РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

KRONO Instant

Аппараты настольные кофейные сегмента OCS т. м. .Necta

РУС Русский

Документ № H 4115 EN 00

Версия 1 07 - 2012

Производитель N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Юридический адрес: Виа Рома 24
24030 Вальбрембо (Бергамо) Италия

Телефон: +39 035 606111
Факс: +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Уставный капитал общества 40000000,00 Евро
полностью внесен
Регистрационный номер в Реестре фирм и предприятий
Бергамо и регистрационный номер в бюро учета НДС:
05035600963
Регистрационный номер AEE: IT08020000001054

Valbrembo, 01/01/2012

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ
DECLARATION OF CONFORMITY
D CLARATION DE CONFORMIT
KONFORMIT TSERKL RUNG
DECLARACI N DE CONFORMIDAD
DECLARA O DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

CE

Идентификационная метка
Identification label

Русский Устройство, описание которого приведено на табличке с паспортными данными, соответствует законодательным требованиям перечисленных ниже европейских директив с учетом их последующих изменений и дополнений.

English The machine described in the identifcation plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Fran ais La machine d crite sur la plaquette d'identifcation est conforme aux dispositions l gales des directives europ ennes nonc es ci-contre et modifcations et int grations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Ger t entspricht den rechts aufge f hrten gesetzlichen Europ ischen Richtlinien, sowie anschlie enden nderungen und Erg nzungen

Espa ol Se declara que la m quina, descrita en la etiqueta de identifcaci n, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modifcaciones e integraciones

Portugu s Declara-se que a m quina, descrita na placa de identifca o est conforme as disposi es legislativas das Diretrizes Europ ias elencadas aqui ao lado e sucessivas modifca es e integra es

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

Директивы ЕС European directives	Отменены Repealed by
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/96/EC	

Русский Ниже перечислены применяемые гармонизированные стандарты или технические спецификации (указания), соответствующие надлежащей инженерно-технической практике в вопросах безопасности, действующей в рамках ЕС:

English The harmonised standards or technical specifcations (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Fran ais Les normes harmonis es ou les sp cifcations techniques (d signations) qui ont t appliqu es conform ment aux r gles de la bonne pratique en mati re de s curit en vigueur dans l'UE sont :

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

Espa ol Las normas armonizadas o las especifcaciones t cnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena pr ctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Portugu s As normas harmonizadas ou as especifca es t cnicas (designa es) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em mat ria de seg uran a em vigor na UE s o:

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

Гармонизованные стандарты / Specifiche tecniche	Технические спецификации Technical specifications
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	
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008	
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009	
EN 61000-3-3: 2008	
EN 61000-4-2: 2009	
EN 61000-4-3: 2006 + A1: 2008	
EN 61000-4-4: 2004	
EN 61000-4-5: 2006	
EN 61000-4-6: 2009	
EN 61000-4-11: 2004	

Техническая документация составлена:
The technical fle is compiled at:
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

АНДРЕА ЗОККИ

Главный исполнительный директор

Декларация соответствия

Декларация соответствия положениям директив и стандартов ЕС, предусмотренных действующим законодательством, приведена на первой странице настоящего руководства, которое является неотъемлемой частью данного устройства.

CE Настоящим подтверждается, что устройство, описание которого приведено на табличке с паспортными данными, соответствует положениям директив ЕС, с учетом их последующих изменений и дополнений, а также с согласованными стандартами или техническими спецификациями (указаниями), применяемыми согласно надлежащей практике, соблюдаемой на территории ЕС и изложенной на данной странице.

Предупреждения

УСТАНОВКА

Установка и последующее техническое обслуживание должны проводиться членами персонала, имеющими соответствующую квалификацию и навыки использования устройства в соответствии с действующими правилами.
Продажа устройства осуществляется без платежной системы. Вследствие этого только лицо, которое произвело установку, будет нести ответственность за любой ущерб, который может быть причинен устройству или имуществу и лицам в результате неверной установки платежной системы.
Исправное состояние устройства и его соответствие стандартам выполнения надлежащей установки должны проверяться квалифицированным персоналом не реже одного раза в год.
Упаковочные материалы должны быть утилизированы с соблюдением требований охраны окружающей среды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Устройство может быть использовано детьми и лицами с физическими, сенсорными или интеллектуальными нарушениями, под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или прошедших специальную подготовку по использованию устройства. Лица, осуществляющие присмотр за детьми, не должны позволять им играть с устройством.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Выполнение следующих рекомендаций поможет вам защитить окружающую среду:
- для очистки аппарата необходимо использовать средства, поддающиеся биологическому разложению;
- необходимо надлежащим образом утилизировать все упаковочные материалы от продуктов, используемых для наполнения и очистки устройства;
- необходимо выключать устройство во время его бездействия в целях экономии энергии.

Символ означает, что устройство не может быть утилизировано как обыкновенные отходы; утилизация устройства осуществляется в соответствии с директивой ЕС 2002/96/CE
(Утилизация электрического и электронного оборудования — WEEE (Waste Electrical and Electronics Equipments) и национальными законами, связанными с такой директивой. Данное требование направлено на предотвращение любых негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека.
Раздельный сбор мусора из устройства в конце срока его эксплуатации должен быть организован и осуществляться под контролем производителя. В целях надлежащей утилизации устройства свяжитесь с пунктом продажи, в котором вы приобрели устройство, или с нашим отделом послепродажного обслуживания.
Незаконная утилизация устройства влечет наложение административных санкций, предусмотренных действующими правилами.

Внимание!

Если устройство оборудовано системой охлаждения, то такое охлаждающее устройство содержит HFC-R134a фторированный газ, являющийся причиной возникновения парникового эффекта, использование которого регулируется Киотским протоколом; совокупный потенциал нагрева равен 1300.

1. В случае неисправностей
   В большинстве случаев любые технические проблемы исправляются с помощью незначительных операций по ремонту. Прежде чем обратиться к производителю, мы рекомендуем внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации аппарата.
   В случае серьезного сбоя или неполадки в работе аппарата необходимо обратиться в сервисную службу продавца или связаться с уполномоченным представителем производителя:
   ООО «НВ Глобал Вендинг»
   Олимпийский проспект 29/2, г. Мытищи,
   Московская область, 141006 - Россия
   www.nwglobalvending.com.ru
   Телефон +7 495 9260714
2. При соответствующем уходе и обслуживании аппарата срок службы составляет минимум 7 (семь) лет.
3. Дата изготовления аппарата указана на внутренней наклейке.
4. Условия продажи: ВСЕ новые аппараты, реализуемые на территории Таможенного союза (ЕАС), реализуются ТОЛЬКО авторизованными дилерами или по контракту с ООО "НВ Глобал Вендинг", Россия.
5. Аппарат модели KRONO позволяет конечному пользователю аппарата приготовить кофейные напитки из натуральных зерен, напитки из растворимых ингредиентов, а также сочетания кофейных напитков с напитками из растворимых ингредиентов.

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, manufacturing and sale of electronical and electromechanical vending machines
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: 2012 - 05 - 08 Expiry date: 2015 - 05 - 31

Registration Number: IT - 12979

IQNet

Michael Drechsel
President of IQNET

CISQ

Gianrenzo Prati
President of CISQ

IQNet Partners*:
AENOR *Spain* AFNOR Certification *France* AIB-Vincotte International *Belgium* ANCE *Mexico* APCER *Portugal* CCC *Cyprus* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* Cro Cert *Croatia* DQS Holding GmbH *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* ICONTEC *Colombia* IMNC *Mexico* INNORPI *Tunisia* Inspecta Certification *Finland* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KFQ *Korea* 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 18/20 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

Design, production and sales of vending machine

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2011 - 06 - 27 Expiry date: 2013 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753

IQNet — *Michael Drechsel*, *President of IQNET*

CISQ — *Gianrenzo Prati*, *President of CISQ*

IQNet Partners*:
AENOR *Spain* AFNOR Certification *France* AJB-Vinçotte International *Belgium* ANCE *Mexico* APCER *Portugal* CCC *Cyprus* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* Cro Cert *Croatia* DQS Holding GmbH *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* HKQAA *Hong Kong China* ICONTEC *Colombia* IMNC *Mexico* Inspecta Certification *Finland* IRAM *Argentina* IQA *Japan* KFQ *Korea* 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

Русский язык

СОДЕРЖАНИЕ

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВВЕДЕНИЕ 2

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ТОРГОВОГО 2
АВТОМАТА И ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКИ 2
В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ 2
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 2
РАЗМЕЩЕНИЕ ТОРГОВОГО АВТОМАТА 3

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 3

ЭНЕРГОЗАТРАТЫ 3
АКСЕССУАРЫ 3

ЗАГРУЗКА И ОЧИСТКА 6

СЕТЕВЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ 6
ГИГИЕНА И ОЧИСТКА 6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОРГОВЫХ АВТОМАТОВ ДЛЯ
РОЗЛИВА ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ В ОТКРЫТЫЕ ЕМКОСТИ 7

СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ 7

ЗАГРУЗКА ПРОДУКТОВ 8

ЗАГРУЗКА РАСТВОРИМЫХ 8
ПРОДУКТОВ 8
ОЧИСТКА И НАПОЛНЕНИЕ 8
РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ 8
ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ ЖИДКИХ ОТХОДОВ8 8
САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА МИКСЕРОВ
И ПУТЕЙ ПОДАЧИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 9
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОМЫВКИ 9
ВКЛЮЧЕНИЕ 9
ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 10

УСТАНОВКА 11

СЕТЕВЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ 11
РАСПАКОВКА ТОРГОВОГО АВТОМАТА 11
ПОДКЛЮЧЕНИЕ АВТОМАТА К
ВОДОПРОВОДНОЙ СИСТЕМЕ 11
ОПОРОЖНЕНИЕ ВОДНОГО КОНТУРА 12
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ 13
УСТАНОВКА ПЛАТЕЖНОЙ СИСТЕМЫ 13
УСТРОЙСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ 13

ВКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ В ПЕРВЫЙ РАЗ 14

ЗАПОЛНЕНИЕ СИСТЕМЫ ВОДОЙ 14
ИНИЦИАЛИЗАЦИЯ 15
САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА МИКСЕРА
И ПУТЕЙ ПОДАЧИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 15
СТАНДАРТНЫЕ НАСТРОЙКИ 16
РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ 16

ПРОГРАММИРОВАНИЕ 17

РЕЖИМЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ 17

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ 17

ФУНКЦИЯ ЧИП-КАРТЫ (В СЛУЧАЕ НАЛИЧИЯ) 17
РЕЖИМ НАВИГАЦИИ 18
МЕНЮ ПАРАМЕТРОВ 19
НАСТРОЙКИ ДОЗИРОВАНИЯ 19
ОТКАЗЫ 19

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 20

ВВЕДЕНИЕ 20
ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА 20

ФУНКЦИИ ПЛАТЫ 22

ПЛАТА ВКЛЮЧЕНИЯ ЦЕНТРАЛЬНОГО ПРОЦЕССОРА 22
КНОПОЧНАЯ ПЛАТА 22
ТЕПЛОВАЯ ЗАЩИТА БОЙЛЕРА 23

ПРИЛОЖЕНИЕ 25

ВВЕДЕНИЕ

Данная техническая документация, входящая в комплект поставки, является неотъемлемой частью оборудования и, следовательно, она должна прилагаться к оборудованию при перемещениях или передаче, чтобы другие операторы могли получить консультации.

Прежде чем устанавливать и использовать автомат, необходимо прочитать и понять содержание документации, так как в ней содержится важная информация по правилам техники безопасности при установке, эксплуатации и техническому обслуживанию.

Руководство состоит из трех глав.

Первая глава посвящена описанию операций типичной загрузки и очистки, выполняемых на участках автомата, доступных с использованием дверного ключа, без применения каких-либо других инструментов.

Во второй главе содержатся инструкции по правильной установке, а также информация, необходимая для оптимального использования работы автомата.

В третьей главе описаны операции обслуживания, предполагающие использование инструментов для доступа к потенциально опасным участкам.

Операции, описанные во второй и третьей главах, должны выполняться только специально обученным персоналом для работы с автоматом, с соблюдением правил электробезопасности и охраны труда.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ТОРГОВОГО АВТОМАТА И ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКИ

Каждый прибор идентифицируется по серийному номеру, указанному на опознавательной этикетке, расположенной на задней поверхности автомата.

Данная табличка (см. рисунок) признается производителем как единственный способ идентификации автомата и содержит все данные, наглядно и надежно отображающие все технические характеристики. Она также облегчает работу с запасными частями.

В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

В большинстве случаев любые технические проблемы устраняются с помощью небольшого ремонта. Следовательно, прежде чем обратиться к производителю, рекомендуется внимательно прочитать данное руководство.
При возникновении серьезных повреждений или неисправностей следует обращаться к производителю:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo (Вальбрембо)
Италия – Тел.: +39-035606111

или к уполномоченному представителю производителя:

ООО "НВ Глобал Вендинг"
Олимпийский проспект 29/2, г. Мытищи
Московская область, 141006 - Россия
www.nwglobalvending.com.ru
Тел.: + 7 495 926 07 14

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Во избежание повреждения автомата, операции по погрузке и выгрузке необходимо выполнять с особой осторожностью.

Для подъема автомата можно использовать ручной или механический вилочный погрузчик; вилы должны заводиться под аппарат.

Запрещается:

- переворачивать торговый автомат;
- перемещать его при помощи веревок или аналогичных приспособлений;
- поднимать торговый автомат за его стороны;
- поднимать торговый автомат с помощью веревок или канатов;
- трясти торговый автомат и/или его упаковку.

Хранить автомат необходимо в сухом помещении при температуре от 0 до 40 C.
Допускается устанавливать максимум 2 автомата друг на друга в оригинальной упаковке. Всегда устанавливайте автомат вертикально, как это указано стрелками на упаковке.

Рис. 1

1 – Код

2 – Тип

3 – Модель

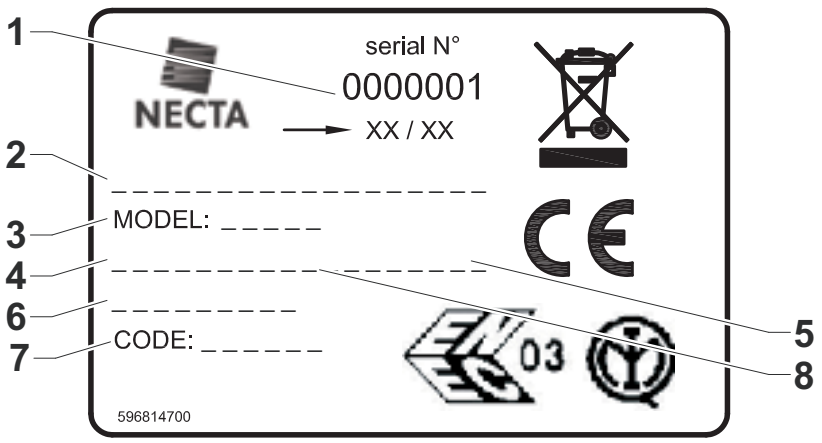
4 – Рабочее напряжение

5 – Поглощаемая энергия

6 – Страна-производитель

7 – Серийный номер

8 – Частота



РАСПОЛОЖЕНИЕ ТОРГОВОГО АВТОМАТА

Автомат не предназначен для установки вне помещения. Его необходимо устанавливать в сухом помещении при температуре от 2 до 32 C. Автомат запрещается устанавливать в помещениях, где для очистки применяются водяные струи (например, на больших кухнях).
Автомат можно устанавливать около стены таким образом, чтобы расстояние от задней панели до стены составляло минимум 4 см - тем самым обеспечивается необходимая вентиляция. Ни в коем случае нельзя накрывать автомат тканью или чем-нибудь подобным.
Автомат устанавливается на выровненной поверхности.

Важно!!!
К автомату обеспечивается доступ со стороны задней панели и с обеих сторон в случае чрезвычайного техобслуживания и/или ремонта.
Это необходимо для того, чтобы машина вращалась вокруг своей оси, чтобы разобрать заднюю часть и боковые стороны.

Размещение на тумбе
Автомат можно устанавливать на тумбу или другую подходящую опорную часть (рекомендуемая высота – 830 мм).
Рекомендуется использовать там, где это возможно, тумбу, предназначенную для размещения лотка для отходов, оборудования для подачи воды, платежной системы и, если вода очень жесткая, - средство для удаления накипи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры

Высота	580 мм
Ширина	300 мм
Глубина	365 мм
Общая глубина с открытой дверью	600 мм
Вес	16 кг

Электрические характеристики и энергопотребление

Напряжение источника питания	220/240 В
Частота источника питания	50/60 Гц
Установленная мощность	2750 Вт

См. табличку с паспортными данными (рис.1)

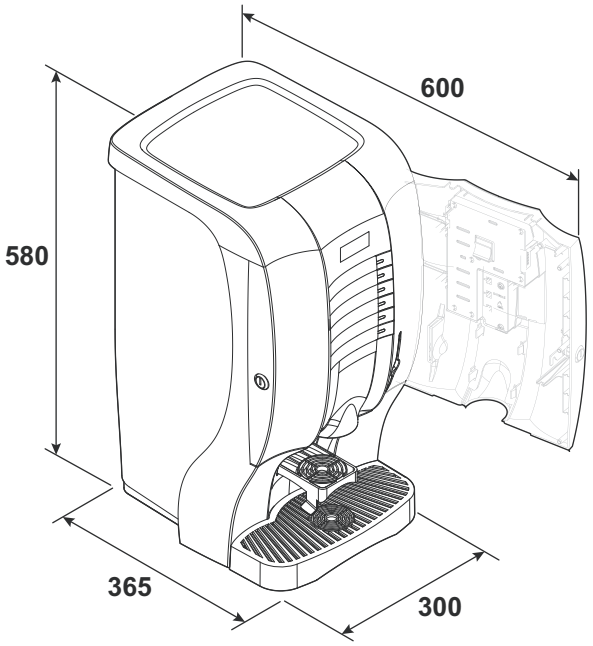


Рис. 2

Платежная система

Для автомата может использоваться специальное оборудование для установки платежных систем с протоколами Executive, MDB или BDV.

Платежные системы должны быть расположены внутри бокового модуля (опционально).

Отпускные цены

Для каждого режима работы могут быть запрограммированы разные цены.

Стандартной установкой задается одинаковая цена продажи для всех режимов.

Подача воды

Автомат доступен в двух версиях:

- подключение непосредственно к системе подаче воды: максимальное давление 0,5 МПа – максимальное давление воды на входе 0,5 МПа.

- резервуар, размещенный внутри автомата с вместимостью около 4 литров.

Возможные настройки

- объемное дозирование воды.

- временная настройка дозирования растворимых продуктов.

- временная настройка дозирования молока.

Регулируемые параметры

- Наличие воды.
- Достижение рабочей температуры.
- Лоток для жидких отходов.

Устройства защиты

- Внешний главный выключатель
- Дверной выключатель
- Верхний панельный выключатель
- Лоток для жидких отходов
- Фиксация поплавка воздушного выключателя (только если питание от сети)
- Антизатопительный электромагнитный клапан (только если питание от сети)
- Защита по таймеру:
  - Насос
  - Шестеренчатый редуктор
- Защита от перегрева:
  - Тепловое реле
  - Электромагниты
  - Насосы
- Защита с использованием плавких предохранителей
  - Основная электрическая цепь
  - Трансформатор источника питания для платы

Объем контейнера

Объем каждого из трех контейнеров составляет 1 литр дозируемого продукта.

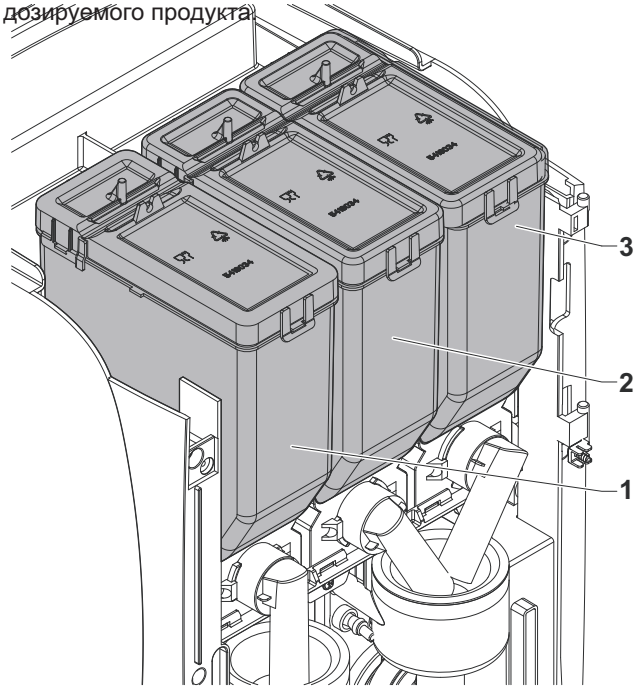


Рис. 3

1- контейнер 1

2- контейнер 2

3- контейнер 3

ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ

Мощность, потребляемая автоматом, зависит от множества факторов, таких как температура и вентиляция помещения, где установлен автомат, температуры поступающей воды, температуры бойлера и т.д. При комнатной температуре 22°C потребляемая мощность была следующей:

Достигнутая температура	Втч	---
24 ч режим ожидания	Втч	18

Приведенные выше значения потребляемой энергии рассчитаны на основании средних данных и являются ориентировочными.

АКСЕССУАРЫ

Для изменения рабочих характеристик автомата возможна установка широкого спектра дополнительных принадлежностей:
Сборочные комплекты поставляются с инструкциями по установке и испытанию, которые необходимо строго соблюдать, чтобы обеспечить безопасную работу автомата.
Важно!!
При использовании комплектов, не имеющих сертификата соответствия производителя, не может гарантироваться соблюдение норм безопасности, особенно это касается деталей под напряжением.
Производитель не несет никакой ответственности за использование деталей, не имеющих сертификата соответствия.
Установка и последующие испытательные процедуры должны производиться квалифицированным персоналом, имеющим определенные знания о работе автомата, с соблюдением правил электробезопасности и охраны труда.

Глава 1

Загрузка и очистка

СЕТЕВЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

Главный выключатель

Главный выключатель расположен снаружи автомата. Он предназначен для выключения автомата, не открывая двери.

Панель выводов кабельной линии, предохранители и противопомеховый блок находятся всегда под напряжением.

Дверной выключатель

Во время открытия двери специальный выключатель отключает подачу электроэнергии к автомату, что дает возможность пользователю выполнять описанные ниже операции загрузки и очистки с соблюдением правил безопасности.

Верхняя панель

Во время открытия верхней панели автомата, выключатель отключает подачу электроэнергии, чтобы оператор мог выполнить операции загрузки в соответствии с правилами безопасности.

Все операции, при выполнении которых необходимо прямое соединение с источником электрической энергии, должны выполняться ТОЛЬКО квалифицированным персоналом, проинформированным о возникающих рисках.

ГИГИЕНА И ОЧИСТКА

В соответствии с действующими правилами техники безопасности, оператор торгового автомата несет ответственность за гигиену материалов, соприкасающихся с пищевыми продуктами. Следовательно, он обязан выполнять техническое обслуживание автомата, чтобы не допустить размножение бактерий.

В соответствии с действующими правилами техники безопасности, оператор установки должен придерживаться процедур самоконтроля, определенных согласно Директиве HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки) и национальному законодательству.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства для обработки поверхностей, не соприкасающихся непосредственно с пищевыми продуктами

Для санитарной обработки используются средства дезинфекции, при этом тщательно удаляются остатки и видимые пленки при помощи щеток и/или очистных устройств.

Не используйте чересчур ароматизированные растворители и/или моющие средства.

Едкие моющие средства могут повредить некоторые части автомата.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения, в результате несоблюдения вышеуказанных правил или применения едких или токсичных химических веществ.

Автомат следует выключить перед началом любой операции обслуживания, требующей удаления каких-либо деталей.

Категорически запрещается очищать автомат водными струями.

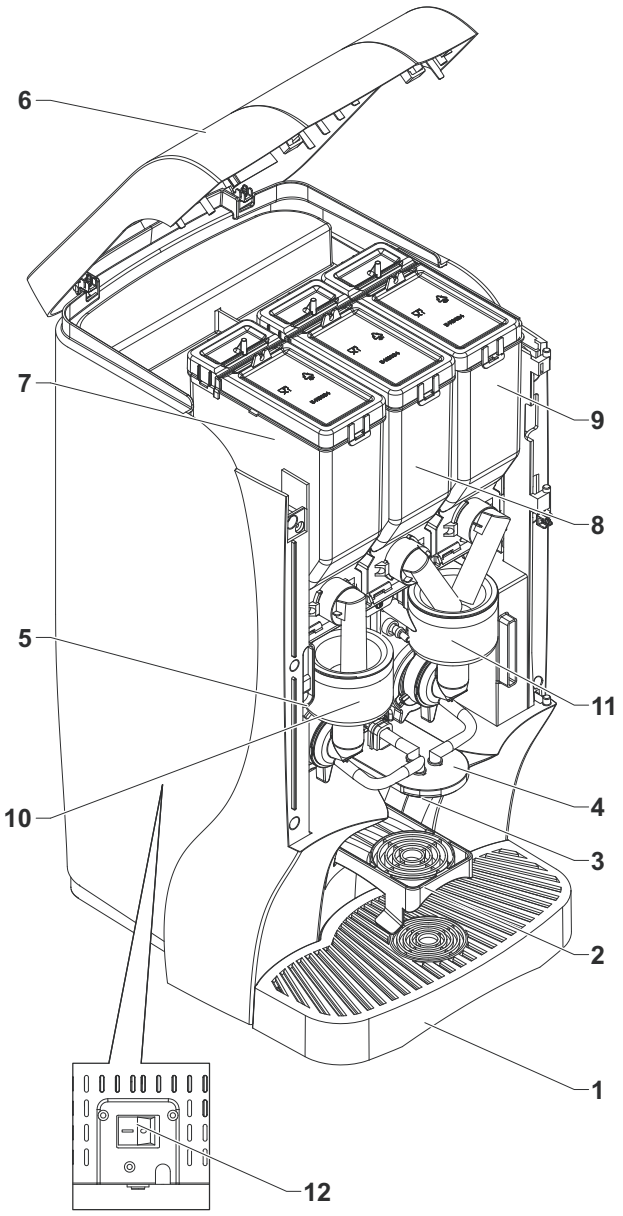


Рис. 4

1 – Лоток для жидких отходов

2 – Подъемное устройство для стаканчика

3 - Разливочная головка

4- Опора разливочной головки

5- Дверной выключатель

6 – Верхняя панель

7 – Контейнер 1 (1 литр)

8 - Контейнер 2 (1 литр)

9 - Контейнер 3 (1 литр)

10 – Контейнер - миксер 1

11 – Контейнер - миксер 2 и 3

12- Внешний главный выключатель

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОРГОВЫХ АВТОМАТОВ ДЛЯ РОЗЛИВА ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ В ОТКРЫТЫЕ ЕМКОСТИ

(Например, пластиковые стаканчики, керамические чашки или кувшины)

Торговые автоматы для розлива напитков в открытые емкости могут использоваться только для продажи и раздачи напитков, полученных:
- восстановлением растворимых или лиофилизированных продуктов.

Данные продукты должны быть заявлены производителем как «пригодные для розлива торговыми автоматами» в открытые емкости.

Продукты хранятся при тщательном соблюдении инструкций производителя о хранении, температуры хранения и срока годности.
Дозированные напитки должны употребляться немедленно.
Ни в коем случае не разрешается их хранить и/или упаковывать для употребления в будущем.
Любой другой способ использования является непригодным и, следовательно, является потенциально опасным.

СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ

Автомат эксплуатируется при комнатной температуре от 2 до 32 C.

Этикетки с меню выбора и инструкциями поставляются вместе с автоматом. Их необходимо прикрепить во время установки автомата с указанием меню выбора доз.

Средства управления и данные расположены на внешней стороне двери (см. рис. 5).

Кнопка «программирование» используется для доступа к функциям автомата, а также кнопка очистки миксера расположены внутри прибора, с правой стороны пульта управления.

Уровень шума

Непрерывный, эквивалентный, взвешенный уровень звукового давления не превышает 70 дБ.

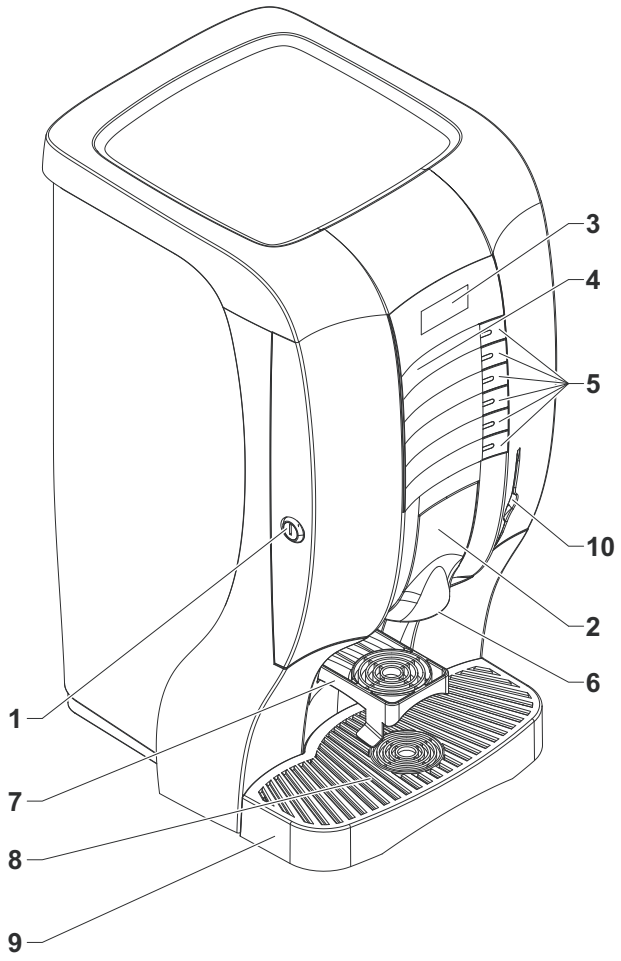


Рис. 5

1 – Замок

2 – Табличка с логотипом

3 - Дисплей

4 - Меню выбора

5 - Кнопки выбора

6 – Разливочные головки

7 – Подъемный держатель стаканчика

8 – Решетка лотка отходов

9 - Лоток для жидких отходов

10 – Щель для чип-карты (в случае наличия)

ЗАГРУЗКА ПРОДУКТОВ

Перед тем как загрузить продукты, необходимо убедиться, что они хранятся в соответствии с инструкциями производителя о температуре хранения и сроке годности.
Загружайте продукты, соблюдая руководство к действию, описанное ниже.
Замена продуктов может быть произведена в контейнерах частичных загрузок.

ЗАГРУЗКА РАСТВОРИМЫХ ПРОДУКТОВ

Откройте верхнюю панель и поднимите крышку контейнера для растворимых сыпучих продуктов:

- Засыпьте продукт в контейнер. Убедитесь, что порошок не спрессовывается.
- Убедитесь в отсутствии комков.
- Осторожно закройте крышку и убедитесь, что она плотно закрылась.

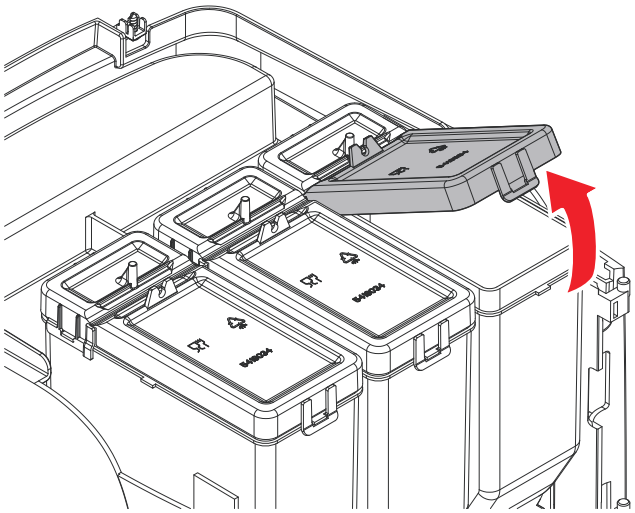


Рис. 6

Тщательно очистите внешние поверхности контейнеров и удалите любые остатки растворимых продуктов.

ОЧИСТКА И НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ПОДАЧИ ВОДЫ

При использовании автоматов с водным резервуаром очищайте резервуар минимум раз в неделю:

- Выньте резервуар и вылейте остатки воды.
- Проведите санитарную обработку резервуара и убедитесь, что удалены все видимые остатки и пленки.
- Наполните резервуар питьевой водой до максимальной отметки (она обозначена на резервуаре).

ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ ЖИДКИХ ОТХОДОВ

Лоток для жидких отходов легко вынимается даже при закрытой двери для быстрого удаления отходов и очистки. Для того чтобы вынуть лоток для жидких отходов, возьмитесь за стороны, слегка приподнимите и удалите лоток.

- Возьмитесь за стороны формы с жидкостью, слегка приподнимите и удалите.
- Вымойте контейнер горячей водой и дезинфицирующим средством.

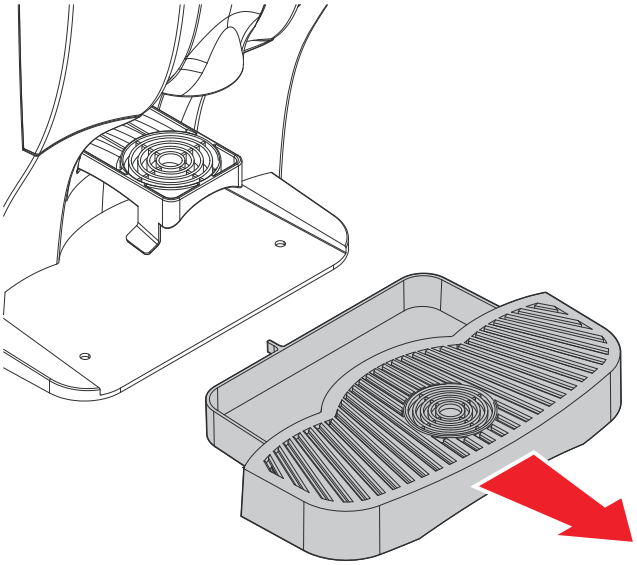


Рис. 7

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА МИКСЕРОВ И ПУТЕЙ ПОДАЧИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

В зависимости от использования автомата и качества поступающей воды после каждой загрузки и/или каждую неделю или чаще необходимо проводить тщательную санитарную обработку миксера и частей системы дозирования с тем, чтобы гарантировать должный гигиенический уровень подаваемых продуктов.

Примечание: Систему подачи молока (Молочник), кроме выполнения описанных ниже процедур, НЕОБХОДИМО очищать путем автоматической промывки (см. параграф «режим»).

Необходимо очищать следующие части:

- выдвижные устройства для подачи порошка, воронки для порошков, миксер и трубы дозирования растворимых продуктов;
- дозирующие патрубки
- отделение раздачи

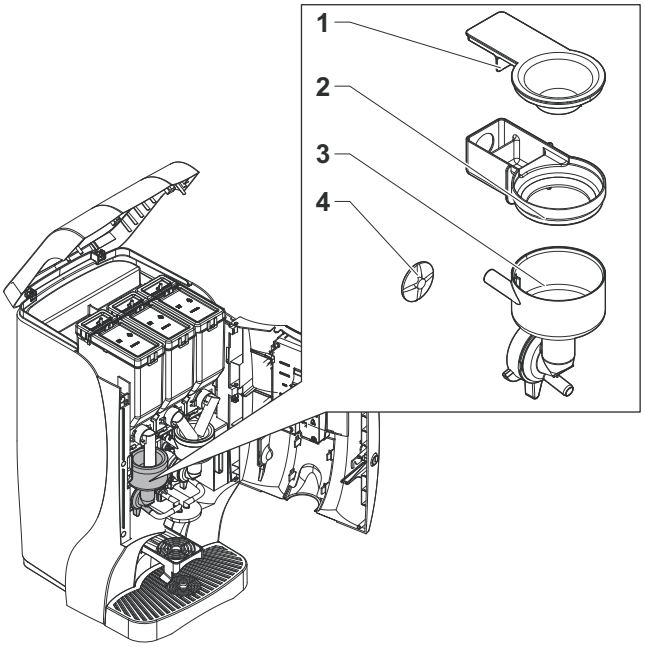


Рис. 8

1 – Воронка для порошкообразного продукта

2 – Выдвижное устройство для подачи порошка

3 - Миксер

4 – Рабочее колесо миксера

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОМЫВКИ

Промывка миксера

Автомат отрегулирован таким образом, что после дозирования продукта в течение определенного количества времени, на дисплее появляется запрос на проведение процедуры промывки миксера. Операция начинается с нажатия кнопки прокрутки, при этом стаканчик должен быть расположен на решетке под дозатором для сбора воды, которая опорожняется в соответствующий контейнер.

MIXER WASHING REQUEST

Промывка миксера
Запрос

Конкретную информацию о том, какие клавиши нажимать, ищите в главе «О программировании»

ВКЛЮЧЕНИЕ

Автомат включается при помощи главного включателя, при этом на дисплее отображается окно с указанием названия прибора и модифицированной микропрограммы

KRONO REV. XX

KRONO
Изм. xx

Далее следует фаза нагрева прибора. Кнопки выбора не загораются и на дисплее появляется следующее окно:

HEATING WAIT

НАГРЕВ
ПОДОЖДИТЕ

После завершения фазы нагрева, автомат готов к работе. Загораются кнопки выбора и на дисплее появляется следующее:

SELECT DRINK

ВЫБЕРИТЕ
НАПИТОК

Теперь можно дозировать напиток:

- Опустите держатель стаканчика
- Расположите стаканчик под дозатором
- Нажмите кнопку нужного напитка и ждите, пока не остановится дозатор.

Работа автомата при использовании чип-карты описана в главе «О программировании»

ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Если по какой-либо причине автомат не используется долгое время, необходимо выполнить следующие операции:

- Выключите и отсоедините электрический разъем от блока питания.

- Опорожните водный резервуар.

- Полностью опорожните емкости и тщательно промойте их с применением дезинфицирующих средств, используемых для очистки миксера.

- Полностью опорожните водяной контур и бойлер.

Также рекомендуется отключать аппарат каждый день в целях экономии электроэнергии. Фактически, когда прибор переключается быстро обратно, он нагревается до оптимальной рабочей температуры.

Глава 2

УСТАНОВКА

Установка и последующее обслуживание автомата должны выполняться при включенной машине и поэтому квалифицированным персоналом, обученному использованию автомата и прошедшим инструктаж об определенных рисках, которые могут возникнуть в таких условиях.

Автомат не подходит для установки на открытом воздухе. Он должен устанавливаться в сухом помещении с температурой от 2 до 32 C.

Автомат нельзя устанавливать в помещении, в котором для очистки используются водные струи.

Перед установкой необходимо выполнить санитарную обработку водяного контура и компонентов, соприкасающихся с пищевыми продуктами для удаления любых бактерий, способных размножаться во время хранения продуктов.

СЕТЕВЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

Главный выключатель

Главный выключатель расположен снаружи автомата. Он предназначен для выключения автомата, не открывая двери.

Панель выводов кабельной линии, предохранители и противопомеховый блок находятся всегда под напряжением.

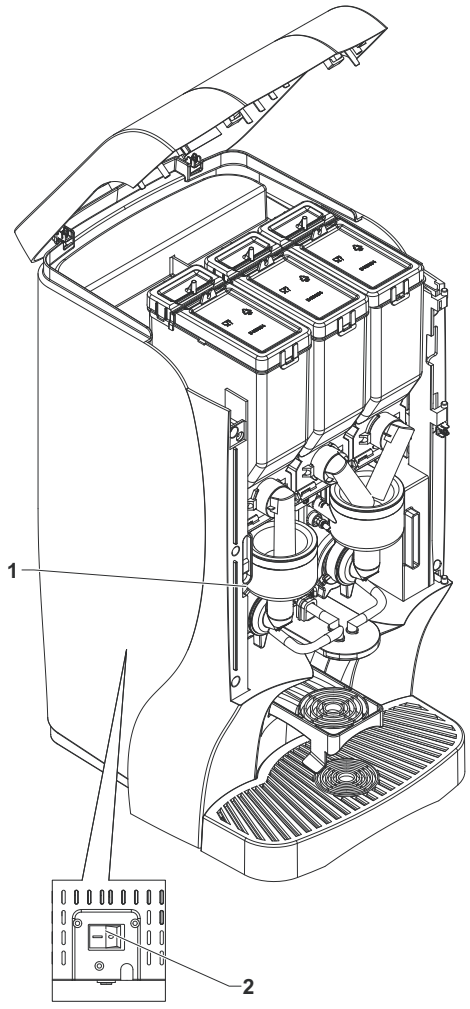


Рис. 9

1 - Дверной выключатель

2 – Внешний главный выключатель

Дверь

При открытии двери микровключатель отключает электрическую систему машины от источника электроэнергии.

Верхняя панель

Никогда не оставляйте входной ключ внутри прибора, он должен храниться у квалифицированного персонала, обученного работе с прибором.

Доступ к частям автомата, находящимся под напряжением, исключен при открытой двери. Внутри автомата под напряжением остаются только детали с защитной крышкой и имеющие таблички «Прежде чем снять защитную крышку, отключите электроэнергию».

Перед тем как снять эти крышки, необходимо отсоединить блок питания от сети.

РАСПАКОВКА ТОРГОВОГО АВТОМАТА

После удаления упаковки убедитесь, что автомат не поврежден.

В случае сомнений не используйте его.

Упаковочные материалы (пластиковые мешки, полистирольная пена, гвозди и т.п.) не должны оставаться в местах, доступных детям, так как они представляют для них потенциальную опасность. Их необходимо утилизировать в соответствующее место хранения, где восстановлением вторсырья занимаются специализированные компании.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ АВТОМАТА К ВОДОПРОВОДНОЙ СИСТЕМЕ

Автомат должен подключаться к системе подачи питьевой воды с учетом действующих правил страны, в которой устанавливается автомат.

Подача воды из резервуара

Произведите санитарную обработку резервуара и наполните его питьевой водой.

Водоснабжение от сети

Давление сети должно составлять от 0.05 до 0.85 МПа (0.5 – 8.5 бар)

Для соединения водопроводной системы с электромагнитным клапаном (3/4” газ) подвода воды используйте шланг, который рассчитан на давление в водопроводной системе и пригодный для применения с пищевыми продуктами (мин. внутренний диаметр 6 мм) (см. Рис.11).

Рекомендуется устанавливать кран водопроводной системы за пределами автомата в легкодоступном месте.

Для подсоединения автомата к сети используйте один комплект новых шлангов и прокладок. Не используйте материал повторно.

ОПОРОЖНЕНИЕ ВОДНОГО КОНТУРА

Перед тем, как передвигать аппарат, необходимо опорожнить водный контур, выполнив следующие операции:

- Отключите прибор от источника электроэнергии и системы водоснабжения.
- Откройте переднюю дверь.
- Приподнимите откидную решетку для стаканчика.
- Расположите тару под водосливную трубку.
- Извлеките трубку из гнезда.
- Пустите воду из сети водоснабжения, пока она не станет чистой и свободной от следов грязи.
- Когда вода полностью вытечет, правильно переместите крышку и затем прибор можно свободно перемещать

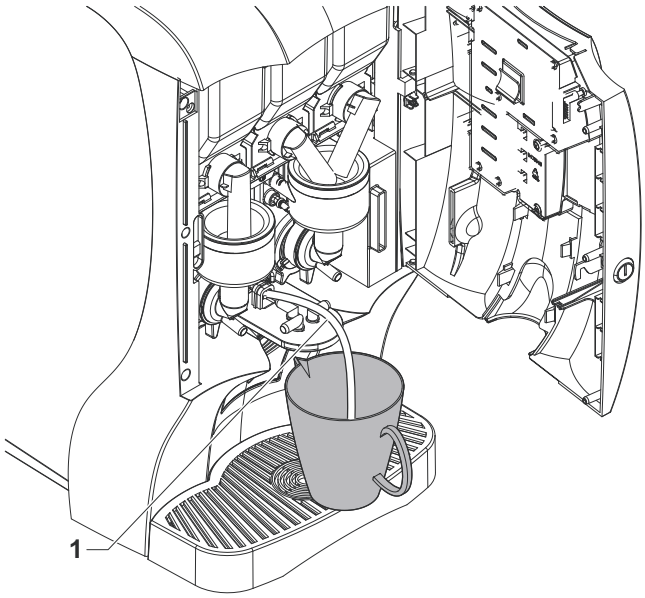


Рис. 10

1 - Водосливная трубка

Устройство переполнения

Электромагнитный клапан подвода воды оборудован устройством переполнения, механически прекращающим поступление воды в случае неисправности электромагнитного клапана или устройства контроля уровня воды в бойлере.

Для восстановления нормального режима выполните следующие операции:

- Слейте воду в шланге переполнения;
- Закройте кран водопроводной системы, находящийся за пределами автомата;
- Ослабьте гайку, которая служит креплением шланга электромагнитного клапана, чтобы сбросить остаточное давление в водопроводной системе и снова затяните ее (см. Рис. 14);
- Откройте кран и включите автомат.

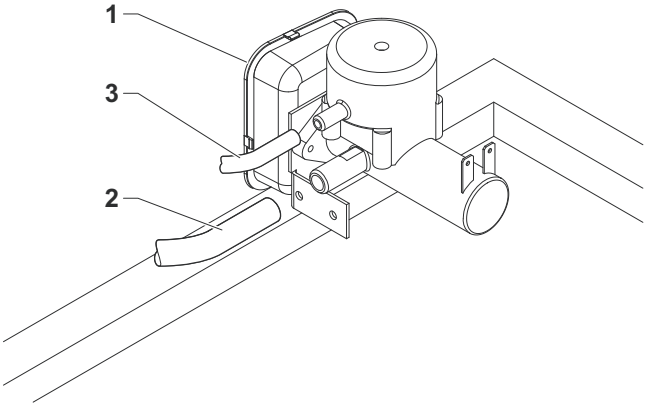


Рис. 11

1 – Шланг подвода воды 3/4” газ

2 – Шланг подачи

3 – Шланг переполнения

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Установка включается при помощи главного выключателя согласно инструкциям по установке. Автомат должен располагаться в легкодоступном месте с характеристиками, рассчитанными на необходимую пиковую нагрузку. Цепь электропитания должна быть оборудована тепловым выключателем, обеспечивающим защиту цепи от замыканий на землю, перегрузок и коротких замыканий.

Прибор работает под однофазным напряжением 230 В.

Убедитесь, что подсоединение к источнику электропитания соответствует данным, указанным на табличке идентификационных данных прибора (на задней панели автомата), а именно:

- Значение номинального напряжения находится в диапазоне, рекомендуемом для точек подключения;
- Главный выключатель рассчитан на необходимую пиковую нагрузку и обеспечивает омниполярное отключение от сети с промежутком между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Выключатель, розетка и вилка должны находиться в легкодоступном месте.

Электрический кабель должен иметь неразборную вилку. При необходимости, соединительный кабель может заменяться квалифицированным персоналом с использованием исключительно кабелей типа

HO5 RN-F или HO5 V V-F или H07 RN-F с сечением 3x1-1, 5 мм^2.

Электробезопасность автомата обеспечивается только в случае его правильного заземления в соответствии с действующими стандартами техники безопасности.

Эти основные требования техники безопасности необходимо проверить. В случае сомнения квалифицированный персонал должен тщательно проверить установку.

Запрещается использовать адаптеры, тройники и/или удлинители.

Перед тем, как включить автомат, убедитесь, что водопроводная система подключена правильно и кран открыт.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЯ, ПОЛУЧЕННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ МЕР ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, УПОМЯНУТЫХ ВЫШЕ.

УСТАНОВКА ПЛАТЕЖНОЙ СИСТЕМЫ

Автомат продается без платежной системы. Поэтому, только сторона, устанавливающая автомат, несет ответственность за любой ущерб, причиненный установке, предметам или людям вследствие неправильной установки платежной системы.

Использование таких платежных систем, как валидатор, «раздатчик сдачи» или «безналичная» возможно благодаря специальным комплектам.

Такие платежные системы, как «раздатчик сдачи» должны быть расположены в специальном боковом модуле (опционально).

УСТРОЙСТВО ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАКИПИ

Оборудование для смягчения воды, предназначенное для данного автомата, не включено в комплект поставки на момент продажи, но его можно купить отдельно.

Если устройство для смягчения воды подключается к системе, в которой используется слишком жесткая вода, можно установить устройство для удаления накипи.

Устройства для удаления накипи, доступные в качестве аксессуаров, необходимо регенерировать в соответствии с инструкциями производителя через регулярные промежутки времени.

Используйте устройство для удаления накипи, вместимость которого соответствует фактическому использованию автомата.

Если машина снабжается электроэнергией через бак, можно использовать соответствующий картридж фильтра для воды.

Картриджи необходимо менять через регулярные промежутки времени в зависимости от качества воды согласно инструкциям производителя.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ В ПЕРВЫЙ РАЗ

Прежде чем использовать прибор в первый раз, откройте откидную крышку, выньте бак и тщательно промойте его.
Установите бак на место и вставьте вилку прибора в розетку цепи питания с соответствующей системой заземления.
Отодвиньте крышку и наполните бак свежей питьевой водой или, если вода очень жесткая, используйте негазированную минеральную воду (смягчитель воды не поставляется).
Откинув верхнюю крышку, откройте крышку контейнера и засыпьте в него растворимый кофе в порошке (контейнер 1), растворимое молоко в порошке (контейнер 2) и растворимый шоколад в порошке (контейнер 3) до максимальной отметки.
Включите автомат, нажав главный выключатель.

KRONO
Изм. xx

Далее следует фаза нагрева прибора. Кнопки выбора не загораются и на дисплее появляется следующее окно:

НАГРЕВ
ПОДОЖДИТЕ

После завершения фазы нагрева, автомат готов к работе. Загораются кнопки выбора и на дисплее, появляется следующее:

ВЫБЕРИТЕ
НАПИТОК

ЗАПОЛНЕНИЕ СИСТЕМЫ ВОДОЙ

При использовании автомата в первый раз, тщательно промойте миксеры не менее трех раз (функция активизируется одновременным нажатием первой и второй кнопки). Убедитесь, что кружка расположена на решетке в соответствии с дозатором.
Данная операция позволяет заполнять последующий фильтр, насос и водный контур бойлера.
Также рекомендуется проводить данную операцию, если прибор не использовался в течение долгого времени.
Если автомат долгое время не использовался или в нем не было воды, прежде чем готовить кофе, слейте в чашку воду.

ИНИЦИАЛИЗАЦИЯ

При отображении на дисплее функции «Initialization» - «Инициализация» возможна инициализация автомата, путем восстановления всех данных по умолчанию.

Данная функция используется при включении автомата в первый раз, а также, если вы не можете сохранить данные или перепрограммировать плату.

Все статистические данные сбрасываются.

Нажмите клавишу ввода ⏎ для отображения запроса на подтверждение «Подтвердить?». Нажмите клавишу ввода ⏎ еще раз для отображения первого переменного параметра для определения конфигурации автомата.

Нажмите ⇧ и ⇩ для прокрутки возможных опций (мигают). Нажмите клавишу ⏎ для подтверждения выбора и перехода к другому параметру. Нажмите клавишу ⏎ после последнего параметра для отображения сообщения «Execution» - «Выполнить» и инициализации автомата.

Управляемые параметры следующие:

«Country» (Страна)	Типы дозирования
«Layout» (Расположение)	Расположение контейнеров и меню выбора для имеющихся
«Tank» (Резервуар)	Подача воды из сети водоснабжения или из резервуара

Обратите внимание: При включении автомата в первый раз или после инициализации будет предложен язык отображения сообщений, а также список проверок, которые необходимо выполнить.

Нажмите клавиши ⇧ и ⇩ для прокрутки списка доступных языков, а затем клавишу ⏎ для подтверждения выбора.

Если у вас не получилось инициализировать автомат, запрос о выборе языка не поступит.

Однако, это можно изменить, используя соответствующую функцию меню «Technician» (Специалист).

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА МИКСЕРА И ПУТЕЙ ПОДАЧИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

После установки автомата необходимо провести тщательную санитарную обработку миксера и труб, предназначенных для дозирования растворимых продуктов, чтобы гарантировать соответствующий уровень гигиенического состояния дозируемых продуктов.

Не используйте водные струи для очистки.

Санитарную обработку необходимо проводить, используя моющие средства.
Промойте миксеры и добавьте несколько капель моющего средства.
После проведения санитарной обработки тщательно ополосните все миксеры, чтобы удалить остатки раствора моющего средства.
Для того, чтобы обеспечить доступ воды к миксерам, используйте кнопку «промывка миксеров». При необходимости, включите ее в меню (см. параграф о параметрах торгового автомата).
Важно!!
Рекомендуется промывать устройство перед использованием, если автомат не использовался в течение двух-трех дней (недели и т.д.).

СТАНДАРТНЫЕ НАСТРОЙКИ

При поставке торговый автомат настроен следующим образом:

- Температура кофе (в выпускном патрубке) – прибл. 70 ± 80 C

Согласно стандартным настройкам торгового автомата, всем вариантам выбора присваивается одинаковая цена, указанная в таблице выбора доз.

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ

Температуры кофе в бойлере контролируется программой и ее можно регулировать непосредственно из меню.

Сведения О ПРОГРАММИРОВАНИИ

Электронное оборудование, предназначенное для управления машиной, позволит оператору использовать множество функций.
Программа автомата рассчитана на описание всех доступных функций, включая те, которые не используются из-за специфической конфигурации модели (расположение). Таблица дозирования поставляется с автоматом. Она предназначена для описания различных функций и разбивок, доступных для конкретной модели и блок-схем меню программирования.
Главные функции, предназначенные для управления автоматом и кратко описанные ниже, не всегда расположены в том порядке, в котором они отображены в меню.
Версия программного обеспечения может быть обновлена с помощью соответствующих систем (PC, Flash, Upkey и т.д.).
Сообщения, предназначенные для отображения текущей операции, фиксируются, в то время как сообщения о действиях, необходимые для выполнения, мигают.

РЕЖИМЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Автомат имеет два режима эксплуатации.
В соответствии с режимом эксплуатации функции кнопок отличаются.

Ниже представлены режимы эксплуатации:

	ФУНКЦИИ
Обычный режим	прием монет выбор циклов дозирования
Меню «Technician» (Специалист)	программирование различных параметров

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

В обычном режиме эксплуатации на экране отображаются сообщения с требованием выбрать напиток
Ключевая функция меняется в зависимости от расположения и опций, которые вы выбрали в ходе программирования.

SELECT
A DRINK

ВЫБЕРИТЕ
НАПИТОК

Если вы пользуетесь безналичной системой оплаты или вставляете монеты, на дисплее отобразится доступный остаток

SELECT A DRINK
Credit= 0.50

ВЫБЕРИТЕ НАПИТОК
Остаток = 0.50

Строка статуса, отображающая стадию приготовления напитка появляется также при дозировании.

SELECTED DRINK
XXXXXXXXXXXX

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКА
XXXXXXXXXXX

Если Система контроля выявила неисправность, на экране появится сообщение с указанием типа проблемы:

SELECTION NOT AVAILABLE
“Failure name”

ВЫБОР НЕДОСТУПЕН
«Наименование отказа»

В конце цикла дозирования на экране в течение нескольких секунд появится сообщение с требованием забрать напиток, и автомат будет готов к последующему использованию.

DRINK READY
SERVE YOURSELF

НАПИТОК ГОТОВ

ФУНКЦИЯ ЧИП-КАРТЫ (в случае наличия)

Кофеварка Krono Espresso оборудована электронной системой поддержки снятия с использованием чип- карт.

Это позволяет владельцу прибора настроить автомат в двух режимах:

1. Снятие посредством уменьшения кредитного остатка в приборе.
2. Снятие посредством уменьшения кредитного остатка на чип-карте.

В первом случае изъятие разрешено до тех пор, пока не закончится кредитный остаток в приборе (предварительно пополняется владельцем). При данной конфигурации не нужно вставлять чип-карту в слот при оплате.

При каждом запросе на снятие на экране отображается сумма остатка средств, имеющегося в автомате и снятие активируется. Если остаток средств исчерпан, светодиодные индикаторы кнопок не загораются, сигнализируя о том, что снятие не разрешено и поэтому необходимо связаться с владельцем, для пополнения кредита.

Во втором случае, снятие разрешено только при вставленной чип-карте в специальный слот, на которой есть остаток средств, в то время как без вставленной чип-карты светодиоды клавиш остаются погашенными.

Чип-карта вставляется в слот, расположенный на левой стороне прибора, при этом чиповая сторона карты должна быть направлена к внешней стороне автомата, как это показано на рисунке. Светодиоды клавиш загораются как сигнал того, что снятие возможно.

РЕЖИМ НАВИГАЦИИ

Клавиши прокрутки: и

Позволяют прокручивать меню программирования, изменяют логическое состояние данной величины (ВКЛ/ВЫКЛ); также с их помощью можно вставить/изменить буквенно-цифровые символы.

Клавиши подтверждения:

Позволяют перейти из меню к подменю или подтвердить значение на дисплее.

Клавиша выхода:

Позволяет вернуться из подменю на предыдущий уровень. Данная клавиша также применяется в случае, если активную величину подтверждать не требуется.

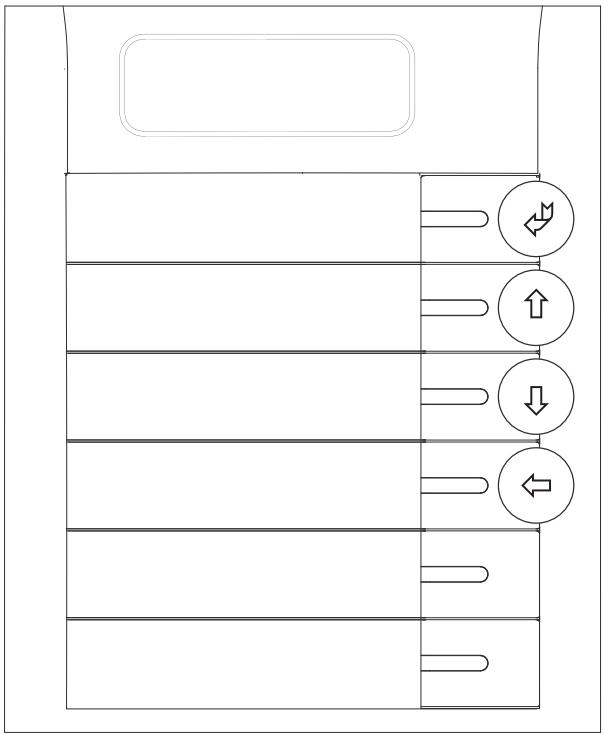


Рис. 12

МЕНЮ ПАРАМЕТРОВ

Посредством меню параметров оператор может изменять определенные параметры автомата.

Посредством меню параметров оператор может изменять определенные параметры автомата.7
При включении прибора на дисплее отображается следующее:

LANGUAGE SELECT

ВЫБОР
ЯЗЫКА

НАСТРОЙКИ ДОЗИРОВАНИЯ

После того, как был подтвержден доступ в меню настроек, нажмите клавишу подтверждения.
На дисплее отобразится следующее:

SET
DOSES

НАСТРОЙКА
ДОЗИРОВАНИЯ

Нажмите кнопку подтверждения, чтобы получить доступ.

PRODUCT
X

ПРОДУКТ
X

На дисплее отображается возможность настройки дозирования различных продуктов, путем регулировки настроек, используя клавиши прокрутки.

Выберите продукт, дозы которого необходимо настроить, нажав на клавишу прокрутки вниз.
На дисплее отобразится возможность изменения объема воды, настраиваемая при помощи клавиш прокрутки.

OFFSET
COFFEE

КОРРЕКЦИЯ
КОФЕ

После того, как произведена необходимая настройка насоса, нажмите клавишу подтверждения.
На дисплее отобразится возможность изменения TR1, настраиваемая при помощи клавиш прокрутки

OFFSET
Tr1

КОРРЕКЦИЯ
Tr1

На дисплее отобразится возможность изменения TR2, настраиваемая при помощи клавиш прокрутки.

OFFSET
Tr2

КОРРЕКЦИЯ
Tr2

После того, как настроено необходимое изменение TR2, нажмите клавишу подтверждения.
Нажмите клавишу выхода для возврата в к выбору продуктов.

ОТКАЗЫ

На экране отображаются сигналы об ошибках и неисправностях.
На основе приоритета визуализации описываются следующие сигналы об ошибках и неисправностях (от самого высокого до самого низкого).
Во время отображения сигнала о неисправности сопротивление бойлера активно.
Нагрев:

HEATING
WAIT

НАГРЕВ
ПОДОЖДИТЕ

Автомат останавливает работу через 10 минут, если в резервуаре достигнута установленная температура при последнем выборе.

Недостаточный уровень воды в водном контейнере:

FILL
WATER TANK

НАПОЛНИТЕ
ВОДНЫЙ БАК

- **Резервуар**: автомат заблокируется, если магнитный датчик в резервуаре не активирован.
- **Сеть**: если воздушный выключатель закрыт, электромагнитный клапан впуска воды активируется, ожидая возврата воды.

Во время срабатывания сигнала о неисправности прибор блокируется и сопротивление (при наличии) деактивируется.

Необходимо выключить, а затем включить автомат снова.

Если тепловое реле не открывается в течение определенного времени (определяется в программе; например, 5 мин):

ALARM
HEATING

НЕИСПРАВНОСТЬ
НАГРЕВ

Раздается звуковой сигнал и мигают все светодиоды.

Глава 3
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае необходимости внепланового технического обслуживания или ремонта, к машине необходимо обеспечить доступ с задней стороны и с обеих сторон.

Необходимо обеспечить возможность вращения автомата вокруг своей оси для того, чтобы разобрать боковые и заднюю панель.

Целостность автомата и соответствие правилам относительных установок должны проверяться квалифицированными специалистами не реже одного раза в год.

Блок выводов кабельной линии, предохранители и заграждающий фильтр находятся под напряжением даже при выключенном главном включателе.

Перед началом любой операции обслуживания, требующей удаления какой-либо части устройства, автомат следует выключить.

Операции, описанные ниже, должны выполняться только персоналом, имеющим определенные знания о работе автомата с точки зрения электробезопасности и охраны труда.

ВВЕДЕНИЕ

Чтобы обеспечить правильную работу автомата в течение длительного времени, необходимо проводить регулярное техническое обслуживание оборудования.

Все необходимые процедуры и график технического обслуживания представлены ниже. Они представляют собой только общие указания, так как зависят от условий эксплуатации (например, жесткости воды, влажности и комнатной температуры, типа используемого продукта и т.д.).

Процедуры, описанные ниже, не охватывают полностью все операции обслуживания.

Самые сложные операции (например, удаление накипи в бойлере) должны выполняться только квалифицированными специалистами, обладающими специальными знаниями по работе с торговыми автоматами.

Во избежание риска, связанного с окислением или вредного действия химических агентов, поверхности из нержавеющей стали должны поддерживаться в чистоте и окрашиваться с использованием нейтральных детергентов (не применять растворители).

Ни в коем случае нельзя применять водные струи для очистки автомата.

ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА

В соответствии с действующими правилами техники безопасности, оператор установки должен придерживаться процедур самоконтроля, определенных согласно Директиве HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки) и национальному законодательству.

Целостность автомата и соответствие правилам относительных установок должны проверяться квалифицированными специалистами не реже одного раза в год.

В данной главе описываются потенциальные критические точки и представлены инструкции для осуществления контроля за возможным размножением бактерий.

Блок выводов кабельной линии, предохранители и заграждающий находятся под напряжением даже при выключенном главном включателе.

Перед началом любой операции обслуживания, требующей удаления какой-либо части устройства, автомат следует выключить.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства для обработки поверхностей, не соприкасающихся непосредственно с пищевыми продуктами.

Для санитарной обработки используются средства дезинфекции, при этом тщательно удаляются остатки и видимые пленки при помощи щеток и/или очистных устройств.

Не используйте чересчур ароматизированные растворители и/или моющие средства.

Едкие моющие средства могут повредить некоторые части автомата.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждения, в результате несоблюдения вышеуказанных правил или применения едких или токсичных химических веществ.

Категорически запрещается очищать автомат водными струями.

Операции, описанные ниже, должны выполняться только персоналом, имеющим определенные знания о работе автомата с точки зрения электробезопасности и охраны труда.

Необходимо регулярно разбирать компоненты на составные части и проводить их санитарную обработку

- Воронка для порошкообразного продукта и миксер
- Выдвижное устройство для подачи порошка
- Водная воронка
- Дозирующие трубы
- Дозирующие патрубки
- Отделения раздачи

Миксер

Для того чтобы очистить миксер, выполните следующие операции:

- поверните выпускное отверстие, предназначенное для подачи продукта наверх.
- поверните гайку, предназначенную для крепления водной воронки против часовой стрелки и удалите воронки для подачи порошкообразного продукта, выдвижные устройства для подачи порошка, а также водные воронки.
- отвинтите колеса миксера; чтобы их открутить, зафиксируйте диск, прикрепленный к валу миксера, с помощью пальца

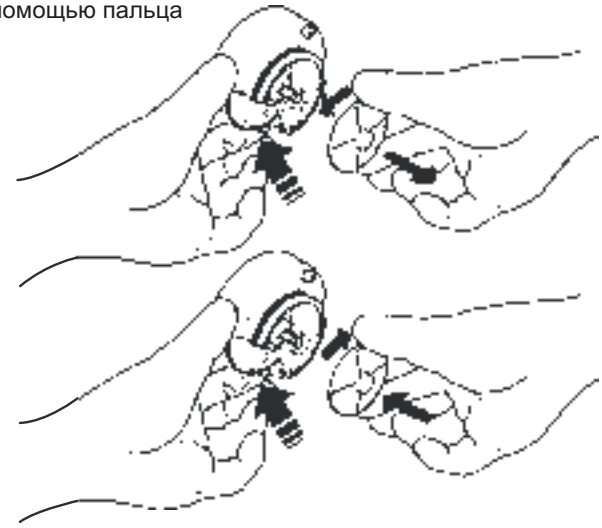


Рис. 13

Дезинфекцию проводят с использованием моющих средств.

- Погрузите компоненты в контейнер, наполненный предварительно приготовленным дезинфицирующим раствором примерно на 20 мин, при этом тщательно удаляя видимые остатки и пленки при помощи щеток и/или очистных устройств.
- Ополосните и тщательно высушите детали.
- Соберите заново колесо миксера.
- Установите на место водную воронку и поверните крепительную гайку против часовой стрелки.
- Установите на место выдвижные устройства для подачи порошка и воронки для подачи порошкообразного продукта,
- Поверните выпускное отверстие для сбора порошка вниз.

Проверьте состояние прокладок миксера и при необходимости замените их.Проверьте состояние прокладок миксера и при необходимости замените их.

Очистка контейнеров для растворимых продуктов

- Снимите контейнер автомата;
- Снимите выпускные отверстия для продукта и извлеките спиральные сверла с задней стороны контейнера;
- Очистите все детали раствором горячей воды с дезинфицирующим раствором и тщательно высушите их;
- Установите контейнер на место. Если он не входит в слот из-за зубцов, которые не сцепляются с зубчатым колесом двигателя дозатора, поверните зубчатое колесо, чтобы вставить контейнер

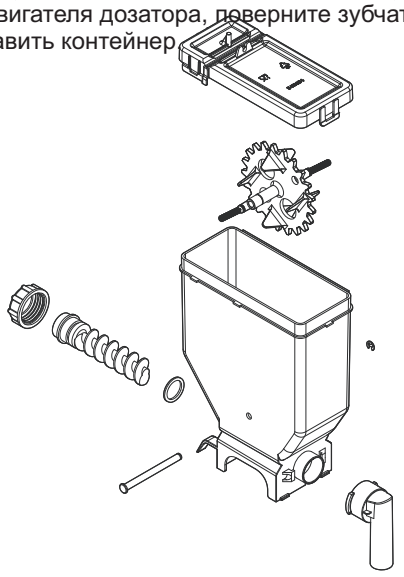


Рис. 14

ФУНКЦИИ ПЛАТЫ

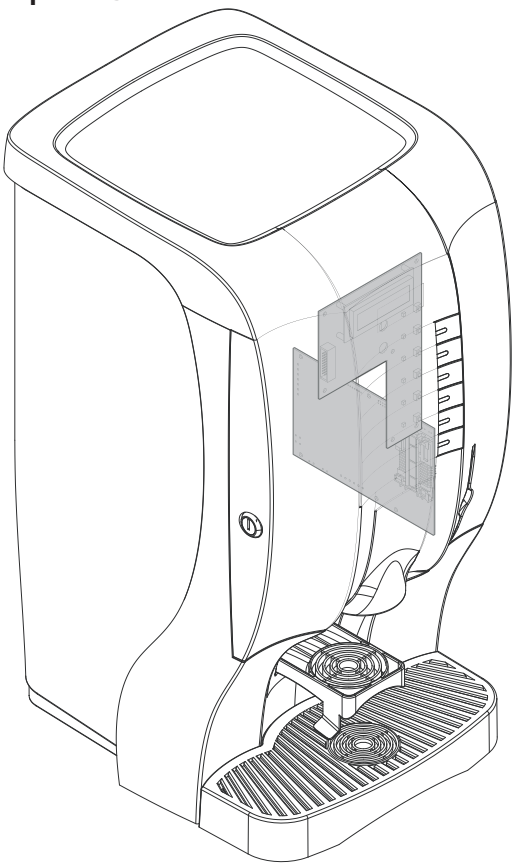


Рис. 15

Плата включения центрального процессора

Данная электронная плата управляет вводами и выводами для правильной работы автомата.

- Вводы: электронная плата для ключей, датчика температуры, предохранительных микровключателей, чип карты и платежных систем.
- Выводы: сопротивления, электромагнитные клапаны, двигатели, насосы и вентиляторы.

Низкое напряжение, необходимое для питания электронной платы подается от трансформатора, защищенного 1.25A T предохранителями на вторичном контуре. Напряжение выпрямляется и стабилизируется непосредственно из электронной карты.
EPROM флэш расположена в этой электронной плате. Управляющее программное обеспечение электронной карты загружается непосредственно через разъем на электронной карте или посредством разъема чип-карты вводимого непосредственно на микропроцессор.

Для перезаписи управляющего программного обеспечения автомата используйте соответствующую программу и систему (personal Computer, Up Keys или подобные) не заменяя при этом EPROM.

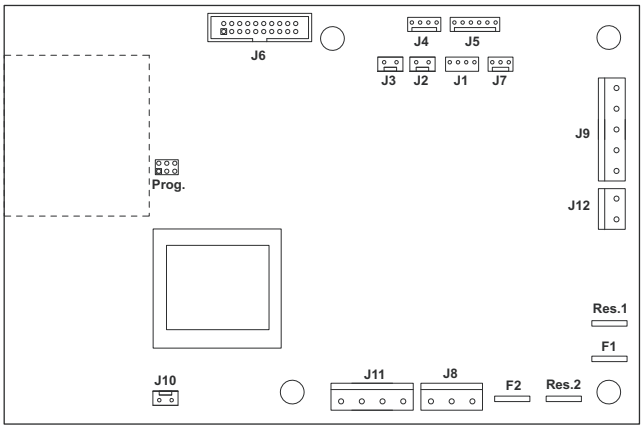


Рис. 16

J1 – Разъем для модуля RFID (предрасположенный)
J2 – Разъем для температурного датчика
J3 - Опционально
J4 - Разъем для датчика и микровключателя передней двери
J5 – Разъем для счетчика объема и для монетоприемника
J6 - Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
J7 – Разъем для подачи питания к вентиляторам 1 и 2
J8 – Разъем для насосов 1 и 2
J9 – Разъем для электромагнитных клапанов
J10 - Разъем для сброса резервной мощности
J11 - Разъем для насосов 1 и 2 и бункерных двигателей контейнера
J12 - Разъем для двигателя миксера
Res.1-2 – Вывод подачи питания для сопротивлений
F1-2 – Фазы для компонентов и электронной платы
Prog. – Разъем программы центрального процессора

Кнопочная плата

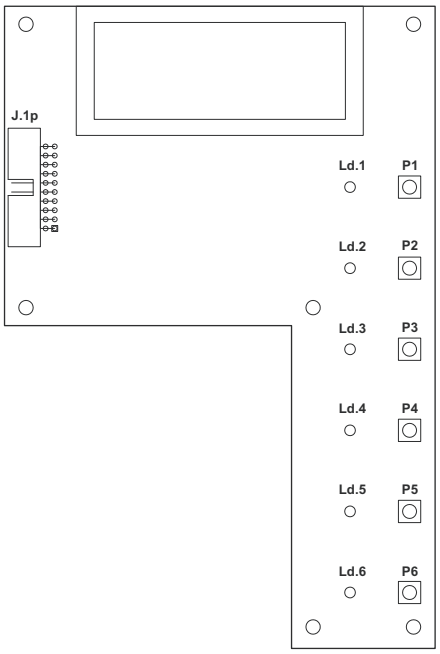


Рис. 17

J1 – Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
Px – Кнопки выбора продукта
Ldx – Подтвердите выбор светодиода

ТЕПЛОВАЯ ЗАЩИТА БОЙЛЕРА

Прибор оборудован двумя бойлерами: верхним бойлером A и нижним бойлером B (см. рисунок ниже).
Термальный контроль нижнего бойлера осуществляется посредством электронной платы через температурный датчик. Он защищен двумя тепловыми выключателями.
Верхний бойлер управляется посредством электронной платы, но контролируется термостатом, который регулирует температуру.

Эспрессо бойлер

Эспрессо бойлер оборудован контактным предохранительным термостатом (предохранителем), который отключает нагревательный элемент бойлера всякий раз, когда температура превышает безопасный уровень (125 C).
Если сработает предохранитель, сбросьте вручную нажатием кнопки выше предохранителя, проверив и устранив причину сбоя.
Проверьте работу температурного датчика.

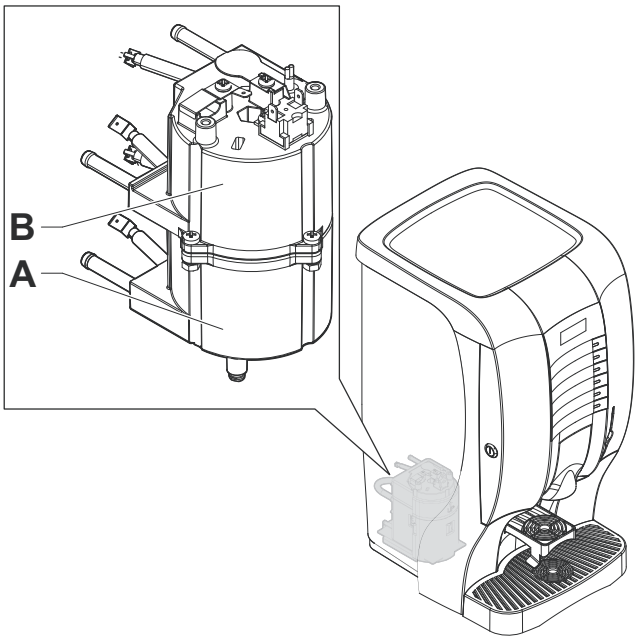


Рис. 18

ПРИЛОЖЕНИЕ

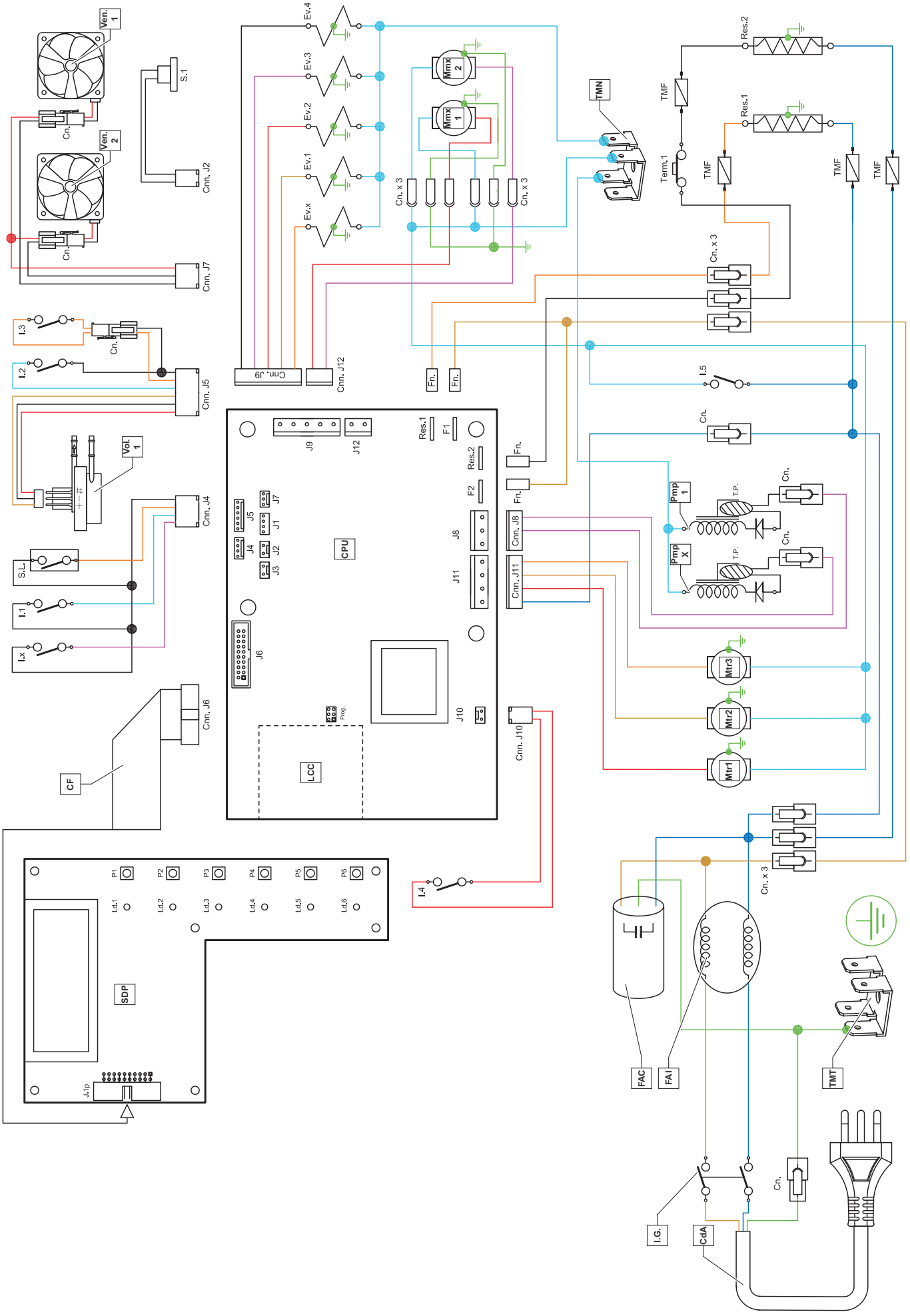
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ

ВОДЯНОЙ КОНТУР

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ – РЕЗЕРВУАР



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ – РЕЗЕРВУАР

Легенда 1
Компоненты автомата

SDP = Плата видеоадаптера и ключа
CPU = Плата центрального процессора
CdA = Кабель питания
I.G. = Главный выключатель
FAC = Емкостный фильтр
FAI = Индуктивный фильтр
TMT = Заземляющий зажим
TMN = Многожильный нейтральный вывод
CF = 20-полюсный плоский кабель
TMF = Тепловой выключатель
Vol. 1 = Счетчик объема
Ven. 1-2 = Вытяжной вентилятор растворимых фильтров
I.x = Резервные вводы
I.1 = Дверной сигнальный микровключатель
I.2 = Сигнальный микровключатель выдвигающегося устройства для отходов
I.3 = Монетоприемник (предрасположенный)
I.4 = Кнопка сброса из режима ожидания (предрасположенная)
I.5 = Реле безопасности дверного запора
Term.1 = Термостат бойлера
Res. 1-2 = Сопротивления бойлера
Ev.x = Резерв
Ev1 = Трехходовой главный электромагнитный клапан
Ev2 = Двухходовой электромагнитный клапан горячей воды
Ev3 = Двухходовой электромагнитный клапан шоколадного молока
Ev4 = Двухходовой главный электромагнитный клапан кофе
Mmx 1-2 = Миксер для растворимых продуктов
Mtr 1 = Шестеренчатый редуктор растворимого шоколада
Mtr 2 = Шестеренчатый редуктор растворимого молока
Mtr 3 = Шестеренчатый редуктор растворимого кофе
Pmp 1-X = Насосы 1 и 2 (опционные)
T.P. = Термоконтактный разъединитель насоса
Cn. = Кабельные разъемы системы-компонентов
Cnn. = Разъемы платы -кабеля
Fn. = Гирляндный токопровод платы –кабеля

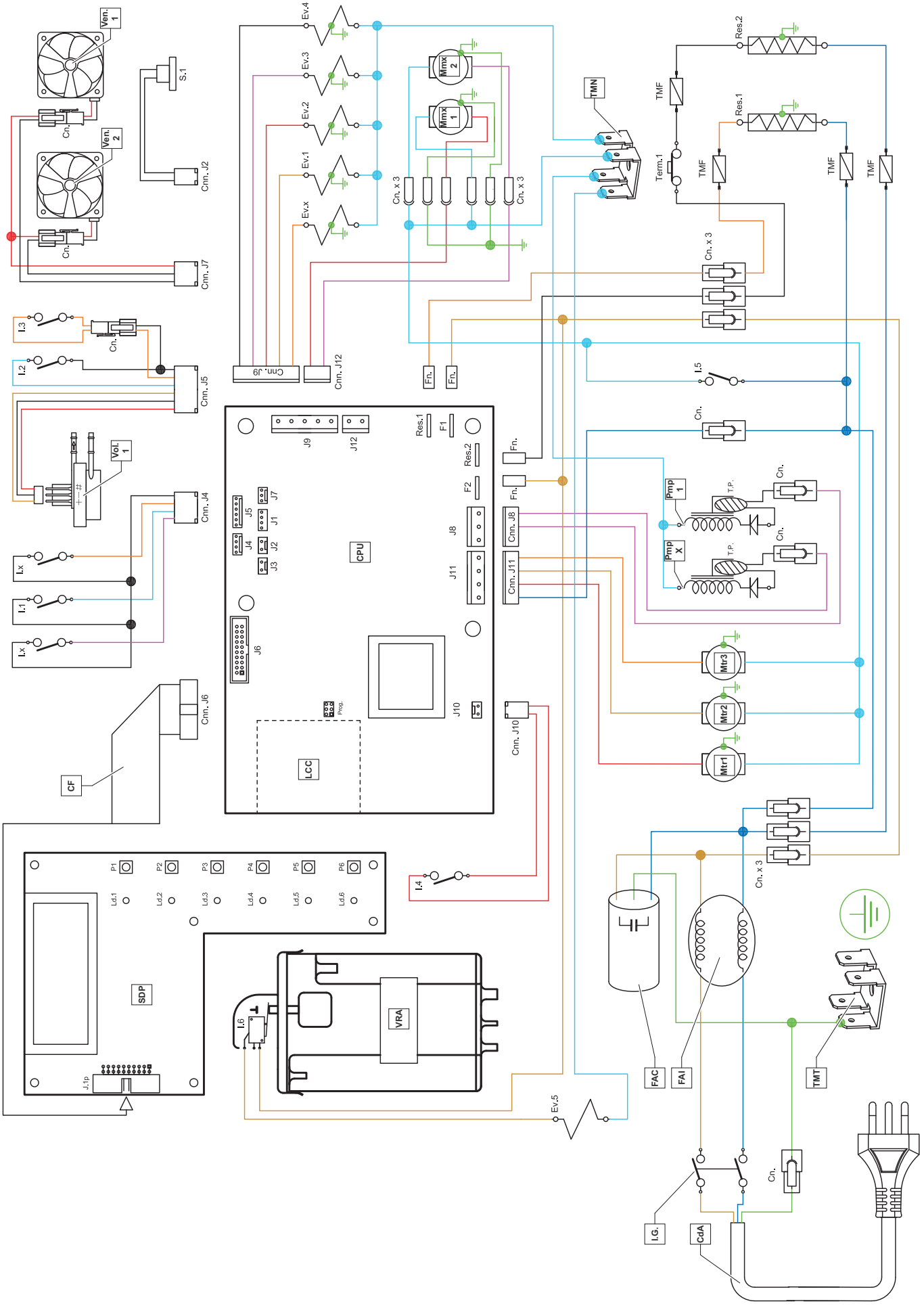
Легенда 2
Компоненты платы центрального процессора

LCC = Считыватель чип-карты (установлен на противоположной стороне)
J1 = Разъем для модуля RFID (предрасположенный)
J2 =2-полюсный разъем для температурного датчика
J3 = Опционально
J4 -=Разъем для датчика H_2O +переднего микровключателя+ резервного микровключателя
J5 =Объемные разъемы+ монетоприемник+ выдвигающееся устройство для отходов
J6 =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
J7 =12В пост.т. разъем для подачи питания к вентилятору
J10 = Разъем для подачи питания кнопки сброса из режима ожидания
J 8-9-11 -12 =Разъемы для подачи питания к компонентам автомата
Res.1-2 = Вывод подачи напряжения питания
F1-2 =Фаза для компонентов и платы
Prog. =Разъем программы центрального процессора

Легенда 3
Компоненты клавиатуры
J1 p =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
Ld.1-6 = Подтвердите выбор светодиода
P1-6 = Кнопки выбора продукта

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

Легенда 1
Компоненты автомата

SDP = Плата видеоадаптера и ключа
CPU = Плата центрального процессора
CdA = Кабель питания
I.G. = Главный выключатель
FAC = Емкостный фильтр
FAI = Индуктивный фильтр
TMT = Заземляющий зажим
TMN = Многожильный нейтральный вывод
CF = 20-полюсный плоский кабель
TMF = Тепловой выключатель
Vol. 1 = Счетчик объема
Ven. 1-2 = Вытяжной вентилятор растворимых фильтров
I.x = Резервные вводы
I.1 = Дверной сигнальный микровключатель
I.2 = Сигнальный микровключатель выдвигающегося устройства для отходов
I.3 = Монетоприемник (предрасположенный)
I.4 = Кнопка сброса из режима ожидания (предрасположенная)
I.5 = Реле безопасности дверного запора
1.6 = Контроль электромагнитного клапана водного микро резервуара
Term.1 = Термостат бойлера
Res. 1-2 = Сопротивления бойлера
Ev.x = Резерв
Ev1 = Трехходовой главный электромагнитный клапан
Ev2 = Двухходовой электромагнитный клапан горячей воды
Ev3 = Двухходовой электромагнитный клапан шоколадного молока
Ev4 = Двухходовой главный электромагнитный клапан кофе
Ev5 = Электромагнитный клапан подключения к водоснабжению
Mmx 1-2 = Миксер для растворимых продуктов
Mtr 1 = Шестеренчатый редуктор растворимого шоколада
Mtr 2 = Шестеренчатый редуктор растворимого молока
Mtr 3 = Шестеренчатый редуктор растворимого кофе
Pmp 1-X = Насосы 1 и 2 (опционные)
T.P. = Термоконтактный разъединитель насоса
Cn. = Кабельные разъемы системы-компонентов
Cnn. = Разъемы платы -кабеля
Fn. = Гирляндный токопровод платы –кабеля

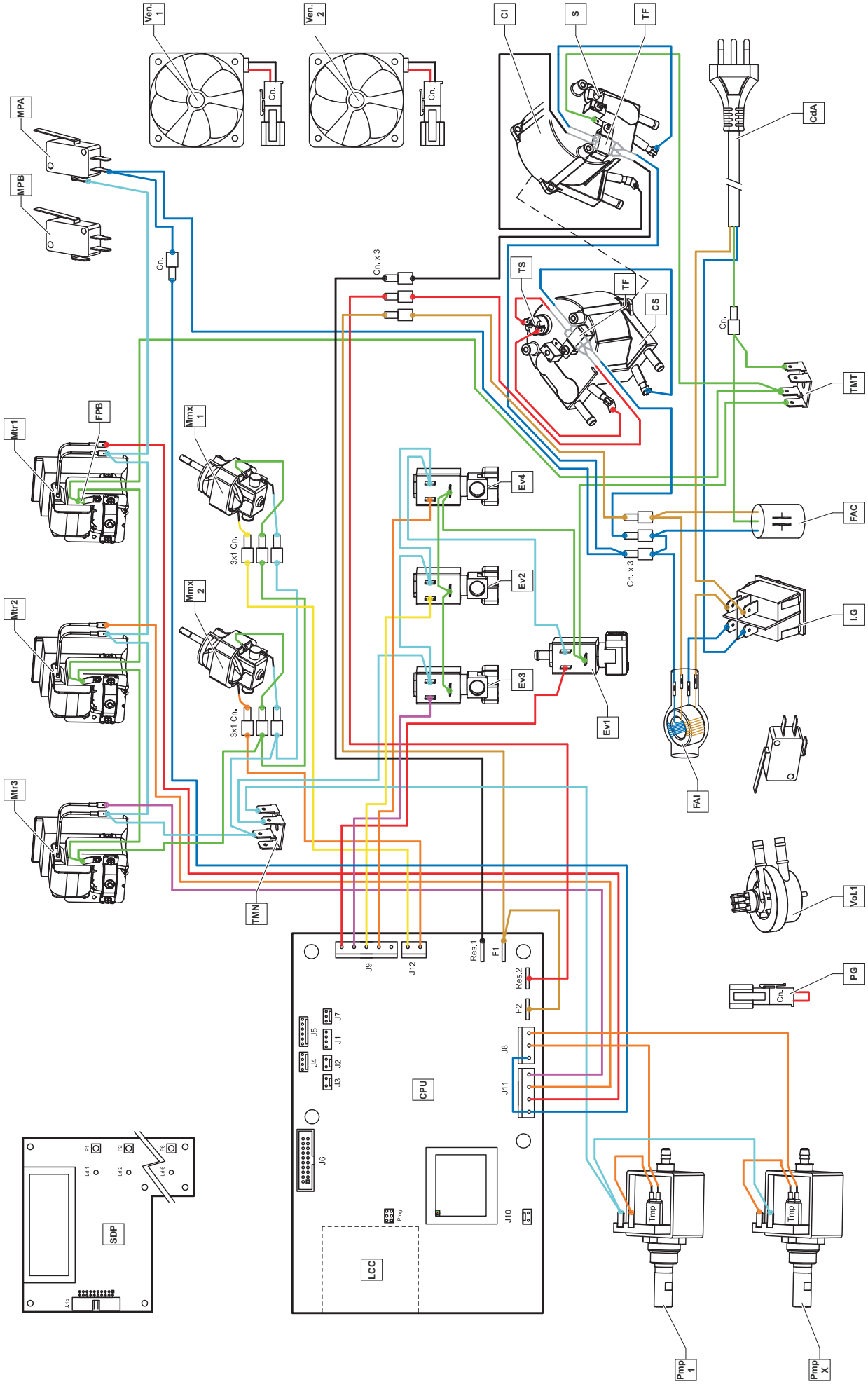
Легенда 2
Компоненты платы центрального процессора

LCC = Считыватель чип-карты (установлен на противоположной стороне)
J1 = Разъем для модуля RFID (предрасположенный)
J2 =2-полюсный разъем для температурного датчика
J3 = Опционально
J4 -=Разъем для датчика H_2O +переднего микровключателя+ резервного микровключателя
J5 =Объемные разъемы+ монетоприемник+ выдвигающееся устройство для отходов
J6 =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
J7 =12В пост.т. разъем для подачи питания к вентилятору
J10 = Разъем для подачи питания кнопки сброса из режима ожидания
J 8-9-11 -12 =Разъемы для подачи питания к компонентам автомата
Res.1-2 = Вывод подачи напряжения питания
F1-2 =Фаза для компонентов и платы
Prog. =Разъем программы центрального процессора

Легенда 3
Компоненты клавиатуры
J1 p =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
Ld.1-6 = Подтвердите выбор светодиода
P1-6 = Кнопки выбора продукта

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ (ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ) – РЕЗЕРВУАР



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ (ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ) – РЕЗЕРВУАР

Легенда 1
Компоненты автомата

SDP = Плата видеоадаптера и ключа
CPU = Плата центрального процессора
CdA = Кабель питания
I.G. = Главный выключатель
PG = Предрасположение для операции с монетами
FAC = Емкостный фильтр
FAI = Индуктивный фильтр
TMT = Заземляющий зажим
TMN = Многожильный нейтральный вывод
CS =Верхний бойлер
CI = Нижний бойлер
S =Датчик бойлера
TF =Тепловой выключатель бойлера
TS =Термостат бойлера
MCF =Микровключатель низкого напряжения лотка для отходов
MPA =Дверной микровключатель высокого напряжения
MPB = Дверной микровключатель низкого напряжения
Vol. 1 = Счетчик объема
Ven. 1-2 = Вытяжной вентилятор растворимых фильтров
Term.1 = Термостат бойлера
Res. 1-2 = Сопротивления бойлера
Ev1 = Трехходовой главный электромагнитный клапан
Ev2 = Двухходовой электромагнитный клапан горячей воды
Ev3 = Двухходовой электромагнитный клапан шоколадного молока
Ev4 = Двухходовой главный электромагнитный клапан кофе
Mmx 1-2 = Миксер для растворимых продуктов
Mtr 1 = Шестеренчатый редуктор растворимого шоколада
Mtr 2 = Шестеренчатый редуктор растворимого молока
Mtr 3 = Шестеренчатый редуктор растворимого кофе
Pmp 1-X = Насосы 1 и 2 (опционные)
Tmp =Тепловой выключатель насоса
Cn. = Кабельные разъемы системы-компонентов
Cn. = Разъемы платы - кабеля

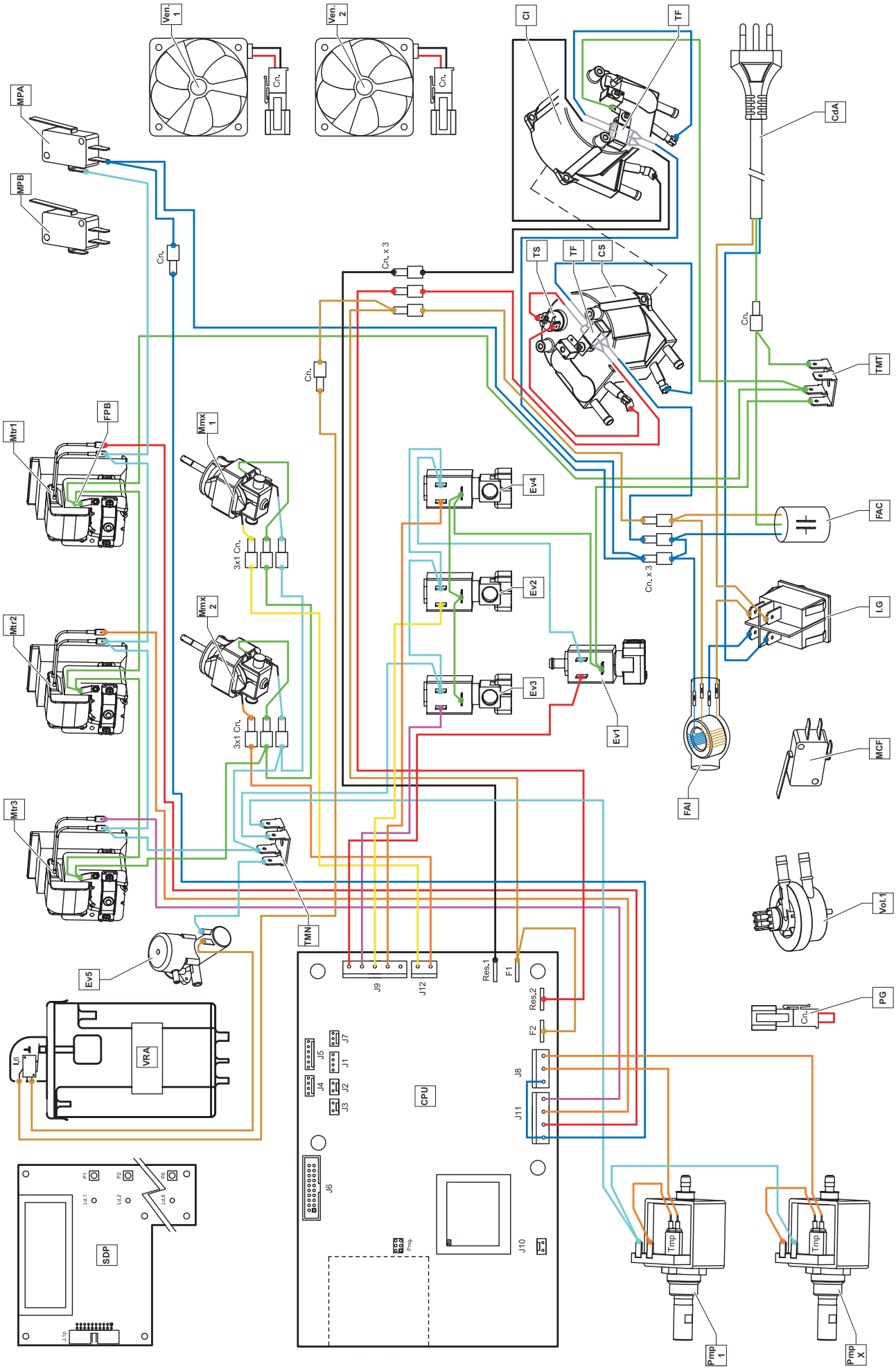
Легенда 2
Компоненты платы центрального процессора

LCC = Считыватель чип-карты (установлен на противоположной стороне)
J1 = Разъем для модуля RFID (предрасположенный)
J2 =2-полюсный разъем для температурного датчика
J3 = Опционально
J4 -=Разъем для датчика H_2O +переднего микровключателя+ резервного микровключателя
J5 =Объемные разъемы+ монетоприемник+ выдвигающееся устройство для отходов
J6 =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
J7 =12В пост.т. разъем для подачи питания к вентилятору
J10 = Разъем для подачи питания кнопки сброса из режима ожидания
J 8-9-11 -12 =Разъемы для подачи питания к компонентам автомата
Res.1-2 = Вывод подачи напряжения питания
F1-2 =Фаза для компонентов и платы
Prog. =Разъем программы центрального процессора

Легенда 3
Компоненты клавиатуры
J1 p =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
Ld.1-6 = Подтвердите выбор светодиода
P1-6 = Кнопки выбора продукта

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ (ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ) – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ (ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ) – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

Легенда 1
Компоненты автомата

SDP = Плата видеоадаптера и ключа
CPU = Плата центрального процессора
CdA = Кабель питания
I.G. = Главный выключатель
PG = Предрасположение для операции с монетами
FAC = Емкостный фильтр
FAI = Индуктивный фильтр
TMT = Заземляющий зажим
TMN = Многожильный нейтральный вывод
VRA = Поддон сбора воды
CS =Верхний бойлер
CI = Нижний бойлер
S =Датчик бойлера
TF =Тепловой выключатель бойлера
TS =Термостат бойлера
MPA =Дверной микровключатель высокого напряжения
MPB = Дверной микровключатель низкого напряжения
Vol. 1 = Счетчик объема
MCF =Микровключатель низкого напряжения лотка для отходов
Ven. 1-2 = Вытяжной вентилятор растворимых фильтров
Res. 1-2 = Сопротивления бойлера
Ev1 = Трехходовой главный электромагнитный клапан
Ev2 = Двухходовой электромагнитный клапан горячей воды
Ev3 = Двухходовой электромагнитный клапан шоколадного молока
Ev4 = Двухходовой главный электромагнитный клапан кофе
Ev5 = Электромагнитный клапан подключения к водоснабжению
Mmx 1-2 = Миксер для растворимых продуктов
Mtr 1 = Шестеренчатый редуктор растворимого шоколада
Mtr 2 = Шестеренчатый редуктор растворимого молока
Mtr 3 = Шестеренчатый редуктор растворимого кофе
Pmp 1-X = Насосы 1 и 2 (опционные)
Tmp =Тепловой выключатель насоса
FPB = Гирляндный переходной токопровод

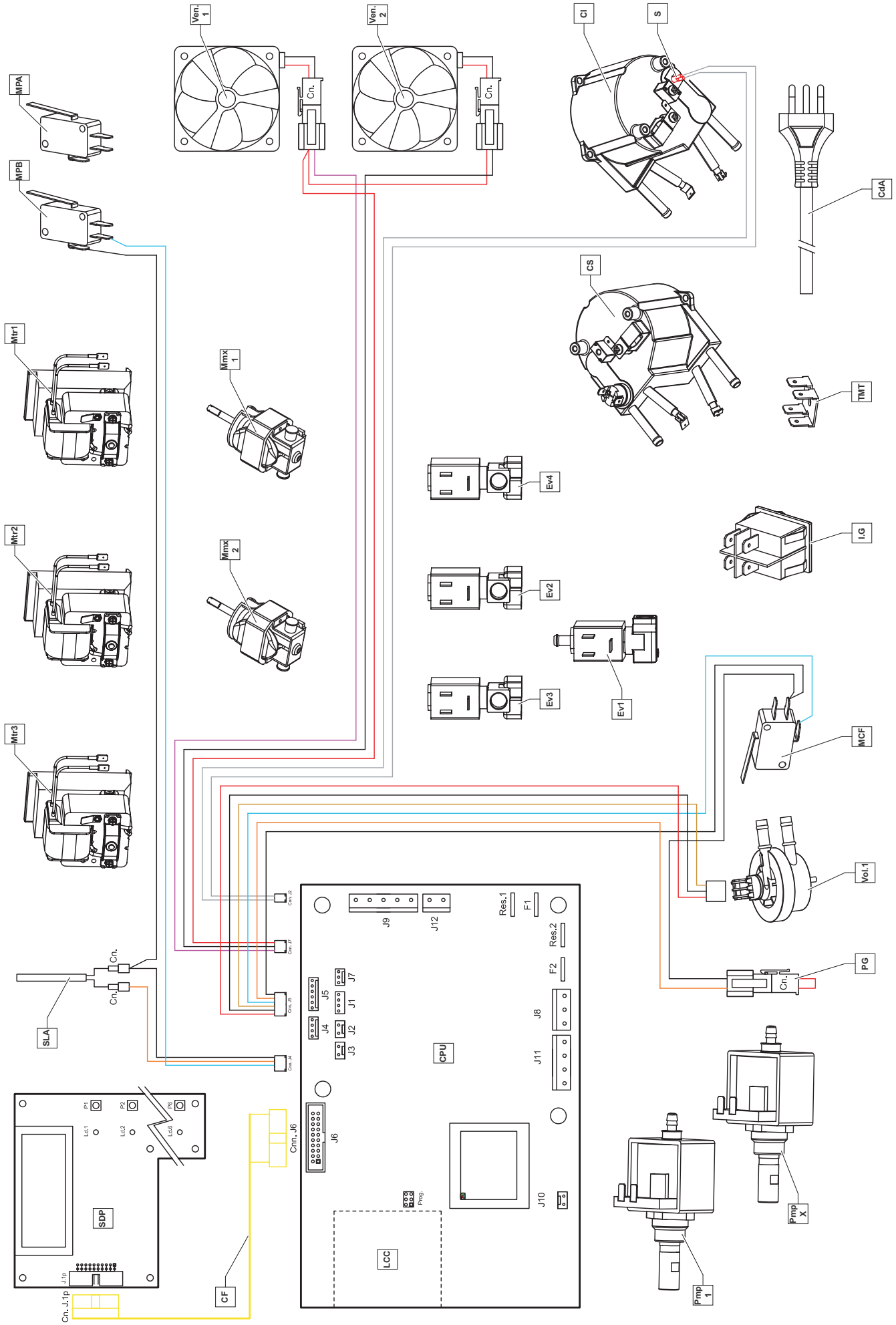
Легенда 2
Компоненты платы центрального процессора

LCC = Считыватель чип-карты (установлен на противоположной стороне)
J1 = Разъем для модуля RFID (предрасположенный)
J2 =2-полюсный разъем для температурного датчика
J3 = Опционально
J4 -=Разъем для датчика H_2O +переднего микровключателя+ резервного микровключателя
J5 =Объемные разъемы+ монетоприемник+ выдвигающееся устройство для отходов
J6 =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
J7 =12В пост.т. разъем для подачи питания к вентилятору
J10 = Разъем для подачи питания кнопки сброса из режима ожидания
J 8-9-11 -12 =Разъемы для подачи питания к компонентам автомата
Res.1-2 = Вывод подачи напряжения питания
F1-2 =Фаза для компонентов и платы
Prog. =Разъем программы центрального процессора

Легенда 3
Компоненты клавиатуры
J1 p =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
Ld.1-6 = Подтвердите выбор светодиода
P1-6 = Кнопки выбора продукта

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ (НИЗКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ) – РЕЗЕРВУАР



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ (НИЗКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ) – РЕЗЕРВУАР

Легенда 1
Компоненты автомата

SDP = Плата видеоадаптера и ключа
CPU = Плата центрального процессора
CdA = Кабель питания
I.G. = Главный выключатель
PG = Предрасположение для операции с монетами
FAC = Емкостный фильтр
FAI = Индуктивный фильтр
TMT = Заземляющий зажим
TMN = Многожильный нейтральный вывод
CF = 20-полюсный плоский кабель
CS =Верхний бойлер
CI = Нижний бойлер
S =Датчик бойлера
TF =Тепловой выключатель бойлера
TS =Термостат бойлера
SLA =Датчик уровня воды
MPA =Дверной микровключатель высокого напряжения
MPB = Дверной микровключатель низкого напряжения
Vol. 1 = Счетчик объема
MCF =Микровключатель низкого напряжения лотка для отходов
Ven. 1-2 = Вытяжной вентилятор растворимых фильтров
Res. 1-2 = Сопротивления бойлера
Ev1 = Трехходовой главный электромагнитный клапан
Ev2 = Двухходовой электромагнитный клапан горячей воды
Ev3 = Двухходовой электромагнитный клапан шоколадного молока
Ev4 = Двухходовой главный электромагнитный клапан кофе
Mmx 1-2 = Миксер для растворимых продуктов
Mtr 1 = Шестеренчатый редуктор растворимого шоколада
Mtr 2 = Шестеренчатый редуктор растворимого молока
Mtr 3 = Шестеренчатый редуктор растворимого кофе
Pmp 1-X = Насосы 1 и 2 (опционные)
Cn. = Кабельные разъемы системы-компонентов
Cnn.= Разъемы платы -кабеля

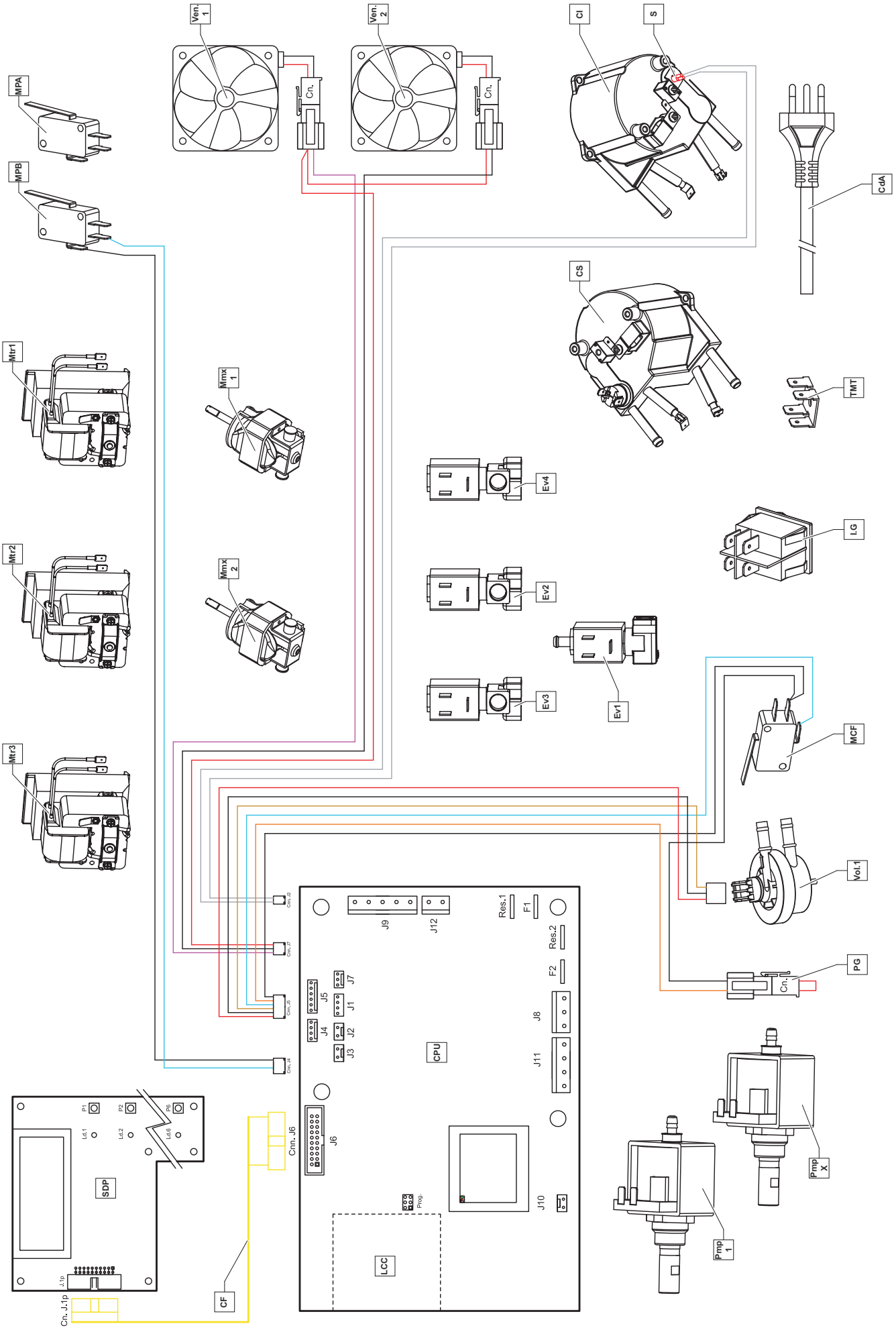
Легенда 2
Компоненты платы центрального процессора

LCC = Считыватель чип-карты (установлен на противоположной стороне)
J1 = Разъем для модуля RFID (предрасположенный)
J2 =2-полюсный разъем для температурного датчика
J3 = Опционально
J4 -=Разъем для датчика H_2O +переднего микровключателя+ резервного микровключателя
J5 =Объемные разъемы+ монетоприемник+ выдвигающееся устройство для отходов
J6 =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
J7 =12В пост.т. разъем для подачи питания к вентилятору
J10 = Разъем для подачи питания кнопки сброса из режима ожидания
J 8-9-11 -12 =Разъемы для подачи питания к компонентам автомата
Res.1-2 = Вывод подачи напряжения питания
F1-2 =Фаза для компонентов и платы
Prog. =Разъем программы центрального процессора

Легенда 3
Компоненты клавиатуры
J1 p =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
Ld.1-6 = Подтвердите выбор светодиода
P1-6 = Кнопки выбора продукта

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ (ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ) – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ (ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ) – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

Легенда 1
Компоненты автомата

SDP = Плата видеоадаптера и ключа
CPU = Плата центрального процессора
CdA = Кабель питания
I.G. = Главный выключатель
PG = Предрасположение для операции с монетами
FAC = Емкостный фильтр
FAI = Индуктивный фильтр
TMT = Заземляющий зажим
TMN = Многожильный нейтральный вывод
CF = 20-полюсный плоский кабель
CS =Верхний бойлер
CI = Нижний бойлер
S =Датчик бойлера
TF =Тепловой выключатель бойлера
TS =Термостат бойлера
MPA =Дверной микровключатель высокого напряжения
MPB = Дверной микровключатель низкого напряжения
Vol. 1 = Счетчик объема
MCF =Микровключатель низкого напряжения лотка для отходов
Ven. 1-2 = Вытяжной вентилятор растворимых фильтров
Res. 1-2 = Сопротивления бойлера
Ev1 = Трехходовой главный электромагнитный клапан
Ev2 = Двухходовой электромагнитный клапан горячей воды
Ev3 = Двухходовой электромагнитный клапан шоколадного молока
Ev4 = Двухходовой главный электромагнитный клапан кофе
Mmx 1-2 = Миксер для растворимых продуктов
Mtr 1 = Шестеренчатый редуктор растворимого шоколада
Mtr 2 = Шестеренчатый редуктор растворимого молока
Mtr 3 = Шестеренчатый редуктор растворимого кофе
Pmp 1-X = Насосы 1 и 2 (опционные)
Cn. = Кабельные разъемы системы-компонентов
Cnn.= Разъемы платы -кабеля

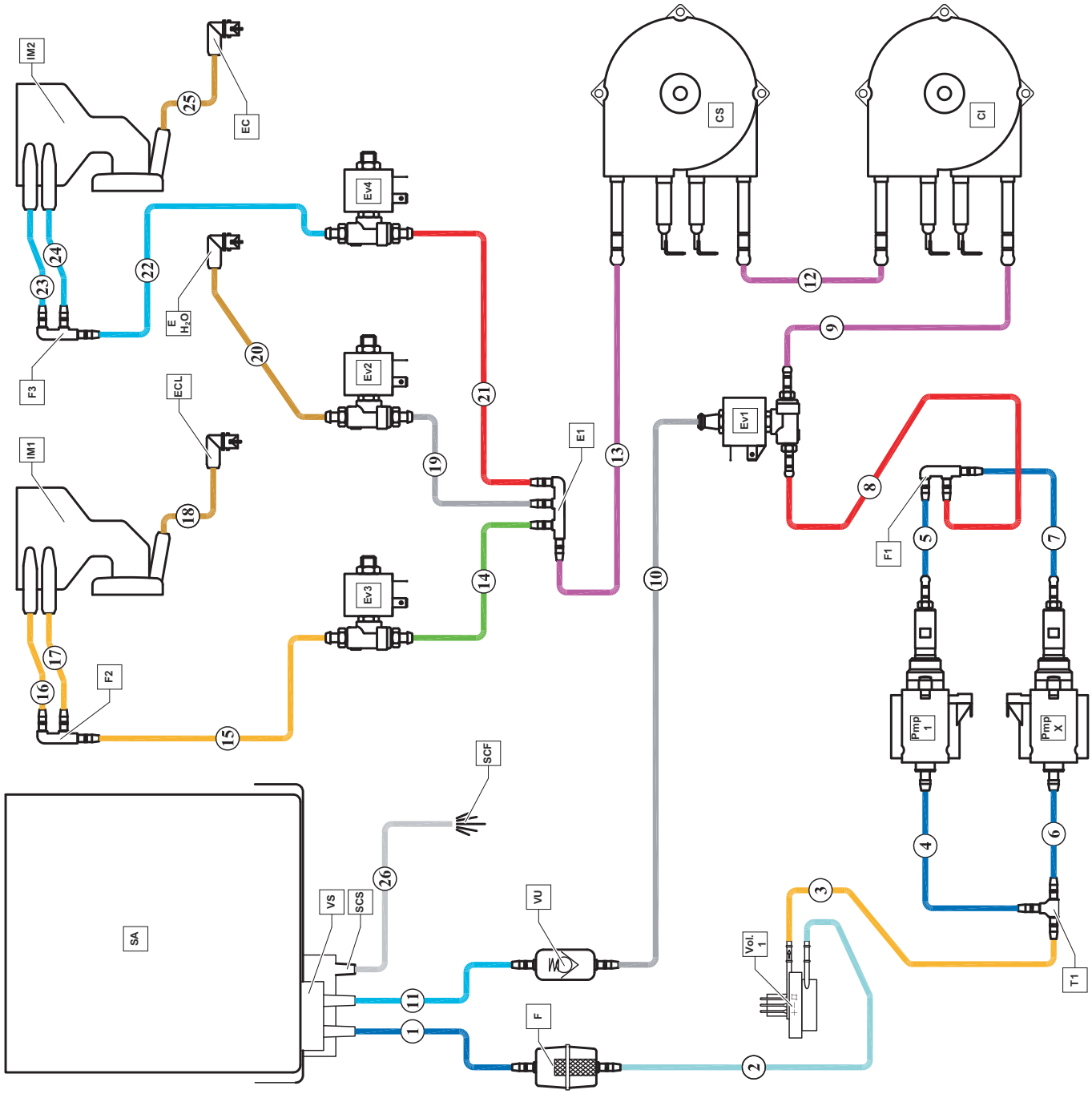
Легенда 2
Компоненты платы центрального процессора

LCC = Считыватель чип-карты (установлен на противоположной стороне)
J1 = Разъем для модуля RFID (предрасположенный)
J2 =2-полюсный разъем для температурного датчика
J3 = Опционально
J4 -=Разъем для датчика H_2O +переднего микровключателя+ резервного микровключателя
J5 =Объемные разъемы+ монетоприемник+ выдвигающееся устройство для отходов
J6 =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
J7 =12В пост.т. разъем для подачи питания к вентилятору
J10 = Разъем для подачи питания кнопки сброса из режима ожидания
J 8-9-11 -12 =Разъемы для подачи питания к компонентам автомата
Res.1-2 = Вывод подачи напряжения питания
F1-2 =Фаза для компонентов и платы
Prog. =Разъем программы центрального процессора

Легенда 3
Компоненты клавиатуры
J1 p =Разъем для 20-полюсного плоского кабеля
Ld.1-6 = Подтвердите выбор светодиода
P1-6 = Кнопки выбора продукта

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СИСТЕМА – РЕЗЕРВУАР



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СИСТЕМА – РЕЗЕРВУАР

Легенда 1
Компоненты автомата

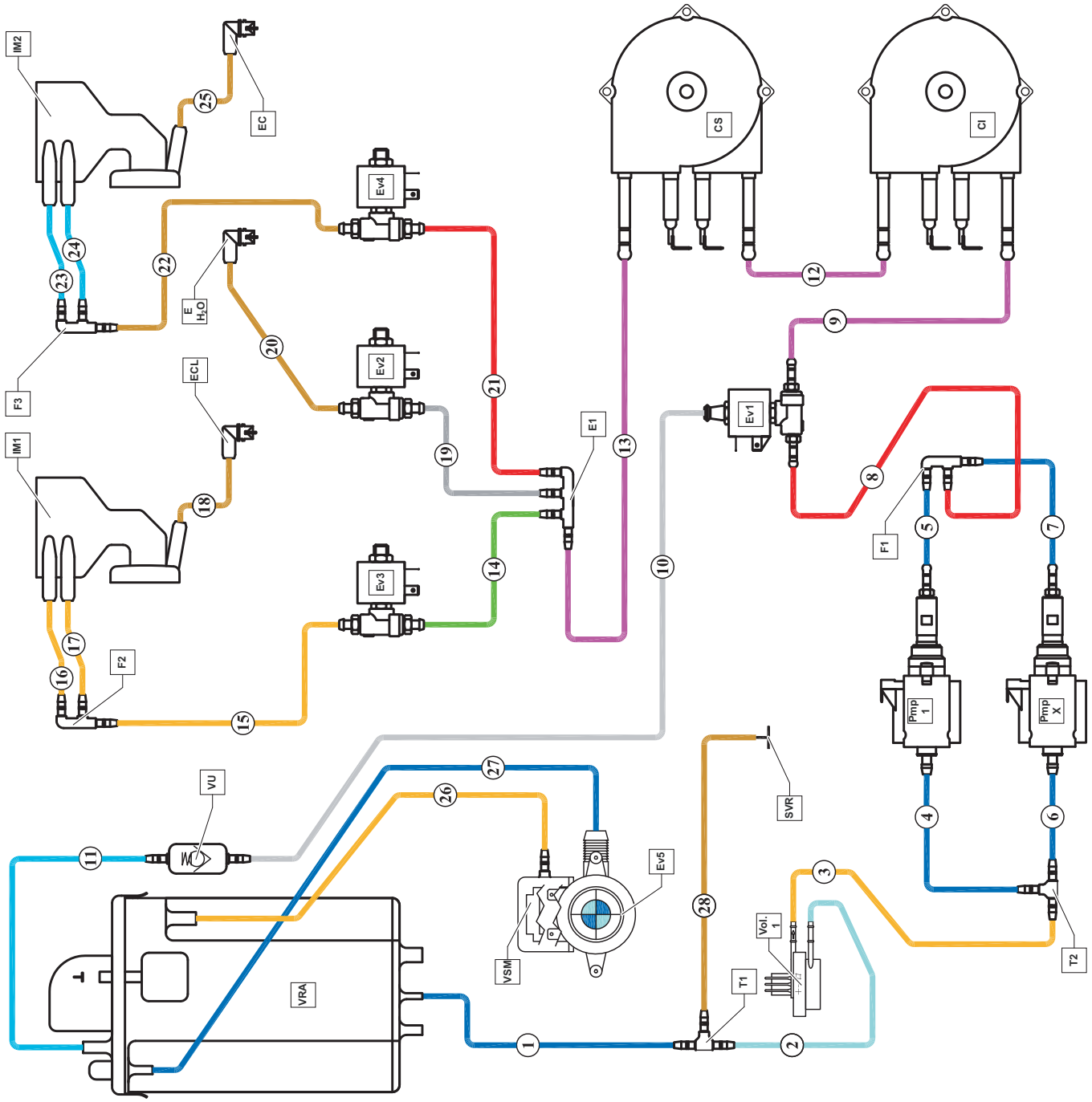
SA =Водный резервуар
VU = Возвратный клапан
F=Фильтр
CS =Верхний бойлер
CI = Нижний бойлер
VS =Вентильная арматура резервуара
ECL=Раздаточная насадка для шоколада+молока
EH_2O = Раздаточная насадка для горячей воды
EC = Раздаточная насадка для кофе
Vol. 1 = Счетчик объема
Ev1 = Трехходовой главный электромагнитный клапан
Ev2 = Двухходовой электромагнитный клапан горячей воды
Ev3 = Двухходовой электромагнитный клапан шоколадного молока
Ev4 = Двухходовой главный электромагнитный клапан кофе
Pmp 1-X = Насосы 1 и 2 (опционные)
IM1 = Воронка миксера для шоколада/молока
IM2 = Воронка миксера для кофе
F1-2 =Патрубки
T1 = Патрубок
E1 = Патрубок
SCS = Выпускное отверстие для резервуара
SCF = Выпускное отверстие для лотка отходов

Легенда 2
Разъемы -

1 Вентильная арматура резервуара -фильтр
2 Фильтр – счетчик объема
3 Счетчик объема - T1 патрубок
4 T1 патрубок – насос1
5 Насос 1- F1 патрубок
6 T1 патрубок – насос2
7 Насос 2-- F1 патрубок
8 F1 патрубок- электромагнитный клапан 1
9 Электромагнитный клапан 1 – нижний бойлер
10 Выпускное отверстие электромагнитного клапана 1 - Возвратный клапан
11 Возвратный клапан - Вентильная арматура резервуара
12 Подключение бойлера 1-2
13 Бойлер 2 – E1 патрубок
14 E1 патрубок - электромагнитный клапан 3
15 электромагнитный клапан 3 – F2 патрубок
16 F2 патрубок - Воронка миксера IM1
17 F2 патрубок - Воронка миксера IM1
18 Воронка миксера IM1 - ECL
19 E1 патрубок - -электромагнитный клапан 2
20 Электромагнитный клапан 2 - EH_2O
21 E1 патрубок - электромагнитный клапан 2
22 Электромагнитный клапан 2 – F3 патрубок
23 F3 патрубок - Воронка миксера IM2
24 F3 патрубок - Воронка миксера IM2
25 Воронка миксера IM2- EC
26 Выпускное отверстие SCS - Выпускное отверстие SCF

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СИСТЕМА – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ



© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СИСТЕМА – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ

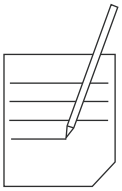
Легенда 1
Компоненты автомата

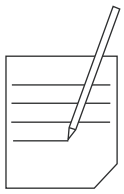
VRA =Поднос для сбора воды
VU= Возвратный клапан
VSM=Предохранительный клапан
CS =Верхний бойлер
CI = Нижний бойлер
ECL=Раздаточная насадка для шоколада+молока
EH_2O = Раздаточная насадка для горячей воды
EC = Раздаточная насадка для кофе
Ev1 = Трехходовой главный электромагнитный клапан
Ev2 = Двухходовой электромагнитный клапан горячей воды
Ev3 = Двухходовой электромагнитный клапан шоколадного молока
Ev4 = Двухходовой главный электромагнитный клапан кофе
Ev5 = Электромагнитный клапан подключения к водоснабжению
Pmp 1-X = Насосы 1 и 2 (опционные)
IM1 = Воронка миксера для шоколада/молока
IM2 = Воронка миксера для кофе
F1-2 =Патрубки
T1 -2 = Патрубки
E1 = Патрубок
SCS = Выпускное отверстие для резервуара
SCF = Выпускное отверстие для лотка отходов
SVR =Сливная крышка резервного бака

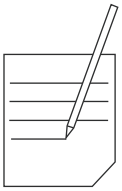
Легенда 2
Разъемы -

1 Резервный бак – T1 патрубок
2 T1 патрубок – счетчик объема
3 Счетчик объема - T1 патрубок
4 T2 патрубок – насос1
5 Насос 1- F1 патрубок
6 T2 патрубок – насос2
7 Насос 2-- F1 патрубок
8 F1 патрубок- электромагнитный клапан 1
9 Электромагнитный клапан 1 – нижний бойлер
10 Выпускное отверстие электромагнитного клапана 1 - Возвратный клапан
11 Возвратный клапан – резервный бак
12 Подключение бойлера 1-2
13 Бойлер 2 – E1 патрубок
14 E1 патрубок - электромагнитный клапан 3
15 электромагнитный клапан 3 – F2 патрубок
16 F2 патрубок - Воронка миксера IM1
17 F2 патрубок - Воронка миксера IM1
18 Воронка миксера IM1 - ECL
19 E1 патрубок - -электромагнитный клапан 2
20 Электромагнитный клапан 2 - EH_2O
21 E1 патрубок - электромагнитный клапан 2
22 Электромагнитный клапан 2 – F3 патрубок
23 F3 патрубок - Воронка миксера IM2
24 F3 патрубок - Воронка миксера IM2
25 Воронка миксера IM2- EC
26 Слив резервного бака – клапан VSM
27 Электромагнитный клапан 5 – вход резервного бака
28 T1 патрубок – крышка SVR

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.







КРИТЕРИИ ПРЕДЕЛЬНЫХ СОСТОЯНИЙ И ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ОТКАЗОВ
Во избежание наступления предельного состояния и/или критического отказа аппарата или его узлов, в аппарате предусмотрены контрольные индикаторы и устройства безопасности. Так же необходимо соблюдать рекомендации по техническому обслуживанию, изложенные в настоящем(ей) руководстве (инструкции)

КРИТЕРИИ ПРЕДЕЛЬНЫХ СОСТОЯНИЙ:

- Целостность конструкции аппарата (шум, стук в механических частях изделий, вибрация, перегрев и т.п.);
- Отсутствие обслуживания модуля заваривания (в период превышающий 20 000 циклов разлива или 12 месяцев работы аппарата);
- Бойлер (подтеки, превышение заданного времени нагрева или отсутствие нагрева);
- Жернова мелющие (время помола превышает на 50% от времени помола новыми мелющими жерновами)
- Электронные платы (отказ в выполнении команд)

ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ОТКАЗОВ:

- Целостность конструкции аппарата (трещины);
- Бойлер (трещины, потеки);
- Устройства безопасности (поступление сигнала о неисправности на дисплей)

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления изменять характеристики оборудования, описанного в данном руководстве. Кроме того, производитель не несет ответственности за любые неточности, содержащиеся в данном руководстве, которые могут возникнуть в результате печати и/или транскрибирования.

Все инструкции, чертежи, таблицы и информация в целом, содержащиеся в данной публикации, имеют конфиденциальный характер и не могут быть, полностью или частично, воспроизведены или переданы третьим лицам без письменного согласия производителя, который имеет исключительное право собственности на такие материалы.

Версия 1 01-2012 Код H 4115 EN 00