
INSTALACJA, UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA
Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi

La Radosa

PL Polski



NR DOK. H0073EN00
WERSJA 1 05 - 2019

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Włochy
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.com
Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Mediolan (MI) Włochy
Kapitał firmowy EUR 41.138.297,00, w pełni opłacony
Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e PIVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963



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

IT La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni.

Vengono riportate le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE.

PL Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta. Oświadczam się, że sprzęt opisany na tabliczce identyfikacyjnej jest zgodny z postanowieniami prawnymi dyrektyw europejskich oraz ich kolejnymi zmianami i uzupełnieniami.

Dokument ten określa zharmonizowane normy lub specyfikacje techniczne (oznaczenia) zastosowane zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i dobrej praktyki obowiązującymi w UE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Direttive europee Dyrektywy europejskie	Sostituita da Zniesiona przez	Norme armonizzate / Specifiche tecniche Normy zharmonizowane / specyfikacje techniczne	
2006/95/WE	2014/35/UE (LVD)	EN 60335-1:2012 + A11:2014 EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010	EN 62233:2008
2006/42/WE	(MD)	EN60335-1:2012+A11:2014	
97/23/WE	2014/68/UE (PED)	EN60335-1:2012+A11:2014	
2004/108/WE	2014/30/UE (EMC)	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014	EN 61000-3-3:2013 EN 61000-3-11:2001
2002/72/WE+2008/39/WE			
KE 1935/2004		EN16889:2016	Praktyczny przewodnik EDQM CM/RES (2013)9
KE 10/2011	KE 10/2011 + UE 2016/1416		
KE 2023/2006	(GMP)		
2002/95/WE	2011/65/UE (RoHS)	EN 50581:2012	
2002/96/WE	2012/19/UE (WEEE (utilizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych))		
2014/53/UE *	(RED)	EN62311:2008 EN60335-1:2012+A11:2014 EN60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006 +A2:2008+A12:2010	ETSI EN 301 489-1 V1.9.2:2011 ETSI EN 301 489-17 V2.2.1:2012 ETSI EN 301 328 V2.1.1:2016

*Solo con moduli radio di EVOCA S.p.A. / Tylko z modułami radiowymi EVOCA S.p.A..

Il fascicolo tecnico è costituito e disponibile presso:
Plik techniczny został skompilowany przez i jest dostępny u:

Evoca S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

Direktor Generalny

Deklaracja zgodności



Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.

Deklaracja zgodności z europejskimi dyrektywami i normami przewidzianymi przez obowiązujące prawa została umieszczona na pierwszej stronie niniejszej instrukcji obsługi, która stanowi integralną część maszyny.

- Postanowienia prawne obowiązujących dyrektyw europejskich (wraz z ich zmianami i łaczeniami)
- Obowiązujące normy zharmonizowane
- Specyfikacje techniczne (oznaczenia) stosowane zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i dobrej praktyki obowiązującymi w UE i wymienionymi na tej samej stronie.

INTEGRALNOŚĆ MODUŁÓW RADIOWYCH

Zgodnie z art. 17 dyrektywy 2014/53/UE (RED), producent sprawdza, czy urządzenie radiowe jest zgodne z zasadniczymi wymogami art. 3 dyrektywy.

Producent wedle własnego uznania wybiera procedurę sprawdzenia zgodności.

Jeżeli moduł radiowy został wbudowany do urządzenia niewyposażonego w moduł radiowy, podmiotem wbudowującym moduł będzie producent produktu końcowego, tym samym musi on sprawdzić zgodność produktu końcowego z zasadniczymi wymogami dyrektywy 2014/53/UE (RED).

W istocie, wbudowywanie modułów radiowych do innych produktów może mieć wpływ na zgodność produktu końcowego z zasadniczymi wymogami dyrektywy.

DEFINICJE ZGODNE Z PRAWEM

Producent jest osobą fizyczną lub organem publicznym, który wytwarza urządzenia radiowe i/lub materiały elektryczne lub który zlecił ich opracowanie, wykonanie lub wprowadzenie na rynek, opatrując następnie urządzenie własnym znakiem handlowym lub nazwą.

Importer lub **dystrybutor**, który wprowadza urządzenie radiowe lub materiał elektryczny na rynek, poprzez opatrzenie urządzenia własnym znakiem handlowym lub nazwą staje się producentem.

Importer lub **dystrybutor**, który wprowadza jakiegokolwiek zmiany w urządzeniu radiowym lub materiale elektrycznym wprowadzonym na rynek, w stopniu, w którym omawiana zmiana może determinować zgodność z wymienionymi dyrektywami, jest uznawany za producenta, tym samym, zgodnie z powyższymi dyrektywami, musi przyjąć związane z tym zobowiązania.

Symbole

Poniższe symbole mogą znajdować się wewnątrz maszyn, w zależności od modelu (symbole ostrzegające o niebezpieczeństwie)



Uwaga: niebezpieczne napięcie
Przed demontażem pokrywy wyłącz zasilanie



Uwaga
Niebezpieczeństwo zgniecenia dłoni



Uwaga
Gorąca powierzchnia

Symbole ostrzegające o niebezpieczeństwie muszą być czytelne i widoczne; nie wolno ich zakrywać ani usuwać. Uszkodzone lub nieczytelne etykiety należy wymienić.

Ostrzeżenia

Niniejszy dokument jest przeznaczony dla personelu technicznego i jest udostępniany w formie elektronicznej (w obszarze zastrzeżonym na stronie internetowej producenta).

PRZED INSTALACJĄ

Instalacja oraz jakiegokolwiek następujące po niej czynności konserwacyjne muszą być przeprowadzane przez doświadczony personel, przeszkolony w zakresie eksploatacji maszyny, zgodnie z obowiązującymi zasadami

Korzystanie z zestawów i/lub akcesoriów nieprzeznaczonych do konkretnego typu urządzenia przez producenta nie gwarantuje przestrzegania norm bezpieczeństwa, w szczególności jeśli chodzi o części pod napięciem.

Osoba instalująca będzie wyłącznie odpowiedzialna za jakiegokolwiek szkody dla osób i mienia wynikające z nieprawidłowej instalacji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za korzystanie z komponentów nieodpowiednich dla danego typu.

Montaż i czynności testowe muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel, dysponujący określoną wiedzą dotyczącą eksploatacji maszyny z punktu widzenia bezpieczeństwa elektrycznego i zasad BHP.

Co najmniej raz do roku wykwalifikowany personel musi sprawdzić, czy maszyna znajduje się w stanie nienaruszonym oraz czy jest zgodna ze standardami odpowiednich instalacji.

Materiały opakowaniowe muszą być utylizowane w sposób zgodny z zasadami ochrony środowiska.

W odniesieniu wyłącznie do automatów wydających gorące napoje

Maszyna jest wyposażona w automatyczny system myjący miksery z własnym obiegiem wody oraz moduł zaparzający.

Jeżeli maszyna pozostaje nieużywana przez dłuższy czas (przez weekend itp.) lub przez okres dłuższy niż dwa dni, zaleca się aktywowanie automatycznych funkcji myjących (np. przed rozpoczęciem korzystania z automatu).

PRZED UŻYCIEM

Maszyna może być używana przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach sensorycznych lub umysłowych wyłącznie pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub specjalnie przeszkolonych w zakresie użytkowania maszyny.

Osoby odpowiedzialne za nadzór nad dziećmi nie mogą pozwalać dzieciom bawić się maszyną.

Zabronione jest czyszczenie lub serwisowanie maszyny przez dzieci.

ŚRODOWISKO NATURALNE

Kilka prostych zasad, które pomogą w ochronie środowiska:

- do czyszczenia maszyny należy używać wyłącznie produktów biodegradowalnych;
- utylizuj wszelkie opakowania produktów wykorzystywanych do napełniania i czyszczenia maszyny w odpowiedni sposób;
- gdy maszyna pozostaje nieużywana, odłącz zasilanie, aby oszczędzać energię.

DEMONTAŻ I UTYLIZACJA

Podczas demontażu maszyny zaleca się zniszczenie tabliczki znamionowej maszyny.



Symbol wskazuje na to, że zabronione jest utylizowanie maszyny wraz z odpadami zwykłymi. Urządzenie musi zostać utylizowane zgodnie z postanowieniami dyrektywy 2012/19/UE (utylicacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego) oraz praw krajowych z niej wynikających, w celu zapobieżenia jakimkolwiek negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Producent organizuje i prowadzi specjalny odbiór urządzenia po wycofaniu go z eksploatacji.

W celu zapewnienia prawidłowej utylizacji maszyny, należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym maszyna została nabyta, lub z naszym serwisem posprzedażowym.

Niezgodna z prawem utylizacja maszyny niesie ze sobą konsekwencje w postaci zastosowania sankcji administracyjnych przewidywanych obowiązującym prawem.

Uwaga!

Jeżeli maszyna jest wyposażona w system chłodzący, jednostka chłodząca zawiera fluorowany gaz cieplarniany HFC-R134a wedle Protokołu z Kyoto, którego łączny potencjał ogrzewający wynosi 1300.

Polski

WPROWADZENIE	1	EKSPLLOATACJA	28
TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE	1	MODUŁ ZAPARZAJĄCY	28
POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU NIEPRAWIDŁOWEJ PRACY	2	DOZOWNIKI KAWY	30
IDENTYFIKACJA I CECHY URZĄDZENIA	2	WYDAWANIE GORĄCEJ WODY PRZES DYSZĘ	31
USTAWIANIE URZĄDZENIA	3	MODUŁ CAPPUCINO EVOMILK	31
SPECYFIKACJE TECHNICZNE	3	USTAWIENIA KALIBRACJI	31
POBÓR MOCY	5	ŁĄCZNOŚĆ	33
CZYSZCZENIE I ŁADOWANIE	6	EKRAN DOTYKOWY	33
PRZELĄCZNIK GŁÓWNY ORAZ ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA	6	KORZYSTANIE Z URZĄDZEŃ PAMIĘCI PRZENOŚNEJ USB	34
HIGIENA I CZYSZCZENIE	7	PRACA W NORMALNYM TRYBIE UŻYTKOWNIKA	34
KORZYSTANIE Z DYSTRYBUTORÓW GORĄCYCH NAPOJÓW (PODAJĄCYCH NAPOJE DO OTWARTYCH POJEMNIKÓW)	8	WYDAWANIE NAPOJU	34
PRZYCISKI I INFORMACJE	8	PRACA W TRYBIE BARISTY	35
ŁADOWANIE PRODUKTÓW	9	PANEL STANU URZĄDZENIA	35
ZIARNA KAWY	9	ARCHITEKTURA SYSTEMU	36
PRODUKTY W PROSZKU	9	PROGRAMOWANIE	37
MLEKO	10	DOSTĘP DO MENU PROGRAMOWANIA	37
ZBIORNIK NA WODĘ UZUPEŁNIANY OD WEWNĄTRZ	10	WPROWADZANIE NASTAW	38
CZYNNOŚCI OKRESOWE	10	CODZIENNE CZYNNOŚCI	39
CZYSZCZENIE TAC NA NIECZYSTOŚCI	11	CZYSZCZENIE I MYCIE	39
CZYSZCZENIE MIKSERÓW	13	OPRÓŻNIANIE TACY NA NIECZYSTOŚCI STAŁE	39
CZYSZCZENIE DYSZ I WYLEWEK	14	NAPEŁNIANIE/OPRÓŻNIANIE TUB WRZUTNIKA	39
CZYSZCZENIE MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO	15	USTAWIENIA OFERTY NAPOJÓW	40
CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA MLEKO	15	UKŁAD WYŚWIETLACZA	40
CZYSZCZENIE ZBIORNIKA DOSTARCZAJĄCEGO WODĘ	15	UKŁAD WYŚWIETLACZA KATEGORII OFEROWANYCH NAPOJÓW	40
WŁĄCZANIE MASZYN	15	KATEGORIE OFEROWANYCH NAPOJÓW	40
CYKLE MYCIA	15	NAPOJE	40
PŁUKANIE KOMPONENTÓW	16	RECEPTURY	41
MYCIE MODUŁU CAPPUCINO	16	POJEMNIKI	45
CYKL MYCIA MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO	19	KONFIGURACJA FIZYCZNA	45
CZYSZCZENIE EKRANU DOTYKOWEGO	20	USTAWIENIA EVOMILK	45
WYŁĄCZENIE SERWISOWE	20	USTAWIENIA MASZYN	46
MONTAŻ	21	KONFIGURACJA	46
ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA	21	MODYFIKACJA TŁUMACZENIA INTERFEJSU	46
WYŁĄCZNIKI ORAZ URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE	22	INDYWIDUALNE DOSTOSOWANIE INTERFEJSU	46
OPRÓŻNIANIE TAC NA NIECZYSTOŚCI STAŁE I CIEKŁE	23	OGÓLNE USTAWIENIA WYŚWIETLANIA	47
ZDEJMOWANIE PANELI BOCZNYCH I TYLNYCH	23	LISTA ODTWARZANIA	47
ZASILANIE WODĄ	24	USTAWIENIA WEJŚCIOWE CZUJNIKÓW	47
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	25	KALIBRACJA PRZEPŁYWOMIERZA	47
MONTAŻ MODUŁÓW BOCZNYCH	26	KALIBRACJA MŁYNKÓW	47
WSKAZANIA ŁĄCZNOŚCI	26	KALIBRACJA DOZOWNIKÓW INSTANT	48
WSTĘPNE URUCHOMIENIE	27	KALIBRACJA POMPY/ZAWORU	48
PIERWSZA DEZYNFEKCJA	28	USTAWIENIA WYJŚCIOWE	48
		SERWIS	49
		USTAWIENIA OGÓLNE	49
		PARAMETRY BOJLERÓW	50
		ZAPOBIEGANIE BLOKADY MIKSERA	50
		REGULACJA ŻAREN ZA POMOCĄ SILNIKA	50
		KOLEJNY SERWIS	50

INFORMACJE DOTYCZĄCE MASZYN

AWARIE	51
STATYSTYKI	55
ULUBIONE	55
IDENTYFIKACJA MASZYN	56
DATA INSTALACJI	56
DANE KONTAKTOWE WSPARCIA TECHNICZNEGO	56

TRYB OSZCZĘDZANIA ENERGII

WARTOŚCI NASTAW	56
PRZEDZIAŁY CZASOWE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII	57

SYSTEMY PŁATNOŚCI

PARAMETRY WSPÓLNE	58
VALIDATOR	58
MDB	59
CENY	60

IMPORT/EKSPORT

EVA-DTS	61
MATERIAŁY WIDEO	61
OBRAZY	62
HISTORIA BŁĘDÓW	62

SYSTEM

OPRACOWANIE	62
SPECYFIKACJE TECHNICZNE	63
TEST EKRANU DOTYKOWEGO	64
USTAWIANIE DATY I GODZINY	65
JĘZYK	65
PROFILE UŻYTKOWNIKA	65
SIEĆ	66
AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA	68
INFORMACJE	68

ŁĄCZNOŚĆ

USTAWIENIA E-MAIL	68
-------------------	----

SERWIS

70

SERWIS	70
WPROWADZENIE OGÓLNE	70
WYŁĄCZNIK GŁÓWNY I BEZPIECZNIK TOPIKOWY	71
WYŁĄCZNIK ŁĄCZNOŚCI	71
KONSERWACJA MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO	72

CZYNNOŚCI OKRESOWE

73

DEZYNFEKCJA	73
CZYSZCZENIE DYSZ I WYLEWEK	75
DEMONTAŻ POJEMNIKÓW NA PRODUKTY	76
ZDEJMOWANIE PANELI BOCZNYCH I TYLNYCH	76

ELEKTRONICZNE PŁYTY STERUJĄCE

77

PŁYTA STERUJĄCA	78
PŁYTA CPU	79
PŁYTA MODUŁU EVOMILK	80
ZASILACZ	80
PŁYTA MODUŁU PŁATNOŚCI	80
ZABEZPIECZENIE TERMICZNE EVOMILK	81
ZABEZPIECZENIE TERMICZNE BOJLERA	81
INSTALACJA I/LUB AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA	81

ZAŁĄCZNIKI

83

Wprowadzenie

Dokumentacja techniczna stanowi integralną część urządzenia i musi towarzyszyć urządzeniu w trakcie przewozu lub w momencie przekazania prawa własności, aby umożliwić różnym operatorom dalsze zapoznanie się z dokumentacją.

Przed instalacją i korzystaniem z urządzenia należy skrupulatnie zapoznać się i zrozumieć treść dokumentu, gdyż instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji oraz przepisów eksploatacji i konserwacji.

Niektóre ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mogą przedstawiać szczegóły różniące się od tych, w które urządzenie jest wyposażone, jednakże zasadnicze informacje pozostaną niezmiennione.

Instrukcja obsługi dzieli się na trzy rozdziały.

Rozdział 1 opisuje napełnianie produktami i rutynowe czynności czyszczące, które należy przeprowadzać w tych obszarach urządzenia, do których dostęp możliwy jest wyłącznie przez drzwi zamykane na klucz, bez konieczności korzystania z innych narzędzi.

Rozdział 2 zawiera instrukcje dotyczące prawidłowej instalacji urządzenia oraz informacje wymagane do optymalizacji pracy urządzenia.

Rozdział 3 opisuje czynności konserwacyjne wymagające użycia narzędzi w celu uzyskania dostępu do potencjalnie niebezpiecznych obszarów.

Działania opisane w rozdziałach 2 i 3 muszą być wykonywane wyłącznie przez personel dysponujący określoną wiedzą w zakresie eksploatacji urządzenia, zarówno z punktu widzenia bezpieczeństwa elektrycznego, jak i BHP.

TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

TRANSPORT

Należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z urządzeniem, aby uniknąć spowodowania uszkodzenia urządzenia i szkód dla ludzi.

Podczas obchodzenia się z urządzeniem istnieje ryzyko zgniecenia dłoni i/lub stóp: należy korzystać z odpowiednich rękawic i obuwia roboczego.

Należy przenosić urządzenie za pomocą sprzętu podnoszącego, który jest odpowiedni do rozmiaru i wagi urządzenia (np. za pomocą wózka widłowego).

Ze sprzętu takiego korzystać może wyłącznie personel posiadający kwalifikacje do korzystania ze sprzętu podnoszącego.

Należy unikać:

- Przewracania i/lub przechylania urządzenia;
- Przeciągania lub podnoszenia urządzenia za pomocą lin lub podobnych przedmiotów;
- Podnoszenia urządzenia za pomocą uchwytów bocznych;
- Potrząsania lub rzucania urządzeniem i jego opakowaniem.

MAGAZYNOWANIE

Środowisko magazynowe musi być suche, a panująca w nim temperatura powinna mieścić się w zakresie od 0 do 40°C.

W przypadku zamrożenia urządzenia, musi być ono następnie kondycjonowane w środowisku, w którym panuje temperatura w zakresie od 0 do 40°C.

Przed włączeniem urządzenia należy poczekać do momentu, w którym temperatura urządzenia osiągnie wartość identyczną z temperaturą otoczenia.

Jeżeli zachodzi kondensacja cieczy, należy poczekać do całkowitego wysuszenia urządzenia przed jego włączeniem.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU NIEPRAWIDŁOWEJ PRACY

W większości przypadków problemy techniczne można rozwiązać za pomocą drobnych interwencji; dlatego też sugerujemy dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed skontaktowaniem się z producentem.

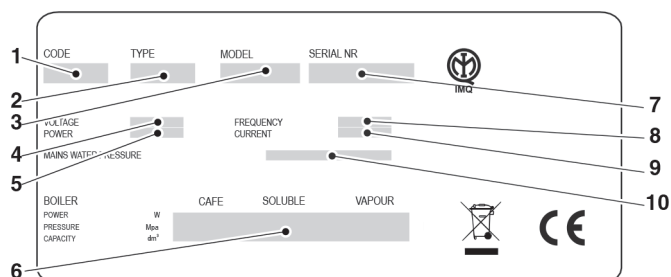
W sytuacji gdy nie da się wyeliminować anomalii lub nieprawidłowej pracy, należy skontaktować się z:

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Włochy – Nr tel. +39 035606111

IDENTYFIKACJA I CECHY URZĄDZENIA

Każde urządzenie jest identyfikowane za pomocą konkretnego numeru seryjnego, który znajduje się na tabliczce znamionowej umieszczonej na wewnętrznej części drzwi.

Tabliczka znamionowa jest jedynym oznaczeniem uznawanym przez producenta i zawiera wszelkie informacje umożliwiające producentowi szybkie i bezpieczne udzielenie informacji technicznych i łatwe zarządzanie częściami zamiennymi.



Rys. 1

1. Kod
2. Typ
3. Model
4. Napięcie zasilania
5. Moc
6. Szczegółowe informacje dotyczące bojlerów
7. Numer seryjny
8. Częstotliwość zasilania
9. Napięcie zasilania
10. Właściwości sieci wodociągowej

USTAWIANIE URZĄDZENIA

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji na zewnątrz. Musi zostać zainstalowane w suchym otoczeniu, w którym panuje temperatura w zakresie od 2°C do 32°C, oraz nie może zostać zainstalowane w otoczeniu, w którym do czyszczenia stosowane są strumienie wody (np. duże kuchnie itp.).

❗ Urządzenie musi zostać instalowane w otoczeniu, w którym możliwe jest jego nadzorowanie przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie może zostać ustawione blisko ściany, jednakże pomiędzy ścianą a urządzeniem musi znajdować się luka o szerokości co najmniej 4 cm, aby umożliwiać wentylację.

Pod żadnym pozorem nie wolno nakrywać urządzenia jakimikolwiek materiałami.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na równej powierzchni.

Ważne !!!

W przypadku niezaplanowanych czynności konserwacyjnych i/lub napraw, należy zapewnić dostęp do urządzenia ze wszystkich stron.

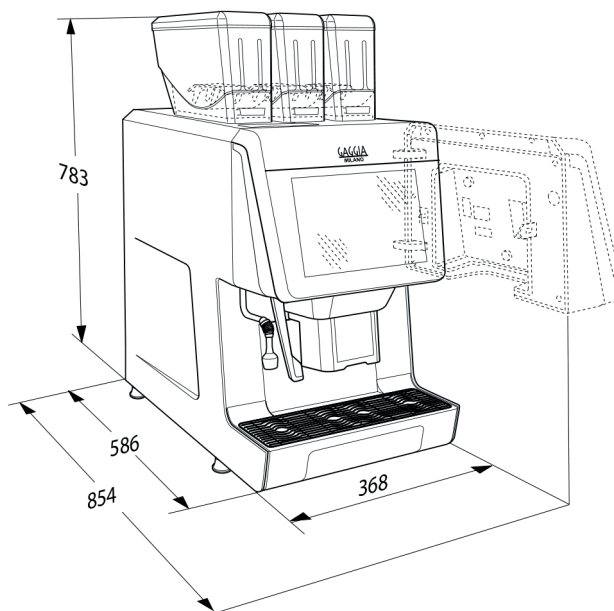
Tym samym, należy upewnić się, że urządzenie można obracać, aby umożliwić zdjęcie panelu tylnego i paneli bocznych.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

WYMIARY

- Wysokość: 783 mm
- Szerokość: 368 mm
- Głębokość: 586 mm
- Głębokość przy otwartych drzwiach: 854 mm
- Masa: 44 kg

wraz z modulem cappuccino: 47 kg



Rys. 2

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Napięcie: 230/240 V~
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Moc: 3200 / 2750* W

Szczegółowe właściwości elektryczne zostały podane na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia.

* tylko wersja na rynek brytyjski

ZASILANIE WODĄ

Ciśnienie sieci wodociągowej musi znajdować się w przedziale od 0,12 do 0,85 MPa (1,2 – 8,5 bara).

POZIOM HAŁASU

Poziom ciągłego, równoważnego, ważonego ciśnienia akustycznego nie przekracza 70 dB.

REGULOWANIE MODUŁU PRZYGOTOWANIA ESPRESSO

- Stopień zmielenia kawy ziarnistej
- Ilość kawy
- Ilość wody

REGULACJA MODUŁU PRZYGOTOWANIA NAPOJÓW INSTANT

- Ilość produktów rozpuszczalnych
- Ilość wody

REGULACJA MODUŁU PRZYGOTOWANIA MLEKA

Tylko w modelach wyposażonych w moduł cappuccino.

- Stopień spieniania mleka
- Temperatura podgrzewania

REGULACJA TEMPERATURY

Za pomocą oprogramowania

CZUJNIKI SPRAWDZAJĄCE

- Obecność wody
- Obwód hydrauliczny pod ciśnieniem
- Obecność kawy
- Pozycja jednostki zaparzającej
- Osiągnięta temperatura jednostki podgrzewającej

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Wyłącznik główny
- Mikroprzełącznik przerywający łączność przy otwartych drzwiach
- Obecność pojemników na produkty
- Obecność tac na nieczystości
- Czujnik zamknięcia drzwi
- Termostaty bezpieczeństwa modułu podgrzewającego wraz z nastawą ręczną
- Termostat bezpieczeństwa modułu podgrzewania mleka Evomilk (tylko modele wyposażone w Evomilk)
- Urządzenie ochronne głównego obwodu elektrycznego wraz z bezpiecznikiem

CZASOWE URZĄDZENIE ZABEZPIECZAJĄCE:

- Silnika przekładniowego modułu zaparzającego
- Młynka/młynków

URZĄDZENIE OCHRONY TERMICZNEJ:

- Silnika przekładniowego modułu zaparzającego
- Elektromagnesów
- Modułu zaparzającego kawę
- Modułu podgrzewania mleka (tylko modele wyposażone w Evomilk)
- Młynków
- Silników dozujących produkty instant
- Mikserów
- Pompy wody

POJEMNOŚĆ ZBIORNIKÓW

Zbiorniki na poniższe produkty mają następującą pojemność:

- Około 1,1 kg ziaren kawy
- Około 1,1 kg wstępnie zmielonej kawy
- Około 1,8 kg czekolady w proszku
- Około 1,8 kg żeń-szenia w proszku
- Około 0,5 kg kawy jęczmiennej w proszku
- Około 0,7 kg mleka w proszku

POBÓR MOCY

Pobór mocy przez urządzenie zależy od wielu czynników, takich jak temperatura i wentylacja pomieszczenia, w którym umieszczone jest urządzenie, temperatura dostarczanej wody oraz temperatura modułu podgrzewającego itp.

Obliczone zużycie energii ma charakter jedynie orientacyjny.

Przeprowadzono pomiar w temperaturze otoczenia wynoszącej 22°C i stwierdzono następujący pobór mocy:

Do osiągnięcia temp. roboczej:	63 Wh
24-godzinny tryb czuwania:	1171 Wh

AKCESORIA I ZESTAWY

Urządzenie można wyposażyć w akcesoria i zestawy, aby zróżnicować jego przeznaczenie:

Akcesoria i zestawy, które można dołączać do urządzenia, są dostępne u producenta.

Akcesoria i zestawy są dostarczane wraz z instrukcjami obsługi i testowania, do których należy skrupulatnie się stosować, aby utrzymać bezpieczną pracę urządzenia.

Podmiot przeprowadzający instalację jest odpowiedzialny za wszelkie szkody, jakie mogą zostać wyrządzone urządzeniu, przedmiotom lub ludziom wskutek nieprawidłowej instalacji.

Ważne !!!

Akcesoria i zestawy, które nie zostały zatwierdzone przez producenta, mogą nie spełniać norm bezpieczeństwa, zwłaszcza w odniesieniu do części pod napięciem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za stosowanie niezatwierdzonych komponentów.

Instalacja i następujące po niej czynności testowe muszą być wykonywane wyłącznie przez personel dysponujący określoną wiedzą w zakresie eksploatacji urządzenia, zarówno z punktu widzenia bezpieczeństwa elektrycznego, jak i BHP.

Rozdział 1

Czyszczenie i ładowanie

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji na zewnątrz. Musi zostać zainstalowane w suchym otoczeniu, w którym panuje temperatura w zakresie od 2°C do 32°C, oraz nie może zostać zainstalowane w otoczeniu, w którym do czyszczenia stosowane są strumienie wody (np. duże kuchnie itp.).

❗ Przed rozpoczęciem czyszczenia i ładowania umyj dłonie i załóż rękawice jednorazowe: korzystanie z rękawic nie eliminuje konieczności utrzymania higieny rąk.

PRZEŁĄCZNIK GŁÓWNY ORAZ ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

PRZEŁĄCZNIK GŁÓWNY

Ręczny przełącznik główny odcina zasilanie urządzenia i jest zlokalizowany za tacą na nieczystości stałe.

Podczas przeprowadzania normalnych czynności czyszczenia i ładowania produktu urządzenie nie musi być wyłączone.

Jeżeli zachodzi potrzeba wyłączenia urządzenia za pomocą wyłącznika głównego, należy wyjąć tacę na nieczystości.

PRZEŁĄCZNIK ŁĄCZNOŚCI

Wyłącznie w modelach wyposażonych w funkcję łączności.

Po otwarciu drzwi konkretny przełącznik dezaktywuje komponenty łączności urządzenia.

Gdy drzwi są otwarte, zdalna praca modułów funkcyjnych i/lub zdalne sterowanie są wyłączone.

⚠ Wszystkie czynności wymagające podłączenia urządzenia do zasilania przy otwartych drzwiach oraz aktywnych funkcjach łączności muszą być przeprowadzane WYŁĄCZNIE przez wykwalifikowany personel, który jest świadomy konkretnych rodzajów ryzyka związanego z pozostawianiem maszyny w takim stanie.

Aby uruchomić komponenty łączności (np. w celu przeprowadzenia testu komunikacji) przy otwartych drzwiach, należy po prostu pociągnąć za bolec wyłącznika łączności.

Jeżeli przełącznik zostanie włączony i wyłączony w krótkim czasie, urządzenie dezaktywuje komponenty łączności; należy ponownie uruchomić urządzenie, aby wznowić działanie komponentów łączności.

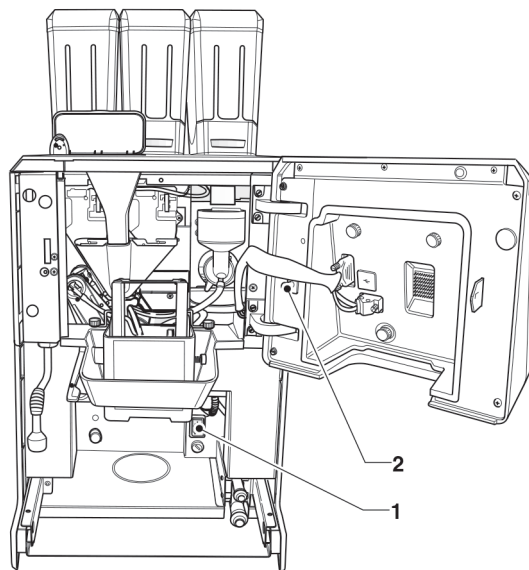
ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Rutynowe czynności czyszczenia i ładowania produktu mogą być bezpiecznie wykonywane.

Moduł posiada czujniki magnetyczne, które wykrywają:

- Zamknięcie drzwi.
- Obecność zbiorników.
- Obecność tac na nieczystości.

W przypadku stwierdzenia niespełnienia jednego z wymienionych warunków, urządzenie zostanie wyłączone.



Rys. 3

1. Przełącznik główny
2. Przełącznik łączności

HIGIENA I CZYSZCZENIE

Niniejsza instrukcja przedstawia potencjalne punkty krytyczne i zawiera informacje na temat kontrolowania możliwego rozwoju bakterii.

Na mocy bieżących przepisów BHP, operator urządzenia musi stosować procedury samokontroli, określone zgodnie z dyrektywą HACCP (dot. analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) oraz przepisami prawa krajowego.

Dobrym rozwiązaniem jest również czyszczenie powierzchni, które nie wchodzą w bezpośredni kontakt z żywnością wewnątrz urządzenia, a także modułów bocznych (podgrzewacze kubków, schładzacze itp.).

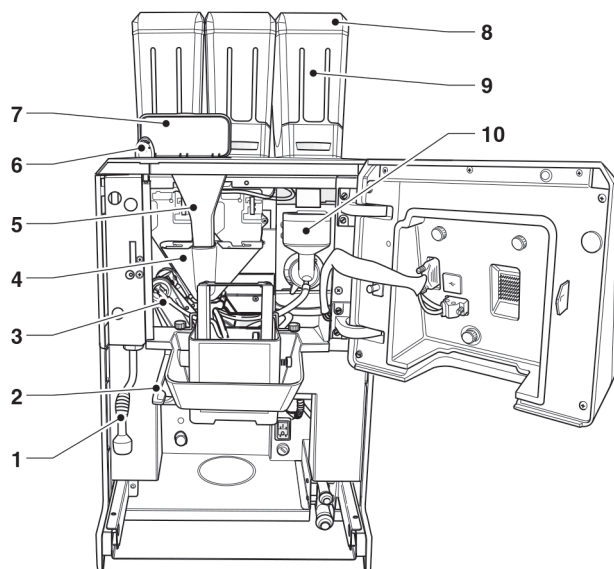
Czyszczenie musi być przeprowadzane za pomocą środków dezynfekujących, pamiętając o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików i/lub szczotek.

Nie należy stosować rozpuszczalników i/lub środków czyszczących o silnym zapachu.

Niektóre części urządzenia mogą zostać uszkodzone przez chemicznie agresywne środki czyszczące.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niezastosowaniem się do powyższych punktów lub stosowaniem agresywnych lub toksycznych produktów chemicznych.

Pod żadnym pozorem nie wolno korzystać ze strumieni wody do czyszczenia urządzenia.



Rys. 4

- 1. Dysza gorącej wody*
- 2. Uchwyt przesuwający dysze
- 3. Moduł zaparządzający
- 4. Zsyp kawy
- 5. Zsyp zmielonej kawy bezkofeinowej*
- 6. Blokada drzwi
- 7. Kłapki do wsypywania zmielonej kawy bezkofeinowej
- 8. Pokrywy zbiorników
- 9. Zbiornik na produkty
- 10. Mikser

*Tylko w niektórych modelach.

KORZYSTANIE Z DYSTRYBUTORÓW GORĄCYCH NAPOJÓW (PODAJĄCYCH NAPOJE DO OTWARTYCH POJEMNIKÓW)

(np. kubków plastikowych, kubków ceramicznych i dzbanków)

Dystrybutory napojów do otwartych pojemników muszą być stosowane wyłącznie do sprzedaży i dystrybucji napojów wytwarzanych poprzez:

- Zaparzenie kawy.
- Rozpuszczenie produktów w proszku lub liofilizowanych.

Produkty te muszą zostać określone przez producenta jako „odpowiednie do automatycznej dystrybucji” do otwartych pojemników.

Modele wyposażone w ekspres do cappuccino mogą być również wykorzystywane do dystrybucji mleka pasteryzowanego lub UHT, które było przechowywane w lodówce i pobrane z zewnętrznego pojemnika.

Produkty należy zabezpieczać w ścisłej zgodności z instrukcjami producenta dotyczącymi przechowywania, temperatury przechowywania i daty przydatności do spożycia.

❗ Dystrybuowane napoje należy spożyć bezpośrednio. Pod żadnym pozorem nie wolno ich przechowywać i/lub pakować do późniejszej konsumpcji.

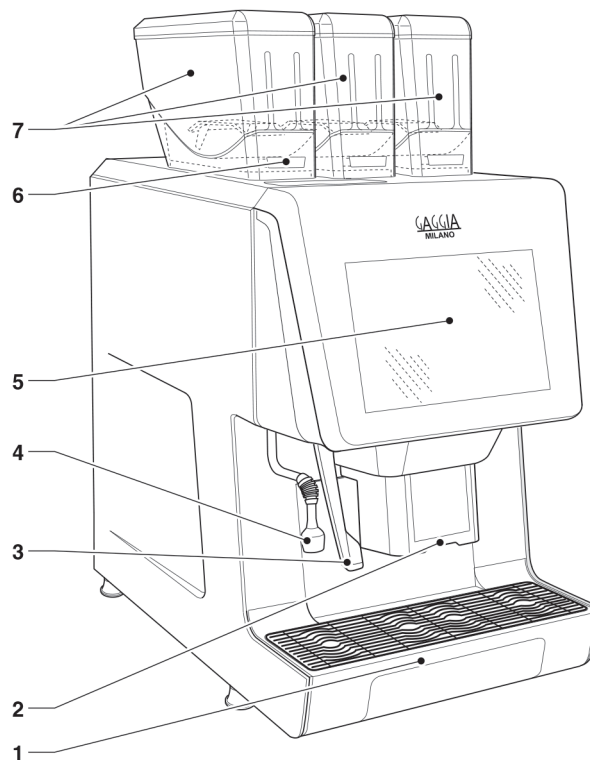
Każde inne użycie należy uznać za niewłaściwe, a w konsekwencji potencjalnie niebezpieczne.

PRZYCISKI I INFORMACJE

Urządzenie musi pracować w temperaturze pokojowej w zakresie od 2°C do 32°C.

Przyciski i informacje dla użytkownika są umieszczone na drzwiach.

Wszelkie informacje dla użytkownika są pokazywane na wyświetlaczu urządzenia.



Rys. 5

1. Taca na nieczystości ciekłe
2. Dysze dystrybuujące
3. Uchwyt przesuwający dysze
4. Osobna dysza podająca gorącą wodę*
5. Ekran dotykowy
6. Kłapka do wsypywania zmielonej kawy bezkofeinowej
7. Pojemniki na produkty (2 lub 3, w zależności od modelu)

ŁADOWANIE PRODUKTÓW

❗ Przed załadowaniem produktów należy sprawdzić, czy były one przechowywane zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi przechowywania i temperatury przechowywania.

❗ Przed załadowaniem produktów należy sprawdzić ich datę przydatności do spożycia.

Produkty muszą zostać określone przez producenta jako odpowiednie do automatycznej dystrybucji do otwartych pojemników.

Produkty mogą również być ładowane przy częściowo pełnych pojemnikach.

ZIARNA KAWY

Zaleca się stosowanie wysokiej jakości ziaren kawy, aby zapobiec awarii urządzenia spowodowanej obecnością zanieczyszczeń.

1. Otworzyć pokrywę pojemnika za pomocą klucza (jeśli jest konieczny).
2. Napełnić pojemnik ziarnami kawy.
3. Ostrożnie zamknąć pokrywę.

❗ Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności pojemników; maksymalny poziom wskazany na pojemnikach jest punktem podparcia pokryw.

PRODUKTY W PROSZKU

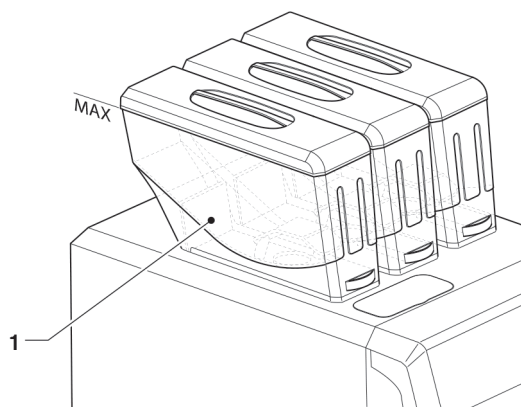
Zaleca się stosowanie wysokiej jakości produktów w proszku, aby zapobiec awarii urządzenia spowodowanej obecnością zanieczyszczeń.

1. Otworzyć pokrywę pojemnika na produkty w proszku za pomocą klucza (jeśli jest konieczny).
2. Napełnić pojemnik produktem w proszku.
3. Ostrożnie zamknąć pokrywę.

❗ Należy unikać sprasowania proszku, aby zapobiec jego zbryleniu.

❗ Należy upewnić się, że produkt w proszku nie zawiera żadnych brył.

Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności pojemników; maksymalny poziom wskazany na pojemnikach jest punktem podparcia pokryw.



Rys. 6
1. Pojemnik

MLEKO

Tylko w modelach wyposażonych w moduł cappuccino. Mleko jest pobierane za pomocą rurki ze zbiornika mleka.

Należy korzystać wyłącznie z mleka pasteryzowanego lub UHT.

W odniesieniu do zabezpieczania mleka, należy ściśle przestrzegać instrukcji producenta dotyczących przechowywania oraz sprawdzić datę przydatności do spożycia.

❶ Aby zapobiec występowaniu problemów z przepływem, należy umieścić zbiornik z mlekiem na tej samej powierzchni, co urządzenie.

Wężyk ssący musi opierać się o dno zbiornika na mleko i nie może być zapętlony.

Z mlekiem należy postępować zgodnie z wymogami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywności.

Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na mleko; maksymalny poziom wskazany jest na zbiorniku za pomocą oznaczenia referencyjnego.

ZBIORNIK NA WODĘ UZUPEŁNIANY OD WEWNĄTRZ

Tylko w modelach ze zbiornikiem na wodę uzupełnianym od wewnątrz.

Każdego dnia po pierwszym włączeniu maszyny należy opróżnić zbiornik z jakiegokolwiek pozostałej w nim wody oraz czyścić do momentu, w którym nie będzie w nim wody, jednocześnie usuwając wszelkie resztki i widoczne powłoki za pomocą gazików lub szczotek, jeżeli zachodzi taka konieczność.

Aby przywrócić pracę:

1. Napełnić zbiornik świeżą wodą pitną, wolną od zanieczyszczeń.
2. Podłączyć zbiornik do urządzenia.
3. Potwierdzić przywrócenie pracy.

Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika; maksymalny poziom wskazany jest na zbiorniku za pomocą oznaczenia referencyjnego.

CZYNNOŚCI OKRESOWE

Niniejsza instrukcja przedstawia potencjalne punkty krytyczne i zawiera informacje na temat kontrolowania możliwego rozwoju bakterii.

Na mocy bieżących przepisów BHP, operator urządzenia musi stosować procedury samokontroli, określone zgodnie z dyrektywą HAACP (dot. analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli).

Za każdym razem, gdy produkt jest ładowany do urządzenia lub części, w zależności od tego, jak często urządzenie jest wykorzystywane, jakości używanej wody i produktów, konieczne jest wyczyszczenie i zdezynfekowanie urządzenia i części wchodzących w kontakt z żywnością, postępując tak, jak to zostało opisane w poniższych punktach.

Oprócz zewnętrznych części modułów zaparzających oraz mikserów, które wymagają czyszczenia w celu usunięcia wszelkich pozostałości proszku, zwłaszcza obszaru lejka, części miksera wchodzące w kontakt z napojem również należy wysterylizować.

Pod żadnym pozorem podczas czyszczenia nie wolno kierować strumienia wody w stronę maszyny.

CZYSZCZENIE TAC NA NIECZYSTOŚCI

Tace na nieczystości mogą zostać z łatwością zdemonstrowane, aby ułatwić ich opróżnianie i czyszczenie.

Tace na nieczystości należy czyścić przy włączonej maszynie i zamkniętych drzwiach.

NIECZYSTOŚCI CIEKŁE

Tacę na nieczystości ciekłe można z łatwością wyjmować, nawet jeśli jest bezpośrednio połączona z odpływem do sieci wodociągowej.

W celu zdjęcia tacy na nieczystości ciekłe należy ją pociągnąć.

Jeżeli taca na nieczystości ciekłe nie jest bezpośrednio podłączona do odpływu do sieci wodociągowej, konieczne będzie jej regularne czyszczenie.

Należy następnie przejść do dezynfekcji tacy.

NIECZYSTOŚCI STAŁE

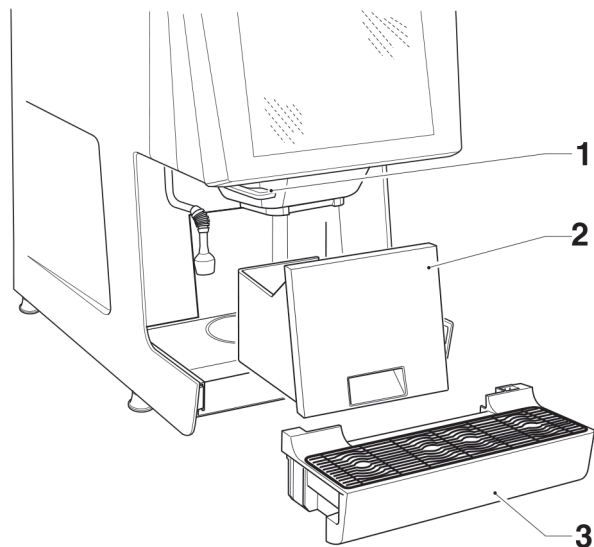
MODELE Z TACĄ NA NIECZYSTOŚCI STAŁE

Oprogramowanie sterujące urządzeniem powiadamia o osiągnięciu maksymalnej liczby wydanych napojów.

Możliwość wyboru napojów na bazie kawy zostanie wyłączona.

Aby zdjąć tacę na nieczystości stałe:

1. Unieś dysze podające za pomocą ruchomej dźwigni.
2. Zdejmij tacę na nieczystości ciekłe.
3. Opróżnij i umyj tace roztworem dezynfekującym.
4. Zresetuj liczniki nieczystości stałych (funkcja opróżniania tacy na nieczystości stałe).



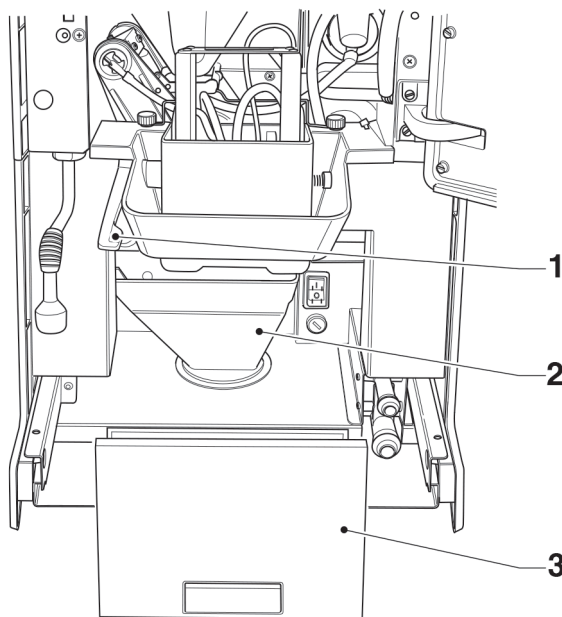
Rys. 7

1. Dźwignia przesuwająca dysze
2. Taca na nieczystości stałe
3. Taca na nieczystości ciekłe

MODELE Z FUNKCJĄ OPRÓŻNIANIA NIECZYSTOŚCI STAŁYCH POD BLAT SZAFKI

Należy postępować w poniższy sposób:

1. Unieś dysze podające za pomocą ruchomej dźwigni.
2. Zdejmij tacę na nieczystości ciekłe.
3. Zdejmij pokrywę zsypu na nieczystości stałe.
4. Opróżnij i wyczyść tacę na nieczystości stałe.
5. Umyj zsyp na nieczystości stałe, aby usunąć jakiegokolwiek nieczystości kawy.
6. Ponownie załóż zsyp na nieczystości stałe oraz tacę na nieczystości ciekłe.



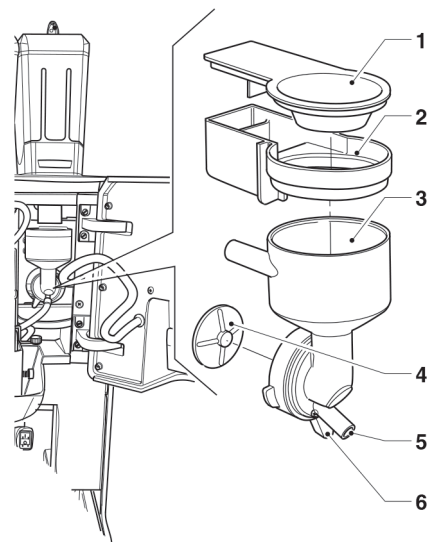
Rys. 8

1. Dźwignia przesuwająca dysze
2. Zsyp nieczystości stałych
3. Pokrywa zsypu nieczystości stałych

CZYSZCZENIE MIKSERÓW

Za każdym razem, gdy produkt jest ładowany do urządzenia i/lub raz w tygodniu bądź częściej, w zależności od tego, jak często urządzenie jest wykorzystywane, jakości używanej wody i produktów, konieczne jest zdezynfekowanie mikserów.

Części wymagające czyszczenia obejmują tacki wentylacyjne, miksery, rurki podające napoje rozpuszczalne oraz dyfuzor.

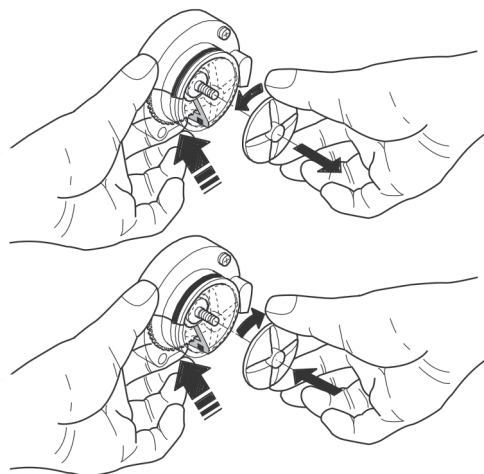


Rys. 9

1. Lejek produktów instant
2. Tacka wentylacyjna
3. Lejek podający wodę
4. Tarcza miksera
5. Przyłącze wężyka do podawania napojów rozpuszczalnych
6. Pierścień zabezpieczający miksera

W celu wyczyszczenia miksera należy postępować następująco:

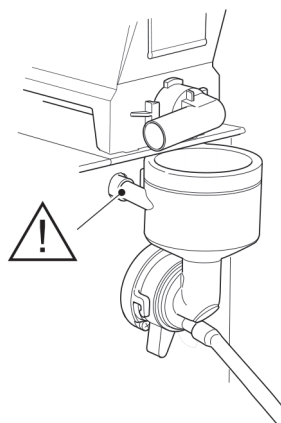
1. Odłącz wężyk do podawania napojów rozpuszczalnych od przyłącza lejka podającego wodę.
2. Przekręć pierścień zabezpieczający lejka podającego wodę w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij mikser z urządzenia.
3. Odłącz wszystkie komponenty (lejki podające produkty rozpuszczalne, lejki podające wodę, podajniki i tacki wentylacyjne).
4. Zdemontuj tarcze mikserów: zablokuj dysk zamocowany na silniku miksera jednym palcem, następnie odkręć tarczę miksera.



Rys. 10

5. Namaczaj komponenty przez około 20 minut w pojemniku wypełnionym uprzednio przygotowanym roztworem dezynfekującym, pamiętając w razie konieczności o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików i/lub szczotek.
6. Dokładnie przepłucz i ostrożnie wysusz każdą część.
7. Ponownie zamontuj tarcze mikserów.
8. Ponownie zamontuj części miksera i prawidłowo ustaw lejek do podawania wody.

Należy sprawdzić, czy został prawidłowo zamocowany.



Rys. 11

9. Przekręć pierścień zabezpieczający lejka podającego wodę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i włóż mikser do urządzenia.

Po zainstalowaniu komponentów niezbędne jest:

- Umycie miksera i dodanie kilku kropel roztworu dezynfekującego do lejków.
- Dokładne przepłukanie komponentów, aby usunąć jakiegolwiek nieczystości roztworu dezynfekującego.

CZYSZCZENIE DYSZ I WYLEWEK

Raz w tygodniu lub częściej, w zależności od tego, jak często urządzenie jest wykorzystywane oraz jakości używanej wody, konieczne jest zdezynfekowanie przewodów i dysz podających napoje rozpuszczalne.

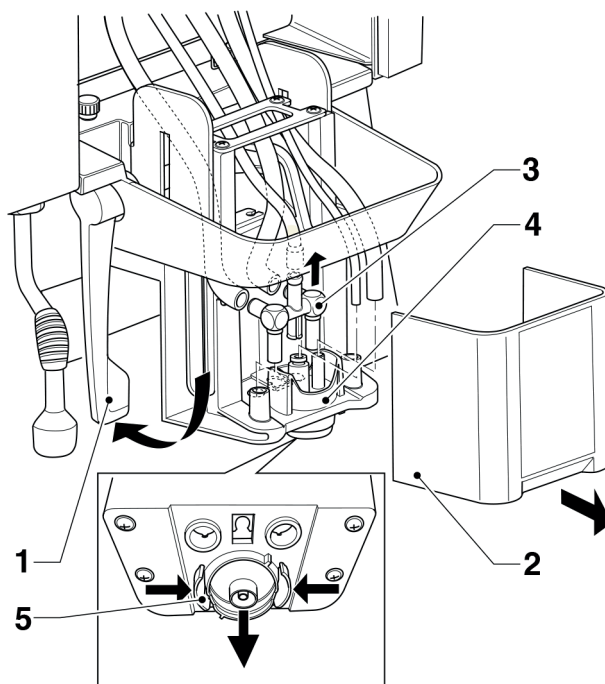
W celu wyczyszczenia dysz należy postępować następująco:

1. Pociągnij w dół uchwyt poruszający dyszą.
2. Zdejmij osłonę i odłącz przewody od dysz.
3. Odłącz przewód podający kawę od dyszy rozdzielacza przepływu.
4. Odczep dyszę rozdzielacza przepływu od podpory dyszy.
5. Wyjmij rozdzielacz przepływu, dyszę spieniacza mleka (jeśli występuje) oraz dysze podające napoje rozpuszczalne.
6. Przejdź do dezynfekcji komponentów, pamiętając w razie konieczności o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików lub szczotek.
7. Wyczyść wylewki (jeśli występują) szmatką namoczoną w roztworze dezynfekującym.

DEMONTAŻ DYSZY PODAJĄCEJ MLEKO

Należy postępować w poniższy sposób:

1. Odłącz przewody podające mleko i przewody czyszczące w modelach wyposażonych w moduł cappuccino. Wciśnij pierścień odbezpieczający i pociągnij za przewód w celu jego wyjęcia.
2. Wciśnij skrzydełka mocujące w kierunku środka dyszy mleka w celu zdjęcia dyszy podającej mleko.
3. Wyjmij dyszę podającą mleko kierując ją w dół.
4. Aby ponownie zamontować części, powtórz proces w odwrotnej kolejności.



Rys. 12

1. Uchwyt przesuwający dyszę
2. Zdejmowana pokrywa dyszy
3. Dysza wylotowa rozdzielająca
4. Dysza spieniacza mleka
5. Skrzydełka mocujące dyszę mleka

CZYSZCZENIE MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO

Dobłą praktyką jest, aby po każdym załadowaniu produktu lub co najmniej raz w tygodniu czyścić zewnętrzne części modułu zaparzającego, poprzez usuwanie wszelkich nieczystości proszku, zwłaszcza z lejka, filtra i zgarniacza.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA MLEKO

Tylko w modelach wyposażonych w moduł cappuccino. Każdego dnia po zakończeniu używania urządzenia należy opróżnić zbiornik na mleko z jakichkolwiek nieczystości oraz zdezynfekować, jednocześnie usuwając wszelkie resztki i widoczne powłoki za pomocą gazików lub szczotek, jeżeli zachodzi taka konieczność.

CZYSZCZENIE ZBIORNIKA DOSTARCZAJĄCEGO WODĘ

Tylko w modelach ze zbiornikiem na wodę uzupełnianym od wewnątrz.

Każdego dnia po zakończeniu używania urządzenia należy opróżnić zbiornik na wodę uzupełniany od wewnątrz z wszelkiej pozostałej wody oraz zdezynfekować, jednocześnie usuwając wszelkie resztki i widoczne powłoki za pomocą gazików lub szczotek, jeżeli zachodzi taka konieczność.

WŁĄCZANIE MASZYNY

Podczas każdego włączania maszyny przeprowadza ona wstępną kontrolę poprzez przelanie gorącej wody przez dysze.

Na ekranie wyświetla się stan nagrzania modułów podgrzewających.

Wybór napojów nie jest dostępny do momentu osiągnięcia przez urządzenie temperatury roboczej.

Po osiągnięciu temperatury roboczej na ekranie wyświetli się wybór napojów.

CYKLE MYCIA

Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby przeprowadzać cykle mycia głównych modułów funkcyjnych.

⚠ W trakcie cykli mycia przez dysze wydostaje się gorąca woda, co może stanowić potencjalne źródło zagrożenia.

⚠ Ryzyko poparzenia! W trakcie cykli mycia nie wolno trzymać rąk w okolicy dysz wylotowych.

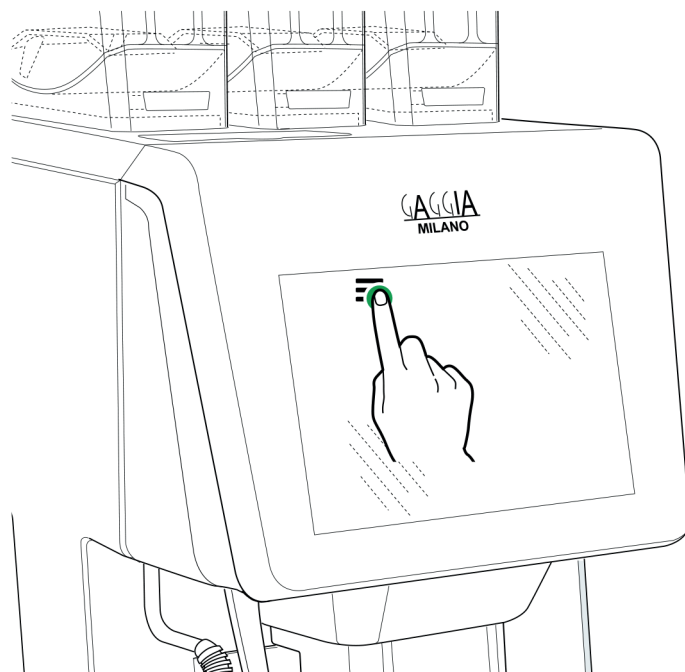
⚠ Cykle mycia nie eliminują konieczności regularnego demontażu komponentów w celu ich dezynfekcji.

DOSTĘP DO FUNKCJI MYCIA

Aby uzyskać dostęp:

1. Stuknij w  gdy drzwi są zamknięte.
2. Wybierz komponenty wymagające mycia z menu „Czynności codzienne”.

W przypadku urządzeń niepodłączonych do odpływu zaleca się podstawienie pod dysze wylotowe pojemnika o pojemności co najmniej 3 litrów.



Rys. 13

PŁUKANIE KOMPONENTÓW

Rozpocznij cykl płukania (wyłącznie gorącą wodą różnych komponentów (mikser, moduł zaparzający itp.).

⚠ Cykle płukania nie eliminują konieczności regularnego demontażu komponentów w celu ich dezynfekcji.

Zabierz kubki z obszaru podawania napojów.

⚠ Ryzyko poparzenia! W trakcie cykli mycia nie wolno trzymać rąk pod dyszami wylotowymi.

Wybór napojów nie będzie możliwy przez cały czas trwania cyklu płukania.

Możliwe jest zaprogramowanie automatycznych cykli płukania; Przed rozpoczęciem uprzednio zaprogramowanych automatycznych cykli płukania, na ekranie dotykowym zostanie wyświetlony stosowny komunikat ostrzegawczy.

MYCIE MODUŁU CAPPUCCINO

Tylko w modelach wyposażonych w moduł cappuccino.

Mycie modułu cappuccino powinno być przeprowadzane codziennie po zakończeniu pracy urządzenia lub częściej w zależności od tego, jak często urządzenie jest używane.

W przypadku konieczności umycia modułu cappuccino(za pomocą detergentu), ekspres zasygnalizuje przekroczenie ustawionego wcześniej limitu czasowego lub licznika wydanych napojów.

i Napoje mleczne nie mogą być przygotowywane do momentu zakończenia cyklu mycia modułu cappuccino.

Należy korzystać wyłącznie z detergentów przeznaczonych do stosowania w module cappuccino.

⚠ Korzystając z tych produktów należy ściśle przestrzegać instrukcji producenta dotyczących przechowywania, postępowania, dozowania i stosowania; należy dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

Nie należy stosować produktów ogólnego zastosowania, gdyż nie ma gwarancji co do ich higieniczności oraz tego, czy nie zmienią smaku napojów lub nie będą miały negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie.

Urządzenie automatycznie Przygotowuje roztwór myjący z wskazaną ilością wody.

Mycie modułu cappuccino zajmuje kilka minut.

⚠ Mycie środkami czyszczącymi nie eliminuje konieczności demontażu dyszy spieniacza mleka w celu przeprowadzania regularnej dezynfekcji.

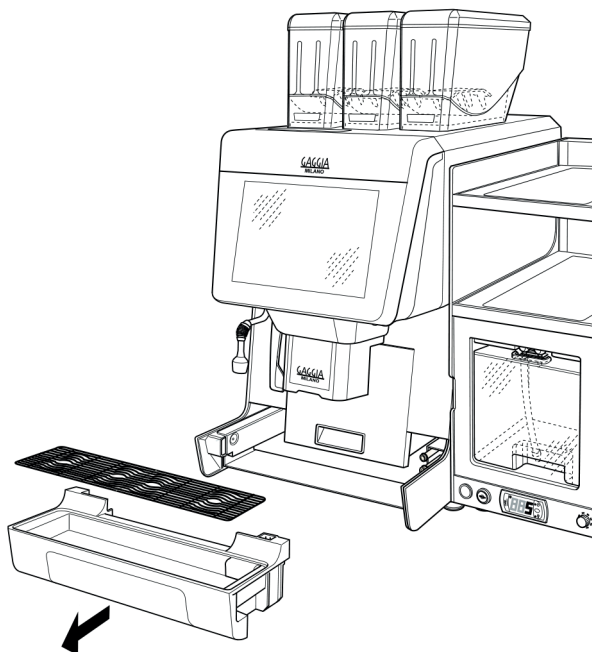
Jeżeli z jakiegoś powodu cykl mycia środkiem czyszczącym zostanie przerwany (np. ręcznie, wskutek awarii zasilania itp.), konieczne jest przeprowadzenie nowego cyklu mycia modułu cappuccino po ponownym uruchomieniu maszyny.

Urządzenie zapamiętuje datę ostatniego udanego cyklu mycia.

SEKWENCJA MYCIA

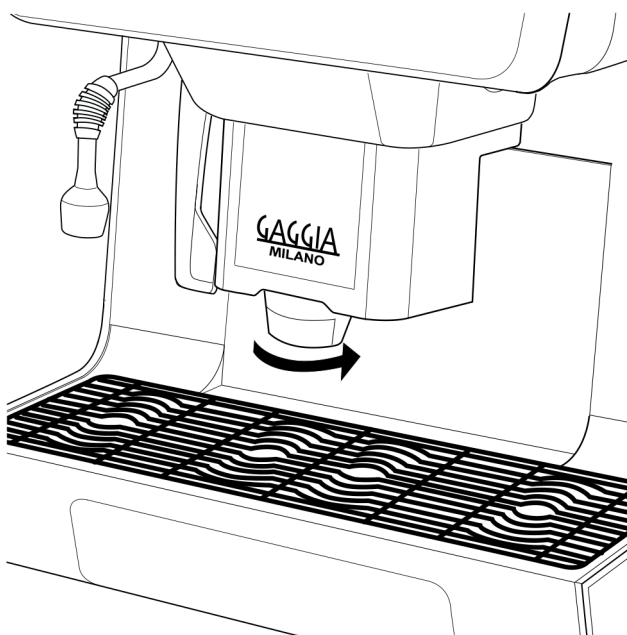
Należy postępować w poniższy sposób:

1. Usuń wszelkie nieczystości i zabrudzenia z tacy na nieczystości ciekłe.



Rys. 14

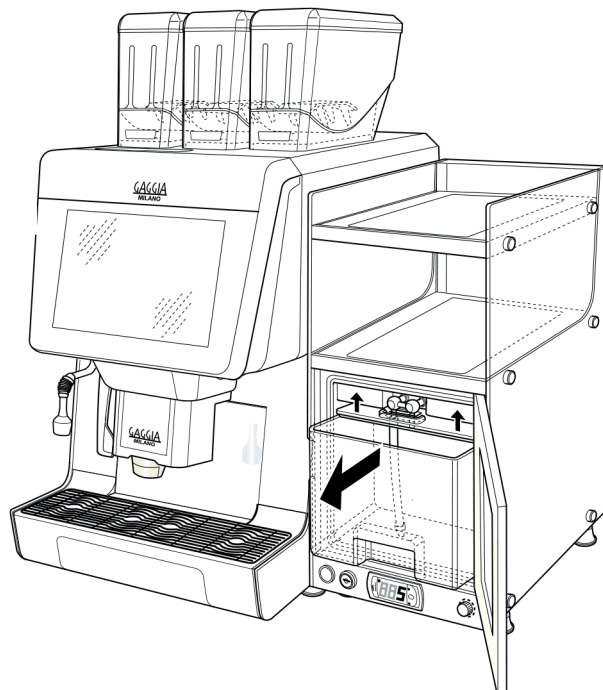
2. Zamontuj dołączoną zatyczkę na dyszę wylotową mleka.



Rys. 15

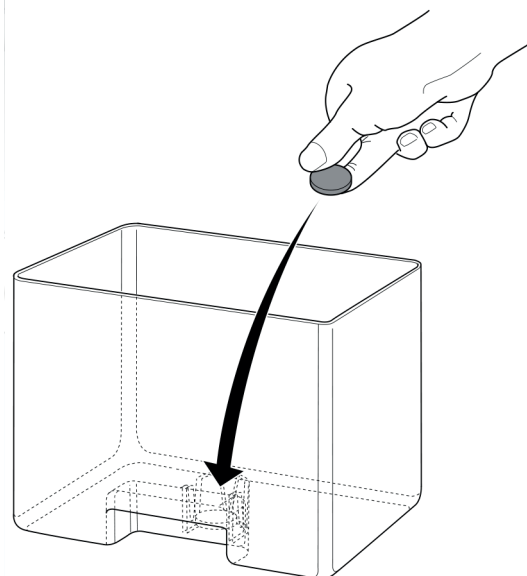
3. Wyjmij pojemnik na mleko, a jeśli znajduje się w nim mleko, przechowuj je w temperaturze od 0 do 4°C.

Pokrywa pojemnika mleka powinna zostać w lodówce.



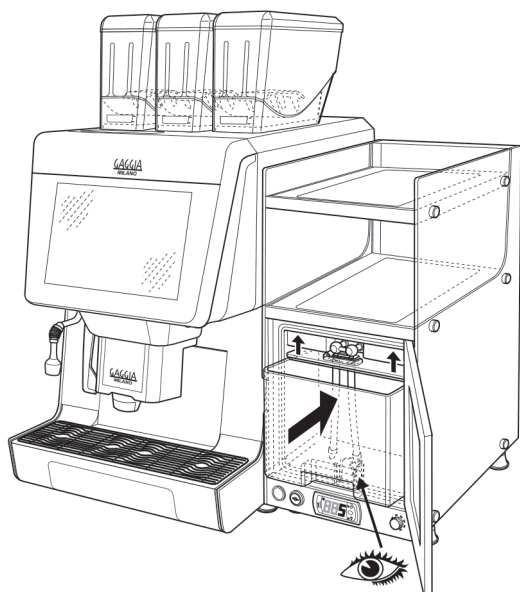
Rys. 16

4. Umieść tabletkę myjącą w pojemniku na detergent.



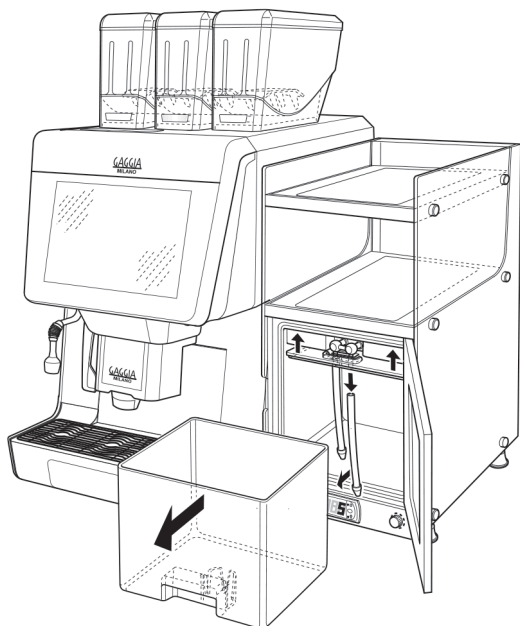
Rys. 17

5. Umieść pojemnik z tabletką myjącą w lodówce. Upewnij się iż węże przyłączeniowe znajdują się wewnątrz pojemnika z tabletką myjącą. Umieść wąż wydający wodę w taki sposób aby woda była wydawana bezpośrednio na tabletkę myjącą.



Rys. 18

6. Przejdź do funkcji mycia urządzenia, aby rozpocząć mycie modułu cappuccino.
7. Proces mycia zajmuje kilka minut. W trakcie trwania cyklu mycia wyczyść pojemnik na mleko z wszelkich zabrudzeń i pozostałości używając stosownego detergentu
8. Po zakończeniu cyklu mycia wyjmij pojemnik na detergent z lodówki.

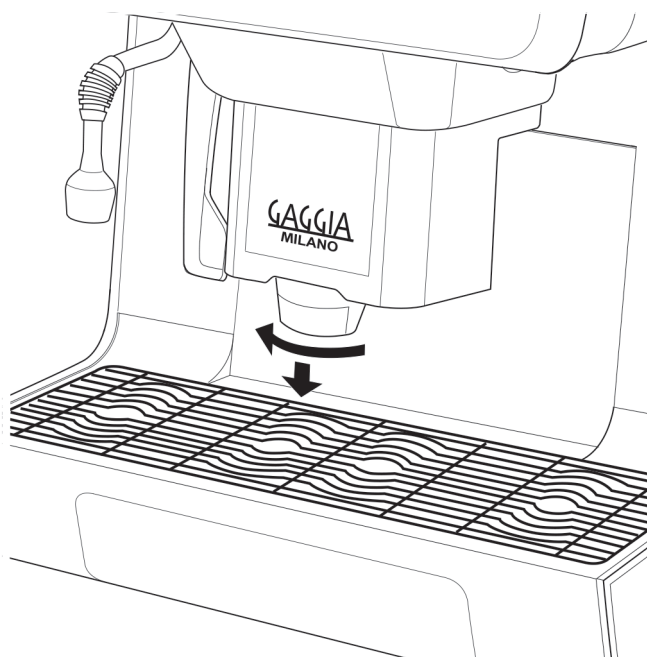


Rys. 19

9. Usuń wszelkie nieczystości mleka i/lub środka czyszczącego z przewodu podającego mleko, a następnie ponownie włóż pojemnik na mleko do lodówki
- Sprawdź, czy zbiornik na mleko został prawidłowo włożony.
10. Odkręć i zdejmij zatyczkę z dyszy do podawania mleka.

⚠ Uwaga: ryzyko poparzenia! W zatyczce dyszy mleka może znajdować się bardzo gorąca woda.

ⓘ Należy założyć termoodporne rękawice zabezpieczające do kontaktu z wrzątkiem i rozlaną gorącą wodą.



Rys. 20

11. Usuń wszelkie nieczystości po myciu z tacy na nieczystości ciekłe.

CYKL MYCIA MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO

Mycie modułu zaparzającego powinno być przeprowadzane po zakończeniu każdego dnia używania urządzenia lub częściej, w zależności od tego, jak często urządzenie jest wykorzystywane.

Gdy konieczne będzie wyczyszczenie modułu zaparzającego (za pomocą środka czyszczącego), moduł zasygnalizuje przekroczenie limitu czasowego i/lub liczby wydanych napojów (jeżeli zostały ustawione).

❗ Napoje na bazie kawy nie mogą być przygotowywane do momentu zakończenia cyklu mycia modułu zaparzającego.

Należy używać wyłącznie detergentów przeznaczonych do czyszczenia modułów zaparzających.

⚠ Korzystając z tych produktów należy ściśle przestrzegać instrukcji producenta dotyczących przechowywania, postępowania, dozowania i stosowania; należy dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

Nie należy stosować produktów ogólnego zastosowania, gdyż nie ma gwarancji co do ich higieniczności oraz tego, czy nie zmienią smaku napojów lub nie będą miały negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie.

W przypadku urządzeń niepodłączonych do odpływu, zalecamy podstawienie pod dysze wylotowe pojemnika o pojemności co najmniej 3 litrów.

Mycie modułu zaparzającego zajmuje kilka minut.

1. Umieść dołączony lejek zsypu detergentu(dostarczany jako standardowe wyposażenie) w zsypie na kawę zmieloną bezkofeinową.

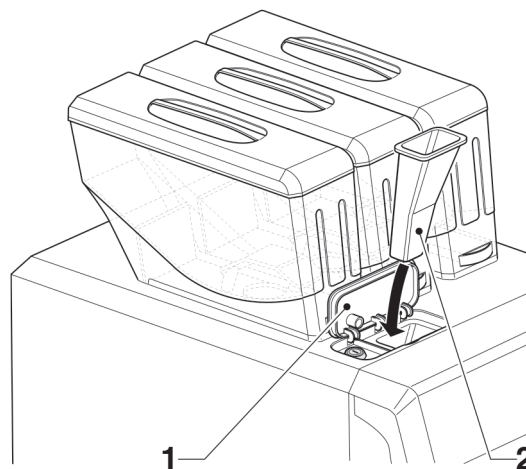
⚠ Należy zawsze korzystać z dołączonego zsypu na detergent w celu zapobiegania zalegania środka czyszczącego w zsypie kawy zmielonej bezkofeinowej.

2. Dodaj środek czyszczący poprzez umieszczenie go w lejku zsypu detergentu.
3. Rozpocznij cykl mycia środkiem czyszczącym.
4. Po zakończeniu cyklu mycia wyjmij lejek zsypu na detergent.

Ostrzeżenie!

Po zakończeniu cyklu mycia możliwe będzie ponowne wybranie napojów na bazie kawy.

Urządzenie zapamiętuje datę ostatniego udanego cyklu mycia.



Rys. 21

1. Klapka do wsypywania zmielonej kawy bezkofeinowej
2. Zsyp na środek czyszczący

CZYSZCZENIE EKRANU DOTYKOWEGO

Ekran dotykowy jest wrażliwy na dotyk; zmniejszenie poziomu wrażliwości i/lub zmiany funkcjonalne mogą być spowodowane nagromadzeniem się zabrudzeń na ekranie.

Należy korzystać z miękkiej i suchej szmatki podczas czyszczenia oraz unikać produktów ściernych, zawierających rozpuszczalniki lub alkohol.

Czyść ekran dotykowy lekko dociskając szmatkę.

WYŁĄCZENIE SERWISOWE

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu konieczne jest wyłączenie urządzenia na dłuższy czas, należy przeprowadzić następujące czynności:

1. Całkowicie opróżnij pojemniki i dokładnie wymyj je produktami sterylizującymi.
2. Całkowicie opróżnij młynki poprzez podawanie kawy do momentu pojawienia się ostrzeżenia o pustym młynku.
3. Wyjmij zbiornik na mleko.
4. Przejdź do sterowanego mycia moduł cappuccino (tylko w modelach wyposażonych w moduł cappuccino), modułu zaparzającego i mikserów.
5. Zakręć zawór główny sieci wodnej umieszczony przed zaworem wlotowym i całkowicie opróżnić obwód hydrauliczny.
6. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
7. Usuń wszelkie pozostałości produktów z maszyny.
8. Opróżnij tace na nieczystości stałe i ciekłe.

Rozdział 2

Montaż

Montaż i dalsze czynności konserwacyjne muszą być przeprowadzane po podłączeniu urządzenia do zasilania, tym samym musi je przeprowadzać wyspecjalizowany personel, przeszkolony w zakresie korzystania z urządzenia i świadomy konkretnych zagrożeń wynikających z takiej sytuacji.

Urządzenie musi zostać zainstalowane w suchym otoczeniu, w którym panuje temperatura w zakresie od 2°C do 32°C, oraz nie może zostać zainstalowane w otoczeniu, w którym do czyszczenia stosowane są strumienie wody (np. duże kuchnie itp.).

❗ W trakcie instalowania urządzenia należy korzystać ze zgodnych z przepisami prawa rękawic i obuwia roboczego, sklasyfikowanych jako środki ochrony osobistej.

Środki ochrony osobistej muszą być adekwatne do ochrony przed ryzykiem mechanicznym (skaleczenia, zadrapania i zgniecenie itp.) oraz ryzykiem fizycznym (wrzątek itp.).

❗ Urządzenie musi zostać instalowane w otoczeniu, w którym możliwe jest jego nadzorowanie przez wykwalifikowany personel.

❗ Po zainstalowaniu urządzenia należy zdezynfekować obwody hydrauliczne i części wchodzące w bezpośredni kontakt z produktami żywnościowymi, w celu usunięcia wszelkich bakterii, które mogły pojawić się w trakcie magazynowania maszyny.

ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA

Po wyjęciu urządzenia z opakowania, sprawdzić stan urządzenia.

W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia.

Materiały opakowaniowe (torby plastikowe, polistyren spieniony, gwoździe itp.) muszą być przechowywane z dala od dzieci, gdyż stanowią potencjalne źródło niebezpieczeństwa.

Materiały opakowaniowe należy utylizować w autoryzowanych placówkach utylizacji odpadów. Materiały nadające się do ponownego wykorzystania należy przekazać specjalistycznym firmom recyklingowym.

Ważne !!!

Urządzenie musi zostać zainstalowane na równej powierzchni, aby maksymalne pochylenie nie przekraczało 2°.

WYŁĄCZNIKI ORAZ URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE

WYŁĄCZNIK GŁÓWNY

Ręczny wyłącznik główny odcina zasilanie urządzenia i jest zlokalizowany za tacą na nieczystości stałe.

Podczas przeprowadzania normalnych czynności czyszczenia i ładowania produktu urządzenie nie musi być wyłączone.

WYŁĄCZNIK ŁĄCZNOŚCI

Po otwarciu drzwi konkretny wyłącznik dezaktywuje komponenty łączności urządzenia (sieć LAN, Wi-Fi, Bluetooth).

Gdy drzwi są otwarte, łączność jest zdezaktywowana.

⚠ Wszystkie czynności wymagające podłączenia urządzenia do zasilania przy otwartych drzwiach oraz aktywnych funkcjach łączności muszą być przeprowadzane WYŁĄCZNIE przez wykwalifikowany personel, który jest świadomy konkretnych rodzajów ryzyka związanego z pozostawianiem maszyny w takim stanie.

Aby uruchomić komponenty łączności (np. w celu przeprowadzenia testu komunikacji) przy otwartych drzwiach, należy po prostu pociągnąć za bolec wyłącznika łączności.

Jeżeli przełącznik zostanie włączony i wyłączony w krótkim czasie, urządzenie dezaktywuje komponenty łączności; należy ponownie uruchomić urządzenie, aby wznowić działanie komponentów łączności.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Rutynowe czynności czyszczenia i ładowania produktu mogą być bezpiecznie wykonywane.

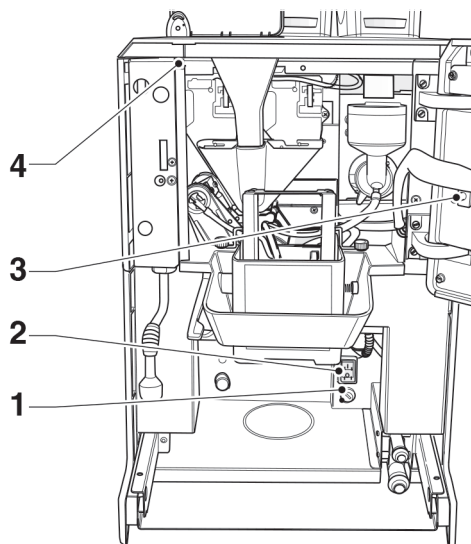
Moduł posiada czujniki magnetyczne, które wykrywają:

- Zamknięcie drzwi.
- Obecność zbiorników.
- Obecność tac na nieczystości.

W przypadku stwierdzenia niespełnienia jednego z wyżej wymienionych warunków, działanie urządzenia zostanie zablokowane.

Urządzenie wyposażone jest w magnes (tzw. klucz serwisowy), który umożliwia pracę urządzenia przy otwartych drzwiach.

ⓘ Pod żadnym pozorem nie wolno zostawiać magnesu wewnątrz urządzenia. Musi być on przechowywany przez personel specjalnie przeszkolony w zakresie sposobów jego używania.



Rys. 22

1. Bezpiecznik główny
2. Wyłącznik główny
3. Wyłącznik łączności
4. Magnetyczny czujnik drzwiowy

OPRÓŻNIANIE TAC NA NIECZYSTOŚCI STAŁE I CIEKŁE

Jeśli to możliwe, należy opróżniać nieczystości stałe pod blat do wiadra i podłączyć tacę na nieczystości ciekłe do pionu kanalizacyjnego.

NIECZYSTOŚCI CIEKŁE

Podłączyć tacę na nieczystości ciekłe do pionu hydrantowego za pomocą końcówki odprowadzającej mocowanej do tacy na nieczystości ciekłe.

Jeśli nie jest to możliwe, preferowane jest korzystanie z wiadra w celu gromadzenia nieczystości z tacy.

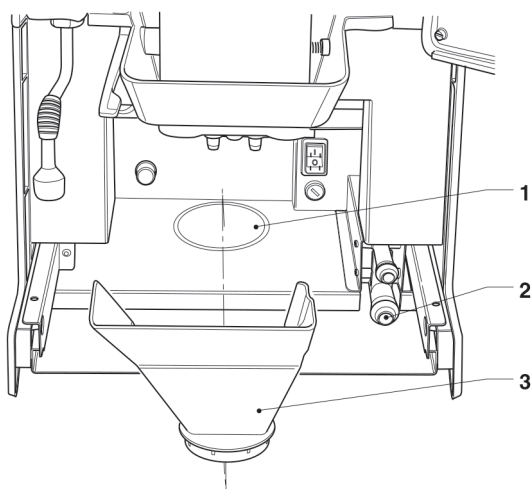
Aby podłączyć tacę na nieczystości ciekłe do końcówki odprowadzającej, należy wprowadzić tacę na nieczystości ciekłe do mocowania odpływu.

Należy upewnić się, że ciecz wypływa z tacy bez przeszkód.

NIECZYSTOŚCI STAŁE

Nieczystości stałe można opróżniać bezpośrednio do wiadra za pomocą zsypu na nieczystości stałe, dostępnego jako wyposażenie opcjonalne, poprzez umieszczenie go w otworze odprowadzającym.

Wiadro na nieczystości stałe musi zostać umieszczone w zamkniętej szafce podblatowej.



Rys. 23

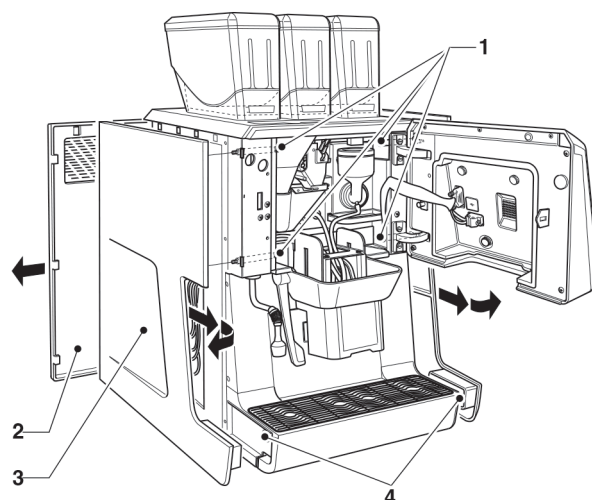
1. Otwór do odprowadzania nieczystości stałych
2. Króciec odpływu nieczystości ciekłych
3. Zsyp nieczystości stałych

ZDEJMOWANIE PANELI BOCZNYCH I TYLNYCH

Aby uzyskać dostęp do komponentów wewnętrznych, konieczne jest zdjęcie paneli.

1. Wyjmij tacę na nieczystości ciekłe.
2. Wykręć śruby krzyżakowe mocujące panele boczne.
3. Wykręć śruby radełkowane mocujące panele boczne.
4. Przesuń panele boczne do przodu, celem ich wyjęcia.
5. Aby zdjąć tylny panel, przesuń go w lewo.

Aby ponownie zamontować panele, powtórz proces w odwrotnej kolejności.



Rys. 24

1. Śruby radełkowane mocujące panel boczny
2. Panel tylny
3. Panel boczny
4. Śruby krzyżakowe mocujące panel boczny

ZASILANIE WODĄ

Urządzenie musi korzystać z wody pitnej oraz należy wziąć pod uwagę obowiązujące przepisy w zakresie miejsca instalacji urządzenia.

SIEĆ WODOCIĄGOWA

Ciśnienie sieci wodociągowej musi mieścić się w przedziale od 0,12 do 0,85 MPa (1,2 – 8,5 bara).

Należy spuszczać wodę z sieci wodociągowej do momentu, gdy będzie przejrzysta i wolna od zabrudzeń.

Należy podłączyć końcówkę sieci wodociągowej do mocowania zaworu elektromagnetycznego na wlocie wody o średnicy 3/4" za pomocą przewodu dopuszczonego do kontaktu z żywnością (również dostępnego jako wyposażenie dodatkowe), który wytrzyma ciśnienie panujące w sieci wodociągowej (minimalna średnica 6 mm).

Zalecamy zainstalowanie kranu na wylocie sieci wodociągowej przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu.

Należy korzystać wyłącznie z nowych zestawów uszczelki i przewodów. Nie należy również ponownie wykorzystywać zużytych materiałów.

ODKAMIENIACZ

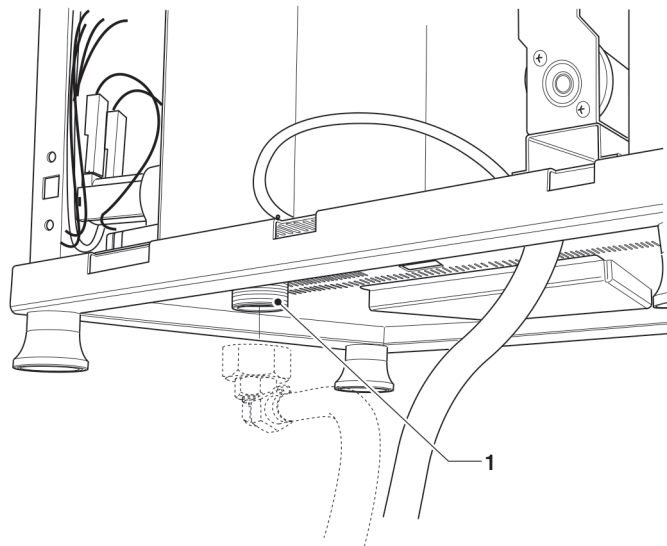
Urządzenie nie jest wyposażone w filtr zmiękczający wody.

W przypadku podłączenia urządzenia do sieci wodociągowej dostarczającej wodę o wysokiej twardości, konieczne jest zainstalowanie zmiękczacza wody.

Zmiękczacze wody, dostępne jako akcesorium, muszą być okresowo regenerowane lub wymieniane, zgodnie z instrukcjami podanymi przez producenta.

Należy stosować zmiękczacze wody o wystarczająco dużej pojemności, aby urządzenie mogło z nich skutecznie korzystać.

Jeżeli urządzenie korzysta ze zbiornika wody, można używać odpowiednich wkładów filtrujących.



Rys. 25

1. Przyłącze wlotu wody 3/4"G

POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenie wymaga stosowania napięcia jednofazowego 230-240V~ i jest zabezpieczone bezpiecznikiem 15 A.

Urządzenie musi zostać podłączone do systemu zasilania o maksymalnej impedancji (Z) wynoszącej 0,2745 omów (Ω).

W celu podłączenia należy upewnić się, że szczegółowe informacje podane na tabliczce znamionowej odpowiadają charakterystyce sieci, a w szczególności, że napięcie mieści się w zalecanych wartościach granicznych dla punktów przyłączeniowych.

Należy obowiązkowo korzystać z wyłącznika głównego, który jest zgodny z bieżącymi normami instalacyjnymi, oraz należy upewnić się, że jest on umieszczony w łatwo dostępnym miejscu. Wyłącznik musi mieć odpowiednią charakterystykę, aby wytrzymać maksymalne wymagane obciążenie i zapewnić pełne odłączenie od zasilania elektrycznego w warunkach przepięcia kategorii III, tym samym chroniąc obwód przed zwarciami doziemnymi, przeciążeniami i zwarciami.

Przełącznik, gniazdko i wtyczka muszą znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.

Urządzenie jest uznawane za bezpieczne elektrycznie jedynie wówczas, gdy zostało prawidłowo podłączone do skutecznego układu uziemiającego, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Ważne jest, aby sprawdzić, czy ten zasadniczy wymóg został spełniony. W razie wątpliwości, należy wezwać wykwalifikowany personel w celu dokładnego sprawdzenia systemu.

Przewód zasilający jest elastyczny, posiada nieodłączaną wtyczkę i jest dostarczany wraz z urządzeniem.

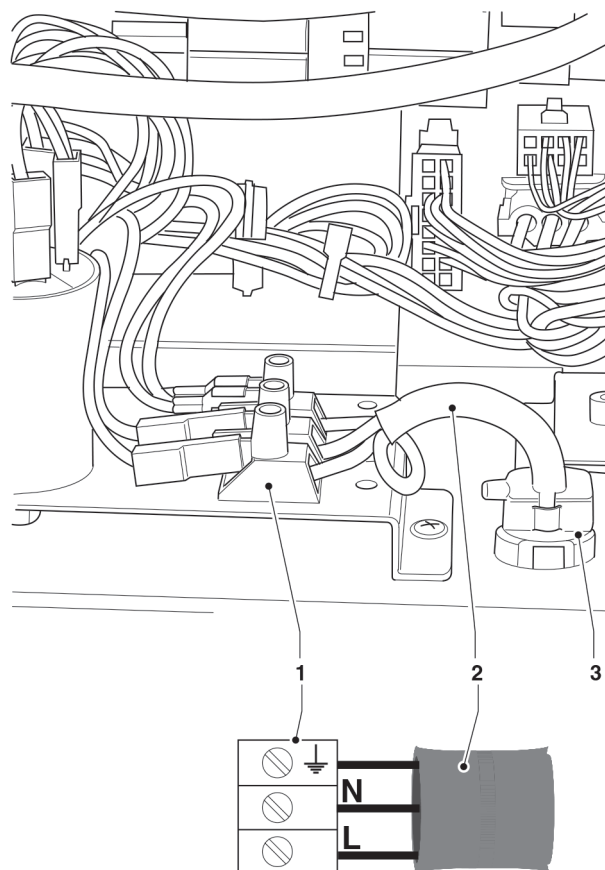
Połączenia przewodowe powinny być wykonywane na odpowiedniej płycie zaciskowej po prawej stronie urządzenia, co przedstawia schemat okablowania.

Aby podłączyć przewód, należy zdjąć panel boczny.

Wszelkie wymiany połączeń przewodowych muszą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, korzystając wyłącznie z poniższych typów przewodów elastycznych: H05RN-F, H05VV-F lub H07RN-F, o przekroju 3x1-1,5 mm².

Zabronione jest korzystanie z adapterów, wielu wtyczek i/lub przedłużaczy.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niezastosowaniem się do powyższych środków ostrożności.



Rys. 26

1. Terminal zaciskowy
2. Przewód elektryczny
3. Zacisk przewodowy

MONTAŻ MODUŁÓW BOCZNYCH

Urządzenie można doposażyć w moduły boczne (moduł chłodzący i podgrzewacze kubków). Moduł chłodzący i podgrzewacze kubków są dostępne jako moduły dodatkowe.

i **Przed zainstalowaniem modułów bocznych, konieczne jest odłączenie urządzenia od zasilania elektrycznego.**

Moduły boczne są dostarczane wraz z instrukcjami obsługi i testowania, do których należy skrupulatnie się stosować.

i **Moduł chłodzący został zaprojektowany w ten sposób, aby znajdować się po prawej stronie urządzenia (patrząc od przodu).**

Należy wyjąć przewód do podawania mleka i przewód myjący z otworów znajdujących się z boku maszyny i podłączyć je do mocowań po stronie modułu chłodzącego.

Jeżeli preferowane jest umieszczenie modułu chłodzącego po lewej stronie urządzenia (patrząc od przodu), konieczna będzie zmiana podłączenia przewodu wewnątrz modułu oraz wykonanie otworu w lewym boku urządzenia.

Należy zapoznać się z dokumentacją dostarczoną wraz z modułem chłodzącym.

ŁĄCZNOŚĆ

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA POŁĄCZENIA WI-FI

- Umieścić urządzenie w miejscu, w którym sygnał Wi-Fi jest wystarczająco silny.
- Należy zawsze aktywować funkcje bezpieczeństwa (szyfrowania), aby chronić komunikację przed dostępem nieuprawnionych osób.

Sieć korzystająca z nowszych systemów szyfrujących jest bezpieczniejsza.

Otwarte szyfrowanie nie gwarantuje jakiegokolwiek ochrony.

Publiczne sieci Wi-Fi lub hotspoty (takie jak w kawiarniach i na lotniskach itp.) nie gwarantują jakiegokolwiek ochrony.

- Należy skonfigurować ustawienia Wi-Fi w menu łączności urządzenia i ustawić szyfrowanie wykorzystywane przez sieć, do której urządzenie zostało podłączone. Zalecamy aktywowanie funkcji „zapora sieciowa” w ustawieniach sieci urządzenia.

i **Należy skontaktować się z lokalnym administratorem sieci (administratorem systemu), aby uzyskać odpowiednie parametry robocze, do których urządzenie zostanie podłączone.**

Urządzenie nie obsługuje funkcji prostej konfiguracji, takich jak WPS (Wi-Fi Protected Setup) lub PBC (Pushbutton Configuration).

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE FUNKCJI BLUETOOTH

Należy sprawdzić, czy funkcja Bluetooth została aktywowana w ekspresie i w drugim urządzeniu.

Aby umożliwić komunikację pomiędzy urządzeniem a urządzeniem Bluetooth, należy sparować obydwa urządzenia (zob. funkcję sieci).

i Urządzenie posiada zaporę sieciową (niewyposażoną w funkcję konfiguracji), która blokuje niepożądany dostęp do urządzenia po jego podłączeniu; zaleca się aktywowanie zapory w menu programów.

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA POŁĄCZENIA 3G

Aby korzystać z połączenia 3G, niezbędne jest posiadanie karty SIM (w standardowym formacie) z aktywnym planem taryfowym transmisji danych.

Należy wprowadzić kartę SIM do odpowiedniego slotu na płycie CPU.

- Ustaw urządzenie w miejscu, w którym sygnał 3G jest wystarczająco silny.
- Skonfiguruj ustawienia związane z siecią 3G w menu urządzenia.

WSKAZANIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA SIECI

Oprogramowanie urządzenia posiada zaporę sieciową (niewyposażoną w funkcję konfiguracji), która blokuje niepożądany dostęp do urządzenia po jego podłączeniu do sieci.

i Zapora sieciowa musi zostać aktywowana z poziomu menu ustawień sieci.

Należy zawsze korzystać z funkcji bezpieczeństwa (szyfrowania) w ramach połączenia Wi-Fi, w celu zabezpieczenia komunikacji przed dostępem nieuprawnionych osób.

Sieć korzystająca z nowszych systemów szyfrujących jest bezpieczniejsza.

Otwarte szyfrowanie nie gwarantuje jakiegokolwiek ochrony.

i Publiczne sieci Wi-Fi lub hotspoty (takie jak w kawiarniach i na lotniskach itp.) mogą nie gwarantować jakiegokolwiek ochrony.

WSTĘPNE URUCHOMIENIE

Gdy urządzenie jest uruchamiane po raz pierwszy, zostanie wyświetlona sekwencja konfiguracji wraz z wstępnymi ustawieniami (język, nazwa urządzenia itp.).

Po dokonaniu wyboru, obwód hydrauliczny zostanie napełniony (instalacja).

Gdy urządzenie uruchamia się, główny zawór elektromagnetyczny automatycznie otwiera się i pozostaje otwarty do momentu napełnienia obwodu hydraulicznego.

UWAGA: Jeżeli w cyklu instalacyjnym zabraknie wody, urządzenie zatrzyma się i poczeka na dopływ wody.

Jeżeli w obwodzie hydraulicznym utworzą się znaczne zapowietrzenia, wówczas obwód hydrauliczny musi zostać napełniony ręcznie.

Po napełnieniu obwodu hydraulicznego urządzenie obraca moduł zaparządzający w celu jego prawidłowego ustawienia; na wyświetlaczu pojawiają się kolejno następujące komunikaty:

- Wersja oprogramowania urządzenia oraz wersja oprogramowania ekranu dotykowego.
- Stan cyklu nagrzewania bojlerów.

Po zakończeniu cyklu nagrzewania możliwe będzie wybranie napojów.

PIERWSZA DEZYNFEKCJA

Po zainstalowaniu urządzenia należy przeprowadzić dokładną dezynfekcję obwodu napojowego (modułu zaparzającego, mikserów, przewodów podających napoje, zbiornika wewnętrznego, zbiornika na mleko itp.), aby mieć pewność, że dystrybuowane produkty będą higieniczne.

Pod żadnym pozorem nie wolno czyścić maszyny strumieniami wody.

Dezynfekcja jest przeprowadzana za pomocą środków dezynfekujących.

Umyj miksery poprzez dodanie kilku kropel roztworu dezynfekującego i dokładnie umyj cały moduł cappuccino oraz moduł zaparzający.

Po przeprowadzeniu dezynfekcji, dokładnie przepłucz miksery, aby usunąć jakiegokolwiek nieczystości roztworu.

Aby dostarczyć wodę do mikserów, należy skorzystać z funkcji płukania w menu „Mycie”.

Ważne !!!

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny system myjący główne moduły funkcyjne.

Jeżeli maszyna pozostaje nieużywana przez dłuższy czas (przez weekend itp.), a nawet przez okres krótszy niż dwa dni, dobrą praktyką jest aktywowanie automatycznych funkcji myjących (przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia).

EKSPLOATACJA

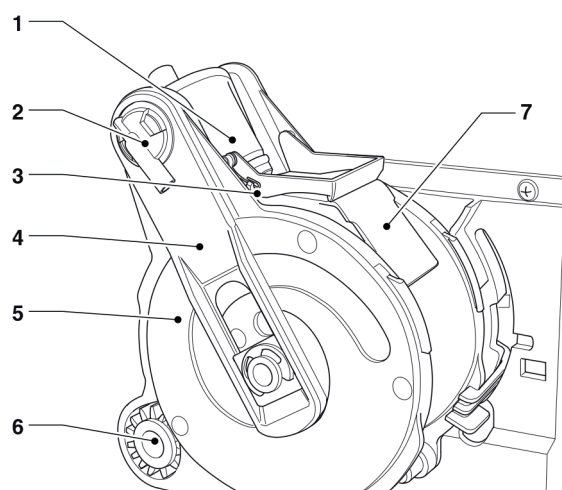
MODUŁ ZAPARZAJĄCY

Jeżeli wybrano napój na bazie kawy, uruchamiany jest młynek, który pracuje do momentu, w którym komora dozownika kawy będzie pełna.

Gdy dozownik jest już pełny, porcja zmielonej kawy jest uwalniana do pionowej komory zaparzania w module zaparzającym.

Silnik napędzający moduł zaparzający przez przekładnię zębatą umożliwia obroty wałków korbowych, które z kolei powodują obroty komory zaparzania.

Górny tłok ustawia się prostopadle do linii komory zaparzania i opada do jej wnętrza. Pozycja zatrzymania tłoka będzie zależać od ilości zmielonej kawy w komorze.



Rys. 27

- 1. Górny tłok
- 2. Wylot zaparzonej kawy
- 3. Zgarniacz
- 4. Profil łączący
- 5. Tarcze zębate
- 6. Zębatka
- 7. Zsyp zaparzonych resztek kawy

Po wydaniu kawy górny tłok opada w celu mechanicznego ugniecenia kawy w proszku, co powoduje odsączenie nadmiaru wody przy użyciu 3-drożnego zaworu elektromagnetycznego.

Na końcu cyklu silnik przekładniowy uruchamiany jest w odwrotnym kierunku, podnosząc górny tłok i obracając komorę zaparzania w kierunku opróżniania, po przeciwnej stronie części wydającej zaparzaną kawę; następnie podnosi się dolny tłok.

Po osiągnięciu położenia opróżniającego, silnik przekładniowy ponownie zmienia kierunek obracania, przywracając komorę zaparzania ponownie do pozycji bezczynności.

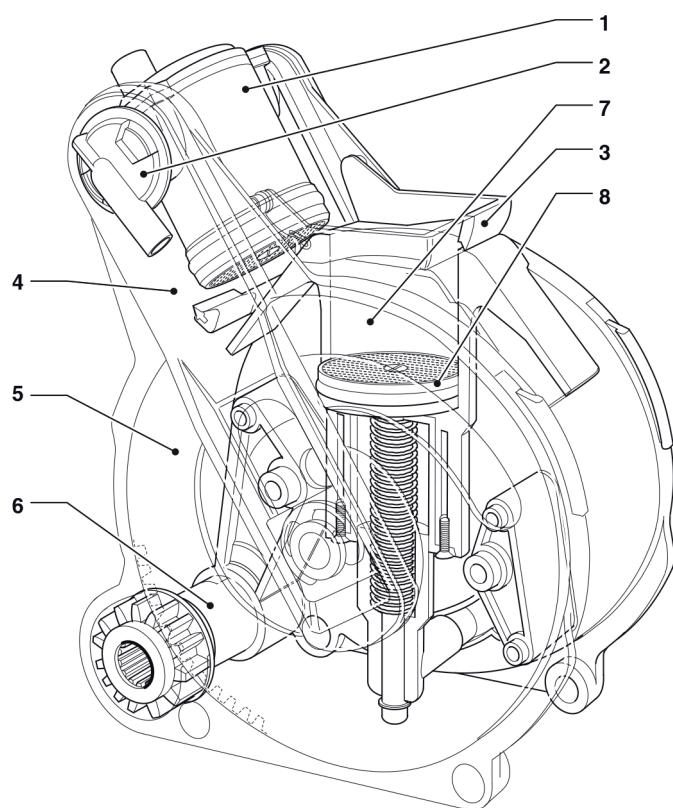
Zgarniacz zatrzymuje resztki zaparzonej kawy, po czym zrzuca je, podczas gdy dolny tłok powraca do pozycji spoczynkowej.

OBJĘTOŚĆ KOMORY ZAPARZANIA

Porcje kawy obsługiwane przez moduł zaparzający zależą od modelu modułu zaparzającego.

Górny tłok ustawia się automatycznie.

Moduł zaparzający	Porcje
Z4000 HRC (Ø 43)	7 – 13,5 g
Z4000 NE (Ø 46)	7,5 – 15 g
Z4000 SE (Ø 38)	6 – 8,5 g



Rys. 28

1. Górny tłok
2. Wylot zaparzonej kawy
3. Zgarniacz
4. Profil łączący
5. Tarcze zębate
6. Zębatka
7. Komora zaparzania
8. Dolny tłok

DOZOWNIK KAWY O ZMIENNYCH PORCJACH

Napój na bazie kawy może składać się z dwóch porcji kawy mielonej: bazującej na objętości dozownika mechanicznego oraz bazującej na czasie (jaki zajmuje zmielenie pełnego dozownika); porcje uwalniane są jedna po drugiej przez dozownik.

Dozownik uwalnia porcję kawy mielonej:

- Komora dozownika jest pełna (zwolnienie objętościowe).
- Gdy zostanie osiągnięty czas ustawiony w ujęciu procentowym, tj. procentowe ujęcie czasu mielenia.

Jeżeli procenty zostaną ustawione na 0, wówczas wykonywane jest jedynie zwolnienie objętościowe;

Jeżeli procenty zostaną ustawione na 10, wówczas wykonywane jest uwolnienie dwóch porcji kawy (komora również zostanie napełniona w trakcie drugiego uwolnienia).

Objętość komory dozownika kawy o zmiennych porcjach może zostać wyregulowana pomiędzy 5,5 a 8,5 g za pomocą dźwigni regulującej.

Dźwignia regulująca porcję może zostać ustawiona na jednym z 10 nacięć referencyjnych, biorąc pod uwagę, że:

- Podniesienie dźwigni zwiększa porcję;
- Opuszczenie dźwigni zmniejsza porcję;
- Każde wycięcie grzebienia regulacji zwiększa porcję o ok. 0,35 g.

Jeden dozownik zarządza dwiema różnymi porcjami: porcją objętościową (do kawy pojedynczej) oraz dodatkową porcją czasową (do kawy podwójnej).

Moduł zaparządzający mieści porcje kawy do 13,5 g.

- Jeżeli preferowana jest maksymalna porcja (100% czasu domielenia – dwa zwolnienia), nie wolno przekraczać nastawy objętości dozownika wynoszącej 7 g.

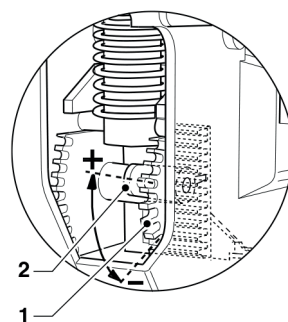
W takim przypadku porcja pojedynczej kawy będzie wynosić 7 g (objętość dozownika), plus liczba gramów zmielonych w zaprogramowanym czasie domielenia.

- Jeżeli preferowana jest mała porcja w pełni objętościowa, należy wyregulować objętość dozownika do żądanej porcji, dodając 0% gramów porcji domielenia.

W takim przypadku porcja kawy będzie składać się tylko z liczby gramów dozowanych objętościowo

i Jeżeli położenie dźwigni regulującej zostanie zmienione, wartość procentowa dodanej porcji musi zostać ponownie skalibrowana.

i Należy upewnić się, że całkowita porcja nie przekracza 13,5 g.



Rys. 29

1. Grzebień regulacji porcji

2. Dźwignia regulacji porcji

WYDAWANIE GORĄCEJ WODY PRZEZ OSOBNĄ DYSZĘ

Wyłącznie w modelach wyposażonych w osobną dyszę gorącej wody.

⚠ Ryzyko poparzenia! Gorąca woda może tryskać z dyszy po rozpoczęciu wydawania: nie wolno trzymać rąk w obszarze wydawania.

Aby urządzenie wydawało gorącą wodę przez końcówkę, należy wybrać wybór „Gorąca woda”.

Urządzenie zacznie wydawać gorącą wodę:

- Do momentu osiągnięcia ustawionej dla danej receptury ilości.
- Do momentu zatrzymania cyklu wydawania (funkcja przerywania wydawania).

MODUŁ CAPPUCCINO EVOMILK

Jeśli urządzenia są wyposażone w moduł cappuccino Evomilk, napoje mogą być wydawane z letnim lub spienionym gorącym mlekiem.

MLEKO LETNIE

- Pompa mleka zasysa mleko ze zbiornika.
- Mleko podawane jest do dyszy spieniacza mleka (pompowane przez pompę mleka) i wydawane do kubka.

SPIENIONE GORĄCE MLEKO

- Pompa mleka zasysa mleko ze zbiornika.
- Mleko jest podgrzewane, spieniane i wydawane do kubka.

KONTROLA I USTAWIENIA KALIBRACJI

STANDARDOWA KALIBRACJA

Urządzenie jest dostarczane wraz z tabelą receptur napojów, obejmującą kalibrację i porcje ustawione w standardzie.

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty dla każdego zastosowanego produktu, zalecamy skontrolowanie:

- Czy resztki zaparzonej kawy są lekko sprasowane i wilgotne.
- Czasu zaparzania.
- Gramatur kawy.
- Temperaturę napoju mierzoną przy dyszy wylotowej.
- Ilość wody.

Gramatura produktu, ilość wody oraz temperatury bojlerów są sterowane bezpośrednio przez elektronikę sterującą.

ILOŚĆ KAWY

Maksymalna ilość kawy, którą może pomieścić moduł zaparzający wynosi 13,5 g.

W zależności od rodzaju kawy (pojedyncza lub podwójna), objętość komory dozownika musi zostać wyregulowana.

Inaczej i w zależności od żądanej ilości, należy określić procentowy czas mielenia, który zostanie zaprogramowany do podania drugiej porcji kawy.

ILOŚĆ WODY

Rodzaj wybranego napoju determinuje ilość wody, która zostanie wydana.

REGULACJA GRAMATURY KAWY

Dźwignia regulująca porcję może zostać ustawiona na jednym z 10 nacięć referencyjnych, biorąc pod uwagę, że:

- Podniesienie dźwigni zwiększa porcję;
- Opuszczenie dźwigni zmniejsza porcję;
- Każde wycięcie grzebienia regulacji zwiększa porcję o ok. 0,35 g.

Aby odebrać porcję, należy po prostu zdjąć moduł zaparzający i skorzystać z odpowiedniej funkcji menu „test” w trybie „technicznym” (zob. odpowiedni punkt).

Ważne !!!

Porcja, która może zostać użyta, wynosi pomiędzy 7 a 13,5 g; można zmieniać stopień zmielenia, aby nieznacznie zmienić wielkość porcji.

REGULACJA MŁYNKA DO KAWY

Aby zmienić stopień zmielenia kawy (na bardziej drobno lub grubo zmieloną), należy przekręcić śrubę regulacyjną młynka:

- Aby uzyskać grubszą frakcję zmielonej kawy, obrócić gałkę w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (w kierunku od młynków).
- Aby uzyskać drobniejszą frakcję zmielonej kawy, obróć gałkę zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (w kierunku młynków).

i Im drobniej zmielona kawa, tym dłuższy czas wydawania kawy i odwrotnie.

Dobrą praktyką jest regulacja śrubą regulującą stopień zmielenia kawy w trakcie pracy silnika młynka.

Uwaga: po zmianie stopnia zmielenia kawy należy przygotować co najmniej 2 napoje, aby bezpiecznie sprawdzić nowy rozmiar zmielonej frakcji kawy.

KALIBRACJA USTAWIEŃ MLEKA

Tylko w modelach wyposażonych w moduł cappuccino Evomilk.

Domyślnie urządzenie posiada 5 wstępnie skonfigurowanych ustawień (profilu) Evomilk.

i **Zalecamy skorzystać z funkcji automatycznej kalibracji modułu ekspresu do cappuccino Evomilk podczas pierwszego użycia tego modułu.**

SPIENIANIE (EMULSJA)

Możliwe jest ustawienie procentowe stosunku powietrza/ mleka wykorzystanego do spieniania.

TEMPERATURA

Temperatura podgrzewania mleka.

CZAS PRZYGOTOWANIA EMULSJI

Możliwe jest ustawienie czasu wydawania emulsji z mleka/powietrza.

ŁĄCZNOŚĆ

Urządzenie może komunikować się w sieci i wysyłać powiadomienia mailowe.

Urządzenie umożliwia również krótkodystansową komunikację Bluetooth.

Bluetooth jest standardem wymiany informacji za pomocą krótkich częstotliwości radiowych.

i W celu skorzystania z funkcji łączności i wysyłania powiadomień mailowych, potrzebne jest aktywne połączenie sieciowe.

i Urządzenie wysyła powiadomienia mailowe. Odbieranie wiadomości email przez urządzenie nie jest możliwe.

Funkcje łączności muszą zostać aktywowane z poziomu menu ustawień sieci.

i Urządzenia nie da się używać do uzyskania dostępu do Internetu za pomocą innych urządzeń podłączonych do sieci lub świadczących usługi sieciowe.

Urządzenie obsługuje systemy szyfrowania sieci Wi-Fi (kryptografia).

Sieć korzystająca z nowszych systemów szyfrujących jest bezpieczniejsza.

i Po otwarciu drzwi komponenty łączności urządzenia zostaną zdezaktywowane.

EKRAN DOTYKOWY

Ekran dotykowy można dotykać wyłącznie palcami; nie wolno używać ostrych przedmiotów.

Jeżeli ekran dotykowy nie jest używany i wyświetla ten sam komunikat przez dłuższy czas, mogą pojawić się smugi, powidoki; należy wyłączyć ekran dotykowy (tryb oszczędzania energii) lub ustawić animowany wygaszacz.

Korzystanie z wysokiej jakości treści będzie miało wpływ na ogólną pracę i wykorzystanie dostępnej pamięci.

DOTYK

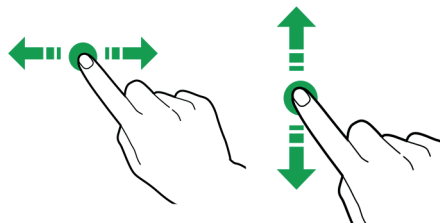
Aby uruchomić lub otworzyć menu kontekstowe, należy stuknąć w ikony, funkcje lub obiekty.



Rys. 30

KLIKNIJ I PRZECIĄGNIJ

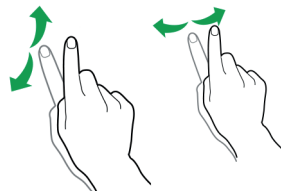
Aby kliknąć i przeciągnąć ikony i obiekty, należy w nie stuknąć i przeciągnąć do nowego położenia.



Rys. 31

PRZESUWANIE

Należy przesuwac palcem w prawo, w lewo, w górę lub w dół po ekranie dotykowym, aby przechodzić pomiędzy wartościami, ekranami i funkcjami.



Rys. 32

KORZYSTANIE Z URZĄDZEŃ PAMIĘCI PRZENOŚNEJ USB

Urządzenie umożliwia korzystanie z pamięci przenośnej USB w celu importowania/eksportowania danych oraz dokonywania aktualizacji oprogramowania.

i **Urządzenie rozpoznaje urządzenia pamięci przenośnej USB z systemem plików FAT32.**

Kompatybilność ze wszystkimi urządzeniami pamięci przenośnej USB dostępnymi na rynku nie jest gwarantowana.

PRACA W NORMALNYM TRYBIE UŻYTKOWNIKA

Układ i rozmieszczenie ikon/ekranów w niniejszej instrukcji obsługi ma charakter wyłącznie orientacyjny i może różnić się od wyświetlanego na urządzeniu, w zależności od ustawień (układy, motywy i/lub ikony).

Podczas normalnej pracy urządzenie wyświetla ekran z dostępnymi napojami lub kategoriami.

W ramach niektórych spersonalizowanych ustawień (tj. zmiana rozmieszczenia układu wyświetlania ikon napojów) niektóre napoje mogą być niewidoczne: należy wówczas po prostu przewinąć ekran w lewo lub prawo.

W zależności od zaprogramowanych receptur, napoje mogą zostać pogrupowane w kategorie (napoje na bazie kawy, mleczne, inne itp.).

W przypadku wykrycia anomalii lub błędu wyświetlony zostanie komunikat wskazujący na typ błędu/awarii.

Wybór niektórych napojów może nie być możliwy w sytuacji, gdy wystąpią określone typy błędów (np. pusty pojemnik na kawę itp.).

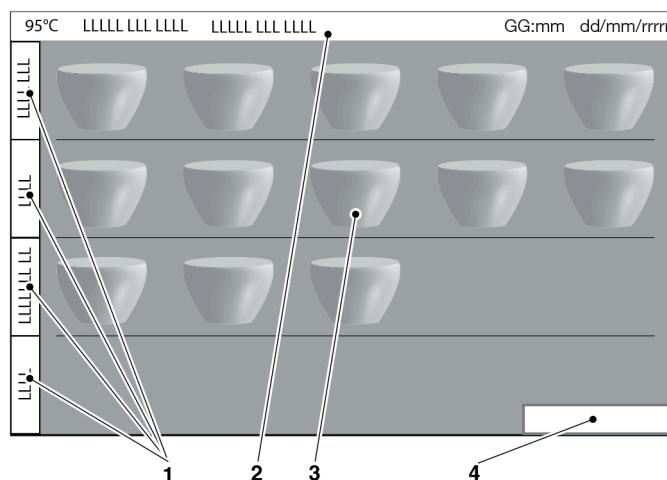
WYDAWANIE NAPOJU

Wybierz napój.

Może wyświetlić się ekran z opcjami personalizacji napoju.

W trakcie przygotowania napoju pokazywany jest stan jego przygotowania w formie paska postępu.

W zależności od skonfigurowania napojów w menu programowania, możliwe jest przerwanie przygotowania napoju.



Rys. 33

1. Kategorie napojów

2. Pasek górny

3. Ikony napojów

4. Pasek kolejki wydawania w trybie baristy*

* Jeżeli ta funkcja zostanie włączona

PRACA W TRYBIE BARISTY

Tryb „barista” musi zostać uruchomiony z menu znajdującym się w „ustawieniach ogólnych” wyświetlacza.

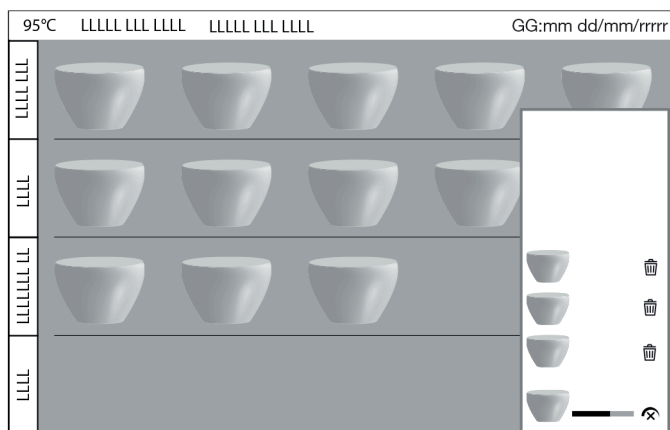
Tryb „barista” umożliwia kolejkovanie przygotowania kilku napojów.

Wybierz napoje, które mają być wydane.

Stuknij w panel „barista” (w prawym dolnym rogu), aby zapoznać się z listą zamawianych napojów. Napoje znajdujące się w kolejce mogą zostać usunięte  z panelu i/lub trwające cykle wydawania mogą zostać anulowane .

Podczas przygotowywania napojów mogą zostać zgłoszone kolejne zamówienia; zostaną one wyświetlone na panelu baristy.

Kolejny napój zostanie wydany po tym, gdy otrzymane zostanie potwierdzenie od operatora: stuknij w komunikat na panelu baristy, który wskazuje, że „napój jest gotowy”.



Rys. 34

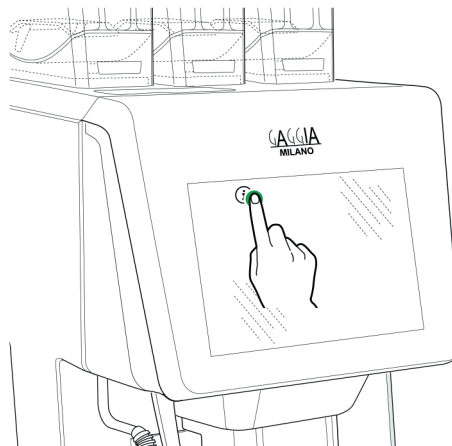
Układ i rozmieszczenie ikon/ekranów w niniejszej instrukcji obsługi ma charakter wyłącznie orientacyjny i może różnić się od wyświetlanego na urządzeniu, w zależności od ustawień (układy, motywy i/lub ikony).

Mycie, które może zostać wybrane z poziomu paska górnego, jest zawsze dostępne.

Jeżeli profile dostępu są aktywne, dostęp do mycia nie jest możliwy (tj. jest chroniony hasłem).

PANEL STANU URZĄDZENIA

Stuknij , „Extras” lub „Powiadomienia” (przy aktywnym trybie baristy), znajdujące się na górnym pasku ekranu wyboru, aby przeglądać panel stanu.



Rys. 35

Panel stanu:

- Wyświetla powiadomienia o błędach/awariach;
- Wyświetla informacje na temat wartości odżywczych wybranych napojów;
- Pozwala na zmianę języka wyświetlanych komunikatów;
- Wyświetla poziom zapełnienia tac i pojemników;
- Wyświetla dostępne funkcje mycia;
- Umożliwia dostęp do funkcji programowania.

ZAMYKANIE PANELU STANU

Przeciągnij dolną część panelu stanu w górę.



Rys. 36

ARCHITEKTURA SYSTEMU

Aby móc pracować, urządzenie potrzebuje systemu operacyjnego i oprogramowania użytkowego.

Ustawienia/ustawienia indywidualne są zarządzane przez oprogramowanie użytkowe.

SYSTEM OPERACYJNY (KEY1)

System operacyjny zapewnia podstawowe funkcje w zakresie zarządzania zasobami, komunikacji z urządzeniami peryferyjnymi oraz koordynacji różnych działań.

System operacyjny jest niezbędny do zainstalowania oprogramowania użytkowego i korzystania z urządzenia.

i Aktualizacja systemu operacyjnego powoduje całkowite skasowanie pamięci CPU, w tym oprogramowania użytkowego, ustawień indywidualnych oraz danych statystycznych.

OPROGRAMOWANIE UŻYTKOWE (KEY2)

Oprogramowanie użytkowe umożliwia korzystanie z funkcji urządzenia oraz zmianę ustawień za pomocą graficznego interfejsu użytkownika.

Oprogramowanie użytkowe nie może działać bez systemu operacyjnego.

i Aktualizacja oprogramowania użytkowego nie powoduje skasowania systemu operacyjnego oraz jakichkolwiek ustawień oraz ustawień indywidualnych.

USTAWIENIA I PERSONALIZACJA

Oprogramowanie użytkowe umożliwia ustawienie i personalizację receptur, kalibracji i interfejsu graficznego.

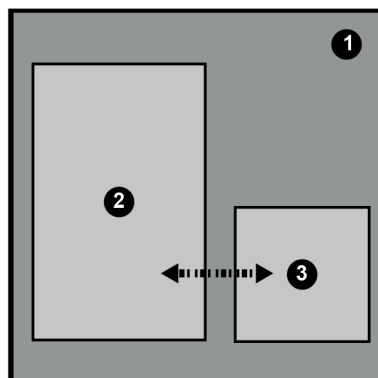
Ustawienia i personalizacje obejmują również bazę danych konfiguracji.

Ustawienia te mogą zostać zapisane w pamięci przenośnej USB, a następnie zaimportowane i wykorzystane w innych urządzeniach.

i Przed wykorzystaniem ustawień/ personalizacji na innych urządzeniach, konieczne jest sprawdzenie wersji oprogramowania użytkowego oraz systemu operacyjnego.

Należy sprawdzić, czy są one aktualne lub, co najmniej, czy jest to ta sama wersja co ta, z której zostały wyeksportowane.

Ustawienia/personalizacje nie są kompatybilne z poprzednimi, starszymi wersjami oprogramowania.



Rys. 37

1. System operacyjny
2. Oprogramowanie użytkowe
3. Ustawienia/personalizacje

Uwagi dotyczące programowania

Elektroniczny moduł sterowania urządzeniem umożliwia korzystanie z wielu funkcji.

Poniżej przedstawiamy krótkie objaśnienie tych głównych funkcji. Są one użyteczne w zakresie lepszego zarządzania pracą urządzenia, lecz niekoniecznie w tej samej kolejności, w której są wyświetlane w menu.

Niektóre funkcje, które są właściwe dla konkretnych modułów funkcyjnych zostały opisane; moduły funkcyjne różnią się w zależności od modelu.

Układ ikon/ekranów w niniejszej instrukcji obsługi ma charakter wyłącznie orientacyjny i może różnić się od wyświetlanego na urządzeniu, w zależności od ustawień (układy, motywy i/lub ikony).

DOSTĘP DO MENU PROGRAMOWANIA

Aby uzyskać dostęp do menu programowania:

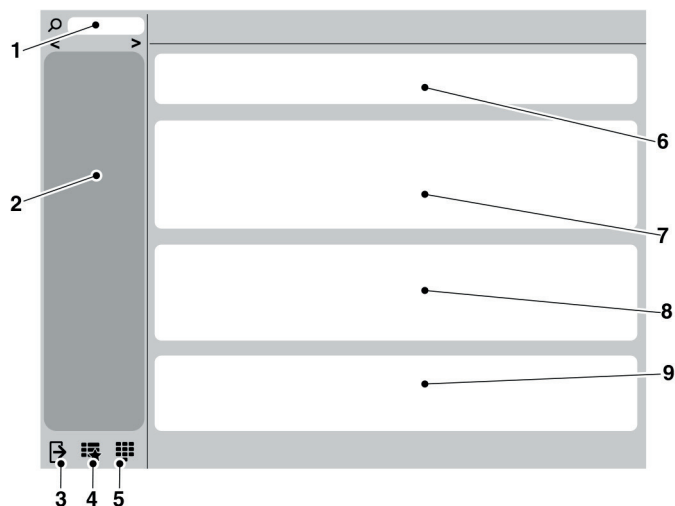
- Gdy drzwi są zamknięte, stuknij w  ustawienia.

W zależności od ustawień, może być wymagane podanie hasła przed uzyskaniem dostępu do menu programowania.

Wprowadź hasło, aby uzyskać dostęp do uruchomionych menu.

Domyślne hasła to:

- Technik (4444);
- Operator (3333);
- Napelniacz (2222);
- Użytkownik (1111).



Rys. 38

1. Pole wyszukiwania
2. Menu funkcji
3. Wyjście
4. Ulubione
5. Klawiatura logowania
6. Obszar informacyjny
7. Obszar komunikatów
8. Obszar błędów
9. Obszar informacji dotyczących konserwacji/przeglądów

MENU FUNKCJI

Stuknij w MENU  aby przejrzeć menu funkcji urządzenia.

WYJŚCIE

Stuknij w WYJŚCIE  aby wyjść z menu programowania.

Na ekranie wyświetli się ekran z widokiem ikon napojów.

WYSZUKIWANIE

Stuknij w WYSZUKIWANIE  aby wyszukać funkcje w menu.

Wprowadź nazwę funkcji; gdy rozpoczniesz wpisywanie, funkcje zawierające wpisany przez Ciebie tekst zostaną wyświetlone (wyniki wyszukiwania).

Stuknij w żadaną funkcję w wynikach wyszukiwania.

ULUBIONE

Ulubione  to skróty do często używanych funkcji.

Po dodaniu funkcji do ULUBIONYCH, po prostu wejdź do kategorii ULUBIONE i stuknij w daną funkcję, aby uzyskać do niej szybki dostęp.

DODAWANIE FUNKCJI DO „ULUBIONYCH”

Na ekranie funkcji stuknij ☆; funkcja zmieni kolor (★ została aktywowana).

USUWANIE FUNKCJI Z „ULUBIONYCH”:

- Na ekranie funkcji stuknij funkcję, która ma zostać usunięta, aby uzyskać dostęp do tej funkcji.
- Stuknij ☆; funkcja zmieni kolor (★ została zdezaktywowana).

OBSZAR INFORMACYJNY

Wyświetla informacje dotyczące urządzenia (wersja oprogramowania itp.).

OBSZAR KOMUNIKATÓW

Wyświetla komunikaty informacyjne, np. statystyki dotyczące najczęściej zamawianych napojów itp.

OBSZAR BŁĘDÓW

Wyświetla błędy występujące w urządzeniu.

OBSZAR INFORMACJI DOTYCZĄCYCH KONSERWACJI

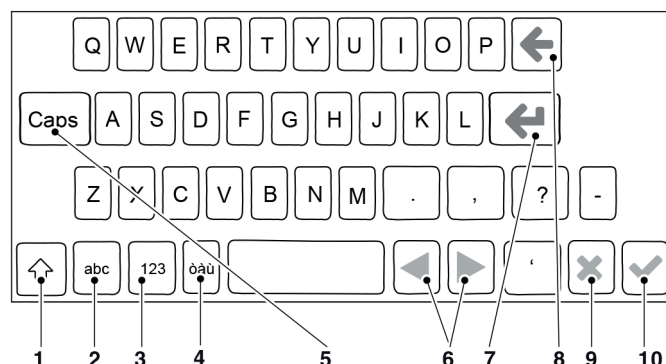
Wyświetla informacje dotyczące terminów konserwacji/przeglądów.

„Reset przeglądu” ustawia bieżącą datę/godzinę jako ostatnią datę konserwacji.

WPROWADZANIE USTAWIEŃ

Wartości w menu programowania można wprowadzać/modyfikować w następujący sposób:

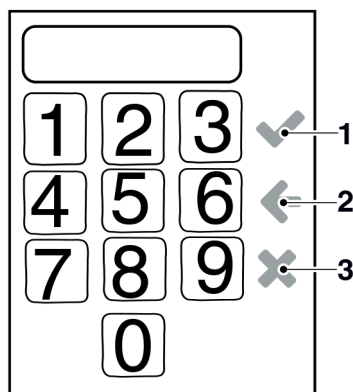
KLAWIATURA



Rys. 39

1. Wielkie litery (shift)
2. Klawisz przełączania klawiatury numerycznej/symbolicznej na klawiaturę literową
3. Klawisz przełączania klawiatury literową na klawiaturę numeryczną/symboliczną
4. Klawiatura z literami specjalnymi
5. Capslock(blokada wersalików)
6. Przesunięcie kursora w tekście
7. Nowa linijka(enter)
8. Kasuj(backspace)
9. Anuluj
10. Zatwierdź

KLAWIATURA NUMERYCZNA



Rys. 40

1. Potwierdź
2. Kasuj (backspace)
3. Zamknięcie klawiatury

POLE WYBORU

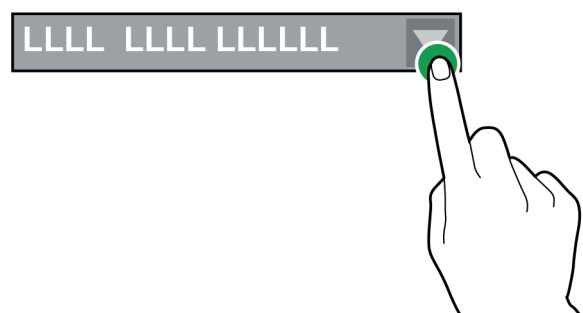
Stuknij w pole wyboru, aby aktywować/dezaktywować opcję.



Rys. 41

LISTA ROZWIJANA

Stuknij, aby otworzyć listę rozwijaną i wybrać wartość.

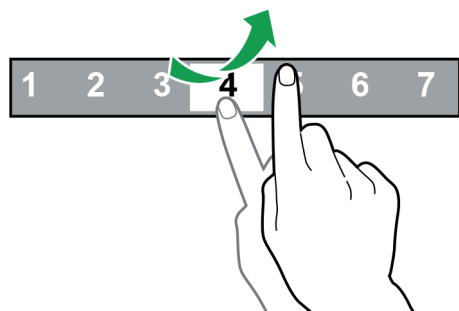


Rys. 42

WYBÓR WARTOŚCI

Przewijaj, by wybrać żądaną wartość.

Aby szybko wprowadzić wartość (bez przewijania), stuknij ■■■ i wprowadź wartość numeryczną.



Rys. 43

CZYNNOŚCI CODZIENNE

Grupuje wszystkie funkcje używane na co dzień lub często (mycie, resetowanie liczników nieczystości itp.).

CZYSZCZENIE I MYCIE

Funkcje automatycznego mycia i czyszczenia modułów funkcyjnych urządzenia (modułu zaparzającego, mikserów itp.).

Wybierz komponenty wymagające mycia.

Niektóre programy mycia będą wymagały ustawienia parametrów (np. ilości wody itp.).

OPRÓŻNIANIE TACY NA NIECZYSTOŚCI STAŁE

Resetuje licznik zarządzający komunikatem ostrzegawczym „taca na nieczystości pełna”, gdy taca na nieczystości stałe jest pełna.

Aby prawidłowo zarządzać alarmami wstępnymi i ostrzeżeniami, licznik musi zostać zresetowany po każdym opróżnieniu tacy na nieczystości stałe.

CZYNNOŚCI GOTÓWKOWE

Aktywne wyłącznie w modelach wyposażonych w system płatności.

Dzięki tej funkcji możliwe jest:

- Wydawanie monet z tub wrzutnika.
- Wprowadzanie monet do tub wrzutnika, aby aktywować funkcję wydawania reszty.
- Sprawdzenie łącznej ilości monet w tubach.

USTAWIENIA NAPOJÓW

WYŚWIETLANE NAPOJE

Ustaw układ napojów z dostępnych napojów, wyświetlanych w normalnym trybie użytkownika.

Aby zmienić kolejność oferowanych napojów, przeciągnij ikonę napoju do nowej pozycji.

Aby udostępnić lub uniedostępnić napoje, gdy urządzenie pozostaje w normalnym trybie użytkownika, przeciągnij ikonę napoju z listy dostępnych napojów i na odwrót.

ZARZĄDZANIE KATEGORIAMI

Dzięki zarządzaniu kategoriami, napoje mogą zostać pogrupowane według dowolnego klucza.

Dla każdej kategorii możliwe jest wybranie układu napojów.

Aby dodać lub usunąć napój w danej kategorii, po prostu przeciągnij ikonę napoju z listy dostępnych napojów i na odwrót.

Aby zmienić kolejność oferowanych napojów, przeciągnij i upuść ikonę napoju w dowolnym miejscu.

WYŚWIETLANE KATEGORIE

Umożliwia tworzenie, modyfikowanie lub usuwanie kategorii napojów.

Kategorie napojów są wyświetlane w normalnym trybie pracy i umożliwiają pogrupowanie oferowanych napojów według dowolnego podziału (np. napoje mleczne).

Funkcja umożliwia:

- Tworzenie nowej kategorii ;
- Duplikowanie  i modyfikowanie  kategorii;
- Usuwanie  kategorii;
- Aktywowanie/dezaktywowanie dostępnych kategorii.

TWORZENIE LUB MODYFIKOWANIE KATEGORII

Nazwę, opis i ikonę kategorii można przypisać lub zmodyfikować.

NAPOJE

Z poziomu ekranu możliwe jest:

- Tworzenie nowych napojów i przypisanie receptury .

Oprogramowanie sprawdza, czy istnieje zgodność między recepturą a konfiguracją urządzenia.

Jeżeli zostanie wyświetlona ikona , oznacza to, że stwierdzono występowanie niezgodności.

- Usuwanie napoju .
- Duplikowanie  i modyfikowanie  danego napoju.

Ikona  wskazuje, że napój jest dostępny na ekranie klienta końcowego.

TWORZENIE LUB MODYFIKOWANIE NAPOJU

Możliwe jest:

- Przypisywanie/modyfikowanie nazw napojów wyświetlanych w trybie normalnej pracy.
- Wybranie, z której receptury chcesz skorzystać, aby przygotować napój.

Do tego samego napoju można przypisać kilka receptur, zgodnie z rozmiarem kubka (S, M lub L).

W normalnym trybie pracy wyświetlony zostanie rozmiar kubka.

Domyślnie urządzenie korzysta z receptur na pojedyncze napoje; w celu umożliwienia zamawiania napojów podwójnych (X2), należy stworzyć receptury z odpowiednimi porcjami.

- Oprogramowanie sprawdza, czy istnieje zgodność między recepturą a konfiguracją urządzenia.

Jeżeli zostanie wyświetlona ikona , oznacza to, że stwierdzono występowanie niezgodności.

- Zmiana ikony przypisanej napojowi (na głównym ekranie wyboru napojów oraz w trakcie cyklu wydawania); stuknij w ikonę, aby wybrać nową.

- Umożliwienie przzerwania wydawania wybranego napoju (funkcja „Przycisk STOP”).
- Przypisanie listy odtwarzania treści multimedialnych wyświetlanych podczas wydawania napoju.
- Wydanie napoju testowego.
- Włączenie funkcji „dzbanek” i określenie jej ustawień (liczba porcji wymaganych do napełnienia dzbanka; czy dzbanek jest aktywowany domyślnie w momencie wyboru napoju itp.).

RECEPTURY

Możliwe jest:

- Stworzenie nowej receptury .

Nowo stworzona receptura jest zapisywana w kategorii „Dostępne”.

Następnie należy przypisać recepturę danemu napojowi.

Oprogramowanie sprawdza, czy istnieje zgodność między recepturą a konfiguracją urządzenia.

Jeżeli zostanie wyświetlona ikona , oznacza to, że stwierdzono występowanie niezgodności.

- Usuwanie receptury .
- Duplikowanie  i modyfikowanie  danej receptury.

Ikona  wskazuje, że receptura jest dostępna dla klienta końcowego.

TWORZENIE NOWEJ RECEPTURY

Procedura umożliwia tworzenie nowej receptury.

Pojawi się ekran, na którym:

- Nazwa może zostać przypisana do nowej receptury.
- Ustaw „Czas oczekania” (w sekundach) na pojawienie się komunikatu „Zabierz napój” w momencie jego wydania.
Czas oczekiwania pozwala na opróżnienie rurek i skapanie resztek napoju do kubka.
- Stuknij , a następnie „Dodaj sekwencję” w celu dodania produktów składających się na recepturę (np. kawa, czekolada itp.).
Ekran parametry różni się w zależności od dodanych produktów (espresso, FB, napoje rozpuszczalne itp.).
- Aby dodać opcję personalizacji napoju, stuknij w , następnie „Dodaj personalizację”.
Różne parametry mogą zostać ustawione dla każdej opcji personalizacji.
Opcja dostosowywania „mocy kawy” umożliwia indywidualne dostosowanie receptury (nawet tych powiązanych z napojami o wielkości S, M i L).
- Zapisz ustawienia i wróć do ekranu głównego.
„Test receptury” na ekranie głównym pozwala na przygotowanie napoju testowego, aby sprawdzić stworzoną recepturę.

Po wydaniu napoju testowego możliwe jest zmodyfikowanie receptury.

MODYFIKOWANIE RECEPTURY

Na ekranie receptury możliwe jest:

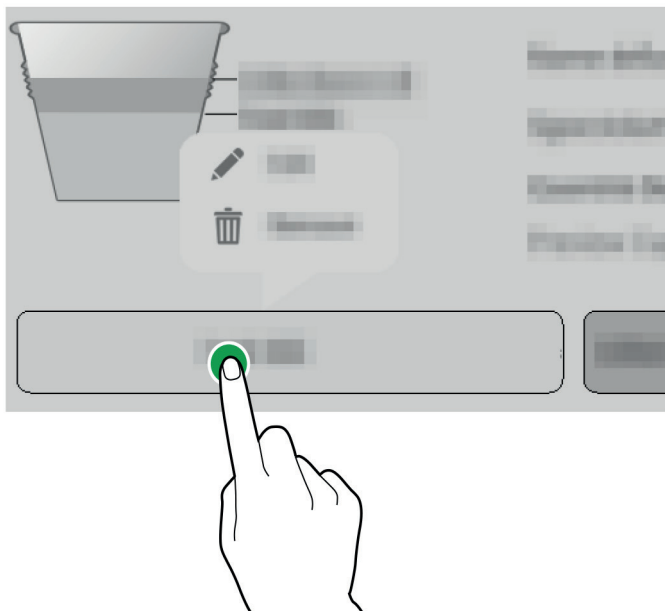
- Dokonanie zmiany nazwy receptury.
- Ustawienie czasu ociekania (w sekundach) na pojawienie się komunikatu „Zabierz napój” w momencie jego wydania.

Czas ociekania pozwala na opróżnienie rurek i skapanie resztek napoju do kubka.

Do receptury można dodawać inne składniki i/lub opcje personalizacji.

Na ekranie receptury stuknij , aby dodać inne składniki i/lub dokonać indywidualnego dostosowania.

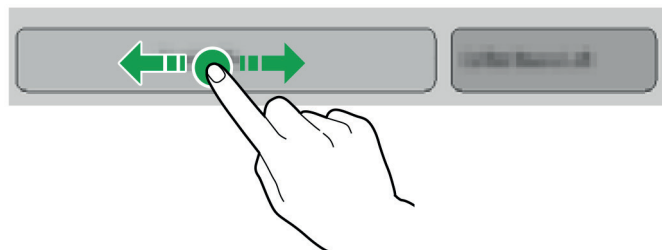
Aby zmienić ustawienia poszczególnych składników (np. ilość wody, proszku itp.), stuknij w pasek składnika, aby otworzyć menu kontekstowe.



Rys. 44

- Stuknij „edytuj” , aby zmienić parametry.
- Stuknij „usuń” , aby usunąć składnik.

Aby umieścić składnik przed lub za innym składnikiem, po prostu przeciągnij pasek składnika.



Rys. 45

Po dokonaniu zmiany parametrów, zapisz ustawienia i wróć do ekranu głównego.

„Test receptury” na ekranie głównym pozwala na przygotowanie napoju testowego, aby sprawdzić zmodyfikowaną recepturę.

PODSTAWOWE PARAMETRY ESPRESSO

Można ustawić:

- Nazwę składnika;
- Ilość (wody i proszku);
- Wydanie napoju testowego;
- Ilość wody używaną do wstępnego zaparzania;
- Wybranie profilu ciśnienia do zaparzania espresso;

Do receptury można dodawać opcje personalizacji napoju (np. moc, ilość itp.).

Do każdej opcji personalizacji niezbędne jest ustawienie konkretnych parametrów.

Określona czasowo porcja zmielonej kawy jest wskazywana w ujęciu procentowym, w porównaniu do czasu koniecznego do objętościowego zmielenia kawy.

ZAAWANSOWANE PARAMETRY ESPRESSO

OPÓŹNIENIE STARTU

Ustawia opóźnienie czasu rozpoczęcia kroku wydawania danego składnika; opóźnienie jest użyteczne, gdy stworzona receptura składa się z wielu składników.

Przykładowo, tworząc recepturę „espresso z mlekiem”, może zostać ustawione opóźnienie czasowe pomiędzy wydaniem kawy i mleka.

Może być przydatne do atrakcyjniejszego wyglądu napoju.

MOC POMPY

Ustaw moc pompy. Moc pompy jest regulowana za pomocą modulacja szerokością impulsu.

Wartość 100 oznacza maksymalną prędkość pompy.

OSUSZANIE KRAŻKA KAWOWEGO (COFFEE CAKE[®]A)

Docisk po zaparzeniu wykonywany przez górny tłok, który poprzez mechaniczne zgniecenie zaparzonej już kawy ułatwia odsączenie wody z przed zrzuceniem resztek do pojemnika na nieczystości stałe.

- ON: docisk kawy po zaparzeniu został włączony.
- OFF: kawa nie jest dociskana po zaparzeniu.

CZAS WSTĘPNEGO ZAPARZANIA

Ustawienie czasu wstępnego zaparzania przed zaparzeniem właściwym.

Czas wstępnego zaparzania umożliwia równomierne nasączenie kawy.

SIŁA DOCISKU PODCZAS OSUSZANIA KAWY PO ZAPARZENIU

Wybierz siłę docisku, z którą tłok będzie działał na zaparzoną kawę w celu osuszenia.

PODSTAWOWE PARAMETRY NAPOJÓW ROZPUSZCZALNYCH

Można ustawić:

- Nazwę składnika;
- Ilość (wody i proszku);
- Prędkość wydawania proszku (g/s).

Do receptury można dodawać opcje personalizacji (np. intensywność, ilość itp.).

Do każdej opcji personalizacji niezbędne jest ustawienie konkretnych parametrów.

ZAAWANSOWANE PARAMETRY NAPOJÓW ROZPUSZCZALNYCH

OPÓŹNIENIE STARTU

Ustawia opóźnienie czasu rozpoczęcia kroku wydawania danego składnika; opóźnienie jest użyteczne, gdy stworzona receptura składa się z wielu składników. Przykładowo, tworząc recepturę „czekolada z mlekiem”, może zostać ustawione opóźnienie czasowe pomiędzy wydaniem kawy i mleka. Może być przydatne do atrakcyjniejszego wyglądu napoju.

OPÓŹNIENIE MIKSERA

Ustawia opóźnienie startu miksera w odniesieniu do otwarcia zaworu.

BEZWZGLĘDNY (ABSOLUTNY) CZAS MIESZANIA PRZEZ MIKSER

Czas mieszania może zostać ustawiony niezależnie od czasu pracy pompy/zaworu.

Czas mieszania jest ustawiany w milisekundach i obliczany od momentu uruchomienia pompy/zaworu elektromagnetycznego.

WZGLĘDNY CZAS MIESZANIA PRZEZ MIKSER

Czas mieszania może zostać ustawiony inaczej, poprzez zatrzymanie miksera przed lub po zatrzymaniu pompy/zaworu elektromagnetycznego.

Czas mieszania jest ustawiany w milisekundach i obliczany od momentu zamknięcia zaworu lub zatrzymania pompy.

PRĘDKOŚĆ MIESZANIA (MAŁA/ŚREDNIA/DUŻA)

Prędkość mieszania ma wpływ na wygląd oraz rozpuszczenie produktu.

OPÓŹNIENIE WODY

Zwiększa ilość wody dodawanej do miksera po zakończeniu etapu miksowania, w celu dokładnego przepłukania miksera.

Ustaw żądaną ilość wody.

PRĘDKOŚĆ WYDAWANIA PROSZKU

Ustawia prędkość roboczą silnika dozownika, w celu określenia prędkości zsypywania proszku do miksera.

OPÓŹNIENIE WYDAWANIA PROSZKU

Opóźnienie wydawania proszku może zostać ustawione po to, aby rozpoczęło się po podaniu wody do miksera (uruchomieniu pompy/zaworu elektromagnetycznego).

KROKI

Proszek jest podawany w regularnych odstępach czasu, w tym samym cyklu, co woda.

Ustaw tyle odstępów czasu, ile jest wymaganych do podania proszku podczas podawania wody.

Ustaw odstęp czasu (skoki) zgodnie z zastosowanym proszkiem, aby uzyskać wysokiej jakości i atrakcyjnie wyglądający napój.

CYKL BEZKOFEINOWY PROSZKU

Proszek jest podawany przed podaniem wody, w celu poprawy atrakcyjności wyglądu napoju.

Zaleca się uruchomić tę opcję w przypadku kawy w proszku.

PODSTAWOWE PARAMETRY EVOMILK

Można ustawić:

- Nazwę składnika.
- Profil przygotowania mleka; profile są ustawiane domyślnie przez producenta.
Każdy profil przygotowania mleka charakteryzuje się konkretną temperaturą i emulsją wraz z parametrami napowietrzenia. W zależności od profili zastosowanych w recepturze, można otrzymać różne rezultaty końcowe przygotowywanego napoju.
- Czas podawania mleka dla każdego wybranego profilu.

ZAAWANSOWANE PARAMETRY EVOMILK

OPÓŹNIENIE STARTU

Ustaw opóźnienie startu wydawania mleka po wydaniu poprzedniego składnika.

Może się to przyczynić do atrakcyjniejszego wyglądu napoju.

OPRÓŻNIANIE OBWODU

Ustawia czas niezbędny do opróżnienia obwodu mleka z wody przed wydawaniem sekwencji mleka.

ZBIORNIKI

Zgodnie z konfiguracją maszyny można wskazać jak zostały ułożone pojemniki na poszczególne produkty.

Wybierz pojemnik, aby:

- Przypisać nazwę do pojemnika.
- Przypisać składnik do pojemnika (czekolada, espresso, 2 espresso itp.).
- Ustaw maksymalną pojemność pojemnika, aby móc kontrolować „stan zapełnienia produktu”.
- Zmienić kolor przypisany do pojemnika.

LAYOUT FIZYCZNY

Jest to konfiguracja mechaniczna urządzenia.

Pokazuje układ pojemników i głównych modułów funkcyjnych.

W oprogramowaniu można wskazać nowe ustawienia mechaniczne urządzenia.

i Należy upewnić się, czy Twoje ustawienia odpowiadają rzeczywistej konfiguracji urządzenia.

i Urządzenie reguluje cykle operacyjne modułów funkcyjnych zgodnie z dokonanymi wyborami.

⚠ Ustawienia niezgodne z rzeczywistością konfiguracją mogą grozić niebezpieczeństwem i spowodować uszkodzenie urządzenia.

USTAWIENIA EVOMILK

PARAMETRY PODAWANIA EVOMILK

Dla każdego profilu przygotowywanego mleka można ustawić procentowe wartości emulsji mleka/powietrza oraz temperaturę podgrzewania.

W przypadku wysokich wartości powietrza, uzyskana zostanie większa ilość spienionego mleka.

Funkcja ta umożliwia przetestowanie nowych ustawień, w celu sprawdzenia rezultatów.

USTAWIENIA MASZyny

KONFIGURACJA

WYBÓR KONFIGURACJI

Pozwala to na zarządzanie grupami i poszczególnymi konfiguracjami urządzenia.

Grupa konfiguracji obejmuje wiele indywidualnych konfiguracji.

Grupy konfiguracji i indywidualne konfiguracje mogą być usuwane i duplikowane.

Korzystając z nowej konfiguracji można zdecydować, czy zresetować dane statystyczne, kalibracje i liczniki konserwacji, czy nie.

i Przed przesłaniem konfiguracji innego urządzenia (klonowanie), należy upewnić się, czy nastawy tych dwóch urządzeń są kompatybilne.

BACKUP (KOPIA ZAPASOWA)

Umożliwia zapisanie ustawień maszyny w formie kopii zapasowej.

RESTORE (PRZYWRÓĆ)

Umożliwia przywrócenie zapisanych w formie kopii zapasowej ustawień maszyny.

Urządzenie może zostać przywrócone do:

- Ustawień fabrycznych;
- Upřednio zapisanych indywidualnych ustawień.

Po przywróceniu ustawień z pliku konfiguracyjnego, przejdź do menu konfiguracji i „wybierz konfigurację”.

IMPORTOWANIE Z PAMIĘCI USB

Umożliwia importowanie nowych ustawień maszyny z pliku konfiguracyjnego, który został zapisany w pamięci USB.

i Funkcja importowania może zostać użyta do sklonowania ustawień innego urządzenia; należy upewnić się, czy nastawy tych dwóch urządzeń są kompatybilne.

EKSPORTOWANIE NA USB

Umożliwia eksportowanie ustawień maszyny do pliku konfiguracyjnego na przenośną pamięć USB.

i Funkcja eksportowania może zostać użyta do sklonowania bieżących ustawień do innego urządzenia; należy upewnić się, czy ustawienia tych dwóch urządzeń są kompatybilne.

TŁUMACZENIE KOMUNIKATÓW INTERFEJSU

Nazwy napojów, receptur, pojemników i informacje dotyczące wartości odżywczych, które są wyświetlane na ekranie, mogą zostać zmienione w dostępnych językach.

USTAWIENIA WYŚWIETLANIA

PERSONALIZACJA

Umożliwia ustawienie niektórych części graficznego interfejsu, takich jak tła, rozmiary tekstów, kolory itp.

Funkcja ta wymienia wszystkie elementy, które można poddać indywidualnemu dostosowaniu; dla niektórych z tych elementów wskazane są wymiary.

SPERSONALIZOWANA PACZKA GRAFICZNA

Umożliwia wybranie spersonalizowanej paczki ustawień graficznych dla interfejsu.

Wyświetlone zostaną pliki przesyłane za pomocą funkcji „import”.

IMPORT

Umożliwia przeszukiwanie i wybieranie plików na urządzeniu przenośnej pamięci USB, w celu ich zaimportowania do urządzenia.

EKSPORT

Umożliwia zapisywanie plików na przenośnej pamięci USB.

OGÓLNE USTAWIENIA WYŚWIETLANIA

Włącza/wyłącza wyświetlanie:

- Ustawień jasności ekranu dotykowego; ustaw na wartość 100, aby uzyskać maksymalną jasność.
- Liczby total wydanych napojów zaraz po włączeniu urządzenia.
- Cen oferowanych napojów w trybie normalnej pracy (w modelach wyposażonych w system płatności).
- Czasu i daty.
- Włącza/wyłącza bezpośredni wybór napojów. Napój nie może zostać spersonalizowany (ilość, intensywność itp.) przed wydaniem. Po uruchomieniu tego trybu, tryb baristy zostanie wyłączony i na odwrót.
- Wygaszacz ekranu; gdy aktywny, możliwe jest wprowadzenie czasu, po którym wygaszacz ekranu uruchomi się.

Wybierz, czy wyświetlać wygaszacz ekranu, czy listę odtwarzania.

- Włącz tryb „barista”.

LISTA ODTWARZANIA

Umożliwia tworzenie i zarządzanie listami odtwarzania treści multimedialnych.

Lista odtwarzania zawiera materiały wideo i/lub sekwencje obrazów, które są odtwarzane podczas przygotowywania wybranego napoju.

Jeżeli lista odtwarzania zawiera jedynie obrazy, można wskazać po jakim czasie ma zostać wyświetlony kolejny obraz.

✚ Dodaje materiały wideo lub obrazy do listy odtwarzania.

 Kopiuje listę odtwarzania.

 Usuwa listę odtwarzania.

Do nowej listy odtwarzania należy przypisać nazwę. Treści z listy odtwarzania mogą być odtwarzane w następujących cyklach: losowym  lub cyklicznym .

USTAWIENIA WEJŚCIOWE CZUJNIKÓW

Moduł funkcyjny pozwala na ustawienie trybów pracy niektórych czujników urządzenia.

USTAWIENIA POJEMNIKA ODPADKÓW

Włącza/wyłącza licznik nieczystości stałych, który zarządza powiadomieniem „Pojemnik odpadków pełny”

Ustaw liczbę wydanych napojów, która będzie odpowiadać pojemności pojemnika na nieczystości stałe.

Poziom napełnienia pojemnika na nieczystości stałe może zostać sprawdzony w oknie stanu urządzenia.

KALIBRACJE

KALIBRACJA LICZNIKA WODY

Kalibracja przepływomierza umożliwia uzyskanie prawidłowej ilości wody dla poszczególnych receptur.

Procedura kalibracji przepływomierza jest następująca:

1. Przygotuj i pobierz wstępnie ustaloną ilość wody.
2. Zmierz ilość przygotowanej wody (w cm³)
3. Wprowadź zmierzoną wartość.

Może wystąpić konieczność zastosowania wartości korekty kalibracji (dodatnia lub ujemna) w przypadku napojów przygotowywanych przez moduł zaparzający.

KALIBRACJA MŁYNKÓW

Kalibracja umożliwia regulację czasu roboczego młynka, zgodnie z liczbą gramów kawy przeznaczonej do zmielenia.

Aby dokonać kalibracji, należy postępować w poniższy sposób:

1. Rozpocznij procedurę kalibracji: porcja ziaren kawy zostanie zmielona i uwolniona.
2. Zważ zmieloną kawę.
3. Wprowadź zmierzoną wagę.

KALIBRACJA DOZOWNIKÓW INSTANT

Kalibracja silników dozujących produkty instant umożliwia regulację prędkości roboczej dozownika silnikowego oraz określenia przepływu w g/s.

Aby dokonać kalibracji, należy postępować w poniższy sposób:

1. Wyдай proszek przy najniższej prędkości.
2. Zważ przygotowany proszek.
3. Wprowadź zmierzoną wagę.
4. Wyдай proszek przy najwyższej prędkości.
5. Zważ przygotowany proszek.
6. Wprowadź zmierzoną wagę.

KALIBRACJA POMPY/ZAWORU WLOTOWEGO

Kalibracja umożliwia regulację przepływu w cm³/s.

Aby dokonać kalibracji, należy postępować w poniższy sposób:

1. Wyдай wodę przy minimalnym przepływie.
2. Zmierz i wprowadź ilość przygotowanej wody.
3. Wyдай wodę przy maksymalnym przepływie.
4. Zmierz i wprowadź ilość przygotowanej wody.

ZAAWANSOWANE USTAWIENIA EVOMILK

i Funkcja umożliwia przeprowadzenie automatycznej kalibracji; pozwala to na optymalne ustawienie parametrów.

Możliwe jest indywidualne dostosowanie konkretnych parametrów Evomilk, takich jak wartości progowe, ilość wody zużytej do przepłukania dyszy, czas napełniania obwodu przygotowania mleka itp.

Po dokonaniu zmiany parametrów, ważne jest sprawdzenie, czy nowe nastawy działają prawidłowo.

USTAWIENIA WYJŚCIOWE

USTAWIENIA ZAPARZACZA

- Sprawdzanie zapełnienia: czujnik wykrywa obroty młynka podczas mielenia; w przypadku zablokowania (np. przez ciała obce) lub przekroczenia prędkości (pusty młynek), sterownik zablokuje możliwość wyboru napojów, do przygotowania których potrzebny jest młynek.
- Mielenie wstępne: włącza/wyłącza młynek kawy do przygotowania następnego napoju. Mielenie wstępne skraca czas przygotowania kolejnego napoju zawierającego mieloną kawę. Mielenie ma wpływ na aromat kolejnego napoju zawierającego mieloną kawę.
- Opcja Bezkofeinowa™: umożliwia włączenie opcji użycia kawy zmielonej bezkofeinowej do przygotowania napoju bazującego na kawie (ziarnistej i/lub FB).
- Pozwala na ustawienie pozycji komory zaparzania modułu zaparzającego. Ustaw pozycję komory zaparzania, aby umożliwić bardziej równomierne rozłożenie kawy w proszku w komorze zaparzania.
- Włącz/wyłącz podgrzewanie modułu zaparzającego, gdy nie jest używany przez określony czas.

PARAMETRY WENTYLATORA

Włącza/wyłącza działanie wentylatorów urządzenia.

WENTYLATOR ZAWSZE WŁĄCZONY

- ON: Wentylator jest zawsze aktywny.
- OFF: Wentylator jest aktywny w trakcie przygotowania napoju. Wentylator pozostaje włączony do momentu zakończenia wydawania napoju oraz przez ustawiony czas.

OŚWIETLENIE

Umożliwia ustawienie parametrów oświetlenia urządzenia.

MYCIE/PŁUKANIE

PROGRAMOWANIE AUTOMATYCZNEGO MYCIA/PŁUKANIA

Możliwe jest włączenie/wyłączenie automatycznych programów cyklu mycia/płukania urządzenia lub modułów funkcyjnych.

Zaprogramuj rodzaj cyklu mycia i/lub płukania, który zostanie przeprowadzony w zadanym dniu i o zadanej godzinie.

Automatyczne cykle mycia/prania mogą być dodawane i usuwane za pomocą ✕.

⚠ W automatycznych cyklach mycia/płukania używana jest gorąca woda. Ryzyko poparzenia! Nie wolno trzymać rąk w obszarze wydawania.

W trakcie cykli mycia/płukania pokazywany jest komunikat informujący o postępie cyklu.

POWIADOMIENIE O CYKLU MYCIA

Ustaw godzinę o której codziennie będzie wymagane przeprowadzenie kompletnego cyklu mycia urządzenia.

PŁUKANIE PO OKRESIE BEZCZYNNOŚCI

Funkcja ta może zostać użyta do zaprogramowania szybkiego płukania niektórych modułów funkcyjnych, gdy nie są one używane (moduł espresso, Evomilk itp.).

Ustaw:

- Ile od ostatniego użycia modułu urządzenie ma przepłukać dany moduł.
Np. 12 minut: cykl płukania jest przeprowadzany po 12 minutach od ostatniego użycia modułu.
- Ustaw ilość wody i/lub czas trwania płukania w sekundach.

Przed rozpoczęciem cyklu płukania wyświetlony zostanie komunikat informujący o zbliżającym się cyklu płukania.

W trakcie cykli mycia/płukania pokazywany jest komunikat informujący o postępie cyklu.

USTAWIENIA OGÓLNE

ZBIORNIK

Woda do urządzenia może być dostarczana z sieci wodociągowej (OFF) lub ze zbiornika (ON).

WŁĄCZENIE SYGNAŁU ZAKOŃCZENIA PRZYGOTOWANIA NAPOJU

Włącza/wyłącza sygnał dźwiękowy po zakończeniu przygotowania napoju przez urządzenie.

CZUJNIK POZIOMU TACY NA NIECZYSTOŚCI CIEKŁE

Włącza/wyłącza czujnik sygnalizujący zapelnienie tacy na nieczystości ciekłe.

DOSTĘPNOŚĆ MENU PRZY ZAMKNIĘTYCH DRZWIACH

Włącza/wyłącza dostęp do menu programowania gdy drzwi są zamknięte.

TEMPERATURA BOJLERA

Ustawia parametry bojlerów:

- Standardowa temperatura bojlera: ustawia temperaturę eksploatacyjną bojlera
- Temperatura minimalna do przygotowania napojów: ustawia temperaturę minimalną umożliwiającą cykl przygotowania napojów. Jeżeli temperatura bojlera jest niższa od ustawionej, wówczas wyświetlony zostanie komunikat „Temperatura zbyt niska”.

Za pomocą parametrów „Maksymalna wartość delta” oraz „Czas dogrzewania” cykl nagrzewania bojlera może zostać ustawiony w celu skompensowania niskiej temperatury pierwszego espresso.

Przykładowo, jeżeli przez ustawiony „Czas dogrzewania” nie zostaną przygotowane żadne napoje, temperatura wody w bojlerze jest podwyższana o liczbę stopni ustawioną w funkcji „Maksymalna wartość delta”.

Może zostać ustawiona wyższa wartość temperatury, aby komunikat „niska temperatura” nie był wyświetlany.

USTAWIENIA ANTIBLOCK MIKSERA

Ustawia przez jaki czas po przygotowaniu ostatniego napoju instant na krótko aktywować miksery (funkcja zapobiegająca blokadzie).

Funkcja jest użyteczna, gdy nieczystości proszku zalegają w mikserze.

REGULACJA MŁYNKA

Stopień zmielenia ziarna (grubsze lub drobniejsze) może być wyregulowany w urządzeniach wyposażonych w silnik regulujący odstęp żaren.

Ustaw wartość (wyrażoną poprzez 1/6 obrotu pierścienia blokującego, na którym zamocowane jest żarno), aby zamykać lub otwierać żarna.

W sytuacji, gdy żarna zostaną przysunięte do siebie, uzyskane zostanie drobniejsze zmielenie.

W sytuacji, gdy żarna zostaną odsunięte od siebie, uzyskane zostanie grubsze zmielenie.

Alternatywnie, ręcznie obracaj gałkę regulacji młynka w maszynach niewyposażonych w silnik regulujący odstęp żaren.

PRZEGLĄD I LICZNIK FILTRA

Włącz i ustaw liczbę dni i/lub liczbę wydanych napojów.

Gdy zostanie osiągnięta jedna z ustawionych wartości, urządzenie wyświetli komunikat „Przeгляд musi zostać wykonany”.

RESET LICZNIKA, PRZEGLĄD WYKONANY

Zresetuj licznik zarządzający alarmami o konieczności wykonania czynności serwisowych.

i Aby prawidłowo zarządzać powiadomieniami, resetuj licznik do zera jedynie wówczas, gdy zostały przeprowadzone wszystkie czynności konserwacyjne.

WYMIANA FILTRA ZMIĘKCZAJĄCEGO WODY

Włącz i ustaw liczbę litrów, po przelaniu których zostanie wyświetlony komunikat „Wymień filtr zmiękczający”

FILTR ZMIĘKCZAJĄCY WYMIENIONY

Zresetuj licznik zarządzający ostrzeżeniami dotyczącymi zmiękczacza.

i Aby prawidłowo zarządzać powiadomieniami, resetuj licznik do zera jedynie wówczas, gdy zostały przeprowadzone wszystkie czynności konserwacyjne.

INFORMACJE DOTYCZĄCE MASZINY

BŁĘDY

Urządzenie jest wyposażone w kilka czujników, które kontrolują pracę różnych modułów funkcyjnych.

Po wykryciu anomalii urządzenie wyświetli rodzaj awarii, po czym urządzenie (lub jego część) zostanie wyłączone.

Wykryte awarie są zapisywane przez określone liczniki.

HISTORIA BŁĘDÓW

Funkcja ta umożliwia przeglądanie historii awarii; historia awarii zawiera nazwę awarii oraz datę i godzinę jej wystąpienia.

Za pomocą tej funkcji wykaz zgłoszonych awarii może zostać wyzerowany.

HISTORIA ZDARZEŃ

Funkcja ta pozwala na przeglądanie i filtrowanie zdarzeń zgłoszonych przez urządzenie.

Za pomocą tej funkcji wykaz zgłoszonych zdarzeń może zostać wyzerowany.

BIEŻĄCE BŁĘDY

Wyświetla błędy występujące w urządzeniu.

Jeżeli nie występują żadne awarie, wykaz będzie pusty.

BRAK WODY

Brak wody z sieci wodociągowej lub zbiornika.

Należy upewnić się, że urządzenie jest podłączone do sieci wodociągowej, kran otwarty lub zbiornik pełen wody.

Naciśnij przycisk „Reset”, aby przywrócić działanie urządzenia.

BŁĄD „X” DOZOWNIKA

Jeżeli bieżąca wartość prądu pobieranego przez silnik nie mieści się w zakresie wartości domyślnych, wybór napojów, których przygotowanie wymaga użycia dozownika silnikowego, zostanie unieważniony.

Przy czym „X” jest numerem dozownika silnikowego, który uległ awarii.

LICZNIK WODY

Błąd zliczania przepływu wody w maksymalnym czasie.

PŁYTA MASZINY

Brak komunikacji pomiędzy płytą maszyny a płytą CPU.

Sprawdź połączenia elektryczne pomiędzy obiema płytami.

WRZUTNIK/MODUŁ PŁATNICZY

Wyłącznie w modelach wyposażonych w system płatności.

Maszyna zostanie zablokowana, gdy otrzyma impuls trwający ponad 2 sekundy na linii walidacji lub gdy komunikacja z seryjnym pojemnikiem na monety zostanie przerwana na ponad 30 (protokół EXECUTIVE) lub 75 (protokół BDV) sekund.

ZAPARZACZ – AWARIA MIKROPRZELĄCZNIKA MODUŁU

W trakcie ruchu modułu zaparzającego mikroprzełącznik sterujący nie włączył się w określonym przedziale czasowym.

Możliwe jest, że awaria ta jest powiązana z innym błędem pozycjonowania modułu przygotowania kawy.

ZAPARZACZ – BŁĄD URUCHOMIENIA MODUŁU

Mikroprzełącznik wskazuje, że wciąż pozostaje w pozycji nieaktywnej.

ZAPARZACZ – BŁĄD ZAPARZACZA

Mikroprzełącznik sterujący wskazuje, że moduł przygotowania kawy nie znajduje się w pozycji zaparzania.

ZAPARZACZ – BŁĄD WYDAWANIA

W fazie zaparzania mikroprzełącznik sterujący sygnalizuje ruch modułu espresso.

ZAPARZACZ – BŁĄD OPRÓŻNIANIA MODUŁU

Po zakończeniu zaparzania mikroprzełącznik sterujący sygnalizuje, że moduł przygotowania kawy nie znalazł się w pozycji „zrzutu resztek kawy”.

ZAPARZACZ – BŁĄD POZYCJI STANDBY

Mikroprzełącznik sterujący wskazuje, że moduł zaparzający nie powrócił do pozycji standby po opróżnieniu.

BRAK KAWY

Jeżeli porcja zmielonej kawy nie zostanie przygotowana w ciągu 15 sekund, wówczas zarejestrowany zostanie błąd „braku kawy”.

MŁYNEK

Czujnik wykrywa obroty młynka w czasie mielenia.

W przypadku zablokowania (wywołanego przez ciała obce itp.) młynek zostanie wyłączony, a wydanie napojów bazujących na espresso zostanie uniemożliwione.

Z opcji tej można korzystać w celu włączenia/ wyłączenia kontroli obrotów młynka.

BŁĄD BOJLERA

Temperatura robocza bojlera nie została osiągnięta po kilku pomiarach temperatury w określonym czasie.

Urządzenie zostało wyłączone.

BŁĄD „X” ZAWORU ELEKTROMAGNETYCZNEGO

Jeżeli bieżący pobór prądu przez zawór elektromagnetyczny nie mieści się w zakresie wartości domyślnych, wybór napojów, których przygotowanie wymaga użycia zaworu elektromagnetycznego, zostanie unieważniony.

Przy czym X” jest numerem zaworu elektromagnetycznego, który uległ awarii.

ZWARCIE MOSFET

Jeżeli urządzenie sterujące silnikami DC na płycie sterowania (mosfet) pozostaje aktywne, maszyna zasygnalizuje błąd.

ZWARCIE

Jeżeli oprogramowanie wykryje zwarcie w silnikach DC podłączonych do płyty sterującej, zostanie wyświetlony błąd. Możliwe jest, że błąd zostanie również wykryty jednocześnie na jednym z silników DC.

POJEMNIK ODPADKÓW PEŁNY

Maksymalna liczba podanych napojów kawowych została osiągnięta. Przejdź do opróżnienia tacy na nieczystości stałe.

BRAK POJEMNIKA ODPADKÓW

Taca na nieczystości stałe nie została wprowadzona i/lub została wprowadzona nieprawidłowo.

CZAS NAPEŁNIANIA BOJLERA PRZEKROCZONY

Bojler nie został napełniony w ustalonym czasie.

Przepływomierz wykrył przepływ wody poza ustalonym czasem.

BŁĄD „X” MIKSERA

Jeżeli bieżący poziom poboru prądu przez silnik miksera nie mieści się w zakresie wartości domyślnych, wybór napojów, których przygotowanie wymaga użycia silnika miksera, zostanie unieważniony.

Przy czym „X” jest numerem miksera, który uległ awarii.

PRZEGRZANIE POMPY WODY

Pompa wody była kilkakrotnie uruchamiana na więcej niż 10 minut.

Błąd zabezpiecza zadziałanie zabezpieczenia termicznego pompy.

WYCIEK Z BOJLERA

Sygnalizuje możliwą utratę ciśnienia przez bojler w cyklu „ciśnieniowym”.

KOMPLETNE MYCIE MASZINY

Sygnalizuje, że urządzenie musi zostać w pełni wyczyszczone.

Ostrzeżenie jest wyświetlane, gdy zostanie osiągnięta ustawiona granica czasowa.

MYCIE ZAPARZACZA Z UŻYCIEM TABLETKI

Sygnalizuje, że moduł espresso musi zostać wyczyszczony za pomocą tabletek myjących

Ostrzeżenie jest wyświetlane, gdy zostanie osiągnięta ustawiona granica czasowa lub liczba przygotowanych napojów.

KOMPLETNE MYCIE OBWODU MLEKA

Sygnalizuje, że obwód mleka musi zostać w pełni wyczyszczony z użyciem detergentu.

PŁUKANIE DYSZY SPIENIACZA

Sygnalizuje, że obwód mleka musi zostać przepłukany.

PŁUKANIE MIKSERÓW

Sygnalizuje, że miksery muszą zostać przepłukane.

Ostrzeżenie jest wyświetlane, gdy zostanie osiągnięta ustawiona granica czasowa lub liczba przygotowanych napojów.

TACA OCIEKOWA PEŁNA

Wskazuje, że taca na nieczystości ciekłe musi zostać opróżniona, gdyż jest pełna.

BRAK TACY OCIEKOWEJ

Taca na nieczystości ciekłe nie aktywowała czujnika magnetycznego, który wskazuje obecność tacy.

Sprawdź, czy taca na nieczystości ciekłe została prawidłowo umieszczona w urządzeniu.

BŁĄD CZUJNIKA CIŚNIENIA

Presostat zmierzył niskie ciśnienie wody w obwodzie hydraulicznym urządzenia.

POZIOM MLEKA

Występuje jedynie w przypadku podłączenia lodówki z czujnikiem poziomu mleka.

Czujnik modułu wykrył, że poziom mleka w zbiorniku jest minimalny.

BŁĄD TEMPERATURY WYLOTU MLEKA EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Temperatura mleka wychodzącego z modułu Evomilk (zmierzona przez sondę) wykracza poza zakres ($< 0^{\circ}\text{C}$ lub $> 200^{\circ}\text{C}$); sonda mogła ulec awarii lub została odłączona.

BŁĄD TEMPERATURY WLOTOWEJ MLEKA EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk. Temperatura mleka wchodzącego do modułu Evomilk (zmierzona przez sondę) wykracza poza zakres ($< 0^{\circ}\text{C}$ lub $> 200^{\circ}\text{C}$); sonda mogła ulec awarii lub została odłączona.

BŁĄD EVOMILK FTH

Jedynie dla modułu Evomilk.

Temperatura mleka wychodzącego z modułu Evomilk (zmierzona przez sondę) jest o 20°C niższa od temperatury ustawionej w różnych profilach napojów mlecznych.

BŁĄD KONDUKTYWNOŚCI EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Czujnik przewodności modułu Evomilk odczytuje wartości niemieszczące się w oczekiwanym zakresie: czujnik mógł ulec awarii lub został odłączony.

BRAK MLEKA EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Czujnik przewodności modułu Evomilk nie wykrywa żadnych ilości mleka przechodzącego przez moduł.

BRAK WODY EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Czujnik przewodności modułu Evomilk nie wykrywa żadnych ilości wody przechodzącej przez moduł.

ZBYT GORĄCE MLEKO NA WLOCIE DO EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Komunikat błędu jest wyświetlany, gdy temperatura mleka na wlocie do modułu jest wyższa od temperatury przechowywania.

BRAK DETERGENTU EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Czujnik przewodności wykrył nieodpowiednie stężenie środka czyszczącego roztworze myjącym w trakcie cyklu mycia.

BRAK WODY W TRAKCIE CZYSZCZENIA EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

To ostrzeżenie pojawia się, gdy czujnik temperatury mierzący temperaturę na wlocie do modułu Evomilk wykryje, że woda użyta do mycia nagrzewa się zbyt szybko. Cykl mycia wymaga stopniowego podgrzewania wody płuczącej z temperatury pokojowej do temperatury około 80°C (w tym czasie tabletka czyszcząca rozpuszcza się): jeśli następuje to zbyt szybko, z jakiegoś powodu (np. wskutek przecieku lub niezałożonej zatyczki na dyszę wylotu mleka) ilość wody użytej do mycia jest niższa od wymaganej ilości, tj. 0,5 l.

ZBYT GORĄCA WODA DO ROZTWORU EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Woda użyta do przygotowania roztworu środka czyszczącego jest zbyt gorąca.

Woda użyta do przygotowania roztworu środka czyszczącego jest podgrzewana przez moduł Evomilk: **nie należy wlewać gorącej wody do pojemnika na detergent.**

KOMUNIKACJA EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Awaria komunikacji pomiędzy płytą maszyny a płytą sterującą Evomilk.

ZŁA WERSJA EVOMILK

Jedynie dla modułu Evomilk.

Wersja oprogramowania modułu Evomilk nie jest kompatybilna z oprogramowaniem urządzenia.

ZBYT NISKA TEMPERATURA BOJLERA ESPRESSO

Temperatura bojlera espresso jest niższa od minimalnej temperatury zaprogramowanej do przygotowania espresso.

Należy poczekać do momentu, w którym minimalna temperatura przygotowania zostanie osiągnięta.

BAZA DANYCH MASZINY NIEDOSTĘPNA

Brak bazy danych, która grupuje i zarządza konfiguracjami maszyny; nie można jej załadować ani utworzyć.

Upewnij się, że pozostało wystarczająco dużo pamięci.

BRAK ZBIORNIKA KAWY

Czujnik wykrywa pojemnik/i na kawę.

Jeżeli czujnik nie wykryje żadnego pojemnika, młynek zostanie wyłączony.

Pojemnik/i na kawę nie został/y wykryte przez czujnik, został/y nieprawidłowo umieszczony/e lub nie został/y ponownie umieszczony/e w urządzeniu.

BRAK ZBIORNIKA INSTANT

Czujnik wykrywa pojemniki na napoje rozpuszczalne.

Pojemnik/i na napoje rozpuszczalne nie został/y wykryte przez czujnik, został/y nieprawidłowo umieszczony/e lub nie został/y ponownie umieszczony/e w urządzeniu.

STATYSTYKI

WYŚWIETL STATYSTYKI

Wyświetla statystyki zamawianych napojów (np. liczbę wydanych napojów, datę i godzinę ostatniego wydania itp.).

RESET STATYSTYK

Resetuje przechowywane statystyki zamawianych napojów.

POKAŹ AUDYT

Wyświetla łączną liczbę wydanych napojów i łączną liczbę wydanych napojów od ostatniego resetowania statystyk, w odniesieniu do każdego napoju.

Funkcja umożliwia filtrowanie wyświetlanych danych audytowych wedle kategorii.

NUMERY NAPOJÓW

Pozwala na numerację napojów do ich wyświetlania w statystykach EVADTS

ULUBIONE

„Ulubione” to skrót do często używanych funkcji.

Po dodaniu funkcji do „ulubionych”, po prostu przeglądaj „ulubione” i stuknij w daną funkcję, aby uzyskać do niej szybki dostęp.

LISTA ULUBIONYCH

Wyświetla wszystkie często używane funkcje, które zostały zapisane jako „ulubione”.

Stuknij w funkcję, aby uzyskać do niej dostęp.

USUWANIE FUNKCJI Z „ULUBIONYCH”:

- Na liście ulubionych stuknij w ikonę „kosz”.
- Stuknij w funkcję, która ma zostać usunięta z ulubionych.

WYCZYŚĆ LISTĘ ULUBIONYCH

Usuń wszystkie funkcje z listy ulubionych.

IDENTYFIKACJA MASZyny

Pozwala na wprowadzenie kodu numerycznego i nazwy w celu identyfikacji maszyny.

Kod może zostać użyty do identyfikacji urządzenia podczas analizowania statystyk.

DATA INSTALACJI

Umożliwia ustawienie daty instalacji urządzenia.

Użyj , aby ustawić datę.

i Data używana jest do zarządzania odstępami czasu pomiędzy czynnościami konserwacyjnymi i cyklami mycia/płukania.

INFORMACJE KONTAKTOWE

Umożliwia wprowadzenie danych kontaktowych (nazwisko i numer telefonu) do wsparcia technicznego, na wypadek awarii.

Dane te zostaną wyświetlone w przypadku wystąpienia awarii.

Dane te mogą zostać wyświetlone w przypadku awarii, które blokują urządzenie i/lub awarii, które nie blokują urządzenia, a także awarii, które nie mogą zostać usunięte w normalnym trybie eksploatacji.

Użyj , aby edytować dane kontaktowe.

OSZCZĘDZANIE ENERGII

Możliwe jest włączenie funkcji oszczędzania energii przed urządzeniem. Jej parametry mogą być również modyfikowane oraz mogą być ustawiane przedziały czasowe.

USTAWIENIA OSZCZĘDZANIA ENERGII

Włącza/wyłącza funkcję oszczędzania energii.

Urządzenie może zarządzać różnymi profilami oszczędzania energii.

Niektóre parametry w każdym profilu oszczędzania energii mogą być indywidualnie dostosowane.

PROFIL „TRYBU WYGASZENIA”

Ten profil włącza tryb oszczędzania energii po okresie bezczynności urządzenia.

Po wybraniu napoju maszyna wychodzi z trybu oszczędzania energii.

Możliwe jest:

- Ustawienie po ilu minutach bezczynności urządzenia włączyć profil oszczędzania energii.
- Ustawienie utrzymywania temperatury bojlerów w trybie oszczędzania energii.
- Włączenie/wyłączenie oświetlenia urządzenia.
- Wybrać poziom jasności wyświetlacza spośród wstępnie ustawionych.

PROFIL „TRYBU UŚPIENIA”

Profil jest aktywny w ustawionych przedziałach czasowych.

W ustawionych przedziałach czasowych temperatura modułu podgrzewającego jest obniżana oraz ustawiana jest utrzymywana temperatura.

Możliwe jest:

- Ustawienie na ile minut przed zakończeniem przedziału czasowego rozpocząć nagrzewanie bojlerów.
Np. 5 minut: 5 minut przed zakończeniem przedziału czasowego cykl podgrzewania bojlerów zostanie włączony, w celu osiągnięcia temperatury roboczej.
- Wyłączenie bojlerów.
- Ustawienie utrzymywania temperatury bojlerów w trybie oszczędzania energii.
- Włączenie/wyłączenie oświetlenia urządzenia.
- Wybrać poziom jasności wyświetlacza spośród wstępnie ustawionych.

PRZEDZIAŁY CZASOWE OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

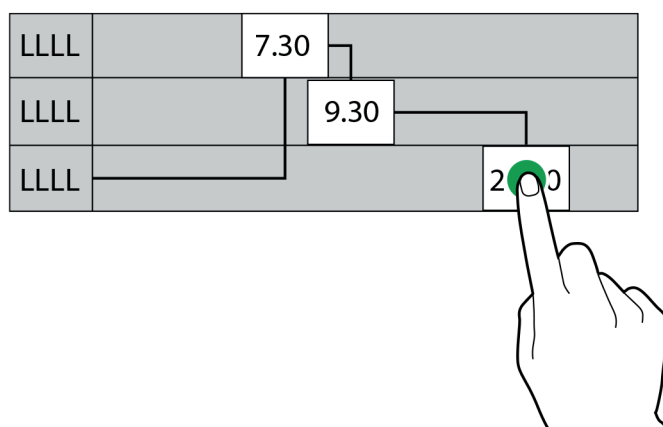
Umożliwia ustawienie przedziałów czasowych profili oszczędzania energii.

- Wybierz dzień, dla którego zostaną ustawione przedziały czasowe.
- Stuknij przycisk „Dodaj”, następnie linijkę profilu, aby pozycjonować prostokąt wskazujący czas.
- Przeciągnij prostokąt, aby precyzyjnie określić czas.

Aby usunąć prostokąt, stuknij przycisk „Usuń”, następnie stuknij prostokąt, który chcesz usunąć. Ustawienia wykonane dla całego tygodnia lub jednego dnia mogą być kopiowane.

Stuknij „Kopiuj dzień”, aby móc:

- Skopiować przedziały czasowe, które zostały ustawione dla jednego dnia tygodnia; stuknij dzień, na który chcesz ustawić tryb oszczędzania energii, następnie stuknij „Wklej profil dnia”.
- Skopiować przedziały czasowe do wszystkich dni tygodnia; następnie stuknij „Wklej profil dnia na wszystkie dni”.



Rys. 46

SYSTEMY PŁATNICZY

Tylko w niektórych modelach.

Możliwe jest zdecydowanie, które protokoły systemów płatności mają zostać włączone i które funkcje mają być używane.

Niektóre parametry wykorzystywane w różnych systemach płatności zachowują ustawioną wartość nawet w sytuacji, gdy typ systemu został zmieniony.

USTAWIENIA GENERALNE

RESZTA NATYCHMIASTOWA

Zwykle kwota za wybrany napój jest pobierana po wysłaniu przez urządzenie sygnału „Wybór został dokonany”.

Włączając tę funkcję, która domyślnie jest wyłączona, sygnał płatności jest wysyłany, gdy napój zaczyna być przygotowywany.

Ten parametr musi zostać ustawiony.

POZYCJA SEPARATORA DZIESIĘTNEGO

Ustaw pozycję separatora dziesiętnego, tj.:

- 0: separator dziesiętny jest wyłączony
- 1: XXX.X (jedno miejsce po przecinku)
- 2: XX.XX (dwa miejsca po przecinku)
- 3: X.XXX (trzy miejsca po przecinku)

RODZAJ SPRZEDAŻY/SPRZEDAŻ WIELOKROTNA

Pozwala to na ustawienie trybu roboczego dla przygotowania jednego lub wielu napojów. W przypadku przygotowywania wielu napojów, reszta nie jest automatycznie wydawana po przygotowaniu jednego napoju; pozostaje ona dostępna dla kolejnych przygotowywanych napojów. Po naciśnięciu przycisku zwrotu monet, pozostały kredyt zostanie zwrócony, jeżeli jego wartość jest mniejsza od maksymalnej należnej kwoty.

PRZYMUS ZAKUPU

Funkcja ta włącza/wyłącza przycisk wydania reszty przed przygotowaniem napoju.

- ON: reszta jest wydawana po wybraniu produktu.
- OFF: reszta jest wydawana natychmiast po naciśnięciu przycisku wydania reszty (urządzenie rozmienna pieniądze).

VALIDATOR

POZYCJA SEPARATORA DZIESIĘTNEGO

Ustaw pozycję separatora dziesiętnego, tj.:

- 0: separator dziesiętny jest wyłączony
- 1: XXX.X (jedno miejsce po przecinku)
- 2: XX.XX (dwa miejsca po przecinku)
- 3: X.XXX (trzy miejsca po przecinku)

NADPŁATA

Można zdecydować, czy:

- Pobrać kredyt przekraczający kwotę zapłaty za napoje po określonym czasie wyrażonym w sekundach (parametr „000 anulowano”).
- Pozostawić kredyt przekraczający kwotę zapłaty za napoje na poczet kolejnego wybranego napoju (parametr „zatrzymano”).

LIMIT CZASU NADPŁATY

Umożliwia ustawienie czasu, po którym kredyt zostanie zwolniony, jeżeli nie został wybrany żaden produkt.

NADPŁATA

Można zdecydować, czy:

- Pobrać kredyt przekraczający kwotę zapłaty za napoje po określonym czasie wyrażonym w sekundach (parametr „anulowano”).
- Pozostawić kredyt przekraczający kwotę zapłaty za napoje na poczet kolejnego wybranego napoju (parametr „zatrzymano”).

LIMIT CZASU NADPŁATY

Umożliwia ustawienie czasu, po którym kredyt zostanie zwolniony, jeżeli nie został wybrany żaden produkt.

MAKSYMALNY KREDYT

Ta funkcja umożliwia określenie maksymalnego kredytu dozwolonego zgodnie z wartością wprowadzonych monet.

MAKSYMALNA RESZTA

Możliwe jest ustawienie wartości granicznej dla łącznej kwoty reszty, która zostanie wydana z wrzutnika, gdy zostanie naciśnięty przycisk wydania reszty lub po wydaniu jednego napoju.

Każdy kredyt przekraczający kwotę zaprogramowaną w ramach tej funkcji zostanie zatrzymany przez wrzutnik.

PRZYJMOWANE MONETY

Możliwe jest określenie, które monety rozpoznawane przez akceptor będą przyjmowane, gdy tuby monet są pełne.

Aby mieć pewność, że moneta jest zgodna z jej wartością, należy sprawdzić konfigurację wrzutnika.

PRZYJMOWANE MONETY W TRYBIE DOKŁADNEJ RESZTY

Możliwe jest określenie, które monety rozpoznawane przez akceptor będą przyjmowane, gdy maszyna pracuje w trybie dokładnej kwoty.

Aby mieć pewność, że moneta jest zgodna z jej wartością, należy sprawdzić konfigurację wrzutnika.

WYDAWANE MONETY

Możliwe jest określenie, które monety spośród monet dostępnych w tubach będą używane do wydawania reszty. Parametr ten jest aktywny jedynie wówczas, gdy mechanizm przyjmowania monet nie wybiera automatycznie, którą tubę wybrać (automatyczny zwrot reszty).

Aby mieć pewność, że moneta jest zgodna z jej wartością, należy sprawdzić konfigurację wrzutnika.

ALGORYTM DOKŁADNEJ RESZTY

Umożliwia wybranie algorytmu sterującego, aby maszyna była w stanie wydawać resztę po dokonaniu wyboru napoju.

Każdy algorytm sprawdza zestaw warunków (liczba monet w tubach lub status „pusty” lub „pełny”) jaki musi zostać spełniony przez tuby, który jest następnie wykorzystywany przez pojemnik na monety przy wydawaniu reszty.

Warunek „nie wydaje reszty” zachodzi, gdy w tubach, w połączeniu z wybranym algorytmem, pozostaje minimalna liczba monet.

W celu uproszczenia, kombinacja jest opisana w odniesieniu do rurek A, B i C, gdzie tuba A przyjmuje monety o najniższej wartości, a rurka C monety o wyższej wartości.

0	=	A lub (B i C)
1	=	A i B i C
2	=	tylko A i B
3	=	A i (B lub C)
4	=	tylko A
5	=	tylko A lub B (domyślnie)
6	=	A lub B lub C
7	=	tylko A lub B
8	=	tylko A lub C
9	=	tylko B i C
10	=	tylko B
11	=	tylko B lub C
12	=	tylko C

Np. algorytm „6” wyświetli komunikat „brak reszty”, gdy we wszystkich rurek (A, B i C) znajduje się minimalna liczba monet.

Algorytm „04” wyświetli komunikat „brak reszty” jedynie wówczas, gdy w rurce A (monety o najniższej wartości) znajduje się minimalna liczba monet.

CENY

Wyłącznie w modelach wyposażonych w system płatności.

SYMBOL WALUTY

Funkcja ta umożliwia ustawienie symbolu waluty, podczas wyświetlania kredytu, spośród wstępnie określonych.

CENY NAPOJÓW

Urządzenie (w zależności od metody płatności) może posiadać ustawione maksymalnie 4 różne ceny dla każdego wybranego napoju.

Ceny mogą być aktywne zgodnie z ustawionymi przedziałami czasowymi (standardowe lub promocyjne).

Ceny są zgrupowane w 4 listy.

Dla każdej z 4 list, cena może zostać ustawiona zarówno w sposób globalny (ta sama cena za wszystkie napoje) lub indywidualny (dla każdego napoju).

KOD FREEVEND

Włącza/wyłącza darmowe wydawanie jednego lub więcej napojów po podaniu specjalnego kodu.

Ustaw:

- kod dla jednego napoju wydawanego za darmo lub
- kod dla wielu napojów wydawanych za darmo.

ZARZĄDZANIE PRZEDZIAŁAMI CZASOWYMI

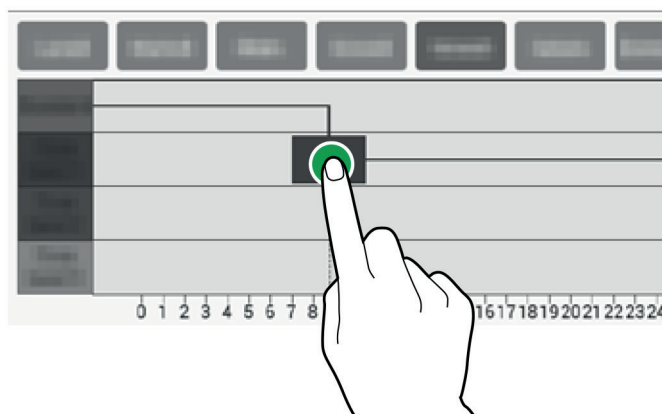
Umożliwia ustawienie przedziałów czasowych (standardowe lub promocyjne) dla napojów sprzedawanych po różnych cenach.

- Stuknij w dzień, dla którego chcesz ustawić przedziały czasowe.
- Stuknij przycisk „Dodaj”, następnie linijkę przedziału czasowego, aby pozycjonować prostokąt wskazujący czas.
- Przeciągnij prostokąt, aby precyzyjnie określić czas.

Aby usunąć prostokąt, stuknij przycisk „Usuń”, następnie stuknij prostokąt, który chcesz usunąć. Ustawienia wykonane dla całego tygodnia lub jednego dnia mogą być kopiowane.

Stuknij „Kopiuj dzień”, aby móc:

- Skopiować przedziały czasowe, które zostały ustawione dla jednego dnia tygodnia; stuknij dzień, na którym chcesz ustawić przedziały czasowe, następnie stuknij „Wklej dzień”.
- Skopiować przedziały czasowe, które zostały ustawione dla wszystkich dni tygodnia; stuknij „Wklej do wszystkich dni”.



Rys. 47

IMPORT/EKSPORT

Obejmuje eksportowanie i importowanie: ustawień maszyny, pakietów graficznych, statystyk itp.

EXPORT EVA-DTS

Umożliwia eksportowanie danych EVA-DTS do urządzenia pamięci przenośnej USB i/lub do urządzeń przesyłania danych (RS232, IrDA, telemetria itp.).

USB

Zapisuje plik EVA-DTS na urządzeniu pamięci przenośnej USB.

PROTOKÓŁ KOMUNIKACJI SZEREGOWEJ

Dzięki tej funkcji możliwe jest zdecydowanie, z którego protokołu komunikacji korzystać do komunikacji z urządzeniami pozyskiwania danych.

DDCMP – EDDCMP

Te funkcje posiadają następujące parametry możliwe do konfigurowania:

- Szybkość transmisji danych: to szybkość transmisji wykorzystywana w komunikacji pomiędzy urządzeniem a urządzeniami pozyskiwania danych.
- Kod dostępu: kod, który musi być identyczny z kodem terminalu transmisji danych, aby został on zidentyfikowany.
Domyślnym nastawieniem jest 0.
- Kod bezpieczeństwa: kod wzajemnego rozpoznawania pomiędzy urządzeniem a terminalem EVA-DTS.
Domyślną wartością jest 0.
- Koniec transmisji: jeśli funkcja ta zostanie włączona, może ona zidentyfikować sygnał końca transmisji, który jest wysyłany wraz z ostatnim pakietem danych i przerywa ich transmisję.

DEX/UCS

Te funkcje posiadają następujące parametry możliwe do konfigurowania:

- Szybkość transmisji danych: to szybkość transmisji wykorzystywana w komunikacji pomiędzy urządzeniem a urządzeniami pozyskiwania danych.

MATERIAŁY WIDEO

Umożliwia importowanie/eksportowanie materiałów wideo za pomocą urządzenia pamięci przenośnej USB.

OBSŁUGIWANE FORMATY WIDEO

- MP4 H.264 oraz 25 klatek na sekundę.
- AVI XVID, MPEG2 oraz 25 klatek na sekundę.
- MOV MPEG4 oraz 25 klatek na sekundę.
- Maksymalna rozdzielczość wygaszacza ekranu 1200x800.
- Rozdzielczość rozrywkowych materiałów wideo 640x480.

i Korzystanie z wysokiej jakości treści będzie miało wpływ na ogólną pracę urządzenia i wykorzystanie dostępnej pamięci.

A Odtwarzanie materiałów wideo może wymagać autoryzacji ze strony właściciela praw autorskich lub innych praw związanych z treścią.

Należy upewnić się co do dochowania zgodności z prawami autorskimi obowiązującymi w kraju, w którym zostało zainstalowane urządzenie.

OBRAZY

Umożliwia importowanie/eksportowanie obrazów z urządzenia za pomocą urządzenia pamięci przenośnej USB.

OBSŁUGIWANE FORMATY OBRAZÓW

– JPG i PNG.

i Korzystanie z wysokiej jakości treści będzie miało wpływ na ogólną pracę urządzenia i wykorzystanie dostępnej pamięci.

A Wyświetlanie obrazów może wymagać autoryzacji ze strony właściciela praw autorskich lub innych praw związanych z treścią.

Należy upewnić się co do dochowania zgodności z prawami autorskimi obowiązującymi w kraju, w którym zostało zainstalowane urządzenie.

LOGI BŁĘDÓW

Eksportuje log historii błędów stwierdzonych w maszynie.

Jest on zapisywany na przenośnej pamięci USB.

SYSTEM

OPCJE SYSTEMOWE

EKSPORTUJ DRZEWKO MENU

Umożliwia eksportowanie drzewka menu programowania w formie pliku excela do urządzenia pamięci przenośnej USB.

POKAŻ LOG

Umożliwia przeglądanie logu systemu.

Log systemu jest sekwencyjnym i chronologicznym zapisem działań wykonanych przez urządzenie.

Umożliwia zapisywanie zdarzeń w pliku dziennika z poziomu „Ustawienia środowiska aplikacji” w menu „Opcje systemowe”.

EKSPORTUJ LOG SYSTEMU

Umożliwia eksportowanie logu systemu do urządzenia pamięci przenośnej USB.

Log systemu jest sekwencyjnym i chronologicznym zapisem działań wykonanych przez urządzenie.

Umożliwia zapisywanie zdarzeń w pliku dziennika z poziomu „Ustawienia środowiska aplikacji” w menu „Opcje systemowe”.

INFO STATUSU SYSTEMU

Zawiera główne informacje dotyczące systemu, takie jak wykorzystywana i dostępna pamięć, wersje oprogramowania fabrycznego łączności itp.

IMPORT/EKSPORT TŁUMACZEŃ SW

Umożliwia użytkownikowi importowanie/eksportowanie tłumaczenia interfejsu użytkownika za pomocą urządzenia pamięci przenośnej USB.

EKSPORT TABELI DOZOWANIA

Umożliwia eksportowanie tabeli dozowania do pliku tekstowego.

EKSPORTUJ BAZĘ DANYCH MASZyny

Umożliwia eksportowanie bazy danych maszyny do pliku.

USTAWIENIA ŚRODOWISKA APLIKACJI

Umożliwia włączanie zaawansowanych funkcji w celu przeprowadzenia diagnozy usterek aplikacji i/lub systemu operacyjnego.

Włączenie tych funkcji spowolni pracę urządzenia.

Z tego menu może korzystać wyłącznie producent.

OPCJE TECHNICZNE

TEST PODZESPOŁÓW

Umożliwia sprawdzenie głównych komponentów urządzenia.

Wyświetlane są komponenty, których działanie można sprawdzić.

Wybierz komponent przewidziany do sprawdzenia.

ZAPARZACZ

Włącza ruch modułu zaparzającego.

POJEMNIK Z KAWĄ

Porcja ziaren kawy jest mielona.

POJEMNIK INSTANT

Silnik produktu instant jest włączany na kilka sekund.

MIKSERY

Mikser jest włączany na kilka sekund.

OŚWIETLENIE

Oświetlenie urządzenia jest włączane na kilka sekund.

ZAWORY ELEKTROMAGNETYCZNE

Wybrane zawory elektromagnetyczne są włączane na kilka sekund.

EVOMILK

W trakcie testu modułu Evomilk należy zabrać pojemnik na mleko i wstawić pojemnik na detergent.

- Przewody są opróżniane i przeprowadzana jest kontrola, aby mieć pewność, że czujnik przewodności wskazuje, że przewody są puste.
- Wydawana jest gorąca woda i sprawdzana jest temperatura wody.
- Rurka zasysająca mleko jest przepłukiwana.
- Zimna woda jest podawana przez dysze i sprawdzana jest temperatura wody przechodzącej przez rurki (kontrola czujnika przewodności): przepływ wody musi być normalny.
- Zimna woda jest podawana przez dysze i włączany jest zawór elektromagnetyczny: przepływ wody musi być nieregularny.

POMPA

Wybrana pompa jest włączana na kilka sekund.



W trakcie testu podawana jest gorąca woda: nie wolno trzymać rąk w obszarze wydawania napojów.

TESTY SYGNAŁÓW WEJŚCIOWYCH

Wyświetla stan różnych czujników i/lub sterowników urządzenia (sond, mikroprzełączników itp.).

W przypadku urządzeń z funkcją ON/OFF, stan jest wyświetlany za pomocą kodu kolorystycznego: zielony oznacza, że urządzenie jest włączone(zwarte), czerwony, że jest wyłączone(rozwarte).

W odniesieniu do czujników, wyświetlana jest wykryta wartość (np. temperatura).

TESTY SYGNAŁÓW WYJŚCIOWYCH

Umożliwia sprawdzenie pracy różnych komponentów urządzenia.

Wyświetlane są komponenty, których działanie można sprawdzić.

Wybierz komponent przewidziany do przetestowania.

i W celu zapewnienia bezpieczeństwa, testy muszą przeprowadzane przy zamkniętych drzwiach.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk komponentu, aby go włączyć i sprawdzić, czy działa.

Po zwolnieniu przycisku komponent zostanie wyłączony.

TEST EKRANU DOTYKOWEGO

Umożliwia sprawdzenie pracy ekranu dotykowego.

Stuknij i przeciągnij palcem po ekranie.

Każde stuknięcie pozostawia ślad w innym kolorze.

Test umożliwia zidentyfikowanie wszelkich obszarów ekranu dotykowego o niewielkiej lub braku wrażliwości.

Aby wyjść z funkcji dotyku, stuknij X.

NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE BOJLERA

Bojler może być napełniany i opróżniany. Obwód hydrauliczny jest napełniany automatycznie.

Jeżeli prowadzone są prace w obrębie obwodu hydraulicznego lub gdy tworzy się znaczne zapowietrzenie, ręcznie napełnij obwód hydrauliczny.

Funkcja opróżniania bojlera otwiera zawór elektromagnetyczny, aby umożliwić odpowietrzenie bojlera.

NAPEŁNIANIE BOJLERA

Bojler jest napełniany automatycznie po zainstalowaniu urządzenia.

Skorzystaj z tej funkcji, aby napełnić bojler po przeprowadzeniu czynności serwisowych systemu hydraulicznego lub gdy tworzą się znaczne zapowietrzenia.

OPRÓŻNIANIE BOJLERÓW

Bojlery muszą być opróżniane przez personel techniczny.

⚠ Woda znajdująca się w bojlerach jest bardzo gorąca i może spowodować oparzenia.

i Przed opróżnieniem bojlerów odczekaj, aż woda w bojlerach schłodzi się.

Urządzenie posiada procedurę „szybkiego schładzania” bojlerów.

Funkcja opróżniania otwiera zawór elektromagnetyczny, aby umożliwić odpowietrzenie bojlerów.

KOMPLETNE WYBORY

Umożliwia pełne przygotowanie napojów testowych, albo z akcesoriami, albo bez.

Słowo akcesoria odnosi się do kubków, mieszadełek i cukru.

PRZYWRÓĆ USTAWIENIA FABRYCZNE

Umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia.

i Wszystkie dane statystyczne, wykazy błędów i ustawienia zostaną utracone.

PONOWNE URUCHOMIENIE

Umożliwia zaprogramowanie automatycznego ponownego uruchomienia urządzenia.

Funkcja ta może zostać użyta do natychmiastowego ponownego uruchomienia urządzenia.

USTAWIANIE DATY I GODZINY

Data i godzina są używane do zapisywania zdarzeń (np. błędów itp.), zarządzania zaprogramowanymi cyklami mycia i ostrzeżeniami dotyczącymi konserwacji urządzenia.

Ustaw bieżącą datę i godzinę.

JĘZYK

Wstępnie ustawiony język, stosowany do wyświetlania komunikatów w interfejsie użytkownika oraz w menu, może zostać zmieniony.

Niektóre języki (zastosowane języki programowania) są dostępne w funkcji „zmień język”.

Aby udostępnić inne języki, należy przesunąć ikonę flagi („języki wyłączone”) do „języki stosowane”.

Aby usunąć język z funkcji „zmień język”, po prostu przeciągnij ikonę flagi do „języki wyłączone”.

DOSTĘP UŻYTKOWNIKA

Dostęp do niektórych funkcji programowania może zostać włączony/wyłączony za pomocą profili dostępu.

Profil dostępu zapewnia, że wykorzystywane mogą być jedynie funkcje z nim powiązane.

Jeżeli została włączona funkcja zarządzania profilami dostępu oraz tryb baristy został wyłączony, do uzyskania dostępu do menu programowania jest wymagane podanie hasła.

Jeżeli tryb baristy został włączony, do uzyskania dostępu do cykli mycia nie jest wymagane podanie hasła (w trybie normalnej eksploatacji).

Każdy profil użytkownika posiada hasło dostępu.

Domyślne hasła to:

- Technik (4444);
- Operator (3333);
- Napełniacz (2222);
- Użytkownik (1111).

Z zaawansowanych funkcji programowania mogą korzystać wyłącznie osoby dysponujące konkretną wiedzą na temat urządzenia (personel techniczny) oraz przepisów BHP.

Dzięki tej funkcji możliwe jest:

- Włączanie/wyłączanie opcji w menu dla każdego z profili dostępu.
- Zmiana hasła dostępu dla każdego profilu użytkownika: stuknij „zmień hasło”.
- Zmiana nazwy profilu: stuknij nazwę profilu, aby ją zmienić.

SIEĆ

Konfiguracje Ethernet i Wi-Fi różnią się w zależności od sieci, do której zostanie podłączone urządzenie oraz stosowanych zabezpieczeń sieci.

i Należy skontaktować się z lokalnym administratorem sieci (administratorem systemu), aby uzyskać odpowiednie parametry robocze, do których urządzenie zostanie podłączone.

Urządzenie obsługuje protokół TCP/IP.

Połączeń Ethernet i Wi-Fi nie można używać jednocześnie.

Konfiguracja połączenia sieci komórkowej różni się w zależności od wybranego dostawcy usług telefonicznych.

i Skontaktuj się z wybranym dostawcą usług telefonicznych, aby uzyskać odpowiednie parametry połączenia danych.

ETHERNET

Aktywuj połączenie Ethernet, aby skonfigurować urządzenie w sieci LAN.

Parametry sieciowe (takie jak adres IP itp.) mogą być ustawione automatycznie (DHCP – ON) lub ręcznie (DHCP – OFF).

i Aby automatycznie przypisać parametry sieciowe, w sieci LAN musi być obecny serwer DHCP.

Jeżeli wybierzesz ręczne ustawianie parametrów, należy wprowadzić następujące dane:

- Adres IP, który chcesz przypisać do urządzenia;
- Maskę podsieci, do której należy adres IP;
- Adres IP bramki (routera);
- Adresy IP serwera DNS.

⚠ Jeżeli wystąpi błąd podczas ręcznego wprowadzania parametrów lub adres IP jest już wykorzystywany w danej sieci LAN, urządzenie nie będzie mogło komunikować się z siecią.

Dzięki tej funkcji można sprawdzić, czy połączenie sieciowe zostało nawiązane.

Adres MAC jest unikalnym adresem, przypisywanym przez producenta, który identyfikuje kartę sieciową urządzenia.

Zmiana adresu MAC nie jest możliwa.

WI-FI

Aktywuj połączenie Wi-Fi, aby skonfigurować urządzenie w sieci Wi-Fi.

1. Wprowadź nazwę sieci Wi-Fi (SSID), do której zostanie podłączone urządzenie.
2. Wybierz szyfrowanie stosowane przez sieć Wi-Fi; urządzenie obsługuje główne systemy zabezpieczeń sieci Wi-Fi.
i Otwarte szyfrowanie nie gwarantuje jakiegokolwiek ochrony.
3. Wprowadź hasło dostępu do Wi-Fi. Aby przeglądać wprowadzone hasło, można użyć parametr „wyświetl hasło”.
4. Parametry sieciowe (takie jak adres IP itp.) mogą być ustawione automatycznie (DHCP – ON) lub ręcznie (DHCP – OFF).

i Aby automatycznie przypisać parametry sieciowe, w sieci musi być obecny serwer DHCP.

Jeżeli wybierzesz ręczne ustawianie parametrów, należy wprowadzić następujące dane:

- Adres IP, który chcesz przypisać do urządzenia.
- Maskę podsieci, do której należy adres IP.
- Adres IP bramki (routera).
- Adresy IP serwera DNS.

⚠ Jeżeli wystąpi błąd podczas ręcznego wprowadzania parametrów lub adres IP jest już wykorzystywany w danej sieci Wi-Fi, urządzenie nie będzie mogło komunikować się z siecią.

Dzięki tej funkcji można sprawdzić, czy połączenie zostało nawiązane.

Adres MAC jest unikalnym adresem, przypisywanym przez producenta, który identyfikuje kartę sieciową urządzenia.

Zmiana adresu MAC nie jest możliwa.

BLUETOOTH

Włącza i konfiguruje połączenie Bluetooth oraz umożliwia wymianę danych na krótkich dystansach (maksymalnie 10 metrów) pomiędzy urządzeniem a innymi urządzeniami.

Aby połączyć się z urządzeniem Bluetooth, musisz:

- Wprowadzić nazwę, aby urządzenie mogło zostać zidentyfikowane.
- Umożliwić znajdowanie urządzenia podczas wyszukiwania urządzeń Bluetooth (znajdowanie – ON).

W trybie wykrywania transmitowany jest bezprzewodowy sygnał, który umożliwia wykrycie urządzenia przez inne urządzenia.

- Wprowadź kod PIN uwierzytelniania, aby móc połączyć urządzenie Bluetooth.

Jeśli urządzenie może zostać wykryte, włączany jest również tryb parowania.

Wyświetlone zostaną wszystkie powiązane z urządzeniem sprzęty.

USTAWIENIA POŁĄCZENIA SIECI KOMÓRKOWEJ

Ustawia i konfiguruje parametry połączenia sieci komórkowej.

Włącz połączenie sieci komórkowej, aby przeglądać i konfigurować parametry.

Wartości parametrów (np. PIN, adres APN, dane dostępu, takie jak nazwa użytkownika i hasło itp.) różnią się w zależności od dostawcy usług telefonicznych: należy wnioskować o ich przekazanie u dostawcy usług.

W ramach tej funkcji można sprawdzić moc sygnału sieci komórkowej.

FIREWALL

Umożliwia zwiększenie ochrony urządzenia, w celu zapobieżenia dostępowi nieupoważnionych osób podczas podłączenia do sieci.

Zalecamy włączenie zapory sieciowej.

Zapora sieciowa urządzenia nie może zostać skonfigurowana przez użytkownika.

AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA

Funkcja niedostępna. Aktualizacja oprogramowania musi zostać przeprowadzona na podstawie procedury opisanej w rozdziale „Serwis”.

INFORMACJE

Umożliwia przeglądanie wszystkich informacji dotyczących oprogramowania urządzenia (wersja, zastosowany temat graficzny, konfiguracja maszyny itp.).

ŁĄCZNOŚĆ

USTAWIENIA E-MAIL

Urządzenie może wysyłać powiadomienia (drogą mailową) dotyczące zdarzeń i błędów.

i Aby urządzenie mogło wysyłać powiadomienia drogą mailową, musisz mieć aktywne połączenie sieciowe oraz serwer poczty wychodzącej (SMTP) wraz z aktywnym kontem mailowym.

Serwer poczty wychodzącej (SMTP: Simple Mail Transfer Protocol — protokół prostego przesyłania poczty) jest serwerem wysyłającym wiadomości email.

i Urządzenie wysyła powiadomienia mailowe. Odbieranie wiadomości email przez urządzenie nie jest możliwe.

Włącz funkcję, aby móc ustawiać parametry wysyłania wiadomości mailowych, oprócz adresów email odbiorców powiadomień.

Parametry różnią się od siebie w zależności od zastosowanego serwera SMTP (dostawcy usług poczty email lub serwera poczty email w wewnętrznej lub zastrzeżonej sieci LAN).

Urządzenie zapewnia zestaw wstępnie skonfigurowanych parametrów dla głównych dostawców usług poczty email w Internecie.

Możliwe jest ręczne wprowadzanie parametrów poczty email innych dostawców usług poczty email lub serwerów poczty email w wewnętrznych lub zastrzeżonych (spersonalizowanych) sieciach LAN.

i W odniesieniu do serwerów poczty email w wewnętrznej sieci LAN, skontaktuj się z administratorem sieci (administratorem systemu) w celu uzyskania odpowiednich parametrów.

i W odniesieniu do dostawców usług poczty email, skontaktuj się z biurem obsługi dostawcy usług poczty email, aby uzyskać dostęp do odpowiednich parametrów poczty email.

Możesz wprowadzać i usuwać adresy poczty email, na które będą wysyłane powiadomienia.

Po ustawieniu parametrów możesz wysłać testową wiadomość email, aby sprawdzić, czy została prawidłowo skonfigurowana.

USTAWIENIA

Włącz wysyłanie wiadomości email (ON/OFF), aby móc wprowadzać parametry konfiguracji.

Wprowadź:

- Nadawcę komunikatów wysyłanych przez urządzenie, np. *Automat z napojami*.
- Nazwę wychodzącego protokołu prostego przesyłania poczty (SMTP), np. *smtp.example.com*.
- Numer portu używanego przez serwer poczty wychodzącej. Zwykle numery portów to: 25, 465 i 587.
- Włącz parametr „Wymagane uwierzytelnienie”, aby wprowadzić hasło SMTP. Uwierzytelnianie jest wymagane do umożliwienia wysyłania wiadomości email.
Wprowadź użytkownika SMTP: adres email nadawcy, np. *vendingmachine@domain.com* oraz odnośne hasło.
Parametr „Pokaż hasło” umożliwia przeglądanie wprowadzonego hasła w formie zwykłego tekstu.
- Wskaż, czy serwer poczty wychodzącej korzysta z bezpiecznego połączenia SMTPS.
- Dodaj adresy poczty email odbiorców i wybierz, które typy wiadomości email będą otrzymywać (alarmy zdarzeń, komunikaty o błędach, usunięte awarie itp.).

i Urządzenie zapewnia zestaw wstępnie skonfigurowanych parametrów poczty email dla głównych dostawców usług poczty email.

Jeżeli chcesz korzystać z jakichkolwiek usług poczty email, które nie zostały wstępnie skonfigurowane i nie są dostępne w menu rozwijanym, wybierz „personalizacja”.

POWIADOMIENIA W POSTACI ALARMÓW ZDARZEŃ

Włącz zdarzenia, o których chcesz otrzymywać powiadomienia (np. dostęp do menu, czynności dezynfekcyjne itp.).

POWIADOMIENIA W POSTACI ALARMÓW O BŁĘDACH

Włącz błędy, o których chcesz otrzymywać powiadomienia (np. brak kawy, brak wody itp.).

RAPORTY EVA-DTS

Umożliwia użytkownikowi tworzenie harmonogramu wysyłania wiadomości email zawierających dane w formacie EVA-DTS.

Rozdział 3

Serwis

Co najmniej raz do roku wykwalifikowany personel musi sprawdzić integralność maszyny oraz jej zgodność z odpowiednimi przepisami dotyczącymi systemów.

❗ Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych, które wymagają demontażu komponentów.

Działania opisane poniżej muszą być wykonywane wyłącznie przez personel dysponujący określoną wiedzą w zakresie eksploatacji urządzenia, zarówno z punktu widzenia bezpieczeństwa elektrycznego, jak i BHP.

❗ W trakcie serwisowania urządzenia należy korzystać ze zgodnych z przepisami prawa rękawic i obuwia roboczego, sklasyfikowanych jako środki ochrony osobistej.

Środki ochrony osobistej muszą być adekwatne do ochrony przed ryzykiem mechanicznym (skaleczenia, zadrapania i zgniecenie itp.) oraz ryzykiem fizycznym (wrzątek itp.).

WPROWADZENIE OGÓLNE

Aby mieć pewność, że urządzenie działa prawidłowo z upływem czasu, musi podlegać okresowej konserwacji.

Poniżej wymienione zostały czynności, które należy przeprowadzać, oraz częstotliwość ich przeprowadzania; mają one charakter ewidentnie orientacyjny, ponieważ zależą od warunków eksploatacji (tj. twardości wody, wilgotności i temperatury środowiska, typu zastosowanego produktu itp.).

Czynności opisane w niniejszym rozdziale nie obejmują całości prac konserwacyjnych.

Bardziej skomplikowane interwencje (np. odkamienianie bojlerów) muszą być przeprowadzane przez techników dysponujących konkretną znajomością automatu.

Aby uniknąć ryzyka utlenienia lub oddziaływania czynników chemicznych, powierzchnie lakierowane oraz ze stali nierdzewnej muszą być utrzymywane w czystości za pomocą neutralnych środków czyszczących (należy unikać stosowania rozpuszczalników).

Pod żadnym pozorem nie wolno myć urządzenia strumieniami wody.

WYŁĄCZNIK GŁÓWNY I BEZPIECZNIK TOPIKOWY

Aby uzyskać dostęp do wyłącznika głównego urządzenia i bezpiecznika linii, należy wyjąć tace na nieczystości stałe i ciekłe.

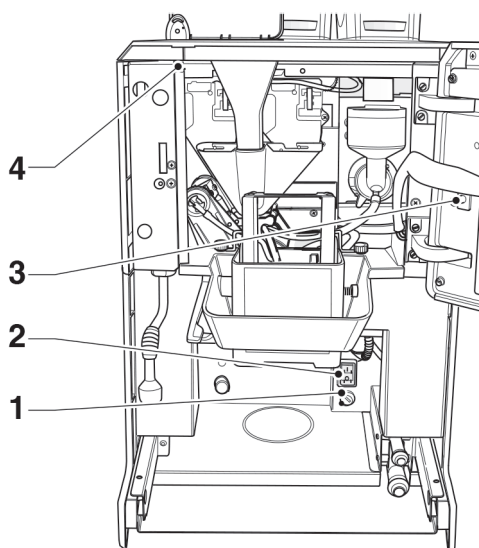
Ważne !!!

Terminal podłączeniowy przewodu zasilającego, bezpiecznik główny i filtr przeciwzakłóceńowy są zawsze pod napięciem.

Wewnątrz urządzenia jedynie części oznaczone poniższym symbolem są pod napięciem.



Należy zdjąć osłony zabezpieczające po odłączeniu urządzenia od zasilania.



Rys. 48

1. Bezpiecznik główny
2. Wyłącznik główny
3. Wyłącznik łączności
4. Magnetyczny czujnik drzwiowy

WYŁĄCZNIK ŁĄCZNOŚCI

Po otwarciu drzwi konkretny wyłącznik dezaktywuje komponenty łączności urządzenia.

Gdy drzwi są otwarte, zdalna praca modułów funkcyjnych i/lub zdalne sterowanie są wyłączone.

⚠ Wszystkie czynności wymagające podłączenia urządzenia do zasilania przy otwartych drzwiach oraz aktywnych funkcjach łączności muszą być przeprowadzane WYŁĄCZNIE przez wykwalifikowany personel, który jest świadomy konkretnych rodzajów ryzyka związanego z pozostawianiem maszyny w takim stanie.

Aby uruchomić komponenty łączności (np. w celu przeprowadzenia testu komunikacji) przy otwartych drzwiach, należy po prostu pociągnąć za bolec wyłącznika łączności.

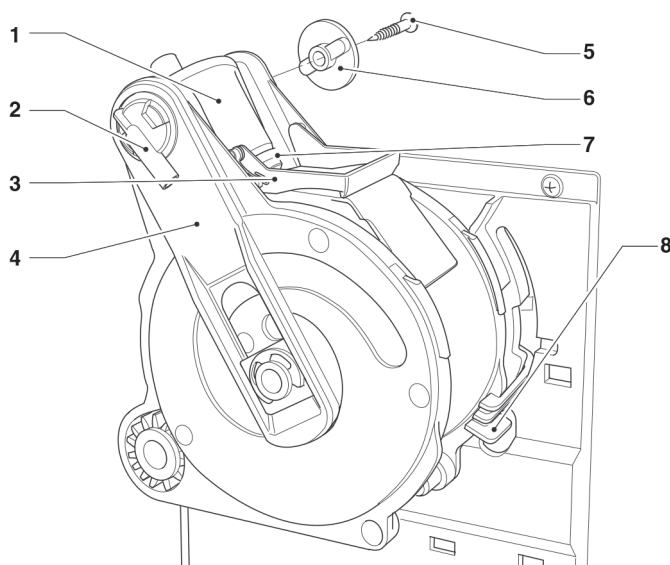
Jeżeli wyłącznik zostanie włączony i wyłączony w krótkim czasie, urządzenie dezaktywuje komponenty łączności; należy ponownie uruchomić urządzenie, aby wznowić działanie komponentów łączności.

KONSERWACJA MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO

Po wydaniu 10.000 napojów lub raz na 6 miesięcy moduł przygotowania kawy wymaga wykonania niewielkich czynności konserwacyjnych, w celu optymalizacji pracy z upływem czasu.

Aby przeprowadzić czynności konserwacyjne, należy wyjąć moduł w następujący sposób:

1. Odłącz dyszę wylotową kawy od modułu, obracając ją o 90° od drążka łączącego i pociągnij do siebie.
2. Podnieś łapę mocującą moduł, przesuwając ją do góry do momentu, gdy znajdzie się w pozycji poziomej.
3. Wyjmij moduł zaparzacz.



ZDEJMOWANIE/WYMIANA GÓRNEGO FILTRA I USZCZELKI

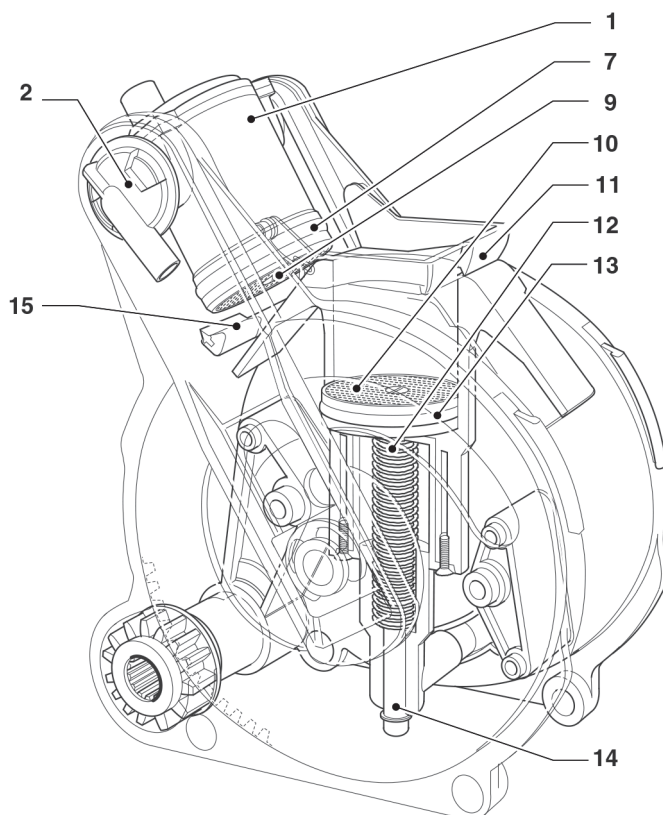
Aby zdjąć lub wymienić górny filtr i uszczelkę, należy postępować w następujący sposób:

1. Okręć boczną śrubę mocującą (5) górnego wpustu tłoka (6).
2. Obracaj górny tłok (1) do góry.
3. Zdejmij i wymień górną uszczelkę (7).
4. Odkręć górny filtr (9), aby mógł zostać zdjęty i wymieniony.

ZDEJMOWANIE/WYMIANA DOLNEGO FILTRA I USZCZELKI

Aby zdjąć lub wymienić dolny filtr i uszczelkę, należy postępować w następujący sposób:

1. Ręcznie ustaw moduł w pozycji zrzutowej za pomocą dolnego tłoka (12).
2. Odkręć centralną śrubę mocującą, aby zdjąć filtr (10).
3. Naciśnij końcówkę trzpienia prowadzącego tłoka (14), aby uzyskać dodatkowy suw dolnego tłoka (12).
4. Za pomocą niewielkiego śrubokrętu, podważ i wysuń dolny tłok (12) z cylindra (14), uważając by nie uszkodzić tłoka lub elementów uszczelniających.
5. Zdejmij i wymień dolną uszczelkę (13).



Rys. 49

1. Górny tłok
2. Dysza wylotowa kawy
3. Dolny zgarniacz
4. Profil łączący
5. Śruba boczna
6. Pierścień ustalający górny tłok
7. Górna uszczelka
8. Łapa mocująca zaparzacz
9. Filtr górny
10. Filtr dolny
11. Zgarniacz dolnego tłoka
12. Dolny tłok
13. Dolna uszczelka
14. Pierścień prowadzący tłoka
15. Zgarniacz górnego tłoka
16. Pokrywa modułu

CZYNNOŚCI OKRESOWE

Niniejsza instrukcja przedstawia potencjalne punkty krytyczne i zawiera informacje na temat kontrolowania możliwego rozwoju bakterii.

Na mocy bieżących przepisów BHP, operator urządzenia musi stosować procedury samokontroli, określone zgodnie z dyrektywą HAACP (dot. analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) oraz przepisami prawa krajowego.

Co najmniej raz w roku lub częściej, w zależności od tego, jak urządzenie jest eksploatowane oraz jakości używanej wody, konieczne jest wyczyszczenie i zdezynfekowanie całego obwodu oraz części wchodzących w bezpośredni kontakt z produktami żywymi.

DEZYNFEKCJA

- Wszystkie komponenty wchodzące w kontakt z produktami żywymi, w tym rurki czy węże muszą zostać wyjęte z urządzenia, a ich wszystkie części muszą zostać zdemontowane;
- Wszystkie resztki i widoczne powłoki muszą zostać mechanicznie usunięte za pomocą gazików i szczotek, w razie konieczności.
- Komponenty należy namaczać przez co najmniej 20 minut w roztworze sterylizującym;
- Powierzchnie wewnętrzne urządzenia muszą być czyszczone tym samym roztworem sterylizującym;
- Należy dokładnie przepłukać i ponownie zmontować komponenty.

Przed ponownym uruchomieniem urządzenia, czynności sterylizujące muszą zostać przeprowadzone ponownie na zainstalowanych komponentach, co zostało opisane w rozdziale „Czyszczenie mikserów i obwodów produktów żywnościowych”.

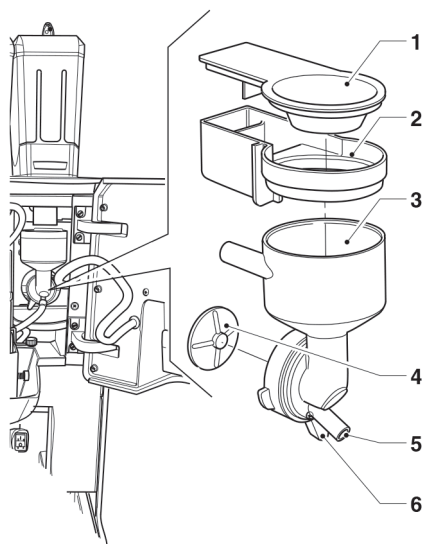
MIKSERY

Należy postępować w poniższy sposób:

1. Odłącz węże od złączy miksera.
2. Przekręć pierścień zabezpieczający miksera w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij mikser.

Pamiętaj w szczególności o pełnym zablokowaniu miksera po jego ponownym zamontowaniu.

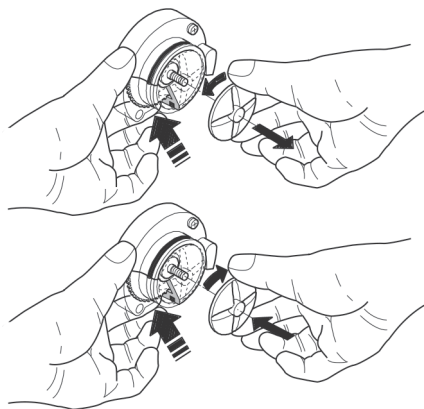
3. Oddziel lejek na produkt, tackę wentylacyjną i lejek na wodę.



Rys. 50

1. Lejek do produktów rozpuszczalnych
2. Tacka wentylacyjna
3. Lejek podający wodę
4. Tarcza miksera
5. Przyłącze wężyka do podawania napojów rozpuszczalnych
6. Pierścień zabezpieczający miksera

4. Wyjmij tarcze: zablokuj dysk zamocowany na silniku miksera jednym palcem, następnie odkręć wentylator miksera.



Rys. 51

5. Namaczaj komponenty przez około 20 minut w pojemniku wypełnionym uprzednio przygotowanym roztworem dezynfekującym.

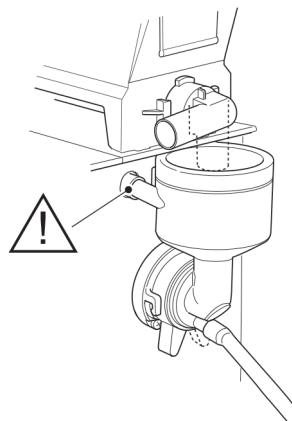
Wymyj wszystkie komponenty produktem sterylizującym (stosuj dawki wskazane przez producenta), w razie konieczności mechanicznie usuwając nieczystości i widoczne powłoki za pomocą szczotek i gazików.

6. Sprawdź, czy uszczelnienie silnika miksera nie jest porwane i nie utraciło elastyczności.

Jeżeli wykazuje jakiegokolwiek oznaki zużycia, wymień je.

7. Ponownie zamontuj tace na produkty rozpuszczalne i lejki na produkty rozpuszczalne po dokładnym ich przepłukaniu i wysuszeniu.

8. Ponownie załóż mikser, upewniając się, czy lejek na wodę został prawidłowo wprowadzony.



Rys. 52

Po ponownym zamontowaniu komponentów niezbędne jest:

Umycie miksera i dodanie kilku kropel roztworu dezynfekującego do różnych lejków, a następnie dokładne ich przepłukanie, aby usunąć wszelkie nieczystości roztworu.

CZYSZCZENIE DYSZ I WYLEWEK

Raz w tygodniu lub częściej, w zależności od tego, jak często urządzenie jest wykorzystywane oraz jakości używanej wody, konieczne jest zdezynfekowanie przewodów i dysz podających napoje rozpuszczalne.

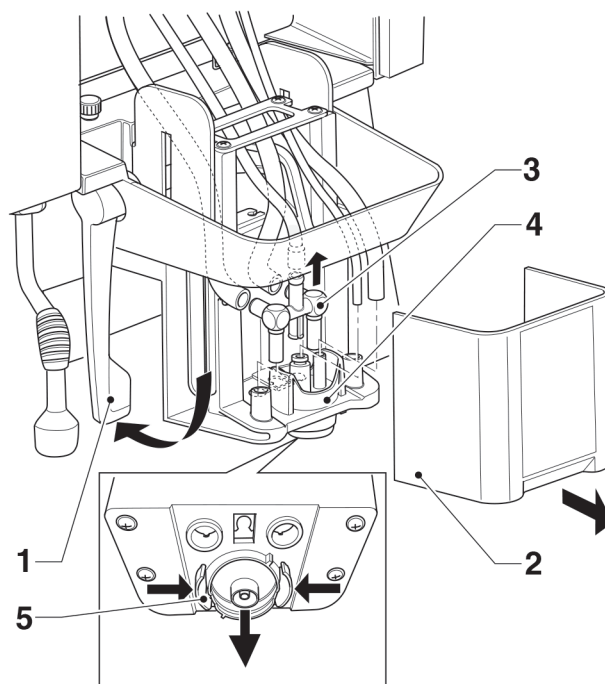
W celu wyczyszczenia dysz należy postępować następująco:

1. Pociągnij w dół dźwignię poruszającą tacką z wylewkami.
2. Zdejmij osłonę i odłącz przewody od dysz.
3. Odłącz przewód podający kawę od dyszy rozdzielającej.
4. Odczep dyszę rozdzielającą od podstawy mocującej dyszy.
5. Wyjmij dyszę rozdzielającą, dyszę spieniacza mleka (jeśli występuje) oraz dysze podające napoje rozpuszczalne.
6. Przejdź do dezynfekcji komponentów, pamiętając w razie konieczności o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików lub szczotek.
7. Wyczyść wylewki (jeśli występują) szmatką namoczoną w roztworze dezynfekującym.

DEMONTAŻ DYSZY PODAJĄCEJ MLEKO

Należy postępować w poniższy sposób:

1. Odłączyć przewody podające mleko i przewody czyszczące. Wciśnij pierścień zabezpieczający i pociągnij za przewód w celu jego wyjęcia.
2. Wciśnij skrzydełka mocujące w kierunku środka dyszy w celu zdjęcia dyszy podającej mleko.
3. Wyjmij dyszę podającą mleko kierując ją w dół.
4. Aby ponownie zamontować części, powtórz proces w odwrotnej kolejności.



Rys. 53

1. Dźwignia regulująca wysokość dysz
2. Zdejmowana pokrywa
3. Dysza rozdzielająca
4. Dysza spieniacza mleka
5. Skrzydełka mocujące dyszę spieniacza mleka

WYJMOWANIE POJEMNIKÓW NA PRODUKTY

Pojemniki są wyposażone w magnes bezpieczeństwa, który wskazuje elektronicznie sterującej, czy pojemniki są obecne, czy też ich brak.

Jeżeli czujnik nie wykryje obecności żadnych pojemników, młynki lub miksery zostaną wyłączone.

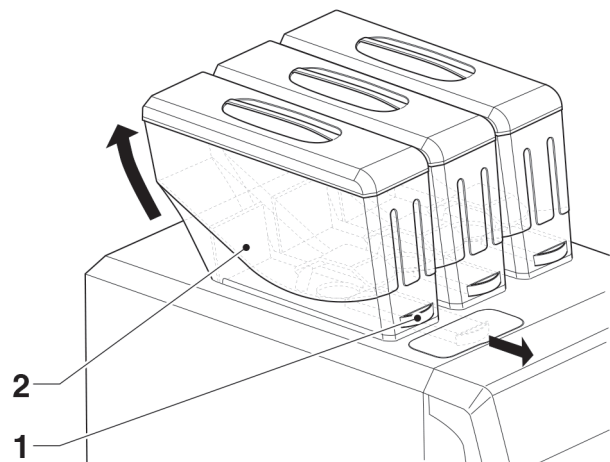
Aby wyjąć pojemniki na produkty (ziarna kawy lub produkty w proszku), po prostu pociągnij za uchwyt mocujący i podnieś pojemnik chwytając od tyłu.

Zawsze podnoś pojemnik od tyłu, aby wyłączyć młynki; niezastosowanie się do tej procedury może spowodować obrażenia (przypadkowe zadziałanie młynka).

Gdy uchwyt mocujący zostanie pociągnięty, zamyka on pokrywę i jednocześnie uwalnia pojemnik z urządzenia.

Podczas ponownego wkładania, umieść pojemnik i popchnij uchwyt do wewnątrz pojemnika.

Upewnij się, że pojemnik jest odpowiednio zabezpieczony w urządzeniu.



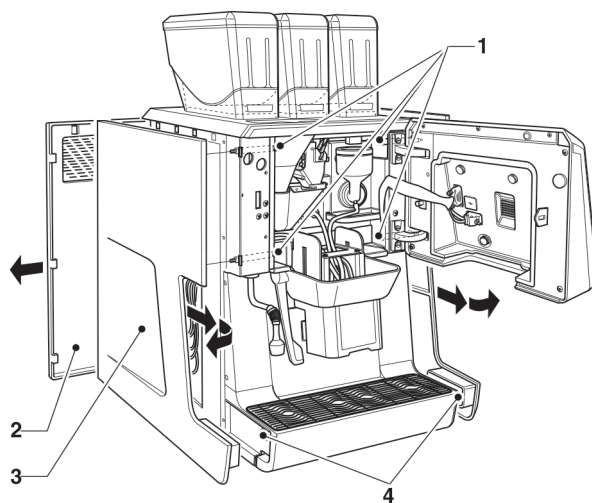
Rys. 54
1. Uchwyt
2. Magnes

ZDEJMOWANIE PANELI BOCZNYCH I TYLNYCH

Aby uzyskać dostęp do komponentów wewnętrznych, konieczne jest zdjęcie paneli.

1. Wyjmij tacę na nieczystości ciekłe.
2. Wykręć śruby krzyżakowe mocujące panele boczne.
3. Wykręć śruby radełkowane mocujące panele boczne.
4. Przesuń panele boczne do przodu, celem ich wyjęcia.
5. Aby zdjąć tylny panel, przesuń go w lewo.

Aby ponownie zamontować panele, powtórz proces w odwrotnej kolejności.



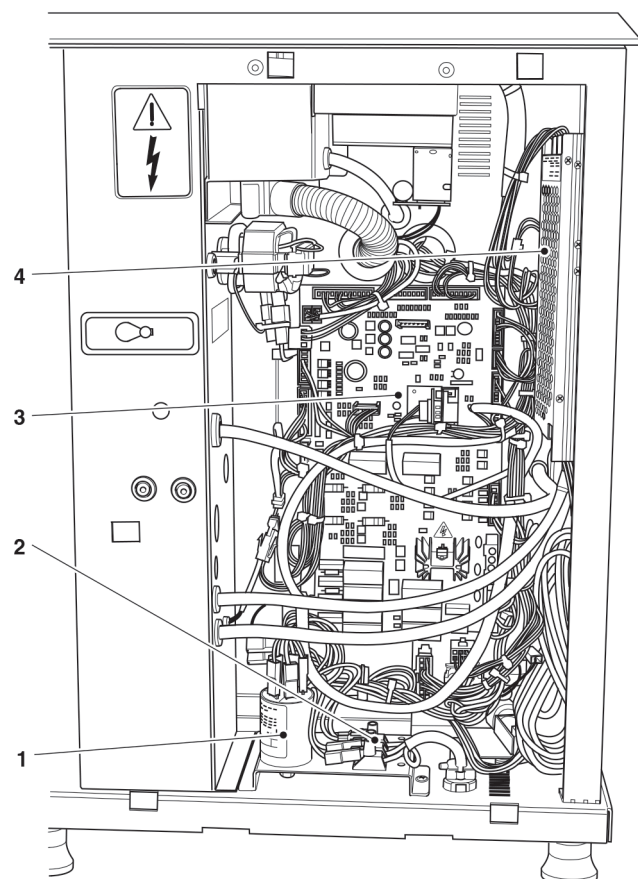
Rys. 55
1. Śruby radełkowane mocujące panel boczny
2. Panel tylny
3. Panel boczny
4. Śruby krzyżakowe mocujące panel boczny

ELEKTRONICZNE PŁYTY STERUJĄCE

Płytki drukowane zostały zaprojektowane tak, aby były wykorzystywane w różnych modelach urządzenia.

Jeżeli płytki wymagają wymiany, konfiguracja płytki drukowanej musi zostać sprawdzona oraz musi zostać załadowane odpowiednie oprogramowanie.

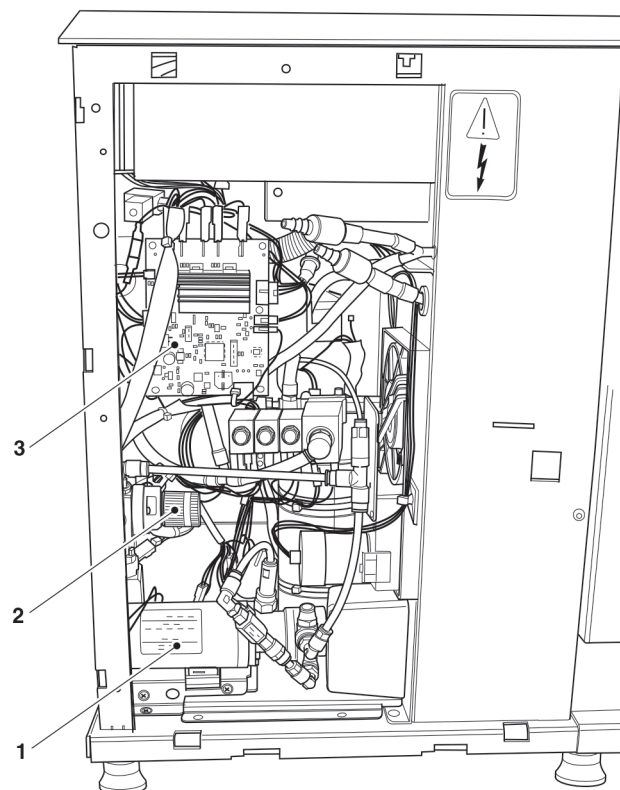
RZUT BOCZNY PRAWY



Rys. 56

1. Filtr przeciwzakłóceńowy
2. Terminal podłączeniowy zasilania
3. Płyta sterowania
4. Zasilacz

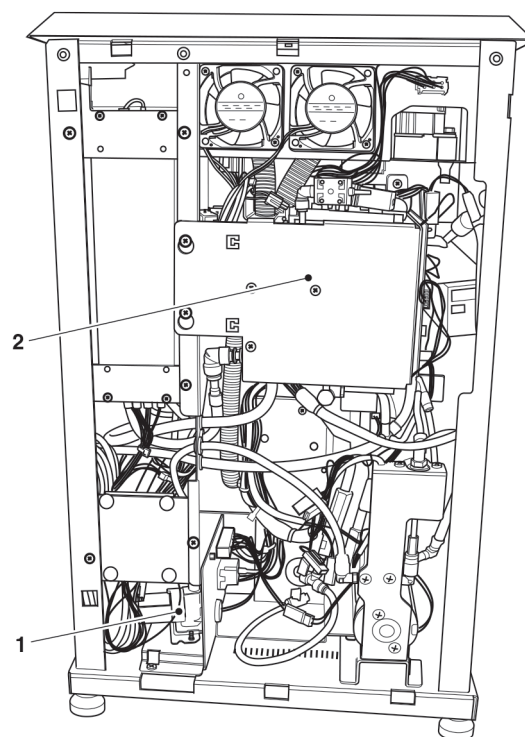
RZUT BOCZNY PRAWY



Rys. 57

1. Pompa wody
2. Reduktor ciśnienia
3. Płyta sterowania Evomilk

WIDOK Z TYŁU



Rys. 58

1. Zawór elektromagnetyczny wlotu wody
2. Moduł Evomilk

PŁYTA STEROWANIA

Płyta jest zasilana napięciem 24 V i steruje uruchamianiem różnych sygnałów użytkowników i czujników.

Wskaźniki LED sygnalizują następujące działania:

- DL1 (38) dioda LED RESET;
- DL2 (19) dioda LED RUN: miga w trakcie normalnej eksploatacji;
- DL3 (15) żółta dioda LED POWER: wskazuje obecność +5 V DC;
- DL4 (17) żółta dioda LED – impulsy przepływomierza;
- DL5 (15) nieużywana;
- DL6 (21) czerwona dioda LED wskazuje, że grzanie bojlera jest aktualnie wysterowane;
- DL7 (20) nieużywana.

FUNKCJE PRZEKAŹNIKÓW

RL1: Młynek

RL2: Zawór elektromagnetyczny zwalniający kawę

RL3: Młynek 2*

RL4: Zawór elektromagnetyczny zwalniający kawę 2*

RL5: nieużywany

RL6: Silnik miksera

RL7: Przekaznik bezpieczeństwa 230 V

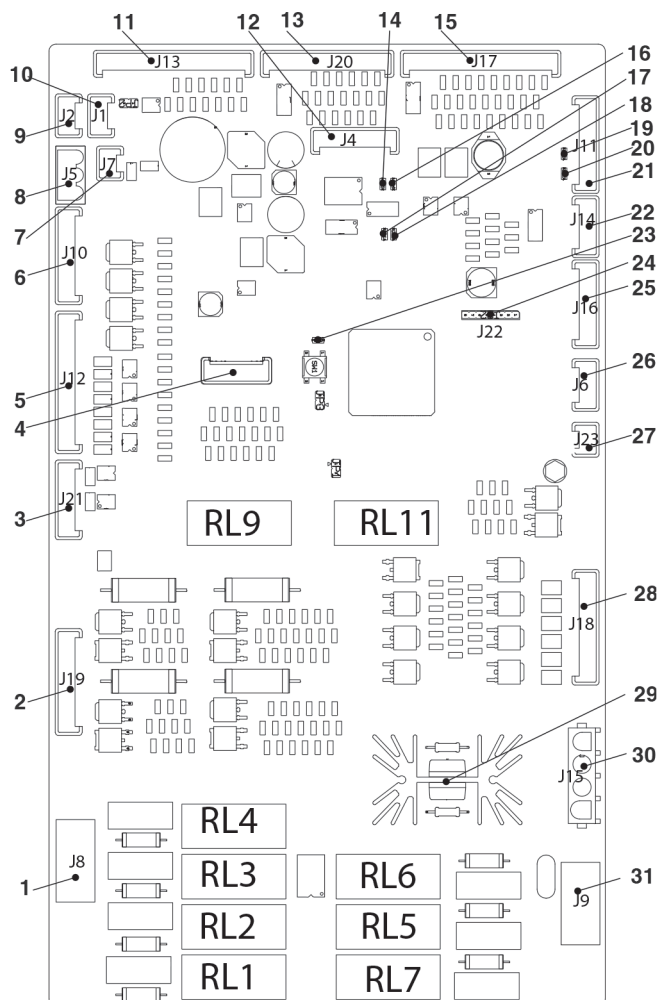
RL9: Przekaznik bezpieczeństwa 24 V

RL11: Przekaznik odwracania obrotów młynka

* modele z dwoma młynkami

Przekaznik bezpieczeństwa RL7 przerywa obwód neutralny (230 V) po otwarciu drzwi.

Przekaznik bezpieczeństwa RL9 przerywa obwód 24 V po otwarciu drzwi.



Rys. 59

1. (J8) Młynki, elektromagnesy zwalniające kawę, przekaznik AC
2. (J19) silnik modułu zaparzającego, mikroprzełącznik sterowania modułem zaparzającym
3. (J21) Podgrzewacz modułu zaparzającego*
4. (J3) Sterowanie pompą wody
5. (J12) Zawory elektromagnetyczne
6. (J10) Nieużywany
7. (J7) Nieużywany
8. (J5) Zasilanie płyty 24 VDC
9. (J2) Magistrala CAN
10. (J1) Magistrala CAN
11. (J13) Wejścia cyfrowe
12. (J4) Port programatora
13. J20
14. DL5 Dioda LED licznika impulsów przepływomierza
15. (J17) Wejścia cyfrowe
16. DL4 Dioda LED licznika impulsów przepływomierza
17. DL1 Dioda LED „RESET”
18. DL2 Dioda LED „RUN”
19. DL7 Dioda LED działania bojlera
20. (DL6) Nieużywany
21. (J11) Sondy bojlera
22. (J14) Czujniki obecności pojemników
23. DL3 Dioda LED „POWER”
24. (J22) Płytki rozszerzenia modułu płatności
25. (J16) Nieużywany
26. (J6) Wentylatory odsysania pary
27. (J23) Zapełnienie tacy na nieczystości ciekłe
28. (J18) Regulacja młynka*, silnik dozownika
29. Triaki sterujące grzaniem bojlerów
30. (J15) Podłączenie zasilania grzania bojlerów
31. (J9) Silniki młynków, pompa wody, przekaznik AC

* Jeżeli występują

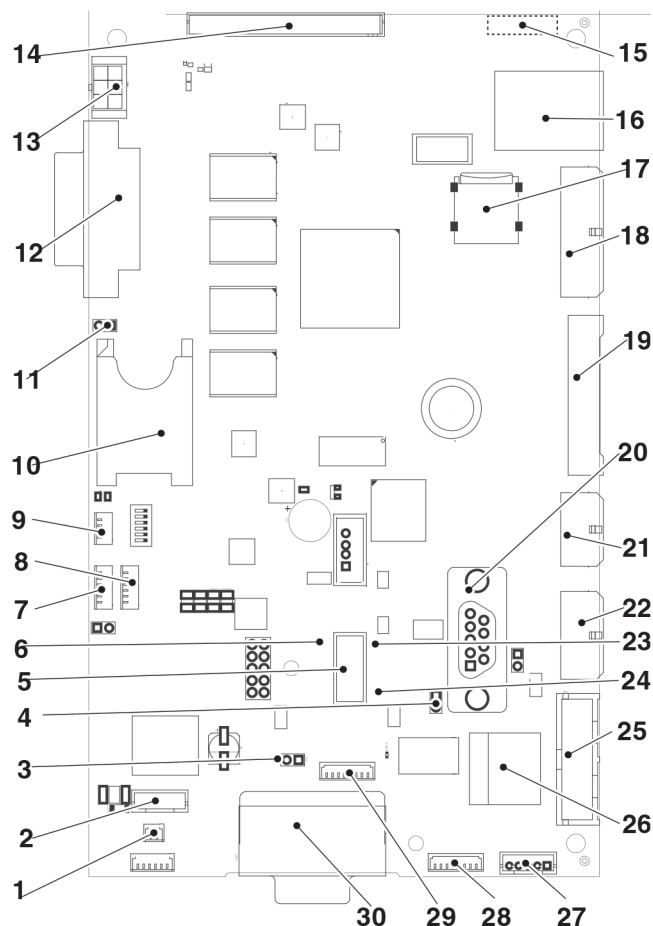
PŁYTA CPU

Płyta CPU zarządza komunikacją z ekranem dotykowym, systemami płatności (jeżeli zostały zamontowane) oraz funkcjami łączności.

⚠ Po usunięciu płyty CPU (np. w celu wymiany), należy uważać, aby nie uszkodzić połączeń ekranu dotykowego oraz anteny.

i Ekran dotykowy jest połączony do złączy J25 i CN15 na tylnej stronie karty CPU.

i Antena znajduje się z tyłu karty CPU.



Rys. 60

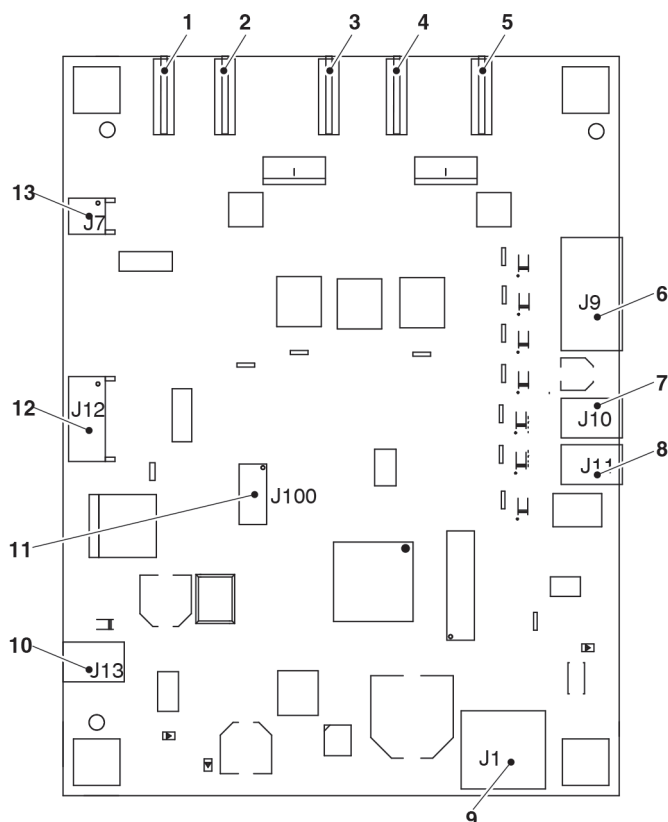
1. (J2) Połączenie wyłącznika łączności
2. (CN30) Nieużywany
3. (JP2) Zamknięta zworka magistrali can 1
4. (JP5) Otwarta zworka magistrali can 2
5. Złącze USB
6. Zielona dioda LED reset
7. (J45) Nieużywany
8. (J48) Nieużywany
9. (J34) Nieużywany
10. Gniazdo karty SIM*
11. (JP4) Zwórka wykrywania karty SIM*
12. (J16) Nieużywany
13. (CN31) Ustawienia modemu
14. (CN13) Sygnały wejściowe
15. Antena Wi-Fi**
16. Złącze Ethernet (1 Gbps)*
17. Gniazdo Micro SD*
18. (J42) Oświetlenie estetyczne
19. (J43) Oświetlenie obszaru wydawania
20. (CN53) Systemy płatności
21. (J41) Nieużywany
22. (J35) Nieużywany
23. Czerwona dioda LED zasilania
24. Zielona dioda LED run
25. (J36) Nieużywany
26. Złącze Ethernet (100 Mbps)*
27. (CN9) Nieużywany
28. (J47) Nieużywany
29. (CN34) Nieużywany
30. (CN29) Zasilanie i magistrala CAN

* Jeżeli występują

** Z tyłu płyty

PŁYTA MODUŁU CAPPUCCINO EVOMILK

Płyta steruje i zarządza modułem przygotowania mleka Evomilk



Rys. 61

1. (J6) Wejście przewodu neutralnego 230V do zasilania termobloku mleka
2. (J5) Wyjście neutralne wspólne na elementy grzewcze 1 oraz 2
3. (J3) Wyjście fazowe na element grzewczy 1
4. (J8) Wejście przewodu fazowego 230V do zasilania termobloku mleka
5. (J4) Wyjście fazowe na element grzewczy 2
6. (J9) Zawory elektromagnetyczne cyklu mycia
7. (J10) Zawór elektromagnetyczny powietrza
8. (J11) Nieużywany
9. (J1) 24 V i zasilanie magistrali CAN
10. (J13) Pompa mleka
11. (J100) Czujnik przepływu
12. (J12) Nieużywany
13. (J7) Czujnik temperatury podgrzewacza

ZASILACZ

Zasilacz zapewnia napięcie 24 VDC dla elementów elektronicznych urządzenia oraz napięcie 24 VDC dla niektórych komponentów.

Zasilacz nie wymaga konserwacji i/lub kalibracji.

Jeżeli konieczne jest przeprowadzenie jakichkolwiek prac związanych z zasilaniem, np. wymiana, należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.

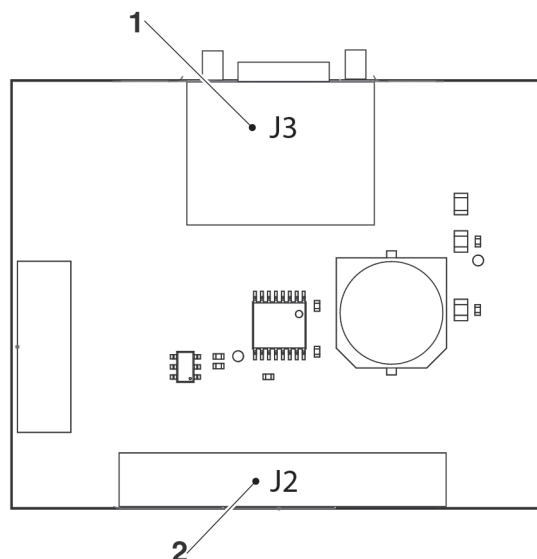
⚠ Podczas dokonywania wymiany zasilacza, należy upewnić się, że właściwości elektryczne (typ, napięcia, moc itp.) nowego zasilacza są takie same, co poprzedniego.

PŁYTKA MODUŁU PŁATNOŚCI

Tylko w niektórych modelach.

Płytką umożliwia zarządzanie systemem płatności MDB.

Płytkę znajduje się na płycie uruchamiania.



Rys. 62

1. Do ekranu dotykowego
2. System płatności

ZABEZPIECZENIE TERMICZNE EVOMILK

Podgrzewacz mleka w module Evomilk jest chroniony przed przegrzaniem za pomocą termostatów bezpieczeństwa, które dezaktywują elementy grzewcze modułu podgrzewającego, gdy w systemie sterującym wystąpi błąd.

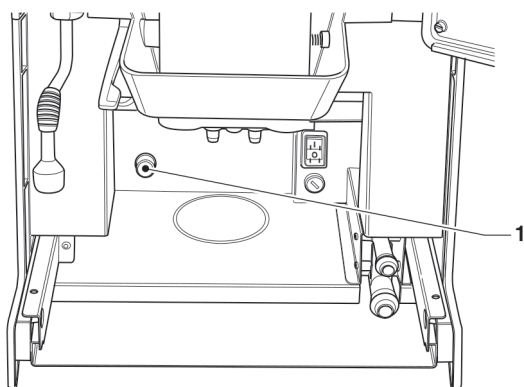
ZABEZPIECZENIE TERMICZNE BOJLERA

Bojler jest chroniony przed przegrzaniem za pomocą termostatu bezpieczeństwa, który dezaktywuje element grzewczy modułu podgrzewającego, gdy w systemie sterującym wystąpi błąd.

Termostat interweniuje, gdy temperatura wody wewnątrz urządzenia przekroczy próg bezpieczeństwa.

i Jeżeli zachodzi konieczność przeprowadzenia prac na termostacie, przed stwierdzeniem przyczyny i ręcznym zresetowaniem termostatu konieczne jest odczekanie, aż bojler ochłodzi się.

⚠ Jeżeli termostat bezpieczeństwa będzie się załączał, konieczna będzie wymiana bojlera. Sonda temperaturowa i uszczelnienie złączy mogły ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.



Rys. 63

1. Termostat modułu podgrzewającego

INSTALACJA I/LUB AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA

i Podczas instalacji lub aktualizacji systemu operacyjnego(Key1), oprogramowanie użytkowe, dane statystyczne, ustawienia i zaprogramowane personalizacje zostaną usunięte.

Materiały wideo/obrazy z listy odtwarzania zostaną usunięte.

Należy skorzystać z funkcji kopii zapasowej na urządzeniu pamięci przenośnej USB (menu import/eksport), aby zapisać ustawienia, personalizacje oraz materiały wideo/obrazy do umieszczenia na listach odtwarzania.

Oprogramowanie musi zostać zainstalowane i/lub zaktualizowane za pomocą urządzenia pamięci przenośnej USB (w momencie rozruchu urządzenia).

i Urządzenie pamięci przenośnej USB musi zostać sformatowane za pomocą systemu plików FAT32 i zawierać wyłącznie pliki niezbędne do aktualizacji.

Kompatybilność ze wszystkimi urządzeniami pamięci przenośnej USB dostępnymi na rynku nie jest gwarantowana.

KLUCZ 1 „KLUCZ SYSTEMU” SYSTEM OPERACYJNY

Należy postępować w poniższy sposób:

1. Skopiuj pojedyncze pliki systemu operacyjnego do głównego katalogu na urządzeniu pamięci przenośnej USB.
2. Wyłącz urządzenie.
3. Wprowadź urządzenie pamięci przenośnej USB do portu USB OTG ekranu dotykowego.
4. Włącz urządzenie.
5. Zostaną wyświetlone niektóre komunikaty dotyczące postępów aktualizacji.

Aktualizacja może zająć kilka minut.

6. Po zakończeniu aktualizacji pojawi się komunikat nakazujący usunięcie urządzenia pamięci przenośnej USB.
7. Po usunięciu urządzenia pamięci przenośnej USB, urządzenie automatycznie uruchomi się ponownie.
8. Zainstaluj oprogramowanie użytkowe.

KLUCZ 2 „KLUCZ AKTUALIZACJI SOFTWARE’U” APLIKACJA

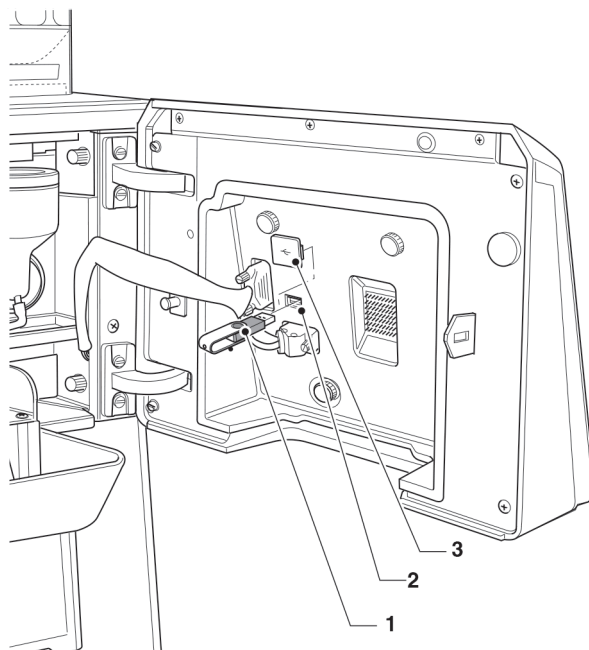
Należy postępować w poniższy sposób:

1. Skopiuj pojedyncze pliki użytkowe do głównego katalogu na urządzeniu pamięci przenośnej USB.
2. Wyłącz urządzenie.
3. Wprowadź urządzenie pamięci przenośnej USB do portu USB OTG karty CPU.
4. Włącz urządzenie.
5. Zostaną wyświetlone niektóre komunikaty dotyczące postępów aktualizacji.

Aktualizacja może zająć kilka minut.

6. Po zakończeniu aktualizacji pojawi się komunikat nakazujący usunięcie urządzenia pamięci przenośnej USB.
7. Po usunięciu urządzenia pamięci przenośnej USB, urządzenie automatycznie uruchomi się ponownie.
8. Kreator ustawień wstępnych rozpocznie działanie (model urządzenia, język komunikatów, nazwa maszyny itp.).

i Aktualizacja oprogramowania użytkowego (Key2) zachowuje ustawienia, ustawione personalizacje oraz materiały video/obrazy do umieszczenia na listach odtwarzania.

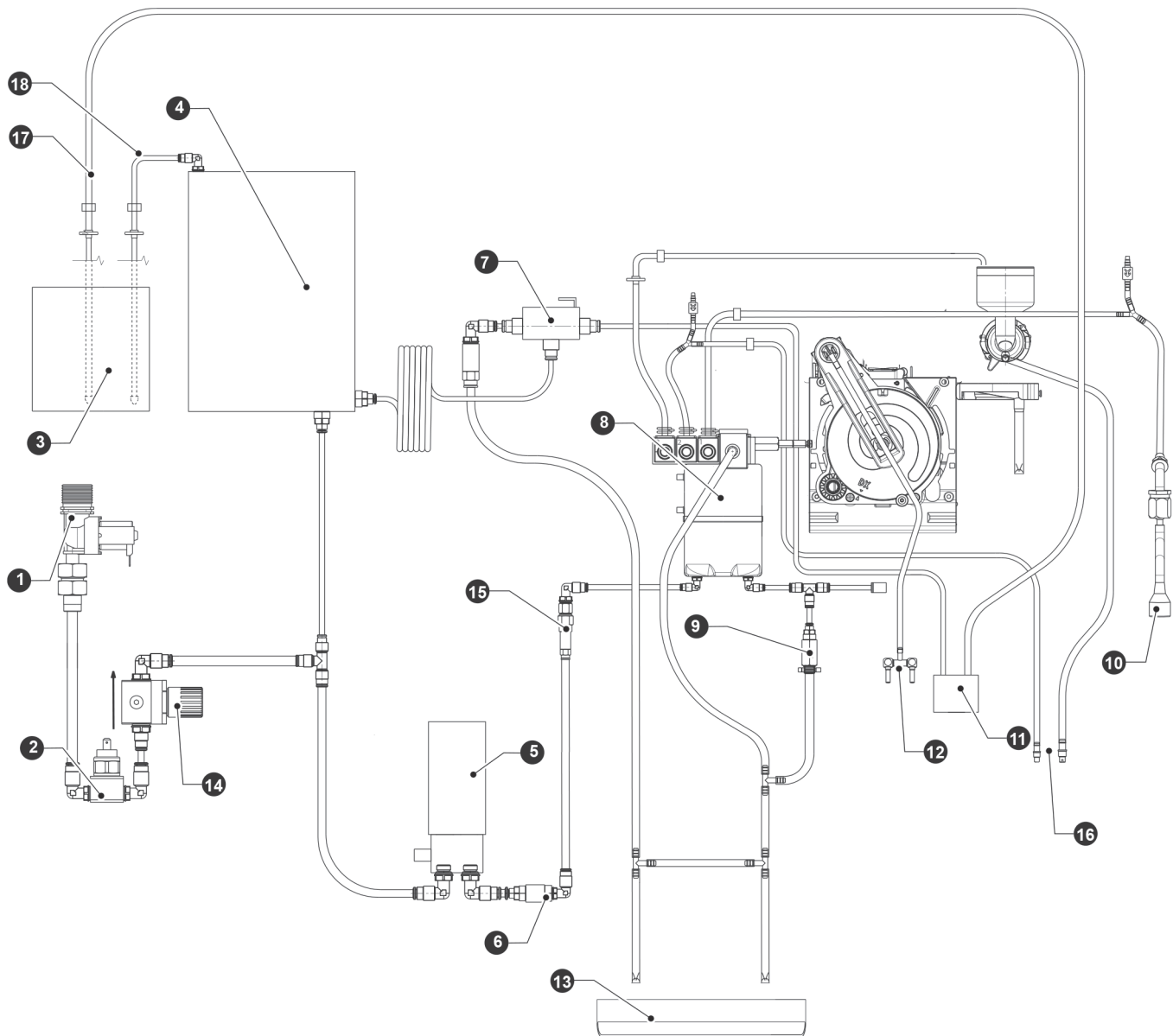


Rys. 64

1. Urządzenie przenośnej pamięci USB
2. Port USB OTG
3. Zatyczka gniazda USB

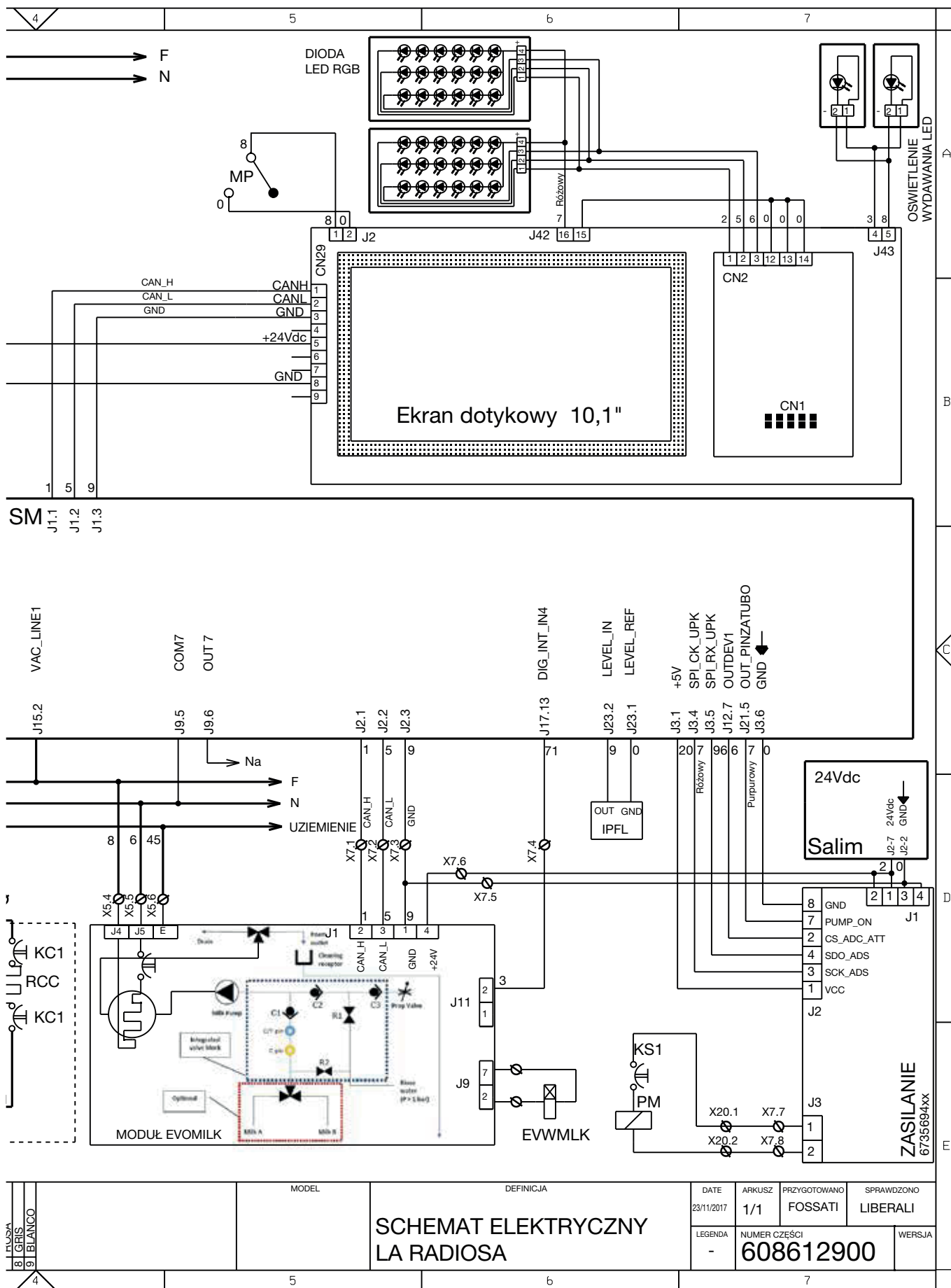
OBWÓD HYDRAULICZNY

W MODELACH WYPOSAŻONYCH W MODUŁ CAPPUCCINO

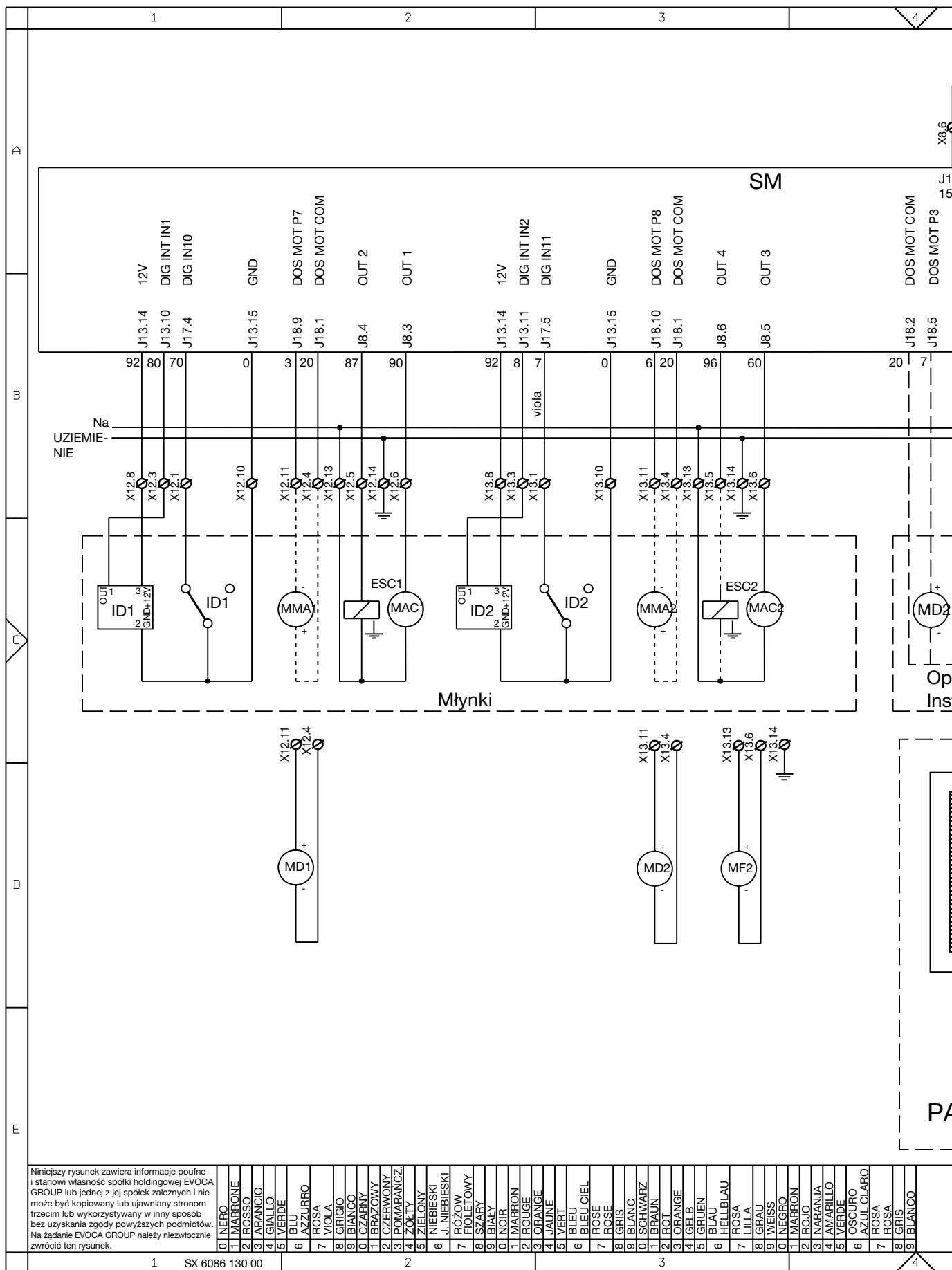


1. Zawór elektromagnetyczny wlotowy wody
2. Presostat ciśnienia
3. Zbiornik na mleko
4. Moduł Evomilk
5. Pompa wody
6. Przepływomierz- Licznik wody
7. 3-drożny zawór elektromagnetyczny cyklu podawania mleka/cyklu mycia
8. Bojler
9. Ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
10. Osobna dysza gorącej wody
11. Dysza wylotu mleka

12. Dysze podawania kawy
13. Taca na nieczystości ciekłe
14. Reduktor ciśnienia
15. Zawór zwrotny
16. Dysze wylewek
17. Przewód podający wodę do mycia
18. Przewód podający mleko



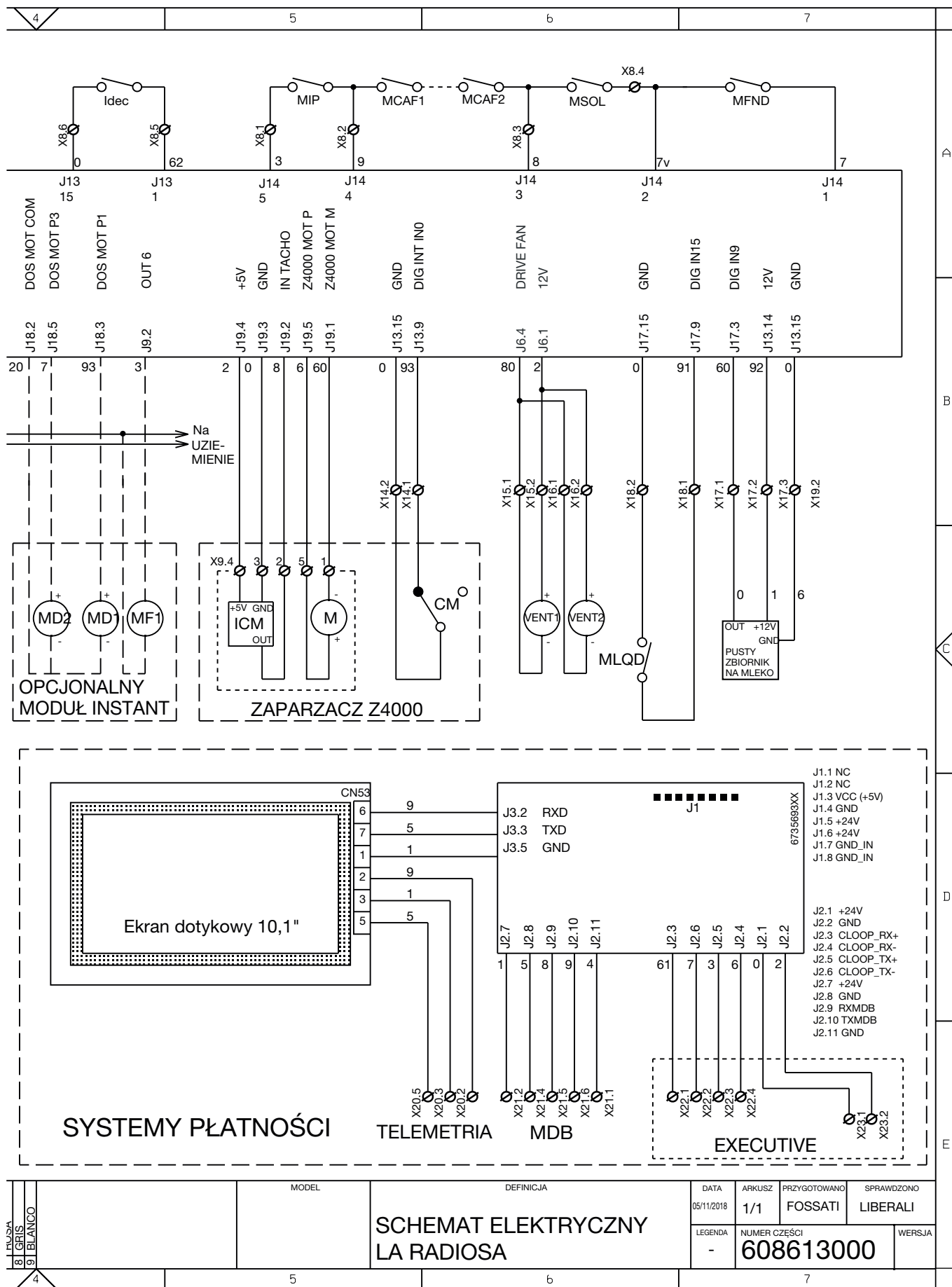
SM PŁYTA STERUJĄCA
TX.... BEZPIECZNIK TOPIKOWY ZWŁOCZNY(X=PRĄD)

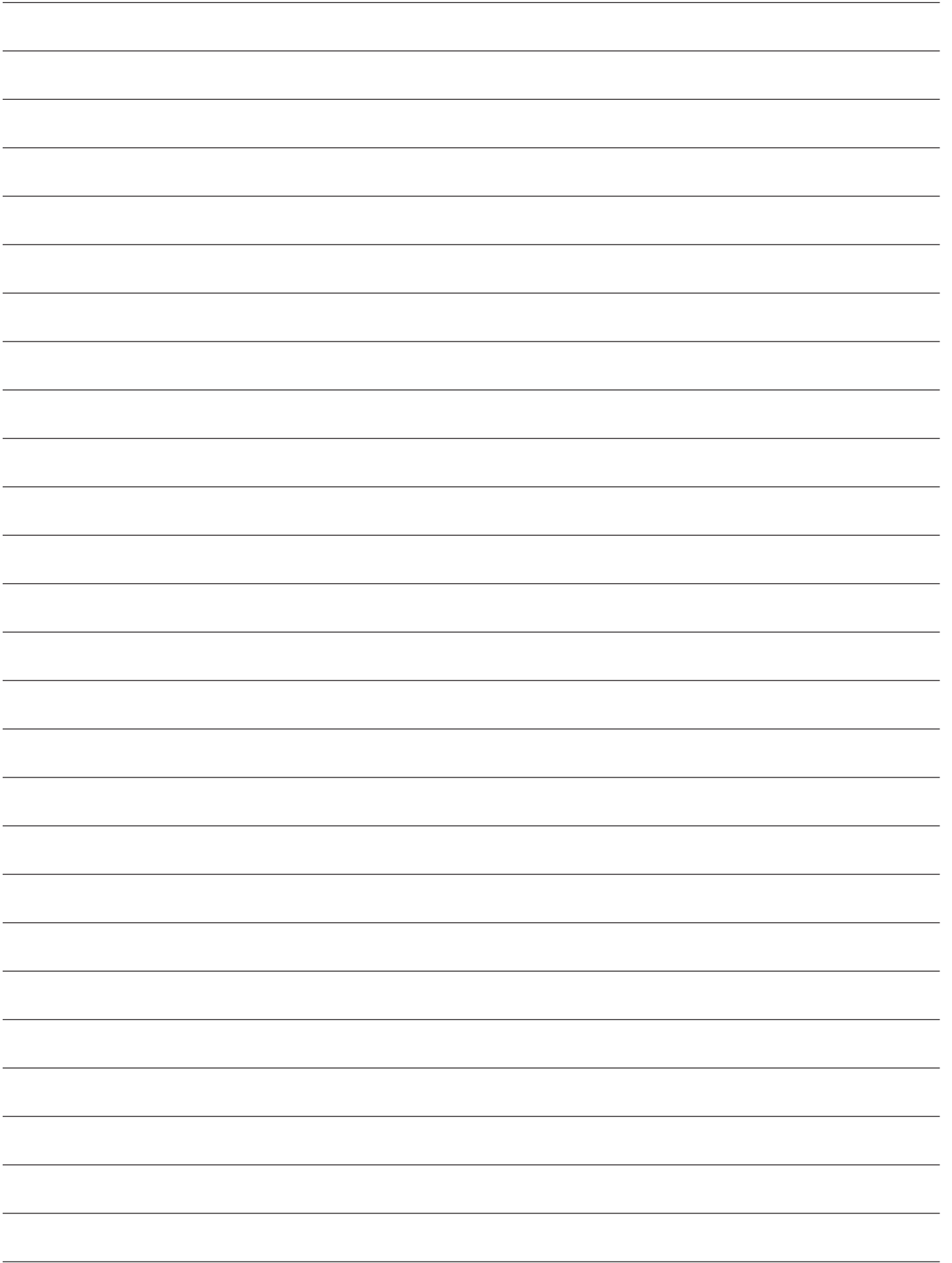


Niniejszy rysunek zawiera informacje poufne i stanowi własność spółki holdingowej EVOCA GROUP lub jednej z jej spółek zależnych i nie może być kopiowany lub ujawniany stronom trzecim lub wykorzystywany w inny sposób bez uzyskania zgody powyższych podmiotów. Na żądanie EVOCA GROUP należy niezwłocznie zwrócić ten rysunek.

CM MIKROSWITCH ZAPARZACZA
ESC1-. CEWKA ZWALNIAJĄCA ZMIELONĄ KAWĘ
ICM PŁYTKA ELEKTRONICZNA SILNIKA (CZUJNIK OBROTÓW)
ID1-. MIKROSWITCH DOZOWNIKA KAWY
IDEC CZUJNIK KLAPKI KAWY BEZKOFEINOWEJ
M SILNIK ZAPARZACZA
MAC1-. MŁYNEK DO KAWY
MCAF1. CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA KAWĘ
MD1-. SILNIKI WYDAWANIA PROSZKÓW INSTANT
MF1-. SILNIKI MIKSERÓW

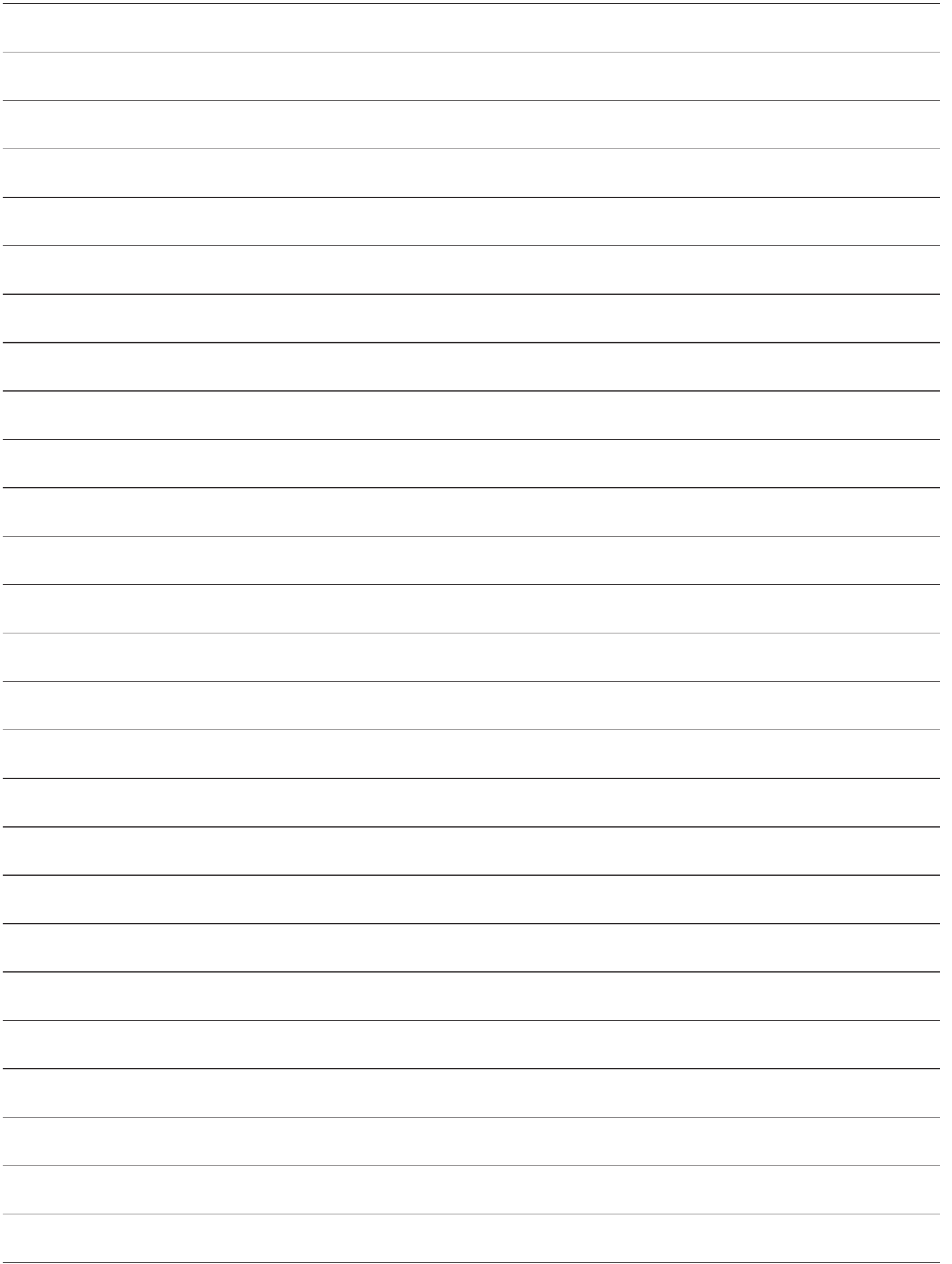
MFND CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA NIECZYSTOŚCI STAŁE
MIP CZUJNIK OTWARCIA DRZWI
MFND CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA NIECZYSTOŚCI CIEKŁE
MMA1-. SILNIK REGULACJI STOPNIA MIELENIA
MSOL1. CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA PRODUKTY ROZPUSZCZALNE
SM PŁYTA STEROWANIA
VENT WENTYLATOR







A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend across the entire width of the page, providing a template for text entry.



Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji funkcji urządzenia opisanych w niniejszej publikacji bez uprzedniego powiadomienia oraz nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości stwierdzone w niniejszej publikacji, które można przypisać błędom drukarskim i/lub transkrypcji.

W przypadku wprowadzenia kolejnych ulepszeń lub dostosowań urządzenia, producent nie ma obowiązku modyfikować uprzednio dostarczonych urządzeń lub aktualizować odnośną dokumentację techniczną dostarczoną wraz z urządzeniem. Wszystkie instrukcje, rysunki i informacje zawarte w niniejszej publikacji są poufne i nie mogą być ani w pełni, ani częściowo reprodukowane, ani też przekazywane stronom trzecim bez uzyskania pisemnego zezwolenia od producenta, który jest ich wyłącznym właścicielem.

