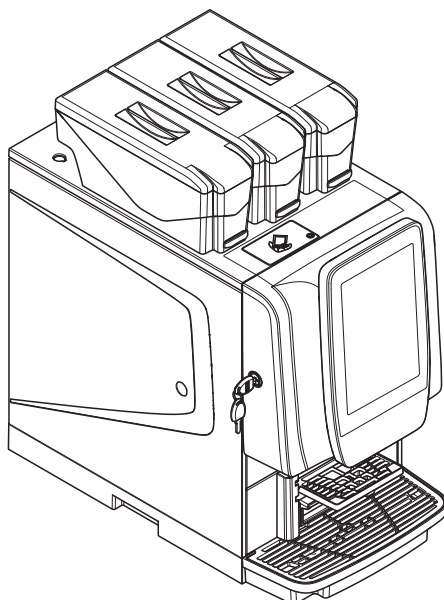


G100



FR Français

traduction des instructions originales



Doc. N° T1513FR00

DÉFINITIONS

FABRICANT

Toute personne physique ou morale qui fabrique un équipement radio et/ou du matériel électrique, ou qui le fait concevoir, fabriquer ou commercialiser en y apposant sa propre marque ou son propre nom.

IMPORTATEUR

Toute personne physique ou morale qui met sur le marché un produit relevant du champ d'application des règlements provenant d'un pays tiers.

DISTRIBUTEUR

Toute personne physique ou morale faisant partie de la chaîne d'approvisionnement, autre que le fabricant ou l'importateur, qui met à disposition un produit relevant du champ d'application des règlements sur le marché.

PERSONNE CHARGÉE DE L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Personnel qualifié effectuant les opérations avec la porte ouverte, dans des conditions présentant un risque d'accès à des parties sous tension ou en mouvement.

Le personnel chargé de l'assistance technique doit être informé des risques spécifiques liés à ce type d'intervention.

Le personnel chargé de l'assistance technique est en possession de la Clé d'accès (Access Key) et de la Clé de déverrouillage de sécurité (Override Key).

PERSONNE CHARGÉE DE LA MAINTENANCE

Personnel qualifié effectuant les opérations de remplissage des bacs et de nettoyage de la machine.

Le personnel chargé de la maintenance doit avoir reçu une formation adaptée concernant les conditions requises en matière de sécurité et d'hygiène applicables à la machine.

Le personnel chargé de la maintenance est en possession de la Clé d'accès (Access Key) pour effectuer les opérations de maintenance à l'intérieur de la machine.

Le personnel chargé de la maintenance n'est PAS en possession de la Clé de déverrouillage de sécurité (Override Key).

CONSIGNES GÉNÉRALES

- ☞ **Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de lire attentivement et de comprendre le contenu de la documentation technique de la machine, car il fournit des informations importantes sur la sécurité de l'installation, les règles d'utilisation et les opérations de maintenance.**
- ☞ **Un importateur ou distributeur qui distribue sur le marché un appareillage radio ou du matériel électrique en y appliquant son propre nom ou sa marque en devient le fabricant.**
- ☞ Un importateur ou distributeur qui fait des modifications à des appareillages radio ou à du matériel électrique déjà dans le commerce et qui en conditionne la conformité aux directives spécifiées est considéré comme leur fabricant; par conséquent il doit prendre à sa charge les obligations correspondantes prévues par les directives indiquées.
- ☞ **Ce document fait partie intégrante de la machine et doit donc accompagner tout déplacement ou transfert de propriété de celle-ci afin de pouvoir être consulté à tout moment.**
- ☞ La documentation technique, destinée au personnel technique, est disponible en format électronique.
Elle peut être téléchargée depuis le site web à l'adresse URL suivante :

<https://store.evocagroup.com/it/downloads>

ou obtenue en nous contactant via le formulaire disponible sur la page «Contacts». La documentation est au format électronique PDF (Portable Document Format) et peut être consultée à l'aide de n'importe quel programme de lecture PDF ou d'un navigateur web compatible.

La documentation technique peut être stockée au format électronique et/ou imprimée avec une imprimante A4 standard, selon les besoins.



1. Scanner le code optique ci-dessous pour accéder à la page de documentation.
 2. Dans le champ de recherche «CODE MACHINE», saisir le code machine.
Le code machine est indiqué sur l'étiquette figurant dans la déclaration de conformité
 3. La documentation disponible pour le code machine saisi s'affichera.
- ☞ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions appropriées concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et la compréhension des dangers associés. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance destinées à être effectuées par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.
 - ☞ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.



CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- ☞ L'installation ainsi que les opérations de maintenance et de nettoyage doivent être effectuées par du personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, conformément aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.
- ☞ L'appareil est conçu pour un usage domestique et des applications similaires, telles que : cuisines privées, commerces, bureaux et autres environnements professionnels, exploitations agricoles, clients d'hôtels et autres lieux résidentiels, espaces de type domestique ou servant le petit-déjeuner, restauration et autres applications similaires hors vente au détail.
- ☞ L'appareil n'est pas prévu pour une installation en extérieur.
- ☞ L'appareil ne peut pas être installé dans des environnements soumis à des jets d'eau pour le nettoyage (par exemple des grandes cuisines, etc.) et/ou exposé à la lumière directe du soleil.
- ☞ L'appareil doit être installé dans un environnement sec, à l'abri des sources de chaleur et avec des températures comprises entre 4°C (39,2°F) et 34°C (93,2°F).
- ☞ En cas de congélation de la machine, la laisser s'acclimater à la température ambiante de 20°C (68°F) pendant au moins 6 heures avant utilisation.
- ☞ Le câble d'alimentation ne doit pas être endommagé ni écrasé par la machine. En cas de détérioration, son remplacement doit être effectué exclusivement par le constructeur, son service d'assistance technique agréé ou par du personnel qualifié.
- ☞ Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être raccordé à une prise multiple.
- ☞ La machine doit être alimentée en eau potable, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- ☞ Utiliser uniquement les joints et les tuyaux de raccordement au réseau hydrique fournis neufs avec l'appareil. Ne pas réutiliser les usagés.
- ☞ Pour les appareils raccordés au réseau hydrique, la pression doit rester dans les limites indiquées sur la plaque signalétique de la machine.
- ☞ Le niveau de pression acoustique est inférieur à 70 dB.
- ☞ **L'accès à l'intérieur de la machine est strictement réservé au personnel chargé de l'assistance technique, ayant reçu une formation spécifique sur les conditions requises en matière de sécurité et d'hygiène applicables à la machine.**
- ☞ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions appropriées concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et la compréhension des dangers associés. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance destinées à être effectuées par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.
- ☞ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ☞ Les distributeurs de boissons dans des bacs ouverts doivent être utilisés exclusivement pour la vente et la distribution de boissons alimentaires déclarées par le fabricant comme «adaptées à la distribution automatique» dans des bacs ouverts.
- ☞ Toujours respecter la date de péremption, les conditions de stockage et la température de conservation indiquées pour chaque produit. Tous les produits doivent être consommés immédiatement. Ils ne doivent jamais être conservés et/ou conditionnés pour être consommés plus tard.

CONSIGNES RELATIVES À L'INSTALLATION

- ☞ Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de la machine, il est nécessaire de lire scrupuleusement la documentation fournie et d'en comprendre le contenu car elle fournit des informations importantes sur la sécurité de l'installation.
- ☞ **L'installation et les opérations d'assistante technique et de maintenance ultérieures doivent être effectuées avec l'appareil sous tension et par conséquent par un personnel spécialisé, formé à l'utilisation de l'appareil et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.**
- ☞ **L'installation et les opérations de vérification ultérieures doivent être effectués par du personnel qualifié ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes en matière d'hygiène.**
- ☞ **La machine doit être installée uniquement dans des locaux permettant une supervision par du personnel qualifié chargé de la maintenance.**
- ☞ La machine doit être installée sur une surface plane et horizontale.
- ☞ La machine peut être placée près d'un mur, mais une distance minimale de 4 cm doit être respectée pour assurer une ventilation adéquate.
- ☞ En cas d'interventions d'assistance technique, de maintenance et/ou de réparation non planifiées, la machine doit être accessible de tous les côtés. Il faut donc prévoir la possibilité de faire pivoter la machine sur elle-même afin de pouvoir démonter la partie arrière ainsi que les panneaux latéraux.
- ☞ L'appareil est équipé de fonctions de lavage automatique. Si l'utilisation de l'appareil est soumise à des interruptions (par exemple le week-end, etc.) même de plus de deux jours, il est recommandé d'activer (par exemple avant la remise en service) les fonctions de lavage automatique.
- ☞ Une fois la machine installée, il est nécessaire de procéder à la désinfection des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments, afin d'éliminer d'éventuelles bactéries pouvant s'être développées pendant la période de stockage de la machine.
- ☞ L'emploi de kits et/ou d'accessoires non homologués par le constructeur ne garantit pas le respect des standards de sécurité, en particulier pour les parties sous tension.
- ☞ La responsabilité des dommages à l'appareil lui-même ou aux choses et aux personnes, résultant d'une installation incorrecte incombera uniquement et exclusivement à celui qui en a effectué l'installation.
- ☞ Certaines illustrations de ce manuel peuvent présenter des détails différents de ceux de la machine réelle, sans toutefois en altérer les informations essentielles.
- ☞ Le constructeur décline toute responsabilité face à l'utilisation de composants non homologués.
- ☞ Ne jamais recouvrir la machine avec des tissus ou des éléments similaires.
- ☞ Après avoir ôté l'emballage, vérifier l'intégrité de la machine. En cas de doute, ne pas l'utiliser.
- ☞ Les matériaux d'emballage (sachets plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- ☞ Les matériaux d'emballage devront être éliminés dans le respect de l'environnement, dans des centres agréés, et les éléments recyclables devront être confiés à des entreprises spécialisées.
- ☞ **L'intégrité de l'appareil ainsi que la conformité des installations associées devront être vérifiées au moins une fois par an par le service d'assistance technique.**

CONSIGNES D'HYGIÈNE ET DE NETTOYAGE

- ☞ Ce manuel indique les points critiques potentiels et fournit des indications pour vérifier l'éventuelle prolifération bactérienne.
- ☞ Les distributeurs de boissons doivent être exclusivement utilisés pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par : infusion de produits tels que le café et/ou le thé ; reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ; lait pasteurisé ou UHT.
Ces produits doivent être déclarés par le fabricant «adaptés à la distribution automatique» dans des bacs ouverts. Les produits distribués doivent être immédiatement consommés ; ils ne doivent jamais être conservés et/ou conditionnés pour être consommés plus tard.
- ☞ Avant de procéder aux opérations de nettoyage et de recharge, se laver les mains et porter des gants jetables : l'utilisation de gants ne remplace pas l'hygiène des mains.
- ☞ En fonction des normes en vigueur en matière de santé et de sécurité, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures d'auto-contrôle, conformément à ce qui est prévu par la Directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et par les législations nationales.
- ☞ Toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations d'entretien exigeant le démontage de composants.
- ☞ À chaque recharge de produits ou plus fréquemment, en fonction de l'utilisation de l'appareil, de la qualité de l'eau en entrée et des produits utilisés, effectuer une désinfection soignée de l'appareil afin de garantir l'hygiène des produits distribués.
- ☞ La désinfection doit être réalisée à l'aide de produits désinfectants, en veillant à éliminer mécaniquement les résidus et films visibles à l'aide des accessoires fournis (goupillons et/ou brosses, si présents), en suivant les instructions indiquées dans la section «nettoyage» du manuel.
- ☞ Le nettoyage du circuit lait doit être effectué toutes les 24 heures, en suivant la procédure de lavage guidée par la machine, avec les détergents recommandés et/ou fournis par le constructeur.
- ☞ L'utilisation de produits de nettoyage compatibles avec le contact alimentaire est autorisée ; pour le dosage et les temps d'application, se référer aux instructions figurant sur le produit.
- ☞ Il est également préconisé de désinfecter les surfaces non en contact direct avec les aliments à l'intérieur de la machine, ainsi que les modules latéraux (chauffe-tasses, groupes frigorifiques, etc.).
- ☞ Ne pas utiliser de solvants et/ou de détergents trop aromatisés.
- ☞ Certaines parties de la machine peuvent être endommagées par des détergents agressifs. Le producteur décline toute responsabilité face à des dégâts causés par le non-respect des indications ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.
- ☞ Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour nettoyer la machine.

CONSIGNES RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT

- ☞ Quelques précautions aideront à respecter l'environnement :
- ☞ pour nettoyer l'appareil, utiliser des produits biodégradables ;
- ☞ éliminer de manière appropriée tous les emballages des produits utilisés pour la recharge et le nettoyage de la machine ;
- ☞ éteindre la machine pendant les périodes d'inactivité permettra de réaliser des économies d'énergie importantes.

CONSIGNES RELATIVES AU DÉMANTÈLEMENT ET À L'ÉLIMINA-

Lors du démantèlement de la machine, il est recommandé de détruire la plaque signalétique de la machine.



Ce symbole indique que l'appareil ne peut pas être éliminé comme un déchet ordinaire, mais qu'il doit être éliminé conformément à la législation en vigueur et aux lois nationales qui en découlent, afin d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Le tri sélectif de l'appareil arrivé en fin de vie est organisé et géré par le producteur.

Un tri sélectif approprié des composants de la machine favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux à partir desquels elle a été fabriquée.

Pour une élimination correcte de l'appareil, contacter le point de vente où l'appareil a été acheté ou notre service après-vente.

L'élimination non autorisée de l'appareil par son détenteur entraîne des effets négatifs sur l'environnement et la santé, ainsi que l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

CONSIGNES RELATIVES À LA CONFIDENTIALITÉ

Uniquement pour les appareils dotés d'une caméra et/ou d'une webcam.

La caméra et/ou la webcam sont désactivées pour les réglages d'usine ; si elles sont activées, elles prennent des images sans son et sans possibilité de mémorisation.

Le Client prend note qu'en cas d'activation de la caméra et/ou de la webcam incorporée dans la machine, il deviendra Responsable des données personnelles saisies.

À partir de ce moment, le Responsable assume tous les droits et obligations correspondants en vertu des dispositions en vigueur en la matière.

CONSIGNES RELATIVES AUX PIÈCES DÉTACHÉES

- ☞ L'utilisation des pièces détachées d'origine disponibles sur le site de commerce électronique du constructeur est recommandée.
- ☞ L'utilisation exclusive de pièces de rechange d'origine garantit la fiabilité et la qualité optimale du produit. Les pièces d'origine ont été spécifiquement conçues et testées pour fonctionner avec la machine, ce qui minimise les risques de pannes, de mauvais fonctionnements et de problèmes de compatibilité.
- ☞ Les pièces détachées d'origine sont conçues pour répondre aux normes de sécurité établies par le constructeur. L'utilisation de pièces non d'origine et/ou non autorisées par le constructeur compromet la sécurité de la machine, provoque des dommages aux personnes, aux choses et aux animaux, et nuit à la santé du consommateur final.
- ☞ Les pièces détachées non d'origine pourraient ne pas être compatibles avec la machine, ce qui entraînerait des problèmes de fonctionnement ou nécessiterait des modifications supplémentaires.
- ☞ Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non d'origine et/ou non autorisés par lui.

INTÉGRATION DE MODULES RADIO

Conformément à l'article 17 de la Directive 2014/53/UE (RED), le fabricant effectue l'évaluation de conformité de l'équipement radio par rapport aux conditions essentielles de l'article 3 de la Directive.

La procédure d'évaluation de conformité utilisée peut être choisie par le fabricant lui-même.

Au cas où un module radio serait intégré dans un équipement «non radio», le sujet qui intègre le module devient le fabricant du produit final ; il est donc tenu d'effectuer l'évaluation de conformité du produit final aux conditions essentielles de la Directive 2014/53/UE (RED).

En effet, l'intégration de modules radio dans d'autres produits est en mesure d'influencer la conformité du produit final aux conditions essentielles de la Directive.

Français

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| AVANT-PROPOS | 1 | PROGRAMMATION | 21 |
| INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ | 2 | ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION | 21 |
| UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES | 3 | SAISIE DES VALEURS | 22 |
| CONNAISSANCE DE L'ÉQUIPEMENT | 3 | ACTIONS QUOTIDIENNES | 23 |
| ÉCRAN TACTILE | 4 | LAVAGES / RINÇAGES | 23 |
| FONCTIONNEMENT NORMAL | 4 | VIDANGE DU BAC DE COLLECTE À MARC SOLIDE | 23 |
| NETTOYAGE ET CHARGEMENT | 5 | GESTION DE L'ARGENT | 23 |
| CHARGEMENT DES PRODUITS | 5 | PARAMÈTRES BOISSONS | 24 |
| CAFÉ EN GRAINS | 5 | ÉCRAN DE DISPOSITION DES SÉLECTIONS | 24 |
| PRODUITS SOLUBLES | 5 | CATÉGORIES DE SÉLECTIONS | 24 |
| LAIT | 6 | BOISSONS | 24 |
| RÉSERVOIR D'EAU AUTONOME | 6 | RECETTES | 25 |
| OPÉRATIONS PÉRIODIQUES | 6 | RÉCIPIENTS INGRÉDIENTS | 28 |
| NETTOYAGE DES BACS DE COLLECTE DU MARC | 7 | DISPOSITION PHYSIQUE | 28 |
| NETTOYAGE DU MIXEUR ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES | 7 | PARAMÈTRES DE LA MACHINE | 29 |
| NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES | 9 | CONFIGURATION | 29 |
| NETTOYAGE DU GROUPE PERCOLATEUR | 9 | MODIFICATION DES CHÂÎNES DE L'INTERFACE | 30 |
| NETTOYAGE DU JERRICAN D'APPROVISIONNEMENT EN EAU | 9 | PARAMÈTRES DISPLAY | 30 |
| ALLUMAGE | 9 | PARAMÈTRES DES CAPTEURS D'ENTRÉE | 31 |
| NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE | 10 | PARAMÈTRES DE SORTIE | 32 |
| INTERRUPTION DU SERVICE | 10 | PARAMÈTRES CIRCUIT DU LAIT | 32 |
| ACCÈS AU MENU ACTIONS QUOTIDIENNES | 10 | PARAMÈTRES GÉNÉRAUX DE L'ÉQUIPEMENT | 33 |
| NOTES D'INSTALLATION | 11 | PARAMÈTRES DU CHAUFFE-EAU | 34 |
| DÉBALLAGE DE L'APPAREIL | 11 | ANTIBLOCAGE DU MIXEUR | 34 |
| PROPRETÉ ET NETTOYAGE | 11 | INFORMATIONS SUR LA MACHINE | 35 |
| INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ | 12 | PANNES | 35 |
| CONNECTIVITÉ | 13 | STATISTIQUES | 38 |
| INDICATIONS POUR LE BRANCHEMENT AU RÉSEAU | 13 | FAVORIS | 39 |
| PREMIER ALLUMAGE | 14 | IDENTIFICATION DE LA MACHINE | 39 |
| PREMIÈRE DÉSINFECTION | 14 | DATE D'INSTALLATION | 39 |
| SERRURE À COMBINAISON VARIABLE | 15 | CONTACTS D'ASSISTANCE TECHNIQUE | 39 |
| FONCTIONNEMENT | 16 | ÉCONOMIES D'ÉNERGIE | 40 |
| GROUPE PERCOLATEUR | 16 | PARAMÈTRES | 40 |
| DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE PAR LA LANCE | 17 | TRANCHES HORAIRES | 40 |
| DISTRIBUTION DE VAPEUR PAR LA LANCE | 17 | SYSTÈMES DE PAIEMENT | 41 |
| DISTRIBUTION DE BOISSONS SOLUBLES | 18 | PARAMÈTRES COMMUNS | 41 |
| CONNECTIVITÉ | 18 | SYSTÈME DE VALIDATION | 42 |
| ÉCRAN TACTILE | 19 | EXECUTIVE | 42 |
| ARCHITECTURE DU LOGICIEL | 20 | MDB | 42 |
| | | PRIX | 44 |

| | |
|---------------------------------|-----------|
| IMPORTER / EXPORTER | 45 |
| EXPORTER EVADTS | 45 |
| VIDÉO | 46 |
| IMAGES | 47 |
| SAUVEGARDE (BACKUP) | 47 |
| JOURNAL D'ERREURS | 47 |
| SYSTÈME | 47 |
| DÉVELOPPEMENT | 47 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | 48 |
| CONFIGURATION DE DATE ET HEURE | 49 |
| LANGUE | 49 |
| PROFIL D'ACCÈS DES UTILISATEURS | 50 |
| RÉSEAU / NETWORK | 50 |
| INFORMATIONS | 51 |
| CONNECTIVITÉ | 52 |
| PARAMÈTRES DES COURRIELS | 52 |
| CLOUD | 53 |
| AMICLO | 53 |
| BOÎTIER DE CONNECTIVITÉ INTÉGRÉ | 53 |
| OPTIONS SANS CONTACT | 53 |
| LICENCES | 53 |

| | |
|--|-----------|
| ENTRETIEN | 54 |
| INTRODUCTION GÉNÉRALE | 54 |
| INTERRUPTEUR GÉNÉRAL | 54 |
| OPÉRATIONS PÉRIODIQUES | 56 |
| DÉSINFECTION | 57 |
| NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES | 59 |
| RETRAIT DES PANNEAUX LATÉRAUX ET ARRIÈRE | 59 |
| CARTE D'ACTIVATIONS | 60 |
| CARTE DE PUISSANCE | 61 |
| ADAPTATEUR SECTEUR | 61 |
| CARTE D'INTERFACE DE PAIEMENT MDB | 61 |
| PROTECTION THERMIQUE CHAUFFE-EAU | 62 |
| INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL | 62 |
| ANNEXE | 64 |

Avant-propos

La documentation technique fait partie intégrante de l'équipement et doit donc l'accompagner dans tous ses déplacements ou transferts de propriété, afin de permettre aux opérateurs de la consulter.

Le manuel est articulé comme suit :

- Le premier chapitre présente une explication concise des opérations de chargement et de nettoyage des produits.
- le deuxième chapitre contient une explication concise des notes d'installation.
- Le troisième chapitre contient une explication concise du fonctionnement des principaux groupes fonctionnels de l'équipement.
- Le quatrième chapitre présente une explication concise des principales fonctions logicielles utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, pas nécessairement dans l'ordre où elles s'affichent dans les menus.
La représentation des icônes/pages-écrans de ce manuel est indicative et peut ne pas correspondre à celle de l'équipement en fonction des réglages effectués (disposition, thèmes et/ou icônes).
- Le cinquième chapitre décrit les opérations d'entretien comportant l'utilisation d'outils pour accéder aux zones potentiellement dangereuses.

INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de l'équipement.

Pour les opérations normales de chargement des produits et de nettoyage, il ne sera pas nécessaire d'éteindre l'équipement.

CAPTEUR DE PORTE

En cas d'ouverture de la porte, un capteur prévu à cet effet désactive les composants en mouvement afin de permettre le chargement et le nettoyage ordinaire en toute sécurité.

⚠ Toutes les opérations nécessitant que l'appareil soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées EXCLUSIVEMENT PAR UN personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cela comporte.

INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ

Lors de l'ouverture de la porte, un interrupteur coupe la tension aux composants de connectivité de l'équipement.

⚠ Toutes les opérations nécessitant que l'appareil soit sous tension, avec les fonctions de connectivité actives et la porte ouverte, doivent être effectuées EXCLUSIVEMENT par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cela comporte.

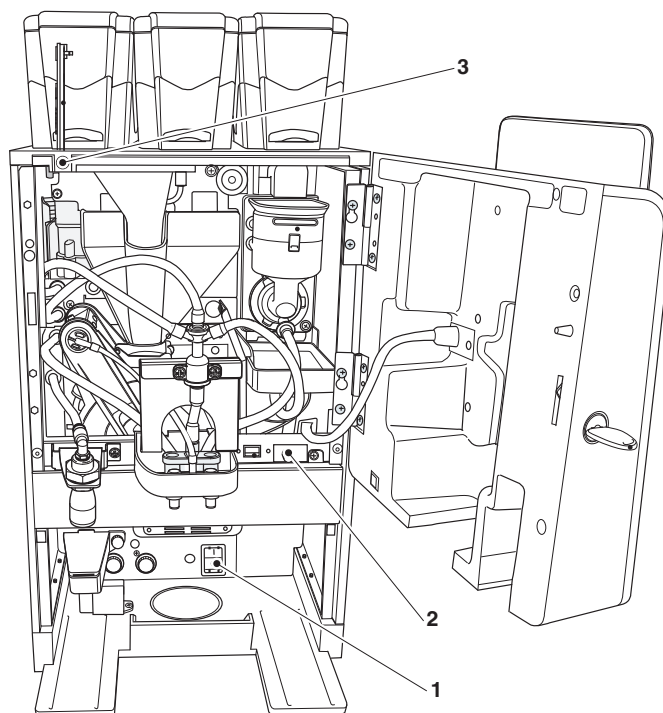


Fig. 1

1. interrupteur général
2. interrupteur de connectivité
3. capteur de porte

SÉCURITÉ PRÉSENCE DE RÉCIPIENTS

Le retrait d'un récipient désactive le déplacement des moulins et/ou du groupe percolateur et/ou du mixeur.

SÉCURITÉ PRÉSENCE DU BAC DE COLLECTE À MARC SOLIDE

Lorsque le bac de collecte à marc solide est retiré, la sécurité désactive le déplacement des moulins à café et du groupe percolateur.

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES

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

- Percolation de café en grains ou prémoulu ;
- Reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ;

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

Les modèles avec dispositif à cappuccinos distribuent aussi du lait pasteurisé ou du lait UHT conservés réfrigérés et aspirés depuis un réservoir externe.

ⓘ 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.

CONNAISSANCE DE L'ÉQUIPEMENT

Les messages de l'équipement sont affichés sur l'écran tactile.

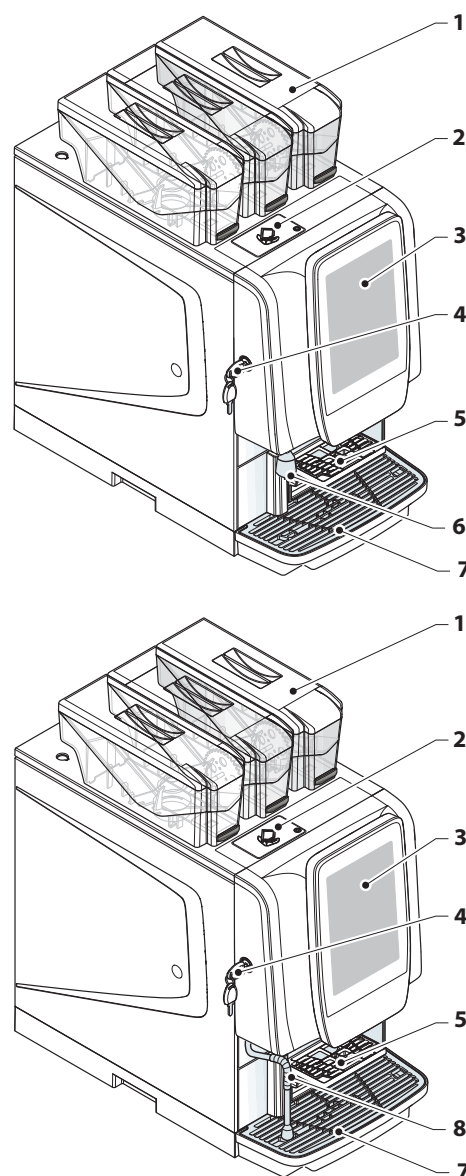


Fig. 2

1. récipient de produit
2. volet d'introduction du café décaféiné
3. écran tactile
4. serrure
5. support de tasses
6. lance à eau chaude (*certaines versions uniquement)
7. bac de collecte du marc liquide
8. lance à vapeur (*certaines versions uniquement)

ÉCRAN TACTILE

Utiliser uniquement les doigts pour interagir avec l'écran tactile et ne pas utiliser d'objets pointus.

Si l'écran tactile n'est pas utilisé ou si une même page-écran reste affichée pendant longtemps, des images rémanentes ou floues pourraient apparaître : éteindre l'écran tactile (économie d'énergie) ou configurer un économiseur d'écran.

L'écran tactile peut reproduire les vidéos promotionnelles.

L'utilisation de contenus de haute qualité affecte les performances globales de la machine et occupe de la place dans la mémoire.

TOUCHER.

Toucher les icônes, fonctions et objets pour activer une fonction spécifique ou accéder aux menus contextuels.



Fig. 3

DÉPLACER ET FAIRE GLISSER

Pour déplacer et faire glisser les icônes et objets, les toucher et les faire glisser vers leur nouvel emplacement

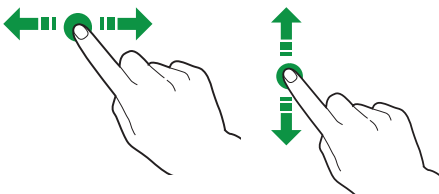
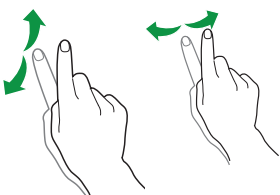


Fig. 4

FAIRE DÉFILER

Faire glisser le doigt sur l'écran tactile vers la droite, la gauche, vers le haut ou vers le bas pour faire défiler les valeurs, les pages-écrans et les fonctions.



FONCTIONNEMENT NORMAL

Lorsque l'équipement fonctionne en mode normal, la page-écran affichée est celle proposant les sélections disponibles.

En présence de défaut, un message indiquant la panne / l'erreur s'affiche.

Certaines sélections peuvent être désactivées en raison de certains types de pannes (par exemple récipients produits vides, ...)

La configuration de certains paramètres personnalisés (par exemple une présentation différente des boissons) implique que certaines sélections peuvent ne pas apparaître à l'écran. Dans ce cas, faire défiler à droite et à gauche pour voir d'autres sélections.

DISTRIBUTION DE BOISSONS

Choisir la boisson.

La page-écran avec les personnalisations de la boisson s'affiche (Longueur, intensité du café, ...).

Lors de la préparation de la boisson, l'état de préparation s'affiche ; à titre alternatif, vous pouvez regarder un contenu ludique (par exemple, une vidéo)

Si activé dans le menu de programmation, il est possible d'interrompre la préparation de la boisson (fonction « interrompre la distribution »).

CHARGEMENT DES PRODUITS

❗ **Avant de charger les produits, vérifier que ces derniers ont été conservés conformément aux instructions du fabricant en matière de stockage et de température de stockage.**

❗ **Avant de procéder au chargement des produits, vérifier la date d'expiration.**

Les produits doivent être déclarés par le fabricant comme étant adaptés à la distribution automatique en récipients ouverts. Le chargement des produits peut également être effectué lorsque les réservoirs sont partiellement chargés.

CAFÉ EN GRAINS

Il est recommandé d'utiliser du café en grains de qualité afin d'éviter tout dysfonctionnement de l'équipement dû à la présence d'impuretés.

1. Ouvrir le couvercle du récipient à l'aide de la clé (le cas échéant).
2. Remplir le récipient avec des café en grains.
3. Fermer soigneusement le couvercle.

Ne pas dépasser la capacité maximum des récipients ; le niveau maximum des récipients correspond au point d'appui du couvercle.

PRODUITS SOLUBLES

Il est recommandé d'utiliser des produits solubles de qualité afin d'éviter tout dysfonctionnement de l'équipement dû à la présence d'impuretés.

1. Ouvrir le couvercle du récipient à poudres solubles à l'aide de la clé (le cas échéant).
2. Remplir le récipient de poudre soluble.
3. Fermer soigneusement le couvercle.

Ne pas comprimer la poudre pour éviter la création de grumeaux.

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

Ne pas dépasser la capacité maximum des récipients ; le niveau maximum des récipients correspond au point d'appui du couvercle.

LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Le lait est prélevé au moyen d'un tuyau depuis le récipient du lait.

Utiliser uniquement du lait pasteurisé ou lait UHT (Ultra High Temperature).

Concernant la conservation du lait, suivre scrupuleusement les instructions du fabricant concernant la température de conservation et toujours vérifier la date d'expiration du produit.

(i) Pour éviter les problèmes de tirage, placer le récipient de lait sur la même surface d'appui que l'équipement.

La gestion du lait doit être effectuée en tenant compte des exigences en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ne pas dépasser la capacité maximale du réservoir à lait ; le niveau maximum est indiqué sur le réservoir avec une marque de référence.

RÉSERVOIR D'EAU AUTONOME

Modèles avec réservoir d'eau autonome uniquement.

Une fois par jour, en début du service, sur indication de réservoir d'eau vide, il sera nécessaire de vidanger l'eau restante dans le réservoir et de le nettoyer en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide de goupillons et de brosses.

Pour remettre le système en service :

1. Remplir le réservoir d'eau potable propre, claire et sans impuretés.
2. Raccorder le réservoir à l'équipement.
3. Confirmer l'opération de restauration.

Ne pas dépasser la capacité maximale du réservoir ; le niveau maximum est indiqué sur le réservoir avec une marque de référence.

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Ce manuel indique les points critiques potentiels et fournit les indications permettant de contrôler la possible prolifération des bactéries.

Conformément aux normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminé selon les principes de la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Lors de chaque chargement de produits ou plus fréquemment, et en fonction de l'usage de l'appareil, de la qualité de l'eau admise et des produits utilisés, il est nécessaire de nettoyer l'appareil et les parties en contact avec les aliments en suivant la procédure décrite dans les paragraphes suivants.

L'utilisation de produits de nettoyage adaptés au contact avec les aliments est autorisée ; pour le dosage et les temps d'application, faire référence aux indications rapportées sur le produit.

Il est de bonne norme d'utiliser les produits désinfectants également lors du nettoyage des surfaces non directement en contact avec les aliments (par exemple le support de tasses...)

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par le non-respect des indications fournies ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.

Toujours éteindre l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien nécessitant le démontage de composants.

Éviter absolument de nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau.

NETTOYAGE DES BACS DE COLLECTE DU MARC

Les bacs de collecte du marc sont facilement extractibles afin de faciliter leur vidange et leur nettoyage.

Les opérations de nettoyage des bacs de marcs doivent être effectuées avec la machine allumée, et la porte fermée.

MARC LIQUIDE

Extraire le bac de collecte du marc liquide pour le retirer.

Procéder au nettoyage du bac de collecte du marc liquide.

Ne pas attendre le remplissage du bac de collecte, mais le vider périodiquement.

MARC SOLIDE

Extraire le bac de collecte du marc solide pour le retirer.

Si l'équipement n'est pas relié à un réseau d'évacuation, il sera alors indispensable de vider régulièrement le bac de collecte du marc liquide.

Procéder au nettoyage du bac de collecte du marc solide.

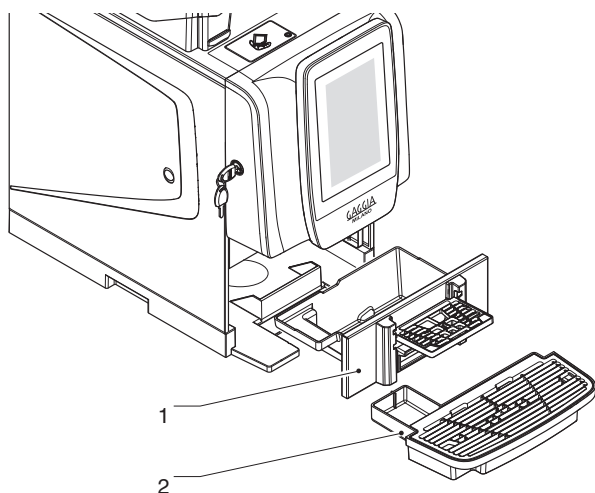


Fig. 5

1. bac de collecte du marc solide
2. bac de collecte du marc liquide

NETTOYAGE DU MIXEUR ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

À chaque chargement et/ou une fois par semaine, ou plus fréquemment en fonction de l'usage de l'appareil et de la quantité d'eau admise ainsi que des produits utilisés, il sera nécessaire de procéder au nettoyage du mixeur.

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

Pour le nettoyage du mixeur, procéder comme suit :

1. Soulever les becs de produits solubles ;
2. Détacher le tuyau du mixeur ;
3. Faire tourner la douille de fixation du mixeur dans le sens anti-horaire et sortir le mixeur de l'appareil ;

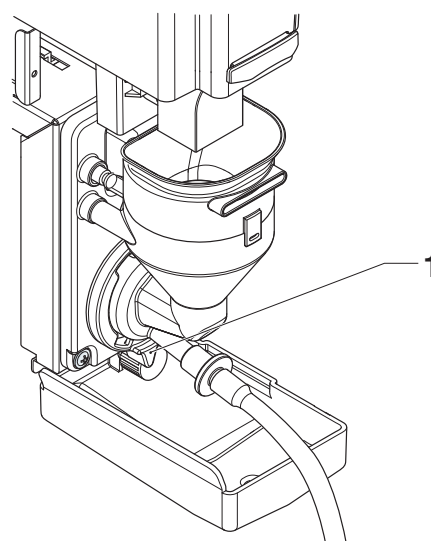


Fig. 6

4. Séparer tous les composants ;

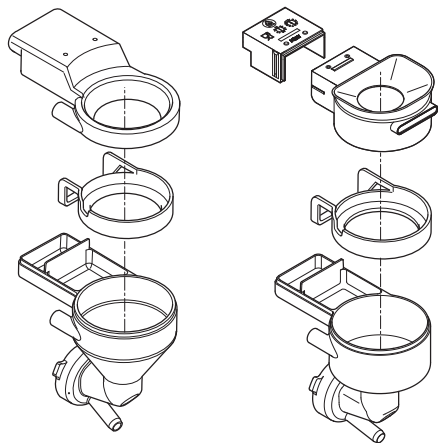


Fig. 7

5. Tirer sur le ventilateur pour le retirer

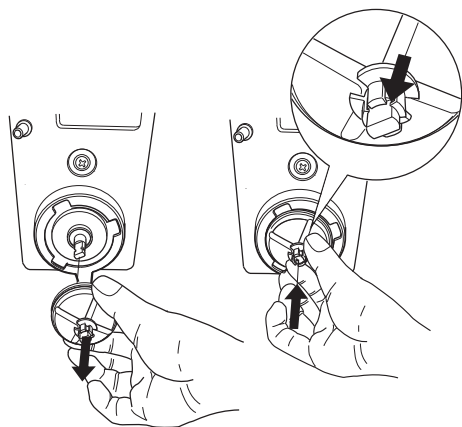


Fig. 8

6. Laver une solution détergente et rincer les pièces en-dessous sous un jet d'eau chaude, en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide d'une brosse ou d'un goupillon.

7. Essuyer soigneusement les parties

8. Remonter le ventilateur ;

9. Monter les pièces du mixeur et le repositionner.

Vérifier que l'entonnoir à eau du mixeur est bien enclenché.

10. faire tourner la douille de fixation de l'entonnoir à eau dans le sens horaire pour fixer le mixeur à l'appareil.

après avoir monté les éléments, il sera en tout cas nécessaire de :

- Rincer abondamment les pièces concernées afin d'éliminer tout résidu éventuel de solution.

NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES

Une fois par semaine ou plus fréquemment en fonction de l'usage de l'équipement et de la qualité de l'eau en arrivée, il sera nécessaire de procéder au nettoyage des conduits de distribution des boissons solubles et des buses.

Pour le nettoyage des buses, suivre la procédure logicielle :

1. décrocher la buse du diviseur de débit du support
2. détacher les buses de boissons solubles du support
3. débrancher le tuyau de distribution de la buse de division du flux.
4. débrancher les tuyaux des buses de boissons solubles
5. Avec un chiffon imbibé de solution désinfectante, nettoyer les lances d'eau chaude et/ou de vapeur (le cas échéant).

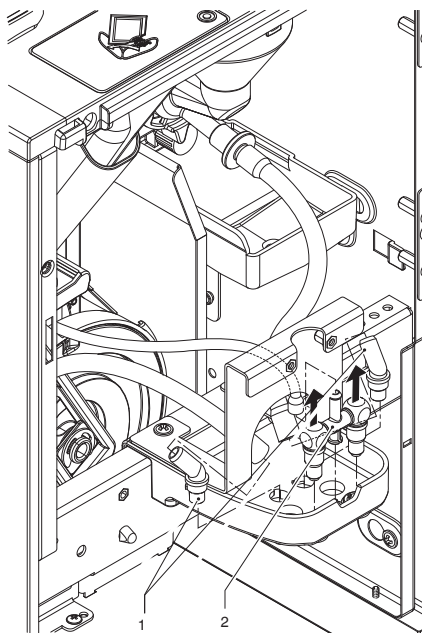


Fig. 9

1. buses à boissons solubles
2. buse de division du flux

NETTOYAGE DU GROUPE PERCOLATEUR

À chaque chargement, ou au moins une fois par semaine, nettoyer les parties externes du groupe percolateur afin d'éliminer les éventuels résidus de poudre, en particulier dans la zone de l'entonnoir à café, des filtres et des racloirs

Bien démonter la goulotte à café par périodes ; il suffit de la tirer vers soi pour la décrocher.

NETTOYAGE DU JERRICAN D'APPROVISIONNEMENT EN EAU

Modèles avec eau autonome uniquement.

Une fois par jour, en fin de service, vider le réservoir d'eau autonome afin d'en éliminer les résidus, et le nettoyer en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide d'une brosse ou d'un goupillon.

ALLUMAGE

À chaque allumage, l'appareil procède à des contrôles initiaux en émettant de l'eau depuis les buses.

Le statut de réchauffage des chauffe-eaux s'affiche à l'écran.

Les sélections sont indisponibles jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température de fonctionnement.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE

L'écran tactile est sensible au toucher ; la réduction de la sensibilité et/ou les altérations de fonctionnement sont causées par l'accumulation de saleté sur la surface de l'écran.

Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec et éviter d'utiliser des produits abrasifs contenant des solvants ou de l'alcool.

Nettoyer l'écran tactile en appliquant une légère pression.

SUSPENSION DU SERVICE


Si pour toute raison, l'appareil devait rester éteint pendant une période prolongée, il sera nécessaire de :

1. vider complètement les récipients et de les laver soigneusement
2. vider complètement le moulin en procédant à la distribution jusqu'à l'indication de vide.
3. vider le bac de collecte du marc liquide et solide ; procéder à leur nettoyage.
4. effectuer le nettoyage du mixeur, du groupe percolateur et des circuits alimentaires.
5. Pour les modèles avec dispositif à cappuccinos, lancer le cycle de lavage du circuit du lait
6. fermer le robinet positionné en amont du tuyau d'alimentation hydrique et vider complètement le circuit hydraulique
7. débrancher l'appareil du réseau secteur.

Avant de remettre l'équipement en service, il faut le nettoyer et le désinfecter.

ACCÈS AU MENU ACTIONS QUOTIDIENNES

Dans le menu des opérations quotidiennes, il est possible de :

- lancer des cycles de lavage automatiques des différents composants ;
 - procéder à la remise à zéro du compteur de marc solide
L'équipement a la fonction de remise à zéro automatique lorsque le bac de collecte du marc solide est repositionné
- L'accès au menu des actions quotidiennes est possible dans l'un des modes suivants :
- Ouvrir la porte de l'équipement
 - Appuyer sur  à l'écran
- Saisir le mot de passe (1111) pour accéder.

CYCLES DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

L'équipement est conçu pour exécuter les cycles de lavage et/ou de rinçage des principaux groupes fonctionnels.

⚠ Durant les cycles de lavage, les buses sont sujettes à des coulées d'eau chaude susceptibles de générer des blessures.

⚠ Ne pas mettre les mains dans la zone de distribution durant les cycles de lavage : risque de brûlures.

ℹ Les cycles de lavage ne dispensent pas de démonter régulièrement les composants pour les désinfecter.

Les cycles de lavage peuvent être programmés pour être effectués automatiquement ou présenter un message d'alerte pour les lavages qui nécessitent l'intervention de l'opérateur (par exemple lavage du groupe percolateur).

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

L'appareil doit être installé en lieu sec, avec des températures comprises entre 2 °C et 32 °C et ne peut pas être installé dans un lieu avec présence de jets d'eau de nettoyage (ex. grandes cuisines, etc.).

ⓘ Au moment de l'installation, il sera nécessaire d'effectuer la désinfection complète des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments pour éliminer les éventuelles bactéries formées pendant le stockage.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

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

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

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés dans des centres agréés en confiant la récupération des matériaux recyclables à des sociétés spécialisées

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

HYGIÈNE ET NETTOYAGE

Au moment de l'installation, il est nécessaire de procéder à la désinfection complète des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments afin d'éliminer les éventuelles bactéries qui se seraient formées durant le stockage.

Effectuer les opérations de nettoyage figurant dans le chapitre précédent.

L'appareil est équipé d'un système de lavage automatique des mixeurs, avec circuit hydraulique relatif et d'un groupe percolateur.

Si l'appareil reste inutilisé pendant un certain temps (fin de semaine, etc.) même inférieur à deux jours, il est judicieux d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant le début du service).

INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de l'équipement.

Pour les opérations normales de chargement des produits et de nettoyage, il ne sera pas nécessaire d'éteindre l'équipement.

CAPTEUR DE PORTE

En cas d'ouverture de la porte, un capteur prévu à cet effet désactive les composants en mouvement afin de permettre le chargement et le nettoyage ordinaire en toute sécurité.

⚠ Toutes les opérations nécessitant que l'appareil soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être effectuées EXCLUSIVEMENT PAR UN personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cela comporte.

INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ

Lors de l'ouverture de la porte, un interrupteur coupe la tension aux composants de connectivité de l'équipement.

⚠ Toutes les opérations nécessitant que l'appareil soit sous tension, avec les fonctions de connectivité actives et la porte ouverte, doivent être effectuées EXCLUSIVEMENT par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cela comporte.

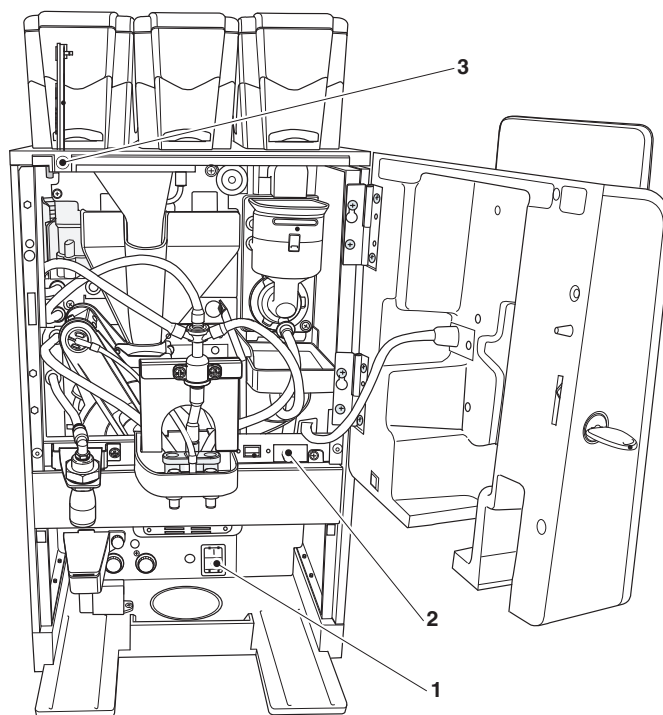


Fig. 10

1. interrupteur général
2. interrupteur de connectivité
3. capteur de porte

SÉCURITÉ PRÉSENCE DE RÉCIPIENTS

Le retrait d'un récipient désactive le déplacement des moulins et/ou du groupe percolateur et/ou du mixeur.

SÉCURITÉ PRÉSENCE DU BAC DE COLLECTE À MARC SOLIDE

Lorsque le bac de collecte à marc solide est retiré, la sécurité désactive le déplacement des moulins à café et du groupe percolateur.

CONNECTIVITÉ

L'équipement est en mesure de communiquer sur le réseau et envoyer des notifications par le réseau.

L'équipement permet également de communiquer en utilisant le Bluetooth sur de courtes distances

❗ Pour pouvoir utiliser les fonctions de connectivité et envoyer des notifications par courriel, il est nécessaire d'avoir une connexion de réseau active un compte courriel activé.

❗ L'équipement envoie des notifications par courriel. Il n'est pas possible de recevoir des courriels sur l'équipement.

Les fonctions de connectivité sont activées depuis le menu.

La machine peut être connectée en réseau par Ethernet et le Wi-Fi ; l'équipement utilise le Bluetooth pour les communications à courte distance.

❗ L'équipement ne doit pas servir à l'accès à internet d'autres dispositifs connectés au réseau.

L'équipement prend en charge les principaux systèmes de chiffrement Wi-Fi (cryptage).

Un réseau Wi-Fi qui utilise un système de chiffrement récent est plus sécurisé.

❗ Les fonctions de connectivité de l'équipement sont désactivées lorsque la porte est ouverte.

INDICATIONS POUR LE BRANCHEMENT AU RÉSEAU

WI-FI

- Placer l'équipement là où la réception et l'intensité du signal Wi-Fi sont bonnes ;

- Toujours activer les fonctionnalités de protection (cryptage) pour protéger les communications contre les accès non autorisés.

Un réseau utilisant une version de système de cryptage récente est plus sûr. Le cryptage « Open » (Ouvert) ne garantit aucun type de protection.

❗ Les réseaux Wi-Fi dans les espaces publics ou « hotspot » (tels que les cafés et les aéroports...) pourraient ne pas garantir de protection.

- Configurer les paramètres Wi-Fi dans le menu de connectivité de l'équipement et configurer le chiffrement utilisé par le réseau auquel l'équipement sera connecté.

❗ Contacter l'administrateur de réseau local pour connaître les paramètres réseau adaptés à celui auquel l'équipement sera connecté.

Il n'est pas possible d'activer simultanément les connexions Ethernet et Wi-Fi.

BLUETOOTH

Vérifier que la fonction Bluetooth est activée sur l'équipement et sur le second dispositif.

Pour permettre la communication entre l'équipement et un dispositif Bluetooth, il est nécessaire d'associer les deux dispositifs (voir fonction « réseau / network »).

❗ L'équipement dispose d'un pare-feu (non configurable) permettant de bloquer les accès indésirés à l'équipement lorsque celle-ci est connectée ; il est recommandé de l'activer dans le menu de programmation.

PREMIER ALLUMAGE

Une séquence guidée des paramètres préliminaires s'affiche à l'écran lors du premier allumage de l'appareil (modèle, langue, nom de l'équipement...)

Ensuite, effectuer le remplissage du circuit hydraulique (installation).

La procédure d'installation est différente si l'appareil dispose d'un approvisionnement en eau par réservoir ou par réseau.

APPROVISIONNEMENT EN EAU PAR RÉSEAU

- Lors de l'allumage de l'appareil, l'électrovanne de réseau sera automatiquement ouverte jusqu'au remplissage complet de l'air-break ;
- Une électrovanne du chauffe-eau s'ouvrira pour purger l'air du chauffe-eau et du circuit hydraulique.

N.B. : En absence d'eau durant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera jusqu'au rétablissement de l'eau.

Si d'importants vides d'eau devaient se former dans le circuit hydraulique, il sera nécessaire d'effectuer le remplissage du circuit hydraulique en utilisant la fonction spéciale « installation manuelle »

Une fois le circuit hydraulique rempli, l'appareil procédera à une rotation du groupe percolateur afin de permettre le positionnement correct. L'écran affichera les informations suivantes en séquence :

- la version du logiciel de l'équipement ;
- le statut du cycle de réchauffage des chauffe-eaux.

Une fois le cycle de chauffage terminé, les boissons pourront être servies.

APPROVISIONNEMENT EN EAU PAR RÉSERVOIR

- À l'allumage de l'appareil, la pompe d'arrivée d'eau autonome est activée pendant 10 secondes
L'écran affiche « vide eau »
- Passer en programmation et utiliser la fonction de remplissage / vidange du chauffe-eau du menu « Système ».
- Une fois le cycle d'installation terminé, remettre à zéro la panne « vide eau »

PREMIÈRE DÉSINFECTION

Au moment de l'installation de l'équipement, effectuer une désinfection soignée des mixeurs, des conduits de distribution des boissons solubles et du réservoir (si présent) afin de garantir l'hygiène des produits distribués.

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

La désinfection est réalisée avec des produits désinfectants.

Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter quelques gouttes de solution désinfectante. Puis rincer abondamment les mixeurs pour éliminer tout éventuel résidu de solution.

❗ L'appareil est équipé d'un système de lavage automatique des mixeurs, avec circuit hydraulique relatif et d'un groupe percolateur,

Si l'appareil reste inutilisé pendant un certain temps (fin de semaine, etc.) même inférieur à deux jours, il est judicieux d'activer (par exemple, avant le début de l'utilisation de l'équipement) les fonctions de lavage automatique

SERRURE À COMBINAISON VARIABLE

SÉRIE RS1

La serrure est accompagnée d'une clé de couleur argent, avec la combinaison standard, à utiliser pour l'ouverture et la fermeture.

Il est possible de personnaliser les serrures à l'aide d'un kit, disponible comme accessoire, permettant de changer la combinaison de la serrure.

Le kit est composé d'une clé de recharge (noire) de la combinaison standard et de clés de recharge (or) et d'utilisation (argent) de la nouvelle combinaison.

Des jeux de clés de recharge et d'utilisation avec d'autres combinaisons peuvent être fournis sur demande.

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

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

Pour changer la combinaison :

1. Ouvrir la porte de l'équipement pour éviter de devoir forcer la rotation ;
2. Lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure avec un spray pour serrures ;
3. Insérer la clé de recharge (noire) actuelle et la faire tourner jusqu'à la position de changement ;
4. Extraire la clé de recharge actuelle et insérer la clé de recharge (or) avec la nouvelle combinaison ;
5. Tourner légèrement et à plusieurs reprises, la clé de changement sans terminer la rotation
6. Tourner la clé jusqu'à la position de fermeture et extraire la clé de recharge.

La serrure a maintenant une nouvelle combinaison.

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

Pour maintenir le bon fonctionnement dans le temps, il est recommandé de lubrifier la serrure tous les 6 mois.

Utiliser des lubrifiants en spray pour serrures.

Les autres types de lubrifiants capturant la saleté et la poussière provoquent le blocage de la serrure.

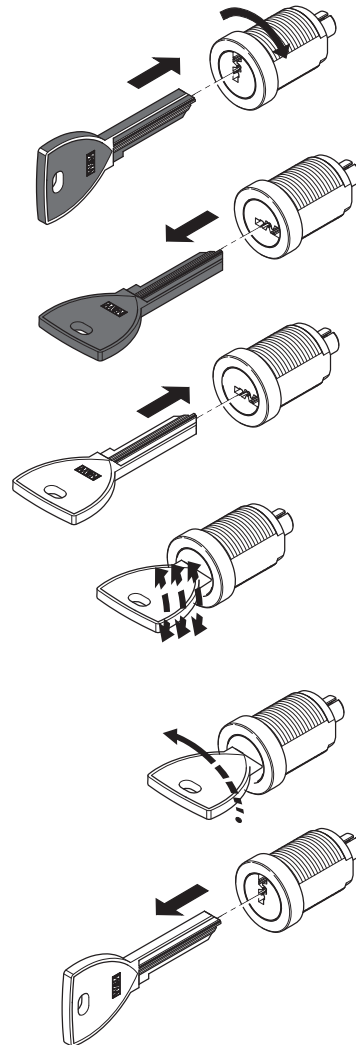


Fig. 11

GRUPE PERCOLATEUR

Après chaque allumage de l'appareil ou demande de distribution, le groupe percolateur effectue une rotation complète, avant d'effectuer le cycle de percolation. Ceci permet de garantir le positionnement du dispositif en position initiale.

CYCLE DE DISTRIBUTION

À la demande de sélection d'une boisson à base de café, le moulin à café fonctionnera jusqu'à remplir le doseur de café.

Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est déclenchée dans la chambre de percolation disposée verticalement à l'intérieur du groupe café.

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

Le piston supérieur (1) s'aligne avec la chambre de percolation et descend à l'intérieur de celle-ci. La position d'arrêt du piston pour la percolation sera fonction de la quantité de café moulu présent dans la chambre.

Une fois le café servi, le piston supérieur descend pour comprimer mécaniquement la pastille de café utilisée, favorisant l'expulsion de l'excès d'eau par la 3ème voie de l'électrovanne de distribution.

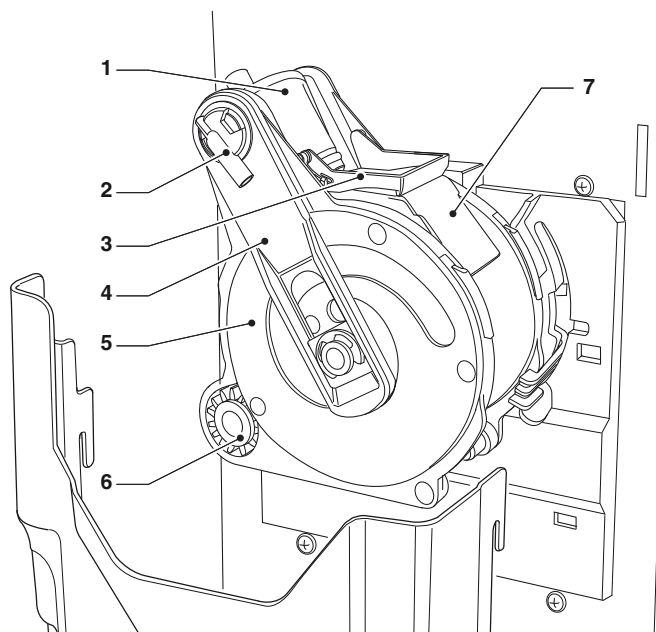


Fig. 12

1. *Piston supérieur*
2. *Buse de sortie de café*
3. *Racloir*
4. *Bielles*
5. *Manivelles*
6. *Pignon*
7. *Goulotte à café épuisée*

À la fin du cycle, le motoréducteur est actionné dans le sens inverse, soulevant le piston supérieur et faisant pivoter la chambre de percolation du 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 faisant revenir la chambre de percolation en position de repos.

Le racloir (3) retient la pastille de café en la faisant tomber, alors que le piston inférieur (8) revient en position de repos.

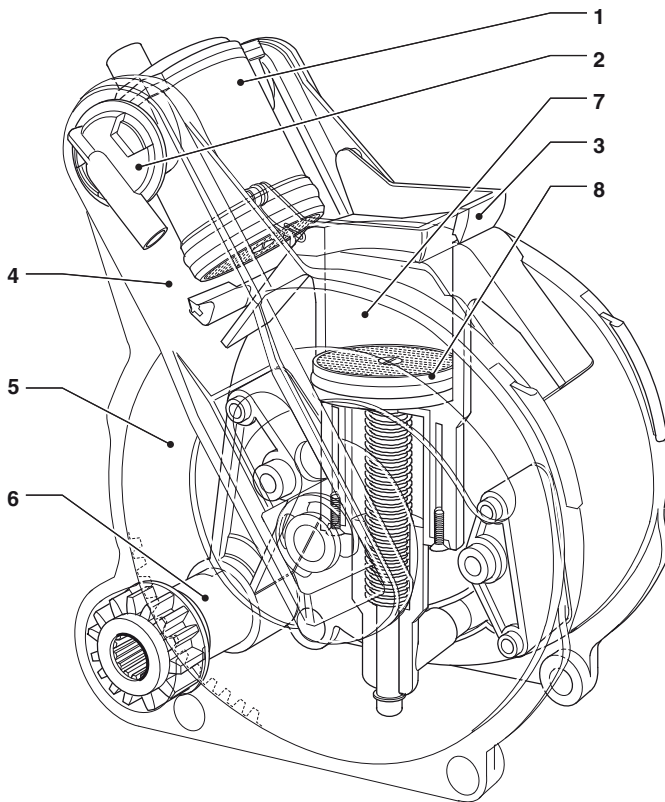


Fig. 13

1. *Piston supérieur*
2. *Buse de sortie de café*
3. *Ra cloir*
4. *Bielles*
5. *Manivelles*
6. *Pignon*
7. *Chambre de percolation*
8. *Piston inférieur*

VOLUME DE LA CHAMBRE DE PERCOLATION

Les doses de café avec lesquelles le groupe de percolation peut fonctionner dépendent du modèle du groupe percolateur. Le piston supérieur se positionne automatiquement.

| Groupe percolateur | doses |
|--------------------|-------------|
| Z4000 (Ø 43) | 7 - 13,5 g. |
| Z4000 (Ø 46) | 7,5 - 15 g. |
| Z4000 (Ø 38) | 6 - 8,5 g. |
| Z4000 (21 g.) | 16 - 21 g. |

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE PAR LA LANCE

Uniquement pour les modèles avec buse à eau chaude

⚠ Danger de brûlures ! Au début de la distribution, de courtes projections d'eau chaude peuvent se produire : ne pas mettre les mains dans la zone de distribution.

Pour distribuer de l'eau chaude depuis la lance, utiliser la sélection « Eau chaude ».

DISTRIBUTION DE VAPEUR PAR LA LANCE

Uniquement pour les modèles avec buse vapeur

⚠ Risque de brûlures ! Ne pas mettre les mains dans la zone de distribution durant la distribution de vapeur.

Pour distribuer de la vapeur depuis la lance, appuyer sur la touche « Vapeur ».

DISTRIBUTION DE BOISSONS 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.

Les boissons solubles sont distribuées selon une recette dans laquelle les ingrédients (4 au maximum) sont identifiés par un numéro et le nom du produit et sont décrits par la quantité d'eau, de produit et les temps de percolation et de mixage.

Ces valeurs sont programmables via le logiciel avec les fonctions appropriées.

L'ordre de distribution de chaque ingrédient d'une recette est aussi programmable

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 !!!

Il convient de s'assurer que le mixeur soit correctement rincé sans laisser de résidus de poudres.

CONNECTIVITÉ

L'équipement peut communiquer sur le réseau et envoyer des notifications par courrier électronique.

L'équipement permet également de communiquer en utilisant le Bluetooth sur de courtes distances

❗ Pour pouvoir utiliser les fonctions de connectivité et envoyer des notifications par courriel, il est nécessaire d'avoir une connexion de réseau active un compte courriel activé.

❗ L'équipement envoie des notifications par courriel. Il n'est pas possible de recevoir des courriels sur l'équipement.

Les fonctions de connectivité sont activées depuis le menu.

La machine peut être connectée en réseau par Ethernet et le Wi-Fi ; l'équipement utilise le Bluetooth pour les communications à courte distance.

❗ L'équipement ne doit pas servir à l'accès à internet d'autres dispositifs connectés au réseau.

L'équipement prend en charge les principaux systèmes de chiffrement Wi-Fi (cryptage).

Un réseau Wi-Fi qui utilise un système de chiffrement récent est plus sécurisé.

❗ Les fonctions de connectivité de l'équipement sont désactivées lorsque la porte est ouverte.

ÉCRAN TACTILE

Utiliser uniquement les doigts pour interagir avec l'écran tactile et ne pas utiliser d'objets pointus.

Si l'écran tactile n'est pas utilisé ou si une même page-écran reste affichée pendant longtemps, des images rémanentes ou floues pourraient apparaître : éteindre l'écran tactile (économie d'énergie) ou configurer un économiseur d'écran.

L'écran tactile peut reproduire les vidéos promotionnelles.

L'utilisation de contenus de haute qualité affecte les performances globales de la machine et occupe de la place dans la mémoire.

TOUCHER.

Toucher les icônes, fonctions et objets pour activer une fonction spécifique ou accéder aux menus contextuels.



Fig. 14

DÉPLACER ET FAIRE GLISSER

Pour déplacer et faire glisser les icônes et objets, les toucher et les faire glisser vers leur nouvel emplacement

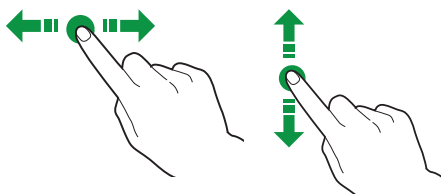
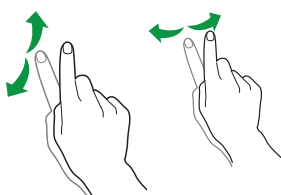


Fig. 15

FAIRE DÉFILER

Faire glisser le doigt sur l'écran tactile vers la droite, la gauche, vers le haut ou vers le bas pour faire défiler les valeurs, les pages-écrans et les fonctions.



ARCHITECTURE DU LOGICIEL

Pour fonctionner, l'équipement a besoin d'un système d'exploitation et du logiciel de l'application.

Les paramètres/personnalisations sont gérés par le logiciel de l'application.

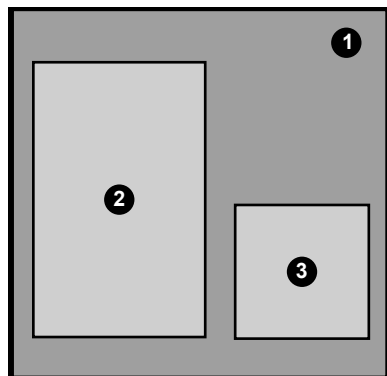


Fig. 16

1. Système d'exploitation
2. Logiciel de l'application
3. Paramètres / personnalisations

SYSTÈME D'EXPLOITATION

Le système d'exploitation fournit les fonctionnalités de base pour la gestion des ressources, des communications avec les périphériques et la coordination des diverses activités.

Le système d'exploitation est nécessaire pour installer le logiciel de l'application et utiliser l'équipement.

ⓘ La mise à jour du système d'exploitation efface intégralement la mémoire de l'UC, y compris le logiciel de l'application, les paramètres des personnalisations effectuées et les données statistiques.

LOGICIEL DE L'APPLICATION

Le logiciel de l'application permet d'utiliser les fonctions de l'équipement et de modifier les paramètres par le biais d'une interface utilisateur graphique (GUI).

Le logiciel de l'application ne fonctionne pas sans le système d'exploitation.

ⓘ La mise à jour du logiciel de l'application ne supprime pas le système d'exploitation ni les paramètres/personnalisations configurés.

La mise à jour du logiciel sera effectuée en suivant les instructions du chapitre entretien.

PARAMÈTRES ET PERSONNALISATIONS

Le logiciel d'application permet de configurer et de personnaliser les recettes, les étalonnages et l'interface graphique.

Les paramètres/personnalisations incluent également la base de données de configuration de machine (disposition).

Ces paramètres peuvent être sauvegardés pour être importés et utilisés sur d'autres équipements.

ⓘ Avant d'utiliser les paramètres/personnalisations sur d'autres équipements, il est nécessaire de vérifier les versions du logiciel d'application et du système d'exploitation.

Vérifier que ces derniers soient mis à jour ou qu'ils utilisent au moins la même version de laquelle ils ont été exportés.

Les paramètres/personnalisations ne sont pas compatibles avec les anciennes versions du logiciel.


Chapitre 4 Programmation

Une explication succincte des principales fonctions, utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, est rapportée ci-après. Celles-ci ne sont pas nécessairement dans l'ordre d'apparition dans les menus.

La représentation des icônes/pages-écrans de ce manuel est indicative et peut ne pas correspondre à celle de l'appareil en fonction des réglages effectués (disposition, thèmes et/ou icônes).

ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION

L'accès au menu de programmation est possible dans l'un des modes suivants :

- Ouvrir la porte de l'équipement
- Appuyer sur  à l'écran

La saisie d'un mot de passe pourrait être nécessaire pour accéder aux menus de programmation.

Saisir le mot de passe pour accéder aux menus activés.

Le mot de passe (par défaut) est :

- Technicien (4444),
- Distributeur (3333),
- Chargeur (2222)
- Utilisateur (1111)

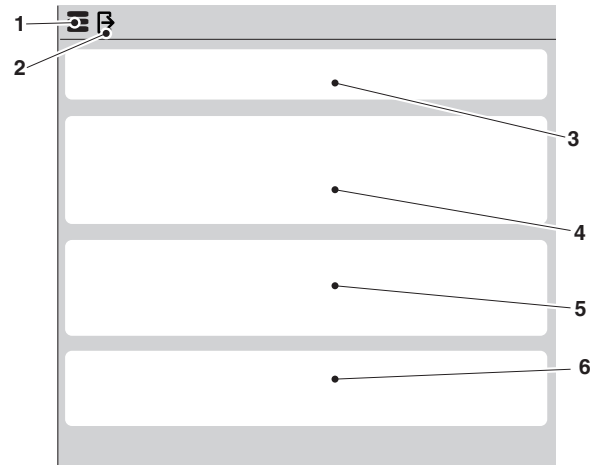


Fig. 17

1. menu de fonctions
2. quitter
3. zone d'informations
4. zone messages
5. zone pannes
6. zone d'informations sur l'entretien


MENU

Appuyer sur menu  pour afficher les fonctions de menu de l'équipement.

Affiche les fonctions disponibles pour le profil utilisateur actuel.

Certaines fonctions et/ou paramètres peuvent ne pas être affichés : dans ce cas, faire défiler la page-écran pour les afficher.

QUITTER


Appuyer sur  pour quitter le menu de programmation.

La page-écran des sélections disponibles s'affiche à l'écran.



FAVORIS

Les favoris  sont des raccourcis vers les fonctions fréquemment utilisées.

Après avoir ajouté une fonction aux favoris, il suffira d'afficher les favoris et de toucher la fonction souhaitée pour y accéder plus rapidement.



Appuyer sur l'icône « favoris »  pour accéder aux fonctions fréquemment utilisées et enregistrées comme favoris.

AJOUTER UNE FONCTION AUX « FAVORIS »


depuis cette fonction, appuyer sur ; la couleur changera (activation de )

ÉLIMINER UNE FONCTION DES « FAVORIS » :

- dans les « favoris », toucher la fonction à supprimer. La fonction s'ouvrira.

- appuyer sur ; la couleur changera (désactivation de )

PAVÉ NUMÉRIQUE

Appuyer sur  pour afficher le pavé numérique

ZONE D'INFORMATIONS

Cette zone contient les informations relatives à l'équipement (version du logiciel...)

ZONE MESSAGES

Cette zone contient des messages avec informations statistiques sur les boissons les plus populaires...

ZONE PANNES

Affiche les pannes présentes sur l'équipement.

ZONE D'INFORMATIONS SUR L'ENTRETIEN

Cette zone contient des informations sur les fréquences d'entretien

Avec la NOTIFICATION D'ENTRETIEN, on procède à la configuration de la date/heure actuelle comme date du dernier entretien.

SAISIE DES VALEURS

Dans les menus de programmation, les méthodes suivantes ont été prévues pour saisir/modifier les valeurs :

CLAVIER

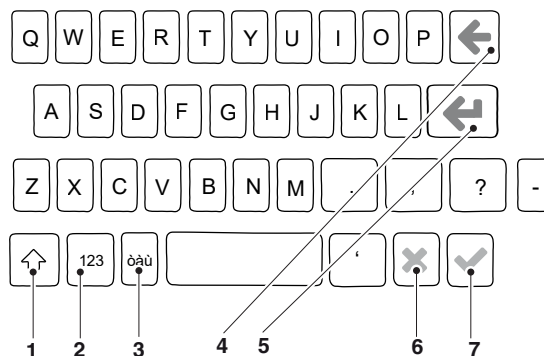


Fig. 18

1. majuscule (shift)
2. Je change clavier "chiffres/symboles" en "lettres"
3. changement de clavier "lettres accentuées"
4. effacer (back space)
5. nouvelle ligne (texte sur deux lignes)
6. annule
7. confirmation

PAVÉ NUMÉRIQUE

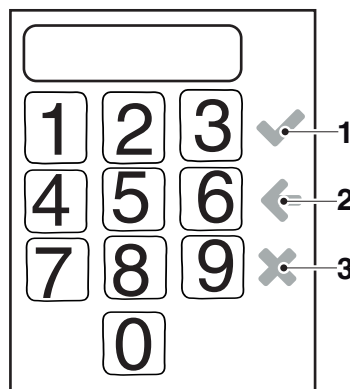


Fig. 19

1. confirmer
2. supprimer (back space)
3. quitter le clavier

CASE À COCHER (CHECKBOX)

Toucher la case à cocher pour activer/désactiver l'option.

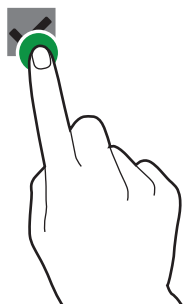


Fig. 20

MENU DÉROULANT (DROP-DOWN LIST)

Appuyer sur le menu pour ouvrir le menu déroulant et sélectionner la valeur ou le paramètre.

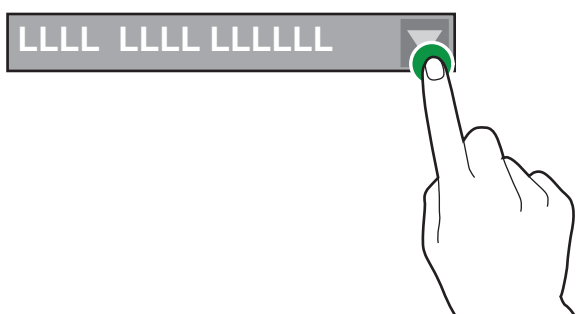


Fig. 21

SÉLECTEUR DE VALEURS (VALUE PICKERS)

Faire défiler pour sélectionner la valeur désirée

Pour saisir rapidement une valeur (sans faire défiler), toucher  et saisir la valeur numérique

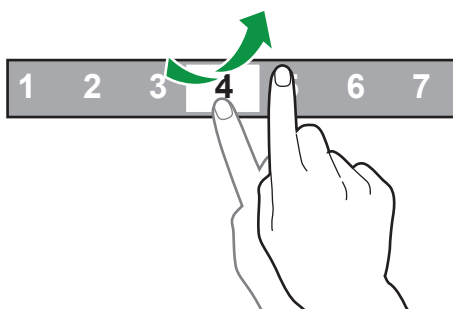


Fig. 22

ACTIONS QUOTIDIENNES

Regroupe toutes les fonctions se rapportant aux opérations quotidiennes ou à fréquence plus rapprochée (nettoyages, remise à zéro des compteurs de marcs, etc.)

LAVAGES / RINÇAGES

Fonctions de lavage et de rinçage automatiques des groupes fonctionnels de l'équipement (groupe percolateur, mixeur, ...).

Choisir les composants à laver.

Pour certains lavages, certains paramètres pourraient être requis (tels que la quantité d'eau à utiliser...)

VIDANGE DU BAC DE COLLECTE À MARC SOLIDE

À chaque fois que le bac de collecte du marc solide est vidé, l'équipement effectue automatiquement la remise à zéro du compteur de gestion du marc (smart reset)

Il reste quand même possible de remettre manuellement le compteur à zéro : appuyer sur la touche de « réinitialisation » pour remettre le compteur à zéro.

GESTION DE L'ARGENT

Fonctions actives uniquement sur les modèles avec système de paiement.

À partir de la fonction, il est possible de :

- vider les pièces des tubes de rendu de monnaie monnayeur
- charger les pièces dans les tubes du monnayeur pour la fonction de rendu de monnaie
- vérifier le montant total d'argent dans le monnayeur

PARAMÈTRES BOISSONS

ÉCRAN DE DISPOSITION DES SÉLECTIONS

Parmi les modèles prédéfinis, sélectionner comment disposer les différentes boissons proposées sur l'écran en mode de fonctionnement normal.

❗ Pour modifier l'ordre des sélections faire glisser l'icône de la boisson sélectionnée sur un nouvel emplacement.




❗ Pour rendre disponible ou non une sélection en fonctionnement normal faire glisser l'icône de sélection des sélections disponibles et vice-versa.

CATÉGORIES DE SÉLECTIONS

Permet de modifier les catégories des sélections prédéfinies.

Les catégories de sélections sont affichées en fonctionnement normal et permettent de diviser les sélections par type de boisson (exemple « café », « autres boissons », ...).

La fonction permet de :

- créer une nouvelle catégorie + ;
- dupliquer  et personnaliser  une catégorie ;
- éliminer une catégorie  ;
- activer / désactiver les catégories disponibles.

MODIFIER UNE CATÉGORIE

Il est possible de modifier :

- le nom ;
- la description ;
- l'icône représentative de la catégorie affichée dans le menu des sélections.



BOISSONS

Les sélections actuellement utilisées, celles qui sont disponibles et celles qui ne sont pas compatibles avec la configuration utilisée (layout) mais compatibles avec d'autres configurations (layout) sont affichées.

À partir de la page-écran, il est possible de :


- Créer de nouvelles boissons et associer une recette +.
Le logiciel vérifie la compatibilité entre la recette et la configuration (disposition) de l'équipement.

Si  s'affiche, cela signifie qu'une incompatibilité a été constatée.

- Éliminer une boisson  ;
- Dupliquer  et personnaliser  la boisson.

CRÉER / MODIFIER UNE BOISSON

Il est possible de :

- Attribuer / modifier le nom des boissons affichées en fonctionnement normal ;
- Choisir quelle recette utiliser pour la préparation de la boisson.
Le logiciel vérifie la compatibilité entre la recette et la configuration (disposition) de l'équipement.
Si  s'affiche, cela signifie qu'une incompatibilité a été constatée ;
- utilisation d'une tasse personnelle ou d'un type de tasse (grande, petite) en fonction de la boisson
- Changer l'image associée à la boisson ; appuyer sur l'image pour sélectionner la nouvelle image ;
- Associer une *liste de lecture* de contenus multimédias à afficher durant la distribution ;
- Activer l'option d'interruption anticipée de la préparation de la boisson (fonction « arrêt distribution ») ;
- Distribuer la boisson test.

RECETTES

Les recettes actuellement utilisées, celles qui sont disponibles et celles qui ne sont pas compatibles avec la configuration utilisée (layout) mais compatibles avec d'autres configurations (layout) sont affichées.

Il est possible de :

- Créer une nouvelle recette .
La nouvelle recette créée est enregistrée dans la catégorie « non disponible ». Associer ensuite la recette à la boisson. Le logiciel vérifie la compatibilité entre la recette et la configuration actuelle (disposition) de l'équipement. Si s'affiche, cela signifie qu'une incompatibilité a été constatée.
- Supprimer une recette ;
- Dupliquer et personnaliser une recette.

CRÉER / MODIFIER UNE NOUVELLE RECETTE

La procédure guidée permet de créer une nouvelle recette.

S'affiche alors une page-écran sur laquelle :

- attribuer un nom à la nouvelle recette ;
- configurer une durée (en secondes) d'attente du message « Prenez votre boisson » une fois la boisson servie. Le temps d'attente permet aux tuyaux de se vider dans la tasse.
- appuyer sur puis sur « Ajouter préparation » pour ajouter les ingrédients composant la recette (ex : Café, Chocolat. etc.)
Les pages écrans des paramètres varient en fonction du produit ajouté (café, poudres solubles...).
- Pour ajouter des personnalisations, appuyer sur et puis « Ajouter personnalisation ».
Divers paramètres peuvent être définis pour chaque personnalisation.
- enregistrer les paramètres et revenir à la page-écran principale.

Sur la page-écran principale, grâce à la touche « Test recette », il est possible de préparer une boisson-test afin de vérifier la recette créée.

Il sera également possible, une fois l'essai validé, de modifier la recette créée.

MODIFIER UNE RECETTE

À partir de la page-écran de la recette, il est possible de :

- modifier le nom de la recette ;
- configurer une durée (en secondes) d'attente du message « Prenez votre boisson » une fois la boisson servie. Le temps d'attente permet aux tuyaux de se vider dans la tasse.

Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients et/ou éléments de personnalisation à la recette.

Pour modifier les paramètres des ingrédients (par exemple quantité d'eau, poudres...) appuyer sur la barre d'ingrédients pour ouvrir le menu contextuel.

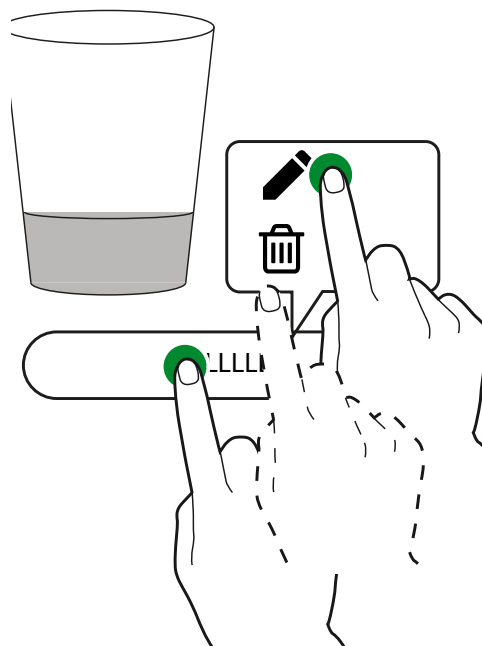


Fig. 23

- modifier l'ingrédient
- supprimer l'ingrédient

Pour déplacer un ingrédient avant ou après un autre ingrédient, il suffit de faire glisser la barre de l'ingrédient.

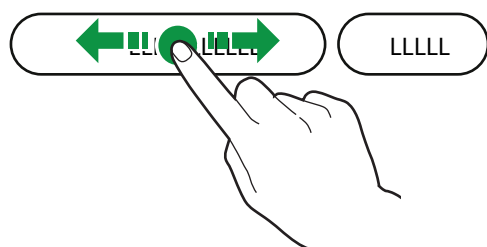


Fig. 24

Après avoir modifié les paramètres, les enregistrer et revenir à la page-écran principale.

Sur la page-écran principale, grâce à la touche « Test recette », il est possible de préparer une boisson-test afin de vérifier la recette modifiée.

PARAMÈTRES DE BASE CAFÉ EN GRAINS

Il est possible de configurer :

- le nom de l'ingrédient
- la dose d'eau
- la dose de café
- dose d'eau de percolation
- distribution d'une boisson test
- Configure le niveau de compression de la pastille pendant la percolation du café en grains :

PARAMÈTRES DE BASE DE PRODUITS SOLUBLES

Il est possible de configurer :

- le nom de l'ingrédient ;
- la dose d'eau ;
- la dose de poudre soluble ;
- distribuer une boisson test ;
- Configure la vitesse de distribution de la poudre soluble.

Il est possible d'ajouter des personnalisations (par exemple intensité, quantité d'eau totale...).

Chaque personnalisation a des paramètres spécifiques à configurer.

Pour les équipements dotés d'un système de paiement, il est possible de définir la variation de prix de la sélection.

PARAMÈTRES DE BASE EAU

Il est possible de configurer :

- le nom
- la quantité d'eau

PARAMÈTRES AVANCÉS EXPRESSO

RETARD INITIAL

Cette fonction permet de configurer un temps de retard de distribution de l'ingrédient, ceci est utile dans le cas de recette composée de plusieurs ingrédients.

Par exemple, en créant la recette « Café noisette », il est possible configurer un temps de retard entre la distribution du café et celle du lait.

Ceci peut être utile pour obtenir une meilleure présentation de la boisson

COMPRESSION PASTILLE

La compression est effectuée par le piston supérieur, comprimant mécaniquement la pastille pour faciliter l'expulsion de l'eau de la pastille avant son déchargement dans le bac à marcs solides.

- ON : compression de la pastille activée
- OFF : la compression de la pastille n'est pas effectuée

TEMPS DE PRÉ-PERCOLATION

Permet de configurer le temps de pré-percolation avant la percolation à proprement parler.

PARAMÈTRES AVANCÉS DE PRODUITS SOLUBLES

RETARD INITIAL

Cette fonction permet de configurer un temps de retard de distribution de l'ingrédient, ceci est utile dans le cas de recette composée de plusieurs ingrédients.

Par exemple, en créant la recette « Chocolat au lait », il est possible configurer un temps de retard entre les ingrédients, entre la distribution du chocolat et celle du lait.

Ceci peut être utile pour obtenir une meilleure présentation de la boisson

RETARD MIXEUR

Permet de configurer un temps de retard sur le démarrage du mixeur par rapport à la distribution d'eau.

MIXER ABSOLUTE MIX TIME (TEMPS DE MÉLANGE ABSOLU DU MIXEUR)

Il est possible de configurer la durée de mixage indépendamment du temps d'activation de la pompe/vanne.

La valeur de durée de mixage est configurée en dixième de seconde et est calculée à compter de l'activation de la pompe/électrovanne.

RELATIVE MIXER TIME (TEMPS RELATIF DU MIXEUR)

Il est possible de configurer la durée de mixage en fonction d'une différence, en plus ou en moins, par rapport à l'arrêt de la pompe/électrovanne.

La valeur de durée de mixage est configurée en millièmes de seconde et est calculée à compter de l'activation de la pompe/électrovanne.

VITESSE DE MIXAGE

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

CODE EAU

Prolonge la fourniture d'eau dans le mixeur une fois le mixage terminé afin de permettre un rinçage adéquat du mixeur.

Configurer la quantité d'eau désirée.

RETARD POUVRE

Il est possible de définir un temps de retard de libération de la poudre soluble dans l'eau du mixeur (activation de la pompe/électrovanne).

STEP (INTERVALLE)

La libération de la poudre soluble est effectuée à intervalles, simultanément à l'eau.

Configurer la fréquence de distribution de poudre soluble pendant la distribution de l'eau.

Configurer les intervalles (steps) en fonction de la poudre utilisée pour obtenir une boisson de qualité et belle à voir.

CYCLO DEC POUVRE

La libération de la poudre soluble est effectuée avant la distribution de l'eau afin d'améliorer la présentation de la boisson.

L'activation est recommandée pour le café soluble.

PARAMÈTRES AVANCÉS LAIT

RETARD INITIAL

Permet de configurer un temps de retard de distribution du lait par rapport à l'ingrédient précédent.

Ceci peut être utile pour obtenir une meilleure présentation de la boisson.

VITESSE LAIT

Configure la portée de la pompe à lait en ml³/s.

VAPEUR ACTIVÉE

Il est possible d'activer/de désactiver la fonction vapeur pendant la distribution du lait.

La vapeur réchauffe le lait dans la buse de moussage du lait.

Si la fonction a été désactivée, le lait n'est pas chauffé.

RETARD INITIAL VAPEUR

Permet de configurer le retard de l'ouverture de l'électrovanne à vapeur afin qu'elle s'ouvre après l'activation de la pompe à lait.

CODE VAPEUR

Prolonge la durée de la distribution de la vapeur après la désactivation de la pompe à lait.

Configurer quand l'électrovanne à vapeur doit être désactivée après la désactivation de la pompe à lait.

AIR ACTIVÉ

L'électrovanne à air peut être activée/désactivée pendant la préparation de boissons au lait.

Pour les sélections nécessitant du lait non mousseux (par exemple du lait chaud), maintenir l'électrovanne désactivée.

RETARD INITIAL AIR

Permet de configurer le retard de l'ouverture de l'électrovanne à air afin qu'elle s'ouvre après l'activation de la pompe à lait.

CODE AIR

Configurer quand l'électrovanne à air reste active (pendant un temps configuré) après la désactivation de la pompe à lait.

TEMPS DE DÉMARRAGE DU NETTOYAGE

Une fois la sélection distribuée, il est possible de distribuer une petite quantité d'eau dans la buse mousse de lait pour le nettoyer partiellement.

Configurer quand (à la fin de la sélection) une petite quantité d'eau doit être distribuée.

La quantité d'eau utilisée pour laver partiellement la buse finira dans la tasse.

RÉCIPIENTS INGRÉDIENTS

Permet d'afficher, en fonction de la présentation des sélections de la machine, la disposition des récipients de produits.

Choisir un récipient pour :

- Attribuer un nom au récipient ;
- Associer un ingrédient au récipient (Chocolat, Café, Café 2, ...)
- Configurer la capacité maximum du récipient afin de gérer le contrôle de « produit presque épuisé » ;
- Modifier la couleur associée au récipient ;
- configurer une image du produit (par exemple le logo du producteur de café...). Ces images s'affichent près de la sélection qui utilise l'ingrédient.
- entrer / supprimer les informations nutritionnelles à afficher et/ou les produits qui peuvent provoquer des allergies.

DISPOSITION PHYSIQUE

Représente la disposition mécanique de la configuration utilisée par l'équipement.

La disposition des récipients et des principaux groupes fonctionnels sont représentés.

Il est possible d'indiquer les nouvelles configurations mécaniques de l'équipement au logiciel.

S'assurer que les configurations effectuées correspondent à la configuration réelle de l'équipement.

L'équipement règle les cycles de fonctionnement des groupes de fonctionnement selon les sélections effectuées.

Les configurations qui ne respectent pas la configuration réelle peuvent être source de danger et causer des dommages à l'équipement.

PARAMÈTRES DE LA MACHINE

CONFIGURATION

SÉLECTION DE LA CONFIGURATION

Permet de gérer les groupes de configuration (par exemple la nation) et les configurations individuelles (dispositions) prévues pour l'équipement.

Un groupe de configurations contient plusieurs configurations individuelles (disposition).



Fig. 25

Il est possible d'éliminer et de dupliquer les groupes de configuration et les différents paramètres.

Quand on utilise une nouvelle configuration il est possible de décider de mettre à zéro les données statistiques, les calibrations et les compteurs de maintenance.

ⓘ Avant de charger la configuration d'un autre équipement (clonage), vérifier la compatibilité mécanique et logicielle de l'équipement.

Pour utiliser une autre configuration (d'usine), il faut la charger à partir de la fonction « Sauvegarde et restauration ».

Pour afficher la configuration d'usine chargée, activer le paramètre « afficher tout » de la fonction de sélection de la configuration.

SAUVEGARDE ET RÉINITIALISATION

La fonction de sauvegarde (backup) permet d'enregistrer les paramètres de la machine actuels dans un fichier de sauvegarde.

Les sauvegardes (backup) sont enregistrées dans la mémoire de la carte CPU.

La fonction de réinitialisation permet de restaurer les paramètres de sauvegarde précédemment effectués.

L'équipement peut être restauré selon :

- paramètres d'usine ;
- les paramètres personnalisés précédemment enregistrés avec la fonction de sauvegarde (backup).

Après avoir réinitialisé les paramètres à partir du fichier de configuration, activer la configuration à partir du menu « Sélectionner configuration ».

IMPORTER LES DONNÉES DE LA CLÉ USB

Permet d'importer de nouveaux paramètres de la machine à partir d'un fichier de configuration enregistré sur une clé USB.

ⓘ L'importation peut être utilisée pour cloner les paramètres d'un autre équipement. Vérifier la compatibilité des paramètres entre les différents équipements.

EXPORTER LES DONNÉES SUR CLÉ USB

Permet d'exporter les paramètres de la machine dans un fichier de configuration sur une clé USB.

ⓘ L'exportation peut être utilisée pour cloner les paramètres utilisés sur un autre équipement. Vérifier la compatibilité des paramètres entre les différents équipements.

MODIFICATION DES CHÂÎNES DE L'INTERFACE

Permet de modifier les noms des boissons, des recettes, des récipients, des informations nutritionnelles... affichés à l'écran et dans les langues disponibles.

L'équipement regroupe les différentes chaînes par catégorie, ce qui en facilite l'identification.

i Il n'est pas possible de modifier les lignes des menus de programmation.

PARAMÈTRES DISPLAY

PARAMÈTRES D'AFFICHAGE GÉNÉRAUX

Permet de choisir les contenus à afficher pendant la distribution (vidéo, nouvelles, autre)

Activer / désactiver l'affichage de :

- nombre de boissons distribuées depuis l'allumage de l'équipement ;
- configurer la luminosité de l'écran tactile ; la valeur 100 correspond à la luminosité maximum ;
- afficher le prix des boissons (modèles avec système de paiement uniquement)
- affichage date et heure ;
- économiseur d'écran, l'activation permet de saisir le délai après lequel activer l'économiseur d'écran.
Choisir si reproduire un économiseur d'écran ou une *liste de lecture*.
- montrer des informations nutritionnelles de la boisson
- montrer l'icône des économies d'énergie en fonctionnement normal

PERSONNALISE L'INTERFACE GRAPHIQUE

MODIFIER

Permet de configurer certains éléments graphiques de l'interface utilisateur (GUI), tels que les fonds d'écran, les dimensions de texte, couleurs, ...

SÉLECTION GRAPHIQUE PERSONNALISÉ

Cette fonction permet de sélectionner le fichier avec les personnalisations graphiques à appliquer à l'interface utilisateur. Les fichiers chargés sont affichés avec la fonction « Importer ».

IMPORTATION GRAPHIQUE PERSONNALISÉ

Cette fonction permet d'importer les fichiers à partir d'une clé USB avec des personnalisations graphiques personnalisées à importer dans l'équipement.

EXPORTATION GRAPHIQUE PERSONNALISÉ

Cette fonction permet d'enregistrer un fichier sur une clé USB les personnalisations graphiques effectuées.

BLOC INTERFACE UTILISATEUR

Permet d'activer certaines fonctions de verrouillage de l'interface utilisateur (par exemple un mot de passe pour verrouiller / déverrouiller l'écran tactile)

PAQUET GRAPHIQUE

Permet d'avoir des informations sur l'interface graphique utilisée.

PARAMÈTRES BLOC INTERFACE


Permet de configurer des mots de passe pour verrouiller et déverrouiller l'écran tactile.

Cette fonction permet d'activer un bouton de déverrouillage (affiché en fonctionnement normal).

LISTES DE LECTURE

Permettre de créer et gérer une *liste de lecture* avec des contenus ludiques.

Une *liste de lecture* contient des vidéos et/ou séquences d'images qui sont reproduites pendant la distribution de la sélection.



 Pour une liste de lecture contenant uniquement des images, il est possible d'indiquer après combien de temps afficher l'image suivante.

 permet d'ajouter une vidéo ou des images à la *liste de lecture*.

 consente de copier la *liste de lecture*.

 permet de supprimer la *liste de lecture*.

Il faut attribuer un nom aux nouvelles *listes de lecture*.

Les contenus de la *liste de lecture* peuvent être reproduits en mode aléatoire  ou cyclique .

PARAMÈTRES DES CAPTEURS D'ENTRÉE

Le groupe de fonctions permet de configurer le fonctionnement de certains capteurs de l'équipement.

PARAMÈTRES MARC SOLIDE

Active / désactive la gestion du compteur de marc solide.

Configurer au bout de combien de sélections à base de café le bac est considéré comme plein.

Configurer le nombre de sélections à partir duquel un message d'alerte s'affiche dès que le remplissage du bac de collecte est imminent.

CALIBRAGES

CALIBRAGE DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Le calibrage du compteur volumétrique (débitmètre) permet d'obtenir la quantité exacte d'eau prévue par les recettes.

La procédure de calibrage du compteur volumétrique consiste en :

1. Distribuer et prélever la quantité d'eau préconfigurée ;
2. Mesurer la quantité d'eau distribuée (en cc) ;
3. Saisir la valeur mesurée.

CALIBRAGE DE LA MOUTURE

Le calibrage permet de régler la vitesse de travail du moulin en fonction des grammes à moudre

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

1. Lancer la procédure de calibrage, une dose de café en grains est alors déclenchée et moulue ;
2. Peser la quantité moulue ;
3. Saisir la valeur de poids mesurée.

CALIBRAGE DU MOTO-DOSEUR

Le calibrage des moto-doseurs des solubles et de café moulu permet de régler la vitesse de travail du moto-doseur pour définir le débit en g/s.

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

1. Relâcher la poudre soluble à la vitesse minimum ;
2. Peser la poudre soluble distribuée ;
3. Saisir la valeur de poids mesurée ;
4. Relâcher la poudre soluble à la vitesse maximum ;
5. Pèse la poudre soluble distribuée ;
6. Saisir la valeur de poids mesurée.

CALIBRAGE DU LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos

Le calibrage de l'eau froide permet d'obtenir la quantité exacte d'eau prévue par les recettes.

La procédure de calibrage :

1. Distribue une quantité de lait configurée ;
2. Mesurer ensuite la quantité d'eau distribuée (en ml) ;
3. Saisir la valeur mesurée.

CALIBRAGE DE L'EAU FROIDE

Uniquement pour les modèles avec distribution d'eau froide.

Le calibrage de l'eau froide permet d'obtenir la quantité exacte d'eau prévue par les recettes.

La procédure de calibrage :

1. Distribue une quantité d'eau configurée ;
2. Mesurer ensuite la quantité d'eau distribuée (en ml) ;
3. Saisir la valeur mesurée.

PARAMÈTRES DE SORTIE

PARAMÈTRES GROUPE ESPRESSO

- Vidange des moulins : un capteur détecte la rotation du broyeur durant le broyage, en cas de blocage (ex : corps étrangers) ou de vitesse excessive (moulin vide), la commande bloque la préparation de boissons utilisant le moulin ;
- Permet de configurer la position de la chambre de percolation du groupe percolateur.
Configurer la position de la chambre de percolation permet à la poudre de café de se répartir de façon plus homogène à l'intérieur de la chambre de percolation.
- Active le repositionnement du groupe percolateur à l'allumage de l'équipement.
Le repositionnement de l'assemblage du groupe percolateur permet de s'assurer qu'il est dans la bonne position avant la distribution.
Choisir parmi les options disponibles.
- Activer le réchauffeur électrique de la chambre de percolation du groupe (certains modèles uniquement)

PARAMÈTRES VENTILATEUR

Activer / désactiver le fonctionnement du ventilateur d'aspiration des vapeurs pendant la distribution.

ASPIRATION DES VAPEURS

- ON : le ventilateur est toujours activé.
Saisir une valeur en pourcentage de la vitesse du ventilateur pendant la veille
- OFF : le ventilateur est activé pendant la préparation de la boisson.
Indiquer pendant combien de minutes le ventilateur doit rester activé depuis la fin de la préparation de la boisson.
Saisir une valeur en pourcentage de la vitesse du ventilateur pendant la veille

ÉCLAIRAGE

Permet de configurer les paramètres d'éclairage de l'équipement (en cas de panne, nel normale en fonctionnement normal, ...)

PARAMÈTRES CIRCUIT DU LAIT

Permet de configurer le temps de remplissage nécessaire du circuit à lait avant la distribution d'une sélection avec lait.

En effectuant une variation sur la durée de remplissage, on varie indirectement la quantité de lait à prélever.

Cette valeur est utilisée pour compenser la distance entre le réservoir à lait et l'équipement et/ou des vides dans le circuit à lait.

Si le réservoir à lait est très près de l'équipement, configurer la valeur sur 0.

Lancer la préparation de boissons à base de lait pour vérifier que la valeur indiquée est suffisante pour obtenir la bonne quantité de boisson.

Il est possible de configurer le contrôle du niveau de lait (uniquement avec le module latéral).

ENTRETIEN

PROGRAMMATION DES LAVAGES / RINÇAGES AUTOMATIQUES

La programmation des cycles de lavage et/ou rinçage automatiques de l'équipement peut être activée / désactivée.

Programmer le type de lavage et/ou de rinçage à effectuer le jour et à l'heure configurés.

Des cycles automatiques de lavage et / ou de rinçage peuvent être ajoutés et éliminés.

▲ Les lavages / rinçages automatiques utilisent de l'eau chaude. Ne jamais mettre les mains dans la zone de distribution : risque de brûlures.

ⓘ Les cycles de lavage ne dispensent pas de démonter régulièrement les composants pour les désinfecter.

Durant les lavages/rinçages, un message apparaît indiquant l'état d'avancement de l'opération.

PROCHAIN ENTRETIEN

Activer et configurer le nombre de jours et/ou de nombre de distributions.

Une fois qu'une des valeurs configurées est atteinte, l'équipement affiche un message invitant à « effectuer l'entretien ».

REMISE À ZÉRO DU COMPTEUR D'ENTRETIEN (NOTIFICATION D'ENTRETIEN)

Cette fonction permet de remettre le compteur gérant les alertes d'entretien à zéro.

ⓘ Pour une bonne gestion des notifications, remettre le compteur à zéro uniquement après avoir effectué toutes les interventions d'entretien.

ALERTE LAVAGES

Pour chaque type de lavage/rinçage, configurer des intervalles (nombre d'heures et/ou de sélections).

Une fois les valeurs configurées atteintes, l'équipement affiche un message indiquant de procéder au lavage/rinçage.

Chaque lavage/rinçage peut être rendu obligatoire : l'équipement ou certains groupes fonctionnels sont mis hors service jusqu'à l'exécution du lavage/rinçage.

LAVAGES SUCCESSIFS

Afficher, pour tous les types de lavage/rinçage, dans combien de temps il sera nécessaire de procéder au lavage/rinçage successif.

JOURNAL HISTORIQUE DES LAVAGES

Permet d'afficher l'historique des lavages effectués dans un intervalle de temps

PARAMÈTRES GÉNÉRAUX DE L'ÉQUIPEMENT

JERRICAN

L'approvisionnement en eau de l'appareil peut provenir du circuit principal (OFF) ou d'un réservoir (ON).

RÉSERVOIR EXTÉRIEUR AVEC POMPE

Avec l'alimentation hydrique de l'appareil depuis le réservoir, il est possible de gérer une pompe externe de tirage.

SIGNAL SONORE

Permet d'activer ou de désactiver le signal sonore à la fin de la distribution.

ACCÈS AU MENU AVEC PORTE FERMÉE

Permet d'activer/de désactiver l'accès aux menus de programmation avec le volet fermé.

FONCTION CHANGER DE LANGUE

Permet d'activer / désactiver la fonction de changement de langue dans les pages-écrans.

MODE SELF

Active le mode SELF pour les postes sans opérateur de salle.

CONTRÔLE BAC À MARCS PLEIN

Active la fonction du bac à marcs plein, une fois cela atteint

PARAMÈTRES DU CHAUFFE-EAU

Configurer les paramètres de fonctionnement du/des chauffe-eau(x).

- Température standard : configure la température de fonctionnement du chauffe-eau.
- Température minimale : configure la température minimale du chauffe-eau, à partir de laquelle l'équipement peut distribuer des boissons.
- Seuil de température basse : permet de configurer la température, à partir de laquelle le message d'erreur « température basse » est annulé

Avec les paramètres « Seuil maximum de température » et « Minutes », il est possible de configurer le cycle de maintien de la température du chauffe-eau.

Par exemple, si aucune boisson n'a été servie durant la période configurée, la température de l'eau dans le chauffe-eau est augmentée des degrés configurés au paramètre « Seuil de température ».

Avec le mode « eco mode » actif, il est possible de configurer :

- configurer un temps d'attente avant la distribution.
- configurer en combien de temps la température de seuil est réputée atteinte.
- configurer une température supplémentaire (en plus de celle de fonctionnement) pour la première boisson distribuée.
- configurer au bout de combien de minutes à partir de la dernière distribution la boisson suivante est considérée comme « première boisson » (la température supplémentaire est activée)

ANTIBLOCCAGE DU MIXEUR

Configurer après combien de temps, à compter de la dernière boisson instantanée servie, activer brièvement les mixeurs (fonction antiblocage)

La fonction est utile en cas de dépôts de poudres solubles dans les mixeurs.

RÉGLAGE MOTORISÉ DES MOULINS À CAFÉ

Dans les modèles à réglage motorisé des moulins, il est possible de régler la mouture (grossière ou plus fine).

Configurer la valeur (exprimée en 1/6 de tour de l'embout du moulin) pour rapprocher ou éloigner les moulins.

En rapprochant les moulins, la mouture devient plus fine.

En éloignant les moulins, la mouture devient plus grossière.

Agir manuellement sur la poignée de réglage du moulin à café pour les machines sans réglage motorisé des moulins à café.

INFORMATIONS SUR LA MACHINE

PANNES

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

En cas de détection d'une anomalie, le type de panne s'affiche et l'appareil (ou des parties de celui-ci) est mis hors service.

Les pannes détectées sont mémorisées sur des compteurs spéciaux.

HISTORIQUE DES PANNES

Cette fonction permet d'afficher l'historique des pannes. L'historique des pannes indique le nom de la panne avec la date et l'heure.

La fonction indique si le défaut est toujours présent et/ou résolu.

Il est possible, depuis cette fonction, de remettre la liste des pannes enregistrées à zéro.

HISTORIQUE DES ÉVÈNEMENTS

Cette fonction permet d'afficher et de filtrer les événements enregistrés par l'équipement.

Par exemple, un événement peut être l'accès à des menus, la modification de paramètres, ...

Il est possible, depuis cette fonction, de remettre la liste des événements enregistrés à zéro.

PANNES

Affiche les pannes présentes sur l'équipement.

En absence de pannes, la liste est vide.

PANNE DOSEUR

Si l'absorption de courant d'un moto-doseur n'est pas comprise dans l'intervalle de valeurs prédéterminées, toutes les sélections relatives à ce moto-doseur seront désactivées.

PANNE MIXEUR

Si l'absorption de courant d'un mixeur motorisé n'est pas comprise dans l'intervalle de valeurs prédéterminées, toutes les sélections relatives à ce mixeur seront désactivées.

PANNE ÉLECTROVANNE

Si l'absorption de courant d'une électrovanne n'est pas comprise dans l'intervalle de valeurs configurées, toutes les sélections relatives à cette électrovanne seront désactivées.

MOSFET COURT-CIRCUIT

Si un dispositif de contrôle des moteurs en courant continu, présent sur la carte d'activations (mosfet) reste actif, la machine signalera une panne.

COURT-CIRCUIT

Si le logiciel détecte un court-circuit sur un des moteurs en courant continu connecté à la carte d'activations, la panne s'affichera à l'écran. Il est possible qu'une panne soit détectée même sur un des moteurs en courant continu en même temps.

COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Absence de comptage du compteur volumétrique dans un délai maximum.

FUITE D'EAU AIR-BREAK

Le microrupteur air-break signale le manque d'eau sans distribution de celle-ci.

L'électrovanne d'arrivée d'eau ouvre ou active la pompe d'arrivée d'eau autonome (tentative de remplir l'air-break).

Vérifier qu'il n'y a pas de pertes d'eau du circuit hydrique de l'équipement (tuyauteries débranchées, etc.).

MICRORUPTEUR AIR-BREAK

Uniquement en version standard.

Le microrupteur air-break ne signale jamais le manque d'eau après que celle-ci a été distribuée.

DÉLAI DE REMPLISSAGE DE L'AIR-BREAK

Uniquement en version standard.

Le microrupteur air-break ne signale pas que le niveau de l'eau a été atteint dans l'air-break si cela se produit pendant le temps prévu pendant le remplissage.

DÉLAI DE REMPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU

Le chauffe-eau ne se remplit pas dans les délais impartis.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE MICRORUPTEUR-

Durant la manutention du groupe percolateur, le microrupteur n'est pas actionné dans les temps impartis.

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

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DÉMARRAGE-

Le microrupteur indique la permanence sur le point de repos.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE PERCOLATEUR-

Le microrupteur de contrôle signale que le groupe café n'est pas en position de percolation.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DISTRIBUTION-

Durant la phase de percolation, le microrupteur de contrôle signale le déplacement du groupe espresso.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DÉCHARGEMENT-

Une fois la percolation effectuée, le microrupteur de contrôle signale que le groupe café n'est pas en position d' « évacuation dosette usagée ».

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE REPOS-

Le microrupteur de contrôle signale que le groupe percolateur n'est pas revenu en position de repos après l'évacuation de la dosette.

SURCHAUFFE DE LA POMPE À EAU

La pompe à eau a été souvent activée depuis plus de 10 minutes.

La panne empêche l'intervention de la protection thermique de la pompe.

ERREUR CHAUFFE-EAU

La température d'exercice du chauffe-eau n'est pas atteinte après divers relevés de température dans une durée donnée.

L'équipement est mis hors service.

ERREUR CHAUFFE-EAU VAPEUR

La température d'exercice du chauffe-eau n'est pas atteinte après divers relevés de température dans une durée donnée.

L'équipement est mis hors service.

FUITE DU CHAUFFE-EAU

Signale une éventuelle perte de pression du chauffe-eau durant un cycle de « mise sous pression ».

NETTOYAGE COMPLET DE LA MACHINE

Signale la nécessité d'effectuer un nettoyage complet de l'équipement.

L'alerte s'affiche une fois que la limite de temps ou le nombre de sélections configuré est atteint(e).

LAVAGE DU GROUPE ESPRESSO AU MOYEN DE PASTILLES

Signale la nécessité d'effectuer le nettoyage du groupe espresso au moyen de pastilles détergentes.

L'alerte s'affiche une fois que la limite de temps ou le nombre de sélections configuré est atteint(e).

LAVAGE COMPLET DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Signale la nécessité d'effectuer le lavage complet (avec détergent) du circuit à lait.

LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Signale la nécessité d'effectuer le lavage/rinçage du circuit à lait.

LAVAGE DES MIXEURS

Signale la nécessité de procéder au nettoyage des mixeurs.

L'alerte s'affiche une fois que la limite de temps ou le nombre de sélections configuré est atteint(e).

MONNAYEUR

Modèles avec système de paiement uniquement.

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion de plus de 2 sec. sur une ligne du valideur ou si la communication avec le monnayeur série n'a pas lieu pendant plus de 30 (protocole Executive) ou 75 (protocole BDV) secondes.

RÉCIPIENT À MARC LIQUIDE ABSENT

Le récipient de marc liquide n'a pas activé le microrupteur qui indique la présence du récipient.

Vérifier que le récipient de marc liquide est bien positionné à l'intérieur de l'équipement.

VIDE EAU

Uniquement en version standard.

Absence d'eau dans les conduites d'eau ou dans le réservoir autonome.

S'assurer que la machine est correctement raccordée à l'approvisionnement en eau et que le robinet est ouvert ou bien que le réservoir est plein l'eau.

Appuyer sur le bouton « Réinitialisation » pour rétablir le fonctionnement de l'équipement.

VIDE LAIT

Seulement pour le module latéral combiné. Le capteur du module détecte la présence d'une réserve minimale dans le réservoir à lait.

VIDE CAFÉ

Si la vitesse de rotation du moulin est supérieure à celle qui a été prédéfinie (5 secondes), les sélections avec café espresso sont désactivées.

Les sélections de tous les produits solubles restent disponibles.

BLOCAGE DU MOULIN À CAFÉ

Un capteur contrôle la rotation effective du moulin à café pendant le temps de mouture.

En cas de blocage (corps étrangers, etc.), le moulin à café est bloqué et les sélections avec espresso sont désactivées.

Cette option permet d'activer/désactiver le contrôle de la rotation du moulin à café.

CARTE DE LA MACHINE

Absence de communication entre carte de la machine et carte UC.

Vérifier les connexions électriques entre les deux cartes.

BASSE TEMPÉRATURE ESPRESSO

La température du chauffe-eau à espresso est inférieure à la température minimum programmée de la distribution d'espresso.

Patienter jusqu'à ce que la température minimum de distribution configurée soit atteinte.

BASE DE DONNÉES MACHINE INDISPONIBLE

La base de données regroupant et gérant la configuration de la machine n'est pas présente sur l'équipement, et il n'est pas possible de la charger ou de la créer.

S'assurer de la présence d'espace suffisant dans la mémoire.

RÉCIPIENT À ESPRESSO ABSENT

Un capteur détecte la présence des récipients à café.

Si le capteur ne détecte rien, le moulin reste désactivé.

Les récipients à café ne sont pas détectés par le capteur, ne sont pas bien positionnés ou n'ont pas été repositionnés sur l'équipement.

RÉCIPIENT À PRODUITS SOLUBLES ABSENT

Un capteur détecte la présence des récipients à poudres solubles.

Le récipient de poudres solubles ne sont pas détectés par le capteur, ne sont pas bien positionnés ou n'ont pas été repositionnés sur l'équipement.

POMPE À LAIT

Ce message s'affiche lorsque :

- la pompe à lait présente une absorption de courant élevée (la pompe est bloquée) ;
- la pompe à lait ne présente pas d'absorption de courant (la pompe est débranchée) ;
- la pompe à lait fonctionne mais aucune rotation n'est détectée (aucun signal de l'encodeur de la pompe n'a été reçu).

BAC À MARCS PLEIN

La capacité maximale du bac de collecte du marc solide a été atteinte ; procéder à sa vidange.

L'équipement remet automatiquement à zéro le compteur gérant le signalement (smart reset).

MAUVAISE VERSION DE LA CARTE D'ACTIONNEUR

Mettre à jour le logiciel de la machine à café et redémarrer.

Si le problème persiste, vérifier la version du matériel installé.

BASSA TEMPÉRATURE VAPEUR

Température du chauffe-eau vapeur basse, chauffage.

CAPTEUR VAPEUR DÉCONNECTÉ

Erreur capteur vapeur déconnecté.

DONNÉES RAM

Erreur données RAM.

STATISTIQUES

AFFICHER LES STATISTIQUES

Permet d'afficher les statistiques relatives aux sélections (par exemple le nombre de distributions effectuées, date et heure de la dernière distribution...).

Pour les équipements qui sont raccordés en maître/esclave avec un équipement de snacks, il est même possible de voir les statistiques des sélections de snacks.

REMISE À ZÉRO DES STATISTIQUES

Permet de remettre les statistiques mémorisées à zéro.

Pour les équipements qui sont raccordés en maître/esclave avec un équipement de snacks, il est même possible de remettre à zéro les statistiques de l'équipement maître, ou esclave, ou les deux.

Configurer le mode de remise à zéro des compteurs :

- auto mode : remise à zéro totale des compteurs partiels à chaque acquisition de statistiques.

- save mode : remise à zéro seulement avec la commande du dispositif d'acquisition de statistiques.

AFFICHER AUDIT

Affiche, pour chaque sélection, le nombre total de boissons servies ainsi que le nombre total de boissons distribuées depuis la dernière réinitialisation et l'encaissement pour chaque sélection.

La fonction permet de filtrer l'affichage des données d'audit par catégories.

Pour les équipements qui sont raccordés en maître/esclave avec un équipement de snacks, il est même possible de voir les statistiques des sélections de snacks.

NUMÉROTATION DES SÉLECTIONS

Permet de numéroter les sélections et d'avoir une correspondance boissons-numéro de la sélection dans les statistiques.

i Chaque sélection doit avoir un numéro univoque.

EVADTS PERSONNALISÉS

Permet d'activer / de désactiver la personnalisation des champs EVADTS.

i Depuis le menu déroulant, choisir le profil de personnalisation.

FAVORIS

Les « favoris » sont des raccourcis vers les fonctions fréquemment utilisées.

Après avoir ajouté une fonction aux « favoris », il suffira d'afficher les « favoris » et de toucher la fonction souhaitée pour y accéder plus rapidement.

LISTE DES FAVORIS

Affiche que les fonctions les plus fréquemment utilisées et mémorisées parmi celles enregistrées comme « favoris ».

Appuyer sur la fonction pour y accéder.

SUPPRIMER LA LISTE DES FAVORIS

Permet de retirer les fonctions qui sont mémorisées parmi celles enregistrées comme « favoris ».

Il est possible de supprimer des fonctions individuelles ou toutes les fonctions (supprimer tout).

Pour éliminer une seule fonction : toucher la touche de fonction et confirmer la suppression de la liste.

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Cette fonction permet de saisir un numéro de code et un nom permettant d'identifier l'équipement.

Le code peut être utilisé pour l'identification de l'équipement dans le cadre de l'analyse des statistiques.

i Ces informations ne sont pas sauvegardées lors d'une sauvegarde complète.

DATE D'INSTALLATION

Permet de configurer la date d'installation de l'équipement.

 permet de configurer la date.

i La date est utilisée pour gérer et programmer les intervalles d'entretien et/ou les cycles de lavage/rinçage automatiques.

CONTACTS D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Cette fonction permet d'insérer les coordonnées (nom, numéro de téléphone...) du service technique à contacter en cas de panne.

Ces informations s'afficheront en cas de panne.

Il est possible de décider si les informations doivent être affichées avec les pannes mettant hors service l'équipement ou avec les pannes ne mettant pas hors service l'équipement ou encore avec les pannes ne pouvant pas être réinitialisées pour les utilisateurs de base.

 permet de modifier les références.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Depuis la fonction économies d'énergie, il est possible d'activer et modifier les paramètres, mais également de configurer les tranches horaires de passage en mode d'économies d'énergie de l'équipement.

PARAMÈTRES

Activer/désactiver la fonction d'économie d'énergie.

L'équipement permet de gérer différents aspects d'économies d'énergie.

Chaque profil d'économie d'énergie peut être personnalisé sur certains paramètres.

PROFIL « SOFT MODE »

Ce profil active le mode d'économies d'énergie après une période d'inactivité de l'équipement.

La machine quittera le mode d'économies d'énergie dès qu'une sélection sera demandée.

Il est possible de :

- Configurer après combien de temps, en minutes, d'inactivité de l'équipement, doit s'activer le mode d'économie d'énergie ;
- configurer la température de maintien du/des chauffe-eau(x) durant la phase d'économies d'énergie ;
- choisir le niveau de luminosité de l'écran tactile parmi ceux prédéfinis.

PROFIL « DEEP MODE »

Ce profil est actif sur les tranches horaires configurées.

Durant les tranches horaires configurées, la température du chauffe-eau s'abaisse et la température de maintien configurée est maintenue.

Il est possible de :

- configurer le temps d'anticipation du chauffage du chauffe-eau avant la fin de la tranche horaire.
Par exemple 5 minutes : 5 minutes avant la fin de la tranche horaire, le cycle de chauffage du chauffe-eau s'active pour atteindre la température de service.
- configurer la température de maintien du/des chauffe-eau(x) durant la phase d'économies d'énergie, ou éteindre le chauffe-eau.
- activer/désactiver l'éclairage de l'équipement durant la phase d'économies d'énergie ;
- éteindre le ventilateur d'aspiration des vapeurs
- choisir le niveau de luminosité de l'écran tactile parmi ceux prédéfinis.

TRANCHES HORAIRES

Cette fonction permet de définir des tranches horaires d'intervention des profils d'économie d'énergie.

- Choisir le jour pour lequel configurer les tranches horaires.
- Appuyer sur « Ajouter » puis sur la ligne du profil pour positionner un rectangle avec l'heure indiquée.
- Faire glisser le rectangle pour définir l'heure exacte.

Pour supprimer un rectangle, appuyer sur la touche « Supprimer » puis sur le rectangle à supprimer.

Il est possible de copier les paramètres configurés pour tous les jours de la semaine ou pour un seul jour.

Appuyer sur « Copier jour » per pouvoir :

- Copier les tranches horaires configurées sur un jour de la semaine, puis appuyer sur le jour auquel appliquer le mode économies d'énergie, puis appuyer sur « coller le profil journalier » ;
- Copier les tranches horaires configurées pour tous les jours de la semaine, puis appuyer sur « coller le profil journalier à tous les jours » ;

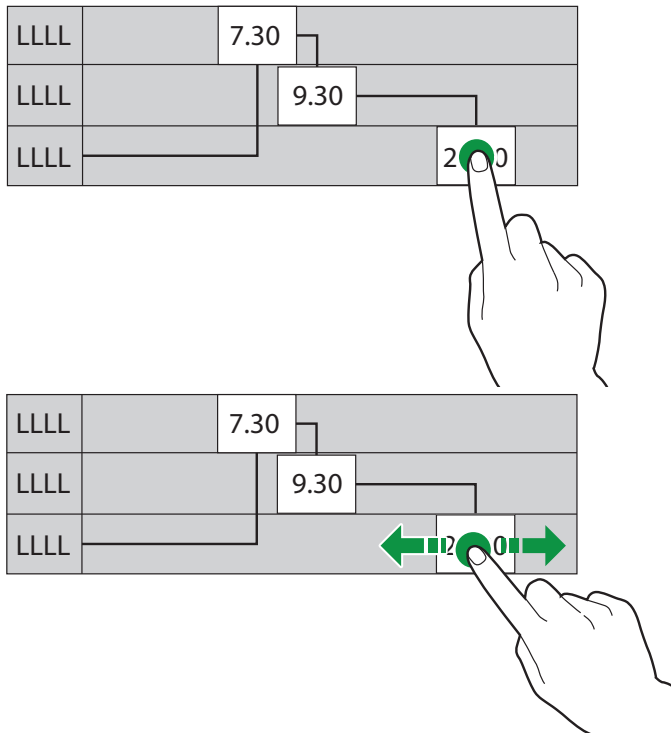


Fig. 26

SYSTÈMES DE PAIEMENT

Ces fonctions ne sont disponibles que pour quelques versions et/ou modèles.

Certains paramètres sont communs à plusieurs systèmes de paiement, et conservent la valeur configurée même en cas de changement de type de système.

PARAMÈTRES COMMUNS

APPOINT IMMÉDIAT

Normalement, le montant relatif à une sélection est encaissé après que l'appareil a envoyé le signal de « Sélection réussie ».

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

POSITION DU POINT DES DÉCIMALES

Configure la position du point des décimales et donc :

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

TYPE DE DISTRIBUTION (MULTI-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 des distributions ultérieures.

En appuyant sur le bouton de récupération de monnaie, le crédit résiduel sera rendu si sa valeur est inférieure à la valeur de l'appoint maximum.

OBLIGATION D'ACHAT (OBLIGATION TO BUY)

Cette fonction permet d'activer/désactiver le fonctionnement du bouton de récupération de monnaie avant la distribution d'un produit.

- ON : l'appoint est restitué après avoir effectué la sélection d'un produit ;
- OFF : l'appoint est restitué juste après avoir appuyé sur la touche de récupération de monnaie (l'appareil fonctionne comme un changeur de monnaies) ;

TEMPS DE RÉSERVATION

Pour le paiement avec des espèces, cette option permet de définir pendant combien il faudra afficher le crédit restant à insérer pour servir la sélection.

SYSTÈME DE VALIDATION

POSITION DU POINT DES DÉCIMALES

Configure la position du point des décimales et donc :

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

TROP-PERÇU (OVERPAY)

Il est possible de décider si :

- encaisser l'intégralité du crédit dépassant le montant de la sélection après un certain temps.
- maintenir et laisser l'éventuel crédit dépassant le montant de la sélection pour une sélection successive.

DÉLAI CRÉDIT (OVERPAY TIMEOUT)

Permet de configurer la durée du rendu ou encaisser la monnaie sans avoir effectué une sélection.

VALEUR LIGNES SYSTÈME DE VALIDATION

Permet de modifier la valeur des 6 lignes monnaies (de A à F) du système de validation.

EXECUTIVE

VERSION

Pour le système Executive, il sera nécessaire de choisir parmi les systèmes de paiement proposés, à savoir :

- Standard ;
- Price holding price display ;
- Price holding avec alignement.

SYNCHRONISER LES PRIX

Avec le paramètre « Price holding avec alignement », il est possible de synchroniser les prix configurés :

- du monnayeur à l'équipement et vice-versa ;
- du monnayeur / système cashless à l'équipement et vice-versa.

La synchronisation a lieu à chaque fois que l'équipement est allumé.

MDB

MONNAYEUR

TROP-PERÇU (OVERPAY)

Il est possible de décider si :

- encaisser l'intégralité du crédit dépassant le montant de la sélection après un certain temps ;
- maintenir et laisser l'éventuel crédit dépassant le montant de la sélection pour une sélection successive.

DÉLAI CRÉDIT (OVERPAY TIMEOUT)

Permet de configurer la durée du rendu ou encaisser la monnaie sans avoir effectué une sélection.

CRÉDIT MAXIMUM

Permet de fixer la valeur maximale acceptée (en espèces) afin de limiter les retours de monnaie élevés.

APPOINT MAXIMUM

Il est possible de configurer une limite au montant total de l'appoint que le monnayeur rendra en appuyant sur le bouton d'appoint ou après une seule distribution.

i L'éventuel crédit dépassant le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

CONFIGURATION POUR PIÈCES DE MONNAIE

PIÈCES DE MONNAIE ACCEPTÉES

Parmi les monnaies reconnues par le système de validation, il est possible de définir celles devant être acceptées lorsque les tubes d'appoint sont pleins.

Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

PIÈCES DE MONNAIE ACCEPTÉES POUR APPOINT EXACT

Parmi les pièces reconnues par le système de validation, il est possible de définir celles devant être acceptées lorsque la machine est en condition de « montant exact ».

Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

PIÈCES DE MONNAIE RESTITUÉES

Parmi les pièces disponibles dans les tubes, il est possible de définir lesquelles utilisées pour l'appoint. Ce paramètre est actif uniquement avec les monnayeurs ne gérant pas automatiquement le choix du tube à utiliser (Auto changer payout).

Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du monnayeur.

ALGORITHME D'APPOINT EXACT

Cette fonction permet de choisir l'algorithme de contrôle permettant à la machine de faire l'appoint une fois la boisson servie.

Chaque algorithme vérifie une série de conditions (quantité de pièces dans les tubes ou l'état vide ou plein) des tubes que le monnayeur utilisera pour faire l'appoint.

L'état « Ne fait pas l'appoint » est activé lorsque les tubes associés à l'algorithme choisi arrivent au niveau de pièces minimum.

Pour des raisons de simplicité, la combinaison est décrite avec les tubes A, B et C, où le tube A reçoit les pièces de monnaie de moindre valeur et le tube C, celles 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 (par 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

Par exemple : avec l'algorithme « 6 » l'équipement affiche le message « Ne rend pas la monnaie » quand un des tubes (A, B, et C) se trouvent au niveau minimum.

Avec l'algorithme « 04 », l'équipement affiche le message « Ne rend pas la monnaie » uniquement quand le tube A (pièces de valeur plus petite) arrivera au niveau minimum de pièces.

PARAMÈTRES CASHLESS

MASQUER LE CRÉDIT CLÉ (CASHLESS PRIVATE)

Dans le cadre de la protection de la vie privée des utilisateurs, cette fonction permet d'afficher « ----- » en remplacement du crédit présent sur le système cashless.

ACCEPTATION CRÉDIT INDÉFINI

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

COMMANDES CASH-SALE

Activer / désactiver la fonction cash-sale.

Permet d'indiquer que les transactions effectuées en espèces ont été réalisées au moyen d'un système cashless.

Les valeurs disponibles sont :

-0 : les transactions en espèces sont enregistrées comme telles (fonctionnement standard) ;

-1 : les transactions en espèces sont enregistrées comme transactions effectuées par le premier système cashless ;

-2 : les transactions en espèces sont enregistrées comme transactions effectuées par le deuxième système cashless ;

REVALUE

Activer / désactiver le lecteur de billets exclusivement pour recharger le crédit sur le système cashless (clé ou carte).

DEUXIÈME CASHLESS

Activer / désactiver le fonctionnement d'un deuxième système cashless.

SYSTÈME DE VALIDATION DES BILLETS

RECHARGE CASHLESS AVEC BILLETS

Activer / désactiver la possibilité de recharger les systèmes sans numéraire (clé ou carte) à l'aide d'un système de validation ou d'un lecteur de billets de banque.

BILLETS ACCEPTÉS

Parmi les billets reconnus par le lecteur, il est possible de définir ceux pouvant être acceptés.

Pour la correspondance billets/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du lecteur.

BILLETS ACCEPTÉS POUR APPOINT EXACT

Parmi les billets reconnus par le lecteur, il est possible de définir ceux devant être acceptés lorsque la machine est en condition de « montant exact ».

Pour la correspondance billets/valeur, il est nécessaire de contrôler la configuration du lecteur.

PRIX

SYMBOLE DEVISE

La fonction permet de configurer, lors de l'affichage du crédit et des prix, le symbole de la devise parmi celles disponibles.

PRIX

L'appareil (en fonction du mode de paiement) est capable de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection, promotion...

Les prix (individuels et globaux) peuvent être activés en fonction de la tranche horaire configurée (standard ou promotionnelle).

Les prix sont regroupés en 4 listes.

Pour chacune des 4 listes, il est possible de configurer le prix global (identique pour toutes les sélections) ou le prix individuel (pour chaque sélection).

Il est possible de configurer une réduction sur la sélection si une tasse propre est utilisée.

MOT DE PASSE VENTE GRATUITE (FREE VEND)

Activer/désactiver la distribution gratuite d'une ou plusieurs sélections avec l'utilisation d'un mot de passe.

Configurer :

-le mot de passe pour une distribution unique gratuite ;

ou

-le mot de passe pour la distribution gratuite d'une ou plusieurs sélections.

PRIX DES TRANCHES HORAIRES

Permet de configurer les tranches horaires (standard ou promotionnelle) pour la vente à prix différenciés.

- Appuyer sur le jour pour lequel configurer les tranches horaires.
- Appuyer sur la touche « Ajouter » puis sur la ligne de la tranche horaire pour positionner un rectangle avec l'heure indiquée.
- Faire glisser le rectangle pour définir l'heure exacte.

Pour supprimer un rectangle, appuyer sur la touche « Supprimer » puis sur le rectangle à supprimer.

Il est possible de copier les paramètres configurés pour tous les jours de la semaine ou pour un seul jour.

Appuyer sur « Copier jour » per pouvoir :

- Copier les tranches horaires configurées sur un jour de la semaine, puis appuyer sur le jour auquel appliquer le mode économies d'énergie, puis appuyer sur « coller jour » ;
- Copier les tranches horaires configurées pour tous les jours de la semaine ; taper sur « coller les jours ».

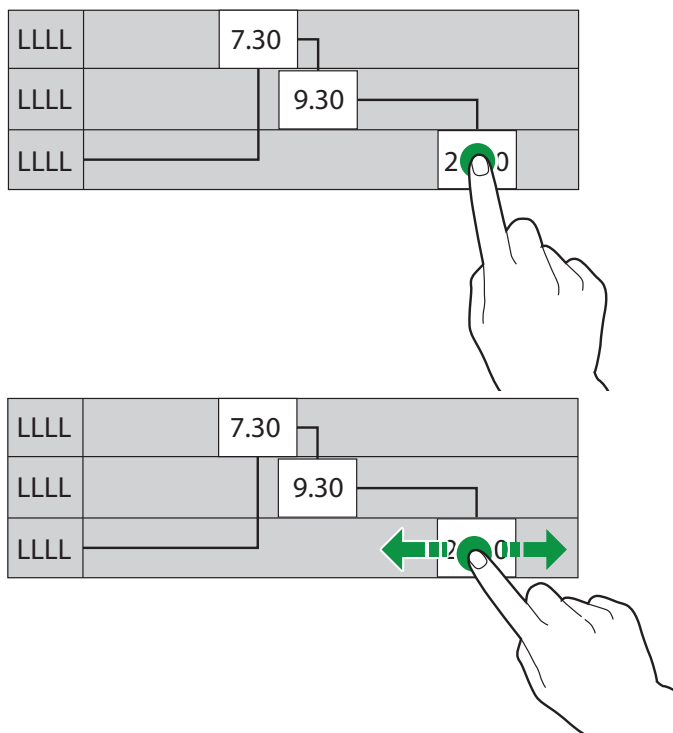


Fig. 27

VIDER LE MONNAYEUR

Permet de vider le monnayeur pour encaisser les recettes.

À partir de la fonction, il est possible de voir le montant présent dans le monnayeur.

IMPORTER / EXPORTER

Cette fonction regroupe toutes les fonctions d'exportation et d'importation des statistiques, paramètres de la machine, packs graphiques...

L'équipement détecte les clés USB avec file system FAT32.

i La compatibilité avec tous les dispositifs de mémoire USB disponibles sur le marché n'est pas garantie.

EXPORTER EVADTS

Permet d'exporter les données EVADTS sur une clé USB et/ou sur dispositifs de transmission des données (RS232, IrDA, télémétrie, etc.).

FICHER

Cette fonction permet d'enregistrer un fichier EVADTS sur une clé usb.

PORT SÉRIE

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

DDCMP - EDDCMP

avec les paramètres configurables suivants :

- **Baudrate**: c'est la vitesse de transmission à utiliser dans les communications entre l'appareil et les dispositifs d'acquisition des données.
- **Code passe**: il s'agit d'un code qui doit être égal à celui du terminal de transfert de données afin de permettre leur identification.
Paramètre par défaut 0
- **Code de sécurité**: il s'agit d'un code destiné à la reconnaissance réciproque entre appareil et terminal EVA DTS.
Paramètre par défaut 0
- **Fin de transmission**: si activée, cette fonction permet de reconnaître le signal de fin de transmission (EOT) envoyé au dernier paquet et d'interrompre la transmission des données.
- **Étendre timeout ack** : s'il est activé, le délai de signalement de la bonne réception d'un paquet de données est allongé. La fonction est utile si l'un des dispositifs en communication est plus lent.
- **Synchroniser date/heure** : si activé, permet de synchroniser la date et l'heure entre les dispositifs en communication.

DEX/UCS

avec les paramètres configurables suivants :

- **Baudrate**: c'est la vitesse de transmission à utiliser dans les communications entre l'appareil et les dispositifs d'acquisition des données.

VIDÉO

Permet d'importer/exporter des vidéos de l'équipement par le biais d'une clé USB.

FORMATS VIDÉO PRIS EN CHARGE

- MP4, H264 vidéo codec, <21 photos/secondes ;
- résolution maximale 640x1024 ;

⚠ Pour permettre la reproduction des vidéos, le nom du fichier NE doit pas contenir d'espaces et/ou d'autres caractères spéciaux.

ⓘ L'utilisation de contenus de haute qualité affecte les performances globales de l'équipement et occupe de la place dans la mémoire.

⚠ La reproduction de vidéos peut nécessiter l'autorisation du propriétaire des droits d'auteur ou d'autres droits sur les contenus eux-mêmes.

Veiller à respecter la réglementation en matière de droit d'auteur applicables dans le pays d'installation de l'équipement.

IMAGES

Permet d'importer/exporter des images de l'équipement à l'aide d'une clé USB.

FORMATS D'IMAGES PRIS EN CHARGE

- JPEG, JPG, PNG (format conseillé), BMP, GIF

i L'utilisation de contenus de haute qualité affecte les performances globales de l'équipement et occupe de la place dans la mémoire.

A La reproduction d'images peut nécessiter l'autorisation du propriétaire des droits d'auteur ou d'autres droits sur les contenus eux-mêmes.

Veiller à respecter la réglementation en matière de droit d'auteur applicables dans le pays d'installation de l'équipement.

SAUVEGARDE (BACKUP)

Permet d'exporter / importer sur une clé USB une sauvegarde (backup) complète des paramètres de l'équipement.

Les groupes de configuration (avec leurs mises en page), les personnalisations de l'interface utilisateur, les vidéos et les images utilisées pour les listes de lecture et les prix sont sauvegardés dans la sauvegarde ou backup.

i Les paramètres de la machine et les réglages effectués peuvent être exportés et utilisés sur d'autres équipements ou après une mise à jour du logiciel d'application.

Les données statistiques, paramètres réseau et e-mail, nom de la machine, date d'installation, ... ne sont pas sauvegardés.

JOURNAL D'ERREURS

Exporter les erreurs présentes sur la machine vers un fichier journal.

La sauvegarde est effectuée sur clé USB.

SYSTÈME

DÉVELOPPEMENT

EXPORTER L'ARBRE DE MENU

Permet d'exporter un fichier de texte de l'arbre de menu de fonctions logicielles de l'équipement sur une clé USB.

AFFICHER LE FICHIER DE JOURNAL

Permet d'afficher le fichier journal.

Le fichier journal correspond à l'enregistrement séquentiel et chronologique des opérations au fur et à mesure de leur exécution par l'équipement.

L'enregistrement des événements dans le fichier journal est activé depuis les « Fonctions avancées » du menu « Développement ».

EXPORTER LE FICHIER JOURNAL

Permet d'exporter le fichier journal sur une clé USB.

Le fichier journal correspond à l'enregistrement séquentiel et chronologique des opérations au fur et à mesure de leur exécution par l'équipement.

L'enregistrement des événements dans le fichier journal est activé depuis les « Fonctions avancées » du menu « Développement ».

SIMULATEUR DES TOUCHES DE L'ÉCRAN TACTILE

Permet d'enregistrer les opérations effectuées sur l'écran tactile pour les reproduire de manière cyclique.

La fonction est utile si par exemple les mêmes actions doivent être exécutées de manière cyclique (exemple de distributions de test en séquence de la même sélection).

Pour terminer l'enregistrement, passer en programmation et appuyer sur X en haut à droite de l'écran tactile.

INFORMATIONS DE SYSTÈME

Fournit les principales informations relatives au système telles que l'espace mémoire utilisé et disponible, versions progiciels connectivité...

IMPORTER / EXPORTER LES TRADUCTIONS DES CHÂÎNES

Permet d'importer / exporter par le biais d'une clé USB, les traductions des chaînes de l'interface utilisateur.

EXPORTER LES PARAMÈTRES DE RECETTES

Permet d'exporter sur un fichier texte les paramètres des recettes (tableaux des doses).

EXPORTER LA BASE DE DONNÉES DE MACHINE

Permet d'exporter sur un fichier la base de données de l'équipement.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

Permet d'activer les fonctions avancées pour diagnostiquer les défaillances de l'application et/ou du système d'exploitation. L'activation de ces fonctions ralentit le fonctionnement de l'équipement. Ce menu est réservé au constructeur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ESSAI SUR LES COMPOSANTS

Permet d'essayer les principaux composants de l'équipement. Les composants pouvant faire l'objet d'un essai s'affichent à l'écran. Sélectionner le composant destiné à l'essai.

MOTO-DOSEURS

Le moto-doseur de produits instantanés en poudre est activé pendant quelques secondes.

MIXEUR

Le mixeur est activé pendant quelques secondes

GROUPE PERCOLATEUR

Le déplacement du groupe percolateur démarre.

ÉCLAIRAGE

L'éclairage du compartiment de distribution est activé pendant quelques secondes.

POMPE DE LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

La pompe de lait est activée pendant quelques secondes.

ÉLECTROVANNES

L'électrovanne du mixeur sélectionnée est activée pendant quelques secondes.

⚠ De l'eau chaude est distribuée durant le test : ne pas mettre les mains dans la zone de distribution

TEST DES CAPTEURS ET DES DISPOSITIFS D'ENTRÉE

Affiche la page-écran avec l'état des dispositifs de contrôles de l'équipement (sondes, microrupteurs, ...).

Cette fonction est utile pour obtenir une vue d'ensemble des différents capteurs de la machine.

L'état des dispositifs avec fonction ON/OFF est indiqué par la couleur verte si le dispositif est actif / activé, par la couleur rouge s'il est inactif / désactivé.

Concernant les capteurs, la valeur détectée est celle affichée (ex : température).

TEST DES DISPOSITIFS DE SORTIE

Permet de vérifier le fonctionnement des principaux composants de l'équipement. Les composants pouvant faire l'objet d'une vérification s'affichent à l'écran. Sélectionner le composant à tester.

ⓘ Pour des raisons de sécurité, le test doit être effectué avec la porte fermée.

Maintenir la touche du dispositif enfoncée pour l'activer et vérifier son fonctionnement. Le dispositif sera désactivé en relâchant la touche.

ESSAI DE L'ÉCRAN TACTILE

Permet de vérifier le fonctionnement de l'écran tactile.

Appuyer et faire glisser le doigt sur l'écran tactile.

Chaque contact laisse une trace de couleur différente.

Le test permet d'identifier les zones de l'écran tactile peu ou pas sensibles au toucher.

Appuyer sur X pour accéder au menu d'essai.

REPLISSAGE ET VIDANGE DU CHAUFFE-EAU

Il est possible de remplir et de vider le chauffe-eau.

Le remplissage du circuit hydraulique est automatique.

En cas d'interventions sur le circuit hydraulique ou en cas de formation de vides d'eau importants, procéder au remplissage manuel du circuit hydraulique.

La fonction de vidange du chauffe-eau permet d'ouvrir une électrovanne laissant pénétrer l'air dans le chauffe-eau

La vidange du chauffe-eau doit être effectuée par du personnel technique.

⚠ L'eau du chauffe-eau est très chaude et peut provoquer des brûlures.

ⓘ Avant d'effectuer la vidange du chauffe-eau, attendre que l'eau du chauffe-eau refroidisse.

L'équipement prévoit une procédure de « refroidissement rapide » du chauffe-eau.

La fonction de vidange ouvre une électrovanne du chauffe-eau pour permettre l'entrée d'air dans le chauffe-eau.

VIDANGE AIR BREAK

La vidange de l'air-break doit être effectuée par du personnel technique.

La procédure de vidange de l'air break est lancée.

SÉLECTIONS COMPLÈTES

Permet de distribuer les sélections d'essai des boissons.

Choisir la boisson à tester.

RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE

Permet de rétablir les paramètres usine de l'équipement.

ⓘ Toutes les données statistiques, liste de pannes et configurations effectuées, seront perdues.

REDÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT

Permet de programmer le redémarrage automatique de l'équipement.

À partir de la fonction, il est possible d'exécuter le redémarrage immédiat de l'équipement.

CONFIGURATION DE DATE ET HEURE

Les valeurs de date et heure sont utilisées pour enregistrer les événements (ex : pannes...), mais également pour la gestion des nettoyages programmés et pour les signalements d'entretien nécessaire.

Configurer la date et l'heure actuelles.

LANGUE

Il est possible de modifier la langue prédéfinie d'affichage des messages de l'interface utilisateur et des menus.

Certaines langues sont disponibles pour la fonction « changement de langue ».

Pour que d'autres langues soient disponibles, il faut les ajouter à celles qui sont disponibles (appuyer sur +)

Pour éliminer une langue de la fonction « changer langue », il suffit d'appuyer sur l'icône du drapeau et de choisir « éliminer ».

PROFIL D'ACCÈS DES UTILISATEURS

Il est possible d'activer/de désactiver l'utilisation de certaines fonctions de programmation par le biais de profils d'accès.

Le profil d'accès permet de garantir que seules les fonctions étant associées à un profil donné puissent être utilisées.

Si la gestion des profils d'accès est désactivée, l'accès aux menus de programmation se fait sans mot de passe.

Chaque profil utilisateur dispose de son propre mot de passe.

Les mots de passe (par défaut) sont :

- Technicien (4444),
- Distributeur (3333),
- Chargeur (2222)
- Utilisateur (1111)

Les fonctions de programmation avancées doivent être réservées uniquement aux personnes disposant de connaissances spécifiques de l'équipement (personnel technique) et des normes d'hygiène.

À partir de la fonction, il est possible de :

- activer / désactiver les fonctions de menu pour chaque profil d'accès.
- changer le mot de passe d'accès de chaque profil utilisateur : appuyer sur « modifier le mot de passe »

Agrandir / réduire les niveaux des fonctions principales pour afficher / fermer les sous-fonctions.

Mettre la coche pour rendre disponible ou pas la fonction dans le profil.

RÉSEAU / NETWORK

Les configurations Ethernet et Wi-Fi varient en fonction du réseau auquel il est souhaité connecter l'équipement et des protections de réseau adoptées.

❗ Contacter l'administrateur de réseau local pour connaître les paramètres réseau adaptés à celui auquel l'équipement sera connecté.

L'équipement prend en charge le protocole TCP/IP.

Il n'est pas possible d'activer simultanément les connexions Ethernet et Wi-Fi.

La configuration de la connexion de données sur le réseau mobile varie en fonction de l'opérateur téléphonique choisi.

❗ S'adresser à l'opérateur téléphonique choisi pour connaître les paramètres adaptés à la connexion des données

WI-FI

Active et configure la connexion Wi-Fi de l'équipement.

Activer la connexion Wi-Fi pour connecter l'équipement à un réseau Wi-Fi.

L'équipement prend en charge les principaux systèmes de protection Wi-Fi (cryptage).

i Le cryptage « Open » ne garantit aucun type de protection.

L'activation de la connexion Wi-Fi affiche les réseaux Wi-Fi disponibles auxquels se connecter.

Choisir le nom du réseau Wi-Fi (SSID) auquel se connecter ; si le réseau Wi-Fi est caché, il est nécessaire de connaître le nom (SSID) et de le saisir manuellement.

Les paramètres réseau (par exemple l'adresse IP, ...) peuvent être :

- attribué automatiquement (DHCP)

ou

- manuellement.

i Pour attribuer automatiquement les paramètres de réseau, la présence d'un serveur DHCP sur le réseau est indispensable.

i Les paramètres de protection et le mot de passe pour accéder au réseau Wi-Fi doivent être définis manuellement.

En optant pour la configuration manuelle des paramètres, il faut entrer :

- adresse IP que l'on veut attribuer à l'équipement

- masque de sous-réseau (subnet mask) auquel l'adresse IP appartient

- adresse IP de la passerelle (routeur)

- adresse IP du serveur de résolution des noms (serveur DNS)

▲ Une erreur de saisie manuelle des paramètres ou l'utilisation d'une adresse IP déjà utilisée sur le réseau Wi-Fi ne permet pas la communication sur le réseau de l'équipement.

À partir de la fonction, il est possible de vérifier si la connexion est fonctionnelle.

L'adresse MAC (MAC address) est une adresse unique attribuée par le fabricant identifiant la carte réseau de l'équipement.

L'adresse MAC ne peut pas être modifiée.

BLUETOOTH

Permet d'habiliter et de configurer la connexion Bluetooth et d'échanger des données sur courte distance (à 10 mètres maximum) entre l'équipement et les autres dispositifs.

Pour se connecter à un dispositif Bluetooth, procéder comme suit :

- saisir un nom pour identifier l'équipement.

- permettre l'individualisation de l'équipement durant la recherche de dispositifs Bluetooth.

En mode d'individualisation, un signal sans fil permettant de détecter l'équipement et d'autres dispositifs est transmis.

- pour saisir le code d'authentification pour pouvoir associer le dispositif Bluetooth.

Quand un dispositif peut être individualisé la modalité d'association est généralement active.

Les dispositifs associés à l'équipement sont affichés.

PARAMÈTRES DE CONNEXION DE DONNÉES SUR LE RÉSEAU MOBILE

Permet d'activer et de configurer les paramètres de connexion de données sur le réseau mobile.

Activer la connexion de données pour pouvoir afficher et configurer les paramètres.

Les valeurs des paramètres (par exemple PIN, l'adresse APN, données d'accès comme le nom d'utilisateur et mot de passe etc.) varient en fonction de l'opérateur téléphonique choisi : les demander au gestionnaire téléphonique.

À partir de la fonction, il est possible de voir l'intensité du signal du réseau mobile.

PARE-FEU

Permet de renforcer la sécurité de l'équipement contre les accès non autorisés lorsque celle-ci est connectée au réseau.

Il est recommandé d'activer le pare-feu.

Le pare-feu de l'équipement n'est pas configurable.

INFORMATIONS

Permet d'afficher toutes les informations relatives au logiciel de l'équipement (version, thème graphique utilisé, configuration de la machine...).

CONNECTIVITÉ

PARAMÈTRES DES COURRIELS

L'équipement est en mesure d'envoyer des notifications (par courriel) concernant les événements et pannes.

❗ Pour envoyer des notifications par courrier électronique, il est nécessaire de disposer d'une connexion réseau active, d'un serveur de messagerie sortante SMTP avec un compte de messagerie électronique actif.

Un serveur de la messagerie sortante (SMTP : Simple Mail Transfer Protocol) est un serveur qui se charge de l'envoi de courriels

❗ L'équipement envoie des notifications par courriel. Il n'est pas possible de recevoir des courriels sur l'équipement.

Activer la fonction pour pouvoir configurer les paramètres d'envoi de courriels et les adresses de courrier électronique des destinataires des notifications.

Les paramètres varient en fonction du serveur SMTP utilisé (fournisseur de services de messagerie électronique sur Internet ou serveur de messagerie électronique sur réseau local intérieur ou exclusif).

L'équipement fournit un ensemble de paramètres préconfigurés pour les principaux fournisseurs de services de messagerie sur Internet.

Il est possible de saisir manuellement les paramètres courriels pour les autres opérateurs de services de messagerie sur Internet ou pour les serveurs de messagerie sur réseau local interne ou exclusif (personnalisation).

❗ Pour les serveurs de messagerie sur réseau local, contacter l'administrateur réseau (analyste système) pour connaître les paramètres adaptés.

❗ Pour les fournisseurs de services de messagerie sur Internet, il faut contacter le service d'assistance du fournisseur de services de messagerie pour connaître les paramètres courriels adaptés.

Il est possible d'insérer et de supprimer des adresses électroniques auxquelles envoyer les notifications.

Après avoir configuré les paramètres, il est possible d'envoyer un courriel d'essai afin de vérifier la configuration.

PARAMÈTRES DE COURRIELS

saisir :

- Le nom qui sera utilisé comme nom d'émetteur, par exemple *Brio...*
- Le nom host (adresse) du serveur de la messagerie sortante SMTP, par exemple *smtp.example.com*.
- Le numéro de port utilisé par le serveur de messagerie sortante. Les numéros de port les plus communs sont 25, 465 et 587.
- utilisateur SMTP : l'adresse électronique de l'émetteur, par exemple *vendingmachine@domain.com*
- mot de passe SMTP pour effectuer l'authentification sur le serveur SMTP et permettre l'envoi de l'email.
Saisir le mot de passe s'il est demandé pour l'authentification sur le serveur SMTP.
- indiquer si le serveur de messagerie sortante utilise la connexion sûre SMTPS.

NOTIFICATIONS DES ÉVÉNEMENTS

Activer les événements pour lesquels il est souhaité recevoir des notifications (ex : accès aux menus, opérations de désinfection...)

NOTIFICATIONS DE PANNES

Activer les pannes pour lesquelles il est souhaité recevoir des notifications (ex : vide café, vide eau...)

NOTIFICATIONS EVADTS

Permet de planifier l'envoi de courriels avec des données au format EVADTS.

CLOUD

AMICLO

CONFIGURATION

Permet d'activer / de désactiver les fonctionnalités cloud Amiclo

Il est possible de :

- Activer le redémarrage de l'équipement à distance.
- Activer le redémarrage de l'application à distance de l'équipement
- Activer la remise à zéro des pannes à distance

ÉTAT AMICLO

Permet d'afficher les informations sur la version Amiclo active

CRÉDITS AMICLO

Permet d'afficher les informations sur les crédits Amiclo.

AFFICHER LE FICHER JOURNAL AMICLO

Permet d'afficher le fichier journal d'amiclo ; le fichier journal permet d'afficher les messages échangés entre l'équipement et Amiclo.

BOÎTIER DE CONNECTIVITÉ INTÉGRÉ

Permet d'activer et de configurer le boîtier de connectivité de l'équipement.

Les paramètres requis sont fournis par le fabricant.

ÉTAT

Permet d'afficher les informations sur la version du boîtier de connectivité

AFFICHER LE FICHER JOURNAL

Permet d'afficher le fichier journal relatif au boîtier de connectivité intégré ; le fichier journal permet d'afficher les messages échangés entre l'équipement et le boîtier de connectivité.

OPTIONS SANS CONTACT

Active les fonctions et la configuration pour demander des boissons en mode sans contact (mode à distance).

Les fonctionnalités sans contact exigent l'utilisation d'une application pour la sélection des boissons à distance (CoffeeAP-Peal).

📌 L'application est disponible sur les plateformes de distribution numérique des principaux systèmes d'exploitation pour smartphones.

LICENCES

Permet d'afficher les licences des composants logiciels tiers ou des modules d'extension utilisés dans l'application de l'équipement.

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.

ⓘ Toujours débrancher l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien nécessitant 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

Afin d'en garantir le bon fonctionnement, la machine doit faire l'objet d'un entretien périodique.

Les opérations à effectuer et leur fréquence sont énumérées ci-dessous. Ces opérations sont, bien sûr, indicatives car elles dépendent des conditions d'utilisation (p. ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit utilisé, etc.).

Les opérations illustrées dans le présent chapitre ne comprennent pas toutes les interventions d'entretien.

Les interventions les plus complexes (ex. détartrage du chauffe-eau) devront être effectuées par un technicien disposant d'une connaissance spécifique du distributeur.

Afin d'éviter en général les risques d'oxydation ou les agressions chimiques, les surfaces vernies et en acier inoxydable doivent être maintenues propres au moyen de détergents neutres (éviter d'utiliser des solvants).

Ne pas utiliser en aucun cas des jets d'eau pour laver l'équipement.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

Pour accéder à l'interrupteur général de l'équipement, retirer les récipients à marc solide et liquide.

Important !

Le bornier du câble du circuit, le fusible du circuit et le filtre antiparasites doivent être sous tension en permanence.

À l'intérieur de l'équipement, seules les pièces marquées du symbole ci-dessous restent sous tension.



Les couvercles protecteurs doivent être retirés après avoir débranché l'équipement du réseau électrique.

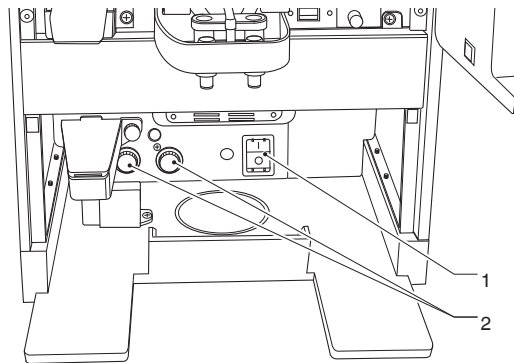


Fig. 28

1. Interrupteur général
2. Thermostats de sécurité du chauffe-eau vapeur et café

Z4000

Toutes les 10 000 distributions ou, dans tous les cas, tous les 6 mois, il sera nécessaire de procéder à un petit entretien du groupe café pour optimiser son fonctionnement dans le temps.

Pour effectuer les opérations d'entretien, le groupe doit être retiré en suivant la procédure suivante :

1. débrancher la buse de sortie du café du groupe en la tournant de 90° par rapport à la bielle et en la tirant vers l'extérieur.
2. actionner le levier de blocage du groupe en le tournant jusqu'à le mettre en position horizontale.
3. retirer le groupe café.

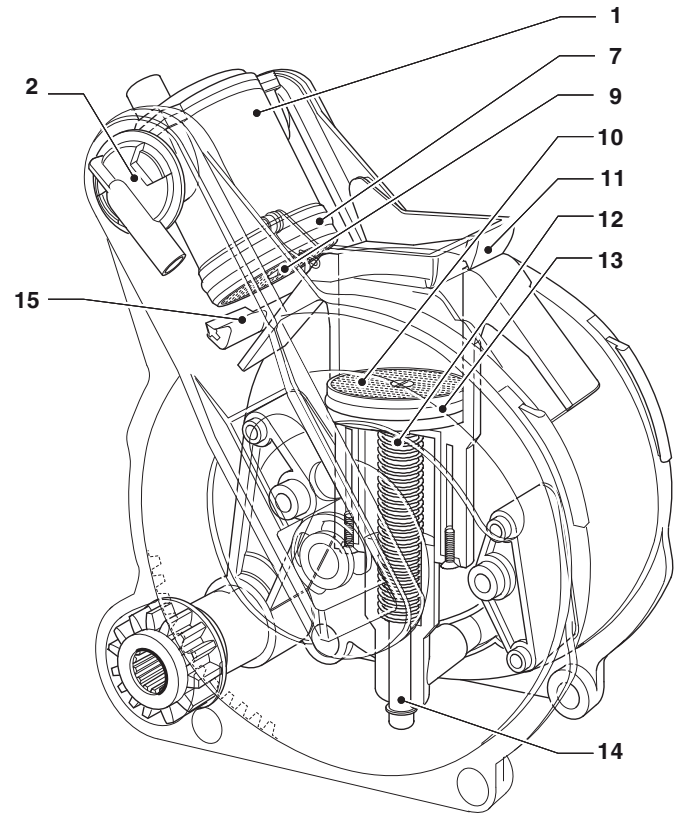
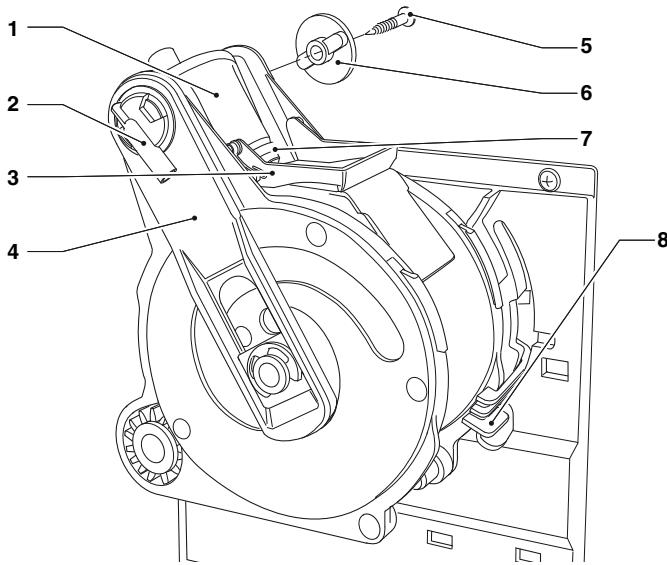


Fig. 29

1. Piston supérieur
2. Buse de sortie de 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
15. Racloir supérieur
16. Couverture groupe

DÉMONTAGE / REMPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT SUPÉRIEUR

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint supérieur, suivre la procédure suivante :

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

DÉMONTAGE/REEMPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT INFÉRIEUR

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint inférieur, procéder comme suit :

1. Porter manuellement le groupe dans la position de déchargement avec le piston inférieur (12).
2. Dévisser la vis centrale de fixation pour enlever le filtre (10).
3. Appuyer sur la partie terminale de la guidé de la tige du piston (14) pour obtenir une extra-course du piston inférieur (12).
4. 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
5. Enlever et remplacer le joint inférieur (13)

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Ce manuel indique les points critiques potentiels et fournit les indications permettant de contrôler la possible prolifération des bactéries.

Conformément aux normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminées par la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et la législation nationale.

L'utilisation de produits de nettoyage adaptés au contact avec les aliments est autorisée ; pour le dosage et les temps d'application, faire référence aux indications rapportées sur le produit.

Il est de bonne norme d'utiliser les produits désinfectants également lors du nettoyage des surfaces non directement en contact avec les aliments (par exemple le support de tasses...).

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par le non-respect des indications fournies ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.

Toujours éteindre l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien nécessitant le démontage de composants.

Éviter absolument de nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau.

DÉSINFECTION

- tous les composants en contact avec les aliments, tuyaux compris, doivent être retirés de l'appareil et intégralement démontés ;
- tous les résidus et les pellicules visibles doivent être nettoyés mécaniquement en utilisant, si nécessaire, des goupillons et des brosses ;
- Laver et rincer les pièces en-dessous sous un jet d'eau chaude, en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide d'une brosse ou d'un goupillon.
- les surfaces intérieures de l'équipement doivent être nettoyées avec la même solution désinfectante ;
- nettoyer le support de tasses
- 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, comme décrit au chapitre « Désinfection des mixeurs et des circuits alimentaires »

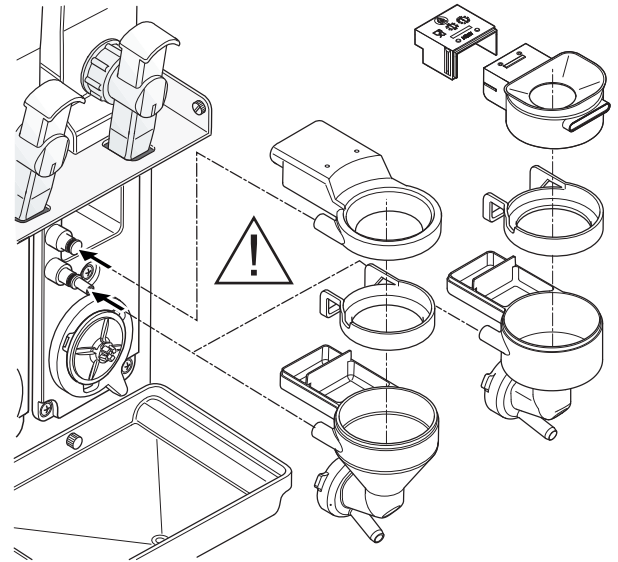


Fig. 30

MIXEUR ET VÉRIFICATION DU JOINT

Pour les appareils distribuant des boissons solubles, procéder au démontage des pièces :

1. Détacher les tuyaux des dispositifs de fixation des mixeurs
2. Tourner dans le sens antihoraire la bague de fixation du mixeur et enlever le mixeur
Faire particulièrement attention à la refermer complètement lors du remontage ;
3. Séparer l'entonnoir à poudre soluble, le tiroir de dépôt de poudre et l'entonnoir à eau
4. Démontez les ventilateurs ; il suffit d'exercer une légère traction pour les libérer ;

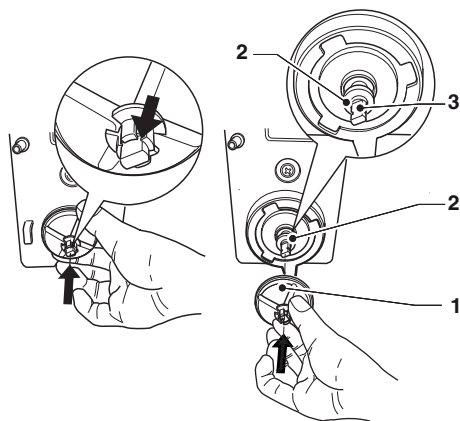


Fig. 31

1. Ventilateur
2. Joint presse-étoupe
3. Evacuation arbre

5. Laver et rincer les pièces en-dessous sous un jet d'eau chaude, en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide d'une brosse ou d'un goupillon.
6. Vérifier l'état d'usure du joint d'étanchéité de l'arbre du mixeur à moteur.

S'il est usé, endommagé et manque d'élasticité, le remplacer.

7. Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs à poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
8. Repositionner le mixeur.
Vérifier que l'entonnoir à eau est correctement enclenché.
9. Faire tourner la douille de fixation de l'entonnoir à eau dans le sens horaire pour fixer le mixeur à l'appareil.

Après avoir remonté les pièces, il sera en tout cas nécessaire :

Effectuer le lavage du mixeur et ajouter quelques gouttes de solution nettoyante dans les entonnoirs, puis procéder à un rinçage abondant permettant d'éliminer tout résidu éventuel de solution.

NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES

Une fois par semaine ou plus fréquemment en fonction de l'usage de l'équipement et de la qualité de l'eau en arrivée, il sera nécessaire de procéder au nettoyage des conduits de distribution des boissons solubles et des buses.

Pour le nettoyage des buses, suivre la procédure logicielle :

1. Décrocher la buse du diviseur de débit du support à buses.
2. Enlever les buses du support
3. Débrancher les tuyaux des buses.
4. Débrancher le tuyau de distribution de café de la buse de division du flux.
5. Procéder à la désinfection de tous les composants, en prenant soin de retirer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant un grattoir ou une brosse si nécessaire
6. Avec un chiffon imbibé de solution désinfectante, nettoyer les lances (le cas échéant).

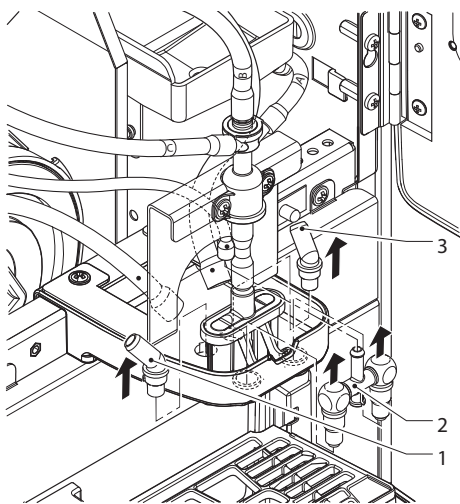


Fig. 32

1. buse à boissons solubles
2. buse à café
3. buse à boissons solubles

RETRAIT DES PANNEAUX LATÉRAUX ET ARRIÈRE

Pour accéder aux composants internes, il est nécessaire d'enlever les panneaux.

1. Retirer le récipient du marc liquide.
2. Retirer les vis de fixation des panneaux latéraux.
3. Retirer les vis moletées de blocage des panneaux latéraux.
4. Faire glisser les panneaux latéraux vers l'avant pour les décrocher.
5. Pour enlever le panneau arrière, le faire coulisser vers la gauche.

Pour remonter les panneaux, suivre la procédure dans le sens contraire.

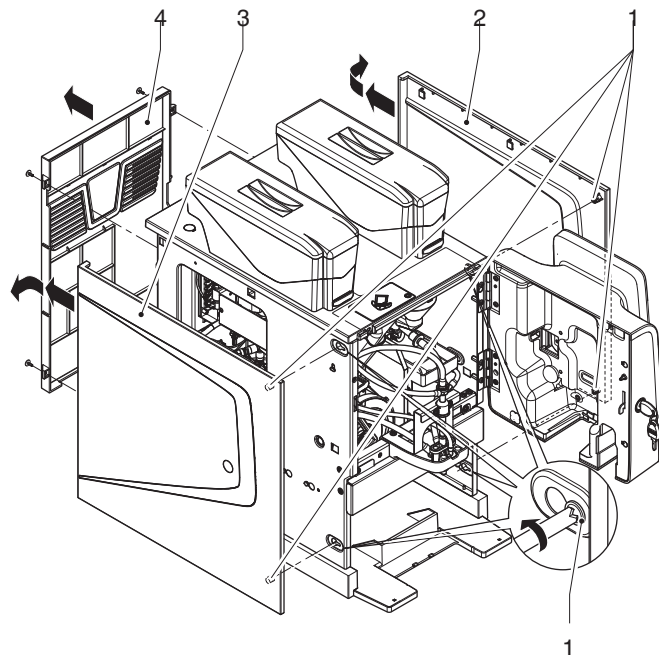


Fig. 33

1. Vis de fixation en dents de scie des panneaux latéraux
2. Vis moletées de blocage du panneau latéral droit
3. Vis moletées de blocage du panneau latéral gauche
4. Vis moletées de blocage du panneau arrière

CARTE D'ACTIVATIONS

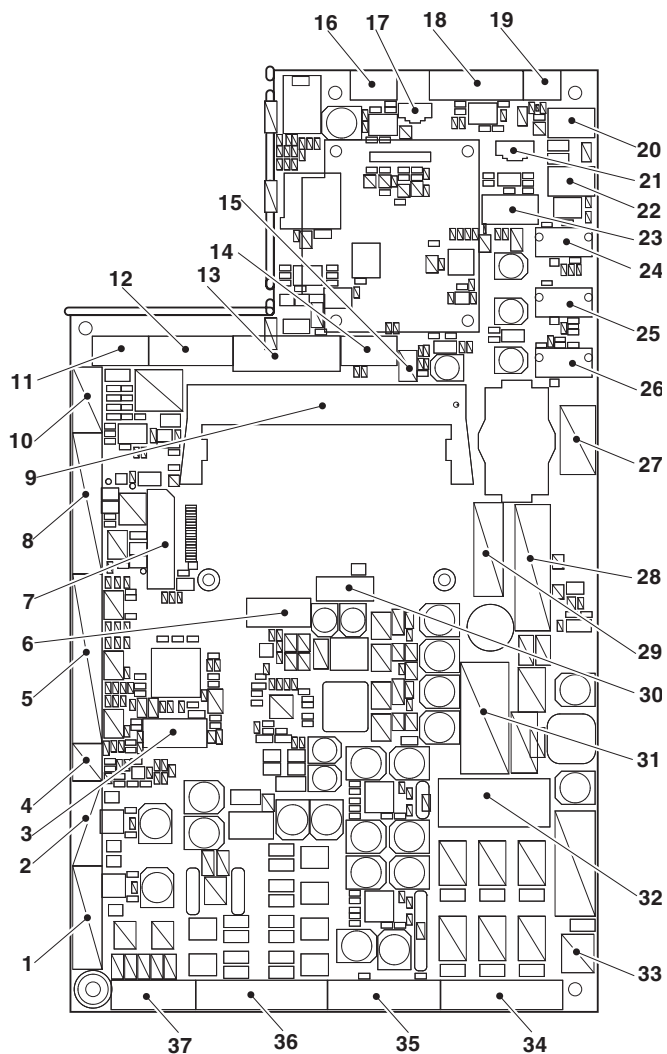


Fig. 34

1. J12 MMA (si présent), réchauffeur groupe percolateur
2. J16 non utilisé
3. J28 seulement pour usage interne
4. J35 capteur de niveau du réservoir
5. J1 signaux d'entrée
6. J39 seulement pour usage interne
7. J29 écran tactile
8. J2 signaux d'entrée
9. J20
10. J8 entrées de sécurité
11. J11 ventilateur d'aspiration des vapeurs
12. J34 non utilisé
13. J36 système de validation
14. J13 non utilisé
15. J27 seulement pour usage interne
16. J41 carte d'interface des paiements
17. J37 éclairage du compartiment
18. J9 seulement pour usage interne
19. J33 microrupteur porte ouverte
20. J4 non utilisé
21. J3 EVA-DTS
22. J5 non utilisé
23. J18 éclairage porte
24. J25 porte USB
25. J24 porte USB
26. J23 porte USB
27. J32 non utilisé
28. J30 alimentation carte
29. (J10) sondes chauffe-eaux
30. J40 seulement pour usage interne
31. K2 relais
32. K1 non utilisé
33. J30 carte d'alimentation 24 V cc
34. J7 électrovannes communes et monodoseurs
35. J14 pompe à lait, moteur et came Z4000
36. J6 électrovannes
37. J17 électrovannes

CARTE DE PUISSANCE

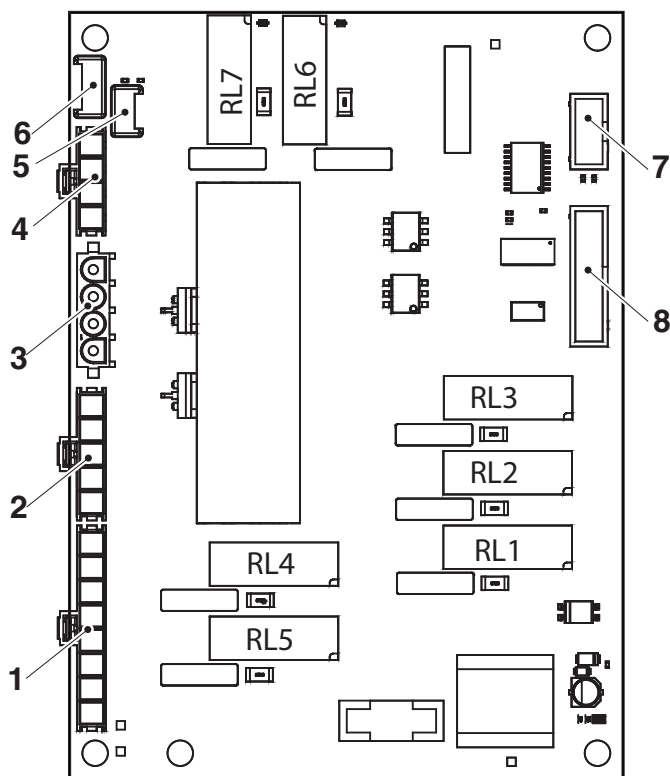


Fig. 35

1. J2 moulin à café / électroaimant de déclenchement du café
2. J1 moulin à café / électroaimant de déclenchement du café
3. J6 résistance(s) chauffe-eau(x)
4. J4 pompe réservoir externe
5. J5 non utilisé
6. J3 non utilisé
7. J7 non utilisé
8. J8 contrôle relais

ADAPTATEUR SECTEUR

L'adaptateur secteur fournit une tension de 24 Vcc au système électronique de l'équipement et aux composants à 24 V.

L'adaptateur secteur peut se passer de calibrage et/ou d'entretien.

En cas d'interventions sur l'adaptateur secteur (p. ex. le remplacement), s'assurer de débrancher la machine du réseau d'alimentation.

CARTE D'INTERFACE DE PAIEMENT MDB

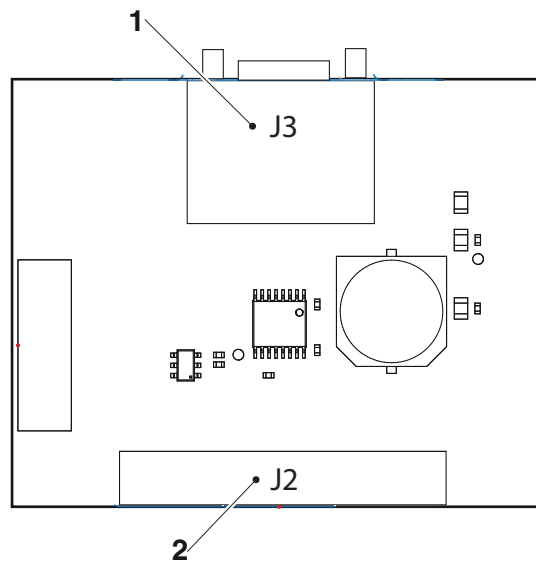


Fig. 36

1. données de la carte de la machine
2. au système MDB

PROTECTION THERMIQUE CHAUFFE-EAU

Le chauffe-eau est doté de protecteurs thermiques (thermostats) qui interviennent à différents niveaux en cas de panne du système de contrôle des chauffe-eaux.

En cas d'intervention d'un ou plusieurs thermostats, la cause de la défaillance doit être identifiée et éliminée.

La réinitialisation des thermostats doit être effectuée manuellement avec le bouton prévu à cet effet qui se trouve sur les thermostats en question.

En cas d'intervention de thermostats, en l'absence d'eau, les composants du chauffe-eau et les composants de contrôle pourraient être endommagés.

Important !!!

Si pour une quelconque raison, le système de chauffage fonctionne malgré l'absence d'eau (à sec) avant la remise en service :

- vérifier le bon fonctionnement de la sonde de température et/ou procéder à son remplacement

INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL

❗ L'installation et/ou la mise à jour du système d'exploitation supprime le logiciel d'application, les données statistiques, les paramètres et les personnalisations effectuées. Les vidéos/images pour les listes de lecture sont supprimées.

Utiliser les fonctions de sauvegarde sur clé USB (menu importer/exporter) pour enregistrer les paramètres, les personnalisations et les vidéos/photos pour listes de lecture.

L'installation et/ou la mise à jour du logiciel (au démarrage de l'équipement) sont effectués au moyen d'une clé USB (clé USB).

❗ La clé USB doit être formatée avec le fichier de système FAT32 et contenir uniquement les fichiers nécessaires à la mise à jour.

La compatibilité avec tous les dispositifs de mémoire USB disponibles sur le marché n'est pas garantie.

SYSTÈME D'EXPLOITATION « SYSTEM KEY » CLÉ1

Procéder comme suit :

1. Copier les fichiers du système d'exploitation dans le répertoire principal de la clé USB,
2. Éteindre l'équipement,
3. Insérer la clé USB dans le port USB OTG de la carte UC
4. Allumer l'équipement.
5. Des messages indiquant comment procéder à la mise à jour s'affichent à l'écran.
La mise à jour peut prendre quelques minutes.
6. Une fois la mise à jour terminée, un message indiquant de retirer la clé USB s'affichera à l'écran.
7. L'équipement redémarrera automatiquement après avoir retiré la clé USB.
8. Installer le logiciel d'application

APPLICATION « UPDATE KEY » CLÉ2

Procéder comme suit.

1. Copier chaque fichier de l'application dans le répertoire principal de la clé USB,
2. Éteindre l'équipement,
3. Insérer la clé USB dans le port USB OTG de la carte UC
4. Allumer l'équipement.
5. Des messages indiquant comment procéder à la mise à jour s'affichent à l'écran.
La mise à jour peut prendre quelques minutes.
6. Une fois la mise à jour terminée, un message indiquant de retirer la clé USB s'affichera à l'écran.
7. L'équipement redémarrera automatiquement après avoir retiré la clé USB.
8. La procédure guidée de premiers paramètres sera lancée (modèle de l'équipement, langue des messages, nom de la machine...)

i La mise à jour du logiciel de l'application conserve les paramètres, les personnalisations et les vidéos/images destinées aux listes de lecture.

Annexe

CIRCUIT HYDRAULIQUE ALIMENTATION DE RÉSEAU

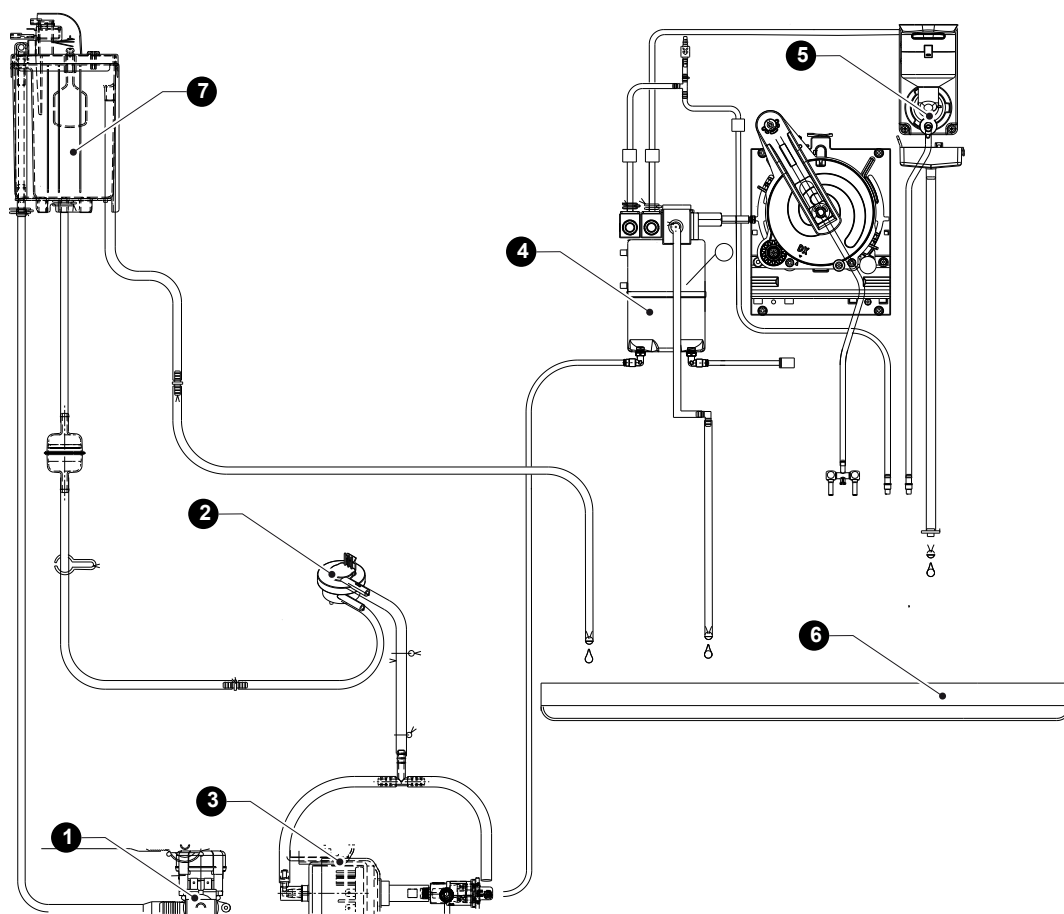


Fig. 37

1. Électrovanne d'arrivée d'eau
2. Compteur volumétrique
3. Pompe
4. Chauffe-eau
5. Mixeur
6. Bac de collecte du marc liquide
7. Air break

CIRCUIT HYDRAULIQUE ALIMENTATION DE RÉSERVOIR

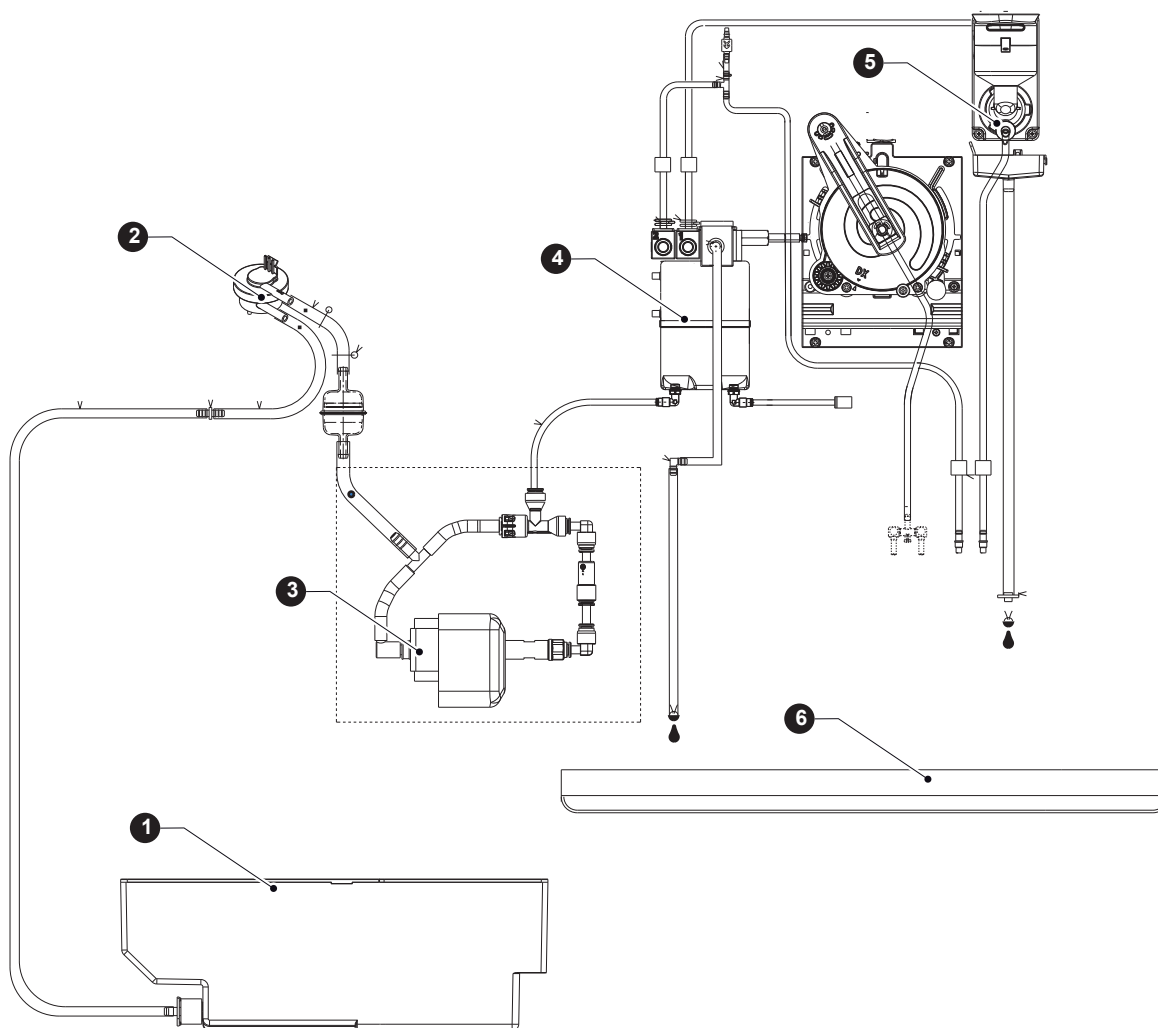


Fig. 38

1. Jerrican
2. Compteur volumétrique
3. Pompe
4. Chauffe-eau
5. Mixeur
6. Bac de collecte du marc liquide

CIRCUIT HYDRAULIQUE AVEC DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

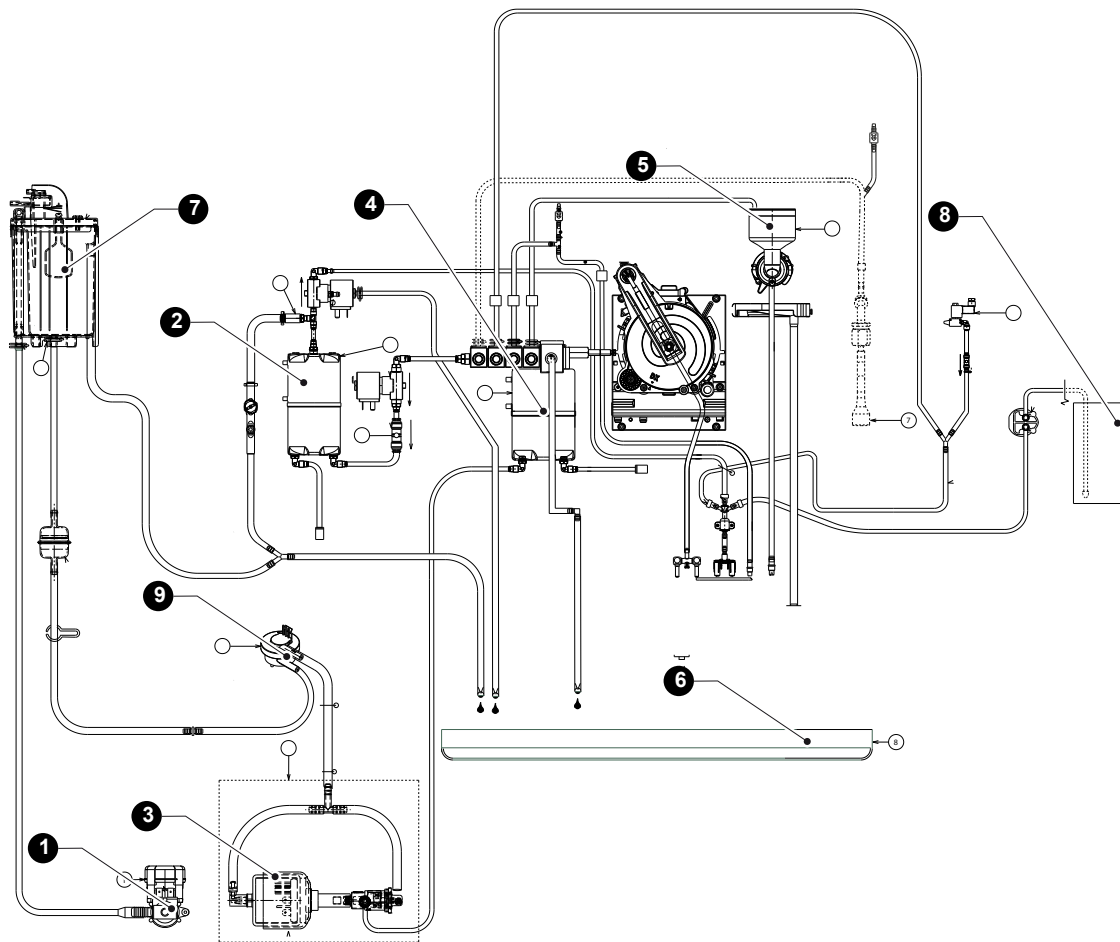
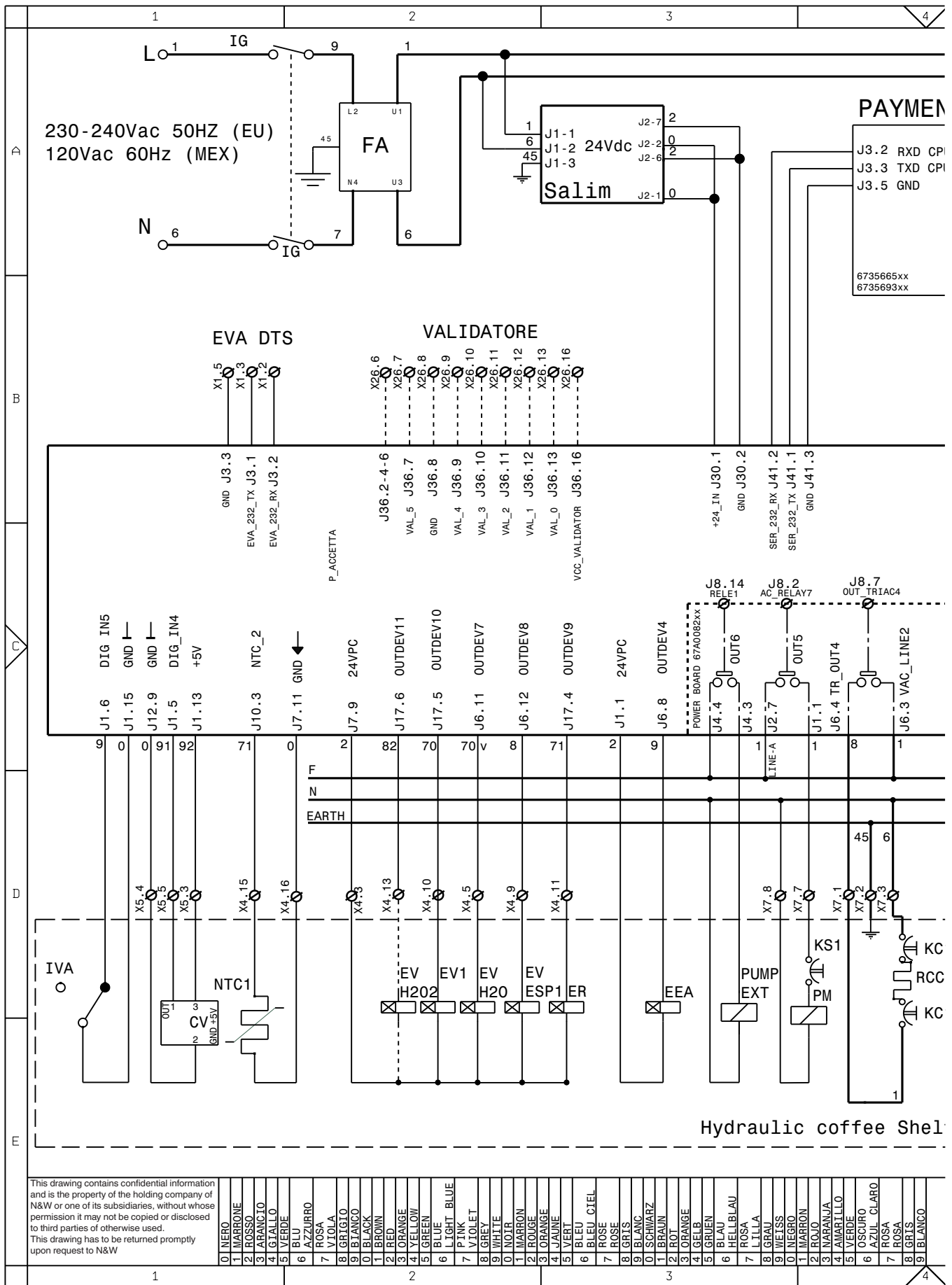


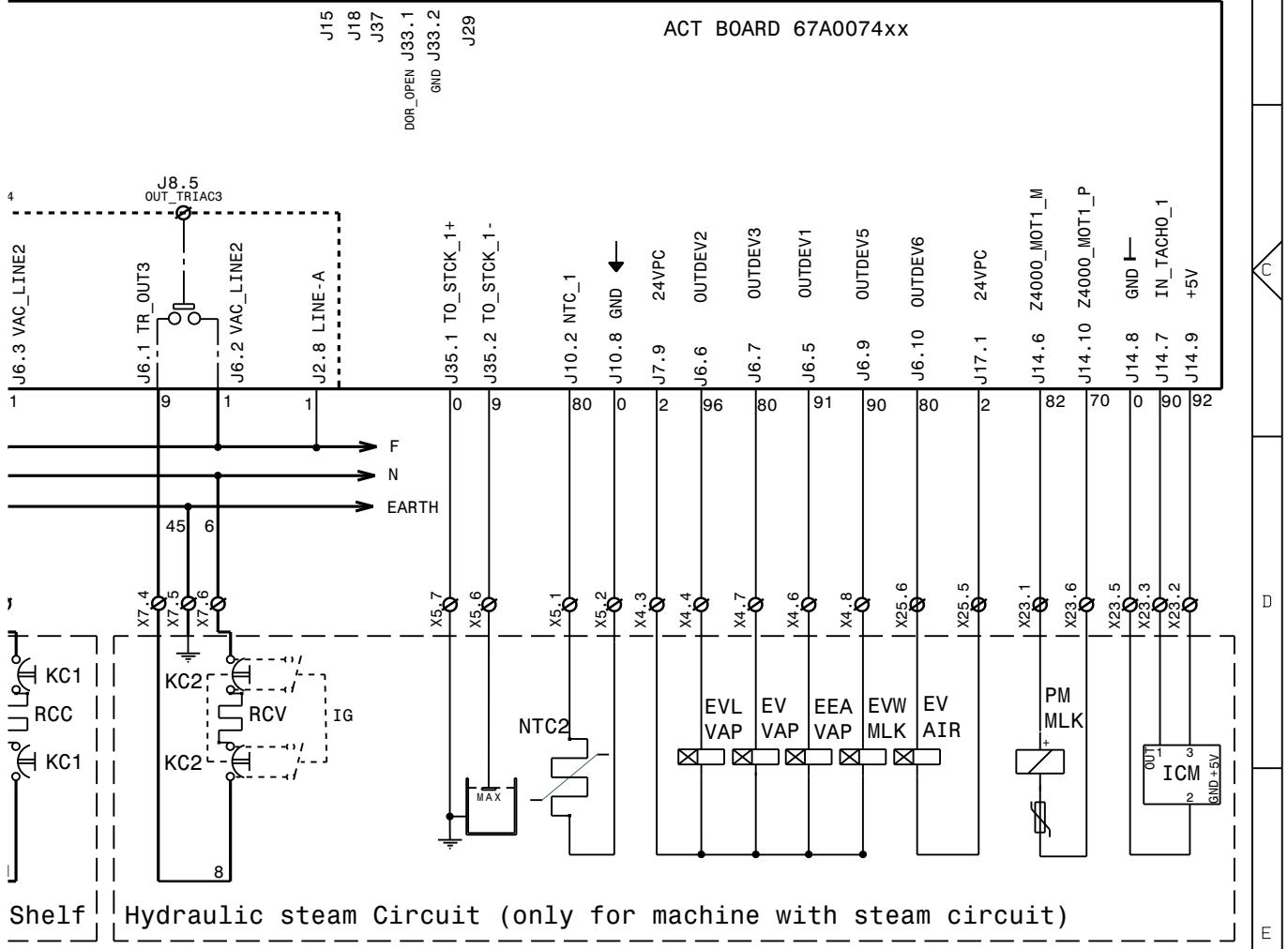
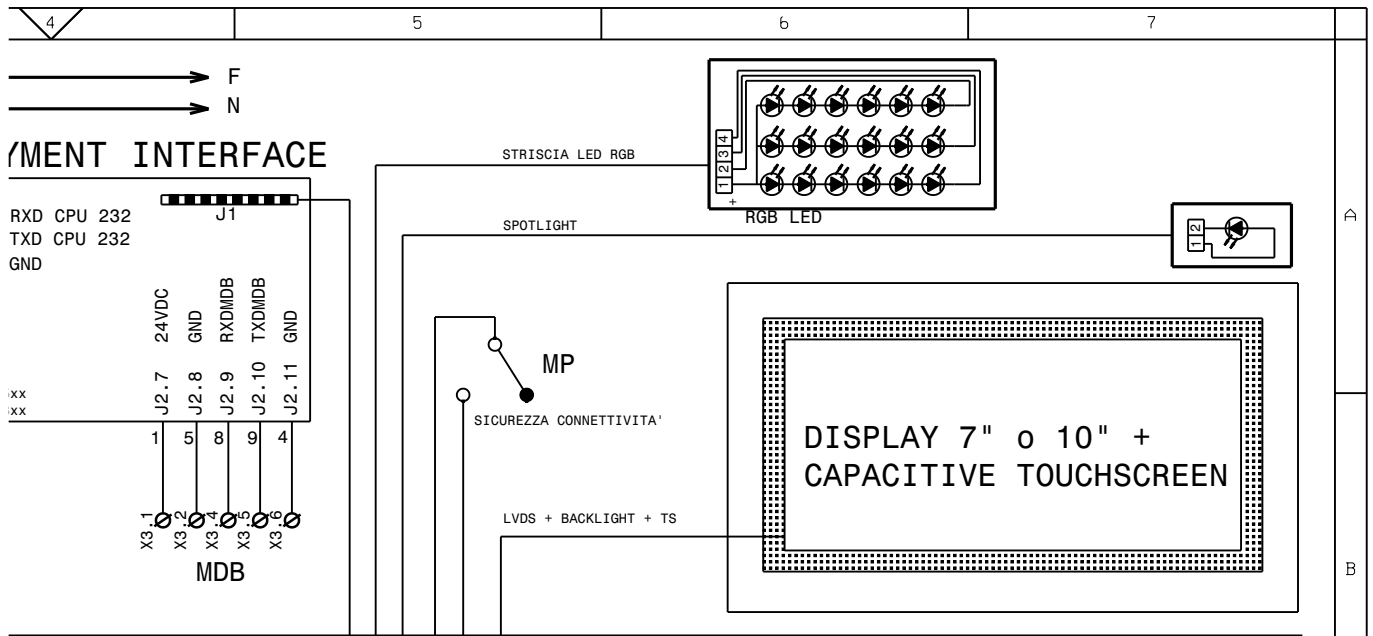
Fig. 39

1. électrovanne du réseau d'eau
2. chauffe-eau à vapeur
3. pompe
4. chauffe-eau café
5. mixeur
6. bac de collecte du marc liquide
7. air break
8. réservoir à lait
9. compteur volumétrique



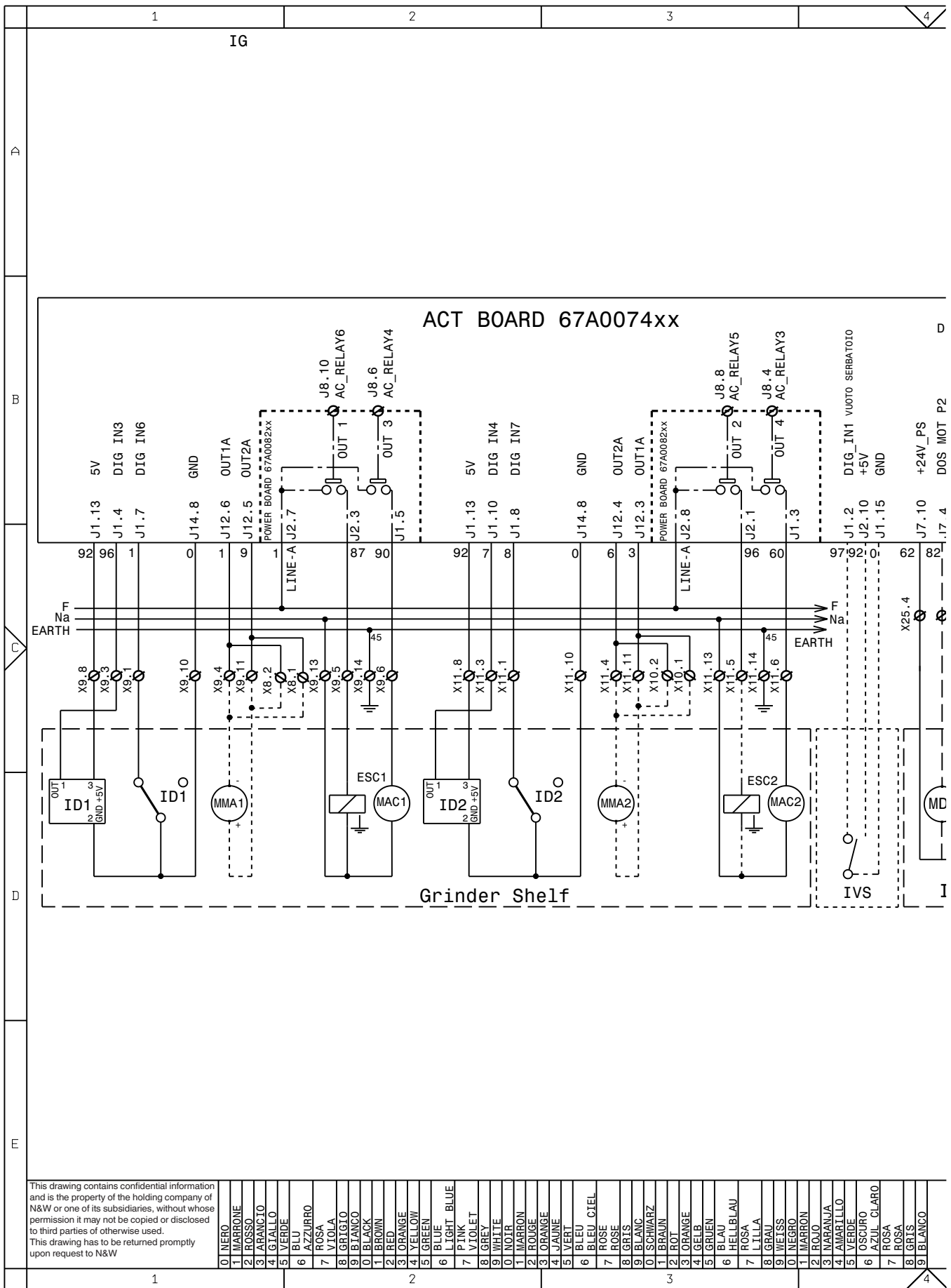
CV COMPTEUR VOLUMETRIQUE
 EEA ELECTROVANNE ENTREE EAU
 EEAVAP ÉLECTROVANNE ENTRÉE D'EAU POUR VAPEUR
 ER ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE
 EV1-.. ELECTROVANNES SOLUBLES
 EVAIR ÉLECTROVANNE AIR
 EVH2O ELECTROVANNE D'EAU
 EVLVAPEUR ÉLECTROVANNE LANCE À VAPEUR
 EVVAP ELECTROVANNE VAPEUR

EVWMLK ÉLECTROVANNE LAVAGE CAPPUCCINOS
 FA FILTRE ANTIPARASITES
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
 IVA INTERRUPTEUR VIDE EAU
 KC PROTECTEUR THERMIQUE
 KC1-.. THERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE
 KS1-.. THERMOSTAT DE SECURITE
 MP MICRO SIGN. PORTE OUVERTE
 NTC SONDE DE TEMPERATURE



| | | | | | | |
|----------------------------------|-------|------------------------|------------|-------------|----------|----------|
| 1. MUSA 2. GRIS 3. BELANCO | MODEL | DEFINITION | DATE | SHEET | PREPARED | CHECKED |
| | | NEW KORO BLOCK DIAGRAM | 23/11/2017 | 1/1 | FOSSATI | LIBERALI |
| | | | LEGENDA | PART NUMBER | | VERSION |
| | | | | 60A007204 | | |

- PM POMPE
- PMMLK POMPE À LAIT
- RCC RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
- RCV RESISTANCE CHAUDIERE VAPEUR
- SALIM PLATINE ALIMENTATEUR

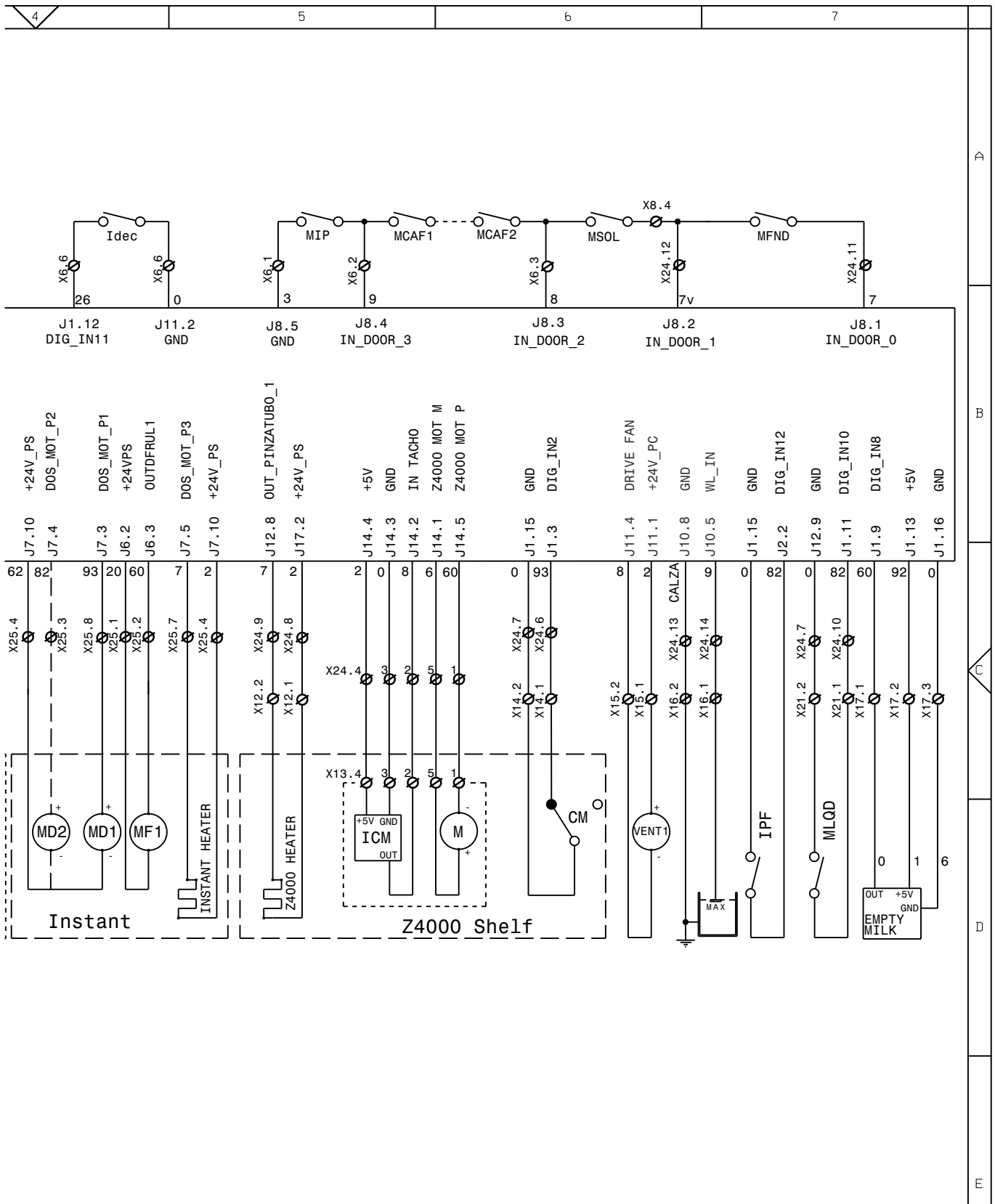


This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties or otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

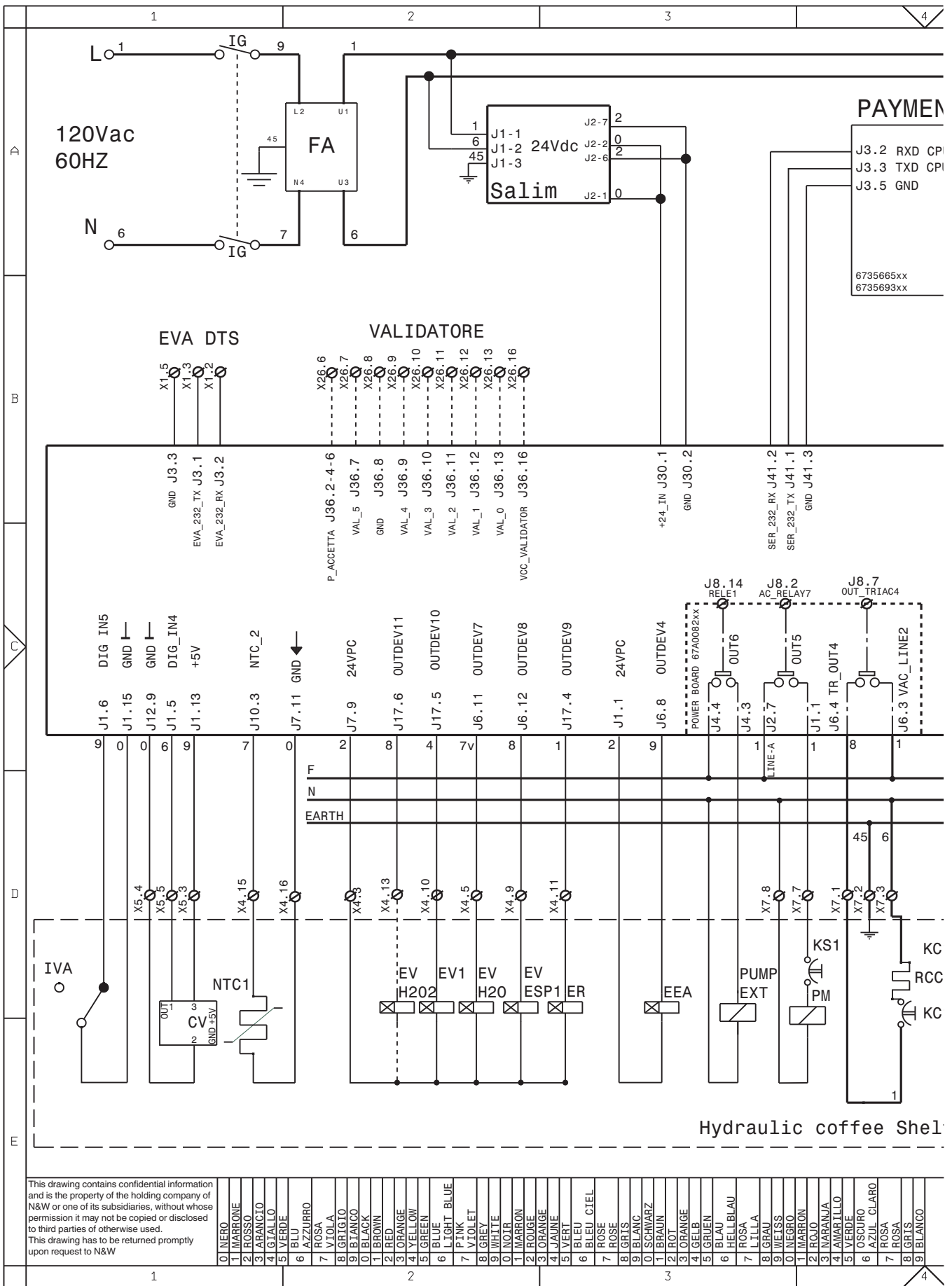
| | |
|---|------------|
| 0 | NERO |
| 1 | MARRONE |
| 2 | ROSSO |
| 3 | ARANCIO |
| 4 | GIALLO |
| 5 | VERDE |
| 6 | BLU |
| 7 | AZZURRO |
| 8 | ROSA |
| 9 | VIOLA |
| 0 | GRIGIO |
| 1 | BIANCO |
| 2 | BLACK |
| 3 | BROWN |
| 4 | RED |
| 5 | ORANGE |
| 6 | YELLOW |
| 7 | GREEN |
| 8 | BLUE |
| 9 | LIGHT BLUE |
| 0 | PINK |
| 1 | VIOLET |
| 2 | GREY |
| 3 | WHITE |
| 4 | NOIR |
| 5 | MARRON |
| 6 | ROUGE |
| 7 | ORANGE |
| 8 | JAUNE |
| 9 | VERT |
| 0 | BLEU |
| 1 | BLEU CIEL |
| 2 | ROSE |
| 3 | ROSE |
| 4 | GRIS |
| 5 | BLANC |
| 6 | SCHWARZ |
| 7 | BRAUN |
| 8 | ROT |
| 9 | ORANGE |
| 0 | GRUEN |
| 1 | HELLBLAU |
| 2 | BLAU |
| 3 | ROSA |
| 4 | LILLA |
| 5 | WEISS |
| 6 | NEGRON |
| 7 | ROJO |
| 8 | NARANJA |
| 9 | AMARILLO |
| 0 | VERDE |
| 1 | OSCURO |
| 2 | AZUL CLARO |
| 3 | ROSA |
| 4 | GRIS |
| 5 | BLANCO |

CM CAME MOTEUR
 ESC ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
 ID1.. INTERRUPTEUR DOSE CAFE
 IDEC INTERRUPTEUR PORTE DECAFEINE
 IPF INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN
 IVS INTERRUPTEUR VIDE RESERVOIR
 M MOTEUR GROUPE CAFE
 MAC1-. PETIT MOULIN CAFE

MCAF1. MICRO PRÉSENCE CONTENEUR CAFÉ
 MD1.. MOTEURS DOSEURS INSTANTANÉES
 MF1-.. MIXERS INSTANTANÉES
 MFND MICRO PRÉSENCE BAC MARCS DE CAFÉ SOLIDES
 MIP MICRO INTERRUPTEUR PORTE
 MLQD MICRO PRÉSENCE BAC MARCS LIQUIDES
 MMA MOTEUR REGLAGE MOULINS
 MSOL1. MICRO PRÉSENCE CONTENEUR SOLUBLES
 VENT VENTILATEUR

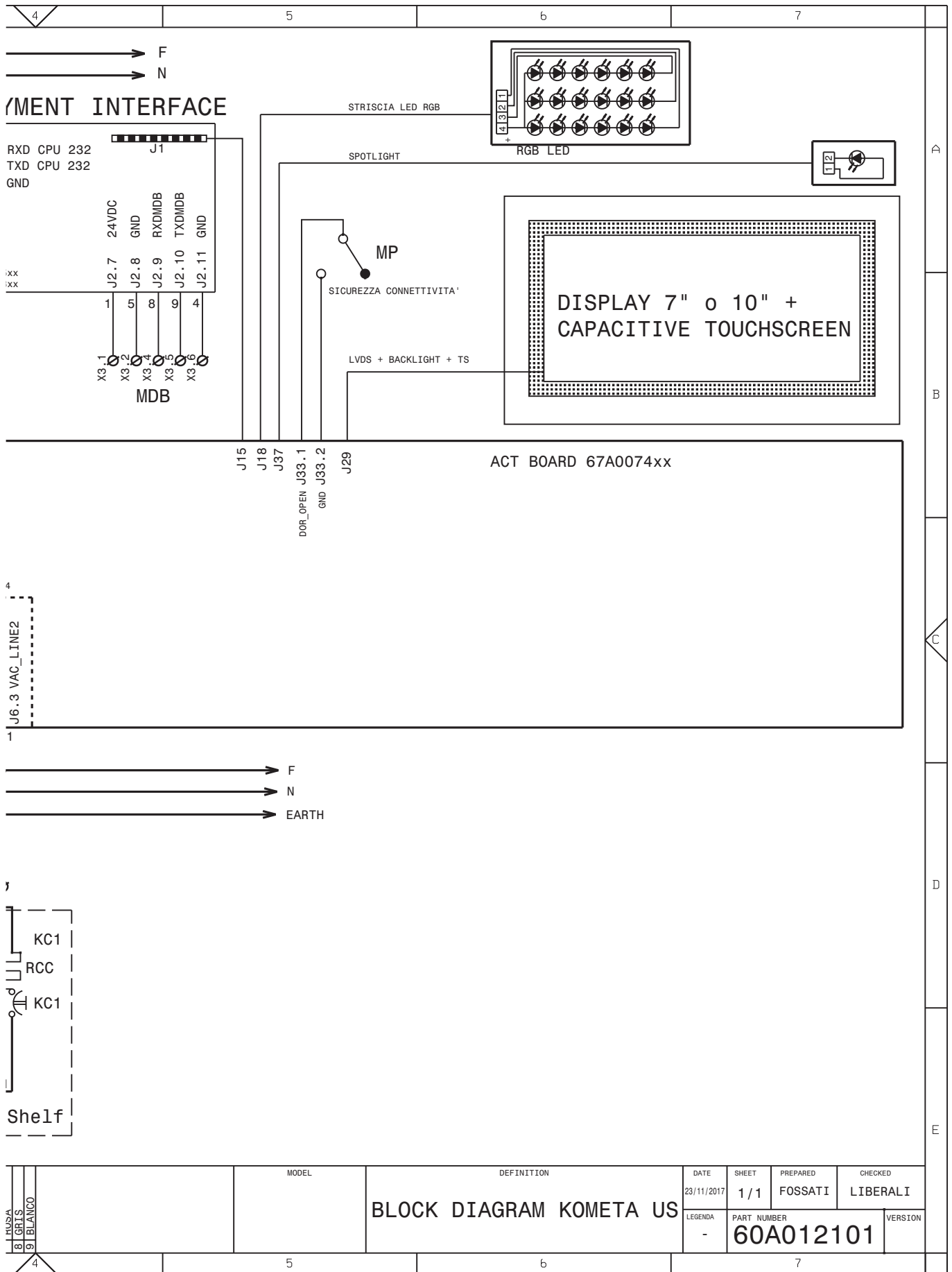


| | | | | | | |
|------------------------------|-------|------------------------|------------|-------------|----------|----------|
| 1 MUSA 8 GRIS 9 BLANCO | MODEL | DEFINITION | DATE | SHEET | PREPARED | CHECKED |
| | | NEW KORO BLOCK DIAGRAM | 23/11/2017 | 1/1 | FOSSATI | LIBERALI |
| | | | LEGENDA | PART NUMBER | | VERSION |
| | | | | 60A007204 | | |



CM CAME MOTEUR
 CV COMPTEUR VOLUMETRIQUE
 EEA ELECTROVANNE ENTREE EAU
 EEAVAP ÉLECTROVANNE ENTRÉE D'EAU POUR VAPEUR
 ER ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE
 ESC ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE
 ESP1- ELECTROVANNE DE PURGE
 EV1-.. ELECTROVANNES SOLUBLES
 EVAIR ÉLECTROVANNE AIR

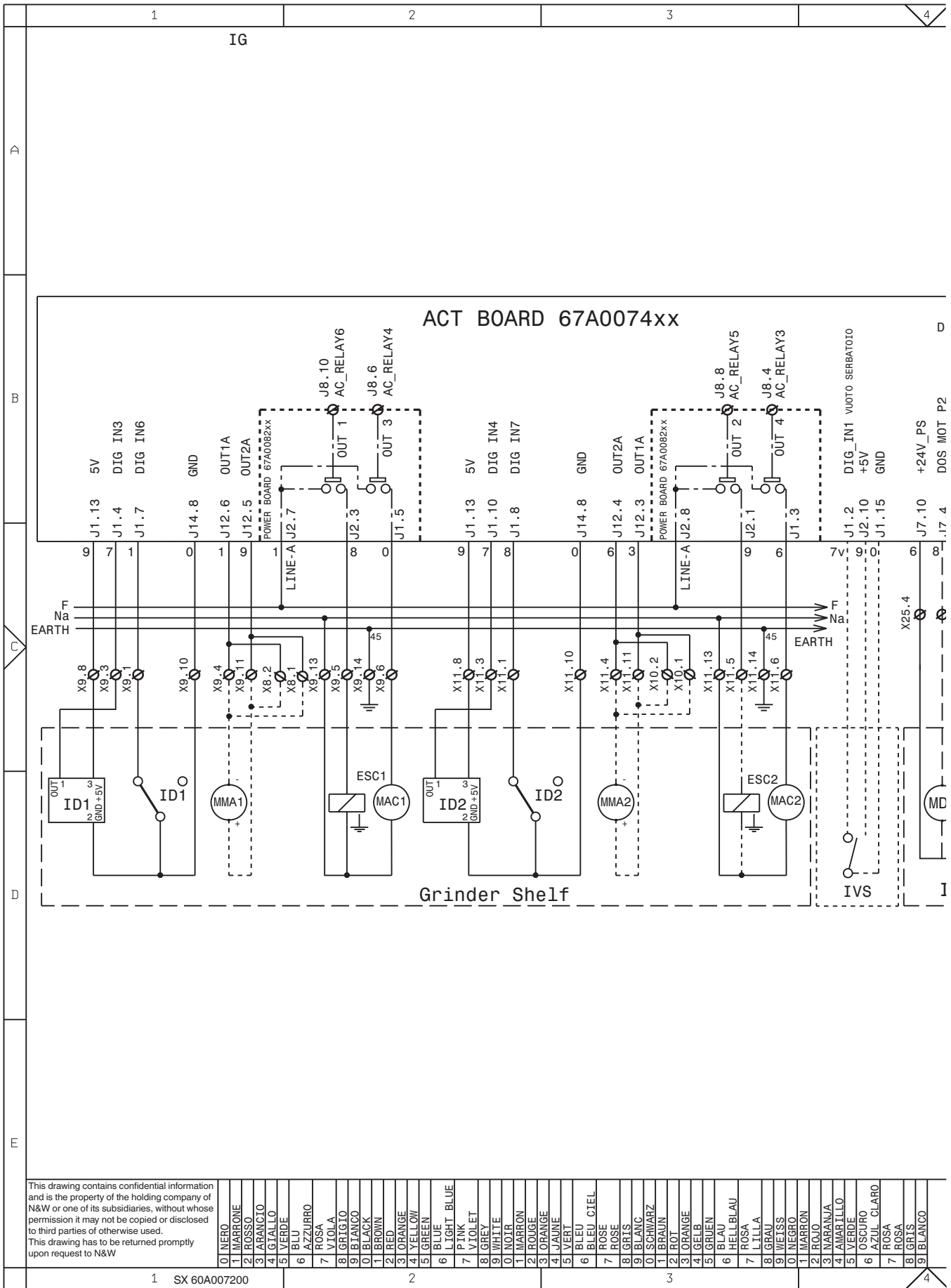
EVH2O ELECTROVANNE D'EAU
 EVSVAP ÉLECTROV. DÉCHARGE DE CHAUDIÈRE VAPEUR
 EVVAP ELECTROVANNE VAPEUR
 EVWMLK ÉLECTROVANNE LAVAGE CAPPUCCINOS
 FA FILTRE ANTIPARASITES
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
 ID INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE
 IDEC INTERRUPTEUR PORTE DECAFEINE
 IG INTERRUPTEUR GENERAL



IVA INTERRUPTEUR VIDE EAU
 IVS INTERRUPTEUR VIDE RESERVOIR
 KC1-.. THERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE
 M MOTEUR GROUPE CAFE
 MAC MOULIN A CAFE
 MCAF1. MICRO PRESENCE CONTENEUR CAFE
 MD1-.. MOTEURS DOSEURS INSTANTANEEES
 MF1-.. MIXERS INSTANTANEEES
 MFND MICRO PRESENCE BAC MARCS DE CAFE SOLIDES

MIP MICRO INTERRUPTEUR PORTE
 MLQD MICRO PRESENCE BAC MARCS LIQUIDES
 MMA1-. MOTEURS REGLAGE MOULINS
 MP MICRO SIGN. PORTE OUVERTE
 MSOL1. MICRO PRESENCE CONTENEUR SOLUBLES
 NTC SONDE DE TEMPERATURE
 PM POMPE
 PMMLK POMPE A LAIT
 RCC RESISTANCE CHAUDIERE CAFE

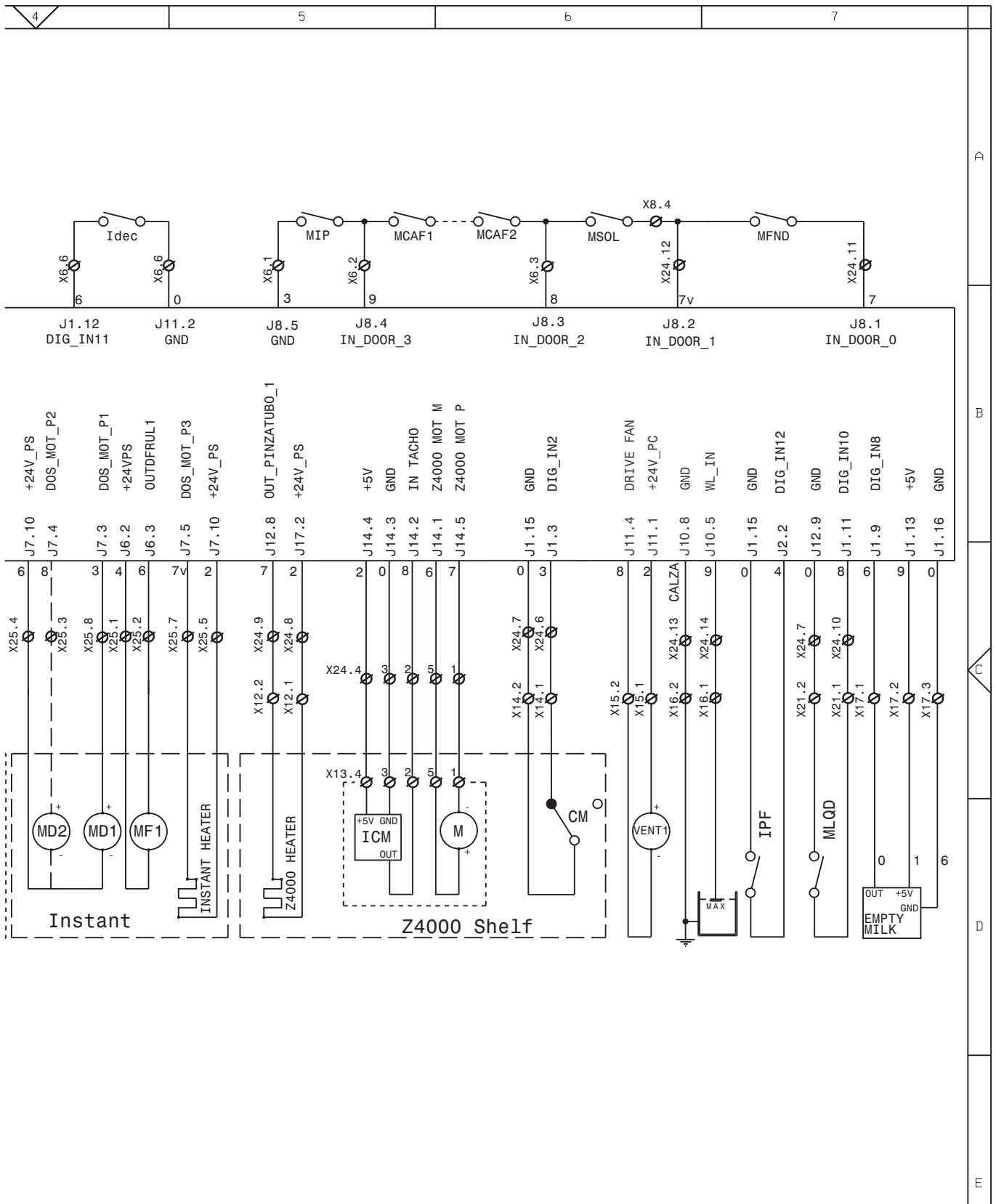
| | | | | | | |
|----------------------------------|-------|--------------------------------|------------|------------------|----------|----------|
| LUSA 8 9 10 11 12 | MODEL | DEFINITION | DATE | SHEET | PREPARED | CHECKED |
| | | BLOCK DIAGRAM KOMETA US | 23/11/2017 | 1/1 | FOSSATI | LIBERALI |
| | | | LEGENDA | PART NUMBER | VERSION | |
| | | | - | 60A012101 | | |



This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties or otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

| | |
|---|---------|
| 0 | NERO |
| 1 | MARRONE |
| 2 | ROSSO |
| 3 | ARANCIO |
| 4 | GIALLO |
| 5 | VERDE |
| 6 | BLU |
| 7 | AZZURRO |
| 8 | ROSA |
| 9 | VIOLO |
| 0 | GRIGIO |
| 1 | BIANCO |
| 2 | NERO |
| 3 | GRIGIO |
| 4 | VERDE |
| 5 | BLU |
| 6 | ROSSO |
| 7 | GRIGIO |
| 8 | NERO |
| 9 | BIANCO |
| 0 | GRIGIO |
| 1 | VERDE |
| 2 | BLU |
| 3 | ROSSO |
| 4 | GRIGIO |
| 5 | NERO |
| 6 | BIANCO |
| 7 | GRIGIO |
| 8 | VERDE |
| 9 | BLU |
| 0 | ROSSO |
| 1 | GRIGIO |
| 2 | NERO |
| 3 | BIANCO |
| 4 | GRIGIO |
| 5 | VERDE |
| 6 | BLU |
| 7 | ROSSO |
| 8 | GRIGIO |
| 9 | NERO |
| 0 | BIANCO |
| 1 | GRIGIO |
| 2 | VERDE |
| 3 | BLU |
| 4 | ROSSO |
| 5 | GRIGIO |
| 6 | NERO |
| 7 | BIANCO |
| 8 | GRIGIO |
| 9 | VERDE |
| 0 | BLU |
| 1 | ROSSO |
| 2 | GRIGIO |
| 3 | NERO |
| 4 | BIANCO |
| 5 | GRIGIO |
| 6 | VERDE |
| 7 | BLU |
| 8 | ROSSO |
| 9 | GRIGIO |
| 0 | NERO |
| 1 | BIANCO |
| 2 | GRIGIO |
| 3 | VERDE |
| 4 | BLU |
| 5 | ROSSO |
| 6 | GRIGIO |
| 7 | NERO |
| 8 | BIANCO |
| 9 | GRIGIO |

RCV RESISTANCE CHAUDIERE VAPEUR
 SALIM PLATINE ALIMENTATEUR
 TX.... FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
 VENT VENTILATEUR



| | | | | | | |
|---------------------------------|-------|-------------------------|------------|-------------|----------|----------|
| 1. MUSA 2. GRIS 3. BLANCO | MODEL | DEFINITION | DATE | SHEET | PREPARED | CHECKED |
| | | BLOCK DIAGRAM KOMETA US | 23/11/2017 | 1/1 | FOSSATI | LIBERALI |
| | | | LEGENDA | PART NUMBER | | VERSION |
| | | | | 60A012101 | | |

Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des machines présentés ici et décline toute responsabilité pour toute éventuelle erreur d'imprimerie et/ou de transcription contenues dans ce document.

Les améliorations suivantes, les rectifications apportées à l'équipement n'obligent pas le fabricant à intervenir sur les équipements préalablement fournis, ni à mettre à jour la relative documentation technique qui les accompagne.

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 intégralement ou partiellement ni être communiqués à des tiers sans l'autorisation écrite du fabricant qui en a la propriété exclusive.

CODE **T1513FR00**

