USER MANUAL

Beverage Dispenser

Puremix Connect 3+1

Standard Version

Tower Version

Vario Version

Vario Tower Version

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dyspenser napojowy

Puremix Connect 3+1

Wersja Standard

Wersja Tower

Wersja Vario

Wersja Vario Tower

Nr publikacji: 06

Rok wydania: 2026

1. USER MANUAL BEVERAGE DISPENSER PUREMIX CONNECT 3+1……..……s.3
2. INSTRUKCJA OBSŁUGI DYSPENSER NAPOJOWY PUREMIX CONNECT 3+1……..…..s.59
3. DECLARATION OF CONFORMITY WE/DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE……s.117

Zeskanuj QR kod i obejrzyj filmy szkoleniowe
Scan QR code and watch the training videos

USER MANUAL

Beverage Dispenser

Puremix Connect 3+1

BELFOOD Sp. z o.o.
Ul. Mineralna 2 Złoty Potok 42-253 Janów , Polska
ORGINAL INSTRUCTION

Nr publikacji: 06

Rok wydania: 2026

READ THE INSTRUCTION MANUAL BEFOR USE

Table of contents

Table of contents 4

1.INTRODUCTION 6

1.1.Content and User Manual recipients 6

1.2.Symbol explanations 7

1.3.Cooperation with device user 7

1.4.Compliance with safety requirements 7

2.DESCRIPTION OF THE MACHINE 9

2.1.Producer's contact details 9

2.2.General description 9

3.USING MACHINE FOR ITS INTENDENT PURPOSE 21

4.WARNING AND CAUTION NOTES 21

5.RESIDUAL RISK 23

6.TECHNICAL PROPERRTIES 24

7.INSTRUCTIONS FOR THE PUTTING INTO SERVICE AND USE 25

7.1.Unpacking 25

7.2 Necessary staff and equipment 25

7.3Stand of instalation 25

7.4Electrical connection 26

7.5Water connection 27

7.6Minimum working conditions 27

8REQUIREMENTS FOR PERSONS CHARGE FOR THE DEVICE 27

8.1Operator training 29

9NECESSERY PPE 29
10EXPLOITATION 29
10.1Basic steps before set to work 30
10.2Device and display service and maintenance 30
10.3. First start 42
10.4.Operator control activities..... 46
10.5.Shutdown process activities 46
11.CONTROL, REGULATION AND MAINTENTENANCE 46
11.1.Maintenance frequency 48
11.2.Maintenance schedule 48
11.3.Device cleaning 49
11.4Settings and proportion table for Connect 3+1 dispenser concentrates.....51
12.REPAIRING 52
12.1.Fault repair 52
13.TRANSPORT 52
14.STORAGE 52
15.DISPOSAL OF USED ELECTRICAL EQUIPMENT 53
16.SPARE PARTS SPECIFICATION 53
17.NOISE AND RADIATION 56
18.FAILURES 56
19.HYDRAULIC SCHEMES 57
20. WARRANTY.....58
21.NOTES 61

ATTENTION!

Read this User Manual before use and follow the safety rules!

This User Manual is the basic part of the device!

This User Manual should be stored in safe place and be avaliable for staff for the useful life of the device

If the device is sold or made available to another user, the user manual must be attached.

DEVICE IDENTIFICATION

Product name	Beverage dispenser
Model	Puremix Connect 3+1
The exact identification data of the dispenser can be found on the rating plate, which is located on the device.	

1. INTRODUCTION

1.1. Content and User Manual recipients

This technical publication is a manual for a beverage dispenser constructed by BELFOOD Sp. z o.o.

The instructions refer to the Puremix Connect 3 + 1 Beverage Dispenser machine, Standard, Tower, Vario and Vario Tower version, together with operational and technical information for the operation, installation and maintenance of the machine. This manual is addressed to:

- Supervisors at the place of use of the dispenser;
- For staff operating the device at the place of its instalation;
- For staff in charge of transport and instalation;

The manual must be kept by the responsible person/supervisor of the persons performing the above-described duties, in such a way that it is always available in the event of a need for consultation and should be kept in the best possible condition. In the event of loss of these materials or in a condition that prevents its use, the documentation should be replaced by direct contact with the manufacturer.

This publication responds to one of the device models:

- Puremix Connect 3+1 Standard
- Puremix Connect 3+1 Tower
- Puremix Connect 3+1 Vario

- Puremix Connect 3+1 Vario Tower

The manufacturer reserves the right to these materials and intellectual property rights and forbids, even partial copying and/or disclosure of the content of the documentation without the consent of the manufacturer.

1.2. Symbol explanations

The safety instructions must be complied with in order to avoid health and life hazards for operating and maintenance personnel as well as to avoid malfunctions and damage to property. Helpful symbols:

SIGN	MEANING	EXPLANATION
	Danger	The symbol indicates situations of serious danger, the neglect of which may seriously endanger the health and safety of people.
	Danger	The symbol indicates a situation of a serious risk of electric shock, which, if neglected, may lead to injury or death.
	Caution/Attention	This symbol indicates that a warning or attention is required to key functions and important information about the device.
	Obligatory reading	Read and follow the instructions before use

1.3. Cooperation with device user

The manual reflects the equipment and technical condition of the device at the time of putting it into use. Any change in the provisions of this manual will result in sending a copy of the current version by the manufacturer to each of the customers. Such a document should be kept together with this manual.

1.4. Compliance with safety requirements

BELFOOD company declares with full responsibility that the dispenser complies with the standards:

- PN-EN ISO - 12100:2012 Safety of machinery - General principles for design - Risk assessment and risk reduction.

- PN-EN 60335-1: 2012 Household and similar electrical appliances - Operating safety - Part 1: General requirements
- PN-EN 60335-2-75: 2005 Electrical appliances for household and similar use - Safety in use - Part 2-75: Particular requirements for commercial distribution devices and vending machines

The dispenser meets the requirements of the following directives providing for CE marking:

- Directive 2006/42 / EC of the European Parliament and of the Council of May 17, 2006 on machinery, and amending Directive 95/16 / EC
- Directive 2014/30 / EU of the European Parliament and of the Council of February 26, 2014 on the harmonization of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility
- Directive 2014/35 / EU of the European Parliament and of the Council of February 26, 2014 on the harmonization of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits
- Directive 2011/65 / EU of the European Parliament and of the Council of June 8, 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
- Commission Delegated Directive (EU) 2015/863 of March 31, 2015 amending Annex II to Directive 2011/65 / EU of the European Parliament and of the Council as regards the list of restricted substances
- Directive 2014/53 / EU of the European Parliament and of the Council of April 16, 2014 on the harmonization of the laws of the Member States relating to the making available on the market of radio equipment and repealing Directive 1999/5 / EC
- Directive 2009/125 / EC of the European Parliament and of the Council of October 21, 2009 laying down general principles for the setting of ecodesign requirements for energy-related products

The dispenser is marked with the CE mark and a declaration of conformity has been issued for it - due to the requirements included in the above directives. The model nameplate on the device is shown below:

BEVERAGE DISPENSER			
PURENA SOKI NEKTARY NAPOJE	CE		
Producer:	BELFOOD Sp. z o.o. Ul Mineralna 2, 42-253 Złoty Potok Poland	Voltage freq:	~230 V 50 Hz
Year of production:	202X	Power:	350 W
Model:	Puremix Connect 3+1 XXXXXX	Nominal current:	4 A
Serial no:	PCS3YYY_00XX_XX	Weight:	XX kg
Culling gas:	R290/44g	Protection Class:	IP20

Any modification to any component of the dispenser without the prior written consent of BELFOOD will void the Declaration of Conformity.

2. DESCRIPTION OF THE MACHINE

2.1. Producer's contact details

BELFOOD Sp. z o.o.

Mineralna 2 42-253 Złoty Potok, Poland

phone number +48 34 314 20 78

e-mail. biuro@belfood.pl

www.purena.pl

2.2. General description

The Puremix Connect 3 + 1 juice and drink dispenser is a device for dispensing juices, drinks, still or sparkling water. It is possible to set and regulate the temperature of dispensed products. The device has a touch screen panel, where you can choose one of the three connected Beverage packaging with Purena concentrates. Filling one glass (180ml) takes 7 seconds.

Loading three pouches of 2.5kg each allows for the preparation of up to 400 servings of ready-made beverages or juices.

Loading three BIB (Bag-in-Box) packages of 6kg each allows for the preparation of up to 960 servings of ready-made beverages or juices.

Loading three BIB packages of 10kg each allows for the preparation of up to 1600 servings of ready-made beverages or juices.

The dispenser has an intuitive interface, thanks to which it is possible to freely set the portion size and type of product, select messages in 25 languages, order remote diagnostics and mobile service, as well as place an online order.

Device operation description:

The device is ready for dispensing after connecting the electric power supply, drinking water and installing three packages of PURENA concentrate. Dosing of a drink, juice, sparkling or still water starts after clicking on one of the icons on the touch screen with a given type of product. Then the product from the packages is dispensed through the concentrate path hoses through the peristaltic pump to the mixing zone with drinking water, and then the finished juice or drink is released into a vessel placed on the drip tray.

ILLUSTRATION 1.

STANDARD VERSION

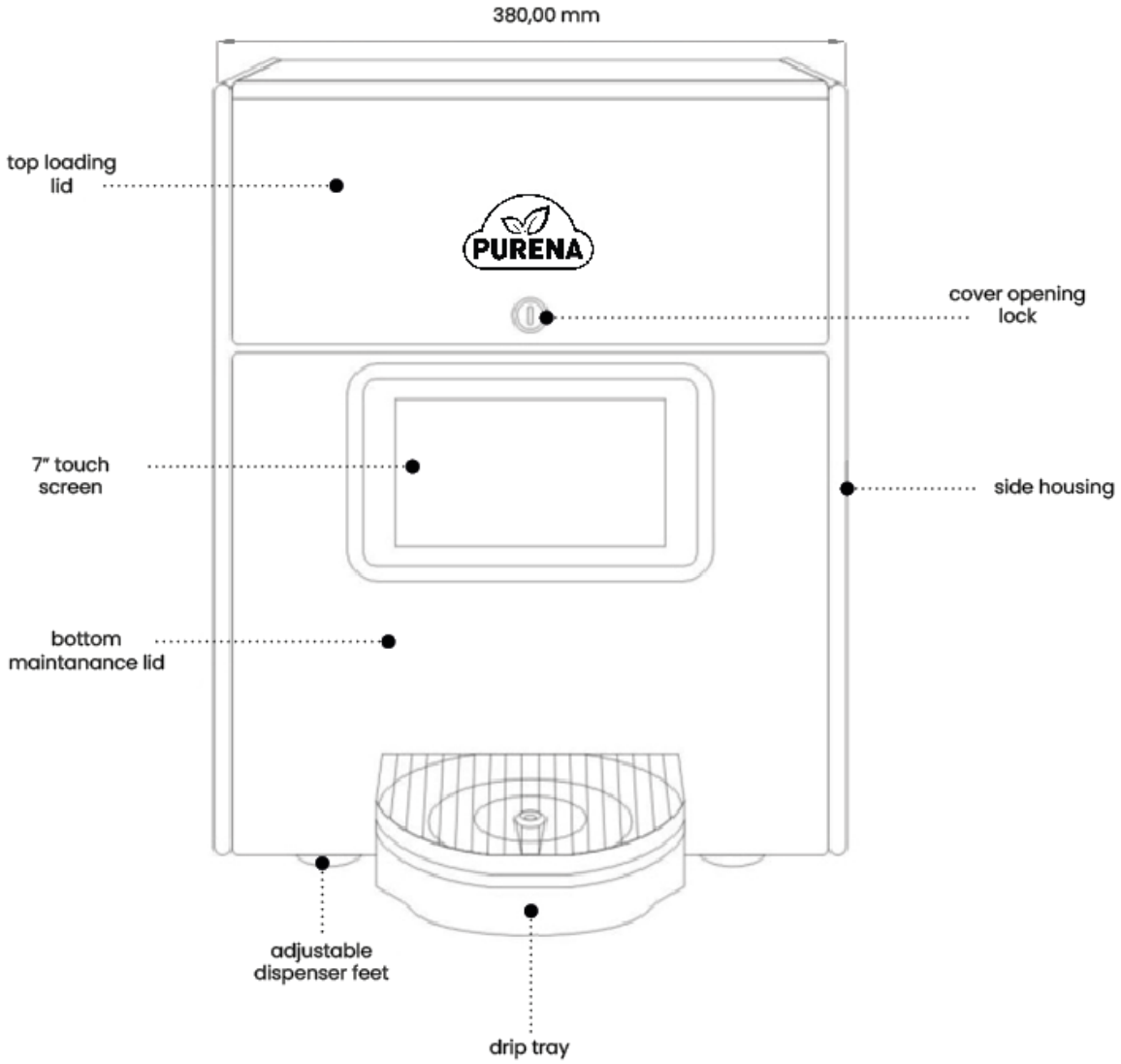


ILLUSTRATION 2.

STANDARD VERSION

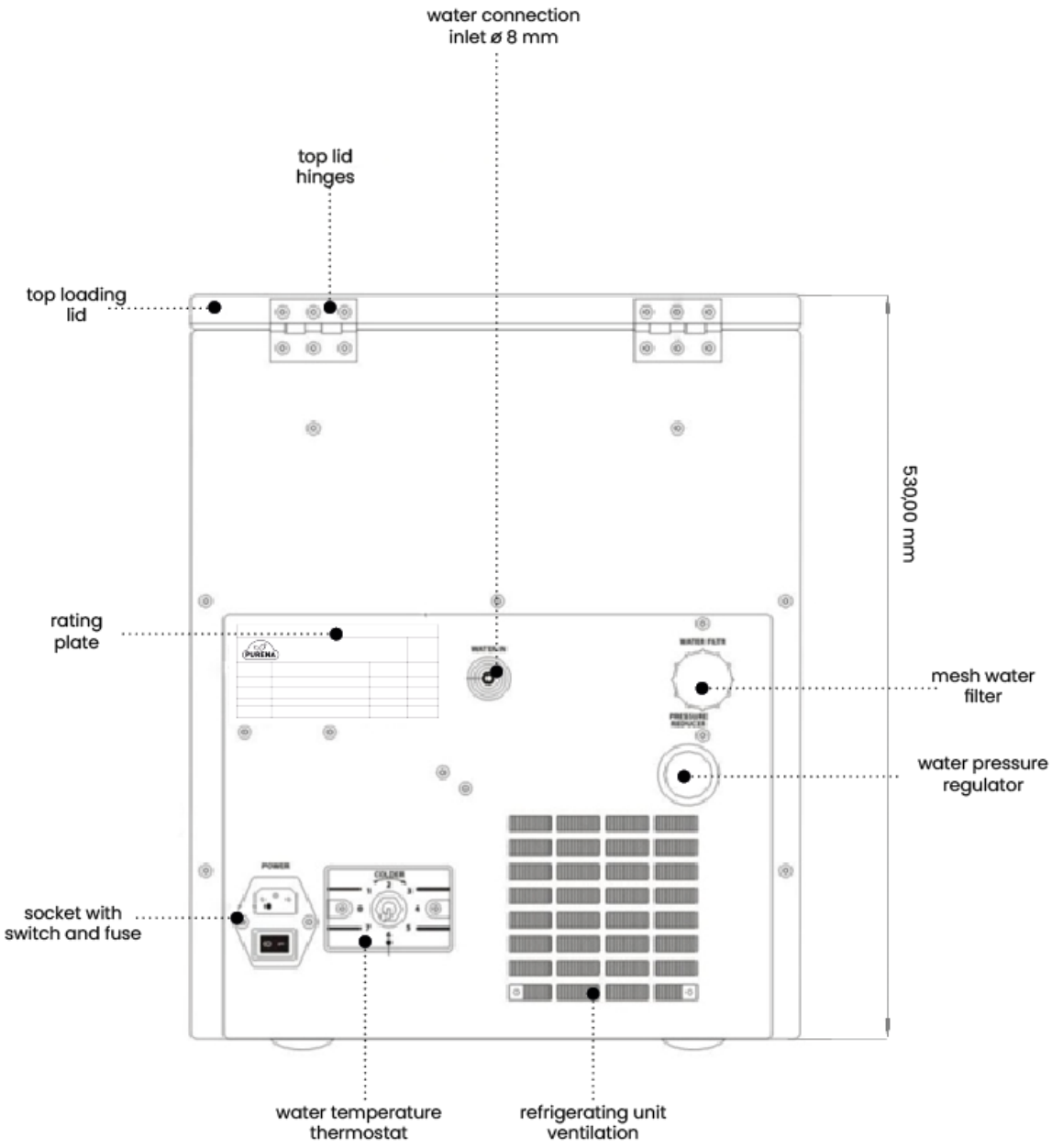


ILLUSTRATION 3.

STANDARD VERSION

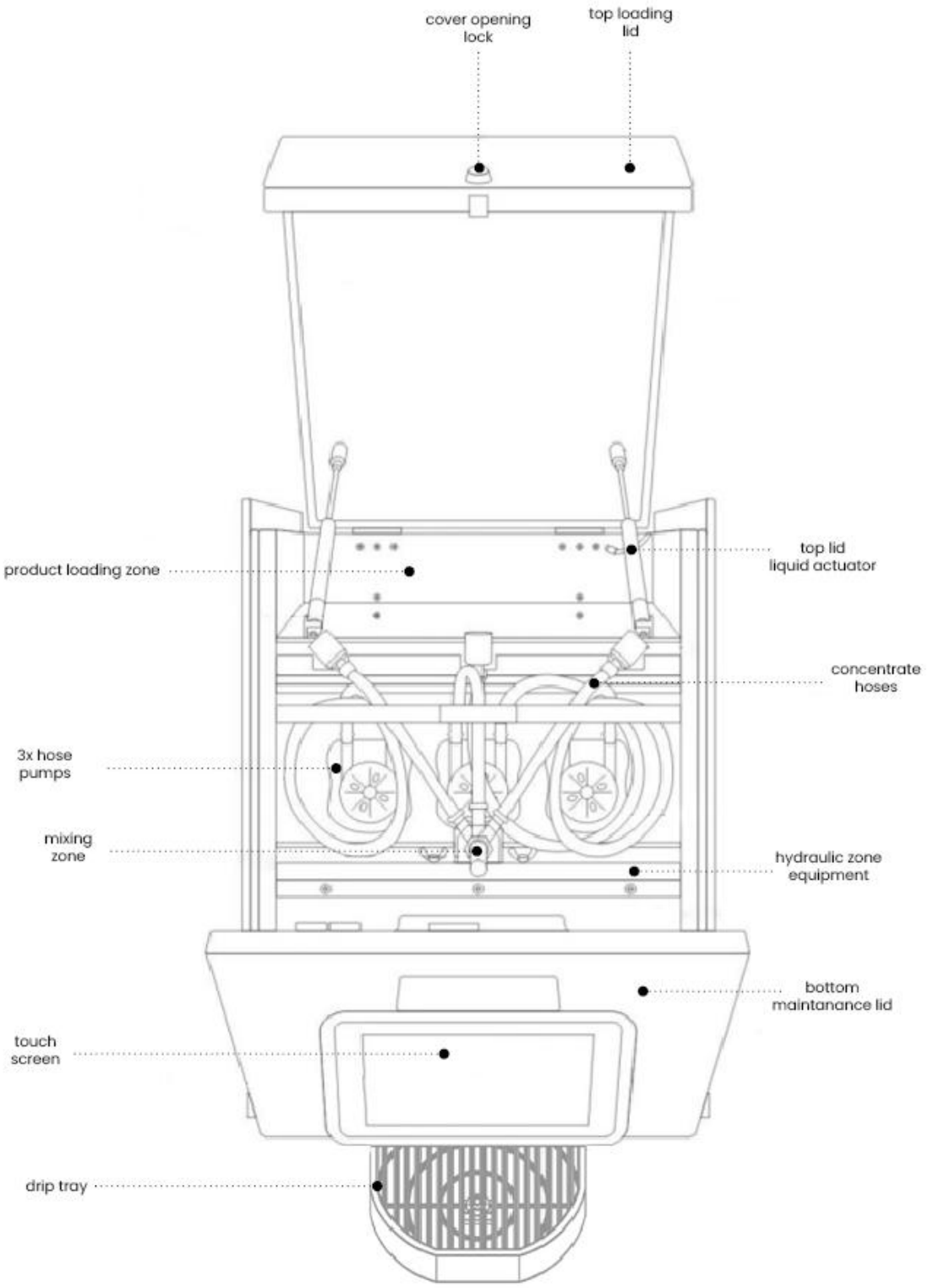


ILLUSTRATION 4.

VARIO STANDARD VERSION

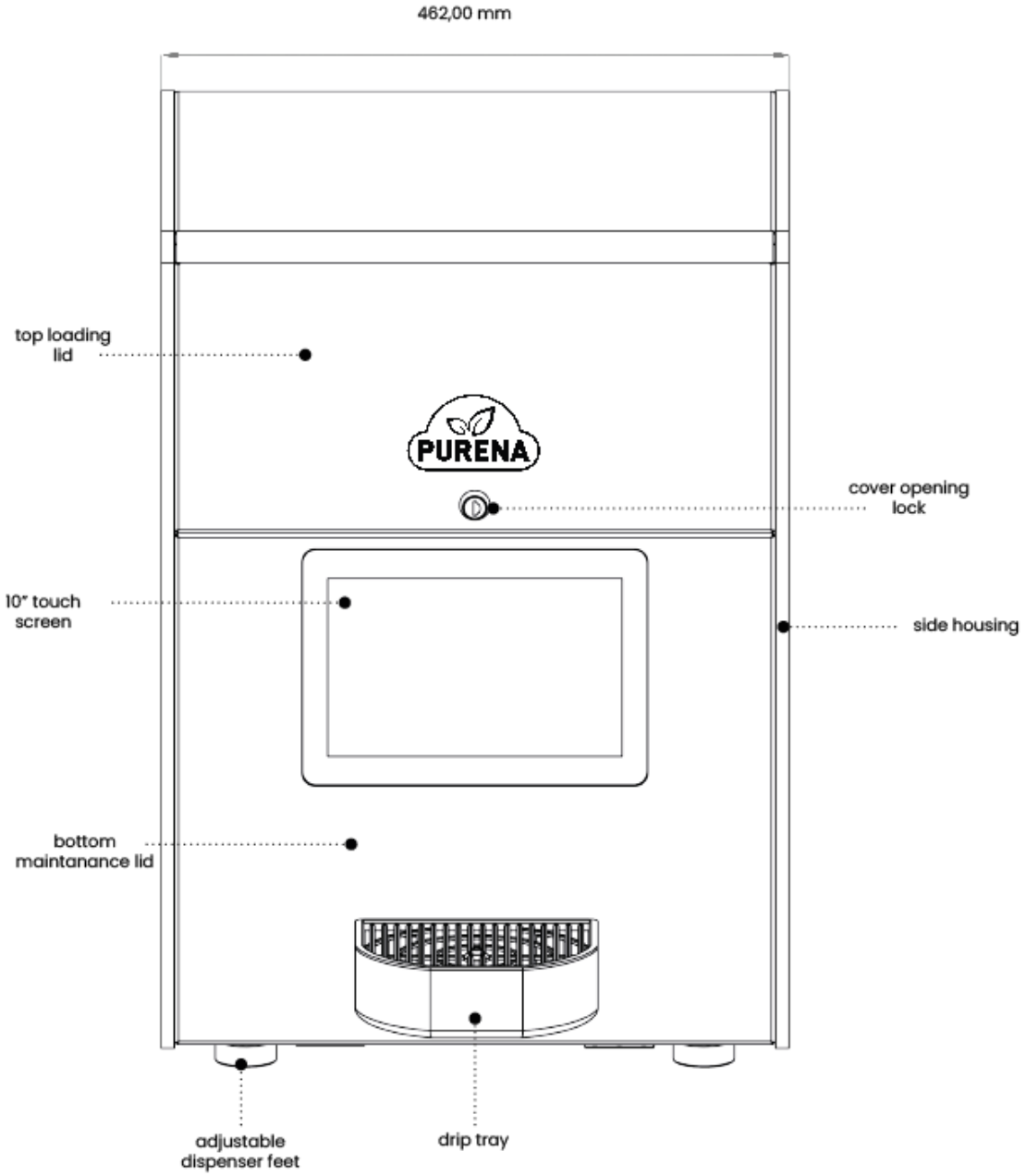


ILLUSTRATION 5.

VARIO STANDARD VERSION

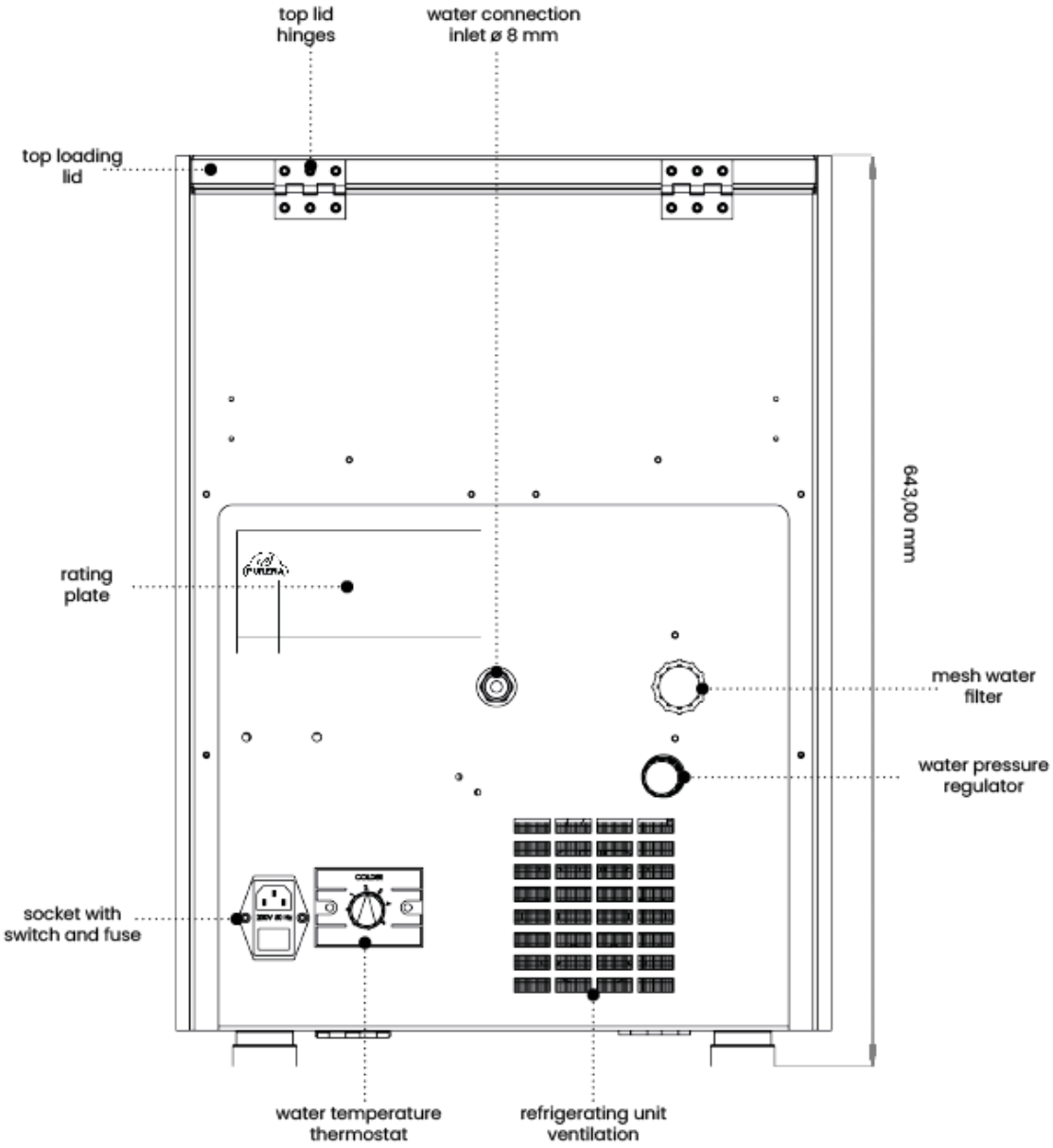
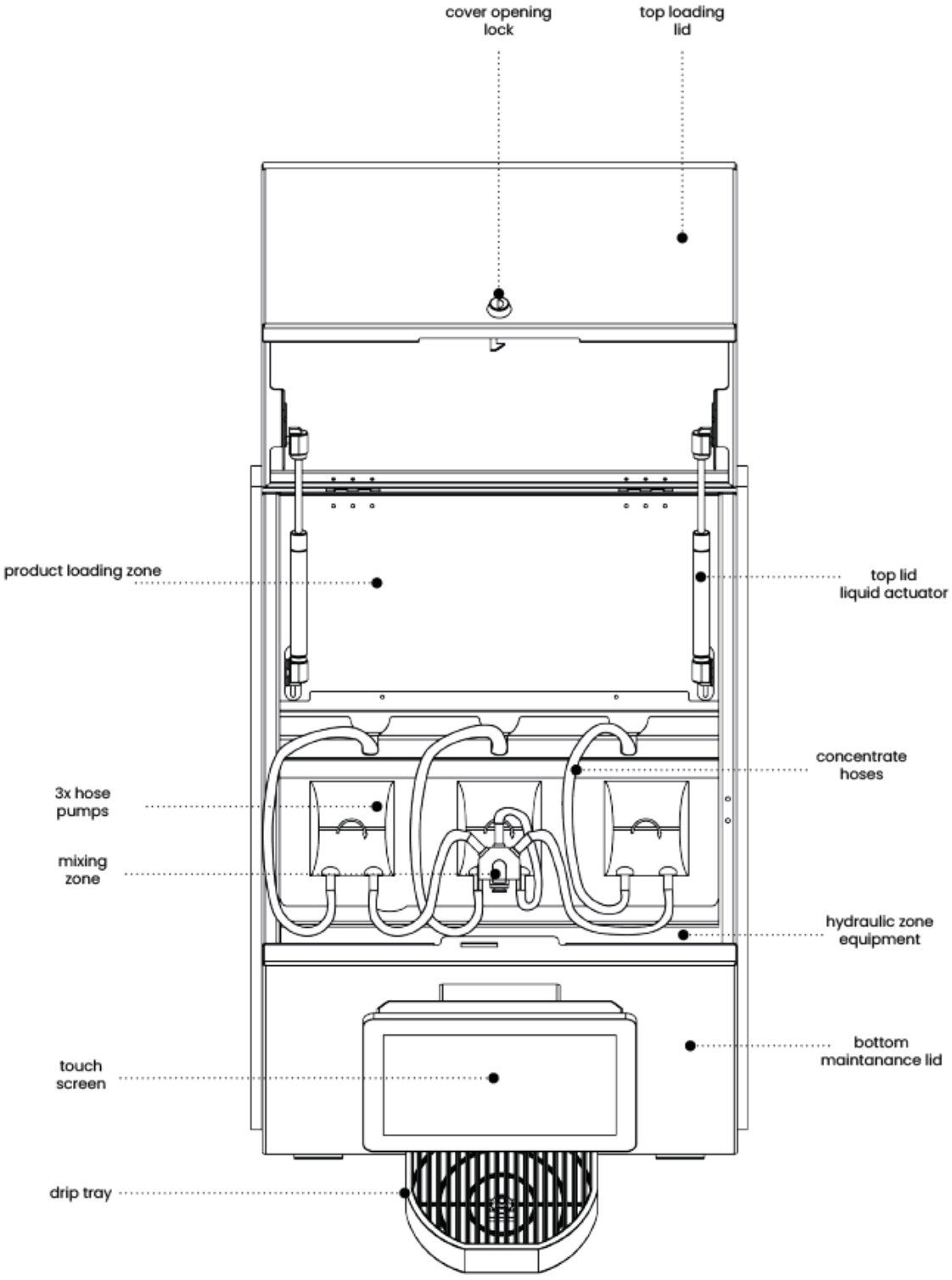
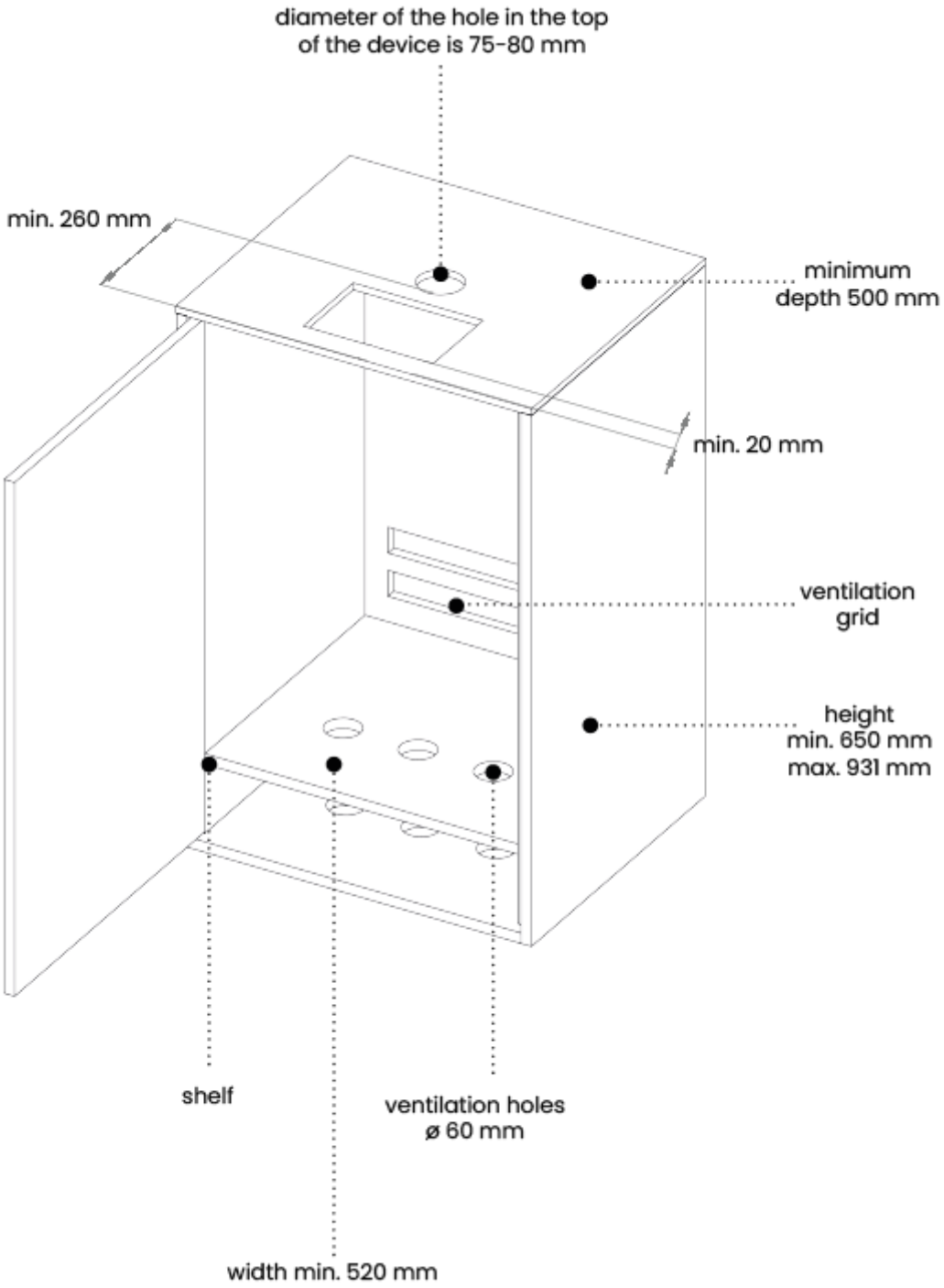


ILLUSTRATION 6.

VARIO TOWER VERSION


cover opening lock
top loading lid
product loading zone
top lid liquid actuator
concentrate hoses
3x hose pumps
mixing zone
hydraulic zone equipment
bottom maintanance lid
touch screen
drip tray

The instruction, how to prepare a furniture for installation for both TOWER VERSIONS



1. Drill a hole with a diameter of 75 mm centrally in the dispensing area, and at least 260 mm away from the outer edge of the tabletop.

2. Install the shelf at a minimum height 600mm and maximum 750mm for Tower version, and 750mm – max 850mm for Tower Vario version, from the upper tabletop in which ventilation holes will be drilled.

3. Ensure proper ventilation in the rear wall of the furniture. The ventilation holes should be at a height of 100 mm from the bottom edge of the shelf.

4. Provide additional outlet ventilation in the base of the furniture or in the door.

5. Distance of the device from barriers (for example: furniture walls, top shelf) should not be shorter than 10 cm from every side. If the Tower version is going to be installed near equipment, which radiates heat, the distance should be increased up to 20 cm from the barriers.

6. In case of the Tower version for a fitted aggregate under a countertop, ventilation intakes must provide a flow of air (an intake of cold air and exit of hot air)

7. A ventilation grid in the back of the furniture should be placed precisely at a height of an hot air exit from a cooler's compressor placed in the back of a machine case

8. Lack of a proper ventilation system can lead to an overheating of an electric system and damage to a machine. In such case a guarantee will no longer be covered.

9. A machine should be supplied with filtered and improved water, connected by a quick connector Push-fit 8 mm based on the shortest possible distance.

10. An alternating power supply, 230 V must be equipped with a functional electrical grounding.

12. Concerning Tower version it is not allowed to:

- close the machine in a piece of hermetic fitted furniture

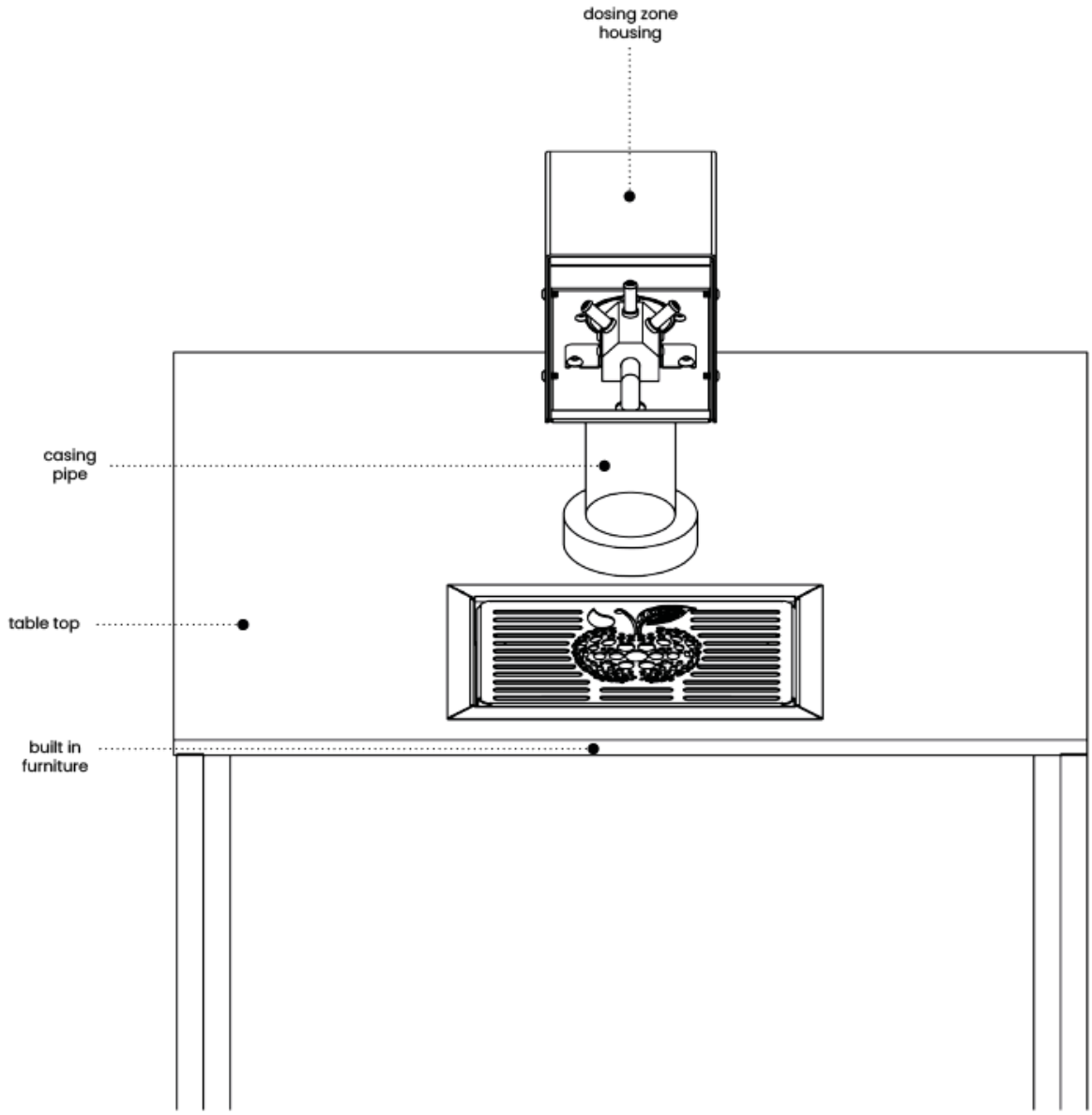
- slip the machine into corner of fitted furniture

- install sachets with concentrates of products in places which are not adapted to the installation

An installation of a tower version into fitted furniture

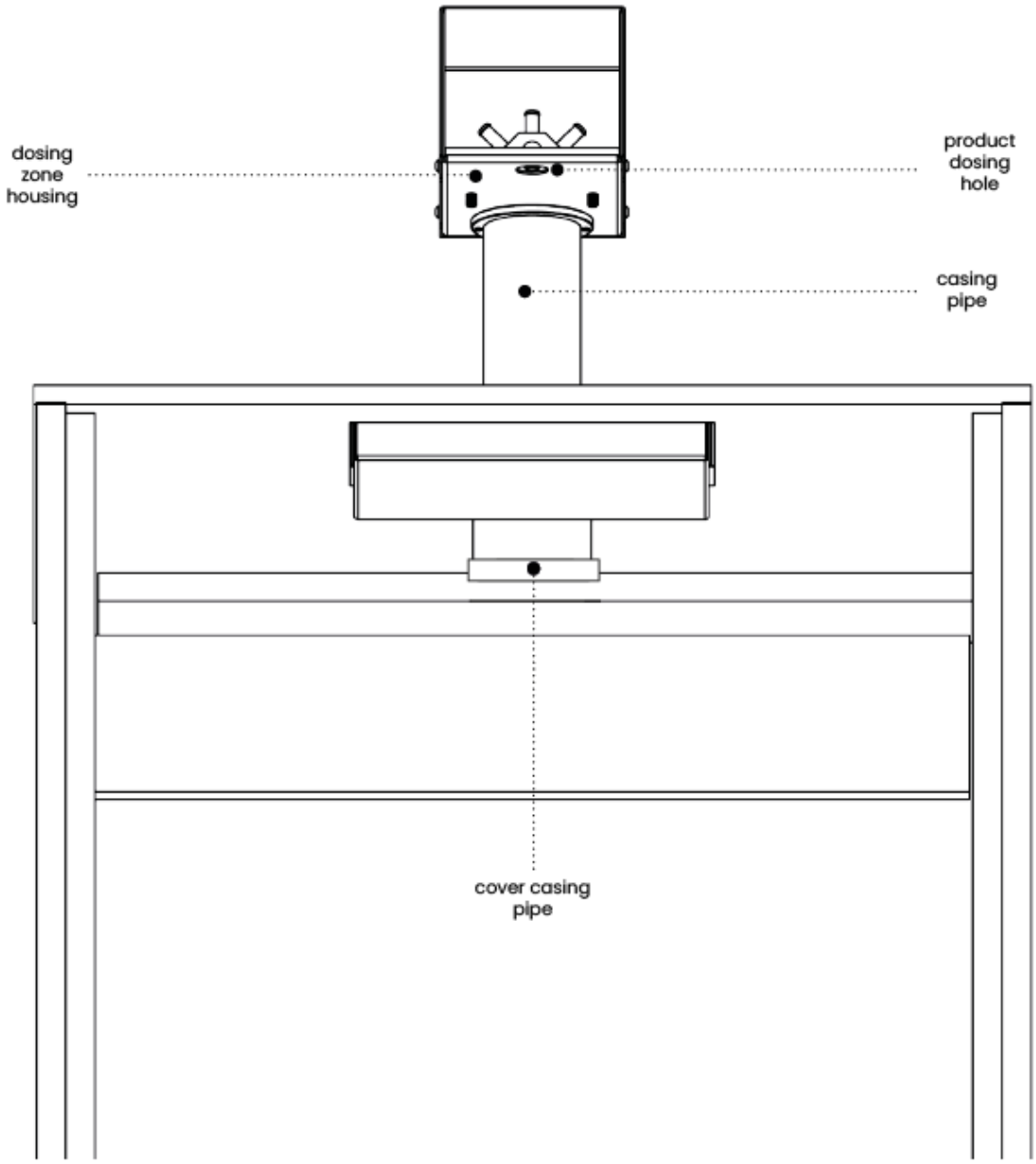
After preparing a place for installing a machine with its particular parts, mounting can be started. For installation of a dispenser Connect 3+1 Tower versions into fitted furniture, following steps must be taken.

Picture no. 1



1 Unpack a casing pipe with its dosing zone housing lid. Then place it into the installation slot within fitted furniture.

Picture no. 2

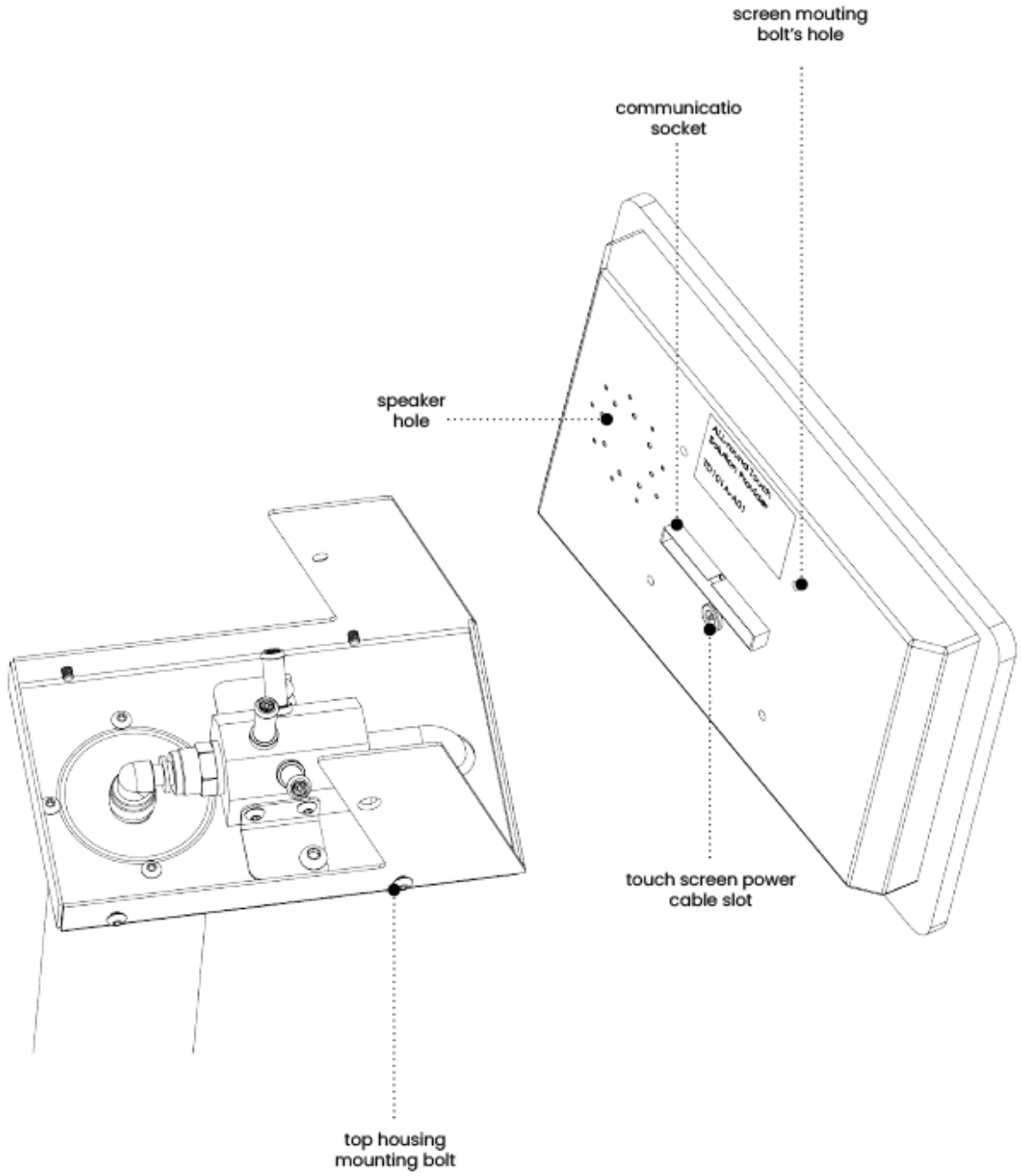


2. Tighten a nut of the casing pipe, tightening up and ensure a proper stability with the case.

3. Untighten side screws of the case in order to lift a case lid of a dosing zone

4. Plug hydraulic hose and electricity, then put the machine inside fitted furniture, which was previously adapted including rules of a proper ventilation system.

Picture no. 3



5. Put the comunication cables throughout a lower slot placed in the casing pipe, to a top part of the case.

6. Plug a water supply to a mixing zone

7. Place injection valves into slots of the mixing zone

8. Plug a power cable into a comunication socket placed in a display enclosure

9. Tighten up display case to a frame of the dosing zone case

10. Plug the communication cable into the socket placed within display case

11. Untighten the valve supporting water access, then switch on the machine. Carry out a sanitation procedure - clean dosing lines

12. Install packaging with Purena products and using the option FILL fill up concentrate hosepipes

13. Check tightness and correctness of the hydraulic and electric connections. Then tighten up the housing lid of the dosing zone.

3. USING MACHINE FOR ITS INTENDENT PURPOSE

The device is an automatic POSTMIX dispenser for serving juices, beverages and water in catering establishments in service or self-service.

The device is not intended for use in an explosive atmosphere.

ATTENTION! It is forbidden to use the dispenser contrary to its intended use.

Using the device for other purposes should be considered as not in accordance with the intended purpose. Using it as intended also includes all activities related to the safe and proper operation and maintenance of the device. In connection with the above, the user is obliged to:

- Read the OPERATOR'S MANUAL and follow its recommendations;
- Understanding the principle of operation of the dispenser and its safe and proper operation;
- Comply with general safety regulations while working;
- Accident prevention.

4. WARNING AND CAUTION NOTES

Unauthorized methods of use may pose a threat to the health and safety of the user and those around him, as well as the risk of damage to the workplace of the device. The activities described below are the most predictable and absolutely prohibited:

BEWARE! The manufacturer is not responsible for the consequences of using the device contrary to the intended use.

- It is unacceptable to install additional elements on the device, not included in its composition, without the consent of the manufacturer;
- Unauthorized modification of the device without the consent of the manufacturer is forbidden;
- The supervisor must receive appropriate training and be fully aware of the safe operation of the equipment;
- Do not tamper with or remove any safety components installed in the device;
- Do not use or allow use of the device with damaged, inactive and / or improperly installed safety elements;
- If any abnormalities are found, do not continue to use the device. Stop it immediately and start again only after restoring correct functioning of the device components;
- Do not make any repair interventions on the operating device, only after stopping it in safe conditions;
- Regular service of the device should be performed by persons trained for this purpose;
- Do not use the device for activities other than those for which it was designed;
- Never use the device with a high voltage drop;
- Do not carry out repairs yourself that are not in accordance with the instructions;
- Do not leave covers open;
- Do not use the device if the power cord is damaged. Protect the cable against possible damage;
- Do not clean the device with pressurized water;
- Do not tamper with the safety elements;
- Do not use non-original spare parts or spare parts that are not recommended by the manufacturer;
- Do not entrust maintenance or repair work to persons who have not been trained by the manufacturer;
- Do not climb onto the device;
- Never touch the device and the power cord with a wet hand;
- Do not use the device in an explosive atmosphere;
- Do not connect sparkling water to the device;

- Protect the touch screen against possible mechanical damage;
- Do not leave the covers of the device open while it is in use.
- Failure to provide proper ventilation may lead to overheating of the electronics and damage to the device. In this case, the device will lose its warranty.

5. RESIDUAL RISK

Residual risk is a threat that persists despite safeguards being put in place.

In situation:

- omission of covers by the user;
- non-compliance with the operating instructions;
- positioning the dispenser on an inclined surface;
- damage to the power cord,

then there is a risk of health loss or death.

When following recommendations such as:

- reading the instructions carefully;
- keeping body parts away from dangerous places;
- no unauthorized modifications and repairs to the electrical system;
- performing any repairs of the electrical system only by an authorized electrician;
- operation of the device by people who have read the manual,

then residual risk during use of the equipment can be minimized.

There is a residual risk in the event of non-compliance with the specified recommendations and instructions when:

- an unauthorized person removes the external covers of the device (risk of electric shock),
- the device is transported improperly (risk of crushing/crumpling).

The safety warnings that apply to the operation of the dispenser are summarized below. It is the responsibility of the personnel who is or will be responsible for the installation, maintenance or operation of the device to read these warnings and the operating instructions.

Technicians performing installation, servicing, and dispenser conversation activities can be exposed to a variety of hazards, so it is recommended that they exercise extreme vigilance and consider the potential hazards listed here.

HAZARD OF DEATH - ELECTRICAL POWER. A current of 100 milliampere flowing through the human body for 1 second is fatal. Such a risk applies to alternating current voltages from 50 V or direct current from 75 V. If it is not absolutely necessary, activities related to cleaning, inspection and maintaining the continuity of the device operation should be carried out after isolating from all sources of electric power.

NON-IONIZING RADIATION. The machines generate a low intensity electromagnetic field that complies with current legislation. Pacemakers, defibrillators, and other life-saving or life-support devices may be disrupted in the vicinity of electromagnetic fields. Persons using such devices should consult a physician for advice on how to avoid the risk.

PERFORMING WORK ON THE DEVICE. It is important that, in the event that it is necessary to carry out work on the device with the power supply on, all activities are performed only by qualified personnel fully aware of the dangers. Take appropriate precautions to avoid contact with dangerous voltages. Be careful not to pinch the ground wire.

WARNING LABELS. The device has a number of safety labels attached to it to indicate potential hazardous locations. Special attention should be paid to the location of these labels and their importance to the safe operation of the dispenser. If necessary, labels are drawn up in the local language to comply with legal requirements.

COVERS. The device must not be operated without the covers in place, unless for the purpose of maintenance and only after taking appropriate precautions. Under no circumstances should you ignore any safety rules.

RESPONSIBILITY. Lethally dangerous high voltage is present in the device. BELFOOD declines all responsibility for death or injury resulting from improper performance of work by unqualified persons or performance of activities deviating from the recommendations contained in this manual.

6. TECHNICAL PROPERRTIES

The table below lists the specifications of the dispenser.

Type	Puremix Connect 3+1
Weigth	34 kg - Standard 35 kg - Tower 36 kg - Vario 37 kg – Vario Tower
Voltage	230 V
Maximum current	4 A
Power frequency	50 Hz
Maximum power draw	350 W
Working temperature	od +5°C do +35°C
Level of security	IP 20
Refrigerant	R290/44g
Overall dimensions	h-530mm / d-380mm / l-580mm - Standard h-506mm / d-360mm / l-580mm - Tower h-643mm / d-461mm / l-587mm - Vario

	h-480mm / d-461mm / l-587mm - Vario Tower
Loadout	3x2,5kg for Standard, Tower, Vario, Vario Tower 3x6kg for Vario, Vario Tower 3x10kg for Vario Tower
Water connector	Push-fit 8mm

7. INSTRUCTIONS FOR THE PUTTING INTO SERVICE AND USE

If there are any difficulties with the interpretation of this document, please contact BELFOOD directly by e-mail biuro@belfood.pl, purena@belfood.pl in order to clarify any doubts. The following guidelines should be followed during installation. Open the package, then take out the device. Remove the protective foil and transport protection (if installed). Check that all accessories are included in the collective packaging.

The equipment includes:

- Connect 3 + 1 beverage dispenser
- Power cord
- User manual
- Drip tray
- Connectors

After receiving the device, check its technical condition and notify the seller of any damage within 24 hours. The dispenser is delivered to the customer complete and ready to run.

PBefore connecting the device to the electrical network, make sure that it is consistent with the data given on the rating plate of the device.

ATTENTION! The installer is fully and solely responsible for the installation in terms of any material, non-material or any other risk, whether direct or indirect, taken.

7.1. Unpacking

The device has been packed and secured for transport, loose parts have been dismantled and packed separately. After unpacking, check that the equipment is complete according to the list above. Before installation, place the drip tray in a dedicated place on the device.

7.2 Necessary staff and equipment

Persons who have read these Operating Instructions are allowed to install and start up the device. Performing all works should be carried out in accordance with the health and safety regulations and general technical requirements.

7.3 Stand of instalation

The device requires adequate ventilation. Make sure that the rear wall and side walls are at least 15 cm away from the wall of the room or other device. If other neighboring devices emit heat, the distance should be increased to 30 cm. Additionally:

- The place of permanent dispenser installation should not be in the vicinity of machines generating vibrations and dusty devices.
- The dispenser must not be installed in the vicinity of the explosion zone.
- The dispenser cannot work within the range of static discharges or strong magnetic fields. This can lead to errors in its control system.
- Placing the dispenser on elevations (tables, shelves, etc.) must be preceded by checking the load-bearing capacity and stability of the base.

7.4 Electrical connection

Electrical installations and devices should be made and operated in such a way that they do not expose workers to electric shock, atmospheric surges, harmful effects of electromagnetic fields and do not constitute a fire or explosion hazard and do not cause other harmful effects.

The safety rules for the operation of electrical devices and installations should be followed, which consist of:

- Fulfilling the requirements of occupational health and safety specified in the standards prevailing in the country of use of the device and the relevant regulations on design, construction and operation throughout the entire period of use.
- Receipt of the electrical device in accordance with the regulations prevailing in a given country.
- Maintaining special safety conditions against electric shock.
- Maintaining specific fire safety conditions in the field of designing and selecting electrical machines and installations depending on fire and explosion hazards.
- Maintaining the safety of personnel and the environment, environmental protection requirements and the impact of the electromagnetic field.
- Protection against switching and atmospheric overvoltages.
- Protection against the possibility of fire and other mechanical or technological damages.
- The use of fuses that meet the requirements of the standards for a given type of device and electrical installation, as well as disconnectors, circuit breakers and protections.
- Troublefree and continuous supply of electricity in accordance with the required technical parameters.

- Controlling the technical condition of short-circuit, overload, overvoltage and other protections. The inspection must be performed by persons having the appropriate permissions.
- The use of zeroing or grounding for electrical equipment.

The set includes a three-core electric cable with grounding. Connect the electric cable to a 230 V socket with grounding. Use only the original supplied cables.

7.5 Water connection - Drinking water

The device on the back housing includes the main water supply input with a 8mm Push-fit connector. It is recommended to install a special water shut-off valve in the water connection pipe in case of leakage in the hydraulic system. The water connected to the device must meet the requirements of drinking water and be free from sediment and contamination. For this purpose, it is recommended to use an external it is recommended to connect an external filtration device for drinking water. An additional protection of the hydraulic system is a sieve filter located on the rear wall of the housing, whose task is to protect the hydraulic system against accidental clogging and damage. This filter should be cleaned periodically every 3 months by unscrewing the filter and rinsing it under running water. After connecting the water, run it through the entire system (fill it) by pressing the WATER icon several times until it appears in the pouring zone.

The water connected to the device should meet the requirements of drinking water in accordance with Regulation (EU) 2020/2184 of the European Parliament dated December 16, 2020, be subject to continuous monitoring by the relevant sanitary authorities, and be free from foreign odors, taste, and suspended particles.
In the case of heavily chlorinated water or water that does not meet microbiological, sensory, and other local legal standards, it is recommended to install an appropriate filtration device before the water enters the device and to monitor it. The manufacturer is not responsible for the connection of water that does not meet the requirements, and the water filter is not an integral part of the device

7.6 Minimum working conditions

The device is designed to work only inside the building in room temperature and humidity conditions,
in particular:

- Working temperature: 5°C to 35°C
- Operating humidity: <70% non-condensing
- Storage temperature: 2°C to 40°C
- Storage humidity: <70% non-condensing, dust-free covered area.

8 .REQUIREMENTS FOR PERSONS CHARGE FOR THE DEVICE

The person selected and authorized to operate and maintain the device must have appropriate permissions and knowledge. Service and repair work may only be performed by specially trained

personnel after the device has been secured. In order to properly operate the dispenser, the operator must:

- Be able to use and search for information in this document;
- Know the functioning of the device;
- To be in full mental and physical strength;
- Be trained by the responsible personnel on the part of the manufacturer;
- Recognize malfunctions and, if necessary, take the necessary measures to correct them.

Access to maintenance and proper functioning of the device must be prevented from following persons:

- Children;
- Persons who are only able to operate the device to a limited extent due to intellectual disability or physical handicap;
- People without qualifications;
- People with severe vision impairment;
- People who have not read the operating instructions.

The operator must meet the conditions set out in section "8" and should be predisposed to work with regard to the specific characteristics of the work activity. The device may only be operated by a previously trained person. Only specialists are required for commissioning and repair of the device.

User group	Task	Qualification
Operators	Operation of the device	Trained in the maintenance and operation of the device.
Mechanic specialist	Inspections, maintenance and repair of the mechanical system.	Specialist according to • PN-EN 82079-1
Electrician specialist	Inspections, maintenance and repair of the electrical system.	Specialist according to • PN-EN 82079-1 • EN 60204-1: 2006
Customers	Juice dispensing	-

8.1 Operator training

The dispenser owner is obliged to introduce employees to work and inform about legal regulations, health and safety regulations and the operating instructions.

Make sure that employees understand and follow the operating manual. This includes in particular::

- Work safety regulations;
- Operating rules;
- Principles of maintaining the efficiency of the machine.

Carry out regular inspections of employees in terms of compliance with the rules of occupational safety and awareness of the occurring dangers in the light of compliance with the operating instructions.

- Conduct regular training of employees according to a permanently defined program;
- After long holidays and other breaks at work, ensure safe work commencement by instructing and training employees.

The operator training report should be recorded.

9 NECESSERY PPE

Protective equipment in accordance with the table below must be worn during assembly, work on the machine, maintenance, repair, adjustment, transport and dismantling. The table shows which PPE should be used for a given activity.

	Action performed	**PPE**	**Pictogram**
1.	Assembly / transport / disassembly	Protective gloves	
2.	Maintenance / repair / adjustment	Protective gloves	

10 EXPLOITATION

The following instructions must be strictly followed:

- Always follow the instructions in the operating manual;
- Do not use the device in an explosive atmosphere;

- Do not allow persons under the influence of alcohol and / or drugs to use the dispenser;
- Always make sure that the device is used in the correct conditions;
- Always maintain cleanliness at the workplace (the workplace is located at the touch screen);
- Always turn off the power of the device and secure it against unauthorized switching on during work related to the replacement of dispenser parts;
- Always check that the electrical supply is properly connected and that the device is working properly.
- Always check that all external flaps are closed.
- Always ensure that the area around the dispenser is clean and free of obstructions that may cause a trip or slip.
- Always check the controls to make sure that the device is working properly.
- **All safety devices must work at all times. Damaged safety devices or safeguards must be repaired or replaced immediately.**

WARNING: RISK OF ELECTRIC SHOCK. Failure to follow these instructions can result in death, serious injury, or equipment damage.

10.1 Basic steps before set to work

a) Prepare the workplace properly:
   - Ensure order at the workplace;
   - Check dispenser readiness,
   - Check the condition of the connections of the concentrate path.

b) In the event of any malfunctions, the device should not be used and this fact should be reported immediately.

10.2 Device and display service and maintenance

The device is controlled by the PURENA Connect program in the LINUX system. After switching on the device, 1 portion of water is dosed each time in order to rinse the concentrate mixing zone. The readiness for operation will be confirmed by a message with a sound signal.

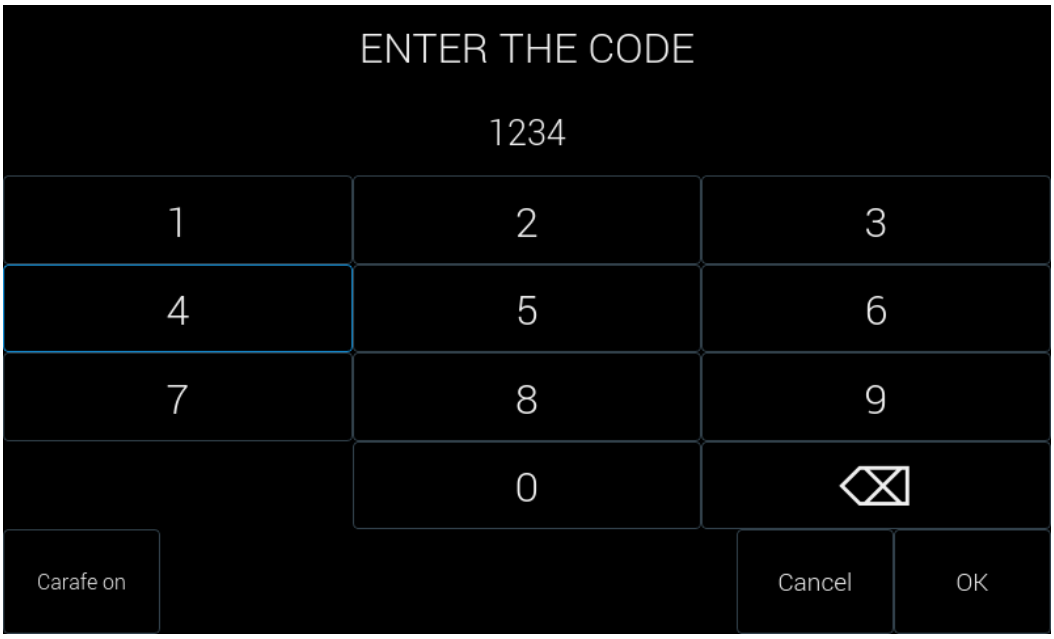
Then the main interface of the screen will appear:

In the central part of the main screen, icons symbolizing individual types of products to choose from, along with signatures in the selected language, are displayed. In the upper left corner there are flag symbols that correspond to the different languages to choose from.

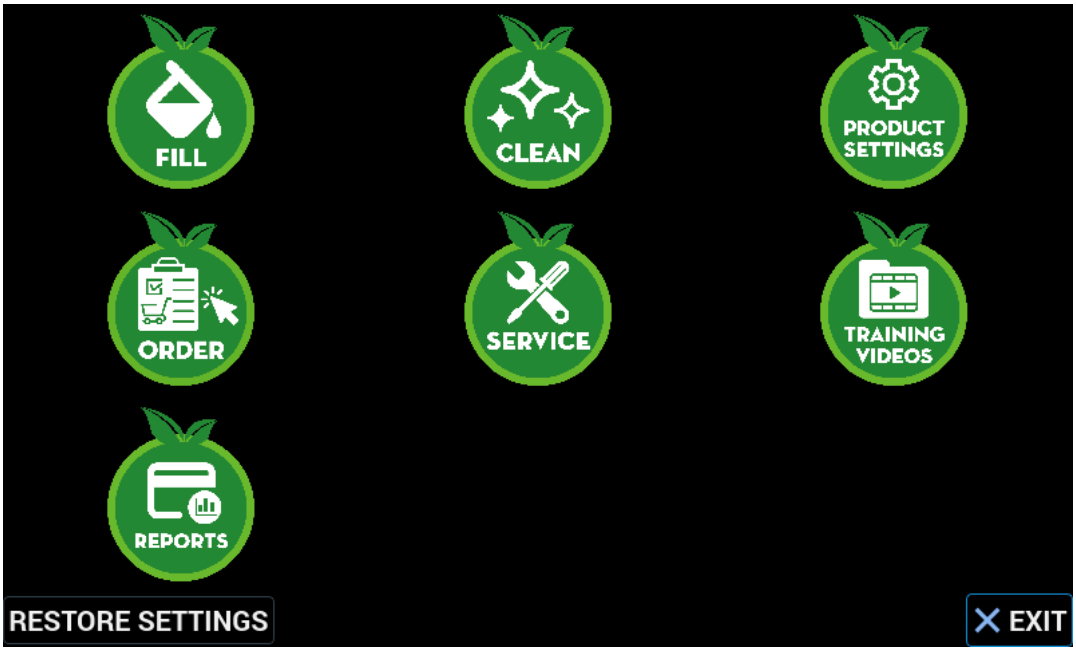
Pressing the symbols of individual variants of juices and drinks activates the dosing of the product for a specified system time. When dispensing the product, it is possible to stop the process by pressing the same icon again.

In the upper central part there is the Purena brand logo, which by pressing and holding it for 1 second directs you to the access authorization menu by entering a PIN code by the personnel operating the dispenser in order to use the service functions.

OPERATOR MENU (by default 1234)



After the operator enters the PIN code (1234 by default), the main MENU screen will appear.



DESCRIPTION OF THE OPERATING MENU SYMBOLS

THE FILL FUNCTION

It is a function used to manually start the flow of liquid through the concentrate path, controlling individual sections separately. This menu item is used to fill the lines of the concentrate path with packaging and for daily washing.

THE CLEAN FUNCTION

This menu item implements the concentrate path washing program. **This operation should be performed regularly, at least once a week**, or whenever there are problems such as clogged hoses, problems with setting the taste of the product or long-term shutdown of the device due to a seasonal break, renovation, or relocation of the device to another facility.

Failure to perform regular washing processes leads to clogging of the concentrate dosing valve and, consequently, to incorrect water: concentrate mixing ratios. In the case of long-term lack of washing, this leads to fermentation of the concentrate and, consequently, the risk of poisoning after consuming unfit juice. The operation of the weekly washing process is performed by a trained operator handling the daily work of the dispenser.

PRODUCT SETTINGS

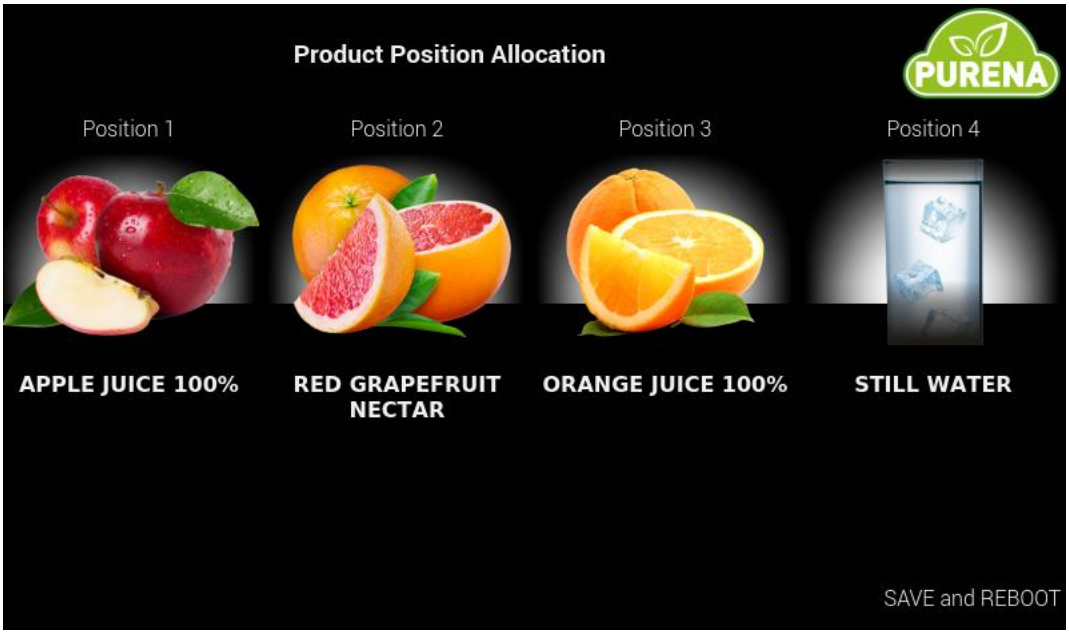
Among other things, this function is used to set the flavors of the products that are to appear on the home screen in the form of icons and names and also to change the concentration of these products. There are two setting ranges in this menu:

1. PRODUCT POSITION ALLOCATION

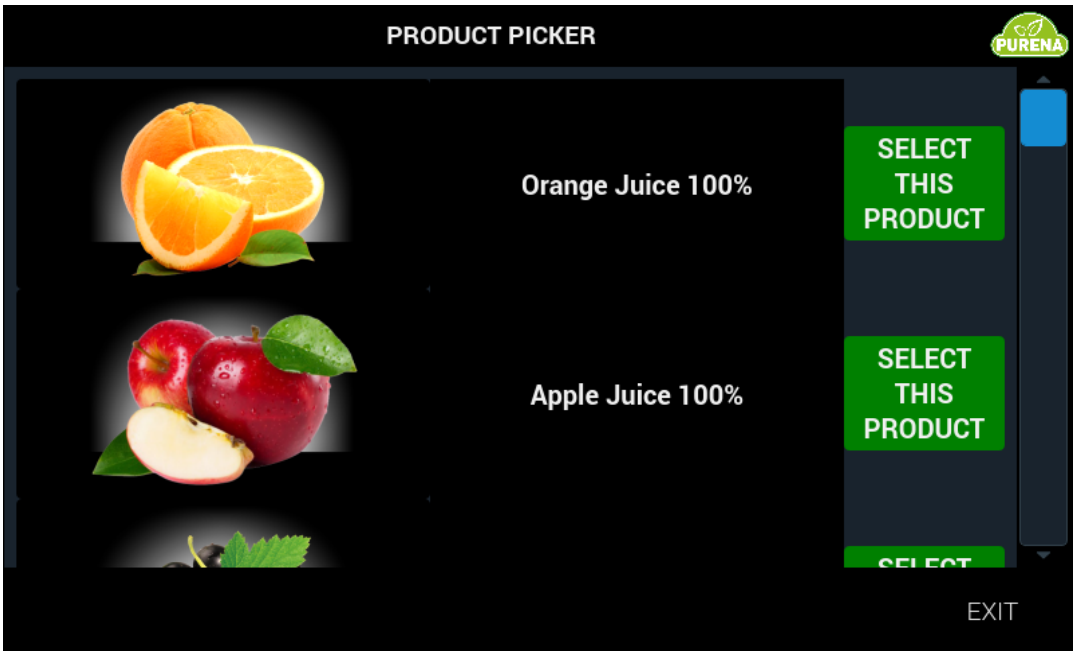
2. PRODUCT PARAMETERS SETTINGS

PRODUCT POSITION ALLOCATION:

After pressing the Product Position Allocation bar, the emblems of 3 product positions and still water appear.



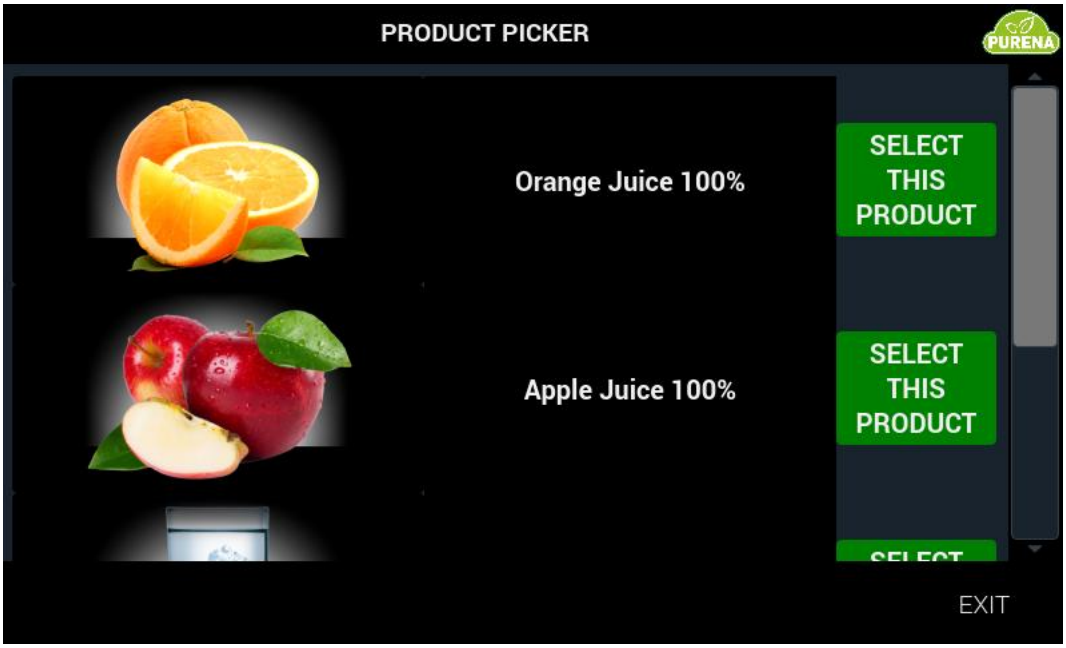
Changing a product consists in pressing the emblem of a specific icon, which expands the list of available products: PRODUCT PICKER. This list is updated online automatically from the server, and each product introduction or recall, as well as change of its standard settings, consists in updating 1 the central product library. Using the slider on the right side of the screen, you can select the product flavor (SELECT THIS PRODUCT) from the list that corresponds to the concentrate sachet installed.



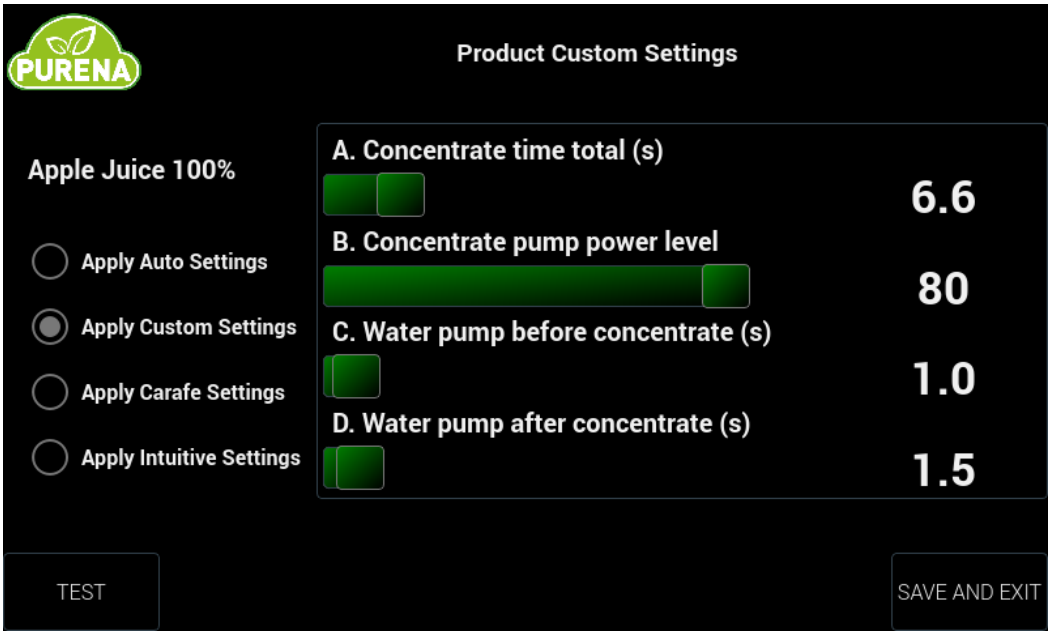
After confirming with the "SAVE and REBOOT" button, the selected product will be permanently saved in the given position and the device will return to the operating mode.

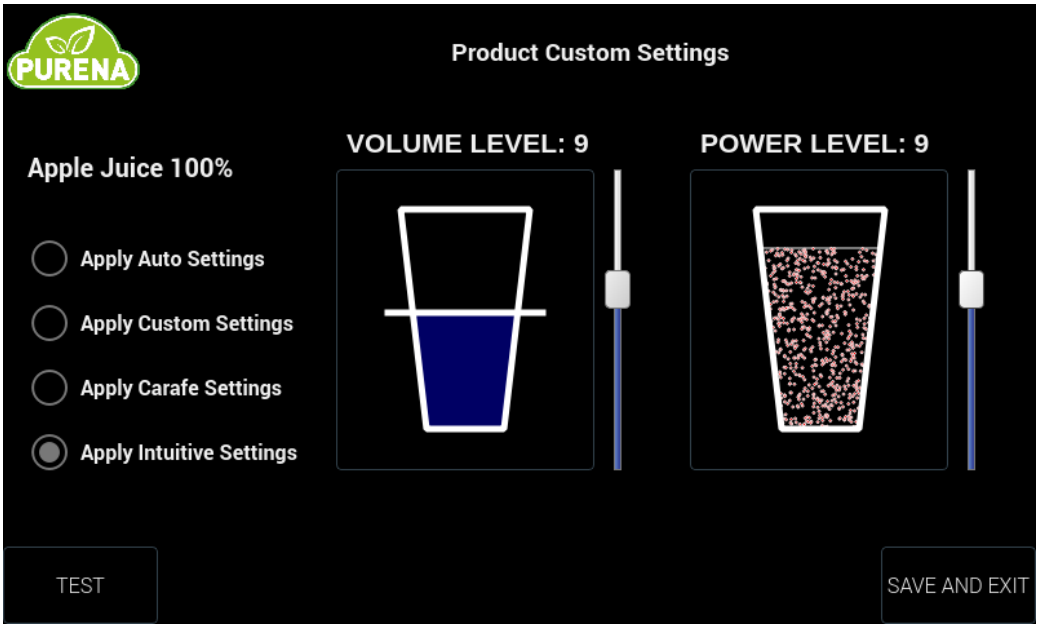
PRODUCT PARAMETERS SETTINGS

These are the settings of the quality / taste of the finished product (i.e. the proportion of concentrate and water) and the setting of the size of the dispensed portion. After pressing this bar, the PRODUCT PICKER appears, which shows 4 products that can be changed:



Pressing "SELECT THIS PRODUCT" means that you want to change the settings of this particular product. After pressing the product selection button, the basic settings screen appears.





This menu contains 4 types of settings:

Apply Auto Settings: this function represents the standard proportion of the product for the 180ml glass capacity specified by the manufacturer. In this function, it is not possible to change the parameters of the finished product.

Apply custom settings: this function means that it is possible to modify the settings of the finished product by changing the values of parameters A, B, C, D in the following ranges:

A parameter – Dosing time of concentrate with water

B parameter – Concentrate pumps power level

C parameter – Water flow time prior to proper dosing of the product,

D parameter – The time it takes for the water to flow to rinse the mixing zone.

These settings have an impact both in terms of the flavor intensity of the product and the size of the finished portion. Details of A, B, C, D parameters for given capacity and specific products in the detailed table.

Apply Caraffe Settings: are large portion settings for a carafe or jug, e.g. 0.5 liter or 1 liter. We can save it according to the parameters in the table, and then activate or deactivate it by restoring the Auto Settings option. The parameters A, B, C, D are changed in the same way as for the settings in Apply custom settings.

Apply Intuitive Settings: these are intuitive settings consisting in adjusting the proportions of the finished product consisting of the amount of Volume Level product and the concentration of Power Level concentrate

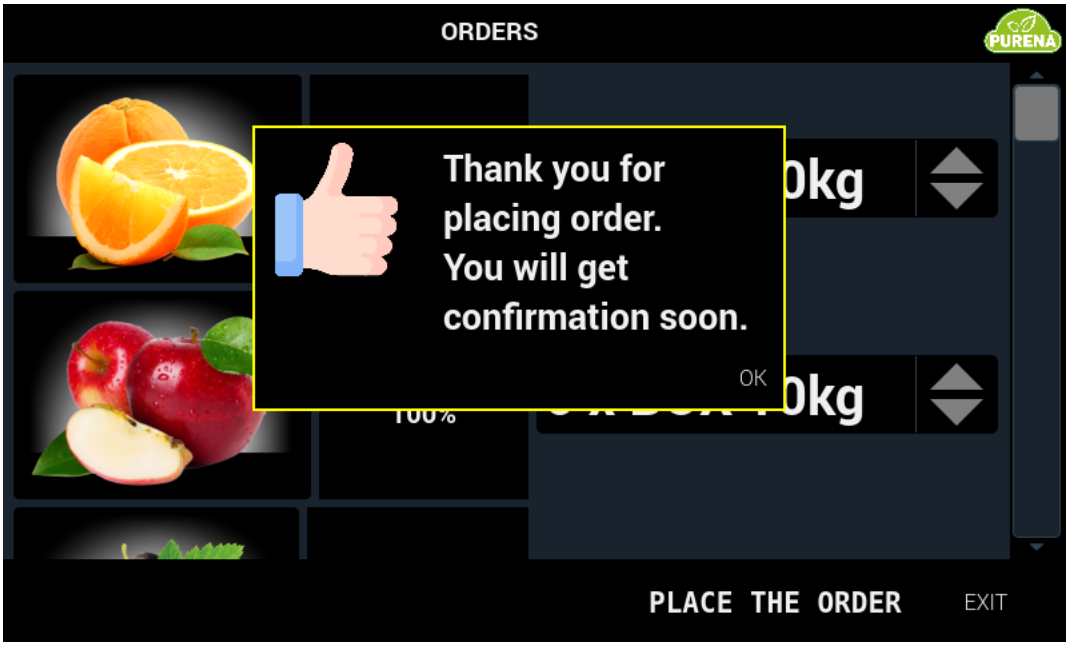
The **TEST** button is used to check the appropriate level and concentration of the finished product in the vessel

After the changes have been made, pressing "SAVE AND EXIT" will cause the settings to be saved and the device to return to the operating mode.

THE ORDER FUNCTION

The Order function allows you to place an order without the need to contact the manufacturer's service by phone or by e-mail. Pressing the ORDER function will redirect you to the product catalog where you can place an order. After making your choice, an automatic confirmation of placing the order will be sent to the previously indicated e-mail address.

After entering the number of boxes with the slider and pressing PLACE THE ORDER, the system will ask if we are entitled to place an order. Entering the user code (by default it is 1,2,3,4) will place the order (with a copy to the e-mail address provided). However, after pressing EXIT, the device switches to the normal operation mode.



THE SERVICE FUNCTION

This function enables the manufacturer's service to be called in the event of a device failure. In addition, this menu item gives instructions for the equipment operator to perform service. The information provided will guide you step by step through activities such as: replacement of the concentrate route, replacement of the water treatment filter. The panel also displays information on how many days it will be necessary to disinfect the hydraulic system and sanitation.

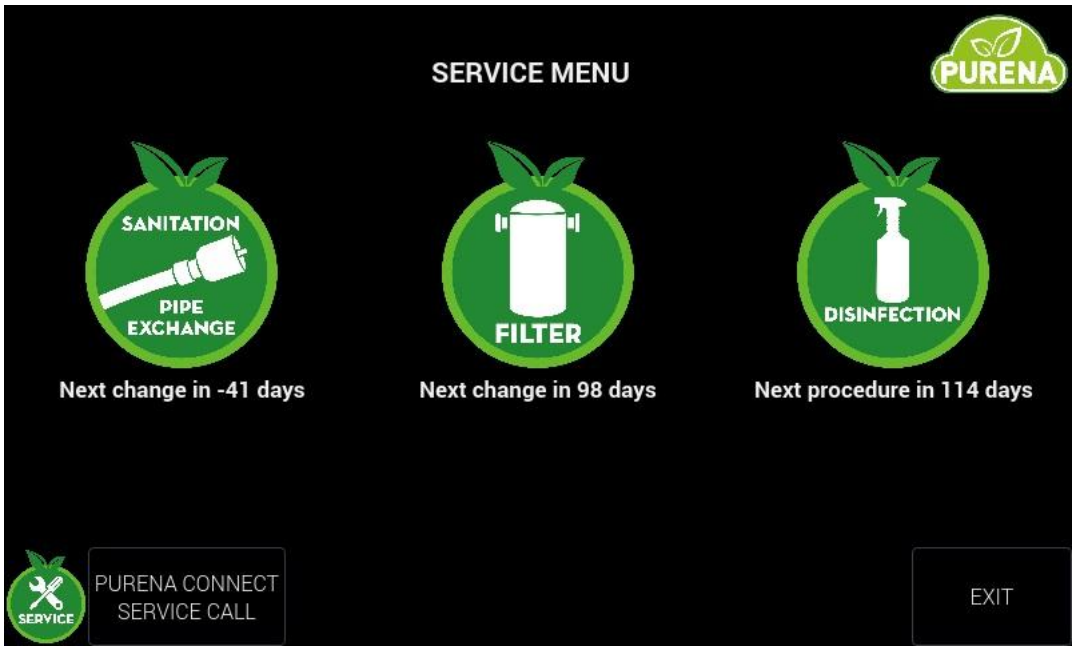
THE TRAINING VIDEOS FUNCTION

Menu that allows you to display instructional videos on:

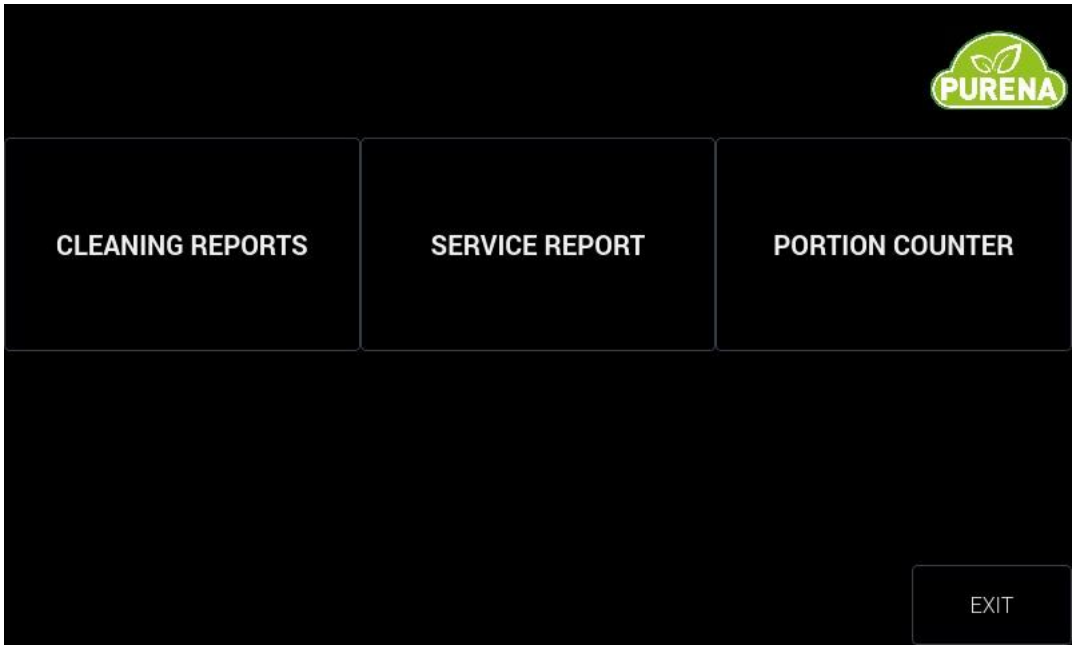
- How to replace concetrate sachets?
- How to perform a weekly cleaning of the device?
- How to replace the complete path of the concentrate?
- How to change the concentration settings and portions of concentrates?

SERVICE MENU (by default 12345)

After clicking and holding the Purena logo on the main screen, the PIN panel view will be displayed. After entering the code (by default 12345), go to the Service Menu, which includes additional functions.



THE REPORTS FUNCTION



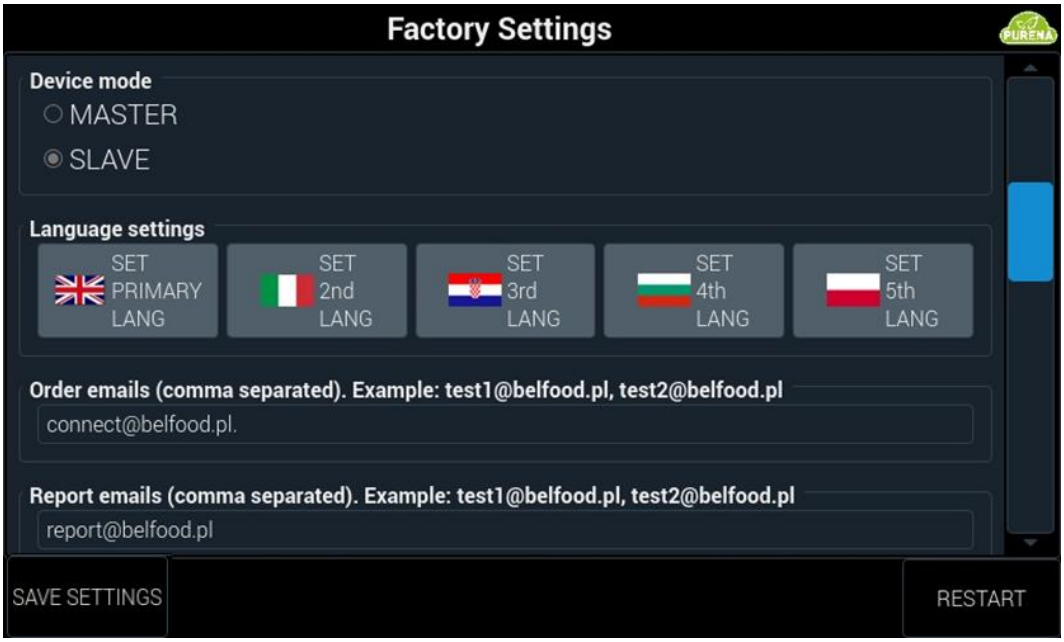
This function allows you to access reports on: cleaning, service activities and the number of used portions of products on a weekly or monthly basis.

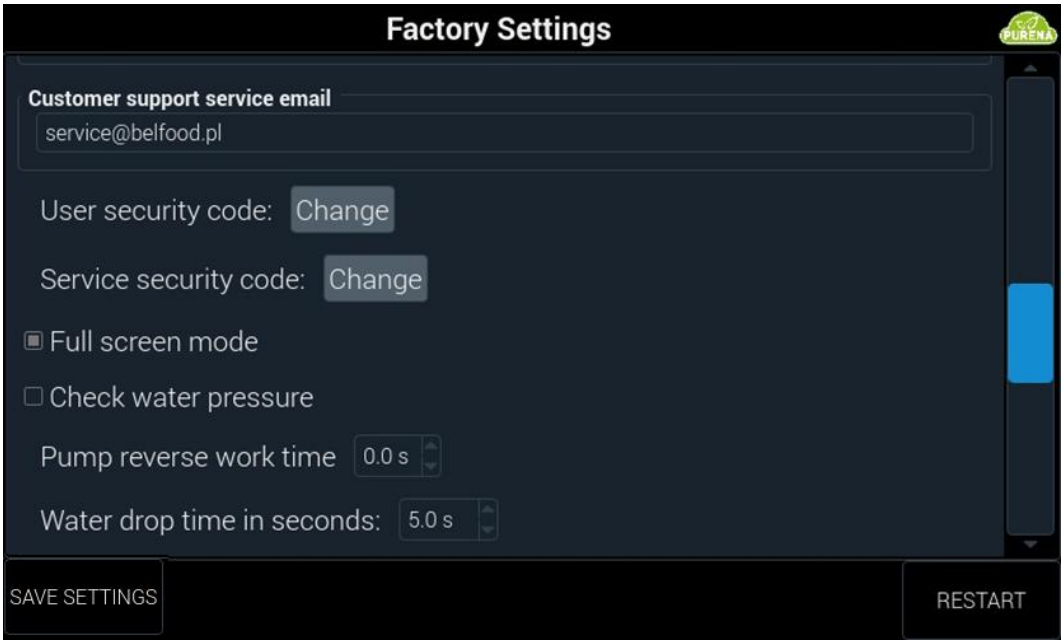
The machine cleaning report provides information on the number of times maintenance activities were performed during a given month.

The service report shows how many days are left to perform: replacement of connectors, replacement of the carbon filter and disinfection.

The report on the quantity of used portions of products on a weekly or monthly basis is given in the form of charts. Indicates how many batches of products have been used in a given period of time.

THE FACTORY SETTINGS FUNCTION



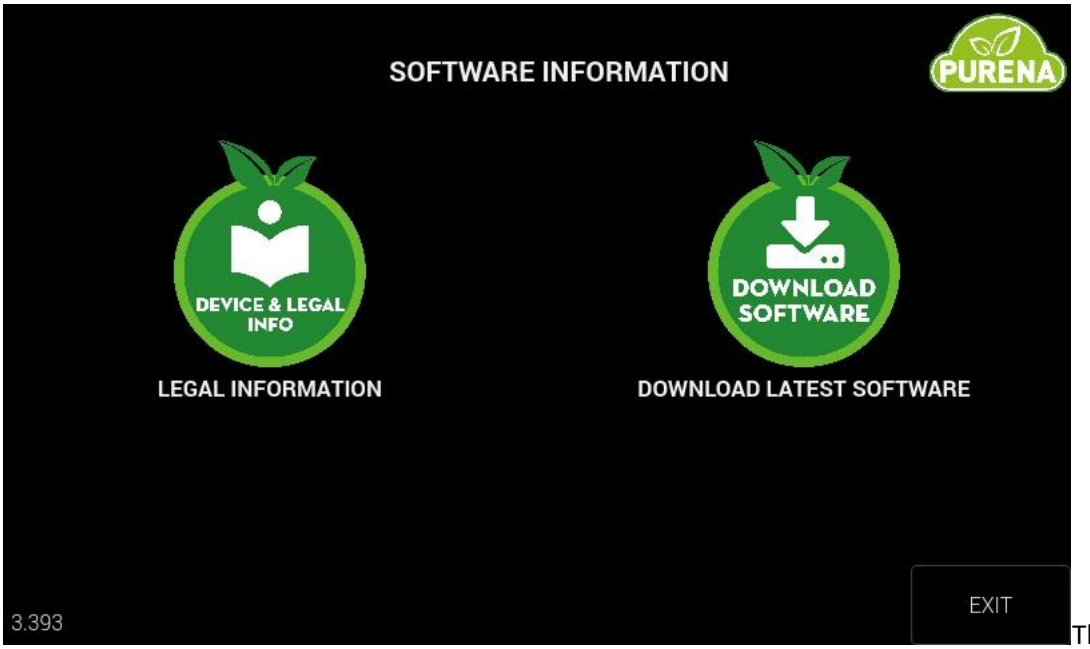


The Factory Settings function is used to change device settings such as:

- Device SN – nameplate device number
- Raspberry Pi Serial numer – serial number of the controller processor
- Object name – name of the facility using the device
- Adress – address of the facility using the device
- Person name – the person responsible for the device
- Phone numer – contact number of the person responsible for the device
- Device mode – the ability to choose whether the device is dependent on the Purena Mobile app
- Language settings – selection of the order of the languages to choose from, which will be displayed in the main menu
- Order emails – e-mail address to which online orders will be sent
- Report emails – e-mail address to which reports on: cleaning, service activities and the number of used portions of products will be sent on a weekly or monthly basis
- Customer suport service email – e-mail address to which service requests will be sent
- User security code – change of access code to the operator menu

- Service security code – change of access code to the service menu
- Full screen mode – access to Linux
- Check water pressure – enabling or disabling the water pressure sensor
- Water drop time in seconds – define the amount of water to be dispensed each time the machine is started
- Fill water on exit time in seconds – water dosing time when exiting the fill menu
- Clean procedurę time settings – setting the times of the cleaning procedure of the device

THE SOFTWARE FUNCTION



This function allows you to access software updates and check the current version.

10.3. First start

When starting the dispenser for the first time, be especially careful, check all the safety features and the correctness of the safety functions. Make sure you read these operating instructions carefully before using the machine for the first time and observe the safety regulations first.

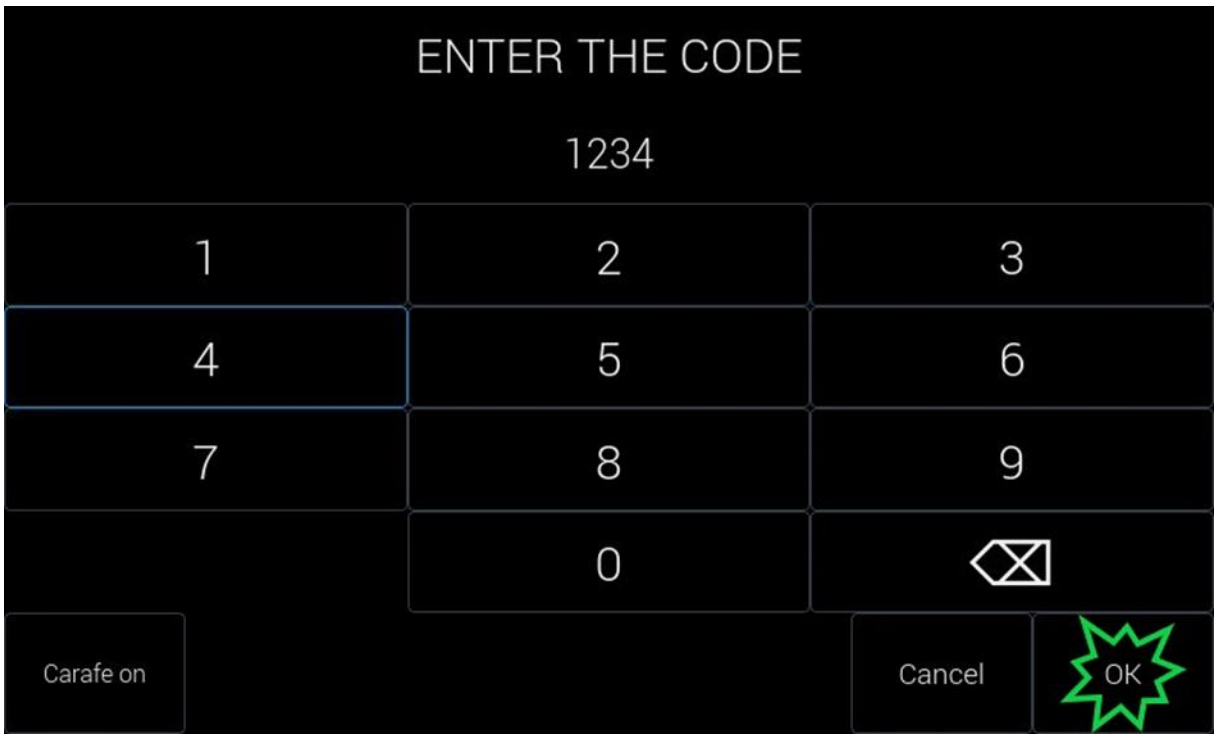
Read before starting the dispenser
• The dispenser should only be operated by competent personnel. Untrained personnel endanger themselves and the device.

- Check the dispenser for damaged components before starting work. Any damaged part should be properly repaired or replaced by trained personnel. Do not start the machine when any component appears to be malfunctioning.
- Do not modify or replace the device components in any way on your own. Any modifications or changes to parts of the device may result in personal injury and / or mechanical damage.
- It is the responsibility of the person responsible for the device that all persons involved in the operation of the device read carefully the instructions for use attached to the dispenser BEFORE starting any work. Ultimate responsibility for safety rests with the person responsible for the device and those who operate the dispenser.

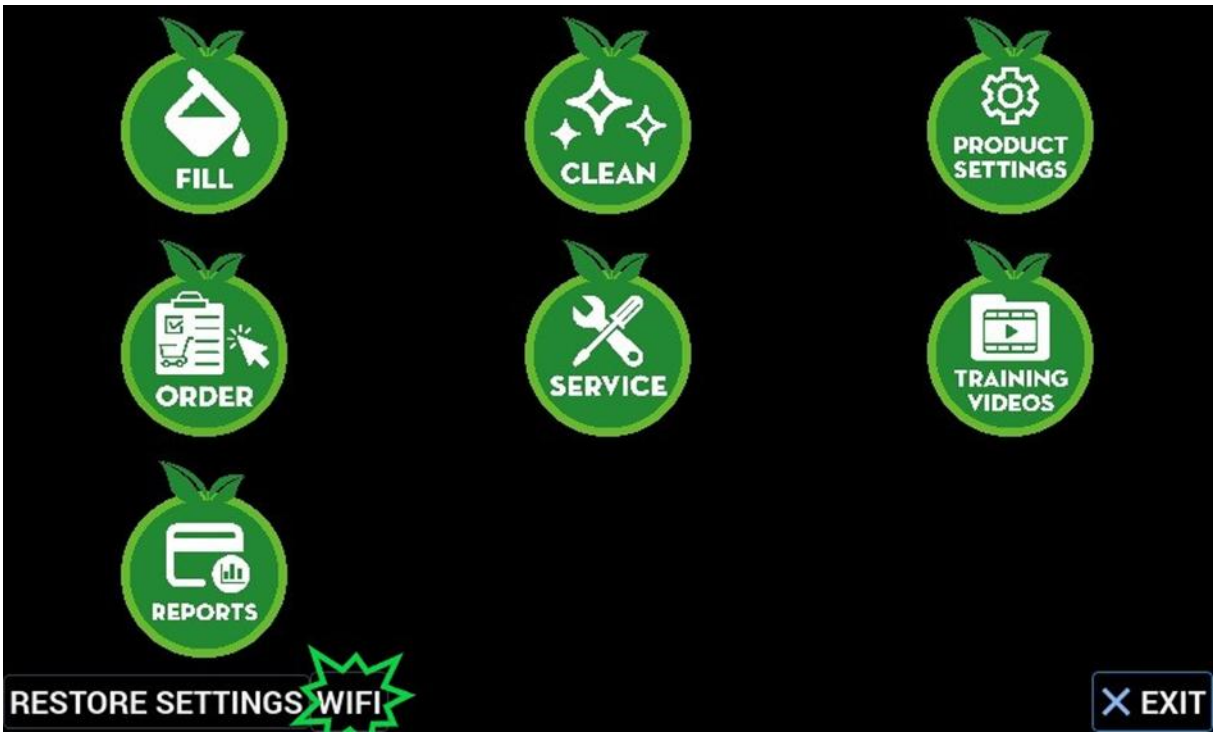
Before using the device for the first time, adjust its stability using the adjustable feet. Before connecting the concentrate sachets for the first time, install sterile hoses in the concentrate path or perform a washing procedure (sanitation). Then turn on the device using the button on the back of the housing. The activation status is signaled by the lighting of the red indicator light built into the power switch. The touch screen is then activated and the program is loaded. After a few seconds, water is dispensed from the device to rinse the mixing zone, so place the glass on the drip tray. The device indicates its readiness for operation by emitting a sound signal. The display shows the options for selecting the dispensing of drinks or juices. Next, adjust the device so that the dosing time of 25 ml of clean water is 1 second (section 11 "Adjustment and maintenance").

For the device to work stably and to have access to the latest software, the current Purena product database, you must connect to an available WiFi network. To do this, follow these steps:

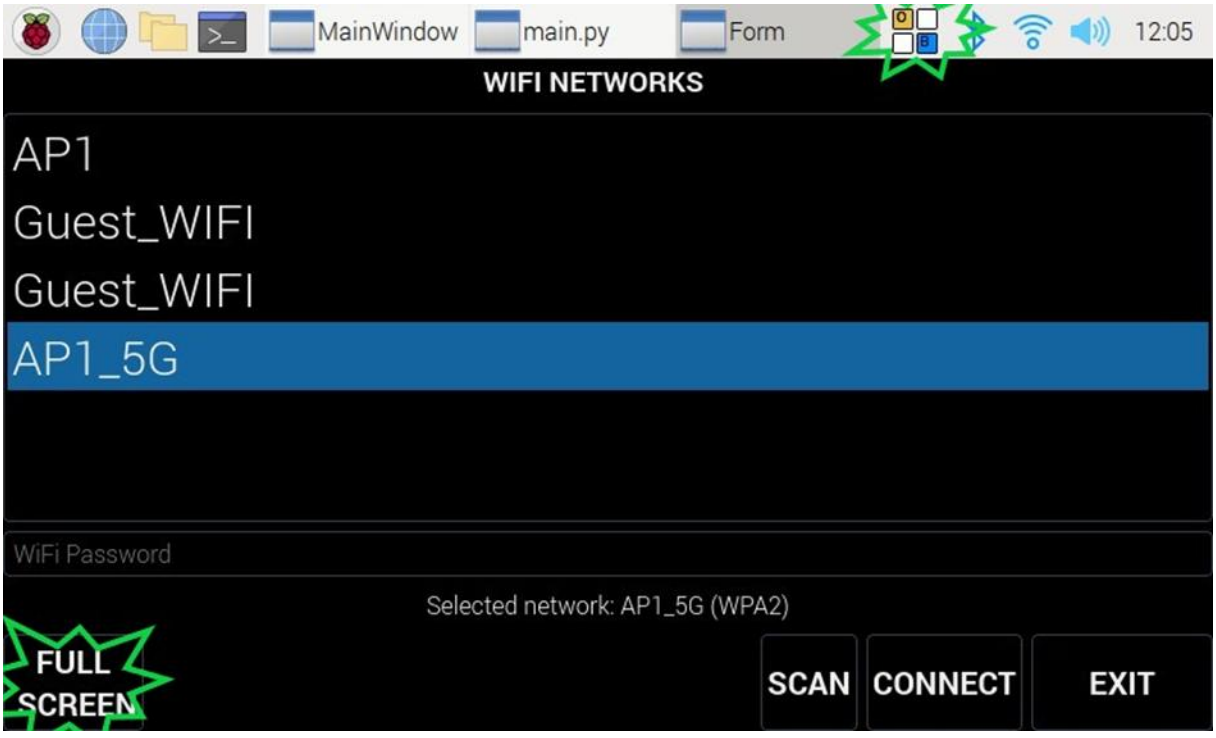
1. Enter the Service Menu (PIN 1234)



2. Select the Wi-Fi option



3. Uncheck the "Full screen mode" option. The system bar will appear at the top of the screen. Click the "O-B" keyboard symbol in the top-right corner.



4. You can center the keyboard using the positioning arrows. Then select the desired network from the list of available networks and click the CONNECT button.

5. In a situation where it is necessary to accept the consent for data processing, open the web browser, whose icon is located in the top-left corner of the screen. Then, accept all requests for consent to data processing

6. After connecting to the Wi-Fi network, press the FULL SCREEN button in the bottom-left corner, and then press the EXIT button. personal data.

Before the first and each subsequent installation in a new location, right before connecting the concentrates, the entire concentrate path must be cleaned by qualified technicians using recommended chemical cleaning agents and the CLEAN function, in the same manner as the quarterly cleaning procedure, using at least 1 liter of hot water.

The supplied silicone concentrate lines to the mixing and dosing zone are empty, they should be filled with concentrate by properly connecting the sachets and pumping to the mixing zone until each concentrate with a given flavor appears. To do this, place a glass or other vessel on the drip tray. Then, in the main menu, press the Purena brand logo for 1 second. The authorization menu will appear in which you must enter the PIN code (1234 by default). Then you are redirected to the service menu. Press the FILL icon and hold it until the products from the sachets flow into the glass on the drip tray. Repeat the step for each of the three products. Then, after pressing and holding EXIT, the device will rinse automatically.

The next step is to control and, if necessary, adjust the parameters of the ready juice or drink in the Product Settings menu - by selecting the Product Parameters Settings option.

10.4. Operator control activities

- Make sure that there are no leaks in the hydraulic area each time the machine is started.
- Every time new packaging are loaded, check that the concentrate paths are not obstructed (e.g. they are not bent).
- If the concentrates have leaked, they must be removed immediately.
- Check that the ground wires of the upper and lower flaps are properly connected.
- Regularly check the liquid level in the drip tray and empty it.

10.5. Shutdown process activities

a) Check the technical condition of the device, notify your supervisor of any faults.

b) Clean the dispenser workstation.

c) Disassemble the dispenser's drainer and wash it thoroughly in warm water with detergent then dry it. Under no circumstances should the drainer be washed in the dishwasher.

d) Check if there is any leakage of the concentrate path in the device.

e) In the event of a longer stoppage, disconnect the device from the power supply.

11. CONTROL, REGULATION AND MAINTENTENANCE

Before any adjustments or maintenance are made to the equipment, appropriate safety conditions must be ensured in accordance with workplace regulations to prevent hazards and reduce risks. Pay attention to safety warnings, avoid misuse and assess the residual risk that may arise. The adjustment and maintenance steps are described below.

ADJUSTMENTS

Adjusting the dispenser consists in checking or, if necessary, adjusting the range of the amount of dispensed water. By default, it is 25 ml / 1 second. To determine this, measure the water flowing out of the device for 0.5 liter dosed within 20 seconds:

- Place the measuring cup underneath
- Enter the Product Settings menu, then select Product Paremeters Settings.
- Select Still Water, then set the Parameter A dispensing time to 20 seconds.
- Go to the home screen.

- Press the icon representing still water.
- Check that the amount of water dispensed is correct (0.5 liters).

If the amount of water is too much or too little, manually adjust the water pressure with the pressure regulator (FIGURE 2) on the back of the device. We do this by pulling the knob back, and then maneuvering with movements to the right or left in order to obtain the appropriate amount, i.e. 0.5 liters.

MAINTENANCE

Please observe the following maintenance recommendations:

- The maintenance and service intervals specified in this manual must be strictly adhered to.
- All precautions must be followed before maintenance and repair work.
- Unauthorized modifications to the dispenser are prohibited.
- Changes may only be introduced in consultation with the manufacturer.
- In order to prevent premature wear of the device, it should be thoroughly cleaned and maintained at the intervals specified by the manufacturer.
- Properly carried out maintenance allows you to extend the service life and ensure a constant level of safety.
- Do not dispose of waste resulting from maintenance procedures into the environment. Dispose of them in accordance with applicable regulations.
- Always follow the maintenance procedures.
- Only replace fuses or cables of the same type and electrical rating. Fuses and cables may only be replaced by authorized personnel.
- Important! Follow all safety regulations in force in a given country regarding the installation, use and maintenance of the equipment.
- **Cleaning and servicing of the device may only be performed by trained personnel.**

WARNING: RISK OF ELECTRIC SHOCK AND FIRE HAZARD. Failure to follow these instructions can result in equipment damage and / or fire, death, or serious injury.

11.1.Maintenance frequency

Maintenance is classified into types depending on the frequency of maintenance. The frequency itself depends on the nature of the safety-critical parts installed in the equipment as well as their degree of exposure to wear, fracture / fracture and any other damage.

11.2. Maintenance schedule

- With each change of the packaging (performed by the operator):
    - Check the wear of the connector seal.
    - Check the tightness, correctness and patency of the concentrate pathways.
    - Check if there are no leaks in the product loading area.
- Once a week (performed by the operator):
    - Clean the device from residual concentrate.
    - Carry out the CLEAN procedure with hot water, then dry (according to the manual).
    - Use the brush attached to the device to clean the spout tube previously unscrewing it.
- Every quarter (performed by an authorized service):

  After manually cleaning the glass dispensing tube and the mixing area using detergents and appropriate disinfecting agents call an authorized service, whose data is placed on the device, in order to perform:

  · sanitation,

  · replacement of used parts, including FSC connectors and gaskets,

  · lubricating the pressure elements of the peristaltic pump with food grade silicone.
- Every year (performed by an authorized service):
    - Disinfect the water flow hydraulic system.
    - Clean the cooling system of the cooling unit.
    - Check all electrical connections.
    - Replace the concentrate connectors.

Attention! Frequency of the maintenance activities listed above is assumed to be due to normal use. If the device is installed in a place with unusual conditions, additional checks should be carried out. If the maintenance cycle indicated above is too long or too short, the maintenance schedule will need to be adjusted to suit the actual conditions of use.

11.3. Device cleaning

Washing should be performed after disconnecting the device from the electric network, using warm water with the addition of detergents appropriate for the washing surface.

Do not use sharp tools to remove dirt from the external and internal surfaces of the device.

Do not wash the device with steam.

After cleaning, the device must be thoroughly dried. Do not connect a wet machine to electricity. It may result in electric shock and damage to the device.

PROCEDURE FOR KEEPING THE DEVICE CLEAN

Any remaining product residue on the outer casing should be removed with hot water and a mild utility surface cleaner. Then wipe dry.

Thoroughly clean the sachets loading area in order to keep the device clean.

11.4. Settings and proportion table for Connect 3+1 dispenser concentrates

Adjust the device so that the dosing time of 25 ml of water is 1 second.

Concentrate	**Portion size**								
	Parameter	**Dosing time expressed in seconds**							
		150 ml	**160 ml**	**180ml**	**200ml**	**250ml**	**330ml**	**500ml**	**1000ml**
	Water	**6,2s**	**6,7s**	**7,3s**	**8s**	**10s**	**13,2s**	**20s**	**40s**
Orange juice 100% Brix=11,2	A	4,0	4,5	4,8	4,7	6,7	9,0	14,4	30
	B	95	95	95	94	95	95	97	97
	C	0,0	0,0	0,3	0,3	0,3	0,4	1,0	1,0
	D	1,0	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5
Apple juice 100% Brix=11,2	A	3,5	4,0	4,5	4,8	5,8	9,8	15,1	33
	B	67	72	76	77	80	66	60	54
	C	0,5	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0	1,0	1,0
	D	1,0	1,2	1,3	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Black Currant Nectar Brix=11,3	A	3,9	4,2	4,4	5,2	6,9	10,0	15,8	32,4
	B	69	69	69	66	61	57	55	53
	C	0,0	0,2	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,0
	D	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2,0
Grapefruit Nectar Brix = 10,4	A	3,8	3,7	4,6	4,9	6,5	9,1	14,7	32,4
	B	63	67	62	65	62	60	55	51
	C	0,5	0,6	0,5	0,8	1,0	1,0	1,0	1,0
	D	1,0	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Strawberry Cherry Compote Brix = 9,3	A	3,7	4,0	4,5	4,6	6,2	9,0	15,1	33,1
	B	58	60	60	62	59	55	49	46
	C	0,5	0,8	0,9	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
	D	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Orange juice Brix = 4,8	A	3,2	3,6	4,0	4,3	6,3	8,4	12,3	29,6
	B	44	45	44	44	41	40	40	39
	C	1,0	1,2	1,4	1,5	1,5	2,0	3,2	4,2
	D	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	2,0	3,2	4,2
Apple juice Brix = 5,2	A	3,4	3,6	4,2	4,8	6,5	8,4	12,9	30,0
	B	44	44	43	44	40	40	40	39
	C	1,0	1,2	1,2	1,2	1,5	2,0	3,0	4,0
	D	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5	2,0	3,0	4,0

12. REPAIRING

A damaged device may only be repaired by specially trained BELFOOD personnel or by persons appointed / trained by the manufacturer. Persons repairing the dispenser must follow work site guidelines. Failure to follow the recommendations may result in a loss of health.

BEWARE! Such operations require appropriate technical qualifications or specific skills, so they can only be performed by qualified personnel with experience gained and recognized in the field of the activities performed.

12.1. Fault repair

Fault	Cause	Ways to remove
1	2	3
The device does not start up	Incorrect connection of the power cord.	Plug the power cord into the electrical socket and the power socket of the device.
	Blown power fuse.	Replace the fuse with the model specified by the manufacturer on the rating plate located on the back of the device housing.
The device does not cool the water	The thermostat control knob is set to zero.	Turn the knob to the desired level on levels 1 to 7.
	There is no power to the device.	Check electrical connections.
	Damaged refrigeration unit.	Call an authorized service
The touch screen with the controller does not start up	Detached plug powering the controller.	Plug in the controller power plug.
	Damaged output module board.	Call an authorized service
	There is no connection between the controller and the output module	Check the condition of the connection cable. If necessary, Call an authorized service.
	Damaged 24V power supply	Call an authorized service
	Mechanical damage to the touch screen.	Call an authorized service
The screen does not respond to touch	Detached driver communication tape.	Call an authorized service
No water flow	Water valve closed.	Open the water valve.
	Water pressure regulator closed.	Unscrew and adjust according to the instructions from section 11.
	Clogged filter assembly	Clean the filter assembly.

	There is no connection between the controller and the output module	Check the condition of the connection cable. If necessary, Call an authorized service.
	Faulty water solenoid valve	Call an authorized service
No dosing of products from connected sachets	The concentrate path pump does not start.	Adjust parameter B responsible for the speed of the pump operation.
	Blockage of the concentrate path.	Clear and flush the concentrate path.
	Obstruction of the concentrate path caused by the membrane protecting the sachet stopper getting into the concentrate path.	Clear and flush the concentrate path.
Fluid leakage in the device	Damaged quick couplers or hydraulic lines.	Call an authorized service
	Incorrect installation of the product sachet.	Correct connection of the sachet to the concentrate path.
	Damaged concentrate path	Change the concentrate path.
Flavor intensity of the finished product is too low.	Incorrectly set product proportions.	Adjust the settings according to the instructions in section 10.2.
	Worn peristaltic pump tubing.	Replace the concentrate path lines.

13. TRANSPORT

The device contains a refrigerator compressor, which has been filled with R134 A refrigerant gas. The device should be transported in an upright position. If, during transport or at any time, the device was lying on its side or was tilted after correct vertical positioning, the device must be connected after 30 minutes at the earliest.

The device may become unstable, tip over, fall down or change position in an uncontrolled manner due to improper transport. Please adhere to the following recommendations:

- Make sure the weight and center of gravity of the device are taken into account;
- Use only the places and attachment points provided for this purpose for fastening or lifting the device;
- The devices may not be attached or lifted by external parts (wires, cables, etc.).

Slowly and carefully raise and lower the device. Only lift above the ground to the necessary height.

14. STORAGE

The dispenser must be stored in a closed room that does not expose the device to moisture and secured in such a way that unauthorized persons have no access to its interior. When the machine is idle for a long time, disconnect it from all power sources.

15. DISPOSAL OF USED ELECTRICAL EQUIPMENT

The user is obliged to hand over the electrical parts dismantled from the device to the collectors of used electrical and electronic equipment. Collectors, including local collection points, shops and communal units, create an appropriate system for returning the equipment. Proper handling of used electrical and electronic equipment helps to avoid consequences that are harmful to human health and the natural environment, resulting from the presence of hazardous components and improper storage and processing of such equipment.

16. SPARE PARTS SPECIFICATION

Only the spare parts described in the table below are permitted. The use of parts not listed in the table may cause an accident or cause equipment malfunction. If the spare part is not shown in the table, contact the manufacturer before the replacement. The use of a non-approved part invalidates the declaration of conformity.

Spare Part	Description/Specification	Version
PC_001.1 Top flap	Top housing of the dispenser	ST
PC_001.2 Top flap	Top housing of the dispenser	VST
PC_002.1 Front flap	Front housing of the dispenser	ST
PC_002.2 Front flap	Front housing of the dispenser	TR
PC_002.3 Front flap	Front housing of the dispenser	VST

PC_002.4 Front flap	Front housing of the dispenser	VTR
PC_003 Top flap lock	Key lock on the flap with a cam	ST, VST
PC_004 Hinge	Top and front flap hinge	ST,TR,VST, VTR
PC_005.1 Side housing	Side housing of the dispenser	ST
PC_005.2 Side housing	Side housing of the dispenser	TR
PC_005.3 Side housing	Side housing of the dispenser	VST
PC_005.4 Side housing	Side housing of the dispenser	VTR
PC_006.1 Bottom base	Bottom base of the hydraulic and electrical zone of the dispenser	ST,TR
PC_006.2 Bottom base	Bottom base of the hydraulic and electrical zone of the dispenser	VST,VTR
PC_007.1 Concentrates shelf	Loading, pumps and mixing area shelf	ST,TR
PC_007.2 Concentrates shelf	Loading, pumps and mixing area shelf	VST
PC_007.3 Concentrates shelf	Loading, pumps and mixing area shelf	VTR
PC_008.1 Plugs attachment	Shelf for attaching plugs	ST,TR
PC_008.2 Plugs attachment	Shelf for attaching plugs	VST
PC_008.3 Plugs attachment	Shelf for attaching plugs	VTR
PC_009 Bracket connecting the housing	Bracket for connecting the housing and the lock latch	ST
PC_010 Filter attachment	Filter assembly mounting clamp	ST,TR,VST, VTR
PC_011 Limiter	Front door opening limiter	ST,TR,VST, VTR
PC_012 Footers	Dispenser feet	ST,TR,VST, VTR
PC_013.1 Octagon band	Mixing zone band	ST
PC_013.2 Octagon band	Mixing zone band	VST
PC_013.3 Octagon band	Mixing zone band	TR,VTR
PC_014 Octagon	The mixing zone	ST,VST,TR, VTR
PC_015.1 Spout, long	Mixing zone spout	ST,VST
PC_015.2 Spout, short	Mixing zone spout	TR,VTR
PC_016 Injection valve	Mixing zone check valve	ST,TR,VST, VTR
PC_017 Spout sealing	Gasket of the spout with a mixing zone	ST,TR,VST, VTR
PC_018 Octagon screws	Octagon mounting screw	ST,TR,VST, VTR
PC_019.1 10mm rubber grommet	Passage of the supply line to the mixing zone	ST,TR
PC_019.2 8mm bulkhead connector	8mm push-fit hydraulic bulkhead connector	VST,VTR

PC_020 Peristaltic pump	Concentrate dosing pump	ST,TR,VST, VTR
PC_021.1 Sachet Connector, FSC	Product sachet connector	ST,TR
PC_021.2 Sachet Connector, BIB	Product sachet connector	VST,VTR
PC_022 Top flap actuator	Upper housing opening actuator	ST,VST
PC_023.1 Hydraulic Zone Cover Mounting	Top and bottom of the hydraulic zone cover mounting	ST,TR
PC_023.2 Hydraulic Zone Cover Mounting	Top and bottom of the hydraulic zone cover mounting	VST,VTR
PC_024.1 Hydraulic zone cover	Protective Enclosure for Hydraulic Zone	ST,TR
PC_024.2 Hydraulik zone cover	Protective Enclosure for Hydraulic Zone	VST,VTR
PC_025 Spacers	Output Module PCB Spacers	ST,TR,VST, VTR
PC_026 Rubber grommet	Rubber grommet for the cover of the hydraulic zone and the display housing	ST,TR,VST, VTR
PC_027 Magnet	Front flap magnet	ST,TR,VST, VTR
PC_028 Purena output module	Purena output module board	ST,TR,VST, VTR
PC_029 Touch screen with controller	Touch screen with a controller	ST,TR,VST, VTR
PC_030 Screen housing	Touch screen and controller housing	ST,TR,VST, VTR
PC_031 Pump power cable	Power cable for peristaltic pumps	ST,TR,VST, VTR
PC_032 Module power cable	Module power cable, solenoid valve communication, water sensor	ST,TR,VST, VTR
PC_033.1 Communication cable	Communication and power cable for the controller - output module	ST
PC_033.2 Communication cable	Communication and power cable for the controller - output module	TR
PC_033.3 Communication cable	Communication and power cable for the controller - output module	VST
PC_033.4 Communication cable	Communication and power cable for the controller - output module	VTR
PC_034 Fuse	2A 30mm tube fuse	ST,TR,VST, VTR
PC_035 IEC socket	Power socket with switch	ST,TR,VST, VTR
PC_036 Pressure regulator	Water pressure regulator	ST,TR,VST, VTR
PC_037 Prefilter	Water pre-filter assembly	ST,TR,VST, VTR
PC_038 Water inlet socket	Push-fit water supply gland	ST,TR,VST, VTR
PC_039 Cooling block	Water cooling unit with a thermostat	ST,TR,VST, VTR
PC_040 Water solenoid valve	Water dispensing solenoid valve	ST,TR,VST, VTR

PC_041 IEC power cable	Dispenser power cable	ST,TR,VST, VTR
PC_042 Power supply	24h power supply	ST,TR,VST, VTR
PC_043 Water sensor	Water pressure sensor	ST,TR,VST, VTR
PC_044 Concentrate pipe	8mm pipe of the concentrate path	ST,TR,VST, VTR
PC_045.1 Drip tray	Dispenser drip tray	ST,VST
PC_045.2 Drip tray	Dispenser drip tray	TR,VTR
PC_046.1 Wooden Side Casing	Wooden Side Casing – black	ST
PC_046.2 Wooden Side Casing	Wooden Side Casing – black	VST
PC_046.3 Wooden Side Casing	Wooden Side Casing – oak	ST
PC_046.4 Wooden Side Casing	Wooden Side Casing – oak	VST
PC_046.5 Wooden Side Casing	Wooden Side Casing – egzotic	ST
PC_046.6 Wooden Side Casing	Wooden Side Casing – egzotic	VST
PC_047.1 PCV Side Casing	PCV Side Casing of the Dispenser	ST
PC_047.2 PCV Side Casing	PCV Side Casing of the Dispenser	VST
PC_047.3 PCV Side Casing	PCV Side Casing of the Dispenser	VTR
PC_048 Tower Pipe	Casing pipe of the tower version	TR,VTR
PC_049 Tower housing	Tower housing	TR,VTR

17. NOISE AND RADIATION

The conditions in which the dispenser was tested in terms of noise emissions comply with European standards and directives. The average value of the noise level during operation of the device does not exceed 70 dB.

The dispenser complies with the requirements of the EMC Directive 2014/30 / EU on electromagnetic compatibility, therefore the device does not emit harmful electromagnetic interference and is itself resistant to such interference.

18. FAILURES

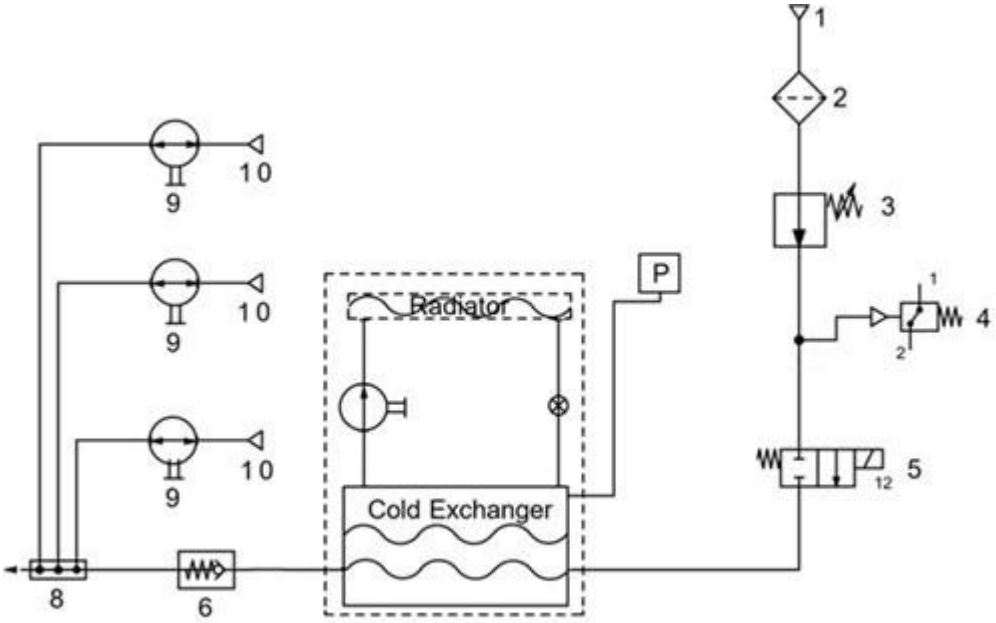
In the event of a failure, the health and safety rules must be strictly adhered to when removing the defect. Each occurrence and removal of a defect should be recorded. In the event of extreme conditions, emergency and fire situations, the actions of the operating personnel are specified in the evacuation instructions and plans applicable in the company.

In case of emergency, disconnect the device from the power supply immediately.

PROCEDURE IN CASE OF FIRE

In the unlikely event of a fire in a component of the BELFOOD product, it is important to use a fire extinguisher containing an appropriate type of extinguishing agent. The fires of electrical appliances must be extinguished with dry powder extinguishers (blue label).

19. HYDRAULIC SCHEMES



Legenda:

1. Water supply
2. Mesh pre-filter
3. Water solenoid valve
4. Water pressure regulator
5. Reciprocal valve
6. Cooling block
7. Dosing zone
8. Peristaltic pump
9. FSC connector

20. WARRANTY

The device is covered by a start-up warranty for a period of 12 months from the date of purchase. The warranty applies to the correct operation of the device, hydraulic, electrical and electronic installations. The warranty does not cover damage and defects resulting from improper transport or use of the device. The warranty does not cover cases of use inconsistent with the instructions or intended use of the device.

The warranty does not cover consumable parts subject to use during the work of the device, such as : concentrate pump, connectors, concentrate pipe, gaskets, fuses. The warranty covers the repair and replacement of all damaged components, and the restoration of the device to full efficiency. The warranty does not cover repairs at the device installation location. The cost and risk of delivery for warranty repair to the producers facility – Złoty Potok, ul. Mineralna 2, 42-253 Janów, Poland is on the customer's side. If the customer has the required electric permissions, the replacement of damaged components can be made by the customer, in this case, the producer is obliged to send the appropriate parts at his own expanse, under the condition of replacing the damaged one with the correct one.

The warranty does not cover potential financial losses resulting from the shutdown/failure of the device.

21.NOTES

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dyspenser napojowy

Puremix Connect 3+1

BELFOOD Sp. z o.o.
Ul Mineralna 2 42-253 Złoty Potok , Polska
INSTRUKCJA ORYGINALNA

Nr publikacji: 06

Rok wydania: 2026

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY ZAPOZNAJ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI OBSŁUGI!

Spis treści

Spis treści 62

1. INFORMACJE WSTĘPNE 62

1.1.Zawartość oraz adresaci instrukcji 62

1.2.Symbole 63

1.3.Współpraca z użytkownikiem urządzenia 63

1.4.Zgodność z wymaganiami bezpieczeństwa 63

2.OPIS OGÓLNY DYSPENSERA 65

2.1.Dane kontaktowe producenta 65

2.2.Opis ogólny 64

3.ZASTOSOWANIE DYSPENSERA ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM 78

4.OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE NIEDOZWOLONYCH SPOSOBÓW UŻYTKOWANIA 78

5.RYZYKO SZCZĄTKOWE 80

6.DANE TECHNICZNE 81

7.ODDANIE DO UŻYTKU I EKSPLOATACJI 82

7.1.Rozpakowanie 82

7.2 Niezbędny personel i wyposażenie 82

7.3 Stanowisko montażu 82

7.4 Podłączenie dyspensera do sieci elektrycznej 83

7.5 Podłączenie hydrauliczne 84

7.6 Minimalne warunki pracy dyspensera 84

8. WYMAGANIA DLA OSÓB ODPOWIEDZIALNYCH ZA URZĄDZENIE 85
8.1. Szkolenie operatora 86
9.STOSOWANIE ŚRODKÓW OCHRONY INDYWIDUALNEJ 86
10.UŻYTKOWANIE 86
10.1 Podstawowe czynności przed przystąpieniem do pracy 86
10.2 Obsługa urządzenia i wyświetlacza 88
10.3. Pierwsze uruchomienie 100
10.4.Czynności kontroli operatora 104
10.5.Czynności po zakończeniu pracy 104
11.REGULACJA I KONSERWACJA 104
11.1.Częstotliwość konserwacji 106
11.2.Harmonogram konserwacji 106
11.3.Czyszczenie urządzenia 107
11.4 Wykaz ustawień proporcji koncentratów 107
12.NAPRAWA 107
12.1.Naprawa usterek 108
13.TRANSPORT 108
14.PRZECHOWYWANIE 110
15.UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO 110
16.SPECYFIKACJA CZĘŚCI ZAMIENNYCH 110
17.HAŁAS I PROMIENIOWANIE 114
18.AWARIE 114
19.SCHEMAT HYDRAULICZNY 115
20.GWARANCJA 116
21.NOTATKI WŁASNE 116

UWAGA!

Niniejszą instrukcję obsługi należy przeczytać przed rozpoczęciem użytkowania i przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi stanowi podstawowe wyposażenie urządzenia!

Instrukcja powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu i być dostępna dla użytkownika i obsługującego przez cały okres eksploatacji urządzenia.

W przypadku sprzedaży lub udostępnienia urządzenia innemu użytkownikowi należy dołączyć instrukcję obsługi.

IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA

Nazwa wyrobu	Dyspenser napojowy
Model	Puremix Connect 3+1
Dokładne dane identyfikujące dyspenser znajdują się na tabliczce znamionowej, która umieszczona jest na urządzeniu.	

1 INFORMACJE WSTĘPNE

1.1 Zawartość oraz adresaci instrukcji

Niniejsza publikacja techniczna jest instrukcją obsługi dyspensera napojowego skonstruowanego przez firmę BELFOOD Sp. z o.o.

Instrukcja odnosi się do urządzenia Dyspensera napojowego Puremix Connect 3+1 w wersjach Standard, Tower, Vario oraz Vario Tower wraz z informacjami użytkowo-technicznymi dotyczącymi eksploatacji oraz montażu i konserwacji urządzenia. Niniejsza instrukcja jest adresowana do:

- Nadzorcy w miejscu użytkowania dyspensera;
- Obsługi urządzenia w docelowym miejscu instalacji;
- Personelu odpowiedzialnego za transport oraz montaż urządzenia;

Instrukcja musi być przechowywana przez osobę odpowiedzialną/osobę przełożoną osób pełniących powyżej opisane obowiązki, w taki sposób, aby była zawsze dostępna w przypadku zaistnienia potrzeby konsultacji oraz powinna być utrzymana w możliwie najlepszej kondycji. W przypadku zagubienia niniejszych materiałów lub też w przypadku, gdy będzie w stanie uniemożliwiającym jej użycie, należy zarządzić wymianę dokumentacji poprzez bezpośredni kontakt z producentem.

Niniejsza publikacja dotyczy jednego z modeli urządzenia:

- Puremix Connect 3+1 wersja Standard
- Puremix Connect 3+1 wersja Tower

- Puremix Connect 3+1 wersja Vario
- Puremix Connect 3+1 wersja Vario Tower

Producent zastrzega prawo do niniejszych materiałów oraz prawa własności intelektualnej i zabrania, choćby częściowego kopiowania lub/i ujawniania treści dokumentacji bez otrzymania zezwolenia producenta.

1.2 Symbole

W celu uniknięcia zagrożeń dla zdrowia i życia personelu obsługi i konserwacji, a także w celu uniknięcia zakłóceń w pracy i szkód rzeczowych, przestrzegane muszą być wskazówki w zakresie bezpieczeństwa. Pomocą w tym są następujące symbole:

SYMBOL	ZNACZENIE	WYJAŚNIENIE PORADY UWAGI
	Niebezpieczeństwo	Symbol wskazuje sytuacje poważnego zagrożenia, zlekceważenie którego może poważnie narazić na ryzyko utraty zdrowia i bezpieczeństwa osób.
	Niebezpieczeństwo	Symbol wskazuje sytuacje poważnego zagrożenia porażeniem elektrycznym, którego zlekceważenie może prowadzić do uszczerbku na zdrowiu lub śmierci.
	Ostrzeżenie/Uwaga	Symbol ten oznacza zaistnienie konieczności ostrzeżenia lub zwrócenia uwagi na kluczowe funkcje oraz ważne informacje dotyczące urządzenia.
	Obowiązek przeczytania	Przed użyciem należy przeczytać i zastosować się do instrukcji obsługi.

1.3 Współpraca z użytkownikiem urządzenia

Instrukcja odzwierciedla wyposażenie oraz stan techniczny urządzenia w momencie oddania do użytkowania. Jakakolwiek zmiana w zapisach niniejszej instrukcji będzie skutkowała wysłaniem egzemplarza aktualnej wersji przez producenta do każdego z klientów. Takowy dokument powinien być przechowywany wraz z niniejszą instrukcją.

1.4 Zgodność z wymaganiami bezpieczeństwa

FIRMA BELFOOD oświadcza z całą odpowiedzialnością, iż dyspenser jest zgodny z normami:

- PN-EN ISO - 12100:2012 Bezpieczeństwo maszyn -- Ogólne zasady projektowania -- Ocena ryzyka i zmniejszanie ryzyka.

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne.
- PN-EN 60335-2-75:2005 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-75: Wymagania szczegółowe dotyczące komercyjnych urządzeń dystrybuujących i automatów sprzedających.

Dyspenser spełnia wymagania następujących dyrektyw przewidujących oznakowanie CE:

- Dyrektywa 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn zmieniającą dyrektywę 95/16/WE
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/30/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia elektrycznego
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/65/UE z dnia 8 czerwca 2011 r. w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
- Dyrektywa delegowana Komisji (UE) 2015/863 z dnia 31 marca 2015 r. zmieniająca załącznik II do dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/65/UE w odniesieniu do wykazu substancji objętych ograniczeniem
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/53/UE z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących udostępniania na rynku urządzeń radiowych i uchylająca dyrektywę 1999/5/WE
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/125/WE z dnia 21 października 2009 r. ustanawiająca ogólne zasady ustalania wymogów dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią

Dyspenser jest oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności - ze względu na wymagania ujęte w powyższych dyrektywach. Wzór tabliczki znamionowej umieszczony na urządzeniu znajduje się poniżej:

BEVERAGE DISPENSER			
PURENA SOKI NEKTARY NAPOJE	CE		
Producer:	BELFOOD Sp. z o.o. ul Mineralna 2, 42-253 Złoty Potok Poland	Voltage freq:	~230 V 50 Hz
Year of production:	202X	Power:	350 W
Model:	Puremix Connect 3+1 XXXXXX	Nominal current:	4 A
Serial no:	PCS3YYY_00XX_XX	Weight:	XX kg
Culling gas:	R290/44g	Protection Class:	IP20

Wszelkie modyfikacje dowolnego elementu dyspensera bez uprzedniej pisemnej zgody firmy BELFOOD powodują unieważnienie deklaracji zgodności.

2 OPIS OGÓLNY DYSPENSERA

2.1 Dane kontaktowe producenta

BELFOOD Sp. z o.o.

ul Mineralna 2, 42-253 Złoty Potok, Polska

tel. +48 34 314 20 78

e-mail. biuro@belfood.pl

www.purena.pl

2.2 Opis ogólny

Dyspenser do soków i napojów Puremix Connect 3+1 jest to urządzenie do dozowania soków, napojów, wody gazowanej lub niegazowanej. Dostępna jest możliwość ustawienia i regulacji temperatury dozowanych produktów. Urządzenie posiada dotykowy panel ekranu, w którym można dokonywać wyboru jednego z trzech podłączonych opakowań z koncentratami Purena. Napełnienie jednej szklanki (180ml) zajmuje 7 sekund.

Załadunek trzech saszetek 2,5kg pozwala na przygotowanie do 400 porcji gotowych napojów lub soków.
Załadunek trzech opakowań BIB 6kg pozwala na przygotowanie do 960 porcji gotowych

napojów lub soków.
Załadunek trzech opakowań BIB 10kg pozwala na przygotowanie do 1600 porcji gotowych napojów lub soków.

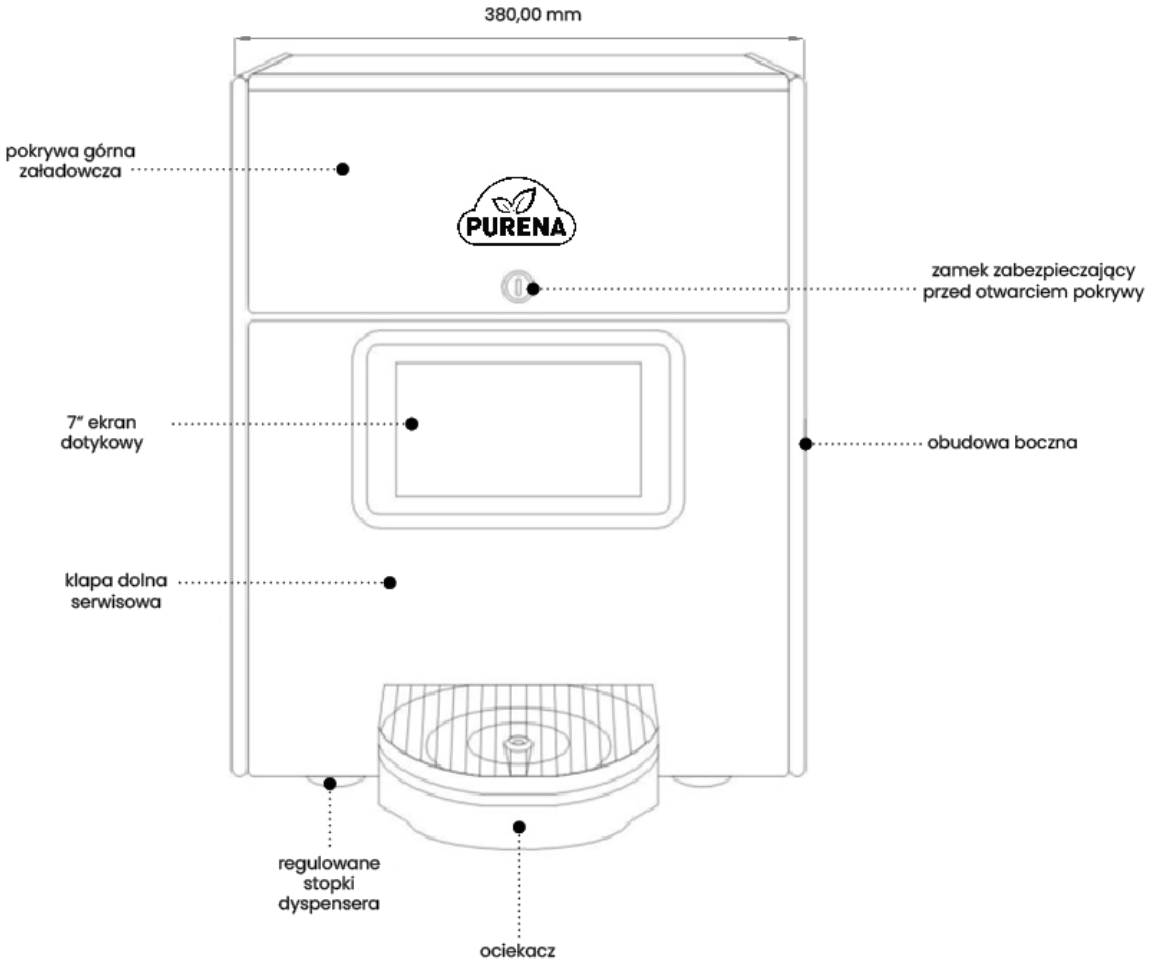
Dyspenser posiada intuicyjny interfejs, dzięki któremu możliwe jest dowolne ustawienie wielkości porcji i rodzaju produktu, wybór komunikatów w 25 językach, zlecenie zdalnej diagnostyki i serwisu mobilnego, a także złożenia zamówienia online.

Opis działania urządzenia:

Urządzenie jest gotowe do dozowania po podłączeniu zasilania elektrycznego, wody zdatnej do spożycia oraz zainstalowaniu trzech opakowań z koncentratami Purena. Dawkowanie napoju, soku bądź wody gazowanej lub niegazowanej rozpoczyna się po kliknięciu w jedną z ikon na ekranie dotykowym z danym rodzajem produktu. Wówczas produkt z opakowania dozowany jest wężami drogi koncentratu przez pompę perystaltyczną do strefy mieszania z wodą pitną, po czym następuje wypust gotowego soku lub napoju do naczynia ustawionego na ociekaczu.

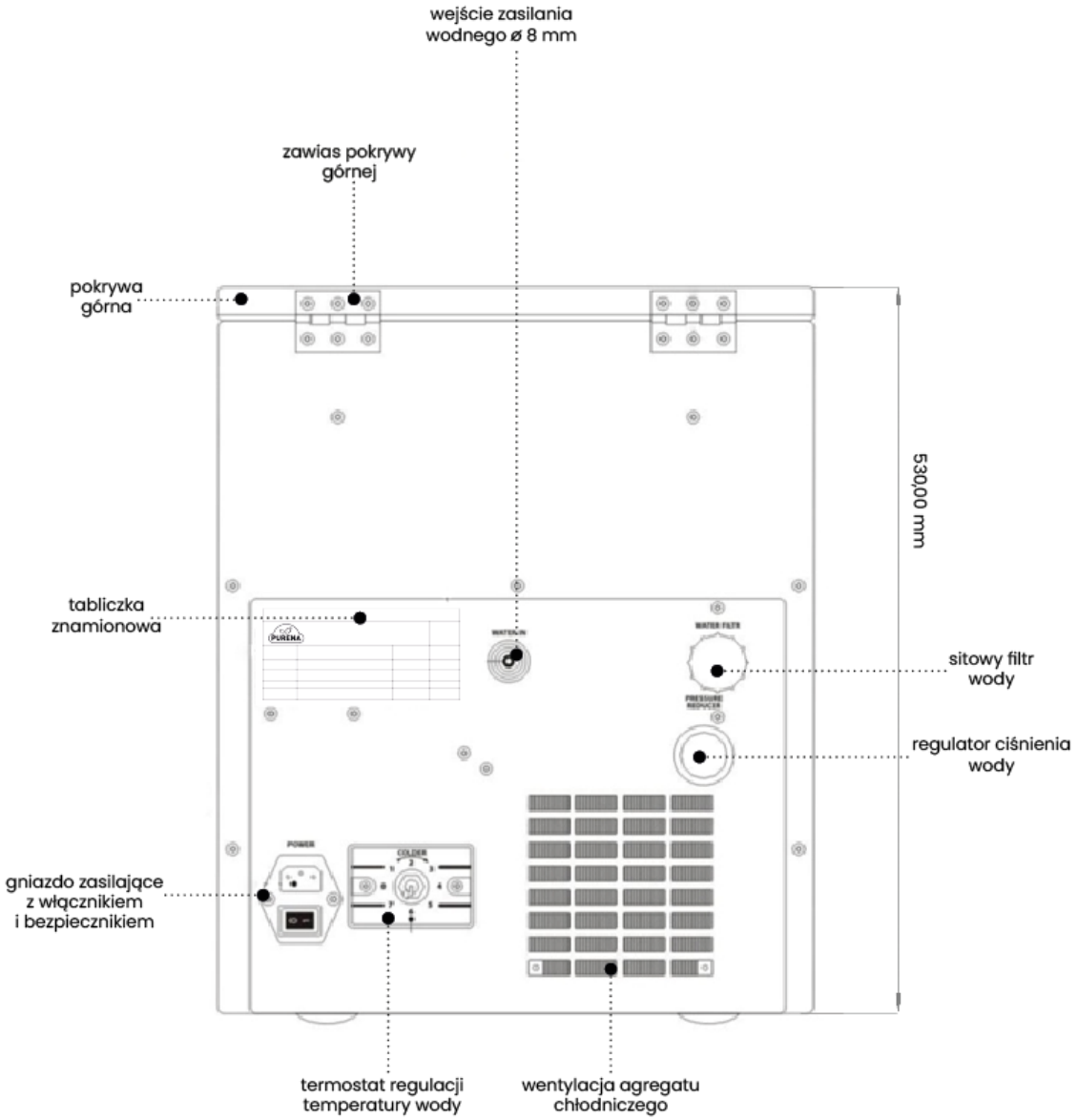
RYSUNEK 1.

WERSJA STANDARD



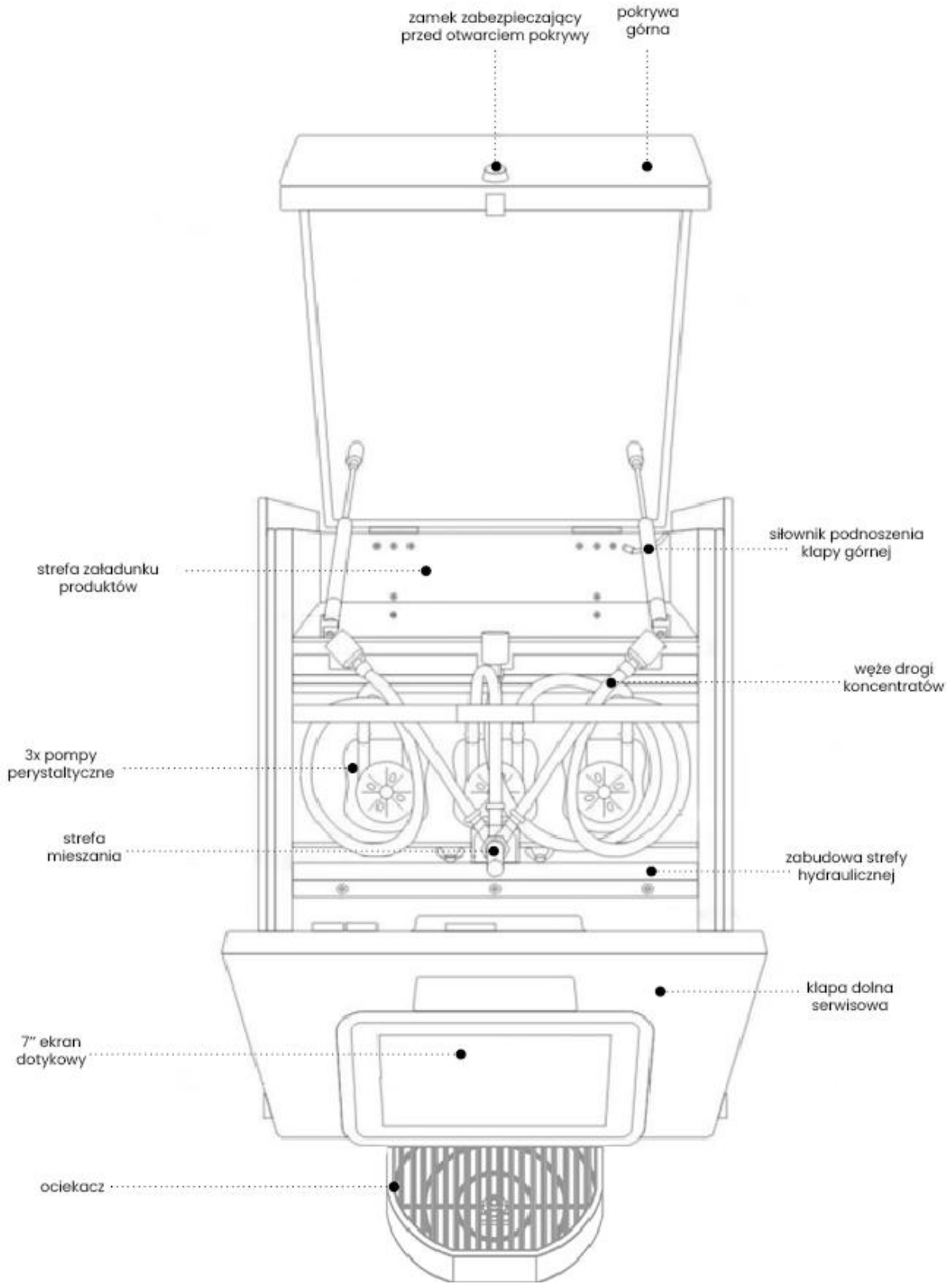
RYSUNEK 2.

WERSJA STANDARD



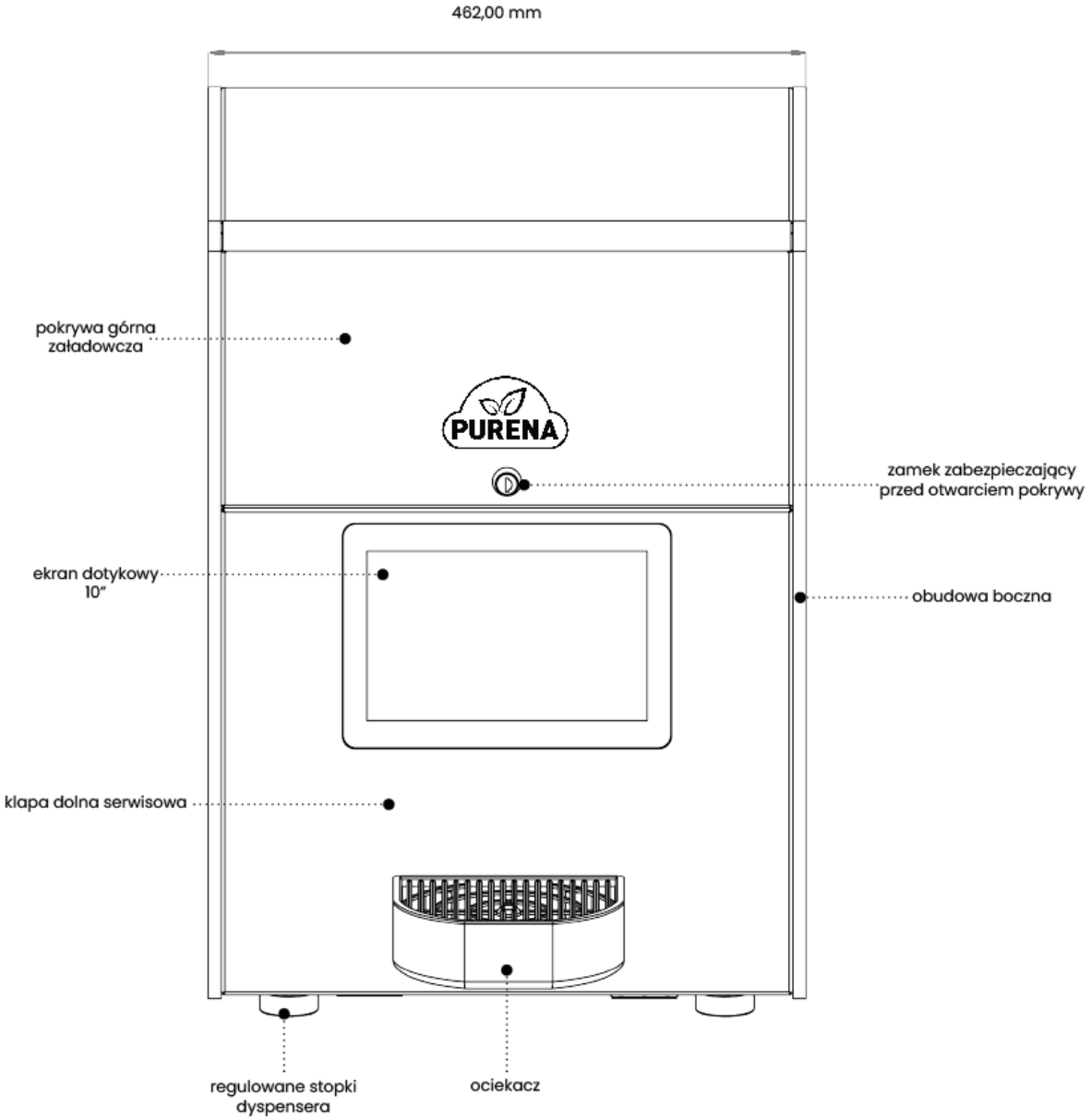
RYSUNEK 3.

WERSJA STANDARD



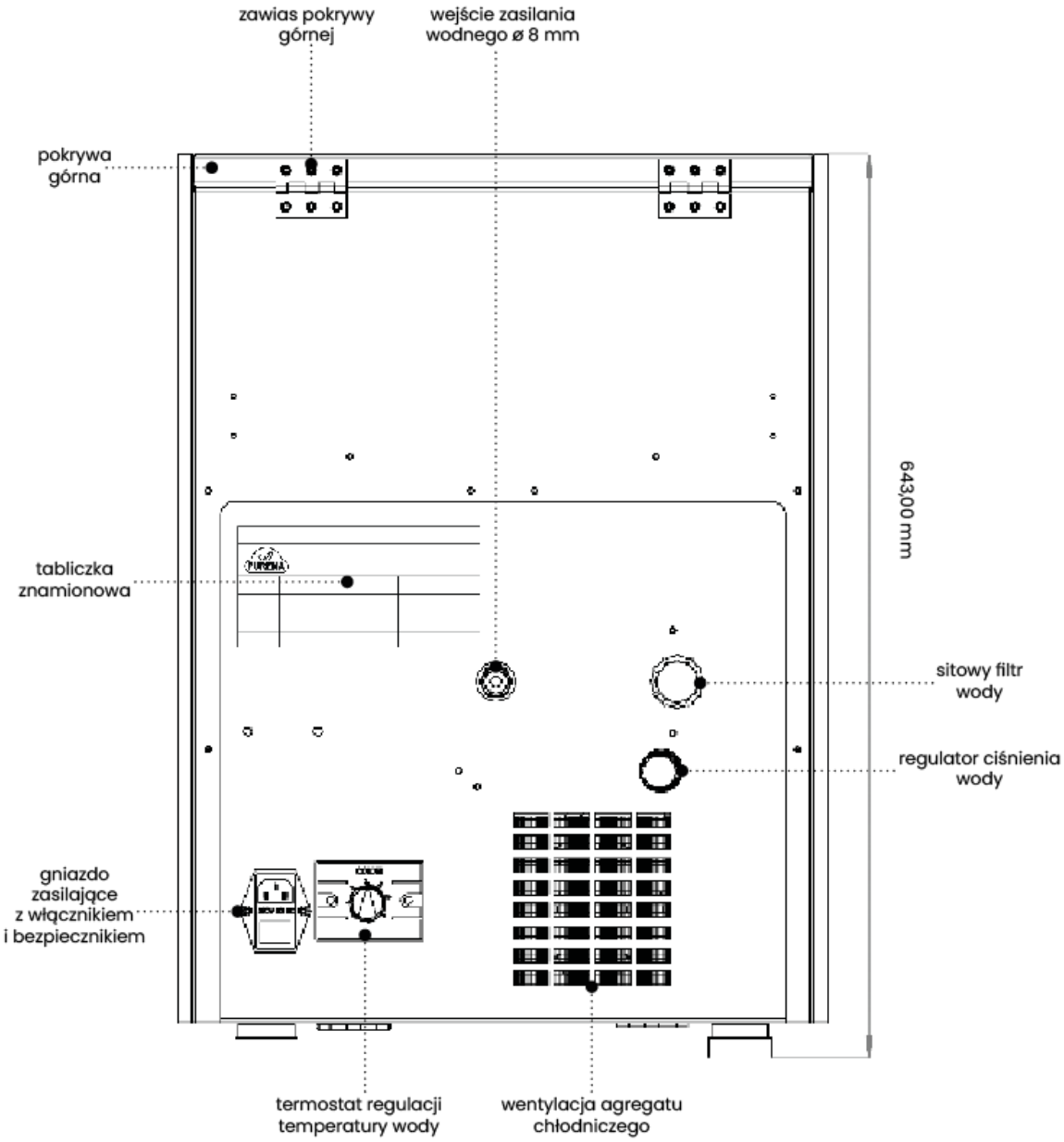
RYSUNEK 4.

WERSJA VARIO STANDARD



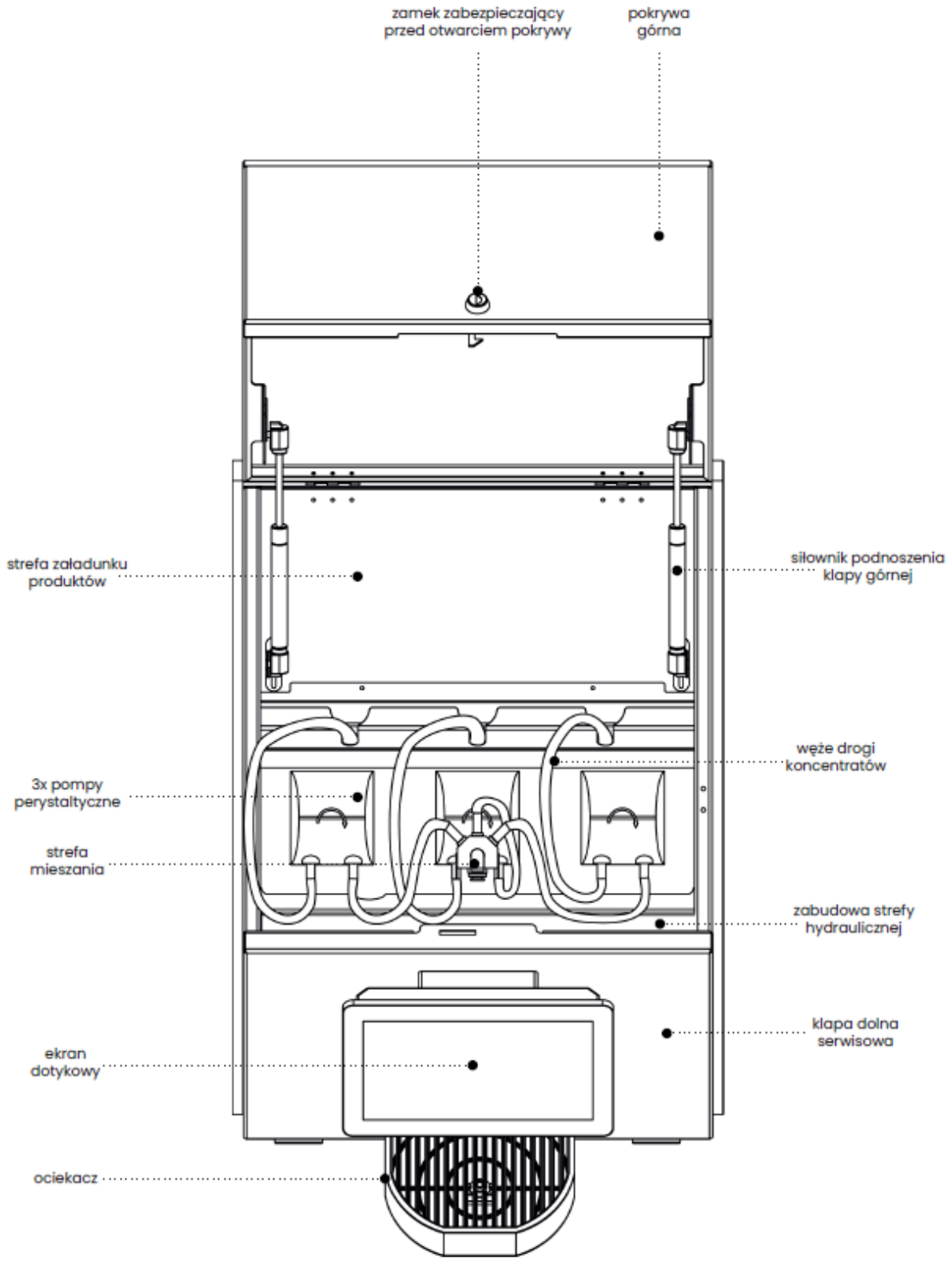
RYSUNEK 5.

WERSJA VARIO STANDARD



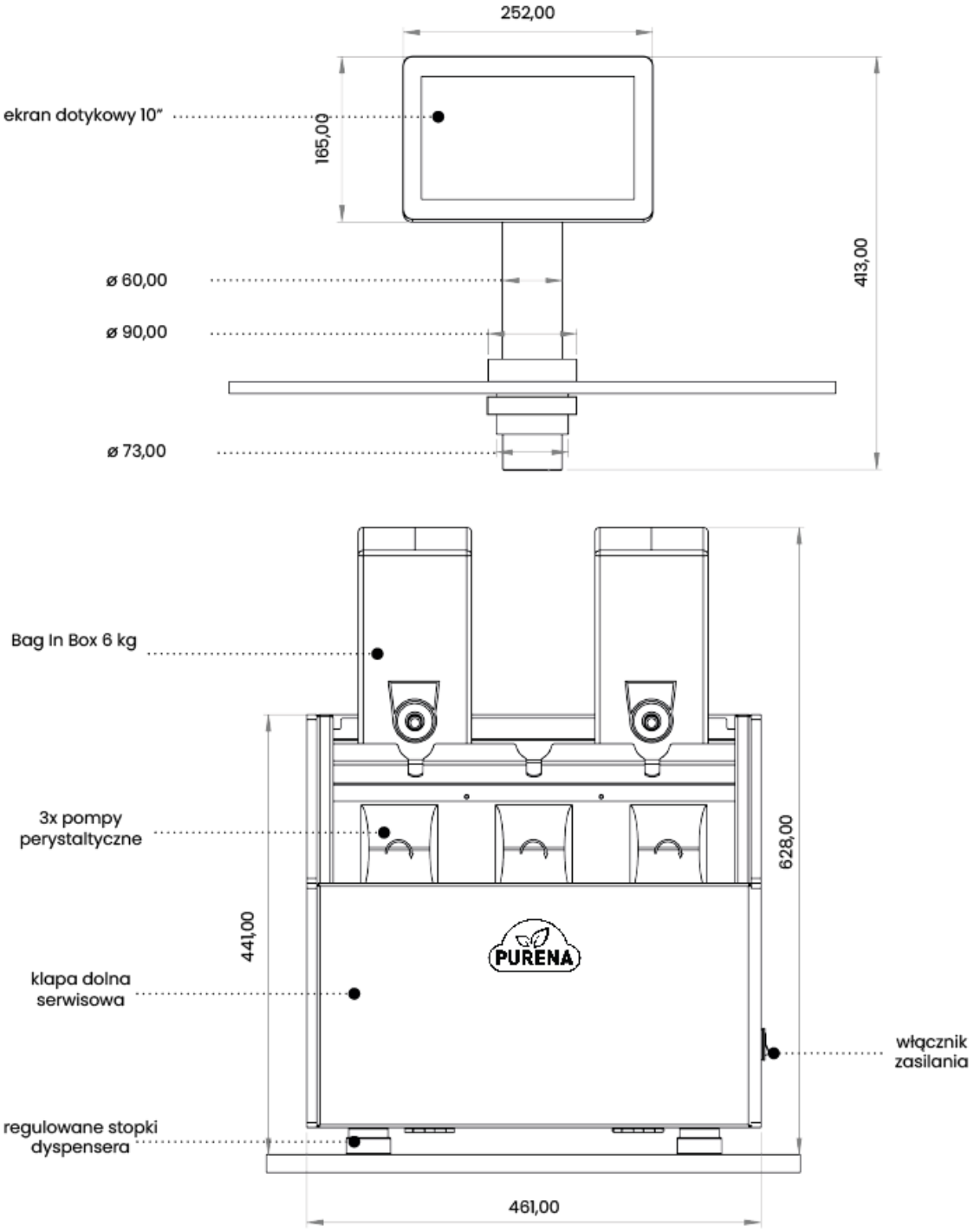
RYSUNEK 6.

WERSJA VARIO STANDARD

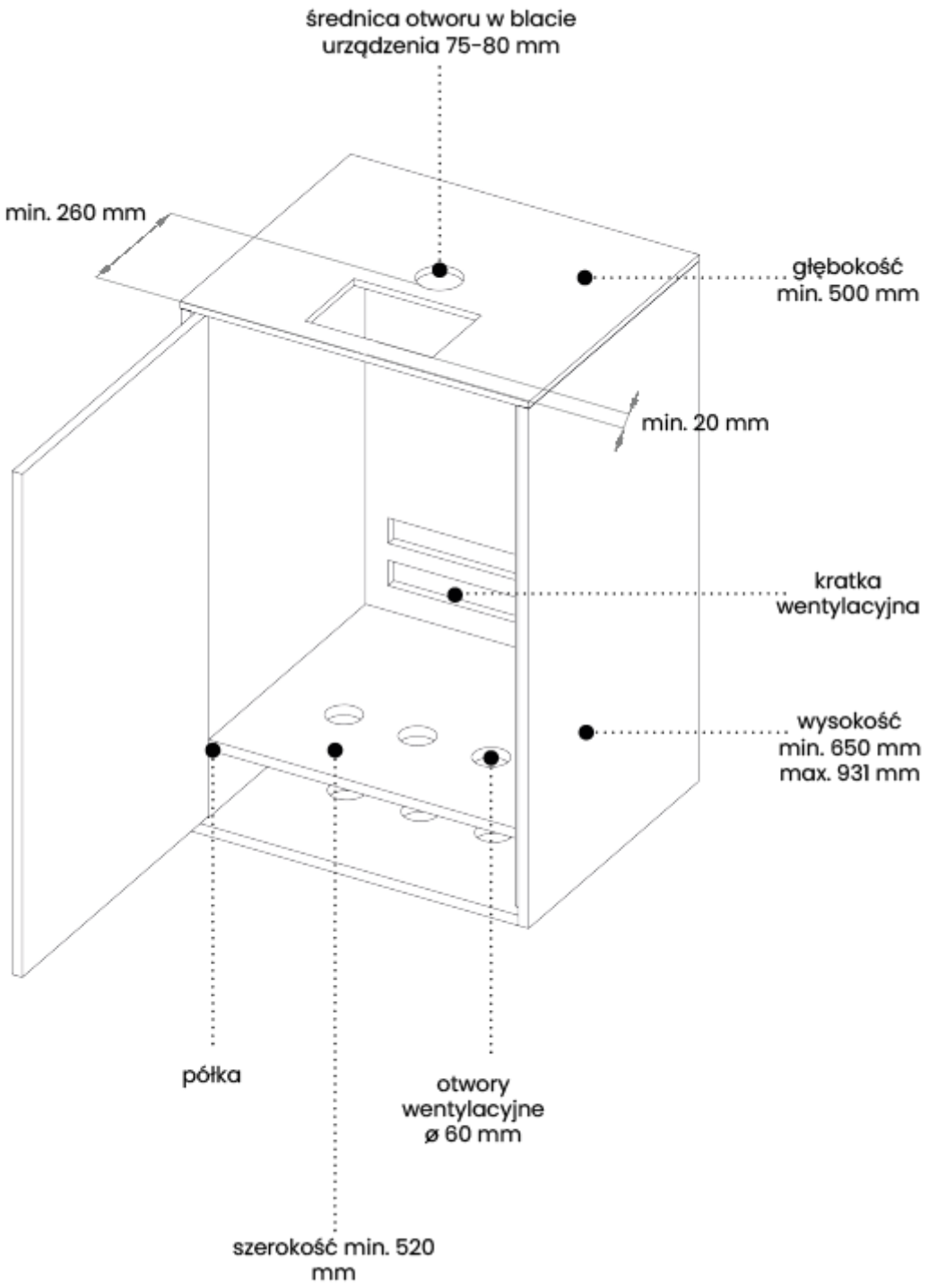


RYSUNEK 7.

WERSJA TOWER


252,00
ekran dotykowy 10"
165,00
413,00
ø 60,00
ø 90,00
ø 73,00
Bag In Box 6 kg
3x pompy perystaltyczne
628,00
441,00
PURENA
klapa dolna serwisowa
włącznik zasilania
regulowane stopki dyspensera
461,00

INSTRUKCJA JAK PRZYGOTOWAĆ ZABUDOWĘ MEBLOWĄ DO INSTALACJI PUREMIX CONNECT W WERSJACH TOWER



1. Wywiercić otwór o średnicy 60 mm centralnie w strefie wydawania, a minimum 260 mm od krawędzi zewnętrznej blatu.

2. Zamontować półkę na wysokości od górnego blatu min 600 mm – max 750 mm dla wersji Tower, min 750 mm – max 850 mm XXX dla wersji Vario Tower w której będą wywiercone otwory wentylacyjne.

3. Zadbać o prawidłową wentylację w tylnej ściance mebla. Otwory wentylacyjne powinny znajdować się na wysokości 100 mm od dolnej krawędzi półki.

4. Zadbaj o dodatkową wentylację wylotową w podstawie mebla lub w drzwiach.

5. Dystans urządzenia od barier (np. ścianki zabudowy meblowej, półki górnej) winien wynosić nie mniej niż 10 cm z każdej strony. W przypadku, gdy wersja Tower ma znajdować się w pobliżu urządzeń emitujących ciepło, wówczas dystans należy zwiększyć do min. 20cm od barier.

6. W przypadku urządzeń Tower dla agregatu zabudowanego pod blatem konieczne jest zapewnienie wlotów wentylacyjnych zapewniających przepływ powietrza (wlot zimnego i wylot gorącego powietrza).

7. Tylna kratka wentylacyjna zabudowy meblowej powinna być umiejscowiona dokładnie na wysokości wydmuchu gorącego powietrza z kompresora chłodziarki znajdującego się z tyłu obudowy urządzenia.

8. Nie zapewnienie właściwej wentylacji może doprowadzić do przegrzania układu elektronicznego i uszkodzenia urządzenia. W takim przypadku urządzenie utraci gwarancję.

9. Do urządzenia należy doprowadzić przefiltrowaną i uzdatnioną do spożycia wodę za pomocą przewodu dla szybko-złączek Push-fit 8 mm o możliwie jak najkrótszym dystansie.

10. Zasilanie prądem przemiennym, 230 V musi być wyposażone w sprawne uziemienie.

12. W przypadku wersji Tower nie wolno:

- zamykać urządzenia w szczelnej zabudowie meblowej,

- wsuwać urządzenia w róg szafki zabudowy meblowej,

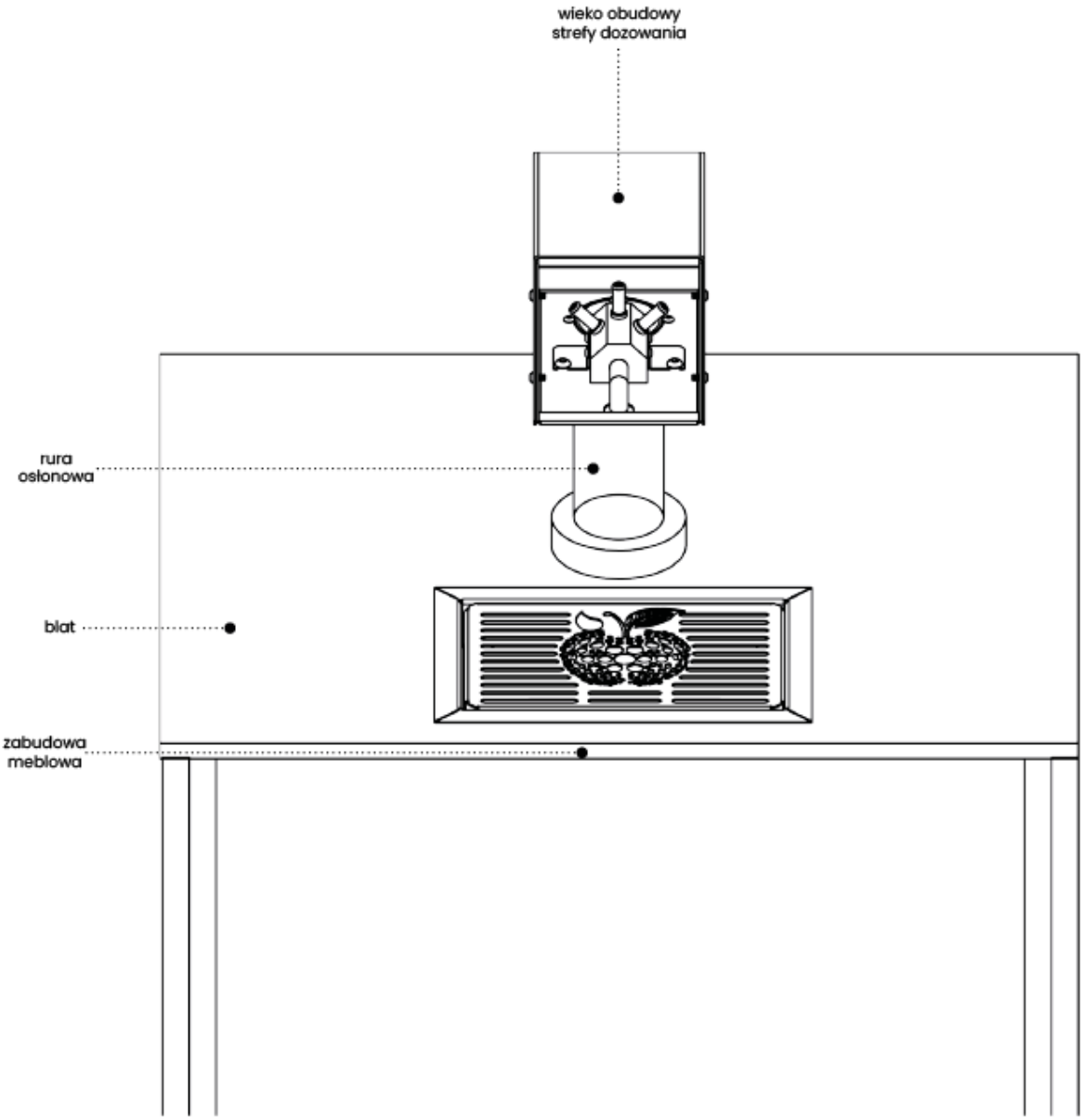
- montować opakowań z koncentratami produktów w miejscach nie przewidzianych do tego celu.

MONTAŻ WERSJI TOWER W ZABUDOWIE MEBLOWEJ

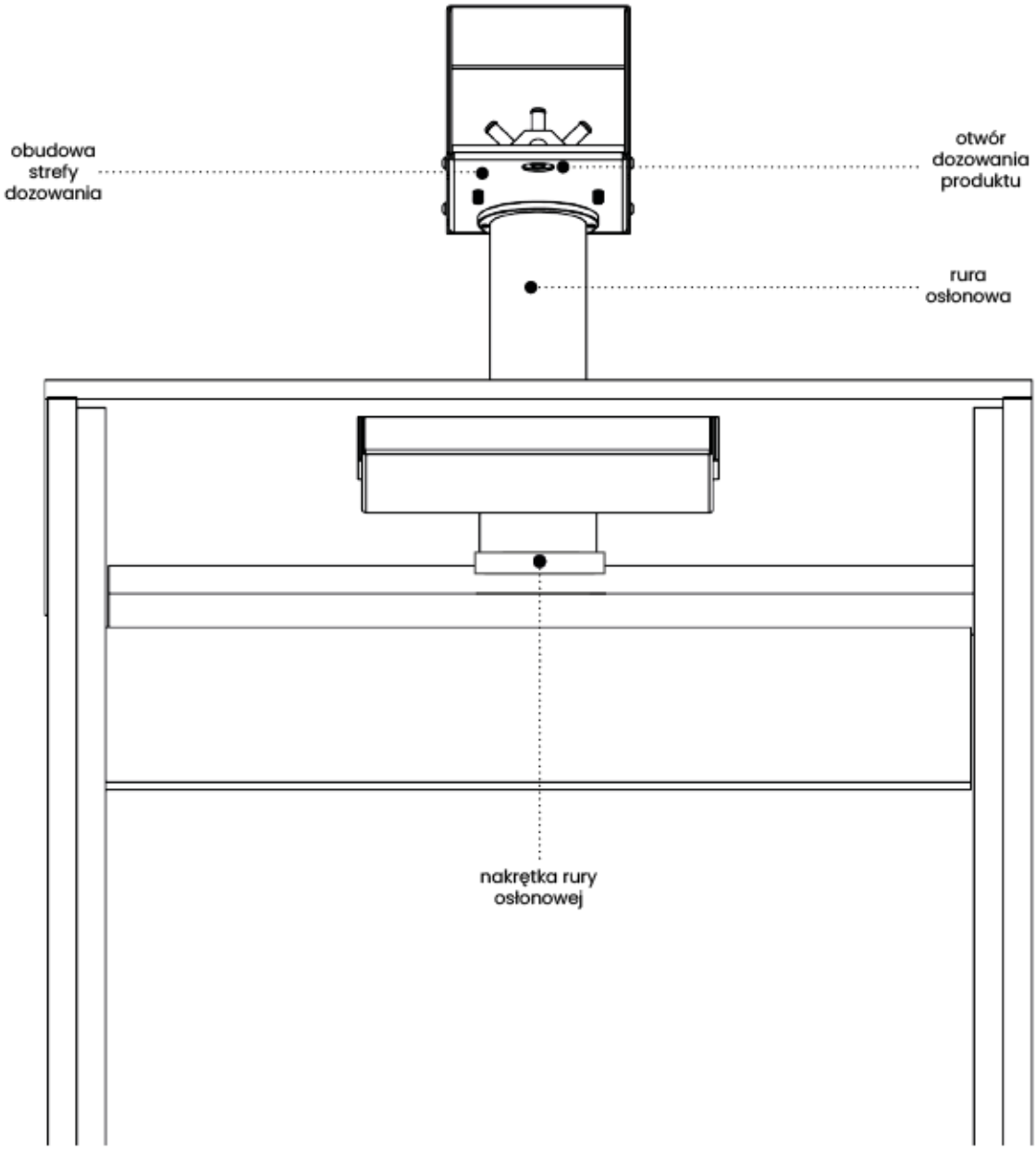
Po przygotowaniu stanowiska do instalacji urządzenia oraz jego poszczególnych elementów, należy rozpocząć montaż. W celu montażu dyspensera Connect 3+1 w wersjach Tower, w zabudowie meblowej należy przeprowadzić następujące czynności.

RYSUNEK 1.

1. Rozpakować rurę osłonową wraz z obudową górną. Następnie umieścić ją w otworze instalacyjnym w zabudowie meblowej.



RYSUNEK 2

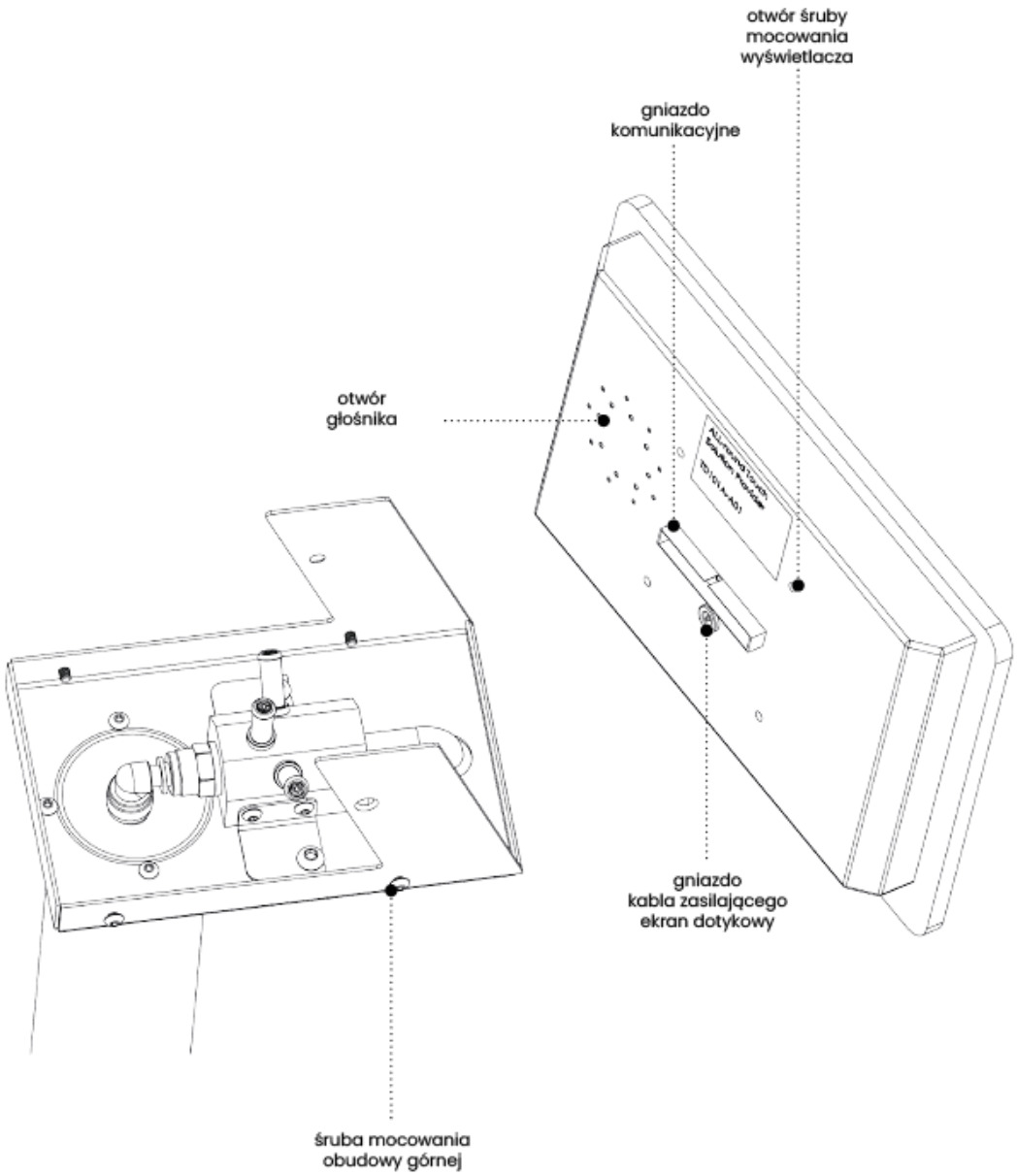


2. Zakręcić nakrętkę rury osłonowej dokręcając ją z odpowiednią siłą, aby zapewnić poprawną stabilność z obudową.

3. Odkręcić śruby boczne obudowy w celu podniesienia wieka obudowy strefy dozowania.

4. Podpiąć przewód hydrauliczny oraz elektryczny, a następnie wsunąć urządzenie do wnętrza zabudowy meblowej, która została uprzednio przystosowana pod względem zachowania odpowiedniej wentylacji.

RYSUNEK 3



5. Przeprowadzić wiązkę komunikacyjną przez dolny otwór w rurze osłonowej do górnej części obudowy.

6. Podłączyć doprowadzenie wody do strefy mieszania.

7. Umiejscowić zawory wtryskowe w otworach strefy mieszania.

8. Wpiąć kabel zasilający w gniazdo w obudowie wyświetlacza.

9. Przykręcić obudowę wyświetlacza do ramki obudowy strefy dozowania.

10. Wpiąć wtyk kabla komunikacyjnego w gniazdo w obudowie wyświetlacza.

11. Odkręcić zawór zasilający wody, uruchomić urządzenie. Przeprowadzić procedurę sanitacji – mycia przewodów dozowania produktów.

12. Zainstalować saszetki z produktami i za pomocą funkcji FILL napełnić węże drogi koncentratu.

13. Sprawdzić szczelność i poprawność połączeń hydraulicznych oraz elektrycznych. Następnie zakręcić wieko obudowy strefy dozowania.

3. ZASTOSOWANIE DYSPENSERA ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Urządzenie jest automatycznym dyspenserem typu POSTMIX do serwowania soków, napojów oraz wody w placówkach gastronomicznych w obsłudze serwisowej lub self service. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku domowego.

Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w atmosferze wybuchowej.

UWAGA! Zabrania się użytkowania dyspensera niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wykorzystywanie urządzenia w innych celach należy uznać za niezgodne z przeznaczeniem. Do użytkowania zgodnie z przeznaczeniem zalicza się również wszystkie czynności związane z prawidłową i bezpieczną obsługą oraz konserwacją urządzenia. W związku z powyższym użytkownik zobowiązany jest do:

- Zapoznania się z treścią INSTRUKCJI OBSŁUGI i stosowania się do jej zaleceń;
- Zrozumienia zasady działania dyspensera oraz bezpiecznej i prawidłowej eksploatacji;
- Przestrzegania ogólnych przepisów bezpieczeństwa w czasie pracy;
- Zapobiegania wypadkom.

4. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE NIEDOZWOLONYCH SPOSOBÓW UŻYTKOWANIA

Niedozwolone sposoby użytkowania mogą nieść za sobą zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkownika i osób znajdujących się w jego otoczeniu, jak również ryzyko powstania zniszczeń w miejscu pracy urządzenia. Poniżej opisane czynności są najbardziej przewidywalne i absolutnie zabronione:

UWAGA! Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki wynikające z niezgodnego użytkowania urządzenia.

- Niedopuszczalne jest instalowanie na urządzeniu dodatkowych elementów niewchodzących w jego skład bez zgody producenta
- Niedozwolone jest samowolne modyfikowanie urządzenia bez zgody producenta
- Nadzorca musi przejść odpowiednie przeszkolenie oraz znajdować się w stanie pełnej świadomości do bezpiecznej obsługi urządzenia
- Nie naruszać i nie usuwać zamontowanych w urządzeniu elementów bezpieczeństwa
- Nie używać lub nie pozwalać na użytkowanie urządzenia z uszkodzonymi, nieaktywnymi i/lub nieodpowiednio zamontowanymi elementami bezpieczeństwa
- Nie kontynuować używania urządzenia w przypadku wykrycia nieprawidłowości. Natychmiast je zatrzymać i uruchomić tylko po przywróceniu prawidłowego funkcjonowania elementów urządzenia
- Nie dokonywać żadnych interwencji w zakresie napraw na pracującym urządzeniu, tylko po jego zatrzymaniu w bezpiecznych warunkach
- Regularny serwis urządzenia powinien być przeprowadzany przez osoby przeszkolone do tego celu
- Nie użytkować urządzenia do innych czynności niż te, do których został zaprojektowany
- Nigdy nie użytkować urządzenia przy dużym spadku napięcia elektrycznego
- Nie przeprowadzać samodzielnie napraw, które nie są zgodne z instrukcją
- Nie pozostawiać otwartych osłon
- Nie używać urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony. Zabezpieczyć przewód przed ewentualnymi uszkodzeniami
- Nie czyścić urządzenia wodą pod ciśnieniem
- Nie ingerować w elementy zabezpieczające
- Nie używać nieoryginalnych części zamiennych lub części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta
- Nie zlecać konserwacji lub prac naprawczych osobom, które nie zostały przeszkolone przez producenta
- Nie wchodzić na urządzenie
- Nigdy nie dotykać urządzenia i przewodu zasilającego wilgotną dłonią

- Nie używać urządzenia w atmosferze wybuchowej
- Nie podłączać do urządzenia wody gazowanej
- Chronić ekran dotykowy przed ewentualnymi uszkodzeniami mechanicznymi
- Nie pozostawiać otwartych pokryw osłonowych urządzenia podczas jego użytkowania
- Nie zapewnienie właściwej wentylacji może doprowadzić do przegrzania układu elektronicznego i uszkodzenia urządzenia. W takim przypadku urządzenie utraci gwarancję

5. RYZYKO SZCZĄTKOWE

Ryzyko szczątkowe jest to zagrożenie, które nadal istnieje pomimo wprowadzenia zabezpieczeń.

W sytuacji:

- pominięcia przez użytkownika osłon
- nieprzestrzegania instrukcji obsługi
- ustawienia dyspensera na pochyłej powierzchni
- uszkodzenia przewodu zasilającego istnieje wówczas ryzyko utraty zdrowia lub śmierci.

Przy przestrzeganiu takich zaleceń jak:

- uważne czytanie instrukcji
- zakaz wkładania części ciała w niebezpieczne miejsca
- zakaz dokonywania samowolnie jakichkolwiek przeróbek i napraw instalacji elektrycznej
- wykonywanie wszelkich napraw instalacji elektrycznej wyłącznie przez uprawnionego elektryka

Istnieje ryzyko szczątkowe w przypadku niedostosowania się do wyszczególnionych zaleceń i wskazówek, gdy:

- osoba nieupoważniona zdejmie osłony zewnętrzne urządzenia (ryzyko porażenia prądem elektrycznym),
- urządzenie jest niewłaściwie transportowane (ryzyko zgniecenia/zmiażdżenia).

Poniżej zestawiono ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa mające zastosowanie podczas eksploatacji dyspensera. Obowiązkiem jest, aby personel, który jest lub będzie odpowiedzialny za montaż, konserwację lub eksploatację urządzenia zapoznał się ze zrozumieniem z tymi ostrzeżeniami i instrukcją obsługi.

Technicy przeprowadzający montaż, serwisowanie i czynności związane z konserwacją dyspensera mogą być narażeni na różnorodne zagrożenia, dlatego zaleca się, aby zachowali szczególną czujność i uwzględnili wymienione tutaj potencjalne zagrożenia.

ZAGROŻENIE ŚMIERTELNE – ZASILANIE ELEKTRYCZNE. Prąd o natężeniu 100 miliamper płynący przez ciało ludzkie przez 1 sekundę grozi śmiercią. Zagrożenie takie dotyczy napięć prądu przemiennego od 50 V lub prądu stałego od 75 V. Jeżeli nie jest to absolutnie konieczne, czynności związane z czyszczeniem, inspekcją i utrzymaniem ciągłości pracy urządzenia należy przeprowadzać po odcięciu od wszelkich źródeł zasilania elektrycznego.

PROMIENIOWANIE NIEJONIZUJĄCE. Maszyny wytwarzają pole elektromagnetyczne o niskim natężeniu, zgodne z aktualnymi przepisami prawa. W pobliżu pola elektromagnetycznego może dojść do zakłócenia pracy rozruszników serca, defibrylatorów i innych urządzeń ratujących lub podtrzymujących życie. Osoby używające takich urządzeń powinni skonsultować się z lekarzem w celu uzyskania porady, w jaki sposób uniknąć zagrożenia.

WYKONYWANIE PRAC PRZY URZĄDZENIU. Ważne jest, aby w przypadku, gdy zachodzi konieczność wykonania prac przy urządzeniu z włączonym zasilaniem elektrycznym, wszelkie czynności wykonywane będą wyłącznie przez wykwalifikowany personel mający pełną świadomość zagrożeń. Należy przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności, aby uniknąć kontaktu z niebezpiecznym napięciem. Zachowaj ostrożność, aby nie przeciąć przewodu uziemienia.

ETYKIETY OSTRZEGAWCZE. Urządzenie wyposażone jest w etykiety ostrzegawcze przytwierdzone w celu oznaczenia miejsc potencjalnie niebezpiecznych. Należy zwrócić szczególną uwagę na umiejscowienie tych etykiet i ich znaczenie dla bezpiecznej eksploatacji dyspensera.

OSŁONY. Urządzenia nie wolno eksploatować bez założonych osłon, chyba, że na potrzeby wykonania czynności związanych z konserwacją i wyłącznie pod warunkiem przedsięwzięcia odpowiednich środków ostrożności. Pod żadnym pozorem nie wolno pomijać żadnej zasady bezpieczeństwa.

ODPOWIEDZIALNOŚĆ. W urządzeniu obecne jest śmiertelnie niebezpieczne wysokie napięcie. Firma BELFOOD nie ponosi żadnej odpowiedzialności za śmierć lub obrażenia wynikłe z nieprawidłowego przeprowadzenia prac przez niewykwalifikowane osoby lub wykonywanie czynności odbiegających od zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

6. DANE TECHNICZNE

W poniższej tabeli zamieszczono dane techniczne dyspensera.

Typ	**Puremix Connect 3+1**
Waga	34 kg - ST 35 kg - TR 36 kg - VST 37 kg - VTR
Napięcie zasilania	230 V
Prąd maksymalny	4 A
Częstotliwość zasilania	50 Hz
Maksymalny pobór prądu	350 W
Temperatura pracy	od +5°C do +35°C
Stopień ochrony	IP 20
Czynnik chłodniczy	R290/44g
Wymiary całkowite	w-530mm / s-380mm / d-580mm dla ST w-506mm / s-360mm / d-580mm dla TR

	w-643mm / s-461mm / d-587mm dla VST w-480mm / s-461mm / d-587mm dla VTR
Załadunek	3x2,5kg dla ST, TR,VST,VTR 3x6 kg dla VST,VTR, 3x10 kg dla VTR
Podłączenie wody	Push-fit 8mm

7. ODDANIE DO UŻYTKU I EKSPLOATACJI

Jeśli dojdzie do jakichkolwiek trudności z interpretacją niniejszego dokumentu prosimy o bezpośredni kontakt z firmą BELFOOD poprzez e-mail biuro@belfood.pl, purena@belfood.pl w celu wyjaśnienia wszelkich wątpliwości. Podczas montażu należy postępować z poniższymi wytycznymi. Otworzyć opakowanie, a następnie wyciągnąć urządzenie. Zdjąć folię zabezpieczającą oraz zabezpieczenia do transportu, (jeżeli takie zamontowano). Sprawdzić, czy w opakowaniu zbiorczym znajduje się całe wyposażenie.

W skład wyposażenia wchodzą:

- Dyspenser napojowy Connect 3+1
- Przewód zasilający
- Instrukcja obsługi
- Ociekacz
- Konektory połączeniowe

Po otrzymaniu urządzenia sprawdzić jego stan techniczny, a o ewentualnych uszkodzeniach powiadomić sprzedawcę w ciągu 24 godzin. Dyspenser dostarczany jest do klienta w stanie kompletnym i gotowym do uruchomienia.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy się upewnić, że jest ona zgodna z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.

UWAGA! Pełna i wyłączna odpowiedzialność za montaż leży po stronie instalatora w aspekcie wszelkiego podjętego ryzyka materialnego, niematerialnego czy też jakiegokolwiek innego, bezpośredniego lub pośredniego.

7.1 Rozpakowanie

Urządzenie zostało zapakowane i zabezpieczone na czas transportu, części wolne zostały zdemontowane i zapakowane oddzielnie. Po rozpakowaniu należy sprawdzić czy wyposażenie jest kompletne zgodnie z powyższą listą. Przed instalacją należy umiejscowić ociekacz w dedykowanym miejscu urządzenia.

7.2. Niezbędny personel i wyposażenie

Do montażu i uruchomienia urządzenia dopuszcza się osoby, które zapoznały się z niniejszą Instrukcją Obsługi. Wykonanie wszystkich prac powinno być przeprowadzone zgodnie z przepisami BHP i ogólnymi wymogami technicznymi.

7.3. Stanowisko montażu

Urządzenie wymaga odpowiedniej wentylacji. Należy zadbać by ściana tylna oraz ścianki boczne oddalone były min 15 cm od ściany pomieszczenia lub innego urządzenia. Jeśli inne sąsiadujące urządzenia emitują ciepło dystans należy zwiększyć do 30 cm. Dodatkowo:

- Miejsce stałego ustawienia dyspensera nie powinno znajdować się w pobliżu maszyn generujących drgania oraz urządzeń silnie pylących.
- Dyspenser nie może być zamontowany w pobliżu strefy wybuchowej.
- Dyspenser nie może pracować w zasięgu wyładowań statycznych lub silnych pól magnetycznych. Może to doprowadzić do błędów w jego systemie sterowania.
- Umiejscowienie dyspensera na podwyższeniach (stołach, półkach, itp.) musi być poprzedzone sprawdzeniem nośności i stabilności podstawy.

7.4 Podłączenie dyspensera do sieci elektrycznej

Instalacje i urządzenia elektryczne powinny być tak wykonane i eksploatowane, aby nie narażały pracowników na porażenie prądem elektrycznym, przepięcia atmosferyczne, szkodliwe oddziaływanie pól elektromagnetycznych oraz nie stanowiły zagrożenia pożarowego, wybuchowego i nie powodowały innych szkodliwych skutków.

Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa eksploatacji urządzeń i instalacji elektrycznej, które polegają na:

- Spełnieniu wymagań bezpieczeństwa i higieny pracy określonych w normach panujących w kraju użytkowania urządzenia i właściwych przepisach dotyczących projektowania, budowy oraz eksploatacji przez cały okres użytkowania.
- Odbiorze urządzenia elektrycznego zgodnie z przepisami panującymi w danym kraju.
- Utrzymaniu szczególnych warunków bezpieczeństwa przed porażeniem prądem elektrycznym.
- Utrzymaniu szczególnych warunków bezpieczeństwa pożarowego w zakresie projektowania i doboru maszyn i instalacji elektrycznych w zależności od zagrożeń pożarowych i wybuchowych.
- Utrzymaniu bezpieczeństwa obsługi i otoczenia, wymagań ochrony środowiska oraz oddziaływania pola elektromagnetycznego.
- Ochronie przed przepięciami łączeniowymi i atmosferycznymi.
- Ochronie przed możliwością powstania pożaru i innych uszkodzeń mechanicznych czy technologicznych.
- Zastosowaniu bezpieczników spełniających wymagania norm dla danego typu urządzenia i instalacji elektrycznej oraz odłączników, wyłączników i zabezpieczeń.

- Bezproblemowej i ciągłej dostawie energii elektrycznej zgodnie z wymaganymi parametrami technicznymi.
- Kontrolowaniu stanu technicznego zabezpieczeń przeciwzwarciowych, przeciążeniowych, przepięciowych oraz innych. Wykonanie kontroli musi odbywać się przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia.
- Zastosowaniu zerowania lub uziemienia dla urządzeń elektrycznych.

W zestawie znajduje się trzyżyłowy przewód elektryczny wraz z uziemieniem. Należy podłączyć przewód elektryczny do gniazdka 230 V posiadającego uziemienie. Należy używać wyłącznie oryginalnych, dołączonych przewodów.

7.5 Podłączenie hydrauliczne - woda zdatna do picia

Urządzenie na tylnej obudowie zawiera wejście główne zasilania wody na szybko-złączkę Push-fit o średnicy 8 mm. Zaleca się montaż na przewodzie podłączeniowym wody specjalnego zaworu odcinającego wodę w przypadku rozszczelnienia układu hydraulicznego. Woda podłączona do urządzenia musi spełniać wymagania wody do konsumpcji i być wolna od osadów czy zanieczyszczeń. W tym celu zaleca się podłączenie zewnętrznego urządzenia filtracyjnego do wody pitnej, który uzdatnia wodę do spożycia. Dodatkowym zabezpieczeniem układu hydraulicznego jest umiejscowiony na tylnej ściance obudowy filtr sitkowy, którego zadaniem jest ochrona układu hydraulicznego przed przypadkowym zapchaniem i zniszczeniem. Filtr ten należy czyścić okresowo co 3 miesiące poprzez odkręcenie sitka i wypłukanie go pod bieżącą wodą. Po podłączeniu wody należy przepuścić ją przez cały układ (napełnić) poprzez kilku krotne naciśnięcie emblematu WODA aż do jej pojawienia się w strefie wylewania. Woda podłączona do urządzenia powinna spełniać wymogi wody zdatnej do picia zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 2020/2184 z dn. 16 grudnia 2020, podlegać stałemu nadzorowi stosownych organów sanitarnych i być wolna od obcych zapachów, smaku i zawiesin. W przypadku wody silnie chlorowanej lub niespełniającej standardów mikrobiologicznych, sensorycznych i innych wymogów prawa lokalnego zalecany jest montaż stosownego urządzenia filtracyjnego przed wejściem wody do urządzenia i jego nadzorowanie. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za podłączenie wody niespełniającej wymogów a filtr wody nie stanowi integralnej części urządzenia.

7.6 Minimalne warunki pracy dyspensera

Urządzenie przystosowane jest do pracy wyłącznie wewnątrz budynku w warunkach temperatury i wilgotności pokojowej, a w szczególności:

- Temperatura pracy: od 5°C do 35°C
- Wilgotność podczas pracy: <70% bez kondensacji
- Temperatura przechowywania: od 2°C do 40°C
- Wilgotność przechowywania: <70% bez kondensacji, miejsce zadaszone wolne od pyłów.

8 WYMAGANIA DLA OSÓB ODPOWIEDZIALNYCH ZA URZĄDZENIE

Osoba upoważniona do obsługi i konserwacji urządzenia musi mieć odpowiednie uprawnienia i wiedzę. Prace serwisowe i remontowe mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalnie przeszkolony personel po zabezpieczeniu urządzenia. Operator, aby prawidłowo obsługiwać dyspenser musi:

- Umieć używać i szukać informacji w tym dokumencie
- Znać funkcjonowanie urządzenia
- Być w pełni sił umysłowych i fizycznych
- Być przeszkolony przez odpowiedzialny za to personel ze strony producenta
- Rozpoznać nieprawidłowości w funkcjonowaniu i jeśli to konieczne, podjąć niezbędnie środki w celu ich usunięcia.

Dostęp do konserwacji i dbałości o poprawny sposób funkcjonowania urządzenia należy uniemożliwić następującym osobom:

- Dzieciom
- Osobom zdolnym do obsługi urządzenia tylko w ograniczonym zakresie z powodu upośledzenia psychicznego lub ułomności fizycznej
- Osobom bez kwalifikacji
- Osobom bardzo słabo widzącym
- Osobom, które nie przeczytały instrukcji obsługi

Operator musi spełniać warunki podane w rozdziale „8" i powinien mieć predyspozycje do pracy w odniesieniu do konkretnych charakterystyk czynności pracy. Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wcześniej przeszkoloną osobę. Do przeprowadzenia rozruchu i napraw urządzenia niezbędni są wyłącznie specjaliści.

Grupa użytkowników	Zadanie	Kwalifikacja
Operatorzy	Eksploatacja urządzenia	Przeszkoleni w zakresie konserwacji i obsługi urządzenia.
Specjalista mechanik	Przeglądy, czynności konserwacyjne i naprawy układu mechanicznego	Specjalista wg • PN-EN 82079-1

Specjalista elektryk	Przeglądy, czynności konserwacyjne i naprawy układu elektrycznego	Specjalista wg • PN-EN 82079-1 • EN 60204-1: 2006
Klienci	Dozowanie soku	-

8.1 Szkolenie operatora

Właściciel dyspensera jest zobowiązany do wdrożenia pracowników do pracy i poinformowania o przepisach prawnych, przepisach BHP oraz o instrukcji obsługi.

Należy upewnić się, że pracownicy zrozumieli instrukcję obsługi i jej przestrzegają. Tym są objęte w szczególności:

- Przepisy bezpieczeństwa pracy
- Zasady obsługi
- Zasady utrzymania sprawności maszyny

Regularnie przeprowadzać kontrole pracowników pod względem zachowania zasad bezpieczeństwa pracy i świadomości występujących zagrożeń w świetle przestrzegania instrukcji obsługi.

- Prowadzić regularne szkolenia pracowników według na stałe określonego programu
- Po długich urlopach i innych przerwach w pracy zapewnić bezpieczne podjęcie pracy przeprowadzając instruktaż i szkolenie pracowników

Raport ze szkolenia operatora należy odnotować.

9 STOSOWANIE ŚRODKÓW OCHRONY INDYWIDUALNEJ

Podczas **montażu, pracy na maszynie, konserwacji, naprawy, regulacji, transportu i demontażu** należy nosić wyposażenie ochronne zgodnie z poniższą tabelą. Tabela pokazuje, jaki środek ochrony indywidulanej powinien być stosowany podczas danej czynności.

Lp.	Wykonywana czynność	Środek ochrony indywidualnej	Piktogram
1.	Montaż/transport/demontaż	Rękawice ochronne	

2.	Konserwacja/naprawa/regulacja	Rękawice ochronne	

10. UŻYTKOWANIE

Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Zawsze przestrzegać wytycznych instrukcji obsługi
- Nie pozwalać na użytkowanie urządzenia w atmosferze wybuchowej
- Nie pozwalać na użytkowanie dyspensera osobom pod wypływem alkoholu i/lub narkotyków
- Zawsze upewnić się, że urządzenie jest używane w odpowiednich warunkach
- Zawsze przy stanowisku pracy utrzymywać czystość (stanowisko pracy znajduje się przy ekranie dotykowym)
- Zawsze podczas prac związanych w wymianą części dyspensera należy wyłączyć zasilanie urządzenia i zabezpieczyć przed nieautoryzowanym włączeniem
- Zawsze należy sprawdzić, czy zasilanie elektryczne jest odpowiednio podłączone i czy urządzenie działa prawidłowo
- Zawsze należy sprawdzić, czy zamknięte są wszystkie klapy zewnętrzne
- Zawsze należy sprawdzić, czy obszar dookoła dyspensera jest czysty i wolny od przeszkód grożących potknięciem lub poślizgnięciem
- Zawsze należy sprawdzić sterowanie upewniając się, czy urządzenie działa prawidłowo.

- Wszystkie urządzenia zabezpieczające muszą działać przez cały czas. Uszkodzone urządzenia zabezpieczające lub osłony należy niezwłocznie naprawić lub wymienić

OSTRZEŻENIE: RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować śmierć, poważne obrażenia lub uszkodzenie sprzętu.

10.1 Podstawowe czynności przed przystąpieniem do pracy

- Zapewnić porządek na stanowisku pracy

- Sprawdzić stan gotowości dyspensera
- Sprawdzić stan połączeń drogi koncentratu

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek niesprawności lub nieprawidłowości działania, urządzenia nie należy użytkować, a fakt ten należy natychmiast zgłosić.

10.2 Obsługa urządzenia i wyświetlacza

Urządzenie sterowane jest poprzez program PURENA Connect w systemie LINUX. Po włączeniu urządzenia każdorazowo dozowana jest 1 porcja wody w celu przepłukania strefy mieszania koncentratów. Gotowość do pracy zostanie potwierdzona poprzez komunikat sygnałem dźwiękowym.

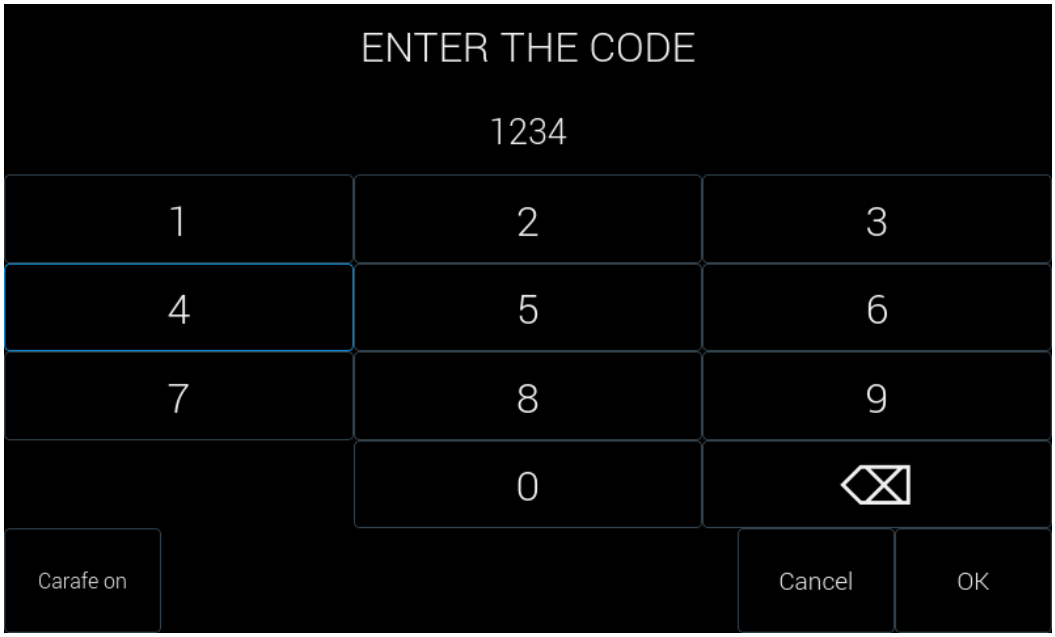
Następnie pojawi się Główny interfejs ekranu:

W centralnej części ekranu głównego wyświetlają się ikony symbolizujące poszczególne rodzaje produktów do wyboru wraz z podpisami w ustawionym języku. W lewym górnym rogu znajdują się symbole flag, które odpowiadają poszczególnym językom do wyboru.

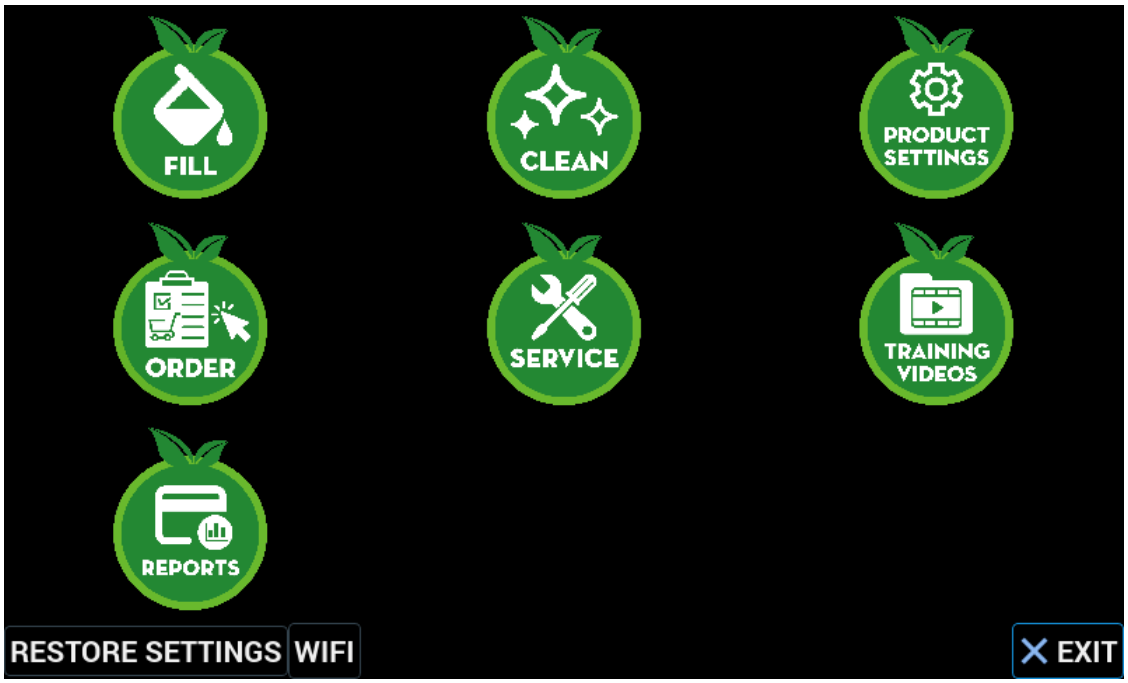
Naciśnięcie symboli poszczególnych wariantów soków i napojów aktywuje dozowanie produktu przez określony systemowo czas. Podczas dozowania produktu istnieje możliwość zatrzymania procesu poprzez ponowne naciśnięcie tej samej ikony.

W górnej centralnej części znajduje się logo marki Purena, którego naciśnięcie i przytrzymanie przez 1 sekundę kieruje do menu autoryzacji dostępu za pomocą wprowadzenia kodu PIN przez personel obsługujący dyspenser w celu skorzystania z funkcji serwisowych.

M**ENU OBSŁUGI (standardowy PIN 1234)**



Po wprowadzeniu kodu PIN przez obsługę (standardowo 1234) pojawi się główny ekran MENU.



OPIS SYMBOLI MENU OBSŁUGI

FUNKCJA FILL

Jest to funkcja służąca do ręcznego uruchomienia przepływu cieczy przez drogę koncentratu sterując poszczególnymi sekcjami odrębnie. Ten element menu służy do napełniania przewodów drogi koncentratu produktami z opakowań oraz do codziennego mycia.

FUNKCJA CLEAN

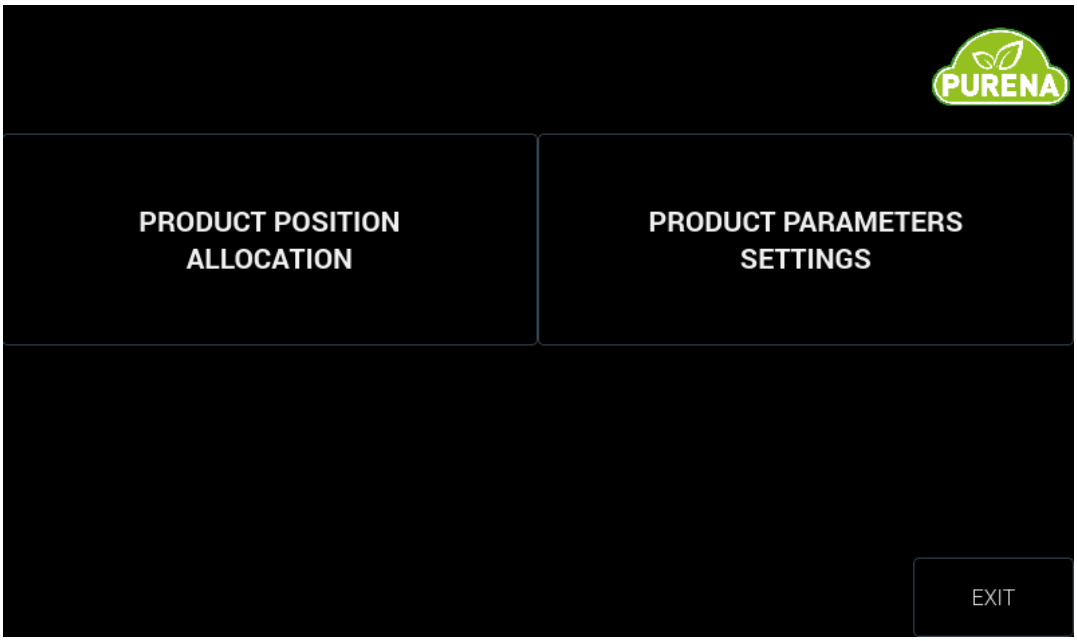
Ten element menu realizuje program mycia drogi koncentratu. Operację tą należy wykonywać **regularnie minimum 1 raz w tygodniu** lub zawsze w sytuacji wystąpienia problemów takich jak zapchanie węży, problemy w ustawieniu smaku produktu czy długotrwałe wyłączenie urządzenia ze względu na przerwę sezonową, remont, relokację urządzenia do innego obiektu.

Brak wykonywania regularnych procesów mycia prowadzi do zatkania zaworu dozującego koncentrat, a w konsekwencji do nieprawidłowych proporcji mieszania woda : koncentrat. Przy długotrwałym braku mycia prowadzi to do fermentacji koncentratu i w konsekwencji powstania ryzyka zatrucia po spożyciu niezdatnego soku. Operację cotygodniowego procesu mycia wykonuje przeszkolony operator obsługujący pracę codzienną dyspensera.

FUNKCJA PRODUCT SETTINGS

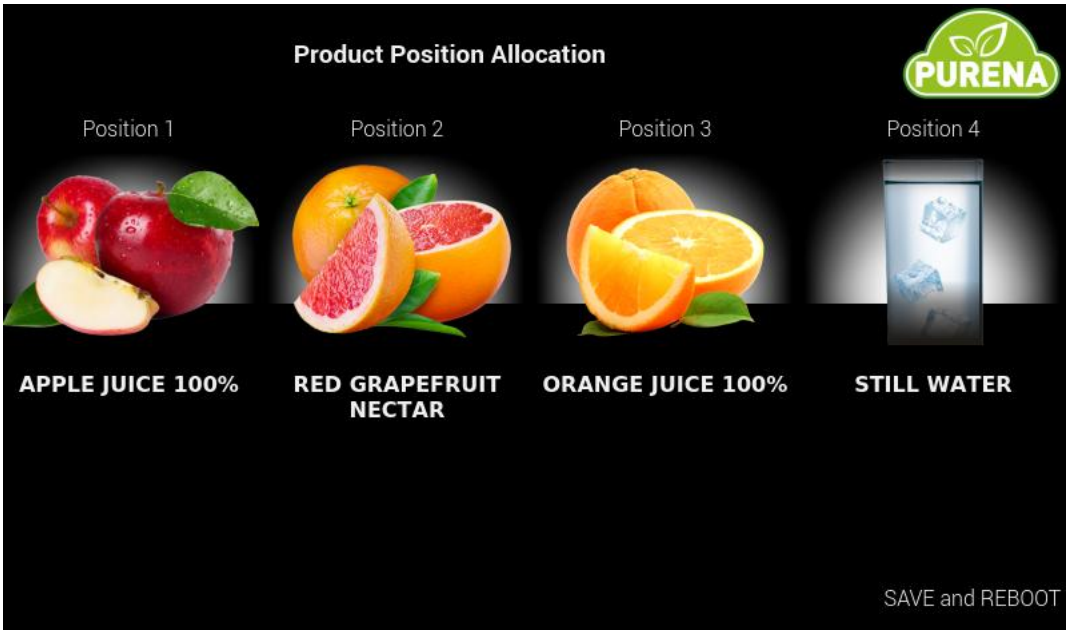
Niniejsza funkcja między innymi służy do ustawienia smaków produktów, jakie mają pojawić się na ekranie głównym w postaci ikonek i nazw. A także do zmiany stężenia owych produktów. W tym menu mamy do dyspozycji dwa zakresy ustawień:

- PRODUCT POSITION ALLOCATION
- PRODUCT PARAMETERS SETTINGS

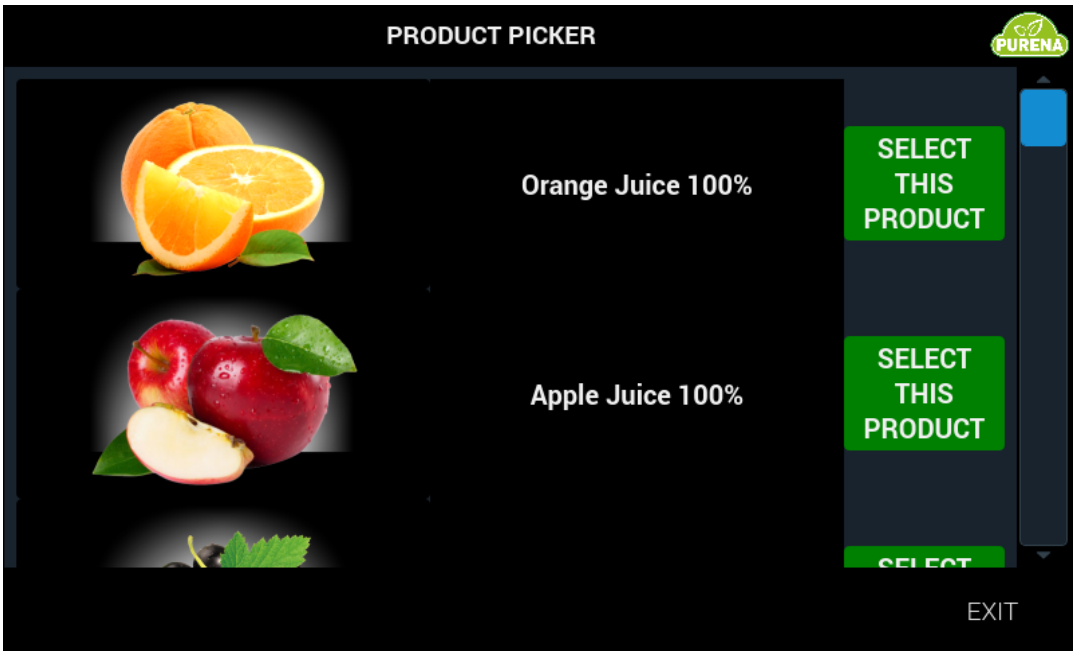


PRODUCT POSITION ALLOCATION:

Po wciśnięciu belki Product Position Allocation pojawiają się emblematy 3 pozycji produktów i wody niegazowanej.



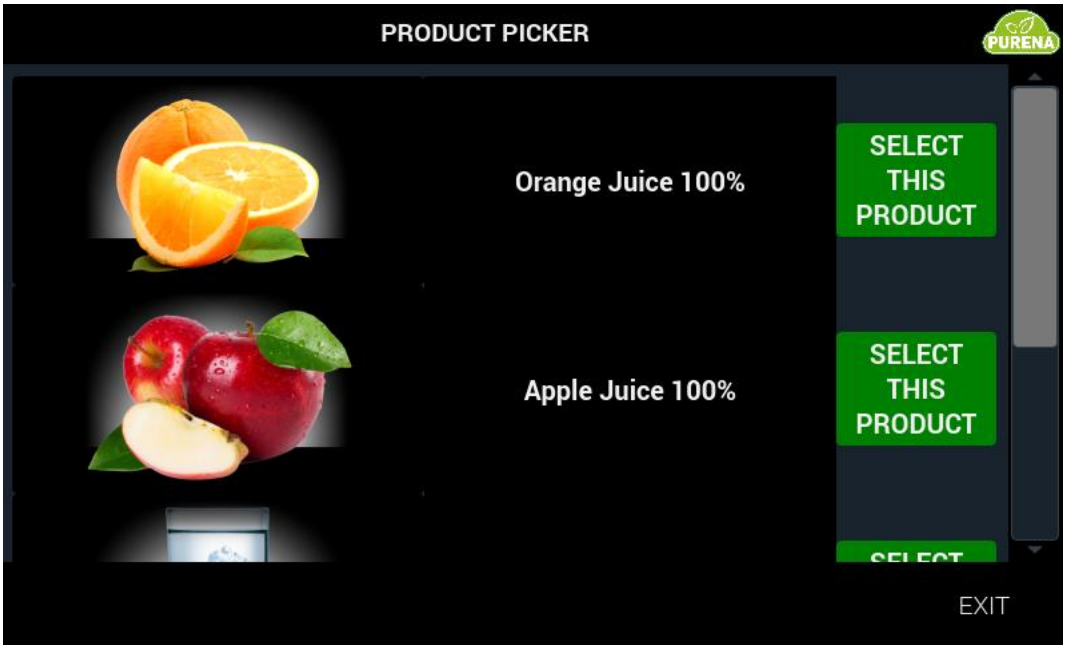
Zmiana produktu polega na wciśnięciu emblematu konkretnej ikony wskutek czego rozwija się lista dostępnych produktów: PRODUCT PICKER. Lista ta aktualizuje się online automatycznie z serwera a każde wprowadzenie lub wycofanie produktu, a także zmiana jego standardowych ustawień polega na aktualizacji 1 centralnej biblioteki produktów. Za pomocą suwaka znajdującego się po prawej stronie ekranu można wybrać z listy smak produktu (SELECT THIS PRODUCT), który odpowiada zainstalowanej saszetce z koncentratem.



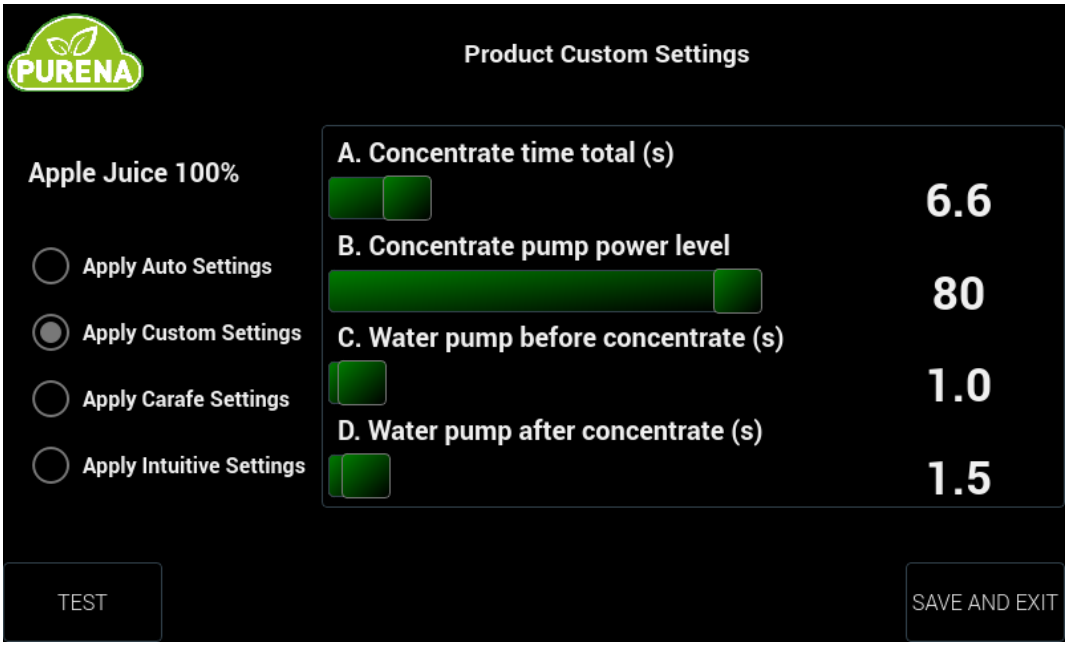
Po zatwierdzeniu przyciskiem „SAVE and REBOOT" wybrany produkt zostanie zapisany na stałe na danej pozycji i urządzenie wróci do trybu pracy.

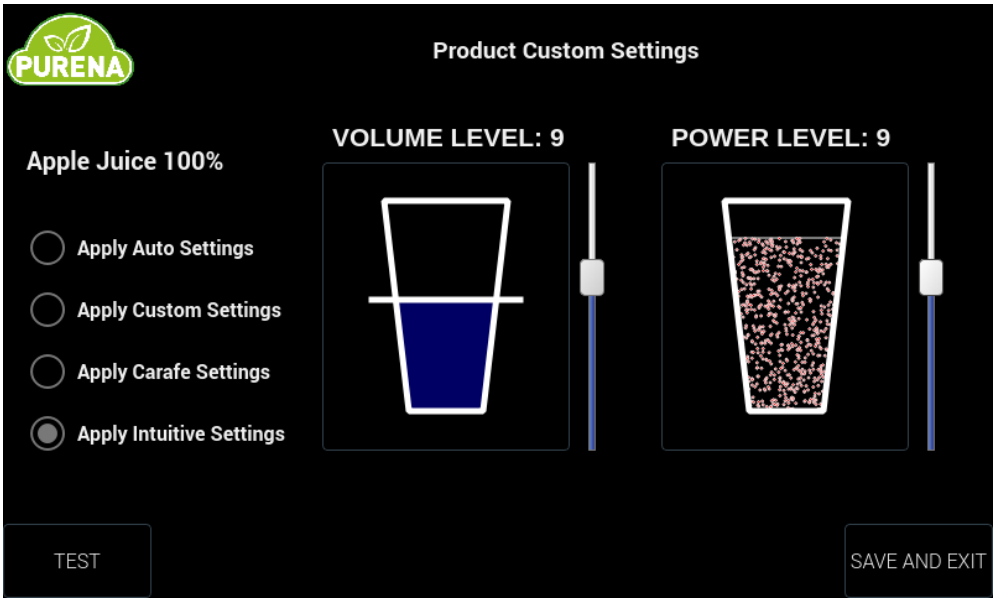
PRODUCT PARAMETERS SETTINGS

To ustawienia jakości/smaku produktu gotowego (czyli proporcji odtwarzania koncentrat : woda) oraz ustawienie wielkości dozowanej porcji. Po wciśnięciu tej belki pojawia się PRODUCT PICKER, który pokazuje 4 produkty do zmiany ustawień:



Wciśnięcie „SELECT THIS PRODUCT" oznacza, że chcemy zmienić ustawienia tego, konkretnego produktu. Po wciśnięciu wyboru produktu pojawia się maska ustawień podstawowych.





Niniejsze menu zawiera 4 rodzaje ustawień:

Apply Auto Settings: niniejsza funkcja oznacza standardowe proporcje produktu dla 180ml pojemności szklanki, które zostały określone przez producenta. W tej funkcji możliwość zmiany parametrów gotowego produktu jest niemożliwa.

Apply custom settings: niniejsza funkcja oznacza, że istnieje możliwość modyfikacji ustawienia gotowego produktu poprzez zmianę wartości parametrów A,B,C,D w zakresach:

Parametr A – Czas dozowania koncentratu wraz z wodą,

Parametr B – Poziom prędkości pracy pomp koncentratu,

Parametr C – Czas przepływu wody uprzedzający właściwe dozowanie produktu,

Parametr D – Czas przepływu wody potrzebnej do przepłukania strefy mieszania.

Ustawienia te wywierają wpływ zarówno pod kątem intensywności smaku produktu, jak i wielkości gotowej porcji. Szczegóły parametrów A,B,C,D dla danych pojemności i konkretnych produktów w szczegółowej tabeli.

Apply Caraffe Settings: to ustawienia dużej porcji dla karafki lub dzbanka np. 0,5 litra lub 1 litr. Możemy ją zapisać zgodnie z parametrami z tabeli, a potem aktywować lub dezaktywować przywracając opcję Auto Settings. Zmiany parametrów A,B,C,D dokonuje się w taki sam sposób, jak w przypadku ustawień w Apply custom settings.

Apply Intuitive Settings: są to ustawienia intuicyjne polegające na dostosowaniu proporcji gotowego produktu składającego się z ilości produktu Volume Level oraz stężenia koncentratu Power Level

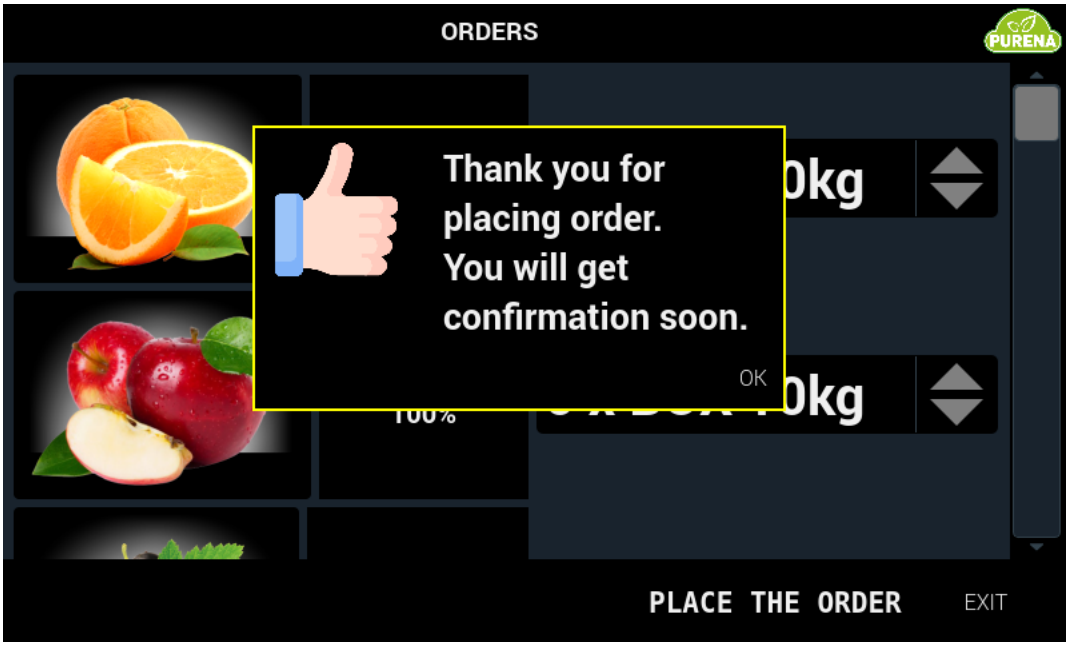
Przycisk **TEST** służy do sprawdzenia odpowiedniego poziomu i stężenia gotowego produktu w naczyniu.

Po dokonanych zmianach wciśnięcie „SAVE AND EXIT" spowoduje, iż ustawienia zostaną zapisane, a urządzenie powróci do trybu pracy.

FUNKCJA ORDER

Funkcja Order umożliwia złożenie zamówienia bez konieczności podejmowania kontaktu telefonicznego lub drogą mailową z serwisem producenta. Wciśnięcie funkcji ORDER przekieruje do katalogu produktów, w którym możemy złożyć zamówienie. Po dokonaniu wyboru na wcześniej wskazany adres e-mail zostanie wysłane automatyczne potwierdzenie złożenia zamówienia.

Po prowadzeniu suwakiem ilości kartonów i wciśnięciu PLACE THE ORDER system zapyta nas, czy jesteśmy uprawnieni do złożenia zamówienia. Wprowadzenie kodu użytkownika (standardowo jest to 1,2,3,4) spowoduje złożenie zamówienia (z kopią na wskazany adres e-mail). Natomiast po wciśnięciu EXIT urządzenie przechodzi w tryb normalnej pracy.



FUNKCJA SERVICE

Niniejsza funkcja umożliwia wezwanie serwisu ze strony producenta w przypadku wystąpienia awarii urządzenia. Ponadto ten element menu daje instrukcje wykonania czynności serwisowych przez operatora urządzenia. Podane informacje przeprowadzają krok po kroku przez czynności takie jak: wymiana drogi koncentratu, wymiana filtra uzdatniania wody. Panel również wyświetla informację o tym za ile dni będzie konieczne przeprowadzenie dezynfekcji układu hydraulicznego oraz sanitacji.

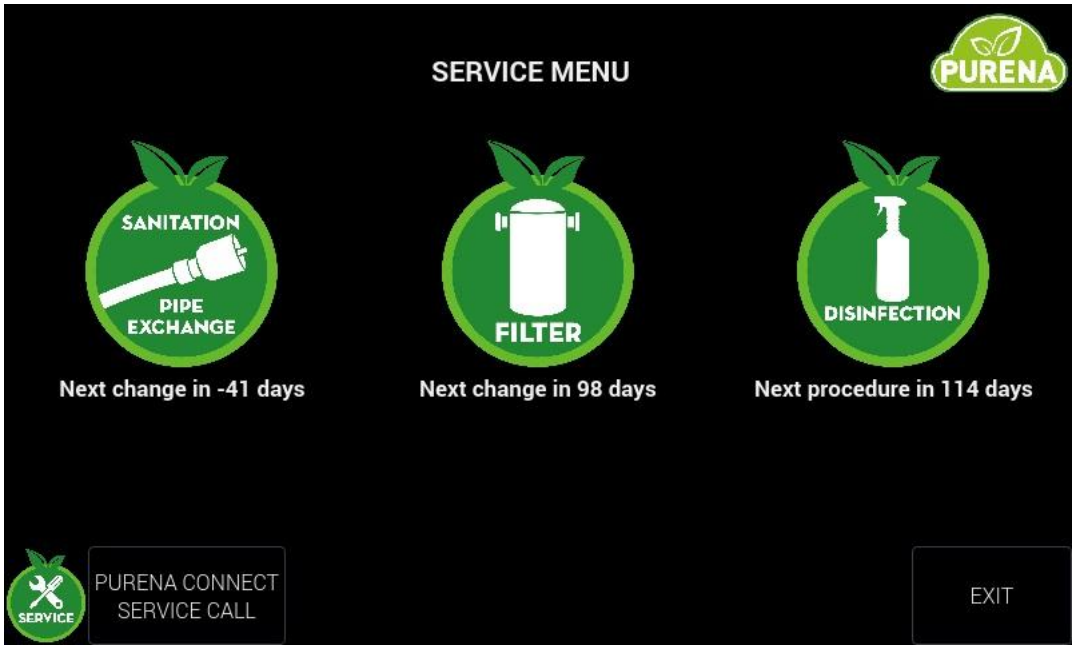
FUNKCJA TRAINING VIDEOS

Menu pozwalające na wyświetlenie filmów instruktażowych w zakresie:

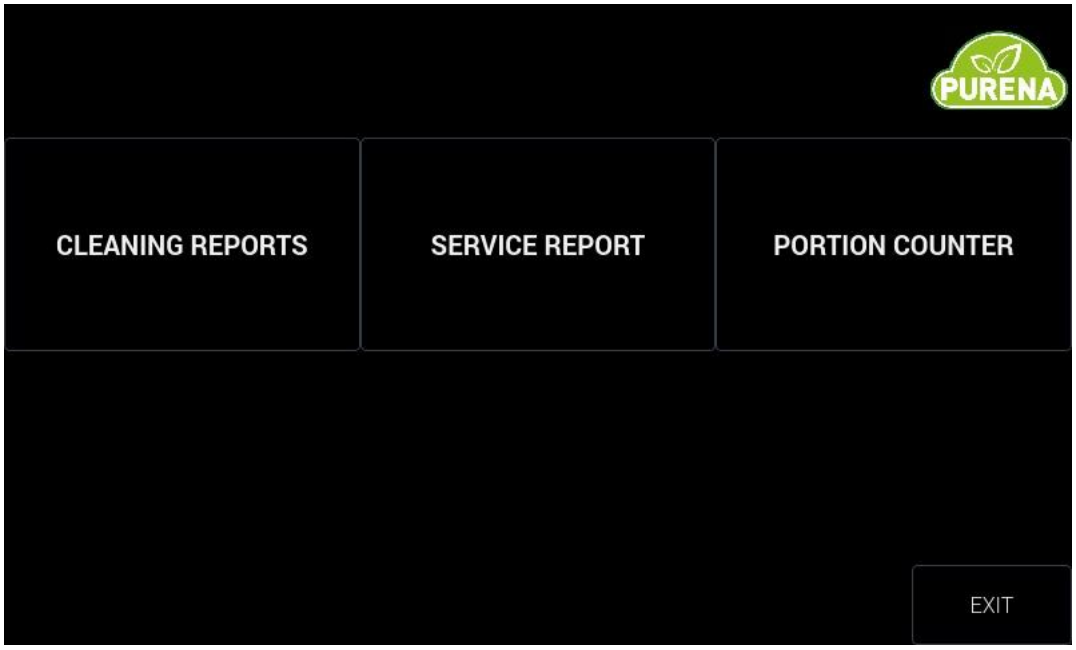
- Jak wymienić saszetki koncentratów
- Jak wykonać cotygodniowe mycie urządzenia
- Jak wykonać obsługę dyspensera w wersji VARIO
- Jak zmienić ustawienia stężenia i porcji koncentratów

MENU SERWISOWE (standardowy PIN 12345)

Po kliknięciu i przytrzymaniu logo Purena na ekranie głównym następuje widok panelu PIN. Po wpisaniu kodu (standardowo 12345) przechodzimy do Menu Serwisowego, w którym znajdują się dodatkowe funkcje.



FUNKCJA REPORTS



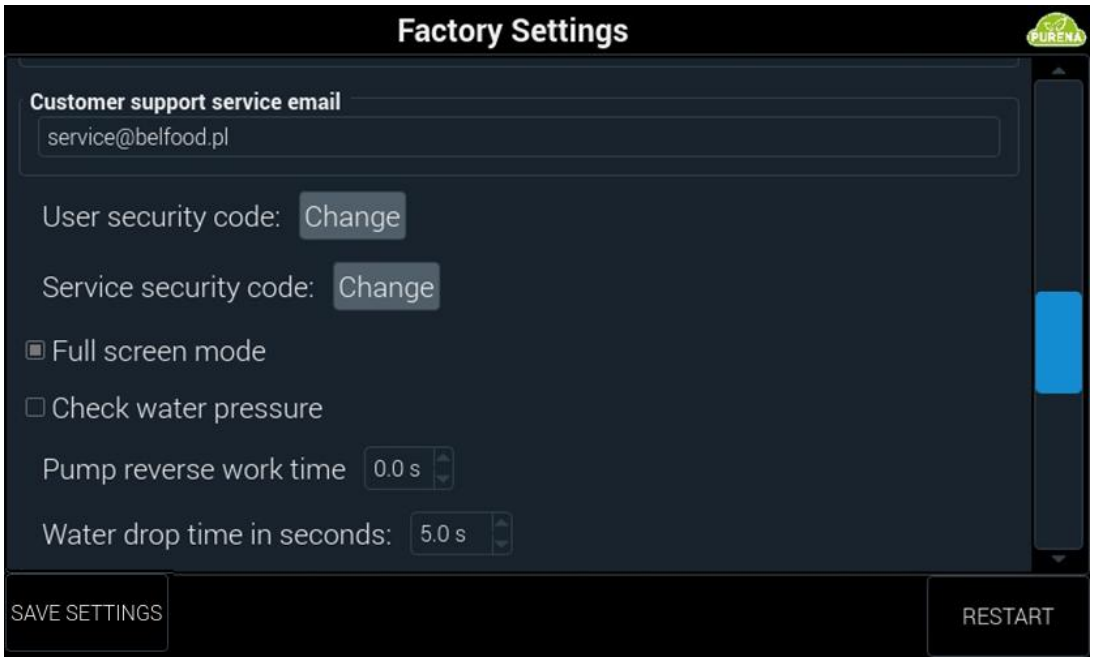
Niniejsza funkcja umożliwia dostęp do raportów dotyczących: czyszczenia, czynności serwisowych oraz ilości zużytych porcji produktów w systemie tygodniowym lub miesięcznym.

Raport dotyczący czyszczenia urządzenia podaje informacje na temat tego, ile razy w przeciągu danego miesiąca wykonywano czynności konserwacyjne.

Raport czynności serwisowych wskazuje ile pozostało dni do wykonania: wymiany konektorów, wymiany filtra węglowego oraz dezynfekcji.

Raport ilości zużytych porcji produktów w systemie tygodniowym lub miesięcznym podawany jest w formie wykresów. Wskazuje ile w danym okresie czasu zużytkowano porcji produktów.

FUNKCJA FACTORY SETTINGS

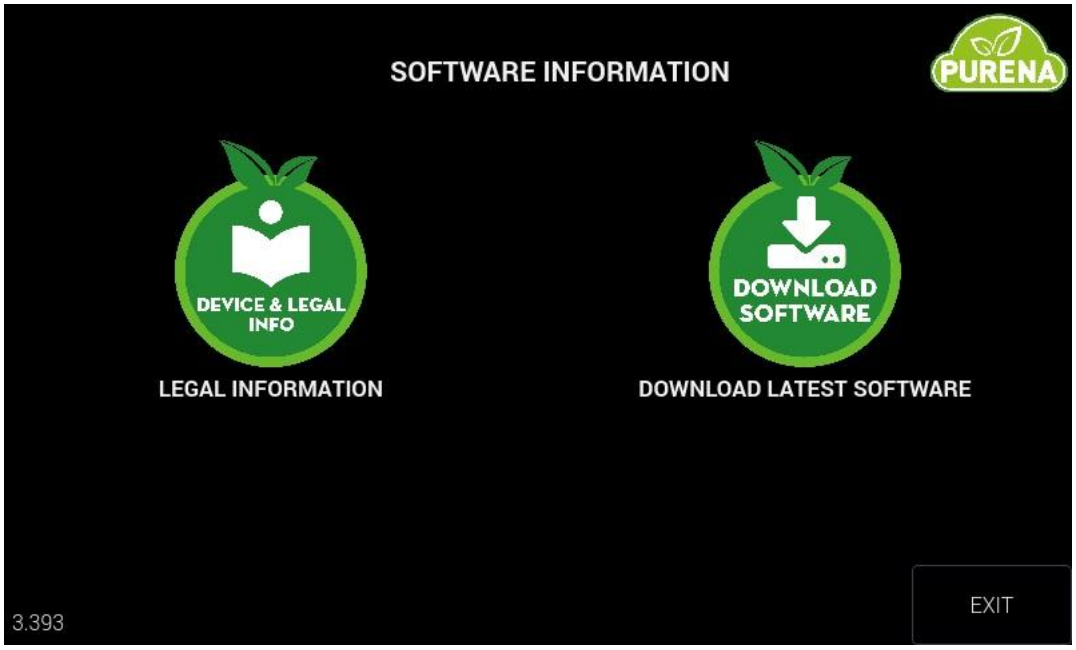


Funkcja Factory Settings służy do zmiany ustawień urządzenia takich jak:

- Device SN – numer urządzenia z tabliczki znamionowej
- Raspberry Pi Serial numer – numer seryjny procesora sterownika
- Owner – właściciel sprzętu
- Object name – nazwa obiektu użytkującego urządzenie

- Adress – adres obiektu użytkującego urządzenie
- Person name – osoba odpowiedzialna za urządzenie
- Phone numer – numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za urządzenie
- Device mode – możliwość wyboru, czy urządzenie jest zależne od aplikacji Purena Mobile
- Language settings – wybór kolejności języków do wyboru, które wyświetlą się w menu głównym
- Order emails – adres e-mail, na który będą wysyłane zamówienia online
- Report emails – adres email, na który będą wysyłane raporty dotyczące: czyszczenia, czynności serwisowych oraz ilości zużytych porcji produktów w systemie tygodniowym lub miesięcznym
- Customer suport service email – adres email, na który przesyłane będą zgłoszenia serwisowe
- User security code – zmiana kodu dostępu do menu obsługi
- Service security code – zmiana kodu dostępu do menu serwisowego
- Full screen mode – dostęp do systemu Linux
- Check water pressure – włączenie lub wyłączenie czujnika ciśnienia wody
- Pump reverse work time – czas cofania pomp koncentratu w celu zmniejszenia ciśnienia w układzie drogi koncentratu
- Water drop time in seconds – określenie ilości wody, która zostanie dozowana podczas każdorazowego uruchamiania urządzenia
- Fill water on exit time in seconds – czas dozowania wody podczas wychodzenia z menu Fill
- Clean procedurę time settings – ustawienie czasów procedury czyszczenia urządzenia
- Disinfection procedurę time settings – ustawienie czasów procedury dezynfekcji urządzenia
- Screensaver delay – ustawienie wygaszacza ekranu

FUNKCJA SOFTWARE



Niniejsza funkcja umożliwia dostęp do aktualizacji oprogramowania oraz sprawdzenia aktualnej wersji.

10.3. Pierwsze uruchomienie

Podczas pierwszego uruchomienia dyspensera należy zachować szczególną ostrożność, sprawdzić wszystkie zabezpieczenia oraz poprawność działania funkcji bezpieczeństwa. Pamiętać, aby przed pierwszym uruchomieniem dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i przestrzegać w pierwszej kolejności przepisów bezpieczeństwa.

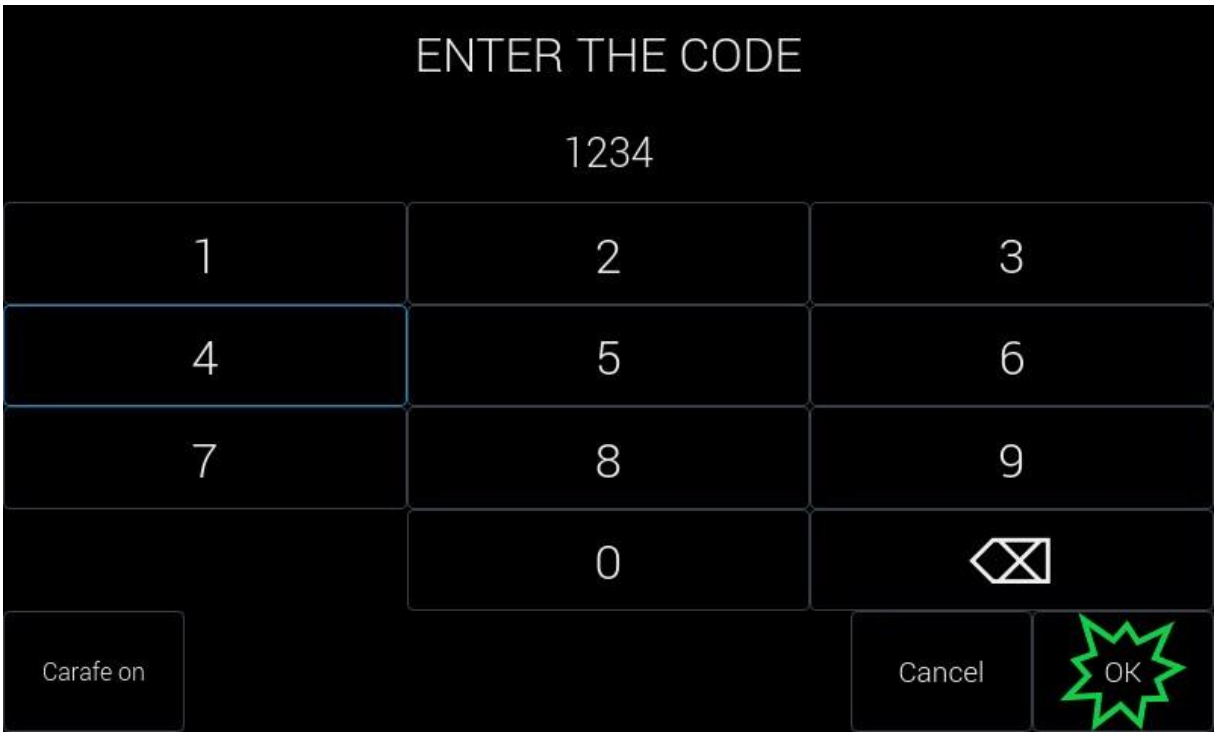
Przeczytać przed uruchomieniem dyspensera
• Dyspenser powinien być obsługiwany wyłącznie przez kompetentny personel. Personel nieprzeszkolony stanowi zagrożenie dla siebie oraz dla urządzenia. • Przed rozpoczęciem pracy sprawdzić dyspenser pod kątem uszkodzonych podzespołów. Każda uszkodzona część powinna być właściwie naprawiona lub wymieniona przez przeszkolone do tego celu osoby. Nie uruchamiać urządzenia, gdy wydaje się, że którykolwiek podzespół nie funkcjonuje prawidłowo. • Nie modyfikować oraz nie wymieniać elementów urządzenia w jakikolwiek sposób we własnym zakresie. Wszelkie modyfikacje lub zmiany części urządzenia grożą odniesieniem obrażeń i/lub uszkodzeniami mechanicznymi. • Obowiązkiem osoby odpowiadającej za urządzenie jest, by wszystkie osoby uczestniczące w obsłudze urządzenia zapoznały się dokładnie z instrukcją obsługi

dołączoną do dyspensera PRZED przystąpieniem do jakichkolwiek prac. Ostateczna odpowiedzialność za bezpieczeństwo spoczywa na osobie odpowiadającej za urządzenie oraz osobach, które obsługują dyspenser.

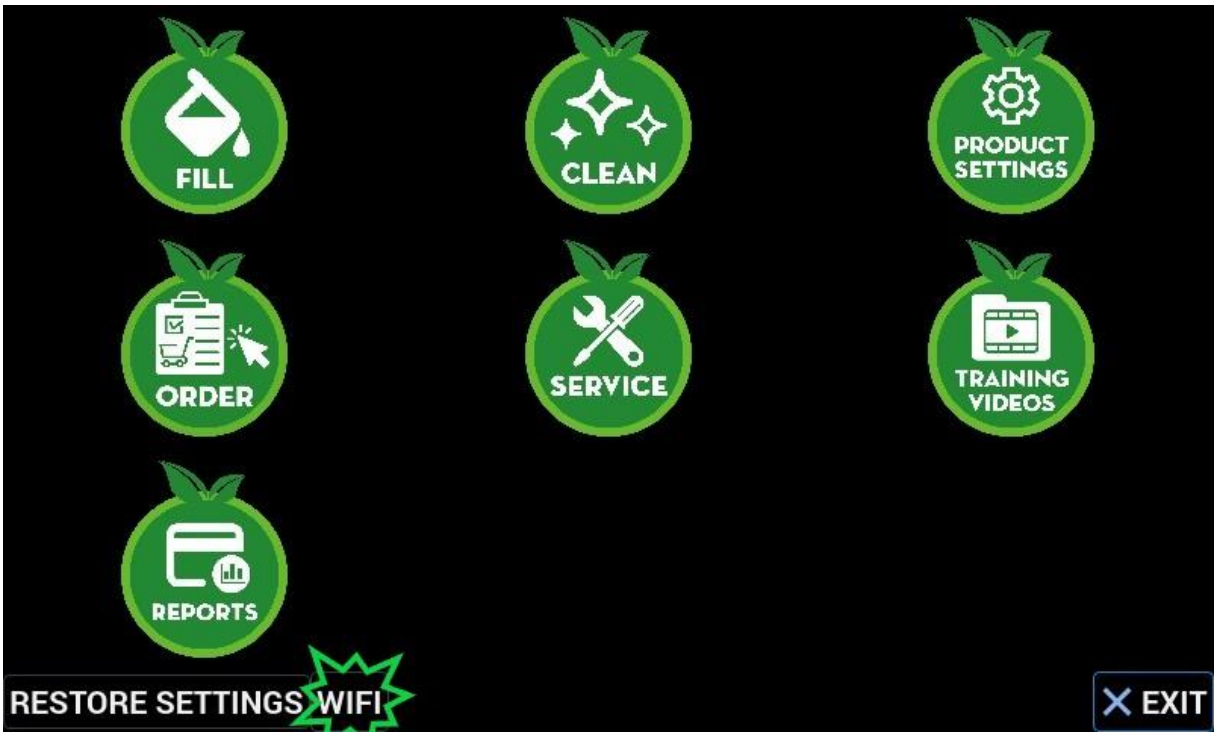
Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy wyregulować jego stabilność za pomocą regulowanych stopek. Przed pierwszym podłączeniem saszetek z koncentratami należy zainstalować sterylne węże drogi koncentratu lub wykonać procedurę mycia (sanitacja). Następnie należy włączyć urządzenie za pomocą przycisku znajdującego się w tylnej części obudowy. Stan uruchomienia sygnalizowany jest zapaleniem się czerwonej kontrolki wbudowanej w włącznik zasilania. Wówczas uruchamia się ekran dotykowy i ładuje się program. Po kilku sekundach w celu przepłukania strefy mieszania z urządzenia dozowana jest woda, dlatego należy postawić szklankę na ociekaczu. Urządzenie sygnalizuje stan gotowości do pracy poprzez wydanie sygnału dźwiękowego. Na wyświetlaczu pojawiają się opcje wyboru dozowania napojów lub soków. Następnie należy wyregulować urządzenie tak, aby czas dozowania 25 ml czystej wody wynosił 1 sekundę (punkt 11 „Regulacja i konserwacja”).

Aby urządzenie pracowało stabilnie i miało dostęp do najnowszego oprogramowania, aktualnej bazy produktów Purena, obsługi serwisowej online, należy połączyć się z dostępną siecią WiFi. W tym celu należy wykonać następujące kroki:

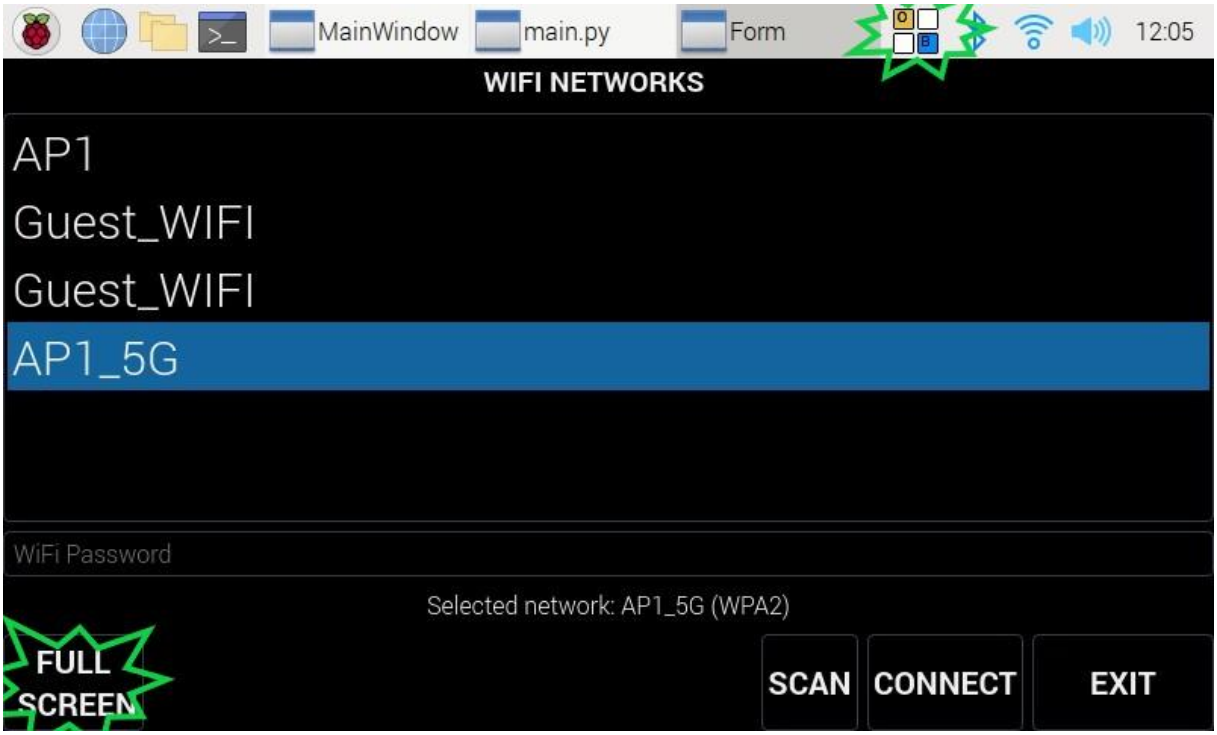
1. Wejść w Menu obsługi (PIN 1234)



2. Wejść w funkcję „WiFi”



3. Odznaczyć funkcję „Full screen mode”. Pojawi się pasek systemowy w górnej części ekranu. Należy kliknąć symbol klawiatury „O-B” w prawym górnym rogu.



4. Klawiaturę możemy wypośrodkować za pomocą strzałek pozycjonowania. Następnie wybrać pożądaną sieć z listy dostępnych sieci i kliknąć przycisk połączenia CONNECT.

5. W sytuacji, w której występuje konieczność zaakceptowania zgody dotyczącej przetwarzania danych osobowych, należy uruchomić przeglądarkę internetową, której ikona znajduje się w lewym górnym rogu ekranu. Następnie zaakceptować wszystkie zapytania o wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych.

6. Po połączeniu z siecią WiFi należy nacisnąć przycisk FULL SCREEN w lewym dolnym rogu a następnie nacisnąć przycisk EXIT.

Przed pierwszą i każdorazową instalacją w nowym miejscu tuż przed podpięciem koncentratów konieczne jest umycie przez uprawnionych techników i przy zastosowaniu rekomendowanych chemicznych środków myjących całego układu drogi koncentratu z wykorzystaniem funkcji CLEAN identycznie jak dla kwartalnej procedury mycia wykorzystując co najmniej 1 litr gorącej wody.

Dostarczone przewody silikonowe koncentratu do strefy mieszania i dozowania są puste, należy je wypełnić koncentratem poprzez właściwe podłączenie opakowań oraz przepompowanie do strefy mieszającej do chwili pojawienia się każdego koncentratu z danego smaku. Aby to wykonać ustaw szklankę lub inne naczynie na ociekaczu. Po czym, należy w menu głównym przez 1 sekundę nacisnąć logo marki Purena. Pojawi się menu autoryzacji, w którym trzeba wprowadzić kod PIN (standardowo 1234). Wówczas następuje przekierowanie do menu obsługi. Należy wcisnąć ikonę z oznaczeniem FILL i trzymać tak długo, aż nastąpi przepływ produktów z saszetek do szklanki stojącej na ociekaczu. Powtarzać krok wobec każdego z trzech produktów. Następnie po wciśnięciu i przytrzymaniu EXIT urządzenie przepłucze się automatycznie.

Kolejnym krokiem jest kontrola i ewentualna regulacja parametrów gotowego soku lub napoju w menu Product Settings – wybierając opcję Product Parameters Settings.

10.4 Czynności kontroli operatora

- Po każdym uruchomieniu urządzenia należy upewnić się, czy nie wystąpiły wycieki w strefie hydraulicznej.
- Przy każdym załadunku nowych opakowań sprawdzić, czy przewody drogi koncentratu są drożne (np. czy nie są zagięte).
- Jeżeli nastąpiły wycieki koncentratów, należy niezwłocznie je usunąć.
- Kontrolować czy przewody uziemiające klapy górnej i dolnej są poprawnie połączone.
- Na bieżąco kontrolować poziom cieczy w ociekaczu i go opróżniać.

10.5 Czynności po zakończeniu pracy

1. Sprawdzić stan techniczny urządzenia, o ewentualnych usterkach powiadomić przełożonego.

2. Posprzątać stanowisko pracy dyspensera.

3. Zdemontować ociekacz dyspensera i dokładnie umyć w ciepłej wodzie z użyciem detergentu i osuszyć. Pod żadnym pozorem nie myć ociekacza w zmywarce.

4. Skontrolować, czy nie pojawiły się ewentualne wycieki drogi koncentratu w urządzeniu.

5. W przypadku dłuższego postoju, urządzenie odłączyć od zasilania.

11.REGULACJA I KONSERWACJA

Przed dokonaniem regulacji bądź konserwacji urządzenia, należy zapewnić odpowiednie warunki bezpieczeństwa zgodne z przepisami dotyczącymi miejsc pracy, aby zapobiegać zagrożeniom i zmniejszać ryzyko. Zwrócić uwagę na ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, unikać nieprawidłowego użycia i ocenić ryzyko szczątkowe, które mogłoby się pojawić.

Czynności związane z regulacją i konserwacją opisane są poniżej.

REGULACJA

Regulacja dyspensera polega na skontrolowaniu lub ewentualnej regulacji zakresu ilości dozowanej wody. Standardowo jest to 25ml/1sekundę. Aby to ustalić należy przeprowadzić pomiar wydobywającej się wody z urządzenia dla ilości 0,5 litra dozowanej w przeciągu 20 sekund:

- Podstaw naczynie z miarką pojemności
- Wejdź w menu Product Settings, a następnie wybierz opcję Product Paremeters Settings.
- Wybierz Still Water, a następnie ustaw czas dozowania Parametr A na 20 sekund.
- Przejdź do ekranu głównego.
- Wciśnij ikonę symbolizującą wodę niegazowaną.
- Sprawdź, czy ilość dozowanej wody jest prawidłowa (0,5 litra).

Jeżeli ilość wody jest zbyt duża lub za mała, wówczas należy regulatorem ciśnienia (RYSUNEK 2) znajdującym się z tyłu urządzenia wyregulować ręcznie ciśnienie wody. Wykonujemy to poprzez odciągnięcie pokrętła, a następnie manewrowanie ruchami w prawo lub lewo w celu uzyskania odpowiedniej ilości, czyli 0,5 litra.

KONSERWACJA

Należy stosować się do niżej wymienionych zaleceń dotyczących konserwacji:

- Terminy konserwacji i serwisowania podane w niniejszej instrukcji muszą być dokładnie przestrzegane.
- Przed czynnościami konserwacyjnymi i naprawczymi muszą zostać zachowane wszystkie środki ostrożności.
- Samowolne przebudowy w dyspenserze nie są dopuszczalne.
- Zmiany można wprowadzać tylko w porozumieniu z producentem.
- Aby zapobiec przedwczesnemu zużyciu urządzenia, należy je sumiennie czyścić i konserwować we wskazanych przez producenta odstępach czasu.

- Prawidłowo przeprowadzana konserwacja pozwala na zapewnienie przedłużenia czasu eksploatacji oraz zapewnienie niezmiennego poziomu bezpieczeństwa.
- Nie wyrzucać do środowiska odpadów powstałych na skutek zabiegów konserwacyjnych. Dokonać ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Zawsze postępuj zgodnie z procedurami konserwacji.
- Wymieniaj tylko bezpieczniki lub kable tego samego typu i o tych samych parametrach elektrycznych. Bezpieczniki i kable mogą być wymieniane wyłącznie przez upoważnione osoby.
- Ważne! Przestrzegaj wszystkich przepisów bezpieczeństwa obowiązujących w danym kraju, które dotyczą instalacji, użytkowania i konserwacji sprzętu.

Czyszczeniem i serwisowaniem urządzenia może zajmować się wyłącznie przeszkolony personel. OSTRZEŻENIE: NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM I RYZYKO POŻARU. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie sprzętu i/lub pożar, śmierć lub poważne obrażenia.

11.1.Częstotliwość konserwacji

Konserwacje podzielono na typy w zależności od częstotliwości ich przeprowadzania. Sama częstotliwość zależy od charakteru części istotnych dla bezpieczeństwa zainstalowanych w urządzeniu, a także stopnia ich narażenia na zużycie, pęknięcie/złamanie i wszelkie inne uszkodzenia.

11.2. Harmonogram konserwacji

- Przy każdej zmianie opakowania (wykonuje operator):
    - Sprawdzić stopień zużycia uszczelnienia konektora.
    - Sprawdzić szczelność, poprawność oraz drożność przewodów drogi koncentratu.
    - Skontrolować, czy nie powstały wycieki w strefie załadunku produktów.
- Raz w tygodniu (wykonuje operator):
    - Wyczyścić urządzenie z resztek koncentratów.
    - Przeprowadzić procedurę CLEAN gorącą wodą, po czym osuszyć (zgodnie z instrukcją).
    - Wyczyścić za pomocą dołączonej do urządzenia szczoteczki rurkę wylewki uprzednio ją wykręcając.
- Co kwartał (wykonuje uprawniony serwis):

Po uprzednim , ręcznym umyciu szklanej rurki wylewowej, strefy mieszania przy użyciu detergentów oraz stosownych środków dezynfekcyjnych wezwać uprawniony serwis, którego dane umieszczone są na urządzeniu celem wykonania:

- sanitacji
- wymiany zużytych elementów między innymi konektorów i uszczelek,
- smarowania silikonem spożywczym elementów tłocznych pompy perystaltycznej.
- Co rok (wykonuje uprawniony serwis):
    - Dokonać dezynfekcji układu hydraulicznego przepływu wody.
    - Wyczyścić układ chłodzenia agregatu chłodniczego.
    - Skontrolować wszystkie połączenia elektryczne.
    - Wymienić przewody drogi koncentratu.

Uwaga! Zakłada się, że częstotliwość czynności konserwacyjnych wyszczególnionych powyżej wynika z normalnego użytkowania. Jeżeli urządzenie zainstalowane jest w miejscu o nietypowych warunkach, należy przeprowadzać dodatkowe kontrole. Jeżeli cykl konserwacji podany powyżej jest zbyt długi lub zbyt krótki, harmonogram konserwacji wymaga takich zmian, aby był on dopasowany do realnych warunków użytkowania.

11.3. Czyszczenie urządzenia

Mycia dokonywać należy po odłączeniu urządzenia od sieci, przy pomocy ciepłej wody z dodatkiem detergentów odpowiednich dla powierzchni myjącej.

Nie należy używać ostrych narzędzi do usuwania zanieczyszczeń z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych urządzenia.

Nie należy myć urządzenia parą wodną.

Urządzenie po czyszczeniu musi być dokładnie osuszone. Nie należy podłączać do prądu urządzenia mokrego. Grozi porażeniem prądem oraz uszkodzeniem urządzenia.

PROCEDURA UTRZYMANIA URZĄDZENIA W CZYSTOŚCI

Należy usunąć wszelkie zalegające pozostałości po produktach na obudowie zewnętrznej za pomocą gorącej wody i delikatnego środka do mycia powierzchni użytkowych. Następnie przetrzeć do sucha.

Dokładnie wyczyścić strefę załadunku saszetek w celu utrzymania urządzenia w czystości.

11.4. Wykaz ustawień proporcji koncentratów dyspensera Connect 3+1

Należy wyregulować urządzenie tak, aby czas dozowania 25ml wody wynosił 1 sekundę.

Koncentrat	**Wielkość porcji**								
	Parametr	**Czas dozowania wyrażony w sekundach**							
		150ml	**160ml**	**180 ml**	**200ml**	**250ml**	**330ml**	**500ml**	**1000ml**
	Woda	**6,2s**	**6,7s**	**7,3s**	**8s**	**10s**	**13,2s**	**20s**	**40s**
Sok pomarańczowy 100% Brix=11,2	A	4,0	4,5	4,8	4,7	6,7	9,0	14,4	30
	B	95	95	95	94	95	95	97	97
	C	0,0	0,0	0,3	0,3	0,3	0,4	1,0	1,0
	D	1,0	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5
Sok Jabłkowy 100% Brix=11,2	A	3,5	4,0	4,5	4,8	5,8	9,8	15,1	33
	B	67	72	76	77	80	66	60	54
	C	0,5	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0	1,0	1,0
	D	1,0	1,2	1,3	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Nektar Czarna Porzeczka Brix=11,3	A	3,9	4,2	4,4	5,2	6,9	10,0	15,8	32,4
	B	69	69	69	66	61	57	55	53
	C	0,0	0,2	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,0
	D	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	2,0
Nektar Grejpfrutowy Brix = 10,4	A	3,8	3,7	4,6	4,9	6,5	9,1	14,7	32,4
	B	63	67	62	65	62	60	55	51
	C	0,5	0,6	0,5	0,8	1,0	1,0	1,0	1,0
	D	1,0	1,2	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Kompot Truskawka Wiśnia Brix = 9,3	A	3,7	4,0	4,5	4,6	6,2	9,0	15,1	33,1
	B	58	60	60	62	59	55	49	46
	C	0,5	0,8	0,9	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
	D	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Napój pomarańczowy Brix = 4,8	A	3,2	3,6	4,0	4,3	6,3	8,4	12,3	29,6
	B	44	45	44	44	41	40	40	39
	C	1,0	1,2	1,4	1,5	1,5	2,0	3,2	4,2
	D	1,2	1,2	1,5	1,5	1,5	2,0	3,2	4,2
Napój jabłko Brix = 5,2	A	3,4	3,6	4,2	4,8	6,5	8,4	12,9	30,0
	B	44	44	43	44	40	40	40	39
	C	1,0	1,2	1,2	1,2	1,5	2,0	3,0	4,0
	D	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5	2,0	3,0	4,0

12. NAPRAWA

Naprawa uszkodzonego urządzenia może być przeprowadzona tylko przez specjalnie przeszkolony personel firmy BELFOOD lub osoby wyznaczone/przeszkolone przez producenta. Osoby naprawiające dyspenser muszą stosować się do wytycznych panujących w miejscu pracy. Niestosowanie się do zaleceń może skutkować utratą zdrowia.

UWAGA! Do przeprowadzania takich operacji wymagane są odpowiednie uprawnienia techniczne lub szczególne umiejętności, tak więc mogą być one wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, posiadający doświadczenie zdobyte i uznane w zakresie przeprowadzanych czynności.

12.1. Naprawa usterek

Usterki	Przyczyny	Sposoby usunięcia
1	**2**	**3**
Urządzenie nie uruchamia się	Niepoprawne połączenie kabla zasilającego.	Wpiąć kabel zasilający do gniazda elektrycznego oraz gniazda zasilania urządzenia
	Przepalony bezpiecznik zasilania	Wymienić bezpiecznik na model wskazany przez producenta na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu obudowy urządzenia
Urządzenie nie chłodzi wody	Pokrętło regulacji termostatu jest ustawione na poziom zero	Przekręcić pokrętło w żądany stopień na poziomach od 1 do 7
	Brak zasilania urządzenia	Sprawdzić połączenia elektryczne
	Uszkodzony agregat chłodniczy	Wezwać uprawniony serwis
Ekran dotykowy wraz z sterownikiem nie uruchamia się	Wypięta wtyczka zasilająca sterownik	Wpiąć wtyczkę zasilającą sterownik
	Uszkodzona płyta modułu wyjść	Wezwać uprawniony serwis
	Brak połączenia pomiędzy sterownikiem a modułem wyjść	Sprawdzić stan kabla połączeniowego. W razie konieczności wezwać uprawniony serwis
	Uszkodzony zasilacz 24V	Wezwać uprawniony serwis
	Uszkodzenie mechaniczne ekranu dotykowego	Wezwać uprawniony serwis
Ekran nie reaguje na dotyk	Wypięta taśma komunikacyjna sterownika	Wezwać uprawniony serwis
Brak przepływu wody	Zakręcony zawór wody	Odkręcić zawór wody
	Zakręcony regulator ciśnienia wody	Odkręcić i wykonać regulację według instrukcji z punktu 11
	Niedrożny zespół filtracyjny	Wyczyścić zespół filtracyjny

	Brak połączenia sterownika z modułem wyjść	Sprawdzić stan kabla połączeniowego. W razie konieczności wezwać uprawniony serwis
	Niesprawny elektrozawór wody	Wezwać uprawniony serwis
Brak dozowania produktów z podłączonych saszetek	Nie uruchamia się pompa drogi koncentratu	Wyregulować parametr B odpowiedzialny za prędkość działania pompy
	Niedrożność drogi koncentratu	Wyczyścić i przepłukać drogę koncentratu
	Niedrożność drogi koncentratu spowodowana dostaniem się membrany zabezpieczającej korek saszetki do drogi koncentratu.	Wyczyścić i przepłukać drogę koncentratu
Wyciek płynu w urządzeniu	Uszkodzone szybko złączki lub przewody hydrauliczne	Wezwać uprawniony serwis
	Niepoprawna instalacja saszetki z produktem	Poprawić podłączenie saszetki do drogi koncentratu
	Uszkodzona droga koncentratu	Wymienić drogę koncentratu
Zbyt niska intensywność smaku gotowego produktu.	Źle ustawione proporcje produktu.	Wyregulować ustawienia zgodnie z instrukcją z punktu 10.2.
	Zużyty przewód pompy perystaltycznej	Wymienić przewody drogi koncentratu

13. TRANSPORT

Urządzenie zawiera kompresor chłodziarki, który został napełniony gazem chłodniczym R290. Transport urządzenia winien odbyć się w pozycji stojącej. Jeśli na czas transportu lub w jakiejkolwiek chwili urządzenie leżało na boku lub zostało przechylone po prawidłowym pionowym pozycjonowaniu urządzenie musi zostać podłączone najwcześniej po 30 minutach.

Urządzenie może w przypadku nieodpowiedniego transportu utracić stabilność i przewrócić się, spaść lub zmienić pozycję w niekontrolowany sposób. Należy stosować się do niżej wymienionych zaleceń:

- Należy się upewnić, co do wagi i umiejscowienia punktu ciężkości urządzenia;
- Stosować do mocowania lub unoszenia urządzenia wyłącznie przewidziane do tego celu miejsca i punkty zaczepu;

- Urządzenia nie mogą być mocowane lub podnoszone za części dobudowane (przewody, kable, itp.).

Przeprowadzać powoli i ostrożnie podnoszenie i opuszczanie urządzenia. Unosić nad podłożem tylko do koniecznej wysokości.

14. PRZECHOWYWANIE

Dyspenser musi być przechowywany w pomieszczeniu zamkniętym nienarażającym urządzenie na wilgoć oraz zabezpieczonym w taki sposób, aby osoby nieupoważnione nie miały dostępu do jego wnętrza. Podczas dłuższego postoju urządzenia należy odłączyć je od wszelkich źródeł zasilania.

15. UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO

Części elektryczne zdemontowane z urządzenia użytkownik jest zobowiązany do oddania prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

16. SPECYFIKACJA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Wymagane jest stosowanie tylko części zamiennych, które opisuje poniższa tabela. Wykorzystanie części nieznajdującej się w tabeli być przyczyną wypadku lub nieodpowiedniego działania urządzenia. Jeżeli części zamienna nie jest przedstawiona w tabeli, należy przed wymianą skontaktować się z producentem. Zastosowanie niezaakceptowanej części unieważnia deklarację zgodności.

Część zamienna	Opis/Specyfikacja	Wersja
PC_001.1 Klapa górna	Obudowa górna dyspensera	ST
PC_001.2 Klapa górna	Obudowa górna dyspensera	VST
PC_002.1 Klapa przednia	Obudowa przednia dyspensera	ST
PC_002.2 Klapa przednia	Obudowa przednia dyspensera	TR
PC_002.3 Klapa przednia	Obudowa przednia dyspensera	VST
PC_002.4 Klapa przednia	Obudowa przednia dyspensera	VTR
PC_003 Zamek klapy górnej	Zamek na klucz klapy z krzywka	ST,VST
PC_004 Zawias	Zawias klapy górnej i przedniej	ST, TR,VST,VTR
PC_005.1 Obudowa boczna	Obudowa boczna dyspensera	ST
PC_005.2 Obudowa boczna	Obudowa boczna dyspensera	TR
PC_005.3 Obudowa boczna	Obudowa boczna dyspensera	VST
PC_005.4 Obudowa boczna	Obudowa boczna dyspensera	VTR

PC_006.1 Podstawa dolna	Podstawa dolna strefy hydraulicznej i elektrycznej dyspensera	ST,TR
PC_006.2 Podstawa dolna	Podstawa dolna strefy hydraulicznej i elektrycznej dyspensera	VST,VTR
PC_007.1 Półka koncentratów	Półka strefy załadunku, pomp oraz mieszania	ST, TR
PC_007.2 Półka koncentratów	Półka strefy załadunku, pomp oraz mieszania	VST
PC_007.3 Półka koncentratów	Półka strefy załadunku, pomp oraz mieszania	VTR
PC_008.1 Mocowanie korków	Półka mocowania korków	ST,TR
PC_008.2 Mocowanie korków	Półka mocowania korków	VST
PC_008.3 Mocowanie korków	Półka mocowania korków	VTR
PC_009 Wspornik łączący obudowę	Wspornik łączenia obudowy oraz zatrzasku zamka	ST
PC_010 Mocowanie filtra	Obejma mocowania zespołu filtra	ST, TR,VST,VTR
PC_011 Ogranicznik	Ogranicznik otwarcia drzwiczek przednich	ST, TR,VST,VTR
PC_012 Stopki	Nóżki dyspensera	ST, TR,VST,VTR
PC_013.1 Kątowniki oktagonu	Kątowniki strefy mieszania	ST
PC_013.2 Kątowniki oktagonu	Kątowniki strefy mieszania	VST
PC_013.3 Kątowniki oktagonu	Kątowniki strefy mieszania	TR,VTR
PC_014 Korpus oktagonu	Korpus strefy mieszania	ST, TR,VST,VTR
PC_015.1 Wylewka długa	Wylewka strefy mieszania	ST,VST
PC_015.2 Wylewka krótka	Wylewka strefy mieszania	TR,VTR
PC_016 Zawór wtryskowy	Zawór jednokierunkowy strefy mieszania	ST, TR,VST,VTR
PC_017 Uszczelnienie wylewki	Uszczelka wylewki strefy mieszania	ST, TR,VST,VTR
PC_018 Motylki oktagonu	Śruba mocowania oktagonu	ST, TR,VST,VTR
PC_019.1 Przepust gumowy 10mm	Przepust przewodu zasilającego strefę mieszania	ST,TR
PC_019.2 Złącze grodziowe 8mm	Złącze hydrauliczne grodziowe push fitt 8mm	VST,VTR
PC_020 Pompa perystaltyczna	Pompa dozowania koncentratu	ST, TR,VST,VTR
PC_021.1 Konektor połączeniowy FSC	Konektor połączeniowy saszetki z produktem	ST, TR,VST,VTR
PC_021.2 Konektor połączeniowy BIB	Konektor połączeniowy Bag in Box	VST,VTR
PC_022 Siłownik klapy górnej	Siłownik otwarcia obudowy górnej	ST,VST
PC_023.1 Mocowanie osłony strefy	Mocowanie osłony strefy hydraulicznej	ST,TR
PC_023.2 Mocowanie osłony strefy	Mocowanie osłony strefy hydraulicznej	VST,VTR
PC_024.1 Osłona strefy hydraulicznej	Osłona zabudowy strefy hydraulicznej	ST,TR

PC_024.2 Osłona strefy hydraulicznej	Osłona zabudowy strefy hydraulicznej	VST,VTR
PC_025 Kołki dystansowe	Kołki dystansowe płytki modułu wyjść	ST, TR,VST,VTR
PC_026 Przepust gumowy	Przepust gumowy osłony strefy hydraulicznej lub obudowy wyświetlacza	ST, TR,VST,VTR
PC_027 Magnes	Magnes klapy przedniej	ST, TR,VST,VTR
PC_028 Moduł wyjść Purena	Płytka modułu wyjść Purena	ST, TR,VST,VTR
PC_029 Ekran dotykowy ze sterownikiem	Ekran dotykowy wraz ze sterownikiem	ST, TR,VST,VTR
PC_030 Obudowa ekranu	Obudowa ekranu dotykowego oraz sterownika	ST, TR,VST,VTR
PC_031 Wiązka zasilająca pompy	Kabel zasilający pomp perystaltycznych	ST, TR,VST,VTR
PC_032 Wiązka zasilająca moduł	Kabel zasilający moduł, komunikacji elektrozaworu, czujnika wody	ST, TR,VST,VTR
PC_033.1 Wiązka komunikacji	Wiązka komunikacji i zasilania sterownika – modułu wyjść	ST
PC_033.1 Wiązka komunikacji	Wiązka komunikacji i zasilania sterownika – modułu wyjść	TR
PC_033.3 Wiązki komunikacji	Wiązka komunikacji i zasilania sterownika – modułu wyjść	VST
PC_033.1 Wiązka komunikacji	Wiązka komunikacji i zasilania sterownika – modułu wyjść	VTR
PC_034 Bezpiecznik	Bezpiecznik rurkowy 4A	ST, TR,VST,VTR
PC_035 Gniazdo IEC	Gniazdo zasilające z włącznikiem	ST, TR,VST,VTR
PC_036 Regulator ciśnienia	Regulator ciśnienia wody	ST, TR,VST,VTR
PC_037 Filtr wstępny	Zespół filtra wstępnego wody	ST, TR,VST,VTR
PC_038 Gniazdo zasilania wody	Przepust push-fit zasilania wody	ST, TR,VST,VTR
PC_039 Blok chłodzący	Zespół chłodzenia wody wraz z termostatem	ST, TR,VST,VTR
PC_040 Elektrozawór wody	Elektrozawór dozowania wody	ST, TR,VST,VTR
PC_041 Kabel zasilający IEC	Kabel zasilający dyspenser	ST, TR,VST,VTR
PC_042 Zasilacz	Zasilacz 24v	ST, TR,VST,VTR
PC_043 Czujnik wody	Czujnik ciśnienia wody	ST, TR,VST,VTR
PC_044 Przewód koncentratu	Przewód 8mm drogi koncentratu	ST, TR,VST,VTR
PC_045.1 Ociekacz	Ociekacz dyspensera Standard	ST,VST
PC_045.2 Ociekacz	Ociekacz dyspensera Tower	TR,VTR
PC_046.1 Obudowa boczna drewniana - ST	Obudowa boczna drewniana – czarna	ST
PC_046.2 Obudowa boczna drewniana - VST	Obudowa boczna drewniana – czarna -	VST
PC_046.3 Obudowa boczna drewniana - ST	Obudowa boczna drewniana – dąb -	ST

PC_046.4 Obudowa boczna drewniana - VST	Obudowa boczna drewniana – dąb-	VST
PC_046.5 Obudowa boczna drewniana - ST	Obudowa boczna drewniana – egzotic –	ST
PC_046.6 Obudowa boczna drewniana - VST	Obudowa boczna drewniana – egzotic –	VST
PC_047.1 Obudowa boczna z tworzywa –ST	Obudowa boczna dyspensera z tworzywa sztucznego	ST
PC_047.2 Obudowa boczna z tworzywa –VST	Obudowa boczna dyspensera z tworzywa sztucznego	VST
PC_047.3 Obudowa boczna z tworzywa -VTR	Obudowa boczna dyspensera z tworzywa sztucznego	VTR
T_048 Rura Tower	Rura maskująca Tower	TR,VTR
T_049 Obudowa Tower	Obudowa polerowana Tower	TR,VTR
T_050 Ociekacz Tower	Ociekacz dyspensera wersji Tower	TR,VTR

17. HAŁAS I PROMIENIOWANIE

Warunki, w jakich badany był dyspenser pod względem emisji hałasu odpowiada normom i dyrektywom europejskim. Średnia wartość poziomu hałasu podczas pracy urządzenia nie przekracza 70 dB.

Dyspenser jest zgodny z wymaganiami dyrektywy o kompatybilności elektromagnetycznej EMC 2014/30/UE, w związku, z czym urządzenie nie emituje szkodliwych zakłóceń elektromagnetycznych oraz jest odporne na takie zakłócenia.

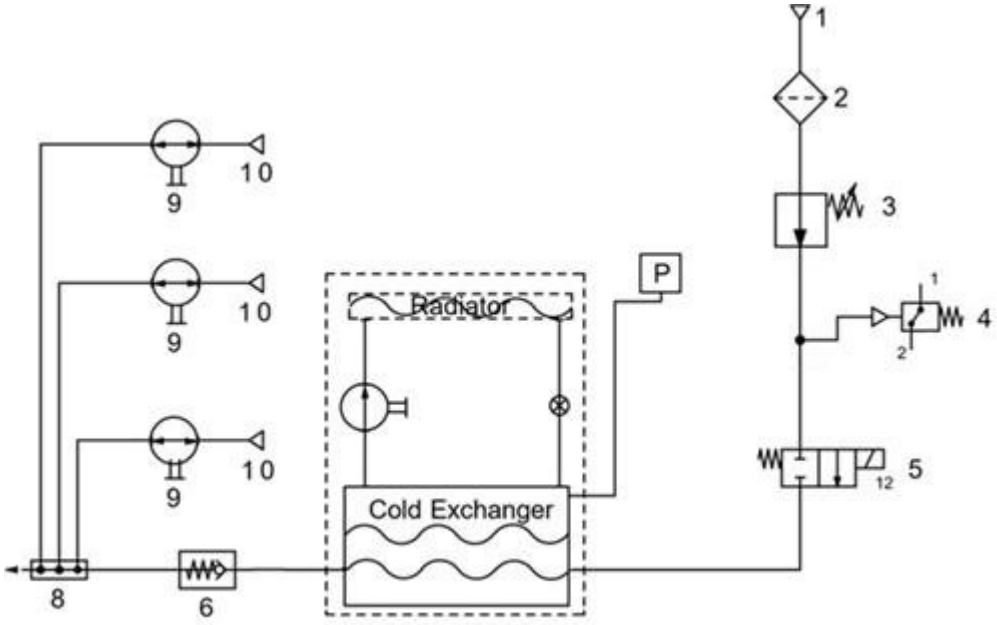
18. AWARIE

W przypadku wystąpienia awarii należy ściśle przestrzegać zasad BHP bezpieczeństwa podczas usuwania usterki. Każde powstanie i usunięcie usterki powinno zostać odnotowane. W przypadku powstania warunków ekstremalnych, sytuacji awaryjnych i pożarowych, działania obsługującego personelu określają obowiązujące w przedsiębiorstwie instrukcje i plany ewakuacji.

Podczas sytuacji awaryjnej należy natychmiast odłączyć urządzenie od prądu.

POSTĘPOWANIE NA WYPADEK POŻARU W mało prawdopodobnym przypadku wystąpienia pożaru w elemencie urządzenia wyprodukowanego przez firmę BELFOOD ważne jest, aby zastosować gaśnicę zawierającą środek gaśniczy odpowiedniego typu. Pożar urządzeń elektrycznych należy gasić przy użyciu gaśnic proszkowych (niebieska etykieta).

19. SCHEMAT HYDRAULICZNY



Legenda:

1. Zasilanie wody

2.Filtr wstępny siatkowy

3.Regulator ciśnienia wody

4. Czujnik ciśnienia wody

5. Elektrozawór wody

6. Zawór zwrotny

7. Blok chłodzący

8. Strefa dozowania

9. Pompa perystaltyczna

10. Konektor połączeniowy

20. GWARANCJA

Na zakupione urządzenie przysługuje fabryczna gwarancja rozruchowa przez okres 12 miesięcy od daty zakupu. Gwarancja dotyczy prawidłowej pracy urządzenia, instalacji hydraulicznej, elektrycznej i elektronicznej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń i defektów estetycznych wynikających z nieprawidłowego transportu czy użytkowania urządzenia. Gwarancja nie obejmuje przypadków użytkowania w sposób niezgodny z instrukcją lub przeznaczeniem urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych podlegających normalnemu zużyciu podczas użytkowania urządzenia, w szczególności: pompy koncentratu, konektorów połączeniowych, przewodów drogi koncentratu, uszczelek. Gwarancja obejmuje naprawę i wymianę wszystkich uszkodzonych komponentów oraz przywrócenie do pełnej sprawności urządzenia. Gwarancja nie obejmuje napraw w miejscu instalacji urządzenia. Koszty i ryzyko dostawy do wykonania naprawy gwarancyjnej do Zakładu Producenta Złoty Potok ul Mineralna 2 42-253 Janów, Polska leży po stronie kupującego. W przypadku posiadania stosownych uprawnień wymiana uszkodzonych komponentów może zostać dokonana przez kupującego / dystrybutora. W takim przypadku Producent zobowiązany jest do dosłania na swój koszt uszkodzonych komponentów pod warunkiem ich wymiany uszkodzony na właściwy.

Gwarancja nie obejmuje potencjalnych strat finansowych wynikających z wyłączenia funkcji pracy/awarii urządzenia.

21. NOTATKI WŁASNE

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

Declaration of Conformity WE

Declaration No.: 10/01/2023
Producer: BELFOOD Sp. z o.o.
Mielęckiego 10/3, 40-013 Katowice, Poland

We declare on our own responsibility that all our products:
Generic name Beverage dispenser
Model: Puremix Connect 3+1
Serial number: PCS3ST/TR/VTR/VST-xxxx/yy, where xxxx is from 0001 to 9999, „yy" are the last two digits of the year.
Subject of the declaration: Device for dispensing juices, drinks or still water.

The above-mentioned subject of this EU declaration of conformity is in conformity with the relevant the requirements of Union harmonization legislation:

2006/42/WE
2014/53/UE
2011/65/UE (2015/863)
2009/125/WE (Ordinance 1275/2008, Ordinance 801/2013)

References to the relevant harmonized standards applied, including the date of the standard, or references to the other technical specifications including the date of the specification for which conformity is declared:

EN ISO 12100:2010
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
EN 60335-2-24:2010+A1:2019+A2:2019+ A11:2020
EN IEC 61000-6-3:2021
EN IEC 61000-6-1:2019
EN IEC 63000:2018

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer.

The technical and construction documentation for the described machine has been prepared in accordance with Annex VII, Part A of Directive 2006/42 / EC and is kept at the address indicated above. At the request of state authorities, the manufacturer undertakes to provide the technical documentation in question via electronic communication channels.
The machine includes mechanical elements, components and electrical devices manufactured by other manufacturers who have technical documentation for the manufactured elements and have issued the required declarations of conformity or incorporation for them.

On behalf of the manufacturer:

ENGINEER OF INNOVATION AND TECHNOLOGY
RAFAŁ PIETRUSIŃSKI

Rafał Pietrusiński

Position, name, surname and signature of an authorized person

CHIEF EXECUTIVE OFFICER
GRZEGORZ FRACEK

Grzegorz Fracek

Position, name, surname and signature of an authorized person

Place, date : **POLAND, KATOWICE, 10.01.2023**

Belfood sp. z o.o.
ul. Mielęckiego 10/3, 40-013 Katowice
NIP: 9542744227, REGON: 243283018
KRS: 0000468066
tel. +48 34 314 20 78, +48 604 742 517
fax +48 32 [illegible] www.belfood.pl

Urządzenie chronione patentem wzornictwa przemysłowego – własność intelektualna pod numerem 008856181-0001.

Zarejestrowano / Registered 09/02/2022

No 008856181-0001

BELFOOD

EUIPO
EUROPEAN UNION INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

URZĄD UNII EUROPEJSKIEJ DS. WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ
ŚWIADECTWO REJESTRACJI

Niniejsze Świadectwo Rejestracji zostało wystawione dla przedstawionego poniżej Zarejestrowanego Wzoru Wspólnotowego. Wszystkie dane dotyczące tego wzoru zapisane są w Rejestrze Wzorów Wspólnotowych.

EUROPEAN UNION INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE
CERTIFICATE OF REGISTRATION

This Certificate of Registration is hereby issued for the Registered Community Design identified below. The corresponding entries have been recorded in the Register of Community Designs.

Dyrektor wykonawczy / The Executive Director

Christian Archambeau

www.euipo.europa.eu