

## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА

Компания Bianchi Vending S.p.A, расположенная по адресу: Италия, Зингония (Бергамо), ул. Париги, д.5, в лице Мариэллы Траплетти, подтверждает, что торговый аппарат модели

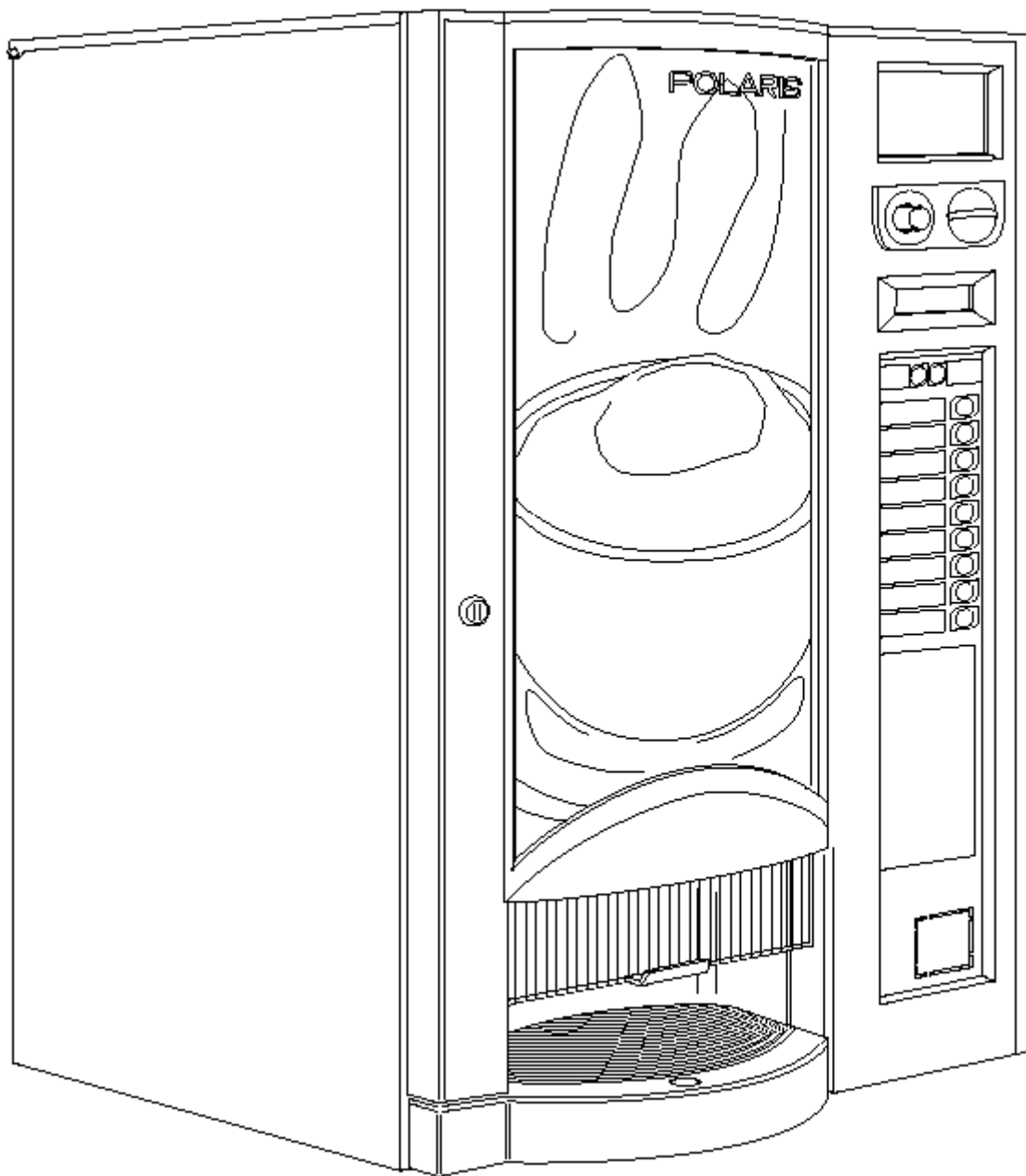
### **«POLARIS»**

соблюдает меры безопасности, утвержденные Законом № 98/37/ЕЭС от 22.06.1998, в пунктах 1-2-3-4 и соответствующих приложениях 1-2-3-5 «Безопасность и здоровье» и последующих, и законом 73/23/ЕЭС и последующими.

Компания Bianchi Vending S.p.A. следует Стандартам для предотвращения и устранения радиопомех в соответствии со Стандартами ЕЭС 89/336, 93/68 и последующими приложениями, а также D.L. №476 и последующими приложениями, которые соответствуют нормам EN 55014 3e издание, EN 55104, ENV 50141 и EN 61000.

Стандарты тестирования допустимости контакта с продуктами питания соответствуют DM 21-03-1973 и последующим приложениям.

В общем использовались правила Стандартов 90/128/ЕЭС, 73/23/ЕЭС и 89/336/ЕЭС и последующие приложения. Использованные стандарты испытаний на безопасность электрических элементов соответствуют стандартам МЭК 335-1 и последующим.



POLARIS

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АППАРАТА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ НАДЛЕЖАЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АППАРАТА В СООТВЕТСТВИИ С СУЩЕСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ БЕЗОПАСНОСТИ.

## СИМВОЛЫ БЕЗОПАСНОСТИ



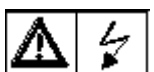
**Внимание:** важные правила безопасности



Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием аппарата.



Перед ремонтом или обслуживанием выключите аппарат.



**Внимание:** аппарат включен



**Внимание:** контакт с горячими деталями!

## ПИКТОГРАММЫ



**Важные замечания**



**Специалист по обслуживанию**

Специалист по обслуживанию – это лицо, ответственное за наполнение контейнеров растворимыми продуктами (сахаром, кофе), загрузку ложек и чашек.

Специалист по обслуживанию также отвечает за очистку торгового аппарата (см. инструкции в разделе 9.0).

В случае возникновения неисправностей специалист по обслуживанию должен вызвать специалиста по установке.



**Специалист по установке**

Специалист по установке – это лицо, ответственное за установку торгового автомата, запуск и настройку параметров.

Только специалист по установке выполняет настройку аппарата. Он также имеет пароль доступа к программе.



Сервисный ключ Slixon с возвратом в исходное положение.

Инструменты, необходимые для вмешательства в торговый автомат.

**Торцевые гаечные ключи**

- № 5,5
- № 7
- № 8
- № 10
- № 20
- № 22

**Вилочные ключи**

- № 7
- № 8
- № 10
- № 12
- № 14

**Отвертки**

- Маленькая
- Средняя
- Большая

- Обычная крестовая
- Маленькая крестовая
- Средняя крестовая
- Большая крестовая
- Тефлоновая, маленькая для настройки конденсатора

**Гаечный ключ с трещоткой №14**

**Измерительный прибор**

**Электротехнические ножницы**

**Набор для программирования**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1.0 Введение**

- 1.1 Важные замечания
- 1.2 Общие правила

### **2.0 Технические характеристики**

### **3.0 Описание технических характеристик аппарата**

- 3.1 Описание аппарата
- 3.2 Предполагаемое использование
- 3.3 Модели
- 3.4 Основные правила эксплуатации аппарата

### **4.0 Транспортировка торгового автомата**

- 4.1 Транспортировка
- 4.2 Хранение
- 4.3 Упаковка
- 4.4 Получение
- 4.5 Распаковка

### **5.0 Правила техники безопасности**

### **6.0 Установка**

- 6.1 Определение местоположения
- 6.2 Подключение к системе водоснабжения
- 6.3 Подключения к электроснабжению
- 6.4 Запуск аппарата
- 6.5 Установка
  - 6.5.1 Наполнение водяного цикла
  - 6.5.2 Очистка деталей, находящихся в контакте с продуктами
  - 6.5.3 Установка системы приема платежей
- 6.6 Загрузка продукта
  - 6.6.1 Загрузка контейнера для продуктов
  - 6.6.2 Установка этикеток
  - 6.6.3 Загрузка чашек
  - 6.6.4 Загрузка ложек

### **7.0 Обслуживание и бездействие**

- 7.1 Процедуры очистки и загрузки
  - 7.1.1 Рекомендованное обслуживание
  - 7.1.2 Периодическая очистка техником по обслуживанию
  - 7.1.3 Рекомендованная ежедневная очистка
  - 7.1.4 Ежедневная очистка
  - 7.1.5 Загрузка продукта
  - 7.1.6 Повседневное и специальное обслуживание
- 7.2 Процедуры обслуживания
  - 7.2.1 Санитарная обработка
  - 7.2.2 Контроль температуры
- 7.3 Регулировка
  - 7.3.1 Регулировка дозировки и помола
  - 7.3.2 Регулировка проточного водяного клапана для быстрорастворимых напитков
- 7.4 Замена неоновых ламп
- 7.5 Если аппарат не работает

### **8.0 Аксессуары**

- 8.1 Подставка для аппарата
  - 8.1.1 Вставка желоба для слива кофейной гущи
  - 8.1.2 Сбор жидкой гущи
  - 8.1.3 Установка желоба и ящика для монет/жетонов
- 8.2 Фильтр для накипи (только в аппаратах с подключением к водопроводу)
  - 8.2.1 Установка
- 8.3 Регенерация смолы установки смягчения воды (набор)
- 8.4 Регенерация смолы для установки смягчения воды (если предполагается установить устройство для смягчения воды)

### **9.0 Демонтаж**



## 1.0 ВВЕДЕНИЕ

### 1.1 Важные замечания

Эта автоматическая установка раздачи была разработана и изготовлена в полном соответствии с существующими правилами безопасности и поэтому она абсолютно безопасна для тех, кто выполняет общие инструкции по заполнению и очистке, приведенные в данном руководстве.



*Ни при каких обстоятельствах пользователь не должен снимать предохранительные устройства, для снятия которых необходимы инструменты.*

Выполнение некоторых процедур по обслуживанию (которые должны выполняться только техническими специалистами, и отмечены в данном руководстве специальным символом) требует отключения определенных защитных механизмов аппарата.

В соответствии с существующими правилами безопасности, некоторые процедуры должен выполнять только специалист по установке, а специалист по обычному обслуживанию может выполнять указанные процедуры только при наличии у него соответствующего разрешения.

Знание и точное соблюдение правил техники безопасности, приведенных в данном руководстве, является необходимым для эксплуатации, в условиях минимального риска, установки, использования и обслуживания данного аппарата.



### 1.2 Общие правила

Знание информации и инструкций, приведенных в данном руководстве, необходимо для правильного использования торгового автомата.

- вмешательство пользователя в торговый автомат возможно только в случае компетентности и после прохождения пользователем соответствующего обучения.

Специалист по установке должен быть хорошо знаком со всеми механизмами, обеспечивающими правильную работу аппарата.

- Продавец обязан убедиться, что пользователи прошли соответствующее обучение и осведомлены о правилах, приведенных в прилагаемой технической документации.

Несмотря на строгое соблюдение конструктором правил техники безопасности, оператор автоматического раздаточного аппарата должен четко понимать возможные риски при эксплуатации аппарата.

- Данное руководство является неотъемлемой частью оборудования и должно постоянно находиться внутри него, чтобы любой оператор мог обратиться к нему, пока аппарат не будет демонтирован и/или утилизирован.

- В случае потери или повреждения настоящего руководства вы можете получить новый экземпляр, направив заявление в адрес производителя, указав в нем данные серийного номера аппарата.

- Надежность и оптимальная работа аппарата гарантируется только при условии использования оригинальных запчастей.

- Специалист по установке и/или менеджер, осуществивший модификацию аппарата, которая ранее не была согласована с конструкторской компанией, несет за нее полную ответственность.

Все работы, необходимые для обеспечения эффективности работы аппарата, до начала и во время эксплуатации проводятся за счет пользователя.

- Любая манипуляция или модификация аппарата, которая не была авторизована производителем, освобождает последнего от какой-либо ответственности за произошедшие в результате поломки и автоматически отменяет условия гарантии на аппарат.

- Данное руководство описывает положение на момент выпуска торгового автомата на рынок; возможные изменения, модернизация, адаптация аппарата, проводимые в дальнейшем для получения прибыли, не налагают на компанию BIANCHI VENDING Spa никаких обязательств по модернизации ранее выпущенных аппаратов или изменению соответствующей технической документации, поставляемой с аппаратами.

- Однако, по собственному желанию компания BIANCHI VENDING, если у нее есть на то мотивы, для обновления руководств, которые уже есть на рынке, может разослать покупателям приложения, которые должны храниться вместе с оригинальным руководством.

Возникающие технические проблемы можно легко решить, обратившись к данному руководству; Для получения дополнительной информации свяжитесь с дистрибьютором, у которого был приобретен аппарат, или обратитесь в службу технической поддержки компании Bianchi Vending по следующим номерам:

**Тел. 035 4196772 Факс 02 70048332**

Во время разговора желательно иметь следующую информацию:

- Данные, указанные на этикетке серийного номера (рис. 1.1)
- версия программы на микропроцессоре (Липкая этикетка на компоненте, установленном главной плате и плате питания) (рис. 1.2).

Компания BIANCHI VENDING Spa не несет никакой ответственности за вред, причиненный людям или предметам в результате:

- неправильной установки
- неправильного подключения к электричеству и/или системе водоснабжения
- несоблюдению требований по очистке и обслуживанию
- ненадлежащему использованию раздаточного аппарата
- использованию неоригинальных запасных деталей

- Ни при каких обстоятельствах компания Bianchi Vending Spa не обязана выплачивать компенсацию за возможный ущерб в результате принудительной остановки выдачи напитков из-за неисправности.

- установка и обслуживание аппарата должны выполняться только квалифицированными техническими специалистами, прошедшими

специальное обучение по выполнению этих обязанностей.

- для наполнения системы используйте только продукты питания, разрешенные к использованию в данных автоматических торговых аппаратах.

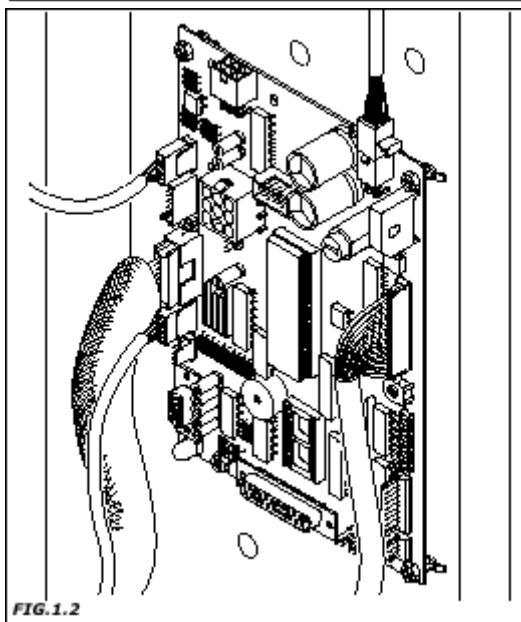
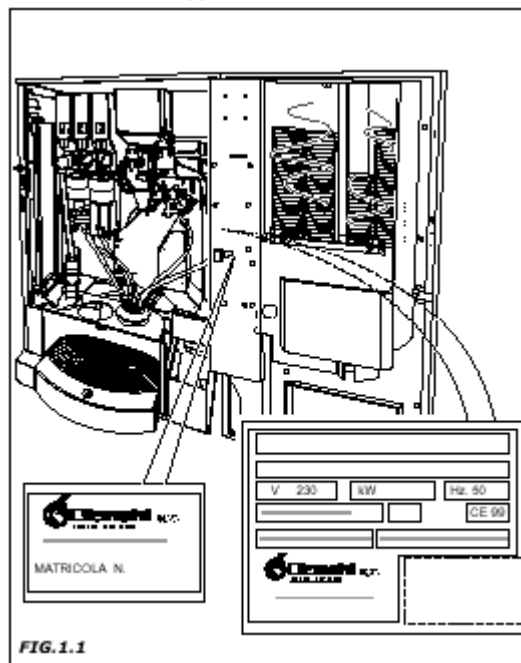
- торговый автомат не подходит для установки на улице. Аппарат должен быть установлен в сухом месте, где температура не опускается ниже 1°C.

Аппарат не должен устанавливаться в местах, где для очистки используются водяные шланги (например, на промышленных кухнях).

Для очистки аппарата не используйте водомет.

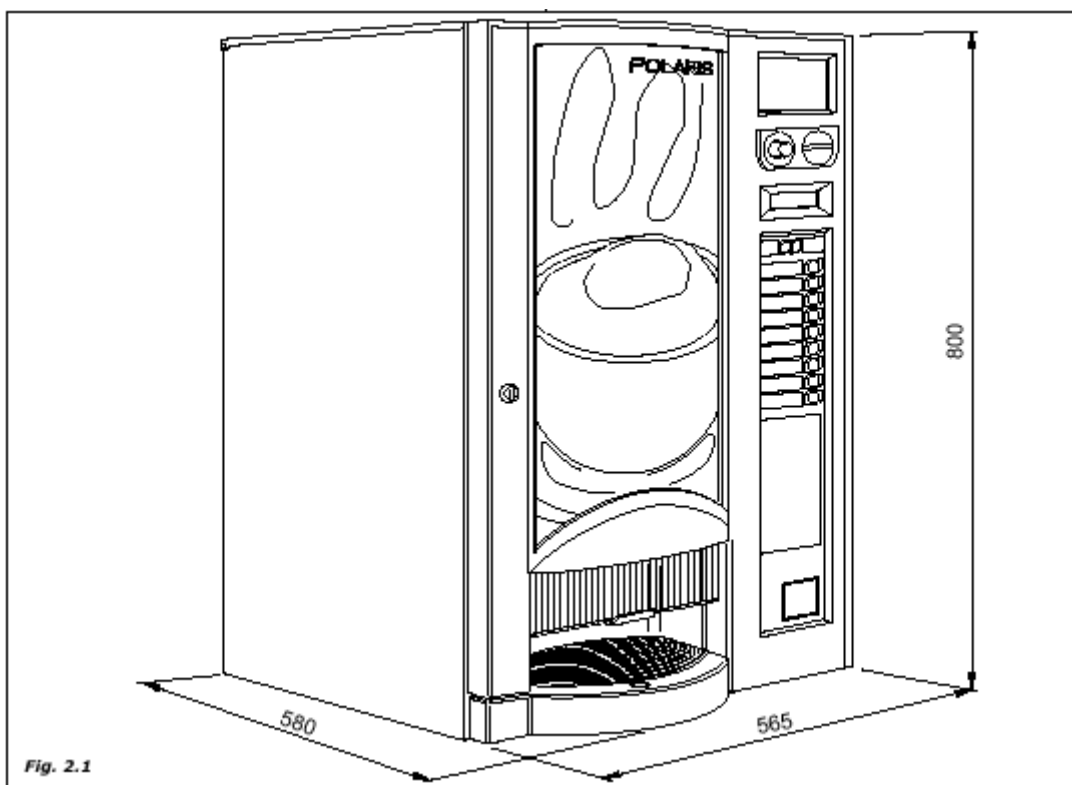
- Если условия, в которых будет установлен аппарат, отличаются от условий, указанных в данном руководстве, или могут измениться со временем, необходимо обратиться к производителю до начала установки аппарата.

- Кроме того, проверьте соответствие всем нормам и правилам, установленным государственным или местным законодательством.



## 2.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота	800 мм	1500 Вт для бойлера заварного кофе	
Ширина	565 мм	1300 Вт для бойлера растворимого кофе	
Глубина	580 мм	<i>Емкость пищевых контейнеров</i>	
Источник питания	230 В	Кофе в зернах	1,8 кг
Частота сети	50 Гц	Растворимый кофе	1,0 кг
Установленная мощность	от 1,2 кВт до 1,7 кВт	Порошковое молоко	1,2 кг
Номинальный ток	7,42 А	Порошковые сливки	2,7 кг
<i>Средний расход:</i>		Шоколад	2,5 кг
В резервном состоянии	100 Вт/ч	Лимонный чай	3,3 кг
На 50 напитков	300 Вт/ч	Натуральный чай	2,0 кг
Водоснабжение	3/8" газ	Бульон	3,0 кг
Электроснабжение	вилка SCHUKO	Сахар	3,4 кг
<i>Водоснабжение</i>		Чашки	270 шт.
От основной линии под давлением от 0,5 до 6,5 бар		Ложки	330 шт.
<i>Раздаточное устройство для чашек</i>		Неоновый свет (доп.)	6 Вт
Подходит для чашек диаметром 70-74 мм			
<i>Сопротивление бойлера</i>			
армированного:		Проверьте номинальную мощность, указанную на пластине данных, прикрепленной к торговому автомату.	

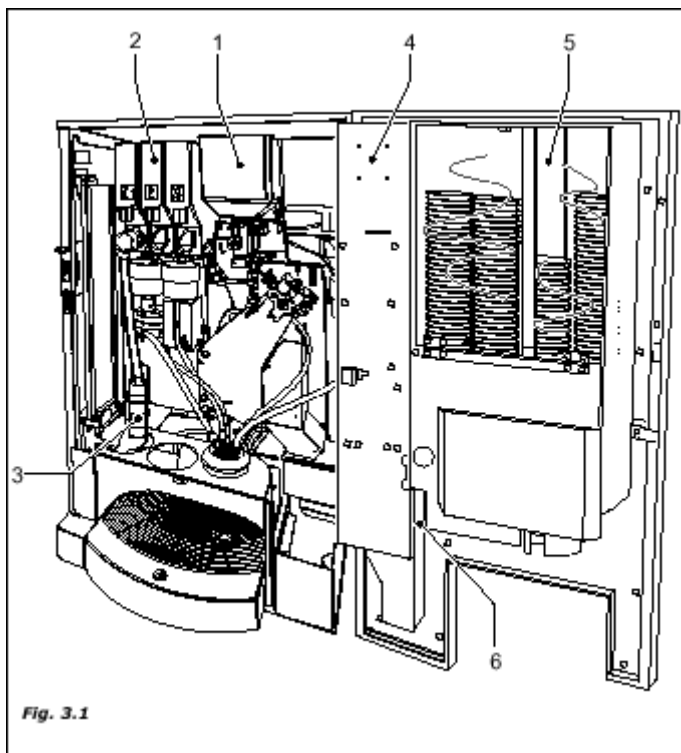




### 3.0 ОБЩЕЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

#### 3.1 Описание аппарата (рис. 3.1)

1. кофейный узел и кофейная мельница
2. узел раздачи напитков
3. узел раздачи сахара
4. Плата электроники (главная)
5. Раздаточный автомат для чашек
6. Узел приема монет



#### 3.2 Предполагаемое использование

Торговый автомат предназначен исключительно для раздачи напитков, подготовленных смесей пищевых продуктов и воды (например, с помощью заваривания, если речь идет о кофе).

Для этого могут использоваться продукты, которые по утверждению производителя подходят для автоматической раздачи в открытых емкостях.

Напитки приготавливаются в специальных пластиковых чашках, автоматически выдаваемых аппаратом.

В соответствии с предполагаемым использованием можете выдаваться ложка для перемешивания сахара.

Напитки должны употребляться немедленно. Их нельзя оставлять для более позднего употребления.

#### 3.3 Модели

Для определения различных моделей торговых автоматов используется следующая терминология:

**POLARIS E** (версия с кофе эспрессо и быстрорастворимыми напитками)

**POLARIS I** (версия с быстрорастворимыми напитками)



Данное руководство составлено для самых полных моделей: поэтому возможно, что вы встретите в нем описания или пояснения, не относящиеся к вашему аппарату.

### 3.4 Основные правила эксплуатации

При нормальном функционировании раздаточный автомат находится в режиме ожидания.

После ввода нужного объема в соответствии с установленной стоимостью и нажатия кнопки в соответствии с выбранным напитком, запускается цикл раздачи напитка, который можно разделить на несколько процессов:

#### *ВЫДАЧА ЧАШКИ*

- устройство перемещения чашки передвигается из положения ожидания в положение «раздаточное устройство для чашек» (рис. 3.2)
- мотор внутри раздаточного устройства перемещает спираль, которая отделяет одну чашку. Чашка падает в специальный держатель (рис. 3.3)
- устройство перемещения чашки снова сдвигается для получения сахара
- затем устройство перемещения чашки возвращается в режим ожидания.

#### *РАЗДАТОЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ САХАРА*

Если установлена возможность добавления сахара и сахар включен в заказ, сахар выдается в объеме установленной максимальной дозы, которая позднее может быть остановлена в момент выдачи желаемой дозы.

Сахар подается прямо в чашку в версии E, а в версии I он заранее смешивается с быстрорастворимым напитком.

Процедура раздачи проходит следующие этапы:

1. Редукторный электродвигатель запускает винтовой конвейер контейнера для сахара, подавая нужное количество сахара в желоб (рис. 3.4).
2. Включается электромагнит, который подает сахар на кромку желоба, из которой он попадает в чашку (рис. 3.5).

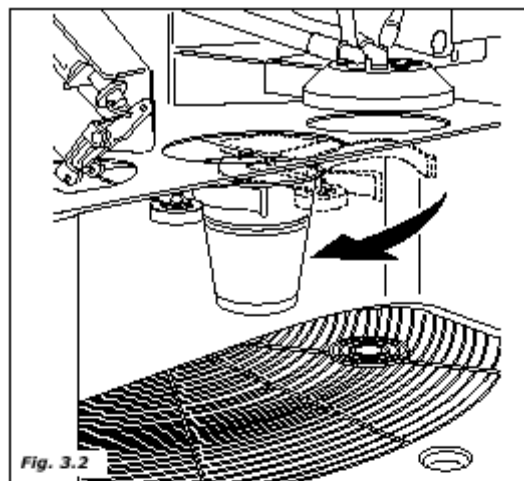


Fig. 3.2

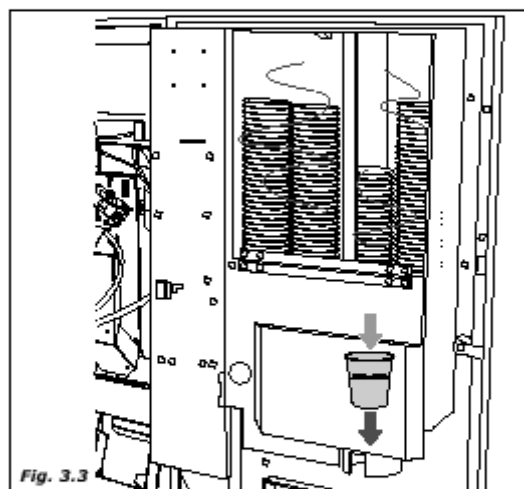


Fig. 3.3

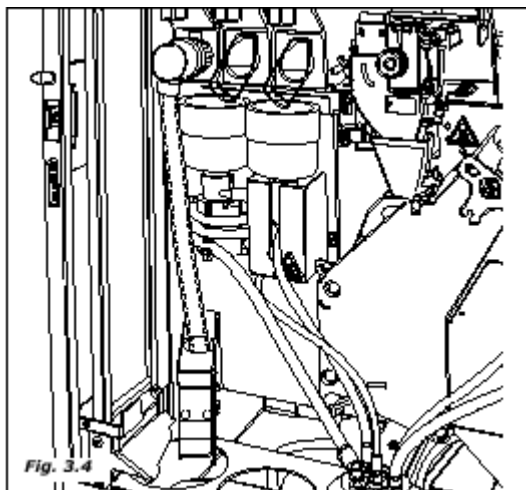


Fig. 3.4

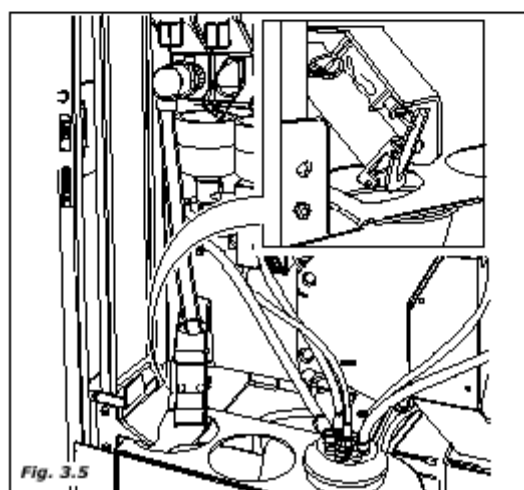


Fig. 3.5

### *РАЗДАТОЧНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ ЛОЖЕК*

Этот процесс запускается только в версиях, оснащенных раздаточным устройством для ложек; В таких аппаратах предусмотрена возможность выбора выдачи ложки, если не заказан сахар и/или при выборе быстрорастворимых напитков.

- включается редукторный электродвигатель, управляющий устройством выдачи ложки, которая падает в чашку (рис. 3.6).

### *БЫСТРОРАСТВОРИМЫЕ НАПИТКИ*

Этот процесс запускается после завершения процессов выдачи чашки и ложки (если используется).

В зависимости от типа запрашиваемого напитка и модели торгового аппарата, могут быть запущены несколько из описанных ниже процессов.

- запускается мотор взбивальной машины, если она установлена (рис. 3.7)

- включается электромагнитный клапан, прикрепленный к бойлеру для кофе, чтобы подать в смеситель нужное количество воды (рис. 3.8)

- включается насос, подающий необходимое количество воды; насос, управляемый специальным электронным устройством (счетчиком объема), откачивает воду из бойлера для приготовления кофе (рис. 3.12)

- редукторный электродвигатель контейнера для растворимого продукта запускает винтовой конвейер, который подает в миксер заданное количество продукта (в некоторых версиях в один миксер может подаваться несколько различных продуктов) (рис. 3.9)

- после подачи установленного количества воды и порошка мотор взбивальной машины выключается.

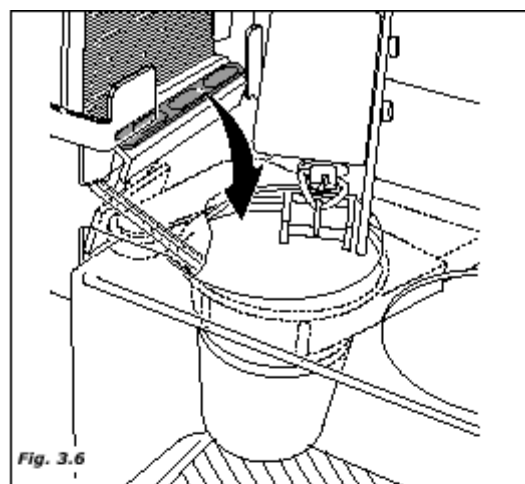


Fig. 3.6

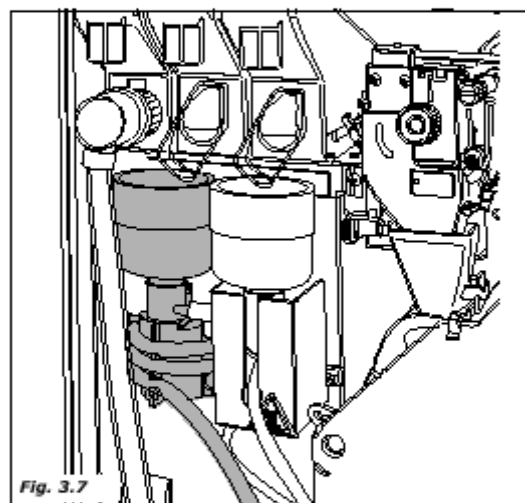


Fig. 3.7

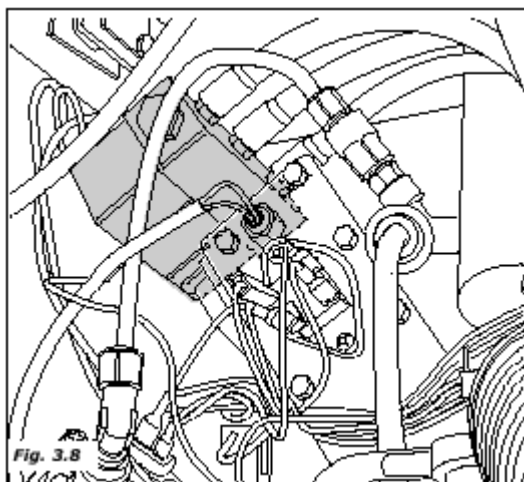


Fig. 3.8

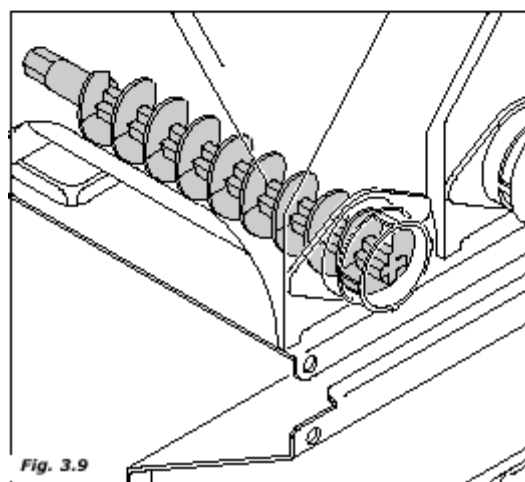
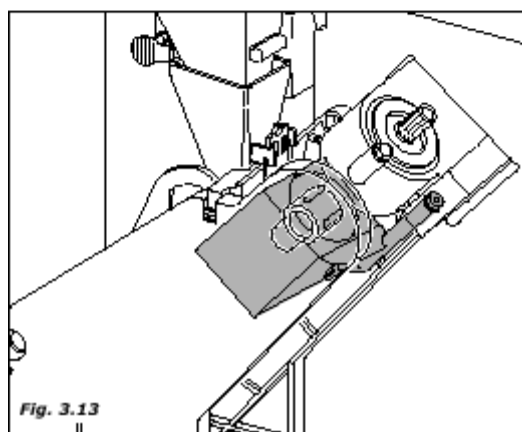
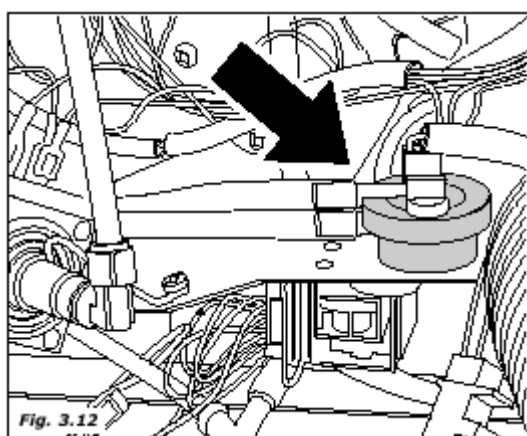
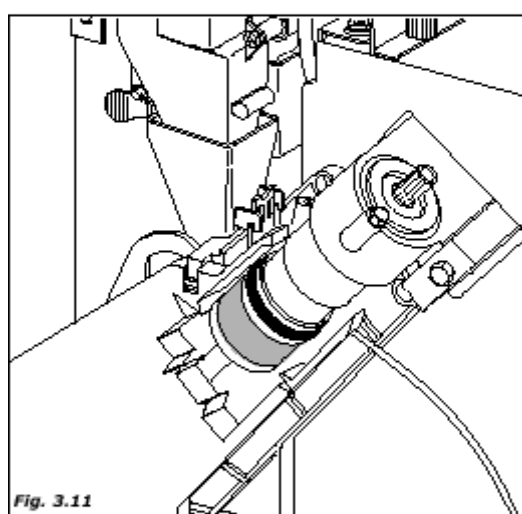
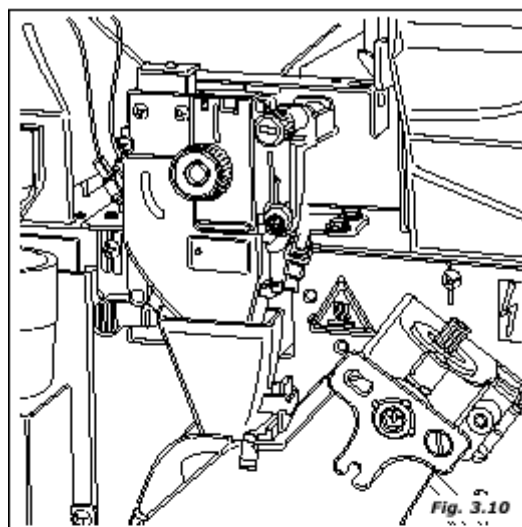


Fig. 3.9

### КОФЕ ЭСПРЕССО

Этот процесс используется только в моделях, оборудованных узлом для приготовления эспрессо. Процесс запускается после выдачи чашки и сахара.

- включается кофейная мельница. Работа мельницы продолжается до тех пор, пока объем кофе не достигнет параметра, установленного дозирующей установкой (рис. 3.10)
- включается электромагнит дозатора, который открывает дверцу. Кофе падает в камеру для заваривания
- редукторный электродвигатель узла вращения переводит ее в положение выдачи и одновременно сжимает кофе (рис. 3.11)
- насос, который подает заданный объем воды и управляется специальным электронным устройством (измерителем объема), откачивает воду из бойлера для приготовления кофе (рис. 3.12)
- снова запускается редукторный электродвигатель узла приготовления кофе для перехода в режим ожидания; во время этого перемещения использованный кофе выбрасывается (рис. 3.13).





## 4.0 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ТОРГОВОГО АВТОМАТА

### 4.1 Перемещение и транспортировка (рис. 4.1)

Транспортировка торгового автомата должна осуществляться квалифицированным персоналом.

Торговый автомат устанавливается на поддон; для перемещения автомата используйте тележку. Двигайтесь медленно, чтобы избежать опрокидывания или опасного сдвига автомата.



Запрещается:

- поднимать торговый автомат с помощью веревок и пресса
- тянуть автомат волоком
- опрокидывать или класть торговый автомат во время транспортировки
- трясти торговый автомат

Старайтесь:

- не ударять торговый автомат
  - не перегружать его посторонними предметами
  - не оставлять аппарат под дождем, на холоде или вблизи источника тепла
  - не устанавливать аппарат в местах с высокой влажностью
- Конструкторская компания не несет ответственности за какие-либо повреждения, появившиеся в результате частичного или полного несоблюдения предупреждающих замечаний, приведенных выше.

### 4.2 Хранение

Во время хранения не кладите несколько аппаратов один на другой, оставляйте аппараты в вертикальном положении, в сухом месте, где температура не опускается ниже отметки 1 °C (рис. 4.2).

### 4.3 Упаковка

Углы торгового автомата закрыты полистирольными накладками, аппарат завернут в прозрачную полипропиленовую пленку (рис. 4.2).

Торговый раздаточный автомат поставляется в упаковке, обеспечивая механическую защиту и защиту от внешних повреждений.

На упаковке наклеены этикетки с указаниями:

- обращаться с осторожностью
- не переворачивать
- защищать от дождя
- не ставить друг на друга
- защищать от источников тепла
- нестойкий к ударам
- тип автомата и его серийный номер.

### 4.4 Получение

При получении торгового автомата вы должны проверить, что он не был поврежден во время транспортировки.

При обнаружении каких-либо повреждений немедленно составьте рекламацию и предъявите ее экспедитору.



После транспортировки упаковка не должна иметь повреждений, а именно:

- порезов и следов удара, деформации или повреждения
- мокрых мест или признаков того, что упаковка подвергалась воздействию холода, тепла или находилась под дождем
- признаков вскрытия

### 4.5 Распаковка

освободите торговый аппарат от упаковки, разрежьте защитную пленку, в которую он завернут, а также разрежьте одну из защитных накладок на углы (рис. 4.3).

Снимите аппарат с поддона для транспортировки, выкрутив винты (А), которые крепят поперечины к поддону (рис. 4.4).

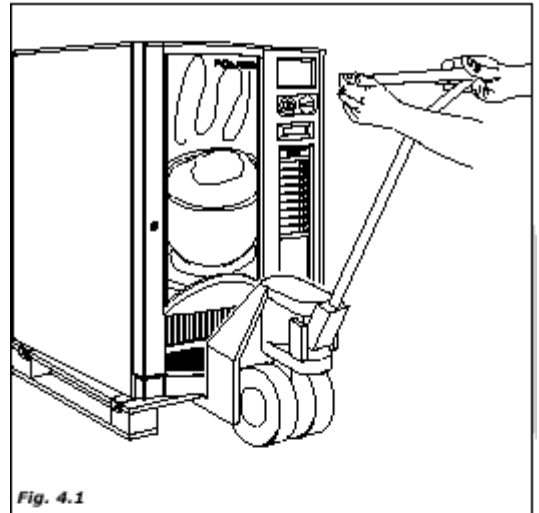


Fig. 4.1

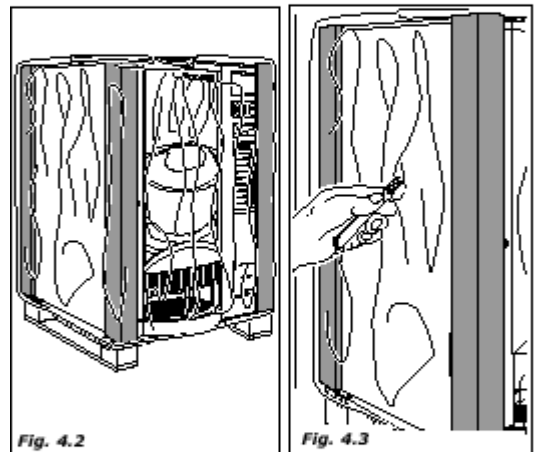


Fig. 4.2

Fig. 4.3

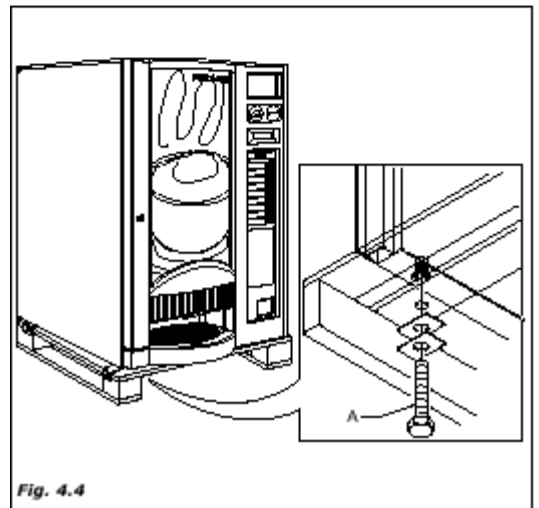


Fig. 4.4

- Выньте поддон и вставьте 4 ножки в резьбовые отверстия (рис 4.5), из которых выкручены винты (А).
- достаньте ключ из камеры выдачи напитков (рис. 4.6).
- откройте дверцу торгового автомата и снимите липкую лентку со следующих деталей аппарата:
  - Держатель для стопки чашек (пример на рис. 4.7)
  - Монетница
  - Контейнер для сахара
  - Груз на колонне раздаточного устройства для ложек
  - Крышка механизма приема денег / главная плата
  - Контейнеры для продуктов
  - Снимите пленку, которой закрыты контейнеры для продуктов (рис. 4.8).



Упаковочный материал нельзя просто оставить, он является одним из источников загрязнения окружающей среды. Для утилизации материалов свяжитесь с авторизованными специализированными компаниями.

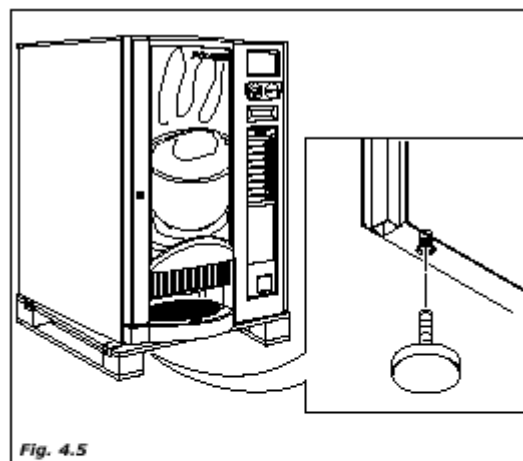


Fig. 4.5

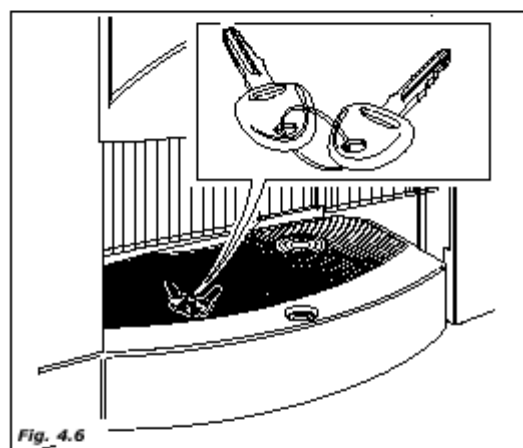


Fig. 4.6

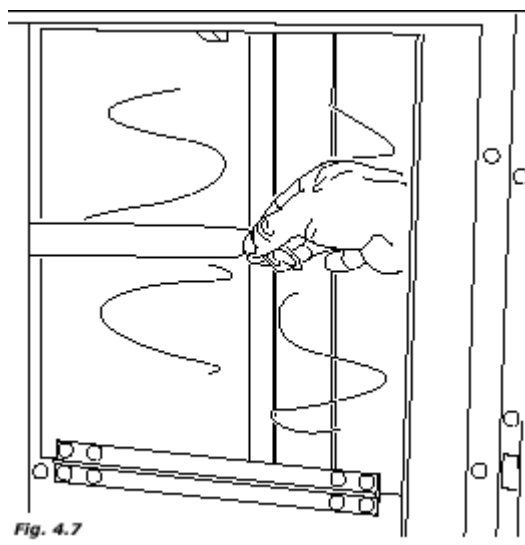


Fig. 4.7

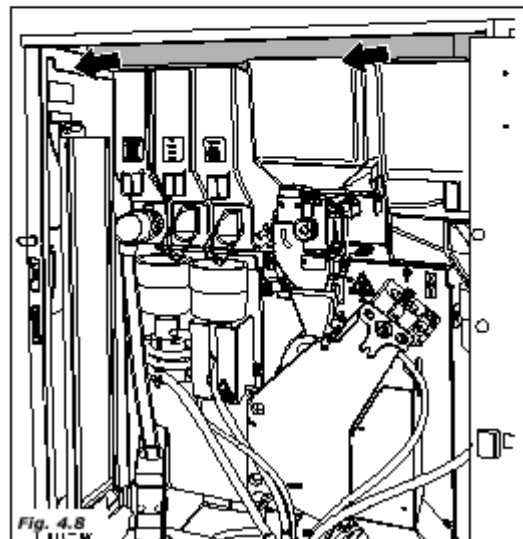


Fig. 4.8

## 5.0 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАНИЕ!

- перед использованием торгового автомата внимательно прочтите данное руководство.
- установка и обслуживание аппарата должно выполняться только квалифицированными техническими специалистами.
- ни при каких обстоятельствах пользователь не должен вмешиваться в работу узлов торгового автомата, которые пломбированы, и доступ к которым возможен только с помощью инструментов.
- знание и полное соблюдение правил безопасности и предупреждений о возможных рисках, приведенных в данном руководстве, является основой эксплуатации аппарата в условиях минимального риска, а также установки, запуска и обслуживания аппарата.



Перед обслуживанием или очисткой аппарата всегда отсоединяйте силовую кабель.



**НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАЙТЕ АППАРАТ И НЕ СНИМАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, ПОКА НЕ**

**ОСТЫНУТ ГОРЯЧИЕ ЭЛЕМЕНТЫ АППАРАТА!**

- функциональная надежность и оптимизация работы аппарата гарантируется только при использовании оригинальных запасных деталей.
- торговый автомат не подходит для установки на улице. Аппарат должен быть установлен в сухом месте, где температура не опускается ниже 1°C. Аппарат не должен устанавливаться в местах, где для очистки используются водяные шланги (например, на промышленных кухнях). Не используйте водомет для очистки аппарата.
- для бесперебойной работы аппарата поддерживайте идеальную чистоту торгового автомата.
- Компания BIANCHI VENDING Spa не несет никакой ответственности за вред, причиненный людям или предметам в результате:
  - неправильной установки
  - неправильного подключения к электричеству и/или системе водоснабжения
  - несоблюдению требований по очистке и обслуживанию
  - ненадлежащему использованию раздаточного аппарата
  - использованию неоригинальных запасных деталей
- Кроме того, проверьте соответствие всем нормам и правилам, установленным государственным или местным законодательством.

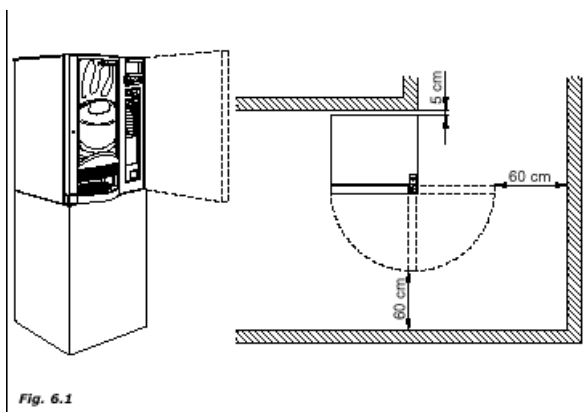


Fig. 6.1

## 6.0 УСТАНОВКА



### 6.1 Определение местоположения

Как было указано в параграфе 5.0 «Правила техники безопасности», торговый автомат не может быть установлен на улице. Аппарат должен быть установлен в сухом месте, где температура не опускается ниже 1°C. Аппарат не должен устанавливаться в местах, где для очистки используются водяные шланги (например, на промышленных кухнях). Аппарат должен устанавливаться в местах, защищенных от взрыва и возгорания.

- Аппарат располагается у стены, расстояние до стены должно быть не менее 5 см (рис. 6.1) для постоянной вентиляции. Никогда не накрывайте торговый автомат тканью или другим аналогичным материалом.

- установите торговый автомат, выровняйте его с помощью установленных регулируемых ножек (рис. 6.2). Убедитесь, что угол наклона автомата не превышает 2 градусов.

**ОСТОРОЖНО!** Не устанавливайте аппарат вблизи легко воспламеняющихся предметов, минимально безопасное расстояние равно 30 см.



*Компания Bianchi Vending Spa не несет ответственности за неудобства, связанные с несоблюдением установочных норм, приведенных выше.*

Если аппарат устанавливается в коридорах для эвакуации, убедитесь, что аппарат с открытой дверцей оставляет достаточно места для прохода (рис. 6.1).

Чтобы избежать загрязнения полов случайно разлитыми напитками, при необходимости положите защитное покрытие около аппарата, чтобы закрыть рабочую зону торгового автомата.



### 6.2 Подключение к водопроводной сети

Перед подключением торгового автомата к водопроводной сети, проверьте следующие параметры воды:

- она должна быть пригодной для питья (подтверждено сертификатами лабораторных анализов)
- давление воды от 0,5 до 6,5 бар (если это не так, используйте насос или редуктор давления воды в зависимости от ситуации).

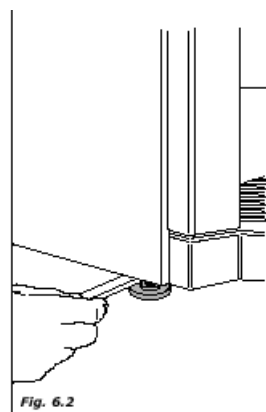


Fig. 6.2

- если рядом нет крана, установите его для отключения аппарата от водопроводной сети, если это будет необходимо (рис. 6.3)
- перед подключением к водопроводной сети, слейте некоторое количество воды через кран, чтобы удалить возможные загрязнения и примеси (рис. 6.4)
- соедините кран с раздаточным аппаратом с помощью трубки из нейлона, которая подходит для пищевых продуктов и выдерживает давление в сети. При использовании гибкого шланга необходимо вставить внутрь шланга прилагаемую усиливающую втулку (рис. 6.5).
- рекомендованное подключение – газовое 3/8 (рис. 6.6)

### 6.3 Подключение к источнику питания

Раздаточный автомат поставляется настроенным для работы с монофазным напряжением 230 В, предохранители 10 А и 20 А. Мы предлагаем проверить:

- напряжение в сети 230 В не отклоняется более чем на 6%
- выходная мощность выдерживает силовую нагрузку аппарата.
- используется система с различными видами защиты.
- машина должна быть расположена так, чтобы обеспечить доступ к штепселю.

Аппарат должен быть заземлен в соответствии с существующими нормами безопасности.

Для этого проверьте проволочный вывод заземления аппарата и его соответствие государственным и общеевропейским стандартам электрической безопасности. При необходимости для проверки аппарата вы можете обратиться к квалифицированным специалистам.

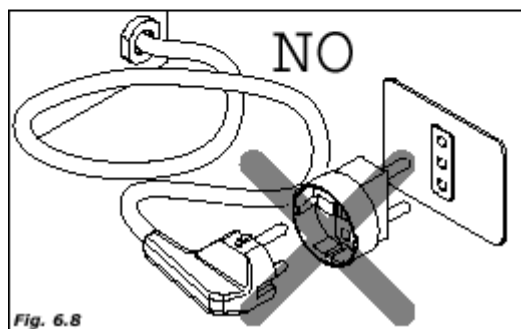
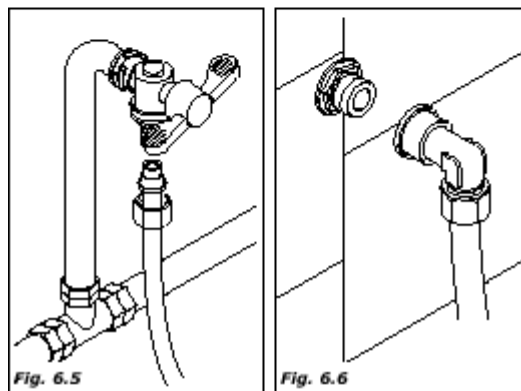
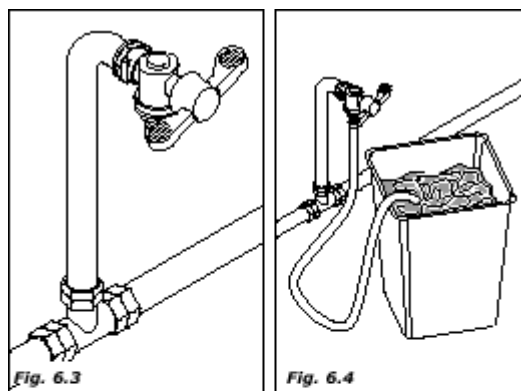
- раздаточный автомат оснащен силовым кабелем H05WF 3x1,5 кв. мм, со штепселем SCHUKO (рис. 6.7).
- розетки, неподходящие для аппарата, должны быть заменены (рис. 6.8).

- запрещается использовать удлинители, переходники и/или многополюсные вилки.

*Компания Bianchi Vending Spa не несет ответственности за повреждения в результате полного или частичного нарушения указанных инструкций.*

При повреждении силового кабеля немедленно отсоедините его от гнезда электропитания.

**!** Только опытный сотрудник может заменить силовой кабель.







#### 6.4 Запуск аппарата

Торговый аппарат оснащен аварийным выключателем (рис. 6.9), который отключает аппарат при открывании дверцы (см. электрическую схему).

Таким образом, в случае необходимости откройте дверцу или выньте штепсель аппарата из гнезда электропитания.



*Клемма силового кабеля соединительной коробки под напряжением (рис. 6.10).*

- для выполнения некоторых задач вам может понадобиться держать дверцу открытой, но чтобы аппарат оставался подключенным.

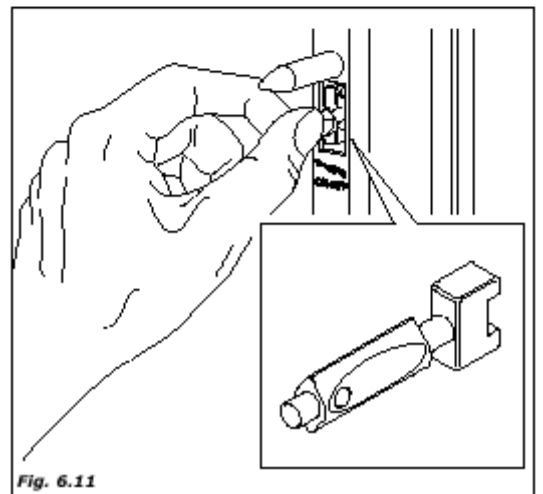
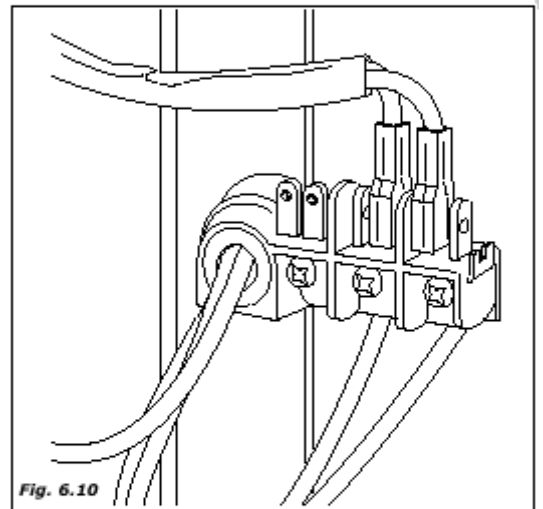
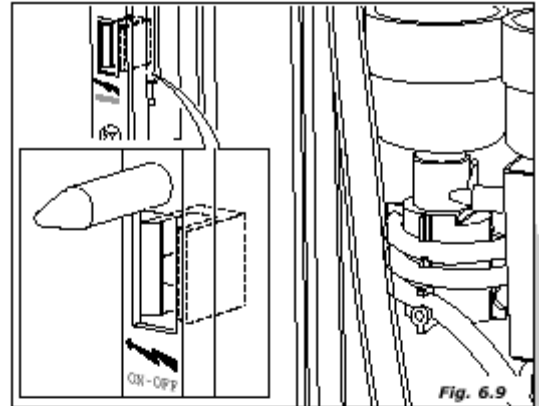
Квалифицированный технический персонал имеет право работать таким образом, для чего необходимо вставить специальный пластиковый ключ (сlixon), поставляемый с торговым аппаратом, в выключатель двери и повернуть его на 90° (рис. 6.11).



*Открытие и какие-либо подключения при открытой дверце торгового аппарата должны осуществляться только авторизованными и квалифицированными техническими специалистами. Не оставляйте аппарат с открытой дверцей без присмотра.*

Давайте ключ только квалифицированным специалистам.

Каждый раз при включении торгового аппарата выполняется цикл диагностики для проверки положения перемещающихся деталей и наличия в аппарате воды и определенных продуктов.



## 6.5 Установка



### 6.5.1 Наполнение водяного цикла

Устройство оснащено функцией автоматического наполнения водяного цикла.

Для доступа к водонагревателю снимите заднюю крышку (открутите изнутри винт (A), доступ к которому осуществляется от передней части) (рис. 6.12) и вставьте ключ в выключатель двери.

Выполняется следующая последовательность действий:

- наполняется плавающий бак

Рекомендуется несколько раз нажать на трубку, соединяющую нагреватель с баком для воды, чтобы удалить все воздушные пузырьки (рис. 6.13).

- когда воду в баке можно увидеть через смотровое отверстие (рис. 6.14), стопка чашек начинает заполняться, а кофейный аппарат проходит тройной цикл.

- наполнение останавливается при достижении максимального уровня.

- по окончании залива воды, запускается цикл очистки смешивающей установки для заполнения всех контуров и удаления осадка из бойлера (рис. 6.15).

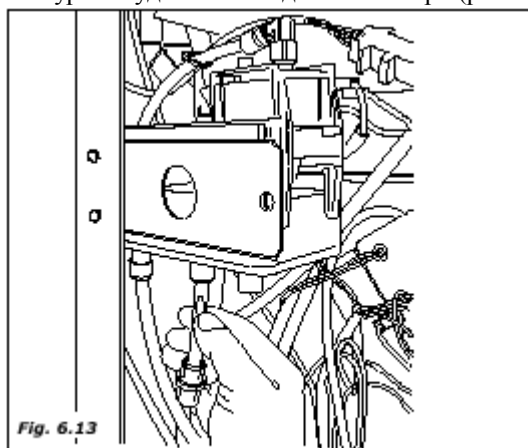


Fig. 6.13

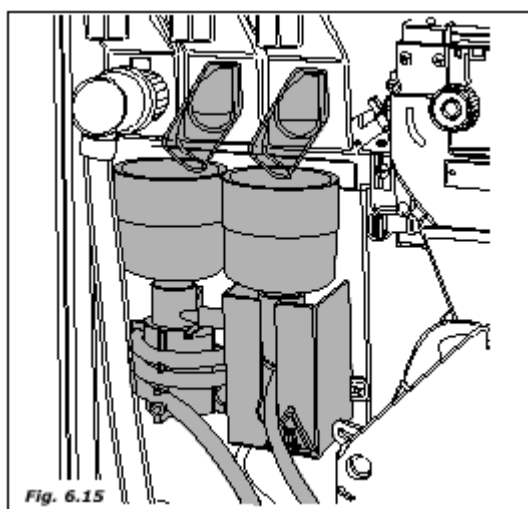


Fig. 6.15

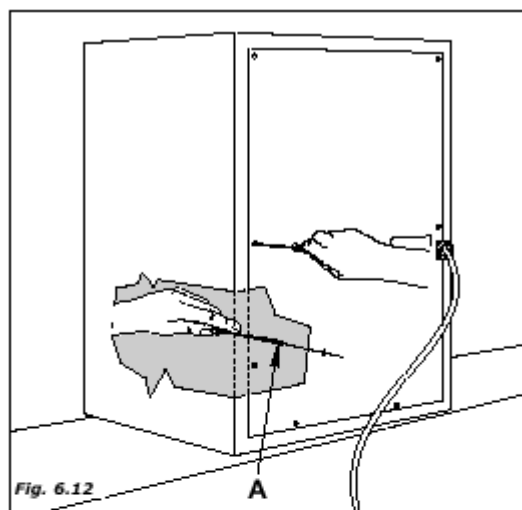


Fig. 6.12

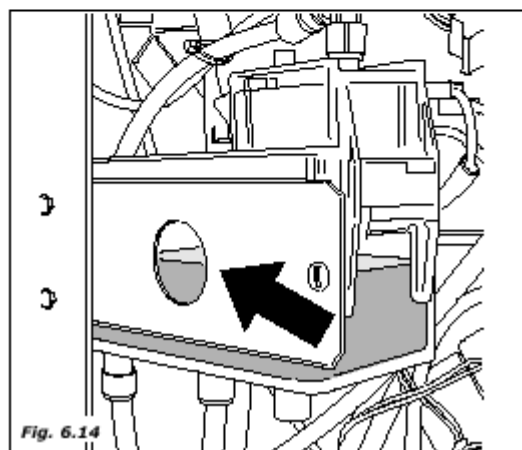


Fig. 6.14

- выполните следующие действия: подсоедините разъем сопротивления к карте питания и подождите около 10 минут, пока температура не достигнет рабочего уровня (рис. 6.16).

На этапе установки раздаточного аппарата проверьте, перед включением аппарата, что он подключен к водопроводной сети и водопроводный кран открыт.

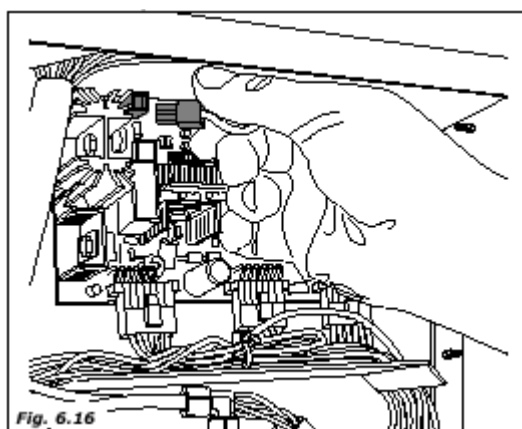


Fig. 6.16



### 6.5.2 Очистка элементов, находящихся в контакте с пищевыми продуктами

При включенном торговом автомате выполните очистку миксеров, нажав кнопки в соответствии с инструкциями по обслуживанию, для удаления грязи из бойлера для заварного кофе и бойлера для растворимых напитков.

- тщательно вымойте руки
- приготовьте антибактериальный чистящий раствор на основе хлора (товары, которые можно приобрести в аптеке), соблюдая концентрацию, указанную на этикетке.
- выньте из торгового аппарата все контейнеры для продуктов (рис. 6.17)
- снимите крышки со всех пищевых контейнеров и лотков (рис. 6.18). Опустите все предметы в подготовленный раствор чистящего средства
- снимите все лотки для сыпучих продуктов, трубки для воды, емкости для смешивания, предметы для взбивания и силиконовые трубки, а затем также погрузите их в подготовленный раствор (рис. 6.19)
- протрите механизм взбивальной машины тряпкой, смоченной в чистящем растворе (рис. 6.20)
- детали должны находиться в растворе в течение времени, указанного на этикетке чистящего средства.
- достаньте все детали, хорошо промойте, насухо вытрите и снова установите в торговый автомат.



Для большей безопасности после установки всех деталей запустите автоматический цикл очистки для удаления всего возможного осадка.



### 6.5.3 Установка системы приема платежей

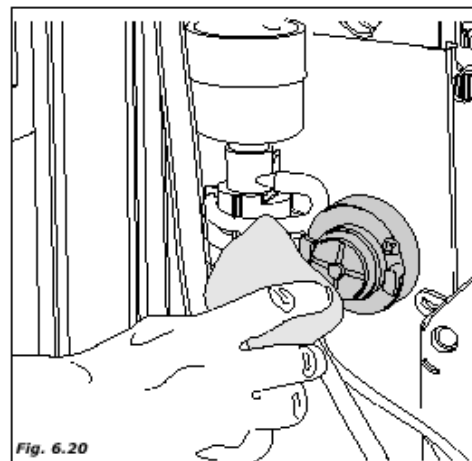
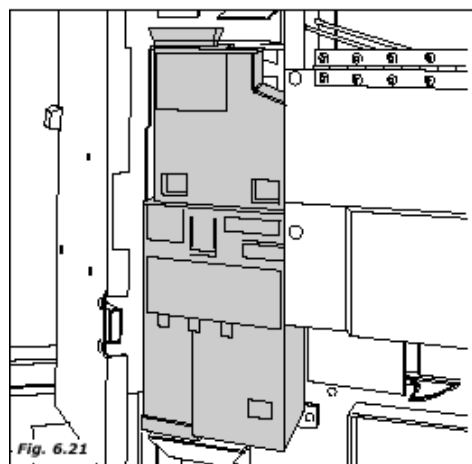
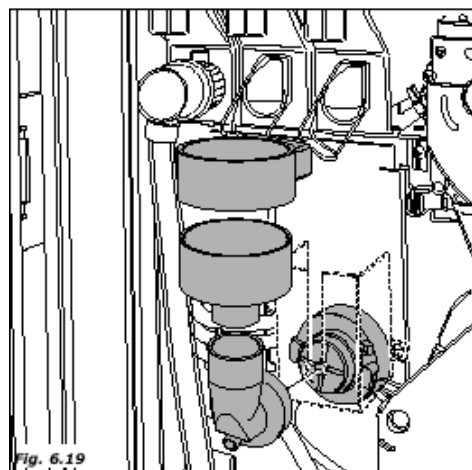
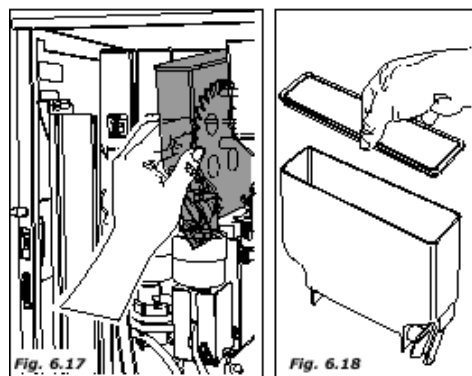
Торговый аппарат не имеет системы приема платежей; лицо, установившее систему приема платежей, несет всю ответственность за возможные повреждения торгового аппарата и/или других предметов и людей, вызванные неправильной установкой системы приема платежей.

- для установки системы приема платежей частично выкрутите три винта (рис. 6.21) и установите паз приема жетонов (монет) без переключателя
- закрутите три винта и установите переключатель.
- подключите механизм приема монет к главной плате.

Переключатели должны быть напрямую соединены с главной платой и системой управления с помощью соединительного кабеля, поставляемого с аппаратом.

Затем войдите в режим программирования для настройки параметров.

Для проверки значений параметров, подходящих для данного типа системы, обратитесь к разделу «ПРОГРАММИРОВАНИЕ».





## 6.6. Загрузка пищевых контейнеров (при выключенном аппарате)

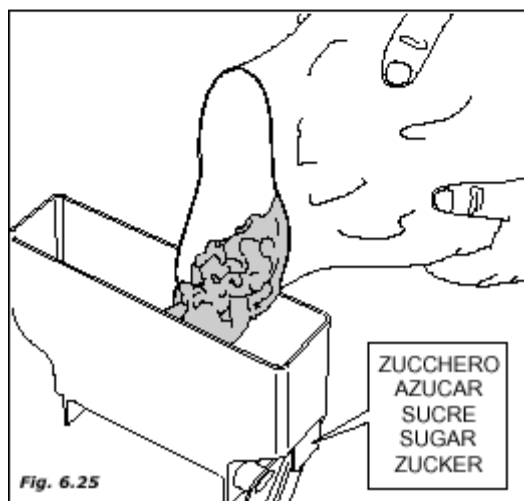
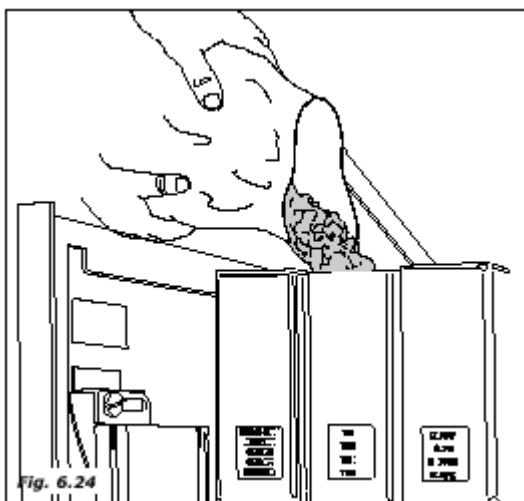
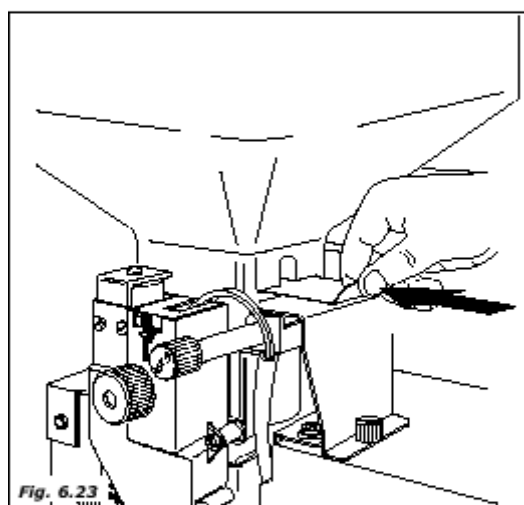
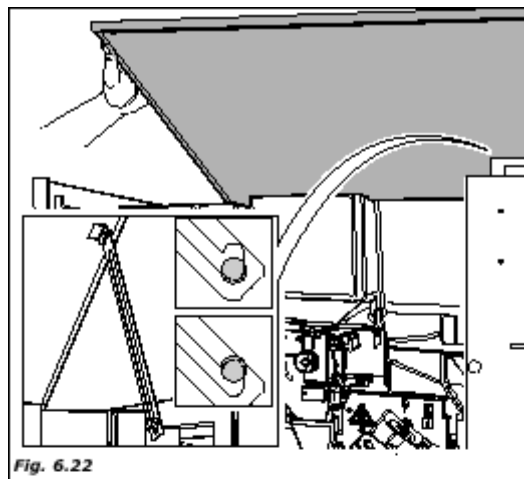
### 6.6.1 Загрузка контейнеров

Контейнеры можно наполнять, не вынимая их, для чего нужно поднять верхнюю створку аппарата и правильно установить предохранительный рычаг (рис. 6.22), или вынимая каждый контейнер.

В частности, для засыпки гранулированного кофе необходимо вставить пластину перед тем, как вынуть контейнер (рис. 6.23).

- снимите крышки со всех контейнеров и засыпьте продукты в соответствии с указаниями на этикетках (рис. 6.24-6.25).

- следите, чтобы не было комков. Старайтесь не спрессовывать продукты и не загружайте слишком много, чтобы весь продукт расходовался в течение времени между двумя загрузками. В разделе ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ указана вместимость пищевых контейнеров.



### 6.6.2 Установка этикеток продуктов

- этикетки с указанием выбираемых продуктов должны быть установлены в специальных пазах.

Выполните следующие действия:

- откройте створку главной перфокарты (рис. 6.26).
- вставьте пластины в нужном порядке в соответствии с параметрами торгового автомата (рис. 6.27).

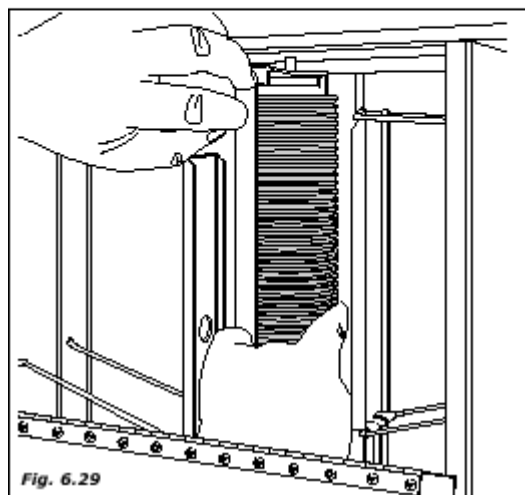
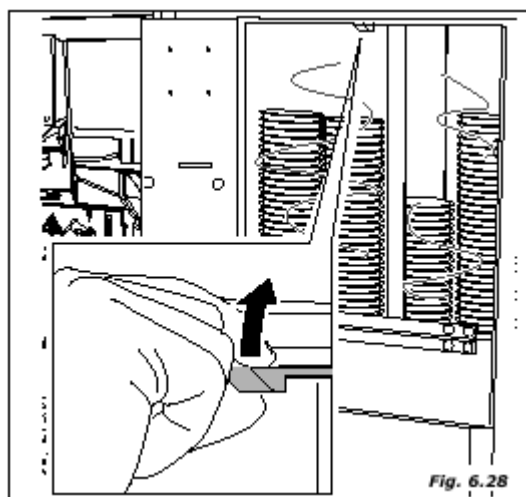
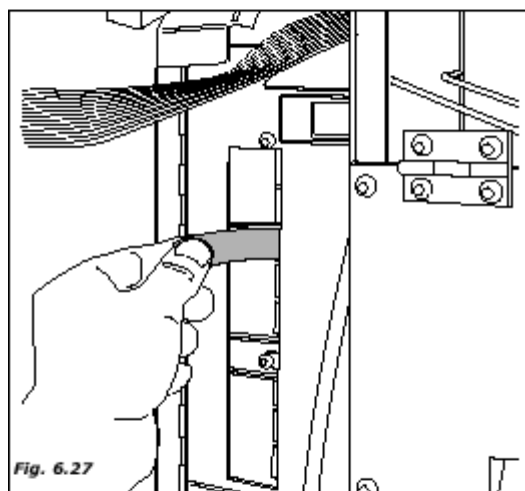
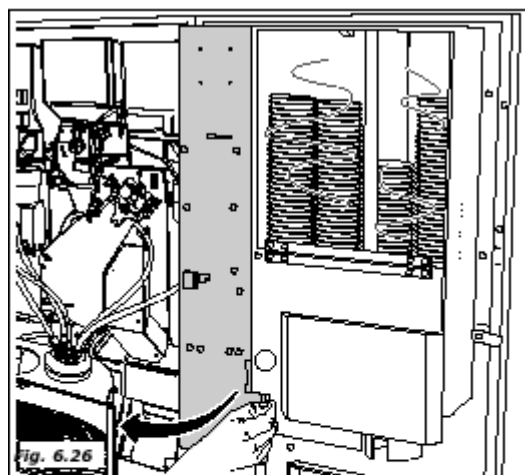
### 6.6.3 Загрузка чашек

Используйте только чашки, предназначенные для торговых автоматов, диаметром более 70-74 мм, старайтесь не прижимать чашки друг к другу во время загрузки.

#### Первая загрузка

На этапе установки, когда раздаточное устройство для чашек пусто, выполните следующие действия:

- откройте прозрачную дверцу, как показано на рисунке (рис. 6.28).
- вставьте первую стопку чашек в центральный держатель (рис. 6.29)



- вставьте другую стопку чашек справа от первой, нажав на выталкиватель (рис. 6.30)
- завершите загрузку, вставив две стопки чашек слева (рис. 6.31).

#### Обычная загрузка

Стопка чашек должны устанавливаться при выключенном аппарате. Откройте прозрачную дверцу и установите недостающие чашки.

#### 6.6.4 Загрузка ложек



*Используйте только ложки, специально разработанные для использования в торговых автоматах.*

- ослабьте ручку, которая фиксирует держатель ложек, не откручивая ее полностью (рис. 6.32)
- выдвиньте держатель ложек вперед, как показано на рисунке 6.33.

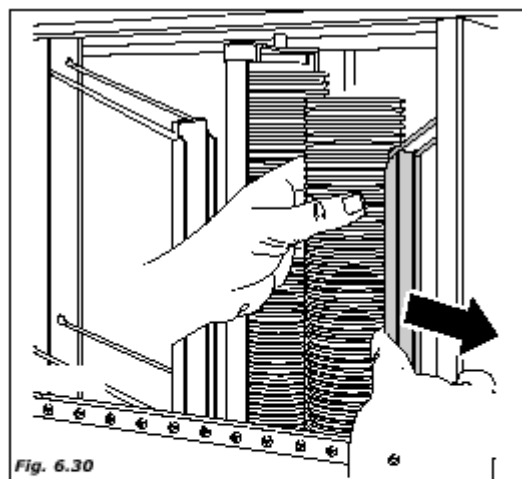


Fig. 6.30

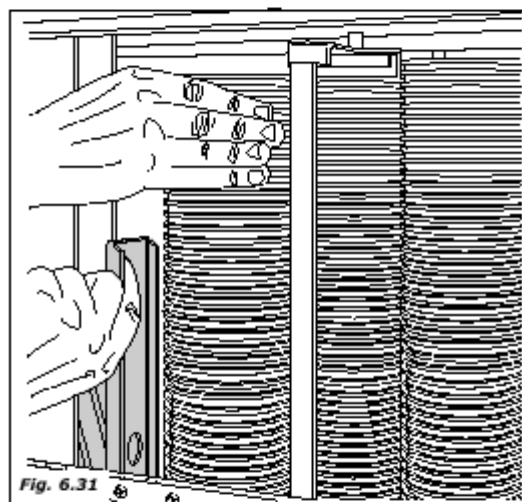


Fig. 6.31

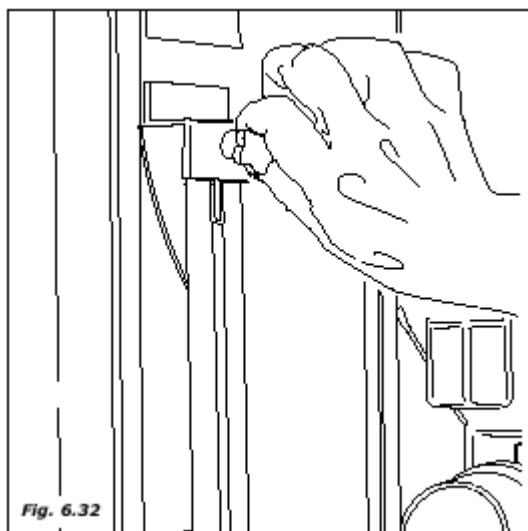


Fig. 6.32

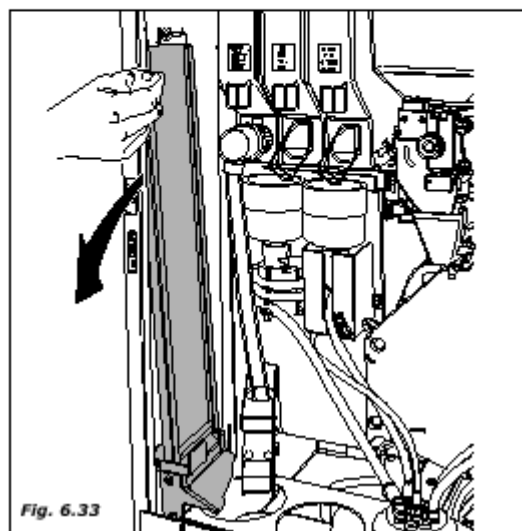
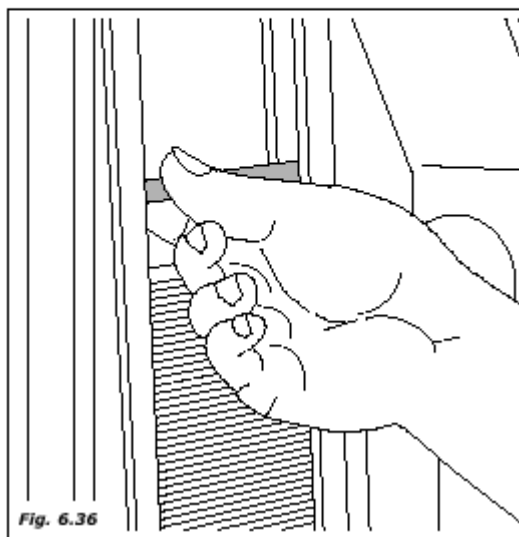
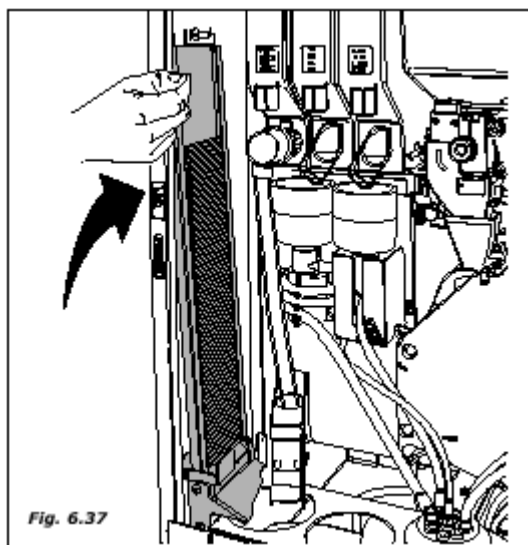
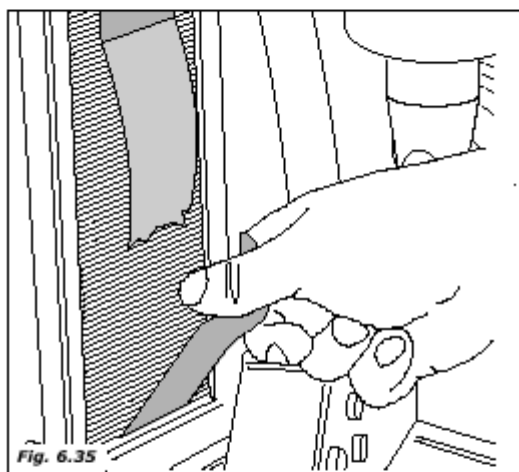
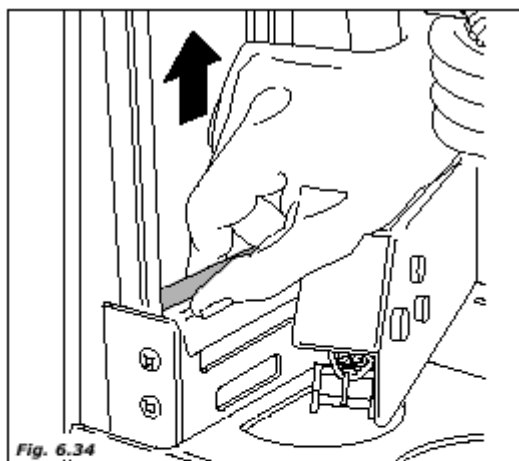


Fig. 6.33

- выньте металлический груз из устройства хранения (рис. 6.34)
- вставьте ложки в упаковке в стойку, а после укладки ложек доверху надрежьте и удалите упаковочную ленту (рис. 6.35)
- завершите загрузку и вставьте маленький груз
- установите держатель для ложек (рис. 6.36)
- убедитесь, что на ложках нет заусенцев, они не искривлены и находятся в горизонтальном положении (рис. 6.37).

Модели POLARIS I не оборудованы стойкой для ложек, поскольку сахар смешивается непосредственно с ингредиентами напитков.



## 7.0 ОБСЛУЖИВАНИЕ И БЕЗДЕЙСТВИЕ

### 7.1 Очистка и загрузка



Для обеспечения безотказной работы раздаточного аппарата в течение долгого времени необходимо регулярно выполнять ряд операций, некоторые из которых обязательны для соблюдения стандартов здравоохранения. Эти операции должны проводиться с открытой дверцей и при выключенном аппарате. Очистка должна осуществляться до загрузки продуктов.



Для обеспечения нормальной работы аппарата он должен быть установлен в местах, где температура воздуха не выходит за пределы от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $+32^{\circ}\text{C}$  и уровень влажности не выше 70%. Аппарат не должен устанавливаться в помещениях, очистка которых производится с помощью водяных шлангов (например, промышленные кухни).

Не используйте водомет для очистки аппарата.

Пожалуйста, обратитесь к инструкциям, приведенным в разделе 5.0 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ и разделе 6.0 УСТАНОВКА данного руководства.

#### 7.1.1 Рекомендованное обслуживание



Компания Bianchi Vending S.p.A. гарантирует надлежащую работу раздаточного аппарата в течение долгого времени только при проведении профилактического обслуживания в соответствии с графиком, приведенным ниже:

Тип вмешательства	Число жетонов				
	5000	10000	20000	30/40000	70/80000
Регенерация смягчителя*	•				
Замена поршня с фильтрами и прокладками		•			
Замена всего кофейного узла		•			
Декальцинация бойлера для эспрессо и электромагнитных клапанов			•		
Замена кофейной мельницы				•	
Декальцинация бойлера для растворимых напитков и электромагнитных клапанов					•

\* если поставщиком смягчителя не рекомендовано иное



#### 7.1.2 Периодическая очистка специалистом по обслуживанию

Первый шаг: удаление мусора из мусорного ведра (использованные чашки, ложки, бумага, салфетки и т.д.). После выброса мусора можно приступить к уборке окружающего пространства

- сбор мусора
- дезинфекция полов и стен вокруг аппарата в радиусе 1м
- после завершения вышеуказанных действий выполните процедуры очистки открытого автомата.

#### 7.1.3 Рекомендованная ежедневная очистка

Задача ежедневной очистки – предотвратить появление и размножение бактерий в пищевых зонах.



При очистке следуйте инструкциям, приведенным в параграфе 7.2.1.

Выполните следующие действия:

- очистите все видимые элементы зоны раздачи (рис. 7.1 и 7.2).
- Снимите и аккуратно очистите:
  - трубки и желобки для сыпучих продуктов (рис. 7.3. – позиция 1)
  - воронки для воды (2), емкости для смешивания (3), взбивальную установку (4)

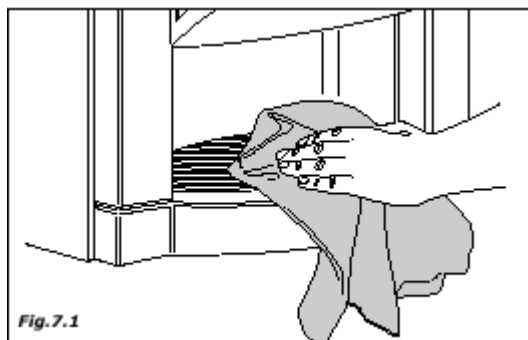


Fig.7.1

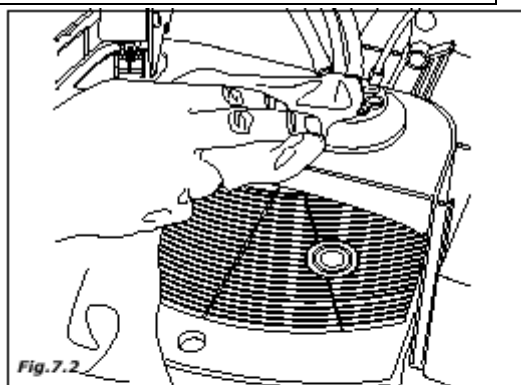


Fig.7.2

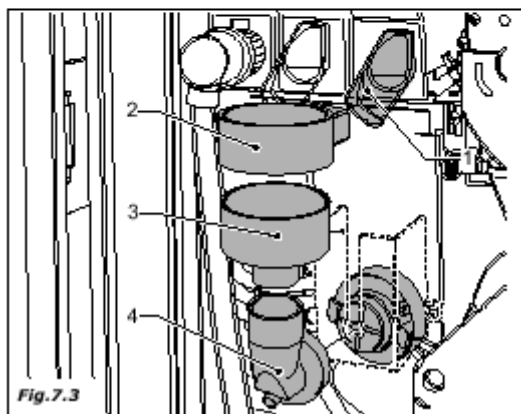


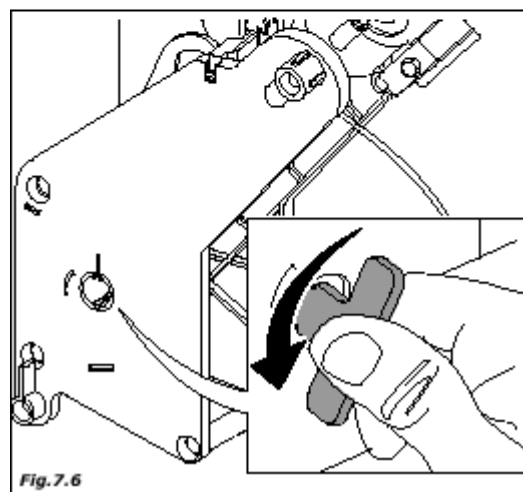
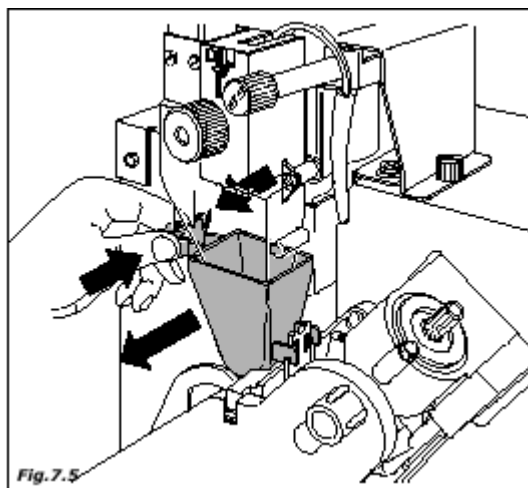
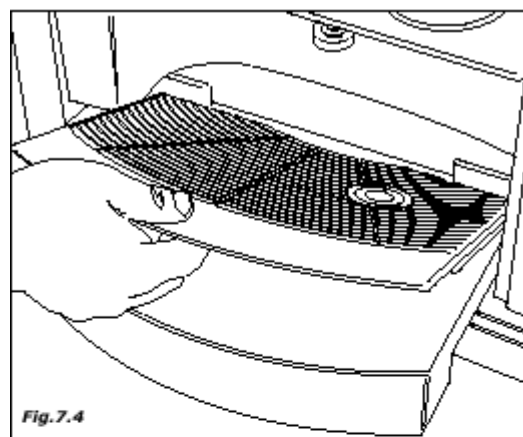
Fig.7.3



- силиконовые трубки подачи воды
- раздаточную камеру (рис. 7.4)
- желоб и лоток для кофе (рис. 7.5)

Перед сборкой тщательно очистите все элементы.

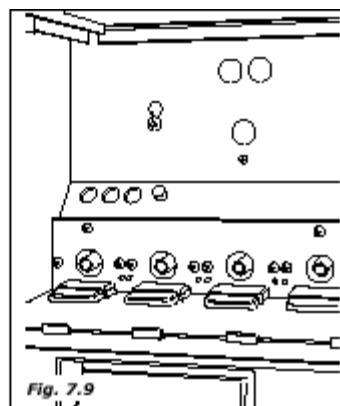
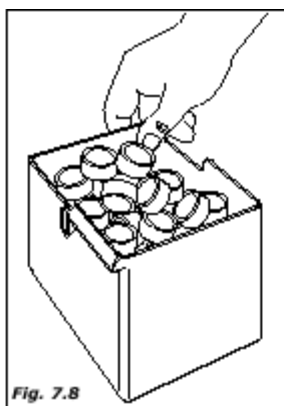
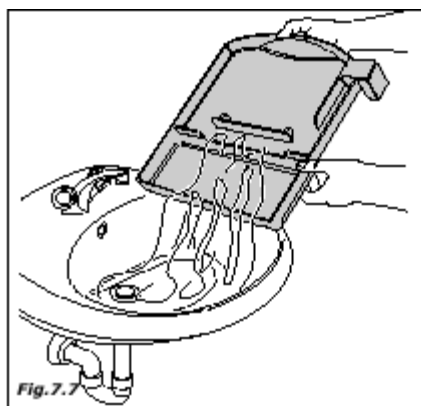
- удалите все остатки кофе; для облегчения выполнения этой задачи установку для кофе можно вынуть из аппарата (рис. 7.6).



- очистите бак для жидких отходов и/или замените его (рис. 7.7)
  - очистите бак для сбора кофейной гущи (в моделях с кофе в зернах) (рис. 7.8).
- Последний этап: сбор жетонов.

#### 7.1.4 Ежедневная очистка

Выньте все контейнеры и протрите влажной тряпкой все крепления контейнеров. Затем протрите нижнюю часть раздаточного аппарата и наружную часть, особое внимание уделите зоне раздачи (рис. 7.9).

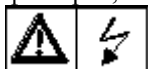


### 7.1.5 Загрузка продуктов

При необходимости загрузите продукты и/или расходные материалы в торговый автомат. Инструкции по выполнению этих процедур приведены в главе 6.6 (первая установка).

### 7.1.6 Повседневное и специальное обслуживание

Действия, описанные в данном разделе, являются рекомендательными, поскольку зависят от множества факторов, таких как жесткость воды, влажность, используемые продукты, нагрузка и т.д.



При выполнении каких-либо действий, требующих демонтажа торгового аппарата, убедитесь, что аппарат выключен.

Описанные действия должны выполняться квалифицированным персоналом. Если для выполнения каких-либо процедур необходимо, чтобы аппарат оставался включенным, эти процедуры может проводить только специалист, прошедший соответствующее обучение.

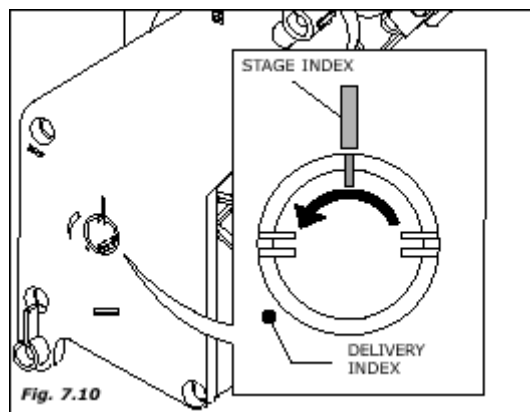
Для выполнения более сложных процедур, например, удаления накипи с бойлера, необходимо хорошее знание оборудования.

Ежемесячно проводите бактерицидную очистку всех деталей, находящихся в контакте с пищевыми продуктами, с помощью хлорного раствора, в соответствии с инструкциями, приведенными в главе 6.5.

### Процедура проверки синхронизации кофейного автомата компании Bianchi Vending

Убедитесь, что в состоянии нежизнеспособности, указатель вращения находится на указателе этапа (см. рис. 7.10).

Убедитесь, что на этапе выдачи указатель вращения не более чем на 1,5 мм отклоняется от контрольной точки раздачи (указатель вращения должен находиться в положении раздачи, на расстоянии от 0 до 1,5 мм от контрольной точки).





## 7.2 Процедуры обслуживания

Рекомендуемое оборудование:

Рекомендуемое оборудование для лиц, которые занимаются загрузкой и обслуживанием торгового автомата:

- ящик с инструментами
- чистая униформа
- одноразовые перчатки
- зажимы
- рулон бумажных кухонных полотенец
- деревянная или пластиковая палочка
- бутылка чистящего средства
- бутылка дезинфицирующего средства
- знак «торговый автомат не работает»
- небольшой стол для раскладки инструментов (дополнительно)

Запрещается использовать:

- губки, металлическую мочалку, тряпки
- щетки
- отвертки и металлические предметы

### 7.2.1 Санитарная обработка



#### ВАЖНЫЙ СОВЕТ

- операторы торговых автоматов и технические специалисты, которые контактируют с пищевыми продуктами, должны особенно внимательно следить за личной гигиеной и чистотой одежды.

В частности, перед выполнением каких-либо действий с торговым аппаратом, обязательно:

- наденьте защитную обувь или по крайней мере удобную обувь

- тщательно вымойте руки
- следите, чтобы ногти были коротко подстрижены, чистые и без заусенец
- не чешитесь во время сервисных работ
- не курите и не ешьте во время работы
- не дотрагивайтесь до волос, рта, носа во время работы
- не надевайте кольца, браслеты, часы
- закрывайте порезы и раны (если есть)
- не используйте сильно пахнущие духи

Основное загрязнение продуктов происходит через руки; обязательно мойте руки, когда:

- начинаете работу с торговым аппаратом
- после посещения туалета
- после того как дотронулись до волос, высморкались, поели
- после контакта с химическими чистящими средствами
- после рукопожатия

Если вы используете защитные перчатки, обязательно заменяйте их после контакта с загрязняющими веществами.

**Для поддержания гигиены:**

- используйте дезинфицирующие средства

Задача дезинфицирующего средства – уничтожение всех существующих поверхностных бактерий.

**Для очистки:**

- используйте чистящие и/или моющие средства.

Чистящие средства предназначены для уничтожения грязи.

Существуют средства, которые одновременно являются чистящими и дезинфицирующими (на основе хлора).

Обычно они продаются в аптеке.

Для получения дополнительной информации, не приведенной в данной главе, обратитесь к правилам НАССР. Обратите особое внимание на следующие инструкции:

- очистка помещения
- транспортировка продуктов
- обслуживание аппарата

- утилизация отходов
- поставка питьевой воды
- гигиена персонала
- характеристики пищевых продуктов
- обучение персонала
- (Директива 93/43 ЕЭС)

*Важный совет (см. Директива 93/43)*

• Помещение, в котором установлен торговый автомат, должно препятствовать накоплению грязи, не иметь контакта с токсическими материалами. Кроме того, на поверхности аппарата не должен образовываться конденсат или плесень.

• Очень важно, чтобы в помещении, в котором установлен торговый автомат, проводились необходимые гигиенические процедуры, препятствующие какому-либо перекрестному загрязнению через продукты, оборудование, материалы, воды, рециркуляцию воздуха или вмешательство оператора. Кроме того, необходимо, чтобы в помещении не было каких-либо внешних загрязняющих агентов, таких как насекомые или животные.

• Убедитесь, что система водоснабжения соответствует директиве ЕЭС 80/778 о качестве воды для потребления человеком.

• Убедитесь, что в помещении правильно организована механическая и естественная вентиляция, чтобы механический поток воздуха из загрязненной зоны не направлялся в очищенную зону.

**Очистка должна проводиться:**

- 1 в месте установки торгового автомата
- 2 в сервисных помещениях компании

#### Примеры рекомендуемой очистки раздаточного автомата горячих напитков:

Перед тем как открыть торговый автомат, ответственный за гигиену аппарата должен проверить чистоту окружающей среды и установить знак для предупреждения покупателей о том, что:

- аппарат «не работает, идет обслуживание»
- необходимо, чтобы человек, ответственный за очистку аппарата, никогда не прерывал свою работу для эксплуатации аппарата.
- для внутренней очистки используйте чистую тряпку, желательно одноразовую.
- Необходимо избегать контакта средств, используемых для общей очистки торгового автомата, и средств, используемых для очистки деталей, находящихся в контакте с пищевыми продуктами.

- во время очистки, старайтесь не перенести бактерии из грязных зон в уже очищенные области.

А) Используйте чистые перчатки.

В) Используйте горячую воду, не набирайте ее в унитазе.

С) Особое внимание обратите на очистку деталей, находящихся в контакте с пищевыми продуктами.

- перед использованием дезинфицирующих средств аккуратно удалите всю оставшуюся грязь.

- старайтесь не допускать контакта пищевых продуктов с грязными поверхностями.

- во время очистки точно следуйте инструкциям, приведенным на упаковке химического чистящего средства.

Ни в коем случае не допускайте контакта пищевых продуктов с чистящими средствами.

- убедитесь, что ваши приспособления для уборки эффективны.

Д) По окончании очистки установите емкости для сбора воды в подходящем месте, подальше от места, где установлен торговый автомат.

### 7.2.2 Контроль температуры

- установите температуру торгового автомата в соответствии с характеристиками, рекомендованными производителями продуктов питания, используемых в торговом автомате
- обычно пищевые продукты хорошо сохраняются при температуре ниже 8°C
- в частности, сэндвичи рекомендуется хранить при температуре от 3 до 5°C
- эти пищевые продукты можно транспортировать в специальных термических контейнерах.

### Общая информация по используемым продуктам

- всегда проверяйте срок годности
- всегда проверяйте герметичность упаковки
- помните, что пищевые продукты не должны находиться ниже чем 15 см над землей
- при загрузке никогда не дотрагивайтесь до чашек, а выдавливайте их из упаковки
- при загрузке никогда не дотрагивайтесь до ложек, а выдавливайте их из упаковки
- не храните растворимые продукты на солнце или в местах с высокой влажностью в течение долгого времени.

В следующей таблице обобщены все правила, выполнение которых позволяет свести риск распространения бактерий и внутреннего загрязнения аппарата к минимуму.

Операция	Время / число жетонов		
	Каждый день	Каждую неделю	20000 жетонов, или не реже одного раза в месяц
Снимите и вымойте все видимые детали в зоне раздачи дезинфицирующей жидкостью.	●		
Опустошите и очистите дезинфицирующей жидкостью все емкости для сбора жидкого осадка.	●		
Опустошите и очистите дезинфицирующей жидкостью емкость для сбора кофейной гущи.	●		
Выньте все контейнеры и протрите влажной тряпкой все крепежи контейнеров. Протрите торговый автомат снизу и снаружи; протрите зону раздачи; затем перейдите к санитарной обработке.		●	
* Набор для санитарной обработки включает в себя пластиковые детали для распыления и жидких продуктов (чашки, трубки, раздаточный фланец, сопла, ...). Для получения дополнительной информации свяжитесь с нашим офисом.			●
* Компания Bianchi подготовила специальные наборы для каждой модели раздаточного автомата.			



### 7.3 Регулировка

#### 7.3.1 Регулировка дозирования и помола

Торговый автомат поставляется со следующими стандартными настройками:

- температура кофе в чашке составляет около 78°C для 38 см<sup>3</sup> налитого продукта
- температура быстрорастворимого напитка – около 73°C
- вес кофейного порошка, около 7,0 грамм
- вес порошка быстрорастворимого напитка – в соответствии с данными, указанными в специальных таблицах.

Для получения наилучших результатов приготовления напитков, необходимо проверить:

- **вес молотого кофе в граммах:** изменяйте количество с помощью ручки на измерительном приборе (рис. 7.11). Каждая насечка ручки соответствует 0,05 граммам.

При повороте по часовой стрелке количество увеличивается.

При повороте против часовой стрелки количество уменьшается.

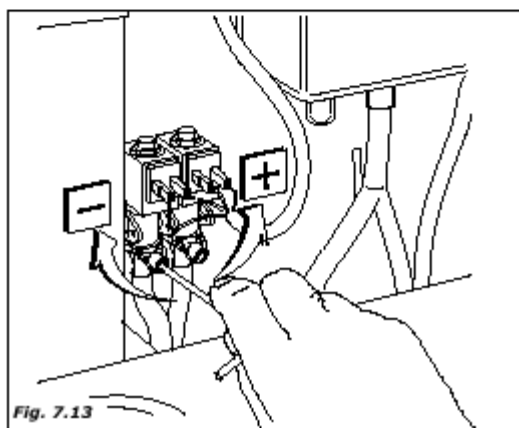
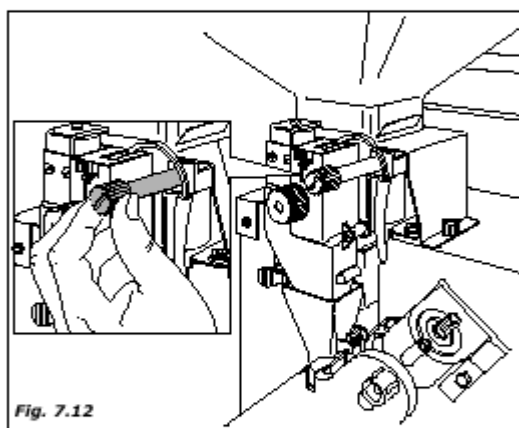
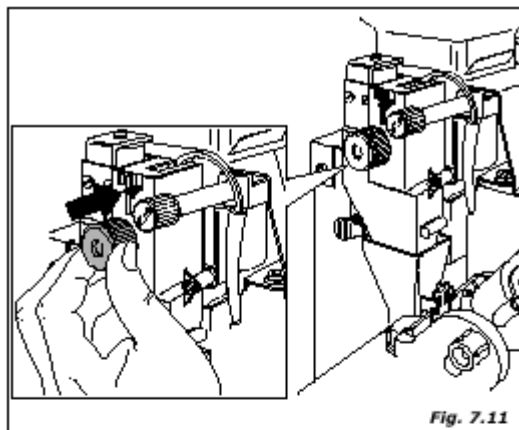
Изменение параметров продукта можно регулировать с помощью меток на корпусе измерительного прибора (см. рис. 7.11).

Гранулы кофе должны быть спрессованы и слегка увлажнены.

- **регулировка помола.** Для получения нужных результатов поверните винт (рис. 7.12).

Для более мелкого помола поверните винт по часовой стрелке, для более крупного помола – против часовой стрелки.

После регулировки необходимо выполнить три регулировки продукта для того, чтобы оценить эффективность регулировки. Чем меньше гранулы, тем больше времени необходимо для приготовления кофе.



#### 7.3.2 Регулировка проточного водяного клапана для быстрорастворимых напитков

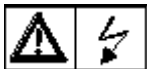
При использовании быстрорастворимых напитков вы можете отрегулировать количество воды и дозировку порошка электронным способом, изменив стандартные параметры, как описано в разделе ПРОГРАММИРОВАНИЕ.

В результате образования окалины электромагнитные клапаны могут уменьшать объем подаваемой воды.

- для тщательной промывки емкостей полностью выкрутите винт электромагнитного клапана подачи воды (рис. 7.13).

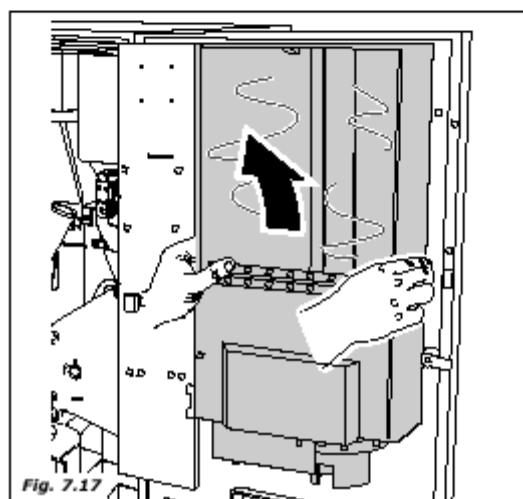
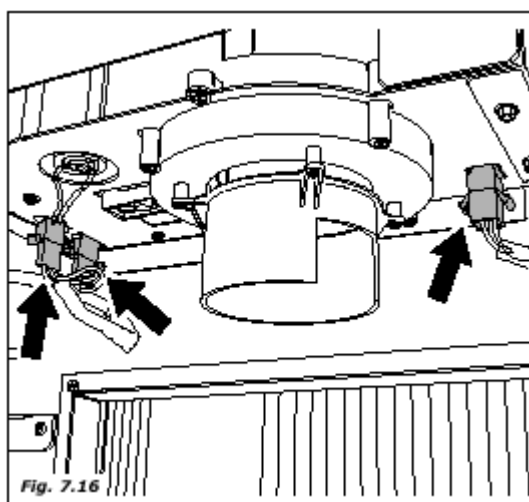
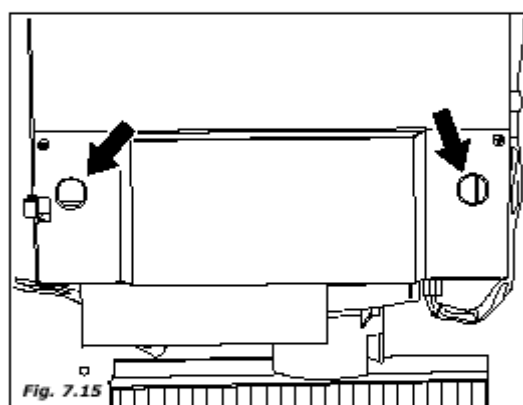
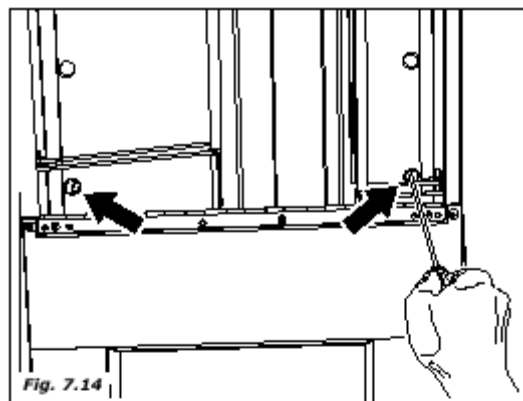


## 7.4 Замена неоновых ламп

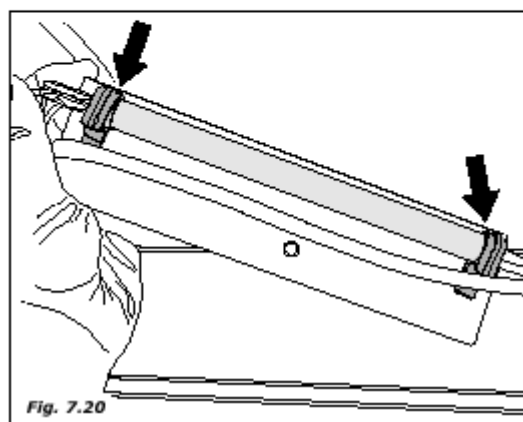
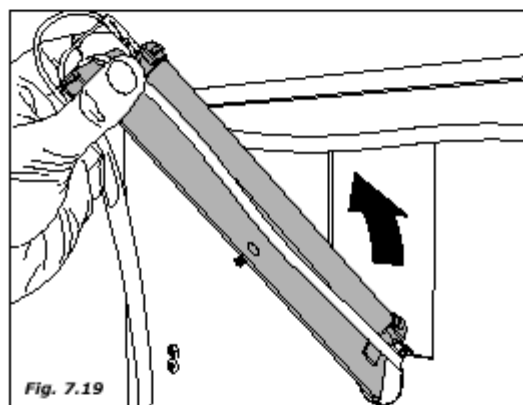
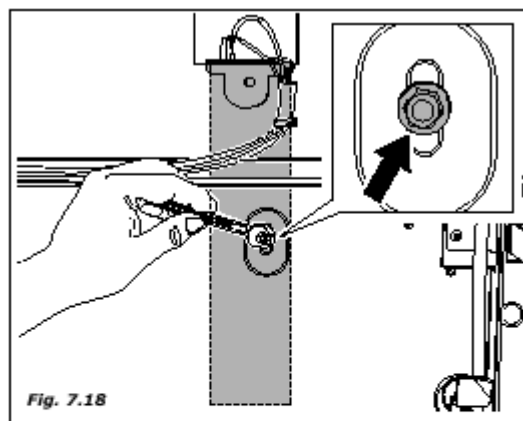


Перед выполнением каких-либо работ убедитесь, что питание торгового автомата отключено.

- выньте чашки из раздаточного устройства для чашек.
- внутри отделения для чашек найдите два боковых отверстия, в которых закручены винты (рис. 7.14). С помощью отвертки «звездочка» с длинной ручкой выкрутите винты, но не вынимайте их.
- закройте прозрачную дверцу и найдите два отверстия для доступа к винтам (рис. 7.15). Выкрутите винты, но не вынимайте их.
- отсоедините три электрических разъема (рис. 7.16).
- поднимите и выньте раздаточное устройство для чашек из пазов (рис. 7.17)



- ослабьте гайку, расположенную в овальной прорези, для снятия опоры держателя лампы (рис. 7.18). Убедитесь, что расположенный сзади винт не упадет.
- опора держателя лампы, расположенная внизу окна, вынимается с помощью движения вверх.
- вынимать держатель лампы нужно очень осторожно, слегка повернув опору. Будьте осторожны, не задевайте зажимы лампы (рис. 7.19).
- Затем замените лампу, достав ее из крепежа (рис. 7.20).
- Перед тем как закрепить опору проверьте, что лампа правильно установлена в крепеже, а затем закрутите гайку (рис. 7.18).
- проверьте правильность работы.
- для сборки выполните действия в обратном порядке.

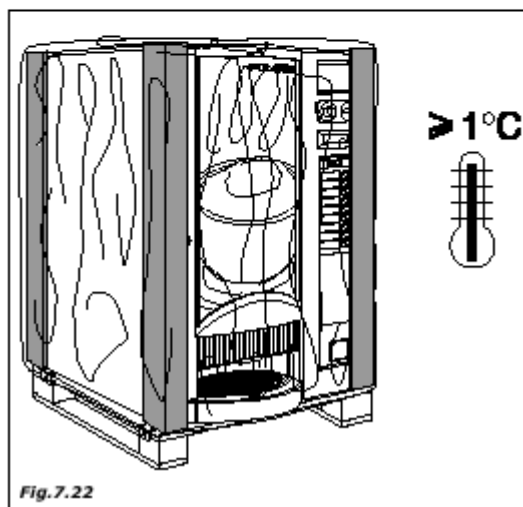
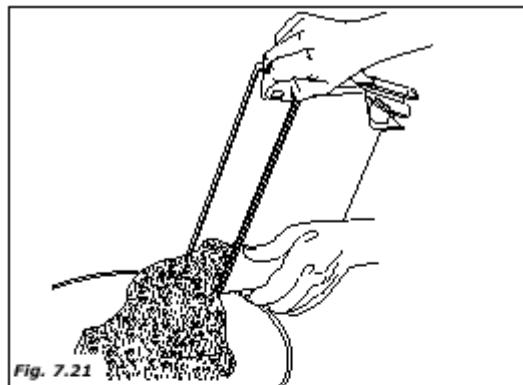




### 7.5 Если аппарат не работает

Если торговый автомат не используется в течение долгого времени, выполните следующие предохранительные действия:

- отключите аппарат от электричества и системы водоснабжения.
- полностью опорожните бойлер для быстрорастворимых напитков и резервуар с плавающей крышкой, вынув заглушку, расположенную на шланге вдоль дренажного желоба.
- после слива жидкости вставьте заглушку на место.
- выложите все продукты из контейнеров (рис. 7.21).
- тщательно очистите все детали, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, как было описано ранее.
- аккуратно опустошите емкость для жидких отходов.
- удалите пакет для использованных зерен
- протрите внешние и внутренние поверхности аппарата тряпкой.
- закройте аппарат снаружи пластиковой пленкой или упаковкой (рис. 7.22).
- храните аппарат в сухом и безопасном месте, где температура не опускается ниже отметки 1°C.







## 8.0 АКССУАРЫ

### 8.1 Подставка для аппарата

Подставка, на которую можно установить торговый раздаточный автомат POLARIS, поставляется по заказу.

Комплект включает в себя:

- 4 центровочные буксы
- желоб для отвода кофейной гущи
- направляющие для перемещения монет/жетонов
- 2 емкости для сбора использованной воды
- микропереключатель «слишком полный» и поплавков
- ящик для монет

Для сборки и установки торгового автомата на подставку выполните следующие действия:

- снимите четыре ножки, установленные в настольной версии аппарата (рис. 8.1)
- вставьте четыре центровочные буксы в подставку (рис. 8.2)
- установите торговый автомат сверху, а затем совместите 4 винтовых отверстия с центровочными буксами (рис. 8.3).
- используйте четыре предварительно открученные ножки для крепления торгового автомата к подставке (рис. 8.4).

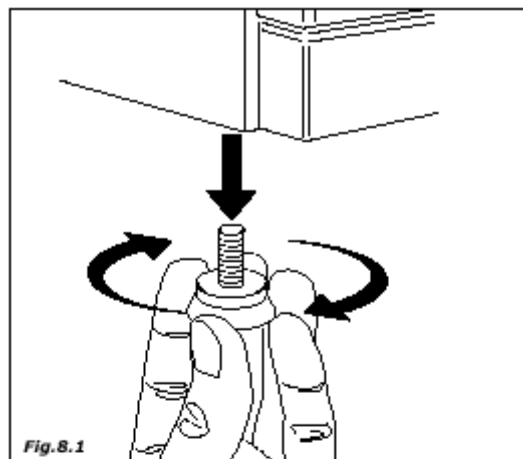


Fig. 8.1

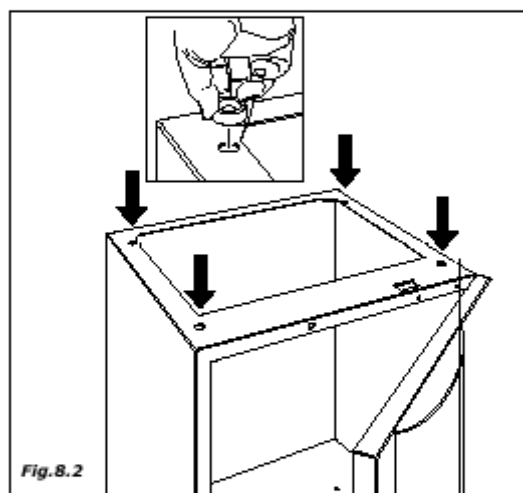


Fig. 8.2

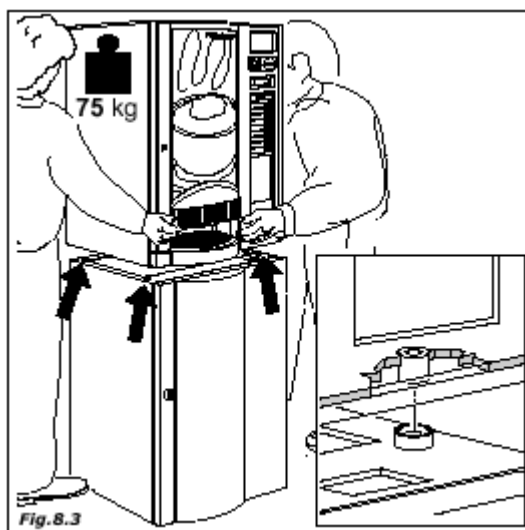


Fig. 8.3

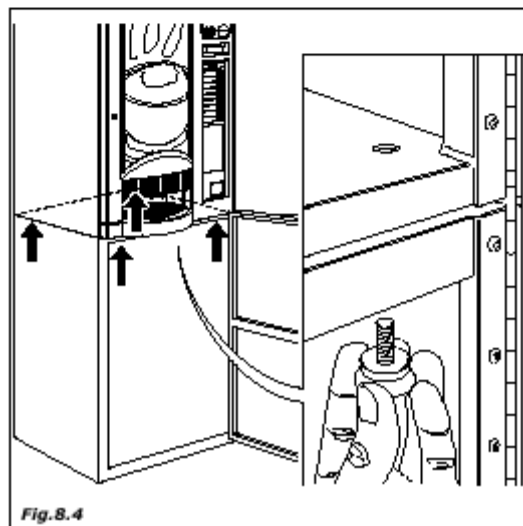
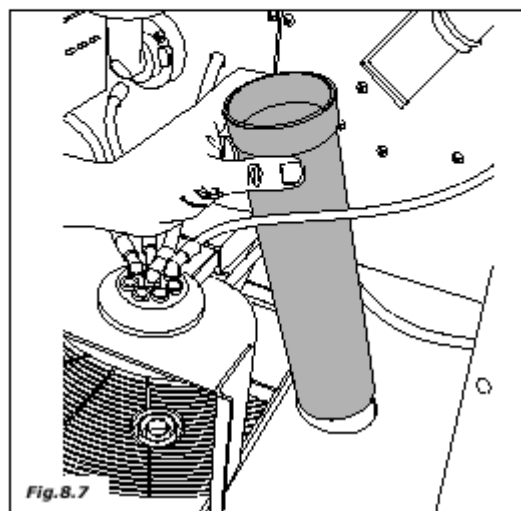
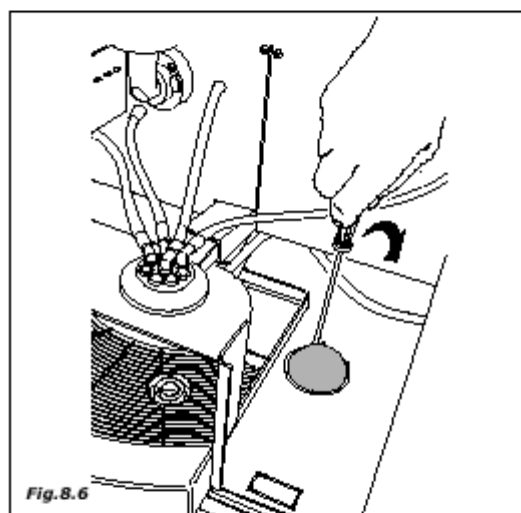
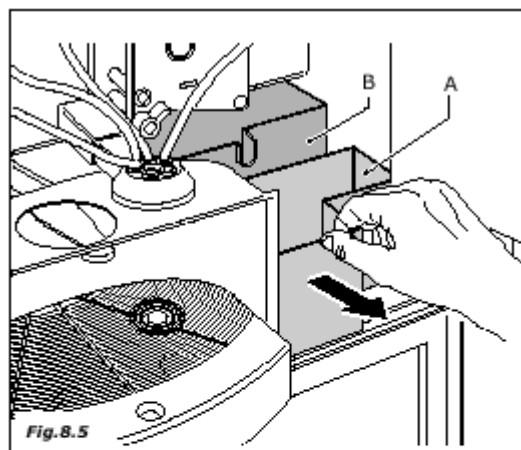


Fig. 8.4

### 8.1.1 Вставка желоба для слива кофейной гущи

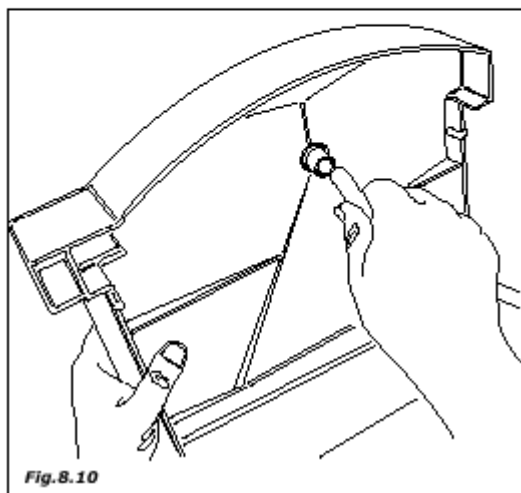
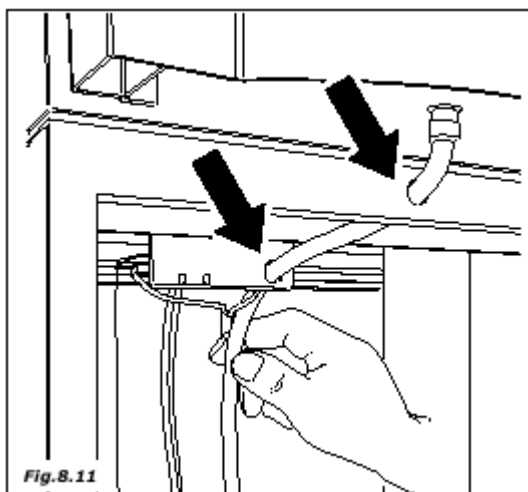
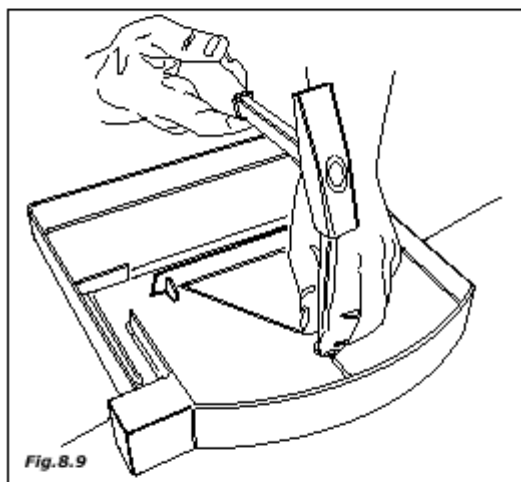
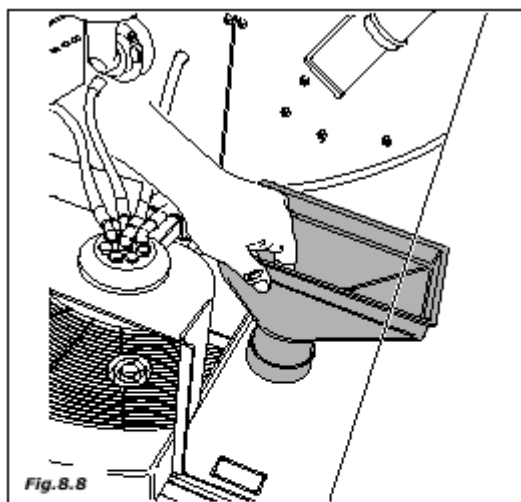
- выньте контейнер для монет (рис. 8.5 – позиция А) и контейнер для кофейной гущи (В), находящийся в настольном торговом автомате.
- разберите кофейный аппарат
- выньте диск, находящийся в основании автомата, для чего откройте клапаны, которые его удерживают (рис. 8.6).
- вставьте конвейерную трубку в появившееся отверстие (рис. 8.7).



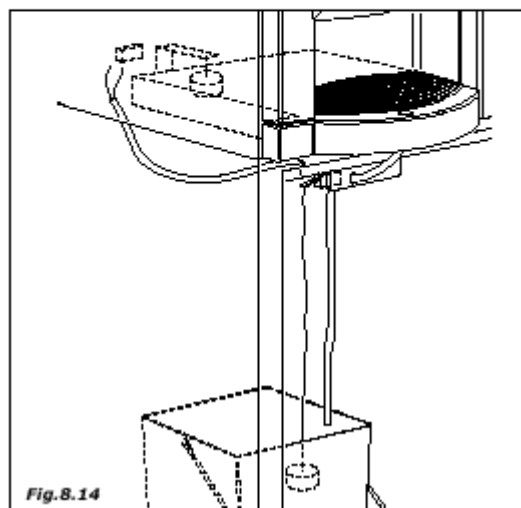
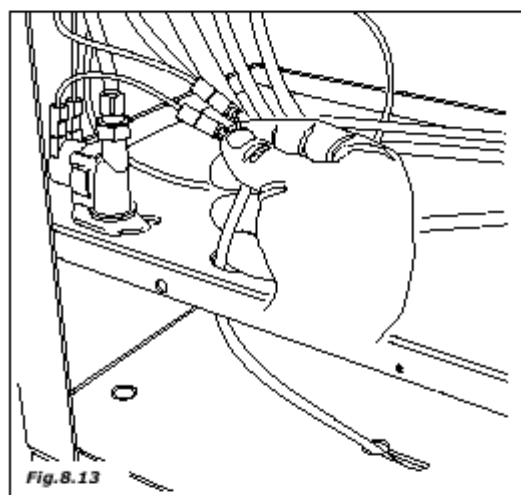
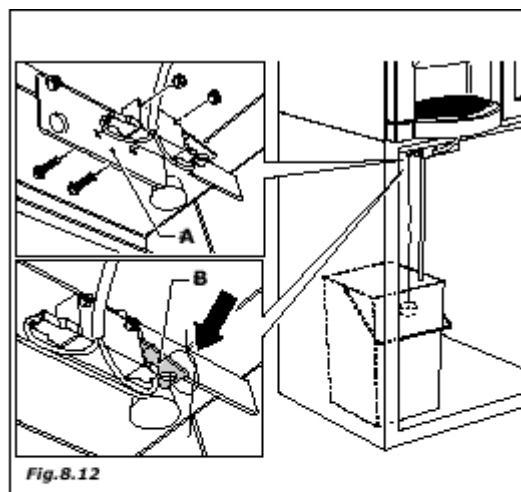
- вставьте желоб для сбора кофейной гущи в верхнее отверстие трубки (рис.8.8).
- теперь вы можете собрать разобранный кофейный аппарат.

### 8.1.2 Сбор жидкой гущи

- выньте лоток для сбора жидкой гущи и проделайте сливное отверстие, как показано на рис. 8.9.
- подсоедините прилагаемую трубку (рис. 8.10) к сливному отверстию.
- правильно установите трубку (рис. 8.11).

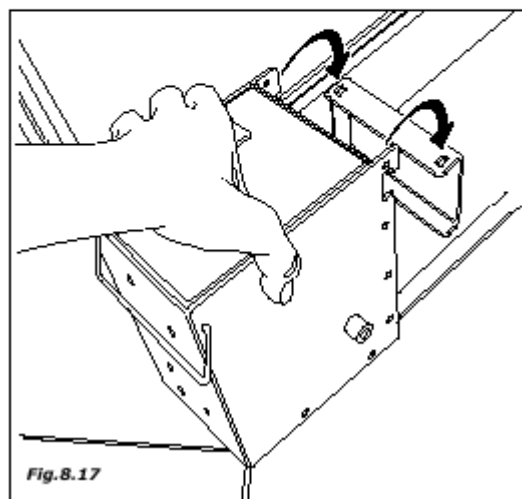
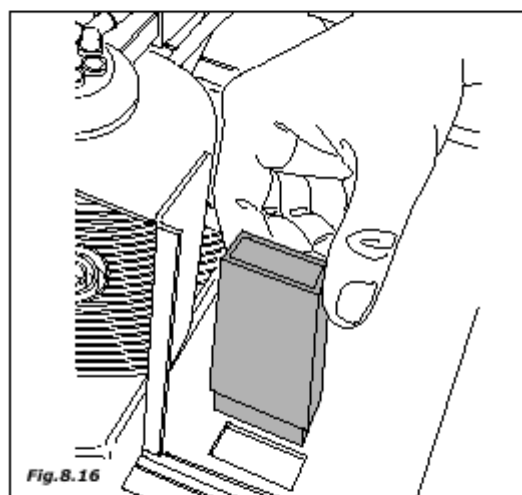
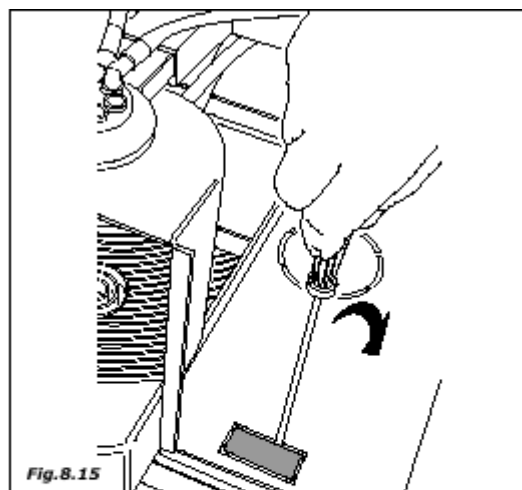


- вставьте поплавок указания максимального уровня в ведро.
- если торговый автомат подключен к водопроводной сети, установите микропереключатель на указанную пластину (рис. 8.12 – позиция А), а затем последовательно подключите его с помощью прилагаемого жгута проводов к электромагнитному клапану подачи воды (рис. 8.13).
- если торговый автомат оборудован независимым баком, плавающий микропереключатель должен быть подключен к жгуту проводов микропереключателя, установленного на поддоне для жидкости (рис. 8.14).
- привяжите нейлоновую нитку поплавка к микро рычагу (рис. 8.12 – позиция В). Убедитесь, что поплавок находится ниже максимального уровня в ведре.



### 8.1.3 Установка желоба и ящика для монет/жетонов

- выньте прямоугольную подставку, находящуюся внизу торгового автомата (рис. 8.15).
- вставьте конвейерный желоб рядом с выходом паза для монет (рис. 8.16).
- установите ящик для монет в нижней части аппарата (рис. 8.17).

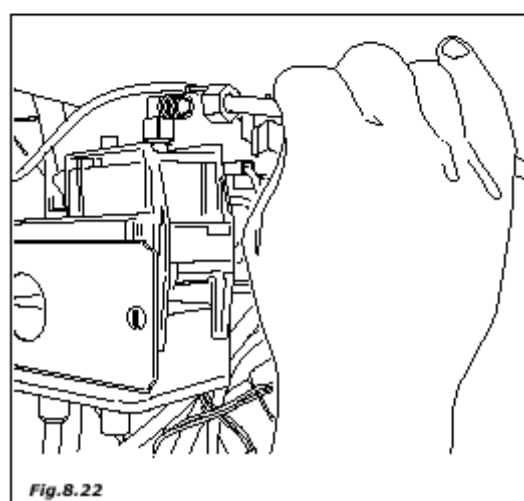
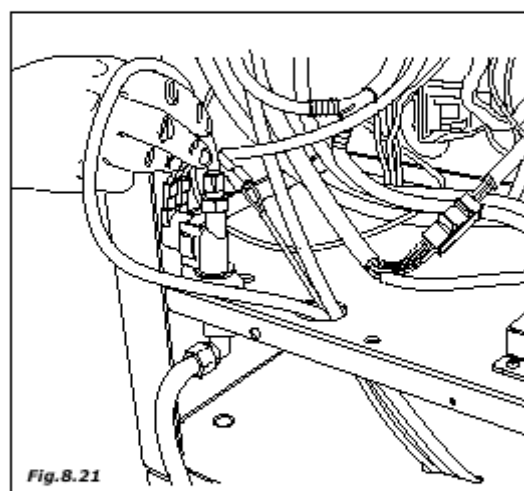
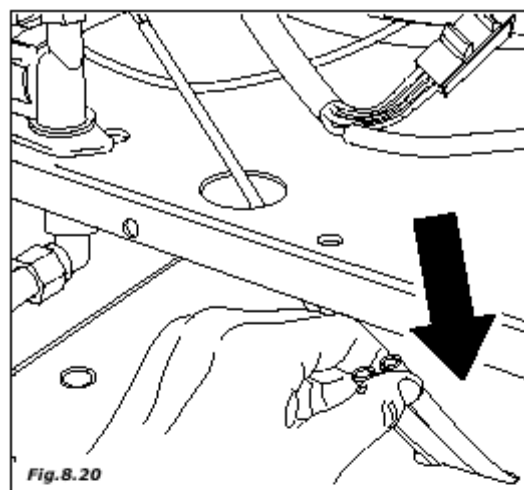
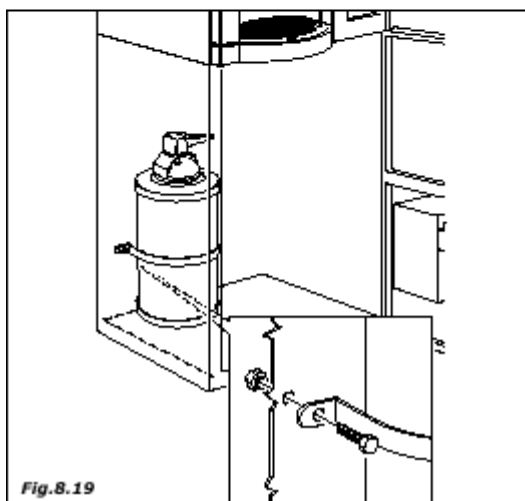
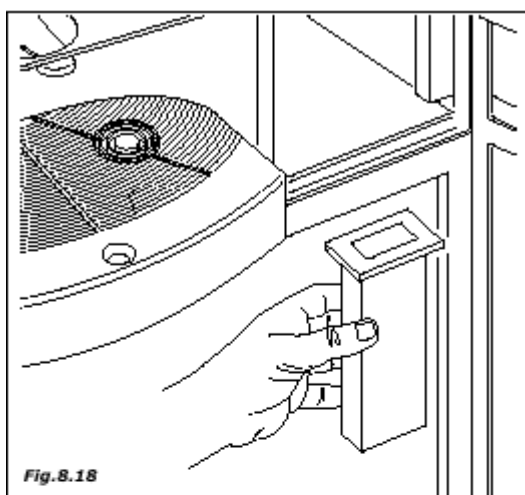


- установите нижний желоб таким образом, чтобы монеты легко сползли в ящик (рис. 8.18).

## 8.2 Фильтр для накипи (только в автоматах, подключенных к водопроводу)

### 8.2.1 Установка

- соберите и закрепите фильтр для накипи на задней стенке подставки под аппарат (рис. 8.19)
- закрутите входную и напорную трубки в соответствующие отверстия (рис. 8.20)
- отсоедините входную трубку от электромагнитного клапана и замените ее входной трубкой фильтра (рис. 8.21)
- подключите напорную трубку фильтра для накипи к лотку, отсоединив установленную там трубку (рис. 8.22)



### 8.3 Регенерация смолы установки смягчения воды (набор)

Прежде всего, заполните водяной контур торгового автомата. Это рекомендуется сделать для регенерации смолы установки смягчения воды (если она установлена).

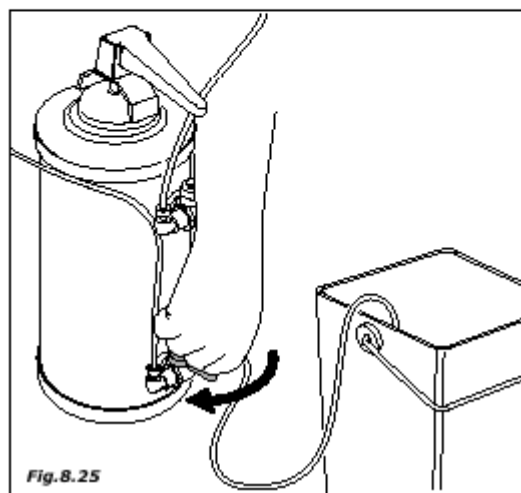
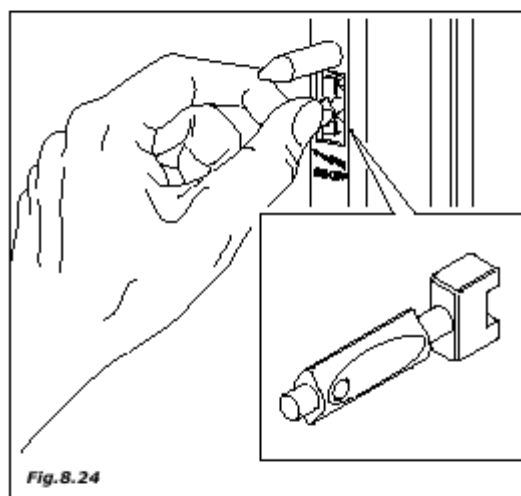
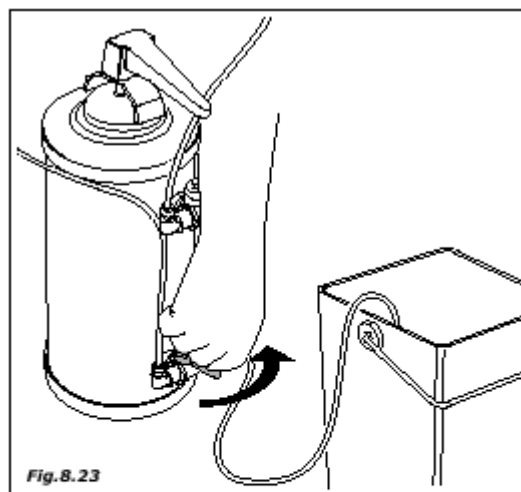
Выполните следующие действия:

- вставьте трубку нижнего вентиля в контейнер, подходящий для такого использования
- откройте вентиль (рис. 8.23)
- вставьте ключ в выключатель двери (рис. 8.24)
- дайте воде стечь, пока она не станет чистой (рис. 8.25)
- выньте ключ и закрутите вентиль.

### 8.4 Регенерация смолы для установки смягчения воды (если предполагается установить устройство для смягчения воды)

Регенерация смолы должна выполняться с учетом типа воды в водопроводной сети, к которой подключен торговый автомат. В качестве помощи может использоваться приведенная ниже таблица:

° степень накипи	Жесткость воды	
	60 см <sup>3</sup>	130 см <sup>3</sup>
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	4500
40	6500	3000
50	5000	2500



Для проверки степени жесткости воды и, соответственно, определения времени и типа вмешательства, могут использоваться наборы, предлагаемые на рынке.

Выполните следующие действия:

- выключите аппарат.
- поверните нижний вентиль. Опустите соответствующий шланг в ведро или слив (рис. 8.26).
- снимите крышку и добавьте 1,5 кг обычной поваренной соли (рис. 8.27).
- закройте крышку.
- включите аппарат. Пропускайте воду, пока она не перестанет быть соленой.
- выключите аппарат и закройте вентиль (рис. 8.28).

Данная процедура занимает 30-45 минут.

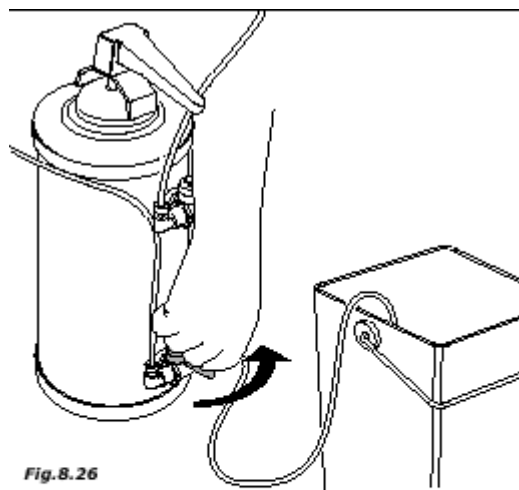


Fig. 8.26

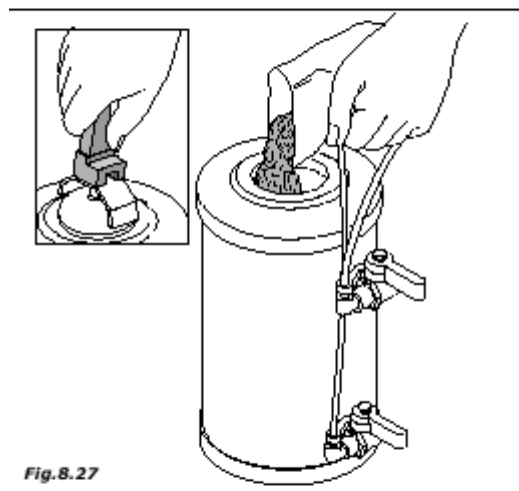


Fig. 8.27

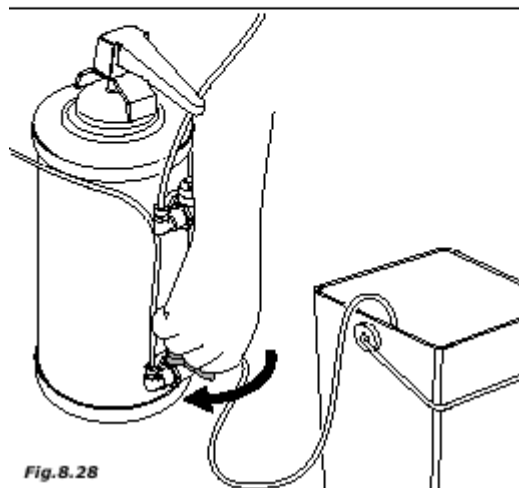


Fig. 8.28

## 9.0 ДЕМОНТАЖ

Сначала опустошите пищевые контейнеры и слейте воду, как описано в предыдущих параграфах.

При демонтаже мы рекомендуем разбирать аппарат на части в соответствии с их составом (пластик, металл и т.д.).

Материалы, собранные таким образом, вы можете затем передать специализированным компаниям.

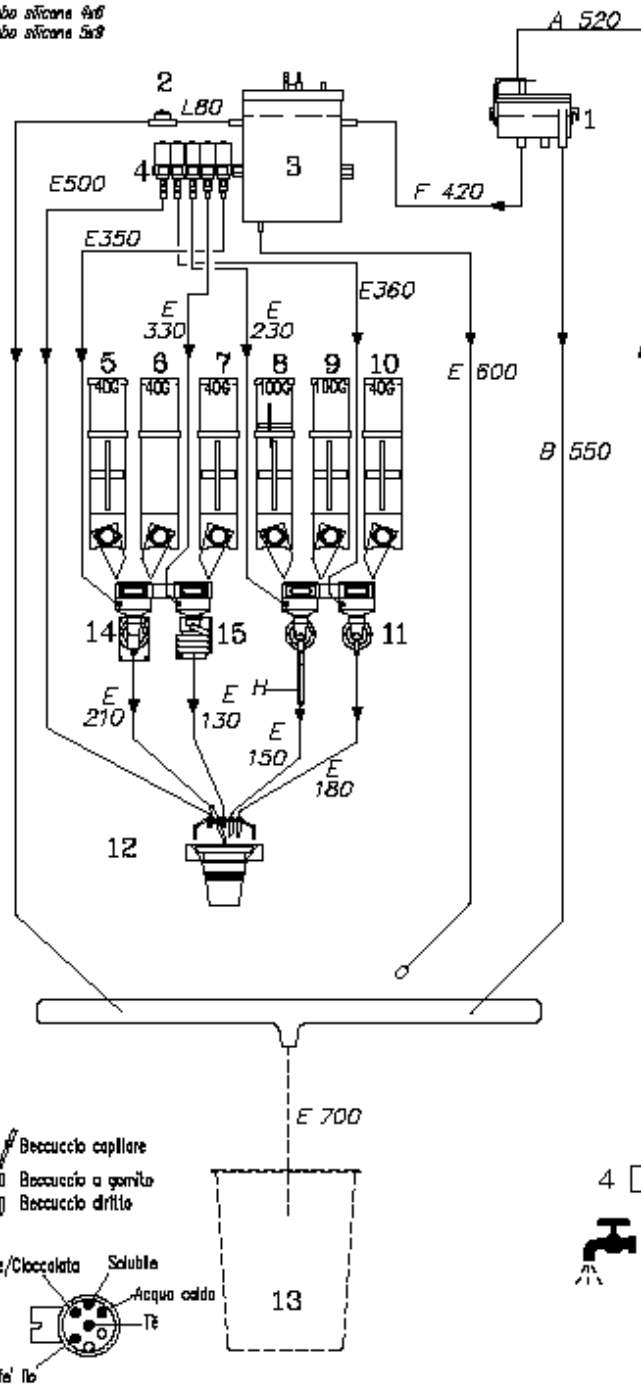




- 1 Бак
- 2 устройство термической защиты (с возвратом в исходное положение)
- 3 бойлер для быстрорастворимых напитков
- 4 электрический вентиль
- 5 установка дозирования кофе
- 6 установка дозирования сахара
- 7 установка дозирования
- 8 установка дозирования шоколада
- 9 установка дозирования молока
- 10 установка дозирования быстрорастворимых напитков
- 11 двигатели миксера
- 12 место для чашек
- 13 ведро
- 14 нагретая чашка
- 15 спираль для чая

- A = Tubo cation 4x6
- B = Tubo silicone 8x9
- C = Tubo sottopressione 5x8
- D = Tubo silicone 8x11
- E = Tubo silicone 7x11(C)
- F = Tubo silicone 8x12
- G = Tubo pvc crist. 12x18
- H = Riscaldamento
- I = Tubo silicone 4x6
- L = Tubo silicone 5x8

DENOMINAZIONE  
PEGASO 185 POLARIS



APPROVATO:

VERIFICATO:



ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СХЕМА  
(быстрорастворимые напитки)

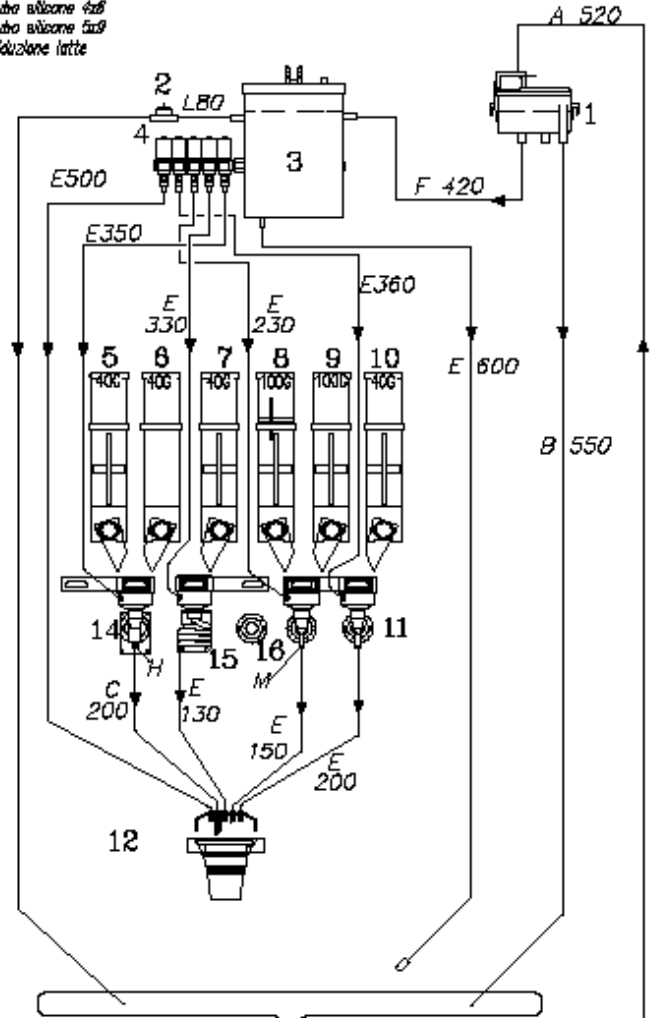
Cod. 11093511

Data 02.03.03 Dis. Beccalli  
Ediz.

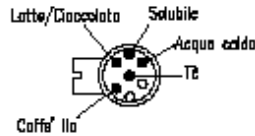
- 1 Бак
- 2 устройство термической защиты (с возвратом в исходное положение)
- 3 бойлер для быстрорастворимых напитков
- 4 электрический клапан
- 5 установка дозирования кофе
- 6 установка дозирования сахара
- 7 установка дозирования
- 8 установка дозирования шоколада
- 9 установка дозирования молока
- 10 установка дозирования быстрорастворимых напитков
- 11 двигателя миксера
- 12 место для чашек
- 13 ведро
- 14 нагретая чашка
- 15 спираль для чая
- 16 пустой выход

- A = Tubo silicon 5x8
- B = Tubo silicone 6x9
- C = Tubo silicone 5x9(C)
- D = Tubo silicone 8x11
- E = Tubo silicone 7x11(E)
- F = Tubo silicone 8x12
- G = Tubo PVC crist. 12x18
- H = Riduzione caffè
- I = Tubo silicone 4x8
- L = Tubo silicone 5x9
- M = Riduzione latte

DENOMINAZIONE  
PEG2- POLARIS 16S



- ▬ Uspeto cupolare
- Bevanda a gomitto
- ▬ Bevanda solida



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

VERIFICATO:



ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СХЕМА  
(быстрорастворимые напитки)

Cod. 11093611

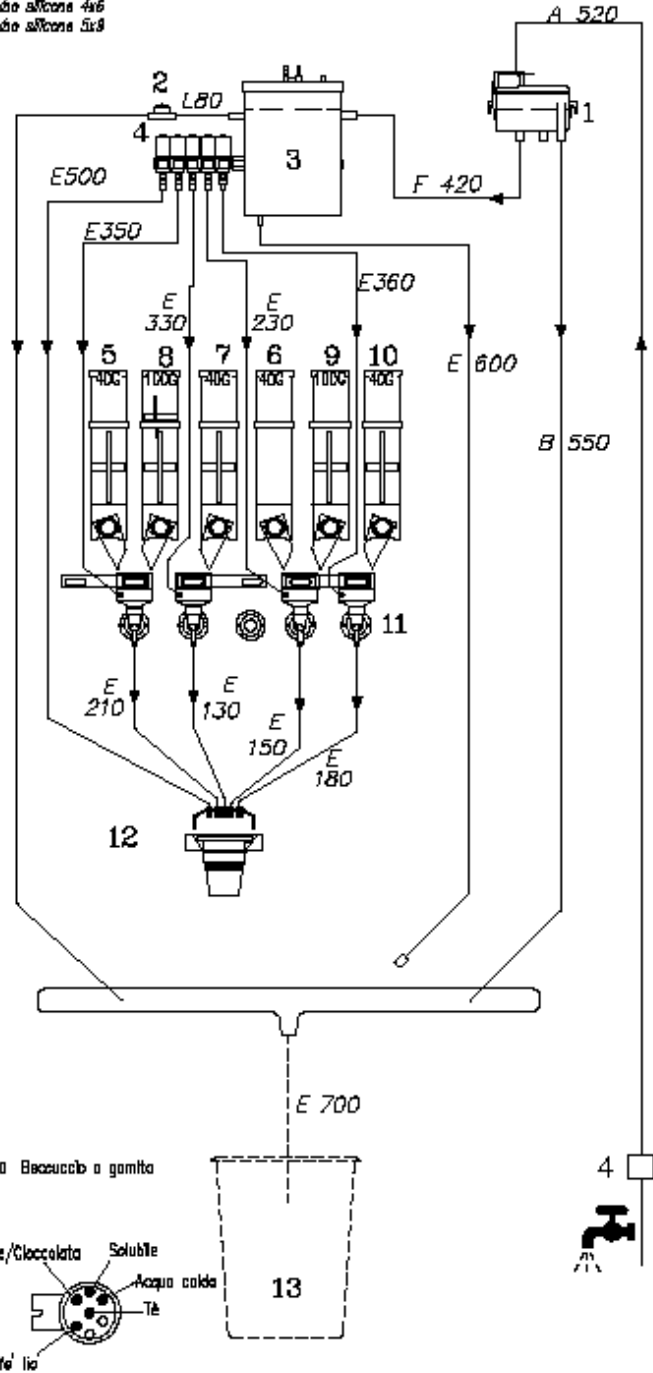
Data 02.03.03 Dis. Beccali

Ediz. 10

DENOMINAZIONE  
PENSIKX - POLARIS 1BS NE

- 1 Бак
- 2 устройство термической защиты (с возвратом в исходное положение)
- 3 бойлер для быстрорастворимых напитков
- 4 электрический вентиль
- 5 установка дозирования кофе
- 6 установка дозирования сахара
- 7 установка дозирования
- 8 установка дозирования шоколада
- 9 установка дозирования молока
- 10 установка дозирования быстрорастворимых напитков
- 11 двигатели миксера
- 12 место для чашек
- 13 ведро

- A = Tubo silicone 4x6
- B = Tubo silicone 8x8
- C = Tubo sinterizzato 5x8
- D = Tubo silicone 8x17
- E = Tubo silicone 7x11(C)
- F = Tubo silicone 8x12
- G = Tubo PVC zolfo 12x16
- H = Riduzione
- I = Tubo silicone 4x6
- L = Tubo silicone 5x8



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto.

APPROVATO:

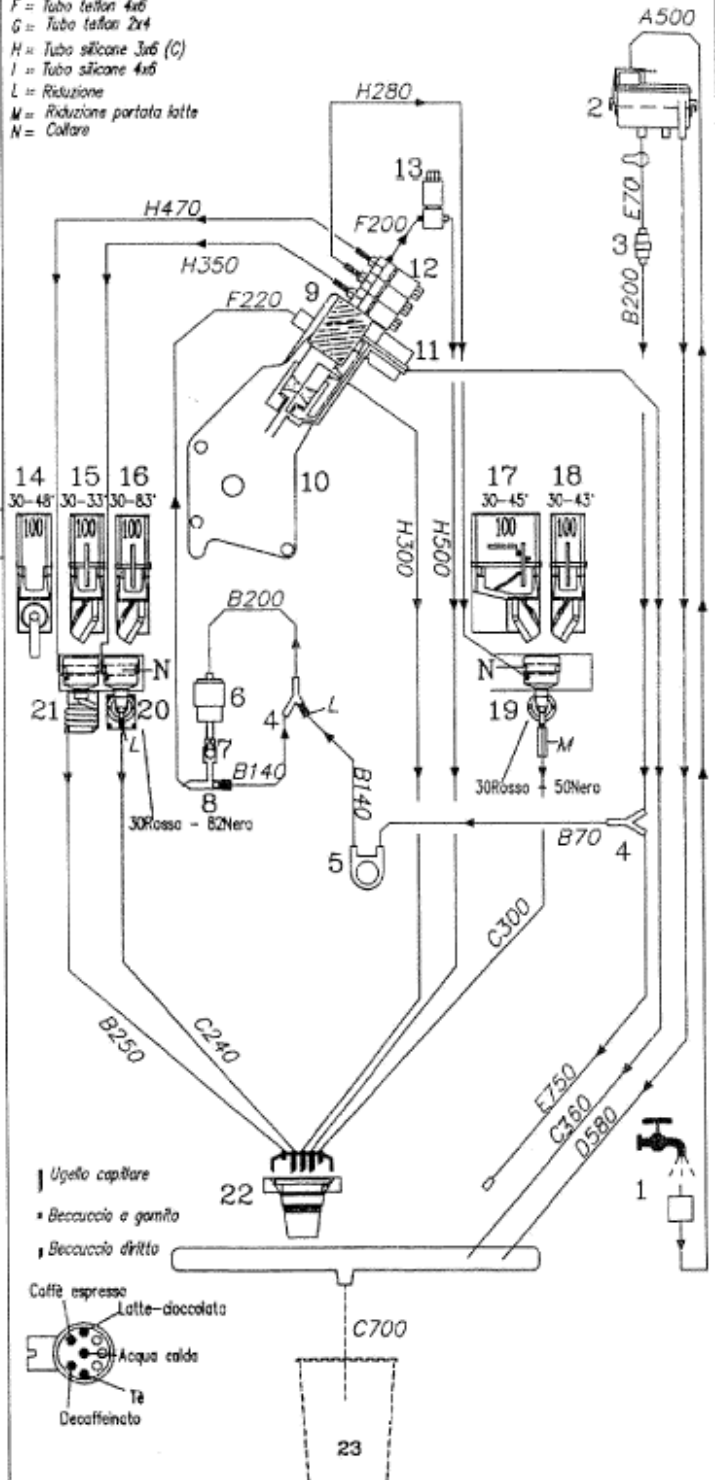
VERIFICATO:



DENOMINAZIONE  
PEE03

- 1 впускной водяной клапан
- 2 емкость для воды
- 3 фильтр
- 4 вилкообразное соединение
- 5 датчик расхода
- 6 насос
- 7 обратный клапан
- 8 предохранительный клапан
- 9 бойлер
- 10 кофейная установка
- 11 трехпутевой клапан
- 12 вентиль для быстрорастворимых напитков
- 13 электровентиль для горячей воды
- 14 установка дозирования сахара
- 15 установка дозирования
- 16 установка дозирования кофе
- 17 емкость для молока
- 18 установка дозирования шоколада
- 19 двигатели миксера
- 20 нагретая чашка
- 21 спираль для чая
- 22 место для чашек
- 23 ведро

- A = Tubo ø10x6  
B = Tubo silicone 5x8  
C = Tubo santoprene 5x8  
D = Tubo silicone 6x9  
E = Tubo silicone 7x1(C)  
F = Tubo tetlon 4x6  
G = Tubo tetlon 2x4  
H = Tubo silicone 3x6 (C)  
I = Tubo silicone 4x6  
L = Riduzione  
M = Riduzione portata latte  
N = Collare



Nota: I particolari tratteggiati sono montati solo sulla versione con mobiletto

APPROVATO:

*Beccalli Stefano*

VERIFICATE: