

Tru-VEND®

Satış Otomatları

Çalışsın,
siz kazanın!



KafeMat®

KULLANIM ve BAKIM KILAVUZU

Sürüm:18.11

TEKNİK SERVİS TELEFONU: +90 530 417 8044



Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
M. Kemal Atatürk Blv.23-25 Çiğli
35620 İzmir-TÜRKİYE
Telefon : +90 232 376 7300
Faks : +90 232 376 7030
E-mail : elektral@elektral.com.tr



İÇİNDEKİLER

SAYFA

GİRİŞ.....	3
KULLANIM VE GÜVENLİK UYARILARI.....	4
1 - GENEL ÖZELLİKLER	6
2 - ANA BÖLÜMLER.....	7
3 - TEKNİK ÖZELLİKLER	11
4 - MONTAJ VE TEMİZLEME	12
5 - ÜRÜN YÜKLEME VE İŞLETİME ALMA	13
6 - PROGRAMLAMA.....	14
7 - HATALAR.....	20
8 - OPSİYONEL PARÇALAR	20
9 - BAKIM VE ONARIM	20
10 - MENÜ AĞACI	21
11 - SERVİS İSTASYONU VE GARANTİ BELGESİ.....	22

GİRİŞ

Sayın kullanıcı;

Sahip olduğunuz **KafeMat®** ile Elektral güvencesini seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Firma olarak, 1978 yılından bugüne kadar geliştirilen üretim entegrasyonu ile yüksek teknolojiye dayalı, kalite belgeli üretimler sürdürülmüştür. Bu entegrasyonu AR-GE, Elektronik, Elektromekanik, Üretim Hatları, Mekanik Atölyesi, Kalıp Atölyesi, Plastik Enjeksiyon ve Vakum Forming Grubu olarak genel anlamda ifade etmek mümkündür. T.C. Devlet Planlama Teşkilatı'nın muhtelif teşvikleri ile pek çok profesyonel amaçlı elektronik cihaz ve parçanın üretildiği yaklaşık 20.000 m2'lik kapalı üretim alanına ulaşılmıştır. Mamüllerimizin çoğu yurdumuzda ilk kez üretilmiştir. Firmamız, sektörlerinde dünyanın önde gelen firmalarıyla başta Almanya olmak üzere; BAE, Bulgaristan, Hindistan, İngiltere, İran, İsrail v.b. ile temsilcilik, OEM üretim ve teknolojik işbirliğine dayalı ortak üretim yapmaktadır. Avrupa, Asya, Amerika, Afrika kıtalarında birçok ülkeye direkt ve endirekt olarak ihracat yapılmaktadır. Bunların yanısıra dış ülkelere direkt satış pazarlarımızın genişletilmesi için yoğun çalışmalarımız ve fuar faaliyetlerimiz aralıksız sürmektedir. Hızla büyüyen ihracat potansiyelimiz sonucunda **firmamız, 2004 yılında "Türkiye'nin, e-ticarette yükselen yıldızları" birinciliğine/kupasına layık görülmüştür. Aynı yıl TUBİTAK tarafından AR&GE desteği, Ege Bölgesi Sanayi Odası inovasyon, istihdam, 25.yıl ödülleriyle layık bulunmuştur. Yine 2011 yılında İstanbul Sanayi Odası tarafından "İNOVASYON FİNALİSTİ" olmuştur. 2012 senesinde ELEKTRAL yapmış olduğu yenilikçi SATIŞ DİSPENSERİ projeleri ile Ekonomi Bakanlığı, Türkiye İhracat Meclisi ve İMMİB tarafından TET Arge Proje Pazarı finalisti seçilmiştir. ELEKTRAL'IN kazanmış olduğu ödüller arasında İAOSB-Ege Üniversitesi tarafından verilen 2013 yılı İnovasyon Birinciliği de bulunmaktadır.**

Gerçek büyümenin global bir sanayi anlayışı ve hamlesiyle amacına ulaşacağına inanan ve bu anlayışla tüm personelini motive eden **ELEKTRAL**, tespit ettiği hedeflerine ulaşmak için, yoğun bir AR-GE çalışmasıyla yoluna hızla devam etmektedir.

Tru-VEND® satış dispenserleri, her durumda ve zamanda hayatınızı kolaylaştırarak kendinize daha fazla zaman ayırmanızı sağlayacak, pratik ve çok yönlü kullanımı ile işinizi kolaylaştıracaktır.

24 saat kesintisiz, sahibine sadık ve personel maliyeti getirmeden, **PARA KAZANDIRMAKTA, KONFOR SAĞLAMAKTADIR.**

Ancak her endüstriyel cihazda olduğu gibi cihazınızın periyodik bakım ve kontrollerini yapmanız bir zorunluluktur. Bu kılavuza uygun olarak cihazınızı işletiniz.

Daha nice Elektral cihazlarında siz değerli müşterilerimizle buluşmak dileğiyle, bol kazançlı günler dileriz.

Elektral Ürünleri,

Çevreye saygılı modern tesislerde

Doğaya zarar vermeden yüksek teknoloji kullanılarak üretilir.



- TÜRK MALI
- HER TÜRLÜ DEĞİŞİKLİK HAKKIMIZ SAKLIDIR
- BU CİHAZIN KULLANIMINDAN İKİNCİ VE ÜÇÜNCÜ ŞAHISLAR FİRMAMIZA HİÇ BİR SORUMLULUK YÜKLEYEMEZ

KULLANIM ve GÜVENLİK UYARILARI



KafeMat[®]'i kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları



KafeMat[®]'in teknik özellikleri



KafeMat[®]'in kurulumu



KafeMat[®]'in kullanımı, programlama ve ilgili işlemler



Eşkenar üçgen içindeki ok basil yıldırım sembolü, kullanıcıya, ürünün mahfazası içerisinde, elektrik çarpmasına yol açmaya yetecek büyüklükte "yalıtılmamış" tehlikeli voltaj bulunduğunu bildirmektedir.



Eşkenar üçgen içerisindeki ünlem işareti, kullanıcıya, cihazla birlikte verilen kitapçıklarda önemli kullanım ve bakım (servis) talimatları bulunduğunu bildirmektedir.



***KafeMat®* 'i kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları!**



***KafeMat®* 'in temizliğinde yumuşak, hafif nemli bir bez kullanınız. Temizlik esnasında cihazın fişini daima prizden çekiniz. Elektronik ve mekanik düzeneğe sıvı temas ettirmeyiniz.**



Çarpılma riski vardır. Yetkisiz ve mesleki bilgi sertifikasız kişilerin cihazın teknik bölümlerine müdahalesi zarar yaratabilir.



Toprak hattı olmayan şebeke üzerinden cihazınızı kesinlikle çalıştırmayınız.



Kılavuzda uyarı işaretinin bulunduğu bölümleri mutlaka okuyunuz.



***KafeMat®* 220 ($\pm\%10$) VAC / 50 Hz, şebeke geriliminde çalışabilecek şekilde tasarlanmıştır.**



UYARI: Bu kılavuzda belirtildiği şekilde cihazın kullanılmaması, cihazda arızaya neden olabilir ve/veya çevreye zarar verebilir.

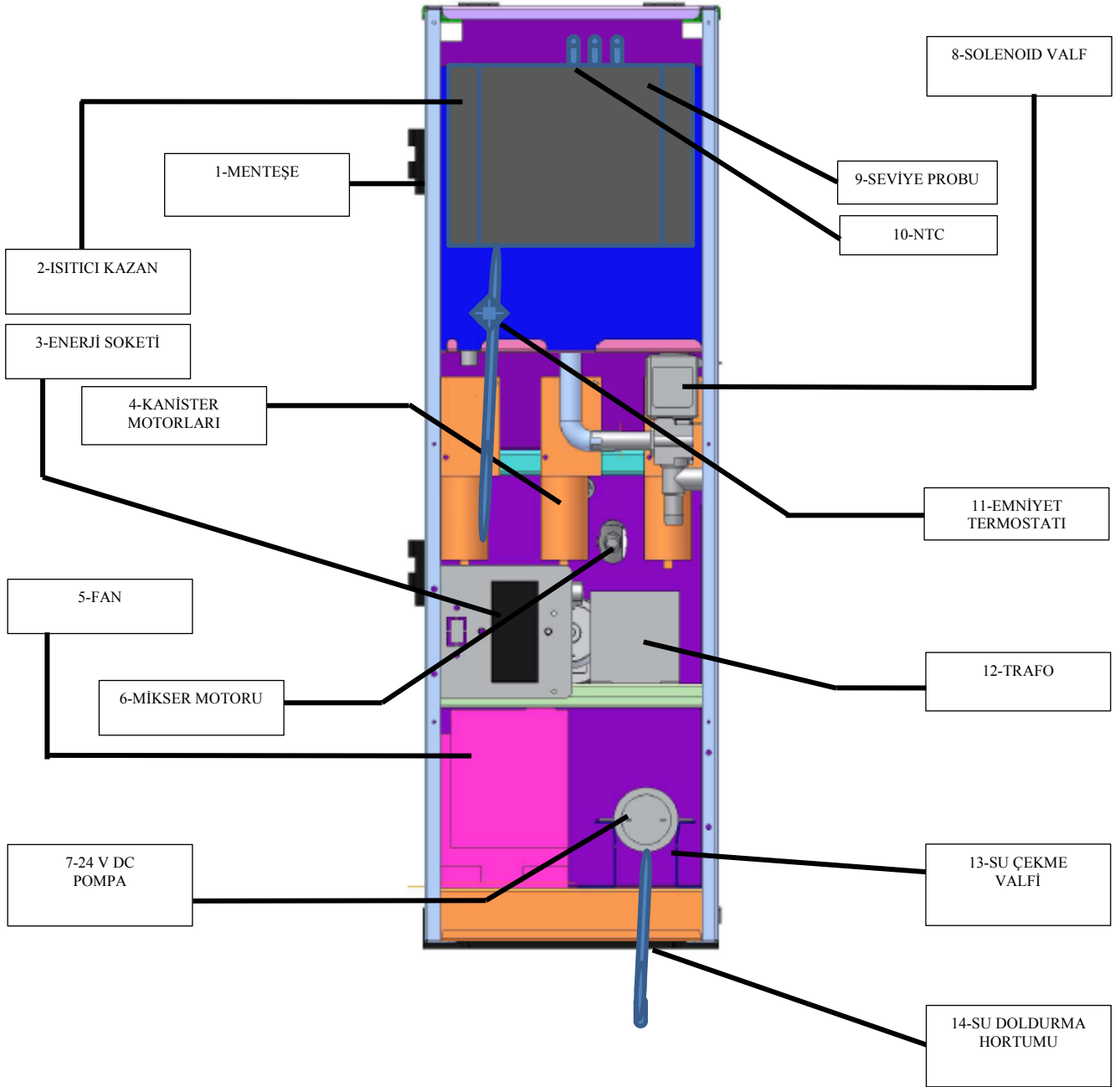
1. GENEL ÖZELLİKLER

Seçmiş olduğunuz bu kahve dispenseri, firmamız tarafından gelişmekte olan teknolojilere paralel olarak üretilmekte, modern ve estetik görünümüyle tüketiciye çok yönlü hizmet vermektedir. Tru-VEND otomatları tüm kamuya açık alanlar... Örneğin ; oteller, fabrikalar, hastaneler, restoranlar, sağlık kurumları, sinema, tiyatro, oditoryumlar, otobüs terminalleri, benzin istasyonları, alışveriş merkezleri gibi kişilerin yoğun bulunduğu mekanlarda tercih edilen bu cihazlar ürün yelpazesindeki çeşitlilik ve kullanım kolaylığı ile istenilen ürüne tek dokunuşla kısa sürede sahip olabilmek imkanı vermektedir. Cihaz üzerinde bulunan model ve şasi numarası etiketindeki bilgilerle, geriye dönük olarak cihaz üzerinde yapılan işlemler takip edilebilir.

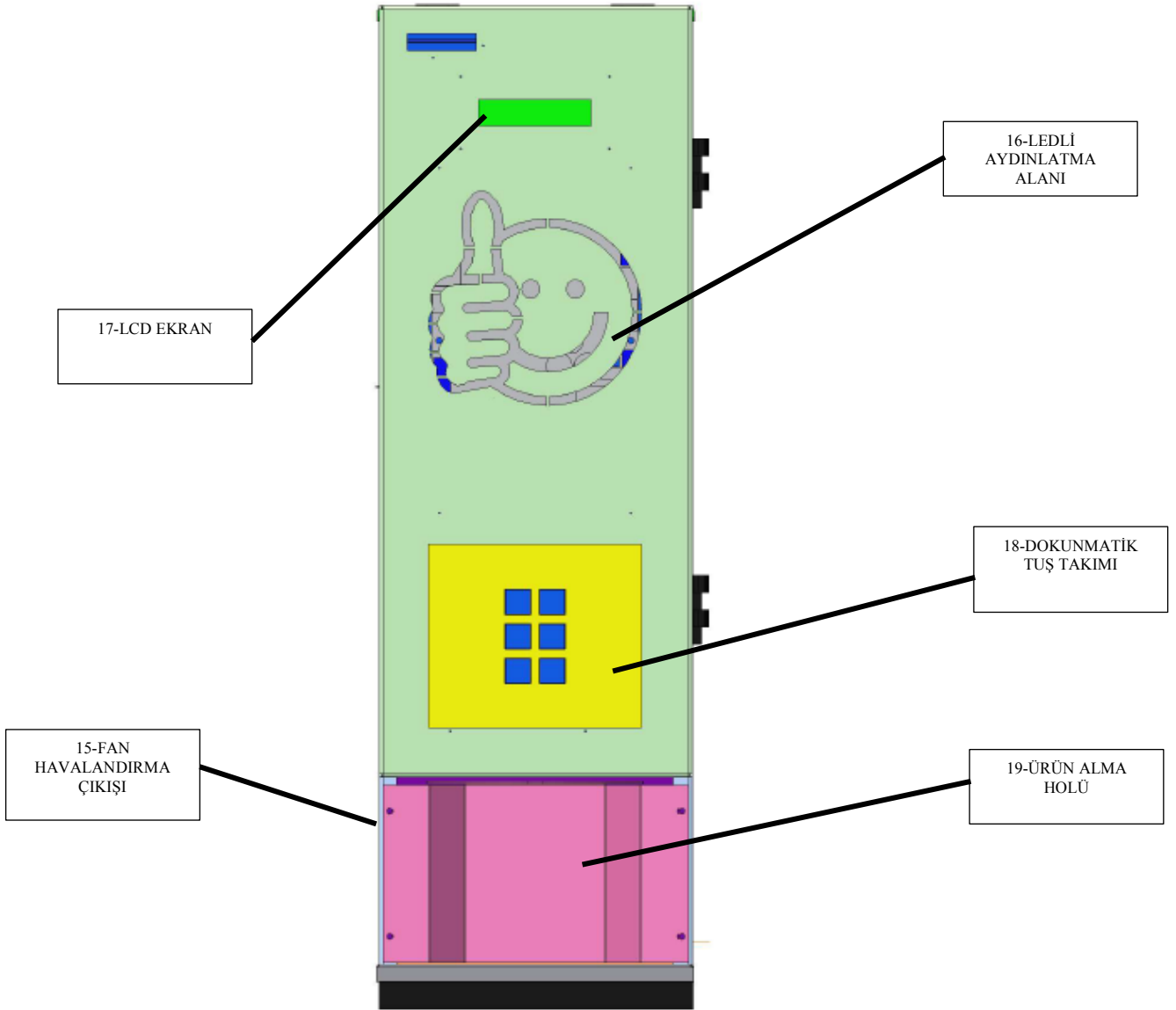
- Kolay Türkçe kullanıcı arayüz ve kontrol menüsü,
- 3 adet ürün haznesi, kolay ürün yükleme,
- Dokunmatik tuş takımı,
- 1 adet karıştırıcı ile 4 farklı sıcak içecek programlama olanağı.
(Fabrika çıkış ayarları: Coffee, Capuccino, Espresso, Milk) [Tuş takımı cihaza göre değişiklik gösterebilir.]
- Her ürün için ayrı dozaj ayarı.
- Gelişmiş hesaplama algoritması sayesinde daha hızlı ve daha güzel ürün sunumu,
- Gelişmiş hesaplama algoritması sayesinde daha temiz mikser aksamı. Daha az sıklıkta temizleme gerektirir,
- Kapsamlı ayar girilebilmesine rağmen basit kullanım ve kusursuz ürün sunumu,
- Gelişmiş yazılımı sayesinde kullanıcıyı uyarma ve doğru seçime yönlendirme,
- Gelişmiş yazılımı sayesinde ürün ayarlarından oluşabilecek hataları en aza indirme,
- Şifreli menü girişi,
- LCD Ekran ile programlama, ayar yapma ve istatistik görüntüleme,
- LED aydınlatmalı görsel ön alan,
- Kirece karşı üstün koruma önlemleri ve neodyum yapılı kireç engelleme düzeneği
- Tırnaklı, vidasız, kolay monte edilebilen motor ve karıştırıcılar,
- Toz ve tıkanmaya karşı yüksek debili özel radial fan,
- NSF Sertifikalı PP Plastik aksam ve silikon hortumlar (İnsan Sağlığına Uygun),
- Atık su toplama kabı,
- Kazan su boşaltma hortumu (Kapağı açmadan),
- Paslanmaz kolay monte edilebilen izolasyonlu kazan,
- Kirece dayanıklı, yüksek güçlü, uzun ömürlü rezistans,
- Kazan üstünde emniyet termostatu,
- Kireç toplamayan gelişmiş su seviye ölçümü,
- Geniş sıcaklık aralığında algılayabilen sıcaklık probu,
- Şık Bardak holü ve gideri,
- Kolaylıkla sökülebilen arka kapak,
- Çift giriş sigortalı, topraklı 1,5 m. besleme fişi,
- Ekonomik enerji tüketimi (Isıtma: ~800 W, Standby: ~25W).
- EKO mod ile çalışma ve kapalı tutma günlerini ve saatlerini seçilebilmesi imkanı



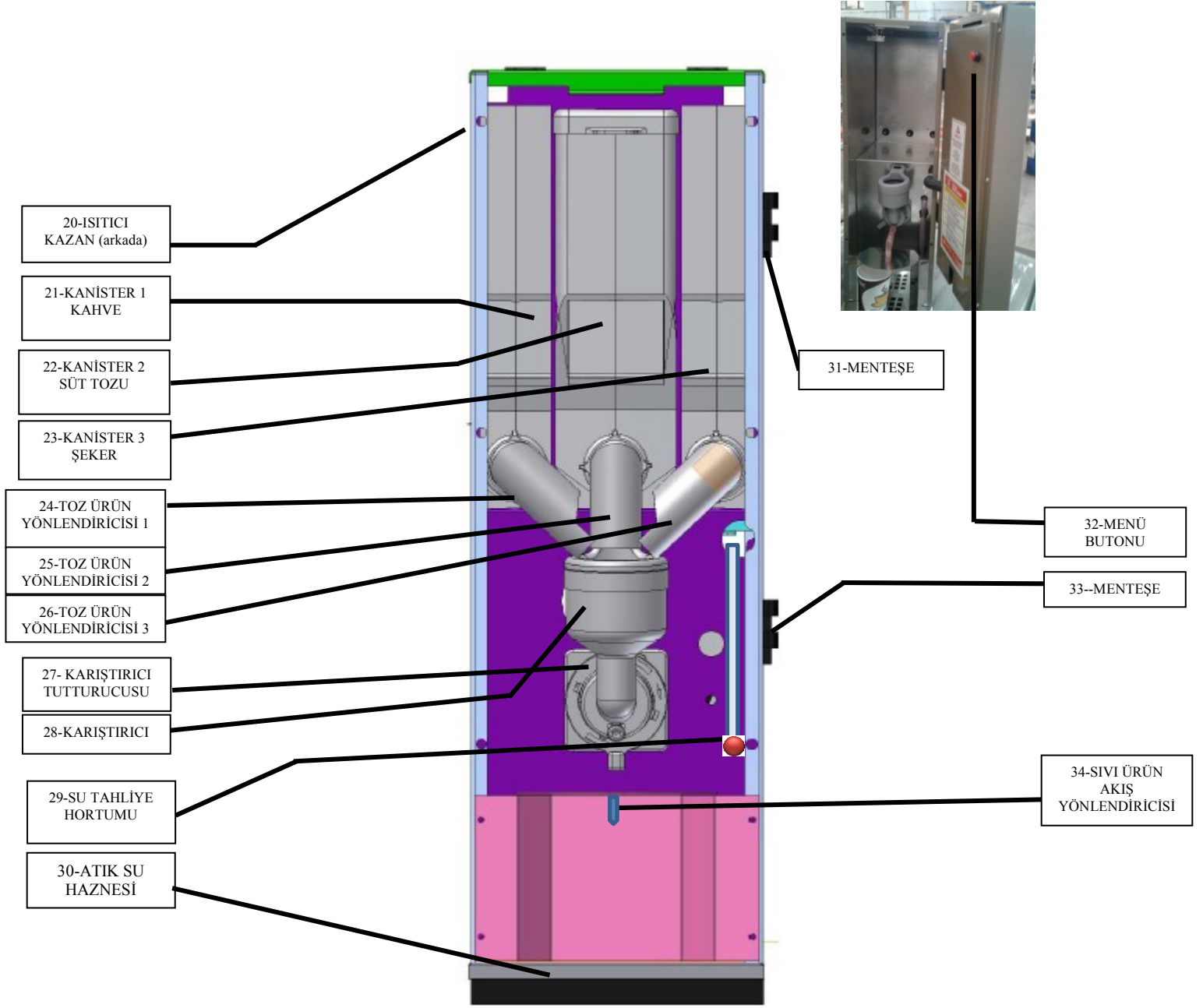
2. ANA BÖLÜMLER



Resim 1: Arkadan Görünüş



Resim 2: Önden Görünüş



Resim 3: Ürün Hazneleri

NOT: 1 mixer standart

2.1 Gövde

Ana gövde içinde yer alan temel bölümler aşağıda açıklanmıştır.

2.1.1 Isıtıcı Kazan

1 Lt kapasiteli, içinde ~ 800 W ısıtıcı bulunan, ısı termostadı ve su seviye tespit sensörü ile korumaya alınmış, gövdeye sıkı bir Şekilde geçme suretiyle sabitlemesi yapılmıŐ, suyun ısıtıldığı bölümdür(Bkz. 2). Su sıcaklığı elektronik olarak ölçülmektedir. Kazan, sıcaklık kayıplarını asgari seviyeye indirmek amacıyla izole edilmiŐ, enerji sarfiyatı minimize edilmiŐ, maliyet daha da kullanıcı dostu yapılmıştır.



KafeMat® sıcak durumda iken kazana dokunmayınız.



Kazandaki suyu tahliye esnasında, tahliye borusunun ucundaki kırmızı tıpayı çıkarırken borudaki kaynar suya DİKKAT ediniz.

2.1.2 rn Hazneleri (Kanisterler) ve Motorları

rn hazneleri, ürün hazırlama bileŐenlerinin konulduğu ve bağlı bulunan motorlar ile ürünün karıŐtırıcıya aktarıldığı düzeneklerdir. Standart olarak cihaz üzerinde 3 adet ürün haznesi (Bkz. 21,22,23) ve motorları (Bkz. 4) bulunur. Kullanıcı rn haznelerine ürünlere uygun olmak Őartıyla bileŐenini koyar. AŐađıdakiler fabrika ayarlarıdır.

Fabrika ayarları:

rn hazırlama bileşenleri
Kahve, Süt tozu, Şeker

rn haznesi **motorları**
Kahve için 90 rpm / Süt tozu için 90 rpm

2.1.3 Karıştırıcı (Mikserler) ve Motor

Toz halindeki ürün hazırlama bileŐenlerinin karıŐtırılıp kullanıcıya sunulmaya hazır nihai ürün haline getirildiği bölümlerdir. Standart olarak cihaz üzerinde 1 adet karıştırıcı (Bkz. 28) ve motoru bulunmaktadır.



KarıŐtırıcının üstünde buhar kapağı bulunmaktadır. Bu sayede karıŐtırıcıda oluŐan nem alınmaktadır. Bu durum cihazdaki ürünlerin uzun süre ve doğru Şekilde saklanabilmesi için önemlidir.



Mikser contalarını (o-ring) senede bir değiştiriniz.

2.1.4 Su Pompası

Isıtıcı kazana su pompalanması işlevini gerçekleştirir. Sessiz çalışma için özel pompa kullanılmış ve yalıtım yapılmıştır.



Uzun süre pompanın susuz çalıştırılması, pompada arızaya neden olur ve değiştirilmesini gerektirir.

2.1.5 Elektronik Modüller

Cihaz tamamen mikroişlemci kontrollü olup, kullanılan elektronik modüller aşağıda listelenmiştir;

- a) Anakart elektronik modülü
- b) Dokunmatik tuş takımı elektronik modülü



Tüm modüller Elektrik A.Ş tarafından üretilmektedir. Yedek parça ve modül değişikliğini sadece Yetkili Sorumlusu yapmalıdır. Aksi takdirde giderilemez arızalara neden olunabilir, cihaz garanti dışında kalabilir.

2.2 Kontrol Kapağı

2.2.1 Ekran

LCD (Liquid Crystal Displays-LCD) yapılan bütün işlemlerin takip edildiği bölümdür(Bkz. 17). Sonraki bölümlerde sadece "Ekran" olarak ifade edilecektir.

2.2.2 Tuş Takımı,

Ürün alma ve değer girme işlemlerinde kullanılır. Dokunmatik olan modülün kullanım şekli programlama menülerinde ayrıntılı olarak açıklanmıştır(Bkz. 18).

3. TEKNİK ÖZELLİKLER



Çalışma: Elektro-Mekanik Çalışma Prensibi
Besleme Gerilimi: 220 VAC (\pm % 10) / 50 Hz.
Güç: Stand By: ~25W Rezistans: ~ 800W
Çalışma sıcaklığı: 5° C + 50° C
Nem: % 95 Bağıl Nem
Koruma Sınıfı: IP20
Cihaz Ebadı: 40 (G) x 21 (Y) x 60 (D) mm
Cihaz Ağırlığı: ~ 15 kg



4. MONTAJ ve TEMİZLEME



Cihaz, ayakları üzerinde düz bir zemine konulmak suretiyle kullanıma alınabilir. Cihaza için üretilen baza (Bkz. Madde 8.1) ile birlikte kullanılması tavsiye edilir. Cihazın karıştırıcıları temizleme fonksiyonu vardır (Bkz., Madde 6.6 Manuel Yıkama.). Doğrudan kullanıcıya gıda ürünleri sunmakta kullanılan cihazın kısa periyodik aralıklarla temizliğinin mutlaka yapılması gerekir. Temizlik esnasında, sağlık şartlarına uygun olmayan hiçbir temizlik malzemesi kullanılamaz.

Cihazın sağlıklı bir şekilde çalışmasının garanti altına alınması, aşağıda belirtilen temizlik talimatlarına titizlikle uyulması ile sağlanabilir. Aşağıda belirtilen periyodik temizlik uygulamalarının dışında, cihazın gözle kontrollerinde oluşabilecek kirler, hijyene uygun, temiz, yumuşak, hafif nemli bir bezle temizlenmelidir. Özellikle yoğun kullanımlarda, aşağıda açıklanan periyodik bakımlara uyularak daha sık aralıklarla temizlik yapılmalıdır.



Karıştırıcıların temizleme işlemi ürün verme sıcaklığında yapılmalıdır.



Cihaz elle yapılan temizliklerinde sıcak suyun dışında kesinlikle kimyasal çözücüler kullanılmamalıdır.



Cihaz temizliklerinde, cihazın şehir şebeke gerilimi ile bağlantısı kesilmelidir.



Toprak Hattı olmayan şebeke üzerinden, cihazınızı kesinlikle çalıştırmayınız.

4.1.Günlük Temizlik

Menüden "Manuel Yıkama" ile mikserleri temizleyiniz. Manuel yıkama yapmak için, cihazın ön kapağının arka kısmında bulunan ve programlama moduna girmek için kullanılan KIRMIZI butona basılmalıdır. Ürün kovalarının dolu olduğunu kontrol ediniz. Atık su kovalarını boşaltınız.

4.2.Haftalık Temizlik

Mikseri çıkartıp sıcak su ile temizleyiniz. Toz Ürün yönlendiricilerini temizleyiniz. Su toplama lavabosunu sıcak su ile temizleyiniz. Cihazın içine dökülen malzemeleri temizleyiniz.

4.3.Aylık Temizlik

Ürün kovalarını çıkarıp, fonksiyon testi yapınız. Ürün kovalarını yıkayıp, kurutunuz. Aspiratörlerin çalıştığını test ediniz. Cihaz kapağının arka kısmını açıp, cihazın elektronik kartı ve etrafını küçük bir vakum yardımıyla temizleyiniz. Aylık çizelge kontrollerini aksatmayınız.

4.4.Yıllık Temizlik

Cihazın kazan, solenoid ve su dağıtıcılarını... vb., kirece karşı kontrol ediniz. Gerekirse temizleyiniz. Kullanım kılavuzunda yazılan periyodik değişmesi gereken parçaları değiştiriniz. Cihazın kullanım etiketlerini, fiziki durumunu kontrol ediniz.

5. ÜRÜN YÜKLEME ve İŞLETİME ALMA



- Cihazın şebeke bağlantısını yapmadan önce cihazın arka bölümünden çıkan su pompası giriş hortumunu su dolu damacana içine yerleştiriniz.

- Cihazın enerji kablosunu şehir şebekesine (220V) bağlayınız. Cihaz su çekme işlemine başlayacaktır.

BASLATILIYOR

- Cihaz pompa aracılığıyla su çekerken ekranda 'POMPA İŞLEMDE' ibaresi çıkar.

- Cihaz su yok uyarısı verirse, pompanın kazana su çekip çekmediğini, hortumlarda eziklik olup olmadığını kontrol ediniz.

POMPA İŞLEMDE

- Cihaz su çekme işlemi yaparken toz bileşenleri ürün haznelere doldurunuz. Bu işlem için; kontrol kapağını açınız, ürün haznelerini hafifçe yukarı kaldırıp kendinize doğru çekerek çıkardıktan sonra her hazne için önceden belirlenmiş uygun toz bileşenleri haznelere doldurunuz. Haznenin en az 1/3 ünün dolu olması önerilir. Cihazımızda tanımlı olan ürün hazırlama bileşenleri aşağıdaki gibidir.

ÜRÜN HAZIRLAMA BİLEŞENLERİ

Kahve, Süt Tozu, Şeker

Ürün haznelerinden birine standartların dışında farklı bir ürün konulması istendiğinde (Türk Kahvesi vb.) ürün haznesi motorunun değişmesi gerekmektedir. Değişim KafeMat için tavsiye edilmemektedir. Yapılması durumunda tuş takımının da tekabül eden bileşene bağlı olarak değişmesi gerekir.

Böyle bir değişimi gerçekleştirmeden önce motor kablolarını soketin üzerinde bulunan tırnaklara bastırarak çıkartınız (Hangi kablonun nereden çıkarıldığına dikkat ediniz). Daha sonra motorun plastik tırnakları boşa gelecek şekilde aşağı hareket ettirerek yerinden çıkartınız. Takılması istenen yere değişen motoru takınız ve kablo bağlantılarını aynı şekilde yapınız.



Ürün haznesi motoru yer değiştirme işlemi esnasında cihazda enerji olmamalı ve ürün hazneleri takılı olmamalıdır.



Ürün haznesi motorları kablo giriş yerlerinin birisinde kırmızı "+" işareti bulunmaktadır. Motor yer değiştirme işlemi esnasında çıkartılan kablolar tekrar yerine takılırken kablo soketlerine gelen tek kablolar "+" dır ve motorda kırmızı "+" işaretli olan bağlantılara takılır. Çift kablolar ise "-" dir ve motordaki diğer uca takılır.

NOT: Sadece 50 rpm motorda bu bağlantı ters yapılır. Yani kırmızı "+" işaretli olan motor bağlantısına "-" olan kablo takılır. Diğer motor bağlantısına "+" olan kablo takılır.

Bu bağlantılar motor dönüş yönünü belirler. Doğru yapıldığında motorlar saat yönünde dönerler.

- Doldurulan ürün haznelerini ilgili yerlere takıp, kontrol kapağını kapatınız.
- Isıtıcı kazan içinde yeterli miktarda su oluştuğunda ısıtma işlemi başlar ve durum ekranda "ISITICI" ve yanında sıcaklık değeri olarak görüntülenir.
- Isıtma işlemi tamamlandığında cihaz kullanıma hazırdır. Ekran' da "MERHABA! SEÇİM YAPINIZ" ibaresi çıkar.
- Almak istediğiniz ürünün butonunu tuşlayarak ürününüzü alınız.

ISITICI
84 C

MERHABA!
SECIM YAPINIZ

ELEKTRAL – TR
KAHVE DISPENSERLERI

6. PROGRAMLAMA

Programlama cihazın menüsüne girilerek yapılır. Menü işlemleri için cihazın kontrol kapağının arkasında 1 adet buton bulunmaktadır (Bkz. 32). Menüye bu tuşla girdikten sonra menü işlemleri için tuş takımı kullanılır.



Dört haneli şifrenizi giriniz. Şifreyi girerken rakamları artırmak veya azaltmak için **ESPRESSO** / YUKARI, **SUGAR (-)** / AŞAĞI tuşlarını kullanınız. Onaylamak için **SUGAR (+)** , onaylamadan bir üst menüye çıkmak için **MILK** tuşlarını kullanınız. Fabrika çıkış şifreniz "0000" dir.

SIFRE GIRINIZ
[0***]

Dokunmatik tuş takımı 'nda kullanım:

ESPRESSO: Menüde YUKARI yönde hareket etmek için

SUGAR (-) : Menüde AŞAĞI yönde hareket etmek için

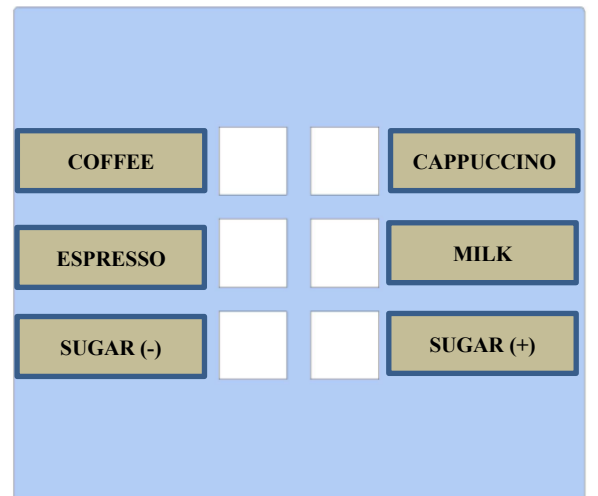
MILK: Çıkış/Hayır

SUGAR (+) : Seç/Kaydet/Evet

COFFEE: Dozaj azaltma

CAPPUCCINO: Dozaj artırma

NOT: Tuş takımı cihaza göre değişiklik gösterebilir.



6.1 Ürün Dozajları

Üründe kullanılacak su, kahve, süt tozu, şeker miktarlarının ayarlanmasında kullanılır. Ayrıca buradan mikserin çalışma süreleri de ayarlanabilir.

Ürünün tat ve kıvamının istenilen niteliklerde olması için ayarlarının uygun olarak yapılması gerekir.

Fabrika ayarları bölüm 9 Menü Ağacı 'ında verilmiştir.

Ürün bileşenleri aşağıdaki tabloda ayrıntılı olarak verilmiştir.

URUN DOZAJLARI

[1]

KAHVE

[1/1]

KAHVE MIKTARI

[1/1/1]

KAHVE MIKTARI

4.3 s

KAHVE MIKSERİ

[1/1/2]

KAHVE MIKTARI

5.5 s

SU MIKTARI

[1/1/3]

SU MIKTARI

3.2 s

	Instant Bileşen			Miktar (saniye olarak)						
	Bileşen1	Bilşen2	Bilşen3	Bileşen1	Bilşen2	Bilşen3	Mikser	Mikser	Mikser	Su
Kahve	Kahve	Boş	Boş	4,3	0	0	5,5	0	0	3,2
Cappuccino	Süt	Kahve	Boş	2,8	4,5	0	5,5	5,5	0	3,2
Espresso	Kahve	Boş	Boş	4,5	0	0	5,5	0	0	1,6
Süt	Süt	Boş	Boş	4,0	0	0	5,5	0	0	3,0
Kahve+Şeker	Kahve	Şeker	Boş	4,3	1,0	0	5,5	2,5	0	3,2
Cappuccino+Şeker	Kahve	Süt	Şeker	2,8	4,5	1,0	5,5	5,5	2,5	3,2
Espresso+Şeker	Kahve	Şeker	Boş	4,5	1,0	0	5,5	2,5	0	1,6
Süt+Şeker	Süt	Şeker	Boş	4,0	1,0	0	5,5	2,5	0	3,0

6.2 Sıcaklık Ayarı

Cihazda kullanılan suyun sıcaklık değerlerinin ayarlanmasında kullanılır. Ekranın alt köşesindeki sıcaklık ayarı yapılacak kazan suyu sıcaklığıdır.

SICAKLIK AYARI

[2]

Sıcaklık 70 - 90 °C aralığında ayarlayabilirsiniz.

SICAKLIK AYARI

90C

Tavsiye edilen max. Sıcaklık
Yazları 80 °C Kışları 85°C

6.3 Ölçülen Sıcaklık

Suyun anlık sıcaklık değerinin görülebileceği menüdür

OLCULEN SICAKLIK

[3]

Ekranın alt köşesinde "ölçülen sıcaklık" olarak kazan suyu sıcaklığı görülebilir.

OLCULEN SICAKLIK

89C

6.4 Lisan Seçimi

DİL SECIMI

[4]

Menü dil seçimi ayarları yapılmasını sağlar. Türkçe veya İngilizce lisan seçimi mümkündür.

DİL SECIMI

TR 0

6.5 Sayaçlar

Satışı yapılan her ürün ayrı ayrı ve toplam olarak sayılır. Bu menüden yapılan satış miktarı görülebilir. Toplam sayaç miktarı sıfırlanamaz ancak her ürünün ayrı ayrı sayacı sıfırlanabilir.

SAYACLAR

[5]

KAHVE SAYACI

[5 / 1]

TOPLAM SAYAC

[5 / 9]

SAYACLARI SIL

[5 / 10]

6.6 Manuel Yıkama

Cihazda mikser temizlemesi yapmak için kullanılan menüdür.

MANUEL YIKAMA

[5]

Manuel yıkama menüsünün içine girilip karıştırıcı sıcak su ile yıkanabilir.

MANUEL YIKAMA

CALISIYOR



Yıkamaya başlamadan önce ürün alma holünde boş ve büyük bir kap ya da bardak bulundurunuz.

6.7 Fabrika Ayarları

Sayaç bilgileri hariç, cihazın bütün ayarlarının fabrika çıkışındaki haline getirilmesinde kullanılır. Parantez < > içerisindeki, büyük harfli ibare seçili olandır.

FABRİKA AYARLARI
[7]

FABRİKA AYARLARI
evet <HAYIR>

6.8 Fonksiyon Testi

Cihazın test edilmesi için kullanılan bir özelliğidir. Menüden seçildiğinde tek tek kanisterler ve karıştırıcı motoru döner ve silikon hortumlardan su gelir. Ayrıca FULL TEST ile sırasıyla tüm testler yaptırılabilir.

FONKSIYON TEST
[8]

FONKSIYON TEST
evet <HAYIR>



Fonksiyon testine başlamadan önce ürün alma holünde boş ve büyük bir kap ya da bardak bulundurunuz ve kanisterleri yerlerinden çıkarınız.

Fonksiyon Testi menüsünde bulunan alt menüler:

2sn SICAK SU [8 / 1]

10sn KAHVE [8 / 2]

10sn SUT [8 / 3]

10sn SEKER [8 / 4]

5sn MIKSER [8 / 5]

5sn FAN [8 / 6]

FULL TEST [8 / 7]

6.9 Şifre Değiştirme

Kullanıcı şifresinin değiştirilmesi için kullanılan menüdür.

Önce eski şifrenizi girmeniz istenecektir. Ardından yeni şifrenizi iki defa girdikten sonra şifreniz değiştirilecektir.

SIFRE DEGİSTİR
[9]

SIFRE DEGİSTİR
00000

6.10 Cihaz Bilgisi

Cihaza ilişkin fabrika kayıt bilgisine ve program numarasına ulaşılan menüdür.

CIHAZ BİLGİSİ
[10]

URUN ADI
[10 / 1]

Cihaz Bilgisi menüsünde bulunan alt menüler:

URUN ADI [10 / 1]

PCB VERSİYON [10 / 2]

FW VERSİYON [10 / 3]

DERLEME TRAIH [10 / 4]

UID [10 / 5]

6.11 USB Menü

Cihaza USB yardımıyla ayarların güncellenmesi imkanı veren aynı zamanda tutulan tüm istatistikleri bilgisayara aktarmaya yarayan menüdür.

Ayar Kayıt: Cihazın bütün ayarlarını USB belleğe aktarmaya yarar.

Ayar Yükleme: Cihaza başka bir cihazdan alınmış ayar kayıtlarını aktarmaya yarar.

İstatistik Kayıt: Cihazın hafızasında tutmuş olduğu istatistik bilgilerini usb belleğe aktarmaya yarar.

USB MENU

[11]

AYARLARI KAYDET

[11 / 1]

AYARLARI KAYDET

evet

<HAYIR>

AYARLARI YUKLE

[11 / 2]

AYARLARI YUKLE

evet

<HAYIR>

İSTATİSTİK YUKLE

[11 / 3]

İSTATİSTİK YUKLE

evet

<HAYIR>

6.12 Tarih Saat Ayarı

Tarih ve saat ayarlarının yapıldığı menüdür.

TARİH SAAT AYARI

[12]

TARİH SAAT AYARI

2016-05-09 12:00

6.13 Atık Senörü

Atık su algılaması esnasında ürün verip vermemesini belirlemek için kullanılan menüdür.

Senör Pasif: Atık su seviyesinin dolu olduğunu algıladığı an tuşları kapatır. Ekranı atık su kovası dolu yazar. Bu esnada ürün verme durdurulur. Bu esnada atık su kovası temizlenirse , cihaz yine eski çalışmasına donup ekranda MERHABA! SECİM YAPINIZ yazar.

ATIK SU SENSOR

[13]

ATIK SU SENSOR

aktif

<PASIF>

Sensör Aktif: Atık su seviyesinin dolu olduğunu algıladığı an sadece ekrana atık su kovası dolu yazar. Tuşlar kapatılmaz. Ürün verme prosesi devam eder. Son kullanıcı herhangi bir tuşa basarsa ise ekranda verilen ürünün ismi yazar , ürün verme prosesi başlatılır. Ürün verme bittikten sonra ekrana yeniden atık su kovası dolu yazdırılır. Bu esnada atık su kovası temizlenirse , cihaz yine eski çalışmasına dönüp ekranda MERHABA! SECİM YAPINIZ yazar.

6.14 EKO Mod Ayarı

EKO Mod ile KafeMat kahve dispenserinin belirli gün ve saatlerde, fişini prizden çekmeden otomatik olarak kapanması sağlanır.

EKO MOD AYAR

[14]

EKO Mod menüsünde bulunan alt menüler:

EKO MOD ATKIF

[14 / 1]

- EKO MOD ATKIF [14 / 1]

Eko Mod'u aktif ve ya pasif hale getirmek için kullanılır.

EKO MOD ATKIF

aktif <PASIF>

- EKO MOD GUNLERI [14 / 2]

Eko Mod'un gülerini seçmek için kullanılır. Bu alt menüde hafta günlerinin sadece ilk harfleri kullanılmıştır. Yanında + işareti olan gün seçili olan gündür.
P S C P C C +P

- EKO MOD AK. SAAT1 [14 / 3]

Eko Mod'u aktif hale geldiği saati seçmek için kullanılır.

- EKO MOD PSF. SAAT1 [14 / 4]

Eko Mod'u pasif hale geldiği saati seçmek için kullanılır.

6.15 Tercihler Menüsü

Bu menüde sütün sıcak ve ya soğuk suyla verilmesi, ayrıca otomatik yıkamanın hangi sıklıkta yapılacağı ayarlanabilir. Örneğin 150 içecek verildikten sonra, mikserin otomatik olarak kendisini sıcak suyla çalkalaması ayarlanabilir.

TERCIHLER

[15]

SUT =>

SICAK SU

[15 / 1]

SUT =>

SICAK SU

aktif

<PASIF>

OTOM YIKAMA SAY.

[15 / 2]

OTOM YIKAMA SAY.

150

7. HATALAR

Cihazın çalışması esnasında tespit ettiği hatalar aşağıdaki şekilde gösterilir. Hata kodları aşağıda listelenmiştir.

HATALAR	
L_HEATERTIMEOUTERROR	Isıtıcı TimeOut Hatası
L_HEATINGCHECKERROR,	Isıtma Hatası
L_HEATERSAFETYERROR,	Yüksek Sıcaklık Hatası
L_NTCUNPLUGGEDERROR,	Ntc Takılı değil
L_WASTEBOXFULLERROR,	Çöp Kovası Dolu
L_OVERCURRENTERROR,	Asırı Akım Hatası
L_EEPROMMEMORYFAULTERROR,	EEPROM Bellek Hatası
L_PUMPTIMEOUT	Pompa TimeOut Hatası

8. OPSİYONEL PARÇALAR

8.1 Baza

Stok raflı, çift damacana ve/veya çöp kovası alabilen kapasitede, kilitli, elektrostatik toz boyalı metal dolap.

Ebat: 420 (G) x 450 (D) x 730 (Y) mm

Ağırlık: ~ 30 kg

9. BAKIM ve ONARIM

Gıda ürünleri sunumunda kullanılan bir cihaz olması nedeniyle kısa periyodik aralıklarla mutlak suretle temizliğinin yapılması gerekir. Temizleme kurallarına uymak ve bu kılavuzda belirtilen uyarılar dikkate alınarak cihaz 7/24 çalışmaya uygun olarak tasarlanmıştır.

Metal yüzeylerin temizliğinin hafif nemli bezle silmek suretiyle yapılması ve bu işlem sırasında cihazın güç kaynağı ile bağlantısının mutlaka çıkarılmış olması tavsiye edilir.



10. Menü Ağacı

1. ÜRÜN DOZAJLARI

- 1.1. KAHVE
 - 1.1.1. KAHVE MİKTARI (4,3 s)
 - 1.1.2. KAHVE MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.1.3. SU MİKTARI (3,2 s)
- 1.2. CAPP. AYARLARI
 - 1.2.1. SÜT MİKTARI (2,8 s)
 - 1.2.2. SÜT MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.2.3. KAHVE MİKTARI (4,5 s)
 - 1.2.4. KAHVE MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.2.5. SU MİKTARI (3,2 s)
- 1.3. ESPRESSO AYARLARI
 - 1.3.1. KAHVE MİKTARI (4,5 s)
 - 1.3.2. KAHVE MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.3.3. SU MİKTARI (1,6 s)
- 1.4. SÜT AYARLARI
 - 1.4.1. SÜT MİKTARI (4,0 s)
 - 1.4.2. SÜT MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.4.3. SU MİKTARI (3,0 s)
- 1.5. SEKERLİ KAHVE
 - 1.5.1. KAHVE MİKTARI (2,0 s)
 - 1.5.2. KAHVE MİKSERİ (3,5 s)
 - 1.5.3. SEKER MİKTARI (1,0 s)
 - 1.5.4. SEKER MİKSERİ (2,5 s)
 - 1.5.5. SU MİKTARI (3,2 s)
- 1.6. SEKR. CAPPUCCINO
 - 1.6.1. KAHVE MİKTARI (4,5 s)
 - 1.6.2. KAHVE MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.6.3. SUT MİKTARI (2,8 s)
 - 1.6.4. SUT MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.6.5. SEKER MİKTARI (1,0 s)
 - 1.6.6. SEKER MİKSERİ (2,5 s)
 - 1.6.7. SU MİKTARI (3,2 s)
- 1.7. SEKERLİ ESPRESSO
 - 1.19.1. KAHVE MİKTARI (4,5 s)
 - 1.19.2. KAHVE MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.19.3. SEKER MİKTARI (1,0 s)
 - 1.19.4. SEKER MİKSERİ (2,5 s)
 - 1.19.5. SU MİKTARI (1,6 s)
- 1.8. SEKERLİ SUT
 - 1.19.6. SUT MİKTARI (4,0 s)
 - 1.19.7. SUT MİKSERİ (5,5 s)
 - 1.19.8. SEKER MİKTARI (1,0 s)
 - 1.19.9. SEKER MİKSERİ (2,5 s)
 - 1.19.10. SU MİKTARI (3,0 s)

- 2. SICAKLIK AYARI
 - 2.1. SICAKLIK AYARI (90 °C)
- 3. ÖLÇÜLEN SICAKLIK
 - 3.1. ÖLÇÜLEN SICAKLIK (90 °C)
- 4. LİSAN SECİMİ
 - 4.1. TURKCE 0 1
 - 4.2. ENGLISH 0 1
- 5. SAYAÇLAR
 - 5.1. KAHVE SAYACI
 - 5.1.1. KAHVE SAYACI 00000
 - 5.2. CAPP. SAYACI
 - 5.2.1. CAPP. SAYACI 00000
 - 5.3. ESPRESSO SAYACI
 - 5.3.1. ESPRESSO SAYACI 00000
 - 5.4. SÜT SAYACI
 - 5.4.1. SÜT SAYACI 00000
 - 5.5. KAHVE HT. SY.
 - 5.5.1. KAHVE HT. SY. 00000
 - 5.6. CAPP. HT. SY.
 - 5.6.1. CAPP. HT. SY. 00000
 - 5.7. ESPRESSO SAYACI
 - 5.7.1. ESPRESSO SAYACI 00000
 - 5.8. SUT SAYACI
 - 5.8.1. SUT SAYACI 00000
 - 5.9. TOPLAM SAYAC
 - 5.9.1. TOPLAM SAYAC 00000
 - 5.10. SAYAÇLARI SIL
- 6. MANUEL YIKAMA
 - 6.1. MANUEL YIKAMA CALISIYOR...
- 7. FABRİKA AYARLARI
 - 7.1. FABRİKA AYARLARI evet/<HAYIR>
- 8. FONKSİYON TESTİ
 - 8.1. 2sn SICAK SU
 - 8.2. 10sn KAHVE
 - 8.3. 10sn SUT
 - 8.4. 10sn SEKER
 - 8.5. 5sn MİKSER
 - 8.6. 5 sn FAN
 - 8.7. FULL TEST
- 9. SIFRE DEGİSTİR
 - 9.1. SIFRE DEGİSTİR 0000

10. CİHAZ BİLGİSİ

- 10.1 URUN ADI
 - 10.1.1. URUN ADI PCB: V...KAFFE MAT v1.01
 - 10.2. PCB VERSİYONU
 - 10.2.1. PCB VERSİYONU: P00 1511
 - 10.3. FW VERSİYONU
 - 10.3.1. FW VERSİYONU OKH282A1608
 - 10.4. DERLEME TARİHİ
 - 10.4.1. DERLEME TARİHİ 2016_08_08_14_00
 - 10.5. UID:
 - 10.5.1. UID: 05DAFF39 3037564743163262
 - 11. USB MENU
 - 11.1. AYARLARI KAYDET
 - 11.1.1. AYARLARI KAYDET <EVET>/hayır
 - 11.2. AYARLARI YUKLE
 - 11.2.1. AYARLARI YUKLE <EVET>/hayır
 - 11.3. İSTATİSTİK KAYDET
 - 11.3.1. İSTATİSTİK KAYDET <EVET>/hayır
 - 11.4. TARİH-SAAT AYAR
 - 11.4.1. TARİH-SAAT AYAR 2016-05-09 7:02
 - 13. ATIK SU SENSOR
 - 13.1.1. ATIK SENSOR <AKTİF>/pasif
 - 14. EKO MOD AYAR
 - 14.1. EKO MOD AKTİF
 - 14.1.1. EKO MOD AKTİF <AKTİF>/pasif
 - 14.2. EKO MOD GUNLERİ
 - 14.2.1. EKO MOD GUNLERİ P S C P C C +P
 - 14.3. EKO AKT SAAT1
 - 14.3.1. EKO AKT SAAT1 18:30
 - 14.4. EKO PSF. SAAT1
 - 14.4.1. EKO PSF. SAAT1 07:30
 - 15. TERCIHLER
 - 15.1. SUT=> SICAK SU
 - 15.1.1. SUT=> SICAK SU <AKTİF>/pasif
 - 15.2. OTOM YIKAMA SAY.
 - 15.2.1. OTOM YIKAMA SAY. 150

ÖNEMLİ NOT

YAZILAN DEĞERLER FABRİKA ÇIKIŞ AYARLARIDIR. BİR REFERANS TEŞKİL ETMEZ. KULLANILAN ÜRÜNLERE GÖRE DEĞİŞİKLİK GÖSTEREBİLİR.

11. SERVİS İSTASYONU ve GARANTİ BELGESİ

SERVİS İSTASYONU:

Elektral Elektromekanik San.ve Tic. A.Ş.
M. Kemal Atatürk Bulv. No:23-25 A.O.S.B.-Çiğli/İZMİR
Telf.: 0232 376 7300 Fax: 0232 376 7030
e.mail: elektral@elektral.com.tr

Garanti Belgesi

Cihazınız ve Modeli:.....

Seri/Model No :.....

___/___/20 tarihinde satın aldığınız cihaz, işçilik ve malzeme hatalarına karşı **1 yıl** aşağıdaki şartlarda **GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

1. ELEKTRAL, "Garanti Süresi İçinde" ücretsiz olarak arızalı parçaları onarır veya değiştirir. Arızalı cihaz, SERVİS KARTI ile birlikte, ELEKTRAL A.Ş. İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi M.Kemal Atatürk Blv 23/25 Çiğli İzmir 35620 TR (Telf.:0232 376 73 00) adresine gönderilmelidir bu adres aynı zamanda nihai servis adresidir.
2. ELEKTRAL, "Garanti Süresi Bitiminde" onarımı, o tarihteki mevcut onarım fiyatları üzerinden gerçekleştirir. İş bu garanti aşağıdaki şartlarda geçersizdir:
 - Kullanma Hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
 - Herhangi bir şekilde cihaza müdahalede bulunulmuş, açılmış, değiştirilmişse,
 - Cihaz yanlış kullanım, kaza, ihmal sonucu hasara uğramışsa,
 - Cihaz üzerindeki özel etiketler, bağcıklar ya da mühürler kopmuşsa,
 - Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelen arızalar ve hasarlar,
 - Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından,
 - ELEKTRAL'in kontrolü dışında bir sebeple meydana gelebilecek arızalardan,
 - Garanti istek kartı ile garanti talebiniz kayıtlarımıza intikal etmemişseYukarıdaki hususların tespitinde sadece ELEKTRAL A.Ş. yetkilidir.
3. ELEKTRAL, cihazın arızası nedeniyle iddia edilebilecek kayıp veya ziyandan ötürü 2. veya 3. şahıslarca sorumlu tutulamaz.
4. Bu, bir "özel" garantidir.

Tüm Garanti Servisleri fabrikamızda yapılır.

Lütfen, cihazınızla ilgili muhaberatta "Satın Alım Tarihi, Model ve Numara" belirtiniz.

ELEKTRAL A.Ş. tarafından üretilmiş bir cihaz seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazınızı kullanmadan önce lütfen Kullanma Kılavuzunu okuyunuz ve bu kartın eksik yerlerini doldurunuz.

GARANTİ İSTEK KARTI sizi ve aldığınız cihazı öğrenmemize yardımcı olacaktır. Bu bilgi ile, siz değerli müşterilerimizi tanıma; Sizlere yeni gelişmeler, cihazlar sunma imkanını bulacağız. Lütfen bu kartı, satın alımınızı takip eden "10 gün" içinde gönderiniz.

Garanti Belgesi'nde, cihazlarımıza sahip olduğunuz sürece her zaman yanınızda olacağımız ve garanti hükümlerimiz çerçevesinde servisini yapacağımız belirtilmiştir.

SERVİS KARTI, bir problem çıktığında, Müşteri Hizmetleri Servisimizle, sizin irtibatınız için hazırlanmıştır. Bize, cihazınızın servisini çabuk yapıp geri verme imkânını sağlamaktadır. Cihazı göndermeniz halinde, lütfen bu kartı da doldurulmuş olarak içine koyunuz.

...BU CİHAZIN SAHİP OLACAĞINIZ PEK ÇOK "ELEKTRAL" MAMULÜNDEN BİRİ OLMASINI DİLERİZ!...

Teslim Tarihi,Yeri :.....
Fatura Tarihi, No :.....
Satıcı Firma Unvanı :.....
Adres :.....
Tel-Faks :.....
E-mail :.....
SATICI FİRMA



Kaşe-İmza

Kaşe-İmza