

Schaerer Coffee Skye

Istruzioni per l'uso

2.3 / 03.2023



Colophon

Editore

Schaerer AG, casella postale 336, Niedermattstrasse
3, CH-4528 Zuchwil

Erogazione

Versione 2.3 | 03.2023

Software

SW4.38.x

Concetto e redazione

Schaerer AG, casella postale 336, Niedermattstrasse
3, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, casella postale 336, Niedermattstrasse
3, CH-4528 Zuchwil

Il presente documento è protetto dal diritto d'autore. Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione, la diffusione, la copia con sistemi elettronici o la traduzione in un'altra lingua senza il consenso scritto di Schaerer AG. Quanto detto si intende per l'intero documento e per i singoli capitoli. Il contenuto del documento fa riferimento ai dati attuali e disponibili al momento della stampa. Schaerer AG si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento senza alcuna comunicazione preventiva. Tutte le figure, le illustrazioni e i messaggi del display contenuti nelle presenti Istruzioni hanno esclusivamente carattere esemplificativo! A causa del vasto numero di opzioni, la macchina può discostarsi da quella qui rappresentata. Schaerer AG è responsabile esclusivamente per i contenuti presenti nel documento originale in lingua tedesca.

Sommaro

1	Sicurezza.....	7
1.1	Segni e simboli.....	7
1.2	Uso previsto.....	8
1.3	Uso non previsto prevedibile.....	9
1.4	Obblighi del gestore.....	9
1.5	Rischi residui.....	9
1.6	Pericolo di danni materiali.....	14
2	Dati tecnici.....	15
2.1	Tipi di bevande e rendimento.....	15
2.2	Dati della macchina.....	16
2.3	Allacciamento alla rete elettrica in loco.....	17
2.4	Valori di allacciamento acqua.....	17
2.5	Condizioni ambientali.....	18
2.6	Targhetta.....	18
2.7	Dichiarazione di conformità CE.....	18
2.7.1	Indirizzo produttore.....	18
2.7.2	Norme applicate.....	18
3	Descrizione del prodotto.....	21
3.1	Panoramica della macchina da caffè.....	21
3.1.1	Contenitore del caffè in grani e per prodotti in polvere.....	22
3.1.2	Contenitore fondi.....	23
3.1.3	Lancia vapore esterna.....	23
3.1.4	Piedini per macchina.....	23
3.1.5	Vaschetta raccogli gocce con ausilio posizionamento tazza.....	24
3.1.6	Serbatoio dell'acqua potabile interno.....	24
3.1.7	Erogatore manuale bevande.....	24
3.1.8	Erogatore di acqua calda esterna.....	25
3.1.9	Macinacaffè.....	25
3.1.10	Spia di funzionamento.....	25
3.1.11	Elementi decorativi.....	26
3.2	Elementi di comando.....	26
3.2.1	Panoramica.....	26
3.2.2	Introduzione manuale.....	28
3.2.3	Pannello di comando con touchscreen.....	28
3.2.4	Dispositivo di chiusura del pannello di comando.....	28
3.2.5	Dispositivi di chiusura per contenitori del caffè in grani e per contenitori per prodotti in polvere (opzione).....	28
3.2.6	Bicchiere miscelatore.....	28
3.2.7	Pulsante di accensione/spegnimento della macchina da caffè.....	28
3.3	Collegamenti e interfacce della macchina da caffè.....	29
3.4	Opzioni.....	30
3.5	Apparecchi ausiliari.....	31
3.5.1	Unità di refrigerazione.....	31
3.5.2	Cup & Cool.....	32
3.5.3	Scaldatasse.....	32
3.6	Dotazione e accessori.....	32
4	Installazione e messa in funzione.....	35

4.1	Condizioni per il trasporto.....	35
4.2	Imballaggio/disimballaggio.....	35
4.2.1	Disimballaggio della macchina da caffè.....	35
4.2.2	Disimballaggio degli accessori.....	35
4.3	Installazione.....	36
4.4	Installazione della macchina da caffè.....	36
4.4.1	Allacciamento alimentazione elettrica.....	37
4.4.2	Allacciamento idrico.....	37
4.5	Collegamento degli apparecchi ausiliari.....	39
4.5.1	Allacciamento degli apparecchi ausiliari all'alimentazione elettrica.....	39
4.5.2	Stabilimento della connessione di comunicazione (CAN bus).....	39
4.5.3	Collegamento del gruppo latte.....	40
4.6	Messa in funzione guidata dal display.....	41
5	Funzionamento.....	43
5.1	Modalità operatore.....	43
5.2	Interfaccia utente.....	43
5.2.1	Pagina "Seleziona gruppo".....	43
5.2.2	Pagina "Seleziona bevanda".....	45
5.2.3	Registri e barra laterale.....	46
5.2.4	Pagina "Eroga bevanda".....	47
5.3	Menu di servizio.....	48
5.3.1	Pulsante [Menu di servizio].....	48
5.3.2	Panoramica.....	48
5.3.3	Log-in Log-out.....	50
5.3.4	Impostazioni.....	50
5.3.5	Cronologia erogazione bevande.....	51
5.3.6	Informazioni sul sistema.....	51
5.3.7	Indietro.....	51
5.3.8	Pulizia.....	51
5.3.9	Intervalli di manutenzione.....	51
5.3.10	Gestione degli ingredienti.....	52
5.3.11	Sezione messaggi di errore.....	52
5.3.12	Sezione selezione diretta.....	52
5.3.13	Info rapide.....	52
5.4	Apertura e chiusura del pannello di comando.....	53
5.4.1	Apertura del pannello di comando.....	53
5.4.2	Chiusura del pannello di comando.....	53
5.5	Accensione.....	54
5.5.1	Accensione della macchine da caffè.....	54
5.5.2	Accensione dell'unità di refrigerazione ausiliaria.....	54
5.5.3	Accensione dell'unità di refrigerazione sotto bancone.....	55
5.5.4	Accensione dello scaldatazze Cup & Cool.....	55
5.6	Riempimento e collegamento.....	56
5.6.1	Riempimento del contenitore per caffè in grani.....	56
5.6.2	Rabbocco dell'acqua.....	56
5.6.3	Riempimento dei contenitori per prodotti in polvere.....	57
5.6.4	Riempimento del gruppo latte PureFoam™.....	58
5.7	Selezione bevande.....	59
5.7.1	Selezione di una bevanda.....	59
5.7.2	Modifica della bevanda (opzione).....	60

5.7.3	Erogazione di una bevanda.....	60
5.8	Svuotamento.....	61
5.8.1	Svuotare il contenitore fondi.....	61
5.8.2	Svuotamento del serbatoio dell'acqua sporca esterno.....	62
5.9	Spegnimento.....	63
5.9.1	Impostazione della macchina da caffè in modalità standby.....	63
5.9.2	Tempi di inattività piuttosto lunghi (a partire da 1 settimana).....	63
5.9.3	Scollamento degli apparecchi ausiliari.....	64
6	Pulizia.....	65
6.1	Prescrizioni e condizioni di pulizia.....	65
6.1.1	Detergente.....	65
6.1.2	Piano HACCP.....	67
6.1.3	Livelli di pulizia.....	67
6.2	Intervalli di pulizia.....	68
6.3	Procedure di pulizia automatica.....	69
6.3.1	Risciacqui automatici all'accensione/allo spegnimento.....	70
6.3.2	Risciacqui configurati.....	70
6.4	Programmi di pulizia guidati dal display.....	70
6.4.1	Pagina "Pulizia".....	71
6.4.2	Pagina "Programma di pulizia".....	72
6.4.3	Utensili necessari.....	73
6.4.4	Avvio della pulizia guidata dal display.....	73
6.4.5	Pulizia del gruppo caffè.....	74
6.4.6	Pulizia del gruppo latte.....	74
6.4.7	Pulizia del gruppo polvere.....	76
6.5	Attività di pulizia manuale.....	77
6.5.1	Svuotamento e pulizia del contenitore fondi.....	77
6.5.2	Pulizia del vano di infusione.....	77
6.5.3	Pulizia di vaschetta e griglia raccogliocce.....	78
6.5.4	Pulizia del contenitore del latte.....	78
6.5.5	Pulizia degli apparecchi ausiliari.....	79
6.5.6	Pulizia del touchscreen.....	79
6.5.7	Pulizia del serbatoio dell'acqua potabile interno.....	79
6.5.8	Pulizia del serbatoio dell'acqua potabile esterno.....	80
6.5.9	Pulizia del serbatoio dell'acqua sporca esterno.....	81
6.5.10	Pulizia del contenitore del caffè in grani.....	81
6.5.11	Pulizia del contenitore per prodotti in polvere.....	82
6.5.12	Pulizia delle superfici esterne.....	83
6.5.13	Avvio del risciacquo manuale.....	83
7	Manutenzione.....	85
7.1	Interventi di manutenzione.....	85
7.1.1	Intervalli di manutenzione.....	85
7.1.2	Pagina "Intervalli di manutenzione".....	86
7.1.3	Esecuzione degli interventi e reset dei contatori.....	86
7.2	Decalcificazione.....	87
7.2.1	Decalcificante.....	88
7.2.2	Pagina "Decalcificazione".....	89
7.2.3	Materiale di decalcificazione necessario.....	90
7.2.4	Variante: Esecuzione della decalcificazione in caso di allacciamento alla rete idrica.....	90
7.2.5	Variante: Esecuzione di una procedura di decalcificazione in caso di serbatoio dell'acqua potabile	

interno.....	95
7.2.6 Smaltimento della cartuccia di decalcificazione.....	99
8 Programmazione.....	101
8.1 Elementi di navigazione.....	101
8.2 Profili e autorizzazioni.....	102
8.2.1 Profilo Custode.....	102
8.2.2 Profilo Chef de Service.....	103
8.2.3 Profilo Responsabile della qualità.....	103
8.2.4 Profilo Addetto alla macchina.....	103
8.2.5 Panoramica delle autorizzazioni dei profili.....	104
8.3 Configurazioni della macchina.....	104
8.3.1 Pagina "Impostazioni".....	105
8.3.2 Impostazioni "Sistema".....	106
8.3.3 Impostazioni "Configurazione".....	108
8.3.4 Impostazioni "Servizio".....	108
8.3.5 Impostazioni "Info".....	115
8.3.6 Memorizzazione e caricamento delle modifiche nella macchina da caffè.....	118
9 Risoluzione problemi.....	119
9.1 Indicazioni di guasto.....	119
9.1.1 Spia di funzionamento.....	119
9.1.2 Messaggi sul display.....	119
9.2 Malfunzionamenti.....	120
9.3 Anomalie associate a un messaggio sul display.....	120
9.3.1 Messaggio su display "Indicazione".....	120
9.3.2 Messaggio su display "Richiesta".....	121
9.3.3 Messaggio su display "Errore".....	122
9.3.4 Messaggio a display "Anomalia".....	123
9.4 Anomalie non associate ad alcun messaggio a display.....	126
10 Disinstallazione e smaltimento.....	127
10.1 Disinstallazione.....	127
10.2 Smaltimento.....	127

1 Sicurezza

1.1 Segni e simboli

Istruzioni per la sicurezza



PERICOLO

Situazione che presuppone un pericolo immediato e può comportare morte o gravi infortuni.
Attenersi assolutamente alle misure precauzionali a tutela contro questo pericolo.



AVVERTENZA

Situazione generalmente pericolosa che può comportare un grave infortunio.
Attenersi assolutamente alle misure precauzionali a tutela contro questo pericolo.



ATTENZIONE

Situazione generalmente pericolosa che può comportare un infortunio di lieve entità.
Attenersi assolutamente alle misure precauzionali a tutela contro questo pericolo.



NOTA

Situazione che può comportare danni alla macchina da caffè.
Attenersi assolutamente alle misure precauzionali a tutela contro questo pericolo.

Segnali di avvertenza utilizzati

I simboli dei pericoli e dei comandi possono comparire sia nelle istruzioni per l'uso sia sulla macchina.

Pitto-gramma	Tipo di pericolo	Pitto-gramma	Tipo di pericolo
	Avvertenza per liquidi caldi		Avvertenza per superficie calda
	Avvertenza per vapore molto caldo		Avvertenza per tensione elettrica pericolosa
	Avvertenza per sostanze tossiche		Avvertenze per lesioni alle mani

Segnali di comando utilizzati

Pitto-gramma	Significato	Pitto-gramma	Significato
	Leggere la documentazione!		Indossare guanti protettivi!
	Indossare occhiali protettivi!		Lavarsi le mani!

Pitto-gramma	Significato	Pitto-gramma	Significato
	Sfilare la spina di alimentazione!		

Contrassegni del presente manuale

Contrassegno	Significato	Contrassegno	Significato
▶	Elenco senza ordine fisso	✓	Risultati i passaggi di un'operazione
(1)	Didascalia, numeri di posizione nelle immagini	[Tasto]	Elementi di visualizzazione e di comando
1.	Istruzioni operative passo-passo	"Menu"	Menu su schermo

1.2 Uso previsto

La macchina da caffè SKYE è concepita per erogare caffè, acqua calda, bevande ottenute da preparati in polvere (topping e cioccolata) in diverse varianti e combinazioni, in tazze, bicchieri o bricchi.

I contenitori del caffè in grani devono essere riempiti solo con caffè in grani, il contenitore per prodotti in polvere solo con cioccolata in polvere, il contenitore del latte solo con latte e l'introduzione manuale solo con caffè macinato.

Questo apparecchio è destinato per l'uso commerciale in strutture alberghiere, gastronomie o luoghi simili. L'apparecchio può essere installato in luoghi self-service ed azionato anche senza che vi sia personale. L'apparecchio può essere utilizzato in negozi, uffici o simili ambienti di lavoro, alberghi, motel e bed & breakfast ed essere usato da parte di persone non esperte o clienti.

Questo apparecchio può essere usato da bambini di 8 anni e più nonché da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con esperienza e conoscenze ridotte dopo essere state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi che ne derivano. I clienti non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la gestione utenti non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente devono essere eseguite solo da soggetti che abbiano conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.



L'impiego dell'apparecchio è inoltre soggetto alle "Condizioni generali di esercizio" della Schaerer AG e del presente manuale. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi improprio. Il produttore non risponde di danni che ne derivano.

1.3 Uso non previsto prevedibile



AVVERTENZA

Pericolo causato da un uso improprio!

Qualsiasi uso della macchina da caffè diverso da quello previsto o qualsiasi altro uso è considerato un uso improprio e può portare a situazioni pericolose.

Un uso improprio della macchina da caffè può causare infortuni.

- ▶ Prima di utilizzare il prodotto leggere con cura le istruzioni per l'uso.
- ▶ Consentire l'accesso all'area di assistenza della macchina da caffè solo a tecnici qualificati.
- ▶ Consentire l'esecuzione della pulizia e della manutenzione da parte dell'utente solo a soggetti che abbiano conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.
- ▶ Sia nelle applicazioni self service sia in quelle semiautomatiche, la macchina dovrebbe essere sorvegliata da personale qualificato, che garantisca il rispetto delle misure di pulizia e possa rispondere a eventuali domande sull'uso.
- ▶ Usare solo latte sufficientemente fresco.
- ▶ Non modificare mai i dispositivi di sicurezza della macchina da caffè.
- ▶ Non utilizzare la macchina da caffè se non funziona perfettamente oppure risulta danneggiata.
- ▶ Riempire il contenitore per caffè in grani solo con caffè in grani.
- ▶ Riempire il contenitore dei prodotti in polvere solo con prodotti in polvere.
- ▶ Riempire il contenitore del latte solo con latte.
- ▶ Riempire l'introduzione manuale solo con caffè macinato (o con una pastiglia detergente durante la pulizia).

1.4 Obblighi del gestore

Il gestore deve assicurare la manutenzione regolare e la verifica dei dispositivi di sicurezza da parte di un Centro assistenza autorizzato Schaerer AG, da personale da loro incaricato o da altro personale autorizzato. Vizi della cosa devono essere denunciati alla Schaerer AG entro 30 giorni. Per vizi occulti il termine è di 12 mesi dall'installazione (rapporto di lavoro, protocollo di consegna), ma in ogni caso entro 18 mesi dall'uscita della macchina dello stabilimento di Zuchwil. Se le parti rilevanti per la sicurezza, come valvole di sicurezza, termostati di sicurezza, caldaie, ecc. sono danneggiate o difettose, farle sostituire. Non riparare mai i componenti rilevanti per la sicurezza.



Vedere il capitolo "Manutenzione" per quanto attiene alle indicazioni sugli intervalli di manutenzione.

1.5 Rischi residui

La maggiore sicurezza possibile è una delle caratteristiche più importanti per la Schaerer AG. L'efficacia dei dispositivi di sicurezza è garantita solo a fronte del rispetto delle seguenti indicazioni al fine di evitare infortuni e pericoli per la salute.



Queste istruzioni di sicurezza possono essere richieste a Schaerer AG o possono essere scaricate direttamente dal portale <Schaerer Coffee Link> nel Media Pool (<https://login.coffeelink.schaerer.com/>).

Pericolo di scossa elettrica



PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica!



Un uso improprio delle apparecchiature elettriche può provocare scosse elettriche. Sussiste pericolo di morte.

- ▶ Far eseguire lavori su impianti elettrici esclusivamente da personale specializzato.
- ▶ Collegare l'apparecchio a un circuito elettrico dotato di fusibili. (Si raccomanda di utilizzare un circuito di sicurezza per correnti di guasto).
- ▶ Devono essere rispettate le direttive sulla bassa tensione e/o le norme e le leggi sulla sicurezza nazionali o locali.
- ▶ Collegare correttamente l'allacciamento a massa e proteggerlo contro le scosse elettriche.
- ▶ Accertarsi che la tensione sia conforme ai valori riportati sulla targhetta dell'apparecchio.
- ▶ Non toccare mai parti sotto tensione.
- ▶ Prima di eseguire interventi di manutenzione disinserire sempre l'interruttore principale e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ▶ Accertarsi che sia possibile separare dalla rete elettrica tutti i poli dell'apparecchio. I collegamenti separati devono essere sempre visibili dal luogo in cui si trova l'apparecchio e la separazione deve essere garantita da un interblocco.
- ▶ Far sostituire il cavo di collegamento esclusivamente da un tecnico dell'Assistenza qualificato.

Pericolo causato dall'impiego di detersivi



Prima di utilizzare i detersivi, leggere attentamente le informazioni riportate sulla confezione del detersivo. Se la scheda tecnica di sicurezza non è allegata al prodotto, può essere richiesta al rivenditore autorizzato (vedi confezione del detersivo).



AVVERTENZA

Pericolo di avvelenamento da detersivi!

L'ingestione di detersivi comporta un rischio di avvelenamento.

- ▶ Tenere i detersivi lontani dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate.
- ▶ Non ingerire prodotti detersivi.
- ▶ Non mescolare mai detersivi con altri prodotti chimici.
- ▶ Non versare mai detersivi nel contenitore del latte.
- ▶ Non versare mai detersivi nel contenitore dell'acqua potabile.
- ▶ Usare prodotti detersivi e decalcificanti solo per lo scopo previsto (leggere l'etichetta).
- ▶ Non mangiare né bere mentre si utilizzano detersivi.
- ▶ Assicurare una buona aerazione dell'ambiente in cui si utilizzano detersivi.
- ▶ Durante l'utilizzo di detersivi indossare guanti protettivi.
- ▶ Durante l'utilizzo di decalcificante indossare occhiali protettivi.
- ▶ Lavare accuratamente le mani, prima e dopo l'utilizzo di detersivi.

Informazioni in caso di emergenza: Richiedere al produttore del detersivo (indicato sull'etichetta del prodotto) il numero telefonico da contattare in caso di emergenza (centro informativo tossicologico). Se nel vostro paese non esiste un'istituzione analoga, utilizzare le seguenti informazioni:

Centro Svizzero d'informazione tossicologica

Chiamate dall'estero

+41 44251 51 51

Centro Svizzero d'informazione tossicologica

Chiamate dalla Svizzera

145

Internet

www.toxi.ch

Pericolo di allergie



ATTENZIONE

Pericolo per la salute a causa di prodotti supplementari!

Le bevande con prodotti supplementari (o resti degli stessi) possono provocare allergie. Sussiste pericolo per la salute.

- ▶ Nell'applicazione self-service: Osservare la targhetta informativa applicata sulla macchina da caffè (contiene informazioni su eventuali prodotti supplementari allergenici utilizzati).
- ▶ Nell'applicazione sorvegliata: Osservare le informazioni su eventuali prodotti supplementari allergizzanti utilizzati dal personale.

Pericoli derivanti dai batteri



ATTENZIONE

Problemi di salute dovuti all'acqua contaminata!

Un utilizzo errato dell'acqua può determinare problemi di salute.

- ▶ Accertarsi che l'acqua sia priva di sporcizia e batteri.
- ▶ Non collegare la macchina da caffè all'acqua osmotizzata o ad altre acque aggressive.
- ▶ Assicurarsi che la durezza carbonatica sia compresa tra 4 e 6 °dKH o 8 e 12 °fKH.
- ▶ Assicurarsi che la durezza totale sia superiore alla durezza carbonatica.
- ▶ Non superare il tenore massimo di cloro di 50 mg per litro.
- ▶ Accertarsi che il valore del pH sia compreso tra 6,5 e 7 (pH neutro).

Macchine da caffè con serbatoio dell'acqua potabile (interno ed esterno):

- ▶ Riempire giornalmente il serbatoio con acqua fresca.
- ▶ Lavare sempre con cura il serbatoio prima di versare l'acqua.



ATTENZIONE

Problemi di salute dovuti a caffè contaminato!

Un trattamento non corretto del caffè può causare problemi di salute.

- ▶ Prima di aprire la confezione, verificare che non sia danneggiata.
- ▶ Non versare una quantità di caffè in grani superiore a quella necessaria per un giorno.
- ▶ Chiudere il coperchio del contenitore per caffè in grani subito dopo averlo riempito.
- ▶ Conservare il caffè in un luogo asciutto, freddo e buio.
- ▶ Conservare il caffè separatamente dai detergenti.
- ▶ Consumare prima i prodotti più "vecchi" (secondo il principio "first in, first out").
- ▶ Consumare il caffè prima della data di scadenza.
- ▶ Richiudere accuratamente le confezioni aperte, per mantenere fresco il contenuto ed evitare la penetrazione di sporcizia.

**ATTENZIONE****Problemi di salute dovuti a latte contaminato/scaduto!**

Un trattamento non corretto del latte può causare problemi di salute.

- ▶ Non utilizzare latte crudo.
- ▶ Usare solo latte pastorizzato o sottoposto a un trattamento UHT.
- ▶ Usare solo latte omogeneizzato.
- ▶ Usare latte preraffreddato a una temperatura di 3-5°C.
- ▶ Lavorando con il latte, indossare guanti protettivi.
- ▶ Usare il latte direttamente dalla confezione originale.
- ▶ Non rabboccare mai il latte. Lavare sempre con cura il contenitore prima di riempirlo.
- ▶ Prima di aprire la confezione, verificare che non sia danneggiata.
- ▶ Non versare una quantità di latte superiore a quella necessaria per un giorno.
- ▶ Chiudere il coperchio del contenitore del latte e l'unità di refrigerazione (interno/esterno) immediatamente dopo il riempimento.
- ▶ Conservare il latte in un luogo asciutto, fresco (max 7 °C) e al riparo da fonti luminose.
- ▶ Conservare il latte separato dagli altri alimenti.
- ▶ Consumare prima i prodotti più "vecchi" (secondo il principio "first in, first out").
- ▶ Consumare il latte prima della data di scadenza.
- ▶ Richiudere accuratamente le confezioni aperte, per mantenere fresco il contenuto ed evitare la penetrazione di sporcizia.

**ATTENZIONE****Problemi di salute dovuti a prodotti in polvere contaminati!**

Un trattamento non corretto dei prodotti in polvere può causare problemi di salute.

- ▶ Prima di aprire la confezione, verificare che non sia danneggiata.
- ▶ Non versare una quantità di polvere superiore a quella necessaria per un giorno.
- ▶ Dopo il riempimento, richiudere subito il coperchio del contenitore.
- ▶ Conservare il prodotto in polvere in un luogo asciutto, freddo e scuro.
- ▶ Conservare il prodotto in polvere separato dai detersivi.
- ▶ Consumare prima i prodotti più "vecchi" (secondo il principio "first in, first out").
- ▶ Consumare il prodotto in polvere prima della data di scadenza.
- ▶ Richiudere accuratamente le confezioni aperte, per mantenere fresco il contenuto ed evitare la penetrazione di sporcizia.

Pericolo derivante dal calore**ATTENZIONE****Pericolo di ustioni da liquido caldo!**

Nell'area di erogazione di bevande, acqua bollente e vapore sussiste pericolo di ustione.

- ▶ Durante l'erogazione o la pulizia non infilare mai le mani sotto i punti di fuoriuscita.

**ATTENZIONE****Pericolo di lesioni da superfici calde!**

- I punti di erogazione e l'infusore possono divenire molto caldi.
- ▶ Non toccare mai componenti calde della macchina da caffè.
 - ▶ Toccare l'erogatore solo negli appositi punti.
 - ▶ L'infusore va pulito solo quando la macchina è fredda.

Pericolo derivante dalla meccanica**ATTENZIONE****Pericolo di schiacciamento a causa dei componenti in movimento!**

L'erogatore e il pannello di comando possono essere spostati manualmente. Durante il funzionamento, i macinacaffè e l'infusore si muovono. Attenzione a non schiacciarsi le dita mentre si spostano gli elementi mobili.

- ▶ Toccare l'erogatore solo negli appositi punti.
- ▶ Spostare il pannello di comando sempre con entrambe le mani verso l'alto o verso il basso.
- ▶ Quando la macchina da caffè è accesa, non infilare mai la mano nei contenitori per il caffè in grani o per i prodotti in polvere, né nell'apertura dell'infusore.

1.6 Pericolo di danni materiali



NOTA

Danni materiali dovuti a un uso improprio della macchina da caffè!

Un uso improprio della macchina da caffè può causare danni materiali o inquinamenti.

- ▶ Nel caso di acqua con una durezza carbonatica superiore a 6 °dKH utilizzare a monte un filtro anticalcare, altrimenti i depositi di calcare possono danneggiare la macchina.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio se l'alimentazione dell'acqua è chiusa. Le caldaie non si riempirebbero e la pompa lavorerebbe "a secco".
- ▶ Schaerer AG raccomanda che l'allacciamento dell'acqua passi attraverso una valvola di arresto dell'acqua (già predisposta), per impedire allagamenti in caso di rottura dei tubi flessibili.
- ▶ Dopo lunghi periodi di inutilizzo (ad es. ferie), eseguire un ciclo di pulizia della macchina da caffè prima di rimetterla in funzione.
- ▶ Proteggere la macchina da caffè dagli agenti atmosferici (gelo, umidità ecc.).
- ▶ In caso di malfunzionamenti, osservare la tabella riportata nel capitolo "Risoluzione problemi" e, se necessario, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- ▶ Utilizzare unicamente ricambi originali di Schaerer AG.
- ▶ Segnalare al più presto danni esterni visibili e perdite al Centro assistenza autorizzato e far riparare i guasti.
- ▶ Non spruzzare mai l'apparecchio con acqua o con una idropulitrice a vapore.
- ▶ Non installare l'apparecchio su una superficie in cui possono verificarsi spruzzi d'acqua.
- ▶ Nel caso si utilizzi caffè caramellato (caffè aromatizzato) pulire due volte al giorno l'infusore.
- ▶ Riempire i contenitori del caffè in grani solo con caffè in grani, i contenitori per prodotti in polvere solo con prodotti in polvere, il contenitore per il latte solo con latte e il convogliatore solo con caffè macinato (o pastiglie detergenti durante la pulizia).
- ▶ Non utilizzare per alcun motivo caffè liofilizzato: in tal caso l'infusore si appiccicherebbe.
- ▶ Se la macchina da caffè e/o altri apparecchi sono stati trasportati a temperature inferiori ai 10°C, prima del collegamento alla rete elettrica e dell'accensione è necessario che la macchina e/o gli altri apparecchi siano rimasti per almeno tre ore a temperatura ambiente. In caso contrario, è inevitabile si formi condensa, con conseguente rischio di cortocircuito e/o danni ai componenti elettrici.
- ▶ Utilizzare sempre il set di tubi flessibili (acqua potabile/scarico) nuovo, in dotazione alla macchina da caffè. Non montare mai tubi flessibili usati.

2 Dati tecnici

2.1 Tipi di bevande e rendimento



Vedere anche il capitolo "Selezione bevande".

A seconda della variante della macchine e delle opzioni si possono preparare le seguenti bevande:

Bevande erogate all'ora		
Espresso 35 - 60 ml		ca. 120 tazze
Caffè 120 ml		ca. 120 tazze
Produzione giornaliera consigliata		
Espresso 50 - 60 ml		ca. 180 tazze
Caffè 120 ml		ca. 180 tazze
Bevande disponibili	Standard	Opzione
Espresso	x	
Caffè	x	
Caffè / Café crème	x	
Bricchetto (250 ml)/ ^{ZW}	x	
Bricco (500 ml)/ ^{ZW}	x	
Americano ^{AC/ZW}		x
White Americano ^{*/**/AC/ZW}		x
Caffelatte (tazza grande chiaro/scuro) ^{*/**}		x
Cappuccino ^{*/**}		x
Latte macchiato ^{*/**}		x
Espresso macchiato ^{*/**}		x
Chocciatto ^{***}		x
Ciocolata calda ^{***}		x
Flat White [*]		x
Latte caldo [*]		x
Latte freddo [*]		x
Schiuma di latte calda Pure Foam ^{TM*}		x
Acqua calda/acqua calda esterno		x
Vapore		x

Bevande disponibili	Standard	Opzione
Bevande in polvere / bevande istantanee		x

Dotazione della macchina consigliata:

- * con latte fresco
- ** con latte fresco e/o topping (latte in polvere)
- *** con cioccolata
- AC Acceleratore di infusione
- ZW Acqua supplementare

2.2 Dati della macchina

Potenza nominale* caldaia	Caldaia vapore	Caldaia dell'acqua calda
	2000 W	2000 W

Temperatura di esercizio	Caldaia vapore	Caldaia dell'acqua calda
Temperatura minima d'esercizio (T min.)	10°C	10°C
Temperatura massima d'esercizio (T max)	192 °C	192 °C
Temperatura di esercizio	127 °C	95 °C

Sovrappressione	Caldaia vapore	Caldaia dell'acqua calda
Pressione di esercizio	2,5 bar	ca. 0.8 MPa
Sovrappressione d'esercizio consentita (p max.)	0,5 MPa	1,2 MPa
Sovrappressione di prova	2,4 MPa	2,4 MPa

Capacità	
Capacità acqua potabile	Allacciamento alla rete idrica
Capacità del contenitore per caffè in grani	750 g ciascuno
Capacità del contenitore fondi	550 g

Misure esterne	
Larghezza della macchina da caffè	330 mm
Larghezza con unità di refrigerazione ausiliaria	582 mm
Altezza compreso contenitore per caffè in grani e chiave	666 mm
Profondità	576 mm

Peso	
Peso a vuoto	ca. 40 kg
Pressione sonora	
Livello di pressione acustica continuo	<70 dB(A)**

Con riserva di modifiche tecniche.

* Per quanto riguarda la dotazione speciale si rimanda alla targhetta. I valori indicati corrispondono alla dotazione di base.

** Il livello di pressione acustica valutato con la lettera A (slow) e il valore Lpa (impulso) presso la postazione di lavoro del personale addetto si attesta al di sotto dei 70 dB(A) in ogni modalità di funzionamento.

2.3 Allacciamento alla rete elettrica in loco

Rete	Potenza allacciata			Fusibili (già in loco)	Cavo di collegamento, sezione
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	2000 – 2400 W	10 – 13 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	200 V	50/60 Hz	1800 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ²
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	1900 – 2400 W	15 – 20 A*	3 x 1 mm ² 3 x 16 AWG

* Il fusibile in loco non deve essere superiore a 32 A.

2.4 Valori di allacciamento acqua

Pressione acqua	Minima:	0,1 MPa (1 bar)
	Massima:	1,0 MPa (10 bar)
Temperatura acqua in entrata	Minima:	10°C
	Massima:	30 °C
Tenore di cloro	Massimo:	50 mg per litro
Valore pH	Minimo:	6,5
	Massimo:	7
Durezza carbonatica (tedesca)	Minima:	4 °dKH
	Massima:	6 °dKH
Durezza carbonatica (francese)	Minima:	8 °fKH
	Massima:	12 °fKH
Durezza totale		> durezza carbonatica

2.5 Condizioni ambientali

Temperatura ambiente	Minima: 10°C Massima: +40 °C
Umidità relativa	Massima: 80 %rF

2.6 Targhetta

Tipo	Modello
Schaerer Coffee Skye	Nessuna variante di modello



Figura: Targhetta

La targhetta si trova all'interno della macchina da caffè.

- ▶ Estrarre il cassetto dei fondi dalla macchina da caffè per un migliore accesso.
- ▶ Aprire il coperchio a destra del cassetto dei fondi.
- ▶ In caso di anomalia o di garanzia indicare i dati riportati sulla targhetta, vedere elenco.

Dati consigliati:

- Tipo di macchina > (SKYE)
- Potenza nominale > ad es. 2000 - 2400 W
- Tensione nominale > ad es. 220 - 240 V
- Valore del fusibile in loco > ad es. 30 A
- Numero di serie > [JJKW XXXXXX] > z. B. 1935 XXXXXX

2.7 Dichiarazione di conformità CE

2.7.1 Indirizzo produttore

Fabbricante	Responsabile della documentazione
Schaerer AG Postfach 336 Niedermattstrasse 3 CH-4528 Zuchwil T +41 32 681 62 00 F +41 32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Produktpflege & Managementsystem Postfach 336 Niedermattstrasse 3 CH-4528 Zuchwil

2.7.2 Norme applicate

Il fabbricante sopra indicato dichiara che questa macchina è conforme a tutte le norme pertinenti delle direttive indicate. Questa dichiarazione non è valida qualora alle macchine vengano apportate modifiche non con noi concordate. Sono state applicate le norme armonizzate sotto elencate. Per la corretta realizzazione dei requisiti viene applicato un sistema di management della qualità certificato da DNV GL - Business Assurance secondo le norme ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018. L'unica responsabilità per il rilascio di questa dichiarazione di conformità è del produttore. L'oggetto della dichiarazione sopra descritta è conforme alle disposizioni di cui

alla direttiva 2011/65/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2011, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per la conformità CE

MD 2006/42/EC

- ▶ EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC
- ▶ EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2
- ▶ EN 62233:2008

Direttiva CEM 2014/30/UE

- ▶ EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2
- ▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- ▶ EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC
- ▶ EN 61000-3-11:2021-03

Direttiva RoHS 2011/65/UE

- ▶ EN IEC 63000:2019-05

RED 2014/53/EU

- ▶ EN 301 489-1 V2.1.1:2017
- ▶ EN 301 489-7 V1.3.1:2005
- ▶ EN 301 489-24 V1.5.1:2010

Per il rispetto delle direttive e delle ordinanze europee

Direttiva WEEE 2012/19/UE

Ordinanza POP 2019/1021

Per l'ordinanza sulle sostanze chimiche dell'UE

Ordinanza REACH 1907/2006/CE

International (CB)

Safety

- ▶ IEC 60335-1:2020-08
- ▶ IEC 60335-2-75
- ▶ BS EN 62233:2008

CEM

- ▶ CISPR 14-1
- ▶ CISPR 14-2
- ▶ IEC 61000-3-2
- ▶ IEC 61000-3-11

CB	Scheme > Sistema internazionale di riconoscimento reciproco dei rapporti di prova e dei certificati
CE	Requisiti della legislazione di armonizzazione della Comunità europea
CISPR	Comitato speciale internazionale sulle interferenze radio
CE/UE	La Comunità Europea è una parte dell'Unione Europea composta da CE/PESC/CGPP
EMC	Compatibilità elettromagnetica
IEC	Sistema internazionale di valutazione della conformità per apparecchiature e componenti elettrotecnici
MD	Direttiva macchine (Parlamento europeo e Consiglio)
POP	Regolamento (UE) sugli inquinanti organici persistenti
REACH	Regolamento UE sulle sostanze chimiche per la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche
RED	Direttiva europea sull'omologazione di apparecchiature e ricevitori radio (radiocomunicazioni)
RoHS	Limitazione delle sostanze pericolose
WEEE	Waste of Electrical and Electronic Equipment > Prevenzione e riduzione dei rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche

3 Descrizione del prodotto

3.1 Panoramica della macchina da caffè

La versione standard della Schaerer Coffee Skye comprende elementi decorativi a seconda della configurazione e un touchscreen da 8".



In fase d'ordine sono possibili diverse opzioni di configurazione.

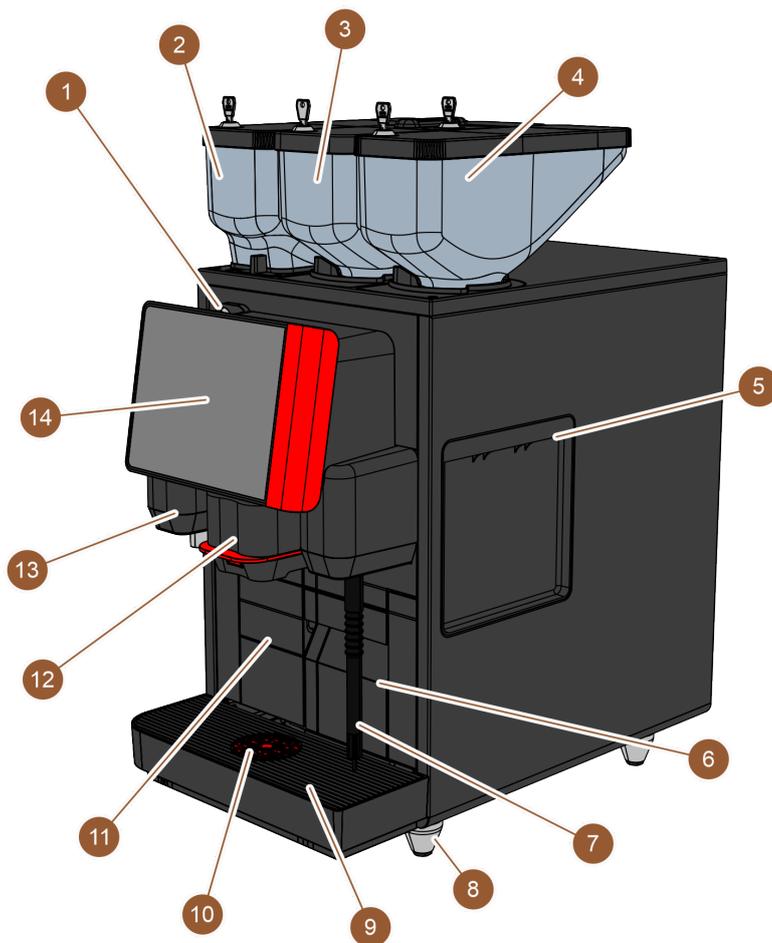


Figura: Panoramica della macchina da caffè

N.	Denominazione	Spiegazione
1	Dispositivo di chiusura del pannello di comando	Vedere il capitolo "Dispositivo di chiusura del pannello di comando"
2 - 4	Contenitore del caffè in grani e per prodotti in polvere	I contenitori del caffè in grani e dei prodotti in polvere alimentano la macchina da caffè convogliando caffè in grani o prodotti in polvere dal distributore.
5	Apertura del pannello laterale	Le aperture sui due pannelli laterali consentono di accedere all'interno della macchina da caffè, ad esempio per far passare il flessibile del latte sull'altro lato.
6	Contenitore fondi	Nel contenitore per fondi vengono raccolti i fondi di caffè.

N.	Denominazione	Spiegazione
7	Lancia del vapore	La lancia del vapore esterna consente di riscaldare e montare il latte separatamente.
8	Piedini della macchina (optional)	I piedini della macchina aumentano la distanza dalla superficie di appoggio di 40 mm.
9	Vaschetta raccogli gocce	La vaschetta raccogli gocce raccoglie l'acqua utilizzata durante la pulizia e le gocce di caffè.
10	Ausilio posizionamento tazza (optional)	L'ausilio per il posizionamento della tazza indica la posizione corretta della tazza.
11	Serbatoio interno per acqua potabile (variante)	Il serbatoio interno per l'acqua potabile fornisce l'acqua potabile per la preparazione delle bevande.
12	Erogatore manuale bevande	L'erogatore manuale delle bevande deve essere spostato manualmente verso l'alto o verso il basso a seconda della bevanda selezionata.
13	Erogatore di acqua calda esterna	L'erogatore di acqua calda esterna consente un'erogazione manuale separata.
14	Pannello di comando con touchscreen	Vedere il capitolo "Pannello di comando con touchscreen"

3.1.1 Contenitore del caffè in grani e per prodotti in polvere

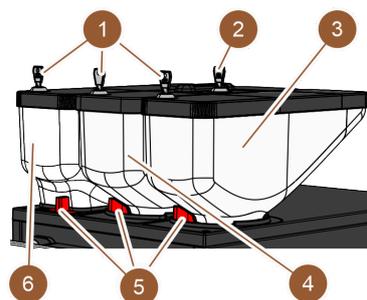


Figura: Contenitore del caffè in grani e per prodotti in polvere

I contenitori del caffè in grani e dei prodotti in polvere (3, 4, 6) sono ubicati nella parte superiore della macchina da caffè. Di serie, è presente solo il contenitore centrale del caffè in grani (4).

I contenitori possono essere rimossi dalla macchina da caffè sbloccando gli interblocchi (5).

Dispositivi di chiusura: In via opzionale, i contenitori possono essere chiusi a chiave (1). In via opzionale, anche il convogliatore può essere dotato di serratura (2).

Secondo macinacaffè con contenitore per caffè in grani: Come opzione, è possibile montare un secondo macinacaffè con serbatoio per caffè in grani (3) a destra del macinacaffè centrale standard.

Il secondo macinacaffè consente di disporre di caffè in grani per espresso o decaffeinato.

Il contenitore per caffè in grani standard ha una capienza di 750 g.

L'opzione "Secondo macinacaffè" non può essere montata in un secondo momento.

Gruppo polvere: Come opzione, è possibile montare un gruppo polvere con contenitore per prodotti in polvere (2000 g; 6) a sinistra del macinacaffè centrale standard.

Il gruppo polvere consente di disporre di cioccolato e/o topping in polvere.

Se il gruppo polvere è installato nella macchina da caffè, è dotato di un bicchiere miscelatore in cui il prodotto in polvere e l'acqua vengono miscelati prima dell'erogazione della bevanda.

Gruppo polvere Twin: Il gruppo polvere può essere progettato come Gruppo polvere Twin, il che significa che il contenitore è diviso in due metà.

Questa opzione non può essere montata in un secondo momento.

3.1.2 Contenitore fondi

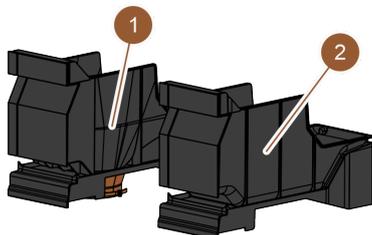


Figura: Contenitore fondi

Il contenitore fondi è disponibile in due varianti:

- Standard (2)
- con apertura sul fondo per il deposito per fondi di caffè sotto bancone UC (1)

Contenitore fondi standard: Nel contenitore fondi standard (2) vengono raccolti i fondi di caffè.

Il contenitore dei fondi può essere estratto dalla parte anteriore della macchina da caffè e svuotato.

Per rimuovere il contenitore dei fondi, l'erogatore manuale delle bevande deve essere spostato verso l'alto fino a battuta.

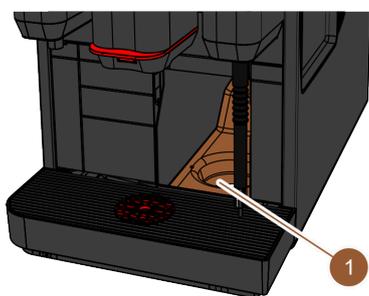


Figura: Deposito per fondi di caffè sotto bancone

Deposito per fondi di caffè sotto bancone: A scelta, il contenitore fondi e la base della macchina da caffè possono essere dotati di un'apertura sul fondo (1), in modo che i chicchi di caffè possano cadere direttamente dalla macchina da caffè in un contenitore posto sotto al bancone (non incluso nella fornitura). A tal fine è necessario che anche il bancone presenti un'apertura.

Con un deposito per fondi di caffè sotto bancone, la capacità di espulsione dei fondi aumenta.

L'opzione "Deposito per fondi di caffè sotto bancone UC" può essere montata a posteriori.

3.1.3 Lancia vapore esterna

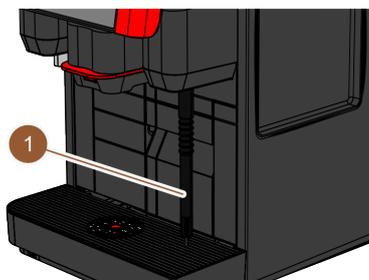


Figura: Lancia vapore esterna

La macchina da caffè può essere dotata a richiesta di una lancia vapore esterna (1).

La lancia vapore esterna consente di riscaldare il latte manualmente e di schiumare il latte in modo separato, in stile barista.

La lancia vapore è montata a destra dell'erogatore di bevande e il punto di montaggio è dotato di una spia di funzionamento.

La lancia vapore è disponibile nella versione Powersteam.

L'opzione "Lancia vapore" non può essere montata in un secondo momento.

3.1.4 Piedini per macchina

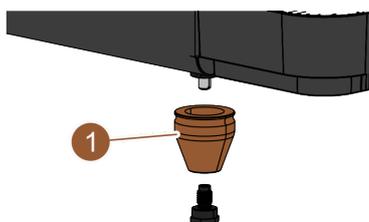


Figura: Piedino per macchina - 40 mm

Se si utilizzano apparecchi ausiliari sotto bancone, è necessario montare i piedini per macchina (1).

L'opzione "Piedini per macchina" può essere montata in un secondo momento. I piedini sono forniti senza viti.

3.1.5 Vaschetta raccogli gocce con ausilio posizionamento tazza

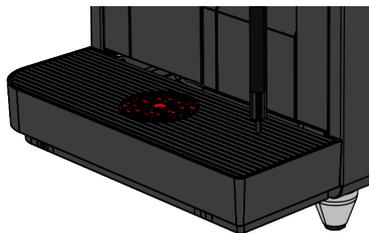


Figura: Vaschetta raccogli gocce

La vaschetta raccogli gocce le bevande versate, le gocce e l'acqua di pulizia. La vaschetta raccogli gocce è dotata di un sensore che segnala quando la vaschetta deve essere svuotata. La vaschetta raccogli gocce è disponibile nelle seguenti versioni:

- senza apertura per lo scarico dell'acqua sporca
- con apertura per lo scarico dell'acqua sporca

Con apertura: Durante l'installazione, la vaschetta raccogli gocce deve essere collegata a un tubo flessibile per l'acqua sporca, che può essere indirizzato a un serbatoio esterno per l'acqua sporca o collegato direttamente all'attacco per l'acqua sporca.

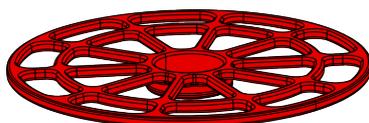


Figura: Ausilio posizionamento tazza

Ausilio posizionamento tazza: È possibile inserire un ausilio posizionamento tazza nella griglia della vaschetta raccogli gocce. Si tratta di un ausilio di posizionamento da 1 tazza per l'erogazione di bevande singole.

3.1.6 Serbatoio dell'acqua potabile interno

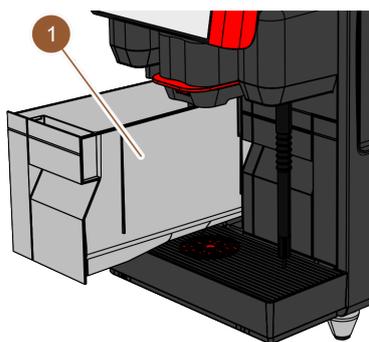


Figura: Serbatoio dell'acqua potabile interno

La macchina da caffè è dotata di serie di un serbatoio interno per l'acqua potabile (1). Il serbatoio interno dell'acqua potabile soddisfa le esigenze di utilizzo mobile della macchina da caffè. Il serbatoio dell'acqua potabile interno non può essere montato in un secondo momento.

Altre varianti per la fornitura di acqua potabile sono il serbatoio dell'acqua potabile esterno opzionale e l'allacciamento alla rete idrica opzionale.

3.1.7 Erogatore manuale bevande

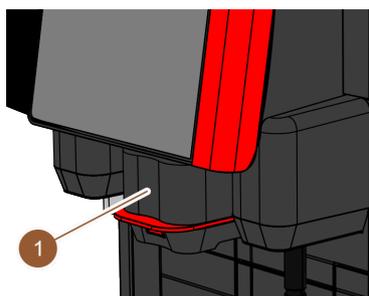


Figura: Erogatore manuale bevande

L'altezza dell'erogatore manuale bevanda (1) deve essere regolata manualmente in base alla bevanda e alle dimensioni della tazza. L'erogatore di bevande serve per erogare le bevande dalla macchina da caffè.

L'impugnatura dell'erogatore è di colore rosso o nero. L'erogatore di bevande deve essere pulito regolarmente.



Figura: Acqua supplementare

Acqua supplementare: Per l'erogazione del caffè, è possibile erogare ulteriore acqua calda nella tazza tramite un beccuccio per l'acqua calda nell'erogatore delle bevande. Questa opzione è particolarmente indicata per la preparazione di caffè americano. L'opzione "Acqua supplementare" non può essere montata in un secondo momento.

3.1.8 Erogatore di acqua calda esterna

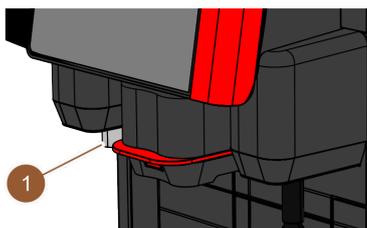


Figura: Erogatore di acqua calda esterna

La macchina da caffè può essere dotata di un erogatore di acqua calda esterna (1). L'erogatore di acqua calda esterna consente di erogare acqua calda separatamente.

L'erogatore di acqua calda esterna è montato a sinistra dell'erogatore di bevande e il punto di montaggio è dotato di una spia di funzionamento.

L'opzione "erogatore di acqua calda esterna" non può essere montata in un secondo momento.

3.1.9 Macinacaffè

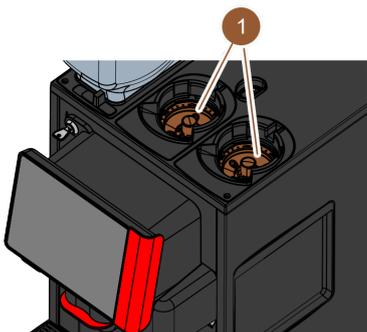


Figura: Macinacaffè

La macchina da caffè è dotata di un macinacaffè (1) per ogni contenitore per caffè in grani.

Il macinacaffè macina i chicchi freschi durante la preparazione della bevanda e convoglia la polvere macinata nella macchina da caffè fino all'erogatore di bevande.

Il grado di macinazione del macinacaffè può essere regolato elettricamente.

3.1.10 Spia di funzionamento

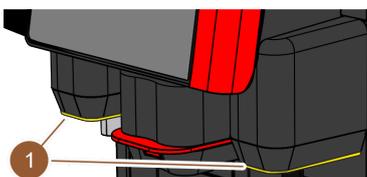
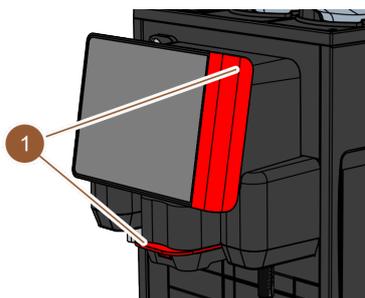


Figura: Spia di funzionamento

La macchina da caffè è dotata di una spia di funzionamento (1). La spia di funzionamento a destra e a sinistra dell'erogatore di bevande può essere coordinata cromaticamente e fornisce informazioni sullo stato di funzionamento della macchina da caffè.

- ▶ bianco: macchina da caffè pronta all'uso
- ▶ arancione: intervento necessario a breve (rifornimento, pulizia, ecc.)
- ▶ rosso: errore della macchina (latte esaurito, macinacaffè bloccato, errore di flusso dell'acqua, ecc.)

3.1.11 Elementi decorativi



La macchina da caffè è dotata di elementi decorativi (1) (neri o rossi).

Gli elementi decorativi possono essere utilizzati per abbinare la macchina da caffè all'ambiente circostante.

L'opzione "Elementi decorativi" può essere montata in un secondo momento oppure è possibile cambiare colore.

Figura: Elementi decorativi

3.2 Elementi di comando

3.2.1 Panoramica

Esterno della macchina da caffè

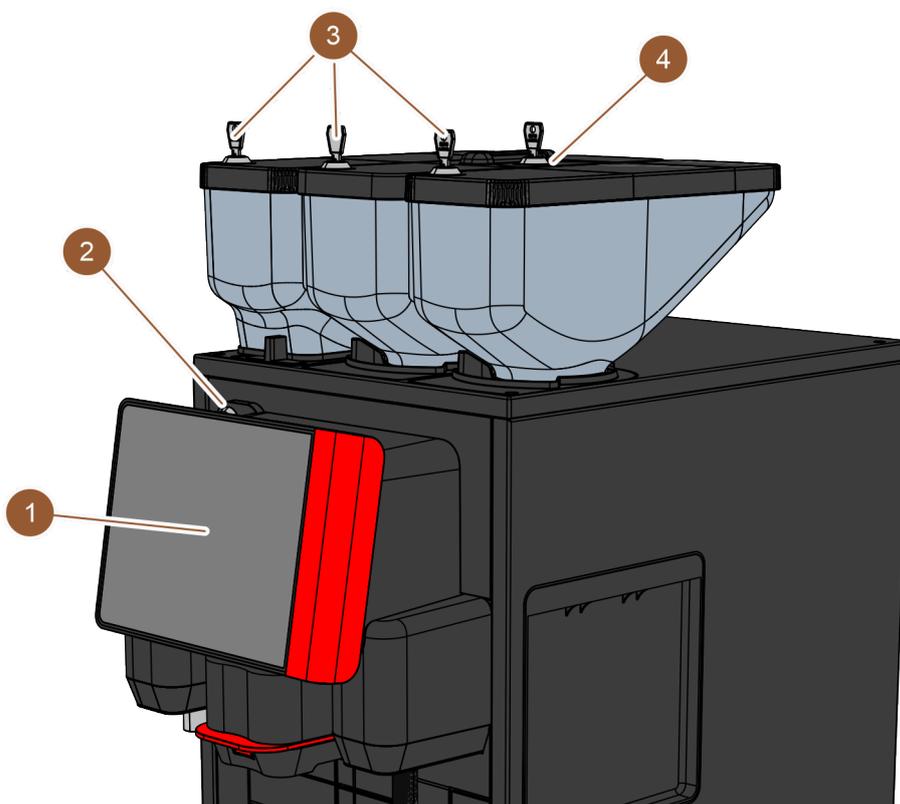


Figura: Panoramica degli elementi di comando - all'esterno della macchina da caffè

I seguenti comandi si trovano all'esterno della macchina da caffè:

N.	Denominazione	Spiegazione
1	Pannello di comando con display	Touchscreen (display sensibile al tocco da 8") per il funzionamento della macchina da caffè
2	Dispositivo di chiusura del pannello di comando	Il pannello di comando può essere bloccato quando è chiuso per impedire un accesso inautorizzato.

N.	Denominazione	Spiegazione
3	Dispositivi di chiusura per contenitori del caffè in grani e per contenitori per prodotti in polvere	I contenitori per caffè in grani e per prodotti in polvere possono essere dotati di dispositivi di chiusura volti a impedire un accesso inautorizzato.
4	Introduzione manuale	L'introduzione manuale è destinata al caffè macinato/alle pastiglie detergenti. Come opzione, l'introduzione manuale può essere dotata di un dispositivo di chiusura.

Comandi dietro al pannello di comando

Per accedere ai comandi dietro il pannello di comando, aprire il pannello di comando.



Vedere anche il capitolo "Apertura del pannello di comando"

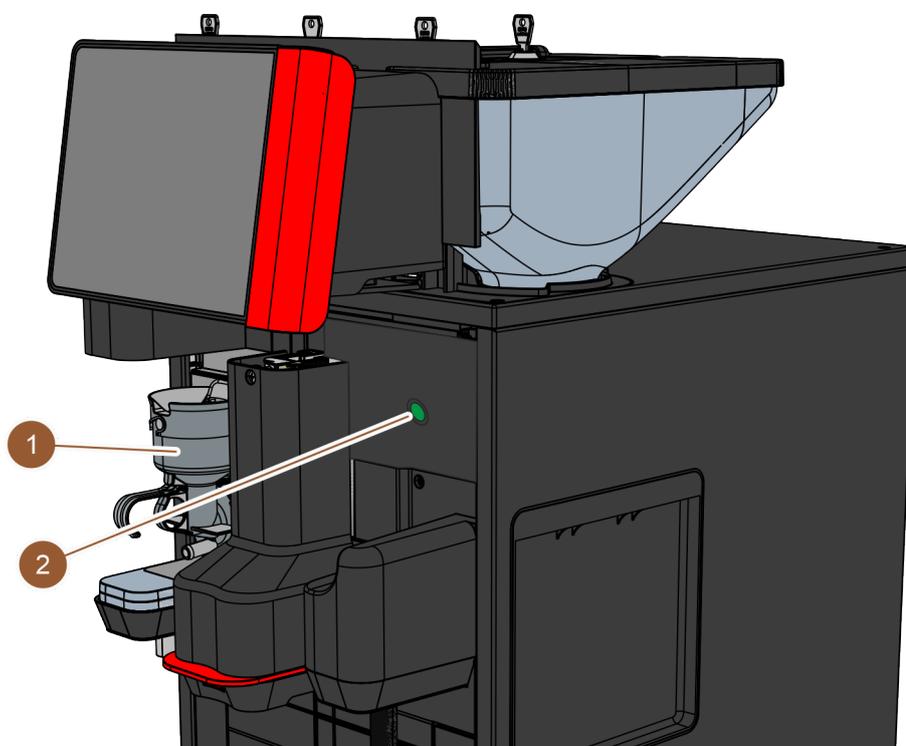
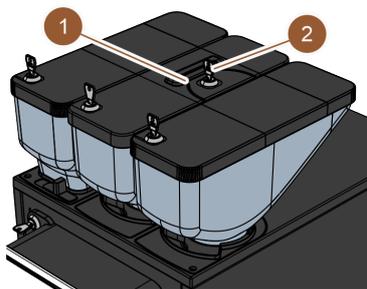


Figura: Panoramica degli elementi di comando - dietro al pannello di comando

Dietro al pannello di comando sono presenti i seguenti comandi:

- 1 Bicchiere miscelatore per il gruppo cioccolato o topping in polvere (opzione)
- 2 Pulsante di accensione/spengimento della macchina da caffè

3.2.2 Introduzione manuale



Nel contenitore centrale del caffè in grani (750 g) è integrata di serie un'introduzione manuale (1). L'introduzione manuale serve per aggiungere caffè macinato (ad esempio, caffè decaffeinato). Il caffè macinato viene lavorato direttamente dalla macchina da caffè (non entra nel contenitore del caffè in grani, ma direttamente all'interno della macchina da caffè attraverso un'apertura separata).

L'introduzione manuale serve anche per inserire la pastiglia detergente (Coffee pure tab).

Figura: Introduzione manuale



L'introduzione manuale è disponibile può anche essere dotata come opzione di un dispositivo di bloccaggio (2).

3.2.3 Pannello di comando con touchscreen

Il pannello di comando è dotato di un touchscreen (display da 8" sensibile al tocco). Tramite il pannello di comando è possibile gestire la macchina da caffè.



Vedere il capitolo "Interfaccia utente" e il capitolo "Programmazione"

3.2.4 Dispositivo di chiusura del pannello di comando

Il dispositivo di chiusura assicura che il pannello di comando sia mantenuto in posizione chiusa e protetto da aperture non autorizzate.

- Chiave verso sinistra: aprire il dispositivo di chiusura
- Chiave verso destra: chiudere il dispositivo di chiusura

3.2.5 Dispositivi di chiusura per contenitori del caffè in grani e per contenitori per prodotti in polvere (opzione)

In via opzionale i contenitori per caffè in grani e per prodotti in polvere possono essere dotati di dispositivi di chiusura volti a consentire il riempimento o il rabbocco solo a gruppi di persone autorizzate.

- Chiave verso sinistra: aprire il dispositivo di chiusura
- Chiave verso destra: chiudere il dispositivo di chiusura

3.2.6 Bicchiere miscelatore

Il bicchiere miscelatore è presente se la macchina da caffè è dotata di un gruppo polvere opzionale (gruppo cioccolato o topping in polvere). Il bicchiere miscelatore si trova dietro al pannello di comando e miscela una quantità definita di pro con acqua calda prima di erogare la bevanda.

3.2.7 Pulsante di accensione/spengimento della macchina da caffè

Il pulsante di accensione/spengimento della macchina da caffè è ubicato dietro al pannello di comando. La macchina si avvia semplicemente premendo brevemente il pulsante di accensione/spengimento. Premendo il pulsante di accensione/spengimento per 4 secondi è possibile spegnere la macchina stessa.

3.3 Collegamenti e interfacce della macchina da caffè

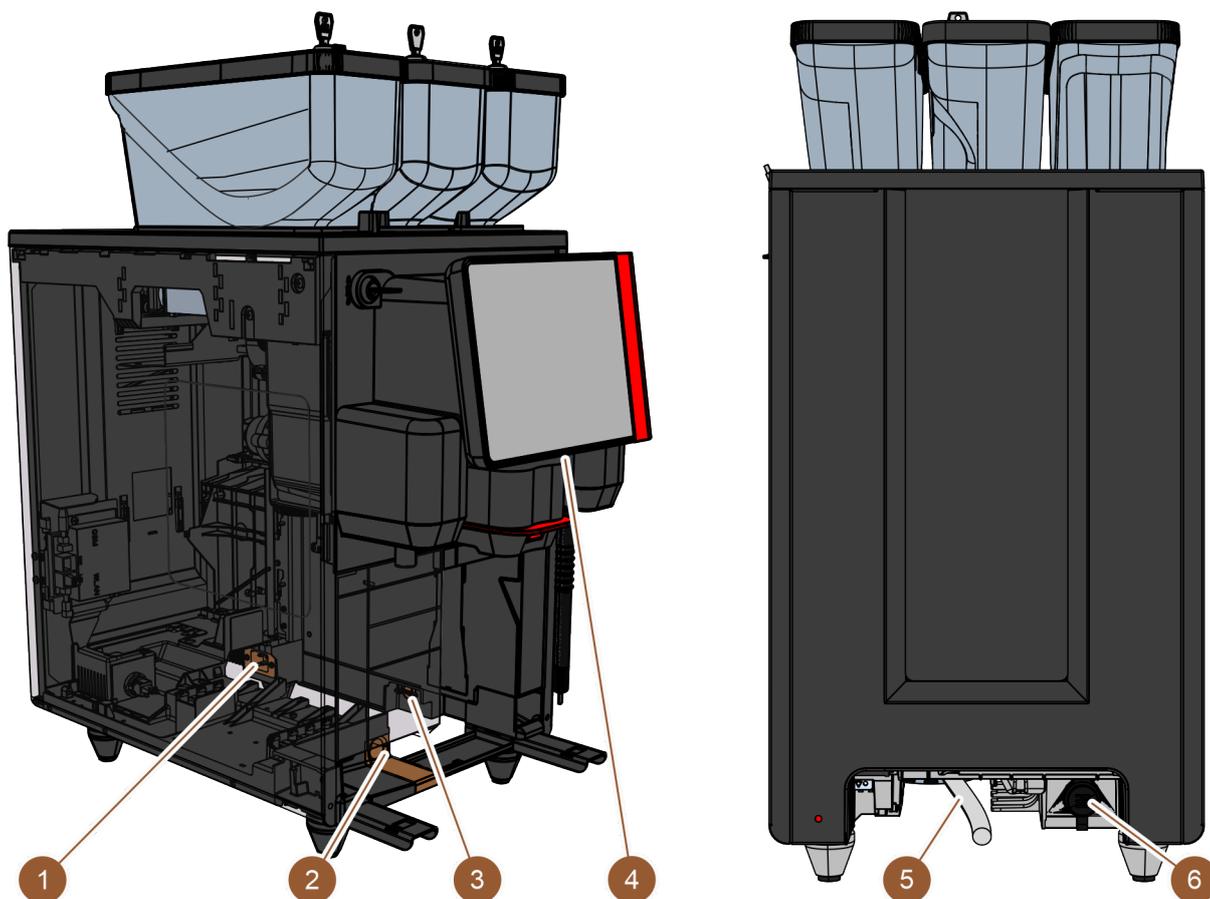


Figura: Collegamenti e interfacce della macchina da caffè

N.	Denominazione	Spiegazione
1	Allacciamento alla rete elettrica	L'allacciamento alla rete elettrica si trova all'interno della macchina da caffè, nella zona posteriore, e alimenta la macchina da caffè.
2	Attacco per acqua sporca	È possibile collegare un tubo flessibile all'attacco dell'acqua sporca e scaricare l'acqua sporca dalla macchina da caffè.
3	Interfaccia di comunicazione	Il collegamento per l'interfaccia di comunicazione si trova all'interno della macchina da caffè, nella parte inferiore della parete esterna destra. Per accedere al collegamento dell'interfaccia di comunicazione, è necessario rimuovere il contenitore fondi. La macchina da caffè è collegata agli apparecchi ausiliari tramite l'interfaccia di comunicazione.
4	Porta USB	Nella parte inferiore del pannello di comando è presente una porta USB di tipo A. Per accedere alla porta USB è necessario aprire un coperchio.

N.	Denominazione	Spiegazione
5	Attacco per acqua dolce	L'attacco per acqua dolce alimenta la macchina da caffè con acqua potabile. Ciò può avvenire tramite un allacciamento alla rete idrica o mediante un serbatoio d'acqua esterno (a seconda della configurazione della macchina). La macchina da caffè è dotata di serie di un serbatoio d'acqua interno che non richiede un allacciamento alla rete idrica.
6	Collegamento universale	Il collegamento universale può essere dotato delle seguenti interfacce: <ul style="list-style-type: none"> • nessuna • Ethernet • MDB • RS-232

3.4 Opzioni



Figura: Serbatoio esterno dell'acqua potabile e dell'acqua sporca

Serbatoio esterno dell'acqua potabile e dell'acqua sporca

Il requisito dell'uso mobile della macchina da caffè è soddisfatto dal dispositivo opzionale con i serbatoi esterni per l'acqua potabile e l'acqua sporca.

Se si utilizza un serbatoio esterno per l'acqua potabile, la macchina da caffè deve essere dotata di un allacciamento alla rete idrica fisso (non al serbatoio interno dell'acqua potabile).

Se si utilizza il serbatoio esterno dell'acqua sporca, la vaschetta raccogli-gocce deve essere dotata di un'apertura. Il livello dell'acqua è monitorato e il serbatoio può essere montato in un secondo momento.



Figura: Scambio di dati

Scambio di dati della Schaerer Coffee Link

La soluzione digitale "Schaerer Coffee Link" fornisce ampie informazioni per la garanzia della qualità e il monitoraggio e l'ottimizzazione di processi commerciali individuali. Tramite il portale web Schaerer "Coffee Link" è possibile leggere diversi dati dalla macchina da caffè. L'opzione "Schaerer Coffee Link" può essere montata in un secondo momento.



Figura: Gruppo latte fresco

Gruppo latte fresco Pure Foam™

L'opzione Pure Foam™ consente il riscaldamento automatico integrato del latte e la schiumatura del latte in stile barista.

È possibile erogare latte freddo.

Se si utilizza l'opzione Pure Foam™, deve essere presente un'unità di refrigerazione.

L'opzione "Pure Foam™" non può essere montata in un secondo momento.



Acceleratore di infusione

L'acceleratore di infusione consente un'erogazione più efficiente di bevande di grandi dimensioni (ad esempio, americano) con una migliore qualità della bevanda. Un'ulteriore quantità di acqua calda viene immessa nell'erogatore del caffè dopo l'acceleratore di infusione. L'opzione "Acceleratore di infusione" può essere montata in un secondo momento.

Figura: Acceleratore di infusione

3.5 Apparecchi ausiliari

3.5.1 Unità di refrigerazione

Se si utilizza l'opzione Pure Foam™, come accessorio ausiliario deve essere presente un'unità di refrigerazione. Per la macchina da caffè sono possibili le seguenti unità di refrigerazione:

- Unità di refrigerazione ausiliaria
- Unità di refrigerazione sotto bancone (UC)



Unità di refrigerazione ausiliaria

L'unità di refrigerazione è dotata di un contenitore per il latte da 10 l. L'unità di refrigerazione ausiliaria può essere collocata a sinistra, a destra, tra due macchine da caffè (Centre Milk) e come unità di refrigerazione sotto bancone. La macchina da caffè viene fornita di serie con un attacco per il latte a sinistra.

Il posizionamento a destra della macchina da caffè richiede una conversione. La descrizione della conversione e i componenti necessari sono allegati all'unità di refrigerazione laterale.

Figura: Unità di refrigerazione ausiliaria



Unità di refrigerazione sotto bancone (UC)

L'unità di refrigerazione sotto bancone viene collocata sotto alla macchina da caffè all'interno del bancone.

L'unità di refrigerazione è dotata di un contenitore per il latte da 9,5 l.

L'unità di refrigerazione sotto bancone con dotazione Centre Milk consente di erogare il latte per due macchine da caffè.

Figura: Unità di refrigerazione sotto bancone

3.5.2 Cup & Cool



Figura: Cup & Cool

L'accessorio ausiliario Cup & Cool può essere collocato a sinistra della macchina da caffè ed è disponibile nelle versioni stretta e larga.

Nella versione Centre Milk l'accessorio ausiliario Cup & Cool largo può essere collocato anche tra due macchine da caffè.

L'accessorio ausiliario largo presenta un contenitore per il latte da 9,5 l e può ospitare circa 44 - 160 tazze di caffè.

La versione stretta dispone di un contenitore per il latte da 4 l e può ospitare circa 45 - 198 tazze di caffè.

L'utilizzo di Cup & Cool a destra della macchina da caffè richiede una conversione. La descrizione della conversione e i componenti necessari sono allegati all'accessorio ausiliario.

3.5.3 Scaldatazze



Figura: Scaldatazze

L'accessorio ausiliario scaldatazze può essere collocato a destra o a sinistra della macchina da caffè ed è disponibile nelle versioni stretta e larga.

La versione stretta può ospitare circa 60 - 264 tazze di caffè. La versione larga può ospitare circa 88 - 320 tazze di caffè.

3.6 Dotazione e accessori

Numero	Articolo	Codice articolo
Documentazione		
1	Istruzioni per l'uso	3
1 ¹	Istruzioni aggiuntive per gli apparecchi ausiliari (scaldatazze + Cup & Cool)	3
1 ¹	Istruzioni per l'uso dell'unità di refrigerazione	3
Dotazione della macchina da caffè		
1	Vaschetta raccogliocce SKYE	100686

Numero	Articolo	Codice articolo
1 ^{1 2}	Cavo di collegamento 230 V 10 A CH-C13W 2 m	063261
	Cavo di collegamento 250 V 16 A EU-C13W 2 m	063260
	Cavo di collegamento 250 V 13 A UK-C13W 2,5 m	071919
	Cavo di collegamento C13 a gom. 3 x 1 mm 2 2,5 m sw	072239
Dotazione generale		
1	Misurino caffè br	067111
1	Camera freno single	100613
Dotazione pulizia / manutenzione		
1	Pennello 75-40 (vano di infusione)	067409
1	Pennello per pulizia (erogatore bevande)	062951
Gruppo latte ¹		
1	Recipiente per la pulizia 1 l bl	33.2593.6000
1	Coperchio del recipiente per la pulizia 1 l bl	33.2593.7000
1 ^{1 2}	Milkpure Powder & Coffeepure tabs Kit dotazione	075350
	Pastiglie detergenti 100 pz Coffeepure tabs (dotazione senza latte)	065221
Vaschetta raccogli gocce con scarico ¹		
1	Fascetta di serraggio 29 aperta	066794
1	Flessibile spiralato 20 PVC gr	074043
Piedini per macchina ¹		
4	Piedino a vite M10x15 gommato	060408
4	Piedino 40x40	100649
Serbatoio dell'acqua potabile interno ¹		
1	Cartuccia intercambiabile 200	072617
1	Adattatore per cartuccia intercambiabile 200	33.2327.1000
1	Recipiente per pulizia 4 l Milk Smart	069041
Allacciamento alla rete idrica		
1	Flessibile scherm. DN8X1500 ÜM3/8-ÜM3/4 90°	33.2292.1000
Deposito per fondi di caffè ¹		
1	Fascetta per cavi 4,8 x 368 PA sw	33.2273.2000

- 1 Opzionale, a seconda dell'esecuzione della macchina
2 Solo uno degli articoli
3 Numero articolo a seconda della lingua

4 Installazione e messa in funzione

4.1 Condizioni per il trasporto



ATTENZIONE

Rischio di lesioni durante il trasporto!

Un trasporto non conforme della macchina da caffè può provocare lesioni.

- ▶ Osservare le prescrizioni in materia di salute e sicurezza localmente vigenti.



NOTA

Danni materiali dovuti a un trasporto improprio!

Un trasporto improprio durante un cambio di posizione della macchina da caffè può danneggiare la macchina stessa.

È indispensabile rispettare i seguenti punti:

- ▶ Trasportare la macchina da caffè con un carrello. Fissare la macchina da caffè sul carrello e tirare il carrello stesso.
- ▶ Prima di cambiare il luogo d'installazione è indispensabile staccare l'alimentazione dell'acqua potabile e l'alimentazione elettrica, così come lo scarico dell'acqua sporca.
- ▶ Prima di cambiare il luogo d'installazione è indispensabile verificare l'effettiva assenza di ostacoli sul pavimento e che la macchina poggi su una superficie piana.

4.2 Imballaggio/disimballaggio



ATTENZIONE

Tagli e lesioni agli occhi a causa del materiale di imballaggio!



Un materiale di imballaggio con bordi affilati può causare lesioni. Il taglio delle cinghie di fissaggio può provocare lesioni agli occhi.

- ▶ Durante il disimballaggio della macchina da caffè, indossare guanti e occhiali protettivi.



4.2.1 Disimballaggio della macchina da caffè

1. Disimballare la macchina da caffè.
2. Rimuovere gli accessori in dotazione dalla scatola degli accessori.
3. Verificare il restante contenuto dell'imballaggio e controllare l'effettiva presenza degli accessori previsti in dotazione.
4. Verificare la completezza della fornitura.
Vedi anche il capitolo "Descrizione del prodotto" – "Dotazione e accessori".
5. Conservare l'imballaggio originale per un'eventuale rispedizione.

4.2.2 Disimballaggio degli accessori

Vengono forniti i seguenti accessori:

- Istruzioni per l'uso e scheda supplementare Dichiarazione di conformità
- Detergenti (in base alla dotazione della macchina)
- Cucchiaino per il caffè macinato (per l'introduzione manuale)

- Pennello per la pulizia dell'interno del contenitore fondi
- Pennello per pulizia piccolo

4.3 Installazione

Condizioni per l'installazione

Per quanto riguarda il luogo di installazione della macchina da caffè vigono le seguenti condizioni.

- Accertarsi che la superficie di installazione sia stabile, orizzontale e piana, in modo che non possa deformarsi sotto il peso della macchina da caffè.
- Non posizionare la macchina su superfici calde o in prossimità di fonti di calore.
- Posizionare la macchina da caffè in modo da consentire a personale adeguatamente formato di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Eseguire i necessari allacciamenti alle linee di alimentazione secondo i piani di installazione stabiliti dal costruttore fino all'altezza di 1 m sul luogo di installazione della macchina.
- Attenersi alle disposizioni tecniche vigenti a livello locale.

Per gli interventi di manutenzione e l'uso è necessario rispettare le seguenti distanze:

- Verso l'alto lasciare sufficiente spazio per il riempimento con caffè in chicchi o con prodotti in polvere (si consigliano 20 cm).
- Prevedere uno spazio libero di 5 cm tra il retro della macchina da caffè e la parete (consentire la circolazione dell'aria).

Condizioni ambientali

Per quanto pertiene al luogo di installazione della macchina da caffè vigono le seguenti condizioni ambientali:

- Temperatura ambiente da +10 °C a +40 °C
- Umidità relativa dell'aria di max. 80 % rF
- La macchina è concepita esclusivamente per l'impiego in ambienti chiusi. Non utilizzare il prodotto all'aria aperta, non esporre per alcun motivo la macchina agli agenti atmosferici (pioggia, neve, gelo).

4.4 Installazione della macchina da caffè

Installare la macchina da caffè in conformità alle norme elettriche e idrauliche nazionali e locali vigenti. Ciò include anche una sufficiente protezione dal reflusso.



Prima di iniziare la fase di installazione, leggere attentamente il capitolo e "Alimentazione elettrica"!

Sul lato dell'installazione sono necessari i seguenti collegamenti:

- Presa per alimentazione di rete (230 V AC o 400 V AC) o collegamento fisso con interruttore generale
 - La targhetta indica la protezione massima richiesta per il fusibile.
 - La targhetta indica la sezione minima richiesta del conduttore.
- Allaccio alla rete idrica fissa da 3/8" o allaccio al serbatoio esterno dell'acqua potabile
- Sifone o serbatoio esterno per l'acqua sporca per il flessibile dell'acqua sporca Ø20 mm
- Interfaccia opzionale per la comunicazione della macchina da caffè con gli apparecchi ausiliari.



Alla consegna tutti i collegamenti sul lato macchina sono pronti per l'uso.

4.4.1 Allacciamento alimentazione elettrica

L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto delle norme vigenti in ambito nazionale. La tensione di rete nel luogo d'installazione deve essere coincidere con la tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio. La presa di rete e l'interruttore di rete devono essere facilmente accessibili all'operatore sul luogo di installazione.

Scossa elettrica



PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica!

Quando la macchina da caffè è collegata, sussiste il pericolo di morte per scossa elettrica.

- ▶ La fase deve essere assicurata con il valore di Ampere riportato sulla targhetta.
- ▶ Accertarsi che sia possibile separare dalla rete elettrica tutti i poli dell'apparecchio.
- ▶ L'impianto elettrico a cura del cliente deve essere realizzato in base all'IEC 364 (DIN VDE 0100). Per aumentare la sicurezza, a monte dell'apparecchio dovrebbe essere installato un interruttore differenziale con una corrente di guasto nominale 30 mA (EN 61008). (Gli interruttori differenziali del tipo B garantiscono una reazione anche con correnti di guasto continue lisce. In questo modo viene assicurato un alto grado di sicurezza.)
- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato. Far sostituire il cavo di alimentazione o un connettore difettosi esclusivamente da un tecnico dell'Assistenza qualificato.
- ▶ La Schaerer AG sconsiglia di utilizzare un cavo di prolunga! Se si utilizza comunque un cavo di prolunga (sezione minima: 1,5 mm²), è opportuno attenersi ai dati del cavo forniti dal produttore (istruzioni per l'uso) e alle disposizioni vigenti a livello locale.
- ▶ Applicare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Non posizionare i cavi su angoli o spigoli appuntiti, evitare di schiacciarli o di lasciarli liberi. Inoltre non posizionare i cavi su oggetti caldi e proteggerli da olio e detergenti aggressivi.
- ▶ Non sollevare mai o tirare l'apparecchio usando il cavo di alimentazione. Non sfilare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione. Non toccare per alcun motivo cavi o connettori con le mani bagnate! Non inserire mai la spina bagnata nella presa elettrica!

Cavo di alimentazione



PERICOLO

Pericolo di vita a causa di un cavo di alimentazione difettoso o non originale!

Se il cavo di alimentazione è difettoso o non originale, sussiste il rischio di scosse elettriche e incendi.

- ▶ Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione originale. Il cavo di alimentazione originale specifico per il Paese di utilizzo è disponibile presso il partner di assistenza.
- ▶ I cavi di alimentazione che possono essere collegati a entrambe le estremità possono essere sostituiti autonomamente.
- ▶ Far sostituire i cavi di alimentazione collegati in modo permanente da un tecnico dell'Assistenza.

- ▶ Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica.



Vedere anche il capitolo "Descrizione del prodotto" – "Dati tecnici" – "Valori di allacciamento elettronica".

4.4.2 Allacciamento idrico

Per l'allacciamento all'acqua potabile sono possibili le seguenti varianti:

- Allacciamento alla rete idrica
- Serbatoio dell'acqua potabile esterno
- Serbatoio dell'acqua potabile interno

Per l'attacco dell'acqua sporca sono possibili le seguenti varianti:

- Scarico dell'acqua sporca standard
- Serbatoio esterno dell'acqua sporca
- Vaschetta raccogliocce chiusa (nessun collegamento)

Variante allacciamento alla rete idrica



NOTA

Danni materiali dovuti a una qualità scadente dell'acqua!

L'utilizzo di materiale scadente e valori non corretti dell'acqua possono danneggiare la macchina da caffè.

- ▶ Utilizzare acqua priva di impurità il cui tenore di cloro non superi i 50 mg per litro.
- ▶ Non collegare la macchina da caffè all'acqua osmotizzata o ad altre acque aggressive.
- ▶ La durezza carbonatica minima è 4°dKH o 8°fKH. Il valore del pH deve attestarsi tra 6,5 e 7.
- ▶ La durezza carbonatica massima deve corrispondere a 6 °dKH o 12 °dKH e il valore relativo alla durezza totale deve sempre superare la durezza carbonatica.
- ▶ Utilizzare sempre il set di tubi flessibili (acqua potabile/scarico) nuovo, in dotazione alla macchina.



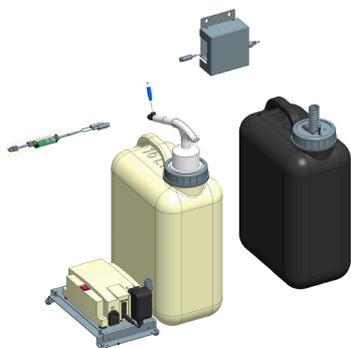
Se la macchina da caffè è allacciata a una tubatura idrica di nuova installazione, il tubo e il flessibile di adduzione devono essere ben lavati a fondo in modo da impedire che lo sporco penetri all'interno della macchina da caffè.

1. Eseguire l'allacciamento dell'acqua nel rispetto delle norme vigenti e delle norme nazionali.
2. Collegare la macchina da caffè a una condotta dell'acqua potabile con valvola di intercettazione. Montare il tubo flessibile di mandata e il raccordo G 3/8" sulla riduzione di pressione, che si trova sul rubinetto dell'acqua (regolare su 0.3 MPa [3 bar]).
3. Prevedere una valvola di arresto dell'acqua in loco.



Le "Istruzioni addizionali qualità dell'acqua" contengono informazioni per il rilevamento dei valori dell'acqua nonché l'utilizzo di filtri. Le istruzioni supplementari possono essere richieste alla Schaerer AG oppure essere scaricate direttamente dal sito web (<http://www.schaerer.com/member>).

Variante serbatoio esterno dell'acqua potabile e dell'acqua sporca



La macchina da caffè può essere dotata a richiesta di un serbatoio dell'acqua potabile e dell'acqua sporca.

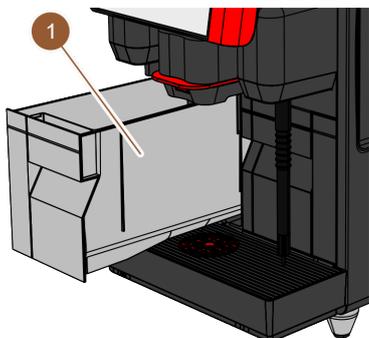
- ▶ Collegare gli allacciamenti dell'acqua potabile e dell'acqua sporca direttamente ai serbatoi dell'acqua.

Figura: Serbatoio esterno dell'acqua potabile e dell'acqua sporca



Le istruzioni per la conversione "Serbatoio dell'acqua potabile e di scarico monitorato SKYE" contengono informazioni per la configurazione e l'allacciamento dei serbatoi esterni dell'acqua potabile e di scarico. Le istruzioni per la conversione possono essere richieste a Schaefer AG o scaricate direttamente dal sito web (<http://www.schaerer.com/member>) dal MediaPool.

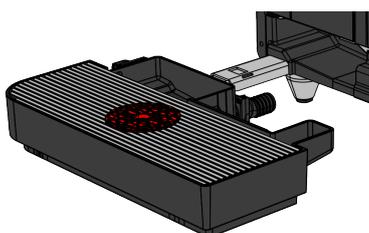
Variante serbatoio dell'acqua potabile interno



Se il serbatoio interno dell'acqua potabile (1) è integrato nella macchina da caffè, non è necessario effettuare l'allacciamento all'acqua potabile.

Figura: Serbatoio dell'acqua potabile interno

Variante: vaschetta raccogliogocce senza apertura



Se lo scarico della vaschetta raccogliogocce è chiuso, non è possibile collegare il flessibile dell'acqua sporca. Il livello dell'acqua nella vaschetta raccogliogocce è monitorato e il serbatoio deve essere svuotato a intervalli regolari.

Figura: Vaschetta raccogliogocce senza apertura

4.5 Collegamento degli apparecchi ausiliari

4.5.1 Allacciamento degli apparecchi ausiliari all'alimentazione elettrica

Tutti gli apparecchi ausiliari richiedono un collegamento alla rete (presa) da 230 V CA. Il collegamento alla rete a 230 V CA avviene tramite un cavo di alimentazione prefabbricato e testato, fornito con gli apparecchi.

4.5.2 Stabilimento della connessione di comunicazione (CAN bus)

Tutti gli apparecchi ausiliari con unità di refrigerazione integrata o con pompe di alimentazione necessitano di un collegamento di comunicazione (CAN bus) con la macchina da caffè. I collegamenti sono sempre seriali.



Vedere il capitolo "Descrizione del prodotto" - "Collegamenti e interfacce della macchina da caffè" per la posizione del collegamento di comunicazione.

Sono possibili le seguenti varianti di collegamento:

- Macchina da caffè (1) e Cup & Cool stretta/larga(2)
- Macchina da caffè (1) e Cup & Cool larga Centre Milk (3)



Figura: Panoramica delle connessioni CAN bus dalla macchina da caffè agli apparecchi ausiliari

1. Stabilire la connessione CAN tramite un cavo di comando con connettore DIN a 6 pin. A tal fine, collegare il cavo di comando all'interfaccia di comunicazione della macchina da caffè.
2. Collegare l'altra estremità del cavo di comando all'apparecchio ausiliario desiderato.

4.5.3 Collegamento del gruppo latte

Gli apparecchi ausiliari possono essere collocati a destra e a sinistra della macchina da caffè o sotto al banco-ne (UC). Alla consegna, il flessibile del latte, compreso l'adattatore, viene inserito nel modulo del latte all'interno della macchina da caffè e arrotolato.

Il flessibile del latte per l'unità di refrigerazione della macchina da caffè è generalmente orientato a sinistra.

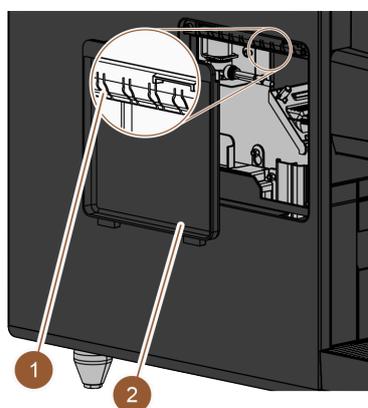


Figura: Copertura del rivestimento sinistro

1. Accertarsi che l'adattatore all'estremità del flessibile del latte sia stato rimosso.
2. Rimuovere la copertura (2) del rivestimento sinistro della macchina da caffè. A tal fine, utilizzare un cacciavite per spingere verso l'alto lo scatto del coperchio al centro della parte superiore.
3. Srotolare il flessibile del latte all'interno della macchina da caffè.
4. Rompere uno dei pezzi di plastica (1) in corrispondenza dell'apertura nel rivestimento laterale sinistro, nel punto preforato corrispondente.
5. Spingere il flessibile del latte attraverso il foro aperto.
6. Far passare il flessibile del latte attraverso il foro della copertura.
7. Fissare la copertura (2) al rivestimento laterale sinistro.
8. Accorciare il flessibile del latte.

✓ L'unità di refrigerazione ausiliaria può essere collocata a sinistra della macchina da caffè.

Rimontaggio del flessibile del latte a destra

Se l'apparecchio ausiliario deve essere collocato a destra della macchina da caffè, è necessario rimontare il flessibile del latte.

Le istruzioni di conversione separate con le possibili varianti delle guide dei flessibili del latte sono allegate all'apparecchio ausiliario.

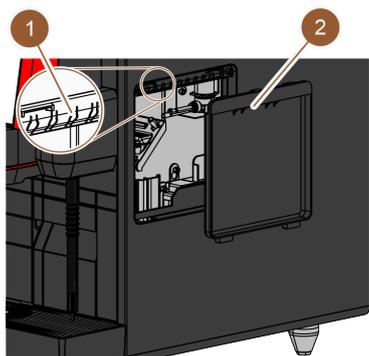


Figura: Copertura del rivestimento destro

1. Accertarsi che l'adattatore all'estremità del flessibile del latte sia stato rimosso.
2. Rimuovere la copertura (2) di entrambi i rivestimenti della macchina da caffè. A tal fine, utilizzare un cacciavite per spingere verso l'alto lo scatto del coperchio al centro della parte superiore.
3. Srotolare il flessibile del latte all'interno della macchina da caffè.
4. Far passare il flessibile del latte attraverso l'interno della macchina da caffè e farlo uscire dalla macchina da caffè sul lato destro.
5. Rompere uno dei pezzi di plastica (1) in corrispondenza dell'apertura nel rivestimento laterale destro, nel punto preforato corrispondente.
6. Spingere il flessibile del latte attraverso il foro aperto.
7. Far passare il flessibile del latte attraverso il foro della copertura.
8. Applicare le coperture (2) ai due rivestimenti laterali.
 - ✓ L'unità di refrigerazione ausiliaria può essere collocata a destra della macchina da caffè.

Collegamento del flessibile del latte all'apparecchio ausiliario



Figura: Contenitore del latte (esempio)

1. Stabilire un collegamento di comunicazione.
2. Posizionare l'adattatore (1) sul flessibile del latte della macchina da caffè.
3. Collegare l'adattatore del flessibile del latte (1) al tubo di risalita (2).
4. Inserire il tubo di risalita (2) nel contenitore del latte (3) dell'unità di refrigerazione.
 - ✓ Il flessibile del latte viene inserito nel contenitore del latte dell'unità di refrigerazione. La macchina da caffè e l'unità di refrigerazione sono collegate tra loro.

4.6 Messa in funzione guidata dal display



Il programma di messa in funzione si avvia automaticamente alla prima accensione della macchina. In esso sono spiegati tutti i punti dell'installazione. Il tecnico dell'Assistenza può attivare manualmente il programma di messa in funzione in qualsiasi momento.



Vedere anche il capitolo "Funzionamento" nel paragrafo "Accensione" per la descrizione dell'accensione della macchina da caffè.

5 Funzionamento

5.1 Modalità operatore

L'interfaccia utente della macchina da caffè può essere impostata dal tecnico dell'Assistenza su una delle seguenti modalità:

- Modalità ospite
- Modalità utente principale
- Modalità personale

Modalità ospite

La modalità ospite è la modalità operativa con la gamma di funzioni più ridotta. Il tecnico dell'Assistenza può effettuare piccole regolazioni.

In modalità ospite non è possibile preselezionare bevande (bevande doppie, caffè decaffeinato, barista). La barra laterale e la scheda non sono disponibili.

Il menu di navigazione del distributore di bevande è sequenziale.

Modalità utente principale

La modalità utente principale è la modalità operativa con una gamma di funzioni media. Il tecnico dell'Assistenza può effettuare piccole regolazioni.

In modalità utente principale non è possibile preselezionare bevande (bevande doppie, caffè decaffeinato, barista). La barra laterale e la scheda non sono disponibili.

La modifica delle bevande è completamente visualizzata ed eseguita alla pagina "Eroga bevanda".

Modalità personale

La modalità ospite è la modalità operativa con la gamma di funzioni più estesa. Il tecnico dell'Assistenza può effettuare piccole regolazioni.

In modalità personale è possibile preselezionare bevande (bevande doppie, caffè decaffeinato, barista). La pagina "Seleziona gruppo" non è disponibile, ma i gruppi sono visualizzati nella scheda. La barra laterale e la scheda sono disponibili.

La modifica delle bevande è completamente visualizzata ed eseguita alla pagina "Eroga bevanda". È possibile attivare un avvio automatico per bevande predefinite.

5.2 Interfaccia utente

5.2.1 Pagina "Seleziona gruppo"

Le bevande possono essere raggruppate e selezionate partendo da gruppi.

Prerequisito: In modalità operativa, è attiva la funzione "Mostra selezione gruppo".

► Selezionare un gruppo.

✓ Viene visualizzato il gruppo selezionato (scheda menu) con le bevande.

Le schede menu e le schede di registro possono essere denominate e assegnate a piacere dal tecnico dell'Assistenza.



Figura: Selezione mediante gruppi di bevande

N.	Funzione	Spiegazione
1	Pulsante [Menu di servizio]	Si apre il menu di servizio. <i>Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Menu di servizio".</i>
2	Gruppo di bevande	Le bevande possono essere raggruppate. I gruppi di bevande vengono quindi visualizzati nella pagina iniziale. <i>È possibile erogare acqua calda a diverse temperature tramite i campi bevande del gruppo "Tè/vapore". Il tè pronto non può essere erogato con la macchina da caffè.</i>
3	Registri/scorsa	Panoramica di tutte le bevande sfogliando i registri grazie alla barra orizzontale. Scorsa di tutti i registri con la barra orizzontale (schede menu): <ul style="list-style-type: none"> • Pulsante [-]: scorrere verso sinistra • Pulsante [->]: scorrere verso destra <p>Il numero di punti indica il numero di schede menu disponibili. <i>Le schede menu e le schede di registro possono essere denominate e assegnate a piacere dal tecnico dell'Assistenza.</i></p>

5.2.2 Pagina "Selezione bevanda"



Figura: Selezionare la bevanda

N.	Funzione	Spiegazione
1	Pulsante [Menu di servizio]	Si apre il menu di servizio. <i>Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Menu di servizio".</i>
2	Bevanda	Le bevande possono essere rappresentate con i seguenti simboli: <ul style="list-style-type: none"> • Bicchiere (predefinito) • Bicchiere grande <p>Ogni pulsante bevanda può essere associato a una singola bevanda. Il pulsante bevanda avvia l'erogazione della bevanda corrispondente o la preselezione di ulteriori ingredienti e opzioni di bevanda.</p> <p><i>I pulsanti bevanda possono essere denominate e assegnate a piacere dal tecnico dell'Assistenza.</i></p> <p><i>L'acqua calda viene erogata tramite il pulsante bevanda "Tè". Il tè pronto non può essere erogato con la macchina da caffè.</i></p>
3	Registri/scorsa	Panoramica di tutte le bevande sfogliando i registri grazie alla barra orizzontale. Scorsa di tutti i registri con la barra orizzontale (schede menu): <ul style="list-style-type: none"> • Pulsante [->]: scorrere verso sinistra • Pulsante [->]: scorrere verso destra <p>Il numero di punti indica il numero di schede menu disponibili.</p> <p><i>Le schede menu e le schede di registro possono essere denominate e assegnate a piacere dal tecnico dell'Assistenza.</i></p>

5.2.3 Registri e barra laterale



Figura: Registri e barra laterale

N.	Funzione	Spiegazione
1	Registri	<p>A seconda della modalità utente impostata, nella pagina "Selezione bevande" viene visualizzata una barra orizzontale dei registri che può essere utilizzata per passare tra i diversi gruppi di bevande. È disponibile il seguente numero di registri e bevande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 registri (gruppi) • 24 bevande per registro (gruppo) • Fino a 240 bevande <p><i>Le schede menu e le schede di registro possono essere denominati e assegnate a piacere dal tecnico dell'Assistenza.</i></p>
2	Pulsante [Menu di servizio]	<p>Si apre il menu di servizio.</p> <p><i>Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Menu di servizio".</i></p>
	Barra laterale	<p>A seconda della modalità utente impostata, nella pagina "Selezione bevande" viene visualizzata una barra laterale contenente diverse preselezioni.</p> <p><i>Le preselezioni possono essere impostate dal tecnico dell'Assistenza nella configurazione delle bevande.</i></p>
3	Pulsante [Preselezione bevande doppie].	<p>Filtra le bevande e visualizza solo quelle per le quali è possibile l'erogazione di bevande doppie.</p>
4	Pulsante [Preselezione caffè decaffeinato].	<p>Filtra le bevande e mostra solo quelle che possono essere preparate con caffè decaffeinato.</p>

N.	Funzione	Spiegazione
5	Pulsante [Preselezione barista].	<p>Filtra le bevande e mostra solo quelle che corrispondono all'intensità selezionata o che possono essere preparate con l'intensità selezionata.</p> <p>Dopo l'erogazione della bevanda, il pulsante [Preselezione barista] ritorna all'impostazione standard "medio".</p>

5.2.4 Pagina "Eroga bevanda"

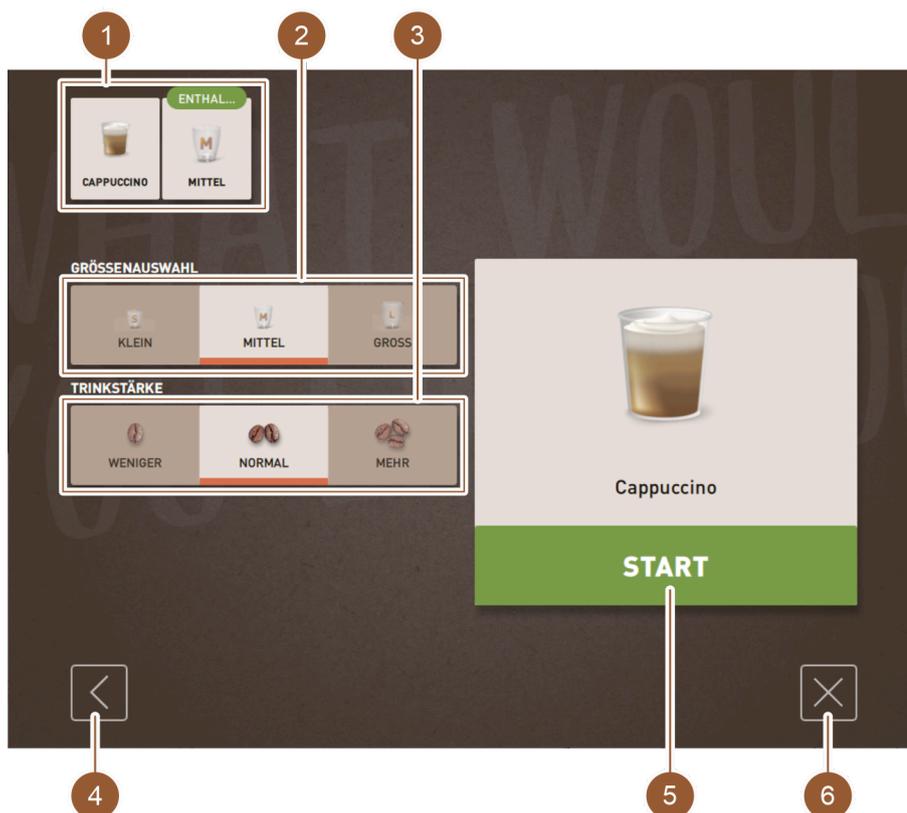


Figura: Selezione delle opzioni per le bevande

N.	Funzione	Spiegazione
1	Panoramica degli ingredienti della bevanda	Fornisce informazioni sugli ingredienti della bevanda selezionati o contenuti nella bevanda stessa.
2	Selezione grandezza	<p>È possibile selezionare la dimensione della tazza/del bicchiere desiderata.</p> <p><i>Questa opzione è disponibile solo se è stata impostata dal tecnico dell'Assistenza nella configurazione della bevanda.</i></p>
non raffigurata	Selezione chicchi	Il tipo di caffè desiderato può essere regolato tramite la selezione dei chicchi. <i>Questa opzione è disponibile solo se è stata impostata dal tecnico dell'Assistenza nella configurazione della bevanda. Inoltre, la macchina da caffè deve essere dotata di un secondo macina-caffè.</i>
3	Intensità della bevanda	È possibile selezionare l'intensità desiderata. <i>Questa opzione è disponibile solo se è stata impostata dal tecnico dell'Assistenza nella configurazione della bevanda.</i>

N.	Funzione	Spiegazione
4	Pulsante [Indietro]	Consente di ritornare alla pagina precedente.
non raffigurato	Pulsante [Avanti]	Consente di passare alla pagina successiva.
5	Pulsante [START]	Viene visualizzato durante la preselezione della bevanda e avvia l'erogazione della bevanda.
6	Pulsante [Chiudi/annulla]	Viene visualizzato durante la selezione delle opzioni della bevanda e rimanda all'interfaccia utente di selezione della bevanda. Con questa funzione è possibile annullare la selezione corrente e le opzioni delle bevande preselezionate.

Selezione delle proprietà della bevanda

Per alcune bevande, alcuni parametri possono essere selezionati dall'utente.



Questa opzione è disponibile per le bevande solo se è stata impostata nella configurazione delle bevande dal tecnico dell'Assistenza.

Sono possibili le seguenti impostazioni (max.):

- Dimensioni della bevanda (S, M, L)
- Tipo di caffè (con 2 macinacaffè)
- Intensità della bevanda
- Cioccolata (con gruppo polvere)

Modifica sequenziale delle bevande

In caso di modifica sequenziale delle bevande, le opzioni di bevande vengono selezionate una dopo l'altra, ognuna su pagine separate.

Senza la funzione "Modifica sequenziale delle bevande", le opzioni delle bevande vengono selezionate su un'unica pagina.

5.3 Menu di servizio

5.3.1 Pulsante [Menu di servizio]



Figura: Pulsante [Menu di servizio]

Il pulsante [Menu di servizio] apre il menu di servizio.

Nell'interfaccia utente, il pulsante [Menu di servizio] segnala le informazioni o i messaggi di errore in sospeso:

- Senza codice cromatico: Il menu di servizio non contiene messaggi.
- Arancione: Il menu di servizio contiene informazioni.
- Rosso: Il menu di servizio contiene messaggi di errore o richieste di intervento.

5.3.2 Panoramica

Il menu di servizio è accessibile tramite il pulsante [Menu di servizio].



Se si verificano errori hardware o di sistema durante il riavvio della macchina da caffè, questi vengono visualizzati direttamente nel menu di servizio.



Figura: Menu di servizio

N.	Funzione	Spiegazione
1	Visualizzazione dello stato	Vengono visualizzati la data, l'ora e l'utente attualmente collegato.
2	Pulsante [Log-in / Log-out]	L'utente connesso viene disconnesso o si apre la pagina "Log-in". In tale ambiente è possibile selezionare il profilo per il quale eseguire il login.
3	Pulsante [Impostazioni]	Si apre la pagina "Configurazione macchina".
4	Pulsante [Cronologia erogazione bevande]	Viene visualizzata la cronologia delle erogazioni; vengono elencate le bevande erogate.
5	Pulsante [Informazioni sul sistema]	Vengono visualizzate le informazioni sul sistema, compreso il codice QR (Quick Response Code).
6	Pulsante [Indietro]	Consente di ritornare all'interfaccia utente.
7	Pulsante [Pulizia].	Vengono visualizzate le condizioni di pulizia. Il pulsante  conduce alla pagina "Pulizia", dove è possibile avviare una pulizia programmata o supplementare.
8	Pulsante [Intervalli di manutenzione].	Vengono visualizzati gli interventi di manutenzione programmati. Il pulsante  conduce alla pagina "Intervalli di manutenzione", dove è possibile visualizzare una panoramica delle manutenzioni in corso e in programma. Da tale ambiente è possibile avviare le varie attività di manutenzione.
9	Pulsante [Gestione degli ingredienti].	Si apre la pagina "Gestione degli ingredienti".
10	Sezione messaggi di errore	Vengono visualizzati i messaggi di errore e le richieste di intervento.
11 - 14	Sezione campi di selezione diretta	

N.	Funzione	Spiegazione
11	Pulsante [Awio risciacquo]	Viene avviato il risciacquo.
12	Pulsante [Pulizia touchscreen].	Il touchscreen viene bloccato per 30 secondi, in modo da poter essere pulito.
13	Pulsante [Mostra/nascondi info rapide]	Le informazioni rapide vengono mostrate o nascoste.
14	Pulsante [Spegnimento].	La macchina da caffè viene spenta.

5.3.3 Log-in Log-out



Quando il menu di servizio viene chiuso, viene mantenuto il profilo attualmente collegato. Il profilo collegato viene disconnesso dopo aver premuto il pulsante [Log-out] o dopo un riavvio.



Il pulsante [Log-in] richiama la finestra "Profili". Non appena un utente ha effettuato l'accesso, il pulsante passa a [Log-out].

Figura: Pulsante [Log-in]



Figura: Finestra "Profili"

Nella finestra "Profili" vengono visualizzati tutti i profili disponibili. (Il tecnico dell'Assistenza può regolare la selezione).

I profili corredati di lucchetto sono protetti da PIN.

Il tecnico dell'Assistenza può mettere a disposizione i seguenti profili:

- Tecnico dell'Assistenza
- Bidello
- Chef de Service
- Responsabile della qualità
- Addetto alla macchina



Figura: Pulsante [Log-out]

Il pulsante [Log-out] consente di disconnettere l'utente collegato.

Non appena l'utente è stato disconnesso, il pulsante passa a [Log-in].



Figura: Dicitura "Non connesso"

Tutte le autorizzazioni precedentemente disponibili non saranno più valide e nel menu di servizio verrà visualizzata la dicitura "Non connesso".

5.3.4 Impostazioni

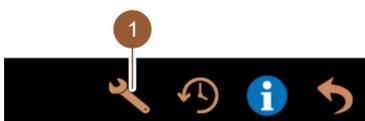


Figura: Pulsante [Impostazioni]

Il pulsante [Impostazioni] (1) richiama la finestra "Impostazioni".

In questo ambiente è possibile impostare i parametri della macchina da caffè.

Vedere anche il capitolo "Programmazione" per una descrizione dettagliata.



Questa funzione è protetta da PIN.

5.3.5 Cronologia erogazione bevande

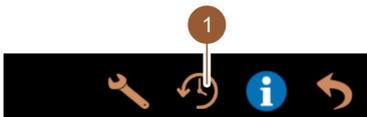


Figura: Pulsante [Cronologia erogazione bevande]

Il pulsante [Cronologia erogazione bevande] (1) richiama una finestra in cui sono elencate tutte le bevande già erogate.

Per ciascuna singola erogazione, vengono visualizzati la durata dell'erogazione corrispondente e il tempo netto di erogazione (caffè).

Tempi di erogazione delle bevande:

- Bevande singole: 10 – 15 secondi
- Bevande doppie: 20 – 25 secondi



I valori indicati per i tempi di erogazione sono valori indicativi. I valori possono variare in base a fattori quali la quantità di caffè macinato, il grado di macinazione, la temperatura dell'acqua e il tipo di caffè.

5.3.6 Informazioni sul sistema



Figura: Pulsante [Informazioni sul sistema]

Il pulsante [Informazioni sul sistema] (1) richiama la pagina "Informazioni sul sistema", che viene proposta in una finestra dedicata. Viene visualizzato un codice QR con informazioni sul sistema.

5.3.7 Indietro



Figura: Pulsante [Indietro]

Il pulsante [Indietro] (1) richiama l'interfaccia utente. Il profilo collegato viene quindi disconnesso.

5.3.8 Pulizia



Figura: Pulsante [Pulizia].

Il pulsante [Pulizia] mostra le condizioni di pulizia della macchina da caffè per mezzo di uno smiley:

- Smiley verde: Non è necessario pulire la macchina da caffè.
- Smiley rosso: La macchina da caffè deve essere pulita.



Questa funzione è protetta da PIN (Bidello, Addetto alla macchina, Tecnico dell'Assistenza).

5.3.9 Intervalli di manutenzione



Figura: Pulsante [Intervalli di manutenzione].

Il pulsante [Intervalli di manutenzione] mostra lo stato di manutenzione della macchina da caffè per mezzo di uno smiley:

- Smiley verde: Non è necessario manutentare la macchina da caffè.
- Smiley rosso: La macchina da caffè deve essere manutentata.



Questa funzione è protetta da PIN (Bidello, Addetto alla macchina, Tecnico dell'Assistenza).

5.3.10 Gestione degli ingredienti



Figura: Pulsante [Gestione degli ingredienti].



Figura: Pagina "Gestione degli ingredienti"

Il pulsante [Gestione degli ingredienti] richiama la gestione degli ingredienti. Nell'ambiente di gestione degli ingredienti, è possibile attivare e disattivare gli ingredienti disponibili, come il gruppo latte.

Attivazione e disattivazione degli ingredienti

1. Premere il pulsante [Gestione degli ingredienti].
 - ✓ Si apre la pagina "Gestione degli ingredienti".
2. Premere il pulsante [On/Off] alla voce "Azione" nella riga dell'ingrediente desiderato.
 - ✓ L'ingrediente viene attivato o disattivato.
3. Premere il pulsante  per tornare al menu di servizio.

5.3.11 Sezione messaggi di errore

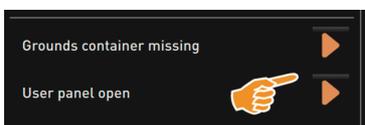


Figura: Sezione messaggi di errore

Nella sezione dei messaggi di errore vengono segnalati gli errori della macchina da caffè in sospeso. Premendo il pulsante  è possibile avviare direttamente la ricerca degli errori.

Nel menu principale "Info" - "Statistica errori" il tecnico dell'Assistenza ha possibilità di accedere a una panoramica dei messaggi di errore.

5.3.12 Sezione selezione diretta



Figura: Sezione selezione diretta

Il pulsante [Avvio risciacquo] (1) avvia il risciacquo della macchina da caffè. Vedere il capitolo "Pulizia" - "Intervalli di risciacquo".

Il pulsante [Pulizia touchscreen] (2) blocca il touchscreen per 30 secondi. In questo periodo il touch screen non è sensibile e può essere pulito.

Il pulsante [Mostra/nascondi info rapide] (3) attiva o disattiva la finestra "Info rapide" nell'interfaccia utente.

Quando è attiva, la finestra "Info rapide" viene visualizzata in alto a sinistra.

Il pulsante [Spegnimento] (4) spegne la macchina da caffè. Il pulsante può essere utilizzato in alternativa all'interruttore di accensione/spegnimento della macchina da caffè (dietro al pannello di comando).

La macchina da caffè è spenta e il display è inattivo. La macchina da caffè non è disalimentata.

5.3.13 Info rapide



Figura: Visualizzazione "Info rapide"

La visualizzazione "Info rapide" fornisce informazioni sulle temperature della caldaia, sull'acqua calda per il caffè (C), sull'acqua calda per il tè (T) e sulla memoria di lavoro utilizzata (M).

Quick Info	
T: 103.0°C []	IP: 10.210.232.5
S: 127.7°C [] (0)	M: 0%
SW: 25.1°C	RS: []
WF: 0.0ml/s	
M1: 5.1°C	

Figura: Finestra "Info rapide"

- "T" indica la temperatura dell'acqua calda per il tè.
- "S" indica la temperatura del vapore.
- "SW" informa sulla temperatura dell'acqua sporca.
- "M" indica la memoria di lavoro utilizzata.

La finestra "Info rapide" contiene una finestra di testo aggiuntiva che visualizza i messaggi di stato attuali, come il controllo della connessione quando la telemetria è attiva.

5.4 Apertura e chiusura del pannello di comando



ATTENZIONE

Pericolo di schiacciamento dovuto alla caduta del pannello di comando!

Il pannello di comando può cadere a causa del suo stesso peso.

- Tenere saldo il pannello di comando e spostarlo verso l'alto o verso il basso in modo controllato finché non scatta in posizione.

5.4.1 Apertura del pannello di comando



Sbloccando il pannello di comando, si sblocca anche il blocco del contenitore dei prodotti in polvere.

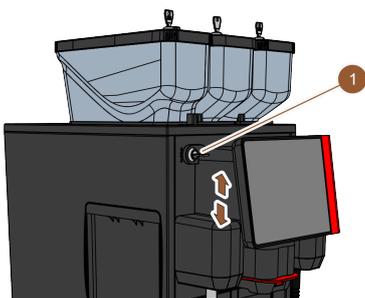


Figura: Apertura del pannello di comando

1. Aprire il dispositivo di chiusura con la chiave (1).
 - ✓ La serratura è aperta in posizione orizzontale.
2. Sbloccare il pannello di comando tirandolo con forza.
 - ✓ Il pannello di comando è sbloccato.
3. Spingere il pannello di comando verso l'alto dal basso con entrambe le mani fino a battuta.
 - ✓ Il pannello di comando viene automaticamente mantenuto in posizione verticale.
 - ✓ Tutti gli elementi di comando dietro al pannello di comando sono accessibili.

5.4.2 Chiusura del pannello di comando



Il dispositivo di chiusura del pannello di comando può essere chiuso solo quando le serrature dei contenitori per caffè in grani e prodotti in polvere sono chiuse.

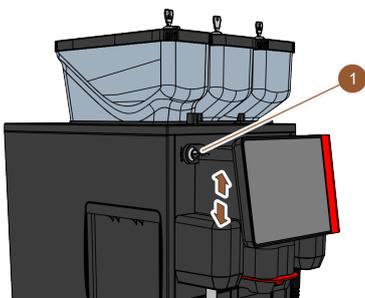


Figura: Chiusura del pannello di comando

1. Con entrambe le mani, spingere il pannello di comando aperto leggermente verso il basso fino a battuta.
2. Premere leggermente il bordo superiore del pannello di comando.
 - ✓ Il pannello di comando è chiuso.
3. Assicurarsi che i dispositivi di bloccaggio dei contenitori per caffè in grani e per prodotti in polvere siano chiusi.
4. Chiudere il dispositivo di chiusura con la chiave (1).
 - ✓ La serratura è chiusa in posizione verticale.
 - ✓ Il pannello di comando è bloccato.

5.5 Accensione

5.5.1 Accensione della macchine da caffè



ATTENZIONE

Pericolo di infezione da latte contaminato!

Un'eventuale contaminazione della pompa per il latte può causare problemi di salute.

- ▶ Dopo l'installazione, la messa in funzione o la rimessa in funzione, eseguire sempre la pulizia.
- ▶ Eseguire il programma di pulizia guidato da display prima di erogare una bevanda per la prima volta.



Vedere il capitolo "Pulizia" – "Pulizia giornaliera della macchina da caffè" – "Programma di pulizia guidato da display".



Quando la macchina da caffè viene accesa per la prima volta, vengono eseguite automaticamente un'impostazione guidata da display delle configurazioni della macchina e una calibrazione hardware.

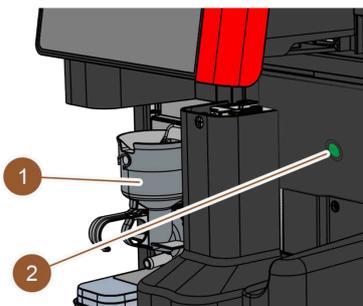


Figura: Pulsante di accensione/ spegnimento della macchina da caffè

1. Controllare il collegamento della macchina da caffè alla rete elettrica.
2. Aprire il pannello di comando.
Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Apertura del pannello di comando".
3. Premere brevemente il pulsante di accensione/spegnimento della macchina da caffè (2).

- ✓ La macchina da caffè si avvia.
- ✓ Viene visualizzata l'interfaccia utente sul touchscreen e inizia il riscaldamento.

La macchina da caffè è pronta per l'uso al raggiungimento della temperatura necessaria.

4. Chiudere il pannello di comando.
Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Chiusura del pannello di comando".

5.5.2 Accensione dell'unità di refrigerazione ausiliaria



Figura: Accensione e regolazione dell'unità di refrigerazione ausiliaria

1. Aprire lo sportello.
2. Portare l'interruttore a levetta (4) in posizione "I".
3. Tenere premuto il pulsante (1) per 3 secondi.
 - ✓ L'unità di refrigerazione è accesa.
 - ✓ Il display visualizza la temperatura interna attuale.

Variante: modalità standby

1. Tenere premuto il pulsante (1) per 3 secondi.
 - ✓ L'unità di refrigerazione passa in modalità standby.

Variante: regolazione della temperatura

1. Tenere premuto il pulsante (2) per 3 secondi.
2. Impostare la temperatura di 3 - 5 °C più alta (con il pulsante (1)) o più bassa (con il pulsante (3)).
3. Confermare l'impostazione con il pulsante (2).
 - ✓ L'unità di refrigerazione passa in modalità operativa.
 - ✓ Il display visualizza la temperatura interna attuale.



Per questo apparecchio ausiliario, si vedano anche le informazioni dettagliate contenute nella descrizione allegata a parte "Apparecchi ausiliari SKYE".

5.5.3 Accensione dell'unità di refrigerazione sotto bancone



1. Aprire lo sportello.
2. Portare l'interruttore a levetta (1) in posizione "I".
3. Impostare il termostato sul retro in posizione centrale (2).
✓ L'unità di refrigerazione sotto bancone è accesa.

Figura: Accensione e regolazione dell'unità di refrigerazione sotto bancone



Per questo apparecchio ausiliario, si vedano anche le informazioni dettagliate contenute nella descrizione allegata a parte "Apparecchi ausiliari SKYE".

5.5.4 Accensione dello scaldatasse Cup & Cool

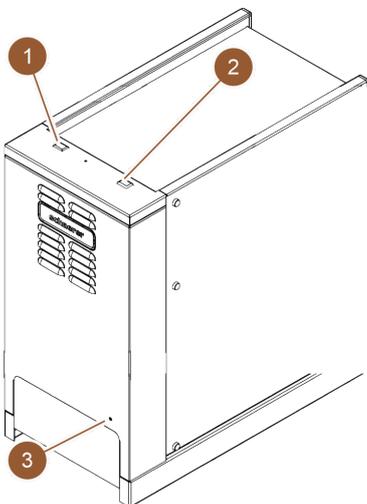


ATTENZIONE

Pericolo di ustione dovuto alla superficie calda!

L'appoggiatazze si scalda e può provocare ustioni.

► Per pulire l'appoggiatazze, spegnerlo prima e attendere che le superfici si raffreddino.



1. Portare l'interruttore a levetta (1) in posizione "I".
2. Se necessario, regolare il termostato sul retro (3).
✓ L'unità di refrigerazione è accesa.
3. Portare l'interruttore a levetta (2) in posizione "I".
✓ L'appoggiatazze è acceso.

Figura: Accensione e regolazione di Cup & Cool



Per questo apparecchio ausiliario, si vedano anche le informazioni dettagliate contenute nella descrizione allegata a parte "Apparecchi ausiliari SKYE".

5.6 Riempimento e collegamento



Durante il riempimento, selezionare la quantità massima di riempimento in modo che il contenuto non tocchi il coperchio del contenitore.

5.6.1 Riempimento del contenitore per caffè in grani



ATTENZIONE

Rischio di lesioni dovute alla rotazione dei dischi macinatori!

I dischi rotanti all'interno del macinacaffè possono provocare lesioni da taglio.

- ▶ Non infilare per alcun motivo la mano nel contenitore per caffè in grani quando la macchina da caffè è accesa.



NOTA

Danni materiali dovuti a intasamento/blocco!

L'introduzione di corpi estranei nella macchina può portare all'intasamento o al blocco del macinacaffè o alla rottura degli ingranaggi.

- ▶ Non introdurre per alcun motivo materiale diverso da caffè in grani nei contenitori per caffè in grani.



Durante il riempimento, selezionare la quantità massima di riempimento in modo che il contenuto non tocchi il coperchio del contenitore.



Figura: Contenitore per caffè in grani con quantità di riempimento massima

1. Variante con bloccaggio del contenitore per caffè in grani: Aprire la serratura del contenitore per caffè in grani con la chiave.
2. Rimuovere il coperchio del contenitore per caffè in grani.
3. Riempire il contenitore per caffè in grani.

NOTA Tenere conto della quantità di riempimento massima.

4. Chiudere il contenitore del caffè in grani con il coperchio.
5. Variante con bloccaggio del contenitore per caffè in grani: Bloccare la serratura del contenitore per caffè in grani con la chiave.
 - ✓ Il contenitore per caffè in grani è pieno e bloccato.

5.6.2 Rabbocco dell'acqua



Figura: Serbatoio dell'acqua potabile esterno

Variante: serbatoio dell'acqua potabile esterno

1. Svitare il coperchio del serbatoio esterno dell'acqua potabile.
2. Accertarsi che il serbatoio esterno dell'acqua potabile e il coperchio siano puliti.
3. Riempire il serbatoio esterno dell'acqua potabile con acqua potabile fresca. Tenere conto della quantità di riempimento massima.
4. Chiudere il serbatoio esterno dell'acqua potabile con il coperchio.

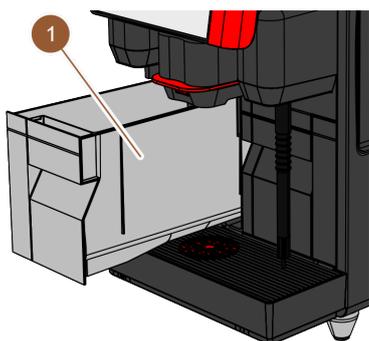


Figura: Serbatoio dell'acqua potabile interno

Variante: serbatoio dell'acqua potabile interno

1. Rimuovere il serbatoio interno dell'acqua potabile (1) dalla macchina da caffè.
2. Accertarsi che il serbatoio interno dell'acqua potabile sia pulito.
3. Riempire il serbatoio interno dell'acqua potabile con acqua potabile fresca. Tenere conto della quantità di riempimento massima.
4. Inserire il serbatoio interno dell'acqua potabile.
5. Chiudere lo sportello sul lato anteriore della macchina da caffè.

5.6.3 Riempimento dei contenitori per prodotti in polvere



AVVERTENZA

Rischio di lesioni dovute alla rotazione delle coclee di dosaggio!

Le coclee di dosaggio all'interno dei contenitori per prodotti in polvere si muovono ruotando. Pericolo di schiacciamento se si introducono parti del corpo.

- Quando l'apparecchio è acceso, non infilare mai la mano in un contenitore per il prodotto in polvere.



NOTA

Danni materiali dovuti a intasamento!

Sussiste il rischio di intasamento dovuto al riempimento con prodotti in polvere non autorizzati.

- Non riempire mai il contenitore dei prodotti in polvere con sostanze diverse da quelle destinate al funzionamento del distributore automatico.



Durante il riempimento, selezionare la quantità massima di riempimento in modo che il contenuto non tocchi il coperchio del contenitore.



Figura: Contenitore per prodotto in polvere con quantità di riempimento massima

1. Variante con bloccaggio del contenitore dei prodotti in polvere: Aprire la serratura del contenitore per prodotti in polvere con la chiave.
2. Rimuovere il coperchio del contenitore per prodotti in polvere.
3. Riempire il contenitore per prodotti in polvere con cioccolata o topping in polvere.

NOTA Tenere conto della quantità di riempimento massima.

4. Chiudere il contenitore per prodotti in polvere con il coperchio.
5. Variante con bloccaggio del contenitore dei prodotti in polvere: Bloccare la serratura del contenitore per prodotti in polvere con la chiave.
 - ✓ Il contenitore per prodotti in polvere è pieno e bloccato.

5.6.4 Riempimento del gruppo latte PureFoam™



ATTENZIONE

Pericolo di infezione da latte contaminato!

Un'eventuale contaminazione della pompa per il latte può causare problemi di salute.

- ▶ Dopo l'installazione, la messa in funzione o la rimessa in funzione, eseguire sempre la pulizia.
- ▶ Eseguire il programma di pulizia guidato da display prima di erogare una bevanda per la prima volta.

Unità di refrigerazione ausiliaria



Figura: Rabbocco dell'unità di refrigerazione

1. Aprire lo sportello dell'unità di refrigerazione.
2. Estrarre l'adattatore del flessibile del latte dal coperchio del contenitore del latte.
3. Estrarre il contenitore del latte e rimuovere il coperchio.
4. Sciacquare a fondo con acqua pulita il contenitore del latte, il tubo di risalita e il coperchio.
5. Riempire il contenitore del latte. Tenere conto della quantità di riempimento massima di 10 l.
6. Chiudere il contenitore del latte con il coperchio e riporlo nuovamente nell'unità di refrigerazione.
7. Inserire l'adattatore del flessibile del latte dal coperchio del contenitore del latte.
8. Chiudere lo sportello dell'unità di refrigerazione.

Cup & Cool, unità di refrigerazione sotto bancone



NOTA

Danni materiali dovuti a latte troppo caldo!

L'unità di refrigerazione di Cup & Cool non è in grado di refrigerare latte eccessivamente caldo.

- ▶ Quando si rabbocca il latte, utilizzare sempre latte preraffreddato a 3 – 5 °C.

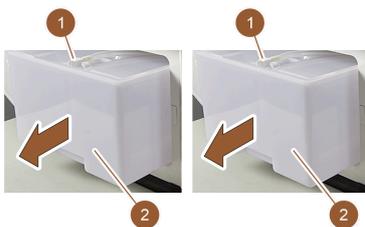


Figura: Rabbocco del latte (sx.: Cup & Cool, dx.: unità di refrigerazione sotto bancone)

1. Aprire lo sportello dell'unità di refrigerazione.
2. Estrarre l'adattatore del flessibile del latte (1) dal coperchio del contenitore del latte.
3. Estrarre il contenitore del latte (2) e rimuovere il coperchio.
4. Sciacquare a fondo con acqua pulita il contenitore del latte, il coperchio e il tubo di risalita.
5. Riempire il contenitore del latte. Tenere conto della quantità di riempimento massima:
 - ▶ Cup & Cool = max. 4 l
 - ▶ Unità di refrigerazione sotto bancone = max. 9.5 l
6. Chiudere il contenitore del latte con il coperchio e riporlo nuovamente nell'unità di refrigerazione.
7. Inserire l'adattatore del flessibile del latte dal coperchio del contenitore del latte.
8. Chiudere lo sportello dell'unità di refrigerazione.

5.7 Selezione bevande

Selezione bevande limitata

Le macchine da caffè con serbatoi dell'acqua potabile esterni sono limitate nella scelta delle bevande. Con il serbatoio dell'acqua potabile esterno non è possibile servire bevande fredde!

Con il serbatoio dell'acqua potabile esterno, le bevande in polvere vengono **sempre** erogate calde, indipendentemente dalla temperatura impostata.

Interruzione della selezione bevande a seguito di inattività



La selezione bevande può essere annullata automaticamente dopo 5-40 secondi di inattività. Viene visualizzata l'interfaccia utente per una nuova selezione bevande. Il tecnico dell'Assistenza può regolare il periodo di tempo nelle impostazioni "Configurazione" – "Modalità operativa" – "Reset time-out selezione".

5.7.1 Selezione di una bevanda



Figura: Selezione di un gruppo

Opzione: Selezione di un gruppo

Se nel menu di servizio è stata attivata la selezione dei gruppi, per accedere alla scheda menu con le bevande è necessario aver prima selezionato un gruppo.

- ▶ Selezionare il gruppo di bevande desiderato.
 - ✓ Viene visualizzata la scheda di menu con i pulsanti delle bevande del gruppo di bevande selezionato.

In modalità personale, è possibile passare ai diversi gruppi tramite il registro (se la selezione dei gruppi è stata attivata nel menu di servizio).



Figura: Esecuzione di una preselezione

Opzione: Preselezione delle opzioni per le bevande

Prerequisito: la macchina da caffè è pronta all'uso.

È possibile preselezionare le opzioni per le bevande tramite la barra laterale solo in modalità personale.

- ▶ Premere il pulsante [Preselezione bevande doppie] [2], [Preselezione caffè decaffeinato] [3] o [Preselezione barista] [4].
 - ✓ Le bevande che non corrispondono alla preselezione sono visualizzate in grigio e non sono attive.



Figura: Selezione di una bevanda

Navigazione all'interno del menu

- ▶ Scorrere le schede di menu con il campo [← / →] [2] fino a visualizzare il pulsante della bevanda desiderata.
 - ✓ Viene visualizzata la scheda di menu con il pulsante della bevanda desiderata.

Selezione di una bevanda

- ▶ Selezionare la bevanda [1] desiderata.
 - ✓ Se la bevanda selezionata è modificabile [3], si apre la pagina "Modifica della bevanda".
 - ✓ Se la bevanda selezionata non è modificabile [4], si apre la pagina "Erogazione bevanda".

5.7.2 Modifica della bevanda (opzione)



Figura: Modifica di una bevanda

Opzione: Modifica della bevanda

Prerequisito: Il pulsante della bevanda precedentemente selezionato conteneva il simbolo .

- ▶ Selezionare la modifica (2) desiderata.
 - ✓ La modifica selezionata si attiva.
 - ✓ Le modifiche previste sono mostrate sopra (1).



Figura: Selezione di una quantità di bevande

Opzione: Erogazione multipla

Le bevande già selezionate possono essere erogate più volte.

Prerequisito: Nella modalità operativa è attivata l'erogazione multipla.

- ▶ Impostare l'erogazione multipla con i pulsanti [<] [>] (1, 2).
 - ✓ L'erogazione della bevanda viene ripetuta per un massimo di 9 volte.

5.7.3 Erogazione di una bevanda



Figura: Conferma della selezione

Conferma della selezione

Prerequisito: La bevanda è stata modificata ed è pronta per essere erogata.

- ▶ Premere il pulsante [START] (1).
 - ✓ Viene visualizzato il messaggio "Posizionare la tazza e premere 'Avvio'".



Figura: Posizionamento del bicchiere

Posizionamento dell'erogatore di bevande

- ▶ **Posizionamento in basso, ad es. per un espresso:** Portare l'erogatore a livello della tazzina o del bicchiere.
- ▶ **Posizionamento in alto, ad es. per un latte macchiato:** Portare l'erogatore nella posizione più alta possibile.
- ▶ Portare l'erogatore a livello della tazzina o del bicchiere.

Posizionamento del bicchiere

Prerequisiti:

Nella modalità operativa è attivata la funzione di posizionamento del bicchiere.

L'animazione "Posizionare il bicchiere" viene visualizzata nell'interfaccia utente.

- ▶ Posizionare il bicchiere sotto all'erogatore.

Avviamento dell'erogazione

- ▶ Premere il pulsante [START] (1).
- ✓ L'erogazione del caffè si avvia.



Figura: Aggiunta del caffè macinato

Opzione: Bevande a base di caffè con introduzione manuale

Prerequisito: Viene visualizzato l'invito ad aggiungere caffè macinato.

1. Aprire il coperchio (2) dell'introduzione manuale.
 2. Versare una porzione di caffè macinato nell'apertura dell'introduzione manuale utilizzando il misurino (1; vedere oggetto della fornitura).
 3. Confermare l'introduzione del caffè macinato nell'interfaccia utente premendo [OK] (3).
- ✓ L'erogazione del caffè si avvia.

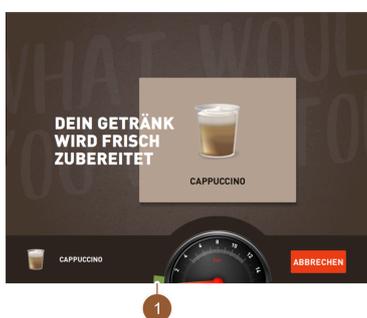


Figura: Visualizzazione dell'avanzamento

Visualizzazione dell'avanzamento

- ✓ L'avanzamento (1) è indicato da una barra verde nel semicerchio.

La visualizzazione dell'avanzamento può essere attivata nella modalità operativa.



Figura: Riavvio

Indicazione di bevanda pronta

Prerequisiti:

Nella modalità operativa è attivata la funzione di indicazione di bevanda pronta.

L'erogazione del caffè è conclusa.

- ▶ Chiudere il messaggio premendo [RESTART] (1).

Il messaggio scompare automaticamente dopo un lasso di tempo definito.

- ✓ Viene visualizzata la pagina "Selezione bevande".
- ▶ Prelevare il bicchiere dalla vaschetta raccogliogocce.

5.8 Svuotamento

5.8.1 Svuotare il contenitore fondi



Contenitore fondi standard: Il contenitore standard è in grado di contenere circa 60-70 fondi di caffè.

Nell'interfaccia utente, una volta raggiunta la quantità massima, viene visualizzata la richiesta di svuotare il contenitore fondi.

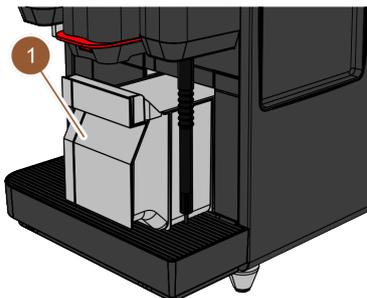


NOTA

Danni materiali dovuti a possibile riempimento eccessivo (contenitore fondi sotto bancone)!

Il contenitore sotto bancone non è monitorato. Sussiste il rischio di riempimento eccessivo. Durante lo svuotamento, è possibile selezionare una bevanda anche senza un contenitore fondi sotto bancone.

- ▶ Controllare più frequentemente il contenitore fondi in base all'uso della macchina.
- ▶ Assicurarci che non sia possibile erogare bevande durante lo svuotamento del contenitore sotto bancone.



1. Alzare l'erogatore nella posizione più alta fino allo scatto.
 - ▶ **Contenitore fondi standard:** Estrarre il contenitore dei fondi (1) dalla macchina da caffè verso avanti.
 - ▶ **Contenitore fondi sotto bancone:** Estrarre il contenitore dei fondi per metà dalla macchina da caffè.
- ✓ Viene impedita l'erogazione accidentale di bevande.
- ✓ Sul display compare il messaggio "Contenitore fondi rimosso".
2. Svuotare e pulire il contenitore fondi.
3. Asciugare il contenitore dei fondi e reinsertirlo nella macchina da caffè fino all'arresto.
 - ✓ La macchina da caffè è pronta all'uso.

5.8.2

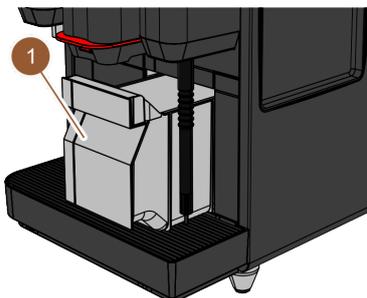
Svuotamento del serbatoio dell'acqua sporca esterno

Figura: Spostare in avanti il contenitore dei fondi.



Figura: Serbatoio esterno dell'acqua sporca

Assicurarsi che non sia possibile erogare bevande prima di rimuovere il serbatoio dell'acqua sporca.

1. Alzare l'erogatore nella posizione più alta fino allo scatto.
2. Estrarre il contenitore dei fondi (1) dalla macchina da caffè e svuotarlo.
 - ✓ Sul display compare il messaggio "Contenitore fondi rimosso".
3. Rimuovere il coperchio con il flessibile dell'acqua sporca dal serbatoio dell'acqua sporca esterno.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua sporca.
5. Pulire a fondo il serbatoio dell'acqua sporca con un detergente domestico e lavarlo con acqua potabile.
6. Verificare il perfetto funzionamento del galleggiante del controllo di livello.
7. Inserire nuovamente il coperchio con il flessibile dell'acqua sporca nel serbatoio dell'acqua sporca.
8. Reinsertire il contenitore fondi nella macchina da caffè.
 - ✓ La macchina da caffè è pronta a erogare bevande.

5.9 Spegnimento

5.9.1 Impostazione della macchina da caffè in modalità standby



PERICOLO

Pericolo di morte per scossa elettrica!



Nella modalità standby la macchina da caffè è comunque alimentata.

- ▶ Non rimuovere gli involucri della macchina da caffè.
- ▶ Scollegare sempre la macchina da caffè dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di riparazione.



Si raccomanda: Chiudere la valvola principale dell'acqua a fine giornata.



Figura: Sezione selezione diretta

Pulizia prima dello spegnimento

1. Premere il pulsante [Avvio risciacquo] (1) nel menu di servizio, se non vi si è già provveduto.
 - ✓ Viene eseguito un ciclo di pulizia.
2. Spegner la macchina da caffè nel programma di pulizia.
3. Se necessario, eseguire ulteriori cicli di pulizia.
 - Vedere il capitolo "Pulizia" per una descrizione dettagliata.
4. Opzione: Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua potabile.

Spegnimento tramite touchscreen

- ▶ Nel menu di servizio, premere il pulsante [Spegnimento] (4).
 - ✓ La macchina da caffè viene spenta.
 - ✓ Il display viene spento.
 - ✓ La macchina da caffè è in modalità standby.

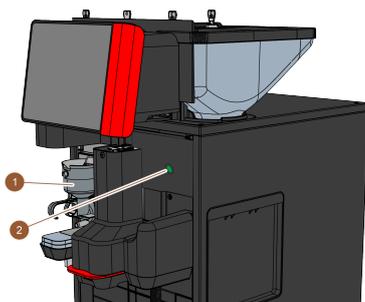


Figura: Pulsante di accensione/ spegnimento della macchina da caffè

Spegnimento con il pulsante di accensione/spegnimento della macchina da caffè

1. Aprire il pannello di comando.
 - Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Apertura del pannello di comando".
2. Premere il pulsante di accensione/spegnimento della macchina da caffè (2) per 4 secondi.
 - ✓ La macchina da caffè viene spenta.
 - ✓ Il display viene spento.
 - ✓ La macchina da caffè è in modalità standby.
3. Chiudere il pannello di comando.
 - Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Chiusura del pannello di comando".

5.9.2 Tempi di inattività piuttosto lunghi (a partire da 1 settimana)



Se la macchina non viene utilizzata per un periodo di tempo prolungato, mettere fuori servizio la macchina da caffè e gli apparecchi ausiliari.

1. Impostare la macchina da caffè in modalità standby.
 - Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Spegnimento" – "Impostazione della macchina da caffè in modalità standby".

2. Scollegare la macchina dalla rete. A tal fine staccare la spina o spegnere l'interruttore principale lato installazione.
 - ✓ La macchina da caffè è disalimentata.

**NOTA****Danni materiali dovuti ad acqua ghiacciata!**

Le caldaie possono essere distrutte dal congelamento e dall'espansione dell'acqua.

- ▶ Se la macchina da caffè è esposta a temperature inferiori allo zero, svuotare preventivamente la caldaia.
- ▶ Contattare un Centro assistenza autorizzato.

5.9.3**Scollegamento degli apparecchi ausiliari****ATTENZIONE****Danni materiali e disturbi alla salute dovuti a impurità!**

Se gli apparecchi ausiliari non vengono puliti, alla riaccensione possono causare guasti tecnici e problemi di salute.

- ▶ Pulire la macchina da caffè prima di disattivare gli apparecchi ausiliari di erogazione del latte.
- ▶ Se gli apparecchi ausiliari devono rimanere spenti per un periodo di tempo prolungato, scollegare la macchina da caffè dalla rete elettrica.
- ▶ Mantenere puliti e asciutti gli accessori come il contenitore del latte, il coperchio e l'adattatore.

1. Svuotare il contenitore del latte negli apparecchi ausiliari di erogazione del latte.
2. Eseguire una procedura di pulizia della macchina da caffè con cadenza giornaliera.
3. Pulire gli accessori come il contenitore del latte, il coperchio e l'adattatore in lavastoviglie o sciacquarli accuratamente a mano in acqua fresca e pulita.
4. Spegnere l'apparecchio ausiliario con l'interruttore principale.
Vedere anche il capitolo "Funzionamento" – "Elementi di comando degli apparecchi ausiliari".
5. Mantenere puliti e asciutti gli accessori.
6. Scollegare il collegamento alla rete estraendo la spina di alimentazione.
 - ✓ L'apparecchio ausiliario è disalimentato.
 - ✓ L'apparecchio ausiliario può essere conservato per un periodo di tempo relativamente lungo.

6 Pulizia

6.1 Prescrizioni e condizioni di pulizia

6.1.1 Detergente



AVVERTENZA

Pericolo di avvelenamento da detergenti!



I detergenti possono causare intossicazione se usati in modo improprio.

- ▶ Utilizzare solo detergenti raccomandati da Schaerer.
- ▶ Tenere il detergente lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non toccare il detergente a mani nude e non ingerirlo.
- ▶ Non versare mai il detergente nel contenitore del latte, ma utilizzare sempre il contenitore blu.
- ▶ Prima di utilizzare il detergente leggere con cura le informazioni riportate sulla confezione e la scheda tecnica di sicurezza. Se non è provvisto di una scheda tecnica di sicurezza dovrà essere richiesta al rivenditore autorizzato del prodotto.



NOTA

Danni materiali dovuti a detergenti non idonei!

L'impiego di detergenti non idonei può danneggiare la macchina da caffè.

- ▶ Per la pulizia giornaliera e settimanale utilizzare esclusivamente detergenti raccomandati dalla Schaerer AG.

Pastiglia detergente per gruppo caffè



Denominazione	Coffeepure tabs
Impiego	Pulizia giornaliera del gruppo caffè
Effetto	Scioglie i residui di grasso nel gruppo caffè
Intervallo di applicazione	1 volta al giorno
Applicazione	Richiesta di inserimento di una pastiglia durante la pulizia guidata dal display

Detergente in polvere per il gruppo latte



Denominazione	Milkpure powder
Impiego	Pulizia gruppo latte
Effetto	Rimozione di grasso e batteri nel gruppo latte
Intervallo di applicazione	1 volta al giorno Suddivisione della bustina: <ul style="list-style-type: none"> • 4x Alkaline = verde = Cleaner 1 • 1x Acid = rosso = Cleaner 2 <p><i>Per la pulizia quotidiana, effettuare quattro intervalli con il "Cleaner 1" e il quinto con il "Cleaner 2".</i></p>
Applicazione	Richiesta di aggiunta del detergente in polvere durante la pulizia guidata dal display

Ordinazione successiva del detergente



Denominazione	Set per l'ordinazione successiva
Impiego	Pulizia sistema caffè e sistema latte
Codice articolo	075350
Indice	<ul style="list-style-type: none"> • Una confezione di pastiglie per la pulizia del sistema caffè "Coffeepure tabs" • Due confezioni di detergente in polvere per il sistema latte "Milkpure powder"
Quantità	Detergente per 100 pulizie giornaliere: <ul style="list-style-type: none"> • 100x pastiglia detergente • 80x detergente in polvere Cleaner 1 (verde) • 20x detergente in polvere Cleaner 2 (rosso)

6.1.2 Piano HACCP



AVVERTENZA



Pericolo di infezione batterica!

Una cura e una pulizia non ottimali della macchina da caffè potrebbero pregiudicare la corretta erogazione di bevande sotto il profilo dell'igiene dei generi alimentari, costituendo perciò un pericolo.

- ▶ Durante la pulizia indossare guanti protettivi.
- ▶ Lavare accuratamente le mani, prima e dopo la pulizia.
- ▶ Pulire la macchina da caffè con cadenza giornaliera.
- ▶ Prima di ogni riempimento e una volta conclusa l'erogazione, è opportuno pulire il contenitore del latte.
- ▶ Non versare mai il detergente nel contenitore del latte, ma utilizzare sempre il contenitore blu.
- ▶ Non versare mai detergenti nel serbatoio dell'acqua potabile (interno/esterno).
- ▶ Non mescolare mai detergenti.
- ▶ Conservare i detergenti separati da caffè, latte e prodotti in polvere.
- ▶ Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole o strumenti di pulizia di metallo.
- ▶ Dopo la pulizia non toccare più gli elementi, che vengono a contatto con le bevande.
- ▶ Osservare e rispettare le indicazioni per il dosaggio e le istruzioni di sicurezza riportate sulla confezione del detergente.

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

Il piano HACCP mira a garantire la sicurezza degli alimenti. Vengono presi in considerazione i pericoli legati alla lavorazione degli alimenti o derivanti dai prodotti finiti e vengono valutati i rischi. I rischi vengono mitigati adottando misure appropriate.

A fronte di un'installazione, una manutenzione, una cura e una pulizia ottimali, le macchine da caffè Schaeerer AG soddisfano i requisiti HACCP.

6.1.3 Livelli di pulizia

Sono possibili i seguenti livelli di pulizia:

- Nessuno
- Su richiesta
- Forzato



Il livello di pulizia di una procedura di pulizia può essere regolato solo dal tecnico dell'Assistenza. Le informazioni sono disponibili qui.

Variante: Nessuna

Non sono disponibili informazioni sulla procedura di pulizia in corso. Ciò significa che né il campo [Menu di servizio] è contrassegnato da un colore né il campo [Pulizia] (nel menu di servizio) è contrassegnato da uno smiley rosso per indicare che la pulizia è in corso. La procedura di pulizia deve essere avviata manualmente nel menu di assistenza.

Variante: Richiesta



Sono disponibili informazioni sulla procedura di pulizia in corso. Nel pulsante [Menu di servizio], quando la pulizia è in corso, viene visualizzata una spia (arancione). Il lasso di tempo che manca alla prossima pulizia viene visualizzato nel menu di servizio in ore. Il pulsante [Pulizia] nel menu di servizio mostra uno smiley rosso 😡 quando deve essere effettuata una procedura di pulizia.

Variante: Forzata

Sono disponibili informazioni sulla procedura di pulizia in corso. Nel pulsante [Menu di servizio], quando è prevista la procedura di pulizia, viene visualizzata una spia (rossa). Il lasso di tempo che manca alla prossima pulizia viene visualizzato nel menu di servizio in ore. Il pulsante [Pulizia] nel menu di servizio mostra uno smiley rosso 😞 quando deve essere effettuata una procedura di pulizia.

Se la pulizia non viene eseguita entro la finestra temporale configurata (vedere la finestra temporale (D) nella figura "Finestra temporale per la pulizia"), viene richiesta la pulizia forzata. Finché non viene eseguita la pulizia forzata, la macchina da caffè non può più erogare bevande.

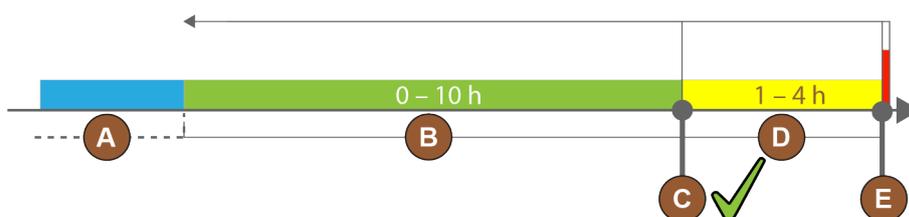
Finestra temporale per la pulizia

Figura: Finestra temporale per l'esecuzione delle procedure di pulizia

Lettera	Finestra temporale	Spiegazione
A	Le procedure di pulizia effettuate in questa finestra temporale vengono ignorate.	La richiesta di pulizia rimane invariata dopo una procedura di pulizia.
B	Le procedure di pulizia effettuate in questa finestra temporale sono troppo anticipate. Tuttavia, queste procedure di pulizia sono considerate eseguite.	La richiesta di pulizia viene annullata dopo una procedura di pulizia. La procedura di pulizia successiva nel programma di pulizia viene visualizzata in [h] nel menu di servizio.
C	Momento ideale per l'inizio di una procedura di pulizia (in base al piano di pulizia)	Il lasso di tempo che manca al momento ottimale per il prossimo inizio di una procedura di pulizia viene visualizzato nel menu di servizio.
D	Periodo ideale per l'inizio di una procedura di pulizia in base al piano di pulizia	La richiesta di pulizia viene annullata dopo una procedura di pulizia.
E	Momento di una pulizia forzata Da questo momento in poi, le pulizie non eseguite non possono più essere rimandate.	Il display indica che non è più possibile effettuare ulteriori erogazioni. La macchina da caffè non è più disponibile. È assolutamente necessario provvedere alla pulizia della stessa.

6.2 Intervalli di pulizia

Le sezioni seguenti descrivono gli intervalli di pulizia necessari per un funzionamento ottimale e senza problemi. Se durante i controlli regolari viene rilevato un aumento della sporcizia, è essenziale ridurre gli intervalli di pulizia richiesti in base agli effettivi segni di sporcizia.

Pulizia automatica

Ad ogni accensione e spegnimento della macchina da caffè

Risciacquo automatico all'accensione/allo spegnimento

ogni 1 - 240 min (a seconda della configurazione)

Risciacqui automatici configurati

Programmi di pulizia guidati dal display*

Secondo il piano di pulizia impostato	Pulizia del gruppo latte
	Pulizia del gruppo caffè
	Pulizia del gruppo polvere

Attività di pulizia manuale

Giornaliero	Svuotamento e pulizia del contenitore fondi
	Pulizia del vano di infusione
	Pulizia di vaschetta e griglia raccogliocce
	Pulizia del contenitore del latte
	Pulizia degli apparecchi ausiliari
	Pulizia del touchscreen
	Pulizia del serbatoio dell'acqua potabile esterno
Settimanale	Pulizia del serbatoio dell'acqua potabile interno
	Pulizia del serbatoio dell'acqua sporca esterno
All'occorrenza	Pulizia del contenitore del caffè in grani
	Risciacquo dei contenitori per prodotti in polvere
	Pulizia dell'esterno della macchina da caffè
	Avvio del risciacquo manuale

Legenda degli intervalli di pulizia

Giornaliero	Almeno una volta al giorno, se necessario più frequentemente.
Settimanale	Almeno una volta alla settimana, se necessario più frequentemente.
All'occorrenza	Se sono presenti segni di sporcizia.

* I programmi di pulizia guidati dal display vengono eseguiti in base al piano di pulizia impostato. Inoltre, possono essere eseguiti manualmente in qualsiasi momento tramite la "pulizia supplementare".

6.3 Procedure di pulizia automatica**ATTENZIONE****Pericolo di ustioni dovute ad acqua calda!**

Durante il risciacquo della macchina, dall'erogatore delle bevande fuoriesce acqua calda. Il risciacquo automatico della macchina è annunciato da un messaggio sul display. La spia di funzionamento è rossa.

- ▶ Non toccare l'erogatore delle bevande durante il risciacquo della macchina.
- ▶ Puntare la lancia del vapore opzionale nella vaschetta raccogliocce.
- ▶ I risciacqui configurati vengono avviati automaticamente. L'erogatore delle bevande deve quindi essere sempre libero.

6.3.1 Risciacqui automatici all'accensione/allo spegnimento



Il risciacquo automatico all'accensione o allo spegnimento è standard e non può essere disattivato.

I seguenti gruppi vengono risciacquati automaticamente dopo l'accensione e prima dello spegnimento della macchina da caffè (se presenti):

- Gruppo caffè
- Gruppo latte
- Gruppo polvere

6.3.2 Risciacqui configurati



Nell'impostazione standard, i risciacqui configurati vengono avviati ogni ora.

Oltre al risciacqui all'accensione/allo spegnimento, il tecnico dell'Assistenza può impostare i risciacqui nel menu di servizio per i seguenti gruppi:

- Risciacquo erogazione (intervallo regolabile: 1 – 240 min)
- Risciacquo flessibile esterno (intervallo regolabile: 1 – 240 min)
- Gruppo latte interno (intervallo regolabile: 1 – 240 min)

6.4 Programmi di pulizia guidati dal display



AVVERTENZA

Pericolo per la salute a causa di contaminazione!



La contaminazione dei componenti delle macchine già pulite a causa di detersivi può causare problemi di salute.

- ▶ Durante il programma di pulizia, indossare guanti.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni da liquido caldo!

Durante il programma di pulizia viene erogato del liquido caldo.

- ▶ Durante la procedura di pulizia, non toccare l'erogatore di bevande, l'erogatore del vapore e l'erogatore di acqua calda esterna.
- ▶ Prima di procedere alla pulizia, rimuovere la griglia raccogliocce.



NOTA

Danni materiali dovuti a vaschetta raccogliocce traboccante!

Il blocco dello scarico dell'acqua sporca provoca il traboccamento della vaschetta raccogliocce.

- ▶ Controllare lo scarico dell'acqua sporca nella vaschetta raccogliocce prima di avviare il programma di pulizia.

I programmi di pulizia guidati dal display sono memorizzati nel pannello di comando della macchina da caffè. La frequenza di esecuzione dei programmi di pulizia viene impostata nel menu di servizio tramite un piano di pulizia. Il tecnico dell'Assistenza può selezionare e regolare il programma di pulizia "Manuale" (ad esempio, modificando il livello di pulizia). Oltre alle procedure di pulizia previste dal programma di pulizia che devono essere eseguite

all'ora stabilita, è possibile eseguire programmi di pulizia guidati dal display. A tal fine, premere il pulsante [Pulizia supplementare] nel menu di servizio alla pagina "Pulizia".

6.4.1 Pagina "Pulizia"



Questa funzione è protetta da PIN (Bidello, Addetto alla macchina, Tecnico dell'Assistenza).

Richiamo della pagina "Menu di servizio"

1. Premere il pulsante [Menu di servizio].
✓ Si apre il menu di servizio.
2. Nel menu di servizio, premere il pulsante [Pulizia].
✓ Viene visualizzata la pagina "Pulizia".



Figura: Pulsante [Pulizia].

Il pulsante [Pulizia] mostra le condizioni di pulizia della macchina da caffè per mezzo di uno smiley:

- Smiley verde: Non è necessario pulire la macchina da caffè.
- Smiley rosso: La macchina da caffè deve essere pulita.

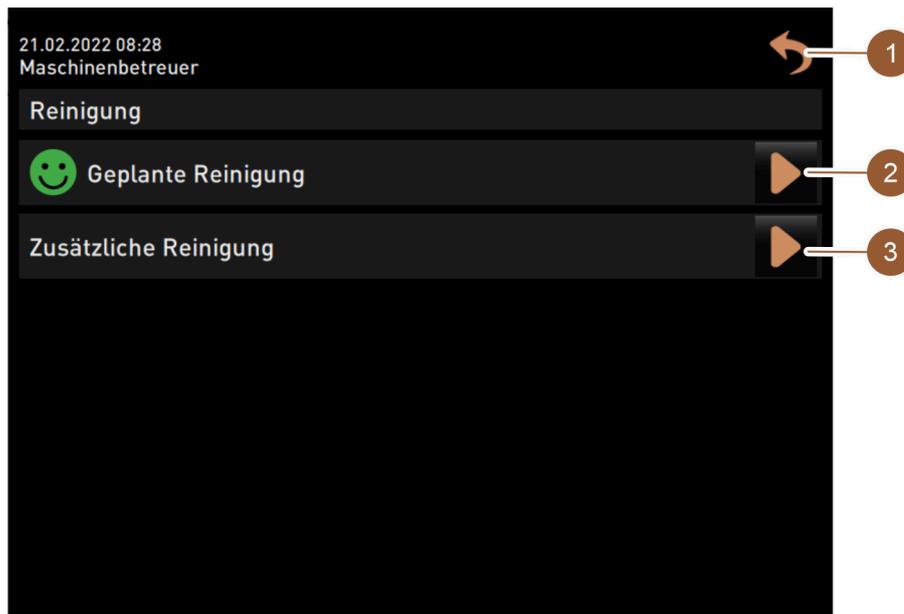


Figura: Pagina "Pulizia"

N.	Funzione	Spiegazione
1	Pulsante [Indietro]	Torna al menu di servizio.
2	Pulizia programmata	<p>Premendo il pulsante  si avvia la pulizia programmata per il giorno in corso. È possibile pulire i seguenti gruppi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruppo caffè • Gruppo latte • Gruppo polvere <p><i>Una pulizia programmata viene visualizzata se nel programma di pulizia è stato selezionato il livello di pulizia " Richiesta" o " Forzata" (personalizzabile dal tecnico dell'Assistenza nel menu di servizio).</i></p>

N.	Funzione	Spiegazione
3	Pulizia supplementare	Premendo il pulsante  si avvia la pulizia supplementare indipendentemente dal piano di pulizia. La pulizia supplementare esegue sempre una procedura di pulizia di tutti i gruppi possibili.

Oltre alla pulizia dei gruppi, tramite display può essere eseguita la pulizia dei seguenti componenti:

- Contenitore fondi
- Interno della macchina
- Copertura dell'erogazione bevande



La pulizia della caldaia a vapore (se attivata dal tecnico dell'Assistenza) viene sempre effettuata in background.

6.4.2 Pagina "Programma di pulizia"



Figura: Pagina "Programma di pulizia"

N.	Denominazione	Spiegazione
1	Visualizzazione dello stato di avanzamento	Quest'area mostra lo stato di avanzamento del programma di pulizia. I pallini pieni indicano che i passaggi sono già stati eseguiti. I pallini vuoti indicano che i passaggi devono ancora essere eseguiti.
2	Pulsante [Annulla]	La pulizia viene interrotta. Il programma di pulizia può essere annullato in qualsiasi momento. <i>Dopo l'interruzione della procedura di pulizia, la macchina da caffè non è pronta per l'uso.</i>
3	Immagine o animazione dell'azione corrente	In quest'area viene visualizzata un'immagine (o un'animazione) che supporta le istruzioni e le informazioni sull'azione (4).

N.	Denominazione	Spiegazione
4	Area dedicata alla richiesta d'intervento / alle informazioni	In quest'area sono riportate in forma testuale le istruzioni per l'azione e le informazioni sulla rispettiva fase di pulizia.
5	Pulsante [Avanti]	Conduce al passaggio successivo.

6.4.3 Utensili necessari

Durante il programma di pulizia guidato dal display sono necessari i seguenti utensili:

- 1x pastiglia detergente (Coffeepure tabs)
- 1x detergente in polvere (Milkpure powder)*
- Recipiente blu per la pulizia
- Detergente normalmente disponibile in commercio
- Salviette detergenti disponibili in commercio
- Chiave per il blocco del pannello di comando
- **Nel caso di una macchina da caffè con vaschetta raccogliogocce chiusa:** Contenitore di raccolta del latte residuo
- **Nel caso di una macchina da caffè con vaschetta raccogliogocce chiusa:** Contenitore di raccolta cioccolata o topping in polvere residui

* Effettuare quattro intervalli con il "Cleaner 1" e il quinto con il "Cleaner 2".

6.4.4 Avvio della pulizia guidata dal display



In primo luogo, è necessario pulire il contenitore fondi, l'interno della macchina e la parte inferiore dell'erogatore di bevande. Successivamente, vengono puliti i gruppi (gruppo caffè, gruppo latte, gruppo polvere) in base alle impostazioni del programma di pulizia, come indicato nelle sezioni e nei capitoli seguenti.

Il programma di pulizia viene avviato nel menu di servizio. Tutte le azioni richieste sono guidate sul touchscreen.



Figura: Pulsante [Menu di servizio]

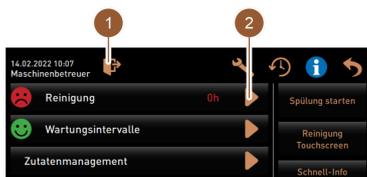


Figura: Menu di servizio

Apertura del menu di servizio

Prerequisito: La pulizia in corso è indicata dal colore del pulsante "Menu di servizio".

1. Nell'interfaccia utente, premere il pulsante [Menu di servizio].
 - ✓ Si apre la pagina "Menu di servizio".

Variante: Pulizia protetta da PIN

Prerequisito: Il pulsante [Pulizia] è disattivato.

2. Selezionare un profilo (Custode, addetto alla macchina o Tecnico dell'Assistenza) premendo il pulsante [Log-in] (1).
3. Inserire il PIN una volta ricevuta la richiesta.
 - ✓ Il profilo è registrato.
 - ✓ Il pulsante [Pulizia] è attivo.

Apertura della pagina "Pulizia"

4. Premere il pulsante [2].
 - ✓ Viene visualizzata la pagina "Pulizia".

Avviare la pulizia

ATTENZIONE Pericolo di lesioni dovuto a vapore incandescente!

5. Puntare la lancia del vapore nella vaschetta raccogliogocce.
6. Pulizia programmata: Premere il pulsante [1].
 - ✓ Viene visualizzata la pagina "Pulizia programmata".



Figura: Pagina "Pulizia"

7. Pulizia supplementare: Premere il pulsante  (2).
 - ✓ Viene avviato il programma di pulizia (tutti i gruppi).

Variante: Pulizia programmata

I gruppi che devono essere puliti secondo il programma di pulizia sono evidenziati (chiaro). I gruppi che non devono essere puliti sono scuri.

- ▶ Premere il pulsante .
 - ✓ Viene avviato il programma di pulizia (gruppi indicati nel piano di pulizia).

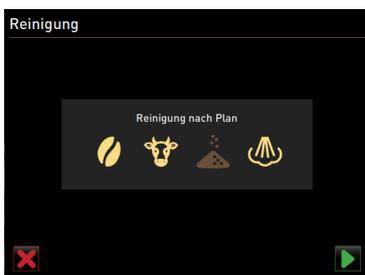


Figura: Pagina "Pulizia programmata"

6.4.5 Pulizia del gruppo caffè

- ▶ Avviare la pulizia guidata dal display.

Vedere il capitolo "Avvio della pulizia guidata dal display"

Prerequisito: Nella pagina "Pulizia programmata", il simbolo del caffè è evidenziato (chiaro).

1. **Nel caso di una macchina da caffè con vaschetta raccogliogocce chiusa:** Posizionare il contenitore di raccolta sotto all'erogatore.
2. Se presente, aprire il dispositivo di chiusura dell'introduzione manuale (contenitore centrale del caffè in grani).
3. Aprire il coperchio dell'introduzione manuale.
4. Inserire la pastiglia detergente "Coffeepure tab" nell'apertura dell'inserimento manuale (1).
5. Confermare l'inserimento della pastiglia detergente premendo il pulsante.

- ✓ Viene visualizzato un messaggio che indica che al momento non è possibile erogare bevande.
- ✓ Viene visualizzata la barra di avanzamento.
- ✓ Viene visualizzato il simbolo di avvertimento "Liquido caldo".

- ▶ **Nel caso di una macchina da caffè con vaschetta raccogliogocce chiusa:** Rimuovere il recipiente di raccolta, svuotarlo e pulirlo.

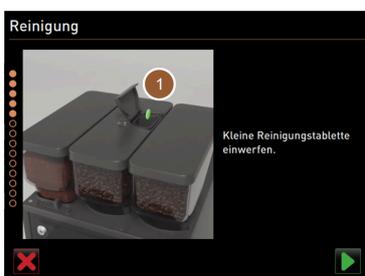


Figura: Introdurre la pastiglia detergente



Figura: Avanzamento della procedura di pulizia

6.4.6 Pulizia del gruppo latte



AVVERTENZA

Pericolo per la salute dovuto a detersivi!



I residui di detersivo sono pericolosi per la salute. Sussiste il rischio di avvelenamento.

- ▶ Una volta terminata la pulizia, lavare accuratamente le mani con un sapone comunemente reperibile in commercio.

- ▶ Avviare la pulizia guidata dal display.

Vedere il capitolo "Avvio della pulizia guidata dal display"



Figura: Rimozione del contenitore del latte



Figura: Aggiunta di detergente in polvere



Figura: Avanzamento della procedura di pulizia



Figura: Rimozione del recipiente per la pulizia



Figura: Attivazione del gruppo latte

Prerequisito: Nella pagina "Pulizia programmata", il simbolo della mucca è evidenziato (chiaro).

1. Rimuovere il contenitore del latte.
2. Se necessario, trasferire il latte dal contenitore del latte a un contenitore di raccolta.
3. Pulire il contenitore del latte, la copertura e il tubo a immersione.
4. Confermare la pulizia premendo il pulsante
5. **Nel caso di una macchina da caffè con vaschetta raccogliogocce chiusa:** Posizionare il contenitore di raccolta sotto all'erogatore.

6. Versare il contenuto di un sacchetto di "Milkpure powder" (Alkaline o Acid) nel recipiente blu per la pulizia.

Effettuare quattro intervalli con il "Cleaner 1" e il quinto con il "Cleaner 2".

7. Confermare l'aggiunta del detergente in polvere con il pulsante

AVVERTENZA Pericolo per la salute dovuto a detersivi!

8. Lavare accuratamente le mani con un sapone comunemente reperibile in commercio.
9. Inserire il recipiente blu per la pulizia nell'unità di refrigerazione.
10. Inserire l'adattatore del flessibile del latte nel coperchio del recipiente per la pulizia.
11. Confermare l'inserimento del contenitore per la pulizia e l'aggiunta del detergente in polvere "Milkpure powder" premendo .
 - ✓ Viene visualizzato un messaggio che indica che al momento non è possibile erogare bevande.
 - ✓ Viene visualizzata la barra di avanzamento.
 - ✓ Viene visualizzato il simbolo di avvertimento "Liquido caldo".
12. **Nel caso di una macchina da caffè con vaschetta raccogliogocce chiusa:** Rimuovere il recipiente di raccolta, svuotarlo e pulirlo.

13. Rimuovere il recipiente blu per la pulizia dall'unità di refrigerazione, sciacquarlo e pulirlo.
14. Estrarre l'adattatore del flessibile del latte dal coperchio del recipiente per la pulizia e pulirlo con un panno umido.
15. Confermare la rimozione del recipiente per la pulizia con il pulsante

16. Apporre un segno di spunta nella casella "Sì" rispondendo affermativamente alla richiesta di attivazione del gruppo latte.
17. Confermare la selezione premendo il pulsante



Figura: Inserimento del contenitore del latte.



Figura: Risciacquo del gruppo latte

18. Inserire il contenitore del latte pulito nell'unità di refrigerazione.
19. Inserire l'adattatore del flessibile del latte nel coperchio del contenitore del latte.
20. Se necessario, versare latte fresco precedentemente raffreddato (3 – 5 °C).
21. Confermare il collegamento del contenitore del latte con il pulsante

- ✓ Viene eseguito un ciclo di risciacquo del gruppo latte.
- ✓ Viene visualizzato un messaggio che indica che al momento non è possibile erogare bevande.
- ✓ Viene visualizzata la barra di avanzamento.
- ✓ Viene visualizzato il simbolo di avvertimento "Liquido caldo".

6.4.7 Pulizia del gruppo polvere

- ▶ Avviare la pulizia guidata dal display.

Vedere il capitolo "Avvio della pulizia guidata dal display"



Figura: Pulizia del bicchiere miscelatore.

Prerequisito: Nella pagina "Pulizia programmata", il simbolo del prodotto in polvere è evidenziato (chiaro).

1. Spingere manualmente l'erogazione bevande verso l'alto e rimuovere il contenitore fondi.
2. Aprire il pannello di comando.

Vedere il capitolo "Apertura del pannello di comando"

3. Estrarre il bicchiere miscelatore in avanti.
4. Confermare la rimozione del bicchiere miscelatore con il pulsante
5. Smontare il bicchiere miscelatore.
6. Pulire il bicchiere miscelatore sotto acqua calda corrente.
7. Rimontare il bicchiere miscelatore.
8. Confermare la pulizia premendo il pulsante

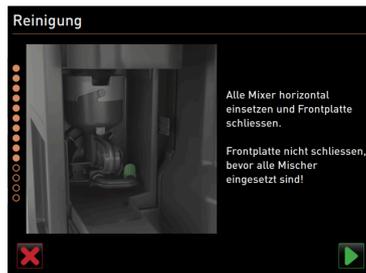


Figura: Inserimento del bicchiere miscelatore

9. Inserire il bicchiere miscelatore nella macchina da caffè in modo che sia dritto.
10. Chiusura del pannello di comando

Vedere il capitolo "Chiusura del pannello di comando"

6.5 Attività di pulizia manuale

6.5.1 Svuotamento e pulizia del contenitore fondi



AVVERTENZA

I fondi di caffè all'interno del contenitore fondi possono portare alla formazione di muffe.

Nel caso in cui le spore si diffondano all'interno della macchina da caffè, ciò potrebbe agevolare la formazione di impurità nel caffè.

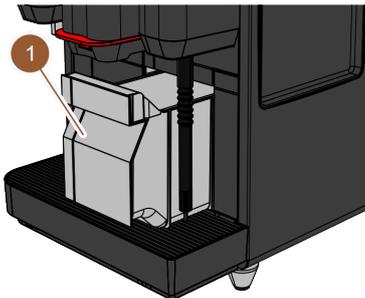


Figura: Rimozione del contenitore fondi

Intervallo: 1 volta al giorno

1. Portare l'erogatore verso l'alto.
2. Estrarre il contenitore dei fondi (1) dalla macchina da caffè.
3. Svuotare il contenitore fondi.

NOTA Temperature elevate possono causare danni alla macchina da caffè.

Non pulire il contenitore fondi nella lavastoviglie.

4. Pulire approfonditamente il contenitore fondi con acqua e detergente domestico.
5. Sciacquare il contenitore fondi con acqua pulita e asciugarlo.
6. Reinserrire il contenitore fondi asciutto nella macchina da caffè.

6.5.2 Pulizia del vano di infusione

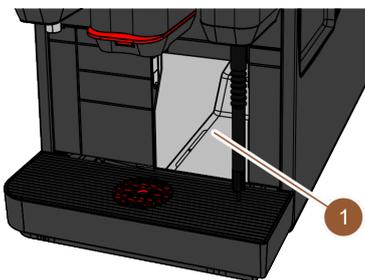


Figura: Pulizia del vano di infusione

Intervallo: 1 volta al giorno

1. Portare l'erogatore verso l'alto.
2. Estrarre il contenitore fondi dalla macchina da caffè.
3. Rimuovere i residui di caffè macinato dall'interno del vano di infusione (1) con il pennello.

INFORMAZIONE: Il pennello è parte integrante della fornitura.

4. Pulire il vano di infusione con un panno pulito umido e asciugare.
5. Reinserrire il contenitore fondi nella macchina da caffè.

6.5.3 Pulizia di vaschetta e griglia raccogliogocce



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni dovute ad acqua calda!

Durante i risciacqui automatici, dall'erogatore delle bevande fuoriesce acqua calda.

- ▶ Spegnerne la macchina da caffè prima di rimuovere la griglia raccogliogocce per la pulizia.
- ▶ Spegnerne la macchina da caffè prima di pulire la vaschetta raccogliogocce.



NOTA

Pericolo di allagamento!

Il blocco dello scarico dell'acqua sporca provoca il traboccamento della vaschetta raccogliogocce.

- ▶ Prima di procedere alla decalcificazione, controllare che lo scarico dell'acqua sporca sia libero da ostacoli.

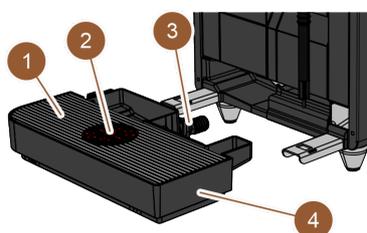


Figura: Rimozione della vaschetta raccogliogocce

Intervallo: 1 volta al giorno

- ▶ Spegnerne la macchina da caffè.

Vedere il capitolo "Impostazione della macchina da caffè in modalità standby"

1. Rimuovere la vaschetta raccogliogocce (4) dalla macchina da caffè.
2. Rimuovere la griglia raccogliogocce (1) con l'ausilio di posizionamento (2) dalla vaschetta raccogliogocce (4).
3. Sciacquare la vaschetta raccogliogocce (4) con acqua fredda.
4. Pulire a fondo la griglia raccogliogocce (1) con l'ausilio di posizionamento (2) sotto acqua corrente e con detergente.
5. Controllare che lo scarico dell'acqua sporca (3) sia libero da ostacoli.

Vedere il capitolo "Decalificazione" per verificare il corretto transito.

6. Rimettere la griglia raccogliogocce (1) nella vaschetta raccogliogocce (4) e verificare che sia inserita correttamente.
7. Controllare che l'ausilio di posizionamento (2) sia in posizione corretta.
8. Montare la vaschetta raccogliogocce (4).

6.5.4 Pulizia del contenitore del latte



AVVERTENZA

Pericolo di infezione batterica!



Il deposito di residui di latte e batteri rappresenta un pericolo data la conseguente presenza di impurità nel latte e nel relativo contenitore.

- ▶ Prima di ogni riempimento pulire il contenitore del latte e il coperchio.
- ▶ Eseguire la pulizia con i guanti.

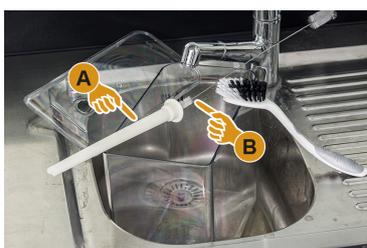


Figura: Pulizia del contenitore del latte

Intervallo: 1 volta al giorno

1. Estrarre il contenitore del latte dall'unità di refrigerazione.
2. Smaltire il latte residuo dal contenitore del latte.
Osservare le istruzioni dettagliate per la pulizia contenute nelle istruzioni per l'uso separate per gli "Apparecchi ausiliari SKYE".
3. Pulire il contenitore del latte con acqua fresca, detersivo e un panno fresco e non usato.
4. Pulire il tubo di risalita con la spazzola.

INFORMAZIONE: La spazzola è parte integrante della fornitura.

5. Riposizionare il contenitore del latte nell'unità di refrigerazione.

6.5.5 Pulizia degli apparecchi ausiliari



La procedura di pulizia degli apparecchi ausiliari è descritta nelle istruzioni dedicate 020888.

6.5.6 Pulizia del touchscreen



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni da liquido caldo!

L'erogazione involontaria di bevande può causare ustioni durante la pulizia.

- ▶ Prima della pulizia, disattivare il touchscreen nel menu di servizio o spegnere la macchina da caffè.



Figura: Sezione del menu di servizio "Selezione diretta"

Intervallo: 1 volta al giorno

1. Nell'interfaccia utente, premere il pulsante [Menu di servizio].
 - ✓ Si apre il menu di servizio.
2. Premere il pulsante [Pulizia touchscreen] (1).
 - ✓ Il touchscreen è disattivato per 30 secondi.
 - ✓ Viene visualizzato un conto alla rovescia.
 - ✓ Il display non reagisce più al tocco.

NOTA Danni materiali dovuti a una pulizia non a regola d'arte del touchscreen! Non utilizzare prodotti abrasivi. Non esercitare mai violenza o forte pressione sul display e non usare oggetti appuntiti.

3. Nell'arco dei 30 secondi a disposizione, pulire il touchscreen con un panno di carta e con un comune detergente per vetri.
 - ✓ Al termine del conto alla rovescia, il touchscreen si riattiva.

6.5.7 Pulizia del serbatoio dell'acqua potabile interno



AVVERTENZA

Pericolo di avvelenamento da detergenti!

I residui di detergenti nel serbatoio dell'acqua potabile possono causare intossicazioni.

- ▶ Non versare mai detergenti nel serbatoio dell'acqua potabile.



AVVERTENZA

Pericolo di infezione batterica!



Depositi e batteri rappresentano un pericolo dovuto alla presenza di impurità nel serbatoio interno dell'acqua potabile. Un serbatoio dell'acqua potabile contaminato può causare problemi di salute.

- ▶ Eseguire la pulizia con i guanti.

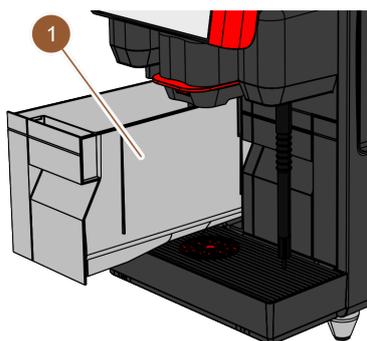


Figura: Serbatoio dell'acqua potabile interno

Intervallo: 1 volta al giorno

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua potabile interno dalla macchina da caffè.
2. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua potabile interno più volte con acqua fresca, senza utilizzare detersivi.
3. Asciugare con un panno pulito.
4. Riempire il serbatoio dell'acqua potabile interno con acqua potabile fresca.
5. Reinsediare il serbatoio dell'acqua potabile interno nella macchina da caffè.

6.5.8 Pulizia del serbatoio dell'acqua potabile esterno



AVVERTENZA

Pericolo di avvelenamento da detersivi!

I residui di detersivi nel serbatoio dell'acqua potabile possono causare intossicazioni.

- Non versare mai detersivi nel serbatoio dell'acqua potabile.



AVVERTENZA

Pericolo di infezione batterica!



Depositi e batteri rappresentano un pericolo dovuto alla presenza di impurità nel serbatoio esterno dell'acqua potabile. Un serbatoio dell'acqua potabile contaminato può causare problemi di salute.

- Durante la pulizia indossare guanti protettivi.



Figura: Serbatoio dell'acqua potabile esterno

Intervallo: 1 volta al giorno

1. Svitare il coperchio del serbatoio esterno dell'acqua potabile.
2. Estrarre il flessibile dell'acqua potabile dalla macchina da caffè dal serbatoio esterno dell'acqua potabile e dal coperchio.
3. Posizionare l'estremità del flessibile dell'acqua potabile su un panno pulito.
4. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua potabile esterno più volte con acqua fresca, senza utilizzare detersivi.
5. Pulire accuratamente il coperchio del serbatoio dell'acqua potabile esterno con acqua fresca.
6. Asciugare con un panno pulito.
7. Riempire il serbatoio dell'acqua potabile esterno con acqua fresca.
8. Verificare il libero funzionamento del galleggiante (controllo di livello).
9. Far passare il flessibile dell'acqua potabile attraverso il coperchio e riportarlo nel serbatoio dell'acqua potabile esterno.
10. Chiudere il serbatoio esterno dell'acqua potabile con il coperchio.

6.5.9 Pulizia del serbatoio dell'acqua sporca esterno



AVVERTENZA

Pericolo di infezione batterica!



Depositi e batteri rappresentano un pericolo dovuto alla presenza di impurità nel serbatoio esterno dell'acqua potabile. Un serbatoio dell'acqua potabile contaminato può causare problemi di salute.
► Durante la pulizia indossare guanti protettivi.



Figura: Serbatoio esterno dell'acqua sporca

Intervallo: 1 volta al giorno

1. Svitare il coperchio del serbatoio dell'acqua sporca.
2. Estrarre il flessibile dell'acqua sporca della macchina da caffè dal serbatoio dell'acqua sporca e dal coperchio.
3. Posizionare l'estremità del flessibile dell'acqua sporca su un panno pulito.
4. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua sporca esterno più volte con acqua fresca, senza utilizzare detersivi.
5. Pulire accuratamente il coperchio del serbatoio dell'acqua sporca con acqua fresca.
6. Asciugare con un panno pulito.
7. Verificare il libero funzionamento del galleggiante (controllo di livello).
8. Far passare il flessibile dell'acqua sporca attraverso il coperchio e riportarlo nel serbatoio dell'acqua potabile sporca.
9. Chiudere il serbatoio dell'acqua sporca con il coperchio.

6.5.10 Pulizia del contenitore del caffè in grani

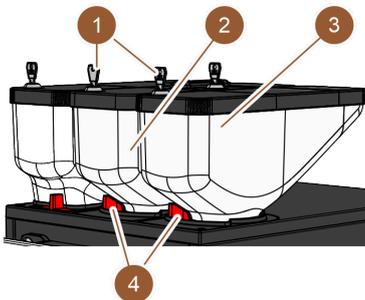


Figura: Pulizia del contenitore del caffè in grani

Intervallo: 1 volta alla settimana

1. Impostare la macchina da caffè in modalità standby.
Vedere il capitolo "Impostazione della macchina da caffè in modalità standby"
2. Aprire la serratura (4) del contenitore per caffè in grani (2 o 3) con la chiave.
3. Estrarre il contenitore per caffè in grani (2 o 3) dalla macchina da caffè.
4. Rimuovere il coperchio (aprire il dispositivo di blocco (1), se presente).
5. Rimuovere i chicchi di caffè residui dalla macchina da caffè e dal contenitore per caffè in grani.
6. Risciacquare il contenitore per caffè in grani a fondo sotto acqua corrente e pulirlo con un panno morbido.

NOTA I contenitori per caffè in grani possono essere graffiati dai detersivi abrasivi.

7. Non utilizzare prodotti abrasivi.
8. Asciugare coperchio e contenitore con un panno pulito.
9. Reinscrivere il contenitore per caffè in grani nella macchina da caffè.
10. Chiudere la serratura del contenitore del caffè in grani (4).
11. Riempire il contenitore per caffè in grani e posizionare il coperchio (chiudere il dispositivo di blocco (1), se presente).

6.5.11 Pulizia del contenitore per prodotti in polvere

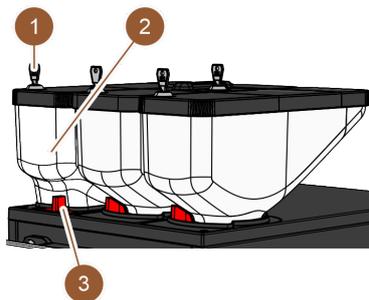


Figura: Pulizia del contenitore per prodotti in polvere

Intervallo: all'occorrenza

1. Spegnerne la macchina da caffè.
- Vedere il capitolo "Impostazione della macchina da caffè in modalità standby"*
2. Aprire la serratura (3) del contenitore per prodotti in polvere (2).
3. Estrarre sollevandolo il contenitore per prodotti in polvere (2) dalla macchina da caffè.
4. Rimuovere il coperchio (aprire il dispositivo di blocco (1), se presente).
5. Rimuovere i residui di cioccolata o topping in polvere.

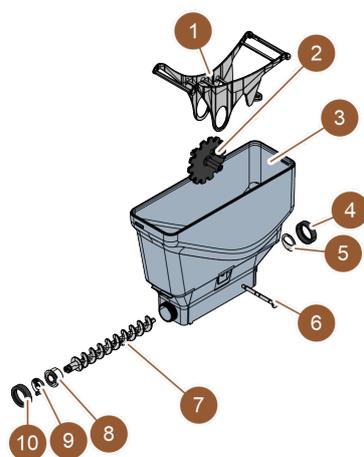


Figura: Contenitore dei prodotti in polvere standard

Variante: Smontaggio del contenitore dei prodotti in polvere standard

Prerequisito: È montato il contenitore dei prodotti in polvere standard.

1. Allentare i dadi di raccordo (4, 10).
2. Rimuovere la piastra di dosaggio (5).
3. Rimuovere il giunto di trasmissione (9).
4. Estrarre l'asse (6).
5. Estrarre la ruota dentata (2) e il bilanciante (1).
6. Estrarre la coclea di dosaggio (7) e l'elemento di trasmissione (8).

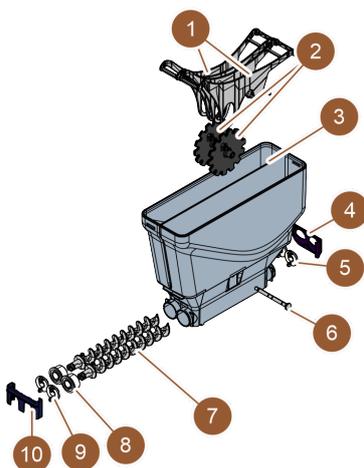


Figura: Contenitore di prodotti in polvere Twin

Variante: Smontaggio del contenitore di prodotti in polvere Twin

Prerequisito: È montato il contenitore dei prodotti in polvere Twin.

1. Spingere il cursore (4, 10) verso il basso.
2. Rimuovere la piastra di dosaggio (5).
3. Rimuovere il giunto di trasmissione (9).
4. Estrarre l'asse (6).
5. Estrarre le ruote dentate (2) e il bilanciante (1).
6. Estrarre la coclea di dosaggio (7) e l'elemento di trasmissione (8).

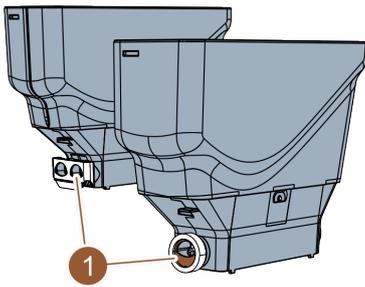


Figura: Orientamento della piastra di dosaggio

Pulizia del contenitore per prodotti in polvere

NOTA I contenitori per prodotti in polvere possono essere graffiati dai detersivi abrasivi.

1. Per la loro pulizia, non utilizzare prodotti abrasivi.
2. Pulire a fondo i contenitori per prodotti in polvere e i componenti del dispositivo dosatore sotto acqua corrente.

NOTA Prima di essere rimontati, i componenti vanno lasciati asciugare molto bene.

3. Rimontare i componenti nell'ordine inverso.

6.5.12 Pulizia delle superfici esterne

1. Spegnerne la macchina da caffè.

Vedere il capitolo "Impostazione della macchina da caffè in modalità standby"

NOTA Le superfici esterne possono essere graffiate dai detersivi abrasivi.

2. Per la loro pulizia, non utilizzare prodotti abrasivi.
3. Detergere le superfici esterne della macchina e gli accessori ausiliari con un panno umido e pulito.



Vedere anche il capitolo "Pulizia del touchscreen"

6.5.13 Avvio del risciacquo manuale



Figura: Sezione del menu di servizio "Selezione diretta"

Intervallo: all'occorrenza

INFORMAZIONE: È possibile attivare un risciacquo manuale in qualsiasi momento nel menu di servizio.

1. Nell'interfaccia utente, premere il pulsante [Menu di servizio].
 - ✓ Nell'interfaccia utente, premere il pulsante [Menu di servizio].
2. Premere il pulsante [Avvio risciacquo] (1).
 - ✓ Il risciacquo dei vari gruppi si svolge in maniera identica al risciacquo automatico all'accensione/allo spegnimento.

Vedere anche il capitolo "Risciacqui automatici all'accensione/allo spegnimento"

7 Manutenzione

La manutenzione può essere suddivisa nelle seguenti categorie:

- **Interventi di manutenzione:** Gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti autonomamente dall'operatore. Se è necessario effettuare un intervento di manutenzione, è necessario informare il Centro assistenza, che provvederà in tal senso.
- **Decalcificazione in caso di allacciamento alla rete idrica:** La decalcificazione può essere effettuata autonomamente dall'operatore. Per la decalcificazione è necessaria la cartuccia 079293.
- **Decalcificazione in caso di serbatoio dell'acqua potabile interno:** La decalcificazione può essere effettuata autonomamente dall'operatore. Per la decalcificazione sono necessari 2 flaconi di decalcificante liquido 062869.

7.1 Interventi di manutenzione

La macchina da caffè necessita di una manutenzione regolare. Il momento di esecuzione della manutenzione dipende da diversi fattori, ma soprattutto da quanto viene sfruttata e dalla vita utile delle valvole di sicurezza.



Vedere il documento "Programma di manutenzione".

Se la macchina da caffè necessita di manutenzione, sul display comparirà un messaggio corrispondente. È comunque possibile continuare a utilizzarla normalmente.

7.1.1 Intervalli di manutenzione



Figura: Pulsante [Intervalli di manutenzione].

Il pulsante [Intervalli di manutenzione] mostra lo stato di manutenzione della macchina da caffè per mezzo di uno smiley:

- **Smiley verde:** Non è necessario manutentare la macchina da caffè.
- **Smiley rosso:** La macchina da caffè deve essere manutentata.



Questa funzione è protetta da PIN (Bidello, Addetto alla macchina, Tecnico dell'Assistenza).



NOTA

Danni materiali dovuti al mancato rispetto degli intervalli di manutenzione!

Rinviare la manutenzione può portare a un'usura precoce.

- ▶ Far eseguire al più presto la manutenzione imminente dal Centro assistenza.



Gli intervalli di manutenzione sono definiti nel documento "Programma di manutenzione".

- ▶ Se è necessario effettuare la manutenzione, contattare il Centro assistenza.
- ▶ Eseguire una decalcificazione un giorno prima dell'intervento di manutenzione.

Vedere il capitolo "Decalcificazione"

7.1.2 Pagina "Intervalli di manutenzione"

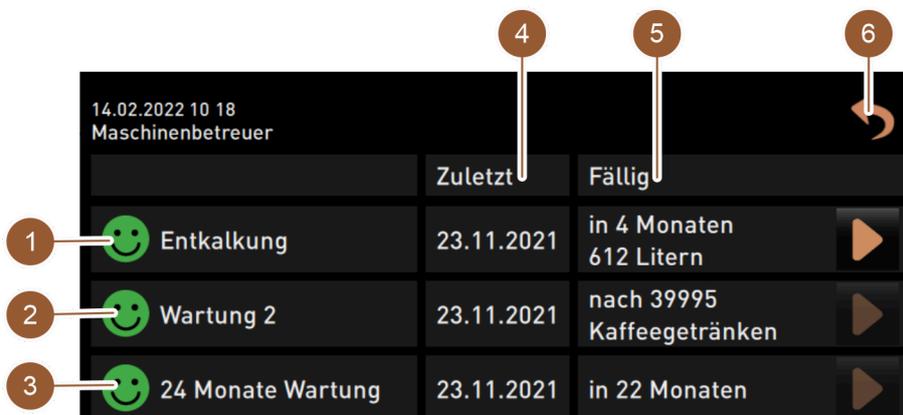


Figura: Pagina "Intervalli di manutenzione"

N.	Denominazione	Spiegazione
1	Decalcificazione	Premendo il pulsante ▶ si avvia la decalcificazione.
2	Manutenzione 2	Il pulsante ▶ indica un'interrogazione. La macchina da caffè deve essere sottoposta a manutenzione da parte di un Centro secondo le istruzioni di manutenzione separate. Una volta eseguita la manutenzione, è possibile confermare l'interrogazione e azzerare il contatore.
3	Manutenzione 24 mesi	Il pulsante ▶ indica un'interrogazione. La macchina da caffè deve essere sottoposta a manutenzione da parte di un Centro secondo le istruzioni di manutenzione separate. Una volta eseguita la manutenzione, è possibile confermare l'interrogazione e azzerare il contatore.
4	Ultimo intervento	Viene visualizzata la data in cui è stata eseguita l'ultima manutenzione corrispondente.
5	Prossimo intervento	Viene visualizzato il momento in cui (dopo quanti mesi, bevande o litri) deve essere effettuata la successiva manutenzione corrispondente.
6	Pulsante [Indietro]	Torna al menu di servizio.

7.1.3 Esecuzione degli interventi e reset dei contatori



Figura: Pulsante [Menu di servizio]

Apertura del menu di servizio

Prerequisito: La manutenzione necessaria è indicata mediante uno smiley rosso nel menu di servizio.

- ▶ Nell'interfaccia utente, premere il pulsante [Menu di servizio].
 - ✓ Si apre la pagina "Menu di servizio".

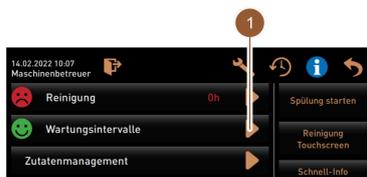


Figura: Menu di servizio

Apertura della pagina "Intervalli di manutenzione"

- ▶ Premere il pulsante ▶ (1).
 - ✓ Viene visualizzata la pagina "Intervalli di manutenzione".
 - ✓ Vengono visualizzati tutti gli interventi di manutenzione eseguiti e programmati.

	Zuletzt	Fällig
Entkalkung	23.11.2021	in 4 Monaten 612 Litern
Wartung 2	23.11.2021	nach 39995 Kaffegetränken
24 Monate Wartung	23.11.2021	in 22 Monaten

Figura: Pagina "Intervalli di manutenzione"

Richiesta di intervento di manutenzione

1. Far eseguire gli interventi di manutenzione in programma dal tecnico dell'Assistenza.
2. Selezionare l'intervento di manutenzione in programma (1 o 2).



Figura: Conferma di intervento di manutenzione (esempio)

Conferma di un intervento di manutenzione

1. Assicurarsi che la manutenzione sia stata eseguita e completata secondo il "Programma di manutenzione" e la checklist.
2. Confermare l'interrogazione premendo il pulsante .
 - ✓ L'intervento di manutenzione è indicato come completato nella pagina "Intervalli di manutenzione" (smiley verde).
 - ✓ La data di "Ultimo intervento" passa alla data corrente.
 - ✓ I valori di "Prossimo intervento" cambiano in base agli intervalli impostati.

7.2

Decalcificazione



AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da acido!



Pericolo di irritazione cutanea e grave irritazione oculare. Durante il processo di decalcificazione, fuoriesce dell'acido.



- ▶ Non toccare il decalcificante a mani nude e leggere la scheda di sicurezza allegata.
- ▶ Non rimuovere la cartuccia di decalcificazione durante il processo di decalcificazione. Attendere la richiesta sul display.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni dovute ad acqua calda!

Durante la decalcificazione, l'acqua calda fuoriesce dall'erogatore dell'acqua calda e dall'erogatore delle bevande. Sussiste il rischio di riportare ustioni.

- ▶ Abbassare il più possibile l'erogatore.
- ▶ Non toccare l'erogatore dell'acqua calda durante il processo di decalcificazione.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni da vapore caldo!

Durante la decalcificazione, la lancia del vapore emette vapore caldo. Sussiste il rischio di riportare ustioni.

- ▶ Dirigere l'uscita della lancia del vapore nella vaschetta raccogliogocce.
- ▶ Durante il processo di decalcificazione, non toccare la lancia del vapore.

Durata della procedura di decalcificazione

Il processo di decalcificazione dura almeno 85 minuti. Durante questo periodo la macchina da caffè non è pronta per l'uso. Comunicare tempestivamente la mancata disponibilità operativa della macchina da caffè.

Decalcificazione interrotta

È obbligatorio ripetere una procedura di decalcificazione che non sia stata completata in modo completo e corretto.

La macchina da caffè può essere messa in funzione solo se il processo di decalcificazione è stato completato correttamente.

7.2.1 Decalcificante

Cartuccia di decalcificazione "Uptime!"



NOTA

Danni materiali a causa di una cartuccia di decalcificazione errata!

L'utilizzo di cartucce di decalcificazione diverse da quelle consigliate da Schaerer AG può danneggiare la macchina da caffè.

- ▶ Utilizzare esclusivamente cartucce di decalcificazione raccomandate da Schaerer AG.
- ▶ Utilizzare solo cartucce prelevate direttamente dalla confezione.
- ▶ Prima di procedere alla decalcificazione leggere con cura le informazioni riportate sulla confezione e la scheda tecnica di sicurezza. Se non dovesse essere disponibile una scheda tecnica di sicurezza, la stessa dovrà essere richiesta al rivenditore autorizzato del prodotto.



Denominazione	Cartuccia di decalcificazione Schaerer "Uptime!"
Impiego	Decalcificazione della macchina da caffè in caso di allacciamento alla rete idrica
Decalcificazioni	Decalcificazione della caldaia, compreso il gruppo acqua calda/vapore
Intervallo di applicazione	Su richiesta

Decalcificante liquido



NOTA

Danni materiali dovuti a un liquido decalcificante errato!

L'uso di decalcificanti liquidi diversi da quelli raccomandati da Schaerer AG può danneggiare la macchina da caffè.

- ▶ Utilizzare esclusivamente decalcificanti liquidi raccomandati da Schaerer AG.
- ▶ Utilizzare solo decalcificanti prelevati direttamente dalla confezione.
- ▶ Prima di procedere alla decalcificazione leggere con cura le informazioni riportate sulla confezione e la scheda tecnica di sicurezza. Se non dovesse essere disponibile una scheda tecnica di sicurezza, la stessa dovrà essere richiesta al rivenditore autorizzato del prodotto.



Denominazione Decalcificante liquido Schaerer "Calcpure"

Impiego Decalcificazione della macchina da caffè con serbatoio dell'acqua potabile interno

Decalcificazioni Decalcificazione della caldaia, compreso il gruppo acqua calda/vapore

Intervallo di applicazione Su richiesta

7.2.2 Pagina "Decalcificazione"



Figura: Pagina "Decalcificazione"

N.	Denominazione	Spiegazione
1	Visualizzazione dello stato di avanzamento	<p>Quest'area mostra lo stato di avanzamento del programma di decalcificazione.</p> <p>I pallini pieni indicano che i passaggi sono già stati eseguiti. I pallini vuoti indicano che i passaggi devono ancora essere eseguiti.</p>
2	Pulsante [Annulla]	<p>La decalcificazione viene interrotta.</p> <p>Il programma di decalcificazione può essere annullato in qualsiasi momento.</p> <p><i>Dopo l'interruzione della procedura di decalcificazione, la macchina da caffè non è pronta per l'uso.</i></p>

N.	Denominazione	Spiegazione
3	Immagine o animazione dell'azione corrente	In quest'area viene visualizzata un'immagine (o un'animazione) che supporta le istruzioni e le informazioni sull'azione (4).
4	Area dedicata alla richiesta d'intervento / alle informazioni	In quest'area sono riportate in forma testuale le istruzioni per l'azione e le informazioni sulla rispettiva fase di pulizia.
5	Pulsante [Avanti]	Conduce al passaggio successivo.

7.2.3 Materiale di decalcificazione necessario

Per la decalcificazione in caso di **allacciamento alla rete idrica** è necessario il seguente materiale:

- 1 l acqua
- Cronometro
- 1x cartuccia di decalcificazione Schaerer "Uptime!" (079293)
- 1x recipiente per la pulizia 1 l blu Schaerer (opzione)
- 1x coperchio del recipiente per la pulizia Schaerer (opzione)
- Guanti
- Occhiali protettivi

Per la decalcificazione con **serbatoio dell'acqua potabile interno** è necessario il seguente materiale:

- 1 l acqua
- Cronometro
- 2x decalcificante liquido Schaerer (062869)
- 1x recipiente per la pulizia 1 l blu Schaerer (opzione)
- 1x coperchio del recipiente per la pulizia Schaerer (opzione)
- Guanti
- Occhiali protettivi

7.2.4 Variante: Esecuzione della decalcificazione in caso di allacciamento alla rete idrica



La decalcificazione può essere annullata/interrotta in qualsiasi momento. Verrà chiesto se si vuole davvero interrompere la decalcificazione.



Figura: Pulsante [Menu di servizio]

Apertura del menu di servizio

Prerequisito: La decalcificazione necessaria è indicata mediante uno smiley rosso nel menu di servizio.

- ▶ Nell'interfaccia utente, premere il pulsante [Menu di servizio].
 - ✓ Si apre la pagina "Menu di servizio".

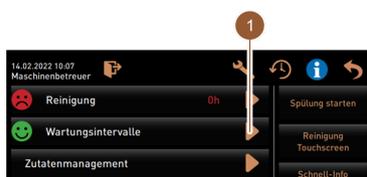


Figura: Menu di servizio

Apertura della pagina "Intervalli di manutenzione"

- ▶ Premere il pulsante [1].
 - ✓ Viene visualizzata la pagina "Intervalli di manutenzione".
 - ✓ Vengono visualizzati tutti gli interventi di manutenzione eseguiti e programmati.



Figura: Pagina "Intervalli di manutenzione"



Figura: Disimballaggio della cartuccia di decalcificazione

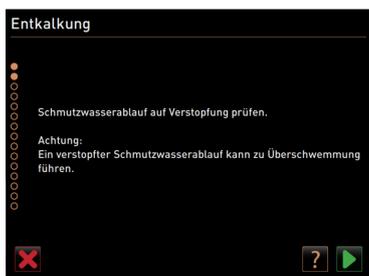


Figura: Pulizia della vaschetta raccogliocce



Figura: Svuotamento della vaschetta raccogliocce

Avviare la decalcificazione

1. Premere il pulsante (1).
✓ Il programma di decalcificazione si avvia.
2. **In caso di serbatoio dell'acqua sporca:** Svuotare completamente il serbatoio dell'acqua sporca.
3. **In caso di serbatoio dell'acqua sporca esterno:** Riempire completamente il serbatoio dell'acqua potabile esterno.

Disimballaggio della cartuccia di decalcificazione

1. Estrarre la cartuccia di decalcificazione Schaeerer "Uptime!" dalla confezione.
2. Confermare il prelievo premendo il pulsante .

Riordinare la cartuccia di decalcificazione con il numero di articolo per la decalcificazione successiva presso il Centro assistenza.

Variante: con attacco dell'acqua sporca

1. Svuotare completamente il serbatoio dell'acqua sporca (se presente).

NOTA Danni materiali causati dall'acqua che trabocca a causa dell'intasamento dello scarico dell'acqua sporca!

INFORMAZIONE: Il pulsante nel display porta alla descrizione passo-passo.

2. Rimuovere la griglia raccogliocce dalla vaschetta raccogliocce.
3. Versare 1 l di acqua nella vaschetta raccogliocce e avviare contemporaneamente il cronometro.
✓ L'acqua defluisce.
4. Attendere che l'acqua si sia completamente scaricata. Leggere l'ora dal cronometro.

Se sono trascorsi più di 30 secondi, lo scarico dell'acqua sporca è bloccato.

5. Far riparare lo scarico dell'acqua sporca ostruito da un tecnico dell'Assistenza.
6. Confermare la verifica dello scarico dell'acqua sporca con il pulsante .

Variante: senza attacco dell'acqua sporca

1. Rimuovere la vaschetta raccogliocce.
2. Svuotare la vaschetta raccogliocce.
3. Reinserrire la vaschetta raccogliocce.
4. Confermare lo svuotamento della vaschetta raccogliocce con il pulsante .



Figura: Rimozione del contenitore fondi

Rimozione del contenitore fondi

1. Portare l'erogatore nella posizione più alta possibile.
2. Estrarre il contenitore dei fondi dalla macchina da caffè e svuotarlo.



Figura: Inserimento della cartuccia di decalcificazione

Inserimento della cartuccia di decalcificazione

1. Aprire la copertura del rivestimento anteriore sinistro.
2. Rimuovere il tappo verde ruotandolo verso sinistra.
3. Posizionare la cartuccia di decalcificazione prelevata dalla confezione e inserirla ruotandola in senso orario.
 - ✓ La cartuccia di decalcificazione è inserita.



Figura: Inserimento del contenitore fondi

Inserimento del contenitore fondi

- Inserire il contenitore fondi nella macchina da caffè.



Figura: Rimozione del contenitore del latte

Opzione: Rimozione del contenitore del latte

1. Aprire lo sportello dell'unità di refrigerazione.
2. Prelevare il contenitore del latte dall'unità di refrigerazione, se necessario svuotarlo e pulirlo.

AVVERTENZA Pericolo di infezione da latte troppo caldo/contaminato!

3. Conservare il latte al fresco durante la decalcificazione.
4. Confermare lo svuotamento del contenitore del latte con il pulsante



Figura: Rimozione del recipiente per la

Opzione: Inserimento del recipiente per la pulizia

1. Inserire il recipiente per la pulizia vuoto nell'unità di refrigerazione.
2. Inserire il flessibile del latte nel coperchio del recipiente per la pulizia.
3. Chiudere lo sportello dell'unità di refrigerazione.
4. Confermare lo svuotamento del recipiente per pulizia con il pulsante

pulizia



Figura: Posizionamento dell'erogatore di bevande e della lancia per vapore

Posizionamento dell'erogatore di bevande e della lancia per vapore

1. Abbassare il più possibile l'erogatore.
2. Puntare la lancia del vapore nella vaschetta raccogliogocce.
3. Confermare il posizionamento corretto con il pulsante



Figura: Avviamento della procedura di decalcificazione

Avviamento della procedura di decalcificazione

ATTENZIONE Pericolo di ustioni da liquido incandescente e vapore caldo!

1. Indossare occhiali e guanti protettivi.
2. Avviare la procedura di decalcificazione premendo



Figura: Visualizzazione dell'avanzamento della procedura di decalcificazione

L'avanzamento della decalcificazione viene visualizzato in % e dura circa 85 minuti.

- ✓ La macchina da caffè inizia a raffreddarsi (blu).
- ✓ La decalcificazione è attiva (giallo).
- ✓ Il lavaggio è attivo (verde).

La procedura di decalcificazione può essere interrotta premendo e ripresa premendo . Non è più possibile interrompere la procedura di decalcificazione.



Figura: Rimozione della cartuccia di decalcificazione

Rimozione della cartuccia di decalcificazione

AVVERTENZA Attendere assolutamente che sul display compaia la richiesta di rimuovere la cartuccia di decalcificazione.

- Prerequisito: La procedura di decalcificazione è conclusa.
- Rimuovere la cartuccia di decalcificazione dalla macchina da caffè ruotandola in senso antiorario.



Figura: Posizionamento del tappo di protezione

Posizionamento del tappo di protezione

1. Riposizionare il tappo verde ruotandolo verso destra.
2. Chiudere la copertura del rivestimento anteriore sinistro.
3. Confermare la chiusura della copertura con il pulsante



Figura: Estrazione del recipiente per la pulizia

Opzione: Estrazione del recipiente per la pulizia

1. Estrarre il flessibile del latte dal coperchio del recipiente per la pulizia.
2. Estrarre il recipiente per la pulizia dall'unità di refrigerazione.
3. Svuotare e sciacquare il recipiente per pulizia.
4. Confermare l'estrazione del recipiente per pulizia con il pulsante



Figura: Collegamento del contenitore del latte

Opzione: Posizionamento del contenitore del latte nell'unità di refrigerazione

1. Riempire il contenitore del latte con latte fresco preraffreddato e riportarlo nell'unità di refrigerazione.
2. Inserire il flessibile del latte nel coperchio del contenitore del latte.
3. Confermare il collegamento del contenitore del latte con il pulsante



Figura: Ordinazione della cartuccia di decalcificazione

Ordinazione della cartuccia di decalcificazione in un secondo momento

Prerequisito: Il codice dell'articolo viene visualizzato nell'interfaccia utente.

- ▶ Per la successiva procedura di decalcificazione, riordinare una cartuccia di decalcificazione presso il Centro assistenza.

Ordinazione della cartuccia di decalcificazione in un secondo momento

- ▶ Confermare il collegamento del contenitore del latte con il pulsante
 - ✓ Il programma di decalcificazione viene chiuso.
 - ✓ Viene eseguito un riavvio della macchina da caffè.
 - ✓ La macchina da caffè è pronta per l'uso, viene visualizzata l'interfaccia utente.
 - ✓ L'ultima procedura di decalcificazione effettuata viene visualizzata nel menu di servizio alla voce "Intervalli di manutenzione".

7.2.5 Variante: Esecuzione di una procedura di decalcificazione in caso di serbatoio dell'acqua potabile interno



La decalcificazione può essere annullata/interrotta in qualsiasi momento. Verrà chiesto se si vuole davvero interrompere la decalcificazione.



Figura: Pulsante [Menu di servizio]

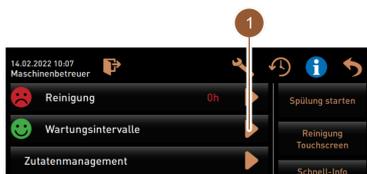


Figura: Menu di servizio



Figura: Pagina "Intervalli di manutenzione"



Figura: Pulizia della vaschetta raccogliocce

Apertura del menu di servizio

Prerequisito: La decalcificazione necessaria è indicata mediante uno smiley rosso nel menu di servizio.

- ▶ Nell'interfaccia utente, premere il pulsante [Menu di servizio].
 - ✓ Si apre la pagina "Menu di servizio".

Apertura della pagina "Intervalli di manutenzione"

- ▶ Premere il pulsante (1).
 - ✓ Viene visualizzata la pagina "Intervalli di manutenzione".
 - ✓ Vengono visualizzati tutti gli interventi di manutenzione eseguiti e programmati.

Avviare la decalcificazione

1. Premere il pulsante (1).
 - ✓ Il programma di decalcificazione si avvia.
2. **In caso di serbatoio dell'acqua sporca:** Svuotare completamente il serbatoio dell'acqua sporca.

Variante: con attacco dell'acqua sporca

1. Svuotare completamente il serbatoio dell'acqua sporca (se presente).

NOTA Danni materiali causati dall'acqua che trabocca a causa dell'intasamento dello scarico dell'acqua sporca!

INFORMAZIONE: Il pulsante (2) nel display porta alla descrizione passo-passo.

2. Rimuovere la griglia raccogliocce dalla vaschetta raccogliocce.
3. Versare 1 l di acqua nella vaschetta raccogliocce e avviare contemporaneamente il cronometro.
 - ✓ L'acqua defluisce.
4. Attendere che l'acqua si sia completamente scaricata. Leggere l'ora dal cronometro.

Se sono trascorsi più di 30 secondi, lo scarico dell'acqua sporca è bloccato.

5. Far riparare lo scarico dell'acqua sporca ostruito da un tecnico dell'Assistenza.
6. Confermare la verifica dello scarico dell'acqua sporca con il pulsante (3).



Figura: Svotamento della vaschetta raccogliocce

Variante: senza attacco dell'acqua sporca

1. Rimuovere la vaschetta raccogliocce.
2. Svotare la vaschetta raccogliocce.
3. Reinsereire la vaschetta raccogliocce.
4. Confermare lo svotamento della vaschetta raccogliocce con il pulsante



Figura: Svotamento del serbatoio dell'acqua potabile interno

Rimozione del serbatoio dell'acqua potabile interno

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua potabile interno dalla macchina da caffè.
2. Aprire il coperchio e svotare il serbatoio interno dell'acqua.
3. Confermare lo svotamento del serbatoio dell'acqua potabile interno con il pulsante



Figura: Versamento del decalcificante liquido

Versamento del decalcificante liquido

1. Versare il contenuto di una bottiglia di decalcificante (062869) nel serbatoio dell'acqua potabile interno.
2. Riempire d'acqua la bottiglia vuota e versare l'acqua nel serbatoio.
3. Chiudere il coperchio e inserire il serbatoio interno dell'acqua nella macchina da caffè.
4. Confermare il riempimento del serbatoio dell'acqua potabile interno con il decalcificante liquido con il pulsante



Figura: Rimozione del contenitore fondi

Rimozione del contenitore fondi

1. Portare l'erogatore nella posizione più alta possibile.
2. Estrarre il contenitore dei fondi dalla macchina da caffè e svotarlo.



Figura: Inserimento del contenitore

Inserimento del contenitore fondi

- Inserire il contenitore fondi nella macchina da caffè.

fondi



Figura: Posizionamento del recipiente sotto all'erogatore

Posizionamento del recipiente sotto all'erogatore

1. Collocare un recipiente (capacità min. 5 l) sotto all'erogatore di bevande.
2. Accertarsi che il recipiente non possa ribaltarsi.
3. Confermare il posizionamento corretto del recipiente con il pulsante



Figura: Rimozione del contenitore del latte

Opzione: Rimozione del contenitore del latte

1. Aprire lo sportello dell'unità di refrigerazione.
2. Prelevare il contenitore del latte dall'unità di refrigerazione, se necessario svuotarlo e pulirlo.

AVVERTENZA Pericolo di infezione da latte troppo caldo/contaminato!

3. Conservare il latte al fresco durante la decalcificazione.
4. Confermare la rimozione del contenitore del latte con il pulsante



Figura: Inserimento del recipiente per la pulizia

Opzione: Inserimento del recipiente per la pulizia

1. Inserire il recipiente per la pulizia vuoto nell'unità di refrigerazione.
2. Inserire il flessibile del latte nel coperchio del recipiente per la pulizia.
3. Chiudere lo sportello dell'unità di refrigerazione.
4. Confermare l'inserimento del recipiente per pulizia con il pulsante



Figura: Posizionamento dell'erogatore di bevande e della lancia per vapore

Posizionamento dell'erogatore di bevande e della lancia per vapore

1. Abbassare il più possibile l'erogatore.
2. Puntare la lancia del vapore nella vaschetta raccogliocce.
3. Confermare il posizionamento corretto con il pulsante



Figura: Avviamento della procedura di decalcificazione

Avviamento della procedura di decalcificazione

ATTENZIONE Pericolo di ustioni da liquido incandescente e vapore caldo!

1. Indossare occhiali e guanti protettivi.
2. Avviare la procedura di decalcificazione premendo .



Figura: Visualizzazione dell'avanzamento della procedura di decalcificazione

L'avanzamento della decalcificazione viene visualizzato in % e dura circa 85 minuti.

- ✓ La macchina da caffè inizia a raffreddarsi (blu).
- ✓ La decalcificazione è attiva (giallo).
- ✓ Il lavaggio è attivo (verde).

La procedura di decalcificazione può essere interrotta premendo  e ripresa premendo . Non è più possibile interrompere la procedura di decalcificazione.



Figura: Decalcificazione in pausa

Sul display appare la finestra "Decalcificazione in pausa"

1. Rimuovere il recipiente e svuotarlo.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua potabile interno dalla macchina da caffè.
3. Riempire completamente il serbatoio interno dell'acqua potabile con acqua potabile fresca.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua potabile interno nella macchina da caffè.
5. Posizionare il contenitore sotto all'erogatore.
6. Accertarsi che il recipiente non possa ribaltarsi.
7. Confermare l'esecuzione dei passaggi con il pulsante .
 - ✓ La decalcificazione viene ripresa.



Figura: Decalcificazione in pausa

Sul display appare la finestra "Decalcificazione in pausa"

1. Rimuovere il recipiente e svuotarlo.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua potabile interno dalla macchina da caffè.
3. Riempire completamente il serbatoio interno dell'acqua potabile con acqua potabile fresca.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua potabile interno nella macchina da caffè.
5. Posizionare il contenitore sotto all'erogatore.
6. Accertarsi che il recipiente non possa ribaltarsi.
7. Confermare l'esecuzione dei passaggi con il pulsante .
 - ✓ La decalcificazione viene ripresa.



Figura: Rimozione del recipiente

1. Rimuovere il recipiente, svuotarlo e pulirlo.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua potabile interno dalla macchina da caffè.
3. Rabboccare il serbatoio interno dell'acqua potabile con acqua potabile fresca.
4. Inserire il serbatoio dell'acqua potabile interno nella macchina da caffè.
5. Confermare l'esecuzione dei passaggi con il pulsante



Figura: Estrazione del recipiente per la pulizia

Opzione: Estrazione del recipiente per la pulizia

1. Estrarre il flessibile del latte dal coperchio del recipiente per la pulizia.
2. Estrarre il recipiente per la pulizia dall'unità di refrigerazione.
3. Svuotare e sciacquare il recipiente per pulizia.
4. Confermare l'estrazione del recipiente per pulizia con il pulsante



Figura: Collegamento del contenitore del latte

Opzione: Posizionamento del contenitore del latte nell'unità di refrigerazione

1. Riempire il contenitore del latte con latte fresco preraffreddato e riporlo nell'unità di refrigerazione.
2. Inserire il flessibile del latte nel coperchio del contenitore del latte.
3. Confermare il collegamento del contenitore del latte con il pulsante

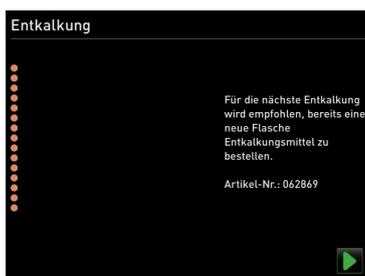


Figura: Ordinazione del decalcificante liquido

Ordinazione del decalcificante liquido in un secondo momento

Prerequisito: Il codice dell'articolo viene visualizzato nell'interfaccia utente.

- ▶ Per la successiva procedura di decalcificazione, riordinare un decalcificatore liquido presso il Centro assistenza.

Terminare il programma di decalcificazione

- ▶ Confermare la procedura di decalcificazione premendo il pulsante e terminarla.

- ✓ Il programma di decalcificazione viene chiuso.
- ✓ Viene eseguito un riavvio della macchina da caffè.
- ✓ La macchina da caffè è pronta per l'uso, viene visualizzata l'interfaccia utente.
- ✓ L'ultima procedura di decalcificazione effettuata viene visualizzata nel menu di servizio alla voce "Intervalli di manutenzione".

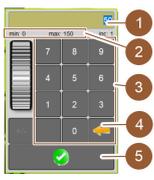
7.2.6 Smaltimento della cartuccia di decalcificazione

La cartuccia di decalcificazione è in plastica e dopo la decalcificazione viene completamente svuotata e risciacquata con acqua.

- ▶ Dopo una corretta decalcificazione, smaltire la cartuccia di decalcificazione con i rifiuti domestici.
- ▶ Se la decalcificazione è stata interrotta, smaltire la cartuccia di decalcificazione come rifiuto speciale secondo le normative locali.

8 Programmazione

8.1 Elementi di navigazione

Simbolo	Articolo	Descrizione
	Apertura e chiusura dell'albero delle strutture	<p>Il pulsante [+] consente di aprire l'albero delle strutture nelle statistiche.</p> <p>Il pulsante [-] consente di chiudere l'albero delle strutture nelle statistiche.</p>
	Dispositivo di regolazione On/Off	Il dispositivo di regolazione [On/Off] attiva o disattiva una funzione. Verde = On Grigio = Off
	Valore parametrico	<p>Il pulsante [Valore parametrico] imposta il valore di un parametro.</p> <p>Variante: Impostazione con selettore rotante</p> <ol style="list-style-type: none"> Selezionare il valore parametrico. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si apre il selettore rotante. Impostare il valore desiderato ruotando il selettore verso l'alto o verso il basso. Confermare il valore impostato con il pulsante .
		<p>Variante: Impostazione con tastiera</p> <ol style="list-style-type: none"> Selezionare il pulsante dell'impostazione corrente (1). <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si apre l'input della tastiera. ✓ Vengono visualizzati i valori minimi e massimi delle impostazioni possibili (2). Eliminare l'impostazione attuale con il pulsante  (4). <ul style="list-style-type: none"> ✓ Il tastierino numerico si attiva. Inserire il nuovo valore per mezzo della tastiera (3). Confermare il valore premendo il pulsante  (5).
	Attivazione/ conferma	Il pulsante [Attivazione/Conferma] conferma la selezione, ad esempio, di un tipo di caffè assegnato o di un'impostazione di temperatura.
	Cancella	<p>Il pulsante [Elimina] ha le seguenti funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azzerare il contatore • Interrompere l'erogazione delle bevande • Chiudere la finestra/la pagina
	Avanti	Il pulsante [Avanti] apre un elenco di selezione o conduce alla fase successiva del programma.
	Indietro	Il pulsante [Indietro] consente di ritornare alla finestra/alla pagina precedente.

Simbolo	Articolo	Descrizione
	Salva	Il pulsante [Salva] salva le impostazioni parametriche effettuate.
	Riavvio	Il pulsante [Riavvio] attiva il riavvio della macchina da caffè. Dopo aver eseguito le configurazioni della macchina, è indispensabile riavviarla.

8.2 Profili e autorizzazioni

Per la macchina da caffè sono disponibili i seguenti profili:

- Custode
- Chef de Service
- Responsabile della qualità
- Addetto alla macchina

A seconda del profilo selezionato, è possibile impostare diversi parametri.

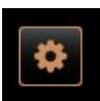


Vedere il capitolo "Funzionamento" – "Menu di servizio". – "Log-in / Log-out" per accedere alle impostazioni.

Oltre ai profili elencati, esiste il profilo Tecnico dell'assistenza, riservato al Centro assistenza e protetto da un PIN. Il tecnico dell'Assistenza ha pieno accesso alla programmazione. I dettagli sono descritti nelle istruzioni per la programmazione dedicate.

8.2.1 Profilo Custode

Il custode è il primo punto di contatto in caso di guasti tecnici. Dispone di conoscenze tecniche di base e si occupa regolarmente della macchina da caffè. Il custode ha accesso alla maggior parte delle funzioni di servizio (ad eccezione del tecnico dell'Assistenza).



Nel profilo Custode, sono disponibili le seguenti funzioni da selezionare direttamente nel menu di servizio:

- Avvio risciacquo
- Pulizia touchscreen
- Mostra/nascondi info rapide
- Spegnimento
- Pulizia
- Intervalli di manutenzione
- Gestione degli ingredienti



Nel profilo Custode è possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Gruppo
- Configurazione
- Servizio
- Informazioni

8.2.2 Profilo Chef de Service

Lo Chef de Service è il responsabile di un reparto o di un ristorante e le sue mansioni comprendono anche attività amministrative.

Lo Chef de Service ha accesso ad alcune statistiche della macchina da caffè per avere una panoramica del tipo e della quantità di bevande servite.

Lo Chef de Service ha un accesso limitato alle funzioni di servizio. Ha a disposizione più statistiche rispetto al responsabile della qualità e all'addetto alla macchina.



Nel profilo Chef de Service, sono disponibili le seguenti funzioni da selezionare direttamente nel menu di servizio:

- Avvio risciacquo
- Pulizia touchscreen
- Mostra/nascondi info rapide
- Spegnimento
- Intervalli di manutenzione
- Gestione degli ingredienti



Nel profilo Chef de Service è possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Configurazione
- Informazioni

8.2.3 Profilo Responsabile della qualità

Il responsabile della qualità è responsabile della qualità delle bevande erogate dalla macchina da caffè. Al fine di garantire la qualità, il controllo delle tempistiche della pulizia è particolarmente importante.

Il responsabile della qualità ha un accesso limitato alle funzioni di servizio. Ha a disposizione più statistiche rispetto all'addetto alla macchina.



Nel profilo Responsabile della qualità, sono disponibili le seguenti funzioni da selezionare direttamente nel menu di servizio:

- Avvio risciacquo
- Pulizia touchscreen
- Mostra/nascondi info rapide
- Spegnimento
- Intervalli di manutenzione
- Gestione degli ingredienti



Nel profilo Responsabile della qualità è possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Configurazione
- Informazioni

8.2.4 Profilo Addetto alla macchina

L'operatore della macchina è il normale operatore della macchina da caffè e ha dunque a disposizione solo alcune funzioni di servizio. Oltre a impostare la lingua, può visualizzare la versione della macchina per trasmettere le informazioni a un tecnico dell'Assistenza in caso di anomalia.



Nel profilo Addetto alla macchina, sono disponibili le seguenti funzioni da selezionare direttamente nel menu di servizio:

- Avvio risciacquo
- Pulizia touchscreen
- Mostra/nascondi info rapide
- Spegnimento
- Pulizia
- Intervalli di manutenzione
- Gestione degli ingredienti



Nel profilo Addetto alla macchina è possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Configurazione
- Informazioni

8.2.5 Panoramica delle autorizzazioni dei profili

Impostazioni	Parametri	Custode	Chef de Service	Responsabile della qualità	Addetto alla macchina
	Macinacaffè / infusore	x	-	-	-
	Gruppo latte	x	-	-	-
	Ora / Data / Funzionamento timer	x	-	-	-
	Service del macinacaffè	x	-	-	-
	Effettuare il backup della banca dati	x	-	-	-
	Resettare la pulizia	x	-	-	-
	Resettare il contatore decalcificazioni	x	-	-	-
	Resettare la decalcificazione	x	-	-	-
	Visualizzare le versioni	x	x	x	x
	Contatori macchina	x	x	-	-
	Statistiche bevande	x	x	-	-
	Statistica pulizia	x	x	x	-
	Statistica di manutenzione	x	-	-	-
	Statistica di erogazione bevande	x	x	-	-
Statistica durezza dell'acqua	x	-	-	-	

8.3 Configurazioni della macchina

Le configurazioni della macchina sono suddivise nelle seguenti impostazioni:

- Gruppo
- Configurazione
- Servizio
- Informazioni

8.3.1 Pagina "Impostazioni"

Richiamo della pagina "Impostazioni"

1. Premere il pulsante [Menu di servizio].
 - ✓ Si apre il menu di servizio.
2. Nel menu di servizio, premere il pulsante [Impostazioni].
 - ✓ Viene visualizzata la pagina "Impostazioni".



Figura: Pagina "Impostazioni"

N.	Denominazione	Spiegazione
1	Gruppo	Visualizza i parametri esistenti per le impostazioni "Sistema" sulla destra.
2	Configurazione	Visualizza i parametri esistenti per le impostazioni "Configurazione" sulla destra.
3	Servizio	Visualizza i parametri esistenti per le impostazioni "Servizio" sulla destra.
4	Informazioni	Visualizza i parametri esistenti per le impostazioni "Info" sulla destra.
5	Pulsante [Indietro]	Torna al menu di servizio.



I parametri visualizzati nelle impostazioni dipendono dalle autorizzazioni del profilo selezionato.

8.3.2 Impostazioni "Sistema"

Macinacaffè/infusore

Profili autorizzati: Custode



Impostazione > "Sistema" – "Macinacaffè / Infusore"

Contenitore fondi: Capacità



Impostazione del numero di cicli (fondi di caffè) fino alla visualizzazione del messaggio "Svuotare il contenitore fondi".

Campo di impostazione: 0 – 150

Standard: 50 (fondi di caffè)

NOTA Non superare l'impostazione standard di 50 fondi di caffè.

INFORMAZIONE: La macchina blocca l'erogazione di bevande a base di caffè dopo 55 cicli di erogazione (+ 5) fino a quando il contenitore dei fondi non viene svuotato.

- ▶ Standard: Impostare il valore su 50 cicli.
- ▶ Opzione "Deposito per fondi di caffè": Impostare il valore su 0 cicli.
 - ✓ Il numero di cicli (fondi di caffè) viene ignorato.

Contenitore fondi: Tempo per lo svuotamento [s]



Impostazione dell'intervallo di tempo fino a quando il "Contatore contenitore fondi attuale" viene nuovamente impostato su 0 dopo uno svuotamento

Campo di impostazione: 0 – 30 s

Standard: 5 s

1. Impostare il valore su 5 secondi.
2. Svuotare il contenitore dei fondi quando sul display appare la richiesta corrispondente.

INFORMAZIONE: Se il contenitore dei fondi viene estratto solo brevemente e immediatamente reinserito, il contatore viene mantenuto inalterato e non viene azzerato.

3. Reinscrivere il contenitore fondi vuoto almeno dopo 5 secondi.
 - ✓ Il contatore contenitore fondi attuale viene azzerato.

Contenitore fondi: contatore attuale



Informazioni sui cicli di infusione eseguiti dall'ultimo svuotamento del contenitore dei fondi.

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: Conteggio progressivo dei cicli di infusione

Quando si raggiunge il valore preimpostato di 50, viene visualizzata la richiesta di svuotare il contenitore fondi.

Macinacaffè centrale, valore di calibrazione per 10 s [g]



Informazioni sul valore di calibrazione in grammi determinato durante la calibrazione macinacaffè per il macinacaffè centrale

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: In base alla calibrazione effettuata (1,0 - 50,0 g)

In questo parametro viene visualizzato il valore determinato durante la calibrazione del macinacaffè.

Vedere il capitolo "Impostazioni "Servizio"" – "Service del macinacaffè".

INFORMAZIONE: Il tecnico dell'Assistenza può modificare il valore di calibrazione senza eseguire una calibrazione macinacaffè per effettuare una regolazione globale delle bevande a base di caffè del macinacaffè centrale.



Impostazione > "Sistema" – "Macinacaffè / Infusore"

Macinacaffè destro, valore di calibrazione per 10 s [g]



Informazioni sul valore di calibrazione in grammi determinato durante la calibrazione macinacaffè per il macinacaffè destro

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: In base alla calibrazione effettuata (1,0 - 50,0 g)

In questo parametro viene visualizzato il valore determinato durante la calibrazione del macinacaffè.

Vedere il capitolo "Impostazioni "Servizio" – "Service del macinacaffè".

INFORMAZIONE: Il tecnico dell'Assistenza può modificare il valore di calibrazione senza eseguire una calibrazione macinacaffè per effettuare una regolazione globale delle bevande a base di caffè del macinacaffè destro.

Gruppo latte

Contenitore del latte

Profili autorizzati: Bidello



Impostazione > "Sistema" – "Gruppo latte" – "Contenitore del latte"

Contenitore del latte



Rilevamento della lunghezza del flessibile del latte fino al contenitore del latte

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: Standard Schaerer

- ✓ La lunghezza del flessibile del latte viene rilevata automaticamente.
- ✓ L'impostazione predefinita "37 cm" del parametro seguente non richiede ulteriori adeguamenti.

Latte 1 Lunghezza flessibile valvola a manicotto->cella di raffreddamento [cm]



Informazioni sulla lunghezza del flessibile del latte dalla valvola a manicotto alla cella di raffreddamento per il flessibile esterno del latte.

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: 37 cm

- ▶ La lunghezza del flessibile del latte viene rilevata automaticamente.
- ▶ L'impostazione predefinita "37 cm" del parametro seguente non richiede ulteriori adeguamenti

INFORMAZIONE: Per le dotazioni "non standard", la lunghezza del flessibile del latte deve essere misurata e inserita dal tecnico dell'Assistenza.

Gruppi latte con dotazioni "non standard":

- ▶ Unità di raffreddamento a sinistra della macchina da caffè
- ▶ Unità di refrigerazione sotto bancone
- ▶ Tutti gli apparecchi ausiliari, ad es. Cup & Cool e Center Milk



Il tecnico dell'Assistenza può effettuare le impostazioni per il parametro "Contenitore del latte".

Controllo del livello del latte

Profili autorizzati: Custode



Impostazione > "Sistema" – "Gruppo latte" – "Controllo del livello del latte"

Controllo del livello di riempimento del latte



Impostazioni per il controllo del livello di riempimento del contenitore del latte

Campo di impostazione: Nessun controllo/Avvertenza/Bloccare erogazione delle bevande

Standard: Nessun controllo

1. Aprire il menu di selezione premendo il pulsante .
 - ✓ Si apre il menu di selezione.
2. Scegliere una delle tre opzioni:
 - **Nessun controllo:** Il controllo del latte è configurato ma non utilizzato.
 - **Avvertenza:** Quando viene rilevato un basso livello di riempimento del contenitore del latte, sul display appare un messaggio. È possibile erogare ulteriori bevande a base di latte.
 - **Bloccare erogazione delle bevande:** Quando viene rilevato un basso livello di riempimento del contenitore del latte, sul display appare un messaggio. L'erogazione di bevande a base di latte è bloccata.

8.3.3 Impostazioni "Configurazione"

Ora / Data / Funzionamento timer

Profili autorizzati: Bidello



Impostazione > "Configurazione" – "Ora / Data / Funzionamento timer"

Data
Ora
Fuso orario



Informazioni sul fuso orario preimpostato con data e ora

Ogni fuso orario contiene ulteriori suddivisioni, ad esempio "Ora dell'Europa centrale (CET)".

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: Specifico per Paese / Specifico per utente

Qui vengono visualizzati i valori impostati (dal tecnico dell'Assistenza) per la data, l'ora e il fuso orario.

Lunedì On / Off fino a
Domenica On / Off



Informazioni sugli orari di accensione e spegnimento automatico

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

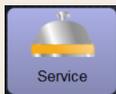
Standard: Specifico per l'utente

Qui vengono visualizzati i valori impostati (dal tecnico dell'Assistenza) per il funzionamento timer. Gli orari di accensione e spegnimento automatico possono essere impostati separatamente dal tecnico dell'Assistenza per ogni giorno della settimana.



Il tecnico dell'Assistenza può effettuare le impostazioni del parametro "Funzionamento ora/data/timer".

8.3.4 Impostazioni "Servizio"



Impostazioni > "Servizio" – "Service del macinacaffè" (regolazione manuale del grado di macinazione)



Figura: Avviamento del service del macinacaffè

Prerequisito: La macchina da caffè è dotata di un dispositivo di regolazione manuale del macinacaffè.

1. Selezionare l'impostazione "Servizio" – "Service del macinacaffè".
✓ Si apre la finestra per la conferma.
2. Confermare il service del macinacaffè premendo il pulsante .
✓ Si apre la pagina "Service del macinacaffè".

► Selezionare il registro del macinacaffè centrale (1) o del macinacaffè destro (2).



Figura: Service del macinacaffè

Sono possibili le seguenti attività:

- Sostituzione della lama di macinazione (4)
- Adeguamento macinacaffè (5)
- Calibrazione macinacaffè (6)
- Interruzione/conclusione del service del macinacaffè (3)

Se si inizia con una delle prime due attività, il programma guiderà automaticamente le attività successive.

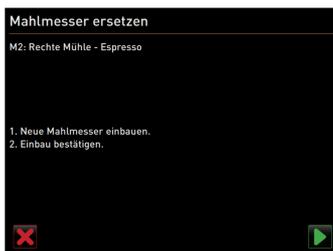


Figura: Sostituzione della lama di macinazione

Sostituzione della lama di macinazione

1. Nella pagina "Service del macinacaffè", premere [Sostituzione lama di macinazione].
✓ Si apre la pagina "Sostituzione lama di macinazione".
2. Rimuovere la regolazione manuale del grado di macinazione e montare nuove lame di macinazione.
3. Chiudere manualmente il macinacaffè vuoto fino a quando non si avverte una resistenza (lama di macinazione su lama di macinazione).
4. Aprire il macinacaffè di 45° (in senso antiorario).
5. Rimontare la regolazione manuale della macinazione.
6. Confermare la sostituzione delle lame di macinazione con il pulsante .
✓ Si apre la pagina "Preparazione all'adeguamento del grado di macinazione".



Impostazioni > “Servizio” – “Service del macinacaffè” (regolazione manuale del grado di macinazione)

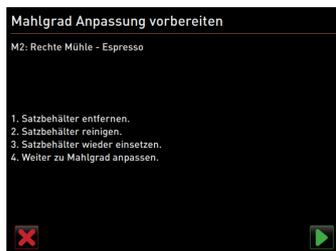


Figura: Preparazione all'adeguamento del grado di macinazione

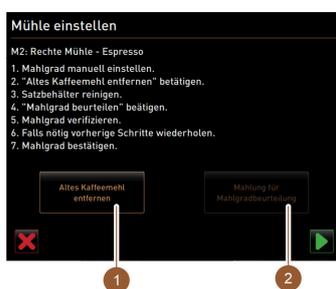
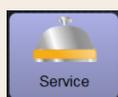


Figura: Impostazione del macinacaffè

Impostazione del macinacaffè

La pagina “Preparazione all'adeguamento del grado di macinazione” si apre se si seleziona il pulsante [Impostazione del macinacaffè] nella pagina “Service del macinacaffè” o dopo aver completato l'attività di “Sostituzione della lama di macinazione”.

1. Rimuovere il contenitore fondi, svuotarlo, pulirlo e reinserirlo.
2. Confermare l'inserimento del contenitore fondi con il pulsante .
 - ✓ Si apre la pagina “Impostazione del macinacaffè”.
3. Impostare manualmente il grado di macinazione.
 - Vedere la documentazione formativa.
4. Premere il pulsante [Eliminazione del vecchio caffè macinato] (1).
 - ✓ Il vecchio caffè macinato viene eliminato.
 - ✓ Si attiva il pulsante [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione] (2).
5. Pulire il contenitore fondi.
6. Premere il pulsante [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione] (2).
7. Verificare il grado di macinazione e se necessario ripetere i passaggi per la regolazione del grado di macinazione.
8. Confermare il grado di macinazione impostato con il pulsante .
 - ✓ Si apre la pagina “Preparazione della calibrazione”.



Impostazioni > "Servizio" – "Service del macinacaffè" (regolazione manuale del grado di macinazione)

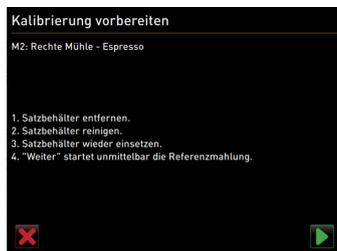


Figura: Preparazione della calibrazione



Figura: Calibrazione del macinacaffè

Calibrazione del macinacaffè

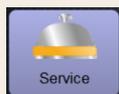
Eeguire la calibrazione nei seguenti casi:

- ▶ La macchina da caffè è nuova.
- ▶ Il tempo di esercizio è superiore a un anno.
- ▶ Il livello di macinazione viene modificato.
- ▶ Viene aperto il macinacaffè.
- ▶ Le lame di macinazione vengono sostituite.
- ▶ Si passa a un'altra varietà di caffè.

La pagina "Preparazione alla calibrazione" si apre se si seleziona il pulsante [Calibrazione del macinacaffè] nella pagina "Service del macinacaffè" o dopo aver completato l'attività di "Adeguamento del macinacaffè".

1. Rimuovere il contenitore fondi, svuotarlo, pulirlo e reinsertirlo.
2. Confermare l'inserimento del contenitore fondi con il pulsante .
 - ✓ La macinazione di riferimento si avvia.
 - ✓ Si apre la pagina "Calibrazione del macinacaffè".
 - ✓ Al termine della macinazione di riferimento, il campo [Macinazione di riferimento] (1) diventa attivo.
3. Pesare il caffè macinato della macinazione di riferimento.
4. Immettere il valore di calibrazione (peso del caffè macinato determinato) con i pulsanti [+/-] (2).
5. Se necessario, avviare un'altra macinazione di riferimento premendo [Macinazione di riferimento] (1).

In caso di più macinazioni di riferimento, pesare sempre la quantità intera di caffè macinato risultante e inserirla come valore di riferimento. La macchina da caffè rileva automaticamente tutte le macinazioni avviate e calcola quindi la quantità corretta di caffè macinato.
6. Confermare la calibrazione del macinacaffè con il pulsante .
 - ✓ Si apre la pagina "Service del macinacaffè".
 - ✓ Il macinacaffè impostato è pronto all'uso.
7. Uscire dal service del macinacaffè con il pulsante .
 - ✓ Si apre la pagina "Impostazioni".



Impostazioni > “Servizio” – “Service del macinacaffè” (regolazione automatica del grado di macinazione)



Figura: Avviamento del service del macinacaffè



Figura: Service del macinacaffè

Prerequisito:

La macchina da caffè è dotata di un dispositivo di regolazione automatica del macinacaffè.

1. Selezionare l'impostazione “Servizio” – “Service del macinacaffè”.
✓ Si apre la finestra per la conferma.
2. Confermare il service del macinacaffè premendo il pulsante .
✓ Si apre la pagina “Service del macinacaffè”.
3. Selezionare il registro del macinacaffè centrale (1) o del macinacaffè destro (2).

Sono possibili le seguenti attività:

- Sostituzione della lama di macinazione (4)
- Adeguamento macinacaffè (5)
- Calibrazione macinacaffè (6)
- Interruzione/conclusione del service del macinacaffè (3)

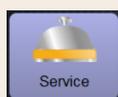
Se si inizia con una delle prime due attività, il programma guiderà automaticamente le attività successive.



Figura: Sostituzione della lama di macinazione

Sostituzione della lama di macinazione

1. Nella pagina “Service del macinacaffè”, premere [Sostituzione lama di macinazione].
✓ Si apre la pagina “Sostituzione lama di macinazione”.
2. Rimuovere il motore per il grado di macinazione e montare nuove lame di macinazione.
3. Chiudere manualmente il macinacaffè vuoto fino a quando non si avverte una resistenza (lama di macinazione su lama di macinazione).
4. Aprire il macinacaffè di 45° (in senso antiorario).
5. Montare nuovamente il motore per il grado di macinazione.
6. Confermare la sostituzione delle lame di macinazione con il pulsante .
✓ Si apre la pagina “Preparazione all'adeguamento del grado di macinazione”.



Impostazioni > "Servizio" – "Service del macinacaffè" (regolazione automatica del grado di macinazione)

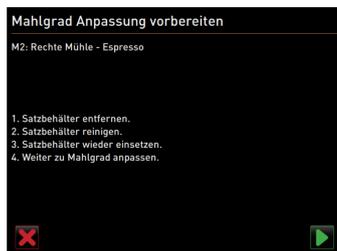


Figura: Preparazione all'adeguamento del grado di macinazione



Figura: Impostare il grado di macinazione.

Impostazione del macinacaffè

La pagina "Preparazione all'adeguamento del grado di macinazione" si apre se si seleziona il pulsante [Impostazione del macinacaffè] nella pagina "Service del macinacaffè" o dopo aver completato l'attività di "Sostituzione della lama di macinazione".

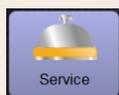
1. Rimuovere il contenitore fondi, svuotarlo, pulirlo e reinserirlo.
2. Confermare l'inserimento del contenitore fondi con il pulsante .
 - ✓ Si apre la pagina "Impostazione del macinacaffè".
3. Premere il pulsante [Eliminazione del vecchio caffè macinato] [3].
 - ✓ Il vecchio caffè macinato viene eliminato.
 - ✓ Si attiva il pulsante [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione] [4].
4. Premere il pulsante [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione] [4].
 - ✓ Viene eseguita una procedura di macinazione.

Immettere l'esito del grado di macinazione con [+]/[-] (1). Con i pulsanti [+]/[-] (1) è possibile modificare la distanza tra i due dischi rotanti e quindi regolare il grado di macinazione.

Effettuare le regolazioni de grado di macinazione a piccoli incrementi (± 1). Utilizzare il campo [Spostamento lama di macinazione] (2) per portare la lama nella posizione precedentemente impostata.
5. Verificare il grado di macinazione e se necessario ripetere i passaggi per la regolazione del grado di macinazione.
6. Confermare il grado di macinazione impostato con il pulsante .
 - ✓ Si apre la pagina "Preparazione della calibrazione".
7. Premere il pulsante [Eliminazione del vecchio caffè macinato] [3].
 - ✓ Il vecchio caffè macinato viene eliminato.
 - ✓ Si attiva il pulsante [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione] [4].
8. Premere il pulsante [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione] [4].
 - ✓ Viene eseguita una procedura di macinazione.
9. Immettere l'esito del grado di macinazione con [+]/[-] (1).

Con i pulsanti [+]/[-] (1) è possibile modificare la distanza tra i due dischi rotanti e quindi regolare il grado di macinazione. Effettuare le regolazioni de grado di macinazione a piccoli incrementi (± 1).

Utilizzare il campo [Spostamento lama di macinazione] (2) per portare la lama nella posizione precedentemente impostata.
10. Verificare il grado di macinazione e se necessario ripetere i passaggi per la regolazione del grado di macinazione.
11. Confermare il grado di macinazione impostato con il pulsante .
 - ✓ Si apre la pagina "Preparazione della calibrazione".



Impostazioni > “Servizio” – “Service del macinacaffè” (regolazione automatica del grado di macinazione)

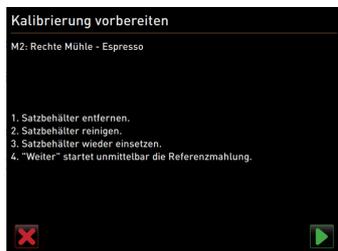


Figura: Preparazione della calibrazione

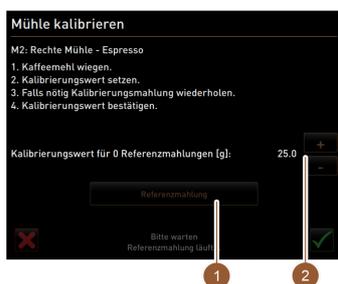


Figura: Calibrazione del macinacaffè

Calibrazione del macinacaffè

Eeguire la calibrazione nei seguenti casi:

- ▶ La macchina da caffè è nuova.
- ▶ Il tempo di esercizio è superiore a un anno.
- ▶ Il livello di macinazione viene modificato.
- ▶ Viene aperto il macinacaffè.
- ▶ Le lame di macinazione vengono sostituite.
- ▶ Si passa a un'altra varietà di caffè.

La pagina “Preparazione alla calibrazione” si apre se si seleziona il pulsante [Calibrazione del macinacaffè] nella pagina “Service del macinacaffè” o dopo aver completato l'attività di “Adeguamento del macinacaffè”.

1. Rimuovere il contenitore fondi, svuotarlo, pulirlo e reinserirlo.
2. Confermare l'inserimento del contenitore fondi con il pulsante.
 - ✓ La macinazione di riferimento si avvia.
 - ✓ Si apre la pagina “Calibrazione del macinacaffè”.
 - ✓ Al termine della macinazione di riferimento, il campo [Macinazione di riferimento] (1) diventa attivo.
3. Pesare il caffè macinato della macinazione di riferimento.
4. Immettere il valore di calibrazione (peso del caffè macinato determinato) con i pulsanti [+/-] (2).
 - ✓ Se necessario, avviare un'altra macinazione di riferimento premendo [Macinazione di riferimento] (1).

In caso di più macinazioni di riferimento, pesare sempre la quantità intera di caffè macinato risultante e inserirla come valore di riferimento. La macchina da caffè rileva automaticamente tutte le macinazioni avviate e calcola quindi la quantità corretta di caffè macinato.

- ✓ Terminare la calibrazione del macinacaffè con il pulsante.



Figura: Inizializzazione del macinacaffè

Inizializzazione del macinacaffè

Dopo un guasto o dopo la sostituzione delle lame, inizializzare la regolazione automatica del grado di macinazione.

1. Eseguire le istruzioni guidate dal display.
2. Rimuovere il motore per il grado di macinazione e montare nuove lame di macinazione
3. Chiudere manualmente il macinacaffè vuoto fino a quando non si avverte una resistenza (lama di macinazione su lama di macinazione).
4. Aprire il macinacaffè di 45° (in senso antiorario).
5. Montare nuovamente il motore per il grado di macinazione.
6. Confermare l'esecuzione dei passaggi per il montaggio “Inizializzazione del macinacaffè” premendo
 - ✓ Si apre la pagina “Service del macinacaffè”.
 - ✓ Il macinacaffè impostato è pronto all'uso.
7. Uscire dal service del macinacaffè con il pulsante
 - ✓ Si apre la pagina “Impostazioni”.

8.3.5 Impostazioni "Info"

Visualizzazione delle versioni

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service, Responsabile della qualità, Addetto alla macchina



Quando si segnala un guasto, trasmettere queste informazioni al tecnico dell'Assistenza.



Impostazione > "Info" – "Visualizzazione delle versioni"

Item	Version
Software Touchpanel	SKT.E_4.38.5.8f10cDe_Sim (Created: 2022-01-13 14:51)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2097
BSP Version	N/A
MAC Adresse	00:09:0F:AA:00:01
Qt version	5.6.3
SQLite Version	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.
Show Licensing Information	License Information Details anzeigen

Figura: Versioni

Informazioni sulle versioni installate del software della macchina

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: –

Si possono leggere le seguenti informazioni:

- Software touchpanel
- Software sezione di potenza
- Versione banca dati
- Versione BSP
- Indirizzo MAC
- Versione Qt (codice sorgente)
- Versione SQLite
- Software SCA3
- Show Licensing Information
- Export Licensing Information

Contatori macchina

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service



Impostazione > "Info" – "Contatori macchina"

Getränk	Gesamt
Kaffeegetränke gesamt	5
Milchgetränke gesamt	6
Pulvergetränke gesamt	1
Sirupgetränke gesamt	0
Heisswasser gesamt	10
Dampfheizge gesamt	3

Figura: Contatori macchina

Informazioni sul numero di bevande o ingredienti serviti
 Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile
 Standard: –

Ogni ingrediente contenuto in una bevanda è riportato come "bevanda" separata in questo elenco.

Si possono leggere le seguenti informazioni:

- Bevande a base di caffè totali
- Bevande a base di latte totali
- Bevande a base di prodotti in polvere totali
- Acqua calda totale
- Prelievi di vapore totali

Esempio di ingredienti con la bevanda "Chociatto":

- ▶ 1 ingrediente = caffè
- ▶ 2 ingrediente = latte fresco o topping
- ▶ 3 ingrediente = cioccolata

Statistiche bevande

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service



Impostazione > "Info" – "Statistiche bevande"

Getränk	Anzahl Getränke	
Espresso	0	✖
Espresso Customizable	---	✖
Cappuccino	---	✖
Cappuccino Customizable	---	✖
Flat White	---	✖
Chociatto	---	✖
Milch heiss	0	✖
Kalte Milch	0	✖
Heisswasser	---	✖

Figura: Statistiche bevande

Informazioni sulle erogazioni di bevande effettuate

Azzeramento del contatore

Campo di impostazione: Azzeramento delle letture del contatore (singole o totali)

Standard: Personalizzato

Sono elencate tutte le bevande aggiunte alle schede menu.

Variante: Azzeramento di un singolo contatore

- ▶ Premere il piccolo pulsante  nella colonna della bevanda corrispondente.
 - ✓ Il contatore della bevanda selezionata viene impostato su 0.

Variante: Azzeramento di tutti i contatori

- ▶ Premere il pulsante grande  nella parte superiore della pagina.
 - ✓ Tutti i contatori delle bevande elencati sono impostati su 0.

Statistica pulizia

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service, Responsabile della qualità



Impostazione > "Info" – "Statistica di pulizia"

Reinigungsstatistik	11.09.19.03.2022		
Hausmeister			
Datum / Zeit	Profil	System	Ereignis
20.07.2021 12:05	Entwickler	Kaffeesystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Milchsystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Pulversystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Dampfboilerspülung	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 18:44	Service-techniker	Kaffeesystem	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 18:44	Service-techniker	Pulversystem	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 18:44	Service-techniker	Dampfboilerspülung	Zeitstempel zurücksetzen

Figura: Statistica di pulizia

Informazioni sulle procedure di pulizia effettuate

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: –

Si possono leggere le seguenti informazioni:

- Data e ora
- Profilo
- Gruppo
- Avvenimento

La colonna "Evento" mostra le procedure di pulizia eseguite, annullate e ripristinate.

Statistica di manutenzione

Profili autorizzati: Custode



Impostazione > "Info" – "Statistica di manutenzione"

Wartungsstatistik	11.09.19.03.2022		
Hausmeister			
Datum / Zeit	Profil	Wartungsintervalle	Ereignis
10.03.2022 14:51	Maschinenbetreuer	Entkalkung	Erledigt
20.07.2021 12:05	Entwickler	Entkalkung	Zähler zurücksetzen
01.12.2020 18:44	Service-techniker	Entkalkung	Zähler zurücksetzen

Figura: Statistica di manutenzione

Informazioni sugli interventi di manutenzione effettuati (decalcificazioni)

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: –

Sono riportati i seguenti dati:

- Data e ora
- Profilo
- Intervalli di manutenzione
- Avvenimento

La colonna "Evento" mostra le procedure di decalcificazione eseguite, annullate e ripristinate.

Statistica di erogazione bevande

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service



Impostazione > “Info” – “Statistica di erogazione bevande”

Getränk	Datum / Zeit
Kaffe Milch (5115)	16.03.2022 10:12:37
Tee (5127)	16.03.2022 10:12:15
Cappuccino (5110)	16.03.2022 10:11:11
Espresso (5108)	16.03.2022 10:10:39
Tassengrößen	Mittel Einzel
Abgebrochen	Nein
Dauer	28.0s
Extraktionszeit	3.7s
Getränk angepasst	Nein

Figura: Statistica di erogazione bevande

Informazioni su tutte le erogazioni di bevande con i dati relativi alle bevande

Campo di impostazione: Azzeramento dei contatori

Standard: –

Si possono leggere le seguenti informazioni:

- Tipo di bevanda (+ quantità)
- Data/ora

► Aprire la struttura ad albero per vedere i dettagli.

Per ogni tipo di bevanda si possono leggere le seguenti informazioni:

- Dimensioni delle tazze
- Erogazioni interrotte
- Durata dell'erogazione
- Tempo di estrazione
- Bevanda modificata

► Premere il pulsante  nella parte superiore della pagina.
 ✓ Tutte le bevande elencate sono eliminate dall'elenco.

Statistica durezza dell'acqua

Profili autorizzati: Bidello



Impostazione > “Info” – “Statistica durezza dell'acqua”

Datum / Zeit	Wasserhärte [°dKH]
21.03.2022 08:53	12
21.03.2022 08:52	9

Figura: Statistica durezza dell'acqua

Informazioni sulle durezza dell'acqua impostate finora

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: –

Si possono leggere le seguenti informazioni:

- Data/ora
- Durezza dell'acqua [°dKH]

Ogni regolazione della durezza dell'acqua viene elencata con una nuova voce.

8.3.6 Memorizzazione e caricamento delle modifiche nella macchina da caffè

Per memorizzare e caricare le modifiche alle impostazioni, procedere come segue:

1. Salvare la selezione con il pulsante .
2. Premendo , abbandonare parametro e impostazione.
3. Caricare le modifiche dell'impostazione/del parametro nella macchina da caffè premendo .
 ✓ La macchina da caffè si riavvia.

9 Risoluzione problemi

9.1 Indicazioni di guasto

È possibile distinguere tra le seguenti indicazioni di guasto:

- Spia di funzionamento
- Messaggi sul display

9.1.1 Spia di funzionamento

La macchina da caffè è dotata di serie di una spia di funzionamento. Oltre ai messaggi sul display, le segnalazioni di errore in corso sono segnalate da strisce colorate a LED illuminate sulla macchina da caffè.

I diversi colori hanno i seguenti significati:

- bianco: macchina da caffè pronta all'uso
- arancione: intervento necessario a breve (rifornimento, pulizia, ecc.)
- rosso: errore della macchina (latte esaurito, macinacaffè bloccato, errore di flusso dell'acqua, ecc.)

9.1.2 Messaggi sul display

È possibile distinguere i seguenti messaggi sul display:

- Messaggio di errore semplice
- Messaggio di errore specifico
- Messaggio di errore nel menu di servizio

Messaggio di errore semplice

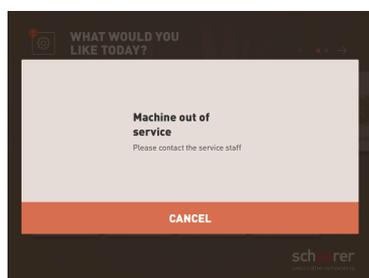


Figura: Messaggio di errore "semplice"

Prerequisito:

- Nell'interfaccia utente, per la "Modalità di visualizzazione della notifica" è attivato "Messaggio di errore semplice".
- ✓ In caso di messaggio di errore, la macchina da caffè rimane fuori servizio fino alla conferma del messaggio da parte del personale manutentore.
 - ✓ Viene visualizzata la pagina "Informare il personale manutentore".
 - ✓ Il messaggio di errore non può essere cancellato.
- Informare il personale manutentore.

Messaggio di errore specifico

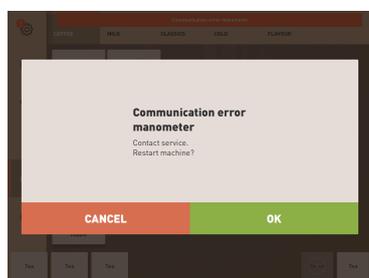


Figura: Messaggio di errore "specifico"

Prerequisito: Nell'interfaccia utente, per la "Modalità di visualizzazione della notifica" è attivato "Messaggio di errore specifico".

- ✓ In caso di messaggio di errore, la macchina da caffè è momentaneamente fuori servizio.
 - ✓ Viene visualizzata la pagina "Riavvio" o "Informare il tecnico dell'Assistenza".
 - ✓ I messaggi di errore possono essere riconosciuti parzialmente.
1. Eseguire una delle seguenti azioni a seconda della natura dell'errore:
 2. a) Seguire le istruzioni e cancellare il messaggio di errore.
 3. b) Premere [OK] per riavviare.
- ✓ L'errore in corso è stato riconosciuto oppure la macchina da caffè si riavvia.
 - ✓ La macchina da caffè è nuovamente pronta all'uso.



Figura: Messaggio di errore "specifico"

- Se il messaggio di errore non può essere cancellato, informare il tecnico dell'Assistenza.

Messaggio di errore nel menu di servizio

Oltre ai messaggi di errore nell'interfaccia utente, i messaggi di errore vengono visualizzati nel menu di servizio.



Figura: Pulsante [Menu di servizio]

Pulsante [Menu di servizio]

Il pulsante [Menu di servizio] apre il menu di servizio.

Nell'interfaccia utente, il pulsante [Menu di servizio] segnala le informazioni o i messaggi di errore in sospeso:

- Senza codice cromatico: Il menu di servizio non contiene messaggi.
- Arancione: Il menu di servizio contiene informazioni.
- Rosso: Il menu di servizio contiene messaggi di errore o richieste di intervento.

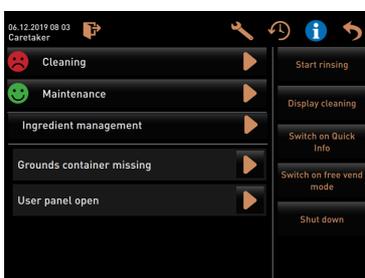


Figura: Pagina "Menu di servizio" con messaggio di errore

Pagina "Menu di servizio"

- Premere il pulsante [Menu di servizio].
 - ✓ Il menu di servizio si apre e compare un elenco di tutti i messaggi di errore in sospeso.
- Aprire il messaggio di errore premendo il pulsante .
- Eseguire la richiesta di intervento visualizzata e, se necessario, confermare l'errore con [OK].
- Se il messaggio di errore non può essere cancellato, informare il tecnico dell'Assistenza.

9.2 Malfunzionamenti



In presenza di un messaggio rosso di errore/malfunzionamento, l'erogatore di bevande viene bloccato fino a quando non viene eseguita l'azione richiesta.

- ▶ Selezionare eventuali altri messaggi di errore nel menu di assistenza e correggerli secondo le misure descritte di seguito.

Se il messaggio di errore persiste, è possibile che vi sia un guasto.

- ▶ Contattare il Centro assistenza (vedere www.schaerer.com).

9.3 Anomalie associate a un messaggio sul display

Nel caso delle anomalie associate a un messaggio sul display, si distingue tra le seguenti categorie:

- ▶ Anomalia
- ▶ Errore
- ▶ Su richiesta
- ▶ Nota

9.3.1 Messaggio su display "Indicazione"



I seguenti messaggi su display hanno uno sfondo blu nel pannello di comando.

Messaggio su display	Causa	Soluzione
Attenzione: Un serbatoio dell'acqua sporca intasato può causare un allagamento.	Nell'acqua di scarico sono presenti residui di fondi di caffè.	▶ Controllare che lo scarico dell'acqua sporca e la vaschetta raccogliogocce non siano ostruiti e pulirli.
Attendere la connessione alla telemetria o contattare l'assistenza.	L'indicazione "Coffee Link" è in attesa.	▶ Riavviare la telemetria. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Latte quasi vuoto	Il livello del latte nel contenitore del latte è basso.	▶ Riempire il contenitore del latte.
Contenitore fondi quasi pieno	La capienza massima impostata del contenitore fondi è stata raggiunta.	▶ Svuotare il contenitore fondi.
Serbatoio dell'acqua potabile esterno quasi vuoto (opzione)	Il livello di riempimento del serbatoio dell'acqua potabile esterna è basso.	▶ Svuotare il contenitore fondi.
Temperatura dell'acqua calda troppo bassa Temperatura della caldaia vapore troppo bassa	La macchina da caffè è in fase di riscaldamento.	▶ Attendere che la macchina da caffè si sia riscaldata.
	Si è verificato un errore durante il riscaldamento.	▶ Scollegare la macchina da caffè dalla rete elettrica. ▶ Ricollegarla e accenderla.
Macchina da caffè fuori servizio	Impostazione in modalità self-service quando non devono essere erogate bevande.	▶ Impostazione parametrica "Configurazione" – Impostare il "Funzionamento timer". ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.

9.3.2 Messaggio su display "Richiesta"

I seguenti messaggi su display hanno uno sfondo bianco nel pannello di comando.

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Inserire il contenitore fondi	Il contenitore fondi risulta mancante o non è inserito completamente nella macchina da caffè.	▶ Inserire il contenitore fondi nella macchina da caffè.
Chiudere il pannello di comando	Il pannello di comando è aperto o non è stato chiuso completamente.	▶ Spingere il pannello di comando verso il basso finché non si innesta.
Riempire il serbatoio dell'acqua potabile esterno (opzione)	Il livello di riempimento del serbatoio dell'acqua potabile esterna è troppo basso.	▶ Rimuovere il controllo del livello dal serbatoio dell'acqua potabile esterno. ▶ Sciacquare e riempire il serbatoio dell'acqua potabile esterno con acqua fresca. ▶ Reinserire il controllo del livello.

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Svuotare il serbatoio dell'acqua sporca (opzione)	È stata raggiunta la quantità di riempimento del serbatoio esterno dell'acqua sporca.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere il controllo del livello dal serbatoio dell'acqua sporca esterno. ▶ Risciacquare il serbatoio dell'acqua sporca esterno. ▶ Reinserire il controllo del livello.
Riempire di chicchi di caffè (macinacaffè centrale vuoto)	Il contenitore del caffè in grani centrale è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riempire il contenitore per caffè in grani.
Riempire di chicchi di caffè (macinacaffè destro vuoto)	Il contenitore del caffè in grani destro è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riempire il contenitore per caffè in grani.
Riempire di caffè macinato l'introduzione manuale	L'introduzione manuale non è stata riempita di caffè macinato.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Aprire l'introduzione manuale nel contenitore del caffè in grani centrale. ▶ Versare il caffè macinato. ▶ Chiudere l'introduzione manuale.
Versare cioccolata o latte in polvere nel 1° contenitore (1° contenitore per prodotti in polvere vuoto)	Il 1° contenitore per prodotti in polvere è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rabboccare il primo contenitore per prodotti in polvere.
Inserimento della cartuccia di decalcificazione	La procedura di decalcificazione richiede il decalcificante dalla cartuccia di decalcificazione.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Inserire la cartuccia di decalcificazione. ▶ Rimuovere la cartuccia di decalcificazione dopo la procedura di decalcificazione e dopo l'avviso sul display.

9.3.3 Messaggio su display "Errore"

I seguenti messaggi su display hanno uno sfondo giallo nel pannello di comando.

Messaggio su display	Causa	Soluzione
Errore encoder unità di infusione	Il motore dell'encoder dell'infusore non è stato rilevato durante l'inizializzazione della macchina.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riavviare la macchina da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Errore durante la correzione automatica del grado di macinazione al centro, a destra o a sinistra	Il motore della regolazione automatica del grado di macinazione non funziona correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Interrompere la regolazione del grado di macinazione. ▶ Riavviare la macchina da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Errore di configurazione della macchina	Vi è una mancata corrispondenza tra il software e l'hardware della macchina.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riavviare il rilevamento hardware. ▶ Riavviare la macchina da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Interruzione sensore temperatura lancia del vapore	Il sensore di temperatura della lancia del vapore non è chiuso.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riavviare la macchina da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Cortocircuito del sensore temperatura lancia del vapore	Il sensore di temperatura della lancia del vapore è guasto.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riavviare la macchina da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.

Messaggio su display	Causa	Soluzione
Resettare la decalcificazione/la pulizia	Una procedura di pulizia/decalcificazione è stata annullata/non è stata completata.	▶ Eseguire la pulizia/decalcificazione.
Latte esaurito	Il livello del latte nel contenitore del latte è troppo basso.	▶ Estrarre il contenitore del latte. ▶ Pulire a fondo il contenitore del latte. ▶ Riempire il contenitore del latte con latte fresco preraffreddato (3 – 5 °C) e reinserirlo nuovamente nella macchina da caffè.
Contenitore fondi pieno	La capienza massima del contenitore fondi è stata raggiunta.	▶ Svuotare il contenitore fondi. ▶ Sciacquare e asciugare il contenitore fondi. ▶ Reinserire il contenitore fondi.

9.3.4 Messaggio a display "Anomalia"



I seguenti messaggi su display hanno uno sfondo rosso nel pannello di comando.

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Macinacaffè centrale (standard), macinacaffè destro (opzione) sovraccarico	È stato rilevato un valore di corrente eccessivo (> 8 A) in un lasso di tempo definito. La macchina da caffè tenta per cinque volte di riprendere la macinazione, poi appare questo messaggio. Nell'acqua sporca sono presenti residui di fondi di caffè.	▶ Spegnerla macchina da caffè. ▶ Controllare che il macinacaffè non sia ostruito e rimuovere eventuali corpi estranei. ▶ Riavviare la macchina da caffè.
Macinacaffè centrale (standard), macinacaffè destro (opzione) bloccato	Se il macinacaffè (centrale o destro) è sovraccarico e viene richiesta nuovamente una bevanda in questo stato, viene visualizzato questo messaggio. L'erogazione delle bevande è bloccata.	▶ Spegnerla macchina da caffè. ▶ Controllare che il macinacaffè non sia ostruito e rimuovere eventuali corpi estranei. ▶ Riavviare la macchina da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Sovratemperatura della caldaia del tè o del caffè	L'erogazione dell'acqua è interrotta.	▶ Controllare il livello del serbatoio esterno/interno dell'acqua potabile (opzione) o le condizioni dell'allacciamento alla rete idrica fissa.
	La macchina del caffè si è surriscaldata.	▶ Scollegare la macchina da caffè dalla rete elettrica e lasciare che si raffreddi.
	Il relè statico è difettoso. Il Klixon si è innescato.	▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Sovratemperatura caldaia vapore	L'erogazione dell'acqua è interrotta.	▶ Controllare il livello del serbatoio esterno/interno dell'acqua potabile (opzione) o le condizioni dell'allacciamento alla rete idrica fissa.
	Il gruppo vapore è intasato.	▶ Controllare e pulire l'erogatore delle bevande e il gruppo vapore.
	La macchina del caffè si è surriscaldata.	▶ Scollegare la macchina da caffè dalla rete elettrica e lasciare che si raffreddi.
	Il relè statico è difettoso.	▶ Se l'anomalia persiste anche dopo un riavvio, contattare il Centro assistenza.
	Il Klixon si è innescato.	▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
HW-Boiler Time-out Riscaldamento caldaia vapore Riscaldamento Time-out	Nonostante il riscaldamento sia acceso, la temperatura impostata non è stata raggiunta entro 5 minuti.	▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Caldaia ad acqua calda NTC in cortocircuito Caldaia a vapore NTC in cortocircuito	La scheda madre non rileva alcuna resistenza. Viene misurata una temperatura massima (circa 150 °C). L'erogazione delle bevande è bloccata.	▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Caldaia ad acqua calda NTC interrotta Caldaia a vapore NTC interrotta	Il sensore di temperatura è interrotto. Viene misurata una temperatura minima.	▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Sovraccarico di corrente a livello dell'infusore	È stata rilevata una sovracorrente sul motore dell'infusore.	▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Corrente di riposo infusore	Anche quando l'infusore non "va", deve assorbire una corrente minima. In caso contrario, si è verificato un errore. Le cause possono essere l'infusore, la scheda di alimentazione o il cablaggio.	▶ Controllare che l'infusore non sia ostruito. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Time-out infusore	L'infusore non dispone di un interruttore per la "posizione di riposo". La posizione del cilindro di infusione viene rilevata misurando il valore attuale. Vengono rilevati i seguenti picchi: Posizione superiore e inferiore È definito il seguente time-out: Se non viene rilevato alcun picco di corrente entro 10 secondi dal movimento dell'infusore, viene visualizzato "Time-out infusore".	▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Flusso dell'acqua difettoso	Durante l'erogazione di un prodotto a base di caffè, il flussometro compie un numero di giri minimo inferiore a quello definito. È probabile che vi sia un blocco o un'ostruzione parziale in qualche punto dell'intero sistema idrico.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il livello del serbatoio dell'acqua potabile o le condizioni dell'allacciamento alla rete idrica fissa. ▶ Controllare il serbatoio dell'acqua potabile interno o esterno (la saturazione del filtro riduce il flusso dell'acqua). ▶ Controllare se il pistone superiore è bloccato o parzialmente bloccato. ▶ Controllare il livello di macinazione. INFORMAZIONE: Se la macinazione è troppo fine, può inibire o bloccare completamente il flusso dell'acqua. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Errore alimentazione vapore	Il sensore di livello rileva un basso livello nella caldaia vapore. Si è cercato di riempire la caldaia. Tuttavia, la sonda di livello non ha rilevato acqua entro 60 secondi. Il processo di riempimento viene interrotto. L'erogazione di bevande che necessitano di vapore è bloccata.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Errore di elaborazione Modbus BP	Errore di comunicazione tra l'unità di alimentazione e il touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Errore di elaborazione Modbus MV	Errore di comunicazione tra manometro e touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Errore di elaborazione Modbus MR	Errore di comunicazione tra l'unità di refrigerazione e il touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il cablaggio dell'unità di refrigerazione e della macchina. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Macchina da caffè fuori servizio	Impostazione in modalità self-service quando per diversi motivi non possono essere erogate bevande.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare prodotti come caffè in grani, latte, cioccolata in polvere o latte in polvere. ▶ Controllare la temperatura dell'unità di refrigerazione. ▶ Eseguire la pulizia o la decalcificazione necessarie. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Errore di comunicazione (vari)	Errore di comunicazione tra il software e i vari moduli, come l'unità di alimentazione HCU, il flavour point, l'infusore, il manometro, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riavviare la macchina da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.

9.4 Anomalie non associate ad alcun messaggio a display

Anomalia	Causa	Soluzione
Il display è scuro.	La macchina da caffè non è collegata alla rete elettrica.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica. ▶ Accendere la macchine da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
	La macchina da caffè non è accesa.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Accendere la macchine da caffè. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Non sono disponibili bevande a base di latte.	Il contenitore del latte è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riempire il contenitore del latte. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
	Il gruppo latte è intasato.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eseguire la pulizia giornaliera. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
	Il gruppo latte è stato disattivato per errore.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il collegamento del cavo di comando della macchina da caffè all'unità di refrigerazione. ▶ Attivare il gruppo latte. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Non sono disponibili bevande con schiuma di latte.	Il contenitore del latte è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Riempire il contenitore del latte. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
	Il gruppo latte è intasato.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eseguire la pulizia giornaliera. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
	Il gruppo latte è stato disattivato per errore.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Controllare il collegamento del cavo di comando della macchina da caffè all'unità di refrigerazione. ▶ Attivare il gruppo latte. ▶ Eseguire la pulizia giornaliera. ▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.

10 Disinstallazione e smaltimento

10.1 Disinstallazione

Al termine dell'utilizzo

Quando la macchina da caffè ha raggiunto la fine del proprio ciclo di vita, smontarla e smaltirla nel rispetto dell'ambiente.

10.2 Smaltimento



La macchina da caffè deve essere smaltita in modo appropriato e conforme alle disposizioni giuridiche in vigore a livello locale.

- Contattare un Centro assistenza autorizzato.

