#### INSTALLATION, UTILISATION, ENTRETIEN

# Solista Espresso

FR Français

(€

Doc. N° H3615FR00

ÉDITION 1 11 - 2010

#### N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ad unico socio

Sede legale: Via Roma 24 24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111 Fax +39 035 606463 www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.

Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963 Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Valbrembo, 01/01/2010

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



**Italiano** Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

**English** The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

**Français** La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

**Deutsch** Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

**Español** Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

**Português** Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Européias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

**Nederlands** De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

**Italiano** Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE sono:

**English** The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

**Français** Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en viqueur dans l'UE sont :

**Deutsch** Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

**Español** Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

**Português** As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

**Nederlands** De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

#### Targhetta di identificazione Identification label

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/ EEC	EC 1935/2004

Norme armonizzate / Specifiche tecniche

Harmonised standards Technical specifications

CEI EN 60335-1 : 2002 + A11:20005 +A1:2005 +

A12:2006 + A2:2006

CEI EN 60335-2-75 : 2004 + A1:2005 + A11:2006

EN 50366:2003 + A1:2006

EN ISO 11201 and EN ISO 3744

EN 55014-1 + A1+ A2

EN 55022 + A1 + A2

EN 55014-2 + A1

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3 + A1

EN 61000-4-2 + A1 + A2

EN 61000-4-3 + A1 + A2

EN 61000-4-4 + A1

EN 61000-4-5 + A1

EN 61000-4-6 + A1

EN 61000-4-11 + A1

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:

**N&W GLOBAL VENDING S.p.A.** 

Antonio cavo

### Déclaration de conformité

La déclaration de conformité aux Directives et aux Normes européennes qui est prévue par la législation en vigueur est rapportée sur la 1ère page de ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil.

Sur cette page on déclare que la machine qui est décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des Directives Européennes et modifications et intégrations successives, et aux normes harmonisées ou aux spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE et énoncées sur ladite page.

#### **Avertissements**

#### POUR L'INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien successives doivent être effectuées par des techniciens spécialisés et instruits sur l'usage de cet appareil, suivant les normes en vigueur.

L'appareil est vendu sans le système de paiement. Donc tous dommages éventuels à l'appareil ou à des choses et des personnes dérivant d'une mauvaise installation du système de paiement, seront seulement et exclusivement à la charge de celui qui en a exécuté l'installation.

Il faudra faire vérifier, au moins une fois par an, par des techniciens spécialisés, que l'appareil est intact et que les installations relatives sont conformes aux normes.

Le matériel d'emballage devra être éliminé dans le respect de l'environnement

#### **Important**

L'appareil est muni d'un système de lavage automatique des mixeurs et de leur circuit hydraulique, et du groupe d'infusion

Si l'utilisation de l'appareil prévoit des pauses (week ends, etc.) devant même dépasser deux jours, il est de bonne règle d'activer (par exemple avant de commencer à utiliser le D.A.) les fonctions de lavage automatique.

#### POUR L'EMPLOI

L'appareil peut être utilisé par des enfants et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sous la surveillance des personnes responsables de leur sécurité, ou après formation spécifique pour l'emploi de la machine. La personne qui s'occupe de surveiller les enfants doit leur empêcher de jouer avec l'appareil.

#### POUR L'ENVIRONNEMENT

Certaines précautions aideront à respecter l'environnement:

- pour le nettoyage de l'appareil utiliser des produits biodégradables;;
- éliminer de manière appropriée tous les emballages des produits utilisés pour le chargement et pour le nettoyage de l'appareil;
- le fait d'éteindre l'appareil pendant les périodes de non utilisation vous permettra d'économiser beaucoup d'énergie.

#### **POUR LA DÉMOLITION**



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme un déchet commun, mais en respectant ce qui est établi par la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE)

et par les législations nationales qui en dérivent, afin de prévenir toute conséquence négative possible sur l'environnement et sur la santé humaine.

La collecte sélective à la fin de la vie utile de l'appareil est organisée et gérée par le producteur.

Pour éliminer correctement l'appareil, contactez le point de vente où vous l'avez acheté ou notre service après-vente.

L'élimination abusive de l'appareil par son détenteur comporte l'application des sanctions administratives qui sont prévues par la réglementation en vigueur.

#### Attention!

Si l'appareil est muni d'un système de réfrigération, l'unité de réfrigération contient du gaz fluoruré à effet de serre HFC-R134a, dont l'usage est réglementé par le protocole de Kyoto, et dont le potentiel de réchauffement global est égal à 1300.





THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

# **CERTIFICATE**

IQNet and its partner

CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

#### **N&W GLOBAL VENDING SPA**

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design and manufacturing of electronical and electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

o quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements has implemented and maintains a

#### Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2010 - 04 - 27

Registration Number:

IT - 12979

-IONet - Chil

René Wasmer

President of IQNET

CISQ

Gianrenzo Prati

President of CISO

IQNet partners\*:

AENOR Spain AFAQ AFNOR France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Germany DS Denmark ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland QMI Canada Quality Austria Austria RR Russia SAI Global Australia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFAQ AFNOR, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, NSAI Inc., QMI and SAI Global \*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

# CERTIFICATE

IQNet and its partner

CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

#### **N&W GLOBAL VENDING SPA**

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG) VIA GRAZIA DELEDDA 18/20 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

Design, production and sales of vending machine

has implemented and maintains a

Environmental Management System which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2011 - 06 - 27 Expiry date: 2013 - 05 - 14

Registration Number:

IT - 8753



Michael Drechsel

Copreedud

President of IONET

CISQ

Gianzanzo Prati

Gianrenzo Prati

President of CISO

IQNet Partners\*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

\* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

# Français

#### **SOMMAIRE**

Р	AGE		PAGE
DECLARATION DE CONFORMITE		PROGRAMMATION	23
AVERTISSEMENT			
INTRODUCTION	2	FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE	24
DENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DES CARACTÉRISTIQUES	2	Navigation	25
En cas de panne	2		
TRANSPORT ET STOCKAGE	2	Menu du chargeur	26
POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR	3	Menu du technicien	28
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	3		
SERRURE À COMBINAISON VARIABLE	5	ENTRETIEN	47
		INTRODUCTION GÉNÉRALE	47
NETTOYAGE ET CHARGEMENT	6	Entretien groupe expresso	47
INTERRUPTEUR DE PORTE	6	OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	49
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	6		
COMMANDES ET INFORMATIONS	7	Sanitisation	49
	<b>.</b> 7	DISTRIBUTEUR DE GOBELETS	50
CHARGEMENT	•	RÉCIPIENTS PRODUITS	51
NETTOYAGE	9	Entretien chaudière	51
MISE EN MARCHE	13 13	FONCTION PLATINES	52
Suspension du service			
INSTALLATION	14	ANNEXE	56
INTERRUPTEUR DE PORTE	14	Navigation menu	
A	4.4	SCHEMA ELECTRIQUE	
ASSEMBLAGE	14	CIRCUIT HYDRAULIQUE	
ALIMENTATION EN EAU	16		
Branchement électrique	17		
FONCTIONNEMENT	19		
GROUPE EXPRESSO	20		
Moulin doseur	21		
DISTRIBUTION SOLUBLES	22		

#### Introduction

La documentation technique qui accompagne l'appareil en fait partie intégrante et doit donc accompagner tous ses déplacements ou transferts de propriété, afin de permettre la possibilité de consultation de la part des opérateurs.

Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, il faut lire scrupuleusement et comprendre le contenu de la documentation jointe car elle fournit d'importantes informations relatives à la sécurité d'installation, aux normes d'utilisation et aux opérations d'entretien.

#### Le manuel est articulé en trois chapitres.

Le **premier chapitre** décrit les opérations de chargement et de nettoyage ordinaire à effectuer sur des zones de l'appareil accessibles uniquement avec la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils. Le **deuxième chapitre** contient les instructions relatives à une installation correcte et les informations nécessaires pour utiliser au mieux les performances de l'appareil.

Le **troisième chapitre** décrit les opérations d'entretien qui comportent l'utilisation d'outils pour l'accès à des zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre doivent être effectuées uniquement par le personnel avec une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil aussi bien du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

#### IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro de matricule spécifique, qui se trouve sur la plaque des caractéristiques, située à l'intérieur, sur le côté droit.

La plaque est la seule reconnue par le fabricant pour l'identification de l'appareil et elle reporte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en sécurité, les informations techniques en tout genre et de faciliter la gestion des pièces de rechange.

#### **EN CAS DE PANNE**

Dans la plupart des cas, les éventuels problèmes techniques peuvent être résolus avec de petites interventions ; nous conseillons donc de lire attentivement le manuel présent, avant de contacter le fabricant.

Dans le cas d'anomalies ou de mauvais fonctionnement que l'on n'arrive pas à résoudre, s'adresser à :

N&W GLOBAL VENDING S. p. A. Via Roma 24 24030 Valbrembo Italie - Tél. +39 035606111

#### TRANSPORT ET STOCKAGE

Pour ne pas endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier.

Il est possible de soulever l'appareil avec un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les fourches dans la partie inférieure de l'appareil et du côté indiqué clairement par le symbole placé sur l'emballage en carton.

#### Il faut, en revanche, éviter de :

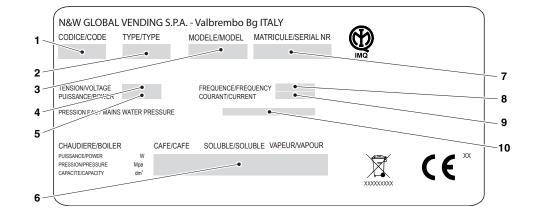
- Renverser le distributeur ;
- Tirer le distributeur avec des cordes ou autre ;
- Soulever le distributeur par les prises latérales ;
- Soulever le distributeur à l'aide d'élingues ou de cordes
   ;
- Secouer le distributeur et/ou l'emballage.

Pour le stockage, il faut que le lieu soit au sec et avec des températures comprises entre 0 et 40 °C. Avec l'emballage original, il est possible, si nécessaire, de superposer 2 appareils.

Il est important de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

#### Fig. 1

- 1- Code produit
- 2- Type
- 3- Modèle
- 4- Tension de fonctionnement
- 5- Puissance absorbée
- 6- Données chaudières
- 7- N° de série
- 8- Fréquence
- 9- Courant
- 10- Caractéristiques réseau d'eau



#### POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

L'appareil n'est pas adapté pour des installations à l'extérieur, il doit être installé dans des lieux au sec, avec des températures comprises entre 2° C et 32° C et il ne peut pas être installé dans des lieux où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (ex.: grandes cuisines, etc.). L'appareil doit être placé près d'un mur et de manière à ce que le panneau arrière se trouve à une distance minimale de 4 cm de celui-ci pour permettre la ventilation régulière. Il ne doit être couvert en aucun cas par un linge ou semblables.

L'appareil doit être positionné de manière à ce que l'inclinaison maximale ne dépasse pas 2°.

Éventuellement, le mettre à niveau en utilisant les pieds réglables fournis à cet effet.

#### Important !!

L'accès en cas d'entretien extraordinaire et/ou de réparation se fait par le côté arrière.

Il faut donc prévoir la possibilité de tourner l'appareil sur lui-même pour pouvoir démonter le panneau arrière.

#### Positionnement sur un meuble

L'appareil peut être positionné sur une table ou sur un autre support approprié (hauteur conseillée 800 mm). Il est conseillé d'utiliser le meuble prévu à cet effet où l'on peut loger le bac des évacuations, le kit d'autoalimentation en eau et, dans le cas d'eau très dure, le décalcificateur.

#### Association avec MiniSnakky.

L'appareil peut aussi être utilisé en batterie car il est en mesure de gérer la fonction "master/slave".

Avec l'application du clavier numérique fourni avec l'appareil slave, il est aussi possible de piloter les sélections de l'appareil MiniSnakky.

Si l'on souhaite utiliser le module arrière d'auto-alimentation en eau, il faut prévoir une distance minimale de 450 mm sur le côté d'ouverture du module.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	mm	650
Hauteur avec récipient café	mm	750
Encombrement avec ciel soulevé	mm	1000
Largeur	mm	410
Profondeur	mm	564
Encombrement avec porte ouverte	mm	855
Poids	Kg	42
Tension d'alimentation V∼	230-240	
Fréquence d'alimentation	Hz	50
Puissance installée	W	1449

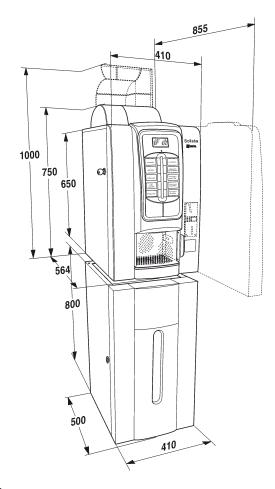


Fig. 2

#### DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Pour diamètre du bord supérieur de 70-7+1 mm avec autonomie de 200 gobelets et 180 palettes environ.

#### SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est fourni avec une prédisposition électrique pour les systèmes avec protocole Executive, BDV, MDB et pour le montage de validateurs à 24 Vdc.

En plus du logement pour le monnayeur, il est prévu l'espace pour le montage (en option) des systèmes de paiement les plus répandus.

#### PRIX DE VENTE

Pour chaque sélection, il est possible de configurer un prix différent programmable ;

Le calibrage standard prévoit le même prix de vente pour toutes les sélections.

#### CAISSE MONNAIES

En plastique. Couvercle et serrure disponibles comme accessoires

#### **A**LIMENTATION EN EAU

Alimentation en eau du réseau avec pression d'eau comprise entre 0,05 et 0,85 Mpa (0,5 et 8,5 Bars).

Le logiciel de l'appareil est prévu pour gérer l'alimentation en eau à partir d'un réservoir interne (kit en option applicable dans le meuble de service).

#### **RÉGLAGES POSSIBLES**

**Expresso**: granulométrie; dose café, et eau

volumétriques

Instant : doses café, solubles et eau temporisée.

Température: Réglable par logiciel.

#### **A**UTORISATIONS

- Présence gobelets
- Présence eau
- Présence café
- Position groupe café
- Vide déchets liquides
- Température de fonctionnement atteinte

#### **S**ÉCURITÉS

- interrupteur de porte
- thermostat de sécurité de la chaudière à réarmement manuel
- grippage flotteur air-break
- électrovanne anti-inondation
- flotteur bac à marcs liquides plein
- protection à temps de :

Pompe

Motoréducteur groupe café

Distribution café

Moulin à café

Moteur changement colonne

- protection thermique de :

Moteurs doseurs

Motoréducteur groupe café

Électroaimant déclenchement café

Pompe

Mixers

Moteur moulin à café

- protection avec fusible

Transformateur alimentation platine et monnayeur (Primaire et secondaire)

#### CAPACITÉ RÉCIPIENTS

L'appareil peut être équipé avec plusieurs combinaisons de récipients de type différent pour distribuer plusieurs types de produits.

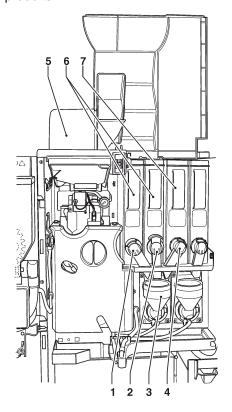


Fig. 3

- 1- Embouchure droite
- 2- Embouchure centrale
- 3- Mixer
- 4- Embouchure gauche
- 5- Récipient café en grains
- 6- Récipient 1 I
- 7- Récipient 2 I

Le récipient pour le café en grains a une capacité d'environ 1,2 Kg.

Pour les produits solubles, selon les modèles, on peut monter des récipients avec une capacité de 1,0 ou 2,0 l. La quantité indicative de produit est indiquée dans le tableau suivant

Dimension récipient	1,0 I	2.01
Café soluble Kg	0.3	0.55
Chocolat Kg	0.85	1.5
Lait Kg	0.37	1.5
Thé au citron Kg	1.1	1.65

La quantité effective peut s'écarter des valeurs indiquées selon le poids spécifique des différents produits.

#### CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de nombreux facteurs comme la température et la ventilation du lieu où l'appareil est positionné, de la température de l'eau en entrée, de la température de la chaudière, etc.

Si l'on effectue la mesure avec une température ambiante de 22  $^{\circ}$ C, on relève les consommations d'énergie suivante :

Température atteinte 32.9 Wh

24h de stand-by: 1110.0 Wh

La consommation d'énergie calculée sur les valeurs moyennes ci-dessus est purement indicative.

#### ACCESSOIRES

Il est possible de monter sur l'appareil une vaste gamme d'accessoires pour varier les performances :

Les kits de montage sont accompagnés d'instructions de montage et de test qui doivent être scrupuleusement suivies pour la sécurité de l'appareil.

Le montage et les opérations suivantes de test doivent être effectués par le personnel qualifié, avec une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil aussi bien du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

#### SERRURE À COMBINAISON VARIABLE

Certains modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.

La serrure est accompagnée d'une clé de couleur argent, avec la combinaison standard, à utiliser pour l'utilisation normale d'ouverture et de fermeture. Il est possible de personnaliser les serrures à l'aide d'un kit, disponible comme accessoire, qui permet de changer la combinaison de la serrure.

Le kit est composé d'une clé de rechange (noire) de la combinaison standard et de clés de rechange (or) et d'utilisation (argent) de la nouvelle combinaison. Des emballages de clés de rechange et d'utilisation avec d'autres combinaisons peuvent être fournis sur demande.

En outre, d'autres emballages de clés d'utilisation (argent) peuvent être demandés en spécifiant la combinaison estampillée sur les clés.

Normalement, il faut utiliser uniquement la clé d'utilisation (argent), alors que les clés de rechange de combinaison (or) pourront être conservées comme clés de réserve.

Éviter d'utiliser pour l'ouverture normale la clé de rechange car cela pourrait endommager la serrure.

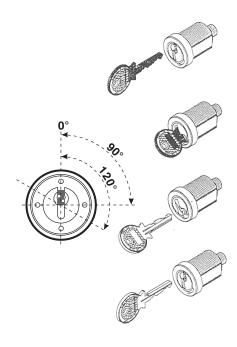


Fig. 4

#### Pour changer la combinaison :

- Ouvrir la porte de l'appareil pour éviter de forcer la rotation :
- Lubrifier légèrement avec un spray l'intérieur de la serrure ;
- Insérer la clé de rechange (noire) actuelle et la tourner jusqu'à la position de rechange (cran de référence à 120°);
- Extraire la clé de rechange actuelle et insérer la clé de rechange (or) avec la nouvelle combinaison ;
- Tourner jusqu'à la position de fermeture (0°) et extraire la clé de rechange.

La serrure a maintenant la nouvelle combinaison.

Les clés de l'ancienne combinaison ne sont plus utilisables pour la nouvelle combinaison.

### Chapitre 1 Nettoyage et chargement

L'appareil n'est pas adapté pour des installations à l'extérieur, il doit être installé dans des lieux au sec, avec des températures comprises entre 2° C et 32° C et il ne peut pas être installé dans des lieux où l'on utilise des iets d'eau pour le nettoyage (ex. : grandes cuisines, etc.).

#### INTERRUPTEUR DE PORTE

Si l'on ouvre la porte, un interrupteur prévu à cet effet coupe la tension électrique de l'appareil pour permettre les opérations, décrites ci-dessous, de chargement et de nettoyage ordinaire en toute sécurité.

Toutes les opérations qui ont besoin de l'appareil sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées EXCLUSIVEMENT par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

#### **NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**

Conformément aux normes en vigueur dans le domaine sanitaire et de la sécurité, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des matériaux au contact des aliments : il doit donc effectuer l'entretien de l'appareil afin de prévenir la formation de bactéries.

Au moment de l'installation, il faut effectuer la sanitisation complète des circuits hydrauliques et des parties au contact des aliments pour éliminer les éventuelles bactéries formées pendant le stockage.

C'est une bonne norme d'utiliser les produits de sanitisation pour le nettoyage des surfaces qui ne sont pas directement au contact des aliments. Certaines parties de l'appareil peuvent être endommagées par des détergents agressifs.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages provoqués par la non-observation des indications ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.

Éteindre toujours l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien qui demandent le démontage de composants.

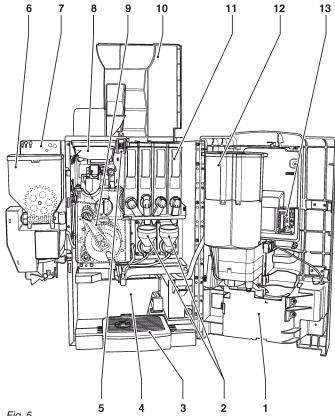


Fig. 5

- 1- Logement de distribution
- 2- Mixer
- Bac à marcs liquides
- Bac à marcs solides
- 5- Interrupteur de porte
- 6- Récipient sucre
- Convoyeur palettes
- Récipient café en grains
- 9- Groupe infuseur
- 10- Panneau supérieur
- 11- Récipients poudres solubles
- 12- Convoyeur gobelets
- 13- Boutons de fonctionnement

#### UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOIS-SONS CHAUDES EN RÉCIPIENTS OUVERTS

(ex. Gobelets en plastiques, tasses en céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons en récipients ouverts doivent exclusivement être utilisés pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par :

- Infusion de produits comme le café et le thé ;
- Reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées

Ces produits doivent être déclarés par le fabricant "appropriés à la distribution automatique" en récipients ouverts.

Les produits distribués doivent être consommés immédiatement. Ils ne doivent en aucun cas être conservés et/ou conditionnés pour une utilisation successive.

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.

#### COMMANDES ET INFORMATIONS

Les commandes et les informations destinées à l'utilisateur sont placées sur le côté externe de la porte (voir fig. 6). Les plaques avec le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et elles devront être insérées au moment de l'installation.

A l'intérieur de l'appareil, sur le côté droit du logement du monnayeur, on trouve le bouton de Programmation qui permet d'accéder aux fonctions de l'appareil et les boutons de service.

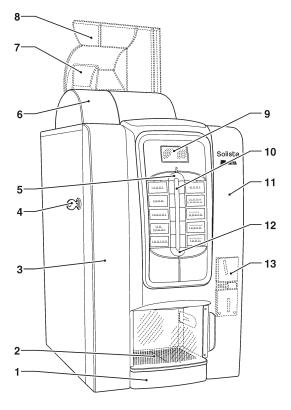


Fig. 6

- 1- Bac à marcs liquides
- 2- Logement de distribution (volet en option)
- 3- Bande personnalisable
- 4- Serrure porte
- 5- Guide éclairage supérieur
- 6- Récipient café en grains
- 7- Couvercle récipient café
- 8- Panneau supérieur ouvrant
- 9- Afficheur
- 10- Menu sélections
- 11- Bande personnalisable
- 12- Guide éclairage inférieur
- 13- Prédisposition systèmes de paiement ou plaque instructions

#### NIVEAU DE BRUIT

Le niveau de pression sonore continu, équivalent, pondéré, est inférieur à 70 dB.

#### **CHARGEMENT**

#### GOBELETS

Pour charger les gobelets, intervenir de la manière suivante :

- ouvrir la porte ;
- soulever légèrement le distributeur de gobelets et l'incliner (voir fig. 7);
- éviter de tourner les colonnes pendant les opérations de chargement;
- charger les gobelets dans les colonnes en ayant soin de ne pas dépasser la hauteur;

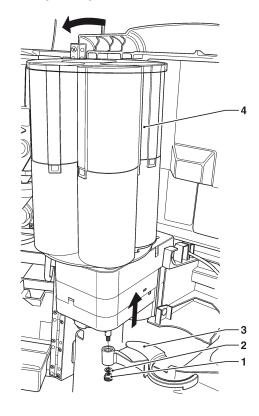


Fig. 7

- 1- Godron de fixation
- 2- Rondelle d'écartement
- 3- Bras translateur gobelets
- 4- Récipient gobelets
- fixer de nouveau le distributeur de gobelets ;
- fermer l'appareil et effectuer une sélection d'essai.

#### CONVOYEUR COMPLÈTEMENT VIDE

- Charger de gobelets les colonnes **sauf** celle relative à l'orifice de distribution ;
- Fermer la porte de l'appareil, attendre que la première colonne chargée se place au-dessus de l'orifice de distribution;

#### Attention!

Ne forcer en aucun cas la rotation de la colonne.

- Ouvrir de nouveau la porte et charger la colonne vide.

#### **PALETTES**

Ouvrir la porte de l'appareil et tourner l'étagère du récipient de sucre en agissant sur le levier de blocage (voir fig. 8). Enlever le poids du convoyeur de palettes et introduire les palettes à charger.

Retirer la bande de papier en ayant soin de maintenir toutes les palettes horizontales.

Le convoyeur peut contenir environ 180 palettes.

Le guide latéral du convoyeur peut être positionné pour s'adapter à des palettes de longueur différente (90, 105, 120 mm).

Remettre en position le poids palettes.

#### Les palettes doivent être sans bavures et non courbées

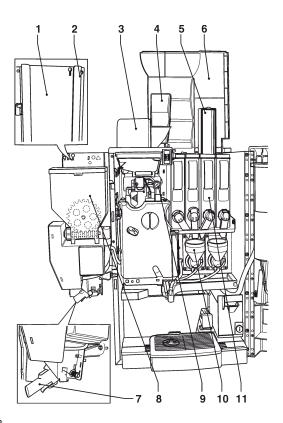


Fig. 8

- 1- Convoyeur palettes
- 2- Guide palettes réglable
- 3- Récipient café
- 4- Couvercle récipient café
- 5- Couvercle récipient soluble
- 6- Panneau ouvrant supérieur
- 7- Gicleur distribution du sucre8- Récipient sucre
- 9- Manette de réglage mouture
- 10- Mixe
- 11- Récipients solubles

#### CAFÉ EN GRAINS

Soulever le panneau supérieur de l'appareil. Le remplir de café en grains (1,2 kg max.) en s'assurant que le volet soit complètement ouvert (voir fig. 8).

#### **S**UCRE ET PRODUITS SOLUBLES

Sur chaque récipient, il y a une plaque auto-adhésive qui indique le produit relatif.

Après avoir soulevé le couvercle, introduire dans chaque récipient les produits à distribuer en ayant soin de ne pas les comprimer.

S'assurer que les produits ne contiennent pas de grumeaux.

#### **NETTOYAGE**

#### CODE COULEURS

Pour faciliter les opérations de nettoyage, les pièces à nettoyer et à sanitiser régulièrement sont de couleur bleue.

Agir sur les pièces de couleur verte pour démonter les pièces bleues et effectuer les opérations de nettoyage et de sanitisation.

Seules quelques pièces relatives au groupe infuseur expresso ne suivent pas cette règle car elles sont réalisées avec un matériau spécifique.

#### SANITISATION DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMEN-TAIRES

Au moment de l'installation de l'appareil, et au moins une fois par semaine, ou plus souvent en fonction de l'utilisation et de la qualité de l'eau en entrée, il faut effectuer une désinfection soignée des mixers et des conduits de distribution des boissons solubles pour garantir l'hygiène des produits distribués.

### Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage.

Les parties à nettoyer sont :

- Entonnoirs poudres, mixer et conduit de distribution des boissons solubles ;
- Tuyaux et gicleurs de distribution ;
- Logement distribution.

Ouvrir le couvercle de la cellule de distribution du mixer et soulever les embouchures de poudre jusqu'à l'arrêt;

Enlever (voir fig. 9) des mixers les entonnoirs des poudres, les convoyeurs d'eau, les entonnoirs de dépôt de poudres et les ventilateurs des mixers solubles;

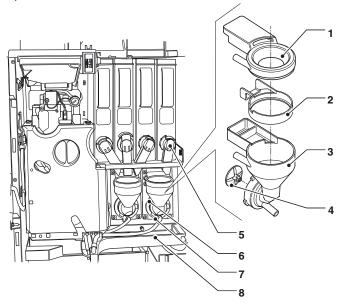


Fig. 9

- 1- Entonnoir poudres
- 2- Anneau pare-éclaboussures
- 3- Convoyeur eau
- 4- Ventilateur mixer
- 5- Embouchure poudre
- 6- Bride de fixation mixer
- 7- Bague de fixation bride
- 8- Bac mixer

- Pour démonter les ventilateurs, il suffit d'exercer une légère traction pour les libérer (fig. 10);

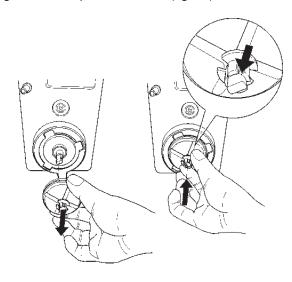


Fig. 10

Laver tous les composants avec des produits sanitisants (en suivant le dosage indiqué par le producteur), en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant, si nécessaire, des écouvillons et des brosses;

La désinfection est réalisée avec des produits sanitisants.

- Plonger les composants pendant environ 20' dans un récipient contenant la solution sanitisante préparée précédemment;
- Remonter les convoyeurs et les entonnoirs eau ;
- Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.

#### Après avoir monté les pièces, il faut :

- Effectuer le lavage des mixers et ajouter dans les différents entonnoirs quelques gouttes de la solution sanitisante.
- Quand la désinfection est terminée, procéder à un abondant rinçage des pièces intéressées pour éliminer tout possible résidu de la solution utilisée.

Toutes les opérations qui ont besoin de l'appareil sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées SEULEMENT par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

#### **B**AC À MARCS

Les bacs à marcs sont facilement extractibles pour permettre de les vider et de les nettoyer rapidement. Pour des raisons de sécurité, il faut manipuler les bacs après avoir coupé la tension à l'appareil.

#### LIQUIDES

Si le flotteur d'avertissement (en option) est présent, quand le bac est plein, l'afficheur de l'appareil affiche le message :



et il faut vider le bac à marcs liquides.

Si le flotteur n'est pas monté, le bac doit être vidé avant que le voyant rouge ne soit complètement visible. Pour enlever le bac à marcs liquides, intervenir de la manière suivante :

- Prendre sur les côtés le bac à marcs liquides, le soulever légèrement et tirer vers soi.
- Vider le bac et laver avec une solution de détergent neutre

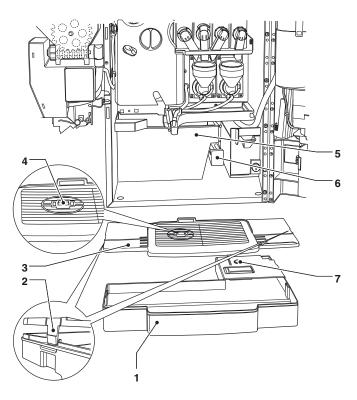


Fig. 11

- 1- Bac à marcs liquides
- 2- Crochets de fixation couvercle
- 3- Couvercle bac
- 4- Indicateur rouge bac plein
- 5- Bac à marcs solides
- 6- Interrupteur pour flotteur de bac à marcs plein
- 7- Flotteur de bac à marcs plein

#### **M**ARCS

La capacité du récipient de café en grains, si l'on n'utilise pas le meuble de support, est supérieure à la capacité du bac à marcs.

L'appareil a mémorisé le nombre de sélections (programmable, par défaut 150 sélections de 7 g) correspondant à la capacité du bac ; quand cette valeur est atteinte, l'appareil se bloque en demandant de vider le bac à marcs solides avec le message



L'appareil reste disponible pour la distribution de boissons solubles.

#### MOT DE PASSE MISE À ZÉRO DES MARCS

Pour mettre à zéro le compteur des sélections, il faut appuyer en séquence sur certaines touches (mot de passe);

Avec la porte fermée, procéder de la manière suivante :

- Maintenir le bouton numéro 9 enfoncé pendant deux secondes
- Le logiciel de gestion demande de saisir un mot de passe (5 chiffres) et le clavier assume les valeurs numériques reportées sur la figure.

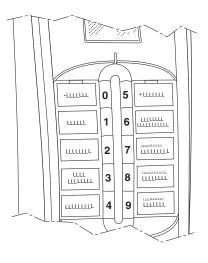


Fig. 12

Valeur numérique boutons

#### LOGEMENT DISTRIBUTION

Pour le nettoyage du logement de distribution, il vaut mieux l'enlever de l'appareil.

- Enlever les godrons de blocage du logement ;
- Décrocher le logement en agissant sur les ailettes de fixation ;
- Laver avec une solution de détergent neutre en faisant très attention aux lamelles du capteur de tasses et des leds d'éclairage du logement.

#### Important!

Éviter de mouiller le capteur et la platine des led.

- Essuyer avec soin et monter de nouveau en suivant l'ordre inverse

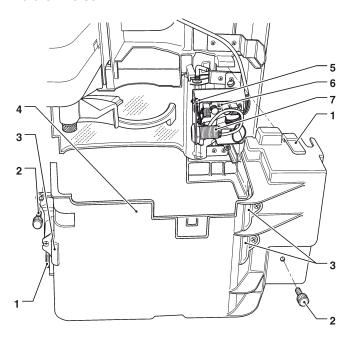


Fig. 13

- 1- Ailettes de fixation
- 2- Godrons de fixation
- 3- Lamelles des capteurs
- 4- Logement de distribution
- 5- LED éclairage logement
- 6- Platine d'alimentation LED
- 7- Capteur de tasse

#### **B**RAS TRANSLATEUR GOBELETS

Il faut, périodiquement, nettoyer le bras translateur en le démontant de l'appareil.

Pour démonter le bras translateur, il vaut mieux démonter le logement de distribution comme décrit précédemment.

Pour le démontage, dévisser complètement le godron de fixation (voir fig. 14).

Dans le remontage, faire attention de remettre en position correcte la rondelle d'écartement.

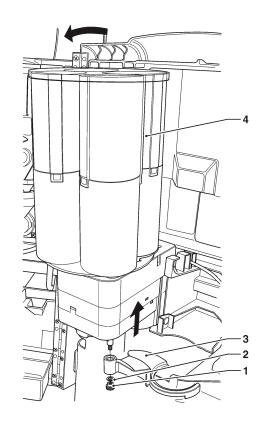


Fig. 14

- 1- Rondelle d'écartement
- 2- Godron de fixation
- 3- Bras translateur gobelets
- 4- Récipient gobelets

#### DÉCLENCHEMENT SUCRE

Sur les modèles où la distribution du sucre est prévue directement dans le gobelet, il faut nettoyer périodiquement, avec de l'eau chaude, le dispositif de déclenchement (voir fig. 15) en intervenant de la manière suivante :

- Abaisser le bec de distribution du sucre
- Le décrocher du support de fixation
- Retirer le bec de distribution ;
- Après le nettoyage, essuyer soigneusement les pièces et remonter le tout en suivant l'ordre inverse.

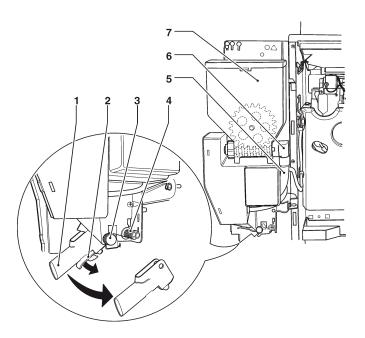


Fig. 15

- 1- Bec de distribution du sucre
- 2- Support fixation
- 3- Goujon
- 4- Ressort de rappel
- 5- Tuyau convoyeur de sucre
- 6- Embouchure récipient sucre
- 7- Récipient sucre

#### NETTOYAGE PÉRIODIQUE DU GROUPE CAFÉ

A chaque chargement, ou au moins une fois par semaine, il faut nettoyer les parties externes du groupe café pour éliminer d'éventuels résidus de poudre, en particulier dans la zone de l'entonnoir café, des filtres et des racloirs.

Périodiquement il faut démonter le couvercle du groupe infuseur et l'entonnoir café. Faire coulisser vers la droite l'entonnoir pour le décrocher du doseur (voir Fig. 16). Laver et essuyer soigneusement les parties démontées ; pour démonter l'entonnoir café, faire coulisser vers la droite l'entonnoir pour le décrocher des doseurs.

#### Attention!

Il est indispensable de remonter le couvercle avant de remettre en marche l'appareil (voir figure 16).

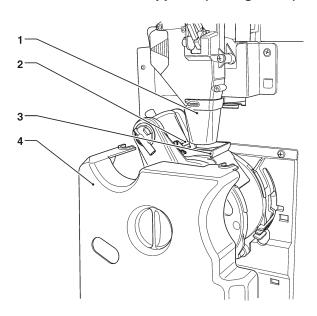


Fig. 16

- 1- Entonnoir café
- 2- Filtres
- 3- Racloirs
- 4- Couvercle groupe

### NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'ALIMENTATION EN EAU (en option)

Pour les appareils qui utilisent le réservoir d'eau, il faut effectuer, au moins une fois par semaine, la sanification du réservoir avec les produits utilisés pour les mixers.

#### MISE EN MARCHE

Chaque fois que l'on met l'appareil sous tension, l'afficheur affiche l'image



puis le numéro de la version du logiciel de l'appareil et la révision du logiciel de la platine de contrôle de la machine.

Il est possible de programmer l'appareil pour afficher, pendant quelques secondes, le nombre de distributions effectuées (total coups)

Solista Rev. X.XX
Platine de contrôle machine
Rév. X.XX

Total coups = XXXXXX

Puis, un contrôle est effectué sur la chaudière pour démarrer le cycle de réchauffement de celle-ci.

DISTRIBUTEUR
EN RÉCHAUFFEMENT
Température expresso
XX.X°C

Le cycle de réchauffement terminé, après quelques secondes, l'afficheur affiche le message avec l'invitation à sélectionner la boisson et l'éclairage de l'appareil est activé.



#### SAISIE DU MOT DE PASSE À PORTE FERMÉE

Pour pouvoir effectuer en pleine sécurité certaines opérations de nettoyage qui demandent que l'appareil soit en marche, il y a la possibilité d'utiliser la pression en séquence des boutons de sélection (mot de passe). La saisie du mot de passe à porte fermée permet d'effectuer l'opération associée au mot de passe saisi, c'est-à-dire:

- Effectuer le lavage des mixers
- Effectuer le lavage du groupe infuseur
- Effectuer la mise à zéro du compteur de marcs
   Pour saisir le mot de passe à porte fermée, procéder de la manière suivante :
- Maintenir la touche numéro 9 enfoncée (voir fig. 12) pendant deux secondes.
- Le logiciel de gestion demande la saisie du mot de passe, le clavier assume les valeurs numériques reportées sur la figure.

L'appareil reste en attente quelques secondes de la saisie d'un mot de passe (5 chiffres) qui permet d'effectuer l'opération associée au mot de passe saisie.

A l'intérieur du Menu du Technicien, il est possible de définir ces mots de passe.

Par défaut, tous les mots de passe sont désactivés.

#### SUSPENSION DU SERVICE

Si, pour une raison quelconque, l'appareil doit rester éteint pendant une période supérieure aux dates de d'échéance des produits, il faut :

- Vider complètement les récipients et les laver soigneusement avec les produits sanitisants utilisés pour les mixers.
- Vider complètement le moulin doseur en distribuant du café jusqu'à l'indication de vide.
- Vider complètement la chaudière et l'air-break en desserrant le collier sur le tuyau.

# Chapitre 2 Installation

L'installation et les opérations suivantes d'entretien, doivent être effectuées avec l'**appareil sous tension** et donc par un personnel spécialisé, formé à l'utilisation de l'appareil et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

Pour mettre l'installation sous tension avec la porte ouverte, il suffit d'insérer la clé prévue à cet effet dans la fissure (voir fig. 17).

La fermeture de la porte est possible seulement après avoir extrait la clé jaune de l'interrupteur de la porte et avoir abaissé le ciel de l'appareil.

L'appareil doit être installé dans un lieu au sec, avec des températures comprises entre 2° et 32° C.

Au moment de l'installation, il faut effectuer la sanitisation complète des circuits hydrauliques et des parties au contact des aliments pour éliminer les éventuelles bactéries qui pourraient s'être formées pendant le stockage.

#### INTERRUPTEUR DE PORTE

Si l'on ouvre la porte, un micro-interrupteur prévu à cet effet coupe la tension à l'appareil.

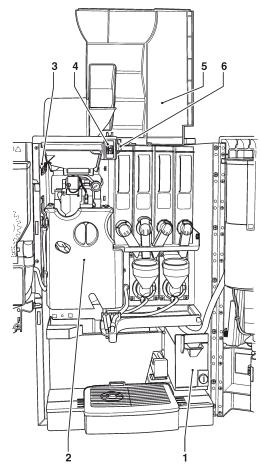


Fig. 17

- 1- Caisse monnaies
- 2- Couvercle groupe café
- 3- Dispositif de contrôle fermeture panneau supérieur
- 4- Interrupteur de porte
- 5- Panneau supérieur ouvrant
- 6- Dispositif de contrôle fermeture récipient café

Pour mettre l'installation sous tension avec la porte ouverte, il suffit d'insérer la clé prévue à cet effet dans la fissure (voir fig. 17).

Avec la porte ouverte, on ne peut pas accéder aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil, seules les parties protégées par des couvercles restent sous tension et elles sont mises en évidence par la plaque "couper la tension avant d'enlever le couvercle".

Avant d'enlever ces couvercles, il faut débrancher le câble d'alimentation du réseau.

La fermeture de la porte est possible seulement après avoir retiré la clé de l'interrupteur de porte, abaissé le panneau supérieur de l'appareil et fermé l'embouchure du récipient café afin que les dispositifs de contrôle de fermeture soient actionnés.

#### **ASSEMBLAGE**

#### DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.

En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil.

Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.

Les matériaux d'emballage devront être éliminés dans des centres agréés en confiant la récupération des matériaux recyclables à des entreprises spécialisées.

#### Important !!

L'appareil doit être positionné de manière à ce que l'inclinaison maximale ne dépasse pas 2°.

Éventuellement, le mettre à niveau à l'aide des pieds réglages prévus à cet effet (voir fig. 18) et fournis.

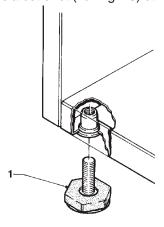


Fig. 18

1- Pied réglable

#### INSERTION PLAQUES

Enlever la vis de fixation et retirer le couvercle. Les plaques doivent être insérées dans les fissures prévues à cet effet (voir fig. 19).

Selon les modèles, certains boutons pourraient ne pas être utilisés (voir tableau doses sélections).

La fourniture comprend aussi les plaques auto-adhésives à appliquer sur les récipients en fonction de la disposition (voir tableau doses sélections).

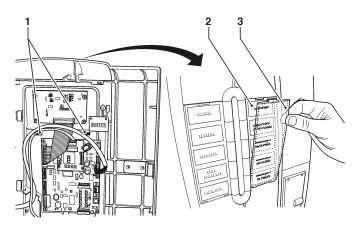


Fig. 19

- 1- Ailettes de fixation
- 2- Support plaques
- 3- Plaques sélections

#### SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est vendu sans système de paiement, et donc, la responsabilité pour des dommages à l'appareil ou aux biens et aux personnes, dérivant d'une installation erronée du système de paiement, seront exclusivement de qui a effectué l'installation.

Le validateur peut être monté directement dans l'appareil. Vérifier que la programmation des paramètres relatifs est correcte.

Les systèmes "cashless" peuvent être logés dans l'appareil; d'autres systèmes de paiement comme "change giver" doivent être physiquement logés dans le meuble de support ou dans le module latéral (en option). L'utilisation de systèmes de paiement comme "change givers" et/ou "cashless" est possible seulement en utilisant les kits de connexion prévus à cet effet.

#### LONGUEUR PALETTES

Selon la longueur des palettes que l'on souhaite utiliser, il faut vérifier que le guide mobile des palettes soit monté dans la position correcte (voir fig.) sur le convoyeur de palettes.

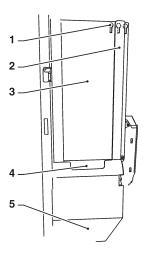


Fig. 20

- 1- Orifices de réglage
- 2- Guide mobile palettes
- 3- Convoyeur
- 4- Distributeur palettes
- 5- Toboggan palettes

#### **ALIMENTATION EN EAU**

Le distributeur doit être alimenté en eau potable, en tenant compte des dispositions en vigueur là où l'on installe l'appareil.

#### **A**LIMENTATION EN EAU PAR RÉSERVOIR

Pour les appareils alimentés par un réservoir, il faut sanitiser et puis remplir d'eau potable le réservoir.

#### **A**LIMENTATION EN EAU PAR RÉSEAU

Pour les appareils avec alimentation par réseau, l'appareil doit être raccordé au réseau d'eau potable avec une pression comprise entre 0,05 et 0,85 MPa (0,5-8,5 bars). Faire sortir l'eau du réseau jusqu'à ce qu'elle se présente limpide et sans traces de saleté.

Raccorder à l'aide d'un tuyau avec un diamètre interne minimum de 6 mm (disponible aussi comme kit) approprié pour supporter la pression de réseau et de type adapté pour aliments, le réseau d'eau au raccord ¾" de l'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 21).

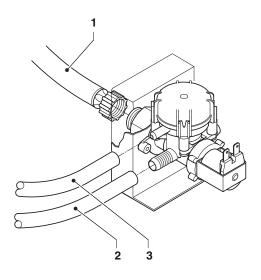


Fig. 21

- 1- Tuyau entrée ¾"
- 2- Tuyau de refoulement
- 3- Tuyau de trop-plein

Il est opportun d'appliquer un robinet sur le réseau à l'extérieur de l'appareil, en position accessible.

#### DISPOSITIF ANTI-INONDATION

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 21) est équipée d'un dispositif anti-inondation qui permet de bloquer mécaniquement l'entrée de l'eau à la suite d'un mauvais fonctionnement de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau de l'eau dans la chaudière.

Pour rétablir le fonctionnement normal, intervenir de la manière suivante :

- évacuer l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
- fermer le robinet du réseau à l'extérieur de l'appareil ;
- desserrer le raccord qui fixe le tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression restante de réseau et le serrer de nouveau (voir fig. 21);
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

#### **D**ÉCALCIFICATEUR

L'appareil est fourni sans décalcificateur.

Dans le cas de raccordement à un réseau d'eau très dure, il est nécessaire de monter un décalcificateur.

Utiliser des décalcificateurs de capacité appropriée à l'utilisation effective de l'appareil.

Dans le cas d'alimentation par réservoir, il est possible d'utiliser les cartouches de filtration prévues à cet effet. Les cartouches devront être remplacées périodiquement selon la qualité de l'eau et les indications du fabricant. Les décalcificateurs, disponibles aussi comme accessoire, devront être périodiquement régénérés ou remplacés selon les indications du fabricant.

#### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230-240 V

et il est protégé par un fusible de 15 A.

Pour le branchement, vérifier que les données de la plaque correspondent à celle du réseau, en particulier :

- La valeur de la tension d'alimentation doit être comprise dans les limites recommandées pour les points de branchement ;
- L'interrupteur général doit avoir des caractéristiques appropriées pour supporter la charge maximale demandée et assurer un débranchement omnipolaire du réseau avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

### L'interrupteur, la prise de courant et la fiche doivent être placés dans une position accessible.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée seulement quand celui-ci est correctement branché à une installation efficace de mise à la terre, comme prévu par les normes de sécurité en viqueur.

Il faut vérifier ce critère fondamental de sécurité et, en cas de doute, demander un contrôle précis de l'installation de la part de personnel professionnellement qualifié.

Le câble d'alimentation est du type avec fiche non séparable. L'éventuel remplacement du câble d'alimentation (voir figure 22) devra être effectué uniquement par un personnel qualifié en utilisant seulement des câbles du type HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou bien H07 RN-F 3x1-1,5 mm² de section.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES CAUSÉS PAR LA NON-OBSERVATION DES PRÉCAUTIONS INDIQUÉES CI-DESSUS.

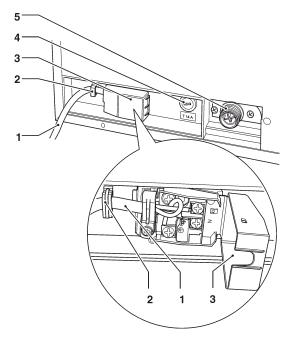


Fig. 22

- 1- Câble de réseau
- 2- Borne serre-câbles
- 3- Couvercle basculant
- 4- Fusible de réseau
- 5- Entrée eau

#### INSTALLATION EN BATTERIE

Le système de contrôle de l'appareil est prévu pour le branchement en batterie avec un autre distributeur automatique en utilisant les kits prévus à cet effet.

Cela permet l'utilisation d'un seul système de paiement et de connexion à distance (GSM) pour plusieurs appareils.

Dans le cas d'une installation en batterie, l'appareil peut être configuré comme "Master", c'est-à-dire prenant le contrôle du deuxième appareil, ou comme "Slave" c'est-à-dire laissant le contrôle à l'autre appareil.

Pour l'utilisation comme master, il faut monter un clavier numérique non fourni.

Le clavier numérique compatible doit être fourni avec l'appareil slave.

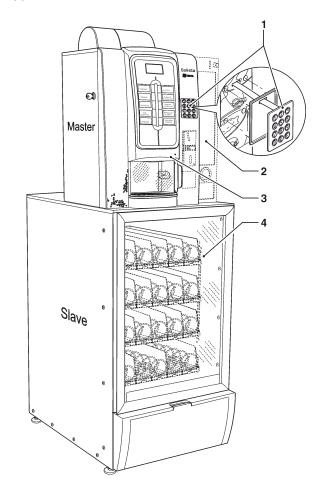


Fig. 23

- 1- Clavier numérique
- 2- Module système de paiement (en option)
- 3- Appareil Master
- 4- Appareil slave

#### PREMIÈRE MISE EN MARCHE

A la première mise en marche, l'appareil demande d'effectuer le remplissage du circuit hydraulique (voir chapitre suivant) ; après le remplissage du circuit hydraulique, l'afficheur affiche le message :



Il est possible de programmer l'appareil pour afficher, pendant quelques secondes, le nombre de distributions effectuées.



Le cycle de mise en marche terminé, aprèsa quelque secondes, l'afficheur affiche le message avec l'invitation à sélectionner la boisson et le clavier s'allume

#### REMPLISSAGE CIRCUIT HYDRAULIQUE

#### Pour les modèles avec réservoir interne

- A la mise en marche de la machine, la pompe d'autoalimentation est activée pendant 10 secondes L'afficheur affiche "vide eau"
- Entrer en programmation dans la modalité "technicien" et utiliser la fonction spéciale "installation manuelle" du menu "test".
  - L'appareil effectue un cycle d'installation
- A la fin du cycle d'installation, mettre à zéro la panne "vide eau"

#### Pour les modèles avec alimentation de réseau

Le cycle d'installation est effectué automatiquement à la mise en marche de l'appareil.

#### CYCLE D'INSTALLATION

- Remplissage de l'air-break
- Ouverture d'une électrovanne solubles pour purger l'air dans la chaudière et introduction d'eau en quantité supérieure à la capacité de la chaudière.

Pendant toute la durée du cycle d'installation, l'afficheur affichera :



### N.B.: S'il n'y a pas d'eau pendant le cycle d'installation, l'appareil se bloque dans l'attente de l'eau.

A la suite d'interventions d'entretien qui comportent de vider la chaudière et pas l'air-break, le remplissage du circuit hydraulique devra être effectué manuellement avec la fonction spéciale du menu "test" en modalité "technicien".

### PREMIÈRE SANITISATION DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

Au moment de l'installation de l'appareil, il faut effectuer une désinfection soignée des mixers, des conduits de distribution des boissons solubles et du réservoir interne pour garantir l'hygiène des produits distribués.

### Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage.

La désinfection est réalisée avec des produits sanitisants.

Effectuer le lavage des mixers et ajouter quelques gouttes de solution sanitisante.

Quand la désinfection est terminée, procéder à un abondant rinçage des mixers pour éliminer tout possible résidu de la solution utilisée.

Pour introduire l'eau dans les mixers, utiliser le bouton "lavage mixer"; éventuellement l'activer dans le menu. (voir paragraphe relatif aux paramètres distributeur)

#### **FONCTIONNEMENT**

#### **TRANSLATEUR GOBELETS**

L'appareil est équipé d'un dispositif translateur de gobelets qui permet de maintenir les gicleurs de distribution très proches de la boisson pour améliorer la présentation et pour réduire au minimum la possibilité de salir la zone de distribution.

Un micro-interrupteur prévu à cet effet signale à l'appareil la position du dispositif translateur de gobelets

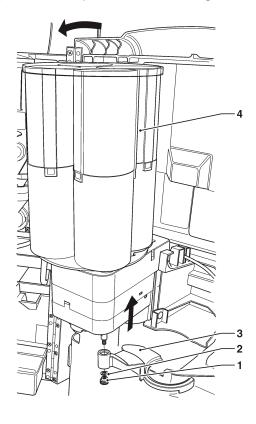


Fig. 24

- 1- rondelle d'écartement
- 2- godron de fixation
- 3- bras translateur gobelets
- 4- récipient gobelets

#### CAPTEUR DE TASSE

Certains modèles sont équipés d'un capteur de tasse qui détecte la présence d'objets interposés entre le catadioptre et le capteur lui-même.

Pour un fonctionnement correct, il fait que l'émetteur et le catadioptre placé en face, soient propres.

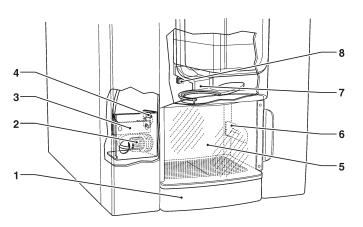


Fig. 25

- 1- Bac logement de distribution
- 2- Capteur de tasses
- 3- Platine
- 4- LED éclairage logement
- 5- Volet logement de distribution
- 6- Lamelle pour catadioptre
- 7- Bras translateur gobelets
- 8- Godron de fixation bras translateur

#### ÉCLAIRAGE LOGEMENT DE DISTRIBUTION

Certains modèles sont équipés de LED pour l'éclairage du logement de distribution.

Les LED s'allument pendant la distribution de la boisson et elles restent allumées quelques secondes après la fin de la distribution.

#### **LED BOUTONS**

Le menu sélections est éclairé par des LED de couleur variable.

Pendant la phase de réchauffement ou d'économie d'énergie, les LED sont éteintes.

Pendant le fonctionnement normal, les LED sont allumées ; la couleur peut être choisie par la fonction prévue à cet effet du menu du technicien.

#### **GROUPE EXPRESSO**

Après chaque mise en marche de l'appareil, le groupe café effectue une rotation complète, avant d'effectuer le cycle normal, pour garantir le positionnement du dispositif dans la position initiale.

#### CYCLE DE DISTRIBUTION DE CAFÉ

Si on demande une sélection à base de café, le moulin à café fonctionne jusqu'à remplir la chambre du doseur de café.

Quand le doseur est plein, la dose moulue est introduite dans la chambre d'infusion placée verticalement à l'intérieur du groupe café (voir fig. 26-1).

Le motoréducteur enclenché sur le pignon (6) fait tourner les manivelles (5) qui provoquent la rotation de la chambre d'infusion (1) de 30°.

Le piston supérieur (4) s'aligne avec la chambre d'infusion (27 -7) et descend à l'intérieur de celle-ci. La position d'arrêt du piston pour l'infusion sera en fonction de la quantité de café moulu présent dans la chambre.

A la fin de la distribution de café, le piston supérieur descend pour comprimer mécaniquement la pastille de café utilisée en favorisant l'expulsion de l'eau en excès par la 3^ voie de l'électrovanne de distribution.

A la fin du cycle, le motoréducteur est actionné dans le sens inverse en soulevant le piston supérieur et en tournant la chambre d'infusion vers le côté de l'évacuation, opposé au côté de distribution ; le piston inférieur (8) se soulève.

Une fois la position d'évacuation atteinte, le motoréducteur inverse de nouveau la direction de rotation en reportant la chambre d'infusion en position de repos. Le racloir (3) retient la pastille de café en la faisant tomber, alors que le piston inférieur (8) retourne en position de repos.

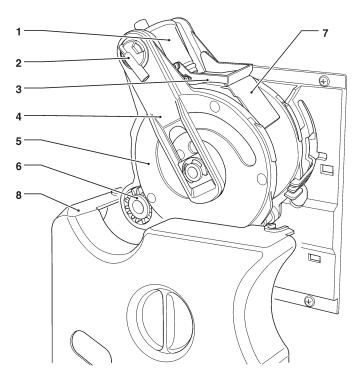


Fig. 27

- 1- Piston supérieur
- 2- Gicleur sortie café
- 3- Racloir
- 4- Bielles
- 5- Manivelles
- 6- Pignon
- 7- Chambre d'infusion
- 8- Piston inférieur

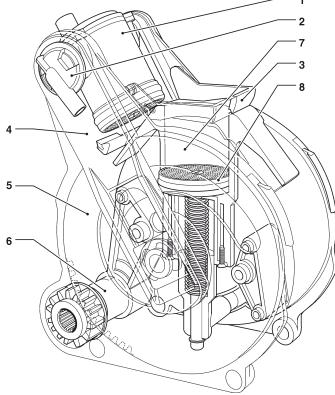


Fig. 26

- 1- Piston supérieur
- 2- Gicleur sortie café
- 3- Racloir
- 4- Bielles
- 5- Manivelles
- 6- Pignon
- 7- Toboggan café épuisé
- 8- Couvercles groupe

#### CONTRÔLE ET RÉGLAGE CALIBRAGES

Pour obtenir les meilleurs résultats selon le produit employé, on conseille de contrôler :

- La pastille de café utilisée doit être légèrement comprimée et humide.
- La granulométrie du café moulu. Le grammage du café moulu.
- La température de distribution.
- La dose d'eau.

#### VOLUME CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe café peut travailler avec des doses de café comprises entre 5,5 à 8.5 g.

Le piston supérieur se positionne automatiquement.

#### **MOULIN DOSEUR**

#### RÉGLAGE MOUTURE

Si l'on doit changer le degré de mouture, agir de manière opportune sur la manette prévue à cet effet du moulin (voir fig. 28) et plus précisément :

- tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse ;
- tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine ;

Il vaut mieux effectuer le changement du degré de mouture avec le moteur du moulin à café en marche.

NB : après avoir changé le degré de mouture, il faut effectuer au moins 2 sélections pour contrôler avec certitude la nouvelle granulométrie du café moulu :

Plus fin est le degré de mouture, plus long sera le temps de distribution du café et vice-versa.

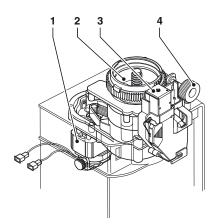


Fig. 28

- 1- Moteur moulin à café
- 2- Moulin à café
- 3- Électroaimant déclenchement café
- 4- Manette réglage température

#### RÉGLAGE DU GRAMMAGE DU CAFÉ

On peut placer le petit levier de réglage de la dose dans un des 10 crans de repère, en se rappelant que:

- quand on lève le petit levier, la dose augmente;
- quand on baisse le petit levier, la dose diminue;
- chaque cran varie la dose d'environ 0,35 gr.

Pour prélever la dose il suffira d'enlever le groupe café et d'utiliser la fonction prévue du menu «test en mode 'technicien'» (voir le paragraphe relatif). Important !!!

La dose qu'on peut obtenir est comprise, à titre indicatif, entre 6 et 9,5 gr; si on varie le degré de mouture, on aura de légères variations de dose.

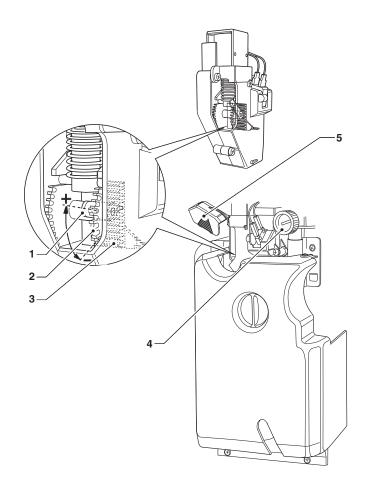


Fig. 29

- 1- Levier de réglage dose
- 2- Crans de référence
- 3- Régulateur de dose
- 4- Manette de réglage de la mouture
- 5- Couvercle régulateur de dose de café

#### **DISTRIBUTION SOLUBLES**

Les cycles de distribution des différentes sélections sont étudiés pour obtenir le meilleur résultat en termes de productivité et de qualité de la boisson.

La poudre pour les sélections à base de chocolat est distribuée par intermittence, pour les sélections à base de café soluble, la poudre est distribuée avant l'eau.

#### Attention !!!

S'assurer que le mixer est rincé correctement sans laisser de résidus de poudres.

#### **Présélections**

Sur la base du lay-out configuré sur la machine, il est possible d'avoir plusieurs présélections ; les présélections prévues pour chaque lay-out sont reportées dans le tableau doses sélections (lay-out sélections) fourni avec la machine.

#### CALIBRAGE DOSEURS

Pour la conversion correcte des valeurs de la dose du produit, il est possible de configurer la valeur du débit de chaque doseur en g/s pour permettre le calcul des grammes à distribuer.

#### RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU

La température de la chaudière est contrôlée par le logiciel :

Par défaut :

-99,6° C pour la chaudière expresso et elles peuvent être réglées directement par le menu.

#### VARIATIONS DE CALIBRAGE DES PRODUITS SOLUBLES

Le grammage des produits solubles, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le microprocesseur.

Pour les changer, il faut donc suivre les procédures de programmation.

# Notes sur la **Programmation**

L'électronique de contrôle de l'appareil permet d'utiliser ou pas, beaucoup de fonctions.

Le programme de l'appareil décrit toutes les fonctions prévues, y compris celles qui ne sont pas utilisées pour la configuration spécifique du modèle (lay-out). Fournis avec l'appareil:

- Lay-out des sélections où sont reportées les sélections prévues pour le modèle spécifique
- Diagramme de flux des menus de programmation.

Ci-dessous, une explication succincte des principales fonctions, utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, non nécessairement dans l'ordre où elles sont affichées dans les menus.

La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes prévus à cet effet (PC, Giga, UpKey etc.) Les messages de l'afficheur qui affichent l'opération en cours sont fixes, alors que l'éventuelle action demandée à l'utilisateur clignote.

L'appareil peut être en trois modalités différentes. Selon la condition où il se trouve, les boutons du clavier ont des fonctions différentes.

#### **U**TILISATION NORMALE

- Mise en marche de l'appareil (fermeture de la porte) avec exécution des contrôles prévus.
- Opérations que l'on peut effectuer à porte fermée.
- Distribution sélection et messages à l'utilisateur.

#### MENU CHARGEUR

- Relevé des statistiques et exécution de simples contrôles sur le fonctionnement et sur les distributions.

#### MENU TECHNICIEN

- Programmation des configurations et des performances de l'appareil

# FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

Pendant le fonctionnement normal, l'afficheur affiche le message destiné à l'utilisateur en l'invitant à sélectionner la boisson.



La présélection (par exemple Sucre) peut être différente selon le layout et les choix effectués pendant la programmation.

Utiliser, par exemple, les touches "Sucre -" et "Sucre +" pour régler la quantité de sucre dans la boisson

Si l'appareil a un module de paiement, en introduisant des monnaies ou un système de paiement, le crédit disponible est affiché



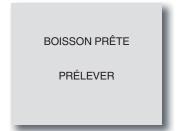
Si l'on fait une sélection, si le crédit n'est pas suffisant, l'afficheur affiche, en séquence, le prix de la sélection, le crédit disponible et le montant restant à introduire. Pendant la distribution, l'afficheur affiche l'animation qui indique le niveau de préparation de la boisson et l'éclairage du clavier clignote



S'il y a une anomalie détectée par le système de contrôle, l'afficheur affichera un message d'erreur avec l'indication du type de problème :



A la fin de la distribution, l'affichera affiche pendant quelques secondes le message :



#### **NAVIGATION**

#### **ENTRÉE EN PROGRAMMATION**

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il faut allumer l'appareil à porte ouverte en agissant sur l'interrupteur de la porte.

Pour entrer dans la programmation, appuyer sur le bouton "entrée programmation" placé à l'intérieur de la porte de l'appareil :

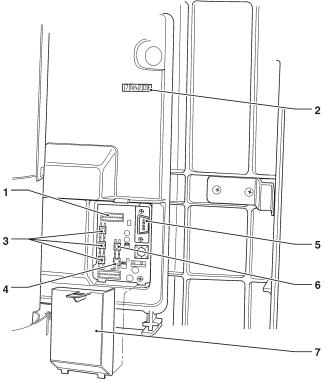


Fig. 30

- 1- Connecteur UpKey
- 2- Compteur de coups mécanique
- 3- Boutons avec fonction programmable
- 4- Bouton entrée programmation
- 5- Connecteur sériel RS232
- 6- Bouton mise à zéro des pannes
- 7- Couvercle boutons

L'appareil entre dans le "menu du chargeur", utiliser la touche pour passer du "menu chargeur" au "menu du technicien" et vice-versa.

L'interaction entre système et opérateur se fait par :

#### **A**FFICHEUR

Afficheur de 8 lignes où sont affichés les messages à l'utilisateur ou les éléments des menus.

Les menus de programmation sont représentés ainsi :



#### TITRE MENU

s'il est demandé, il est mis en évidence sur la première ligne, suivi par les éléments disponibles du menu.

#### Élément de menu sélectionné

L'élément du menu où le curseur est positionné

#### TECHNICIEN> 2.1

Il indique dans quel menu nous sommes (Chargeur ou Technicien), suivi de la position numérique de la fonction sur laquelle le curseur est positionné (ex. 2.1)

#### CLAVIER

Avec l'appareil en modalité "Chargeur" ou "Technicien", le clavier de sélection prend les fonctions :

#### TOUCHES DE DÉFILEMENT 👃 ET 🛧 :

Elles permettent de faire défiler les éléments des menus (fonctions).

A l'intérieur des fonctions, elles permettent de changer, si nécessaire, l'état logique d'une donnée (ON/OFF) ou bien de saisir/modifier des valeurs alphanumériques.

#### TOUCHE DE CONFIRMATION **4**:

Elle permet de passer d'un menu à un sous-menu ou bien de confirmer la donnée présente sur l'afficheur.

#### TOUCHE SORTIE (-:

Elle permet de retourner d'un sous-menu au menu de niveau supérieur, ou bien d'annuler la fonction. Elle permet, en outre, le passage de la modalité "Technicien" à la modalité "Chargeur" et vice-versa.

#### VALEURS NUMÉRIQUES DES TOUCHES

Quand le logiciel de contrôle demande de saisir le mot de passe, le clavier prend les valeurs numériques reportées sur la figure.

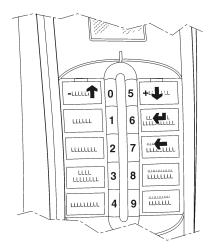


Fig. 31

#### **MENU DU CHARGEUR**

Si l'on appuie une fois sur le bouton de programmation placé à l'intérieur de la porte, l'appareil passe en modalité "menu du chargeur".

L'afficheur affiche le premier élément du menu "Chargeur" avec la série d'opérations disponibles.

La dernière ligne affiche le menu et le numéro qui permettent de déterminer à quel niveau l'on se trouve.

Avec les touches 🛧 et 🕹 on fait défiler le menu :

#### **STATISTIQUES**

Toutes les données relatives au fonctionnement de l'appareil sont mémorisées aussi bien dans des compteurs totaux que dans des compteurs relatifs qui peuvent être mis à zéro sans perdre les données totales.



#### **IMPRESSION**

Cette fonction permet d'imprimer les données mémorisées relatives au fonctionnement de l'appareil Si l'on branche une imprimante sérielle RS232 avec Baud rate 9600, 8 bits de donnée, aucune parité, 1 bit de stop à la prise sérielle placée sur la platine à poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques, c'est-à-dire :

#### TOTALES

- 1 compteur par sélection ;
- 2 compteur par tranches;
- 3 compteur rabais:
- 4 compteur pannes;
- 5 données monnayeur.

#### RELATIVES

- 1 compteur par sélection ;
- 2 compteur par tranches;
- 3 compteur rabais:
- 4 compteur pannes;
- 5 données monnayeur.

L'impression reporte aussi le code machine, la date et la version du logiciel.

Pour effectuer l'opération d'impression, intervenir de la manière suivante :

- Dans la fonction impression, appuyer sur la touche l'afficheur affiche "Confirmer?";
- brancher l'imprimante;

#### **A**FFICHAGE

La fonction permet d'afficher en séquence les mêmes données que l'on obtient avec l'impression des statistiques.

Appuyer sur la touche confirmation **4** pour afficher en séquence les données des :

#### **C**OMPTEURS TOTAUX

- 1 compteur par sélection ;
- 2 compteur par tranches;
- 3 compteur rabais:
- 4 compteur pannes;
- 5 données monnayeur.

#### **COMPTEUR RELATIFS**

- 1 compteur par sélection ;
- 2 compteur par tranches;
- 3 compteur rabais:
- 4 compteur pannes;
- 5 données monnayeur.

#### SUPPRESSION

Les statistiques peuvent être mises à zéro pour les compteurs relatifs de manière globale (tous les types de données) ou de manière sélective pour :

- sélections
- rabais
- pannes
- données monnayeur

Appuyer sur la touche de confirmation pour mettre à zéro les statistiques, pendant l'opération l'afficheur affiche le message "Exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

#### PRIX INDIVIDUEL

L'appareil est en mesure de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection, ceux-ci peuvent être actifs en fonction de la tranche horaire configurée (standard ou en promotion) et/ou du système de paiement utilisé. Avec cette fonction, il est possible de changer le prix de vente pour chaque sélection, en sélectionnant parmi les tranches de prix disponibles.

#### **GESTION TUBES RENDU DE MONNAIE**

Cette fonction est active seulement si le système de paiement configuré permet d'effectuer cette opération.

En entrant dans la fonction, il est possible de charger ou de vider manuellement les tubes de rendu de monnaie. Si l'on confirme le chargement, l'afficheur affiche "Crédit : ——" qui est la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour le rendu ; en introduisant dans le validateur la monnaie, l'afficheur augmente la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour le rendu.

En confirmant le déchargement des tubes, il est possible d'établir sur quel tube intervenir. A chaque pression sur la touche de confirmation , une monnaie est expulsée du tube actif.

#### **TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE**

Avec cette fonction, il est possible de lire, directement en °C, la température relevée dans la chaudière.

#### **TEST**

Pour les distributions d'essai, complètes ou partielles, chaque bouton (ou combinaison de boutons selon les modèles) actionne la sélection relative (voir tableau doses sélections).

N.B. Pour les sélections à base de café expresso, avec les distributions partielles de poudre et d'eau, seuls les ajouts sont distribués ; si la sélection ne prévoit pas d'ajout, l'afficheur affichera "Sél. Désactivée."

Les distributions possibles de test sont :

- Distribution complète
- Distribution seulement d'eau
- Distribution seulement de poudres
- Distribution sans accessoires (sans gobelet, palette et sucre)
- Distribution seulement d'accessoires (seulement gobelet, palette et sucre)

#### **EVA DTS**

Le protocole de communication EVA DTS (european Vending Associations Data Transfer System) permet la communication avec les dispositifs d'acquisition des statistiques.

#### CONNEXION

En activant cette fonction, l'appareil se met en attente de la connexion avec un dispositif pour l'acquisition des statistiques EVA DTS.

#### MISE À ZÉRO COMPTEURS PRÉ-ALARMES

Avec cette fonction, on met à zéro tous les compteurs qui gèrent les pré-alarmes "de produit en épuisement". Appuyer sur la touche pour mettre à zéro.

#### MISE À ZÉRO PARTIELLE

Avec cette fonction, on met à zéro le compteur qui gère la pré-alarme "de produit en épuisement" d'un seul produit.

Appuyer sur la touche µ pour mettre à zéro

#### MENU DU TECHNICIEN

Ci-dessous une explication succincte des principales fonctions du logiciel pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, regroupées par logique d'utilisation et pas nécessairement dans l'ordre où elles sont affichées dans les menus.

La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes prévus à cet effet (PC, Giga, UpKey, etc.) Pour plus d'informations et de détails, faire référence au tableau des doses, fourni avec l'appareil, en faisant référence à la version du logiciel de la machine. En appuyant sur la touche — dans la modalité "Chargeur" l'appareil se met en modalité "menu Technicien". L'afficheur affiche le premier élément du menu "Technicien" avec la série d'opérations disponibles.

La dernière ligne affiche le menu et le numéro qui permettent de déterminer à quel niveau l'on se trouve.

TECHNICIEN
SYSTÈMES DE PAIEMENT
PRIX
DOSES
CONFIGURATION D.A.
TEST
STATISTIQUES
TECHNICIEN> X.X

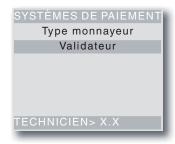
- Avec la touche de confirmation 💋 on accède au menu.
- Avec la touche de sortie 
   on retourne au menu précédent.
- Avec les touches ↑ et ↓ on fait défiler le menu.

#### Notes:

Pour retourner à la modalité Chargeur, à partir d'une fonction de premier niveau quelconque, appuyer sur la touche  $\leftarrow$ .

#### SYSTÈMES DE PAIEMENT

Il est possible de décider, parmi les protocoles pour système de paiement prévus, lequel activer pour gérer les fonctions relatives.



Les protocoles de communication pour les systèmes de paiement prévus sont :

- Validateurs
- Executive
- BDV
- MDB

Certains paramètres, communs à plusieurs systèmes de paiement, conservent la valeur configurée même si l'on change le type de système.

Si nécessaire, ils peuvent être modifiés à partir des menus des différents systèmes de paiement.

#### VALIDATEUR

#### RENDU IMMÉDIAT

Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal de "Sélection réussie".

En activant cette fonction, désactivée par défaut, le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.

La configuration de ce paramètre est obligatoire.

#### POINT DÉCIMAL

En appuyant sur la touche de confirmation (4) on affiche la position du point décimal, c'est-à-dire :

- 0 point décimal désactivé
- 1 XXX.X (une décimale après le point)
- 2 XX.XX (deux décimales après le point)
- 3 X.XXX (trois décimales après le point)

En appuyant sur la touche de confirmation **(4)**, ces valeurs clignotent et peuvent être modifiées.

#### **A**SSOCIATION LIGNE/VALEUR

Quand l'afficheur est positionné sur la fonction "ASSOC. LIGNE-VALEUR" (programmation lignes) du menu "programmation" il est possible de changer la valeur des 6 lignes monnaies, de A à F, du validateur.

#### **OVERPAY**

Il est possible de décider si encaisser ou laisser à disposition de l'utilisateur l'éventuel crédit qui dépasse le montant de la sélection.

#### EXECUTIVE

#### **VERSION**

Pour le système Executive, il faut choisir parmi les systèmes de paiement prévus qui sont :

- Standard
- Price holding
- Price holding price display (UKEY)

#### RENDU IMMÉDIAT

Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal de "Sélection réussie".

En activant cette fonction, désactivée par défaut, le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.

La configuration de ce paramètre est obligatoire.

#### **BDV**

Les menus du protocole BDV permettent de définir les fonctions suivantes.

#### RENDU IMMÉDIAT

Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal de "Sélection réussie".

En activant cette fonction, désactivée par défaut, le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution

La configuration de ce paramètre est obligatoire.

#### Type de vente

Il permet de configurer le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou simple. Avec la distribution multiple, le rendu n'est pas immédiatement versé à la fin d'une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour d'ultérieures distributions. En appuyant sur le bouton de récupération des monnaies, le crédit restant sera rendu si sa valeur est inférieure à la valeur du rendu maximal.

#### REFUS RENDU

Il permet d'activer/désactiver la restitution du crédit (escrow) si aucune distribution n'a été effectuée. Si la fonction est activée, elle permet la restitution des monnaies si la première distribution n'a pas été effectuée. Si une distribution a échoué pour n'importe quelle raison,

#### **C**RÉDIT MAXIMAL

s'il est demandé, le rendu sera versé.

Cette fonction permet de définir le crédit maximal accepté pour les monnaies introduites.

#### RENDU MAXIMUM

Il est possible de configurer une limite au montant total du rendu que le monnayeur paiera à la pression sur le bouton du rendu de monnaie ou après une seule distribution. L'éventuel crédit qui dépasse le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

#### MONNAIES ACCEPTÉES

Il est possible de définir quelles monnaies reconnues par le validateur doivent être acceptées.

Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler sur le monnayeur, l'étiquette qui montre la position des monnaies.

#### MONNAIES NON ACCEPTÉES

Cette fonction permet de programmer le refus d'une monnaie en condition de "montant exact".

Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler sur le monnayeur, l'étiquette qui montre la position des monnaies.

#### VALEUR "MONTANT EXACT"

Cette donnée définit la combinaison de tubes vides qui met le monnayeur dans la condition de "montant exact". Les possibles combinaisons de vide des tubes sont indiquées ci-dessous.

Par simplicité, la combinaison est décrite avec référence aux tubes A, B et C, où le tube A reçoit les monnaies de moindre valeur et le tube C les monnaies de valeur plus élevée.

0	=	A ou (B et C)
1	=	A et B et C
2	=	seulement A et B
3	=	A et (B ou C)
4	=	seulement A
5	=	seulement A ou B (défaut)
6	=	A ou B ou C
7	=	seulement A ou B
8	=	seulement A ou C
9	=	seulement B et C
10	=	seulement B
11	=	seulement B ou C
12	=	seulement C

#### **BOUTONS DISTRIBUTION**

Cette fonction permet d'activer ou pas les boutons présents sur le monnayeur pour décharger les monnaies présentes dans le tube du rendu de monnaie.

#### PÉRIPHÉRIQUE C.P.C.

Elle communique au monnayeur si des périphériques ont été installées ou éliminées de la connexion sérielle (périphériques de type C.P.C. - l'unité de vérification par défaut est toujours activée).

#### **NIVEAU MINIMUM TUBES**

Il permet d'anticiper l'avertissement à l'utilisateur de "Introduire argent compté", en ajoutant un nombre de monnaies entre 0 et 15 au nombre de monnaies programmé pour déterminer l'état de plein des tubes.

#### VENTE LIBRE VMC

La plupart des systèmes de paiement avec protocole BDV gèrent la fonction de vente libre.

Toutefois, il existe des systèmes de paiement qui ne prévoient pas cette fonction.

Dans ce cas, devant distribuer gratuitement des sélections, il faut activer la vente libre VMC (vending machine control, activée par défaut) et configurer à zéro le prix des sélections.

#### **MDB**

Les menus du protocole MDB permettent de définir les fonctions suivantes.

#### RENDU IMMÉDIAT

Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal de "Sélection réussie".

En activant cette fonction, désactivée par défaut, le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution. La configuration de ce paramètre est obligatoire.

#### POINT DÉCIMAL

En appuyant sur la touche de confirmation (4) on affiche la position du point décimal, c'est-à-dire :

- 0 point décimal désactivé
- 1 XXX.X (une décimale après le point)
- 2 XX.XX (deux décimales après le point)
- 3 X.XXX (trois décimales après le point)

En appuyant sur la touche de confirmation (4, ces valeurs clignotent et peuvent être modifiées. La configuration de ce paramètre est obligatoire.

#### Type de distribution

Il permet de configurer le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou simple. Avec la distribution multiple, le rendu n'est pas immédiatement versé à la fin d'une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour d'ultérieures distributions. En appuyant sur le bouton de récupération monnaies (si la fonction est activée), le crédit restant sera restitué jusqu'à la valeur du rendu maximum.

#### **OBLIGATION TO BUY**

Il permet d'activer/désactiver le fonctionnement du bouton de récupération des monnaies avant la distribution d'un produit.

- ON : le rendu est restitué après avoir effectué la sélection d'un produit
- OFF: le rendu est restitué immédiatement après avoir appuyé sur la touche de récupération des monnaies (l'appareil fonctionne comme un changeur de monnaies)

#### CRÉDIT MAXIMAL

Cette fonction permet de définir le crédit maximal accepté pour les monnaies introduites.

#### RENDU MAXIMUM

Il est possible de configurer une limite au montant total du rendu que le monnayeur paiera à la pression sur le bouton du rendu de monnaie ou après une seule distribution.

L'éventuel crédit qui dépasse le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

Monnaies acceptées

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles qui sont reconnues par le validateur, doivent être acceptées quand les tubes de rendu de monnaie sont pleins. Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur

#### MONNAIES ACCEPTÉES

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles qui sont reconnues par le validateur, doivent être acceptées quand les tubes de rendu de monnaie sont pleins. Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur

#### MONNAIES RENDUES

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles qui sont disponibles dans les tubes, doivent être utilisées pour le rendu. Ce paramètre est actif uniquement avec les monnayeurs qui ne gèrent pas automatiquement le choix du tube à utiliser (Auto changer payout). Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur

#### **BILLETS ACCEPTÉS**

Il est possible de définir quels billets reconnus par le lecteur doivent être acceptés.

Pour la correspondance billets/valeur, il faut contrôler la configuration du lecteur

#### **ACCEPTATION SOUS NIVEAU**

Il est possible de définir quelles monnaies reconnues par le validateur doivent être acceptées quand la machine est en condition de "montant exact".

Pour la correspondance monnaie/valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur

## ACCEPTATION DE BILLETS SOUS NIVEAU

Il est possible de définir quels billets reconnus par le lecteur doivent être acceptés quand la machine est en condition de "montant exact".

Pour la correspondance billets/valeur, il faut contrôler la configuration du lecteur.

## **CASHLESS PRIVATE**

Pour la protection de la vie privée des utilisateurs, cette fonction permet d'afficher la chaîne "----" sur l'afficheur en remplacement du crédit présent sur le système cashless.

#### **OVERPAY**

Il est possible de décider si encaisser ou laisser à disposition de l'utilisateur l'éventuel crédit qui dépasse le montant de la sélection.

#### **G**ESTION CASH-SALE

La fonction permet de faire résulter que les transactions effectuées en espèces ont été réalisées à travers un système cashless.

Les valeurs disponibles sont :

- 0 fonctionnement : les transactions en espèces sont enregistrées comme telles
- 1 envoi forcé à cashless 1: les transactions en espèces sont enregistrées comme transactions effectuées par le premier système cashless
- 2 envoi forcé à cashless 2: les transactions en espèces sont enregistrées comme transactions effectuées par le deuxième système cashless

## DISPOSITIF PARALLÈLE

Avec cette fonction, il est possible d'activer la présence d'un validateur ou d'un lecteur de billets, parallèle avec lequel recharger les clés.

## ÉQUATION RENDU EXACT

Elle permet de choisir entre 12 algorithmes de contrôle différents pour que la machine soit en mesure de donner le rendu au terme de la sélection.

Chaque algorithme vérifie une série de conditions, comme par exemple, la quantité de monnaies dans les tubes ou bien l'état (vide ou plein) des tubes que le monnayeur utilisera pour donner le rendu.

Si l'une de ces conditions n'est pas satisfaite, l'appareil ne sera pas en mesure de fournir le rendu : dans ce cas, l'afficheur affiche le message "Faites l'appoint"

#### CRÉDIT MAXIMUM CASHLESS

Cette fonction permet de configurer le crédit maximum que peut avoir une clé/carte cashless pour pouvoir être acceptée par le système. Si la clé a une valeur supérieure, elle sera refusée.

La valeur configurée doit toujours être supérieure ou égale à la valeur configurée à la fonction "Revalue cash maximum"; si elle est modifiée et résulte être inférieure, elle sera automatiquement configurée à ma même valeur que "Revalue cash maximum cash".

Rechargement maximal cashless

La fonction permet de configurer le crédit maximum qui peut être chargé sur un système à clé ou carte.

## RECHARGEMENT MAXIMAL CASHLESS

La fonction permet de configurer le crédit maximum qui peut être chargé sur un système à clé ou carte.

#### **NIVEAU MINIMUM TUBES**

Il permet de configurer le nombre de monnaies entre 0 et 15 pour déterminer l'état de plein des tubes et l'avertissement à l'utilisateur "introduire montant exact"

## FONCTION LECTEUR DE BILLETS (BILL REVALUE)

Cette fonction permet d'activer le lecteur de billets exclusivement pour recharger le crédit sur le système cashless (clé ou carte)

## **A**CCEPTATION CRÉDIT INDÉFINI

Cette fonction permet d'accepter ou pas des systèmes de paiement cashless (clé ou carte) si le crédit du système cashless n'est pas défini.

## GROUPES D'UTILISATEURS

La fonction permet d'associer une liste de prix (liste 1, liste 2 et liste 3) à des groupes d'utilisateurs (de 1 à 5). Par défaut, tous les groupes utilisateurs sont associés à la liste 1.

## **PRIX**

A partir de ce menu, il est possible de configurer les prix de manière individuelle (pour chaque sélection) ou de manière globale (même prix pour toutes les sélections) et de définir les intervalles de la tranche de promotion. L'appareil est en mesure de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection, ceux-ci peuvent être actifs en fonction de la tranche horaire configurée (standard ou en promotion) et/ou du système de paiement utilisé.



Les prix sont regroupés en 4 listes et ils peuvent être programmés (de 0 à 65.535), pour chacune des 4 listes, aussi bien de manière globale (même prix pour toutes les sélections) que pour chaque sélection.

Le prix d'une sélection peut être changé directement sur le clavier.

Si l'on doit vendre la plupart des produits au même prix, il vaudra mieux programmer le prix de manière globale et changer le prix des sélections avec un prix de vente différent.

## **BDV, EXECUTIVE, VALIDATEURS**

Avec ces systèmes, en plus de la liste des prix standard, il est possible de gérer une liste de prix de promotion, si la tranche horaire est activée avec la fonction prévue à cet effet.

Les sélections seront distribuées au prix de la liste de promotion, dans les intervalles de temps programmés.

## MDB

Avec ces systèmes, il est possible d'établir si l'on utilise les 4 listes de prix à la fois ou bien si l'on utilise deux tranches en alternative selon la tranche horaire configurée.

Si l'on n'utilise pas la tranche horaire, en plus de la liste des prix standard, il est possible de gérer trois autres listes de prix selon le type de support cashless utilisé (clé 1-3).

Si l'on utilise la tranche horaire, les sélections seront distribuées, à un prix différent du standard pour le système cashless; pendant les intervalles de temps éventuellement programmés, les sélections seront distribuées à deux différents prix de promotion pour la liste standard et pour le système cashless.

## TRANCHE HORAIRE DE PROMOTION

4 intervalles de temps programmables pour la vente à des prix différents.

Les intervalles peuvent être configurés par heure (de 00 à 23) et par minutes (de 00 à 59).

L'heure de référence est fournie par une horloge interne que l'on peut configurer à partir du menu configuration de l'appareil (voir paragraphe "Configuration DA".

## **DOSES**

Ce groupe de fonctions permet de définir toutes les variables qui contribuent à la formation de la boisson



## PARAMÈTRES SÉLECTION

Si l'on confirme cette fonction, on accède au sous-menu pour la gestion des paramètres ; la première option est le choix de la sélection sur laquelle on souhaite intervenir. En appuyant sur une touche du clavier, on affiche les paramètres relatifs, différents selon si la touche est une sélection ou une présélection.

#### RÉGLAGE COMPOSITION

Avec ce groupe de fonctions, il est possible de modifier les doses et les paramètres relatifs aux eaux et aux poudres de la boisson choisie.

La confirmation de la fonction présente la liste des ingrédients (poudre/s et eau) qui composent la boisson, dans l'ordre où la dose d'eau est distribuée (voir tableau doses).

Une boisson peut être composée d'un maximum de 4 ingrédients (poudre/s et eau).

A chaque dose d'eau, on peut associer plusieurs poudres.

Pour la distribution de l'eau, il est possible d'agir sur les paramètres suivants :

#### **MIXER**

## Modalité de mixage

Pour chaque sélection, il est possible de configurer la durée du mixage de chaque dose d'eau qui compose la sélection.

La durée peut être configurée de deux modalités différentes:

#### - absolue

c'est-à-dire indépendante du temps d'ouverture de l'électrovanne.

La valeur de la durée de mixage est configurée en impulsions du compteur volumétrique (CDV)

c'est-à-dire par différence, en plus ou en moins, par rapport au moment de fermeture de l'électrovanne. Ex.: si la valeur est 0, le mixage s'arrêtera exactement au moment de fermeture de l'électrovanne.

La valeur de la durée du mixage est toujours exprimée en dixièmes de seconde.

## VITESSE DE MIXAGE (LOW / MEDIUM / HIGH)

Il est possible de définir la vitesse de mixage en fonction de la présentation souhaitée du produit.

#### TEMPS DE MIXAGE

Il est possible de définir à l'intérieur d'un produit, combien de temps le mixer doit être actif après la fermeture de l'électrovanne.

## DOSES EAU

Pour la distribution de l'eau, il est possible d'agir sur les paramètres suivants :

## EVENT START (0 - 3)

En configurant cette valeur, l'eau de l'ingrédient relatif sera distribuée après les eaux avec une valeur plus basse.

De cette manière, il est possible de changer la séquence des différents ingrédients pour obtenir la meilleure présentation du produit.

#### VALEUR RETARD

Il est possible de configurer (en centièmes de seconde) le retard de l'eau par rapport à l'événement précédent.

## DOSE EN CC

Il est possible de configurer, directement en cc, la quantité d'eau souhaitée pour chaque événement.

## DOSE EN CDV

Il est possible de configurer, directement en cdv (coups de ventilateur) la quantité d'eau souhaitée relativement à une boisson.

#### Doses poudres

Pour la distribution des poudres, il est possible d'agir sur les paramètres suivants :

#### DOSE EN GRAMMES

Il est possible de configurer, directement en grammes, la quantité de poudre souhaitée pour chaque ingrédient qui compose la boisson.

#### DÉBIT EN G/SEC.

Il est possible de configurer la vitesse de travail des moteurs doseurs pour définir le débit en g/sec. Cette valeur est utilisée pour calculer le temps nécessaire à distribuer la dose en g.

#### DISTRIBUTION CYCLE DÉCAFÉINÉ OU PAR ÉTAPES

Avec cette fonction, il est possible de décider, pour chaque sélection à base de café soluble par rapport à la configuration "globale", si la poudre doit être distribuée avec le cycle décaféiné ou bien par étapes.

- CYCLE DÉCAFÉINÉ : avec ce paramètre. la distribution de la poudre (conseillée pour le café soluble) se fait avant la distribution de l'eau pour améliorer la présentation de la boisson :
- PAR ÉTAPES : avec ce paramètre, la distribution de la poudre se fait à intervalles (réglables de 1 à 5) en même temps que la distribution de l'eau.

## ÉGOUTTEMENT

Pour chaque sélection, il est possible de définir le temps (programmable de 0 à 2000 centièmes de seconde) d'attente à partir de la fin de la distribution jusqu'à la fermeture du translateur pour laisser le temps aux tuyaux de se vider.

## ÉTAT SÉLECTION

Pour chaque touche de sélection, il est possible de définir si elle doit ou pas être activée.

#### Accessoires

Pour chacun des accessoires :

- sucre ON/OFF - palette ON/OFF ON/OFF - gobelet - sucre dans le gobelet

il est possible de décider s'il doit ou pas être ajouté à une sélection.

(dose en g)

#### **TEST SÉLECTION COMPLÈTE**

Avec cette fonction, il est possible d'obtenir, à porte ouverte, sans introduire d'argent, la distribution pour chaque sélection de :

- sélection complète
- seulement eau
- seulement poudre
- sans accessoires (gobelet, sucre et palette)
- seulement accessoires

## **C**ODE PRODUIT

Avec cette fonction, il est possible d'attribuer à chaque sélection un code d'identification de 16 caractères alphanumériques pour l'élaboration des statistiques.

## Doses poudres globales

Avec cette fonction, il est possible de régler en même temps la dose de poudre de chaque moteur doseur, relatif à plusieurs sélections.

Utiliser les touches ↑ et ↓ pour faire défiler toutes les poudres, appuyer sur la touche de confirmation ← pour configurer les grammes de la poudre choisie.

## CALIBRAGE DOSEURS

Pour la conversion correcte des valeurs de la dose du produit, il est possible de configurer la valeur du débit de chaque doseur en g/s pour permettre le calcul des grammes à distribuer.

## CLAVIER

## Touche <---> sélection

Avec cette fonction, il est possible de changer l'ordre des sélections associées au clavier, définies par le layout configuré.

L'afficheur affiche en séquence la liste des sélections prévues et, en appuyant sur la touche de destination, on mémorise l'association.

## **V**ÉRIFICATION N° SÉLECTION

Elle permet de vérifier le numéro de sélection associé à une touche.

## SANS SUCRE

Avec cette fonction, il est possible de configurer toutes les sélections comme "sans sucre".

## CYCLE DÉCAFÉINÉ

Cette fonction agit sur les sélections à base de café soluble. Les sélections sont identifiées, de manière non modifiable, dans le lay-out.

En activant cette fonction dans toutes les sélections à base de café soluble (si elles sont présentes), la distribution de la poudre se fait avant la distribution de l'eau.

Pour chaque sélection à base de café soluble, il est toujours possible de changer individuellement ce paramètre.

## **CONFIGURATION DA**

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs au fonctionnement de l'appareil.

## RÉGLAGE DATE ET HEURE

Avec cette fonction, il est possible de régler la date et l'heure. La donnée est utilisée par l'appareil pour la gestion de la tranche horaire et des statistiques. En absence de tension, l'appareil conserve la date et l'heure à l'aide d'une batterie tampon.

## TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

Avec cette fonction, il est possible de configurer la température de fonctionnement, exprimée en °C, de la chaudière.

A partir de la fonction, appuyer sur la touche de confirmation 4, la valeur de la température clignote et elle peut être modifiée à l'aide des touches 4 et 1

## GESTION DB

Ce groupe de fonctions permet de gérer les données de base du fonctionnement de l'appareil.

## INITIALISATION

Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données en mémoire ou de remplacement du logiciel. Toutes les données statistiques, à l'exception du compteur électronique général, sont mises à zéro. Quand l'afficheur est positionné sur la fonction "Initialisa-

Quand l'afficheur est positionné sur la fonction "Initialisation", il est possible d'initialiser l'appareil en rétablissant toutes les valeurs par défaut.

En appuyant sur la touche de confirmation (4 l'afficheur affiche le message "Confirmer?". En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation (4 certains paramètres sont demandés :

- NATION : dans le sens de typologie de doses bases pour les différentes sélections (ex. IT café = 60 cc - FR café = 106 cc).

Les "nations" prévues varient selon les modèles.

- LAY-OUT: pour chaque modèle et typologie de doses, il est prévu un certain nombre de combinaisons Boutons-Sélections parmi lesquelles il est possible de choisir (les combinaisons prévues pour chaque lay-out sont reportées dans le tableau des doses sélections fourni avec l'appareil).
- réservoir : Permet de définir si l'alimentation en eau est : 0 du réseau
  - 1 avec un réservoir interne

La confirmation des options affiche pendant quelques secondes le message "Exécution".

## SAUVEGARDER DB CUSTOM

Elle permet de sauvegarder sur une mémoire externe la configuration actuelle de l'appareil ; cette fonction est utile quand on apporte des personnalisations (par exemple aux paramètres de sélection) par rapport aux configurations d'usine.

## RÉTABLIR DB CUSTOM

Elle permet de rétablir la configuration personnalisée de l'appareil précédemment sauvegardée avec la fonction "Sauvegarder DB modifié".

S'il faut rétablir les conditions d'usine, il faut procéder à l'initialisation de l'appareil.

## **A**FFICHEUR

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs à l'affichage sur l'afficheur.

## LANGUE

Il est possible de choisir en quelle langue, parmi celles qui sont prévues par le logiciel, afficher les messages sur l'afficheur.

## **C**ONFIGURATION MESSAGE DE PROMOTION

Le message de 5 lignes pour 16 caractères peut être composé en utilisant les touches ↑ et ↓ pour faire défiler les caractères disponibles.

Avec la touche de confirmation  $\checkmark$  le premier caractère qui peut être modifié clignote.

Le message est mémorisé en appuyant sur la touche .

## **IMAGE DE PROMOTION**

Elle permet d'activer /désactiver l'image de promotion sur l'afficheur en fonctionnement normal :

- ON : en fonctionnement normal, le message "Sélectionner boisson" s'alterne, toutes les 3 secondes, avec l'image de promotion
- OFF : en fonctionnement normal, seul le message "Sélectionner boisson" est affiché.

## RÉGLAGE CONTRASTE

Avec cette fonction, il est possible de régler le contraste de l'afficheur d'un minimum de 5% à un maximum de 99% (défaut).

#### Couleurs éclairage stand-by

La fonction permet de choisir si l'on veut laisser l'éclairage du clavier :

- éteint (OFF)
- actif (ON) en choisissant la couleur, parmi les disponibles, pendant le stand-by de l'appareil.

## MONEY SYMBOL

La fonction permet d'activer, pendant l'affichage du crédit, le symbole de la devise configurée (€, \$ ou £)

## GESTION MENU

## MOT DE PASSE

C'est un code numérique de 5 chiffres qui est demandé pour afficher toutes les fonctions du menu (avancées). Par défaut, ce code est 00000

A partir de ce groupe de fonctions, il est possible d'activer et de configurer le mot de passe.

#### **ACTIVATION MENU CHARGEUR**

La fonction permet de rendre visibles ou pas les menus de premier niveau du chargeur.

## Touches directes stand-by

La fonction permet d'activer les touches (jusqu'à 6) placées à l'intérieur de la porte.

Il est possible d'associer une fonction directe à chaque touche activée. (voir fonctions touches directes)

## FONCTIONS TOUCHES DIRECTES

La fonction permet d'associer aux 6 touches placées à l'intérieur de la porte, les fonctions suivantes :

- OFF (aucune fonction associée à la touche choisie)
- Mise à zéro des pannes
- Lavage mixer
- Lavage groupe infuseur
- Affichage coups
- Connexion EVADTS
- Chargement tubes du monnayeur
- Déchargement tubes du monnayeur

## **GROUPE EXPRESSO**

## Pré-mouture

Cette fonction permet d'activer ou pas la mouture de la dose de café pour la sélection suivante. Cela permet de diminuer le temps de préparation d'une sélection de café.

Par défaut, la fonction est désactivée.

## **B**OOST EXPRESSO

En activant cette fonction, il est possible de réchauffer le circuit hydraulique et le groupe expresso avant une infusion de café expresso.

Si des sélections à base de café expression ne sont pas effectuées pendant longtemps, une petite quantité d'eau chaude est distribuée avant le déclenchement de la dose de café.

## MARCS DE CAFÉ

La fonction permet de configurer un nombre maximum de distributions à base de café expresso.

Une fois que le nombre de sélections configurées est atteint, l'appareil affiche la demande de vider le bac à marcs.

## MISE À ZÉRO MARCS DE CAFÉ À LA MISE EN MARCHE

La fonction permet d'activer la demande de mise à zéro du compteur des marcs de café au moment de la mise en marche de l'appareil.

Appuyer sur la touche **4** pour mettre à zéro ou **4** pour annuler la mise à zéro.

## LAVAGE

## LAVAGE MIXER AUTOMATIQUE

Il est possible de configurer l'heure à laquelle effectuer un lavage automatique des mixers présents. En configurant l'heure sur 00.00 la fonction est désactivée (configuration par défaut).

## LAVAGE GROUPE AUTOMATIQUE

Avec cette fonction, il est possible de configurer le lavage automatique quotidien (rotation et distribution d'eau) du groupe expresso en configurant l'heure à laquelle on souhaite l'effectuer.

En configurant l'heure sur 00.00 la fonction est désactivée (configuration par défaut).

#### **B**OOST SOLUBLES

Si la fonction est activée et il n'y a pas eu de distributions dans les 3 dernières minutes dans les mixers du lait ou du café soluble, une petite quantité d'eau chaude est distribuée avant les sélections de café soluble court, café soluble "macchiato" et expresso "macchiato".

#### REFROIDISSEMENT MIXER

Si la machine est équipée d'une unité froide, la fonction est activée. S'il n'y a pas eu de distributions dans les 3 dernières minutes dans les mixers des boissons froides, une petite quantité d'eau froide est distribuée avant les sélections à base de sirop.

#### MOT DE PASSE LAVAGE

A partir de ce groupe de fonctions, il est possible de configurer le

## - Mot de passe lavage mixers

Mot de passe à saisir en fonctionnement normal (à porte fermée) pour effectuer le lavage des mixers. Le clavier assume les respectives valeurs numériques reportées sur la figure du début du chapitre.

## - Mot de passe lavage groupe

Mot de passe à saisir en fonctionnement normal (à porte fermée) pour effectuer le lavage du groupe expresso.

Le clavier assume les respectives valeurs numériques reportées sur la figure du début du chapitre.

## **A**CCESSOIRES

## RÉSERVOIR

Avec cette fonction, il est possible de définir si l'alimentation en eau se fait par le réseau ou par des réservoirs internes.

- 0 : alimentation en eau par réseau ;
- 1: réservoir interne ;

## **PHOTOCELLULE**

Sur les modèles équipés de "capteur de tasse" constitué d'une photocellule qui détecte la présence d'un objet dans le logement de distribution.

Avec la fonction activée, si un objet est détecté dans le logement de distribution, un gobelet n'est pas déclenché et l'afficheur affiche le message "Sans gobelet". Il est en outre possible de définir si, après deux tentatives de déclenchement des gobelets sans que la photocellule détecte des objets dans le logement de distribution, la panne doit bloquer l'appareil ou le laisser en fonction pour l'utilisation avec les tasses. L'éventuelle lampe d'éclairage du logement de distribution est contrôlée par le capteur de tasse. Si le gobelet reste inséré, au moment de la sélection suivante, le message "enlever la tasse" est affiché.

#### JUG FACILITIES

Sur certains modèles, équipés d'une clé spéciale, il est possible d'obtenir un nombre (programmable de 1 à 9, 5 par défaut) de sélections sans gobelet pour remplir une carafe.

#### MOT DE PASSE MISE À ZÉBO DES MARCS

La fonction permet de configurer le mot de passe (à saisir à porte fermée) pour mettre à zéro le compteur qui gère le bac à marcs de café.

## MOT DE PASSE "FREE-VEND"

La fonction permet de configurer le mot de passe (à saisir à porte fermée) pour activer la distribution gratuite des boissons (free vend).

## MOT DE PASSE "JUG FACILITY"

La fonction permet de configurer le mot de passe (à saisir à porte fermée) pour activer la distribution multiple d'une sélection pour remplir une carafe.

## TEMPS TASSEMENT DES GOBELETS

Avec cette fonction, il est possible de déterminer le temps de retard de l'arrêt de la rotation du convoyeur de gobelets pour compenser l'éventuelle inertie due au type de gobelet.

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour économiser l'énergie électrique dans les horaires de non-utilisation de l'appareil, il est possible de choisir entre les options suivantes d'économie d'énergie :

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE:

avec cette option il est possible, dans les intervalles de temps configurés avec la fonction "Paramètres Économie d'énergie" de suspendre le service du distributeur et d'éteindre ou pas la chaudière présente.

Les sélections ne sont pas disponibles pendant toute la durée de la période d'Économie d'énergie.

- Sleep Energy Saving: avec cette option, après 15 minutes d'inactivité du distributeur, on éteint les LED d'éclairage de la porte et on diminue la température de la chaudière jusqu'à une température d'environ 70 °C. A la pression de n'importe quel bouton de sélection, la machine reprend le fonctionnement normal et dès que la température de fonctionnement est atteinte, les sélections deviennent disponibles.
- Soft Energy Saving: avec cette option, il est possible d'éteindre les LED d'éclairage du clavier dans les intervalles de temps configurés par la fonction "Paramètres Économie d'énergie" alors que la chaudière continue à fonctionner normalement. A la pression de n'importe quel bouton de sélection, l'éclairage du clavier est réactivé et la machine reprend immédiatement le fonctionnement normal.

## PARAMÈTRES ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Avec cette fonction, il est possible de configurer jusqu'à 4 tranches horaires où faire intervenir les profils d'économie d'énergie (Energy Saving et Soft Energy Saving).

## LED D.A. HORS SERVICE

Il est possible de définir si les LED d'éclairage de l'appareil doivent rester allumées ou pas (de couleur rouge) quand l'appareil est hors service ou dans la tranche de "Energy saving".

## CONFIGURATION DISTRIBUTION ET ENTRETIEN

Avec cette fonction, il est possible d'établir combien de distributions de test il est possible d'effectuer à chaque ouverture de la porte. Par défaut, la valeur est configurée à 0 et il n'y a pas de limitations aux distributions de test.

## CONFIGURATION ID UNITÉ FROIDE

Fonction active si l'unité froide est présente Elle permet d'attribuer un numéro d'identification à l'unité froide (de 0 à 9) raccordée au distributeur.

Avec plusieurs appareils raccordés en batterie, les numéros ID de l'unité réfrigérante devront être différents.

## Master Slave

Le système de contrôle de l'appareil est prévu pour le raccordement en batterie avec d'autres distributeurs automatiques.

#### CONFIGURATION

Avec cette fonction, il est possible de configurer les hiérarchies des rapports master / slave 1 / slave 2 entre les distributeurs raccordés.

Cet appareil peut être configuré comme "Master", c'està-dire qui prend le contrôle du deuxième appareil; ou comme "Slave" c'est-à-dire qui laisse le contrôle à l'autre appareil.

On configurera aussi la numération des sélections à 2 chiffres (XX) ou bien à trois chiffres (0XX; 9XX) Par défaut, la fonction master/slave n'est pas activée.

## SLAVE PRICE HOLDING

Si l'on a configuré le système de paiement Executive en modalité "Price Holding", avec cette fonction il est possible de configurer la même modalité dans le logiciel de la machine slave.

## RESTITUTION PRIX VIRTUEL

Si le système de paiement est configuré avec le protocole BDV et/ou Executive et dans le cas de sélections associées ou virtuelles (dont les menus sont présents sur les appareils slave), avec cette fonction il est possible d'établir si on retient (OFF) ou pas (ON) le montant partiel, si la deuxième sélection/distribution devait échouer.

#### RESET MINISLAVE

Avec cette fonction, il est possible de mettre à zéro toutes les configurations relatives à la fonction master/slave sur l'appareil slave.

## MONITOR SLAVE

Avec cette fonction, il est possible de faire défiler toutes les informations relatives à un slave éventuellement raccordé

Si l'on allume l'appareil "slave" avec l'afficheur positionné sur cette fonctio, l'afficheur affiche en séquence les informations du slave relatives à :

- Version logiciel
- Type de slave (XX, 0XX, 9XX)
- Présence photocellules de détection de distribution
- Nombre de plateaux et de tiroirs
- Présence dispositif de blocage à l'ouverture du logement de distribution
- Température détectée par la sonde interne.

Pour sortir de la fonction, il faut éteindre l'appareil "master"

## **A**FFICHAGE INFORMATIONS SLAVE

Fonction non active sur ce modèle.

Avec cette fonction il est possible d'afficher la température instantanée de la machine "slave" éventuellement raccordée.

## MATRICULE DA

Avec cette fonction, il est possible de changer le code numérique de huit chiffres qui identifie le distributeur (par défaut à 0).

## PROGRAMMATION DU CODE GESTIONNAIRE

Avec la fonction "Code Gestionnaire" il est possible de changer le code numérique de six chiffres qui identifie le groupe de machines (par défaut à 0).

## **C**ODE EMPLACEMENT

Avec la fonction "Code Emplacement" il est possible de changer le code numérique de huit chiffres qui identifie le lieu où la machine a été positionnée (par défaut à 0)

## DATE INSTALLATION

Avec cette fonction, on mémorise la date actuelle du système comme date d'installation.

La date est imprimée dans l'extraction des statistiques.

## GESTION ASPIRATEUR

Avec cette fonction, il est possible de configurer ou pas le fonctionnement continu du ventilateur d'aspiration de résidus de poudres solubles et/ou de vapeurs pendant la préparation de la boisson.

- ON ventilateur d'aspiration en fonctionnement continu
- OFF ventilateur d'aspiration en fonctionnement seulement pendant la préparation de la boisson et pendant les 30 secondes qui suivent.

## Nombre Maximum compteurs

Avec cette fonction, il est possible de configurer le nombre maximal de sélections à atteindre pour bloquer la machine.

il est possible de configurer les compteurs pour les sélections :

- Expresso
- Solubles
- Expresso + solubles

En configurant une nouvelle valeur pour le compteur, le décompte précédent est annulé.

Cette fonction est active si le mot de passe de mise à zéro des compteurs est configuré précédemment.

## MOT DE PASSE DE MISE À ZÉRO DES COMPTEURS

Cette fonction permet de configurer le mot de passe qui doit être saisi en fonctionnement normal (porte fermée) pour la mise à zéro des compteurs de sélections. Avec le mot de passe à zéro, cette fonction n'est pas active.

## Pré-ALARMES

La fonction permet de gérer les compteurs des pré-alarmes "de produit en épuisement".

#### SEUILS PRÉ-ALARMES

La fonction permet de configurer les seuils des alarmes "produit en épuisement".

#### MISE À ZÉRO DES COMPTEURS DE PRÉ-ALARMES

La fonction permet de mettre à zéro les compteurs qui gèrent les seuils d'alarmes "produit en épuisement".

## **TEST**

ce groupe de fonctions permet d'effectuer des tests sur les principaux composants de l'appareil.



## DISTRIBUTIONS DE TEST

Avec cette fonction, il est possible d'obtenir, à porte ouverte, sans introduire d'argent, la distribution pour chaque sélection de :

- sélection complète (gobelet, boisson, palette et sucre)
- seulement eau
- seulement poudre
- sans accessoires (gobelet, sucre et palette)
- seulement accessoires

#### FONCTIONS SPÉCIALES

En entrant dans la fonction, il est possible de :

- Déclencher une dose de café
- Ouvrir une électrovanne pour permettre l'entrée d'air si l'on souhaite vider la chaudière pour l'entretien.
- Effectuer le remplissage du circuit hydraulique (installation)
- Effectuer la manutention (rotation) du groupe expresso
- Effectuer la manutention (rotation) du groupe expresso avec le piston sous pression.
- Effectuer le lavage du groupe infuseur.

## **A**UTOTEST

La fonction permet de vérifier, en mode semi-automatique, le fonctionnement des principaux composants de l'appareil. En appuyant sur la touche de confirmation, le message "AUTOTEST" clignote.

Pour chaque opération, il est possible de renoncer en passant à la suivante avec la touche de sortie; en confirmant avec la touche de confirmation, on commence le cycle d'autotest. Certains des contrôles se font automatiquement, d'autres ont besoin de l'actionnement manuel du composant contrôlé.

## En séquence :

- Activation moteurs doseurs pendant 2 secondes
- Activation mixers pendant 2 secondes aux différentes vitesses
- Déclenchement d'un gobelet
- Déclenchement d'une palette
- Rotation groupe infuseur
- Contrôle bouton de lavage
- Bac à marcs liquides plein ; l'appareil reste en attente jusqu'à ce que le micro de bac à marcs liquides plein soit actionné manuellement
- Test éclairage porte ; contrôle du fonctionnement de l'éclairage du clavier
- Allumage éclairage du logement de distribution (s'il est présent)
- Contrôle clavier; l'appareil affiche le numéro de la touche qui doit être appuyée en l'indiquant aussi par l'allumage de la led relative et il reste en attente de l'activation avant de passer à la touche suivante.
- Contrôle du fonctionnement de la sonde de température dans la chaudière
- Contrôle du fonctionnement de l'avertisseur sonore (buzzer)
- Contrôle du fonctionnement du monnayeur (s'il est présent)

## **STATISTIQUES**

Les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées aussi bien dans des compteurs totaux que dans des compteurs relatifs qui peuvent être mis à zéro sans perdre les données totales.

## COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

#### **A**FFICHER COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

Un compteur électronique mémorise en agrégat toutes les distributions effectuées depuis la dernière mise à zéro.

#### MISE À ZÉRO COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

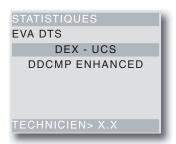
Il est possible de mettre à zéro le compteur électronique.

#### AFFICHAGE DISTRIBUTIONS À LA MISE EN MARCHE

Avec cette fonction, il est possible d'activer ou pas l'affichage du nombre total de distributions effectuées depuis la dernière mise à zéro des statistiques, pendant la phase de mise en marche de l'appareil.

## **EVA DTS**

Le protocole de communication EVA DTS (European Vending Association Data Transfer System) prévoit deux codes pour identifier l'appareil et reconnaître le terminal de transfert des données :



## PROTOCOLE DE COMMUNICATION

A partir de cette fonction, il est possible de décider quel protocole de communication utiliser pour la communication du dispositif d'acquisition des données.

Les protocoles de communication disponibles sont :

## DDCMP ENHANCED

avec les paramètres configurables suivants :

- **Pass code**: c'est un code alphanumérique (0-9; A-F) de quatre chiffres qui doit être le même que celui du terminal de transfert des données pour en permettre l'identification.

Configuration par défaut 0000

 Secutiry code: c'est un code alphanumérique pour la reconnaissance réciproque entre appareil et terminal EVA DTS.

Configuration par défaut 0000

 Fin transmission: s'il est activé, il est en mesure de reconnaître le signal de fin de transmission qui est envoyé au dernier paquet et d'interrompre la transmission des données.

#### DEX/UCS

pour ce protocole, les paramètres configurables ne sont pas prévus :

## TRANSMISSION DES DONNÉES

La fonction permet de sélectionner quelle interface de communication utiliser pour la transmission des données. Les interfaces disponibles sont :

- "RS232" et "IrDA": pour communication avec dispositifs d'acquisition de données sérielles ou à infrarouge.
- "ALWAYS EVA DTS" pour communications avec dispositifs d'acquisition et transmission des données (télémétrie).

## BAUDRATE (VITESSE DE TRANSMISSION)

Elle permet de choisir la vitesse de communication des transmissions (seulement si "EVA DTS type" est configurée avec "fixed").

Configuration par défaut 2400bps.

#### CONNEXION

En activant cette fonction, l'appareil se met en attente de la connexion avec un dispositif pour l'acquisition des données EVA DTS.

## MISE À ZÉRO DES STATISTIQUES

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tous les types de données) ou de manière sélective pour :

- sélections
- rabais-surpaiements
- pannes
- données monnayeur
- En appuyant sur la touche de confirmation ← on affiche le message clignotant de confirmation "Confirmer?"

En appuyant sur la touche de confirmation on affiche pendant quelques secondes le message "Exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

## AFFICHAGE STATISTIQUES GÉNÉRALES

En appuyant sur la touche de confirmation un on affiche en séquence les données mémorisées, c'est-à-dire :

- 1 compteur par sélection;
- 2 compteur par tranches;
- 3 compteur rabais:
- 4 compteur pannes;
- 5 Données monnayeur.

#### MISE À ZÉRO DES STATISTIQUES GÉNÉRALES

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tous les types de données) ou de manière sélective pour :

- sélections
- rabais-surpaiements
- pannes
- données monnayeur
- En appuyant sur la touche de confirmation (4) on affiche la demande de confirmation "Confirmer?" clignotante.

En appuyant sur la touche de confirmation on affiche pendant quelques secondes le message "Exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

## **A**FFICHAGES RELATIFS

En appuyant sur la touche de confirmation • on affiche en séquence les données mémorisées, c'est-à-dire :

- 1 compteur par sélection ;
- 2 compteur par tranches;
- 3 compteur rabais:
- 4 compteur pannes;
- 5 Données monnayeur.

## MISE À ZÉRO RELATIVE

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tous les types de données) ou de manière sélective pour :

- sélections
- rabais-surpaiements
- pannes
- données monnayeur

En appuyant sur la touche de confirmation (4) on affiche la demande de confirmation "Confirmer?" clignotante. En appuyant sur la touche de confirmation (4) on affiche pendant quelques secondes le message "Exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

## AUDIT PROTOCOLE BDV

Les données relatives au monnayeur sont l'indication en argent réel de :

## - Aud 1 Argent dans les tubes

argent présent en ce moment dans les tubes de rendu de monnaie

## - Aud 2 Argent aux tubes

Argent envoyé vers les tubes de rendu de monnaie

## - Aud 3 Argent à la caisse

Argent envoyé à la caisse monnaies

#### - Aud 4 Restitution rendu

Total de l'argent rendu

## - Aud 5 Argent distribué

Total de l'argent distribué manuellement

#### - Aud 6 Surplus

Argent en surplus. Sommes payées en plus par le client, qui n'ont pas été rendues (dans l'éventualité qu'il n'y ait pas d'argent disponible pour la restitution)

#### - Aud 7 Total ventes

Valeur totale des ventes

## - Aud 8 Change exact

Valeur des ventes dans les conditions de "faites l'appoint"

## - Aud 9 Distributions mixtes

Valeur totale des distributions payées de manière différente, par exemple d'autres types de paiement aussi (C.P.C., jeton)

## - Aud 10 Chargement manuel

Argent introduit dans le monnayeur avec la fonction de chargement manuel.

## AUDIT PROTOCOLE MDB

## - Aud 1 Argent dans les tubes

argent présent en ce moment dans les tubes de rendu de monnaie

## - Aud 2 Argent aux tubes

Argent envoyé vers les tubes de rendu de monnaie

## - Aud 3 Argent à la caisse

Argent envoyé à la caisse monnaies

## - Aud 4 Restitution rendu

Total de l'argent rendu

## - Aud 5 Surplus

Argent en surplus. Sommes payées en plus par le client, qui n'ont pas été rendues (dans l'éventualité qu'il n'y ait pas d'argent disponible pour la restitution)

## - Aud 6 Déchargement tubes

Valeur des monnaies distribuées dans la fonction "gestion tubes"

## - Aud 7 Chargement tubes

Valeur des monnaies encaissées dans la fonction de chargement manuel.

## - Aud 8 Ventes en espèces

Valeur des ventes totales effectuées par espèces (monnaies + billets)

## - Aud 9 Billets encaissés

Valeur des billets encaissés

## - Aud 10 Rechargement clé

Valeur de l'argent chargé sur la clé

## - Aud 11 Vente clé

Valeur de l'argent encaissé par distributions avec clé

## - Aud 12 Argent distribué manuellement

Valeur des monnaies distribuées manuellement par le bouton de distribution sur le monnayeur.

## **IMPRESSION**

En branchant une imprimante sérielle RS232 avec Baud rate 9600, 8 bits de donnée, aucune parité, 1 bit de stop au connecteur sériel placé sur la platine boutons, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans les paragraphes "affichage statistiques générales" et "affichage statistiques relatives"; l'impression reporte aussi le code machine, la date et la version du logiciel. L'impression des statistiques peut être effectuée de manière relative ou totale.

Pour brancher l'imprimante, intervenir de la manière suivante :

- En appuyant sur la touche de confirmation (4) on affiche la demande de confirmation (Confirmer?";
- brancher l'imprimante avant de confirmer ;
- en appuyant sur la touche de confirmation (l'impression commence.

## COMMUNICATION

Ce menu rassemble les fonctions de communication de l'appareil par UpKey et GSM (Global system for mobile comunications).



## **UP-KEY**

## **GESTION SETUP**

#### UPKEY -> DISTRIBUTEUR

Cette fonction, après avoir introduit l'upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, permet de sélectionner le fichier de setup dans la liste qui s'affichera sur l'afficheur, en appuyant ensuite sur la touche de confirmation, le fichier de setup choisi sera chargé sur la machine.

#### DISTRIBUTEUR ->UPKEY

Cette fonction, après avoir introduit l'upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, permet de sauvegarder sur Upkey un fichier de setup avec la configuration présente en ce moment sur la machine. Il faut spécifier le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (ex. SOLIS000.STP)

#### SUPPRIMER

Avec cette fonction il est possible de supprimer un par un les fichiers de setup présents sur l'Upkey insérée

## SUPPRIMER TOUS

Avec cette fonction il est possible de supprimer tous les fichiers de setup présents sur l'Upkey insérée.

#### **GESTION STATISTIQUES UPKEY**

#### DISTRIBUTEUR ->UPKEY

En confirmant cette fonction après avoir introduit l'Upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, on pourra sauvegarder sur Upkey un fichier de statistiques avec toutes les données statistiques présentes en ce moment dans la machine, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (ex. SOLIS000.STA)

## SUPPRIMER

Avec cette fonction il est possible de supprimer un par un les fichiers de statistiques présents sur l'upkey

#### SUPPRIMER TOUT

Avec cette fonction il est possible de supprimer tous les fichiers de statistiques présents sur l'upkey

## **GSM**

## (Global System for Mobile communications)

Le logiciel de contrôle est en mesure d'envoyer, via modem GSM, un signal d'appareil en panne ou des "préalarmes" de "en épuisement", après un certain nombre (programmable) de distributions d'un produit déterminé.

## CODE PIN

Avec cette fonction, on peut programmer le code d'identification qui sera envoyé au modem GSM (en option) au moment de la mise en marche de l'appareil.

## **CONFIGURATION SEUILS**

Avec cette fonction, on définit le nombre de pièces ou de grammes de poudre d'un produit déterminé, pour signaler ensuite, via modem, une pré-alarme de "en épuisement".

## MISE À ZÉRO DES COMPTEURS

Avec cette fonction, on met à zéro les compteurs qui gèrent les pré-alarmes.

## Numéro en batterie

Le numéro en batterie (de 1 à 7) identifie de manière univoque les appareils qui ont la fonction de "slave GSM", c'est-à-dire qui envoient les données via le modem de l'appareil "master".

Le numéro 0 identifie dans une batterie, l'appareil connecté directement au modem, c'est-à-dire le "master GSM".

## **PANNES**

L'appareil est équipé de différents capteurs pour contrôler les différents groupes fonctionnels.

Quand une anomalie est détectée, l'afficheur de la machine affiche le type de panne et l'appareil (ou une partie de celui-ci) est mis hors service.

Les pannes détectées sont mémorisées dans des compteurs prévus à cet effet, les pannes gérées par le logiciel peuvent être relatives à des groupes fonctionnels non présents sur le modèle spécifique ; ils sont quand même indiqués dans le défilement du menu.



## LECTURE PRÉSENTES

Avec cette fonction, il est possible d'afficher les pannes présentes.

Appuyer sur la touche de confirmation **4** pour afficher les pannes présentes.

S'il n'y a pas de pannes présentes, la pression sur la touche de confirmation **4** affichera le message "Fin pannes".

Les pannes prévues sont :

#### **VIDE EAU**

L'appareil se bloque si le micro-interrupteur de l'air-break signale l'absence d'eau à la suite de l'ouverture de l'électrovanne d'entrée de l'eau.

Il est possible de tenter de rétablir le fonctionnement de l'appareil en demandant une boisson avec un maximum de 3 tentatives.

Si l'appareil est équipé du kit d'alimentation en eau par réservoir interne, la pompe s'éteint.

#### **BAC À MARCS PLEIN**

Les sélections à base de café expresso sont désactivées quand on atteint le nombre de pastilles épuisées configuré sur le menu.

Le bac à marcs solides peut contenir au maximum 150 pastilles épuisées.

#### AIR-BREAK

La machine se bloque si, après avoir fait 10 sélections, le micro-interrupteur n'a jamais signalé l'absence d'eau.

#### **VIDE GOBELETS**

A l'ouverture du micro-interrupteur de vide gobelets, le moteur de changement de colonne est activé ; si après un tour complet, le micro-interrupteur ne s'est pas fermé, l'appareil est mis hors service.

Si l'appareil est équipé du capteur de tasses (en option) la machine affiche le message "sans gobelets". Avec la fonction prévue à cet effet, il est possible de définir si la panne doit bloquer la machine ou la laisser disponible pour la vente avec tasse.

#### TRANSLATEUR GOBELETS

La machine se bloque si le translateur de gobelets n'atteint pas 1 des 2 micros présents dans le délai établi de 15 sec.

## COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE (VENTILATEUR)

Absence de comptage dans un délai max., du compteur volumétrique (ventilateur).

## PLATINE CONTRÔLE MACHINE

Absence de dialogue entre la platine C.P.U. et la platine contrôle machine.

#### **MONNAYEUR**

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion supérieure à 2 sec. sur une ligne du validateur ou si la communication avec le monnayeur sériel ne se fait pas pendant plus de 30 (protocole Executive) ou 75 (protocole BDV) secondes.

## **DÉCLENCHEMENT CAFÉ**

Si, après avoir déclenché la dose de café moulu, le micro-interrupteur du doseur signale la présence de café dans la chambre du doseur, les sélections à base de café sont désactivées.

#### GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE MICRO-

Toutes les pannes relatives au groupe café sont contrôlées par un micro de contrôle "position groupe". Le micro de contrôle est actionné par la came du motoréducteur du groupe café.

Cette panne signale que, pendant la manutention du groupe infuseur, le micro de contrôle n'est pas actionné dans un certain délai.

Il est possible que cette panne soit associée à une autre panne de positionnement du groupe café.

#### GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE START-

Le motoréducteur n'est pas en mesure de porter le groupe café de la position de repos à la position d'infusion.

#### GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE INFUSION-

Le micro de contrôle signale que le groupe café n'est pas en position d'infusion

## GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DISTRIBUTION-

Pendant la phase d'infusion, le micro de contrôle signale la manutention du groupe expresso.

## GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DÉCHARGEMENT-

A la fin de l'infusion, le micro de contrôle signale que le groupe café n'est pas en position de "déchargement pastille épuisée".

#### GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE REPOS-

Le micro de contrôle signale que le groupe infuseur n'est pas retourné dans la position de repos à la fin du déchargement de la pastille.

## **VIDE CAFÉ**

Si la dose de café moulu dans le doseur n'est pas atteinte dans les 15 secondes, la panne "vide café" est enregistrée.

## **DONNÉES RAM**

Un ou plusieurs secteurs de la mémoire RAM contiennent des données altérées qui ont été corrigées par les valeurs par défaut.

L'appareil continue à fonctionner, mais il vaut mieux procéder à l'initialisation dès que possible.

## CHAUDIÈRE EXPRESSO

La machine se bloque si après 10 minutes de réchauffement après la mise en marche ou après la dernière sélection, l'eau de la chaudière n'a pas atteint la température.

#### **DÉCLENCHEMENT GOBELET**

Si la photocellule du capteur de tasse est montée, après trois tentatives manquées de déclenchement gobelets, l'afficheur affiche le message "Sans gobelets". Avec la fonction prévue à cet effet, il est possible de définir si la panne doit bloquer l'appareil ou le laisser disponible pour la vente avec tasse.

## DOSEUR EN PANNE (DOSER 1 - 9 FAULT)

Si l'absorption de courant d'un moteur doseur ne rentre pas dans la plage des valeurs par défaut, toutes les sélections où ce doseur est impliqué sont désactivées.

## MIXER EN PANNE (WHIPPER 1 - 6 FAULT)

Si l'absorption de courant d'un mixer ne rentre pas dans la plage des valeurs par défaut, toutes les sélections où ce mixer est impliqué sont désactivées.

#### SHORT CIRCUIT MOSFET

Si un dispositif de contrôle des moteurs en courant continu, présent sur la platine activations (mosfet) reste actif, la machine entre en panne.

## SHORT CIRCUIT

Si le logiciel détecte un court-circuit sur un des moteurs en courant continu, raccordé à la platine activations, cette panne est affichée. Il est possible que, en même temps, une panne soit détectée sur un des moteurs en courant continu.

## PANNE SUCRE/PALETTES

Si l'absorption de courant du moteur ne rentre pas dans l'intervalle des valeurs par défaut, cette panne est affichée. Il est possible de distribuer des boissons sans sucre.

#### **PANNE EAU**

La panne eau est déclarée pendant le stand-by du D.A. si l'électrovanne d'entrée de l'eau est activée pendant un temps total supérieur à 20".

Avec une panne d'eau présente, il est possible de rétablir manuellement le fonctionnement en appuyant sur une touche. L'électrovanne d'entrée de l'eau est alimentée pendant un temps maximum de 20"; si le niveau n'est pas atteint, l'électrovanne se ferme et la panne d'eau est de nouveau signalée.

Il faut attendre 30 minutes avant d'effectuer 2 autres tentatives de rétablissement.

A la 4° tentative, l'électrovanne est désactivée de manière permanente (maintenant, il faut allumer/éteindre le d.a. pour obtenir 3 autres tentatives ou pour réinitialiser la panne dans le menu de programmation).

## PRESSOSTAT FROIDS

Seulement pour les modèles avec unité froide. Les sélections froides sont désactivées si le pressostat à l'entrée du réseau, signale le vide eau.

## **COMPRESSEUR FROID**

Seulement pour les modèles avec unité froide. Indique que le compresseur de l'unité froide a un fonctionnement anormal.

#### VIDE SIROP 1 ET 2

Seulement pour les modèles avec unité froide. Le sirop utilisé dans les sélections est épuisé. Les sélections à base du sirop épuisé sont désactivées.

## **VIDE CARBONATEUR**

Seulement pour les modèles avec unité froide. Le dispositif de contrôle de niveau signale que le carbonateur est vide : les sélections froides sont mises hors service.

## PLATINE UNITÉ FROIDE

Seulement pour les modèles avec unité froide. Elle signale le mauvais fonctionnement de la platine de contrôle de l'unité froide.

#### MISE À ZÉRO

En confirmant la fonction, toutes les pannes éventuellement présentes sont mises à zéro.

## JOURNAL DES PANNES

Il est possible d'afficher les 16 dernières pannes, de la plus récente à la plus éloignée dans le temps, en se déplaçant à l'aide des touches de défilement  $\uparrow$  et  $\downarrow$  ; on affiche aussi la date et heure de l'intervention et si la panne est encore active ou pas (ON / OFF), ainsi que les données contenues dans le data audit EVA DTS.

# Chapitre 3 **Entretien**

L'intégrité de l'appareil et la conformité aux normes des installations relatives devront être vérifiées, au moins une fois par an, par un personnel spécialisé.

Éteindre toujours l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien qui demandent le démontage de composants.

Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées uniquement par le personnel avec une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil aussi bien du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

## INTRODUCTION GÉNÉRALE

Pour assurer, au fil du temps, un fonctionnement correct, l'appareil devra être l'objet d'entretien périodique. Ci-dessous, nous indiquons les opérations à effectuer et les échéances relatives ; elles sont,, bien sûr, indicatives car elles dépendent des conditions d'utilisation (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit utilisé, etc.).

Les opérations décrites dans ce chapitre n'épuisent pas toutes les interventions d'entretien.

Des interventions plus complexes (ex. décrassage de la chaudière) devront être effectuées par un technicien avec une connaissance spécifique du distributeur. Afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, il faut conserver bien propres les surfaces en acier inoxydables et peintes, en utilisant des détergents neutres (éviter les solvants).

Il n'est permis en aucun cas l'utilisation de jets d'eau pour le lavage de l'appareil.

## **ENTRETIEN GROUPE EXPRESSO**

Toutes les 10.000 distributions ou, dans tous les cas, tous les 6 mois, il faut un petit entretien du groupe café pour optimiser son fonctionnement dans le temps. Pour effectuer les opérations d'entretien, il faut enlever le groupe de la manière suivante :

- Débrancher le gicleur de sortie du café (2) du groupe en le tournant de 90° par rapport à la bielle (4) et en le tirant vers l'extérieur.
- Actionner le levier (8) de blocage du groupe en le tournant jusqu'à la position horizontale.
- Extraire le groupe café.

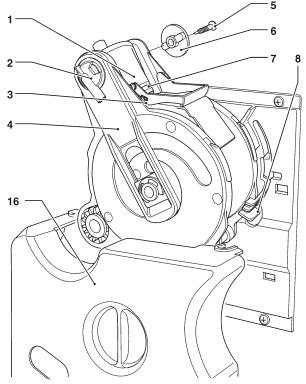


Fig. 32

- 1- Piston supérieur
- 2- Gicleur sortie café
- 3- Racloir inférieur
- 4- Bielle
- 5- Vis latérale
- 6- Clé
- 7- Joint supérieur
- 8- Levier de blocage du groupe
- 9- Filtre supérieur
- 10- Filtre inférieur
- 11- Racloir inférieur
- 12- Piston inférieur
- 13- Joint inférieur
- 14- Guide de la tige du piston

## Démontage/remplacement du filtre et du joint supérieur

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint supérieur, intervenir de la manière suivante :

- Dévisser la vis latérale (6) de fixation de la clé (5) du piston supérieur.
- Tourner le piston supérieur (1) vers le haut.
- Enlever et remplacer le joint supérieur (7).
- Dévisser le filtre supérieur (9) pour l'enlever et le remplacer.

## Démontage/remplacement du filtre et du joint inférieur

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint inférieur, intervenir de la manière suivante :

- Porter manuellement le groupe dans la position de déchargement avec le piston inférieur (12).
- Dévisser la vis centrale de fixation pour enlever le filtre (10).
- Appuyer sur la partie terminale du guide de la tige du piston (14) pour obtenir une extra-course du piston inférieur (12).
- Faire pression avec un petit tournevis pour retirer le piston inférieur (12) de la tige du piston (14) en faisant attention de ne pas endommager le piston ou les éléments d'étanchéité
- Enlever et remplacer le joint inférieur (13).

## **OPÉRATIONS PÉRIODIQUES**

Avec une fréquence au moins annuelle, ou plus fréquemment en fonction de l'utilisation de l'appareil et de la qualité de l'eau en entrée, il faut nettoyer et désinfecter tout le circuit et les parties au contact des aliments.

## **SANITISATION**

- tous les composants au contact des aliments, tuyaux compris, doivent être enlevés de l'appareil et démontés de toutes leurs pièces;
- tous les résidus et les pellicules visibles doivent être enlevés mécaniquement en utilisant, si nécessaire, des écouvillons et des brosses;
- les composants doivent être plongés pendant au moins 20 minutes dans une solution sanitisante;

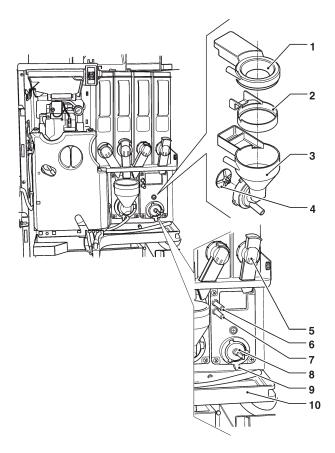


Fig. 33

- 1- Entonnoir poudres
- 2- Anneau pare-éclaboussures
- 3- Convoyeur eau
- 4- Ventilateur mixer
- 5- Embouchure poudre
- 6- Gicleur entrée eau supérieur
- 7- Gicleur entrée eau inférieur
- 8- Joint presse-étoupe
- 9- Bride de fixation mixer
- 10- Bac à gouttes

- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées avec la même solution sanitisante ;
- rincer abondamment et remonter les différentes pièces.

Avant de remettre en marche l'appareil, il faudra aussi effectuer de nouveau les opérations de désinfection, avec les composants montés, décrites dans le chapitre "Sanitisation des mixers et des circuits alimentaires"

## **C**ANALISATIONS ET MÉLANGEURS

Périodiquement, en plus des parties externes des groupes mélangeurs, qui doivent être nettoyées d'éventuels résidus de poudre, en particulier dans la zone de l'entonnoir, il faudra aussi effectuer la sanification des parties du mélangeur au contact de la boisson.

## Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage.

Les parties à nettoyer sont :

- Entonnoirs poudres, mixer et conduit de distribution des boissons solubles ;
- Tuyaux et gicleurs de distribution ;
- Logement distribution.

Ouvrir le couvercle de la cellule de distribution du mixer et soulever les embouchures de poudre jusqu'à l'arrêt.

- Enlever (voir fig. 33) des mixers les entonnoirs des poudres, les convoyeurs d'eau, les entonnoirs de dépôt de poudres et les ventilateurs des mixers solubles;
- Pour démonter les ventilateurs, il suffit d'exercer une légère traction pour les libérer (fig. 34);

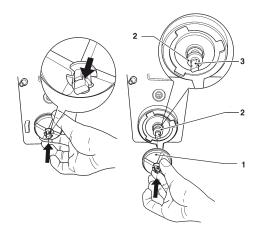


Fig. 34

- 1- Ventilateur
- 2- Joint presse-étoupe
- 3- Évacuation arbre

- Vérifier que la lèvre d'étanchéité du joint presse-étoupe n'est pas déchirée et n'a pas perdu son élasticité; pour l'insérer, positionner le joint à peine au-delà de l'évacuation de l'arbre.
- En insérant à fond le ventilateur, le joint presse-étoupe prendra la position correcte (voir fig. 34).
- Laver tous les composants avec des produits sanitisants (en suivant le dosage indiqué par le producteur), en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant, si nécessaire, des écouvillons et des brosses;

La désinfection est réalisée avec des produits sanitisants.

- Plonger les composants pendant environ 20' dans un récipient contenant la solution sanitisante préparée précédemment;
- Remonter les convoyeurs et les entonnoirs eau ;
- Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
- En remontant les ventilateurs, s'assurer de les insérer à fond jusqu'au déclic.

## Après avoir monté les pièces, il faut :

- Effectuer le lavage des mixers et ajouter dans les différents entonnoirs quelques gouttes de la solution sanitisante.
- Quand la désinfection est terminée, procéder à un abondant rinçage des pièces intéressées pour éliminer tout possible résidu de la solution utilisée.

## DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Le distributeur de gobelets est conçu afin de pouvoir être facilement démonté pour les opérations d'entretien. Il est possible de démonter sans outils chaque colonne du convoyeur de gobelets et l'anneau de déclenchement.

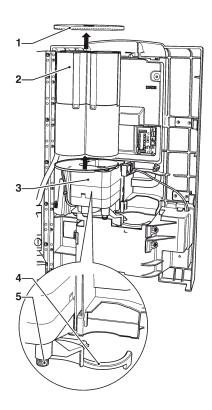


Fig. 35

- 1- Couvercle convoyeur
- 2- Convoyeur gobelets
- 3- Support vis sans fin
- 4- Bras translateur gobelets
- 5- Godron

## **RÉCIPIENTS PRODUITS**

- Enlever les récipients de l'appareil ;
- démonter les embouchures de sortie du produit et retirer les vis sans fin du côté arrière du récipient ;
- nettoyer toutes les pièces avec une solution d'eau chaude et de produits sanitisants, et essuyer soigneusement.

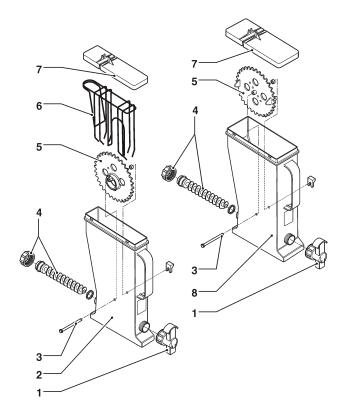


Fig. 36

- 1- Embouchure poudres
- 2- Récipient 2 I
- 3- Goujon pour roue
- 4- Vis sans fin
- 5- Roue dentée
- 6- Racloir
- 7- Couvercles récipients
- 8- Récipient 4 l

## **ENTRETIEN CHAUDIÈRE**

En fonction de la dureté de l'eau et du nombre de sélections effectuées, il pourrait être nécessaire de procéder au décrassage de la chaudière.

Cette opération doit être effectuée exclusivement par un personnel technique qualifié.

Pour effectuer le décrassage, il faut démonter le chaudière de l'appareil.

Pour le décrassage, utiliser uniquement des produits biodégradables non toxiques et non agressifs.

Rincer abondamment avant de remonter les pièces. Pour le remontage, s'assurer que :

- les contacts électriques (bornes, faston, etc...) sont parfaitement secs et bien branchés
- le thermostat de sécurité est correctement positionné et branché
- les raccordements hydrauliques sont corrects.

## PROTECTION THERMIQUE CHAUDIÈRE EXPRESSO

La chaudière expresso a un thermostat de sécurité à contact (klixon), qui désactive la résistance de la chaudière si la température dans la chaudière dépasse la température de sécurité (125°C).

Dans le cas d'intervention du klixon, le rétablissement doit être effectué manuellement avec le bouton placé audessus du klixon, après avoir vérifié et éliminé la cause de la panne.

## Important !!!

Dans le cas d'une intervention d'un des thermostats de sécurité, la sonde de température de la chaudière sera endommagée de manière irréversible et il faudra la remplacer.

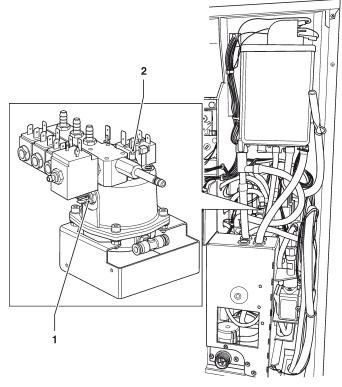


Fig. 37

- Sonde de température
- 2- Thermostat de sécurité

## **FONCTION PLATINES**

## **CONFIGURATION PLATINES ÉLECTRONIQUES**

Les platines électroniques sont conçues pour pouvoir être utilisées sur plusieurs modèles d'appareils.

En cas de remplacement, ou pour changer les performances de l'appareil, il faudra vérifier la configuration des platines et charger le logiciel approprié.

Les platines sont accessibles en enlevant le panneau arrière de l'appareil ou le couvercle de la porte.

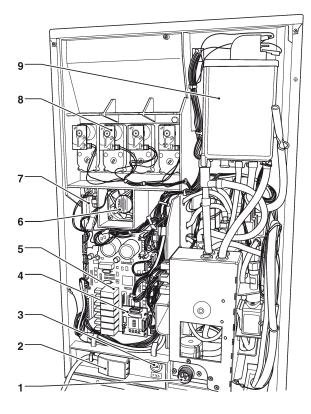


Fig. 38

- 1- Raccord eau ¾" gaz
- 2- Borne de support câble de ligne
- 3- Fusible de réseau
- 4- Platine d'expansion pour systèmes de paiement (en option)
- 5- Platine activations
- 6- Ventilateur
- 7- Platine gestion chaudière
- 8- Moteurs doseurs
- 9- Air break

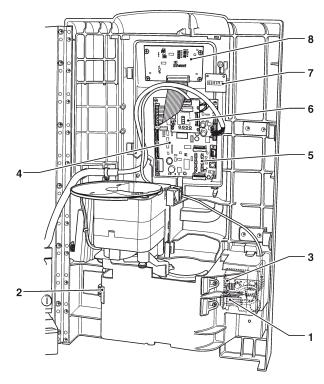


Fig. 39

- 1- Capteur de tasse (en option)
- 2- Catadioptre
- 3- Platine LED éclairage logement (en option)
- 4- Platine unité centrale (C. P. U.)
- 5- Boutons de fonctionnement
- 6- Platine interface monnayeur (en option)
- 7- Compteur de coups mécanique
- 8- Platine afficheur graphique

## MISE À JOUR DU LOGICIEL

L'appareil est équipé de Flash EPROM qui peuvent être réécrites électriquement.

A l'aide d'un programme prévu à cet effet et d'un système approprié (ordinateur ou ordinateur de poche), il est possible de réécrire le logiciel de gestion de l'appareil sans remplacer les EPROM.

## PLATINE ACTIVATIONS

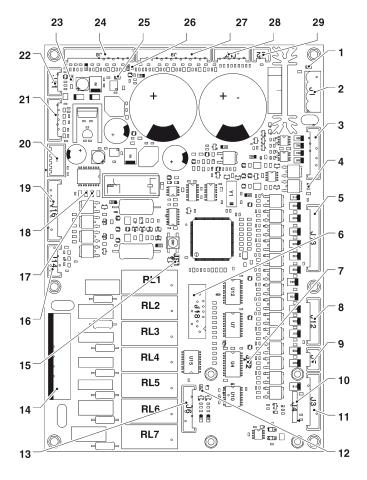
Cette platine (voir fig. 40) active, par des relais, les charges à 230 V~ et, directement, les moteurs à courant continu. Elle gère les signaux provenant des cames et/ ou des micro-interrupteurs sur les différentes charges. En outre, elle contrôle la platine de gestion de la chaudière. La platine est alimentée à 24 Vac pour l'électronique et pour les systèmes de paiement.

Le logiciel de gestion sur la platine est chargé directement (via RS232) sur le microprocesseur.

- La LED 6 verte (23) clignote pendant le fonctionnement normal de la platine;
- La LED 7 jaune (25) indique la présence des 5 Vcc.
- La LED 8 rouge (12) s'allume pendant la remise à zéro de la platine
- La LED 4 rouge (17) indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière expresso.
- La LED 5 rouge (18) non utilisée sur ces modèles, indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière des solubles.
- La LED 1 verte (26) indique les impulsions du compteur volumétrique.
- La LED 2 verte (1) indique la présence des 34Vdc.
- La LED 3 verte (4) indique la présence des 34Vdc réglés.

#### Fig. 40

- 1- IFD 2
- 2- Alimentation 24 Vac 24 Vac
- 3- Actionneurs en courant continu
- 4- LED 3
- 5- Électrovannes mixers (EV-MF)
- 6- Non monté
- 7-JP2 Fermé fil de raccord CAN
- 8- Moteurs doseurs MD
- 9- CAN BUS
- 10- Connecteur platine d'expansion paiements (en option)
- 11- A la platine CPU
- 12- LED 8
- 13- Programmation platine
- 14- Actionneurs 230V
- 15- JP1 fermé
- 16- Moteur Z4000
- 17- LED 4 18- LED 5
- 19- Actionneurs en continu
- 20- Non utilisé
- 21- Non utilisé
- 22- Micro de sécurité
- 23-1 FD 6
- 24- Entrée
- 25- LED 7
- 26- LED 1 27- Entrée
- 28- Sonde et actionnement platine chaudière
- 29- Non utilisé



## FONCTION RELAIS (voir schéma électrique)

RELAIS		EXPRESSO
RL1	=	EEA
RL2	=	MAC
RL3	=	MSB
RL4	=	MSCB
RL5	=	Non utilisé
RL6	=	PM
RL7	=	ESC

## PLATINE C.P.U.

La platine C.P.U. (Central Process Unit) s'occupe de la gestion de tous les utilisateurs et des signaux de la porte.

Les LEDs, pendant le fonctionnement, donnent les indications suivantes :

- LED 3 verte (6) clignote pendant le fonctionnement normal de la platine C.P.U.;
- LED 1 jaune (17) s'allume quand les 5 Vdc sont présents ;
- LED 2 rouge (15) s'allume s'il y a, pour n'importe quelle raison, une mise à zéro du logiciel.

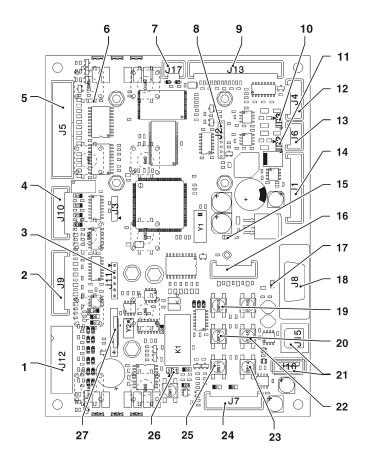


Fig. 41

- 1- Validateurs
- 2- Non utilisé
- 3- Expansion données RAM (en option)
- 4- Clavier sélection numérique (en option)
- 5- Afficheur graphique
- 6- LED 3 "RŬN"
- 7- Compteur de coups
- 8- Connecteur expansion systèmes de paiement en série
- 9- Photocellule et éclairage logement
- 10- JP3 non utilisé
- 11- Fil de raccord CAN BUS JP2 (fermé)
- 12- non utilisé
- 13- non utilisé
- 14- A la platine activations
- 15- LED 2 "RESET"
- 16- Connecteur pour UpKey
- 17- LED 1 "+5V"
- 18- Sériel RS232
- 19- Bouton programmable
- 20- Bouton programmable
- 21- non montés
- 22- Bouton programmable
- 23- Bouton programmable
- 24- Connecteur programmation
- 25- Bouton entrée programmation
- 26- Fil de raccord JP1 WDI (fermé)
- 27- Batterie

## PLATINE DE CONTRÔLE DE LA CHAUDIÈRE

La platine contrôle l'intervention de la résistance de la chaudière expresso.

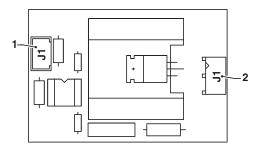


Fig. 42

- 1- J1 A la platine activations
- 2- J2 A la résistance chaudière

## PLATINE D'EXPANSION POUR SYSTÈMES DE PAIEMENT

Cette platine est fournie avec le kit de raccordement pour les systèmes de paiement en série (en option). En suivant les instructions comprises dans le kit, monter la platine sur la platine CPU dans le cas de systèmes de paiement logés sur la porte (voir figures 39-41). Dans le cas de systèmes de paiement montés dans le meuble, cette platine doit être montée sur la platine activations (voir figures 38 -40).

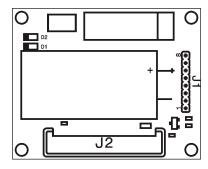


Fig. 43

- 1- J1 A la platine activations ou CPU
- 2- J2 Au système de paiement

## **A**LIMENTATION ET FUSIBLES

Le fusible sur le réseau d'alimentation électrique est accessible par l'arrière de l'appareil, sans démonter le couvercle (voir fig.38).

Le transformateur qui fournit la tension aux platines et les fusibles relatifs de protection sont accessibles en enlevant la caisse monnaies et son support (voir fig. 44).

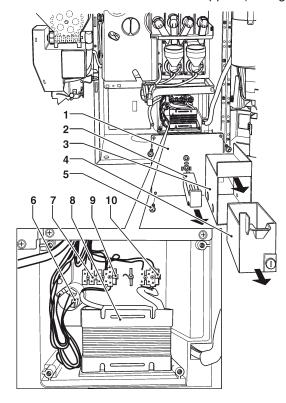


Fig. 44

- 1- Couvercle panneau électrique
- 2- Capteur bac à marcs liquides plein
- 3- Support caisse monnaies
- 4- Caisse monnaies
- 5- Vis de fixation
- 6- Filtre antiparasites
- 7- Bornier de support
- 8- Transformateur
- 9- Fusible primaire du transformateur
- 10- Fusible secondaire du transformateur

## Important !!!

Les couvercles doivent être enlevés après avoir débranché l'appareil du réseau électrique.

## Annexe

NAVIGATION MENU	
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	
CIRCUIT HYDRAULIQUE	

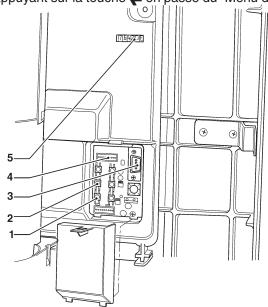
## **RÉCAPITULATION PROGRAMMATION**

L'appareil peut fonctionner en 3 états différents de fonctionnement :

- Utilisation normale;
- Menu du chargeur ;
- Menu du technicien ;

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il faut appuyer sur le bouton de programmation.

L'appareil entre dans la modalité Menu du Chargeur. En appuyant sur la touche 🗲 on passe du "Menu du



- 1- Bouton entrée programmation
- 2- Bouton mise à zéro des pannes
- 3- Connecteur sériel RS232
- 4- Connecteur UpKey
- 5- Compteur de coups mécanique

Technicien" au "Menu du Chargeur" et vice-versa.

# RÉCAPITULATION DU MODE DE NAVIGATION

Pour se déplacer à l'intérieur des menus, utiliser maintenant les touches montrées sur la figure :

## Touches de défilement up 🛧 et down 👃

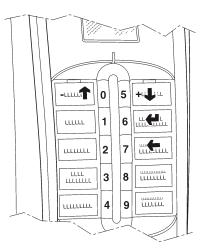
A l'aide des touches de défilement ↑ et ↓ il est possible de se déplacer d'un élément à l'autre des menus de programmation, qui se trouvent au même niveau et de modifier l'état d'activation (ON/OFF) ou les valeurs alphanumériques des fonctions.

## TOUCHE DE CONFIRMATION / ENVOI

A l'aide de la touche de confirmation / envoi **4** il est possible de passer au niveau immédiatement inférieur ou bien de confirmer une donnée saisie ou modifiée.

## Touche de sortie

A l'aide de la touche de sortie 🗲 il est possible de retourner au niveau supérieur ou de sortir d'un champ de modification d'une fonction. Quand on est arrivé au niveau le plus haut du Menu, en appuyant de nouveau sur cette touche, on passe du Menu du Technicien au Menu du Chargeur et vice-versa.



## SAISIE DES VALEURS ALPHANUMÉRIQUES

Quand le logiciel de gestion demande de saisir des caractères alphanumériques, les touches prennent les fonctions suivantes :

- La touche de confirmation 
   permet de modifier / saisir le premier caractère, de le confirmer et de passer au suivant

## SAISIE DU MOT DE PASSE À PORTE FERMÉE

La saisie du mot de passe à porte fermée permet d'effectuer l'opération associée au mot de passe saisi. Avec les mots de passe à porte fermée, il est possible de :

- Effectuer le lavage des mixers
- Effectuer le lavage du groupe infuseur
- Effectuer la mise à zéro du compteur de marcs

Pour saisir le mot de passe à porte fermée, procéder de la manière suivante :

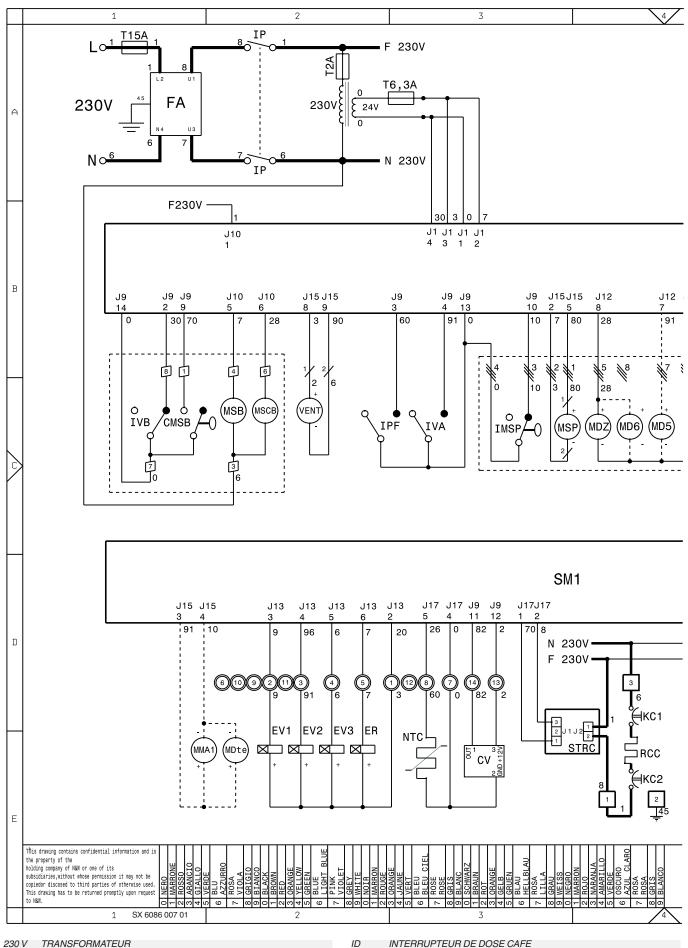
- Appuyer et maintenir enfoncée la touche numéro 4 pendant deux secondes.
- Le logiciel de gestion demande la saisie du mot de passe, le clavier assume les valeurs numériques reportées sur la figure.

L'appareil reste en attente quelques secondes de la saisie d'un mot de passe (5 chiffres) qui permet d'effectuer l'opération associée au mot de passe saisie.

A l'intérieur du Menu du Technicien, il est possible de définir ces mots de passe.

Par défaut, tous les mots de passe sont désactivés.

© par N&W GLOBAL VENDING S.r.l. 11-2010 3615-00

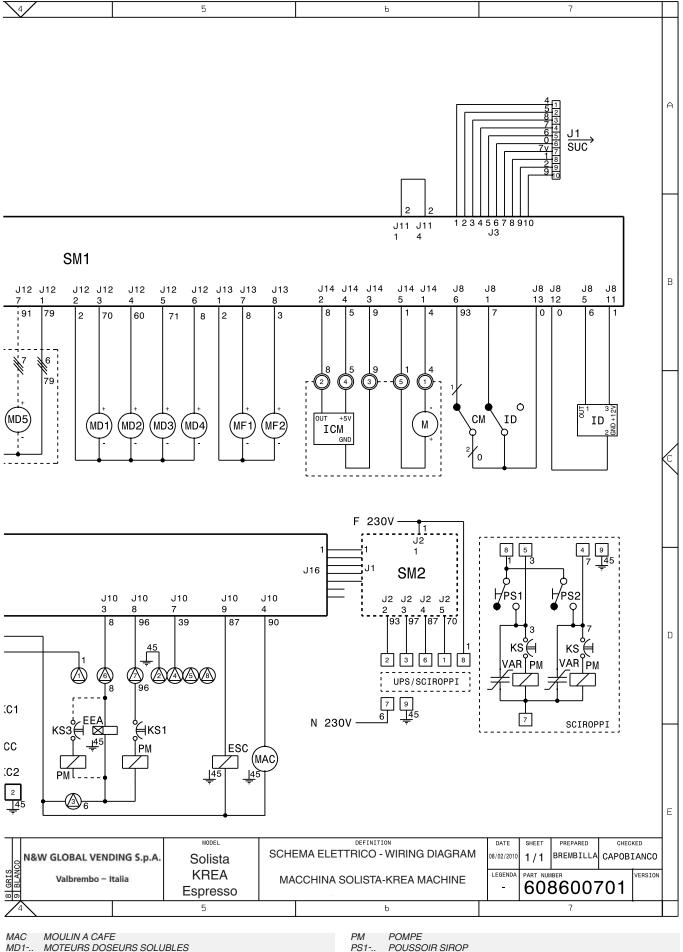


TRANSFORMATEUR CM CAME MOTEUR FIN DE COURSE MOTEUR DECLENCH. GOBELET **CMSB** CV COMPTEUR VOLUMETRIQUE EEA ELECTROVANNE ENTREE EAU ER ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE **ESC ELECTROVANNES SOLUBLES** EV1-.. FILTRE ANTIPARASITES FA

INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR

**ICM** 

FIN DE COURSE DECLENCH. PALETTES IMSP ΙP INTERRUPTEUR PORTE «INTERRUPTEUR BAC EAU USE PLEIN IPF INTERRUPTEUR VIDE EAU IVA INTERRUPTEUR GOBELETS VIDE IVB TERMOSTHAT CHAUDIERE A CAFE KC1-THERMOSTAT DE SECURITE KS1-2 KLIXON DE PROTECTION POMPE KS3-4 MOTEUR GROUPE CAFE M



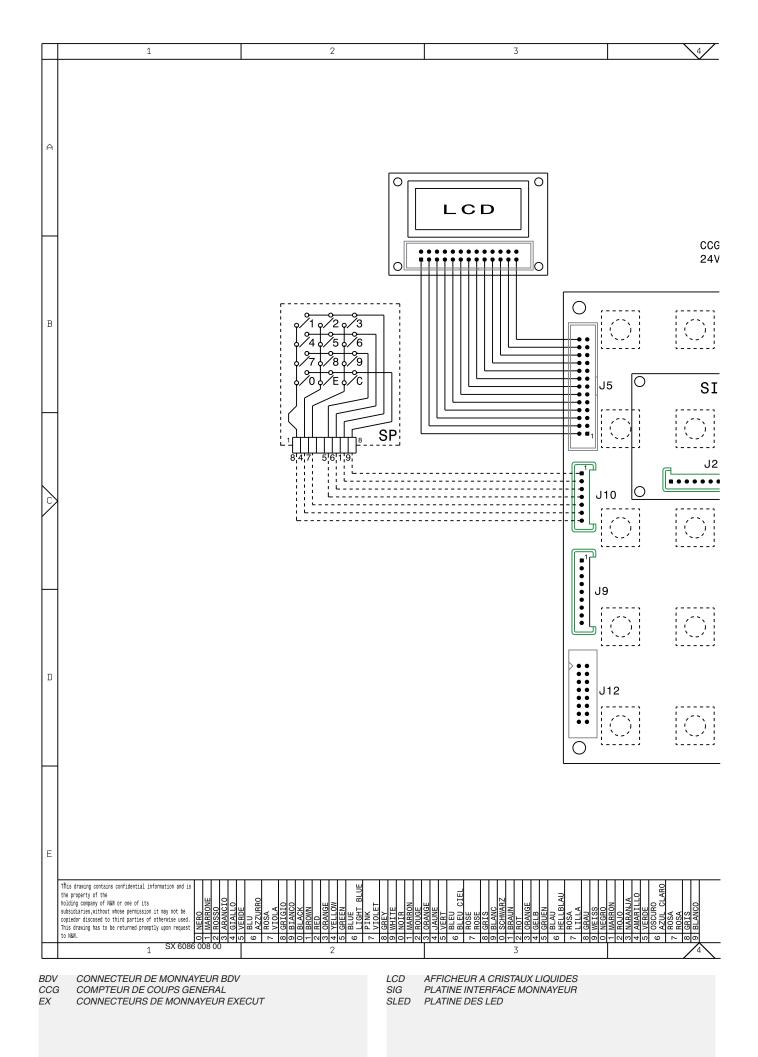
MDTE-. MOTEUR DOSEUR THE FRAIS MDZ MOTEUR DOSEUR SUCRE MF1-.. MIXERS SOLUBLES MMA1-. MOTEURS REGLAGE MOULINS MOTEUR DECLENCH. GOBELETS MSB MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET MOTEUR DECLENCHEMENT PALETTES MSCB MSP

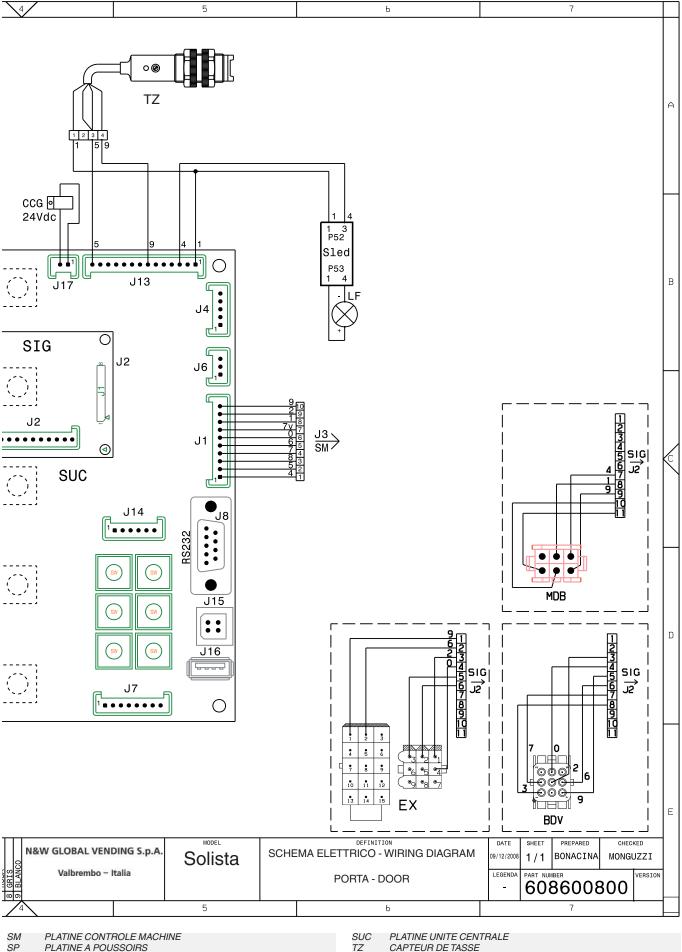
NTC

SONDE DE TEMPERATURE

RESISTANCE CHAUDIERE CAFE PLATINE CONTROLE MACHINE RCC SM1 PLATINE D'EXPANSION
PLATINE TRIAC CHAUDIERE SM<sub>2</sub> STRC FUSIBLE RETARDE (X=COURANT) TX.... UPS PLATINE GROUPE FROID

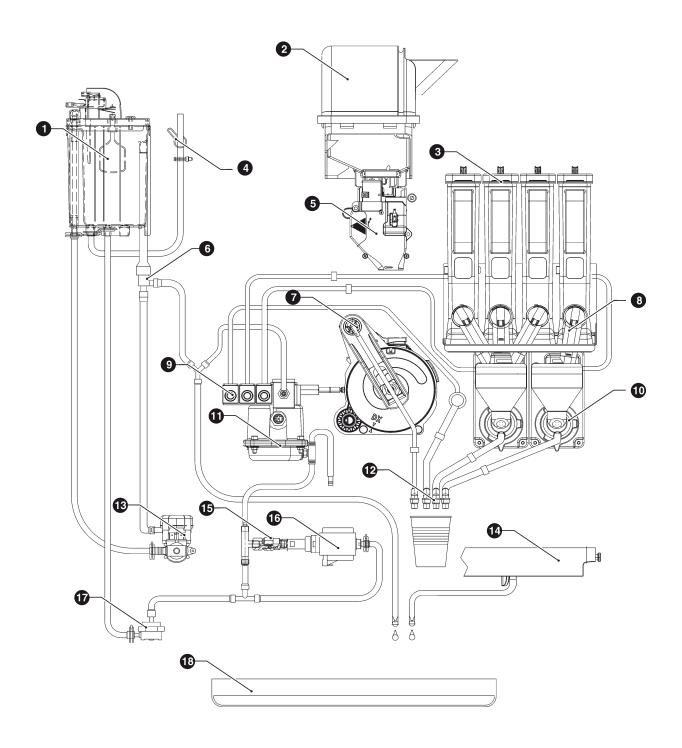
VAR **VARISTOR** VENT **VENTILATEUR** 





## **CIRCUIT HYDRAULIQUE**

## (Alimentation de réseau)

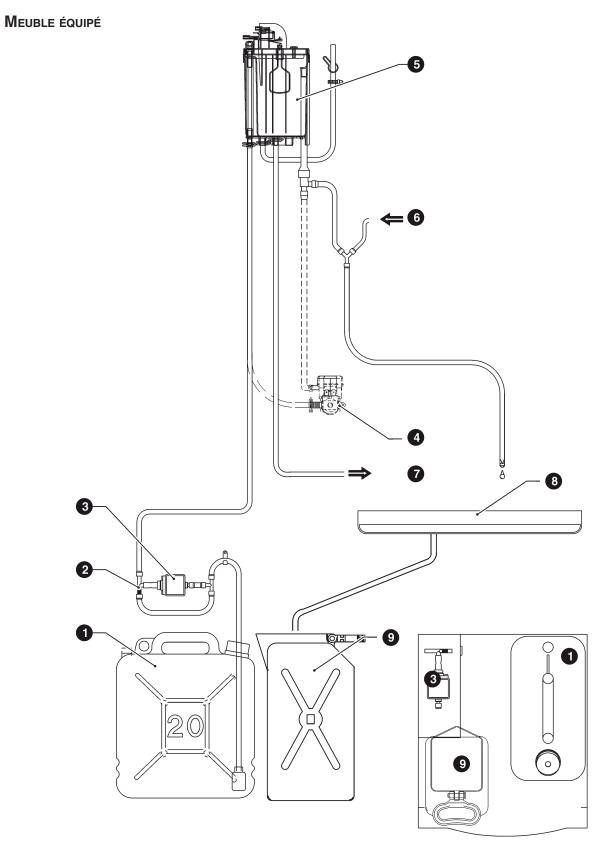


- 1- Air-break
- 2- Récipient café
- 3- Récipients solubles
- 4- Tuyau vide air break
- 5- Doseur café
- 6- Raccord récupération condensation
- 7- Groupe café
- 8- Embouchures de sortie poudre
- 9- Électrovannes de distribution

- 10- Mélangeurs de solubles
- 11- Chaudière expresso
- 12- Gicleurs de distribution
- 13- Électrovanne entrée d'eau
- 14- Bac mixers
- 15- By-pass
- 16- Pompe
- 17- Compteur volumétrique
- 18- Bac à marcs liquides

## **C**IRCUIT HYDRAULIQUE

## (auto-alimentation en eau)

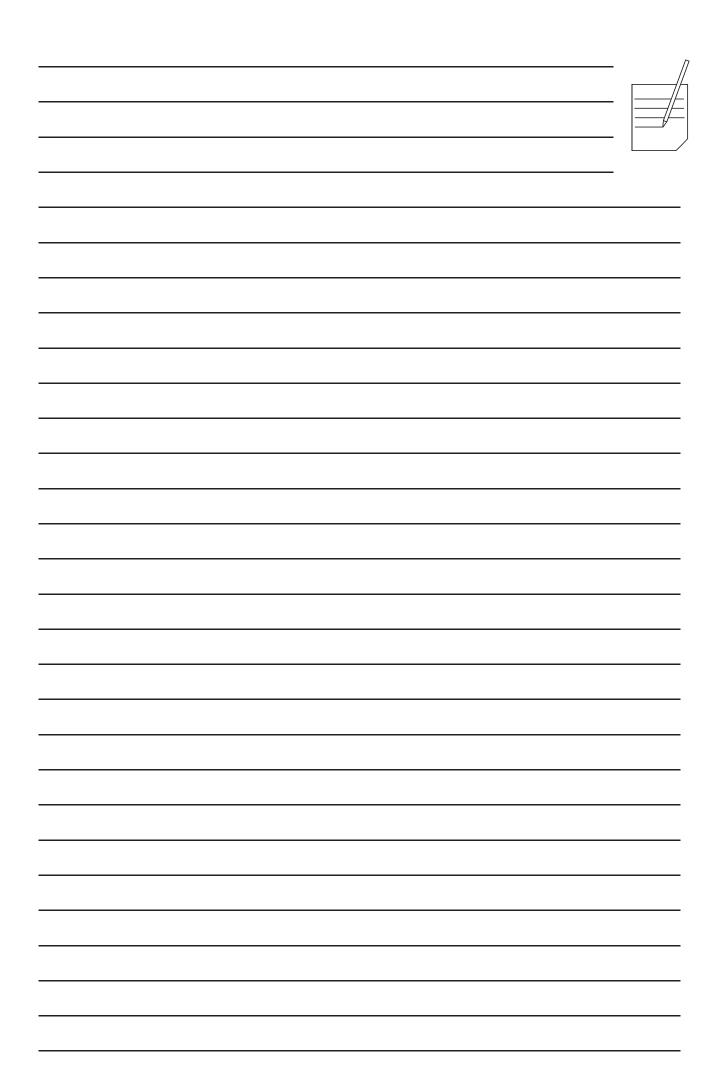


- 1- Réservoir eau

- 2- By-pass 3- Pompe à plongeur 4- Électrovanne alimentation réseau (alternative)
- 5- Air break

- 6- De l'appareil7- A l'appareil8- Bac à vidanges9- Seau marcs liquides

® paf N&W @LOBAL VENDING §:f:l: 19-2010 3695-00



Le Fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication et décline toute responsabilité pour d'éventuelles erreurs d'imprimerie et/ou de transcription contenues dans celle-ci.  Les instructions, les dessins, les tableaux et les informations en général contenus dans le présent fascicule sont de nature réservée et ne peuvent être reproduits ni intégralement ni partiellement ou être communiqués à des tiers sans l'autorisation écrite du Fabricant qui en a la propriété exclusive.
EDITION 1 11 - 2010 CODE H3615FR00

