

Cino XS grande PRO

Cino XS grande PRO VHO

typ: compact



cafe

espresso



ISTRUKCJA OBSŁUGI
przełożono z włoskiego

MAN2100182 wyd. 02 z dn. 03.02.2015

**wstęp
bezpieczne
użytkowanie**

przed uruchomieniem urządzenia należy starannie zapoznać się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji; zapewni to bezpieczne i długotrwałe użytkowanie urządzenia;
w instrukcji używane są symbole (piktogramy), których znaczenie opisano poniżej:



OGÓLNE NIEBEZPIECZEŃSTWO;

zachowaj szczególną uwagę w przypadku wykonywania czynności oznaczonych tym znakiem; niestosowanie się do informacji zawartych w instrukcji obsługi grozi niebezpieczeństwem i może być przyczyną utraty zdrowia lub życia;



WYSOKIE NAPIĘCIE;

podczas nieprawidłowego wykonywania czynności oznaczonych tym znakiem może dojść do porażenia prądem o wysokim napięciu;



UWAGA WYSOKA TEMPERATURA;

podczas nieprawidłowego wykonywania czynności oznaczonych tym znakiem może dojść do kontaktu z elementami o wysokiej temperaturze;



ELEMENTY RUCHOME;

podczas nieprawidłowego wykonywania czynności oznaczonych tym znakiem może dojść do kontaktu z elementami ruchomymi;

takie same symbole znajdują się we wnętrzu urządzenia w celu oznaczenia elementów potencjalnie niebezpiecznych, przy obsłudze których, należy zachować szczególną uwagę;



KLUCZ SERWISOWY W UŻYCIU;

podczas wykonywania czynności obsługowych wymagających włączenia urządzenia, przy użyciu klucza serwisowego, należy zachować szczególną ostrożność, klucz serwisowy wprowadza urządzenie w stan pełnej aktywności przy otwartych drzwiach, korzystanie z klucza serwisowego zarezerwowane jest tylko dla wykwalifikowanego personelu posiadającego wiedzę na temat budowy i eksploatacji urządzeń vendingowych oraz mającego świadomość o zagrożeniach występujących w urządzeniu w stanie pełnej aktywności;

należy zachować szczególną ostrożność podczas wykonywania czynności przy użyciu klucza serwisowego; nie należy pozostawiać włączonego urządzenia z otwartymi drzwiami bez nadzoru;



CIĘŻAR;

podany symbol przypomina o konieczności stosowania się do lokalnych przepisów BHP w szczególności w punkcie dotyczącym transportowania ciężkich obiektów; podczas transportu i instalacji należy wziąć pod uwagę ciężar urządzenia



ZASILANIE WODNE;

symbol wskazuje miejsca wymagające dodatkowej uwagi pod kątem sprawdzenia szczelności układu wodnego, dotyczy urządzeń zasilanych z centralnej sieci wodociągowej;



POZIOMOWANIE;

symbol przypomina o konieczności instalacji urządzenia na poziomej powierzchni z tolerancją do 2°;

regulacje dotyczące bezpiecznego użytkowania maszyn vendingowych

- *** należy zwrócić szczególną uwagę na rozdziały i informacje obarczone piktogramami; postępuj zgodnie z regułami opisanymi w niniejszej instrukcji w celu zapewnienia bezpiecznego użytkowania;
- *** dzieci poniżej ósmego roku życia oraz osoby niepełnosprawne mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem opiekuna; nie należy traktować urządzenia jako zabawkę dla dzieci; serwis i konserwacja urządzenia przeprowadzone mogą być tylko przez osoby pełnoletnie;
- *** w przypadku wycieku lub dymu wydostającego się z urządzenia należy niezwłocznie odłączyć zasilanie wodne i elektryczne, naprawy urządzenia dokonywać może tylko wykwalifikowany personel;
- *** urządzenie należy instalować i eksploatować z uwzględnieniem lokalnych przepisów dotyczących eksploatacji urządzeń technicznych, w szczególności przepisów regulujących eksploatację urządzeń z bezpośrednim zasilaniem wodnym;
- *** warunki przechowywania i eksploatacji:
temperatura otoczenia: 5 °C ÷ 35 °C
wilgotność względna: maks. 80 %
- *** powierzchnia, na której zamontowane jest urządzenie musi być wypoziomowana z dokładnością do 2°;
- *** jeśli wodny przewód zasilający nie został dostarczony wraz z urządzeniem lub w przypadku wymiany na nowy należy stosować się do poniższych zaleceń:
 - zawsze stosuj nowy przewód zasilający;
 - stosuj przewód wykonany z materiału z atestem do kontaktu z żywnością;
 - wykonanego zgodnie z normą "IEC 61770 Electric appliances connected to the water mains";
 - stosuj przewód przystosowany do pracy przy ciśnieniu panującym w sieci zasilającej;
- *** dostęp do przestrzeni serwisowych urządzenia jest zabroniony dla użytkowników końcowych;
- *** nigdy nie demontuj osłon czy systemów bezpieczeństwa, nie dokonuj zmian w konstrukcji urządzenia i jego poszczególnych podzespołów;
- *** narzędzia i materiały niezbędne do obsługi okresowej urządzenia:
 - kombinerki i obcinaczki dielektryczne, śrubokręt krzyżowy PH2, komplet kluczy płasko-oczkowych do rozmiaru 14mm, komplet kluczy imbusowych od rozmiaru 2 do 8 mm;
 - jednorazowe ręczniki papierowe, rękawice lateksowe jednorazowego użytku, czyste ściereczki wielokrotnego użytku, kubek pomiarowy i pojemnik na odpady płynne;
- *** nigdy nie myj urządzenia przy pomocy ciągłego strumienia wodnego;
- *** obsługę okresową należy wykonywać zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale 12;



niniejszy symbol oznacza że urządzenie wycofane z eksploatacji nie może być traktowane jako odpad komunalny, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru elektro śmieci w celu utylizacji nie zagrażającej środowisku naturalnemu czy zdrowiu ludzi; należy ściśle stosować się do dyrektywy europejskiej nr.: 2012/19/EU;



**ryzyko
rezydualne**



ryzyko rezydualne należy rozumieć jako niebezpieczeństwo zdarzenia zjawiska lub okoliczności, które pomimo stosowania się do wszelkich środków ostrożności nadal pozostaje; informacje, oraz sposoby postępowania, opisane poniżej mają na celu zminimalizowanie ryzyka rezyduального, podczas pracy z urządzeniem należy bezwzględnie stosować się do poniżej opisanych czynności;



wszelkie prace obsługowe należy wykonywać w roboczej odzieży ochronnej (noszenie biżuterii czy odzieży o nadmiernie długich rękawach jest zabronione);



odpady, powstałe podczas instalacji i obsługi urządzenia, należy posegregować (drewno, plastik, ...) w celu ponownego przetworzenia lub zutylizować;



wszelkie naprawy oraz czynności obsługowe wykonywane mogą być wyłącznie przez osoby odpowiednio przeszkolone;



nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas wykonywania czynności obsługowych, urządzenie niekompletne np. pozbawione paneli ochronnych nie może być eksploatowane;



urządzenie może być eksploatowane w pomieszczeniach odpowiednio oświetlonych, wentylowanych, pozbawionych nadmiernego hałasu; dbaj o jego czystość, nigdy nie pozostawiaj na urządzeniu narzędzi czy innych obiektów; urządzenie nie jest przystosowane do pracy na zewnątrz, nie może być wystawione na działanie czynników atmosferycznych



upewnij się że, urządzenie w miejscu instalacji nie będzie narażone na działanie strumieni wodnych, pary czy obiektów ruchomych które mogłyby doprowadzić do jego uszkodzenia;



podczas instalacji i pozycjonowania należy uwzględnić ciężar urządzenia;



parametry pracy urządzenia takie jak temperatura, temperatura otoczenia, zasilanie wodne, zasilanie elektryczne, maksymalne ciśnienie w układzie wodnym wyszczególnione są w dalszej części niniejszej instrukcji; przyłącze elektryczne musi być wyposażone w obwód ochronny;



należy pamiętać, że po bezpośrednim odłączeniu zasilania wewnątrz urządzenia nadal może występować woda o wysokiej temperaturze i ciśnieniu;



nigdy nie rozłączaj przyłącza wodnego, elektrycznego pod ciśnieniem, napięciem;

Cino XS grande PRO i PRO VHO produkt **rheavendors group**

niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla użytkowników urządzenia **Cino XS grande** w wersji **PRO** i **PRO VHO**; oba urządzenia składają się z tych samych podzespołów, poza niewielkimi różnicami, które szczegółowo zostaną opisane w dalszej części instrukcji; objaśnienia zawarte w niniejszej instrukcji dotyczą obu modeli o ile nie wskazano inaczej w treści instrukcji lub za pomocą symbolu specyficznego dla danego modelu.



Cino XS grande PRO



Cino XS grande PRO VHO

ramka na filiżanki	tak	nie
powiększony pojemnik na kawę	nie	tak
czujnik poziomu kawy w pojemniku	nie	tak
typ bojlera	400° C; 1.500 W;	800° C; 2.000 W;
czujnik obwodu grza	nie	tak

02	03.02.2015	wydanie uzupełnione o opis funkcji modemu i poszerzoną listę błędów;
01	30.01.2014	wydanie uzupełnione o 5-tą edycję deklaracji zgodności EN60335;
00	18.11.2013	pierwsze wydanie;
rel.	data	opis
instrukcja dostępna w formie elektronicznej na stronie pod adresem www.rheavendors.com		

**ogólne warunki
gwarancji**

niniejsze warunki gwarancji określają obowiązki Rheavendors Industries S.p.A w zakresie udzielonej gwarancji na sprzedawany produkt; niniejsza gwarancja zastępuje wszelkie inne warunki wyrażone ustnie lub na piśmie, w tym także warunki uwzględnione w umowie kupna o ile nie zostały wyraźnie zaakceptowane przez Rheavendors Industries S.p.A; w przypadku gdy warunki gwarancji nie obowiązują i/lub przeczą przepisom prawnym obowiązującym w kraju nabywcy, warunki te nie mają zastosowania; nie wpływa to na ważność i egzekwowalność pozostałych postanowień umowy zawartej z nabywcą;

1° elementy mechaniczne i elektroniczne urządzenia objęte są 12 – miesięczną gwarancją rozpoczynającą swój bieg w dniu sprzedaży produktu zgodnie z datą widniejącą na fakturze;

2° gwarancja obejmuje nieodpłatną wymianę lub naprawę podzespołów urządzenia, które w opinii producenta uległy uszkodzeniu na skutek wad produkcyjnych; koszt dostawy maszyn, uszkodzonych podzespołów i części zamiennych do siedziby producenta pokrywa nabywca; producent zastrzega sobie prawo do zastosowania, w przypadku napraw, części nowych lub regenerowanych; na wymienione oryginalne części zostaje udzielona gwarancja 12 miesięcy; podzespoły wymienione w ramach naprawy gwarancyjnej stają się własnością firmy Rheavendors Services S.p.A. (należy wypełnić „Formularz gwarancyjnej wymiany części zamiennych Mod. PO 19.01/2b” Części na gwarancji – autoryzacja do zwrotu);

3° w przypadku usterki niemożliwej do usunięcia, lub usterki masowej, producent, wg własnego uznania, może wymienić urządzenie na nowe, o tych samych lub porównywalnych parametrach; gwarancja na nowe urządzenie zostanie określona zgodnie z długością okresu gwarancyjnego pierwotnego urządzenia;

4° gwarancja nie obejmuje części, których uszkodzenie wynika z zaniedbania lub niewłaściwego użytkownika (niestosowanie się do instrukcji obsługi urządzenia), z niewłaściwej instalacji lub obsługi dokonywanej przez osoby nieuprawnione, szkód powstałych w czasie transportu, a zatem na skutek okoliczności, których nie można przypisać wadom fabrycznym urządzenia; z gwarancji są wyłączone operacje dotyczące instalacji i podłączenia do zasilania, oraz wszelkie czynności obsługowe wymienione w instrukcji; gwarancja nie obejmuje systemów płatniczych, bez względu czy są zainstalowane w urządzeniu czy dołączone jako akcesoria, systemy płatnicze podlegają gwarancji ich producenta, firma Rheavendors Industries S.p.A. przyjmuje w tej sytuacji wyłącznie rolę pośredniczącą; dokonywanie nieautoryzowanych zmian konstrukcyjnych bez pisemnej zgody producenta skutkuje utratą wszelkich praw wynikających z gwarancji ze skutkiem natychmiastowym; za w/w działania wyłączną odpowiedzialność ponosi nabywca;

5° z gwarancji wyłączone są wszelkie uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkownika urządzenia;

6° Rheavendors Industries S.p.A. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody, bezpośrednio lub pośrednio, na osobach, zwierzętach domowych lub przedmiotach będących skutkiem: niewłaściwego użytkownika; nieprawidłowej instalacji; zastosowania niewłaściwego zasilania elektrycznego lub wodnego; poważnych zaniedbań w wykonywaniu czynności obsługowych; dokonywania nieautoryzowanych zmian; stosowania nieoryginalnych części zamiennych;

7° w przypadku usterki firma Rheavendors Industries S.p.A nie jest w żaden sposób zobowiązana do zwrotu kosztów wynikających z postoju urządzenia ani do wydłużenia okresu gwarancji;

w razie konieczności przewiezienia maszyny do miejsca wyznaczonego przez producenta w celu przeprowadzenia czynności przeglądowych lub naprawy, wszelkie ryzyko i koszty transportu ponosi użytkownik; koszty transportu maszyny, części uszkodzonych i części zamiennych ponosi zawsze nabywca;

deklaracja zgodności

Rheavendors Industries S.p.A. deklaruje, że niniejsza maszyna vendingowa do napojów została wykonana zgodnie z następującymi dyrektywami i standardami bezpieczeństwa:

Dyrektywy:

2006/42/EC; 97/23/EC;
2011/65/EC (RoHS); 2012/19/EU (RAEE);
2004/108/EC; (*)
R&TTE 1999/5/EC (**)

Regulacje:

1907/2006/EC (REACH); 1935/2004/EC;

Normy:

BEZPIECZEŃSTWA:

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014;
EN 60335-2-75: 2004 + A1: 2005 + A11: 2006 + A2: 2008 + A12: 2010;

EMC:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011;
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008;
EN 61000-3-2: 2014;
EN 61000-3-3: 2013;
EN 301 489-1 V1.9.2 and EN 301 489-7 V1.3.1 (**)

EMF:

EN 62233: 2008;
EN 62479: 2010 (**)

RADIO:

EN 301 511 V9.0.2 (**)

producent

Rhea Vendors Group S.p.A.
Via Valleggio, 2/bis – 22100 Como – (CO) – Włochy

Miejsce produkcji

Rheavendors Industries S.p.A.
Via Garavaglia, 58 - 21042 Caronno Pertusella – (VA)– Włochy

Dyrektor Generalny & Prawny Przedstawiciel


(C. D. Majer)

oznakowanie

zgodność	zgodność z modelem	jakość
		

certyfikat ISO 9001



(*) jeśli urządzenie nie jest wyposażone w modem

(**) jeśli urządzenie jest wyposażone w modem

spis treści

01.	objaśnienie symboli	strona 10
02.	wprowadzenie	strona 10
03.	parametry techniczne	strona 11
04.	konfiguracje	strona 13
05.	prezentacja	strona 15
06.	czynności wstępne	strona 23
07.	podłączenie zasilania	strona 24
08.	instalacja i pierwsze uruchomienie	strona 25
09.	programowanie	strona 28
10.	parametry	strona 42
11.	rozwiązywanie problemów	strona 44
12.	obsługa okresowa	strona 47
13.	jak to zrobić ...	strona 51
14.	schemat instalacji wodnej	strona 54

w wymienionych rozdziałach opisane zostały urządzenia:

Cino XS grande PRO i PRO VHO

ze względu na dużą różnorodność wyposażenia i oprogramowania oraz ciągle udoskonalanie naszych maszyn vendingowych niektóre funkcje czy wyposażenie opisane w dalszej części mogą być nieaktywne lub niedostępne w danym urządzeniu, w takim przypadku zachęcamy do bezpośredniego kontaktu;

telefon: 0039 02 966 551
fax: 0039 02 96 55 086
e mail: rheavendors@rheavendors.com









UWAGA: etykieta tego typu umieszczona obok etykiety znamionowej wewnątrz urządzenia informuje o konieczności starannego zapoznania się z załączoną instrukcją obsługi przed instalacją i pierwszym uruchomieniem maszyny;



nie drukuj tej instrukcji jeśli nie jest to konieczne; ochrona środowiska jest w naszym wspólnym interesie;

01. objaśnienie symboli

01.01. skróty i piktogramy

E =	cykl wydawania napojów na bazie składników rozpuszczalnych instant i kawy ziarnistej;
R =	maszyny z zewnętrznym zasilaniem wodnym;
 =	miska mieszająca do składników rozpuszczalnych;
VSF =	spirala podająca w pojemnikach na składniki rozpuszczalne;
 =	rozbrylacz w pojemnikach na składniki rozpuszczalne;
 =	zaparzacz;
 =	układ podawania wody gorącej;
 =	maksymalne ciśnienie robocze bojlera;
 =	zakres ciśnienia wodnego;

02. wprowadzenie

02.01. prawa autorskie

© Rheavendors Industries S.p.A.; wszelkie prawa zastrzeżone; niniejszy dokument zawiera informacje poufne będące wyłączną własnością Rheavendors Industries S.p.A.; wykorzystywanie instrukcji przez osoby trzecie, kopiowanie, powielanie bez pisemnej zgody Rheavendors Industries S.p.A. jest zabronione; Rheavendors Industries S.p.A. zgodnie z prawem autorskim może dochodzić swoich praw w przypadku wykorzystywania do innych celów, kopiowania lub udostępniania informacji technicznych zawartych w niniejszym dokumencie;

instrukcja obsługi jest integralną częścią maszyny i powinna być przechowywana wraz z nią;

informacje dostarczone w treści niniejszego dokumentu pozwolą na uzyskanie optymalnych parametrów pracy urządzenia w zakresie wartości nominalnych zadeklarowanych przez producenta; Rheavendors Industries S.p.A. rezerwuje sobie prawa do udoskonalania i zmian w produkcji urządzenia bez konieczności informowania posiadaczy urządzeń również bez konieczności wprowadzania wspomnianych zmian udoskonalień do urządzeń funkcjonujących na rynku; producent zrzeka się jakiegokolwiek odpowiedzialności związanej z nieprawidłową interpretacją treści zawartej w niniejszej instrukcji;

02.02. kontakt

Rheavendors Services S.p.A. zapewnia wsparcie oraz dodatkowe informacje na temat urządzenia pod numerem, adresem;

telefon: 0039 02 966 551
fax: 0039 02 96 55 086
e mail: rheavendors@rheavendors.com

więcej informacji na temat naszych partnerów na całym świecie znajduje się na stronie pod adresem: www.rheavendors.com;

02.03. etykieta znamionowa

aby zagwarantować szybką i skuteczną pomoc, każdorazowo podczas kontaktu należy podać kod produktu oraz numer seryjny znajdujący się na etykiecie znamionowej w celu prawidłowej identyfikacji urządzenia, np.:

kod: D12345A67890 (przykład)
s/n: 1234 56 7890

etykiety znamionowe umieszczone są: jedna wewnątrz i druga na zewnątrz kabiny urządzenia;



03.

parametry techniczne

03.01. wymiary

PRO	wysokość (po uwzględnieniu ramki na filizanki o wys. 28 mm);	618 mm
PRO VHO	wysokość (po uwzględnieniu wystającej części pojemnika na kawę o wys. 80 mm):	670 mm
	szerokość:	420 mm
	głębokość:	563 mm
	głębokość przy otwartych drzwiach:	880 mm

03.02. waga

PRO	33 kg
PRO VHO	34 kg



**parametry techniczne dla urządzeń
wyszczególnione są również na etykiecie znamionowej**

patrz rozdz. 02.03.

03.03. zasilanie

wodne	- główne zasilanie wodne poprzez zawór 3/8" gwint zewnętrzny; - niezależne zasilanie przy użyciu pompy;	od 0,1 MPa do 0,8 MPa 24 V dc, 1,2 A max;
elektryczne	- 230 V, 50 Hz; jednofazowe z uziemieniem; - jak wyżej przy użyciu kabla zasilającego: H05VV-F 3G 1 mm ² 300/500 V;	PRO: 1.600 W; PRO VHO: 2.100 W;

03.04. poziom hałasu

zmierzony poziom ciśnienia akustycznego; poniżej 70 dB(A)

03.05. klawiatura

dziesięć wyborów (przycisków wyboru);

03.06. wyświetlacz

kolorowy, powierzchnia: 66,5 mm x 33,2 mm; rozdzielczość 64 x 128 pixel;

03.07. rodzaj stanowiska
wydawania

otwarte, z rozkładaną podstawą na kubek (wysokość użyteczna 85 mm); maksimum 150 mm

03.08. pojemnik na
odpady płynne

zintegrowany ze stanowiskiem wydawania; pojemność 750 ml

03.09. podajnik napoju

statyczny;

03.10. zabezpieczenia

wodne	czujnik przelewowy i zawór nadmiarowy; elektrozawór wlotowy z czujnikiem, układ przelewowy zintegrowany z zaworem dopuszczającym;	
elektryczne	główny wyłącznik, wyłącznik drzwiowy, dwa bezpieczniki 6,3x32 mm;	230 V ac; 12 A zwłoczny
temperaturowe	czujniki resetowane ręcznie;	127 °C
sterowanie	limity czasowe podawania wody;	

03.11. silnik młynka

230 V dc; 150 W

03.12. młynek

stożkowy; 400 obr/min.

03.13. zaparzac

zmienna komora parzenia;
silnik: Ø 45 mm; 8 ÷ 15 gr.
24 V dc; 30 W

03.14. zbiornik
wyrównawczy

zbiornik wyrównawczy z czujnikiem przelewowym i czujnikiem poziomu;

03.15. pompa

wibracyjna; 230 V ac

03.16. napędy produktu

zależnie od konfiguracji, maksymalnie cztery; 95 obr/min. 24 V dc

03.17. miski mieszające

zależnie od konfiguracji, maksymalnie dwie;

03.18. miksery

zależnie od konfiguracji, maksymalnie dwa; 15.000 obr/min. 24 V dc

03.19. czujnik poziomu
produktu

jeden do kontroli poziomu kawy ziarnistej, tylko w modelu PRO VHO; pojemnościowy; pojemnik plastikowy;

03.20. bojler

bojler ciśnieniowy; PRO 0,4 l, 1.500 W;
PRO VHO 0,8 l; 2.000 W;
max. 1,0 MPa

03.21. pojemniki produktów

zależnie od konfiguracji, maksymalnie cztery; pojedyncze o szerokości (55 mm) lub podwójne o szerokości (110 mm); dwa rodzaje spiral podających 9 mm i 18 mm; z przekładnią robzbrającą, dwa rodzaje przewodnic produktu standardowa lub o pomniejszonym przekroju wylotu (patrz rozdz.: 05.22);

- pojemność pojemników na produkty rozpuszczalne:

szerokość 55 mm pojemność 1,7 l	
kawa	0,33 kg
mleko	0,38 kg
czekolada	0,94 kg
herbata	0,98 kg
cukier	1,20 kg

szerokość 110 mm pojemność 3,5 l	
mleko	0,80 kg
czekolada	2,20 kg

- pojemnik na kawę ziarnistą, pojemność:

PRO: 1,0 kg
PRO VHO: 2,0 kg

03.22. przekaźnik

przekaźnik statyczny obwodu grzania;

PRO VHO

03.23. różne

programowalne parametry przy pomocy pamięci flash lub ręcznie za pomocą panelu wyboru; możliwość montażu systemu płatności w standardzie NRI G13 lub podobnym; dostępne protokoły: szeregowy, równoległy, executive, MDB; możliwość wymiany danych za pomocą pamięci (patrz rozdz. 09.06);

03.24. wskazówki ogólne

tolerancja zasilania wodnego i elektrycznego gwarantująca prawidłową pracę urządzeń **Cino XS grande PRO i PRO VHO**:

woda:

- twardość:
- zalecana przewodność elektryczna:

od 10 °f do 25 °f (*)
400 µS @ 20 °C

(*) w przypadku twardości wyższej niż zalecana należy stosować filtry zmiękczające;

zasilanie elektryczne:

- napięcie znamionowe:

+10 % /- 15 %

warunki pracy oraz przechowywania:

- temperatura:
- wilgotność względna:

5 °C ÷ 35 °C
maksymalnie 80 %

zużycie energii elektrycznej:

- moc (w trybie sprzedaży):

PRO od 13 Wh do 380 Wh
PRO VHO od 44 Wh do 396 Wh

pełny protokół zgodny z EVA-EMP dostępny jest na prośbę (patrz rozdz. 02.02);



w żadnym wyjątku nie należy stosować przewodu zasilającego innego niż dostarczonego z urządzeniem; w przypadku utraty lub uszkodzenia, wymiany dokonać może autoryzowany serwis tylko przy użyciu oryginalnych części zamiennych;

przed podłączeniem upewnić się, że przyłączy elektryczne posiada wymagane parametry, upewnić się, że układ zasilania elektrycznego, do którego zostanie podłączone urządzenie jest w stanie dostarczyć wymaganą moc (patrz rozdz. 03.03); prawidłowe uziemienie jest nie tylko wymagane prawem ze względu na ochronę użytkowników i serwisantów ale również zapewnia właściwe zasilanie elektryczne;

04. konfiguracje

04.01.

a. pojemniki produktów

b. zasilanie wodne

c. numeracja

04.02. przykłady konfiguracji

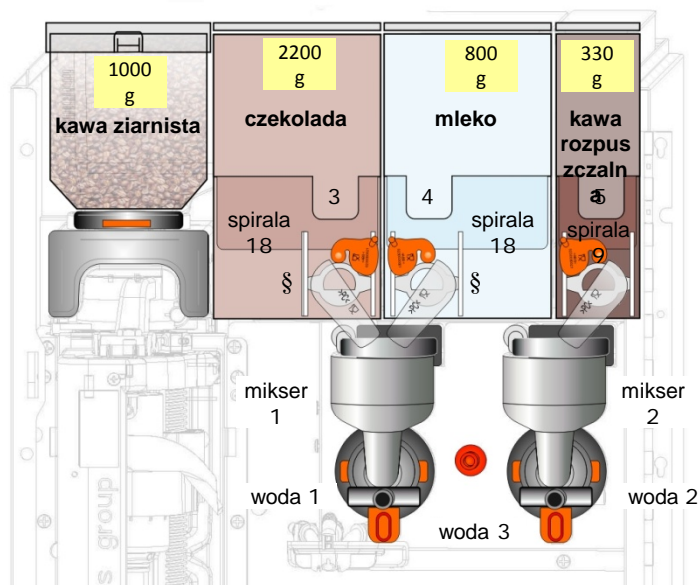
istnieje wiele możliwości konfiguracji urządzenia **Cino XS grande PRO i PRO VHO**; są one oznaczone kategoriami, które widoczne są na oznakowaniu urządzenia; poniżej przykłady :

łączna liczba pojemników na produkty (instant i kawę ziarnistą):

zewnętrzne, za pomocą zaworu dopuszczającego:

pojemniki produktów i miski mieszające są ponumerowane rosnąco od lewej strony do prawej zgodnie z poniższym rysunkiem; numeracja ta jest stosowana w rozdziale dotyczącym ustawiania parametrów napojów (patrz rozdz. 09);

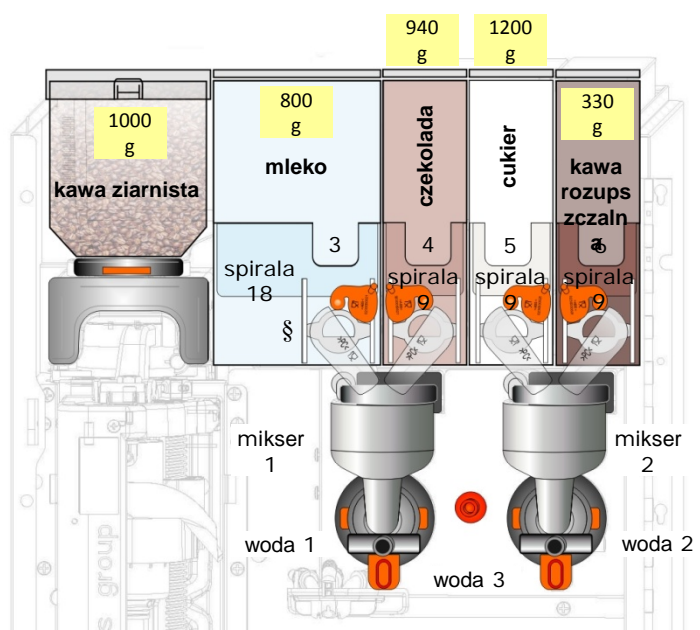
urządzenie **Cino XS grande PRO E4 R**



panel wyboru

1. espresso
2. podwójne espresso
3. espresso macchiato
4. cappuccino
5. latte macchiato
6. moccaccino
7. czekolada
8. czekolada z mlekiem
9. kawa rozpuszczalna
10. gorąca woda

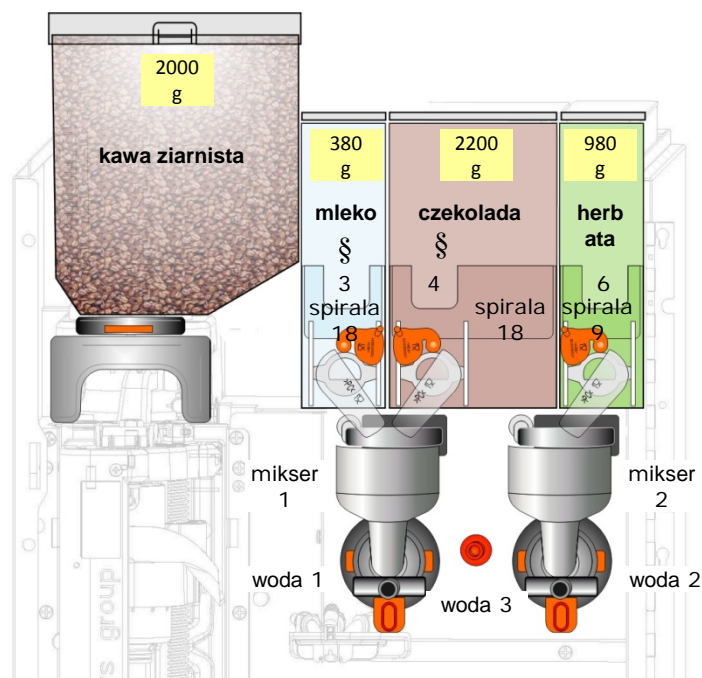
urządzenie **Cino XS grande PRO E5 R**



panel wyboru

1. przedwybór cukier
2. espresso
3. espresso macchiato
4. kawa czarna
5. cappuccino czekoladowe
6. cappuccino
7. macchiato
8. latte macchiato
9. moccaccino
10. czekolada

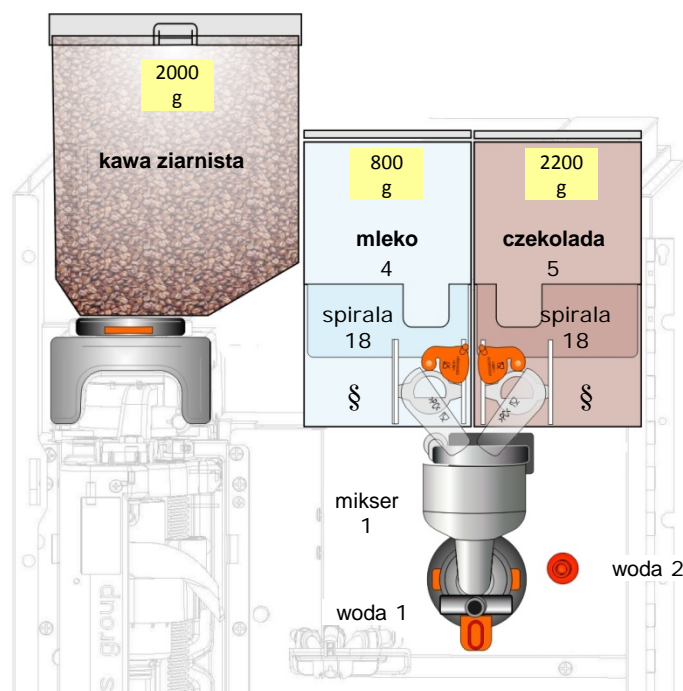
urządzenie Cino XS grande PRO VHO E4 R



panel wyboru

1. kawa
2. kawa duża
3. espresso
4. latte macchiato
5. americano
6. cappuccino
7. moccacino
8. czekolada z mlekiem
9. herbata cytrynowa
10. gorąca woda

urządzenie Cino XS grande PRO VHO E3 R



panel wyboru

1. kawa mała
2. kawa duża
3. espresso
4. latte macchiato
5. americano
6. cappuccino
7. moccacino
8. czekolada z mlekiem
9. mleko
10. gorąca woda

powyższe konfiguracje są przykładowe; istnieje wiele opcji w zależności od modelu jednak zasady działania i niniejsza instrukcja mają zastosowanie dla wszystkich urządzeń serii **Cino XS grande PRO i PRO VHO**;

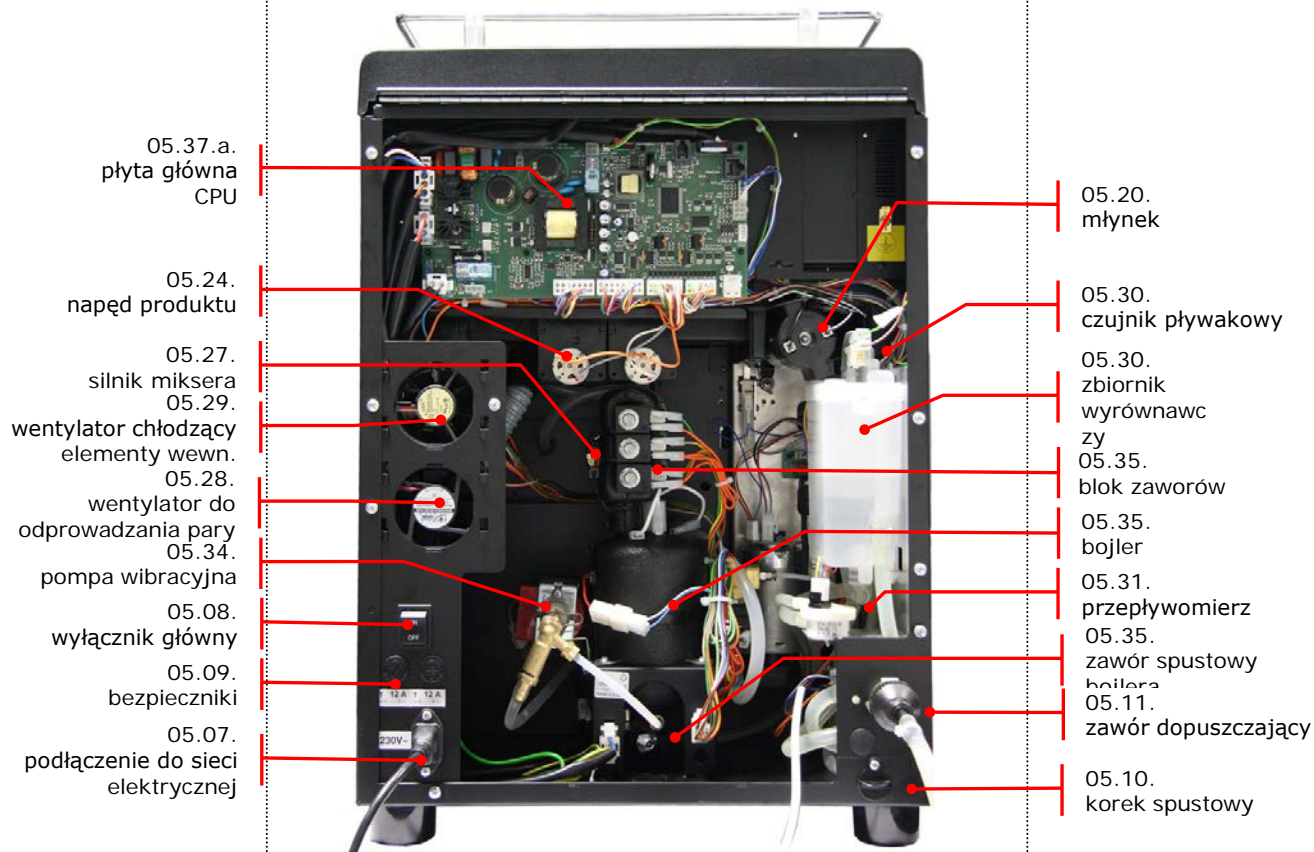
04.03. akcesoria

dotychczas Rheavendors Industries S.p.A oferuje serię akcesoriów zaprojektowanych specjalnie dla urządzeń **Cino XS grande PRO i PRO VHO**, takich jak: podstawę, zestawy niezależnego zasilania wodnego, systemy płatności, pojemniki zewnętrzne na fusy, moduły do dystrybucji zimnych napojów, ...;

Rheavendors Services S.p.A. zapewnia wsparcie i dodatkowe informacje na temat poszczególnych konfiguracji (patrz rozdz. 02.02);

05.
prezentacja

CINO XS GRANDE PRO



CINO XS GRANDE PRO VHO

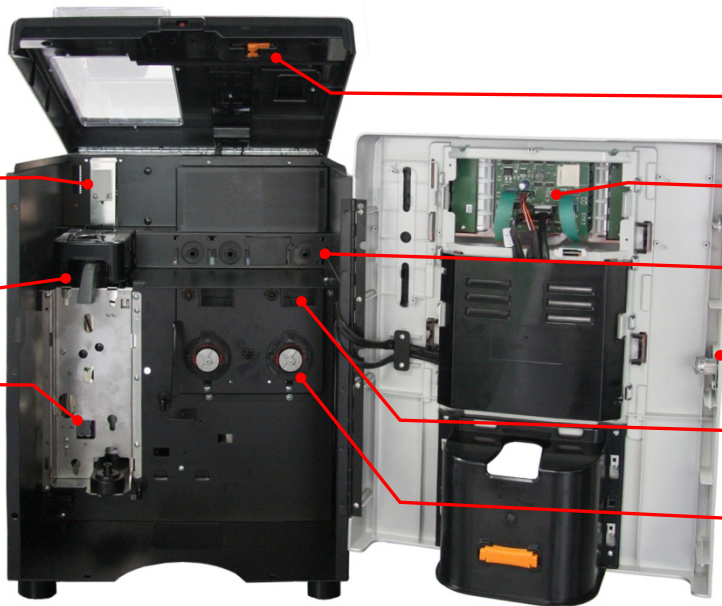
05.22.
pojemnik na kawę 2kg



05.23.
czujnik kawy ziarnistej

05.20.
młynek

05.18.
podgrzewacz zaparzacza



05.12.
klucz serwisowy

05.37.b.
płyta wyświetlacza

05.24.
napędy produktu

05.05.
zamek

05.28. miejsce montażu
pochłaniaczy pary

05.27. mikser

05.37.a.
płyta główna CPU

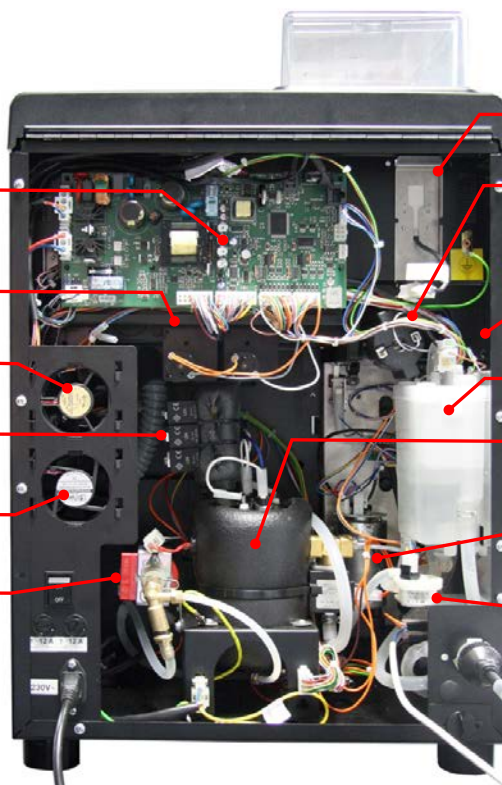
05.24.
silnik produktu

05.29.
wentylator chłodzenia
elementów
wewnętrznych

05.35.
blok zaworów

05.28.
wentylator do
odprowadzania pary

05.34.
pompa wibracyjna



05.23.
czujnik kawy ziarnistej

05.20.
silnik młynka

05.30.
czujnik pływakowy

05.30.
zbiornik wyrównawczy

05.35.
bojler

05.19.
napęd zaparzacza

05.31.
przepływomierz

05.01. informacje ogólne



Cino XS grande PRO i PRO VHO jest urządzeniem prostym w obsłudze, nie wymagającym posiadania fachowej wiedzy i umiejętności z zakresu parzenia kawy;

urządzenie służy do wydawania napojów przygotowanych na bazie produktów rozpuszczalnych i wody o odpowiedniej temperaturze; urządzenie będzie poprawnie działać w pomieszczeniach zamkniętych przy zapewnionej optymalnej temperaturze między 5 °C a 35 °C i wilgotności nie przekraczającej 80%;

stosować wyłącznie produkty i składniki przeznaczone dla dystrybutorów automatycznych;

napój wydawany jest po naciśnięciu przycisku na panelu wyboru (patrz rozdz. 05.02.); należy upewnić się czy na stanowisku wydawania produktu został poprawnie ustawiony kubek, używając ewentualnie podstawki na kubek (patrz rozdz. 03.07.);

05.02. panel wyboru

podczas wydawania napoju urządzenie musi mieć zamknięte drzwi; napój wydawany jest po wciśnięciu odpowiednich klawiszy wyboru; tryb wydawania napoju jest sygnalizowany za pomocą podświetlenia przycisku wyboru; przyciski służą do ustawiania i zmieniania parametrów poszczególnych funkcji (patrz rozdz. 09); przyciski ponumerowane są rosnąco od góry do dołu: 1, 2, ... zaczynając od lewej;

05.03. wyświetlacz

komunikaty na wyświetlaczu informują użytkowników lub serwisantów o bieżącym statusie urządzenia;

05.04. podajnik napoju

Cino XS grande PRO i PRO VHO wyposażony jest w statyczny podajnik napojów zintegrowany ze stanowiskiem wydawania;

05.05. zamek drzwi

pozwala na zablokowanie drzwi; klucz jest mapowany i posiada numer identyfikacyjny;

05.06. pojemnik na odpady płynne

gromadzi pozostałości płynu powstałego w trakcie przygotowywania napoju i ewentualny nadmiar wody wracającej przez zawór trójdrożny; pojemnik zamontowany jest na prowadnicach w dolnej części z przodu kabiny urządzenia i składa się z wysuwanej kuwety oraz pokrywy, oba elementy można myć pod bieżącą wodą; pojemnik wyposażony jest w czujnik służący do kontroli poziomu płynów w pojemniku (patrz rozdz. 11. i 13.03.);

05.07. połączenie do sieci elektrycznej

do podłączenia kabla zasilającego służy trójstykowe gniazdo umieszczone w tylnej części obudowy;

05.08. wyłącznik główny

włącza i wyłącza urządzenie;

05.09. bezpieczniki

zainstalowane na głównym obwodzie zasilania (patrz rozdz. 03.10.); wymiana bezpieczników może być przeprowadzana wyłącznie przez wykwalifikowany personel;

05.10. korek spustowy

służy do spuszczenia wody ze zbiornika wyrównawczego przymocowany wkrętem do kabiny urządzenia;

05.11. zawór dopuszczający

zawór dopuszczający posiada zabezpieczenie przez zalaniem, które blokuje pobieranie wody w przypadku usterki; do zaworu można podłączyć równoległe pompę zanurzeniową (patrz rozdz. 03.03.);

05.12. wyłącznik serwisowy

odcina pobieranie prądu do urządzenia w przypadku otwarcia drzwi;

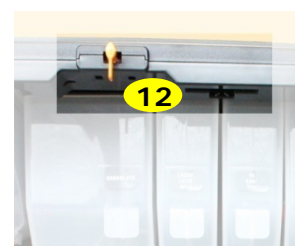
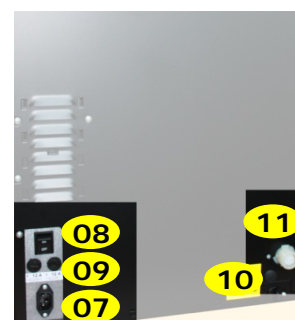


uwaga

niektóre części są wciąż podłączone do sieci elektrycznej
postępować ze szczególną ostrożnością

w razie konieczności uruchomienia maszyny przy otwartych drzwiach użyć klucza serwisowego w celu doprowadzenia zasilania do urządzenia;

klucz umieszczony jest w gnieździe pokrywy;



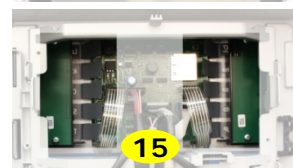
05.13. przycisk programowania (PROG)

umieszczony na pomarańczowej obudowie, po wewnętrznej stronie drzwi, umożliwia dostęp do trybów programowania urządzenia (PROG);



05.14. gniazdo pamięci flash

w obudowie wewnętrznej drzwi dostępne jest gniazdo pamięci flash służące do programowania (patrz rozdz. 09.06.);

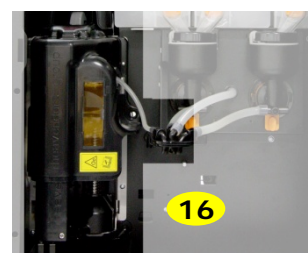


05.15. kieszenie na etykiety produktu

dostępne w panelu drzwi, pod pomarańczową obudową; umieścić etykiety w kieszeniach zgodnie z konfiguracją urządzenia (patrz rozdz. 13.02.);

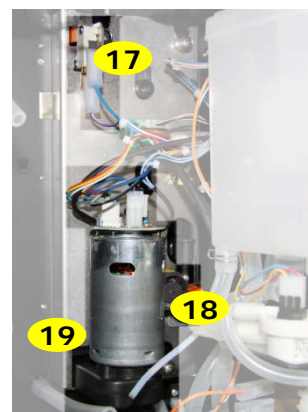
05.16. zaparzacz

odpowiednia ilość kawy trafia z młynka do zaparzacza gdzie ulega kompresji; następnie przez kawę pompowana jest woda za pomocą pompowanej wody; zużyte fusy kierowane są do pojemnika na odpady w dolnej części urządzenia, opcjonalnie do zewnętrznej szuflady na fusy; specjalna nagrzewnica utrzymuje zaparzacz w odpowiedniej temperaturze za pomocą programowalnego strumienia ciepłego powietrza (patrz rozdz. 09.01.e.);



05.17. czujnik obecności zaparzacza

w przypadku braku lub nieprawidłowego montażu zaparzacza czujnik blokuje możliwość wyboru napoju na bazie kawy ziarnistej;



05.18. podgrzewacz zaparzacza

osłona bezpieczeństwa chroni operatora przed zagrożeniami spowodowanymi przez ruchome części, oraz, za pomocą specjalnej nagrzewnicy, utrzymuje temperaturę zaparzacza, dzięki czemu napój wydawany jest z odpowiednią temperaturą nawet w przypadku dłuższej bezczynności urządzenia;

05.19. napęd zaparzacza

napęd zaparzacza odpowiada za regulację fazy zamykania, kompresji, ekstrakcji i opróżniania zaparzacza; regulacja odbywa się w oparciu o czujnik obrotu (encoder), który na bieżąco rejestruje pozycję komory parzenia;



05.20. młynek

po zmieleniu kawy ziarnistej znajdującej się w pojemniku kieruje ją do komory parzenia; grubość mielenia można regulować ręcznie za pomocą pierścienia regulacyjnego dostępnego po wyjęciu pojemnika na kawę, ilość kawy jest programowalna poprzez odpowiedni parametr (patrz rozdz. 09.01.a „czas mielenia”), który reguluje czas pracy młynka;

05.21. pojemniki na fusy

mieści ponad 60 zużytych porcji po ich wykorzystaniu w zaparzaczu; istnieje możliwość zaprogramowania komunikatu (patrz 09.01.o.) informującego o pełnym pojemniku;



05.22. pojemniki na produkty rozpuszczalne

dozują składniki rozpuszczalne do znajdujących poniżej misek; za pomocą wewnętrznej spirali napędzanej silnikami składnik rozpuszczalny wypychany jest z pojemnika i przy pomocy prowadnicy kierowany do miski mieszającej; pojemniki mogą być wyposażone w koło i rozbrylacz dla zapewnienia ciągłego podawania produktu; wylot o standardowych lub zmniejszonych wymiarach posiada ruchomą przegrodę; pojemnik na kawę ziarnistą wyposażony jest w zamykaną przegrodę, którą należy zasunąć przed wyjęciem pojemnika; dla zabezpieczenia produktu pojemniki wyposażone są w pokrywki;



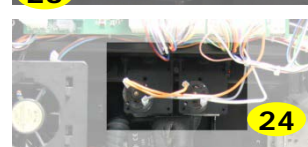
05.23. czujnik poziomu kawy ziarnistej

dostępny tylko dla modelu PRO VHO, umieszczony za pojemnikiem na kawę, zapewnia kontrolę poziomu kawy ziarnistej w pojemniku; niski poziom produktu sygnalizowany jest odpowiednim komunikatem na wyświetlaczu urządzenia;



05.24. napędy produktów

spirale znajdujące się wewnątrz pojemników produktów rozpuszczalnych napędzane są przez silniki, dzięki którym produkt trafia do misek w ilości adekwatnej do wybranego napoju;



05.25. miski mieszające

składniki rozpuszczalne kierowane są do misek mieszających gdzie następnie mieszane są z wodą; za pomocą mieszadeł zamontowanych w dolnej części miski; gotowy napój prowadzony jest przewodem silikonowym w kierunku końcówek wydawania; przewody i miski mieszające mogą być myte pod bieżącą, ciepłą wodą;



05.26. uchwyt końcówek wydawania

urządzenie wyposażone jest w statyczny uchwyt na stanowisku wydawania, na którym zamontowane są końcówki wydawania: wody, końcówki wydawania wychodzące z misek mieszających, zaparacza i opcjonalnie spieniacz do świeżego mleka;



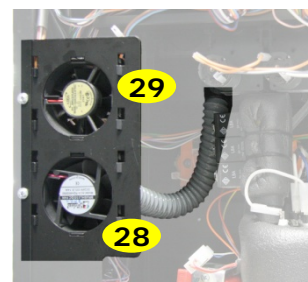
05.27. mikser

miksery mieszają składniki rozpuszczalne z wodą za pomocą mieszadła; prędkość obrotową mieszadła można regulować (patrz rozdz. 09.01.1) w celu dostosowania jej do indywidualnych cech produktu;



05.28. wentylator do odprowadzania pary

wentylator służy odprowadzania pary; wentylator łącznie z pochłaniaczem pary i separatorem wchodzi w skład układu odprowadzania pary; pochłaniacz pary zamontowany jest pod prowadnicami produktu i wychwytuje parę bezpośrednio z miski mieszającej a następnie odprowadza poprzez otwory w tylnej części urządzenia; czas pracy wentylatora można regulować (patrz rozdz. 09.01.f.);

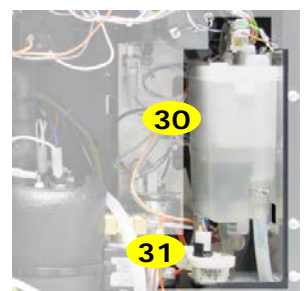


05.29. wentylator do chłodzenia elementów wewnętrznych

służy do przewietrzania wnętrza urządzenia;

05.30. zbiornik wyrównawczy

służy do zasilania i regulacji poziomu wody urządzenia; poziom wody regulowany jest przez zawór pływakowy, w przypadku przekroczenia dopuszczalnego poziomu wody zbiornik przekierowuje nadmiar do pojemnika na odpady i zaworu zabezpieczającego przed zalaniem;

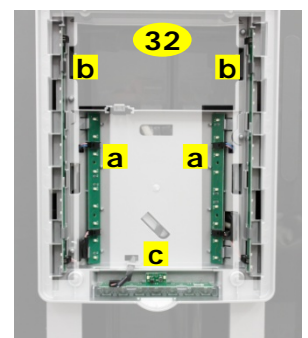


05.31. przepływomierz

przekazuje do płyty głównej CPU informacje o ilości wody przepływającej przez zaparacz w celu uzyskania jednakowej objętości dla każdego z napojów; ilość wody dla składników rozpuszczalnych oparta na czasie pompowania określana jest przez parametr czasowy „woda N” (zob. 09.01.a.);

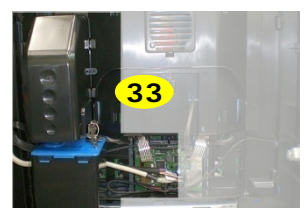
05.32. podświetlenie drzwi

- panel drzwi podświetlony jest za pomocą dwóch modułów led zamontowanych wewnątrz panelu („a”);
- boczna część drzwi urządzenia podświetlana jest za pomocą dwóch modułów led zamontowanych we wnętrzu panelu („b”);
- stanowisko wydawania oraz logo podświetlone są przez moduł zainstalowany we wnętrzu („c”);
- etykiety produktów oraz przyciski wyboru podświetlane są przez dwa moduły („d”) zamontowane w tylnej części drzwi;



05.33. kaseta na monety

urządzenie można doposażyć w zestaw do montażu systemu płatności (wyposażenie dodatkowe nie dostarczone z automatem), po wewnętrznej stronie drzwi, w skład zestawu wchodzi uchwyt montażowy, kaseta z pokrywą i zamkiem, przewód zasilający, system należy podłączyć do 10 pinowego gniazda J4 na płycie wyświetlacza;



05.34. pompa bojlera

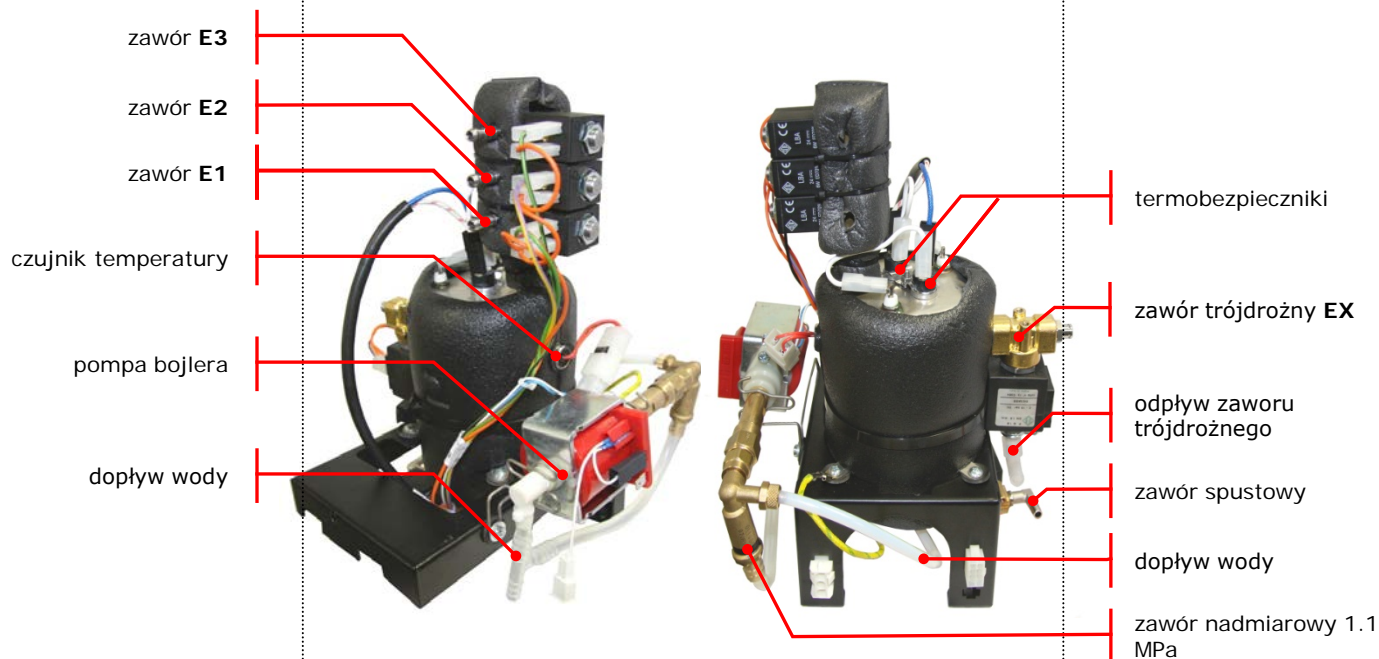
pompa wibracyjna wyposażona w zawór nadmiarowy (bypass) transportuje wodę poprzez bojler do bloku elektrozaworów w przypadku składników rozpuszczalnych i do elektrozaworu trójdrożnego w przypadku napojów na bazie kawy ziarnistej;



uwaga
elementy te mogą być bardzo gorące nawet gdy urządzenie jest wyłączone

05.35. bojler

bojler ciśnieniowy wyposażony jest w czujnik temperatury i termobezpieczniki zabezpieczające przed przegrzaniem; oraz zawór spustowy (w wersji VHO elektrozawór) służący do opróżniania układu hydraulicznego (patrz rozdz. 09.01.f.);



elektrozawór	nazwa parametru	wyjście
E1	woda 1	miska mieszająca 1
E2	woda 2	miska mieszająca 2
E3	woda 3	gorąca woda 3
EX	woda do kawy	zaparzacz

ilość wody w mieszance regulowana jest parametrem czasowym „woda N” (patrz rozdz. 09.01.a);

05.36. przekaźnik statyczny

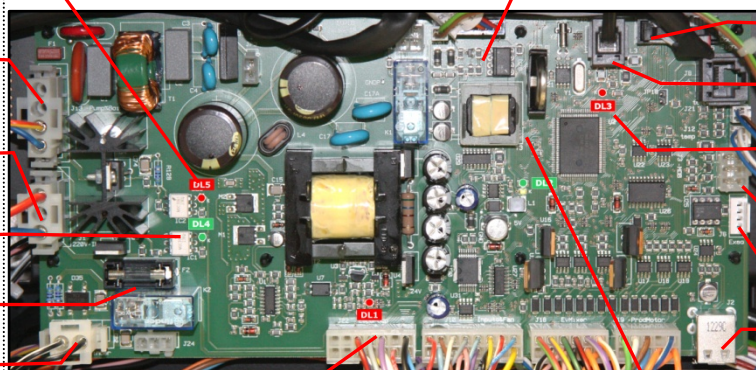
tylko w urządzeniach “PRO VHO”, przekaźnik statyczny, umieszczony wewnątrz urządzenia za gniazdem zasilającym, służy do bezpośredniego zasilania grzałki chroniąc w ten sposób płytę zasilającą przed przeciążeniem;



05.37. el. elektroniczne

05.37.a. płyta CPU

- DL5 – dioda obwodu grzania
- zasilanie obwodu grzałki
- zasilanie 230 V ac
- DL4 – dioda pompy
- bezpiecznik 2 A młynka
- zasilanie młynka
- DL1 – dioda obwodu 24 V dc



- gniazdo czujnika temperatury
- gniazdo wyświetlacza
- gniazdo RFID
- DL3 – dioda obwodu procesora 5 V
- gniazdo MDB
- gniazdo executive
- gniazdo USB
- DL2 – dioda obwodu 5 V dc

urządzenie sterowane jest przez płytę główną CPU zawierającą oprogramowanie urządzenia; płyta przymocowana jest do kabiny za pomocą czterech wsporników; kabel telefoniczny umożliwia podłączenie do zewnętrznego gniazda pamięci flash (patrz rozdz. 05.14. i 05.37.c.) natomiast przewód wyświetlacza przesyła sygnały pomiędzy płytą CPU a klawiaturą i wyświetlaczem, oba elementy umieszczone są w drzwiach (patrz rozdz. 05.02. i 05.03.); przewód czujnika temperatury jest poprowadzony niezależnie dla ułatwienia ewentualnej jego wymiany;

diody opisane w tabeli poniżej informują o statusie urządzenia;

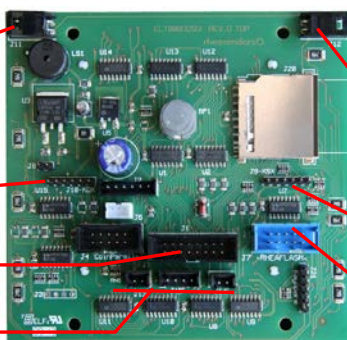
opis	kolor	znaczenie
DL1	czerwony	obwód + 24 V
DL2	zielony	obwód + 5 V
DL3	czerwony	obwód + 5 V procesora
DL4	zielony	pompa bojlera
DL5	czerwony	obwód grzania

05.37.b. płyta wyświetlacza

umieszczona w obudowie drzwi przetwarza sygnały wysyłane przez panel wyboru oraz wyświetla odpowiednie komunikaty; płyta podłączona jest do płyty głównej CPU za pomocą kabla płaskiego; na płycie wyświetlacza zamontowany jest przycisk służący do przechodzenia w tryb programowania;



- podświetlanie etykiet
- gniazdo klawiatury
- gniazdo płyty głównej CPU
- podświetlanie drzwi



- podświetlanie etykiet
- gniazdo klawiatury
- do gniazda pamięci flash

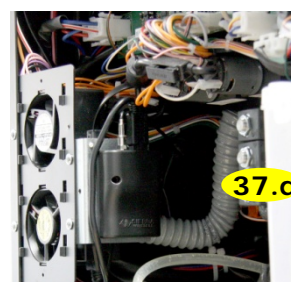
05.37.c. gniazdo pamięci flash

umieszczone w wewnętrznej pokrywie drzwi w jej prawym dolnym rogu (patrz rozdz. 05.14.) pozwala na wprowadzenie pamięci flash służącej do programowania urządzenia (patrz rozdz. 09.06.);

05.37.d. modem



niektóre wersje wyposażone są w modem podłączony do płyty głównej CPU za pomocą kabla telefonicznego i zasilony napięciem 24 V; umożliwia on zdalne połączenie za pomocą anteny umieszczonej w górnej pokrywie w celu wymiany danych i uzyskania informacji o statusie urządzenia;



05.38. oprogramowanie

oprogramowanie zainstalowane na urządzeniu **Cino XS grande PRO i PRO VHO** dzieli się na dwie kategorie:

- master:
oprogramowanie, które pełni funkcję głównego sterownika zawiera wszystkie procedury wykonawcze, oraz funkcje urządzenia; nie może być modyfikowane przez użytkownika, można je jednak aktualizować przy pomocy pamięci flash i programu rheAction (patrz rozdz. 09.06. i 05.39.);
- konfiguracja:
określa czas i kolejność wydawania poszczególnych składników napoju, programuje protokół systemu płatności, tryb wyświetlania, ...; poszczególne parametry można modyfikować zarówno manualnie bezpośrednio na urządzeniu jak i za pomocą rheAction (patrz rozdz. 09.06. i 05.39.), w celu dostosowania pracy maszyny do preferencji użytkownika końcowego (gramatury i receptury produktu, komunikaty ostrzegawcze, ...) (patrz rozdz. 09);

w razie konieczności aktualizacji oprogramowania maszyny należy skorzystać z pamięci flash, która może zawierać jedno lub oba pliki (master, konfiguracja); umożliwia ona także szybki i bezpieczny transfer danych;

pamięć flash używana do aktualizacji musi zostać uprzednio przygotowana za pomocą RheAction;

standardowo procedura aktualizacji przebiega w następujący sposób:

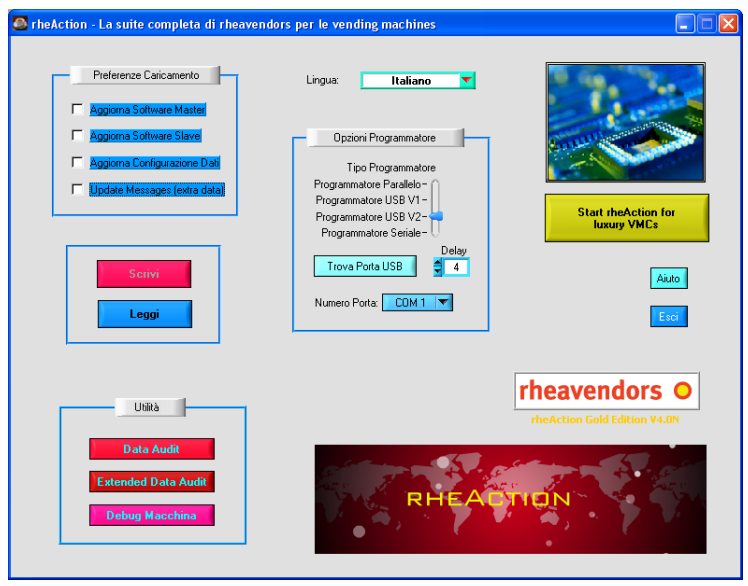
- wyłączenie urządzenia;
- umieszczenie pamięci flash w złączu odpowiedniej płyty (patrz rozdz. 05.14. i 05.37.);
- załączenie urządzenia za pomocą klucza serwisowego (patrz rozdz. 05.12.);
- oczekiwanie na komunikat pojawiający się na wyświetlaczu urządzenia;
- wykonanie czynności zgodnie z komunikatami na wyświetlaczu;
- wyłączenie urządzenia i wyjęcie pamięci;

uwaga: jeżeli pamięć flash zawiera oprogramowanie master, aktualizacja urządzenia zostanie wykonana automatycznie natomiast w przypadku aktualizowania konfiguracji należy postępować zgodnie z procedurą opisaną w rozdz. 09.06;



05.39. rheAction

System rheAction składa się z aplikacji na pc i urządzeń do programowania; aplikacja po zainstalowaniu na komputerze umożliwia zapisywanie, modyfikację i przechowywanie danych dotyczących konfiguracji urządzeń Rheavendors; w celu uzyskania dodatkowych informacji na temat systemu rheAction zachęcamy do kontaktu z **Rheavendors Services S.p.A.** (dane kontaktowe patrz rozdz. 02.02.);



06. czynności wstępne

06.01. transport



transport, i instalacja urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel; w czasie transportu nie wolno w żadnym wypadku obracać urządzenia dołem do góry; należy przestrzegać strzałek kierunkowych umieszczonych na opakowaniu;

uwaga

dla uniknięcia urazów ciała należy obchodzić się z urządzeniem zachowując szczególną ostrożność; z uwagi na ciężar i wymiary urządzenia zaleca się przewożenie maszyny za pomocą wózka transportowego;



06.02. rozpakowanie



- ustawić zapakowane urządzenie w pobliżu docelowego miejsca pracy;
- przeciąć dwie plastikowe taśmy;
- zdjąć opakowanie;
- wyjąć pojemnik na odpady płynne z opakowania;
- zdjąć folię ochronną;
- unieść maszynę i ustawić ją w docelowym miejscu pracy;

uwaga

materiały służące do pakowania urządzeń stanowią źródło zagrożenia i nie mogą być pozostawione w zasięgu osób nieuprawnionych, zwłaszcza dzieci; materiały należy przekazać firmie specjalistycznej w celu utylizacji;



06.03. pozycjonowanie



urządzenie należy ustawić w pomieszczeniu zamkniętym, na powierzchni adekwatnej do ciężaru urządzenia (patrz rozdz. 03.02.), tak aby zapewnić cyrkulację powietrza i łatwy dostęp, oraz zachowując odpowiednią odległość od ścian;

powierzchnia, na którym zamontowane jest urządzenie musi być wypoziomowane z dokładnością do 2°;

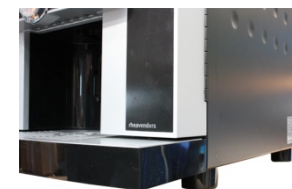
zaleca się umieszczenie pod urządzeniem wodoodpornej warstwy ochronnej w celu zabezpieczenia podłoża przed przypadkowym wyciekami;



06.04. przygotowanie do pracy

po umieszczeniu urządzenia w docelowym miejscu pracy:

- przeciąć opaskę mocującą klucz drzwi do kratki zbiornika na odpady płynne;
- umieścić klucz w zamku (patrz rozdz. 05.05.), przekręcić i otworzyć drzwi;
- wyjąć kopertę zawierającą dokumenty i etykiety;
- wyjąć przewód zasilający i redukcję hydrauliczną; redukcja może być wykorzystana do podłączenia urządzenia do instalacji wodnej;
- unieść pokrywę urządzenia i zdjąć zabezpieczenia pojemników produktu zamontowane na czas transportu;
- umieścić etykiety w kolejności zgodnej z konfiguracją urządzenia (patrz rozdz. 04.02.);



07. podłączenie zasilania

07.01. wodnego



upewnić się, że woda podłączona do urządzenia jest zdatna do spożycia; nie zawiera zanieczyszczeń i posiada odpowiednią twardość, w razie potrzeby przeprowadzić analizę laboratoryjną;

jeśli to konieczne zastosować filtr zmiękczający w celu ochrony elementów układu wodnego urządzenia, pamiętając o regularnej wymianie wkładu filtra zgodnie z zaleceniami producenta;

upewnić się, że ciśnienie w instalacji jest dostosowane do parametrów urządzenia (patrz rozdz. 03.03.), w przypadku niezgodności zastosować pompę lub reduktor ciśnienia; zaleca się zamontowanie zaworu, który umożliwi odcięcie zasilania wodnego; przy podłączaniu do instalacji wodnej należy stosować się do następujących zaleceń:

- zawsze stosuj nowy przewód zasilający;
- stosuj przewód wykonany z materiału z atestem do kontaktu z żywnością;
- wykonany zgodnie z normą "IEC 61770 Electric appliances connected to the water mains";
- stosuj przewód przystosowany do pracy przy ciśnieniu panującym w sieci zasilającej;

jeżeli przewód nie został dostarczony razem z urządzeniem lub w przypadku konieczności jego wymiany należy stosować wyłącznie przewody o w/w cechach;

więcej informacji na temat parametrów wody pitnej jest dostępnych na stronie pod adresem:

[http://eur-lex.europa.eu/
directive 98/83/EC of 03/11/1998](http://eur-lex.europa.eu/directive_98/83/EC_of_03/11/1998)

07.02. elektrycznego



należy przestrzegać zasad dotyczących podłączania urządzeń do sieci elektrycznej, w szczególności zaleceń dotyczących uziemienia; podłączyć urządzenie na stałe bez stosowania adapterów, listew zasilających czy przedłużaczy; stosować wyłącznie przewód zasilający dostarczony z urządzeniem; zaleca się instalację wyłącznika odcinającego urządzenie od zasilania elektrycznego;

zaleca się zainstalowanie na obwodzie zasilającym zabezpieczenia różnicowoprądowego o prądzie znamionowym poniżej 30 mA, który odłączy urządzenie od zasilania w przypadku uszkodzenia izolacji ochronnej;

uwaga

upewnić się czy przyłącze dostarcza energię elektryczną o parametrach wymaganych przez urządzenie (patrz rozdz. 03.03.); uważnie zapoznać się z danymi, które zawarte są na etykiecie znamionowej;

umieścić kabel w gnieździe w tylnej części urządzenia (patrz rozdz. 05.07.) a następnie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej umieszczając wtyczkę w gnieździe zasilającym;

więcej informacji na temat prawidłowej instalacji elektrycznej jest dostępnych na stronie pod adresem:

[http://eur-lex.europa.eu/
directive 2006/95/EC of 12/12/2006](http://eur-lex.europa.eu/directive_2006/95/EC_of_12/12/2006)

**08.
instalacja i pierwsze
uruchomienie**

08.01. wprowadzenie

po rozpakowaniu urządzenia, umieszczeniu go w stabilnej pozycji w docelowym miejscu pracy, oraz podłączeniu do instalacji wodnej i elektrycznej należy przeprowadzić następujące czynności w celu pierwszego uruchomienia urządzenia;

przed przystąpieniem do pracy z urządzeniem umyć dokładnie ręce wodą z mydłem; do mycia elementów urządzenia stosować wyłącznie wodę zdatną do picia;



08.02. pierwsze
uruchomienie



otworzyć drzwi, unieść pokrywę, uruchomić urządzenie za pomocą wyłącznika głównego (patrz rozdz. 05.08.);

wsypać odpowiednią ilość kawy ziarnistej do pojemnika aby nie pojawił się komunikat błędu informujący o braku kawy; pamiętać o otwarciu zasuwki pojemnika;

uwaga

umieścić kubek pod końcówkami wydawania i przekręcić klucz serwisowy w wyłączniku drzwiowym (patrz rozdz. 05.12.);



uwaga

urządzenie jest podłączone do zasilania i będzie pracować w normalnym trybie; części ruchome zaparzacza będą w użyciu; zachowaj szczególną ostrożność;

po ukończeniu montażu urządzenia i po odbiorze końcowym na linii produkcyjnej, urządzenie zostaje opróżnione z wody użytej do kontroli jakości; przy pierwszym uruchomieniu urządzenia na docelowym stanowisku pracy, wszystkie obwody muszą zostać napełnione przed podjęciem jakichkolwiek czynności; w tym celu urządzenie automatycznie pobierze wodę;

urządzenie wykona cykl diagnostyczny poboru i podgrzania wody; na wyświetlaczu pojawią się komunikaty informujące o postępie pracy;

sprawdzić czy urządzenie jest podłączone do instalacji wodnej, oraz czy zainstalowany został pojemnik na odpady płynne, następnie postępując zgodnie z komunikatami na wyświetlaczu wcisnąć „p. 10” w celu przeprowadzenia pierwszej instalacji;

na wyświetlaczu pojawi się:

odczekać do momentu aż z końcówek wydawania zacznie wypływać woda; strumień zatrzyma się automatycznie po wypłynięciu odpowiedniej ilości wody; na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat;

rozpocznie się faza podgrzewania wody w bojlerze aż do osiągnięcia ustawionej temperatury (patrz rozdz. 09.01.e.);

po zakończeniu tego etapu po ok. 3 minutach na wyświetlaczu pojawią się komunikaty gotowości do pracy:

brak kawy

INSTALACJA

przygotuj do ?
instal. 10=start

tacka ociekowa na
poz.? 10= START

pierwsza
instalacja

PROSZĘ
CZekać

napełnianie
proszę czekać

Koniec
autom. reset

proszę czekać
temperatura

Cino XS
ESPRESSO

Podstaw kubek

08.03. mycie



nie należy oddawać urządzenia do użytku bezpośrednio po przetransportowaniu, dłuższym przechowywaniu i instalacji; zaleca się przeprowadzenie kompletnego cyklu mycia przed pierwszym użyciem maszyny;

wcisnąć klawisz programowania (patrz rozdz. 05.13.); na wyświetlaczu pojawiają się na przemian komunikaty:

uwaga

urządzenie jest podłączone do zasilania i będzie pracować w normalnym trybie; uwaga na ruchome części zaparzacza, zachowaj szczególną ostrożność;

umieścić kubek pod końcówkami wydawania; z urządzenia wypłynie woda w ilości zdefiniowanej dla każdego cyklu;

wcisnąć „4” dla rozpoczęcia cyklu płukania układu hydraulicznego (bojler, przewody, miski mieszające, ...);

zgodnie z komunikatami na wyświetlaczu sprawdzić czy pojemnik na odpady płynne jest pusty i czy urządzenie jest podłączone do instalacji wodnej;

na wyświetlaczu pojawi się:

przycisk „1=pb” uruchamiający płukanie do zaparzacza; przyciski „2=mx1” i „3=mx2” płukanie odpowiednio jednej i drugiej miski mieszającej składniki rozpuszczalne; przycisk „4=woda” płukanie obwodu gorącej wody; przycisk „8=hc” cykl dezynfekcji zaparzacza, a następnie płukanie misek mieszających i obwodu wody gorącej; (patrz rozdz. 09.04.);

powtórzyć cykl kilkakrotnie w celu dokładnego przepłukania całego układu hydraulicznego; podczas mycia na wyświetlaczu będzie wyświetlony komunikat informujący o przeprowadzonym cyklu;

odpowiedni cykl mycia umożliwia dezynfekcję zaparzacza przy użyciu środków czyszczących w tabletkach; wcisnąć „8=hc” aby rozpocząć, na wyświetlaczu pojawi się komunikat:

podstawić kubek pod końcówkami wydawania, wcisnąć „10”, umieścić tabletkę w komorze parzenia, postępować zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu; poczekać na automatyczne zakończenie cyklu dezynfekcji;

uwaga

na każde z sześciu etapów płukania zostanie zużyte ok. 100 cm³ wody

po zakończeniu dezynfekcji zaparzacza, urządzenie rozpocznie cykl płukania misek mieszających i obwodu gorącej wody; przygotować naczynie o odpowiedniej objętości, które będzie można podstawić pod końcówkami wydawania;

wyłączyć urządzenie przy pomocy klucza serwisowego (patrz rozdz. 05.12.); przełączyć wyłącznik główny na pozycję zero znajdujący się z tyłu urządzenia (patrz rozdz. 05.08.);

1 = PROG.
3 = TEST

2 = STATY.
4 = CZYSZ. 5 = SERWIS

przygotuj do instal.
10 = START

tacka ociekowa na poz.?
10 = START

Czyszcz.
1 = pb 2 = mx1
3 = miks.2 4 = woda
8 = pb A.

Wyczyszcz. zaparz.

lub

Wyczyszcz. mixer „N”

lub

czyszczenie wodą

Czyszcz.
1 = pb 2 = mx1
3 = mx2 4 = woda
8 = pb A.

wrzuc tabletkę i nacisn.p10=start

czyszczenie
4:30min 1:15 min

płukanie zaparz
6 X 1/6

08.04
pierwsze uruchomienie

przygotować antybakteryjny roztwór dezynfekujący na bazie chloru zgodnie z zaleceniami producenta; wyjąć i rozmontować pojemniki produktu, miski mieszające z ich mieszadłami, przewody silikonowe podawania produktu i umieścić je w roztworze; czas potrzebny do dezynfekcji podany jest na opakowaniu środka antybakteryjnego; po upływie wskazanego czasu, wyjąć z roztworu wszystkie zdezynfekowane części, starannie opłukać i osuszyć za pomocą czystej ściereczki i zamontować w urządzeniu; ustawić w pozycji zamkniętej przegrody prowadnic składników rozpuszczalnych i nasypać do pojemników produkty zgodnie z konfiguracją urządzenia (patrz rozdz. 04) i wg opisów na etykietach pojemników; nasypać kawę ziarnistą do pojemnika kawy; zamknąć wszystkie pojemniki pokrywą górną; ustawić przegrody prowadnic produktu w pozycji „otwarta” (patrz rozdz. 05.22.) i otworzyć zasuwę pojemnika kawy ziarnistej (patrz również rozdz. 12);

schemat prawidłowej procedury mycia i obróbki produktów spożywczych dostępny jest na stronie internetowej pod adresem:

[http://eur-lex.europa.eu//
regulation 2004/852/EC of 29/04/2004](http://eur-lex.europa.eu//regulation/2004/852/EC_of_29/04/2004)

opuścić pokrywę i zamknąć drzwi za pomocą klucza (patrz rozdz. 05.05.);

08.05

uruchomić urządzenie za pomocą włącznika głównego; na ekranie wyświetlą się komunikaty w następującej kolejności:

poczekać aż temperatura wody w bojlerze osiągnie wartość ustawioną w pamięci urządzenia;

po zakończeniu procedury podgrzewania wody w bojlerze urządzenie jest gotowe do wydawania napojów bez naliczania opłat; na wyświetlaczu pojawiają się komunikaty gotowości;

Cino XS
ESPRESSO

prosze czekac...

prosze czekac
temperatura

Cino XS
ESPRESSO

Podstaw kubek

09. programowanie



przejście do trybu programowania

wyjście z trybu programowania

09.01. "prog"

programowanie urządzenia odbywa się poprzez zmianę parametrów określających recepturę dla danego napoju; wartości dotyczące składu napojów są programowane na linii produkcyjnej i umożliwiają użytkownikowi przygotowywanie napojów; aby dostosować napoje do własnych preferencji należy zmodyfikować odpowiednie parametry postępując zgodnie z niniejszą instrukcją; tabela informacyjna znajdująca się na końcu tego rozdziału (patrz rozdz. 09.07.) może być pomocna przy ustawianiu parametrów; w celu przejścia do trybu programowania należy otworzyć przednie drzwi urządzenia i uruchomić je przy użyciu klucza serwisowego znajdującego się w uchwycie;

uwaga

urządzenie będzie pracować w normalnym trybie, postępować ze szczególną ostrożnością;

wcisnąć przycisk programowania (patrz rozdz. 05.13.) na wyświetlaczu pojawią się następujące komunikaty:

- "1" menu programowania;
- "2" statystyka sprzedaży;
- "3" tryb testowy;
- "4" tryb płukania;
- "5" ustawianie parametrów obsługi okresowej;

po zakończeniu programowania wcisnąć „1”, oraz „PROG” aby powrócić do normalnego trybu pracy urządzenia i zapisać wprowadzone zmiany; na wyświetlaczu pojawią się następujące komunikaty:

wcisnąć przycisk „PROG”, a następnie „1”; przyciski na klawiaturze panelu wyboru będą mieć następującą funkcję:

przycisk 1	wybór kategorii w górę
przycisk 6	wybór kategorii w dół

przycisk 2	wybór parametrów w górę
przycisk 3	wybór parametrów w dół

przycisk 4	zwiększa wartość wyświetlonego parametru
przycisk 5	zmniejsza wartość wyświetlonego parametru

za pomocą przycisku „1” mamy dostęp do następujących kategorii:

- 09.01.a. wybór 1 ...
wybór 10 zawiera parametry dotyczące wyboru „1”;
...
zawiera parametry dotyczące wyboru 10;
- 09.01.b. ceny wprowadzanie ceny dla każdego z wyborów;
- 09.01.c. happy price wprowadzanie ceny dla każdego z wyborów w określonym zakresie czasu;
- 09.01.d. monety określanie wartości monet (tylko dla systemów równoległych);
- 09.01.e. temperatury ustawianie temperatur operacyjnych (np. wody w bojlerze);
- 09.01.f. różne programowanie pozostałych funkcji urządzenia;
- 09.01.g. diagnostyka wyświetlanie niektórych parametrów urządzenia;
- 09.01.h. kontrola sprzedaży wyświetlanie ilości przeprowadzonych cykli wydawania;

1=PROG.
3=SPRZE. DARMOWA

2= STATY. 4=
CZYSZ. 5= SERWIS

KONIEC prog. prosze
czekac...

1= PROG.

PROGRAMOWANIE-
WYBÓR N

PROGRAMOWANIE
CENY

PROGRAMOWANIE
HAPPY PRICES

PROGRAMOWANIE
MONETY

PROGRAMOWANIE
TEMPERATURY

PROGRAMOWANIE
ROZNE

DIAGNOSTYKA

KONTROLA
SPRZEDAZY

09.01.i. MDB	ustawianie parametrów protokołu MDB;	
09.01.l. zegar	ustawianie parametrów zegara urządzenia;	
09.01.m. rejestracja usterek	rejestr dwudziestu ostatnich usterek;	
09.01.n. kontrola produktu	liczniki opadowe kontroli poziomu produktu;	
09.01.o. serwis	ustawianie liczników opadowych obsługi okresowej urządzenia;	
09.01.p. karta RFID	ustawianie parametrów karty RFID;	
09.01.q. kalibracja produktu	ustawianie parametrów korekty czasu pracy napędów produktu i silnika młynka;	
09.01.r. produkt FLUX	kalibracja młynka i napędów produktu, konwersja ich pracy określonej w czasie na gr/s;	
09.01.s. statystyka produkt FLUX	kontrola ilości wydawanych produktów;	
09.01.t. id automatu	ustawianie parametrów identyfikacyjnych urządzenia;	
09.01.u. variflex	ustawianie parametrów zaparzacza variflex;	
09.01.a. wybór od 1 do 10	<p>w momencie gdy na wyświetlaczu pojawia się komunikat „wybor n”, wciśnięcie klawisza „2” z panelu wyboru powoduje wyświetlenie parametrów określających funkcję danego przycisku (wartość parametru można zmieniać za pomocą przycisków „4” i „5”);</p> <ul style="list-style-type: none"> - po wciśnięciu „2” dla opcji „aktywny”, przycisk będzie uruchamiał cykl wydawania napoju; patrz podrozdział „aktywny”; - po wciśnięciu „2” dla opcji „nieaktywny” przycisk zostanie zablokowany; - po wciśnięciu „2” dla opcji „przedwybór”, przycisk wciśnięty przed faktycznym wyborem otrzyma funkcje opisane w rozdziale „przedwybór”; 	  
„aktywny”	<p>za pomocą przycisku „2” z panelu wyboru kolejno na wyświetlaczu pojawiać się będą następujące parametry: „programowanie wszystkie”, na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie parametry, natomiast po wyborze „programowanie częściowe” wyświetlone zostaną jedynie parametry o wartościach innych niż zero (przyciski „4” i „5” służą do zmiany opcji);</p> <p>pierwszy produkt, który można zaprogramować dla każdego przycisku wyboru to kawa ziarnista; określona przez dwa parametry:</p> <p>ilość wody do parzenia; ilość można zmieniać za pomocą „4” i „5”; jeśli parametr wynosi zero, kawa ziarnista nie będzie dozowana (tylko napoje na bazie składników rozpuszczalnych);</p> <p>kolejność kawy przed (wartość 1) lub po (wartość 0) w stosunku do składników instant;</p> <p>umożliwia regulowanie nacisku tłoka zaparzacza na kawę poprzez zwiększenie komory zaparzania od 0 do 10 mm;</p> <p>następnie przewijając za pomocą przycisku „2”, na wyświetlaczu pojawią się:</p> <p>parametry produkt N, które można modyfikować za pomocą przycisków „4” i „5”, określając w ten sposób ilość dozowanego produktu; jeśli czas wynosi zero, produkt N nie będzie dozowany; istnieje możliwość wykonania „suchego testu” dla ustawionej wartości; (patrz rozdz. 13.17.);</p>	     

	<p>jeżeli wartość zaprogramowanego czasu jest większa niż zero, napęd produktu N zostanie uruchomiony z zaprogramowanym w tym miejscu opóźnieniem; czas opóźnienia można zmniejszyć lub zwiększyć za pomocą przycisków „4” i „5”;</p> <p>praca napędu produktu może być przerywana maksymalnie dwukrotnie podczas cyklu wydawania produktu (0 = brak przerwy); (patrz także rozdz. 13.16.);</p> <p>parametr stosowany do regulowania ilości zmielonej kawy, która zostanie podana do zaparzacza;</p> <p>jeśli wartość jest wyższa niż zero to proces parzenia zostanie podzielony na przedparzenie i główny cykl parzenia z przerwą równą ustawionej wartości wyrażonej w sekundach (od 1 do 15 sekund);</p> <p>określa czas otwarcia zaworów, definiując objętość podawanej wody do produktów instant; można przeprowadzić test dla ustawionej wartości; (patrz rozdz. 13.17.);</p> <p>programowanie opóźnienia z jakim nastąpi podawanie wody do miski mieszającej;</p> <p>czas pracy mieszadła miksera można regulować za pomocą przycisków „4” i „5”; jeśli czas ustawiony jest na zero, mikser nie będzie pracował; można przeprowadzić test dla ustawionej wartości; (patrz rozdz. 13.17.);</p> <p>programowanie opóźnienia z jakim nastąpi start pracy mieszadła miksera;</p> <p>prędkość pracy miksera posiada trzy stopnie regulacji: wolna, średnia, szybka, regulowana za pomocą przycisków „4” i „5”;</p>	<p>opóźnienie produktu N 0.0</p> <p>liczba przerw 00</p> <p>czas mielenia 0.0</p> <p>przedparzenie 0=nie s: 00</p> <p>woda czas N 0= niedost. 0.0</p> <p>opóźnienie wody N 0.0</p> <p>MIXER N 0=niedost. 0.0</p> <p>opóźnienie mikser N 0.0</p> <p>Pred. miksera: N medio</p> <p>Latte-Macchiato start parze 0.0</p> <p>Produkt LM 0=inhib.0.0</p> <p>Opóźnienie produktu LM 0.0</p> <p>liczba przerw 00</p> <p>Woda czas LM 0= niedost. 0.0</p> <p>Opóźnienie woda LM 0.0</p> <p>MIKSER LM 0= niedost. 0.0</p> <p>Opóźnienie MIXER LM 0.0</p> <p>Pred. miksera LM N sredni</p> <p>Pojemnik LATTE M mleko n: N</p> <p>LATTE MACCH. czas 0</p>
cykl wydawania Latte Macchiato	służy do wprowadzenia opóźnienia pomiędzy wydaniem drugiej porcji mleka a dozowaniem porcji kawy ziarnistej w cyklu przygotowywania „Latte macchiato”;	
cykl wydawania LM	określa ilość mleka w drugim cyklu wydawania;	
cykl wydawania LM	określa opóźnienie produktu w drugim cyklu wydawania mleka;	
cykl wydawania LM	określa przerwy w drugim cyklu wydawania mleka;	
cykl wydawania LM	określa ilość wody w drugim cyklu wydawania mleka;	
cykl wydawania LM	określa opóźnienie podawania wody w drugim cyklu wydawania mleka;	
cykl wydawania LM	określa czas pracy miksera w drugim cyklu wydawania mleka;	
cykl wydawania LM	jeżeli wartość różni się od zero; praca miksera rozpocznie się z ustawionym opóźnieniem;	
cykl wydawania LM	określa prędkość pracy miksera podczas wydawania drugiej porcji mleka;	
cykl wydawania LM	określa pojemnik produktu, który ma być użyty do wydawania mleka;	
cykl wydawania LM	określa który tor wodny ma być wykorzystany do przygotowania drugiego cyklu wydawania mleka;	

	umożliwia przygotowanie większej ilości napoju (dzbanek), poprzez powtórzenie wyboru N razy;	
	za pomocą „4” i „5” wybrać nazwę napoju, która będzie pojawiać się podczas cyklu wydawania; do wyboru są następujące opcje: - „ standard ”, na wyświetlaczu pojawi się „napój N w przygotowaniu”; - „ lista nazw ” napojów dostępnych w pamięci urządzenia; na ekranie pojawi się „nazwa napoju” w przygotowaniu; - „ indywidualna ”: na ekranie pojawią się nazwy zdefiniowane przez użytkownika; należy utworzyć plik konfiguracyjny za pomocą rheAction (patrz rozdz. 05.39.) i zainstalować go na urządzeniu za pomocą klucza flash (patrz rozdz. 09.06.);	
„przed-wybór”	w zależności od wersji urządzenia dostępne są poszczególne komunikaty przed-wyboru; przykłady poniżej:	
„kawa bezkofeinowa/zbożowa”	kawę ziarnistą można zastąpić kawą rozpuszczalną (lub zbożową) za pomocą funkcji przed-wyboru o następujących parametrach: - komunikat wyświetlający się na ekranie po aktywowaniu przedwyboru; - parametr określający numer pojemnika na kawę zbożową; - parametr określający numer toru wodnego użytego do rozpuszczania kawy zbożowej; - zmiana ceny w stosunku do standardowego napoju na bazie kawy ziarnistej; - wybory, dla których aktywny jest przed-wybór (przewijać za pomocą przycisku „2” i wybrać tak/nie za pomocą przycisków „4” i „5”);	    
„dodatkowe mleko”	- parametr określający numer pojemnika na mleko; - określa o ile sekund zwiększyć czas podawania produktu	 
„espresso”	- parametr służący do zmniejszenia zawartości wody (w procentach) ustawionej przy wyborze espresso;	
„bez cukru”	- parametr określający pojemnik na cukier;	
„dodatkowy cukier”	- parametr określający o ile sekund zwiększyć czas podawania cukru;	
„cukier”	- parametr określający pojemnik na cukier;	

09.01.b. ceny	po wciśnięciu przycisku „2” z panelu wyboru na wyświetlaczu pojawi się komunikat: do każdego wyboru można przypisać cenę sprzedaży; przyciski „4” i „5” służą do ustawienia kwoty, przycisk „2” przewija do kolejnej ceny;	Cena N 0.00
09.01.c. happy price	po wciśnięciu przycisku „2” z panelu wyboru, na wyświetlaczu pojawi się komunikat: do każdego wyboru można przypisać cenę sprzedaży obowiązującą tylko w określonym przedziale czasu (patrz rozdz. 09.01.1.); przyciski „4” i „5” służą do zmiany kwoty, przycisk „2” przewija do kolejnej ceny;	Cena N 0.00
09.01.d. monety	W równoległym systemie płatności każdy kanał musi mieć przypisaną wartość; za pomocą „2” z panelu wyboru można przewijać poprzez parametry moneta od A do J, a przyciskiem „4” i „5” zmienić jego wartość;	MONETA A 0.00
09.01.e. temperatura	po wciśnięciu przycisku „2” z panelu wyboru na ekranie wyświetli się: za pomocą przycisków „4” i „5” można zmienić temperaturę bojlera; po wciśnięciu przycisku „2” na wyświetlaczu pojawi się komunikat: określa po ilu minutach od ostatniego napoju na bazie kawy ziarnistej ma być uruchomiony następny parametr (czas grzania); określa dodatkowy czas włączenia obwodu grzania bezpośrednio przed wydaniem napoju; określa temperaturę spoczynkową zaparzacza; (patrz również punkt 10.03);	TEMPERATURA espresso NN Definicja pierwsz. kawy 00 Czas grzania s: 00 Temperatura podgrzewacz: 00
09.01.f. różne	kategoria „różne” zawiera zbiór parametrów których wartości można modyfikować za pomocą przycisków „4” i „5”: - kod urządzenia A i B: urządzenie można oznaczyć numerem w celu jego identyfikacji (gromadzenie danych); - numer komunikatu: za pomocą przycisków „4” i „5”, można wybrać komunikaty, które będą wyświetlane kiedy urządzenie jest w trybie gotowości; - parametr określający rodzaj systemu płatności: wyboru można dokonać za pomocą przycisków „4” i „5”, dostępne są następujące protokoły komunikacji z systemem płatności: - równoległy sprzedaż pojedyncza; - równoległy sprzedaż wielokrotna; - tryb executive - tryb executive price holding - tryb MDB - czas pracy wentylatora do odprowadzania pary: określa czas pracy wentylatora mierzony od zakończenia cyklu wydawania; - długość sygnału: długość sygnału uruchamianego do sygnalizacji końca każdej czynności urządzenia;	Kod maszyny A NN Kod maszyny B NN Numer informacji N typ wrzutnika ROWN. SPRZ. POJ. typ wrzutnika ROWN. SPRZ. WIEL. typ wrzutnika EXECUTIVE typ wrzutnika PRICE HOLDING typ wrzutnika MDB Czas wentylatora min. NN Czas sygnału 0.0

- punkt dziesiętny: określa ilość miejsc po przecinku uwzględnianych przy obliczaniu stosunku ceny wybranego napoju do wprowadzonej kwoty;
- język: umożliwia wybór języka wyświetlanych komunikatów spośród maksymalnie trzech dostępnych;
- kolor wyświetlacza; dostosowanie koloru wyświetlacza do preferencji użytkownika;
- pierwsza instalacja: funkcja stosowana aby zapewnić odpowietrzenie układu hydraulicznego przy kolejnym uruchomieniu urządzenia; jeśli wartość wynosi zero, przy następnym włączeniu, urządzenie przeprowadzi cykl opisany w rozdziale 08.02.;
- przed wykonaniem deinstalacji, wskazać pojemność bojlera:
„0” dla urządzeń PRO (bojler o pojemności 400 cm³)
„1” dla urządzeń PRO VHO (bojler o pojemności 800 cm³)

- deinstalacja: umożliwia automatyczne opróżnienie układu hydraulicznego;
 - odłączyć zasilanie wodne i wcisnąć „10”;
 - postępować zgodnie z komunikatami na wyświetlaczu, opróżnić zbiornik na odpady płynne i pojemnik na fusy, a następnie wcisnąć „10”;
 - podłączyć przewód do zaworu spustowego bojlera, zdjąć korek z przewodu spustowego zbiornika wyrównawczego, skierować do naczynia o odpowiedniej objętości i wcisnąć „10”;
 - w urządzeniach „PRO”, otworzyć zawór bojlera i wcisnąć „10”; w urządzeniach „PRO VHO”, zawór spustowy otworzy się samoczynnie;
 - na wyświetlaczu pojawia się komunikat:
 - kiedy na wyświetlaczu pojawia się:
 - w urządzeniach „PRO” zamknąć zawór spustowy bojlera;
 - w urządzeniach „PRO VHO”, zawór spustowy zamyka się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat:
 - zdemontować przewód spustowy bojlera i umieścić z powrotem korek w przewodzie spustowym zbiornika wyrównawczego;
- po zakończeniu cyklu deinstalacji wartości temperatury operacyjnej bojlera zostaną wyzerowane, a urządzenie przejdzie w tryb pierwszej instalacji po ponownym uruchomieniu;

- uruchamia funkcję czasu letniego (od ostatniej niedzieli marca do ostatniej niedzieli października czas zostaje automatycznie przesunięty o godzinę);
- jeżeli funkcja jest włączona, użytkownik może wyzerować licznik filtra wody za pomocą przycisku „PROG”;
- tylko w urządzeniach „PRO VHO”, uruchamia czujnik poziomu produktu w pojemniku kawy ziarnistej;

09.01.g. diagnostyka

- po wciśnięciu przycisku „2” z panelu wyboru na ekranie wyświetli się:
- jeśli 1 to na wyświetlaczu w trybie sprzedaży pojawi się temperatura wody w bojlerze na przemian z komunikatem gotowości do pracy;
- ponowne naciśnięcie „2”, wyświetla wartość napięcia na obwodzie 24 V dc;
- test modemu;

Punkt dziesiętny:
N

Język:
polski

Kolor wyswietlacza:
00

pierwsza instalacja
0=pierwsza N

Typ boileru cc:
0=400 1=800 N

deinstalacja
10=START

tacka ociekowa
pusta? 10=start

Opróżnij pojem.
10=START

connettere tubo
scarico 10=>

Otworz zawor
spust. 10=start"

deinstalacja
w toku

KONIEC zamknij
zawor spustowy

Koniec deinstal.

Czas letni
1=tak N

abil reset filtro
acqua 0=no 0

Czujnik kawy 1

wyswietlanie
tempera. 1=tak N

napięcie
volt: 00.0

test modemu wyb. 4

09.01.h. statystyki sprzedaży

funkcją tej kategorii jest gromadzenie danych o ilościach cykli wydawania wykonanych przez urządzenie; przypisane nazwy są zgodne z normą EVA-DTS:

- VA 102
całkowita ilość transakcji (nie można wyzerować);
- VA 104
ilość transakcji od ostatniego wyzerowania;
- VA 101
całkowity obrót (parametru nie można wyzerować);
- VA 103
wartość obrotu od ostatniego wyzerowania;
- VA 202
całkowita ilość testów (parametru nie można wyzerować);
- VA 204
ilość testów od ostatniego wyzerowania;
- VA 302
ilość darmowych transakcji (nie można wyzerować);
- VA 304
ilość darmowych transakcji od ostatniego wyzerowania;
- CA 201
całkowita wartość transakcji gotówkowych (nie można wyzerować);
- CA 203
wartość transakcji gotówkowych od ostatniego wyzerowania;
- CA 202
ilość wszystkich zakupionych napojów;
- CA 204
ilość wszystkich zakupionych napojów od ostatniego wyzerowania;
- CA 305
całkowita wartość przyjętej gotówki (moneta + banknoty);
- CA 301
wartość częściowa przyjętej gotówki (moneta + banknoty);
- DA 401
całkowita wartość przelana do systemu bezgotówkowego RFID;
- DA 402
całkowita wartość przelana do systemu bezgotówkowego RFID od ostatniego wyzerowania;
- DA 201
wartość wszystkich transakcji wykonanych kartą RFID;
- DA 203
wartość wszystkich transakcji wykonanych kartą RFID od ostatniego wyzerowania;
- DA 202
ilość napojów zakupionych kartą RFID;
- DA 204
ilość napojów zakupionych kartą RFID od ostatniego wyzerowania;
- LA 1*1
liczba napojów sprzedanych w standardowej cenie dla danego wyboru;
- LA 1*2
liczba napojów sprzedanych w cenie promocyjnej dla danego wyboru;
- PA 403
liczba napojów darmowych dla danego wyboru;

Wszystkie wybory NN

Ostatnie wybory NN

Wszys. pieniądze 0.00

Ostat. pieniądze 0.00

Wszystkie testy 00

Ostatnie testy 00

Wszystkie sp.dar 00

Ostatnie sp.dar. 00

Wszyst.pieniadze 0.00

Ostat. Pieniadze 0.00

Wszy.wyb.gotowka 00

Osta.wyb.gotowka 00

Wszyst. cash-box 0.00

Ostat. cash-box 0.00

Wszy.wplacone na karte 0.00

Osta.wplacone na karte 0.00

Wszst. pobrane z karty 0.00

Ostat. pobrane z karty 0.00

Wszyst.wyb.karta 00

Ostat.wyb.karta 00

Wszyst. wyb. N 00

Ostat. wyb. N rabat 00

Ostat. wyb. N test 00

09.01.i. MDB po wciśnięciu przycisku „2” z panelu wyboru wyświetlą się parametry protokołu MDB; brak możliwości zainstalowania systemu płatności z wydawaniem reszty w urządzeniach **Cino XS grande PRO i PRO VHO** powoduje, że niektóre funkcje mogą być nieaktywne; przyciski „4” i „5” służą do zmiany wartości;

- opróżnianie tub: umożliwia zrzut monet z zasobników na monety do wydawania reszty;
- wymuszona sprzedaż: 0 = możliwość rezygnacji z zakupu i zwrot nadpłaconej gotówki, 1 = brak możliwości rezygnacji z zakupu;
- maksymalny kredyt: określa maksymalną wartość przyjmowanej kwoty;
- maksymalna reszta: określa maksymalną wartość wydawanej reszty;
- typ sprzedaży (pojedyncza/wielokrotna): zatrzymuje w postaci kredytu (1) lub wydaje kwotę pozostałą po cyklu wydawania (2);
- wartość żetonu: określa wartość żetonu;
- mon. reszta N: określa monety jakie mają być wykorzystane do wydawania reszty jeśli urządzenie jest wyposażone w taką funkcję; od A do P;
- mon. brak reszty N: określa monety nieakceptowane przez urządzenie w przypadku braku reszty; od A do P;
- tryb wypłaty reszty w przypadku transakcji banknotowych; „0” = wypłata reszty monetami; 1 = wypłata reszty monetami lub transfer na system bezgotówkowy RFID; 2 = tylko transfer na system bezgotówkowy RFID;
- ilość pieniędzy w tubach: określa wartość monet znajdujących się w tubach zasobnika na monety;

09.01.i. zegar w tej kategorii można zdefiniować następujące parametry:

- aktualny czas;
- aktualny dzień;
- aktualny miesiąc;
- aktualny rok;
- dzień tygodnia;

za pomocą trzech par parametrów („początek zakresu N” i „koniec zakresu N”) można określić trzy zakresy czasu, w których urządzenie sprzedawać będzie napoje w cenie promocyjnej „happy price” (patrz rozdz. 09.01.c.);

„Załącz/Wyłącz” to parametry dzięki którym można zdefiniować aktywowanie trybu oszczędzania energii indywidualnie na każdy dzień tygodnia; w okresie trybu oszczędzania energii sprzedaż jest niedostępna

licznik zużycia energii pobranej przez urządzenie;

we wskazanej godzinie urządzenie przeprowadza cykl mycia pod warunkiem, że od ostatniego cyklu zostało wydanych przynajmniej pięć napojów;

Opróżnianie tub
wyb. 4-5-7-8-9-10

Rozmianianie
0=tak. 1=nie. N

Maks. kredyt
0.00

Maks. reszta
0.00

Typ sprzedaży
0=poj. 1=wiel.N

Wartosc zetonu:
0.00

Moneta N
0=akcept. 1=nie.

Moneta br.re. N
0=akcept. 1=nie.

Akcept.banknotow
dostep.0,1,2

Ilosc pieniedzy w
tubach 0.00

Godzina: 00:00

dzien:
00

Miesiac :
00

rok:
00

Dzien tygodnia:
(es.) martedi

Start rabat N:
00:00

Koniec rabat N:
00:00

Zalacz o:
xxxxx 00:00

Wyłącz o:
xxxxx 00:00

Kilowatogodziny.
0.0

Czyszczenie:
00:00

09.01.m. rejestracja usterek rejestr ostatnich 20 błędów, które wystąpiły na urządzeniu; przewijanie rejestru przyciskiem „2”, zerowanie pamięci błędów za pomocą przycisku „4” (patrz rozdz. 11.);

n. N off NN
gg:mm dd-mm-rrrr

09.01.n. kontrola produktu do każdego napędu produktu można przypisać czas w sekundach, który zostanie pomniejszony przy każdym wydaniu tego produktu; po wyczerpaniu przypisanego czasu, przy każdej próbie sprzedaży napoju przyrządzanego z danego produktu urządzenie wyświetli komunikat <<napój niedostępny>>; w fabrycznych ustawieniach ta funkcja jest wyłączona; aby zaprogramować czas dla danego napędu produktu użyć przycisków 4 i 5;

Produkt ilo. N
[0.0] 100.0

po ustawieniu wymaganej wartości nacisnąć przycisk „PROG”; wartość zostanie skopiowana do licznika w nawiasie z lewej strony wyświetlacza;

Produkt ilo. N
[100.0] 100.0

wyjscie z trybu programowania w sposób standardowy;

istnieje możliwość zaprogramowania progów, po przekroczeniu którego na wyświetlaczu pojawi się komunikat alarmowy nie przerywając pracy urządzenia;

Prod. N uwaga
sprz:17.0

po całkowitym wyczerpaniu przypisanego czasu można zdecydować o zatrzymaniu bądź nie dalszego cyklu wydawania danego produktu;

Zatrzy. produk. N
1=stop 0

jeśli operator nie ma dostępu do trybu programowania ponieważ np. nie zna hasła, po napełnieniu pojemników może ustawić pierwotne parametry liczników opadowych kontroli produktu wciskając przycisk „PROG” i przytrzymując przez ok. 10-15 sekund aż do pojawienia się na wyświetlaczu komunikatu:

Aktualizacja
zakonczona

09.01.o. serwis w tej kategorii znajdują się parametry umożliwiające ustawienie alarmu, który będzie uruchamiał się po przeprowadzeniu określonej ilości cykli (ustawić za pomocą „4” i „5” i wcisnąć PROG aby aktywować odliczanie);

-licznik opadowy określający ilość cykli wydawania przed koniecznością wymiany wkładu filtra zewnętrznego (jeśli jest); po osiągnięciu 500 cykli wydawania pozostałych do wymiany filtra, na wyświetlaczu pojawi się „wymien filtr wody”, kiedy licznik osiągnie 0 na ekranie wyświetli się „NIECZYNNE filtr wodny” uniemożliwiając dalszą pracę urządzenia;

Filtr wodny cnt
[00] 00

- licznik opadowy określający ilość cykli wydawania kawy ziarnistej przed koniecznością dokonania obsługi okresowej zaparzacza; kiedy pozostaje 5 możliwych cykli wydawania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „wyczysc zaparzac” kiedy licznik osiągnie wartość 0 na ekranie pojawi się „NIECZYNNE wyczysc zaparz.” uniemożliwiając dalszą pracę urządzenia;

Obsl. zaparzacza
[00] 00

- licznik opadowy określający ilość cykli wydawania kawy ziarnistej przed koniecznością opróżnienia pojemnika na fusy; kiedy licznik osiągnie wartość 5, komunikat „Oproznij poj. na odpady” będzie wyświetlał się tak długo aż licznik osiągnie wartość 0, praca urządzenia zostanie zatrzymana a na ekranie wyświetli się „NIECZYNNE fusy”;

Obsl. fusy
[00] 00

09.01.p. karta RFID - maksymalna kwota na jaką można doładować kartę RFID;

Maks. kredyt
0.00

- ustawić 0 dla każdej monety (od A do J), którą urządzenie ma przyjąć jeśli zbliżona jest karta RFID;

moneta A N
karta 0=acc.

- ustawić 0 dla każdej monety (od A do J), którą urządzenie ma przyjąć jeśli karta RFID nie jest zbliżona;

moneta A N
Brak kart. 0=acc.

09.01.q. kalibracja produktu	<p>po zaprogramowaniu receptur napojów zgodnie z instrukcją opisaną w rozdziale 09.01.a można dokonać korekty dozowania przy pomocy następujących parametrów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - czas obrotu każdego napędu można zmodyfikować (przyciski „4” i „5”) o +/- 30%, zmiana dotyczy wszystkich napojów, do których wykorzystywany jest dany napęd produktu; - czas pracy napędu młynka można zmodyfikować w stosunku do parametrów skonfigurowanych dla każdego napoju o +/- 30%; korekta uwzględniana będzie w każdym cyklu wydawania napoju na bazie kawy ziarnistej;
09.01.r. produkt FLUX	<p>kategoria ta umożliwi konwersję pracy młynka i pracy napędów produktu określonej w czasie na gr/s;</p> <p>do wykonania tego kroku należy przygotować:</p> <p>pojemnik (kubek) na zmieloną kawę;</p> <p>wagę ze skalą 50 g (d = 0,01 g);</p> <p>podczas kalibracji należy uwzględnić ciężar kubka;</p>
kalibrowanie	<p>wcisnąć „2”, na ekranie wyświetli się komunikat: aby rozpocząć wcisnąć klawisz PROG;</p> <p>wyjąć zaparzacz (patrz rozdz. 13.07.);</p> <p>zamontować prowadnicę kawy i podstawić kubek;</p> <p>wcisnąć PROG; urządzenie wykona dwa cykle mielenia;</p> <p>otrzymaną w ten sposób dawkę kawy zważyć; wprowadzić zważoną wartość przyciskami „4” i „5” i potwierdzić poprzez wciśnięcie przycisku „1” (pamiętając o odjęciu wagi pustego kubka);</p> <p>na wyświetlaczu pojawi się:</p> <p>umieścić z powrotem zaparzacz w urządzeniu i zamontować wszystkie komponenty urządzenia (prowadnicę kawy, pojemnik na odpady płynne, ...) i wcisnąć PROG;</p> <p>odczekać do końca kalibracji i zapisać automatycznie wprowadzone dane;</p> <p>po zakończeniu tej procedury na wyświetlaczu pojawią się standardowe komunikaty gotowości do pracy:</p> <p>od tej chwili ilość kawy w programowaniu wyborów wyrażona będzie w gramach zmielonego produktu; urządzenie będzie kompensować zmiany porcji utrzymując ich wagę na stałym poziomie; naturalne zużycie młynka powodujące zmniejszenie ilości kawy podawanej do zaparzacza zostanie w ten sposób wyrównane bez konieczności ingerowania w mechanizmy czy ustawienia urządzenia;</p> <p>dla każdego pojemnika produktu można przekonwertować czas pracy w sekundach na gr/s;</p>
09.01.s. statystyka produkt FLUX	<p>statystyka zużycia produktu; całkowita lub od ostatniego wyzerowania; liczniki częściowe można wyzerować po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku 4 przez kilka sekund;</p>

Kalib. Produkt N
+00 %

Kalibr. młynka N
+00 %

Kalibra. młynka
p.PROG=start 0.0

Zdemontuj zaparz.
PROG = dalej

Wprowadz wagę gr
p.1 = zapisz:

Zamontuj zaparz.
"p.PROG = dalej

Cino XS
ESPRESSO

Podstaw kubek

FLUX produkt N
gr/s

Stat. prod. N
osta.gr00

Stat. prod. N
wszy.gr00

09.01.t. id urządzenia	<p>kody identyfikacyjne do zbierania danych w systemie EVA DTS</p> <ul style="list-style-type: none"> - numer urządzenia; - numer lokalizacji; - konfiguracja urządzenia; - adres do połączenia z protokołem DDCMP; <p>- 0 = kontrola za pomocą telemetrii; 1 = uruchomienie transmisji danych przez IRDA; 2 = zatrzymanie zbierania danych;</p>
09.01.u. variflex	<p>parametr określający rodzaj zaparzacza zainstalowanego w urządzeniu;</p> <p>parametr określający spoczynkową pozycję zaprzacza 0 = zamknięta, 1 = otwarta;</p> <p>uruchamia automatyczną korektę dozowania kawy; jeżeli ten parametr jest włączony (1 = tak), urządzenie sprawdza cykl parzenia kawy uwzględniając parametry zmierzone podczas poprzednich cykli wydawania napoju;</p> <p style="text-align: center;">w przypadku zaparzacza o średnicy 45 Ø wartość referencyjna: 1 g kawy mielonej, wysokość 0,9 mm (po sprasowaniu) generuje ok. trzy impulsy encodera napędu zaparzacza;</p> <p>podczas cyklu wydawania, oprogramowanie gromadzi i zapisuje dane dotyczące kompresji kawy; w kolejnych cyklach zostaną wykorzystane te same parametry w celu korekty i dostosowania pracy młynka i zaparzacza;</p>
<u>09.02. „statystyki”</u>	wybierając opcję „statystyki” na wyświetlaczu pojawią się dane dotyczące zrealizowanych cykli wydawania, tak jak opisano w rozdziale 09.01.h.;
<u>09.03. „sprzedaż darmowa”</u>	umożliwia wydawanie napojów bez naliczania opłat; cykle zrealizowane w tym trybie rozliczane są oddzielnie (09.01.h.);
<u>09.04. „czyszczenie”</u>	po wyborze tej opcji i naciśnięciu „1=zaparzacza”, „2=mikser1”, „3=mikser2”, „4=gorąca woda” lub „8=hc” urządzenie dozuje odpowiednią ilość wody w celu przepłukania układu (patrz rozdz. 08.03.);
<u>09.05. „serwis”</u>	skrót do funkcji opisanych w punkcie 09.01.o.;
09.06. klucz Flash	<p>parametry wykorzystane do programowania urządzenia (dane konfiguracyjne) mogą zostać przeniesione do pamięci zewnętrznej, zwanej pamięcią flash;</p> <p>w celu transferu parametrów urządzenia do pamięci należy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyłączyć urządzenie; - otworzyć drzwi urządzenia; - umieścić pamięć flash w gnieździe znajdującym się w pomarańczowej obudowie (patrz rozdz. 05.14. i 05.37.c); - włączyć urządzenie za pomocą klucza serwisowego (patrz rozdz. 05.12.); - na wyświetlaczu pojawi się <p>- wcisnąć „2”</p> <p>- odczekać aż wyświetlacz pokaże następujący komunikat:</p> <p>- wyłączyć urządzenie i wyjąć pamięć flash;</p> <p>po tej operacji pamięć flash zawiera wszystkie ustawienia danego urządzenia; te same dane można wykorzystać przy programowaniu bliźniaczego urządzenia, w tym celu należy powtórzyć całą opisaną wyżej procedurę wciskając „1” zamiast „2”: nastąpi transfer danych z pamięci flash do urządzenia;</p>

Kod ID 101 00
Kod ID 104 00
Kod ID 106 00
Adres VIDTS 00
Transfer 0=TLMS 1=IRDA 2=off 00
Rodz. zaparzacza "0=36 1=45 00
Poz. zaparzacza "0=zam. 1=otw.00
Autoregulacja 0=nie 1=tak 0
Impuls/gr. encoder .00

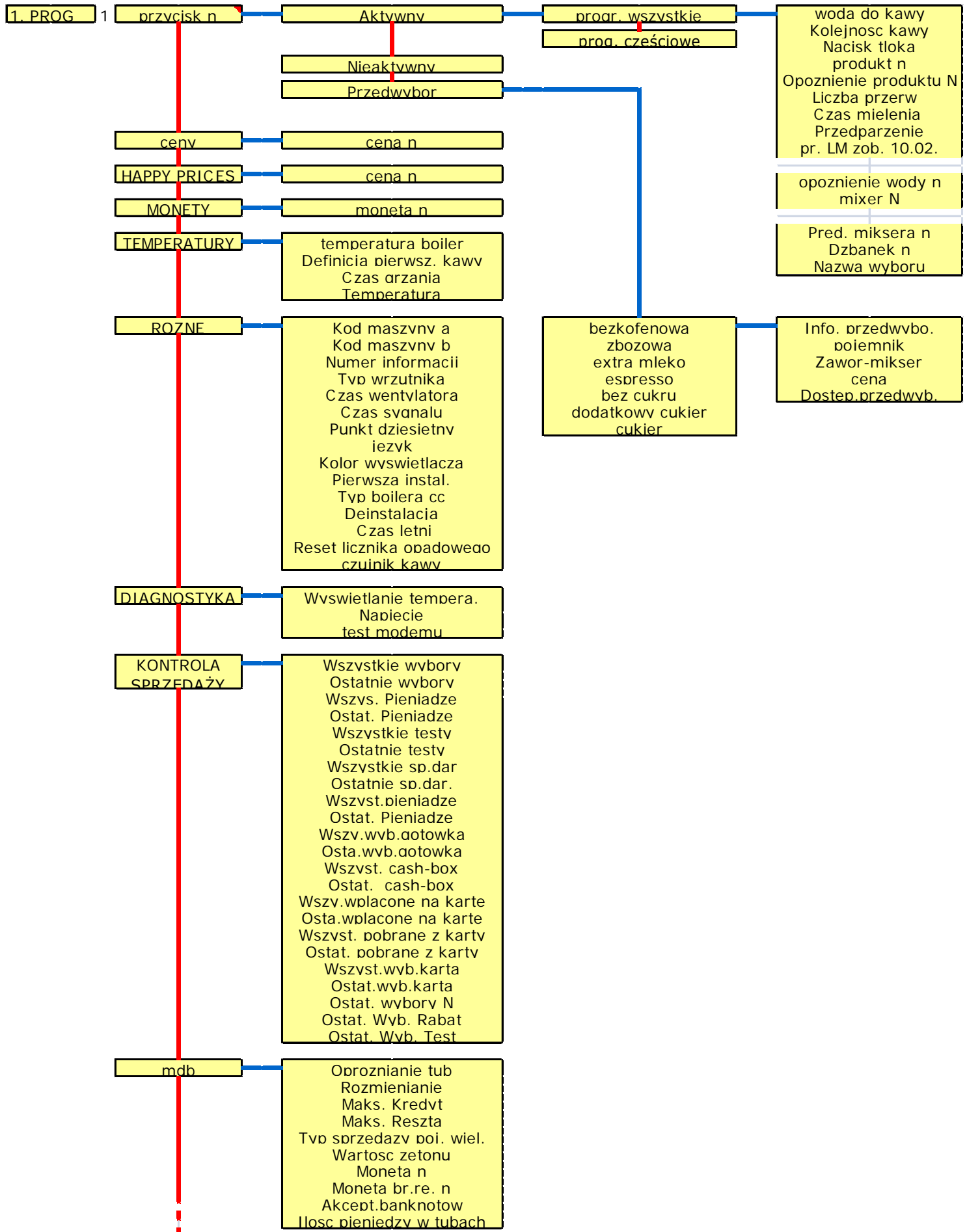
TEST WYBORU

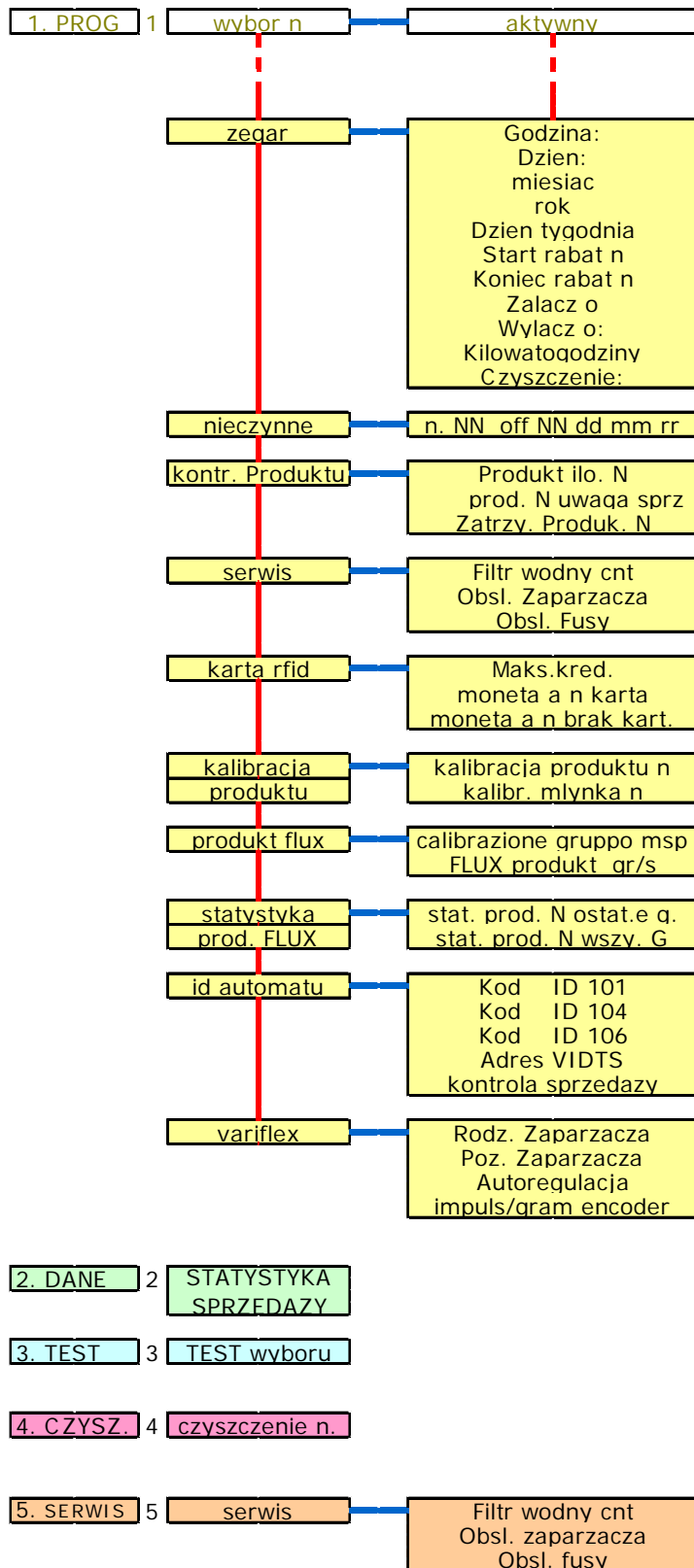
CZYSZCZENIE
wyb. 1=pb 2=mx1
3=mx2 4=woda
8=pb A.

1 Klucz --> VMC
2 VMC --> Klucz

KONIEC prog.
prosze czekac...

09.07. schemat programowania





10. parametry

poniższe tabele zawierają opis parametrów programowania urządzeń **Cino XS grande PRO** i **PRO VHO**; wartości czasu pracy napędów, o ile nie podano inaczej, wyrażone są w dziesiętnych sekundy (np. 27 odpowiada 2,7 sekundy);

10.01. konfiguracja

poniżej przykładowa konfiguracja urządzenia; poprzez zmianę parametrów użytkownik ma możliwość przygotowywania napojów na bazie różnych dostępnych produktów; parametry można dopasować do indywidualnych preferencji użytkownika;

01. kawa espresso

woda do kawy	45
--------------	----

02. kawa rozpuszczalna

produkt 6	10	opóźnienie	
woda 2	40	woda 2	15
mikser 2	60	op. mikser 2	20

03. mleko

produkt 4	35	op. prod. 4	10
woda 1	110	opóźnienie	
mikser 1	115	mikser 1	5

04. cappuccino

woda do kawy	65	op. prod. 4	10
produkt 4	25	op. mikser 1	5
woda 1	50		
mikser 1	60		

05. czekolada

produkt 3	45	op. prod. 3	15
woda 1	120	op. mikser 1	5
mikser 1	135		

06. herbata

produkt 6	35	op. prod. 6	15
woda 2	120	op. mikser 2	5
mikser 2	135		

07. herbata z mlekiem

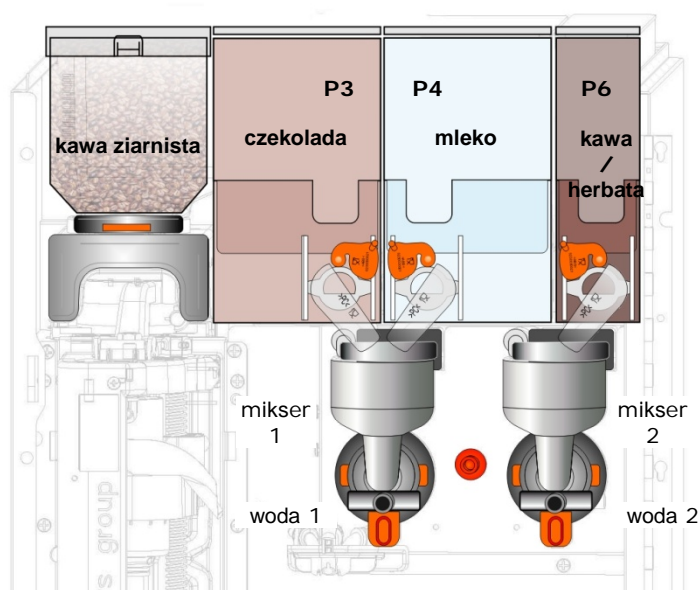
produkt 4	12	op. prod. 4	12
produkt 6	35	op. prod. 6	70
woda 1	50	op. mikser 1	5
mikser 1	65	op. woda 2	60
woda 2	70	op. mikser 2	65
mikser 2	85		

patrz rozdz. 04.02.

pojemniki na produkt

czekolada P3
mleko P4
kawa rozpuszczalna P6

lub herbata P6



10.02. wybór LM

urządzenie Cino XS grande PRO i PRO VHO posiada opcję przygotowania kawy Latte Macchiato na bazie mleka i kawy podawanej w postaci trójwarstwowego napoju, w kolejności mleko, kawa, mleko;

w celu przygotowania latte macchiato należy aktywować dodatkowe parametry w trybie programowania wyboru oznaczone dodatkowo „LM”;

kolejność wydawania produktów jest następująca:

- wydawanie pierwszej porcji spienionego mleka (z niską prędkością);

pauza 10÷15 sekund;

- wydawanie drugiej porcji spienionego mleka (z dużą prędkością);

pauza 12÷20 sekund;

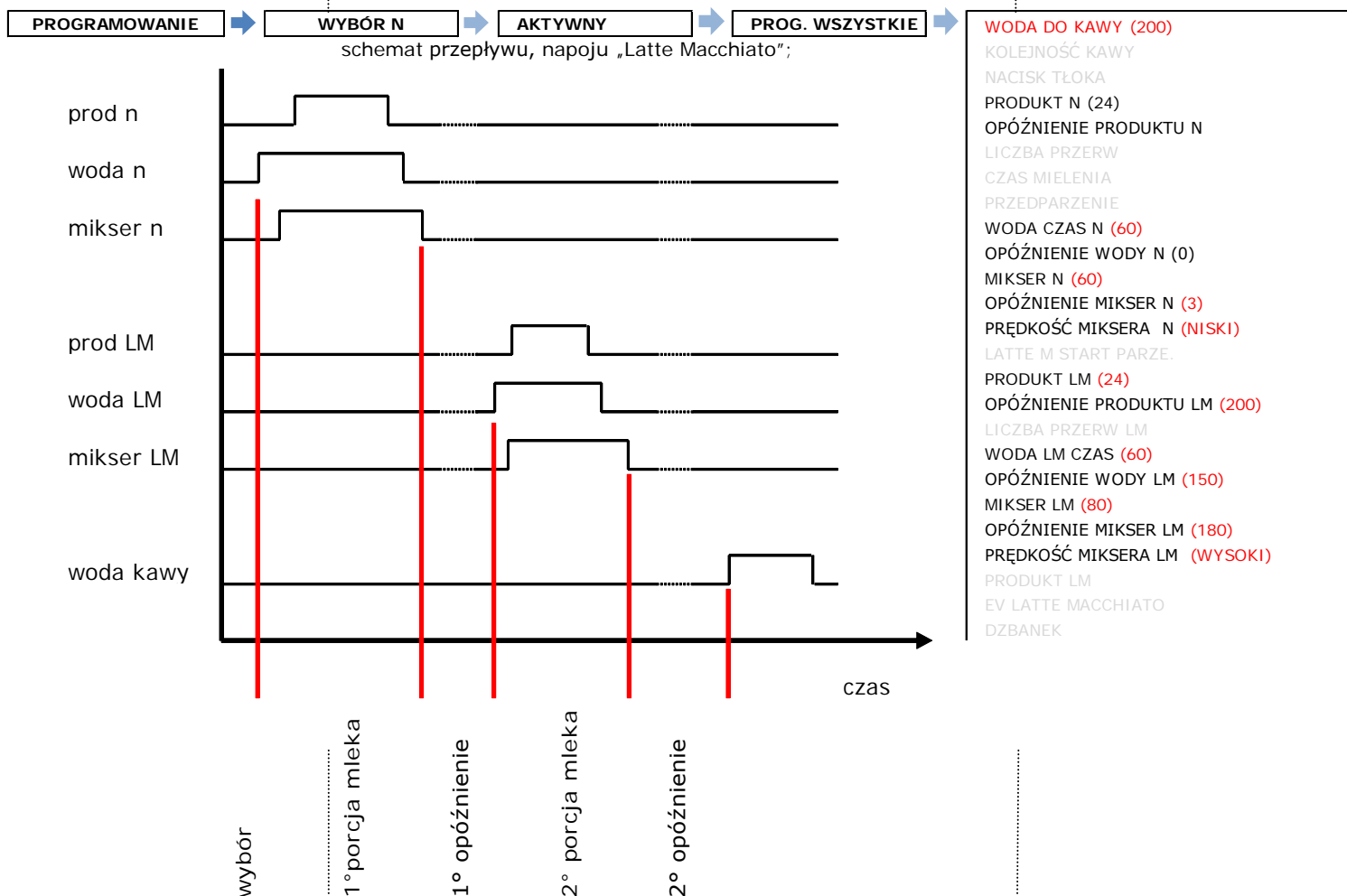
- wydawanie kawy espresso;

różnica w konsystencji mleka uzyskana dzięki różnym sposobom spieniania pozwala kawie pozostać w środkowym pasie podczas przygotowywania Latte Macchiato;

w menu programowania postępować zgodnie z poniższym przykładem:



2°
MLEKO
KAWA
ESPRESSO
1°
MLEKO



stosowanie się do wskazówek zawartych w tabeli umożliwia profesjonalne przygotowanie „latte macchiato”; dane można modyfikować dostosowując do preferencji użytkownika;

10.03. wartości graniczne

poniższa tabela zawiera listę wartości minimalnych i maksymalnych dla programowalnych parametrów;

	jednostka	od	do
woda do kawy	n.	0	250
produkt	s.	0	20
opóźnienie startu produktu	sek.	0	20
liczba przerw dozowania produktu	n.	0	2
czas dozowania wody	s.	0	20
opóźnienie startu wody	s.	0	20
mikser	s.	0	20
opóźnienie startu miksera	s.	0	20
prędkość miksera	→	→	→
temperatura bojlera	°C	0	105
temperatura pierwszej kawy	°C	0	105
definicja pierwszej kawy	min.	0	20
temperatura podgrzewacza	°C	0	40
licznik produktu	s.	0	6.000
kod urządzenie A i B	n.	0	65.535
numer komunikatu	n.	0	7
opóźnienie wentylatora	min.	0	180
czas sygnału	s.	0	1,5
punkt dziesiętny	n.	0	3
moneta A ÷ J	n.	0	65.000
ceny 1 ÷ 10	n.	0	65.000
kalibracja napędów	→	→	→
kalibracja młynka	→	→	→

0 = brak espresso;

0 = brak produktu;

0 = brak opóźnienia;

0 = brak pauzy;

0 = brak wody;

0 = brak opóźnienia;

0 = brak miksera;

0 = brak opóźnienia;

niska, średnia, wysoka;

0 = brak ograniczenia;

+/- 30%

+/- 30%

**11.
rozwiązywanie
problemów**

podczas pracy maszyny mogą wystąpić zdarzenia, które całkowicie lub częściowo uniemożliwią jej działanie;

w celu ułatwienia użytkownikowi przywrócenia poprawnego działania urządzenia, na wyświetlaczu pojawi się kod błędu, który określa niepoprawnie działającą funkcję lub wskazuje uszkodzony podzespół;

niniejszy rozdział zawiera dokładny opis kodów błędów umożliwiającą znalezienie rozwiązania dla występujących usterek;

należy pamiętać, że:

- 1° komunikat informujący o błędzie może zawierać sufiks lub nie; komunikat z sufiksem umożliwia dokładniejszą identyfikację błędu; numer zawsze oznacza podzespoły lub powiązane funkcje;
- 2° w poniższej tabeli:
 - pierwsza kolumna zawiera kod błędu wyświetlany na ekranie urządzenia; niektóre parametry określone są literami w celu dokładniejszej identyfikacji;
 - druga kolumna wskazuje obszar lub funkcję urządzenia na których wystąpił błąd;
 - trzecia kolumna zawiera opis rozwiązania problemu; komentarz jest ogólnikowy z uwagi na różnorodność przyczyn i czynników powodujących wystąpienie błędu ale pozwala na zawężenie obszaru poszukiwań;
- 3° komunikaty błędu generowane są przez kontrolery elektryczne, które nie występują we wszystkich obszarach urządzenia; stąd też, nie każda usterka będzie sygnalizowana komunikatem błędu;
- 4° niniejszy dokument skierowany jest wyłącznie do serwisantów mających przynajmniej ogólną wiedzę z zakresu budowy i eksploatacji automatów vendingowych; schematy elektryczne dostarczone razem z urządzeniem są niezbędnym elementem pomocniczym w zrozumieniu i rozwiązaniu niżej opisanych problemów;

uwaga



podczas prac serwisowych należy postępować ze szczególną ostrożnością stosując się bezwzględnie do zaleceń dotyczących bezpieczeństwa;

patrz także informacja techniczna nr 138 → komunikaty błędu

OFF 2

system płatności

protokół

OFF 2 E executive
OFF 2 M MDB
OFF 2 P równoległy

brak komunikacji między systemem płatności, a płytą główną CPU urządzenia; może wynikać z niewłaściwego zasilania, błędnego programowania lub nieprawidłowego działania systemu płatności;

OFF 3

**pojemnik na odpady
płynne**

czujnik poziomu płynu w pojemniku na odpady płynne sygnalizuje błąd; opróżnić pojemnik i zamontować z powrotem;

OFF 5

EAROM

brak poprawnego działania elementów zintegrowanych z płytą główną CPU;

OFF 6

zasilanie wodne

OFF 6 C zbiornik wyrównawczy

prawdopodobny brak zasilania wodnego, zbyt niskie ciśnienie wody, obecność elementu uniemożliwiającego swobodny przepływ wody (zapchany filtr, brak drożności rur zasilających), zawór przelewowy zamknięty;

OFF 6 D zbiornik wyrównawczy

pobór wody w układzie wodnym bez wydania napoju; obwód zasilania może być nieszczelny;

OFF 6 G bojler

podczas pierwszego uruchomienia, błąd pobierania wody do urządzenia; po otwarciu zaworu dopuszczającego i uruchomieniu pompy, przepływomierz musi wysłać do płyty głównej CPU impulsy informujące o przepływie wody; jeśli to nie nastąpi urządzenie sygnalizuje błąd 6G;

OFF 7

obwód espresso

OFF 7 A pompa espresso

został przekroczony maksymalny czas pracy pompy obwodu espresso; przepływ wody napotkał opór większy niż zwykle, nieprawidłowy sygnał z przepływomierza; sprawdzić ilość i stopień zmielenia kawy znajdującej się w zaparzaczu;

OFF 7 C komora parzenia

podczas procesu parzenia, komora przesunęła się w dół z powodu nadmiernego ciśnienia, poza pozycję bezpieczeństwa;

OFF 8

zaparzacz

OFF 8 A tłok

błąd napędu zaparzacza, brak zasilania lub niewłaściwe parametry zasilania, błąd czujnika obrotów, ...;

OFF 8 B brak zaparzacza

automat nie rejestruje obecności zaparzacza; urządzenie sprawdza czy zaparzacz Variflex® jest na swoim miejscu i uniemożliwia wydawanie napojów na bazie kawy ziarnistej jeżeli zaparzacz nie znajduje się na swojej pozycji;

uwagi:

może się zdarzyć, że błąd **OFF 8** będzie wyświetlany za pomocą małych lub dużych liter różniących się od liter wskazanych powyżej (A, B); takie komunikaty zawsze informują o błędzie zaparzacza lub jego napędu, dotyczą również szczegółów technicznych, których opis nie jest istotny dla niniejszej instrukcji;

OFF 9

brak kawy

po zakończeniu procesu mielenia, komora parzenia zaparzacza Variflex® przemieszcza się ku górze w kierunku tłoka górnego w celu skompresowania zmielonej kawy; jeśli w trakcie tej operacji napęd nie napotka odpowiedniego oporu oznacza to zbyt małą ilość zmielonej kawy lub jej całkowity brak;

<u>OFF 10</u>	<u>EAROM</u>	zapisane dane są niespójne (błąd odczytu lub zapisu) działanie urządzenia może odbiegać od oczekiwanego;
<u>OFF 14</u>	<u>pobieranie wody</u>	
OFF 14 B	bojler	jeżeli po sześciu cyklach wydawania nie następuje pobór wody, wyświetlony zostanie błąd 14; również w przypadku gdy ciśnienie na wejściu jest inne niż zalecane wyświetli się błąd 14, oraz nastąpi napełnienie bojlera powyżej maksymalnego poziomu co spowoduje wykonanie większej ilości cykli wydawania bez dopuszczania wody;
<u>OFF 16</u>	<u>klawiatura programowania</u>	
		przycisk klawiatury programowania zainstalowanej wewnątrz urządzenia ma zwarcie lub był zbyt długo wciśnięty; błąd pojawia się jeśli przycisk ręcznego zrzutu kubków jest wciśnięty przez zbyt długi czas;
<u>OFF 17</u>	<u>klawiatura wyboru</u>	
OFF 17 A	wybór	zablokowany przycisk;
<u>OFF 24</u>	<u>zasilanie</u>	
OFF 24 A	24 V dc	zasilanie 24 V dc przekroczyło wartość maksymalną;
OFF 24 B	24 V dc	zasilanie 24 V dc jest poniżej wartości minimalnej lub brak zasilania, może to być spowodowane uszkodzeniem bezpiecznika; wyeliminować możliwe przyczyny błędu przed ponownym włączeniem urządzenia;
<u>OFF 31</u>	<u>błąd temperatury bojlera espresso</u>	
OFF 31 A	temperatura	temperatura wody w bojlerze przekroczyła zaprogramowaną wartość;
OFF 31 B	temperatura	woda nie osiąga ustawionej temperatury;
OFF 31 C	czujnik bojlera	czujnik temperatury został odłączony lub uszkodzony;
OFF 31 D	czas	temperatura nie osiągnęła zaprogramowanej wartości; przekroczone maksymalny czas grzania;
<u>OFF 77</u>	<u>CPU</u>	
		funkcja „zegar” nie działa prawidłowo; bateria może być rozładowana; po ponownym uruchomieniu zegara sprawdzić dokładnie funkcje urządzenia oparte na zegarze; np.: happy hour, ... których działanie mogło zostać zakłócone przez błąd zegara;
<u>OFF 80</u>	<u>system wydawania reszty MDB</u>	
OFF 80 4	tuby	czujnik tub nie działa prawidłowo;
OFF 80 6	validator	brak zainstalowanego validatora lub validator został odłączony;
OFF 80 7	przewodnica	przewodnica monet nie działa prawidłowo;
OFF 80 8	pamięć	błąd odczytu/zapisu ROM;
OFF 80 C	moneta	moneta zablokowana w trakcie przyjmowania;
OFF 80 D	moneta	próba kradzieży lub wyjęcia monety;

**12.
obsługa okresowa**

urządzenie **Cino XS grande PRO i PRO VHO** nie wymaga specjalnych czynności obsługowych zapewniających jego prawidłowe działanie; niemniej jednak regularne i dokładne czyszczenie zapobiega awariom, postojom urządzenia, oraz zapewnia wysoką jakość wydawanych produktów; częstotliwość czyszczenia zależy od ilości przeprowadzonych cykli wydawania napojów i od twardości stosowanej wody (konieczne środki zmiękczające), a także musi być dostosowana do warunków pracy urządzenia;

wykonywanie opisanych czynności pomaga zapobiec rozwojowi bakterii w obszarach urządzenia, w których dochodzi do bezpośredniego kontaktu z artykułami spożywczymi, oraz utrzymać czystość elementów, które uczestniczą w przygotowaniu napojów; zdemontowane elementy myć w dużej ilości ciepłej wody w celu usunięcia ewentualnych osadów;

użycie środka bakteriostatycznego lub bakteriobójczego może zwiększyć skuteczność mycia pod warunkiem, że jest to preparat dopuszczony do kontaktu z żywnością; po wymyciu i osuszeniu części (przy użyciu czystej ściereczki) należy ponownie je zamontować w urządzeniu;

więcej informacji na temat środków czystości można znaleźć pod adresem na stronie:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/index_en.htm

na poniższej stronie zamieszczone są zalecenia Parlamentu Europejskiego w zakresie prawidłowego i bezpiecznego postępowania z artykułami spożywczymi; patrz również rozporządzenie Unii Europejskiej 2004/852/EC

[http://eur-lex.europa.eu//regulation/2004/852/EC of 29/04/2004](http://eur-lex.europa.eu//regulation/2004/852/EC_of_29/04/2004)

przed rozpoczęciem czynności obsługowych należy zadbać o odpowiednie oznakowanie urządzenia informujące użytkowników o zakazie zbliżania się do urządzenia i korzystania z niego;



uwaga

pod żadnym pozorem nie myć urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem;

przed podjęciem czynności wymagających kontaktu z elementami urządzenia i produktami należy dokładnie umyć ręce wodą z mydłem;

stosować tylko wodę zdatną do picia;

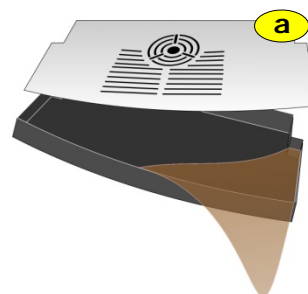
wszystkie części należy myć wyłącznie pod bieżącą ciepłą wodą;



12.01. obsługa cotygodniowa

pojemnik na odpady płynne

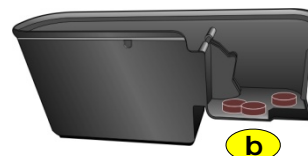
wyłączyć urządzenie; odłączyć przewód zasilający i upewnić się, czy nie ma śladów uszkodzeń; dokładnie sprawdzić stabilność i prawidłowość podłączenia do sieci;



pojemnik na fusy

wyjąć pojemnik na odpady płynne (a), zdjąć górną pokrywę i myć w dużej ilości ciepłej wody; otworzyć drzwi i wyczyścić miejsce osadzenia pojemnika we wnętrzu urządzenia oraz uchwyt końcówek wydawania (e);

po otwarciu drzwi i wyjęciu pojemnika na odpady płynne pociągnąć do siebie prawą część pojemnika na fusy i wyciągnąć ją;

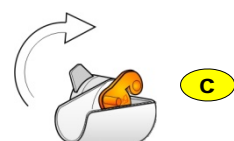


uwaga

fusy należy utylizować zgodnie z obowiązującymi w kraju przepisami sanitarnymi;

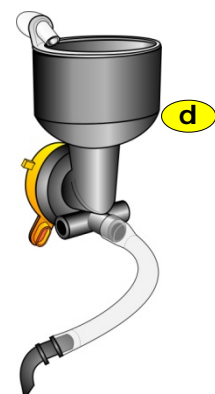
przewodnice produktu

ustawić przegrody przewodnic produktu w położeniu „zamknięte” (c); wyjąć przewodnice z pojemników i myć w dużej ilości ciepłej wody;



miski mieszające

przekręcić dźwignienki mocujące miski mieszające (d) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zdjąć końcówki wydawania z uchwytu, wysunąć miskę mieszającą i pochłaniacz pary przyciągając do siebie; myć zdemontowane części w dużej ilości ciepłej wody;



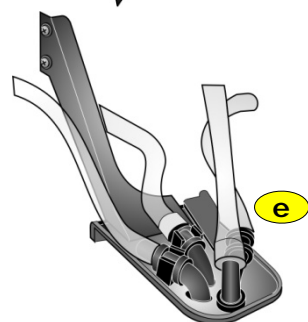
wnętrze urządzenia

za pomocą wilgotnej szmatki usunąć wszelkie pozostałości znajdujące się wewnątrz urządzenia, na drzwiach, zwłaszcza w pobliżu miejsca wydawania produktów;

starannie wysuszyć części i zamontować je z powrotem w urządzeniu;

przy otwartych drzwiach podłączyć kabel zasilający i uruchomić urządzenie wyłącznikiem głównym;

użyć klucza serwisowego;



uwaga

postępować ze szczególną ostrożnością;

urządzenie będzie pracować w normalnym trybie; zostaną załączone elementy ruchome zaparzacza;

przeprowadzić kilka cykli mycia układu hydraulicznego urządzenia (patrz rozdz. 08.03.);

wyjąć klucz serwisowy, odłożyć go na swoje miejsce, zamknąć drzwi;

obudowa zewnętrzna

czyścić obudowę urządzenia za pomocą delikatnej ściereczki namoczonej w ciepłej wodzie; tylko w razie konieczności zastosować neutralny, niepieniący się środek czyszczący;

uwaga

używać wyłącznie neutralnych detergentów; pod żadnym pozorem nie używać szorstkich ściereczek, drucików ani żadnych żrących lub pieniących się detergentów lub innych roztworów, gorącej wody czy kwasów;



12.02. obsługa comiesięczna

system podawania produktu

oprócz cotygodniowej obsługi opisanej w punkcie 12.01. należy wykonywać następujące czynności:

zdemontować wszystkie elementy podawania produktu:

- pochłaniacz pary (f)
- pierścień dozujący wodę (g)
- miska (h)
- mikser (l)
- przewody doprowadzające (m)
- uchwyt końcówek wydawania (n)

zdemontować mieszadło miksera; sprawdzić stan zużycia uszczelki (i) na osi napędu miksera; myć zdemontowane elementy za pomocą ciepłej wody;

pojemniki na produkt

wyjąć pojemniki (o), unosząc je w części przedniej i przyciągając do siebie; zdjąć pokrywę i usunąć resztki produktu;

ustawić przegrody prowadnic produktu w położeniu „zamknięte”, wyjąć prowadnice z pojemników i umyć starannie za pomocą ciepłej wody, tak jak podano w punkcie 12.1 obsługa cotygodniowa;

w części tylnej pojemnika na produkt przekręcić czarny pierścień w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć go; wyciągnąć spiralę ciągnąc do siebie czarną tuleję; dla ułatwienia demontażu przekręcić w odpowiednim kierunku koło napędzane;

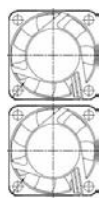
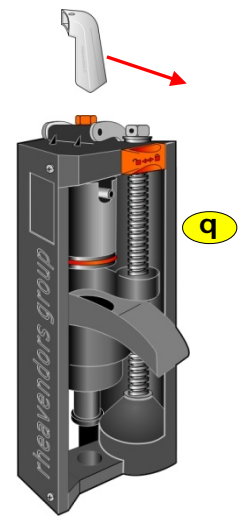
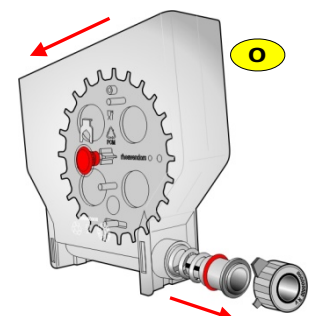
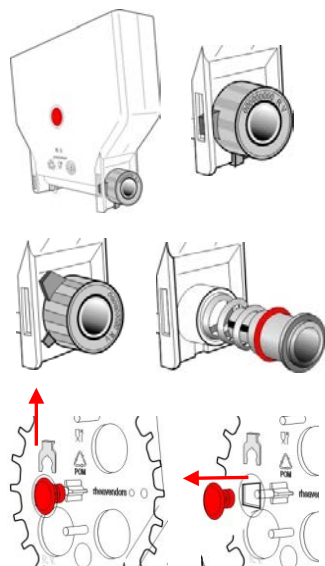
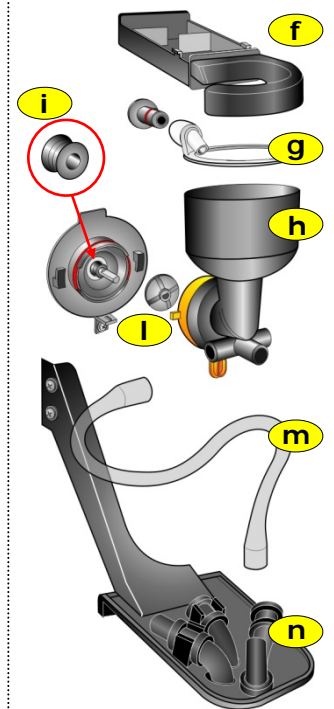
we wnętrzu pojemnika na produkt odblokować dwie zawleczki (po jednej z każdej strony) i wyjąć dwie czerwone piasty znajdujące się po zewnętrznej stronie; wyjąć koło napędzane; zdemontowane części dobrze umyć za pomocą ciepłej wody;

zaparzacz

mycie i czyszczenie całego zaparzacza może odbywać się pod bieżącą wodą; w celu wyjęcia zaparzacza zdjąć prowadnicę kawy z uchwytu końcówek wydawania, wymontować pojemnik (p) poprzez naciśnięcie go z obu stron i wyjąć na zewnątrz, zdjąć szarą prowadnicę kawy zmielonego produktu, wymontować zaparzacz (q) pociągając za pomarańczową dźwignię zwalniającą, lekko unosząc i przyciągając zaparzacz ku sobie;

wentylator do chłodzenia elementów wewnętrznych
wentylator do odprowadzania pary

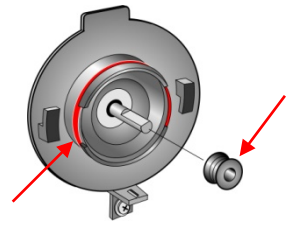
sprawdzić dokładnie czy wirniki obu wentylatorów umieszczonych w kabine urządzenia mają zapewnioną swobodną pracę oraz czy są wolne od zanieczyszczeń i niedrożności; sprawdzić czy rura ssąca łącząca wentylator z pochłaniaczem pary jest czysta i nie zawiera resztek produktu;



12.03. **Obsługa coroczna**

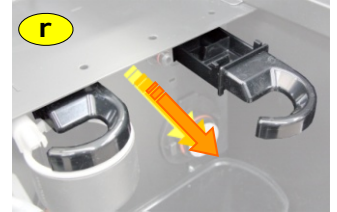
system podawania produktów

wymienić uszczelkę znajdującą się u podstawy miski mieszającej; zdemonstować mieszadło miksera przyciągając go do siebie; wymienić uszczelkę osi napędu miksera „l”;



pojemniki na produkt

wymontować z urządzenia pojemniki na produkt; opróżnić je, rozłożyć na podstawowe elementy i starannie umyć zgodnie z zaleceniami opisanymi w rozdziale „12.02” obsługa comiesięczna”;



pochłaniacz pary

zdemontować miski mieszające, wyjąć pochłaniacz pary (r); umyć za pomocą ciepłej wody;

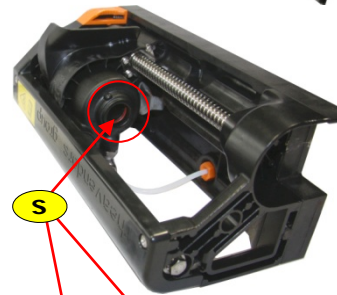
przewody silikonowe

sprawdzić czy przewody doprowadzające wodę są w nienaruszonym stanie oraz czy nie zawierają widocznych zanieczyszczeń; w razie potrzeby wymienić;



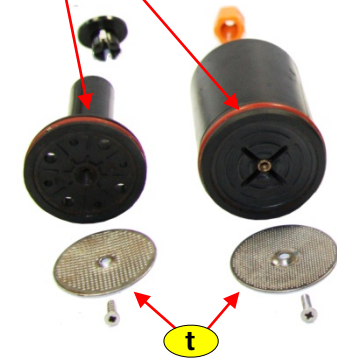
zaparzacz

- wymienić trzy pierścienie uszczelniające (s) komory parzenia i przewodnicy tłoka dolnego;
- wymienić filtry górny i dolny (t);
- sprawdzić stan komory parzenia;



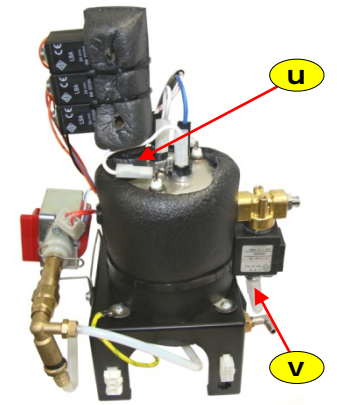
bojler

zdemontować bojler; odłączyć go od bloku zaworów (u) i sprawdzić uszczelkę oring; wyczyścić przewody odprowadzania produktu instant i espresso; sprawdzić, usuwając wszelkie pozostałości, drożność trzeciego zaworu espresso (v);



zbiornik wyrównawczy

opróżnić i wyczyścić zbiornik wyrównawczy (z); dokładnie sprawdzić działanie mikrowyłącznika uruchamianego za pomocą osi czujnika pływakowego, sprawdzić czy oś pływaka ma zapewnioną swobodną pracę;



12.04. wycofanie z eksploatacji

tyczasowe

jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas należy wykonać następujące czynności:
- przeprowadzić cykl deinstalacji postępując zgodnie z opisem zawartym w rozdz. 09.01.f.;
- zamknąć dopływ wody i odłączyć urządzenie od źródła prądu;
- opróżnić pojemnik na odpady płynne;
- opróżnić i wyczyścić pojemniki na produkt;
- wyczyścić powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne za pomocą wilgotnej ściereczki;
- przykryć urządzenie tkaniną;
- przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu o temperaturze powyżej 5 °C i wilgotności nie przekraczającej 80%;

utyliczacja

w przypadku podjęcia decyzji o definitywnym wycofaniu urządzenia z eksploatacji należy je rozebrać na części i posegregować zgodnie z zasadami recyklingu; wskazany symbol oznacza, że elementów urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi; zużyte urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych, zgodnie z zaleceniami Dyrektywy Europejskiej 2012/19/EU;



pełna treść dyrektywy jest dostępna na stronie internetowej pod adresem:

<http://eur-lex.europa.eu/2012/19/EU>



**13.
Jak to zrobić...**

13.01. przygotowanie espresso

parametry wpływające na ilość i jakość napoju espresso w filiżance są następujące:

- temperatura i objętość wody;
- stopień zmielenia kawy;
- ilość zmielonej kawy;
- stopień kompresji zmielonego produktu;
- właściwości indywidualne kawy ziarnistej;

z uwagi na dużą różnorodność konfiguracji z wykorzystaniem podanych czynników istotne jest ustalenie jakich cech espresso oczekuje użytkownik końcowy tak aby odpowiednio zaprogramować urządzenie i osiągnąć jak najlepszy rezultat;

parametry stosowane do przygotowania napojów można regulować za pomocą oprogramowania; za wyjątkiem:

- temperatury wody, która po ustawieniu pozostaje na tym samym poziomie;
- stopnia zmielenia ziaren kawy, który po ustawieniu w trybie manualnym pozostaje na tym samym poziomie;

w urządzeniu zainstalowanym w pomieszczeniu o temperaturze zgodnej z zaleceniami (5 °C ÷ 35 °C) temperatura wody w bojlerze standardowo wynosi 92 °C ÷ 94 °C;

stopień zmielenia kawy ziarnistej określany jest przez ustawienie odległości między ostrzami mielącymi; istnieje możliwość ręcznej regulacji stopnia zmielenia kawy za pomocą pierścienia regulacyjnego;

podstawowa regulacja młynka wyposażonego w nowe ostrza mielące przebiega następująco:

- przekręcić do oporu pierścień regulujący zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara (minimalna odległość między ostrzami mielącymi);
- przekręcić ten sam pierścień w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o pełen obrót i 5/8 kliknięć;

tak uzyskany stopień zmielenia można traktować jako wyjściowy, a następnie dostosować do własnych preferencji modyfikując odległość między ostrzami mielącymi;

wskazówki

kawa espresso w stylu włoskim (50 ml w filiżance)	temperatura wody w bojlerze:	jak wyżej;
	stopień zmielenia:	jak wyżej;
	czas mielenia (dla ~ 8.0 gr.)	6 s.;
	czas parzenia:	15 s.;
	nacisk tłoka:	--

kawa espresso "americano" (200 ml w filiżance)	temperatura wody w bojlerze:	jak wyżej;
	stopień zmielenia:	jak wyżej;
	czas mielenia (dla ~ 12.0 gr.)	9 s.;
	czas parzenia:	35 s.;
	nacisk tłoka:	1;

parametry kawy można dostosować do preferencji użytkownika końcowego modyfikując podane wartości;

13.02. montaż etykiet

otworzyć drzwi i zdemontować pomarańczową pokrywę; umieścić etykiety w kieszonek zgodnie z konfiguracją urządzenia;

13.03. opróżnianie pojemnika na odpady płynne

pojemnik na odpady płynne zamocowany jest za pomocą zatrzasków; aby wyjąć wystarczy wysunąć pojemnik do siebie; patrz rozdz. 05.06.



13.04. opróżnianie pojemnika na fusy;

po otwarciu drzwi i wyjęciu pojemnika na odpady płynne, chwycić pojemnik na fusy z prawej strony i wyciągnąć;



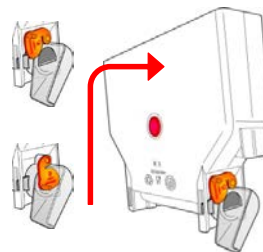
13.05. wyjmowanie pojemnika na kawę

zasunąć pomarańczową przegrodę blokującą i unieść pojemnik na kawę;



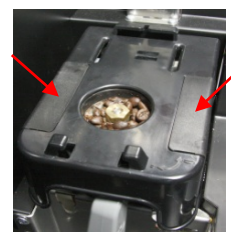
13.06. wyjmowanie pojemnika na produkty instant

ustawić przegrody prowadnic produktu i pociągnąć pojemnik do siebie lekko go unosząc; aby zamontować należy sprzęgnąć piastę spirali z napędem, a sworzeń dolny pojemnika skierować do otworu zabezpieczającego przed wysunięciem; prowadnice produktu wymontowuje się z pojemników odkręcając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara;



13.07. wyjmowanie zaparzacza

po otwarciu urządzenia ścisnąć obudowę z obu stron (a) i wyjąć ją pamiętając aby końcówka wydawania espresso po zdjęciu z uchwyty końcówek wydawania znajdowała się w otworze (b); wyjąć szarą prowadnicę kawy przyciągając ją do siebie (c); pociągnąć dźwignię zwalniającą zaparzacza (d), unieść i wyjąć zaparzacza;



13.08. regulacja stopnia zmielenia

wyjąć pojemnik na kawę; zdjąć dwie zaślepki; przekręcić pierścień młynka (aby zwiększyć stopień zmielenia przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara); efekt regulacji będzie widoczny po trzech lub czterech cyklach wydawania;



13.09. regulacja porcji zmielonej kawy

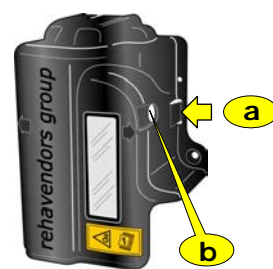
patrz rozdz. dotyczący oprogramowania "09.01.a. czas mielenia" oraz "13.01. przygotowanie espresso";

13.10. wymiana uszczelki o-ring w misce mieszającej

zdemontować silikonowe końcówki wydawania produktu; przekręcić pomarańczowy pierścień w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; pociągnąć do siebie miskę mieszającą i zdemontować mieszadło miksera; w tym momencie użytkownik ma dostęp do uszczelki w-ring osi silnika, uszczelki przewodów wodnych oraz uszczelki misek mieszających; patrz rozdz. 12.02. obsługa comiesięczna;

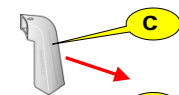
13.11. wymiana napędu

zdemontować przewody silikonowe podawania produktu; przekręcić pomarańczowy pierścień w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i pociągnąć do siebie miskę mieszającą, wykręcić śrubę krzyżakową za pomocą śrubokrętu PH2 i zdemontować napęd; przewody zasilające 24VDC można rozłączyć bez użycia narzędzi specjalnych;



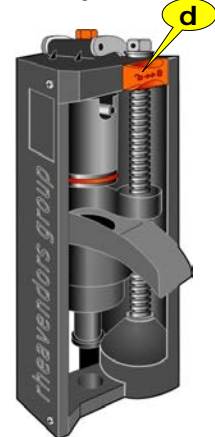
13.12. wymiana napędu produktu

zdemontować pojemnik produktu i pokrywą tylną urządzenia; rozłączyć dwa przewody elektryczne napędu, chwycić za jego korpus, nacisnąć ku dołowi tak aby odblokować napęd z zaczepów; przewody zasilające (zachować prawidłową polaryzację) można rozłączyć bez użycia narzędzi specjalnych;



13.13. określanie czasu dozowania wody i produktu

czasy podane w tabeli 10.01 można traktować jako czasy nominalne urządzenia i wydawanych produktów; czasy można dostosować do pojemności kubków (zmieniając parametr „czas woda N”) i do preferencji użytkownika (modyfikując parametr „produkt N”) pamiętając, że czas wydawania produktu musi być zawsze krótszy niż czas dozowania wody.



13.14. programowanie opóźnień

cykl wydawania rozpocznie się zaraz po wciśnięciu przycisku wyboru przez użytkownika; kolejność wydawania produktów instant zależy od wartości opóźnień (np. produkt, dla którego wartość wynosi zero zostanie wydany przed produktem o wartości 40, którego wydanie nastąpi 4 sekundy od wciśnięcia przycisku wyboru); szczególną uwagę należy zwrócić na programowanie opóźnień dla wydawania produktu i wody (najpierw startuje woda potem produkt); za wyjątkiem kawy rozpuszczalnej (espresso) gdzie zaleca się rozpoczęcie cyklu od kawy.

13.15. regulowanie prędkości mikserów

prędkość obrotową mikserów można regulować od 15.000 obr./min do 5.000 obr./min; jakość produktu rozpuszczalnego zależy w dużym stopniu od działania mieszadeł mikserów: standardowo czekolada rozpuszczalna wymaga długiego mieszania i maksymalnej prędkości dla uzyskania właściwego stopnia rozpuszczenia w wodzie, natomiast herbata rozpuszczalna nie powinna być w ogóle mieszana aby zapobiec tworzeniu się bąbelków powietrza na powierzchni;

patrz rozdz. 09.01.a.

13.16. określenie przerw w dozowaniu produktu

w przypadku produktów trudno rozpuszczalnych w wodzie można na krótki czas zatrzymać dozowanie produktu z pojemnika; pozwoli to na dokładniejsze rozpuszczenie składników instant w wodzie;

patrz rozdz. 09.01.f.

13.17. suchy test

za pomocą funkcji suchego testu można skontrolować dozowanie produktu, objętość wody czy pracę mieszadła; w trybie programowania kiedy na wyświetlaczu pojawi się „PRODUKT N”, „czas WODA N” lub „MIXER N”, wcisnąć przycisk „PROG” wówczas urządzenie uruchomi „suchy test” na zaprogramowany czas;

patrz rozdz. 09.01.a.

13.18. określanie czasu pracy wentylatora pochłaniacza pary

czas pracy wentylatora zdefiniowany jest w sterowniku głównym urządzenia, poza okresem po wydaniu napoju który fabrycznie ustawiony jest na 3 minuty i w przypadku konieczności może być wydłużony np. do pięciu (lub więcej) minut;

13.19. spuszczenie wody z układu wodnego



w celu spuszczenia wody z układu wodnego urządzenia należy:

- odłączyć dopływ wody, zdemontować tylną obudowę; podłączyć przewód 6X9 do zaworu spustowego bojlera (patrz rozdz. 05.35.) i postawić pojemnik na wodę o pojemności przynajmniej 3 litry;

- włączyć urządzenie za pomocą klucza serwisowego, przejść do „programowanie” → „różne” → „deinstalacja” i postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w punkcie 09.01.f.:

- pompa urządzenia uruchomi się w celu wypompowania wody znajdującej się w bojlerze i w przewodach; czas całkowitego opróżniania układu to ok. sześć minut;

- po wykręceniu śruby mocującej zaślepkę, wyjąć przewód spustowy zbiornika wyrównawczego, opróżnić zbiornik kierując strumień do pojemnika na wodę;

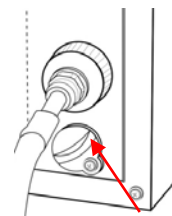


- umieścić zaślepkę z powrotem w przewodzie i zamontować w urządzeniu za pomocą śruby mocującej;

- zdjąć przewód z zaworu spustowego bojlera;

- zamontować tylną obudowę urządzenia;

"Deinstalacja
10=START



13.20. instalacja systemu płatności

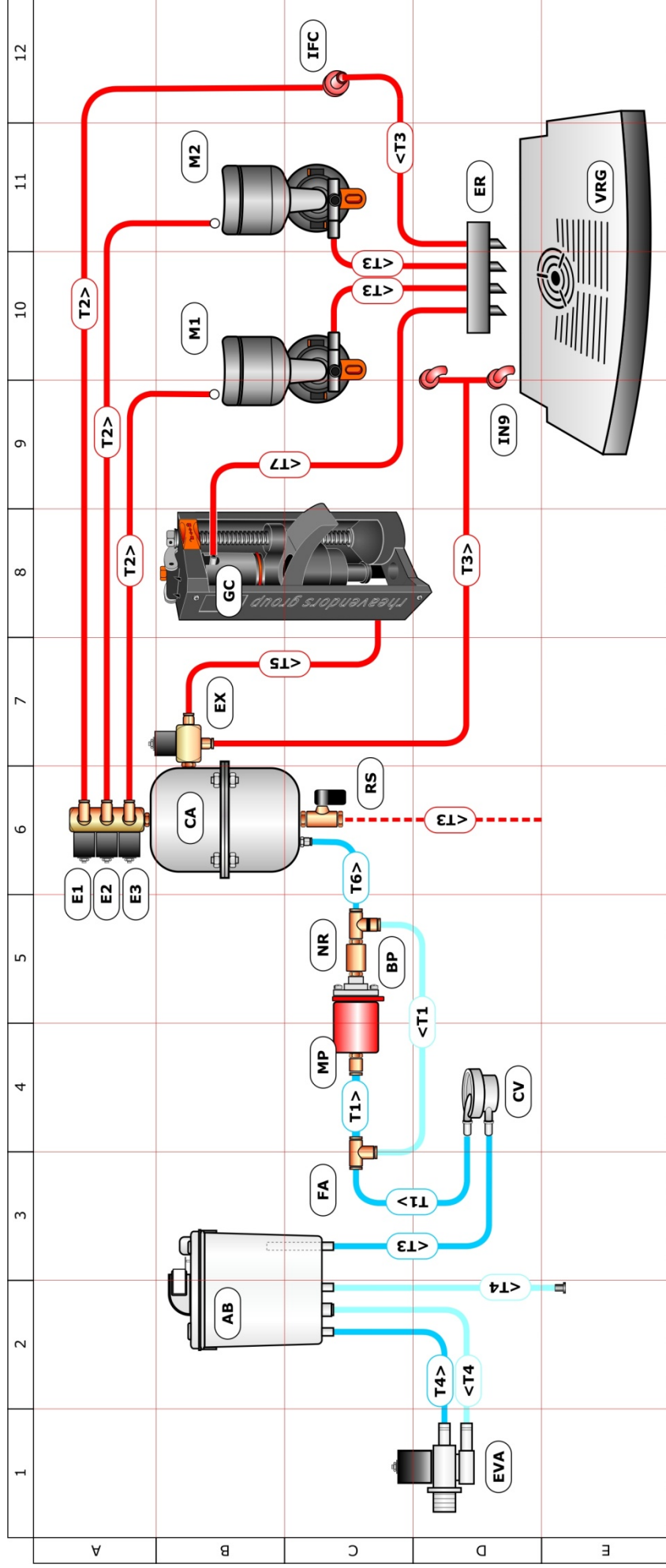
z listy akcesoriów dla urządzenia **Cino XS grande PRO i PRO VHO** dostępny jest zestaw części potrzebnych do instalacji systemu płatności; po zainstalowaniu wszystkich elementów należy zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji w celu zaprogramowania funkcji systemu;

Rheavendors Services S.p.A. służy wszelką pomocą i informacjami na temat instalacji systemów płatności (zob. rozdz. 02.02.);

13.21. zwrot części w ramach gwarancji

w przypadku konieczności zwrotu wadliwych części w ramach gwarancji należy wypełnić „Formularz gwarancyjnej wymiany części zamiennych MOD. PO 19.01/2B” i przesłać do najbliższego autoryzowanego serwisu producenta w celu uzyskania autoryzacji do zwrotu; po otrzymaniu informacji o przyjęciu reklamacji (podpisany formularz z numerem) można przesłać wadliwe części (na własny koszt) na wskazany adres;

14. schemat instalacji wodnej



kolumna	symbol	nazwa	kolumna	symbol	nazwa	kolumna	symbol	nazwa
1D	EVA	zawór dopuszczający wodę	8B	GC	zaparzacz	T1	/	przewód silikonowy 05/08T
2B	AB	zbiornik wyrównawczy	10B	M1	mixer 1	T2	/	przewód silikonowy 06/09T
3C	FA	filtr wody	11B	M2	mikser 2	T3	/	przewód silikonowy 06/11T
4D	CV	przepływomierz	11D	ER	trzymak końcówek wydawania	T4	/	przewód silikonowy 07/11T
4C	MP	pompa wibracyjna	11E	VRG	pojemnik na odpady płynne	T5	/	przewód ptfę 02/04T
5C	NR	zawór zwrotny	9D	IN9	kolanko 90°	T6	/	przewód ptfę 04/06T
			12C	IFC	złączka obwodu gorącej wody	T7	/	przewód silikonowy 04/06T