

Karisma Espresso

Аппараты настольные кофейные сегмента HoReCa т.м. Necta

РУС

РУССКИЙ



ДОК. № H4155EN02
ИЗДАНИЕ 1 10 - 2013

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

Вальбрембо, 01/01/2012

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSEKLRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



Оборудование, указанное на табличке с паспортными данными, соответствует
законодательным нормам Европейских директив, указанных сбоку, и
последующим изменениям и интеграциям.

English The machine described in the identification plate conforms to the legisla-
tive directions of the European directives listed at side and further amendments and
integrations

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 aufge-
führten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen
und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cum-
ple 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 con-
forme 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

Применяемые согласованные стандарты или технические условия
(обозначения), соответствующие общепринятым инженерным практикам в
отношении техники безопасности, действующим в пределах Европейского
Союза:

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

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 (Bestim-
mungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheits
normen 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 seg-
urança 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 vakman-
schap inzake veiligheid zijn de volgende :

Идентификационная метка Identification label

Европейские директивы European directive s	Заменено на: 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	

Согласованные стандарты/ Specifiche tecniche	Технические требования/ Technical specifica tions
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	

Технический файл составлен в:
The technical file is compiled at:
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ANDREA ZOCCHI
АНДРЕА ЗОККИ
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

Декларация соответствия

Декларация соответствия Европейским директивам и стандартам, предусмотренным действующим законодательством, приведена на первой странице настоящего руководства и является неотъемлемой частью оборудования.



Настоящим заявляем, что оборудование, указанное на табличке с паспортными данными, соответствует положениям Европейских директив с их последующими изменениями и дополнениями, а также согласованным стандартам и техническим условиям (обозначениям), применяемым в соответствии с правилами техники безопасности надлежащих практик, действующих на территории ЕС и указанных на той же странице.

Предупреждения

ПО УСТАНОВКЕ

Установка и техническое обслуживание должны осуществляться квалифицированным персоналом специально обученным эксплуатации оборудования в соответствии с действующими нормативами. Оборудование продается без системы расчетов. Поэтому ответственность за причинение ущерба оборудованию или травмы, причиненные персоналом во время установки, возлагается исключительно на сторону, выполняющую установку. Целостность оборудования и соответствие оборудования стандартам будет проверяться не реже одного раза в год квалифицированным персоналом. Упаковочный материал должен быть утилизирован в соответствии с нормативами по окружающей среде

ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Дети и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями могут пользоваться автоматом под присмотром лиц, ответственных за их безопасность или специально обученных эксплуатации автомата. Лица, осуществляющие надзор за детьми, не должны разрешать им играть с автоматом.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Соблюдение некоторых правил осторожного обращения помогут сохранить окружающую среду:

- для чистки оборудования использовать биоразлагаемые средства;
- перерабатывать надлежащим образом упаковку средств, используемых для обслуживания и загрузки оборудования;
- отключение оборудования при простоях позволит заметно сэкономить электроэнергию.

ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ

При демонтаже автомата рекомендуется уничтожить табличку с техническими данными.



Данный символ означает, что автомат нельзя утилизировать как обычные отходы, но его следует утилизировать в порядке, установленном Европейской директивой 2002/96/CE (Утилизация электрического и

электронного оборудования - WEEE) и вытекающими из нее государственными законами, для предотвращения неблагоприятных последствий для окружающей среды и здоровья человека.

Производитель организует и руководит дифференцированным сбором автоматов по окончании срока службы. Для надлежащей утилизации автоматов обратитесь в точку продаж, где вы приобрели ваш автомат, или в службу послепродажного обслуживания. Незаконная утилизация автомата влечет за собой применение административного наказания, предусмотренного действующими правилами. Внимание!

Если автомат оборудован системой охлаждения, то устройство охлаждения содержит фторированный парниковый газ HFC-R134a, контролируемый Киотским протоколом. Общий потенциал нагрева такого газа равен 1300.

Условные обозначения

Следующие символы могут находиться внутри автомата в зависимости от его модели.



Внимание! Опасное напряжение.
Отключите питание до снятия крышки



Внимание! Опасность защемления
пальцев



Внимание!
Горячая поверхность

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 + 7 495 926 07 14

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 Karisma 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



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-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 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 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

Русский язык

СОДЕРЖАНИЕ

Декларация соответствия
Предупреждения

ВВЕДЕНИЕ	10	Эксплуатация	31
Обозначение устройства и его особенности	10	Блок эспresso	31
В случае неисправности	10	Дозатор кофе с регулируемой дозировкой	32
Транспортировка и хранение	10	Подача молока	33
Установка машины в требуемое положение	12	Циклы промывки насадки для взбивания молока	33
Технические характеристики	12	Подача пара из носика	34
Потребление энергии	13	Подача горячей воды из носика	34
Вспомогательное оборудование	13	Освещение машины	34
ОЧИЩЕНИЕ И ЗАГРУЗКА	14	Проверки и установки	34
Выключатель питания и условия безопасности	14	ПРОГРАММИРОВАНИЕ	36
Гигиена и очищение	14	Вход в режим программирования	36
Использование автоматов для горячих напитков в открытых емкостях	15	Режим перемещения	37
Элементы управления и информация	15	Запуск	37
Загружаемые продукты	16	Работа в режиме обычного пользователя	38
Кофейные зерна	16	Меню менеджера	38
Быстрорастворимые продукты	16	Техническое меню	38
Молоко	16	Выборы	38
Подаваемая изнутри вода	16	Дисплей	42
Очистка машины	17	Установки машины	42
Имеющиеся лотки для гущи	17	Калибровка	44
Очистка миксера	18	Диагностика	45
Очистка выпускных отверстий и носиков	19	Счетчики	48
Очистка кофейного блока	20	Меню промывок	48
Очистка резервуара для молока	20	Режим промывки	49
Очистка резервуара для внутренней подачи воды	20	Очистка сенсорного экрана	49
Запуск	20	Меню USB	49
Циклы промывки	20	Установка / Графические данные	49
Полоскание устройства для молока	20	Статистика	50
Промывка насадки для взбивания молока	21	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	50
Цикл промывки блока для заваривания	23	Общие положения	50
Функции промывки	23	Выключатель питания и предохранители	50
Очистка сенсорного экрана	24	Техническое обслуживание блока эспresso	51
Приостановка работы	24	Периодические операции	52
УСТАНОВКА	25	Санитарная обработка	52
Выключатель питания и условия безопасности	25	Удаление емкостей для продуктов	54
Распаковка машины	25	Удаление боковой и задней панелей	55
Подача воды	26	Функции платы и реле	55
Удаление твердых и жидких отходов	26	Плата активации центрального процессора	56
Подключение к источникам питания	27	Плата импульсного источника питания	57
Удаление боковой и задней панелей	28	Обновление программного обеспечения	57
Установка боковых модулей	29	Тепловая защита бойлера	58
Устройство для предотвращения образования накипи	29	ПРИЛОЖЕНИЕ	60
Первый запуск	29		
Первая очистка	30		

ВВЕДЕНИЕ

Техническая документация является неотъемлемой частью оборудования и, следовательно, должна дополнять любое перемещение или передачу права собственности для того, чтобы были возможны дальнейшие консультации операторами.

Перед установкой и использованием оборудования необходимо скрупулезно прочесть и понять содержание документации, так как она предоставляет важную информацию, относящуюся к безопасности установки, стандартам использования и операциям по техническому обслуживанию.

РУКОВОДСТВО РАЗДЕЛЕНО НА ТРИ ГЛАВЫ.

Первая глава описывает операции по загрузке и стандартной очистке, выполняемые на тех участках машины, доступ к которым дает ключ от дверцы, без необходимости использования других инструментов.

Вторая глава содержит инструкции, относящиеся к правильной установке, и информацию, необходимую для наиболее эффективного использования машины.

Третья глава описывает операции по техническому обслуживанию, которые требуют использования инструментов для доступа к потенциально опасным участкам.

Операции, описанные во второй и третьей главах, должны осуществляться только персоналом, обладающим специальными знаниями по работе машины с точки зрения электрической безопасности и гигиены.

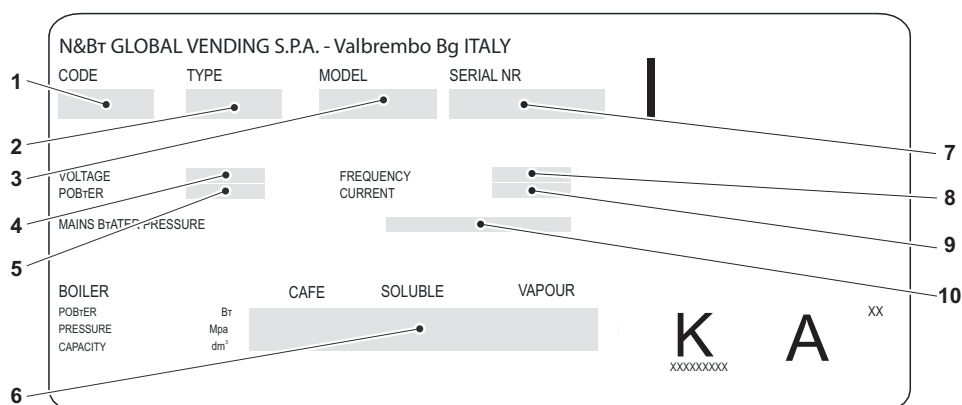
ОБОЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА И ЕГО ОСОБЕННОСТИ

Каждая машина маркирована посредством специального серийного номера, который можно прочитать на табличке, расположенной на внутренней стороне дверцы.

Табличка (см. рисунок) подтверждается производителем и содержит всю информацию, что позволяет быстро и безопасно сообщить техническую информацию любого вида и обеспечить управление запасными частями.

Рис. 1

- 1 – Код машины
- 2 – Тип
- 3 – Модель
- 4 – Рабочее напряжение
- 5 – Потребляемая мощность
- 6 – Информация о бойлере
- 7 – Серийный номер
- 8 – Частота рабочего напряжения
- 9 – Текущий
- 10 – Характеристики контура



В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

В большинстве случаев технические проблемы могут быть решены с помощью мелких вмешательств; поэтому мы предлагаем внимательно прочитать данное руководство, прежде чем обращаться к производителю.

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

Для того чтобы избежать повреждения машины, погрузка и разгрузка должны выполняться с особой осторожностью.

Машину можно поднимать автопогрузчиком, моторизованным или ручным, размещая вилочный захват снизу.

Следует избегать:

- переворачивать машину;
- тянуть машину с помощью веревок;
- поднимать машину за боковые ручки;
- поднимать машину с помощью ремней или веревок;
- бросать или трясти устройство и его упаковку.

Хранение должно производиться в сухих условиях и при температуре от 0 до 40 °C.

Нельзя ставить более 2 машин в оригинальной упаковке друг на друга, необходимо сохранять вертикальное положение, указанное стрелками на упаковке.

Установка машины в требуемое положение

Машина не предназначена для установки снаружи, она должна устанавливаться внутри сухих помещений с температурой от 2 до 32 °C и не может располагаться в местах, где для очистки используются струи воды (т.е. большие кухни и т.д.).

Машину можно устанавливать рядом со стеной, ее задняя часть должна находиться на минимальном расстоянии 4 см от стены, чтобы была возможна постоянная вентиляция.

Машину нельзя накрывать тканью или другими аналогичными предметами.

Устройство должно располагаться на ровной поверхности.

Важно

В случае внеплановых мероприятий по техническому обслуживанию и/или ремонтов, доступ к автомату должен быть обеспечен со всех сторон.

Поэтому должна быть предусмотрена возможность поворачивать машину, чтобы задняя и боковые панели могли быть сняты.

Подключение к источникам питания

Данные таблички (*)	Тип соединения		
	трех- фазный + заземление (рекомен- дуется)	одно- фазный 16 А	одно- фазный 38 А
Напряжение питания	400 / 415 В $\surd$	230 / 240 В $\surd$	230 / 240 В $\surd$
Частота сети	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц
Макс. мощность	8800 Вт	3150 Вт	8800 Вт
Максимальный потребляемый ток	16 А	14 А	38 А
(*) Значения в этой таблице могут изменяться в зависимости от целевого рынка. См. характеристики на табличке (рис. 1)			

Технические характеристики

Размеры

Высота	747мм
Ширина	400мм
Глубина	602мм
Глубина с открытой дверцей	854мм
Масса	61кг

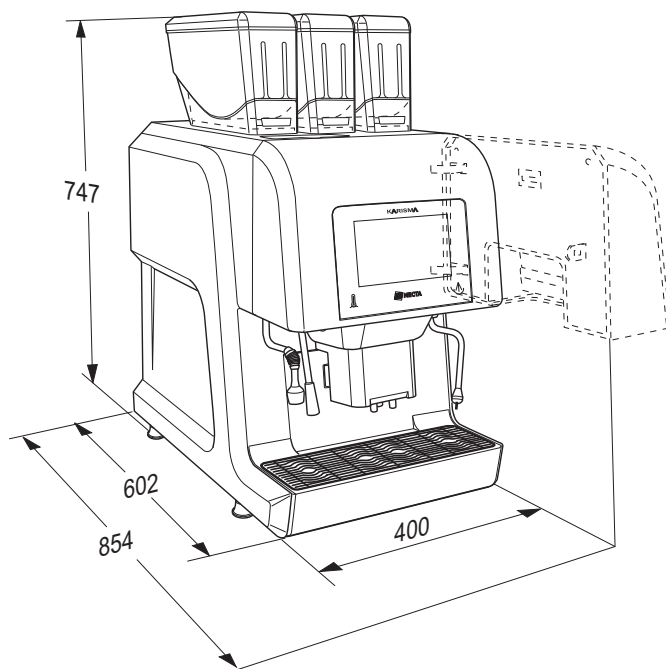


Рис. 2

Подача воды

В зависимости от модели водоснабжение может производиться:

- Из водопровода с давлением воды от 0,12 до 0,85 МПа (1,2 - 8,5 бар).
- Из резервуара.

Уровень шума

Измеренный непрерывный эквивалентный уровень шума составляет менее 70 дБ.

Возможные установки

- Размер гранул молотого кофе
- Объемная дозировка кофе
- Объемная дозировка воды
- Дозировка продуктов по времени
- Температура воды эспresso и бойлера с горячей водой регулируется с помощью программного обеспечения
- Длительность заваривания

Разрешающие сигналы

- Наличие воды
- Наличие кофе
- Положение кофейного блока
- Рабочая температура достигнута

Условия безопасности

- Наличие емкостей для продуктов
- Наличие лотков для гуши
- Датчик закрытой двери
- Реле безопасности с ручным сбросом для бойлеров
- Датчик минимального уровня воды парового бойлера
- Временная защита:
 - двигателя кофейного блока
 - кофемолок
- Тепловая защита:
 - двигателя кофейного блока
 - электромагнитов
 - кофемолок
 - движущегося раздаточного аппарата
 - движущегося миксера
 - насоса
 - насоса для молока (только для моделей с насадкой для взбивания молока)
- Защита с предохранителем
 - главной электрической цепи
 - импульсного источника питания

Емкость контейнеров

Емкость контейнеров – 2 литра, приблизительное количество продукта, которое они могут вместить:

- Зерна кофе 1,1 кг
- Быстрорастворимый шоколад 1,8 кг
- Женьшень 1,8 кг
- Ячмень для быстрорастворимого напитка 0,5 кг

Потребление энергии

Потребление энергии машиной зависит от многих факторов, в том числе от температуры и вентиляции в том месте, где находится машина, температуры воды на входе, температуры бойлера и т.д.

Были проведены измерения при комнатной температуре 22 °C, и зафиксировано следующее энергопотребление:

- Достижение температуры, Вт/ч, 183,2
- 24-часовой режим ожидания, Вт/ч, 619,2

Потребляемая мощность, рассчитанная на вышеуказанных средних величинах, должна считаться чисто ориентировочной.

Вспомогательное оборудование

Монтажные комплекты поставляются с инструкциями по установке и проверке, которым необходимо тщательно следовать для поддержания безопасности машины.

Важно

Использование комплектов, которые не были утверждены изготовителем, не гарантирует соответствия стандартам безопасности, в особенности, что касается частей под напряжением.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за использование неутвержденных компонентов.

Установка и последующая пробная эксплуатация должны выполняться квалифицированным персоналом, обладающим специальными знаниями по работе машины с точки зрения электрической безопасности и гигиены.

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Выключатель питания

Выключатель отключает питание устройства и располагается за контейнером для твердых отходов. Для нормальной загрузки продуктов и очистки нет необходимости выключать его.

Если вам нужно выключить устройство, для доступа к выключателю питания необходимо снять контейнеры для жидких и твердых отходов.

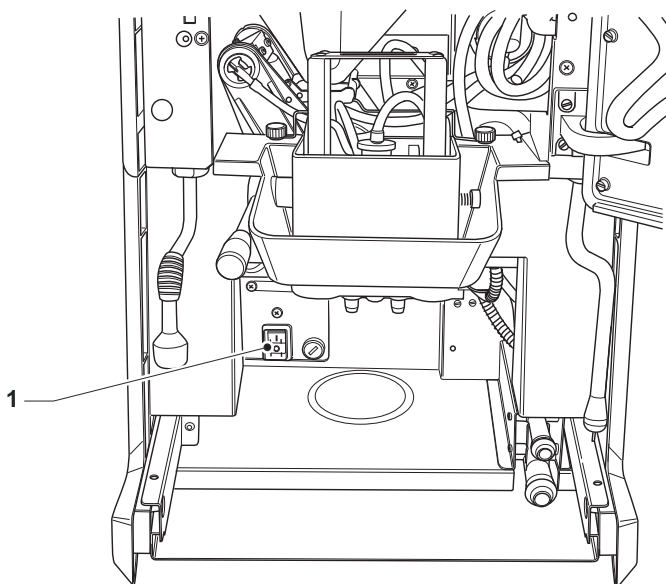


Рис. 3

1 – Выключатель питания

Условия безопасности

Повседневная очистка и загрузка продуктов могут выполняться безопасно.

Устройство имеет магнитные датчики, которые позволяют обнаруживать:

- Закрытие дверцы
- Наличие контейнеров с зернами кофе и растворимым порошком
- Наличие лотков для гуши

При отсутствии одного из вышеперечисленных условий, устройство отключает движущиеся части (блок заваривания, движущиеся миксеры...).

Гигиена и очищение

Данное руководство указывает потенциальные слабые места и включает в себя информацию о контроле возможного роста бактерий.

Согласно действующим правилам охраны здоровья и безопасности оператор машины должен применять процедуры самоконтроля, определенные в соответствии с директивой HACCP (Анализ рисков и критические контрольные точки) и национальным законодательством.

Желательно дезинфицировать поверхности, не находящиеся в прямом контакте с продуктами внутри машины, а также боковые модули (нагреватели чашек, охладители...).

Санитарная обработка должна выполняться с использованием дезинфицирующих средств, необходимо уделять внимание механическому удалению остатков и видимых пленок с помощью тампонов и/или щеток.

Не используйте растворители и/или ароматизированные моющие средства.

Некоторые части машины могут быть повреждены агрессивными моющими средствами.

Производитель не несет ответственности за любое повреждение, вызванное несоблюдением вышеизложенных правил или использованием агрессивных или токсичных химических продуктов.

Ни в коем случае не используйте струи воды для очистки машины.

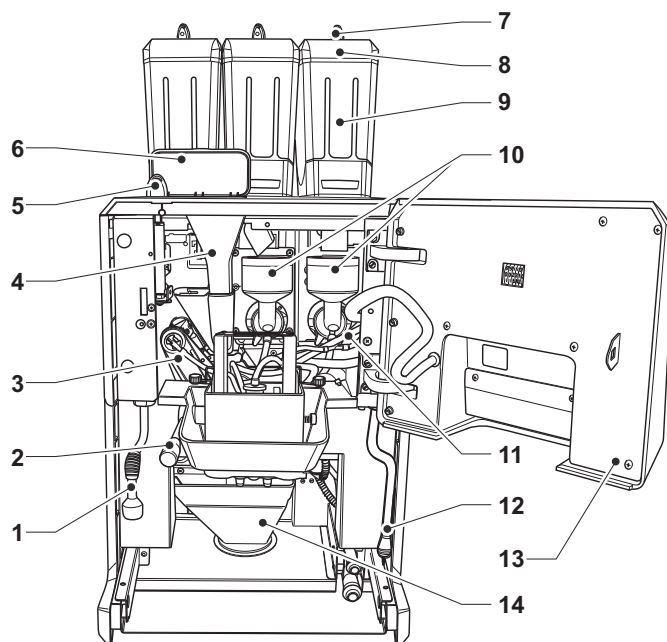


Рис. 4

- 1 – Выпускное отверстие «Горячая вода» (только в некоторых моделях)
- 2 – Раздвижная ручка носика
- 3 – Блок эспрессо
- 4 – Желобок для кофе без кофеина (при наличии)
- 5 – Замок дверцы
- 6 – Замок дверцы и ввод для кофе без кофеина
- 7 – Замок контейнера для быстрорастворимых порошков (при наличии)
- 8 – Крышка контейнера для быстрорастворимых порошков
- 9 – Контейнер для продуктов
- 10 – Миксер (при наличии)
- 11 – Трубка для молока (только модели с насадкой для взбивания молока)
- 12 – Выпускное отверстие «Пар» (только в некоторых моделях)
- 13 – Дверца
- 14 – Емкость для твердых и жидких отходов на подставке (по заказу)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТОВ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ В ОТКРЫТЫХ ЕМКОСТЯХ

(Например, пластиковые стаканчики, керамические чашки, кувшины)

Автоматы для продажи напитков в открытых емкостях должны использоваться исключительно для продажи и распространения напитков, которые производятся путем:

- заваривания кофе
- разбавления растворимых или сублимированных продуктов

Данные продукты должны быть признаны производителем «пригодными для автоматов для продажи» в открытых емкостях.

- подачи пастеризованного или ультрапастеризованного молока, которое хранится в холодильнике и подается из внешнего резервуара (только для моделей с насадкой для взбивания молока)

Продукты должны храниться в строгом соответствии с инструкциями изготовителя по хранению, температуре хранения и сроку годности.

Изготовленные напитки следует употреблять немедленно, ни в коем случае они не должны храниться и/или упаковываться для более позднего употребления.

Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, потенциально опасным.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ

Устройство должно работать при комнатной температуре от 2 до 32 °C.

Элементы управления и информация для пользователя находятся на внешней стороне.

Все сообщения, предназначенные для пользователя, показываются на дисплее устройства.

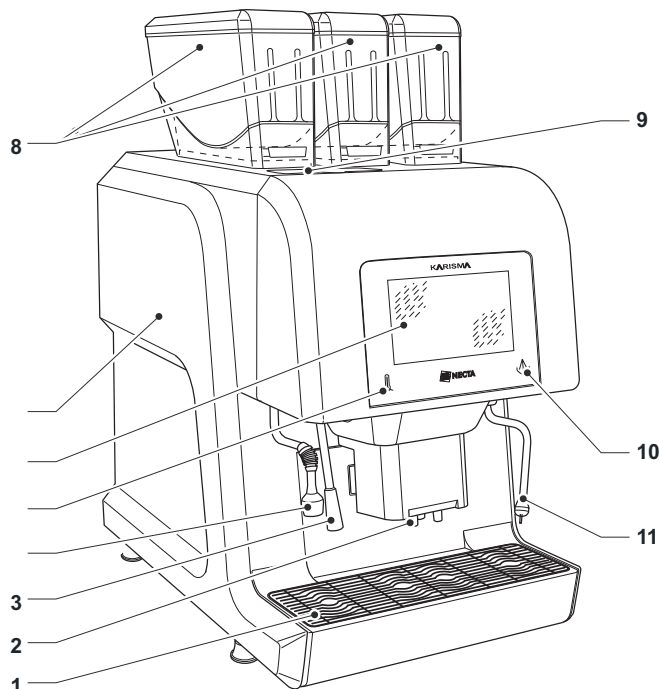


Рис. 5

- 1 – Контейнер для жидких отходов
- 2 – Раздвижные дозирующие носики
- 3 – Раздвижная ручка носика
- 4 – Носик подачи горячей воды (только в некоторых моделях)
- 5 – Кнопка «Горячая вода» (включено на некоторых моделях)
- 6 – Сенсорный экран
- 7 – Боковая панель
- 8 – Контейнеры для продуктов (2 или 3)
- 9 – Замок дверцы
- 10 – Кнопка «Пар» (включено на некоторых моделях)
- 11 – Носик подачи пара (только в некоторых моделях)

ЗАГРУЖАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ

Перед загрузкой продуктов убедитесь, что они строго соответствуют инструкциям изготовителя по хранению, температуре хранения и сроку годности.

Загрузите продукты, следуя рекомендациям ниже.

Продукты также могут загружаться в частично заполненные контейнеры.

Кофейные зерна

Откройте крышку контейнера, используя ключ (если он есть), заполните кофейными зернами.

Мы рекомендуем использовать качественные кофейные зерна, чтобы избежать поломки оборудования в результате наличия примесей.

Не превышайте максимальную емкость контейнеров; максимальный уровень контейнеров совпадает с точкой опоры крышки.

Осторожно закройте крышку.

Быстрорастворимые продукты

Откройте крышку контейнера, используя ключ (если он есть), и засыпьте порошок, стараясь не сжимать его, чтобы избежать образования уплотнений.

Убедитесь, что продукты не содержат комков.

Не превышайте максимальную емкость контейнеров; максимальный уровень контейнеров совпадает с точкой опоры крышки.

Осторожно закройте крышку.

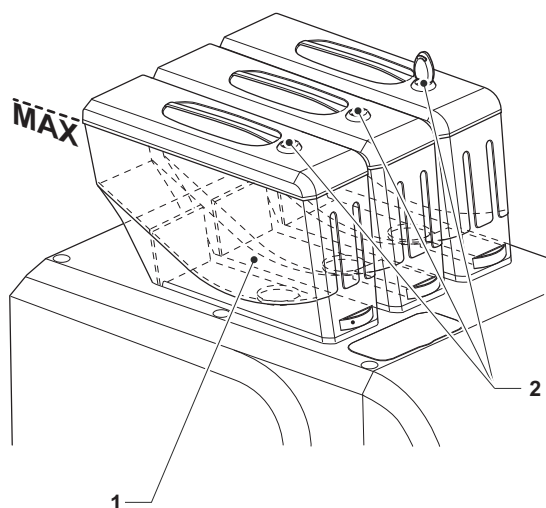


Рис. 6

1 – Контейнер

2 – Замок контейнера (по заказу)

Молоко

Молоко набирается всасывающей трубкой из контейнера для молока (который должен храниться в соответствии с инструкциями изготовителя).

В машинах с боковым блоком охлаждения контейнер для молока размещен внутри самого модуля.

Используйте только пастеризованное или ультрапастеризованное молоко.

Заполните контейнер пастеризованным или ультрапастеризованным молоком.

Максимальная вместимость контейнера для молока – 4 литра.

Для предотвращения проблем, связанных с набором молока, расположите контейнер с молоком на той же опорной поверхности, что и машину, и убедитесь, что всасывающий шланг лежит на дне контейнера и не имеет изгибов.

Молоко должно храниться в соответствии с действующими требованиями по безопасности пищевых продуктов.

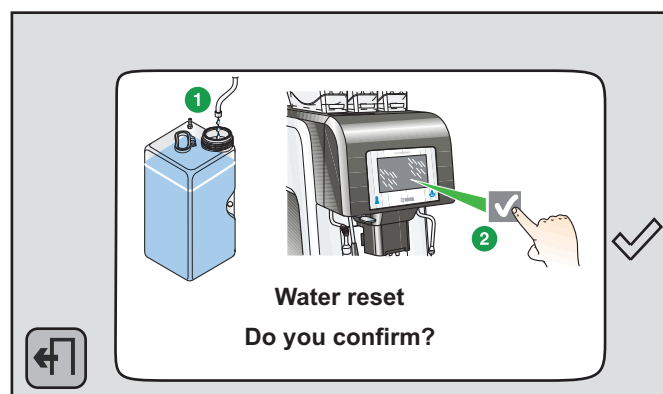
Подаваемая изнутри вода

Только для моделей с резервуаром для внутренней подачи воды.

Каждый день перед началом работы, когда поступает сообщение, что вода закончилась, из резервуара необходимо вылить оставшуюся воду и очистить его, механически удалить любые остатки и видимые пленки, используя при необходимости губки или щетки.

Возобновление работы:

- Заполните резервуар чистой водой без примесей и мусора
- Подключите резервуар к машине
- Подтвердите операцию перезагрузки машины



Перезагрузка воды
Вы подтверждаете?

ОЧИСТКА МАШИНЫ

Данное руководство указывает потенциальные слабые места и включает в себя информацию о контроле возможного роста бактерий.

Согласно действующим правилам охраны здоровья и безопасности оператор машины должен применять процедуры самоконтроля, определенные в соответствии с директивой НАССР (Анализ рисков и критические контрольные точки) и национальным законодательством.

Регулярно, в зависимости от использования машины, качества воды и используемых продуктов, необходимо выполнять тщательную санитарную обработку машины, чтобы обеспечить гигиену производимых продуктов.

Санитарную обработку необходимо выполнять с использованием дезинфицирующих средств, уделяя внимание механическому удалению остатков и видимых пленок при помощи тампонов и/или щеток.

Имеющиеся лотки для гуши

Контейнеры для отходов легко снимаются для удобного опустошения и очистки.

Очистка контейнеров для отходов должна проводиться при включенной машине и закрытой дверце, чтобы программное обеспечение машины распознало операцию.

Жидкие отходы

Контейнер для жидких отходов может легко сниматься, даже если он подключен непосредственно к стоку трубопровода.

Чтобы извлечь контейнер для твердых отходов, просто вытащите его. Если контейнер для жидких отходов не подключен напрямую к сливу, необходимо постоянно опорожнять его.

Приступите к санитарной обработке контейнера.

Твердые отходы

Модели с контейнером для твердых отходов

Программное обеспечение машины выдает сообщение, что было достигнуто максимальное количество выдач, показывая «Опустошите лоток для гуши», и машина перестает работать.

Чтобы извлечь контейнер для твердых отходов:

- Поднимите подающие носики при помощи рычага.
- Потяните контейнер для твердых отходов.
- Извлеките контейнер, опорожните и помойте с дезинфицирующим раствором.

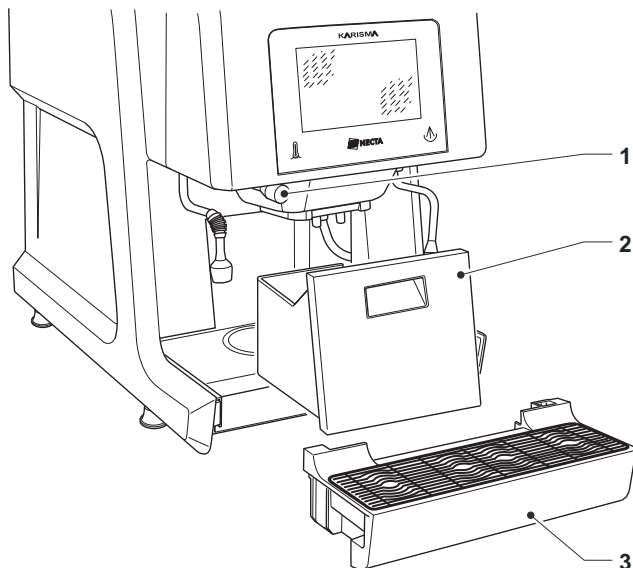


Рис. 7

- 1 – Раздвижной рычаг носика
- 2 – Контейнер для твердых отходов
- 3 – Контейнер для жидких отходов

Модели с контейнером для твердых отходов на подставке

- Опорожните и очистите контейнер для твердых отходов
- Промойте желобок для твердых отходов от остатков кофе
- Установите на место желобок и контейнер.

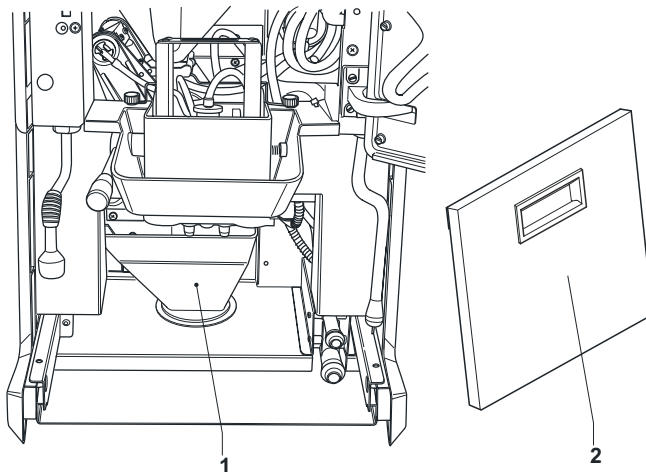


Рис. 8

- 1 – Желобок для твердых отходов
- 2 – Крышка желобка для твердых отходов

ОЧИСТКА МИКСЕРА

Для устройств, которые готовят быстрорастворимые напитки.

Для каждой загрузки и/или еженедельно или чаще, в зависимости от использования машины, качества поступающей воды и используемых продуктов, необходимо обеспечить очистку миксера.

Части, которые необходимо очищать:

- Лотки для порошков, миксеры и трубки для дозирования растворимых напитков;

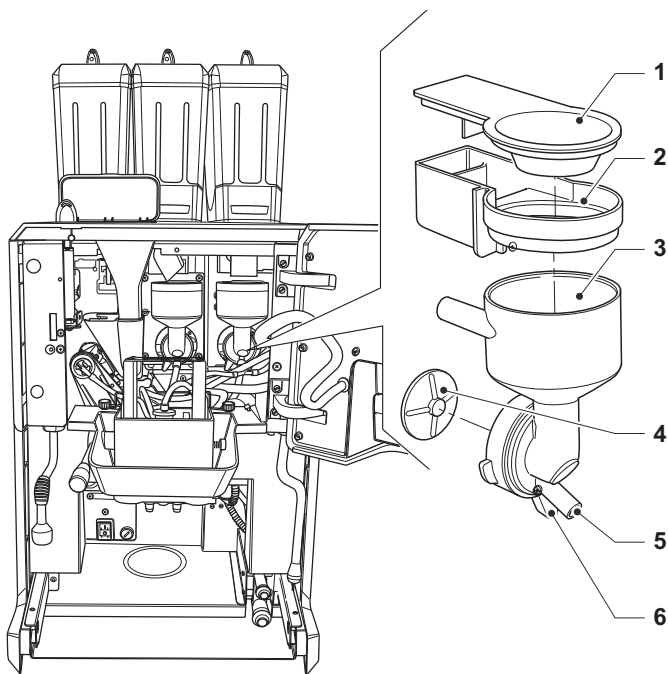


Рис. 9

- 1 – Воронка для растворимых продуктов
- 2 – Лоток для порошков
- 3 – Воронка для воды
- 4 – Вентилятор миксера
- 5 – Соединение трубки для растворимых напитков
- 6 – Стопорное кольцо воронки для воды

Для очистки миксера выполните следующие действия:

- Отсоедините трубку для растворимых напитков от соединения воронки для воды.
- Поверните стопорное кольцо воронки для воды против часовой стрелки и снимите миксер с машины. Обратите особое внимание на то, чтобы полностью закрыть его во время сборки.
- Отделите все компоненты (воронки для растворимых продуктов, воронки для воды, конвейеры, лотки для порошка).

- Снимите вентиляторы: просто заблокируйте пальцем (см. Рис. 10) диск, установленный на оси движущегося миксера, затем поверните лопастное колесо, откручивая его.

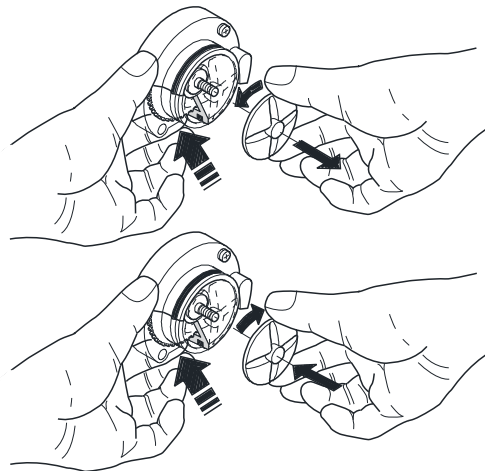


Рис. 10

- Замочите компоненты в контейнере с заранее подготовленным дезинфицирующим раствором примерно на 20 минут, при необходимости обратите внимание на механическое удаление остатков и видимых пленок с помощью тампонов или щеток.
- Тщательно промойте и высушите каждую часть.
- Соберите лопастное колесо.
- Соберите части миксера и должным образом установите воронку для воды, убедившись, что она правильно подсоединена.

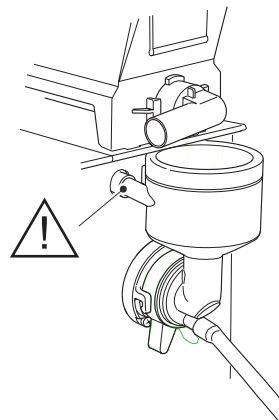


Рис. 11

ОЧИСТКА ВЫПУСКНЫХ ОТВЕРСТИЙ И НОСИКОВ

Еженедельно или чаще, в зависимости от использования машины и качества поступающей воды, необходимо обеспечивать очистку каналов подачи быстрорастворимых напитков и носиков.

Для очистки носиков выполните следующие действия:

- Переведите раздвижную насадку в нижнее положение (опустите рычаг).
- Снимите крышку и отсоедините трубки от носиков.
- Отсоедините трубку, подающую кофе, от носика делительного клапана.
- Поверните носик делительного клапана на 45° по отношению к себе, чтобы снять его с крепления.
- Снимите делительный клапан, носик устройства для молока (если имеется) и носики для растворимых напитков.
- Для моделей с насадкой для взбивания молока отделите все части носика устройства для молока.
- Приступите к очистке всех компонентов, при необходимости обратите внимание на механическое удаление остатков и видимых пленок с помощью губок или щеток.

Очистите выпускные отверстия (если таковые имеются) тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

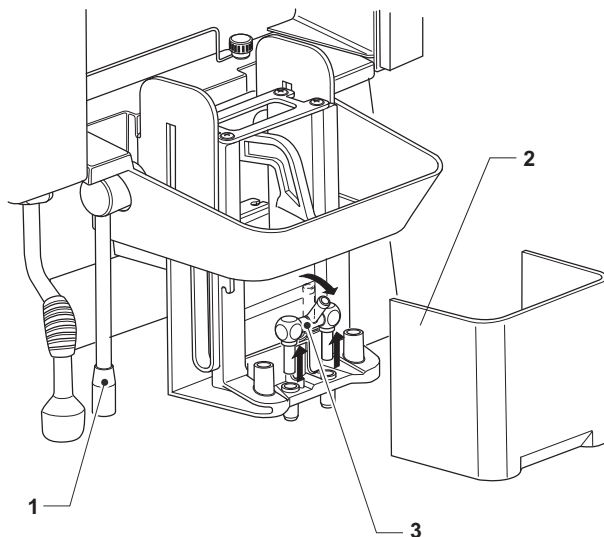


Рис. 13

Модели без насадки для взбивания молока

- 1 – Раздвижная ручка носика
- 2 – Съемная крышка носиков
- 3 – Носик для кофе

Очистка кофейного блока

Каждый раз, когда машина загружается, или, по крайней мере, раз в неделю рекомендуется очищать внешние части кофейного блока от любых остатков кофе, в особенности в таких местах, как воронка для кофе, используя щетку или небольшой пылесос.

Очистка резервуара для молока

Только для моделей с насадкой для взбивания молока. Каждый день или в конце обслуживания необходимо очищать резервуар для молока от остатков и дезинфицировать его, при необходимости обратите внимание на механическое удаление остатков и видимых пленок с помощью губок или щеток.

Очистка резервуара для внутренней подачи воды

Только для моделей с резервуаром для внутренней подачи воды. Каждый день, в конце обслуживания, из резервуара для внутренней подачи воды необходимо слить любую оставшуюся воду и продезинфицировать его, при необходимости обратите внимание на механическое удаление остатков и видимых пленок с помощью губок или щеток.

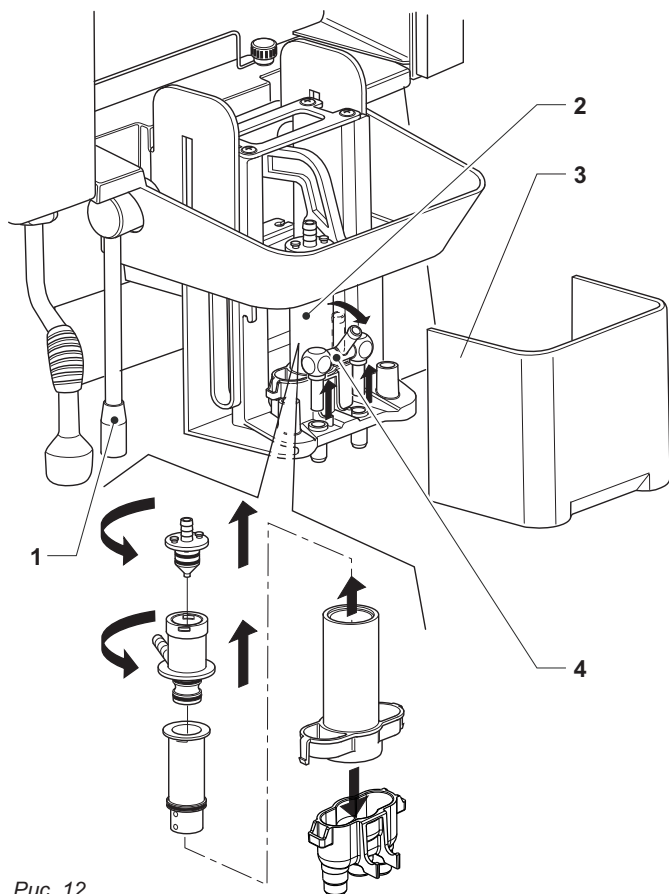


Рис. 12

Модели с насадкой для взбивания молока

- 1 – Раздвижная ручка носика
- 2 – Носик миксера (только для моделей с насадкой для взбивания молока)
- 3 – Съемная крышка носиков
- 4 – Носик делительного клапана

ЗАПУСК

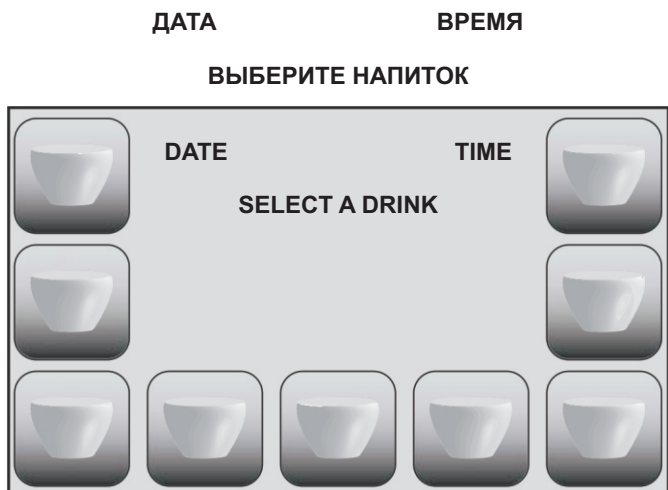
Каждый раз, когда вы включаете машину, она выполняет начальную проверку, подавая горячую воду и пар из носиков.

Только в моделях с насадкой для взбивания молока: необходимо промыть насадку (с моющим средством), если это не было сделано в последние 24 часа.

На экране отображается статус нагрева бойлеров.

Пока машина не достигнет рабочей температуры, выбор напитков не будет доступен.

После достижения рабочей температуры отображается белый экран с иконками и приглашением выбрать напиток.



ЦИКЛЫ ПРОМЫВКИ

Машина рассчитана на выполнение циклов промывки насадки для взбивания молока (если имеется), блока для заваривания и миксера.

Для доступа к функциям промывки необходимо открыть меню «Промывки»; обратитесь к разделу «Сервисные функции».

Во время циклов промывки горячая вода выходит из носиков, что может являться источником травм.

Не подносите руки к носикам в процессе промывки.

Циклы промывки не отменяют необходимости разбирать компоненты для регулярной санитарной обработки.

Для машин, не имеющих дренажной системы для контейнера жидких отходов, для циклов промывки рекомендуется поместить контейнер объемом не менее 3 литров под носик.

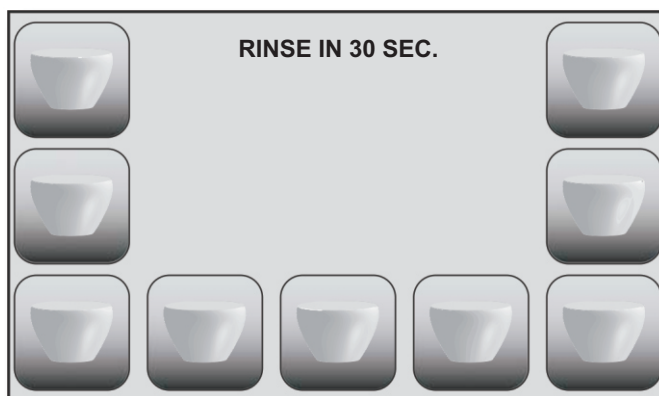
ПОЛОСКАНИЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ МОЛОКА

Только модели с насадкой для взбивания молока.

По истечении 15 минут без подачи молока, машина автоматически выполняет цикл полоскания носика устройства для молока.

Чтобы пользователь успел убрать чашки из зоны подачи и избежать риска получения травм, перед началом цикла полоскания машина показывает сообщение, что полоскание начнется после указанного времени (30 секунд обратного отсчета).

ПОЛОСКАНИЕ ЧЕРЕЗ 30 СЕК.



Полоскание носика устройства для молока занимает 1 минуту, устройство отображает анимацию.

В течение всего цикла полоскания возможность выбора останется ограниченной.

Цикл полоскания не заменяет необходимости регулярной разборки носика устройства для очистки.

Промывка насадки для взбивания молока

Только модели с насадкой для взбивания молока.

Управляемая промывка насадки для взбивания молока должна выполняться в конце каждой эксплуатации или чаще, в зависимости от использования устройства.

Очистка насадки для взбивания молока (с моющим средством) требуется автоматически при запуске машины, если она не была выполнена в течение последних 24 часов.

Используйте только специальные средства для таких насадок.

При использовании данных средств строго следуйте инструкциям производителя по хранению, обращению, дозированию и использованию; внимательно прочитайте инструкции по технике безопасности.

Для приготовления моющего раствора достаточно одной дозы моющего средства.

Количество воды для моющего раствора – 1 л.

Использование непатентованных средств не гарантирует гигиену, вкус напитков или отсутствие последствий для здоровья человека.

Для машин, не имеющих дренажной системы для контейнера для жидких отходов, перед началом цикла промывки насадки для взбивания молока рекомендуется поместить контейнер объемом не менее 3 литров под носик, чтобы собрать отходы после мытья.

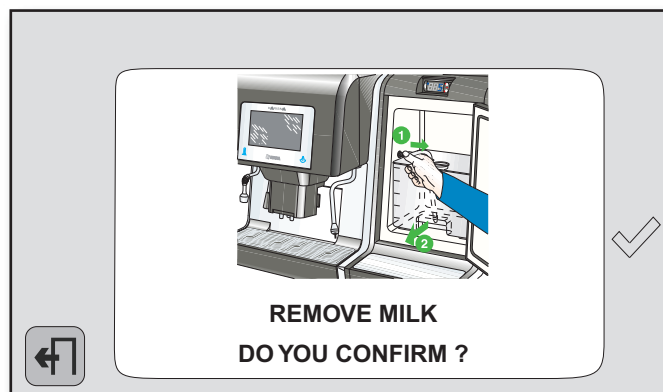
Промывка насадки длится около 10/15 минут.

Устройство отображает последовательность операций с помощью специальных сообщений, и они должны быть подтверждены.

Последовательность:

- Отключите трубку контейнера для молока от блока охлаждения и снимите контейнер для молока.

Если блок охлаждения не используется, извлеките контейнер для молока.



ИЗВЛЕЧЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МОЛОКА ВЫ ПОДТВЕРЖДАЕТЕ?

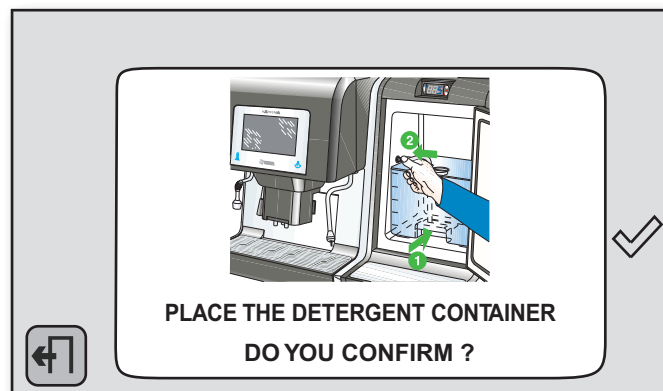
- Поместите контейнер для моющего средства и подключите его к блоку охлаждения

Если блок охлаждения не используется, вставьте всасывающую трубку внутрь контейнера для моющего средства.

Внимание!!!

Не используйте контейнер для молока для цикла очистки насадки для взбивания молока.

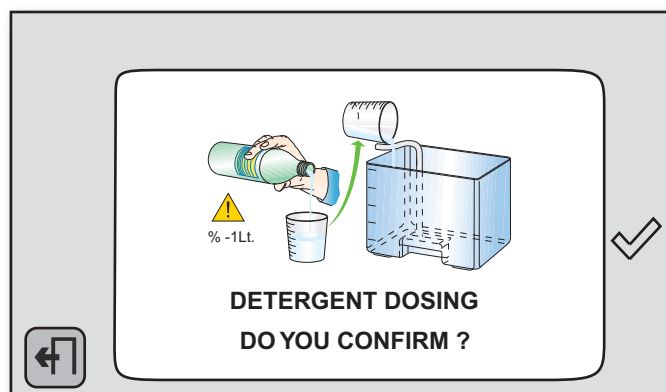
Убедитесь, что всасывающая трубка прикреплена к нижней части контейнера для моющего средства.



РАЗМЕСТИТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА ВЫ ПОДТВЕРЖДАЕТЕ?

- Добавьте **только** то количество средства, которое предусмотрено контейнером, следуя инструкциям по дозировке на упаковке продукта.

Устройство автоматически приготовит смесь, добавив 1 литр воды в контейнер для моющего средства.

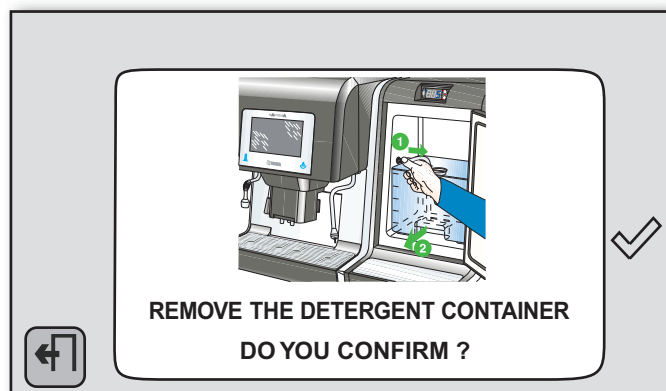


ДОЗИРОВКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА ВЫ ПОДТВЕРЖДАЕТЕ?

- На протяжении цикла промывки насадки для взбивания молока дисплей показывает анимацию, из носиков подается горячая вода.

После использования всего дезинфицирующего раствора машина заполняет контейнер для моющего средства 1 л теплой воды, чтобы удалить остатки дезинфицирующего средства.

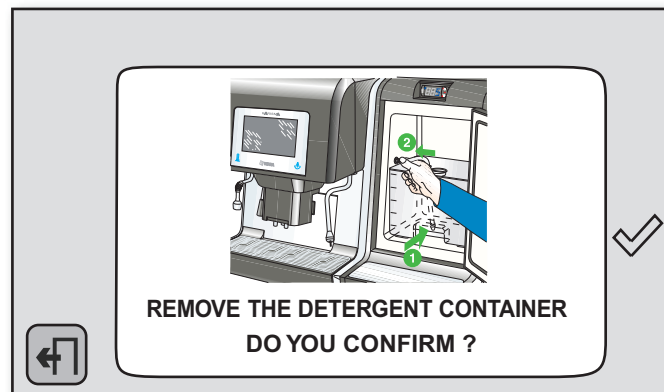
- В конце цикла необходимо удалить контейнер для моющего средства.



УДАЛИТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА ВЫ ПОДТВЕРЖДАЕТЕ?

В процессе цикла промывки насадки для взбивания молока, возможно дезинфицировать резервуар для молока, при необходимости обращая внимание на механическое удаление остатков и видимых пленок с помощью губок или щеток.

- Установите резервуар для молока на место



УДАЛИТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА ВЫ ПОДТВЕРЖДАЕТЕ?

Внимание!!!

Промывка с моющим средством не отменяет необходимости разбирать носик устройства для молока для регулярной санитарной обработки.

Если по какой-либо причине цикл очистки прерывается (например, ручное прерывание, сбой питания...), после перезапуска машины требуется новый цикл промывки насадки для взбивания молока.

Приготовление напитков на основе молока приостанавливается, пока не будет проведен цикл промывки насадки.

Операции промывки сохраняются в памяти машины; можно просмотреть список совершенных промывок в меню «Промывки», в функциях «Статус промывки» и «Отчеты последних промывок».

ЦИКЛ ПРОМЫВКИ БЛОКА ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ

Управляемая промывка блока для заваривания должна выполняться в конце каждой эксплуатации или чаще, в зависимости от использования устройства.

Используйте только специальные средства для кофемашин.

При использовании данных средств строго следуйте инструкциям производителя по хранению, обращению, дозированию и использованию; внимательно прочитайте инструкции по технике безопасности.

Использование непатентованных средств не гарантирует гигиену, вкус напитков или отсутствие последствий для здоровья человека.

Количество воды, используемой во время промывки, составляет около 2,5 л.

Цикл длится около 13 минут; чтобы моющее средство растворилось и подействовало, машина выполняет 12 циклов подачи воды с интервалом в 45 секунд.

- Для машин, не имеющих дренажной системы для контейнера жидких отходов, поместите контейнер объемом не менее 3 литров под носик.
- Вставьте желобок для моющего средства (входит в комплект поставки) в желобок для кофе без кофеина.

Всегда используйте желобок для моющего средства, чтобы остатки моющего средства не загрязняли желобок для кофе без кофеина.

- Добавьте моющее средство, капая на желобок.
- Подтвердите начало цикла очистки, нажав клавишу ввода.

Внимание!!!

Если по какой-либо причине цикл очистки прерывается (например, сбой электропитания...), после перезапуска машины требуется новый цикл промывки насадки для взбивания молока, чтобы удалить любые остатки моющего средства.

Приготовление напитков на основе эспрессо приостанавливается, пока не будет проведен полный цикл промывки.

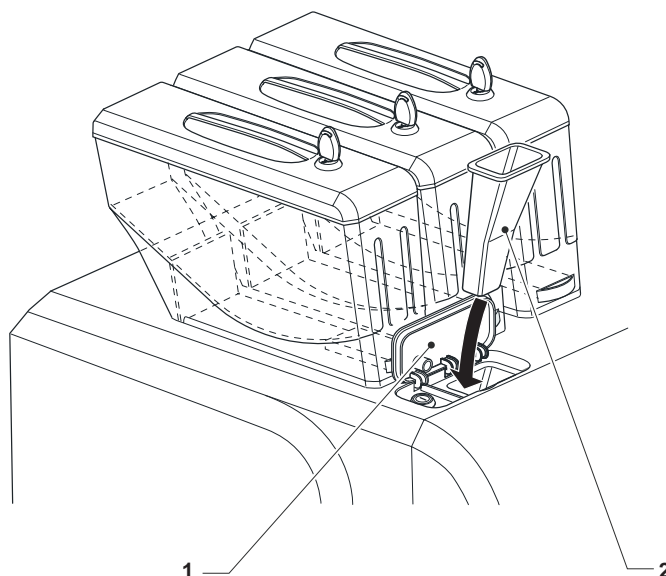
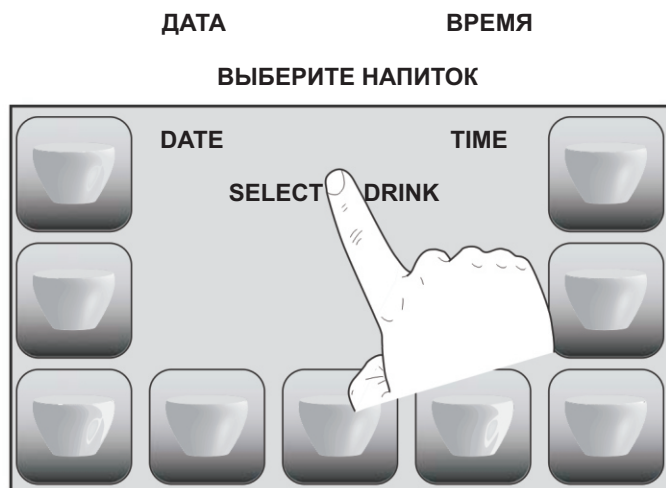


Рис. 14

- 1- Дверца для кофе без кофеина
- 2- Желобок для моющего средства

ФУНКЦИИ ПРОМЫВКИ

Чтобы получить доступ к меню «Промывки», прикасайтесь к области сенсорного экрана с сообщением «Выберите напиток» в течение 3 секунд.



Отображается экран для доступа в меню; прикоснитесь к иконке «Промывки».



Вам будет предложено ввести пароль (если требуется).

В меню промывок Вы можете:

- Промыть блок для заваривания и миксер с использованием специальных моющих средств.
- Промыть насадку для взбивания молока с использованием специальных моющих средств.
- Сполоснуть миксер и блок для заваривания горячей водой.
- Сполоснуть носик устройства для молока горячей водой.

ОЧИСТКА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

Сенсорный экран чувствителен к прикосновениям, и накапливающаяся грязь может снизить его чувствительность.

Для очистки используйте мягкую, сухую ткань и избегайте использования абразивных продуктов, содержащих растворители или спирт.

- Перед очисткой сенсорного экрана прикасайтесь к области с сообщением «Выберите напиток» в течение 3х секунд.
- Нажмите кнопку «Промывки», введите пароль (если требуется) и нажмите кнопку «Очистка сенсорного экрана».
- На сенсорном экране отображается оставшееся время для очистки экрана (30 сек.)
- Очистите сенсорный экран, прилагая небольшое усилие.

ПРИОСТАНОВКА РАБОТЫ

Если по какой-либо причине машина остается выключенной в течение длительного периода времени, необходимо:

- Полностью опорожнить контейнеры и тщательно их вымыть со средствами для стерилизации.
- Полностью очистить кофемолки, наливая кофе, пока не появится уведомление, что машина пуста.
- Только в моделях с подачей воды из резервуара: полностью опорожнить резервуар и перейти к его санитарной обработке.
- Приступить к управляемой промывке системы устройств для молока (только для моделей с насадкой для взбивания молока), блока для заваривания и миксеров.
- Опорожнить и промыть контейнер для твердых отходов (если присутствует) и контейнер для жидких отходов.
- Закрыть кран, расположенный выше трубки для воды, и полностью опорожнить гидравлическую систему.
- Отключить машину от источника питания.

Глава 2 УСТАНОВКА

Установка и последующие операции по техническому обслуживанию должны выполняться на машине, подключенной к источнику питания, и, следовательно, производиться квалифицированным персоналом, который обучен использованию машины и проинформирован о конкретных рисках, вытекающих из данной ситуации.

Машина не предназначена для установки снаружи, она должна устанавливаться внутри сухих помещений, с температурой от 2 до 32 °C.

Машина не может устанавливаться в местах, где для очистки используются струи воды.

Когда машина установлена, гидравлические системы и части, контактирующие с пищевыми продуктами, необходимо стерилизовать, чтобы удалить любые бактерии, которые могли образоваться при хранении.

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Выключатель питания

Выключатель питания расположен внутри машины. Для доступа к нему необходимо извлечь лотки для твердых и жидких отходов.

Вспомогательный клеммный блок линейного кабеля, линейный предохранитель и шумовой фильтр всегда под напряжением.

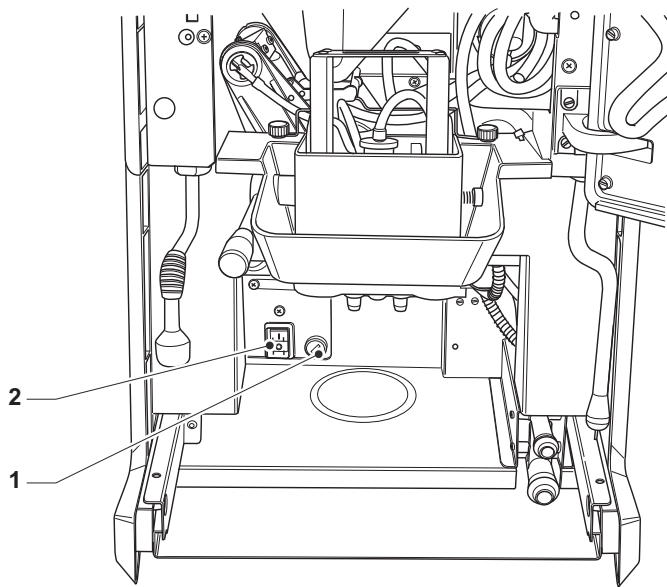


Рис. 15

- 1- Выключатель питания
2- Линейный предохранитель

Условия безопасности

Устройство имеет магнитные датчики, которые позволяют обнаруживать:

- Закрытие дверцы
- Наличие контейнеров
- Наличие лотков для гущи

При отсутствии одного из вышеперечисленных условий устройство отключается.

При открытой дверце к частям под напряжением нет доступа.

Под напряжением остаются только те части внутри машины, которые защищены щитками и обозначены табличкой «отключить напряжение перед снятием щитка».

Перед снятием щитков необходимо отключить машину от источника питания.

Машина снабжена магнитом, который позволяет работать с открытой дверцей.

Магнит нельзя оставлять внутри машины, он должен находиться у персонала, обученного его использованию. Закрыть дверцу машины можно только после удаления магнита.

РАСПАКОВКА МАШИНЫ

После распаковки **ПРОВЕРЬТЕ** целостность машины.

В случае сомнений не используйте машину.

Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности.

Упаковочные материалы необходимо утилизировать в специальных местах. Переработка материалов должна осуществляться на специализированных предприятиях по утилизации отходов.

Важно

Машина должна устанавливаться на ровной поверхности с максимальным углом наклона не более 2°.

При необходимости выровняйте поверхность с помощью регулируемых ножек, которые поставляются с машиной.

Подача воды

В машине используется питьевая вода, соответствующая действующему законодательству места, где машина установлена.

Подача из водопроводной сети

Только модели с электромагнитным клапаном подачи воды.

Давление воды должно находиться в пределах от 0,12 до 0,85 МПа (1,2 - 8,5 бар).

Спустите воду из водопровода, пока она не станет чистой.

Подключите водопровод к соединению 3/4" электромагнитного клапана подачи воды с помощью трубки (есть в наборе), подходящей для давления в системе водоснабжения и пригодной для использования с продуктами питания (минимальный внутренний диаметр 6 мм).

Кран для подключения к водопроводу расположен под машиной.

Для подключения машины к водопроводу используйте только один набор новых прокладок и шлангов.

Не используйте материалы повторно.

Рекомендуется устанавливать кран на систему водоснабжения снаружи машины, в доступном месте.

Подача из резервуара

Только модели без электромагнитного клапана подачи воды.

Используйте комплект собственной поставки для каждой конкретной машины;

в комплект входят инструкции по сборке и пробной эксплуатации, которые необходимо строго соблюдать для поддержания безопасности машины.

Поместите резервуар в чистое и защищенное место (закрытый шкаф), удобное для наполнения и периодической очистки.

Важно

Использование комплектов, не утвержденных изготовителем, не гарантирует соответствия стандартам безопасности, в особенности, что касается частей под напряжением.

Производитель снимает с себя любую ответственность за использование неутвержденных элементов.

Установка и последующая пробная эксплуатация должны выполняться квалифицированным персоналом, обладающим специальными знаниями по работе машины, как с точки зрения электрической безопасности, так и гигиены.

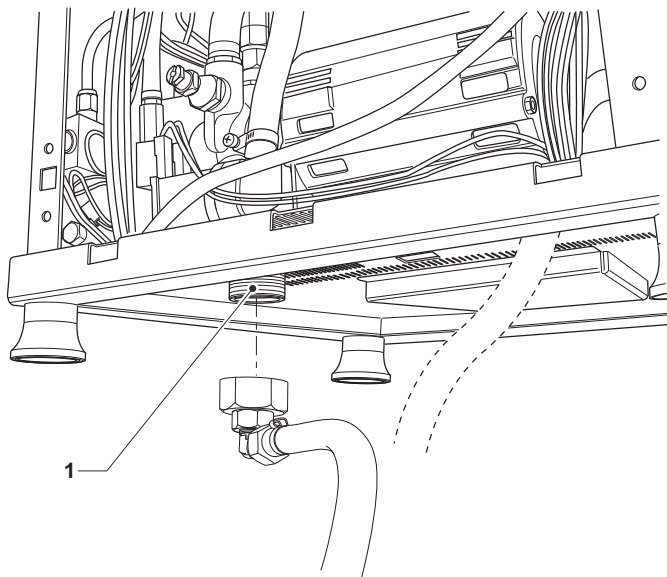


Рис. 16

1- Соединение 3/4" электромагнитного клапана подачи воды

УДАЛЕНИЕ ТВЕРДЫХ И ЖИДКИХ ОТХОДОВ

По возможности, твердые отходы выбрасывайте в ведро, а контейнер для жидких отходов подключите к стояку.

Жидкие отходы

Соедините контейнер для жидких отходов со стояком при помощи разъема для слива, который подключается к контейнеру для жидких отходов.

Если это невозможно, для сбора отходов из лотка необходимо использовать ведро.

Для соединения контейнера для жидких отходов с разъемом для слива просверлите контейнер в области разъема.

Убедитесь, что жидкость вытекает из контейнера беспрепятственно.

Твердые отходы

Твердые отходы можно выбрасывать непосредственно в ведро с помощью желобка для твердых отходов, входящего в комплект поставки, вставив его в сливное отверстие.

- Снимите металлическую часть установки для выброса отходов на подставке
- Поместите желобок для отходов
- Поместите контейнер для твердых отходов в чистое и защищенное место (закрытый шкаф), удобное для опорожнения и периодической очистки.

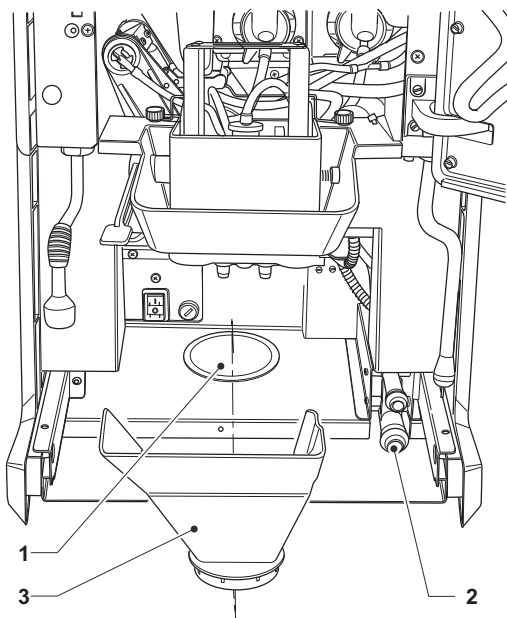


Рис. 17

- 1 – Подготовка выброса твердых отходов на подставке
2 – Разъем для слива контейнера для жидких отходов
3 – Желобок для выброса твердых отходов (только модели с выбросом отходов на подставке)

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ

Учитывая энергопотребление, желательно подключить машину к трехфазной линии 400-415 V $\sqrt{3}$ P+N+T.

Если трехфазная линия отсутствует, машину можно подключить к однофазной линии 230-240V $\sqrt{2}$ после того, как квалифицированный персонал проверит, сможет ли она выдержать требуемую нагрузку.

Машина защищена предохранителями 15 А.

Машина поставляется без кабеля питания; используйте только кабели H05 VV-F или H05 VV H2 - F с подходящим сечением или кабели, соответствующие нормам национального законодательства.

Для подключения убедитесь, что данные на табличке соответствуют данным сети, в особенности, что значение питающего напряжения для точек соединения находится в рекомендуемых пределах.

В соответствии с правилами установки, необходимо обязательно использовать выключатель, расположенный в доступном месте, имеющий характеристики, которые подходят для поддержки максимальной нагрузки, обеспечивающий многополярное отключение от электроснабжения в условиях перенапряжения категории III и, следовательно, защищающий цепь от замыканий на землю, перегрузок и коротких замыканий.

Устройство должно быть подключено постоянно.

Использование адаптеров, многополюсных вилок и/или удлинителей запрещено.

Электрическая безопасность машины обеспечивается только в том случае, если машина правильно подключена к эффективной системе заземления, как это предусмотрено действующими правилами техники безопасности.

Необходимо тщательно проконтролировать требования безопасности, и в случае сомнений, организовать проверку системы квалифицированным персоналом.

Кабель необходимо соединять с соответствующей клеммной панелью на левой стороне машины, с соблюдением положения фаз, показанного на схемах.

Для подключения кабеля необходимо снять левую боковую панель (см. удаление боковой панели).

Возможные соединения:

- Трехфазное + нейтраль (рекомендуется)

400-415V $\sim$ 3P+N+T, 50 Hz; 16 A; 8800 W; Кабель 5 x 1,5 мм²

- Однофазное 38 А

230-240V $\sim$ 50 Hz; 38 A; 8800 W; Кабель 3 x 6 мм²

- Однофазное 16 А

230-240V $\sim$ 50 Hz; 14 A; 3150 W; Cable 3 x 1,5 мм²

При трехфазном питании (рекомендуется) и однофазном питании 38 А бойлеры работают одновременно.

Если линия неспособна выдержать нагрузку 8800 Вт, можно установить однофазное питание на 16 А.

Бойлеры работают по очереди, с взаимоисключением; требуемая мощность сокращается до 3150 Вт, производительность оборудования будет соответственно уменьшена.

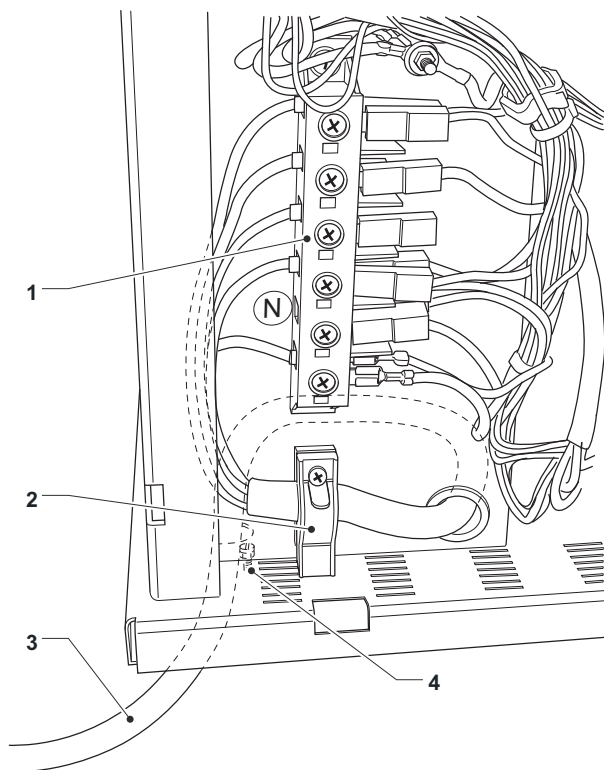


Рис. 18

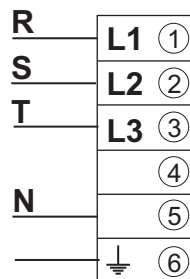
- 1 – Соединительная клеммная панель
- 2 – Кабельный зажим
- 3 – Электрический кабель
- 4 – Внешнее крепление

Для однофазного соединения, для перемычек, используйте соответствующие проводники, размещенные на клеммной панели.

Схемы подключения приведены на рисунке.

Соединение должно выполняться с соблюдением фаз, указанных на схеме; несоответствующее соединение может привести к повреждению или препятствовать работе.

Трехфазное + заземление (рекомендуется)



Однофазное

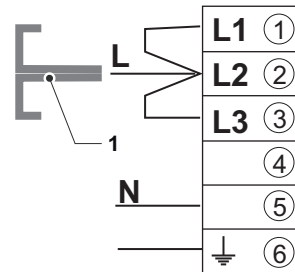


Рис. 19

1 – Проводники

Внимание!!!

При первом запуске машины пользователь увидит запрос об используемом типе источника питания.

Важно указать тип используемого электрического соединения; производитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения, причиненные в результате несоблюдения правил безопасности, указанных ниже.

УДАЛЕНИЕ БОКОВОЙ И ЗАДНЕЙ ПАНЕЛЕЙ

Для доступа к внутренним компонентам или для электрического подключения снимите панели:

- Сдвиньте фиксирующие пластины боковых панелей.
- Сдвиньте боковые панели вперед, чтобы отсоединить их
- Отключите световой щиток боковой поверхности
- Чтобы удалить заднюю панель, сдвиньте ее влево.

Для повторной сборки панелей действуйте в обратном порядке.

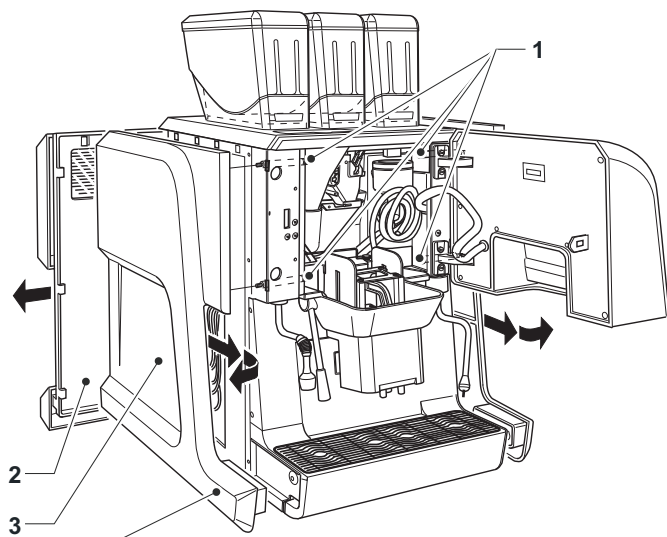


Рис. 20

- 1 – Фиксирующие пластины боковых панелей
- 2 – Задняя панель
- 3 – Боковая панель
- 4 – Декоративная боковая поверхность

УСТАНОВКА БОКОВЫХ МОДУЛЕЙ

Боковые модули могут быть соединены с машиной (дополнительный комплект: охлаждающие блоки и нагреватели чашек).

Боковые модули поставляются с инструкциями по установке и пробной эксплуатации, которым необходимо тщательно следовать для поддержания безопасности машины.

Перед установкой боковых панелей необходимо отключить машину от источника питания.

- Отключите машину от источника питания.
- Снимите декоративную поверхность с боковой панели и светодиодный щиток, освещающий боковую поверхность
- На боковой панели нанесите клей на указанные точки, чтобы установить крышку (поставляется вместе с системой) и закрыть отверстие для кабелей.
- Установите светодиодный щиток и декоративную поверхность на боковой модуль (нагреватель чашек и/или охладитель)
- Зафиксируйте и соедините боковые модули в соответствии с инструкциями, поставляемыми вместе с самими модулями.

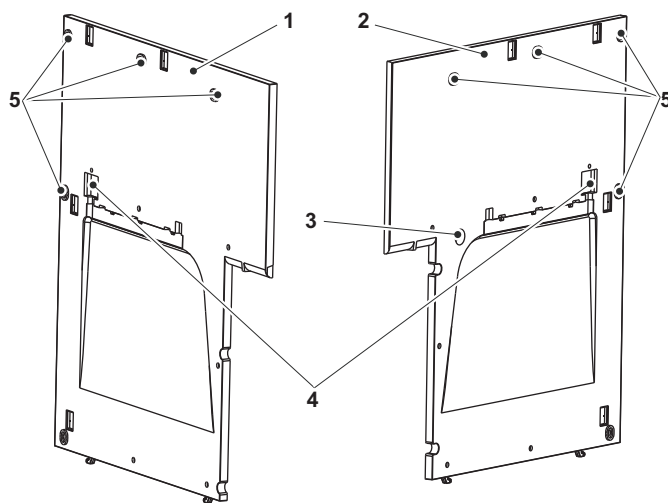


Рис. 21

- 1 – Левая боковая панель
- 2 – Правая боковая панель
- 3 – Сквозное отверстие для прокладки трубки для молока из блока охлаждения
- 4 – Сквозное отверстие для кабеля
- 5 – Точки нанесения клея

АППАРАТ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ НАКИПИ

Машина поставляется без аппарата для предотвращения накипи.

В случае если машина использует очень жесткую воду, его необходимо установить.

Аппарат для предотвращения накипи, доступный в качестве вспомогательного оборудования, необходимо периодически восстанавливать в соответствии с указаниями, предоставляемыми производителем.

Используйте аппарат с емкостью, соответствующей реальному использованию машины.

В случае если машина использует резервуар для воды, можно использовать соответствующие фильтрующие элементы.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

При первом запуске машины пользователю предлагается:

- Ввести код машины (находящийся на табличке внутри дверцы)
- Выбрать язык для сообщений
- Тип расположения (отель или самообслуживание)
- Тип используемого для машины источника питания (трехфазный, однофазный 38 А, однофазный 16 А)
- Будет ли машина использовать резервуар (вкл/выкл).

В случае несоответствия параметров, требуемых в процессе инициализации, отображается сообщение об ошибке с единственным вариантом снова запустить машину.

После этого гидравлический контур заполняется (установка).

- После запуска электромагнитный клапан трубопровода автоматически открывается, пока гидравлический контур не заполнится.

- Электромагнитные клапаны бойлеров открываются для выпуска воздуха, и бойлеры заполняются.

В течение всего цикла дисплей отображает сообщение «Установка»

Примечание: В случае отсутствия воды во время цикла установки, машина остановится и будет ожидать воду.

Если в гидравлическом контуре образовались воздушные пробки, контур должен быть заполнен с помощью специальной функции «ручная установка».

После заполнения гидравлического контура машина вращает блок для заваривания, чтобы установить его в правильное положение; дисплей последовательно показывает:

- Версию программного обеспечения машины и сенсорного экрана.
- Состояние цикла нагрева бойлеров.

После цикла нагрева, через несколько секунд, на дисплее отображается сообщение выбора напитка и текущей даты/времени.

ДАТА

ВРЕМЯ

ВЫБЕРИТЕ НАПИТОК



КАЛИБРОВКА НАСОСА ДЛЯ МОЛОКА

Только модели с насадкой для взбивания молока.

При первом запуске, после инициализации или технического обслуживания, необходимо откалибровать насос для молока.

Для доступа к функции калибровки насоса войдите в функции калибровки технического меню.

Для калибровки насоса действуйте следующим образом:

- Возьмите количество молока, поступающее из машины
- Измерьте минимальное и максимальное количество молока (в мл)
- Введите полученные значения

Процедура позволяет получить правильное количество молока для напитков, которые его используют.

ПЕРВАЯ ОЧИСТКА

После установки машины необходимо провести тщательную дезинфекцию систем, которые контактируют с продуктами (блок для заваривания, миксер, каналы подачи напитков, внутренний резервуар...), чтобы обеспечить гигиену изготавливаемой продукции.

Для очистки не должны использоваться струи воды.

Стерилизация осуществляется с помощью стерилизационных средств.

Вымойте миксер, добавив несколько капель дезинфицирующего раствора, полностью промойте насадку для взбивания молока и блок для заваривания.

Когда стерилизация выполнена, тщательно промойте миксеры для удаления любых остатков раствора.

Для подачи воды в миксер используйте функцию полоскания из меню «Промывки».

Важно!!!

Машина оснащена системой автоматической промывки для миксеров, блока для заваривания и системы для молока.

Если использование машины приостанавливается (выходные и т.д.), даже менее чем на два дня, следует включить функции автоматической промывки (перед началом использования машины).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

БЛОК ЭСПРЕССО

После каждого запуска машины кофейный блок совершает полный оборот перед выполнением нормального цикла для того, чтобы привести устройство в исходное положение.

ЦИКЛ ПОДАЧИ КОФЕ

Если требуется выбор напитка, связанного с кофе, кофемолка включена, пока камера дозатора кофе не заполнится.

Когда дозатор заполнен, доза кофе поступает в камеру заваривания, которая расположена вертикально внутри кофейного блока.

Двигатель, сцепленный с шестерней, позволяет дискам вращаться, что также приводит к вращению камеры для заваривания.

Верхний поршень синхронизируется с камерой для заваривания и опускается в нее. Положение, в котором поршень останавливается для заваривания, будет зависеть от количества кофе внутри камеры.

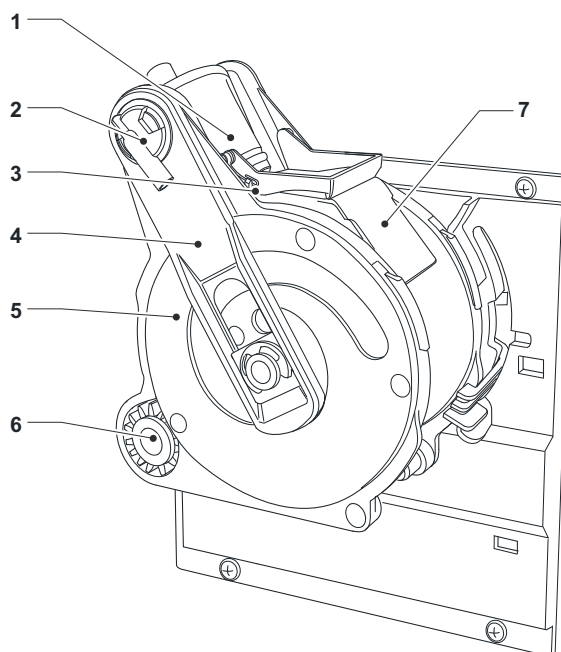


Рис. 22

- 1 – Верхний поршень
- 2 – Выходной носик кофе
- 3 – Скребок
- 4 – Стяжки
- 5 – Диски
- 6 – Шестерня
- 7 – Выход отработанной подкладки

В конце фазы подачи кофе верхний поршень идет вниз, чтобы механически сжать кофейную таблетку, удаляя избыточную воду через третий путь электромагнитного раздаточного клапана.

В конце цикла двигатель включается в противоположном направлении, поднимая верхний поршень и вращая камеру для заваривания по направлению к стороне слива, на противоположной стороне от стороны подачи; нижний поршень поднимается.

После того как положение слива достигнуто, двигатель снова меняет направление вращения, в результате чего камера для заваривания возвращается обратно в нейтральное положение.

Скребок удерживает кофейную таблетку и позволяет ей упасть, пока нижний поршень возвращается в нейтральное положение.

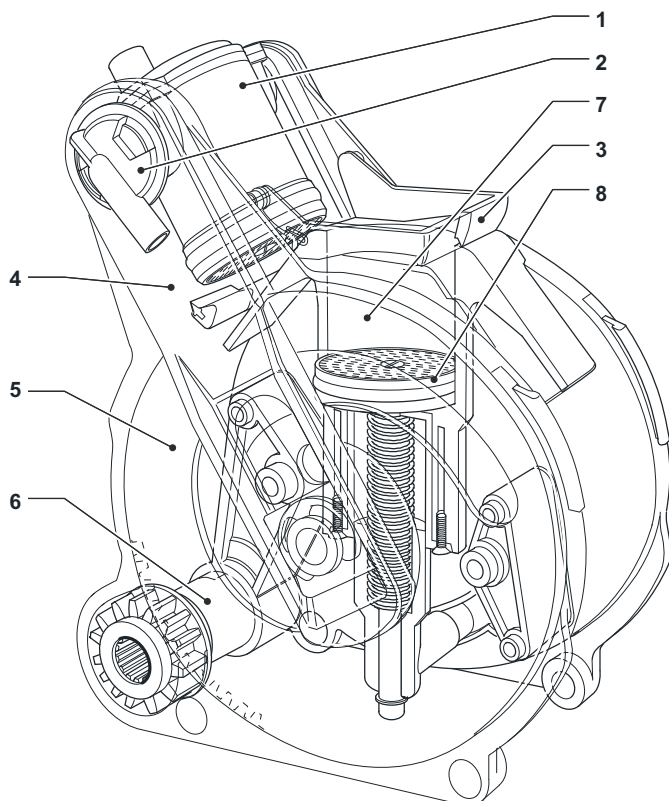


Рис. 23

- 1 – Верхний поршень
- 2 – Выходной носик кофе
- 3 – Скребок
- 4 – Стяжки
- 5 – Диски
- 6 – Шестерня
- 7 – Камера для заваривания
- 8 – Нижний поршень

Объем камеры для заваривания

Кофейный блок может работать с дозами кофе от 7 до 13,5 грамм.

Положение верхнего поршня автоматически согласовывается с запрограммированным давлением.

ДОЗАТОР КОФЕ С РЕГУЛИРУЕМОЙ ДОЗИРОВКОЙ

Доза кофе состоит из двух долей молотого кофе, последовательно выдаваемых дозатором.

Дозатор может быть настроен на выдачу двух различных долей кофе:

- Первая доля, дозированная по объему (более точная), выдается после заполнения камеры дозатора;
- Вторая доля, дозированная по времени и регулируемая в процентах (от 1 до 99%) от времени помола количества по объему, выдается, когда достигается заданное время.

Если процент установлен на 0, выполняется только одна выдача;

Если процент установлен на 100, осуществляются две дозированные по объему выдачи (заполнение камеры и для второй выдачи).

Объем камеры дозатора с регулируемой дозировкой можно изменять в диапазоне от 5,5 до 8,5 грамм, используя регулировочный рычаг.

Регулировочный рычаг может устанавливаться на одну из 10 контрольных рисок, принимая во внимание, что:

- Подъем рычага увеличивает дозу;
- Опускание рычага уменьшает дозу;
- Каждая риска изменяет дозу примерно на 0,35 грамм.

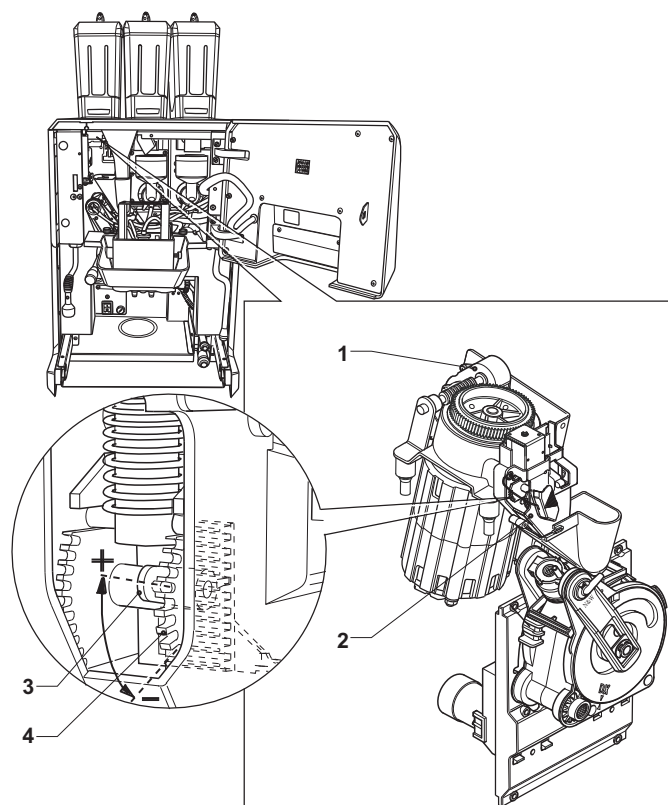


Рис. 24

- 1 – Двигатель поворота лопастей
- 2 – Дозаторы
- 3 – Регулировочный рычаг дозы
- 4 – Регулировка дозы

ОБЪЕДИНЕНИЕ ВЫБРАННЫХ ДОЗ

Для каждого аппарата можно задавать две различные дозы, одну низкую (для одной порции кофе) и одну высокую (для двойного кофе), которые можно связать с выбором напитков на основе кофе.

Кофейный блок с изменяемой камерой может принять дозы до 13,5 грамм кофе.

- Если вы остановите выбор на высокой дозе целиком по объему (100% времени - две выдачи), вы не должны превышать установку в 7 грамм на объем автомата.

В этом случае доза для одной порции кофе будет состоять из 7 грамм (объем) плюс граммы, перемолотые в запрограммированное время (помол по объему за исключением 100%).

- Если Вы выберете низкую дозу целиком по объему, вам будет необходимо настроить объем для желаемой дозы с помощью добавления 0% грамм, перемолотых по времени.

В этом случае доза для двойного кофе будет состоять из дозированных по объему грамм плюс граммы, перемолотые в запрограммированное время (помол по объему за исключением 100%).

ВНИМАНИЕ!!! Если положение регулировочного рычага изменяется, процентное значение добавленной дозы должно быть установлено повторно.

Убедитесь, что общая доза не превышает 13,5 грамм.

Пробные выдачи можно выполнить с помощью соответствующей функции меню «Проверка» в техническом режиме (см. соответствующий пункт); выданные дозы должны собираться путем извлечения кофейного блока, чтобы предотвратить утечку кофе внутри машины.

Важно!

Схемы, касающиеся сочетаний выборов напитков и доз, в любом случае могут быть изменены.

Можно изменить комбинацию установленных доз и выборов напитков, основанных на используемых продуктах и желаемом качестве напитка.

Установки машины по умолчанию указаны в таблице по дозам и выборам, входящей в комплект поставки.

ПОДАЧА МОЛОКА

Для машин с насадками для взбивания молока; в напитки можно добавлять:

- Холодное молоко
- Горячее молоко без пены
- Горячее молоко с пеной

Холодное молоко

- Насос для молока работает, всасывая молоко из контейнера
- Молоко проходит в носик устройства для молока (с помощью насоса) и подается в чашку

Горячее молоко без пены

- Электромагнитный клапан парового котла (EVVAP) открывается, и в то же время включается насос для молока.
- Молоко поступает в носик устройства для молока (с помощью насоса).
- Пар проходит через носик устройства для молока одновременно с молоком и нагревает его.

Горячее молоко с пеной

- Электромагнитный клапан парового котла (EVVAP) и электромагнитный «воздушный» клапан (EVAIR) открываются, и включается насос для молока; ход пара всасывает воздух, смешивая его с молоком, проталкиваемым насосом.

Электромагнитный «воздушный» клапан работает с перерывами на определенной частоте. Время открытия/закрытия (программируемое в %) определяет количество эмульгированного воздуха и, соответственно, количество пены.

- Молоко проходит в носик для молока (с помощью насоса)
- Пар проходит через носик устройства для молока одновременно с молоком и нагревает его.

В конце цикла подачи молока осуществляется частичная промывка носика устройства для молока с использованием минимального количества воды (открытие электромагнитного клапана промывки носика устройства для молока EVWEMU).

Дозу молока, его объем и количество пены можно настраивать в меню программирования.

ЦИКЛЫ ПРОМЫВКИ НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА

Только модели с насадкой для взбивания молока.

Машина рассчитана на запуск циклов промывки насадки для взбивания молока (если имеется) и блока для заваривания.

- Полоскание устройства для молока: периодически, через каждые 15 минут после того, как не готовились напитки на основе молока, осуществляется цикл полоскания устройства для молока длительностью 60 секунд.

Выбор напитков с молоком недоступен до тех пор, пока полоскание не будет завершено.

Перед автоматическим запуском устройства для молока отображается уведомление с обратным отсчетом.

- Промывка насадки для взбивания молока: насадка промывается с помощью специального моющего средства.

Цикл очистки полуавтоматический, и вы должны подтвердить операцию, нажимая кнопку 

Автоматические промывки не отменяют необходимости ежедневной санитарной обработки и периодического извлечения носика устройства для молока.

Подача пара из носика

Только модели с паровым носиком

Паровой носик соединен с датчиком температуры, который позволяет определять температуру напитка при нагревании паром.

Чтобы подать пар из носика, нажмите кнопку «Пар», или, в зависимости от модели, вызовите опцию «Пар».

Устройство подает пар (открытие электромагнитного парового клапана EVLVAP), пока заданная температура напитка не будет достигнута (по умолчанию 70 °C).

Подача пара прерывается независимо от температуры через 2 минуты с момента выдачи напитка.

Вы можете остановить подачу повторным нажатием кнопки «Пар» (остановка функции подачи).

Подача горячей воды из носика

Только модели с носиком для горячей воды

Для подачи горячей воды из носика, нажмите кнопку «Горячая вода», или, в зависимости от модели, вызовите опцию «Горячая вода».

В зависимости от настроек (параметр «производительность»), включаются электромагнитные клапаны носика горячей воды (EVH2O) и увеличения расхода воды (EV2H2O).

Машина подает горячую воду:

- Пока не будет достигнуто установленное количество
- Пока вы снова не нажмете кнопку «Горячая вода» (остановка функции подачи)
- Пока вы снова не отпустите кнопку «Горячая вода»

Освещение машины

Устройство имеет светодиоды для освещения области подачи и боковых поверхностей машины.

По умолчанию, светодиоды области подачи включаются, когда напиток подается, и остаются включенными в течение нескольких секунд после окончания подачи; однако, можно запрограммировать включение по времени или постоянную работу светодиодов.

Освещение боковых поверхностей машины всегда активно.

ПРОВЕРКИ И УСТАНОВКИ

СТАНДАРТНАЯ КАЛИБРОВКА

Блок поставляется с таблицей выбора доз, которая включает калибровку и дозы, установленные в качестве стандарта.

Для получения наилучших результатов с каждым из используемых продуктов, мы рекомендуем следующие проверки:

- Таблетка кофе должна быть слегка сжата и увлажнена.
- Время заваривания.
- Масса кофе.
- Температура напитка (около 70÷80° на носике);
- Доза воды.

Масса продукта, количество воды и температура контролируются непосредственно управляющей электроникой.

Изменение этих значений выполняется с помощью следующих процедур программирования.

Доза кофе

Максимальная доза кофе, используемая в системе заваривания, составляет 13,5 грамм.

В зависимости от типа подачи (одна порция/двойная порция), объем камеры автомата должен быть отрегулирован.

По разности и в зависимости от желаемой дозы, должен определяться процент времени помола, который должен быть запрограммирован для второй доли кофе.

Доза воды

Тип выбора напитка определяет количество подаваемой воды, исчисляемое в импульсах расходомера (CDV).

Регулировка массы кофе

Рычаг регулировки дозы может устанавливаться на одну из 10 контрольных рисков, принимая во внимание, что:

- Подъем рычага увеличивает дозу;
- Опускание рычага уменьшает дозу;
- Каждая риска изменяет дозу примерно на 0,35 грамм.

Для сбора дозы будет достаточно удалить кофейный блок и использовать соответствующую функцию в меню «Тест» в техническом режиме (см соответствующий пункт).

Важно!

Используемая доза – примерно между 7 и 13,5 граммами; при изменении степени помола будут небольшие изменения в дозе.

Установка помола

Изменение расстояния между кофейными мельницами варьирует степень помола; желаемое значение можно устанавливать с помощью 1/6 оборота регулировочного винта при помощи программного обеспечения.

Чем мельче степень помола, тем дольше время выдачи напитка, и наоборот.

Примечание: после изменения степени помола необходимо совершить минимум 2 выбора напитков для проверки новой степени помола кофе.

НАСТРОЙКА ПОДАЧИ МОЛОКА

Только модели с насадкой для взбивания молока

Доза

Доза молока регулируется (время) и программируется в меню.

Температура

Температура молока программируется с помощью регулировки расхода молока в меню.

Пена

Настройка количества воздуха (и за счет этого пены), которое поступает вместе с молоком, регулируется с помощью программного обеспечения.

Пена определяется как % от числа открытия и закрытия электромагнитного воздушного клапана во время всего цикла подачи молока.

Высокий процент подразумевает большее количество пены.

ТЕРМОРЕГУЛЯТОРЫ БОЙЛЕРА ЭСПРЕССО

Температура кофейного бойлера контролируется с помощью программного обеспечения и может регулироваться непосредственно из меню.

Имейте в виду, что значительные изменения температуры влияют на время заваривания.

Температура бойлера горячей воды

Температура кофейного бойлера 7 растворимых напитков контролируется с помощью программного обеспечения и может регулироваться непосредственно из меню.

Температура парового бойлера

Температура воды и пара в бойлере определяется непрямо, с помощью реле давления, которое контролирует давление в бойлере.

Давление от 0,15 до 0,20 МПа (1,5 - 2,0 бар) соответствует температуре 129-133 °C.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Электронный блок управления машины контролирует использование многих функций.

Программа машины содержит описание всех предусмотренных функций, в том числе и тех, которые не используются для конкретной конфигурации модели (схемы).

Машина снабжена таблицей дозировок, в которой описаны основные функции и схемы для конкретной модели, а также блок-схемой меню программирования.

Ниже приведен краткий обзор основных функций, необходимых для управления работой машины, не обязательно в том порядке, в котором они отображаются в меню.

Изображение иконок/экранов в данном руководстве является ориентировочным и может отличаться от тех, что отображаются на дисплее машины в зависимости от конфигурации (схемы, темы и/или иконки).

Версии программного обеспечения машин и/или сенсорного экрана можно обновить с помощью соответствующих систем (ПК, USB и т.д.).

Состояние машины может находиться в различных условиях:

Обычный пользователь

- Запуск машины (закрытие дверцы) с выполнением предусмотренных проверок.
- Варианты подачи и сообщения для пользователя.
- Автоматические циклы промывки насадки для взбивания молока (если имеется).

Меню USB

- Установка/резервное копирование и загрузка
- Загрузка видео и изображений

Меню промывки

- Функция блокировки сенсорного экрана для очистки
- Автоматическая промывка и полоскание

Меню менеджера

- Обнаружение статистических данных и выполнение простых проверок эксплуатации и поданных напитков.

ТЕХНИЧЕСКОЕ МЕНЮ

- Программирование настроек и работы машины. Операции, которые выполняются с помощью данного меню, могут изменить рабочие циклы, и поэтому должны осуществляться людьми, обладающими конкретными знаниями о машине, стандартам электрической безопасности и гигиены.

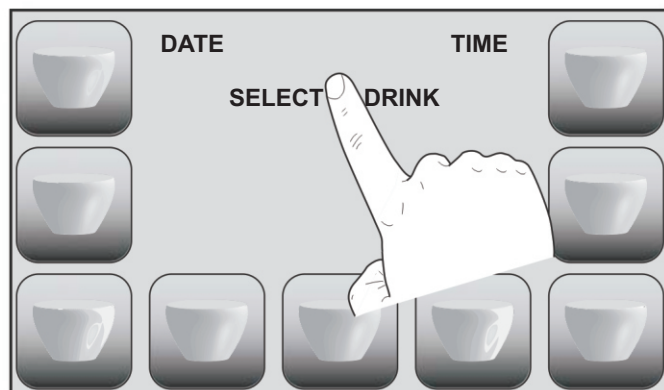
ВХОД В РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Для доступа в меню программирования машины прикасайтесь к области сенсорного экрана с сообщением «Выберите напиток» в течение 3 секунд.

ДАТА

ВРЕМЯ

ВЫБЕРИТЕ НАПИТОК



Вы видите экран выбора, который позволяет получить доступ к:

- Меню USB
- Меню промывок
- Меню менеджера
- Техническому меню



USB
МЕНЕДЖЕР

ПРОМЫВКИ
ТЕХНИЧЕСКИЙ

Для доступа к меню программирования вам, возможно, потребуется ввести пароль (если он включен).

Режим перемещения

Прокручивайте меню с помощью полосы прокрутки и коснитесь функции, чтобы работать с ней.

Меню представлено следующим образом:

Первый уровень меню

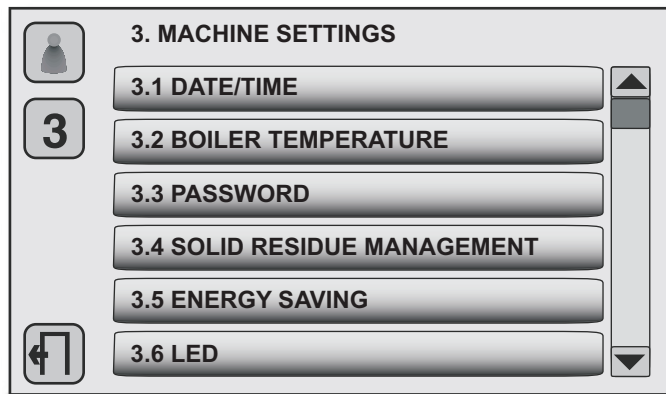


- Первая строка показывает меню, в котором мы работаем (менеджер, техническое, промывки, USB).

- В левом нижнем углу находится кнопка для выхода из меню программирования

- В середине находятся элементы первого уровня меню с номером функции

Меню более низкого уровня



Первая строка показывает функцию верхнего уровня, в которой мы работаем.

- В левом нижнем углу находится кнопка для выхода из меню программирования и возвращения к нормальной эксплуатации

- В верхнем левом углу расположены кнопки перехода на более высокий уровень.

- В середине находятся пункты меню с номером функции.

3. УСТАНОВКИ МАШИНЫ

3.1 ДАТА/ВРЕМЯ

3.2 ТЕМПЕРАТУРА БОЙЛЕРА

3.3 ПАРОЛЬ

3.4 УПРАВЛЕНИЕ ТВЕРДЫМИ ОТХОДАМИ

3.5 ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

3.6 СВЕТОДИОДЫ

Ввод значений

Когда программа машины требует ввести буквенно-цифровые значения, данные и параметры вкл./выкл., можно использовать один из следующих методов:

- Клавиатура, которая появляется на экране (буквенно-цифровая/цифровая)

- Из списка предложенных значений

- Клавиши «+» и «-»

- Клавиша «ON/OFF»

Экраны позволяют:



Подтвердить введенные значения. В тексте показано как



Отменить введенные значения. В тексте показано как



Выйти из меню программирования и вернуться к нормальной эксплуатации

ЗАПУСК

Каждый раз, когда машина включается, дисплей показывает номер версии программного обеспечения машины и сенсорный экран.

После нагрева бойлеров предлагается выполнить управляемую промывку системы для молока, если она не была сделана в последние 24 часа (только для моделей с насадкой для взбивания молока).

Это можно подтвердить нажатием кнопки или отменить с помощью кнопки .

Все последующие операции требуют вмешательства оператора и должны быть подтверждены.

Для последовательности операций обратитесь к разделу «Циклы промывки».

Можно запрограммировать, чтобы в течение нескольких секунд машина отображала количество приготовленных напитков.

Через несколько секунд дисплей покажет сообщение с приглашением выбрать напиток.

РАБОТА В РЕЖИМЕ ОБЫЧНОГО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Во время обычной работы дисплей показывает сообщение для пользователя и приглашение выбрать напиток.

Схема, количество вариантов и ключевая функция могут отличаться в зависимости от схемы и настроек, сделанных во время программирования.

ДАТА

ВРЕМЯ

ВЫБЕРИТЕ НАПИТОК



В случае если система управления обнаруживает нарушение нормального функционирования, будет отображаться сообщение об ошибке:

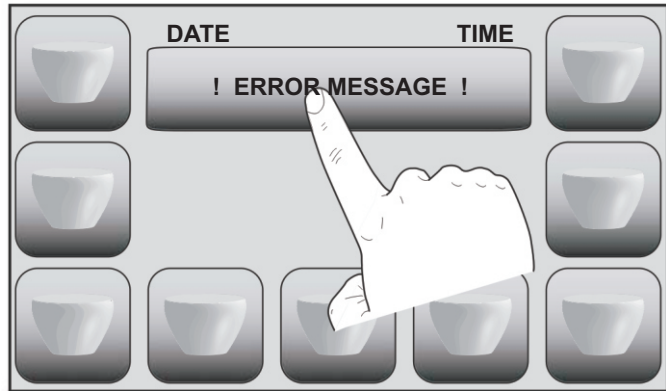
Напитки, которые не могут быть приготовлены, показаны с более низкой яркостью.

Для просмотра сведений о проблеме нажмите кнопку с сообщением об ошибке.

ДАТА

ВРЕМЯ

! СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ !



Появится экран с описанием проблемы, если проблема не одна, все проблемы будут чередоваться.

Во время подачи экран показывает индикацию состояния подготовки напитка.

Вы можете остановить подачу напитка, нажав кнопку «Стоп».

После подачи напитка дисплей в течение нескольких секунд показывает приглашение взять напиток, а затем машина будет готова к новой подаче напитка.

МЕНЮ МЕНЕДЖЕРА

Меню менеджера обычно отключено; некоторые функции доступны только в некоторых версиях и/или странах назначения.

Чтобы войти в меню «Менеджер», необходимо ввести 5-значный пароль (по умолчанию 00000).

Используйте цифровую клавиатуру, которая появляется на экране, и нажмите клавишу ввода.

Дисплей показывает элементы первого уровня меню.

Функции в меню «Менеджер» являются функциями «Технического» меню, но с ограниченной функциональностью.

ТЕХНИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Чтобы войти в «Техническое» меню, необходимо ввести 5-значный пароль (по умолчанию 11111, если предложено). Используйте цифровую клавиатуру, которая появляется на экране, и нажмите клавишу ввода.

ВЫБОРЫ

Эта группа функций позволяет определить все показатели, которые входят в приготовление напитка.

Параметры выбора

Подтверждение этой функции обеспечивает доступ к функциям управления параметров выбора.

Первый требуемый параметр – выбор параметра, по которому будет происходить работа; на экране отображаются иконки вариантов.

После выбора напитка, который будет готовиться, отображается экран с регулируемыми параметрами и списком порошков, используемых в напитке (молоко, эспрессо...).

Имя

Вы можете изменить имя напитка, которое появляется в иконке, отображаемой при нормальной эксплуатации.

Для длинных имен, например, молоко с дозой кофе, или имен, превышающих размер иконки, вы можете написать имя на 2 строках, вставив специальный знак разрыва строки % (например, строка молоко с% дозой кофе на иконке будет отображаться на двух строках).

Выбор иконки

Вы можете выбрать среди различных доступных иконок ту, которая будет появляться в нормальных условиях эксплуатации.

Слив

Для каждого напитка вы можете определить время ожидания (в секундах) от конца подачи, чтобы дать трубкам время слить жидкость.

Код продукта

С помощью этой функции можно назначить идентификационный код из 16 алфавитно-цифровых символов каждому выбору напитка для разработки статистики.

Полная подача

С помощью этой функции вы можете выполнить тест подачи напитков.

Последовательность

Напиток может состоять максимум из 4 ингредиентов (порошок/и и вода).

Среди ингредиентов, описанных в составе, идентификационный номер первого ингредиента для выдачи (запуск 0) будет отображен как начало выдачи следующего ингредиента.

Например, если состав «капучино с шоколадом» включает:

- Ингредиент 1 Молоко
- Ингредиент 2 Кофе
- Ингредиент 3 Шоколад

Последовательность выдачи ингредиентов:

- Ингредиент 1 Молоко (запуск 0)
- Ингредиент 2 Эспрессо (запуск 1)
- Ингредиент 3 Шоколад (запуск 2)

Установка времени Последовательность Задержка

Time set	Sequence	Delay
Milk	0	- 0.0 +
Espresso	1	- 0.0 +
Chocolate	2	- 0.0 +

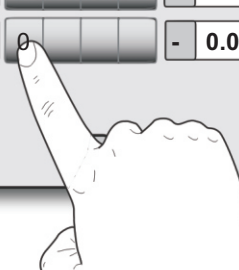


Вы можете изменить список ингредиентов напитка, перечисленных в том порядке, в котором подается доза воды (см. таблицу доз).

Чтобы изменить последовательность ингредиентов, просто коснитесь ячейки, а затем установите, какой ингредиент подать.

Установка времени Последовательность Задержка

Time set	Sequence	Delay
Milk	0	- 0.0 +
Espresso	1	- 0.0 +
Chocolate	0	- 0.0 +



В примере шоколад подается вместе с молоком без задержки.

Можно установить (в секундах) задержку воды по отношению к предыдущему событию.

Параметры эспresso

ДОЗА ВОДЫ ДЛЯ КОФЕ

Можно выбрать количество воды, которая будет использоваться в приготовлении кофе-эспresso. Значение в импульсах расходомера (CDV); используйте «+» и «-» для изменения значения по умолчанию.

ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАВАРИВАНИЯ

Устанавливает время предварительного заваривания (в десятых долях секунды) перед началом заваривания.

ДОЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАВАРИВАНИЯ

Устанавливает количество воды (CDV), которое будет использоваться в ходе предварительного заваривания.

СЖАТИЕ КОФЕЙНОЙ ТАБЛЕТКИ

Сжатие осуществляется верхним поршнем, который, путем механического сжатия таблетки, способствует удалению воды из таблетки перед выбросом ее в контейнер с твердыми отходами.

- ON: Сжатие таблетки включено
- OFF: Таблетка не сжимается

ДОЗА КОФЕ

Устанавливает количество молотого кофе (в граммах), которое будет использоваться при выборе.

ДАВЛЕНИЕ НА ТАБЛЕТКУ

Можно регулировать давление, оказываемое на таблетку в камере для заваривания.

Изменение этого параметра может изменить подачу и качество напитка.

Доступные профили:

- Низкое
- Среднее
- Высокое

Кофемолка

Только модели с двойным эспresso.

Позволяет пользователю выбирать, какие кофемолки использовать (тип кофе) для подачи кофейного напитка.

ПАРАМЕТРЫ БЫСТРОРАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ

ДОЗА ВОДЫ ДЛЯ РАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ

Можно определить (в CDV) количество воды, которое будет использовано в приготовлении напитка, в котором используется растворимый порошок.

Значение в импульсах расходомера (CDV); используйте «+» и «-» для изменения значения по умолчанию.

МИКСЕР (РЕЖИМ СМЕШИВАНИЯ)

Для каждого выбора напитка можно установить продолжительность перемешивания каждой дозы воды, которая образует выбранный напиток.

Продолжительность может быть установлена в двух различных режимах:

- абсолютный

что означает, независимый от времени открытия электромагнитного клапана.

Значение продолжительности смешивания устанавливается в исчислении относительных импульсов расходомера (CDV).

- относительный

другими словами, по разности, больше или меньше, чем время закрытия электромагнитного клапана.

Например: если значение равно 0, смешивание прекратится точно во время закрытия электромагнитного клапана.

Продолжительность перемешивания всегда выражается в десятых долях секунды.

ДОЗА БЫСТРОРАСТВОРИМОГО НАПИТКА

Можно определить (в граммах) количество растворимого порошка, который используют при приготовлении напитка.

СКОРОСТЬ ДОЗАТОРА (МОЩНОСТЬ Г/СЕК)

Вы можете установить рабочую скорость двигателя дозатора растворимого порошка (в граммах на секунду).

Это значение используется для расчета времени, необходимого для выдачи дозы порошка в граммах.

ПОЭТАПНАЯ ВЫДАЧА

Растворимый порошок подается по этапам (которые могут устанавливаться от 1 до 5), одновременно с подачей воды.

Поэтапная выдача позволяет лучше подать напиток.

Параметры молока

Только модели с насадкой для взбивания молока

Доза молока

Можно определить (в мл) количество молока для использования в приготовлении напитка.

Объем молока

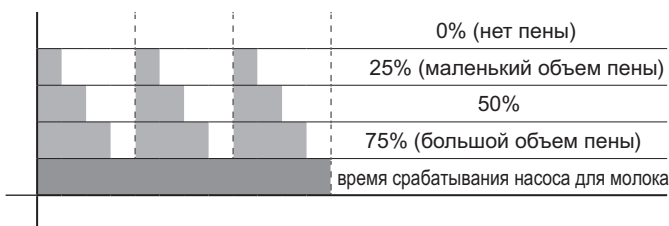
Можно определить (в мл) объем молока для использования в приготовлении напитка.

Это значение используется для изменения температуры молока.

Молочная эмульсия

Этот параметр определяет объем молочной пены в чашке.

Этот параметр, выраженный в %, является временем срабатывания воздушного электромагнитного клапана (EVAIR) по отношению ко времени срабатывания насоса для молока.



Время подачи воздуха насадки для взбивания молока

Время задержки эмульсии с воздухом от начала подачи молока может быть установлено в секундах.

Вы можете установить время в секундах до конца подачи, чтобы остановить эмульсию с воздухом (заключительная часть).

Время подачи пара насадки для взбивания молока

Время задержки подачи пара от начала подачи молока может быть установлено в секундах.

Вы можете установить время в секундах до конца подачи, чтобы остановить подачу пара (заклучительная часть).

Индивидуальная цена

Эта функция активна, только если в машине есть модуль для оплаты.

Он устанавливает отпускную цену напитка; цены по умолчанию установлены на ноль.

Расположение на дисплее

Позволяет изменять положение отображаемых при нормальном использовании иконок в сравнении с обычным набором схемы.

Необходим номер варианта, который вы хотите переместить (см. поставляемые дозы и таблицу выборов).

После нажатия кнопки подтверждения появляется экран с текущим расположением иконок; прикоснитесь к целевой иконке, чтобы поменять две иконки местами.

Горячая вода

Позволяет пользователю:

- Включить/отключить кнопку «Горячая вода»
- Установить время подачи горячей воды из носика
- Установить производительность:

низкая: малый расход воды, но высокая температура

по умолчанию: расход воды регулируется автоматически для поддержания постоянной температуры

высокая: высокий расход воды, но низкая температура

Пар

Позволяет определить, активировать или нет кнопку «Пар» и контроль температуры пара из носика.

- OFF: Контроль температуры отключен, нагрев напитков с помощью парового носика происходит в течение 2 минут.

- ON: Контроль температуры включен, нагрев напитков с помощью парового носика на заданной температуре в течение максимум 2 минут.

Установите температуру в °C.

Насадка для взбивания молока

Только для моделей с насадкой для взбивания молока; позволяет установить некоторые функции насадки.

Плотность крема

Позволяет установить плотность молочной пены (размер пузырьков).

Низкие значения обеспечивают меньшие пузырьки.

Значение «0» означает, что пузырьков нет.

Время слива

Устанавливает время слива, необходимое молоку, чтобы поступить обратно в контейнер, а также время заполнения системы молока, когда контейнер со свежим молоком не находится на том же уровне, что и устройство.

После внесения изменений во время заполнения/слива системы молока, необходимо изменить «Время подачи воздуха» и «Время подачи пара» для правильного приготовления вспененного молока.

Время цикла моющего средства

Устанавливает время выполнения цикла очищения насадки для взбивания молока.

Промывка насадки

Позволяет пользователю:

- Включить/отключить промывку насадки после напитка со свежим молоком
- Установить количество минут, после которого промывать насадку, после последнего напитка с молоком
- Включить/отключить периодическое полоскание насадки
- Установить количество воды (CDV) для полоскания.

Предварительное заваривание

Эта функция позволяет определить параметры предварительного заваривания:

- Количество воды (в CDV)
- Время предварительного заваривания (в десятых долях секунды) до начала заваривания.

Вариант источника

Позволяет выбрать источник для каждой кофемолки в машине, в которой включена автоматическая регулировка степени помола.

ДИСПЛЕЙ

Язык

Можно выбрать язык из предусмотренных программным обеспечением, который будет использоваться для сообщений на сенсорном экране.

Показать число наименований при запуске

Включает отображение общего количества наименований, выданных с момента последнего сброса, во время фазы запуска машины.

Заставка экрана

Позволяет пользователю установить, после какого времени (в минутах) включается заставка экрана. Значение 0 указывает, что экранная заставка выключена.

УСТАНОВКИ МАШИНЫ

Дата/время

Дата и время отображаются (если включено), но функция также используется для управления временными рамками и статистикой.

При отсутствии питающего напряжения машина сохраняет установленную дату и время с помощью буферного аккумулятора.

Дата

Эта функция позволяет установить текущую дату.

Время

Эта функция позволяет установить текущее время.

Температура бойлера

Эта функция позволяет установить рабочую температуру бойлера (в °C).

Используйте «+» и «-» для изменения настроек по умолчанию.

Пароль

Это 5-значный код, необходимый для доступа к меню программирования.

По умолчанию значение этого кода установлено на 00000.

Из этой группы функций можно включить и установить пароль для различных меню (технического, менеджер, USB, промывка).

Резервуар

Машина может снабжаться из водопроводной сети или внутреннего резервуара.

Эта функция позволяет определить, будет ли машина снабжаться из сети (резервуар = OFF) или из резервуара с датчиком уровня воды (резервуар = ON).

Время нагрева первого кофе

Позволяет включить и настроить время нагрева (в секундах) первого кофе после периода ожидания.

Управление твердыми отходами

Эта функция позволяет включить и настроить количество приготовлений эспрессо, после которого машина отображает запрос опустошить контейнер для твердых отходов.

Экономия энергии:

С помощью этой опции можно, в определенные интервалы времени, которые устанавливаются с помощью функции «Сохранение энергетических параметров», приостановить обслуживание автомата и выключить или нет бойлер.

- **OFF:** управление энергосбережением отключено

- **ON:** управление энергосбережением включено, можно решить, закрывать или нет бойлеры.

Параметры энергосбережения

С помощью этой функции можно установить до 2 временных интервалов, в течение которых будут включаться профили энергосбережения.

Чтобы отключить временной интервал, установите время начала и окончания на 00.00.

Светодиоды

Можно определить, будут ли светодиоды включены или нет, когда машина работает или не работает.

Серийный номер машины

С помощью этой функции можно изменять восьмизначный цифровой код, который идентифицирует машину (00000000 по умолчанию).

Управление вентилятором

Эта функция позволяет включить непрерывную работу паровых вытяжных вентиляторов во время приготовления напитков, которые используют растворимые порошки.

- **ON:** вентиляторы в непрерывном режиме

- **OFF:** вентиляторы работают только при приготовлении напитка и следующие 30 секунд.

Источник питания

Позволяет установить тип электрического соединения, используемого для питания устройства, вы можете выбрать из:

- 16 А однофазный

- Трехфазный

- 38 А однофазный

Проверьте тип используемого электрического соединения, прежде чем сделать выбор.

Инициализация

Эта функция должна использоваться в случае ошибки данных в памяти, или если программное обеспечение заменено.

Все статистические данные, за исключением общего электронного счетчика, будут сброшены.

Инициализация сбрасывает все данные по умолчанию на машине.

Требуются следующие параметры:

«Код машины»

Введите код машины, код находится на табличке, расположенной внутри дверцы (см «Идентификация и характеристики машины» на стр. 2).

«Нация»

понимать как тип основных доз для различных вариантов (например, IT (итальянский) кофе = 60 мл - FR (французский) кофе = 106 мл).

«Нации» изменяются в зависимости от модели.

«Схема»

Для каждой модели и типа доз есть ряд кнопок для выбора определенных комбинаций, с которыми можно работать (для каждой комбинации по дозам есть таблица вариантов, входящая в комплект поставки машины).

КАЛИБРОВКА

Установка калибровки кофемолки

Эта группа функций позволяет изменять степень помола и выдать пробную дозу.

В случае если машина может измельчать более чем один тип кофе в зернах, вам будет предложено выбрать кофемолку для работы.

Выдача дозы

Позволяет выдать дозу молотого кофе после изменения параметров помола.

Функция позволяет установить:

- Граммы объемной дозы (низкая, средняя 1, средняя 2, высокая)
- Процент дозы по времени, процентное значение относится ко времени помола объемной дозы.

Из-за инерции кофемолки значение 50% (половина случаев объемного помола) соответствует примерно 65-70% грамм, установленных для объемной дозы.

После изменения значений важно проверить количество кофе выданного фактически; проводите пробные выдачи с помощью кнопки «RELEASE».

Настройка дозы

Позволяет ручную регулировку расстояния между лезвиями; каждое значение соответствует примерно 1/6 оборота регулировочной гайки (6 определяет полный оборот гайки).

В случае если машина может измельчать более чем один тип кофе в зернах, вам будет предложено выбрать кофемолку для работы.

Диапазон значений может быть установлен от -40 (крупный помол) до +20 (тонкий помол).

Примечание: после изменения степени помола необходимо осуществить минимум 2 приготовления для проверки нового помола кофе; чем тоньше помол, тем дольше время заваривания кофе, и наоборот.

Предварительный помол

Эта функция позволяет включить или отключить помол дозы кофе для следующего выбора напитка. Это позволяет уменьшить время приготовления кофе.

По умолчанию эта функция отключена.

Активация предупреждения о пустом кофе

Позволяет включить предупреждение «пустой кофе», если доза молотого кофе не достигнута в течение 15 секунд.

Включение автоматической настройки

Для каждой кофемолки вы можете решить, включить или выключить устройство автоматической регулировки помола.

Проверка лезвий

Эта функция должна использоваться после замены лезвий, или возможно, кофемолки.

Проверка должна выполняться без кофе.

- После подтверждения проверки, лезвия вращаются и касаются друг друга;

- Машина остановится, ожидая подтверждения;

- После следующего подтверждения, лезвия располагаются на расстоянии друг от друга с помощью нескольких оборотов кольца держателя лезвий;

- Машина остановится, ожидая подтверждения;

- После ввода кофе и подачи нескольких напитков, помол стабилизируется автоматически.

Насос для молока

Только модели с насадкой для взбивания молока.

Можно откалибровать минимальный и максимальный объем насоса для молока (мл/сек).

Всегда выполняйте калибровку насоса для молока при первой установке машины, после инициализации или после технического обслуживания насоса.

Автомат быстрорастворимых напитков

Дозирование порошков может контролироваться с помощью следующих параметров:

Норма в г/сек.

Можно установить рабочую скорость двигателя ингредиентов для определения скорости в г/сек.

Это значение используется для расчета времени, необходимого для выдачи дозы в граммах.

ДИАГНОСТИКА

Эта группа функций позволяет выполнять тесты по основным компонентам машины.

Проведение выборки

Эта функция позволяет получить для каждого варианта, с открытой дверцей, дозирование:

- Полный набор
- Только молоко
- Только вода
- Только порошок
- Только кофе

Специальные функции

Специальные функции позволяют:

- Работать с блоком для заваривания
- Выполнять заполнение гидравлического контура (установка).
- Открыть электромагнитный клапан, чтобы обеспечить попадание воздуха, в случае если бойлер опорожнен для обслуживания
- Выполнять заполнение гидравлического контура (ручная установка).

ПРОВЕРКА

Самопроверка

Эта функция позволяет проверить в полуавтоматическом режиме работу основных компонентов машины.

При нажатии на кнопку подтверждения, будет мигать сообщение «SELF-TEST».

Можно отказаться от каждой операции и перейти к следующей, нажав на кнопку «отмена»; кнопка  запускает самопроверку.

Некоторые элементы управления являются автоматическими, в то время как другие требуют ручного управления.

Последовательно:

- Активация движущихся аппаратов в течение 2 секунд
 - Активация движущихся миксеров в течение 2 секунд
 - Работа с блоком эспрессо
 - Проверка лезвий
 - Проверка освещения (светодиоды)
 - Проверка работы датчиков температуры
 - Проверка работы зуммера
 - Проверка работы монетоприёмника (если имеется)
 - Управление вытяжным устройством; машина включает и выключает паровой вытяжной вентилятор во время приготовления быстрорастворимых напитков.
 - Проверка датчиков безопасности
- Последовательно снимите контейнер для жидких отходов, контейнер для твердых отходов, контейнер для продуктов и откройте дверцу; после этого программное обеспечение запрашивает разрешения действовать в обратном порядке.
- Проверка кнопок «Горячая вода» и «Пар»
 - Контроль сенсорного экрана.

Ошибки

Машина имеет ряд датчиков, чтобы контролировать различные функциональные группы.

Когда обнаружено отклонение от нормы, машина отображает тип неисправности, и машина (или ее часть) останавливается.

Напитки, которые не могут быть приготовлены, представлены с иконкой низкой яркости.

Чтение неисправностей

Показать последние 16 неисправностей, от последних до давних, двигаясь с помощью полосы прокрутки.

- Empty water (Нет воды)

Варианты напитков недоступны, всасывающий насос выключается, когда микропереключатель показывает, что резервуар пуст.

- Full waste (Превышение отходов)

Варианты на основе эспresso отключаются, когда достигается количество использованных кофейных таблеток, установленное в меню.

- Air-break (Утечка воздуха)

Неисправность не представлена для данной модели.

Машина перестанет работать, если после 10 выборов напитков, микропереключатель не обнаружит нехватку воды.

- Volumetric counter (fan) (Расходомер (вентилятор))

Отказ считать расходомеры (вентиляторы) в пределах максимального времени.

- Instant boiler (Бойлер быстрорастворимых напитков)

Машина остановится, если после 10 минут нагрева, от запуска или от последнего выбора, вода в бойлере растворимого напитка не достигнет необходимой температуры.

- Machine board (Плата машины)

Отсутствие связи между платой и сенсорным экраном.

- Coffee release (Выдача кофе)

Если после выдачи дозы молотого кофе микропереключатель дозатора обнаруживает присутствие кофе в камере дозатора, варианты на основе кофе отключаются.

- Coffee unit - microswitch-unit fault (Кофейный блок – Неисправность микропереключателя блока)

Все неисправности, связанные с кофейным блоком, контролируются управляющим микропереключателем «Положение блока».

Управляющий микропереключатель активируется двигателем кофейного блока.

Эта неисправность указывает, что во время работы блока для заваривания, микропереключатель не работает в течение определенного времени.

Возможно, что эта ошибка сочетается с другими ошибками кофейного блока.

- Coffee unit - start-unit fault (Кофейный блок – Неисправность запуска блока)

Двигатель не способен перевести кофейный блок из начального положения в положение заваривания.

- Coffee unit - infuser-unit fault (Кофейный блок – Неисправность заваривания блока)

Управляющий микропереключатель указывает, что кофейный блок не в положении заваривания.

- Coffee unit - dispensing-unit fault (Кофейный блок – Неисправность выдачи блока)

Во время фазы заваривания управляющий микропереключатель показывает движение блока эспresso.

- Coffee unit - discharge-unit fault (Кофейный блок – Неисправность выброса блока)

В конце заваривания управляющий микропереключатель показывает, что кофейный блок не находится в положении «выброс использованной таблетки».

- Coffee unit - idle-unit fault (Кофейный блок – Неисправность исходного положения блока)

Управляющий микропереключатель показывает, что блок для заваривания не вернулся в исходное положение в конце выброса таблетки.

- Empty coffee 1...2 (Предупреждение о пустом кофе)

Если доза молотого кофе не достигнута в течение 15 секунд после активации кофемолки, варианты на основе кофе отключаются.

- Grinder shutdown (Отключение кофемолки)

Если кофемолка не вращается или вращается слишком медленно, варианты на основе эспresso не работают, в то время как варианты быстрорастворимых напитков на основе кофе остаются доступными.

- Ram data (Виртуальные данные)

Одна или несколько областей виртуальной памяти содержат измененные данные, которые были скорректированы в соответствии со значениями по умолчанию.

Машина продолжает работать, но предпочтительно как можно скорее перейти к инициализации.

- Espresso boiler (C1) (Бойлер эспresso (C1))

Машина перестанет работать, если после 10 минут нагрева, от запуска или от последнего выбора напитка, вода в бойлере не достигнет температуры.

- Empty steam boiler (Пустой паровой бойлер)

Машина не выполняет варианты на основе молока или не выпускает пар, если не сообщается о наличии воды в паровом бойлере.

Нагрев бойлера блокируется.

Если после 30 минут от запуска или 10 минут после последнего напитка паровой бойлер не достигнет температуры, варианты на основе молока блокируются.

- Doser fault 1...9 (Неисправность дозатора 1 ... 9)

Если текущее использование двигателя ингредиента выходит за пределы диапазона значений по умолчанию, все варианты, в которых задействован дозатор, отключены.

- Mixer fault 1...6 (Неисправность миксера)

Если текущее использование миксера ингредиента выходит за пределы диапазона значений по умолчанию, все варианты, в которых задействован миксер, отключены.

- Pump fault 1...7 (Неисправность насоса)

Если текущее использование насоса выходит за пределы диапазона значений по умолчанию, все варианты, в которых задействован насос, отключены.

- Short circuit mosfet (Короткое замыкание МОП-транзистора)

Если устройство управления для двигателей постоянного тока на плате активации (МОП-транзистор) остается активным, машина будет сигнализировать о неисправности.

- Low water pressure (Низкое давление воды)

Реле давления измеряет низкое давление воды внутри машины.

- Short circuit (Короткое замыкание)

Если программа обнаруживает короткое замыкание в одном из двигателей постоянного тока, подключенных к плате активации, эта неисправность будет отображаться. Возможно, что в то же время неисправность обнаружена и на одном из двигателей постоянного тока.

- Machine shutdown (Отключение машины)

Машина отключается, если она достигает количества выборов кофе и растворимых напитков, установленного отдельно с помощью функции «Счетчик выборов».

- Coffee out of order (Кофе, остановлено)

Машина отключается, если она достигает количества выборов кофе, установленного отдельно с помощью функции «Счетчик выборов».

- Instant beverages out of order (Растворимые напитки, остановлено)

Машина отключается, если она достигает количества выборов кофе, установленного отдельно с помощью функции «Счетчик выборов».

Сброс неисправностей

После подтверждения этой функции все неисправности, присутствующие в «Списке последних неисправностей», сбрасываются.

Полный список неисправностей (история)

Возможно вывести на экран последние 16 неисправностей, начиная от самых последних до самых старых; также отображаются соответствующие дата и время вмешательства, а также информация, активна ли еще неисправность или нет (ON/OFF).

Сброс полного списка неисправностей (история)

Подтвердите сброс всех возможных неисправностей.

СТАТИСТИКА

Все данные, связанные с эксплуатацией машины, хранятся как на общих счетчиках, так и на относительных счетчиках, которые могут быть сброшены без потери суммарных данных.

Отображение относительной статистики

При нажатии на кнопку подтверждения  последовательно отображаются частичные данные неисправностей, хранящиеся счетчиками.

Отображение общей статистики

При нажатии на кнопку подтверждения  последовательно отображаются общие данные неисправностей, хранящиеся счетчиками.

Сброс частичной статистики

При нажатии на кнопку подтверждения  частичные данные неисправностей, хранящиеся счетчиками, сбрасываются.

Показ температуры бойлеров

Эта функция позволяет просматривать рабочую температуру бойлера (в °C).

СЧЕТЧИКИ

Данные о работе машины сохраняются.

Продукты

Счетчик продуктов запоминает в суммарном режиме все напитки, выданные со времени последнего сброса.

Счетчик индикации выбора

Отображает количество напитков, выданных для каждого выбора.

Сброс счетчиков выбора

Электронный счетчик запоминает в суммарном режиме все напитки, выданные со времени последнего сброса.

Дата последнего сброса

Функция отображает дату и время последнего сброса счетчиков.

Обслуживание

Из этой группы функций можно задать расписание обслуживания, настроенное для вашей машины.

Проверка выполняется по количеству действий различных функциональных групп.

Как только машина достигает заданных значений, она показывает необходимость технического обслуживания.

Плановое техническое обслуживание

Сброс счетчика, который управляет сигналами планового технического обслуживания (обслуживание, набор 1 или обслуживание, набор 2).

Кофейный блок

Сброс цикла

Отображает и сбрасывает счетчик действий блока для заваривания.

Максимальное количество циклов

Устанавливает максимальное количество циклов блока эспresso, при которых машина заблокирована для обслуживания блока для заваривания.

Максимальное время

Устанавливает число месяцев работы блока эспresso со времени последнего сброса счетчика, управляет числом операций блока для заваривания.

Появляется «конечный» срок, рассчитанный по введенным значениям.

Смягчитель

Устанавливает максимальный объем смягчителя (по желанию).

Кофемолка-дозатор

1/2 максимального времени кофемолки

Устанавливает максимальное количество часов работы кофемолок, после чего машина блокируется для обслуживания кофемолки.

1/2 сброса цикла кофемолки

Сбрасывает счетчик, который управляет максимальным временем работы фактически имеющихся кофемолок.

МЕНЮ ПРОМЫВОК

С помощью этой группы функций можно управлять и выполнять все операции автоматического промывания машины.

Для доступа в меню вам может понадобиться ввести пароль (если он включен).

Промывка блока эспresso и миксеров

Эта функция позволяет запустить цикл промывки блока для заваривания и миксеров.

Последовательность необходимых операций показана на дисплее.

Промывка насадки для взбивания молока

Только модели с насадкой для взбивания молока

Эта функция позволяет запустить управляемый цикл промывки с моющим средством насадки для взбивания молока.

Последовательность необходимых операций показана на дисплее.

Следуйте инструкциям в пункте «Циклы промывки».

Промывка блока эспresso и миксеров

Эта функция позволяет запустить быструю промывку (только с водой) блока для заваривания и миксеров последовательно.

Полоскание насадки

Только модели с насадкой для взбивания молока

Эта функция позволяет запустить быструю промывку (только с водой) насадки для взбивания молока.

Установка автоматической промывки насадки для взбивания молока

Только модели с насадкой для взбивания молока

Можно установить, через какое время после последнего напитка с молоком, автоматически запускать цикл полоскания устройства для молока.

Промывка носика устройства продолжается приблизительно 60 секунд.

РЕЖИМ ПРОМЫВКИ

Эта группа функций содержит статистические данные о промывках, выполненных машиной.

Отчет о последних промывках

Отображает дату, время и тип промывки/полоскания, выполненных машиной.

Устройство сохраняет последние 10 выполненных промывок.

ОЧИСТКА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

Сенсорный экран может быть заблокирован (в течение 30 секунд), чтобы позволить очистить его.

После активации эта функция отображает оставшееся до очистки сенсорного экрана время (обратный отсчет от 30 секунд).

Меню USB

Устройство оснащено портом USB (универсальная последовательная шина).

Меню USB позволяет:

- Обновлять программное обеспечение машины
- Обновлять программное обеспечение сенсорного экрана
- Хранить и сбрасывать настройки машины и сенсорного экрана (резервное копирование)
- Загружать фотографии и/или видео для воспроизведения на сенсорном экране машины.

УСТАНОВКА/ГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Скачайте настройки на USB

Позволяет сохранить резервную копию настроек машины на устройстве USB.

Выбор установки и загрузка

Позволяет загружать ранее сохраненные настройки машины на устройство USB.

Скачать графику на USB

Позволяет передавать изображения, расположенные на машине, на запоминающее устройство, подключенное к порту USB.

Загрузить графику из USB

Позволяет передавать изображения, расположенные на машине, на запоминающее устройство, подключенное к порту USB.

Резервная копия

Функции хранения данных (полное резервное копирование) и восстановления настроек сенсорного экрана.

Сохранить резервную копию на USB

Делает резервную копию настроек машины и программного обеспечения сенсорного экрана на устройстве хранения данных, вставленном в USB-порт. С помощью этой функции также сохраняются изображения и видео, загруженные на машину.

Восстановление резервной копии из USB

Делает резервную копию настроек машины и программного обеспечения сенсорного экрана на устройстве хранения данных, вставленном в USB-порт.

СТАТИСТИКА

Позволяет сохранить статистику, хранящуюся на машине, на запоминающее устройство, подключенное к USB порту.

Целостность машины и соблюдение соответствующих систем и правил должны проверяться минимум один раз в год квалифицированным персоналом.

Всегда выключайте машину перед началом действий по техническому обслуживанию, которые требуют разборки компонентов.

Операции, описанные ниже, должны выполняться только персоналом, обладающим специальными знаниями по работе машины, как с точки зрения электрической безопасности, так и гигиены.

При выполнении технического обслуживания и/или ремонта доступ к автомату должен быть обеспечен со всех сторон; поэтому должна быть предусмотрена возможность вращать машину так, чтобы задняя и боковые панели могли быть удалены.

Общие положения

Для обеспечения правильной работы машины она подлежит периодическому техническому обслуживанию.

Ниже перечислены операции, которые будут осуществляться, и связанные с ними конечные даты; они являются показательными, потому что зависят от условий эксплуатации (т.е. жесткость воды, влажность окружающей среды и температура, тип используемого продукта и т.д.).

Операции, описанные в этой главе, не включают все вмешательства по техническому обслуживанию.

Более сложные вмешательства (т.е. для удаления накипи в бойлере) осуществляются инженером, обладающим специальными знаниями по торговым автоматам.

Для того чтобы избежать рисков окисления или химической агрессии, окрашенные поверхности и поверхности из нержавеющей стали должны содержаться в чистоте с использованием нейтральных моющих средств (избегать растворителей).

Нельзя очищать машину струями воды.

Выключатель питания и предохранители

Выключатель питания и предохранитель доступны после удаления контейнеров для твердых и жидких отходов.

Внимание!

Вспомогательный клеммный блок линейного кабеля, линейный предохранитель и шумовой фильтр всегда под напряжением.

Защитные покрытия должны быть удалены после отключения машины от источника питания.

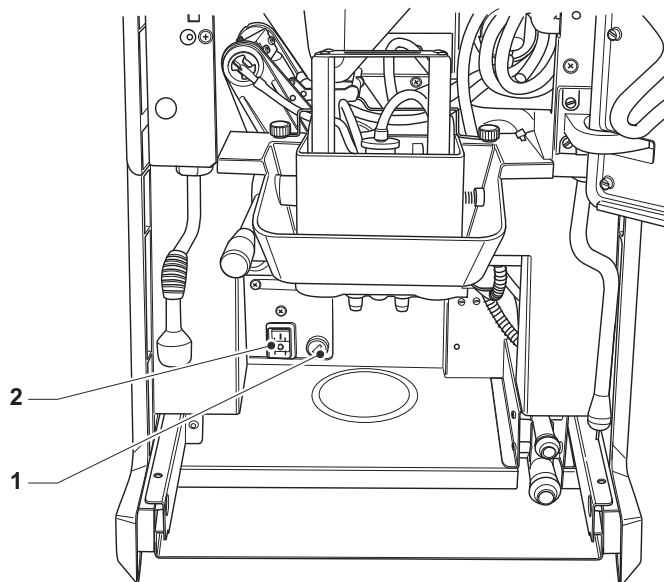


Рис. 25

- 1- Выключатель питания
- 2- Линейный предохранитель

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ БЛОКА ЭСПРЕССО

Каждые 10000 выданных напитков или каждые 6 месяцев требуется небольшое техническое обслуживание кофейного блока для оптимизации его работы.

Для выполнения работ по техническому обслуживанию необходимо удалить устройство, выполнив следующие действия:

- Отсоедините выпускной носик кофе от блока, вращая его на 90° от стяжки и потянув его наружу.
- Действуйте на блок концевым рычагом, повернув его до горизонтального положения.
- Извлеките кофейный блок.

Разборка/замена фильтра и верхнего уплотнителя

Для того чтобы разобрать или заменить фильтр и верхний уплотнитель, выполните следующие действия:

- Отвинтите главный фиксирующий боковой винт верхнего поршня.
- Вращайте верхний поршень вверх.
- Снимите и замените верхний уплотнитель.
- Отвинтите верхний фильтр так, чтобы его можно было удалить и заменить.

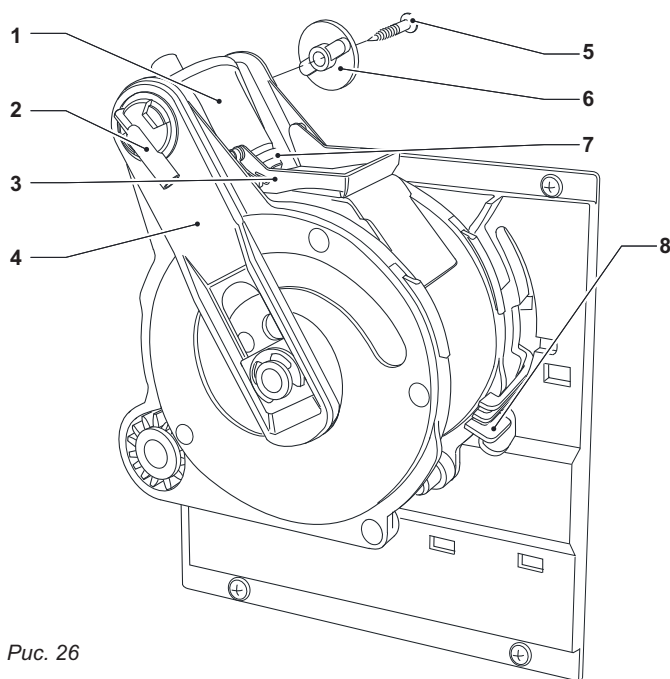


Рис. 26

- 1 – Верхний поршень
- 2 – Выходной носик кофе
- 3 – Скребок
- 4 – Штоки
- 5 – Боковой винт
- 6 – Ключ
- 7 – Уплотнитель верхнего поршня
- 8 – Концевой рычаг блока эспresso

Разборка/замена фильтра и нижнего уплотнителя

Для того чтобы разобрать или заменить фильтр и нижний уплотнитель, выполните следующие действия:

- Вручную приведите устройство в положение выгрузки с помощью нижнего поршня.
- Отвинтите центральный фиксирующий винт для удаления фильтра.
- Нажмите на конце толкателя поршня для получения дополнительного разбега нижнего поршня.
- Потяните с помощью маленькой отвертки, чтобы нижний поршень выехал из толкателя поршня, будьте осторожны, чтобы не повредить поршень или уплотнительные элементы.
- Снимите и замените нижний уплотнитель.

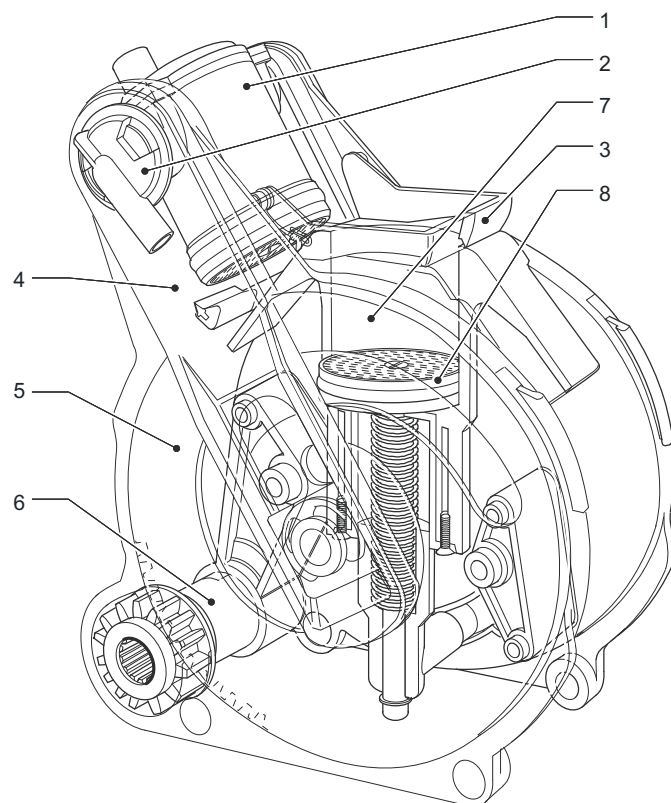


Рис. 27

- 1 – Верхний поршень
- 2 – Выходной носик кофе
- 3 – Скребок
- 4 – Стяжка
- 5 – Диски
- 6 – Шестерня
- 7 – Камера заваривания
- 8 – Нижний поршень

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ

Данное руководство указывает потенциальные слабые места и включает в себя информацию о контроле возможного роста бактерий.

Согласно действующим правилам охраны здоровья и безопасности оператор машины должен применять процедуры самоконтроля, определенные в соответствии с директивой НАССР (Анализ рисков и критические контрольные точки) и национальным законодательством.

Для каждой загрузки продукта или чаще, в зависимости от использования машины, качества поступающей воды и используемых продуктов, необходимо очищать и дезинфицировать машину и детали, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, как описано в следующих пунктах.

Кроме внешних частей блоков заваривания и миксеров, которые должны очищаться от любых остатков порошка, в частности в области воронки, части миксера, которые находятся в контакте с напитком, также следует стерилизовать.

Нельзя очищать машину струями воды.

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

- Все компоненты, которые находятся в контакте с пищевыми продуктами, в том числе трубки, должны быть удалены из машины и разобраны по частям;
- Все отходы и видимые пленки должны быть механически удалены с помощью щетки, если необходимо;
- Компоненты должны находиться в средстве для стерилизации минимум 20 минут;
- Внутренние поверхности машины должны быть очищены с помощью того же стерилизационного раствора;
- Хорошо промойте и снова соберите комплектующие.

Перед повторным запуском машины, операции по стерилизации должны быть проведены снова на установленных компонентах, как описано в главе «Очистка миксеров и систем пищевых продуктов».

Миксер

Для устройств, которые подают быстрорастворимые напитки, приступите к разборке следующим образом:

- Отсоедините трубку от миксера – поверните стопорное кольцо миксера против часовой стрелки и снимите миксер.

Обратите особое внимание на то, чтобы полностью зафиксировать его при повторной сборке;

- Отделите воронку для быстрорастворимого порошка, лоток для порошка и воронку для воды;

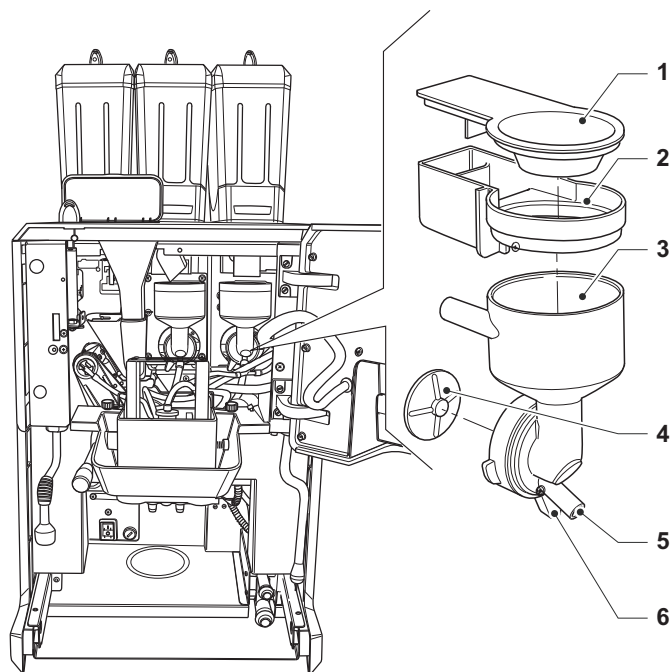


Рис. 28

- 1 - Воронка для быстрорастворимого порошка
- 2 - Лоток для быстрорастворимого порошка
- 3 - Воронка для воды
- 4 - Вентилятор миксера
- 5 - Подключение трубки быстрорастворимых напитков
- 6 - Фиксирующее кольцо воронки для воды

- Разберите вентиляторы двигателей-миксеров; просто аккуратно потяните, чтобы освободить их.

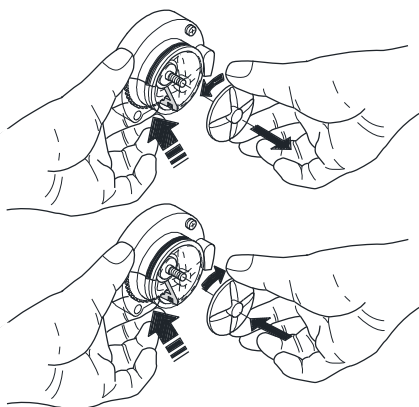


Рис. 29

- Опустите части примерно на 20 минут в резервуар, содержащий ранее подготовленный раствор для стерилизации.

Вымойте все компоненты со средствами для стерилизации (в соответствии с дозировкой, указанной производителем), осторожно удалите видимые остатки с помощью щетки, если это необходимо.

- Убедитесь, что уплотнение вала двигателя миксера не разорвалось и не утратило эластичности.
- Установите ящики для хранения порошка и воронки для порошка после того, как тщательно промыли и высушили их.
- Установите миксер на место, правильно вставив воронку для воды.

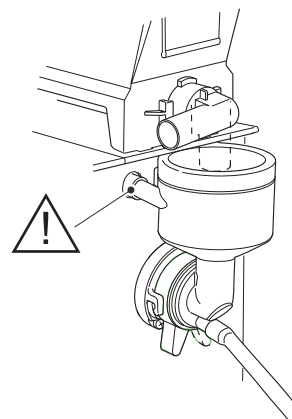


Рис. 30

После повторной установки компонентов необходимо:

Вымыть миксер, добавить несколько капель дезинфицирующего раствора на различные воронки и тщательно промыть, чтобы удалить любые возможные остатки используемого раствора.

Носики

Для очистки носиков выполните следующие действия:

- Переведите раздвижную насадку в нижнее положение, опустив рукоятку.
- Снимите крышку и отсоедините трубки для напитков.
- Поверните носик делительного клапана на 45° по отношению к себе, чтобы снять его с крепления.
- Снимите делительный клапан, носик устройства для молока (если имеется) и носики для растворимых напитков.
- Для моделей с насадкой для взбивания молока отделите все части носика устройства для молока и проверьте состояние износа уплотнений, заменив их, если это необходимо.
- Приступите к очистке всех компонентов, при необходимости обратите внимание на механическое удаление остатков и видимых пленок с помощью губок или щеток.

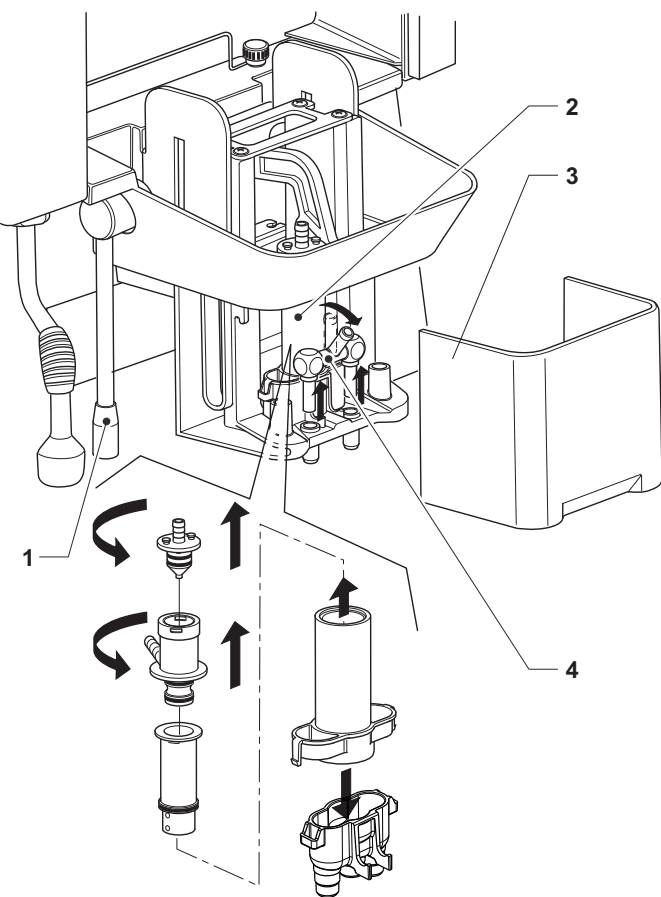


Рис. 31

Модели с насадкой для взбивания молока

- 1 – Телескопическая ручка носика
- 2 – Носик устройства для молока
- 3 – Съемные покрытия носиков
- 4 – Носик делительного клапана

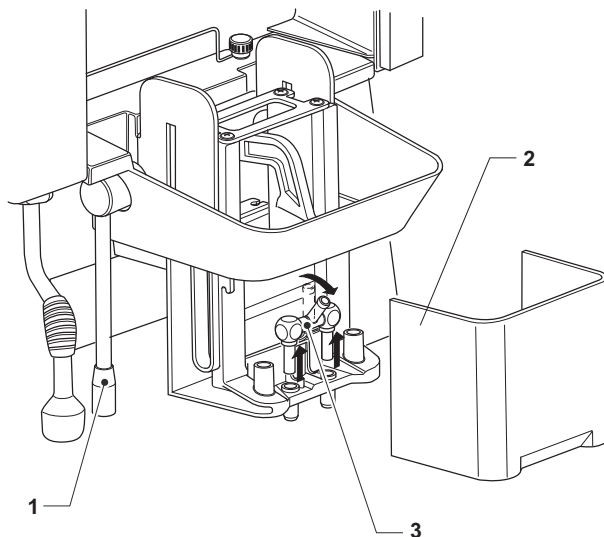


Рис. 32

Модели без насадки для взбивания молока

- 1 – Телескопическая ручка носика
- 2 – Съемные покрытия носиков
- 3 – Кофейный носик

Блок для заваривания

Для очистки блока для заваривания выполните следующие действия:

- Отсоедините выпускной носик кофе от блока, вращая его на 90° от стяжки и потянув его наружу.
- Действуйте на блок концевым рычагом до горизонтального положения.
- Извлеките кофейный блок из отделения контейнера для твердых отходов.
- Удалите излишки кофе и промойте под проточной водой.

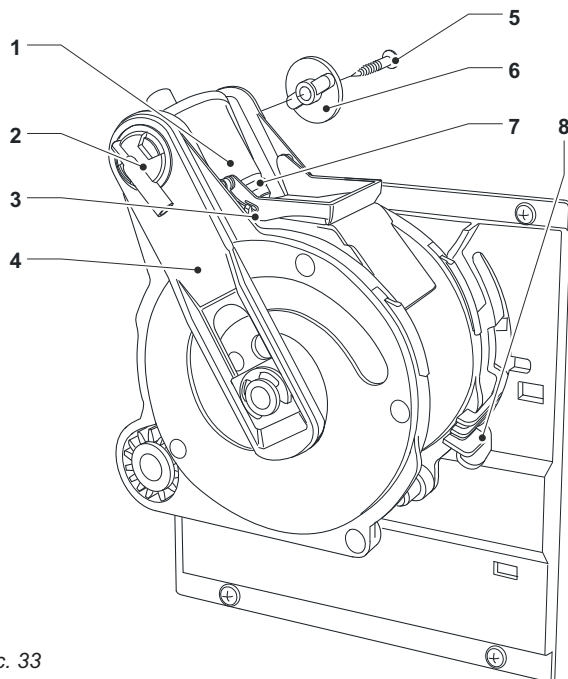


Рис. 33

- 1 – Верхний поршень
- 2 – Выходной носик кофе
- 3 – Скребок
- 4 – Стяжка
- 5 – Боковой винт
- 6 – Ключ
- 7 – Верхний уплотнитель
- 8 – Концевой рычаг блока эспрессо

УДАЛЕНИЕ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПРОДУКТОВ

Контейнеры снабжены защитным магнитом, который указывает на наличие/отсутствие контейнеров управляющей электронике.

При отсутствии контейнеров кофемолки отключены.

Для удаления контейнеров для продуктов (кофе в зернах или быстрорастворимые продукты) просто снимите ручку и поднимите контейнер сзади.

Всегда поднимайте контейнер сзади, при условии, что кофемолки отключены; несоблюдение этой процедуры может быть источником травмы (случайное срабатывание кофемолки).

Если потянуть за ручку контейнера, закроется затвор, и в то же время контейнер извлечется из машины.

При сборке поставьте контейнер на место и нажмите на ручку внутри контейнера.

Убедитесь, что контейнер надежно прикреплен к блоку.

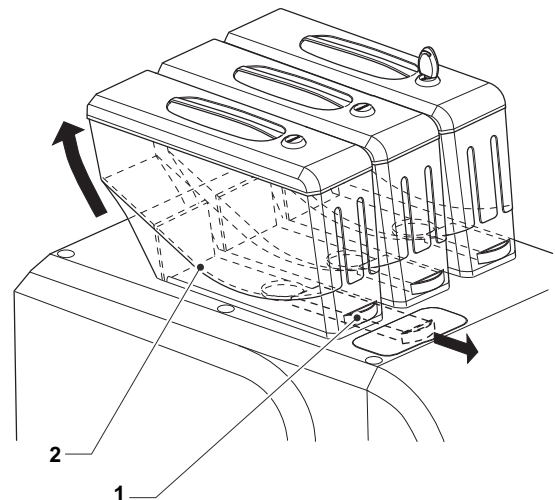


Рис. 34

- 1- Ручка
- 2- Магнит

УДАЛЕНИЕ БОКОВОЙ И ЗАДНЕЙ ПАНЕЛЕЙ

Чтобы получить доступ к внутренним компонентам, снимите боковые панели машины.

- Сдвиньте фиксирующие пластины боковых панелей.
- Сдвиньте боковые панели вперед, чтобы отсоединить их
- Отключите световой щиток боковой поверхности
- Чтобы удалить заднюю панель, сдвиньте ее влево.

Для повторной сборки панели действуйте в обратном порядке.

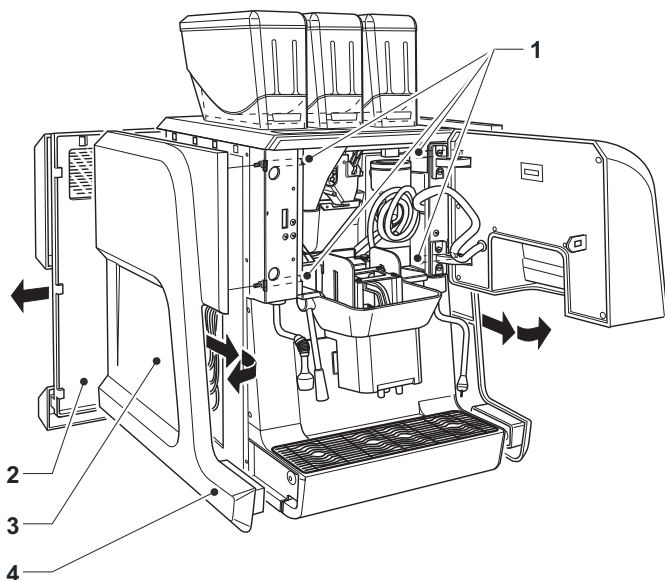


Рис. 35

- 1 – Фиксирующие пластины боковых панелей
2 – Задняя панель
3 – Боковая панель
4 – Декоративная боковая поверхность

ФУНКЦИИ ПЛАТЫ И РЕЛЕ

Электронные платы предназначены для использования на нескольких моделях машин.

В случае замены или для того, чтобы изменить производительность машины, необходимо проверить конфигурацию электронных плат и загрузить соответствующее программное обеспечение.

Для доступа к электронной плате необходимо снять левую боковую, а затем заднюю панели машины (см. соответствующий пункт).

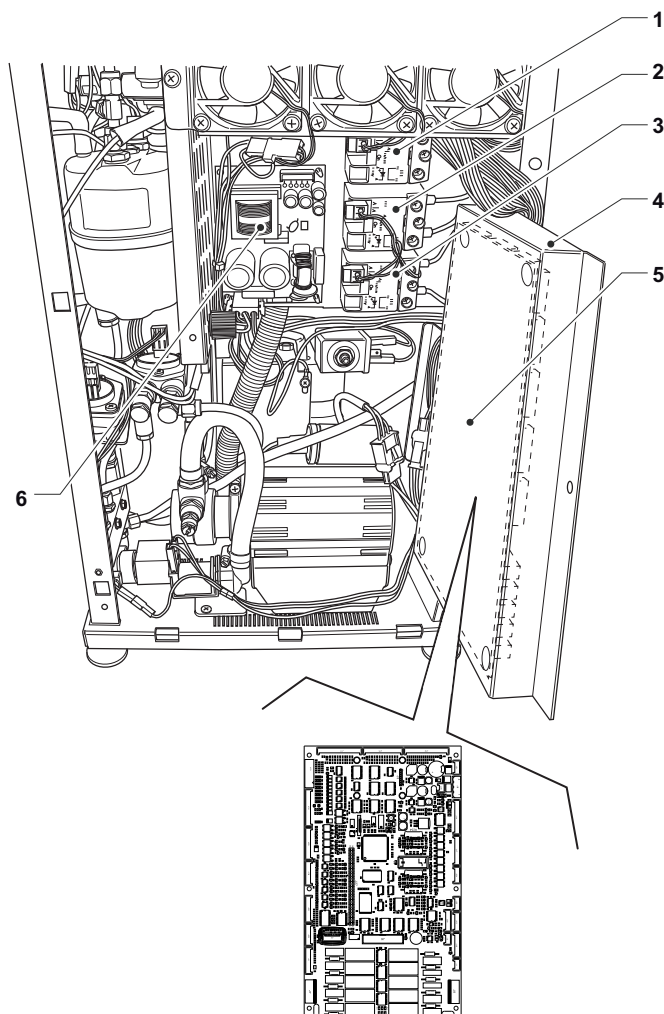


Рис. 36

- 1 – Реле парового бойлера
2 – Реле бойлера горячей воды
3 – Реле бойлера espresso
4 – Регулирующая опорная пластина платы активации
5 – Плата активации центрального процессора
6 – Плата импульсного источника питания

ПЛАТА АКТИВАЦИИ ЦЕНТРАЛЬНОГО ПРОЦЕССОРА

Плата обеспечивает активацию пользователей через реле.

Она управляет сигналами, исходящими от кулачков и/или микропереключателей, и контролирует пользователей 24 В постоянного тока.

Она также управляет реле, работающими с бойлерами.

Плата подключена к 24 В постоянного тока и расположена на регулируемой опоре.

Программное обеспечение платы загружается непосредственно на микропроцессор.

На плате находятся реле; таблица ниже указывает пользователей, включенных с помощью реле.

Обратитесь к электрической схеме устройства.

реле	пользователь
RL1	MAC
RL2	/
RL3	MF2
RL4	MF1
RL5	ESC
RL6	/
RL7	/
RL8	/
RL9	/
RL10	PM

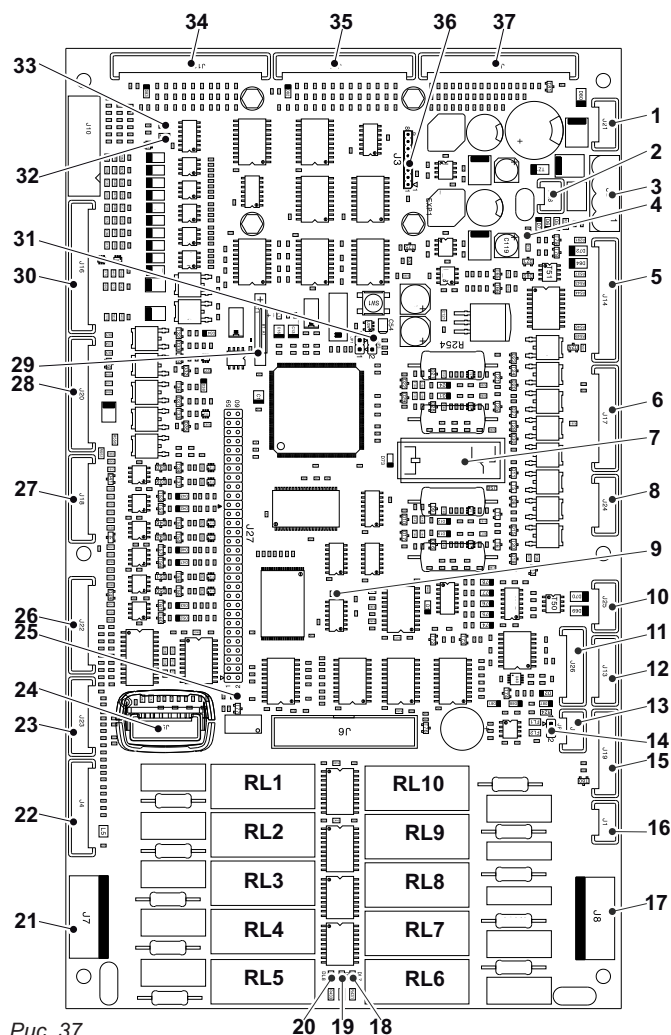


Рис. 37

- 1 - (J21) Вентилятор
- 2 - (J28) Не используется
- 3 - (J9) Питание платы 24 В постоянного тока
- 4 - DL5 «Присутствие 5 В постоянного тока» желтый светодиод
- 5 - (J14) Не используется
- 6 - (J17) Двигатель блока espresso
- 7 - Предохранительное реле 24 В постоянного тока
- 8 - (J24) Общий счетчик ходов
- 9 - DL1 «Сброс вывода» красный светодиод
- 10 - (J25) Светодиод для освещения боковых поверхностей и зоны выдачи
- 11 - (J26) Не используется
- 12 - (J13) Лоток для гуци, дверца, микропереключатели контейнера
- 13 - (J2) Не используется
- 14 - (JP2) Перемычка can-bus
- 15 - (J19) RS232 Разъем для программирования платы
- 16 - (J1) Разъем Can-bus
- 17 - (J8) Пользователи
- 18 - (DL7) «Нагрев бойлера espresso» красный светодиод
- 19 - (DL6) «Нагрев бойлера воды» красный светодиод
- 20 - (DL8) «Нагрев бойлера пара» красный светодиод
- 21 - (J7) Пользователи
- 22 - (J4) Не используется
- 23 - (J23) Не используется
- 24 - Кнопка вверх
- 25 - (DL2) «Работа» зеленый светодиод
- 26 - (J22) Релейное управление бойлерами и датчиками температуры
- 27 - (J18) Двигатели настройки кофемолки
- 28 - (J20) Пользователи 24 В постоянного тока
- 29 - Аккумулятор
- 30 - (J16) Электромагнитные клапаны
- 31 - (JP3) Перемычка регулятора (закрыта)
- 32 - (DL4) «Импульсы счетчика бойлера espresso» желтый светодиод
- 33 - (DL3) «Импульсы счетчика бойлера горячей воды» желтый светодиод
- 34 - (J11) Вход
- 35 - (J15) Вход
- 36 - (J3) Не используется
- 37 - (J12) Не используется

ПЛАТА ИМПУЛЬСНОГО ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ

Плата обеспечивает питание (24 В постоянного тока) электронике машины.
Плата снабжена предохранителями на входящее питание и исходящее 24 В.
Плата не требует калибровки и/или технического обслуживания.

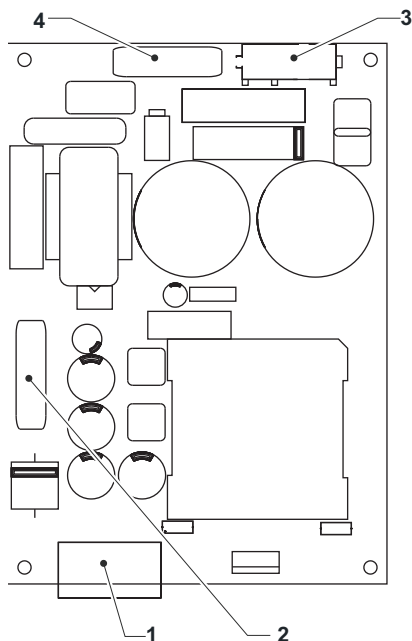


Рис. 38

- 1 - Разъем 24 В
- 2 - Предохранитель на 24 В
- 3 - Разъем питания от сети
- 4 - Предохранитель на сеть питания

ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Сенсорный экран

- Когда машина выключена, вставьте USB-накопитель операционной системы сенсорного экрана
- Включите машину и ждите сообщения о завершении операции.
- Извлеките USB-накопитель
- Выключите машину

Программное обеспечение

- Вставьте USB-накопитель программного обеспечения в машину.
- Включите машину и дождитесь появления сообщения «Обновление завершено, извлеките USB».
- Операция занимает несколько минут, и за это время появляются сообщения о текущих операциях.
- Извлеките USB-накопитель
- Выключите машину, затем включите.

После обновления программного обеспечения перейдите к инициализации машины.

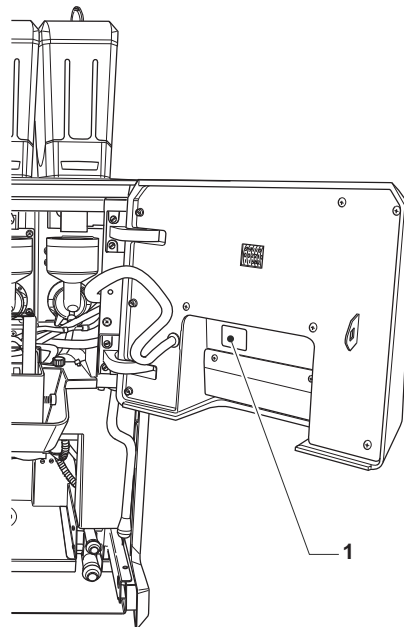


Рис. 39

- 1- Гнездо USB

ТЕПЛОВАЯ ЗАЩИТА БОЙЛЕРА

В случае срабатывания одного или нескольких тепловых реле, причина неисправности должна быть выявлена и устранена; необходимо заменить датчик температуры и уплотнители оборудования на бойлере, так как они могут быть повреждены.

Восстановление тепловых реле должно проводиться вручную с помощью кнопки, расположенной на самих реле.

Бойлер эспрессо

Бойлер эспрессо имеет капиллярное предохранительное реле, которое деактивирует сопротивление бойлера в случае, если температура в бойлере превышает безопасную температуру (140 °C).

Чтобы сбросить капиллярное реле, отвинтите крышку и нажмите на кнопку перезагрузки.

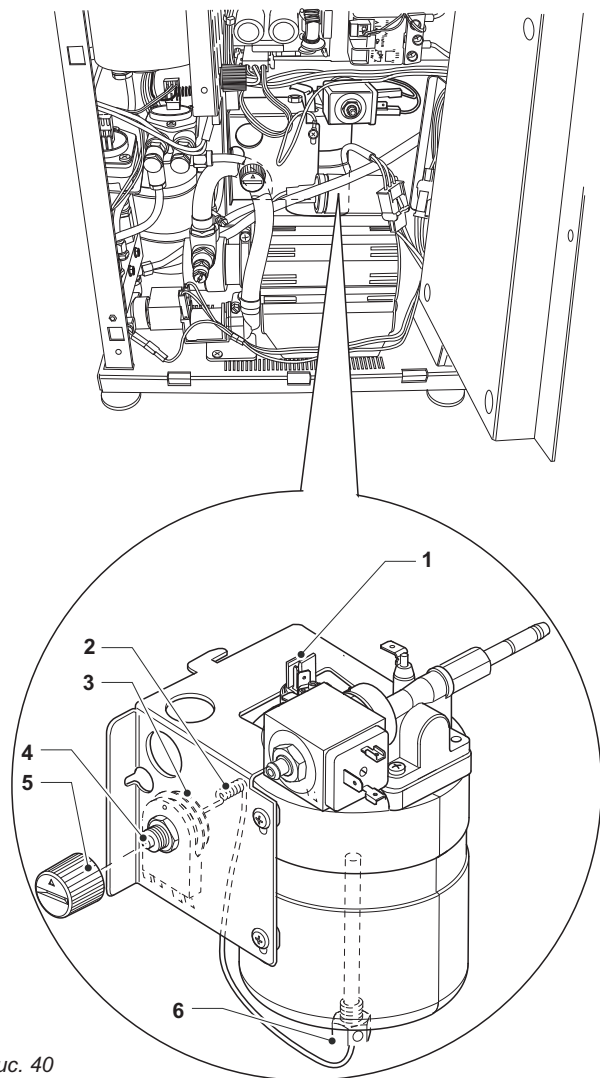


Рис. 40

- 1 - Датчик температуры
- 2 - Капиллярная трубка
- 3 - Капиллярное реле
- 4 - Кнопка сброса капиллярного реле
- 5 - Крышка кнопки сброса капиллярного реле
- 6 - Муфта для капиллярной трубки

БОЙЛЕР ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Бойлер горячей воды имеет капиллярное реле, которое срабатывает, если температура котла превышает безопасную температуру (140 °C).

Чтобы сбросить капиллярное реле, отвинтите крышку и нажмите на кнопку перезагрузки.

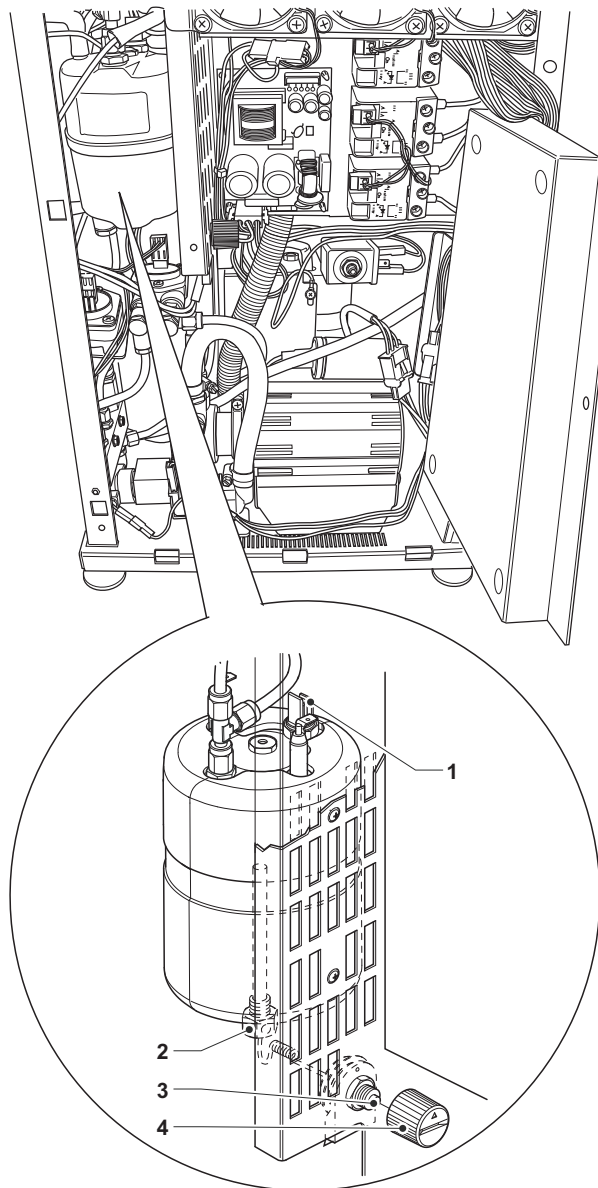


Рис. 41

- 1 - Датчик температуры
- 2 - Муфта для капиллярного реле
- 3 - Кнопка сброса капиллярного реле
- 4 - Крышка кнопки сброса капиллярного реле

Паровой бойлер

Паровой бойлер имеет капиллярное предохранительное реле, которое срабатывает в случае, если температура в бойлере превышает безопасную температуру (155 °C) при отсутствии воды.

Чтобы сбросить капиллярное реле, отвинтите крышку и нажмите на кнопку перезагрузки.

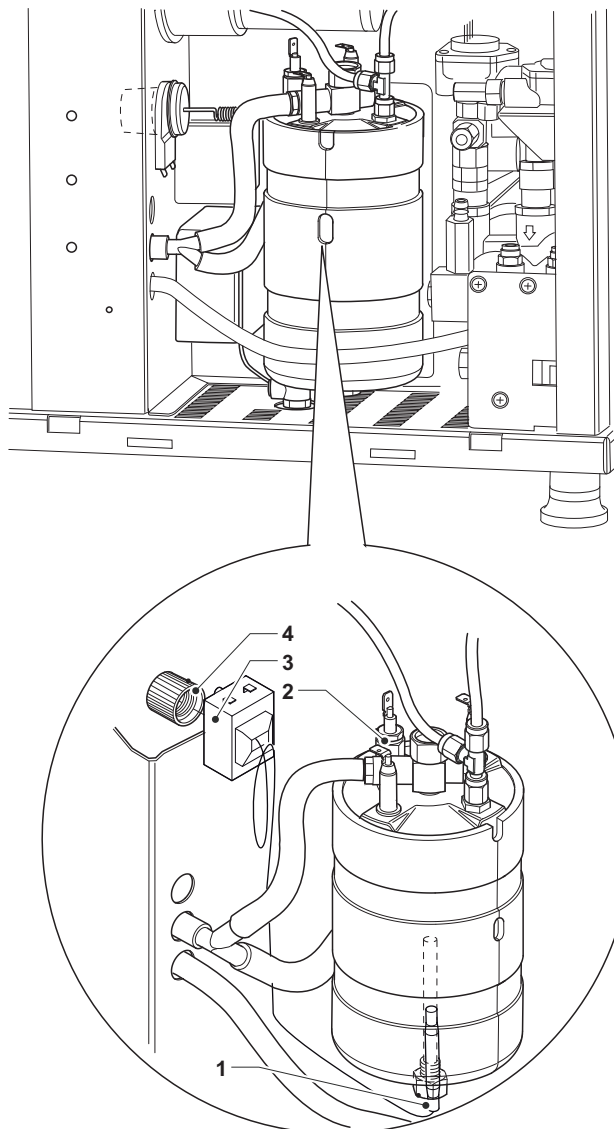


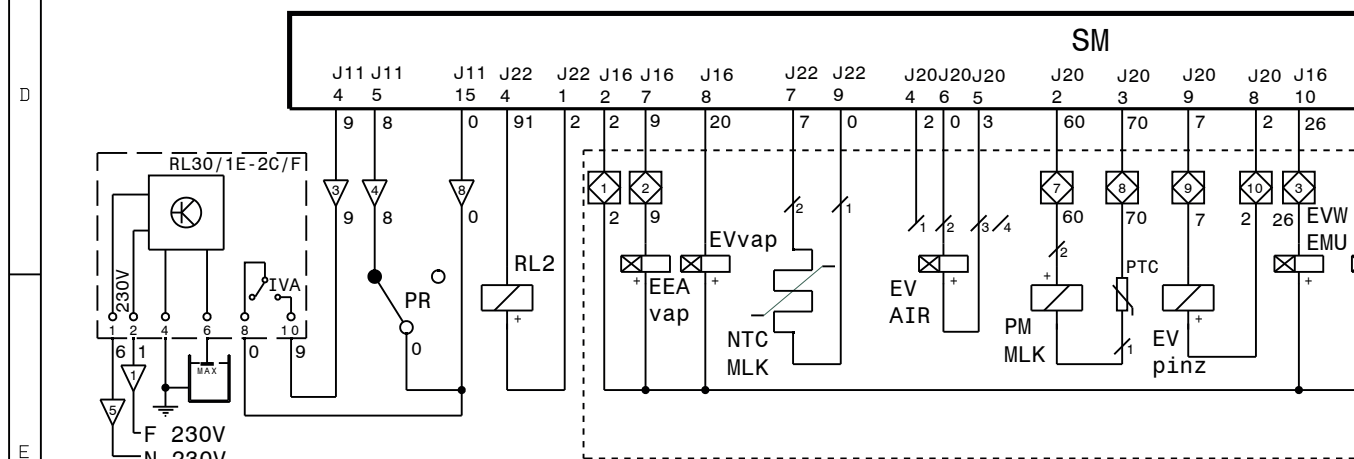
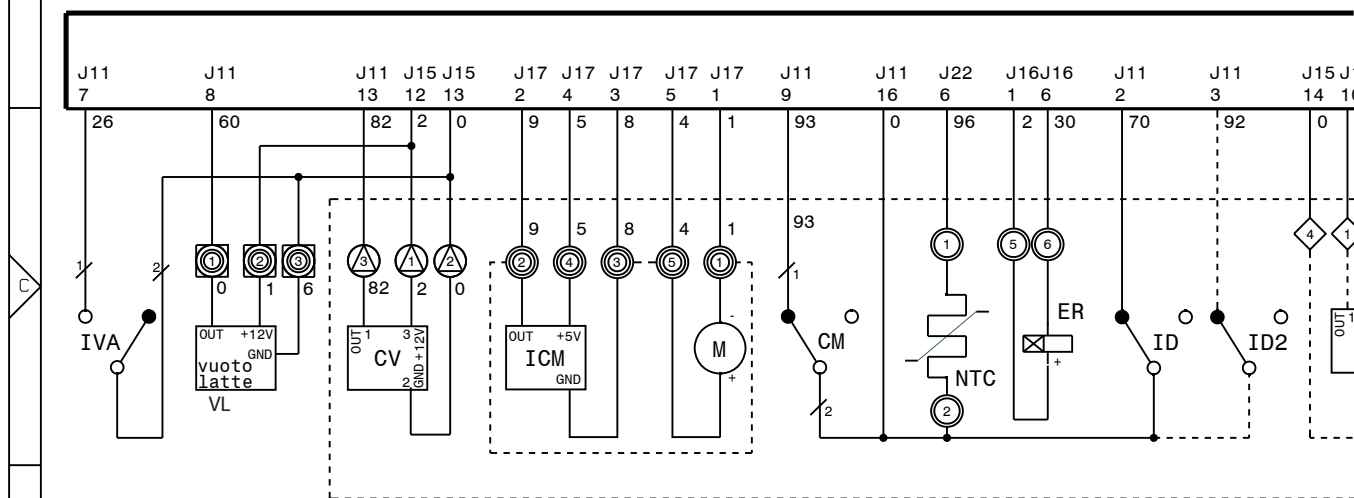
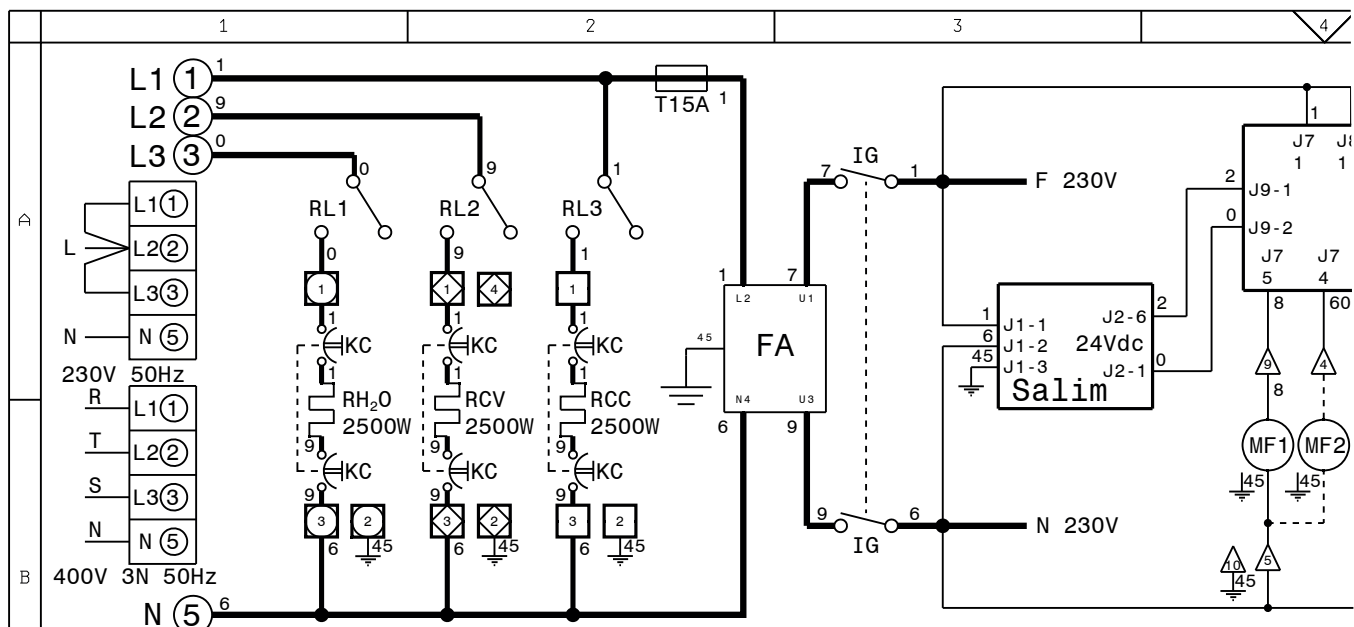
Рис. 42

- 1 – Соединение для капиллярного реле
- 2 – Датчик уровня воды
- 3 - Кнопка сброса капиллярного реле
- 4 - Крышка кнопки сброса капиллярного реле

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

ГИДРАВЛИЧЕСКИЕ КОНТУРЫ

ОБЗОР МЕНЮ

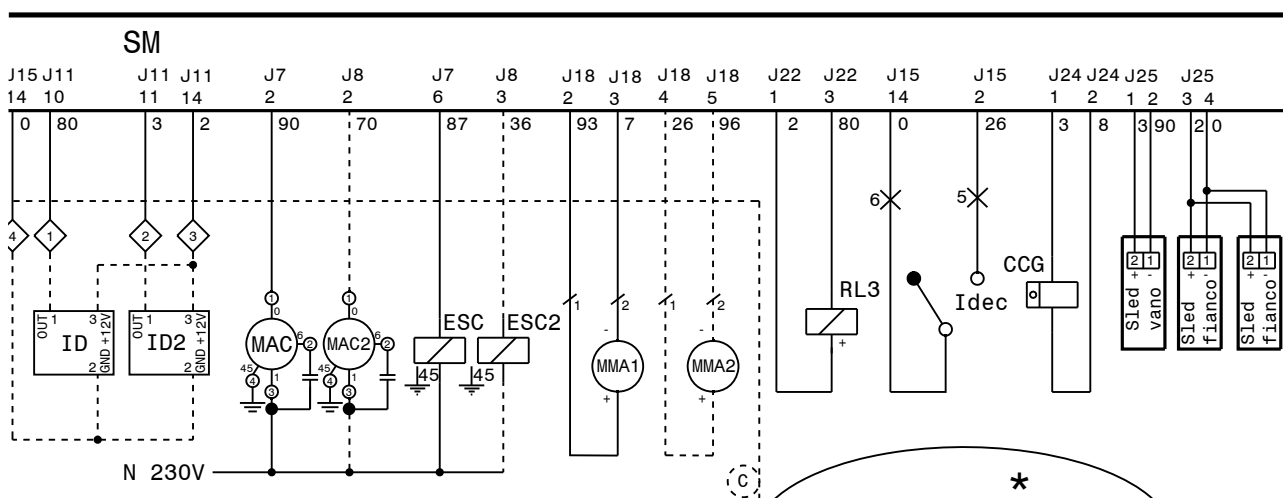
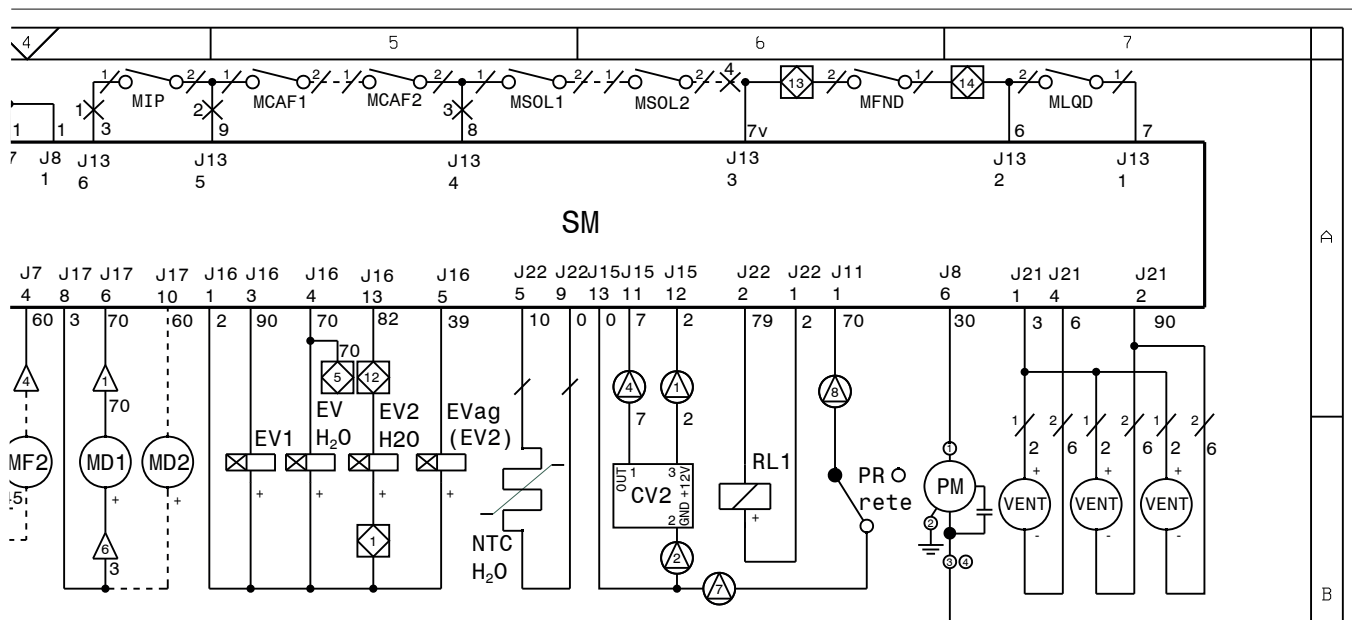


Этот чертеж содержит конфиденциальную информацию и является собственностью холдинговой компании N&W или одного из ее дочерних предприятий. Без разрешения которых он не может быть скопирован, передан третьим лицам или использован любым иным образом. Этот чертеж должен быть незамедлительно возвращен по требованию N&W.

0	NERO
1	MARRONE
2	ROSSO
3	ARANCIO
4	GIALLLO
5	VERDE
6	BLU
7	AZZURRO
8	GRIGIO
9	BIANCO
0	BLACK
1	BROWN
2	RED
3	ORANGE
4	YELLOW
5	GREEN
6	LIGHT BLUE
7	PINK
8	GREY
9	WHITE
0	NOIR
1	MARRON
2	ROUGE
3	ORANGE
4	JAUNE
5	VERT
6	BLEU CIEL
7	ROSE
8	ROSE
9	GRIS
0	BLANC
1	SCHWARZ
2	BRAUN
3	ROT
4	GELB
5	GRUEN
6	HELLBLAU
7	LILLA
8	GRAU
9	WEISS
0	NEGR0
1	MARRON
2	ROSSO
3	NARANJA
4	AMARILLO
5	VERDE
6	OSCURO
7	ROSA
8	GRIS
9	BLANCO

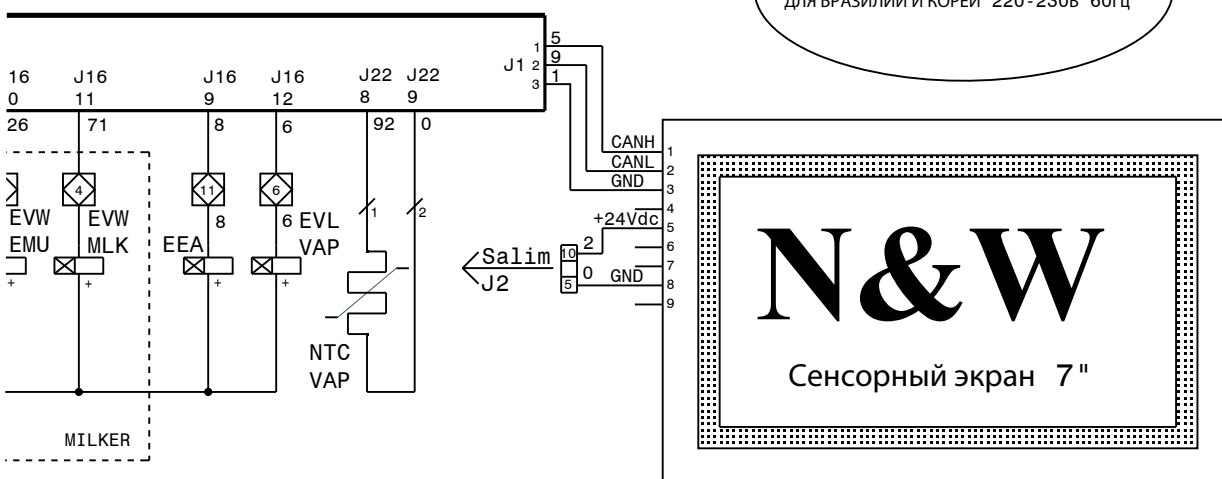
CCG ОБЩИЙ СЧЕТЧИК
CM КУЛАЧОК ДВИГАТЕЛЯ
CV1... РАСХОДОМЕР
EEA ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ВПУСКА ВОДЫ
EEAVAP ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ВПУСКА ВОДЫ ДЛЯ ПАРА
ER ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ВЫДАЧИ КОФЕ
ESC1- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ВЫПУСКА КОФЕ
EV1... ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ДЛЯ РАСТВОРИМЫХ ПОРОШКОВ
EV2H2O ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН УВЕЛИЧЕНИЯ РАСХОДА ВОДЫ
EVAG ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ
EVAIR ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ КЛАПАН
EVH2O ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ХОЛОДНОЙ ВОДЫ
EVLVAP ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПАРОВОГО НОСИКА

EVVINZ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ЗАЖИМА ДЛЯ ШЛАНГА
EVVAP ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ПАРОВОЙ КЛАПАН
EVWEMU ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПРОМЫВКИ НОСИКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ МОЛОКА
EVWMLK ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПРОМЫВКИ НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА
FA ПОДАВИТЕЛЬ РАДИОПОМЕХ
ICM УПРАВЛЯЮЩИЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВИГАТЕЛЯ
ID1... ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДОЗЫ КОФЕ
IDEC ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДЛЯ КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА
IG ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ПИТАНИЯ
IVA ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ОТСУТСТВИЯ ВОДЫ
KC1... ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ БОИЛЕРА КОФЕ
M ДВИГАТЕЛЬ КОФЕЙНОГО БЛОКА
MAC1- КОФЕМОЛКА



*

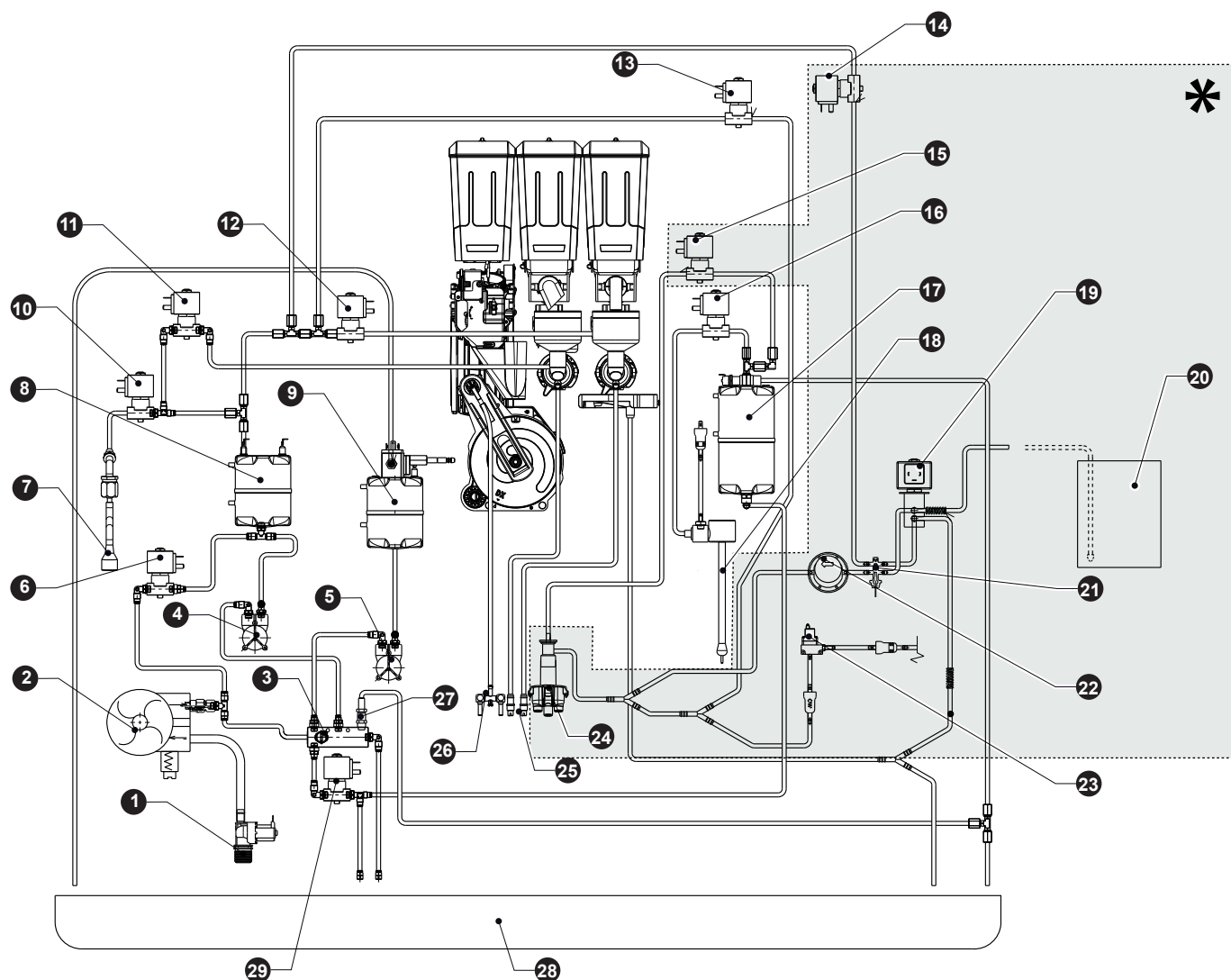
ДЛЯ АВСТРАЛИИ 230-240В 50-60Гц
ДЛЯ БРАЗИЛИИ И КОРЕИ 220-230В 60Гц



9	BILANCIO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo – Italia	МОДЕЛЬ Karisma	ОПИСАНИЕ SCHEMA ELETTRICO ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	DATA	ЛИСТ	ПОДГОТОВИЛ	ПРОВЕРИЛ
					07/05/2010	1 / 1	BONACINA	CAPOBIANCO
					ОБОЗНАЧ. -	Н/Д	608601901	
4			5	6	7			

MCAF1.	МИКРОПРОЦЕССОР НАЛИЧИЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕ	PMMLK	НАСОС ДЛЯ МОЛОКА
MD1-..	ДВИГАТЕЛИ ИНГРЕДИЕНТОВ	PR	РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ
MF1-..	ДВИГАТЕЛИ МИКСЕРА	PTC	ТЕПЛОВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПТК
MFND	МИКРОПРОЦЕССОР КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ТВЕРДЫХ ОТХОДОВ	RCC	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ БОЙЛЕРА КОФЕ
MIP	МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ	RCV	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА
MLQD	МИКРОПРОЦЕССОР КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЖИДКИХ ОТХОДОВ	RH2O	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ БОЙЛЕРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
MMA1-..	ДВИГАТЕЛЬ РЕГУЛИРОВКИ КОФЕМОЛКИ	RL1-..	РЕЛЕ
MSOL1.	МИКРОПРОЦЕССОР НАЛИЧИЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ РАСТВОРИМЫХ ПОРОШКОВ	SALIM	ПЛАТА ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ
NTC	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ	SLED	ПЛАТА СВЕТОДИОДОВ
NTCH2O	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	SM	ПЛАТА МАШИНЫ
NTCSLK	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА ДЛЯ ПАРА	TX....	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ С ЗАДЕРЖКОЙ (X=ТЕКУЩИЙ)
NTCVAP	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ПАРОВОГО НОСИКА	VENT	ВЕНТИЛЯТОР
PM	НАСОС	VL	ДАТЧИК ОТСУТСТВИЯ МОЛОКА

ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ КОНТУР



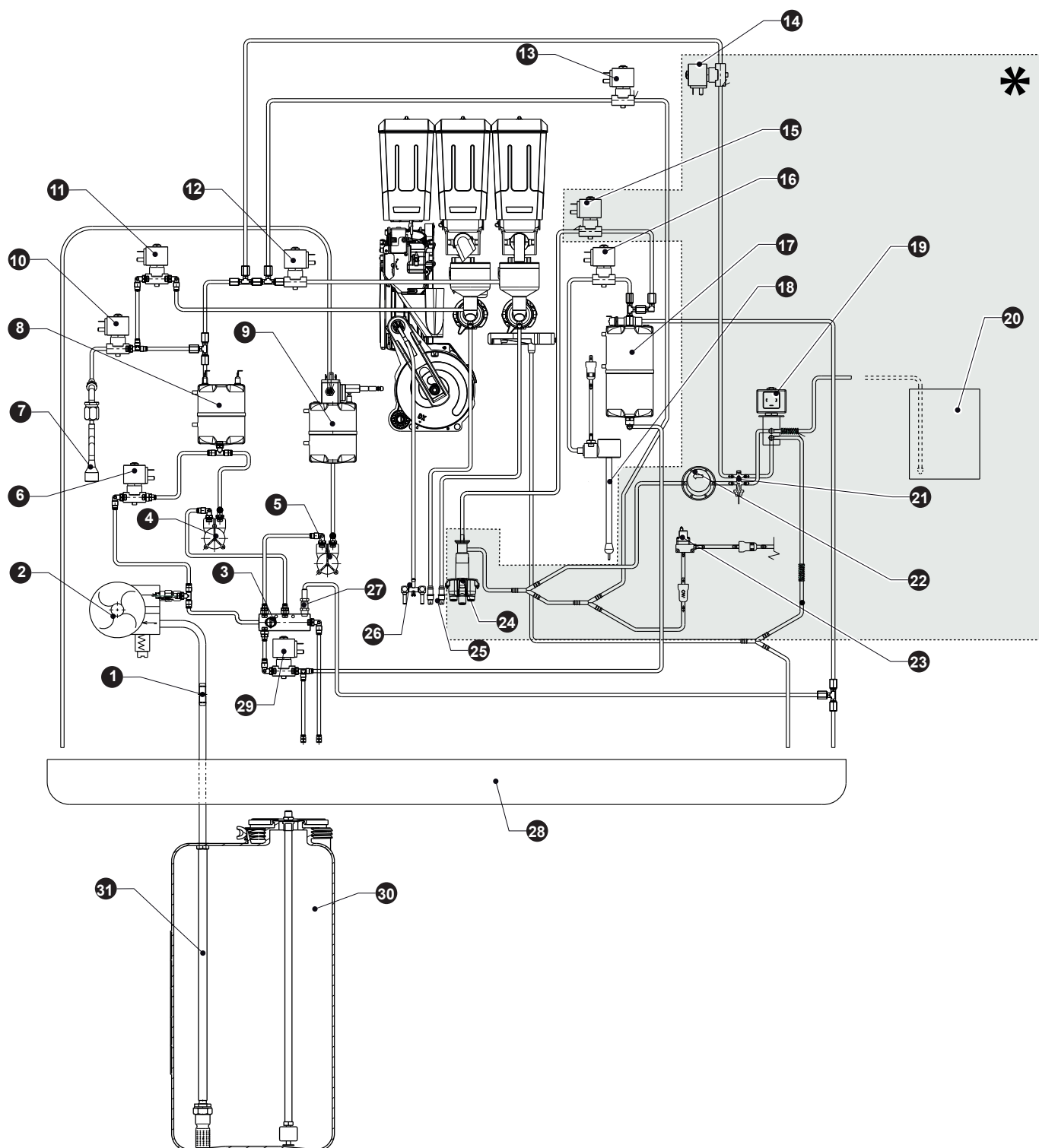
* МАШИНА ДЛЯ КАПУЧИНО

- 1- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ВОДОВОДНОЙ ВОДЫ (EEA)
- 2- ВОДЯНОЙ НАСОС
- 3- РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ
- 4- РАСХОДОМЕР БОЙЛЕРА ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
- 5- РАСХОДОМЕР БОЙЛЕРА ЭСПРЕССО
- 6- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН УВЕЛИЧЕНИЯ РАСХОДА ВОДЫ (EV2H2O)
- 7- НОСИК «ГОРЯЧАЯ ВОДА»¹
- 8- БОЙЛЕР БЫСТРОРАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ
- 9- БОЙЛЕР ЭСПРЕССО
- 10- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН НОСИКА «ГОРЯЧАЯ ВОДА» (EVH2O)¹
- 11- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ (EVAG)
- 12- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН БЫСТРОРАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ
- 13- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПРОМЫВКИ НОСИКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ МОЛОКА (EVWEMU)
- 14- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПРОМЫВКИ НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МОЛОКА (EVWMLK)

1 Только некоторые модели

- 15- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ПАРОВОЙ КЛАПАН (EVVAP)
- 16- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПАРОВОГО НОСИКА (EVLVAP)¹
- 17- ПАРОВОЙ БОЙЛЕР
- 18- НОСИК «ПАР»¹
- 19- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ЗАЖИМА ДЛЯ ШЛАНГА (EVPINZ)
- 20- КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МОЛОКА
- 21- СОЕДИНЕНИЕ
- 22- НАСОС ДЛЯ МОЛОКА
- 23- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ КЛАПАН (EVAIR)
- 24- НОСИК УСТРОЙСТВА ДЛЯ МОЛОКА
- 25- НОСИК РАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ
- 26- КОФЕЙНЫЙ НОСИК ДЕЛИТЕЛЬНОГО КЛАПАНА
- 27- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
- 28- КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЖИДКИХ ОТХОДОВ
- 29- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН НАПОЛНЕНИЯ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА

ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ КОНТУР С РЕЗЕРВУАРОМ



* МАШИНА ДЛЯ КАПУЧИНО

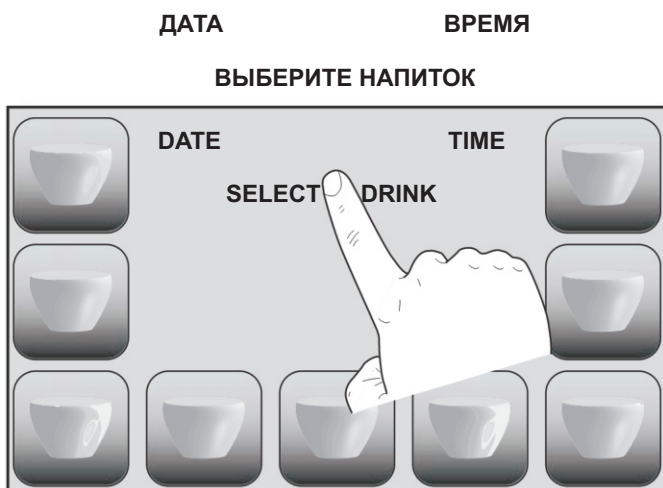
- 1- СОЕДИНЕНИЕ
- 2- ВОДЯНОЙ НАСОС
- 3- РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ
- 4- РАСХОДОМЕР БОЙЛЕРА ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
- 5- РАСХОДОМЕР БОЙЛЕРА ЭСПРЕССО
- 6- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН УВЕЛИЧЕНИЯ РАСХОДА ВОДЫ (EV2H2O)
- 7- НОСИК «ГОРЯЧАЯ ВОДА»
- 8- БОЙЛЕР БЫСТРОРАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ
- 9- БОЙЛЕР ЭСПРЕССО
- 10- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН НОСИКА «ГОРЯЧАЯ ВОДА» (EVH2O) 1
- 11- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ДОБАВЛЕНИЯ ВОДЫ (EVAG)
- 12- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН БЫСТРОРАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ
- 13- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПРОМЫВКИ НОСИКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ МОЛОКА (EVWEMU)
- 14- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПРОМЫВКИ НОСИКА УСТРОЙСТВА ДЛЯ МОЛОКА (EVWMLK)

1 Только некоторые модели

- 15- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ПАРОВОЙ КЛАПАН (EVVAP)
- 16- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ПАРОВОГО НОСИКА (EVLVAP) 1
- 17- ПАРОВОЙ БОЙЛЕР
- 18- НОСИК «ПАР» 1
- 19- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ЗАЖИМА ДЛЯ ШЛАНГА (EVPINZ)
- 20- КОНТЕЙНЕР ДЛЯ МОЛОКА
- 21- СОЕДИНЕНИЕ
- 22- НАСОС ДЛЯ МОЛОКА
- 23- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ КЛАПАН (EVAIR)
- 24- НОСИК УСТРОЙСТВА ДЛЯ МОЛОКА
- 25- НОСИК РАСТВОРИМЫХ НАПИТКОВ
- 26- КОФЕЙНЫЙ НОСИК ДЕЛИТЕЛЬНОГО КЛАПАНА
- 27- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН
- 28- КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЖИДКИХ ОТХОДОВ
- 29- ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН НАПОЛНЕНИЯ ПАРОВОГО БОЙЛЕРА
- 30- РЕЗЕРВУАР
- 31- ВСАСЫВАЮЩАЯ ТРУБКА

ВХОД В РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Для доступа в меню программирования машины прикасайтесь к области сенсорного экрана с сообщением «Выберите напиток» в течение 3 секунд.



Доступ в меню программирования можно также получить, открыв дверцу.

Предлагается экран выбора, который позволяет получить доступ к меню: Промывки, USB, Менеджер, техническое меню.

Для доступа в меню менеджера и техническое меню требуется пароль.

Для доступа к меню «Промывки» и «USB» пароль не требуется.

После нажатия кнопки «Выход» машина возвращается к нормальной работе.

РЕЖИМ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ

Прокручивайте меню с помощью полосы прокрутки и коснитесь функции, чтобы работать с ней.

Меню представлено следующим образом:

Первый уровень меню



- Первая строка показывает меню, в котором мы работаем (менеджер, техническое, промывки, USB).
- В левом нижнем углу кнопка «Выход» для возврата к экрану выбора меню.
- В середине находятся элементы первого уровня меню с номером функции

Меню более низкого уровня

Первая строка показывает функцию верхнего уровня, в которой мы работаем.

- В левом нижнем углу кнопка «Выход» (возврат к экрану выбора меню) и кнопка с номером функции верхнего уровня (нажмите, чтобы вернуться на один уровень).
- В середине находятся пункты меню более низкого уровня с номером функции.



Ввод значений

Когда программа машины требует ввести буквенно-цифровые значения, данные и параметры вкл./выкл., можно использовать один из следующих методов:

- Клавиатура, которая появляется на экране (буквенно-цифровая/цифровая)
- Из списка предложенных значений
- Клавиши «+» и «-»
- Клавиша «ON/OFF»

Экраны позволяют:



Подтвердить введенные значения. В тексте показано как

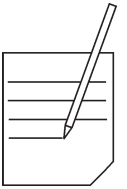


Отменить введенные значения. В тексте показано как

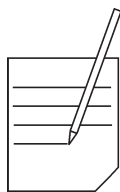


Выйти из меню программирования и вернуться к нормальной эксплуатации

Four horizontal lines for writing.



Twenty horizontal lines for writing.



[illegible]

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 изменять, без предварительного уведомления, характеристики оборудования, описанного в данном документе; а также не несет никакой ответственности за любые неточности, содержащиеся в данном документе, которые могут быть отнесены к ошибкам печати и/или копирования. Все инструкции, чертежи, таблицы и информация, содержащаяся в данном документе, являются конфиденциальными и не могут быть ни воспроизведены, полностью или частично, ни переданы третьим лицам без письменного разрешения производителя, который имеет исключительное право собственности.

