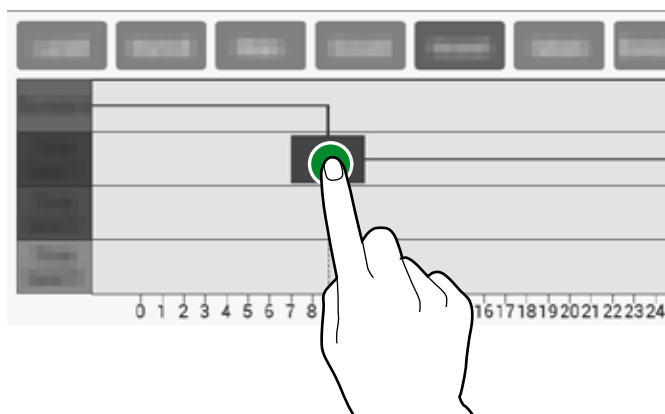


Fig. 42

IMPORTA / ESPORTA

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

EVADTS

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

USB

Salva un file EVADTS su chiavetta usb.

PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE SERIALE

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

DDCMP - EDDCMP

con i seguenti parametri configurabili:

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

DEX/UCS

con i seguenti parametri configurabili:

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

① 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

① 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.

LOGFILE ERRORI

Esporta in un logfile gli errori presenti in macchina.

Il salvataggio avviene su chiave USB.

SISTEMA

TEST COMPONENTI

Permette di verificare i principali componenti dell'apparecchiatura.

Vengono visualizzati i componenti che possono essere verificati.

Scegliere il componente che si vuol verificare.

GRUPPO INFUSORE

Viene avviata la movimentazione del gruppo infusore

CONTENITORE ESPRESSO

Viene macinata una dose di caffè in grani

MOTODOSATORI

Viene attivato per qualche secondo il motodosatore polvere solubile.

MIXER

Viene attivato per qualche secondo il mixer

ILLUMINAZIONE

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

ELETTROVALVOLE

Viene attivata per qualche secondo l'elettrovalvola scelta.

POMPE

Viene attivata per qualche secondo la pompa scelta.

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

TEST SENSORI E DISPOSITIVI INPUT

Visualizza lo stato dei vari sensori e/o controlli dell'apparecchiatura (sonde, microswitch,...).

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

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

TEST DISPOSITIVI DI OUTPUT

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

Vengono visualizzati i componenti che possono essere verificati.

Scegliere il componente che si vuol testare.

ⓘ Per ragioni di sicurezza i test vanno effettuati con la porta chiusa.

Tener premuto il tasto del componente per attivarlo per verificare il suo funzionamento.

Al rilascio del tasto il componente verrà disattivato.

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.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO CALDAIA

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

Il riempimento del circuito idraulico è automatico.

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

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

RIEMPIMENTO CALDAIA

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

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

SVUOTAMENTO CALDAIA

Lo svuotamento della caldaia deve essere effettuato da personale tecnico.

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

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

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

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

TEST PARAMETRI MACCHINA

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

RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

Permette di ripristinare l'apparecchiatura alle impostazioni di fabbrica.

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

IMPOSTAZIONE DATA ORA

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

Impostare data e ora corrente.

LINGUA

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

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

PROFILI UTENTI

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

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

Ogni profilo utente ha una password di accesso.

Le password di default sono:

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

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

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

RETE / NETWORK

Solo modelli plus.

Le configurazioni di rete variano in funzione della rete e/o del gestore telefonico scelto e delle protezioni di rete adottate.

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.

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.

IMPOSTAZIONI 3G

Permette di abilitare e configurare i parametri di connessione 3G.

Abilitare la connessione 3G per poter visualizzare e configurare i parametri.

I valori dei parametri (ad esempio l'indirizzo APN, dati d'accesso, ...) variano in funzione del gestore telefonico scelto: richiederli al proprio gestore telefonico.

FIREWALL

Abilita / disabilita il firewall a protezione di connessioni in entrata all'apparecchiatura.

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

Visualizza la versione software dell'apparecchiatura.

Permette inoltre di aggiornare il software dell'apparecchiatura con una chiavetta USB o con una connessione di rete.

AGGIORNAMENTO DA USB

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

- inserire la chiavetta USB con il nuovo software
- navigare nel file system della chiavetta USB e selezionare il file con l'aggiornamento software.

INFORMAZIONI

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

CONNETTIVITÀ

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

❶ Per poter inviare notifiche tramite email è necessario aver una una connessione di rete attiva.

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

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

I parametri variano in funzione del server di posta elettronica utilizzato (fornitore di servizi email)

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

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

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

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

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

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

NOTIFICHE EVENTI

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

NOTIFICHE GUASTI

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

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

i Scollegare sempre l'apparecchiatura 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'apparecchiatura sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

PREMESSA GENERALE

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

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

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

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

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

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

INTERRUTTORE GENERALE E FUSIBILE

Per accedere all'interruttore generale dell'apparecchiatura e al fusibile di linea togliere le bacinelle fondi liquidi e solidi

Importante!!!

La morsettiera del cavo di linea, il fusibile di linea ed il filtro antisturbi sono sempre sotto tensione

All'interno dell'apparecchiatura rimangono in tensione solo parti evidenziate con il simbolo



Le coperture a protezione vanno rimosse dopo aver scollegato l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

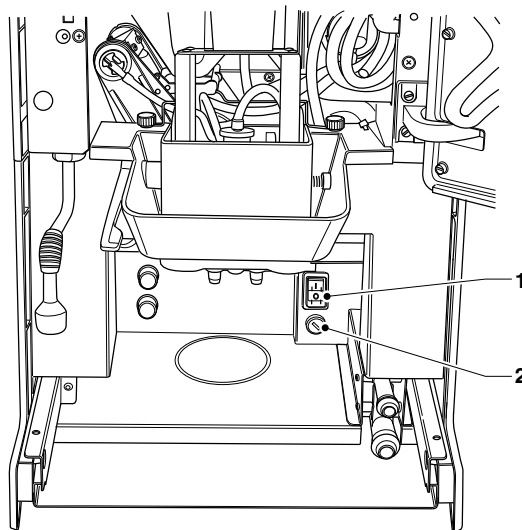


Fig. 43

- 1. Interruttore generale
- 2. Fusibile di linea

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

Z4000

Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi è necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo caffè 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 caffè.

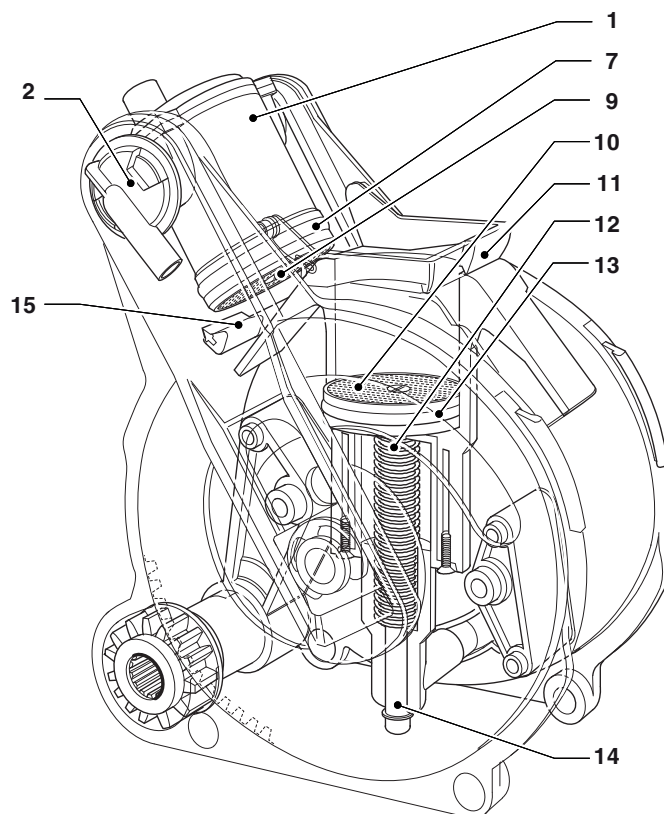
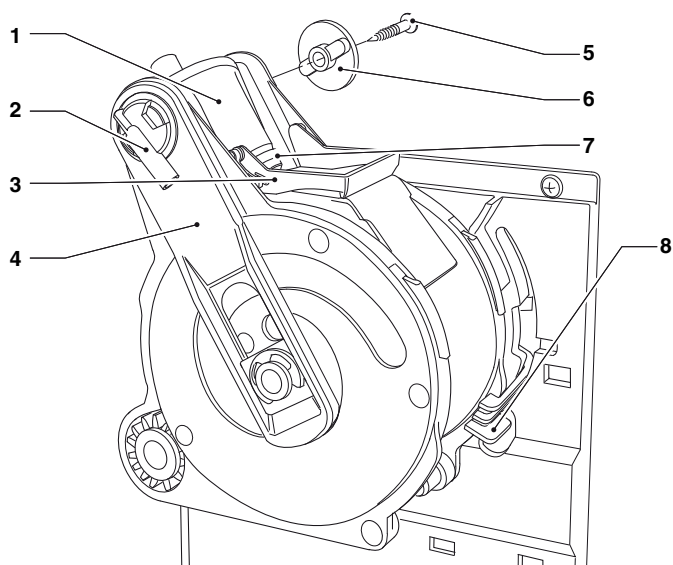


Fig. 44

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
16. Copertura gruppo

SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE SUPERIORE

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

1. Svitare la vite laterale (5) di fissaggio della chiave (6) del pistone superiore.
2. Ruotare il pistone superiore (1) verso l'alto.
3. Rimuovere e sostituire la guarnizione superiore (7).
4. Svitare il filtro superiore (9) per rimuoverlo e sostituirlo.

SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE FILTRO E GUARNIZIONE INFERIORE

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

1. Portare manualmente il gruppo alla posizione di scarico con il pistone inferiore (12).
2. Svitare la vite centrale di fissaggio per rimuovere il filtro (10).
3. Premere sulla parte terminale della guida stelo pistone (14) per ottenere un extra corsa del pistone inferiore (12).
4. Fare leva con un piccolo cacciavite per sfilare il pistone inferiore (12) dallo stelo pistone (14) prestando attenzione a non rovinare il pistone o gli elementi di tenuta
5. Rimuovere e sostituire la guarnizione inferiore (13)

Z4000 ESFB

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 infusore:

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.

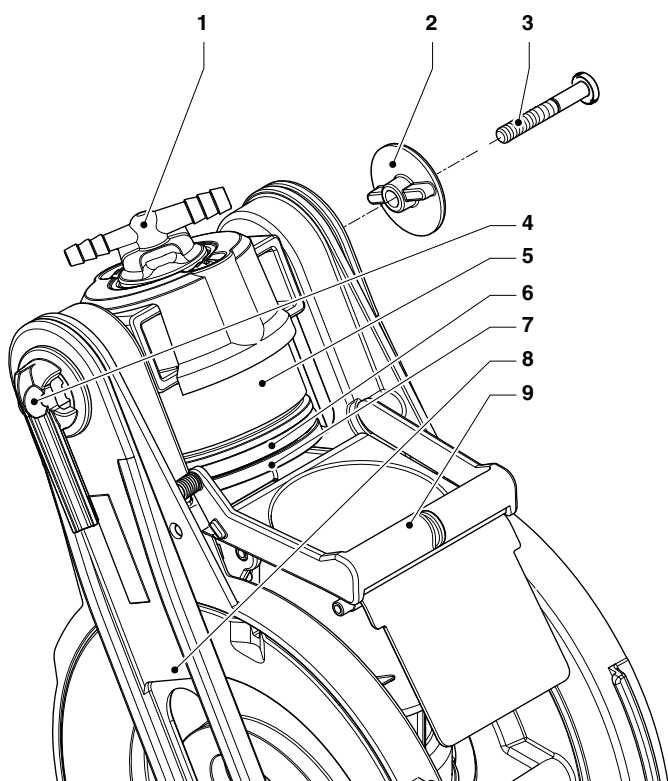


Fig. 45

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

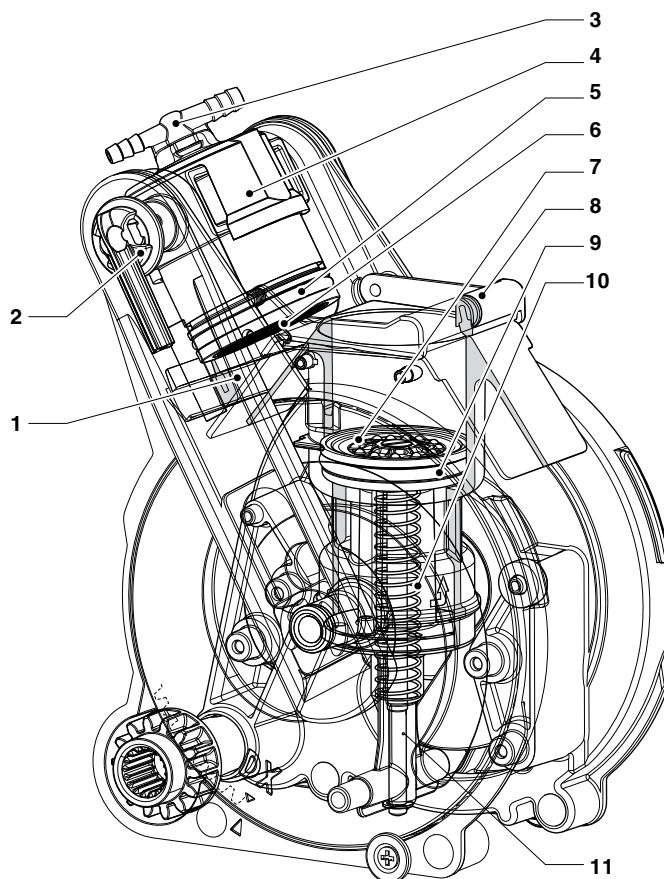


Fig. 46

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

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
2. ruotare il pistone superiore verso l'alto.
3. rimuovere e sostituire la guarnizione superiore.
4. svitare la ghiera di tenuta per togliere il filtro superiore

i Riposizionare il supporto filtro facendo attenzione che la superficie piana sia rivolta verso l'alto.

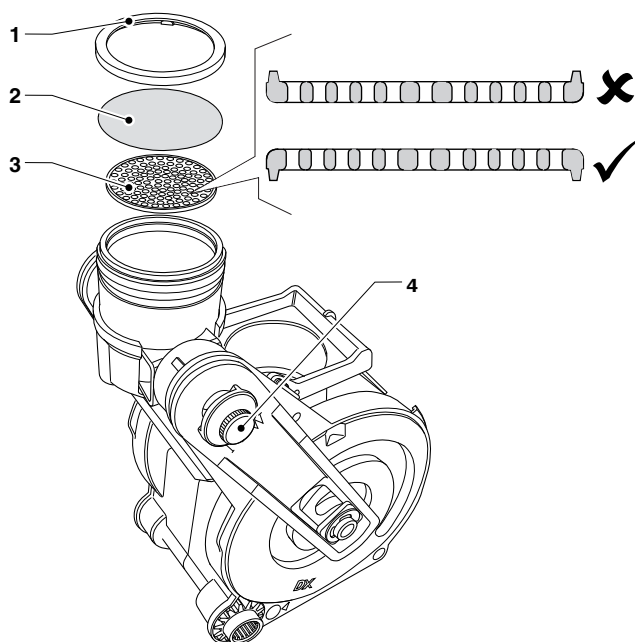


Fig. 47

1. Ghiera di tenuta
2. Filtro pistone superiore
3. Supporto filtro pistone superiore
4. Vite

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.
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 dallo stelo pistone prestando attenzione a non rovinare il pistone o gli elementi di tenuta
5. rimuovere e sostituire la guarnizione inferiore

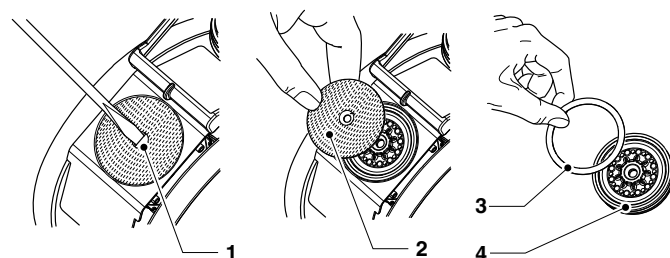


Fig. 48

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

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'apparecchiatura 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'apparecchiatura e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario pulire e disinfettare l'intero circuito e le parti a contatto con aliment

SANIFICAZIONE

- tutti i componenti a contatto con gli alimenti, tubi compresi, devono essere tolti dall'apparecchiatura 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'apparecchiatura, andranno comunque eseguite nuovamente le operazioni di disinfezione, con i componenti montati descritte nel capitolo "pulizia mixer e circuiti alimentari"

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. Prestare particolare attenzione a richiuderla completamente in fase di rimontaggio;
3. Separare l'imbuto polvere solubile, il cassetto deposito polvere e l'imbuto acqua

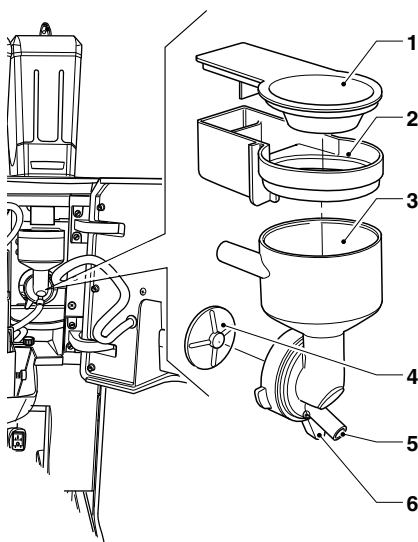


Fig. 49

1. Imbuto polvere solubile
2. Cassetto deposito polveri solubili
3. Imbuto acqua
4. Ventolina frullatore
5. Attacco tubo bevanda solubile
6. Ghiera di fissaggio mixer

4. Smontare le ventoline: bloccare con un dito il disco montato sull'albero del moto-frullatore, svitare la ventolina frullatore.

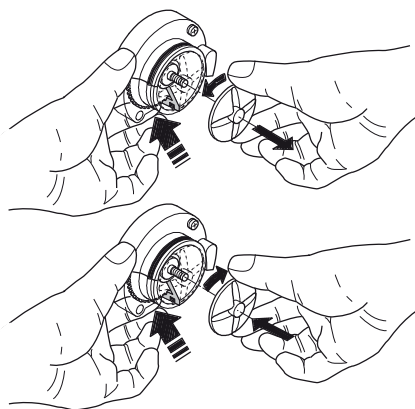


Fig. 50

5. Immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata. Lavare tutti i componenti con prodotti sanitizzanti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.
6. Verificare che la guarnizione di tenuta dell'albero del motofrullatore non sia lacerata e non abbia perso di elasticità.
7. Rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbutoi polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.
8. Riposizionare il mixer, prestando attenzione ad innestare correttamente l'imbuto acqua

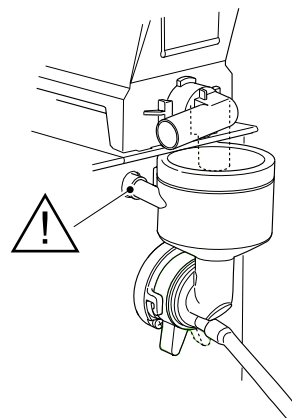


Fig. 51

Dopo aver rimontato i particolari è, comunque, necessario:

Effettuare il lavaggio mixer ed aggiungere nei vari imbuti alcune gocce della soluzione sanitizzante e procedere ad un'abbondante risciacquo per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

UGELLO DIFFUSORE

Solo modelli con ugello diffusore.

1. sganciare l'ugello diffusore dalla staffa di supporto
2. separare le parti dell'ugello diffusore
3. procedere con la sanitizzazione avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole.
4. risciacquare abbondantemente i vari componenti prima di rimontare.

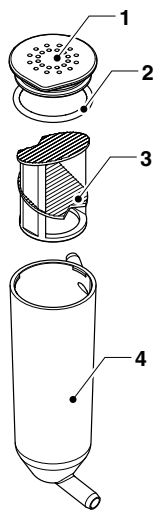


Fig. 52

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

PULIZIA UGELLI E LANCE

Settimanalmente o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchiatura e della qualità dell'acqua è necessario provvedere alla sanificazione dei condotti di erogazione delle bevande solubili e degli ugelli.

Per la pulizia degli ugelli procedere come segue:

1. Abbassare la maniglia degli ugelli telescopici
2. togliere la copertura e scollegare i tubi dagli ugelli
3. scollegare il tubo di erogazione del caffè dall'ugello divisore di flusso
4. sganciare dal supporto ugelli l'ugello divisore di flusso
5. togliere il divisore di flusso, l'ugello milker (se presente) e gli ugelli delle bevande solubili.
6. Per i modelli con cappuccinatore separare tutte le parti dell'ugello milker
7. procedere con la sanitizzazione di tutti i componenti avendo cura di rimuovere meccanicamente residui e pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli o spazzole

Con un panno inumidito di soluzione sanitizzante pulire le lance (se presenti)

MODELLI CON CAPPUCCINATORE

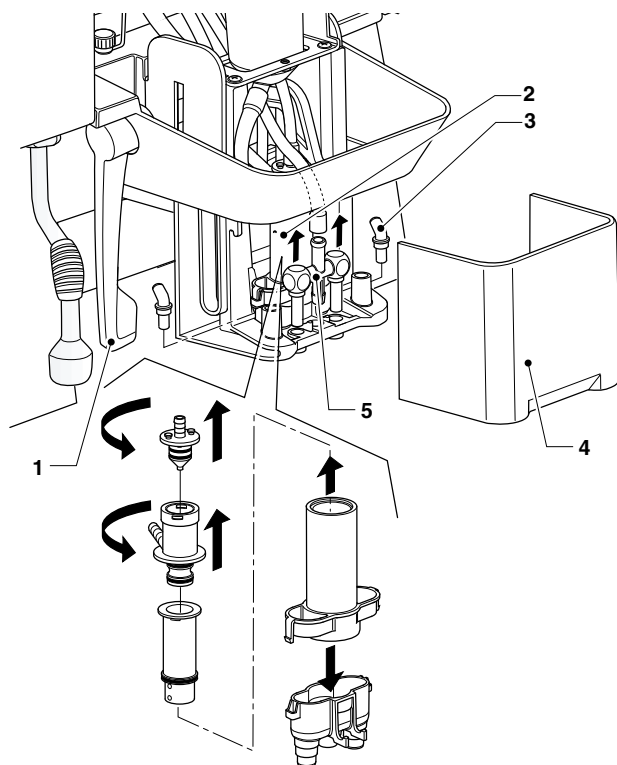


Fig. 53

1. Maniglia movimentazione ugelli
2. Ugello milker
3. Ugelli bevande solubili
4. Copertura ugelli mobili
5. Ugello divisore di flusso

MODELLI SENZA CAPPUCCINATORE

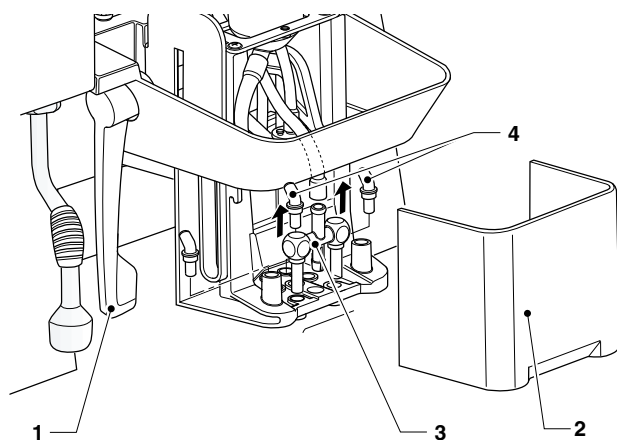


Fig. 54

1. Maniglia movimentazione ugelli
2. Copertura ugelli mobili
3. Ugello caffè
4. Ugelli bevande solubili

TOGLIERE I CONTENITORI PRODOTTI

Sui contenitori è presente un magnete di sicurezza che indica all'elettronica di controllo la presenza / assenza dei contenitori.

In assenza dei contenitori i macinini sono disabilitati.

Per togliere i contenitori prodotti (caffè in grani o solubili) è sufficiente estrarre la maniglia e poi sollevare il contenitore da dietro.

Sollevare sempre il contenitore da dietro in modo che i macinini vengano disabilitati; il mancato rispetto della procedura può essere fonte di danni alle persone (azionamento involontario del macinino)

Estraendo la maniglia dal contenitore si chiude la serranda e contemporaneamente viene sganciato il contenitore dall'apparecchiatura.

Nella fase di rimontaggio riposizionare il contenitore e spingere la maniglia all'interno del contenitore.

Assicurarsi che il contenitore sia correttamente fissato all'apparecchiatura.

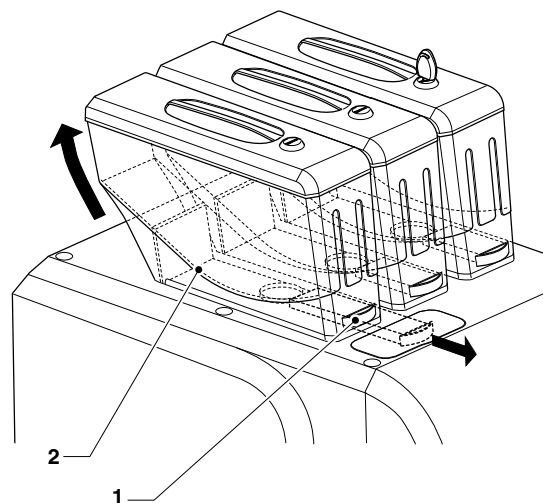


Fig. 55

1. Maniglia
2. Magnete

SMONTAGGIO PANNELLI LATERALI E POSTERIORE

Per accedere ai componenti interni è necessario togliere i pannelli.

1. togliere la bacinella fondi liquidi
2. togliere le viti di fissaggio dei pannelli laterali
3. togliere i godroni di fissaggio dei pannelli laterali
4. far scorrere i pannelli laterali in avanti per sganciarli
5. per togliere il pannello posteriore farlo scorrere verso sinistra.

Per rimontare i pannelli procedere in ordine inverso.

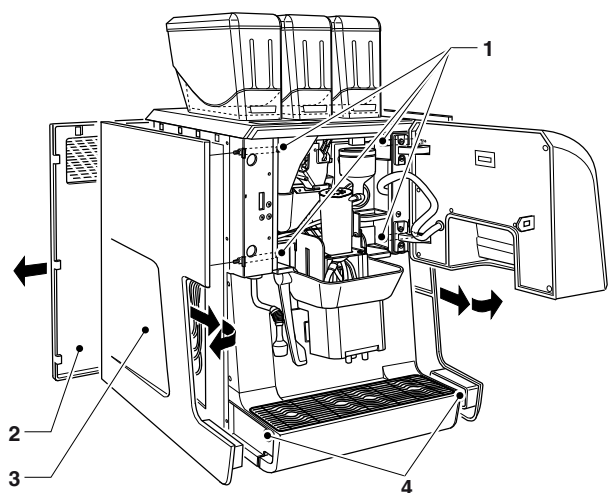


Fig. 56

1. Godroni di fissaggio pannelli laterali
2. Pannello posteriore
3. Pannello laterale
4. Viti di fissaggio pannelli laterali

PROTEZIONE TERMICA CALDAIA

La/le caldaia/e sono protette contro il surriscaldamento con un termostato di sicurezza che disattiva la resistenza della caldaia nel caso di un guasto del sistema di controllo.

Il termostato interviene nel caso in cui la temperatura interna dell'acqua superi la soglia di sicurezza.

(i) 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 dell'assieme caldaia. La sonda di temperatura e le guarnizioni di tenuta dei raccordi potrebbero essersi danneggiati in modo irreversibile.

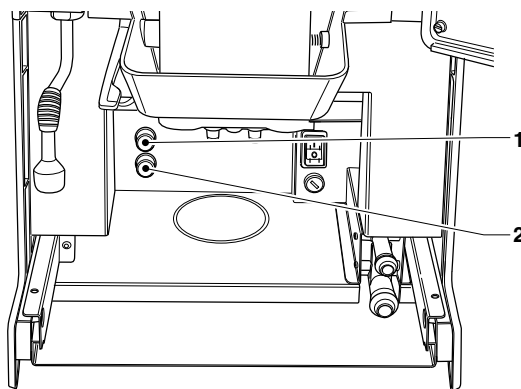


Fig. 57

1. Termostato di sicurezza caldaia vapore*
2. Termostato di sicurezza caldaia
3. *
4. * modelli con capuccinatore

FUNZIONI SCHEDE ELETTRONICHE

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

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

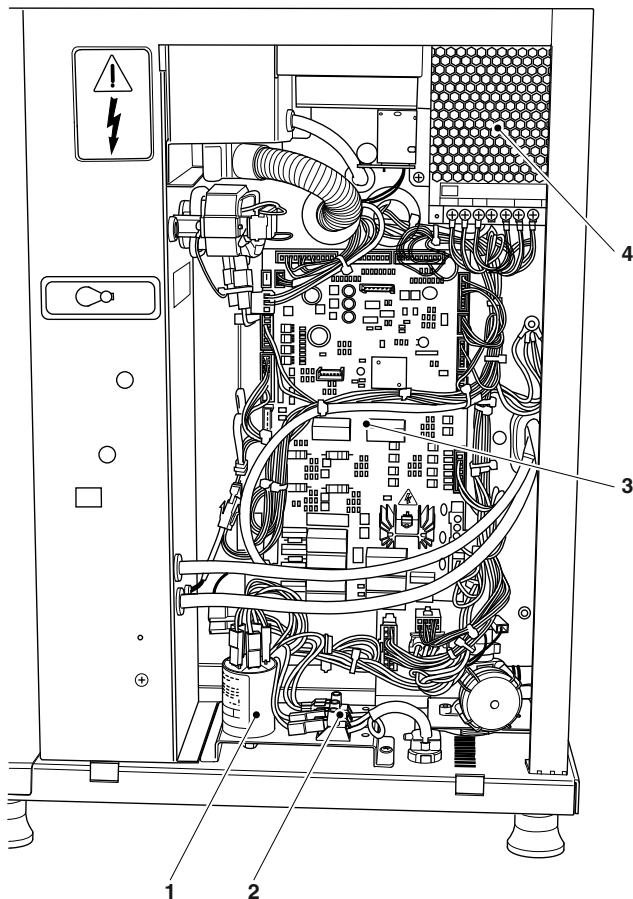


Fig. 58

1. Filtro anti disturbi
2. Morsettiera
3. Scheda attuazioni
4. Alimentatore

VERSIONE CON CAPPUCCINATORE

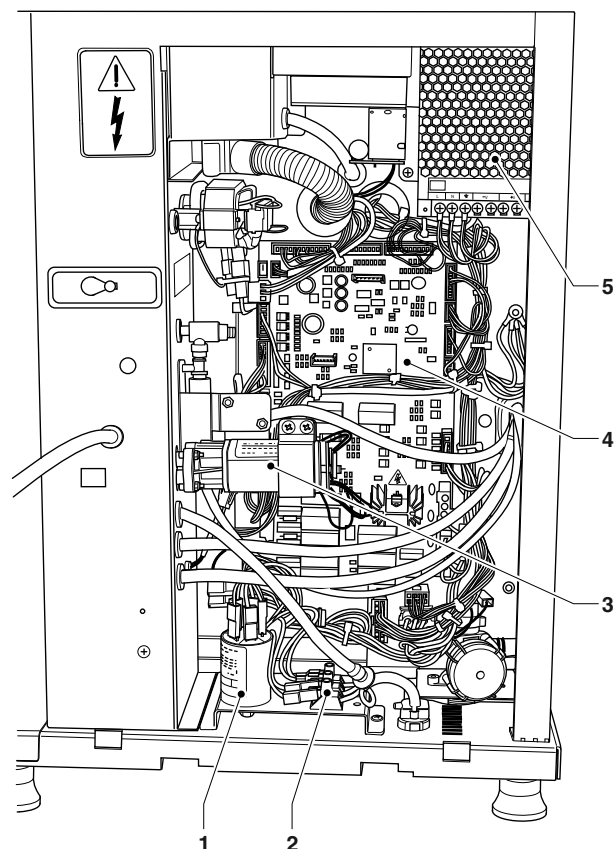


Fig. 59

1. Filtro anti disturbi
2. Morsettiera
3. Pompa del latte
4. Scheda attuazioni
5. Alimentatore

ALIMENTATORE

L'alimentatore fornisce una tensione di 24Vdc all'elettronica dell'apparecchiatura ed ai componenti a 24Vdc.

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

Attenzione !!!

L'alimentatore è collegato alla tensione di rete

Se é necessario intervenire sull'alimentatore (ad esempio per la sostituzione) è necessario staccare l'apparecchiatura dell'alimentazione di rete.

SCHEDA MODULO PAGAMENTI

Solo alcuni modelli.

La scheda permetta la gestione di sistemi di pagamento MDB.

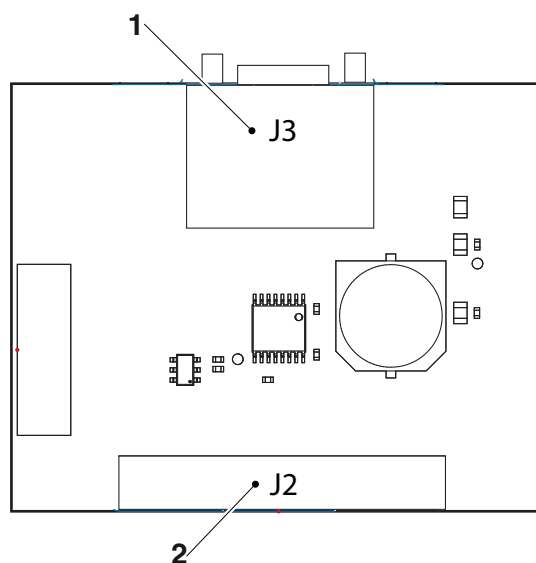


Fig. 60

- 1. Al touch screen
- 2. Sistema di pagamento

SCHEDA ATTUAZIONI

La scheda è alimentata a 24V e controlla l'attivazione dei vari utilizzatori e i segnali dei sensori

I led indicano:

- DL1 (38) led RESET
- DL2 (19) led RUN lampeggia durante il normale funzionamento
- DL3 (15) led giallo POWER indica la presenza dei +5Vdc
- DL4 (17) led giallo impulsi contatore volumetrico
- DL5 (15) non usato
- DL6 (21) led rosso indica il funzionamento della resistenza della caldaia espresso
- DL7 (20) led rosso indica il funzionamento della resistenza della caldaia vapore (se presente)

FUNZIONE RELÉ

- RL1: Macinino
 - RL2: Elettromagnete sgancio caffè
 - RL3: Macinino 2*
 - RL4: Elettromagnete sgancio caffè 2*
 - RL5: Pompa acqua
 - RL6: Motofrullatore
 - RL7: Relé di sicurezza 230V
 - RL9: Relé di sicurezza 24V
 - RL11: Relé inversione rotazione macine
- * modelli con doppio caffè in grani

Il relé di sicurezza RL7 interrompe il neutro (230V) all'apertura della porta.

Il relé di sicurezza RL9 interrompe il 24V all'apertura della porta.

IDENTIFICAZIONE MODELLO

Il connettore J20 (con ponticelli) permette di identificare il modello dell'apparecchiatura.

modello	Pin 1	Pin 2	Pin 3
Kalea	H (5V)	H (5V)	H (5V)
Kalea Plus	H (5V)	L (0V)	H (5V)
Kalea Plus cappuccinatore	H (5V)	H (5V)	L (0V)

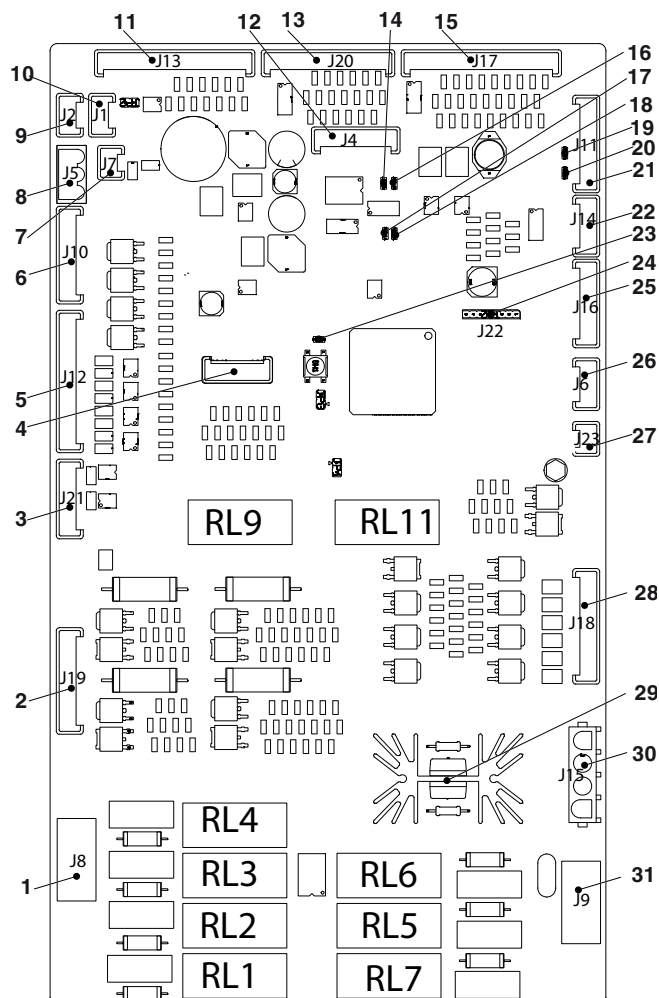


Fig. 61

1. (J8) Macinini, elettromagneti sgancio caffè, relé AC
2. (J19) Motore gruppo infusore, microinterruttore controllo gruppo infusore, pompa del latte*
3. (J21) Non usato
4. Upkey
5. (J12) Elettrovalvole, Elettrovalvole cappuccinatore*, frullini
6. (J10) Contacolpi meccanico*
7. (J7) Non usato
8. (J5) Alimentazione scheda 24Vdc
9. (J2) CAN-BUS
10. (J1) CAN-BUS
11. (J13) Ingressi digitali
12. (J4) Seriale programmatore
13. (J20) identificazione modello
14. DL5 Led "impulsi contatore volumetrico"
15. (J17) Ingressi digitali
16. DL4 Led "impulsi contatore volumetrico"
17. DL1 Led "RESET"
18. DL2 Led "RUN"
19. DL7 Led funzionamento caldaia espresso
20. DL6 Led funzionamento caldaia vapore
21. (J11) Sonde caldaie
22. (J14) Presenza contenitori
23. DL3 Led "POWER"
24. (J22) Scheda espansione
25. (J16) Illuminazione vano erogazione*
26. (J6) Ventole aspirazione vapori
27. (J23) livello acqua caldaia vapore
28. (J18) Regolazione macinatura*, motodosatori, elettrovalvole cappuccinatore**
29. Triac resistenza/e caldaia/e
30. (J15) Resistenze caldaie
31. (J9) Motofrullatore, pompa dell'acqua, relé AC

* se presente

** versione Plus

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

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

❗ **La chiavetta USB deve essere formattata con file system FAT32 e contenere solo i file necessari all'aggiornamento.**

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

SISTEMA OPERATIVO "SYSTEM KEY" CHIAVE1

Procedere come segue:

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

APPLICAZIONE "UPDATE KEY" CHIAVE2

Procedere come segue.

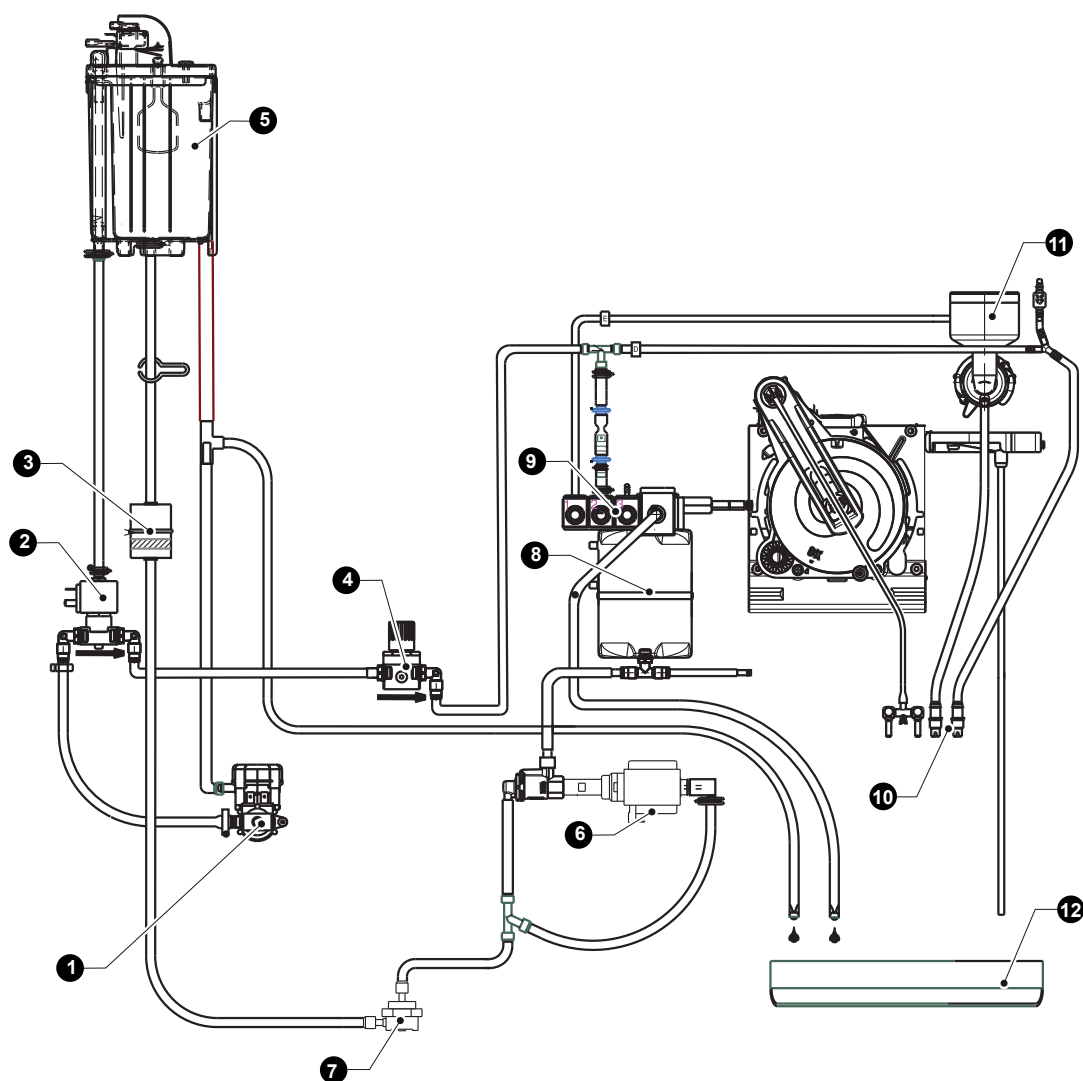
1. copiare i singoli file dell'applicazione nella directory principale della chiavetta USB,
2. spegnere l'apparecchiatura,
3. inserire la chiavetta USB nella porta usb otg del touch screen
4. accendere l'apparecchiatura.
5. vengono visualizzati alcuni messaggi sul procedere dell'aggiornamento.
L'aggiornamento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

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

Appendice

CIRCUITO IDRAULICO KALEA

ESPRESSO



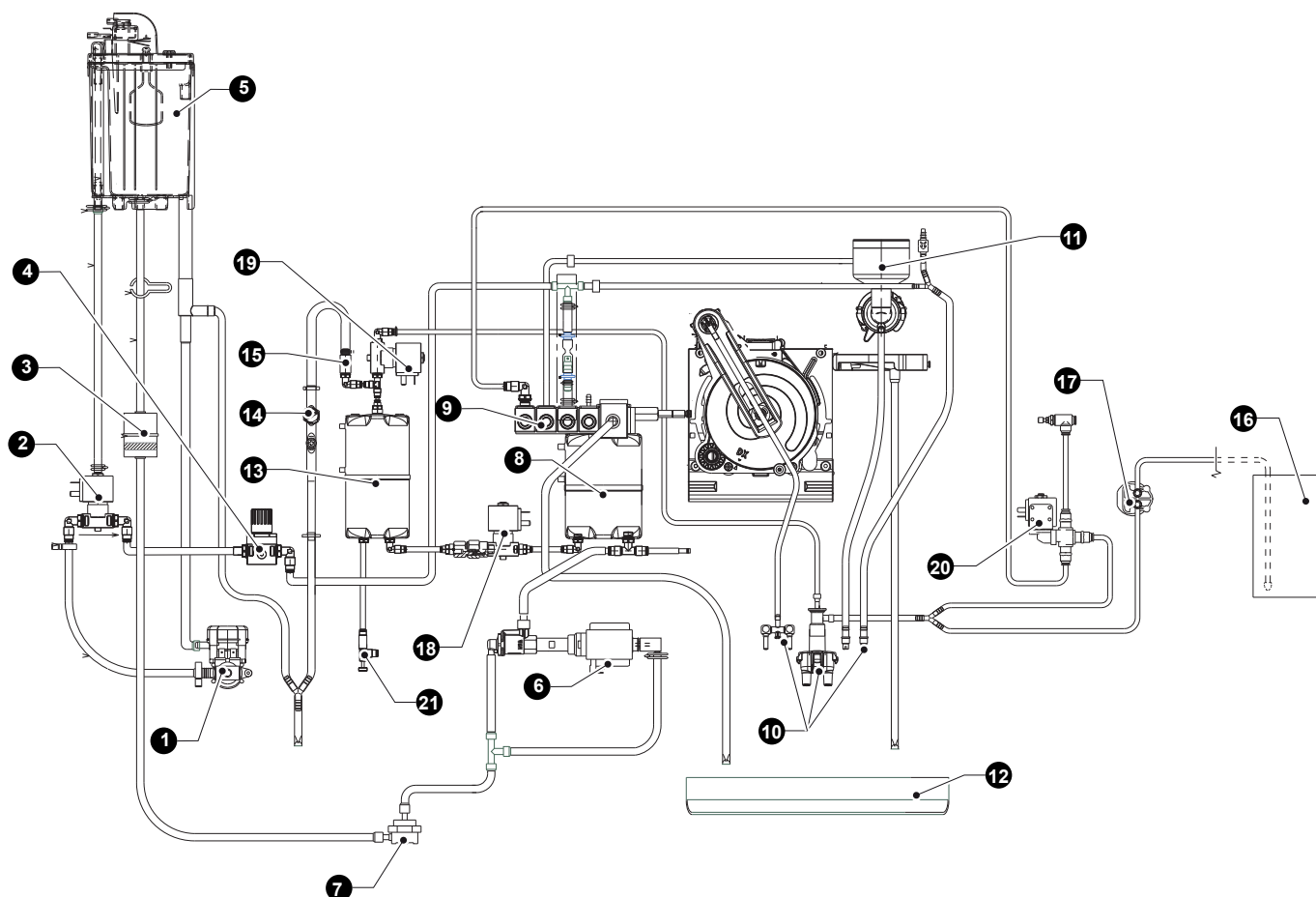
- 1. elettrovalvola acqua da rete
- 2. elettrovalvola miscelazione *
- 3. filtro
- 4. riduttore di pressione *
- 5. air break
- 6. pompa
- 7. contatore volumetrico
- 8. caldaia
- 9. elettrovalvole
- 10. ugelli erogazione
- 11. mixer

- 12. bacinella fondi liquidi

* solo modelli con miscelazione acqua di rete

CIRCUITO IDRAULICO KALEA

ESPRESSO CON CAPPUCCINATORE



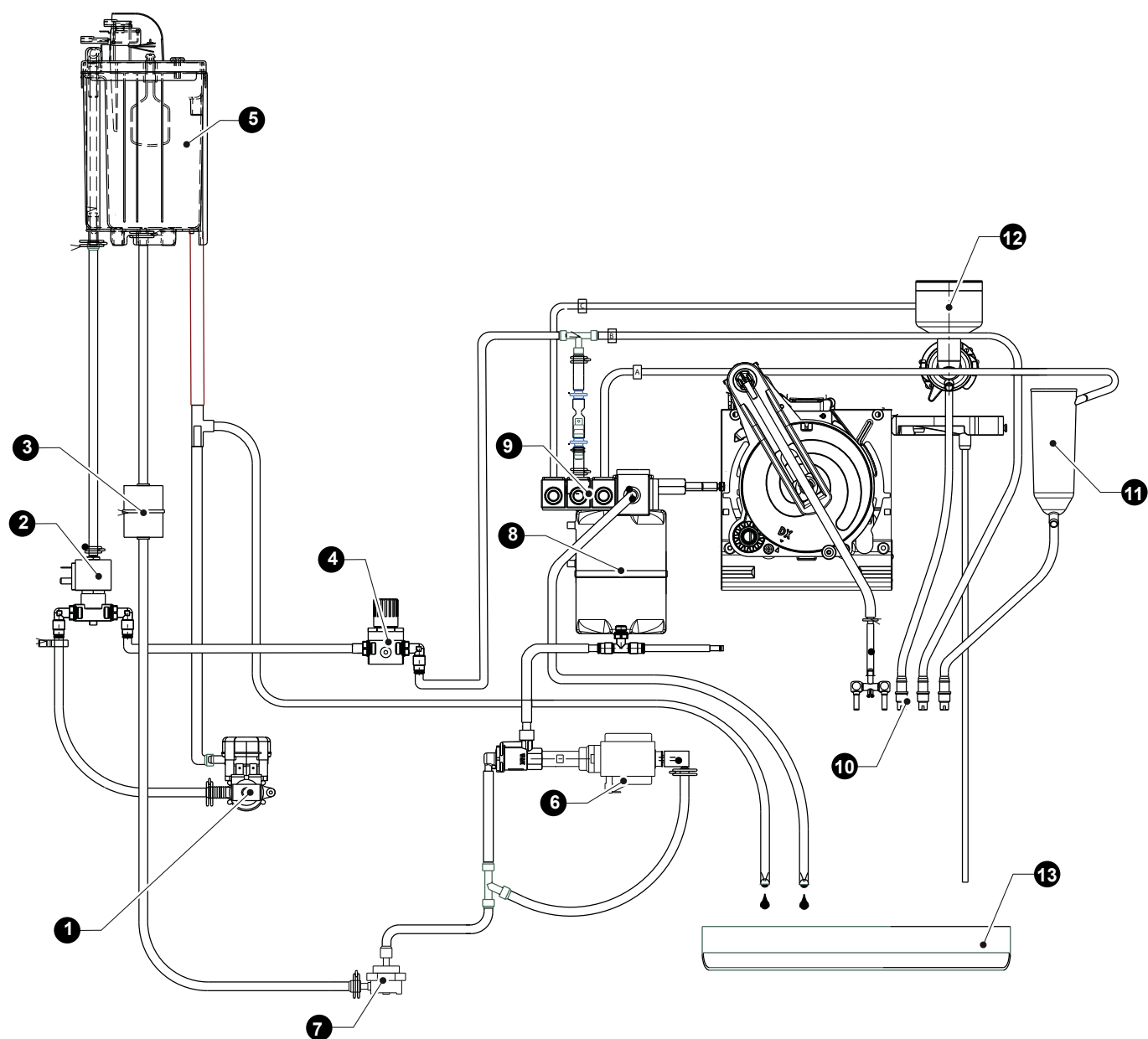
1. elettrovalvola acqua da rete
2. elettrovalvola miscelazione
3. filtro
4. riduttore di pressione *
5. air break
6. pompa
7. contatore volumetrico
8. caldaia
9. elettrovalvole
10. ugelli erogazione
11. mixer

12. bacinella fondi liquidi
13. caldaia vapore
14. termostato
15. valvola di sicurezza
16. serbatoio latte
17. pompa del latte
18. elettrovalvola riempimento caldaia vapore
19. elettrovalvola vapore
20. elettrovalvola aria / lavaggio

* solo modelli con miscelazione acqua di rete

CIRCUITO IDRAULICO KALEA

ESPRESSO - FRESH BREW



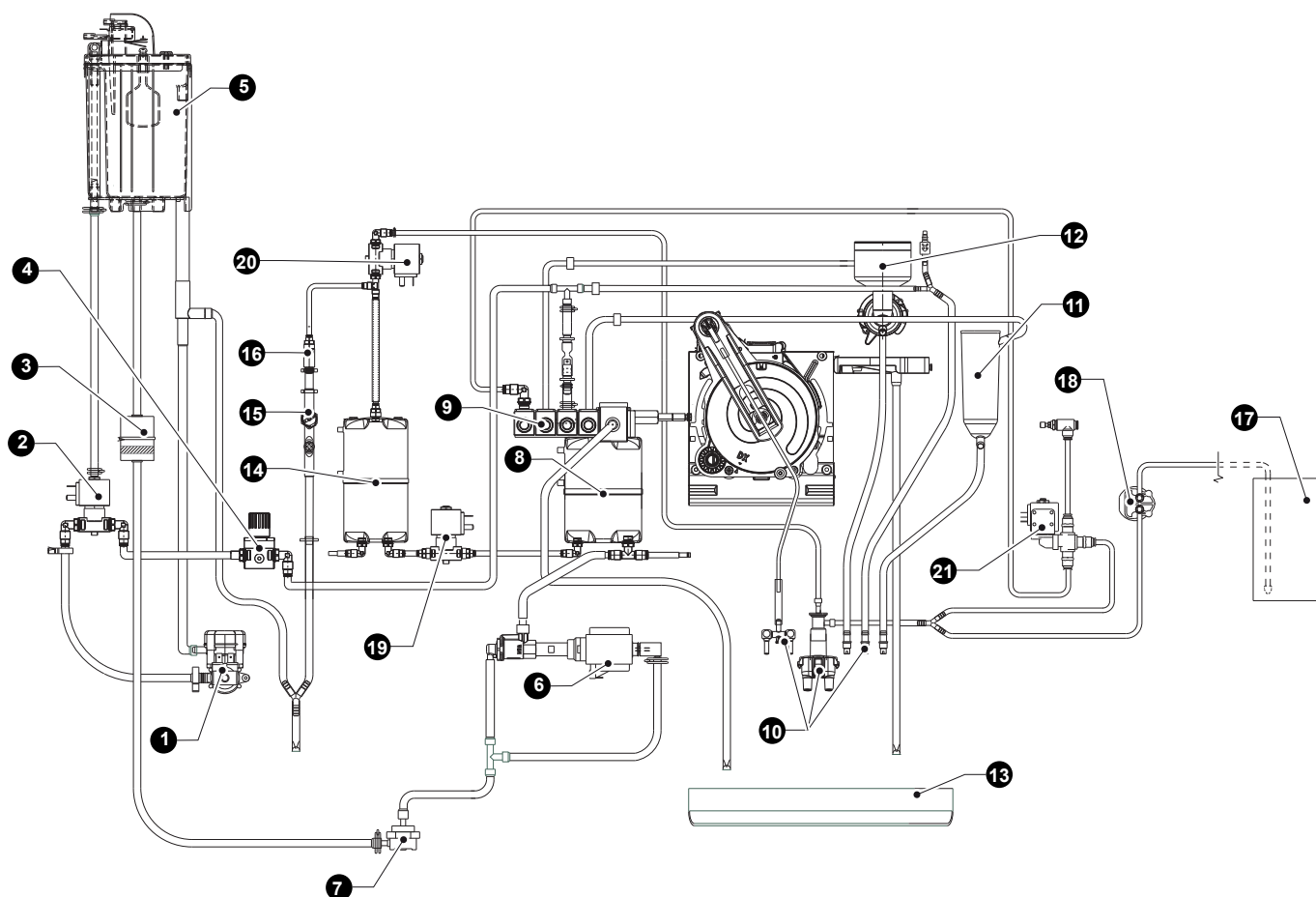
1. elettrovalvola acqua da rete
2. elettrovalvola miscelazione *
3. filtro
4. riduttore di pressione *
5. air break
6. pompa
7. contatore volumetrico
8. caldaia
9. elettrovalvole
10. ugelli erogazione
11. ugello diffusore

12. mixer
13. bacinella fondi liquidi

* solo modelli con miscelazione acqua di rete

CIRCUITO IDRAULICO KALEA

ESPRESSO - FRESH BREW CON CAPPUCCINATORE

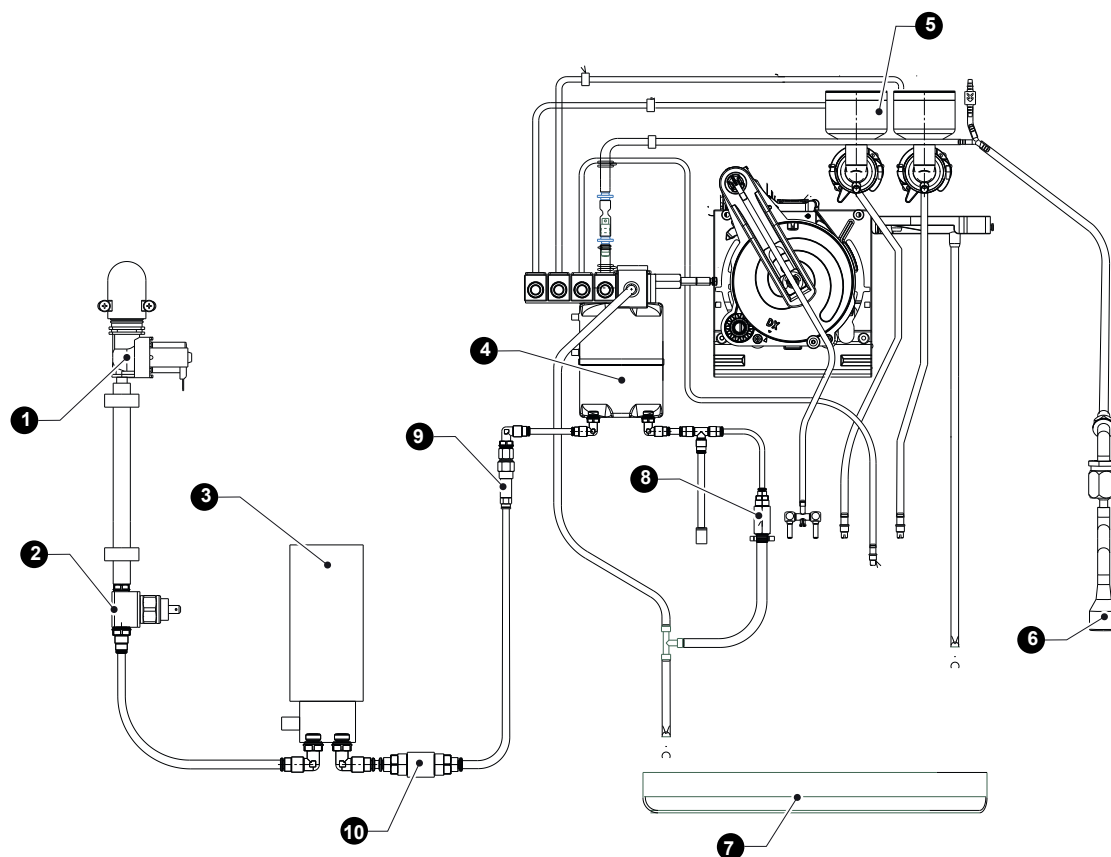


1. elettrovalvola acqua da rete
2. elettrovalvola miscelazione
3. filtro
4. riduttore di pressione *
5. air break
6. pompa
7. contatore volumetrico
8. caldaia
9. elettrovalvole
10. ugelli erogazione
11. ugello diffusore

12. mixer
 13. bacinella fondi liquidi
 14. caldaia vapore
 15. termostato
 16. valvola di sicurezza
 17. serbatoio latte
 18. pompa del latte
 19. elettrovalvola riempimento caldaia vapore
 20. elettrovalvola vapore
 21. elettrovalvola aria / lavaggio
- * solo modelli con miscelazione acqua di rete

CIRCUITO IDRAULICO KALEA PLUS

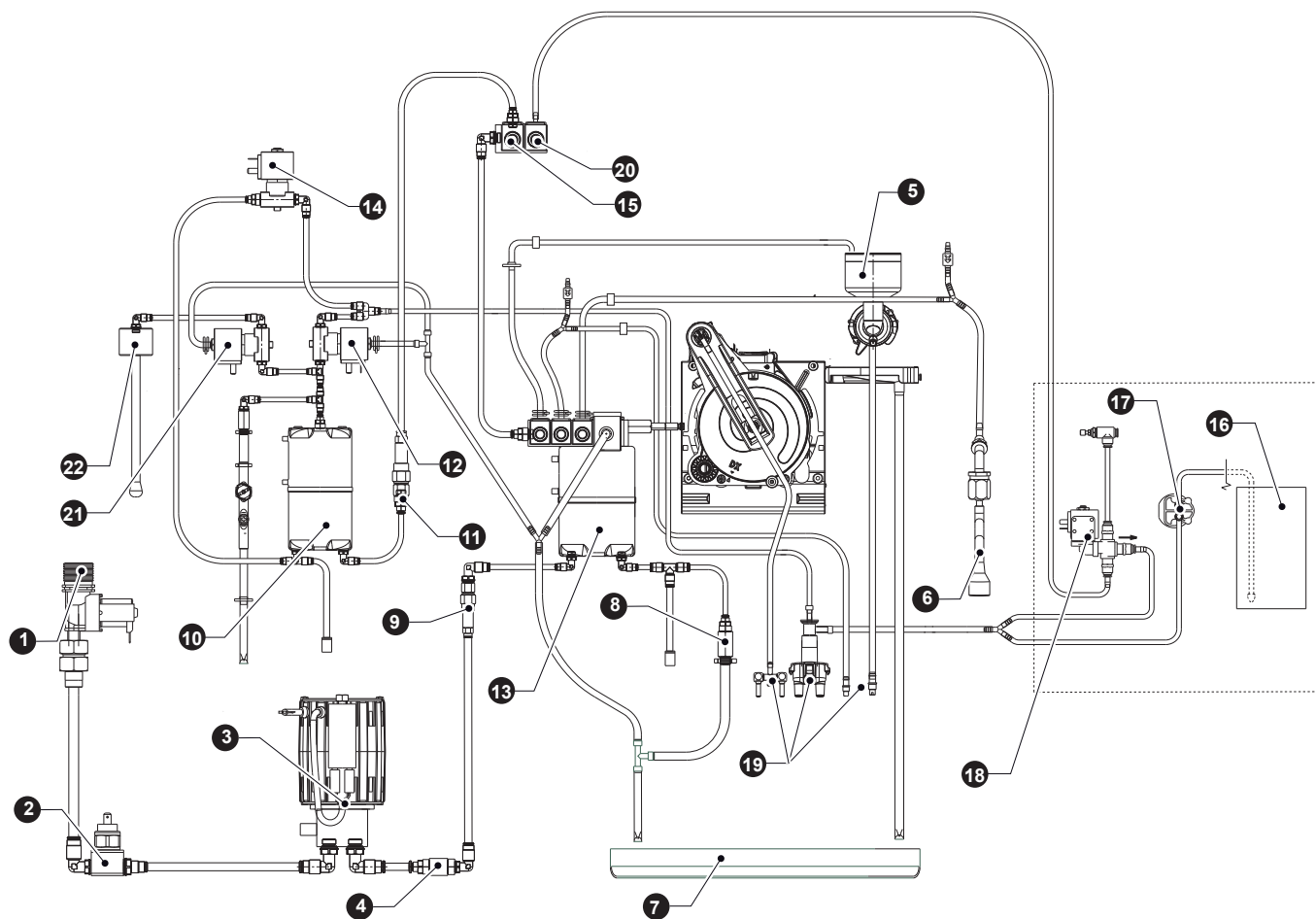
ESPRESSO



1. elettrovalvola acqua da rete
 2. pressostato
 3. pompa dell'acqua
 4. caldaia
 5. mixer
 6. lancia erogazione acqua calda *
 7. bacinella fondi liquidi
 8. valvola di sicurezza
 9. valvola di non ritorno
 10. contatore volumetrico
- * solo alcuni modelli

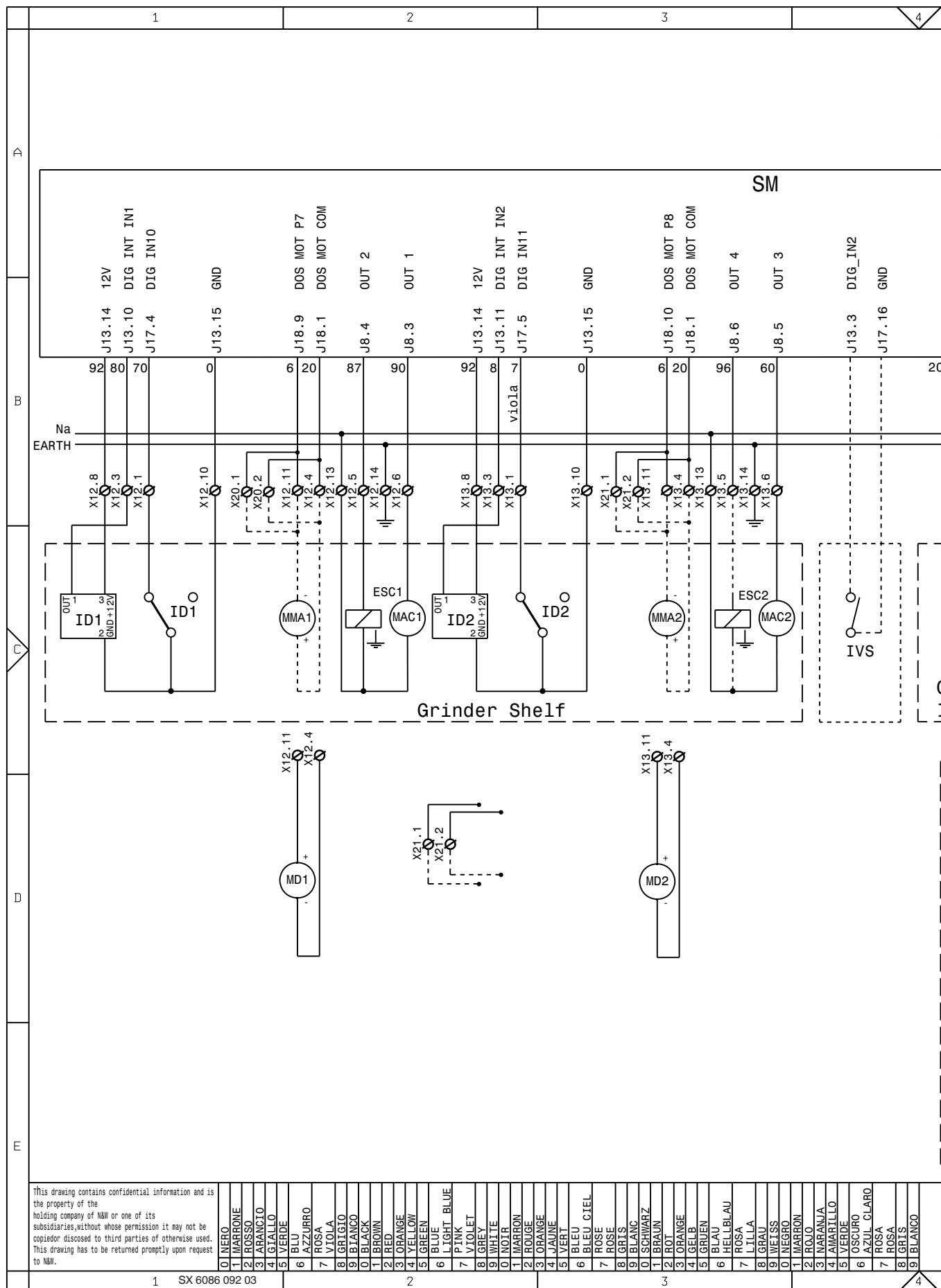
CIRCUITO IDRAULICO KALEA PLUS

ESPRESSO CON CAPPUCCINATORE



1. elettrovalvola acqua da rete
2. pressostato
3. pompa dell'acqua
4. contatore volumetrico
5. mixer
6. lancia erogazione acqua calda *
7. bacinella fondi liquidi
8. valvola di sicurezza caldaia espresso
9. valvola di non ritorno
10. caldaia vapore
11. valvola di non ritorno
12. elettrovalvola vapore
13. caldaia espresso

14. elettrovalvola lavaggio ugello milker
 15. elettrovalvole carico caldaia vapore
 16. serbatoio latte
 17. pompa del latte
 18. elettrovalvola aria / lavaggio
 19. ugelli di erogazione
 20. elettrovalvola lavaggio cappuccinatore
 21. elettrovalvola lancia vapore *
 22. lancia vapore *
- * solo alcuni modelli



CM CAMMA MOTORE

ESC1- ELETTRIMAGNETE SGANCIO CAFFE'

ICM INTERRUOTORE CONTROLLO MOTORE

ID1-.. INTERRUOTORE DOSE CAFFE'

IDEC INTERRUOTORE SPORTELLLO DECAFFEINATO

M MOTORE GRUPPO CAFFE'

MAC1- MACININO CAFFE'

MCA1- MICRO PRESENZA CONTENITORE CAFFE

MD1-.. MOTODOSATORI SOLUBILI

MF1-.. MOTOFRULLATORI SOLUBILI

MFND MICRO PRESENZA BACINELLA FONDI SOLIDI

MIP MICRO INTERRUOTORE PORTA

MLQD MICRO PRESENZA BACINELLA FONDI LIQUIDI

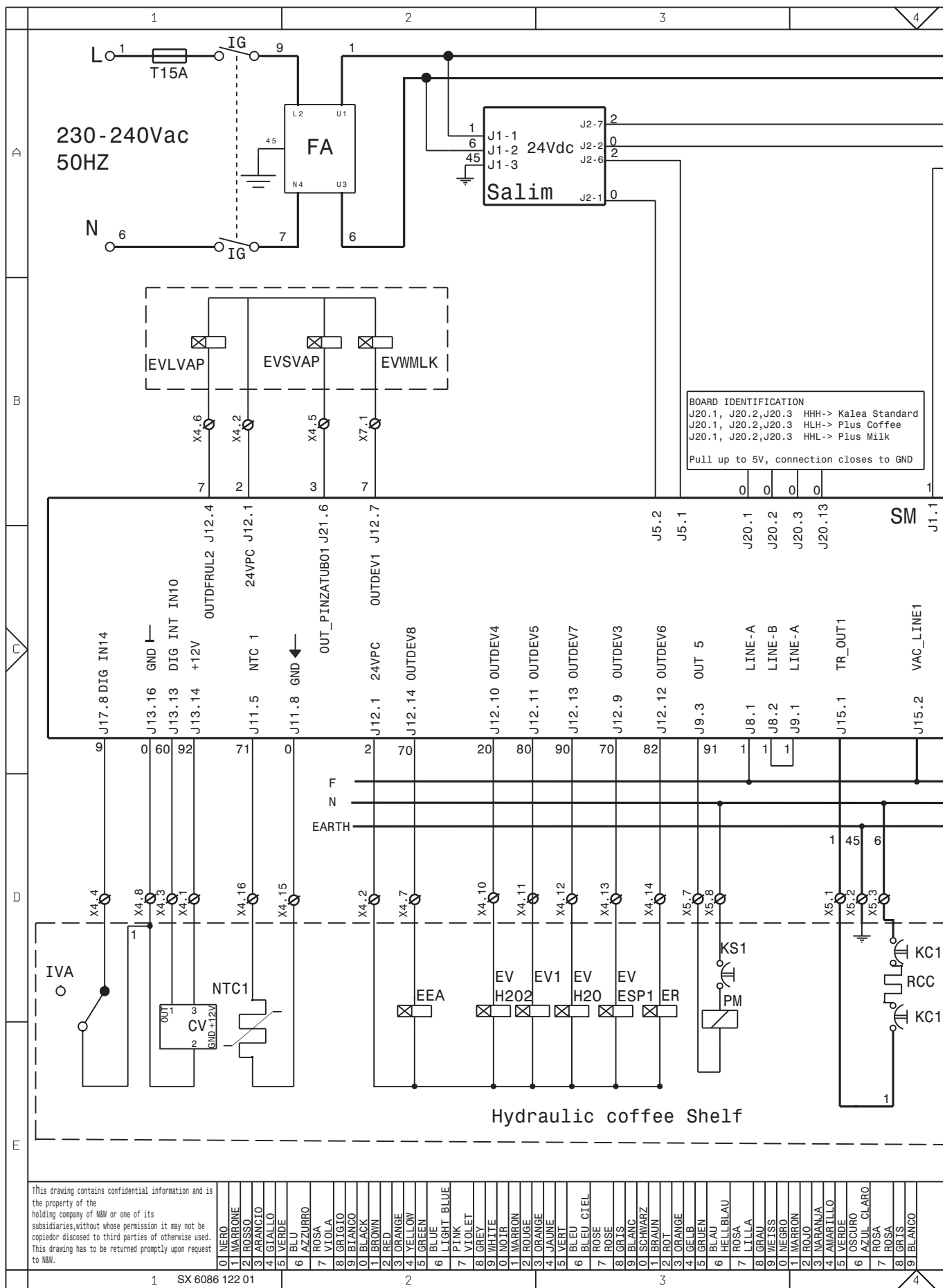
MMA1-..MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA

MSOL1. MICRO PRESENZA CONTENITORE SOLUBILI

PTS PULSANTE SERVIZIO SOSPESO

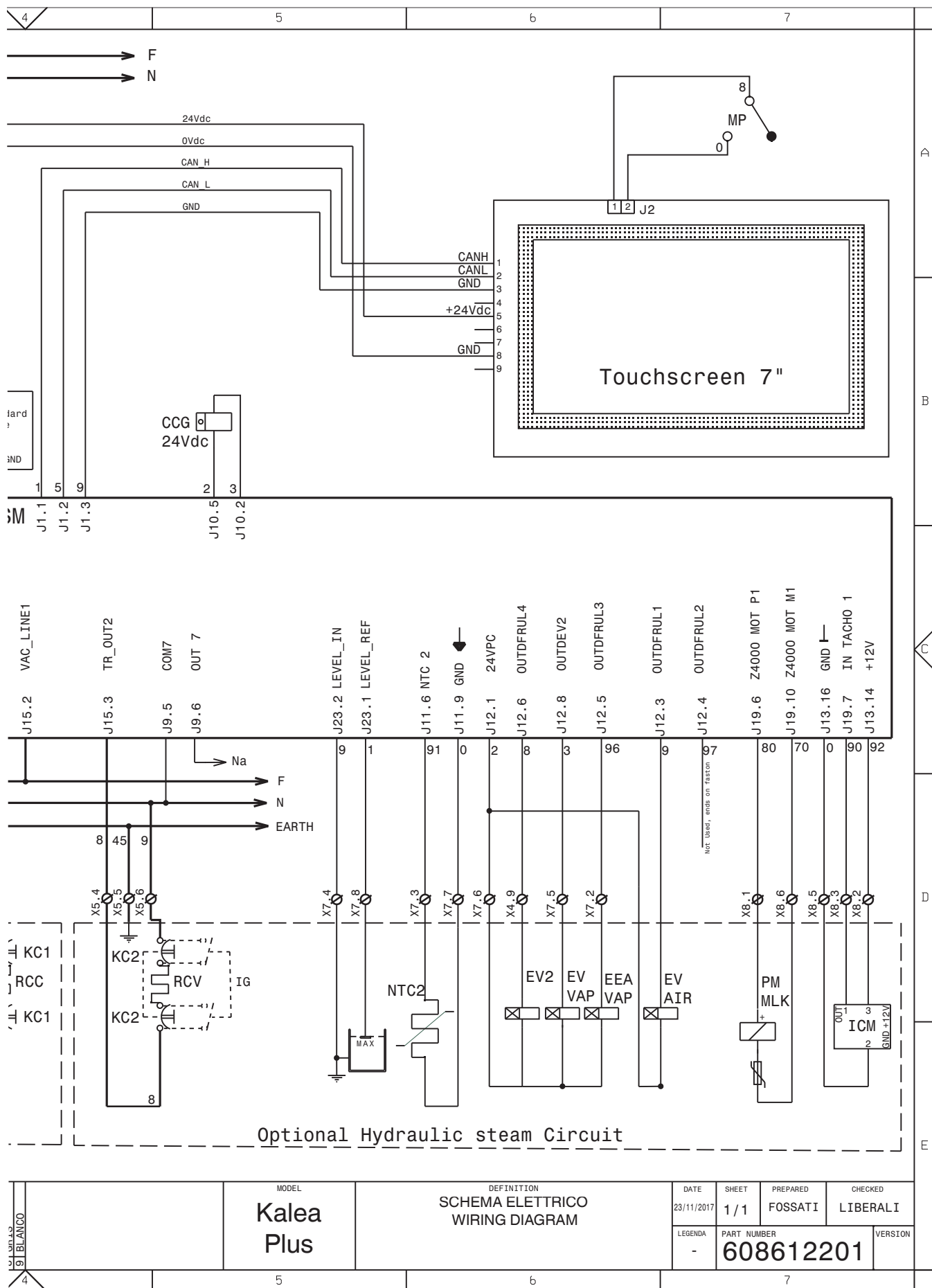
SLED SCHEDA LED

SM SCHEDA MACCHINA



CCG CONTACOLPI GENERALE
CV CONTATORE VOLUMETRICO
EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
EEAVAP ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA PER VAPORE
ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
ESP1- ELETTROVALVOLA SPURGO
EV1-.. ELETTROVALVOLE SOLUBILI
EVAIR ELETTROVALVOLA ARIA
EVC3B ELETTROVALVOLA CARICO EV SECONDARIE

EVH20 ELETTROVALVOLA ACQUA
EVLVAP ELETTROVALVOLA LANCIA VAPORE
EVSVP ELETTROVALVOLA SCARICO CALDAIA VAPORE
EVSVP ELETTROVALVOLA VAPORE
EVSVP ELETTROVALVOLA LAVAGGIO CAPPUCCINATORE
FA FILTRO ANTIDISTURBO
ICM INTERRUOTORE CONTROLLO MOTORE
IG INTERRUOTORE GENERALE
IVA INTERRUOTORE VUOTO ACQUA



KC1-.. KLIXON CALDAIA CAFFE'

KS1-.. KLIXON DI SICUREZZA

NTC Sonda per rilievo temperatura

PM Pompa

PMMLK Pompa del latte

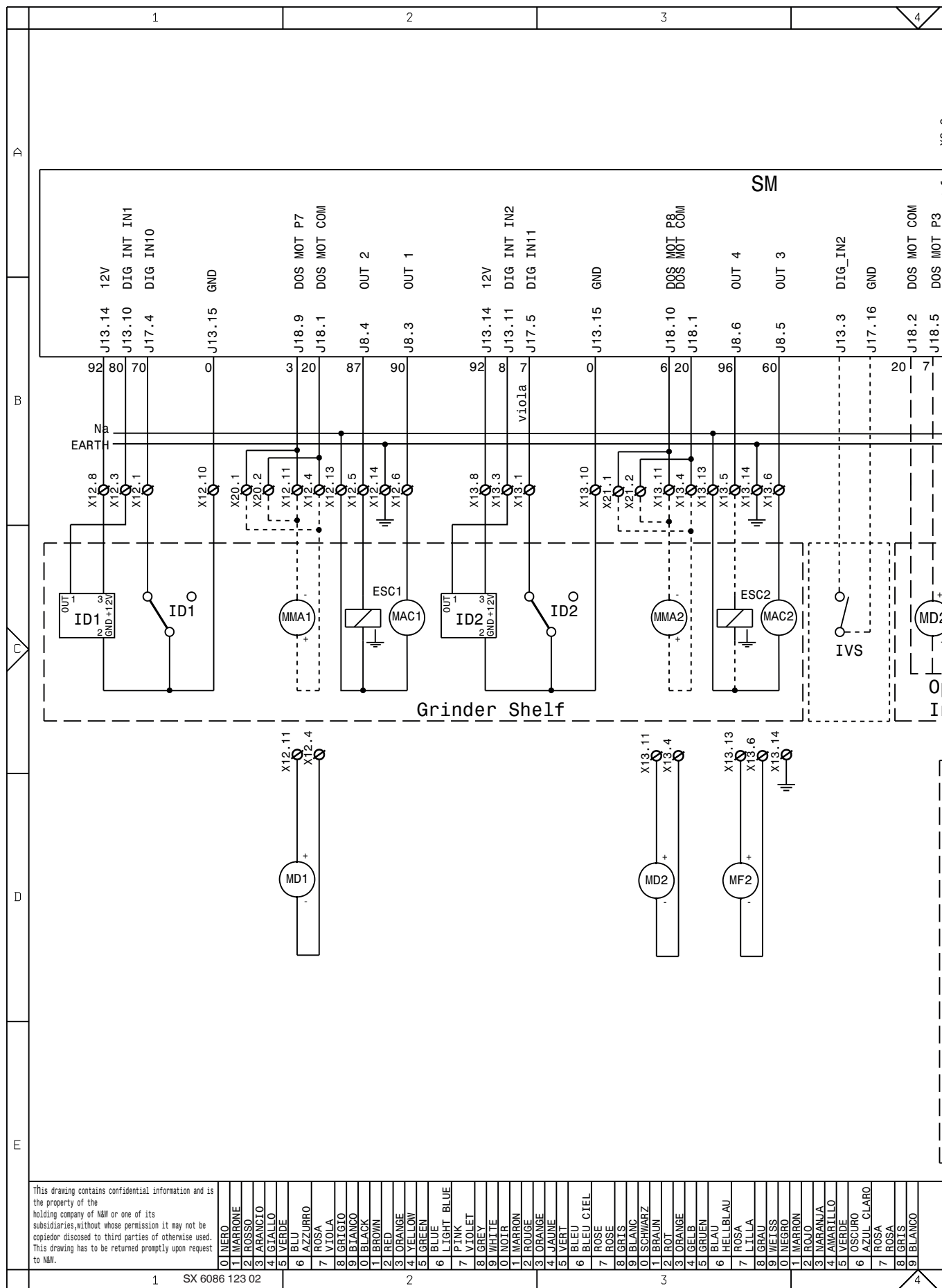
RCC Resistenza caldaia caffe'

RCV Resistenza caldaia vapore

SALIM Scheda alimentatore

SM Scheda macchina

TX.... FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)



CM CAMMA MOTORE

ESC1- ELETTRIMAGNETE SGANCIO CAFFE'

ICM INTERRUTTORE CONTROLLO MOTORE

ID1- INTERRUTTORE DOSE CAFFE'

IDEC INTERRUTTORE SPORTELLINO DECAFFEINATO

M MOTORE GRUPPO CAFFE'

MAC1- MACININO CAFFE'

MCAF1- MICRO PRESENZA CONTENITORE CAFFE

MD1-.. MOTODOSATORI SOLUBILI

MF1-.. MOTOFRULLATORI SOLUBILI

MFND MICRO PRESENZA BACINELLA FONDI SOLIDI

MIP MICRO INTERRUTTORE PORTA

MLQD MICRO PRESENZA BACINELLA FONDI LIQUIDI

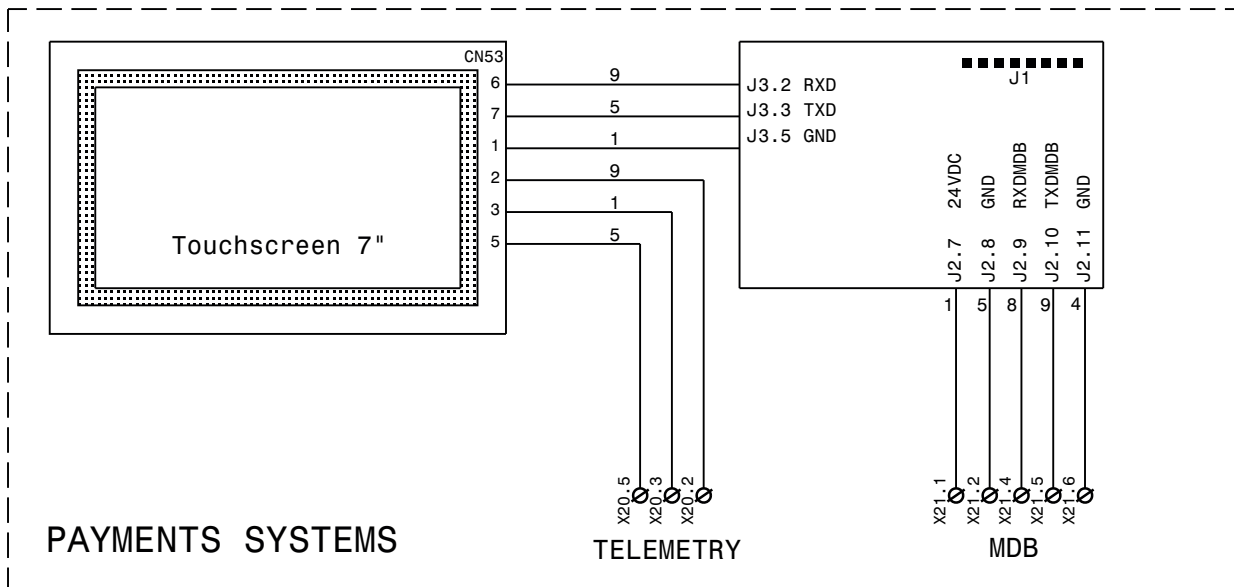
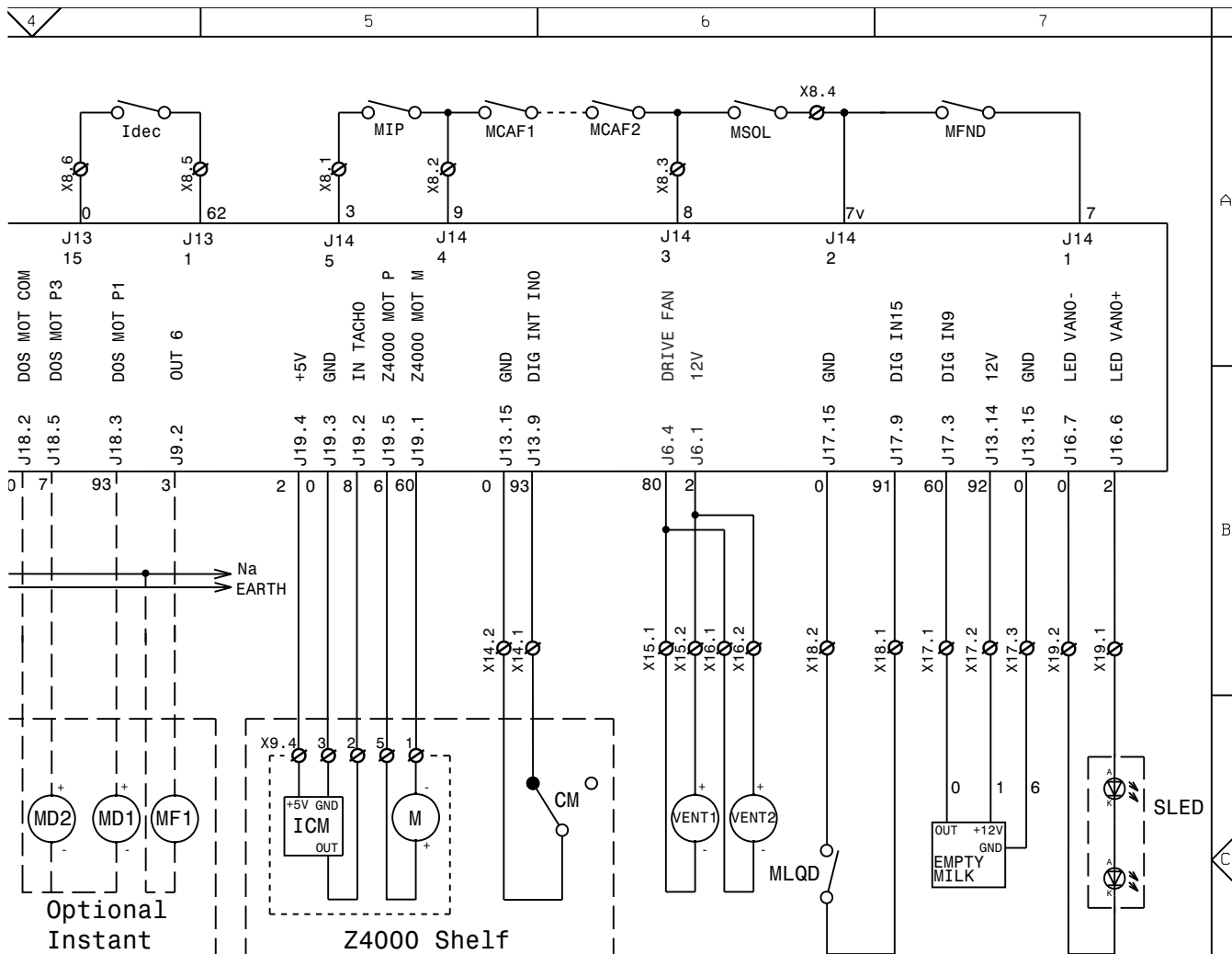
MMA1-.. MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA

MSOL1- MICRO PRESENZA CONTENITORE SOLUBILI

SLED SCHEDA LED

SM SCHEDA MACCHINA

VENT VENTILATORE



9 BLANCO	MODEL	Kalea Plus	DEFINITION	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
					LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
4	5	6	7	8	-	608612302		







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

Successivi miglioramenti, adeguamenti apportati alle apparecchiature non obbligano il Costruttore ad intervenire sulle apparecchiature fornite precedentemente, né ad aggiornare la relativa documentazione tecnica di corredo.

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

