

# Schaerer Coffee Soul

## Istruzioni per l'uso

1.5 / 04.2023



## Colophon

**Editore**

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

**Erogazione**

Versione 1.5 | 04.2023

**Software**

4.22.4

**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.

## Sommarior

<b>1</b>	<b>Sicurezza.....</b>	<b>7</b>
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
<b>2</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>15</b>
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.....	18
2.5	Condizioni ambientali.....	19
2.6	Targhetta.....	19
2.7	Dichiarazione di conformità CE.....	19
2.7.1	Indirizzo produttore.....	19
2.7.2	Norme applicate.....	20
<b>3</b>	<b>Descrizione del prodotto.....</b>	<b>21</b>
3.1	Panoramica della macchina da caffè.....	21
3.2	Panoramica dell'interfaccia utente.....	22
3.3	Elementi di comando.....	23
3.3.1	Panoramica.....	23
3.3.2	Contenitore del caffè in grani con introduzione manuale integrata.....	24
3.3.3	Contenitore per caffè in grani e per prodotti in polvere.....	25
3.3.4	Bicchieri miscelatore per il gruppo polvere o topping (opzione).....	26
3.3.5	Erogazione esterna di acqua calda e vapore.....	26
3.3.6	Contenitori per caffè in grani e per contenitori per prodotti in polvere supplementari (opzione).....	26
3.3.7	Cup & Cool/scaldatozze.....	27
3.3.8	Flavour Point (modulo sciroppi).....	27
3.3.9	Refrigeratore.....	28
3.3.10	Refrigeratore sotto bancone.....	28
3.3.11	Refrigeratore sotto macchina.....	29
3.4	Collegamenti e interfacce.....	29
3.5	Opzioni.....	30
3.6	Apparecchi ausiliari.....	37
3.6.1	Flavour Point.....	37
3.6.2	Unità di refrigerazione laterale destra/sinistra.....	37
3.6.3	Unità di refrigerazione ausiliaria per Centre Milk (CM).....	37
3.6.4	Unità di refrigerazione sotto bancone (UC).....	38
3.6.5	Scaldatozze.....	38
3.6.6	Cup & Cool.....	38
3.6.7	Refrigeratore sotto macchina.....	40
3.7	Dotazione e accessori.....	40
<b>4</b>	<b>Installazione e messa in funzione.....</b>	<b>41</b>
4.1	Condizioni per il trasporto.....	41
4.2	Imballaggio/disimballaggio.....	41

4.2.1	Disimballaggio della macchina da caffè.....	41
4.2.2	Disimballaggio degli accessori.....	41
4.3	Installazione.....	42
4.4	Installazione della macchina da caffè.....	42
4.4.1	Allacciamento alimentazione elettrica.....	42
4.4.2	Allacciamento idrico.....	44
4.5	Collegamento degli apparecchi ausiliari.....	45
4.5.1	Allacciamento degli apparecchi ausiliari all'alimentazione elettrica.....	45
4.5.2	Stabilimento della connessione di comunicazione (CAN bus).....	46
4.5.3	Montaggio della vaschetta raccogliocce.....	47
4.5.4	Collegamento del gruppo latte.....	47
4.5.5	Collegamento del Connect Flavour Point da 4 UC (modulo sciroppi) (opzione).....	50
4.6	Messa in funzione guidata dal display.....	51
<b>5</b>	<b>Funzionamento.....</b>	<b>53</b>
5.1	Modalità operatore.....	53
5.2	Interfaccia utente.....	56
5.3	Menu di servizio.....	66
5.3.1	Pulsante [Menu di servizio].....	66
5.3.2	Panoramica.....	66
5.3.3	Profilo [Log-in / Log-out].....	67
5.3.4	Funzioni disponibili.....	69
5.4	Apertura e chiusura del pannello di comando.....	73
5.4.1	Apertura del pannello di comando.....	73
5.4.2	Chiusura del pannello di comando.....	74
5.5	Accensione.....	74
5.5.1	Accensione della macchine da caffè.....	74
5.5.2	Accensione dell'unità di refrigerazione ausiliaria (opzione).....	75
5.5.3	Accensione di Cup & Cool / scaldatzze (opzione).....	75
5.5.4	Accensione dell'unità di refrigerazione sottobanco (opzione).....	76
5.5.5	Accensione dell'unità di refrigerazione sotto bancone (opzione).....	76
5.5.6	Accensione del Flavour Point (modulo sciroppi) (opzione).....	77
5.6	Riempimento e collegamento.....	77
5.6.1	Riempimento del contenitore per caffè in grani.....	78
5.6.2	Rabbocco dell'acqua.....	79
5.6.3	Riempimento dei contenitori per prodotti in polvere.....	79
5.6.4	Riempimento del gruppo latte PureFoam™.....	80
5.6.5	Rabbocco e collegamento del Flavour Point (modulo sciroppi).....	82
5.7	Posizionamento dell'erogatore di bevande e delle tazze.....	82
5.8	Selezione bevande.....	83
5.8.1	Funzioni delle modalità operative.....	83
5.8.2	Selezione di una bevanda.....	84
5.8.3	Modifica di una bevanda.....	85
5.8.4	Erogazione di una bevanda.....	86
5.9	Introduzione manuale.....	89
5.10	Svuotamento.....	89
5.10.1	Svuotare il contenitore fondi.....	89
5.10.2	Svuotamento del serbatoio dell'acqua sporca esterno.....	90
5.11	Spegnimento.....	91
5.11.1	Impostazione della macchina da caffè in "modalità standby".....	91
5.11.2	Tempi di inattività piuttosto lunghi (a partire da 1 settimana).....	92

5.11.3	Scollegamento degli apparecchi ausiliari.....	92
<b>6</b>	<b>Programmazione.....</b>	<b>93</b>
6.1	Elementi di navigazione.....	93
6.2	Interfaccia USB.....	98
6.3	Profili e autorizzazioni.....	98
6.3.1	Profilo Custode.....	98
6.3.2	Profilo Contabile.....	98
6.3.3	Profilo Chef de Service.....	99
6.3.4	Profilo Responsabile della qualità.....	99
6.3.5	Profilo Addetto alla macchina.....	99
6.3.6	Panoramica delle autorizzazioni dei profili.....	100
6.4	Configurazioni della macchina.....	101
6.4.1	Impostazioni "Sistema".....	101
6.4.2	Impostazioni "Servizio".....	107
6.4.3	Impostazioni "Configurazione".....	113
6.4.4	Impostazioni "Info".....	116
6.4.5	Memorizzazione e caricamento delle modifiche nella macchina da caffè.....	121
<b>7</b>	<b>Pulizia.....</b>	<b>123</b>
7.1	Prescrizioni e condizioni di pulizia.....	123
7.1.1	Detergente.....	123
7.1.2	Piano HACCP.....	125
7.1.3	Livelli di pulizia.....	125
7.2	Intervalli di pulizia.....	127
7.3	Procedure di pulizia automatica.....	128
7.3.1	Risciacqui automatici all'accensione/allo spegnimento.....	128
7.3.2	Risciacqui configurati.....	129
7.4	Programmi di pulizia guidati dal display.....	129
7.4.1	Utensili necessari.....	130
7.4.2	Avvio della pulizia guidata dal display.....	130
7.4.3	Displaygeführte Reinigung: Flavour Point (Option).....	136
7.5	Attività di pulizia manuale.....	138
7.5.1	Pulizia del contenitore fondi.....	138
7.5.2	Pulizia del vano di infusione.....	138
7.5.3	Pulizia di vaschetta e griglia raccogliocce.....	138
7.5.4	Pulizia del contenitore del latte (opzione).....	139
7.5.5	Pulizia dell'unità di refrigerazione (opzione).....	139
7.5.6	Pulizia del touchscreen.....	140
7.5.7	Pulizia della lancia del vapore (opzione).....	140
7.5.8	Pulizia del serbatoio dell'acqua potabile esterno.....	141
7.5.9	Pulizia del serbatoio dell'acqua sporca esterno.....	141
7.5.10	Pulizia degli apparecchi ausiliari (opzione).....	142
7.5.11	Pulizia del contenitore del caffè in grani.....	142
7.5.12	Pulizia della parte inferiore dell'erogatore.....	143
7.5.13	Pulizia del contenitore per prodotti in polvere (opzione).....	143
7.5.14	Sbrinamento e pulizia dell'unità di refrigerazione.....	145
7.5.15	Pulizia delle superfici esterne.....	145
<b>8</b>	<b>Manutenzione.....</b>	<b>147</b>
8.1	Interventi di manutenzione.....	147
8.1.1	Intervalli di manutenzione.....	147

8.1.2	Filtro acqua esterno (opzione).....	147
8.2	Decalcificazione.....	148
8.2.1	Decalcificante.....	149
8.2.2	Pagina "Decalcificazione".....	149
8.2.3	Esecuzione della decalcificazione.....	150
8.2.4	Materiale di decalcificazione necessario.....	154
8.2.5	Smaltimento della cartuccia di decalcificazione.....	154
9	<b>Risoluzione problemi.....</b>	<b>155</b>
9.1	Indicazioni di guasto.....	155
9.1.1	Spia di funzionamento.....	155
9.1.2	Messaggi sul display.....	155
9.2	Anomalie associate a un messaggio sul display.....	156
9.2.1	Messaggio su display "Indicazione".....	157
9.2.2	Messaggio su display "Errore".....	157
9.2.3	Messaggio a display "Anomalia".....	158
9.3	Anomalie non associate ad alcun messaggio a display.....	162
10	<b>Disinstallazione e smaltimento.....</b>	<b>165</b>
10.1	Disinstallazione.....	165
10.2	Smaltimento.....	165

# 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

Contras- segno	Significato	Contras- segno	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 SOUL 10/12 (SOUL) è concepita per erogare caffè, acqua calda, bevande ottenute da preparati in polvere (topping e cioccolato) e aromi (sciroppo) in diverse varianti e combinazioni, in tazze, bicchieri o bricchi.

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 macchina e delle opzioni si possono preparare le seguenti bevande:

Bevande erogate all'ora		
Espresso 50 – 60 ml	ca. 180 tazze	
Caffè 120 ml	ca. 180 tazze	
Produzione giornaliera consigliata		
Espresso 50 – 60 ml	ca. 250 tazze	
Caffè 120 ml	ca. 250 tazze	
Bevande disponibili	Standard	Opzione
Espresso	x	
Caffè	x	
Caffè/Café crème	x	
Bricchetto (250 ml)/ZW		x
Bricco (500 ml)/ZW		x
Americano <sup>AC</sup> /ZW		x
White Americano <sup>*/**</sup> /AC/ZW		x
Caffelatte (tazza grande chiaro/scuro) <sup>*/**</sup>		x
Cappuccino <sup>*/**</sup>		x
Latte macchiato <sup>*/**</sup>		x
Espresso macchiato <sup>*/**</sup>		x
Chociatto <sup>***</sup>		x
Cioccolata calda <sup>***</sup>		x
Flat White <sup>*</sup>		x
Latte caldo <sup>*</sup>		x
Schiuma di latte calda <sup>*</sup>		x
Latte freddo <sup>*</sup>		x
Schiuma di latte fredda <sup>*/**</sup>		x
Schiuma di latte Best Foam™ <sup>*</sup>		x

Bevande disponibili	Standard	Opzione
Acqua calda/acqua calda esterno	x	x
Vapore		x
Bevande in polvere/bevande istantanee		x
Alcolici/caffè		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
	3000 W	3000 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	140 °C	95 °C
Sovrappressione	Caldaia vapore	Caldaia dell'acqua calda
Pressione di esercizio	2.5 bar	2.5 bar
Sovrappressione d'esercizio consentita (p max.)	12 bar	12 bar
Sovrappressione di prova	24 bar	24 bar
Capacità		
Capacità acqua potabile	Allacciamento alla rete idrica	
Capacità del contenitore dei chicchi di caffè	ca. 1200 g ciascuno	
Capacità del contenitore fondi	60 – 70 fondi di caffè	
Misure esterne		
Larghezza della macchina da caffè	330 mm	
Larghezza con refrigeratore	723 mm	
Altezza compreso contenitore per caffè in grani e chiave	761 mm	

**Misure esterne**

Profondità 600 mm

**Peso**

Peso a vuoto ca. 55 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 L<sub>pa</sub> (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



La macchina da caffè può funzionare sia con una rete di alimentazione a 50 Hz sia con una rete a 60 Hz.

Rete	Potenza allacciata			Fusibili (già in loco)	Cavo di collegamento, sezione
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	<sup>1)</sup> 2000 – 2400 W	10 – 13 A	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	<sup>2)</sup> 3000 – 3600 W	16 – 30 A	3x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	<sup>3)</sup> 6000 – 7000 W	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup> 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V AC	60 Hz	<sup>1)</sup> 2000 W	10 – 30 A	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x 17 AWG
2L, PE	200 V AC	60 Hz	<sup>2)</sup> 3000 W	16 – 30 A	3x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG
2L, PE	200 V AC	60 Hz	<sup>3)</sup> 6000 W	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup> 3 x 11 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	<sup>1)</sup> 1900 – 2400 W	10 – 30 A	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x 17 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	<sup>2)</sup> 2800 – 3600 W	15 – 30 A	3x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	<sup>3)</sup> 5100 – 7000 W	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup> 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	<sup>1)</sup> 1800 W	15 – 25 A	3 x 2 mm <sup>2</sup> 3 x 14 AWG

Rete	Potenza allacciata			Fusibili (già in loco)	Cavo di collegamento, sezione
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	<sup>2)</sup> 2600 W	15 – 25 A	3 x 2 mm <sup>2</sup> 3 x 14 AWG
3L, PE	200 V AC	60 Hz	<sup>4)</sup> 5700 – 8700 W	25 – 30 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	<sup>3)</sup> 5100 – 6400 W	25 – 30 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	<sup>4)</sup> 7700 – 10300 W	25 – 30 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	<sup>3)</sup> 4700 W	25 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	<sup>4)</sup> 6900 W	25 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50/60 Hz	<sup>3)</sup> 5700 – 6400 W	16 – 30 A	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50/60 Hz	<sup>4)</sup> 8700 – 10300 W	16 – 30 A	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG

- 1) Dotazione 1 o 2 caldaie da 2 kW (di serie)  
 2) Dotazione 1 o 2 caldaie da 3 kW (di serie)  
 3) Dotazione 2 caldaie da 3 kW (simultanee)  
 4) Dotazione 3 caldaie da 3 kW (simultanee)

## 2.4 Valori di allacciamento acqua

Pressione acqua	Minima: 0,1 – 0,6 MPa (1 – 6 bar) Massima: 1,0 MPa (10 bar)
Temperatura acqua in entrata	Minima: 10°C Massima: 30 °C
Tenore di cloro	Massima: 50 mg per litro
Valore pH	Minimo: 6,5 Massima: 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



Se la targhetta anteriore non dovesse essere più riconoscibile, è presente una seconda targhetta sul retro, dietro la piastra di copertura inferiore.

Tipo	Modello
Schaerer SOUL 10 (SOUL)	Nessuna variante di modello
Schaerer SOUL 12 (SOUL)	Nessuna variante di modello

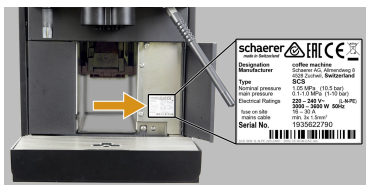


Figura: Targhetta

Sul lato anteriore della macchina, la targhetta di identificazione si trova dietro alla copertura destra:

- 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 > [SCS > SOUL]
- Potenza nominale > ad es. 2900 – 3400 W
- Tensione nominale > ad es. 220 – 240 V
- Valore del fusibile in loco > ad es. 16 A
- Numero di serie > [JJKW XXXXXX] > ad es. 2001 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

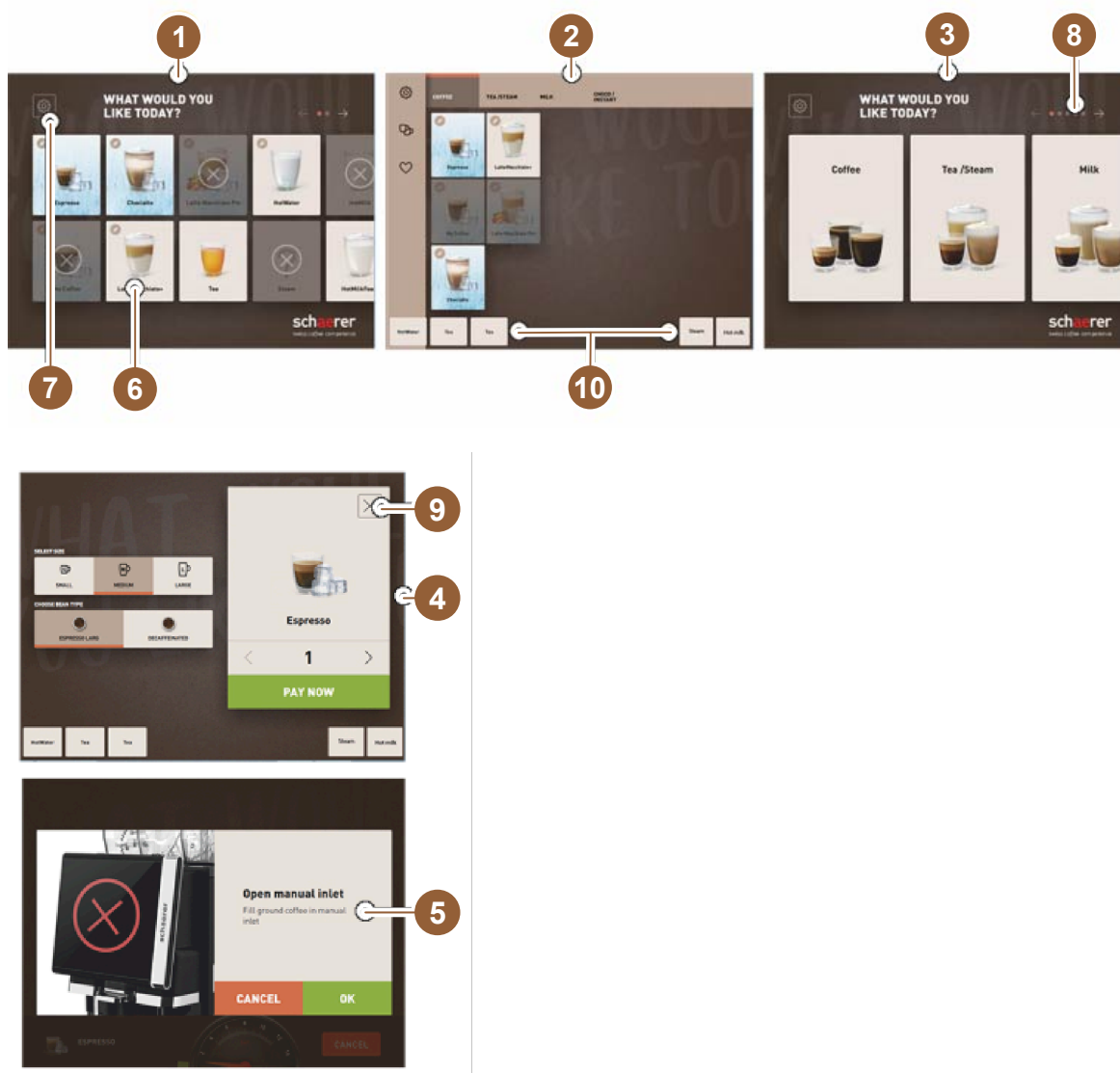
#### 3.1 Panoramica della macchina da caffè



Figura: Panoramica della macchina da caffè

- 1 Pannello di comando touchscreen 10"/12
- 2 Pulsante macchina ON/OFF
- 3 Porta USB
- 4 Gruppo erogatore
- 5 Erogazione acqua calda (opzione)
- 6 Lancia del vapore (opzione)
- 7 Vaschetta raccogliocce macchina
- 8 Contenitore del caffè in grani centrale (standard)
- 9 Contenitore del caffè in grani destro (opzione)
- 10 Contenitore per prodotti in polvere sinistro (opzione)
- 11 Dispositivo di chiusura pannello di comando
- 12 Leva di sbloccaggio contenitori del caffè in grani/contenitori per prodotti in polvere

## 3.2 Panoramica dell'interfaccia utente



- 1 Tre possibili interfacce utente per la selezione di una bevanda
- 2 Interfaccia utente per utenti avanzati
- 3 Interfaccia utente con selezione tramite gruppi di bevande
- 4 Selezione opzioni bevande
- 5 Messaggio di errore o richieste di intervento
- 6 Pulsante bevande con solo simbolo o testo
- 7 Accesso al menu di servizio
- 8 Sfogliare tra bevande
- 9 Pulsante [X] Indietro/Annulla
- 10 Erogazione esterna di acqua calda e/o vapore

### 3.3 Elementi di comando

#### 3.3.1 Panoramica

Esterno della macchina da caffè

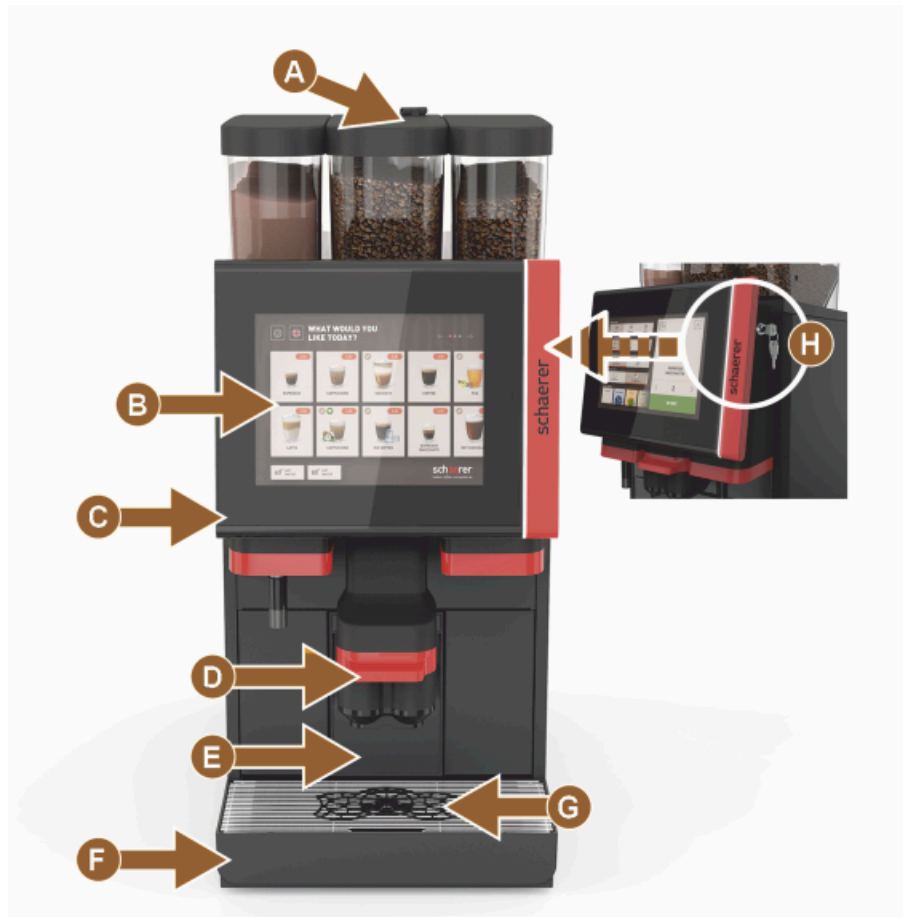


Figura: Elementi di comando esterni

- A Inserimento manuale (caffè macinato/pastiglia detergente)
- B Touchscreen (display sensibile al tocco da 10" o 12")
- C Il pannello di comando può essere spostato verso l'alto
- D Erogatore manuale per bevande (spostamento manuale verso l'alto/il basso) o erogatore automatico opzionale regolabile in altezza (AHA)
- E Contenitore fondi
- F Vaschetta raccogliacqua fissa con griglia
- G Ausilio per il posizionamento della tazza (tazza singola o doppia)
- H Dispositivo di chiusura (pannello di comando)

## Elementi di comando della macchina da caffè

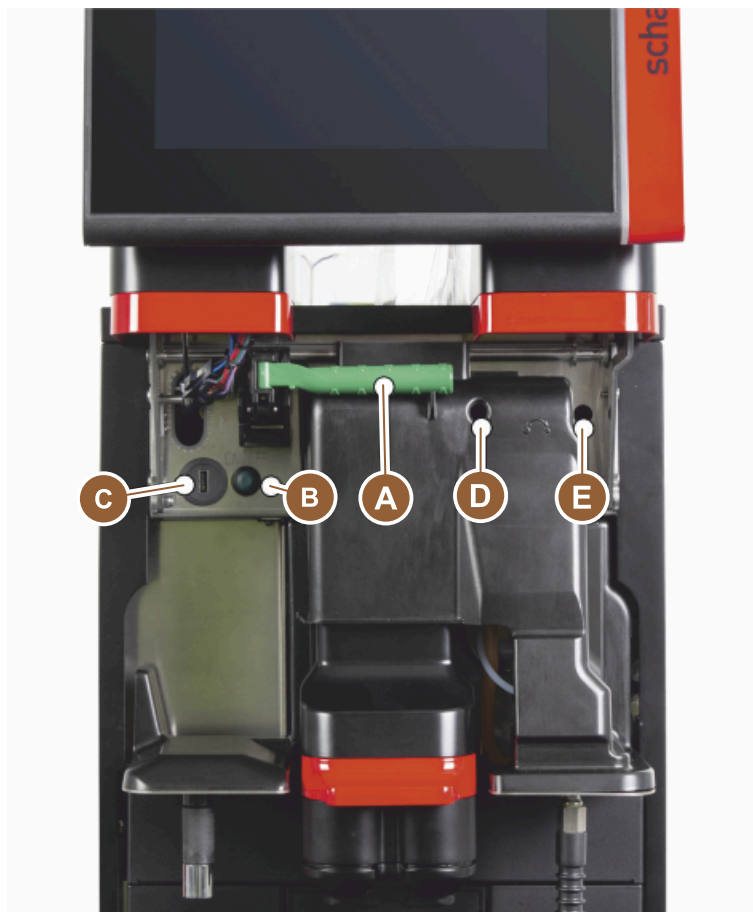


Figura: Elementi di comando interni

- A Impugnatura per bloccaggio centrale del contenitore per caffè in grani e per prodotti in polvere
- B Porta USB
- C Pulsante di accensione della macchina (tenere premuto per 4 secondi per spegnerla)
- D Regolazione manuale grado di macinazione macinacaffè centrale (dotazione standard)
- E Regolazione manuale del macinacaffè destro, disponibile come optional



*Se la macchina è dotata della regolazione automatica del grado di macinazione, disponibile come opzione, i dispositivi di regolazione [D] ed [E], vedi figura seguente, non sono presenti. La macchina da caffè regola automaticamente il grado di macinazione in base al tempo di erogazione di una bevanda di riferimento. La bevanda di riferimento per il caffè viene stabilita dal tecnico dell'Assistenza.*



*Vedere anche il capitolo "Apertura del pannello di comando".*

### 3.3.2 Contenitore del caffè in grani con introduzione manuale integrata



*I contenitori per caffè in grani e per prodotti in polvere possono essere dotati di dispositivi di chiusura.*

Il contenitore del caffè in grani centrale con introduzione manuale integrata è standard. L'introduzione manuale è anche l'apertura per inserire la pastiglia detergente Coffee pure.

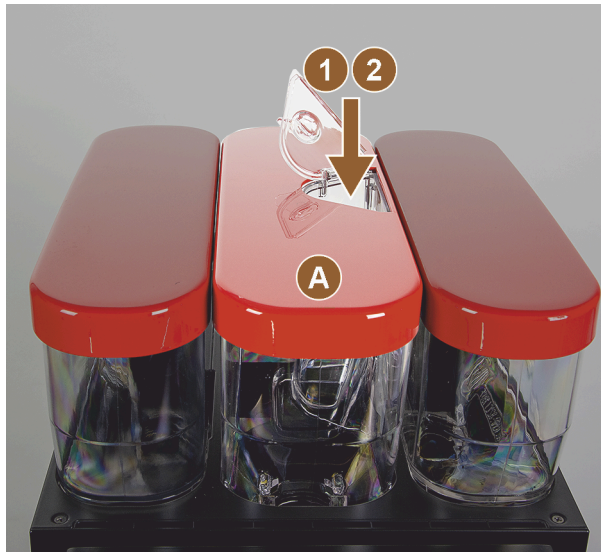


Figura: Contenitore del caffè in grani con introduzione manuale integrata

- A Contenitore per caffè in grani centrale (1200 g)  
 Funzioni del contenitore per caffè in grani centrale:
- 1 Introduzione pastiglia detergente (Coffee pure tab)
  - 2 Introduzione manuale per caffè macinato (ad es., caffè decaffeinato)

### 3.3.3 Contenitore per caffè in grani e per prodotti in polvere

I contenitori per caffè in grani o per prodotti in polvere possono essere prelevati dalla macchina. Il bloccaggio centrale sblocca contenitore per caffè in grani e per prodotti in polvere nello stesso momento.

1. Aprire il pannello di comando.
  2. Estrarre l'impugnatura verde [A] del bloccaggio centrale [1] dalla macchina verso la parte anteriore [2].
  3. Ripiegare il bloccaggio centrale [2] verso il basso [3] all'interno della macchina.
- ✓ I contenitori del caffè in grani e dei prodotti in polvere sono sbloccati, posizione [B].

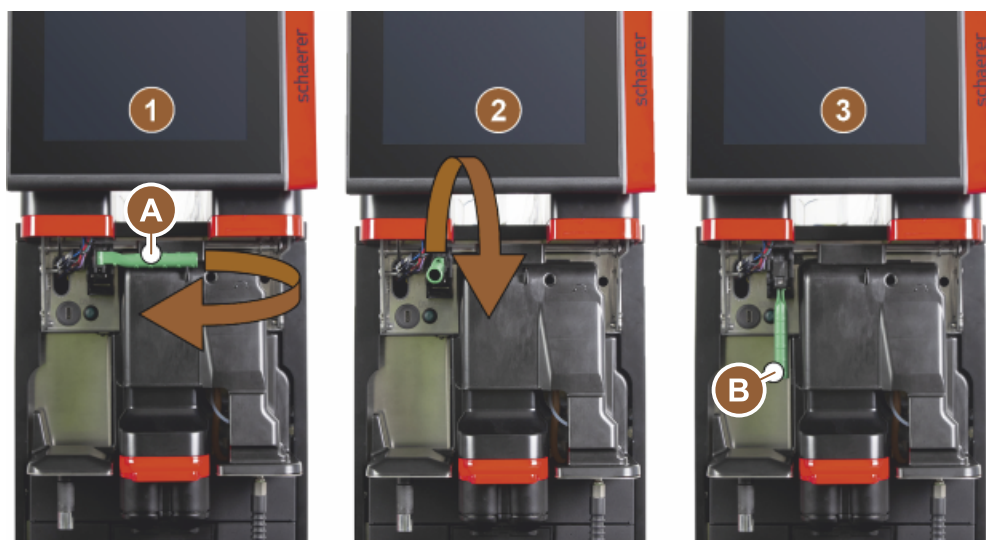


Figura: Sbloccaggio contenitori per caffè in grani e per contenitori per prodotti in polvere (opzione)



Vedere anche il capitolo "Apertura del pannello di comando".

### 3.3.4 Bicchiere miscelatore per il gruppo polvere o topping (opzione)

La macchina può essere dotata a richiesta di un gruppo polvere o topping in polvere.



*Durante il montaggio del bicchiere miscelatore, assicurarsi che i raccordi [A] sfiato, [B] linea di alimentazione dell'acqua, [C] bicchiere miscelatore e [D] linea del cioccolato/topping siano posizionati correttamente e inseriti fino all'arresto.*

Il bicchiere miscelatore deve essere rimosso dalla macchina se richiesto durante il programma di pulizia!

- Estrarre il bicchiere miscelatore dritto dalla macchina afferrandolo dal manico.



Figura: Smontaggio del bicchiere miscelatore



*Vedere anche il capitolo "Pulizia".*

### 3.3.5 Erogazione esterna di acqua calda e vapore



*Le opzioni di erogazione di acqua calda esterna [A] o di vapore [B] possono essere posizionate a sinistra o a destra in base alle specifiche del cliente.*

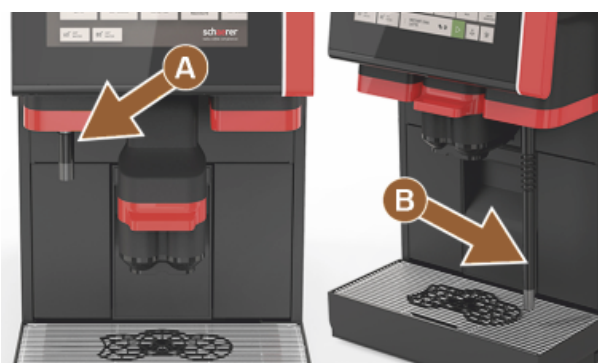


Figura: Erogazione esterna di acqua calda e lancia del vapore (Powersteam)

- A Pulsante esterno per l'acqua calda (quantità erogata preconfigurata in ml)
- B Erogazione acqua calda
- C Pulsante vapore (durata di erogazione preconfigurata in sec)
- D Lancia del vapore (Powersteam)

### 3.3.6 Contenitori per caffè in grani e per contenitori per prodotti in polvere supplementari (opzione)



*I contenitori per caffè in grani e per prodotti in polvere possono essere dotati di dispositivi di chiusura.*

La macchina può essere dotata di un ulteriore contenitore per caffè in chicchi a destra e/o di un contenitore per prodotti in polvere a sinistra.



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

- A Ulteriore contenitore, ad es. per caffè espresso in chicchi destro (1200 g)
- B Contenitore per prodotti in polvere (cioccolata o topping) (2000 g/2750 ml)
- C Contenitore per prodotti in polvere Twin

### 3.3.7 Cup & Cool/scaldatasse

La macchina è dotata, come opzione, del gruppo latte Best Foam™ e può essere utilizzata con l'apparecchio ausiliario Cup & Cool o con uno scaldatasse.

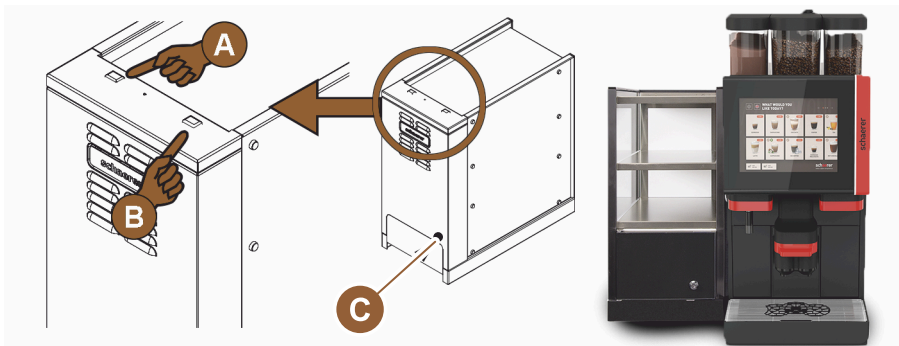


Figura: Elementi di comando dell'apparecchio ausiliario Cup & Cool

- A Interruttore a levetta ON/OFF unità di refrigerazione
- B Interruttore a levetta ON/OFF scaldatasse
- C Regolazione termostato



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

### 3.3.8 Flavour Point (modulo sciroppi)

La macchina è dotata, su richiesta, del modulo sciroppi "Flavour Point" e offre quindi 4 possibili aromi per le bevande.



- A Interruttore di accensione/spegnimento  
 B Attacco per 4 adattatori per bottiglie di sciroppo o 4 flessibili del set di pulizia.

Figura: Interruttore di accensione/spegnimento, attacchi adattatore flessibile

### 3.3.9 Refrigeratore

La macchina può essere dotata del gruppo latte Best Foam™ e può essere utilizzata con un'unità di refrigerazione laterale o sottobanco.



Figura: Termostato/elementi di comando dell'unità di refrigerazione ausiliaria

- A Interruttore a levetta ON/OFF unità di refrigerazione  
 B Elementi di comando dell'unità di refrigerazione

### 3.3.10 Refrigeratore sotto bancone

La macchina può essere dotata del gruppo latte Best Foam™ e può essere utilizzata con un'unità di refrigerazione sottobanco montata sotto il livello del piano.

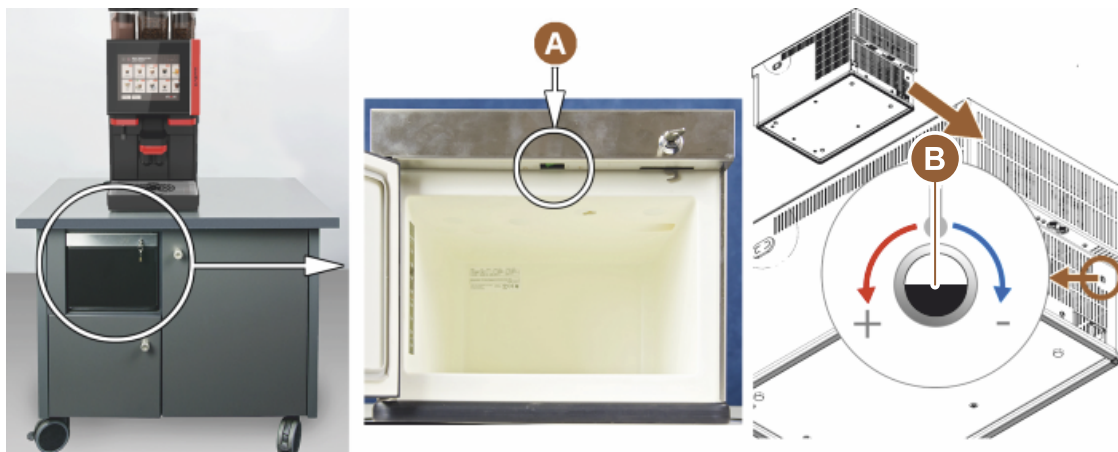


Figura: Pulsante di accensione/spengimento, termostato dell'unità di refrigerazione sottobanco

- A Interruttore a levetta ON/OFF unità di refrigerazione (dietro allo sportello anteriore)
- B Termostato dell'unità di refrigerazione (lato posteriore)



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

### 3.3.11 Refrigeratore sotto macchina

La macchina può essere dotata del gruppo latte Best Foam™ e può essere utilizzata con un'unità di refrigerazione sottobanco.

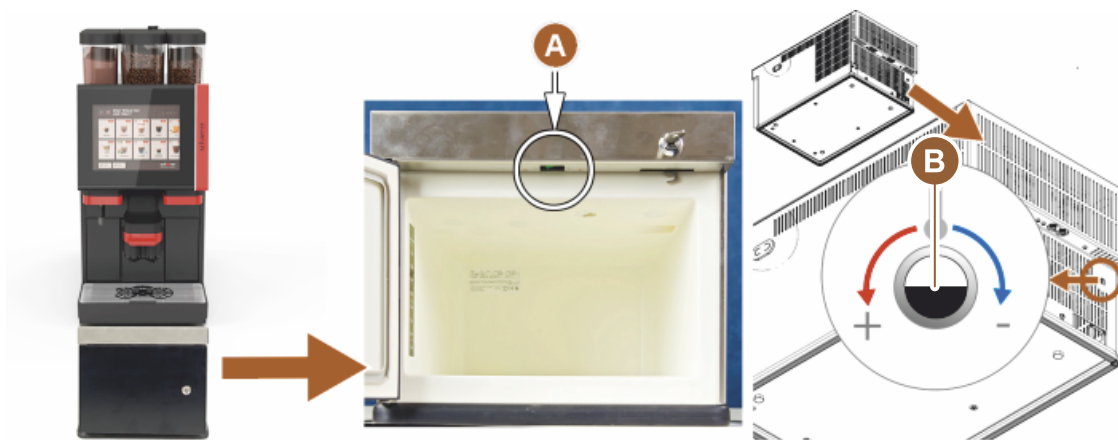


Figura: Pulsante di accensione/spengimento, termostato dell'unità di refrigerazione

- A Interruttore a levetta ON/OFF unità di refrigerazione (dietro agli sportelli anteriori)
- B Termostato dell'unità di refrigerazione (lato posteriore)



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

## 3.4 Collegamenti e interfacce



Per una migliore accessibilità, posizionare la parte posteriore della macchina a circa 5 cm sopra la piastra di supporto.

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



Figura: Collegamenti della macchina da caffè con unità di refrigerazione ausiliaria

- A 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.
- B Interfaccia per la comunicazione della macchina da caffè con gli apparecchi ausiliari (opzione)
- C Allaccio alla rete idrica fissa da 3/8" o allaccio al serbatoio esterno dell'acqua potabile (opzione)
- D Sifone o serbatoio esterno per l'acqua sporca per il flessibile di scarico dell'acqua sporca Ø 20 mm
- E Presa opzionale per cavo di rete con spina specifica per il Paese da 230 V (apparecchio ausiliario)



Vedere anche il capitolo "Allacciamento alla rete elettrica in loco".

## 3.5

### Opzioni



Figura: Schaerer Coffee SOUL 10

#### Schaerer Coffee SOUL 10

La versione standard della Schaerer Coffee SOUL 10 comprende elementi decorativi a seconda della configurazione e un touchscreen da 10".

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



Figura: Schaerer Coffee SOUL 12

### Schaerer Coffee SOUL 12

La versione standard della Schaerer Coffee SOUL 12 comprende elementi frontali cromati, elementi decorativi ramati e un touchscreen da 12".

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



Figura: Luce ambientale con indicazione dello stato di funzionamento

### Luce ambientale con indicazione dello stato di funzionamento\*

\* Opzioni attualmente non ancora disponibili (a fine 2020)

La luce ambientale a destra del display [A] e su tutto il lato sinistro della macchina [B] può essere coordinata cromaticamente e fornisce anche informazioni sullo stato di funzionamento della macchina.



Figura: Erogatore con regolazione automatica dell'altezza

### Erogatore con regolazione automatica dell'altezza (AHA)

Con la funzione "AHA", l'altezza ottimale dell'erogatore viene regolata automaticamente in base alla bevanda precedentemente selezionata. L'opzione "AHA" non può essere montata in un secondo momento.



Figura: Lancia del vapore

### Lancia del vapore (a destra o a sinistra dell'erogatore di bevande)

La lancia del vapore esterna con "Powersteam" consente di riscaldare manualmente il latte e di schiumarlo separatamente in stile barista. L'opzione "Lancia del vapore" non può essere montata in un secondo momento.

- Powersteam
- Autosteam (opzioni attualmente non ancora disponibili (a fine 2020))
- Supersteam (opzioni attualmente non ancora disponibili (a fine 2020))



Figura: Acqua calda esterna



Figura: Acqua supplementare



Figura: Contenitori del caffè in grani richiudibili



Figura: Secondo macinacaffè da 1200 g

### Acqua calda esterna (a destra o a sinistra dell'erogatore di bevande)

L'erogatore di acqua calda esterna consente un'erogazione manuale separata a sinistra accanto all'erogatore di bevande. L'opzione "Acqua calda esterna" non può essere montata in un secondo momento.

### Acqua supplementare per la preparazione di caffè americano

Per l'erogazione del caffè, è possibile erogare ulteriore acqua calda nella tazza tramite un beccuccio per l'acqua calda nell'erogatore delle bevande. La sequenza del caffè e dell'acqua calda può essere definita nella configurazione 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.

### Contenitori del caffè in grani richiudibili

I contenitori per caffè in chicchi possono essere configurati come contenitori richiudibili o possono essere ordinati in un secondo momento.

### Secondo macinacaffè da 1200 g

Un secondo macinacaffè a destra di quello centrale standard consente di disporre di caffè in grani per espresso o decaffeinato.

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

Varianti di contenitore per caffè in grani:

- ▶ Contenitore per caffè in grani standard da 1200 g
- ▶ Contenitore per caffè in grani ampliato da 2000 g
- ▶ Contenitore del caffè compatto da 1000 g



Figura: Gruppo polvere da 2000 g

### Gruppo polvere da 2000 g (Choco o Topping)

Un gruppo polvere a sinistra del macinacaffè centrale standard consente di inserire cioccolato e/o topping in polvere.

Questa opzione non può essere montata in un secondo momento.

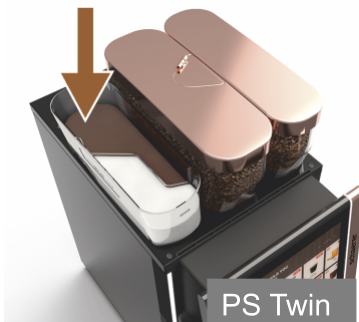


Figura: Gruppo polvere Twin

### Gruppo polvere Twin

Il gruppo polvere Twin consente di tenere pronti due tipi di polvere in un unico contenitore.

Il contenitore per la polvere Twin Choco o Twin Topping è ripartito al centro e dispone di due vani per i diversi tipi di polvere.

L'opzione "Gruppo polvere Twin" non può essere montata in un secondo momento.



Figura: Elementi decorativi

### Elementi decorativi

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

È possibile scegliere tra diversi colori, tra cui il color rame, come mostra l'immagine a sinistra.

L'opzione "Elementi decorativi" non può essere montata in un secondo momento.

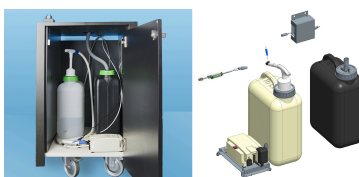


Figura: Serbatoio esterno dell'acqua potabile e dell'acqua sporca

### Serbatoio esterno dell'acqua potabile e dell'acqua sporca monitorato

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.

Il livello dell'acqua è monitorato e i serbatoi possono essere montati in un secondo momento a partire dalla versione software v2.0.



Figura: Deposito per fondi di caffè sotto bancone

### Deposito per fondi di caffè sotto bancone

Il contenitore fondi e la base della macchina da caffè presentano un'apertura che prosegue nel banco. Il fondo di caffè viene raccolto in un ampio contenitore sotto al banco.

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.

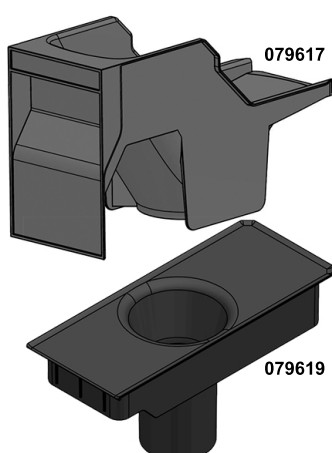


Figura: Componenti del deposito per fondi di caffè sotto bancone montabili in un secondo momento

### Componenti del deposito per fondi di caffè sotto bancone montabili in un secondo momento

Il recipiente di raccolta sotto il bancone non è incluso.



Figura: Piedini per macchina

### Piedini per macchina

I piedini della macchina aumentano la distanza dalla superficie di appoggio di 40/70/100 mm. In generale, i piedini della macchina sono obbligatori quando si utilizzano gli apparecchi ausiliari UC.

L'opzione "Piedini per macchina" può essere montata a posteriori.

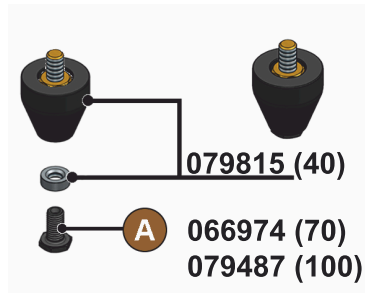


Figura: Piedino 40/70/100 mm (fornitura senza vite [A])



Figura: Schaerer Coffee Link

#### Schaerer Coffee Link (scambio di dati)

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.

#### Best Foam™ (gruppo latte fresco)

La funzione "Best Foam™" consente il riscaldamento automatico integrato del latte e la schiumatura del latte in stile barista.

È possibile erogare latte freddo e schiuma di latte fredda.

L'unità di refrigerazione è obbligatoria con la funzione "Best Foam™".

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



Figura: Best Foam™ (gruppo latte fresco)



Figura: Hot & Cold (bevande fredde)

#### Hot & Cold (bevande fredde)

La funzione "Hot & Cold" consente di erogare alternativamente bevande calde e fredde.

L'opzione "Hot & Cold" non può essere montata in un secondo momento.



Figura: Acceleratore di infusione

### 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 a posteriori.



Figura: Sistemi di pagamento

### Sistemi di pagamento

È possibile collegare i sistemi di pagamento disponibili in commercio secondo lo standard MDB.

Possibili interfacce:

- ▶ MDB-S
- ▶ DIVA 2
- ▶ DIVA2 Max

Collegamento agli impianti di erogazione e ai registratori di cassa:

- ▶ via protocollo E
- ▶ via protocollo CSI

I validatori di monete e gettoni o i cambiamonete possono essere posizionati a sinistra o a destra della macchina.

L'opzione "Sistemi di pagamento" può essere montata a posteriori.

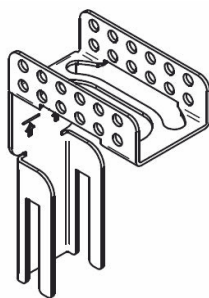


Figura: Supporto per tubo flessibile dell'acqua sporca

### Supporto per tubo flessibile dell'acqua sporca

Ottimizza lo scarico e impedisce all'acqua sporca di rifluire.

Il supporto è fissato al lato di installazione dello scarico dell'acqua sporca.

L'estremità del flessibile dell'acqua di scarico può essere fissata al supporto per un drenaggio ottimale.

L'opzione "Supporto per flessibile" può essere montata a posteriori.

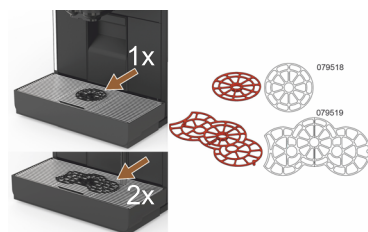


Figura: Ausilio per il posizionamento tazza

### Ausilio per il posizionamento tazza (ausilio per il posizionamento di 1 o 2 tazze)

Ausilio per il posizionamento tazza da inserire nella griglia portatazze.

Di default viene fornito anche l'ausilio per il posizionamento di due tazze.

L'opzione "Ausilio di posizionamento tazza" può essere montata a posteriori.

## 3.6 Apparecchi ausiliari

### 3.6.1 Flavour Point



Figura: Flavour Point (sciroppo gusto bevande)

#### Sciroppo gusto bevande

L'apparecchio ausiliario "Flavour Point UC" può essere dotato di quattro diversi gusti di sciroppo.

L'apparecchio viene collocato direttamente sotto la macchina da caffè come soluzione sottobanco.

Nella configurazione degli ingredienti, tra diversi gusti è possibile scegliere quattro ingredienti tra 18 diversi.

Nella configurazione bevande, è possibile scegliere aromi come caramello o vaniglia.

L'opzione "Flavour Point" non può essere montata in un secondo momento.

### 3.6.2 Unità di refrigerazione laterale destra/sinistra



Figura: Unità di refrigerazione laterale destra/sinistra

La macchina da caffè viene fornita di serie con un attacco per il latte a destra.

L'unità di refrigerazione ausiliaria sulla destra non richiede ulteriori adeguamenti. L'unità di refrigerazione è dotata di un contenitore per il latte da 10 litri e di una vaschetta raccogli gocce rimovibile con griglia raccogli gocce.

Il posizionamento dell'unità di refrigerazione ausiliaria a sinistra richiede un'ulteriore regolazione della guida del flessibile del latte nella macchina da caffè.

L'unità di refrigerazione ausiliaria è un'opzione attualmente non ancora disponibile (a fine 2020).

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

### 3.6.3 Unità di refrigerazione ausiliaria per Centre Milk (CM)



Figura: Unità di refrigerazione ausiliaria per Centre Milk (CM)

#### Unità di refrigerazione laterale in uso come sotto bancone (UC)

L'unità di refrigerazione ausiliaria può anche essere collocata tra due macchine e supporta così la funzione Centre Milk.

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

L'unità di refrigerazione ausiliaria può essere collocata anche sotto bancone (UC).

L'unità di refrigerazione ausiliaria per Centre Milk (CM) è un'opzione attualmente non ancora disponibile (a fine 2020).

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

### 3.6.4 Unità di refrigerazione sotto bancone (UC)



Figura: Unità di refrigerazione sotto bancone (UC)

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

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.

*L'utilizzo dell'unità sotto bancone richiede una conversione. La descrizione della conversione e i componenti necessari sono allegati all'unità di refrigerazione laterale.*

### 3.6.5 Scaldatazze



Figura: Scaldatazze

#### Scaldatazze stretto/largo; sinistra/destra

L'accessorio supplementare scaldatazze è posizionato a sinistra o a destra della macchina da caffè.

Lo scaldatazze (stretto) può ospitare circa 60 - 264 tazze di caffè. La versione larga può ospitare circa 88 - 320 tazze di caffè.

### 3.6.6 Cup & Cool



Figura: Cup & Cool (stretto) (sinistra)

#### Cup & Cool stretto/sinistra

L'accessorio supplementare "Cup & Cool stretto" è posizionato a sinistra della macchina da caffè.

L'unità di refrigerazione dispone di un contenitore per il latte da 4 l e può ospitare circa 45 - 198 tazze di caffè.

*L'utilizzo di Cup & Cool stretto/sinistra da caffè richiede una conversione. La descrizione della conversione e i componenti necessari sono allegati all'accessorio ausiliario.*



Figura: Cup & Cool (largo) (sinistra)

#### Cup & Cool largo/sinistra

L'accessorio supplementare "Cup & Cool largo" è posizionato a sinistra della macchina da caffè.

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

*L'utilizzo di Cup & Cool largo/sinistra richiede una conversione. La descrizione della conversione e i componenti necessari sono allegati all'accessorio ausiliario.*



Figura: Cup & Cool CM (largo) (destra)

#### Cup & Cool CM largo/destra

L'accessorio supplementare "Cup & Cool CM largo" è posizionato a destra della macchina da caffè. L'unità di refrigerazione presenta un contenitore per il latte da 9,5 l e può ospitare circa 44 - 160 tazze di caffè.

*L'utilizzo di Cup & Cool largo/destra richiede una conversione. La descrizione della conversione e i componenti necessari sono allegati all'accessorio ausiliario.*



Figura: Cup & Cool CM (largo) Centre Milk

#### Cup & Cool CM largo Centre Milk

L'accessorio ausiliario "Cup & Cool CM" può essere collocato tra due macchine e supporta così la funzione Centre Milk.

L'unità di refrigerazione presenta un contenitore per il latte da 9,5 l e può ospitare circa 44 - 160 tazze.

*L'utilizzo di Cup & Cool - CM richiede una conversione. La descrizione della conversione e i componenti necessari sono allegati all'accessorio ausiliario.*

### 3.6.7 Refrigeratore sotto macchina



L'unità di refrigerazione sotto bancone può essere collocata direttamente sotto alla macchina da caffè.

La macchina da caffè viene fornita di serie con un attacco per il latte a destra.

*L'utilizzo dell'unità sotto bancone richiede una conversione. La descrizione della conversione e i componenti necessari sono allegati all'unità di refrigerazione sotto bancone. L'unità di refrigerazione è dotata di un contenitore per il latte da 9,5 l.*

Figura: Refrigeratore sotto macchina

## 3.7 Dotazione e accessori

Numero	Articolo	Codice articolo
Documentazione		
1	Istruzioni per l'uso	**
1*	Istruzioni aggiuntive per gli apparecchi ausiliari (scaldacqua + Cup & Cool)	**
1*	Istruzioni per l'uso dell'unità di refrigerazione ausiliaria	**
Dotazione pulizia/manutenzione		
1*	Milkpure Powder & Coffeepure tabs Kit dotazione	075350
1*	Coffee pure tabs (dotazione senza latte)	065221
1	Pennello 75-40 (vano di infusione)	067409
1	Pennello per pulizia (erogatore bevande)	062951
Dotazione della macchina da caffè		
1*	Vaschetta raccogliocce corta compl. SOUL	060387
Dotazione generale		
1	Misurino	067111
Gruppo polvere*		
	Mascherina erogazione contenitore per prodotti in polvere	079940
Accessori per decalcificazione***		
1	Cartuccia di decalcificazione	079293

\* Opzionale, a seconda dell'esecuzione della macchina

\*\* Numero articolo a seconda della lingua

\*\*\* Non è parte integrante della fornitura.

## 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.  
*Vedere anche il capitolo "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 dell'acqua 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 mm<sup>2</sup>), 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 "Dati tecnici".*

#### 4.4.2 Allacciamento idrico



##### ATTENZIONE

###### Problemi di salute!

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

È indispensabile rispettare i seguenti punti:

- ▶ L'acqua deve essere priva di sporcizia e batteri.
- ▶ Non utilizzare acqua osmotizzata o aggressiva.
- ▶ La durezza carbonatica non deve superare i 4-6°dKH (gradi tedeschi) o gli 8-12°fKH (gradi francesi).
- ▶ La durezza totale deve sempre superare la durezza carbonatica.
- ▶ La durezza carbonatica minima è 4°dKH o 8°fKH.
- ▶ Tenore di cloro max. 50 mg per litro.
- ▶ Valore pH 6,5-7 (pH neutro).

Macchine 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!

Un trattamento non corretto del caffè può causare problemi alla salute!

È indispensabile rispettare i seguenti punti:

- ▶ 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 dei chicchi di caffè 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").
- ▶ Richiudere accuratamente le confezioni aperte, per proteggere l'aroma ed evitare la penetrazione di sporcizia.



##### 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.

Controllare la qualità dell'acqua consigliata e, se necessario, ottimizzarla.

Attenersi assolutamente alle misure precauzionali a tutela contro questo pericolo:

- ▶ L'acqua deve essere pulita e il contenuto di cloro non deve superare i 50 mg al litro.
- ▶ Non collegare la macchina all'acqua osmotizzata pura o ad altre acque aggressive.
- ▶ La durezza carbonatica non deve superare i 4-6°dKH (gradi tedeschi) o 8-12°fKH (gradi francesi) e il valore totale della durezza deve sempre essere superiore a quello della durezza carbonatica.
- ▶ La durezza carbonatica minima è 4°dKH o 8°fKH. Il valore del pH deve attestarsi tra 6,5 e 7.
- ▶ Utilizzare sempre il set di tubi flessibili (acqua potabile/scarico) nuovo, in dotazione alla macchina.

L'allacciamento dell'acqua deve essere eseguito nel rispetto delle norme vigenti e delle norme nazionali. Se la macchina 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.

La macchina da caffè deve essere collegata a una conduttura dell'acqua potabile con valvola di intercettazione. Il tubo flessibile di mandata e il raccordo G 3/8" vengono montati sulla riduzione di pressione, che si trova sul rubinetto dell'acqua (regolare su 0.3 MPa (3 bar)).

La macchina richiede uno scarico dell'acqua sporca. Il tubo flessibile per l'acqua sporca, fornito in dotazione e a temperatura stabile, è collegato a un sifone sul lato di installazione. Il flessibile dell'acqua di scarico deve avere una pendenza rispetto al raccordo per evitare l'effetto sifone.

Le macchine con serbatoi esterni per l'acqua potabile o di scarico sono collegate direttamente. È disponibile un idoneo controllo del livello.



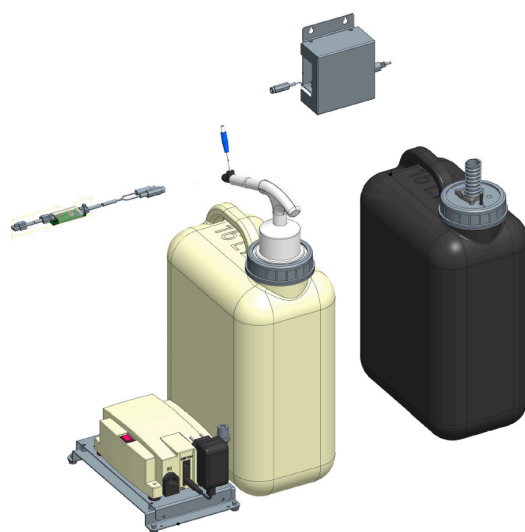
*Le "Istruzioni addizionali qualità dell'acqua - N° 022960" contengono informazioni per il rilevamento dei valori dell'acqua nonché l'utilizzo di filtri. Le istruzioni supplementari possono essere richieste alla Schaerer AG oppure essere scaricate direttamente dal sito web (<http://www.schaerer.com/member>).*

#### Serbatoio dell'acqua potabile e dell'acqua sporca esterna (opzione)

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



*Le istruzioni per la conversione "Serbatoio dell'acqua potabile e di scarico monitorato SCSoul" 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 Schaerer AG o scaricate direttamente dal sito web (<http://www.schaerer.com/member>) dal MediaPool.*



## 4.5 Collegamento degli apparecchi ausiliari



*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.*

### 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.*

Sono possibili le seguenti varianti opzionali:

- Tutti gli apparecchi ausiliari richiedono un collegamento alla rete (presa) da 230 V CA.
- Collegamento CAN cavo di comando con connettore DIN a 6 pin

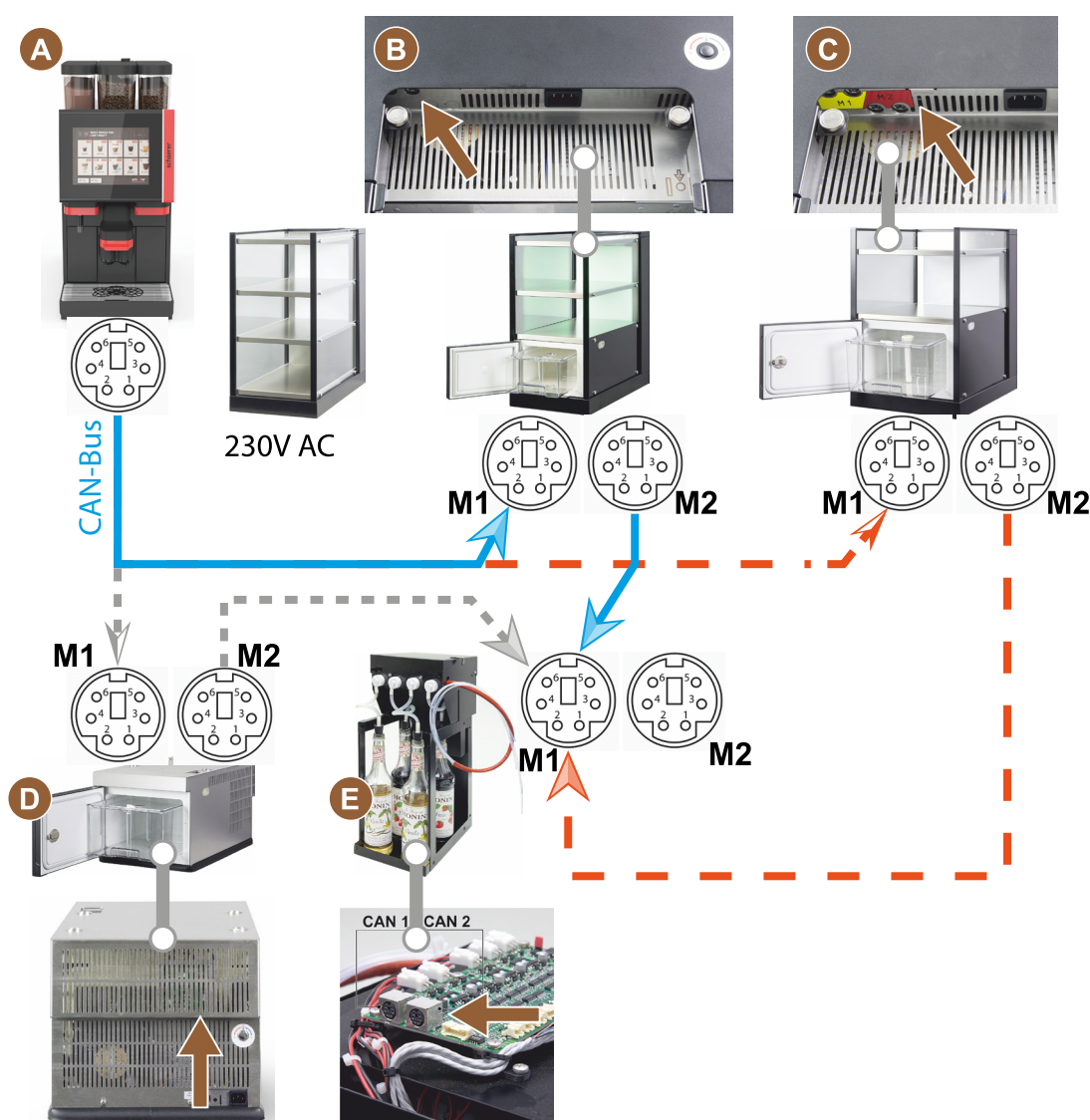


Figura: Panoramica delle connessioni CAN bus dalla macchina da caffè agli apparecchi ausiliari

- A Da macchina da caffè a ...[B] o [C] o [D] e a [E]
- B Cup & Cool stretto/largo
- C Cup & Cool CM stretto/largo Centre Milk
- D Refrigeratore sotto macchina
- E Flavour Point (sciropo UC)



Il collegamento alla rete a 230 V CA avviene tramite un cavo di alimentazione prefabbricato e testato.

#### 4.5.3 Montaggio della vaschetta raccogliocce



1. Aprire i due sportelli anteriori [A] e [B].  
✓ I fori di fissaggio [D] devono essere visibili.
2. Guidare il flessibile dell'acqua sporca sulla vaschetta di raccolta verso la parte posteriore della macchina.
3. Montare la vaschetta raccogliocce [G] e premerla sulla macchina. Se necessario, sollevare leggermente la vaschetta [E] allo stesso tempo.
4. Fissare la vaschetta raccogliocce con le due viti [D].

Figura: Montaggio della vaschetta raccogliocce

#### 4.5.4 Collegamento del gruppo latte

##### Valvola a manicotto

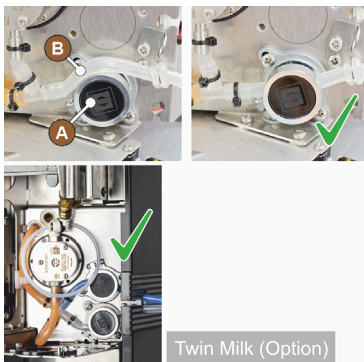


Per il trasporto, il flessibile del latte opzionale viene rimosso dalla valvola a manicotto. Prima di utilizzare la macchina da caffè, inserire nuovamente e correttamente il flessibile del latte nella valvola a manicotto, come illustrato di seguito.

1. Sollevare il pannello di comando.



Vedere il capitolo "Apertura del pannello di comando".



2. Estrarre la copertura nera a destra in avanti senza utilizzare utensili.  
✓ La pompa per il latte e la valvola a manicotto [A] sono accessibili.
3. Inserire il flessibile del latte [B] nella valvola a manicotto [A] come illustrato.

**INFORMAZIONE:** Con l'opzione "Twin Milk" vengono installate 2 valvole a manicotto.

##### Guida del flessibile del latte a sinistra (opzione)



La guida del flessibile del latte nelle macchine da caffè con unità di refrigerazione laterale si trova sempre a destra.

Se l'unità di refrigerazione ausiliaria deve essere collocata sul lato sinistro della macchina, è necessario deviare il flessibile del latte verso il lato sinistro della macchina.

##### Accessori dalla dotazione



Figura: Dotazione accessori

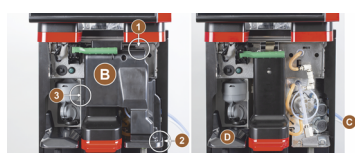


Figura: Rimozione della copertura della valvola a manicotto

La guida del tubo flessibile in plastica [A] (079880) è compresa nella fornitura e dovrebbe essere disponibile durante la conversione.

Componenti e utensili necessari:

- Guida del tubo flessibile in plastica 079880
- Cacciavite a croce PH1

Preparazione alla conversione:

- Rimuovere contenitore del caffè in grani e per prodotti in polvere.
- Rimuovere l'involucro in alto, a sinistra e a destra.
- Posizionare il pannello di comando in alto.
- Rimuovere la copertura della valvola a manicotto [B] (possibile senza utensili).

1. Rimuovere la copertura della valvola a manicotto [B] dietro il pannello di comando sganciandola (nelle posizioni 1, 2 e 3).
2. Sollevare la copertura [D] e rimuovere anch'essa.
  - ✓ La macchina è pronta per la conversione [C].

## Rimontaggio delle aperture dei pannelli laterali

Prerequisito:

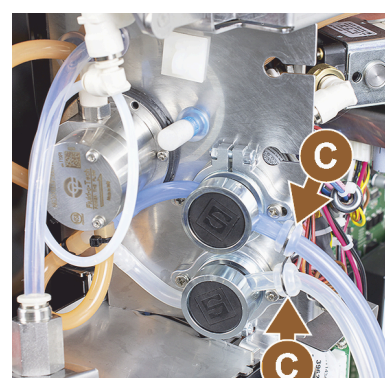
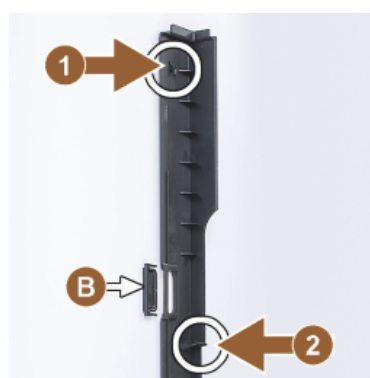
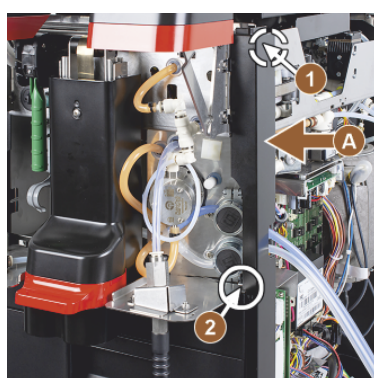
- Le coperture laterali sono state rimosse.
- La copertura della valvola a manicotto è stata rimossa.

**NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due flessibili per il latte.

1. Spingere verso l'alto i pannelli laterali destro e sinistro [A] e farli uscire dai punti di fissaggio [1] e [2].
  - ✓ I pannelli laterali destro e sinistro sono stati smontati.

1. Rimuovere i flessibili del latte dal pannello laterale destro.
2. Rimuovere la copertura cieca [B] dal pannello laterale sinistro e farla scorrere nel pannello destro.
  - ✓ Entrambi i pannelli laterali sono ora pronti per il rimontaggio.

1. Rimuovere i flessibili del latte dalle guide [C].
2. Guidare i flessibili del latte verso la parte posteriore.
  - ✓ I flessibili del latte possono essere convogliati sul retro.



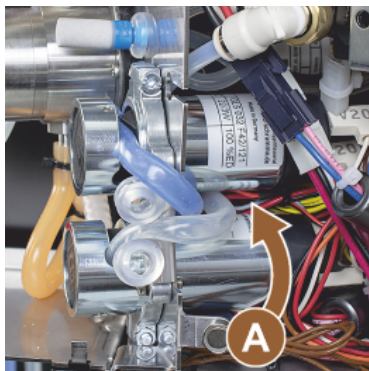
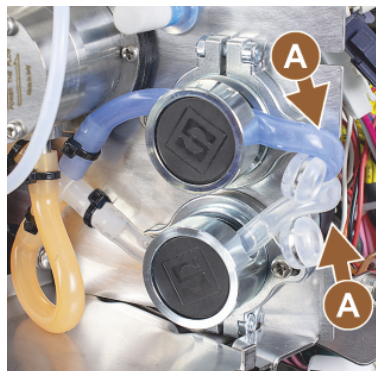
## Spostamento del flessibile del latte verso il lato sinistro

Prerequisito:

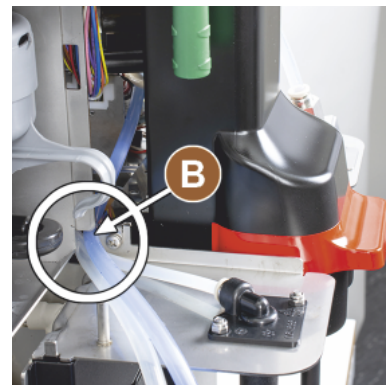
- Il flessibile del latte è privo di guida [C].
- Le aperture dei pannelli laterali sono state rimontate.

**NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due flessibili per il latte.

1. Guidare i flessibili del latte verso la parte posteriore come mostrato nelle illustrazioni [A].
2. Far passare i flessibili del latte dietro l'erogatore delle bevande, a sinistra.



1. Far passare il flessibile del latte attraverso l'apertura metallica [B].  
✓ I flessibili del latte escono dalla macchina sulla sinistra.



### Montaggio dell'involucro a destra e della guida del flessibile a sinistra

Prerequisito:

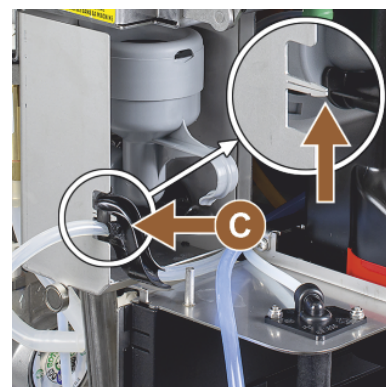
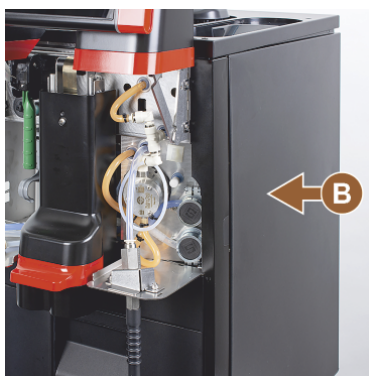
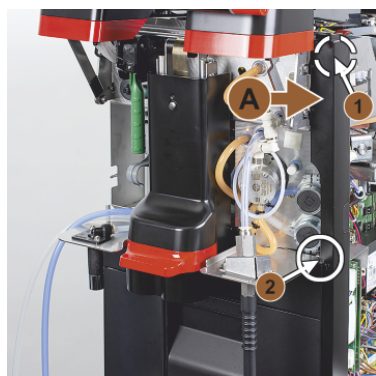
- I flessibili del latte sono pronti sul lato sinistro.
- La guida del flessibile 079880 è pronta.

**NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due flessibili per il latte.

1. Rimontare il pannello laterale destro [A]. Prestare attenzione ai fissaggi [1] e [2].

1. Rimontare l'involucro laterale destro [B].

1. Spingere la guida del flessibile del latte 079880 sulla lamiera laterale [C].  
✓ La guida del flessibile del latte è posizionata.



### Spostamento del flessibile del latte verso il lato sinistro

Prerequisito:

- La guida del flessibile 079880 è posizionata.

**NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due flessibili per il latte.

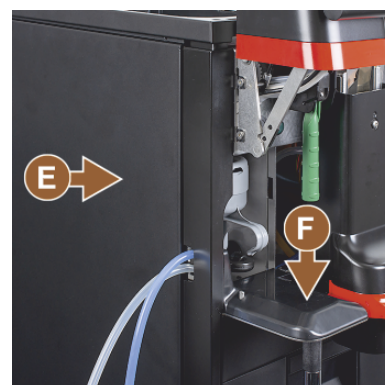
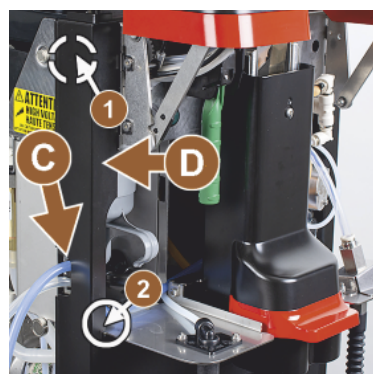
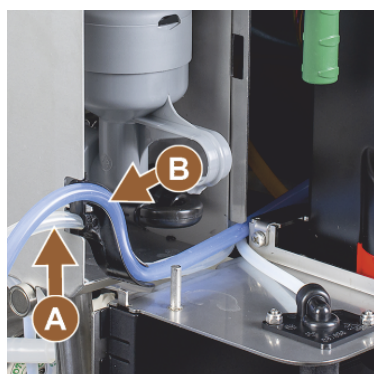
1. Inserire il flessibile del latte [A] sul retro nella guida del flessibile.
2. Inserire il flessibile del latte [B] nella parte superiore della guida del flessibile.

✓ I flessibili del latte escono dalla macchina a sinistra.

1. Far passare i flessibili del latte attraverso il pannello laterale sinistro [C].
2. Rimontare il pannello laterale sinistro [D]. Prestare attenzione ai fissaggi [1] e [2].

1. Applicare l'involucro laterale [E].
2. Mettere la copertura [F].
3. Montare l'involucro sulla parte superiore e rimontare il contenitore.

✓ Il montaggio della guida del flessibile del latte a sinistra è completato.



#### 4.5.5 Collegamento del Connect Flavour Point da 4 UC (modulo sciropi) (opzione)



L'opzione "Flavour Point" da 4 UC non può essere montata in un secondo momento. Per una corretta posa dei flessibili, montare i piedini della macchina (min. 40 mm) sulla macchina da caffè.

##### Attacchi per tubi flessibili Flavour Point



Figura: Attacco per tubo flessibile Flavour Point SOUL

##### Prerequisito:

- La macchina da caffè è stata preparata in fabbrica per l'opzione "Flavour Point".
- Gli attacchi dei tubi flessibili necessari si trovano sul lato destro della macchina.

1. Estrarre i contenitori per caffè in grani e per prodotti in polvere dalla macchina.
2. Allentare le quattro viti del coperchio della macchina.
3. Sollevare leggermente il coperchio a destra.
4. Spingere verso l'alto il pannello stretto di destra e sbloccarlo.
  - ✓ I raccordi a spina che escono dalla macchina sono ora accessibili sul lato destro della macchina [B].
5. Collegare i flessibili di collegamento dal Flavour Point [A] ai raccordi a innesto predisposti in modo sfalsato.
6. Rimontare i pannelli laterali a destra e il coperchio della macchina.
7. Reinserire contenitore del caffè in grani e per prodotti in polvere.
  - ✓ Il montaggio del raccordo per il collegamento tra tubo flessibile Flavour Point e macchina da caffè è stato effettuato.

##### Applicazione delle etichette dei tipi di sciropo

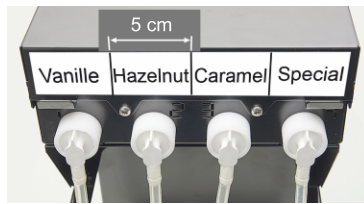


Figura: Etichettatura dei collegamenti del tubo flessibile dalla bottiglia di sciroppo alla pompa dello sciroppo

Prerequisito:

- Le strisce di etichettatura sono autoadesive.
1. Dividere la striscia di etichettatura in 4 campi (4 pompe) di circa 5 cm.
  2. Etichettare i tipi di sciroppo in base alle pompe dello sciroppo, vedere l'illustrazione sotto riportata.
    - ✓ Il collegamento del tubo flessibile tra la bottiglia di sciroppo e la pompa dello sciroppo è contrassegnato.
    - ✓ Dopo la pulizia, è chiaramente visibile la distinzione tra i tipi di sciroppo.

## 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 . "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 personale
- ▶ Modalità utente principale

#### Modalità ospite



*Il funzionamento della macchina da caffè da parte di ospiti non esperti è supportato dall'interfaccia utente preconfigurata "Modalità ospite". Il tecnico dell'Assistenza può predisporre impostazioni personalizzate.*



*Figura: Interfaccia utente standard "Modalità ospite"*



*Figura: Interfaccia utente "Modalità ospite" con selezione tramite gruppi di bevande*

La selezione delle bevande in modalità self-service avviene in fasi sequenziali.

Prerequisito:

- Modalità operativa > La "Modalità ospite" è attiva.

Sono disponibili i seguenti numeri massimi di gruppi e bevande:

- 10 registri (gruppi)
- 24 bevande per registro (gruppo)
- Fino a 240 bevande disponibili

Funzioni disponibili in "Modalità ospite":

[A] Visualizzazione di max. 240 campi bevande (10 gruppi di max. 24 bevande)

[B] Scorrimento orizzontale (freccia)

[C] Accesso al menu di servizio

[D] Selezione mediante gruppi di bevande

Possibili passaggi fino all'erogazione:

- Selezionare il pulsante bevande desiderato
- Determinare la grandezza della tazza/del bicchiere
- Selezionare la tostatura del caffè (opzione)
- Confermare la selezione
- Pagare (con sistema di pagamento, opzione)
- Invito al posizionamento del bicchiere/della tazza
- Avviare l'erogazione
- Versare il caffè macinato (con introduzione manuale dedicata)
- Confermare l'introduzione manuale
- La bevanda viene erogata
- Visualizzazione dell'avanzamento dell'erogazione della bevanda
- Indicazione di bevanda pronta

**NOTA** Il tecnico dell'Assistenza può ampliare o ridurre la configurazione standard con le seguenti funzioni aggiuntive:

- Salvaschermo [ON]
- Pulsante [C] [Menu di servizio] visibile [ON]
- Selezione del gruppo [D] (max. 10 gruppi possibili con la navigazione orizzontale [B]) [OFF]
- Modifica sequenziale delle bevande [ON-fisso]
- Invito al posizionamento del bicchiere/della tazza [ON]
- Informazione "Visualizzazione dell'avanzamento" [ON-fisso]
- Visualizzazione dell'informazione "Bevanda pronta" [ON]



Vedere anche il capitolo "Selezione bevande".

## Modalità personale



Il funzionamento della macchina da caffè da parte di professionisti (personale) esperti è ottimizzato dall'interfaccia utente preconfigurata "Modalità personale". Il tecnico dell'Assistenza può predisporre impostazioni personalizzate.



Figura: Modalità operativa "Modalità personale" standard.

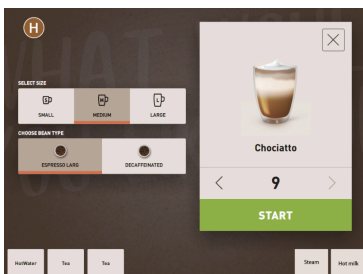


Figura: Selezione opzioni bevande in "Modalità personale".

La selezione di bevande avviene individualmente ad opera del personale.

Sono disponibili i seguenti numeri massimi di gruppi e bevande:

- 10 registri (gruppi)
- 24 bevande per registro (gruppo)
- Fino a 240 bevande disponibili

Prerequisito:

- Modalità operativa > La "Modalità personale" è attiva.

Funzioni disponibili in "Modalità personale":

[A] Visualizzazione di max. 24 campi bevande per gruppo (10 gruppi possibili)

[B] Scorrimento orizzontale (dito)

[C] Filtro bevande (DECAF, bevande doppie)

[D] Pulsante Menu di servizio visibile

[E] Preselezione "Barista" (intensità del caffè) [OFF]

[F] Ulteriori max. 3 bevande separate (sinistra)

[F] Ulteriori max. 2 bevande separate (destra)

[H] Finestra di selezione delle opzioni per le bevande

Possibili passaggi fino all'erogazione:

- Preselezione (ad es. DECAF o bevande doppie)
- Preselezione intensità del caffè (Barista)
- Selezionare il pulsante bevande desiderato
- Determinare le opzioni per le bevande
- Pagare (con sistema di pagamento, opzione)
- Avviare l'erogazione
- Versare il caffè macinato (con introduzione manuale dedicata)
- Confermare l'introduzione manuale
- La bevanda viene erogata
- Visualizzazione dell'avanzamento dell'erogazione della bevanda

**NOTA** Il tecnico dell'Assistenza può ampliare o ridurre la configurazione standard con le seguenti funzioni aggiuntive:

- Pulsante [C] per erogazione bevande doppie [ON]
- Pulsante [C] per caffè decaffeinato (DECAF) [ON]
- Pulsante [E] per intensità del caffè (Barista) [OFF]
- Possibilità di preselezione della bevanda (erogazione multipla) [ON]
- Visualizzazione della quantità di bevande erogate [OFF]
- Pulsante Menu di servizio visibile [ON]
- Visualizzazione dell'informazione "Posizionare la tazza" [ON]
- Visualizzazione dell'informazione "Avanzamento" [OFF]
- Visualizzazione dell'informazione "Bevanda pronta" [OFF]

### Modalità utente principale



Vedere anche il capitolo "Selezione bevande".



Il funzionamento della macchina da caffè da parte utenti avanzati (area uffici) è supportato dall'interfaccia utente preconfigurata "Modalità utente principale". Il tecnico dell'Assistenza può predisporre impostazioni personalizzate.



Figura: Modalità operativa "Modalità utente principale".

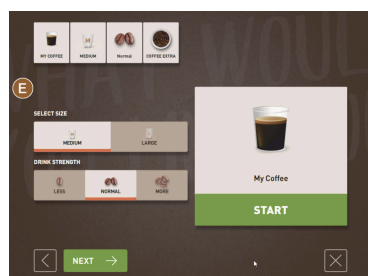


Figura: Selezione opzioni bevande in "Modalità utente principale".



Figura: Interfaccia utente "Modalità utente principale" con selezione tramite gruppi di bevande

La selezione delle bevande avviene in fasi sequenziali.

Prerequisito:

- Modalità operativa > La "Modalità utente principale" è attiva.

Sono disponibili i seguenti numeri massimi di gruppi e bevande:

- 10 registri (gruppi)
- 24 bevande per registro (gruppo)
- Fino a 240 bevande disponibili

Funzioni disponibili in "Modalità utente principale":

[A] Visualizzazione di max. 240 campi bevande (10 gruppi di max. 24 bevande)

[B] Scorrimento orizzontale (freccia)

[C] Pulsante Menu di servizio visibile

[D] Ulteriori max. 3 bevande separate (sinistra)

[E] Finestra di selezione delle opzioni per le bevande

[F] Selezione mediante gruppi di bevande

Possibili passaggi fino all'erogazione:

- Selezionare il pulsante bevande desiderato
- Determinare la grandezza della tazza/del bicchiere
- Selezionare la tostatura del caffè (opzione)
- Confermare la selezione
- Pagare (con sistema di pagamento, opzione)
- Invito al posizionamento del bicchiere/della tazza
- Avviare l'erogazione
- Versare il caffè macinato (con introduzione manuale dedicata)
- Confermare l'introduzione manuale
- La bevanda viene erogata

**NOTA** Il tecnico dell'Assistenza può ampliare o ridurre la configurazione standard con le seguenti funzioni aggiuntive:

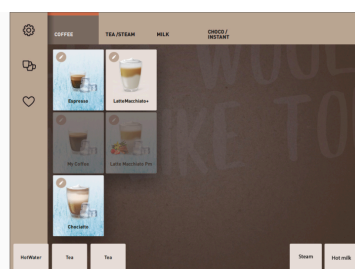
- Pulsante [E] per intensità del caffè (Barista) [ON]
- Salvaschermo [ON]
- Pulsante [C] Menu di servizio visibile [ON]
- Selezione del gruppo [F] (max. 10 gruppi possibili con la navigazione orizzontale [B]) [OFF]
- Invito al posizionamento della tazza [ON]
- Visualizzazione dell'informazione "Bevanda pronta" [OFF]



Vedere anche il capitolo "Selezione bevande".

## 5.2 Interfaccia utente

### Registri



Le schede di menu configurate sono elencate come schede orizzontali in "modalità personale".

Prerequisito:

- Modalità operativa > La "Modalità personale" è attiva.

È disponibile il seguente numero di registri e bevande:

- 10 registri (gruppi)
- 24 bevande per registro (gruppo)
- Fino a 240 bevande disponibili

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

### Sfogliare (scorrere)

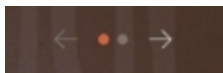


Figura: Modalità ospite

Scorsa di tutti i registri con la barra orizzontale (schede menu)

#### Variante: Modalità ospite/utente principale

Prerequisito:

- Modalità operativa > La "Modalità personale" è attiva.

Vista di tutte le bevande mediante:

- Pulsante [freccia <-]: scorrere verso sinistra
- Pulsante [freccia ->]: scorrere verso destra
- Il numero di punti indica il numero di schede menu disponibili.

### Scorrimento

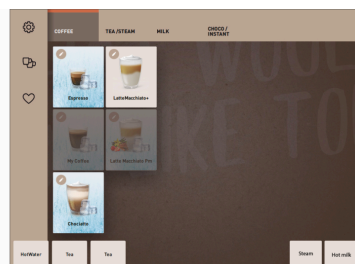


Figura: Modalità personale/utente principale

#### Variante: Modalità personale

Prerequisito:

- La modalità operativa "Modalità personale/modalità utente principale" è attiva.

Vista di tutte le bevande mediante:

- Selezione diretta di una scheda (scheda di menu) toccando la voce corrispondente.
- Selezione di una scheda e scorrere il dito verso sinistra o verso destra.
- Il numero di registri (schede menu) non è direttamente riconoscibile.

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

## Selezione bevande da gruppi



*Figura: Selezione di un gruppo in modalità ospite/utente principale*

### Variante: Modalità ospite/FrequentUser Mode

Prerequisito:

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

#### 1. Selezionare un gruppo

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

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

## Dimensioni del pulsante bevanda



*Figura: Pulsante bevanda "Piccolo" ed "Extra grande"*

- Le dimensioni del pulsante bevanda sono definite nella configurazione della scheda menu.

Dimensioni disponibili:

- Piccolo
- Medio
- Grande
- Extra grande
- Dinamico

La configurazione della scheda menu viene eseguita dal tecnico dell'Assistenza.

## Simbolo/pulsante bevanda



Diversa rappresentazione del pulsante bevanda.

- La visualizzazione del pulsante bevanda è impostata nella modalità operativa.

I seguenti simboli delle bevande possono essere impostati dal tecnico dell'Assistenza:

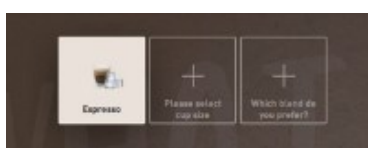
[A] Default (rappresentazione con bicchiere piccolo)

[A] Bicchiere grande (rappresentazione con bicchiere grande)

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.

*I pulsanti bevanda possono essere denominate e assegnate a piacere dal tecnico dell'Assistenza.*

## Modifica sequenziale delle bevande



*Figura: Selezione sequenziale in*

La selezione sequenziale delle bevande consiste nel presentare una possibile preselezione di opzioni di bevande una dopo l'altra, ciascuna in una finestra separata per la selezione.

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

"Modalità ospite"

Possibili opzioni bevande:

- Tipo di bevanda (caffè, espresso, cappuccino)
- Dimensioni della bevanda (S, M, L)
- Tipo di caffè (2-3 macinacaffè)
- Tipo di latte (Twin Milk)
- Cioccolata (con gruppo polvere)
- Aroma (con sistema sciroppo Flavour Point)

La "Modifica sequenziale delle bevande" è attiva esclusivamente in "Modalità ospite" e non può essere disattivata.

### Visualizzazione dell'avanzamento degli ingredienti della bevanda

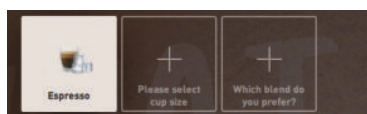


Figura: Selezione della bevanda



Figura: Selezione delle dimensioni della bevanda



Figura: Selezione del tipo di caffè

Informa sugli ingredienti delle bevande già selezionate e su quelli ancora da selezionare.

Prerequisito:

- La bevanda è stata configurata per essere erogata con diversi ingredienti.
- Questo tipo di visualizzazione dell'"Avanzamento selezione bevande" è disponibile in "Modalità ospite".

1. Selezionare la bevanda.

2. Selezionare gli ingredienti.

- ✓ Ogni ingrediente selezionato è indicato da un simbolo.
- ✓ Ogni ingrediente ancora da selezionare viene segnalato con un campo vuoto [+].

Non è possibile disattivare la visualizzazione dell'"Avanzamento selezione bevanda".

### Panoramica degli ingredienti della bevanda

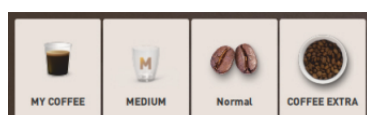


Figura: Ingredienti contenuti nella bevanda

Fornisce informazioni sugli ingredienti della bevanda selezionati o contenuti nella bevanda stessa.

Prerequisito:

- La bevanda è stata configurata per essere erogata con diversi ingredienti.
- Questo tipo di visualizzazione dell'"Avanzamento selezione bevande" è disponibile in "Modalità utente principale".

1. Selezionare la bevanda.

2. Selezionare gli ingredienti.

- ✓ Gli ingredienti contenuti sono indicati da un simbolo.
- 3. Modificare l'ingrediente, ad es. la dimensione della bevanda.
- ✓ La nuova dimensione della bevanda selezionata viene visualizzata nella panoramica.

Non è possibile disattivare la visualizzazione dell'"Avanzamento selezione bevanda".

### Avvio dell'erogazione (conferma della selezione)

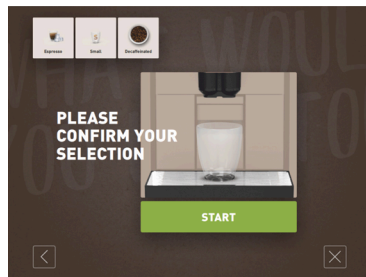


Figura: START senza sistema di pagamento

Il pulsante [START]/[Pagare] avvia l'erogazione della bevanda.

Il pulsante [START] viene visualizzato durante la preselezione della bevanda e avvia l'erogazione della bevanda.

Se è stato attivato un sistema di pagamento, appare la richiesta di pagamento.

#### Variante: Senza sistema di pagamento

Il pulsante [START] conferma le opzioni di selezione e avvia l'erogazione della bevanda.

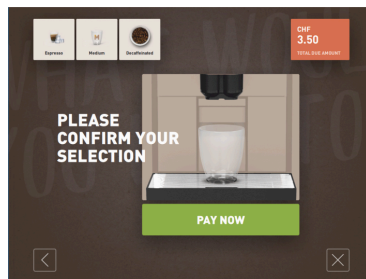


Figura: START con sistema di pagamento

#### Variante: Con sistema di pagamento

Il pulsante [START] conferma le opzioni di selezione e avvia la procedura di pagamento.

Una volta completato il pagamento, la bevanda viene erogata selezionando il pulsante [START].

#### Arresto

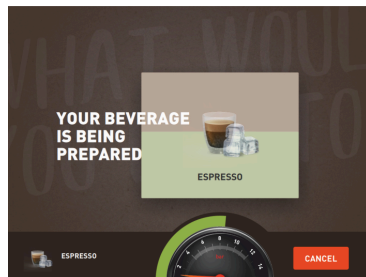


Figura: Arresto

Il pulsante [Stop] interrompe l'erogazione della bevanda.

Il pulsante [Stop] compare durante l'erogazione delle bevande. Premendolo è possibile arrestare l'erogazione in corso e le eventuali bevande selezionate.

#### Annulla

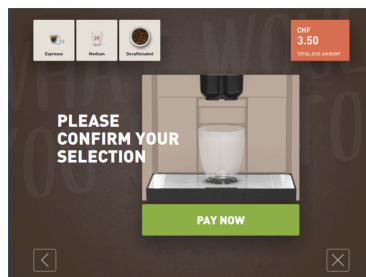


Figura: Annulla

Il pulsante [X] rimanda all'interfaccia utente della selezione della bevanda.

Il pulsante [Annulla] compare durante la selezione delle opzioni delle bevande. Con questa funzione è possibile annullare la selezione corrente e le opzioni delle bevande preselezionate.

#### indietro/avanti

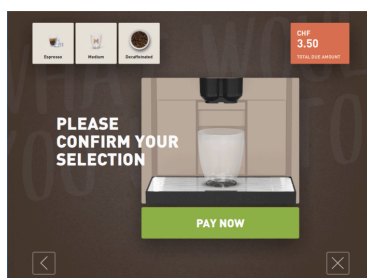


Figura: indietro/avanti

Il pulsante [>] / [<] conduce alla pagina successiva o alla pagina precedente.

## Avanzamento

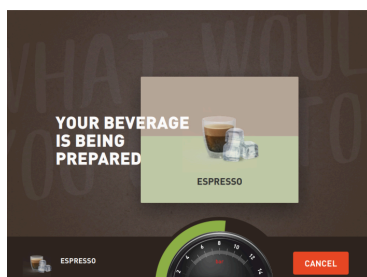


Figura: Avanzamento (modalità ospite)

L'indicatore di avanzamento (barra verde) informa sul tempo di erogazione rimanente durante l'erogazione di una bevanda.

### Variante: Modalità ospite/utente principale

La barra verde dinamica gira intorno al manometro digitale tracciando un semicerchio da sinistra a destra.

*Il manometro digitale fornisce informazioni sulla pressione attuale dell'acqua durante l'erogazione del caffè.*

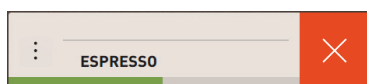


Figura: Avanzamento (Modalità personale)

### Variante: Modalità personale

La barra verde dinamica scorre orizzontalmente da sinistra a destra.

## Preselezione di bevande doppie



Figura: Preselezione di bevande doppie

### Prerequisito:

- La funzione "doppio pulsante visibile" è attivata nella modalità operativa "Modalità personale".
- Sono state configurate bevande con doppia erogazione.

### Attiva una doppia erogazione di bevande

- Attivare il pulsante [Erogazione bevande doppie].

- ✓ Tutte le bevande configurate per l'erogazione doppia sono visualizzate attivamente nell'interfaccia utente per la selezione.

*La preselezione [Bevande doppie] può essere impostata dal tecnico dell'Assistenza nella configurazione delle bevande e attivata nella modalità operativa "Modalità personale".*

## Preselezione di caffè decaffeinato



Figura: Preselezione di caffè decaffeinato

### Prerequisito:

- La funzione "pulsante DECAF visibile" è attivata nella modalità operativa "Modalità personale".
- Presupposto per l'erogazione di bevande decaffeinato è la disponibilità di due macinacaffè delle quali una venga riempita di chicchi privi di caffeina.
- In alternativa: La macchina viene riempita con caffè macinato decaffeinato tramite l'introduzione manuale.

La preselezione [Caffè decaffeinato] può essere impostata dal tecnico dell'Assistenza nella configurazione delle bevande e attivata nella modalità operativa.

Variante: Con secondo macinacaffè

► Selezionare il pulsante [Senza caffeina].

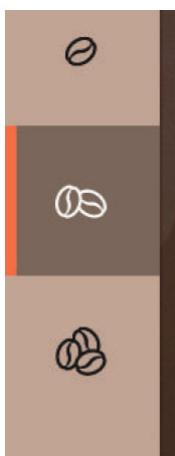
- ✓ Tutte le bevande configurate con caffè in grani decaffeinato sono disponibili per la selezione.

Variante: Con caffè macinato e introduzione manuale

► Selezionare il pulsante [Senza caffeina].

- ✓ Tutte le bevande originariamente configurate con "DECAF" sono disponibili per la selezione.
- ✓ Durante la procedura di erogazione, viene richiesto di aggiungere caffè macinato decaffeinato.

### Preselezione barista



Prerequisito:

- La funzione "Barista" può essere attivata nella modalità operativa "Modalità personale".
- La bevanda è stata configurata con l'opzione "Barista".

Con il pulsante "Barista", è possibile agire sull'intensità della bevanda da erogare. Dopo l'erogazione della bevanda, il pulsante Barista ritorna all'impostazione standard "medio".

La preselezione [Barista] può essere attivata dal tecnico dell'Assistenza nella modalità operativa "Modalità personale".

Figura: Preselezione barista

### Dimensioni della bevanda S, M, L

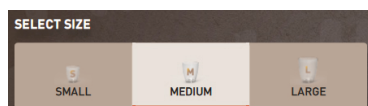


Figura: Selezione delle dimensioni

### Selezione della misura della tazza desiderata.

Prerequisito:

- La bevanda è stata configurata per essere erogata con bicchieri di diverse dimensioni.

Se a una bevanda sono assegnate diverse dimensioni di bicchiere, è possibile selezionarle prima dell'erogazione della bevanda.

La preselezione [Dimensioni tazze] può essere impostata dal tecnico dell'Assistenza nella configurazione delle bevande ed è disponibile in qualsiasi modalità operativa.

### Selezione degli ingredienti della bevanda

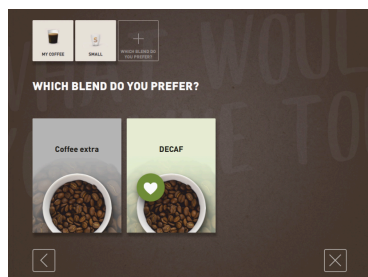


Figura: Selezione degli ingredienti

### Selezione degli ingredienti disponibili

Prerequisito:

- La bevanda è stata configurata per essere erogata con diversi ingredienti.
- Gli ingredienti vengono selezionati in modo diverso a seconda della modalità operativa impostata.

(modalità ospite)

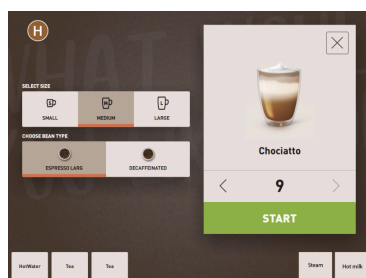


Figura: Selezione degli ingredienti (modalità personale)

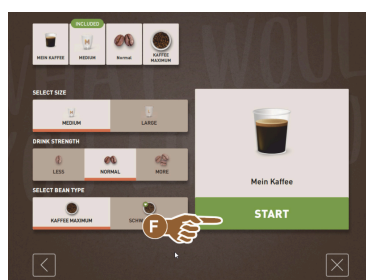


Figura: Selezione degli ingredienti (modalità utente principale)

Gli ingredienti possono essere selezionati come segue:

- Modalità ospite > Selezione sequenziale (passo a passo)
- Modalità personale > Con preselezione degli ingredienti
- Modalità utente principale > Selezione diretta di tutti gli ingredienti

La preselezione [Ingredienti] può essere impostata e attivata dal tecnico dell'Assistenza nella configurazione delle bevande.

Sono disponibili i seguenti ingredienti max:

- Tipo di bevanda (caffè, espresso, cappuccino ecc.)
- Dimensioni della bevanda (S, M, L)
- Tipo di caffè (se con 2 o 3 macinacaffè)
- Tipo di latte (se con Twin Milk)
- Cioccolato (con gruppo polvere)
- Aroma (con sistema sciroppo Flavour Point)

## Visualizzazione del prezzo della bevanda

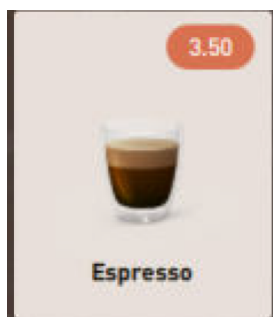


Figura: Visualizzazione del prezzo della bevanda

### Variante: Con sistema di pagamento

Prerequisito:

- È attivato un sistema di pagamento.
  - È stato configurato un prezzo per la bevanda.
1. Avviare l'erogazione della bevanda.
    - ✓ Viene visualizzata la richiesta di pagamento.

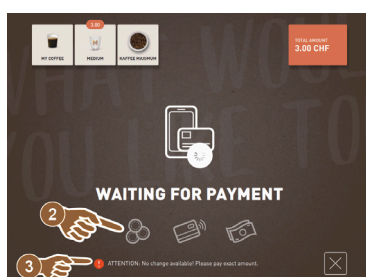


Figura: Richiesta di pagamento

## Posizionamento

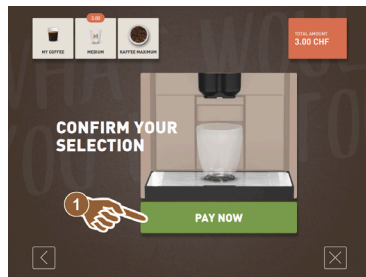


Figura: Posizionamento

Durante l'erogazione di una bevanda, appare la richiesta di posizionare la tazza piccola/grande.

La richiesta "Posizionare la tazza" può essere attivata dal tecnico dell'Assistenza in modalità operativa.

### Preselezione ed erogazione multipla

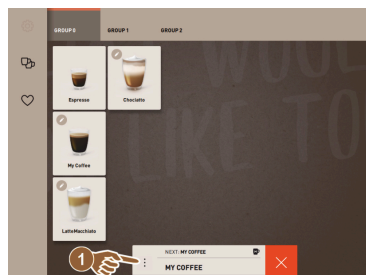


Figura: Preselezione ed erogazione multipla

Erogazione multipla di bevande già selezionate.

Prerequisito:

- La preselezione è attivata in modalità operativa.
  - Nella modalità operativa "Modalità ospite" non è possibile effettuare alcuna preselezione.
1. Selezionare la bevanda.
  2. Selezionare gli ingredienti.
  3. Impostare l'erogazione multipla mediante i tasti freccia [<] 1 – 9 [>].
    - ✓ L'erogazione della bevanda viene ripetuta per un massimo di 9 volte.
    - ✓ Viene visualizzato l'avanzamento di tutte le erogazioni.

La funzione è disponibile se il parametro è attivato nell'impostazione "Configurazione" – "Modalità operativa" – "Attivare la preselezione tramite touchscreen".

### Bevanda pronta

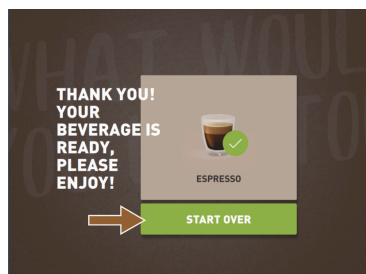


Figura: Bevanda pronta

Quando l'erogazione è completa, il display informa della conclusione della procedura.

L'informazione appare se il parametro è attivato nell'impostazione "Configurazione" – "Modalità operativa".

### Menu di servizio

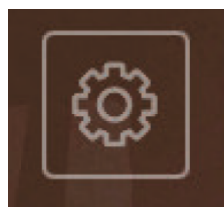


Figura: Menu di servizio modalità ospite

Accesso al menu di servizio.

1. Premere il pulsante Menu di servizio [⚙️].
  - ✓ Si apre la finestra "Menu di servizio".

Informazioni aggiuntive mediante diversi colori:

- La colorazione arancione [!] in alto a sinistra del campo informa sui messaggi della macchina in attesa.
- La colorazione rossa in alto a destra del campo informa sui messaggi di errore in attesa per cui è richiesto un intervento.

Vedere il capitolo "Menu di servizio" per ulteriori informazioni.



Figura: Menu di servizio Modalità personale e modalità utente principale

### Funzioni del menu di servizio

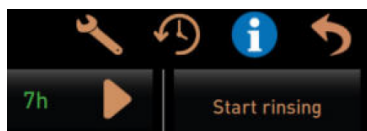


Figura: Funzioni del menu di servizio

Nel menu di servizio sono disponibili le seguenti funzioni di selezione diretta:

- Risciacquo a caldo
- Pulizia dello schermo (disattivare la sensibilità al tocco)
- Attivazione "Info rapida"
- Vendita libera (con sistema di pagamento attivo)
- Attivazione modalità Sleep

Vedere anche la seguente descrizione "Menu di servizio".

### Info rapida

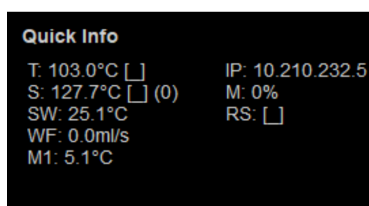


Figura: Info rapida

L'"info rapida", visualizzata esclusivamente nel menu di servizio, fornisce informazioni su quanto segue:

- T > Temperatura caldaia acqua calda (tè) in [°C]
- S > Temperatura caldaia a vapore (Steam boiler) in [°C]
- SW > Temperatura lancia vapore (opzione) (Steam-Wand) in [°C]
- WF > Volume d'acqua erogato (Water-Flow) in [ml]
- IP > Indirizzo adattatore di rete (adattatore SOUL=1)
- M > Spazio di memoria disponibile in [%]
- RS > Informa sulla densità di acquisto bevande (Rush Hour Mode)
  - ▶ Attiva se sono erogate più di 30 bevande all'ora
  - ▶ Se è attiva, il risciacquo dell'erogatore delle bevande è soppresso
  - ▶ La modalità attiva è indicata da > RS[\*]

Vedere anche la seguente descrizione "Menu di servizio".

### Messaggi di errore (semplice)

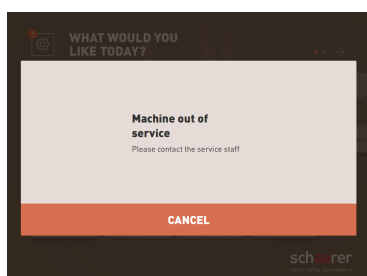


Figura: Messaggio a display (modalità ospite semplice)

I messaggi di errore o le richieste vengono visualizzati sul display in modo diverso a seconda della modalità operativa impostata.

#### Variante: "semplice" (modalità ospite)

Messaggi a display in modalità operativa Modalità ospite con impostazione "semplice"

- ✓ La macchina del caffè non è più pronta a erogare bevande.
- ✓ Viene visualizzata la pagina "Informare il personale manutentore".

I messaggi a display in modalità specifica vengono visualizzati esclusivamente nella modalità operativa "Modalità ospite".

### Messaggi di errore (specifici)



Figura: Messaggio a display (modalità ospite specifica)

#### Variante: “Specifica” (modalità personale/utente principale)

Messaggi a display in modalità operativa Modalità personale o utente principale con impostazione “specifica”.

- ✓ Le richieste di intervento o gli errori vengono visualizzati direttamente.
- ✓ La disponibilità operativa della macchina da caffè può essere ripristinata in modo indipendente.

*I messaggi a display in modalità “specifica vengono visualizzati esclusivamente nella modalità operativa “Modalità personale” e Modalità utente principale”. Il tecnico dell’Assistenza può effettuare le impostazioni per il messaggio di errore.*

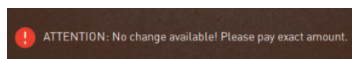
#### Messaggio di errore/malfunzionamento in sospeso o richiesta di intervento



Figura: Pulsante Errore/malfunzionamento

I messaggi di errore/guasto vengono visualizzati nell’interfaccia utente sul bordo superiore o inferiore. Se è attivo un messaggio di errore/malfunzionamento, si rende necessario l’intervento dell’utente o di un tecnico dell’Assistenza.

1. Selezionare il pulsante [Errore/malfunzionamento].



- ✓ Si apre il menu di servizio.
2. Selezionare il messaggio di errore/malfunzionamento in attesa con il campo [➤] nel menu di servizio.
- ✓ Viene visualizzata la finestra “Smart Info” con ulteriori informazioni.

*Vedere il capitolo “Risoluzione problemi” per una descrizione più dettagliata.*

#### Apertura del messaggio di errore/malfunzionamento o di un’azione

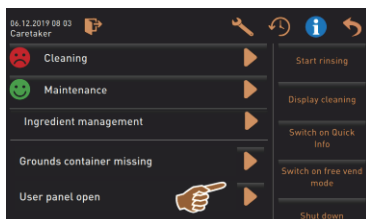


Figura: Messaggi di errore/malfunzionamento nel “menu di servizio”

Nel menu di servizio, il pulsante [➤] apre la finestra di un’azione in corso o di un messaggio di errore/malfunzionamento.

#### Conferma nel menu di servizio

Il pulsante [Conferma] avvia le azioni in corso o conferma le richieste di intervento visualizzate.

#### Avanti e Conferma nel menu di servizio

Il pulsante guida l’utente passo dopo passo attraverso le fasi di intervento guidate dal display per la pulizia, la decalcificazione o la manutenzione del macinacaffè.

## 5.3 Menu di servizio

### 5.3.1 Pulsante [Menu di servizio]

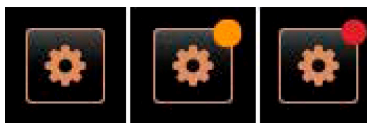


Figura: Pulsante [Menu di servizio]

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



L'accesso al menu di servizio può essere protetto dal PIN, che può essere attivato dal tecnico dell'Assistenza. Questo PIN configurato corrisponde al PIN dell'addetto alla macchina.

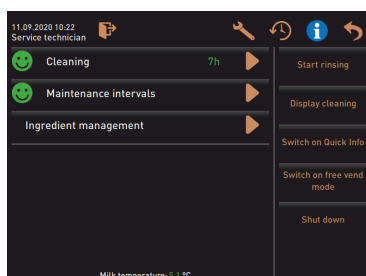
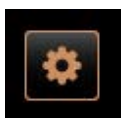


Figura: Vista "Menu di servizio"

Funzioni e informazioni:

- Richieste di intervento in sospeso (pulizia/decalcificazione)
- Messaggi di errore in attesa
- Gestione degli ingredienti
- Cronologia erogazione bevande
- Funzioni di selezione diretta
- Login con profilo
- Informazioni sul sistema

#### Funzioni nel menu di servizio



- Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.

✓ Il menu di servizio viene visualizzato.

Messaggi in attesa:

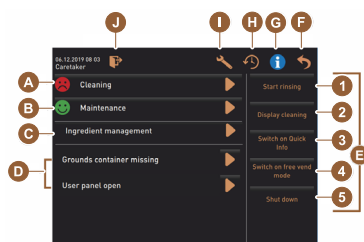


Figura: Vista della finestra del menu di servizio

[A] Stato di pulizia e pulsante [ ] per l'avvio della pulizia

[B] Interventi di manutenzione e pulsante [ ] per l'esecuzione della manutenzione

[C] Gestione degli ingredienti

[D] Messaggi di errore e richieste di intervento

[E] Pulsanti per la selezione diretta

- 1 [Avvio risciacquo]
- 2 [Pulizia touchscreen] (30 sec)
- 3 [Mostra/nascondi info rapide]
- 4 [Attivare la vendita libera] (con sistema di pagamento attivo)
- 5 [Spegnimento]

[F] [Indietro] riporta all'interfaccia utente

[G] [Info] Informazioni sul sistema, compreso il codice QR (Quick Response Code)

[H] [Procedura di erogazione bevande] Elenco delle bevande erogate

[I] [Impostazioni] conduce alla configurazione della macchina

[J] [Log-in / Log-out] Selezione del profilo e login/logout del profilo.



Se viene rilevato un errore durante il riavvio della macchina, viene visualizzato direttamente il menu di servizio.

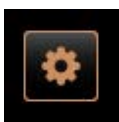
### 5.3.3 Profilo [Log-in / Log-out]

I diritti di accesso alle funzioni e ai parametri sono adattati a ciascun profilo.



Vedere il capitolo "Programmazione", ad es. "Profilo Custode" per una panoramica dettagliata e una descrizione dei profili.

#### Variante: Accesso al menu di servizio senza inserimento PIN



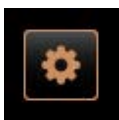
► Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.

- ✓ Il menu di servizio si apre con l'ultimo profilo utente attivato o senza profilo attivo (Non connesso).



Figura: Non è connesso alcun profilo

#### Variante: Accesso al menu di servizio con inserimento PIN



Prerequisito:

- L'accesso al menu di servizio è protetto dal PIN attivato dal tecnico dell'Assistenza.
1. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.
    - ✓ Viene visualizzato il tastierino numerico per l'inserimento del PIN.
  2. Immettere e confermare il PIN configurato.
    - ✓ Il menu di servizio si apre senza profili utente attivi.
    - ✓ È possibile selezionare tutte le funzioni di selezione diretta, ad eccezione di quella "a vendita libera".
    - ✓ Nelle impostazioni è disponibile "Info" – "Visualizzazione delle versioni".

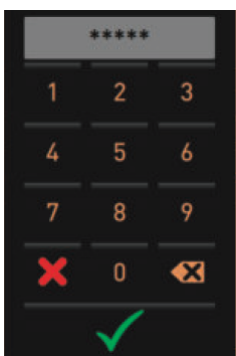


Figura: Tastierino numerico

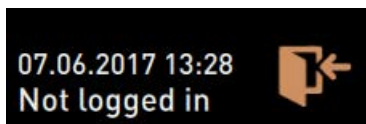


Figura: Non è connesso alcun profilo

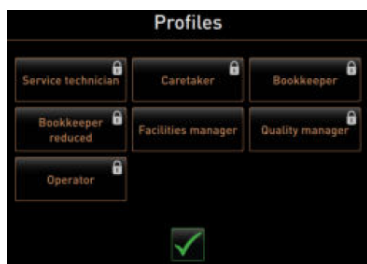
## Accesso alla finestra di panoramica dei profili



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.



Figura: Pulsante [Log-in]



- Selezionare il pulsante [Log-in] nel menu di servizio in alto.
  - ✓ Si apre la finestra con il profilo configurato dal tecnico dell'Assistenza.
  - ✓ I profili protetti da PIN sono contrassegnati dal simbolo del lucchetto.

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

- Bidello
- Addetto ai conteggi
- Addetto ai conteggi ridotto
- Chef de Service
- Responsabile della qualità
- Addetto alla macchina

*I profili correddati di lucchetto sono protetti da PIN.*

### Variante: Attivazione di un profilo non protetto

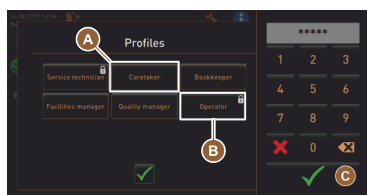


Figura: Profilo senza PIN

- Selezionare il profilo non protetto desiderato [A], ad es. Custode.
  - ✓ Il menu di servizio viene visualizzato con il profilo attivo "Custode".
  - ✓ Le funzioni disponibili nel menu di servizio corrispondono al profilo selezionato.



Vedere il capitolo "Profili e autorizzazioni" per quanto attiene alle funzioni dei singoli profili.

### Variante: Attivazione di un profilo protetto

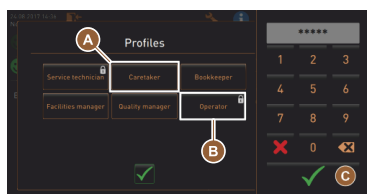


Figura: Profilo con PIN

Prerequisito:

- Il pulsante (ad esempio il profilo "Operator") è protetto da un PIN ed è contrassegnato da un simbolo con lucchetto.
1. Attivare un profilo protetto, ad esempio Operator [B].
    - ✓ Si apre il tastierino numerico per l'inserimento del PIN.
  2. Immettere il PIN configurato e confermare con [OK] [C].
    - ✓ Viene visualizzato il menu di servizio con il profilo selezionato.

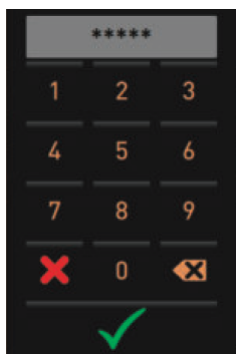


Figura: Tastierino numerico



Il tecnico dell'Assistenza è in grado di attivare profili. Ogni profilo dispone di autorizzazioni specifiche. L'accesso con un profilo può essere protetto da un PIN. Il tecnico dell'Assistenza può configurare un PIN e assegnarlo al profilo.



Vedere il capitolo "Profili e autorizzazioni" per quanto attiene alle indicazioni dettagliate sulle specifiche funzioni disponibili.

#### Disconnessione di un profilo



Figura: Pulsante [Log-out]

- Selezionare il pulsante [Log-out] nel menu di servizio in alto.
  - ✓ Il profilo attualmente connesso viene disconnesso.
  - ✓ Le autorizzazioni non saranno più valide.
  - ✓ Nel menu di servizio viene visualizzato "Non connesso".

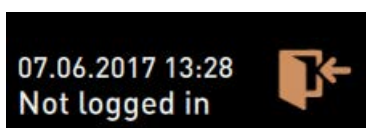


Figura: Non è attivo alcun profilo

### 5.3.4

#### Funzioni disponibili

##### Pulizia



Figura: Uscita dall'applicazione

Funzione protetta da PIN (Custode, Addetto alla macchina, Tecnico dell'Assistenza).

- Premere il pulsante [Pulizia].
  - ✓ La procedura di pulizia guidata dal display viene avviata.
  - ✓ È possibile annullare l'operazione premendo [X].
  - ✓ Viene visualizzata l'ultima procedura di pulizia effettuata.

##### Manutenzione



In generale, uno smiley verde indica che la procedura di pulizia è stata completata. Uno smiley rosso indica che la procedura di pulizia è in corso.



Figura: Manutenzione



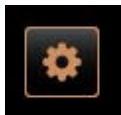
Figura: Uscita dall'applicazione

Funzione protetta da PIN (Custode, Addetto alla macchina, Tecnico dell'Assistenza).

1. Eseguire la manutenzione visualizzata.
2. Premere il pulsante [Manutenzione].
  - ✓ È possibile annullare l'operazione premendo [X].

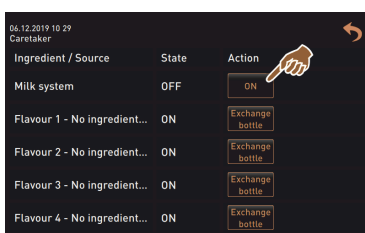
3. Cancellare la manutenzione.
  - ✓ La manutenzione cancellata viene visualizzata con la data e lo smiley verde.

## Gestione degli ingredienti

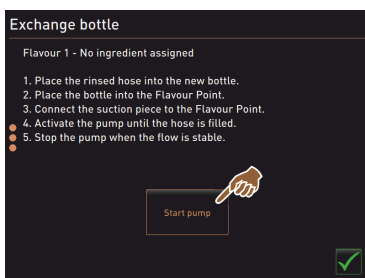


### Variante: Attivazione di un ingrediente

1. Premere il pulsante [Gestione degli ingredienti].
  - ✓ Si apre la finestra con gli ingredienti attivi.
2. In "Azione", premere il pulsante [ON/OFF].
  - ✓ L'ingrediente viene attivato.

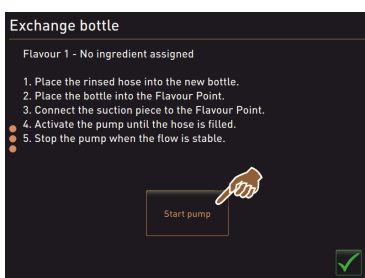
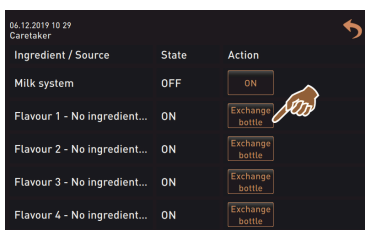


3. Premere il pulsante per tornare al menu di servizio.

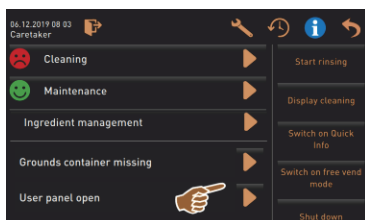


### Variante: Cambio bottiglia sciroppo

1. Premere il pulsante [Gestione degli ingredienti].
  - ✓ Si apre la finestra con gli ingredienti attivi.
2. Per i tipi di sciroppo da 1 a 4, in "Azione" selezionare il pulsante [Cambia bottiglia].
  - ✓ Nella finestra separata "Cambio della bottiglia" si aprono i passaggi guidati dal display per il cambio della bottiglia.
  - ✓ Il flessibile dello sciroppo precedentemente selezionato viene svuotato.
3. Rimuovere il tappo a baionetta dalla bottiglia vuota sul Flavour Point e pulire accuratamente il tubo con l'adattatore della bottiglia.
4. Confermare la pulizia eseguita premendo il pulsante .
5. Inserire l'adattatore della bottiglia con il tubo pulito nella nuova bottiglia di sciroppo.
6. Ricollegare il tappo a baionetta al Flavour Point.
7. Premere il pulsante [Avvia pompa] e poi [Arresta pompa] per riempire nuovamente il flessibile.
8. Confermare il riempimento del flessibile premendo il pulsante .
  - ✓ La finestra "Cambio bottiglia" si chiude e viene visualizzata l'interfaccia utente.



## Messaggio di errore/malfunzionamento o richiesta di intervento

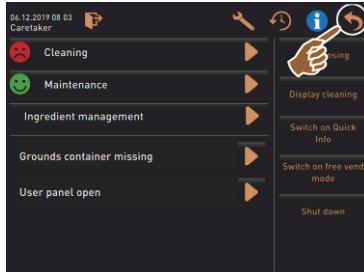


1. Confermare il messaggio in attesa premendo .
  - ✓ La richiesta in attesa viene visualizzata in una finestra separata.
  - ✓ Il messaggio di errore/guasto in attesa viene visualizzato e descritto in una finestra separata.
2. Eliminare il messaggio in attesa o eseguire la richiesta di intervento.
  - ✓ Il messaggio di errore/malfunzionamento o la richiesta di intervento

vengono automaticamente cancellati dall'elenco.

- ✓ Nel menu principale "Info" – "Statistica errori" il tecnico dell'Assistenza ha possibilità di accedere a una panoramica degli eventi.

### Ritorno all'interfaccia utente

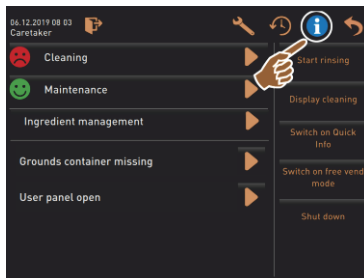



Il pulsante  rimanda all'interfaccia utente.

- Selezionare il pulsante [Indietro].
  - ✓ Viene visualizzata l'interfaccia utente.
  - ✓ Il profilo collegato viene quindi disconnesso.

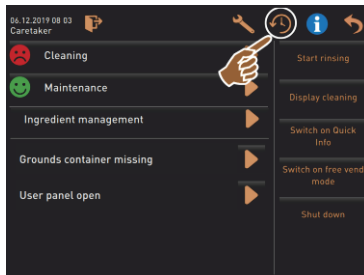
Figura: Ritorno all'interfaccia utente


### Informazioni sul sistema



- Premere .
  - ✓ Le informazioni sul sistema vengono visualizzate in una finestra separata.
  - ✓ Inoltre viene visualizzato un codice QR con informazioni sul sistema.

### Cronologia erogazione bevande



- Premere .
  - ✓ Si apre una finestra in cui sono elencate tutte le bevande già erogate.
  - ✓ Inoltre, per ogni porzione viene visualizzato il tempo di erogazione della bevanda corrispondente.
  - ✓ Il tempo di erogazione della bevanda (caffè) è indicato a destra all'interno dell'elenco.

08.11.19 08:12	Tea	9.9s	12s
08.11.19 08:11	Mein Kaffee	30.9s	15s
08.11.19 08:10	Espresso	25.2s	12s

*Il tempo di erogazione puro per le bevande singole dovrebbe essere di 10 - 15 secondi e per le bevande doppie di circa 20 - 25 secondi. Tuttavia, si tratta solo di un valore indicativo e può variare in base a fattori quali la quantità di caffè macinato, il grado di macinazione, la temperatura dell'acqua e il tipo di caffè.*

### Impostazioni

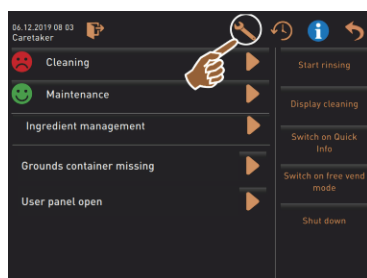



Figura: Impostazioni

- Premere [  ].
  - ✓ Vengono visualizzate le impostazioni.
  - ✓ Sono quindi disponibili le impostazioni dei parametri.



L'autorizzazione di accesso alle impostazioni dei parametri dipende dal profilo di accesso.



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

## Log-in/Log-out

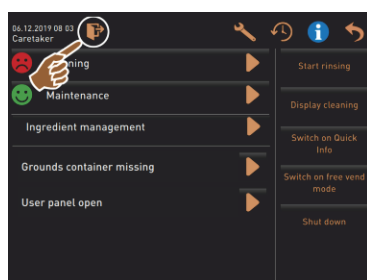



Figura: Login

Accedere e selezionare un profilo.

- Premere [  ].
  - ✓ Si apre la finestra per la selezione del profilo.

Vedere il capitolo "Profilo [Log-in / Log-out]" per una descrizione dettagliata.

## Selezione diretta [Avvio risciacquo]

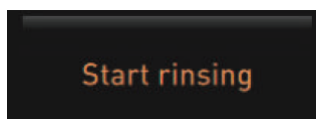


Figura: Avviare il risciacquo

- Premere il pulsante [Avvio risciacquo].
  - ✓ Viene eseguito un risciacquo a caldo per tutti i gruppi (gruppo caffè, gruppo latte e gruppo polvere).
  - ✓ Non è possibile interrompere la procedura.

Vedere il capitolo "Pulizia".

## Selezione diretta [Pulizia touchscreen]

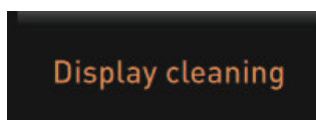
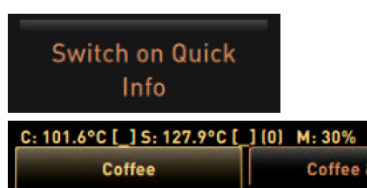


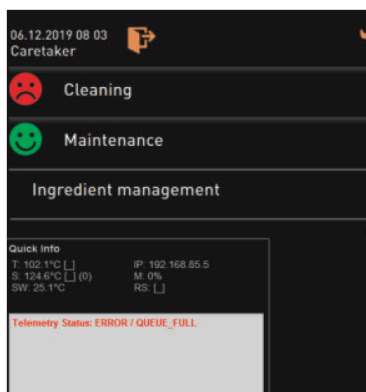
Figura: Pulizia del touchscreen

- Premere [Pulizia touchscreen 30 sec].
  - ✓ Il display rimane insensibile per un periodo di 30 secondi e può essere pulito.

## Selezione diretta [Mostra/nascondi info rapide]



- Premere [Mostra/nascondi info rapide].
  - ✓ La finestra Info rapide viene visualizzata in alto a sinistra nell'interfaccia utente.
  - ✓ La finestra "Info rapide" fornisce informazioni sulle temperature della caldaia, sull'acqua calda per il caffè (C), sull'acqua calda per il



tè (T) e sul vapore (S).

- ✓ [SW] informa sulla temperatura dell'acqua sporca.
- ✓ (M: xx%) indica la memoria di lavoro utilizzata.

Nel menu di servizio, la finestra "Info rapide" contiene una casella di testo aggiuntiva [A]. La casella di testo contiene i messaggi di stato attuali, come il controllo della connessione quando la telemetria è attiva.

#### Selezione diretta [Attivare la vendita libera] (con sistema di pagamento)

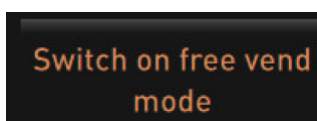


Figura: Attivare la vendita libera

- Premere il pulsante [Attivare la vendita libera].
- ✓ Le bevande a pagamento sono disponibili per la vendita libera.
- ✓ Il pulsante [Attivare la vendita libera] è accessibile al tecnico dell'Assistenza, al contabile e al custode.

#### Selezione diretta [Spegnimento]

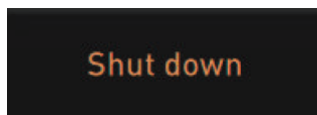


Figura: Spegnimento

- Selezionare il pulsante [Spegnimento] (F).
- ✓ La macchina viene spenta.
- ✓ La macchina da caffè è spenta ma non disalimentata.
- ✓ Il display viene spento ed è inattivo.

## 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



1. Inserire la chiave nel dispositivo di chiusura [A] in posizione orizzontale.
  - ✓ La serratura è aperta [B].
2. Sbloccare il pannello di comando superiore [C] tirandolo con forza.
  - ✓ Il pannello di comando è sbloccato.
3. Spingere il pannello di comando verso l'alto dal basso [D] con entrambe le mani fino a battuta.
  - ✓ Il pannello di comando viene automaticamente mantenuto in posizione verticale.



- ✓ Tutti gli elementi di comando [E] dietro al pannello di comando sono accessibili.

### 5.4.2 Chiusura del pannello di comando

Prerequisito:

- La macchina da caffè può essere utilizzata solo con il pannello di comando chiuso.
1. 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 bloccato e chiuso.
  3. Se necessario, bloccare nuovamente il dispositivo di chiusura con la chiave.

## 5.5 Accensione

### 5.5.1 Accensione della macchine da caffè

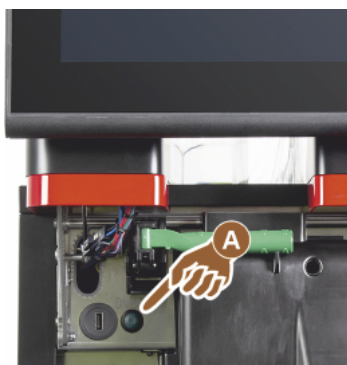


Figura: Pulsante di accensione della macchina da caffè

1. Controllare il collegamento della macchina alla rete elettrica.
2. Sbloccare il pannello di comando e spingerlo verso l'alto.
3. Premere brevemente il pulsante di accensione [A].
  - ✓ La macchina si avvia.
  - ✓ Viene visualizzata l'interfaccia utente sul touchscreen e inizia il riscaldamento.
  - ✓ La macchina è pronta per l'uso al raggiungimento della temperatura necessaria.
4. Chiudere nuovamente il pannello di comando.



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



Vedere anche il capitolo "Apertura e chiusura del pannello di comando".

### 5.5.2 Accensione dell'unità di refrigerazione ausiliaria (opzione)



1. Aprire lo sportello.
2. Portare l'interruttore a levetta [A] in posizione [I].
3. Tenere premuto il tasto [B] per  $\pm 3$  secondi.
  - ✓ L'apparecchio è acceso.
  - ✓ Il display visualizza la temperatura interna attuale.

#### Variante: Modalità standby

- Tenere premuto il tasto [B] per  $\pm 3$  secondi.
  - ✓ L'unità di refrigerazione passa in modalità standby.

#### Variante: Regolazione della temperatura

1. Tenere premuto il tasto [B] per  $\pm 3$  secondi.
2. Impostare una temperatura superiore di 3 - 5 °C con il pulsante [B] o inferiore con il pulsante [D].
3. Confermare l'impostazione con il pulsante [C].
  - ✓ 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 SCSoul".

### 5.5.3 Accensione di Cup & Cool / scaldatasse (opzione)



#### ATTENZIONE

##### Superficie calda!

L'appoggiatazze si scalda e può provocare ustioni.

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere l'appoggiatazze.
- Attendere che le superfici si siano raffreddate.

1. Portare l'interruttore a levetta [A] in posizione [I].
2. Se necessario, regolare il termostato sul retro [C].
  - ✓ L'unità refrigerante è accesa.
3. Portare l'interruttore a levetta [B] in posizione [I].
  - ✓ L'appoggiatazze è acceso.

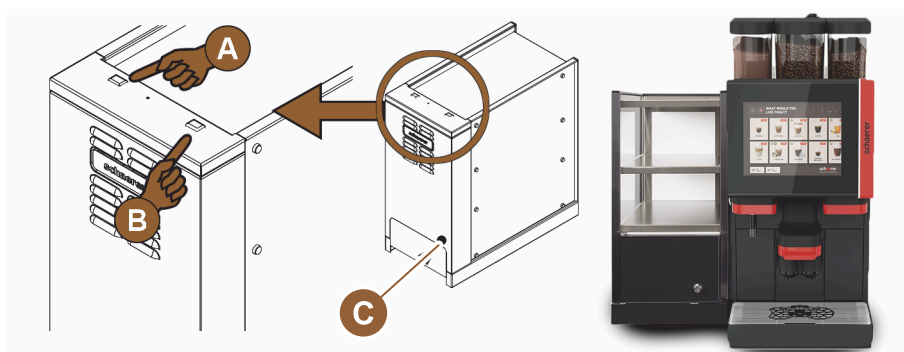


Figura: Accensione e impostazione dell'apparecchio ausiliario Cup & Cool



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



Vedere anche il capitolo "Riempimento e collegamento".

#### 5.5.4 Accensione dell'unità di refrigerazione sottobanco (opzione)

1. Aprire lo sportello.
  2. Portare l'interruttore a levetta [A] in posizione [I].
  3. Impostare il termostato sul retro in posizione centrale [B].
- ✓ L'unità di refrigerazione sotto bancone è accesa.

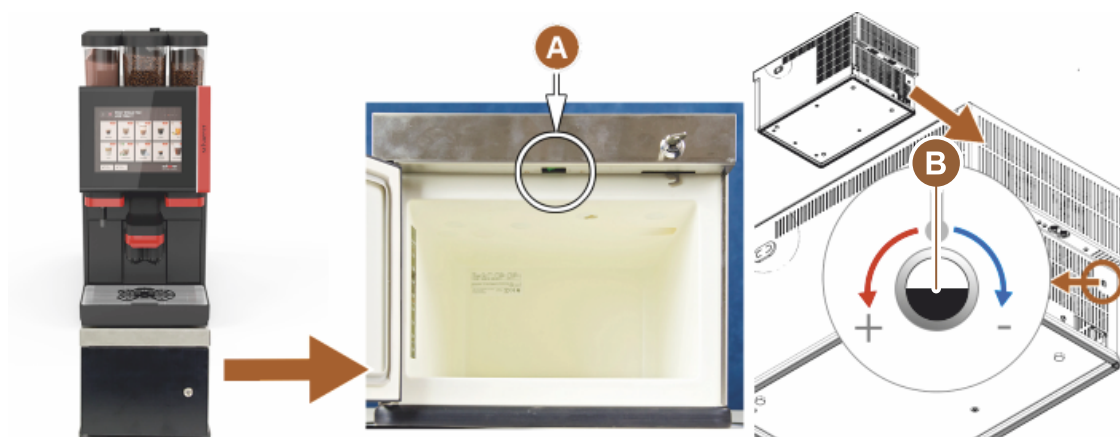


Figura: Accensione e impostazione dell'unità di refrigerazione sottobanco



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



Vedere anche il capitolo "Riempimento e collegamento".

#### 5.5.5 Accensione dell'unità di refrigerazione sotto bancone (opzione)

1. Aprire lo sportello.
2. Portare l'interruttore a levetta [A] in posizione [I].
3. Impostare il termostato sul retro in posizione centrale [B].

- ✓ L'unità di refrigerazione sotto bancone è accesa.

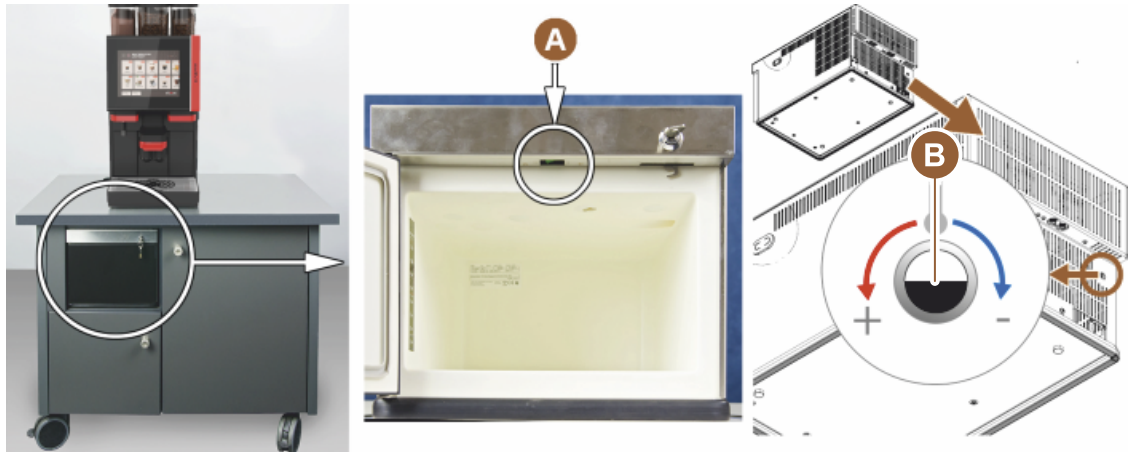


Figura: Accensione e impostazione dell'unità di refrigerazione sottobanco



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



Vedere anche il capitolo "Riempimento e collegamento".

### 5.5.6 Accensione del Flavour Point (modulo sciropi) (opzione)



- Portare l'interruttore a levetta [A] in posizione [I].
- ✓ Il modulo sciropi "Flavour Point" è acceso.

## 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



#### AVVERTENZA

##### Lesione da taglio!

Pericolo di infortunio dovuto ai dicinatori rotanti.

- Non infilare per alcun motivo la mano nel contenitore dei chicchi di caffè quando la macchina da caffè è accesa.



#### NOTA

##### Pericolo di intasamento e blocco!

L'introduzione di corpi estranei nella macchina può portare all'intasamento o al blocco del macina-caffè o alla rottura degli ingranaggi!

- Non introdurre per alcun motivo materiale diverso da chicchi di caffè nei contenitori per chicchi.



*Se necessario, pulire il contenitore e il coperchio dai residui di grasso del caffè prima di riempire i contenitori del caffè in grani.*



*Vedere il capitolo "Elementi di comando della macchina da caffè".*

1. Rimuovere il coperchio del contenitore per caffè in grani.
2. Riempire il contenitore per caffè in grani. Tenere conto della quantità di riempimento massima.
3. Richiudere il contenitore per caffè in chicchi con il coperchio e bloccarlo.
  - ✓ Il contenitore per caffè in grani è pieno e bloccato.
  - ✓ I chicchi di caffè non devono toccare il coperchio.



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

## 5.6.2 Rabbocco dell'acqua

### Allacciamento idrico fisso



#### NOTA

##### Linea di alimentazione dell'acqua chiusa!

La macchina può venire danneggiata qualora la pompa giri a secco.

- Prima di accendere la macchina assicurarsi che la valvola principale della condotta dell'acqua (rubinetto) sia aperta.

- Aprire il rubinetto d'intercettazione della valvola principale dell'acqua.



*Per motivi pertinenti all'ambito del diritto delle assicurazioni si consiglia di chiudere la valvola principale dell'acqua a fine giornata.*

### Opzione: Serbatoio dell'acqua potabile esterno



1. Sciacquare accuratamente il serbatoio esterno dell'acqua potabile con acqua fresca ogni giorno.
2. Pulire il coperchio del serbatoio dell'acqua potabile con acqua fresca.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua potabile con acqua potabile fresca.
4. Inserire nuovamente il serbatoio dell'acqua potabile.



*Assicurarsi che l'acqua potabile riempita non tocchi il coperchio chiuso del serbatoio dell'acqua potabile!*

## 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.



*Assicurarsi che il cioccolato o il topping in polvere riempito non tocchi il coperchio chiuso del contenitore per prodotti in polvere!*

1. Rimuovere il coperchio dal contenitore per prodotti in polvere.
  2. Rabboccare con cura il contenitore per prodotti in polvere.
  3. Riapplicare il coperchio del contenitore per prodotti in polvere.
- ✓ Il prodotto in polvere non deve toccare il coperchio.



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



Vedere il capitolo "Elementi di comando della macchina da caffè"

#### 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.



Vedere il capitolo "Programmi di pulizia guidati dal display".

#### Unità di raffreddamento laterale o sottobanco

1. Aprire lo sportello dell'unità di refrigerazione ausiliaria.
2. Estrarre l'adattatore del flessibile del latte [A] dal coperchio del contenitore del latte.
3. Estrarre il contenitore del latte [B] e rimuovere il coperchio.
4. Sciacquare a fondo con acqua pulita il contenitore del latte, il tubo di risalita e il coperchio.
5. Riempire con il latte e rispettare la quantità massima di riempimento [C] di 10 l.
  - ✓ Il latte non deve toccare il coperchio.
6. Chiudere il contenitore del latte con il coperchio e riporlo nuovamente nell'unità di refrigerazione ausiliaria.
7. Inserire l'adattatore del flessibile del latte dal coperchio del contenitore del latte.
8. Chiudere lo sportello dell'unità di refrigerazione.

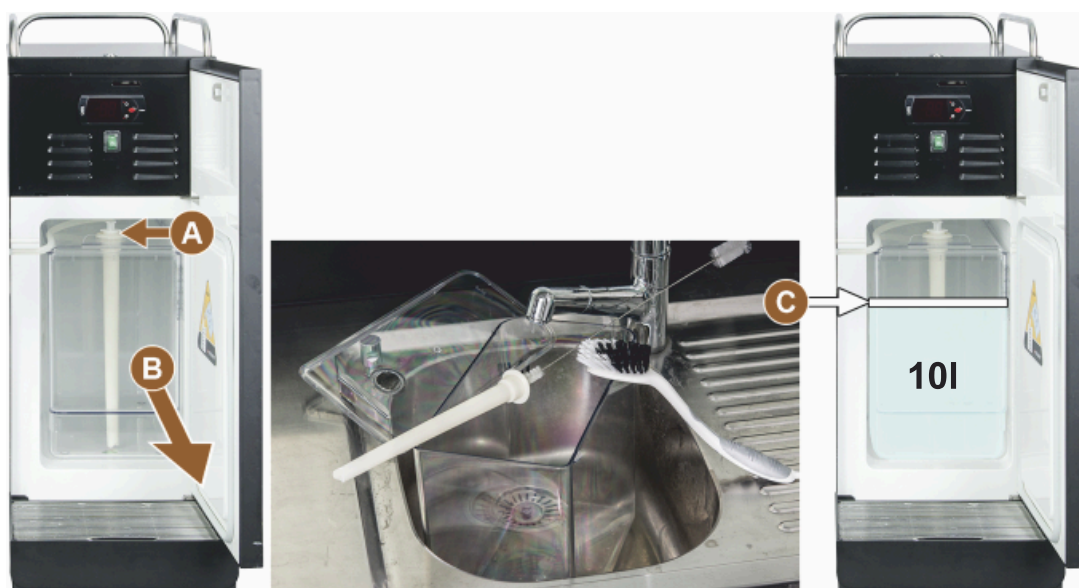


Figura: Rabbocco dell'unità di refrigerazione



Controllare regolarmente la temperatura di raffreddamento di 3 – 5 °C.



Vedere il capitolo "Accensione dell'unità di refrigerazione ausiliaria (opzione)".

#### Cup & Cool, unità di refrigerazione sottobanco e 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.

1. Aprire lo sportello dell'unità di refrigerazione ausiliaria.
2. Estrarre l'adattatore del flessibile del latte [A] dal coperchio del contenitore del latte.
3. Estrarre il contenitore del latte [B] e rimuovere il coperchio.
4. Sciacquare a fondo con acqua pulita il contenitore del latte, il coperchio e il tubo di risalita integrato.
5. Riempire con il latte e rispettare la quantità massima di riempimento.

Quantità di riempimento:

- Contenitore del latte Cup & Cool = max. 4 l
  - Unità di refrigerazione sottobanco (UM-KE) contenitore del latte = max. 9.5 l
  - Unità di refrigerazione sotto bancone (UC-KE) contenitore del latte = max. 9.5 l
6. Chiudere il contenitore del latte con il coperchio e riportarlo nuovamente nell'unità di refrigerazione ausiliaria.
  7. Inserire l'adattatore del flessibile del latte dal coperchio del contenitore del latte.
  8. Chiudere lo sportello dell'unità di refrigerazione.

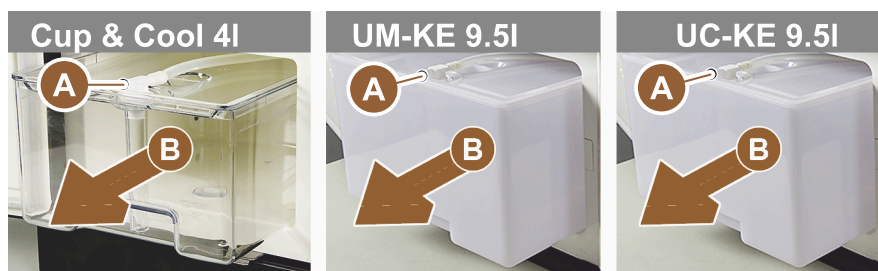


Figura: Rabbocco del latte, opzioni disponibili



Controllare regolarmente la temperatura di raffreddamento di 3 – 5 °C.



Vedere il capitolo "Accensione dell'unità di refrigerazione ausiliaria (opzione)".

### 5.6.5

#### Rabbocco e collegamento del Flavour Point (modulo sciroppi)



Figura: Ricarica o sostituzione della bottiglia del Flavour Point

1. Inserire le bottiglie di sciroppo (max. 4 bottiglie) nel Flavour Point.
2. Togliere il tappo dalla bottiglia e inserire il tappo [A] con il flessibile [B] nella bottiglia.
3. Premere con forza il tappo [A] nella bottiglia.
4. Inserire l'adattatore [C] nel Flavour Point e bloccare la chiusura a baionetta ruotandola verso destra.
5. Ripetere le operazioni sopra descritte per tutte le bottiglie di sciroppo



Dopo aver collegato le bottiglie di sciroppo, il tubo flessibile dello sciroppo deve essere riempito. A questo scopo si utilizza la routine "Gestione degli ingredienti".



Vedere anche il capitolo "Gestione degli ingredienti".

## 5.7

### Posizionamento dell'erogatore di bevande e delle tazze



L'erogatore AHA (erogatore con regolazione automatica dell'altezza) assume automaticamente l'altezza corretta dell'erogatore in base alla bevanda precedentemente selezionata.

## 5.8 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".

### 5.8.1 Funzioni delle modalità operative

Le interfacce operative [Modalità ospite], [Modalità personale] e [Modalità utente principale] hanno funzioni e messaggi di errore diversi. La tabella seguente mostra quali funzioni e visualizzazioni sono attivate nell'impostazione standard.

Modalità operativa	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Visualizzazione modalità di notifica	semplice	specificata	specificata
Pulsante doppio visibile	0	ON	0
Pulsante DECAF visibile	0	ON	0
Tasto Barista visibile	0	0	ON
Pulsante dimensione tazza visibile	0	0	0
Simboli delle bevande visibili	ON	ON	ON
Set icona	Paper cups	Default	Paper cups
Salvaschermo	ON	0	ON
Schede menu	Custom	Custom	Custom
Attivazione la preselezione delle bevande	0	ON	0
Attivare la preselezione tramite touch-screen	0	ON	0
Numero di posizioni nella preselezione	0	0 – 8 [8]	0
Attivazione della preselezione tramite pulsanti esterni	0	0	0
Attivazione bevande settore sinistro	0	ON	0
Attivazione bevande settore destro	0	ON	0
Tasto lavaggio durante la fase di riscaldamento visibile	0	0	0
Tasto di servizio visibile	ON	ON	ON
Visualizzare la selezione gruppo	0	0	0

Modalità operativa	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Modifica sequenziale delle bevande	ON	0	0
Visualizzazione "Posizionare la tazza"	0	0	ON
Visualizzazione "Avanzamento"	ON	0	ON
Visualizzazione "Bevanda pronta"	ON	0	0
Visualizzazione interruzione "Bevanda pronta"	0.5 – 60 [3 sec]	0.5 – 60 [3 sec]	0.5 – 60 [3 sec]
Accesso al menu di servizio	PIN	PIN	PIN

0 Predefinito > inattivo > L'attivazione non è possibile (rosso)

0 Predefinito > inattivo > L'attivazione è possibile (giallo)

ON Predefinito > attivo > La disattivazione è possibile (verde)

ON Predefinito > attivo > La disattivazione non è possibile (bianco)

## 5.8.2 Selezione di una bevanda

### Navigazione all'interno del menu

Prerequisito:


- La macchina è pronta all'uso.

Obiettivo	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Vista dell'interfaccia utente			
Accedere alla scheda di menu con il pulsante della bevanda desiderata	<p>► Scorrere i pulsanti delle bevande con il pulsante [A] [&lt; / &gt;].</p> <p>✓ Il pulsante della bevanda desiderata è attivo e visualizzato.</p>	<p>► Selezionare la scheda (scheda di menu) direttamente con il pulsante [A].</p> <p>✓ Vengono visualizzati i pulsanti delle bevande archiviate e attive.</p>	<p>► Scorrere i pulsanti delle bevande con il pulsante [A] [&lt; / &gt;].</p> <p>✓ Il pulsante della bevanda desiderata è attivo e visualizzato.</p>

### Preselezione delle opzioni per le bevande

Prerequisito:


- L'interfaccia utente "Modalità personale" è attiva.

Obiettivo	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Vista dell'interfaccia utente			
Preselezione bevande	<i>Una preselezione bevande non è disponibile.</i>	<p>► Definire la preselezione delle bevande premendo [C] (intensità del caffè).</p> <p>✓ Vengono visualizzate tutte le bevande con la preselezione desiderata.</p> <p>Possibile preselezione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erogazione doppia bevande</li> <li>• Caffè decaffeinato</li> <li>• Intensità del caffè (Barista)</li> </ul>	<i>Una preselezione bevande non è disponibile.</i>

#### Selezione del pulsante bevande

Prerequisito:


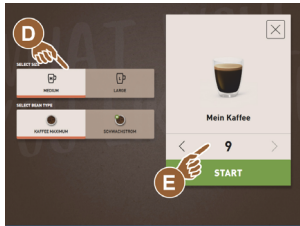

- La scheda di menu contiene le bevande configurate.
- La preselezione contiene le bevande configurate.

Obiettivo	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Pulsante bevande			
Attivazione del pulsante bevande		<p>► Premere il pulsante della bevanda desiderata [B].</p> <p>✓ Si apre la finestra per altre opzioni delle bevande.</p>	

### 5.8.3 Modifica di una bevanda

Prerequisito:

- Il pulsante della bevanda precedentemente selezionato conteneva il simbolo [🔧].

Obiettivo	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Modifiche della bevanda			
Determinare la modifica della bevanda desiderata	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Selezionare la modifica desiderata [D]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Viene visualizzata la modifica attivata.</li> <li>✓ Le modifiche previste sono mostrate per la selezione.</li> </ul> </li> <li>► Selezionare ulteriori modifiche.</li> </ul> <p><i>Selezione sequenziale delle modifiche delle bevande.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selezionare le modifiche desiderate [D].</li> <li>2. Impostare l'erogazione multipla [E] [2 – 9]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La modifica attivata si attiva.</li> </ul> </li> </ol> <p><i>Selezione diretta delle modifiche delle bevande</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selezionare la modifica desiderata [D]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La modifica attivata si attiva.</li> <li>✓ Le modifiche previste sono mostrate sopra [D1].</li> </ul> </li> </ol> <p><i>Selezione diretta delle modifiche delle bevande</i></p>

## 5.8.4 Erogazione di una bevanda

### Avvio dell'erogazione

Prerequisito:

- La bevanda è stata modificata ed è pronta per essere erogata.

Obiettivo	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Bevanda pronta per l'erogazione			
Avviare l'erogazione		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premere il pulsante [F] [START]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Viene visualizzata la richiesta di posizionamento della tazza.</li> </ul> </li> <li>2. Premere il pulsante [F] [START]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'erogazione del caffè si avvia.</li> </ul> </li> </ol> <p><i>La richiesta "Posizionare la tazza" può essere attivata in modalità operativa.</i></p>	

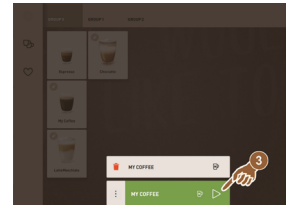
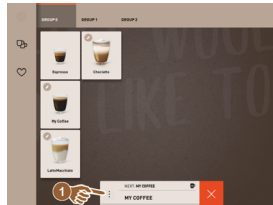
### Panoramica della selezione degli ingredienti (modalità personale)

Prerequisito:

- Una preselezione di bevande è stata precedentemente attivata (max. 2 – 9 bevande)

**Obiettivo****Modalità personale**

Erogazione multipla in  
"Modalità personale"



Prelevare la bevanda e  
confermare

1. Premere il pulsante [1] con 3 punti.
  - ✓ Tutte le bevande preselezionate [2] vengono elencate.
  - ✓ Un'erogazione conclusa compare in verde.
2. Rimuovere la tazza o il bicchiere dall'erogatore delle bevande.
3. Premere il pulsante verde [>].
  - ✓ La prima erogazione delle bevande è confermata.
  - ✓ Inizia l'erogazione per la bevanda successiva nell'elenco.
4. Ripetere il passo [3] per le altre bevande.

*La preselezione per più bevande è disponibile esclusivamente in "Modalità personale".*

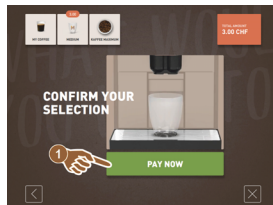
**Pagamento**

Prerequisito:

- È attivato un sistema di fatturazione e la bevanda è associata al prezzo della bevanda.

**Obiettivo****Modalità ospite****Modalità personale****Modalità utente principale**

Pagamento



Selezionare il metodo di  
pagamento e pagare



*L'animazione "Posizionare la tazza/il bicchiere" viene visualizzata sul display.*

1. Premere il pulsante [1] [Pagamento].
  - ✓ Si apre la finestra con i mezzi di pagamento disponibili.
  - ✓ Per i sistemi di cambio monete, quando non è più possibile cambiare monete viene visualizzato [3].
2. Selezionare il metodo di pagamento disponibile e desiderato [2].
3. Confermare la procedura di pagamento e concludere.
  - ✓ L'erogazione del caffè si avvia.

**Posizionamento della tazza/del bicchiere**

Prerequisito:

- Nella modalità operativa è attivata la funzione di posizionamento della tazza.

Obiettivo	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Rappresentazione del posizionamento della tazza	 		

L'animazione "Posizionare la tazza/il bicchiere" viene visualizzata sul display.

1. Posizionare la tazza o il bicchiere sotto all'erogatore.
2. Abbassare l'erogatore sulla tazza/sul bicchiere (erogazione manuale della bevanda)

#### Visualizzazione dell'avanzamento

Prerequisito:

- L'erogazione della bevanda è stata avviata.

Obiettivo	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Avanzamento dell'erogazione della bevanda Arresto dell'erogazione	  		
Arresto dell'erogazione della bevanda	<p>L'avanzamento [G] è indicato da una barra verde nel semicerchio.</p> <p>► Selezionare il pulsante [G1] [Stop].</p> <p>✓ L'erogazione viene interrotta.</p> <p><i>La visualizzazione dell'avanzamento può essere attivata nella modalità operativa.</i></p>	<p>L'avanzamento [G] è indicato da una barra verde.</p> <p>► Selezionare il pulsante rosso [G1] [X].</p> <p>✓ L'erogazione viene interrotta.</p> <p><i>La visualizzazione dell'avanzamento con la barra può essere attivata nella modalità operativa.</i></p>	<p>L'avanzamento [G] è indicato da una barra verde nel semicerchio.</p> <p>► Selezionare il pulsante [G1] [Stop].</p> <p>✓ L'erogazione viene interrotta.</p> <p><i>La visualizzazione dell'avanzamento può essere attivata nella modalità operativa.</i></p>

#### Indicazione di bevanda pronta

Prerequisito:

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

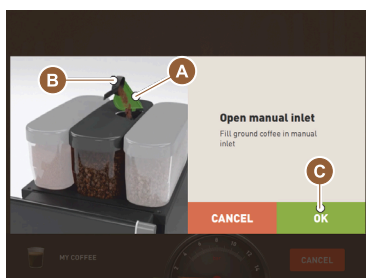
Obiettivo	Modalità ospite	Modalità personale	Modalità utente principale
Rappresentazione dell'erogazione della bevanda conclusa			
	<p>► Rimuovere la tazza o il bicchiere dalla vaschetta raccogliogocce.</p> <p><i>L'animazione "Posizionare la tazza/il bicchiere" viene visualizzata sul display.</i></p>		

## 5.9 Introduzione manuale

L'inserimento manuale consente di preparare bevande con caffè macinato.



*La configurazione per le bevande a base di caffè con caffè macinato è disponibile nelle impostazioni delle bevande. La configurazione può essere effettuata dal tecnico dell'Assistenza.*



*Figura: Invito ad aggiungere caffè macinato*

1. Selezionare il registro o il gruppo di bevande dall'interfaccia utente.
2. (Se disponibile) Selezionare l'opzione della bevanda, ad esempio [2x].
3. Selezionare il tipo di bevanda, ad esempio espresso o caffè.
4. (Se disponibile) Selezionare l'opzione di erogazione, ad esempio piccola, media o grande.
5. Avviare l'erogazione.
  - ✓ Viene visualizzato l'invito ad aggiungere caffè macinato.
6. Aprire il coperchio [A] dell'introduzione manuale.
7. Versare una porzione di caffè macinato nell'apertura dell'introduzione manuale utilizzando il misurino [B] (vedere oggetto della fornitura).
8. Confermare l'introduzione del caffè macinato nell'interfaccia utente premendo [C].
  - ✓ L'erogazione del caffè si avvia.

## 5.10 Svuotamento

### 5.10.1 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.
- Assicurarsi che non sia possibile erogare bevande durante lo svuotamento del contenitore sotto bancone.



**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.*

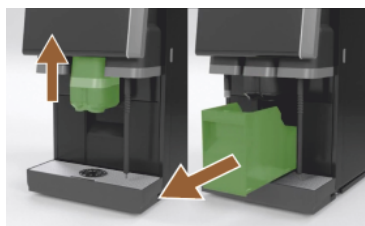


Figura: Contenitore fondi standard

1. Se "AHA" non è presente, alzare l'erogatore nella posizione più alta fino allo scatto.
2. Estrarre il contenitore dei fondi dalla macchina da caffè verso avanti.  
✓ Sul display appare il messaggio "Contenitore fondi rimosso".
3. Svuotare e pulire il contenitore fondi.
4. Asciugare il contenitore dei fondi e reinserirlo nella macchina fino all'arresto.  
✓ La macchina è pronta all'uso.
5. Se "AHA" non è presente, alzare l'erogatore nella posizione più alta fino allo scatto.
6. Estrarre a metà il contenitore fondi integrato.  
✓ Viene impedita l'erogazione accidentale di bevande.
7. Svuotare e pulire il contenitore fondi sotto bancone.
8. Riposizionare il contenitore fondi sotto bancone sotto al deposito per fondi.
9. Reintrodurre il contenitore fondi e integrato fino all'arresto.  
✓ La macchina è pronta all'uso.

### 5.10.2 Svuotamento del serbatoio dell'acqua sporca esterno

#### NOTA

##### Controllo del livello!

I serbatoi esterni dell'acqua potabile e dell'acqua sporca sono dotati di un sistema di controllo del livello integrato.

- Controllare il funzionamento meccanico del galleggiante per il monitoraggio del livello ad ogni svuotamento.
- Assicurarci che non sia possibile erogare bevande prima di rimuovere il serbatoio dell'acqua sporca.



La macchina è dotata di uno scarico per l'acqua sporca. La vaschetta raccogliogocce è fissa e non può essere rimossa.



Vedere il capitolo "Allacciamento idrico".



Figura: Serbatoio dell'acqua sporca esterno

##### Prerequisito:

- La macchina è pronta a erogare bevande.

1. Se "AHA" non è presente, alzare l'erogatore nella posizione più alta fino allo scatto.
2. Ai fini della sicurezza, estrarre il contenitore dei fondi dalla macchina da caffè verso avanti.  
✓ Sul display appare 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.
  - ✓ La macchina è pronta a erogare bevande.
8. Reinserire il contenitore fondi nella macchina.

## 5.11 Spegnimento

### 5.11.1 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.

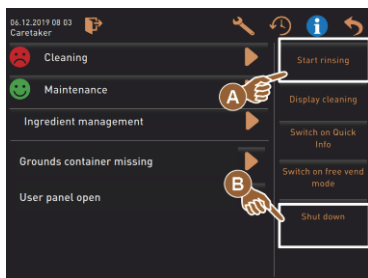
1. Avviare la pulizia della macchina [A], vedi figura sotto, nel menu di servizio, se non è già stata effettuata.
  - ✓ Viene eseguito un ciclo di pulizia.
2. Se necessario, effettuare la pulizia giornaliera e settimanale.
3. Se presente, svuotare e pulire il serbatoio esterno dell'acqua potabile.



*Vedere il capitolo “Pulizia”.*



*Dopo la pulizia automatica, la macchina può essere spenta direttamente dal programma di pulizia.*



#### Variante: Spegnimento tramite touchscreen

- Nel menu di servizio, premere il pulsante [Spegnimento] [B].
  - ✓ La macchina viene spenta.
  - ✓ Il display viene spento.
  - ✓ La macchina è in modalità standby.

#### Variante: Spegnimento tramite pulsante



#### PERICOLO

**Pericolo di morte per scossa elettrica!**

Anche quando la macchina è spenta, i componenti al suo interno sono sotto tensione.

- Non rimuovere i rivestimenti della macchina.
- Scollegare sempre la macchina dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di riparazione.

La macchina può anche essere spenta utilizzando il pulsante di accensione posto dietro il pannello di comando.



*In caso di mancata ottemperanza, in presenza di danni la ditta non si assume alcuna garanzia.*



Vedere il capitolo "Accensione della macchina da caffè".

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



#### 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.



*In caso di tempi di inattività prolungati, ad es. per le ferie aziendali, mettere fuori servizio la macchina da caffè e gli altri dispositivi associati.*

*Quando si rimette in funzione la macchina, per prima cosa eseguire la pulizia giornaliera.*

1. Eseguire tutte le operazioni descritte nel capitolo "Fine esercizio".
2. Scollegare il collegamento di rete estraendo la spina o spegnendo l'interruttore principale montato sul lato di installazione.
  - ✓ La macchina non riceve corrente.

### 5.11.3 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. Spegnerli 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 Programmazione

### 6.1 Elementi di navigazione



1. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] [A] in alto a sinistra dell'interfaccia utente.  
✓ Il menu di servizio [B] viene visualizzato.

#### Interfacce utente

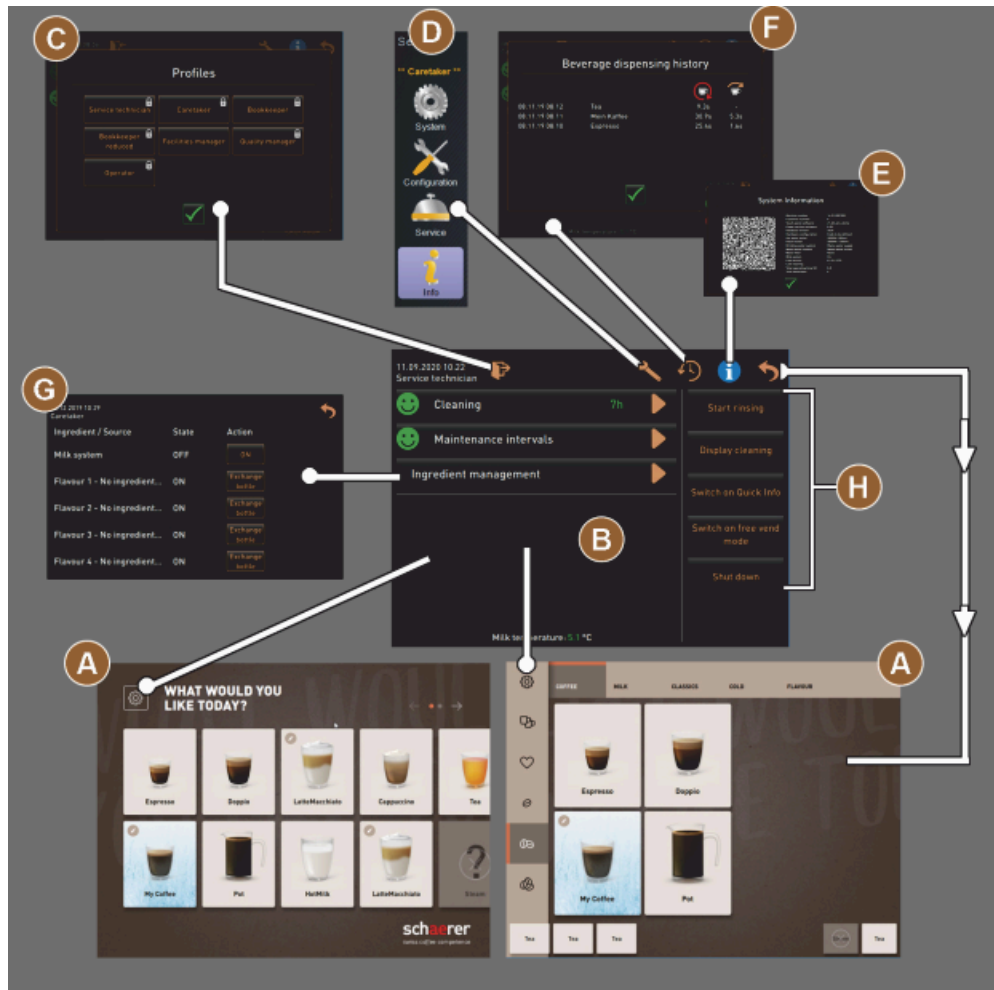


Figura: Navigazione nelle interfacce utente

- A Interfaccia utente (GUI) Selezione delle bevande
- B Elementi di navigazione nel menu di servizio
- C Selezione dei profili attivati
- D Impostazioni di configurazione della macchina
- E Informazioni sul sistema
- F Procedura di erogazione bevande

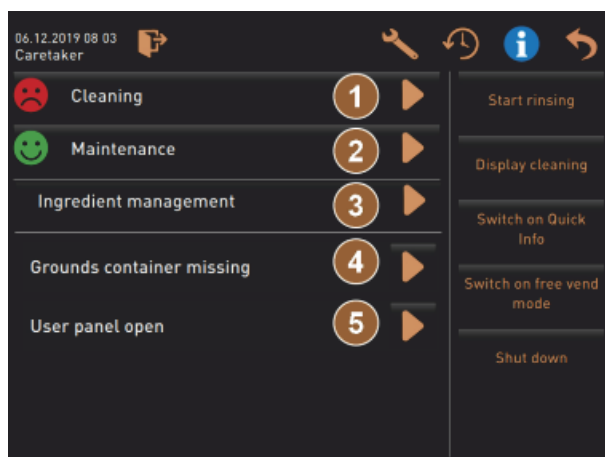







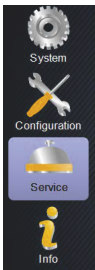









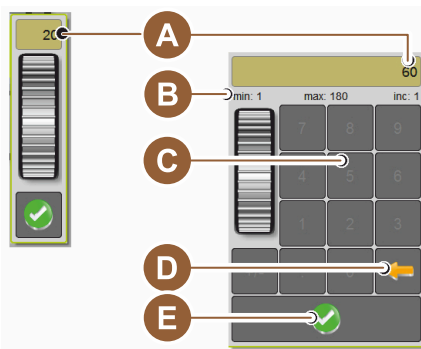


Figura: Menu di servizio con stato di manutenzione ed errori

- 1 Stato e avvio della pulizia
- 2 Stato e avvio della manutenzione (decalcificazione)
- 3 Stato e gestione degli ingredienti ON/OFF
- 4, 5... Messaggi di errore in attesa ecc.

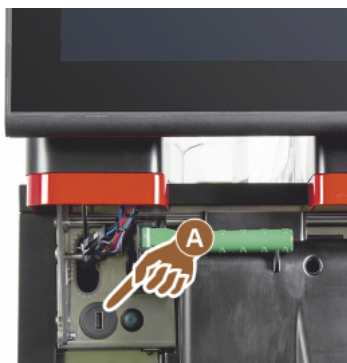
Simbolo	Articolo	Descrizione
	Accesso al menu di servizio	Il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente conduce alla finestra "Menu di servizio". <i>Vedere il capitolo "Funzioni disponibili".</i>
	Indietro all'interfaccia utente per la selezione della bevanda	Il pulsante [indietro] rimanda all'interfaccia utente della selezione della bevanda.
	Informazioni sul sistema	Il pulsante [Info] consente di aprire la finestra delle informazioni sul sistema. <i>Vedere il capitolo "Funzioni disponibili".</i>
	Cronologia erogazione bevande	Il pulsante [Cronologia erogazione bevande] mostra tutte le bevande già erogate. Per ciascuna bevanda sono visualizzate le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>► Durata di erogazione delle bevande</li> <li>► Tempo di erogazione della bevanda</li> </ul> <i>Vedere il capitolo "Funzioni disponibili".</i>
	Impostazioni del menu principale	Il campo [Impostazioni] nel "Menu di servizio" in alto a destra apre la finestra con i parametri di configurazione della macchina. <i>Vedere il capitolo "Funzioni disponibili".</i>

Simbolo	Articolo	Descrizione
	Log-in Profilo operatore	<p>Il pulsante [Log-IN Profilo] richiama la finestra di selezione dei profili disponibili. I profili hanno diversi diritti di accesso.</p> <p><i>Vedere il capitolo "Funzioni disponibili".</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premere [Log-IN Profilo]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si apre la finestra per la selezione di un profilo.</li> </ul> </li> <li>2. Selezionare il profilo e, se configurato, inserire il PIN. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si apre nuovamente il menu di servizio.</li> <li>✓ Il pulsante [Log-IN Profilo] passa a [Log-OUT Profilo].</li> </ul> </li> </ol> <p><b>INFORMAZIONE:</b> Se è stato effettuato l'accesso a un profilo con le relative autorizzazioni, viene visualizzato il pulsante [Impostazioni].</p>
	Log-out Profilo operatore	<p>Il pulsante [Log-OUT Profilo] chiude il profilo attualmente attivo.</p> <p><b>INFORMAZIONE:</b> Il pulsante "Impostazioni" non è più disponibile.</p>
	Impostazioni di configurazione della macchina	<p>Le configurazioni della macchina sono suddivise nelle seguenti impostazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema</li> <li>• Configurazione</li> <li>• Servizio</li> <li>• Informazioni</li> </ul> <p>I parametri visualizzati dipendono dalle autorizzazioni del profilo selezionato.</p> <p><b>INFORMAZIONE:</b> Tutte le impostazioni e le opzioni di configurazione sono elencate nel profilo "Tecnico dell'Assistenza".</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selezionare l'impostazione, ad es. [Sistema]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'impostazione attualmente attiva, ad esempio [Sistema], viene visualizzata con uno sfondo colorato.</li> <li>✓ Le impostazioni disponibili [A] sono elencate sulla destra della finestra.</li> </ul> </li> </ol> <p>Vedere anche il capitolo "Profili e autorizzazioni"</p>
	Riavvio	<p>Il pulsante [Riavvio] attiva il riavvio della macchina da caffè.</p> <p>Dopo aver eseguito le configurazioni della macchina, è indispensabile riavviarla.</p>
	Configurazione	<p>Il pulsante [Configurazione] apre la finestra di configurazione per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonti degli ingredienti</li> <li>• Bevande</li> <li>• Fase delle bevande per impostazioni specifiche</li> </ul>
	Attivazione/ conferma	<p>Il pulsante [Attivazione/Conferma] conferma la selezione, ad esempio, di un tipo di caffè assegnato o di un'impostazione di temperatura.</p>
	Cancella	<p>Il pulsante [Elimina] ha le seguenti funzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Azzerare il contatore</li> <li>• Interrompere l'erogazione delle bevande</li> <li>• Chiudere la finestra/la pagina</li> </ul>
	Conferma della richiesta di intervento	<p>Il campo [Conferma] può essere utilizzato per confermare le richieste di intervento eseguite.</p>

Simbolo	Articolo	Descrizione
	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.
	Salva	Il pulsante [Salva] salva le impostazioni parametriche effettuate.
	Copia	Il pulsante [Copia] copia una bevanda già configurata come base per ulteriori configurazioni di bevande. Il pulsante [Copia] copia una bevanda già configurata come base per ulteriori configurazioni di bevande.
	Aggiungere	Il pulsante [Aggiungi] consente di aggiungere bevande o fasi di bevande. <b>INFORMAZIONE:</b> Le bevande vengono prese dall'elenco delle bevande disponibili. L'ulteriore bevanda viene aggiunta automaticamente all'elenco delle bevande configurate.
	Configurazione della fase bevanda	Il campo [Configurazione della fase bevanda] conduce alle impostazioni della configurazione della bevanda con le singole fasi della bevanda.
	Apertura e chiusura dell'albero delle strutture	Il pulsante [+] consente di aprire l'albero delle strutture nelle statistiche. Il pulsante [+] consente di chiudere l'albero delle strutture nelle statistiche.
	Campo di immissione	Il nome di una bevanda, di un gruppo di bevande, di un ingrediente o di una scheda di menu può essere inserito nel "campo di immissione" utilizzando la tastiera visualizzata. <b>NOTA</b> Toccando il campo di immissione si apre l'immissione da tastiera.
	Tastiera	Tastiera per inserire testo o numeri nel campo di immissione. <i>Vedere anche sopra, alla voce "Campo di immissione".</i>

Simbolo	Articolo	Descrizione
	Valore parametrico	<p>Il pulsante [Valore parametrico] imposta il valore di un parametro.</p> <p><b>Variante: Impostazione con selettore rotante</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Selezionare il valore parametrico. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si apre il selettore rotante.</li> </ul> </li> <li>Impostare il valore desiderato ruotando il selettore verso l'alto o verso il basso.</li> <li>Confermare il valore impostato con il pulsante .</li> </ol> <p><b>Variante: Impostazione con tastiera</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Selezionare il pulsante dell'impostazione corrente [A]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si apre l'input della tastiera.</li> <li>✓ Vengono visualizzati i valori minimi e massimi delle impostazioni possibili [B].</li> </ul> </li> <li>Eliminare l'impostazione attuale con il pulsante [D]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il tastierino numerico si attiva.</li> </ul> </li> <li>Inserire il nuovo valore per mezzo della tastiera [C].</li> <li>Confermare il valore premendo il pulsante [E].</li> </ol>
		
<p><i>Figura: Inserimento del valore parametrico tramite tastiera</i></p>		
	Funzione ON/OFF	<p>Il pulsante [On/Off] attiva o disattiva una funzione.</p> <p>Verde acceso = On</p> <p>Grigio opaco = Off</p>
	Impostazione del valore Freccia giù, Freccia su	<p>L'impostazione dei valori per la data e l'ora avviene tramite i pulsanti [freccia su] o [freccia giù].</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Toccare con il dito il valore da impostare. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il valore è evidenziato.</li> </ul> </li> <li>Selezionare il valore evidenziato con il pulsante [Freccia su/giù]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'ora o la data sono impostate.</li> </ul> </li> <li>Selezionare il pulsante [Salva]. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le impostazioni sono salvate.</li> </ul> </li> </ol>

## 6.2 Interfaccia USB



L'aggiornamento del software, la memorizzazione o lo scambio di dati vengono effettuati sullo Schaerer Coffee Soul tramite una chiavetta USB. L'accesso USB si trova dietro il pannello di comando.

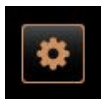
- Sbloccare il pannello di comando e spingerlo verso l'alto finché non si innesta automaticamente.
  - ✓ La porta USB [A] si trova accanto al pulsante di accensione/spegnimento sulla sinistra.

*Vedere anche il capitolo "Apertura del pannello di comando".*

## 6.3 Profili e autorizzazioni

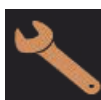
### 6.3.1 Profilo Custode

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

### 6.3.2 Profilo Contabile

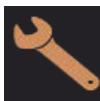
Il "Contabile" e il "Contabile ridotto" hanno funzioni di servizio limitate.



Nel profilo Contabile, le seguenti funzioni sono disponibili per la selezione diretta nel "menu di servizio":

- Avvio risciacquo
- Pulizia del touchscreen
- Mostra/nascondi info rapide
- Attivazione vendita libera, con sistema di pagamento (Contabile)
- Spegnimento
- Avvio della manutenzione (decalcificazione)
- Gestione degli ingredienti

*Vedere anche il capitolo "Menu di servizio"*



Le seguenti impostazioni sono incluse nel profilo Contabile:

- Configurazione
- Informazioni

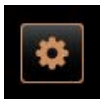


*Vedere il capitolo "Profilo [Log-in / Log-out]"*

### 6.3.3

#### Profilo Chef de Service

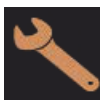
Lo "Chef de Service" ha un accesso limitato alle funzioni di servizio.



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

- Avvio risciacquo
- Pulizia del touchscreen
- Mostra/nascondi info rapide
- Spegnimento
- Avvio della manutenzione (decalcificazione)
- Gestione degli ingredienti

*Vedere anche il capitolo "Menu di servizio"*



Nel profilo Chef de Service sono presenti le seguenti impostazioni:

- Configurazione
- Informazioni



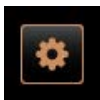
*Vedere il capitolo "Profilo [Log-in / Log-out]"*

### 6.3.4

#### Profilo Responsabile della qualità

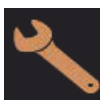
Il responsabile della qualità è responsabile della qualità delle bevande erogate dalla macchina da caffè. Al fine di garantire la qualità, il controllo delle tempistiche della pulizia è particolarmente importante.

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



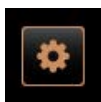
Nel profilo Responsabile della qualità è possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Configurazione
- Informazioni

### 6.3.5

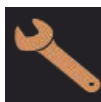
#### Profilo Addetto alla macchina

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

### 6.3.6 Panoramica delle autorizzazioni dei profili



Le opzioni disponibili nel menu di servizio per avviare la pulizia o la decalcificazione manuale sono riservate all'addetto alla macchina, al custode o al tecnico dell'Assistenza.

Impostazioni	Parametri	Bidello	Contabile (ridotto)	Chef de Service	Responsabile della qualità	Addetto alla macchina
	Macinacaffè / infusore					
	• Capacità del contenitore fondi [50]					
	• Tempo di svuotamento del contenitore fondi [5]	x	-	-	-	-
	• Contatore attuale del contenitore fondi					
	• Valore di calibrazione del macinacaffè medio e destro					
	Gruppo latte (controllo del livello di riempimento del latte)					
	• Contenitore del latte					
	• Latte 1 Lunghezza flessibile valvola a manicotto-unità di refrigerazione	x	-	-	-	-
	• Latte 2 Lunghezza flessibile valvola a manicotto - unità di refrigerazione					
	• Configurazione de controllo latte					
	Flavour Point (controllo del livello di riempimento Flavour)	x	-	-	-	-
	Generale (lingua)	x	x	x	x	x
	Ora/Data/Timer (da lunedì a domenica)	x	-	-	-	-
	Scheda di menu (pulsante bevanda)	-	x	x	-	-

Impostazioni	Parametri	Bidello	Contabile (ridotto)	Chef de Service	Responsabile della qualità	Addetto alla macchina
	Service del macinacaffè	x	-	-	-	-
	Effettuare backup della banca dati	x	-	-	-	-
	Resettare il contatore decalcificazioni	x	-	-	-	-
	Resettare la decalcificazione/la pulizia	x	-	-	-	-
	Visualizzare le versioni	x	x	x	x	x
	Contatori macchina	x	-	x	-	-
	Statistiche bevande	x	x	x	-	-
	Statistica pulizia	x	-	x	x	-
	Statistica di manutenzione	x	-	-	-	-
	Statistica di erogazione bevande	x	x	x	-	-
	Statistica durezza dell'acqua	x	-	-	-	-
	Statistica contabilità macchina	x	x	x	-	-

## 6.4 Configurazioni della macchina

Le configurazioni della macchina sono suddivise nelle seguenti impostazioni:

- Gruppo
- Configurazione
- Servizio
- Informazioni

### 6.4.1 Impostazioni "Sistema"

**Macinacaffè/infusore**

Profili autorizzati: Bidello



## Impostazione &gt; "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 – 100

Standard: 60 (fondi di caffè)

**NOTA** Non superare l'impostazione standard di 60 fondi di caffè.

- 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.

**INFORMAZIONE:** La macchina blocca l'erogazione di bevande a base di caffè dopo 65 cicli di erogazione (+ 5) fino a quando il contenitore dei fondi non viene svuotato.

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. Reinserire 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 60, viene visualizzata la richiesta di svuotare il contenitore fondi.

*Vedere anche il parametro "Capacità del contenitore fondi".*



## Impostazione &gt; "Sistema" – "Macinacaffè / Infusore"

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: 1,0 – 50,0 g

Standard: In base alla calibrazione effettuata

1. Avviare la calibrazione nell'impostazione "Servizio" – "Service del macinacaffè".
2. Eseguire la calibrazione con l'aiuto della procedura guidata.
3. Impostare il valore determinato in questo parametro.
  - ✓ La calibrazione del macinacaffè per il macinacaffè centrale è stata completata.
  - ✓ La quantità di caffè macinato erogato corrisponde alla quantità di caffè macinato impostata nella ricetta del caffè.

**NOTA** Il valore di calibrazione in grammi visualizzato in questo parametro può essere modificato dal tecnico dell'Assistenza per una regolazione complessiva delle bevande a base di caffè del macinacaffè centrale senza aver eseguito una calibrazione del macinacaffè.

*La regolazione del valore di calibrazione influisce su tutte le ricette di caffè assegnate al macinacaffè centrale.*

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: 1,0 – 50,0 g

Standard: In base alla calibrazione effettuata

1. Avviare la calibrazione nell'impostazione "Servizio" – "Service del macinacaffè".
2. Eseguire la calibrazione con l'aiuto della procedura guidata.
3. Impostare il valore determinato in questo parametro.
  - ✓ La calibrazione del macinacaffè per il macinacaffè destro è stata completata.
  - ✓ La quantità di caffè macinato erogato corrisponde alla quantità di caffè macinato impostata nella ricetta del caffè.

**NOTA** Il valore di calibrazione in grammi visualizzato in questo parametro può essere modificato dal tecnico dell'Assistenza per una regolazione complessiva delle bevande a base di caffè del macinacaffè destro senza aver eseguito una calibrazione del macinacaffè.

*La regolazione del valore di calibrazione influisce su tutte le ricette di caffè assegnate al macinacaffè destro.*



## Impostazione &gt; "Sistema" – "Macinacaffè / Infusore"

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



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

Campo di impostazione: 1,0 – 50,0 g

Standard: In base alla calibrazione effettuata

1. Avviare la calibrazione nell'impostazione "Servizio" – "Service del macinacaffè".
2. Eseguire la calibrazione con l'aiuto della procedura guidata.
3. Impostare il valore determinato in questo parametro.
  - ✓ La calibrazione del macinacaffè per il macinacaffè sinistro è stata completata.
  - ✓ La quantità di caffè macinato erogato corrisponde alla quantità di caffè macinato impostata nella ricetta del caffè.

**NOTA** Il valore di calibrazione in grammi visualizzato in questo parametro può essere modificato dal tecnico dell'Assistenza per una regolazione complessiva delle bevande a base di caffè del macinacaffè destro senza aver eseguito una calibrazione del macinacaffè.

*La regolazione del valore di calibrazione influisce su tutte le ricette di caffè assegnate al macinacaffè sinistro.*

**Contenitore del latte**

Profili autorizzati: Bidello



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

### Contenitore del latte

Schaerer Standard



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

Campo di impostazione: nessuno, tecnico dell'Assistenza > [Definito dall'utente / Standard Schaerer]

Standard: Standard Schaerer

Regolazione della lunghezza effettiva del flessibile del latte con o senza tubo di risalita nel contenitore del latte.

#### **Variante: Personalizzato**

1. Premere [Definito dall'utente].
  - ✓ La lunghezza del flessibile del latte non viene rilevata automaticamente.
2. Misurare l'esatta lunghezza del flessibile del latte dal contenitore del latte fino alla valvola di manicotto della macchina e impostare il valore determinato nel parametro "Latte 1 Lunghezza flessibile valvola a manicotto → cella di raffreddamento".

*Vedere la seguente descrizione del parametro "Latte 1 Lunghezza flessibile valvola a manicotto → cella di raffreddamento".*

#### **Variante: Standard Schaerer**

1. Premere [Standard Schaerer].
  - ✓ La lunghezza del flessibile del latte è rilevata automaticamente.
  - ✓ L'impostazione predefinita [37 cm] del parametro seguente non richiede ulteriori adeguamenti.

*Vedere la seguente descrizione del parametro "Latte 1 Lunghezza flessibile valvola a manicotto → cella di raffreddamento".*

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: nessuno, tecnico dell'Assistenza [0 – 200 cm]

Standard: 37 cm [Con la selezione "Standard Schaerer"]

Se nel parametro precedente "Contenitore del latte" è stato selezionato "Definito dall'utente", viene determinata la lunghezza esatta del flessibile del latte.

- Misurare la lunghezza del flessibile del latte dalla valvola a manicotto della macchina al contenitore del latte nella cella di raffreddamento.
- Impostare il valore determinato in questo parametro.
  - ✓ Il sistema conosce ora la lunghezza del flessibile del latte.
  - ✓ La quantità corretta di latte viene ora scambiata periodicamente per l'"intervallo di risciacquo del flessibile del latte esterno".

**INFORMAZIONE:** Con l'equipaggiamento standard "Unità di refrigerazione ausiliaria sinistra", la selezione "Schaerer Standard" è impostata nel parametro precedente "Contenitore del latte". Con questa impostazione, il valore preimpostato di 37 cm contiene la lunghezza corretta del flessibile del latte.

Gruppi latte con dotazioni "non standard":

- Unità di raffreddamento a sinistra della macchina da caffè
- Unità di raffreddamento con dotazione "Twin Milk"
- Refrigeratore sotto bancone
- Tutti gli apparecchi ausiliari, ad es. Cup & Cool e Centre Milk
- Refrigeratore sotto macchina



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

Latte 2 Lunghezza flessibile  
valvola a manicotto → cella di  
raffreddamento [cm]



Impostazione della dimensione del flessibile del latte dalla valvola a manicotto alla cella di raffreddamento per il secondo flessibile del latte con "Twin Milk".

Campo di impostazione: nessuno, tecnico dell'Assistenza [0 – 200 cm]

Standard: 37 cm (Con la selezione "Standard Schaerer")

*Per la descrizione del parametro, vedere il parametro "Lunghezza Latte 1" di cui sopra.*



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

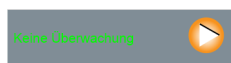
### Controllo del livello del latte

Profili autorizzati: Bidello



### Impostazione > "Sistema" – "Gruppo latte" – "Configurazione del 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

#### **Variante: Nessun controllo**

Il controllo del latte è configurato ma non utilizzato.

#### **Variante: 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.

#### **Variante: 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.

### Livello di riempimento controllo Flavour-Point

Profili autorizzati: Bidello



### Impostazione > "Sistema" – "Flavour Point" – "Controllo del livello di riempimento Flavour"

Controllo del livello di riempimento del latte



Impostazione del metodo di controllo del livello delle bottiglie di sciroppo.  
Campo di impostazione: Nessun controllo/Avvertenza/Bloccare erogazione delle bevande

Standard: Nessun controllo

#### Variante: Nessun controllo

Il controllo del livello dello sciroppo è configurato ma non utilizzato.

#### Variante: Avvertenza

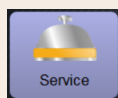
Quando viene rilevato un livello basso nella bottiglia di sciroppo, sul display viene visualizzato un messaggio. È possibile erogare ulteriori bevande con aroma.

#### Variante: Bloccare erogazione delle bevande

Quando il livello dello sciroppo è basso, sul touchscreen viene visualizzato un messaggio. L'erogazione di bevande aromatizzate è bloccata.

## 6.4.2

### Impostazioni "Servizio"




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

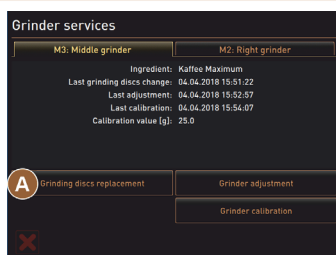
L'impostazione "Service del macinacaffè" avvia le seguenti funzioni di servizio guidate dal display sul macinacaffè dopo la conferma:

- ▶ Sostituzione della lama di macinazione
- ▶ Impostazione del macinacaffè
- ▶ Calibrazione del macinacaffè



Figura: Avviamento del service 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   
✓ Le funzioni di servizio per i macinacaffè sono disponibili.
3. Selezionare il registro del macinacaffè desiderato (sinistra, destra, centrale).



#### Variante: Sostituzione della lama di macinazione [A]

- ▶ Premere il pulsante [A] [Sostituzione della lama di macinazione].  
✓ Viene visualizzato l'invito a sostituire la lama di macinazione.


Per sostituire le lame di macinazione, eseguire i seguenti passaggi:

[A] Rimuovere la regolazione manuale del grado di macinazione e montare nuove lame di macinazione.

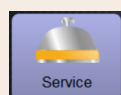
[B] Chiudere manualmente il macinacaffè vuoto fino a quando non si avverte una resistenza (lama di macinazione su lama di macinazione).

[C] Aprire il macinacaffè di 45 gradi (in senso antiorario).

[D] Rimontare la regolazione manuale della macinazione.

[E] Concludere i passaggi "Sostituzione della lama di macinazione" premendo .

- ✓ Vengono visualizzate le fasi di preparazione per la "Preparazione dell'adeguamento di macinazione".



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

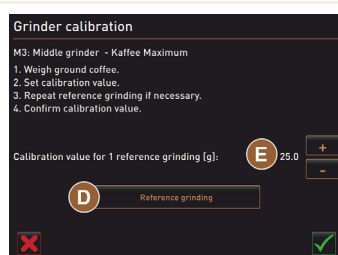
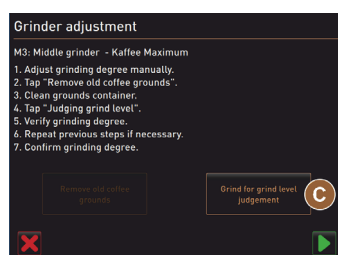
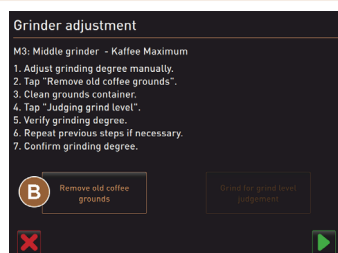


Figura: Calibrazione del macinacaffè

### Variante: Adeguamento del macinacaffè [B+C]

1. Continuare le fasi di impostazione dopo "Sostituzione lame di macinazione" o premere direttamente [Adeguamento macinacaffè].  
✓ Vengono visualizzate le fasi di preparazione per la "Preparazione dell'adeguamento di macinazione".
2. Svuotare il contenitore fondi, pulirlo e reinserirlo.
3. Confermare l'inserimento del contenitore fondi con il pulsante [▶].
4. Impostare manualmente il grado di macinazione.
5. Eliminare il vecchio caffè macinato, premere il pulsante [B].  
✓ Il vecchio caffè macinato viene eliminato.  
✓ Si attiva il pulsante [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione] [C].
6. Pulire nuovamente il contenitore fondi.
7. Premere il pulsante [C] [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione].
8. Verificare il grado di macinazione e se necessario ripetere i passaggi per la regolazione del grado di macinazione, oppure confermare il grado di macinazione impostato premendo [▶].  
✓ La preparazione alla calibrazione del macinacaffè viene visualizzata.

### Variante: Calibrazione del macinacaffè [D+E]

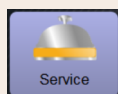
1. Continuare le fasi di impostazione dopo "Adeguamento macinacaffè" o premere direttamente [Calibrazione macinacaffè].  
✓ Vengono visualizzate le fasi di preparazione per la "Calibrazione".
2. Svuotare il contenitore fondi, pulirlo e reinserirlo.
3. Confermare l'inserimento del contenitore fondi con il pulsante [▶].  
✓ La macinazione di riferimento si avvia.
4. Se necessario, attivare un'altra macinazione di riferimento premendo [Macinazione di riferimento].  
*In caso di più macinazioni di riferimento, pesare sempre la quantità intera di caffè macinato risultante e inserirla come valore di riferimento. La macchina rileva automaticamente tutte le macinazioni avviate e calcola quindi la quantità corretta di caffè macinato.*
5. Pesare il caffè macinato della macinazione di riferimento.
6. Immettere il valore di calibrazione (peso del caffè macinato determinato) con i pulsanti [E] [+/-].
7. Confermare la calibrazione del macinacaffè con il pulsante [✓].  
✓ Si apre la pagina "Service del macinacaffè".  
✓ Il macinacaffè impostato è pronto all'uso.

Eseguire 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.



Il service del macinacaffè per la regolazione automatica del macinacaffè richiede inoltre l'inizializzazione del macinacaffè e la regolazione del macinacaffè tramite i motori per il grado di macinazione.



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

L'impostazione "Service del macinacaffè" avvia le seguenti funzioni di servizio guidate dal display sul macinacaffè dopo la conferma:

- ▶ Sostituzione della lama di macinazione
- ▶ Impostazione del macinacaffè
- ▶ Inizializzazione del macinacaffè
- ▶ Calibrazione del macinacaffè

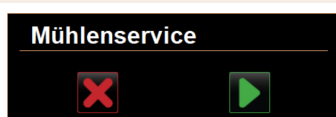
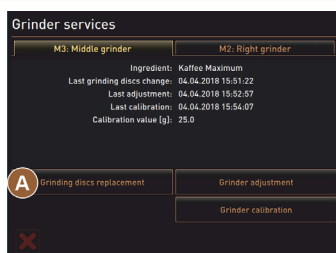


Figura: Avviamento del service del macinacaffè

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 .  
✓ Le funzioni di servizio per i macinacaffè sono disponibili.
3. Selezionare il registro del macinacaffè desiderato (sinistra, destra, centrale).



### Variante: Sostituzione della lama di macinazione [A]

1. Premere il pulsante [A] [Sostituzione della lama di macinazione].  
✓ Viene visualizzato l'invito a sostituire la lama di macinazione.

Per sostituire le lame di macinazione, eseguire i seguenti passaggi:

[A] Rimuovere il motore per il grado di macinazione e montare nuove lame di macinazione.

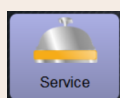
[B] Chiudere manualmente il macinacaffè vuoto fino a quando non si avverte una resistenza (lama di macinazione su lama di macinazione).

[C] Aprire il macinacaffè di 45 gradi (in senso antiorario).

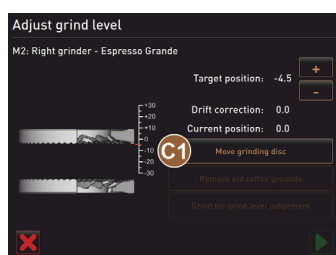
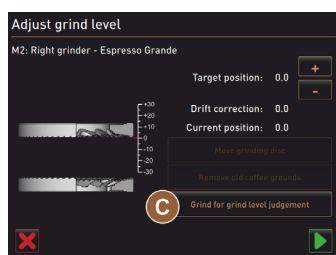
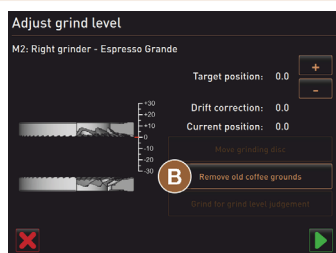
[D] Montare nuovamente il motore per il grado di macinazione.

[E] Confermare i passaggi "Sostituzione della lama di macinazione" premendo .

- ✓ Vengono visualizzate le fasi di preparazione per la "Preparazione dell'adeguamento di macinazione".



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



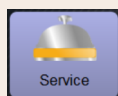
### Variante: Adeguamento del macinacaffè [B+C]

1. Continuare le fasi di impostazione dopo "Sostituzione lame di macinazione" o premere direttamente [Adeguamento macinacaffè].  
✓ Vengono visualizzate le fasi di preparazione per la "Preparazione dell'adeguamento di macinazione".
2. Svuotare il contenitore fondi, pulirlo e reinserirlo.
3. Confermare l'inserimento del contenitore fondi con il pulsante [I].
4. Eliminare il vecchio caffè macinato, premere il pulsante [B].  
✓ Il vecchio caffè macinato viene eliminato.
5. Premere il pulsante [Macinazione per la valutazione del grado di macinazione] [C].  
✓ Viene eseguita una procedura di macinazione.
6. Utilizzare i due pulsanti [+] = più grossolano o [-] = più fine per selezionare l'impostazione della macinazione.

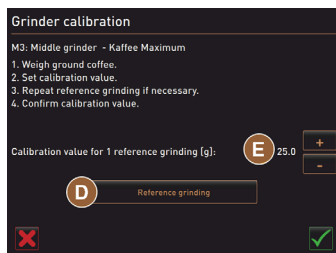
**NOTA** Effettuare le regolazioni del grado di macinazione a piccoli incrementi ( $\pm 1$ ).

Utilizzare il campo "Spostamento lama di macinazione" [C1] per portare la lama nella posizione precedentemente impostata.



7. Verificare il grado di macinazione e se necessario ripetere i passaggi per la regolazione del grado di macinazione, oppure confermare il grado di macinazione impostato premendo [I].  
✓ La preparazione alla calibrazione del macinacaffè viene visualizzata.



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



### Variante: Calibrazione del macinacaffè [D+E]

1. Continuare le fasi di impostazione dopo "Adeguamento macinacaffè" o premere direttamente [Calibrazione macinacaffè].  
✓ Vengono visualizzate le fasi di preparazione per la "Calibrazione".
2. Svuotare il contenitore fondi, pulirlo e reinserirlo.
3. Confermare l'inserimento del contenitore fondi con il pulsante   
✓ La macinazione di riferimento si avvia.
4. Se necessario, attivare un'altra macinazione di riferimento premendo [Macinazione di riferimento].  
*In caso di più macinazioni di riferimento, pesare sempre la quantità intera di caffè macinato risultante e inserirla come valore di riferimento. La macchina rileva automaticamente tutte le macinazioni avviate e calcola quindi la quantità corretta di caffè macinato.*
5. Pesare il caffè macinato della macinazione di riferimento.
6. Immettere il valore di calibrazione (peso del caffè macinato determinato) con i pulsanti [E] [+/-].
7. Confermare la calibrazione del macinacaffè con il pulsante .

- ✓ Si apre la pagina "Service del macinacaffè".
- ✓ Il macinacaffè impostato è pronto all'uso.

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.




Figura: Inizializzazione del macinacaffè

### Variante: Inizializzazione del macinacaffè

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

1. Eeguire le istruzioni guidate dal display.

Per l'inizializzazione sono necessari i seguenti passaggi:

- [A] Rimuovere il motore per il grado di macinazione e montare nuove lame di macinazione.
- [B] Chiudere manualmente il macinacaffè vuoto fino a quando non si avverte una resistenza (lama di macinazione su lama di macinazione).
- [C] Aprire il macinacaffè di 45 gradi (in senso antiorario).
- [D] Montare nuovamente il motore per il grado di macinazione.
- [E] Confermare i passaggi "Inizializzazione del macinacaffè" premendo .

## Effettuare backup della banca dati

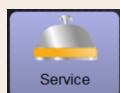


### NOTA

#### Danni materiali dovuti alla perdita di dati

Il touchscreen contiene una scheda di memoria SD per la memorizzazione dei dati della macchina.

- Prima di sostituire un touchscreen, la banca dati deve essere salvata su una chiavetta USB.
- In un nuovo touchscreen, è possibile inserire la scheda di memoria SD precedentemente utilizzata. Ciò garantisce una prontezza operativa immediata.



### Impostazione "Servizio" – "Backup della banca dati"

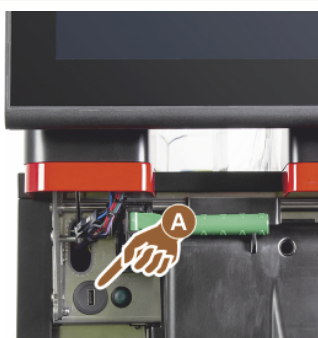


Figura: Interfaccia USB

1. Sollevare il pannello di comando.
2. Inserire la chiavetta USB nell'interfaccia USB [A].
3. Selezionare l'impostazione "Servizio" – "Backup della banca dati".
  - ✓ La banca dati della macchina viene salvata sulla chiavetta USB.
  - ✓ La versione della banca dati salvata è compatibile con la versione del software della macchina installata.
4. Sul display viene visualizzata l'informazione "Backup dei dati completato". Rimuovere nuovamente la chiavetta USB.
5. Chiudere il pannello di comando.

La banca dati viene salvata sulla chiavetta USB nella struttura di archiviazione „Schaerer“ – „SCA3“ – „backup – „database“ – „sca3db.db3\_20170623\_112422“.

**NOTA** Ogni 5 minuti viene effettuata una memorizzazione automatica della banca dati sulla scheda di memoria SD inserita nel touchscreen. Allo stesso tempo, un processo di memorizzazione avviene direttamente sulla scheda madre. Salvare sempre la banca dati manualmente su una chiavetta USB prima di effettuare l'aggiornamento. In caso di "downgrade", la versione della banca dati salvata sarà nuovamente compatibile con il vecchio software della macchina.

Sulla chiavetta USB vengono salvati i seguenti dati:

- Numero della macchina
- Ricette delle bevande
- Configurazione hardware
- Tutte le letture dei contatori

## Reset del contatore decalcificazioni

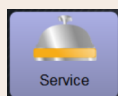


### NOTA

#### Danno materiale dovuto al mancato svolgimento della decalcificazione!

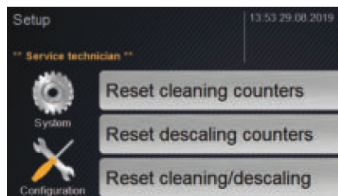
La mancata decalcificazione può causare danni e malfunzionamenti.

- Se la decalcificazione non è stata eseguita automaticamente con l'azzeramento del contatore, rimediare prontamente e avviarla manualmente.



### Impostazione > "Servizio" – "Reset del contatore decalcificazioni"

Reset del contatore decalcificazioni



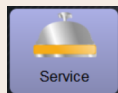
Il parametro disattiva una decalcificazione in corso.

1. Selezionare l'impostazione "Servizio".
2. Selezionare l'impostazione "Servizio" – "Reset del contatore decalcificazioni".
3. Confermare la procedura "Reset del contatore decalcificazioni" premendo [✓].
  - ✓ Il contatore decalcificazioni viene azzerato e la decalcificazione in corso viene cancellata.
  - ✓ La successiva decalcificazione automatica avviene in base alla configurazione dell'impostazione "Sistema". – "Manutenzione".



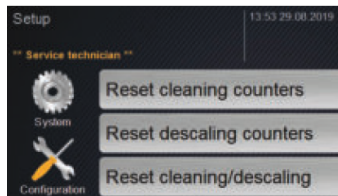
Dopo una pulizia o una decalcificazione annullata, lo stato della macchina rimane in modalità Pulizia o Decalcificazione. Per poter uscire comunque dalla modalità, è necessario resettare il flag di pulizia o decalcificazione. Un programma di pulizia o decalcificazione può essere annullato premendo [✗]. Un'interruzione di corrente comporta anche l'interruzione di una procedura di pulizia o decalcificazione in corso.

### Reset della decalcificazione/della pulizia



### Impostazione > "Servizio" – "Reset della decalcificazione/della pulizia"

Resettare la decalcificazione/la pulizia



Cancellare il flag di pulizia o decalcificazione. Una procedura di pulizia o decalcificazione interrotta viene resettata.

1. Selezionare l'impostazione "Servizio".
2. Selezionare l'impostazione > "Servizio" – "Reset della decalcificazione/della pulizia".
3. Confermare la procedura "Reset della decalcificazione/della pulizia" premendo [✓].
  - ✓ Il flag di pulizia e decalcificazione viene azzerato e la decalcificazione in corso viene cancellata.
  - ✓ La successiva pulizia o decalcificazione automatica avviene solo in base alla configurazione dell'impostazione "Sistema" – "Pulizia" e "Sistema" – "Manutenzione".
4. Assicurarsi di riprendere la pulizia o la decalcificazione il prima possibile.

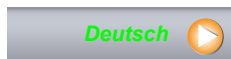
## 6.4.3 Impostazioni "Configurazione"

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



## Impostazione > "Configurazione" – "Generale"


Lingua principale



Conversione della lingua del display.

Campo di impostazione: Tutte le lingue memorizzate.

Standard: Libera selezione.

1. Aprire il menu di selezione premendo il pulsante [  ].
  - ✓ Compare il menu di selezione.
2. Selezionare la lingua desiderata.
  - ✓ Tutti i messaggi del display e i nomi dei parametri vengono visualizzati nella lingua attivata.

*Vedere anche il capitolo "Memorizzazione e caricamento delle modifiche nella macchina da caffè".*

Profili autorizzati: Bidello

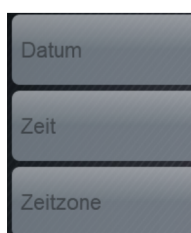


## Impostazione > "Configurazione" – "Ora/Data/Funzionamento timer"

Data

Ora

Fuso orario



Informazioni sul fuso orario preimpostato con data e ora

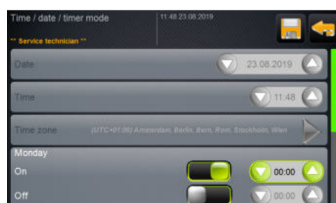
Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: Specifico per Paese/Specifico per utente

*Il fuso orario viene selezionato durante il programma di messa in funzione. L'impostazione del fuso orario adotta automaticamente l'ora e la data della zona selezionata.*

Fusi orari disponibili:

- Asia
- Africa
- Australia
- Europa
- America Settentrionale
- America Meridionale

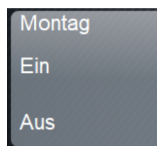


*Ogni fuso orario contiene ulteriori suddivisioni, ad esempio "Ora dell'Europa centrale (CET)".*



### Impostazione > "Configurazione" – "Ora/Data/Funzione timer"

Lunedì On/Off fino a  
Domenica On/Off



Informazioni sugli orari di accensione e spegnimento automatico

Campo di impostazione: Giorno/ora di accensione/ora di spegnimento/orario

Standard: Specifico per l'utente

1. Premendo , attivare l'orario di accensione per il giorno della settimana desiderato.  
✓ La finestra di impostazione dell'ora diventa attiva.
2. Impostare l'ora con i pulsanti , ad es. ore 07:00 (07:00 AM).
3. Premendo , attivare l'orario di spegnimento per il giorno della settimana desiderato.  
✓ La finestra di impostazione dell'ora diventa attiva.
4. Impostare l'ora con i pulsanti , ad es. ore 22:30 (10:30 PM).

*In base al fuso orario selezionato, il sistema passa automaticamente al formato orario corrispondente (24 ore o 12 ore AM/PM).*

Profili autorizzati: Contabile, Chef de Service



### Impostazioni > "Configurazione" – "Adeguamento del prezzo delle bevande da parte del contabile (modalità operativa standard)"

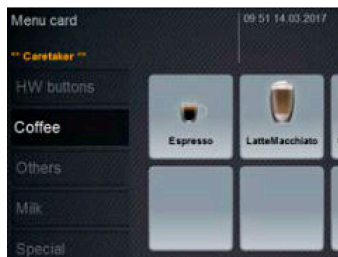
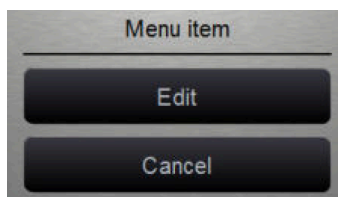


Figura: Pulsante bevande nella scheda di menu



#### Impostazione del prezzo delle bevande con o senza sistema di pagamento

Prerequisito:

- L'impostazione "Configurazione" - "Modalità operativa" - "Scheda di menu" contiene l'impostazione [Standard].
1. Aprire il menu di servizio premendo .
  2. Effettuare il login con il profilo "Contabile" o "Tecnico dell'Assistenza".  
*Vedere anche il capitolo "Profilo [Log-in / Log-out]"*.
  3. Aprire le impostazioni premendo .
  4. Selezionare l'impostazione "Configurazione" – "Scheda di menu".  
✓ Viene aperta la scheda di menu "Standard".
  5. Selezionare il pulsante bevande desiderato.  
✓ Si apre il menu contestuale "Voce di menu".
  6. Selezionare il pulsante [Modifica].  
✓ Si apre la finestra "Voce del menu di servizio".  
✓ In base alla configurazione delle bevande, le dimensioni delle singole bevande sono elencate separatamente.
  7. Premere il pulsante corrispondente alle dimensioni desiderate.
  8. Inserire il prezzo della bevanda richiesto nei listini [0], [1], [2] e/o [3] tramite il campo di immissione.

*Vedere di seguito "Impostazione del prezzo tramite il selettore rotante".*

Profili autorizzati: Contabile, Chef de Service



## Impostazioni > "Configurazione" – "Adeguamento del prezzo delle bevande da parte del contabile (modalità operativa custom)"

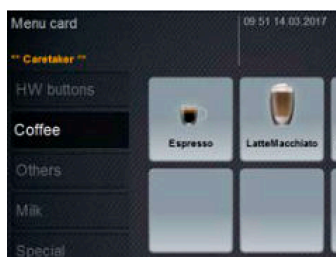


Figura: Pulsante bevande nella scheda di menu

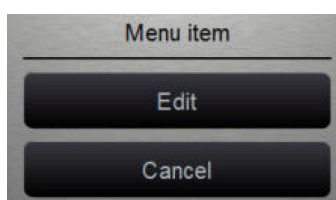





Figura: Campo di immissione del prezzo delle bevande tramite il selettore rotante





### Impostazione del prezzo delle bevande con o senza sistema di pagamento

Prerequisito:

- L'impostazione "Configurazione" - "Modalità operativa" - "Scheda di menu" contiene l'impostazione [Custom].
1. Aprire il menu di servizio premendo .
  2. Effettuare il login con il profilo "Contabile" o "Tecnico dell'Assistenza".  
*Vedere anche il capitolo "Profilo [Log-in / Log-out]"*.
  3. Aprire le impostazioni premendo .
  4. Selezionare l'impostazione "Configurazione" - "Scheda di menu".  
✓ Viene aperta la scheda di menu "Custom".
  5. Selezionare la scheda di menu desiderata dall'elenco con il pulsante [Apri].  
✓ Si apre la scheda di menu.
  6. Selezionare il pulsante [Modifica].  
✓ Si apre la finestra "Voce del menu di servizio".  
✓ In base alla configurazione delle bevande, le dimensioni delle singole bevande sono elencate separatamente.
  7. Premere il pulsante  corrispondente alle dimensioni desiderate.  
✓ Si apre la finestra "Elaborare la voce della scheda menu".
  8. Inserire il prezzo della bevanda richiesto nei listini [0], [1], [2] e/o [3] tramite il campo di immissione.

### Impostazione del prezzo tramite il selettore rotante

1. Selezionare il pulsante di impostazione.  
✓ Si apre la finestra con il selettore rotante.
2. Impostare il valore desiderato con il selettore o con la tastiera.
3. Salvare l'impostazione premendo  e tornare alla scheda menu o all'interfaccia utente premendo .  
✓ Il campo bevande viene ora visualizzato nell'interfaccia utente con il prezzo impostato.  
✓ Il prezzo della bevanda cambia se si cambia la dimensione della tazza o del bicchiere durante la selezione della bevanda.

*Durante la selezione di una bevanda, il prezzo della bevanda viene sempre aggiornato in base alle opzioni successivamente selezionate.*



La selezione bevande può essere annullata in qualsiasi momento prima del pagamento premendo [X]. Una volta pagata la bevanda, non è più possibile annullare l'ordine.

## 6.4.4 Impostazioni "Info"

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service, Responsabile della qualità, Addetto alla macchina, Contabile e Contabile (ridotto)



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



### Impostazione > "Info" – "Visualizzazione delle versioni"

Visualizzare le versioni

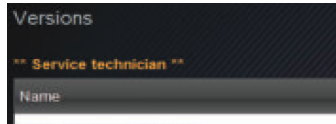


Figura: Versioni

Titolo	Versione
Software Touchpanel	SCS_4.10.6_wd80b4_Sim (Created: 2019-11-28 08:03)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2068
BSP Version	N/A
MAC Adresse	54-EE-75-7A-D1-6D
Qt version	5.2.1 (QtCode: info@schaerer.com)
Qt license	GNU GPL version 2.1
SQLite Version	3.7.17
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.

Informazioni sulle versioni installate del software della macchina

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: –

Si possono leggere le seguenti informazioni:

- Versione software touchpanel
- Versione software sezione di potenza
- Versione banca dati
- Versione contabilizzazione BSB
- Versione Mac address
- Versione Qt (codice sorgente)
- Versione Qt license
- Versione SQLite
- Copyright software SCS

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service



### Impostazione > "Info" – "Contatori macchina"

Getränk	Gesamt
Kaffegetränke gesamt	5
Milchgetränke gesamt	6
Pulvergetränke gesamt	1
Sirupgetränke gesamt	0
Heisswasser gesamt	10
Dampfbezüge gesamt	3

Figura: Contatori macchina

Panoramica dei contatori bevande in base all'ingrediente contenuto.

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: –

Esempio di ingredienti con la bevanda "Chociatto":

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

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



Sono elencate tutte le bevande aggiunte alle schede menu.

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service, Contabile e Contabile (ridotto)



## Impostazione > "Info" – "Statistiche bevande"

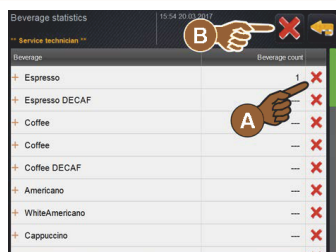
Getränk	Anzahl Getränke
Espresso	0
Espresso Customizable	---
Cappuccino	---
Cappuccino Customizable	---
Flat White	---
Choclatto	---
Milch heiss	0
Kalte Milch	0
Heisswasser	---

Informazioni sulle erogazioni di bevande effettuate

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

Standard: Personalizzato

Figura: Statistiche bevande



Variante: Azzeramento di un singolo contatore

► [A] Selezionare il pulsante piccolo per la bevanda corrispondente nella colonna destra.

✓ Il contatore della bevanda selezionata viene impostato su 0.

Variante: Azzeramento di tutti i contatori

► [B] Il pulsante grande nella parte superiore della finestra cancella tutti i contatori bevande presenti.

✓ Tutti i contatori delle bevande elencati sono impostati su 0.

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



## Impostazione > "Info" – "Statistica di pulizia"

Datum/Zeit	Profil	System	Ereignis
20.07.2021 12:05	Entwickler	Kaffesystem	Zeittemper zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Milchsyst	Zeittemper zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Pulversystem	Zeittemper zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Dampfboilerspülung	Zeittemper zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Kaffesystem	Zeittemper zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Pulversystem	Zeittemper zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Dampfboilerspülung	Zeittemper zurücksetzen

Informazioni sulle procedure di pulizia effettuate

Campo di impostazione: Nessuna impostazione possibile

Standard: –

Si possono leggere le seguenti informazioni:

- Data e ora
- Profilo
- Sistema
- Avvenimento

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

Figura: Statistica pulizia

Profili autorizzati: Bidello



### Impostazione > "Info" – "Statistica di manutenzione"

Wartungsstatistik				
11.07.15.03.2022				
Haushalter **				
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 16:44	Servicetechniker	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
- Sistema
- Avvenimento

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

Profili autorizzati: Custode, Chef de Service, Contabile e Contabile (ridotto)



### Impostazione > "Info" – "Statistica di erogazione bevande"

Getränkerausgabestatistik		
16.03.2022		
Haushalter **		
Getränk	Datum / Zeit	
Kalte 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: Premendo il pulsante è possibile azzerare tutti i contatori

Standard: –

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

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

Nella colonna "Data/Ora" viene inserita la data con l'erogazione della bevanda, compresa l'ora. Inoltre, sono elencati i valori, ad esempio la "dimensione della tazza", per le varie opzioni di bevande erogate.

Profili autorizzati: Bidello



### Impostazione > "Info" – "Statistica durezza dell'acqua"

Wasserhärtestatistik	
01.04.21.03.2022	
Haushalter **	
Datum / Zeit	Wasserhärte [°dH]
21.03.2022 06:53	12
21.03.2022 06:52	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 e ora
- Durezza dell'acqua

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

Profili autorizzati: Custode, Contabile e Contabile (ridotto)



### Impostazione > "Info" – "Statistica contabilità macchina"

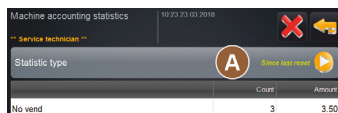


Figura: Statistica contabilità macchina

Le statistiche informano sul numero di bevande servite con o senza vendita e sulla somma dei prezzi delle bevande.

Campo di impostazione: Dall'ultimo reset/dall'inizializzazione

Standard: –

#### Variante: Dall'ultimo reset

La statistica "Dall'ultimo reset" può essere cancellata, per cui è possibile eseguire i contatori per un certo periodo di tempo.

1. Aprire l'elenco di selezione [A] premendo [A].
2. Selezionare la statistica [Dall'ultimo reset].
3. Premere [X].
  - ✓ Viene visualizzata la richiesta di conferma.
4. Confermare premendo il pulsante [OK].
  - ✓ La statistica "Dall'ultimo reset" viene cancellata.

#### Variante: Dall'inizializzazione

La statistica con l'impostazione "Dall'inizializzazione" non può essere cancellata.

**Informazione:** Con "inizializzazione" si intende "messa in funzione".

Profili autorizzati: Custode, Contabile e Contabile (ridotto)



### Impostazione > "Info" – "Statistiche di fatturazione bevanda"

Statistic type	Count	Amount
Doppio	1	
Espresso	1	
My Coffee	1	3.50

Figura: Statistiche di fatturazione bevanda

Le statistiche informano su tutte le bevande erogate, sulla loro configurazione, sul numero di bevande e sul loro prezzo.

Secondo l'impostazione predefinita, le statistiche utente mostrano le voci "Dall'ultimo reset" o come statistiche complete "Dall'inizializzazione" (messa in funzione).

Campo di impostazione: Dall'ultimo reset/dall'inizializzazione  
Inoltre, sono disponibili per la selezione i seguenti tipi di vendita:




- Tutte
- Nessuna vendita (Tutte le bevande senza pagamento vengono elencate).

Standard: –

Nell'elenco di selezione [A], è possibile preimpostare il tipo di statistica e il tipo di vendita [B].

#### Variante: Dall'ultimo reset

La statistica "Dall'ultimo reset" può essere cancellata, per cui è possibile eseguire i contatori per un certo periodo di tempo.

1. Aprire l'elenco di selezione [A] premendo .
2. Selezionare le statistiche desiderate e il tipo di vendita.
3. Selezionare la statistica [Dall'ultimo reset].  
✓ Vengono visualizzate le statistiche selezionate con il tipo di vendita.
4. Premere .
- ✓ Viene visualizzata la richiesta di conferma.
5. Confermare premendo il pulsante .
- ✓ La statistica "Dall'ultimo reset" viene cancellata.




#### Variante: Dall'inizializzazione

La statistica con l'impostazione "Dall'inizializzazione" non può essere cancellata.

**Informazione:** Con "inizializzazione" si intende "messa in funzione".

## 6.4.5 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.



## 7 Pulizia

### 7.1 Prescrizioni e condizioni di pulizia

#### 7.1.1 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"> <li>• 4x Alkaline = verde = Cleaner 1</li> <li>• 1x Acid = rosso = Cleaner 2</li> </ul> <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"> <li>• Una confezione di pastiglie per la pulizia del sistema caffè "Coffeepure tabs"</li> <li>• Due confezioni di detergente in polvere per il sistema latte "Milkpure powder"</li> </ul>
Quantità	Detergente per 100 pulizie giornaliere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100x pastiglia detergente</li> <li>• 80x detergente in polvere Cleaner 1 (verde)</li> <li>• 20x detergente in polvere Cleaner 2 (rosso)</li> </ul>

### 7.1.2 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 Schaefer AG soddisfano i requisiti HACCP.

### 7.1.3 Livelli di pulizia



*Il piano di pulizia stabilisce le fasi della pulizia. Il programma di pulizia è accessibile al tecnico dell'Assistenza.*

Sono possibili i seguenti livelli di pulizia:

- Nessuno
- Su richiesta
- Forzato

**Variante: [Nessuna] Richiesta di pulizia**



*Con l'impostazione "Nessuna", non vengono fornite informazioni sulle prossime procedure di pulizia. L'operatore è responsabile della tempistica e dell'esecuzione della procedura di pulizia necessaria.*

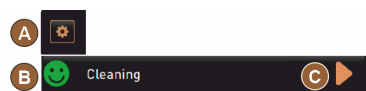


Figura: Livello di pulizia [Nessuna]

- ✓ Il campo "Menu di servizio" [A] non informa di una procedura di pulizia in corso colorandosi di rosso.
- ✓ Il pulsante [Pulizia] nel menu di servizio non mostra mai uno smiley rosso.
- ✓ Le procedure di pulizia vengono avviate manualmente nel "menu di servizio".

1. Avviare la pulizia manuale nel menu di servizio premendo [C].

**Variante: Con [Richiesta]**

Con l'impostazione "Richiesta", sul display vengono fornite informazioni sulle prossime procedure di pulizia. L'operatore è sempre informato sulle procedure di pulizia in corso e su quelle completate.

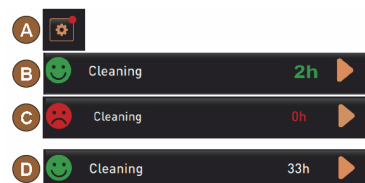


Figura: Livello di pulizia [Richiesta]

Quando l'impostazione della richiesta di pulizia è impostata su [Richiesta], sono incluse le seguenti funzioni e informazioni:

[A] In "Menu di servizio" viene visualizzato un segno rosso.

[B] In "Pulizia" nel "Menu di servizio" con uno smiley verde informa sulla prossima procedura di pulizia in [h].

[C] Il pulsante con lo smiley rosso informa su una procedura di pulizia in corso da [1 - 4] in [h].

1. Avviare la pulizia manuale nel menu di servizio premendo [C].
  - ✓ Dopo l'esecuzione della procedura di pulizia, in [h] viene visualizzata la procedura di pulizia successiva programmata [D].

**Variante: Con [Forzata]**

Con l'impostazione "Forzata", sul display vengono fornite informazioni sulle prossime procedure di pulizia. Se questa pulizia straordinaria non avviene nella finestra temporale configurata di [0 - 4 h], viene eseguita una procedura di pulizia forzata. La macchina da caffè non può più erogare bevande.

Quando l'impostazione della richiesta di pulizia è impostata su [Forzata], sono incluse le seguenti funzioni e informazioni:

[A] In "Menu di servizio" viene visualizzato un segno rosso.

[B] In "Pulizia" con uno smiley verde informa sulla prossima procedura di pulizia in [h].

[C] Il pulsante con lo smiley rosso informa su una procedura di pulizia in corso da [1 - 4 h] in [h].

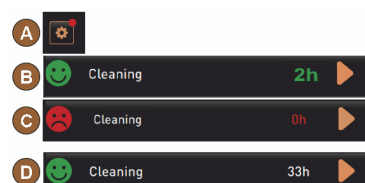


Figura: Livello di pulizia [Richiesta]/[Forzata]

**Prerequisito:**

- La procedura di pulizia programmata [B] non è stata eseguita.
- La procedura di pulizia prevista [C] non è stata eseguita nella finestra temporale visualizzata [1 - 4 h].
- La macchina da caffè è bloccata e non può erogare bevande.
- Il display visualizza l'informazione che è necessario eseguire la procedura di pulizia.

- ▶ Avviare la pulizia manuale nel menu di servizio premendo [C].
  - ✓ Dopo l'esecuzione della procedura di pulizia, in [h] viene visualizzata la procedura di pulizia successiva programmata [D].
  - ✓ La macchina da caffè è nuovamente pronta all'uso.

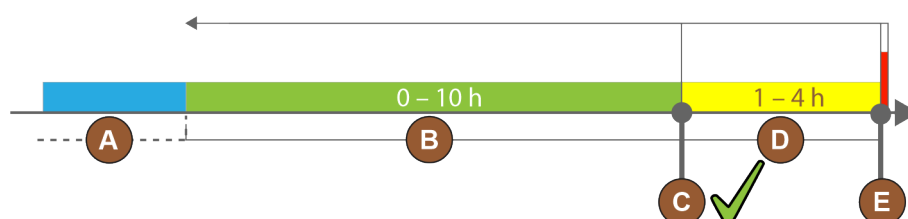
**Finestra temporale per la pulizia**

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

Let- tera	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.

## 7.2 Intervalli di pulizia

Giornaliero	Settimanale	All'occorrenza	Opzionale	
Pulizia automatica				
x				Risciacquo automatico (se programmato)
x		x		Lavaggio caldo
x		x		Risciacquo del tubo del latte
Programma di pulizia				
x		x	0	Pulizia del gruppo latte (Dopo richiesta)
x		x		Pulizia del gruppo caffè (Dopo richiesta)
		x	0	Flavour Point (gruppo sciroppo)
x		x	0	Risciacquo bicchiere miscelatore con pulizia manuale
x	x		0	Risciacquo caldaia vapore
Attività di pulizia manuale				
x				Svuotamento e pulizia del contenitore fondi
x				Camera di infusione
x				Pulizia di vaschetta e griglia raccogliocce
x			0	Risciacquo del contenitore del latte

Giornaliero	Settimanale	All'occorrenza	Opzionale	
x			0	Unità refrigerante interno
x				Pulizia del touchscreen
x		x	0	Lancia del vapore
x			0	Risciacquo serbatoio dell'acqua potabile esterno
x			0	Risciacquo serbatoio dell'acqua sporca esterno
			0	Pulizia degli apparecchi ausiliari
	x	x		Pulizia del contenitore del caffè in grani
		x		Parte inferiore erogatore bevande
		x	0	Risciacquo dei contenitori per prodotti in polvere
		x	0	Sbrinamento del refrigeratore
		x		Pulizia dell'esterno macchina da caffè
		x	0	Esterno dell'unità di refrigerazione

#### 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".

## 7.3 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.

### 7.3.1 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

### 7.3.2 Risciacqui configurati



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

I risciacqui sono configurabili dal tecnico dell'Assistenza:

- Risciacquo > Erogatore bevande [Intervallo di risciacquo erogatore] (1 – 180 min)
- Risciacquo > Gruppo latte [Intervallo di risciacquo flessibile del latte esterno] (1 – 180 min)
- Risciacquo > Gruppo latte [Intervallo di risciacquo gruppo latte interno] (1 – 180 min)
- Risciacquo > Refrigeratore a controcorrente [Intervallo di risciacquo scambiatore di calore] (1 – 180 min)

## 7.4 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 detergenti 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".

### 7.4.1 Utensili necessari



*In caso di risciacquo attivo della caldaia a vapore, è indispensabile che la lancia del vapore sia diretta nella vaschetta raccogliogocce prima di iniziare la pulizia. La funzione "Risciacquo della caldaia a vapore" può essere impostata dal tecnico dell'Assistenza nel programma di pulizia.*

Utensili necessari durante il programma di pulizia:

- Schaerer > Pastiglia detergente (Coffeepure tabs) gruppo caffè [1x pastiglia]
- Schaerer > Detergente in polvere (Milkpure powder) gruppo latte [1x sacchetto]
- Schaerer > Recipiente per la pulizia (gruppo latte) [1x recipiente blu]
- Detergente normalmente disponibile in commercio
- Salviette detergenti disponibili in commercio
- Contenitore di raccolta del latte residuo (se necessario)
- Contenitore di raccolta cioccolata o topping in polvere residui (se necessario)
- Con la dotazione Gruppo polvere è necessario poter accedere dietro al pannello di comando. Tenere a portata di mano la chiave del pannello di comando opzionale con serratura o aprire la serratura in anticipo.

### 7.4.2 Avvio della pulizia guidata dal display

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

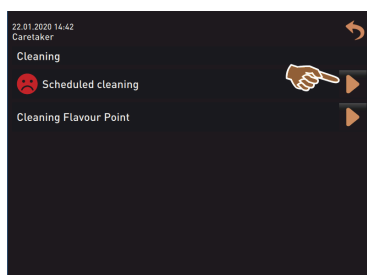
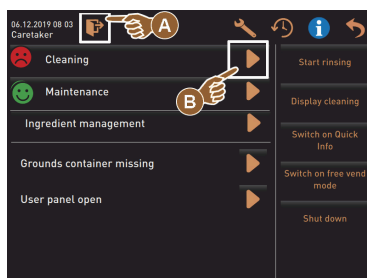


Prerequisito:

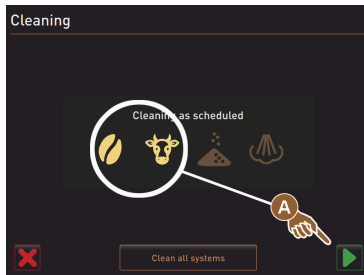
- La pulizia in corso è indicata dal colore del pulsante "Menu di servizio".

1. Rimuovere precedentemente la griglia per una pulizia separata.
2. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.
  - ✓ Si apre il menu di servizio.
  - ✓ Se è protetto da PIN, il pulsante [Pulizia] è disattivato.
3. Se necessario, selezionare un profilo [Custode, Addetto alla macchina o Tecnico dell'Assistenza] premendo il pulsante [Log-in] [A].
4. Se configurato, inserire il PIN.
  - ✓ L'autorizzazione è garantita.
  - ✓ Ora il pulsante [Pulizia] è attivo.

5. Premere [B] [Avvio pulizia] (vedere l'illustrazione seguente).
  - ✓ Viene visualizzata una selezione di opzioni di pulizia.

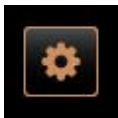


6. Premere il pulsante [ ] se è prevista una [Pulizia programmata].
  - ✓ Si apre la finestra "Pulizia".

**Variante: Pulizia sistemi attivi**

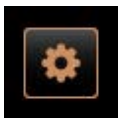
Vengono puliti i sistemi della macchina che sono stati utilizzati.

- Premere [▶] (A).
- ✓ Il programma di pulizia si avvia in una nuova finestra.
- ✓ Vengono puliti i sistemi attivi, vedere [A].

**Variante: Pulizia di tutti i sistemi**

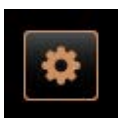
Vengono puliti tutti i sistemi della macchina.

- Premere [Pulizia di tutti i sistemi].
- ✓ Il programma di pulizia si avvia in una nuova finestra.

**Finestra di avvio del programma di pulizia con serbatoi esterni per acqua potabile e acqua sporca (opzione)**

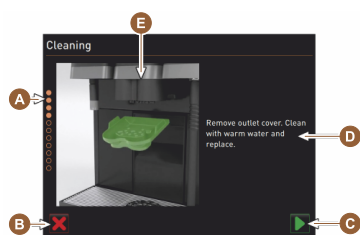
Fasi di preparazione su macchine con serbatoio esterno dell'acqua potabile/sporca.

- [A] Svuotare il serbatoio dell'acqua sporca.
  - [B] Riempire il serbatoio dell'acqua potabile.
1. Svuotare e pulire accuratamente il serbatoio dell'acqua sporca [A].
  2. Confermare lo svuotamento premendo il pulsante [▶].
  3. Riempire il serbatoio dell'acqua potabile con acqua potabile fresca.
  4. Confermare l'avvenuto riempimento premendo il pulsante [▶].
- ✓ Viene visualizzata la pagina "Svuotamento del contenitore fondi".

**Finestra di avvio del programma di pulizia (standard)**


Pulsanti disponibili nella finestra di avvio del "Programma di pulizia".

- [A] Visualizzazione dello stato di avanzamento
- [B] Pulsante [Annulla] per l'annullamento della procedura di pulizia
- Pulsante [C] per proseguire e passare alla fase successiva
- [D] Area dedicata alla richiesta d'intervento / alle informazioni

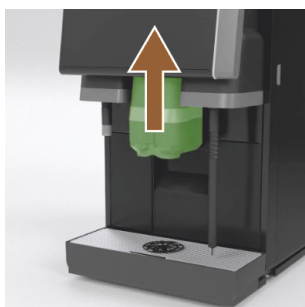


[E] Immagine o animazione dell'azione corrente

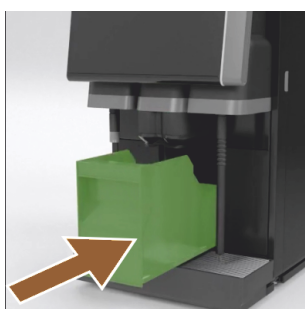
1. Eseguire la richiesta sul display, vedere i passaggi seguenti.

✓ Il programma di pulizia si avvia confermando  nel menu di servizio.

### Pulizia del contenitore fondi




1. Portare l'erogatore verso l'alto.
2. Estrarre il contenitore fondi dalla macchina.
  - ✓ Viene visualizzata la richiesta di pulire accuratamente il contenitore dei fondi, pulire l'interno della macchina con una spazzola e reinserire il contenitore dei fondi.
3. Pulire i residui di fondi di caffè dal vano di infusione con un pennello.
4. Svuotare il contenitore dei fondi e sciacquare con acqua fresca e detergente, pulire e asciugare.
5. Reinserire il contenitore fondi nella macchina fino all'arresto.



✓ Viene visualizzata la richiesta di rimozione della copertura dell'erogatore.

### Pulizia della copertura dell'erogatore

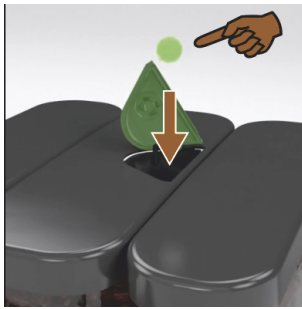


1. Sganciare il coperchio dell'erogatore di bevande premendolo al centro e tirandolo contemporaneamente verso il basso.
2. Pulire il coperchio dell'erogatore sotto acqua corrente calda con una spazzola.
3. Riposizionare la copertura pulita.
  - ✓ Agganciarla dietro
  - ✓ Farla scattare in posizione davanti
4. Verificare che la copertura dell'erogatore di bevande sia inserita correttamente.
5. Premere  per passare alla fase successiva.

**ATTENZIONE** Una copertura non correttamente montata può provocare spruzzi durante l'erogazione delle bevande.

✓ Viene visualizzato l'invito a inserire una pastiglia "Coffeepure tab".

### Introduzione pastiglia detergente (Coffeepure tab)



1. Inserire la pastiglia detergente "Coffeepure tab" nell'apertura dell'inserimento manuale (contenitore del caffè in grani centrale).
2. Confermare l'inserimento premendo .
  - ✓ Compare la richiesta di rimozione del contenitore del latte.

#### Pulizia del contenitore del latte (opzione)



1. Aprire lo sportello dell'unità di refrigerazione.
2. Estrarre il contenitore del latte dall'unità di refrigerazione.
3. Se necessario, trasferire il latte rimanente in contenitori.
4. Pulire e sciacquare a fondo con acqua pulita il contenitore del latte, il coperchio e il tubo di risalita.

**INFORMAZIONE:** Osservare le istruzioni dettagliate per la pulizia contenute nelle istruzioni per l'uso separate per gli "Apparecchi ausiliari SCSoul".

**NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due contenitori per il latte.

5. Premere per passare alla fase successiva.
  - ✓ Appare la richiesta di aggiungere polvere detergente al recipiente blu.

#### Detergente in polvere (Milkpure powder) (opzione)



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



Figura: Detergente in polvere "Milkpure powder" nel sacchetto.

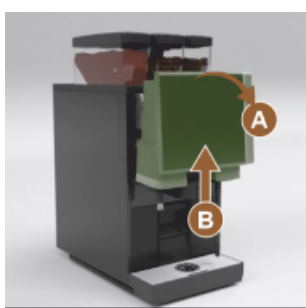
Vedere anche il capitolo "Detergente".

#### Inserimento del recipiente per la pulizia (opzione)



1. Inserire il recipiente blu per la pulizia nell'unità di refrigerazione.
  2. Inserire il recipiente blu per la pulizia nell'unità di refrigerazione.
  3. Inserire l'adattatore del flessibile del latte nel coperchio del recipiente per la pulizia.  
Le unità di refrigerazione con "Twin Milk" sono dotate di due flessibili per il latte.
- NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due flessibili per il latte.
4. Confermare l'inserimento del contenitore per la pulizia e l'aggiunta del detergente in polvere "Milkpure powder" premendo .  
✓ Compare la richiesta di rimozione del bicchiere miscelatore.

#### Pulizia del bicchiere miscelatore (opzione)



1. Sbloccare il pannello di comando superiore [a] tirandolo con forza.  
✓ Il pannello di comando è sbloccato.
2. Spingere il pannello di comando verso l'alto dal basso [b] con entrambe le mani fino a battuta.  
✓ Il pannello di comando viene automaticamente mantenuto in posizione verticale.  
✓ Il bicchiere miscelatore è accessibile.
3. Estrarre il bicchiere miscelatore dalla macchina afferrandolo per l'impugnatura incassata, vedere i passaggi seguenti.

Estrarre il bicchiere miscelatore dalla macchina:

1. Estrarre il bicchiere miscelatore dall'impugnatura incassata [A].
  2. Confermare l'estrazione del bicchiere miscelatore con il pulsante .
- 1 Pulire i singoli componenti del bicchiere miscelatore sotto acqua corrente calda con una spazzola.
  - 2 Asciugare debitamente il bicchiere miscelatore con un panno pulito.
  - 3 Reinserire il bicchiere miscelatore.



3. Confermare la pulizia del bicchiere miscelatore: premendo il pulsante .

**ATTENZIONE** Un bicchiere miscelatore inserito in modo errato può causare un allagamento.

4. Verificare che il bicchiere miscelatore sia inserito correttamente.

*Vedere anche il capitolo "Panoramica".*

5. Chiudere nuovamente il pannello di comando.
  6. Confermare l'inserimento e la pulizia del bicchiere miscelatore con il pulsante .
- ✓ La procedura di pulizia si avvia.

#### Visualizzazione dello stato di avanzamento durante la pulizia automatica




- ✓ Avviso [A], non sono disponibili bevande.
- ✓ Visualizzazione dell'avanzamento attraverso la barra temporale [B].



#### Rimozione del recipiente per la pulizia



1. Rimuovere il recipiente blu per la pulizia dall'unità di refrigerazione, sciacquarlo e pulirlo.
  2. Estrarre l'adattatore del flessibile del latte dal coperchio del recipiente per la pulizia e pulirlo con un panno umido.
- NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due flessibili per il latte.
3. Confermare la rimozione del recipiente per la pulizia con il pulsante .
  - ✓ Viene visualizzata la richiesta di inserimento del contenitore del latte (opzionale).

#### Reinserimento del contenitore del latte (opzione)



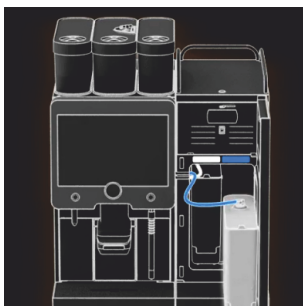
#### AVVERTENZA


##### Pericolo di avvelenamento!



I residui di detergente sono pericolosi per la salute.

- Una volta terminata la procedura di pulizia: lavare accuratamente le mani con un sapone comunemente reperibile in commercio.



1. Reinserire il contenitore del latte pulito nell'unità di refrigerazione.
  2. Reinserire l'adattatore del flessibile del latte nel coperchio del recipiente per la pulizia.
- INFORMAZIONE:** Informazioni dettagliate sull'unità di refrigerazione, sul contenitore del latte o sull'adattatore sono descritte nelle istruzioni per l'uso separate per gli accessori ausiliari SCSoul.
3. Se necessario, versare latte fresco precedentemente raffreddato (3 – 5 °C).
- NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due contenitori per il latte.
4. Confermare il collegamento del contenitore del latte con il pulsante .
  - ✓ Viene eseguito un ciclo di risciacquo dei gruppi.
  - ✓ Viene eseguito un riavvio.
  - ✓ La macchina è nuovamente pronta all'uso.
  - ✓ Nel menu di servizio viene visualizzata la successiva procedura di pulizia indicando quanto manca in [h].

5. Pulire la griglia raccogliocce sotto acqua corrente calda con una spazzola.
6. Riapplicare la griglia pulita.

### 7.4.3 Displaygeführte Reinigung: Flavour Point (Option)

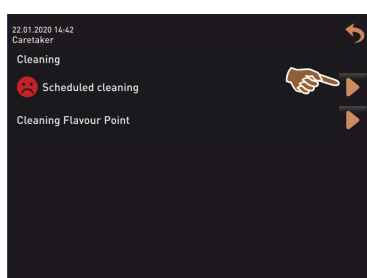
#### Benötigte Utensilien




- Reinigungsbehälter mit vier Schlauchadaptern bereit halten.
- Sauberes und feuchtes Tuch (Putzlappen)




*Vor der Reinigung wird der Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllt. Die Befüllung erfolgt über den Getränkeauslauf oder optional über die externe Heisswasserausgabe.*

#### Reinigung Flavour Point starten

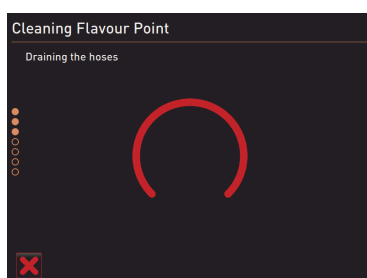


1. Mit Feld  Service-Menü öffnen.  
✓ Das Service-Menü öffnet sich mit dem zuletzt aktiven Profil.  
**INFORMATION:** Eine Reinigung kann mit dem Profil Hausmeister, Maschinenbetreuer oder durch den Servicetechniker gestartet werden.
2. Feld  bei [Reinigung] wählen.  
✓ Das Fenster zur Auswahl einer Reinigung öffnet.
3. Mit dem Feld  bei [Reinigung Flavour-Point] die Reinigung aktivieren.  
✓ Das Fenster zur Flavour-Point-Reinigung öffnet.  
✓ Die Aufforderung „Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf stellen“ wird angezeigt.
4. Reinigungsbehälter unter den Getränkeauslauf oder Heisswasserauslauf stellen.

*An Maschinen mit externem Heisswasserauslauf erfolgt die Heisswasserausgabe in den Reinigungsbehälter nicht über den Getränkeauslauf. Displayanzeige beachten.*

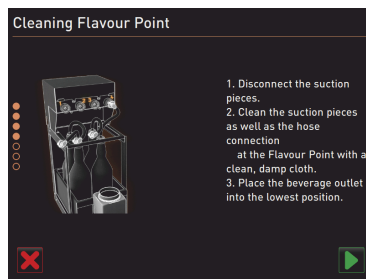
5. Feld  für den nächsten Schritt wählen.

#### Reinigungsbehälter mit heissem Wasser befüllen



- ✓ Der Reinigungsbehälter wird mit heissem Wasser befüllt.
- ✓ Die Sirupschläuche werden im Anschluss automatisch entleert.

#### Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen

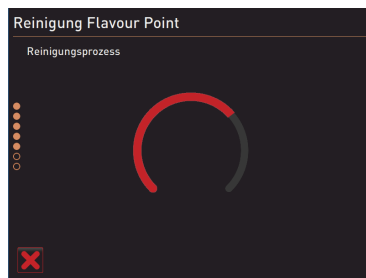


1. Bajonettverschlüsse am Flavour Point entfernen.
2. Bajonettverschlüsse und Anschlüsse am Flavour Point mit einem sauberen und feuchten Tuch reinigen.
3. Schläuche von Reinigungsbehälter an Flavour Point anschliessen.
4. Getränkeauslauf auf unterste Position ziehen.

Bei Maschinen mit automatischem Getränkeauslauf wird die unterste Position automatisch eingestellt.

5. Reinigungsprozess mit dem Feld starten.

### Reinigungsprozess Flavour Point



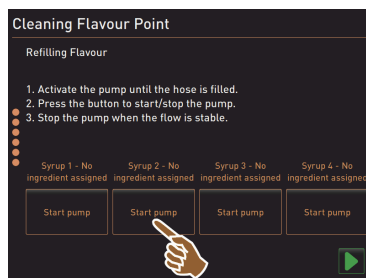
- ✓ Der Reinigungsprozess startet.
- ✓ Der Reinigungsprozess dauert in diesem Schritt ca. 5 bis 10 min.

### Reinigungsbehälter wieder entfernen



1. Reinigungsbehälter und Reinigungsschläuche entfernen.
2. Sirupflaschen wieder an den Flavour Point anschliessen.
3. Anschlüsse der Sirupflaschen mit dem Feld bestätigen.
  - ✓ Der Reinigungsprozess wechselt in den Modus „Flavour Nachfüllen“.

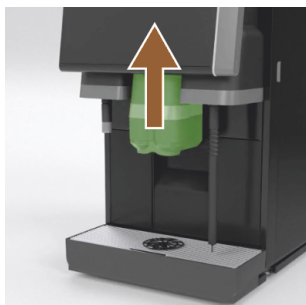
### Befüllung Sirupschläuche



1. Feld [Start Pumpe] von Sirup 1 wählen.
  - ✓ Befüllung Sirupschlauch erfolgt.
2. Feld [Start Pumpe] von Sirup 1 erneut wählen.
  - ✓ Die Siruppumpe wird deaktiviert.
  - ✓ Der Sirupschlauch ist befüllt.
3. Vorgang mit Sirup 2 bis 4 wiederholen.
  - ✓ Alle Sirupschläuche sind wieder befüllt.
  - ✓ Die Reinigung Flavour Point ist damit abgeschlossen.
4. Reinigungsprozess mit Feld abschliessen.
  - ✓ Das Fenster „Reinigung Flavour Point“ wird geschlossen.
  - ✓ Ein Neustart wird automatisch ausgeführt.
  - ✓ Die Kaffeemaschine mit Flavour Point ist wieder betriebsbereit.

## 7.5 Attività di pulizia manuale

### 7.5.1 Pulizia del contenitore fondi



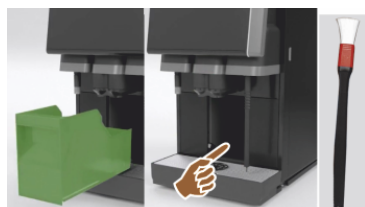
**ATTENZIONE** I fondi di caffè all'interno del contenitore fondi possono portare alla rapida formazione di muffe. Nel caso in cui le spore si diffondano all'interno della macchina, ciò potrebbe agevolare la formazione di impurità nel caffè.

1. Pulire ogni giorno il contenitore fondi.
2. Spingere l'erogatore verso l'alto (con erogatore manuale bevande).
3. Estrarre il contenitore fondi dalla macchina.

**NOTA** Temperature elevate possono causare danni. Non pulire il contenitore fondi nella lavastoviglie.

4. Pulire il contenitore fondi con acqua e detergente domestico.
5. Lavare con acqua pura e asciugare con un panno pulito.
6. Reinserire il contenitore fondi asciutto nella macchina.

### 7.5.2 Pulizia del vano di infusione



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

**NOTA** Il pennello è parte integrante della fornitura della macchina da caffè.

4. Pulire il vano di infusione con un panno pulito umido e asciugare.
5. Reinserire il cassetto dei fondi.

### 7.5.3 Pulizia di vaschetta e griglia raccogliocce



#### ATTENZIONE

##### Pericolo di ustione!

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

- Spegner la macchina prima di rimuovere la griglia raccogliocce per la pulizia.
- Spegner la macchina prima di pulire la vaschetta raccogliocce.



#### NOTA

##### Pericolo di allagamento!

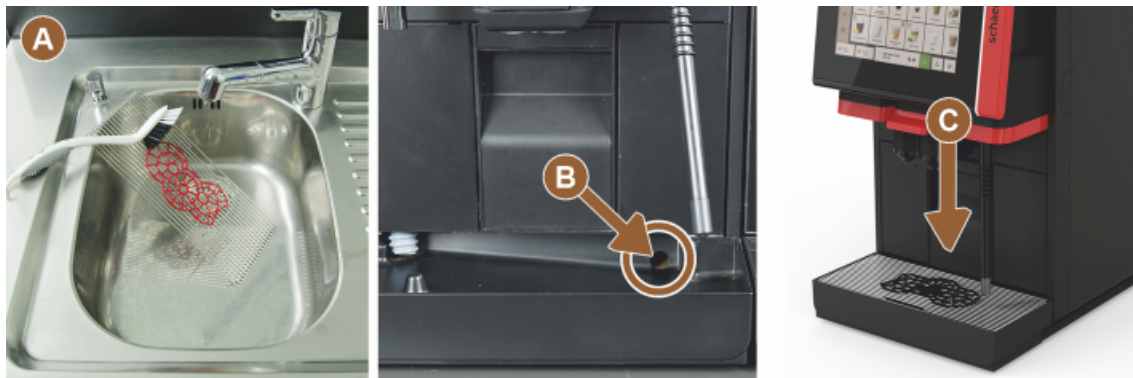
Il blocco dello scarico dell'acqua sporca provoca il traboccamento della vaschetta raccogliocce.

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

1. Pulire accuratamente la vaschetta raccogliocce completa, composta dall'unità di refrigerazione e dalla griglia raccogliocce con griglia di posizionamento [A], dalla macchina da caffè sotto acqua corrente e con del detergente.
2. Sciacquare la vaschetta raccogliocce della macchina da caffè con acqua pulita e controllare che lo scarico dell'acqua sporca [B] sia libero.

**INFORMAZIONE:** Controllare il condotto di scarico, vedere il capitolo. "Assistenza e manutenzione" – "Decalcificazione" – "Preparazione alla decalcificazione".

3. Rimettere la griglia raccogli gocce nella vaschetta raccogli gocce e verificare che sia inserita correttamente.
4. Controllare che la griglia di posizionamento [C] sia collocata correttamente di fronte all'erogatore di bevande.



#### 7.5.4 Pulizia del contenitore del latte (opzione)



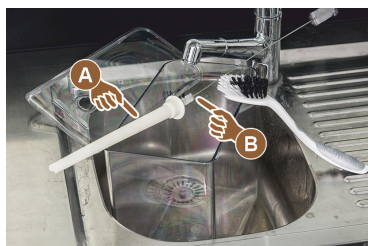
##### AVVERTENZA

**Pericolo di infezione!**



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.



1. Smaltire il latte residuo dal contenitore del latte.

**INFORMAZIONE:** Osservare assolutamente le istruzioni dettagliate per la pulizia contenute nelle istruzioni per l'uso separate per gli apparecchi ausiliari SCSoul.

2. Lavare il contenitore del latte con acqua fresca e detergente.
3. Pulire il tubo di risalita [A] con la spazzola [B].

**NOTA** La spazzola è parte integrante della fornitura.

4. Pulire il contenitore del latte con un panno nuovo e non usato.
5. Riposizionare il contenitore del latte nell'unità di refrigerazione.

#### 7.5.5 Pulizia dell'unità di refrigerazione (opzione)



##### AVVERTENZA

**Pericolo di infezione!**



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.



1. Estrarre il contenitore del latte dall'unità di refrigerazione.

**INFORMAZIONE:** Osservare assolutamente le istruzioni dettagliate contenute nelle istruzioni per l'uso separate per gli apparecchi ausiliari SCSoul.

2. Pulire a fondo l'interno dell'unità di refrigerazione con acqua fresca e un panno fresco non previamente utilizzato.
3. Riposizionare il contenitore del latte nell'unità di refrigerazione.

*È possibile utilizzare un'ampia gamma di unità di refrigerazione ausiliarie. Informazioni dettagliate sono contenute nelle istruzioni per l'uso separate per gli apparecchi ausiliari SCSoul.*

### 7.5.6 Pulizia del touchscreen

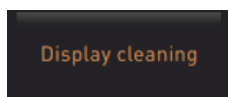
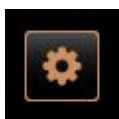


#### ATTENZIONE

**Pericolo di ustione!**

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.



1. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.

✓ Si apre il menu di servizio.

2. Premere il pulsante [Pulizia display].

✓ Il touchscreen è disattivato per 30 secondi.

✓ Il display non reagisce più al tocco.

**NOTA** Danneggiamento del touchscreen durante il processo di pulizia. 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.

### 7.5.7 Pulizia della lancia del vapore (opzione)



#### AVVERTENZA

**Pericolo di infezione!**



Depositi e batteri rappresentano un pericolo dovuto alla presenza di impurità sulla lancia del vapore.

- Pulire la lancia del vapore con un panno pulito umido.
- Eseguire la pulizia con i guanti.



1. Premere più volte il pulsante di erogazione del vapore [A] per eliminare i residui di latte nella lancia del vapore.
2. Pulire i residui di latte sulla lancia a vapore con un panno pulito e umido.

**INFORMAZIONE:** La posizione del pulsante opzionale [A] per un'erogazione di vapore dipende dall'interfaccia utente selezionata.

### 7.5.8 Pulizia del serbatoio dell'acqua potabile esterno



#### 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 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 della 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 detergenti.
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.

### 7.5.9 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 dalla 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 detergenti.
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.

### 7.5.10 Pulizia degli apparecchi ausiliari (opzione)



La procedura di pulizia degli apparecchi ausiliari Cup & Cool, scaldavivande e dell'unità di refrigerazione sottobanco è descritta nelle istruzioni dedicate 020888.

### 7.5.11 Pulizia del contenitore del caffè in grani

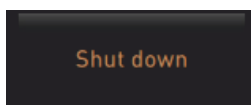
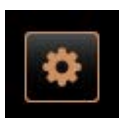


#### ATTENZIONE

**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.



1. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.
2. Nel menu di servizio, premere il pulsante [Spegnimento].  
✓ La macchina è in modalità standby.
3. Sbloccare il contenitore del caffè in grani con la serratura centrale dietro il pannello di comando.  
*Vedere il capitolo "Panoramica".*

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



4. Non utilizzare prodotti abrasivi.
5. Sbloccare il contenitore del caffè in grani [A].
6. Estrarre sollevandolo il contenitore del caffè in grani dalla macchina [B].
7. Rimuovere i chicchi di caffè residui dalla macchina e così pure il contenitore per chicchi di caffè.
8. Risciacquare il contenitore del caffè in grani a fondo sotto acqua corrente [C] e pulirlo con un panno morbido.
9. Asciugare coperchio e contenitore con un panno pulito.
10. Reinserire il contenitore del caffè in grani nella macchina.
11. Bloccare il contenitore del caffè in grani con la serratura centrale.

## 7.5.12 Pulizia della parte inferiore dell'erogatore



### ATTENZIONE

#### Pericolo di ustione!

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

- Spegnerla la macchina prima di rimuovere la griglia raccogli-gocce per la pulizia.
- Spegnerla la macchina prima di pulire la vaschetta raccogli-gocce.

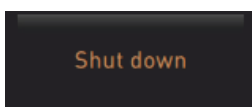
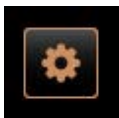


Figura: Estrazione della copertura della parte inferiore erogatore delle bevande

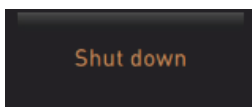
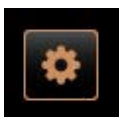
1. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.
2. Nel menu di servizio, premere il pulsante [Spegnimento].  
✓ La macchina è in modalità standby.
3. Rimuovere la copertura anteriore dell'erogatore delle bevande [A] sganciandola (premere e tirare verso il basso).
4. Pulire l'erogatore delle bevande [B] con una spazzola e acqua.
5. Pulire l'erogatore inferiore [C] con acqua corrente e spazzola.
6. Rimontare la copertura dell'erogatore bevande (inserendola nella parte posteriore e agganciandola nella parte anteriore) sull'erogatore delle bevande.
7. Sbloccare il pannello di comando e spingerlo verso l'alto.
8. Accendere la macchina.
9. Chiudere il pannello di comando sollevandolo leggermente fino a disinnestarlo e premendolo fino a innestarlo.  
✓ La macchina è nuovamente pronta all'uso.

## 7.5.13 Pulizia del contenitore per prodotti in polvere (opzione)

### Variante: Smontaggio del dispositivo di dosaggio



*Il gruppo polvere può essere dotato di diversi contenitori per prodotti in polvere. Di conseguenza, le fasi di smontaggio differiscono per alcuni particolari minimi.*



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

1. Per la loro pulizia, non utilizzare prodotti abrasivi.
2. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.  
✓ Si apre il menu di servizio.
3. Selezionare il pulsante [Spegnimento].
4. Sbloccare il contenitore per prodotti in polvere con la serratura centrale dietro il pannello di comando.

*Vedere il capitolo "Panoramica".*

1. Estrarre sollevandolo il contenitore per prodotti in polvere dalla macchina.
2. Rimuovere i residui di cioccolato o topping in polvere.

### Variante: Lato azionamento [A]

1. Allentare il dado di raccordo [1] (contenitore per prodotti in polvere standard) o spingere il cursore verso il basso per il contenitore per prodotti in polvere doppio [1].
2. Allentare le viti con testa a intaglio PH1 [2].
3. Estrarre gli elementi di azionamento [7].

4. [6] Allentare le viti a testa svasata con intaglio M5x8 con un cacciavite 4.
5. Estrarre sollevandoli gli elementi di azionamento [8] dal contenitore per prodotti in polvere.

**Variante: Lato azionamento [B]**

1. Allentare il dado di raccordo [3] (contenitore per prodotti in polvere standard) o allentare tre viti con intaglio a croce PH1 [2].
2. Rimuovere gli elementi di espulsione [3] e [4].

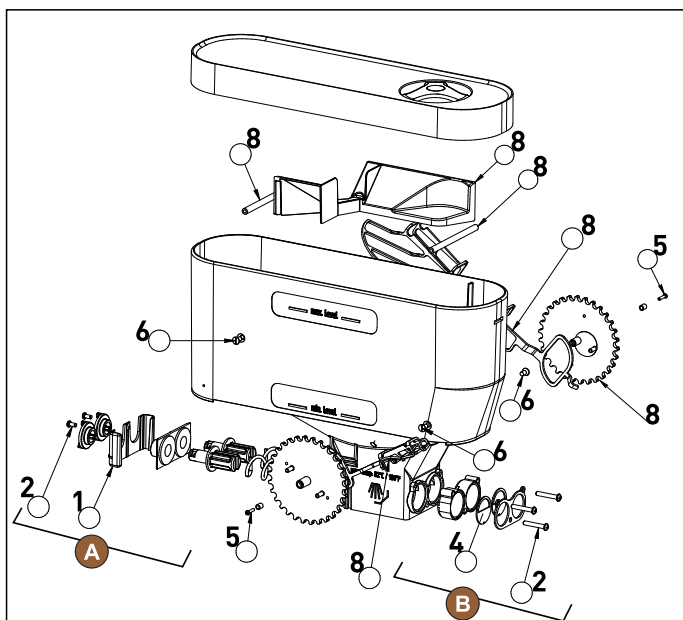
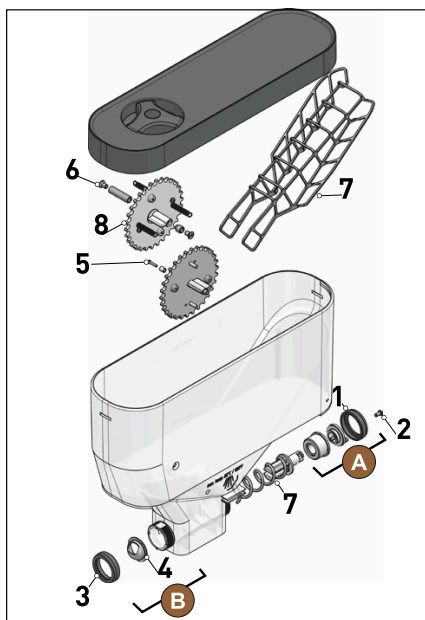


Figura: Contenitore per prodotti in polvere 2 kg Standard (sinistra) e contenitore per prodotti in polvere Twin 2x 1 kg (destra)

3. Pulire i contenitori per prodotti in polvere e i componenti del dispositivo di dosaggio sotto acqua corrente.

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

4. Rimontare i componenti nell'ordine inverso.

**ATTENZIONE** È essenziale osservare il corretto allineamento della piastra di dosaggio [4] sul lato di erogazione.



Figura: Allineamento della piastra di dosaggio nella versione standard e Twin sul lato di erogazione del contenitore per prodotti in polvere

### 7.5.14 Sbrinamento e pulizia dell'unità di refrigerazione



**ATTENZIONE** La superficie del refrigeratore interno può venire danneggiata. Non rimuovere per alcun motivo lo strato di ghiaccio con oggetti appuntiti o taglienti: lasciar sempre scongelare.

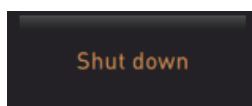
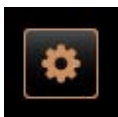
1. Spegner l'unità di refrigerazione ausiliaria o rimuovere l'alimentatore.
2. Aprire e lasciare aperta la porta anteriore.
3. Asportare l'acqua derivante dallo scioglimento con un panno assorbente.
4. Ripetere il procedimento sino al completo discioglimento dello strato di ghiaccio.
5. Chiudere la porta anteriore e accendere nuovamente l'apparecchio oppure inserire nuovamente l'alimentatore nella presa.

**NOTA** Osservare le istruzioni dettagliate per la pulizia contenute nelle istruzioni per l'uso separate per gli apparecchi ausiliari SCSoul.



Vedere anche il capitolo "Accensione".

### 7.5.15 Pulizia delle superfici esterne



**NOTA** Il rivestimento della macchina può essere graffiato da agenti abrasivi.

1. Per la loro pulizia, non utilizzare prodotti abrasivi.
2. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.
  - ✓ Si apre il menu di servizio.
3. Selezionare il pulsante [Spegnimento].
  - ✓ La macchina è in modalità standby.
4. Detergere le superfici esterne della macchina da caffè e gli accessori ausiliari con un panno umido e pulito.
5. Sbloccare il pannello di comando e spingerlo verso l'alto finché non si innesta.
6. Spegner e accendere la macchina premendo il pulsante dedicato.
7. Sollevare leggermente il pannello di comando e premerlo nuovamente verso il basso finché non si innesta.
  - ✓ La macchina è accesa e pronta all'uso.



Vedere anche il capitolo "Pulizia del touchscreen".



## 8 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.

### 8.1 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.

#### 8.1.1 Intervalli di manutenzione

Gli intervalli di manutenzione sono definiti nelle disposizioni per la manutenzione separate.

Prerequisito:

- Eseguire tutti gli intervalli di decalcificazione seguendo le indicazioni visualizzate dalla macchina.



Eseguire una decalcificazione anche un giorno prima dell'intervento di manutenzione.



Vedere anche il capitolo "Decalcificazione"

Elementi costruttivi rilevanti ai fini della sicurezza	24 mesi	48 mesi	72 mesi
Caldaia dell'acqua calda	Controllo (sostituire solo se necessario)	(sostituire)	Controllo (sostituire solo se necessario)
Caldaia vapore	Controllo (sostituire solo se necessario)	(sostituire)	Controllo (sostituire solo se necessario)
Valvola di sicurezza 12 bar	(sostituire)	(sostituire)	(sostituire)
Valvola di sicurezza 5 bar	(sostituire)	(sostituire)	(sostituire)

#### 8.1.2 Filtro acqua esterno (opzione)



Quando il filtro dell'acqua esterno ha raggiunto il numero di litri programmato, deve essere sostituito dal personale di un Centro assistenza autorizzato o dal tecnico dell'Assistenza.



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>).

## 8.2

### 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 raccogliocce.
- ▶ 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.

8.2.1 Decalcificante



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

8.2.2 Pagina “Decalcificazione”

Informazioni durante la decalcificazione



- A Pulsante [X] Annullamento della decalcificazione o pausa dopo l'avvio del programma di decalcificazione
- B Pulsante [▶] Conferma dopo richiesta di intervento
- C Visualizzazione della richiesta di intervento e testo informativo
- D Animazioni associate a richieste di intervento
- E Sequenze di passi [1 - 14] durante il programma di pulizia
- F Premendo il pulsante [?] si apre una finestra con informazioni aggiuntive

## 8.2.3 Esecuzione della decalcificazione

### Operazioni preliminari: Controllo dello scarico dell'acqua sporca



#### NOTA

#### Pericolo di allagamento!

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

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

Per controllare lo scarico dell'acqua sporca, sono necessari i seguenti utensili:

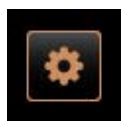
- 1 l acqua
- Cronometro

1. Rimuovere la griglia raccogliogocce dalla vaschetta raccogliogocce.
2. Versare 1 l di acqua nella vaschetta raccogliogocce e avviare contemporaneamente il cronometro.
  - ✓ Se lo scarico dell'acqua sporca è libero, 1 l di acqua viene scaricato completamente entro 30 secondi.



*Se 1 l di acqua non fuoriesce nel tempo richiesto di 30 secondi, lo scarico dell'acqua sporca è intasato. La decalcificazione non può essere effettuata. Lo scarico dell'acqua sporca deve essere preventivamente riparato da un tecnico dell'Assistenza.*

### Avvio del programma di decalcificazione



#### Prerequisito:

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

3. Selezionare il pulsante [Menu di servizio] in basso a sinistra dell'interfaccia utente.

✓ Si apre il menu di servizio.

4. Premere il pulsante [Manutenzione].

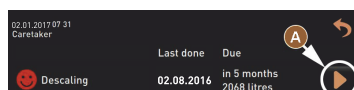
✓ Vengono visualizzati tutti gli interventi di manutenzione eseguiti e programmati.



5. Premere il pulsante [A] nella finestra "Manutenzione".

✓ Si apre la finestra del programma di decalcificazione.


✓ Viene visualizzato l'invito a verificare l'intasamento dello scarico dell'acqua sporca.



### Sequenze di passi nel programma di decalcificazione:

#### 1. Disimballaggio della cartuccia di decalcificazione





6. Estrarre la cartuccia di decalcificazione Schaerer "Uptime!" dalla confezione.
7. Premere  per passare alla fase successiva.  
✓ Invito a rimuovere il contenitore fondi.

## 2. Controllo dello scarico dell'acqua sporca

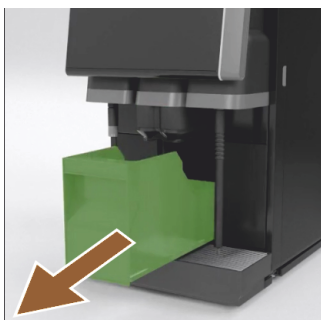


8. Verificare che lo scarico dell'acqua sporca non sia ostruito facendo defluire acqua nella vaschetta raccogliogocce.  
Vedere il capitolo "Operazioni preliminari: Controllo dello scarico dell'acqua sporca"

**INFORMAZIONE:** Il pulsante  nel display porta alla descrizione passo-passo per il controllo dello scarico dell'acqua sporca.

9. Premere  per passare alla fase successiva.  
✓ Invito a rimuovere il contenitore fondi.

## 3. Rimozione del contenitore fondi



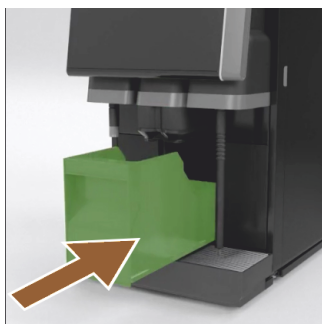
10. Prelevare il contenitore dei fondi dalla macchina, svuotarlo e pulirlo.  
✓ Invito a inserire la cartuccia.

## 4. Inserimento della cartuccia



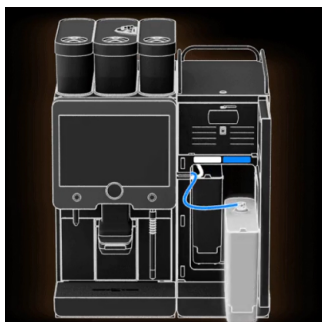
11. Aprire la copertura anteriore sinistra [A].
12. Rimuovere il tappo verde ruotandolo verso sinistra [B].
13. Posizionare la cartuccia di decalcificazione appena prelevata dalla confezione e inserirla ruotandola verso destra [C].  
✓ La cartuccia è inserita [D].  
✓ Invito a inserire il contenitore fondi.


## 5. Reinserire il contenitore fondi



14. Reinserire il contenitore fondi pulito nella macchina.  
✓ Invito a rimuovere il contenitore del latte (opzione).


## 6. Rimozione del contenitore del latte dall'unità di refrigerazione (opzione)



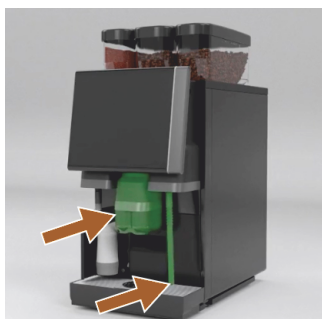
15. Prelevare il contenitore del latte dall'unità di refrigerazione, se necessario svuotarlo e pulirlo.  
**NOTA** Conservare assolutamente il latte al fresco durante la decalcificazione.
16. Premere  per passare alla fase successiva.  
✓ Invito a inserire il recipiente per la pulizia nell'unità di refrigerazione.


## 7. Inserimento del recipiente per la pulizia nell'unità di refrigerazione (opzione)



17. Inserire il recipiente per la pulizia vuoto nell'unità di refrigerazione.
18. Inserire il flessibile del latte nel coperchio del recipiente per la pulizia.
19. Chiudere lo sportello del refrigeratore.
20. Premere  per passare alla fase successiva.  
✓ Invito a posizionare l'erogatore di bevande e la lancia per vapore (opzione).

## 8. Posizionamento dell'erogatore di bevande e della lancia per vapore (opzione)



21. Rimuovere la griglia portatazze dalla vaschetta raccogliocce.
22. Abbassare il più possibile l'erogatore (con erogazione manuale della bevanda).
23. Puntare la lancia del vapore (opzione) nella vaschetta raccogliocce.
24. Premere  per passare alla fase successiva.  
✓ Invito a leggere le indicazioni di sicurezza riportate nelle istruzioni d'uso.

## 9. Avviamento della procedura di decalcificazione



*Il processo di decalcificazione dura almeno 85 minuti. Il pulsante Pausa [II] interrompe la procedura di decalcificazione. Il programma di decalcificazione può essere annullato fino alla fase successiva [8] premendo [X].*



25. Avviare la procedura di decalcificazione premendo [A] .
- ✓ Viene visualizzato lo stato di avanzamento della procedura in [%].
  - ✓ La procedura di decalcificazione termina dopo circa 85 minuti.
  - ✓ [A] Si avvia il raffreddamento (blu) della macchina.
  - ✓ [B] La decalcificazione (giallo) è attiva.
  - ✓ Il risciacquo (verde) è attivo.

La procedura di decalcificazione può essere interrotta premendo [II] e ripresa premendo .

## 10. Rimozione della cartuccia di decalcificazione



**AVVERTENZA** Prima di rimuovere la cartuccia di decalcificazione, attendere l'invito sul display.

Prerequisito:

- La procedura di decalcificazione è conclusa.
- Viene visualizzato l'invito a rimuovere la cartuccia di decalcificazione.

26. Rimuovere la cartuccia di decalcificazione dalla macchina.

✓ Invito a riposizionare il tappo di protezione.

27. Riposizionare il tappo verde.

28. Richiudere la copertura anteriore sinistra.

29. Premere per passare alla fase successiva.

✓ Invito a rimuovere il recipiente per la pulizia.

## 11. Rimozione del recipiente per la pulizia dall'unità di refrigerazione (opzione)



30. Estrarre il flessibile del latte dal coperchio del recipiente per la pulizia.

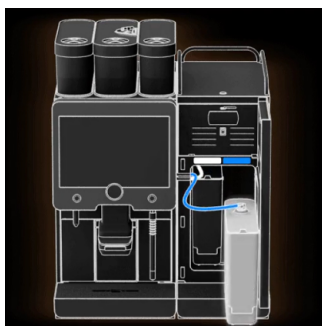
31. Estrarre il recipiente per la pulizia dall'unità di refrigerazione.

**NOTA** Le soluzioni con "Twin Milk" sono dotate di due flessibili per il latte.

32. Premere per passare alla fase successiva.

✓ Invito a inserire il contenitore del latte.

## 12. Inserimento del contenitore del latte nell'unità di refrigerazione (opzione)



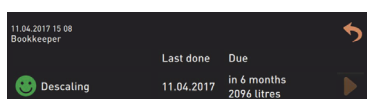
33. Estrarre il recipiente per la pulizia dall'unità di refrigerazione.
34. Riporre il contenitore del latte con latte fresco preraffreddato e nell'unità di refrigerazione.
35. Premere [▶] per passare alla fase successiva.
  - ✓ Invito a ordinare in un secondo momento una cartuccia di decalcificazione.

### 13. Nuovo ordine di una cartuccia di decalcificazione

Prerequisito:

- Il codice dell'articolo viene visualizzato nell'interfaccia utente.
36. Per la successiva procedura di decalcificazione, riordinare una cartuccia presso il Centro assistenza.
  37. Premere [▶] per passare alla fase successiva.
    - ✓ Invito a ordinare in un secondo momento una cartuccia di decalcificazione.

### 14. Conclusione del programma di decalcificazione e riavvio della macchina



- ✓ Il programma di decalcificazione viene chiuso.
- ✓ Riavviare la macchina.
- ✓ La macchina è pronta all'uso. Viene visualizzata l'interfaccia utente.
- ✓ L'ultima procedura di decalcificazione effettuata viene visualizzata nel menu di servizio alla voce "Manutenzione".

## 8.2.4 Materiale di decalcificazione necessario

- 1x cartuccia di decalcificazione Schaerer SCSoul "Uptime!"
- 1x recipiente per la pulizia 1 l blu Schaerer
- 1x coperchio del recipiente per la pulizia Schaerer
- Guanti
- Occhiali protettivi

## 8.2.5 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.

## 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

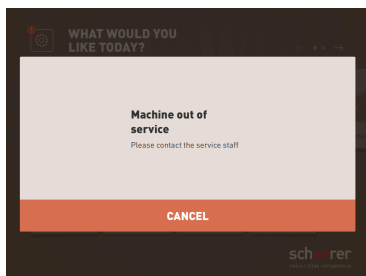


Figura: Messaggio di errore "semplice"

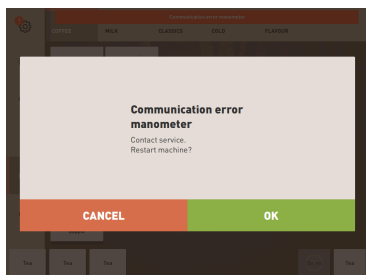


Figura: Messaggio di errore "specifico"

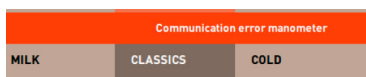


Figura: Messaggio di errore "specifico"



Figura: Pulsante [Menu di servizio]

È possibile distinguere i seguenti messaggi sul display:

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

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.

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.

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

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

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

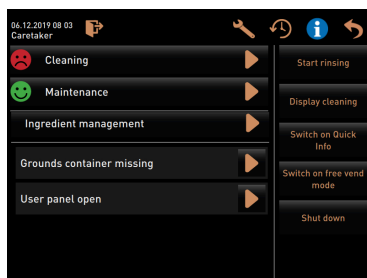



Figura: Pagina "Menu di servizio" con messaggio di errore

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.

#### Pagina "Menu di servizio"

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

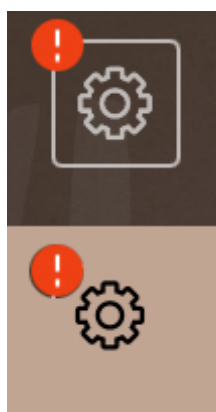


Figura: Menu di servizio con messaggio di errore

#### Variante: Messaggi di errore nel menu di servizio



Le macchine dotate dell'apposita dotazione segnalano inoltre i messaggi di errore in corso mediante strisce colorate a LED illuminate sulla macchina da caffè.



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](http://www.schaerer.com)).

## 9.2 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

### 9.2.1 Messaggio su display "Indicazione"



I seguenti messaggi su display hanno uno sfondo blu nel pannello di comando.

Messaggio a 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 che il sistema di contabilizzazione sia completamente inizializzato.	L'inizializzazione è in corso.	► Attendere il completamento dell'inizializzazione del sistema di contabilizzazione.
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.

### 9.2.2 Messaggio su display "Errore"



I seguenti messaggi su display hanno uno sfondo giallo nel pannello di comando.

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Errore encoder unità di infusione	Il motore dell'encoder dell'infusore non è stato rilevato durante l'inizializzazione della macchina.	► 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.	► 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.	► 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.	► 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.	► Riavviare la macchina da caffè. ► Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
Resettare la decalcificazione/la pulizia	Una procedura di pulizia/decalcificazione è stata annullata/non è stata completata.	► Eseguire la pulizia/decalcificazione nel "Menu di servizio". ► Confermare la pulizia/decalcificazione nel "Menu di servizio".

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Latte quasi vuoto	Il livello del latte nel contenitore del latte è troppo basso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Estrarre il contenitore del latte.</li> <li>▶ Pulire a fondo il contenitore del latte.</li> <li>▶ Riempire il contenitore del latte con latte fresco preraffreddato (3 – 5 °C) e reinserirlo nuovamente nella macchina da caffè.</li> </ul>
Contenitore fondi quasi pieno	Il contenitore fondi conterrà presto circa 60-70 fondi di caffè.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se possibile, svuotare il contenitore fondi.</li> </ul>
Chiudere il pannello di comando	Il pannello di comando è aperto o non è stato chiuso completamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spingere il pannello di comando verso il basso finché non si innesta.</li> </ul>
Serbatoio dell'acqua potabile esterno quasi vuoto (opzione)	Il livello di riempimento del serbatoio dell'acqua potabile esterno (opzione) è basso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se possibile riempire il serbatoio dell'acqua potabile.</li> </ul>

### 9.2.3 Messaggio a display "Anomalia"



I seguenti messaggi su display hanno uno sfondo rosso nel pannello di comando.

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Latte esaurito	Il livello del latte nel contenitore del latte è vuoto o troppo basso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Riempire immediatamente il contenitore del latte.</li> <li>▶ Rimuovere il contenitore del latte fresco.</li> <li>▶ Pulire a fondo il contenitore.</li> <li>▶ Riempire il contenitore con latte fresco preraffreddato (<math>\pm 5</math> °C) e reinserirlo nuovamente nella macchina.</li> </ul>
Flavour Point (gruppo sciroppo) 1 – 4 vuoto	Livello Flavour (sciroppo) nella bottiglia 1 – 4 vuoto	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Avviare la procedura " Flavour 1 – 4" nel menu di servizio.</li> <li>▶ Eseguire le richieste visualizzate.</li> <li>▶ Rimuovere e pulire il flessibile.</li> <li>▶ Ricollegare il flessibile e attivare la pompa sciroppo premendo [Avviare la pompa].</li> </ul>
Contenitore fondi pieno	Il contenitore fondi contiene circa 60-70 fondi di caffè.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Svuotare il contenitore fondi.</li> <li>▶ Sciacquare il contenitore fondi e asciugarlo.</li> <li>▶ Reinserire il contenitore fondi.</li> </ul>
Inserire il contenitore fondi	Contenitore fondi mancante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Inserire correttamente il contenitore fondi nella macchina.</li> </ul>
	Il contenitore fondi non è inserito completamente nella macchina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Inserire correttamente il contenitore fondi nella macchina.</li> </ul>

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Riempire il serbatoio dell'acqua potabile esterno (opzione)	Il livello di riempimento del serbatoio dell'acqua potabile esterno (opzione) è troppo basso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Rimuovere il controllo del livello dal serbatoio dell'acqua potabile.</li> <li>► Sciacquare e riempire il serbatoio dell'acqua potabile con acqua fresca.</li> <li>► Reinserire il controllo del livello.</li> </ul>
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"> <li>► Rimuovere il controllo del livello dal serbatoio dell'acqua sporca.</li> <li>► Svuotare il serbatoio dell'acqua sporca.</li> <li>► Risciacquare il serbatoio dell'acqua sporca.</li> <li>► Reinserire il controllo del livello.</li> </ul>
Macinacaffè centrale (standard), macinacaffè destro (opzione) sovraccarico o bloccato	È stato rilevato un valore di corrente eccessivo (> 8 A) in un lasso di tempo definito. La macchina tenta per cinque volte di riprendere la macinazione, poi appare il messaggio "Macinacaffè sinistro o destro sovraccarico". Se si richiede nuovamente una bevanda in presenza di questo stato e i problemi persistono, il messaggio passa a "Macinacaffè centrale o destro / bloccato". L'erogazione delle bevande è bloccata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Spegnerla la macchina da caffè.</li> <li>► Controllare che il macinacaffè non sia ostruito e rimuovere eventuali corpi estranei.</li> <li>► Riavviare la macchina da caffè.</li> <li>► Se l'errore viene visualizzato di nuovo, l'anomalia persiste: Contattare un Centro assistenza autorizzato.</li> </ul>
Riempire di caffè in grani (macinacaffè centrale vuoto)	Il contenitore del caffè in grani centrale è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Rabboccare il caffè in grani.</li> </ul>
Riempire di caffè in grani (macinacaffè destro vuoto)	Il contenitore del caffè in grani destro è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Rabboccare il caffè in grani.</li> </ul>
Riempire di caffè macinato l'introduzione manuale	L'introduzione manuale non è stata riempita di caffè macinato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Aprire il coperchio dell'introduzione manuale nel contenitore del caffè in grani centrale.</li> <li>► Versare il caffè macinato.</li> <li>► Chiudere il coperchio dell'introduzione manuale.</li> </ul>
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"> <li>► Riempire il primo contenitore per prodotti in polvere.</li> </ul>
Versare cioccolata o latte in polvere nel 2° contenitore (2° contenitore per prodotti in polvere vuoto)	Il 2° contenitore per prodotti in polvere è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Riempire il secondo contenitore per prodotti in polvere.</li> </ul>

Messaggio a display	Causa	Soluzione
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) e 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.	► Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.
	L'interruttore di sovratemperatura è scattato.	
Sovratemperatura caldaia vapore	L'erogazione dell'acqua è interrotta.	► Controllare il livello del serbatoio esterno/interno dell'acqua potabile (opzione) e 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.	► Contattare un Centro assistenza autorizzato.
	L'interruttore di sovratemperatura è scattato.	
Temperatura dell'acqua calda troppo bassa, temperatura della caldaia vapore troppo bassa	La fase di riscaldamento è ancora in corso.	► Attendere che la macchina si sia riscaldata.
	È presente un errore di riscaldamento.	► Scollegare la macchina dalla rete elettrica. ► Ricollegarla e accenderla.
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.

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Inserimento della cartuccia di decalcificazione	Manca il decalcificante necessario per la procedura di decalcificazione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Inserire la cartuccia di decalcificazione.</li> <li>▶ Rimuovere la cartuccia dopo la procedura di decalcificazione e dopo l'avviso sul display.</li> </ul>
Time-out infusore	<p>L'infusore non dispone di un interruttore per la "posizione di riposo". La posizione del cilindro di infusione viene rilevata misurando il valore di corrente. Vengono rilevati i seguenti picchi: posizione superiore e inferiore.</p> <p>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".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
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"> <li>▶ Controllare il livello del serbatoio dell'acqua potabile e le condizioni dell'allacciamento alla rete idrica fissa.</li> <li>▶ Controllare il serbatoio dell'acqua potabile interno o esterno (la saturazione del filtro riduce il flusso dell'acqua).</li> <li>▶ Controllare se il pistone superiore è bloccato o parzialmente bloccato.</li> <li>▶ Controllare il livello di macinazione. <b>INFORMAZIONE:</b> Se la macinazione è troppo fine, può inibire o bloccare completamente il flusso dell'acqua.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
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"> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
Errore di elaborazione Modbus BP	Errore di comunicazione tra l'unità di alimentazione e il touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
Errore di elaborazione Modbus MV	Errore di comunicazione tra manometro e touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
Errore di elaborazione Modbus MR	Errore di comunicazione tra l'unità di refrigerazione e il touchscreen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il cablaggio dell'unità di refrigerazione e della macchina.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>

Messaggio a display	Causa	Soluzione
Errore sistema di pagamento	Errore di comunicazione tra il sistema di pagamento e il touchscreen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Riavviare la macchina.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
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"> <li>▶ Impostazione parametrica "Configurazione" – Impostare il "Funzionamento timer".</li> <li>▶ Controllare prodotti come caffè in grani, latte, cioccolato in polvere o latte in polvere.</li> <li>▶ Controllare la temperatura dell'unità di refrigerazione.</li> <li>▶ Eseguire la pulizia o la decalcificazione necessarie.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
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"> <li>▶ Riavviare la macchina da caffè.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>

## 9.3

## 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"> <li>▶ Collegare la macchina da caffè alla rete elettrica.</li> <li>▶ Accendere la macchina da caffè.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
	La macchina da caffè non è accesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Accendere la macchina da caffè.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
Non sono disponibili bevande a base di latte.	Il contenitore del latte è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Riempire il contenitore del latte.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
	Il gruppo latte è intasato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eseguire la pulizia giornaliera.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
	Il gruppo latte è stato disattivato per errore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il collegamento del cavo di comando della macchina da caffè all'unità di refrigerazione.</li> <li>▶ Attivare il gruppo latte.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Causa	Soluzione
Non sono disponibili bevande a base di sciroppo (Flavour Point)	La bottiglia dello sciroppo è vuota.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Riempire la bottiglia dello sciroppo.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
	Il sistema Flavour-Point è intasato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eseguire la pulizia giornaliera.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
	Il sistema Flavour-Point è stato disattivato per errore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il collegamento del cavo di comando della macchina da caffè al Flavour-Point.</li> <li>▶ Eseguire la pulizia giornaliera.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
Non sono disponibili bevande con schiuma di latte.	Il contenitore del latte è vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Riempire il contenitore del latte.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
	Il gruppo latte è intasato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eseguire la pulizia giornaliera.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>
	Il gruppo latte è stato disattivato per errore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Controllare il collegamento del cavo di comando della macchina da caffè all'unità di refrigerazione.</li> <li>▶ Attivare il gruppo latte.</li> <li>▶ Eseguire la pulizia giornaliera.</li> <li>▶ Se l'anomalia persiste, contattare il Centro assistenza.</li> </ul>



## 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.





