הוראות מפעיל

<u>אתחול חומרי גלם:</u> ראשית ובתחילת כל יום עבודה יש להזין את ערכי חומרי הגלם עבור כל אחד מהם – קצפת, שוקולד ותחתיות ביסקוויט ב-watch1.

תחילת יום עבודה: לחיצה על מתג X7, נורה Y7 תדלק ותישאר דלוקה לאורך כל יום העבודה.

<u>זילוף קצפת על תחתיות הביסקוויט במכונה א'</u>:

- לחיצה על X11, 300 גרם קצפת מועבר ממיכל המלאי למיכל הזילוף. •
- מיכל מלאי הקצפת יורד ב-300 גרם, מיכל מלאי תחתיות הביסקוויט יורד ב-6 יחידות (ארגז מכיל 6 קרמבו).
 - הדלקה של מכונה א' בעזרת לחיצה על X10.
 - הגיע משטח קרמבו, במידה וטמפ' נמוכה מ-15 מעלות- נורה Y4 תידלק.
- במידה והתקבל אות מהמצלמה (העלאה והורדה של X4) פעולת הזילוף הסתיימה ונורה Y7 תיכבה.

<u>שינוע הקרמבו ממכונה א' למכונה ב'</u>: הבהוב נורות Y0 ו-Y1 למשך 4 שניות.

טבילת הקרמבו בשוקולד במכונה ב':

- .analog input1 תתבצע דגימה של -X6 תתבצע -X6
- . עבור analog input1 שהינו בין 1 ל-5 יוגדר ציפוי רגיל (120 גרם). •
- עבור analog input1 שהינו בין 6 ל-10 יוגדר ציפוי כפול (240 גרם).
- הכמות המתאימה של שוקולד שהוגדרה ב-analog input1 תועבר ממיכל מלאי השוקולד למיכל הטבילה.
 - מיכל מלאי השוקולד מתרוקן בהתאם.
 - נורה Y3 דולקת למשך 5 שניות (מרגע הרמת מתג X6).

אריזת הקרמבו המוכנים:

- הרמת מתג X0 5 פעמים.
 - נורה Y2 נדלקת.
- הרמה נוספת של מתג X0.
 - נורה Y2 נכבת.
- רגיסטר כמות קרמבו מוכנים מתעדכן ל-6 יח'.

סיבוב נוסף יתחיל בלחיצה על X11 ויתאפשר עד לגמר כל חומרי הגלם (בהנחה המחמירה של ציפוי כפול עבור שוקולד).