

Koro Prime Ekspres

PL

Wersja polska



Dok. Nr H 4875EN00

Edycja 1 01 - 2016

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Milano (MI) Italia

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963
Valbrembo, 20/04/2016

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DEKLARACJA ZGODNOŚCI
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English Urządzenie określone na tabliczce znamionowej spełnia wymogi prawne wymienionych obok unijnych dyrektyw oraz późniejszych poprawek i przepisów Integracyjnych.

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Europeias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Italiano 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 sono:

English Zastosowano tu zharmonizowane standardy czy specyfikacje techniczne (oznaczenia), które spełniają wymogi dobrej praktyki inżynierskiej w kwestiach bezpieczeństwa, obowiązujące w UE.

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

Targhetta di identificazione
Tabliczka znamionowa

Direttive europee Dyrektywy unijne	Sostituita da Zmienione przez
2006/95/CE 2006/42/EC 97/23/EC	2014/35/EU
2004/108/EC 90/128/EC	2014/30/EU 2002/72/CE+ 2008/39/CE EC 1935/2004
80/590/EEC oraz 89/109/EEC EC 10/2011	
2002/95/EC	2011/65/EC
2002/96/CE	2012/19/UE

Norme armonizzate / Specifiche tecniche
Standardy zharmonizowane / Specyfikacje techniczne

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006+ A13:2008

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010
EN 62233:2008

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2:2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

Il fascicolo tecnico è costituito presso:
Dokumentacja techniczna została
opracowana i jest dostępna tutaj:

EVOCA Group S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Deklaracja zgodności



Deklaracja zgodności z dyrektywami i standardami obowiązującymi w Unii Europejskiej znajduje się na pierwszej stronie niniejszej instrukcji i stanowi integralną

część urządzenia.

Deklaracja umieszczona na tej stronie zawiera oświadczenie, że urządzenie opisane na tabliczce znamionowej jest zgodne z treścią:

- postanowień zawartych w treści obowiązujących dyrektyw unijnych (wraz z późniejszymi zmianami oraz uzupełnieniami
- obowiązujących standardów zharmonizowanych
- specyfikacji technicznych (oznaczeń) stosowanych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa dobrych praktyk obowiązujących na terenie Unii Europejskiej, o których mowa na tej samej stronie.

Symbole

Poniższe symbole mogą być umieszczone we wnętrzu urządzenia w zależności od modelu (znaki ostrzegawcze)



Uwaga: wysokie napięcie Wyłączyć urządzenie przed zdjęciem osłony



Uwaga:
Możliwość wciągnięcia oraz uszkodzenia dłoni przez ruchome części



Uwaga
Gorąca powierzchnia

Znaki ostrzegawcze muszą być widoczne i umożliwiać odczytanie ostrzeżenia; nie wolno ich zakrywać, ani usuwać. Uszkodzone lub nieczytelne oznaczenia należy wymienić.

Ostrzeżenia

Niniejszy dokument jest przeznaczony dla personelu technicznego i dostępny jest w formacie elektronicznym na zastrzeżonej stronie producenta.

INSTALACJA

Instalacja oraz wszelkie kolejne czynności konserwacyjne powinny być wykonywane zgodnie z obowiązującymi zasadami i przepisami przez wykwalifikowany personel techniczny przeszkolony w zakresie działania urządzenia

Urządzenie jest dostępne w sprzedaży bez systemu płatniczego. W związku z tym, jedynie technik instalujący urządzenie odpowiada za uszkodzenia urządzenia, mienia lub osób w związku z nieprawidłową instalacją systemu płatniczego.

Nienaruszalność urządzenia oraz jego zgodność ze standardami obowiązującymi w przypadku odpowiednich urządzeń musi być weryfikowana przez wykwalifikowany personel co najmniej raz do roku.

Opakowanie należy utylizować bez uszczerbku dla środowiska naturalnego.

Dotyczy wyłącznie urządzeń do przygotowywania napojów gorących

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny układ mycia mikserów wraz z systemem podawania wody i obwodem z jednostką zaparzającą.

W sytuacji, gdy urządzenie pozostaje niewykorzystywane przez pewien okres czasu (weekendy, etc.) w tym także po przerwach dłuższych niż dwa dni, zaleca się uruchomienie funkcji automatycznego mycia (np. przed rozpoczęciem wydawania napojów do celów konsumpcyjnych).

EKSPLOATACJA

Urządzenie może być wykorzystywane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej oraz psychicznej pod nadzorem osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo lub odpowiednio przeszkolonych w zakresie użytkowania urządzenia.

Opiekunowie nie powinni zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.

Dzieci nie powinny czyścić ani przeprowadzać innych czynności związanych z konserwacją urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Wskazówki pomocne w zakresie ochrony środowiska naturalnego:

--do mycia urządzenia należy używać środków bio-degradalnych;

--należy odpowiednio utylizować wszelkie opakowania po środkach myjących i produktach wykorzystywanych do napełniania urządzenia;

--należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia w przypadkach dłuższych przerw w działaniu w celu oszczędności energii.

DEMONTAŻ I UTYLIZACJA

W przypadku demontażu urządzenia, zaleca się zniszczenie tabliczki znamionowej.



Ten symbol oznacza, że urządzenie nie może być utylizowane wraz z innymi odpadami, ale jego utylizacja musi być zgodna z przyjętą Dyrektywą 2012/19/UE o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) oraz lokalnymi przepisami z niej wynikającymi

w celu uniknięcia szkodliwego wpływu na środowisko naturalne oraz zdrowie.

Producent ma obowiązek zapewnienia odbioru urządzenia pod koniec eksploatacji. W celu zapewnienia możliwości odpowiedniej utylizacji należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym dokonano zakupu urządzenia lub z naszym działem obsługi posprzedażowej.

Utylizacja urządzenia niezgodna z przepisami skutkuje sankcjami administracyjnymi wynikającymi z obowiązujących przepisów.

UWAGA!

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w system chłodzenia, to zawiera ono gaz HFC-R134a zawierający fluor przyczyniający się do powstawania efektu cieplarnianego, o którym mowa w protokole z Kyoto; jego potencjał tworzenia efektu cieplarnianego wynosi 1300.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design and manufacturing of coffee-based drink and snack & food dispensers

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

has implemented and maintains a
Quality Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2015 - 04 - 28

Expiry date: 2018 - 04 - 27

Registration Number: IT – 12979

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina
JQA Japan KFK Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

*Design, manufacturing by punching, bending, welding of coils and assembling operations,
and sales of electronical and electromechanical vending machines*

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2013 - 05 - 28

Expiry date: 2016 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway
NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
MOZZO (BG) – MAPELLO (BG) – GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing by punching, bending, welding of coils and assembling operations, and sales of electronical and electromechanical vending machines

has implemented and maintains a
Management System
which fulfills the requirements of the following standard

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2014 – 11 – 28

Expiry date: 2017 – 11 – 27

Registration Number: IT – 97010

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina
JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

SPIS TREŚCI

	STRONA		STRONA
WSTĘP	2	PROGRAMOWANIE	25
OZNACZENIA ORAZ CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA	2	NORMALNY TRYB DZIAŁANIA	25
W RAZIE AWARII	2	MENU ZARZĄDZANIA	26
TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE	2	DOSTĘP DO PANELU PROGRAMOWANIA	26
USTAWIANIE URZĄDZENIA	3	TRYB NAWIGACJI	26
OPIS TECHNICZNY	3	MENU NAPEŁNIANIA	27
ZUŻYCIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ	5	DANE STATYSTYCZNE	27
UZUPEŁNIANIE I CZYSZCZENIE	6	POSZCZEGÓLNE CENY	28
HYGIENA I CZYSZCZENIE	7	ZARZĄDZANIE POJEMNIKAMI NA MATERIAŁY	28
WYKORZYSTANIE DOZOWNIKÓW GORĄCYCH NAPOJÓW W OTWARTYCH POJEMNIKACH	8	PRÓBA DOZOWANIA	28
UKŁAD STEROWANIA I INFORMACJE	8	MENU OBSŁUGI TECHNICZNEJ	29
UZUPEŁNIANIE PRODUKTÓW	9	AWARIE	29
KAWA ZIARNISTA	9	PARAMETRY PROGRAMOWANIA	30
PRODUKTY ROZPUSZCZALNE	9	DANE STATYSTYCZNE	37
MLEKO	9	TEST	39
CZYSZCZENIE TACY NA ODPADY	10	SPRAWY RÓŻNE	40
CZYSZCZENIE MIKSERÓW I OBWODÓW PROD. SPOŻ.	10	KONSERWACJA	42
CZYSZCZENIE ZAPARZACZA	12	SŁOWO WSTĘPNE	42
CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA MLEKO	12	WYŁĄCZNIK GŁÓWNY	42
CZYSZCZENIE I UZUPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ	12	KONSERWACJA ZAPARZACZA	43
PRZERWA W DZIAŁANIU	12	REGULARNE CZYSZCZENIE URZĄDZENIA	44
FUNKCJE SERWISOWE	12	CZYSZCZENIE MIKSERÓW I UKŁADÓW PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	44
MYCIE SPIENIACZA DO MLEKA	13	CZYSZCZENIE PÓŁEK I POJEMNIKÓW NA PRODUKTY ROZPUSZCZALNE	46
INSTALACJA	14	FUNKCJE PANELU	46
ODPAKOWYWANIE URZĄDZENIA	15	PANEL WZBUDZANIA CPU	47
PODŁĄCZENIE DO WODY	15	AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA	48
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	16	PANEL INTERFEJSU UŻYTKOWNIKA	48
MONTAŻ SYSTEMU PŁATNICZEGO	17	PANEL STEROWANIA PODGRZEWACZEM	49
ODKAMIENIACZ	17	PANEL ROZSZERZEŃ DLA SYSTEMU PŁATNICZEGO	49
UMIESZCZANIE OZNACZEŃ OPCJI WYBORU	17	ZABEZPIECZENIE BOJLERA PRZED PRZEGRZANIEM	50
PIERWSZE URUCHOMIENIE	18	ZAŁĄCZNIK	51
NAPEŁNIANIE UKŁADU PODAWANIA WODY	18		
URUCHOMIENIE	19		
PIERWSZE MYCIE	19		
EKSPLLOATACJA	20		
CYKLE PRACY ZAPARZACZA ZE STAŁĄ POJEMNOŚCIĄ KOMORY	20		
CYKL PODAWANIA KAWY BEZKOFEINOWEJ	21		
CYKL PODAWANIA MLEKA	21		
STEROWANIE I REGULACJA USTAWIEŃ	21		
REGULACJA OBJĘTOŚCI KOMORY ZAPARZACZA	22		
REGULACJA DOZOWANIA KAWY	23		
TEMPERATURA BOJLERA	24		
USTAWIENIA PODAWANIA MLEKA	24		

Wstęp

Załączona dokumentacja techniczna stanowi integralną część urządzenia i dlatego musi być załączona zawsze w przypadku transportu lub zmiany miejsca eksploatacji urządzenia w celu umożliwienia kolejnym użytkownikom zapoznania się z instrukcją obsługi.

Przed przystąpieniem do instalacji oraz eksploatacji urządzenia, należy uważnie zapoznać się z treścią dokumentacji, ponieważ może ona zawierać ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji, eksploatacji oraz konserwacji urządzenia.

Pierwszy rozdział przedstawia opis standardowych czynności uzupełniania oraz czyszczenia, które należy wykonywać w różnych miejscach urządzenia, do których uzyskuje się dostęp za pomocą klucza bez konieczności posługiwania się innymi narzędziami.

Drugi rozdział poświęcony jest instrukcjom poprawnej instalacji oraz informacjom niezbędnym do optymalnego wykorzystania urządzenia.

W **trzecim** rozdziale przedstawiono czynności konserwacyjne obejmujące wykorzystanie narzędzi niezbędnych do uzyskania dostępu do potencjalnie niebezpiecznych stref.

Operacje opisane w rozdziale drugim oraz trzecim mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny posiadający odpowiednią wiedzę w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego oraz przepisów BHP.

OZNACZENIE ORAZ CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Każde urządzenie jest oznaczone indywidualnym numerem seryjnym, który jest umieszczony na tabliczce znamionowej umieszczonej wewnątrz urządzenia z prawej strony.

Płytką jest jedynym oznaczeniem uznawanym przez producenta i zawiera wszelkie dane umożliwiające producentowi udostępnienie wszelkich informacji technicznych w szybki i bezpieczny sposób oraz ułatwia zarządzanie i kontrolę nad częściami zamiennymi.

W PRZYPADKU AWARII

W większości przypadków, wszelkie problemy techniczne można rozwiązać wykonując kilka prostych czynności. Dlatego proponujemy uważne zapoznanie się z treścią tego podręcznika przed kontaktem z producentem.

W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania, których nie można rozwiązać, prosimy o kontakt z:

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia, czynności związane z załadunkiem i rozładunkiem należy przeprowadzać z największą ostrożnością. Istnieje możliwość przechylenia urządzenia podczas umieszczania elementów nośnych podnośnika ręcznego lub automatycznego poniżej urządzenia.

Należy unikać:

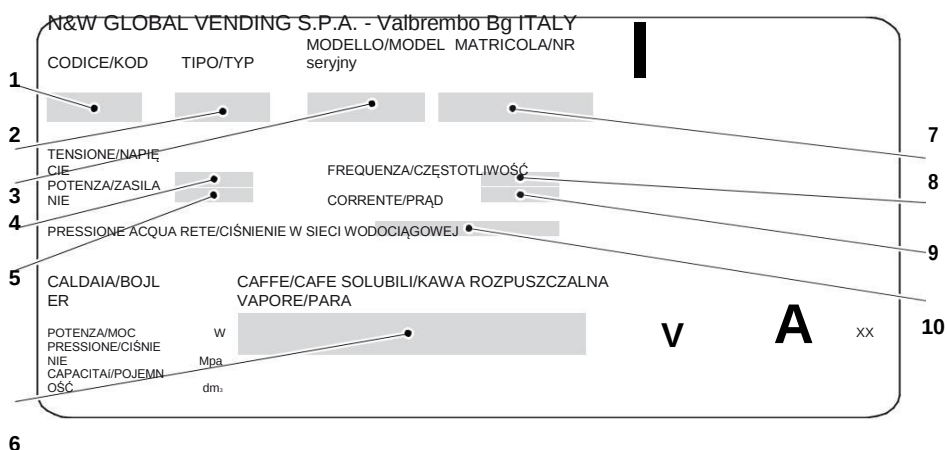
- Przewrócenia się urządzenia;
- Ciągnięcia urządzenia za pomocą lin lub innych podobnych akcesoriów;
- Podnoszenia urządzenia trzymając za boki;
- Podnoszenia urządzenia za pomocą lin lub nosideł
- Potrząsania urządzeniem lub opakowaniem.

Pomieszczenie wykorzystywane do przechowywania urządzenia powinno być suche, a temperatury mieścić się w przedziale od 0 do 40 °C.

Nie stawiać więcej niż dwóch urządzeń jedno na drugim i pamiętać o konieczności ustawienia urządzenia w pozycji pionowej zgodnie ze wskazaniami strzałek.

Rys. 1

- 1- Kod produktu
- 2- Typ
- 3- Model
- 4- Napięcie robocze
- 5- Pobór mocy
- 6- Dane bojlera
- 7- Numer seryjny
- 8- Napięcie robocze
- 9- Prąd
- 10- Charakterystyka przyłączy wodociągowych



USTAWIANIE URZĄDZENIA

Urządzenie nie może być instalowane na wolnym powietrzu. Musi ono być zamontowane **z dala od źródła ciepła**, w suchym pomieszczeniu, w którym temperatura będzie mieścić się w przedziale od 5°C do 35°C. Urządzenia nie można instalować w pomieszczeniu, w którym stosuje się silny strumień wody w celu mycia (np. duże pomieszczenia kuchenne, etc.).

Urządzenie można ustawić pod ścianą w taki sposób, aby odległość pomiędzy tylną ścianą urządzenia, a ścianą pomieszczenia wynosiła min. 4 cm; takie ustawienie zapewnia regularną wentylację. Urządzenia nie należy przykrywać ręcznikiem lub innymi materiałami. Maksymalny przechył nie powinien przekraczać 2 stopni. Ekspres należy ustawić na powierzchni wypoziomowanej za pomocą regulowanych nóżek.

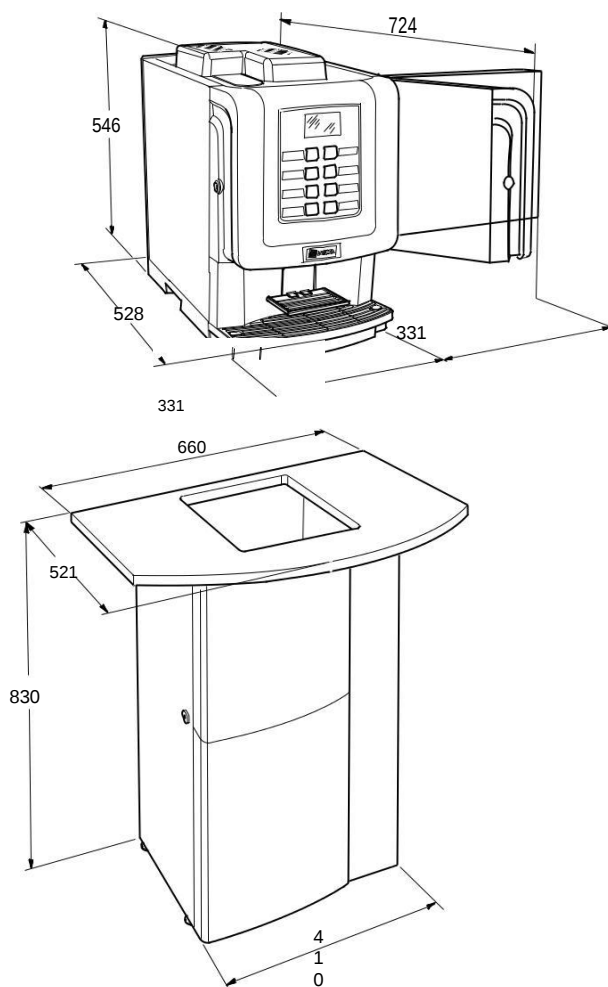
Ustawienie na blacie

Urządzenie może być postawione na stole lub na innym elemencie wspierającym gwarantującym odpowiednie podparcie (zalecana wysokość 800 mm). O ile to możliwe, zaleca się wykorzystywanie szaf z przewidzianym miejscem na pojemnik na odpady, automatycznym system podawania wody oraz jeżeli woda jest bardzo twarda wyposażonych w filtr zmiękczający..

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Wysokość	mm.	546
Szerokość	mm.	331
Głębokość	mm.	528
Głębokość przy otwartych drzwiach	mm.	724
Wysokość szafy	mm.	830
Waga	Kg.	28
Napięcie zasilania	V~	230/240
Częstotliwość	Hz	50/60
Maks. pobór mocy*	W	2030
Maks. pobór mocy* (model ze spieniaczem do mleka)*	W	3250

* Należy zapoznać się z danymi na tabliczce znamionowej.



Rys. 2

Natężenie hałasu podczas pracy urządzenia

Stałe natężenie hałasu generowane przez urządzenie podczas pracy wynosi poniżej 70 dB.

SYSTEM PŁATNICZY

Urządzenie może pracować wraz z systemem płatniczym podłączonym w jednym z protokołów: MDB, Executive lub BDV.

Systemy płatnicze należy umieścić w odpowiednim module bocznym urządzenia (opcjonalnie).

CENY SPRZEDAŻY

Urządzenie może obsłużyć do 4 różnych cen dla każdego wyboru.

Ceny są aktywowane (standardowe lub promocyjne) w zależności od ustawionego okresu i sklasyfikowane na 4 listach. Dla każdej z 4 list, można ustawić cenę globalną (ta sama cena dla wszystkich wyborów) oraz dla poszczególnych wyborów.

SYSTEM PODAWANIA WODY

--Z sieci wodociągowej przy ciśnieniu wody od 0.05 do 0.85 MPa (0.5 do 8.5 bar)

lub

--ze zbiornika znajdującego się w module zewnętrznym lub stanowiącego element dedykowanej szafki.

OPCJE DOZOWANIA MOŻLIWE DO EDYTOWANIA

--Ustawianie stopnia zmielenia kawy ziarnistej

--Ustawianie porcji kawy ziarnistej

--Objętościowy dozownik wody;

--Dozowanie produktów instant na podstawie czasu dozowania

--Dozowanie mleka na podstawie skalibrowanej pompy mleka (wyłącznie w przypadku opcji ze spieniaczem mleka)

--temperatura bojlera sterowana z poziomu menu

ELEMENTY UKŁADU STEROWANIA

--czujnik wody

--czujnik kawy

--czujnik osiągnięcia temperatury roboczej bojlera

--czujnik pojemnika na odpady stałe

--czujnik pojemnika na odpady płynne

ZABEZPIECZENIA

--wyłącznik główny

--wyłącznik serwisowy

--wyłącznik panelu górnego

--czujnik pojemnika na odpady stałe

--czujnik pojemnika na odpady płynne

--zabezpieczenia termiczne bojlerów

--pneumatyczna blokada zaworu wlotowego (tylko jeśli stanowi część układu zasilania z sieci)

--przeciw przepięnieniowy zawór elektromagnetyczny (tylko jeśli stanowi część układu zasilania)

--zabezpieczenia czasowe:

pompy

przełożenia silnika dozowania kawy

młynka

--zabezpieczenia przed przegrzaniem:

silników podawania składników

przełożenie silnika dozowania kawy

elektromagnesów

pompy wody

pompy mleka (wyłącznie w przypadku opcji ze spieniaczem mleka)

silników miksera

silnika młynka

--bezpieczniki odcinające

Transformator zasilający

POJEMNOŚĆ ZBIORNIKÓW

Pojemności zbiorników są wyrażone w gramach, a odpowiednie wartości rzeczywiste mogą nieco odbiegać od wskazań w zależności od ciężaru właściwego produktów

--1.80 lt. Pojemnik

Kawa ziarnista 760 gr

--0.85 lt. Pojemnik

Kawa ziarnista 350 gr

--Pojemnik na kawę
rozpuszczalną

Czekolada 650 gr

ZUŻYCIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Zużycie energii elektrycznej przez urządzenie będzie uwarunkowane różnymi czynnikami takimi, jak temperatura oraz wentylacja w pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie, temperatura wody wlotowej, temperatura bojlera, etc. Obliczone poziomy zużycia energii mają charakter wyłącznie informacyjny.

Osiągnięcie temperatury roboczej Wh 28

24 h pracy w trybie gotowości do pracy Wh 833

MODEL ZE SPIENIACZEM MLEKA

Osiągnięcie temperatury roboczej Wh 8 7.8

24 h pracy w trybie gotowości do pracy Wh 1790

Zużycie energii obliczone na podstawie wyżej wymienionych średnich danych należy traktować wyłącznie za orientacyjne.

AKCESORIA

Do urządzenia można wykorzystać szeroką gamę akcesoriów, które będą pełnić różne funkcje:

Zestawy montażowe są dostarczane z instrukcjami montażowymi oraz testowymi, których należy przestrzegać w celu zapewnienia bezpieczeństwa pracy urządzenia.

Instalator ponosi wyłączną odpowiedzialność za szkody materialne i osobowe w związku z nieprawidłową instalacją urządzenia.

Ważne!!!

Korzystanie z zestawów niedopuszczonych przez producenta nie zapewnia zgodności z przepisami bezpieczeństwa, w szczególności bezpieczeństwa układów elektrycznych.

Producent zrzeka się odpowiedzialności w przypadku korzystania z niedopuszczonych przez producenta komponentów.

Montaż oraz wszelkie kolejne czynności testowe muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny posiadający odpowiednią wiedzę w zakresie działania urządzenia z punktu widzenia bezpieczeństwa elektrycznego oraz przepisów BHP.

Rozdział 1

Czyszczenie i uzupełnianie

WYŁĄCZNIK GŁÓWNY

W celu wyłączenia urządzenia spod napięcia, urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik główny.

Uwaga!!!

Terminal przyłączeniowy, bezpieczniki oraz filtr przeciwzakłóceńowy będą pozostawać pod napięciem pomimo wyłączenia wyłącznika głównego.

WYŁĄCZNIK SERWISOWY (drzwiowy)

Po otwarciu drzwi kategorięcznie zabrania się dotykania części ruchomych czy też części pod napięciem.

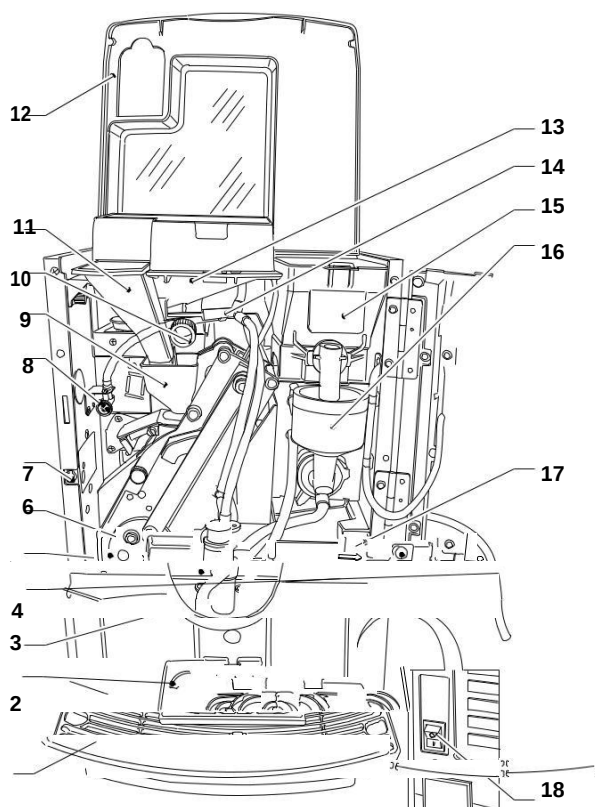
Czynności codzienne związane z uzupełnianiem produktów oraz czyszczeniem mogą być przeprowadzane w bezpieczny sposób.

WYŁĄCZNIK POKRYWY GÓRNEJ

Jeżeli górna pokrywa jest otwarta kategorięcznie zabrania się dotykania jakichkolwiek części ruchomych czy też pod napięciem.

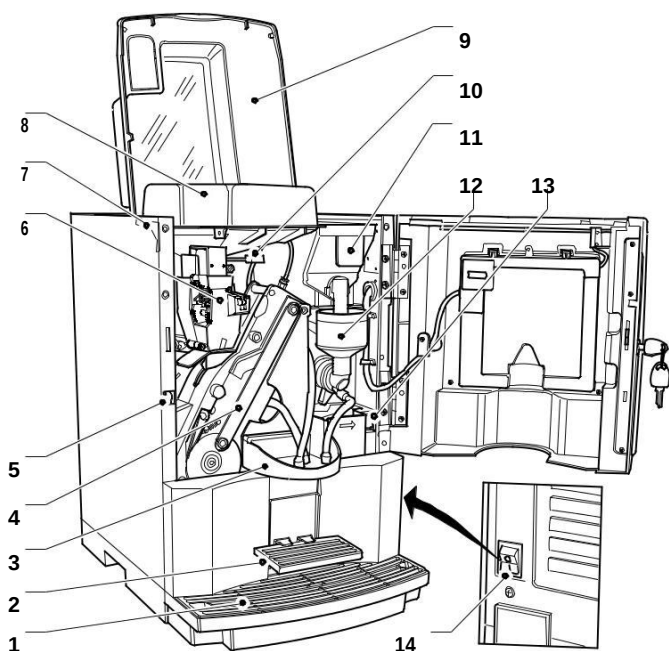
Zwykle czynności związane z uzupełnianiem produktu oraz czyszczeniem urządzenia mogą być przeprowadzane w bezpieczny sposób.

Wszelkie czynności wymagające podłączenia urządzenia bezpośrednio do źródła zasilania muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel odpowiednio przeszkolony w zakresie odnośnych szczególnych zagrożeń.



Rys. 3

- 1- Pojemnik na odpady płynne
- 2- Uchylny uchwyt na filiżankę
- 3- Dysza dozownika mleka (modele ze spieniaczem mleka)
- 4- Rurka do podawania mleka (modele ze spieniaczem mleka)
- 5- Uchwyt dysz
- 6- Zaparzac
- 7- Przełącznik drzwi
- 8- Wylot spieniacza (modele ze spieniaczem mleka)
- 9- Dysza wylotu kawy
- 10- Pokrętko regulacji stopnia mielenia
- 11- Zsyp kawy bezkofeinowej (dostępny jedynie w niektórych modelach)
- 12- Pokrywa górna
- 13- Pojemnik na kawę ziarnistą
- 14- Zamknięcie pojemnika na kawę
- 15- Pojemnik na produkt instant (w zależności od modelu)
- 16- Mikser
- 17- Przycisk blokady uchwytu dysz
- 18- Wyłącznik główny



Rys. 4

- 1- Pojemnik na odpady płynne
- 2- Uchwyt na filiżankę
- 3- Uchwyt dysz
- 4- Zaparzacz
- 5- Przełącznik drzwi
- 6- Dozownik
- 7- Wyłącznik panelu górnego
- 8- Pojemnik na kawę ziarnistą
- 9- Panel górny
- 10- Zamknięcie pojemnika na kawę
- 11- Pojemnik na produkty rozpuszczalne
- 12- Mikser
- 16- Przycisk zwolnienia uchwytu dysz
- 17- Wyłącznik główny

HYGIENA I CZYSZCZENIE

Niniejszy podręcznik zawiera omówienie potencjalnych punktów krytycznych oraz instrukcje niezbędne do kontroli wszelkich namnażających się bakterii.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP, operator urządzenia będzie stosować swoje własne przepisy opracowane zgodnie z dyrektywą HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) oraz przepisami lokalnymi.

Po zainstalowaniu urządzenia, konieczne jest całkowite zdezynfekowanie obwodów dostarczających wodę oraz elementów mających bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi w celu usunięcia wszelkich bakterii, które mogły zgromadzić się w urządzeniu podczas przechowywania.

W celu oczyszczenia różnych powierzchni urządzenia, nawet jeśli nie pozostają one w bezpośrednim kontakcie z produktami spożywczymi, zaleca się użycie środków czyszczących.

Niektóre elementy urządzenia mogą ulec zniszczeniu w przypadku użycia żrących środków czyszczących. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania wyżej wymienionych zasad lub w związku z wykorzystywaniem agresywnych lub toksycznych substancji chemicznych.

Należy zawsze pamiętać o konieczności wyłączenia urządzenia przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych wymagających demontażu komponentów urządzenia.

UŻYTKOWANIE AUTOMATÓW WYDAJĄCYCH NAPOJE GORĄCE W OTWARTYCH POJEMNIKACH

(np. kubki plastikowe, ceramiczne, dzbanki)

Automaty wydające napoje gorące w otwartych pojemnikach mogą być wykorzystywane wyłącznie w celu sprzedaży i dystrybucji napojów przygotowywanych metodą:

--zaparzania kawy

--zmiany stanu produktów rozpuszczalnych lub mrożonych.

Produkty te muszą być oznaczone przez producenta jako "odpowiednie do automatów wydających napoje gorące" w pojemnikach otwartych.

--Podawanie mleka pasteryzowanego lub UHT przechowywanego w chłodziarce i pobieranego próżniowo ze zbiornika zewnętrznego (tylko modele ze spieniaczem mleka)

Produkty należy przechowywać stosując się ściśle do specyfikacji producenta w zakresie sposobu i temperatury przechowywania oraz terminów ważności.

Przygotowane produkty przeznaczone są do natychmiastowej konsumpcji i nie mogą być przechowywane i/lub pakowane w celu spożycia w późniejszym terminie

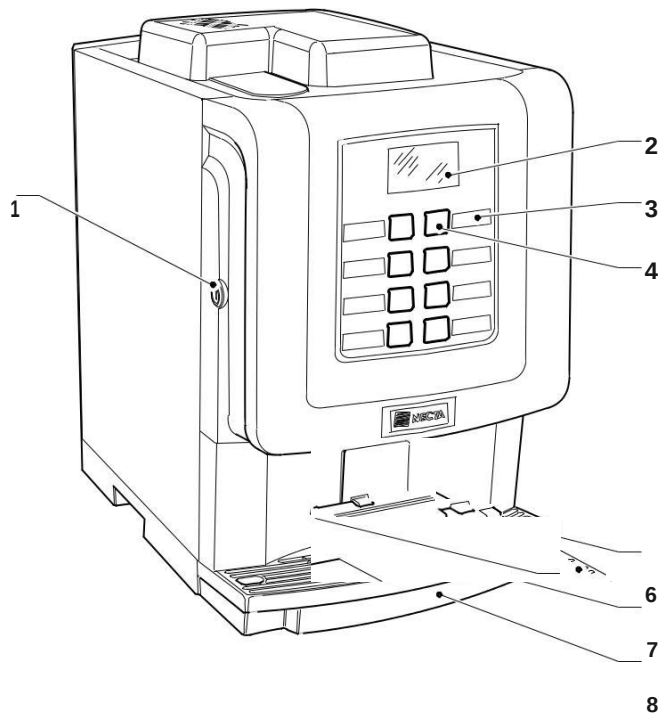
Niestosowanie się do powyższych zasad jest uważane za niewłaściwe i tym samym potencjalnie niebezpieczne.

UKŁAD STEROWANIA I INFORMACJE

Oznaczenia w tym nazwy wyrobów oraz instrukcje są dostarczane wraz z urządzeniem i należy je umieścić w momencie instalacji. Prosimy zapoznać się z tabelą dozowania.

Elementy sterowania oraz informacje dla użytkownika są wyświetlane po zewnętrznej stronie drzwi.

Przycisk "Programowanie" umożliwiający dostęp do funkcji programowania urządzenia oraz "Mycie miksera" znajdują się na wewnętrznej stronie drzwi po prawej stronie.



Rys. 5

- 1- Blokada/zamek
- 2- Wyświetlacz
- 3- Oznaczenia wyboru
- 4- Przyciski wyboru
- 5- Dysze dozujące
- 6- Uchwyt na filiżankę
- 7- Czujnik pływakowy sygnału
- 8- Pojemnik na odpady płynne

UZUPEŁNIANIE PRODUKTÓW

Przed umieszczeniem produktów w urządzeniu należy sprawdzić, czy były przechowywane zgodnie z instrukcjami producenta w zakresie sposobu i temperatury przechowywania oraz terminu ważności.

Produkty należy umieszczać w urządzeniu zgodnie z poniższą procedurą.

Produkty można uzupełniać, gdy pojemniki nie są całkowicie puste.

KAWA ZIARNISTA

Podnieść pokrywę pojemnika i następnie uzupełnić zapas kawy; sprawdzić, czy zasuwka pojemnika jest całkowicie otwarta.

Zaleca się stosowanie kawy dobrej jakości w celu uniknięcia awarii urządzenia w związku z obecnością zanieczyszczeń.

PRODUKTY ROZPUSZCZALNE

Podnieść pokrywę pojemnika i następnie uzupełnić zapas produktu, który ma być dozowany.

Nigdy nie ubijać proszku, aby uniknąć zbrylenia.

Sprawdzić, czy produkty rozpuszczalne nie mają grudek.

MLEKO

Dotyczy wyłącznie modeli ze spieniaczem mleka.

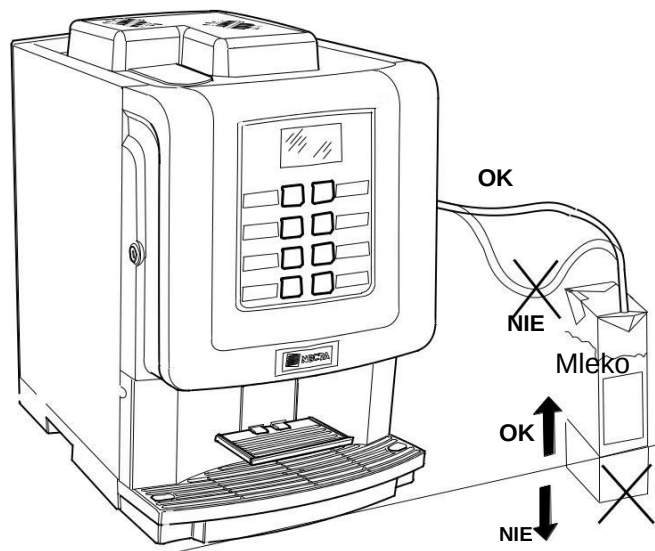
Mleko jest podawane za pomocą rurki zasysającej płyn ze zbiornika.

Należy stosować wyłącznie mleko pasteryzowane lub UHT (Ultra High Temperature).

Mleko musi być przechowywane ściśle wg instrukcji producenta w zakresie temperatury oraz terminu przydatności do spożycia.

Aby uniknąć problemów z pobieraniem mleka, należy umieścić pojemnik na tej samej powierzchni, co urządzenie. Sprawdzić, czy rurka znajduje się na spodzie pojemnika i nie jest skręcona lub zatkana.

Mleko należy stosować zgodnie z wymogami higieny i bezpieczeństwa żywienia.



Rys. 6

CZYSZCZENIE POJEMNIKÓW NA ODPADY

ODPADY PŁYNNE

Kiedy pływak sygnalizujący przepełnienie pojemnika ociekowego wynurzy się, należy niezwłocznie opróżnić pojemnik.

Zaleca się, aby pojemnik opróżniać regularnie i niezależnie (częściej) od sygnalizacji pływaka.

Wyjmowanie pojemnika:

--chwycić tacę z obu stron, podnieść delikatnie i wysunąć.

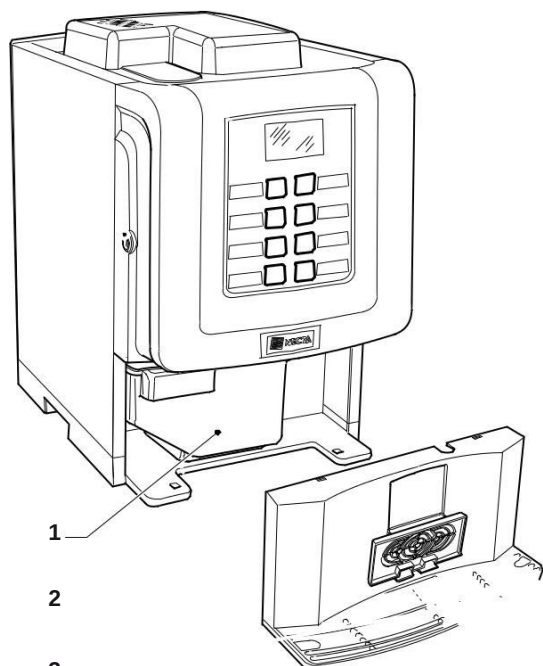
--opróżnić tacę i umyć ją roztworem neutralnego (łagodnego) detergentu

ODPADY STAŁE

Pojemnik na kawę ziarnistą ma większą pojemność niż pojemnik na odpady stałe (jeżeli nie jest dedykowana szafka).

Urządzenie sygnalizuje wydanie maksymalnej dopuszczalnej ilości wydanych napojów kawowych. Na ekranie pojawia się komunikat: "Opróżnić tacę".

Urządzenie zablokuje się po wykonaniu określonej ilości napojów kawowych. Jeżeli urządzenie wykryje brak pojemnika na odpady stałe, będzie nadal pozwalało na wydawanie napojów instant. Jednocześnie urządzenie będzie wyświetlać informację „Wstaw pojemnik”.



Rys. 7

- 1- Pojemnik na odpady stałe
- 2- Sygnał pływakowy
- 3- Pojemnik na odpady płynne

CZYSZCZENIE MIKSERA I UKŁADU PODAWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

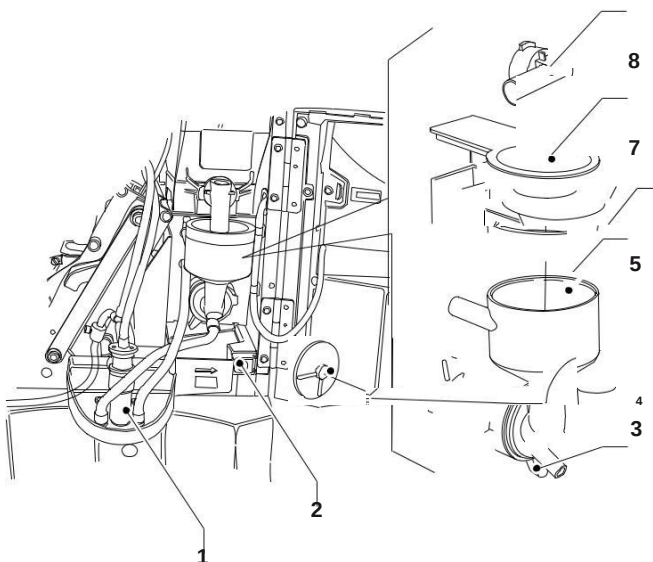
Miksery oraz węże wykorzystywane do wydawania napojów rozpuszczalnych należy dokładnie zdezynfekować w chwili instalacji urządzenia, a następnie powtarzać tę czynność co najmniej raz w tygodniu lub częściej, w zależności od intensywności wykorzystania urządzenia, jakości wody wlotowej oraz wykorzystywanych produktów, w celu zapewnienia odpowiedniego poziomu higieny dozowanych produktów.

Nie wolno używać strumienia wody pod ciśnieniem w celu umycia urządzenia.

W przypadku modeli ze spieniaczem mleka – poza instrukcjami zawartymi w treści niniejszego ustępu – nigdy nie wolno zapominać o codziennym, półautomatycznym czyszczeniu spieniacza.

Części wymagające okresowego czyszczenia:

- szuflada na osadzające się pozostałości produktów sypkich, zsymp produktu, mikser oraz układ podawania produktów rozpuszczalnych;
- dysze wylewek napojów;
- dysza spieniacza mleka (tylko modele ze spieniaczem mleka)
- uchwyt dysz;

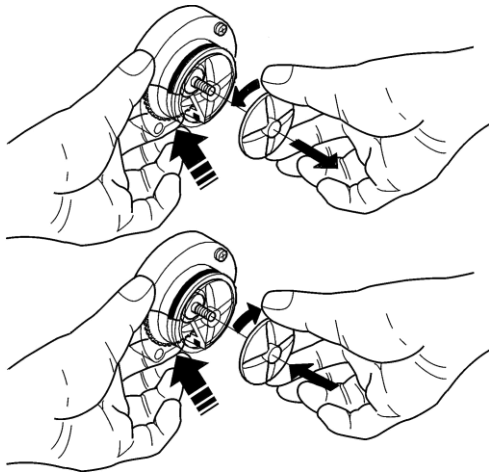


Rys. 8

- 1- Dysza spieniacza (tylko modele ze spieniaczem mleka)
- 2- Przycisk blokady uchwytu dysz
- 3- Pierścień blokady miksera
- 4- Tarcza miksera
- 5- Lejek miksera
- 6- Pokrywa odsysająca pary
- 7- Lejek zsypu miksera
- 8- Zsymp produktu

Aby oczyścić mikser, należy wykonać następujące czynności:

- obrócić zsyp produktu ku górze
- przekręcić pierścień blokady zsypu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć kompletny mikser
- odkręcić tarczę miksera; w tym celu należy mocno przytrzymać palcem ząbkowany dysk zamontowany na wałku silnika miksera



Rys. 9

Umyć elementy wykorzystując w tym celu odpowiedni preparat czyszczący.

- zanurzyć element w pojemniku z roztworem myjącym uprzednio przygotowanym i pozostawić go na ok. 20 min.; w razie potrzeby, usunąć pozostałości i widoczne warstwy zabrudzeń za pomocą szczotki i/lub wyciora;
- dokładnie spłukać i osuszyć każdą część
- ponownie zamontować tarczę miksera;
- umieścić z powrotem zsyp miksera i obrócić pierścień blokujący zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara
- zamontować pokrywę odciągającą opary oraz zsyp miksera
- obrócić zsyp produktu w proszku w kierunku do dołu.

Po zamontowaniu wszystkich elementów należy przeprowadzić następujące czynności:

- uruchomić cykl płukania miksera a następnie podczas wykonywania cyklu dodać kilka kropli płynu dezynfekującego bezpośrednio do zsypu miksera.
- po zdezynfekowaniu, należy obficie przepłukać mikser za pomocą programu płukania.

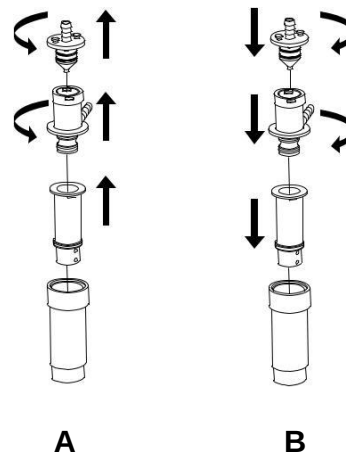
Wszystkie czynności wymagające bezpośredniego podłączenia do źródła elektryczności mogą być wykonywane WYŁĄCZNIE przez wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie szczególnych ryzyk związanych z danymi czynnościami.

CZYSZCZENIE DYSZY SPIENIACZA MLEKA

Wyłącznie modele ze spieniaczem mleka.

Dysza dozownika mleka składa się z rozbieranych elementów umożliwiających szybki demontaż i czyszczenie. W celu oczyszczenia, należy przeprowadzić następujące czynności:

- wyjąć dysze spieniacza mleka z uchwytu
- oddzielić od siebie wszystkie części i umyć z użyciem detergentu przeznaczonego do mycia obwodów świeżego mleka; w razie potrzeby usunąć widoczne resztki oraz warstwy brudu za pomocą wyciora i szczotek



Rys. 10

A- Demontaż

B- Montaż

CZYSZCZENIE ZAPARZACZA

Podczas każdego uzupełniania produktów w urządzeniu lub co najmniej raz w tygodniu, zaleca się czyszczenie zaparzacza z pozostałości kawy, a w szczególności wyczyszczenie lejka zsypu, filtrów oraz zgarniaczy.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA MLEKO

Tylko modele ze spieniaczem mleka.
Codziennie lub pod koniec korzystania z urządzenia konieczne jest opróżnienie pojemnika z resztek mleka i zdezynfekowanie go usuwając (w razie potrzeby) pozostałości i widoczne warstwy zabrudzeń za pomocą szczotki i wyciora.

CZYSZCZENIE I NAPEŁNIANIE POJEMNIKA NA WODĘ

- Pojemnik czyścić co najmniej raz w tygodniu – dotyczy urządzeń wyposażonych w zbiornik na wodę
- usunąć pozostałości wody ze zbiornika
 - zdezynfekować zbiornik; w razie potrzeby usunąć widoczne resztki oraz warstwy brudu za pomocą wyciora i szczotek.
 - Uzupelić zapas wody w zbiorniku do maksymalnego poziomu (zgodnie z oznakowaniem na zbiorniku)

PRZERWA W DZIAŁANIU

W razie konieczności wyłączenia urządzenia na dłuższy okres czasu, niezależnie od przyczyn, należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami:

- opróżnić pojemniki z wodą i starannie umyć stosując preparaty dezynfekujące.
- opróżnić młynki, aż do chwili pojawienia się komunikatu o braku kawy.
- umyć kompletny obwód świeżego mleka (tylko modele ze spieniaczem mleka), zaparzacza oraz mikser zgodnie z instrukcją.
- wyjąć zatyczkę obwodu hydraulicznego i opróżnić kompletnie obwód hydrauliczny urządzenia
- odłączyć urządzenie od źródła zasilania.

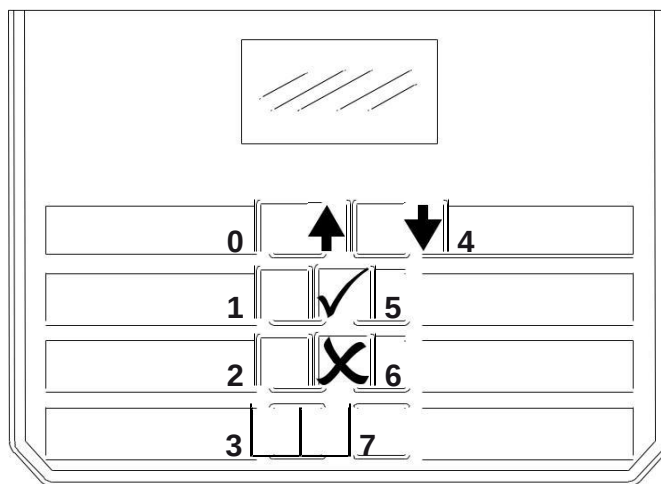
FUNKCJE SERWISOWE

Jeżeli dostępna jest odpowiednia funkcja w menu programowania, niektóre czynności mogą być wykonywane bezpośrednio przy zamkniętych drzwiach po wprowadzeniu odpowiedniego hasła.

Wcisnąć przycisk 7 i przytrzymać w tej pozycji przez kilka sekund.

Wprowadzić odpowiednie hasło, aby:

- wydać kolejno kilka porcji danego napoju w celu napełnienia dzbanka (opcja dzbanka);
- wybrać dowolny napój bez pobierania opłaty (tylko w modelach z systemem płatniczym)
- zablokować/odblokować klawiaturę.
Jeżeli blokada klawiatury jest aktywna, na ekranie pojawi się komunikat "SPRZEDAŻ WSTRZYMANA".
- umyć mikser.
Mikser należy myć codziennie oraz każdorazowo po załadowaniu produktów, aby uniknąć przypadkowego obsypania produktu (w trakcie cyklu uzupełniania) i zablokowania miksera.
- Myć spieniacza (tylko modele ze spieniaczem mleka)
Spieniacz należy myć zawsze po zakończeniu podawania mleka (i dłuższej przerwie) i/lub co najmniej raz dziennie.



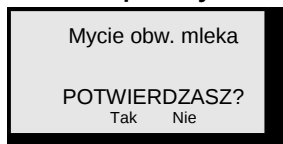
Rys. 11

MYCIE OBWODU ŚWIEŻEGO MLEKA

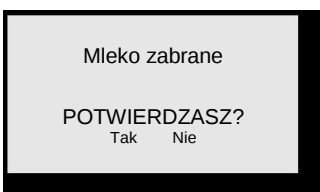
Dotyczy tylko wersji urządzenia ze spieniaczem mleka. Spieniacz należy myć po zakończeniu korzystania lub częściej w zależności od stopnia użycia urządzenia. Mycie spieniacza (przy użyciu detergentu) jest automatyczne i wymagane po włączeniu urządzenia, jeżeli przerwa w działaniu urządzenia była dłuższa niż 24 h.

Do mycia obwodu świeżego mleka należy używać tylko i wyłącznie detergentów specjalnie do tego przeznaczonych. (Sprawdzone produkty do mycia Kamareta)

W celu stosowania tych produktów należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta w zakresie przechowywania, obsługi, dozowania oraz wykorzystania i uważnie przeczytać treść ostrzeżeń.



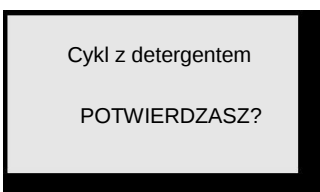
Potwierdzić operację, aby uruchomić proces mycia. Wcisnąć dowolny inny przycisk, aby pominąć cykl mycia. Wszelkie kolejne czynności wymagają przeprowadzenia ręcznych działań operatora oraz potwierdzenia. Poniżej przedstawione są kolejno występujące czynności:



Wyjąć rurkę z pojemnika na mleko w międzyczasie; wyczyścić pojemnik na mleko

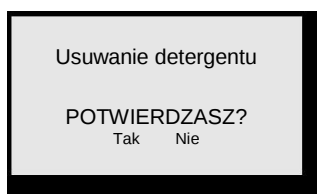


Umieścić przewód do podawania mleka w pojemniku wypełnionym uprzednio przygotowanym roztworem odpowiedniego detergentu

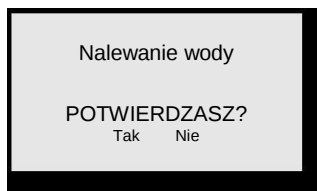


Po zatwierdzeniu, urządzenie pobierze roztwór detergentu i przepuści go przez cały obwód świeżego mleka. **Należy podstawić pojemnik do odbioru roztworu detergentu pod dyszami wylotowymi.**

Po zakończeniu cyklu, urządzenie wyświetli poniższy komunikat



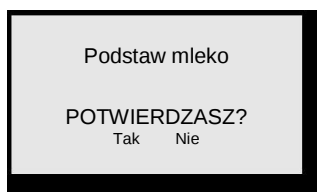
Wyjąć przewód do podawania mleka z pojemnika na detergent i umieścić z pojemniku z czystą wodą.



Potwierdzić w celu uruchomienia cyklu płukania.



Na końcu procesu



Ponownie umieścić rurkę w pojemniku na mleko.

Rozdział 2 Instalacja

Instalację i czynności konserwacyjne należy wykonywać, kiedy **urządzenie jest pod napięciem** i dlatego wszelkie tego typu prace muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i odpowiednio przeszkolony personel techniczny zaznajomiony ze szczególnym ryzykiem związanym z pracą w tych warunkach.

Urządzenie należy instalować w suchych, zamkniętych pomieszczeniach w przedziale temperatur od 2° do 32° C. Urządzenia nie można instalować w pomieszczeniu, w którym stosuje się silny strumień wody w celu mycia (np. dużych pomieszczeniach kuchennych, etc.).

Podczas instalacji urządzenia, obwody wody i części stykające się z produktami spożywczymi muszą być poddane sterylizacji, aby wyeliminować bakterie zgromadzone podczas przechowywania.

WYŁĄCZNIK GŁÓWNY

Wyłącznik główny przeznaczony jest do wyłączania urządzenia.

Uwaga!!!

Terminal przyłączeniowy, bezpieczniki oraz filtr przeciwzakłóceńowy będą pozostawać pod napięciem pomimo wyłączenia wyłącznika głównego.

WYŁĄCZNIK SERWISOWY (DRZWIOWY)

Po otwarciu drzwi kategorycznie zabrania się dotykania części ruchomych czy też części pod napięciem.

Pod napięciem znajdują się elementy w osłonie i oznaczone w następujący sposób.



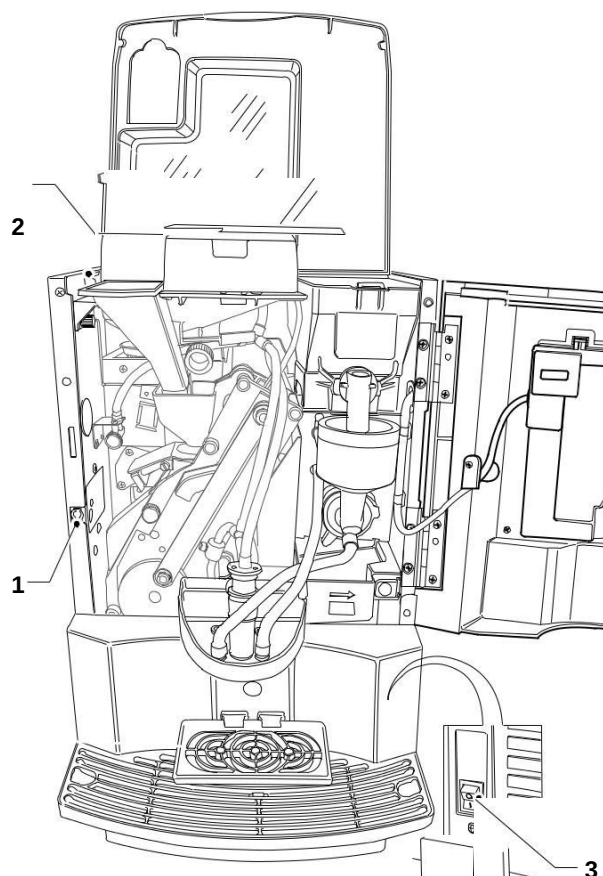
Przed zdjęciem osłon będących pod napięciem, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda.

Umieścić klucz w otworze, aby włączyć zasilanie urządzenia (jeżeli drzwi są otwarte).

Klucza serwisowego nie należy zostawiać w urządzeniu; klucz powinien być przechowywany przez odpowiednio przeszkolony w zakresie eksploatacji urządzenia personel.

WYŁĄCZNIK NA PANELU GÓRNYM

Nie wolno wykonywać żadnych czynności na elementach pod napięciem przy otwartym panelu głównym.



Rys. 12

- 1- Wyłącznik serwisowy (drzwiowy)
- 2- Przełącznik panelu górnego
- 3- Wyłącznik główny

ODPAKOWYWANIE URZĄDZENIA

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy jest ono w nienaruszonym stanie.
W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, należy wstrzymać się od podejmowania wszelkich dalszych czynności.

Nie zostawiać żadnych części opakowania (worki plastikowe, styropian, gwoździe, etc.) w zasięgu dzieci, gdyż materiały te mogą stanowić potencjalne źródło zagrożenia.

Opakowanie należy zutylizować w odpowiednich punktach. Materiały opakowaniowe nadające się do recyklingu należy zwrócić do stosownych punktów.

Ważne!!

Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby maksymalne nachylenie nie przekraczało 2°. W razie potrzeby, wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek dołączonych w zestawie.

ZASILANIE WODNE

Urządzenie należy podłączyć do źródła wody pitnej zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji urządzenia.

ZASILANIE WODĄ ZE ZBIORNIKA

W przypadku modeli wyposażonych w zbiornik, zbiornik należy zdezynfekować, a następnie napęlnić wodą pitną

ZASILANIE WODĄ Z SIECI

Dotyczy modeli dostosowanych wyłącznie do zasilania wodą z sieci. Ciśnienie w sieci wodociągowej powinno być w przedziale 0,05 do 0,85 Mpa (0,5 – 8,5 bar).

Przed podłączeniem do urządzenia należy spuścić wodę, aż zacznie lecieć czysta woda bez zabrudzeń.

Podłączyć urządzenie do źródła zasilania za pomocą złącza 3/4" elektrozaworu wlotowego przystosowanego do ciśnienia wody wodociągowej oraz charakterystyki wykorzystywanych produktów spożywczych (min. średnica wewnętrzna 6 mm).

Zaleca się montaż kranu odcinającego dopływ wody w łatwo dostępnym miejscu poza urządzeniem.

Aby podłączyć urządzenie do sieci wodociągowej należy obligatoryjnie stosować wyłącznie nowe uszczelki i węże.

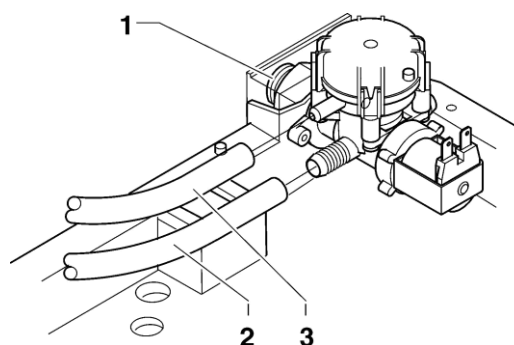
Nie wykorzystywać wcześniej używanych materiałów.

ZABEZPIECZENIE PRZELEWOWE

Zawór elektromagnetyczny wlotu wody jest wyposażony w zabezpieczenie przelewowe, które może mechanicznie blokować wlot wody w przypadku awarii zaworu elektromagnetycznego lub układu sterowania poziomem wody w zbiorniku buforowym.

W celu przywrócenia normalnego działania po zablokowaniu, należy stosować się do poniższych zaleceń:

- usunąć wodę z węża przelewowego;
- zamknąć kurek odcinający dopływ wody z sieci znajdujący się poza urządzeniem;
- poluzować złącze mocujące wąż zasilający podłączony do zaworu wlotowego w celu wyrównania ciśnienia i następnie ponownie je przymocować.
- Otworzyć zawór dopływu wody i podłączyć urządzenie do źródła zasilania.



Rys. 13

- 1- Złącze wlotowe 3/4"
- 2- Rurka zasilająca
- 3- Rurka przepełnieniowa

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jest przystosowane do jednofazowego zasilania prądem 230-240 V i zabezpieczone bezpiecznikiem 10A. W celu podłączenia należy sprawdzić, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom sieci w szczególności, czy wartość mocy spełnia wymagane kryteria punktu przyłączenia;

Warunkiem koniecznym jest korzystanie z wyłącznika głównego, zgodnego z obowiązującymi przepisami, umieszczonego w dostępnym miejscu. Charakterystyka wyłącznika powinna wspierać maksymalny, wymagany poziom obciążenia oraz zapewniać odcięcie urządzenia od układu zasilania w warunkach przepięcia III kategorii oraz tym samym ochronę układu na wypadek awarii uziemienia, przeciążenia lub zwarcia.

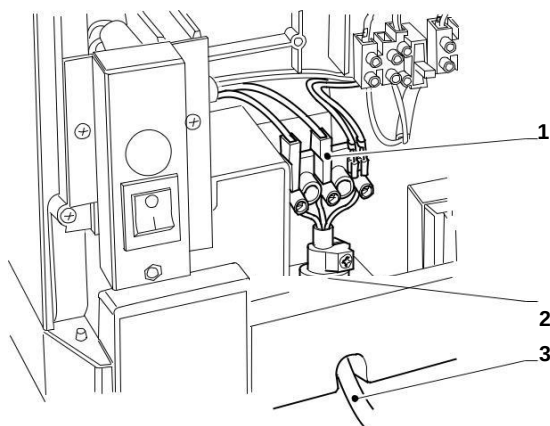
Wyłącznik, gniazdo zasilające oraz odpowiednie wtyczki powinny znajdować się w dostępnym miejscu.

Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zapewnione jedynie w sytuacji uziemienia zgodnie z obowiązującymi przepisami i standardami.

Elastyczny kabel zasilający jest wyposażony we wtyczkę. W razie potrzeby, kabel może być wymieniony przez wykwalifikowany personel techniczny wyłącznie na kable elastyczne H05 RN - F lub H05 VV-F lub H07 RN-F, o przekroju 3x1-1.5 mm².

Stosowanie złączek, rozdzielaczy i/lub przedłużaczy jest zabronione.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody wynikające z nieprzestrzegania procedur i środków ostrożności opisanych powyżej.



Rys. 14

- 1- Terminal łączeniowy
- 2- Zacisk kabla
- 3- Przewód elektryczny

MONTAŻ SYSTEMU PŁATNICZEGO

Urządzenie jest sprzedawane bez systemu płatniczego. W konsekwencji tylko instalator ponosi odpowiedzialność za wszelkie uszkodzenia urządzenia, sprzętu lub obrażenia osób w związku z nieprawidłową instalacją systemu płatniczego.

Wykorzystywanie systemów płatniczych takich, jak akceptory monet, wrzutniki oraz systemy bezgotówkowe jest możliwe przy wykorzystaniu odpowiednich narzędzi. Urządzenia płatnicze, np. wrzutnik reszty muszą być fizycznie umieszczone wewnątrz specjalnego modułu bocznego (dostępny opcjonalnie).

FILTR ZMIĘKCZAJĄCY WODY

Urządzenie jest dostarczane bez filtra zmiękczającego wody. W sytuacji, gdy woda, do której podłączony jest automat jest twarda, należy zamontować filtr zmiękczający wody. Pojemność filtra zmiękczającego wody powinna odpowiadać intensywności eksploatacji urządzenia.

W sytuacji, gdy urządzenie jest podłączone do zbiornika wody, istnieje możliwość instalacji odpowiednich wkładów zmiękczających.

Wkłady należy regularnie wymieniać w zależności od jakości wody oraz zaleceń producenta.

Filtry zmiękczające wody dostępne, jako akcesoria powinny być regularnie regenerowane lub wymieniane w zależności od zaleceń producenta.

UMIESZCZANIE ETYKIET WYBORU

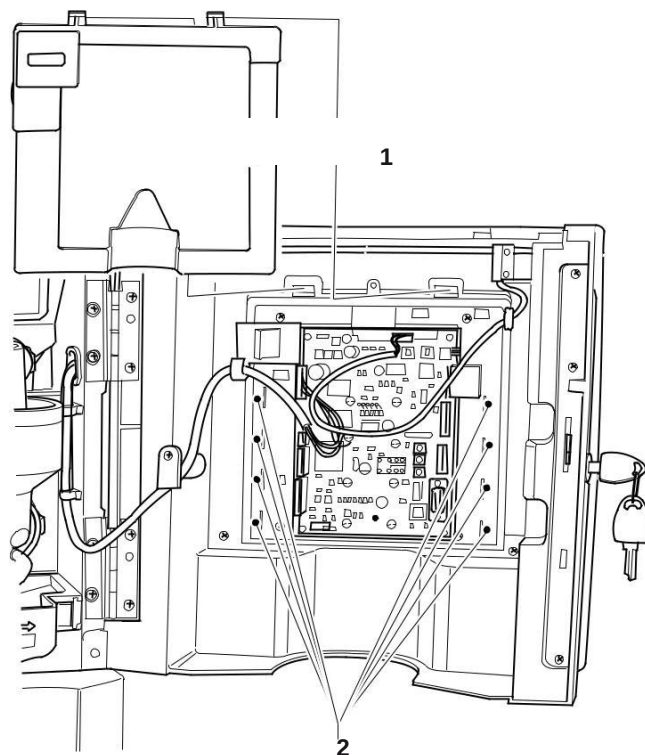
Urządzenie dostarczane jest wraz z etykietami wyboru. Etykiety powinny być wykorzystywane w zależności od wybranej tabeli dozowań. Aby umieścić etykiety należy wykonać następujące czynności:

--Otworzyć drzwi

--Zdjąć osłonę panelu przycisków

--Umieścić etykiety z opisami w odpowiednich otworach. Opisy powinny być zgodne z wprowadzonymi ustawieniami urządzenia.

--Umieścić osłonę na miejscu



Rys. 15

1- Osłona panelu przycisków

2- Otwory

3- Etykiety z opisami

PIERWSZE URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Podczas pierwszego uruchomienia należy napęlnić układ hydrauliczny urządzenia.

Urządzenie można zaprogramować w taki sposób, aby uruchomić funkcję wyświetlania informacji o potrzebie sprawdzenia poszczególnych elementów urządzenia, które należy przeprowadzić przed jego uruchomieniem, np.:

--rurki i przewody (dysze, etc.)

--mikser

--zsypy produktów

--zasuwa pojemnika kawy ziarnistej

--zasilanie

Dla każdego sprawdzanego elementu, na ekranie pojawi się komunikat: "POTWIERDZASZ?".

Wystarczy wcisnąć dowolny przycisk, aby kontynuować.

Funkcję wyświetlania listy kontroli poszczególnych elementów można aktywować (domyślnie wyłączona) w menu programowania.

Po zakończeniu sekwencji wstępnych kontroli, urządzenie wyświetla komunikat sugerujący mycie obwodu świeżego mleka - tylko modele ze spieniaczem mleka.

Mycie spieniacza zaleca się podczas pierwszej instalacji.

Na końcu całej procedury, na ekranie pojawia się numer wersji oprogramowania zainstalowanego w urządzeniu.

Urządzenie posiada opcję kilkusekundowego wyświetlania liczby wydanych napojów. Po podgrzaniu, na ekranie pojawia się komunikat dotyczący wyboru napoju.

NAPEŁNIANIE UKŁADU WODY

MODELE ZE ZBIORNIKIEM

Po włączeniu urządzenia po raz pierwszy, należy przeprowadzić ręczną procedurę instalacji.

Zacząć programowanie w trybie "technika" oraz wybrać specjalną funkcję "instalacja ręczna" z menu "test" (patrz: odpowiedni rozdział).

MODELE ZASILANE Z SIECI

Po uruchomieniu, urządzenie sprawdzi stan mikro-przełącznika zbiornika buforowego (pełny/pusty), pompy oraz bojlera (napęlniony pod odpowiednim ciśnieniem lub nie).

W razie potrzeby, urządzenie automatycznie przejdzie do trybu instalacyjnego, tzn.:

- na ekranie zostanie wyświetlony komunikat "Instalacja" przez cały okres realizacji cyklu;

- zawór wlotowy jest otwarty i uruchamia się pompa w celu napęlnienia układu;

- zawór elektromagnetyczny bojlera pary zostanie otwarty w celu odpowietrzenia bojlera pary wodnej i układu hydraulicznego oraz umożliwienia pobrania przez układ 400ml wody.

Warto pamiętać: Jeżeli w trakcie cyklu instalacyjnego do urządzenia nie zostanie doprowadzona woda, to urządzenie zatrzyma cykl instalacyjny do chwili przywrócenia zasilania wodnego lub do wyłączenia urządzenia.

Ważne!!!

Jeżeli w układzie hydraulicznym podawania wody zapowietrzy się, np. z uwagi na czynności konserwacyjne, cykl instalacji może zostać przeprowadzony automatycznie po włączeniu urządzenia.

INICJALIZACJA

Funkcja ta jest wykorzystywana w przypadku wystąpienia błędów danych w pamięci urządzenia lub wymiany oprogramowania.

Wszystkie dane statystyczne za wyjątkiem ogólnego licznika elektronicznego zostaną zresetowane.

Kiedy na ekranie pojawia się funkcja "Inicjalizacji" możliwe jest uruchomienie urządzenia wraz ze wszystkimi ustawieniami domyślnymi.

Po wciśnięciu przycisku potwierdzającego ✓, na ekranie pojawi się komunikat "Potwierdzasz?". Po ponownym wciśnięciu przycisku ✓, urządzenie poprosi o ponowne potwierdzenie niektórych parametrów:

--**KRAJ:** oznaczający rodzaj podstawowej dawki w zależności od wybranej opcji
(np. kawa IT = 60 ml – kawa FR = 106 ml).
"Kraje" wprowadzone w urządzeniu różnią się od siebie w zależności od modelu.

--**LAY OUT:** dla każdego modelu i rodzaju dozowania, dostępnych jest kilka kombinacji przypisania napojów do przycisków (dla każdego layoutu jest dostępna tabela dozowań która jest dołączana do urządzenia).

--**ZBIORNIK:** Rodzaj podłączenia zasilania wodnego:
0 – sieć wodociągowa
1 – zbiornik wewnętrzny

Po potwierdzeniu opcji, na ekranie pojawi się na kilka sekund komunikat: "WYKONYWANIE".

PIERWSZA DEZYNFEKCJA

Po instalacji urządzenia, konieczne jest przeprowadzenie odpowiedniej dezynfekcji wszystkich układów (zaparzacza, miksera, przewodów podających napoje, pojemników wewnętrznych na mleko...), aby zapewnić higieniczny charakter przygotowywanych produktów.

Obowiązuje bezwzględny zakaz mycia strumieniem wody pod ciśnieniem.

Dezynfekcję należy przeprowadzić stosując odpowiednie preparaty. Umyć mikser dodając kilka kropli roztworu dezynfekującego, następnie umyć spieniacz oraz zaparzacza.

Po zakończeniu dezynfekcji, przepłukać miksery obficie wodą, aby usunąć pozostałości preparatu.

Aby umożliwić przepłukanie mikserów, należy skorzystać z opcji opłukania w menu "mycia".

Ważne!!!

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny program mycia mikserów, zaparzacza oraz obwodu świeżego mleka. Jeżeli podczas eksploatacji urządzenia będą występować dłuższe przerwy w działaniu (weekendy, etc.), także krótsze niż dwa dni, zaleca się przeprowadzić program mycia (np. przed przystąpieniem do ponownego użytkowania).

DZIAŁANIE

W dalszej części tego podrozdziału znajduje się opis działania głównych elementów urządzenia.

CYKL ZAPARZACZA ZE STAŁĄ POJEMNOŚCIĄ KOMORY

Za każdym razem, kiedy wybieramy napój na bazie kawy ziarnistej, kawa jest podawana do komory ustawionej w pozycji pionowej.

Przy wyborze opcji kawy ziarnistej

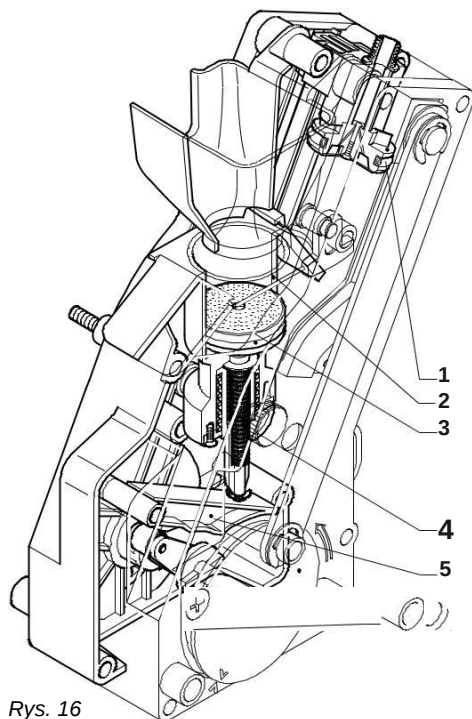
--**W przypadku modeli bez dozownika**

objętościowego: młynek zmieli kawę w ilości określonej w parametrach dozowania na podstawie dozownika skalibrowanego w oparciu o czas mielenia.

--**W przypadku modeli z dozownikiem wolumetrycznym:**

kiedy dozownik jest pełen, zmielona porcja kawy jest podawana do zaparzacza.

Kawa zostaje wprowadzona do komory zaparzacza ustawionej w pozycji pionowej. Ramię przełożenia silnika sprzężone z kołem napędowym usytuowanym na zewnątrz jednostki obraca się o 180°, powodując przechylenie się komory zaparzania i obniżenie położenia tłoka górnego.



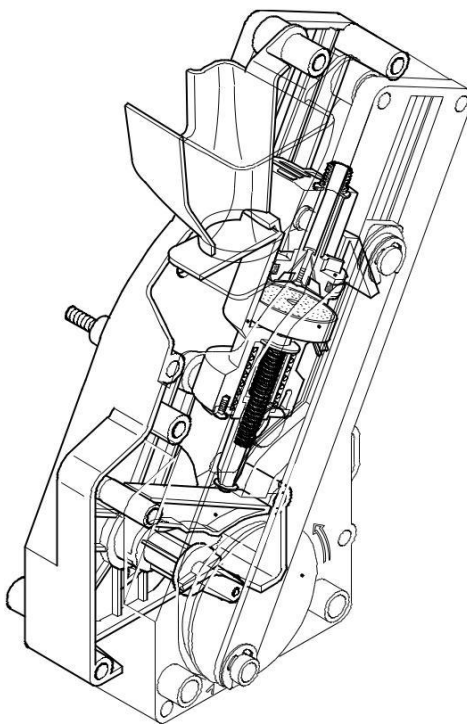
Rys. 16

- 1- Tłok górny
- 2- Komora zaparzacza
- 3- Tłok dolny
- 4- Sprężyna zaparzania wstępnego
- 5- Dźwignia ruchoma
- 6- Dysk zewnętrzny

Pod ciśnieniem wody wydanej do zaparzania wstępnego (preinfuzji) dolny tłok obniża się o 4mm. Pomiedzy górnym tłokiem a powierzchnią kawy powstaje poduszka wody, która umożliwia równomierne zaparzanie dawki kawy. Pod koniec cyklu dozowania oraz podczas 3s przerwy, sprężyna zaparzania wstępnego spowoduje zrzut ciśnienia wytworzonego podczas zaparzania zaworem trójdrożnym do tacki ociekowej dociskając lekko dawkę kawy. Zawór elektromagnetyczny otwiera spust ciśnienia tłoka górnego.

Wykonując pełny obrót, silnik zaparzacza powoduje uniesienie ruchomej dźwigni przez co tłoki zaparzacza unoszą się do góry wypychając zaparzone resztki kawy. Zgarniacz zrzuca resztki do pojemnika na odpadki.

Następnie dolny tłok wraca na swoje położenie wyjściowe.



Rys. 17

Rys. 18

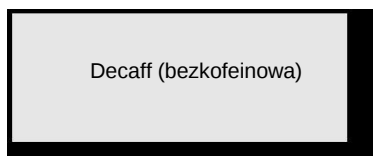
CYKL PODAWANIA KAWY BEZKOFEINOWEJ

Jeżeli dostarczone urządzenie jest wyposażone w zsyp kawy bezkofeinowej, klapka zsypu jest fabrycznie zamknięta.

W zależności od lokalizacji urządzenia, można podjąć decyzję o odblokowaniu klapki w celu umożliwienia w celu umożliwienia wydawania już zmielonej kawy bezkofeinowej lub też ręcznej obsługi urządzenia

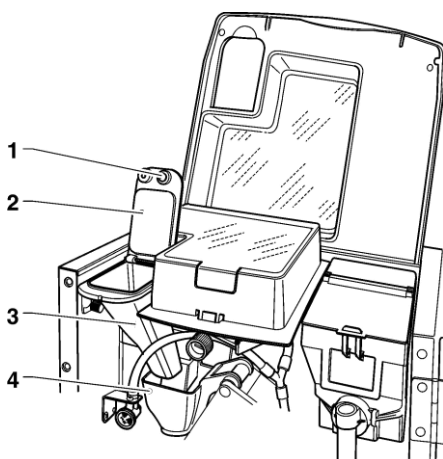
Trzeba pamiętać, iż stosowanie innych produktów jest surowo zabronione i grozi uszkodzeniem urządzenia. Magnes zainstalowany na klapce do nalewania kawy bezkofeinowej wyśle do urządzenia odpowiedni sygnał dzięki czujnikowi znajdującemu się na drzwiach informujący o otwarciu klapki.

Na ekranie pojawi się następujący komunikat:



Opcje z użyciem kawy bezkofeinowej są podawane bez użycia młynka.

Cykl zaparzania jest taki sam jak cykl kawy espresso. Jeżeli cykl kawy bezkofeinowej zostanie anulowany przed podaniem porcji, wstępny wybór kawy „bezkofeinowej” zostaje anulowany. Urządzenie obróci zaparzacza w celu usunięcia wsypanego produktu z zaparzacza.



Rys. 19

- 1- Magnes sygnalizujący otwarcie klapki
- 2- Klapka kawy bezkofeinowej
- 3- Zsyp kawy bezkofeinowej
- 4- Zsyp kawy bezkofeinowej

CYKL PODAWANIA MLEKA

W przypadku wyboru napojów z mlekiem, następuje otwarcie elektromagnetycznego zaworu pary (EVVAP) i uruchomienie pompy.

Mleko jest podgrzewane i napowietrzane za pomocą powietrza i pary.

Pod koniec cyklu podawania, urządzenie częściowo płucze dyszę spieniacza niewielką ilością wody (otwarcie elektrozaworu dyszy płukania spieniacza ELAV).

Częściowe przepłukanie nie eliminuje konieczności regularnego demontażu dyszy dozownika w celu dezynfekcji

KONTROLA I REGULACJA USTAWIEŃ

Aby osiągnąć najlepsze wyniki korzystając z urządzenia, zalecana jest kontrola:

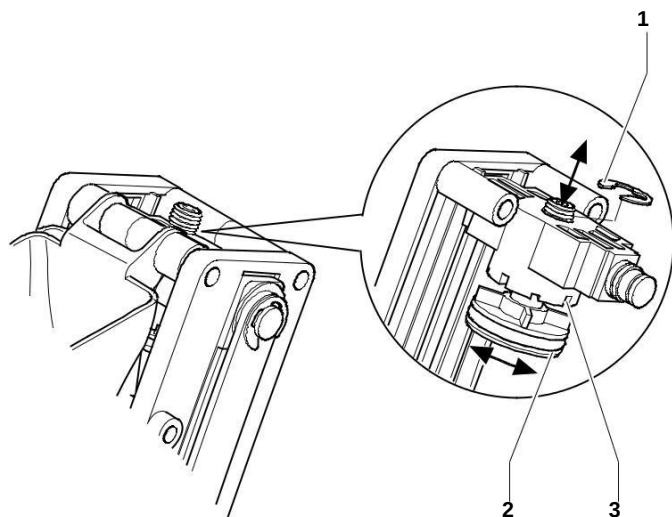
- Pozostałości po zaparzeniu; powinny być zbite i lekko wilgotne
- Granulacji zmielonej kawy
- Porcji zmielonej kawy
- Temperatury podawanej kawy
- Porcji podawanej wody.

REGULACJA POJEMNOŚCI KOMORY ZAPARZACZA

Za pomocą ustawienia górnego tłoka możemy przystosować zaparzacze do zaparzania dawek kawy od 5,5g do 7,5g. Aby zmienić ustawienie tłoka, należy wykonać następujące czynności:

--zwolnić pierścień zatrzaskowy;

--umieścić tłok w odpowiednim miejscu: płytsze mocowanie na kawę: porcja od 5.5 do 6.5 gr.; głębsze mocowanie na kawę: porcja od 6.5 do 7.5 gr.



Rys. 20

- 1- Pierścień zatrzaskowy
- 2- Tłok górny
- 3- Obudowa tłoka

REGULACJA GRUBOŚCI MIELENIA

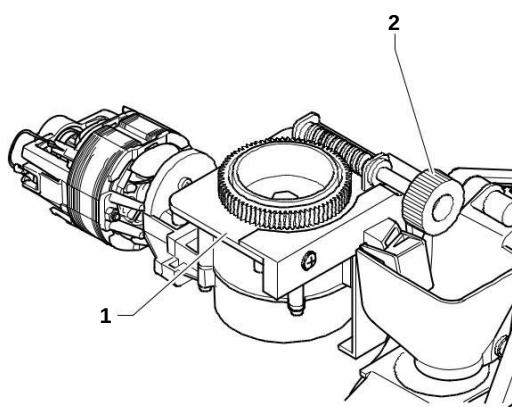
W razie konieczności zmiany grubości mielenia, należy odpowiednio zmienić ustawienia za pomocą pokrętła:

Grubość zmielonych ziaren	Obrót pokrętła
Grube	Kierunek przeciwny do ruchu wskazówek zegara (żarna oddalają się od siebie)
Drobne*	Kierunek zgodny z ruchem wskazówek zegara (żarna zbliżają się do siebie)

*Im drobniej zmielone ziarna, tym dłuższy czas niezbędny do podania kawy i odwrotnie.

Zaleca się zmianę ustawień grubości przemiału w trakcie pracy młynka – przy włączonym silniku.

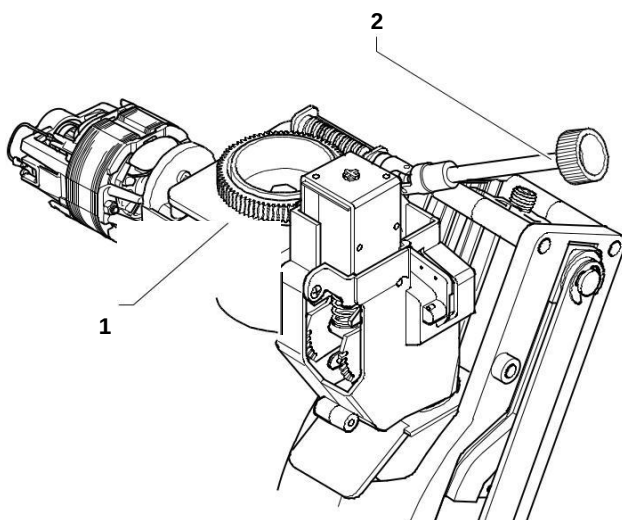
Warto pamiętać: po zmianie grubości zmielonych ziaren, trzeba dokonać co najmniej dwóch zaparzeń, aby sprawdzić czy nowy stopień zmielenia jest odpowiedni.



Rys. 21

- 1- Młynek
- 2- Pokrętło regulacji grubości mielenia

MODELE Z DOZOWNIKIEM OBJĘTOŚCIOWYM KAWY



Rys. 22

1- Młynek

2- Pokrętko regulacji grubości mielenia

REGULACJA WIELKOŚCI PORCJI KAWY

Pod młynkiem znajduje się czujnik obrotów młynka. Czujnik obrotów młynka umożliwia kontrolę obrotów żaren i tym samym kontrolę gramatury kawy wydawanej do każdego napoju z osobna.

Aby ustawić odpowiednią dla każdego napoju dawkę kawy należy stosować się do odpowiednich kroków programowania.

Aby sprawdzić wydawaną gramaturę, należy wyjąć zaparzacze a następnie użyć opcji znajdującej się „Funkcjach specjalnych” w menu technicznym programowania.

MODELE Z DOZOWNIKIEM OBJĘTOŚCIOWYM KAWY

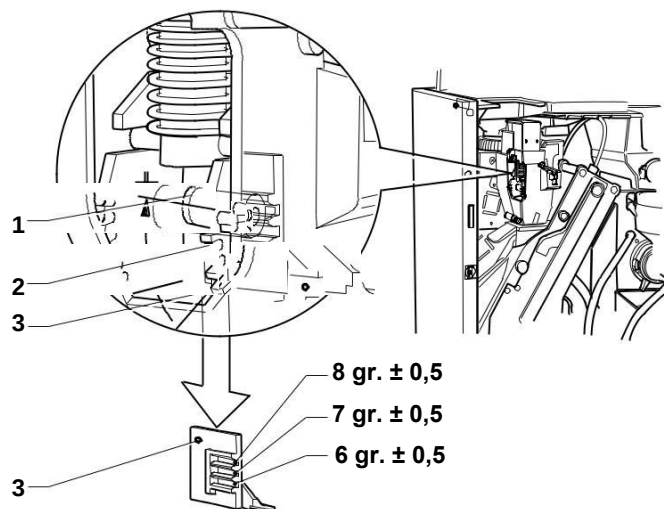
Dźwignia regulacji porcji ma aż dziesięć opcji ustawień. Warto pamiętać, że:

- podnoszenie dźwigni powoduje zwiększenie porcji:
- opuszczenie dźwigni powoduje zmniejszenie porcji:
- każda kreska powoduje zmianę wielkości porcji o ok. 0,35 g.

Dodatkowo, podnosząc dźwignię całkowicie od góry, można uwolnić zębatkę z zagłębienia dozownika i umieścić ją w kolejnym; zmiany wielkości są następujące:

- małe $8 \text{ g} \pm 0,5$
- średnie $7 \text{ g} \pm 0,5$
- wysokie $6 \text{ g} \pm 0,5$

Aby sprawdzić wielkość porcji, wystarczy zdjąć zaparzacze i użyć odpowiedniej funkcji w menu programowania w opcji „Funkcje specjalne”.



Rys. 23

1- Dźwignia regulacji porcji

2- Zaczepy regulacyjne

3- Regulator porcji

TEMPERATURA BOJLERA

Temperaturę bojlera ustawia się za pomocą oprogramowania.

Temperatura ustawiona domyślnie jest podana w tabeli dozowania (layout) dołączonej do urządzenia.

USTAWIENIA MLEKA

TYLKO MODELE ZE SPIENIACZEM MLEKA

DAWKOWANIE

Ilość podawanego mleka można zmienić (na podstawie objętości zassanej przez pompę) i zaprogramować wybierając odpowiednie opcje z menu.

TEMPERATURA

Regulacja prędkości podawania mleka ma wpływ na temperaturę wydawanego mleka.

STOPIEŃ SPIENIENIA

Za pomocą zaworu regulującego ilość powietrza zasysanego do spieniania możemy regulować stopień napowietrzenia.

PŁUKANIE DYSZ

Pod koniec cyklu podawania, urządzenie częściowo płucze dyszę spieniacza niewielką ilością gorącej wody.

Czynność ta nie zwalnia z obowiązku codziennego czyszczenia urządzenia oraz demontażu dyszy w regularnych odstępach czasu.

Uwagi dotyczące Programowania

Układy elektroniczne do sterowania urządzeniem mają na celu umożliwienie operatorowi wykorzystanie wielu funkcji. Oprogramowanie urządzenia zawiera wszystkie możliwe funkcje z uwzględnieniem funkcji, które nie są dostępne dla danego modelu urządzenia. Do urządzenia dołączone są następujące dokumenty:

- Tabela dozowań z listą layoutów dla danego modelu
- Schemat blokowy menu programowania.

Główne funkcje niezbędne do zarządzania ustawieniami urządzenia są pokrótce opisane poniżej, niekoniecznie w porządku wyświetlania w menu.

Wersję oprogramowania można aktualizować korzystając z odpowiednich aplikacji (PC, UpKey, etc.)

Komunikaty informujące o wykonywanej operacji wyświetlane są ciągle, a czynności, które użytkownik ma wykonać migają.

Urządzenie może pracować w trzech trybach operacyjnych.

W zależności od statusu urządzenia, przyciski na klawiaturze mogą realizować różne funkcje.

MENU NORMALNEGO UŻYTKOWNIKA

- Uruchomienie urządzenia (zamknięte drzwi); wszystkie testy są przeprowadzane.
- Operacje wykonywane przy zamkniętych drzwiach.
- Wydawanie napojów oraz wyświetlanie stosownych powiadomień dla użytkownika.

MENU NAPEŁNIENIA

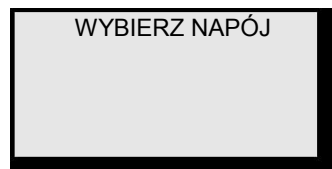
- Wyświetlanie danych statystycznych wydanych napojów oraz dotyczących funkcjonowania urządzenia.

MENU TECHNICZNE

- Programowanie ustawień i funkcji urządzenia.

NORMALNY TRYB PRACY

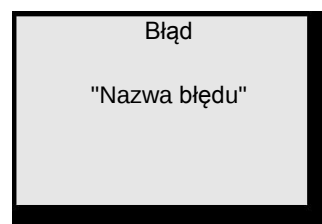
Podczas normalnego trybu pracy, na ekranie jest wyświetlony komunikat wyboru napoju.



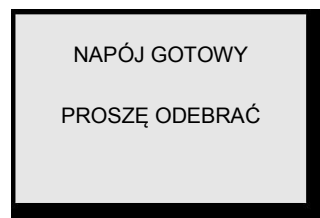
Podczas cyklu wydawania napoju, na ekranie wyświetlona jest animacja informująca o stopniu przygotowania napoju.



Jeżeli układ sterowania wykryje błąd, na ekranie zostanie wyświetlony komunikat z informacją o rodzaju błędu. Klawiatura zostanie podświetlona na czerwono w zależności od ustawień.



Pod koniec cyklu wydawania, na ekranie pojawia się komunikat:

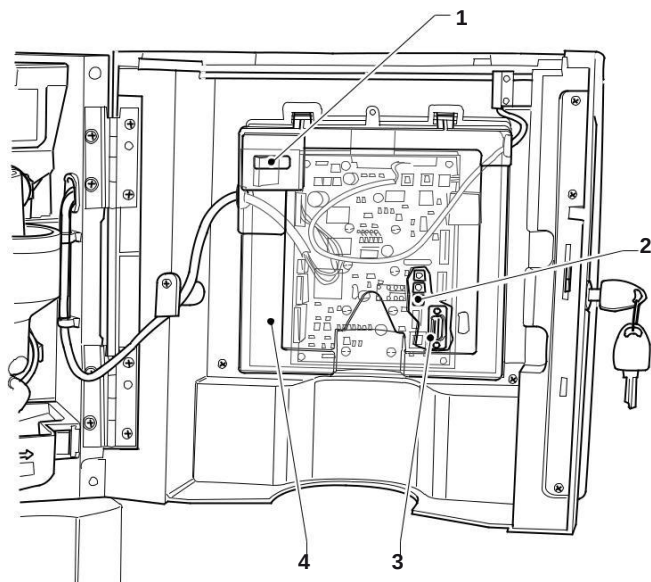


NAWIGACJA PO PROGRAMOWANIU

URUCHAMIANIE TRYBU PROGRAMOWANIA

Aby przejść do menu programowania urządzenia, należy je uruchomić przy otwartych drzwiach za pomocą za pomocą wyłącznika serwisowego.

Aby uruchomić menu programowania urządzenia, należy nacisnąć przycisk "programowanie" umieszczonego po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia. Po naciśnięciu urządzenie automatycznie przejdzie do menu „napełniania”; przycisk **X** umożliwia przełączenie pomiędzy „menu napełniania” a „menu technicznym” i odwrotnie.



Rys. 24

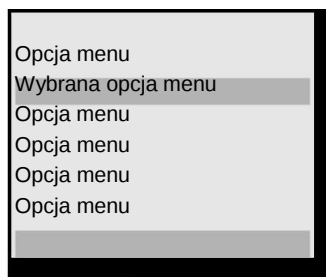
- 1- *Ogólny licznik mechaniczny*
- 2- *Przycisk programowania*
- 3- *Port seryjny RS232*
- 4- *Ostłona panelu przycisków*

TRYB NAWIGACJI

Kontakt pomiędzy systemem, a operatorem odbywa się za pośrednictwem:

EKRANU

Na ekranie wyświetlane są komunikaty lub opcje menu. Menu programowania są przedstawione w następujący sposób:



TECH> 2.1

Wybrana opcja menu

Opcja menu, na której umieszczony jest kursor

TECH> 2.1

Informacja o bieżącym menu (menu napełniania lub techniczne) wraz z numerem funkcji, na której umieszczony jest kursor (np. 2.1)

KLAWISZE PRZEWIJANIA ▼ i ▲:

Umożliwiają przewijanie opcji menu (funkcji) oraz zmianę statusu ustawień (ON/OFF-wł./wył.) lub w razie konieczności wprowadzenia/zmiany wartości alfanumerycznych przy opcjach menu, gdzie jest to wymagane.

KLAWISZ ENTER ✓:

Umożliwia przechodzenie do poszczególnych pod-opcji lub zatwierdzanie elementów danych widocznych na ekranie.

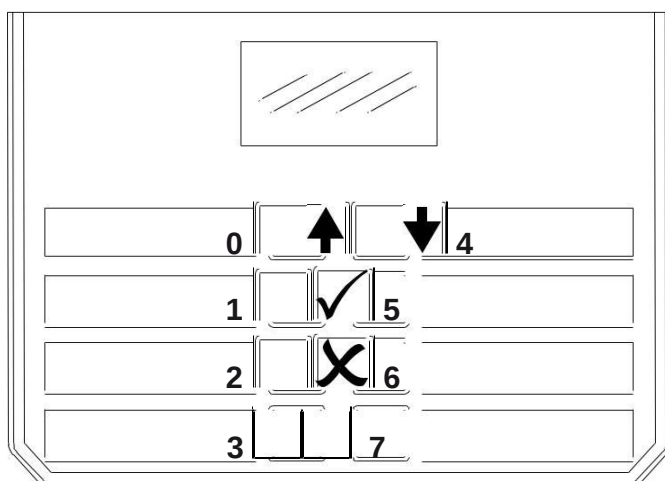
KLAWISZ WYJŚCIA ✕:

Umożliwia powrót z pod-opcji do górnych poziomów lub anulowanie funkcji.

Jest także wykorzystywany w celu przechodzenia pomiędzy menu napełniania i technicznym.

KLAWISZE NUMERYCZNE

Kiedy oprogramowanie wyświetli monit o wprowadzenie hasła, klawisze będą miały przypisane poniższe wartości numeryczne.



Rys. 25

MENU NAPEŁNIANIA

STATYSTYKI

Wszystkie statystyki urządzenia są zapisywane w licznikach total - ogólnych i względnych. Liczniki względne można resetować bez ryzyka utraty danych zapisanych w licznikach total.

Drukowanie

Funkcja ta umożliwia wydrukowanie statystyk, które zostały zapisane podczas funkcjonowania urządzenia.

W celu wydrukowania danych statystycznych należy podłączyć Drukarkę RS232 o prędkości danych 9600, 8-bitowymi danymi, bez kontroli parzystości do portu seryjnego na płycie przycisków (interfejsu):

STATYSTYKI TOTAL

- 1 – liczniki wg wyboru;
- 2 – liczniki wg zakresu;
- 3 – licznik rabatu;
- 4 – licznik błędów;
- 5 – dane mechanizmu wrzutowego.

STATYSTYKI WZGLĘDNE

- 1 – licznik wg wyboru;
- 2 - licznik wg zakresu;
- 3 - licznik rabatów;
- 4 – licznik błędów;
- 5 - dane mechanizmu wrzutowego.

Kod urządzenia, data oraz wersja oprogramowania są także drukowane.

Aby wydrukować należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

- W opcji drukowania użyć klawisza ✓ ; na ekranie pojawi się komunikat: "POTWIERDZASZ?";
- Podłączyć drukarkę;
- Zatwierdzić wybór przyciskiem ✓ , aby uruchomić drukowanie

WYŚWIETLANIE STATYSTYK

Funkcja ta ma na celu wyświetlenie sekwencji tych samych danych, które można uzyskać drukując dane statystyczne. Wciśnięcie klawisza ✓ umożliwia wyświetlenie następujących danych:

STATYSTYKI TOTAL

- 1 – liczniki wg wyboru;
- 2 – liczniki wg zakresu;
- 3 – licznik rabatu;
- 4 – licznik błędów;
- 5 – dane mechanizmu wrzutowego.

STATYSTYKI WZGLĘDNE

- 1 – licznik wg wyboru;
- 2 - licznik wg zakresu;
- 3 - licznik rabatów;
- 4 – licznik błędów;
- 5 - dane mechanizmu wrzutowego

USUWANIE DANYCH

Dane statystyczne liczników względnych można resetować albo globalnie (wszystkie typy danych) lub wybiórczo dla:

--napojów

--rabatów

--błędów

--mechanizmu wrzutowego

Wciśnięcie klawisza ✓ powoduje wyświetlenie migającego komunikatu:
"POTWIERDZASZ?"

Wciśnięcie klawisza ✓ powoduje zresetowanie danych statystycznych. Na ekranie pojawia się komunikat "Wykonywanie" i dane statystyczne zostaną zresetowane.

INDYWIDUALNE CENY SPRZEDAŻY

Urządzenie może zapamiętać do 4 różnych cen produktu; ceny mogą być aktywne w zależności od ustawionego przedziału czasowego (standardowy, albo promocyjny) i/lub bieżącego systemu płatności.

Funkcję tę można wykorzystywać w celu zróżnicowania ceny sprzedaży dla poszczególnych napojów w różnym zakresie czasowym lub różnych systemach płatniczych.

ZARZĄDZANIE TUBAMI WRZUTNIKA

Funkcja ta jest aktywna wyłącznie, jeżeli zainstalowany system płatniczy umożliwia to.

Funkcja ta służy do manualnego napełniania lub opróżniania tub wrzutnika.

Jeżeli potwierdzisz opcję "Napełnianie tub" na ekranie pojawi się komunikat „Kredyt_____”. Jest to suma środków znajdujących się w pojemnikach na monety. Po wprowadzeniu monety do wrzutnika, wartość środków na ekranie wzrośnie odzwierciedlając stan środków w tubach. Potwierdzenie opcji "Opróżnianie tub" umożliwia wybór tuby, która ma być opróżniona. Po każdym naciśnięciu przycisku „Enter” z wybranej tuby zostanie zwolniona moneta.

WYDAWANIE TESTOWE

Dostępne cykle wydawania napojów są wymienione poniżej (dla każdego poszczególnego napoju):

--Wydawanie kompletne

--Tylko woda

--Tylko produkt rozpuszczalny

Warto pamiętać: w odniesieniu do opcji espresso, częściowe cykle wydawania produktu rozpuszczalnego oraz wody mają na celu umożliwienie wydawania jedynie dodatków; jeżeli wybór nie obejmuje dodatków, na ekranie pojawi się informacja "Wybór nieaktywny).

SYMULACJA KLAPKI KAWY BEZKOFEINOWEJ

Jeżeli drzwi są otwarte, magnes klapki kawy bezkofeinowej (jeżeli jest) nie może być wykryty. Symbol informujący o statusie klapki jest wyświetlony na ekranie w pierwszej linii informacji zaraz po numerze aktywnej funkcji menu:

↑ = Klapka zamknięta (mielenie odbywa się w trakcie testu);

↑ = Klapka otwarta (mielenie nie odbywa się w trakcie testu); aby zmienić status symulacji klapki kawy bezkofeinowej, należy wcisnąć ostatni klawisz po prawej stronie.

MENU OBSŁUGI TECHNICZNEJ

W trybie "Napełniania" wcisnąć przycisk **X**, aby urządzenie przeszło w tryb pracy "Technika".

Wcisnąć klawisz **X**, aby powrócić do trybu "Napełniania" z dowolnej funkcji pierwszego poziomu.

AWARIE

Urządzenie jest wyposażone w czujniki umożliwiające sterowanie różnymi grupami funkcji.

W przypadku wykrycia nieprawidłowości, urządzenie pokazuje rodzaj awarii; urządzenie (lub jego część) jest wyłączane.

Informacje o awariach są przechowywane w specjalnych licznikach. Awarie zarządzane przez urządzenie mogą być powiązane z grupami funkcji dostępnymi we wszystkich modelach.

ODCZYT INFORMACJI O BIEŻĄCEJ AWARII

Funkcja ta pokazuje informacje o bieżących awariach.

Wciśnięcie klawisza **✓** umożliwia

wyświetlenie informacji o bieżących

awariach. Jeżeli urządzenie działa

bezwaryjnie, wcisnąć przycisk **✓**; na

ekranie pojawi się komunikat "Failure end"

(Koniec awarii). Lista potencjalnych awarii

podana jest poniżej:

--Brak wody

W przypadku modeli zasilanych ze zbiornika: urządzenie zatrzymuje się, kiedy zostaje uruchomiony czujnik magnetyczny.

lub
w przypadku modeli zasilanych z sieci wodociągowej: jeżeli mikroprzełącznik próżniowy pozostaje zamknięty przez minutę, uruchamiany jest wlot zaworu elektromagnetycznego do chwili uzupełnienia stanu wody.

--Pojemnik na odpady pełny

Opcje wyboru powiązane z espresso są wyłączane, gdy tylko urządzenie wyda liczbę porcji wprowadzonych w menu.

--Przełącznik próżniowy

Urządzenie jest zablokowane, jeżeli mikroprzełącznik nie zasygnalizuje braku wody po osiągnięciu zdefiniowanej liczby pulsów licznika objętościowego.

--Licznik objętościowy (wirnik)

Liczniki objętościowe (wirniki) nie dokonują zliczeń w wyznaczonym czasie maksymalnym.

--Bojler espresso

Urządzenie przestaje działać, jeżeli po upływie 10 minut podgrzewania od chwili uruchomienia lub zatwierdzenia ostatniego wyboru, woda w podgrzewaczu nie osiągnie wymaganej temperatury.

--Bojler parowy

Opcje wyboru oparte na dostępności pary są wyłączane, jeżeli bojler nie osiągnął temperatury roboczej po upływie maksymalnego czasu podgrzewania od chwili uruchomienia urządzenia lub zatwierdzenia ostatniego wyboru

--pojemnik na monety

W sytuacji, gdy urządzenie otrzyma sygnał pulsacyjny przez więcej niż 2 sekundy w linii wrzutnika lub jeżeli komunikacja z pojemnikiem na monety zostanie przerwana na okres dłuższy niż 30 s (protokół wykonawczy) lub 75 s (protokół BDV).

--Blokada urządzenia

Urządzenie przerywa pracę po wydaniu określonej liczby kaw oraz produktów rozpuszczalnych ustawionych oddzielnie przy wykorzystaniu funkcji "licznika"

--Blokada młynka

Jeżeli młynek nie wiruje lub działa na zbyt niskich obrotach, opcje na bazie espresso są wyłączane. Opcje oparte na kawie bezkofeinowej są dostępne

--Opcja espresso

Opcja dostępna dzięki mechanicznej blokadzie zaparzacza; urządzenie wyłącza wybory oparte na kawie ziarnistej.

--Brak kawy

Jeżeli młynek przekroczy zwykłą prędkość mielenia przez ok. 5 s, opcje wyboru oparte na espresso zostaną wyłączone.

Opcje wyboru wszystkich produktów rozpuszczalnych są dostępne

--Wydawanie kawy

Opcje wyboru oparte na kawie ziarnistej są wyłączane, jeżeli mikroprzełącznik dozownika zasygnalizuje obecność kawy w komorze dozownika po wydaniu porcji produktów zmielonych.

--dane w pamięci RAM

Jeden lub więcej obszarów pamięci RAM zawiera zmienione dane, które zostały zastąpione wartościami domyślnymi.

Urządzenie kontynuuje pracę, ale zaleca się przeprowadzić ponowne uruchomienie możliwie jak najszybciej.

--Awaria układu podawania kawy

Urządzenie wstrzymuje pracę po wydaniu kawy w ilości określonej w funkcji "licznika".

--Awaria produktów rozpuszczalnych

Urządzenie wstrzymuje pracę po wydaniu kawy w ilości określonej w funkcji "licznika".

RESET DANYCH AWARII

Potwierdzić, aby zresetować wszystkie bieżące awarie, jeżeli zostały zapisane.

PARAMETRY PROGRAMOWANIA

GOTÓWKA

Opcja dostępna wyłącznie w modelach wyposażonych w systemy płatnicze.

Ta grupa funkcji ma na celu umożliwienie zarządzania wszystkimi parametrami związanymi z systemami płatniczymi oraz cenami sprzedaży.

OPCJE WYBORU CEN

Każda opcja wyboru umożliwia skonfigurowanie do czterech różnych opcji cenowych; ich wykorzystywanie będzie zależne od wybranego przedziału czasu (jeżeli zostały skonfigurowane).

Ceny można programować globalnie (od 0 do 65,535) (ta sama cena dla wszystkich opcji wyboru) lub w zależności od wyboru, dla każdego z 4 przedziałów czasowych.

Jeżeli trzeba dokonać sprzedaży większości produktów po tej samej cenie, zaleca się globalne zaprogramowanie ceny, a następnie zmianę tych elementów, których cena ma być inna.

PRZEDZIAŁY CZASOWE

W odniesieniu do sprzedaży można zaprogramować cztery przedziały czasowe z różnymi cenami produktów.

Przedziały można programować godzinowo (od 00 do 23) oraz minutowo (od 00 do 59) na początku i na końcu. Jeżeli wartości początkowe i końcowe przedziałów będą równe 00.00, przedział czasowy jest nieaktywny.

Czas odniesienia jest reprezentowany przez wewnętrzny zegar, który można skonfigurować w następujący sposób: dzień/miesiąc/rok dzień tygodnia 1-7, a następnie wprowadzić godziny/minuty/sekundy.

MECHANIZMY OBSŁUGI MONET

Można dokonać wyboru protokołów aktywnych w odniesieniu do dostępnych systemów płatności i w celu zarządzania związanymi funkcjami.

Dostępne są następujące systemy płatności:

--Executive

--Wrzuty

--BDV

--MDB

Wybór jednego z systemów umożliwia zarządzanie funkcjami.

EXECUTIVE

W ramach systemu Executive dostępne są następujące systemy płatnicze:

--Standardowy

--Utrzymywanie cen

--Coges

--U-Key

--Sida

WRZUTY

Kiedy ekran wyświetla funkcję "Linie wrzutu monet" (programowanie liniowe) menu "Programowania", można dokonać zmiany wartości 6 linii monet od A do F.

BDV

Menu protokołu BDV umożliwia użytkownikowi zdefiniowanie poniższych funkcji.

TRYB WYDAWANIA

Umożliwia ustawianie trybu działania w opcji wydawania wielokrotnego lub pojedynczego. W przypadku wydawania wielokrotnego, reszta nie jest automatycznie wydana pod koniec wydania napoju; dostępne będą środki dla kolejnych napojów. Po naciśnięciu klawisza zwrotu reszty, pozostałe środki zostaną zwrócone, jeżeli ich wartość będzie niższa od maksymalnej wartości reszty.

MAKSYMALNA KWOTA PRZYJMOWANYCH ŚRODKÓW

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie maksymalnej kwoty wrzucanych monet.

MAKSYMALNY POZIOM ŚRODKÓW

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie maksymalnej ilości przyjmowanych środków.

MAKSYMALNY POZIOM RESZTY

Można określić limit ilości środków wydawanych przez mechanizm po wciśnięciu klawisza lub po wydaniu pojedynczej porcji.

Środki, których wartość przekroczy zaprogramowaną kwotę zostaną zwrócone.

ODMOWA WYDANIA RESZTY

Funkcja ta umożliwia włączenie/wyłączenie opcji wydawania reszty. W przypadku niewydania napoju. Jeżeli opcja jest włączona, monety zostaną zwrócone, nawet, jeżeli pierwszy cykl wydawania nie został zrealizowany. Jeżeli wydanie napoju nie powiodło się, niezależnie od przyczyn, reszta zostanie zwrócona, po zgłoszeniu żądania.

AKCEPTOWANE MONETY

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie, które monety będą akceptowane spośród rozpoznanych przez walidatora wrzutu.

W celu sprawdzenia odpowiedników moneta/wartość, należy sprawdzić oznakowanie pokazujące położenie monet w mechanizmie.

MONETY AKCEPTOWANE JAKO RESZTA

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie odmowy przyjęcia monety w przypadku trybu "dokładnej kwoty".

W celu sprawdzenia odpowiedników moneta/wartość, należy sprawdzić oznakowanie pokazujące położenie monet w mechanizmie.

OBLICZANIE KWOTY DOKŁADNEJ RESZTY

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie kombinacji. Dane te definiują kombinacje pustych tub, które ustawiają mechanizm obsługi monet w trybie "dokładnej kwoty". Wszystkie potencjalne kombinacje pustych rurek przedstawiono poniżej. Dla uproszczenia, ta kombinacja jest opisana dla tub A, B i C, gdzie A odbiera monety o najniższej wartości, a C najwyższej.

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

PRZYCISKI DYSTRYBUCJI

Funkcja ta umożliwia włączanie/wyłączanie przycisków dostępnych w mechanizmie obsługi monet oraz wydawanie monet z tub.

MONETY AKCEPTOWANE JAKO RESZTA

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie odmowy przyjęcia monety w przypadku trybu "dokładnej kwoty".

W celu sprawdzenia odpowiedników moneta/wartość, należy sprawdzić oznakowanie pokazujące położenie monet w mechanizmie.

OBLICZANIE KWOTY DOKŁADNEJ RESZTY

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie kombinacji. Dane te definiują kombinacje pustych rurek, które ustawiają mechanizm obsługi monet w trybie "dokładnej kwoty". Wszystkie potencjalne kombinacje pustych tub przedstawiono poniżej. Dla uproszczenia, ta kombinacja jest opisana dla rurek A, B i C, gdzie A odbiera monety o najniższej wartości, a C najwyższej.

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

PRZYCISKI WYDAWANIA

Funkcja ta umożliwia włączanie/wyłączanie przycisków dostępnych w mechanizmie obsługi monet oraz wydawanie monet z tube.

C.P.C. URZĄDZENIA PERYFERYJNE

Funkcja ta przekazuje informacje do mechanizmu obsługi monet o tym, czy zostały zainstalowane lub usunięte urządzenia peryferyjne z portu seryjnego (typ urządzenia C.P.C – domyślna jednostka sterowania jest zawsze aktywna).

TRYB ODKŁADNEGO WYDAWANIA RESZTY (minimalny poziom monet)

Opcja ta umożliwia użytkownikowi otrzymywanie informacji o "Wprowadzeniu dokładnej kwoty", poprzez dodawanie liczby monet od 0 do 15 do zaprogramowanej liczby.

VMC – SPRZEDAŻ NIEODPŁATNA

Większość systemów płatniczych z protokołem BDV zarządza funkcją nieodpłatnej sprzedaży. Nie mniej jednak istnieją systemy, które nie posiadają tej funkcji.

W takim przypadku, w celu nieodpłatnego wydawania produktów konieczne jest uruchomienie opcji nieodpłatnego wydawania (sterowanie urządzeniem, wyłączane domyślnie) i ustawienie ceny tych wyborów na zero, jeżeli niektóre opcje są wydawane nieodpłatnie.

MDB

Menu protokołów MDB umożliwia definiowanie następujących funkcji.

TYP WYDAWANIA

Funkcja ta umożliwia ustawianie trybu działania w opcji wydawania wielokrotnego lub pojedynczego. W przypadku wydawania wielokrotnego, reszta nie jest automatycznie wydana pod koniec wydania napoju; dostępne będą środki dla kolejnych napojów. Po naciśnięciu klawisza zwrotu reszty, pozostałe środki zostaną zwrócone, jeżeli ich wartość będzie niższa od maksymalnej wartości reszty.

ZWROT ŚRODKÓW (dźwignia escrow)

Funkcja ta umożliwia włączenie/wyłączenie opcji wydawania reszty. w przypadku niewydania napoju. Jeżeli opcja jest włączona, monety zostaną zwrócone, nawet, jeżeli pierwszy cykl wydawania nie został zrealizowany. Jeżeli wydanie napoju nie powiodło się, niezależnie od przyczyn, reszta zostanie zwrócona, po zgłoszeniu żądania.

MAKSYMALNA ILOŚĆ ŚRODKÓW

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie maksymalnej wartości środków wrzuconych w postaci monet.

MAKSYMALNY POZIOM RESZTY

Można określić limit ilości środków wypłacanych przez mechanizm po wciśnięciu klawisza lub po wydaniu określonej liczby monet. Środki, których wartość przekroczy zaprogramowaną, kwotę zostaną zwrócone.

MONETY AKCEPTOWANE

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie monet przyjmowanych spośród tych rozpoznanych przez walidator, kiedy rurki są pełne. W celu sprawdzenia odpowiedników moneta/wartość, należy sprawdzić ustawienia mechanizmu obsługi monet.

ZWROT MONET

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie, które monety zostaną wykorzystane w celu wydania reszty spośród monet dostępnych w rurkach. Parametr ten jest aktywny wyłącznie w połączeniu z mechanizmem obsługi monet nieprzeznaczonym do automatycznego zarządzania wyborem tub (wypłata z automatyczną zmianą).

W celu sprawdzenia odpowiedników moneta/wartość, należy sprawdzić ustawienia mechanizmu obsługi monet.

BANKNOTY AKCEPTOWANE

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie banknotów przyjmowanych przez urządzenie.

W celu sprawdzenia odpowiedników banknot/wartość, należy sprawdzić ustawienia czytnika.

MINIMALNY POZIOM MONET

Opcja ta umożliwia dodawanie liczby monet od 0 do 15 do zaprogramowanej liczby monet w celu ustalenia statusu zapelnienia oraz ostrzeżenia o konieczności "wrzucenia dokładnej kwoty"

BANKNOTY AKCEPTOWANE JAKO DOKŁADNA RESZTA

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie monet przyjmowanych spośród tych rozpoznanych przez walidator wrzutu, kiedy urządzenie działa w trybie "dokładnej kwoty".

W celu sprawdzenia odpowiedników moneta/wartość, należy sprawdzić oznakowanie pokazujące położenie monet w mechanizmie.

FUNKCJE POWSZECHNE

RESZTA BEZPOŚREDNIA

Kwota odnośna dokonaniu wyborowi jest ogólnie pobierana po tym jak urządzenie wskazuje sygnał "Successful selection" (wybór zrealizowany).

Uruchomienie tej funkcji jeśli nie działa wobec usterki powoduje wysłanie sygnału płatności na początku cyklu wydawania.

Ustawienie tego parametru jest obowiązkowe.

USTAWIENIE MIEJSCA PUNKTU DZIESIĘTNEGO

Funkcja ta umożliwia ustawienie położenia punktu dziesiętnego, tzn.:

- | | |
|---|----------------------------------|
| 0 | Punkt dziesiętny jest nieaktywny |
| 1 | XXX.X (jedna cyfra po przecinku) |
| 2 | XX.XX (dwie cyfry po przecinku) |
| 3 | X.XXX (trzy cyfry po przecinku). |

OPCJE WYBORU

PODAWANIE PORCJI WODY

Dla każdej opcji wyboru można ustawić dozowanie wody dostosowując jej ilość do wybranego produktu; na ekranie jest wyświetlona nazwa bieżącej opcji wyboru.

ZARZĄDZANIE MIKSEREM

Dla każdego przycisku opcji wyboru można ustawić czas cyklu miksowania porcji danego napoju. Czas ten ustawiany jest w dwóch różnych trybach.

bezwzględny

tzn. niezależnym od czasu otwarcia zaworu elektromagnetycznego. Czas cyklu miksowania jest ustawiony w dziesiętnych sekundy w przypadku modeli na produkty instant oraz jako pulsy licznika objętościowego w przypadku modeli espresso.

względny

tzn. poprzez określenie różnicy – nadmiarowo lub niedomiarowo – w porównaniu z czasem zamknięcia zaworu elektromagnetycznego. Czas cyklu miksowania jest zawsze ustawiony w dziesiętnych sekundy.

POZIOM PRZEPŁYWU PRZESZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY

Poziom przepływu przez poszczególne zawory elektromagnetyczne można ustawić jako ml/s (ml/s to wartość ustawiana domyślnie i podana w tabelach dozowania dostępnych w opcjach wyboru) w celu umożliwienia użytkownikowi obliczenia wartości, która ma być wydana.

PORCJA PRODUKTÓW INSTANT

Dla każdej opcji wyboru można ustawić porcję produktów instant wyrażoną w gramach. Na ekranie jest wyświetlona nazwa bieżącej opcji wyboru. Porcje produktu można także zaprogramować "globalnie", tzn. w odniesieniu do wszystkich opcji wyboru wykonując tylko jedną operację.

PRZEPŁYW PRZESZAWÓR DOZOWNIK

Funkcja ta umożliwia ustawienie poziomu przepływu w każdym dozowniku w gr/s.

STAN WYBORU

Każdy przycisk opcji wyboru można ustawić jako aktywny lub nie.

PRZYPISANIE PRZYCIŚKÓM/OPCJI WYBORU

Funkcja ta umożliwia zmianę kolejności opcji wyboru przypisanych do klawiatury. Na ekranie wyświetlana jest lista opcji wyboru w odpowiedniej kolejności. Zatwierdzić wybór docelowy funkcji przyciskając odpowiedni klawisz.

SPRAWDZENIE NUMERU OPCJI WYBORU

Funkcja ta umożliwia przypisanie numeru opcji.

PARAMETRY URZĄDZENIA

TEMPERATURA BOJLERA

Funkcja ta umożliwia ustawienie temperatury roboczej bojlera w °C.

W menu funkcji wcisnąć przycisk ✓. Wartość temperatury zacznie migać; teraz można zmienić jej ustawienie za pomocą klawisza ↑ oraz ↓.

ZBIORNIK

Urządzenie może być zasilane w wodę z sieci wodociągowej lub ze zbiornika wewnętrznego.

Funkcja ta umożliwia określenie:

--Zbiornik wyl. - OFF: woda z sieci;

--Zbiornik wł. - ON: woda pobierana ze zbiornika z czujnikiem poziomu wody

--Pojemnik na wyposażeniu: pobór wody ze zbiornika bez czujnika poziomu wody.

Ostatnia opcja ma na celu zastąpienie licznika odpadów kawy na tacy.

AKTYWACJA PRZYCISKU MYCIA

Funkcja ta umożliwia aktywację przycisku mycia miksera.

Generalnie przycisk nie jest aktywny.

SYGNALIZACJA WŁĄCZONEGO URZĄDZENIA

Można włączyć lub wyłączyć (ON/OFF) zapytanie o potwierdzenie komunikatów związanych z testowaniem urządzenia (Wymiana rurek...?, Mikser...?, etc.) i zatwierdzić wybór klawiszem.

SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Jeżeli funkcja jest aktywna, urządzenie uruchomi sygnał dźwiękowy po wciśnięciu klawisza oraz pod koniec opcji wyboru.

KONFIGURACJA LICZNIKA KONSERWACJI

Po przejściu do "menu uzupełniania", można ustawić opcję wyświetlania na ekranie komunikatu „wymiana filtra wody” po upływie programowalnej liczby cykli wydawania napojów. Jeżeli jest on ustawiony w menu programowania, można zmienić ustawienia wprowadzając hasło po wymianie filtra przy zamkniętych drzwiach.

MYCIE AUTOMATYCZNE

Można ustawić godzinę automatycznego mycia mikserów oraz rotacji zaparzaczy.

Ustawienie godziny 24.00 oznacza, że funkcja jest nieaktywna (domyślnie).

TRYB OSZCZĘDZANIA ENERGII

Funkcja ta umożliwia wyłączanie podgrzewaczy i/lub świateł zewnętrznych w celu uzyskania oszczędności energii, kiedy urządzenie nie jest używane.

Można zaprogramować 2 przedziały czasowe wyłączania urządzenia w ciągu tygodnia. Kolejne dni tygodnia są określone jako liczby rosnące (1= poniedziałek, 2= wtorek, etc.).

Jeden przedział nie może zawierać dni różnych tygodni. Jeżeli omyłkowo zostaną zaprogramowane nakładające się dni tygodnia, urządzenie pozostanie włączone na najkrótszy okres czasu.

Na przykład, jeżeli przedziały czasu pracy urządzenia mają być w godzinach od 07.00 a.m. do 22.00 w ciągu tygodnia i urządzenie ma być wyłączone w soboty i niedziele, to należy ustawić odpowiednie przedziały zgodnie z poniższą tabelą korzystając z odpowiedniego menu.

Dzień		1	2	3	4	5	6	7
Okres 1	start	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	end	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
Okres 2	start	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	end	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

CYKL PODAWANIA KAWY BEZKOFEINOWEJ

Funkcja ta umożliwia podawanie kawy rozpuszczalnej (jeżeli jest dostępna) w dwóch cyklach w celu poprawy wyglądu napoju.

--ON (wł.): najpierw podawanie kawy bezkofeinowej, a następnie wody

--OFF (wyl.): podawanie kawy i wody jednocześnie.

POJEMNIK NA WYPOSAŻENIU

Włączenie tej funkcji umożliwia zarządzanie sygnalizatorem poziomu wody oraz wyłączenie licznika odpadów kawy.

Czujnik pływakowy oraz funkcje odpadów są realizowane przez urządzenia umieszczone w obudowie.

LICZNIK WYBORU

Funkcja ta umożliwia zablokowanie urządzenia po realizacji zaprogramowanej liczby cykli podawania produktów rozpuszczalnych. Alternatywnie można również zablokować to urządzenie po realizacji zaprogramowanej liczby cykli podawania produktów.

Ponieważ jest to urządzenie do sterowania, które może być wykorzystywane wyłącznie przez osobę nadzorującą (Kierownika), należy wprowadzić 5-cyfrowe hasło dostępu. Po wprowadzeniu hasła, można ustawić liczbę cykli podawania, po realizacji których urządzenie zostanie zablokowane, możliwy będzie odczyt liczby zrealizowanych cykli oraz zresetowanie liczników blokady. Warto pamiętać: Liczniki domyślnie są ustawione jako zero; Ustawienie wartości zero powoduje wyłączenie funkcji.

BRAK KAWY

Funkcja ta umożliwia włączanie/wyłączanie komunikatu "podawania kawy" na ekranie, w sytuacji, gdy młynek przekroczy zwykłą prędkość mielenia o 5 s.

ZAKOŃCZENIE CZASU PODGRZEWANIA

Po uruchomieniu urządzenia, aby umożliwić urządzeniu osiągnięcie parametrów roboczych, dostępność kolejnych opcji wyboru zostanie opóźniona zgodnie z zaprogramowanym okresem czasu.

WŁĄCZENIE LICZNIKA WODY

W razie potrzeby można również uruchomić tę funkcję; licznik mechaniczny będzie zliczać cykle wydawania gorącej wody w ramach poszczególnych wyborów.

JĘZYK EKRANU

Istnieje możliwość ustawienia opcji języka komunikatów wyświetlanych na ekranie dotykowym spośród opcji dostępnych w oprogramowaniu.

KOMUNIKATY PROMOCYJNE

WŁĄCZENIE KOMUNIKATU PROMOCYJNEGO

Funkcja ta umożliwia wyświetlenie komunikatu promocyjnego wprowadzonego przez użytkownika.

USTAWIENIA KOMUNIKATU PROMOCYJNEGO

Za pomocą  i  oraz wszystkich dostępnych znaków można ułożyć 4-wersowy komunikat.

Po wciśnięciu klawisza  na ekranie zacznie migać pierwszy znak, który można zmienić.

Wybór można zatwierdzić przyciskiem .

SYMBOL PROMOCJI

Aby uruchomić/wyłączyć symbol promocji w normalnym trybie działania urządzenia:

--ON (wł.): komunikat "Wybierz napój" i symbol promocji migają na ekranie zmieniając się co 3 s w normalnym trybie działania

--OFF (wył.): wyświetlany jest tylko komunikat "Wybierz napój" w normalnym trybie działania

REGULACJA KONTRASTU

Funkcja ta umożliwia regulację kontrastu ekranu w przedziale od min. 5% do maks. 99% (domyślnie).

USTAWIENIA WSTĘPNE

Funkcja ta umożliwia korzystanie z wstępnych ustawień i funkcji dostępnych w danym modelu i konfiguracji. Każdą opcję wyboru wstępnego można włączyć lub zostawić wyłączoną, zmienić funkcje klawiszy, cenę oraz wielkość porcji produktu.

INNE OPCJE

FUNKCJE DZBANKA

Niektóre modele wyposażone są w specjalny klawisz umożliwiający nieodpłatne wydanie kilku porcji (w ilości, którą można zaprogramować od 1 do 9.5 domyślnie) i napełnienie dzbanka.

HASŁO

USTAWIENIA HASEŁ

Jest to 5-cyfrowy kod liczbowy, który należy wprowadzić w celu uzyskania dostępu do trybu programowania.

Domyślnie wartość kodu ustawiona jest jako 00000

WŁĄCZANIE HASŁA

Opcja ta umożliwia włączanie/wyłączanie funkcji komunikatu podania hasła w celu uzyskania dostępu do trybu programowania. Domyślnie komunikat podania hasła jest wyłączony.

HASŁO RESETOWANIA LICZNIKÓW

Funkcja ta umożliwia ustawianie hasła w normalnym trybie działania (drzwi zamknięte) i resetowanie liczników wydanych porcji.

Ustawienie wartości hasła 00000, wyłącza opcję hasła.

HASŁO WYDAWANIA WIELU PORCJI

Hasło należy wpisać w normalnym trybie działania (drzwi zamknięte), aby urządzenie wydało kilka kolejnych porcji produktów nieodpłatnie umożliwiając napełnienie dzbanka (udogodnienia dzbanka).

Ustawienie wartości hasła 00000, wyłącza opcję hasła.

HASŁO NIEODPŁATNEGO WYDAWANIA PORCJI

Hasło należy wprowadzić w celu umożliwienia urządzeniu wydania napoju bez opłaty.

HASŁO BLOKADY KŁAWIATURY

Funkcja ta umożliwia ustawianie hasła (wprowadzanie przy zamkniętych drzwiach) włączania/wyłączania blokady klawiatury.

Komunikat "Usługa niedostępna" pojawi się na ekranie wyłącznie w przypadku blokady klawiatury.

Ustawienie wartości hasła 00000, wyłącza opcję hasła.

HASŁO OPCJI MYCIA

Ta grupa funkcji umożliwia ustawienie:

--Hasła mycia miksera

Hasło należy wpisać w normalnym trybie działania (drzwi zamknięte), aby urządzenie uruchomiło opcję mycia miksera.

Klawiatura przyjmuje wartości numeryczne zgodnie z liczbą oznaczenia rozdziału.

--Hasła mycia urządzenia

Hasło należy wpisać w normalnym trybie działania (drzwi zamknięte), aby urządzenie uruchomiło opcję mycia urządzenia espresso.

Klawiatura przyjmuje wartości numeryczne zgodnie z liczbą oznaczenia rozdziału.

HASŁO WYBORU OPCJI TESTOWANIA

Hasło należy wpisać w normalnym trybie działania (drzwi zamknięte) w celu uzyskania dostępu do trybu konserwacji/programowania oraz wyboru opcji testowania.

Ustawienie wartości hasła 00000, wyłącza opcję hasła.

HASŁO RESETOWANIA FILTRA

Funkcja ta umożliwia ustawianie hasła niezbędnego do zresetowania komunikatu "wymiana filtra wody" przy zamkniętych drzwiach oraz resetowanie odpowiednich liczników po wymianie filtra.

WŁĄCZANIE MENU NAPEŁNIANIA

Funkcja ta umożliwia ustawienie aktywnych i nieaktywnych funkcji menu napełniania.

Numery referencyjne poszczególnych menu nie zmieniają się, nawet, jeżeli niektóre z nich są wyłączone.

USTAWIENIA FUNKCJI STOP

Funkcja ta umożliwia włączanie opcji “wstrzymania podawania” napoju. Podczas wydawania napoju, można zatrzymać cykl ponownie wciskając klawisz wybranego wyboru.

ZARZĄDZANIE WENTYLATOREM WYCIĄGOWYM

Funkcja ta umożliwia włączanie/wyłączanie wentylatora zasysającego resztki proszku i/lub pary podczas przygotowywania napojów instant.

--ON (wł.) – wyciąg działa stale

--OFF (wył.) – wyciąg działa tylko podczas przygotowywania napojów oraz przez 30 s po zakończeniu wydawania.

STATYSTYKI

Wszystkie dane dotyczące działania urządzenia są zapisane w licznikach ogólnych i powiązanych, które można zresetować bez utraty danych.

LICZNIK ELEKTRONICZNY

WYŚWIETLANIE LICZNIKA ELEKTRONICZNEGO

Licznik elektroniczny ma na celu przechowywanie informacji o wszystkich zrealizowanych cyklach wykonanych od daty ostatniego resetowania w sposób zagregowany.

RSETOWANIE LICZNIKA ELEKTRONICZNEGO

Funkcja ta umożliwia resetowanie licznika elektronicznego.

WYŚWIETLANIE STANU WYDANYCH NAPOJÓW PO URUCHOMIENIU

Funkcja ta umożliwia włączanie / wyłączenie opcji wyświetlania łącznej liczby wydanych napojów od ostatniego zerowania statystyki po uruchomieniu urządzenia.

Drukowanie

Funkcja ta umożliwia wydrukowanie danych operacyjnych urządzenia.

Podłączyć urządzenie do drukarki seryjnej RS232 z prędkością transmisji danych 9600, 8 bitami danych, bez parzystości, 1 bitem stopu oraz portu seryjnego na panelu klawiszy w celu wydrukowania danych statystycznych, np.:

WARTOŚCI SUMARYCZNE

- 1 – licznik wg wyboru;
- 2 – licznik wg przedziału czasu;
- 3 – licznik rabatów;
- 4 – licznik awarii;
- 5 – dane mechanizmu obsługi monet.

POWIĄZANE

- 1 - licznik wg wyboru;
- 2 - licznik wg przedziału czasu;
- 3 - licznik rabatów;
- 4 - licznik awarii;
- 5 - dane mechanizmu obsługi monet.

Kod urządzenia, data oraz wersja oprogramowania będą również wydrukowane.

Aby wydrukować należy wykonać następujące czynności:

- W funkcji drukowania wcisnąć klawisz ✓ , aby wyświetlić komunikat “POTWIERDZASZ?”;
- podłączyć drukarkę;
- Wcisnąć klawisz ✓ , aby uruchomić drukowanie

EKRAN

Funkcja ta ma na celu umożliwienie wyświetlania sekwencji tych samych danych, które można uzyskać na wydruku danych statystycznych.

Wciśnięcie klawisza ✓ powoduje sekwencyjne wyświetlanie na ekranie następujących danych:

LICZNIKI SUMARYCZNE

- 1 – licznik wg wyboru;
- 2 – licznik wg przedziału czasu;
- 3 – licznik rabatów;
- 4 – licznik awarii;
- 5 – dane mechanizmu obsługi monet.

LICZNIKI ZWIĄZANE

- 1 – licznik wg wyboru;
- 2 – licznik wg przedziału czasu;
- 3 – licznik rabatów;
- 4 – licznik awarii;
- 5 – dane mechanizmu obsługi monet

USUWANIE

Dane statystyczne w licznikach związanych mogą być zerowane albo globalnie (wszystkie dane) albo selektywnie i dotyczyć:

--opcji wyboru

--rabatów

--awarii

--mechanizmu obsługi monet

Wciśnięcie klawisza ✓ umożliwia wyświetlenie migającego

komunikatu: "POTWIERDZASZ?"

Wciśnięcie klawisza ✓ umożliwia wyzerowanie statystyki. Na ekranie pojawia się komunikat: "Wykonywanie" podczas operacji zerowania danych statystycznych.

AUDYT PROTOKOŁU MDB

--Aud 1 Środki dostępne

Środki obecnie dostępne w pojemnikach na pieniądze

--Aud 2 Środki wprowadzane do pojemników

Środki wprowadzane do pojemników na pieniądze

--Aud 3 Środki przekazywane do tub na monety

Środki przekazywane do tub na monety

--Aud 4 Zwrot reszty

Łączna kwota środków wydanych jako reszta

--Aud 5 Nadwyżka

Środki nadwyżkowe. Kwoty wpłacone z nadmiarem bez zwrotu reszty (w sytuacji, gdy nie były dostępne środki do wydania reszty)

--Aud 6 Wydatkowanie środków

Wartość środków wydatkowanych za pomocą funkcji „Zarządzanie pojemnikami na środki”

--Aud 7 Załadunek tub na monety

Wartość monet wprowadzonych do urządzenia przy wykorzystaniu funkcji załadunku ręcznego

--Aud 9 Rachunki

Wartość rachunków, za które zostały przyjęte środki

--Aud 10 Klawisz obciążania

Wartość środków, które zostały zwrócone i przypisane do klawisza

--Aud 11 Sprzedaż za pomocą klawiszy

Wartość środków finansowych uzyskanych ze sprzedaży z opcji klawiszy

--Aud 12 Środki wydatkowane ręcznie

Wartość monet, które zostały ręcznie wydatkowane za pośrednictwem przycisków wydatkowania mechanizmu obsługi monet.

AUDYT PROTOKOŁU BDV

Dane zawiązane z mechanizmem obsługi monet mają na celu dostarczanie następujących informacji dotyczących rzeczywistych środków:

- Aud 1 Środki dostępne
Środki obecnie dostępne w tubach na monety
- Aud 2 Środki wprowadzane do tub na monety
Monety wprowadzane do tub
- Aud 3 Środki przekazywane do tub na monety
Monety przekazywane do tub
- Aud 4 Zwrot reszty
Łączna kwota środków wydanych jako reszta
- Aud 5 Środki wydane
Łączna kwota środków wydatkowanych ręcznie
- Aud 6 Nadwyżka
Środki nadwyżkowe. Kwoty wpłacone z nadmiarem bez zwrotu reszty (w sytuacji, gdy nie były dostępne środki do wydania reszty)
- Aud 7 Sprzedaż łączna
Wartość sprzedaży łącznej
- Aud 8 Dokładna reszta
Wartość sprzedaży z zastrzeżeniem "Wrzucenia dokładnej kwoty"
- Aud 9 Wydawanie mieszane
Łączna wartość środków wpłaconych w inny sposób, np. inne formy płatności (C.P.C., monety)
- Aud 10 Środki wprowadzane ręcznie
Środki wprowadzane ręcznie do mechanizmu obsługi monet przy wykorzystaniu ręcznej funkcji ładowania

TESTY

TESTY CYKLÓW WYDAWANIA

Funkcja ta umożliwia wydawanie poniższych produktów dla każdej opcji wyboru przy otwartych drzwiach, bez wprowadzania wymaganej kwoty.

--pełny wybór

--tylko woda

--tylko proszek

FUNKCJE SPECJALNE

Ta grupa funkcji umożliwia:

--Obrót zaparacza

--Uwolnienie porcji zmielonej kawy

--Opróżnianie bojlera (otwarcie elektrozaworu w celu umożliwienia wlotu powietrza w przypadku opróżniania bojlera w celu konserwacji).

--Napełnianie układu podawania wody (instalacja ręczna)

AUTOTEST

Funkcja ta została uwzględniona w oprogramowaniu, aby sprawdzić poprawność działania głównych komponentów urządzenia w sposób półautomatyczny. Zatwierdzić wybór w celu uruchomienia cyklu autotestu komponentu. Wcisnąć "wyjdź/anuluj", aby pominąć opcję autotestu dla poszczególnych komponentów.

Niektóre kontrole są przeprowadzane automatycznie; inne wymagają ręcznego sterowania. Komponenty poddawane procedurze testowania:

--Uruchomienie silników składników na 2 s

--Uruchomienie silników mikserów z 2 różnymi prędkościami

--Obsługa zaparacza espresso

--Klawisz mycia

--Klawiatura

--Temperatura bojlera

--Alarm dźwiękowy

--Mechanizm obsługi monet

INNE FUNKCJE

DANE URZĄDZENIA

Urządzenie może przechowywać serię kodów identyfikujących je w chwili pobierania danych statystycznych.

DATA INSTALACJI

Funkcja ta umożliwia zapisywanie bieżącej daty system – jeżeli została poprawnie skonfigurowana – jako data instalacji.
Data jest drukowana w wraz danymi statystycznymi.

KOD URZĄDZENIA

Funkcja ta umożliwia zmianę ośmiocyfrowego kodu identyfikującego urządzenie (0 domyślnie)

KOD OPERATORA

Funkcja ta umożliwia zmianę sześciocyfrowego kodu identyfikującego operatora i zarządzanie grupami urządzeń (0 domyślnie).

URUCHAMIANIE (RESTART)

Kiedy na ekranie pojawia się funkcja restartu, możliwe jest przywrócenie danych domyślnych. Funkcja ta może być wykorzystywana w przypadku błędu pamięci danych lub wymiany oprogramowania. Wszystkie dane statystyczne są zmienione.

Należy potwierdzić, aby uruchomić proces restartu.

Wymagane są następujące parametry:

“kraj”

oznaczający rodzaj podstawowej dawki w zależności od wybranej opcji

(np. kawa IT = 60 ml – kawa FR = 106 ml).

“Kraje” wprowadzone w urządzeniu różnią się od siebie w zależności od modelu.

“układ”

Obejmuje określoną ilość kombinacji Przycisków Wyboru dostępną w każdym modelu i rodzaju wydawania (kombinacje te opatrzone w każdym modelu urządzenia tabelą pojemności wydawania).

Opcje do potwierdzenia na ekranie informacją „Wykonywanie” przez kilka sekund.

“zbiornik”

Pokazuje źródło wody:

--ON (wł.): sieć wodociągowa

--OFF (wył.): zbiornik wewnętrzny

--Pojemnik na wyposażeniu: pobór wody ze zbiornika bez czujnika poziomu wody.

Należy potwierdzić opcje; na ekranie na kilka sekund pojawi się komunikat: “Wykonywanie”.

“język”

Funkcja ta umożliwia zdefiniowanie języka komunikatów;

klawisze ▲ i ▼ umożliwiają przewijanie dostępnych opcji językowych.

KLAWISZ "UP KEY"

ZARZĄDZANIE USTAWIENIAMI

KLAWISZE "UP KEY" -> AUTOMAT

Po umieszczeniu klawisza "UP KEY" w gnieździe panelu C.P.U., funkcja ta jest wykorzystywana w celu wyboru pliku konfiguracji z listy dostępnej na wyświetlaczu. Wcisnąć klawisz, aby wprowadzić ustawienia wybrane na urządzeniu.

AUTOMAT ->KLAWISZ "UP KEY"

Po umieszczeniu klawisza "górnego" w gnieździe panelu C.P.U., funkcja ta jest wykorzystywana w celu zapisania w klawiszu „UP KEY” pliku ustawień o tej samej konfiguracji, jak ta dostępna w urządzeniu.

Należy podać nazwę pliku (np. VENDM000.STP)

USUŃ

Funkcja ta umożliwia usuwanie jednego lub więcej plików konfiguracji na kluczu wprowadzonym klawiszem "UP KEY".

USUŃ WSZYSTKO

Funkcja ta umożliwia usuwanie wszystkich plików ustawień na wprowadzonym klawiszu UP KEY.

ZARZĄDZANIE STATYSTYKĄ KLUCZA GÓRNEGO

AUTOMAT->KLAWISZ "UP KEY"

Po umieszczeniu klawisza "UP KEY" w gnieździe panelu C.P.U., funkcja ta jest wykorzystywana w celu zapisania w klawiszu „UP KEY” pliku ustawień o tej samej konfiguracji, jak ta dostępna w urządzeniu.

Należy podać nazwę pliku (np. VENDM000. STA)

USUŃ

Funkcja ta umożliwia usuwanie jednego lub więcej plików konfiguracji na kluczu wprowadzonym klawiszem "UP KEY".

USUŃ WSZYSTKO

Funkcja ta umożliwia usuwanie wszystkich plików ustawień na wprowadzonym klawiszu UP KEY.

Rozdział 3 Konserwacja

Nienaruszony stan urządzenia oraz jego zgodność z odpowiednimi zasadami instalacji powinny być sprawdzane przez wykwalifikowany personel techniczny co najmniej raz do roku.

Należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych wymagających demontażu komponentów.

Operacje konserwacji opisane w niniejszym rozdziale muszą być wykonywane wyłącznie przez personel posiadający wiedzę w zakresie działania urządzenia z punktu widzenia bezpieczeństwa elektrycznego i BHP.

INFORMACJE OGÓLNE

Aby zapewnić poprawność działania urządzenia konieczne jest przeprowadzanie regularnej okresowej konserwacji.

Poniżej wymieniono wszystkie operacje, które należy wykonać oraz związane terminy; są one oczywiście jedynie informacyjne, ponieważ zależą od warunków eksploatacji (np. twardość wody, wilgoć w środowisku, temperatura, typ wykorzystywanego produktu, etc.).

Działania opisane w tym rozdziale nie obejmują wszystkich czynności konserwacyjnych.

Bardziej złożone czynności (np. odkamienianie bojlera) musi być wykonywane przez inżyniera posiadającego odpowiednią wiedzę w zakresie urządzeń tego typu.

Aby uniknąć ryzyka utlenienia lub ogólnie agresywnego oddziaływania chemicznego, pomalowane powierzchnie i powierzchnie wykonane ze stali nierdzewnej muszą być oczyszczane przy użyciu neutralnych detergentów (uniknąć rozpuszczalników).

W żadnym razie, nie stosować strumienia wody pod ciśnieniem w celu mycia urządzenia.

WYŁĄCZNIK GŁÓWNY

Kiedy drzwi są otwarte nie wolno dotykać żadnych części pod napięciem.

Wewnątrz urządzenia, tylko części chronione osłonami oraz oznaczone następującymi symbolami pozostają pod napięciem.



Osłony mogą być zdjęte po odłączeniu urządzenia od źródła zasilania.

Aby uruchomić urządzenie przy otwartych drzwiach należy umieścić klucz w otworze przełącznika drzwi.

Drzwi można zamknąć po wyjęciu klucza z wyłącznika głównego.

KONSERWACJA ZAPARZACZA

Po wydaniu 10,000 napojów lub co 6 miesięcy, konieczna jest drobna konserwacja zaparzacza do kawy w celu optymalizacji działania urządzenia.

W celu przeprowadzenia czynności konserwacyjnych konieczne jest wyjęcie urządzenia wykonując następujące kroki:

- zdjąć rurkę teflonową łączącą urządzenie z bojlerem oraz rurkę sterowania hydraulicznego tłoka górnego odkręcając mosiężny pierścień.
- odkręcić pokrętkę mocowania urządzenia do półki;
- wyjąć zaparzacza.

Demontaż górnego filtra

- Odkręcić centralną szybko-złączkę zostawiając sprężynę.
- Wyjąć tłok z elementu poprzecznego.
- Wyjąć filtr i uszczelkę z tłoka.

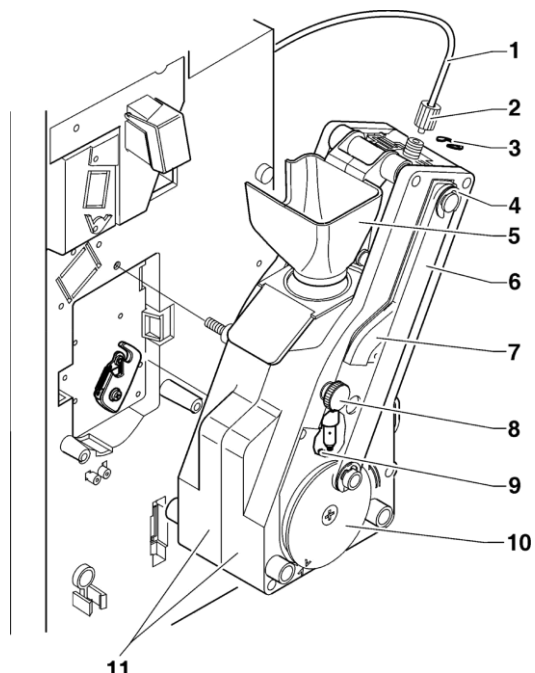
Demontaż dolnego filtra

- Wyjąć pierścień zatrzaskowy z tulei, a następnie zdjąć tuleję;
 - Wyjąć pierścień zatrzaskowy z prowadnic, a następnie zdjąć prowadnice;
 - Odkręcić śrubę dysku zewnętrznego
 - Odkręcić i zdjąć śruby mocujące podpory
 - Zdjąć lej wylotowy kawy;
 - Wyjąć wewnętrzną komorę zaparzacza
 - Wyjąć pierścień zatrzaskowy mocujący tłok dolny;
 - Wyjąć tłok z komory zaparzacza oraz zdemontować filtr.
- Zanurzyć zdemontowane komponenty w roztworze dezynfekującym na 20 minut. Wymienić uszkodzone i/lub zniszczone komponenty.
- Splukać obficie i osuszyć przed ponownym montażem – w odwrotnej kolejności.

Ważne!!!

Sprawdzić szczelność uszczelek. Nasmarować tłuszczem spożywczym.

Sprawdzić, czy rurki zostały odpowiednio zamontowane w szybko-złączkach.



Rys. 26

- 1- Rurka
- 2- Śruba mocująca pierścień
- 3- Zatrask pierścieniowy górnego tłoka
- 4- Zatrask pierścieniowy drążka łączącego
- 5- Lejek podawczy kawy (niedostępny w modelach z dozownikiem objętościowym)
- 6- Drążek łączący
- 7- Prowadnica
- 8- Pokrętko mocowania
- 9- Pierścień zatrzaskowy tłoka dolnego
- 10- Dysk zewnętrzny
- 11- Połowy kołnierza

REGULARNE CZYSZCZENIE

Operator automatu do kawy odpowiada za stan higieniczny oraz przeprowadza czynności myjąco-dezynfekujące zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP.

Urządzenie należy czyścić regularnie; zaleca się w tym celu stosowanie letniej wody oraz nieagresywnego detergentu.

Aby oczyścić elementy metalowe, nigdy nie należy stosować preparatów żrących lub powodujących korozję.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niestosowania się do powyższego zakazu używania agresywnych lub toksycznych środków chemicznych.

Uwaga!!!

NIGDY nie stosować strumienia wody pod ciśnieniem na urządzenie w celu umycia.

CZYSZCZENIE MIKSERA ORAZ UKŁADU DOZOWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

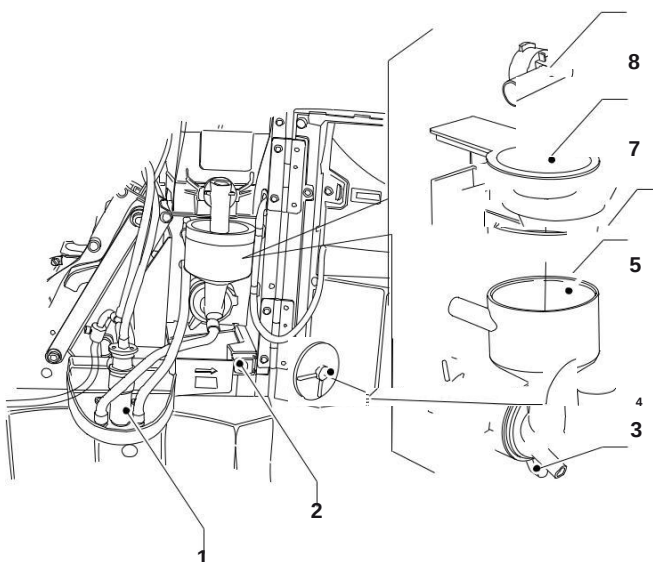
Mikser oraz przewody podawania napojów instant muszą być starannie oczyszczone w momencie instalacji urządzenia, a następnie co najmniej raz w tygodniu lub częściej w zależności od stopnia wykorzystania urządzenia, wlot wody oraz układ podawania produktów w celu zachowania higieny podawanych produktów.

Używanie wody pod ciśnieniem jest absolutnie zabronione.

Jeżeli chodzi o modele ze spieniaczem mleka – poza stosowaniem się do instrukcji zawartych w treści niniejszego ustępu – nigdy nie wolno zapominać o codziennym, automatycznym myciu spieniacza.

Części wymagające mycia:

- szuflada na odpady produktów instant, lejek na produkty w proszku, miksery oraz przewody podawcze napojów;
- dysze dozujące;
- dysza mleka (tylko modele ze spieniaczem mleka)
- dysze;

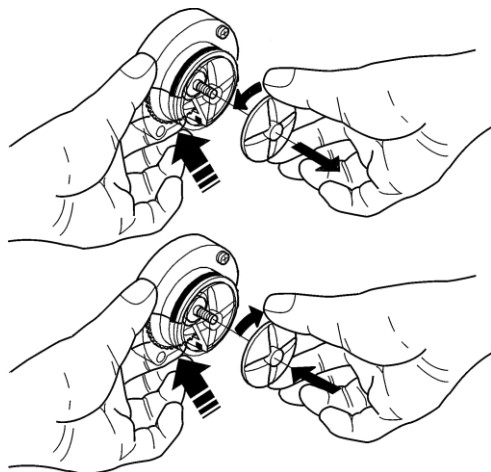


Rys. 27

- 1- Dysza dozownika mleka (tylko modele ze spieniaczem mleka)
- 2- Klawisz zwolnienia uchwytu dysz
- 3- Śrubka mocująca pierścień lejka podawczego wody
- 4- Wirnik miksera
- 5- Lejek podawczy wody
- 6- Pojemnik na odpady instant
- 7- Lejek podawczy produktów instant
- 8- Podajnik taśmowy produktów instant

Aby umyć mikser, należy wykonać następujące czynności:

- obrócić zsymp produktu w kierunku do góry
- obrócić pierścień mocujący zrzut wody w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć zrzuty proszku, tace na odpady produktów w proszku oraz zrzuty wody
- odkręcić wirnik miksera; w tym celu należy przytrzymać palcem ząbkowany dysk zamontowany na wałku silnika miksera



Rys. 28

Umyć używając odpowiednich produktów myjących.

- Zanurzyć element w pojemniku z roztworem myjącym uprzednio przygotowanym i pozostawić go na ok. 20 min.; w razie potrzeby, usunąć pozostałości i widoczne warstwy zabrudzeń za pomocą szczotki i/lub wyciora;
- spłukać i starannie osuszyć wszystkie części
- zamontować wirnik miksera;
- zamontować lejek podawczy wody i obrócić śrubkę pierścienia mocującego zgodnie z ruchem wskazówek zegara
- zamontować szuflady na odpady instant i zrzuty produktu
- obrócić podajnik taśmowy produktu instant w kierunku do dołu.

Po umieszczeniu zdemontowanych części na miejscu, wykonać następujące czynności:

- Umyć mikser wprowadzając kilka kropel preparatu myjącego do lejków podawczych.
- Po umyciu, spłukać wszystkie elementy obficie wodą w celu usunięcia pozostałości preparatu myjącego.

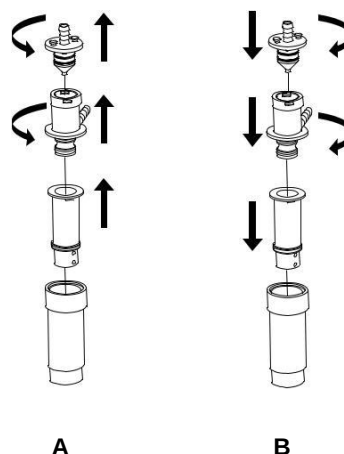
Wszystkie czynności wymagające bezpośredniego podłączenia do źródła elektryczności mogą być wykonywane WYŁĄCZNIE przez wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie szczególnych ryzyk związanych z danymi czynnościami.

CZYSZCZENIE DYSZ SPIENIACZA

Tylko modele ze spieniaczem mleka.

Dysza dozownika mleka składa się z rozbieranych elementów umożliwiających szybki demontaż i czyszczenie. W celu oczyszczenia, należy przeprowadzić następujące czynności:

- wyjąć dyszę dozownika mleka z uchwytu
- oddzielić od siebie wszystkie części i umyć z użyciem detergentu; w razie potrzeby usunąć widoczne resztki oraz warstwy brudu za pomocą wyciora i szczotek



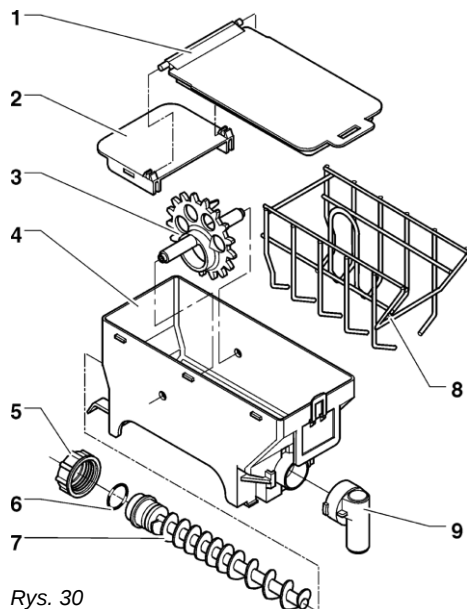
Rys. 29

A- Demontaż

B- Montaż

CZYSZCZENIE TACY I POJEMNIKA NA PRODUKTY ROZPUSZCZALNE

- Zdjąć pojemniki z urządzenia;
- Zdemontować zrzuty produktów oraz wyjąć rolki usytuowane w tylnej części pojemnika;
- Oczyszczyć wszystkie elementy wykorzystując w tym celu roztwór gorącej wody i preparatu czyszczącego; następnie osuszyć starannie wszystkie elementy.



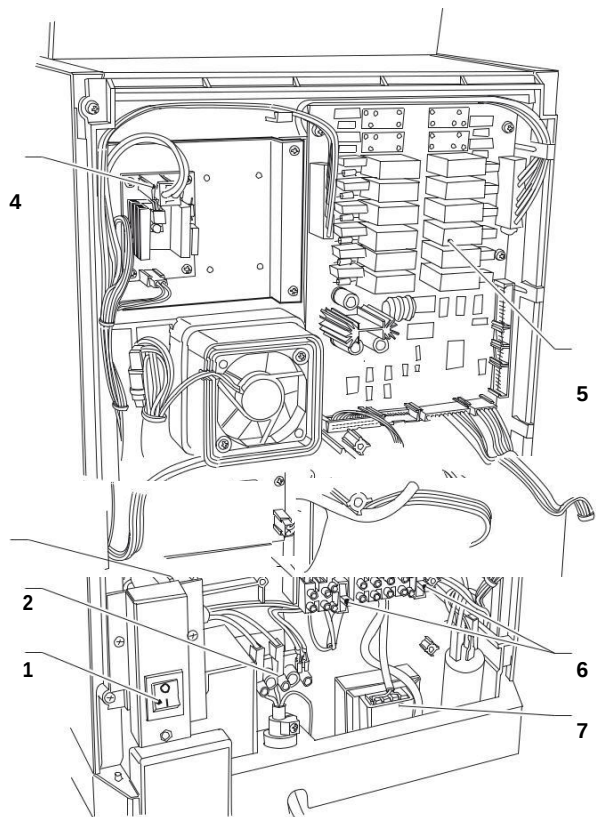
Rys. 30

- 1- Osłona
- 2- Zatrząsk osłony
- 3- Kółko
- 4- Kanister
- 5- Nakrętka pierścienia mocującego rolki
- 6- Uszczelka
- 7- Rolki
- 8- Skrobak
- 9- Wylot układu podawczego proszku

FUNKCJE PANELU

Panele elektroniczne zostały zaprojektowane w taki sposób, aby współdziałać z różnymi modelami urządzeń. W przypadku wymiany lub zmiany trybu działania urządzenia, konieczne będzie sprawdzenie konfiguracji paneli elektronicznych oraz pobranie odpowiedniego oprogramowania.

W celu uzyskania dostępu do paneli elektronicznych należy zdjąć tylną osłonę urządzenia



Rys. 31

- 1- Wyłącznik główny
- 2- Bezpiecznik główny
- 3- Panel sterowania podgrzewaczem espresso
- 4- Panel sterowania podgrzewaczem pary (modele ze spieniaczem mleka)
- 5- CPU / panel uruchamiania
- 6- Bezpieczniki transformatora
- 7- Transformator

PANEL URUCHAMIANIA CPU

- Umożliwia przetwarzanie informacji przekazywanych z panelu interfejsu użytkownika oraz systemu płatniczego;
- Umożliwia przetwarzanie sygnałów wejściowych;
- Umożliwia włączanie/wyłączanie użytkowników oraz paneli bojlera;

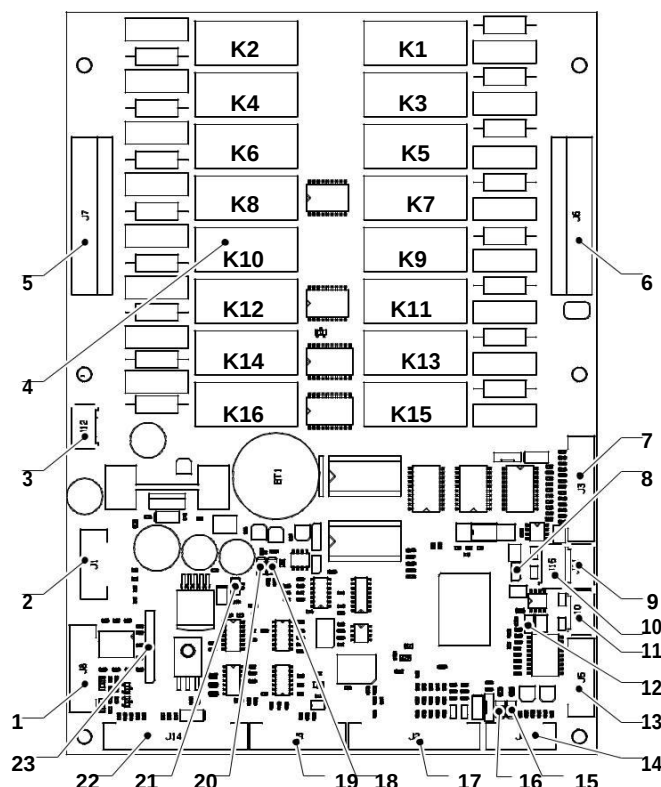
Panel jest zasilany prądem zmiennym 15 V, który jest stabilizowany przez panel do napięcia 12 V prądu stałego. Prąd zmienny 15 V jest przekazywany przez transformator. Transformator jest chroniony bezpiecznikiem 125 mA T umieszczonym na głównym zwoju oraz bezpiecznikiem 1.25 A T umieszczonym na zwoju dodatkowym.

PRZEKAZNIK	UŻYTKOWNIK* Espresso	UŻYTKOWNIK* Spieniacza espresso
K1	PM	PM
K2	Nie wykorzystany	Nie wykorzystany
K3	MF	MF
K4	ESC**	ESC**
K5	ER	ER
K6	Nie wykorzystany	ELAV
K7	M	M
K8	ESP1	ESP1
K9	EV1	EV1
K10	MD1	MD1
K11	EV2	EV2
K12	Nie wykorzystany	EEAVAP
K13	MD2	MD2
K14	EEA ***	EEA ***
K15	Nie wykorzystany	EVVAP
K16	MAC	MAC

*Patrz: schemat układów

** Modele z dozownikiem wolumetrycznym

*** Modele zasilane z sieci wodociągowej



Rys. 32

- 1- (J8) Złącze SPI
- 2- (J1) Złącze klucza górnego
- 3- (J12) Zasilanie panelu
- 4- Przekładniki K1...-K16
- 5- (J7) Użytkownicy
- 6- (J6) Użytkownicy
- 7- (J3) Sygnalizacja układu sterowania spieniacza
- 8- (JP4) Zworka CAN-BUS 2
- 9- (J11) Złącze CAN-BUS
- 10- (J15) Złącze CAN-BUS 2
- 11- (J10) Złącze CAN-BUS
- 12- (JP1) Zworka CAN-BUS (zamknięta)
- 13- (J5) Panel rozszerzeń przełączników (jeżeli dostępny)
- 14- (J4) Sondy i panele sterowania podgrzewaczem
- 15- (DL2) Czerwone kontrolki podgrzewania pary (modele ze spieniaczem mleka)
- 16- (DL1) Czerwone kontrolki podgrzewania espresso
- 17- (J2) Sygnały wejścia
- 18- (DL4) "Panel zerowania" czerwonych kontrolki led
- 19- (J9) Nie wykorzystany
- 20- (DL3) Zielona kontrolka "operacji"
- 21- (DL5) Żółta kontrolka led "+5V"
- 22- (J14) Panel interfejsu użytkownika
- 23- (J13) Tablica rozszerzeń systemów płatniczych

AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA

Urządzenie działa w oparciu o program Flash EPROM, który można zmienić stosując odpowiedni program oraz system (komputer, Up Key lub podobny) bez konieczności wymiany EPROM.

PANEL INTERFEJSU UŻYTKOWNIKA

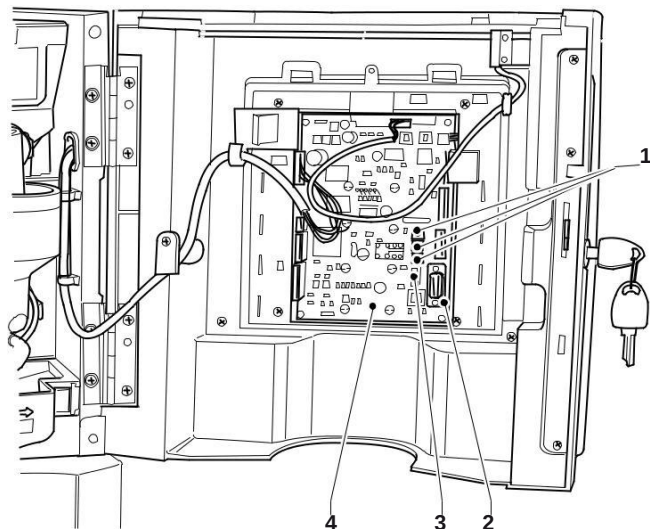
Panel jest zabezpieczony osłoną i znajduje się w wewnętrznej stronie drzwi. Zarządza:

--ekranem,

--klawiaturą wyboru

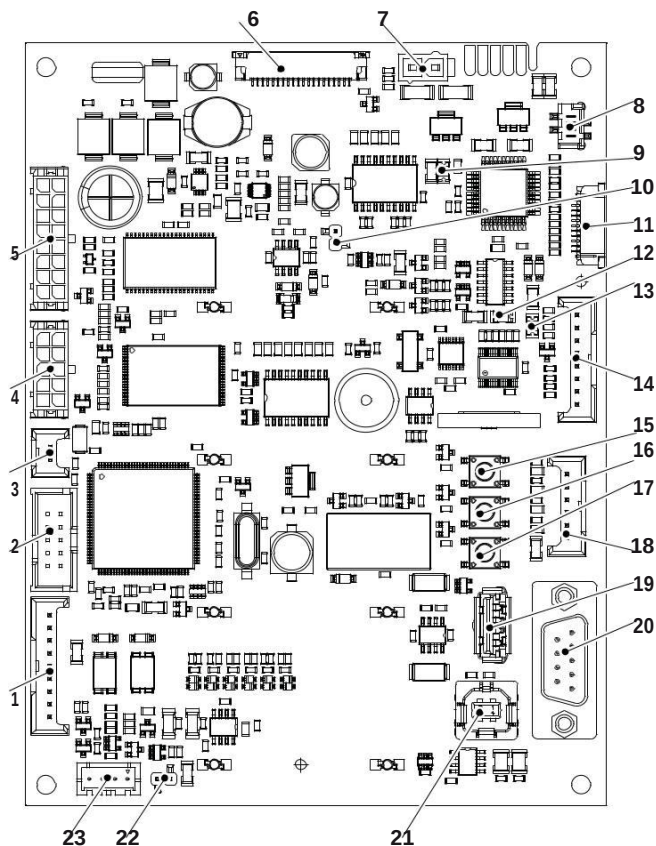
--klawiszami technicznymi

Złącze seryjne RS232 i/lub USB są zamontowane na panelu umożliwiając gromadzenie danych statystycznych.



Rys. 33

- 1- Klawisze funkcyjne
- 2- Port seryjny RS232
- 3- Złącze USB
- 4- Panel interfejsu użytkownika

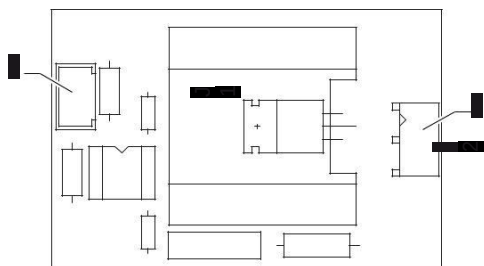


Rys. 34

- 1- (J15) Niewykorzystany
- 2- (J12) Walidator/element przyjmujący monety
- 3- (J11) Licznik mechaniczny
- 4- (J10) Walidator/element przyjmujący monety
- 5- (J4) Panel uruchamiania CPU
- 6- (J5) Ekran
- 7- (J9) Czujnik klapki kawy bezkofeinowej
- 8- (J14) Oświetlenie drzwi
- 9- (DL3) Zielona kontrolka RUN (uruchamianie)
- 10- Zworka (zamknięta)
- 11- (J13) Niewykorzystany
- 12- (DL2) czerwona kontrolka RESETOWANIA
- 13- (DL1) żółta kontrolka zasilania
- 14- (J3) Interfejs programowania
- 15- (SW4) Klawisz mycia miksera
- 16- (SW5) Klawisz mycia urządzenia
- 17- (SW3) Klawisz programowania
- 18- (J6) SPI- Serial Peripheral Interface – seryjny interfejs peryferyjny (jeżeli jest zamontowany)
- 19- (J8) Złącze USB
- 20- (C2) Port seryjny RS232
- 21- (J7) Niewykorzystany
- 22- Zworka (zamknięta)
- 23- (J16) Interfejs seryjny (jeżeli jest zamontowany)

PANEL STEROWANIA PODGRZEWACZEM

Panel ma na celu sterowanie wyłączaniem elementu grzewczego bojlera.



Rys. 35

- 1- J1 Do panelu wzbudzenia
- 2- J2 Do elementu grzewczego bojlera

TABLICA ROZSZERZEŃ SYSTEMÓW PŁATNICZYCH

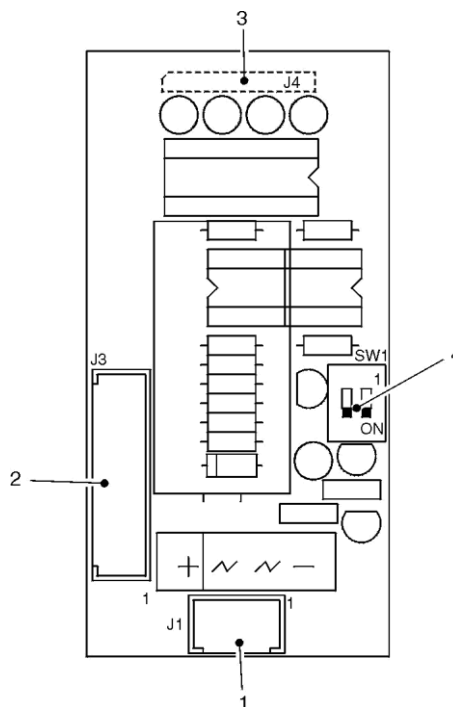
Panel ten jest dostarczany wraz z zestawem montażowym systemów płatniczych takich jak "wydawanie reszty", czy "obsługa bezgotówkowa".

Panel ten jest połączony z panelem uruchamiania CPU za pomocą złącza.

Konfiguracja elementów SW1 minidips powinna być ustawiona w następujący sposób:

--ON (wł.): Systemy MDB

--OFF (wył.): Wykonawcze / systemy BDV



Rys. 36

- 1- Złącze systemu płatniczego (okablowanie stanowi część zestawu)
- 3- Złącze uruchamiania panelu CPU
- 4- Minidip konfiguracji

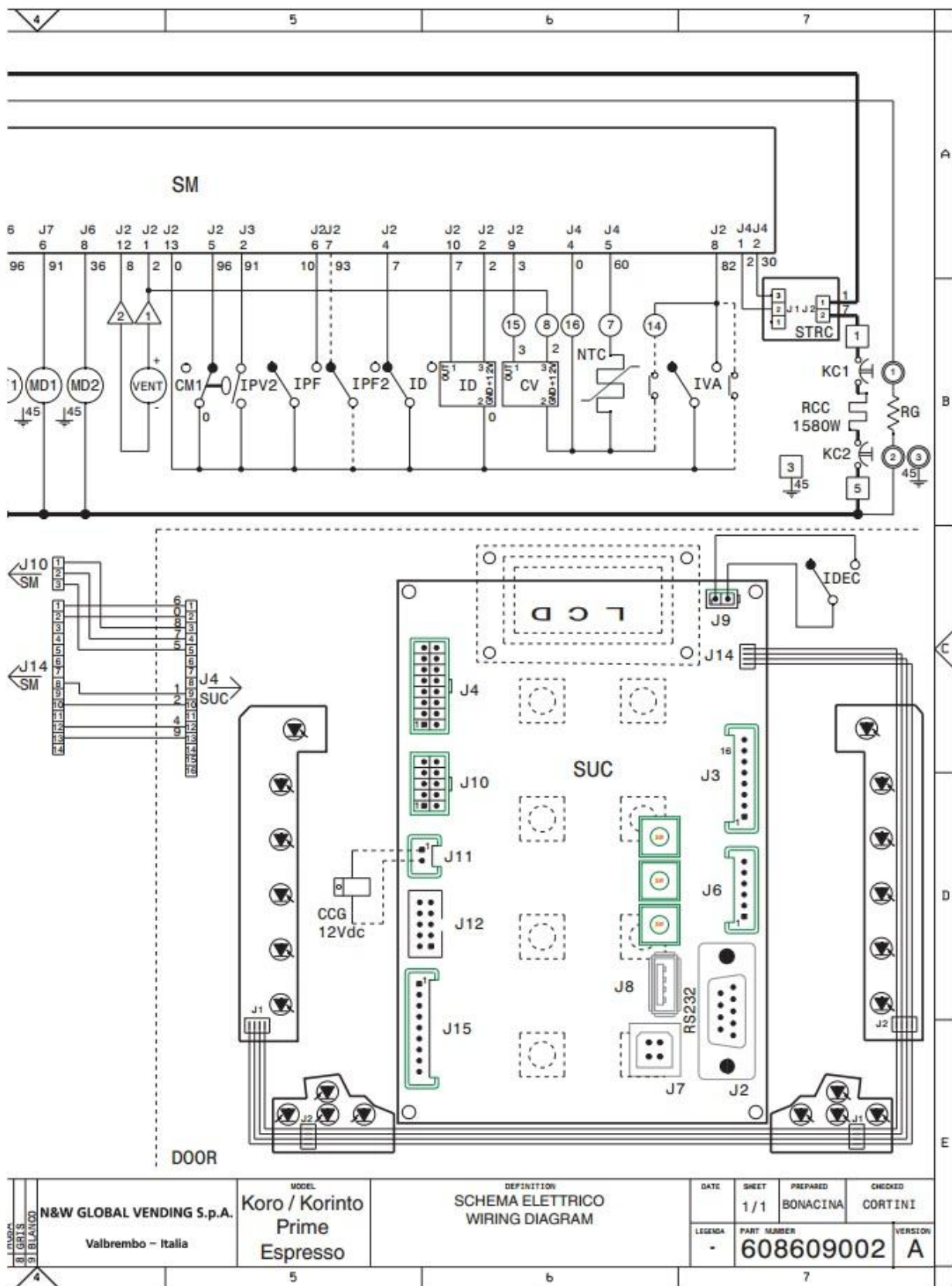
ZABEZPIECZENIE BOJLERA PRZED PRZEGRZANIEM

Termostat zabezpieczający wyłącza element grzewczy bojlera po osiągnięciu i/lb przekroczeniu temperatury.

W przypadku, gdy jeden lub więcej termostatów uruchamia się, należy sprawdzić przyczynę awarii i ją usunąć.

Zresetować termostat ręcznie za pomocą odpowiednich klawiszy.

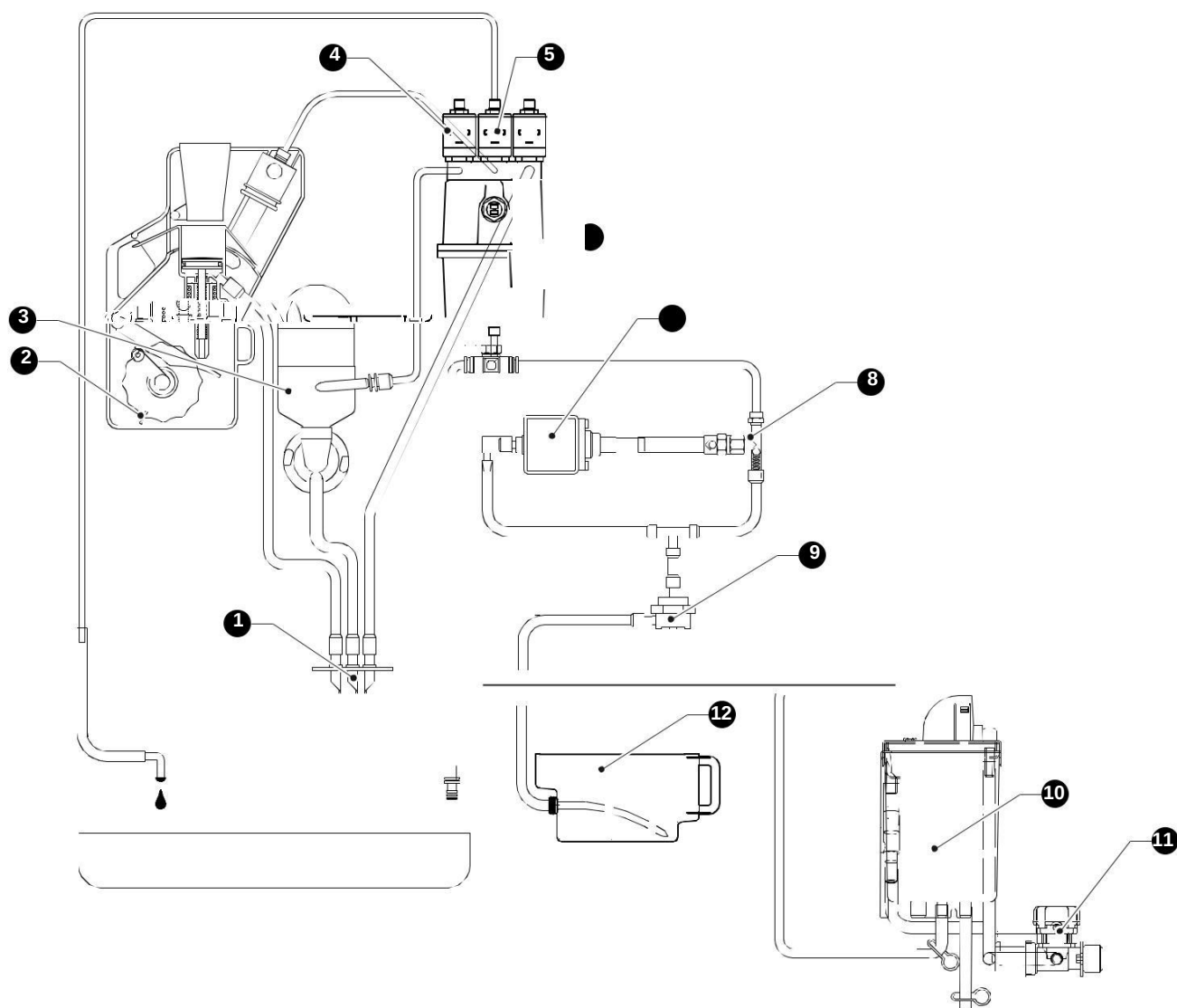
Jeżeli termostaty włączą się przy braku wody, elementy bojlera, sterowania oraz zabezpieczenia mogą zostać uszkodzone: należy je wymienić.



KS1...WYŁĄCZANIE AWARYJNE
 LCD EKRAN CIEKŁOKRYSTALICZNY
 M SILNIK ZAPARZACZA
 MAC MŁYNEK
 MD1... SILNIK UKŁADU PODAWANIA
 MF1... SILNIK UBIJACZA PROD. ROZPUSZCZALNYCH
 NTC CZUJNIK TEMPERATURY
 PM POMPA
 PM POMPA MLEKA
 PMV POMPA BOJLERA PARY
 PTC ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

RCC ELEMENT GRZEWWCZY ZAPARZACZA
 RCV ELEMENT GRZEWWCZY BOJLERA PARY
 G ELEMENT GRZEWWCZY URZĄDZENIA
 SALIM PANEL ZASILANIA
 SM PANEL URZĄDZENIA
 STRC1 PANEL PODGRZEWACZA TRIAC
 STRC2 PANEL PODGRZEWACZA TRIAC
 TR TRANSFORMATOR
 TX... BEZPIECZNIK (X=PRĄD)
 VENT WENTYLATOR

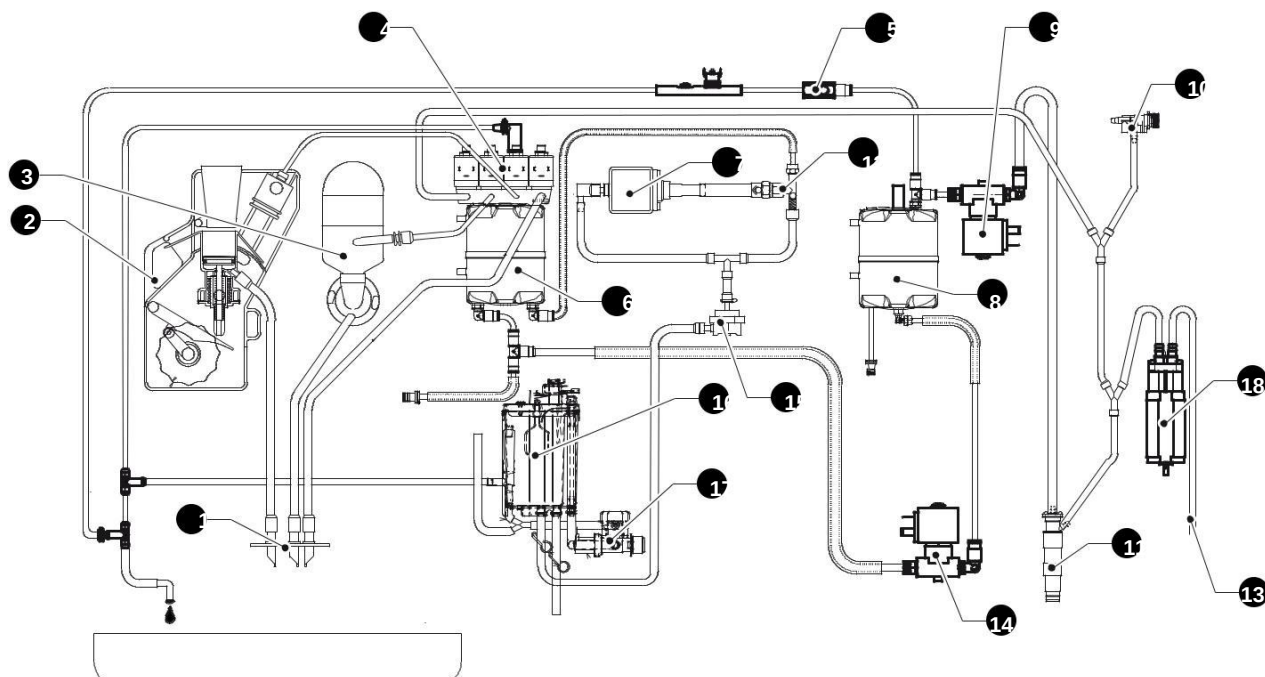
UKŁAD HYDRAULICZNY



- 1- DYSZE
- 2- ZAPARZACZ
- 3- MIKSER
- 4- ZAWORY ELEKTROMAGNETYCZNE
- 5- ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY ZAPARZACZA
- 6- BOJLER
- 7- POMPA
- 8- OBEJŚCIE
- 9- LICZNIK OBJĘTOŚCIOWY
- 10- STYCZNIK PRÓŻNIOWY (tylko jeżeli został dostarczony przez wodociągi)

- 11- ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY WLOTU WODY
- 12- ZBIORNIK

UKŁAD HYDRAULICZNY ZE SPIENIACZEM



- 1- DYSZE
- 2- ZAPARZACZ
- 3- MIKSER
- 4- ZAWORY ELEKTROMAGNETYCZNE
- 5- ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA
- 6- BOJLER
- 7- POMPA
- 8- BOJLER PARY
- 9- ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY PARY
- 10- STYCZNIK PRÓŻNIOWY

- 11- DYSZA DOZOWNIKA MLEKA
- 12- OBEJŚCIE
- 13- RURKA PODAWCZA MLEKA
ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY
- 14- ZASILAJĄCY BOJLERA PARY
- 15- LICZNIK OBJĘTOŚCIOWY
- 16- STYCZNIK PRÓŻNIOWY
- 17- ELEKTROMAGNETYCZNY WLOTU WODY
- 18- POMPA MLEKA

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Producent zastrzega prawo do wprowadzania zmian w charakterystyce urządzenia, o którym mowa w niniejszym dokumencie bez konieczności i powiadomienia użytkownika. Dodatkowo, producent zrzeka się odpowiedzialności i za WSZELKIE niedokładności i zawarte w treści i niniejszej publikacji, które wynikają z błędów w druku i/lub fotograficznych.

Wszystkie instrukcje, rysunki, tabele oraz ogólne informacje zawarte w treści i niniejszego dokumentu mają charakter poufny i nie mogą być ujawniane w części i lub w całości i bez uprzedniej pisemnej zgody producenta, którego własność stanowi.

