
INSTALLATION, UTILISATION, ENTRETIEN
Traduction des instructions d'origine

KOMETA

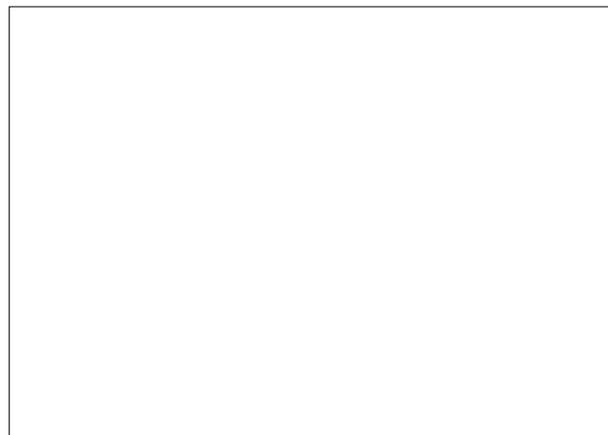
120V 60Hz

FR

Français

Doc. N° H6265FR00

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa, operativa e legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.com
Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P.IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963



définitions législatives

Le **fabricant** est une personne physique ou morale qui fabrique des équipements radioélectriques ou des appareils électriques, ou qui les fait concevoir, fabriquer ou commercialiser en y apposant sa marque ou son nom.

L'**importateur** est une personne physique ou morale qui met sur le marché un produit relevant du champ d'application des règlements provenant d'un pays tiers.

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

Avertissements généraux

- ☞ **Un importateur ou un distributeur qui met sur le marché des équipements radioélectriques ou des appareils électriques sous son nom ou sa marque devient le fabricant.**
- ☞ Un importateur ou un distributeur qui apporte des modifications à des équipements radioélectriques ou à des appareils électriques qui ont déjà été mis sur le marché et qui conditionnent leur conformité aux directives énumérées est considéré comme le fabricant ; il doit donc assumer les obligations correspondantes en vertu des directives mentionnées.
- ☞ **Ce document fait partie intégrante de l'équipement et doit donc accompagner tout déplacement ou transfert de propriété de l'équipement en question afin de pouvoir être consulté à tout moment.**
- ☞ Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de lire attentivement et de comprendre le contenu de la documentation technique de l'équipement, car elle fournit des informations importantes sur la sécurité de l'installation, les règles de fonctionnement et les opérations d'entretien.
- ☞ La documentation technique est destinée au personnel technique et disponible en format électronique. Elle peut être téléchargée sur le site du fabricant (www.evocagroup.com) ou en nous contactant en remplissant le formulaire de la page « Contacts ». La documentation est au format électronique PDF (Portable Document Format) et peut être consultée à l'aide de n'importe quel programme de lecture PDF ou d'un navigateur web compatible. La documentation technique peut être stockée au format électronique et/ou imprimée avec une imprimante A4 standard, selon les besoins.

avertissements relatifs à l'installation

- ☞ **L'installation et les opérations d'entretien ultérieures doivent être effectuées par du personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur.**
- ☞ L'utilisation de kits et/ou d'accessoires non homologués par le fabricant ne garantit pas le respect des normes de sécurité, notamment en ce qui concerne les pièces sous tension.
- ☞ La responsabilité des dommages causés à l'appareil lui-même ou aux choses et aux personnes à la suite d'une installation incorrecte relève de la seule et unique responsabilité de la personne qui a procédé à l'installation.
- ☞ Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non homologués.
- ☞ **L'installation et les opérations d'essai doivent être effectuées par du personnel qualifié ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil aussi bien sur le plan de la sécurité électrique que sur celui des règles d'hygiène.**
- ☞ **L'intégrité de l'appareil et sa conformité aux normes en vigueur doivent être vérifiées au moins une fois par an par du personnel spécialisé.**
- ☞ Le matériel d'emballage doit être éliminé dans le respect de l'environnement
- ☞ L'appareil est muni de fonctions de lavage automatique.
Si l'utilisation de l'appareil est soumise à des interruptions (week-end, etc.) même de plus de deux jours, il est conseillé d'activer (par exemple avant le début de l'utilisation) les fonctions de lavage automatique.

avertissements relatifs à l'utilisation

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 une formation spécifique à l'utilisation de la machine.
Les personnes responsables de la surveillance des enfants doivent empêcher ces derniers de jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent pas être autorisés à effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien de l'appareil.

avertissements relatifs à l'environnement

Quelques précautions aideront à respecter l'environnement :

- pour nettoyer l'appareil, utiliser des produits biodégradables ;
- éliminer de manière appropriée tous les emballages des produits utilisés pour le chargement et le nettoyage de l'équipement ;
- éteindre la machine lorsqu'elle est inactive permettra des économies d'énergie importantes.

avertissements relatifs au démantèlement et à l'élimination

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



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

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

Un tri sélectif approprié des composants de l'équipement favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux à partir desquels l'équipement a été fabriqué.

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

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

avertissements relatifs à la confidentialité

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

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

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

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

avertissements relatifs aux pièces détachées

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

intégration modules radioélectriques

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

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

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

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

Symboles

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



Attention tension dangereuse

Couper la tension avant de retirer le carter

Pour réduire le risque d'incendie ou d'électrocution, ne pas enlever le couvercle.
Aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur.

Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel d'assistance autorisé.



Attention

Risque d'écrasement des mains



Attention

Surface chaude

Les avertissements de danger doivent être lisibles et visibles ; ne pas les cacher et/ou les enlever. Remplacer les étiquettes endommagées ou illisibles.

Français

INTRODUCTION	1	UTILISATION DE LA CLÉ MÉMOIRE USB	28
TRANSPORT ET STOCKAGE	1	FONCTIONNEMENT EN ÉTAT UTILISATEUR NORMAL	28
QUE FAIRE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT	2	DISTRIBUER UNE BOISSON	29
IDENTIFICATION ET FONCTIONS D'APPAREIL	2	ÉTAT DE L'APPAREIL	29
POSITIONNEMENT D'APPAREIL	2	ARCHITECTURE DU SYSTÈME	30
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	3	PROGRAMMATION	31
NETTOYAGE ET CHARGEMENT	5	ACCÉDER AUX MENUS DE PROGRAMMATION	31
INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET MESURES DE SÉCURITÉ	5	SAISIR DES VALEURS	32
DISTRIBUTION DES BOISSONS CHAUDES DANS LES RÉCIPIENTS OUVERTS	6	OPÉRATIONS QUOTIDIENNES	33
COMMANDES ET INFORMATIONS	6	PARAMÈTRES DE SÉLECTION	33
CHARGEMENT DES PRODUITS	7	RÉGLAGES DE LA MACHINE	38
GRAINS DE CAFÉ	7	INFORMATIONS SUR LA MACHINE	43
PRODUITS INSTANTANÉS	7	MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	48
CAFÉ PRÉMOULU	8	SYSTÈMES DE PAIEMENT (EN OPTION)	49
EAU DU RÉSERVOIR APPROVISIONNÉE EN INTERNE	8	IMPORT / EXPORT	54
OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	9	SYSTÈME	56
NETTOYER LES RÉCIPIENTS DES RÉSIDUS	10	CLOUD	60
NETTOYER LE MIXEUR ET LE DIFFUSEUR	11	SOLUTIONS SANS CONTACT SOPHIA (VERSION AMÉRICAINE UNIQUEMENT)	60
NETTOYER LES BUSES ET BECS	12	COFFEE APPEAL	61
NETTOYER L'UNITÉ D'INFUSION	13	ENTRETIEN	62
NETTOYER LES RÉCIPIENTS DE PRODUITS INSTANTANÉS	13	INTRODUCTION GÉNÉRALE	62
NETTOYAGE DES RÉCIPIENTS DE CAFÉ ET DE PRODUITS INSTANTANÉS	13	INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET FUSIBLE	62
NETTOYER LE RÉSERVOIR D'APPROVISIONNEMENT EN EAU	14	ENTREtenir L'UNITÉ D'INFUSION	63
ALLUMER LA MACHINE	14	OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	65
CYCLES DE LAVAGE	14	ASSAINISSEMENT	65
RINÇAGE DES COMPOSANTS	14	NETTOYER LES BUSES ET BECS	67
CYCLE DE LAVAGE DE L'UNITÉ D'INFUSION	15	RETIRER LES RÉCIPIENTS DE PRODUITS	68
NETTOYER L'ÉCRAN TACTILE	16	NETTOYAGE DU RÉCIPIENT DE CAFÉ INSTANTANÉ	68
SUSPENSION DE SERVICE	16	RETIRER LES PANNEAUX LATÉRAUX ET ARRIÈRE	68
INSTALLATION	17	PROTECTION THERMIQUE DU CHAUFFE-EAU	69
DÉBALLAGE DE L'APPAREIL	17	DÉMONTAGE DU CONVOYEUR DE DÉCHETS LIQUIDES	69
INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET MESURES DE SÉCURITÉ	17	CARTE D'ACTIVATION	70
ÉVACUER LES RÉSIDUS SOLIDES ET LIQUIDES	18	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	71
RETIRER LES PANNEAUX	18	CARTE DE FORMULAIRE DE PAIEMENT	72
APPROVISIONNEMENT EN EAU	19	INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DE LOGICIEL	72
SI L'APPAREIL UTILISE UN RÉSERVOIR À EAU, DES CARTOUCHES FILTRANTES APPROPRIÉES PEUVENT ÊTRE UTILISÉES.	19	ANNEXE	74
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	20		
CONNEXIONS WIFI	21		
DÉMARRAGE INITIAL	22		
PREMIER ASSAINISSEMENT	22		
FONCTIONNEMENT	23		
DOSEUR DE CAFÉ À DOSE VARIABLE	24		
FOURNITURE D'EAU CHAUDE PAR LE BEC	26		
CONTRÔLES ET RÉGLAGES DE L'ÉTALONNAGE	26		
CONNECTIVITÉ	27		
ÉCRAN TACTILE	28		

Introduction

La documentation technique fait partie intégrante de l'appareil et doit donc accompagner chaque mouvement ou cession de propriété afin que tous les opérateurs puissent consulter ultérieurement la documentation.

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, les contenus du document doivent être scrupuleusement lus et compris, car le manuel fournit des informations importantes sur la sécurité d'installation, les dispositions d'utilisation et le travail d'entretien.

Certaines illustrations de ce manuel peuvent indiquer des détails qui sont différents de ceux de l'appareil, sans pour autant modifier les informations essentielles.

Le manuel est divisé en trois chapitres.

Le chapitre 1 décrit les opérations de chargement et de nettoyage quotidien à mener dans les zones de l'appareil qui sont accessibles par une porte à clé, sans avoir à utiliser d'outils.

Le chapitre 2 comporte des instructions nécessaires à la bonne installation et les informations requises pour optimiser la performance de l'appareil.

Le chapitre 3 décrit le travail d'entretien qui exige le recours à des outils pour accéder à des zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites au chapitre 2 et au chapitre 3 ne doivent être menées que par du personnel qui a acquis un savoir spécifique au fonctionnement de l'appareil, tant sur le plan de la sécurité électrique que de l'hygiène.

TRANSPORT ET STOCKAGE

TRANSPORT

Des précautions particulières s'imposent lors de la manipulation de l'appareil pour éviter de causer des dommages matériels et corporels.

En manipulant l'appareil, il y a un risque d'écrasement des mains et/ou des pieds : porter des gants et des chaussures de travail appropriés.

Déplacer l'appareil en utilisant l'équipement de levage qui convient pour la taille et le poids de l'appareil (par ex. un chariot élévateur).

Seul du personnel qualifié pour utiliser l'équipement de levage peut utiliser l'équipement.

À éviter :

- Renverser et/ou basculer l'appareil ;
- Faire glisser ou soulever l'appareil avec des cordes ou similaires ;
- Soulever l'appareil avec des poignées latérales ;
- Secouer ou lancer l'appareil et son emballage.

STOCKAGE

L'environnement de stockage doit être sec à une température entre 32 et 104 °F.

Si l'appareil gèle, il doit être conditionné dans des environnements avec des températures entre 32 et 104 °F.

Attendre que la température de l'appareil atteigne la même température que son environnement ambiant avant de l'allumer.

QUE FAIRE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

Dans la plupart des cas, les problèmes techniques peuvent être résolus au moyen de petites interventions, nous suggérons donc de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant.

Si les anomalies ou dysfonctionnements ne peuvent pas être résolus, merci de contacter :

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italie - N° tél +39 035606111

IDENTIFICATION ET FONCTIONS D'APPAREIL

Chaque appareil est identifié au moyen d'un numéro de série spécifique qui se trouve sur la plaque signalétique située du côté intérieur de la porte.

La plaque signalétique est la seule reconnue par le fabricant et contient toutes les informations permettant de fournir de façon rapide et sécurisée toutes sortes d'informations techniques et gérer facilement les pièces de rechange

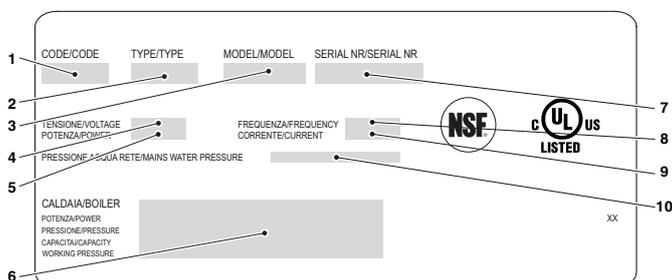


Fig. 1

1. Code
2. Type
3. Modèle
4. Tension d'alimentation
5. Courant
6. Données du chauffe-eau
7. Numéro de série
8. Fréquence d'alimentation
9. Tension d'alimentation
10. Propriétés du réseau de distribution d'eau

POSITIONNEMENT D'APPAREIL

L'appareil ne convient pas pour les installations extérieures. Il doit être installé dans un environnement sec, avec une température entre 36°F et 89°F, et ne peut pas être installé dans des environnements où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage (par ex. grandes cuisines etc.).

(i) L'appareil doit être installé dans des environnements qui peuvent être surveillés par un personnel formé.

L'appareil peut être placé près d'un mur, mais il doit y avoir un écart d'au moins 4 cm entre le mur et l'appareil pour des raisons de ventilation.

En aucun cas la machine ne peut être couverte avec des chiffons ou similaires.

L'appareil doit être mis sur une surface plane.

Important !

En cas de travail d'entretien et/ou de réparations non prévus, l'appareil doit être accessible par tous les côtés.

S'assurer donc que l'appareil peut être tourné pour pouvoir retirer les panneaux arrière et latéraux.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

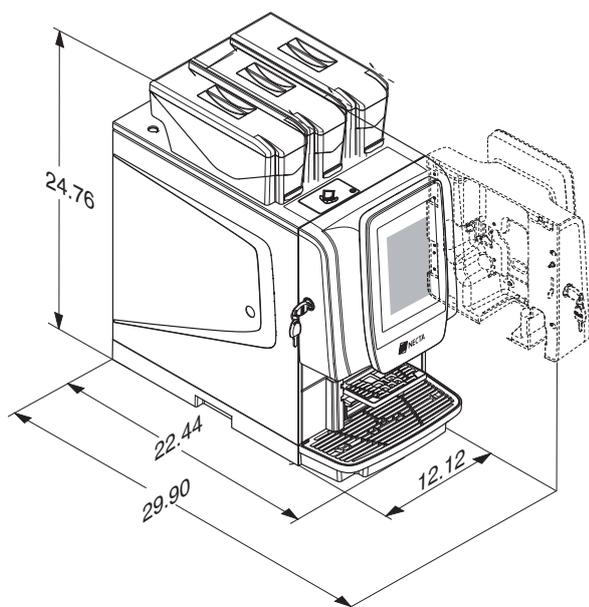


Fig. 2

- Poids 64 lb

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Tension : 120 V~

- Fréquence 60 Hz

Les fonctions électriques sont détaillées sur la balise de données située à l'intérieur de l'appareil.

APPROVISIONNEMENT EN EAU

pression de distribution d'eau entre

7.25 et 145.03 psi (0,5 - 10 bar).

Le logiciel de l'appareil a été conçu pour gérer l'approvisionnement en eau par un réservoir intérieur (en option).

NIVEAU DE BRUIT

Le niveau de pression acoustique continu pondéré est inférieur à 70 dB.

RÉGLAGES ESPRESSO

- Granulométrie de café
- Dose de café
- La dose d'eau

RÉGLAGES INSTANTANÉS

- Doses de poudre instantanée
- La dose d'eau

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

Définit la température depuis le menu

ACTIVER LES SIGNES

- Eau présente
- Café présent
- Unité d'infusion en position
- Température d'unité(s) chauffante(s) atteinte

MESURES DE SÉCURITÉ

- Récipients de produits présents
- Récipients de résidus présents
- Capteur de porte fermée
- Thermostats de sécurité de chauffe-eau avec réinitialisation manuelle

DISPOSITIF DE PROTECTION DE COMPTE-REBOURS DE :

- Motoréducteur d'unité de café
- Moulin(s)

DISPOSITIF DE PROTECTION THERMIQUE DE :

- Motoréducteur d'unité de café
- Électroaimants
- Moulins
- Doseur motorisé
- Mixeur motorisé
- Pompe

ACCESSOIRES ET KIT

L'appareil peut être équipé d'accessoires et de kits afin de varier ses performances :

Les accessoires et kits qui peuvent être fixés sur l'appareil sont disponibles auprès du fabricant.

Les accessoires et les kits sont fournis avec les instructions d'installation et d'essai, à suivre scrupuleusement pour maintenir l'appareil en sécurité.

La partie chargée de l'installation assume la responsabilité de tout dommage causé à l'appareil, ou de nature matérielle ou corporelle, imputable à une mauvaise installation.

Important !

Des accessoires et des kits qui n'ont pas été approuvés par le fabricant ne peuvent pas être conformes aux normes de sécurité, surtout en termes de pièces sous tension.

Le fabricant décline toute responsabilité si des composants non autorisés sont utilisés.

Les opérations d'installation et d'essais consécutifs ne doivent être menées que par du personnel qualifié qui a acquis un savoir spécifique au fonctionnement de l'appareil, tant sur le plan de la sécurité électrique que de l'hygiène.

Chapitre 1

Nettoyage et chargement

L'appareil ne convient pas pour les installations extérieures. Il doit être installé dans un environnement sec, avec une température entre 36°F et 89°F, et ne peut pas être installé dans des environnements où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage (par ex. grandes cuisines etc.).

INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET MESURES DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR PRINCIPAL

L'interrupteur principal (manuel) coupe le courant de l'appareil et est positionné derrière le récipient de résidus solides.

En exécutant les tâches normales de nettoyage et de chargement de produit, l'appareil n'a pas à être éteint.

Si l'appareil doit être éteint avec l'interrupteur principal, le récipient de résidus doit être retiré.

MESURES DE SÉCURITÉ

Les tâches de nettoyage quotidien et de chargement de produit peuvent être accomplies en toute sécurité.

L'unité a des capteurs magnétiques qui détectent :

- La fermeture de la porte
- La présence des récipients
- La présence des récipients de résidus

En l'absence de l'une des conditions énumérées, l'appareil est désactivé.

- Rigole de café décaféiné

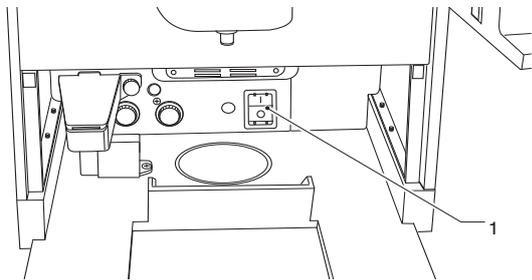


Fig. 3

1. Interrupteur principal

HYGIÈNE ET NETTOYAGE

Ce manuel indique les éventuels points faibles et inclut des informations sur le contrôle de l'éventuelle prolifération de bactéries.

En vertu des réglementations de santé et de sécurité en vigueur, l'opérateur doit suivre des procédures d'auto-contrôle, identifiées conformément à la Directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et à la législation nationale.

Il est même judicieux d'assainir les surfaces qui n'entrent pas directement en contact avec la nourriture à l'intérieur de l'appareil, tout comme les modules latéraux (réchauffeurs de tasses, refroidisseurs etc.).

L'assainissement doit être réalisé avec des désinfectants, en prenant soin d'éliminer mécaniquement tous les résidus et films visibles à l'aide de tampons et/ou de brosses si nécessaire.

Ne pas utiliser de solvants et/ou de détergents à forte odeur.

Certaines pièces de l'appareil peuvent être endommagées par les détergents agressifs.

Le fabricant n'engage pas sa responsabilité pour tout dommage imputable au non-respect de ce qui précède ou à l'utilisation de produits chimiques agressifs ou toxiques.

N'utiliser en aucun cas des jets d'eau pour nettoyer l'appareil.

DISTRIBUTION DES BOISSONS CHAUDES DANS LES RÉCIPIENTS OUVERTS

(Par ex. Tasses en plastique, tasses en céramique, pichets)

Les machines qui distribuent les boissons dans les récipients ouverts doivent être exclusivement utilisées pour vendre et distribuer des boissons qui sont produites par :

- Infusion du café
- La reconstitution des produits instantanés ou lyophilisés.

Ces produits doivent être déclarés par le fabricant comme appropriés pour la distribution automatique dans des récipients ouverts.

Les produits doivent être maintenus strictement conformes aux instructions du fabricant concernant le stockage, la température de stockage et la date d'expiration.

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

Toute autre utilisation est réputée inadéquate et donc potentiellement dangereuse.

COMMANDES ET INFORMATIONS

L'appareil doit fonctionner à température ambiante entre 2 et 32 °C.

Les commandes et les informations pour l'utilisateur sont sur le côté extérieur.

Tous les messages à l'attention de l'utilisateur s'affichent sur l'écran de l'appareil.

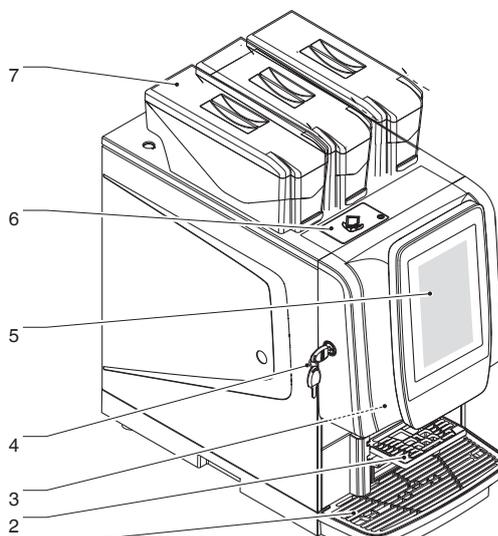


Fig. 4

1. Bac récepteur
2. Support de tasse
3. Porte
4. Serrure de la porte
5. Ecran tactile
6. Porte de café décaféiné
7. Récipients de produits

CHARGEMENT DES PRODUITS

Avant de charger les produits, vérifier qu'ils ont été stockés conformément aux instructions du fabricant en matière de stockage et de température de stockage.

Avant de charger les produits, vérifier la date d'expiration.

Les produits doivent être déclarés par le fabricant comme appropriés pour la distribution automatique dans des récipients ouverts.

Les produits peuvent être chargés avec des récipients partiellement remplis.

GRAINS DE CAFÉ

Il est recommandé d'utiliser des grains de café de haute qualité pour éviter la panne de l'appareil causée par la présence d'impuretés.

1. Ouvrir le couvercle du récipient à l'aide de la clé (si présente).
2. Remplir le récipient avec des grains de café.
3. Fermer avec prudence le couvercle.

Ne pas dépasser la capacité maximale des récipients ; le niveau maximum des récipients coïncide avec le point de support du couvercle.

PRODUITS INSTANTANÉS

Il est recommandé d'utiliser des produits instantanés de haute qualité pour éviter la panne de l'appareil causée par la présence d'impuretés.

1. Ouvrir le couvercle du récipient de la poudre instantanée à l'aide de la clé (si présente).
2. Remplir le récipient avec la poudre instantanée.
3. Fermer avec prudence le couvercle.

Éviter de comprimer la poudre pour en éviter l'accumulation.

S'assurer que les produits instantanés sont exempts de grumeaux.

Ne pas dépasser la capacité maximale des récipients ; le niveau maximum des récipients coïncide avec le point de support du couvercle.

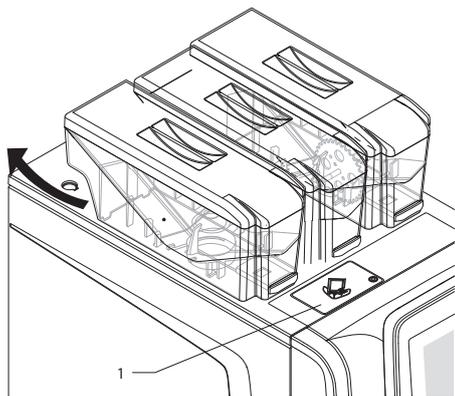
CAFÉ PRÉMOLU

Pour les modèles avec du café prémoulu seulement, pour une dose unique de café décaféiné.

Il est recommandé d'utiliser du café prémoulu de haute qualité pour éviter la panne de l'appareil causée par la présence d'impuretés.

1. Ouvrir le couvercle du récipient à l'aide de la clé (si présente). Ne pas dépasser la capacité maximale des récipients ; le niveau maximum des récipients coïncide avec le point de support du couvercle.
2. Fermer avec prudence le couvercle.
3. Remplir le récipient avec du café prémoulu.
4. Fermer avec prudence le couvercle.

Ne pas dépasser la capacité maximale des récipients ; le niveau maximum des récipients coïncide avec le point de support du couvercle.



8. Couvercle de café prémoulu

EAU DU RÉSERVOIR APPROVISIONNÉE EN INTERNE

Pour les modèles avec un réservoir à eau à alimentation intérieure seulement.

Chaque jour, dès que la machine est allumée en premier, le réservoir doit être vidé de toute eau résiduelle et assaini dès que l'avertissement pas d'eau apparaît, tout en s'assurant de retirer mécaniquement tous les résidus et les films visibles à l'aide de tampons ou de brosses si nécessaire.

Pour rétablir le service :

1. Remplir le réservoir avec de l'eau potable propre qui est claire et exempte d'impuretés.
2. Raccorder le réservoir à l'appareil.
3. Confirmer le fonctionnement rétabli.

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

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Ce manuel indique les éventuels points faibles et inclut des informations sur le contrôle de l'éventuelle prolifération de bactéries.

En vertu des réglementations de santé et de sécurité en vigueur, l'opérateur doit suivre des procédures d'auto-contrôle, identifiées conformément à la Directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Pour chaque chargement de produit ou plus souvent, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, la qualité de l'eau entrante et les produits utilisés, il faut nettoyer et assainir l'appareil et les pièces qui entrent en contact direct avec les aliments, en procédant comme décrit aux paragraphes suivants. Hormis les pièces extérieures des unités d'infusion et des mixeurs qui doivent être nettoyées pour éliminer tout résidu de poudre, surtout au niveau de l'entonnoir, les pièces du mixeur qui entrent en contact direct avec la boisson doivent être stérilisées.

N'utiliser en aucun cas des jets d'eau directement sur l'appareil pendant le nettoyage.

Il est nécessaire de nettoyer périodiquement les contacts dans le bac de déchets liquides, voir les photos 1, 2 et 3 (ajouter la figure)

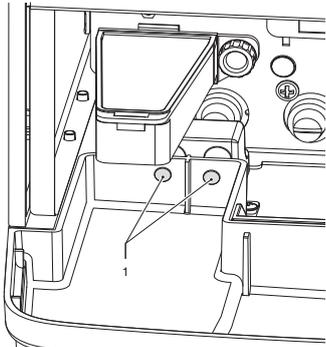


Fig. 5

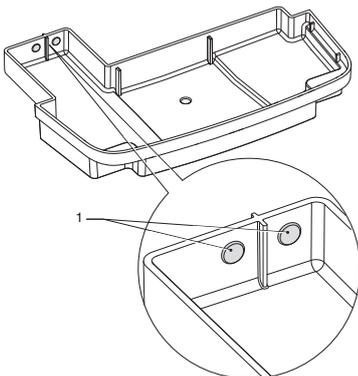


Fig. 6

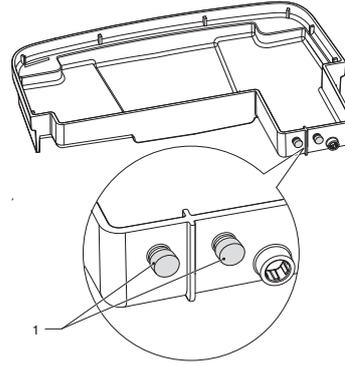


Fig. 7

et les contacts présents dans la machine, voir photo 4 (ajouter la figure), pour assurer une détection correcte du capteur de bol plein

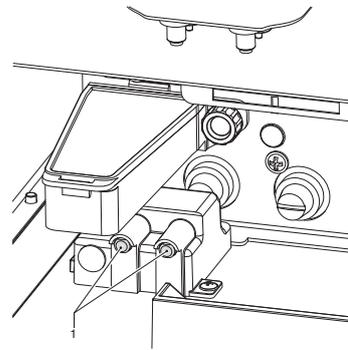


Fig. 8

NETTOYER LES RÉCIPIENTS DES RÉSIDUS

Les récipients de résidus sont facilement amovibles pour faciliter la vidange et le nettoyage.

Les récipients de résidus doivent être nettoyés avec la machine allumée et la porte fermée.

RÉSIDUS LIQUIDES

Le récipient de résidus liquides peut être retiré facilement, même s'il est directement raccordé à un drain dans le réseau de distribution.

Tirer le récipient de résidus liquides pour le retirer.

Si le récipient de résidus liquides n'est directement raccordé à un drain dans le réseau de distribution, il n'aura pas à être vidé régulièrement.

Procéder à l'assainissement du récipient.

RÉSIDUS SOLIDES

MODÈLES AVEC UN RÉCIPIENT DE RÉSIDUS SOLIDES

Le logiciel de commande de l'appareil notifie dès que le nombre maximum de distributions a été atteint.

Les sélections qui impliquent du café sont désactivées.

1. Retirer le porte-tasse.
2. Vider et laver les récipients avec une solution assainissante.
3. Remettre les compteurs de résidus solides à zéro (fonction de vidange du récipient de résidus solides).

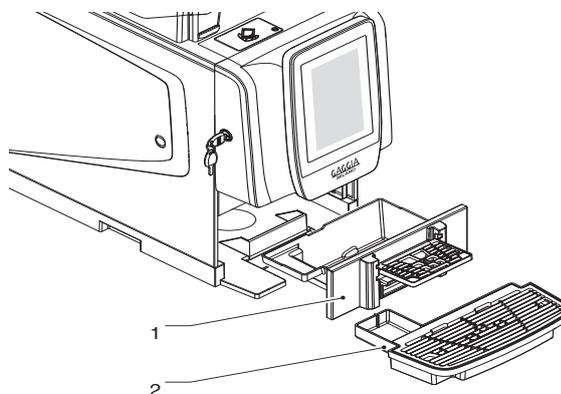


Fig. 9

1. Récipient de résidus solides
2. Récipient de résidus liquides

MODÈLES AVEC ÉVACUATION DE RÉSIDUS SOLIDES SUR LE BANC

Procéder comme suit :

1. Retirer le récipient de résidus liquides.
2. Retirer le capot de rigole de résidus solides.
3. Laver la rigole de résidus solides pour éliminer tout résidu de café.
4. Remettre le capot de rigole de résidus

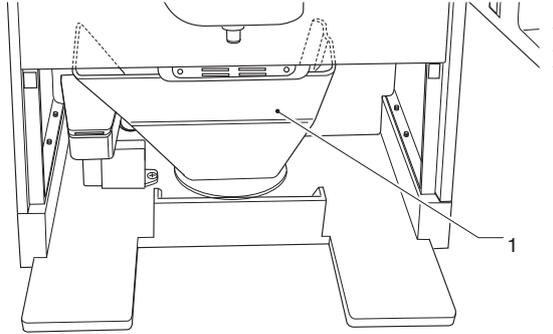


Fig. 10

1. Rigole de résidus solides

NETTOYER LE MIXEUR ET LE DIFFUSEUR

Après chaque chargement et/ou sur une base hebdomadaire ou plus fréquente, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, la qualité de l'eau entrante et les produits utilisés, le mixeur doit être aseptisé.

Voici les pièces à nettoyer : Les bacs de dépôt de poudre, les mixeurs de distribution de boissons instantanées, ainsi que les tuyaux et le diffuseur.

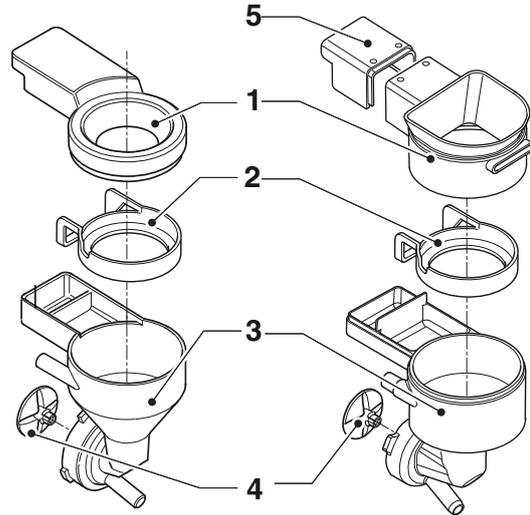


Fig. 11

1. Entonnoir à poudre instantanée
2. Bac à poudre instantanée
3. Entonnoir à eau
4. Ventilateur du mixeur
5. Capot arrière

Pour nettoyer le mixeur, procéder comme suit :

1. Débrancher le tuyau de boisson instantanée du raccord de l'entonnoir à eau.
2. Tourner la bague de blocage de l'entonnoir à eau dans le sens antihoraire et retirer le mixeur de l'appareil.
3. Séparer tous les composants (les entonnoirs à produits instantanés, les entonnoirs à eau, les convoyeurs, les bacs à poudre).
4. Retirer les ventilateurs : bloquer le disque installé sur l'arbre du mixeur motorisé avec un doigt, puis dévisser le ventilateur du mixeur.

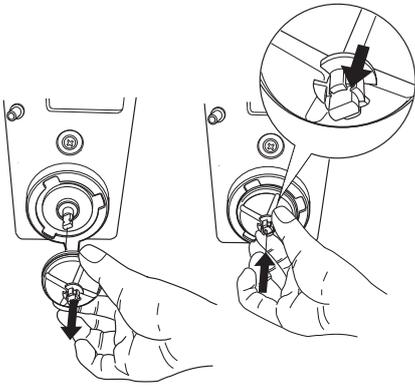


Fig. 12

5. Faire tremper les composants pendant environ 20 minutes dans un récipient rempli de solution assainissante préparée à l'avance, en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les films visibles à l'aide de tampons ou de brosses si nécessaire.
6. Rincer abondamment et sécher soigneusement chaque pièce.
7. Remonter les ventilateurs.
8. Remonter les pièces du mixeur et remettre correctement l'entonnoir à eau. Vérifier qu'il a été bien inséré.

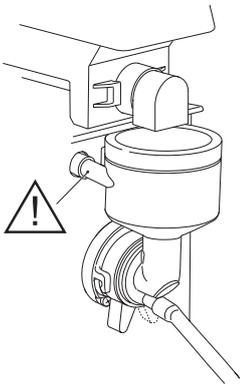


Fig. 13

9. Tourner la bague de blocage de l'entonnoir à eau pour fixer le mixeur sur l'appareil.

Après avoir installé les composants, il faut :

- Laver le mixeur et ajouter quelques gouttes de la solution stérilisante dans les différents entonnoirs.
- Puis rincer abondamment les composants afin de retirer le résidu de solution stérilisante.

NETTOYER LES BUSES ET BECS

Chaque semaine ou plus souvent, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil et la qualité de l'eau entrante, il faut assainir les conduites de distribution de boisson instantanée et les buses.

Pour nettoyer les buses, procéder à la procédure logicielle :

1. Débrancher les tuyaux des buses.
2. Débrancher le tuyau de distribution du café de la buse du diviseur de flux.
3. Décrocher la buse du diviseur de débit du support de buse.
4. Poursuivre l'assainissement de tous les composants, en prenant soin d'éliminer mécaniquement tous les résidus et films visibles à l'aide de tampons et de brosses si nécessaire.
5. Nettoyer les becs (si présents) avec un chiffon imbibé de solution assainissante.

NETTOYER L'UNITÉ D'INFUSION

Après chaque chargement ou au moins une fois par semaine, il convient de nettoyer les pièces extérieures de l'unité d'infusion en éliminant tous résidu de poudre, surtout au niveau de l'entonnoir, du filtre et du racloir.

NETTOYER LES RÉCIPIENTS DE PRODUITS INSTANTANÉS

Pour les modèles avec les produits instantanés, retirer la poignée et soulever le récipient par l'arrière.

Les récipients sont équipés d'un aimant de sécurité qui indique la présence / l'absence des récipients pour les commandes électroniques.

Si le capteur ne détecte pas les récipients, les moulins sont désactivés.

Toujours soulever le récipient par l'arrière de manière à désactiver les moulins, la non-conformité avec cette procédure peut causer des blessures corporelles (opération accidentelle du moulin).

Si la poignée du récipient est tirée, elle ferme le volet tout en libérant un récipient de l'appareil.

Pendant le remontage, repositionner le récipient et pousser la poignée à l'intérieur du récipient.

Prendre soin de bien fixer le récipient sur l'appareil.

NETTOYAGE DES RÉCIPIENTS DE CAFÉ ET DE PRODUITS INSTANTANÉS

Le récipient de grains de café doit être nettoyé périodiquement à l'intérieur pour éliminer la graisse qui se dépose sur la surface de glissement des grains de café. De la même manière, le récipient actuel doit être nettoyé périodiquement pour éliminer les résidus de produit. Le nettoyage doit être effectué en douceur sans endommager la surface interne du récipient.

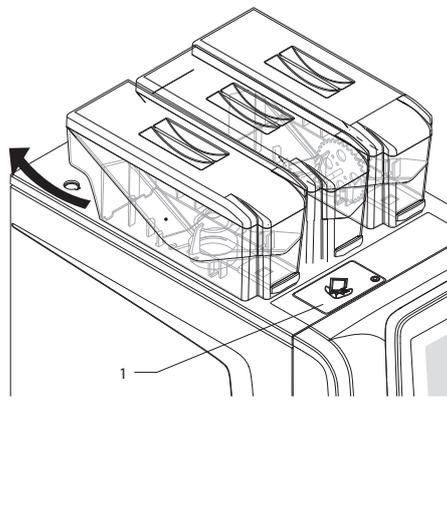


Fig. 14

NETTOYER LE RÉSERVOIR D'APPROVISIONNEMENT EN EAU

Pour les modèles avec un réservoir à eau à alimentation intérieure seulement.

Chaque jour, dès que l'appareil n'est plus utilisé, le réservoir doit être vidé de toute eau résiduelle et assaini, tout en s'assurant de retirer mécaniquement tous les résidus et les films visibles à l'aide de tampons ou de brosses si nécessaire.

ALLUMER LA MACHINE

À chaque fois que vous allumez l'appareil, il effectue des contrôles initiaux en distribuant de l'eau chaude et de la vapeur par les buses.

Un écran apparaît pour afficher l'état de chauffe des chauffe-eau.

Les sélections ne sont pas disponibles tant que l'appareil n'a pas atteint sa température de fonctionnement.

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

CYCLES DE LAVAGE

L'appareil a été conçu pour exécuter des cycles de lavage sur les principales unités fonctionnelles.

⚠ Pendant les cycles de lavage, de l'eau chaude sort des buses et peut faire courir un risque de blessures aux personnes.

⚠ Ne pas mettre les mains dans la zone de distribution pendant le cycle de lavage : il y a un risque de brûlures.

ⓘ Les cycles de lavage n'exonèrent pas du démontage des composants pour l'assainissement régulier.

ACCÉDER AUX FONCTIONS DE LAVAGE

Pour accéder :

1. Appuyer sur les LAVAGES  dès que la porte est fermée.

2. Sélectionner les composants à laver.

Pour les appareils sans système d'évacuation pour les récipients de résidus liquides, il est recommandé de mettre un récipient avec une capacité d'au moins 3 litres sous les buses.

RINÇAGE DES COMPOSANTS

Lancer le cycle de rinçage (avec de l'eau chaude seulement) des différents composants (mixeur, unité d'infusion etc.).

ⓘ Les cycles de rinçage n'exonèrent pas du démontage des composants pour l'assainissement régulier.

Retirer les tasses de la zone de distribution.

⚠ Ne pas mettre les mains sous les buses pendant les cycles de lavage : il y a un risque de brûlures.

Tout au long du cycle de rinçage, les sélections resteront désactivées.

Pour les appareils sans système de drainage de résidus liquides, mettre un récipient avec une capacité d'au moins 3 litres sous les buses afin de récupérer les résidus de lavage.

L'appareil prépare automatiquement le mélange de lavage avec la quantité d'eau indiquée.

Si pour un quelconque motif, le cycle du détergent est interrompu (par ex. interruption manuelle, panne de courant etc.),

Le cycle de lavage terminé est stocké par l'appareil.

CYCLE DE LAVAGE DE L'UNITÉ D'INFUSION

Le cycle de lavage de l'unité d'infusion doit être exécuté à chaque fois que l'appareil a fini d'être utilisé pendant la journée, ou plus souvent, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil.

Dès que l'unité d'infusion doit être nettoyée (avec du détergent) elle signale dès que les délais et/ou le nombre de sélections ont été atteints.

ⓘ Les boissons à base de café ne peuvent pas être distribuées tant que le cycle de lavage de l'unité d'infusion n'est pas terminé.

Utiliser uniquement des produits spécifiques à la cafetière.

⚠ En utilisant ces produits, suivre scrupuleusement les instructions du fabricant en matière de stockage, de traitement, de dosage et d'utilisation ; lire attentivement les consignes de sécurité.

En utilisant des produits génériques, rien ne garantit qu'ils soient hygiéniques, n'altéreront pas le goût des boissons et n'auront pas de conséquences sur la santé humaine.

Pour les appareils sans système de drainage de résidus liquides, mettre un récipient avec une capacité d'au moins 3 litres sous les buses afin de récupérer les résidus de lavage.

Cela prend quelques minutes pour laver l'unité d'infusion.

1. Insérer la rigole à détergent (fournie en série) dans la rigole à café décaféiné.

⚠ Toujours utiliser la rigole de détergent pour éviter que le résidu de détergent reste dans la rigole de café décaféiné.

2. Ajouter le détergent en le versant dans la rigole de détergent.

3. Lancer le cycle de détergent.

4. Une fois le cycle terminé, retirer la rigole de détergent.

Attention !

Si pour un quelconque motif, le cycle du détergent est interrompu (par ex. interruption manuelle, panne de courant etc.), au redémarrage de la machine, un nouveau cycle de rinçage s'impose pour éliminer tout résidu du cycle de détergent.

Dès que le cycle de chauffe sera terminé, les boissons à base de café seront à nouveau disponibles.

Le cycle de lavage terminé est stocké par l'appareil.

NETTOYER L'ÉCRAN TACTILE

L'écran tactile est sensible au toucher ; une réduction de sensibilité et/ou des changements fonctionnels peuvent être causés par une accumulation de saleté sur l'écran tactile.

Utiliser un chiffon doux et sec en nettoyant et éviter d'utiliser des produits abrasifs à base de solvants ou d'alcool.

Nettoyer l'écran tactile avec une petite pression.

SUSPENSION DE SERVICE

Si, pour une quelconque raison, l'appareil reste éteint sur une longue période, il faut :

1. Vider complètement les récipients et les laver soigneusement avec des produits stérilisants.
2. Vider complètement les moulins en distribuant le café jusqu'à ce que l'avertissement vide apparaisse.
- 3.
4. Fermer le robinet qui est en amont du tuyau d'eau et vider complètement le circuit hydraulique.
5. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Chapitre 2 Installation

L'installation et les opérations d'entretien consécutives doivent être menées avec **l'appareil mis sous tension** et donc par personnel spécialisé, dûment formé pour utiliser l'appareil et informé des risques spécifiques auxquels cette situation expose.

L'appareil doit être installé dans un environnement sec, avec une température entre 36°F et 89°F, et ne peut pas être installé dans des environnements où des jets d'eau sont utilisés pour le nettoyage (par ex. grandes cuisines etc.).

i L'appareil doit être installé dans des environnements qui peuvent être surveillés par un personnel formé.

i Dès que l'appareil a été installé, les circuits hydrauliques et les pièces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent être stérilisés pour éliminer toute bactérie qui auraient pu se former pendant que la machine était stockée.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Après le déballage, vérifier l'état de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil.

Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.

Les matériaux de conditionnement doivent être éliminés dans des centres de traitement de déchets autorisés. Les matériaux recyclables doivent être remis à des entreprises de recyclage spécialisées.

Important !

L'appareil doit être placé sur une surface nivelée de sorte que l'inclinaison maximale ne dépasse pas 2°.

INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET MESURES DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR PRINCIPAL

L'interrupteur principal (manuel) coupe le courant de l'appareil et est positionné derrière le récipient de résidus solides.

En exécutant les tâches normales de nettoyage et de chargement de produit, l'appareil n'a pas à être éteint.

MESURES DE SÉCURITÉ

Les tâches de nettoyage quotidien et de chargement de produit peuvent être accomplies en toute sécurité.

L'unité a des capteurs magnétiques qui détectent :

- La fermeture de la porte
- La présence des récipients
- La présence des récipients de résidus

En l'absence de l'une des conditions énumérées, l'appareil est désactivé.

Cet appareil est équipé d'un aimant qui permet à l'appareil de fonctionner avec la porte ouverte.

L'aimant ne doit en aucun cas être laissé à l'intérieur de l'appareil, et doit être tenu par le personnel qui a été formé à l'utiliser.

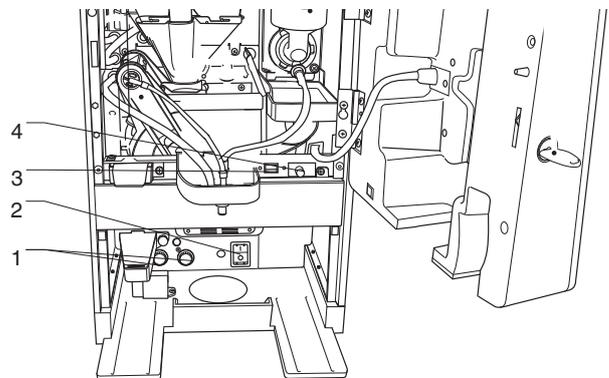


Fig. 15

1. Capteurs du chauffe-eau
2. Interrupteur principal
3. Connecteur USB
4. Interrupteur de connectivité

ÉVACUER LES RÉSIDUS SOLIDES ET LIQUIDES

Si possible, il faudrait vider les résidus solides dans un seau et raccorder le récipient de résidus liquides à un tube vertical.

RÉSIDUS LIQUIDES

Raccorder le récipient de résidus liquides à un tube vertical à l'aide d'un raccord de drainage qui s'insère dans le récipient de résidus liquides

Si cela est impossible, il vaut mieux utiliser un seau pour récupérer les résidus du récipient. Pour raccorder le récipient de résidus liquides au raccord drainage, percer le récipient de résidus liquides au niveau du raccord de drainage.

S'assurer que le liquide coule du récipient sans le moindre obstacle.

RÉSIDUS SOLIDES

Les résidus solides peuvent être vidés directement dans un seau à l'aide de la rigole de résidus solides fournie en série, en l'insérant dans le trou du drain.

Le seau de résidus solides doit être logé à l'intérieur d'un placard fermé.

ÉVACUATION DES RÉSIDUS SOLIDES ET LIQUIDES

Si possible, il faudrait évacuer les résidus solides dans un seau et raccorder le récipient de résidus liquides à un tube vertical. L'évacuation des résidus solides peut être réalisée directement dans un seau à l'aide du kit de résidus solides en option, en l'insérant dans le trou du drain.

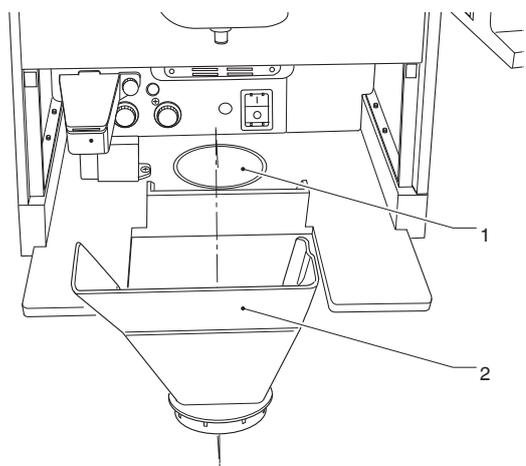


Fig. 16

1. Disposition pour vider le résidu solide
2. Rigole de résidus solides

RETIRER LES PANNEAUX

Pour obtenir l'accès aux composants intérieurs, les panneaux doivent être retirés.

1. Retirer le récipient de résidus solides.
2. Retirer les vis de fixation des panneaux latéraux.
3. Faire glisser les panneaux latéraux pour les libérer.
4. Pour retirer le panneau arrière, le glisser à gauche.

Pour remonter les panneaux, répéter le processus dans l'ordre inverse.

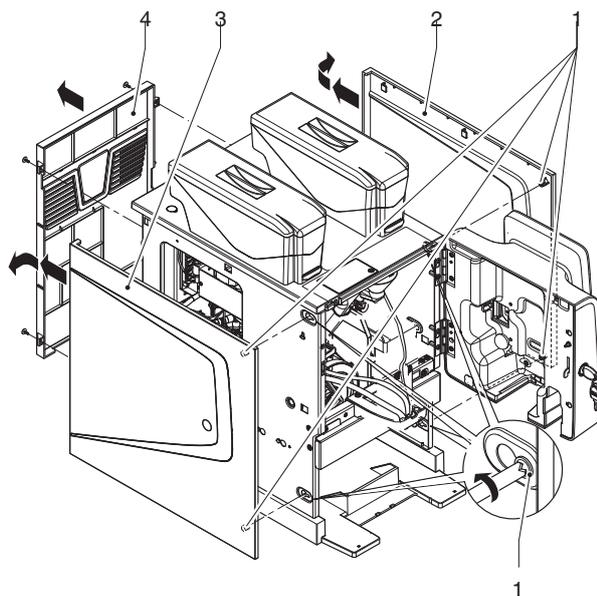


Fig. 17

1. Molettes de fixation de panneau latéral
2. Panneau latéral
3. Panneau latéral
4. Panneau arrière

APPROVISIONNEMENT EN EAU

L'appareil doit utiliser de l'eau potable et tenir compte des réglementations en vigueur où l'appareil est installé.

DEPUIS LE RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU

La pression de distribution d'eau doit être :

pression de distribution d'eau entre
7.25 et 145.03 psi (0,5 - 10 bar).

Faire couler l'eau par le réseau de distribution d'eau jusqu'à ce qu'elle soit claire et exempte de saleté.

Raccorder le réseau de distribution d'eau au raccord 3/4" de l'électrovanne d'arrivée d'eau par un tuyau de qualité alimentaire (également disponible en kit) tout à fait résistant à la pression du réseau de distribution d'eau (diamètre intérieur minimum de 6 mm).

Il est recommandé d'installer un robinet sur un réseau de distribution d'eau hors de l'appareil et à une position accessible.

Utiliser seulement des nouveaux jeux de joints et de tuyaux et ne pas réutiliser de matériau existant.

DEPUIS LE RÉSERVOIR À LAIT

Seulement pour version standard.

Utiliser le kit d'autoapprovisionnement spécifique pour l'appareil ; le kit est fourni avec les instructions d'installation et d'essai, à suivre scrupuleusement pour maintenir l'appareil en sécurité.

Mettre le réservoir dans un lieu propre et protégé (placard fermé), facilement accessible pour le remplissage et le nettoyage périodique.

Important !!

Des kits qui n'ont pas été approuvés par le fabricant ne peuvent pas être conformes aux normes de sécurité, surtout en termes de pièces sous tension.

Le fabricant n'engage pas sa responsabilité si des composants non autorisés sont utilisés.

Les opérations d'installation et d'essais consécutifs ne doivent être menées que par du personnel qualifié qui a acquis un savoir spécifique au fonctionnement de l'appareil, tant sur le plan de la sécurité électrique que de l'hygiène.

DÉTARTRANT

L'appareil n'est pas fourni avec un adoucisseur d'eau.

Si l'appareil est raccordé à un réseau de distribution d'eau avec de l'eau très dure, un adoucisseur d'eau doit être installé.

Les adoucisseurs d'eau, disponibles en accessoires, doivent être périodiquement régénérés en fonction des instructions données par le fabricant.

Utiliser des adoucisseurs d'eau pour avoir une capacité assez généreuse pour une utilisation efficace dans l'appareil.

Si l'appareil utilise un réservoir à eau, des cartouches filtrantes appropriées peuvent être utilisées.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil exige une tension monophasée de 120 V.

Pour le raccordement, s'assurer que les détails de plaque signalétique correspondent à ceux du réseau secteur, et surtout que : la tension est située dans les limites recommandées pour les points de raccordement ;

Il est obligatoire d'utiliser un interrupteur principal, conformément aux normes d'installation actuelles, et de s'assurer qu'il se trouve à une position accessible. L'interrupteur doit avoir les caractéristiques adéquates pour résister à la charge requise maximum et garantir un débranchement complet de l'alimentation électrique dans des conditions de surtension de catégorie III, et donc protéger le circuit des défauts de terre, des surcharges et des courts-circuits.

L'interrupteur, la prise et la fiche doivent être mis dans une position accessible. L'appareil n'est considéré comme sûr sur le plan électrique que s'il a été bien raccordé à un système de mise à la terre efficace, conformément aux réglementations de sécurité en vigueur.

Il est important de vérifier cette exigence fondamentale. En cas de doute, confier le contrôle poussé du système à un professionnel qualifié.

Le câble d'alimentation électrique est flexible, a une fiche non détachable et est fourni avec l'appareil.

Le raccordement du câble doit être réalisé sur le bornier approprié à la droite de l'appareil, comme indiqué sur le schéma de câblage.

Pour raccorder le câble, le panneau latéral doit être retiré.

Tout remplacement du câble de raccordement ne doit être effectué que par du personnel qualifié et avec seulement les types de câbles flexibles suivants : Section transversale 3x14 AWG USA UL

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage imputable au non-respect des précautions susmentionnées.

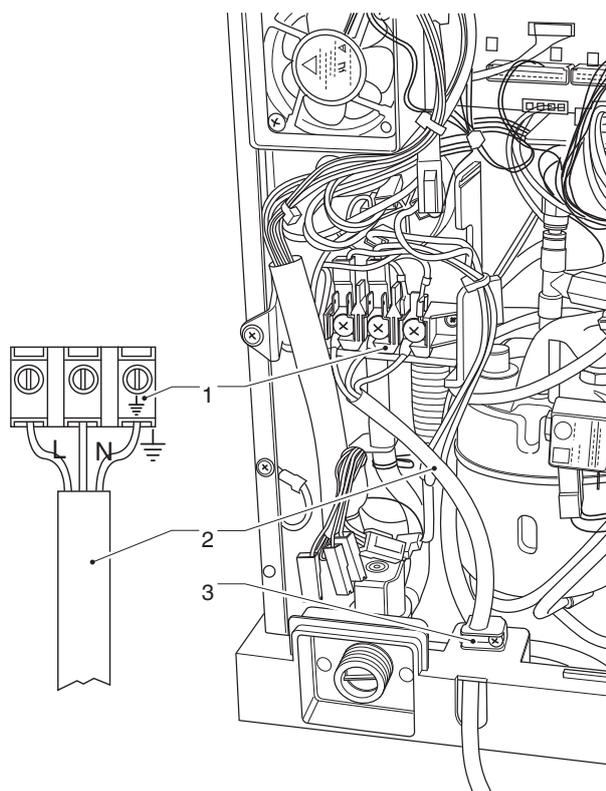


Fig. 18

1. Carte terminal de connexion
2. Câble électrique
3. Serre-câble

CONNEXIONS WIFI

INSTRUCTIONS DE CONNEXION WIFI

- Positionner l'équipement à l'endroit où le signal Wifi est bon et intense.
- Toujours activer les fonctions (cryptage) de sécurité pour protéger les communications de tout accès non autorisé. Un réseau qui utilise un système de cryptage plus récent est plus sûr. Le cryptage « ouvert » ne garantit aucun type de protection.

Le réseaux Wifi dans des espaces publics ou « hotspots » (comme les bars et les aéroports, ...) ne peuvent pas garantir tout type de protection.

- Configurer les réglages Wifi depuis le menu de connectivité de l'équipement et définir le cryptage utilisé par le réseau auquel l'équipement est raccordé. Nous recommandons d'activer la fonction « pare-feu » depuis les réglages de réseau de l'équipement.

ⓘ Contacter votre administrateur du réseau local (administrateur système) pour les paramètres de réseau appropriés auxquels l'équipement sera lié.

Il est impossible d'activer des connexions Ethernet et Wifi en même temps.

INSTRUCTIONS BLUETOOTH

Vérifier que la fonction Bluetooth est active sur l'équipement et sur le deuxième dispositif. Pour établir la communication entre l'équipement et un dispositif Bluetooth, il faut associer les deux dispositifs (voir « fonction réseau »).

ⓘ L'équipement présente un pare-feu (non configurable) qui permet de bloquer l'accès indésirable à l'équipement lorsqu'il est connecté ; il vaut mieux l'activer depuis les menus de programmation.

INSTRUCTIONS DE CONNEXION 4G

Pour utiliser la connexion 4G, il faut avoir une carte SIM (format standard) avec un plan tarifaire de données actif.

Insérer la carte SIM dans la bonne encoche sur la carte CPU

- Positionner l'équipement à l'endroit où le signal 4G est bon et intense.
- Configurer les réglages du réseau depuis le menu de connectivité de l'équipement.

ⓘ L'équipement présente un pare-feu (non configurable) qui permet de bloquer l'accès indésirable à l'équipement lorsqu'il est connecté ; il vaut mieux l'activer depuis les menus de programmation.

DÉMARRAGE INITIAL

Dès que l'appareil démarre pour la première fois, une séquence guidée s'affichera avec quelques réglages préalables (langue, nom de l'appareil etc.).

Après avoir choisi, le circuit hydraulique est rempli (installation).

Dès le démarrage de l'appareil, l'électrovanne du réseau secteur est ouvert automatiquement jusqu'au remplissage du circuit hydraulique.

Note : En cas de manque d'eau pendant le cycle d'installation, l'appareil s'arrêtera et attendra l'eau.

Si des poches d'eau conséquentes se forment dans le circuit hydraulique, alors ce dernier doit être rempli manuellement.

Une fois que le circuit hydraulique est rempli, l'appareil tourne l'unité d'infusion à sa bonne position ; l'écran affiche ce qui suit en séquence :

- La version logicielle de l'appareil et la version logicielle de l'écran tactile.
 - L'état du cycle de chauffe des chauffe-eau.
- Dès que le cycle de chauffe sera terminé, les boissons seront disponibles.

PREMIER ASSAINISSEMENT

Une fois l'appareil installé, une désinfection complète du circuit alimentaire doit être effectuée (unité d'infusion, mixeurs, conduites de distribution de boissons, réservoir intérieur etc.) pour garantir que les produits distribués sont hygiéniques.

N'utiliser en aucun cas des jets d'eau pendant le nettoyage.

La stérilisation est effectuée au moyen de produits stérilisants.

Laver les mixeurs en ajoutant quelques gouttes de solution assainissante et l'unité d'infusion.

Une fois la stérilisation terminée, bien rincer les mixeurs pour éliminer tout résidu de la solution qui a été utilisée.

Pour l'approvisionnement en eau des mixeurs, utiliser la fonction rinçage du menu « lavages ».

Important !

Cette machine est équipée d'un programme de lavage automatique pour les principaux groupes fonctionnels.

Si l'appareil fait l'objet de périodes de repos (week-ends etc.), même pendant des périodes d'au moins deux jours, il convient d'activer les fonctions de lavage automatique (avant de commencer à utiliser l'appareil).

FONCTIONNEMENT

UNITÉ DE L'INFUSEUR

Si une sélection à base de café est demandée, le moulin est activé jusqu'à que la chambre du doseur de café soit pleine.

Dès que le moulin atteint la dose réglée (programmée), le motoréducteur, enclenché sur le pignon, fait tourner les manivelles pour permettre ainsi la rotation de la chambre d'infusion.

Le piston supérieur s'aligne sur la chambre d'infusion et descend à l'intérieur. La position d'arrêt du piston pour l'infusion dépendra de la quantité de café à l'intérieur de la chambre d'infusion.

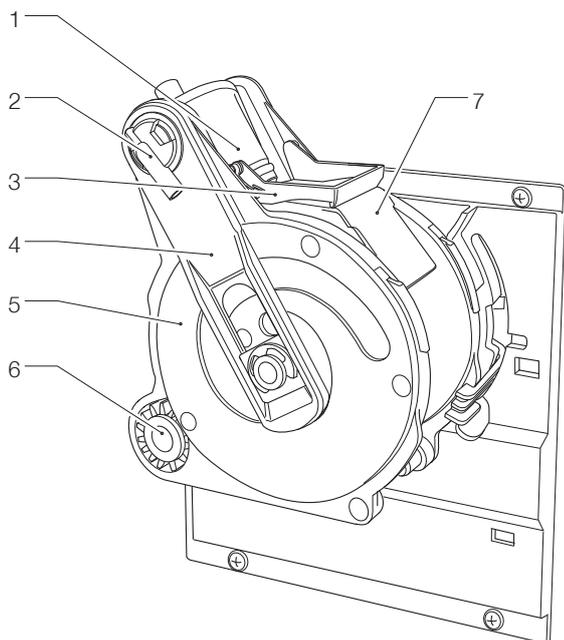


Fig. 19

1. *Piston supérieur*
2. *Buse de sortie du café*
3. *Racloir*
4. *Tiges*
5. *Manivelles*
6. *Pignon*
7. *Glissement de coussinet d'échappement*

À la fin de la phase de distribution du café, le piston supérieur descend pour tasser mécaniquement la dosette de café, pour faciliter l'expulsion d'excédent d'eau par la 3e voie de l'électrovanne de distribution.

À la fin du cycle, le motoréducteur est activé dans le sens opposé, en soulevant le piston supérieur et en tournant la chambre d'infusion vers le côté de vidange, en face du côté distribution ; le piston inférieur monte.

Une fois que la position de vidange est atteinte, le motoréducteur inverse à nouveau son sens de direction en remettant la chambre d'infusion en position de repos.

Le racloir retient la dosette de café et la fait tomber, tandis que le piston inférieur se remet en position de repos.

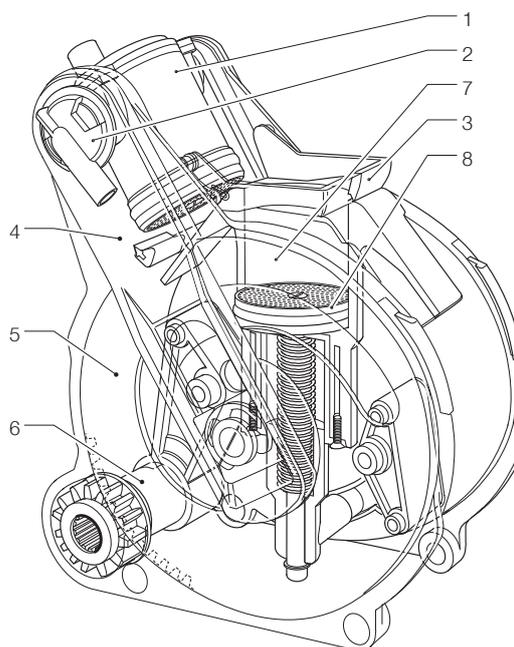


Fig. 20

1. *Piston supérieur*
2. *Buse de sortie du café*
3. *Racloir*
4. *Tiges*
5. *Manivelles*
6. *Pignon*
7. *Chambre d'infusion*
8. *Piston inférieur*

VOLUME DE LA CHAMBRE D'INFUSION

Les doses de café que l'unité d'infusion peut traiter dépendent du modèle d'unité d'infusion.

Le piston supérieur se positionne automatiquement.

Unité d'infusion	doses
Z4000 (Ø 46)	0.28 - 0.56 oz

DOSEUR DE CAFÉ À DOSE VARIABLE

Une sélection à base de café peut être composée de deux quantités de café moulu : volumétrique et temporisée ; elles sont libérées consécutivement depuis le doseur. Le distributeur libère la dose de café moulu lorsque :

- La chambre du doseur est pleine (libération volumétrique).
- Une fois que le temps défini comme pourcentage est écoulé, par ex. la quantité volumétrique du temps de mouture. Si le pourcentage est réglé sur 0, une seule libération volumétrique est effectuée. Si le pourcentage est réglé sur 100, deux libérations dosées par volume sont effectuées (la chambre sera aussi remplie pendant la deuxième libération).

Le volume de la chambre du doseur de dose variable peut être réglé à l'aide du levier de réglage.

Le levier de réglage de dose peut être positionné sur l'un des 10 marquages de référence tout en tenant compte du fait que :

- La dose est augmentée en levant le levier :
- La dose est diminuée en baissant le levier :
- Chaque encoche change la dose d'env. 0,35 g.

Deux différentes doses sont gérées dans chaque doseur : la dose volumétrique (pour les cafés simples) et la dose temporisée (pour les cafés doubles).

- En optant pour une dose entièrement volumétrique (100 % du temps - deux libérations), le réglage de 7 grammes du volume du doseur ne doit pas être dépassé. (cela dépend du groupe d'infusion et de la dose utilisée)

Dans ce cas, la dose de simple café sera composée de 7 g (volume) ainsi que des grammes moulus dans le temps programmé (volume de mouture autre que 100 %).

- En optant pour la faible dose entièrement volumétrique, le volume devra être réglé à la dose souhaitée en ajoutant 0 % de grammes moulus à temps.
Dans ce cas, la dose de double café sera composée des grammes dosés en volume ainsi que des grammes moulus dans le temps programmé (volume de mouture autre que 0 %).

Attention ! Si la position du levier de réglage est changée, la valeur en pourcentage de la dose ajoutée devra être réinitialisée.

S'assurer que la dose totale ne dépasse pas 21 grammes.

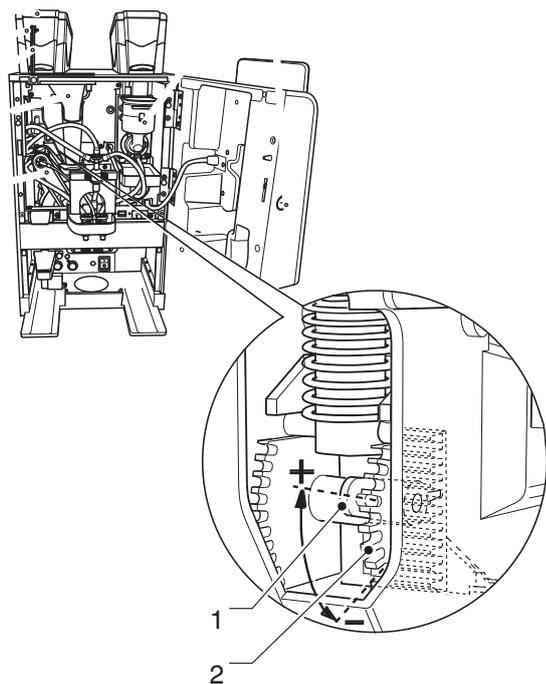


Fig. 21

1. Levier de réglage de dose
2. Réglage de dose

FOURNITURE D'EAU CHAUDE PAR LE BEC

Seulement pour les modèles avec bec à eau chaude

⚠ Risque de brûlures ! Quelques jets d'eau chaude peuvent sortir de la buse au début de la distribution : ne pas mettre les mains dans la zone de distribution.

Pour libérer l'eau chaude du bec, appuyer sur le bouton « Eau chaude ».

L'appareil distribue l'eau chaude :

- jusqu'à ce que la quantité définie soit atteinte.
- jusqu'à ce que le bouton « Eau chaude » soit à nouveau enfoncé (arrêter la fonction de distribution).

CONTRÔLES ET RÉGLAGES DE L'ÉTALONNAGE

ÉTALONNAGE STANDARD

Pour obtenir les meilleurs résultats pour chaque produit utilisé, nous recommandons d'effectuer les contrôles suivants :

- Que la dosette de café est légèrement comprimée et humide.
- Le temps d'infusion.
- Le grammage du café.
- La température de la boisson à la buse.
- La dose d'eau.

Le grammage du produit, la quantité d'eau et les températures sont directement contrôlés par les commandes électroniques.

Pour les changer, suivre les procédures décrites ci-dessous.

DOSE DE CAFÉ

La dose de café maximale qui peut être utilisée par l'unité d'infusion est de 0.47 oz.

Selon le type de groupe distribution de café (simple ou double), le volume de la chambre du doseur doit être réglé.

Par différence, et selon la dose souhaitée, le pourcentage du temps de mouture à programmer pour la deuxième quantité de café doit être déterminé.

LA DOSE D'EAU

Le type de sélection détermine la quantité d'eau à distribuer.

RÉGLER LE GRAMMAGE DU CAFÉ (DEMANDER)

Le levier de réglage de dose peut être positionné sur l'un des 10 marquages de référence tout en tenant compte du fait que :

- La dose est augmentée en levant le levier ;
- La dose est diminuée en baissant le levier ;
- Chaque encoche change la dose d'env. 0,012 oz

Pour récupérer la dose, retirer simplement l'unité de café et utiliser la fonction de menu « essai » en mode « technique » (voir le paragraphe pertinent).

Important !

La dose à utiliser est entre 0.24 oz et 0,47 oz ; varier le degré de mouture pour changer légèrement la dose.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE DU CAFÉ

Pour varier le degré de mouture (pour le rendre plus fin ou plus grossier), tourner le bouton de réglage du moulin :

- Pour une mouture plus grossière, tourner le bouton dans le sens antihoraire (à l'écart des moulins).
- Pour une mouture plus fine, tourner le bouton dans le sens horaire (vers les moulins).

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

Il convient de changer le degré de mouture lorsque le moteur du moulin à café est activé.

Note : après avoir changé le degré de mouture, au moins 2 sélections doivent être effectuées pour contrôler en toute sécurité la nouvelle granulométrie du café moulu.

TEMPÉRATURE DU/DES CHAUFFE-EAU À VAPEUR

La température du/des chauffe-eau à vapeur est contrôlée par le logiciel et peut être directement réglée depuis le menu.

CONNECTIVITÉ

L'équipement peut communiquer sur le réseau et envoyer des courriels de notification. L'équipement vous permet aussi de communiquer avec Bluetooth sur une courte distance

Bluetooth est un standard d'échange d'informations par une fréquence radio à courte portée

ⓘ **Pour pouvoir utiliser les fonctions de connectivité et envoyer les notifications par courriel, il faut une connexion réseau active.**

ⓘ **La machine envoie des courriels de notification. Il est impossible de recevoir des courriels sur l'équipement.**

Les fonctions de connectivité doivent être activées depuis le menu.

ⓘ **L'équipement ne doit pas servir d'accès à Internet depuis d'autres dispositifs connectés au réseau ou de fourniture à des services de réseau.**

L'équipement prend en charge les principaux systèmes de cryptage Wifi (cryptographie). Un réseau qui utilise un système de cryptage plus récent est plus sûr.

ⓘ **Les fonctions de connectivité de l'appareil sont désactivées lorsque la porte est ouverte**

ÉCRAN TACTILE

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

Si l'écran tactile n'est pas utilisé et affiche le même écran pendant une longue période, des images rémanentes ou des mouvements peuvent apparaître : éteindre l'écran tactile (économie d'énergie) ou configurer un économiseur d'écran.

L'utilisation du contenu de haute qualité impactera la performance générale.

APPUYER

Les icônes, fonctions et objectifs tactiles pour activer ou ouvrir les menus contextuels.



Fig. 22

DÉPLACER ET FAIRE GLISSER

Pour déplacer et faire glisser les icônes et les objets, appuyer sur ceux-ci et les faire glisser vers un autre emplacement.

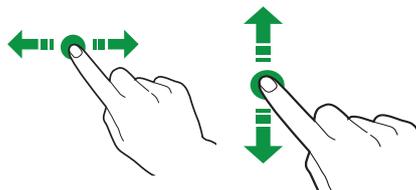


Fig. 23

FAIRE DÉFILER

Faire glisser le doigt à droite, à gauche et en bas sur l'écran tactile pour faire défiler les valeurs, les écrans et les fonctions.

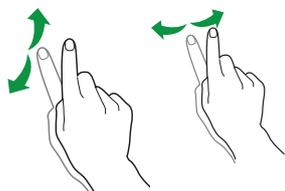


Fig. 24

UTILISATION DE LA CLÉ MÉMOIRE USB

L'équipement permet d'utiliser des disques flash USB pour les opérations d'import/export et les mises à jour de logiciels.

Le dispositif reconnaît les disques flash USB avec le système de fichiers FAT32.

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

FONCTIONNEMENT EN ÉTAT UTILISATEUR NORMAL

La disposition et l'agencement des icônes/écrans dans ce manuel est à titre indicatif et peut varier de celles affichées sur l'appareil, selon les réglages (dispositions, thèmes et/ou icônes).

En fonctionnement normal, l'appareil affiche l'écran avec les sélections disponibles.

En cas d'anomalie par les commandes électriques, un message s'affichera, indiquant le type de panne / d'erreur.

Certaines sélections peuvent être désactivées si certains types de pannes surviennent (par ex. récipients de produits vides etc.).

Avec quelques réglages personnalisés (par ex. déplacement des boissons à un endroit différent), certaines sélections pourraient ne pas s'afficher : faire simplement défiler l'écran.

DISTRIBUER UNE BOISSON

Sélectionner une boisson.

L'écran avec les personnalisations de boissons peut être affiché.

Pendant la préparation de la boisson, l'état de la boisson s'affiche, alternativement, le contenu de divertissement s'affiche à la place (par ex. une vidéo).

Il est possible d'arrêter la préparation d'une boisson si elle a été activée depuis le menu.

ÉTAT DE L'APPAREIL

L'état de l'appareil peut s'afficher (par ex. pannes, etc.) sur le panneau d'état.

Le panneau d'état :

- Affiche les notifications de pannes/ d'erreurs ;
- Affiche les informations nutritionnelles des sélections ;
- Permet le changement de langue des messages affichés ;
- Affiche le niveau de remplissage des récipients ;
- Affiche les fonctions de lavage disponibles ;
- Ouvre l'accès au menus de programmation.

AFFICHER LE PANNEAU D'ÉTAT

Appuyer sur l'icône en haut à droite de l'écran tactile.

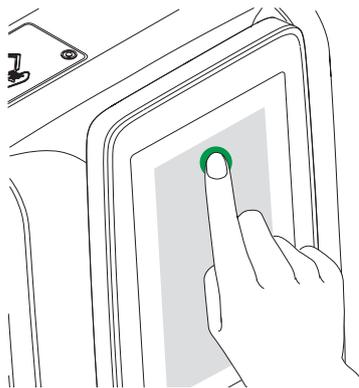


Fig. 25

FERMER LE PANNEAU D'ÉTAT

Faire glisser le fond du panneau d'état vers le haut.

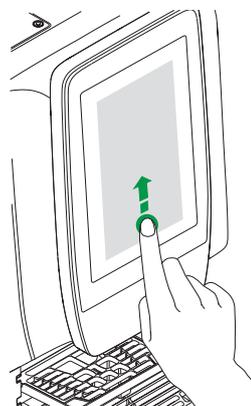


Fig. 26

ARCHITECTURE DU SYSTÈME

L'équipement exige un système d'exploitation et un logiciel d'application pour fonctionner.

Les réglages/personnalisation sont gérés par le logiciel d'application.

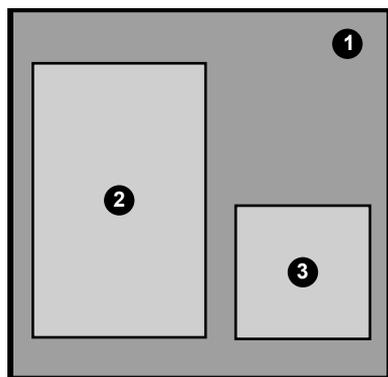


Fig. 27

1. Système d'exploitation
2. Logiciel d'application
3. Réglages/personnalisation

SYSTÈME D'EXPLOITATION

Le système d'exploitation fournit les fonctionnalités de base pour gérer les ressources, en communiquant à distance et en coordonnant différentes activités.

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

(i) La mise à jour du système d'exploitation supprime complètement la mémoire CPU, y compris le logiciel d'application, les réglages de personnalisation et les données statistiques.

LOGICIEL D'APPLICATION

Le logiciel d'application permet d'utiliser les fonctions d'équipement et de changer les réglages sur l'interface utilisateur graphique (IUG).

Le logiciel d'application ne marche pas sans système d'exploitation.

(i) La mise à jour du logiciel d'application ne supprime pas le système d'exploitation et tout réglage/toute personnalisation.

RÉGLAGES ET PERSONNALISATION

Avec le logiciel d'application, il est possible de définir et de personnaliser les recettes, les étalonnages et l'interface graphique.

Réglages/personnalisation comprend aussi la base de données de configuration de la machine (disposition).

Ces réglages peuvent être sauvegardés pour être importés et utilisés sur un autre équipement.

(i) Avant d'utiliser les réglages/personnalisation sur un autre équipement, il faut vérifier les versions logicielles de l'application et du système d'exploitation.

Vérifier s'ils sont à jour ou, au moins, de la même version depuis laquelle ils ont été exportés.

Les réglages/personnalisation ne sont pas compatibles avec les versions logicielles précédentes.

remarques au sujet de Programmation

L'unité de commande électronique de l'appareil permet d'utiliser de nombreuses fonctions.

Une brève explication de ces principales fonctions est fournie ci-dessous. Elles sont utiles pour mieux gérer le fonctionnement de l'appareil, mais ne sont pas nécessaires dans le même ordre d'affichage dans le menu.

Certaines fonctions propres à certains groupes fonctionnels peuvent être décrites ; les groupes fonctionnels qui varient en fonction du modèle.

La disposition des icônes/écrans dans ce manuel est à titre indicatif et peut varier de celles affichées sur l'appareil, selon les réglages (dispositions, thèmes et/ou icônes).

ACCÉDER AUX MENUS DE PROGRAMMATION

Pour accéder au menu de programmation :

- Avec la porte fermée, appuyer sur RÉGLAGES  ou

- Ouvrir la porte de l'appareil.

Selon les réglages, un mot de passe peut être requis avant d'obtenir l'accès aux menus de programmation.

Saisir le mot de passe pour accéder aux menus activés.

Les mots de passe (par défaut) sont :

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

MENU

Appuyer sur le MENU  pour afficher les fonctions des menus des appareils.

Les fonctions disponibles pour le profil d'utilisateur actuel s'afficheront.

Certaines fonctions et/ou paramètres pourraient ne pas s'afficher : faire simplement défiler l'écran.

QUITTER

Taper sur QUITTER  pour sortir du menu de programmation.

La page des sélections s'affichera.

FAVORIS

FAVORIS  sont des raccourcis aux fonctions souvent utilisées.

Après avoir ajouté une fonction aux FAVORIS, il suffit d'afficher les FAVORIS et d'appuyer sur la fonction pour y accéder rapidement.

Appuyer sur les FAVORIS  pour accéder aux fonctions souvent utilisées et sauvegardées comme FAVORIS.

AJOUTER UNE FONCTION AUX « FAVORIS »

Depuis l'écran de fonctions, appuyer sur  ; cela changera la couleur ( est activé).

RETIRER UNE FONCTION DES « FAVORIS » :

- Depuis l'écran favoris, appuyer sur la fonction à retirer pour accéder à cette fonction.

- Appuyer sur  : cela changera de couleur ( est désactivé).

CLAVIER

Appuyer sur  pour afficher le clavier.

ZONE D'INFORMATIONS

Affiche les informations au sujet de l'appareil (version logicielle etc.).

ZONE DU MESSAGE

Affiche des messages à caractère informatif, par ex. statistiques sur les sélections les plus demandées etc.

ZONE DE PANNE

Affiche les pannes trouvées sur l'appareil.

ZONE D'INFORMATIONS D'ENTRETIEN

Affiche les informations au sujet des délais d'entretien.

LA NOTIFICATION D'ENTRETIEN définit la date / l'heure actuelle comme la dernière date d'entretien.

SAISIR DES VALEURS

Les valeurs du menu de programmation peuvent être saisies/ modifiées comme suit :

CLAVIER

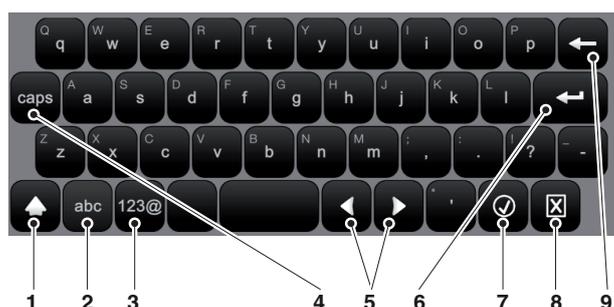


Fig. 28

1. Majuscule (shift)
2. Touche pour commuter entre le clavier « numéro/symbole » et le clavier « lettre »
3. Touche pour commuter entre le clavier « lettre » et le clavier « numéro/symbole »
4. Verrouillage des majuscules
5. Passe le curseur dans le texte
6. Nouvelle ligne (texte sur deux lignes)
7. Confirmer
8. Annuler
9. Effacer (retour en arrière)

CLAVIER

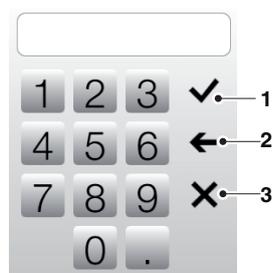


Fig. 29

1. Confirmer
2. Effacer (retour en arrière)
3. Ferme le clavier

CASE À COCHER

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



Fig. 30

LISTES DÉROULANTES

Appuyer pour ouvrir la liste déroulante et sélectionner la valeur.

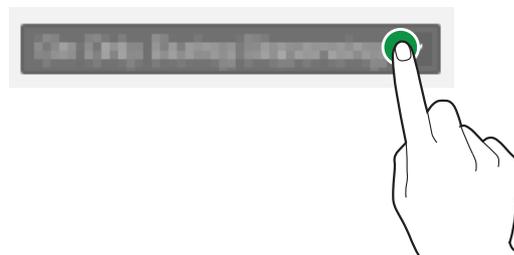


Fig. 31

SÉLECTEURS DE VALEURS

Faire défiler et sélectionner la valeur souhaitée.

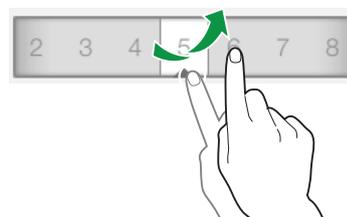


Fig. 32

OPÉRATIONS QUOTIDIENNES

Regroupe toutes les fonctions qui sont utilisées à une cadence journalière ou plus fréquente (lavages, réinitialisation des compteurs de résidus etc.)

NETTOYAGE ET RINÇAGE

Fonctions de lavage et de rinçage automatiques des unités fonctionnelles de l'appareil (infuseur, mixeur etc.).

Sélectionner les composants à laver.

Quelques lavages peuvent exiger le réglage de paramètres (par ex. la quantité d'eau à utiliser etc.).

REMPLEISSAGE

Si le contrôle de niveau du récipient est désactivé, la fonction est indisponible.

La fonction permet de bien gérer les préalarmes ou l'avertissement de récipient vide (si activée).

Une fois chaque produit chargé, la quantité de produit chargé doit être indiquée.

VIDER LE RÉCIPIENT DE RÉSIDUS SOLIDES

Réinitialise le compteur qui gère l'avertissement « plein de résidus » lorsque le récipient de résidus solides est plein.

Pour bien gérer les avertissements, le compteur doit être réinitialisé à chaque fois que le récipient de résidus solides est vidé.

GESTION DE L'ARGENT

Uniquement activée pour les modèles ayant des systèmes de paiement.

Grâce à cette fonction, il est possible de :

- Vider les pièces des tubes de rendu de monnaie du monnayeur.
- Insérer les pièces dans les monnayeurs pour activer la fonction du rendu de monnaie.
- Vérifier la somme totale d'argent dans le monnayeur.

PARAMÈTRES DE SÉLECTION

DISPOSITION DE L'AFFICHAGE

Sélectionner la disposition des sélections parmi celles qui s'affichent par défaut en mode utilisateur normal.

Pour changer l'ordre des sélections, faire glisser l'icône de sélection jusqu'à la nouvelle position.

Pour rendre une sélection disponible ou indisponible lorsque l'appareil est en mode utilisateur normal, faire glisser l'icône de sélection depuis les sélections disponibles et vice-versa.

DISPOSITION D'AFFICHAGE DES CATÉGORIES DE SÉLECTION

Avec la gestion par catégories, les sélections peuvent être regroupées par type.

Pour chaque catégorie, une disposition de sélection doit être choisie.

Pour changer l'ordre des sélections, faire glisser l'icône de sélection jusqu'à la nouvelle position.

Pour rendre une sélection disponible ou indisponible dans une catégorie, faire glisser l'icône de sélection depuis les sélections disponibles et vice-versa.

BOISSONS

Depuis l'écran, il est possible de :

- Créer des nouvelles boissons et associer une recette .
Le logiciel vérifie la compatibilité entre la recette et la configuration de l'équipement (disposition).
Si  s'affiche, cela signifie qu'une incompatibilité a été détectée.
- Supprimer une boisson .
- Dupliquer  et personnaliser  une boisson.

CRÉER OU MODIFIER UNE BOISSON

Il est possible de :

- Attribuer/ modifier le nom des boissons affichées pendant le fonctionnement normal.
- Sélectionner la recette à utiliser pendant la préparation de la boisson.
Par défaut, l'appareil utilise des recettes pour des boissons simples, pour les doubles sélections (X2), les recettes avec des doses adéquates peuvent être créées. Le logiciel vérifie s'il y a une compatibilité entre la recette et la configuration de l'appareil (disposition).
Si  s'affiche, cela signifie qu'une incompatibilité a été détectée.
- Pour changer l'image associée à la boisson, appuyer sur l'image pour choisir une nouvelle image.
- Activer l'option pour arrêter prématurément une sélection (fonction « arrêter la distribution »).
- Associer une *liste de lecture* de contenu multimédia à afficher pendant la distribution.
- Distribuer une boisson d'essai.

RECETTES

Il est possible de :

- Créer une nouvelle recette .
La recette nouvellement créée est sauvegardée dans la catégorie « indisponible ».
Puis, associer la recette à la boisson.
Le logiciel vérifie la compatibilité entre la recette et la configuration de l'appareil (disposition).
Si  s'affiche, cela signifie qu'une incompatibilité a été détectée.
- Supprimer une recette .
- Dupliquer  et personnaliser  une recette.

CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE

La procédure guidée permet de créer une nouvelle recette.

Un écran s'affiche si :

- Un nom peut être attribué à la nouvelle recette.
- Définir un temps d'attente (en secondes) pour le message « Savourez votre boisson » qui s'affiche dès que la boisson a été distribuée.
Le temps d'attente permet aux tuyaux de se vider et de s'égoutter dans la tasse.
- Appuyer sur  puis sur « Ajouter une préparation » pour ajouter les produits qui composent la recette (par ex. café, chocolat etc.).
Les écrans de paramètres varient en fonction du produit ajouté (café espresso, poudres instantanées etc.).
- Pour personnaliser la boisson, appuyer sur  puis sur « Ajouter personnalisation ».
Pour chaque option de personnalisation, les différents paramètres peuvent être définis.
- Sauvegarder les réglages et retourner à l'écran principal.

Depuis l'écran principal, « Tester recette » permet la distribution d'une sélection d'essai pour vérifier la recette créée.

Après la sélection d'essai, la recette peut être modifiée.

MODIFIER UNE RECETTE

Depuis l'écran des recettes, il est possible de :

- Changer le nom d'une recette.
- Définir un temps d'attente (en secondes) pour le message « Prendre la boisson » qui s'affiche dès que la boisson a été distribuée.

Le temps d'attente permet aux tuyaux de se vider et de s'égoutter dans la tasse.

D'autres ingrédients et/ou personnalisations peuvent être ajoutés à la recette.

Depuis l'écran des recettes, appuyer sur  pour ajouter d'autres ingrédients et/ou personnalisations.

Pour changer les réglages des ingrédients individuels (par ex. la quantité d'eau, de poudre etc.), appuyer sur la barre d'ingrédients pour ouvrir le menu contextuel.

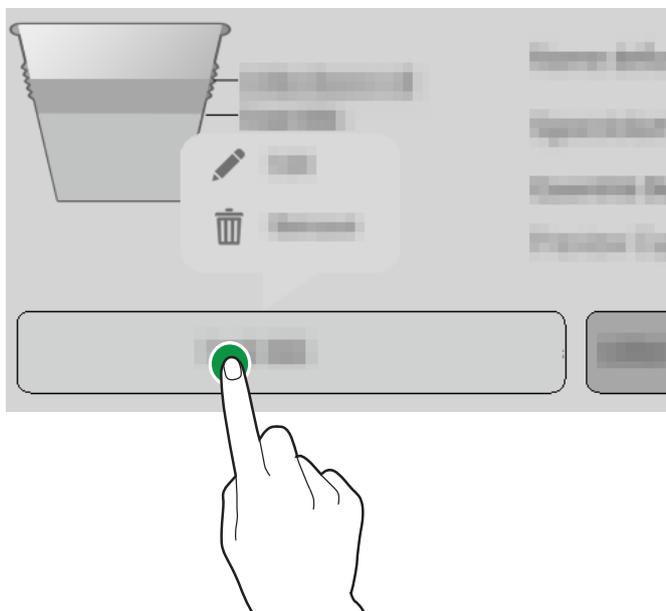


Fig. 33

- Appuyer sur ÉDITER  pour changer les paramètres.
- Appuyer sur RETIRER  pour supprimer l'ingrédient.

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

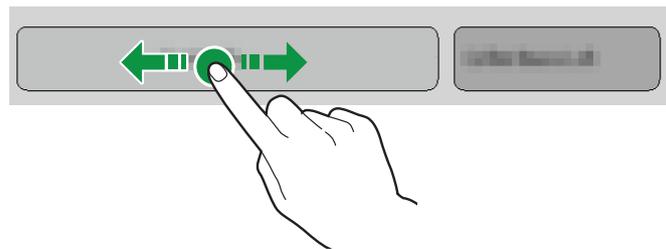


Fig. 34

Après avoir changé les paramètres, sauvegarder les réglages et retourner à l'écran principal.

Depuis l'écran principal, « Tester recette » permet la distribution d'une sélection d'essai pour vérifier la recette modifiée.

PARAMÈTRES DE BASE

Il est possible de :

- Définir le nom de l'ingrédient.
- Régler les doses (eau et poudre).
- Distribuer une boisson d'essai.

La dose moulue temporisée est indiquée en pourcentage, par rapport au temps pris pour moulin de façon volumétrique le café.

DOSE PRÉ-INFUSION

Définit la quantité d'eau (en ml) à utiliser pendant la pré-infusion

PARAMÈTRES ESPRESSO AVANCÉS

REPORT INITIAL

Définit un délai de temporisation des ingrédients ; la temporisation est utile si une recette composée de plusieurs ingrédients est créée.

Cela peut contribuer à une meilleure présentation de la boisson.

PRESSION D'EXTRACTION

Définir 3 profils de pression pour comprimer le marc de café dans la chambre pendant l'infusion :

- Courant faible
- Courant moyen
- Courant fort

TASSEMENT ACTIVÉ

Activer la force de tassement du marc de café exercée par le piston à la fin de la distribution

PARAMÈTRES INSTANTANÉS AVANCÉS

TEMPORISATION DE DÉMARRAGE

Définit un délai de temporisation des ingrédients ; la temporisation est utile si une recette composée de plusieurs ingrédients est créée.

Cela peut contribuer à une meilleure présentation de la boisson.

TEMPORISATION DU MIXEUR

Définit un délai de temporisation pour le mixeur par rapport au moment de distribution de l'eau.

DURÉE DE MÉLANGE ABSOLU DU MIXEUR

La durée de mélange peut être définie indépendamment du temps de fonctionnement de la pompe/ soupape.

La durée du mélange est définie en millisecondes et est calculée à partir du moment d'activation de la pompe / électrovanne.

DURÉE RELATIVE DU MIXEUR

La durée de mélange peut être réglée différemment, en l'arrêtant avant ou après l'arrêt de la pompe/l'électrovanne.

La durée du mélange est définie en millisecondes et est calculée à partir du moment d'activation de la pompe/ soupape.

ATTENTE D'EAU

Augmente la quantité d'eau distribuée dans le mixeur à la fin de la phase de mélange, afin de bien rincer le mixeur.

Définir la quantité d'eau souhaitée.

VITESSE DE LA POUDRE

Définit la vitesse de fonctionnement du doseur motorisé pour définir son débit.

TEMPORISATION DE LA POUDRE

Un délai de temporisation de poudre instantanée peut être défini pour qu'il commence après la distribution de l'eau dans le mixeur (activation de la pompe/ l'électrovanne).

ÉTAPE

La poudre instantanée est distribuée à intervalles réguliers en même temps que l'eau.

Définir combien d'intervalles sont requis pour distribuer la poudre instantanée pendant la distribution de l'eau.

Définir les intervalles (étapes) selon la poudre utilisée, afin d'obtenir une boisson de haute qualité bien présentée.

CYCLE DE CAFÉ DÉCAFÉINÉ

La poudre instantanée est distribuée avant l'eau afin d'améliorer la présentation de la boisson.

L'activation de cette option est recommandée pour le café instantané.

INGRÉDIENTS

Depuis l'écran, il est possible de :

- Créer des nouveaux ingrédients à associer aux récipients .
- Attribuer un nom à l'ingrédient.
- Saisir les informations nutritionnelles et une image.
- Supprimer un ingrédient .
- Dupliquer  et personnaliser  un ingrédient.

RÉCIPIENTS

Selon la disposition de la machine, il est possible d'afficher l'agencement des récipients de produits.

Choisir un récipient pour :

- Attribuer un nom au récipient.
- Associer un ingrédient au récipient (chocolat, espresso, 2 espressos etc.).
- Définir la capacité maximale du compartiment pour gérer le contrôle « expiration produit ».
- Changer la couleur associée au récipient.

DISPOSITION

C'est la disposition mécanique de la configuration utilisée par l'appareil.

Cela indique l'agencement des récipients et les principaux groupes fonctionnels.

Les nouveaux réglages mécaniques de l'appareil peuvent être indiqués au logiciel.

S'assurer que les réglages correspondent à la configuration actuelle de l'appareil.

L'appareil règle les cycles d'exploitation des unités fonctionnelles selon les choix effectués.

Les réglages non conformes à la configuration actuelle peuvent être dangereux et endommager l'appareil.

RÉGLAGES DE LA MACHINE

CONFIGURATION

SÉLECTIONNER LA CONFIGURATION

Cela permet de gérer les configurations groupées et individuelles de l'appareil.

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

Les groupes de configurations et les configurations individuelles peuvent être supprimés et dupliqués.

Lors de l'usage d'une nouvelle configuration, vous pouvez décider de réinitialiser les données statistiques, les étalonnages et les compteurs d'entretien ou non.

(i) Avant de télécharger la configuration d'un autre appareil (clonage), s'assurer que les réglages des deux appareils sont compatibles.

SAUVEGARDE

Permet de sauvegarder les réglages de la machine dans un fichier de sauvegarde.

RÉTABLIR

Permet de rétablir les réglages de la machine de secours.

L'appareil peut être rétabli à ses :

- Réglages par défaut ;
- Réglages personnalisés préalablement sauvegardés.

Après avoir rétabli les réglages depuis le fichier de configuration, entrer dans le menu de configuration et « Sélectionner la configuration ».

IMPORTER DEPUIS UNE USB

Permet d'importer les nouveaux réglages de la machine depuis un fichier de configuration qui a été sauvegardé sur une clé USB.

(i) La fonction import peut servir à cloner les réglages d'un autre appareil ; s'assurer que les réglages des deux appareils sont compatibles.

EXPORTATION À L'AIDE D'UNE USB

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

(i) La fonction import peut servir à cloner les réglages actuels sur un autre appareil ; s'assurer que les réglages des deux appareils sont compatibles.

CONFIGURATION DE TRADUCTIONS

Pour modifier les noms de boissons, recettes, bidons, informations nutritionnelles ... affichés aux pages écrans et dans les langues mises à disposition.

L'équipement regroupe les différentes chaînes par catégorie pour en faciliter l'identification.

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

MODIFIER LES CHAÎNES D'INTERFACE

Les noms des boissons, recettes, récipients et informations nutritionnelles, qui s'affichent aux écrans, peuvent être changés dans les langues disponibles.

Les chaînes de menu de programmation ne peuvent pas être changées.

PERSONNALISATION DE L'INTERFACE

ÉDITER

Permet de définir certains graphiques d'interface utilisateur, comme les arrière-plans, format de texte, couleurs etc.

GRAPHIQUES PERSONNALISÉS

Permet l'application du fichier de graphiques sur l'interface d'utilisateur à choisir. Les fichiers téléchargés avec la fonction « import » s'afficheront.

IMPORT

Permet de parcourir et de sélectionner les fichiers graphiques personnalisés sur la clé USB, afin de les importer sur l'appareil.

EXPORT

Permet de sauvegarder les graphiques personnalisés vers une clé USB.

RÉGLAGES D’AFFICHAGE GÉNÉRAL

Active / désactive l’affichage de :

- Contenu multimédia normalement disponible lors de la distribution.
- Régler la luminosité de l’écran tactile ; le régler sur 100 pour une luminosité maximale.
- Affiche le nombre de cycles de distribution effectifs depuis l’allumage de l’appareil.
- Le prix des sélections en fonctionnement normal (pour les modèles avec un système de paiement).
- Heure et date.
- Température de chauffe-eau.
- Économiseur d’écran ; si activé, il est possible de saisir la durée d’activation de l’économiseur d’écran.
Sélectionner s’il faut afficher un économiseur d’écran ou une *liste de lecture*.

TEMPS D’INFUSION POUR LA PRÉPARATION DE BOISSON
Pour afficher le temps lors de la distribution.

AFFICHER LES CATÉGORIES PAR DÉFAUT
Pour afficher les catégories de produits dans la page des sélections de boissons.

ICÔNES NOIRES CARROUSEL
Inverser la couleur de l’icône du carrousel.

AFFICHER UNIQUEMENT LE NETTOYAGE AVEC LA PASTILLE
Pour afficher uniquement le nettoyage avec le mode pastille.

AFFICHER LES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES DANS LA PARTIE INFÉRIEURE
Pour afficher l’icône d’informations nutritionnelles dans la partie inférieure de l’écran.

PERMET DE MODIFIER LE BOUTON DE RÉGLAGE DE L’EN-TÊTE
Pour changer le bouton d’en-tête avec des icônes personnalisées.

CONVERTIR LA TEMPÉRATURE EN FAHRENHEIT
Pour changer la mesure de l’unité de température de °C à °F.

LISTE DE LECTURE

Permet de créer et de gérer des *listes de lecture* avec du contenu de divertissement.

Une *liste de lecture* contient des séquences vidéo et/ou image qui sont passées pendant la distribution de la sélection.

ⓘ Si une liste de lecture ne contient que des images, vous pouvez indiquer après combien de temps afficher l’image suivante.

+ ajoute des vidéos ou des images à la *liste de lecture*.

📄 copie la *liste de lecture*.

🗑️ supprime la *liste de lecture*.

Un nom doit être attribué à une nouvelle *liste de lecture*.

Les contenus de la *liste de lecture* seront lus dans les modes suivants : aléatoire ↻ ou cyclique 🔁.

RÉGLAGES DU CAPTEUR D’ENTRÉE

L’unité fonctionnelle permet de faire fonctionner certains capteurs de l’appareil à régler.

NIVEAU DU BIDON

Active / désactive le contrôle de niveau du récipient.

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

Afin de bien gérer le niveau, indiquer (à chaque fois que les produits sont chargés), la quantité de produit qui a été chargée dans le récipient.

Les différents récipients avec des niveaux de remplissage et des paramètres réglables s’affichent :

- Quantité calculée : active le compteur qui gère les avertissements « produit épuisé »
○-----

- Capacité totale : définir la capacité du récipient maximale en grammes.

- Valeur seuil : définir le seuil d’avertissement en grammes.

Le niveau des récipients peut être vérifié avec la fenêtre d’état de l’appareil.

RÉGLAGE DES DÉCHETS SOLIDES

Active / désactive le compteur de résidus solides qui gère l'avertissement « réservoir de résidus plein ».

- Définir la capacité maximale du récipient de résidus solides ; la capacité est exprimée en nombre de sélections.
- Définir le seuil d'avertissement (exprimé en nombre de sélections).

Le niveau des récipients de résidus peut être vérifié avec la fenêtre d'état de l'appareil.

ÉTALONNAGES

ÉTALONNAGE DU DÉBITMÈTRE

L'étalonnage du débitmètre permet d'obtenir la bonne quantité d'eau pour les recettes.

Procéder comme suit pour étalonner le débitmètre :

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

Une valeur de réglage (positive ou négative) d'étalonnage peut être requise pour les boissons distribuées par l'unité d'infusion.

ÉTALONNER LE MOULIN

L'étalonnage permet de régler la vitesse de fonctionnement du moulin en fonction des grammes à moulin.

Pour étalonner, procéder comme suit :

1. Lancer la procédure d'étalonnage : une dose de grains de café sera moulue et libérée.
2. Peser le café moulu.
3. Saisir la valeur du poids mesuré.

ÉTALONNER LE DOSEUR MOTORISÉ

L'étalonnage des produits instantanés et du café prémoulu dans les doseurs motorisés permet de régler la vitesse de fonctionnement du doseur motorisé et le débit à définir en g/sec.

Pour étalonner, procéder comme suit :

1. Distribuer la poudre à la vitesse la plus lente.
2. Peser la poudre instantanée distribuée.
3. Saisir la valeur du poids mesuré.
4. Distribuer la poudre à la vitesse la plus rapide.
5. Peser la poudre instantanée distribuée.
6. Saisir la valeur du poids mesuré.

ÉTALONNER LES POMPES/ ÉLECTROVANNES

L'étalonnage permet de régler la capacité de flux en cc/sec.

Pour étalonner, procéder comme suit :

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

ÉTALONNER L'EAU FROIDE

Pour les modèles qui distribuent l'eau froide seulement.

L'eau froide est étalonnée pour obtenir la bonne quantité d'eau dans les recettes.

Pour étalonner, procéder comme suit :

1. Distribuer une quantité d'eau prédéfinie.
2. Puis mesurer la quantité d'eau distribuée (en ml).
3. Saisir la valeur mesurée.

RÉGLAGES DE SORTIE

UNITÉ D'INFUSION

- Pas de café : un capteur détecte la rotation du moulin pendant le broyage ; si un blocage (par ex. les corps étrangers) ou une vitesse excessive (moulin vide) survient, la commande bloque les sélections qui utilisent le moulin. Il est possible de définir « pas de café » comme panne bloquante.
- Prémouture : active/ désactive le moulin à café pour la sélection suivante. La prémouture réduit le temps de préparation de la sélection suivante à base de café moulu. La prémouture impacte le goût de la sélection suivante à base de café moulu.
- Permet de régler la position de la chambre d'infusion de l'unité d'infusion. Régler la position de la chambre d'infusion pour uniformiser la poudre de café dans la chambre d'infusion.
- Permet de libérer immédiatement le café à l'arrêt
- Permet de distribuer du café décaféiné
- Permet de chauffer le groupe d'infusion

PARAMÈTRES DU VENTILATEUR

Active/ désactive le fonctionnement des ventilateurs de l'appareil.

DURÉE DU VENTILATEUR APRÈS LA DISTRIBUTION

- Régler l'heure d'activation du ventilateur après la distribution.

NIVEAU DE PUISSANCE DU VENTILATEUR (%)

- Régler la vitesse du ventilateur pendant la veille

ASPIRATION DE LA VAPEUR

- ON : le ventilateur est toujours actif.
- OFF : le ventilateur est actif pendant la préparation de la boisson. Le ventilateur reste sous tension tant que la distribution n'est pas terminée et pendant le temps défini.

ÉCLAIRAGE

Permet de définir les paramètres d'éclairage de l'appareil.

- Lumières de plaque de distribution
- Activer la séquence de LED RVB
- Activer les LED rouges pour bloquer l'échec
- Choisir la couleur de LED

OPTION « UTILISER DU CAFÉ DÉCAFÉINÉ »

L'option « utiliser du café décaféiné » peut être activée pour les sélections qui utilisent du café (grains et/ou prémoulu).

ENTRETIEN

PROGRAMMATION DES LAVAGES / RINÇAGES AUTOMATIQUES

Les programmes des cycles de lavage et/ou de rinçage automatiques de l'appareil peuvent être activés/ désactivés.

Programmer le type de lavage et/ou de rinçage à effectuer au jour et à l'heure définis. Il est possible d'ajouter ou de retirer des cycles de lavage / rinçage automatiques.

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

Pendant les lavages et les rinçages, un message apparaît pour montrer l'avancement du fonctionnement.

ENTRETIEN SUIVANT

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

Une fois une des valeurs définies atteinte, l'appareil affichera un message « effectuer l'entretien ».

NOTIFICATION D'ENTRETIEN

Réinitialiser le compteur qui gère les alertes de maintenance.

ⓘ Afin de bien gérer les notifications, remettre le compteur à zéro seulement si le travail d'entretien est achevé.

MESSAGES DE NETTOYAGE

Définir les intervalles (nombre d'heures et/ou de sélections) pour chaque type de lavage / rinçage.

Une fois les valeurs définies atteintes, l'appareil affichera un message lavage / rinçage.

Chaque lavage / rinçage peut être rendu obligatoire : l'appareil ou certaines unités fonctionnelles ne marcheront pas si un lavage / rinçage a été effectué.

NETTOYAGE SUIVANT

Affiche quand le prochain lavage / rinçage sera requis pour chaque type de lavage/ rinçage.

AUTRES RÉGLAGES

RÉSERVOIR

L'appareil peut être alimenté par tension secteur (OFF) ou un réservoir (ON).

ACTIVER LE SIGNAL DE DISTRIBUTION TERMINÉE

Active / désactive un bip dès que l'appareil a terminé la distribution.

ACTIVER LE SYSTÈME DE PAIEMENT

Active/ désactive le système de paiement de l'appareil.

Activer le système de paiement pour autoriser toutes les fonctions (fixations des prix etc.).

ACCÉDER AUX MENUS AVEC LA PORTE FERMÉE

Active/désactive l'accès aux menus de programmation avec la porte fermée.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Permet de définir le type de branchement électrique ou la source de tension utilisée pour l'alimentation de l'appareil à régler.

Vérifier le type de branchement électrique utilisé avant de faire votre choix.

Le réglage permet de bien gérer tous les composants électriques et optimise les cycles d'exploitation de l'appareil.

PARAMÈTRES DU CHAUFFE-EAU

Définit les paramètres de fonctionnement du/des chauffe-eau.

- Température : définit la température de fonctionnement du chauffe-eau.
- Température minimale pour la distribution des boissons : définit la température minimale pour rendre les boissons disponibles. Si la température du chauffe-eau est inférieure à la température définie, un message d'erreur « température basse » s'affichera.

Grâce aux paramètres « Seuil de température » et « Minutes », le cycle d'entretien de température du chauffe-eau peut être défini.

Par exemple, si aucune boisson n'a été distribuée pendant les minutes définies, la température de l'eau dans le chauffe-eau est augmentée des degrés définis dans le « Seuil de température ».

ANTIBLOCAGE DU MIXEUR

Définit la durée au cours de laquelle les mixeurs seront brièvement activés (fonction antiblocage) après la dernière sélection avec les boissons instantanées.

La fonction est utile si des résidus de poudre instantanée restent dans les mixeurs.

RÉGULATION DES MEULES ENTRAÎNÉE PAR MOTEUR

Dans l'équipement, si la régulation des meules du moulin est entraînée par moteur, la mouture peut être régulée (grossière ou fine).

Configurer la valeur (exprimée en 1/6 d'un tour de l'écrou-raccord de la meule du moulin) pour rapprocher ou éloigner les meules du moulin.

Dès que les meules sont rapprochées, la mouture est plus fine.

Dès que les meules sont éloignées, la mouture est plus grossière.

Actionner manuellement sur le bouton de réglage du moulin pour les machines si le réglage des meules du moulin n'est pas motorisé.

INFORMATIONS SUR LA MACHINE

PANNES

L'appareil a certains capteurs qui maîtrisent différents groupes fonctionnels.

Lors de la détection d'une anomalie, l'appareil affiche le type de panne et l'appareil (ou une partie) est mis hors service.

Les pannes détectées sont stockées dans des compteurs spécifiques.

HISTORIQUE DES PANNES

Cette fonction permet d'afficher une liste de l'historique des pannes ; ce dernier contient le nom de la panne avec la date et l'heure.

Cette fonction permet de remettre à zéro la liste des pannes signalées.

HISTORIQUE D'ÉVÉNEMENTS

Cette fonction permet de signaler les événements pour l'appareil à afficher et à filtrer.

Cette fonction permet de remettre à zéro la liste des événements.

PANNES

Affiche les pannes trouvées sur l'appareil.

En l'absence de fautes, la liste sera vide.

DOSEUR 1...9 DÉFAUT

Si, en vérifiant la tension BEFM (force électromotrice arrière), le doseur motorisé est bloqué et ne se situe pas dans la plage des valeurs par défaut, toutes les sélections dans lesquelles le doseur motorisé est concerné sont désactivées.

MIXEUR 1...6 PAR DÉFAUT

Si l'absorption actuelle d'un mixeur motorisé ne se situe pas dans la plage des valeurs par défaut, toutes les sélections dans lesquelles le mixeur motorisé est concerné sont désactivées.

ÉLECTROVANNE 1...7 PAR DÉFAUT

Si l'absorption actuelle d'une électrovanne ne se situe pas dans la plage des valeurs par défaut, toutes les sélections dans lesquelles l'électrovanne est concernée sont désactivées.

COURT-CIRCUIT MOSFET

Si un dispositif de commande pour les moteurs CC sur la carte d'activation (mosfet) reste actif, la machine signalera une panne.

COURT-CIRCUIT

Si le logiciel détecte un court-circuit dans l'un des moteurs CC raccordés à la carte d'activation, cette panne s'affichera. Il est possible qu'une panne sera également détectée sur l'un des moteurs CC en même temps.

DÉBITMÈTRE

Échec de comptage des débitmètres dans un délai maximum.

FUITE D'EAU ANTI-REFOULEMENT

Seulement pour version standard.

Le microrupteur anti-refoulement signale un manque d'eau sans distribution d'eau.

L'électrovanne de l'arrivée d'eau s'ouvre ou active la pompe autoalimentée (tentative de remplissage de l'anti-refoulement).

Vérifier l'absence de fuites d'eau depuis le circuit d'eau de l'équipement (tuyaux débranchés, ...)

MICRORUPTEUR ANTI-REFOULEMENT

Seulement pour version standard.

Le microrupteur anti-refoulement ne signale jamais le manque d'eau à la suite d'une distribution d'eau.

TEMPORISATION POUR REMPLISSAGE ANTI-REFOULEMENT

Seulement pour version standard.

Le microrupteur anti-refoulement ne signale pas que le niveau d'eau a été atteint dans l'anti-refoulement si cela se produit pendant le délai imparti pour le remplissage.

TEMPORISATION POUR REMPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU

Le chauffe-eau n'a pas été rempli dans le délai imparti.

UNITÉ DE CAFÉ -PANNE UNITÉ MICRORUPTEUR-

En manipulant l'unité d'infusion, le microrupteur de commande n'a pas été activé dans un certain délai.

Il est possible que ce défaut soit combiné avec un autre défaut de positionnement de l'unité de café.

UNITÉ DE CAFÉ -PANNE DE DÉMARRAGE D'UNITÉ-

Le microrupteur indique la permanence au point de repos.

UNITÉ DE CAFÉ -PANNE DE L'UNITÉ D'INFUSION-

Le microrupteur de commande indique que l'unité de café n'est pas en position d'infusion.

UNITÉ DE CAFÉ -PANNE D'UNITÉ DE DISTRIBUTION-

Pendant la phase d'infusion, le microrupteur de commande signale le mouvement de l'unité espresso.

UNITÉ DE CAFÉ -PANNE D'ÉVACUATION D'UNITÉ-

À la fin de l'infusion, le microrupteur de commande signale que l'unité de café atteint bien la position « évacuation de dose utilisée ».

UNITÉ DE CAFÉ -PANNE DE REPOS D'UNITÉ-

Le microrupteur de commande indique que l'unité d'infusion ne s'est pas remise en position de repos après l'évacuation de la dosette.

SURCHAUFFE DE LA POMPE À EAU

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

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

ERREUR CHAUFFE-EAU

La température de fonctionnement du chauffe-eau n'est pas atteinte après plusieurs mesures de la température dans un temps donné.

L'appareil a été mis hors service.

ERREUR CHAUFFE-EAU À VAPEUR

La température de fonctionnement du chauffe-eau n'est pas atteinte après plusieurs mesures de la température dans un temps donné.

L'appareil a été mis hors service.

FUITE DU CHAUFFE-EAU

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

NETTOYAGE COMPLET DE LA MACHINE

Signale que l'appareil doit être entièrement nettoyé.

Cet avertissement s'affiche lorsque le délai ou le nombre de sélections est atteint.

LAVER L'UNITÉ ESPRESSO AVEC DES DOSETTES

Signale que l'unité espresso doit être nettoyée avec des dosettes assainissantes.

Cet avertissement s'affiche lorsque le délai ou le nombre de sélections est atteint.

LAVER LES MIXEURS

Signale que les mixeurs doivent être lavés.

Cet avertissement s'affiche lorsque le délai ou le nombre de sélections est atteint.

MONNAYEUR

Pour les modèles avec un système de paiement seulement.

La machine se verrouillera si elle reçoit une impulsion qui dure plus de 2 secondes sur une ligne du lecteur, ou si la communication avec le monnayeur est interrompue pendant plus de 30 (Protocole exécutif) ou 75 (protocole BDV) secondes.

RÉCIPIENT DE RÉSIDUS LIQUIDES MANQUANT

Le récipient de résidus liquides n'a pas activé le microrupteur indiquant la présence du récipient.

Vérifier que le récipient de résidus liquides est correctement positionné dans l'appareil.

PAS D'EAU

Seulement pour version standard.

Manque d'eau provenant du réseau de distribution d'eau ou du réservoir alimenté à l'intérieur.

Vérifier que la machine est raccordée au réseau de distribution d'eau et que le robinet est ouvert ou que le réservoir est rempli d'eau.

Appuyer sur le bouton « Réinitialiser » pour rétablir le fonctionnement de l'appareil.

BASSE PRESSION D'EAU

Le commutateur de pression mesure la pression d'eau basse à l'intérieur de la machine.

PAS DE CAFÉ

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

Les sélections de tous les produits instantanés restent disponibles

ARRÊT DU MOULIN

Un capteur détecte la rotation effective du moulin pendant le temps de meulage.

En cas de blocage (en raison de corps étrangers etc.) le moulin est éteint et les sélections à base d'espresso sont désactivées.

Cette option peut servir à activer/désactiver le contrôle de la rotation du moulin.

CARTE MACHINE

Manque de communication entre la carte machine et la carte CPU.

Vérifier les branchements électriques entre les deux cartes.

TEMPÉRATURE ESPRESSO BASSE

La température du chauffe-eau à espresso est inférieure à la température minimum qui a été programmée pour la distribution des espressos.

Attendre que la température de distribution minimum définie soit atteinte.

BASE DE DONNÉES DE LA MACHINE INDISPONIBLE

La base de données qui regroupe et gère les configurations de la machine manque sur l'appareil, elle ne peut pas être chargée ou créée.

S'assurer que la mémoire soit suffisante.

LE RÉCIPIENT D'ESPRESSO EST MANQUANT

Un capteur détecte le(s) récipient(s) de café.

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

Le(s) récipient(s) de café n'a pas été détecté par le capteur, est mal positionné ou n'a pas été remis dans l'appareil.

LE RÉCIPIENT INSTANTANÉ EST MANQUANT

Un capteur détecte le(s) récipient(s) de poudre instantanée.

Le(s) récipient(s) de poudre instantanée n'a pas été détecté par le capteur, est mal positionné ou n'a pas été remis dans l'appareil.

DOSEUR VIDE. *

Le doseur est vide, merci de remplir le doseur.

BAC RÉCEPTEUR PLEIN. *

Bac récepteur plein, merci de vider le bac récepteur.

BAC RÉCEPTEUR ABSENT. *

Bac récepteur absent, merci de remettre le bac récepteur.

DÉCHETS SOLIDES PLEIN. *

Déchets solides plein, merci de vider les déchets solides.

MAUVAISE VERSION DE CARTE D'ACTIONNEUR. *

Merci de mettre à jour le logiciel de la machine à café et de redémarrer.

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

DÉCHETS SOLIDES ABSENTS. *

Déchets solides absents, merci de remettre les Déchets solides.

TEMPÉRATURE DE LA VAPEUR BASSE. *

Température de la vapeur basse, chauffage.

BIDON À INGRÉDIENTS ABSENT. *

Bidon à ingrédients absent, merci de remettre le bidon.

CAPTEUR DE VAPEUR DÉCONNECTÉ. *

Erreur de débranchement du capteur de vapeur.

DONNÉES RAM. *

Erreurs données Ram.

DÉBRANCHEMENT DU CHAUFFE-EAU ESPRESSO. *

Erreur de débranchement du chauffe-eau espresso.

DÉBRANCHEMENT DU CHAUFFE-EAU À VAPEUR. *

Erreur de débranchement du chauffe-eau à vapeur.

REPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU À VAPEUR. *

Erreur de temporisation du remplissage du chauffe-eau à vapeur.

AVERTISSEMENT DES DÉCHETS SOLIDES.

Avertissement des déchets solides.

AVERTISSEMENT FILTRE À EAU.

Avertissement filtre à eau.

STATISTIQUES

AFFICHER LES STATISTIQUES

Affiche les statistiques de sélection (par ex. le nombre de distributions effectuées, l'heure et la date de la dernière distribution etc.)

RÉINITIALISER LES STATISTIQUES

Réinitialise les statistiques enregistrées des sélections.

AFFICHER L'AUDIT

Affiche le nombre total de distributions et les distributions totales depuis la dernière réinitialisation des statistiques, pour chaque sélection.

La fonction permet de filtrer par catégorie les données d'audit qui s'affichent.

SÉLECTIONS DE NUMÉROTATION

Permet de numéroter les sélections et de faire correspondre le numéro de boisson sélectionné dans les statistiques.

FAVORIS

« Favoris » sont des raccourcis aux fonctions souvent utilisées.

Après avoir ajouté une fonction aux « favoris », il suffit d'afficher les « favoris » et d'appuyer sur la fonction pour y accéder rapidement.

LISTE DES FAVORIS

Affiche toutes les fonctions qui ont été sauvegardées en « favoris »

Appuyer sur la fonction sélectionnée pour y accéder.

RETIRER UNE FONCTION DES « FAVORIS » :

- Depuis la liste des favoris, appuyer sur l'icône « corbeille ».

- Appuyer sur la fonction pour la retirer des favoris.

EFFACER LA LISTE DES FAVORIS

Retire toutes les fonctions de la liste des « favoris ».

IDENTIFICATION DE MACHINE

Permet de saisir un code numérique et un nom pour identifier l'appareil.

Le code peut servir à identifier l'appareil lors de l'analyse des statistiques.

DATE D'INSTALLATION

Permet de définir la date d'installation de l'appareil.

Utiliser  pour déterminer la date.

i La date sert à gérer les intervalles d'entretien et les intervalles de cycle de lavage / rinçage automatique.

INFORMATION DE CONTACT DU SUPPORT TECHNIQUE

Permet d'entrer les coordonnées (nom et numéro de téléphone) de l'Assistance technique en cas de pannes.

Ces informations s'afficheront si une panne se produit.

Ces informations peuvent s'afficher pour des pannes qui bloquent l'appareil et/ou les pannes qui ne bloquent pas l'appareil, ou pour les pannes qui ne peuvent pas être réinitialisées pendant le fonctionnement normal.

Utiliser  pour éditer les coordonnées.

MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

La fonction économie d'énergie de l'appareil peut être activée, ses paramètres modifiés et les tranches horaires définies.

RÉGLAGES

Active / désactive les fonctions d'économie d'énergie.

L'appareil peut gérer différents profils d'économie d'énergie.

Certains paramètres peuvent être personnalisés dans chaque profil d'économie d'énergie.

PROFIL « MODE DOUX »

Ce profil active le mode économie d'énergie au bout d'une période d'inactivité.

Dès qu'une sélection est requise, la machine quitte le mode économie d'énergie.

Il est possible de :

- Définir au bout de combien de minutes d'inactivité de l'appareil il faut activer le profil économie d'énergie.
- Définir l'entretien température d'entretien du/des chauffe-eau en mode économie d'énergie.
- Activer/désactiver l'éclairage de l'appareil.
- Sélectionner le niveau de luminosité de l'écran tactile de celui qui a été prédéfini.

PROFIL « MODE PROFOND »

Le profil est actif pendant les laps de temps définis.

Dans les tranches horaires prévues, la température du chauffe-eau est diminuée et la température d'entretien est définie.

Il est possible de :

- Régler de combien de minutes il faut avancer le chauffage du chauffe-eau avant la fin de la tranche horaire.
P. ex. 5 minutes : 5 minutes avant la fin de la tranche horaire, le cycle de chauffage du chauffe-eau est activé pour atteindre la température de fonctionnement.
- Définir la température d'entretien du/des chauffe-eau en mode économie d'énergie.
- Activer/désactiver l'éclairage de l'appareil.
- Sélectionner le niveau de luminosité de l'écran tactile de celui qui a été prédéfini.

TRANCHES HORAIRES

Permet de définir les tranches horaires des profils d'économie d'énergie.

- Sélectionner le jour où les tranches horaires seront définies.
- Appuyer sur le bouton « + Ajouter », puis sur la ligne du profil pour pouvoir positionner le rectangle indiquant l'heure.
- Faire glisser le rectangle pour définir précisément l'heure.

Pour éliminer un rectangle, appuyer sur le bouton « Retirer », puis appuyer sur le rectangle à éliminer.

Les réglages effectués pour toute la semaine ou un seul jour peuvent être copiés.

Appuyer sur « Copier profil jour » pour pouvoir :

- Copier les tranches horaires qui ont été définies pour un seul jour de la semaine ; appuyer sur le jour pour définir le mode économie d'énergie, puis appuyer sur « coller profil jour ».
- Copier les tranches horaires qui ont été définies pour tous les jours de la semaine ; appuyer sur « coller profil jour vers tous les jours ».

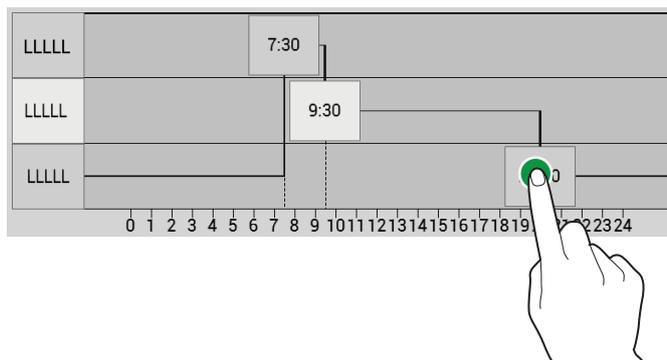


Fig. 35

SYSTÈMES DE PAIEMENT (EN OPTION)

Il est possible de décider quels protocoles de systèmes de paiement doivent être activés et quelles fonctions doivent être gérées.

Certains paramètres, utilisés dans de nombreux systèmes de paiement, maintiennent la valeur définie même si le type de système est changé.

PARAMÈTRES COMMUNS

CHANGE IMMÉDIAT

Généralement, le montant d'une sélection est encaissé après que l'appareil envoie le signal « Sélection effectuée ».

En activant cette fonction, laquelle est désactivée par défaut, le signal de paiement est envoyé dès le début de la distribution de la boisson.

Il est obligatoire de définir ce paramètre.

POSITION DU POINT DES DÉCIMALES

Définir la position du point des décimales, par ex. :

0 : la virgule décimale est désactivée

1 : XXX.X (une décimale)

2 : XX.XX (deux décimales)

3 : X.XXX (trois décimales)

TYPE DE DISTRIBUTION

Cela permet de configurer le mode de fonctionnement en distribution simple ou multiple. Avec la distribution multiple, la monnaie n'est pas automatiquement rendue lorsque la distribution d'une boisson est terminée ; elle reste disponible pour d'autres distributions. En appuyant sur le bouton rendre les pièces, le crédit restant sera rendu si la valeur est inférieure à la valeur de change maximum.

OBLIGATION D'ACHAT

Cela active/ désactive le bouton de pièces de rendu de monnaie avant qu'un produit ne soit distribué.

- ON : la monnaie est rendue une fois le produit sélectionné.
- OFF : la monnaie est rendue immédiatement dès que le bouton rendre les pièces est enfoncé (l'appareil sert de machine de change).

MDB

PROGRAMMATION DU CRÉDIT (SURPAIEMENT)

Vous pouvez décider si :

- Récupérer tout crédit excédentaire du montant de la sélection au bout d'un certain temps en secondes (paramètres « supprimé »).
- Récupérer tout crédit excédentaire du montant de la sélection disponible après une sélection consécutive (paramètres « conservés »).

TEMPORISATION DE TROP-PERÇU

Rend possible la définition du moment où le crédit sera libéré si une sélection n'a pas été effectuée.

CRÉDIT MAXIMUM

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

CHANGE MAXIMUM

Il est possible de définir un plafond de montant total de monnaie rendue par le monnayeur dès que le bouton rendre la monnaie est enfoncé ou après une seule boisson distribuée.

Tout crédit dépassant le montant programmé par cette fonction sera encaissé.

PIÈCES ACCEPTÉES

Il est possible de définir quelles pièces reconnues par le lecteur doivent être acceptées lorsque les tubes de change sont pleins.

Pour la correspondance pièce de monnaie/valeur, la configuration du monnayeur doit être vérifiée.

PIÈCES ACCEPTÉES POUR LA MONNAIE EXACTE

Il est possible de définir quelles pièces reconnues par le lecteur doivent être acceptées lorsque la machine est en mode « monnaie exacte ».

Pour la correspondance pièce de monnaie/valeur, la configuration du monnayeur doit être vérifiée.

PIÈCES RENDUES

Il est possible de définir quelles pièces doivent être utilisées parmi celles qui sont disponibles pour rendre la monnaie. Ce paramètre n'est actif qu'avec des monnayeurs qui ne choisissent pas automatiquement quel tube utiliser (dispositif de remboursement de monnaie auto).

Pour la correspondance pièce de monnaie/valeur, la configuration du monnayeur doit être vérifiée.

VEND TOKEN VALUE

Aucun paramètre ne peut être modifié.

ALGORITHME DE MONNAIE EXACTE

Cela permet de choisir l'algorithme de contrôle pour que la machine puisse rendre la monnaie une fois la sélection effectuée.

Chaque algorithme vérifie une série de conditions (la quantité de pièces dans les tubes ou l'état vide ou pleine) dans les tubes qui sont alors utilisés par le monnayeur pour rendre la monnaie.

La condition « Ne rend pas la monnaie » se produit si les tubes combinés avec l'algorithme choisi ont atteint leur niveau minimum de pièces.

Par souci de simplicité, la combinaison est décrite en référence aux tubes A, B et C, où le tube A recevra les pièces de monnaie de plus faible valeur et le tube C les pièces de monnaie de plus grande valeur.

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

Par ex. : l'algorithme « 6 » affichera le message « Ne rend pas la monnaie » dès que tous les tubes (A, B et C) sont au niveau minimum.

L'algorithme « 04 » affichera seulement le message « Ne rend pas la monnaie » dès que le tube A (pièce avec la plus petite valeur) a atteint son niveau de pièce minimum.

RÉGLAGES SANS ESPÈCES

SANS ESPÈCES PRIVÉ

Pour protéger la vie privée des utilisateurs, cette fonction est destinée à afficher « ----- » à la place du crédit sur le système sans espèces.

ACCEPTATION DU CRÉDIT NON DÉFINI

Cette fonction est destinée à accepter des systèmes de paiement sans espèces (clé ou carte) ou non, si le crédit du système de paiement sans espèces n'est pas défini.

ACTIVATION DE LA VENTE EN ESPÈCES

Pour activer / désactiver la fonction vente en espèces.

VENTE EN ESPÈCES

Pour fournir la preuve que les transactions en espèces se sont produites au moyen d'un système sans espèces.

Les valeurs disponibles sont énumérées ci-dessous :

- 0 : les transactions en espèces sont enregistrées en tant que telles (fonctionnement standard)
- 1 : les transactions en espèces sont enregistrées comme des transactions effectuées par le premier système sans espèces
- 2 : les transactions en espèces sont enregistrées comme des transactions effectuées par le premier système sans espèce

REVALORISER

Pour activer / désactiver le lecteur de billets seulement pour recharger le crédit sur le système sans espèces (clé ou carte).

INFORMATIONS SYSTÈME

Pour définir dans le système de paiement MDB combien de lignes de texte sont mises à disposition pour les messages (max. 2, min. 0)

DEUXIÈME DISPOSITIF SANS ESPÈCES

Pour activer / désactiver le fonctionnement du deuxième système sans espèces.

DÉSACTIVER PREMIER SANS ESPÈCES

Pour activer / désactiver le fonctionnement du premier système sans espèces.

VÉRIFIER SANS ESPÈCES

Pour afficher l'état des systèmes de paiement sans espèces connectés avec l'équipement (inactif, pas connecté, ...)

LECTEUR DE BILLETS

RECHARGE SANS ESPÈCES AVEC DES BILLETS

Pour activer / désactiver la possibilité de recharger les systèmes sans espèces (clé ou carte) au moyen d'un lecteur ou d'un lecteur de billets.

POSITION DE BLOCAGE DES BILLETS

Si le lecteur de billets prend en charge cette fonctionnalité, si activé, le billet peut être retourné en cas d'échec de la distribution.

Lorsque la fonction est désactivée, si la sélection échoue, le montant correspondant en pièces est rendu, mais pas le billet.

CONFIGURATION MDB POUR BILLETS

ACCEPTÉES

Utilisé pour définir quels billets seront acceptés parmi ceux reconnus par le lecteur.

Pour la correspondance billet/valeur, vérifier la configuration du lecteur.

MONNAIE EXACTE ACCEPTÉE

Utilisé pour définir quels billets seront acceptés parmi ceux reconnus par le lecteur lorsque la machine est en mode « montant exact ».

Pour la correspondance billet/valeur, vérifier la configuration du lecteur.

BREASY

Les menus « 6.1.6 Breasy » et « 11. Option sans contact » permettent la distribution d'une boisson grâce à l'utilisation d'une application sur un smartphone sans toucher l'écran

Le menu breasy est « 6.1.6 » et est désactivé par défaut.

- 6.1.6 Breasy

Le menu a deux sous-menus :

- 6.1.6.1 Réglages du Breasy

- 6.1.6.2 Exportation d'images du Breasy

Pour activer le menu Breasy, vous devez activer le protocole « exécutif » (dans le menu 6.1.1) et activer le mode « alignement des prix de maintien des prix exécutifs » dans le menu 6.1.3.1

L'activation de Breasy permet l'achat de boissons à l'écran grâce à une application pour smartphone et à l'utilisation du « Salut ! Executive

RÉGLAGES DU BREASY

Dans le menu 6.1.6.1 « Réglages du Breasy », il n'y a que le paramètre « Activer ». Le paramètre permet à la machine de communiquer avec le protocole Breasy

EXPORTATION D'IMAGES DU BREASY

Dans le menu 6.1.6.2 « Exportation d'images du Breasy », il est possible d'exporter vers la clé USB toutes les images contenues sur la machine qui sont chargées sur le serveur Breasy afin que l'application les télécharge lorsqu'elle lit la configuration de la machine, pour les afficher sur le clavier

SOLUTIONS SANS CONTACT SOPHIA (VERSION AMÉRICAINNE UNIQUEMENT)

Le menu de Sophia est le menu « 11.1 » et il est activé par défaut

- 11 Option sans contact

- 11.1 Solutions sans contact Sophia

Le menu a trois sous-menus :

- 11.1.1 Réglages

- 11.1.2 Boisson

- 11.1.3 Journaux de commande

il y a deux cas d'utilisation :

- Sophia est disponible sur la machine, donc le QR Code contient un lien Sophia, et à ce stade, tout fonctionne avec Sophia.

- Sophia n'est pas disponible sur la machine, donc le QR code contient une liste de boissons et un lecteur de code-barres est disponible sur la machine pour que vous puissiez obtenir la sélection du client. La liste des boissons peut être modifiée dans le menu « 11.1.2 Boissons ».

Après avoir activé les « solutions sans contact sophia », la machine affichera, en utilisation normale, un QRCode à scanner avec un smartphone.

Après le scannage, une application web s'ouvrira avec toutes les sélections sélectionnées dans le menu 11.1.2

Une fois qu'une boisson a été sélectionnée, un QRCode s'affichera sur le smartphone à scanner avec le scanner connecté à la machine via USB.

Après le scannage, la machine commencera à distribuer la boisson choisie

RÉGLAGES

Les paramètres suivants sont présents dans le menu « 11.1.1 Réglages » :

- Activer l'option sans contact
- État
- Barème de prix à afficher

Le paramètre « Activer l'option sans contact » active la fonction

Le paramètre « état » indique l'état de fonctionnement

Si « Activer l'option sans contact » est désactivé, la valeur « état » est « Désactivée »

Si « Activer l'option sans contact » est activé, mais sans le scanner connecté, la valeur « état » est « Pas en marche : le scanner n'est pas connecté »

Si « Activer l'option sans contact » est activé, et que le scanner est connecté, la valeur « état » est « en marche »

Si le scanner est déconnecté de l'état « marche », la valeur « état » devient « pas en marche »

Le paramètre « Barème de prix à afficher » est une liste dont la valeur change en fonction du protocole défini :

- MDB ☐ pièce de monnaie, sans espèces 1, sans espèces 2
- EXECUTIVE ☐ Executive

BOISSONS

Le menu par défaut « 11.1.2 boissons » n'est pas activé, et ne l'est que si la valeur du paramètre « état » (voir ci-dessus) est « en marche »

Ce menu contient les paramètres suivants :

- Tout sélectionner
- Utilisation du QRCode (%)
- Une liste de boissons à l'écran

Le paramètre « tout sélectionner » vous permet de sélectionner ou de désactiver la possibilité d'afficher le QRCode pour toutes les boissons à l'écran

Le paramètre « Utilisation du QRCode (%) » indique le pourcentage de boissons qui exigent l'affichage du QRCode.

Selon le message affiché à l'écran, si ce pourcentage dépasse 100 %, le QRCode n'est plus affiché.

La liste des boissons vous permet de sélectionner ou de désactiver l'affichage du QRCode pour la sélection spécifique.

JOURNAUX DE COMMANDES

Le menu « 11.1.3 Journaux de com-

mande » contient les journaux de la communication entre Sophia et la machine

COFFEE APPEAL

Le menu « Coffee APPEal » est « 11.2 » et est activé par défaut

- 11.2 Coffee APPEal

Ce menu a un sous-menu :

- 11.2.1 Réglages Coffee APPEal

L'activation de Coffee APPEal permet l'achat de boissons à l'écran via une application pour smartphone en scannant le QRcode qui apparaît à l'écran (et en communiquant via Bluetooth)

RÉGLAGES COFFEE APPEAL

Dans le menu « 11.2.1 Réglages Coffee APPEal », il y a deux paramètres :

- Activer Coffee APPEal
- État

Le paramètre « Activer Coffee APPEal » vous permet d'activer la fonction

Le paramètre « État » indique l'état d'activation

Si le paramètre « Activer Coffee APPEal » est désactivé, sa valeur est « Désactivé »

Si le paramètre « Activer Coffee APPEal » est activé, sa valeur est « En marche »

PRIX

SYMBOLE DE LA DEVISE

Une fois le crédit affiché, la fonction peut définir le symbole de la devise parmi ceux qui ont été prédéfinis.

PRIX DE VENTE

L'appareil (selon le moyen de paiement) peut gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection.

Les prix peuvent être actifs selon la tranche horaire définie (standard ou promotionnel).

Les prix sont regroupés en 4 listes.

Pour chacune des 4 listes, le prix peut être fixé de façon globale (même prix pour toutes les sélections) ou à titre individuel (pour chacune des sélections).

MOT DE PASSE DE DISTRIBUTION GRATUITE

Active / désactive la distribution gratuite d'une ou plusieurs sélections avec un mot de passe.

Définir :

- le mot de passe pour une boisson à distribution gratuite

ou

- le mot de passe pour distribuer plusieurs sélections gratuitement.

- PRIX PAR TRANCHE HORAIRE

Permet de définir les tranches horaires (standard ou promotionnel) pour les ventes à prix différenciés.

- Appuyer sur le jour où les tranches horaires seront définies.

- Appuyer sur le bouton « ajouter », puis sur la ligne de la tranche horaire pour pouvoir positionner le rectangle indiquant l'heure.

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

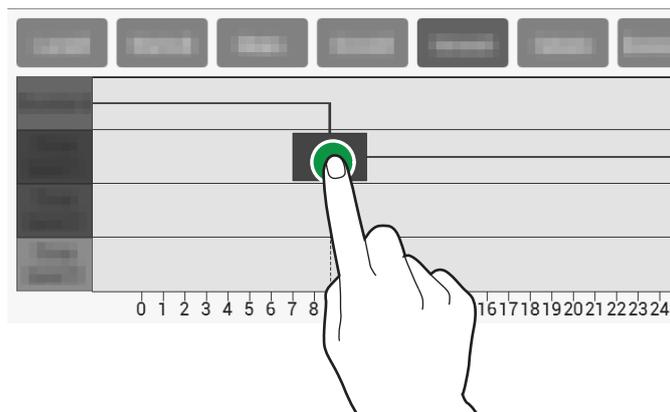
Pour éliminer un rectangle, appuyer sur le bouton « retirer », puis appuyer sur le rectangle à éliminer.

Les réglages effectués pour toute la semaine ou un seul jour peuvent être copiés.

Appuyer sur « Copier jour » pour pouvoir :

- Copier les tranches horaires qui ont été définies pour un seul jour de la semaine ; appuyer sur le jour pour définir le mode économie d'énergie, puis appuyer sur « coller le jour ».

- Copier les tranches horaires qui ont été définies pour tous les jours de la semaine ; appuyer sur « coller vers tous les jours ».



IMPORT / EXPORT

Inclut toutes les fonctions pour l'exportation et l'importation des statistiques, des paramètres de machines, des ensembles graphiques etc.

EVA-DTS

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

USB

Sauvegarde un fichier EVA-DTS sur la clé USB.

PROTOCOLE DE COMMUNICATION EN SÉRIE

Grâce à cette fonction, il est possible de décider quel protocole de communication utiliser pour la communication avec les dispositifs d'acquisition de données.

DDCMP - EDDCMP

Ils sont les paramètres configurables suivants :

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

- **Code de passe**: c'est un code qui doit être le même que celui du terminal de transfert de données pour être identifié.

Le réglage par défaut est 0.

- **Code de sécurité**: c'est le code de sécurité de reconnaissance mutuelle entre l'appareil et le terminal EVA-DTS. Le réglage par défaut est 0.

- **Fin de transmission**: si elle est activée, elle peut identifier la fin du signal de transmission (EOT) qui est envoyé avec le dernier paquet et interrompre la transmission de données.

DEX/UCS

Ils sont les paramètres configurables suivants :

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

VIDÉOS

Permet l'importation/l'exportation des vidéos depuis l'appareil avec une clé USB.

FORMATS VIDÉO PRIS EN CHARGE

- MP4 codes H264 et 25 tranches/sec
- AVI codes XVID, MPEG2 et 25 tranches/sec
- MOV codes MPEG4 et 25 tranches/sec
- Résolution de l'économiseur d'écran maximum : 1024x600
- Résolution vidéo de divertissement : 800x480.

ⓘ L'utilisation du contenu de haute qualité impactera la performance générale de l'appareil et l'utilisation de l'espace mémoire.

⚠ La lecture de vidéos peut exiger l'autorisation du titulaire du droit d'auteur ou d'autres droits liés au contenu en question.

Tâcher de respecter les lois sur les droits d'auteur en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

IMAGES

Permet l'importation/l'exportation des images depuis l'appareil avec une clé USB.

FORMATS D'IMAGE PRIS EN CHARGE

- JPG, PNG

ⓘ L'utilisation du contenu de haute qualité impactera la performance générale de l'appareil et l'utilisation de l'espace mémoire.

⚠ L'affichage d'images peut exiger l'autorisation du titulaire du droit d'auteur ou d'autres droits liés au contenu en question.

Tâcher de respecter les lois sur les droits d'auteur en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

ERREURS DU FICHIER JOURNAL

Exporte les erreurs trouvées sur la machine dans un fichier journal.

Il est stocké sur une clé USB.

SYSTÈME

ESSAI DE COMPOSANT

Permet de vérifier les principaux composants de l'appareil.

Les composants qui peuvent être vérifiés sont affichés.

Choisir le composant à vérifier.

UNITÉ D'INFUSION

Se met à déplacer l'unité d'infusion.

RÉSERVOIR ESPRESSO

Une dose de grains de café est moulue.

DOSEUR MOTORISÉ

Le doseur motorisé de poudre instantanée est activé pendant quelques secondes.

MIXEUR

Le mixeur est activé pendant quelques secondes.

ÉCLAIRAGE

L'éclairage de l'appareil est activé pendant quelques secondes.

ÉLECTROVANNES

L'électrovanne sélectionnée est activée pendant quelques secondes.

POMPES

La pompe sélectionnée est activée pendant quelques secondes.

⚠ Pendant l'essai, de l'eau chaude est distribuée : ne pas mettre les mains dans la zone de distribution.

ESSAIS DES CAPTEURS ET DES DISPOSITIFS D'ENTRÉE

Affiche l'état des différents capteurs et/ou commandes de l'appareil (sondes, micro-rupteurs etc.)

Pour les dispositifs avec les fonctions ON/OFF, l'état s'affiche avec une couleur : le vert est utilisé si l'appareil est actif / actionné, et le rouge est utilisé s'il est désactivé/ n'a pas été actionné.

Pour les capteurs, la valeur détectée s'affiche (par ex. température).

ESSAIS DES DISPOSITIFS DE SORTIE

Permet de vérifier le fonctionnement des différents composants de l'appareil.

Les composants qui peuvent être vérifiés sont affichés.

Choisir le composant à tester.

ⓘ Pour des raisons de sécurité, les essais doivent être menés avec la porte fermée.

Appuyer et maintenir enfoncé le bouton du composant pour l'activer et vérifier qu'il marche.

Une fois le bouton relâché, le composant sera éteint.

ESSAI DE L'ÉCRAN TACTILE

Permet de vérifier la fonction de l'écran tactile.

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

Chaque robinet laisse une trace aux couleurs différentes.

REEMPLIR ET VIDER LE CHAUFFE-EAU

Le chauffe-eau peut être rempli et vidé.
Le circuit hydraulique est automatiquement rempli.

Si le travail est accompli sur le circuit hydraulique ou que des poches d'eau consécutives se mettent à se former, remplir manuellement le circuit hydraulique.

La fonction de vidange du chauffe-eau ouvre une électrovanne pour laisser l'air entrer dans le chauffe-eau.

REPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU

Le chauffe-eau est rempli lorsque l'appareil est installé.

Utiliser cette fonction pour remplir le chauffe-eau après le travail d'entretien du circuit hydraulique ou si des poches d'eau consécutives se sont formées.

VIDANGE DU CHAUFFE-EAU

La chaudière doit être vidangée par du personnel technique.

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

ⓘ Attendre le refroidissement de l'eau dans le chauffe-eau avant la vidange.

L'appareil a une procédure de « refroidissement rapide » du chauffe-eau.

La fonction de vidange ouvre une électrovanne pour laisser l'air entrer dans le chauffe-eau.

ESSAIS DES PARAMÈTRES DE LA MACHINE

Configure le temps d'activation des composants lors de l'essai auto.

SÉLECTIONS COMPLÈTES

Pour effectuer complètement des sélections de tests (boissons avec accessoires, avec accessoires uniquement, sans accessoires). Les accessoires désignent les tasses, les agitateurs et le sucre.

RESTAURER LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

Pour restaurer les réglages par défaut pour l'équipement.

Toutes les données statistiques, la liste des pannes et les réglages seront perdus.

REDÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT PROGRAMMÉ

Pour programmer le redémarrage automatique de l'équipement.

Utiliser la fonction pour redémarrer l'équipement immédiatement.

RÉTABLIR LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

Permet de rétablir les réglages par défaut de l'appareil.

ⓘ Tous les réglages, données statistiques et listes de pannes seront perdus.

Pour effectuer complètement des sélections de tests (boissons avec accessoires, avec accessoires uniquement, sans accessoires). Les accessoires désignent les tasses, les agitateurs et le sucre.

RESTAURER LES RÉGLAGES PAR DÉFAUT

Pour restaurer les réglages par défaut pour l'équipement.

Toutes les données statistiques, la liste des pannes et les réglages seront perdus.

REDÉMARRAGE DE L'ÉQUIPEMENT PROGRAMMÉ

Pour programmer le redémarrage automatique de l'équipement.

Utiliser la fonction pour redémarrer l'équipement immédiatement.

RÉGLAGES DE L'HEURE ET DE LA DATE

L'heure et la date servent à enregistrer des événements (par exemple pannes etc.), à gérer les lavages programmés et à générer des avertissements d'entretien.

Définit la date et l'heure actuelles.

LANGUE

La langue prédéfinie qui sert à afficher les messages sur l'interface utilisateur et dans les menus peut être changée.

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

PROFILS UTILISATEURS

Certaines fonctions de programmation peuvent être activées/désactivées avec les profils d'accès.

Le profil d'accès veille à ce que seules les fonctions liées à celui-ci puissent être utilisées.

Chaque profil d'utilisateur a un mot de passe d'accès.

Les mots de passe par défaut sont :

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

Les fonctions de programmation avancée ne peuvent être utilisées par des personnes ayant une connaissance spécifique de l'appareil (personnel technique) et des réglementations d'hygiène.

Cette fonction peut servir à changer le mot de passe d'accès pour chaque profil utilisateur ; appuyer sur l'icône clavier pour changer le mot de passe.

RÉSEAU

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

Wi-Fi

Active et configure la connexion Wifi de l'équipement.

Activer la connexion de l'équipement au Wifi.

L'équipement prend en charge les principaux systèmes de cryptage Wifi (cryptographie).

Le cryptage « ouvert » ne garantit aucun type de protection.

En activant la connexion Wifi, l'équipement indique les réseaux Wifi disponibles pour la connexion.

Choisir le nom du réseau Wifi (SSID) de connexion ; si le réseau Wifi est masqué, il faut connaître le nom (SSID) et le saisir manuellement.

Les paramètres réseau (tels que l'adresse IP, ...) peuvent être :

- attribués automatiquement (serveur DHCP) ou
- manuellement.

Il doit y avoir un serveur DHCP sur le réseau pour attribuer automatiquement des paramètres réseau.

(i) Les paramètres relatifs aux protections et au mot de passe pour accéder au réseau Wifi doivent être configurés manuellement.

L'adresse MAC est une adresse unique attribuée par le fabricant qui identifie la carte réseau de l'équipement.

L'adresse MAC ne peut pas être changée.

BLUETOOTH

Active et configure la connexion Bluetooth et permet l'échange de données (courte distance) entre l'équipement et d'autres dispositifs.

Pour brancher un dispositif Bluetooth, vous devez :

- entrer l'identifiant de l'équipement.
- rendre l'équipement détectable lors de la recherche de dispositifs Bluetooth.
En mode détection, un signal sans fil est transmis en mode découverte, permettant au dispositif d'être détecté par d'autres dispositifs.
- entrer le code d'authentification et associer le dispositif Bluetooth.

Lorsqu'un dispositif peut être détecté, le mode de couplage est habituellement également activé.

Tous les dispositifs associés s'affichent.

RÉGLAGES DU MODEM

Active et configure les paramètres de connexion du modem.

Activer la connexion du modem afin d'afficher et de configurer les paramètres.

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

PARE-FEU

Active / désactive le pare-feu pour protéger les connexions entrantes dans l'équipement.

MISE À JOUR LOGICIELLE

Affiche la version logicielle de l'appareil.

Cela permet aussi de mettre à jour le logiciel de l'appareil à l'aide d'une clé USB ou d'une connexion réseau.

MISE À JOUR À L'AIDE D'UNE USB

Le logiciel de l'appareil peut être mis à jour à l'aide d'une clé USB.

- Insérer la clé USB qui contient le nouveau logiciel.
- Parcourir le système de fichiers de la clé USB et sélectionner le fichier avec la mise à jour du logiciel.

INFORMATIONS

Permet d'afficher toutes les informations sur le logiciel de l'appareil (version, thème graphique utilisé, configuration de machine etc.).

CONNECTIVITÉ

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

i Pour pouvoir envoyer la notification par courriel, il faut une connexion réseau active.

i La machine envoie des courriels de notification. Il est impossible de recevoir des courriels sur l'équipement.

Activer la fonction pour permettre le réglage des paramètres pour l'envoi des courriels.

Les paramètres varient en fonction du serveur de courriels utilisé (fournisseur du service de messagerie)

L'équipement fournit une série de paramètres préconfigurés pour les principaux fournisseurs de messagerie électronique sur Internet.

Il est possible de saisir manuellement les paramètres de courriels pour les autres fournisseurs de messagerie électronique sur Internet

i Pour les serveurs de courriels sur le réseau LAN, contacter l'administrateur de réseau (administrateur de système) pour les bons paramètres de courriels.

i Pour les fournisseurs de messagerie électronique sur Internet, il faut contacter le fournisseur de messagerie électronique ou les services d'assistance pour pouvoir accéder aux paramètres de courriels appropriés.

Vous pouvez saisir et supprimer des adresses électroniques auxquelles les notifications peuvent être envoyées.

Après avoir configuré les paramètres, vous pouvez envoyer un courriel d'essai pour vérifier la bonne configuration.

NOTIFICATION D'ÉVÉNEMENTS

Activer les événements pour lesquels la réception des notifications est souhaitée (par ex. accès aux menus, opérations d'assainissement, ...)

NOTIFICATION DE PANNES

Activer les pannes pour lesquelles la réception de notifications est souhaitée (par ex. pas de café, pas d'eau etc.)

CLOUD

AMICLO

CONFIGURATION

Pour activer / désactiver les fonctionnalités cloud d'Amiclo

Vous pouvez :

- Activer le redémarrage de l'équipement à distance.
- Activer le redémarrage de l'application de l'équipement à distance.
- Activer la réinitialisation de la panne à distance.

ÉTAT AMICLO

Pour afficher les informations sur la version Amiclo active

MONTRER L'AFFICHAGE DU FICHIER JOURNAL AMICLO

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

CONNECTIVITY BOX INTÉGRÉE

Pour activer et configurer la connectivity box de l'équipement.

Les paramètres requis sont fournis par le fabricant.

ÉTAT

Pour afficher les informations sur la version de connectivity box

AFFICHAGE DU FICHIER JOURNAL

Pour afficher le fichier journal de la connectivity box intégrée ; le fichier journal permet à l'utilisateur d'afficher les messages échangés entre l'équipement et la connectivity box.

SOLUTIONS SANS CONTACT SOPHIA (VERSION AMÉRICAINE UNIQUEMENT)

Le menu de Sophia est le menu « 11.1 » et il est activé par défaut

- 11 Option sans contact
- 11.1 Solutions sans contact Sophia

Le menu a trois sous-menus :

- 11.1.1 Réglages
- 11.1.2 Boisson
- 11.1.3 Journaux de commande

Après avoir activé les « solutions sans contact sophia », la machine affichera, en utilisation normale, un QRCode à scanner avec un smartphone.

Après le scannage, une application web s'ouvrira avec toutes les sélections sélectionnées dans le menu 11.1.2

Une fois qu'une boisson a été sélectionnée, un QRCode s'affichera sur le smartphone à scanner avec le scanner connecté à la machine via USB.

Après le scannage, la machine commencera à distribuer la boisson choisie

RÉGLAGES

Les paramètres suivants sont présents dans le menu « 11.1.1 Réglages » :

- Activer l'option sans contact
- État

- Barème de prix à afficher

Le paramètre « Activer l'option sans contact » active la fonction

Le paramètre « état » indique l'état de fonctionnement

Si « Activer l'option sans contact » est désactivé, la valeur « état » est « Désactivée »

Si « Activer l'option sans contact » est activé, mais sans le scanner connecté, la valeur « état » est « Pas en marche : le scanner n'est pas connecté »

Si « Activer l'option sans contact » est activé, et que le scanner est connecté, la valeur « état » est « en marche »

Si le scanner est déconnecté de l'état « marche », la valeur « état » devient « pas en marche »

Le paramètre « Barème de prix à afficher » est une liste dont la valeur change en fonction du protocole défini :

- MDB ☐ pièce de monnaie, sans espèces 1, sans espèces 2
- EXECUTIVE ☐ Executive

BOISSONS

Le menu par défaut « 11.1.2 boissons » n'est pas activé, et ne l'est que si la valeur du paramètre « état » (voir ci-dessus) est « en marche »

Ce menu contient les paramètres suivants :

- Tout sélectionner
- Utilisation du QRCode (%)
- Une liste de boissons à l'écran

Le paramètre « tout sélectionner » vous permet de sélectionner ou de désactiver la possibilité d'afficher le QRCode pour toutes les boissons à l'écran

Le paramètre « Utilisation du QRCode (%) » indique le pourcentage de boissons qui exigent l'affichage du QRCode.

Selon le message affiché à l'écran, si ce pourcentage dépasse 100 %, le QRCode n'est plus affiché.

La liste des boissons vous permet de sélectionner ou de désactiver l'affichage du QRCode pour la sélection spécifique.

Journaux de commandes

Le menu « 11.1.3 Journaux de commande » contient les journaux de la communication entre Sophia et la machine

COFFEE APPEAL

Le menu pour « coffee APPEal » est le menu « 11.2 » et il est activé par défaut

- 11.2 Coffee APPEal

Le menu a un sous-menu :

- 11.2.1 Réglages Coffee APPEal

L'activation de Coffee APPEal permet l'achat de boissons à l'écran via une application pour smartphone en scannant le QRcode qui apparaît à l'écran (et en communiquant via Bluetooth)

Réglages Coffee APPEal

Dans le menu « 11.2.1 Réglages Coffee APPEal », il y a deux paramètres :

- Activer Coffee APPEal

- État

Le paramètre « Activer Coffee APPEal » vous permet d'activer la fonction

Le paramètre « État » indique l'état d'activation

Si le paramètre « Activer Coffee APPEal » est désactivé, sa valeur est « Désactivé »

Si le paramètre « Activer Coffee APPEal » est activé, sa valeur est « En marche »

Chapitre 3 Entretien

L'intégrité de l'appareil et sa conformité avec les réglementations du système correspondant doivent être vérifiées, au moins une fois par an, par du personnel spécialisé.

(i) Toujours débrancher l'appareil du réseau électrique secteur avant de commencer tout travail d'entretien qui exige le démontage des composants.

Les opérations décrites ci-dessous ne doivent être menées que par du personnel qui a acquis un savoir spécifique au fonctionnement de l'appareil, tant sur le plan de la sécurité électrique que de l'hygiène.

INTRODUCTION GÉNÉRALE

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

Voici les opérations à mener et la fréquence à laquelle il faut les mener ; elles ont un caractère purement indicatif car elles dépendent des conditions d'utilisation (par ex. dureté de l'eau, humidité de l'environnement et température, type de produit utilisé etc.).

Les opérations décrites dans ce chapitre ne comprennent pas toutes les interventions d'entretien.

Les interventions les plus complexes (par ex. détartrage du chauffe-eau) doivent être menées par un technicien ayant acquis une connaissance spécifique du distributeur.

Pour éviter généralement les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques, les surfaces en acier inox verni doivent être maintenues propres à l'aide de détergents neutres (éviter d'utiliser des solvants).

En aucun cas des jets d'eau ne doivent être utilisés pour laver l'appareil.

INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET FUSIBLE

Pour accéder à l'interrupteur principal de l'appareil, retirer les récipients de résidus solides et liquides.

Important !

Le bornier de câbles en ligne, le fusible en ligne et le filtre de bruit sont toujours alimentés.

À l'intérieur de l'appareil, seules les pièces marquées avec le symbole ci-dessous restent sous tension.



Les capots protecteurs doivent être retirés après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

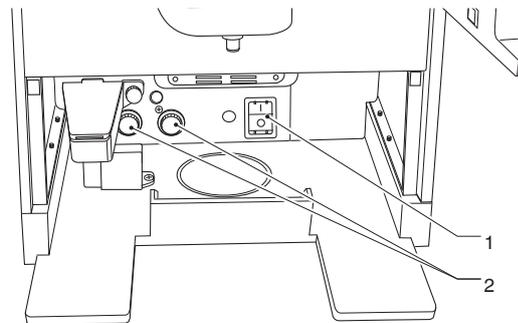


Fig. 36

1. Interrupteur principal
2. Chauffe-eau à vapeur et thermostats de sécurité du café

ENTRETENIR L'UNITÉ D'INFUSION

Z4000

Au bout de 10 000 articles distribués ou tous les 6 mois, le groupe de café exige un petit effort de travail d'entretien pour optimiser son mode de fonctionnement.

Pour effectuer le travail d'entretien, l'unité doit être retirée comme suit :

1. Débrancher la buse de sortie du café de l'unité en la tournant à 90° de la tige de raccordement et la tirant vers l'extérieur.
2. Tourner le levier d'arrêt d'extrémité d'unité en le pivotant jusqu'à sa position horizontale.
3. Retirer l'unité de café.

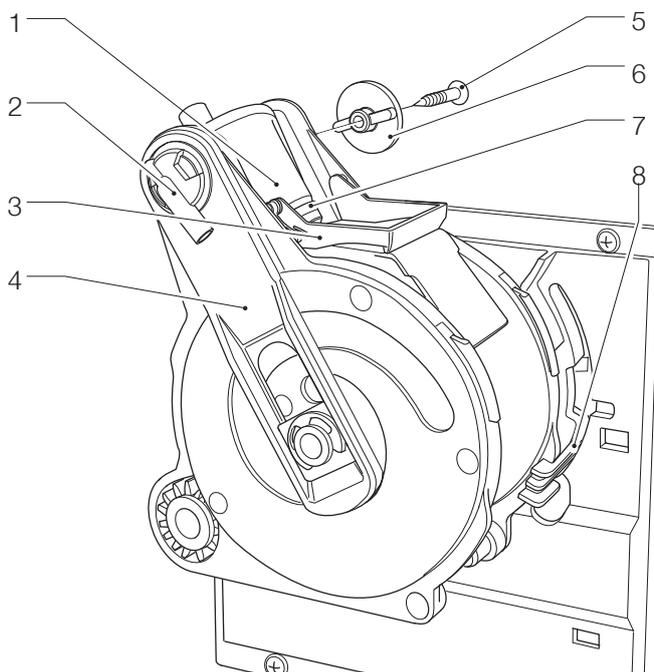


Fig. 37

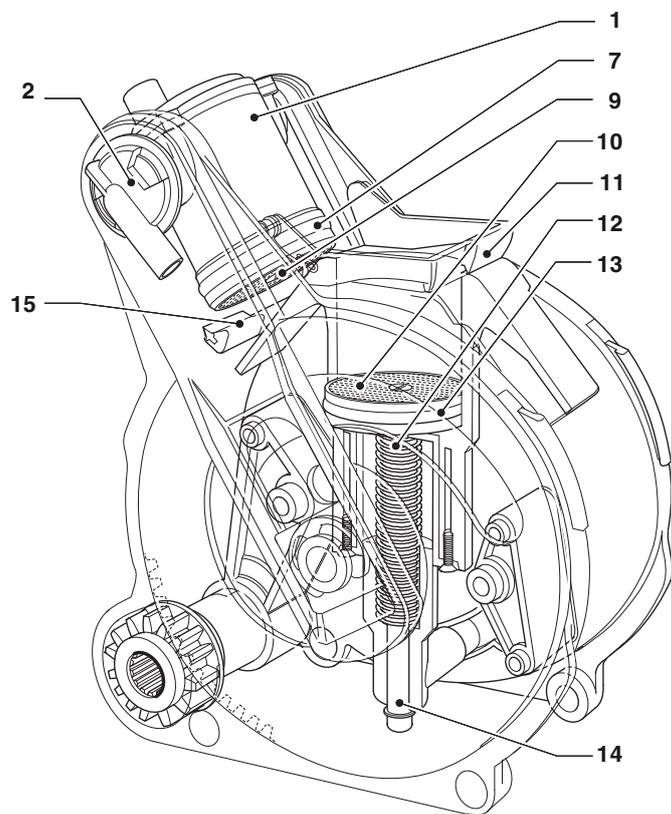


Fig. 38

1. Piston supérieur
2. Buse de sortie du café
3. Racloir inférieur
4. Tige de raccordement
5. Vis latérale
6. Clé
7. Joint supérieur
8. Levier d'arrêt d'extrémité d'unité
9. Filtre supérieur
10. Filtre inférieur
11. Racloir inférieur
12. Piston inférieur
13. Joint inférieur
14. Bague de guidage de piston
15. Racloir supérieur
16. Capot d'unité

RETIRER / REMPLACER LE FILTRE ET LE JOINT SUPÉRIEURS

Afin de retirer ou de remplacer le filtre et le joint supérieur, procéder comme suit :

1. Desserrer la vis de fixation latérale (6) de la clé de piston supérieur (5).
2. Tourner le piston supérieur (1) vers le haut.
3. Retirer et remplacer le joint supérieur (7).
4. Dévisser le filtre supérieur (9) pour pouvoir le retirer et le remplacer.

RETRAIT / REMPLACEMENT DU FILTRE INFÉRIEUR ET DU JOINT

Afin de retirer ou de remplacer le filtre inférieur et le joint, procéder comme suit :

1. Mettre manuellement l'unité en position de déversement avec le piston inférieur (12).
2. Desserrer la vis de fixation centrale pour retirer le filtre (10).
3. Appuyer sur l'extrémité de la bague de guidage du piston (14) pour obtenir une course supplémentaire depuis le piston inférieur (12).
4. Utiliser un petit tournevis, un pied-de-biche et faire glisser le piston inférieur (12) de la tige du piston (14) tout en prenant soin de ne pas endommager le piston ou les éléments d'étanchéité.
5. Retirer et remplacer le joint inférieur (13).

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Ce manuel indique les éventuels points faibles et inclut des informations sur le contrôle de l'éventuelle prolifération de bactéries.

En vertu des réglementations de santé et de sécurité en vigueur, l'opérateur doit suivre des procédures d'auto-contrôle, identifiées conformément à la Directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et à la législation nationale.

Au moins une fois par an, ou plus souvent selon le mode d'utilisation de l'appareil et la qualité de l'eau entrante, il faut nettoyer et stériliser tout le circuit et les pièces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires.

ASSAINISSEMENT

- Tous les composants qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, y compris les tubes, doivent être retirés de l'appareil et de toutes ses pièces démontées ;
- Tous les résidus et films visibles doivent être retirés mécaniquement à l'aide de tampons et de brosses si nécessaire ;
- Les composants doivent être trempés pendant au moins 20 minutes dans une solution stérilisante ;
- Les surfaces intérieures de l'appareil doivent être nettoyés avec la même solution stérilisante ;
- Rincer abondamment et remonter les différents composants.

Avant de redémarrer l'appareil, les opérations de stérilisation doivent être menées à nouveau avec les composants installés, comme décrit au chapitre « Nettoyer les mixeurs et les circuits de denrées alimentaires ».

MIXEUR

Pour les appareils qui distribuent des boissons instantanées, retirer les composants comme suit :

1. Débrancher les tuyaux des raccords du mixeur.
2. Tourner la bague de blocage du mixeur dans le sens antihoraire et retirer le mixeur. Prendre soin de bien le verrouiller pendant le remontage.
3. Séparer l'entonnoir à poudre instantanée, le bac à poudre et l'entonnoir à eau.

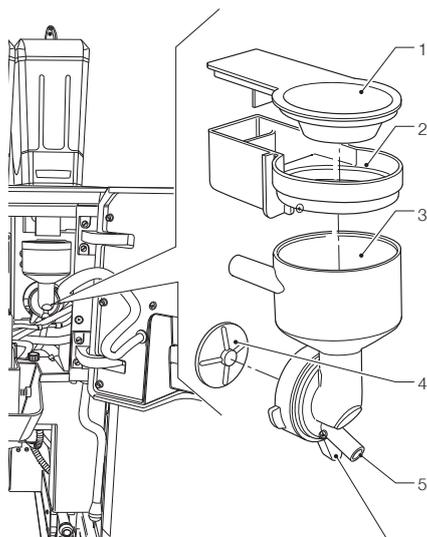


Fig. 39

1. Entonnoir à poudre instantanée
2. Bac à poudre instantanée
3. Entonnoir à eau
4. Ventilateur du mixeur
5. Raccord de tuyau de boisson instantanée
6. Bague de blocage du mixeur

4. Retirer les ventilateurs : bloquer le disque installé sur l'arbre du mixeur motorisé avec un doigt, puis dévisser le ventilateur du mixeur.

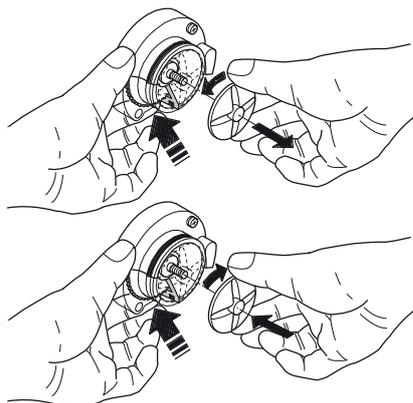


Fig. 40

5. Tremper les pièces pendant env. 20 minutes dans un récipient contenant une solution stérilisante préalablement préparée. Laver tous les composants avec des produits stérilisants (suivre le dosage indiqué par le fabricant), en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et films à l'aide de brosses et de tampons si nécessaire.
6. Vérifier que le joint d'étanchéité du mixeur motorisé n'est pas tordu et n'a pas perdu son élasticité.
7. Remonter les tiroirs à poudre et les entonnoirs à poudre après les avoir soigneusement rincés et séchés.
8. Remettre le mixeur en place et s'assurer que l'entonnoir à eau a été bien inséré.

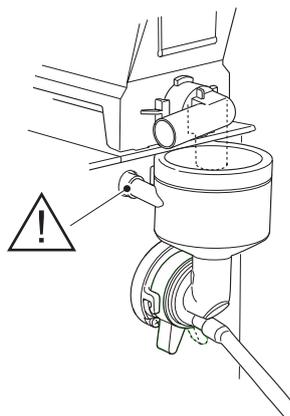


Fig. 41

Après avoir remonté les composants, il faut :

Laver le mixeur et ajouter quelques gouttes de la solution assainissante dans les différents entonnoirs et rincer abondamment pour éliminer tous les résidus de la solution qui a été utilisée.

NETTOYER LES BUSES ET BECS

Chaque semaine ou plus souvent, selon la fréquence d'utilisation de l'appareil et la qualité de l'eau entrante, il faut assainir les conduites de distribution de boisson instantanée et les buses.

Pour nettoyer les buses, procéder comme suit :

1. Tirer la poignée des buses télescopiques vers le bas.
2. Retirer le capot et détacher les tuyaux des buses.
3. Débrancher le tuyau de distribution du café de la buse du diviseur de flux.
4. Détacher la buse du diviseur de flux du support de buse.
5. Retirer le diviseur de flux, et les buses de boissons instantanées.
6. Poursuivre l'assainissement de tous les composants, en prenant soin d'éliminer mécaniquement tous les résidus et films visibles à l'aide de tampons et de brosses si nécessaire.

Nettoyer les becs (le cas échéant) avec un chiffon imbibé de solution assainissante.

RETIRER LES RÉCIPIENTS DE PRODUITS

Les récipients sont équipés d'un aimant de sécurité qui indique la présence / l'absence des récipients pour les commandes électroniques.

Si le capteur ne détecte pas les récipients, les moulins sont désactivés.

Pour retirer les récipients de produits (grains de café ou produits instantanés), il suffit de retirer la poignée et de soulever le récipient par l'arrière.

Toujours soulever le récipient par l'arrière de manière à désactiver les moulins, la non-conformité avec cette procédure peut causer des blessures corporelles (opération accidentelle du moulin).

Si la poignée du récipient est tirée, elle ferme le volet tout en libérant un récipient de l'appareil.

Pendant le remontage, repositionner le récipient et pousser la poignée à l'intérieur du récipient.

Prendre soin de bien fixer le récipient sur l'appareil.

NETTOYAGE DU RÉCIPIENT DE CAFÉ INSTANTANÉ

Pour nettoyer le récipient instantané, il faut le vider et le retirer de la machine en tirant sur le levier et en le faisant glisser comme indiqué à la fig. 53

RETIRER LES PANNEAUX LATÉRAUX ET ARRIÈRE

Pour obtenir l'accès aux composants intérieurs, les panneaux doivent être retirés.

1. Retirer le récipient de résidus liquides.
2. Retirer les vis de fixation des panneaux latéraux.
3. Retirer les molettes de fixation des panneaux latéraux.
4. Faire glisser les panneaux latéraux pour les libérer.
5. Pour retirer le panneau arrière, le glisser à gauche.

Pour remonter les panneaux, répéter le processus dans l'ordre inverse.

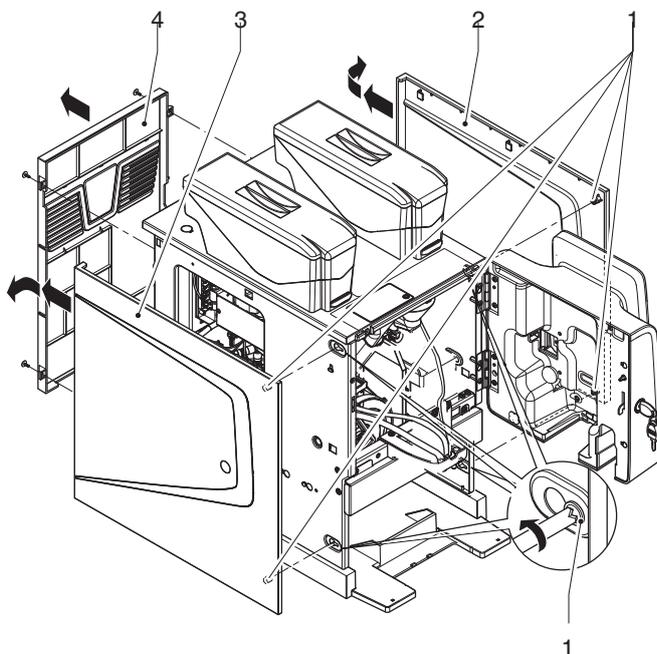


Fig. 42

1. Molette de fixation de panneau latéral
2. Molette de fixation de panneau droit
3. Molette de fixation de panneau gauche
4. Molette de fixation de panneau arrière

PROTECTION THERMIQUE DU CHAUFFE-EAU

Un thermostat de sécurité protège le/les chauffe-eau de la surchauffe en désactivant l'élément chauffant du chauffe-eau en cas de panne du système de commande.

Le thermostat intervient si la température intérieure de l'eau dépasse le seuil de sécurité.

i Si le travail doit être exécuté sur le thermostat, il faut attendre que le chauffe-eau se refroidisse avant d'identifier la cause de la panne et de réinitialiser manuellement le thermostat.

⚠ Si le thermostat de sécurité intervient, il doit être remplacé avec le chauffe-eau. La sonde de température et les joints d'étanchéité des raccords peuvent être irréversiblement endommagés.

DÉMONTAGE DU CONVOYEUR DE DÉCHETS LIQUIDES

Il est possible de démonter le convoyeur de déchets liquides pour le nettoyage ou accéder au raccordement du Z4000 préchauffé

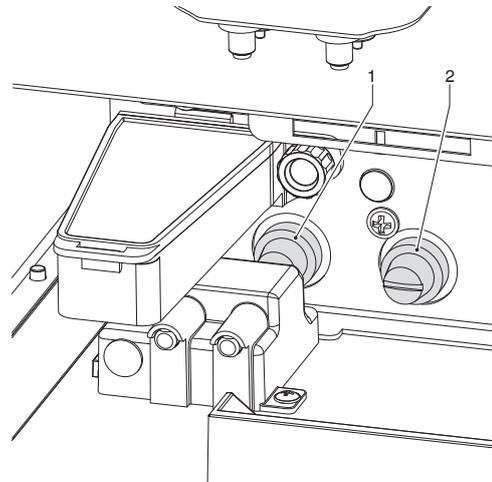


Fig. 43

Thermostats de sécurité pour chauffe-eau à espresso et à vapeur accessibles en ouvrant la porte ou en retirant le bac à déchets solides

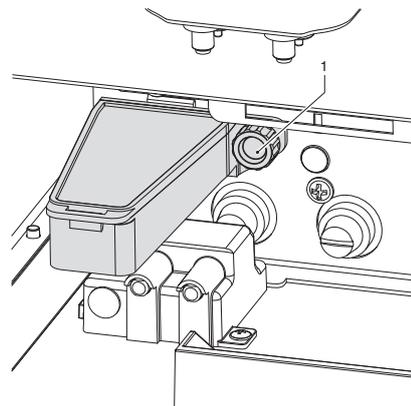


Fig. 44

Comment retirer le convoyeur de déchets liquides

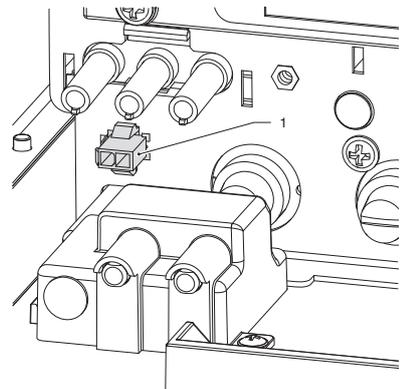


Fig. 45

Connecteur pour le branchement électrique du groupe espresso Z4000 chauffé

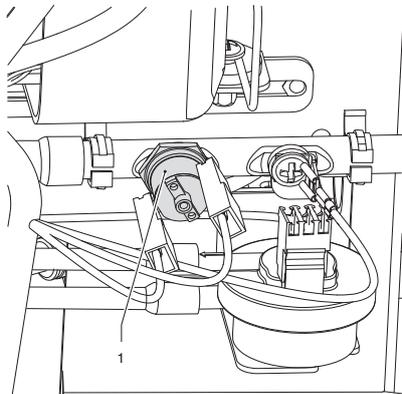


Fig. 46

Le chauffe-eau à vapeur est équipé d'un deuxième thermostat de sécurité accessible après le retrait de la machine latérale gauche, (voir image 64), l'accessibilité et la restauration doivent être effectuées en tant qu'opération d'entretien.

CARTE D'ACTIVATION

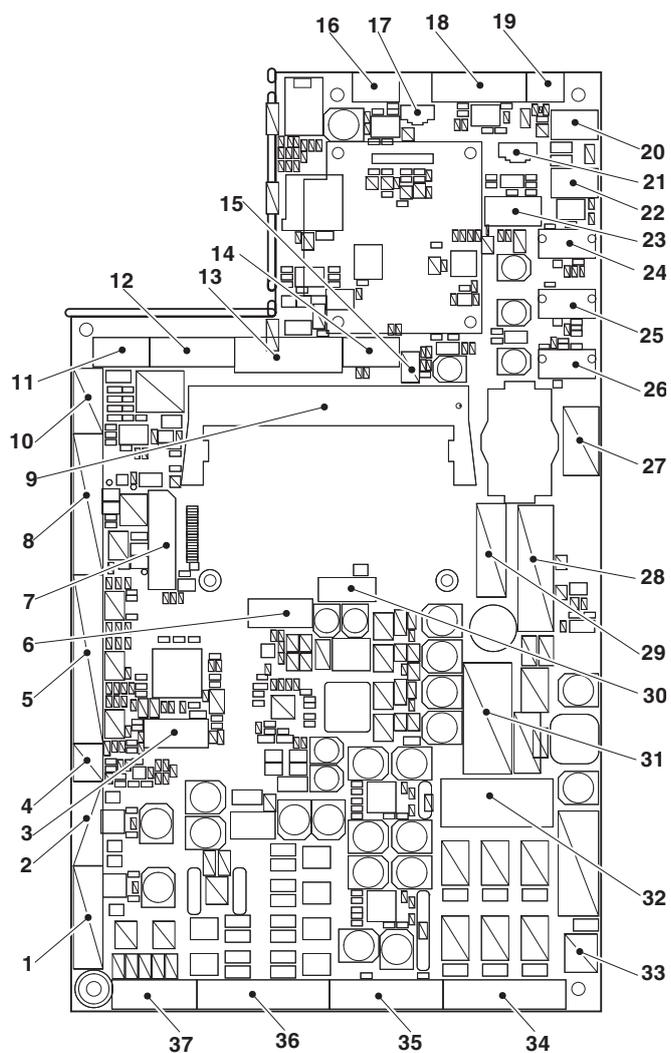


Fig. 47

1. J12 Moteur MMA (le cas échéant), réchauffeur de l'unité d'infusion
2. J16 non utilisé
3. J28 usage interne uniquement
4. J35 réservoir de niveau
5. J1 signaux d'entrée
6. J39 usage interne uniquement
7. J29 écran tactile
8. J2 signaux d'entrée
9. J20 interface de connexion SOM
10. J8 entrées de sécurité
11. J11 ventilateur d'aspiration de vapeur
12. J34 non utilisé
13. J36 lecteur
14. J13 non utilisé
15. J27 usage interne uniquement
16. J41 carte d'interface de paiements
17. J37 connecteur de projecteur
18. J9 usage interne uniquement
19. J33 microrupteur porte ouverte
20. J4 non utilisé
21. J3 EVA DTS
22. J5 non utilisé
23. J18 éclairage de la zone de distribution
24. J25 port USB
25. J24 port USB
26. J23 port USB
27. J32 non utilisé
28. J31 connexion de la carte d'alimentation
29. J10 capteur de niveau de réservoir & NTC
30. J40 usage interne uniquement
31. K2 relais
32. K1 non utilisé
33. J30 carte d'alimentation électrique 24 Vcc
34. J7 électrovannes et doseurs simples courants
35. , moteur Z4000 et came Z4000
36. J6 électrovannes
37. J17 électrovannes

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'alimentation électrique fournit une tension de 24 CC à l'électronique de l'appareil et aux composants 24 CC.

L'alimentation électrique n'exige pas d'éta-lonnage et/ou d'entretien.

Attention !!!

L'alimentation électrique est branchée sur le réseau de distribution électrique

S'il faut intervenir sur l'alimentation élec-trique (par exemple, pour le remplace-ment), s'assurer de débrancher la machine de l'alimentation secteur.

CARTE DE FORMULAIRE DE PAIEMENT

Seulement pour certains modèles.

La carte permet de gérer le système de paiement MDB

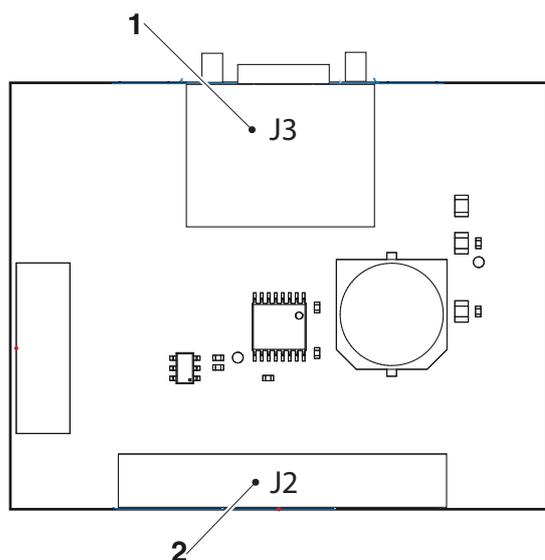


Fig. 48

1. Depuis la carte d'activation
2. Système de paiement

INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DE LOGICIEL

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

Utiliser les fonctions de sauvegarde de la clé USB (menu import/export) pour sauvegarder les réglages, les personnalisations et les vidéos/images pour les listes de lecture.

Le logiciel doit être installé et/ou mis à jour à l'aide d'une clé USB (lors du démarrage de l'appareil).

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

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

CLÉ 1 « SYSTÈME CLÉ » SYSTÈME D'EXPLOITATION

Procéder comme suit :

1. copier les fichiers individuels du système d'exploitation vers le répertoire principal de la clé USB.
2. éteindre l'appareil.
3. insérer la clé USB dans « l'écran tactile CPU .»
4. allumer l'appareil.
5. certains messages sur l'avancement de la mise à jour s'affichent.
La mise à jour prend quelques minutes.
6. à la fin de la mise à jour, un message apparaîtra en invitant à retirer la clé USB.
7. après avoir retiré la clé USB, l'appareil redémarrera automatiquement.
8. installer le logiciel d'application.

CLÉ 2 « METTRE LA CLÉ À JOUR » APPLICATION

Procéder comme suit.

1. copier les fichiers individuels du système d'exploitation vers le répertoire principal de la clé USB,
2. éteindre l'appareil,
3. insérer la clé USB dans « l'écran tactile CPU »
4. allumer l'appareil.
5. certains messages sur l'avancement de la mise à jour s'affichent.
La mise à jour prend quelques minutes.
6. à la fin de la mise à jour, un message apparaîtra en invitant à retirer la clé USB.
7. après avoir retiré la clé USB, l'appareil redémarrera automatiquement.
8. l'assistant des premiers réglages démarra (modèle d'équipement, langue du message, nom de la machine ...)

ⓘ La mise à jour du logiciel d'application maintient les réglages, les personnalisations effectuées et les vidéos/ images pour les listes de lecture.

3.

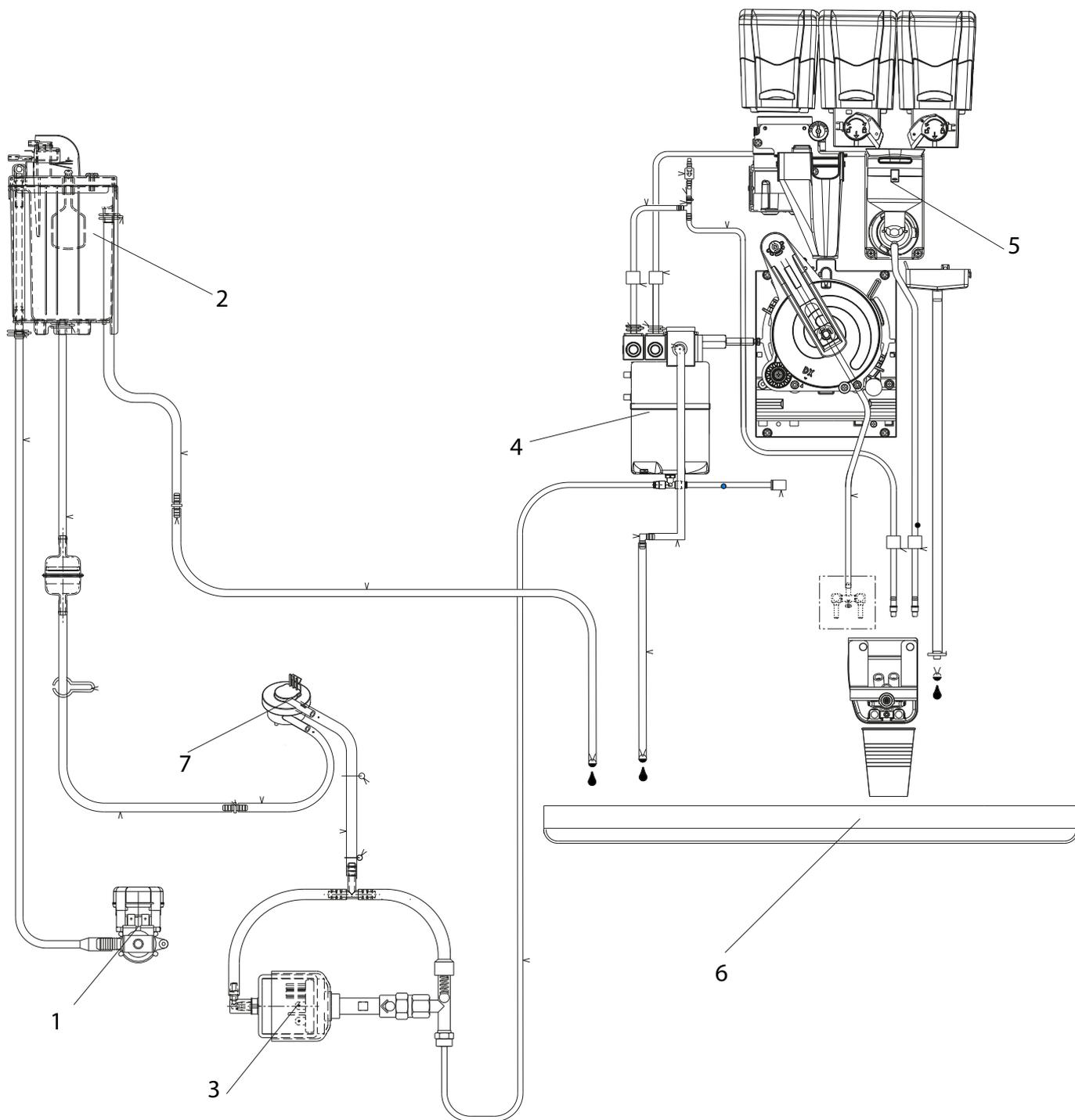
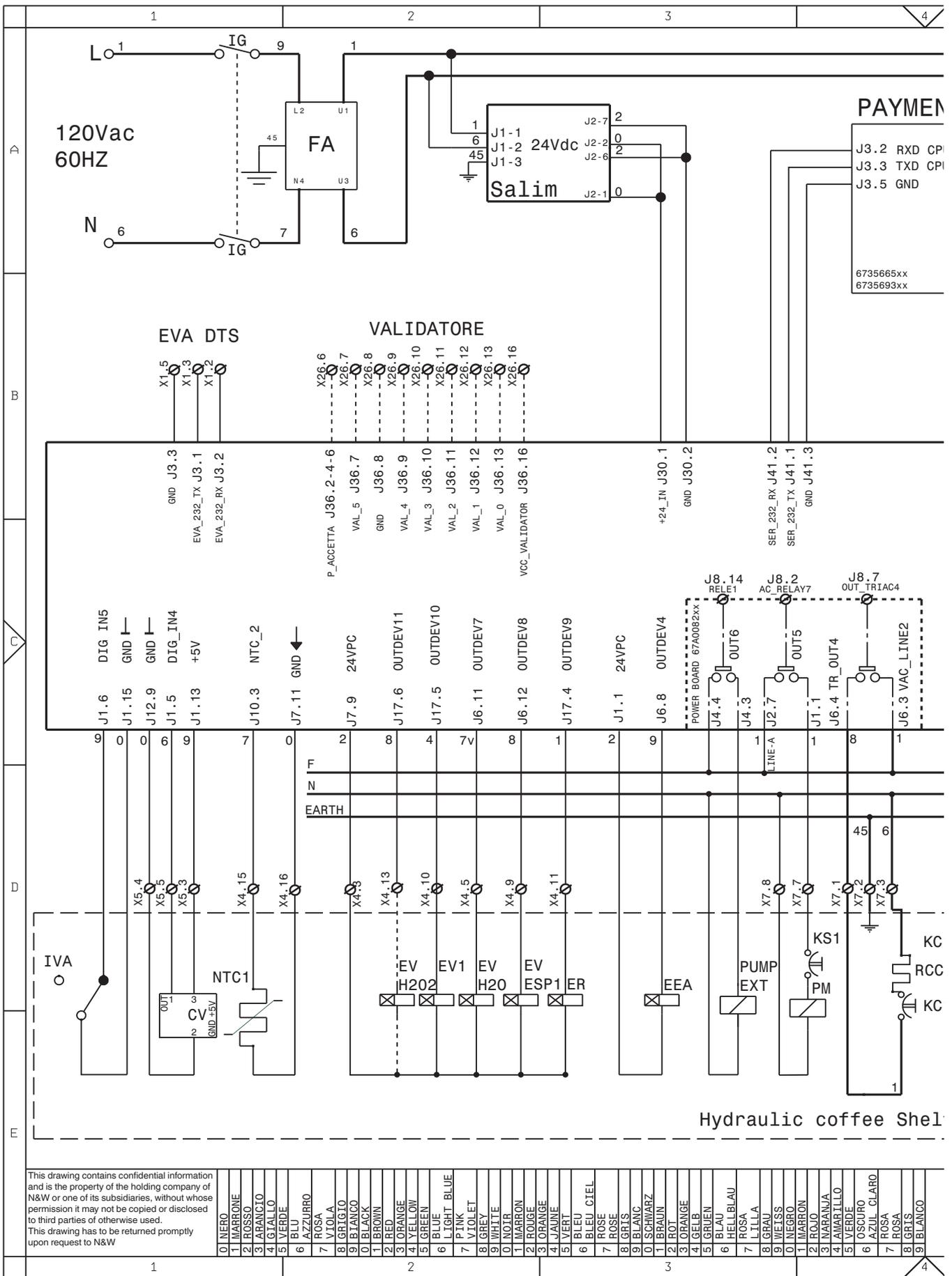


Fig. 49

1. Électrovanne d'eau courante
2. Anti-refoulement
3. Pompe
4. Chauffe-eau à vapeur
5. Mixeurs
6. Récipient de résidus liquides
7. Compteur volumétrique



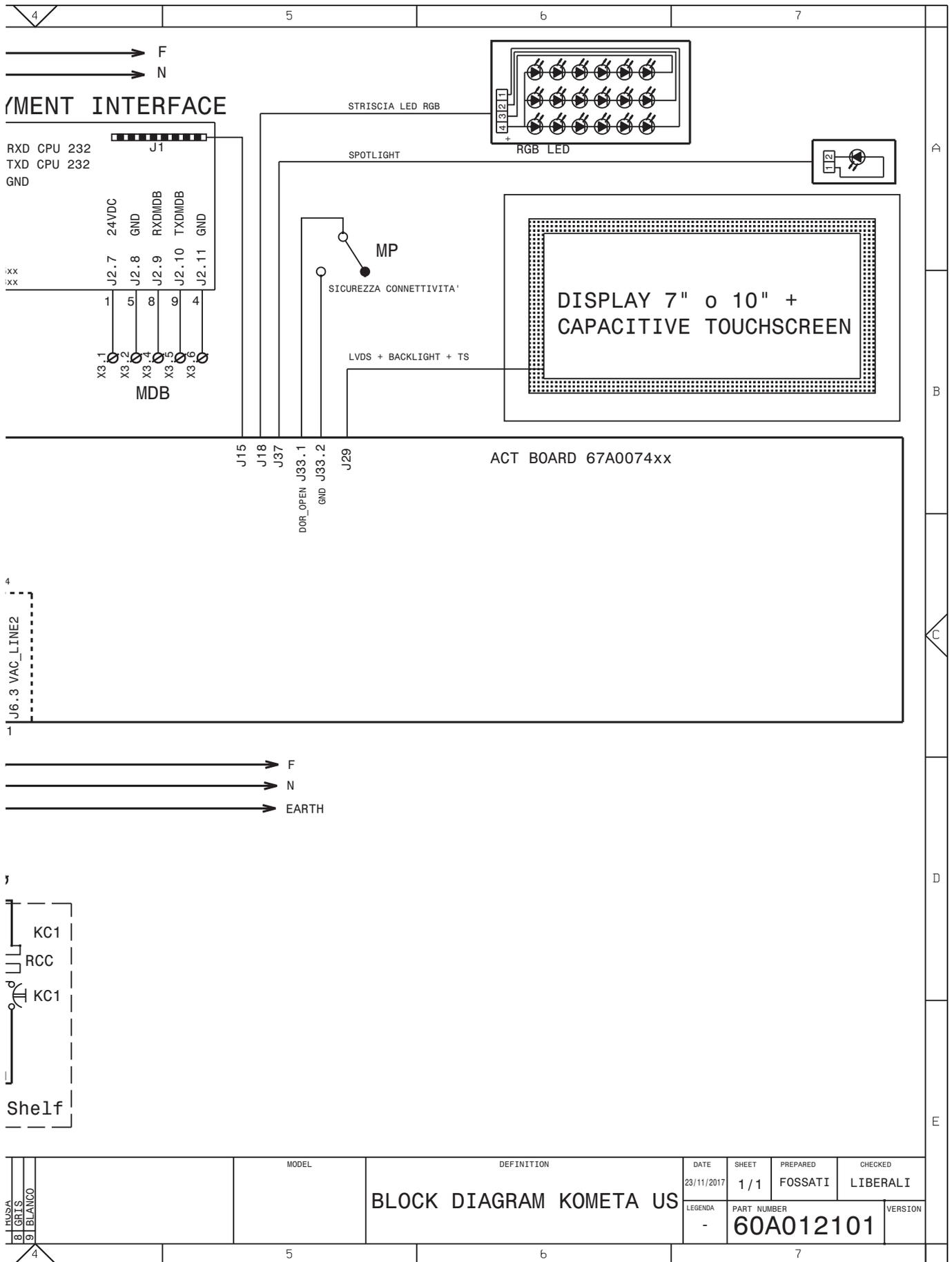
Hydraulic coffee Shell

This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties of otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

01	NERO
11	MARRONE
21	ROSSO
31	ARANCIO
41	GIALLO
51	VERDE
61	BLU
71	ROSA
81	GRIGIO
91	BIANCO
10	NERO
11	BROWN
21	RED
31	ORANGE
41	YELLOW
51	GREEN
61	BLUE
71	PINK
81	VIOLET
91	GREY
10	WHITE
11	NOIR
12	MARRON
21	ROUGE
31	ORANGE
41	JAUNE
51	VERT
61	BLEU
71	BLEU CIEL
81	ROSE
91	GRIS
10	BLANC
11	SCHWARZ
12	ROT
13	ORANGE
14	GELB
15	GRUEN
16	HELLBLAU
17	ROSA
18	GRAU
19	WEISS
20	NEGRU
21	ROJO
31	MARANJA
41	MARILLO
51	VERDE
61	OSCURO
71	ROSA
81	GRIS
91	BLANCO

CM CAME MOTEUR
 CV COMPTEUR VOLUMETRIQUE
 EEA ELECTROVANNE ENTREE EAU
 EEAVAP ÉLECTROVANNE ENTRÉE D'EAU POUR VAPEUR
 ER ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE
 ESC ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE
 ESP1- ELECTROVANNE DE PURGE
 EV1-.. ELECTROVANNES SOLUBLES
 EVAIR ÉLECTROVANNE AIR

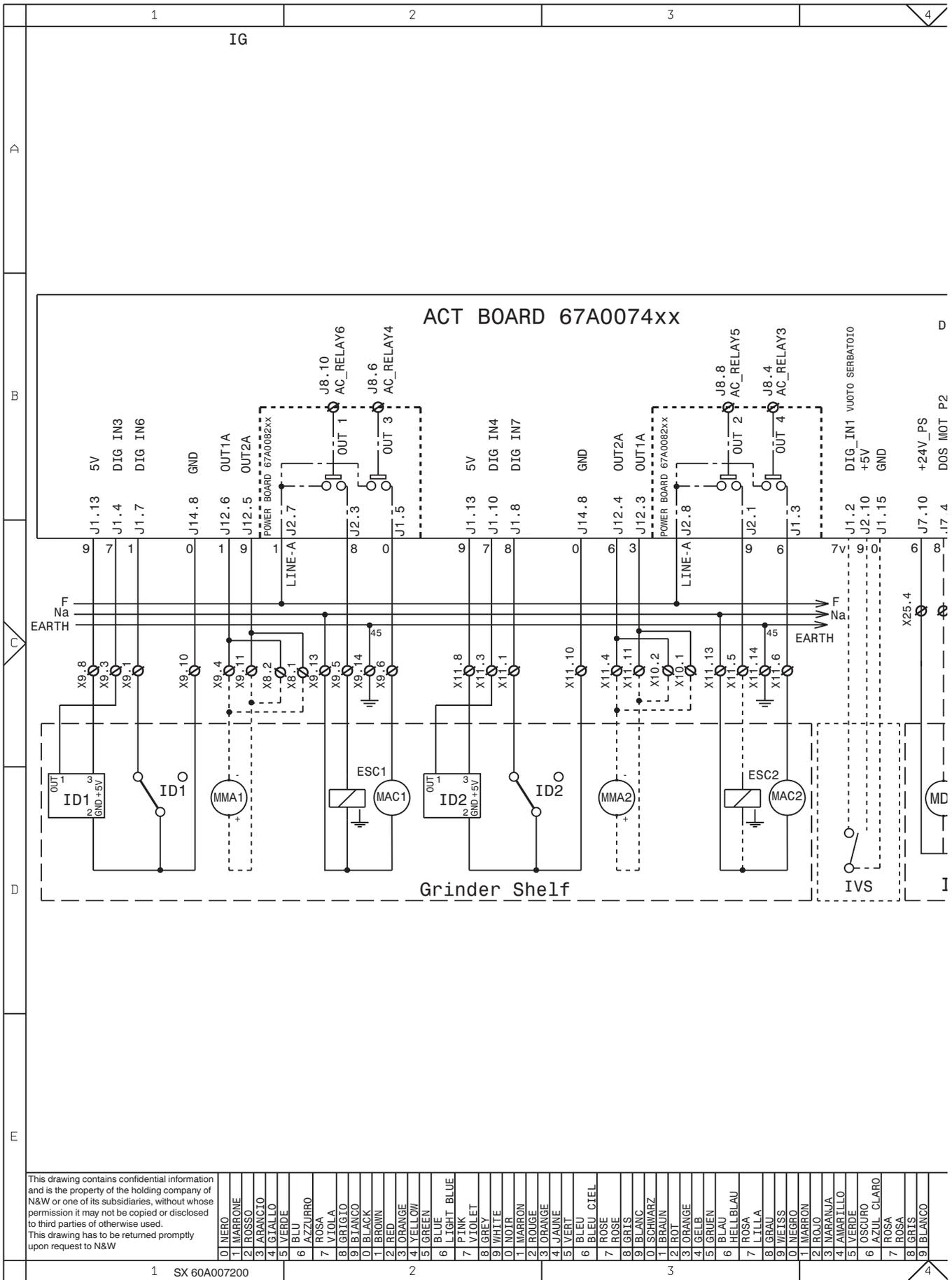
EVH20 ELECTROVANNE D'EAU
 EVSVAP ÉLECTROV. DÉCHARGE DE CHAUDIÈRE VAPEUR
 EVVAP ELECTROVANNE VAPEUR
 EVWMLK ÉLECTROVANNE LAVAGE CAPPUCCINOS
 FA FILTRE ANTIPARASITES
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
 ID INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE
 IDEC INTERRUPTEUR PORTE DECAFEINE
 IG INTERRUPTEUR GENERAL



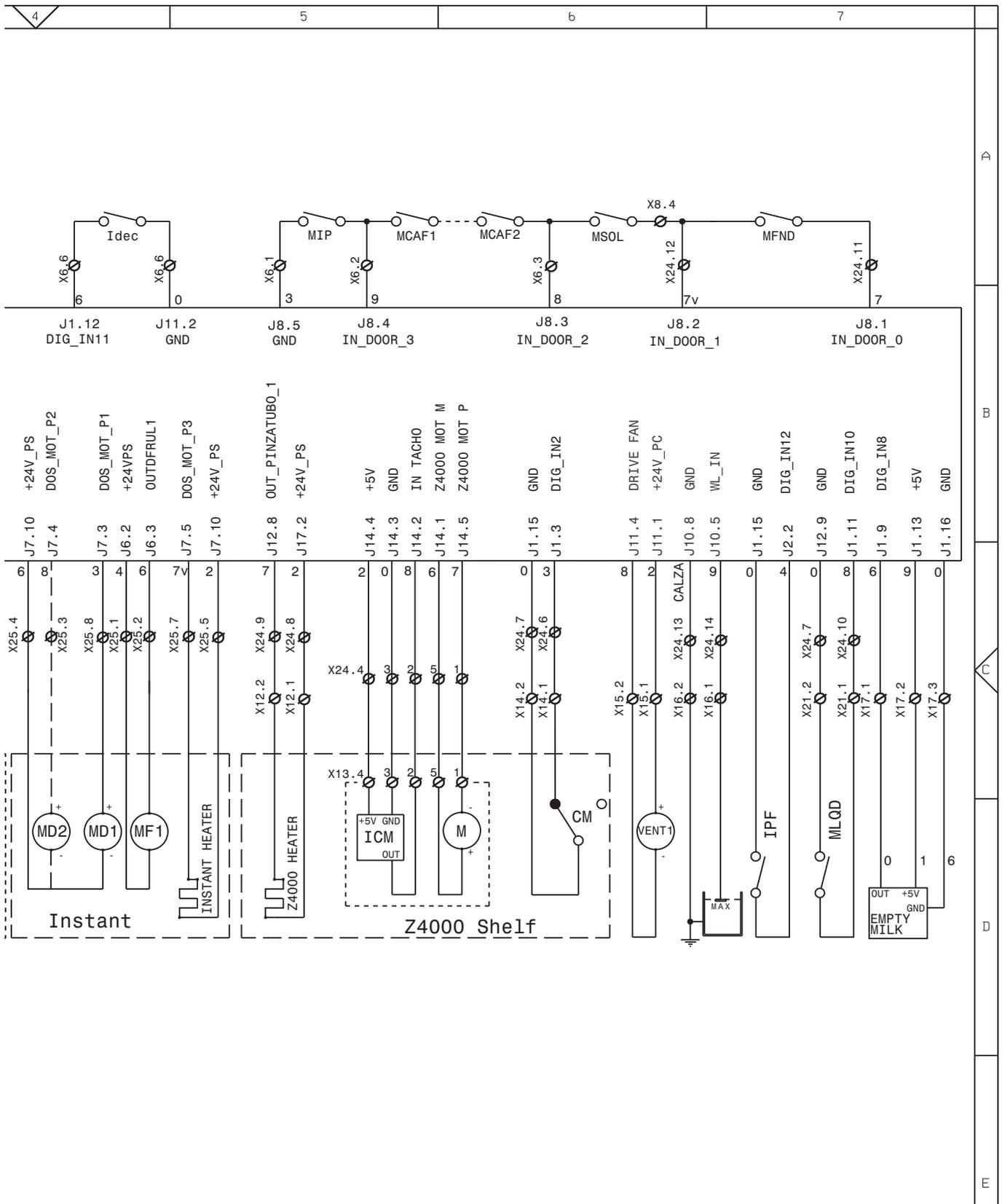
IVA INTERRUPTEUR VIDE EAU
 IVS INTERRUPTEUR VIDE RESERVOIR
 KC1-.. THERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE
 M MOTEUR GROUPE CAFE
 MAC MOULIN A CAFE
 MCAF1. MICRO PRESENCE CONTENEUR CAFE
 MD1-.. MOTEURS DOSEURS INSTANTANEEES
 MF1-.. MIXERS INSTANTANEEES
 MFND MICRO PRESENCE BAC MARCS DE CAFE SOLIDES

MIP MICRO INTERRUPTEUR PORTE
 MLQD MICRO PRESENCE BAC MARCS LIQUIDES
 MMA1-. MOTEURS REGLAGE MOULINS
 MP MICRO SIGN. PORTE OUVERTE
 MSOL1. MICRO PRESENCE CONTENEUR SOLUBLES
 NTC SONDE DE TEMPERATURE
 PM POMPE
 PMMLK POMPE A LAIT
 RCC RESISTANCE CHAUDIERE CAFE

LUSA 8 9 10 11 12 13 14	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		BLOCK DIAGRAM KOMETA US	23/11/2017	1/1	FOSSATI	LIBERALI
			LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				60A012101		



RCV RESISTANCE CHAUDIERE VAPEUR
 SALIM PLATINE ALIMENTATEUR
 TX.... FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
 VENT VENTILATEUR



LUSA 8 GRIS 9 BLANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		BLOCK DIAGRAM KOMETA US	23/11/2017	1/1	FOSSATI	LIBERALI
			LEGENDA	PART NUMBER		VERSION
				60A012101		

Le fabricant se réserve le droit de modifier les fonctions de l'appareil décrites dans cette publication sans préavis, et décline par ailleurs toute responsabilité pour toute inexactitude figurant dans cette publication qui peut être due à des erreurs d'impression et/ou de transcription.

Tous les plans, instructions, tableaux et informations figurant dans cette publication sont confidentiels et ne peuvent pas être reproduit en tout ou en partie, ni transmis à des tiers sans l'autorisation écrite du fabricant, qui en est le propriétaire exclusif.

