

---

INSTALACJA, UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA  
*Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi*

---

# Kalea Kalea Plus

**PL**      Polski



**NR DOKUMENTU H5035EN01**  
WERSJA 1      01 - 2018



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



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

**IT** La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni.  
 Vengono riportate le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE.

**PL** Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta. Oświadczam się, że sprzęt opisany na tabliczce identyfikacyjnej jest zgodny z postanowieniami prawnymi dyrektyw europejskich oraz ich kolejnymi zmianami i uzupełnieniami.  
 Dokument ten określa zharmonizowane normy lub specyfikacje techniczne (oznaczenia) zastosowane zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i dobrej praktyki obowiązującymi w UE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


Il fascicolo tecnico è costituito e disponibile presso:

Plik techniczny został skompilowany przez i jest dostępny u:

**Evoca S.p.A.**

ANDREA ZOCCHI  
  
 CEO

## Deklaracja zgodności

 Niniejsza deklaracja zgodności zostaje wydana na wyłączną odpowiedzialność producenta.

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

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

### INTEGRALNOŚĆ MODUŁÓW RADIOWYCH

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

Producent wedle własnego uznania wybiera procedurę sprawdzenia zgodności.

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

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

### DEFINICJE ZGODNE Z PRAWEM

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

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

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

## Symbole

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



Uwaga: niebezpieczne napięcie.

Przed demontażem pokrywy wyłącz zasilanie

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, nie demontuj pokrywy. Brak części, które mogą być naprawiane przez użytkownika.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez personel autoryzowanego serwisu.



Uwaga

Niebezpieczeństwo zgniecenia dłoni



Uwaga

Gorąca powierzchnia

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

## Ostrzeżenia

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

### PRZED INSTALACJĄ

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

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

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

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

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

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

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

**W odniesieniu wyłącznie do automatów wydających gorące napoje**

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

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

### PRZED UŻYCIEM

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

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

Zabronione jest czyszczenie lub serwisowanie maszyny przez dzieci.

### ŚRODOWISKO NATURALNE

Kilka prostych zasad, które pomogą chronić środowisko:

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

### DEMONTAŻ I UTYLIZACJA

Podczas demontażu maszyny zaleca się zniszczenie tabliczki znamionowej maszyny.



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

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

W celu zapewnienia prawidłowej utylizacji maszyny, należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym maszyna została nabyta, lub z naszym serwisem posprzedażowym. Niezgodna z prawem utylizacja maszyny niesie ze sobą konsekwencje w postaci zastosowania sankcji administracyjnych przewidywanych obowiązującym prawem.

### Uwaga!

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



# w języku polskim

<b>WPROWADZENIE</b>	<b>2</b>	<b>EKSPLLOATACJA</b>	<b>28</b>
TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE	2	DOZOWNIK KAWY O ZMIENNYCH PORCJACH	32
POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU NIEPRAWIDŁOWEJ PRACY	3	DOZOWANIE MLEKA	33
IDENTYFIKACJA I CECHY URZĄDZENIA	3	WYDAWANIE GORĄCEJ WODY PRZEZ DYSZĘ	33
POZYCJONOWANIE URZĄDZENIA	4	WYDAWANIE PARY WODNEJ PRZEZ DYSZĘ	33
<b>SPECYFIKACJE TECHNICZNE</b>	<b>4</b>	USTAWIENIA KALIBRACJI	34
POBÓR MOCY	6	ŁĄCZNOŚĆ	35
<b>CZYSZCZENIE I ŁADOWANIE</b>	<b>7</b>	EKRAN DOTYKOWY	36
WYŁĄCZNIK GŁÓWNY ORAZ ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA	7	<b>KORZYSTANIE Z URZĄDZEŃ PAMIĘCI PRZENOŚNEJ USB</b>	<b>36</b>
HIGIENA I CZYSZCZENIE	8	<b>PRACA W NORMALNYM TRYBIE UŻYTKOWNIKA</b>	<b>36</b>
WYDAWANIE GORĄCYCH NAPOJÓW DO OTWARTYCH POJEMNIKÓW	9	WYDAWANIE NAPOJU	37
<b>PRZYCISKI I INFORMACJE</b>	<b>9</b>	STAN URZĄDZENIA	37
<b>ŁADOWANIE PRODUKTÓW</b>	<b>10</b>	ARCHITEKTURA SYSTEMU	38
ZIARNA KAWY	10	<b>PROGRAMOWANIA</b>	<b>39</b>
PRODUKTY ROZPUSZCZALNE	10	DOSTĘP DO MENU PROGRAMOWANIA	39
KAWA WCZEŚNIEJ ZMIELONA	11	WPROWADZANIE USTAWIEŃ	40
MLEKO	11	CZYNNOŚCI CODZIENNE	41
ZBIORNIK NA WODĘ	11	USTAWIENIA NAPOJÓW	41
<b>CZYNNOŚCI OKRESOWE</b>	<b>12</b>	USTAWIENIA MASZYNY	48
CZYSZCZENIE POJEMNIKÓW NA POZOSTAŁOŚCI	12	INFORMACJE O MASZYNIE	54
CZYSZCZENIE MIKSERA I DYFUZORA	14	OSZCZĘDZANIE ENERGII	58
CZYSZCZENIE DYSZ	15	SYSTEM PŁATNOŚCI	59
CZYSZCZENIE MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO	16	IMPORT / EKSPORT	62
CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA MLEKO	16	SYSTEM	64
CZYSZCZENIE ZBIORNIKA DOSTARCZAJĄCEGO WODĘ	16	ŁĄCZNOŚĆ	67
WŁĄCZANIE MASZYNY	17	<b>SERWIS</b>	<b>68</b>
<b>CYKLE MYCIA</b>	<b>17</b>	WPROWADZENIE OGÓLNE	68
PŁUKANIE KOMPONENTÓW	18	WYŁĄCZNIK GŁÓWNY I BEZPIECZNIK TOPIKOWY	68
MYCIE MODUŁU ŚWIEŻEGO MLEKA	18	SERWISOWANIE MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO	69
CYKL MYCIA MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO	19	SERWISOWANIE MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO	71
CZYSZCZENIE EKRANU DOTYKOWEGO	20	<b>CZYNNOŚCI OKRESOWE</b>	<b>73</b>
WYŁĄCZENIE SERWISOWE	20	DEZYNFEKCJA	73
<b>MONTAŻ</b>	<b>21</b>	CZYSZCZENIE DYSZ I WĘŻYKÓW	75
ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA	21	WYJMOWANIE POJEMNIKÓW NA PRODUKTY	76
WYŁĄCZNIK GŁÓWNY ORAZ ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA	21	ZDEJMOWANIE PANELI BOCZNYCH I TYLNYCH	77
USUWANIE POZOSTAŁOŚCI STAŁYCH I CIEKŁYCH	22	OCHRONA TERMICZNA BOJLERA	77
ZDEJMOWANIE PANELI OBUDOWY	22	<b>PŁYTY STERUJĄCE</b>	<b>78</b>
ZASILANIE WODĄ	23	ZASILACZ	79
POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	25	PŁYTKA MODUŁU PŁATNOŚCI	79
POŁĄCZENIE WI-FI	26	PŁYTA STERUJĄCA	80
<b>PIERWSZE URUCHOMIENIE</b>	<b>27</b>	INSTALACJA I/LUB AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA	81
PIERWSZA DEZYNFEKCJA	27	<b>ZAŁĄCZNIK</b>	<b>82</b>

## Wprowadzenie

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

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

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

**Instrukcja obsługi dzieli się na trzy rozdziały.**

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

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

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

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

## TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

### TRANSPORT

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

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

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

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

Należy unikać:

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

### MAGAZYNOWANIE

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

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

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



## POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU NIEPRAWIDŁOWEJ PRACY

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

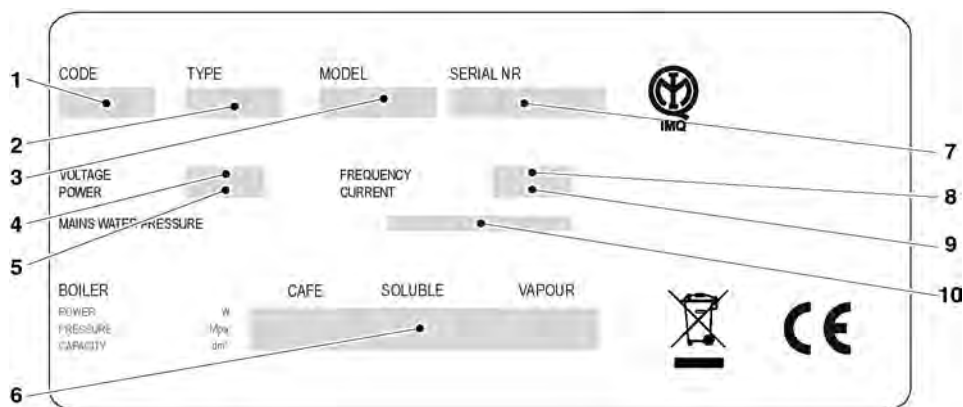
W sytuacji gdy nie da się wyeliminować anomalii lub nieprawidłowej pracy, należy skontaktować się z:

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

## IDENTYFIKACJA I CECHY URZĄDZENIA

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

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



Rys. 1

1. Kod
2. Typ
3. Model
4. Napięcie zasilające
5. Moc
6. Dane bojlera
7. Numer seryjny
8. Częstotliwość zasilania
9. Napięcie zasilające
10. Właściwości sieci wodociągowej

## POZYCJONOWANIE URZĄDZENIA

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

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

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

Pod żadnym pozorem nie wolno nakrywać urządzenia jakimikolwiek materiałami.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na równej powierzchni.

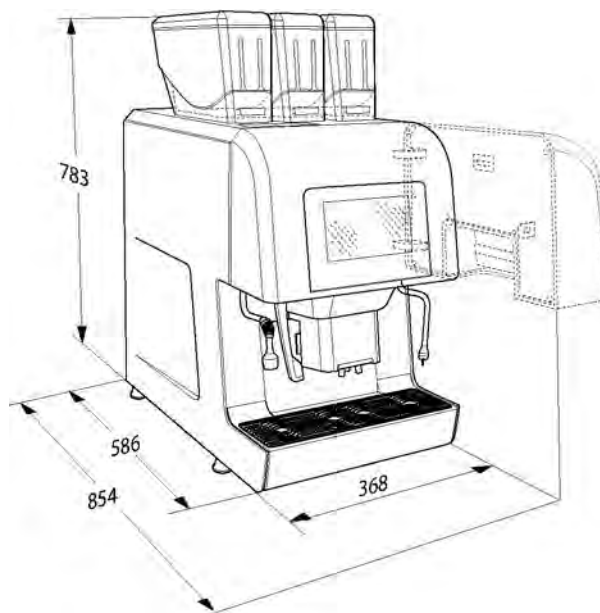
### Ważne!

W przypadku niezaplanowanych czynności konserwacyjnych i/lub napraw, należy zapewnić dostęp do urządzenia ze wszystkich stron. Tym samym, należy upewnić się, że urządzenie można obracać, aby umożliwić zdjęcie panelu tylnego i paneli bocznych.

## SPECYFIKACJE TECHNICZNE

### WYMIARY

- Wysokość 783 mm
- Szerokość 368 mm
- Głębokość 586 mm
- Głębokość przy otwartych drzwiach 854 mm
- Waga 44 kg  
wraz z modułem świeżego mleka 47 kg



Rys. 2

### PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Napięcie: 230/240 V~
- Częstotliwość: 50/60 Hz
- Szczegółowe właściwości elektryczne zostały podane na etykiecie zawierającej dane, umieszczonej wewnątrz urządzenia.

### ZASILANIE WODĄ

Wersja obwodu hydraulicznego automatu	Dopuszczalny zakres ciśnienia w sieci wodnej
standardowy *	od 0,05 do 0,85 MPa (0,5 - 8,5 bar).
plus	od 0,12 do 0,85 MPa (1,2 - 8,5 bar).

Oprogramowanie urządzenia zostało zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie zasilania wodą ze zbiornika wewnętrznego (opcjonalnie).

#### **POZIOM HAŁASU**

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

#### **REGULOWANIE MŁYNKA DO KAWY**

- Wielkość ziarna kawy
- Ilość kawy
- Ilość wody

#### **REGULOWANIE MODUŁU ZAPARZANIA KAWY**

- Ilość wcześniej zmielonego produktu
- Ilość wody
- Czas zaparzania

#### **REGULACJA MODUŁU PRZYGOTOWANIA KAWY ROZPUSZCZALNEJ**

- Ilość kawy rozpuszczalnej
- Ilość wody

#### **REGULACJA MODUŁU ŚWIEŻEGO MLEKA**

Tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka

- Ilość mleka
- Przepływ mleka
- Spienianie mleka(włączone/wyłączone)
- Podgrzewanie mleka za pomocą pary wodnej(włączone/wyłączone)

#### **REGULACJA TEMPERATURY**

Ustawienie temperatury bojlerów w menu.

#### **URZĄDZENIE WYKRYWA ORAZ SYGNALIZUJE:**

- Obecność wody
- Obwód hydrauliczny pod ciśnieniem (wersja Plus)
- Obecność kawy
- Jednostka zaparzająca na miejscu
- Osiągnięta temperatura bojlerów

#### **URZĄDZENIE WYKRYWA W CELU ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA DLA UŻYTKOWNIKA:**

- Obecność pojemników na produkty
- Obecność pojemników na pozostałości produktów
- Czujnik zamkniętych drzwi
- Termostaty bezpieczeństwa bojlera z ręcznym resetem zadziałania
- Urządzenie ochronne głównego obwodu elektrycznego wraz z bezpiecznikiem
- Zawór bezpieczeństwa bojlera parowego (tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka)

#### **CZASOWE URZĄDZENIE ZABEZPIECZAJĄCE:**

- Silnika przekładniowego modułu zaparzania
- Młynków

#### **URZĄDZENIE OCHRONY TERMICZNEJ:**

- Silnika przekładniowego modułu zaparzania
- Elektromagnesów
- Młynków
- Dozownika silnikowego
- Miksera silnikowego
- Pompy
- Pompy mleka (tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka)

#### **POJEMNOŚĆ ZBIORNIKÓW**

Zbiorniki na poniższe produkty mają następującą pojemność:

- Około 1,1 kg ziaren kawy
- Około 1,1 kg wstępnie zmielonej kawy
- Około 1,8 kg czekolady rozpuszczalnej
- Około 1,8 kg żeńszenu w proszku
- Około 0,5 kg kawy rozpuszczalnej
- Około 0,7 kg mleka w proszku

## POBÓR MOCY

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

Obliczone zużycie energii ma charakter jedynie orientacyjny.

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

### ESPRESSO

Osiągnięta temperatura	63 Wh
24-godzinny tryb czuwania	1171 Wh

### ESPRESSO + PARA

Osiągnięta temperatura	173,7 Wh
24-godzinny tryb czuwania	2400 Wh

## AKCESORIA I ZESTAWY

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

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

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

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

### Ważne!

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za stosowanie niezatwierdzonych komponentów.

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

## Rozdział 1

### Czyszczenie i ładowanie

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

### WYŁĄCZNIK GŁÓWNY ORAZ ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

#### WYŁĄCZNIK GŁÓWNY

Wyłącznik główny (ręczny) odcina zasilanie urządzenia i jest zlokalizowany za pojemnikiem na pozostałości stałe.

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

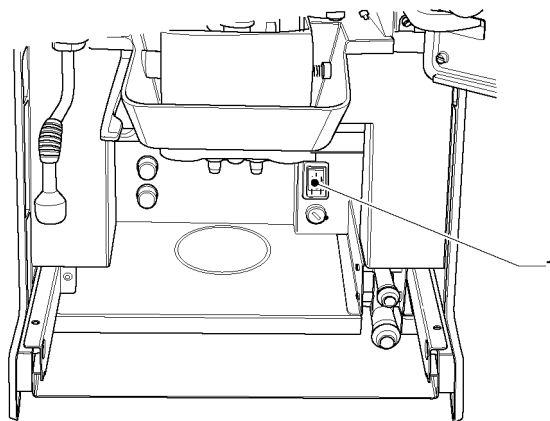
Jeżeli zachodzi potrzeba wyłączenia urządzenia za pomocą wyłącznika głównego, należy wyjąć pojemnik na pozostałości.

#### ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Rutynowe czynności czyszczenia i ładowania produktu mogą być bezpiecznie wykonywane.

Moduł posiada czujniki magnetyczne, które wykrywają:

- Zamknięcie drzwi
  - Obecność zbiorników
  - Obecność pojemników na pozostałości.
- W przypadku stwierdzenia niespełnienia jednego z wymienionych warunków, urządzenie zostanie zablokowane.



Rys. 4

1. Wyłącznik główny

## HIGIENA I CZYSZCZENIE

Niniejsza instrukcja przedstawia potencjalnie słabe punkty i zawiera informacje na temat kontrolowania możliwego rozwoju bakterii.

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

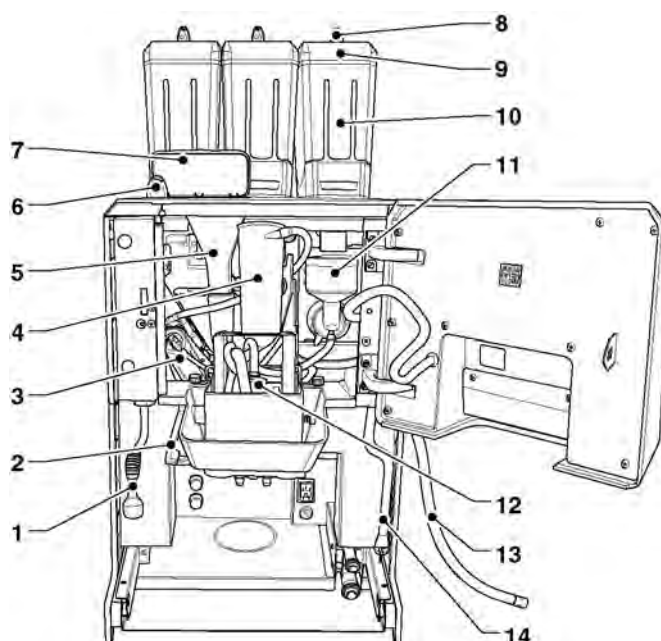
Dobrym rozwiązaniem jest również czyszczenie powierzchni, które nie wchodzą w bezpośredni kontakt z żywnością wewnątrz urządzenia, a także modułów bocznych (podgrzewaczy kubków, lodówek, itp.). Czyszczenie musi być przeprowadzane za pomocą środków dezynfekujących, pamiętając o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików i/lub szczotek.

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

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

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

**Pod żadnym pozorem nie wolno czyścić urządzenia strumieniami wody.**



Rys. 4

1. Dysza gorącej wody
2. Dźwignia przesuwająca dysze
3. Moduł zaparzający
4. Kolanko wylotowe
5. Rynna zsypu kawy bezkofeinowej
6. Zamek drzwiczek
7. Kłapka do rynny zsypu kawy bezkofeinowej
8. Zamek pojemnika\*
9. Pokrywa pojemnika
10. Zbiornik na produkty
11. Mikser\*
12. Dysza spieniacza mleka
13. Przewód podający mleko
14. Dysza pary\*\*

\* Tylko w przypadku niektórych modeli.

\*\* Tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka

## WYDAWANIE GORĄCYCH NAPOJÓW DO OTWARTYCH POJEMNIKÓW

(Np. kubków plastikowych, kubków ceramicznych i dzbanków)

Urządzenia wydające napoje do otwartych pojemników muszą być stosowane wyłącznie do sprzedaży i dystrybucji napojów wytwarzanych poprzez:

- Zaparzenie kawy
- Rozpuszczenie produktów w proszku lub liofilizowanych.

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

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

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

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

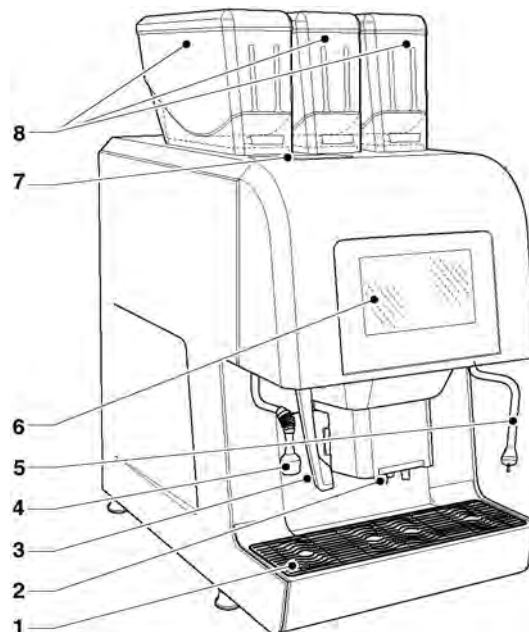
**Każde inne użycie należy uznać za niewłaściwe, a w konsekwencji potencjalnie niebezpieczne.\* \*\***

## PRZYCISKI I INFORMACJE

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

Przyciski i informacje dla użytkownika są umieszczone na stronie zewnętrznej.

Wszelkie informacje dla użytkownika są pokazywane na wyświetlaczu urządzenia.



Rys. 5

1. Pojemnik na pozostałości ciekłe
2. Dysze wydające
3. Dźwignia przesuwająca dysze
4. Dysza do wydawania wrzątku\*
5. Dysza do wydawania pary\*\*
6. Ekran dotykowy
7. Klapka do podawania kawy bezkofeinowej\*
8. Pojemniki na produkty (2 lub 3, w zależności od modelu)

## **ŁADOWANIE PRODUKTÓW**

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

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

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

Produkty mogą również być ładowane przy częściowo pełnych pojemnikach.

## **ZIARNA KAWY**

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

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

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

## **PRODUKTY ROZPUSZCZALNE**

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

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

**Należy unikać zbijaniu się proszku, aby zapobiec odkładaniu się produktu.**

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

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



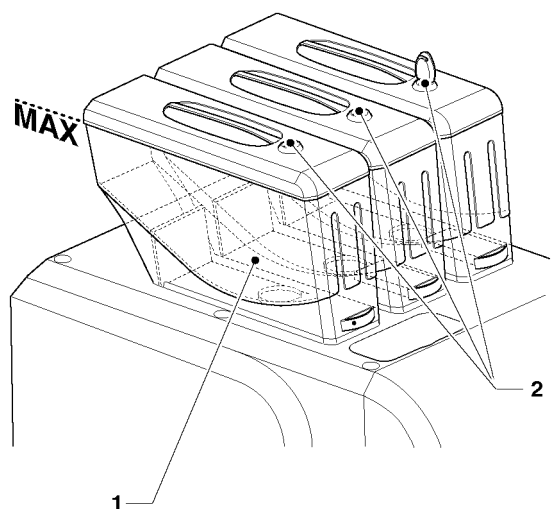
## KAWA WCZEŚNIEJ ZMIELONA

Tylko w przypadku modeli z funkcją kawy wcześniej zmielonej.

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

1. Otworzyć pokrywę pojemnika za pomocą klucza (jeśli jest konieczny). Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności pojemników; maksymalny poziom wskazany na pojemnikach jest punktem podparcia pokrywy.
2. Ostrożnie zamknąć pokrywę.
3. Napełnić pojemnik kawą zmieloną.
4. Ostrożnie zamknąć pokrywę.

**Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności pojemników; maksymalny poziom wskazany na pojemnikach jest punktem podparcia pokrywy.1**



Rys. 6

1. Pojemnik
2. Zamek pojemnika\*

## MLEKO

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

**Należy korzystać wyłącznie z mleka pasteryzowanego lub UHT.**

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

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

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

**W odniesieniu do mleka należy stosować się do wymogów dotyczących bezpieczeństwa i higieny żywności.**

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

## ZBIORNIK NA WODĘ

Tylko w modelach ze zbiornikiem na wodę  
Każdego dnia przed pierwszym włączeniem maszyny należy opróżnić zbiornik z jakiegokolwiek pozostałej w nim wody oraz czyścić do momentu, w którym nie będzie w nim wody, jednocześnie usuwając wszelkie resztki i widoczne powłoki za pomocą gazików lub szczotek, jeżeli zachodzi taka konieczność. Aby przywrócić pracę:

1. Napełnić zbiornik czystą i klarowną wodą pitną, wolną od jakichkolwiek zanieczyszczeń.
2. Podłączyć zbiornik do urządzenia.
3. Potwierdzić przywrócenie pracy.

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

1 Tylko w niektórych modelach

## CZYNNOŚCI OKRESOWE

Niniejsza instrukcja przedstawia potencjalnie słabe punkty i zawiera informacje na temat kontrolowania możliwego rozwoju bakterii.

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

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

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

**Do czyszczenia urządzenia nie wolno pod żadnym pozorem stosować strumieni wody kierowanych bezpośrednio na urządzenie.**

## CZYSZCZENIE POJEMNIKÓW NA POZOSTAŁOŚCI

Pojemniki na pozostałości mogą zostać z łatwością zdemontowane, aby ułatwić ich opróżnianie i czyszczenie.

Pojemniki na pozostałości należy czyścić przy włączonej maszynie i zamkniętych drzwiach.

### POZOSTAŁOŚCI CIEKŁE

Pojemnik na pozostałości ciekłe można z łatwością wyjmować, nawet jeśli jest bezpośrednio połączony z odpływem do sieci wodociągowej.

W celu zdjęcia pojemnika na pozostałości ciekłe należy go pociągnąć do siebie.

Jeżeli pojemnik na pozostałości ciekłe nie jest bezpośrednio podłączony do odpływu do sieci wodociągowej, konieczne będzie jego regularne opróżnianie. Należy następnie przejść do dezynfekcji pojemnika.

## POZOSTAŁOŚCI STAŁE

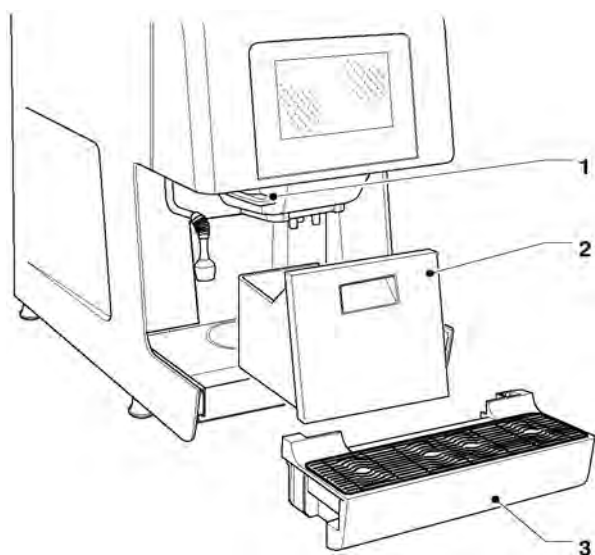
### MODELE Z POJEMNIKIEM NA POZOSTAŁOŚCI STAŁE

Oprogramowanie sterujące urządzeniem powiadamia o osiągnięciu maksymalnej liczby wydanych napojów.

Napoje bazujące na kawie ziarnistej zostaną wyłączone.

Aby wyjąć pojemnik na pozostałości stałe, unieś dysze podające za pomocą ruchomej dźwigni.

1. Opróżnij i umyj pojemniki roztworem dezynfekującym.
2. Zresetuj liczniki pozostałości stałych (funkcja opróżniania pojemnika na pozostałości stałe).



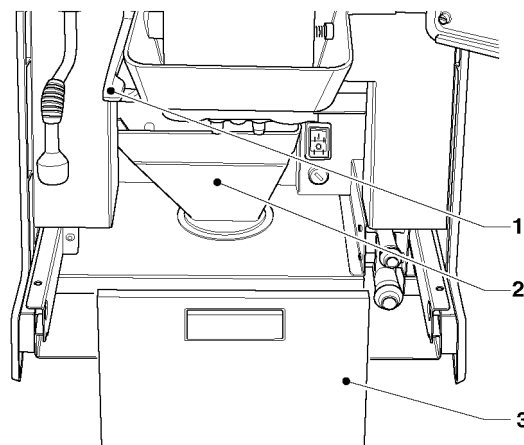
Rys. 7

1. Dźwignia przesuwająca dysze
2. Pojemnik na pozostałości stałe
3. Pojemnik na pozostałości ciekłe

### MODELE Z FUNKCJĄ OPRÓŻNIANIA POZOSTAŁOŚCI STAŁYCH POD BLAT

Należy postępować w poniższy sposób:

1. Unieś dysze podające za pomocą ruchomej dźwigni.
2. Wyjmij pojemnik na pozostałości ciekłe.
3. Zdejmij pokrywę lejka na pozostałości stałe.
4. Opróżnij i wyczyść pojemnik na pozostałości stałe.
5. Umyj lejek na pozostałości stałe, aby usunąć jakiegokolwiek pozostałości kawy.
6. Ponownie załóż rynnę na pozostałości stałe oraz włóż pojemnik na pozostałości ciekłe.



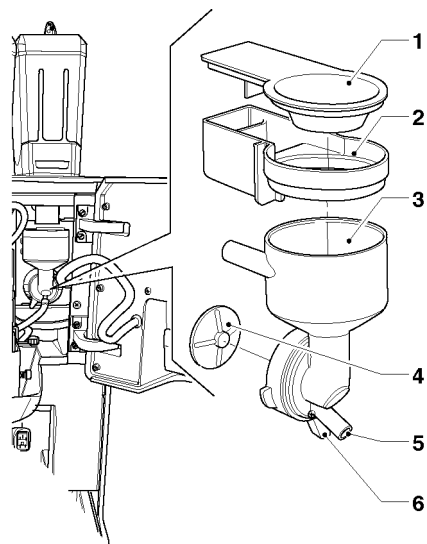
Rys. 8

1. Dźwignia przesuwająca dysze
2. Lejek pozostałości stałych
3. Pokrywa lejka pozostałości stałych

## CZYSZCZENIE MIKSERA I DYFUZORA

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

Części wymagające czyszczenia obejmują: kompletne moduły miksera, miksery i rurki podające napoje rozpuszczalne oraz dyfuzor.



Rys. 9

1. Pokrywa tacki odciągowej
2. Tacka odciągowa
3. Lejek podający wodę
4. Tarcza miksera
5. Przyłącze wężyka do podawania napojów rozpuszczalnych
6. Pierścień zabezpieczający miksera

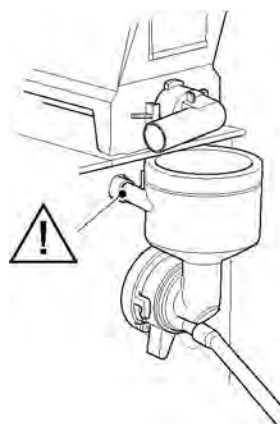
W celu wyczyszczenia miksera należy postępować następująco:

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



Rys. 10

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



Rys. 11

- Przekręć pierścień zabezpieczający lejka podającego wodę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aby zabezpieczyć mocowanie miksera

### Po zainstalowaniu komponentów niezbędne jest:

- Umycie miksera i dodanie kilku kropel roztworu dezynfekującego do lejków.
- Następnie dokładne przepłukanie komponentów, aby usunąć jakiegokolwiek pozostałości roztworu dezynfekującego.

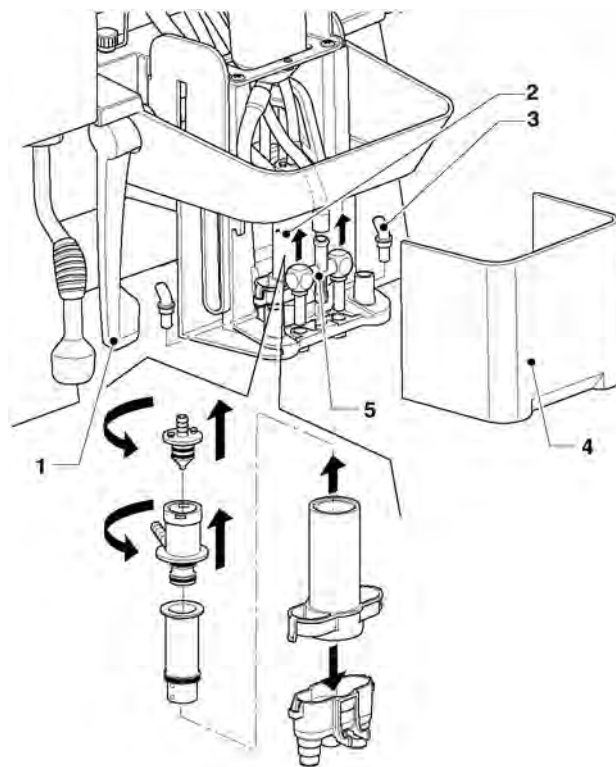
## CZYSZCZENIE DYSZ

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

W celu wyczyszczenia dysz należy postępować następująco:

1. Pociągnij w dół dźwignię przesuwania dysz
2. Zdejmij osłonę i odłącz przewody od dysz.
3. Odłącz przewód podający kawę od dyszy rozdzielającej
4. Odczep dyszę rozdzielającą od podstawy
5. Wyjmij dyszę rozdzielającą, dyszę spieniacza mleka (jeśli występuje) oraz dysze podające napoje rozpuszczalne.
6. W modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka odłącz wszystkie części dyszy spieniacza mleka.
7. Przejdź do dezynfekcji komponentów, pamiętając w razie konieczności o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików lub miękkich szczotek.
8. Wyczyść końcówki (jeśli występują) szmatką namoczoną w roztworze dezynfekującym.

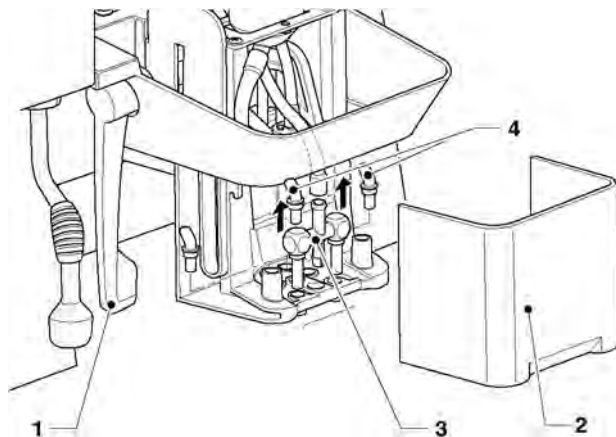
## MODELE WYPOSAŻONE W EKSPRES DO CAPPUCCINO



Rys. 12

1. Dźwignia przesuwająca dysze
2. Dysza spieniacza mleka
3. Dysze do podawania napojów rozpuszczalnych
4. Zdejmowana pokrywa dyszy
5. Dysza rozdzielającą do kawy

## MODELE NIEWYPOSAŻONE W MODUŁ ŚWIEŻEGO MLEKA



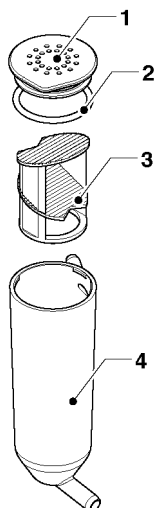
Rys. 13

1. Dźwignia przesuwająca dysze
2. Zdejmowana pokrywa dyszy
3. Dysza podawania kawy
4. Dysze do podawania napojów rozpuszczalnych

## DYSZA DYFUZORA

Tylko w modelach wyposażonych w dyszę dyfuzora.

1. Zdejmij dyszę dyfuzora z kołnierza podtrzymującego.
2. Rozłącz komponenty dyszy dyfuzora.
3. Przejdź do dezynfekcji, pamiętając w razie konieczności o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików lub szczotek.
4. Dokładnie przepłucz komponenty przed ich ponownym zamontowaniem.



Rys. 14

1. Pokrywa
2. Uszczelka
3. Dyfuzor
4. Korpus dyfuzora

## CZYSZCZENIE MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO

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

## CZYSZCZENIE ZBIORNIKA NA MLEKO

Tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka. Każdego dnia po zakończeniu ostatniej zmiany należy opróżnić zbiornik na mleko z jakichkolwiek pozostałości oraz zdezynfekować, jednocześnie usuwając wszelkie resztki i widoczne powłoki za pomocą gazików lub miękkich szczotek, jeżeli zachodzi taka konieczność.

## CZYSZCZENIE ZBIORNIKA DOSTARCZAJĄCEGO WODĘ

Tylko w modelach ze zbiornikiem na wodę.

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

## WŁĄCZANIE MASZYNY

Podczas każdego włączenia maszyny przeprowadza ona wstępną kontrolę poprzez pompowanie gorącej wody i pary przez dysze.

**i** Modele wyposażone w moduł świeżego mleka wymagają umycia modułu świeżego mleka (za pomocą detergentu), jeżeli nie zostało to przeprowadzone w ciągu ostatnich kilku godzin.

Na ekranie wyświetla się stan nagrzania bojlerów.

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

Po osiągnięciu temperatury pracy urządzenia zostanie wyświetlony ekran, na którym znajdują się ikony oraz zaproszenie do wybrania napoju.

## CYKLE MYCIA

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


**⚠** W trakcie cykli mycia przez dysze wydostaje się gorąca woda, co stanowi potencjalne źródło zagrożenia dla osób obsługujących.

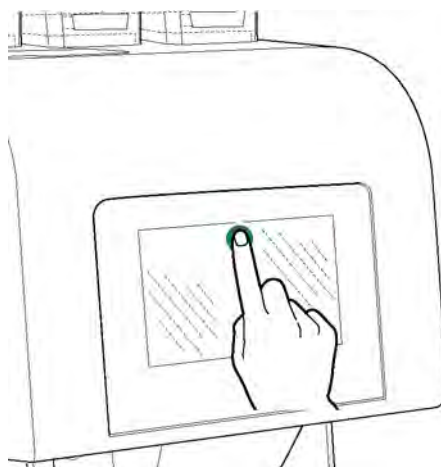
**⚠** W trakcie cykli mycia nie wolno trzymać rąk w okolicy dysz wydających : zachodzi niebezpieczeństwo poparzenia.

**i** Cykle mycia nie eliminują konieczności demontażu komponentów w celu przeprowadzania ich regularnej dezynfekcji.

### DOSTĘP DO FUNKCJI MYCIA

Aby uzyskać dostęp:

1. Naciśnij FUNKCJĘ MYCIA  przy zamkniętych drzwiczkach.
  2. Wybierz komponenty wymagające mycia.
- W przypadku urządzeń niewyposażonych w odpływ z pojemnika na pozostałości ciekłe, zaleca się umieszczenie pojemnika o pojemności co najmniej 3 litrów pod dyszami.



Rys. 15

## PŁUKANIE KOMPONENTÓW

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

**i** **Cykle płukania nie eliminują konieczności demontażu komponentów w celu przeprowadzania ich regularnej dezynfekcji.**

Zabierz kubki z obszaru podawania napojów.

**⚠** **W trakcie cykli mycia nie wolno trzymać rąk pod dyszami: zachodzi niebezpieczeństwo poparzenia.**

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

## MYCIE MODUŁU ŚWIEŻEGO MLEKA

Tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka

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

Gdy konieczne będzie wyczyszczenie modułu świeżego mleka (za pomocą środka czyszczącego), ekspres zasygnalizuje przekroczenie limitu czasowego i/lub liczby wybranych napojów.

**i** **Napoje mleczne nie mogą być przygotowywane do momentu zakończenia cyklu mycia modułu świeżego mleka**

**Należy korzystać wyłącznie z produktów odpowiednich do czyszczenia modułów świeżego mleka w ekspresach do kawy.**

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

Korzystanie z produktów bezmarkowych nie daje gwarancji co do tego, że są higieniczne oraz że nie zmieniają smaku napojów lub nie będą miały negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie lub na degradację komponentów urządzenia.

W przypadku urządzeń niewyposażonych w odpływ pojemnika na pozostałości ciekłe, zalecamy umieszczenie zbiornika o pojemności co najmniej 3 litrów pod dyszami, aby zgromadzić pozostałości mycia.

Urządzenie automatycznie przygotowuje mieszankę myjącą ze wskazaną ilością wody. Mycie modułu świeżego mleka zajmuje kilka minut.

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

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

Po zakończeniu cyklu mycia możliwe będzie ponowne wybranie napojów na bazie mleka. Zakończony cykl mycia zostanie zapamiętany przez urządzenie.



## CYKL MYCIA MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO

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

Gdy konieczne będzie wyczyszczenie modułu zaparządzającego (za pomocą środka czyszczącego), moduł zasygnalizuje przekroczenie limitu czasowego i/lub liczby wybranych napojów.

**i** **Napoje na bazie kawy nie mogą być przygotowywane do momentu zakończenia cyklu mycia modułu zaparządzającego.**

**Należy korzystać wyłącznie z produktów odpowiednich do stosowania w ekspresie do kawy.**

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

Korzystanie z produktów bezmarkowych nie daje gwarancji co do tego, że są higieniczne oraz że nie zmienią smaku napojów lub nie będą miały negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie lub na degradację komponentów urządzenia

W przypadku urządzeń niewyposażonych w odpływ pojemnika na pozostałości ciekłe, zalecamy umieszczenie zbiornika o pojemności co najmniej 3 litrów pod dyszami, aby zgromadzić pozostałości mycia.

Mycie modułu zaparządzającego zajmuje kilka minut.

1. Wprowadź rynienkę na środek czyszczący (dostarczaną jako standardowe wyposażenie) do rynienki na kawę bezkofeinową.

**⚠ Należy zawsze korzystać z rynienki na środek czyszczący, aby zapobiec zaleganiu środka czyszczącego w rynience na kawę bezkofeinową.**

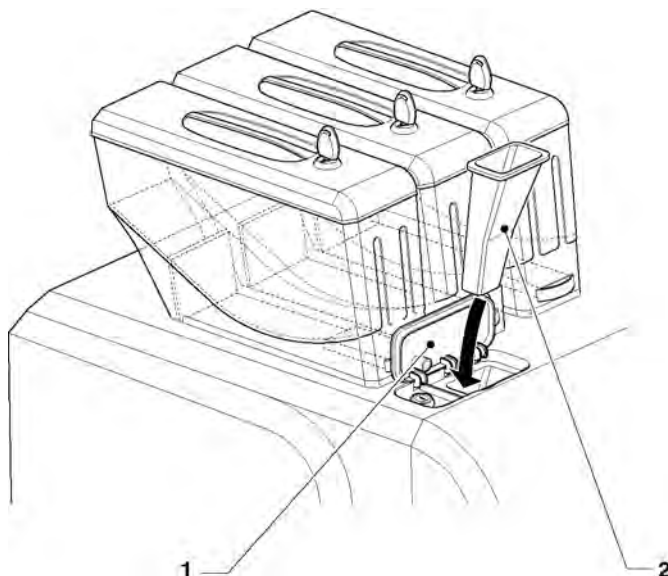
2. Dodaj środek czyszczący poprzez upuszczenie go do rynienki na środek czyszczący.
3. Rozpocznij cykl mycia środkiem czyszczącym.
4. Po zakończeniu cyklu mycia usuń rynienkę na środek czyszczący.

### Ostrzeżenie!

**Jeżeli z jakiegoś powodu cykl mycia środkiem czyszczącym zostanie przerwany (np. ręcznie, wskutek awarii zasilania, itp.), konieczne jest przeprowadzenie nowego cyklu płukania po ponownym uruchomieniu maszyny w celu usunięcia jakichkolwiek pozostałości po cyklu mycia środkiem czyszczącym.**

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

Zakończony cykl mycia zostanie zapamiętany przez urządzenie.



Rys. 16

1. Drzwiczki do wprowadzania kawy bezkofeinowej
2. Rynienka na środek czyszczący

## **CZYSZCZENIE EKRANU DOTYKOWEGO**

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

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

Wyczyścić ekran dotykowy stosując niewielki nacisk.

## **WYŁĄCZENIE SERWISOWE**

Jeżeli z jakichkolwiek przyczyn urządzenie pozostaje wyłączone przez dłuższy czas, należy:

1. Całkowicie opróżnić pojemniki i dokładnie wymyć je produktami sterylizującymi.
2. Całkowicie opróżnić młynki poprzez podawanie kawy do momentu pojawienia się ostrzeżenia o pustym młynku.
3. Przeprowadzić cykl mycia modułu świeżego mleka (tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka), modułu zaparzającego i mikserów.
4. Zakręcić kran doprowadzający wodę do urządzenia i całkowicie opróżnić obwód hydrauliczny urządzenia
5. Odłączyć urządzenie od zasilania.

Montaż i dalsze czynności konserwacyjne muszą być przeprowadzane **na urządzeniu z podłączonym zasilaniem**, tym samym musi je przeprowadzać wyspecjalizowany personel, przeszkolony w zakresie korzystania z urządzenia i świadomy konkretnych zagrożeń wynikających z takiej sytuacji.

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

**i** **Urządzenie musi zostać zainstalowane w otoczeniu, w którym możliwe jest jego nadzorowanie przez wykwalifikowany personel.**

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

### ROZPAKOWYWANIE URZĄDZENIA

Po wyjęciu urządzenia z opakowania, sprawdź stan urządzenia.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia.

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

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

#### **Ważne!**

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

## WYŁĄCZNIK GŁÓWNY ORAZ ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

### WYŁĄCZNIK GŁÓWNY

Wyłącznik główny (ręczny) odcina zasilanie urządzenia i jest zlokalizowany za pojemnikiem na pozostałości stałe.

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

### ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

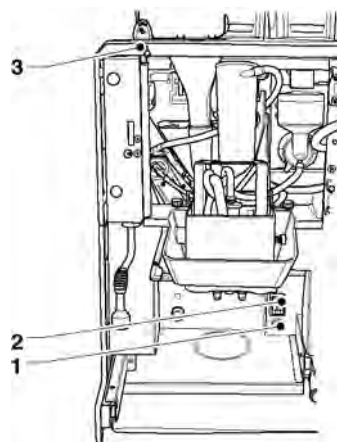
Rutynowe czynności czyszczenia i ładowania produktu mogą być bezpiecznie wykonywane.

Moduł posiada czujniki magnetyczne, które wykrywają:

- Zamknięcie drzwi
- Obecność zbiorników
- Obecność pojemników na pozostałości. W przypadku stwierdzenia niespełnienia jednego z wymienionych warunków, urządzenie zostanie wyłączone.

Urządzenie wyposażone jest w magnes, który umożliwia pracę urządzenia przy otwartych drzwiczkach.

Pod żadnym pozorem nie należy zostawiać magnesu wewnątrz urządzenia. Musi być on przechowywany przez personel przeszkolony w zakresie korzystania z niego.



Rys. 17

1. Bezpiecznik linii zasilającej
2. Wyłącznik główny
3. Magnetyczny czujnik drzwiowy

## USUWANIE POZOSTAŁOŚCI STAŁYCH I CIEKŁYCH

Jeśli to możliwe, należy opróżnić pozostałości stałe do wiadra (zestaw podblatowy) i podłączyć pojemnik na pozostałości ciekłe do odpływu

### POZOSTAŁOŚCI CIEKŁE

Podłącz pojemnik na pozostałości ciekłe do pionu odpływowego za pomocą węża podłączanego do króćca wprowadzanego do pojemnika na pozostałości ciekłe. Jeśli nie jest to możliwe, Sugerowane jest zastosowanie wiadra jako pojemnika zbiorczego.

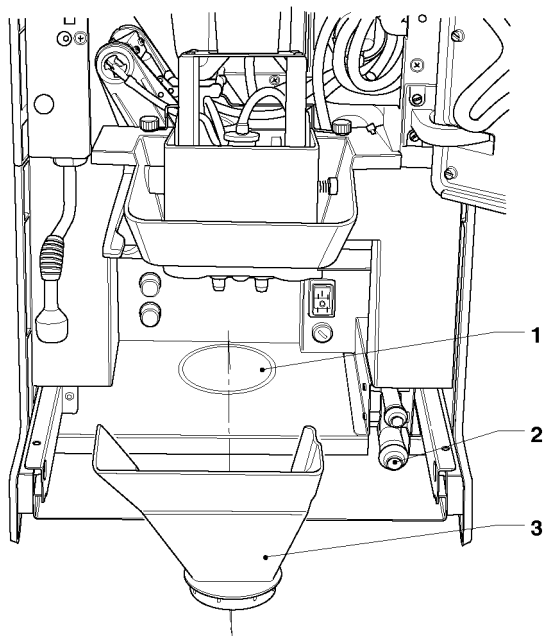
Aby podłączyć wąż odpływowy do króćca pojemnika na pozostałości ciekłe, należy rozwiąć otwór w pojemniku na pozostałości ciekłe w miejscu gdzie łączy się on z króćcem odpływowym.

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

### POZOSTAŁOŚCI STAŁE

Pozostałości stałe można opróżnić bezpośrednio do wiadra za pomocą lejka na pozostałości stałe, dostarczanego jako opcjonalne wyposażenie, poprzez zamocowanie go do otworu odprowadzającego.

Wiadro na pozostałości stałe musi zostać umieszczone w zamkniętej szafce pod blatem na którym stoi urządzenie



Rys. 18

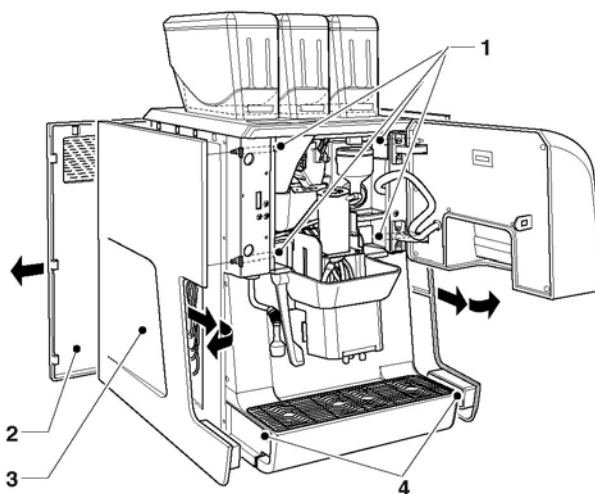
1. Otwór do usuwania pozostałości stałych
2. Króciec odpływu pozostałości ciekłych
3. Lejek na pozostałości stałe

## ZDEJMOWANIE PANELI OBUDOWY

Aby uzyskać dostęp do komponentów wewnętrznych,

konieczne jest zdjęcie paneli obudowy

1. Wyjmij pojemnik na pozostałości ciekłe.
2. Wykręć śruby mocujące panele boczne.
3. Wykręć śruby radełkowane mocujące panele boczne.
4. Przesuń panele boczne do przodu, celem ich wyjęcia.
5. Aby zdjąć tylny panel, przesuń go w lewo. Aby ponownie zamontować panele, powtórz proces w odwrotnej kolejności.



Rys. 19

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

## ZASILANIE WODĄ

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

### Z SIECI WODOCIĄGOWEJ

Ciśnienie w przyłączy wody musi znajdować się w poniższym zakresie:

Wersja obwodu hydraulicznego	Zakres ciśnienia
standard	od 0,05 do 0,85 MPa (0,5 - 8,5 bar).
plus	od 0,12 do 0,85 MPa (1,2 - 8,5 bar).

Przed podłączeniem należy spuszczać wodę z przyłącza wody do momentu, gdy będzie przejrzysta i wolna od zabrudzeń.

Należy podłączyć końcówkę sieci wodociągowej do mocowania zaworu elektromagnetycznego na wlocie wody o średnicy 3/4" za pomocą przewodu hydraulicznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością (dostępnego opcjonalnie), który jest odpowiedni do wytrzymywania ciśnienia panującego w sieci wodociągowej (minimalna średnica 6 mm).

**Zalecane jest zainstalowanie kranu na wylocie sieci wodociągowej na zewnątrz, w łatwo dostępnym miejscu.**

**Należy korzystać wyłącznie z nowych zestawów uszczelek i przewodów. Nie należy ponownie wykorzystywać zużytych materiałów.**

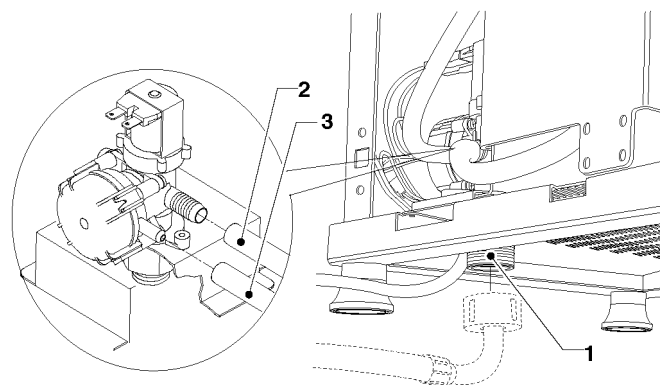
### ZABEZPIECZENIE PRZELEWOWE

Tylko w wersji standardowego obwodu hydraulicznego

Zawór elektromagnetyczny na wlocie wody jest wyposażony w zabezpieczenie przelewowe, które mechanicznie odcina dopływ wody w przypadku awarii zaworu elektromagnetycznego lub mechanizmu regulującego poziom wody w zbiorniku buforowym urządzenia

Aby wznowić normalną pracę, należy postępować w następujący sposób:

1. Zdejmij wąż przelewowy i odprowadź ewentualne resztki wody z przewodu przelewowego;
2. zakręć kran sieci wodociągowej doprowadzającej wodę do urządzenia;
3. poluzuj nakrętkę przewodu hydraulicznego przykręconego do zaworu wlotowego w celu zmniejszenia ciśnienia resztkowego wody dostarczanej z sieci wodociągowej, następnie ponownie ją dokręć;
4. odkręć kran sieci wodociągowej i włącz zasilanie urządzenia.



Rys. 20

1. Nakrętka wlotu wody 3/4"G
2. Przewód doprowadzający wodę
3. Przewód przelewowy

#### **ZASILANIE ZE ZBIORNIKA WODY**

Tylko w wersji standardowego obwodu hydraulicznego

Należy korzystać z firmowego zestawu; zestaw jest dostarczany wraz z instrukcjami obsługi i testowania, do których należy skrupulatnie się stosować, aby utrzymać bezpieczną pracę urządzenia.

Umieścić zbiornik w czystym i bezpiecznym miejscu (zamykanej szafce), umożliwiającym łatwy dostęp w celu napełniania i okresowego czyszczenia.

#### **Ważne!!**

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

Producent nie ponosi odpowiedzialności za stosowanie niezatwierdzonych komponentów.

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

#### **ODKAMIENIACZ**

Urządzenie nie jest wyposażone w zmiękczacze wody.

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

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

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

## POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

**Wersja Plus urządzenia musi zostać podłączona do systemu zasilania o maksymalnej impedancji (Z) wynoszącej 0,2745 omów.**

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

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

Wyłącznik, gniazdo i wtyczka muszą znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.

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

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

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

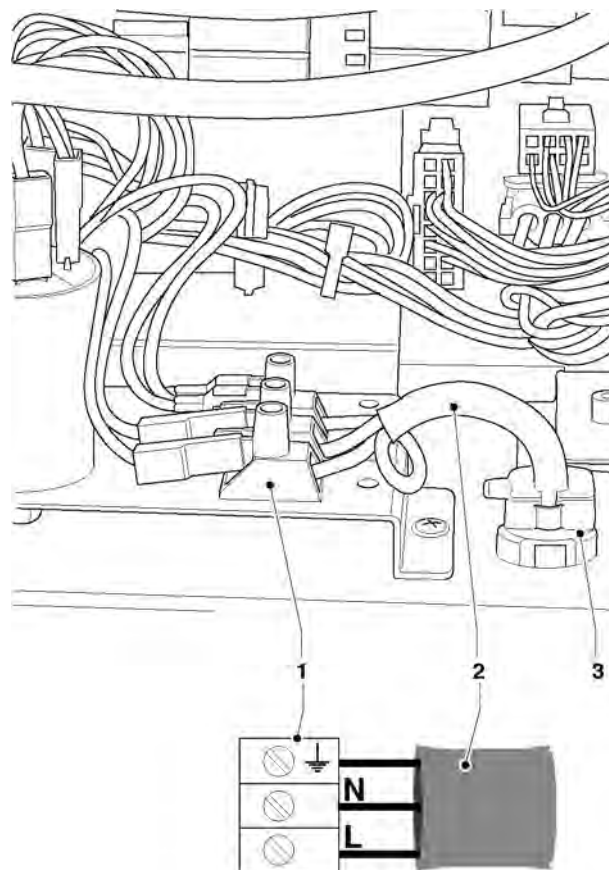
Podłączenie przewodu powinno być wykonywane na odpowiedniej płycie zaciskowej po prawej stronie urządzenia, co przedstawia schemat okablowania.

Aby podłączyć przewód, należy zdjąć panel boczny.

Wszelkie czynności wymiany przewodu zasilającego muszą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, korzystając wyłącznie z poniższych typów przewodów elastycznych: HO5RN-F, HO5VV-F lub H07RN-F, o przekroju 3x1-1,5 mm<sup>2</sup>.

**Zabronione jest korzystanie z adapterów, rozdzielaczy i/lub przedłużaczy.**

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



Rys. 21

1. Płyta zaciskowa
2. Przewód elektryczny
3. Zacisk kablowy

## POŁĄCZENIE WI-FI

Wyłącznie w wersji Plus.

### INSTRUKCJA KORZYSTANIA Z POŁĄCZENIA WI-FI

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

Sieć korzystająca z nowszych systemów szyfrujących jest bezpieczniejsza.

Otwarte szyfrowanie nie gwarantuje jakiegokolwiek ochrony.

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

- Skonfiguruj ustawienia Wi-Fi w menu łączności urządzenia i ustaw szyfrowanie wykorzystywane przez sieć, do której urządzenie zostało podłączone.

Zalecamy aktywowanie funkcji „Firewall - zaporę sieciową” w ustawieniach sieci urządzenia.

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

**Nie jest możliwe jednoczesne korzystanie z połączeń Ethernet i Wi-Fi.**

### INSTRUKCJE DOTYCZĄCE FUNKCJI BLUETOOTH

Należy sprawdzić, czy funkcja Bluetooth została aktywowana w urządzeniu (ekspresie) i drugim urządzeniu do którego chcemy podłączyć ekspres.

Aby umożliwić komunikację pomiędzy urządzeniem (ekspres) a innym urządzeniem Bluetooth, konieczne jest skojarzenie tych dwóch urządzeń (zob. „funkcja sieciowa”).

**ⓘ Urządzenie posiada zaporę sieciową (niekonfigurowalną), która umożliwia blokowanie niepożądanego dostępu do urządzenia po jego podłączeniu; zaleca się aktywowanie zapory w menu programów.**

### INSTRUKCJA DOTYCZĄCA POŁĄCZENIA 3G

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

**Należy wprowadzić kartę SIM do odpowiedniego otworu karty na płycie CPU.**

- Ustaw urządzenie w miejscu, w którym sygnał 3G jest intensywny.
- Skonfiguruj ustawienia sieci w menu łączności urządzenia.

**ⓘ Urządzenie posiada zaporę sieciową (niekonfigurowalną), która umożliwia blokowanie niepożądanego dostępu do urządzenia po jego podłączeniu; zaleca się aktywowanie zapory w menu programów.**



## PIERWSZE URUCHOMIENIE

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

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

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

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

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

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

- Wersja oprogramowania urządzenia oraz wersja oprogramowania ekranu dotykowego.
- Stan cyklu nagrzewania bojlerów. Po zakończeniu cyklu podgrzewania możliwe będzie wybranie napojów.

## PIERWSZA DEZYNFEKCJA

Po zainstalowaniu urządzenia należy przeprowadzić dokładną dezynfekcję obwodów mających kontakt z żywnością (modułu zaparzącego, mikserów, przewodów podających napoje, zbiornika wewnętrznego, zbiornika na mleko, itp.), aby mieć pewność, że dystrybuowane produkty będą higieniczne.

**Do czyszczenia urządzenia nie wolno pod żadnym pozorem stosować strumieni wody.**

Dezynfekcję należy przeprowadzać za pomocą produktów dezynfekujących.

Umyj miksery poprzez dodanie kilku kropel roztworu dezynfekującego i dokładnie umyj cały moduł świeżego mleka oraz moduł zaparzący.

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

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

### **Ważne!**

Urządzenie jest wyposażone w program automatycznego mycia przeznaczony dla głównych modułów funkcyjnych.

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

# EKSPLOATACJA

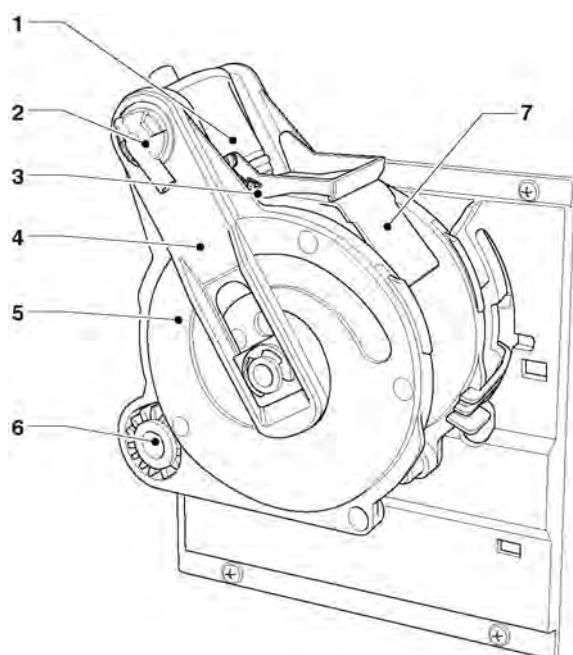
## MODUŁ ZAPARZAJĄCY

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

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

Silnik przekładniowy napędzany zębatką umożliwia obroty wałków korbowych, które z kolei powodują obroty komory zaparzania.

Górny tłok ustawia się w linii komory zaparzania i opada do jej wnętrza. Pozycja zatrzymania tłoka będzie zależała od ilości kawy w komorze oraz ustawionej siły docisku tłoka.



Rys. 22

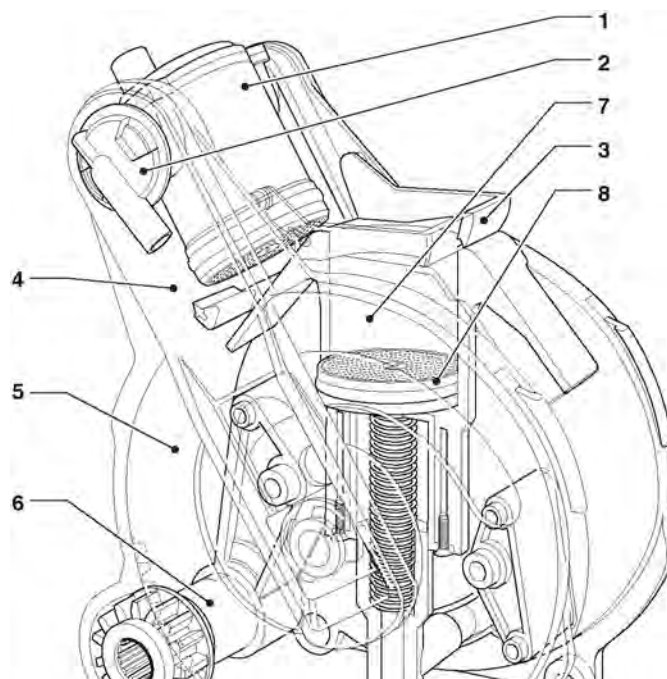
1. Górny tłok
2. Dysza wylotowa kawy
3. Zgarniacz
4. Profile
5. Wałki korbowe
6. Zębatka
7. Podkładka wylotowa

Po zakończeniu fazy wydawania kawy, górny tłok opada w dół, aby dokonać mechanicznego docisku kawy, ułatwiając tym samym usunięcie nadmiaru wody poprzez trzeci kanał zaworu elektromagnetycznego zaparzania kawy.

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

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

Zgarniacz zatrzymuje sprasowaną kawę po czym zrzuca ją, podczas gdy dolny tłok powraca do pozycji beczynności.



Rys. 23

1. Górny tłok
2. Dysza wylotowa kawy
3. Zgarniacz
4. Profile
5. Wałki korbowe
6. Zębatka
7. Komora zaparzania
8. Dolny tłok

**OBJĘTOŚĆ KOMORY ZAPARZANIA**

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

Górny tłok ustawia się automatycznie.

<b>Moduł zaparzający</b>	<b>Porcje</b>
Z4000 HRC (Ø 43)	7 - 13,5 g
Z4000 NE (Ø 46)	7.5 - 15 g
Z4000 SE (Ø 38)	6 - 8,5 g

## MODUŁ ZAPARZAJĄCY ES-FB

Po każdym włączeniu urządzenia, moduł zaparzący wykonuje pełen obrót przed rozpoczęciem normalnego cyklu pracy, aby upewnić się, że urządzenie znajduje się w prawidłowym położeniu wstępnym.

Moduł zaparzący może wydawać napoje na bazie espresso (zaparzenie pod wysokim ciśnieniem) oraz napoje na bazie wcześniej zmielonej kawy (zaparzenie pod niskim ciśnieniem).

### CYKL WYDAWANIA NAPOJÓW

#### Wymaga:

- Dokonania wyboru napoju, który wymaga zmielenia kawy; młynek będzie pracował do momentu, w którym komora dozownika kawy będzie pełna.

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

Lub:

- Dokonania wyboru napoju na bazie już zmielonej kawy; porcja zmielonego produktu zostanie podana bezpośrednio do modułu zaparzącego.

Silnik przekładniowy napędzany zębatką umożliwi obroty wałków korbowych, które z kolei powodują obroty komory zaparzenia o kąt 30°.

Górny tłok ustawia się w linii komory zaparzenia i opada do jej wnętrza.

W celu rozpoczęcia zaparzenia, tłok zatrzyma się w pozycji, która:

- będzie zależać od ilości zmielonej kawy w komorze zaparzenia - w przypadku napojów na bazie espresso.

lub

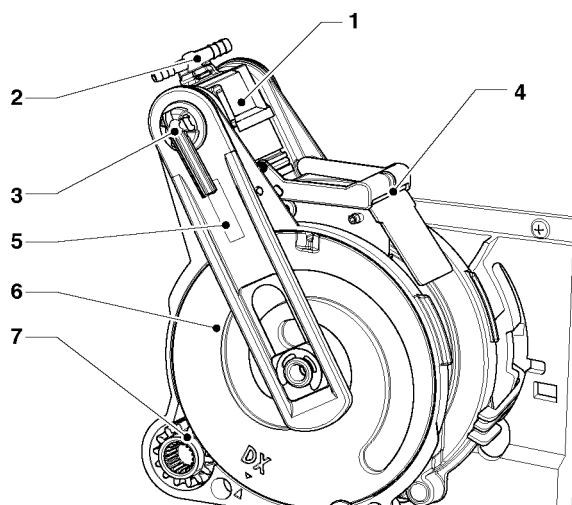
- jest stała i stanowi najwyższe możliwe położenie wewnątrz komory zaparzenia (zaparzenie pod niskim ciśnieniem) - w przypadku napojów bazujących na kawie wcześniej zmielonej

Zgodnie z dokonanym wyborem, napój zostanie wydany odpowiednio przez dyszę do wydawania espresso lub dyszę do wydawania napojów świeżo parzonych.

Po wydaniu napoju górny tłok opada w celu mechanicznego docisku kawy, co powoduje odsączenie nadmiaru wody przy użyciu trzeciego kanału zaworu elektromagnetycznego zaparzenia kawy. Na zakończenie cyklu silnik przekładniowy uruchamiany jest w odwrotnym kierunku, podnosząc górny tłok i obracając komorę zaparzenia w kierunku opróżniania, po przeciwnej stronie części podającej; następnie podnosi się dolny tłok.

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

Zgarniacz zatrzymuje sprasowaną kawę, po czym zrzuca ją, podczas gdy dolny tłok powraca do pozycji beczynności.



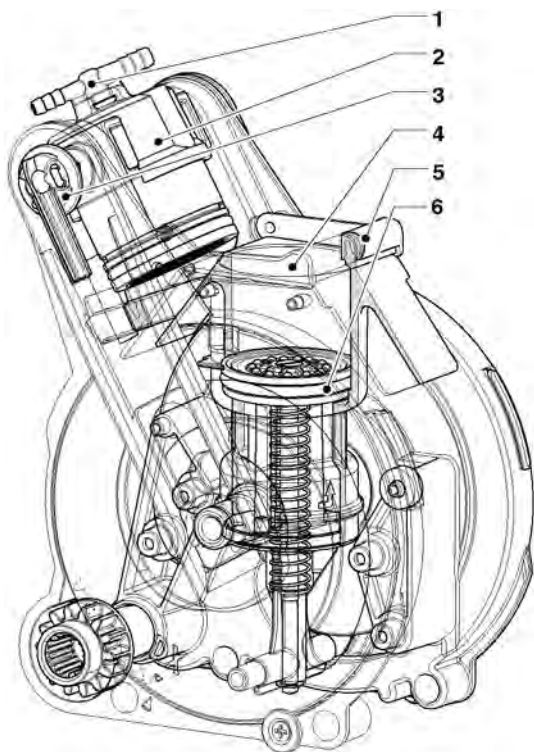
Rys. 24

1. Górny tłok
2. Dysza do wydawania napojów świeżo parzonych
3. Dysza do wydawania espresso
4. Zgarniacz
5. Profile
6. Wałki korbowe
7. Zębatka

## OBJĘTOŚĆ KOMORY ZAPARZANIA

Moduł zaparzający	Porcje
Z4000 ESFB (Ø 46)	7 - 14 g

Górny tłok ustawia się automatycznie, zgodnie z dokonanym wyborem (espresso lub napój na bazie kawy wcześniej zmielonej).



Rys. 25

1. *Dysza do wydawania napojów na bazie kawy wcześniej zmielonej*
2. *Górny tłok*
3. *Dysza do wydawania espresso*
4. *Komora zaparzania*
5. *Zgarniacz*
6. *Dolny tłok*

## DOZOWNIK KAWY O ZMIENNYCH PORCJACH

Napój na bazie kawy może składać się z dwóch porcji kawy mielonej: bazującej na objętości oraz bazującej na czasie; porcje uwalniane są jedna po drugiej przez dozownik.

Dozownik uwalnia porcję kawy mielonej, gdy:

- Komora dozownika jest pełna (uwolnienie objętościowe).
- Zostanie osiągnięty czas ustawiony w ujęciu procentowym, tj. objętościowe ujęcie czasu mielenia.

Jeżeli wartość procentowa zostanie ustawiona na 0, wówczas wykonywane jest jedynie zwolnienie objętościowe (jeden zrzut kawy);

Jeżeli wartość procentowa zostanie ustawiona na 100, wówczas wykonywane jest uwolnienie dwóch porcji kawy (komora również zostanie napełniona w trakcie drugiego zwolnienia – dwa zrzuty kawy, każdy zawiera pełny dozownik).

Objętość komory dozownika kawy o zmiennych porcjach może zostać wyregulowana pomiędzy 5,5 a 9,0 g za pomocą dźwigni regulującej.

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

- Podniesienie dźwigni zwiększa porcję;
- Opuszczenie dźwigni zmniejsza porcję;
- Każdy znak zwiększa porcję o ok. 0,35 g.

Jeden dozownik zarządza dwiema różnymi porcjami: porcją objętościową (zrzut pojedynczy) oraz porcją czasową (zrzut podwójny).

Moduł przygotowania kawy akceptuje porcje kawy do 13,5 g.

- Jeżeli preferowana jest porcja w pełni objętościowa (100% czasu - dwa uwolnienia), nie wolno przekraczać nastawy objętości dozownika wynoszącej 7 g.

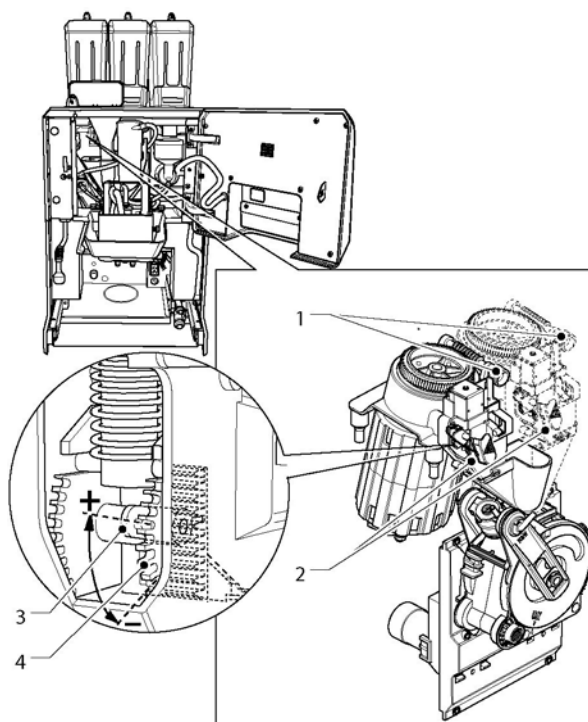
W takim przypadku porcja pojedynczej kawy będzie wynosić 7 g (objętość), plus liczba gramów zmielonych w zaprogramowanym czasie (mielenie objętości innej niż 100%).

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

W takim przypadku porcja podwójnej kawy będzie składać się z liczby gramów dozowanych objętościowo plus liczby gramów zmielonych w zaprogramowanym czasie (mielenie objętości innej niż 0%).

**Ostrzeżenie!** Jeżeli położenie dźwigni regulującej zostanie zmienione, wartość procentowa dodanej porcji musi zostać zresetowana.

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



Rys. 26

1. Pokrętło regulacyjne młynka
2. Dozownik (1 lub 2, w zależności od modelu)
3. Dźwignia regulacji porcji
4. Znak regulacji porcji

## DOZOWANIE MLEKA

Jeśli urządzenia są wyposażone w moduł świeżego mleka, napoje mogą być wydawane wraz z:

- mlekiem
- niespionym gorącym mlekiem
- spionym gorącym mlekiem

**⚠ Niebezpieczeństwo oparzeń! Gorąca woda i/lub para może wydostawać się z dyszy w początkowej fazie wydawania gorącego mleka: nie wolno trzymać rąk w obszarze wydawania napoju.**

### MLEKO

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

### NIESPIENIONE GORĄCE MLEKO

- Zawór elektromagnetyczny na bojlerze pary wodnej otwiera się, jednocześnie włącza się pompa mleka.
- Mleko przenoszone jest do dyszy spieniacza mleka (pompowane przez pompę mleka).
- Para przechodzi przez dyszę spieniacza mleka w tym samym momencie, co mleko, i w ten sposób je podgrzewa.

### SPIENIONE GORĄCE MLEKO

- Zawór elektromagnetyczny na bojlerze pary wodnej oraz zawór elektromagnetyczny powietrza otwierają się, jednocześnie włącza się pompa mleka; para zasysa przechodzące powietrze, które miesza się z mlekiem pompowanym przez pompę. Zawór elektromagnetyczny powietrza pracuje w sposób ciągły.
- Mleko przenoszone jest do dyszy spieniacza mleka (pompowane przez pompę mleka).
- Para przechodzi przez dyszę spieniacza mleka w tym samym momencie, co mleko, i w ten sposób je podgrzewa.

Po zakończeniu cyklu wydawania mleka, spieniacz mleka zostaje częściowo przepłukany minimalną ilością wody.

## WYDAWANIE GORĄCEJ WODY PRZEZ DYSZĘ

Wyłącznie w modelach wyposażonych w dyszę gorącej wody.

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

Aby urządzenie rozpoczęło wydawanie gorącej wody przez dyszę, należy nacisnąć przycisk „Gorąca woda”.

Urządzenie zacznie wydawać gorącą wodę:

- do momentu osiągnięcia ustawionej ilości.
- do momentu ponownego naciśnięcia przycisku „Stop”

## WYDAWANIE PARY WODNEJ PRZEZ DYSZĘ

Wyłącznie w modelach wyposażonych w dyszę pary.

**⚠ Ryzyko poparzenia! Nie wolno trzymać rąk w obszarze wydawania napojów w trakcie uwalniania pary.**

Aby urządzenie rozpoczęło wydawanie pary przez dyszę, należy nacisnąć przycisk „Para”.

## USTAWIENIA KALIBRACJI

### STANDARDOWA KALIBRACJA

Urządzenie jest dostarczane wraz ze standardowymi ustawieniami kalibracji dozowania oraz ustawieniami napojów

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty dla każdego zastosowanego produktu, zalecamy przeprowadzenie następujących kontroli:

- Czy porcja kawy po zaparzeniu jest zbita i tylko lekko wilgotna Ile wynosi czas zaparzania.
- Ile wynosi Gramatura kawy.
- Jaka jest temperatura napoju pod wydaniu
- Jaka jest objętość napoju po wydaniu

Gramatura produktu, ilość wody oraz jej temperatura są sterowane bezpośrednio przez elektronikę sterującą.

Aby wprowadzić zmiany, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

### ILOŚĆ KAWY

Maksymalna ilość kawy, która może zostać użyta przez moduł zaparzający wynosi w zależności od modelu od 9 do 15 g.

W zależności od rodzaju dozowania (pojedynczy lub podwójny zrzut), objętość komory dozownika musi zostać wyregulowana.

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

### ILOŚĆ WODY

Rodzaj wybranego napoju determinuje ilość wody, która zostanie wydana.

### REGULACJA GRAMATURY KAWY

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

- Podniesienie dźwigni zwiększa porcję;
- Opuszczenie dźwigni zmniejsza porcję;
- Każdy znak zwiększa porcję o ok. 0,35 g.

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

### WAŻNE!

Waga porcji, która może zostać użyta, mieści się w zakresie od 7 do 15 g; można zmieniać stopień zmielenia, aby nieznacznie zmienić wielkość porcji.

**Regulacja młynka do kawy Aby zmienić stopień zmielenia kawy (na bardziej drobno lub grubo zmieloną), należy przekręcić gałkę regulacyjną młynka:**

- Aby uzyskać drobniej zmieloną kawę, obrócić gałkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara
- Aby uzyskać grubiej zmieloną kawę, obróć gałkę w kierunku odwrotnym do ruchów wskazówek zegara w

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

Dobłą praktyką jest zmieniać stopień zmielenia kawy w trakcie pracy silnika młynka (w trakcie namielania porcji)

**Uwaga: po zmianie stopnia zmielenia kawy należy przygotować co najmniej 3 napoje, aby bezpiecznie sprawdzić nowy rozmiar frakcji zmielonych ziaren kawy.**



## KALIBRACJA USTAWIEŃ MLEKA

### **Tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka. ilość mleka**

Ilość mleka niezbędną do przygotowania wybranego napoju można zaprogramować w menu.

### **TEMPERATURA**

Temperatura mleka różni się w zależności od prędkości przepływu mleka.

Po wprowadzeniu znaczących zmian, należy sprawdzić ilość wydawanego mleka.

### **SPIENIANIE**

Możliwe jest włączenie i wyłączenie spieniania mleka w menu programowania.

### **TEMPERATURA BOJLERA PARY**

Temperatura bojlera pary sterowana jest przez oprogramowania i może być regulowana bezpośrednio z poziomu menu.

## ŁĄCZNOŚĆ

Wyłącznie w wersji Plus.

Urządzenie może komunikować się z siecią i wysyłać powiadomienia mailowe.

Urządzenie pozwala również na krótkodystansowe komunikowanie się za pomocą technologii Bluetooth.

Bluetooth jest standardem wymiany informacji za pomocą krótkich częstotliwości radiowych.

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

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

Funkcje łączności muszą zostać aktywowane z poziomu menu ustawień sieci.

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

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

Sieć korzystająca z nowszych systemów szyfrujących jest bezpieczniejsza.

**ⓘ Po otwarciu drzwi komponenty łączności urządzenia zostaną dezaktywowane.**

## EKRAN DOTYKOWY

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

Jeżeli ekran dotykowy nie jest używany i wyświetla ten sam komunikat przez dłuższy czas, mogą pojawić się powidoki lub wypalenia ekranu: należy wyłączyć ekran dotykowy (w celu oszczędzania energii) lub ustawić wygaszacz.

Korzystanie z wysokiej jakości treści multimedialnych będzie miało wpływ na ogólną pracę.

### DOTYK

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



Rys. 27

### KLIKNIJ I PRZECIĄGNIJ

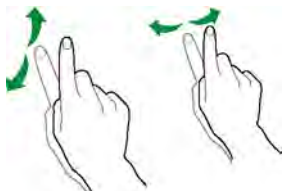
Aby kliknąć i przeciągnąć ikony i obiekty, należy najechać na nie palcem i przeciągnąć do nowego położenia.



Rys. 28

### PRZESUWANIE

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



Rys. 29

## KORZYSTANIE Z URZĄDZEŃ PAMIĘCI PRZENOŚNEJ USB

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

**Urządzenie rozpoznaje urządzenia pamięci przenośnej USB wyposażone w system plików FAT32.**

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

## PRACA W NORMALNYM TRYBIE UŻYTKOWNIKA

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

Podczas normalnej pracy urządzenie wyświetla ekran z dostępnymi napojami.

W przypadku wykrycia błędów w pracy urządzenia, elektroniczny układ sterujący wyświetli komunikat wskazujący na typ błędu/awarii.

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

W ramach niektórych spersonalizowanych ustawień (tj. przenoszenie napojów do nowego miejsca) niektóre napoje nie będą wyświetlane: należy wówczas po prostu przewinąć ekran.

## WYDAWANIE NAPOJU

Wybierz napój.

Może wyświetlić się ekran z indywidualnymi wariantami napojów.

W trakcie przygotowania napoju pokazywany jest stan jego przygotowania; możliwe jest również pokazywanie treści multimedialnych jako alternatywa (np. materiału wideo).

Możliwe jest zatrzymanie przygotowania napoju, jeżeli zostało to aktywowane w menu.

## STAN URZĄDZENIA

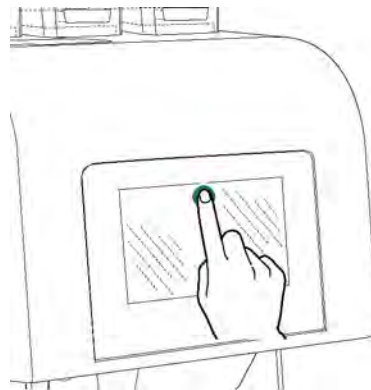
Stan urządzenia (np. awarie, itp.) może zostać wyświetlony na panelu stanu.

Panel stanu:

- Wyświetla powiadomienia o awariach/ błędach;
- Wyświetla informacje na temat wartości odżywczych wybranych napojów;
- Pozwala na zmianę języka wyświetlanych komunikatów;
- Wyświetla poziom napełnienia pojemników;
- Wyświetla dostępne funkcje mycia;
- Zapewnia dostęp do menu programowania.

## PRZEGLĄDANIE PANELU STANU

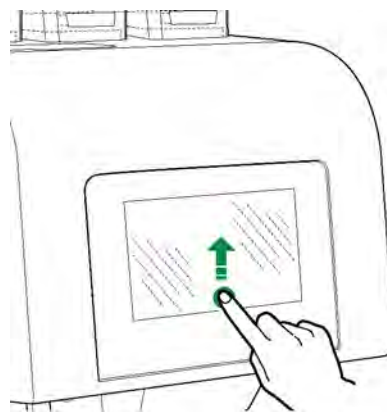
Stuknij w środkową górną część ekranu dotykowego.



Rys. 30

## ZAMYKANIE PANELU STANU

Przeciwnij dolną część panelu stanu w górę.

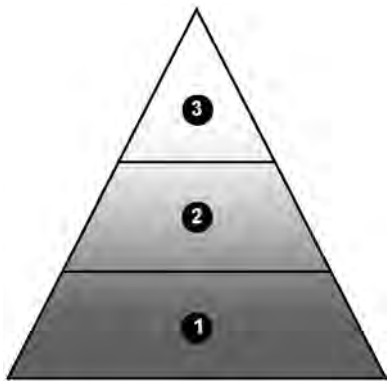


Rys. 31

## ARCHITEKTURA SYSTEMU

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

Ustawienia/ustawienia indywidualne są zarządzane przez oprogramowanie użytkowe.



Rys. 32

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

### SYSTEM OPERACYJNY

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

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

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

### OPROGRAMOWANIE UŻYTKOWE

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

Oprogramowanie użytkowe nie może działać bez systemu operacyjnego.

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

### USTAWIENIA I PERSONALIZACJA

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

Ustawienia/personalizacja obejmują również bazę danych konfiguracji maszyny (układ). Ustawienia te mogą zostać zapisane, a następnie zaimportowane i wykorzystane w innych urządzeniach.

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

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

**Ustawienia/personalizacje nie są kompatybilne z poprzednimi wersjami oprogramowania.**

## Uwagi dotyczące programowania

Elektroniczny moduł sterowania urządzeniem umożliwia korzystanie z wielu funkcji.


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

Niektóre funkcje, które są właściwe dla konkretnych grup funkcyjnych, mogą zostać opisane; grupy funkcyjne różnią się w zależności od modelu.

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

### DOSTĘP DO MENU PROGRAMOWANIA

Aby uzyskać dostęp do menu programowania:

- Przy zamkniętych drzwiczkach urządzenia, wybierz ikonę ustawienia  lub
- Otwórz drzwiczki urządzenia.


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

Wprowadź hasło, aby uzyskać dostęp do uruchomionych menu.

Domyślne hasła to:

- Technik (4444);
- Dystrybutor (3333);
- Osoba napełniająca (2222);
- Użytkownik (1111).

### MENU

Wybierz ikonę  aby przejrzeć menu funkcji urządzenia.

Zostaną wyświetlone funkcje dostępne dla bieżącego profilu użytkownika.


Niektóre funkcje i/lub parametry mogą nie być wyświetlane: należy wówczas po prostu przewinąć ekran.

### WYJŚCIE


Wybierz ikonę  aby wyjść z menu programowania.

Na ekranie wyświetli się strona oferty napojów.



### ULUBIONE

ULUBIONE  to skróty do często używanych funkcji.



Po dodaniu funkcji do ULUBIONYCH, po prostu przeglądaj ULUBIONE i wybierz daną funkcję, aby uzyskać do niej szybki dostęp.

Wybierz ikonę  aby uzyskać dostęp do często używanych i funkcji zapisanych jako ULUBIONE .

### DODAWANIE FUNKCJI DO „ULUBIONYCH”

Na ekranie funkcji wybierz ; funkcja zmieni kolor ( została aktywowana).

### USUWANIE FUNKCJI Z „ULUBIONYCH”:

- Na ekranie funkcji wybierz funkcję, która ma zostać usunięta, aby uzyskać dostęp do tej funkcji.
- Wybierz : funkcja zmieni kolor ( została zdezaktywowana).

### KLAWIATURA

Wybierz  aby wyświetlić klawiaturę.

## OBSZAR INFORMACYJNY

Wyświetla informacje dotyczące urządzenia (wersja oprogramowania, itp.).

## OBSZAR KOMUNIKATÓW

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

## OBSZAR BŁĘDÓW

Wyświetla błędy występujące w urządzeniu.

## OBSZAR INFORMACJI DOTYCZĄCYCH KONSERWACJI

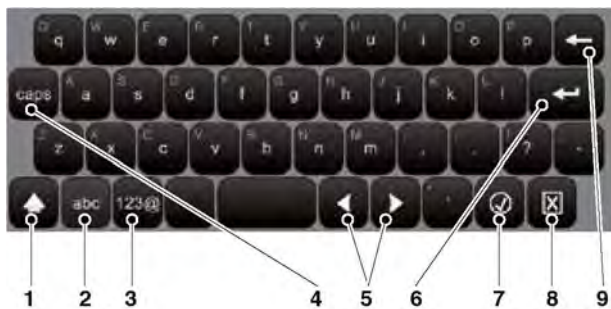
Wyświetla informacje dotyczące terminów konserwacji.

**POWIADOMIENIE O KONSERWACJI** ustawia bieżącą datę/godzinę jako ostatnią datę konserwacji.

## WPROWADZANIE USTAWIEŃ

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

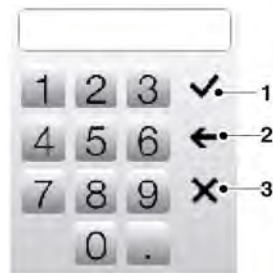
### KLAWIATURA



Rys. 33

1. Wielkie litery (shift)
2. Klawisz przełączania klawiatury numerycznej/symbolicznej na klawiaturę literową
3. Klawisz przełączania klawiatury literowej na klawiaturę numeryczną/symboliczną
4. Blokada wersalików
5. Przesunięcie kursora w tekście
6. Nowa linijka (tekst w dwóch liniijkach)
7. Potwierdź
8. Anuluj
9. Wyczyść (back space)

### KLAWIATURA



Rys. 34

1. Potwierdź
2. Wyczyść (back space)
3. Zamyka klawiaturę

### POLE WYBORU

Wybierz pole wyboru, aby aktywować/dezaktywować opcję.



Rys. 35

### LISTY ROZWIJANE

Stuknij, aby otworzyć listę rozwijaną i wybrać wartość.



Rys. 36

### WYBÓR WARTOŚCI

Przewijaj, by wybrać żądaną wartość.



Rys. 37

## CZYNNOŚCI CODZIENNE

Zawiera wszystkie funkcje używane na co dzień lub regularnie (mycie, resetowanie liczników pozostałości, itp.).

### CZYSZCZENIE/PŁUKANIE

Funkcje automatycznego mycia i czyszczenia modułów funkcyjnych urządzenia (zaparzaczka, miksera, itp.).

Wybierz komponenty wymagające mycia.

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

### NAPEŁNIANIE

Jeżeli kontrola poziomu napełnienia pojemnika jest wyłączona, funkcja jest nieaktywna.

Funkcja umożliwi prawidłowe zarządzanie alarmami wstępnymi lub ostrzeżeniami o pustym pojemniku (jeżeli zostanie aktywowana).

Po załadowaniu każdego produktu konieczne jest wskazanie jego ilości.

### OPRÓŻNIANIE POJEMNIKA ODPADKÓW

Resetuje licznik zarządzający komunikatem ostrzegawczym „pojemnik odpadków pełny”, gdy pojemnik na pozostałości stałe zapełni się.

**Aby prawidłowo zarządzać ostrzeżeniami, licznik musi zostać zresetowany po każdym opróżnieniu pojemnika na pozostałości stałe.**

### ZARZĄDZANIE PŁATNOŚCIAMI

Aktywne wyłącznie w modelach wyposażonych w system płatności.

Dzięki tej funkcji możliwe jest:

- Wydawanie monet z tub mechanizmu wydającego resztę.
- Napełnianie tub mechanizmu monetami, aby aktywować funkcję wydawania reszty.
- Sprawdzenie łącznej ilości pieniędzy w pojemniku na monety.

## USTAWIENIA NAPOJÓW

### WYŚWIETLANE NAPOJE

Wybierz układ napojów z układów domyślnych, wyświetlanych w normalnym trybie użytkownika.

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

Aby udostępnić lub zablokować dany napój, gdy urządzenie pozostaje w normalnym trybie użytkownika, przeciągnij ikonę napoju z dostępnych napojów i na odwrót.

### WYŚWIETLANE KATEGORIE

Dzięki zarządzaniu kategoriami napojów, oferowane napoje mogą zostać pogrupowane według rodzaju.

Dla każdej kategorii możliwe jest wybranie innego układu napojów.

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





Aby udostępnić lub zablokować ofertę napojów danej kategorii, przeciągnij ikonę napoju z dostępnych napojów i na odwrót.

### KATEGORIE NAPOJÓW

Umożliwia tworzenie, modyfikowanie lub usuwanie kategorii oferowanych napojów.

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

Funkcja umożliwia:






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

### TWORZENIE LUB MODYFIKOWANIE KATEGORII

Nazwę, opis i ikonę kategorii można przypisać lub zmodyfikować.


## NAPOJE

Z poziomu ekranu możliwe jest:

- Tworzenie nowych napojów i przypisanie receptury .
- Oprogramowanie sprawdza, czy istnieje zgodność między recepturą a konfiguracją (layoutem) urządzenia.  
Jeżeli zostanie wyświetlona ikona , oznacza to, że stwierdzono występowanie niezgodności.
- Usunąć napój .
- Duplikuj  i personalizuj  dany napój.






## TWORZENIE LUB MODYFIKOWANIE NAPOJU

Możliwe jest:

- Przypisywanie/modyfikowanie nazw napojów wyświetlanych w trybie normalnej pracy.
- Wybór, z której receptury chcesz skorzystać, aby przygotować napój.  
Domyślnie urządzenie korzysta z receptur na pojedyncze napoje; w celu umożliwienia zamawiania napojów podwójnych (X2), należy stworzyć receptury z odpowiednimi porcjami.  
Oprogramowanie sprawdza, czy istnieje zgodność między recepturą a konfiguracją (layoutem) urządzenia.  
Jeżeli zostanie wyświetlona ikona , oznacza to, że stwierdzono występowanie niezgodności.
- Aby zmienić ikonę przypisaną napojowi, stuknij w ikonę, aby wybrać nową.
- Umożliwienie przedwczesnego zakończenia wydawania wybranego napoju (funkcja „Możliwość przerwania wydawania”).
- Przypisanie Playlisty treści multimedialnych wyświetlanych podczas wydawania napoju.
- Wydanie napoju testowego.

## RECEPTURY



Możliwe jest:

- Stworzenie nowej receptury .
- Nowo stworzona receptura jest zapisywana w kategorii „nieдоступne”.  
Następnie należy przypisać recepturę do danego napoju.  
Oprogramowanie sprawdza, czy istnieje zgodność między recepturą a konfiguracją (layoutem) urządzenia.  
Jeżeli zostanie wyświetlona ikona , oznacza to, że stwierdzono występowanie niezgodności.
- Usunięcie receptury .
- Duplikowanie  i personalizacja  danej receptury.

## TWORZENIE NOWEJ RECEPTURY

Procedura umożliwia tworzenie nowej receptury.

Pojawi się ekran, na którym:

- Nazwa może zostać przypisana do nowej receptury.
- Ustawienie czasu oczekiwania (w sekundach) na pojawienie się komunikatu „Odbierz napój” w momencie jego wydania.  
Czas oczekiwania pozwala na opróżnienie wężyków i wydanie całości napoju do kubka.
- Stuknij , a następnie „Dodaj sekwencję” w celu dodania produktów składających się na recepturę (np. kawa, czekolada, itp.).  
Ekran parametry różni się w zależności do dodanych produktów (espresso, świeżo parzona kawa mielona, napoje rozpuszczalne, itp.).
- Aby spersonalizować napój, stuknij , następnie „Dodaj personalizację”.  
Różne parametry mogą zostać ustawione dla każdej opcji personalizacji.
- Zapisz ustawienia i wróć do ekranu głównego.

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

Po wydaniu napoju testowego możliwe jest zmodyfikowanie receptury.




### MODYFIKOWANIE RECEPTURY

Na ekranie receptury możliwe jest:

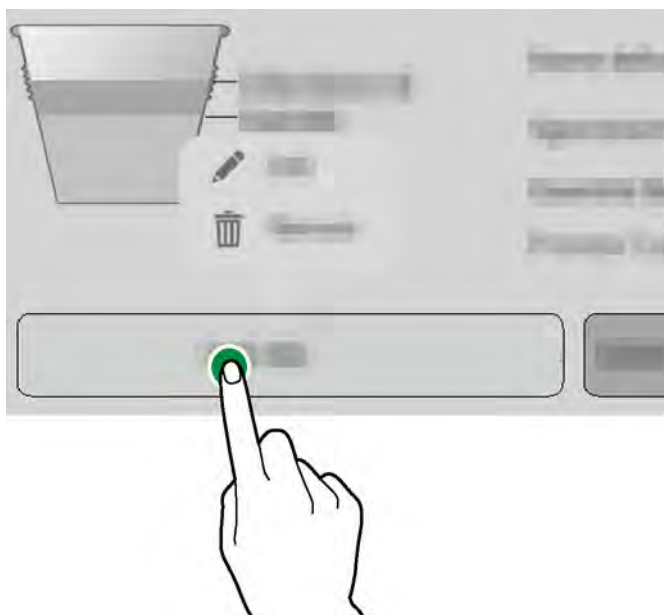
- Dokonanie zmiany nazwy receptury.
- Ustawienie czasu ociekania (w sekundach) na pojawienie się komunikatu „Odbierz napój” w momencie jego wydania.

Czas ociekania pozwala na opróżnienie wężyków i wydanie całości napoju do kubka.



Do receptury można dodawać inne składniki i/lub dostosowywać indywidualnie.

Na ekranie receptury wybierz , aby dodać inne składniki i/lub dokonać personalizacji.

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



Rys. 38

- Wybierz edytuj , aby zmienić parametry.
- Wybierz usuń , aby usunąć składnik.

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



Rys. 39

Po dokonaniu zmiany parametrów, zapisz ustawienia i wróć do ekranu głównego. „Test receptury”, na ekranie głównym pozwala na przygotowanie napoju testowego, aby sprawdzić zmodyfikowaną recepturę.

## **PODSTAWOWE PARAMETRY**

Możliwe jest:

- Ustawienie nazwy składnika.
- Ustawienie ilości (wody i proszku).
- Wydanie napoju testowego.

Do receptury można dodawać elementy spersonalizowane (np. intensywność czekolady, ilość cukru, całkowita ilość wody, itp.).

Do każdej personalizacji niezbędne jest ustawienie konkretnych parametrów.

Wyłącznie w modelach wyposażonych w system płatności możliwe jest ustawienie zmian cen wybranych napojów.

## **ZAAWANSOWANE PARAMETRY ESPRESSO**

### **OPÓŹNIENIE POCZĄTKOWE**

Ustawia opóźnienie czasu dodania składnika; opóźnienie jest użyteczne, gdy stworzona receptura składa się z wielu składników.

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

Może się to przyczynić do atrakcyjniejszego wyglądu napoju oraz różnicy w smaku czy fakturze napoju.

### **OSUSZANIE KRAŻKA KAWOWEGO**

Osuszanie polega na mechanicznym docisku zaparzonej porcji kawy przez górny tłok zaparzacza, umożliwia to odsączenie wody z krążka kawowego przed jego zrzuceniem do pojemnika na pozostałości stałe.

- ON: Osuszanie zostało włączone
- OFF: Osuszanie zostało wyłączone

## **SIŁA DOCISKU TŁOKA PRZED ZAPARZENIEM**

Funkcja ta umożliwia regulację siły docisku tłoka względem kawy przed rozpoczęciem podawania wody do zaparzania

**⚠ Wartość ta musi być większa lub równa wartości „Osuszania krążka kawowego”**

### **DAWKA ZAPARZANIA WSTĘPNEGO**

Ustawia ilość wody (w ml), która zostanie użyta w trakcie wstępnego zaparzania.

### **CZAS ZAPARZANIA WSTĘPNEGO**

Ustawienie czasu zaparzania wstępnego przed rozpoczęciem zaparzania właściwego

## **ZAAWANSOWANE PARAMETRY INSTANT**

### **OPÓŹNIENIE POCZĄTKOWE**

Ustawia opóźnienie czasu dodania składnika; opóźnienie jest użyteczne, gdy stworzona receptura składa się z wielu składników.

Przykładowo, tworząc recepturę „gorącej czekolady z mlekiem”, może zostać ustawione opóźnienie czasowe pomiędzy wydaniem czekolady w proszku i mleka.

Może się to przyczynić do atrakcyjniejszego wyglądu napoju.

### **OPÓŹNIENIE MIKSERA**

Ustawia opóźnienie startu miksera względem rozpoczęcia podawania wody do miksera

### **BEZWZGLĘDNY CZAS PRACY MIKSERA**

Czas pracy miksera może zostać ustawiony niezależnie od czasu pracy pompy/zaworu. Czas mieszania jest ustawiany w milisekundach i obliczany od momentu uruchomienia pompy/zaworu elektromagnetycznego.

### **WZGLĘDNY CZAS PRACY MIKSERA**

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

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

### **OPÓŹNIENIE WODY**

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

Ustaw żądaną ilość wody.

## **PRĘDKOŚĆ WYDAWANIA PROSZKU**

Ustawia prędkość roboczą silnika dozownika, w celu określenia prędkości zsypywania produktu.

### **OPÓŹNIENIE WYDAWANIA PROSZKU**

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

### **KROKI**

Proszek jest podawany w regularnych odstępach czasu jednocześnie z wodą.

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

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

### **CYKL KAWY BEZKOFEINOWEJ**

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

Zaleca się uruchomienie tej opcji podczas przygotowywania kawy rozpuszczalnej.

## **ZAAWANSOWANE PARAMETRY MLEKA**

### **OPÓŹNIENIE POCZĄTKOWE**

Ustaw opóźnienie startu podawania mleka po podaniu poprzedniego składnika.

Może się to przyczynić do atrakcyjniejszego wyglądu napoju.

### **PRĘDKOŚĆ PODAWANIA MLEKA**

Ustawia natężenie przepływu przez pompę mleka w ml/s.

#### **PARA WŁĄCZONA**

Możliwe jest włączenie/wyłączenie funkcji wydawania pary podczas procedury wydawania mleka.

Para podgrzewa mleko za pomocą dyszy spieniacza mleka.

Jeżeli funkcja ta zostanie wyłączona, mleko nie będzie podgrzewane.

#### **OPÓŹNIENIE OTWARCIA ZAWORU PARY**

Funkcja ta ustawia opóźnienie otwarcia zaworu elektromagnetycznego pary, by otworzył się dopiero po uruchomieniu pompy mleka.

#### **CZAS KOŃCA PARY**

Funkcja ta ustala, jak długo para będzie wydawana po wyłączeniu pompy mleka.

Można ustawić czas dezaktywacji zaworu elektromagnetycznego pary po wyłączeniu pompy mleka.

#### **NAPOWIETRZANIE WŁĄCZONE**

Zawór elektromagnetyczny powietrza może zostać włączony/wyłączony podczas przygotowywania napojów na bazie mleka.

W przypadku wybrania napojów wymagających dodania niespionego mleka (np. gorącego mleka), należy wyłączyć napowietrzanie.

#### **OPÓŹNIENIE OTWARCIA ZAWORU POWIETRZA**

Funkcja ta ustawia opóźnienie otwarcia zaworu elektromagnetycznego powietrza w taki sposób, aby otworzył się dopiero po uruchomieniu pompy mleka.

#### **CZAS KOŃCA NAPOWIETRZANIA**

Zawór elektromagnetyczny powietrza pozostaje włączony (przez ustawiony czas) po wyłączeniu pompy mleka.

#### **CZAS ROZPOCZĘCIA CZYSZCZENIA**

Po wydaniu wybranego napoju, niewielka ilość wody może zostać doprowadzona do dyszy spieniacza mleka w celu jego wyczyszczenia.

Należy ustawić (po zakończeniu wydawania wybranego napoju) doprowadzenie niewielkiej ilości wody.

Ilość wody używanej do częściowego wyczyszczenia dyszy zostanie odprowadzona do kubka.

#### **CZAS CZYSZCZENIA**

Należy ustawić przez jak długi czas dostarczać wodę w celu częściowego wyczyszczenia dyszy spieniacza mleka.

Ilość wody używanej do częściowego wyczyszczenia dyszy zostanie odprowadzona do kubka.

Długi czas czyszczenia ma wpływ na ilość i jakość napojów.

**⚠ Czyszczenie dyszy spieniacza mleka nie eliminuje konieczności demontażu dyszy spieniacza mleka w celu przeprowadzania regularnej dezynfekcji.**

#### **CZAS OPRÓŻNIENIA OBWODU MLEKA**

Po zakończeniu wydawania mleka, można ustawić opróżnianie przewodu dostarczającego mleko (pompa pracuje biegu wstecznym).

Ustaw czas na 0, aby wyłączyć tę funkcję.

#### **ZBIORNIKI**

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

Wybierz pojemnik, aby:

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

#### **LAYOUT FIZYCZNY**

Jest to układ mechaniczny konfiguracji wykorzystywanej przez urządzenie.

Pokazuje rozmieszczenie pojemników i głównych grup funkcyjnych.

W oprogramowaniu można wskazać nowe ustawienia mechaniczne urządzenia.

**Należy upewnić się, że ustawienia odpowiadają rzeczywistej konfiguracji urządzenia.**

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

**Ustawienia niezgodne z rzeczywistą konfiguracją mogą grozić niebezpieczeństwem i spowodować uszkodzenie urządzenia.**

# USTAWIENIA MASZyny

## KONFIGURACJA

### WYBÓR KONFIGURACJI

Pozwala to na zarządzanie grupową i indywidualną konfiguracją urządzenia.

Grupa konfiguracji obejmuje wiele indywidualnych konfiguracji (layoutów).

Grupy konfiguracji i indywidualne konfiguracje mogą być usuwane i duplikowane.

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

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

### BACKUP (KOPIA ZAPASOWA)

Umożliwia zapisanie ustawień maszyny w formie kopii zapasowej.

### PRZYWRACANIE

Umożliwia przywrócenie zapisanych w formie kopii zapasowej ustawień maszyny.

Urządzenie może zostać przywrócone do:

- Ustawień fabrycznych;
- Upřednio zapisanych indywidualnych ustawień.

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

### IMPORTOWANIE Z USB

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

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

### EKSPORTOWANIE ZA POMOCĄ URZĄDZENIA USB

Umożliwia eksportowanie ustawień maszyny do pliku konfiguracyjnego w przenośnej pamięci USB.

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

### TŁUMACZENIA KONFIGURACJI

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

Tłumaczenia menu programowania nie mogą być zmieniane.

### USTAWIENIA WYŚWIETLANIA

Umożliwia ustawienie niektórych grafik interfejsu, takich jak tła, rozmiar tekstu, kolory, itp.

### PERSONALIZACJA INTERFESJU GRAFICZNEGO

Pozwala ustalić, które spersonalizowane grafiki zostaną zastosowane do wybranego interfejsu użytkownika.

Wyświetlone zostaną pliki przesyłane za pomocą funkcji „import”.

### IMPORT

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

### EKSPORT

Umożliwia zapisywanie zindywidualizowanych grafik w przenośnej pamięci USB.

## OGÓLNE USTAWIENIA WYŚWIETLANIA

Włącza/wyłącza wyświetlanie:


- Treści multimedialnych, które są standardowo dostępne podczas wydawania napojów.
- Ustawień jasności ekranu dotykowego; ustaw na wartość 100, aby uzyskać maksymalną jasność.
- Liczby ukończonych cykli podawania od momentu włączenia urządzenia.
- Cen oferowanych napojów w trybie normalnej pracy (w modelach wyposażonych w system płatności).
- Czasu i daty.
- Temperatury bojlera.
- Wygaszacza ekranu; gdy aktywny, możliwe jest wprowadzenie czasu, po którym wygaszacz ekranu uruchomi się.


Wybierz, czy wyświetlać wygaszacz ekranu, czy *playlistę*.

## PLAYLISTA


Umożliwia tworzenie i zarządzanie *playlistami* treści rozrywkowych.



*Playlist*a zawiera materiały wideo i/lub sekwencje obrazów, które są odtwarzane podczas przygotowywania wybranego napoju.

 Jeżeli *playlist*a zawiera jedynie obrazy, można wskazać po jakim czasie ma zostać wyświetlony kolejny obraz.

 dodaje materiały wideo lub obrazy do *playlisty*

 kopiuje *playlistę*

 usuwa *playlistę*

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

## USTAWIENIA WEJŚCIOWE

Moduł funkcyjny pozwala na ustawienie trybów pracy niektórych czujników urządzenia.

## ZAPEŁNIENIE ZBIORNIKÓW

Włącza/wyłącza sterowanie zapełnieniem zbiorników

Poziom zbiorników jest obliczany. Ilość produktu używana w recepturze jest odejmowana od pojemności pojemnika.

W celu prawidłowego zarządzania poziomem, należy wskazać (przy każdym ładowaniu produktu) ilość produktu, która została załadowana do pojemnika.

Wyświetlane są różne pojemniki wraz z poziomem ich napełnienia oraz regulowanymi parametrami:

- Licznik zużycia produktu: uruchamia licznik zarządzający ostrzeżeniami o „wyczerpywaniu się produktu”.
- Pełny zbiornik w gramach: ustawienie maksymalnej pojemności zbiorników w gramach.
- Próg pustego zbiornika: ustawienie ostrzegawczej wartości progowej w gramach.

**Poziom zapełnienia zbiorników może zostać sprawdzony w oknie stanu urządzenia.**

## USTAWIENIA POJEMNIKA ODPADKÓW

Włącza/wyłącza licznik pojemnika odpadków który zarządza ostrzeżeniem „pojemnik odpadków pełny”.

- Liczba wydanych napojów do zapełnienia; pojemność wyrażana jest jako liczba dokonanych wyborów.
- Ustaw próg ostrzegawczy (wyrażony jako liczba dokonanych wyborów).

**Poziom zapełnienia pojemnika na odpadki może zostać sprawdzony w oknie stanu urządzenia.**

## **KALIBRACJE**

### **START KALIBRACJI LICZNIKA**

Kalibracja przepływomierza umożliwia uzyskanie prawidłowej ilości wody dla poszczególnych receptur.

Aby dokonać kalibracji przepływomierza, należy wykonać poniższe czynności:

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

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

### **KALIBRACJA MŁYNKÓW**

Kalibracja umożliwia regulację prędkości roboczej młynka, zgodnie z liczbą gramów kawy przeznaczonej do zmielenia.

Aby dokonać kalibracji, należy postępować w poniższy sposób:

1. Rozpocznij procedurę kalibracji: porcja ziaren kawy zostanie zmielona i uwolniona.
2. Zważ zmieloną kawę.
3. Wprowadź wartość zmierzonej wagi.

### **KALIBRACJA DOZOWNIKA SILNIKOWEGO PRODUKTU ROZPUSZCZALNEGO**

Kalibracja produktów rozpuszczalnych umożliwia regulację prędkości roboczej dozownika silnikowego oraz określenia prędkości podawania produktu w g/s.

Aby dokonać kalibracji, należy postępować w poniższy sposób:

1. Wydadaj proszek przy najniższej prędkości.
2. Zważ przygotowany proszek.
3. Wprowadź wartość zmierzonej wagi.
4. Wydadaj proszek przy najwyższej prędkości.
5. Zważ przygotowany proszek.
6. Wprowadź wartość zmierzonej wagi.

### **KALIBRACJA USTAWIEŃ MLEKA**

Tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka. Mleko jest kalibrowane w celu uzyskania prawidłowej ilości mleka w recepturach.

Aby dokonać kalibracji, należy postępować w poniższy sposób:

1. Wydadaj mleko przy minimalnym przepływie.
2. Zmierz i wprowadź ilość przygotowanego mleka.
3. Wydadaj mleko przy maksymalnym przepływie.
4. Zmierz i wprowadź ilość przygotowanego mleka.



## **USTAWIENIA WYJŚCIOWE**

### **USTAWIENIA ZAPARZACZA**

- Sprawdzanieapełnienia: czujnik wykrywa obroty młynka podczas mielenia; w przypadku zablokowania (np. przez ciała obce) lub przekroczenia prędkości (pusty młynek), sterownik zablokuje możliwość wyboru napojów, do przygotowania których potrzebny jest młynek.
- Mielenie wstępne: włącza/wyłącza młynek kawy do przygotowania następnego napoju. Mielenie wstępne skraca czas przygotowania kolejnego napoju zawierającego świeżo mieloną kawę. Mielenie ma wpływ na aromat kolejnego napoju zawierającego mieloną kawę.
- Pozycja zaparzacza: ustaw pozycję komory zaparzania, aby umożliwić bardziej równomierne rozłożenie kawy w komorze zaparzania.

### **USTAWIENIA WENTYLACJI**

Włącza/wyłącza działanie wentylatorów urządzenia.

### **WENTYLACJA ZAWSZE WŁĄCZONA**

- ON: Wentylator jest zawsze aktywny.
- OFF: Wentylator jest aktywny w trakcie przygotowania napoju.

Wentylator pozostaje włączony do momentu zakończenia wydawania napoju oraz przez ustawiony czas.

### **OŚWIETLENIE**

Umożliwia ustawienie parametrów oświetlenia urządzenia.

## **USTAWIENIA ŚWIEŻEGO MLEKA**

Funkcja pozwala na ustawienie czasu wymaganego do napełnienia obwodu przygotowania mleka przed wydaniem napoju na bazie mleka.

Poprzez zmianę czasu napełniania, ilość mleka, która ma zostać pobrana, jest pośrednio modyfikowana.

Wartość ta pomaga skompensować odległość między zbiornikiem na mleko a spieniaczem i/lub tworzenie się kieszeni w obwodzie przygotowania mleka.

Jeżeli zbiornik na mleko jest umieszczony bardzo blisko urządzenia, ustaw wartość na 0.

Przygotuj kilka napojów na bazie mleka, aby sprawdzić, czy wprowadzona wartość jest odpowiednia do uzyskania prawidłowej ilości napoju.

Możliwe jest włączenie czujnika poziomu mleka który znajduje się w dedykowanej lodówce na mleko

## KONSERWACJA

### AUTOMATYCZNE PŁUKANIE

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

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

Możliwe jest dodawanie i usuwanie cykli automatycznego mycia/płukania.

**⚠ W automatycznych cyklach mycia/płukania używana jest gorąca woda. Nie wolno trzymać rąk w okolicy dysz pompujących: zachodzi niebezpieczeństwo poparzenia.**

W trakcie cykli mycia/płukania pokazywany jest komunikat wskazujący na postępy cyklu

### NASTĘPNY PRZEGLĄD

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

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

### POWIADOMIENIE O KONIECZNOŚCI WYKONANIA CZYNNOŚCI SERWISOWYCH

Zresetuj licznik zarządzający alarmami o konieczności wykonania czynności serwisowych.

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

### USTAWIENIA POWIADOMIEŃ O WYMAGANYM CZYSZCZENIU

Ustaw odstępy czasu (liczbę godzin i/lub wydanych napojów) dla każdego rodzaju mycia/płukania.

Po osiągnięciu ustawionych wartości urządzenie wyświetli komunikat dotyczący cyklu mycia/płukania.

Każdy cykl mycia/płukania może zostać ustawiony jako obowiązkowy: urządzenie lub niektóre moduły funkcyjne nie rozpoczną pracy dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl mycia/płukania.

### SPRAWDŹ KIEDY WYPADAJĄ NASTĘPNE POWIADOMIENIA O CZYSZCZENIU

Wyświetla kiedy kolejny cykl mycia/płukania będzie konieczny dla każdego typu mycia/płukania.

### USTAWIENIA OGÓLNE

#### ZBIORNIK Z WODĄ

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

#### BRZĘCZYK PO ZAKOŃCZENIU WYDAWANIA NAPOJU

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

#### MENU DOSTĘPNE PRZY ZAMKNIĘTYCH DRZWIACH

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

#### ZASILANIE

Pozwala na ustawienie typu połączenia elektrycznego lub napięcia zasilającego urządzenie.

**Sprawdź typ połączenia elektrycznego przed dokonaniem wyboru.**

**USTAWIENIE POZWALA NA PRAWDŁOWE ZARZĄDZANIE WSZYSTKIMI KOMPONENTAMI ELEKTRYCZNYMI ORAZ OPTIMALIZACJĘ PRACY URZĄDZENIA.**

### **TEMPERATURA BOJLERA**

Ustawia parametry eksploatacyjne bojlerów.

- Temperatura: ustawia temperaturę eksploatacyjną bojlera.
- Temperatura minimalna przygotowania napojów: ustawia temperaturę minimalną cyklu przygotowania napojów.

Jeżeli temperatura bojlera jest niższa od ustawionej, wówczas wyświetlony zostanie komunikat „niska temperatura”. Za pomocą parametrów „wartość progowa temperatury” oraz „czas dogrzewania” może zostać ustawiony cykl utrzymywania temperatury.

Przykładowo, jeżeli przez ustawione minuty nie zostaną przygotowane żadne napoje, temperatura wody w bojlerze jest podwyższana o liczbę stopni ustawioną w funkcji „wartość progowa temperatury”.

### **MODELE WYPOSAŻONE W MODUŁ ŚWIEŻEGO MLEKA**

- Ciśnienie bojlera pary: ustaw wartość ciśnienia bojlera pary.  
Dla każdej wartości ciśnienia urządzenie wyświetla odpowiednią temperaturę.
- Minimalne ciśnienie bojlera pary: ustawia minimalne ciśnienie do przygotowywania napojów wymagających użycia pary.

Jeżeli ciśnienie bojlera jest niższe od ustawionego, wówczas wyświetlony zostanie komunikat „niska temperatura bojlera pary”.

Dla każdej wartości ciśnienia urządzenie wyświetla odpowiednią temperaturę.

### **USTAWIENIA ANTI BLOCK MIKSERA**

Ustawia przez jaki czas po przygotowaniu ostatniego napoju w proszku na krótko aktywować mikser (funkcja zapobiegająca blokadzie).

Funkcja jest użyteczna, gdy pozostałości proszku znajdują się nadal w mikserze.

### **REGULACJA MŁYNKA ZA POMOCĄ SILNIKA STERUJĄCEGO**

Możliwe jest wyregulowanie stopnia mielenia (na grubszą lub drobniejszą frakcję) w urządzeniach wyposażonych w silnikową regulację żaren.

Ustaw wartość (wyrażoną przez 1/6 obrotu śruby regulującej pierścień górnego żarna), aby zamykać lub otwierać żarna.

Zamykanie żaren do siebie da drobniej zmielone ziarna.

Otwieranie żaren od siebie da grubiej zmielone ziarna.

W sytuacji, gdy regulacja żaren nie odbywa się za pomocą silnika, regulacji dokonuje się ręcznie za pomocą pokrętła śruby regulującej

## INFORMACJE O MASZYNIE

### BŁĘDY

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

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

### HISTORIA BŁĘDÓW

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

Za pomocą tej funkcji wykaz zgłoszonych awarii może zostać wyzerowany.

### HISTORIA WYDARZEŃ

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

Za pomocą tej funkcji wykaz zgłoszonych zdarzeń może zostać wyzerowany.

### BŁĘDY

Wyświetla błędy występujące w urządzeniu.

Jeżeli nie występują żadne awarie, wykaz będzie pusty.

### BŁĄD DOZOWNIKA 1...9

Jeżeli bieżący poziom poboru prądu przez dozownik silnikowy nie mieści się w zakresie wartości domyślnych, wybór napojów, których przygotowanie wymaga użycia dozownika silnikowego, zostanie przerwany

### BŁĄD MIKSERA 1...6

Jeżeli poziom poboru prądu przez mikser silnikowy nie mieści się w zakresie wartości domyślnych, wybór napojów, których przygotowanie wymaga użycia miksera silnikowego, zostanie przerwany

### BŁĄD ZAWORU 1...7

Jeżeli poziom poboru prądu przez zawór elektromagnetyczny nie mieści się w zakresie wartości domyślnych, wybór napojów, których przygotowanie wymaga użycia zaworu elektromagnetycznego, zostanie przerwany

### ZWARCIE MOSFET

Jeżeli tranzystor sterujący silnikami DC na płycie sterującej (mosfet) pozostaje aktywne, maszyna zasygnalizuje błąd.

### ZWARCIE

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

### LICZNIK WODY

Błąd obliczania przepływu w maksymalnym czasie.

### WYCIEK WODY

Tylko w wersji ze standardowym obwodem hydraulicznym .

Mikroprzełącznik zbiornika wyrównawczego sygnalizuje brak wody w sytuacji, gdy woda nie jest podawana. Zawór elektromagnetyczny na wlocie wody otwiera się lub włącza zewnętrzną pompę zasilającą (usiłując uzupełnić ubytek wody) Sprawdź, czy nie nastąpił wyciek wody z instalacji obwodu hydraulicznego w urządzeniu (rozłączone przewody,...).

**MIKROPRZELĄCZNIK ZBIORNIKA WYRÓWNAWCZEGO**

Tylko w wersji ze standardowym obwodem hydraulicznym

Mikroprzełącznik zbiornika wyrównawczego sygnalizuje brak wody po wydaniu wody

**CZAS NAPEŁNIANIA ZBIORNIKA WYRÓWNAWCZEGO ZOSTAŁ PRZEKROCZONY**

Tylko w wersji ze standardowym obwodem hydraulicznym Mikroprzełącznik zbiornika wyrównawczego nie sygnalizuje, że poziom wody został osiągnięty w zbiorniku wyrównawczym, gdy ma to miejsce w ustalonym czasie podczas napełniania.

**CZAS NAPEŁNIANIA BOJLERA PRZEKROCZONY**

Bojler nie został napełniony w ustalonym czasie.

**MODUŁ PRZYGOTOWANIA KAWY - AWARIA MIKROPRZELĄCZNIKA MODUŁU**

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

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

**MODUŁ PRZYGOTOWANIA KAWY - BŁĄD URUCHOMIENIA MODUŁU**

Mikroprzełącznik wskazuje stały poziom w punkcie zatrzymania.

**MODUŁ PRZYGOTOWANIA KAWY - BŁĄD MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO**

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

**MODUŁ PRZYGOTOWANIA KAWY - BŁĄD MODUŁU PODCZAS WYDAWANIA**

W fazie zaparzania mikroprzełącznik sterujący sygnalizuje ruch modułu espresso.

**MODUŁ PRZYGOTOWANIA KAWY - BŁĄD OPRÓŻNIANIA MODUŁU**

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

**MODUŁ PRZYGOTOWANIA KAWY - BŁĄD TRYBU NIEAKTYWNEGO MODUŁU**

Mikroprzełącznik sterujący wskazuje, że moduł zaparzający nie powrócił do trybu nieaktywnego po opróżnieniu saszetki.

**PRZEGRZANIE POMPY WODY**

Pompa wody jest często uruchamiana na ponad 10 minut.

Błąd zabezpiecza przed zadziałaniem wyłącznika termicznego na pompie

**BŁĄD BOJLERA**

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

Urządzenie zostało wyłączone.

**BŁĄD BOJLERA PARY**

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

Urządzenie zostało wyłączone.

**WYCIEK Z BOJLERA**

Sygnalizuje możliwą utratę ciśnienia podczas przeprowadzania cyklu dobijania ciśnienia

**KOMPLETNE CZYSZCZENIE MASZYNY**

Sygnalizuje, że musi zostać przeprowadzony cykl kompletnego czyszczenia urządzenia

Ostrzeżenie jest wyświetlane, gdy zostanie osiągnięty określony czas lub ilość wydanych napojów

**MYCIE ZAPARZACZA TABLETKĄ**

Sygnalizuje, że musi zostać przeprowadzony cykl mycia zaparzacza z wykorzystaniem tabletek myjących

Ostrzeżenie jest wyświetlane, gdy zostanie osiągnięty określony czas lub ilość wydanych napojów

**KOMPLETNE MYCIE OBWODY MLEKA**

Sygnalizuje, że musi zostać przeprowadzony cykl kompletnego mycia obwodu mleka z wykorzystaniem odpowiedniego detergentu

**PŁUKANIE OBWODU MLEKA**

Sygnalizuje, że musi zostać przeprowadzony cykl płukania obwodu mleka

**MYCIE MIKSERÓW**

Sygnalizuje, że musi zostać przeprowadzony cykl mycia mikserów

#### **POJEMNIK NA MONETY**

Wyłącznie w modelach wyposażonych w system płatności.

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

#### **BRAK TACY OCIEKOWEJ**

Czujnik magnetyczny tacy ociekowej nie wykrył tacy ociekowej na swoim miejscu. Sprawdź, czy pojemnik na pozostałości ciekłe został prawidłowo umieszczony w urządzeniu.

#### **BRAK WODY**

Tylko w wersji ze standardowym obwodem hydraulicznym

Brak wody doprowadzanej z sieci wodociągowej lub ze zbiornika wewnętrznego.

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

Naciśnij przycisk „Reset”, aby przywrócić działanie urządzenia.

#### **BŁĄD CZUJNIKA CIŚNIENIA**

Wyłącznie w wersji z obwodem hydraulicznym Plus.

Czujnik ciśnienia wykrył niskie ciśnienie wody w urządzeniu.

Instalacja hydrauliczna urządzenia w wersji Plus jest ciśnieniowym obwodem zamkniętym.

#### **CZUJNIK POZIOMU MLEKA**

Jedynie dla podłączonej lodówki z czujnikiem poziomu mleka

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

#### **BRAK KAWY**

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

#### **BŁĄD MŁYNKA**

czujnik wykrywa prędkość obrotów młynka podczas mielenia.

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

Ta opcja może zostać włączona lub wyłączona.

#### **PŁYTA STERUJĄCA**

Brak komunikacji pomiędzy płytą wykonawczą a płytą CPU.

Sprawdź połączenia elektryczne pomiędzy obiema płytami.

#### **NISKA TEMPERATURA BOJLERA ESPRESSO**

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

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

#### **BAZA DANYCH MASZYNY NIEDOSTĘPNA**

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

Upewnij się, że pozostało wystarczająco dużo pamięci.

#### **BRAK POJEMNIKA KAWY**

Czujnik wykrywa obecność pojemników na kawę.

Jeżeli czujnik nie wykryje żadnego pojemnika, młynek zostanie wyłączony.

Pojemniki na kawę nie zostały wykryte przez czujnik, zostały nieprawidłowo umieszczone lub nie zostały ponownie umieszczone w urządzeniu.

#### **BRAK POJEMNIKA INSTANT**

Czujnik wykrywa obecność pojemników na napoje rozpuszczalne.

Pojemniki na napoje rozpuszczalne nie zostały wykryte przez czujnik, zostały nieprawidłowo umieszczone lub nie zostały ponownie umieszczone w urządzeniu.

#### **POMPA MLEKA**

Komunikat jest wyświetlany gdy:

- Pompa mleka wykazuje wysoki pobór prądu (pompa została zablokowana).
- Pompa mleka nie wykazuje poboru prądu (pompa została odłączona).
- Pompa mleka pracuje, jednakże nie wykryto jej obrotów (nie wykryto sygnału z czujnika obrotów pompy)

### WYŚWIETL STATYSTYKI

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

### RESET STATYSTYK

Resetuje przechowywane statystyki wydawanych napojów.

### POKAŻ AUDYT

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

Funkcja umożliwia filtrowanie wyświetlanych danych audytowych wedle kategorii.

### NUMERY NAPOJÓW

Pozwala na numerowanie dostępnych napojów i powiązanie numeru napoju w statystykach.

### ULUBIONE

„Ulubione” to skrót do często używanych funkcji.

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

### LISTA ULUBIONYCH

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

Stuknij w wybraną funkcję, aby uzyskać do niej dostęp.

### USUWANIE FUNKCJI Z „ULUBIONYCH”:

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

### WYCZYŚĆ LISTĘ ULUBIONYCH

Usuń wszystkie funkcje z listy ulubionych.

### NAZWA I NUMER MASZINY

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

Kod może zostać użyty do identyfikacji urządzenia podczas analizowania statystyk.

### DATA INSTALACJI

Umożliwia ustawienie daty instalacji urządzenia.

Wybierz , aby ustawić datę.

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

### INFORMACJE KONTAKTOWE

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

Dane te zostaną wyświetlone w przypadku wystąpienia awarii.

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

Wybierz , aby edytować dane kontaktowe.

---

## **OSZCZĘDZANIE ENERGII**

---

Możliwe jest włączenie funkcji oszczędzania energii przez urządzenie, modyfikowanie parametrów oraz zakresów czasowych.

### **USTAWIENIA OSZCZĘDZANIA ENERGII**

Opcja włącza/wyłącza funkcje oszczędzania energii. Urządzenie może zarządzać różnymi profilami oszczędzania energii.

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

### **PROFIL „TRYBU WYGASZENIA”**

Ten profil włącza tryb oszczędzania energii po okresie bezczynności urządzenia.

Po wybraniu napoju maszyna wychodzi z trybu oszczędzania energii.

Możliwe jest:

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

### **PROFIL „TRYBU UŚPIENIA”**

Profil jest aktywny w ustawionych przedziałach czasowych.

W ustawionych przedziałach czasowych temperatura bojlera jest obniżana oraz ustawiana jest utrzymywana temperatura.

Możliwe jest:

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



## PRZEDZIAŁY CZASOWE

Umożliwia ustawienie przedziałów czasowych profili oszczędzania energii.

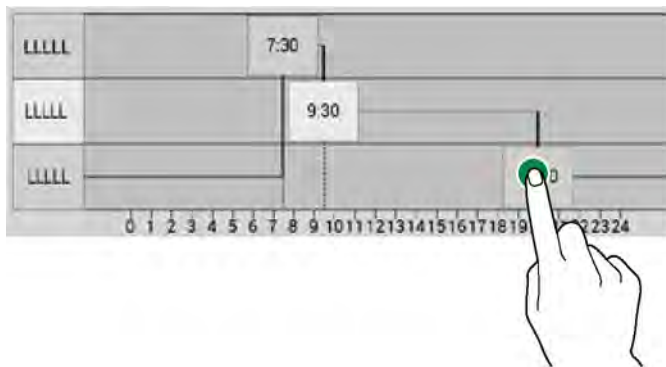
- Wybierz dzień, dla którego zostaną ustawione przedziały czasowe.
- Wybierz przycisk „+ Dodaj”, następnie liniijkę profilu, aby pozycjonować prostokąt wskazujący czas.
- Przeciągnij prostokąt, aby precyzyjnie określić czas.

Aby usunąć prostokąt, wybierz przycisk „- Usuń”, następnie wybierz prostokąt, który chcesz usunąć.

Ustawienia wykonane dla całego tygodnia lub jednego dnia mogą być kopiowane.

Wybierz „Kopiuj profil dnia”, aby móc:

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



Rys. 41

## SYSTEM PŁATNOŚCI

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

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

### USTAWIENIA GENERALNE

#### RESZTA NATYCHMIASTOWA

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

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

#### POZYCJA SEPARATORA DZIESIĘTNEGO

Ustaw pozycję separatora dziesiętneho, tj.:

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

#### TYP SPRZEDAŻY

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

#### PRZYMUS ZAKUPU

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

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

## **VALIDATOR**

### **POZYCJA SEPARATORA DZIESIĘTNEGO**

Ustaw pozycję separatora dziesiętneho, tj.:

0: separator dziesiętny jest wyłączony 1: XXX.X  
(jedno miejsce po przecinku)

2: XX.XX (dwa miejsca po przecinku)

3: X.XXX (trzy miejsca po przecinku)

### **NADPŁATA**

Można zdecydować, czy:

- Pobrać kredyt przekraczający kwotę zapłaty za napoje po określonym czasie wyrażonym w sekundach (parametr „000 usunięto”).

- Pozostawić kredyt przekraczający kwotę zapłaty za napoje na poczet kolejnego wybranego napoju (parametr „zatrzymano”).

### **LIMIT CZASU NA NADPŁATĘ**

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

## **MDB**

### **NADPŁATA**

Można zdecydować, czy:

- Pobrać kredyt przekraczający kwotę zapłaty za napoje po określonym czasie wyrażonym w sekundach (parametr „usunięto”).

- Pozostawić kredyt przekraczający kwotę zapłaty za napoje na poczet kolejnego wybranego napoju (parametr „zatrzymano”).

### **LIMIT CZASU NA NADPŁATĘ**

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

### **MAKSYMALNY KREDYT**

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

### **MAKSYMALNA RESZTA**

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

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

### **PRZYJMOWANE MONETY**

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

Aby mieć pewność, że moneta jest zgodna z jej wartością, należy sprawdzić konfigurację pojemnika na monety.

### **PRZYJMOWANE MONETY W TRYBIE DOKŁADNEJ RESZTY**

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

Aby mieć pewność, że moneta jest zgodna z jej wartością, należy sprawdzić konfigurację pojemnika na monety.

## WYDAWANE MONETY

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

Aby mieć pewność, że moneta jest zgodna z jej wartością, należy sprawdzić konfigurację pojemnika na monety.

## ALGORYTM DOKŁADNEJ RESZTY

Umożliwia wybranie algorytmu sterującego, aby maszyna była w stanie wydawać resztę po dokonaniu wyboru napoju. Każdy algorytm sprawdza zestaw warunków (liczba monet w tubach lub status „pusty” lub „pełny”) jaki musi zostać spełniony przez tuby, który jest następnie wykorzystywany przez pojemnik na monety przy wydawaniu reszty.

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

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

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

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

Algorytm „4” wyświetli komunikat „brak reszty” jedynie wówczas, gdy w tubie A (monety o najniższej wartości) znajduje się minimalna liczba monet.

## CENY

### SYMBOL WALUTY

Po wyświetleniu kredytu, funkcja ta umożliwia ustawienie symbolu waluty spośród wstępnie określonych.

### CENY SPRZEDAŻY

Urządzenie (w zależności od metody płatności) może zarządzać maksymalnie 4 różnymi cenami za każdy wybrany napój.

Ceny mogą być aktywne zgodnie z ustawionym przedziałem czasowym (standardowe lub promocyjne).

Ceny są zgrupowane w 4 listy.

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

### HASŁO FREEVEND

Włącza/wyłącza tryb FREEVEND (wydawanie bezpłatne) jednego lub więcej napojów po podaniu hasła.

Ustaw:

- hasło dla jednego napoju wydawanego za darmo

lub

- hasło dla wielu napojów wydawanych za darmo.

## CENA WEDŁUG PRZEDZIAŁU CZASOWEGO

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

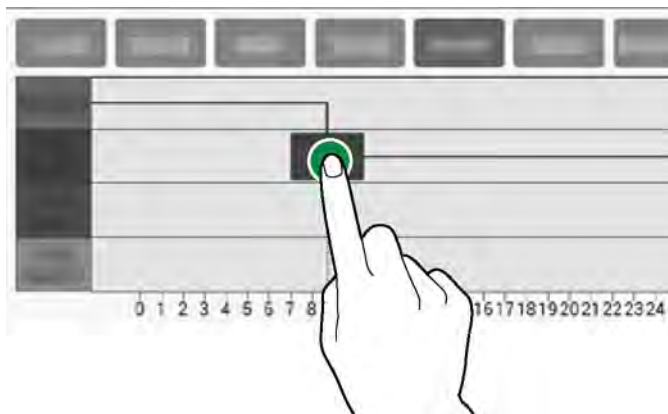
- Stuknij w dzień, dla którego zostaną ustawione przedziały czasowe.
- Stuknij przycisk „Dodaj”, następnie linijkę przedziału czasowego, aby pozycjonować prostokąt wskazujący czas.
- Przeciągnij prostokąt, aby precyzyjnie określić czas.

Aby usunąć prostokąt, stuknij przycisk „Usuń”, następnie stuknij prostokąt, który chcesz usunąć.

Ustawienia wykonane dla całego tygodnia lub jednego dnia mogą być kopiowane.

Stuknij „Kopiuj dzień”, aby móc:

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



Rys. 42

## IMPORT / EKSPORT

Obejmuje wszystkie funkcje eksportowania i importowania, dotyczy statystyk, ustawień maszyny, grafik itp.

### EVA-DTS

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

### USB

Zapisuje plik EVA-DTS na urządzeniu pamięci przenośnej USB.

### PROTOKÓŁ KOMUNIKACJI SZEREGOWEJ

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

### DDCMP - EDDCMP

Te funkcje posiadają następujące parametry możliwe do konfigurowania:

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

### DEX/UCS

Te funkcje posiadają następujące parametry możliwe do konfigurowania:

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

## WIDEO

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

### OBSŁUGIWANE FORMATY WIDEO

- Kody MP4 H264 oraz 25 klatek na sekundę.
- Kody AVI XVID, MPEG2 oraz 25 klatek na sekundę.
- Kody MOV MPEG4 oraz 25 klatek na sekundę.
- Maksymalna rozdzielczość wygaszacza ekranu: 1200x800
- Rozdzielczość materiałów wideo: 640x480.

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

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

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

## OBRAZY

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

### OBSŁUGIWANE FORMATY OBRAZÓW

- JPG, PNG

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

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

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

### LOGI BŁĘDÓW

eksportuje błędy stwierdzone i zapisane w maszynie do pliku dziennika.

Jest on zapisany w przenośnej pamięci USB.

## SYSTEM

### TEST SYGNAŁÓW WYJŚCIOWYCH

Umożliwia sprawdzenie głównych komponentów urządzenia.

Wyświetlane są komponenty, których działanie można sprawdzić.

Wybierz komponent przewidziany do sprawdzenia.

### ZAPARZACZ

włącza ruch modułu zaparzającego.

### POJEMNIK NA KAWĘ 1-2

Porcja ziaren kawy jest mielona.

### DOZOWNIK SILNIKOWY

Dozownik silnikowy napojów rozpuszczalnych jest włączany na kilka sekund.

### MIKSER

Mikser jest włączany na kilka sekund.

### OŚWIETLENIE

Oświetlenie urządzenia jest włączane na kilka sekund.

### ZAWORY ELEKTROMAGNETYCZNE

Wybrane zawory elektromagnetyczne są włączane na kilka sekund.

### POMPY

Wybrana pompa jest włączana na kilka sekund.

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

### TESTY CZUJNIKÓW I SYGNAŁÓW WEJŚCIOWYCH

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

W przypadku urządzeń z funkcją ON/OFF, stan jest wyświetlany za pomocą kodu kolorystycznego: zielony oznacza, że urządzenie jest włączone/aktywowane, czerwony, że jest wyłączone/dezaktywowane. W odniesieniu do czujników, wyświetlana jest wykryta wartość (np. temperatura).

### TESTY SYGNAŁÓW WYJŚCIOWYCH

Umożliwia sprawdzenie pracy różnych komponentów urządzenia.

Wyświetlane są komponenty, których działanie można sprawdzić.

Wybierz komponent przewidziany do przetestowania.

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

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

Po zwolnieniu przycisku komponent zostanie wyłączony.

### TEST EKRANU DOTYKOWEGO

Umożliwia sprawdzenie funkcji ekranu dotykowego.

Stuknij i przeciągnij palcem po ekranie.

Każde stuknięcie pozostawia ślad w innym kolorze.

#### NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE BOJLERA

Bojler może być napełniany i opróżniany. Obwód hydrauliczny jest napełniany automatycznie. Jeżeli prowadzone są prace w obrębie obwodu hydraulicznego lub gdy tworzą się znaczne zapowietrzenia, ręcznie napełnij obwód hydrauliczny.

Funkcja opróżniania bojlera otwiera zawór elektromagnetyczny, aby umożliwić wprowadzenie powietrza do bojlera i tym samym jego opróżnienie.

#### NAPEŁNIANIE BOJLERA

Bojler jest napełniany automatycznie po zainstalowaniu urządzenia.

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

#### OPRÓŻNIANIE BOJLERA

**i** **Bojler musi być opróżniany przez personel techniczny.**

**⚠ Woda znajdująca się w module podgrzewającym jest bardzo gorąca i może spowodować oparzenia.**

**Przed opróżnieniem bojlera odczekaj, aż woda w bojlerze schłodzi się.**

Urządzenie posiada procedurę „szybkiego schładzania” bojlera.

Funkcja opróżniania otwiera zawór elektromagnetyczny, aby umożliwić wprowadzenie powietrza do bojlera.

#### TESTY PARAMETRÓW MASZYNY

Ustawia czas uruchomienia komponentów w trakcie autotestu.

#### PRZYWRÓC USTAWIENIA FABRYCZNE

Umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia.

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

#### USTAWIENIA DATY I GODZINY

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

Ustaw bieżącą datę i godzinę.

#### JĘZYKI

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

Niektóre języki są dostępne w funkcji „zmień język”.

#### PROFILE UŻYTKOWNIKA

Niektóre funkcje programowania mogą zostać włączone/wyłączone dla użytkownika za pomocą profili dostępu.

Profil dostępu zapewnia, że użytkownik może korzystać z funkcji dostępnych jedynie dla niego.

Każdy profil użytkownika posiada hasło dostępu. Domyślne hasła to:

- Technik (4444);
- Dystrybutor (3333);
- Serwis (2222);
- Użytkownik (1111).

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

Z funkcji tej można korzystać w celu zmiany hasła dostępu dla każdego profilu użytkownika; stuknij ikonę klawiatury, aby zmienić hasło.

## **SIEĆ**

Dotyczy wyłącznie modeli Plus.

Konfiguracje sieci różnią się w zależności od sieci i/lub wybranego operatora telefonicznego oraz wprowadzonych zabezpieczeń sieci.

### **Wi-Fi**

Włącza i konfiguruje połączenie Wi-Fi urządzenia.

Umożliwia połączenie się urządzenia z siecią Wi-Fi. Urządzenie obsługuje systemy szyfrowania sieci Wi-Fi (kryptografia).

Otwarte szyfrowanie nie gwarantuje jakiegokolwiek ochrony.

W momencie aktywowania połączenia Wi-Fi, urządzenie pokazuje, które sieci Wi-Fi są dostępne.

Wybierz nazwę sieci Wi-Fi (SSID), aby się do niej połączyć; jeżeli sieć Wi-Fi jest ukryta, konieczna jest znajomość jej nazwy (SSID) i należy ją wprowadzić ręcznie.

Parametry sieci (takie, jak adres IP, ...) mogą być:

- przypisane automatycznie (DHCP) lub
- ręczne.

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

**ⓘ Parametry odnoszące się do środków ostrożności oraz hasła dostępu do sieci Wi-Fi muszą być ustawiane ręcznie.**

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

Zmiana adresu MAC nie jest możliwa.

## **BLUETOOTH**

Włącza i konfiguruje połączenie Bluetooth oraz umożliwia wymianę danych (na niewielkich odległościach) pomiędzy urządzeniem a innymi urządzeniami.

Aby połączyć się z urządzeniem Bluetooth, musisz:

- wprowadzić numer identyfikacyjny sprzętu.
- umożliwić znajdowanie urządzenia podczas wyszukiwania urządzeń Bluetooth.

Bezprzewodowy sygnał w trybie wykrywania umożliwia wykrycie urządzenia przez inne urządzenia.

- wprowadź kod uwierzytelniania, aby skojarzyć urządzenie Bluetooth.

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

Zostaną wyświetlone wszystkie skojarzone urządzenia.

## **USTAWIENIA 3G**

Ustawia i konfiguruje parametry połączenia 3G.

Włącz połączenie 3G, aby przeglądać i konfigurować parametry.

Wartości parametrów (np. adres APN, dane dostępu...) różnią się w zależności od dostawcy usług telefonicznych: należy wnioskować o ich przekazanie u dostawcy usług.

## **ZAPORA SIECIOWA - FIREWALL**

Włącza/wyłącza zaporę sieciową w celu ochrony połączeń przychodzących do urządzenia.



## **AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA**

Wskazuje wersję oprogramowania urządzenia. Umożliwia również dokonanie aktualizacji oprogramowania urządzenia za pomocą urządzenia pamięci przenośnej USB lub połączenia sieciowego.

## **AKTUALIZACJA ZA POMOCĄ URZĄDZENIA USB**

Oprogramowanie urządzenia może zostać zaktualizowane za pomocą urządzenia pamięci przenośnej USB.

- Wprowadź urządzenie pamięci przenośnej USB zawierające nowe oprogramowanie.
- Wyszukaj system plików pamięci USB i wybierz plik zawierający aktualizację oprogramowania.

## **INFORMACJE**

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

---

## **ŁĄCZNOŚĆ**

---

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

**(i) Aby urządzenie mogło wysyłać powiadomienia drogą mailową, musisz mieć aktywne połączenie sieciowe.**

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

Włącz funkcję, aby umożliwić ustawienie parametrów dostarczania wiadomości email.

Parametry różnią się w zależności od zastosowanego serwera email (dostawcy usług wiadomości email). Urządzenie zapewnia zestaw wstępnie skonfigurowanych parametrów dla głównych dostawców usług poczty email w Internecie.

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

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

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

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

Po ustawieniu parametrów możesz wysłać testową wiadomość email, aby sprawdzić prawidłowość konfiguracji.

## **POWIADOMIENIA O ZDARZENIACH**

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

## **POWIADOMIENIA O BŁĘDACH**

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

**Integralność maszyny oraz jej zgodność z odpowiednimi przepisami dotyczącymi systemów musi być sprawdzana co najmniej raz do roku przez wyspecjalizowany personel.**

**(i) Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych, które wymagają demontażu komponentów.**

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

### WPROWADZENIE OGÓLNE

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, musi ono podlegać okresowej konserwacji.

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

Czynności opisane w niniejszym rozdziale nie obejmują całości interwencji konserwacyjnych.

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

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

**Pod żadnym pozorem nie wolno myć urządzenia strumieniami wody.**

### WYŁĄCZNIK GŁÓWNY I BEZPIECZNIK TOPIKOWY

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

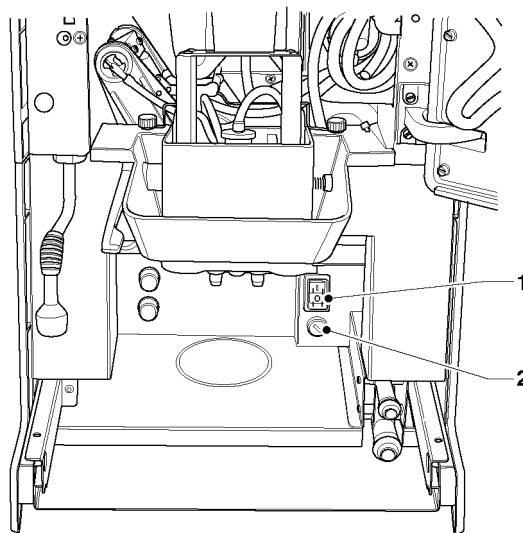
**Ważne!**

**Zespół zacisków przewodu linii, bezpiecznik linii i filtr hałasu są zawsze pod napięciem.**

**Wewnątrz urządzenia jedynie części oznaczone poniższym symbolem są pod napięciem.**



**Należy zdjąć osłony zabezpieczające po odłączeniu urządzenia od zasilania.**



Rys. 43

1. Wyłącznik główny
2. Bezpiecznik linii

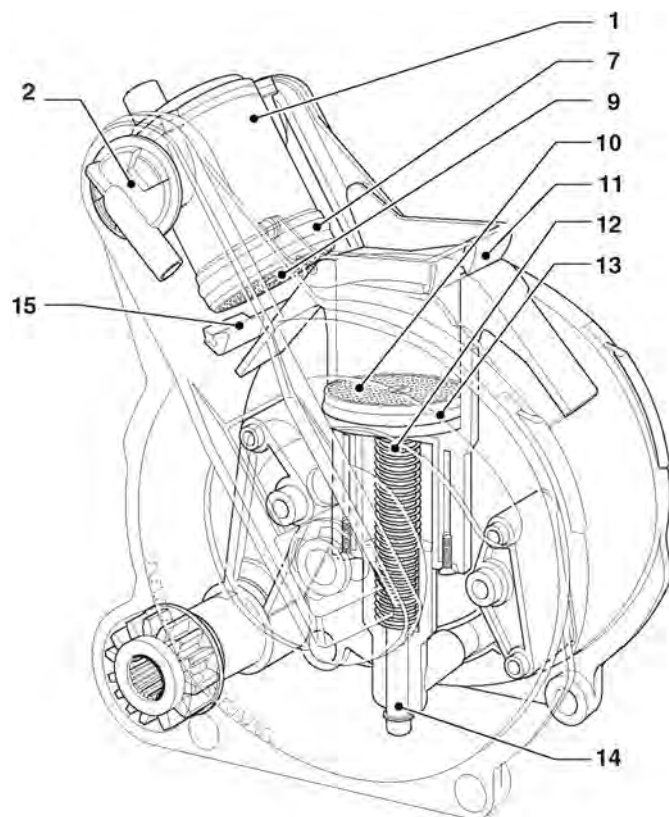
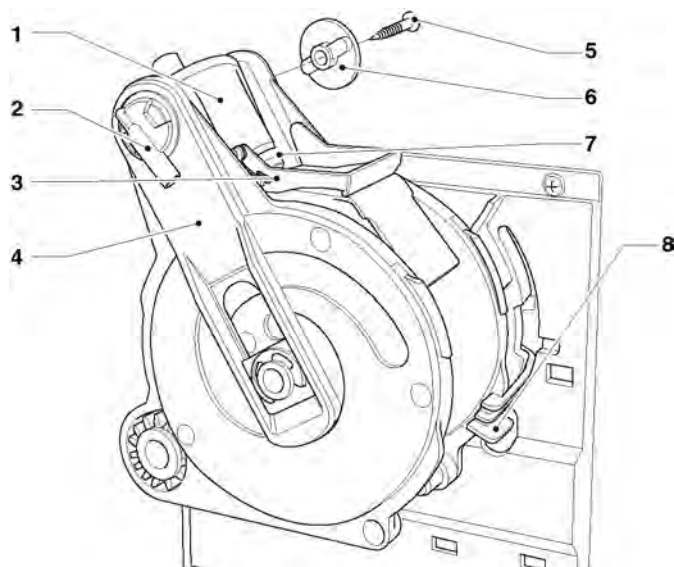
## SERWISOWANIE MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO

Z4000

Po wydaniu 10 000 napojów lub raz na 6 miesięcy moduł przygotowania kawy wymaga wykonania niewielkich czynności konserwacyjnych, w celu optymalizacji pracy z upływem czasu.

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

1. Odłącz dyszę wylotową kawy od modułu, obracając ją o 90° od drążka łączącego i pociągnij do siebie.
2. Podnieś dźwignię blokady modułu z prawej strony do góry aż znajdzie się w pozycji poziomej.
3. Wyjmij moduł przygotowania kawy.



Rys. 44

1. Górny tłok
2. Dysza wylotowa kawy
3. Zgarniacz dolnego tłoka
4. Profil łączący
5. Śruba pozycjonująca górny tłok
6. Podkładka pozycjonująca
7. Uszczelka górnego tłoka
8. Dźwignia blokady modułu
9. Filtr górny
10. Filtr dolny
11. Dolny zgarniacz
12. Dolny tłok
13. Uszczelka dolnego tłoka
14. Trzpień prowadząca tłoka
15. Zgarniacz górnego tłoka
16. Pokrywa modułu

#### **ZDEJMOWANIE/WYMIANA GÓRNEGO FILTRA I USZCZELKI**

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

1. Odkręć śrubę pozycjonującą (5) oraz wyjmij podkładkę pozycjonującą (6).
2. Obróć górny tłok (1) do góry.
3. Zdejmij i wymień górną uszczelkę (7).
4. Odkręć górny filtr (9), aby mógł zostać zdjęty i wymieniony.

#### **ZDEJMOWANIE/WYMIANA DOLNEGO FILTRA I USZCZELKI**

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

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

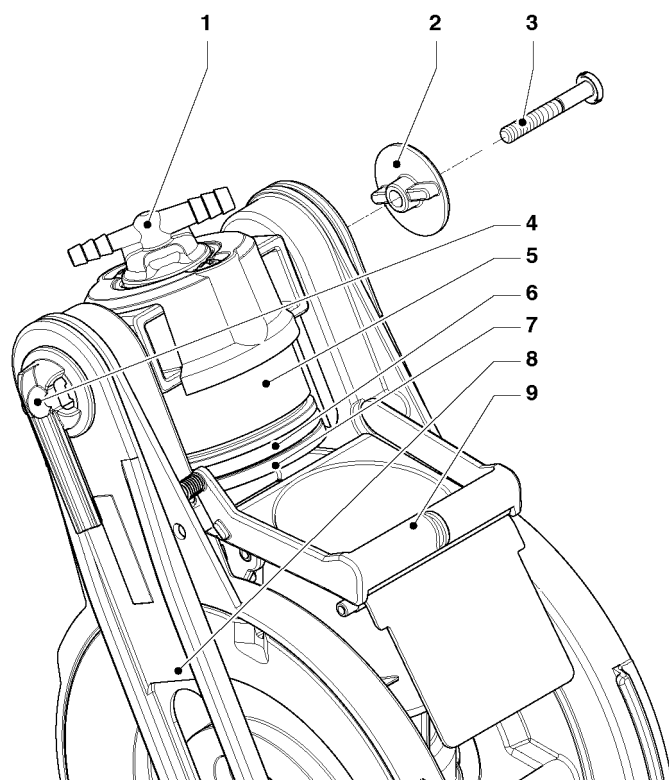
# SERWISOWANIE MODUŁU ZAPARZAJĄCEGO

## Z4000 ESFB

Po wydaniu 10 000 napojów lub raz na 6 miesięcy moduł zaparządzający wymaga wykonania niewielkich czynności konserwacyjnych, w celu optymalizacji pracy z upływem czasu.

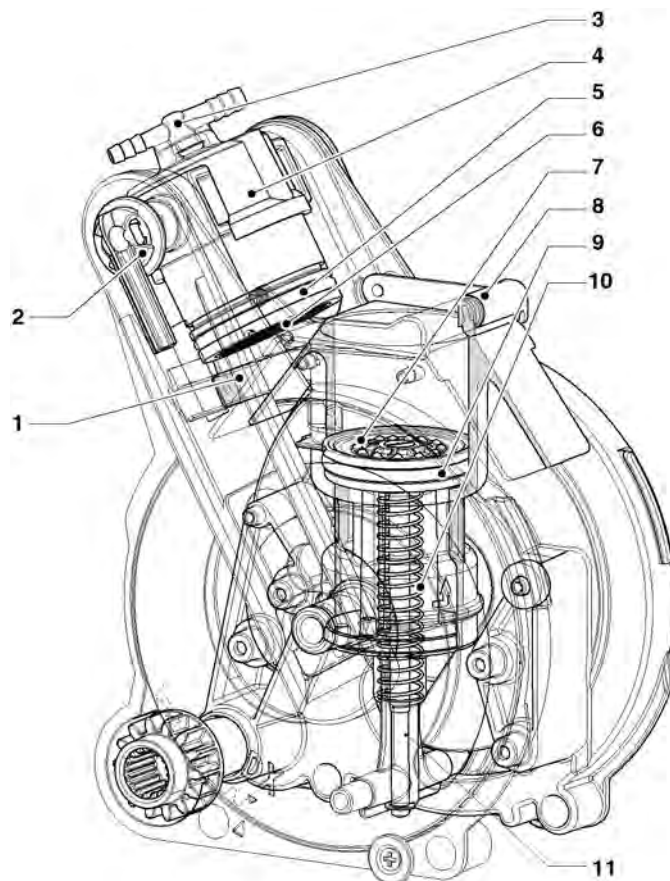
Aby przeprowadzić czynności konserwacyjne, należy wyjąć moduł zaparządzający w następujący sposób:

1. Odłącz dyszę wylotową espresso od modułu, obracając ją o 90° od drążka łączącego i pociągnij do siebie.
2. Odłącz dyszę wylotową freshbrew od modułu, obracając ją o 90° od drążka łączącego i pociągnij do siebie.
3. Podnieś dźwignię blokady modułu, obracając ją do momentu, gdy znajdzie się w pozycji poziomej.
4. Wyjmij moduł zaparządzający.



Rys. 45

1. Dysza freshbrew
2. Podkładka blokująca
3. Śruba blokująca
4. Dysza do wydawania espresso
5. Górny tłok
6. Uszczelka górnego tłoka
7. Filtr górny
8. Profil łączący
9. Zgarniacz dolnego tłoka



Rys. 46

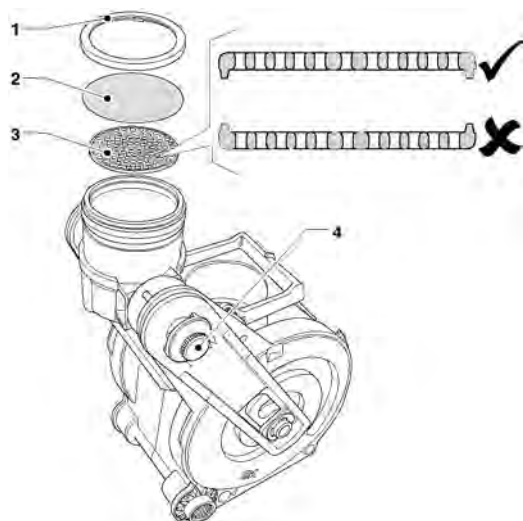
1. Zgarniacz górnego tłoka
2. Dysza do wydawania espresso
3. Dysza do wydawania napojów freshbrew
4. Górny tłok
5. Uszczelka górnego tłoka
6. Filtr górny
7. Filtr dolny
8. Zgarniacz dolnego tłoka
9. Uszczelka dolnego tłoka
10. Sprężyna dolnego tłoka
11. Komora zaparzania

## ZDEJMOWANIE/WYMIANA GÓRNEGO FILTRA I USZCZELKI

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

1. Odkręć śrubę blokującą .
2. Obróć górny tłok do góry.
3. Zdejmij i wymień górną uszczelkę.
4. Odkręć pierścień uszczelniający, aby wyjąć górny filtr.

**i** Ponownie załóż mocowanie filtra, upewniając się, że płaska powierzchnia zwrócona jest do góry.



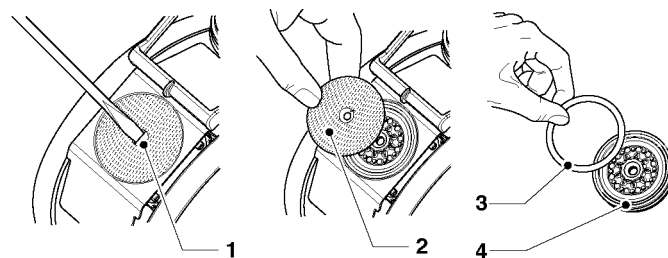
Rys. 47

1. Pierścień uszczelniający
2. Filtr górnego tłoka
3. Dyfuzor
4. Śruba

## ZDEJMOWANIE/WYMIANA DOLNEGO FILTRA I USZCZELKI

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

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



Rys. 48

1. Śruba
2. Filtr
3. Uszczelka
4. Dyfuzor

## CZYNNOŚCI OKRESOWE

Niniejsza instrukcja przedstawia potencjalnie słabe punkty i zawiera informacje na temat kontrolowania możliwego rozwoju bakterii.

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

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

## DEZYNFEKCJA

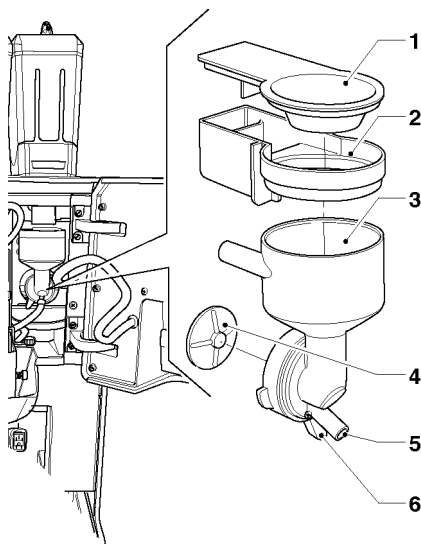
- Wszystkie komponenty wchodzące w kontakt z produktami żywnościowymi, w tym węże, muszą zostać wyjęte z urządzenia, a ich wszystkie części zdemontowane;
- Wszystkie resztki i widoczne powłoki muszą zostać mechanicznie usunięte za pomocą gazików i miękkich szczotek, w razie konieczności.
- Komponenty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

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

## MIKSER

W przypadku urządzeń przygotowujących napoje z produktów rozpuszczalnych, należy usuwać komponenty w następujący sposób:

1. Odłącz węże od złączy miksera.
2. Przekręć pierścień zabezpieczający miksera w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara i wyjmij mikser. Pamiętaj w szczególności o pełnym zablokowaniu miksera po jego ponownym zamontowaniu.
3. Rozdziel kompletny mikser na poszczególne elementy.



Rys. 49

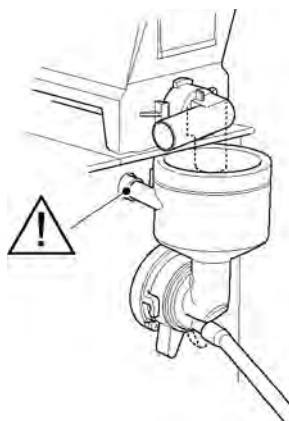
1. Lejek zsypu produktu
2. Taca odciągająca
3. Kielich miksera
4. Tarcza miksera
5. Przyłącze wężyka do podawania napojów
6. Pierścień zabezpieczający miksera

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



Rys. 50

5. Namaczaj części przez ok. 20 minut w pojemniku zawierającym uprzednio przygotowany roztwór sterylizujący. Wymyj wszystkie komponenty produktem sterylizującym (stosuj dawki wskazane przez producenta), w razie konieczności mechanicznie usuwając pozostałości i widoczne powłoki za pomocą miękkich szczotek i gazików.
6. Sprawdź, czy uszczelnienie osi silnika miksera nie jest uszkodzone lub zużyte i nie utraciło elastyczności.
7. Ponownie zamontuj cały mikser po dokładnym ich przepłukaniu i wysuszeniu.
8. Ponownie załóż mikser, upewniając się, dysza wody została poprawnie wprowadzona do miksera.



Rys. 51



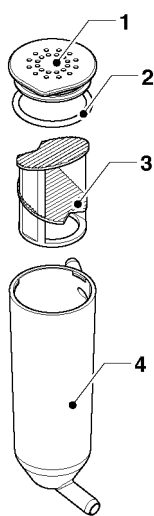
## Po ponownym zainstalowaniu komponentów niezbędne jest:

Umycie miksera i dodanie kilku kropel roztworu dezynfekującego a następnie dokładne przepłukanie, aby usunąć wszelkie pozostałości użytego roztworu.

### DYSZA DYFUZORA

Tylko w modelach wyposażonych w dyszę dyfuzora.

1. Zdejmij dyszę dyfuzora z kołnierza podtrzymującego.
2. Rozłącz komponenty dyszy dyfuzora.
3. Przejdź do dezynfekcji, pamiętając w razie konieczności o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików lub miękkich szczotek.
4. Dokładnie przepłucz komponenty przed ich ponownym zamontowaniem.



Rys. 52

1. Pokrywa
2. Uszczelka
3. Dyfuzor
4. Korpus dyszy dyfuzora

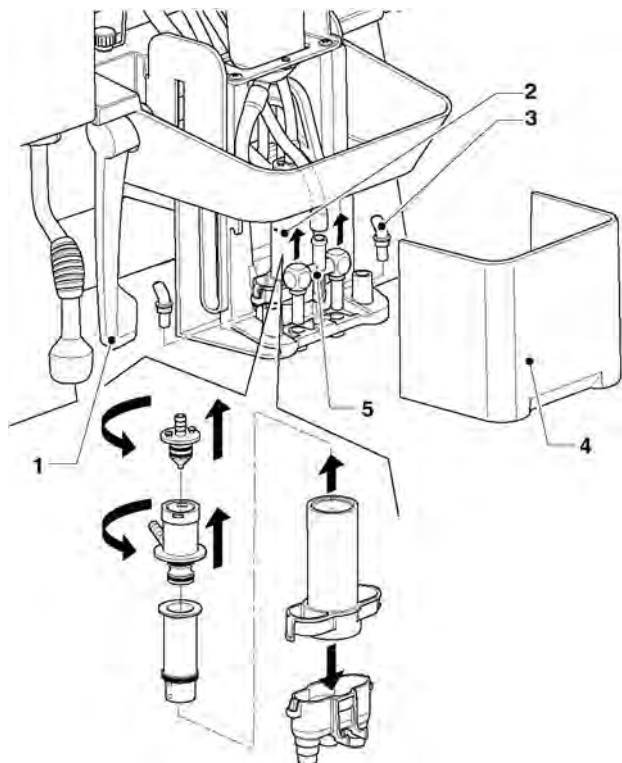
## CZYSZCZENIE DYSZ I WĘŻYKÓW

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

W celu wyczyszczenia dysz należy postępować następująco:

1. Pociągnij w dół Dźwignię regulacji dysz
2. Zdejmij osłonę i odłącz przewody od dysz.
3. Odłącz przewód podający kawę od dyszy rozdzielającej
4. Odłącz dyszę rozdzielającą kawy od podstawy dysz.
5. Wyjmij dyszę rozdzielającą kawy, dyszę spieniacza mleka (jeśli występuje) oraz dysze podające pozostałe napoje. W modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka odłącz wszystkie części dyszy spieniacza mleka.
6. Przejdź do dezynfekcji komponentów, pamiętając w razie konieczności o mechanicznym usunięciu resztek oraz widocznych powłok za pomocą gazików lub miękkich szczotek.

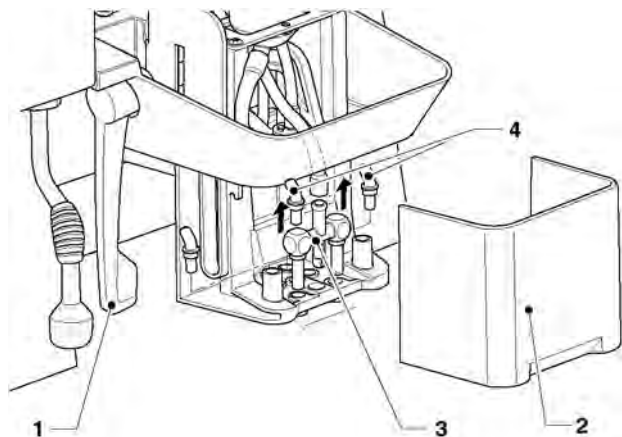
Wyczyść wężyki (jeśli występują) szmatką namoczoną w roztworze dezynfekującym.



Rys. 53

1. Dźwignia przesuwająca dysze
2. Dysza spieniąca (tylko w modelach wyposażonych w moduł świeżego mleka)
3. Dysze do podawania napojów rozpuszczalnych
4. Zdemontowana pokrywa dyszy
5. Dysza rozdzielająca kawę

MODELE NIWYPOSAŻONE W MODUŁ ŚWIEŻEGO MLEKA



Rys. 54

1. Dźwignia przesuwająca dysze
2. Zdemontowana pokrywa dyszy
3. Dysza podawania kawy
4. Dysze do podawania napojów rozpuszczalnych

## WYJMOWANIE POJEMNIKÓW NA PRODUKTY

Pojemniki są wyposażone w magnetyczny czujnik bezpieczeństwa, który wskazuje elektronicznie sterującej, czy pojemniki są zamontowane, czy też nie.

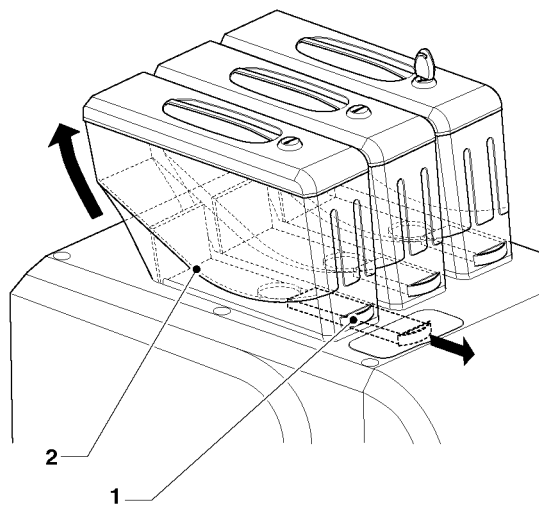
Jeżeli czujnik nie wykryje obecności żadnych pojemników, młynki zostaną wyłączone.

Aby wyjąć pojemniki na produkty (ziarna kawy lub produkty w proszku), po prostu pociągnij uchwyt blokujący, a następnie podnieś pojemnik chwytając od tyłu.

**Zawsze wyjmuj pojemnik chwytając za jego tylną część.**

**Niezastosowanie się do tej procedury może spowodować obrażenia (przypadkowe zadziałanie młynka).**

Gdy uchwyt blokujący pojemnika zostanie pociągnięty, zamyka on pokrywę i jednocześnie uwalnia pojemnik z urządzenia. Podczas ponownego wkładania, umieść pojemnik i popchnij uchwyt do wewnątrz pojemnika. Upewnij się, że pojemnik jest odpowiednio zabezpieczony w urządzeniu.



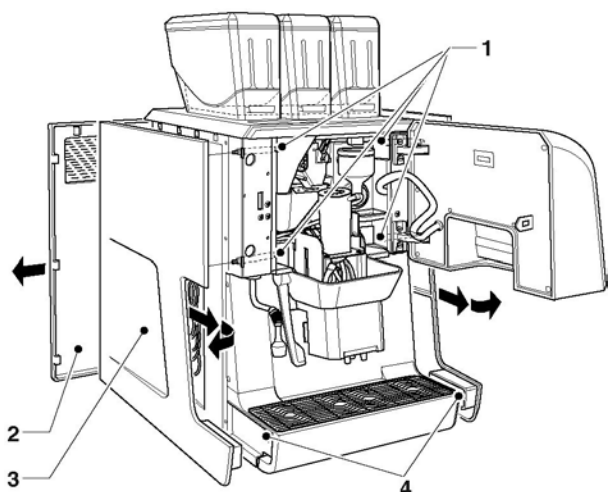
Rys. 55

1. Uchwyt blokujący
2. Magnes

## ZDEJMOWANIE PANELI BOCZNYCH I TYLNYCH

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

1. Wyjmij pojemnik na pozostałości ciekłe.
2. Wykręć wkręty mocujące panele boczne.
3. Wykręć śruby radełkowane mocujące panele boczne.
4. Przesuń panele boczne do przodu, celem ich wyjęcia.
5. Aby zdjąć tylny panel, przesuń go w lewo. Aby ponownie zamontować panele, powtórz proces w odwrotnej kolejności.



Rys. 56

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

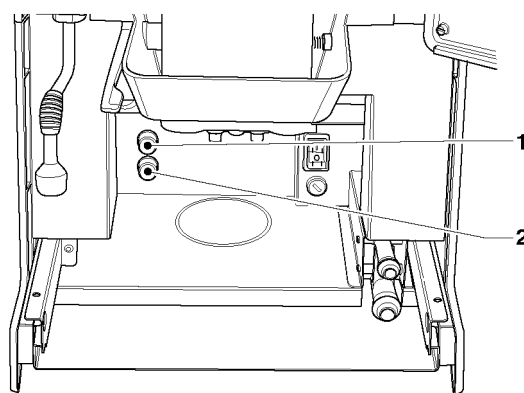
## OCHRONA TERMICZNA BOJLERA

Bojlery są zabezpieczone przed przegrzaniem za pomocą termostatów bezpieczeństwa, które dezaktywują element grzewczy bojlera, gdy w systemie sterującym wystąpi błąd.

Termostat interweniuje, gdy temperatura wody wewnątrz urządzenia przekroczy próg bezpieczeństwa.

**ⓘ** Jeżeli zachodzi konieczność przeprowadzenia prac na termostacie, przed stwierdzeniem przyczyny i ręcznym zresetowaniem termostatu konieczne jest odczekanie, aż bojler się ochłodzi

**⚠** Jeżeli termostat bezpieczeństwa będzie się załączał, konieczna będzie jego wymiana wraz z bojlerem. Sonda temperatury bojlera i uszczelnienie złączy mogły ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.



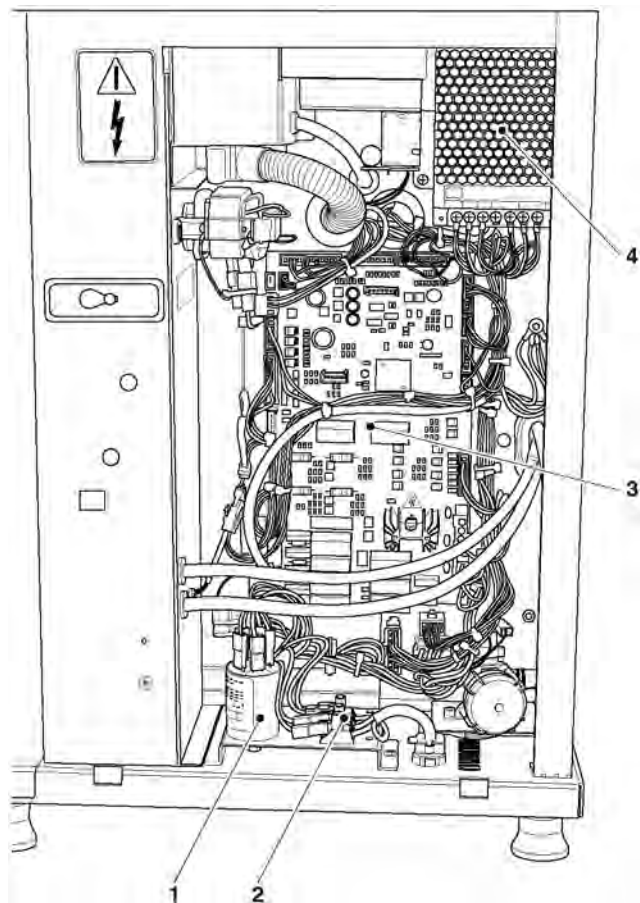
Rys. 57

1. Termostat bezpieczeństwa bojlera pary\*
  2. Termostat bezpieczeństwa bojlera espresso
- \*modele wyposażone w moduł świeżego mleka

## PŁYTY STERUJĄCE

Płyty sterujące zostały zaprojektowane tak, aby były wykorzystywane w różnych modelach urządzenia.

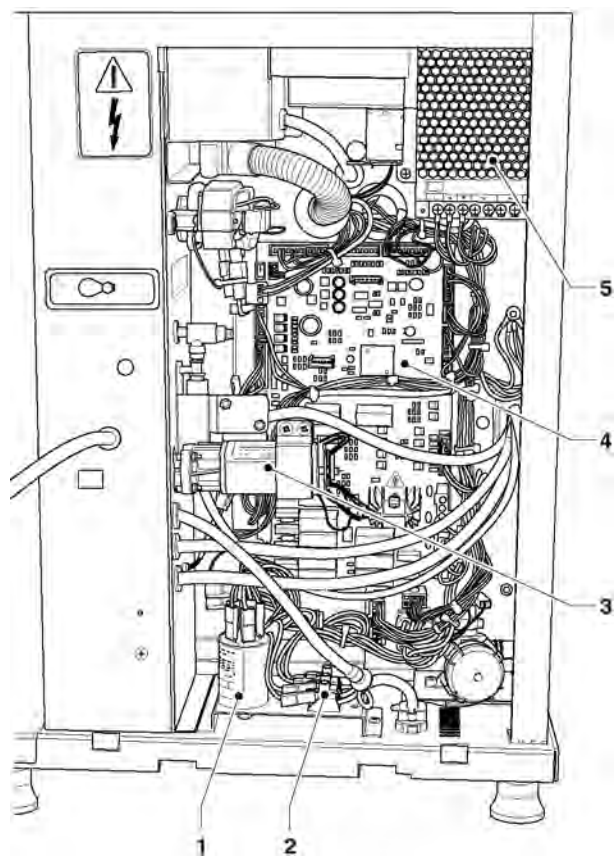
Jeżeli płyty wymagają wymiany, konfiguracja płyty musi zostać sprawdzona oraz musi zostać załadowane odpowiednie oprogramowanie.



Rys. 58

1. Filtr przeciw zakłóceń
2. Terminal przyłączeniowy
3. Płyta sterowania
4. Zasilacz

## WERSJA URZĄDZENIA WYPOSAŻONA W MODUŁ ŚWIEŻEGO MLEKA



Rys. 59

1. Filtr przeciwzakłóceń
2. Terminal przyłączeniowy
3. Pompa mleka
4. Płyta sterująca
5. Zasilacz

## ZASILACZ

Zasilacz zapewnia napięcie 24 VDC dla elementów elektronicznych urządzenia oraz napięcie 24 VDC dla niektórych komponentów. Zasilacz nie wymaga kalibracji i/lub konserwacji.

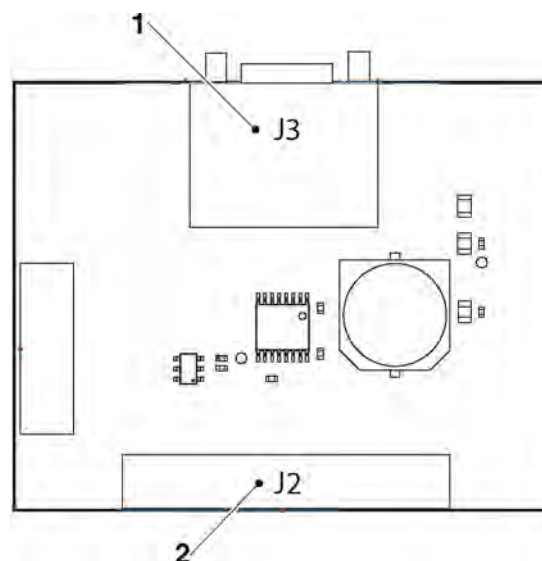
**Ostrzeżenie!!!**

Układ zasilania jest podłączony do sieci elektrycznej. W przypadku, gdy konieczne jest wykonanie prac związanych z układem zasilania (przykładowo, jego wymiana), należy upewnić się, że maszyna została odłączona od sieci elektrycznej.

## PŁYTKA MODUŁU PŁATNOŚCI

Dotyczy tylko niektórych modeli.

Tablica umożliwia podłączenie systemu płatności MDB.



Rys. 60

1. Podłączenie do ekranu dotykowego
2. Podłączenie systemu płatności

## PŁYTA STERUJĄCA

Płyta jest zasilana napięciem 24 V i steruje uruchamianiem różnych komponentów odbiorczych i odczytów z czujników.

Wskaźniki LED sygnalizują następujące działania:

- Dioda LED DL1 (38) sygnalizująca resetowanie
- Dioda LED DL2 (19) sygnalizująca działanie (miga w trakcie normalnej eksploatacji)
- Żółta dioda LED DL3 (15) sygnalizująca zasilanie - wskazuje obecność +5 V DC
- Żółta dioda LED DL4 (17) - impulsy przepływomierza
- Dioda DL5 (15) jest nieużywana
- Czerwona dioda LED DL6 (21) wskazuje, że element grzejny bojlera espresso jest wysterowany
- Czerwona dioda LED DL7 (20) wskazuje, że element grzejny bojlera pary jest wysterowany

### FUNKCJA PRZEKAŹNIKÓW

RL1: Młynek

RL2: Cewka zwalniająca kawę

RL3: Młynek 2\*

RL4: Cewka zwalniająca kawę 2\*

RL5: Pompa wody

RL6: Silnik miksera

RL7: Przełącznik bezpieczeństwa 230 V

RL9: Przełącznik bezpieczeństwa 24 V

RL11: Przełącznik zasilający młynki o odwrotnym kierunku pracy silnika

\* modele z dwoma młynkami

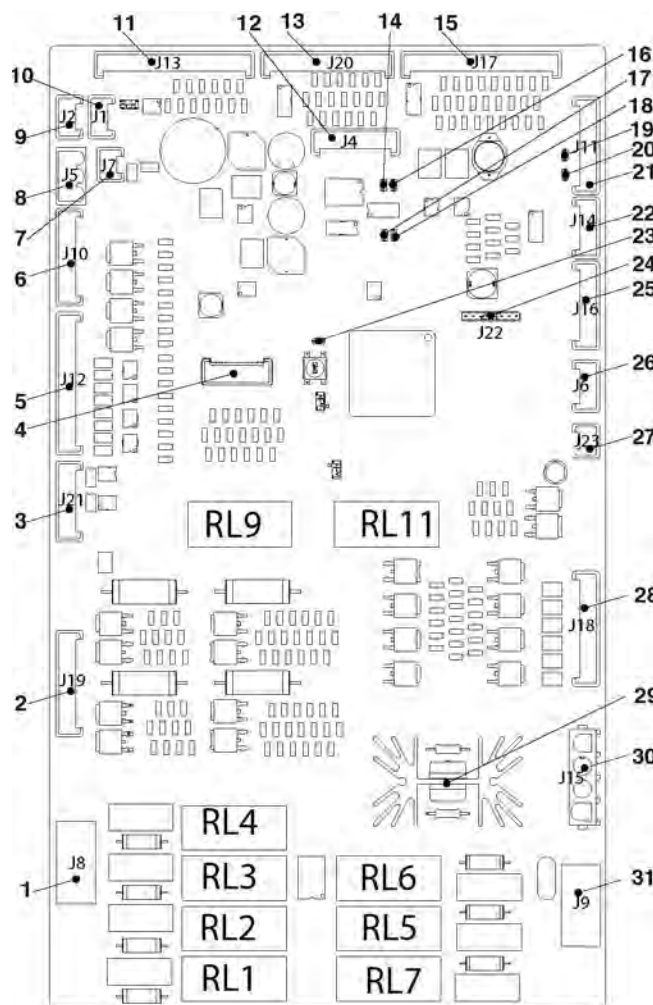
Przełącznik bezpieczeństwa RL7 odłącza przewód zabezpieczenia (230 V) po otwarciu drzwi.

Przełącznik bezpieczeństwa RL9 przerywa 24 V po otwarciu drzwi.

### DANE IDENTYFIKACYJNE MODELU

Złącze J20 (wraz ze zworkami) umożliwia zidentyfikowanie modelu urządzenia.

model	Pin 1	Pin 2	Pin 3
Kalea	H (5 V)	H (5 V)	H (5 V)
Kalea Plus	H (5 V)	L (0V)	H (5 V)
Kalea Plus cappuccinatore	H (5 V)	H (5 V)	L (0V)



Rys. 61

1. (J8) Młynki, cewki zwalniające kawę, przełącznik AC
2. (J19) silnik modułu zaparzającego, mikroprzełącznik sterowania modułem zaparzającym, pompa mleka
3. (J21) Nieużywany
4. Upkey
5. (J12) Zawory elektromagnetyczne, zawory elektromagnetyczne modułu świeżego mleka\*, miksery
6. (J10) Mechaniczny licznik wydanych napojów \*
7. (J7) Nieużywany
8. (J5) Zasilanie płyty 24 VDC
9. (J2) Magistrala CAN
10. (J1) Magistrala CAN
11. (J13) Wejścia cyfrowe
12. (J4) Gniazdo złącza szeregowego/ Programowanie kablem
13. (J20) Identyfikacja modelu
14. Dioda LED DL5 - impulsów przepływomierza
15. (J17) Wejścia cyfrowe
16. Dioda LED DL4 - impulsów przepływomierza
17. Dioda LED DL1 resetowania
18. Dioda LED DL2 sygnalizująca pracę
19. Dioda LED DL7 sygnalizująca wysterowanie bojlera espresso
20. Dioda LED DL6 sygnalizująca wysterowanie bojlera pary
21. (J11) Sondy bojlerów
22. (J14) Czujniki obecności pojemników na produkty
23. Dioda LED DL3 sygnalizująca zasilanie
24. (J22) Płyta rozszerzająca
25. (J16) Oświetlenie obszaru wydawania napojów\*
26. (J6) Wentylatory odsysania pary
27. (J23) Sonda poziomu wody w bojlerze pary
28. (J18) Regulacja młynka\*, dozowniki silnikowe, zawór elektromagnetyczny modułu świeżego mleka
29. Triaki sterujące grzaniem bojlerów
30. (J15) Podłączenie obwodów grzewczych bojlerów
31. (J9) Silnik młynka, pompa wody, przełączniki AC

\* Jeżeli występują

\*\* W wersji Plus

## **INSTALACJA I/ LUB AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA**

**i** Instalacja i/lub aktualizacja systemu operacyjnego spowoduje skasowanie oprogramowania aplikacji, danych statystycznych, ustawień i personalizacji.

**Materiały wideo/obrazy wykorzystywane w listach odtwarzania zostaną usunięte.**

Należy skorzystać z kopii zapasowej umieszczonej wcześniej na zewnętrznym nośniku pamięci USB aby zapisać ustawienia, personalizacje, materiały video, grafiki. Oprogramowanie musi zostać zainstalowane i/lub zaktualizowane za pomocą urządzenia pamięci przenośnej USB (w momencie rozruchu urządzenia).

**i** Urządzenie pamięci przenośnej USB musi zostać sformatowane za pomocą systemu plików FAT32 i zawierać wyłącznie pliki niezbędne do aktualizacji.

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

### **KLUCZ 1 „KLUCZ SYSTEMU” SYSTEM OPERACYJNY**

Należy postępować w poniższy sposób:

1. Skopiuj pojedyncze pliki systemu operacyjnego do głównego katalogu na urządzeniu pamięci przenośnej USB.
2. Wyłącz urządzenie.
3. Wsuń urządzenie pamięci przenośnej USB do portu USB znajdującego się w ekranie dotykowym. Zobaczysz go po otwarciu drzwiczek urządzenia.”.
4. Włącz urządzenie.
5. Zostaną wyświetlone niektóre komunikaty dotyczące postępów aktualizacji.  
Aktualizacja może zająć kilka minut.
6. Po zakończeniu aktualizacji pojawi się komunikat nakazujący usunięcie urządzenia pamięci przenośnej USB.
7. Po usunięciu urządzenia pamięci przenośnej USB, urządzenie automatycznie uruchomi się ponownie.
8. Zainstaluj oprogramowanie użytkowe.

### **KLUCZ 2 „KLUCZ APLIKACJI” APLIKACJA**

Należy postępować w poniższy sposób:

1. Skopiuj pojedyncze pliki systemu operacyjnego do głównego katalogu na urządzeniu pamięci przenośnej USB.
2. Wyłącz urządzenie.
3. Wsuń urządzenie pamięci przenośnej USB do portu USB znajdującego się w ekranie dotykowym. Zobaczysz go po otwarciu drzwiczek urządzenia.
4. Włącz urządzenie.
5. Zostaną wyświetlone niektóre komunikaty dotyczące postępów aktualizacji.  
Aktualizacja może zająć kilka minut.
6. Po zakończeniu aktualizacji pojawi się komunikat nakazujący usunięcie urządzenia pamięci przenośnej USB.
7. Po usunięciu urządzenia pamięci przenośnej USB, urządzenie automatycznie uruchomi się ponownie.
8. Kreator ustawień wstępnych zostanie wyświetlony po uruchomieniu (model urządzenia, język, nazwa maszyny, ...).

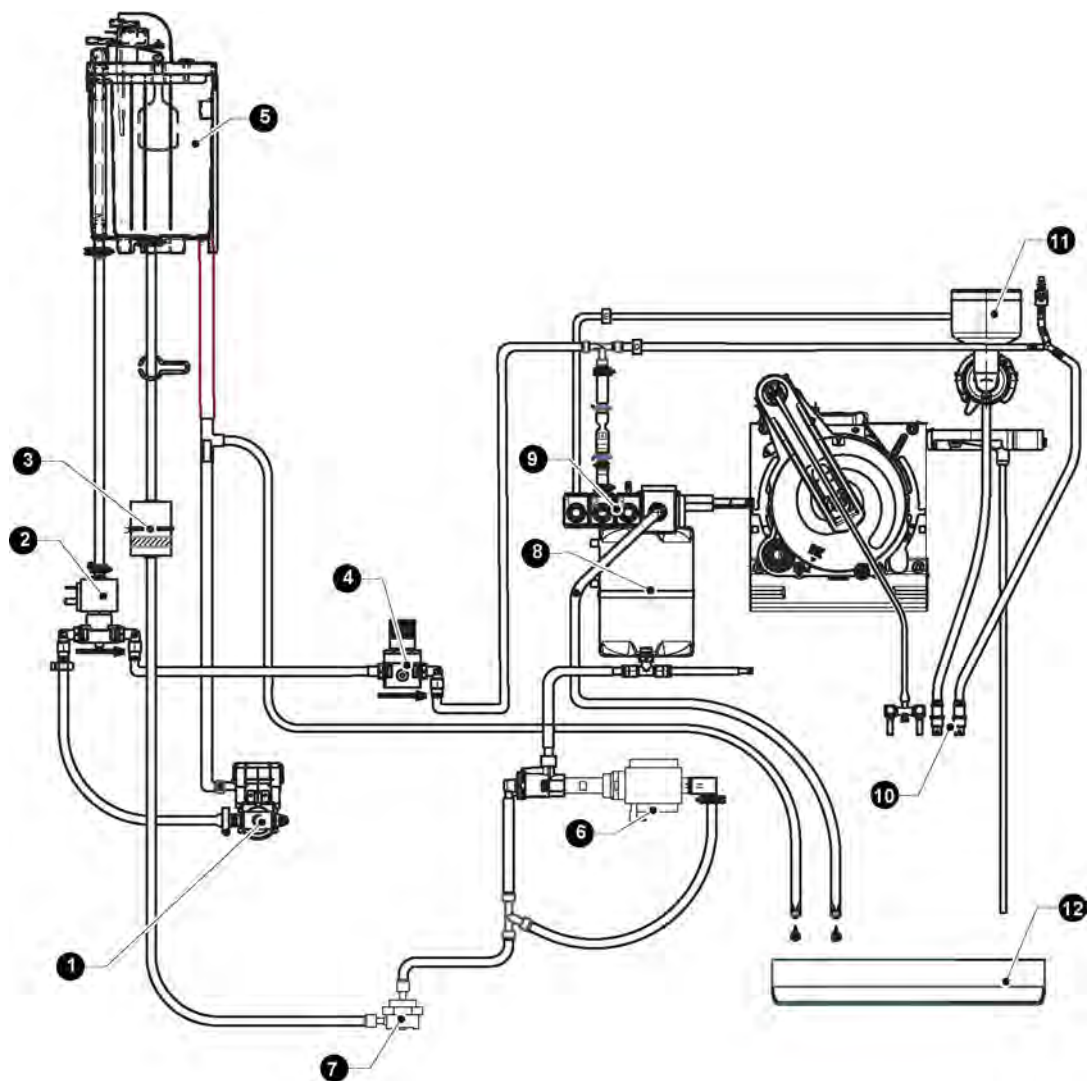
**i** Sama Aktualizacja oprogramowania użytkowego zachowuje ustawienia, personalizacje oraz materiały wideo/obrazy do umieszczenia na listach odtwarzania.





# OBWÓD HYDRAULICZNY KALEA

ESPRESSO



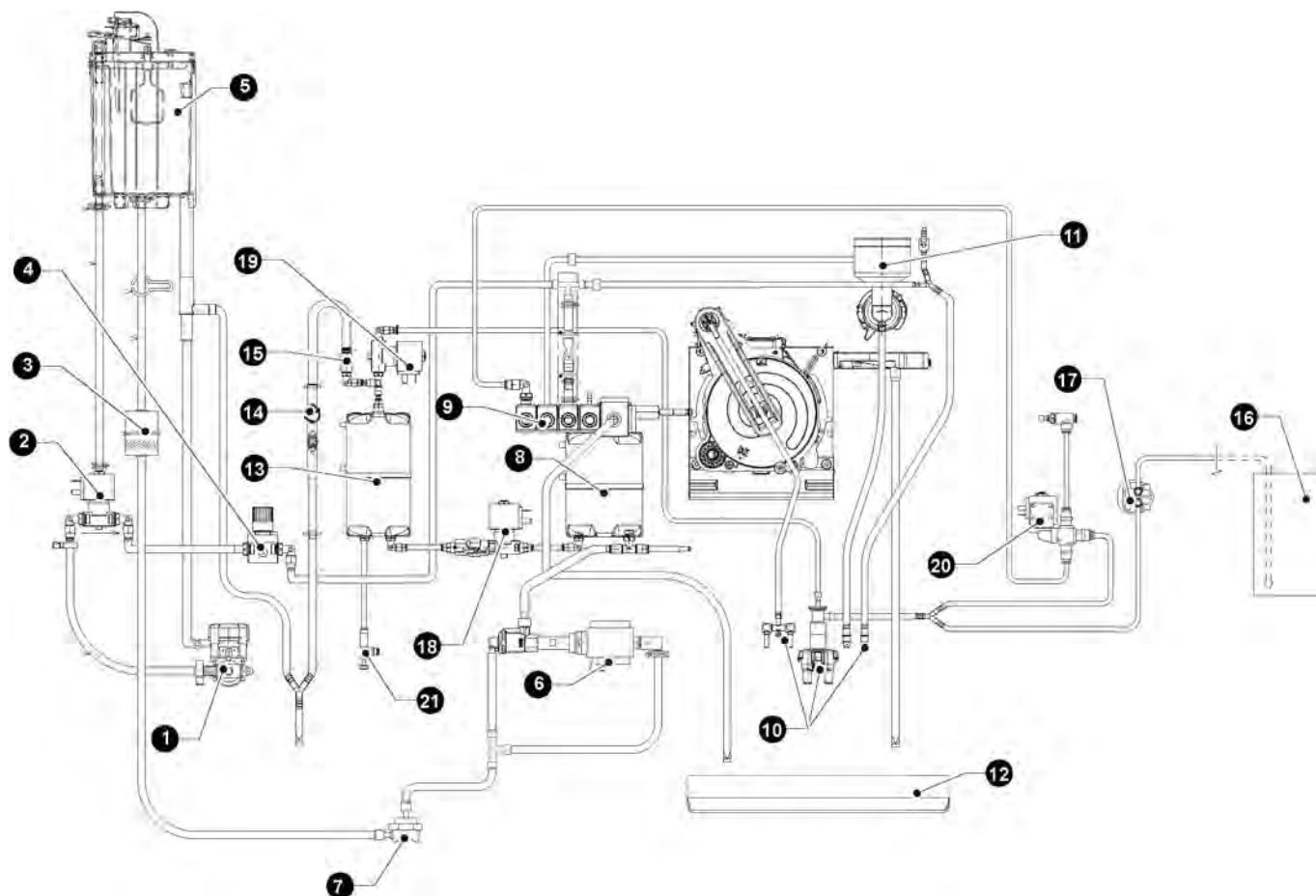
1. zawór elektromagnetyczny wody wlotowy
2. zawór elektromagnetyczny miksera
3. filtr mechaniczny
4. reduktor ciśnienia\*
5. zbiornik wyrównawczy
6. pompa
7. przepływomierz – licznik przepływu wody
8. boiler
9. zawory elektromagnetyczne
10. dysze wydające
11. mikser

12. pojemnik na pozostałości ciekłe

\* wyłącznie w modelach wyposażonych w system mieszania, regulujący temperaturę wydawanej gorącej wody

# INSTALACJA HYDRAULICZNA KALEA

## ESPRESSO WRAZ Z MODUŁEM ŚWIEŻEGO MLEKA



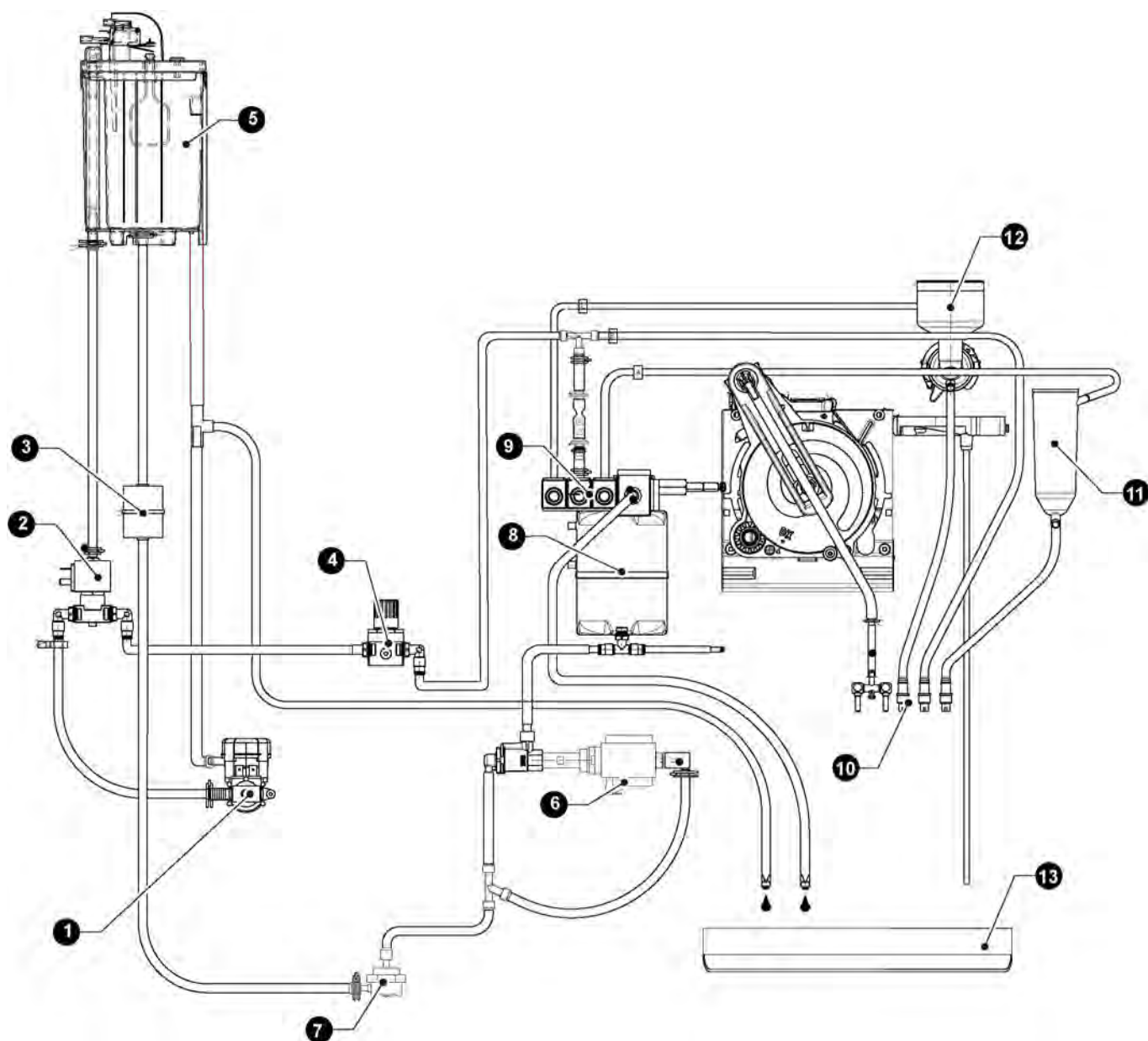
1. zawór elektromagnetyczny wody wlotowy
2. zawór elektromagnetyczny miksera
3. filtr mechaniczny
4. reduktor ciśnienia\*
5. zbiornik wyrównawczy
6. pompa
7. przepływomierz- licznik przepływu wody
8. boiler espresso
9. zawory elektromagnetyczne
10. dysze wydające
11. mikser

12. pojemnik na pozostałości ciekłe
13. boiler pary
14. termostat
15. zawór bezpieczeństwa
16. zbiornik na mleko
17. pompa mleka
18. zawór elektromagnetyczny do napełniania boileru pary
19. zawór elektromagnetyczny pary

\* wyłącznie w modelach wyposażonych w system mieszania, regulujący temperaturę wydawanej gorącej wody

# INSTALACJA HYDRAULICZNA KALEA

ESPRESSO - FRESHBREW



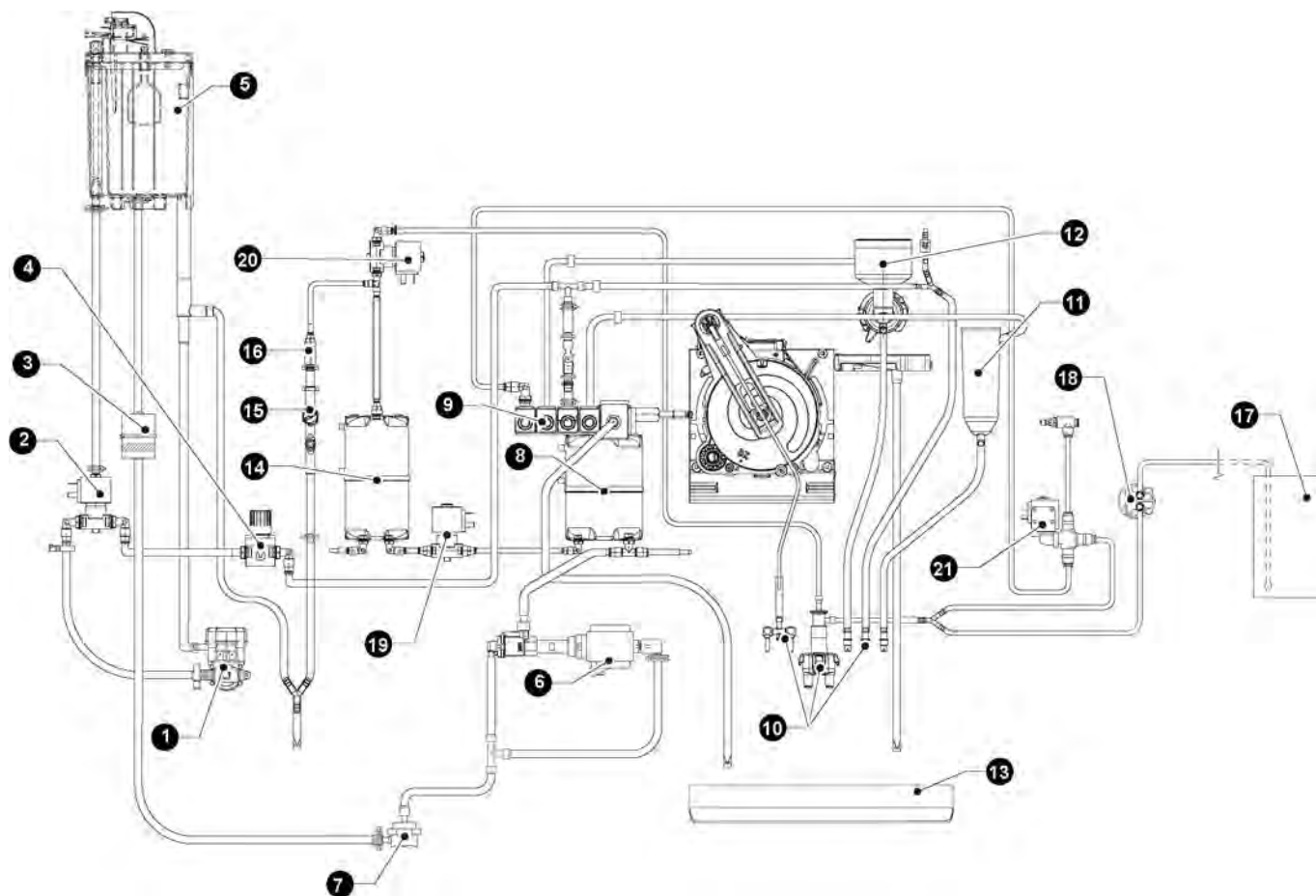
1. zawór elektromagnetyczny wody wlotowy
2. zawór elektromagnetyczny miksera
3. filtr mechaniczny
4. reduktor ciśnienia\*
5. zbiornik wyrównawczy
6. pompa
7. przepływomierz-licznik przepływu wody
8. bojler
9. zawory elektromagnetyczne
10. dysze wydające
11. dysza dyfuzora

12. mikser
13. pojemnik na pozostałości ciekłe

\* wyłącznie w modelach wyposażonych w system mieszania, regulujący temperaturę wydawanej gorącej wody

# INSTALACJA HYDRAULICZNA KALEA

ESPRESSO – FRESHBREW WRAZ Z MODUŁEM ŚWIEŻEGO MLEKA



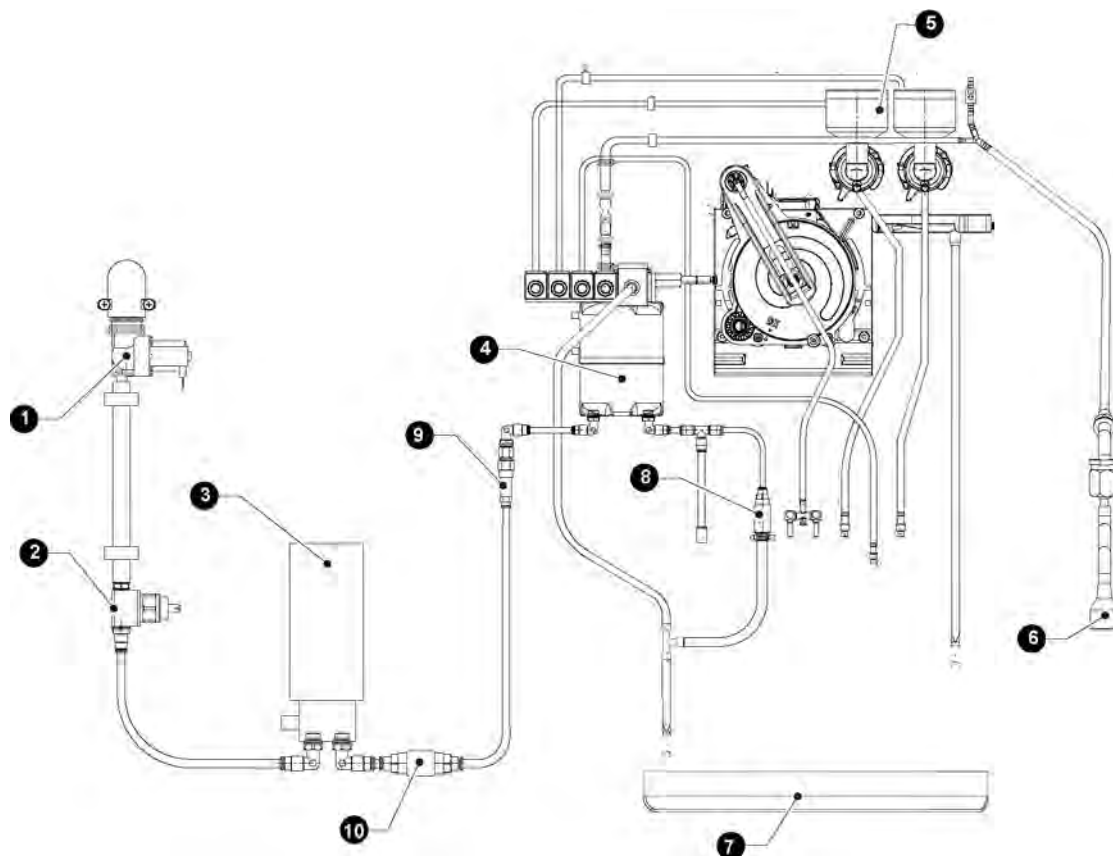
1. zawór elektromagnetyczny wody wlotowy
2. zawór elektromagnetyczny miksera
3. filtr mechaniczny
4. reduktor ciśnienia\*
5. Zbiornik wyrównawczy
6. pompa
7. przepływomierz- licznik przepływu wody
8. boiler espresso
9. zawory elektromagnetyczne
10. dysze wydające
11. dysza dyfuzora

12. mikser
13. pojemnik na pozostałości ciekłe
14. boiler pary
15. termostat
16. zawór bezpieczeństwa
17. zbiornik na mleko
18. pompa mleka
19. zawór elektromagnetyczny do napełniania boiler pary
20. zawór elektromagnetyczny pary

\* wyłącznie w modelach wyposażonych w system mieszania, regulujący temperaturę wydawanej gorącej wody

# INSTALACJA HYDRAULICZNA KALEA PLUS

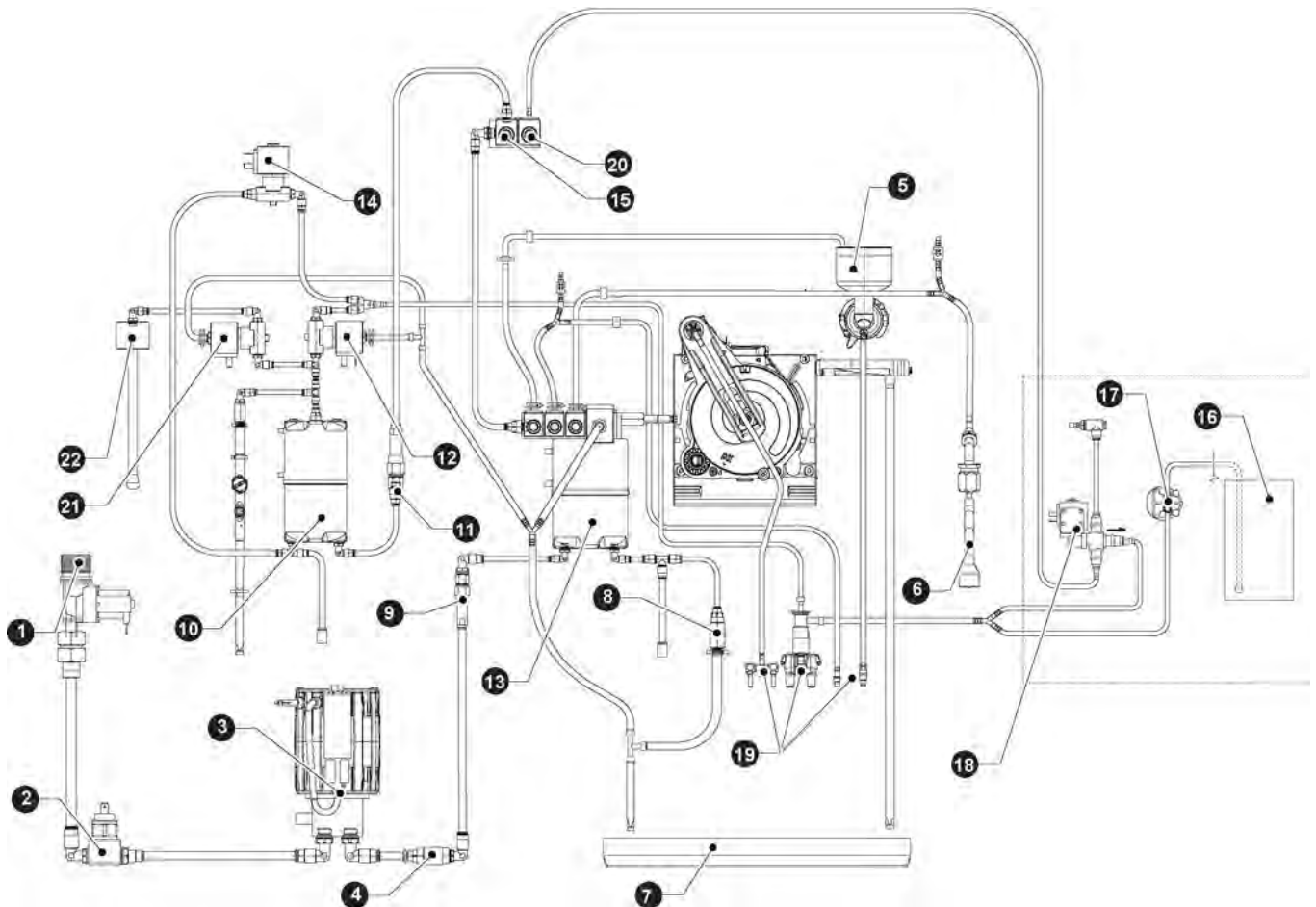
ESPRESSO



1. Zawór elektromagnetyczny wody wlotowy
  2. Czujnik ciśnienia
  3. Pompa
  4. Bojler
  5. Miksery
  6. Dysza gorącej wody\*
  7. Pojemnik na pozostałości ciekłe
  8. Zawór bezpieczeństwa
  9. Zawór jednokierunkowy- zwrotny
  10. Przepływomierz- licznik przepływu wody
- \* Tylko w przypadku niektórych modeli.

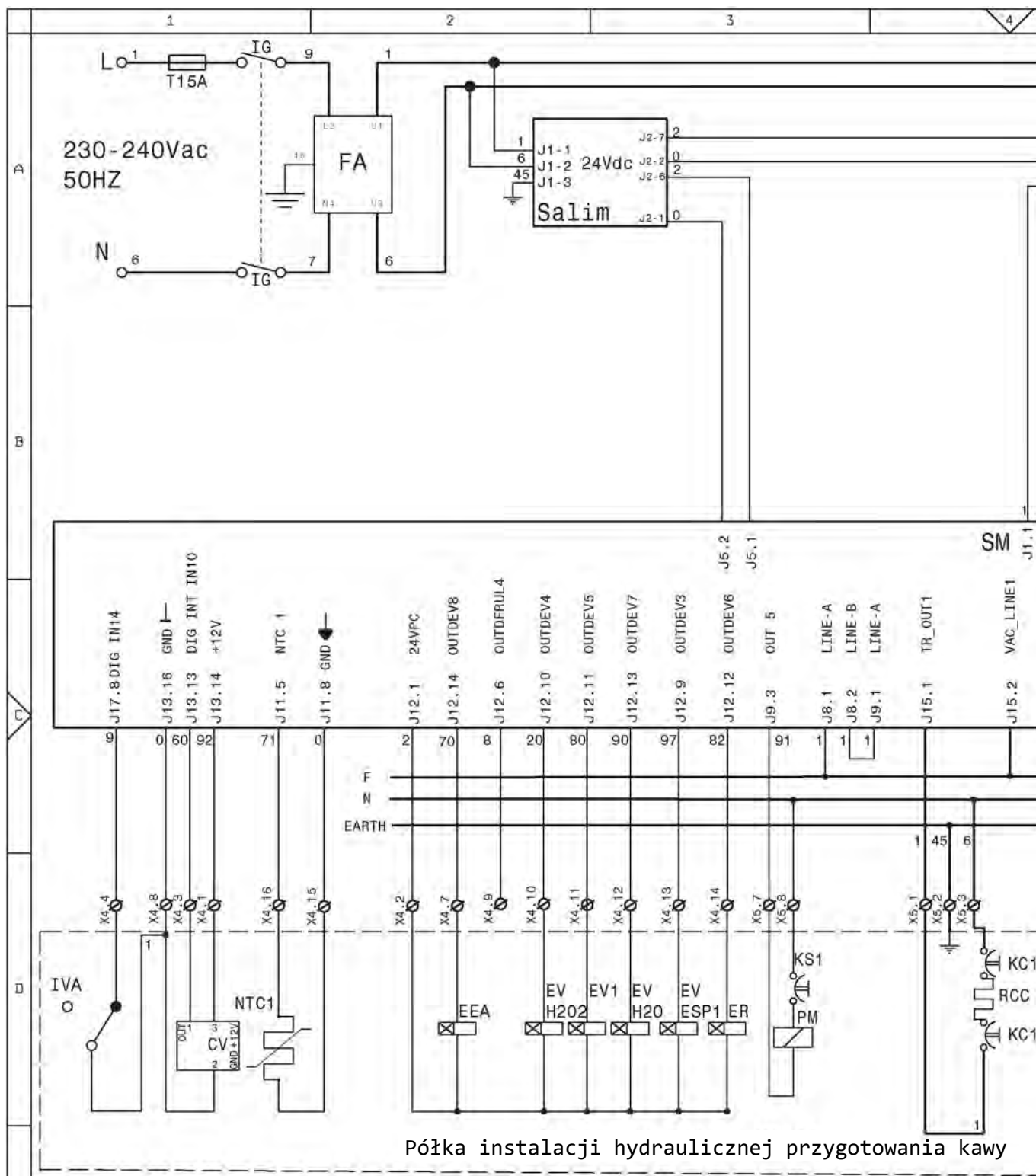
# INSTALACJA HYDRAULICZNA KALEA PLUS

## MODUŁ ESPRESSO WRAZ Z MODUŁEM ŚWIEŻEGO MLEKA



1. Zawór elektromagnetyczny wody wlotowy
2. Czujnik ciśnienia
3. Pompa
4. Przepływomierz- licznik przepływu wody
5. Mikser
6. Dysza gorącej wody\*
7. Pojemnik na pozostałości ciekłe
8. Zawór bezpieczeństwa modułu przygotowania espresso
9. Zawór jednokierunkowy- zwrotny
10. Bojler pary
11. Zawór jednokierunkowy- zwrotny
12. Zawór elektromagnetyczny pary
13. Bojler Espresso

14. Zawór elektromagnetyczny czyszczenia dyszy wydawania mleka
  15. Zawór elektromagnetyczny do napełniania bojlera pary
  16. Zbiornik na mleko
  17. Pompa mleka
  18. Zawór elektromagnetyczny powietrza / czyszczenia
  19. Dysze wydające
  20. Zawór elektromagnetyczny czyszczenia Dyszy spieniacza
  21. zawór elektromagnetyczny dyszy pary
  22. Dysza pary \*
- \* Tylko w przypadku niektórych modeli.

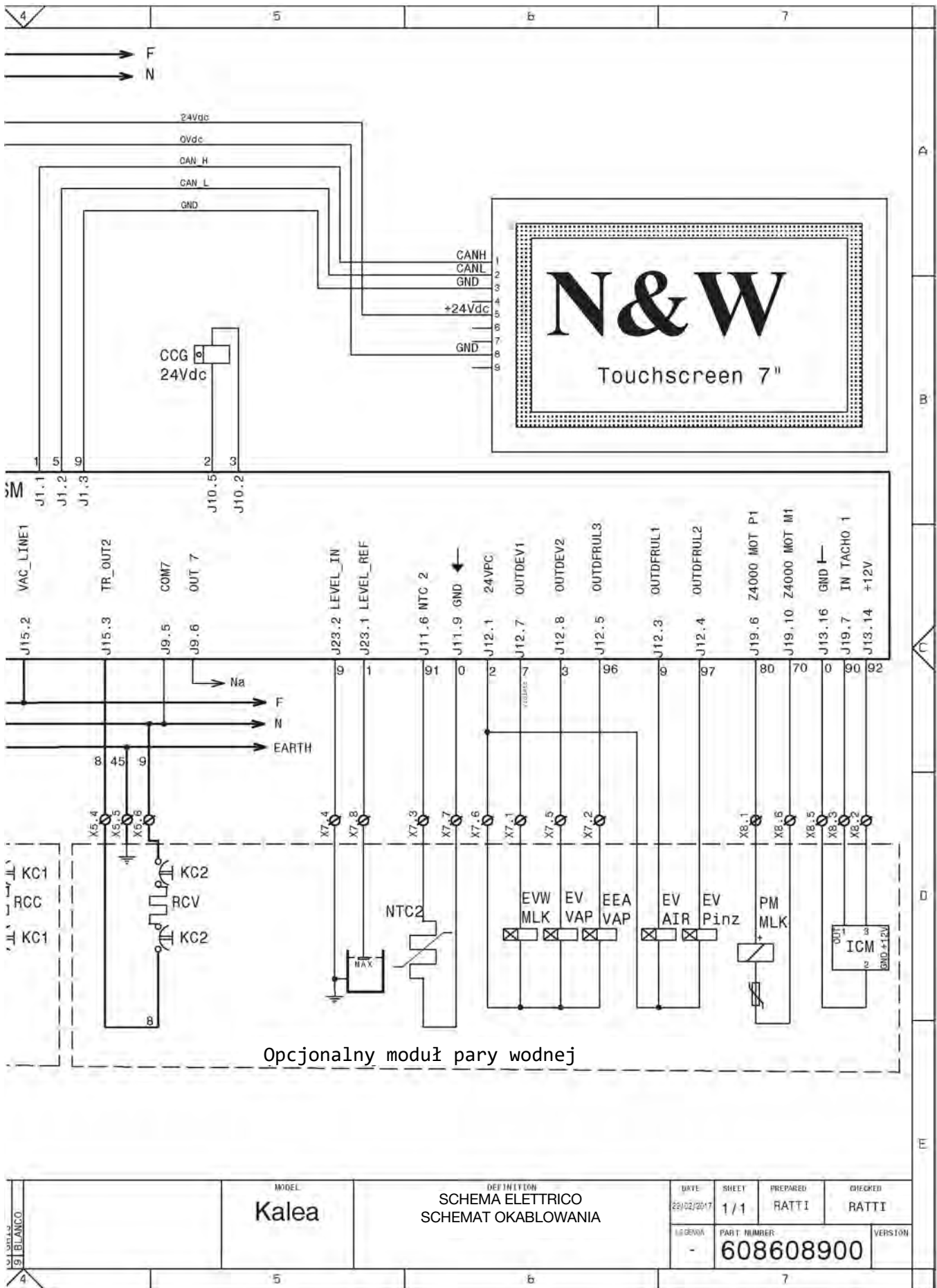


Tłum. dr Niniejszy rysunek zawiera informacje o konstrukcji i stanowi własność spółki holdingowej N&W lub jednej z jej spółek zależnych i nie może być kopiowany lub ujawniany stronom trzecim lub wykorzystywany w inny sposób bez uzyskania zgody powyższych podmiotów. Na żądanie N&W należy niezwłocznie zwrócić ten rysunek.

2	ROSSO
3	ARANCIO
4	GIALLO
5	VERDE
6	BLU
7	AZZURRO
8	ROSA
9	GRIGIO
0	BIANCO
1	BLACK
2	BROWN
3	RED
4	ORANGE
5	YELLOW
6	GREEN
7	BLUE
8	PINK
9	LIGHT-BLUE
0	VIOLET
1	GREY
2	WHITE
3	NOIR
4	MARRON
5	ROUSE
6	ORANGE
7	JAUNE
8	VERT
9	BLEU CIEL
0	ROSE
1	ROSE
2	GRIS
3	BLANC
4	SCHWARZ
5	BRAUN
6	ROT
7	ORANGE
8	GRUEN
9	BLAU
0	HELLBLAU
1	ROSA
2	LILLA
3	GRAN
4	WELSS
5	NEGRO
6	MARRON
7	ROJO
8	MARAMIA
9	AMARILLO
0	VERDE
1	OSCURO
2	ROSA
3	ROSA
4	GRIS
5	BLANCO

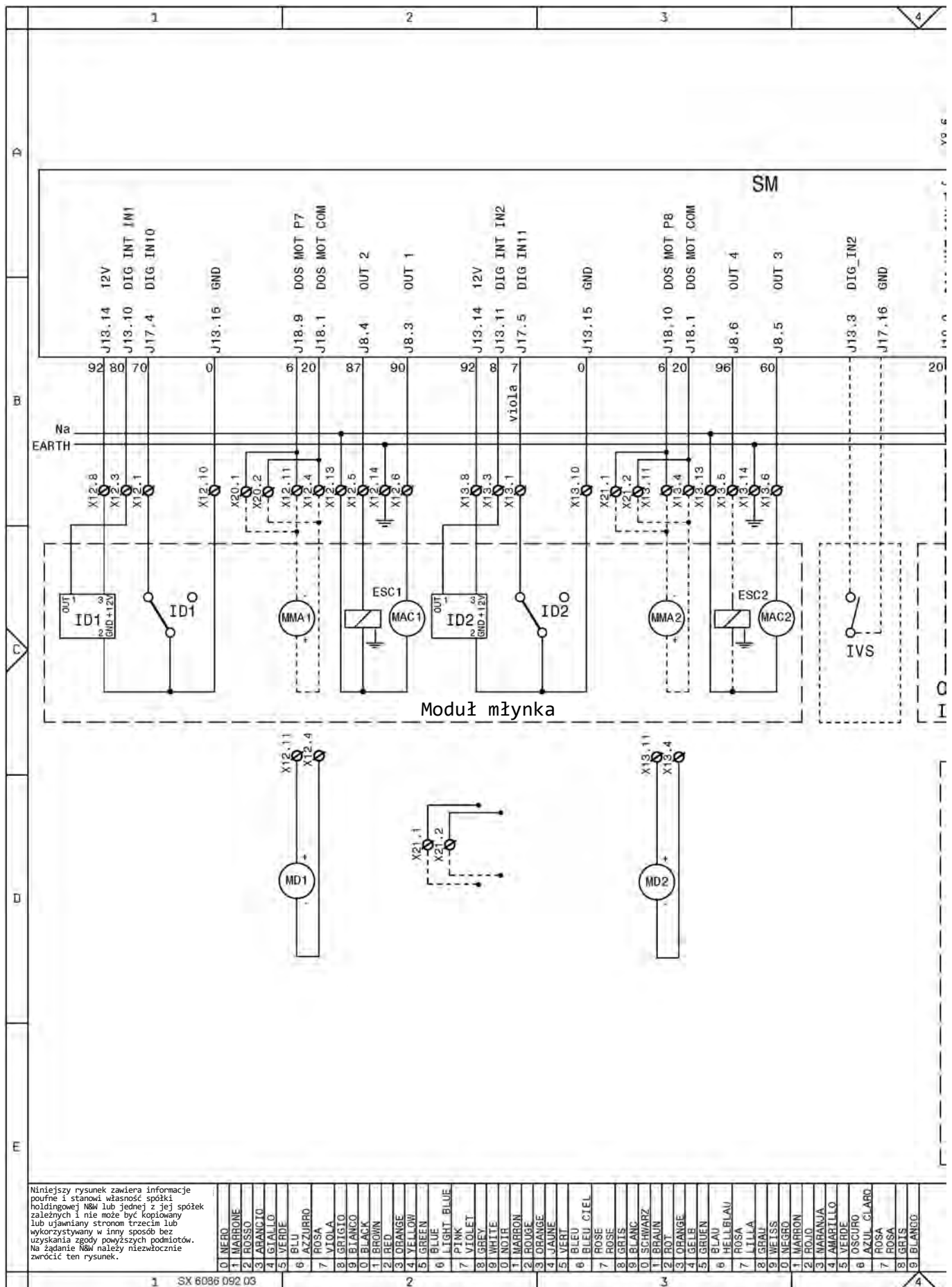
CCG	LICZNIK OGÓLNY
CV	PRZEPLYWOMIERZ – LICZNIK PRZEPLYWU WODY
EEA	ZAWÓR WLOTOWY GŁÓWNY
EEAVAP	ZAWÓR WLOTOWY BOJLERA PARY
ER	ZAWÓR ESPASSO TRÓJDROŻNY
ESP1-	ZAWÓR PODAJACY WODĘ DO PŁUKANIA SPIENACZA
EVH20	ZAWÓR WODY
EVPINZ	ZACISK WĘŻYKÓW
EWAP	ZAWÓR PARY

EVWMLK	ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY CYKLU MYCIA MODUŁU ŚWIEŻEGO MLEKA
FA	FILTR PRZECIWZAKŁÓCENIOWY
IG	WYŁĄCZNIK GŁÓWNY
KC1-..	ZABEZPIECZENIE BOJLERA ES
KS1-..	ZABEZPIECZENIE POMPY OD PRZEGRZANIA
NTC	SONDA TEMPERATURY
PM	POMPA
PMMLK	POMPA MLEKA
RCC	ELEMENT GRZEWCZY BOJLERA KAWY



RCV ELEMENT GRZEWCZY BOJLERA PARY  
 SALIM ZASILACZ  
 SM PŁYTA STERUJĄCA  
 TX... BEZPIECZNIK ZWŁOCZNY (X=PRĄD)



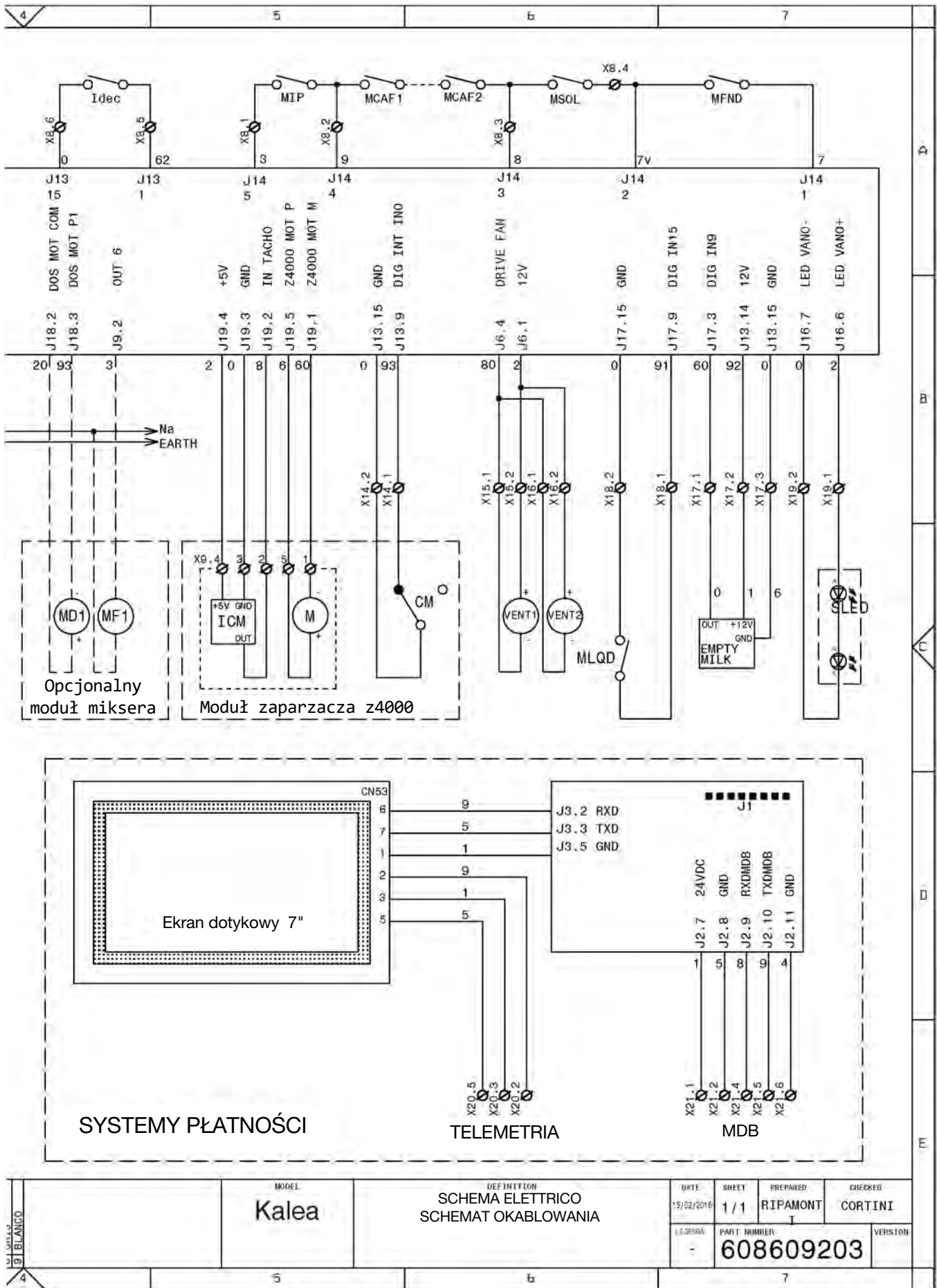


Niniejszy rysunek zawiera informacje poufne i stanowi własność spółki holdingowej N&W lub jednej z jej spółek zależnych i nie może być kopiowany lub ujawniany stronom trzecim lub wykorzystywany w inny sposób bez uzyskania zgody powyższych podmiotów. Na żądanie N&W należy niezwłocznie zwrócić ten rysunek.

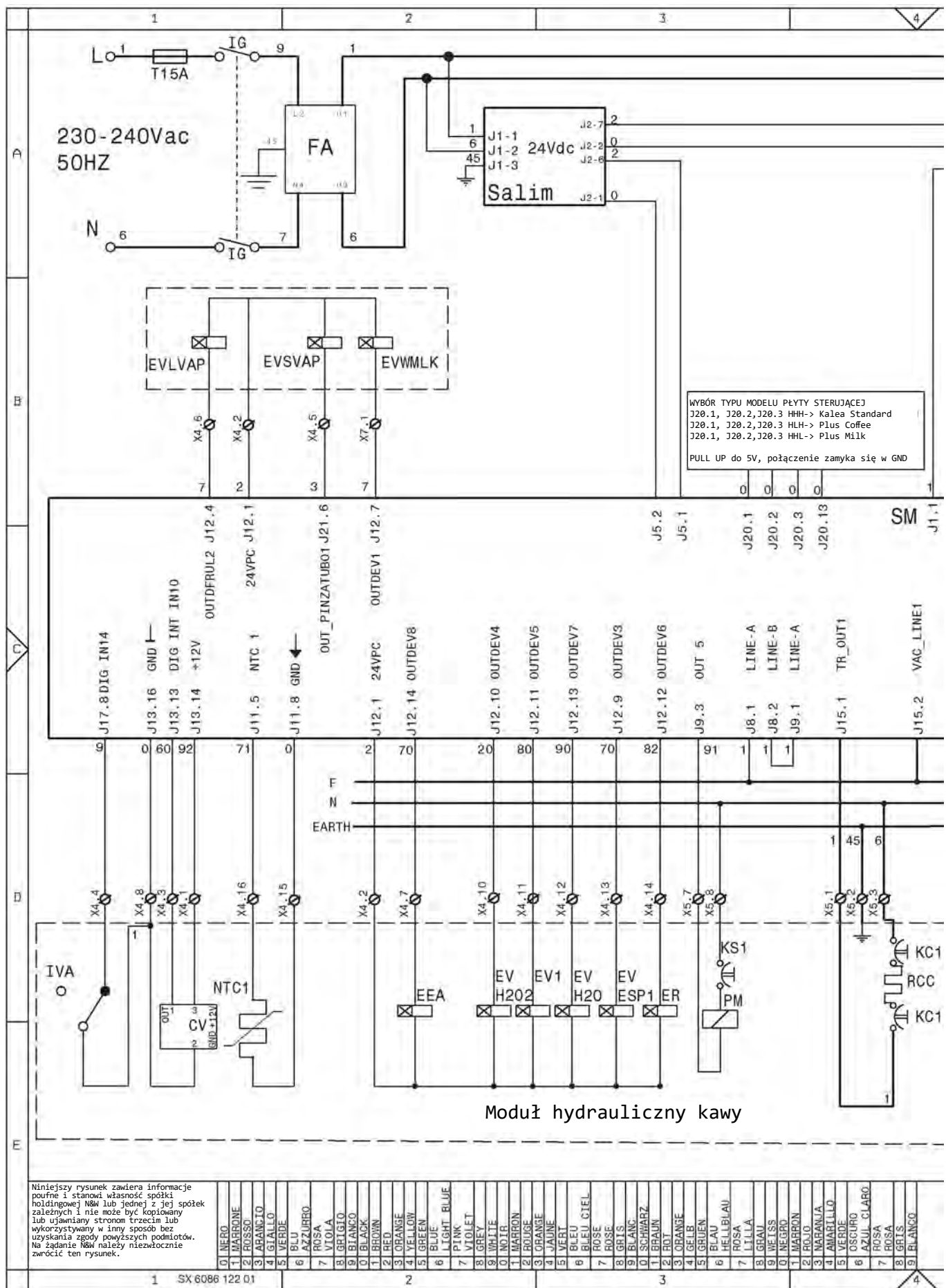
0	NERO
1	MARRONE
2	ROSSO
3	ARANCIO
4	GIALLO
5	VERDE
6	BLU
7	AZZURRO
8	VIOLA
9	GRIGIO
0	BIANCO
1	BLACK
2	BROWN
3	RED
4	ORANGE
5	YELLOW
6	BLUE
7	LIGHT BLUE
8	PINK
9	GREY
0	WHITE
1	NOIR
2	ROUGE
3	ORANGE
4	JAUNE
5	VERT
6	BLEU CIEL
7	ROSE
8	GRIS
9	BLANC
0	SCHWARZ
1	BRUN
2	ROT
3	ORANGE
4	GELB
5	GRUEN
6	BLAU
7	HELLBLAU
8	ROSA
9	LILLA
0	GRANU
1	WEISS
2	NEGRO
3	MARRON
4	ROLD
5	MARANNA
6	AMARILLO
7	VERDE
8	OSCURO
9	AZUL CLARO
0	ROSA
1	GRIS
2	BIANCO

ESC1-. CEWKA DOZOWNIKA KAWY  
 ICM CZUJNIK OBROTÓW SILNIKA ZAPARZACZA  
 ID1-. MIKROSWITCH DOZOWNIKA KAWY  
 IDEC CZUJNIK OTWARCIA KLAPKI ZSYPY KAWY JUŻ ZMIELONEJ  
 M SILNIK MODUŁU ZAPARZANIA  
 MAC1-. MŁYNEK DO KAWY  
 MCAF1. CZUJNIK POJEMNIKA NA KAWĘ  
 MD1-. SILNIKI DOZOWANIA PRODUKTÓW ROZPUSZCZALNYCH

MF1-.. SILNIKI MIKSERÓW  
 MFND CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA ODPADKI  
 MIP CZUJNIK ZAMKNIĘCIA DRZWI  
 MLQD CZUJNIK POJEMNIKA NA ODPADKI PŁYNNY  
 MMA1-. SILNIK REGULACJI STOPNIA ZMIELENIA KAWY  
 MSOL1. CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA PRODUKT ROZPUSZCZALNY  
 PTS PRZYCIŚK WYŁĄCZENIA SERWISOWEGO  
 SLED PŁYTKA LED OŚWIETLENIA ODBIORU  
 SM PŁYTA STERUJĄCA

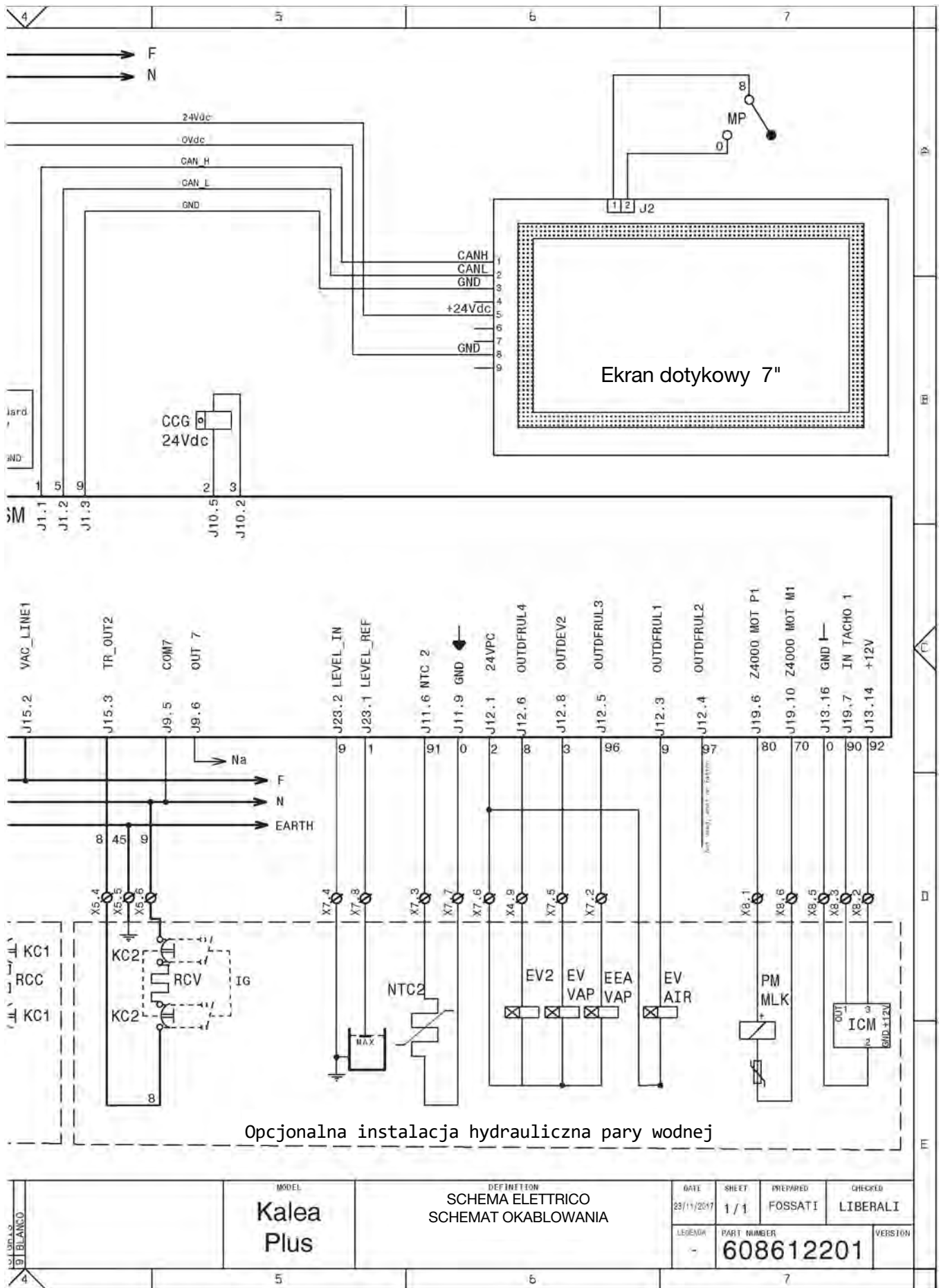


VENT WENTYLATOR



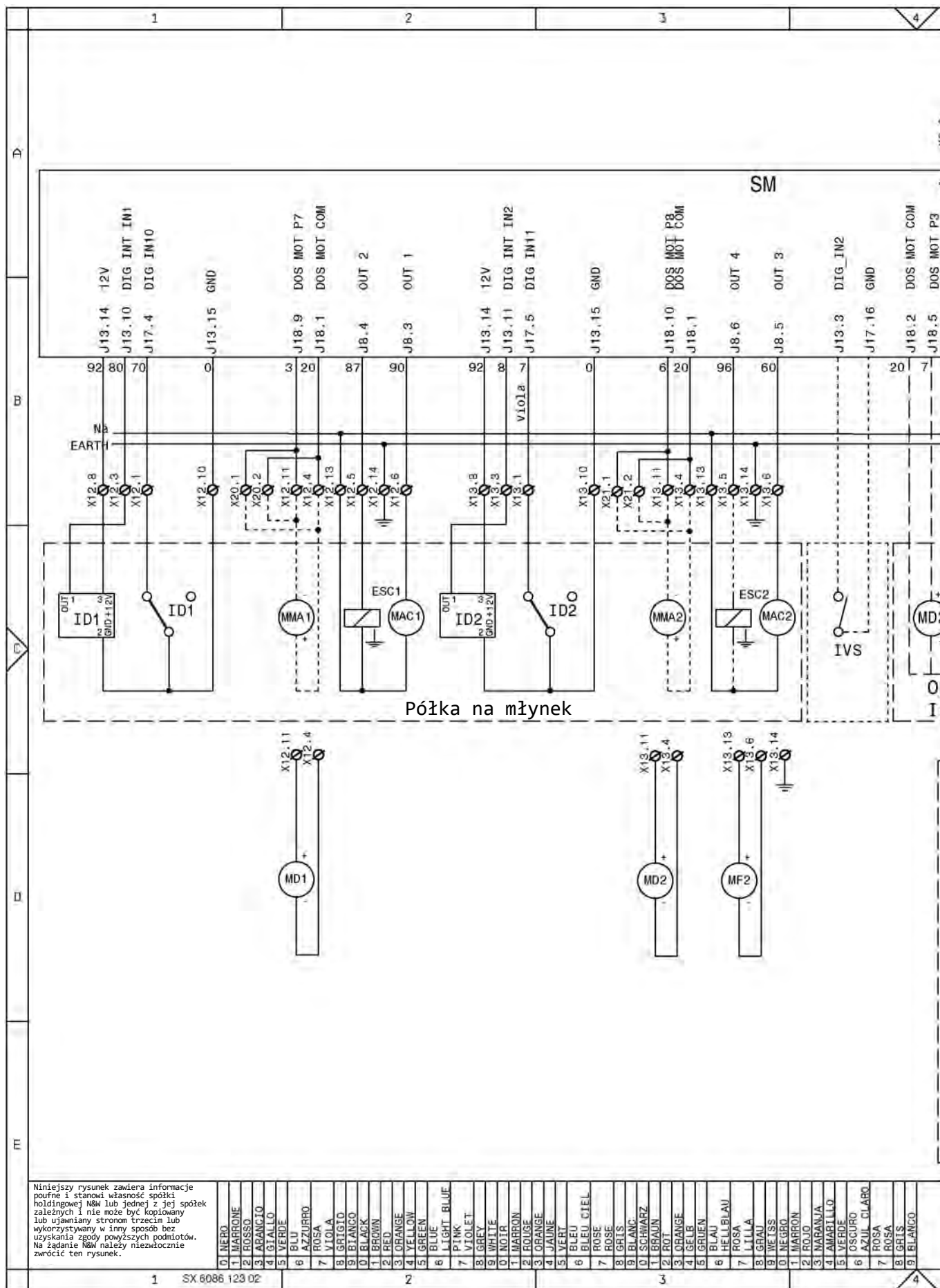
CCG LICZNIK OGÓLNY  
CV PRZEPLYWOMIERZ – LICZNIK PRZEPLYWU WODY  
EEA ZAWÓR GŁÓWNY WLOTOWY WODY  
EEAVAP ZAWÓR WLOTOWY WODY BOJLERA PARY  
ER ZAWÓR ZAPARZANIA KAWY TRÓJDROŻNY  
ESP1- ZAWÓR PŁUKANIA DYSZY SPIENIACZA  
EV1-.. ZAWORY MIKSERÓW  
EVAIR ZAWÓR POWIETRZA  
EVC3B ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY WTÓRNEGO ELEKTROZAWORU V

EVH2O ZAWÓR GORĄCEJ WODY  
EVLVAP ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY DYSZY PODAWANIA PARY  
EVSVAR ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY OPRÓŻNIANIA PODGRZEWACZA PARY  
EVVAP ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY PARY  
EVWMLK ZAWÓR ELEKTROMAGNETYCZNY CYKLU MYCIA MODUŁU ŚWIEŻEGO MLEKA  
FA FILTR PRZECIWKŁÓCENIOWY ICM CZUJNIK OBROTÓW SILNIKA ZAPARZACZA  
IG WYŁĄCZNIK GŁÓWNY  
IVA MIKROSWITCZ ZBIORNIKA WYRÓWNAWCZEGO



KC1- ZABEZPIECZENIE BOJLERA ES  
 KS1- ZABEZPIECZENIE TERMICZNE POMPY  
 NTC SONTA TEMPERATURY  
 PM POMPA  
 PMMLK POMPA MLEKA  
 RCC ELEMENT GRZEWCZY BOJLERA KAWY  
 RCV ELEMENT GRZEWCZY BOJLERA PARY  
 SALIM ZASILACZ  
 SM PŁYTA STERUJĄCA

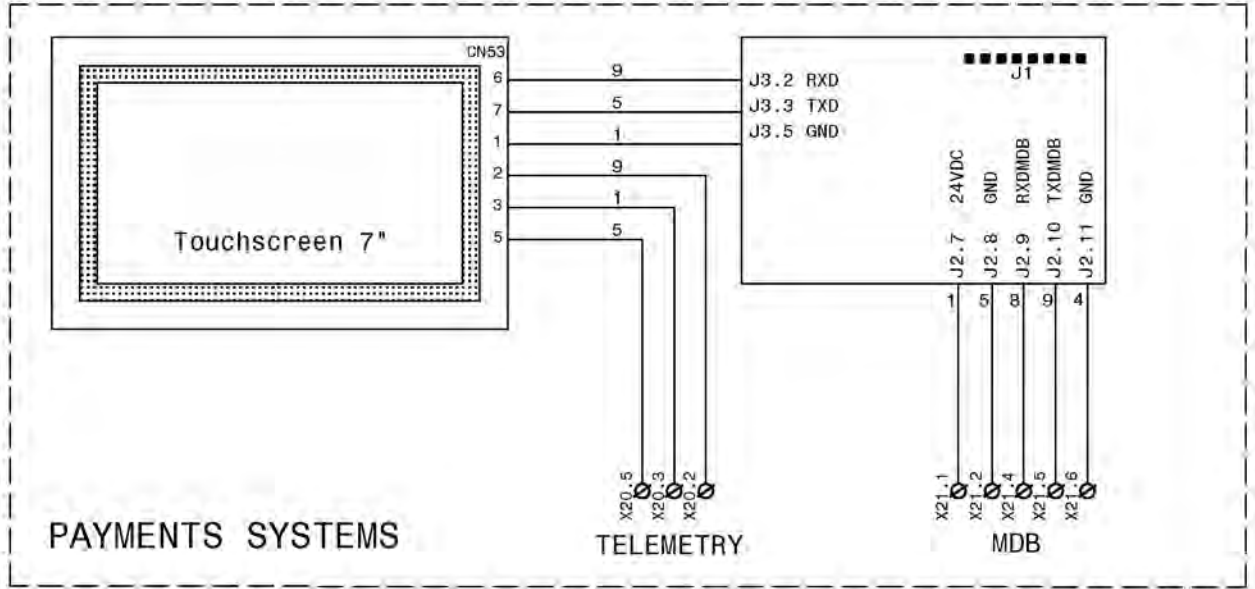
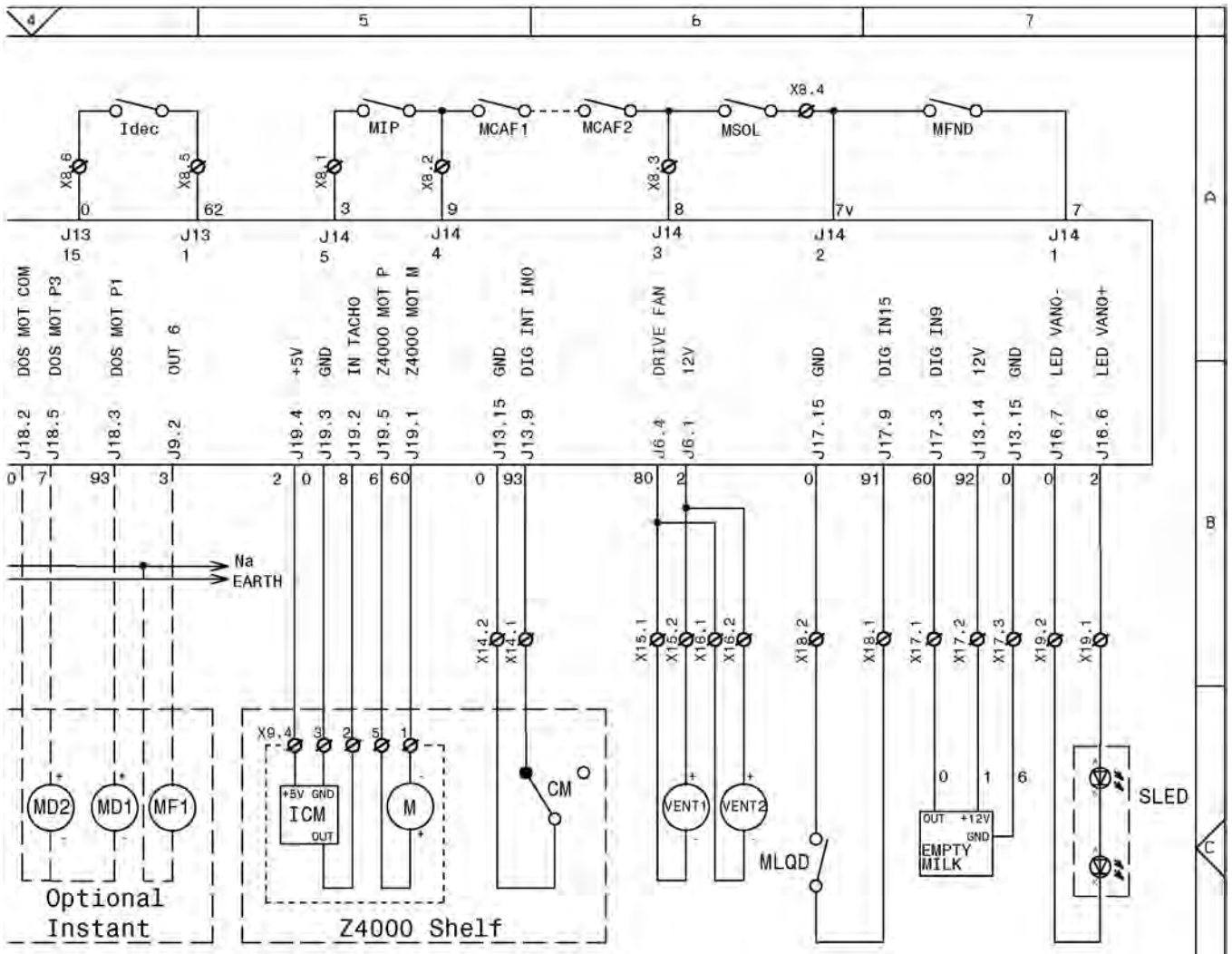
TX... BEZPIECZNIK ZWŁOCZNY (X=PRĄD)



Niniejszy rysunek zawiera informacje poufne i stanowi własność spółki holdingowej N&W lub jednej z jej spółek zależnych i nie może być kopiowany lub ujawniany stronom trzecim lub wykorzystywany w inny sposób bez uzyskania zgody powyższych podmiotów. Na żądanie N&W należy niezwłocznie zwrócić ten rysunek.

CM SILNIK CAM  
 ESC1- CEWKA DOZOWNIKA ZWALNIAJĄCEGO KAWĘ  
 ICM CZUJNIK OBROTÓW SILNIKA ZAPARZACZA  
 ID1-.. MIKROSWITCZ DOZOWNIKA KAWY  
 IDEC CZUJNIK OTWARCIA KLAPKI ZSYPU KAWY JUŻ ZMIELONEJ  
 M SILNIK MODUŁU ZAPARZANIA KAWY  
 MAC1-.. MŁYNEK DO KAWY  
 MCAF1. CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA KAWĘ  
 MD1-.. SILNIKI DOZUJĄCE PRODUKTY W PROSZKU

MF1-.. SILNIKI MIKSERÓW  
 MFND CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA ODPADKI  
 MIP CZUJNIK ZAMKNIĘCIA DRZWI  
 MLQD CZUJNIK OBECNOŚCI POJEMNIKA NA ODPADKI CIEKŁE  
 MMA1-.. SILNIK REGULACJI STOPNIA ZMIELENIA  
 MSOL1. CZUJNIK POJEMNIKA NA PRODUKT ROZPUSZCZALNY  
 SLED PŁYTKA OŚWIETLENIA LED WYDAWANIA  
 SM PŁYTA STERUJĄCA  
 VENT WENTYLATOR



MODEL <b>Kalea Plus</b>	DEFINITION <b>SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM</b>		DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
				1/1	BISCARO	
			LEGENDA PART NUMBER <b>608612302</b>			VERSION



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Lined writing area consisting of 24 horizontal lines.





A series of horizontal lines for writing, spaced evenly down the page.

Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji funkcji urządzenia opisanych w niniejszej publikacji bez uprzedniego powiadomienia oraz nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości stwierdzone w niniejszej publikacji, które można przypisać błędom drukarskim i/lub transkrypcji.

Wszystkie instrukcje, rysunki i informacje zawarte w niniejszej publikacji są poufne i nie mogą być ani w pełni, ani częściowo reprodukowane, ani też przekazywane stronom trzecim bez uzyskania pisemnego zezwolenia od producenta, który jest ich wyłącznym właścicielem.

