
INSTALLATION, UTILISATION, ENTRETIEN
Traduction des instructions originales

Krea

Espresso Freshbrew
120V 60Hz

FR Français

Doc. N° **H 4485FR00**
ÉDITION 2 06 - 2014

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio

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

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

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Valbrembo, 01/11/2014

Targhetta di identificazione
Identification label



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

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

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

Important

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

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

POUR L'EMPLOI

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.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA
VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities
Design, manufacturing and sale of electronical and electromechanical vending machines

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

has implemented and maintains a
Quality Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2012 - 05 - 08

Expiry date: 2015 - 05 - 31

Registration Number: IT - 12979



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners:*

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

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

*Design, manufacturing by punching, bending, welding of coils and assembling operations,
and sales of electrical and electromechanical vending machines*

has implemented and maintains a
Environmental Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2013 - 05 - 28

Expiry date: 2016 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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

Français

SOMMAIRE

	PAGE		PAGE
AVERTISSEMENT			
INTRODUCTION	2	PROGRAMMATION	22
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DES CARACTÉRISTIQUES	2	FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE	22
EN CAS DE PANNE	2	NAVIGATION	23
TRANSPORT ET STOCKAGE	2	ENTRÉE EN PROGRAMMATION	23
POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR	3	MENU DU CHARGEUR	24
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	3	STATISTIQUES	24
ACCESSOIRES	5	PRIX INDIVIDUEL	25
SERRURE À COMBINAISON VARIABLE	6	GESTION TUBES RENDU DE MONNAIE	25
IL EST POSSIBLE DE PERSONNALISER LES SERRURES À L'AIDE D'UN KIT, DISPONIBLE EN ACCESSOIRE, QUI PERMET DE MODIFIER LA COMBINAISON DE LA SERRURE.	6	TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE	25
		TEST	25
		EVA DTS	25
NETTOYAGE ET CHARGEMENT	7	MENU DU TECHNICIEN	26
INTERRUPTEUR DE PORTE	7	SYSTÈMES DE PAIEMENT	26
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	7	PRIX	30
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN CONTENEURS OUVERTS	7	DOSES	30
		CONFIGURATION DA	34
COMMANDES ET INFORMATIONS	8	TEST	39
CHARGEMENT DES PRODUITS	8	STATISTIQUES	40
		COMMUNICATION	43
		PANNES	43
NETTOYAGE DE LA MACHINE	9	ENTRETIEN	46
DÉSINFECTION DES MIXEURS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES	9	INTRODUCTION GÉNÉRALE	46
MISE EN MARCHÉ	12	INTERRUPTEUR DE PORTE	46
SUSPENSION DU SERVICE	13	ENTRETIEN GROUPE D'INFUSION	47
INSTALLATION	14	OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	49
INTERRUPTEUR DE PORTE	14	DÉSINFECTION	49
DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR	14	RÉCIPIENTS PRODUITS	50
POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR	14	ENTRETIEN CHAUDIÈRE	51
INSERTION PLAQUES	15	FONCTION PLATINES	52
ALIMENTATION EN EAU	15	CONFIGURATION DES PLATINE ÉLECTRONIQUES	52
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	16	PLATINE D'ACTIVATIONS	53
PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	17	PLATINE C.P.U.	54
PREMIÈRE DÉSINFECTION DES MIXEURS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES	17	PLATINE ALIMENTATEUR	55
FONCTIONNEMENT	18	PLATINE DE CONTRÔLE DU CHAUFFE-EAU	56
MOULIN DOSEUR	19	PLATINE POUR SYSTÈMES DE PAIEMENT	56
DISTRIBUTION DE BOISSONS SOLUBLES	21	ANNEXE	57

Introduction

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 à l'utilisation de la machine, il est nécessaire de lire attentivement et de comprendre le contenu de la documentation ci-jointe. Elle fournit des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, aux normes d'utilisation et aux opérations d'entretien.

Le manuel est articulé en trois chapitres.

Le **premier chapitre** décrit les opérations de chargement et de nettoyage ordinaire à effectuer sur des zones de l'appareil accessibles uniquement avec la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.

Le **deuxième chapitre** contient les instructions relatives à une installation correcte et les informations nécessaires pour utiliser au mieux les performances de l'appareil.

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

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre doivent être effectuées uniquement par un personnel disposant de connaissances spécifiques sur le fonctionnement de l'appareil tant du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

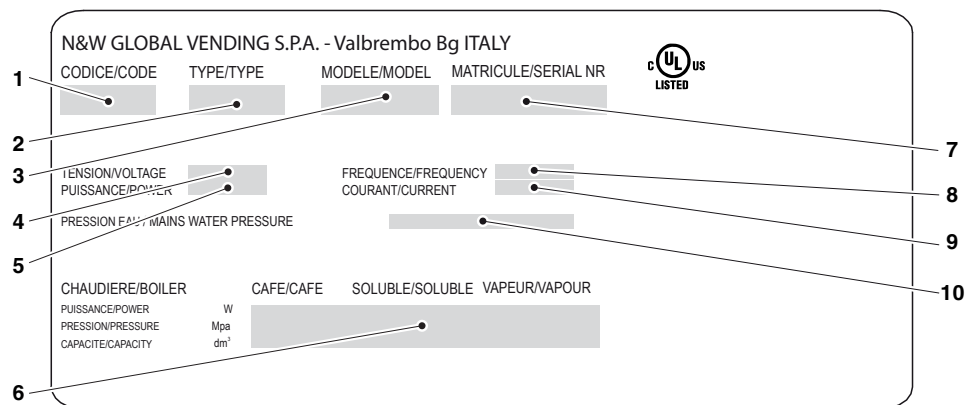
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET DES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro de matricule spécifique, qui se trouve sur la plaque d'identification, située à l'intérieur, sur la droite.

La plaque est la seule reconnue par le fabricant pour l'identification de l'appareil. Elle contient 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 produit
- 2- Type
- 3- Modèle
- 4- Tension de fonctionnement
- 5- Puissance absorbée
- 6- Données chauffe-eau
- 7- N° de série
- 8- Fréquence
- 9- Courant
- 10- Caractéristiques réseau d'eau



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 :

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.

Via Roma 24

24030 Valbrembo

Italie- Tél. +39 035606111

TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin de ne pas endommager l'appareil, les manœuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec le plus grand soin.

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

Il faut, en revanche, éviter de :

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

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

Avec l'emballage original, il est possible, si nécessaire, de superposer 2 appareils.

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

POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

L'appareil n'est pas adapté pour une installation en extérieur, il doit être installé dans un endroit sec avec une température comprise entre 35,6° F et 89,6° F. Il ne peut pas non plus être installé dans un endroit présentant des jets d'eau destinés au nettoyage (ex. : grandes cuisines, etc.).

L'appareil doit être placé à proximité d'un mur et de manière à ce que le panneau arrière se trouve à au moins 2 pouces de celui-ci pour permettre la ventilation régulière. Il ne doit en aucun cas être couvert par un torchon ou similaire.

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

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

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

Important !!

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

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

Positionnement sur un meuble

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	pouces	25,59
Hauteur avec récipient à café	pouces	33,46
Dimensions avec partie supérieure relevée	pouces	43,31
Largeur	pouces	16,24
Profondeur	pouces	22,25
Dimensions avec porte ouverte	pouces	33,75
Poids sans emballage	Lbs.	90
Tension d'alimentation	V~	120
Fréquence d'alimentation	Hz	60
Puissance installée	W	1150

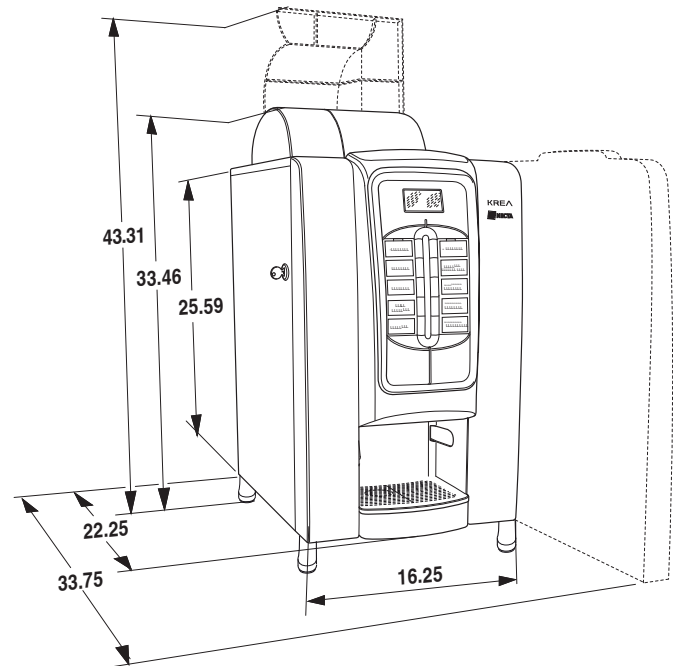


Fig. 2

CHAUFFE-EAU

Capacité de 20,29 oz avec résistance de 1100 W.

NIVEAU DE BRUIT

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

SYSTÈME DE PAIEMENT

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

Outre le logement consacré au monnayeur, il est prévu un espace pour le montage (en option) des systèmes de paiement les plus répandus.

PRIX DE VENTE

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

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

ALIMENTATION EN EAU

Alimentation en eau par réseau hydrique avec pression d'eau comprise entre 7,3 psig et 123,3 psig (0,5 et 8,5 bars).

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

RÉGLAGES POSSIBLES

Espresso	Granulométrie Dose café volumétrique Eau volumétrique
Fresh brew	Dose produit pré-moulu à la minute Eau volumétrique Temps infusion Temps de séchage
Instant	Dose produit à la minute Eau volumétrique
Température	Réglable par logiciel

AUTORISATIONS

- Présence d'eau
- Présence café
- Position groupe infusion
- Vidage des déchets liquides
- Température de fonctionnement atteinte

SÉCURITÉS

- interrupteur de porte
- thermostat de sécurité du chauffe-eau à réarmement manuel
- grippage flotteur air-break
- Électrovanne anti-débordement
- flotteur bac à marcs liquides plein
- contrôle court-circuit / interruption des sondes des chauffe-eau
- protection à temporisation de :
 - Pompe
 - Motoréducteur du groupe d'infusion
 - Distribution café
 - Moulin à café
- protection thermique de :
 - Moto-doseurs
 - Motoréducteur du groupe d'infusion
 - Électro-aimant de libération du café
 - Pompe
 - Mixeurs à moteur
 - Moteur du moulin à café
- protection avec fusible

SERRURE À COMBINAISON VARIABLE

Certains modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.

La serrure est équipée d'une clé de couleur argent, à utiliser pour l'usage normal d'ouverture et de fermeture.

Il est possible de personnaliser les serrures à l'aide d'un kit, disponible en accessoire, qui permet de modifier la combinaison de la serrure.

Le kit est composé d'une clé de modification (noire) de la combinaison actuelle, et des clés de modification (or) et d'utilisation (argent) de la nouvelle combinaison.

Des confections des clés de modification et d'utilisation avec d'autres combinaisons peuvent être fournies sur demande.

De plus, des confections supplémentaires de clés d'utilisation (argent) peuvent être demandées, en spécifiant la combinaison gravée sur les clés.

Normalement, seule la clé d'utilisation (argent) est utilisée, tandis que les clés de modification de combinaison (or) pourront être conservées comme clés de réserve.

Éviter d'utiliser la clé de modification pour l'ouverture normale, sous peine d'endommager la serrure.

Pour modifier la combinaison

- Ouvrir le compartiment coulissant de l'appareil pour éviter de devoir forcer la rotation;
- Lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure avec un spray;
- Introduire la clé de modification (noire) actuelle et la tourner jusqu'à la position de modification (cran de référence à 120°);
- Extraire la clé de modification actuelle, et introduire la clé de modification (or) avec la nouvelle combinaison;
- Tourner jusqu'à la position de fermeture (0°) et extraire la clé de modification.

La serrure a maintenant pris la nouvelle combinaison.

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

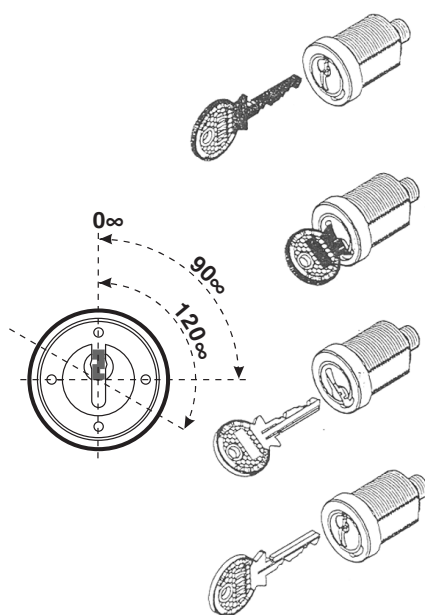


Fig. 3

Chapitre 1 Nettoyage et chargement

L'appareil n'est pas adapté à une installation en extérieur, il doit être installé dans un endroit sec avec une température comprise entre 32 et 104° F. Il ne peut pas non plus être installé dans un endroit présentant des jets d'eau destinés au nettoyage (ex. : grandes cuisines, etc.).

INTERRUPTEUR DE PORTE

En cas d'ouverture de la porte, un interrupteur coupe la tension électrique de l'appareil afin de permettre les opérations, décrites ci-dessous, de chargement et de nettoyage ordinaire en toute sécurité.

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

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

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

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

Il est de bonne norme d'utiliser les produits de désinfection également lors du nettoyage des surfaces non directement en contact avec les aliments. 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.

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

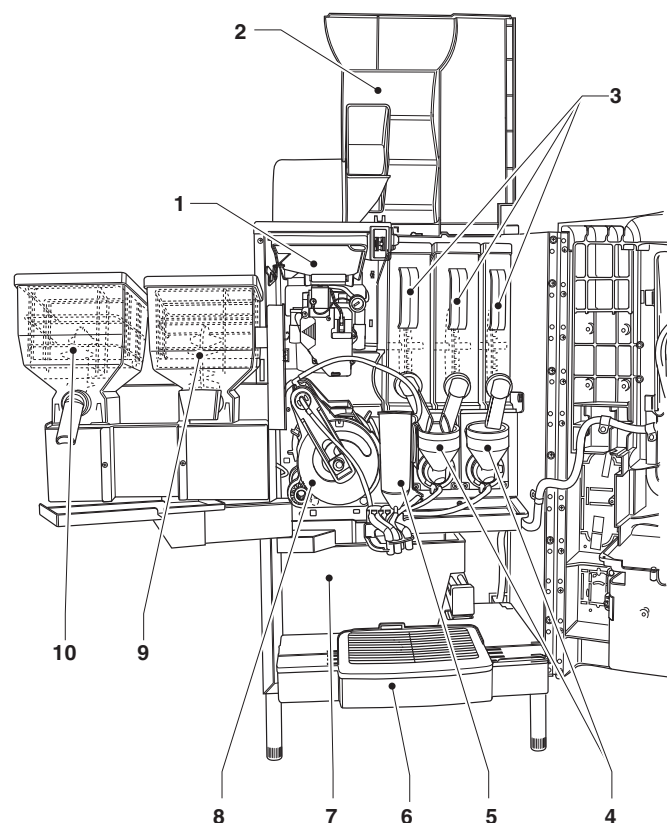


Fig. 4

- 1- Récipient café en grains
- 2- Panneau supérieur
- 3- Récipients poudres solubles
- 4- Mixeur
- 5- Buse d'expansion
- 6- Bac de collecte du marc liquide
- 7- Bac de collecte du marc solide
- 8- Groupe d'infusion
- 9- Réservoir de produit frais pré-moulu
- 10- Réservoir de poudre soluble

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN CONTENEURS OUVERTS

(ex. verres en plastique, tasses céramiques, carafes)

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

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.

COMMANDES ET INFORMATIONS

Les commandes et les informations destinées à l'utilisateur se trouvent sur la face extérieure de la porte. Les plaquettes avec le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et devront être insérées au moment de l'installation.

A l'intérieur de l'appareil, sur la carte boutons, on trouve le bouton de Programmation qui permet d'accéder aux fonctions de l'appareil et les boutons de service.

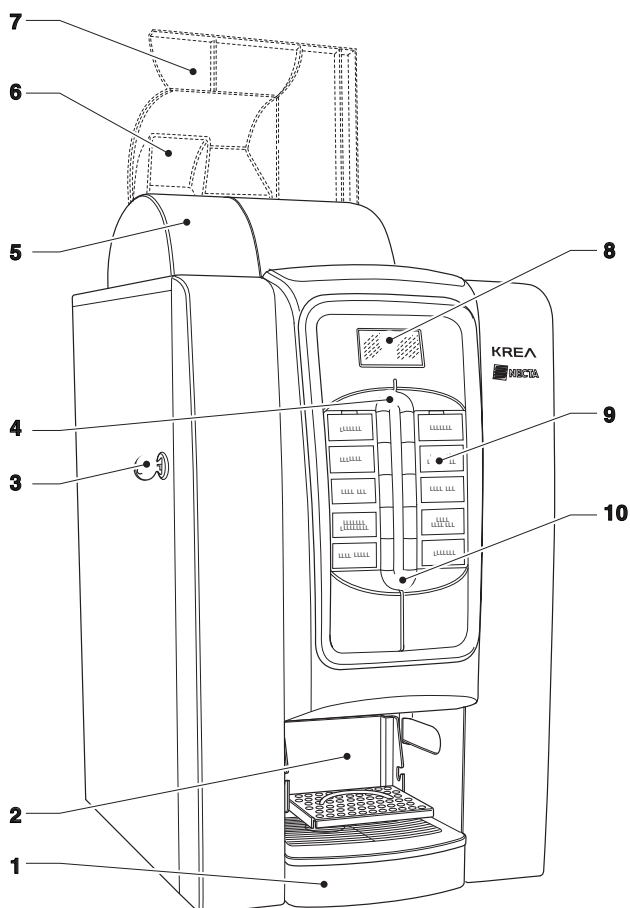


Fig. 5

- 1- Bac de collecte du marc liquide
- 2- Logement de distribution
- 3- Serrure porte
- 4- Guide éclairage supérieur
- 5- Récipient café en grains
- 6- Couvercle réservoir à café
- 7- Panneau supérieur ouvrant
- 8- Écran
- 9- Menu sélections
- 10- Guide éclairage inférieur

CHARGEMENT DES PRODUITS

Avant de charger les produits, il est indispensable de vérifier que ces derniers aient été conservés conformément aux indications du producteur en termes de conservation, température de stockage et date d'expiration.

Charger les produits en suivant les indications ci-après. Le chargement des produits peut également être effectué lorsque les réservoirs sont partiellement chargés.

CAFÉ EN GRAINS (ESPRESSO)

Soulever le panneau supérieur de l'appareil. Remplir le réservoir avec du café en grains (2,0 livres max) en veillant à ce que le volet du réservoir soit complètement ouvert.

PRODUIT FRAIS PRÉ-MOULU (FRESH BREW)

Soulever le panneau supérieur de l'appareil. Remplir le réservoir avec du café pré-moulu (2,0 livres max) en prenant soin de ne pas le compresser. Vérifier que le produit ne contient pas de grumeaux

PRODUITS SOLUBLES

Chaque réservoir dispose d'une plaque auto-adhésive indiquant le produit relatif. Après avoir soulevé le couvercle, introduire les produits à distribuer dans chaque réservoir en prenant soin de ne pas les comprimer. S'assurer que les produits ne contiennent pas de grumeaux.

NETTOYAGE DE LA MACHINE

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.

À chaque remplissage des produits ou plus fréquemment, en fonction de l'utilisation de l'appareil, de la qualité de l'eau et des produits utilisés, il est nécessaire de procéder à la désinfection complète de l'appareil afin de garantir l'hygiène des produits servis.

La désinfection est effectuée en utilisant des produits désinfectants et en éliminant mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant des brosses et/ou goupillons.

Important !

L'appareil est équipé d'un système de lavage automatique des mixeurs, ainsi que de son circuit hydraulique correspondant et du groupe infusion.

En cas de périodes d'inutilisation de l'appareil (weekends, etc.) même anche inférieures à deux jours, il est de bonne règle d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant d'utiliser le DA)

CODE COULEURS

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

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

Seules quelques pièces relatives au groupe infusion font exception à cette règle car elles sont réalisées dans un matériau spécifique.

DÉSINFECTION DES MIXEURS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

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

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

Les parties à nettoyer sont :

- Entonnoirs à poudres, duse d'expansion, mixeurs et conduit de distribution des boissons solubles ;
- Tuyaux et buses de distribution ;
- Compartiment de distribution.

Procéder comme suit :

- Ouvrir le couvercle de la cellule de distribution du mixeur et soulever les embouchures de poudre jusqu'au blocage ;
- Enlever les entonnoirs à poudre, les convoyeurs d'eau, les entonnoirs de dépôt des poudres et les ventilateurs des mixeurs à moteurs des mixeurs ;

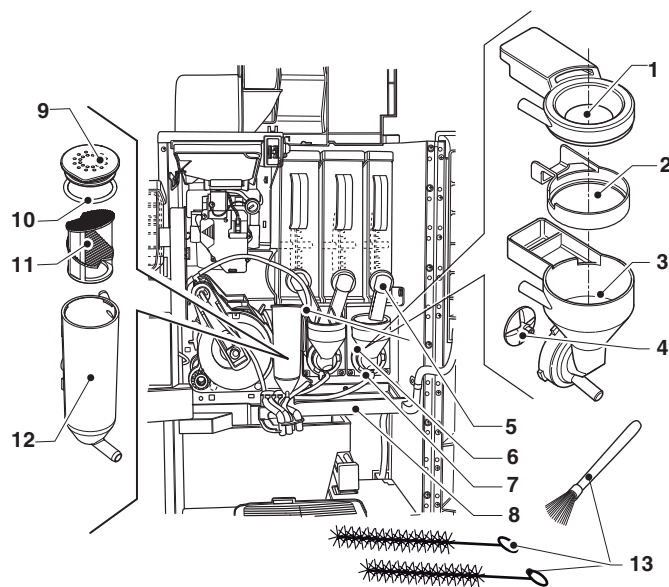


Fig. 6

- 1- Entonnoir à poudres
- 2- Anneau pare-éclaboussures
- 3- Convoyeur eau
- 4- Mixeur
- 5- Embouchure poudre
- 6- Bride de fixation du mixeur
- 7- Bague de fixation bride
- 8- Bac mixeur
- 9- Couvercle du diffuseur
- 10- Gasket
- 11- Diffuseur
- 12- Corps de diffuseur
- 13- Ecouvillon / Brosse pour nettoyer les tuyaux et « splash zone »

- Pour démonter les ventilateurs, il suffit d'exercer une légère traction pour les libérer ;

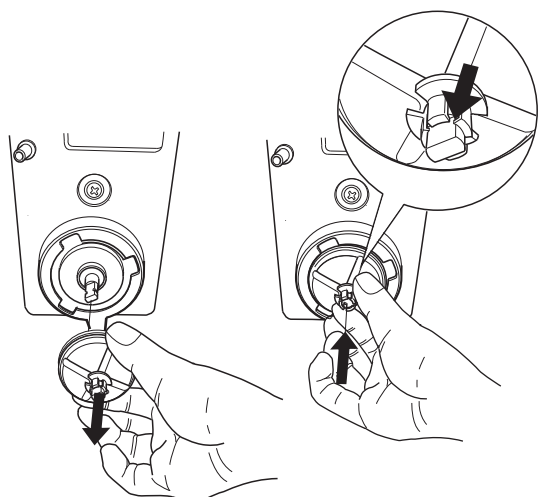


Fig. 7

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

La désinfection est réalisée avec des produits désinfectants.

- Plonger les composants pendant environ 20 minutes dans un récipient contenant la solution désinfectante préparée au préalable ;
- Remonter les convoyeurs et les entonnoirs à eau ;
- Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs à poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.

Après avoir monté les pièces :

- Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter quelques gouttes de solution désinfectante dans les différents entonnoirs.
- Une fois la désinfection terminée, rincer abondamment les pièces concernées afin d'éliminer tout résidu éventuel de solution.

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

BAC À MARCS

Les bacs à marcs sont facilement extractibles pour permettre de les vider et de les nettoyer rapidement. Pour des raisons de sécurité, les bacs ne peuvent être manœuvrés que lorsque la porte est ouverte.

LIQUIDES

Lorsque le flotteur indique que le récipient est plein, l'écran affichera le message suivant « Marcs plein », il sera alors nécessaire de vider le conteneur de marcs liquides.

Pour enlever le bac à marcs liquides, intervenir de la manière suivante :

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

MARCS

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

Après environ 870 g de boissons servies. (correspondant à la capacité du bac), l'appareil se bloque, demandant de vider le bac à marcs solides. Dans ce cas, le message suivant s'affichera : « Vider le bac »

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

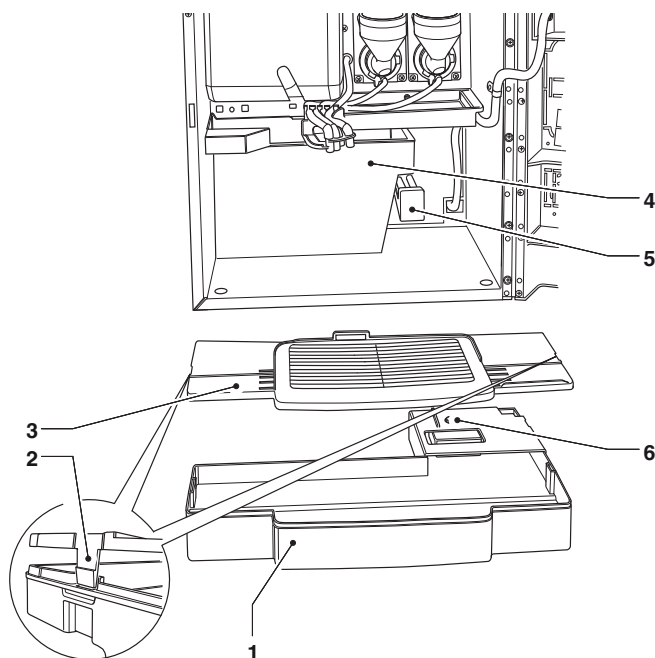


Fig. 8

- 1- Bac à marcs liquides
- 2- Crochets de fixation couvercle
- 3- Couvercle bac
- 4- Bac de collecte du marc solide
- 5- Interrupteur pour flotteur de bac à marcs plein
- 6- Flotteur de bac à marcs plein

MOT DE PASSE MISE À ZÉRO DES MARCS

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

Avec la porte fermée, procéder de la manière suivante :

- Maintenir le bouton numéro 10 enfoncé pendant deux secondes
- Le logiciel de gestion demandera de saisir le mot de passe et le clavier proposera les valeurs numériques figurant sur la figure.

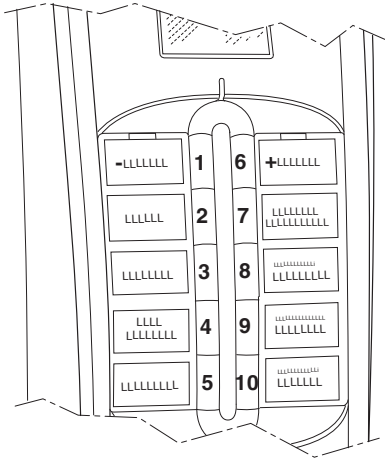


Fig. 9

COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION

Pour nettoyer le compartiment de distribution, il est recommandé de l'extraire de l'appareil.

- Retirer les godrons de blocage et la vis de fixation du logement ;
- Décrocher le compartiment en agissant sur les ailettes de fixation ;
- Le laver en utilisant une solution nettoyante neutre et en faisant très attention aux lamelles du capteur de tasses et aux diodes d'éclairage du compartiment.
- Essuyer avec soin et monter de nouveau en suivant l'ordre inverse

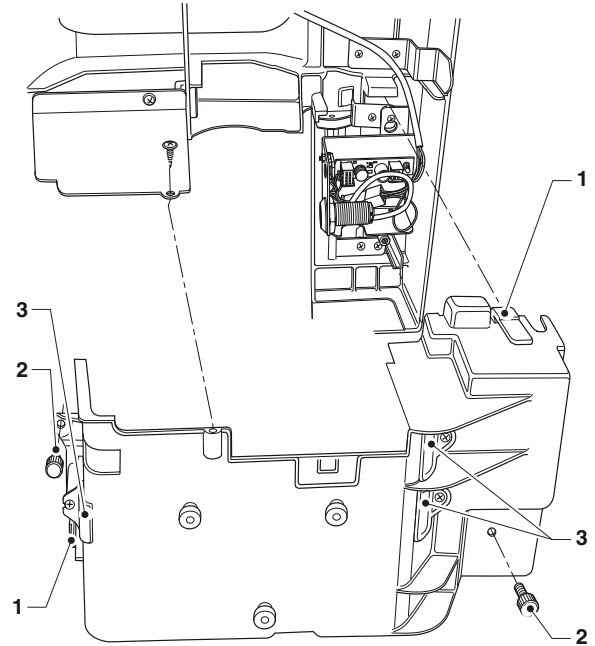


Fig. 10

- 1- Ailettes de fixation
- 2- Godrons de fixation
- 3- Lamelles des capteurs

NETTOYAGE PÉRIODIQUE DU GROUPE D'INFUSION

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

Attention !

Après avoir éliminé toute trace de poudre du groupe, il est recommandé de laver le groupe infusion.

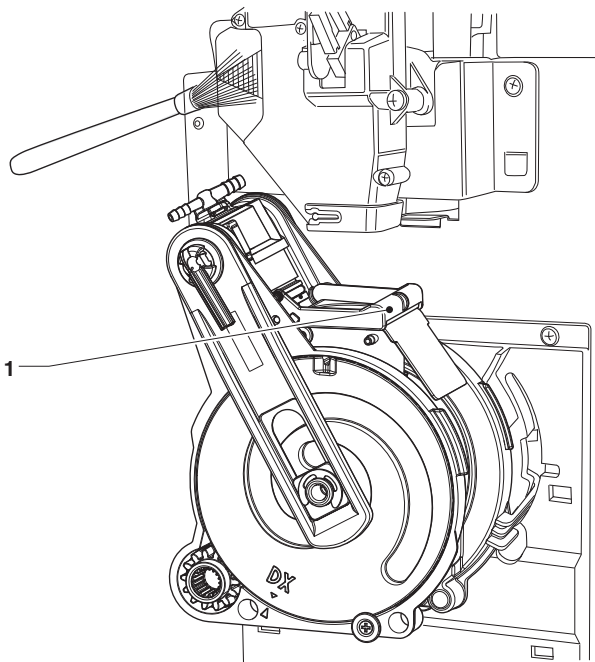


Fig. 11

1- Racloir

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'ALIMENTATION EN EAU (En option)

Pour les appareils qui utilisent le réservoir d'eau, il faut effectuer, au moins une fois par semaine, la désinfection du réservoir avec les produits utilisés pour les mixeurs. Laver soigneusement le réservoir en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant, si nécessaire, des goupillons et/ou des brosses.

MISE EN MARCHÉ

À chaque nouvel allumage de l'appareil, l'écran affiche l'image suivante



puis le numéro de la version du logiciel de l'appareil et la révision du logiciel de la carte machine. Il est possible de programmer l'appareil pour afficher, pendant quelques secondes, le nombre de distributions effectuées (nb total de boissons servies)

Krea Rév. X.XX
Carte machine Rév. X.XX
Total coups = XXXXXX

Un contrôle est ensuite effectué sur le chauffe-eau afin de pouvoir lancer le cycle de réchauffement de ce dernier.

EN RÉCHAUFFEMENT
Température= XX°C

Le cycle de réchauffement terminé, après quelques secondes, l'écran affiche un message invitant à sélectionner la boisson et l'éclairage de l'appareil est activé.

CHOISIR LA
BOISSON

SAISIE DU MOT DE PASSE À PORTE FERMÉE

Pour pouvoir effectuer en pleine sécurité certaines opérations de nettoyage qui demandent que l'appareil soit en marche, il y a la possibilité d'utiliser la pression en séquence des boutons de sélection (mot de passe).

La saisie du mot de passe à porte fermée permet d'effectuer l'opération associée au mot de passe saisi, c'est-à-dire :

- Effectuer le lavage des mixeurs
- Effectuer le lavage du groupe infusion
- Effectuer la mise à zéro du compteur de marcs

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

- Maintenir le bouton numéro 10 enfoncé pendant deux secondes.
- Le logiciel de gestion demande de saisir le mot de passe et le clavier reporte les valeurs numériques reportées sur la figure.

L'appareil reste quelques secondes en attente après l'insertion d'un mot de passe (5 chiffres) permettant d'effectuer l'opération associée au mot de passe saisi.

Ces mots de passe peuvent être définis à l'intérieur du Menu du Technicien.

Par défaut, tous les mots de passe sont désactivés.

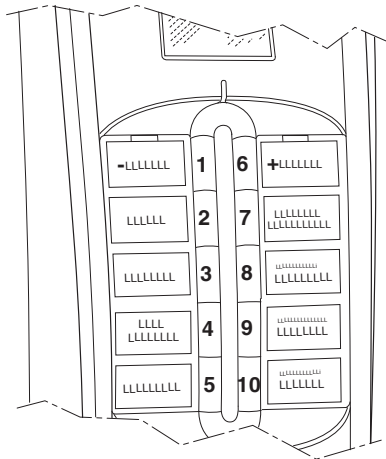


Fig. 12

SUSPENSION DU SERVICE

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

- Vider complètement les récipients et les laver soigneusement avec les produits désinfectants utilisés pour les mixeurs.
- Désinfecter le mixeur.
- Vider complètement le moulin doseur en faisant couler le café jusqu'à l'indication de vide.
- Vider complètement le circuit hydraulique.

Chapitre 2 Installation

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

Pour alimenter la machine lorsque la porte est ouverte, il suffit d'insérer la clé dans la fente.

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

L'appareil doit être installé dans un lieu sec, avec des températures comprises entre 32° et 104° F.

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

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lors de l'ouverture de la porte, un microrupteur prévu à cet effet coupe la tension à l'appareil.

Pour alimenter la machine lorsque la porte est ouverte, il suffit d'insérer la clé dans la fente.

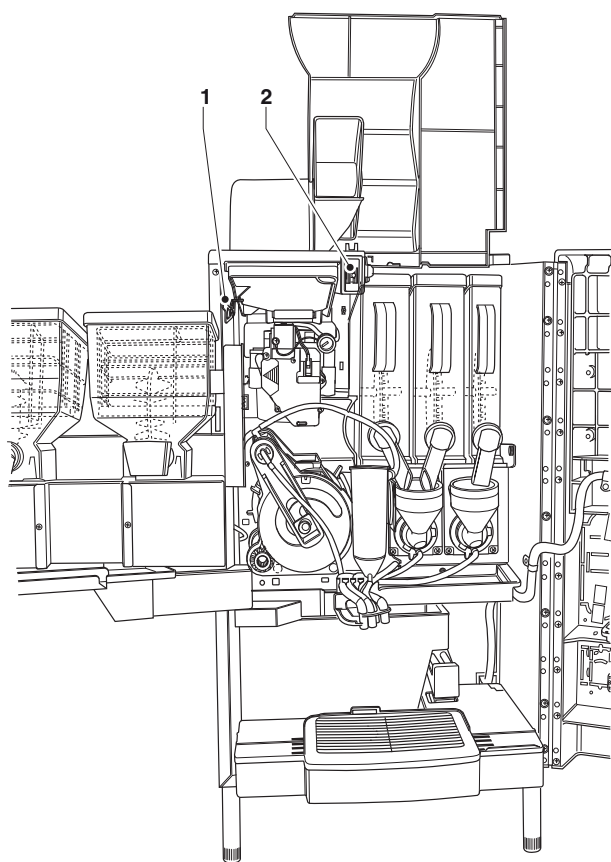


Fig. 13

- 1- Dispositif de contrôle fermeture panneau supérieur
- 2- Interrupteur de porte

Avec la porte ouverte, il est impossible d'accéder aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil, seules les parties protégées par des couvercles restent sous tension. Elles sont mises en évidence par la plaque « couper l'alimentation avant d'enlever le couvercle ».

Avant d'enlever ces couvercles, il est indispensable de débrancher le câble d'alimentation du réseau.

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

DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

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

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

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

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

Important !!

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

POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

L'appareil doit être placé à proximité d'un mur et de manière à ce que le panneau arrière se trouve à au moins 2 pouces de celui-ci pour permettre la ventilation régulière. Il ne doit en aucun cas être couvert par un torchon ou similaire.

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

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

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

Important !!

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

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

INSERTION PLAQUES

Retirer la vis de fixation et le couvercle.

Les plaquettes doivent être insérées dans les fentes prévues à cet effet.

Selon les modèles, certaines touches pourraient ne pas être utilisés (voir tableau des doses de sélections).

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

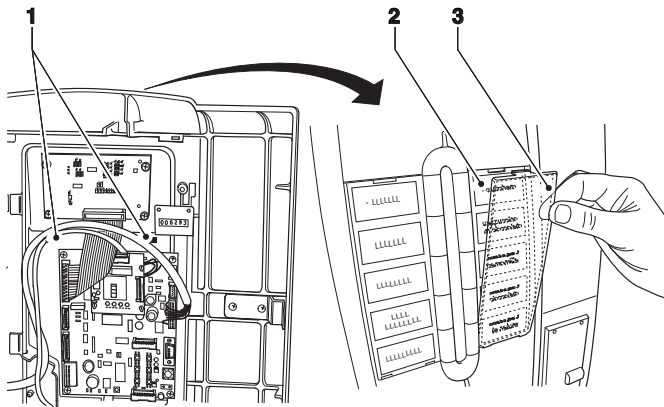


Fig. 14

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

SYSTÈME DE PAIEMENT

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

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

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

ALIMENTATION EN EAU

Le distributeur doit être alimenté en eau potable, en utilisant une protection anti-reflux et en tenant compte des dispositions en vigueur du lieu d'installation de l'appareil. L'appareil doit être raccordé au réseau d'eau potable avec une pression comprise entre 7,3 et 123,3 psig (0,5-8,5 bars).

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

Procéder au raccordement au réseau hydrique en utilisant le raccord de $\frac{3}{4}$ " de l'électrovanne d'arrivée d'eau à l'aide d'un tuyau d'un diamètre interne minimum de $\frac{1}{4}$ pouces (également disponible sous forme de kit) adapté à supporter la pression du réseau et spécifique à l'usage alimentaire.

Il est recommandé d'installer un robinet sur le réseau hydrique à l'extérieur de l'appareil, dans une position accessible.

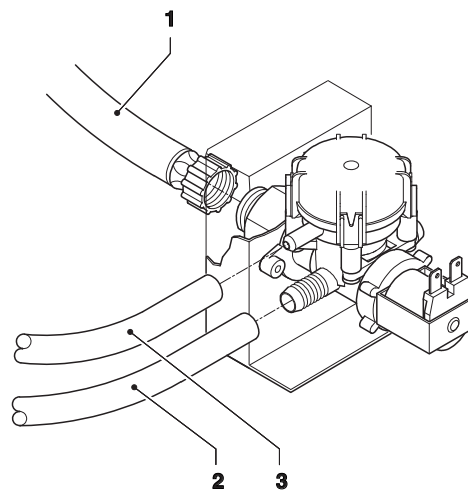


Fig. 15

- 1- Tuyau d'arrivée d'eau $\frac{3}{4}$ "
- 2- Tuyau de refoulement
- 3- Tuyau de trop-plein

DISPOSITIF ANTI-INONDATION

L'électrovanne d'arrivée d'eau est équipée d'un dispositif anti-inondation permettant de bloquer mécaniquement l'arrivée d'eau suite à un mauvais fonctionnement de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau dans le chauffe-eau.

Pour rétablir le fonctionnement normal, procéder comme suit :

- évacuer l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
- fermer le robinet du réseau à l'extérieur de l'appareil ;
- desserrer le raccord fixant le tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle de réseau et le resserrer ;
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

DÉCALCIFICATEUR

L'appareil est fourni sans décalcificateur.

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

Utiliser des décalcificateurs 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. Les cartouches devront être remplacées périodiquement selon la qualité de l'eau et les indications du fabricant. Les décalcificateurs, disponibles aussi comme accessoire, devront être périodiquement régénérés ou remplacés selon les indications du fabricant.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 120 V \sim et est protégé par un fusible de 15 A.

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.

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.

REPLACEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation est de type à prise non séparable. Son éventuel remplacement doit donc être effectué par du personnel qualifié et en utilisant uniquement des câbles de type SJTW 14AWG / 3C 105° C NOIR avec prise certifiée NEMA 5-15P.

Pour remplacer le cordon, il est nécessaire, après avoir débranché l'appareil du réseau, d'ouvrir le couvercle à battant et de brancher un nouveau câble.

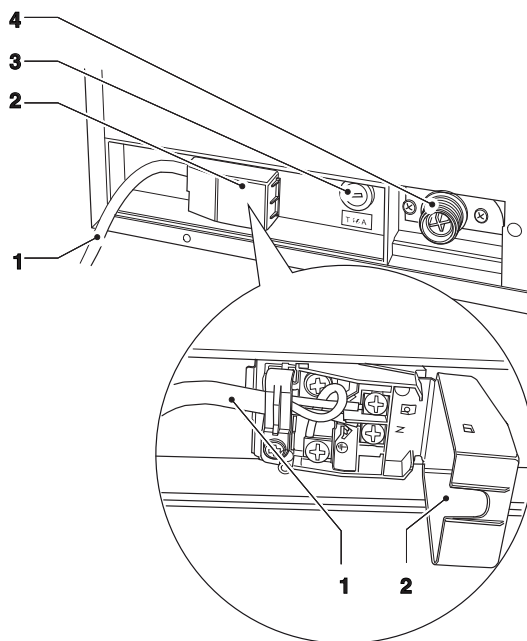


Fig. 16

- 1- Câble de réseau
- 2- Couvercle basculant
- 3- Fusible de réseau
- 4- Entrée eau

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Lors de la première mise en marche de l'appareil, procéder au remplissage du circuit hydraulique (installation). La procédure de remplissage varie si l'appareil est à alimentation en eau par réservoir .

ALIMENTATION EN EAU PAR RÉSEAU

- Lors de l'allumage de l'appareil, l'électrovanne de réseau sera automatiquement ouverte jusqu'au remplissage complet de l'air-break.
- Une électrovanne du chauffe-eau s'ouvrira pour purger l'air du chauffe-eau et du circuit hydraulique.
- Pendant toute la durée du cycle, l'écran affichera l'indication « INSTALLATION ».

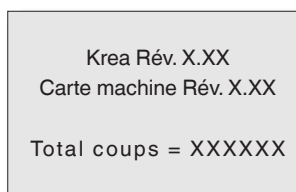
NB : NB : En absence d'eau durant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera jusqu'au rétablissement de l'eau.

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

ALIMENTATION EN EAU PAR RÉSERVOIR

- Lors de l'allumage de la machine, la pompe d'auto-alimentation s'active pendant 10 secondes L'écran indique « eau vide ».
- Entrer dans le mode de programmation « Technicien » et utiliser la fonction spéciale « Installation manuelle » du menu « Test ».
La machine effectue le cycle d'installation.
- Une fois le cycle d'installation terminé, remettre à zéro la panne « vide eau ».

Après le remplissage du circuit hydraulique, l'écran affichera le message suivant :



Krea Rév. X.XX
Carte machine Rév. X.XX

Total coups = XXXXXX

Le cycle de chauffage du chauffe-eau démarrera une fois les contrôles préliminaires effectués.

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

PREMIÈRE DÉSINFECTION DES MIXEURS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

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

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

La désinfection est réalisée avec des produits désinfectants.

Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter quelques gouttes de solution désinfectante.

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

Pour introduire l'eau dans les mixeurs, utiliser le bouton « lavage mixeur » ; éventuellement l'activer dans le menu. (voir paragraphe relatif aux paramètres distributeur)

Important !

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

En cas de périodes d'inutilisation de l'appareil (weekends, etc.) même anche inférieures à deux jours, il est de bonne règle d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant d'utiliser le DA) (voir « Menu du technicien - Configuration - Lavage mixeur et Lavage groupe infusion »)

FONCTIONNEMENT

GROUPE D'INFUSION

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

Le groupe infusion est capable de fournir des boissons de type espresso (café en grains) et de type fresh brew (café ou thé pré-moulu)

CYCLE DE DISTRIBUTION

En sélectionnant :

- un espresso, le moulin fonctionne jusqu'à ce que la chambre du doseur à café soit pleine.
Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est relâchée dans la chambre d'infusion, disposée verticalement à l'intérieur du groupe infusion.

ou encore :

- une boisson de type fresh brew, la dose de produit pré-moulu est relâchée directement dans le groupe infusion.

Le moto-réducteur enclenché sur le pignon fait tourner les manivelles provoquant la rotation de 30° 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 est de :

- pour les sélections espresso, en fonction de la quantité de café moulu présente dans la chambre d'infusion

ou encore :

- pour les sélections de type fresh brew, fixe et dans la position la plus élevée possible dans la chambre d'infusion (infusion basse pression)

En fonction de la sélection effectuée, la boisson sera servie respectivement à partir de la buse espresso ou de la buse d'infusion fraîche (fresh-brew).

Une fois la boisson servie, 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 racloir retient la pastille de café en la faisant tomber, alors que le piston inférieur revient en position de repos.

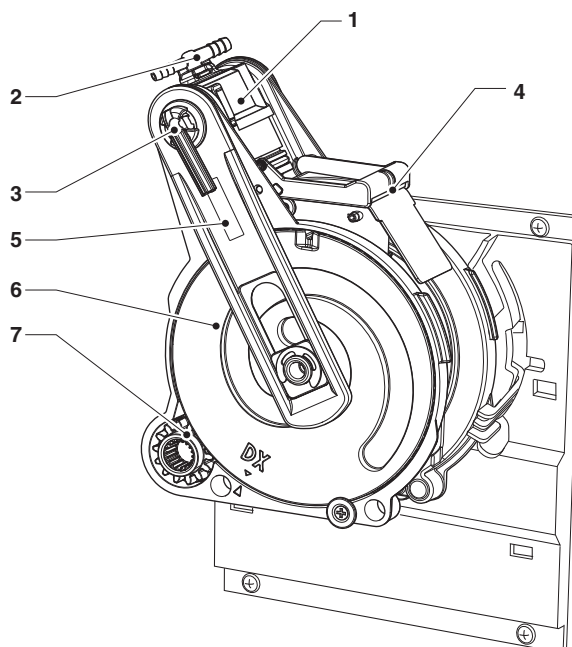


Fig. 17

- 1- Piston supérieur
- 2- Buse Fresh Brew
- 3- Buse Espresso
- 4- Racloir
- 5- Bielles
- 6- Manivelles
- 7- Pignon

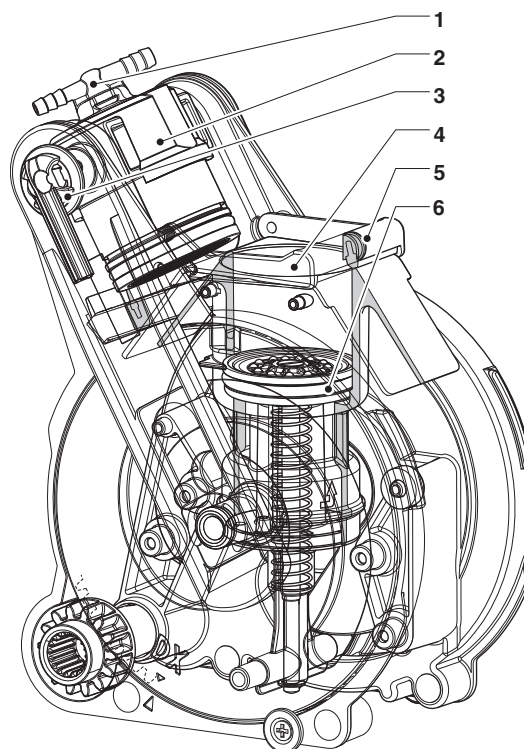


Fig. 18

- 1- Buse Fresh Brew
- 2- Piston supérieur
- 3- Buse Espresso
- 4- Chambre d'infusion
- 5- Racloir
- 6- Piston inférieur

VOLUME CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe infusion peut fonctionner avec des doses de café comprises entre 0,26 et 0,53 onces (7,5 à 15 g). Le piston supérieur se positionne automatiquement en fonction de la sélection effectuée (espresso ou fresh brew)

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES CALIBRAGES

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.
- La granulométrie du café moulu.
- Le grammage du café moulu.
- La température de distribution.
- La dose d'eau.

CAPTEUR DE TASSE (EN OPTION)

Certains modèles sont équipés d'un capteur de tasse détectant la présence d'objets interposés entre le réflecteur et le capteur.

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

ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION (EN OPTION)

Certains modèles sont équipés de DEL pour l'éclairage du compartiment de distribution.

Par défaut, la DEL s'allume pendant la distribution de la boisson et reste allumée quelques secondes après la fin de la distribution; il est possible de programmer le temps d'allumage ou l'allumage en mode continu de la DEL.

DEL BOUTONS

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

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

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

MOULIN DOSEUR

Les réglages / paramètres du moulin doseur sont valables uniquement pour les sélections à base de café en grains.

RÉGLAGE MOUTURE

Lorsqu'il est nécessaire de modifier le degré de la mouture, agir sur la molette du moulin, plus précisément :

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

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 sélections pour s'assurer de la nouvelle granulométrie du café moulu :

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

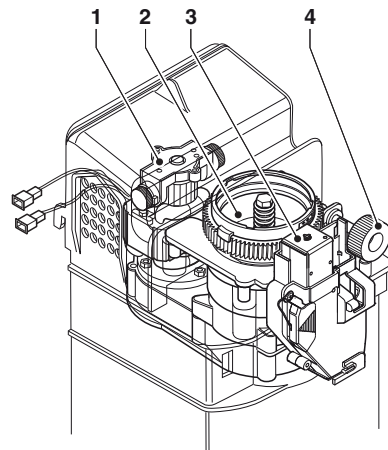


Fig. 19

- 1- Moteur du moulin à café
- 2- Moulin à café
- 3- Électro-aimant de libération du café
- 4- Manette de réglage de la mouture

DOSEUR CAFÉ À DOSE VARIABLE

Une dose de café est constituée de deux quantités de café moulu, fournies de manière consécutive par le doseur.

Le doseur peut être programmé pour distribuer deux quantités différentes de café moulu ;

- une première quantité, dosée à volume (plus précis), est fournie lors du remplissage de la chambre du doseur;
- la seconde quantité, dosée à temps, réglable en pourcentage (de 1 à 99%) du temps de mouture de la quantité volumétrique, sera relâchée une fois les temps configuré atteint.
Si le pourcentage est configuré sur 0, la dose est relâchée une seule fois, si le pourcentage est configurée sur 100, alors le volume dosé sera relâché deux fois (remplissage de la chambre également pour le second relâchement de dose).

Le volume de la chambre du doseur à dose variable peut être réglé en utilisant le petit levier de réglage entre 0,18 et 0,30 once (5,1 et 8,5 g).

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 varier la dose d'environ 0,4 g.

RÉGLAGE DE LA DOSE

Le doseur permet de gérer quatre doses différentes, une dose basse (ex: un café simple), deux doses intermédiaires et une dose élevée (ex: café double).

Le groupe infusion peut accepter jusqu'à 0,53 once (15 g) de café.

- En cas de sélection de la dose élevée totalement volumétrique (100% du temps - deux relâchements), il sera nécessaire de ne pas dépasser un réglage de 0,21 once (6 g) pour le volume du doseur.
Dans ce cas, la dose de café simple sera composée de 0,21 once (volume 6 g) plus les grammes de produit pré-moulu dans le temps (mouture en volume différente de 100%) programmés.

- 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, les doses intermédiaires et la dose la plus élevée seront composées des grammes dosés en volume avec l'ajout de grammes dans le temps (mouture en volume autre que 0%) programmés.

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

Important !!!

La fonction disponible dans le menu « test » en mode « technicien » (voir le paragraphe correspondant) permet d'effectuer des essais. Les doses fournies devront être collectées en retirant le groupe infusion pour éviter toute dispersion de café à l'intérieur de l'appareil.

Les programmes prévoient une association entre les sélections et la dose, association qui pourra toujours être modifiée.

Il est possible de modifier l'association des doses/sélections établie en fonction du produit utilisé et de la qualité de la boisson désirée.

La configuration par défaut de l'appareil est indiquée sur le tableau des doses/sélections en annexe.

ASSOCIATION DOSE-CAFÉ

Même s'il est toujours possible de changer cette association, le choix doit être effectué très soigneusement car il aura une grande incidence sur la qualité de la boisson distribuée.

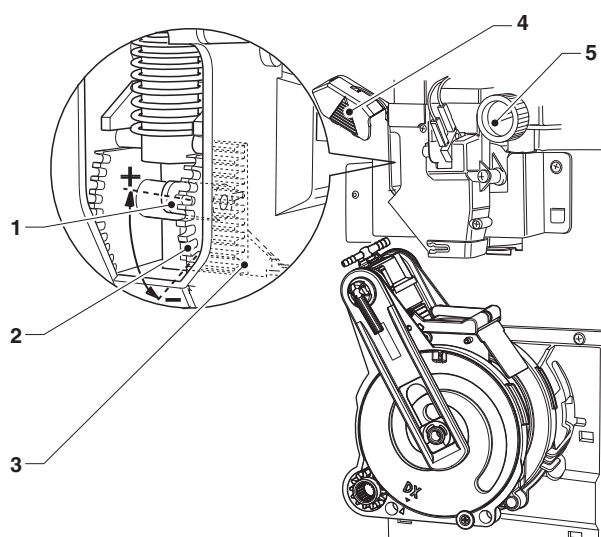


Fig. 20

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

DISTRIBUTION DE BOISSONS SOLUBLES

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

La distribution des boissons solubles est effectuée en suivant une recette dont les ingrédients (max 4) sont identifiés par un numéro et le nom du produit, décrits selon la quantité d'eau, le produit et le temps de distribution et de mixage.

Ces valeurs sont programmables par logiciel au moyen de fonctions prévues à cet effet.

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

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

Attention !!!

S'assurer que le mixeur soit correctement rincé sans laisser de résidus de poudres.

PRÉSÉLECTIONS

En fonction de la disposition configurée sur la machine, il est possible d'avoir plusieurs présélections. Les présélections prévues pour chaque disposition sont reportées dans le tableau doses-sélections (disposition des sélections) fourni avec la machine.

CALIBRAGE DES DOSEURS

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

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU

La température de la chaudière est contrôlée par le logiciel :

Par défaut, le chauffe-eau est configuré sur 199,4° F avec possibilité de procéder au réglage directement à partir du menu.

VARIATIONS DE CALIBRAGE DES PRODUITS SOLUBLES

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

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

Remarques sur la Programmation

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

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

L'appareil est fourni de base avec :

- Disposition des sélections dans laquelle sont reportées les sélections prévues pour le modèle spécifique.
- Diagramme de flux des menus de programmation.

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

La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes prévus à cet effet (PC, Giga, UpKey etc.)

Les messages affichés sur l'écran indiquant l'opération en cours sont fixes, tandis que l'éventuelle action demandée à l'utilisateur clignote.

L'appareil dispose de trois modalités différentes.

En fonction du mode actif, les boutons du clavier ont des fonctions différentes.

UTILISATION NORMALE

- Mise en marche de l'appareil (fermeture de la porte) avec exécution des contrôles prévus.
- Opérations pouvant être effectuées à porte fermée.
- Distribution de la sélection et messages à l'utilisateur.

MENU CHARGEUR

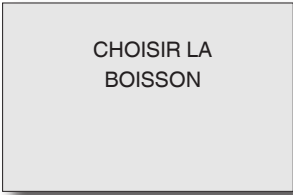
- Relevé des statistiques et exécution de simples contrôles sur le fonctionnement et sur les distributions.

MENU TECHNICIEN

- Programmation des configurations et des prestations de l'appareil, articulées sur deux niveaux:

FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

Pendant le fonctionnement normal, l'écran affiche un message invitant l'utilisateur à sélectionner la boisson.



CHOISIR LA
BOISSON


Pendant la distribution, le schéma animé qui indique le niveau de préparation de la boisson est également affiché.



EN PRÉPARATION

Si une anomalie est détectée par le système de contrôle, l'écran affichera un message d'erreur en spécifiant le type de problème :

En fonction des réglages, le clavier s'éclairera en rouge.



Hors service

« nom panne »

Une fois la boisson servie, l'écran affichera le message suivant pendant quelques secondes :



BOISSON PRÊTE

PRÉLEVER

NAVIGATION

ENTRÉE EN PROGRAMMATION

Pour pouvoir accéder aux menus de programmation, allumer l'appareil à porte ouverte en agissant sur l'interrupteur de la porte.
 Pour accéder à la programmation, appuyer sur le bouton « entrée en programmation » situé à l'intérieur de la porte de l'appareil :
 L'appareil entre dans le « menu du chargeur », utiliser la touche ← pour passer du « menu chargeur » au « menu du technicien » et vice-versa.

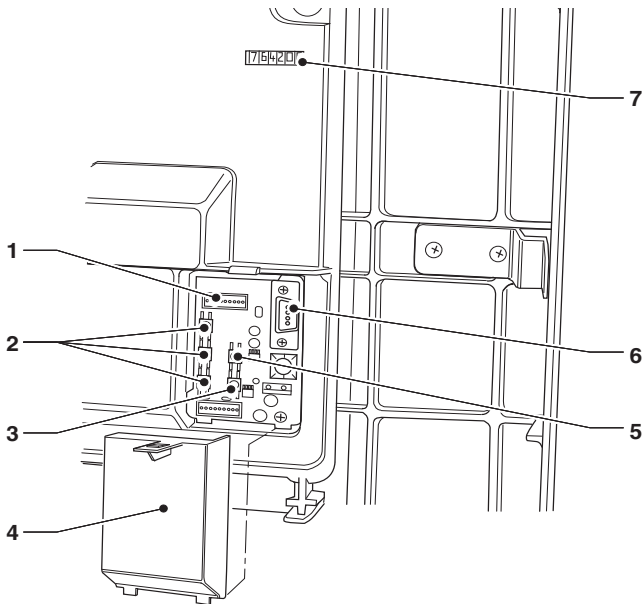


Fig. 21

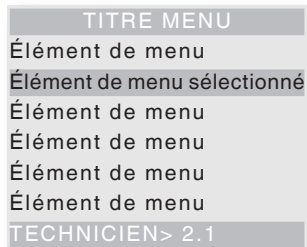
- 1- Connecteur UpKey
- 2- Boutons avec fonction programmable
- 3- Bouton entrée programmation
- 4- Couvercle boutons
- 5- Bouton mise à zéro des pannes
- 6- Connecteur sériel RS232
- 7- Compteur de coups mécanique

L'interaction entre système et opérateur se fait par :

ÉCRAN

Écran à 8 lignes pour l'affichage des messages destinés à l'utilisateur ou les options des menus.

Les menus de programmation sont représentés comme suit :



TITRE MENU

si demandé, chaque menu peut être mis en évidence sur la première ligne, suivi par les éléments disponibles du menu.

Élément de menu sélectionné

L'option du menu sur laquelle est positionné le curseur

TECHNICIEN> 2.1

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

CLAVIER

Avec l'appareil en mode « Chargeur » ou « Technicien », le clavier de sélection prend les fonctions suivantes :

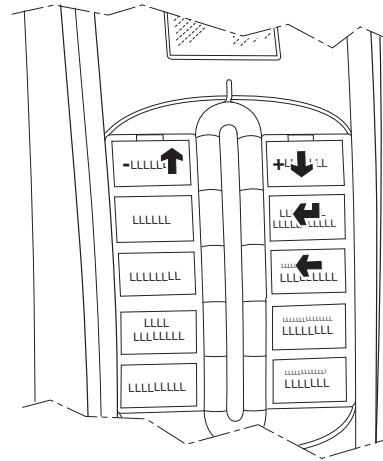


Fig. 22

TOUCHES DE DÉFILEMENT ↓ ET ↑ :

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

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

TOUCHE DE CONFIRMATION ↵ :

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

TOUCHE SORTIE ← :

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

VALEURS NUMÉRIQUES DES TOUCHES

Lorsque le logiciel de contrôle demande de saisir le mot de passe, le clavier prend les valeurs numériques comme indiqué sur la figure.

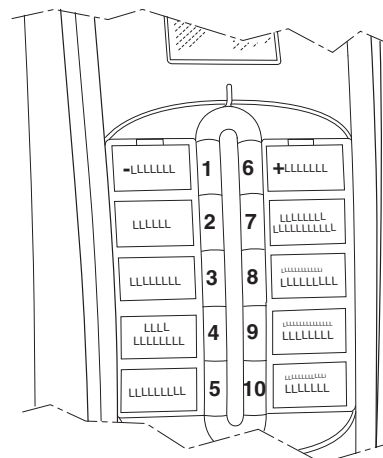



Fig. 23


MENU DU CHARGEUR

En appuyant une fois sur le bouton de programmation placé à l'intérieur de la porte, l'appareil passe en modalité « menu du chargeur ».

L'écran affiche la première option du menu « Chargeur » avec la série d'opérations disponibles.

La dernière ligne indique le menu et le numéro permettant de déterminer le niveau du menu.

En appuyant sur la touche de confirmation , il est possible d'accéder au menu.

Avec la touche de sortie , l'écran revient au menu précédent.

Avec les touches  et  on fait défiler le menu :

STATISTIQUES

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

IMPRESSION

Cette fonction permet d'imprimer les données mémorisées relatives au fonctionnement de l'appareil.

En branchant une imprimante série RS232 avec Baud rate 9600, 8 bits de donnée, sans parité, 1 bit d'arrêt à la prise série placée sur la platine à poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques, à savoir :

TOTAUX



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

RELATIVES

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


Le document imprimé indiquera également le code machine, la date et la version du logiciel.

Pour effectuer une impression, procéder comme suit :

- Dans la fonction impression, appuyer sur la touche  l'écran affiche « Confirmer ? ».
- brancher l'imprimante
- appuyer sur la touche de confirmation  pour lancer l'impression

AFFICHAGE

La fonction permet d'afficher en séquence des données identiques à celles obtenues lors de l'impression des statistiques.

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

COMPTEURS TOTAUX

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


COMPTEUR RELATIFS

- 1 - compteur par sélection
- 2 - compteur par tranches horaires
- 3 - compteur rabais
- 4 - compteur pannes
- 5 - données monnayeur


MISE À ZÉRO

Les statistiques des compteurs correspondants peuvent être entièrement remises à zéro (tous les types de données) ou en mode sélectif par :

- sélections
- rabais
- pannes
- données monnayeur

En appuyant sur la touche de confirmation  le message clignotant suivant s'affichera sur l'écran :

« Confirmer ? »

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


PRIX INDIVIDUEL

Cette fonction est activée uniquement si l'appareil possède un module de paiement.

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

GESTION TUBES RENDU DE MONNAIE

Cette fonction est activée uniquement si l'appareil possède un module de paiement.

En entrant dans la fonction, il est possible de charger ou de vider manuellement les tubes de rendu de monnaie. En confirmant le chargement, l'écran indiquera « Crédit : — » correspondant à la valeur en argent disponible dans les tubes pour le rendu de monnaie. En introduisant la pièce de monnaie dans le valideur, la valeur d'argent disponible dans les tubes pour le rendu de monnaie indiquée sur l'écran augmentera. En confirmant le déchargement des tubes, il est possible d'établir sur quel tube intervenir. A chaque pression sur la touche de confirmation , une monnaie est expulsée du tube actif.

TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

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

TEST

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

NB : Pour les sélections à base de café espresso, avec les distributions partielles de poudre et d'eau, seuls les ajouts sont distribués. Si la sélection ne prévoit pas d'ajout, l'écran indiquera « Sél. désactivée ».

Les distributions de test possibles sont :

- Distribution complète
- Distribution d'eau uniquement
- Distribution de poudres uniquement
- Distribution sans accessoires (sans gobelet, palette et sucre)
- distribution seulement d'accessoires (non disponible sur ce modèle)


EVA DTS

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

CONNEXION

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

MISE À ZÉRO COMPTEURS PRÉ-ALARME

Cette fonction permet de remettre à zéro tous les compteurs gérant les pré-alarmes « de produit en épuisement » Appuyer sur la touche  pour mettre à zéro.

MISE À ZÉRO PARTIELLE


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

Appuyer sur la touche  pour mettre à zéro.


MENU DU TECHNICIEN

Une explication succincte des principales fonctions du logiciel permettant de gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil est fournie ci-dessous. Les fonctions sont regroupées par logique d'utilisation et pas nécessairement dans leur ordre d'apparition dans les menus.



La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes prévus à cet effet (PC, Giga, UpKey, etc.) Pour plus d'informations et de détails, consulter le tableau des doses, fourni avec l'appareil, en se référant à la version du logiciel de la machine.

En appuyant sur la touche  dans la modalité « Chargeur », l'appareil passe en mode « Menu du technicien ».


L'écran affiche la première option du menu « Technicien » avec la série d'opérations disponibles. La dernière ligne indique le menu et le numéro permettant de déterminer le niveau du menu.

- En appuyant sur la touche de confirmation , il est possible d'accéder au menu.

- Avec la touche de sortie , l'écran revient au menu précédent.

- Les touches  et  permettent de faire défiler le menu.

Notes :

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

SYSTÈMES DE PAIEMENT

Cette fonction est activée uniquement si l'appareil possède un module de paiement.

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

Les protocoles de communication pour les systèmes de paiement prévus sont : Validateurs, Executive, BDV, MDB

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

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

VALIDATEUR


RENDU MONNAIE MAINTENANT

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 DE LA VIRGULE DES DÉCIMALES

En appuyant sur la touche de confirmation  la position du point des décimales est indiquée, à savoir :

- 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)

En appuyant sur la touche de confirmation , ces valeurs clignoteront et pourront être modifiées.

TEMPS DE RÉSERVATION

Pour le paiement en espèces, cette option permet de définir pendant combien de temps la machine affichera le crédit restant à insérer pour servir la boisson sélectionnée (par défaut 7 secondes)

ASSOCIATION LIGNE/VALEUR

Lorsque l'écran indique la fonction « ASSOC. LIGNE-VALEUR » (programmation lignes) du menu « programmation », il est possible de modifier la valeur des 6 lignes monnaies, de A à F, du validateur.

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 »)

EXECUTIVE

VERSION MONNAYEUR

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

- Standard
- Price holding
- UKEY (Price holding price display) - Affichage du prix

RENDU MONNAIE MAINTENANT

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.

TEMPS DE RÉSERVATION

Pour le paiement en espèces, cette option permet de définir pendant combien de temps la machine affichera le crédit restant à insérer pour servir la boisson sélectionnée (par défaut 7 secondes)

BDV

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

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.

TEMPS DE RÉSERVATION

Pour le paiement en espèces, cette option permet de définir pendant combien de temps la machine affichera le crédit restant à insérer pour servir la boisson sélectionnée (par défaut 7 secondes)

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.

REMBOURSEMENT DU CRÉDIT (LEVIER ESCROW)

Permet d'activer/désactiver le remboursement du crédit (en appuyant sur la touche de restitution du reste) en absence de boisson servie.

Si la fonction est activée, elle permet la restitution des monnaies si la première distribution n'a pas été effectuée.

Cependant, si une distribution a échoué, le rendu sera reversé sur demande.

CRÉDIT MAXIMUM

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

RENDU 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

Il est possible de définir les pièces de monnaies reconnues par le validateur pouvant être acceptées.

Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler l'étiquette indiquant la position des monnaies sur le monnayeur.

MONNAIE DE RENDU ACCEPTÉE

Cette fonction permet de programmer le refus d'une pièce de monnaie en cas d'introduction du « montant exact ».

Pour la correspondance monnaie/valeur, il est nécessaire de contrôler l'étiquette indiquant la position des monnaies sur le monnayeur.

ÉQUATION RENDU EXACT

Cette donnée définit la combinaison de tubes vides mettant le monnayeur en condition de « montant exact ». Les possibles combinaisons de vide des tubes sont indiquées ci-dessous.

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

BOUTONS DE DISTRIBUTION

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

UNITÉ C.P.C.

Il communique au monnayeur si des périphériques ont été installés ou éliminés de la connexion série (périphériques de type C.P.C. - l'unité de vérification par défaut est toujours activée).

RENDU DE MONNAIE EXACT (NIVEAU MINIMUM DES TUBES)

Cette option permet d'anticiper l'avertissement « Introduire argent compté » à l'utilisateur, en ajoutant un nombre de pièces entre 0 et 15 au nombre de pièces programmé pour déterminer l'état de plein des tubes.

VENTE LIBRE VMC

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

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

Dans ce cas, devant distribuer gratuitement des sélections, il est nécessaire d'activer la vente libre VMC (vending machine control, activée par défaut) et de configurer sur zéro le prix des sélections.

MDB

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


RENDU MONNAIE MAINTENANT

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 DE LA VIRGULE DES DÉCIMALES

En appuyant sur la touche de confirmation  la position du point des décimales est indiquée, à savoir :

- 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)

En appuyant sur la touche de confirmation , ces valeurs clignoteront et pourront être modifiées.

La configuration de ce paramètre est obligatoire.

TEMPS DE RÉSERVATION

Permet de définir pendant combien de temps la machine affichera le crédit restant à insérer pour autoriser la distribution de la boisson (par défaut 7 secondes)

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 rendu de monnaie (si la fonction est activée), le crédit résiduel sera restitué jusqu'à la valeur de 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)

CRÉDIT MAXIMUM

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

RENDU 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 valideur, 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 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

BILLETS ACCEPTÉS

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

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

PIÈCES DE MONNAIE ACCEPTÉES POUR RENDU EXACT

Parmi les pièces reconnues par le valideur, 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

BILLETS ACCEPTÉS POUR RENDU EXACT

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

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

MASQUER LE CRÉDIT CLÉ (CASHLESS PRIVATE)

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

CRÉDIT RÉSIDUEL

Il est possible de choisir si encaisser après un certain temps (supprimé après) ou laisser l'éventuel crédit résiduel à disposition de l'utilisateur (conservé) en cas de montant introduit supérieur au prix de la boisson sélectionnée.

COMMANDE CASH-SALE

Cette fonction permet d'indiquer que les transactions effectuées en espèces ont été réalisées par le biais d'un système cashless.

Les valeurs disponibles sont :

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

DISPOSITIF PARALLÈLE

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

ÉQUATION RENDU EXACT

Cette fonction permet de choisir parmi 15 algorithmes de contrôle différents permettant à la machine de rendre la monnaie une fois la boisson servie.

Chaque algorithme vérifie une série de conditions, comme par exemple, la quantité de pièces de monnaie dans les tubes ou encore l'état (vide ou plein) des tubes que le monnayeur utilisera pour rendre la monnaie.

Si une de ces conditions n'est pas satisfaite, l'appareil ne sera pas en mesure de rendre la monnaie : dans ce cas, le message « Pas de rendu de monnaie » s'affichera sur l'écran.

CRÉDIT MAXIMUM CLÉ CASHLESS

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

La valeur configurée doit toujours être supérieure ou égale à la valeur configurée à la fonction « Revalue cash maximum ». Si elle est modifiée et résulte être inférieure, elle sera automatiquement re-configurée à une valeur identique à celle de « Revalue maximum cash ».

RECHARGE MAXIMUM CLÉ CASHLESS

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

NIVEAU MINIMUM DES TUBES

Cette fonction permet de configurer le nombre de pièces entre 0 et 15 pour déterminer l'état de plein des tubes et l'affichage du message d'avertissement « introduire montant exact ».

FONCTION DU LECTEUR DE BILLETS (BILL REVALUE)

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

ACCEPTATION CRÉDIT INDÉFINI (UNDEFINED CREDIT CASH)

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

GROUPES D'UTILISATEURS (USER GROUPS)

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

PRIX

Cette fonction est activée uniquement si l'appareil possède un module de paiement.

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

Les prix sont regroupés en 4 listes et peuvent être programmés (de 0 à 65,535), pour chacune des 4 listes, tant de manière globale (même prix pour toutes les sélections) que pour chaque sélection.

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

Si la plupart des produits doivent être vendus au même prix, il est recommandé de programmer le prix de manière globale et de modifier le prix des sélections par un prix de vente différent.

BDV, EXECUTIVE, VALIDATEURS

Avec ces systèmes, outre la liste des prix standards, il est possible de gérer une liste de prix promotionnels, si la tranche horaire est activée avec la fonction prévue à cet effet.

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

MDB

Avec ce système, il est possible de choisir entre utiliser les 4 listes de prix simultanément ou d'alterner entre deux tranches horaires en fonction de la tranche horaire configurée.

Si la fonction de tranche horaire n'est pas utilisée, outre la liste de prix standards, il est possible de gérer trois autres listes de prix en fonction du type de support cashless utilisé (clé 1-3).

Si la fonction de tranche horaire est utilisée, les boissons seront servies à un prix différent de celui standard en cas d'utilisation du système cashless. Pendant les intervalles de temps éventuellement programmés, les boissons seront servies à deux prix promotionnels différents pour la liste standard et pour le système cashless.

TRANCHE HORAIRE DE PROMOTION

Il est possible de programmer 4 intervalles temporels pour la vente à des prix différents.

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

Pour désactiver la tranche horaire, configurer la date, l'heure de début et de fin à 0.

L'heure de référence est fournie par une horloge interne pouvant être configurée à partir du menu configuration de la machine (voir paragraphe « Configuration DA »).

DOSES

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

PARAMÈTRES SÉLECTION

Confirmer cette fonction donne accès au sous-menu pour la gestion des paramètres. La première option est le choix de la sélection sur laquelle on souhaite intervenir.

En appuyant sur une touche du clavier, on affiche les paramètres relatifs, différents selon si la touche est une sélection ou une présélection.

RÉGLAGE COMPOSITION

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

En confirmant la fonction, la liste des ingrédients (poudre/s et eau) composant la boisson s'affiche, dans l'ordre où la dose d'eau est distribuée (voir tableau doses).

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

Il est possible d'associer plusieurs poudres à chaque dose d'eau.

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

MIXEUR

MODALITÉ DE MIXAGE

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

La durée peut être configurée selon deux modes :

- absolue

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

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

- relative

c'est-à-dire par différence, en plus ou en moins par rapport au moment de la fermeture de l'électrovanne.

Ex : si la valeur est 0, le mixage s'arrêtera automatiquement exactement au même moment que la fermeture de l'électrovanne.

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

VITESSE DE MIXAGE (LOW / MEDIUM / HIGH)

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

TEMPS DE MIXAGE

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

DOSES EAU

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

EVENT START (0 - 3)

La fonction Event start permet de définir la succession de distribution des ingrédients.

Parmi les ingrédients décrits dans la recette, le numéro d'identification du premier ingrédient à verser (start 0), sera indiqué comme début de la distribution (start) de l'ingrédient suivant.

Par exemple, si la recette de la sélection « Cappuccino avec chocolat » prévoit :

- Ingrédient 1 Lait
- Ingrédient 2 Café
- Ingrédient 3 Chocolat

la séquence de distribution des ingrédients sera :

- 1° -Ingrédient 1 Lait (start 0)
- 2° -Ingrédient 2 Café (start 1)
- 3° -Ingrédient 3 Chocolat (start 2)

Pour modifier la présentation de la boisson, par exemple avec une nappe de lait dessus, la séquence de distribution des ingrédients pourrait être :

- 1° -Ingrédient 3 Chocolat (start 0)
- 2° -Ingrédient 2 Café (start 3)
- 3° -Ingrédient 1 Lait (start 2)

VALEUR DE RETARD

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

DOSE EN CC

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

DOSE EN CDV

Il est possible de configurer, directement en cdv (coups de ventilateur) la quantité d'eau désirée pour l'ingrédient.

PARAMETRI INFUSIONE

PREINFUSIONE

Con questa funzione è possibile stabilire i parametri relativi alla preinfusione:

- la quantità di acqua (10 cdv = 1ml)
- il tempo di preinfusione (in decimi di secondo)

STRIZZATURA PASTIGLIA

La pastiglia esausta viene compressa meccanicamente dal pistone superiore a fine erogazione. Comprimerne meccanicamente la pastiglia, favorisce l'espulsione dell'acqua dalla pastiglia prima dello scarico nella bacinella fondi solidi.

- ON: strizzazione della pastiglia abilitata
- OFF: non viene effettuata la strizzazione della pastiglia. Con il parametro ON è possibile variare i valori di default della forza di strizzazione.
- Squeeze down force: forza di strizzazione.
- Squeeze rest force: valore di massimo della forza di strizzazione.

SQUEEZE START

Il parametro (in % del tempo di erogazione) permette di stabile per quanto tempo l'infusione avviene a bassa pressione (freshbrew) e quanto tempo ad alta pressione (espresso.)

La modifica del parametro comporta l'assenza o la variazione della quantità di crema nella bevanda.

Ad esempio:

- il valore 100% indica che l'infusione è a bassa pressione (fresh brew) per il 100% del tempo di erogazione (assenza di crema nel bicchiere)
- il valore 80% indica che l'infusione è a bassa pressione (fresh brew) per l'80% del tempo di erogazione, mentre il restante 20% del tempo l'infusione è ad alta pressione (presenza di crema nel bicchiere)

TACHO POSITION CHAMBER

Solo per selezioni fresh brew.

Imposta l'altezza del pistone superiore nella camera durante l'infusione a bassa pressione (fresh brew)

Valore di default 430.

Un valore prossimo a 1023 indica che il pistone superiore è molto vicino al pistone inferiore.

Attenzione !!!

Un valore inferiore a quello di default può comportare la fuoriuscita di acqua dal gruppo infusore.

K CONVERSION FACTOR

Solo per selezioni fresh brew.
imposta il tempo di ritardo di apertura della valvola FB (per abbassare la pressione di estrazione) rispetto al momento di attivazione della pompa.

Valore di default 3 sec.

Un valore più alto comporta una più alta pressione di infusione iniziale.

Il valore 0 disabilita la funzione.

VALUE OPEN PERIOD

Solo per selezioni fresh brew.

Imposta ogni quando tempo aprire la valvola FB per abbassare la pressione di estrazione.

Valore espresso in decimi di secondo.

VALUE OPEN DUTY

Solo per selezioni fresh brew.

Imposta il tempo di apertura della valvola FB per abbassare la pressione di estrazione.

Valore espresso in % del valore di value open period

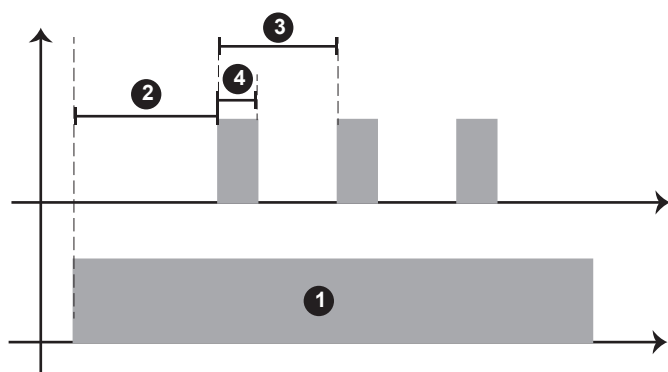


Fig. 24

- 1- Tempo di erogazione
- 2- K conversion factor
- 3- Valve open period
- 4- Valve open duty

SQUEEZE DOWN FORCE

imposta la forza di strizzatura della pastiglia esercitata dal pistone superiore a fine erogazione.

Valore di default 60

SQUEEZE REST FORCE

imposta il valore di sicurezza della forza di strizzatura della pastiglia.

Valore di default 70

Attenzione !!!

Questo valore deve essere maggiore o uguale al valore di "squeeze down force"

DOSES POWDRES

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

DOSE EN GRAMMES

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

Cette fonction permet d'associer une des quatre doses disponibles de café moulu (low, med1, med2, high) aux sélections correspondantes.

DÉBIT EN G/SEC.

Il est possible de configurer la vitesse de travail des moto-doseurs pour définir le débit en g/sec.

Cette valeur est utilisée pour calculer le temps nécessaire pour distribuer la dose en g.

DISTRIBUTION CYCLE DÉCAFÉINÉ OU PAR ÉTAPES

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

- **CYCLE DÉCAFÉINÉ** : avec ce paramètre, la distribution de la poudre (conseillée pour le café soluble) se fait avant la distribution de l'eau pour améliorer la présentation de la boisson :

- **PAR ÉTAPES** : avec ce paramètre, la distribution de la poudre se fait à intervalles (réglables de 1 à 5) en même temps que la distribution de l'eau.

ÉGOUTTEMENT

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

ÉTAT SÉLECTION

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

ACCESSOIRES

Fonction non disponible pour le modèle décrit dans ce manuel.

TEST SÉLECTION COMPLÈTE

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

- sélection complète
- eau uniquement
- poudre uniquement

CODE PRODUIT

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

DOSES POUDRES GLOBALES

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

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

CALIBRAGE DOSEURS

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

CLAVIER

TOUCHE <---> SÉLECTION

Avec cette fonction, il est possible de changer l'ordre des sélections associées au clavier, définies par la disposition configurée.

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

VÉRIFICATION NUMÉRO SÉLECTION

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

ARRÊT SÉLECTION

Permet d'activer la fonction « arrêt distribution » d'une boisson. Lors de la distribution d'une boisson, il est possible d'interrompre manuellement la distribution en appuyant à nouveau sur le bouton de la sélection.

SANS SUCRE

Cette fonction permet de configurer toutes les sélections disponibles sans ajout de sucre par défaut (ON). Fonction valide uniquement sur certains modèles.

CYCLE DÉCAFÉINÉ

Cette fonction agit sur les sélections à base de café soluble. Les sélections sont identifiées, de manière non modifiable, dans la disposition.

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

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

CONFIGURATION DA

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




RÉGLAGE DATE ET HEURE

Avec cette fonction, il est possible de régler la date et l'heure. Cette donnée est utilisée par l'appareil pour la gestion des phases horaires et des statistiques.

En absence de courant, l'appareil conserve la date et l'heure à l'aide d'une batterie tampon.

TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

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

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

GESTION DB



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

INITIALISATION

Cette fonction est utilisée en cas d'erreur de données en mémoire ou de remplacement du logiciel.

Toutes les données statistiques, à l'exception du compteur électronique général, seront remises à zéro.

Lorsque l'écran indique la fonction « Initialisation », il est possible d'initialiser l'appareil en rétablissant toutes les valeurs par défaut.

En appuyant sur la touche de confirmation  l'écran affichera le message « Confirmer ? ». En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation  certains paramètres seront demandés, à savoir :

- **pays** : entendu comme type de doses de base pour les différentes sélections (par exemple, café IT = 60 cc - café FR = 106 cc).

Les « pays » proposés varient en fonction des modèles.

- **lay-out** : pour chaque modèle et typologie de doses, il est prévu un certain nombre de combinaisons Boutons-Sélections parmi lesquelles il est possible de choisir (les combinaisons prévues pour chaque lay-out sont reportées dans le tableau des doses sélections fourni avec l'appareil).

- **réservoir** : Permet de définir si l'alimentation en eau est effectuée :

0 - depuis le réseau d'eau

1 - depuis un réservoir interne

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

SAUVEGARDER DB CUSTOM

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

RÉTABLIR DB CUSTOM

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

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

ÉCRAN

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

LANGUE



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


MESSAGE DE PROMOTION

ACTIVATION DU MESSAGE PROMOTIONNEL

La fonction permet d'activer l'affichage du message de promotion configuré

CONFIGURATION MESSAGE DE PROMOTION

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

Avec la touche de confirmation  le premier caractère pouvant être modifié clignote.


Le message est mémorisé en appuyant sur la touche .

IMAGE DE PROMOTION

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

- ON : en fonctionnement normal, le message « Sélectionner boisson » est alterné, toutes les 3 secondes, avec l'image de promotion

- OFF : en fonctionnement normal, seul le message « Sélectionner boisson » est affiché.

RÉGLAGE CONTRASTE

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

COULEURS ÉCLAIRAGE STAND-BY

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

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

SYMBOLE MONNAIE

Cette fonction est activée uniquement si l'appareil possède un module de paiement. Elle permet d'activer, durant l'affichage du crédit, le symbole de la devise configurée (€, \$ ou £)

AFFICHAGE UTILISATEUR

Cette fonction permet d'activer et de choisir le type d'information à afficher à l'écran au cours du fonctionnement normal.

Les informations pouvant être affichées sont :

- Heure
- Température cellule de l'appareil « esclave »

GESTION MENU

MOT DE PASSE

Il s'agit d'un code numérique à 5 chiffres demandé pour afficher toutes les fonctions du menu.

Par défaut, ce code est 00000.

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

ACTIVATION MENU CHARGEUR

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

Avec les touches ↑ et ↓ on fait défiler les éléments de menu du chargeur de premier niveau, avec la touche ← il est possible de modifier l'état d'activation du menu choisi (ON/OFF).

TOUCHES DIRECTES STAND-BY

La fonction permet d'activer 3 des 6 touches placées à l'intérieur de la porte

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

FONCTIONS TOUCHES DIRECTES

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

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

GROUPE ESPRESSO

PRÉ-MOUTURE

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

Par défaut, la fonction est désactivée.

BOOST ESPRESSO

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

Si aucune sélection à base de café n'est effectuée pendant une période prolongée, une petite quantité d'eau chaude sera distribuée avant le déclenchement de la dose de café.

MARCS DE CAFÉ

Cette fonction permet de définir après combien de sélections « espresso » ou « fresh brew », l'appareil demandera de vider le bac de marcs de café.

MISE À ZÉRO MARCS DE CAFÉ À LA MISE EN MARCHÉ

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

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

TEMPS RÉCHAUFFEMENT PREMIER CAFÉ

Si aucune sélection de café espresso n'est effectuée pendant un temps prolongé, le réchauffement de la chaudière pendant 9 secondes sera activé avant l'infusion du café espresso.

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.

POSITION GROUPE ESPRESSO

Avec cette fonction, il est possible de fixer la position du groupe tout en versant la dose de café moulu.

Le réglage a lieu par les touches de glissement ↑ e ↓

LAVAGE

LAVAGE MIXEUR AUTOMATIQUE

Il est possible de configurer l'heure à laquelle effectuer un nettoyage automatique des mixeurs.
En configurant l'heure sur 24.00 la fonction est désactivée (configuration par défaut).

LAVAGE GROUPE AUTOMATIQUE

Avec cette fonction, il est possible de configurer le lavage automatique quotidien (rotation et distribution d'eau) du groupe espresso en configurant l'heure à laquelle ce dernier doit être effectué.
En configurant l'heure sur 24.00 la fonction est désactivée (configuration par défaut).

BOOST SOLUBLES

Activer la fonction pour réchauffer le circuit hydraulique et les mixeurs avant la préparation d'une boisson à base de poudres solubles.
Le réchauffement (distribution d'une petite quantité d'eau chaude) a lieu si aucune distribution n'a été effectuée dans les mixeurs au cours des 3 dernières minutes.

REFROIDISSEMENT MIXEUR

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

MOT DE PASSE LAVAGE

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

- Mot de passe lavage mixeur

Mot de passe à saisir durant le fonctionnement normal (avec porte fermée) pour procéder au lavage du mixeur. Le clavier proposera alors les valeurs numériques respectives indiquées sur la figure au début de ce chapitre.

- Mot de passe lavage groupe

Mot de passe à saisir durant le fonctionnement normal (avec porte fermée) pour procéder au lavage du groupe espresso. Le clavier proposera alors les valeurs numériques respectives indiquées sur la figure au début de ce chapitre.

LAVAGE MIXEUR ET GROUPE ESPRESSO

Active/Désactive le lavage des mixeurs et du groupe espresso.

ACCESSOIRES

RÉSERVOIR

Avec cette fonction, il est possible de définir si l'alimentation en eau se fait par le réseau ou par des réservoirs internes:
- 0 : alimentation en eau par réseau ;
- 1 : réservoir interne ;

PHOTOCELLULE

Sur les modèles équipés de « capteur de tasse » (photocellule) qui détecte la présence d'un objet dans le logement de distribution.
Lorsque la fonction est activée, la distribution de la boisson démarre dès qu'un objet est détecté dans le logement de distribution.
Si la tasse reste dans le logement de distribution, à la demande suivante de sélection, l'écran affichera le message « retirer la tasse ».
L'éventuelle lampe d'éclairage du logement de distribution est contrôlée par le capteur de gobelet.
Il est possible de régler le mode de fonctionnement de l'éclairage du logement:
- 0 : éclairage toujours allumé
- ON : en définissant le temps d'allumage de l'éclairage (en centièmes de seconde) à partir du début de la préparation de la boisson.

JUG FACILITIES

Il est possible de configurer le nombre de distributions multiples d'une sélection pour remplir une carafe. Le nombre de distributions est programmable de 1 à 9, 5 étant la valeur par défaut

MOT DE PASSE MISE À ZÉRO DES MARCS

La fonction permet de configurer le mot de passe (à saisir à porte fermée) pour mettre à zéro le compteur qui gère le bac à marcs de café. Le mot de passe n'est pas activé s'il est configuré sur 00000.

MOT DE PASSE « FREE-VEND »

La fonction permet de configurer le mot de passe (à saisir à porte fermée) pour activer la distribution gratuite des boissons (free vend). Le mot de passe n'est pas activé s'il est configuré sur 00000.

MOT DE PASSE « JUG FACILITY »

La fonction permet de configurer le mot de passe (à saisir à porte fermée) pour activer la distribution multiple d'une sélection pour remplir une carafe. Le mot de passe n'est pas activé s'il est configuré sur 00000.

COMPTAGE SÉLECTION EAU CHAUDE

Active / désactive le comptage des distributions d'eau chaude par le compteur des coups

MOT DE PASSE VERROUILLAGE CLAVIER

La fonction permet de configurer le mot de passe (à saisir à porte fermée) pour activer/désactiver le verrouillage du clavier de sélection.

Pendant le verrouillage des touches, l'écran affiche le message « Service suspendu ».

Le mot de passe n'est pas activé s'il est configuré sur 00000.

TEMPS TASSEMENT DES GOBELETS

Fonction non disponible sur ce modèle

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (ENERGY SAVING) :

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

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

- **Mode sommeil** : Cette option permet, après 15 minutes d'inactivité du distributeur, d'éteindre les DEL d'éclairage de la porte et de réduire la température du chauffe-eau à une température d'environ 70° C. La simple pression d'un bouton de sélection permettra à la machine de reprendre son fonctionnement normal et les boissons pourront à nouveau être servies dès que la machine atteindra la température de fonctionnement normale.

- **Light off only** : avec cette option, il est possible d'éteindre les voyants d'éclairage du clavier dans les intervalles de temps configurés par la fonction « Paramètres Économie d'énergie » tandis que la chaudière continue à fonctionner normalement. A la pression de n'importe quel bouton de sélection, l'éclairage du clavier est réactivé et la machine reprend immédiatement le fonctionnement normal.

PARAMÈTRES ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

Pour désactiver la phase horaire, configurer l'heure de début et de fin sur 24.00.

MOT DE PASSE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Permet de configurer le mot de passe (à saisir à porte fermée) pour rétablir le fonctionnement de l'appareil au moment de la phase « économie d'énergie ».

Après avoir saisi le mot de passe d'économie d'énergie lorsque l'appareil est fonctionnement normal, celui-ci entrera en modalité économie d'énergie.

Le mot de passe n'est pas activé s'il est configuré sur 00000.

DEL D.A. HORS SERVICE

Il est possible de définir si les DEL d'éclairage de l'appareil doivent rester allumées ou pas (de couleur rouge) quand l'appareil est hors service ou dans la tranche de « Économie d'énergie ».

CONFIGURATION DISTRIBUTION ET ENTRETIEN

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

CONFIGURATION ID UNITÉ FROIDE

Fonction active si l'unité froide est présente.

Elle permet d'attribuer un numéro d'identification à l'unité froide (de 0 à 9) raccordée à l'appareil.

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

MAÎTRE/ESCLAVE (MASTER/SLAVE)

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

CONFIGURATION

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

Cet appareil peut être configuré comme « Maître », c'est-à-dire prenant le contrôle du deuxième appareil, ou comme « Esclave » c'est-à-dire laissant le contrôle à l'autre appareil.

La numération des sélections à 2 chiffres (XX) ou à trois chiffres (0XX, 9XX) sera également configurée.

Par défaut, la fonction maître/esclave n'est pas activée.

SLAVE PRICE HOLDING

Si le système de paiement Executive est configuré en mode « Price Holding », il est possible de configurer le même mode sur le logiciel de la machine esclave.

RESTITUTION DE PRIX VIRTUEL

Si le système de paiement est configuré avec le protocole BDV et/ou Executive et dans le cas de sélections associées ou virtuelles (dont les menus sont présents sur les appareils esclave), cette fonction permet d'établir de retenir (OFF) ou non (ON) le montant partiel, dans le cas où la deuxième sélection/distribution devait échouer.

RESET MINISLAVE

Avec cette fonction, il est possible de remettre à zéro toutes les configurations relatives à la fonction maître/esclave sur l'appareil esclave.

MONITOR SLAVE

Avec cette fonction, il est possible de faire défiler toutes les informations relatives à une machine esclave éventuellement raccordée.

En allumant l'appareil « esclave » avec l'écran indiquant cette fonction, les informations de la machine esclave s'afficheront en séquence, à savoir :

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

Pour quitter la fonction, éteindre l'appareil « maître ».

AFFICHAGE DES INFORMATIONS DE LA MACHINE ESCLAVE

Avec cette fonction il est possible d'afficher la température instantanée de la machine « esclave » éventuellement raccordée.

MATRICULE DA

Avec cette fonction, il est possible de changer le code numérique de huit chiffres qui identifie l'appareil (égal à 00000000 par défaut).

PROGRAMMATION DU CODE GESTIONNAIRE

Avec la fonction « Code gérant » il est possible de changer le code numérique à six chiffres identifiant les groupes de machines (000000 par défaut).

DATE INSTALLATION

Avec cette fonction, on mémorise la date actuelle du système comme date d'installation. La date est imprimée dans l'extraction des statistiques.

GESTION ASPIRATEUR

Cette fonction permet d'activer le fonctionnement continu du ventilateur d'aspiration des vapeurs pendant la préparation de boissons à base de poudres solubles.

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

NOMBRE MAXIMUM COMPTEURS

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

il est possible de configurer les compteurs pour les sélections :

- Espresso
- Solubles
- Espresso + solubles

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

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

MOT DE PASSE DE MISE À ZÉRO DES COMPTEURS

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

PRÉ-ALARME

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

SEUILS PRÉ-ALARME

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

Utiliser les touches  et  pour faire défiler les produits, utiliser la touche  pour modifier la valeur.

MISE À ZÉRO DES COMPTEURS DE PRÉ-ALARME

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

TEST

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

DISTRIBUTIONS DE TEST

Cette fonction permet, pour chaque sélection, d'obtenir la distribution des sélections suivantes avec la porte ouverte :

- sélection complète
- eau uniquement
- poudre uniquement
- sans accessoires (distribution d'essai non disponible sur ce modèle)
- seulement accessoires (distribution d'essai non disponible sur ce modèle)

FONCTIONS SPÉCIALES

Ce groupe de fonctions permet de :

- actionner le groupe infusion
- relâcher une dose de café
Cette fonction permet de configurer la quantité de produit moulu dosé à la minute.
La quantité dosée à la minute est exprimée en pourcentage de la durée de broyage de la quantité volumétrique
- ouvrir une électrovanne pour permettre l'entrée d'air si l'on souhaite vider la chaudière pour l'entretien
- installation manuelle chaudière (remplissage du circuit hydraulique)
- mouvementer le groupe espresso
- mouvementer le groupe espresso avec le piston sous pression
- effectuer le lavage du groupe infusion.

AUTO-TEST

Cette fonction permet de vérifier, en mode semi-automatique, le fonctionnement des principaux composants de l'appareil. En appuyant sur la touche de confirmation, le message « AUTOTEST » clignotera sur l'écran.

Il est possible de renoncer à chaque opération et passant à la suivante en appuyant sur la touche quitter. En confirmant, avec la touche de confirmation, le cycle d'autotest commence. Certains des contrôles sont effectués automatiquement, d'autres nécessitent l'actionnement manuel du composant contrôlé.

En séquence :

- Activation des doseurs à moteur pendant 2 secondes
- Activation mixeurs pendant 2 secondes aux différentes vitesses
- Rotation groupe infusion
- Contrôle du bouton de nettoyage
- Bac à marcs plein ; l'appareil reste en attente jusqu'à ce que le microrupteur du bac à marcs plein soit actionné manuellement
- Test éclairage porte ; contrôle du fonctionnement de l'éclairage du clavier
- Éclairage du logement de distribution (si présent)
- Contrôle du clavier : l'appareil affiche le numéro de la touche à enfoncer, l'indiquant également par l'allumage du voyant relatif et reste en attente de l'activation avant de passer à la touche suivante.
- Contrôle du fonctionnement de la sonde de température dans le chauffe-eau
- Contrôle du fonctionnement de l'avertisseur sonore (buzzer)
- Contrôle du fonctionnement du monnayeur (si présent)
- Gestion de l'aspirateur. L'appareil allume et éteint le ventilateur d'aspiration de vapeurs durant la préparation de boissons à base de produits solubles.
- Contrôle écran; l'appareil allume tous les points de l'écran pour permettre le contrôle visuel du fonctionnement.

STATISTIQUES

Les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées dans les compteurs totaux et dans les compteurs relatifs, lesquels peuvent être remis à zéro sans perdre les données complètes.

COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

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

AFFICHER COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

Affiche le nombre de distributions effectuées depuis la dernière remise à zéro.

MISE À ZÉRO COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

Cette fonction permet de remettre à zéro le compteur électronique.

AFFICHAGE DES BOISSONS SERVIES DE DÉMARRAGE

Permet l'affichage du nombre total de boissons servies depuis la dernière remise à zéro durant la phase d'allumage.

EVA DTS

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

PROTOCOLE DE COMMUNICATION

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

Les protocoles de communication disponibles sont :

DDCMP ENHANCED

avec les paramètres configurables suivants :

- **Pass code** : il s'agit d'un code alphanumérique (0-9, A-F) à quatre chiffres devant être égal à celui du terminal de transfert de données afin de permettre leur identification.

Valeur par défaut 0000

- **Security code** : il s'agit d'un code alphanumérique pour la reconnaissance mutuelle entre la machine et le terminal EVA DTS.

Valeur par défaut 0000

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

DEX/UCS

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

TRANSMISSION DES DONNÉES

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

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

EVADTS TYPE

La fonction permet de choisir de quelle manière gérer la vitesse de communication avec les dispositifs d'acquisition de données:

- « ENANCHED », la vitesse de communication est réglée automatiquement à la vitesse maximale du dispositif le plus lent.
- « FIXED », la vitesse de communication est fixée et utilise la vitesse configurée avec la fonction Baudrate

BAUDRATE (VITESSE DE TRANSMISSION)

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


Configuration par défaut 2400bps.


CONNEXION

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


MISE À ZÉRO DES STATISTIQUES

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

- sélections
- rabais-sur-paiements
- pannes
- données monnayeur
- En appuyant sur la touche de confirmation , la demande de confirmation « Confirmer ? » s'affichera en clignotant.

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


AFFICHAGE STATISTIQUES GÉNÉRALES


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

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


MISE À ZÉRO DES STATISTIQUES GÉNÉRALES

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

- sélections
- rabais-sur-paiements
- pannes
- données monnayeur
- En appuyant sur la touche de confirmation , la demande de confirmation « Confirmer ? » s'affichera en clignotant.

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

AFFICHAGE STATISTIQUES RELATIVES


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


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

REMISE À ZÉRO STATISTIQUES RELATIVES

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

- sélections
- rabais-sur-paiements
- pannes
- données monnayeur

En appuyant sur la touche de confirmation , la demande de confirmation « Confirmer ? » s'affichera en clignotant.

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

AUDIT PROTOCOLE BDV

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

- Aud 1 Argent dans les tubes
Argent présent au moment donné dans les tubes de rendu de monnaie
- Aud 2 Argent vers les tubes
Argent envoyé vers les tubes de rendu de monnaie
- Aud 3 Argent dans la caisse
Argent envoyé vers la caisse
- Aud 4 Restitution monnaie
Argent total restitué
- Aud 5 Argent distribué
Argent total distribué manuellement
- Aud 6 Excédent
Argent en excédent. Sommes payées en excès par le client, n'ayant pas été restituées (dans l'éventualité d'absence d'argent disponible pour la restitution)
- Aud 7 Total des ventes
Valeur totale des ventes
- Aud 8 Montant exact
Valeur des ventes en condition de « Pas de rendu de monnaie »
- Aud 9 Distributions mixtes
Valeur totale des distributions payées de façon différente, par exemple également avec un autre type de paiement (C.P.C., jeton)
- Aud 10 Chargement manuel
Argent introduit dans le monnayeur en utilisant la fonction chargement manuel.

AUDIT PROTOCOLE MDB



- Aud 1 Argent dans les tubes
Argent présent au moment donné dans les tubes de rendu de monnaie
- Aud 2 Argent vers les tubes
Argent envoyé vers les tubes de rendu de monnaie
- Aud 3 Argent dans la caisse
Argent envoyé vers la caisse
- Aud 4 Rendu de monnaie
Argent total restitué
- Aud 5 Excédent
Argent en excédent. Sommes payées en excès par le client, n'ayant pas été restituées (dans l'éventualité d'absence d'argent disponible pour la restitution)
- Aud 6 Déchargement des tubes
Valeur des pièces distribuées dans la fonction « gestion des tubes »
- Aud 7 Chargement des tubes
Valeur des pièces encaissées dans la fonction chargement manuel.
- Aud 8 Ventes comptant
Valeur des ventes totales effectuées en argent comptant (pièces + billets)
- Aud 9 Billets encaissés
Valeur des billets encaissés
- Aud 10 Rechargement clé
Valeur de l'argent chargé sur la clé
- Aud 11 Vente clé
Valeur en argent encaissée pour les boissons obtenues avec la clé
- Aud 12 Argent distribué manuellement
Valeur des pièces distribuées manuellement en utilisant le bouton de distribution du monnayeur.

IMPRESSION STATISTIQUES

En branchant une imprimante série RS232 avec Baud rate 9600, 8 bits de donnée, sans parité, 1 bit d'arrêt au connecteur série placé sur la platine boutons, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans les paragraphes « Affichage statistiques générales » et « Affichage statistiques relatives ». La version imprimée indiquera également le code machine, la date et la version du logiciel.

L'impression des statistiques peut être effectuée de manière relative ou totale.

Pour brancher l'imprimante, procéder comme suit :

- en appuyant sur la touche de confirmation , la demande de confirmation « Confirmer ? » s'affiche sur l'écran ;
- brancher l'imprimante avant de confirmer ;
- en appuyant sur la touche de confirmation  l'impression commence.

COMMUNICATION

Ce menu regroupe les fonctions de communication de l'appareil.

UP-KEY

GESTION DE LA CONFIGURATION (SETUP)

UPKEY -> DISTRIBUTEUR

Cette fonction, après avoir introduit l'upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, permet de sélectionner le fichier de configuration dans la liste proposée sur l'écran. Puis, en appuyant sur la touche de confirmation, le fichier de configuration choisi sera chargé sur la machine.

DISTRIBUTEUR ->UPKEY

Cette fonction, après avoir introduit l'upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, permet de sauvegarder sur Upkey un fichier de configuration avec la configuration actuelle de la machine.

Il faut spécifier le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (ex: KREA0000.STP)

SUPPRIMER

Cette fonction permet de supprimer un par un, tous les fichiers de configuration présents sur l'Upkey insérée.

SUPPRIMER TOUS

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

GESTION STATISTIQUES UPKEY

DISTRIBUTEUR ->UPKEY

En confirmant cette fonction après avoir introduit l'Upkey dans la prise prévue à cet effet sur la platine CPU, on pourra sauvegarder sur Upkey un fichier de statistiques avec toutes les données statistiques présentes en ce moment dans la machine, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (ex: KREA0000.EVA)

SUPPRIMER

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

SUPPRIMER TOUT

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


PANNES


L'appareil est équipé de différents capteurs permettant de contrôler les différents groupes fonctionnels. Lorsqu'une anomalie est détectée, l'écran de la machine affiche le type de panne et l'appareil (ou une partie de celui-ci) est mis hors service.

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

LECTURE PRÉSENTES

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

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

En absence de pannes, le message « Fin pannes » s'affichera en appuyant sur la touche de confirmation . Les pannes contrôlées sont:

VIDE EAU

Si le microrupteur de l'air-break reste fermé ; l'électrovanne entrée eau reste excitée en attente du retour de l'eau.

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

BAC À MARCS PLEIN

Les sélections à base de café espresso sont désactivées une fois atteint le nombre de pastilles utilisées configuré sur le menu.

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

AIR-BREAK

La machine se bloque si, après 10 sélections, le microrupteur n'a jamais signalé l'absence d'eau.

VIDE GOBELETS

Cette panne, même si elle figure sur la liste des pannes, n'est pas gérée sur le modèle décrit dans ce manuel

TRANSLATEUR GOBELETS

Cette panne, même si elle figure sur la liste des pannes, n'est pas gérée sur le modèle décrit dans ce manuel

COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE (VENTILATEUR)

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

PLATINE CONTRÔLE MACHINE

Le manque de dialogue entre la platine C.P.U. et la platine machine.

MONNAYEUR

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

DÉCLENCHÉMENT CAFÉ

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

GROUPE INFUSION - PANNE GROUPE MICRORUPTEUR -

Toutes les pannes relatives au groupe infusion sont contrôlées par un microrupteur de contrôle « position groupe ».

Le microrupteur de contrôle est actionné par la came du moto-réducteur du groupe infusion.

Cette panne indique que durant le mouvement du groupe infusion, 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 infusion.

GROUPE INFUSION - PANNE GROUPE DÉMARRAGE -

Le moto-réducteur n'est pas en mesure de porter le groupe infusion de la position de repos à la position d'infusion.

GROUPE INFUSION - PANNE GROUPE INFUSION -

Le microrupteur de contrôle signale que le groupe infusion n'est pas en position d'infusion.

GROUPE INFUSION - PANNE GROUPE DISTRIBUTION -

Durant la phase d'infusion, le microrupteur de contrôle signale le déplacement du groupe espresso.

GROUPE INFUSION - PANNE GROUPE ÉVACUATION -

Une fois l'infusion terminée, le microrupteur de contrôle signale que le groupe infusion n'est pas en position d' « évacuation pastille usagée ».

GROUPE INFUSION - PANNE GROUPE REPOS -

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

VIDE CAFÉ

Si la dose de café moulu n'est pas atteinte dans les 15 secondes après d'activation du moulin, les sélections à base de café seront désactivées.

BLOCAGE MOULIN À CAFÉ

Si le moulin à café ne devait pas tourner ou s'il tourne trop lentement, les sélections à base de café espresso seront désactivées et seules resteront disponibles les sélections à base de café soluble.

DONNÉES RAM

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

L'appareil continue à fonctionner, mais il est recommandé de procéder à son initialisation dès que possible.

CHAUFFE-EAU POUR ESPRESSO

La machine se bloque dans un délai de 10 minutes de réchauffement à compter de la mise en marche ou de la dernière sélection si l'eau du chauffe-eau n'a pas atteint la température désirée.

DÉCLENCHEMENT GOBELET

Cette panne, même si elle figure sur la liste des pannes, n'est pas gérée sur le modèle décrit dans ce manuel

DOSEUR EN PANNE (DOSER 1 - 9 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.

MIXEUR EN PANNE (WHIPPER 1 - 6 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.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Si un dispositif de contrôle des moteurs en courant continu, présent sur la platine 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 platine 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.

PANNE SUCRE/PALETTES

Cette panne, même si elle figure sur la liste des pannes, n'est pas gérée sur le modèle décrit dans ce manuel

PANNE EAU

La panne d'eau est déclarée en mode veille du D.A. si l'électrovanne d'arrivée d'eau est activée pour une durée totale supérieure à 20".

En présence d'une panne d'eau, il est possible de rétablir manuellement le fonctionnement en appuyant sur une touche. L'électrovanne d'arrivée d'eau est alimentée pendant un temps maximum de 20 ». Si le niveau n'est pas atteint, l'électrovanne se ferme et la panne d'eau est de nouveau signalée.

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

Lors de la 4ème tentative, l'électrovanne sera inhibée en permanence (à ce stade, il sera nécessaire d'activer/désactiver le d.a. pour obtenir 3 autres tentatives ou réinitialiser la faute dans le menu de programmation).

MISE À ZÉRO DES PANNES

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

JOURNAL DES PANNES

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

REMISE À ZÉRO DE L'HISTORIQUE DES PANNES

En confirmant la fonction, toutes les pannes éventuellement présentes dans l'historique des pannes sont remises à zéro.

MOT DE PASSE MISE À ZÉRO DES MARCS

Permet de configurer le mot de passe permettant de remettre le compteur gérant les marcs de café solides à zéro.

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

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

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

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Afin 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. décaissage de la chaudière) 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 DE PORTE

Lors de l'ouverture de la porte, un microinterrupteur prévu à cet effet coupe la tension à l'appareil.

Pour alimenter la machine lorsque la porte est ouverte, il suffit d'insérer la clé dans la fente.

Avec la porte ouverte, il est impossible d'accéder aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil, seules les parties protégées par des couvercles restent sous tension. Elles sont mises en évidence par la plaque « couper l'alimentation avant d'enlever le couvercle ».

Avant d'enlever ces couvercles, il est indispensable de débrancher le câble d'alimentation du réseau.

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

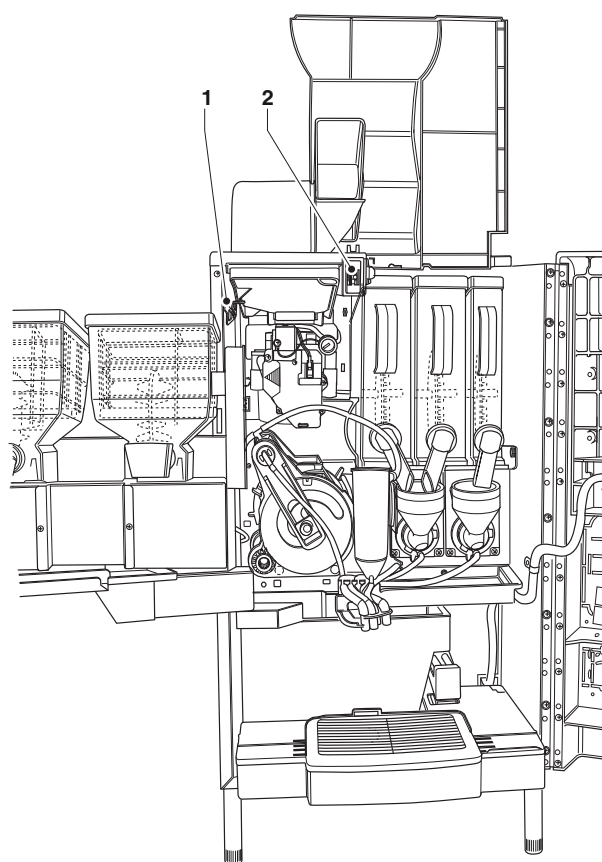


Fig. 25

- 1- Dispositif de contrôle fermeture panneau supérieur
- 2- Interrupteur de porte

ENTRETIEN GROUPE D'INFUSION

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 infusion pour optimiser son fonctionnement dans le temps.

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

- 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.
- Débrancher la buse de sortie du café fresh brew du groupe en la tournant à 90 puis la retirer.
- Actionner le levier de blocage du groupe en le tournant jusqu'à le mettre en position horizontale.
- Extraire le groupe infusion.

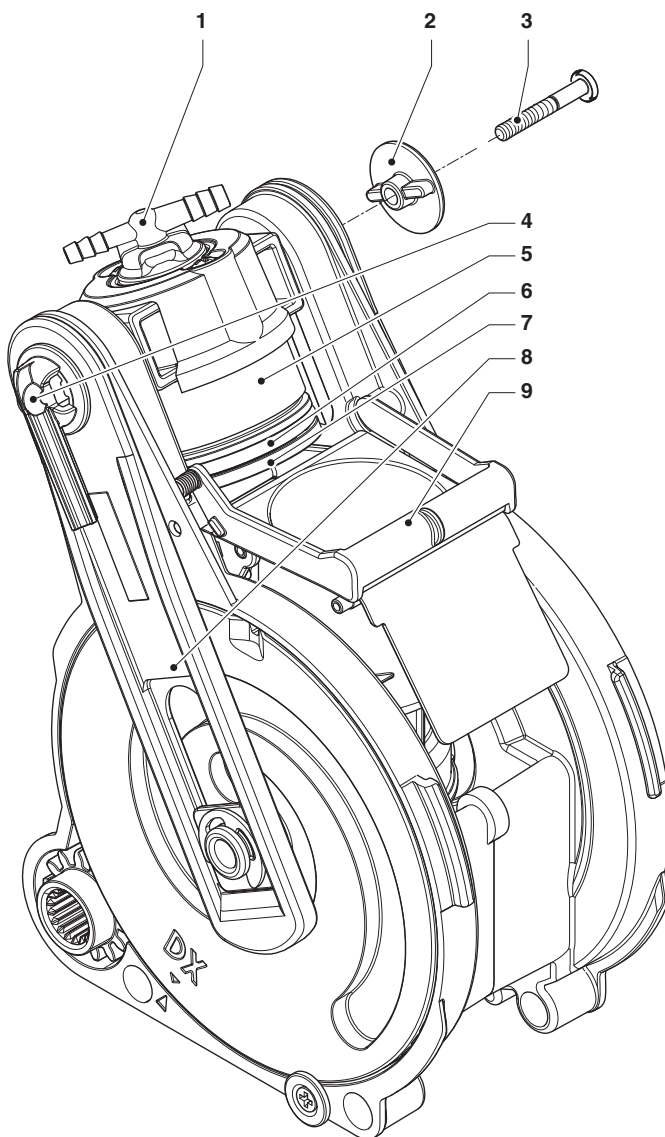


Fig. 26

- 1- Buse Fresh Brew
- 2- Clé
- 3- Vis latérale
- 4- Buse Espresso
- 5- Piston supérieur
- 6- Joint du piston supérieur
- 7- Filtre supérieur
- 8- Bielle
- 9- Racloir inférieur

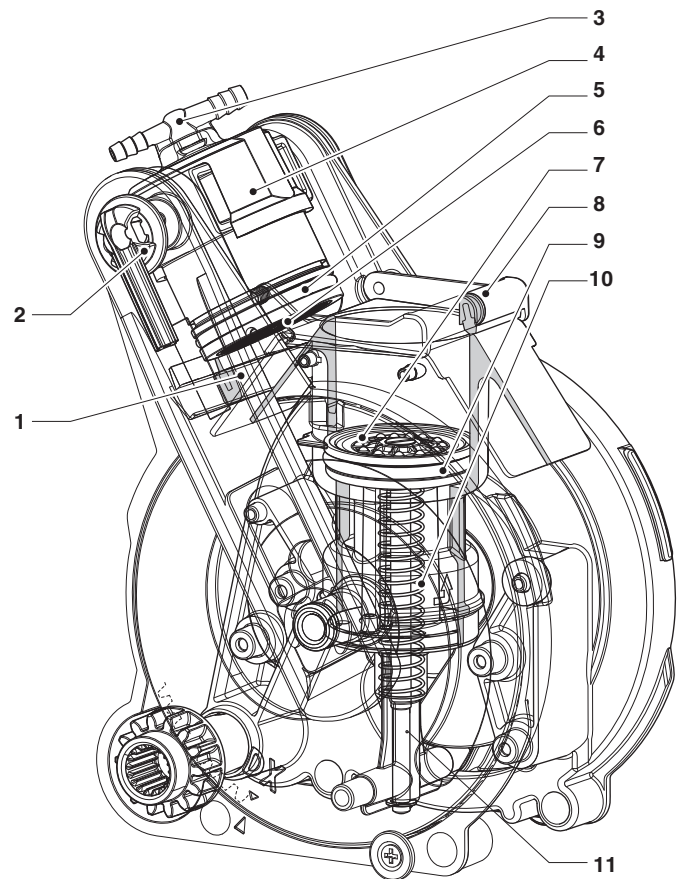


Fig. 27

- 1- Racloir supérieur
- 2- Buse Espresso
- 3- Buse Fresh Brew
- 4- Piston supérieur
- 5- Joint du piston supérieur
- 6- Filtre supérieur
- 7- Filtre inférieur
- 8- Racloir inférieur
- 9- Joint piston inférieur
- 10- Ressort piston inférieur
- 11- Tige du piston

DÉMONTAGE/REPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT SUPÉRIEUR

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

- Dévisser la vis latérale de fixation de la clé
- Tourner le piston supérieur vers le haut.
- Retirer et remplacer le joint supérieur.
- Dévisser la bague d'étanchéité pour retirer le filtre supérieur. Repositionner correctement le support de filtre en s'assurant que la surface plane soit tournée vers le haut.

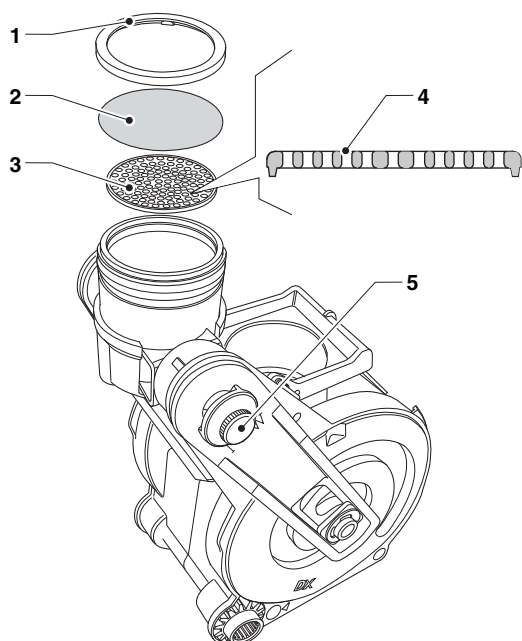


Fig. 28

- 1- Bague d'étanchéité
- 2- Filtre du piston supérieur
- 3- Support du filtre piston supérieur
- 4- Positionnement correct du support de filtre
- 5- Molette de fixation de la clé

DÉMONTAGE/REPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT INFÉRIEUR

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

- Mettre manuellement le groupe en position d'évacuation avec le piston inférieur en position haute.
- Dévisser la vis centrale de fixation pour retirer le filtre.
- Appuyer sur la partie finale du guide de la tige du piston pour faire un supplément de course au piston inférieur.
- Faire pression avec un petit tournevis pour sortir le piston inférieur de la tige du piston en faisant attention de ne pas endommager le piston ou les éléments d'étanchéité.
- Retirer et remplacer le joint inférieur.

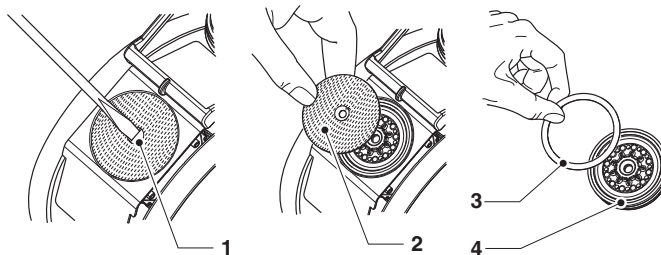


Fig. 29

- 1- Vis
- 2- Filtre
- 3- Joint piston inférieur
- 4- Support de filtre

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 est nécessaire de nettoyer et de 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 en marche l'appareil, il faudra aussi effectuer de nouveau les opérations de désinfection, avec les composants montés, comme décrit au chapitre « Désinfection des mixeurs et des circuits alimentaires »

CANALISATIONS ET MÉLANGEURS

Périodiquement, en plus des parties externes des groupes mélangeurs, dont les éventuels résidus de poudre doivent être nettoyés, en particulier dans la zone de l'entonnoir, il sera également nécessaire de procéder à la désinfection des parties du mélangeur en contact avec la boisson.

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

Les parties à nettoyer sont :

- Entonnoirs à poudres, buse d'expansion, mixeurs et conduit de distribution des boissons solubles ;
- Tuyaux et buses de distribution ;
- Compartiment de distribution.

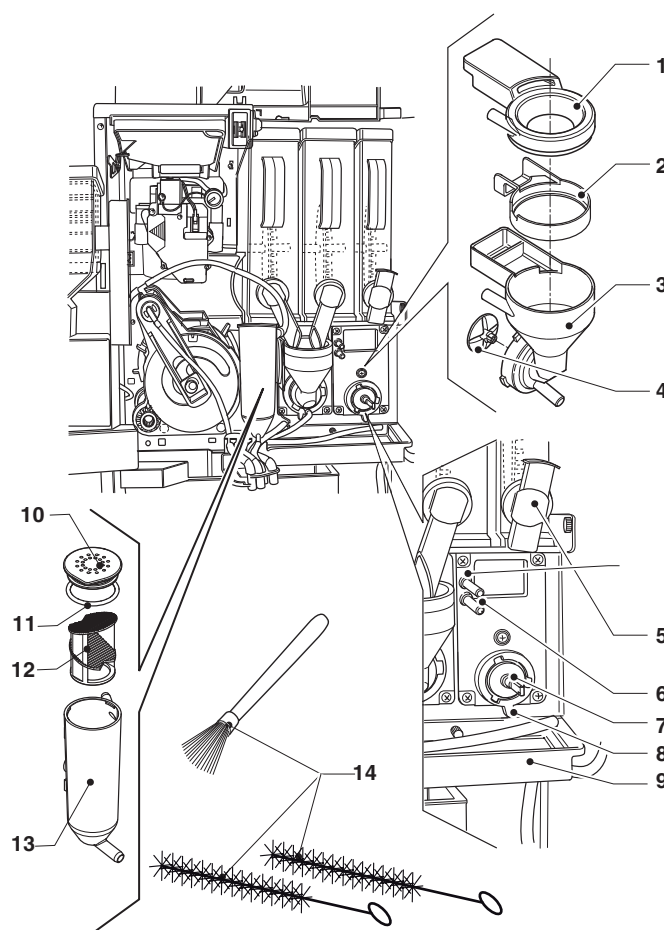


Fig. 30

- 1- Entonnoir à poudres
- 2- Anneau pare-éclaboussures
- 3- Convoyeur eau
- 4- Ventilateur du mixeur
- 5- Embouchure poudre
- 6- Gicleur d'arrivée d'eau
- 7- Joint presse-étoupe
- 8- Bride de fixation du mixeur
- 9- Bac à gouttes
- 10- Couvercle du diffuseur
- 11- Gasket
- 12- Diffuseur
- 13- Corps de diffuseur
- 14- Ecouvillon / Brosse pour nettoyer les tuyaux et « splash zone »

Ouvrir le couvercle de la cellule de distribution du mixeur et soulever les embouchures de poudre jusqu'au blocage.

- Enlever les entonnoirs à poudre, les convoyeurs d'eau, les entonnoirs de dépôt des poudres et les ventilateurs des mixeurs à moteurs des mixeurs ;
- Pour démonter les ventilateurs, il suffit d'exercer une légère traction;

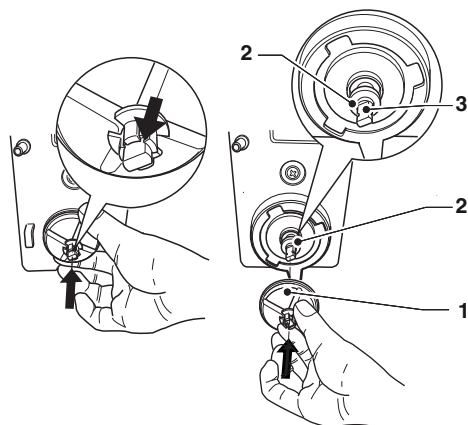


Fig. 31

- 1- Ventilateur
- 2- Joint presse-étoupe
- 3- Évacuation de l'arbre

- Vérifier que la lèvre d'étanchéité du joint presse-étoupe n'est pas déchirée et n'a pas perdu son élasticité. Pour l'insérer, positionner le joint immédiatement au dessus de l'évacuation de l'arbre. En insérant à fond le ventilateur, le joint presse-étoupe prendra la position correcte.

- 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.

La désinfection est réalisée avec des produits désinfectants.

- Plonger les composants pendant environ 20 minutes dans une solution nettoyante préparée au préalable.
- Remonter les convoyeurs et les entonnoirs eau.
- Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs à poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
- En remontant les ventilateurs, s'assurer de les insérer à fond jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement enclenchés.

Après avoir monté les pièces :

- Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter dans les différents entonnoirs quelques gouttes de la solution désinfectante.
- Une fois la désinfection terminée, rincer abondamment les pièces concernées afin d'éliminer tout résidu éventuel de solution.

RÉCIPIENTS PRODUITS

- Retirer les réservoirs de l'appareil
- Démontez les embouchures de sortie de produit et retirer les vis sans fin à l'arrière du récipient
- Nettoyer toutes les pièces avec une solution composée d'eau chaude et de produits désinfectants, puis les essuyer soigneusement.

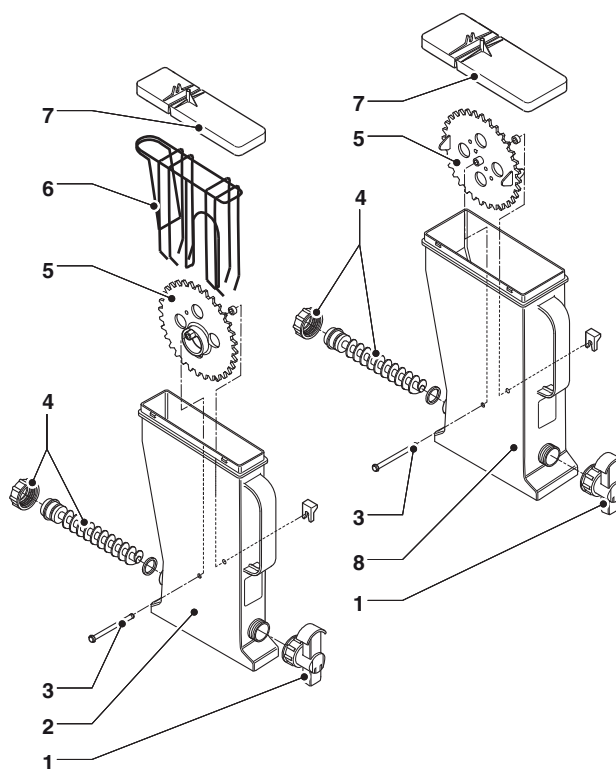


Fig. 32

- 1- Embouchure des poudres
- 2- Conteneur
- 3- Goujon pour roue
- 4- Vis sans fin
- 5- Roue dentée
- 6- Racloir (si présent)
- 7- Couvertles des réservoirs
- 8- Conteneur

ENTRETIEN CHAUDIÈRE

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

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

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

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

Rincer abondamment avant de remonter les pièces.

Pour le remontage, s'assurer que :

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

PROTECTION THERMIQUE CHAUDIÈRE ESPRESSO

En cas d'intervention de la protection thermique, la cause de l'anomalie doit être identifiée et éliminée.

La réinitialisation du thermostat doit être effectuée manuellement en utilisant la touche prévue à cet effet située directement sur le thermostat.

Le chauffe-eau pour espresso dispose d'un thermostat de sécurité à contact, lequel désactive la résistance du chauffe-eau si la température de ce dernier dépasse la température de sécurité (257°F).

Dans le cas d'intervention du thermostat, le rétablissement doit être effectué manuellement en utilisant le bouton placé au-dessus du thermostat, après avoir vérifié et éliminé la cause de la panne.

Important !!!

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

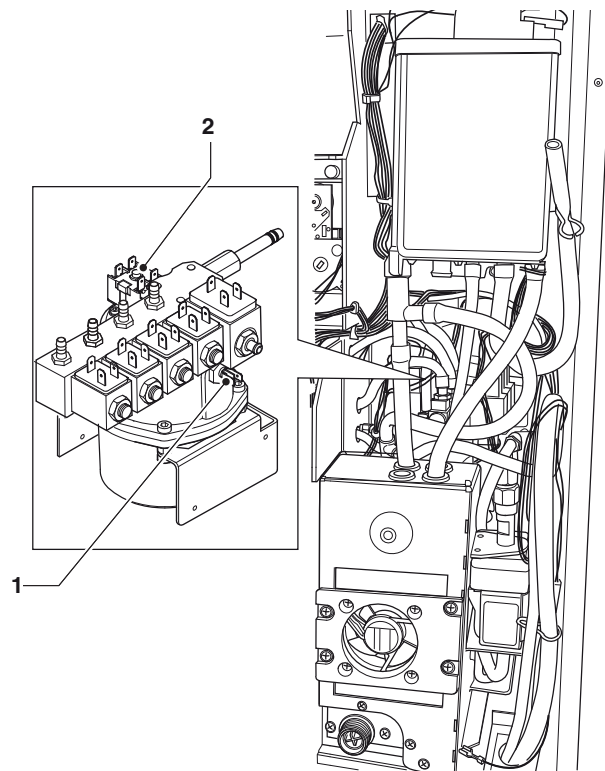


Fig. 33

- 1- Capteur de température
- 2- Thermostat de sécurité

FONCTION PLATINES

CONFIGURATION DES PLATINE ÉLECTRONIQUES

Les platine électronique sont conçues pour pouvoir être utilisées sur plusieurs modèles de machine.

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

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

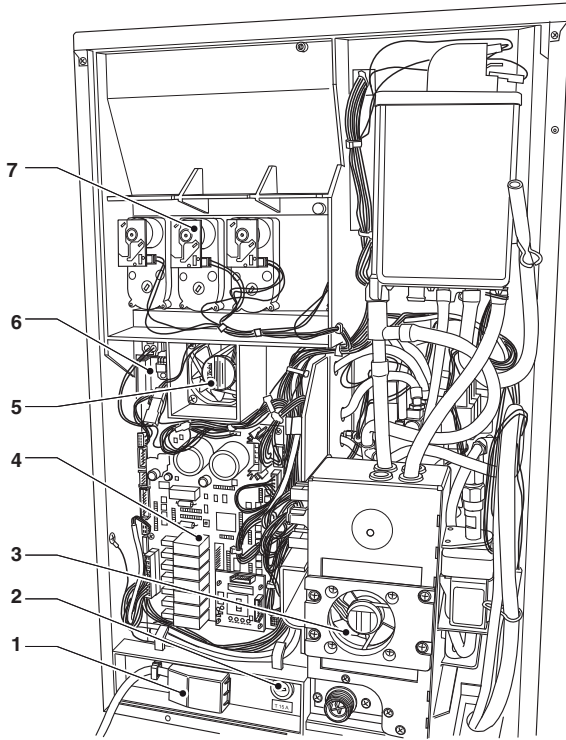


Fig. 34

- 1- Borne de support câble de ligne
- 2- Fusible de réseau
- 3- Ventilateur logement des marcs
- 4- Platine d'activations
- 5- Ventilateur
- 6- Platine gestion chaudière
- 7- Moto-doseurs

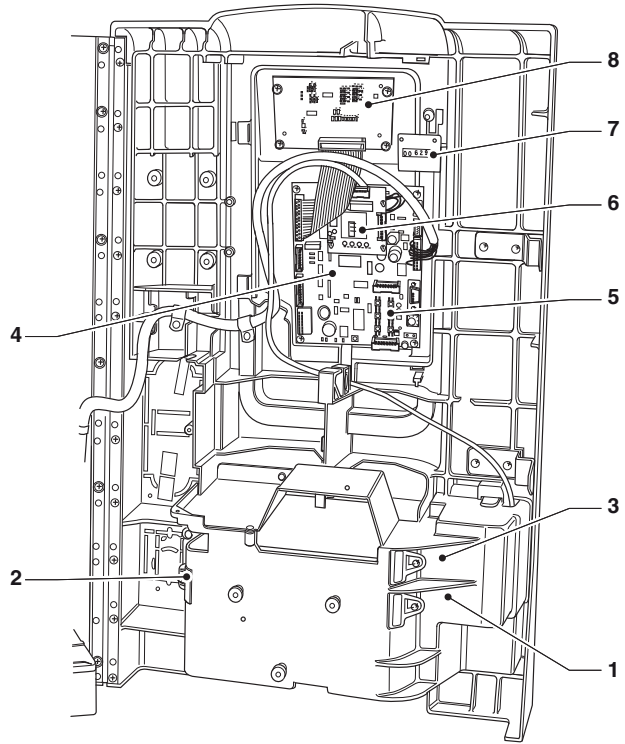


Fig. 35

- 1- Capteur de tasse (en option)
- 2- Catadioptr
- 3- Platine DEL éclairage logement (en option)
- 4- Platine de l'unité centrale (CPU)
- 5- Boutons de fonctionnement
- 6- Platine systèmes de paiement (MDB)
- 7- Compteur de coups mécanique
- 8- Platine écran graphique

MISE À JOUR DU LOGICIEL

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

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

PLATINE D'ACTIVATIONS

Cette platine sert à activer, par le biais d'un relais, les utilisateurs et les moteurs en courant continu. Elle gère les signaux provenant des cames et/ou des microrupteurs sur les différentes charges. En outre, elle contrôle la platine de gestion du chauffe-eau. La platine est alimentée à 24 Vcc pour le système électronique et pour les systèmes de paiement.

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

- Le voyant 6 vert (23) clignote pendant le fonctionnement normal de la platine
- Le voyant 7 jaune (25) indique la présence des 5 Vcc.
- Le voyant 8 rouge (12) s'allume pendant la remise à zéro de la platine
- Le voyant 4 rouge (17) indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière espresso.
- Le voyant 5 rouge (18) **non utilisé** sur ces modèles, indique l'état de fonctionnement de la résistance du chauffe-eau des produits solubles.
- Le voyant 1 vert (26) indique les impulsions du compteur volumétrique.
- Le voyant 2 vert (1) indique la présence des 34Vcc.
- Le voyant 3 vert (4) indique la présence des 34Vcc réglés.

FONCTION DU RELAIS (VOIR SCHÉMA ÉLECTRIQUE)

Relais		Utilisateur
RL1	=	EEA
RL2	=	MAC
RL3	=	Non utilisé
RL4	=	Non utilisé
RL5	=	Non utilisé
RL6	=	PM
RL7	=	ESC

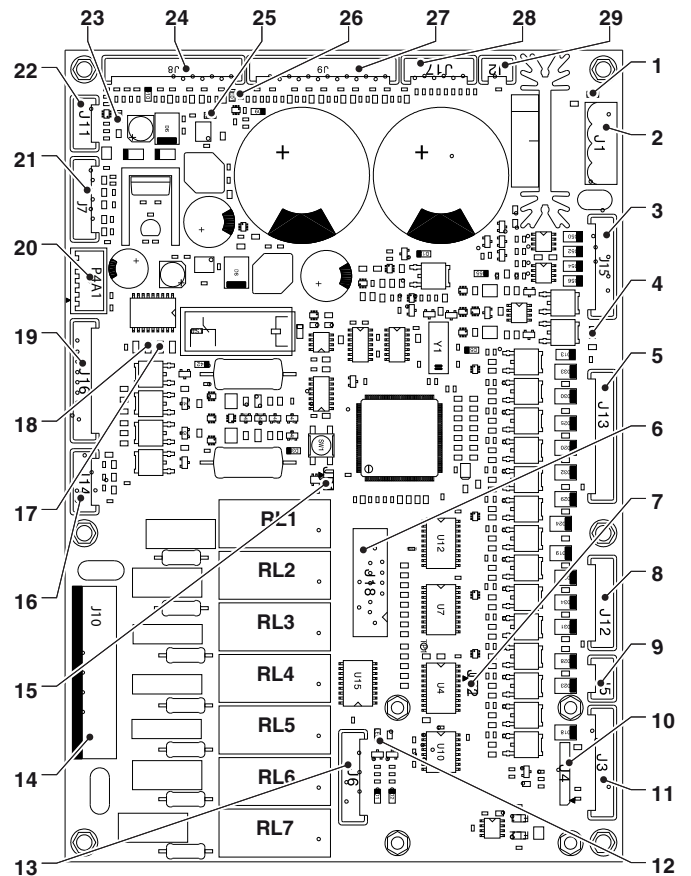


Fig. 36

- 1- VOYANT 2
- 2- (J1) Alimentation 24 Vcc
- 3- (J15) Actionneurs à courant continu
- 4- VOYANT 3
- 5- (J13) Électrovanne - moto-mixeurs
- 6- Non monté
- 7- JP2 Fermé Pont de raccordement CAN
- 8- (J12) Moto-doseurs
- 9- (J5) CAN BUS
- 10- Connecteur platine d'expansion paiements (en option)
- 11- (J3) À la platine CPU
- 12- VOYANT 8
- 13- (J6) Programmation platine
- 14- (J10) Actionneurs
- 15- JP1 fermé
- 16- (J14) Moteur groupe infusion
- 17- VOYANT 4
- 18- VOYANT 5
- 19- (J16) Non utilisé
- 20- (P4A1) Non utilisé
- 21- (J7) Non utilisé
- 22- (J11) Micro-interrupteur de sécurité
- 23- VOYANT 6
- 24- (J8) Entrée
- 25- VOYANT 7
- 26- VOYANT 1
- 27- (J9) Entrée et contacteur volumétrique
- 28- (J17) Sonde et actionneur platine chauffe-eau
- 29- (J2) Non utilisé

PLATINE C.P.U.

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

Les voyants, durant le fonctionnement, fournissent les indications suivantes :

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

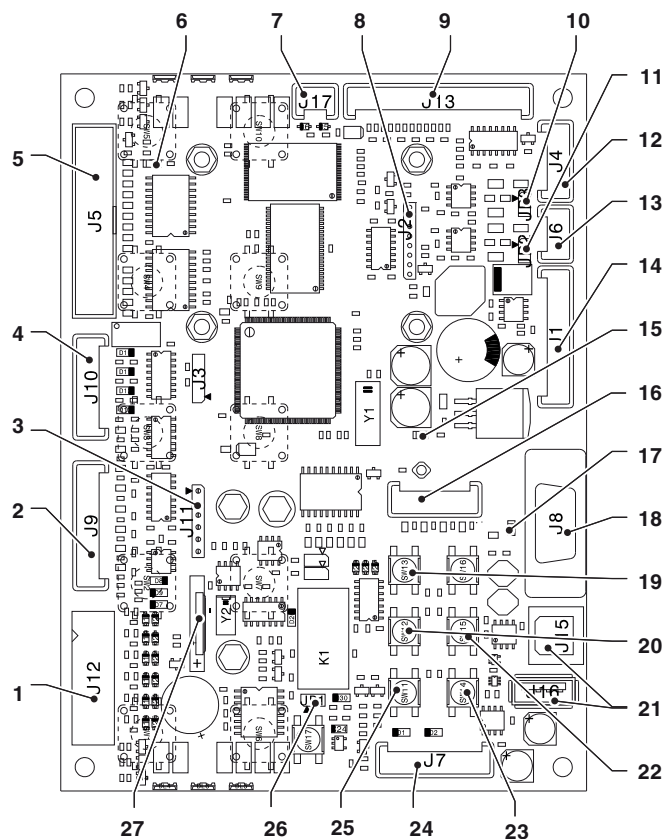


Fig. 37

- 1- (J12) Validateurs
- 2- (J9) Non utilisé
- 3- (J11) Extension données RAM (en option)
- 4- (J10) Clavier à sélection numérique (en option)
- 5- (J5) Affichage graphique
- 6- DEL 3 « RUN »
- 7- (J17) Compteur de frappes
- 8- (J2) Platine systèmes de paiement
- 9- (J13) Cellule photoélectrique et éclairage compartiment
- 10- JP3 non utilisé
- 11- Fil de raccord CAN BUS JP2 (fermé)
- 12- (J4) Non utilisé
- 13- (J6) Non utilisé
- 14- (J1) À la platine d'activations
- 15- DEL 2 « RESET »
- 16- Connecteur pour UpKey
- 17- DEL 1 « +5V »
- 18- (J8) Série RS232
- 19- Bouton programmable
- 20- Bouton programmable
- 21- non montés
- 22- Bouton programmable
- 23- Bouton programmable
- 24- (J7) Connecteur de programmation
- 25- Bouton entrée programmation
- 26- (JP1) Pont WATCHDOG (Fermé)
- 27- Batterie

PLATINE ALIMENTATEUR

La platine permet l'alimentation du système électronique de contrôle de l'appareil.

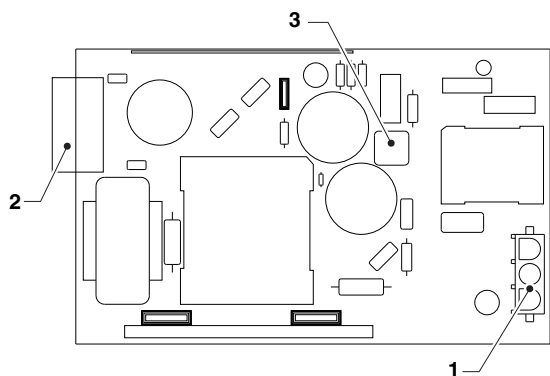


Fig. 38

- 1- (J1) connecteur alimentation 120 V~
- 2- (J2) connecteur 24V
- 3- (J7) Pont fermé

Le bloc d'alimentation se trouve sur le tableau électrique et est accessible en retirant le couvercle

Important !!!

Le couvercle doit être retiré après avoir débranché l'appareil de l'alimentation secteur.

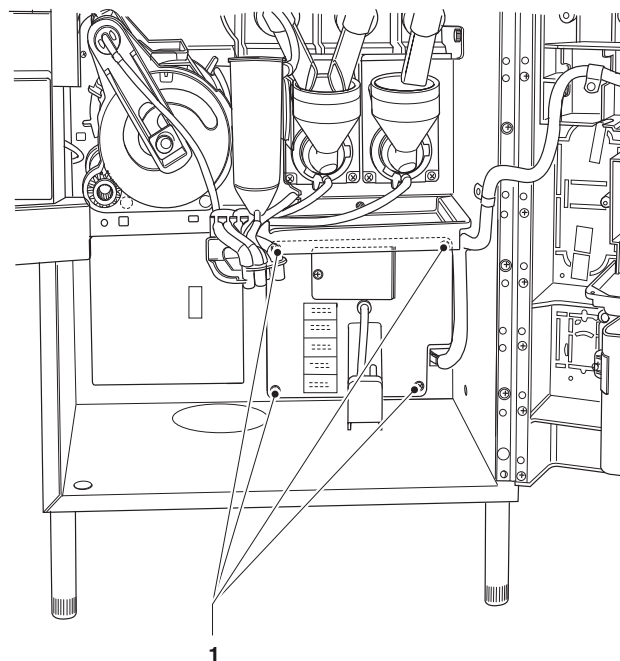


Fig. 39

- 1- Vis de fixation

PLATINE DE CONTRÔLE DU CHAUFFE-EAU

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

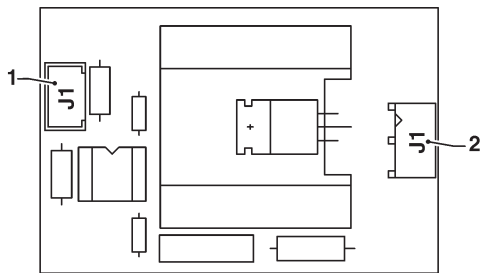


Fig. 40

- 1- (J1) À la platine d'activations
- 2- (J2) À la résistance du chauffe-eau

PLATINE POUR SYSTÈMES DE PAIEMENT

Cette interface gère le système de paiement et est situé dans la porte intérieure

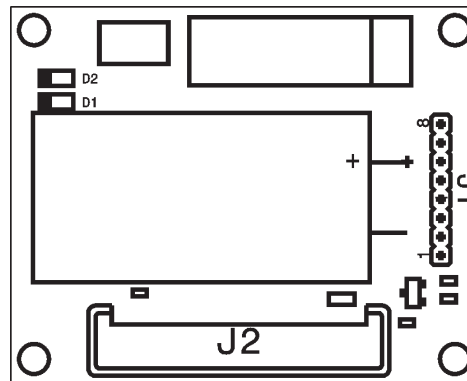
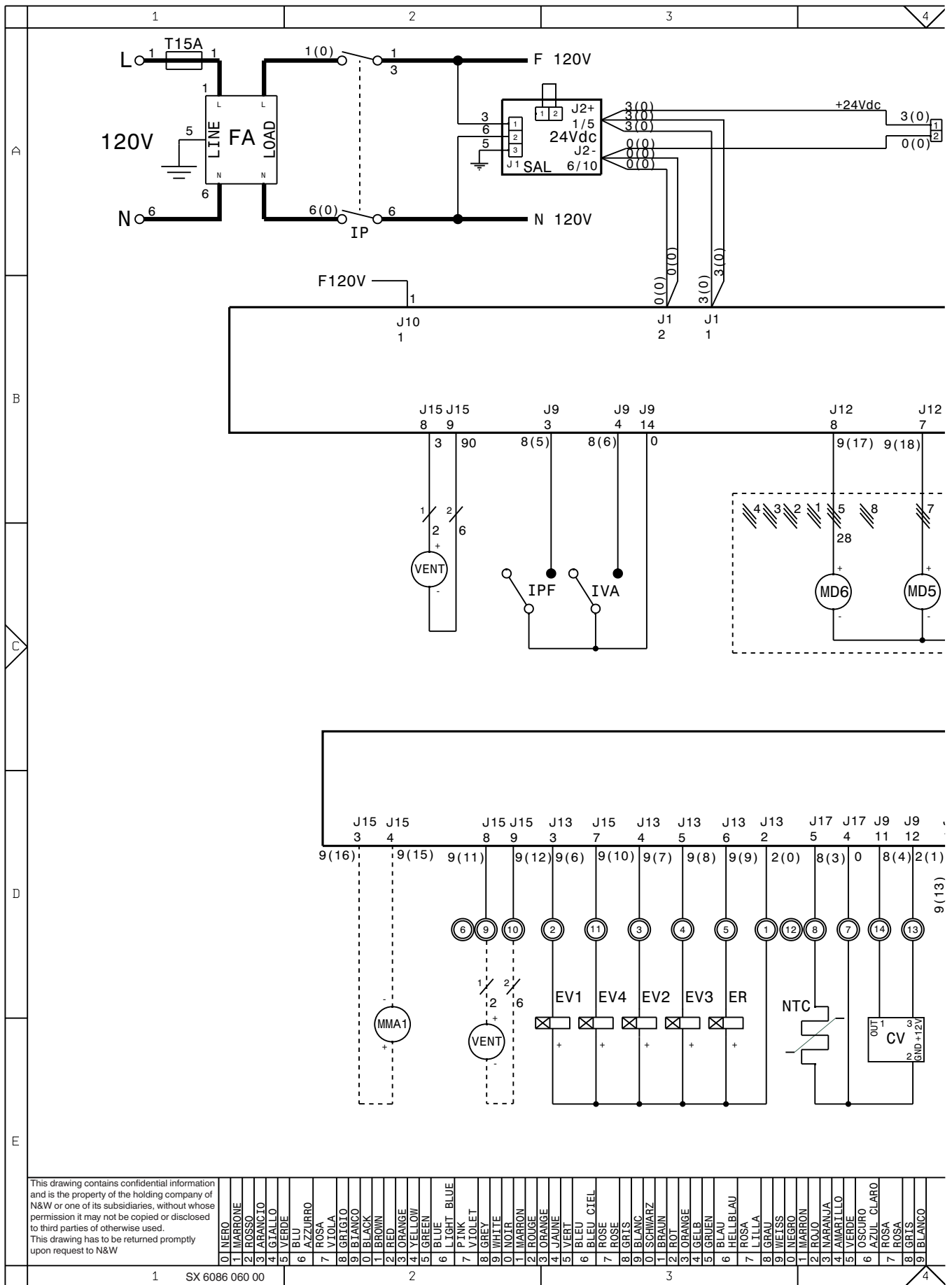


Fig. 41

- 1- (J1) À la platine CPU
- 2- (J2) Au système de paiement

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

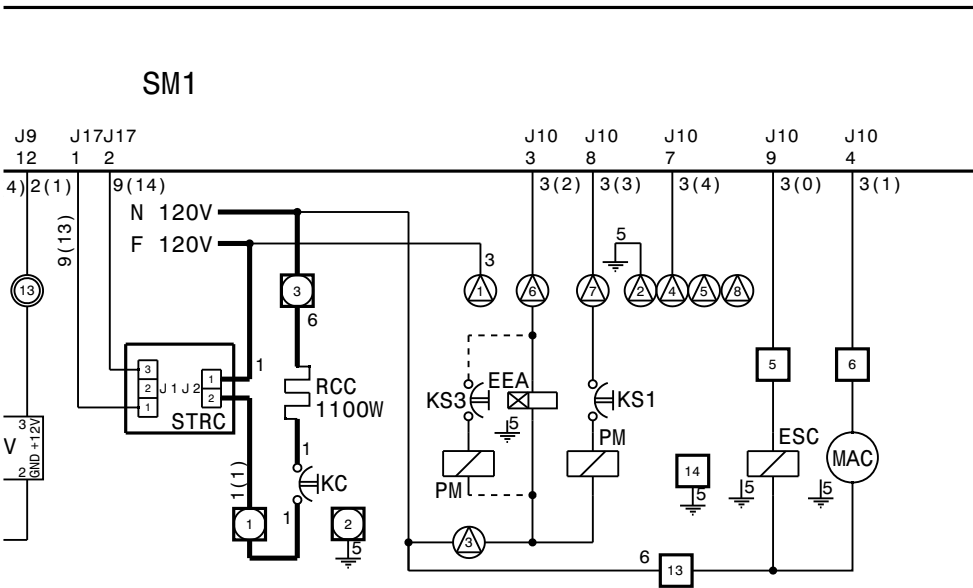
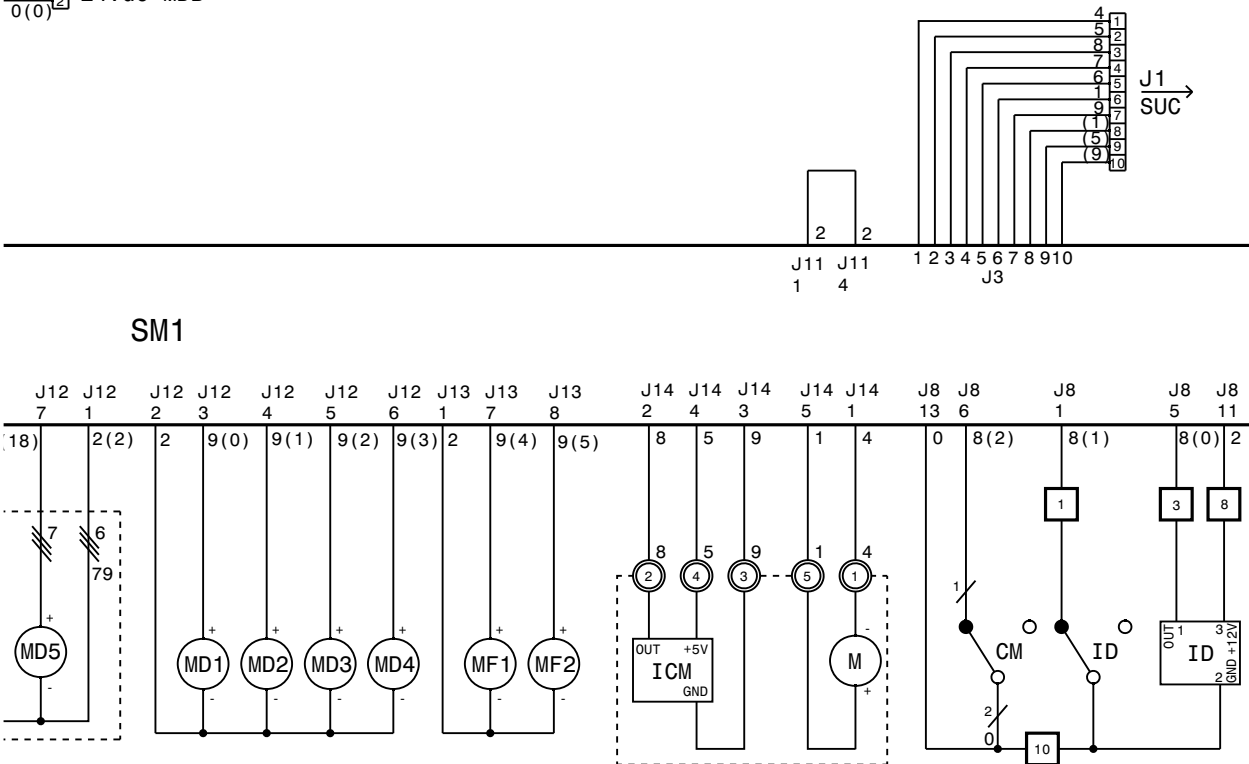
CIRCUIT HYDRAULIQUE



CM CAME MOTEUR
 CV COMPTEUR VOLUMETRIQUE
 EEA ELECTROVANNE ENTREE EAU
 ER ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE
 ESC ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE
 EV1.. ELECTROVANNES SOLUBLES
 FA FILTRE ANTIPARASITES
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
 ID INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE

IP INTERRUPTEUR PORTE
 IPF INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN
 IVA INTERRUPTEUR VIDE EAU
 KC1.. THERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE
 KS1-2 THERMOSTAT DE SECURITE
 KS3-4 KLIXON DE PROTECTION
 M MOTEUR GROUPE CAFE
 MAC MOULIN A CAFE
 MD1.. MOTEURS DOSEURS INSTANTANES

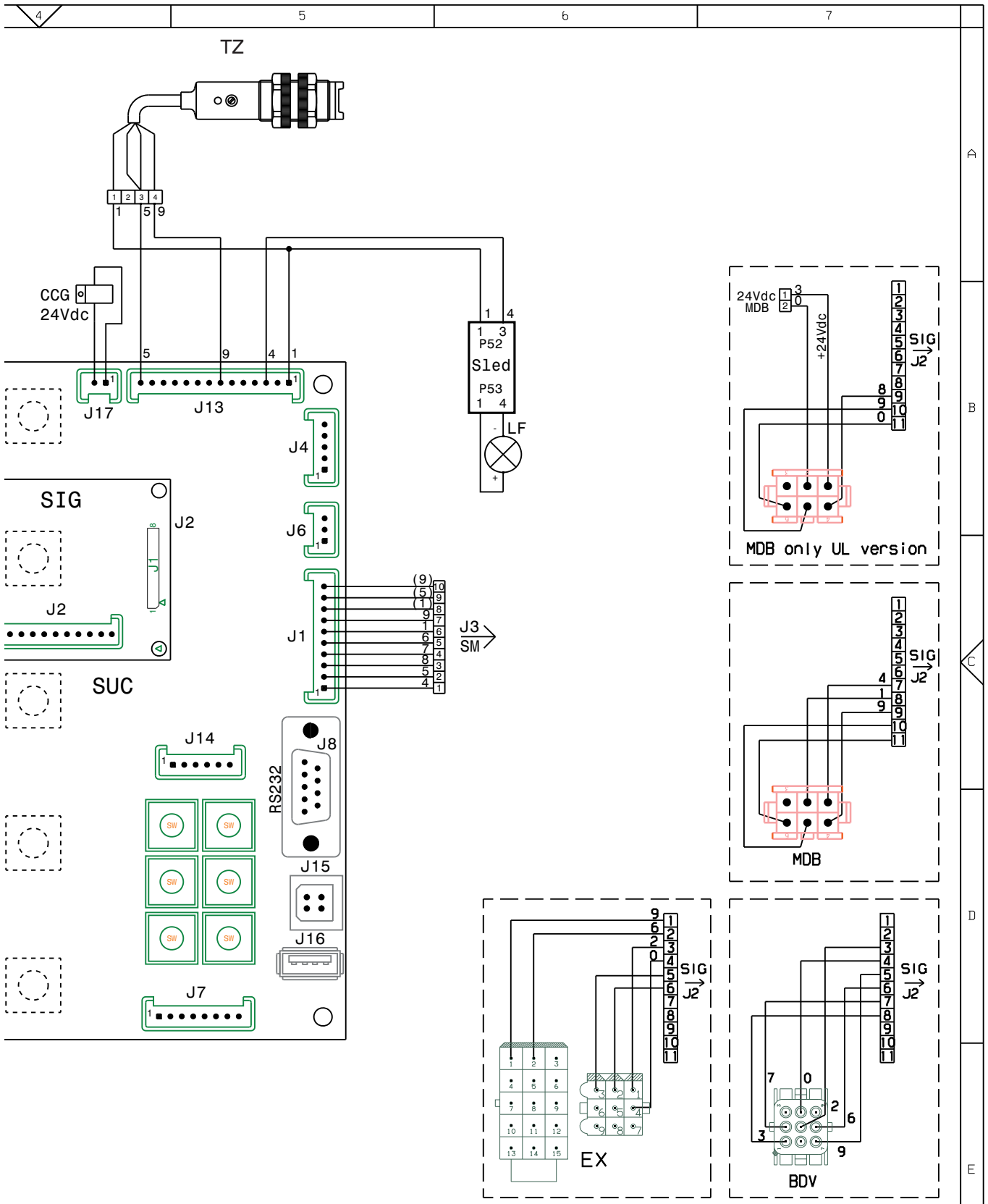
3(0) 1 24Vdc MDB
0(0) 2



1 MUSA 2 GRIS 3 BELANNO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A.	MODEL Krea UL 120V	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM	DATE 22/05/2013	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI
	Valbrembo - Italia		MACCHINA - MACHINE	LEGENDA -	PART NUMBER 608606000		VERSTON
	4	5	6	7			

MDTE- MOTEUR DOSEUR THE FRAIS
 MDZ MOTEUR DOSEUR SUCRE
 MF1-.. MIXERS INSTANTANEEES
 MMA1-..MOTEURS REGLAGE MOULINS
 NTC SONDE DE TEMPERATURE
 PM POMPE
 RCC RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
 SAL PLATINE ALIMENTATEUR
 SM1 PLATINE CONTROLE MACHINE

STRC1 PLATINE TRIAC CHAUDIERE
 SUC PLATINE UNITE CENTRALE
 TX.... FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
 VENT VENTILATEUR

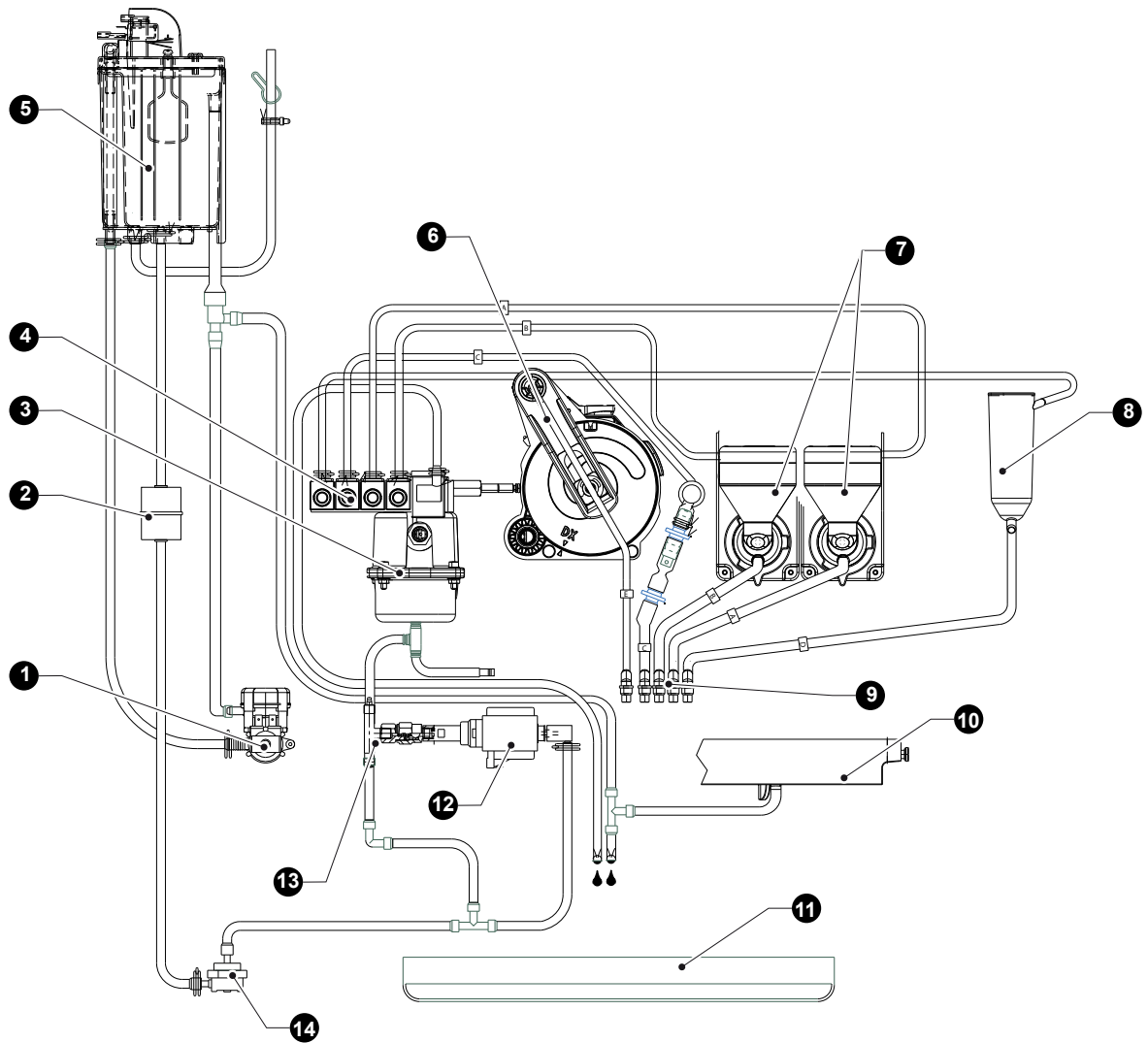


ROSA 8 GRIS 9 BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL SOLISTA KREA	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM PORTA - DOOR	DATE 09/12/2008	SHEET 1 / 1	PREPARED BONACINA	CHECKED MONGUZZI
				LEGENDA -	PART NUMBER 608600801		VERSION

SM PLATINE CONTROLE MACHINE
 SP PLATINE A POUSSOIRS

SUC PLATINE UNITE CENTRALE
 TZ CAPTEUR DE TASSE

CIRCUIT HYDRAULIQUE



- 1- ÉLECTROVANNE D'ARRIVÉE D'EAU
- 2- FILTRE MÉCANIQUE
- 3- CHAUFFE-EAU
- 4- ÉLECTROVANNE
- 5- AIR-BREAK
- 6- GROUPE D'INFUSION
- 7- MIXEUR

- 8- BUSE D'EXPANSION
- 9- GICLEURS DE DISTRIBUTION
- 10- BAC MIXEUR
- 11- BAC DE COLLECTE DU MARC LIQUIDE
- 12- POMPE
- 13- BY-PASS
- 14- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

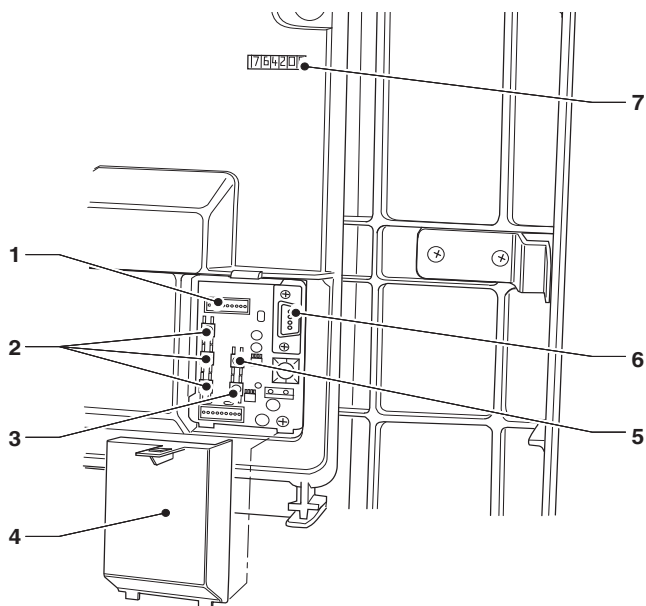
MODE DE NAVIGATION

ENTRÉE EN PROGRAMMATION

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

- **Utilisation normale**
- **Menu du chargeur**
- **Menu du technicien.**

Pour accéder aux menus de programmation, appuyer sur le bouton de programmation.



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

L'appareil entre en modalité Menu du Chargeur.
En appuyant sur la touche ← on passe du « Menu du Technicien » au « Menu du Chargeur » et vice-versa.

NAVIGATION

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

TOUCHES DE DÉFILEMENT UP ↑ ET DOWN ↓

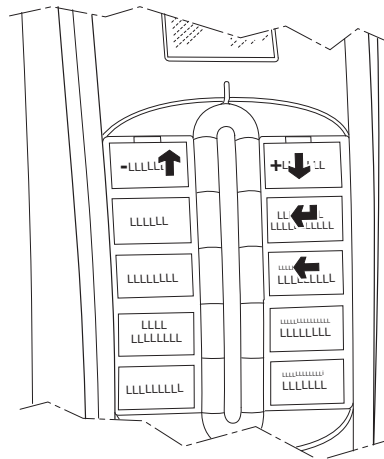
À l'aide des touches de défilement ↑ et ↓ il est possible de se déplacer dans les menus de programmation d'un élément à l'autre, sur le même niveau, et de modifier l'état d'activation (ON/OFF) ou les valeurs alphanumériques des fonctions.

TOUCHE DE CONFIRMATION/ENVOI ↵

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

TOUCHE QUITTER ←

À l'aide de la touche quitter ←, il est possible de revenir au niveau supérieur ou de sortir d'un champ de modification d'une fonction. Une fois arrivé au plus haut niveau du menu, il est possible de passer du Menu du Technicien au Menu du Chargeur et vice-versa tout simplement en appuyant à nouveau sur cette touche.



Le Fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés ici et décline toute responsabilité pour toute erreur éventuelle d'imprimerie et/ou de transcription contenues dans ce document. Les instructions, les dessins, les tableaux et les informations en général contenus dans le présent fascicule sont de nature réservée et ne peuvent être reproduits ni intégralement ni partiellement ou être communiqués à des tiers sans l'autorisation écrite du fabricant qui en a la propriété exclusive.

