
INSTALLATION, UTILISATION, ENTRETIEN
Traduction des instructions originales

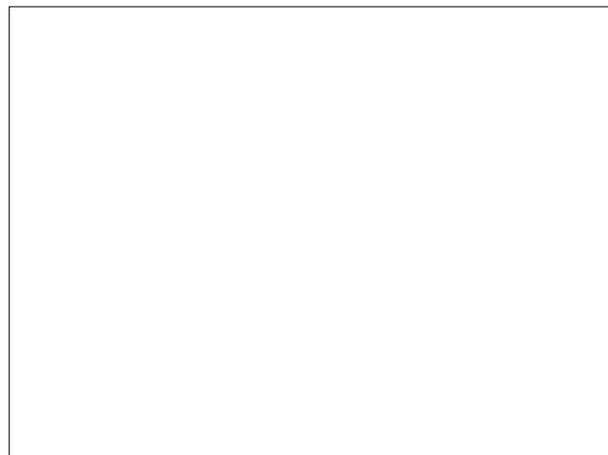
G150

120 / 240 V 60Hz UL NSF FCC

FR Français

Doc. N° H0193FR01
ÉDITION 2 03 - 2021

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.com
Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Milano (MI) Italia
Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P.IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT0802000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963



INTÉGRATION MODULES RADIO

Conformément à la législation nationale, le fabricant procède à l'évaluation de la conformité de l'appareillage radio aux exigences essentielles de la législation nationale.

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 appareillage «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 exigences essentielles des législations nationales en vigueur dans le pays où l'appareillage est destiné.

En effet l'intégration de modules radio dans d'autres produits est en mesure d'influencer la conformité du produit final aux exigences essentielles des législations nationales en vigueur.

DÉFINITIONS LÉGISLATIVES

Le **fabricant** est une personne physique ou morale qui fabrique un appareillage radio et/ou du matériel électrique, ou qui les fait concevoir ou fabriquer ou commercialiser en y appliquant sa propre marque ou son nom.

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.

Symboles

A l'intérieur des appareils, en fonction des modèles, on peut trouver les symboles suivants (avertissements de danger):



Attention tension dangereuse
Couper la tension avant d'enlever le carter

Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocutions, ne pas enlever le couvercle. Il n'y a, à l'intérieur, aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel de service autorisé.



Attention
Danger d'écrasement des mains



Attention
Surface chaude

Les avertissements de danger doivent être lisibles et visibles; il ne faut pas les cacher ni les enlever. Il faut remplacer les étiquettes endommagées ou illisibles.

Avertissements

Ce document, destiné au personnel technique, est disponible chez le fabricant en format électronique (zone réservée du site web).

POUR L'INSTALLATION

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

L'emploi de kits et/ou d'accessoires non approuvés par le fabricant ne garantit pas le respect des standards de sécurité, en particulier pour les parties sous tension. Les responsabilités pour les dommages à l'appareil lui-même ou à des choses ou à des personnes découlant d'une mauvaise installation seront seulement et exclusivement à la charge de celui qui en a exécuté l'installation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour l'emploi de composants non homologués.

Le montage et les opérations d'essai ne doivent être effectuées que par des opérateurs qualifiés 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 sur la santé.

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

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

Seulement pour les distributeurs de boissons chaudes

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

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

POUR L'EMPLOI

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sous la surveillance de personnes responsables de leur sécurité, ou après un apprentissage spécifique à l'emploi de la machine.

Les personnes préposées à la surveillance des enfants doivent empêcher ces derniers de jouer avec l'appareil.

On ne doit pas permettre aux enfants d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien de l'appareil.

POUR L'ENVIRONNEMENT

Certaines précautions aideront à respecter l'environnement:

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

POUR LE DÉMANTÈLEMENT ET L'ÉLIMINATION

Au moment du démantèlement de l'appareil, nous vous recommandons de détruire la plaquette des caractéristiques de la machine.



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme un déchet commun, mais en respectant ce qui est établi par la directive européenne 2012/19/UE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) et par les législations nationales qui en dérivent, afin de prévenir toute conséquence négative possible sur l'environnement et sur la santé humaine. La collecte sélective à la fin de la vie utile de l'appareil est organisée et gérée par le producteur.

Pour éliminer correctement l'appareil, contactez le point de vente où vous l'avez acheté ou notre service après-vente. L'élimination abusive de l'appareil par son détenteur comporte l'application des sanctions administratives qui sont prévues par la réglementation en vigueur.

Attention !

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

Français

AVANT-PROPOS	2	FONCTIONNEMENT	28
TRANSPORT ET STOCKAGE	2	DOSEUR CAFÉ À DOSE VARIABLE	30
EN CAS DE PANNE	3	DISTRIBUTION DE LAIT	31
IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET CARACTÉRISTIQUES	3	DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE AVEC LA LANCE	31
POSITIONNEMENT DE LA MACHINE	4	DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA LANCE	31
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	4	CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES CALIBRAGES	32
CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	6	CONNECTIVITÉ	33
NETTOYAGE ET REMPLISSAGE	7	ÉCRAN TACTILE	34
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIF DE SÉCURITÉ	7	UTILISATION DE LA CLÉ USB	34
PROPRETÉ ET NETTOYAGE	8	FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE	34
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RÉSERVOIRS OUVERTS	9	DISTRIBUTION DE BOISSONS	35
COMMANDES ET INFORMATIONS	9	ÉTAT DE LA MACHINE	35
CHARGEMENT DES PRODUITS	10	ARCHITECTURE DU LOGICIEL	36
CAFÉ EN GRAINS	10	PROGRAMMATION	37
PRODUITS SOLUBLES	10	ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION	37
LAIT	11	SAISIE DES VALEURS	38
RÉSERVOIR D'EAU AUTONOME	11	ACTIONS QUOTIDIENNES	39
OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	11	PARAMÈTRES DES SÉLECTIONS	39
NETTOYAGE DES BACS DE COLLECTE DU MARC	12	CONFIGURATION DE LA MACHINE	45
NETTOYAGE DU MIXEUR ET DU DIFFUSEUR	13	INFORMATIONS SUR LA MACHINE	51
NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES	14	ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	55
NETTOYAGE DES COMPOSANTS DU LAIT	14	SYSTÈMES DE PAIEMENT	57
NETTOYAGE DU GROUPE DE PERCOLATION	15	IMPORTER/EXPORTER	60
NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	15	SYSTÈME	61
NETTOYAGE LES RÉSERVOIRS DE PRODUITS	15	CONNECTIVITÉ	65
MISE EN MARCHÉ	16	ENTRETIEN	66
CYCLES DE LAVAGE	16	INTRODUCTION GÉNÉRALE	66
CYCLE DE LAVAGE DES MIXEURS	17	INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET FUSIBLES	66
CYCLE DE LAVAGE COMPLET DE L'APPAREIL	17	ENTRETIEN DU GROUPE DE INFUSION	67
LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS	17	OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	69
CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE DE PERCOLATION	18	DÉSINFECTION	69
RINÇAGE DES COMPOSANTS	19	NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES	71
NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE	20	RETIRER LES RÉSERVOIRS DE PRODUITS	72
SUSPENSION DU SERVICE	20	DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX POSTÉRIEURS	72
INSTALLATION	21	FONCTIONS DES CARTES ÉLECTRONIQUES	73
DÉBALLAGE DE L'APPAREIL	21	ALIMENTATEUR	73
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIF DE SÉCURITÉ	22	CARTE MODULE PAIEMENTS	73
ÉVACUATION DU MARC SOLIDE ET LIQUIDE	23	CARTE D'ACTIVATIONS	74
DÉMONTAGE DES PANNEAUX	23	PROTECTION THERMIQUE CHAUFFE-EAU	75
ALIMENTATION EN EAU	24	INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL	76
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	25	ANNEXE	77
RACCORDEMENTS DE RÉSEAU	26		
PREMIÈRE ALLUMAGE	27		
PREMIÈRE DÉSINFECTION	27		

Avant-propos

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

Avant de procéder à l'installation et d'utiliser la machine lire attentivement et comprendre le contenu de la documentation jointe à la machine car vous y trouverez des informations importantes en ce qui concerne la sécurité d'installation, les normes d'utilisations et les opérations d'entretien.

Certaines illustrations figurant dans ce manuel pourraient présenter des détails légèrement différents de ceux effectivement constatés sur l'appareil, sans cependant modifier les informations essentielles.

Le manuel est articulé en trois chapitres.

Le «Capitolo 1» décrit les opérations de chargement et de nettoyage ordinaire à effectuer dans la zone de la machine accessible uniquement avec la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.

Le «Capitolo 2» contient les instructions pour une correcte installation et les informations nécessaires pour utiliser au mieux la machine.

Le «Capitolo 3» décrit les opérations d'entretien comportant l'utilisation d'outils pour l'accès à des zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites dans le «Capitolo 2» et le «Capitolo 3» doivent être exécutées uniquement par des opérateurs ayant une connaissance spécifique dans le fonctionnement de l'appareil du point de vue de la sécurité électrique et des normes d'hygiène.

TRANSPORT ET STOCKAGE

TRANSPORT

Pour ne pas endommager la machine et éviter toute blessure corporelle, la manutention de la machine implique des procédures spéciales.

La manutention implique un risque d'écrasement des mains et/ou des pieds : utiliser des gants de protection et des chaussures de sécurité.

Déplacer la machine en utilisant des engins de levage adaptés à la taille et au poids de la machine (ex : chariot élévateur).

L'utilisation d'équipements de levage est consentie uniquement au personnel ayant les qualifications requises.

Éviter de :

- renverser et/ou d'incliner la machine
- faire glisser ou soulever la machine avec des cordes ou un autre moyen de levage
- soulever la machine par les côtés
- secouer ou faire bouger la machine et son emballage.

STOCKAGE

Stocker en lieu sec et à des températures comprises entre 32 et 104 °F.

En cas de congélation de la machine, celle-ci devra être stockée dans un lieu présentant des températures comprises entre 32° et 104 °F.

Patienter jusqu'à ce que la température de la machine atteigne celle ambiante avant de l'allumer.

EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les éventuels problèmes techniques peuvent être résolus par de petites interventions. Nous conseillons donc de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant.

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

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italie- Tél. +39 035606111

IDENTIFICATION DE LA MACHINE ET CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro de matricule indiqué sur la plaque signalétique, située sur la face interne de la porte.

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

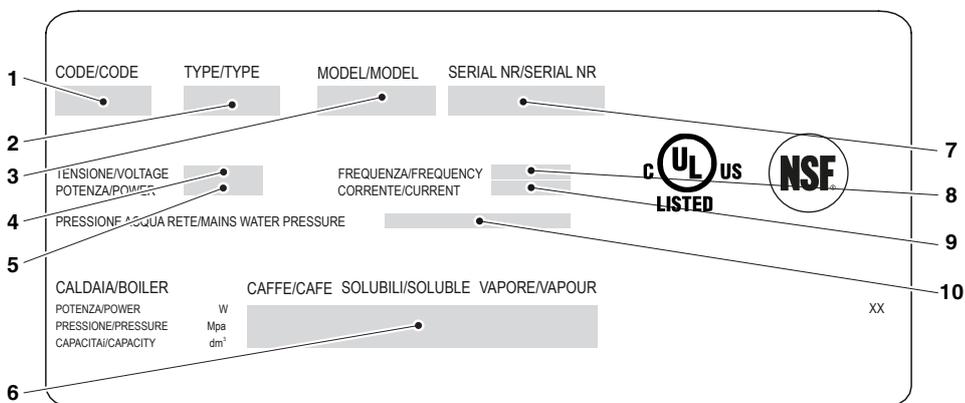


Fig. 1

1. Code
2. Type
3. Modèle
4. Tension d'alimentation
5. Puissance
6. Données chauffe-eau(x)
7. Numéro de série
8. Fréquence d'alimentation
9. Courant d'alimentation
10. Caractéristiques de l'alimentation en eau

POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

La machine n'est pas adaptée à une installation en extérieur. Elle doit être installée en lieu sec, avec des températures comprises entre 35,6 °F et 89,6 °F et ne peut pas être installée dans un lieu avec présence de jets d'eau de nettoyage (ex : grandes cuisines, etc.).

(i) La machine doit être installée dans un lieu où elle pourra être surveillée par un personnel qualifié.

L'appareil peut être positionné à proximité d'un mur, en maintenant une distance minimum entre le panneau arrière et le mur de 1,5748 inches pour en permettre la ventilation.

Il ne doit en aucun cas être couvert par un torchon ou similaire.

L'appareil doit être positionné sur un plan nivelé.

Important !!

L'accès, en cas d'entretien extraordinaire et/ou de réparation, peut être effectué des quatre côtés.

Il est donc important de prévoir la possibilité de tourner l'appareil sur lui-même pour pouvoir démonter le panneau arrière et les panneaux latéraux.

L'appareil satisfait aux exigences NSF seulement lorsque sont utilisées les pieds de 3.93 pouces

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS

- Hauteur inches 30,82
- Largeur inches 14,48
- Profondeur inches 23,07
- Profondeur avec porte ouverte inches 33,62
- Poids Lbs 97
avec dispositif à cappuccinos Lbs 103,61

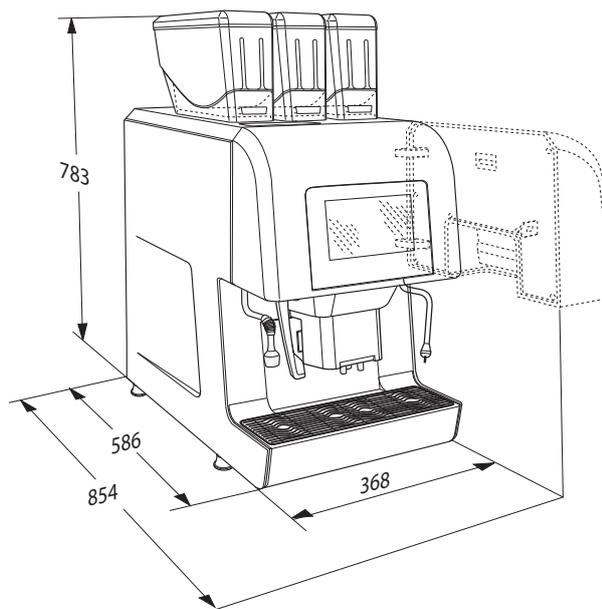


Fig. 2

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Tension : 120/208Y V or 120/240V
- Fréquence 60 Hz

Les caractéristiques électriques sont indiquées sur la plaque placée à l'intérieur de l'appareil.

ALIMENTATION EN EAU

pression du réseau comprise entre 17,40 e 123,28 psig (1.2-8.5 bar)

* Le logiciel de la machine est conçu pour gérer l'alimentation en eau à partir d'un réservoir ou d'un jerrican (en option).

CHAUFFE-EAU

Capacité de 27,05 oz avec résistance de 2900 W.

NIVEAU DE BRUIT

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

RÉGLAGES EXPRESSO

- Granulométrie du café
- Dose de café
- Dose d'eau

RÉGLAGES PRODUITS SOLUBLES

- Doses de poudres solubles
- Dose d'eau

RÉGLAGES DU LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

- Quantité de lait
- Débit de lait
- Émulsion (marche/arrêt)
- Chauffage du lait avec vapeur (marche/arrêt)

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Réglage de la température du/des chauffe-eau(x) à partir du menu.

AUTORISATIONS

- Présence d'eau
- Circuit hydraulique sous pression
- Présence de café
- Position groupe percolation
- Obtention de la température du chauffe-eau

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- présence de réservoirs de produits
- présence de bacs de marcs de café
- capteur de porte fermée
- thermostats de sécurité des chauffe-eau(x) à réarmement manuel
- protection du circuit électrique principal avec fusible
- soupape de sécurité du chauffe-eau à vapeur (uniquement avec dispositif à cappuccinos)

PROTECTION PÉRIODIQUE DE :

- motoréducteur groupe café
- moulin(s)

PROTECTION THERMIQUE DE :

- motoréducteur groupe café
- aimants électromagnétiques
- moulins à café
- moto-doseur
- mixeur
- pompe
- pompe à lait (uniquement pour les modèles avec dispositif pour cappuccinos)

CAPACITÉ DES RÉSERVOIRS

La quantité indicative de produit pouvant être contenue dans les réservoirs est :

- Café en grains environ 2,42 Lbs
- Café pré-moulu environ 2,42 Lbs
- Chocolat soluble environ 3,96 Lbs
- Ginseng soluble environ 3,96 Lbs
- Orge soluble environ 1,10 Lbs
- Lait soluble environ 1,54 Lbs

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de nombreux facteurs tels que la température et la ventilation du lieu d'installation de la machine, la température de l'eau utilisée, la température du chauffe-eau, etc.

La consommation d'énergie calculée est indicative.

Avec une température ambiante de 71,6 °F, les consommations d'énergie sont les suivantes :

ESPRESSO

Obtention température
24 heures de veille

Wh -

Wh -

ESPRESSO+VAPEUR

Obtention température
24 heures de veille

Wh -

Wh -

ACCESSOIRES ET KITS

La machine peut être équipée de kits et d'accessoires permettant de varier ses prestations :

Les accessoires et les kits applicables à la machine peuvent être obtenus auprès du fabricant.

Les accessoires et les kits de montage sont accompagnés d'instructions de montage avec test à suivre scrupuleusement pour la sécurité de la machine.

La responsabilité des dommages causés à la machine ou à des choses et des personnes dérivant d'une erreur d'installation relève uniquement de la personne ayant procédé à l'installation.

Important !!!

L'utilisation d'accessoires et de kits non homologués par le fabricant ne garantit pas le respect des normes de sécurité, notamment concernant les composants sous tension.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non homologués.

Le montage et les opérations d'essai doivent être exécutés uniquement par des opérateurs ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil du point de vue de la sécurité électrique et des normes d'hygiène.

Chapitre 1

Nettoyage et remplissage

La machine n'est pas adaptée à une installation en extérieur. Elle doit être installée en lieu sec, avec des températures comprises entre 35,6 °F et 89,6 °F et ne peut pas être installée dans un lieu avec présence de jets d'eau de nettoyage (ex : grandes cuisines, etc.).

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIF DE SECURITE

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de la machine et se trouve derrière la cuve à marcs solides.

Pour les opérations normales de remplissage de produits et de nettoyage, il ne sera pas nécessaire d'éteindre la machine.

S'il s'avérait nécessaire d'éteindre la machine en utilisant l'interrupteur général, il sera alors indispensable de retirer la cuve à marcs.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les opérations de nettoyage ordinaires et de chargement de produits peuvent être effectuées en toute sécurité.

La machine dispose de capteurs magnétiques permettant de détecter :

- La fermeture de la porte
- La présence des réservoirs
- La présence des bacs de collecte du marc de café

En absence d'une des conditions indiquées ci-dessus, la machine restera hors service.

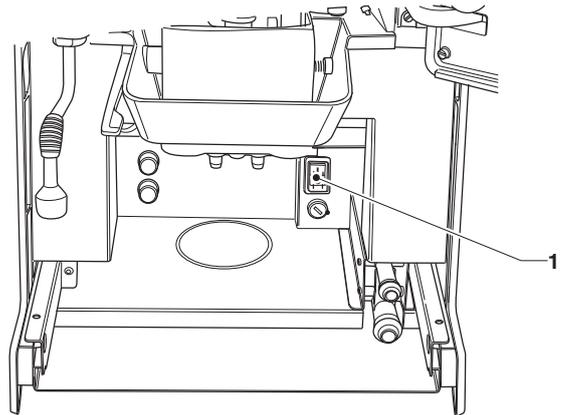


Fig. 3

1. Interrupteur général

PROPRETÉ ET NETTOYAGE

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 doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminées par la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et la législation nationale.

Il est également de bonne norme nettoyer les surfaces de la machine et des modules latéraux non directement en contact avec les aliments (chauffe-tasses, réfrigérateurs,...)

Le nettoyage est effectué à l'aide de produits désinfectants en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles avec une brosse et/ou un écouvillon.

Ne pas utiliser de solvants et/ou de détergents trop aromatisés.

Certaines parties de l'appareil peuvent être endommagées en cas d'utilisation de détergents agressifs.

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.

Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour nettoyer la machine.

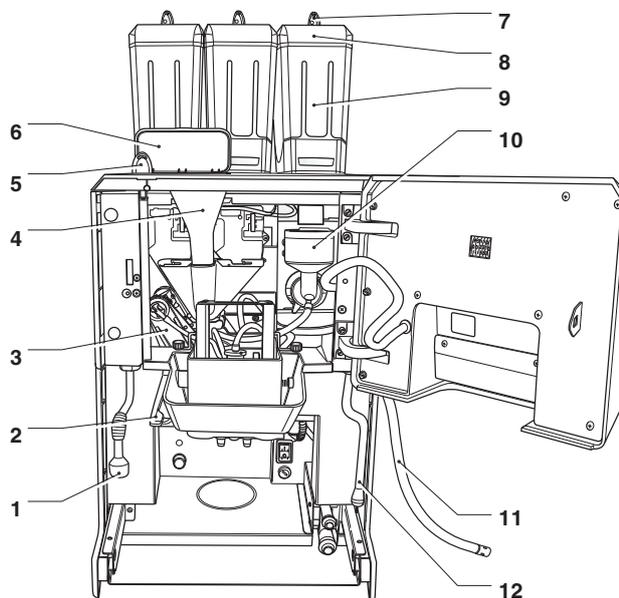


Fig. 4

1. Lance eau chaude*
2. Poignée de mouvement des buses
3. Groupe de percolation
4. Toboggan décaféiné*
5. Serrure porte
6. Compartiment à décaféiné
7. Serrure des réservoirs*
8. Couvercle du réservoir
9. Réservoir de produits
10. Mixeur*
11. Tuyau à lait**
12. Lance vapeur**

* Uniquement sur certains modèles.

** Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RESERVOIRS OUVERTS

(Ex : verres en plastique, tasses céramiques, carafes)

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

- percolation de café
- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées.

Ces produits doivent être déclarés par le producteur comme « appropriés à la distribution automatique » en réservoirs ouverts.

Sur les modèles avec dispositif à cappuccinos, ils peuvent également être utilisés pour la distribution de lait pasteurisé ou de lait UHT conservés réfrigérés et aspirés depuis un réservoir externe.

Les produits sont conservés en respectant scrupuleusement les indications du producteur en termes de conservation, de température de stockage et date d'expiration du produit.

ⓘ Les boissons distribuées doivent être consommées immédiatement et ne doivent en aucun cas être conservées et/ou emballées pour une consommation ultérieure.

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.

COMMANDES ET INFORMATIONS

La machine doit fonctionner à température ambiante, comprise entre 35,6 °F et 89,6 °F.

Les commandes et les informations destinées à l'utilisateur se trouvent sur la face externe.

Tous les messages destinés à l'utilisateur s'affichent sur l'écran de la machine.

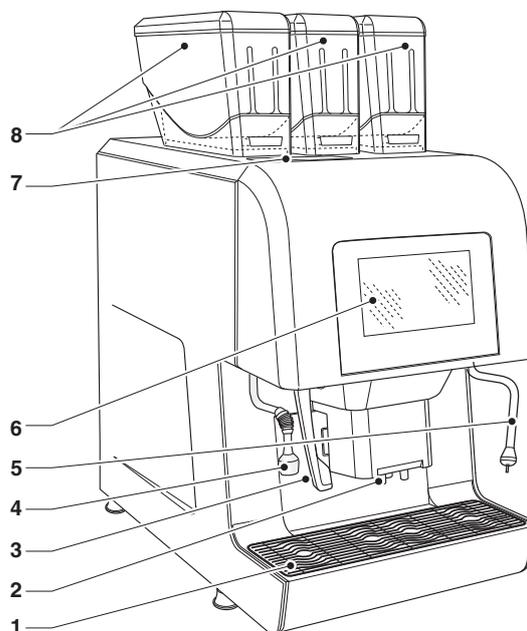


Fig. 5

1. Bac de collecte du marc liquide
2. Gicleurs de distribution
3. Poignée de mouvement des buses
4. Lance de distribution d'eau chaude*
5. Lance de distribution de vapeur**
6. Écran tactile
7. Compartiment à décaféiné*
8. Réservoirs à produits (2 ou 3 selon les modèles)

* Uniquement sur certains modèles

** Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

CHARGEMENT DES PRODUITS

Avant de procéder au remplissage des 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 remplissage des produits, vérifier la date d'expiration.

Les produits doivent être déclarés par le fabricant comme étant adaptés à la distribution automatique en réservoirs ouverts. Le remplissage 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 la machine dû à la présence d'impuretés.

1. ouvrir le couvercle du récipient à l'aide de la clé (le cas échéant)
2. remplir avec du café en grains
3. fermer délicatement le couvercle.

Ne pas dépasser la capacité maximum des réservoirs. Le niveau maximum des réservoirs 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 la machine dû à la présence d'impuretés.

1. ouvrir le couvercle du récipient à produits solubles à l'aide de la clé (le cas échéant)
2. remplir de produit soluble
3. fermer délicatement le couvercle.

Éviter de comprimer la poudre.

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

Ne pas dépasser la capacité maximum des réservoirs. Le niveau maximum des réservoirs correspond au point d'appui du couvercle.

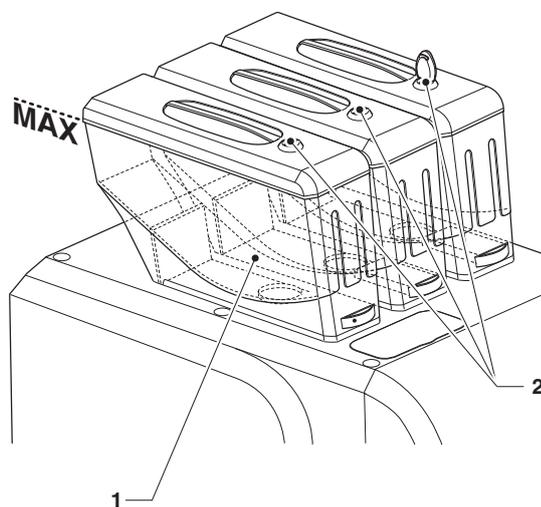


Fig. 6

1. Réservoir
2. Serrure des réservoirs *

**Uniquement sur certains modèles*

LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Le lait est prélevé à l'aide d'un tuyau depuis le réservoir à 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 stockage et toujours vérifier la date d'expiration du produit.

ⓘ Pour éviter les problèmes de tirage du lait, placer le réservoir à lait sur la même surface que la machine.

Le tube d'aspiration doit reposer sur le fond du récipient à lait et ne pas présenter de boucles.

La gestion du lait doit être effectuée en tenant compte des requis 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

Uniquement les modèles avec réservoir d'eau autonome.

Une fois par jour, en début du service, sur indication de réservoir d'eau vide, il sera nécessaire de vider 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, claire et propre.
2. Raccorder le réservoir à la machine.
3. Confirmer l'opération de restauration.

Ne pas dépasser la capacité maximum 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 la machine doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminées selon les principes de la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

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

Périodiquement, outre les parties externes des groupes percolation et mélangeur, dont les résidus de poudre doivent être nettoyés, en particulier dans la zone de l'entonnoir, il sera nécessaire de procéder au nettoyage des parties du mélangeur en contact avec la boisson.

Éviter absolument de nettoyer la machine 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

Le bac de collecte du marc liquide est facilement extractible même s'il est directement relié à un réseau d'évacuation.

Tirer sur le bac de marcs liquides pour le retirer.

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

Procéder au nettoyage du bac de collecte du marc

MARC SOLIDE

MODÈLES AVEC BAC DE COLLECTE DU MARC SOLIDE

Le logiciel de contrôle de la machine avertit que le nombre maximum de distributions a été atteint.

Les boissons à base de café sont désactivées.

Pour retirer le bac de marcs solides, il est nécessaire de soulever les buses de distribution à l'aide du levier de mouvement.

1. vider et laver les bacs avec une solution désinfectante.
2. procéder à la réinitialisation du compteur des marcs solides (fonction de vidange du bac de marcs solides)

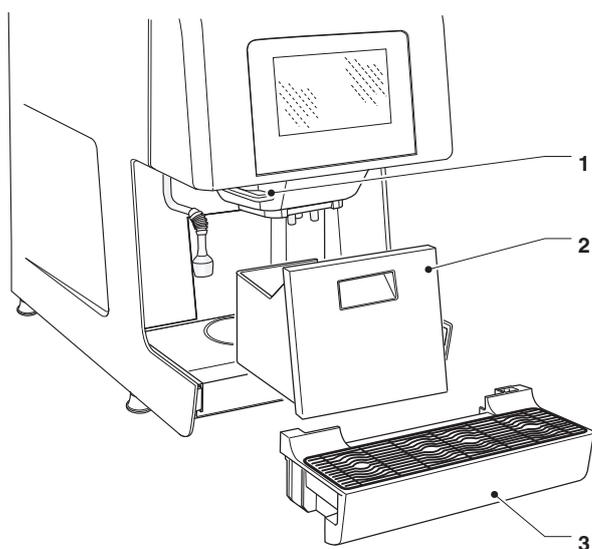


Fig. 7

1. Levier de mouvement des buses
2. Bac de collecte du marc solide
3. Cuve de collecte du marc liquide

MODÈLES AVEC ÉVACUATION DU MARC SOLIDE AU COMPTOIR

procéder comme suit :

1. soulever les buses de distribution en utilisant le levier de mouvement
2. retirer le bac de collecte du marc liquide
3. retirer le couvercle du toboggan du marc solide
4. vider et nettoyer le bac de collecte du marc solide
5. laver le toboggan du marc solide afin d'éliminer les résidus de café
6. replacer le toboggan du marc et le bac de collecte du marc à leur place.

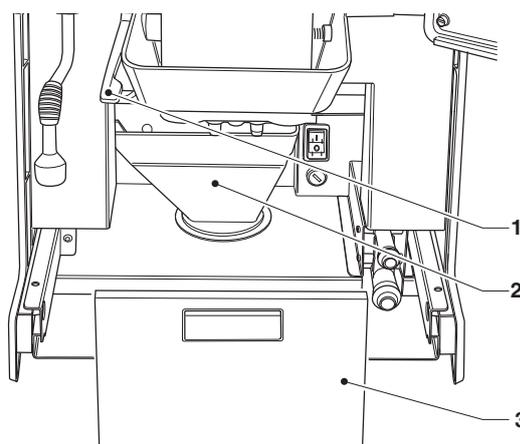


Fig. 8

1. Levier de mouvement des buses
2. Toboggan pour marc solide
3. Carter du toboggan du marc solide

NETTOYAGE DU MIXEUR ET DU DIFFUSEUR

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

Les parties à nettoyer sont : tiroirs de dépôt de la poudre, mixeur et conduit de distribution des boissons solubles et diffuseur

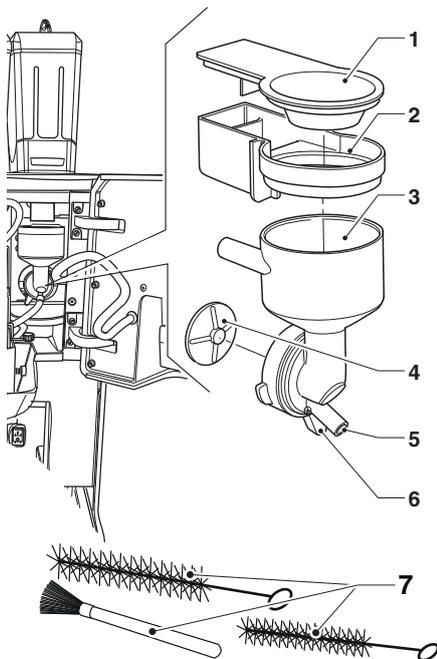


Fig. 9

1. Entonnoir à poudre soluble
2. Tiroir de dépôt des poudres solubles
3. Entonnoir à eau
4. Ventilateur du mixeur
5. Attache pour tuyau de boisson soluble
6. Bague de fixation du mixeur
7. Écouvillon / Brosse pour nettoyer les tuyaux et « splash zone »

Pour le nettoyage du mixeur, procéder comme suit :

1. détacher le tuyau de boisson soluble de l'attache de l'entonnoir à eau
2. faire tourner la douille de fixation de l'entonnoir à eau dans le sens anti-horaire et sortir le mixeur de la machine.
3. séparer tous les composants (entonnoirs à produits solubles, entonnoirs à eau, convoyeurs, tiroirs de dépôt de la poudre)
4. démonter les ventilateurs : avec un doigt, bloquer le disque monté sur l'arbre du mixeur et dévisser le ventilateur du mixeur.

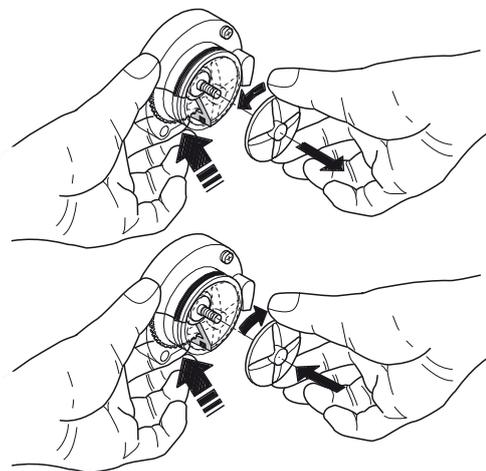


Fig. 10

5. immerger, pendant environ 20 minutes, les composants dans eau chaude, en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles et en utilisant un écouvillon pour les tubes et une brosse pour mixeur
6. rincer abondamment les éléments avec soin.
7. remonter les ventilateurs
8. remonter les pièces du mixeur et repositionner correctement l'entonnoir à eau. Vérifier qu'il soit correctement engagé.

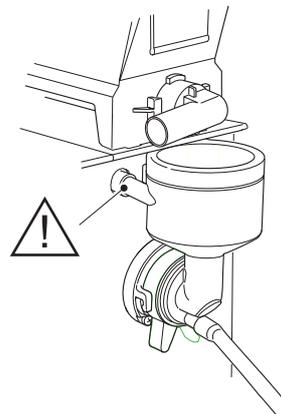


Fig. 11

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

après avoir monté les pièces, il sera nécessaire de :

- effectuer le lavage du mixeur à partir du menu de programmation
- 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'appareil et de la qualité de l'eau, il sera nécessaire de procéder au nettoyage des conduits de distribution des boissons solubles et des buses.

Pour le nettoyage des buses, procéder comme suit :

1. abaisser la poignée de manipulation des buses
2. retirer la couverture et débrancher les tuyaux des buses
3. débrancher le tuyau de distribution de café de la buse de division du flux.
4. décrocher la buse de séparation de flux du support à buses
5. retirer le diviseur de flux, la buse du dispositif à lait (si présente) et les buses des boissons solubles.
6. pour les modèles équipés d'un dispositif pour cappuccinos, séparer tous les éléments de la buse à lait
7. procéder au nettoyage 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.
8. avec un chiffon propre et eau chaude
9. imbibé de solution désinfectante, nettoyer les lances (le cas échéant)

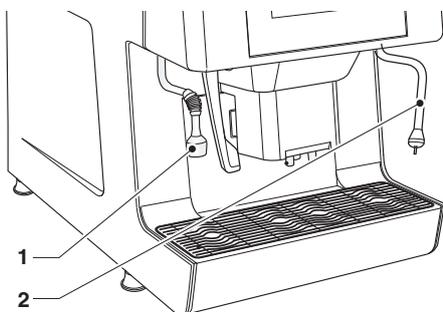


Fig. 12

1. becs d'eau chaude
2. becs à vapeur

MODÈLES AVEC DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

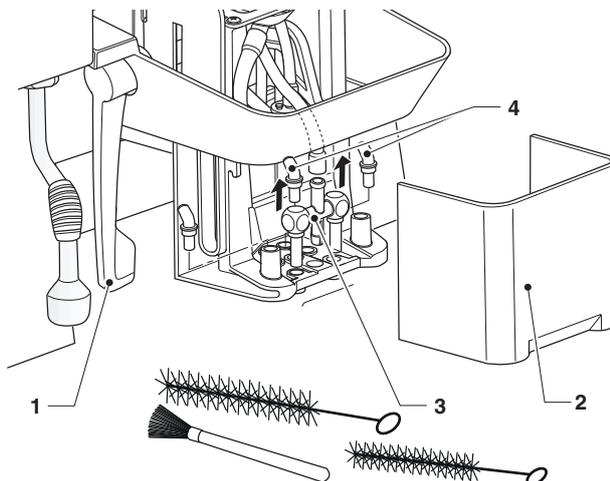


Fig. 13

1. Poignée de mouvement des buses
2. Buse à lait
3. Buses de boissons instantanées
4. Couverture des buses mobiles
5. Buse de division du flux

NETTOYAGE DES COMPOSANTS DU LAIT

Seuls les modèles avec cappuccino maker.

MODÈLES SANS DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

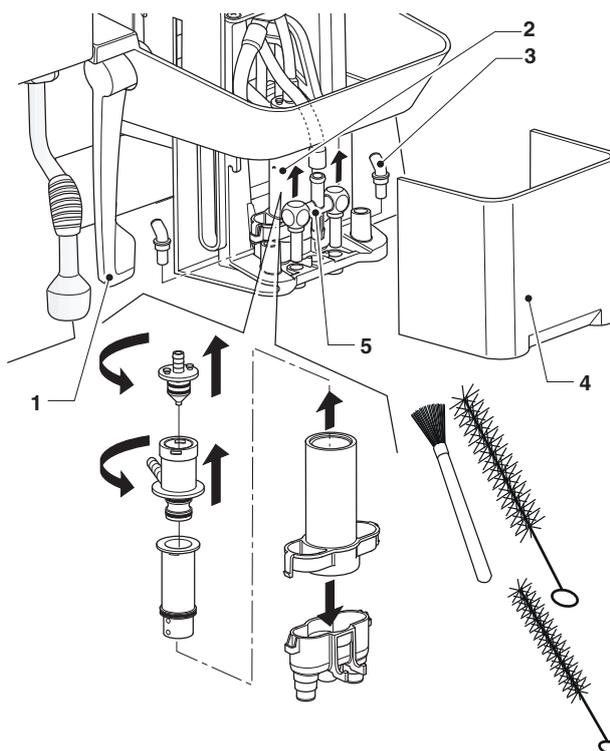


Fig. 14

1. Poignée de mouvement des buses
2. Couverture des buses mobiles
3. Buse à café
4. Buses de boissons instantanées

RÉSERVOIR DE LAIT ET TUYAU D'ASPIRATION

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Une fois par jour ou en fin de service, il est nécessaire de vider le réservoir à lait pour éliminer les résidus, et de le nettoyer en prenant soin de retirer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir le cas échéant.



Fig. 15

NETTOYAGE DU GROUPE DE PERCOLATION

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

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Sur les modèles avec réservoir d'eau uniquement.

Une fois par jour, en fin de service, vider le réservoir à eau autonome afin d'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.

NETTOYAGE LES RÉSERVOIRS DE PRODUITS

Pour retirer les récipients à produits (café en grains ou poudres solubles), il suffit d'extraire la poignée et de soulever le réservoir par l'arrière.

En sortant la poignée du réservoir, le volet est fermé et le réservoir se décroche simultanément de la machine.

En phase de remontage, repositionner le réservoir et pousser la poignée à l'intérieur.

S'assurer que le réservoir soit correctement fixé à la machine.

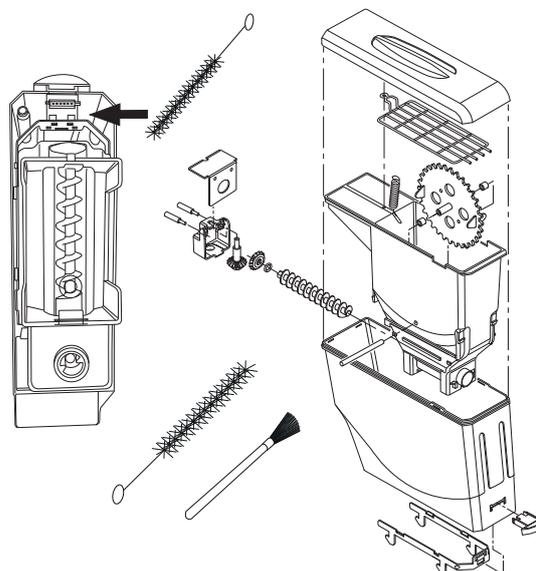
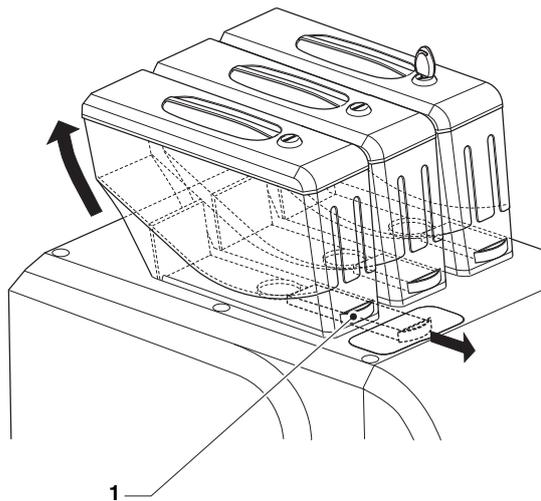


Fig. 16

1. Poignée

MISE EN MARCHÉ

À chaque allumage, la machine procède à des contrôles initiaux en émettant de l'eau chaude et de la vapeur depuis les buses.

(i) Pour les seuls modèles avec dispositif à cappuccinos, il est demandé de procéder au lavage du dispositif à cappuccinos (avec détergent) si cela n'a pas été effectué durant les dernières heures.

La page-écran indiquant le statut de réchauffage des chauffe-eau s'affiche sur l'écran.

Les sélections sont indisponibles jusqu'à ce que la température de fonctionnement soit atteinte.

Une fois la température de fonctionnement atteinte, la page-écran avec les icônes et l'invitation à sélectionner une boisson s'affiche sur l'écran.

CYCLES DE LAVAGE

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

⚠ Durant les cycles de lavage, les buses sont soumises 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.

⚠ Les cycles de lavage ne remplacent pas la nécessité de démonter régulièrement les composants pour les désinfecter.

ACCÈS AUX FONCTIONS DE LAVAGE

Pour y accéder :

1. Avec la porte fermée, toucher la touche lavages 
2. Choisir les composants à laver.

Pour chaque lavage la séquence des opérations à effectuer s'affiche.

Pour les appareils ne disposant pas d'une évacuation directe du bac de collecte du marc liquide vers le réseau d'eau, il est recommandé de positionner un récipient d'une capacité d'au moins 3 litres sous les buses.

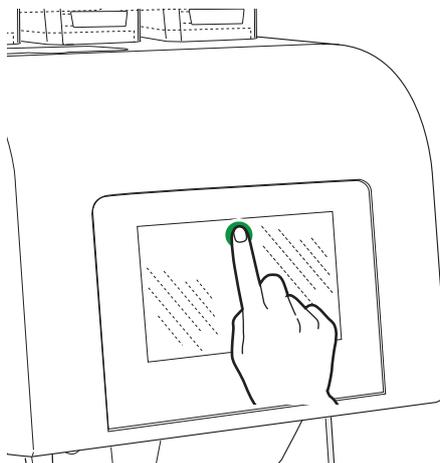


Fig. 17

CYCLE DE LAVAGE DES MIXEURS

ⓘ Porter des gants de sécurité résistants à la chaleur de contact et aux jets d'eau chaude.

Le cycle de lavage du mixeur doit être effectué à la fin de chaque service ou plus fréquemment en fonction de l'usage de la machine.

Le lavage du mixeur dure quelques minutes.

1. Placer le détergent dans le mixeur.
Produit testé Urnex Rinza M61 tablet.
2. Confirmer le cycle de lavage.

CYCLE DE LAVAGE COMPLET DE L'APPAREIL

ⓘ Porter des gants de sécurité résistants à la chaleur de contact et aux jets d'eau chaude.

Le cycles de lavage complet de l'appareil permet d'effectuer en séquence des cycles de lavage de chaque composant.

Utiliser les détergents mentionnés ci-dessus.

Le lavage suit l'ordre suivant :

1. Groupe de percolation.
2. Mixeur.
3. Distribution eau chaude (de la buse et de la buse à eau chaude).
4. Dispositif à cappuccinos.

LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Le nettoyage guidé du dispositif à cappuccinos (avec détergent) doit être effectué à la fin de chaque service ou plus fréquemment en fonction de l'usage de la machine.

La nécessité de laver la machine à cappuccino (avec du détergent) est signalée par un message à l'écran lorsque les limites de temps sont atteintes.

ⓘ Les boissons à base de lait seront suspendues jusqu'à ce le cycle de lavage du dispositif à cappuccinos soit terminé.

Utiliser exclusivement des produits spécifiques pour dispositifs à cappuccinos : produit testé Urnex Rinza M61 tablet

Pour utiliser ces produits, s'en tenir scrupuleusement aux indications du fabricant concernant les modalités de stockage, la manipulation, le dosage et l'utilisation ; lire attentivement les avertissements de sécurité.

L'utilisation de produits génériques ne permet pas de garantir l'hygiène ni l'absence d'altération du goût de la boisson ou encore les conséquences sur la santé humaine.

Pour les machines ne disposant pas de l'évacuation réseau du marc liquide, positionner un récipient d'une capacité d'au moins 3 litres sous les buses afin de récupérer les résidus de lavage.

Le lavage du dispositif à cappuccinos dure quelques minutes.

⚠ Le lavage avec détergent ne remplace la nécessité de démonter régulièrement la buse à lait pour la désinfecter.

Si, pour toute raison, le cycle de lavage est interrompu (par exemple interruption manuelle, absence de courant, ...), il sera demandé de procéder à nouveau au cycle de lavage du dispositif à cappuccinos lors du rallumage.

Les boissons à base de lait seront disponibles à la fin du cycle de lavage.

Une fois le cycle de lavage terminé, ce dernier sera mémorisé par la machine.

SÉQUENCE DE LAVAGE

ⓘ Porter des gants de sécurité résistants à la chaleur de contact et aux jets d'eau chaude.

Procéder comme suit :

1. Vider les éventuels résidus du bac des marcs liquides.
2. Positionner un récipient d'une capacité de 3 litres minimum sous les buses afin de récupérer les résidus de lavage.
3. Éteindre le module réfrigérant.
4. Débrancher le tuyau et enlever le bac du lait.
Si du lait est présent le conserver entre 0 et 4°C.
5. Placer dans le bac à détergent le détergent Urnex Rinza M61 tablet.
6. Placer le bac à détergent dans le module et brancher le tuyau.
7. Mettre en route le cycle de lavage ; l'appareil utilise l'eau chaude pour diluer le détergent.
Le cycle de lavage dure entre 10/15 minutes.
Pendant ce temps laver et nettoyer le bac à lait.
8. À la fin du cycle de lavage retirer le bac de collecte du détergent et débrancher le tuyau de lavage.
9. Nettoyer le tuyau du lait des éventuels résidus de lait et/ou de détergent et replacer le bac du lait dans le module frigorifique.
10. Allumer le module frigorifique et patienter jusqu'à ce que la température minimum de service configurée soit atteinte avant de mettre le lait.
11. Vider le bac des marcs liquides des résidus de lavage.
12. Nettoyer le réservoir de lait (avec brosse), la buse à lait) avec le cure-pipe et le tuyau d'aspiration du lait (avec le cure-pipe)

CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE DE PERCOLATION

Le cycle de lavage du groupe percolation doit être effectué à la fin de chaque service ou plus fréquemment en fonction de l'usage de la machine.

La nécessité de nettoyer le groupe de percolation (avec un détergent) est signalée lorsque les limites de temps et/ou le nombre de sélections sont atteints.

⚠ Les boissons à base de café seront suspendues jusqu'à ce le cycle de lavage du groupe de percolation soit effectué.

Utiliser exclusivement les produits spécifiques pour machines à café : Urnex Suma café AutoTab 1,2gr x 12mm.

⚠ Concernant l'utilisation de ces produits, s'en tenir scrupuleusement aux indications du fabricant concernant les modalités de stockage, la manipulation, le dosage et l'utilisation. Lire attentivement les avertissements de sécurité.

L'utilisation de produits génériques ne permet pas de garantir l'hygiène ni l'absence d'altération du goût de la boisson ou encore les conséquences sur la santé humaine.

Pour les machines ne disposant pas de l'évacuation réseau du marc liquide, positionner un récipient d'une capacité d'au moins 3 litres sous les buses afin de récupérer les résidus de lavage.

Le lavage du groupe de percolation dure quelques minutes.

ⓘ Porter des gants de sécurité résistants à la chaleur de contact et aux jets d'eau chaude.

Procéder comme suit

1. Introduire le toboggan du détergent (fourni en dotation) dans le toboggan du café décaféiné.

⚠ Toujours utiliser le toboggan à détergent afin d'éviter que les résidus de détergent restent dans le toboggan de café décaféiné.

2. Introduire le détergent en le faisant glisser dans le toboggan à détergent.
Urnex suma café auto tab 1,2gr x 12mm.
3. Positionner un récipient d'une capacité de 3 litres minimum sous les buses afin de récupérer les résidus de lavage.
4. Lancer le cycle de lavage.
5. À la fin du cycle, retirer le toboggan à détergent et lancer un cycle de rinçage avec de l'eau afin d'éliminer tout résidu éventuel de détergent.

Attention !!!

Si, pour toute raison, le cycle de nettoyage est interrompu (par exemple, coupure de courant, ...) il sera proposé d'effectuer un cycle de rinçage lors du redémarrage afin d'éliminer les éventuels résidus du cycle de nettoyage.

À la fin du cycle de lavage, les boissons à base de café seront à nouveau disponibles.

Une fois le cycle de lavage terminé, ce dernier sera mémorisé par la machine.

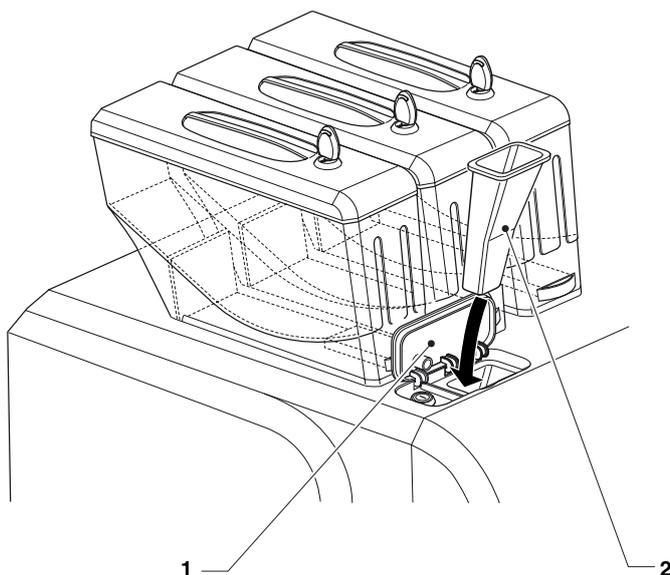


Fig. 18

1. Trappe d'introduction du café décaféiné
2. Toboggan du détergent

RINÇAGE DES COMPOSANTS

Cette fonction permet de démarrer le cycle de rinçage (uniquement avec de l'eau chaude) des différents composants (mixeurs, groupe de percolation, ...).

⚠ Les cycles de rinçage ne remplacent pas la nécessité de démonter régulièrement les composants pour les désinfecter.

⚠ Les cycles de rinçage ne remplacent pas la nécessité d'effectuer des cycles de lavage automatiques avec des détergents.

Retirer les tasses de la zone de distribution.

⚠ Ne pas mettre les mains sous les buses durant les cycles de lavage : risque de brûlures.

Les sélections resteront désactivées pendant toute la durée du cycle de rinçage.

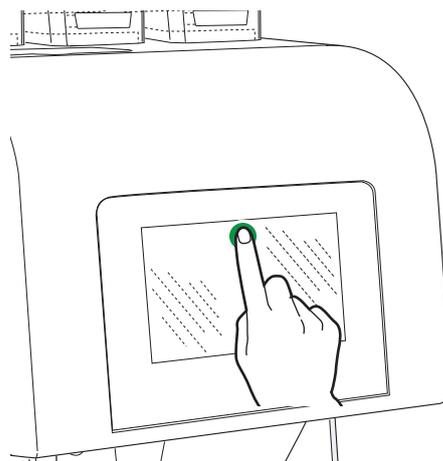
ACCÈS AUX FONCTIONS DE LAVAGE

Pour y accéder :

1. Avec la porte fermée, toucher la touche lavages 
2. Choisir les composants à laver.

Pour chaque lavage la séquence des opérations à effectuer s'affiche.

Pour les appareils ne disposant pas d'une évacuation directe du bac de collecte du marc liquide vers le réseau d'eau, il est recommandé de positionner un récipient d'une capacité d'au moins 3 litres sous les buses.



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 nettoyer, utiliser un chiffon doux et sec et éviter l'usage de produits abrasifs contenant des solvants ou de l'alcool.

Nettoyer l'écran 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 réservoirs et de les laver soigneusement avec des produits détergents.
2. vider complètement les moulins en procédant à la distribution jusqu'à l'indication de vide.
3. procéder au lavage guidé du circuit du lait (uniquement pour les modèles avec dispositifs à cappuccinos), du groupe percolation et des mixeurs.
4. fermer le robinet positionné en amont du tuyau d'alimentation hydrique et vider complètement le circuit hydraulique.
5. débrancher l'appareil de l'alimentation secteur.

Chapitre 2 Installation

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

Elle doit être installée en lieu sec, avec des températures comprises entre 35,6 °F et 89,6 °F et ne peut pas être installée dans un lieu avec présence de jets d'eau de nettoyage (ex : grandes cuisines, etc.).

ⓘ La machine doit être installée dans un lieu où elle pourra être surveillée par un personnel qualifié.

ⓘ 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'appareil.

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

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

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

Important !!!

La machine doit être installée sur une surface plane avec une inclinaison maximum ne dépassant pas 2 °C.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de la machine et se trouve derrière la cuve à marcs solides.

Pour les opérations normales de remplissage de produits et de nettoyage, il ne sera pas nécessaire d'éteindre la machine.

dispositifs de sécurité Les opérations de nettoyage ordinaires et de chargement de produits peuvent être effectuées en toute sécurité.

La machine dispose de capteurs magnétiques permettant de détecter :

- La fermeture de la porte
- La présence des réservoirs
- La présence des bacs de collecte du marc de café

En absence d'une des conditions indiquées ci-dessus, la machine restera hors service.

La machine est fournie avec un aimant permettant son fonctionnement avec la porte ouverte.

L'aimant ne doit en aucun cas être laissé à l'intérieur de la machine mais doit être conservé par un personnel spécialisé formé à l'utilisation de la machine.

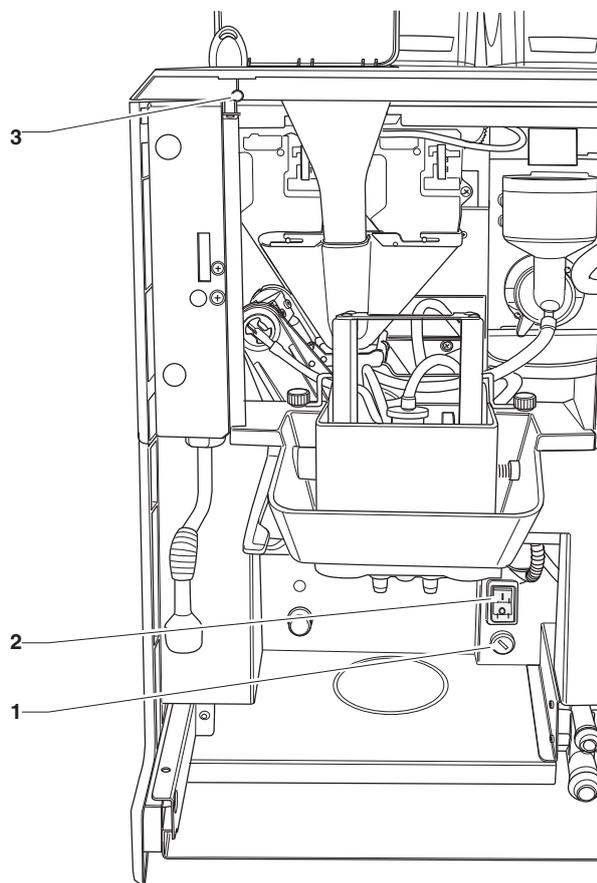


Fig. 19

1. Fusible de ligne
2. Interrupteur général
3. Capteur magnétique de porte

ÉVACUATION DU MARC SOLIDE ET LIQUIDE

Lorsque cela est possible, il est recommandé de procéder à l'évacuation du marc solide dans un sceau et de relier le bac de collecte du marc liquide à une évacuation fixe.

MARC LIQUIDE

Raccorder le bac de collecte du marc liquide à une évacuation fixe en utilisant le raccord d'évacuation à relier au bac de collecte du marc liquide.

Dans le cas où cela serait impossible, il est recommandé d'utiliser un sceau pour récupérer les résidus provenant du bac de collecte.

Pour raccorder le bac de collecte du marc liquide au raccord d'évacuation, pratiquer un trou dans le bac de collecte du marc liquide dans la zone du raccord d'évacuation.

S'assurer que le liquide s'écoule du bac de collecte sans problème.

MARC SOLIDE

L'évacuation du marc solide peut être effectuée directement dans un sceau en utilisant le toboggan pour marc solide fourni avec la machine en l'insérant dans le trou d'évacuation.

Le sceau de marc solide doit être installé dans le petit meuble fermé.

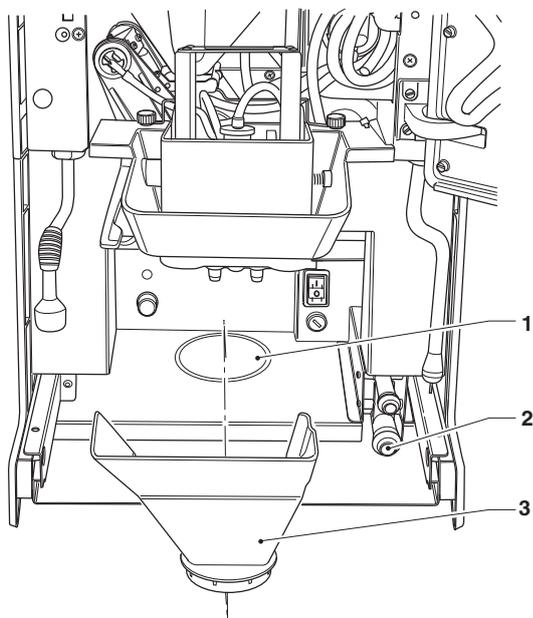


Fig. 20

1. Prédiposition à l'évacuation du marc solide
2. Raccord d'évacuation du bac de collecte du marc liquide
3. Toboggan pour marc solide

DÉMONTAGE DES PANNEAUX

Pour accéder aux composants internes, il est nécessaire de retirer les panneaux.

1. retirer le bac de collecte 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 retirer le panneau arrière, le faire coulisser vers la gauche.

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

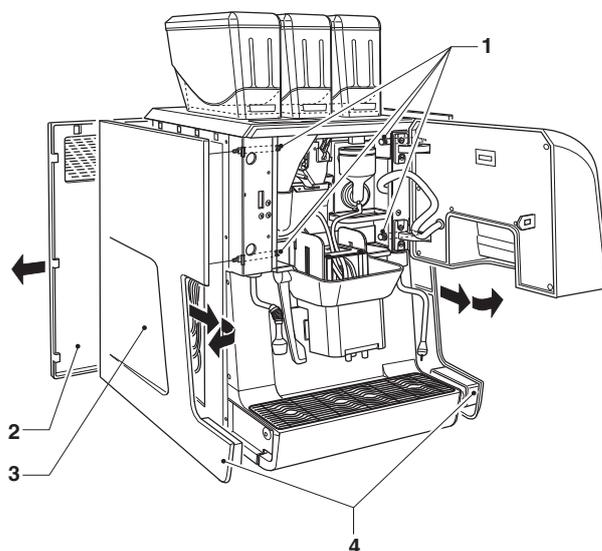


Fig. 21

1. Vis de fixation en dents de scie des panneaux latéraux
2. Panneau postérieur
3. Panneau latéral
4. Vis de fixation des panneaux latéraux

ALIMENTATION EN EAU

La machine fonctionne avec de l'eau potable, conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

La machine doit être installée avec un dispositif de protection anti-retour conforme à la réglementation locale

EN PROVENANCE DU RÉSEAU D'ALIMENTATION EN EAU

La pression du réseau doit être :

version	pression du réseau comprise entre
plus	17,40 e 123,28psig (1.2-8.5 bar)

Laisser l'eau couler jusqu'à ce qu'elle soit limpide et sans traces de saleté.

Raccorder un tuyau adapté (disponible également sous forme de kit) à la pression du circuit et aux aliments (diamètre interne 0,2362 inches minimum) au raccord de 3/4" G de l'électrovanne d'arrivée d'eau.

Il est recommandé d'installer un robinet sur le circuit d'alimentation en eau à l'extérieur de l'appareil, dans une position accessible.

Utiliser uniquement des jeux de joints et des tuyaux neufs, et ne pas réutiliser le matériel existant.

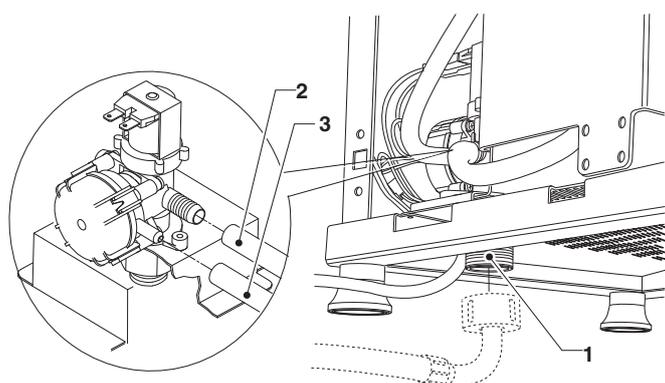


Fig. 22

1. Raccord 3/4" G arrivée eau
2. Tuyau de refoulement
3. Tuyau de trop-plein

SYSTÈME DE DÉTARTRAGE

La machine est fournie sans système de détartrage.

Dans le cas de raccordement à un réseau d'eau très dure, il est nécessaire d'installer un système de détartrage.

Les systèmes de détartrage, disponibles également comme accessoire, devront être périodiquement régénérés selon les indications du fabricant.

Utiliser des systèmes de détartrage de capacité appropriée au type d'utilisation de l'appareil.

En cas d'alimentation avec un réservoir, il est possible d'utiliser les cartouches de filtration prévues à cet effet.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension biphasée de 120/240 V - 60Hz.

Lors du branchement, vérifier que les données de la plaque correspondent à celle du réseau, en particulier : la valeur de la tension d'alimentation doit être comprise dans les limites recommandées pour les points de branchement ;

Pour des raisons de conformité aux règles d'installation, l'utilisation d'un interrupteur général est obligatoire. Celui-ci doit être accessible et disposer des caractéristiques lui permettant de supporter la charge maximum requise et de garantir la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtensions III et donc garantir la protection des circuits contre les pannes de terre, les surcharges et les courts-circuits.

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

La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si celui-ci est correctement branché à un circuit efficace de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Ce critère fondamental de sécurité doit faire l'objet d'un contrôle et, en cas de doute, il sera nécessaire de procéder à un contrôle précis de l'installation par un personnel professionnellement qualifié.

Le cordon d'alimentation est flexible avec fiche non séparable et est fourni avec la machine.

Le cordon doit être branché sur la borne prévue à cet effet située sur le côté droit de l'appareil, conformément au schéma de connexion.

Pour brancher le cordon, il est nécessaire de retirer le panneau latéral.

L'éventuel remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par un personnel qualifié et en utilisant uniquement des câbles du type SJTO 4x14 AWG 105° UL avec prise certifiée NEMA L14-30P 30A 120/240V. 60Hz

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

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-respect des précautions indiquées

ci-dessus.

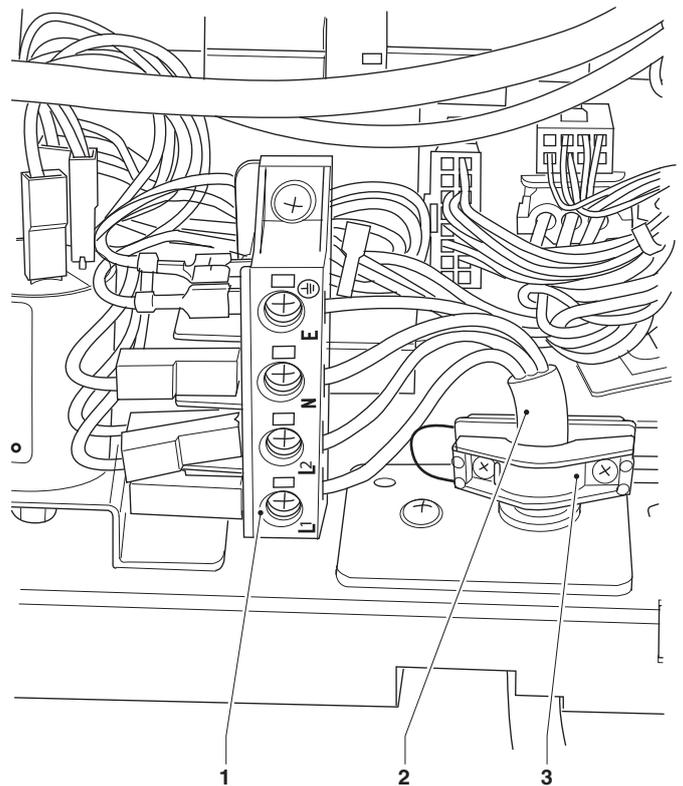


Fig. 23

1. Plaque de connexion
2. Câble électrique
3. Dispositif de fixation de câble

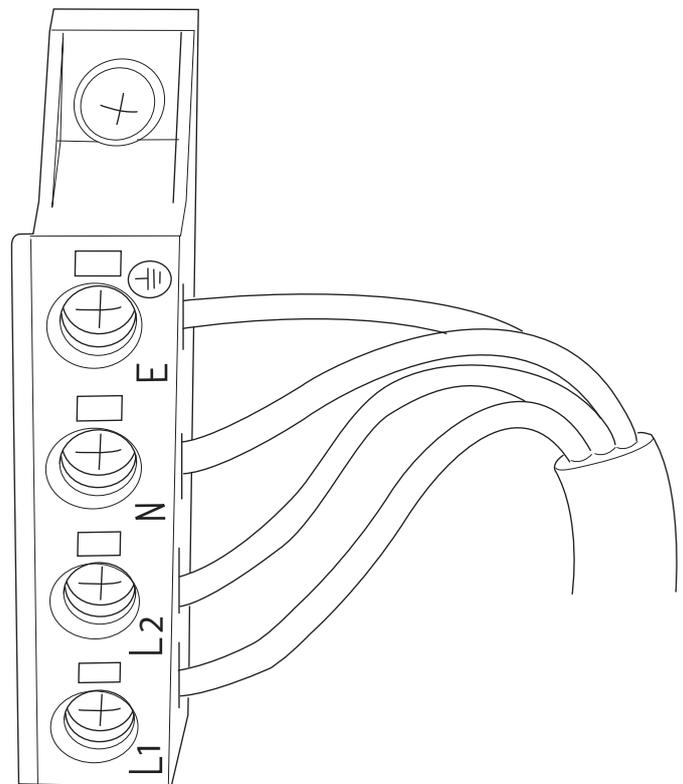


Fig. 24

RACCORDEMENTS DE RÉSEAU

INDICATIONS POUR LA CONNEXION WI-FI

- Placer l'appareil 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, etc.) pourraient ne pas garantir de protection.

- Configurer les paramètres Wi-Fi dans le menu de connectivité de la machine et configurer le chiffrement utilisé par le réseau auquel la machine sera connectée. Il est recommandé d'activer la fonction "pare-feu" depuis les réglages de réseau de l'appareil.

ⓘ Contacter l'administrateur de réseau local pour connaître les paramètres réseau adaptés à celui auquel la machine sera connectée.

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

INDICATIONS POUR BLUETOOTH

Vérifier que la fonction Bluetooth est activée sur la machine et sur le second dispositif.

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

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

INDICATIONS POUR LA CONNEXION 3G

Pour utiliser la connexion 3G il faut avoir une carte SIM (format standard) avec un plan tarifaire de données actif.

Insérer la carte SIM dans le logement prévu à cet effet sur la carte CPU.

- Placer l'appareil là où la réception et l'intensité du signal 3G sont bonnes.
- Configurer les réglages secteur depuis le menu de connectivité de l'appareil.

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

PREMIÈRE ALLUMAGE

Une séquence guidée des certains paramètres préliminaires s'affiche à l'écran lors du premier allumage de la machine (langue, nom, matériel...).

Une fois les choix effectués, il sera procédé au remplissage du circuit hydraulique (installation).

Lors de la mise en marche de l'appareil, l'électrovanne du circuit sera automatiquement ouverte jusqu'au remplissage du circuit hydraulique.

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

Si des poches d'eau importantes se forment dans le circuit hydraulique, il sera alors nécessaire de procéder au remplissage manuel du circuit hydraulique.

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

- la version du logiciel de la machine et la version du logiciel de l'écran tactile.
- le statut du cycle de réchauffage des chauffe-eau.

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

PREMIÈRE DÉSINFECTION

Lors de l'installation de la machine, il est nécessaire d'effectuer une désinfection soignée des circuits alimentaires (groupe percolation, mixeurs, conduits de distribution des boissons, réservoir interne, réservoir à lait...) 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 en ajoutant quelques gouttes de solutions nettoyante, avec lavage complet du dispositif à cappuccinos et du groupe percolation.

Une fois la désinfection terminée, rincer abondamment les mixeurs pour éliminer tout éventuel résidu de solution.

Pour faire couler de l'eau dans les mixeurs, utiliser la fonction de rinçage accessible au menu « lavages ».

Important !!!

La machine est équipée d'un système de nettoyage automatique des principaux groupes fonctionnels.

Si la machine reste inutilisée pendant un certain temps (week-ends, etc.) même inférieur à deux jours, il est de bonne règle d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant d'utiliser l'appareil).

FONCTIONNEMENT

GROUPE ESPRESSO

En cas de sélection d'une boisson à base de café, le moulin à café fonctionnera jusqu'à ce que la chambre du doseur de café soit remplie.

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

Le moto-réducteur enclenché sur le pignon fait tourner les manivelles qui provoquent la rotation de la chambre d'infusion.

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

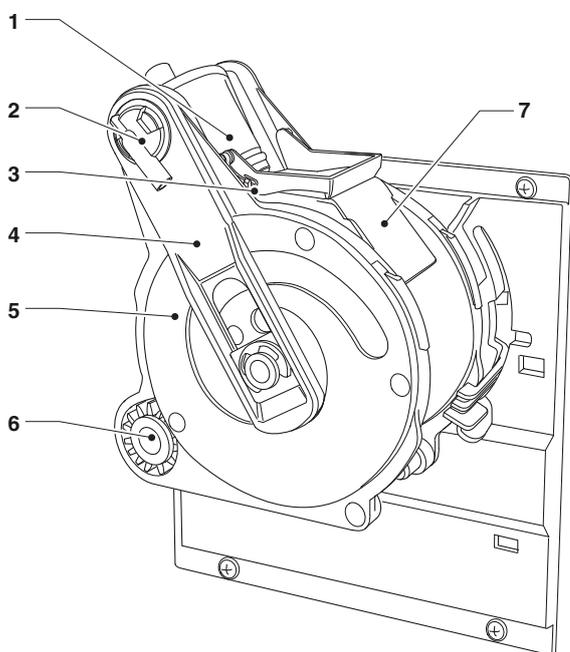


Fig. 25

1. *Piston supérieur*
2. *Buse de sortie de café*
3. *Raclair*
4. *Bielles*
5. *Manivelles*
6. *Pignon*
7. *Toboggan de pastille usagée*

Une fois le café distribué, 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.

À la fin du cycle, le moto-réducteur est actionné dans le sens inverse, soulevant le piston supérieur et faisant pivoter la chambre d'infusion du côté de l'évacuation, opposé au côté de distribution. Le piston inférieur se soulève.

Une fois la position d'évacuation atteinte, le moto-réducteur inverse de nouveau la direction de rotation en faisant revenir la chambre d'infusion en position de repos.

Le raclair retient la pastille de café en la faisant tomber, alors que le piston inférieur revient en position de repos.

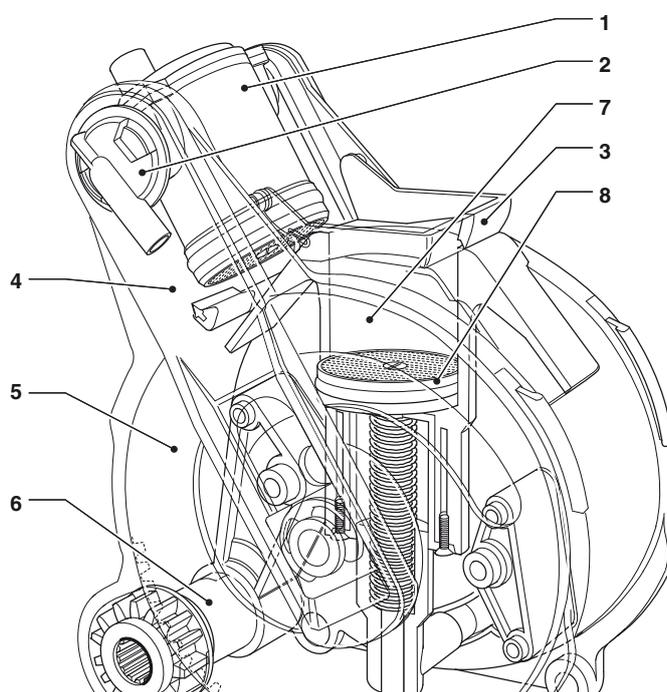


Fig. 26

1. *Piston supérieur*
2. *Buse de sortie de café*
3. *Raclair*
4. *Bielles*
5. *Manivelles*
6. *Pignon*
7. *Chambre d'infusion*
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 de percolation.

Le piston supérieur se positionne automatiquement.

Groupe de percolation	doses
Z4000 NE (Ø 46)	0,264 - 0,529 OZ.

DOSEUR CAFÉ À DOSE VARIABLE

Une sélection de café peut être composée de deux quantités de café moulu : volumétrique et à temps, libérées successivement par le doseur.

Le doseur libère la dose de café moulu :

- lorsque le remplissage de la chambre de dosage (libération volumétrique) est terminé
- une fois le temps configuré en % du temps de broyage de la quantité volumétrique est atteint
si le pourcentage est configuré sur 0, une seule libération volumétrique est effectuée
si le pourcentage est configuré sur 100, deux libérations de produit dosées en volume seront effectuées (remplissage de la chambre également pour la seconde libération).

Le volume de la chambre du doseur à dose variable peut être réglé entre 0,194 et 0,299 oz avec le petit levier de réglage.

Le petit levier de réglage de dose peut être positionné sur un des 10 crans de référence sachant que :

- en soulevant le petit levier, la dose augmente :
- en abaissant le petit levier, la dose diminue :
- chaque cran permet de modifier la dose d'environ 0,012 oz.

Deux doses différentes existent pour chaque doseur, une volumétrique (pour un café simple) et à temps (pour un café double).

Le groupe café peut accepter des doses allant jusqu'à 0,476 oz de café.

- En cas de sélection de la dose totalement volumétrique (100% du temps - deux relâchements), il sera nécessaire de ne pas dépasser un réglage de 0,246 oz grammes pour le volume du doseur. Dans ce cas, la dose de café simple sera composée de 0,246 oz (volume) plus les grammes de produit moulu dans le temps (mouture en volume différente de 100%) programmé.

- En cas de sélection de la dose faible totalement volumétrique, il sera nécessaire de régler le volume sur la dose désirée en ajoutant 0 % de grammes moulus à temps. Dans ce cas, la dose pour un café double sera composée des grammes dosés en volume avec l'ajout de grammes moulus dans le temps (mouture en volume autre que 0%) programmé.

Attention !!! La modification de la position du levier de réglage nécessite de recalibrer la valeur du pourcentage de la dose ajoutée.

Faire attention à ce que la dose totale ne dépasse pas 0,476 oz.

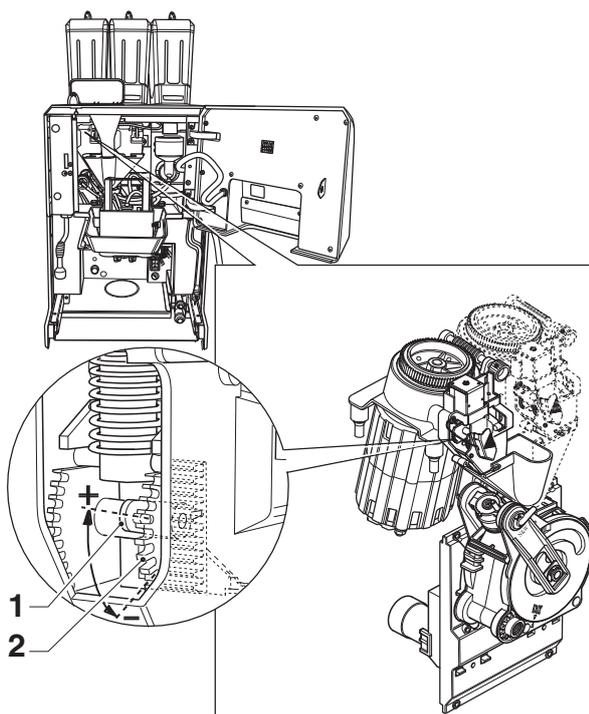


Fig. 27

1. Levier de réglage de la dose
2. Régulateur de dose

DISTRIBUTION DE LAIT

Pour les appareils équipés d'un dispositif à cappuccinos, il est possible de procéder à la distribution de boissons avec :

- lait
- lait chaud sans mousse
- lait chaud avec mousse

⚠ Risque de brûlures ! Au début de la préparation du lait chaud, de légers jets d'eau et/ou de vapeur peuvent se produire : ne pas mettre les mains dans la zone de distribution.

LAIT

- la pompe à lait est activée en tirant le lait depuis le réservoir
- le lait passe dans la buse à lait (envoyé par la pompe à lait) et distribué en tasse

LAIT CHAUD SANS MOUSSE

- l'électrovanne du chauffe-eau à vapeur s'ouvre et la pompe à lait s'active simultanément
- le lait passe dans la buse à lait (envoyé par la pompe à lait)
- la vapeur passant simultanément dans la buse à lait permet de le réchauffer.

LAIT CHAUD AVEC MOUSSE

- l'électrovanne du chauffe-eau à vapeur s'ouvre, l'électrovanne « air », et la pompe à lait s'active, le passage de la vapeur aspire l'air, lequel est émulsionné avec le lait envoyé par la pompe. L'électrovanne « air » est actionnée par intermittence à une fréquence déterminée.
 - le lait passe dans la buse à lait (envoyé par la pompe à lait)
 - la vapeur passant simultanément dans la buse à lait permet de le réchauffer.
- Une fois le cycle de distribution du lait terminé, il est procédé à un lavage de la buse du dispositif à lait avec une quantité minimum d'eau.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE AVEC LA LANCE

Uniquement pour les modèles avec buse à eau chaude

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

Pour obtenir de l'eau chaude depuis la lance, appuyer sur la touche « Eau chaude ».

La machine distribuera alors de l'eau chaude :

- jusqu'à obtention de la quantité paramétrée dans la recette.
- jusqu'à nouvelle pression de la touche « Eau chaude » (fonction d'arrêt de distribution)

DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA LANCE

Uniquement pour les modèles avec lance à vapeur

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

La buse à vapeur est associée à un capteur de température permettant de détecter la température de la boisson durant le réchauffage par vapeur.

Pour faire sortir de la vapeur de la lance, appuyer sur la touche « Vapeur ».

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES CALIBRAGES

CALIBRAGES STANDARDS

La machine est fournie avec un tableau de doses/sélections indiquant le calibrage et les doses configurés comme standards.

Pour obtenir les meilleurs résultats en fonction du produit utilisé, il est recommandé de contrôler les éléments suivants :

- La pastille de café utilisée doit être légèrement comprimée et humide.
- Le temps de percolation
- Le grammage du café
- La température de la boisson au niveau de la buse
- La dose d'eau

Le grammage du produit, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le système électronique de contrôle.

Pour les modifier, il est nécessaire de suivre les procédures décrites ci-après.

DOSE CAFÉ

La dose maximum de café utilisée par le groupe de percolation est de 0,476 oz.

En fonction du type de distribution (simple/double) le volume de la chambre du doseur devra être réglé.

Pour la différenciation et en fonction de la dose désirée, le pourcentage du temps de moulage à programmer pour la seconde quantité de café devra être défini.

LA QUANTITÉ D'EAU

La quantité d'eau à distribuer est définie en fonction du type de boisson.

RÉGLAGE DU GRAMMAGE DU CAFÉ

Le petit levier de réglage de dose peut être positionné sur un des 10 crans de référence sachant que :

- en soulevant le petit levier, la dose augmente
- en abaissant le petit levier, la dose diminue
- chaque cran permet de modifier la dose d'environ 0,012 oz.

Pour prélever la dose, il suffit de retirer le groupe café et d'utiliser la fonction prévue à cet effet du menu « test » en mode « technicien » (voir le paragraphe relatif).

Important !!!

La dose utilisable est indicativement comprise entre 0,246 et 0,476 oz, en variant le degré de mouture, les doses varieront légèrement.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Pour modifier le degré de mouture (plus ou moins grosse), tourner la molette de réglage du moulin :

- Pour une mouture plus grosse, tourner la molette vers la gauche (éloigne les meules l'une de l'autre)
- Pour une mouture plus fine, tourner la molette vers la droite (rapproche les meules l'une de l'autre)

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

Il est recommandé d'effectuer le changement du degré de mouture avec le moteur du moulin à café en marche.

NB : après avoir modifié le degré de mouture, il sera nécessaire d'effectuer au moins 2 selections pour s'assurer de la nouvelle granulométrie du café moulu.

CALIBRAGE DU LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos

QUANTITÉ DE LAIT

La quantité de lait pour chaque sélection est programmable dans le menu.

TEMPÉRATURE

La température du lait varie en fonction du débit du lait.

Après toute modification importante, vérifier également la dose de lait servie.

MOUSSE

Il est possible d'activer/désactiver l'émulsion de l'air avec le lait à partir des menus de programmation.

TEMPÉRATURE CHAUFFE-EAU(x)

La température du/des chauffe-eau(x) à café est contrôlée par le logiciel et peut être réglée directement dans le menu.

CONNECTIVITÉ

La machine peut communiquer sur le réseau et envoyer des notifications par courrier électronique.

La machine permet également de communiquer en utilisant le Bluetooth sur de courtes distances.

Le Bluetooth permet l'échange d'informations au travers d'une fréquence radio à courte portée

(i) Pour pouvoir utiliser les fonctions de connectivité et envoyer des notifications par e-mail il est nécessaire d'avoir une connexion de réseau active.

(i) L'appareil envoie des notifications par e-mail. Il n'est pas possible de recevoir des e-mail sur la machine.

Les fonctions de connectivité sont activées depuis le menu.

(i) La machine ne doit pas servir à l'accès à internet d'autres appareils connectés au réseau ou fournir des services de réseau.

La machine 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.

(i) Les fonctions de connectivité de la machine 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'utilisation de contenus de haute qualité a une influence sur les prestations générales.

TOUCHER/APPUYER

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



Fig. 28

DÉPLACER ET FAIRE GLISSER

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

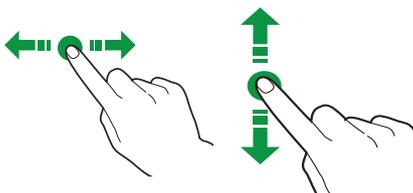


Fig. 29

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.

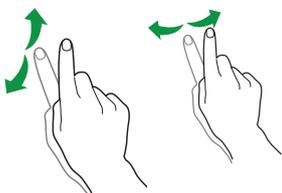


Fig. 30

UTILISATION DE LA CLÉ USB

L'appareil permet d'utiliser la clé USB pour des opérations d'importation / exportation et pour la mise à jour du logiciel.

L'appareil reconnaît la clé USB avec un fichier système FAT32.

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

FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

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

Lorsque la machine fonctionne en mode normal, la page-écran affichée est celle proposant les boissons disponibles.

Si une anomalie est détectée par le système de contrôle électronique, un message d'erreur spécifiant le type de problème s'affichera sur l'écran.

Certaines boissons peuvent être désactivées en raison de certains types de défaillances (ex : réservoirs de poudre vides...).

La configuration de certains paramètres personnalisés (ex : une présentation des boissons différentes) impliquent que certaines boissons peuvent ne pas apparaître à l'écran : il suffira alors de faire défiler l'écran pour les visualiser.

DISTRIBUTION DE BOISSONS

Choisir la boisson.

La page-écran avec les personnalisations de la boisson s'affiche.

Lors de la préparation de la boisson, l'état de préparation de la boisson s'affiche. De façon alternative, il est possible de visualiser des contenus de divertissement (ex : une vidéo)

Si la fonction est activée depuis le menu, il est possible d'interrompre la préparation de la boisson.

ÉTAT DE LA MACHINE

Il est possible de visualiser l'état de la machine (ex : pannes, ...) par le biais du panneau d'état.

Le panneau d'état :

- affiche les notifications de pannes/erreurs
- affiche les informations nutritionnelles des sélections
- permet de modifier la langue des messages affichés
- affiche le niveau de remplissage des bacs et des réservoirs
- affiche les fonctions de lavage disponibles
- permet d'accéder aux menus de programmation

VISUALISER LE PANNEAU D'ÉTAT

Appuyer au centre en haut de l'écran tactile.

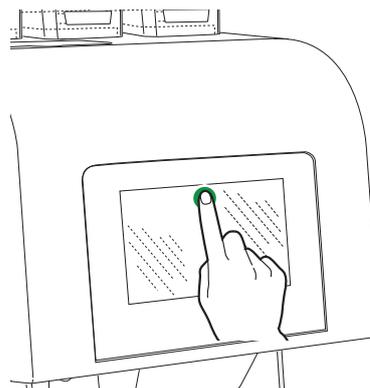


Fig. 31

FERMER LE PANNEAU D'ÉTAT

Faire glisser la partie inférieure du panneau d'état vers le haut.

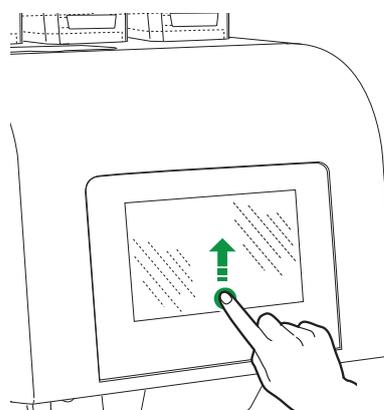


Fig. 32

ARCHITECTURE DU LOGICIEL

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

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

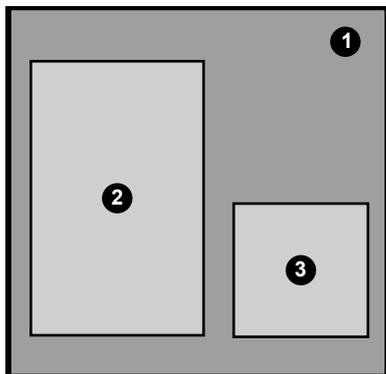


Fig. 33

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 la machine.

(i) 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 la machine 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.

(i) La mise à jour du logiciel de l'application n'efface pas le système d'exploitation ni les paramètres/personnalisations configurés.

PARAMÈTRES ET PERSONNALISATIONS

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

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

Ces réglages peuvent être sauvegardés pour être importés et utilisés sur d'autres machines.

(i) Avant d'utiliser les paramètres/personnalisations sur d'autres machines, 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.

remarques sur la Programmation

Le système électronique de contrôle de l'appareil permet d'utiliser ou non un grand nombre de fonctions.

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

Certaines fonctions spécifiques à certains groupes fonctionnels peuvent s'afficher, groupes fonctionnels variant selon les modèles.

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

ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION

Pour accéder au menu de programmation.

- Avec la porte fermée, appuyer sur RÉGLAGES 

ou

- Ouvrir la porte de la machine

En fonction des paramètres, l'insertion d'un mot de passe pourrait être nécessaire pour accéder au 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)

MENUS

Appuyer sur MENU  pour afficher les fonctions de menu de la machine.

Les fonctions disponibles pour le profil d'utilisateur courant sont affichées.

Certaines fonctions et/ou paramètres pourraient ne pas s'afficher : il suffira alors de faire défiler la page-écran.

QUITTER

Appuyer sur QUITTER  pour sortir du menu de programmation.

La page-écran des boissons disponibles s'affiche alors 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 FAVORIS  pour accéder à des fonctions fréquemment utilisées et mémorisées comme FAVORIS.

AJOUTER UNE FONCTION AUX « FAVORIS »

depuis cette fonction, appuyer sur .
La couleur changera ( s'active)

ÉLIMINER UNE FONCTION DES « FAVORIS »

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

- appuyer sur  : la couleur changera (si désactivé )

PAVÉ NUMÉRIQUE

Appuyer sur  pour afficher le pavé numérique

ZONE D'INFORMATIONS

Affiche les informations relatives à la machine (version du logiciel,...)

ZONE MESSAGES

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

ZONE PANNES

Cette zone permet de visualiser les pannes présentes sur la machine.

ZONE INFORMATIONS SUR LA MAINTENANCE

Cette zone contient des informations sur les fréquences d'entretien

L'AVIS DE MAINTENANCE permet de configurer la date/heure actuelle comme date de dernier entretien.

SAISIE DES VALEURS

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

CLAVIER

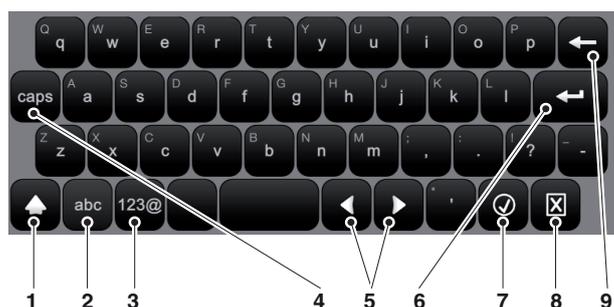


Fig. 34

1. Majuscule (shift)
2. Changement clavier « numéros/symboles » à « lettres »
3. Changement clavier de « lettres » à « numéros/symboles »
4. Blocage majuscule (caps lock)
5. Déplacer le curseur dans le texte
6. Nouvelle ligne (texte sur deux lignes)
7. Confirmer
8. Annuler
9. Supprimer (back space)

PAVÉ NUMÉRIQUE

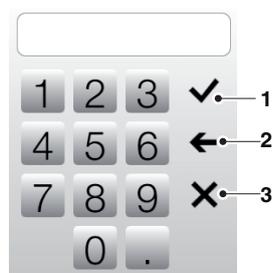


Fig. 35

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. 36

MENUS DÉROULANTS (DROP-DOWN LIST)

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

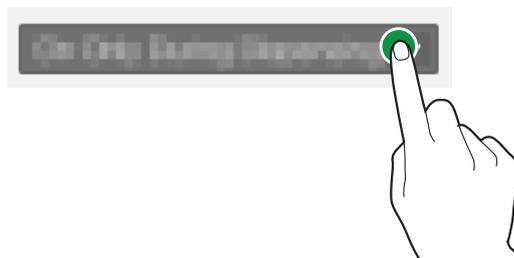


Fig. 37

SÉLECTEURS DE VALEURS (VALUE PICKERS)

Faire défiler pour sélectionner la valeur désirée.

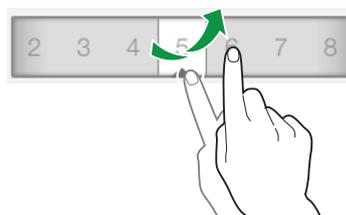


Fig. 38

ACTIONS QUOTIDIENNES

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

NETTOYAGE ET LAVAGES

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

Choisir les composants à laver.

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

REMPLISSAGE

Si le contrôle de niveau des réservoirs est désactivé la fonction est inaccessible.

La fonction permet de gérer correctement les pré-alarmes ou la signalisation des réservoirs vides (si activés).

Après chaque remplissage des produits, indiquer la quantité de produit chargée.

VIDER LE BAC DE MARCS SOLIDES

Permet de remettre à zéro le compteur géant les signalements « Bac de marc plein » du bac de collecte du marc solide.

Pour une bonne gestion des pré-alarmes, il est nécessaire de remettre le compteur à zéro à chaque fois que le bac de collecte du marc solide est vidé.

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 DES SÉLECTIONS

PRÉSENTATION

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.

PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE SÉLECTIONS

Avec la gestion par catégorie il est possible de regrouper les sélections par type.

Pour chaque catégorie il est possible de choisir la disposition des sélections.

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 dans une catégorie, faire glisser l'icône de la sélection depuis les sélections disponibles et vice-versa.

CATÉGORIES DE SÉLECTIONS

Permet de créer, modifier et éliminer les catégories de sélections.

Les catégories de sélections sont affichées en fonctionnement normal et permettent de diviser les sélections par type de boisson (ex : « boissons avec lait »).

La fonction permet de :

- créer une nouvelle catégorie 
- dupliquer  et modifier  une catégorie
- éliminer une catégorie 
- activer / désactiver les catégories disponibles.

CRÉER / MODIFIER UNE CATÉGORIE

Il est possible d'attribuer ou de modifier le nom, la description et l'icône de la catégorie.

BOISSONS

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 (présentation) de la machine.
Si  s'affiche cela signifie qu'une incompatibilité a été rencontrée.
- Éliminer une boisson 
- Dupliquer  et personnaliser  une boisson

CRÉER / MODIFIER UNE BOISSON

Il est possible de :

- Assigner / modifier le nom des boissons affichées en fonctionnement normal.
- Choisir la recette à utiliser pour la préparation de la boisson.
Par défaut, la machine utilise des recettes pour les boissons simples, pour les sélections doubles (x2), il est nécessaire de créer des recettes avec des doses adéquates.
Le logiciel vérifie la compatibilité entre la recette et la configuration (présentation) de la machine.
Si  s'affiche cela signifie qu'une incompatibilité a été rencontrée.
- Changer l'image associée à la boisson, appuyer sur l'image pour sélectionner la nouvelle image.
- Activer l'option d'interruption anticipée de la sélection (fonction « arrêt distribution »).
- Associer une *liste* de contenus multimédias à afficher durant la distribution.
- Distribuer la boisson test.

RECETTES

Sur cette page, 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 (présentation) de la machine.
Si  s'affiche cela signifie qu'une incompatibilité a été rencontrée
- Supprimer une recette 
- Dupliquer  et personnaliser  une recette.

CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE

La procédure guidée permet de créer une nouvelle recette.

L'écran affiche alors une page sur laquelle :

- assigner 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 qui composent la recette (ex : Café, Chocolat...)
Les pages-écrans des paramètres varient en fonction du produit ajouté (café espresso, café minute, poudres solubles...)
- Pour ajouter des éléments de personnalisation, appuyer sur  puis sur « Ajouter personnalisation ». Il est possible de configurer les différents paramètres pour chaque élément de personnalisation.
- enregistrer les paramètres et revenir à la page-écran principale.
Sur l'écran principal, grâce à la touche « Test recette », il est possible de préparer une boisson-test afin de vérifier la recette créée.
Il sera également possible, suite au test effectué, 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.

Sur la page-écran de recette, appuyer sur  pour ajouter d'autres ingrédients et/ou éléments de personnalisation.

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

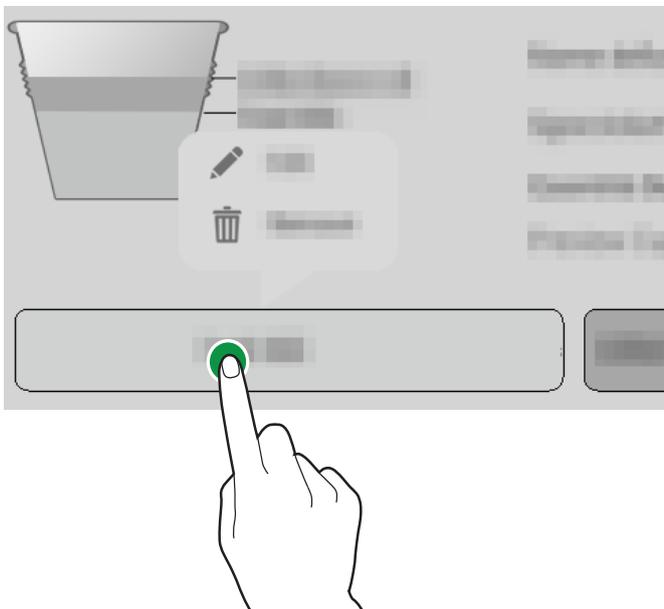


Fig. 39

- appuyer sur MODIFIER  pour modifier les paramètres
- appuyer sur SUPPRIMER  pour éliminer l'ingrédient

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

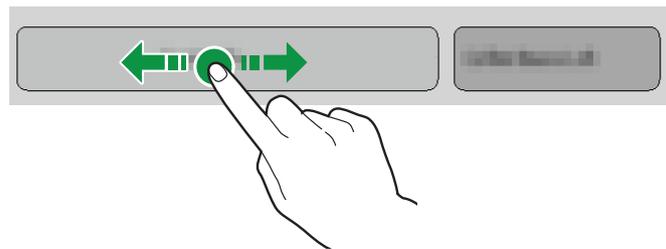


Fig. 40

Après avoir modifié les paramètres, les enregistrer et revenir à l'écran principal.

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

PARAMÈTRES DE BASE

Il est possible de configurer :

- le nom de l'ingrédient
- les doses (eau et poudre)
- distribution d'une boisson test

Il est possible d'ajouter des éléments de personnalisation à la recette (par exemple intensité du chocolat, variation du sucre, quantité d'eau totale...).

Chaque personnalisation a des paramètres spécifiques à configurer.

Pour les appareils dotés d'un système de paiement, il est possible de configurer la variation du prix de la boisson/sélection. La dose moulue à temps est indiquée en pourcentage du temps pris pour le broyage volumétrique.

PARAMÈTRES AVANCÉS ESPRESSO

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 de 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.

SQUEEZE DOWN FORCE (FORCE DE COMPRESSION)

permet de configurer la force de compression de la pastille exercée par le piston supérieur une fois la boisson servie.

SQUEEZE REST FORCE (SÉCURITÉ FORCE DE COMPRESSION)

permet de configurer la valeur de sécurité de la force de compression de la capsule.

⚠ Cette valeur doit être supérieure ou égale à la valeur de « squeeze down force ».

DOSE DE PRÉ-PERCOLATION

Permet de configurer la quantité d'eau (en ml) à utiliser durant la phase de pré-percolation.

TEMPS DE PRÉ-PERCOLATION

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

CURRENT PROFILE (PROFIL COURANT)

Permet de configurer 3 profils de pression relatifs à la percolation de l'espresso :

- High (Haut)
- Medium (Moyen)
- Low (Bas)

En configurant le paramètre « Low » (Bas), les paramètres de percolation à basse pression s'affichent (voir paramètres fresh brew).

PARAMÈTRES AVANCÉS PRODUITS INSTANTANÉS

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 la libération 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 millièmes 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 (LOW / MEDIUM / HIGH)

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

WATER QUEUE (ATTENTE 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.

VITESSE PRODUITS SOLUBLES

Permet de configurer la vitesse de fonctionnement du moto-doseur pour définir son débit.

DÉLAI PRODUITS SOLUBLES

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 durant 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.

CYCLE DÉCAFÉINÉ

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 DE LAIT AVANCÉS

RETARD INITIAL

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 DU LAIT

Configurer le débit de la pompe à lait en cc/seconde.

TRIGGER TIME (TEMPS DE DÉCLENCHEMENT)

Au début de la distribution, la pompe à lait est activée à la vitesse maximum pendant une durée programmable. Ceci permet de compenser les vides du circuit de lait.

Après ce délai, la vitesse de la pompe est réglée automatiquement en fonction du débit de consigne.

ACTIVATION DE VAPEUR

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

La vapeur réchauffe le lait dans la buse du dispositif à lait.

Avec la fonction désactivée, le lait n'est pas chauffé.

DÉLAI VAPEUR

Permet de configurer le temps de retard de l'ouverture de l'électrovanne de vapeur par rapport à l'activation de la pompe à lait.

STEAM QUEUE (ATTENTE VAPEUR)

Prolonge la fourniture de vapeur à compter de la désactivation de la pompe à lait.

Permet de configurer après combien de temps désactiver l'électrovanne à vapeur à compter de la désactivation de la pompe à lait.

ACTIVATION AIR

Il est possible d'activer/désactiver l'électrovanne d'air durant la préparation des boissons à base de lait.

Pour les sélections avec lait sans mousse (ex : lait chaud), laisser l'électrovanne désactivée.

DÉLAI AIR

Permet de configurer le retard d'activation de l'électrovanne à air par rapport à l'activation de la pompe à lait.

AIR QUEUE (ATTENTE AIR)

L'électrovanne à air reste active (pour le temps configuré) à compter de la désactivation de la pompe à lait.

TEMPS D'ATTENTE DE LAVAGE DE LA BUSE

Une fois la boisson servie, il est possible de distribuer une petite quantité d'eau dans la buse du dispositif à lait pour effectuer un lavage partiel.

Configurer après combien de temps (une fois la boisson servie) distribuer une petite quantité d'eau.

La quantité d'eau de lavage partiel finit dans la tasse

TEMPS DE LAVAGE DE LA BUSE

Permet de configurer pendant combien de temps effectuer le lavage partiel de la buse du dispositif à lait.

La quantité d'eau utilisée pour le lavage partiel finit dans la tasse.

Une durée excessive affecte la quantité et la qualité de la boisson.

⚠ Le nettoyage de la buse du dispositif à lait ne remplace pas la nécessité de démonter régulièrement la buse pour la désinfection.

TEMPS DE VIDANGE DU CIRCUIT À LAIT

Une fois le lait distribué, il est possible de configurer la vidange du tuyau de lait (rotation dans le sens opposé de la pompe à lait)

En configurant la durée sur 0, la fonction sera désactivée.

INGRÉDIENTS

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

- Créer de nouveaux ingrédients à associer aux réservoirs .
- Attribuer un nom à l'ingrédient
- Saisir les informations nutritionnelles et insérer une image
- Éliminer un ingrédient 
- Dupliquer  et personnaliser  un ingrédient.

RÉSERVOIRS

Permet de visualiser, en fonction de la présentation des sélections de la machine, la disposition des réservoirs à produits.

Choisir un réservoir pour :

- Attribuer un nom au réservoir
- Associer un ingrédient au réservoir (Chocolat, Espresso, Espresso 2, ...)
- Configurer la capacité maximum du réservoir afin de gérer le contrôle de « produit presque épuisé ».
- Modifier la couleur associée au réservoir.

DISPOSITION

Représente la disposition mécanique de la configuration utilisée par la machine.

La disposition des réservoirs et des principaux groupes de fonction sont représentés. Il est possible d'indiquer les nouvelles configurations mécaniques de la machine au logiciel.

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

La machine 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 la machine.

CONFIGURATION DE LA MACHINE

CONFIGURATION

SÉLECTION DE LA CONFIGURATION

Permet de gérer les groupes de configuration et les configurations individuelles prévues pour la machine.

Un groupe de configurations contient plusieurs configurations individuelles (disposition)

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.

(i) Avant de charger la configuration d'une autre machine (clonage), vérifier la compatibilité des paramètres entre les machines.

SAUVEGARDE

Permet d'enregistrer les paramètres de la machine dans un fichier de sauvegarde.

RÉINITIALISATION

Permet de restaurer les paramètres de sauvegarde de la machine.

Il est possible de restaurer :

- les paramètres usine
- les paramètres personnalisés précédemment enregistrés.

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.

(i) L'importation peut être utilisée pour cloner les paramètres d'une autre machine. Vérifier la compatibilité des paramètres entre les différentes machines.

EXPORTER LES DONNÉES SUR CLÉ USB

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

(i) L'exportation peut être utilisée pour cloner les paramètres d'une autre machine. Vérifier la compatibilité des paramètres entre les différentes machines.

MODIFICATION DES CHAÎNES DE L'INTERFACE

Pour les langues disponibles, il est possible de modifier les noms des boissons, des recettes, des conteneurs, des informations nutritionnelles... affichés à l'écran.

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

PERSONNALISATION DE L'INTERFACE

MODIFIER

Permet de configurer certains éléments de l'interface graphique utilisateur, comme par exemple les fonds d'écran, les dimensions de texte, couleurs, ...

GRAPHISMES PERSONNALISÉS

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

IMPORTER

Cette fonction permet de parcourir et de sélectionner les fichiers à partir d'une clé USB avec graphismes personnalisés à importer dans la machine.

EXPORTER

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

PARAMÈTRES D'AFFICHAGE GÉNÉRAUX

Activer/désactiver l'affichage de :

- les contenus multimédias disponibles en fonctionnement normal pendant la distribution.
- régler la luminosité de l'écran; la valeur 100 configure la luminosité maximum.
- l'affichage du nombre de boissons servies depuis l'allumage de la machine.
- prix des sélections en fonctionnement normal (pour les modèles avec systèmes de paiement).
- date et heure
- température du chauffe-eau
- économiseur d'écran (l'activation de cette fonction permet de configurer le délai d'activation de l'économiseur d'écran). Choisir si reproduire un économiseur d'écran ou une liste de lecture

LISTE DE LECTURE

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

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

(i) 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*.

 permet de copier la *liste de lecture*.

 permet d'éliminer la *liste de lecture*.

Un nom doit être donné à une nouvelle liste de lecture.

Les contenus de la liste de lecture peuvent être reproduits de manière: aléatoire  ou cyclique 

PARAMÈTRES DES CAPTEURS D'ENTRÉE

Le groupe de fonctions permet de configurer le fonctionnement de certains capteurs de la machine.

NIVEAU DES RÉSERVOIRS

Activer/désactiver le contrôle du niveau des réservoirs.

Le niveau des réservoirs est calculé. La quantité de produit utilisée dans la recette est soustraite de la capacité du réservoir.

Pour une bonne gestion, indiquer (pour chaque remplissage de produit) la quantité de produit chargée dans le réservoir.

Les différents réservoirs avec leur niveau de remplissage respectif et les paramètres modifiables s'affichent :

- Quantité calculée : active le compteur gérant les pré-alarmes de « produit presque épuisé ».
- Capacité totale : permet de configurer les grammes de la capacité maximum du réservoir
- Seuil : permet de configurer les grammes du seuil de pré-alarme.

Il est possible de vérifier le niveau des réservoirs à partir de la fenêtre d'état de la machine.

MARC SOLIDE

Permet d'activer/désactiver le comptage du marc solide gérant le signalement de « Bac marc solide plein ».

- Configurer la capacité maximum du bac à marc solide - la capacité est exprimée en nombre de sélections.
- Configurer la valeur de seuil de déclenchement de la pré-alarme (en nombre de sélections).

Il est possible de vérifier le niveau du bac à marc solide à partir de la fenêtre d'état de la machine.

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. servir et prélever la quantité d'eau pré-configurée.
2. mesurer la quantité d'eau servie (en cc).
3. saisir la valeur mesurée.

Il pourrait être nécessaire d'utiliser une valeur d'adaptation (positive ou négative) de calibrage pour les boissons passant par le groupe de percolation.

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 relâchée 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 relâchée.
3. Saisir la valeur de poids mesurée.
4. Relâcher la poudre soluble à la vitesse maximum.
5. Peser la poudre soluble relâchée.
6. Saisir la valeur de poids mesurée.

CALIBRAGE DES POMPES/ÉLECTROVANNES

Le calibrage permet de régler le débit en cc/s.

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

1. Distribuer l'eau au débit minimum.
2. Mesurer et saisir la quantité d'eau distribuée.
3. Distribuer l'eau au débit maximum.
4. Mesurer et saisir la quantité d'eau distribuée.

CALIBRAGE D'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 servie (en ml)
3. saisir la valeur mesurée.

CALIBRAGE DU LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Le calibrage du lait permet d'obtenir la quantité exacte de lait prévue par les recettes.

La procédure de calibrage :

1. Distribuer le lait au débit minimum.
2. Mesurer et insérer la quantité de lait distribuée.
3. Distribuer le lait au débit maximum.
4. Mesurer et insérer la quantité de lait distribué

PARAMÈTRES DE SORTIE

GROUPE PERCOLATION

- Café vide : 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.

- pré-mouture : activer/désactiver le moulin à café pour la sélection suivante. La pré-mouture diminue le temps de préparation de la sélection suivante avec café moulu.

La pré-mouture affecte l'arôme de la boisson suivante avec café moulu.

- Permet de configurer la position de la chambre de percolation du groupe percolation.

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.

PARAMÈTRES DES VENTILATEURS

Activer/désactiver le fonctionnement des ventilateurs de la machine.

ASPIRATION DES VAPEURS

- ON: le ventilateur est toujours activé.

- OFF : le ventilateur s'allume lors de la préparation de la boisson.

Le ventilateur reste allumé, une fois la boisson servie, pendant la durée programmée.

ÉCLAIRAGE

Cette fonction permet de configurer les paramètres d'éclairage de la machine.

OPTION « UTILISATION CAFÉ DÉCAFÉINÉ »

Permet à l'utilisateur d'activer l'option « Utilisation café décaféiné » pour une sélection à base de café en grains (en grains et/ou pré-moulu).

PARAMÈTRES LAIT

Permet de configurer la durée de remplissage du circuit de lait avant une distribution qui utilise du 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 la machine et/ou des vides dans le circuit à lait

Si le réservoir à lait est très proche de la machine, 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 associé).

ENTRETIEN

PROGRAMMATION DES LAVAGES / RINÇAGES AUTOMATIQUES

Il est possible d'activer/désactiver la programmation des cycles de nettoyage et/ou de rinçage automatiques de la machine.

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

Il est possible d'ajouter et d'éliminer des cycles automatiques de lavage/rinçage.

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

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 une des valeurs configurée atteinte, la machine affiche un message indiquant d' « effectuer l'entretien ».

AVIS D'ENTRETIEN

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

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

MESSAGES DE LAVAGES

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

Une fois les valeurs configurées atteintes, la machine affiche un message indiquant de procéder au lavage/rinçage.

Chaque lavage/rinçage peut être rendu obligatoire : la machine 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.

PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

RÉSERVOIR

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

ACTIVATION DU SIGNAL DE FIN DE DISTRIBUTION

Activer/désactiver le signal sonore une fois la boisson servie.

ACTIVATION DE SYSTÈME DE PAIEMENT

Activer/désactiver le système de paiement de la machine.

Activer le système de paiement pour activer toutes les fonctions relatives (configuration des prix...).

ACCÈS AU MENU AVEC PORTE FERMÉE

Activer/désactiver l'accès aux menus de programmation lorsque la porte est fermée.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cette fonction permet de configurer le type de connexion électrique ou la tension d'alimentation utilisée pour alimenter la machine.

VÉRIFIER LE TYPE DE BRANCHEMENT UTILISÉ AVANT D'EFFECTUER UN CHOIX.

Ce réglage permet une bonne gestion de tous les équipements électriques et des cycles de fonctionnement de la machine.

PARAMÈTRES DU CHAUFFE-EAU

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

- Température : configure la température de fonctionnement du chauffe-eau

- Température minimum de service des boissons : configurer la température minimum des boissons.

Si la température du chauffe-eau est inférieure à celle configurée, le message d'erreur « basse température » s'affiche à l'écran.

Avec les paramètres « Seuil 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 ».

MODÈLES AVEC DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

- Pression du chauffe-eau à vapeur : configurer la valeur de pression du chauffe-eau à vapeur.

La machine indique la température correspondant à chaque valeur de pression.

- Pression minimum du chauffe-eau à vapeur : configure la pression minimum de service des boissons utilisant de la vapeur. Si la température du chauffe-eau est inférieure à celle configurée, le message d'erreur « basse température » s'affiche à l'écran.

La machine indique la température correspondant à chaque valeur de pression.

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 MEULES

Dans les appareillages avec le réglage motorisé des meules, on peut régler la mouture (plus grossière ou plus fine).

Programmer la valeur (espresso 1/6 de tour de la frette porte-meules) pour rapprocher ou éloigner les meules.

Quand on rapproche les meules on obtient une mouture plus fine.

Quand on éloigne les meules on obtient une mouture plus grossière.

Pour les machines sans le réglage motorisé des meules, il faut agir manuellement sur le bouton de réglage du moulin.

INFORMATIONS SUR LA MACHINE

PANNES

L'appareil est doté de différents capteurs pour garder sous contrôle les différents groupes fonctionnels.

En cas de détection d'une anomalie, la machine indique le type de panne et la machine (ou parties de celle-ci) sont mises 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.

Il est possible, depuis cette fonction, de remettre l'historique des pannes enregistrées à zéro.

HISTORIQUE DES ÉVÈNEMENTS

Cette fonction permet d'afficher et de filtrer les événements enregistrés par la machine.

Il est possible, depuis cette fonction, de remettre l'historique des événements enregistrés à zéro.

PANNES

Cette zone permet de visualiser les pannes présentes sur la machine.

En absence de pannes, la liste est vide.

PANNE DOSEUR 1...9 (DOSER FAULT)

Si l'absorption de courant d'un moto-doseur n'est pas comprise dans la plage de valeurs par défaut, toutes les sélections utilisant ce doseur seront désactivées.

PANNE DOSEUR 1...6 (WHIPPER FAULT)

Si l'absorption de courant d'un mixeur n'est pas comprise dans la plage de valeurs par défaut, toutes les sélections utilisant ce mixeur seront désactivées.

ÉLECTROVANNE 1...7 (VALVE FAULT)

Si l'absorption de courant d'une électrovanne n'est pas comprise dans la plage de valeurs définie, toutes les sélections utilisant cette électrovanne seront désactivées.

SHORT CIRCUIT MOSFET

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

SHORT 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 sur l'écran. Il est possible qu'une panne soit détectée simultanément sur un des moteurs en courant continu.

COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Absence de comptage des compteurs volumétriques dans un délai maximum.

DÉLAI DE REMPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU

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

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE MICRORUPTEUR-

Cette panne indique que durant le mouvement du groupe percolation, le microrupteur de contrôle n'est pas actionné pendant un certain temps.

Il est possible que cette panne soit combinée 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 PERCOLATION-

Le micro 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 pastille usagée ».

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE REPOS-

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

POMPE À EAU SURCHAUFFÉE

La pompe à eau a été activée fréquemment pendant plus de 10 minutes.

Le défaut empêche l'intervention de la protection thermique de la pompe.

ERREUR CHAUFFE-EAU

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

La machine est mise hors service.

ERREUR CHAUFFE-EAU VAPEUR

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

La machine est mise 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

La nécessité d'effectuer un nettoyage complet de la machine est signalée.

Le signalement s'affiche lorsque la limite de temps ou le nombre de boissons servies configuré(e) est atteint(e).

LAVAGE DU GROUPE ESPRESSO AVEC PASTILLES

La nécessité d'effectuer le nettoyage du groupe espresso en utilisant les pastilles détergentes est signalée.

Le signalement s'affiche lorsque la limite de temps ou le nombre de boissons servies configuré(e) est atteint(e).

LAVAGE COMPLET DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Le besoin d'effectuer le nettoyage complet (avec détergent) du circuit à lait est indiqué à l'écran.

LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Le besoin d'effectuer le nettoyage/rinçage du circuit à lait est indiqué à l'écran.

LAVAGE DES MIXEURS

La nécessité de procéder au nettoyage des mixeurs est signalée.

Le signalement s'affiche lorsque la limite de temps ou le nombre de boissons servies configuré(e) est atteint(e).

MONNAYEUR

Modèles avec système de paiement uniquement.

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion de plus de 2 secondes 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.

BAC DE MARCS LIQUIDES ABSENT

Le bac de marc liquide n'actionne pas le microrupteur indiquant la présence du bac. Vérifier que le bac de marc liquide est correctement installé sur la machine.

VIDE EAU

Absence d'eau dans les conduites d'eau ou dans le réservoir d'auto approvisionnement.

Vérifier que la machine est correctement raccordée à l'alimentation en eau et que le robinet est ouvert ou encore que le réservoir contient de l'eau.

Appuyer sur la touche « Réinitialisation » pour rétablir le fonctionnement de la machine.

BASSE PRESSION DE L'EAU

Le pressostat mesure une basse pression de l'eau du circuit hydraulique la machine.

Le circuit hydraulique de la version plus est un circuit fermé et sous pression.

VIDE LAIT

Uniquement avec le module latéral associé. Le capteur du module détecte une réserve minimale dans le réservoir du lait.

VIDE CAFÉ

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

BLOCAGE 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 à base d'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 la carte de la machine et la carte CPU.

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 préparation d'un espresso.

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

BASE DE DONNÉES MACHINE INDISPONIBLE

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

Vérifier la présence d'espace dans la mémoire.

RÉSERVOIR ESPRESSO ABSENT

Un capteur détecte la présence du/des conteneur(s) à café.

En absence du capteur, le moulin sera désactivé.

Le(s) conteneur(s) à café ne sont pas détectés par le capteur ou sont mal positionnés ou n'ont pas été repositionnés sur la machine.

RÉSERVOIR DE PRODUITS SOLUBLES ABSENT

Un capteur détecte la présence du/des conteneur(s) de produits solubles

Le(s) conteneur(s) à produits solubles sont détectés par le capteur ou sont mal positionnés ou n'ont pas été repositionnés sur la machine.

POMPE À LAIT

S'affiche lorsque :

- Forte consommation de courant par la pompe à lait (pompe bloquée).
- Aucune consommation de courant de la pompe à lait (pompe débranchée)
- La pompe à lait est en marche mais sa rotation n'est pas détectée (aucun signal de l'encodeur de la pompe).

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, ...)

REMISE À ZÉRO DES STATISTIQUES

Permet de remettre les statistiques mémorisées à zéro.

AFFICHER AUDIT

Cette fonction permet, pour chaque sélection, de visualiser le nombre total de boissons servies ainsi que le nombre total de boissons servies depuis la dernière réinitialisation.

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

NUMÉROTATION DES SÉLECTIONS

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

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

Cette fonction permet de visualiser les fonctions les plus fréquemment utilisées et mémorisées parmi celles enregistrées comme « favoris ».

Appuyer sur la fonction pour y accéder.

ÉLIMINER UNE FONCTION DES « FAVORIS »

- Depuis la liste des favoris cliquer sur la touche « panier »
- Cliquer la fonction à supprimer des favoris.

SUPPRIMER LA LISTE DES FAVORIS

Supprime toutes les fonctions de la liste des « favoris »

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Cette fonction permet de saisir un numéro de code et un nom permettant d'identifier la machine.

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

DATE D'INSTALLATION

Permet de configurer la date d'installation de la machine.

 permet de configurer la date.

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

CONTACTS DE SUPPORT TECHNIQUE

Cette fonction permet d'insérer les coordonnées (nom et 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 provoquant le blocage de la machine ou avec les pannes ne provoquant pas le blocage de la machine 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 plages horaires de passage en mode d'économies d'énergie de la machine.

PARAMÈTRES

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

Le dispositif 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 permet d'activer le mode d'économies d'énergie après une période d'inactivité de la machine.

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

Sur cette page, il est possible de :

- Configurer après combien de temps, en minutes, d'inactivité de la machine, 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
- activer/désactiver l'éclairage de la machine
- choisir le niveau de luminosité de l'écran tactile parmi ceux prédéfinis.

PROFIL « DEEP MODE »

Ce profil est actif sur les plages horaires configurées.

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

Sur cette page, il est possible de :

- configurer le temps d'anticipation du chauffage du chauffe-eau avant la fin de la plage horaire.

Par exemple 5 minutes : 5 minutes avant la fin de la plage 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

- activer/désactiver l'éclairage de la machine

- choisir le niveau de luminosité de l'écran tactile parmi ceux prédéfinis.

TRANCHES HORAIRES

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

- Appuyer sur le jour pour lequel configurer les plages horaires.

- Appuyer sur la touche « + Ajouter » puis sur la ligne du profil pour positionner un rectangle avec l'heure.

- Faire glisser le rectangle pour définir l'heure exacte.

Pour supprimer un rectangle, appuyer sur la touche « - Éliminer » 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 profil jour » pour :

- Copier les plages horaires configurées sur un jour de la semaine, puis appuyer sur le jour auquel appliquer le mode économies d'énergie, puis appuyer sur « coller profil jour »

- Copier les plages horaires configurées pour tous les jours de la semaine, puis appuyer sur « coller profil jour sur tous les jours ».

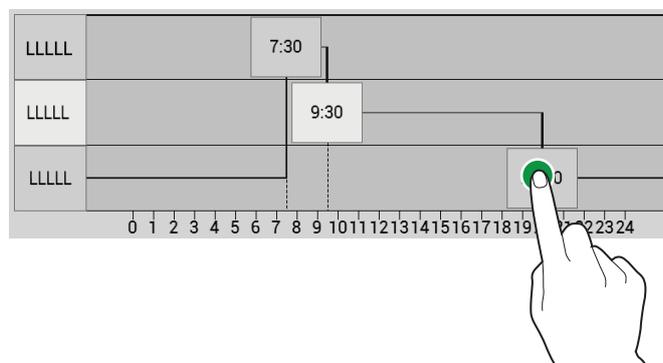


Fig. 41

SYSTÈMES DE PAIEMENT

Parmi les protocoles de système de paiement proposés, il est possible de choisir lequel activer et de gérer les fonctions relatives.

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

PARAMÈTRES COMMUNS

RENDU DE MONNAIE IMMÉDIAT

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

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

La configuration de ce paramètre est obligatoire.

POSITION DU POINT DES DÉCIMALES

Permet de configurer la position du point des décimales :

0 : point des décimales désactivé

1 : XXX.X (une décimale après le point)

2 : XX.XX (deux décimales après le point)

3 : X.XXX (trois décimales après le point)

TYPE DE DISTRIBUTION

Il permet de configurer le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou simple. Avec la distribution multiple, le rendu n'est pas immédiatement versé à la fin d'une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour 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 du rendu 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 : la monnaie est restituée après avoir effectué la sélection d'un produit

-OFF : la monnaie est restituée immédiatement après avoir appuyé sur la touche de récupération de monnaie (l'appareil fonctionne comme un changeur de monnaies)

SYSTÈME DE VALIDATION

POSITION DU POINT DES DÉCIMALES

Permet de configurer la position du point des décimales :

0 : point des décimales désactivé

1 : XXX.X (une décimale après le point)

2 : XX.XX (deux décimales après le point)

3 : X.XXX (trois décimales après le point)

PROGRAMMATION DU CRÉDIT (OVERPAY)

Il est possible de décider si :

-encaisser l'intégralité du crédit dépassant le montant de la sélection après un certain temps exprimé en secondes (paramètre « supprimé 000 »)

-laisser l'éventuel crédit dépassant le montant dû de la sélection disponible pour une sélection successive (paramètre « conservé »)

DÉLAI SURPAIEMENT (OVERPAY TIMEOUT)

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

MDB

PROGRAMMATION DU CRÉDIT (OVERPAY)

Il est possible de décider si :

- encaisser l'intégralité du crédit dépassant le montant de la sélection après un certain temps exprimé en secondes (paramètre « supprimé »)
- laisser l'éventuel crédit dépassant le montant dû de la sélection disponible pour une sélection successive (paramètre « conservé »)

DÉLAI SURPAIEMENT (OVERPAY TIMEOUT)

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

CRÉDIT MAXIMUM

Cette fonction permet de définir le crédit maximum accepté pour les pièces de monnaie introduites.

RENDU DE MONNAIE MAXIMUM

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

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 de rendu de monnaie sont pleins.

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

PIÈCES DE MONNAIE ACCEPTÉES POUR RENDU 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 RENDUES

Parmi les pièces disponibles dans les tubes, il est possible de définir lesquelles utilisées pour le rendu. 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 DE RENDU DE MONNAIE EXACT

Cette fonction permet de choisir l'algorithme de contrôle permettant à la machine de rendre la monnaie 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 donner le reste. La condition de « Ne rend pas le reste » est activée quand les tubes avec l'algorithme choisi arrivent au niveau minimal de pièces.

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	=	A et B uniquement
3	=	A et (B ou C)
4	=	A uniquement
5	=	A ou B uniquement (défaut)
6	=	A ou B ou C
7	=	A ou B uniquement
8	=	A ou C uniquement
9	=	B et C uniquement
10	=	B uniquement
11	=	B ou C uniquement
12	=	C uniquement

Par exemple: l'équation "6" affiche le message « Ne rend pas la monnaie » quand tous les tubes (A,B, et C) se trouvent au niveau minimum.

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

PRIX

SYMBOLE MONNAIE

La fonction permet de configurer, tout en visualisant le crédit, le symbole de la monnaie parmi celles prévues.

PRIX DE VENTE

La machine (en fonction du mode de paiement) est capable de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection.

Les prix peuvent être activés en fonction de la plage 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 (prix identique pour toutes les sélections) et le prix individuel (pour chaque sélection).

MOT DE PASSE POUR VENTE GRATUITE

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 boissons.

PRIX PAR TRANCHES HORAIRES

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

- Appuyer sur le jour pour lequel configurer les plages 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 profil jour » pour :

- Copier les plages horaires configurées sur un jour de la semaine, puis appuyer sur le jour auquel appliquer le mode économies d'énergie, puis appuyer sur « coller profil jour »

- Copier les plages horaires configurées sur tous les jours de la semaine, puis appuyer sur « coller profil jour sur tous les jours ».

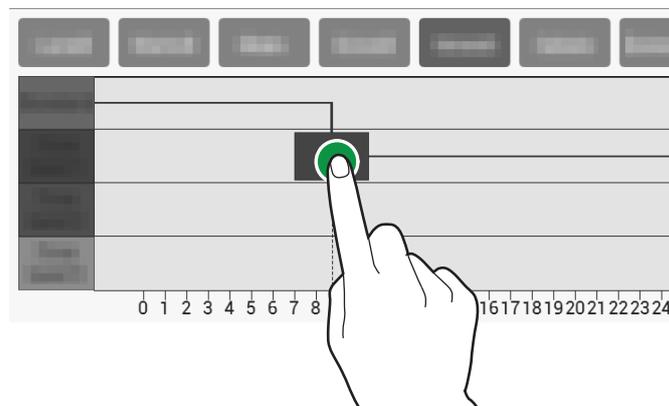


Fig. 42

IMPORTER/EXPORTER

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

EVADTS

Cette fonction permet d'exporter les données EVADTS sur une clé USB et/ou sur dispositif d'acquisition de données (RS232, IrDA, télémétrie, ...).

USB

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

PROTOCOLE DE COMMUNICATION 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.
- **Pass code** : il s'agit d'un code alphanumérique qui doit être égal à celui du terminal de transfert de données afin de permettre leur identification.
Configuration par défaut 0
- **Security code** : il s'agit d'un code alphanumérique pour la reconnaissance mutuelle entre la machine et le terminal EVA DTS.
Configuration 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.

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.

VIDÉOS

Permet d'importer/exporter des vidéos de la machine par la biais d'une clé USB.

FORMATS VIDÉOS SUPPORTÉS

- MP4 encodage H264 et 25 photos/secondes
- AVI encodage XVID, MPEG2 et 25 photos/secondes
- MOV encodage MPEG4 et 25 photos/secondes
- résolution maximale économiseur d'écran 1200x800
- résolution vidéo de contenus ludiques 640x480.

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

⚠ La lecture de vidéo peut nécessiter l'autorisation du propriétaire du droit d'auteur ou d'autres droits sur le contenu lui-même.

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

IMAGES

Permet d'importer/exporter des images de la machine par le biais d'une clé USB.

FORMATS IMAGES SUPPORTÉS

- JPG, PNG

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

⚠ La lecture d'images peut nécessiter l'autorisation du propriétaire du droit d'auteur ou d'autres droits sur le contenu lui-même.

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

JOURNAL D'ERREURS

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

La sauvegarde est effectuée sur clé USB.

SYSTÈME

TEST DES COMPOSANTS

Permet de vérifier les principaux composants de la machine.

Les composants pouvant faire l'objet d'une vérification s'affichent à l'écran.

Sélectionner le composant à vérifier.

GROUPE PERCOLATION

Le mouvement du groupe de percolation démarre

RÉSERVOIR ESPRESSO

Une dose de café en grains est moulue

MOTO-DOSEURS

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

MIXEURS

Le mixeur est activé pendant quelques secondes

ÉCLAIRAGE

L'éclairage de la machine est activé pendant quelques secondes.

ÉLECTROVANNES

L'électrovanne sélectionnée est activée pendant quelques secondes.

POMPES

La pompe 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 DE SAISIE

Indique l'état des différents capteurs et/ou des contrôles de la machine (capteurs, microrupteurs, ...).

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 la machine.

Les composants pouvant faire l'objet d'une vérification s'affichent à l'écran.

Sélectionner le composant à tester.

(i) Pour des raisons de sécurité, les tests doivent être effectués 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.

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

Chaque contact laisse une trace de couleur différente.

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.

REPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU

Le remplissage du chauffe-eau a lieu automatiquement lors de l'installation de la machine.

Utiliser cette fonction pour remplir le chauffe-eau suite à des interventions d'entretien du système hydraulique ou en présence de vides d'eau importants.

VIDANGE DU 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.

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

La machine 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.

TEST DES PARAMÈTRES DE LA MACHINE

Permet de configurer le temps d'activation des composants durant l'autotest.

RESTAURATION DES RÉGLAGES D'USINE

Cette fonction permet de restaurer les réglages usine de la machine.

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

RÉGLAGE 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 ».

PROFILS UTILISATEURS

Il est possible d'activer/désactiver l'utilisation de certaines fonctions de programmation par la 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.

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 la machine (personnel technique) et des normes d'hygiène.

Cette fonction permet de modifier le mot de passe d'accès de chaque profil utilisateur. Appuyer sur l'icône du clavier pour changer le mot de passe.

RÉSEAU / NETWORK

Les configurations de réseau varient en fonction du réseau et/ou de l'opérateur téléphonique choisi et des protections de réseau adoptées.

WI-FI

Permet d'activer et de configurer la connexion Wi-Fi de la machine.

Activer la connexion Wi-Fi pour connecter la machine à un réseau Wi-Fi.

La machine prend en charge les principaux systèmes de protection Wi-Fi (chiffrement).

Le chiffrement « Open » (Ouvert) ne garantit aucun type de protection.

Activer la connexion Wi-Fi de la machine pour afficher les réseaux Wi-Fi disponibles à la connexion.

Choisir le nom du réseau Wi-Fi (SSID) auquel se connecter. Si le réseau Wi-Fi est masqué, il sera nécessaire d'en connaître le nom (SSID) et de le saisir manuellement. Les paramètres réseau (ex : adresse IP...) peuvent être :

- assignés automatiquement (DHCP)

ou

- manuellement.

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

(i) Les paramètres liés à la protection et le mot de passe d'accès au réseau Wi-Fi doivent être configurés manuellement.

L'adresse MAC (MAC address) est une adresse unique assignée par le fabricant identifiant la carte réseau de la machine.

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 (10 mètres maximum) entre la machine et les autres dispositifs.

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

- taper l'identifiant de la machine
 - permettre l'individualisation de la machine durant la recherche de dispositifs Bluetooth.
- En mode d'individualisation, un signal wireless permettant de détecter la machine et d'autres dispositifs est transmis.

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

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

Les dispositifs associés sont affichés.

PARAMÈTRES 3G

Permet d'activer et de configurer les paramètres de connexion 3G.

Activer la connexion 3G pour pouvoir afficher et configurer les paramètres.

Les valeurs des paramètres (par exemple l'adresse APN, données d'accès, etc.) varient en fonction de l'opérateur téléphonique choisi : les demander à l'opérateur téléphonique.

PARE-FEU (FIREWALL)

Active / désactive le pare-feu (firewall) de protection des connexions en entrée de l'appareil.

MISE À JOUR DU LOGICIEL

Fonction non disponible.

La mise à jour du logiciel doit être effectuée en suivant la procédure indiquée au chapitre «Entretien».

INFORMATIONS

Cette fonction permet de visualiser toutes les informations relatives au logiciel de la machine (version, thème graphique utilisé, configuration de la machine...).

CONNECTIVITÉ

La machine est en mesure d'envoyer des notifications (par e-mail) concernant les événements et anomalies.

ⓘ Pour envoyer des notifications par courrier électronique, il est nécessaire de disposer d'une connexion réseau active.

ⓘ L'appareil envoie des notifications par e-mail. Il n'est pas possible de recevoir des e-mail sur la machine.

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

Les paramètres varient en fonction du serveur de messagerie électronique utilisé (fournisseur de services de messagerie

La machine fournit un ensemble de paramètres préconfigurés pour les principaux fournisseurs de services de messagerie sur internet.

Il est possible de saisir manuellement les paramètres e-mail pour les autres opérateurs de services de messagerie sur internet ou pour les serveurs de messagerie sur réseau LAN (pré-configuration client).

ⓘ Pour les serveurs de messagerie sur réseau LAN contacter l'administrateur réseau pour connaître les paramètres email 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 e-mail adaptés.

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

Après avoir configuré les paramètres, il est possible d'envoyer un e-mail de test afin de vérifier la configuration.

NOTIFICATIONS D'ÉVÈNEMENTS

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

NOTIFICATIONS DE PANNES

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

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

(i) Toujours débrancher la machine 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 de garantir un fonctionnement correct dans le temps, l'appareil devra faire l'objet d'un entretien périodique.

Les opérations à effectuer et les échéances relatives sont indiquées ci-après. Elles sont, bien sûr, indicatives car elles dépendent des conditions d'utilisation (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit utilisé, etc.).

La liste des opérations décrites dans ce chapitre n'est pas exhaustive.

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

Afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques, il est important de conserver les surfaces en acier inoxydable propres et peintes, en utilisant des détergents neutres (éviter les solvants).

L'utilisation de jets d'eau pour le lavage de l'appareil est dans tous les cas interdite.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET FUSIBLES

Pour accéder à l'interrupteur général de la machine et au fusible de la ligne, retirer la cuve de marcs liquides et solides.

Important !!!

La plaque de connexion du câble du circuit, le fusible du circuit et le filtre antiparasites doivent être sous tension en permanence.

À l'intérieur de l'appareil, seules les pièces marquées du symbole suivant restent sous tension.



Les couvercles de protection doivent être retirés après avoir débranché la machine du réseau électrique.

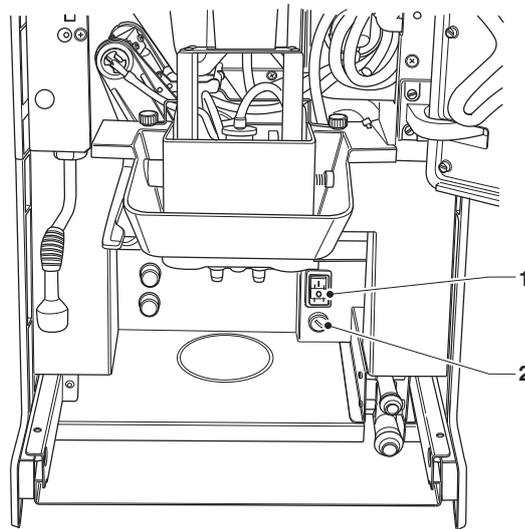


Fig. 43

1. Interrupteur général
2. Fusible de ligne

ENTRETIEN DU GROUPE DE INFUSION

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.

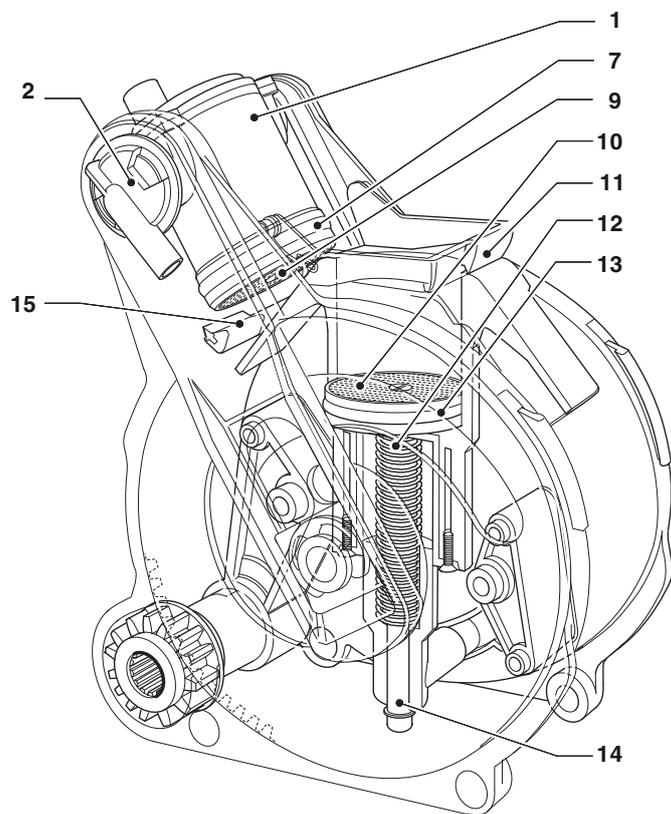
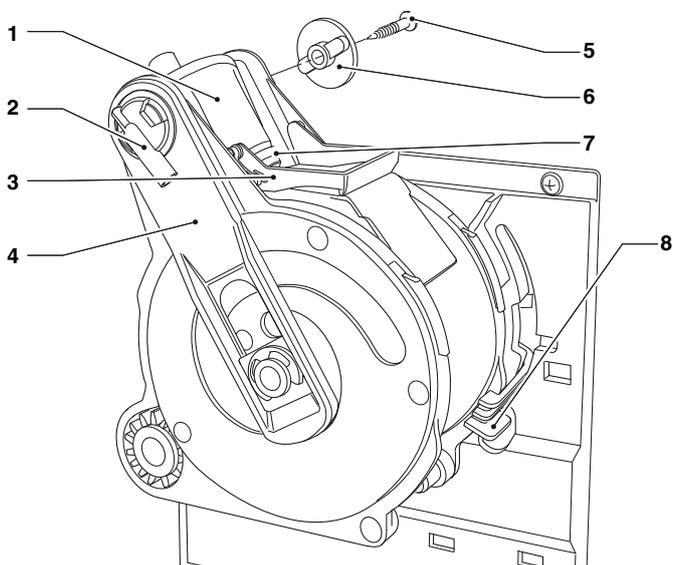


Fig. 44

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. Couvercle groupe

DÉMONTAGE/REPLACEMENT 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.

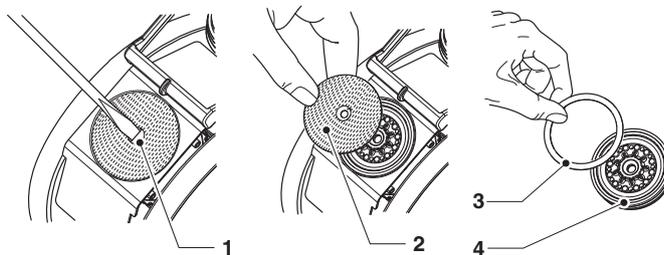


Fig. 45

1. Vis
2. Filtre
3. Joint
4. Support de filtre

DÉMONTAGE/REPLACEMENT 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 du rail 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 doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminées par la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et la législation nationale.

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

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
- les composants doivent être plongés dans une solution désinfectante pendant au moins 20 minutes
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées avec la même solution désinfectante
- rincer abondamment et remonter les différentes pièces.

Avant de remettre la machine en marche, il sera nécessaire de procéder à nouveau aux opérations de désinfection, avec les composants montés, comme décrit au chapitre « nettoyage des mixeurs et des circuits alimentaires ».

MIXEURS

Pour les machines distribuant des boissons solubles, procéder au démontage des éléments comme indiqué ci-après :

1. Détacher les tuyaux des dispositifs de fixation des mixeurs
2. Tourner la bague de verrouillage dans le sens antihoraire et retirer 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

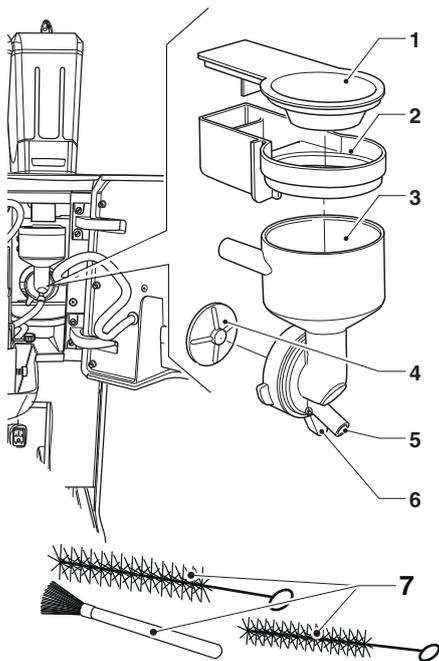


Fig. 46

1. Entonnoir à poudre soluble
 2. Tiroir de dépôt des poudres solubles
 3. Entonnoir à eau
 4. Ventilateur du mixeur
 5. Attache pour tuyau de boisson soluble
 6. Bague de fixation du mixeur
 7. Écouvillon / Brosse pour nettoyer les tuyaux et « splash zone »
4. Démontez les ventilateurs : avec un doigt, bloquez le disque monté sur l'arbre du mixeur et dévissez le ventilateur du mixeur.

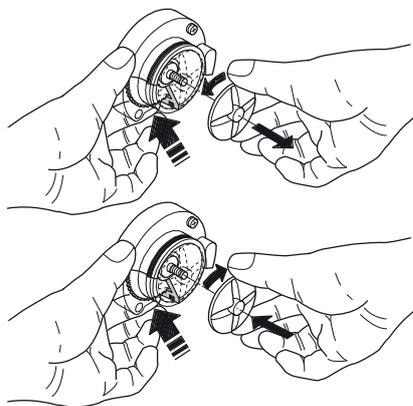


Fig. 47

5. Plonger les composants pendant environ 20 minutes dans une solution nettoyante préparée au préalable. Laver tous les composants avec des produits nettoyants (en respectant le dosage indiqué par le producteur) et en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide, si nécessaire, de goupillons et de brosses.
6. Vérifier que le joint d'étanchéité de l'arbre des moto-mixeurs ne soit pas déchiré et qu'il n'ait pas perdu de son élasticité.
7. Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs à poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
8. Repositionner le mixeur en faisant attention à correctement enclencher l'embout à eau.

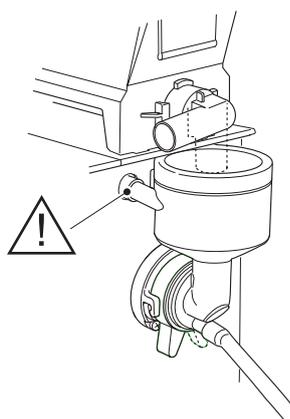


Fig. 48

Après avoir remonté les pièces, il sera dans tous les 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'appareil et de la qualité de l'eau, il sera nécessaire de procéder au nettoyage des conduits de distribution des boissons solubles et des buses. Pour le nettoyage des buses, procéder comme suit :

1. Abaisser la poignée des buses télescopiques
2. retirer la couverture et débrancher les tuyaux des buses
3. débrancher le tuyau de distribution de café de la buse de division du flux.
4. décrocher la buse de séparation du flux du support de buses
5. retirer le diviseur de flux, la buse du dispositif à lait (si présente) et les buses des boissons instantanées.
6. Pour les modèles équipés d'un dispositif pour cappuccinos, séparer tous les éléments de la buse à lait.
7. procéder au nettoyage 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.

Avec un chiffon imbibé de solution désinfectante, nettoyer les lances (le cas échéant)

MODÈLES AVEC DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

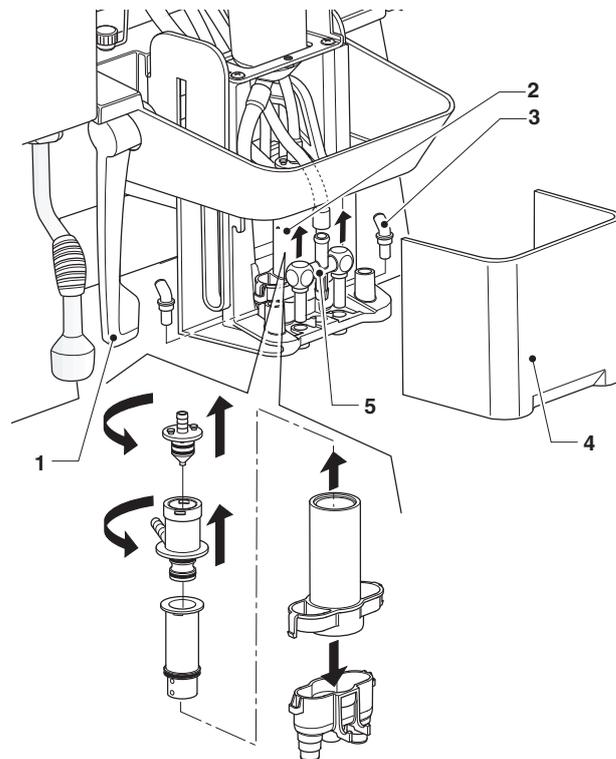


Fig. 49

1. Poignée de mouvement des buses
2. Buse à lait (uniquement sur les modèles avec dispositif à cappuccinos)
3. Buses de boissons instantanées
4. Couverture des buses mobiles
5. Buse de division du flux

MODÈLES SANS DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

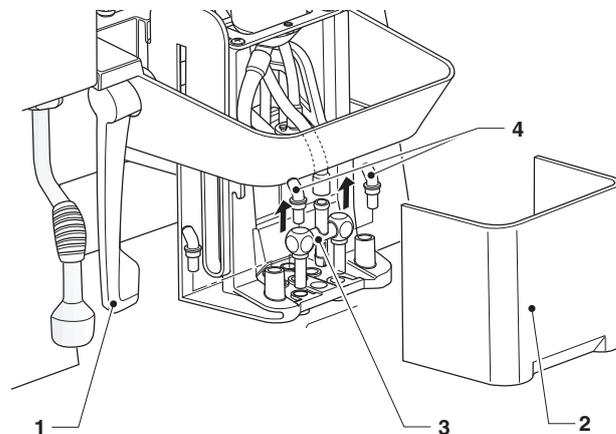


Fig. 50

1. Poignée de mouvement des buses
2. Couverture des buses mobiles
3. Buse à café
4. Buses de boissons instantanées

RETIRER LES RÉSERVOIRS DE PRODUITS

Les récipients sont équipés d'un aimant de sécurité indiquant la présence/l'absence des récipients au système électronique de contrôle.

En absence des récipients, les moulins sont désactivés.

Pour retirer les récipients à produits (café en grains ou poudres solubles), il suffit d'extraire la poignée et de soulever le réservoir par l'arrière.

Toujours soulever le réservoir par l'arrière afin de désactiver les moulins. Le non-respect de la procédure peut provoquer des dommages physiques sur les personnes (actionnement involontaire du moulin).

En sortant la poignée du réservoir, le volet est fermé et le réservoir se décroche simultanément de la machine.

En phase de remontage, repositionner le réservoir et pousser la poignée à l'intérieur. S'assurer que le réservoir soit correctement fixé à la machine.

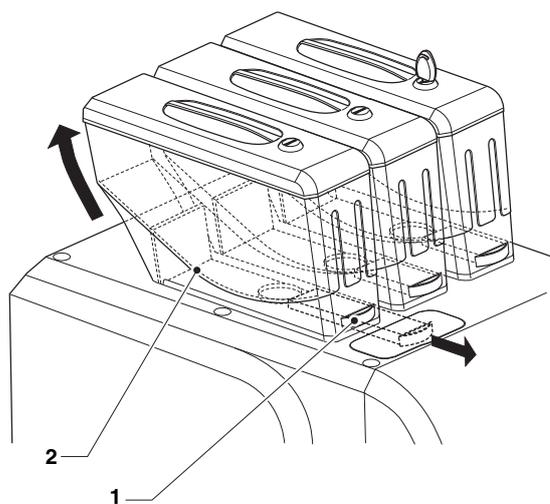


Fig. 51

1. Poignée
2. Aimant permanent

DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX POSTÉRIEURS

Pour accéder aux composants internes, il est nécessaire de retirer les panneaux.

1. retirer le bac de collecte 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 retirer le panneau arrière, le faire coulisser vers la gauche.

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

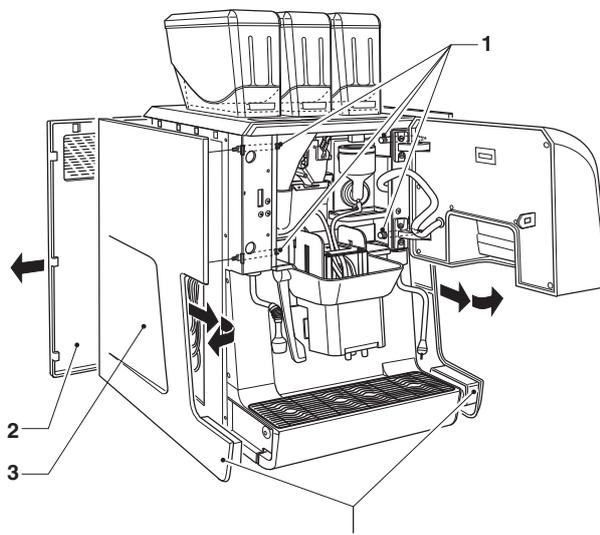


Fig. 52

1. Vis de fixation en dents de scie des panneaux latéraux
2. Panneau postérieur
3. Panneau latéral
4. Vis de fixation des panneaux latéraux

FONCTIONS DES CARTES ÉLECTRONIQUES

Les cartes électroniques sont conçues pour pouvoir être utilisées sur plusieurs modèles de machine.

En cas de remplacement, il sera nécessaire de vérifier la configuration des cartes électroniques et de charger le logiciel adapté.

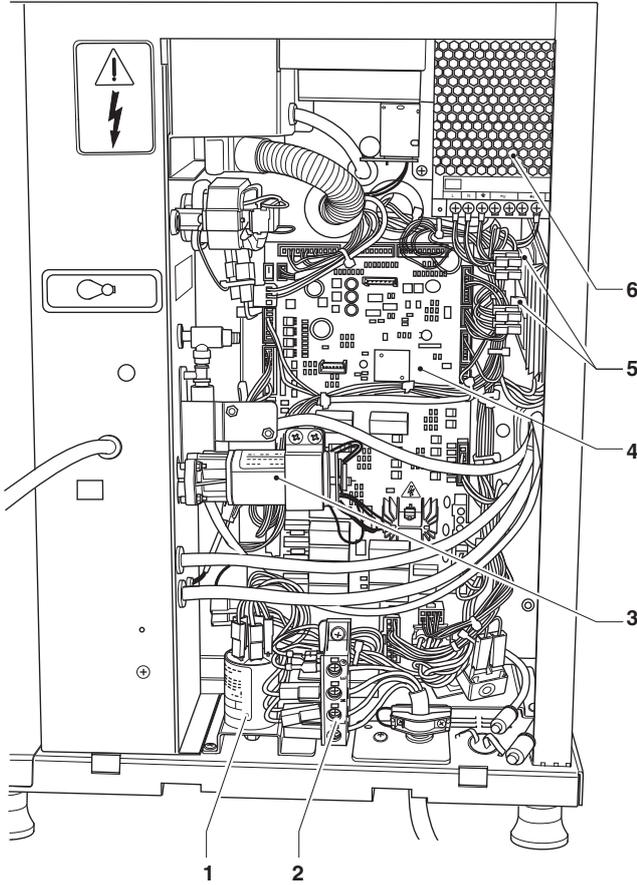


Fig. 53

1. Filtre anti-perturbations
2. Bornier
3. Pompe à lait
4. Carte d'activations
5. Relais des chaudières
6. Source de courant

ALIMENTATEUR

L'adaptateur secteur fournit une tension de 24 Vcc au système électronique de la machine et aux composants à 24 Vcc.

L'adaptateur secteur ne nécessite pas de calibrage et/ou d'entretien.

Attention !!!

L'alimentateur est connecté à la tension de réseau

En cas d'intervention sur l'alimentateur (par exemple pour le remplacement) débrancher l'appareil du réseau électrique.

CARTE MODULE PAIEMENTS

Uniquement sur certains modèles.

La carte permet la gestion de systèmes de paiement MDB.

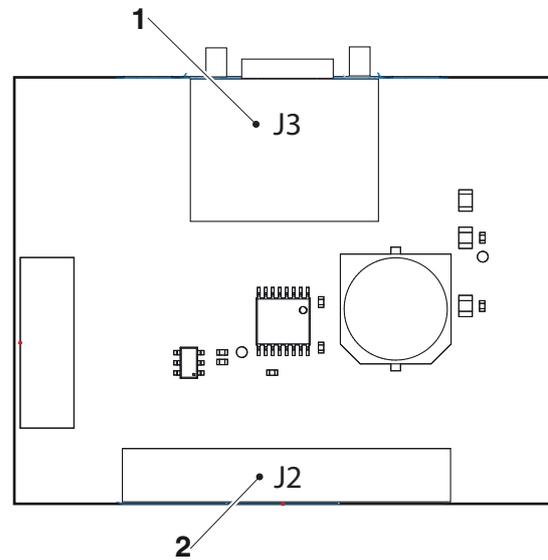


Fig. 54

1. À l'écran tactile
2. Système de paiement

CARTE D'ACTIVATIONS

La carte est alimentée à 24V et commande l'activation des divers utilisateurs ainsi que les signaux des capteurs.

Les voyants indiquent :

- DL1 (38) voyant reset (réinitialisation)
- DL2 (19) voyant run (en service) clignote durant le fonctionnement normal
- DL3 (15) voyant jaune power (sous tension) indiquant la présence de +5 Vcc
- DL4 (17) voyant jaune impulsions du compteur volumétrique
- DL5 (15) non utilisé
- DL6 (21) voyant rouge indiquant le fonctionnement de la résistance du chauffe-eau à espresso
- DL7 (20) voyant rouge indiquant le fonctionnement de la résistance du chauffe-eau à vapeur (si présent)

FONCTION RELAIS

- RL1 : Moulin à café
- RL2 : Électroaimant de libération du café
- RL3 : Moulin 2*
- RL4 : Électroaimant libération café 2*
- RL5 : Pompe à eau
- RL6 : Mixeur motorisé
- RL7 : Relais de sécurité 230V
- RL9 : Relais de sécurité 24V
- RL11 : Relais d'inversion de rotation des meules

* modèles avec double café en grains

Le relais de sécurité RL7 interrompt le circuit du neutre (230 V) lors de l'ouverture de la porte.

Le relais de sécurité RL9 interrompt le circuit 24V lors de l'ouverture de la porte.

IDENTIFICATION DU MODÈLE

Le connecteur J20 (avec barrette) permet d'identifier le modèle de l'équipement.

model	Pin 1	Pin 2	Pin 3
-	H (5V)	H (5V)	H (5V)
G150	H (5V)	L (0V)	H (5V)
G150 cappuccino maker	H (5V)	H (5V)	L (0V)

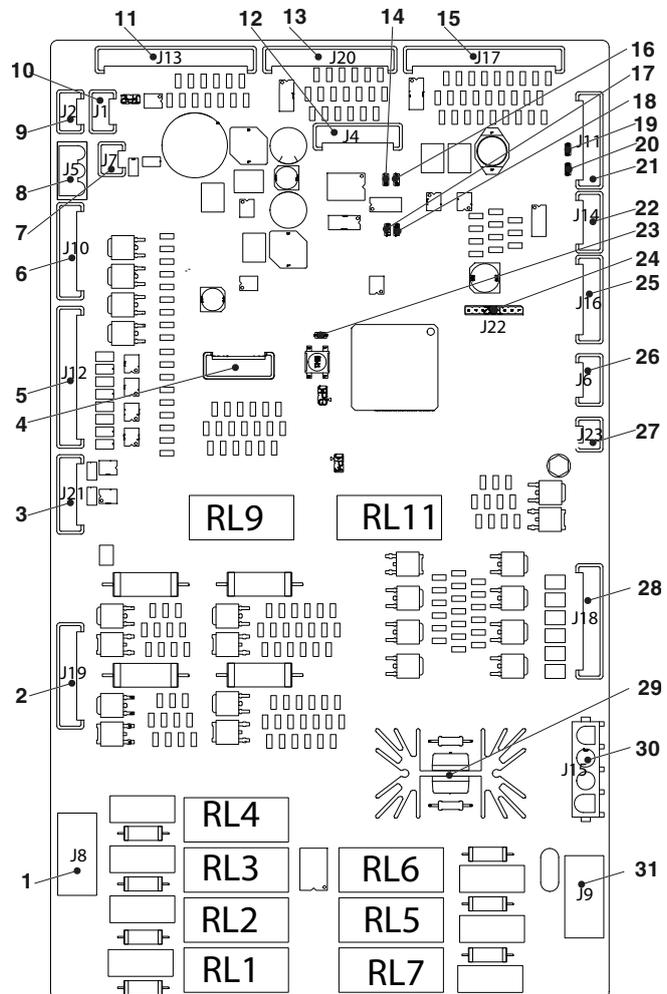


Fig. 55

1. (J8) Moulins, électro-aimants de libération du café, relais
 2. (J19) Moteur du groupe de percolation, microrupteur de contrôle du groupe de percolation, pompe à lait*
 3. (J21) Non utilisé
 4. Upkey
 5. (J12) Électrovannes, électrovannes du dispositif à cappuccinos*, mixeurs
 6. (J10) Compteur de frappe mécanique*
 7. (J7) Non utilisé
 8. (J5) Alimentation carte 24 Vcc
 9. (J2) BUS CAN
 10. (J1) BUS CAN
 11. (J13) Entrées numériques
 12. (J4) Série programmeur
 13. (J20) identification du modèle
 14. DL5 Voyant « impulsions compteur volumétrique »
 15. (J17) Entrées numériques
 16. DL4 Voyant « impulsions compteur volumétrique »
 17. DL1 Voyant « RESET »
 18. DL2 Voyant « RUN »
 19. DL7 Voyant de fonctionnement du chauffe-eau espresso
 20. DL6 Voyant de fonctionnement du chauffe-eau vapeur
 21. (J11) Sondes chauffe-eaux
 22. (J14) Présence réservoirs
 23. DL3 Voyant « POWER »
 24. (J22) Carte d'extension
 25. (J16) Eclairage compartiment de distribution*
 26. (J6) Ventilateurs aspiration de vapeur
 27. (J23) Niveau d'eau du chauffe-eau à vapeur
 28. (J18) Réglage de la mouture*, moto-doseurs, électrovannes dispositif à cappuccinos**
 29. Triac résistance(s) chauffe-eau(x)
 30. (J15) Résistances chauffe-eaux
 31. (J9) Mixeur motorisé, pompe à eau, relais CA
- * si présent
** version Plus

PROTECTION THERMIQUE CHAUFFE-EAU

Le(s) chauffe-eau(x) sont protégés contre la surchauffe avec un thermostat de sécurité qui désactive la résistance du chauffe-eau en cas de panne du système de contrôle.

Le thermostat intervient dans le cas où la température interne de l'eau dépasse le seuil de sécurité.

i En cas d'intervention du thermostat, il est nécessaire d'attendre que le chauffe-eau refroidisse avant d'identifier la cause de la panne et de réinitialiser le thermostat.

⚠ en cas d'intervention du thermostat de sécurité, il sera nécessaire de procéder au remplacement du groupe chauffe-eau. La sonde de température et les joints des raccords peuvent être endommagés de façon irréversible.

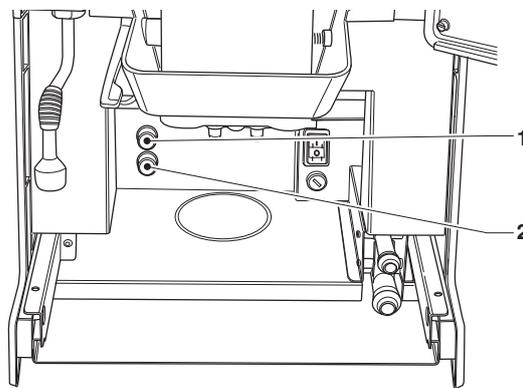


Fig. 56

1. Thermostat de sécurité du chauffe-eau
 2. Thermostat de sécurité du chauffe-eau à vapeur*
- * modèles avec dispositif à cappuccinos

INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL

(i) L'installation et/ou la mise à jour du système d'exploitation efface le logiciel d'application, les données statistiques, les réglages et les personnalisations effectuées.

Les vidéos/images pour listes de lecture seront effacées.

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 la machine) sont effectués par le biais d'une clé USB (clé USB).

(i) 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 la machine,
3. insérer la clé USB dans le port usb otg de l'écran tactile
4. allumer la machine.
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. la machine redémarrera automatiquement après avoir retiré la clé USB.
8. installer le logiciel d'application

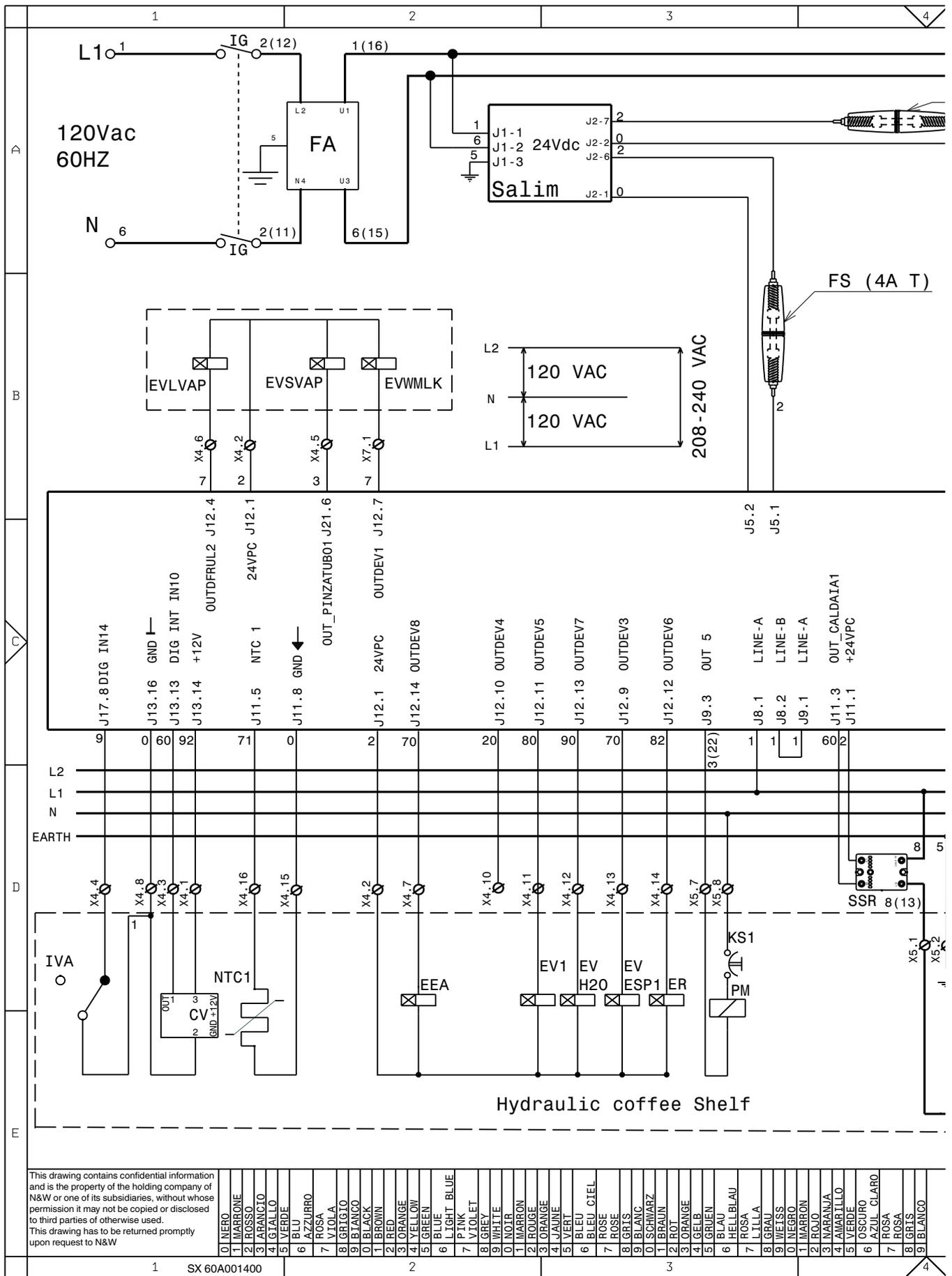
APPLICATION « UPDATE KEY » CLÉ2

Procéder comme suit :

1. copier chaque fichier de l'application dans le répertoire principal de la clé USB,
2. éteindre la machine,
3. insérer la clé USB dans le port usb otg de l'écran tactile
4. allumer la machine.
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. la machine redémarrera automatiquement après avoir retiré la clé USB.
8. la procédure guidée de premiers réglages sera lancée (modèle de machine, langue des messages, nom de la machine, etc.)

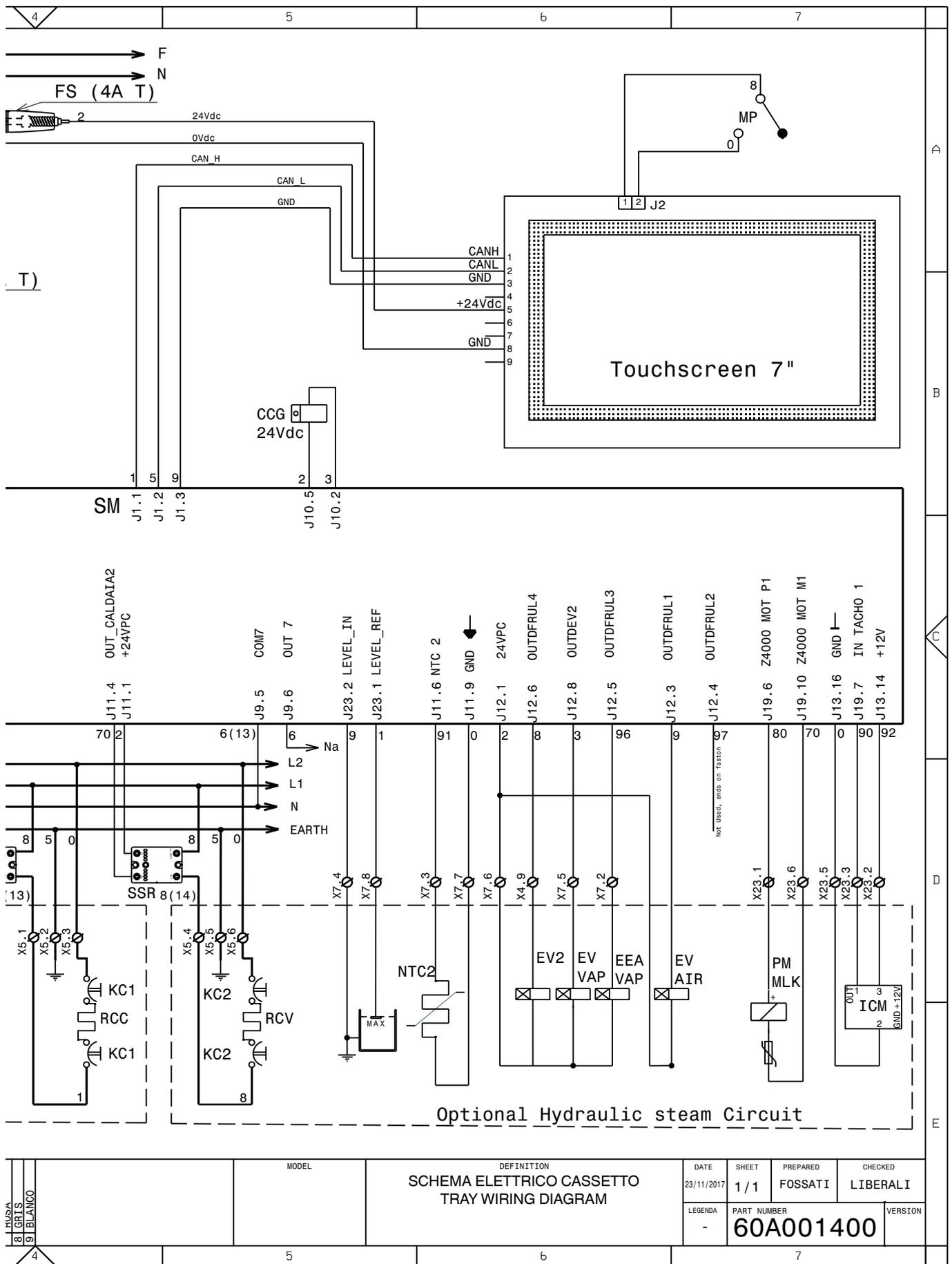
(i) La mise à jour du logiciel de l'application conserve les paramètres, les personnalisations et les vidéos/images destinées aux listes de lecture.

Annexe



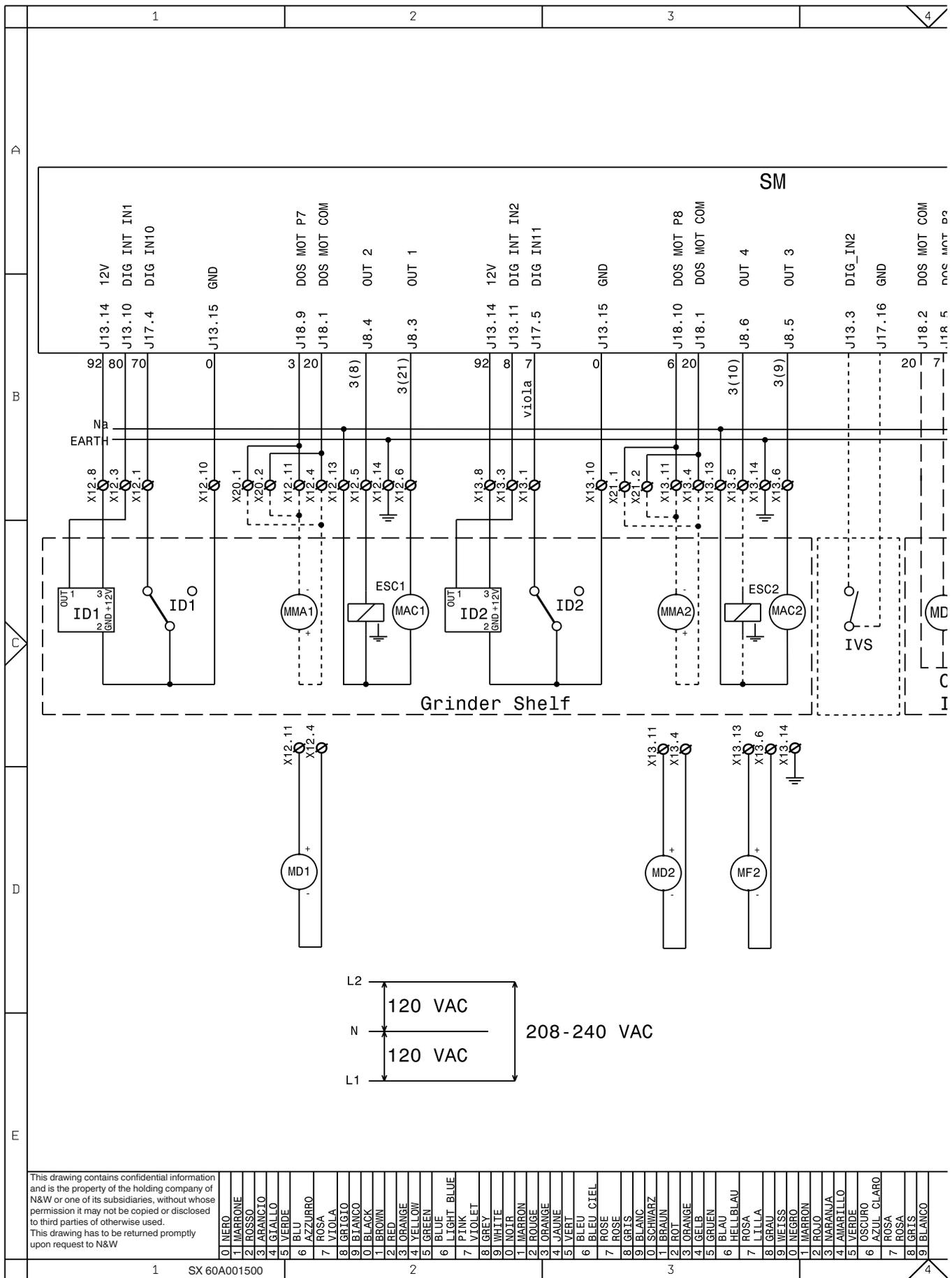
CCG COMPTEUR DE COUPS GENERAL
 CV COMPTEUR VOLUMETRIQUE
 EEA ELECTROVANNE ENTREE EAU
 EEAVAP ÉLECTROVANNE ENTRÉE D'EAU POUR VAPEUR
 ER ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE
 ESP1- ELECTROVANNE DE PURGE
 EV1-.. ELECTROVANNES SOLUBLES
 EVAIR ÉLECTROVANNE AIR
 EVH2O ELECTROVANNE D'EAU

EVLVAP ÉLECTROVANNE LANCE À VAPEUR
 EVSVAP ÉLECTROV. DÉCHARGE DE CHAUDIÈRE VAPEUR
 EVVAP ELECTROVANNE VAPEUR
 EVWMLK ÉLECTROVANNE LAVAGE CAPPUCCINOS
 FA FILTRE ANTIPARASITES
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
 IG INTERRUPTEUR GENERAL
 IVA INTERRUPTEUR VIDE EAU
 KC1-.. THERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE



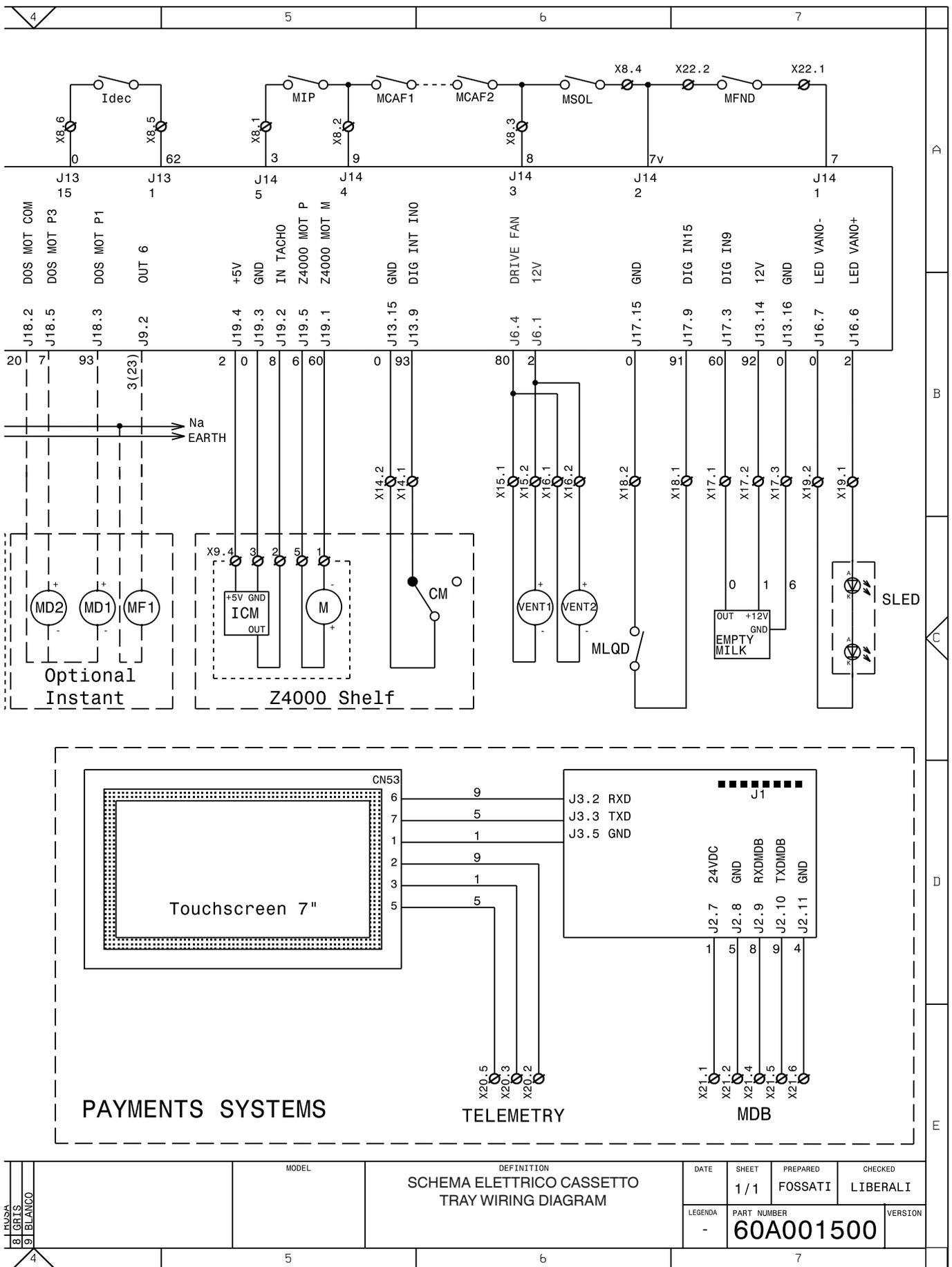
KS1-.. THERMOSTAT DE SECURITE
 MP MICRO SIGN. PORTE OUVERTE
 NTC SONDE DE TEMPERATURE
 PM POMPE
 PMMLK POMPE À LAIT
 RCC RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
 RCV RESISTANCE CHAUDIERE VAPEUR
 SALIM PLATINE ALIMENTATEUR
 SM PLATINE CONTROLE MACHINE

SSR RELAIS



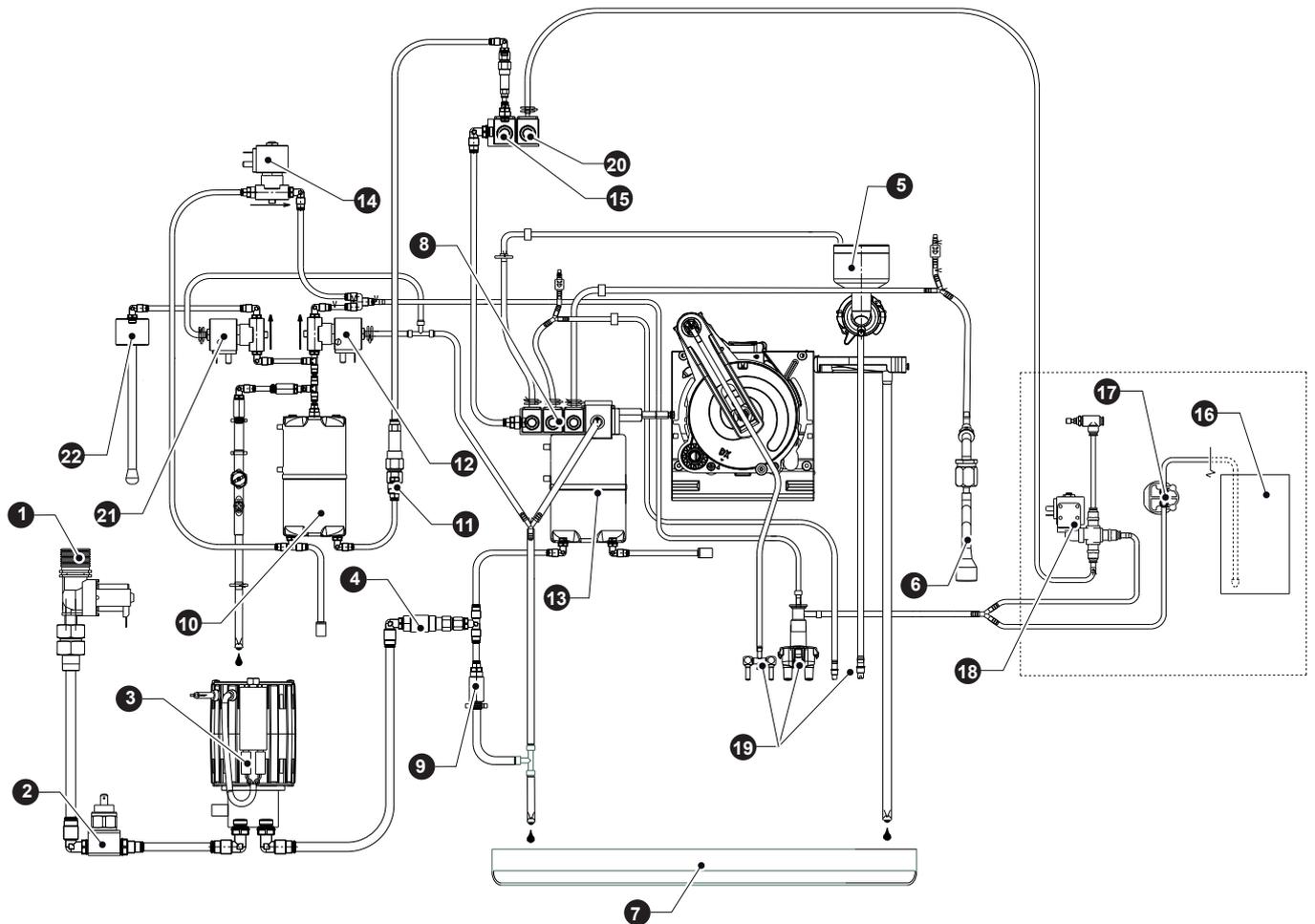
CM CAME MOTEUR
 ESC1-. ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
 ID1-. INTERRUPTEUR DOSE CAFE
 IDEC INTERRUPTEUR PORTE DECAFEINE
 IVS INTERRUPTEUR VIDE RESERVOIR
 M MOTEUR GROUPE CAFE
 MAC1-. PETIT MOULIN CAFE
 MCAF1. MICRO PRÉSENCE CONTENEUR CAFÉ

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
 MMA1-. MOTEURS REGLAGE MOULINS
 MSOL1. MICRO PRÉSENCE CONTENEUR SOLUBLES
 SLED PLATINE DES LEDS
 SM PLATINE CONTROLE MACHINE



VENT VENTILATEUR

CIRCUIT HYDRAULIQUE



1. Électrovanne du circuit d'alimentation en eau
2. Pressostat
3. Pompe
4. Pressostat
5. Mixeurs
6. Buse eau chaude*
7. Bac de collecte du marc liquide
8. Electrovanne
9. soupape de sécurité
10. chaudière à vapeur
11. soupape de sécurité
12. chauffe-eau
13. soupape solénoïde lavage buse
14. dispositif pour cappuccinos

15. réservoir à lait
 16. pompe à lait
 17. électrovanne d'air / lavage
 18. buses de distribution
 19. électrovanne lavage
 20. électrovanne buse vapeur *
 21. buse vapeur *
- * juste quelques modèles

Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareillages qui sont présentés dans cette publication; en outre, il décline toute responsabilité face à d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression et/ou de transcription contenues dans cette publication.

Les améliorations ultérieures et les ajustements faits sur les appareillages n'obligent pas le Fabricant à intervenir sur les appareillages précédemment fournis, ni à mettre à jour la documentation technique correspondante.

Les instructions, les dessins, les tableaux et les informations en général qui sont contenus dans le présent manuel sont de nature réservée ; il est interdit de les reproduire intégralement ou partiellement, ou de les communiquer à des tiers sans avoir obtenu l'autorisation écrite du fabricant, qui en a la propriété exclusive.

