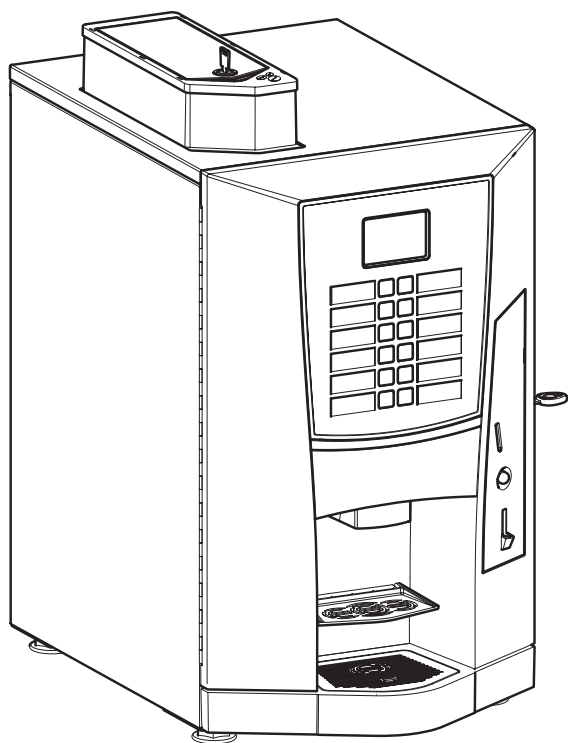
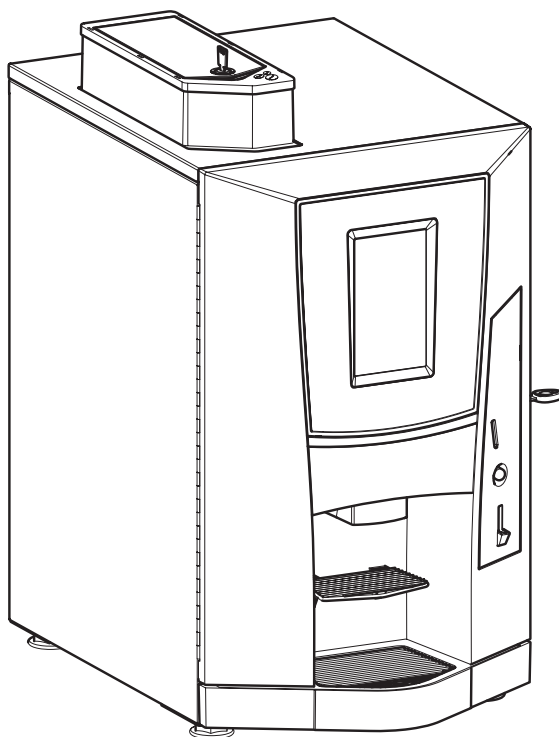




# TALIA



# FESTA



МОДЕЛЬ: BE / DXXXXXXXXXXXX

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ Редакция для стран ЕАЭС



Сертификат № 9105 BNVD



UNI EN ISO 9001:2008

Сертификат № 9191.BVEN



UNI EN ISO 14001:2004

## РУССКИЙ

Дополнительная информация доступна для скачивания на новой площадке интернет-магазина «Бьянки Индастри» по адресу: **<http://bianchiindustry.aftersaletools.com>**

Для доступа к информации вам необходимо указать ИМЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ и ПАРОЛЬ, которые можно получить прямо на портале посредством опции «зарегистрироваться».

Формуляры, касающиеся по первой установки и гарантийных запчастей, можно скачать на сайте с нормативно-правовой информацией **<http://bianchiindustry.com/garanzia.php>**



# ПРИМЕР УСЛОВНОГО ОБОЗНАЧЕНИЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

## Серия *TALIA / FESTA*

Модель				
Общепит / Ногеса Обозначение	>>>	BE		
Обозначение				
Версия	>>>	D Настольное исполнение Ногеса	>>>	98 TALIA или 99 FESTA
Напряжение питания	>>>	0 230 В; 50 Гц	или	1 220-240В; 50/60 Гц
Характеристики бойлера	>>>	S1 Моноблок для эспрессо	или	S2 Двойной маленький бойлер (эспрессо + маленький бойлер) или V1 Бойлер эспрессо с отсеком переменного объема
	или	V2 Бойлер эспрессо с отсеком переменного объема + двойной маленький бойлер (отсек для эспрессо с переменным объемом + маленький бойлер)	или	S0 Бойлер для растворимого кофе (полиэфиросульфат)
Установленные кофейные мельницы с дозатором	>>>	G1 1 Кофейная мельница с дозатором	или	T1 1 Кофейная мельница с дозатором и таймером или -- НЕТ (растворимый)
Характеристики кнопочной панели	>>>	KM Мембранная клавиатура	или	KK Клавиатура на мониторе
Водоснабжение	>>>	R Водопроводная сеть	или	A Автономный резервуар
Тип монитора	>>>	MP Монитор 7"	или	-- НЕТ



## ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Автоматы кофейные серии TALIA... / FESTA... (BE) предназначены для приготовления и выдачи горячих напитков с использованием зернового кофе, сыпучих ингредиентов, бутилированной или водопроводной воды на предприятиях общественного питания.

Предприятие-изготовитель:

BIANCHI INDUSTRY S.P.A.

Адрес: Corso Africa, 2/3/9 – Frazione Zingonia – 24040 Verdellino (BG), ИТАЛИЯ

Телефон: +39 035 4502111, эл. почта: info@bianchiindustry.com

Уполномоченный представитель изготовителя в ЕАЭС:

ООО «Рустандарт», ОГРН 1117746640736

РФ, 127322, г. Москва, ул. Милашенкова, дом 1, кв. 68

Телефон: +7 495 6100925, эл. почта: info@rustandard.com

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-ИТ.РА01.В.96659/19.

Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют требованиям раздела 16, главы II, Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением КТС от 28.05.2010 N 299.

**ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ**

Знак в виде перечеркнутого мусорного контейнера, изображенный на аппаратуре, указывает на то, что продукт, по окончании его срока службы, должен вывозиться отдельно от других отходов.

Технический специалист передает аппаратуру, вышедшую из употребления, в специальные центры для дифференцированного сбора электронных и электротехнических отходов или возвращает ее продавцу при покупке новой аппаратуры того же типа. Правильный дифференцированный сбор с последующей утилизацией, переработкой и уничтожением экологически безопасными способами помогает избежать отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья человека и способствует рециркуляции материалов, из которых состоит аппаратура.

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ АВТОМАТА СЛЕДУЕТ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЕЮ В СООТВЕТСТВИИ С ОСНОВНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ БЕЗОПАСНОСТИ.

**ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ**



**ВНИМАНИЕ!**  
Важные указания по безопасности!



**ВНИМАНИЕ!**  
Обесточить перед обслуживанием и ремонтом



**ВНИМАНИЕ!**  
Нагретые поверхности!



**ОЗНАКОМИТЬСЯ**  
с инструкциями перед применением



**ВНИМАНИЕ!**  
Опасность поражения электрическим током



**ОСТОРОЖНО!**  
Опасность затягивания



PE Знак заземления

**ПИКТОГРАММЫ**



**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**



**ТЕХНИЧЕСКИЙ СПЕЦИАЛИСТ**

Техническим специалистом называется лицо, ответственное за установку автомата, за ввод в действие и за программирование функций. Все работы по калибровке должны проводиться только техническим специалистом, у которого, помимо этого, хранится пароль для доступа к программам.



**ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ**

Пользователем называется лицо, загружающее кассеты. Кроме того, пользователь отвечает за очистку автомата (процедура указана в главе 7.0). В случае аварии пользователь вызывает технического специалиста.

**Инструмент, необходимый для технического обслуживания**

Ключ № 1 Сервисный ключ хранится у специалиста по установке и ремонту и у специалиста по обслуживанию

- **торцевые ключи**  
№ 5,5 - 7 - 8 - 10 - 20 - 22
- **рожковые ключи**  
№ 7 - 8 - 10 - 12 - 14

- **отвертки крестовые и плоские**  
(мелкая, средняя, большая)
- **отвертка с тефлоновой ручкой для настройки кофемолки**

- **съёмник стопорных колец**
- **ключ трубный**
- **труборез 90°**
- **ключ универсальный (входит в комплект поставки)**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Инструкции для технического специалиста**

- 1.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- 2.0 ВВЕДЕНИЕ
- 3.0 ТРАНСПОРТИРОВКА
- 4.0 УСТАНОВКА
- 5.0 ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

**Инструкции для пользователя**

- 6.0 ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
- 7.0 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ и КОНСЕРВАЦИЯ
- 8.0 ДЕМОНТАЖ

# Инструкции для технического специалиста

## 1.0 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ (Рис. 1.1)

	TALIA - FESTA
Высота (С) мм	650 (720 с насадкой для кофе)
Ширина (А) мм	395
Глубина *(В) мм	580
Чистый вес кг	31,5
Электропитание	220-240 В; 50/60 Гц
Электропитание *	220 В; 60 Гц
Подключение к эл. сети	Вилка CEE 7/7
Подключение к эл. сети *	Вилка IRAM 2073
Подключение к эл. сети *	Вилка NBR 14136:2001
Подключение к эл. сети *	Вилка BS 1363
Подключение к водопроводу	3/4" газ
Водоснабжение	
от сети под давлением от 0,05 до 0,65 МПа (0,5 и 6,5 бар)	
Уровень шума	LpA <70 дБ(А)

\* Национальные специфические версии

### ЕМКОСТЬ КОНТЕЙНЕРОВ

Контейнер для кофе в зёрнах	3,5 л (1,5 кг)
Отдельный контейнер для растворимых продуктов	1,5 л
Двойной контейнер для растворимых продуктов	3,5 л

**Электрические характеристики моделей указаны на заводской табличке внутри автомата.**

## КОМПОНЕНТЫ АВТОМАТА (Рис. 1.2 - Рис. 1.3)

- 1 Кофейный блок и кофемолка
- 2 Группа выдачи напитков
- 3 Контейнер для кофе в зёрнах
- 4 Отсек для валидатора
- 5 Переключатель
- 6 Подстаканник
- 7 Бойлер для эспрессо и растворимых напитков
- 8 Окно выдачи
- 9 Кнопочная панель
- 10 Плата питания
- 11 Контейнер для кофейной гуши
- 12 Автономная емкость (только в специальных версиях)
- 13 Бойлер для растворимых напитков из полиэфирсульфона (только в версиях автомата для приготовления растворимых напитков)
- 14 Второй бойлер (только в специальных версиях)
- 15 Контейнер для растворимых ингредиентов (только в версиях автомата для приготовления растворимых напитков)
- 16 Сенсорный дисплей 7" (только в специальных версиях)



## 2.0 ВВЕДЕНИЕ

### 2.1 – Важные указания

Проектирование и конструирование данного автомата произведены в полном соответствии с действующими нормативными актами в области безопасности. Она совершенно безопасна для людей, если они следуют инструкциям, касающимся загрузки и очистки, приведенным в настоящем руководстве.

**Технический специалист не должен ни в коем случае снимать защитные приспособления, требующие для этого специальные инструменты.**

Некоторые работы по техобслуживанию (выполняемые исключительно специалистами и обозначенные в руководстве специальной предупреждающей пиктограммой) должны проводиться при открытых дверях и включенного и работающего автомата. В процессе таких работ запрещено приближаться к движущимся частям или участкам с высокой температурой (обозначенным внутри автомата специальными предупреждениями).

В соответствии с нормами безопасности, некоторые работы выполняются исключительно техническим специалистом, и только с его разрешения рабочий, отвечающий за текущее техобслуживание, может быть допущен с специальным работам.

Необходимо изучить и тщательно следовать правилам техники безопасности и предупреждениям об опасности, указанным в данном руководстве, для минимизации рисков при установке, вводе в эксплуатацию, управлении и проведении сервисного обслуживания автомата.

### 2.2 – Предупреждения общего характера



Перед эксплуатацией машины необходимо внимательно и полностью прочитать данное руководство.

Знание информации и предписаний, содержащихся в настоящем руководстве, необходимо для правильного использования машины техническим специалистом, который должен быть предварительно проинструктирован и обучен приемам и методам, необходимым для проведения сервисного обслуживания машины, выполняя только те работы, которые относятся к его компетенции.

Технический специалист должен хорошо знать компоненты машины и их принцип действия.

- Покупатель должен удостовериться в квалификации специалиста и в том, что он владеет информацией, указанной в предоставленной технической документации.  
Несмотря на тщательное соблюдение изготовителем норм безопасности, операторы машины должны быть осведомлены о потенциальных рисках, связанных с обслуживанием машины.
- Настоящее руководство является неотъемлемой частью машины, оно должно постоянно находиться внутри нее вплоть до ее демонтажа и/или выхода ее из строя, чтобы операторы всегда могли ознакомиться с ним.
- В случае утери или повреждения настоящего руководства можно запросить другой экземпляр у изготовителя, сообщив ему заводские номера машины.
- Для надежной работы и оптимизации технических характеристик машины следует использовать только оригинальные запасные части.
- За все изменения вносимые в конструкцию машины без предварительного согласования их с изготовителем, выполненные техническим специалистом или оператором, полностью отвечают указанные лица. Технический специалист / оператор отвечает за выполнение всех необходимых работ по поддержанию надлежащего технического состояния автомата во время его эксплуатации.
- Порча или несанкционированная модификация автомата освобождает производителя от ответственности за ущерб, нанесенный вследствие указанных действий, а также от обязательств по гарантийному ремонту автомата.
- Настоящее руководство содержит технические характеристики автомата в момент ее выпуска с производства; в случае внесения изменений в конструкцию, усовершенствований, отладок аппаратов, произведенным впоследствии, компания «БЬЯНКИ ИНДАСТРИ С.п.А.» не обязана применять их к уже произведенным автоматам или обновлять техническую документацию.
- Компания «БЬЯНКИ ИНДАСТРИ С.п.А.» оставляет за собой право обновлять руководство, размещая его новую редакцию в специальном разделе официального сайта.



Технические проблемы, которые могут возникнуть, легко решаются с помощью настоящего руководства; для получения дополнительной информации следует обратиться к дистрибьютору, у которого был приобретен аппарат, или в техническую службу по следующему номеру:

**+039. 035.45.02.111**

При обращении следует указать:

Заводской номер и модель, приведенные на заводской табличке (Рис.2.1).

«БЬЯНКИ ИНДАСТРИ С.п.А.» снимает с себя всякую ответственность за ущерб, нанесенный людям или имуществу вследствие:

- неправильной установки
  - ненадлежащего электро- и водоснабжения
  - неправильного ухода и техобслуживания
  - внесения несанкционированных изменений в конструкцию автомата
  - использования автомата не по назначению
  - использования неоригинальных запасных частей
- Компания «БЬЯНКИ ИНДАСТРИ С.п.А.» не возмещает убытки вследствие выхода автоматов из строя.
- Работы по установке и техобслуживанию должны проводиться исключительно квалифицированным техническим персоналом, предварительно обученным выполнять такие функции.
- Для загрузки автомата следует использовать только специальные предназначенные для этого продукты.
- Данный автомат не может быть установлен на улице, его следует размещать в сухих помещениях с температурой от +5°C до +32°C и относительной влажностью не выше 65%. В противном случае необходимо использовать защитный кожух, обеспечивающий такие же условия. Ее не следует устанавливать в помещениях, в которых применяются струи воды для уборки (как, например, в промышленных, обычных кухнях и в подобных местах...). Не допускается направлять струи воды непосредственно на аппарат.

### 2.3 – Нормы безопасности



Перед эксплуатацией автомата необходимо внимательно и полностью прочитать настоящее руководство.

- Работы по установке и техобслуживанию должны проводиться исключительно квалифицированным техническим персоналом.
- Технический специалист ни в коем случае не должен производить какие-либо действия с частями автомата, защитные крышки которых заблокированы и требуют специальных приспособлений для демонтажа.
- Изучение и неукоснительное следование правилам техники безопасности и предупреждениям об опасности, указанным в данном руководстве, является обязательным условием для минимизации рисков при установке, вводе в эксплуатацию, управлении и сервисном обслуживании автомата.



Всегда отключать СИЛОВОЙ КАБЕЛЬ перед выполнением сервисных работ и мойкой автомата.



**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ СНЯТЬ ЗАЩИТНЫЕ КОЖУХИ ДО ОХЛАЖДЕНИЯ НАГРЕТЫХ ЧАСТЕЙ!**

- Для надежной работы и оптимизации технических характеристик автомата следует использовать только оригинальные запасные части.
- Для обеспечения бесперебойной работы автомата его следует размещать в сухих помещениях с температурой от +5°C до +32°C и относительной влажностью не выше 65%. В противном случае необходимо использовать защитный кожух, обеспечивающий такие же условия. Для обеспечения надёжной работы автомата его необходимо содержать в чистоте.
- Если при установке будет обнаружено, что условия эксплуатации не соответствуют требованиям руководства или могут измениться в будущем, перед использованием автомата следует обратиться к изготовителю.
- Кроме того, следует убедиться, что правила эксплуатации данного автомата не противоречат требованиям национальных или территориальных нормативных актов.
- Аппарат снабжен датчиками максимальной температуры clixop (Рис.2.2). В случае срабатывания при достижении заданной температуры, необходимо их вернуть в исходное состояние при помощи рычажка красного цвета, расположенного в центре датчика clixop (Рис.2.2). Если вместо рычажка находится встроенная красная кнопка, для возврата датчика clixop в исходное состояние используйте шпильку, которая находится на ключе, входящем в комплект поставки.

Аппарат может использоваться детьми не младше 8 лет и лицами со сниженными физическими, сенсорными или ментальными способностями, а также лицами без опыта обращения с аппаратом или необходимых знаний, если они пользуются аппаратом под наблюдением других лиц или получили необходимые инструкции по безопасному обращению с аппаратом и о связанных с ним рисках. Дети не должны играть с аппаратом. Очистка и уход, которые должны выполняться пользователем, не могут производиться детьми без наблюдения взрослых.

**Доступ к служебной зоне разрешен только персоналу, обладающему специальными знаниями и опытом обращения с аппаратом.**



### 3.0 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ КОФЕМАШИНЫ

#### 3.1 Перемещение и транспортировка (Рис.3.1)

Транспортировка автомата осуществляется компетентным персоналом. Аппарат поставляется в картонной коробке; для перевозки следует использовать автопогрузчик, способный выдержать такой вес, и перевозить автомат на малой скорости, чтобы избежать опрокидывания или опасного смещения.

Транспортировка осуществляется средствами, позволяющими поддерживать температуру от -20 до +60°C. Не допускается:

- поднимать аппарат с помощью тросов или толкателей
- волочить аппарат
- переворачивать или кантовать аппарат при транспортировке
- толкать аппарат

Избегать того, чтобы аппарат:

- подвергался ударам
- был заставлен сверху другими грузами
- подвергался воздействию дождя, мороза или источников тепла
- размещался в местах с повышенной влажностью

Компания-изготовитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный вследствие частичного или полного несоблюдения приведенных выше указаний.

#### 3.2 Хранение

При хранении не допускается ставить аппараты друг на друга, следует хранить их в вертикальном положении, в сухих помещениях при температуре от 2 до 40°C и относительной влажности не выше 65%.

#### 3.3 Упаковка

Аппарат защищен панелями из полистирола или картона и прозрачной пленкой из полипропилена (Рис.3.2).

Аппарат поставляется в упаковке, с обеспечением также защиты от механического воздействия и от воздействия окружающей среды.

Упаковка содержит следующие этикетки с указаниями:

- обращаться бережно
- не переворачивать
- беречь от дождя
- не ставить грузы сверху
- хранить вдали от источников тепла
- не удароустойчиво
- тип и заводской номер автомата

#### 3.4 Получение

В момент получения автомата необходимо убедиться в отсутствии повреждений, полученных во время транспортировки.



После транспортировки упаковка должна оставаться целостной, то есть:

- На оболочке контейнера не должно быть вмятин, следов от ударов, деформаций или повреждений.
- На упаковке не должно быть влажных участков или признаков воздействия дождя, мороза или жара.
- На упаковке не должно быть следов неправильного обращения.

При наличии повреждений любого рода следует немедленно оформить жалобу на перевозчика.

#### 3.5 Распаковка

– Распакуйте автомат, сняв полистирольные панели и вынув его из коробки (Рис.3.2)

– Убрать ключ из отсека для раздачи напитков (Рис.3.3).

Открыть дверь автомата и снять клейкую ленту со следующих компонентов:

- крышка механизма приёма монет / клавиатура для банковских карт;
- контейнеров для продуктов.



Упаковочный материал нельзя оставлять доступным для других, так как это потенциальные источники загрязнения окружающей среды. Для утилизации материалов обратиться к уполномоченным компаниям.



## 4.0 УСТАНОВКА



### 4.1 Расположение

- При установке вблизи стены задняя панель должна находиться как минимум в 5 см от нее (Рис.4.1), чтобы обеспечить вентиляцию. Ни в коем случае нельзя накрывать машину какими-либо тканями и подобными материалами.
  - Наклон машины не должен превышать 2°.
- Установите необходимый угол, отрегулировав высоту четырех ножек у основания автомата (Рис.4.2)



**ВНИМАНИЕ!** Запрещается устанавливать аппарат вблизи воспламеняющихся предметов. Минимальное расстояние должно составлять не менее 30 см.

«БЬЯНКИ ИНДАСТРИ С.п.А.» снимает с себя ответственность за неполадки, возникшие вследствие несоблюдения правил установки.

Для того, чтобы случайно упавшие продукты не пачкали пол, при необходимости, под машину укладывается защитное покрытие, достаточно широкое, чтобы закрыть рабочее пространство автомата.

### 4.2 Подключение к водопроводной сети (специальные версии для питания от водопроводной сети)

Перед подключением водоснабжения следует убедиться в том, что:

- вода пригодна для питья (возможно, прибегнув к услугам лаборатории);
  - установить, если это не было сделано раньше, кран в доступном месте, чтобы отсечь аппарат от водопроводной сети, когда в этом возникнет необходимость (Рис.4.3);
  - перед подключением водоснабжения выпустить немного воды из крана, чтобы удалить остатки примесей и грязи (Рис.4.4);
  - подсоединить кран к аппарату, используя с этой целью трубу, подходящую для контакта с пищевыми продуктами и способной выдерживать давление в сети. (Рис.4.5);
  - давление должно составлять от 0,05 до 0,65 МПа (0,5 и 6,5 бар).
- Подсоединить, там, где это нужно, трубу, входящую в комплект, соответствующую требованиям нормативного документа "IEC 61770" (МЭК 61770);
- предусмотренное крепление: газ 3/4" (Рис.4.6);
  - к аппарату может идти в комплекте картридж фильтра для воды, если предусмотрено его использование, картридж должен быть установлен до выполнения работ по "Первой установке";
  - новые комплекты шлангов, поставляемые с автоматом, должны использоваться, в случае замены соединительной трубы, подходящей к водопроводу. Не используйте повторно замененную трубу;
  - для обеспечения правильной работы раздатчика и регулярного ухода рекомендуется проверять жесткость подаваемой воды (<14 °f).

### 4.3 Автономная емкость (специальные версии, снабженные резервуаром для питьевой воды)

Перед включением и вводом в эксплуатацию автомата необходимо наполнить водой резервуар, установленный в задней части автомата, что выполняется непосредственно пользователем.

Для этого следует:

- поднять крышку, накрывающую верхнюю часть автомата (Рис.4.7).
- наполнить резервуар до максимального уровня, обозначенного этикеткой, прикрепленной к резервуару (Рис.4.8)
- о достижении максимального уровня сигнализирует также красный поплавок в верхней части резервуара (Рис.4.9), который при достижении максимального уровня выскакивает из своего паза



(Рис.4.9).

Максимальная вместимость резервуара - 3,8 л.

**ВНИМАНИЕ!** Во время наполнения резервуара водой аппарат должен быть выключен и отсоединен от электрической сети.

### 4.4 Подключение к электрической сети

Машина предназначена для работы под однофазным напряжением 220-240 В; 50/60 Гц (220 В; 60 Гц)\*.

При подключении следует убедиться, что данные заводской таблички совпадают с параметрами сети, в частности:

Рекомендуется удостовериться в то, что:

- напряжение сети не имеет перепадов, превышающих ± 6%;
- силовая линия выдерживает нагрузку автомата и снабжена дифференциальным автоматом с характеристиками, позволяющими выдерживать максимальную требуемую нагрузку;
- аппарат установлен таким образом, чтобы вилку можно было легко вставлять и вынимать из розетки.

Аппарат должен быть заземлен в соответствии с действующими нормами.

В этой связи следует убедиться в том, что подсоединение заземляющего кабеля к аппарату выполнено правильно и соответствует национальным и европейским нормам электрической безопасности.

При необходимости обратиться к квалифицированным специалистам для проверки автомата.

- К аппарату прилагается силовой кабель H05VV-F 3x1,5 мм<sup>2</sup> с вилкой CEE 7/7 (вилка NBR 14136:2001 – вилка Iram 2073 – вилка BS 1363)\* (Рис.4.10).
- Розетки, которые не совместимы с розетками автомата, должны быть заменены (Рис.4.11).
- Не допускается использовать удлинители, адаптеры и/или многогнездовые розетки (Рис.4.11).



«БЬЯНКИ ИНДАСТРИ С.п.А.» не несет ответственности за ущерб, причиненный вследствие частичного или полного несоблюдения приведенных выше предупреждений.

В случае повреждения силового кабеля необходимо немедленно отключить питание.

### Замена силовых кабелей выполняется квалифицированным персоналом

\* Специфические национальные версии

### 4.5 Ввод в эксплуатацию

Аппарат снабжен соединительным кабелем для подключения к электрической сети (Рис.4.12) и выключателем, прерывающим напряжение для всех пользователей (Рис. 4.13).

Если для проведения текущего техобслуживания или аварийного ремонта потребуется работать внутри автомата, необходимо изолировать действующие аппараты с помощью выключателя (Рис. 4.14).



Под напряжением остается клеммная коробка силового кабеля (Рис.4.15).

- При выполнении некоторых операций следует работать при открытой двери и включенной машине.



Открытие и включение автомата при открытой двери поручаются исключительно сотрудникам, допущенным к выполнению таких работ. Не допускается оставлять аппарат открытым.

При каждом включении автомата запускается процесс диагностики, необходимый для проверки состояния периферических частей и восстановления функций движущихся компонентов.

### 4.6 Установка

#### 4.6.1 Заполнение гидравлического контура

#### ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ

Процедура установки подходит для автомата с одним и с двумя бойлерами. В частности, с бойлером для эспрессо и бойлером предварительного подогрева в автоматах с бойлером для растворимого кофе, подключенных к водоснабжению.

Покидая производственные линии, автомат будет проходить ПЕРВУЮ УСТАНОВКУ.

После доставки оператор подключит его только к источнику подачи воды и источнику электропитания.

#### Аппараты с бойлером для эспрессо

Последовательность действий:

- Включение автомата (см. Рис.4.14).
- Режим первичной установки (см. специальный параграф), при первом запуске автомата производится автономная настройка, и бойлер для эспрессо наполнится 300 куб. см воды через входные сопла. Затем потребуются ввести дату установки автомата. После подтверждения даты аппарат выдерживает 10 секунд, после чего начинает нагревать воду в бойлере.

#### Аппараты с бойлером для растворимого кофе:

- Включение автомата (см. Рис.4.14).
- Режим первичной установки (см. специальный параграф), при первом запуске машины производится автономная настройка, и бойлер для растворимого кофе наполнится до датчика максимального уровня; после этого на 5 секунд включается насос для воды. Затем потребуются ввести дату установки автомата. После подтверждения даты аппарат выдерживает 10 секунд, после чего начинает нагревать воду в бойлере.





#### 4.6.2 Промывка частей, контактирующих с пищевыми продуктами

При включенной машине промыть смесители, нажав на кнопки в порядке, показанном в служебных функциях. Таким способом смывается грязь с бойлера для кофе и бойлера для растворимых напитков.

- Тщательно вымыть руки.
- Использовать очищающие средства, подходящие для использования при контакте с пищевыми продуктами, в соответствии с нормами НАССР (применяемыми организацией).



Перед извлечением контейнера опустите крышку, чтобы предотвратить случайное попадание растворимого продукта внутрь (Рис. 4.16).

- Вынуть все контейнеры для продуктов (Рис.4.17).
- Снять с них крышки и лотки для продуктов (Рис.4.18). погрузить их в заранее приготовленный раствор.
- Снять все транспортеры для порошковых продуктов, воронки для воды, камеры и крыльчатку для взбивания, силиконовые трубы и погрузить все эти части в подготовленный раствор (Рис.4.19).
- Салфеткой, смоченной в растворе, очистить основания миксеров (Рис.4.20).
- Время выдерживания деталей в растворе указано на упаковке.
- Вынуть детали из раствора, обильно промыть водой, тщательно вытереть и заново установить.
- После повторной установки контейнера поднять клапан для восстановления правильной работы (Рис. 4.21).



Для большей безопасности после повторной установки деталей рекомендуется включить автоматическую промывку для удаления возможных остатков грязи.

#### 4.6.3 Установка платежных устройств

Аппарат поставляется без устройства для оплаты:

Установка устройства для оплаты производится техническим специалистом. Валидатор 12-24 В устанавливается для систем оплаты Executive/MDB.

Компания «**Бьянки Индастри**» не несет ответственности за ущерб, нанесенный машине, имуществу или людям вследствие неправильной установки.

Системы с параллельным протоколом подключаются непосредственно к плате Master. Серийные системы «executive» требуют установки платежных устройств КИТ, поставляемых отдельно.

После установки выполняются программирование и настройка.

В главе «6.0 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ» приведены инструкции по установке параметров, соответствующих используемой системе.

#### 4.7 Загрузка продуктов (при выключенной машине)

Существуют два способа загрузки: оставить контейнеры на месте и открыть верхнюю дверцу для загрузки (см. Рис. 4.7) или вытащить каждый отдельный контейнер и наполнить его.

- Для загрузки гранулированного кофе необходимо закрыть закрывающую пластину. Перед тем, как выдвинуть контейнер (Рис. 4.22).
- Поднять крышки контейнеров и наполнить их продуктами, как указано на табличке (Рис. 4.23- 4.24).
- Следить за тем, чтобы не образовывалось комков, избегать прессования продукта и не использовать слишком большое его количество, чтобы продукт не испортился и не выдохся.

Вместимость каждого контейнера приведена в разделе «ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ».

#### СБОР ЧАШЕК И ЛОЖЕК

Аппарат не оснащен автоматическими раздатчиками стаканов и шпателей.

Следовательно, пользователь самостоятельно получает их в специальных автоматах, расположенных рядом с машиной и устанавливает их надлежащим образом в нишу выдачи (Рис. 4.25 - 4.26).

Кроме того, можно запросить о поставке специальной подставки для установки в нише выдачи кофейника (оба товара поставляются по запросу), как указано (Рис. 4.27- 4.28).

#### ВЫДАЧА САХАРА

Стандартная версия автомата не предусматривает выдачи сахара, следовательно, пользователь самостоятельно подслащивает напитки.

#### 4.8 Режим перед автоматической настройкой

При первом запуске машины производится автоматическая настройка.

Цель данного режима - избежать необходимости выполнения ручных настроек и переключений после того, как заполнен гидравлический контур.

#### Машины с бойлером для эспрессо

При включении машины вода заполняет воздушный промежуток.

Когда поплавок окажется наверху, машина начнет автоматическую загрузку воды до тех пор, пока крыльчатка не отсчитает 300 куб. см воды (после чего вода подается через электромагнитные клапаны).

Процедура выполняется при выключенном сопротивлении.

#### Машины с бойлером для растворимых напитков

При включении автомата бойлер для растворимых напитков наполняется до достижения им датчика максимального уровня; на 5 секунд включается насос (после чего вода подается через электромагнитные клапаны).

Процедура выполняется при выключенном сопротивлении.

По окончании операций потребуется ввести дату установки.

16 / 02 / 2019



## 5.0 ОПИСАНИЕ РАБОТЫ

Аппарат предназначен для разлива напитков, приготовленных в результате смешивания пищевых продуктов с водой (путем вливания в случае кофе эспрессо).

С этой целью следует использовать продукты, указанные производителем и пригодные для разлива в открытую тару.

Сахар, пластиковые стаканы и ложки для размешивания сахара будут предоставлены в распоряжение пользователей, поскольку не выдаются автоматически аппаратом.

Напитки следует употреблять на месте и ни в коем случае не оставлять их для последующего употребления.

### КОФЕ ЭСПРЕССО

Этот процесс предусмотрен для моделей, оснащенных блоком для приготовления эспрессо.

- Запускается кофейная мельница, работающая до тех пор, пока не будет готова доза кофе, установленная дозатором (Рис.5.1).
- Включается электромагнит дозатора, открывающий люк, из которого кофе высыпается в инфузионный стакан.
- Запускается мотор-редуктор группы вращения, который приводит его в положение раздачи и одновременно спрессовывает молотый кофе (Рис.5.2).
- Включается насос, выдающий из бойлера для кофе нужный объем воды и управляемый специальным электронным устройством (расходомером), (Рис.5.3).
- Мотор-редуктор кофейной группы снова включается, чтобы привести автомат в режим ожидания; во время этого движения использованная кофейная гуща выбрасывается (Рис.5.4).

Последовательность этих операций (помол и сброс кофе) может производиться в обратном порядке в зависимости от типа программы.

### ЭСПРЕССО (Машины, оснащенные блоком со сменной камерой)

Этот процесс предусмотрен для машин, оснащенных блоком для эспрессо со сменной камерой и таймером времени помола (Рис. 5.5) (молотый кофе подается в блок без механической дозировки).

#### Помол

- После выбора напитка с эспрессо запускается помол, таймер которого настраивается техническим специалистом в зависимости от дозы (Рис. 5.6).
- Молотый кофе высыпается прямо в стакан кофейного блока (расположенным под желобом для кофе) (Рис. 5.7)

#### Блок выдачи

- Путем нажатия на клапан запускается мотор -редуктор вращения блока, чтобы привести его в позицию выдачи (Рис. 5.8).

#### Прессование

- Включается насос для кофе и открывается электромагнитный клапан, запускающий верхний клапан, гидравлическая тяга (которая настраивается посредством регулирования толчкового давления) выталкивает клапан внутрь инфузора, в результате чего спрессовывается таблетка с кофе (Рис. 5.9). После прессовки загрузочный клапан закрывается.

#### Предварительная инфузия (если запрограммирована)

- По окончании прессовки машина запускает процесс предварительной инфузии.

Открывается электромагнитный клапан для кофе и остается открытым, пока не будет выдано нужное количество воды для предварительной инфузии. После этого электромагнитный клапан закрывается.

По окончании предварительной инфузии машина проверяет степень прессовки кофе, при необходимости повторяя процесс путем открытия электромагнитного клапана для воды вплоть до достижения нужной степени прессовки (см. фазу "Прессование").

#### Инфузия

- По окончании прессования таблетки открывается электромагнитный клапан для кофе, подающий нужное количество воды под контролем специального электронного устройства (расходомера).

#### Отжим

- После выдачи воды электромагнитный клапан для кофе отключается, включается электромагнитный клапан наполнения воды (на заданное время), в результате чего верхний клапан опускается, спрессовывая и отжимая таблетку кофе. Вода, оставшаяся после прессования, удаляется через 3-й желоб (слив) электромагнитного клапана подачи кофе.
- После отжима сбрасывается давление внутри верхнего клапана (закрывается электромагнитный клапан загрузки и открывается спускной клапан), чтобы полностью вернуть его на место.

#### Возврат

- После возврата клапана снова активируется мотор-редуктор кофейного блока для возврата его в исходное положение готовности к новому рабочему циклу (Рис. 5.10 - поз. 1).
- Одновременно выбрасывается использованная таблетка кофе (Рис. 5.10- поз. 2).

## РАСТВОРИМЫЕ НАПИТКИ

В зависимости от вида нужного напитка и модели автомата, для приготовления напитка запускаются описанные ниже процессы.

- Включается, при наличии, блендер (Рис.5.11).
- Электромагнитный клапан, установленный на бойлере для растворимых напитков (Рис.5.12) или на бойлере для кофе (Рис.5.13), погружает в блендер нужное количество воды.
- Мотор-редуктор для растворимого продукта включает винтовой транспортер для отсыпки нужного количества продукта в блендер (в некоторых версиях несколько видов продуктов попадают в один смеситель) (Рис. 5.14).
- После подачи предустановленного количества воды и порошка, по окончании запрограммированного времени блендер отключается .

## 5.1 КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

### 5.2 Комплект для основания автомата

По запросу поставляется основание, на которое устанавливается машина модели TALIA-FESTA.

В комплект входят:

- желоб для сброса кофейной гущи
- труба конвейера для кофейной гущи
- воронка для сброса жидкостей
- ведро для сбора сточных вод
- лоток для сбора гущи
- микро-выключатель и поплавков "Переполнено"

Для монтажа и подсоединения основания к машине следует выполнить следующие действия:



**Основание обязательно должно быть прикреплено к стене с помощью пластины, входящей в комплект поставки.**

- Прикрепить к стене кронштейн, входящий в комплект поставки, с помощью шурупов М6 и дюбелей подходящего размера (Рис. 5.15).
- Прислонить основание к кронштейну (Рис. 5.16) и прикрепить к нему, используя гайки, входящие в комплект поставки (Рис. 5.17).
- Установить аппарат на основание (Рис. 5.18).
- Открутить и снять 4 ножки, поставляемые в комплекте с аппаратом (Рис. 5.19), прикрепить аппарат к основанию с помощью 4 болтов, поставляемых в комплекте (Рис. 5.20).

### 5.2.1 Установка желоба для сброса кофейной гущи

Снять лоток для жидких отходов и лоток для кофейной гущи. Не забудьте:

- Вытащить диск со дна автомата, отломив для этого язычки, которыми он крепится (Рис. 5.21).
- Ввести трубу конвейера в образовавшееся отверстие (Рис. 5.22).

Вставить желоб для сброса кофейной гущи, прикрепив втулку, расположенную на верхнем крае, в специальную петлю в подставке автомата (Рис. 5.23).

### 5.2.2 Сбор жидких отходов

- Снять лоток и сделать отверстие для сброса (Рис.5.24).
- Вставить воронку для сброса жидких отходов в специальную подставку (если ее еще там нет) (Рис.5.25).
- Заново установить лоток для сбора жидких отходов, удостоверившись в наличии ведра в нижнем углублении (Рис.5.26).
- Вложить в ведро поплавков, сигнализирующий о максимальном уровне жидкости.
- Если аппарат уже подключен к водоснабжению, установите микро-выключатель на крепежном уголке, как показано на рисунке 5.27, отсоедините красный и желтый провода (Рис. 5.28) и подсоедините их к черным проводам (Рис. 5.29) микро-выключателя поплавка, расположенного внутри основания над ведром.

# Инструкции для пользователя

## 6.0 ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

### 6.1 ПАРОЛЬ

Используемая логика программирования предусматривает, при включении, осуществляемом с помощью кнопки PROG (расположенной на плате CPU на внутренней стороне дверцы), ввод пароля, открывающего доступ к единому меню программирования.

Для облегчения и ускорения операций управление паролями можно разделить следующим образом:

PWD 1 – Сокращенное меню программирования (00001)

PWD 2 – Меню продаж (00000)

### 6.2 МЕНЮ АВТОМАТА

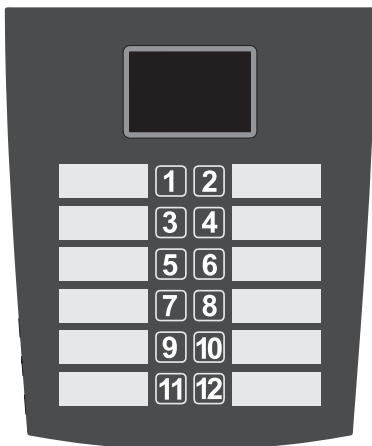
PWD 1 открывает доступ к меню автомата. Процедура доступа к меню: нажать на кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЕ, ввести пароль и нажать на клавишу ВХОД.

Ниже приведено меню программирования автомата.

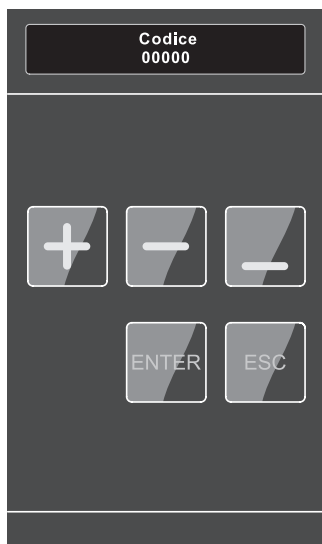
**Клавиши настроек имеют следующие значения:**

**Мембранная клавиатура:**

- P1 Увеличить параметр
- P2 Выход
- P3 Уменьшить параметр
- P5 Перемещать курсор
- P7 Вход



**Сенсорная клавиатура 7”:**



### 6.3 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Доступ к техобслуживанию осуществляется при нажатии кнопки «Обслуживание». В первой строчке дисплея отображается надпись 'Техобслуживание xxx', где xxx – температура бойлера, а второй строчке показываются полученные аварийные сигналы.

При двойном нажатии кнопки «Обслуживание» из цепи исключается фаза ожидания нагрева, что позволяет проводить проверку и при нештатной температуре. При нажатии клавиши температура рабочего бойлера будет отображаться в виде прокрутки.

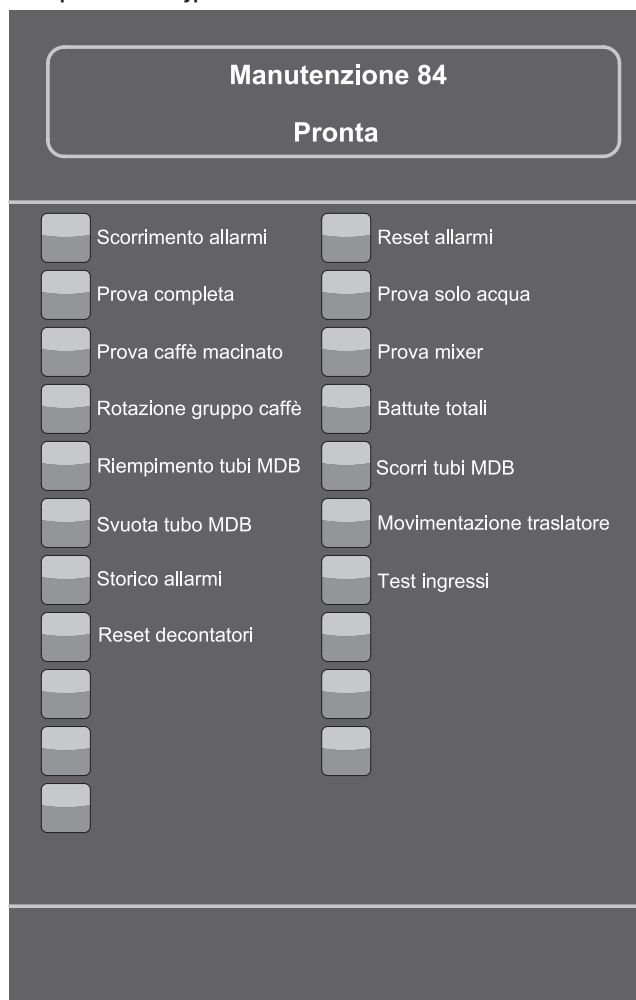
При удержании клавиши техобслуживания в течение 5 секунд производится перезапуск в связи с неполадками в сточной системе (для всех версий автомата).

**Клавиши техобслуживания имеют следующие значения:**

**Механическая кнопочная панель**

- P1: Просмотр аварийных сигналов / Функция второго уровня
- P2: Функция сброса аварийных сигналов
- P3: Журнал аварийных сигналов / Тестовый запуск завершен (функция второго уровня)
- P4: Проверка воды
- P5: Проверка миксера
- P6: Движения блока / Перезарядка пополнения (функция второго уровня)
- P7: Отображение всех выдач / заполнение труб MDB (функция второго уровня)
- P8: Очистка / Опорожнение труб MDB (функция второго уровня)

**Сенсорная клавиатура**



**ВНИМАНИЕ:** Изображенное здесь меню может иметь различия в командах и в их расположении, в зависимости от комплекта, установленного в машине.



## 7.0 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРОСТОЙ

### 7.1 Очистка и загрузка



Для обеспечения бесперебойной работы автомата необходимо регулярно выполнять ряд действий. Некоторые из них необходимо неукоснительно выполнять в целях соблюдения действующих санитарных норм. Эти действия, в отсутствие иных указаний, выполняются при открытом и выключенном аппарате; очистка машины производится до загрузки продуктов. Для обеспечения нормальной работы аппарат должен быть установлен в помещениях с температурой от +5°C до +32°C и влажностью не выше 65% или в противном случае необходимо использовать защитный кожух, обеспечивающий такие же условия. Не допускается устанавливать автомат в помещениях, в которых применяются струи воды для уборки (как, например, в промышленных, обычных кухнях и в подобных местах...). Не направлять струи воды прямо на аппарат.

ВИД РАБОТ	ВРЕМЯ / КОЛ-ВО ВЫДАЧ	
	КАЖДЫЙ ДЕНЬ	КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ
Вынуть и вымыть дезинфицирующим средством все части в зоне выдачи *(см. пар. 4.6.2)	●	
Вымыть дезинфицирующим средством нишу выдачи*	●	
Опорожнить контейнер с кофейной гущей и вымыть его дезинфицирующим средством *	●	
Выдвинуть все контейнеры и протереть влажной салфеткой места, на которых они установлены, а также дно и наружную поверхность автомата, в частности, зону выдачи, после чего обработать дезинфицирующим средством* (см. пар. 7.3.1)		●
Влажной салфеткой очистить сенсорные дисплеи и кнопочные панели SAW	●	

\*Использовать очищающие средства, подходящие для применения вблизи пищевых продуктов, в соответствии с нормами НАССР (принятыми собственной компанией).

#### 7.1.1 Регулярная очистка силами ремонтника

**Первая операция.** Утилизация отходов, содержащихся в мусорных баках (грязные стаканы, ложки, бумага, салфетки и т. д.). после утилизации отходов можно приступать к уборке помещения.

- убрать крупный мусор
- продезинфицировать полы и стены в радиусе 1 м от автомата
- по завершении этих работ открыть аппарат

#### 7.1.2 Рекомендуемый ежедневный уход

Цель – предотвратить размножение бактерий в зонах контакта с пищевыми продуктами.



При выполнении очистки придерживаться правил, указанных в главе 7.3.1

Выполнить следующие действия:

- вымыть все видимые части зоны выдачи (Рис.7.1 - Рис.7.2)
- конвейеры и желоба для порошковых продуктов (Рис.7.3-поз.1)
- конвейер для воды (2), камеру для смешивания (3), лопасти блендера (4)
- стопорное кольцо (Рис.7.3-поз.5)
- силиконовые трубы выдачи
- нишу выдачи (Рис.7.4)
- желоб и воронку для кофе (Рис.7.5)

Перед повторной установкой тщательно вытереть все детали

- Очистить блок от остатков кофейного порошка; для облегчения работы можно вынуть блок из гнезда (Рис.7.6).
- Опорожнить контейнер для кофейной гущи (Рис.7.7)

#### 7.1.3 Ежедневная очистка

Выдвинуть все контейнеры и протереть влажной салфеткой места, на которых они установлены, а также дно и наружную поверхность автомата, в частности, зону выдачи (см. Рис.7.1 - 7.2).

#### 7.1.4 Загрузка продуктов

При необходимости загружать продукты и/или расходные материалы в аппарат.

При этом руководствоваться правилами по первичной установке

глава 4.7.

#### 7.1.5 Очистка контейнера с кофейной гущей и лотка для жидкостей

Машина снабжена отстойником для кофейной гущи. Когда отстойник наполняется, на дисплее автомата появляется надпись “кофейная гуща”.

При появлении надписи необходимо опорожнить контейнер и вернуть отстойник на место следующим образом:

- Открыть дверцу автомата.
- Вынуть контейнер для кофейной гущи (см. Рис.7.7) и опорожнить его.
- Вымыть контейнер дезинфицирующим раствором.
- Войти в меню техобслуживания и выбрать строку “загрузка отстойников” или удерживать нажатием клавишу техобслуживания в течение 5 секунд, в результате чего производится перезагрузка в связи с ошибкой (все версии автомата).

Аппарат снабжен лотком для сбора жидкостей и поплавком с датчиком уровня (Рис. 7.8). Когда лоток для сбора жидкостей заполняется, аппарат выдает на дисплей сообщение “переполнено”. Для опорожнения лотка следует выполнить следующие действия:

- Открыть дверцу автомата.
- Вынуть лоток для жидкостей (см. Рис.7.9) и опорожнить его.
- Вымыть лоток дезинфицирующим раствором.

Сообщение “переполнено” удаляется само, после повторной установки пустого лотка в аппарат она перезагружается сама.



#### 7.2 Рекомендуемый уход

Компания Bianchi Industry гарантирует надлежащую работу машины только при условии проведения профилактического техобслуживания с соблюдением предписаний, приведенных в следующей таблице:

ВИД РАБОТ	Кол-во выдач					
	5000	10000	20000	30/40000	50000	70/80000
Общий осмотр и замена частей (при необходимости) - (бойлер -электромагнитные клапаны – трехходовой электромагнитный клапан – уплотнители кофейных блоков и клапаны блока-кофейные блоки и клапаны блока)		●				
Смазка движущихся частей блока (при необходимости)		●				
Проверка вакуумного клапана, смазка и замена уплотнителей (при необходимости)	●					
Замена мельниц и подшипников мельниц					●	
Проверка и замена уплотнителей миксера (при необходимости)					●	
Декальцинация бойлера для растворимых напитков и бойлера с теплообменником						●

**Примечание:** В наличии дезинфекционный набор для очистки и профилактического техобслуживания автомата. Такой набор позволяет заменить все части, подлежащие проверке и техобслуживанию с тем, чтобы можно было выполнить очистку и техобслуживание, сократив период простоя автомата.

#### 7.2.1 Текущее и аварийное техобслуживание

Операции, описанные в данном разделе, носят рекомендательный характер, так как зависят от различных переменных, таких как: жесткость воды, влажности, используемых продуктов, условий и объема работ и т. д.



При проведении любых работ, требующих демонтажа компонентов автомата, следует убедиться в том, что она выключена.

Следующие операции выполняются квалифицированным персоналом.

Если работы должны проводиться при включенном аппарате, они должны выполняться специально обученным персоналом.

Для более сложных работ, таких как удаление накипи с бойлера, требуется хорошее знание работы с аппаратом.

Ежемесячно проводить дезинфекцию всех частей, контактирующих с пищевыми продуктами, с использованием очищающих средств, подходящих для применения вблизи пищевых продуктов, с соблюдением всех норм НАССР и указаний, приведенных в главе 4.6.2.

#### 7.2.2 Техобслуживание кофейного блока и клапана

Рекомендуется ежемесячно извлекать блок и тщательно промывать его горячей водой. Кофейный блок при этом должен находиться в исходном положении.

Если аппарат оснащен блоком со сменной камерой, следует отсоединить трубку, указанную на Рис. 7.10, затем, что касается как стандартного блока, так и блока со сменной камерой, открутить рукоятку поз. 1, повернуть рычаг 2 (Рис. 7.11) и извлечь весь кофейный блок.

- Чтобы извлечь стандартный поршень, следует отсоединить трубку, указанную на Рис.7.12, вытащить стопорный штифт (Рис.7.13 - поз.3) и вытащить поршень из бойлера.



- Если автомат оборудован отсеком с переменным объёмом, снимите трубку, как показано на Рис. 7.12, открутите стопорную гайку (Рис. 7.14 - поз. 4) на штоке поршня и снимите поршень с бойлера.

Каждые 10000 операций, или в любом случае ежемесячно, рекомендуются смазывать все подвижные компоненты групп, используя силиконовую смазку для пищевого применения (рис. 7.15):

- нижний поршень фильтра (5);
- соединительную штангу (6);
- направляющую поршня (7);

После каждых 10 000 подач рекомендуется проверять и, при необходимости, заменять прокладку и фильтры:

- прокладки;
- открутить болт (Рис. 7.16), вынуть фильтр, при необходимости заменить его;
- повторно установить все детали в обратном порядке.

#### ПОРЯДОК ПРОВЕРКИ СИНХРОНИЗАЦИИ КОФЕЙНОГО БЛОКА

Убедитесь, что во время простоя индекс подачи равен индексу ступени (см. Рис. 7.17)

#### Доступ к внутренним частям

Для доступа к внутренним частям автомата (насосам, бойлеру для кофе эспрессо, электромагнитным клапанам, электрическим соединениям и т. д.):

- отключить автомат от электрической сети и от водоснабжения;
- ослабить крепёжные винты, расположенные на задней части автомата (Рис. 7.18), сдвинуть заднюю часть вверх и снять её (Рис. 7.19).

### 7.3 Процедуры техобслуживания и дезинфекции

#### Рекомендуемое оборудование:

- Для тех, кто отвечает за заполнение и техническое обслуживание автомата, рекомендуется следующее оборудование:
- чемоданчик с инструментами;
- чистая спецодежда;
- одноразовые перчатки;
- зажимы для перекрытия труб;
- рулон пищевой бумаги;
- деревянная или пластиковая палка;
- очищающее средство;
- дезинфицирующее средство;
- знак "Автомат не работает";
- маленький столик для инструментов (опционально).

#### Не допускается использовать:

- губки, мочалки, ветошь;
- отвертки или металлические предметы.

#### 7.3.1 Дезинфекция



#### ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Рабочие и технические специалисты, контактирующие с пищевыми продуктами, должны тщательно следить за личной гигиеной и чистой одеждой.

В частности, перед началом любых работ на автомате следует:

- надеть защитную или, по крайней мере, подходящую обувь;
- тщательно вымыть руки;
- ногти должны быть короткими, чистыми и без лака;
- волосы должны быть короткими и чистыми;
- в ходе работ по техобслуживанию не чесаться;
- во время работ не курить и не есть;
- не прикасаться ко рту, волосам, носу во время работы;
- не надевать кольца, браслеты, часы;
- закрывать раны;
- не пользоваться парфюмерией с сильным запахом.

В основном загрязнение пищи происходит через руки, поэтому напоминаем о том, что руки следует мыть:

- перед началом работы с автоматом;
- после пользования туалетом;
- после прикасания к волосам, сморкания, приема пищи;
- после обращения с химическими очищающими средствами;
- после рукопожатий.

При использовании защитных перчаток следует менять их после каждого контакта с загрязненными предметами.

#### Правила гигиены:

- использовать дезинфицирующие средства.

Дезинфицирующие средства уничтожают микроорганизмы, находящиеся на поверхностях.

#### Обеспечение чистоты:

- использовать чистящие и моющие средства.

Чистящие средства предназначены для удаления видимой грязи.

В продаже находятся продукты, являющиеся одновременно чистящими и дезинфицирующими средствами, которые можно приобрести в аптеке (на основе хлора).

В случаях, не предусмотренных настоящей главой, следует руководствоваться нормами HACCP, в частности, обращать особое внимание на:

- чистоту помещений;
- транспортировку продуктов;
- техобслуживание оборудования;
- утилизацию отходов;
- снабжение питьевой водой;
- личную гигиену;
- характеристики пищевых продуктов;
- Директиву 93/43/CEE.

#### Важные предупреждения (см. Директиву 93/43/CEE)

- В помещениях, в которых установлены автоматы, не должен скапливаться мусор, производиться контакт с токсическими веществами и образовываться конденсат или плесень на поверхностях самого автомата.
- Важно, чтобы помещения, в которых размещаются автоматы, обеспечивались надлежащая гигиена, с предупреждением и перекрестной контаминации во время работ, пищевых продуктов, аппаратуры, материалов, воды, воздухообмена и ремонта, с исключением таких контаминантов как насекомые или другие вредные животные.
- Следует убедиться в том, что подключение к водоснабжению соответствует Директиве CEE 80/778, касающейся качества воды, предназначенной для потребления человеком.
- Необходимо обеспечить надлежащую механическую или естественную вентиляцию, избегая механического потока воздуха из загрязненной зоны в чистую зону.

Работы по уборке могут осуществляться на месте, в котором установлен автомат.

#### Пример надлежащей процедуры очистки автомата по продаже горячих напитков:

Ответственный за гигиену учреждения, перед открытием автомата, должен удостовериться в чистоте окружающего пространства и установить знак, указывающий потенциальным потребителям о том, что:

- "аппарат не работает в связи с техобслуживанием";
- важно, чтобы в ходе работ по очистке и дезинфекции сотрудник не прерывал работу, чтобы запустить автомат;
- для очистки внутренности автомата использовать чистые салфетки, еще лучше – одноразовые салфетки;
- совершенно необходимо не допускать контакта материалов, используемых для общей очистки машины, с материалами, контактирующими с пищевыми продуктами;
- в ходе очистки стараться не переносить микробы с грязных зон на уже очищенные;
- A) использовать чистые перчатки;
- B) не использовать горячую воду, набранную в туалетной комнате;
- C) следить за чистотой частей, контактирующих с пищевыми продуктами
- тщательно удалять все следы грязи, прежде чем приступать к применению дезинфицирующих средств;
- избегать контакта пищевых продуктов с грязными поверхностями;
- в ходе работ по очистке тщательно следовать указаниям на упаковке химических чистящих веществ; избегать попадания чистящих веществ на упаковки с пищевыми продуктами;
- удостовериться в том, что экипировка находится в надлежащем состоянии;
- D) по окончании очистки разместить мешки с мусором в местах, удаленных от помещения с автоматами.

### 7.4 Регулировка



#### 7.4.1 Регулировка дозы и помола

Машина поставляется с калибровкой согласно стандартным параметрам:

- температура кофе в стакане от 70°C до 80°C;
- температура растворимых продуктов в стакане от 70°C до 80°C;
- количество порошка кофе 6-8 граммов;
- количество порошка растворимых продуктов – согласно специальным таблицам.

Для оптимальных результатов с используемым продуктом рекомендуется контролировать:

#### - Количество молотого кофе.

Изменяйте количество кофе, используя ручку, расположенную на измерительном устройстве (Рис. 7.20).

Каждая насечка регулировочной ручки соответствует значению 0,05 грамма.

При повороте по часовой стрелке количество кофе уменьшается.

Поворачивая против часовой стрелки, количество кофе увеличивается.

Изменения показателей продукта контролируются с помощью делений на корпусе дозатора (см. рис. 7.20).

Таблетка кофе должна быть компактной и слегка влажной.

#### - Регулировка степени ручного помола.

Поворачивая винт (Рис.7.21) до получения нужного результата.

При вращении по часовой стрелке помол становится мелким, а при вращении против часовой стрелки – крупным.

После регулировки следует выполнить 3 проверки продукта, чтобы определить качество регулировки. Чем мельче помол, тем больше времени уйдет на приготовление напитка.



#### Регулировка дозы и помола (помол с таймером)

- Количество порошка кофе 8 граммов (помол с таймером).

Для оптимальных результатов приготовления продукта рекомендуется контролировать:

- **Количество перемалываемого кофе.**  
Изменять количество можно путем программирования автомата, меняя настройки времени помола.

#### 7.4.2 Регулировка мощности электромагнитных клапанов для растворимых напитков (только в версии с бойлером для растворимых напитков)

Можно регулировать количество воды и порошка электронным способом, изменяя стандартные параметры в программном обеспечении автомата. Известковый налет может снизить объем воды, подаваемый электромагнитными клапанами.

#### 7.5 Простой

Перед длительным простоем автомата следует выполнить следующие профилактические действия:

- отключить автомат от электрической сети и водоснабжения;
- полностью опорожнить бойлер, открыв кран бойлера, расположенный на дне бойлера и теплообменника (Рис.7.22);
- опорожнить поплавковый отсек (воздушный затвор), удалив заглушку трубки дренажного желоба; после опорожнения не забудьте вернуть заглушку на место;
- вымыть все части, контактирующие с пищевыми продуктами, как описано выше;
- вынуть контейнеры с молоком и промыть весь молочный контур, как указано в разделе о дезинфекции;
- опорожнить и тщательно вымыть ведро с гущей;
- выбросить мешок для сбора гущи;
- протереть салфеткой все внутренние и наружные части автомата;
- накрыть автомат пленкой или целлофаном (Рис.7.23);
- хранить автомат следует в сухих отремонтированных помещениях температурой от 2 до 40°С и относительной влажностью не выше 65%.



После длительного периода простоя выполнить процедуру первичной установки.

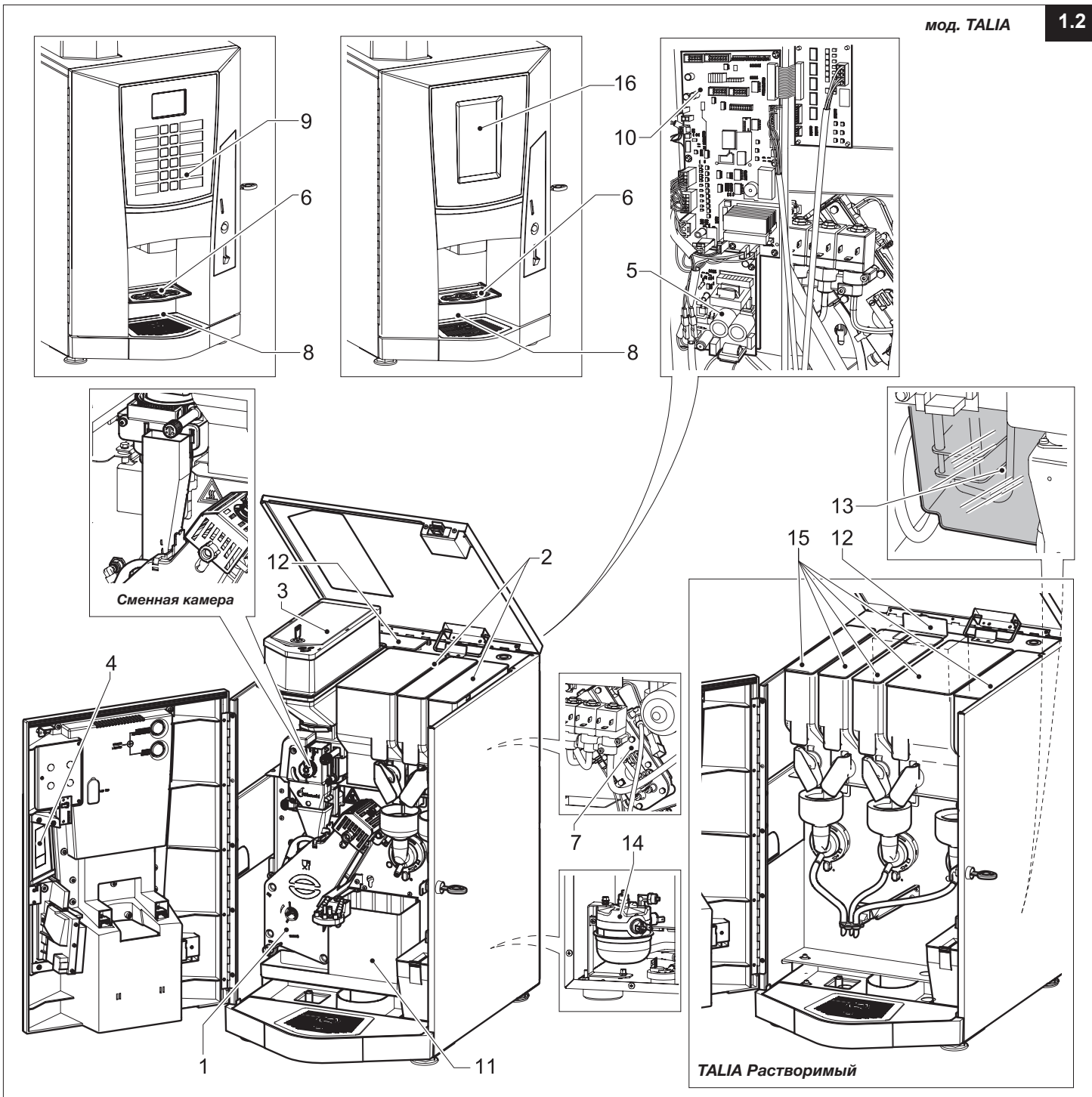
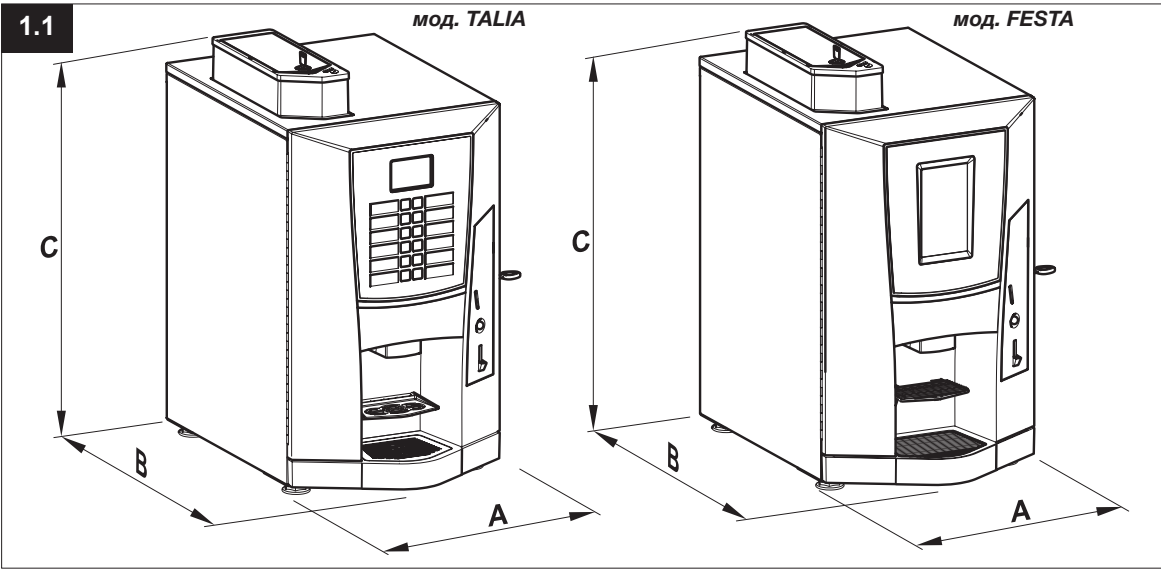
#### 8.0 ДЕМОНТАЖ

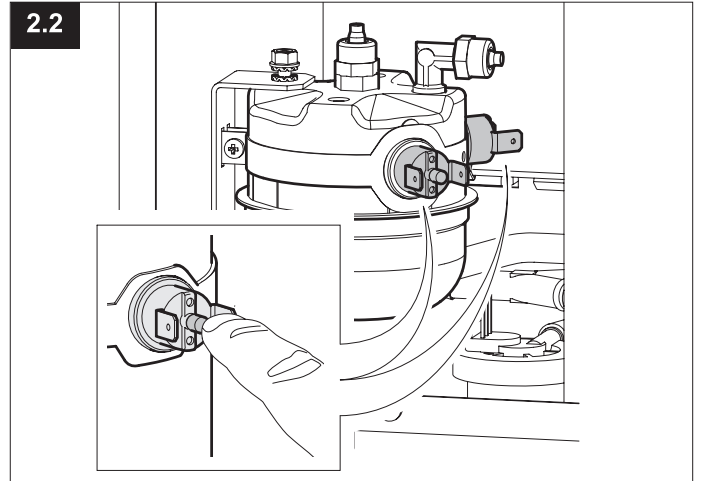
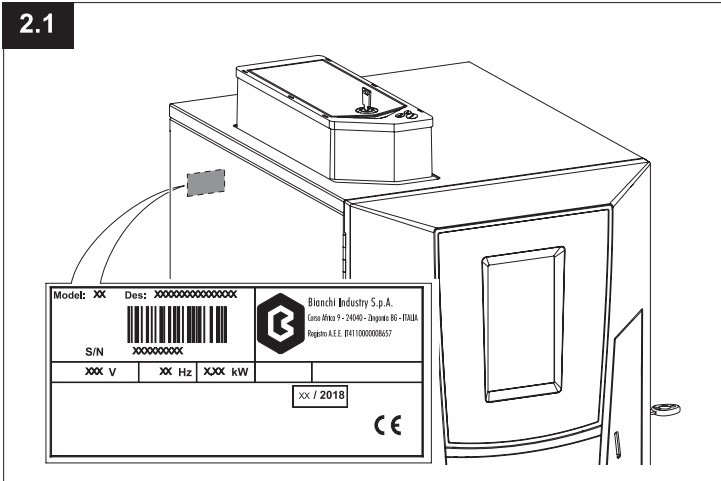
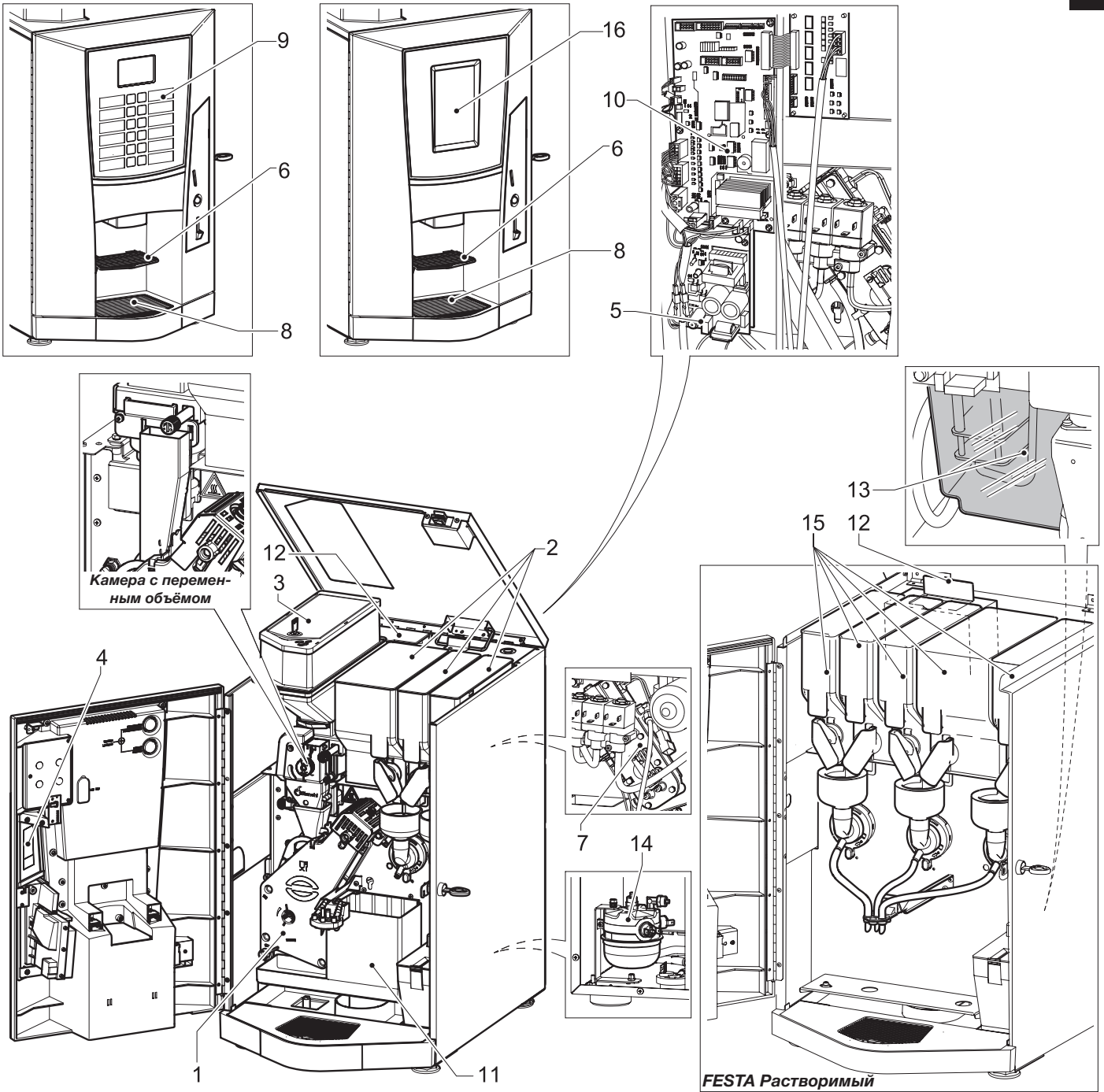
Выполните все действия с опорожнением продуктов и воды, описанные в предыдущем пункте.

Для утилизации советуем разобрать автомат, разделив детали по материалам, из которых они изготовлены (пластик, металл и т. д.).

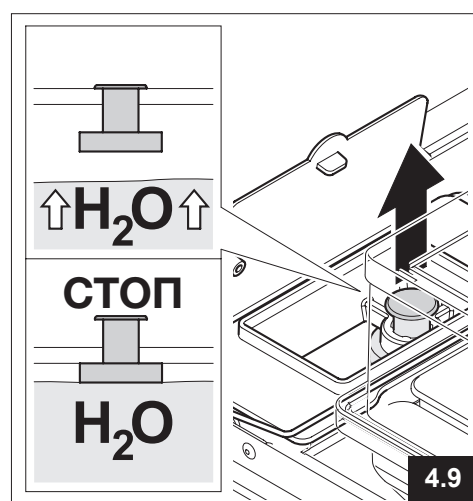
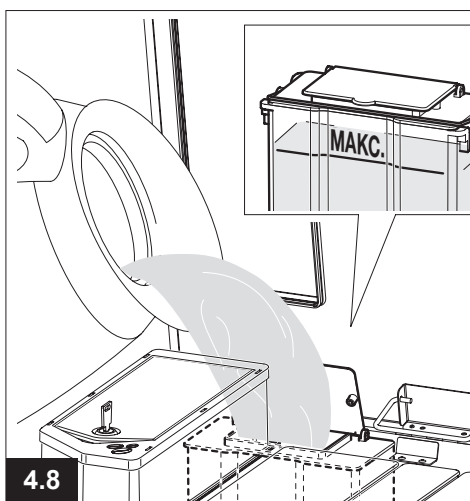
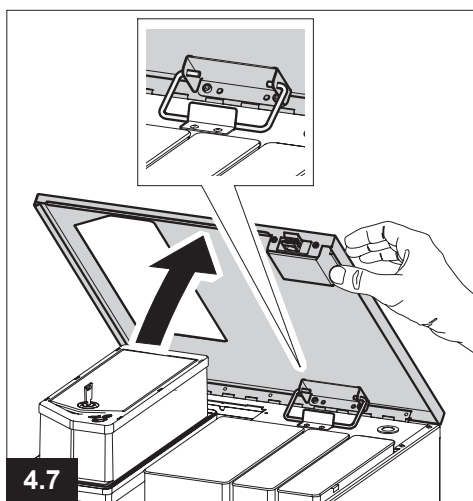
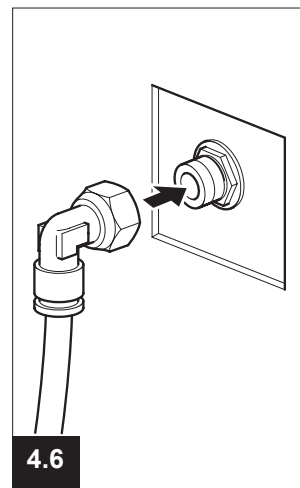
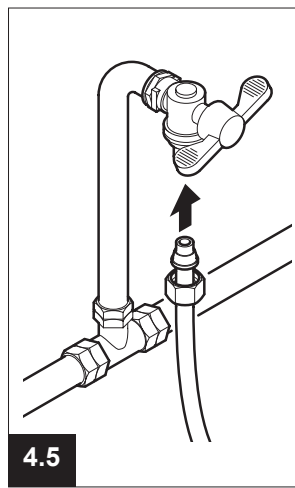
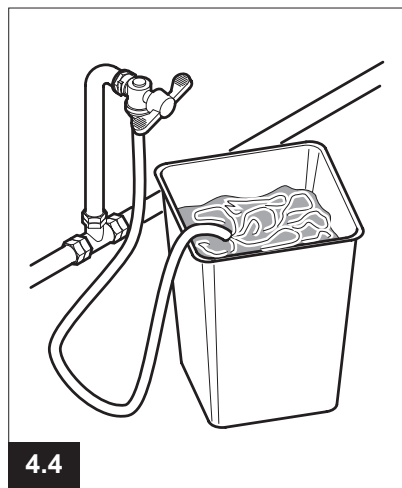
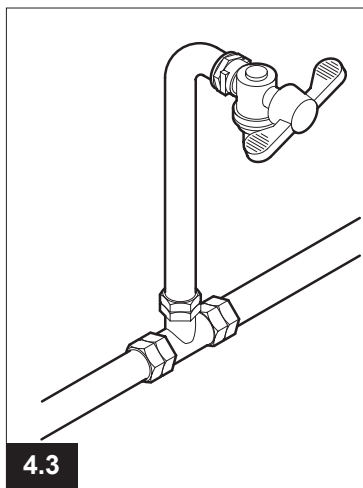
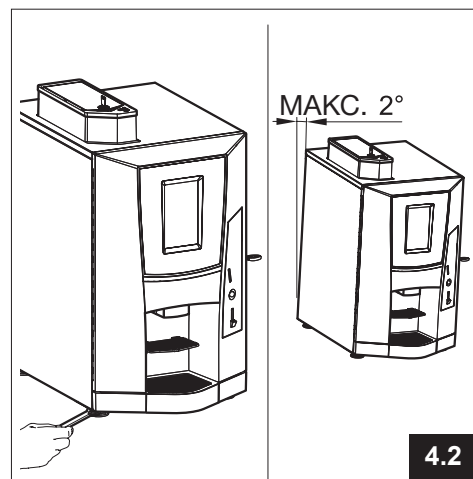
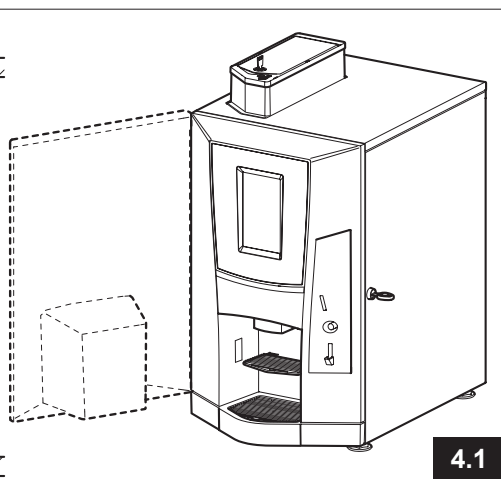
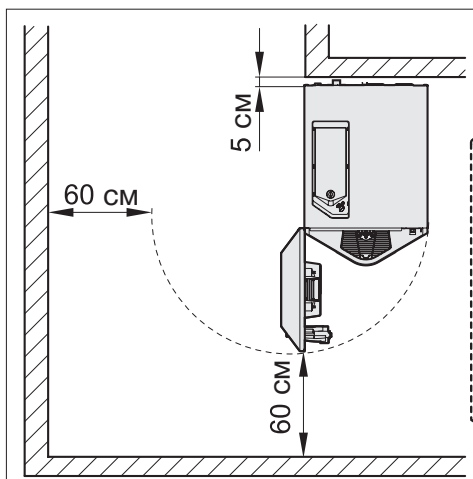
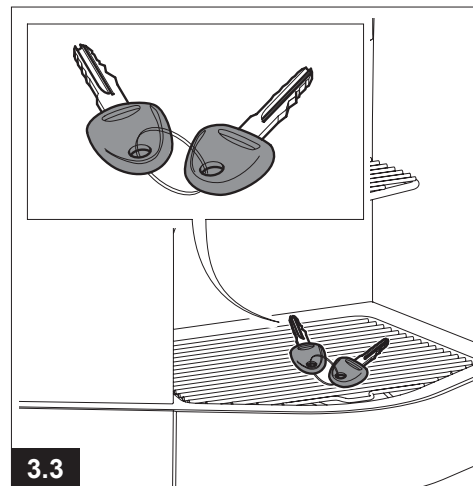
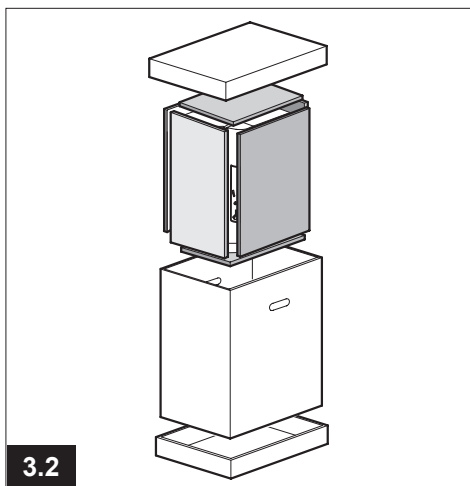
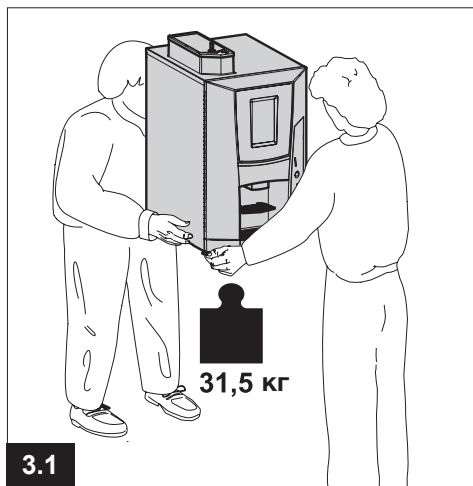
После этого передайте специализированной компании части аппарата, разделённые таким образом для утилизации.

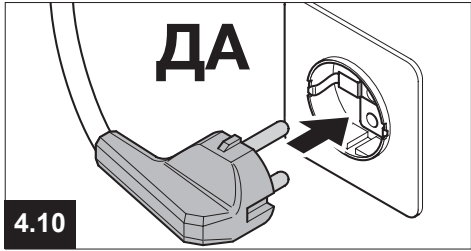
**Внимание!** Необходимо удостовериться в том, что утилизация машин производится в полном соответствии с экологическими нормами и действующими нормативными актами.



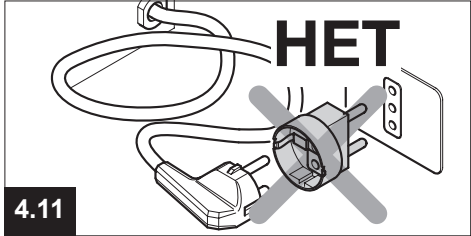




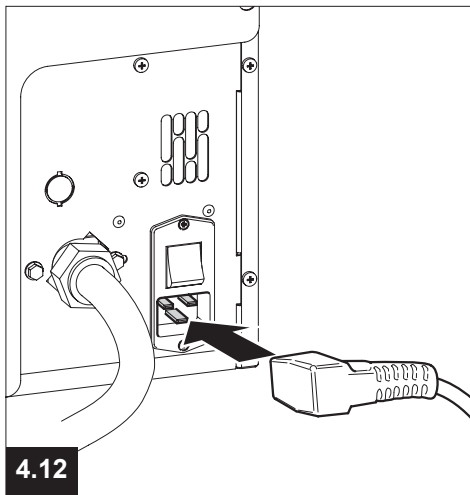




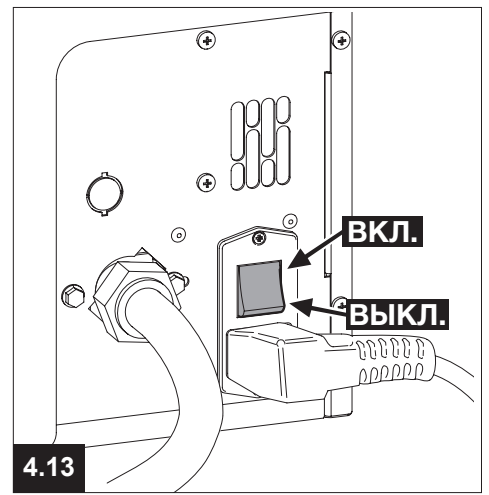
4.10



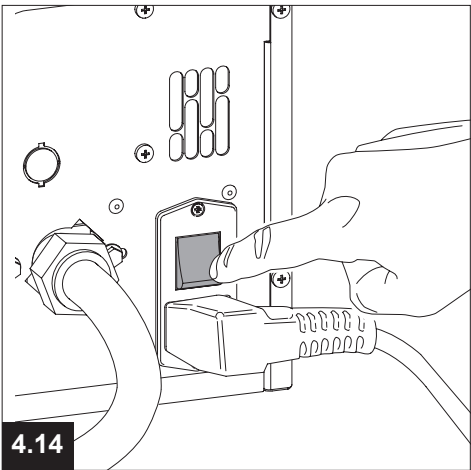
4.11



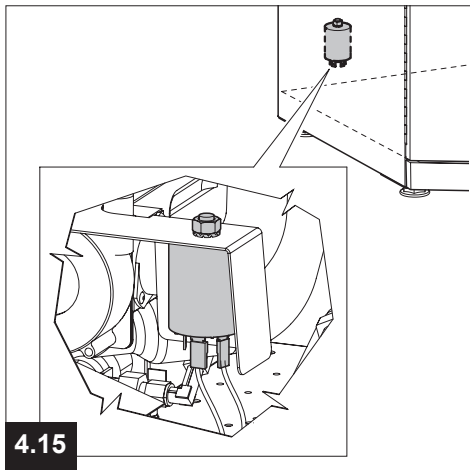
4.12



4.13



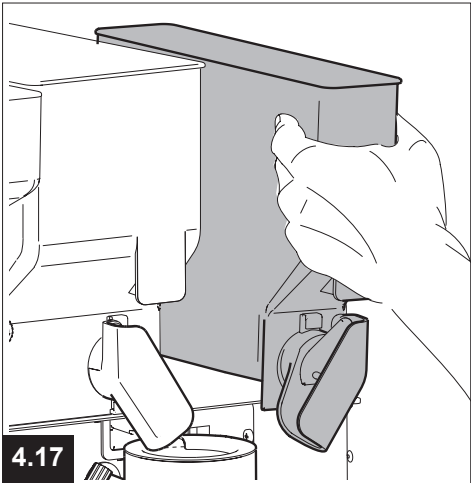
4.14



4.15



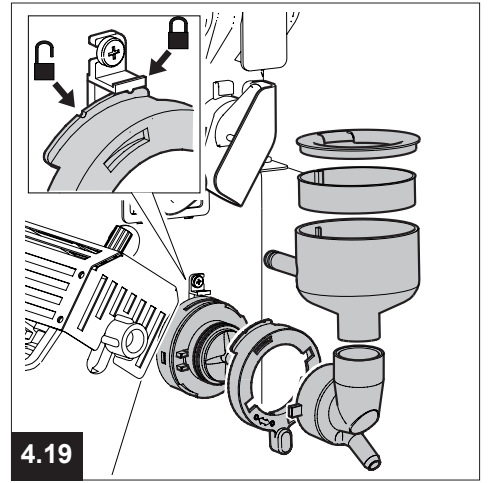
4.16



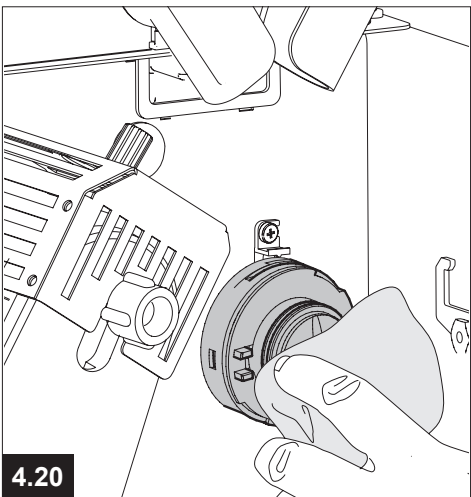
4.17



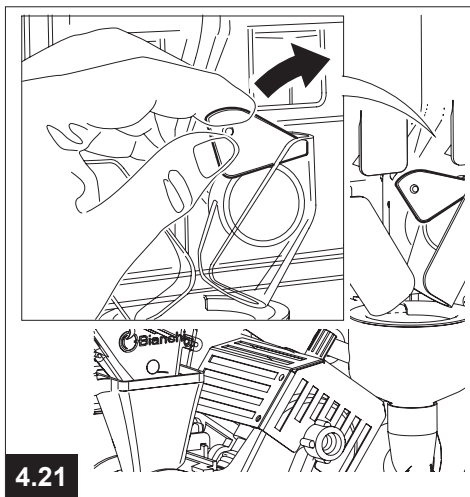
4.18



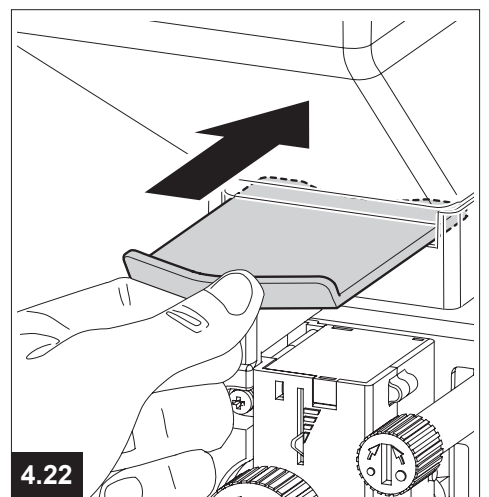
4.19



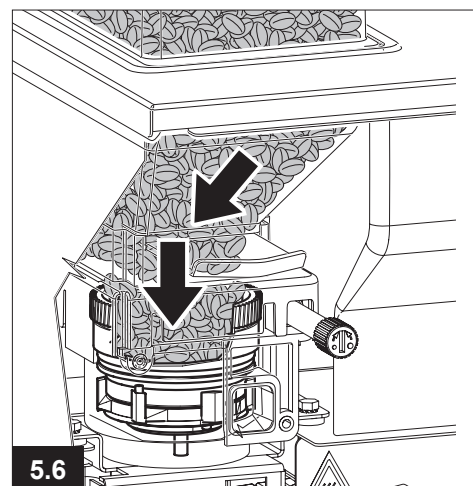
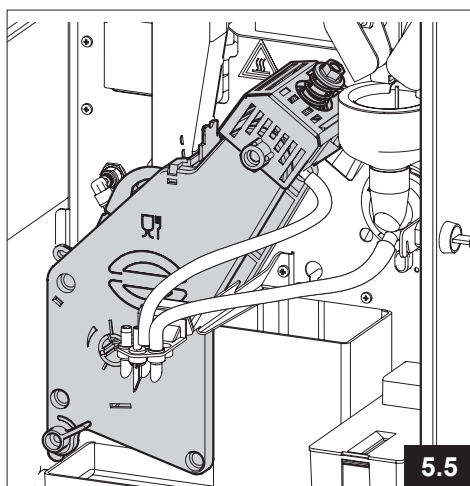
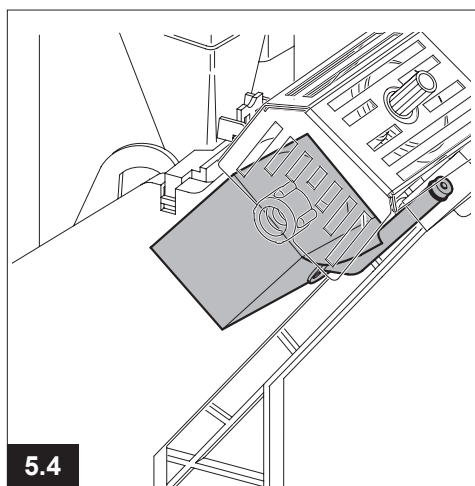
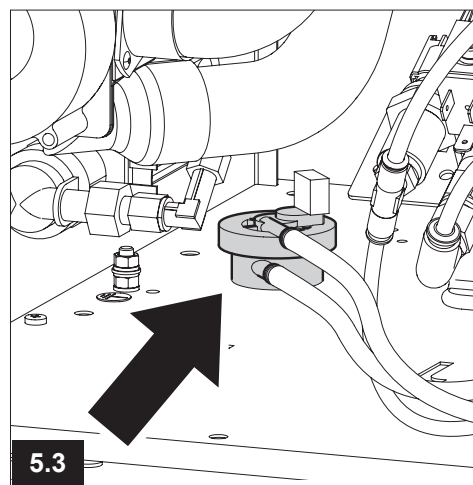
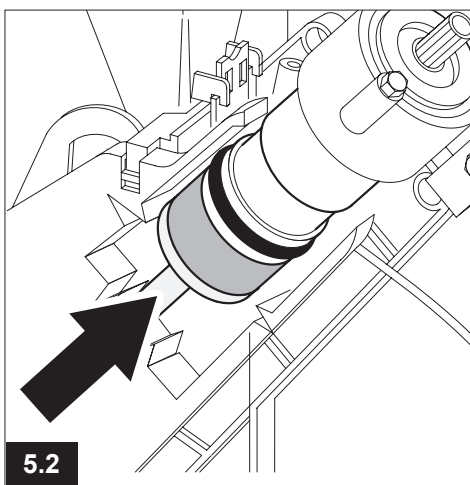
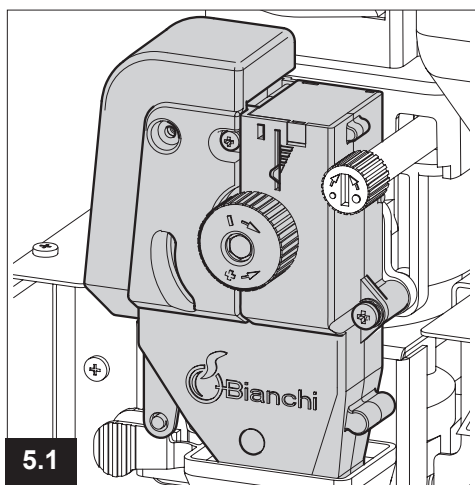
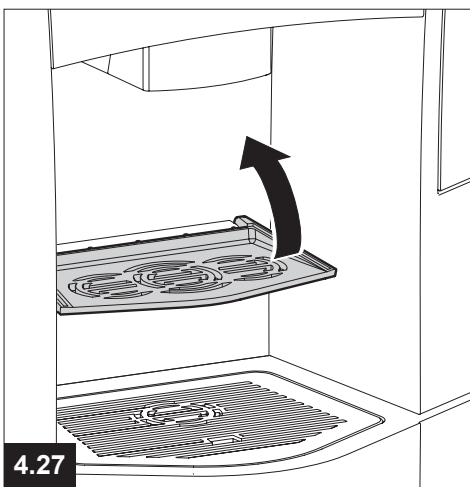
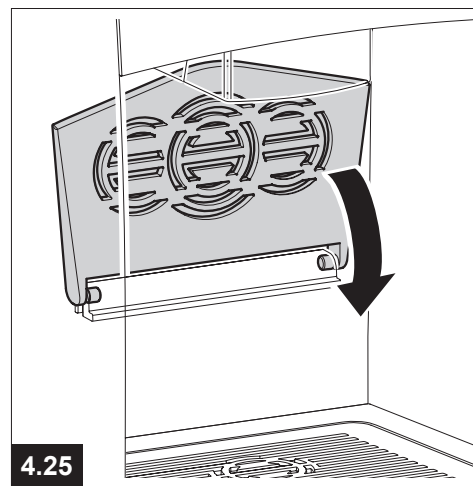
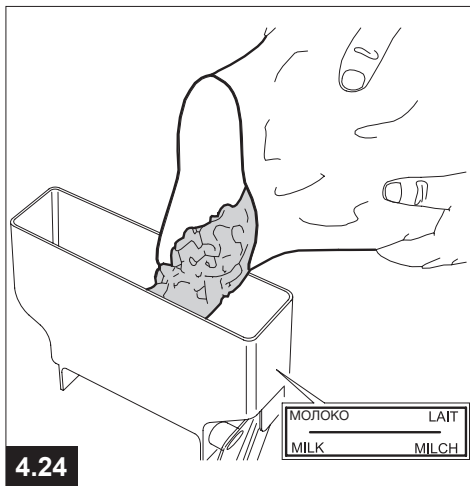
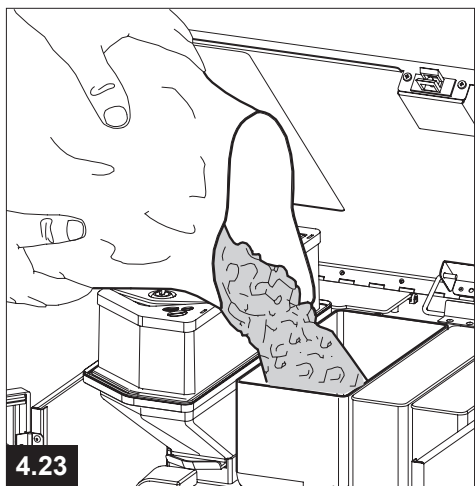
4.20

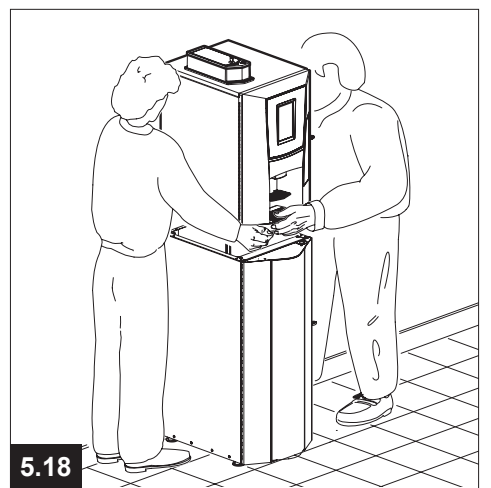
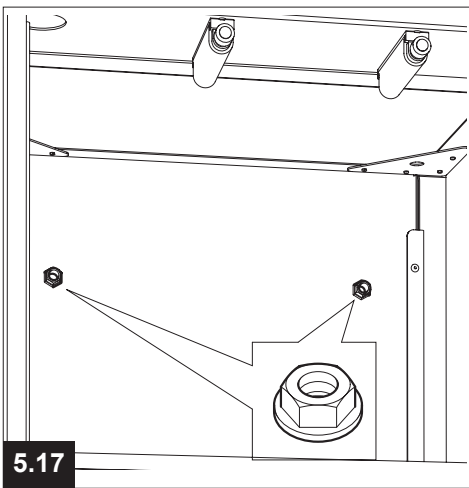
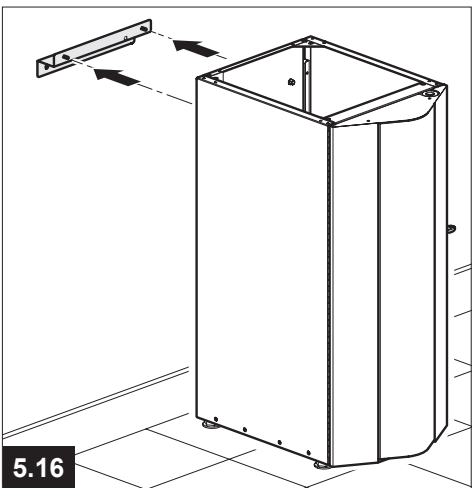
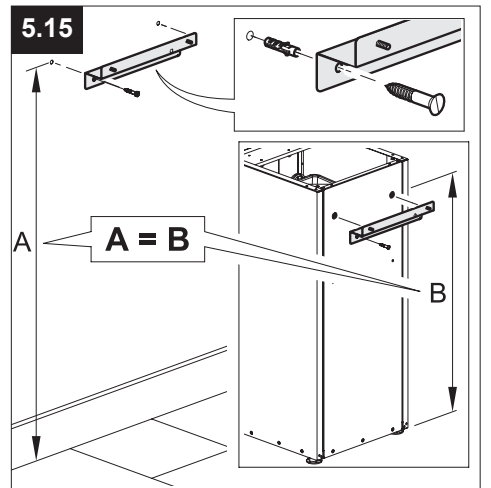
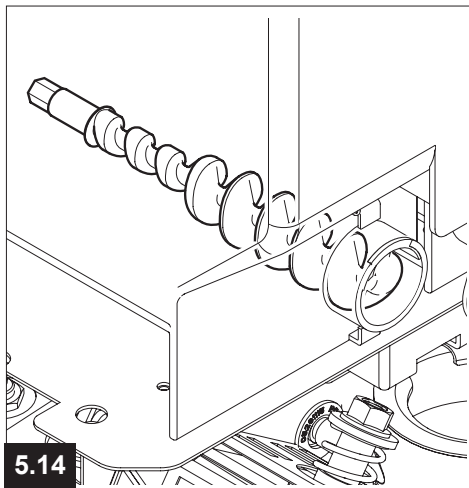
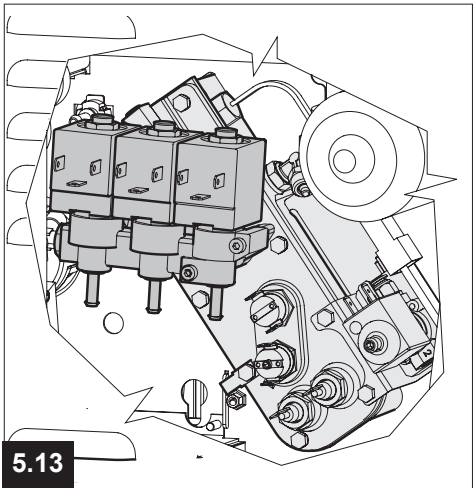
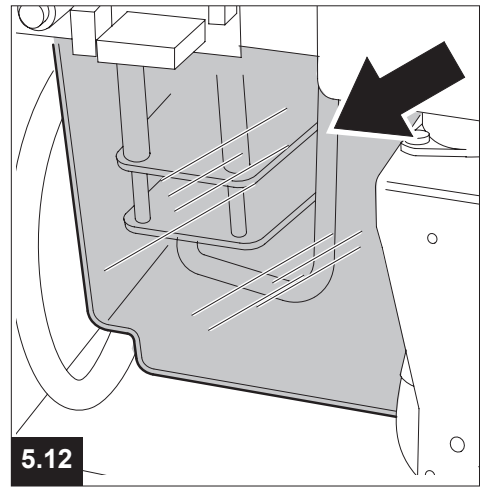
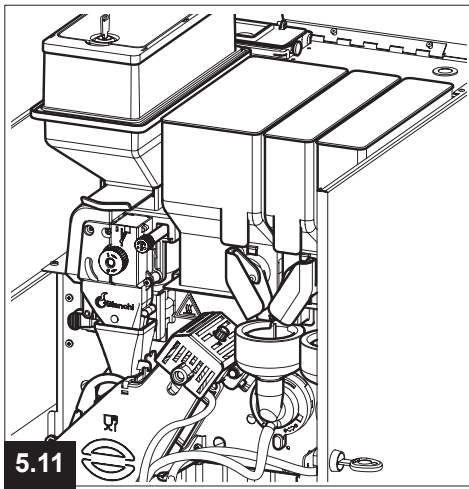
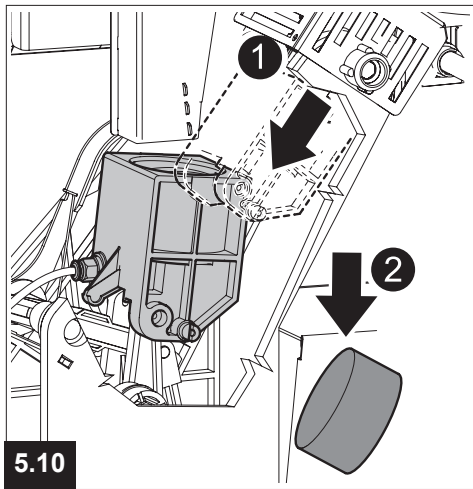
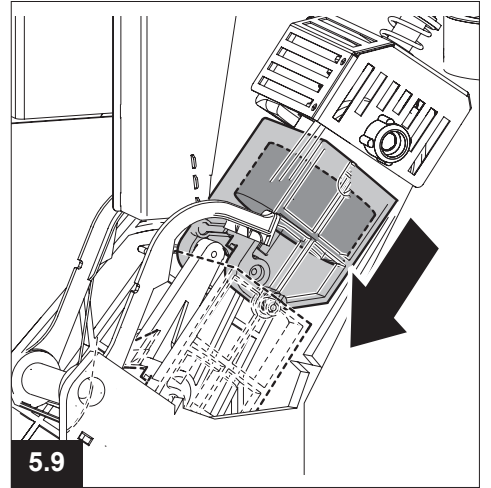
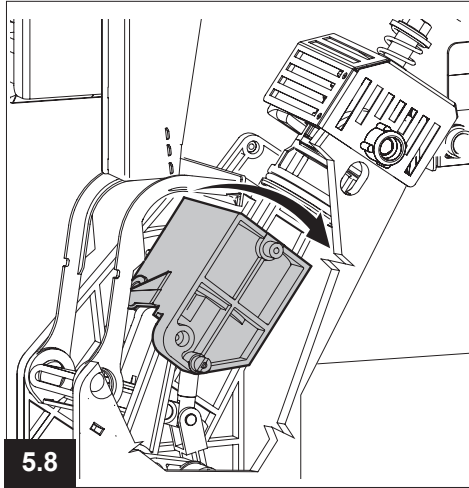
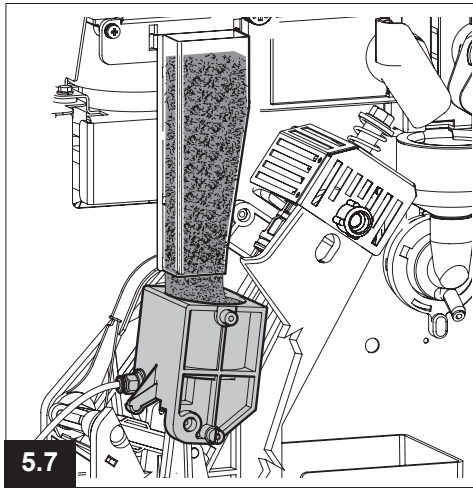


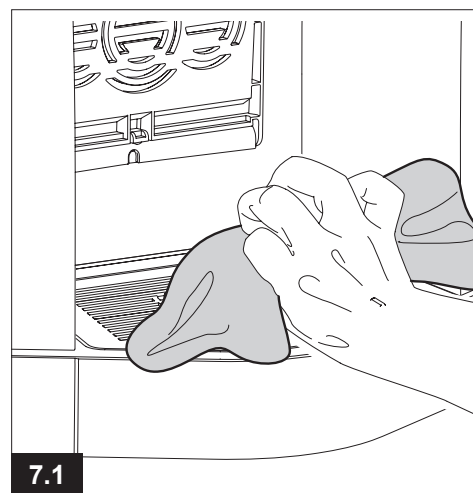
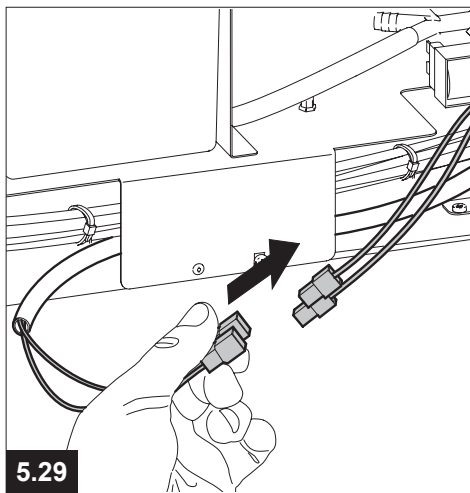
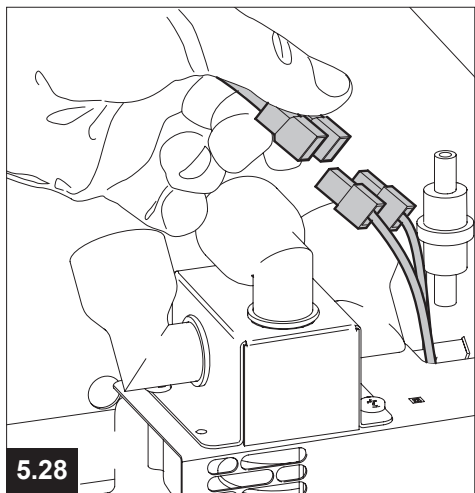
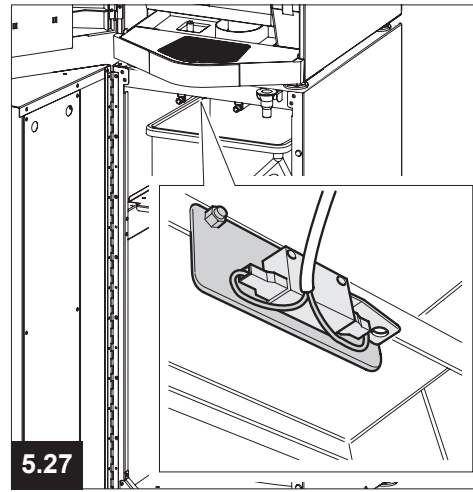
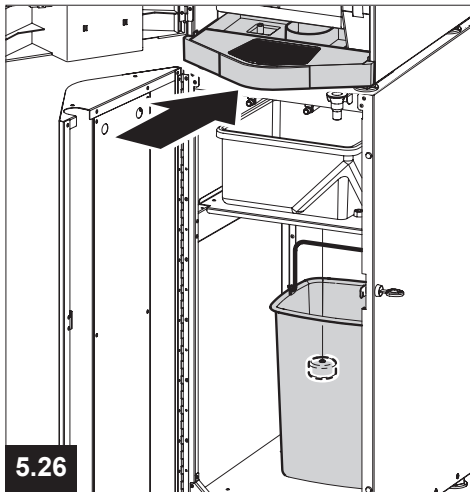
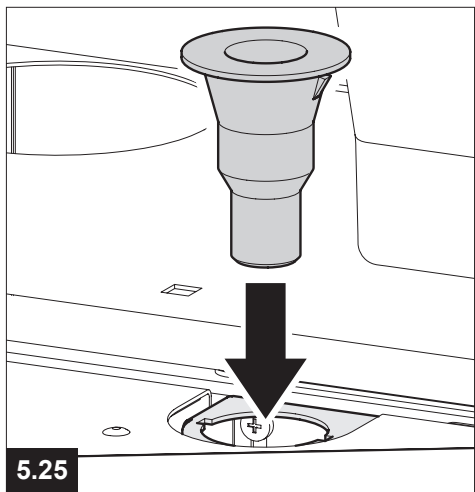
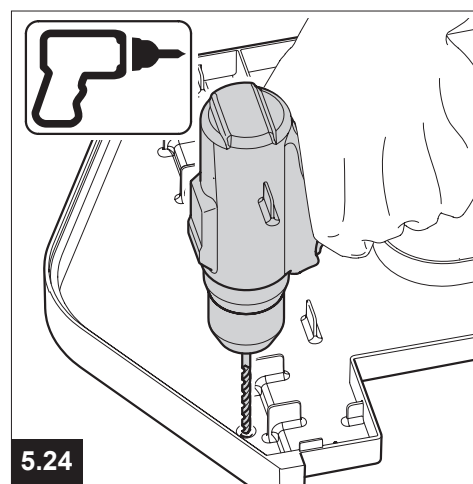
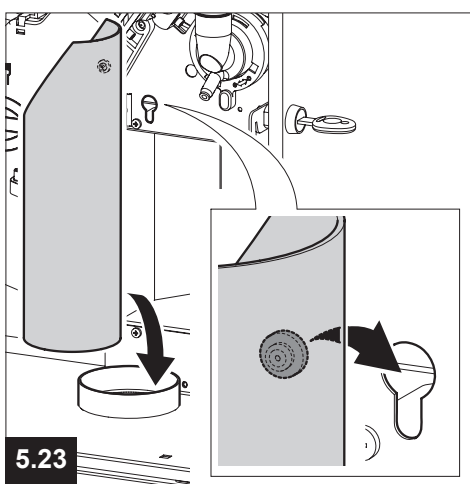
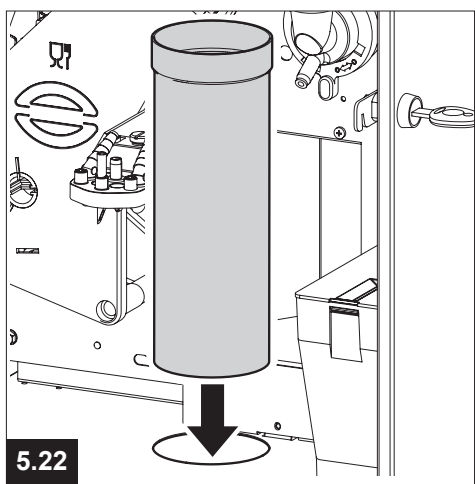
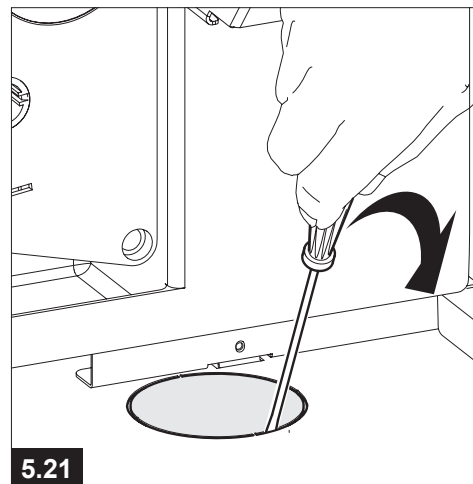
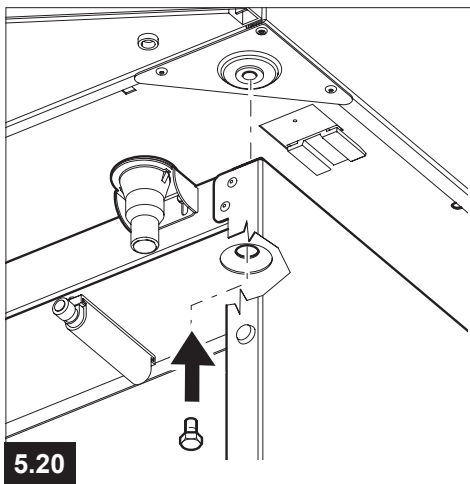
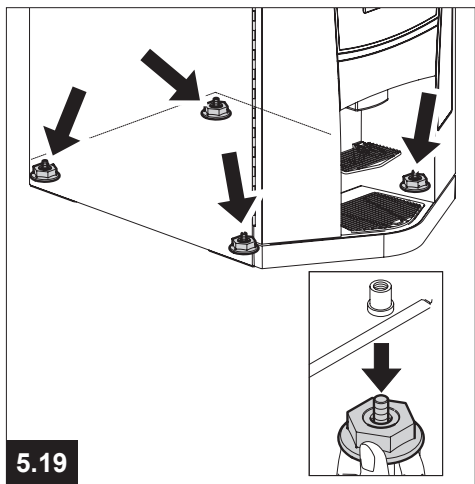
4.21

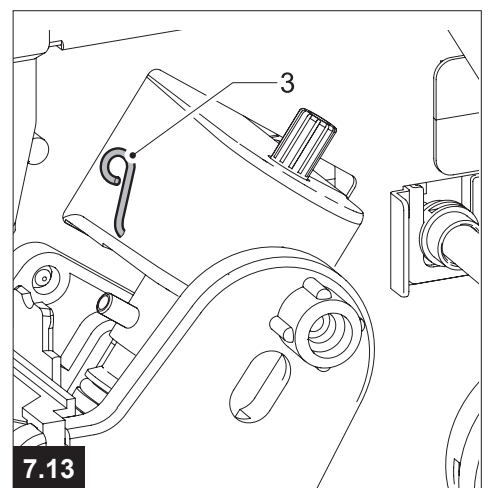
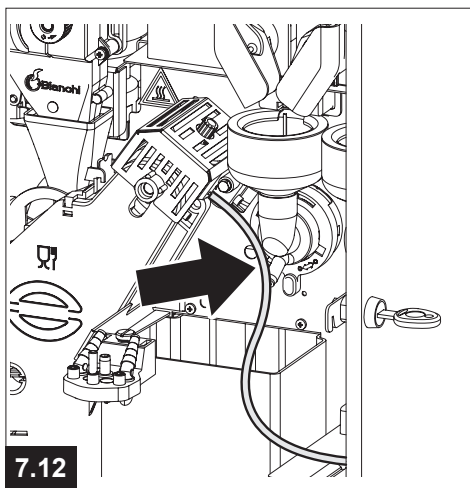
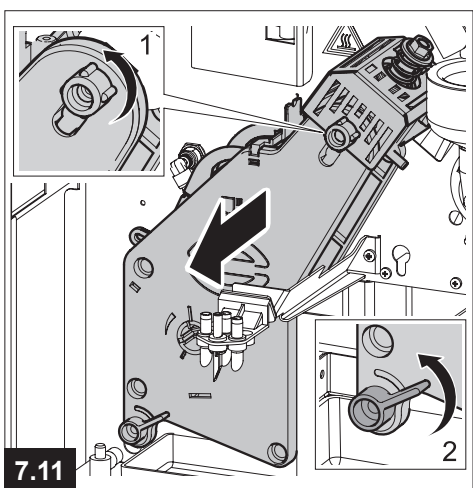
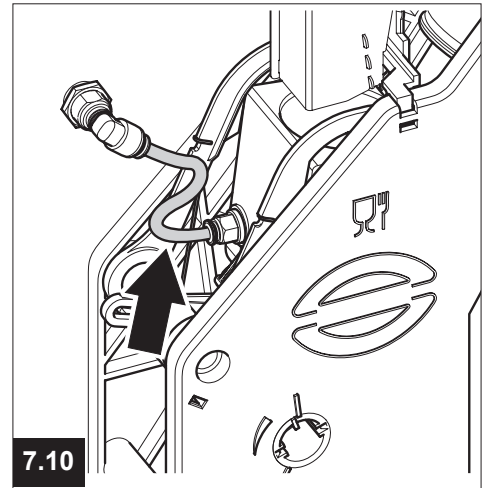
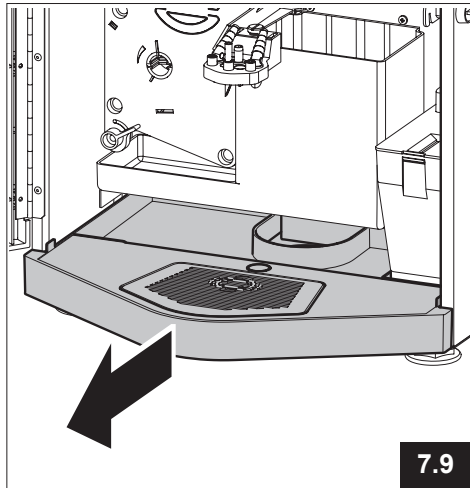
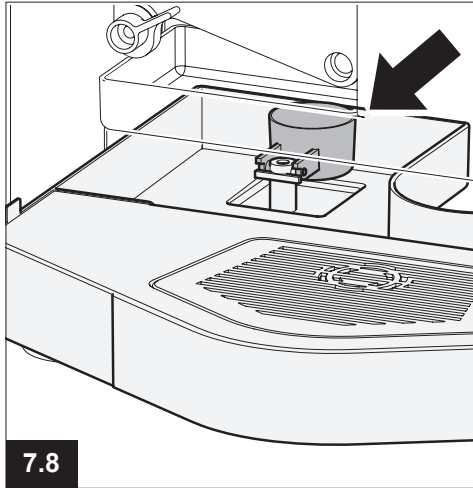
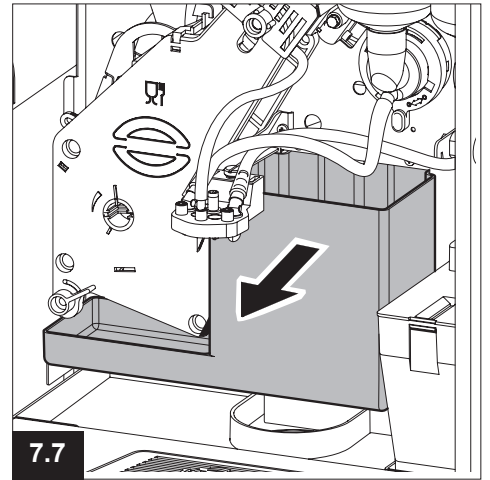
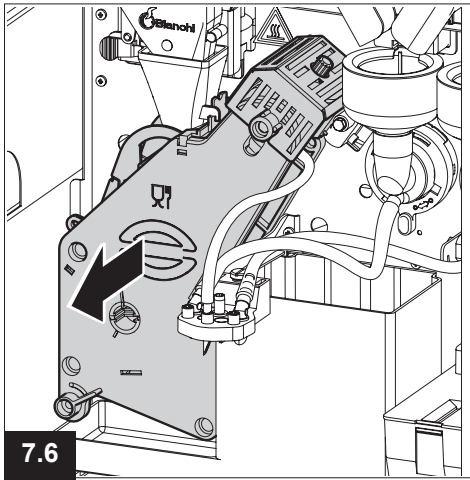
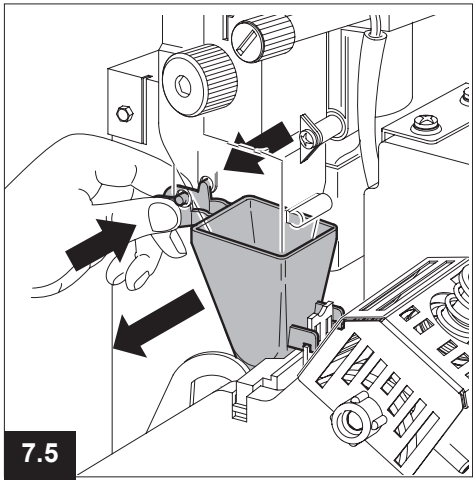
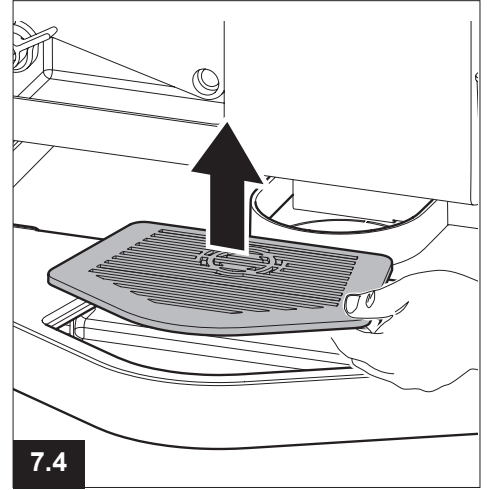
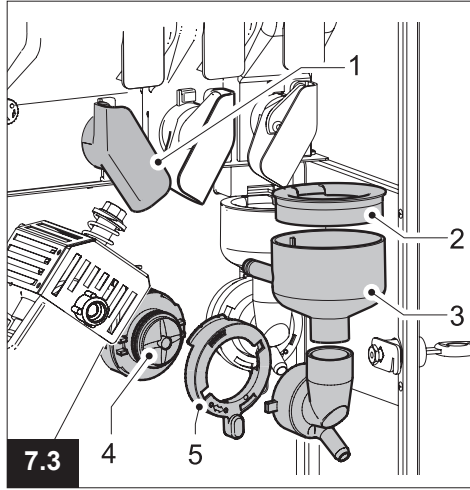
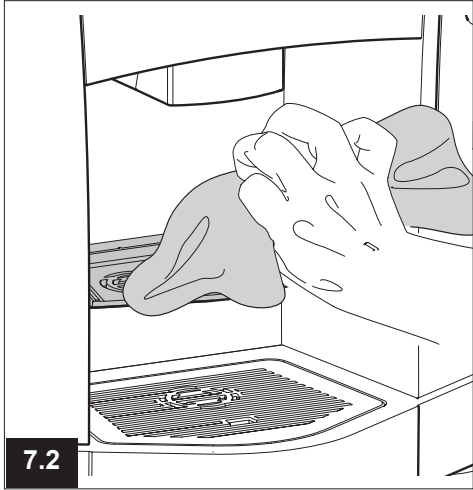


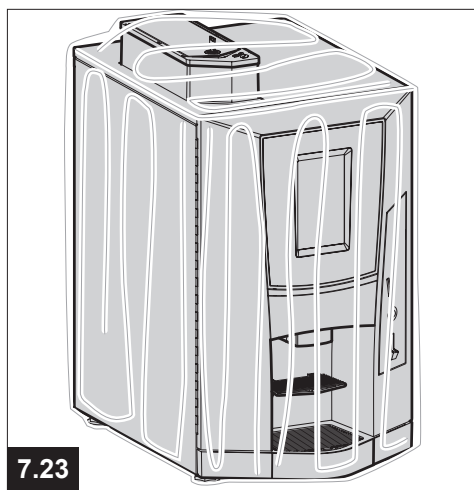
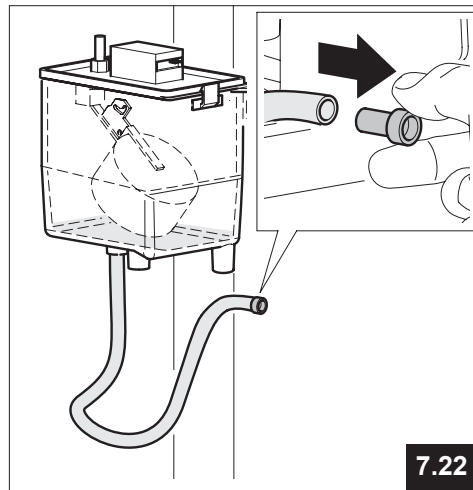
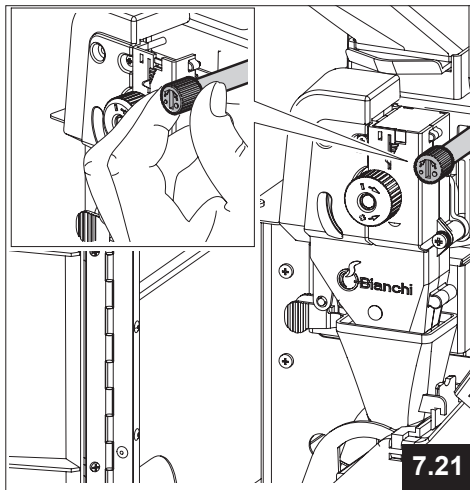
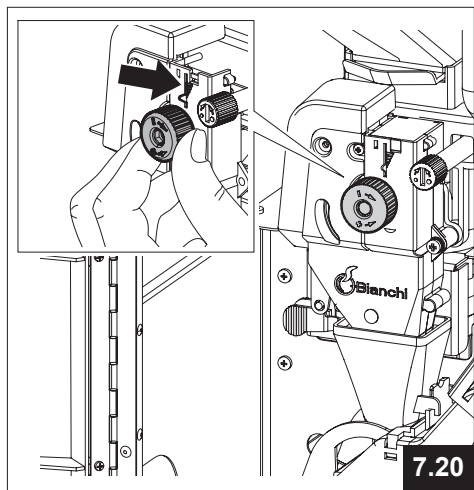
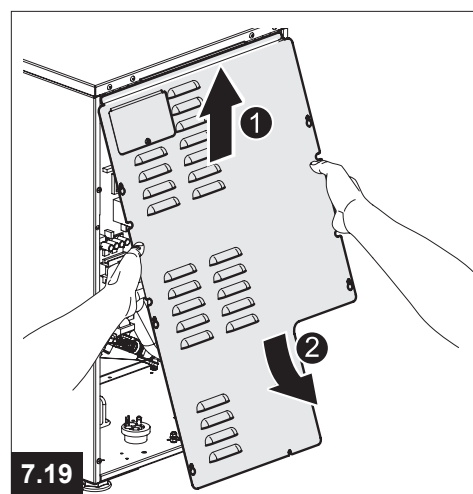
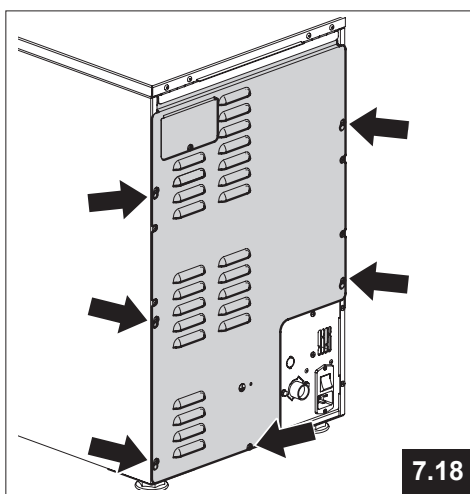
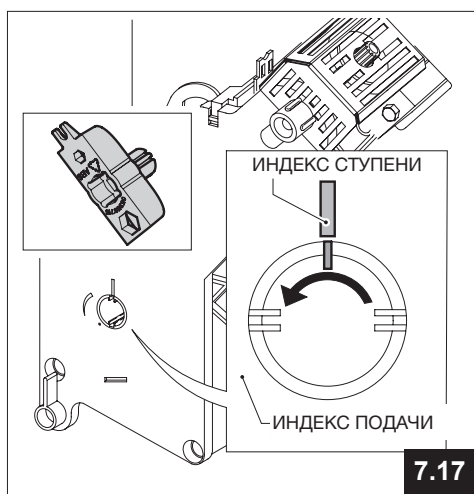
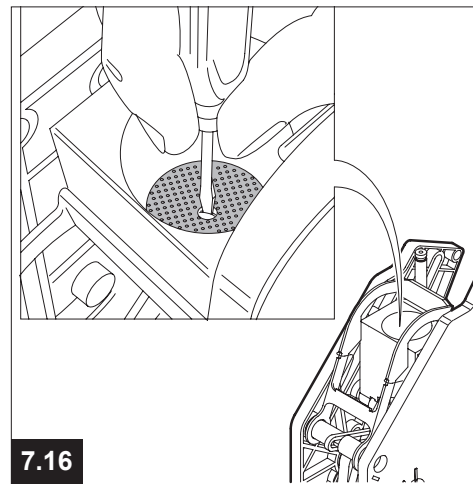
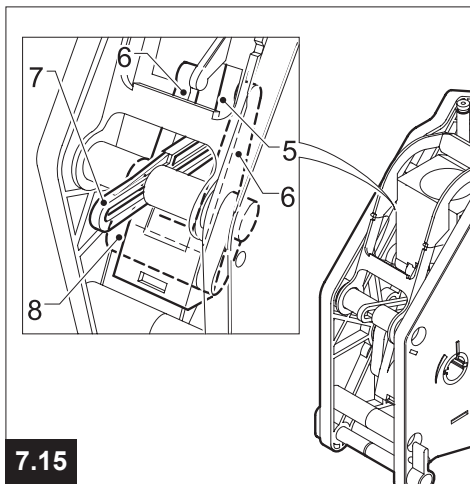
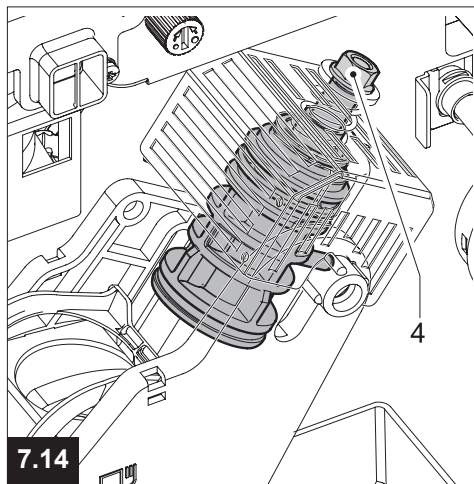
4.22





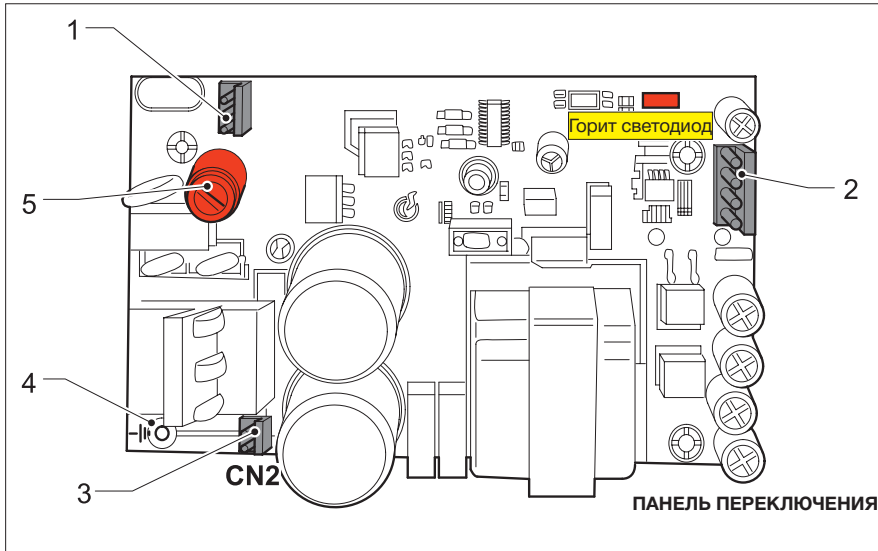




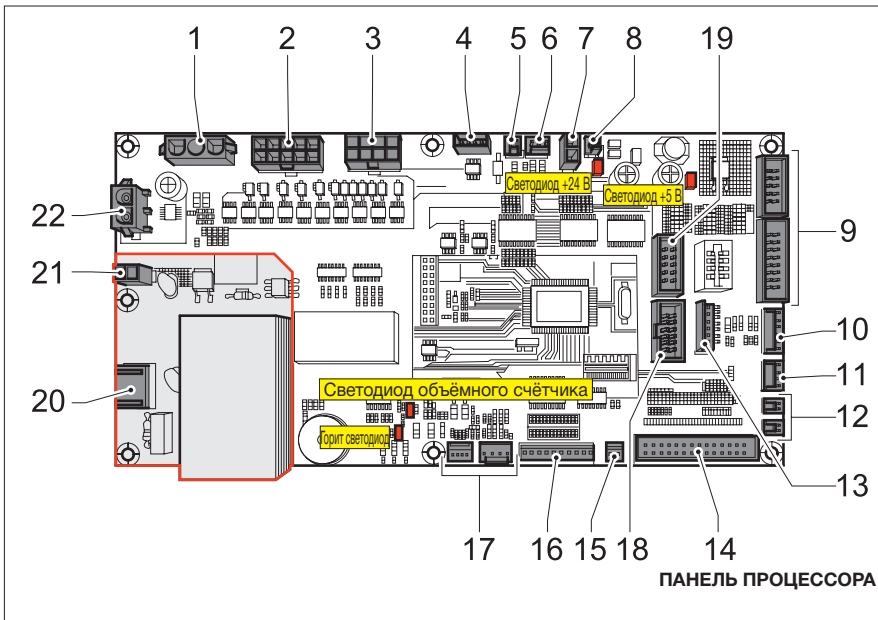




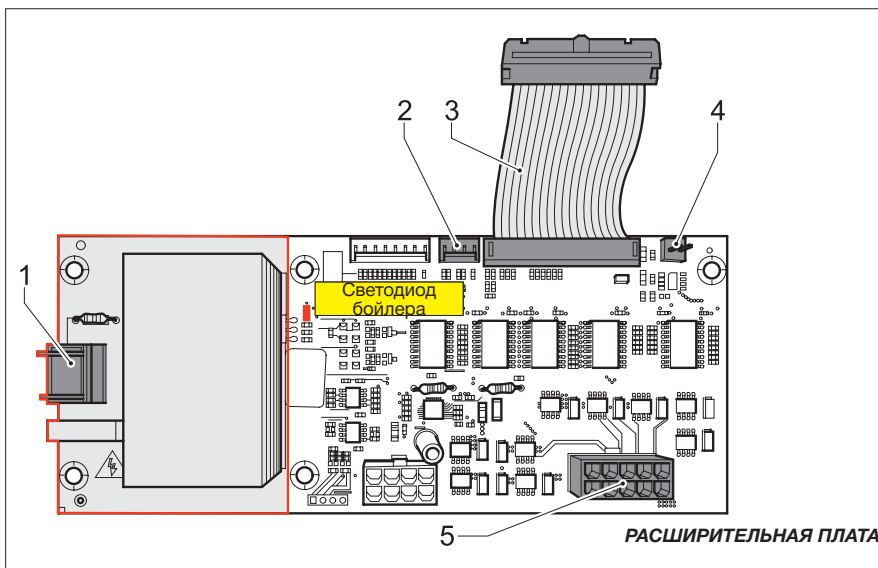
## ЭЛЕКТРОННЫЕ ПЛАТЫ



<b>ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ SF(CS) 0497xx</b>	
1)	[CN1] ВХОД
2)	[CN2] ВЫХОД 24 В пост. тока
3)	Переключатель для выбора напряжения
4)	Заземление
5)	Плавкий предохранитель Т3,15А

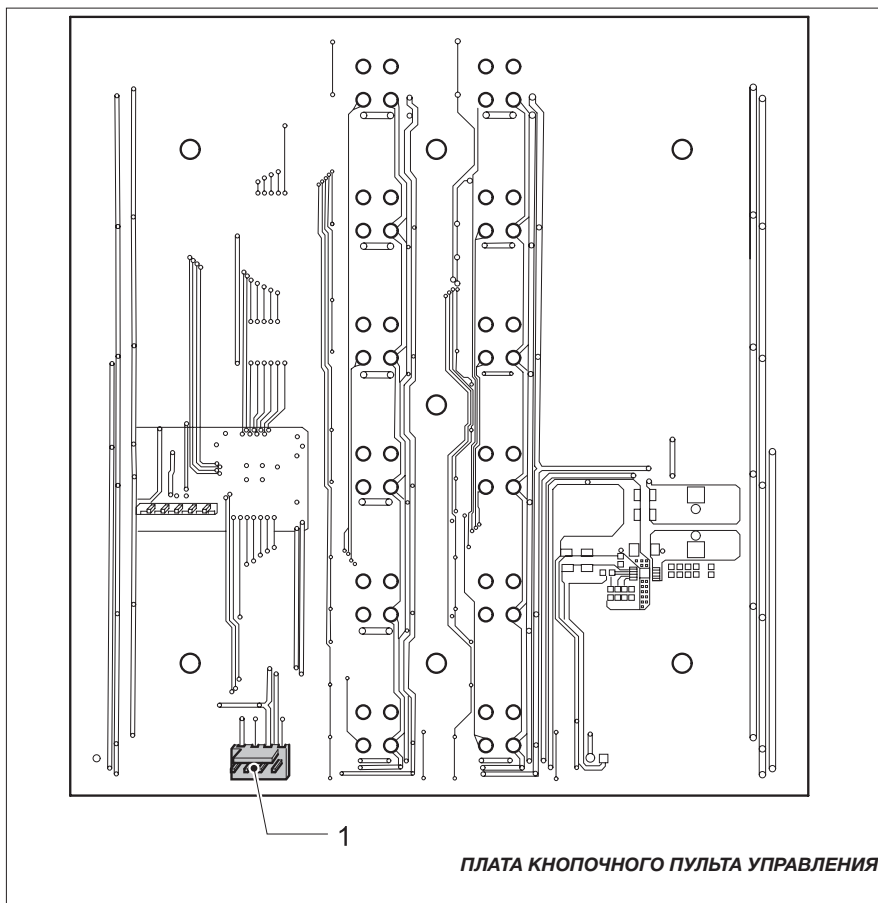


<b>Панель CPU SF(CS) 0506XX</b>	
1)	Питание 24 В пост. тока
2)	(ВЫХОД 2) Электромагнитные клапаны + миксер для порошковых продуктов
3)	(ВЫХОД 3) Электромагнитные клапаны + миксер для порошковых продуктов
4)	(ВЕДОМЫЙ) Соединение
5)	(ВЕДУЩИЙ) Интерфейс «ведомый – ведущий»
6)	(КЛЮЧ) Интерфейс для подключения клавиатуры к дисплею
7)	Не под управлением
8)	Выход + 24 В постоянного тока
9)	(ВАЛИДАТОР)
10)	(Монета)
11)	(MDB)
12)	(ВЕДУЩИЙ) Интерфейс «ведомый – ведущий»
13)	(КЛЮЧ) Ключ настройки
14)	Подсоединение платы расширения
15)	Датчик температуры NTC
16)	(ВХОД 2) Вспомогательное оборудование и расходомер
17)	(ВХОД 1) Вспомогательное оборудование
18)	(ИНФРАКРАСНЫЙ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЙ)
19)	(ПРОБЛЕСКОВЫЙ СИГНАЛ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЙ)
20)	(ВХОД 1) Управление элементом нагрева
21)	(ВХОД 4) Управление насосом
22)	(ВХОД 5) Управление кофемолкой



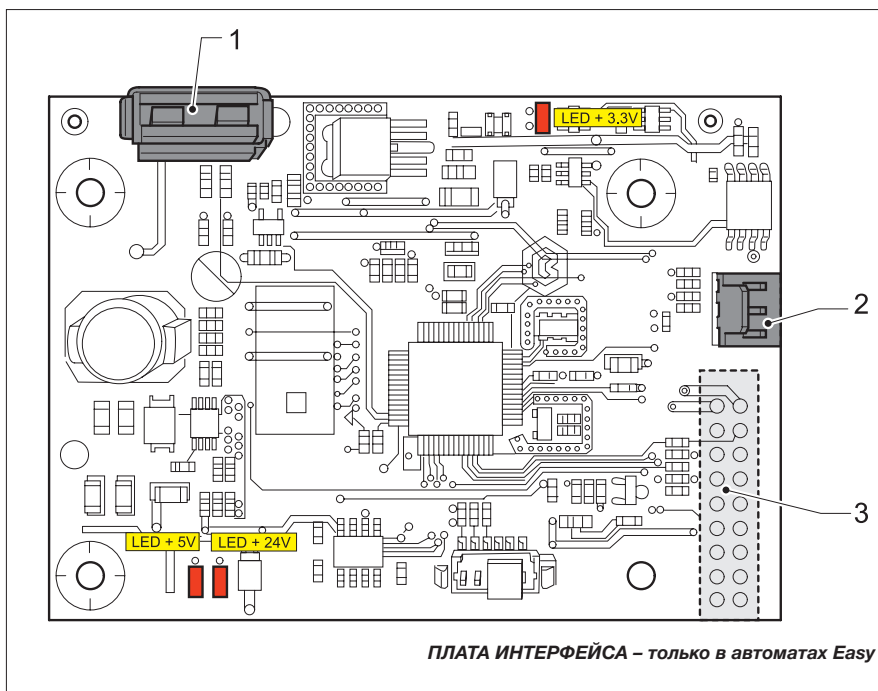
<b>Плата расширения SF(CS) 0616XX</b>	
1)	[ВЫХОД] ТОЛЬКО ВЕРСИИ С ДОП. БОЙЛЕРОМ – Управление сопротивлением второго бойлера 230 В пер. тока
2)	[ВХОД] ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕРСИИ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ – Управление программированием / техобслуживанием
3)	Интерфейс процессором
4)	[ВХОД] ТОЛЬКО ВЕРСИИ С ДОП. БОЙЛЕРОМ – Датчик температуры NTC 100 к
5)	[ВЫХОД] Потребители эл. энергии 24 В постоянного тока
	ВНИМАНИЕ – Зона высокого напряжения





**Плата кнопочной панели SF(CS) 0788xx**

- |    |                      |
|----|----------------------|
| 1) | Интерфейс процессора |
|----|----------------------|



**Плата интерфейса USB. S F(CS) 0775xx – только в автоматах Easy**

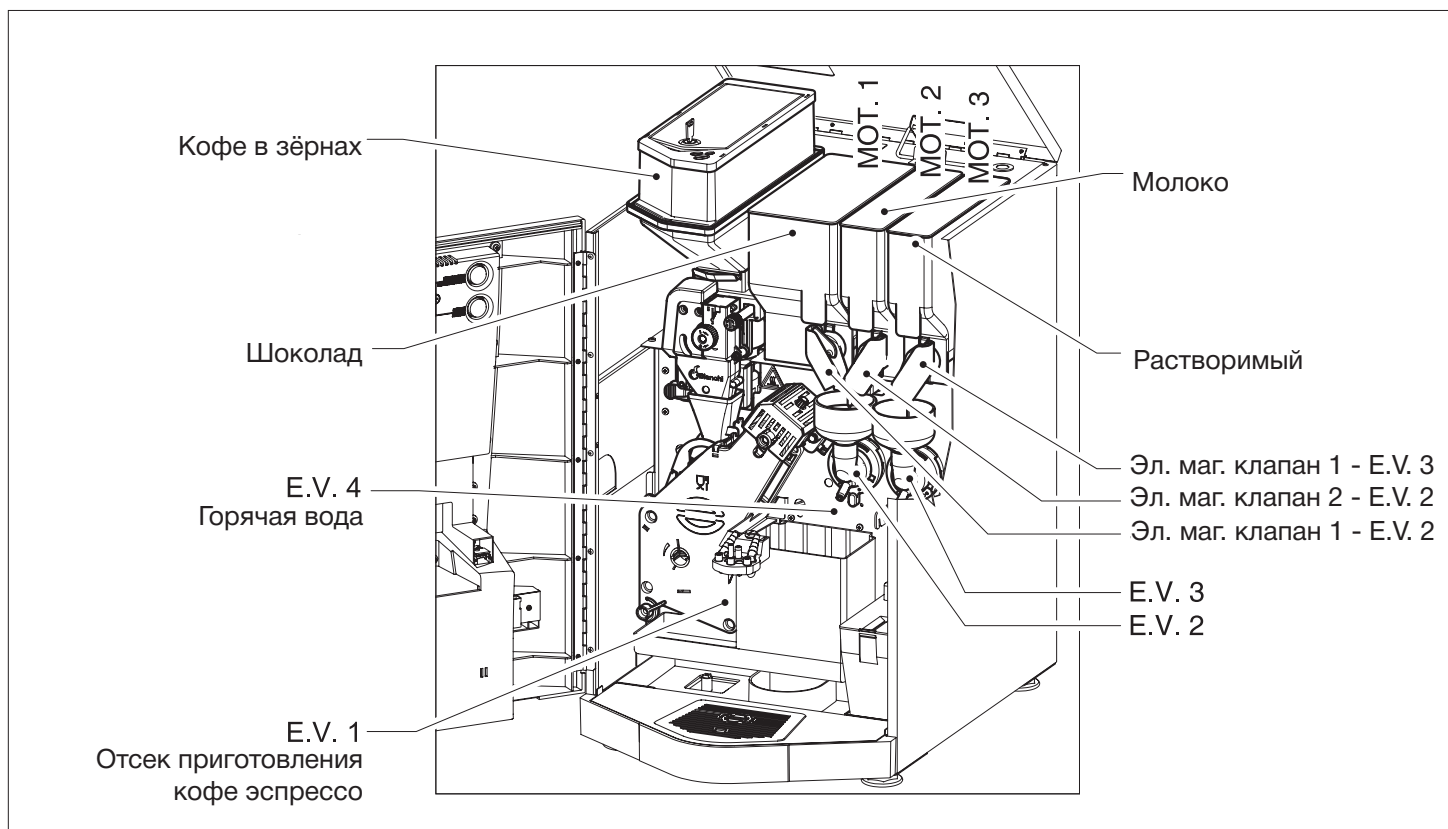
- |    |  |
|----|--|
| 1) | Интерфейс USB  |
| 2) | Интерфейс проблескового сигнала/ последовательный              |
| 3) | Интерфейс процессора (разъем на противоположной стороне платы) |



## СХЕМА УСТРОЙСТВА ВЫДАЧИ

**СХЕМА МОДЕЛИ TALIA ES (с отсеком для приготовления кофе эспрессо) С ОДИНОЧНЫМ БОЙЛЕРОМ и С ДВОЙНЫМ БОЙЛЕРОМ**  
**3 КОНТЕЙНЕРА - ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ**

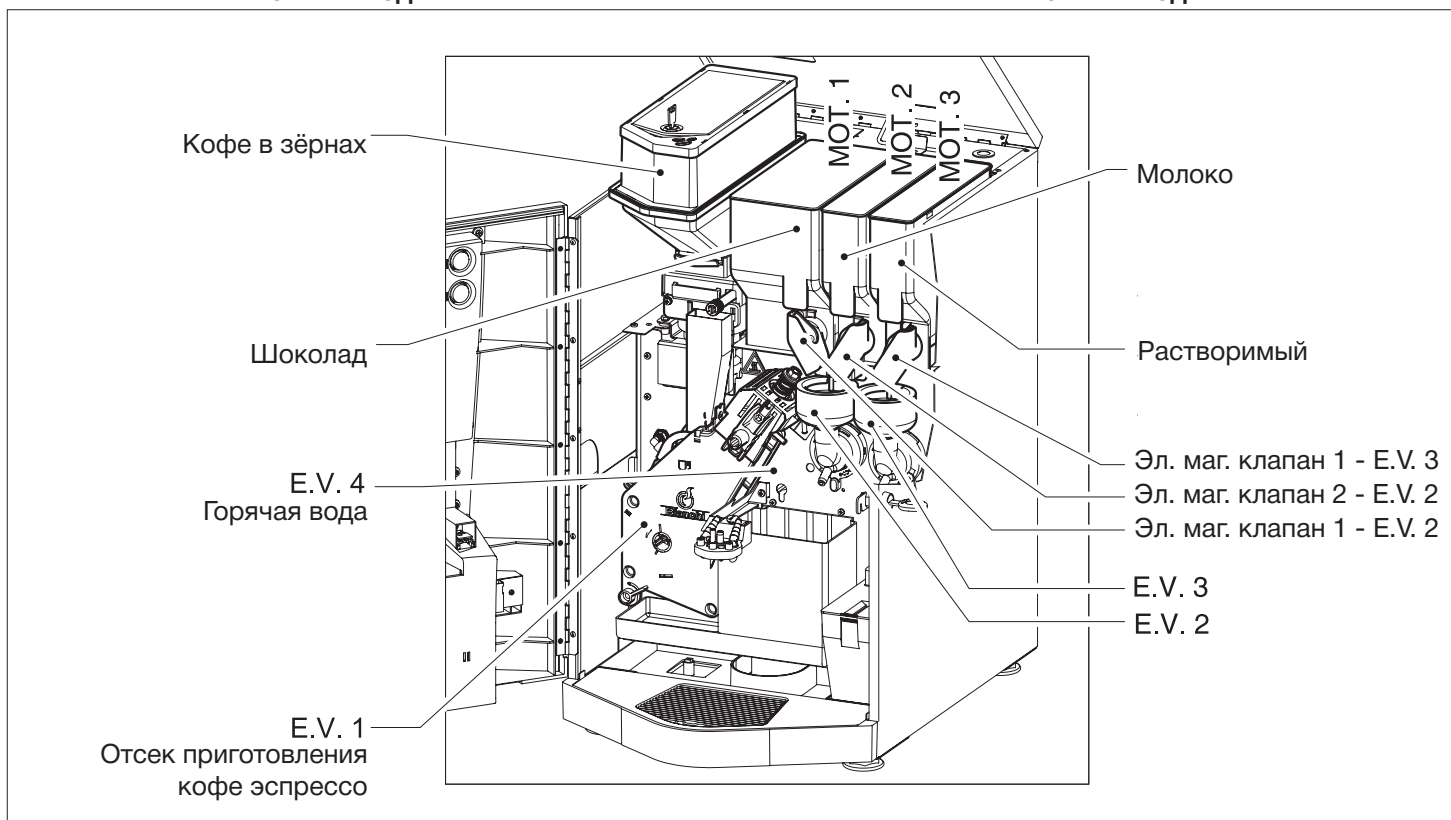
**СХЕМА МОДЕЛИ FESTA ES (с отсеком для приготовления кофе эспрессо) С ДВОЙНЫМ БОЙЛЕРОМ**  
**3 КОНТЕЙНЕРА - ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ**



	ИНГРЕДИЕНТ #1	ИНГРЕДИЕНТ #2
<b>EV1 Отсек приготовления кофе эспрессо</b>	0	0
<b>EV2</b>	Шоколад	Молоко
<b>EV3</b>	Растворимый напиток	0
<b>EV4 Горячая вода</b>	0	0

**СХЕМА МОДЕЛИ TALIA ESV (бойлер для эспрессо с отсеком переменного объёма) С ОДИНОЧНЫМ БОЙЛЕРОМ  
3 КОНТЕЙНЕРА – ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ**

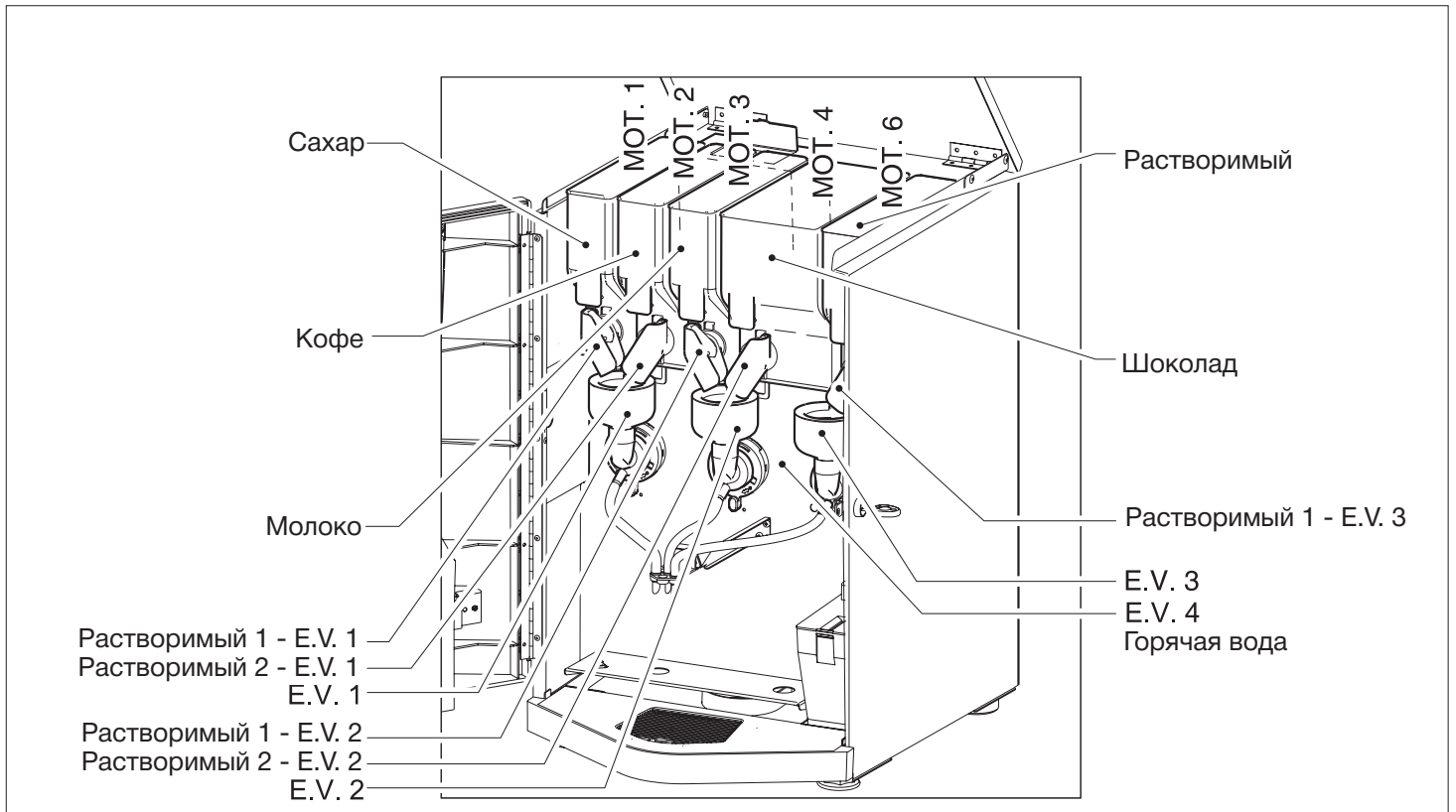
**СХЕМА МОДЕЛИ FESTA ESV (бойлер для эспрессо с отсеком переменного объёма) С ДВОЙНЫМ БОЙЛЕРОМ  
3 КОНТЕЙНЕРА – ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ**



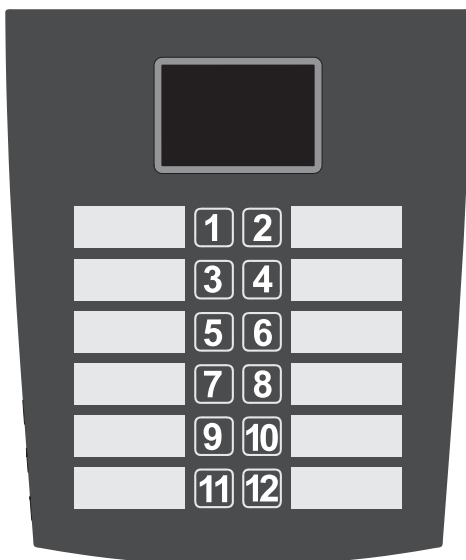
	ИНГРЕДИЕНТ #1	ИНГРЕДИЕНТ #2
<b>EV1 Отсек приготовления кофе эспрессо</b>	0	0
<b>EV2</b>	Шоколад	Молоко
<b>EV3</b>	Растворимый напиток	0
<b>EV4 Горячая вода</b>	0	0



**СХЕМА МОДЕЛИ TALIA – РАСТВОРИМЫЙ НАПИТОК  
С ОДИНОЧНЫМ БОЙЛЕРОМ - 5 КОНТЕЙНЕРОВ – ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КЛАПАН  
ДЛЯ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ**



	ИНГРЕДИЕНТ #1	ИНГРЕДИЕНТ #2
<b>EV1</b>	Сахар	Растворимый кофе
<b>EV2</b>	Молоко	Шоколад
<b>EV3</b>	Растворимый напиток	0
<b>EV4 Горячая вода</b>	0	0



### **Эспрессо**

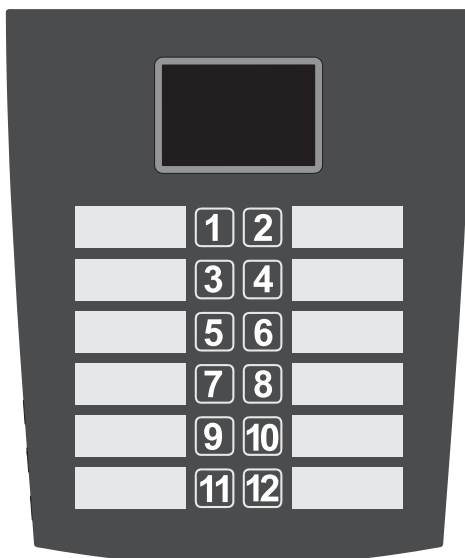
#### **Панель выбора**

<b>P1</b>	МАЛЕНЬКИЙ КОФЕ ЭСПРЕССО
<b>P2</b>	БОЛЬШОЙ КОФЕ ЭСПРЕССО
<b>P3</b>	БЕЛЫЙ КОФЕ ЭСПРЕССО
<b>P4</b>	КАПУЧИНО ЭСПРЕССО
<b>P5</b>	МОККАЧИНО ЭСПРЕССО
<b>P6</b>	КОФЕ ЭСПРЕССО С МОЛОКОМ
<b>P7</b>	МАЛЕНЬКИЙ КОФЕ ДЕКА
<b>P8</b>	БОЛЬШОЙ КОФЕ ДЕКА
<b>P9</b>	ШОКОЛАД
<b>P10</b>	ШОКОЛАД ГУСТОЙ
<b>P11</b>	КОФЕ АМЕРИКАНО (XL) ЭСПРЕССО
<b>P12</b>	ГОРЯЧАЯ ВОДА (XL)

### **Эспрессо с отсеком переменного объёма**

#### **Панель выбора**

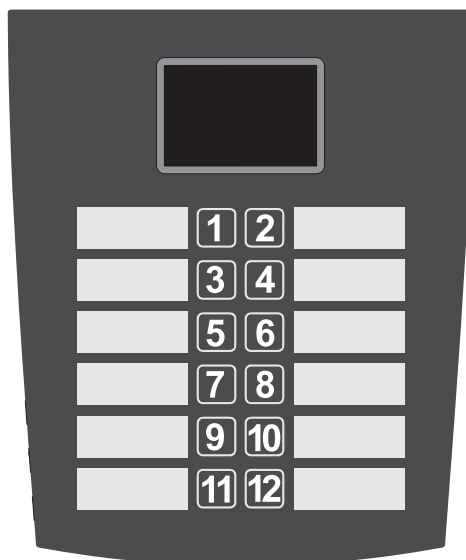
<b>P1</b>	МАЛЕНЬКИЙ КОФЕ ЭСПРЕССО
<b>P2</b>	БОЛЬШОЙ КОФЕ X2 ЭСПРЕССО
<b>P3</b>	БОЛЬШОЙ КОФЕ ЭСПРЕССО
<b>P4</b>	БЕЛЫЙ КОФЕ ЭСПРЕССО
<b>P5</b>	КАПУЧИНО ЭСПРЕССО
<b>P6</b>	МОККАЧИНО ЭСПРЕССО
<b>P7</b>	МАЛЕНЬКИЙ КОФЕ ДЕКА
<b>P8</b>	БОЛЬШОЙ КОФЕ ДЕКА
<b>P9</b>	ШОКОЛАД
<b>P10</b>	ШОКОЛАД ГУСТОЙ
<b>P11</b>	КОФЕ АМЕРИКАНО (XL) ЭСПРЕССО
<b>P12</b>	ГОРЯЧАЯ ВОДА (XL)



### **РАСТВОРИМЫЙ НАПИТОК**

#### **Панель выбора**

- P1** - САХАР по выбору
- P2** + САХАР по выбору
- P3** МАЛЕНЬКИЙ КОФЕ
- P4** БОЛЬШОЙ КОФЕ
- P5** БЕЛЫЙ КОФЕ
- P6** КАПУЧИНО
- P7** МАЛЕНЬКИЙ КОФЕ ДЕКА
- P8** БОЛЬШОЙ КОФЕ ДЕКА
- P9** ШОКОЛАД
- P10** ШОКОЛАД ГУСТОЙ
- P11** МОКАЧИНО
- P12** ГОРЯЧАЯ ВОДА (XL)



**Панель программирования**

- P1** Увеличить значение
- P2** Удалить
- P3** Уменьшить значение
- P5** Передвинуть курсор
- P7** Ввод

**КЛАВИАТУРА ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

- Клавиша 1: Просмотр аварийных сигналов  
Функция второго уровня
- Клавиша 2: Функция сброса аварийных сигналов  
-
- Клавиша 3: Журнал аварийных сигналов  
Тестовый запуск завершен /  
Функция второго уровня
- Клавиша 4: Проверка воды  
-
- Клавиша 5: Проверка миксера  
-
- Клавиша 6: Движение группы  
Перезарядка пополнения/  
функция 2-го уровня
- Клавиша 7: Посмотреть все выборки  
Заполнение труб MDB/ функция  
2-го уровня
- Клавиша 8: Очистка  
Опорожнение труб MDB/ функция  
второго уровня

