

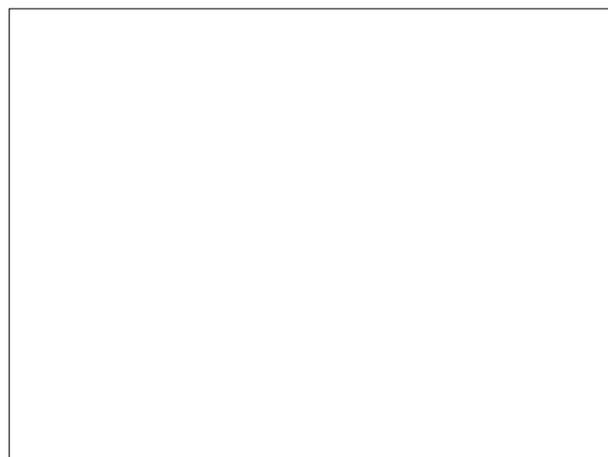
Krea Touch 120V 60Hz

FR Français



Doc. N° H5325FR00
ÉDITION 1 04 - 2017

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



INTÉGRATION MODULES RADIO

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

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

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

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

DÉFINITIONS LÉGISLATIVES

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

Un **importateur** ou **distributeur** qui distribue sur le marché un appareillage radio ou du matériel électrique en y appliquant son propre nom ou sa marque en devient le fabricant.

Un **importateur** ou **distributeur** qui fait des modifications à des appareillages radio ou à du matériel électrique déjà dans le commerce et qui en conditionne la conformité aux directives spécifiées est considéré comme leur fabricant; par conséquent il doit prendre à sa charge les obligations correspondantes prévues par les directives indiquées.

Symboles

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



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



Attention
Danger d'écrasement des mains



Attention
Surface chaude

Les avertissements de danger doivent être lisibles; il ne faut ni les cacher ni les enlever. Les étiquettes abîmées ou illisibles doivent être remplacées.

Avertissements

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

POUR L'INSTALLATION

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

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

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

Le montage et les opérations d'essai ne doivent être effectuées que par des opérateurs qualifiés ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes sur la santé.

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

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

Seulement pour les distributeurs de boissons chaudes

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

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

POUR L'EMPLOI

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

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

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

POUR L'ENVIRONNEMENT

Certaines précautions aideront à respecter l'environnement:

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

POUR LE DÉMANTÈLEMENT ET L'ÉLIMINATION

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



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

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

Attention !

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following scope:

Design and manufacturing of coffee-based drink and snack & food dispensers

Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2015

Issued on: **2017 - 11 - 27**

First issued on: **1994 - 06 - 01**

for the validity date, please refer to the original certificate* issued by IMQ

Registration Number: IT - 12979



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vincotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following scope:

Design, manufacturing by laser cutting, punching, bending, welding of coils and assembling operations, of electronical and electromechanical vending machines

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2015

Issued on: 2017 - 11 - 27

First issued on: 1997 - 12 - 19

for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT - 8753



*Alex Stoichitoiu
President of IQNET*



*Ing. Claudio Provetti
President of CISQ*

IQNet Partners:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vinçotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

CISQ/IMQ as an IQNet Partner hereby states that the organization

EVOCA SPA con socio unico

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

MOZZO (BG) - MAPELLO (BG) - GRASSOBBIO (BG) - PONTE SAN PIETRO (BG) - ZANICA (BG)

for the following scope:

Design, manufacturing by laser cutting, punching, bending, welding of coils and assembling operations, of electronical and electromechanical vending machines

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

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2017 - 11 - 27

First issued on: 2014 - 11 - 28

for the validity date, please refer to the original certificate issued by IMQ*

Registration Number: IT - 97010



Alex Stoichitoiu
President of IQNET



Ing. Claudio Provetti
President of CISQ

IQNet Partners:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CCC Cyprus CISQ Italy
CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia Inspecta Certification Finland INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE México SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey Vinçotte Belgium YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

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

Français

PRÉAMBULE	1	FONCTIONNEMENT	23
TRANSPORT ET STOCKAGE	1	GROUPE DE PERCOLATION ES-FB	23
EN CAS DE PANNE	2	CAPTEUR DE TASSE	24
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET CARACTÉRISTIQUES	2	ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION	24
POSITIONNEMENT	3	DISTRIBUTION DE BOISSONS SOLUBLES	24
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	3	MOULIN DOSEUR	25
CONSUMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	5	CONNECTIVITÉ	27
SERRURE À COMBINAISON VARIABLE	6	ÉCRAN TACTILE	27
NETTOYAGE ET REMPLISSAGE	7	FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE	28
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	7	ÉTAT DE LA MACHINE	28
NETTOYAGE DE LA MACHINE	8	ARCHITECTURE DU LOGICIEL	29
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES	8	PROGRAMMATION	30
COMMANDES ET INFORMATIONS	8	ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION	30
REEMPLISSAGE DES PRODUITS	9	SAISIE DES VALEURS	31
CAFÉ EN GRAINS	9	ACTIONS QUOTIDIENNES	32
PRODUITS SOLUBLES	9	NETTOYAGE ET LAVAGES	32
CAFÉ PRÉ-MOULU	9	REEMPLISSAGE DES RÉSERVOIRS	32
EAU DU RÉSERVOIR D'AUTO-ALIMENTATION	10	BAC DE COLLECTE DU MARC SOLIDE	32
OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	10	GESTION DE L'ARGENT	32
NETTOYAGE DU MIXEUR ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES	11	PARAMÈTRES DES SÉLECTIONS	32
BAC À MARCS	12	DISPOSITION DES SÉLECTIONS	32
NETTOYAGE DU GROUPE DE PERCOLATION	13	DISPOSITION DES SÉLECTIONS PAR CATÉGORIE	32
NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	13	CATÉGORIES DE SÉLECTIONS	32
ALLUMAGE	13	BOISSONS	33
CYCLES DE LAVAGE	14	RECETTES	33
RINÇAGE DES COMPOSANTS	14	RÉSERVOIRS	38
CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE DE PERCOLATION	14	DISPOSITION MÉCANIQUE	38
NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE	15	CONFIGURATION DE LA MACHINE	38
SUSPENSION DU SERVICE	15	CONFIGURATION	38
INSTALLATION	16	MODIFICATION DES CHAÎNES DE L'INTERFACE	39
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL	16	PERSONNALISATION DE L'INTERFACE UTILISATEUR	40
INTERRUPTEUR DE PORTE	16	PARAMÈTRES D'AFFICHAGE GÉNÉRAUX	40
INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ	17	LISTES DE LECTURE	40
DÉBALLAGE DE L'APPAREIL	17	PARAMÈTRES DES CAPTEURS D'ENTRÉE	40
ALIMENTATION EN EAU	18	CAPTEUR DE TASSE	41
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	20	TARAGE DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE	41
RACCORDEMENTS DE RÉSEAU	21	TARAGE DE LA MOUTURE	41
SYSTÈME DE PAIEMENT	21	TARAGE DU MOTO-DOSEUR	41
PREMIER DÉMARRAGE	22	TARAGE DES POMPES / ÉLECTROVANNES	42
PREMIÈRE DÉSINFECTIION	22	TARAGE DE L'EAU FROIDE	42
		PARAMÈTRES DE SORTIE	42
		ENTRETIEN	43
		PARAMÈTRES GÉNÉRAUX	43
		PARAMÈTRES DU CHAUFFE-EAU	44
		ANTIBLOCAGE DU MIXEUR	44

INFORMATIONS SUR LA MACHINE	44
PANNES	44
STATISTIQUES	47
FAVORIS	47
IDENTIFICATION DE LA MACHINE	47
DATE D'INSTALLATION	47
CONTACTS DE SUPPORT TECHNIQUE	47
ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	48
PARAMÈTRES	48
TRANCHES HORAIRES	49
SYSTÈMES DE PAIEMENT	49
PARAMÈTRES COMMUNS	49
SYSTÈME DE VALIDATION	50
EXECUTIVE	50
MDB	51
PRIX	53
IMPORTER/EXPORTER	54
EVADTS	54
VIDÉO	54
IMAGES	54
SAUVEGARDE (BACKUP)	55
JOURNAL D'ERREURS	55
SYSTÈME	55
EXPORTER L'ARBRE DE MENU	55
AFFICHER LE FICHER JOURNAL	55
EXPORTER LE FICHER JOURNAL	55
INFORMATIONS DE SYSTÈME	55
IMPORTER / EXPORTER LES TRADUCTIONS DES CHÂÎNES	55
EXPORTER LES PARAMÈTRES DE RECETTES	55
FONCTIONS AVANCÉES	55
INSPECTION DES COMPOSANTS	56
TEST DES CAPTEURS ET DES DISPOSITIFS D'ENTRÉE	56
TEST DES DISPOSITIFS DE SORTIE	56
ESSAI DE L'ÉCRAN TACTILE	56
REPLISSAGE ET VIDANGE DU CHAUFFE-EAU	57
TEST DES PARAMÈTRES DE LA MACHINE	57
RESTAURATION DES RÉGLAGES D'USINE	57
RÉGLAGE DATE ET HEURE	57
LANGUE	57
PROFILS UTILISATEURS	58
RÉSEAU	58
MISE À JOUR DU LOGICIEL	60
INFORMATIONS	60
CONNECTIVITÉ	60
PARAMÈTRES DES E-MAILS	60

ENTRETIEN	61
INTRODUCTION GÉNÉRALE	61
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL	61
INTERRUPTEUR DE PORTE	61
INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ	62
ENTRETIEN DU GROUPE DE PERCOLATION	62
OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	64
DÉSINFECTION	64
CARTES ÉLECTRONIQUES	67
CARTE MISES À JOUR	68
CARTE UC	69
CARTE D'EXPANSION POUR SYSTÈMES DE PAIEMENT	70
CARTE DE COMMANDE DU CHAUFFE-EAU	70
PANNEAU ÉLECTRIQUE	70
PLATINE ALIMENTATEUR	71
PROTECTION THERMIQUE CHAUFFE-EAU	71
INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL	72
ANNEXE	73

Préambule

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

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

Certaines illustrations de ce manuel peuvent présenter des détails ou des particularités qui diffèrent de ceux de l'appareillage, mais sans que les informations essentielles ne soient modifiées.

Le manuel est articulé en trois chapitres.

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

Le **Chapitre 2** contient les instructions pour une correcte installation et les informations nécessaires pour utiliser au mieux la machine.

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

Les opérations décrites dans le Chapitre 2 et le Chapitre 3 doivent être exécutées uniquement par du personnel disposant des connaissances spécifiques au fonctionnement de l'appareil en termes de sécurité électrique et de normes d'hygiène.

TRANSPORT ET STOCKAGE

TRANSPORT

Pour ne pas endommager la machine et éviter toute blessure corporelle, des procédures spéciales doivent être appliquées pour la manutention de la machine.

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

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

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

Éviter de :

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

STOCKAGE

Stocker en lieu sec et à des températures comprises entre 0 et 40 °C.

En cas de congélation de la machine, celle-ci devra être stockée dans un lieu présentant des températures comprises entre 0° et 40°C.

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

En présence de condensation liée à l'humidité, attendre le séchage complet avant d'allumer l'appareil.

EN CAS DE PANNE

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

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

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

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET CARACTÉRISTIQUES

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

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

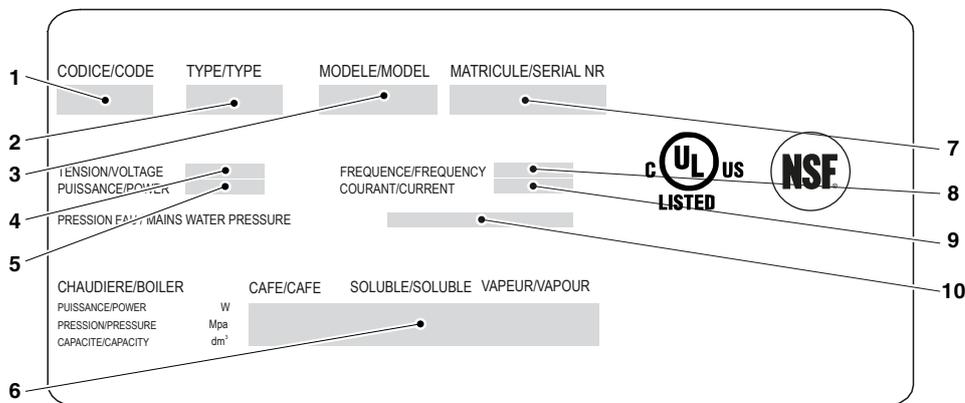


Fig. 1

1. Code produit
2. Type
3. Modèle
4. Tension de fonctionnement
5. Puissance absorbée
6. Données chauffe-eau
7. Numéro de série
8. Fréquence de la tension de travail
9. Courant
10. Caractéristiques réseau d'eau

POSITIONNEMENT

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

L'appareil doit être placé à proximité d'un mur et de manière à ce que le panneau arrière se trouve à une distance minimale de 2 inches de celui-ci pour permettre la ventilation régulière.

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

L'appareil doit être positionné sur un plan nivelé.

L'inclinaison maximum ne doit pas dépasser 2 degrés ; le mettre à niveau éventuellement avec les pieds réglables

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

Positionnement sur un meuble

L'appareil peut être positionné sur une table ou sur un autre support approprié (hauteur conseillée 32 inches)

Si possible, il est conseillé d'utiliser le meuble spécifiquement prévu pour contenir les bacs d'évacuation, le kit d'auto-alimentation en eau et, dans le cas d'eau très dure, le décalcificateur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS

Hauteur	25.59 pouces
Largeur	16.25 pouces
Profondeur	22.25 pouces
Profondeur avec porte ouverte	33.75 pouces
Poids	90 Lbs

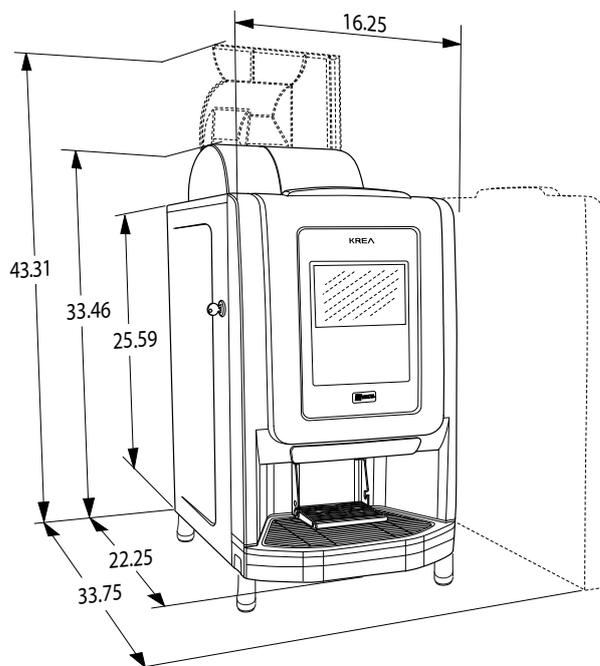


Fig. 2

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Tension	120 V~
Fréquence	60 Hz
Puissance maximum*	1150 W

* consulter la plaque signalétique.

CHAUFFE-EAU

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

BRUYANCE

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

ALIMENTATION EN EAU

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

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

RÉGLAGES EXPRESSO

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

RÉGLAGES FRESH BREW

- Dose de produit pré-moulu
- Dose d'eau
- Durée de percolation

RÉGLAGES PRODUITS SOLUBLES

- Doses de poudres solubles
- Dose d'eau

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Configuration de la température du chauffe-eau depuis le logiciel

AUTORISATIONS

- Présence d'eau
- Présence de café
- Position groupe percolation
- Présence de bac de collecte du marc liquide
- Vidage du marc liquide
- Obtention de la température du chauffe-eau

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- interrupteur de porte
- microrupteur de désactivation de la connectivité avec porte ouverte
- thermostat de sécurité du chauffe-eau à réarmement manuel
- obstruction du flotteur air-break
- électrovanne anti-inondation
- flotteur de marc liquide plein
- contrôle court-circuit/interruption des sondes des chauffe-eau
- fusible du circuit électrique principal

PROTECTION À TEMPS DE :

- motoréducteur du groupe de percolation
- moulin
- pompe

PROTECTION THERMIQUE DE :

- motoréducteur du groupe de percolation
- électroaimants de libération du café
- moulins à café
- moto-doseur
- mixeur
- pompe

CAPACITÉ DES RÉSERVOIRS

L'appareil permet différentes combinaisons de réservoirs en fonction de la configuration.

Les quantités fournies sont indicatives et obtenues de façon expérimentale par le fabricant ; elles peuvent varier selon le produit utilisé.

	réservoir	capacité
Café en grains	3,6 litres	1,2 kg
Café soluble	1 litre	0,3 kg
	2 litres	0,55 kg
	3,6 litres	-
Chocolat soluble	1 litre	0,85 kg
	2 litres	1,5 kg
	3,6 litres	-
Lait soluble	1 litre	0,37 kg
	2 litres	1,5 kg
	3,6 litres	-
Thé soluble	1 litre	1,1 kg
	2 litres	1,65 kg
	3,6 litres	-
Français vanille soluble	1 litre	1,1 kg
	2 litres	1,5 kg
	3,6 litres	-

ACCESSOIRES ET KITS

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

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

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

Les installateurs seront les responsables uniques et exclusifs en cas de dommages à l'appareil ou à des biens et personnes dus à une mauvaise installation.

Important !!!

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

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

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

Lorsque le distributeur automatique n'est pas muni d'un mécanisme de crédit et qu'il doit être installé sur place, les marques suivantes doivent être ajoutées en permanence:

Le mécanisme de crédit peut être utilisé sont les suivants:

- fabricant MARS et désignation MEI CF7512 ou

- fabricant MARS et désignation MEI VN2712U ou

- fabricant MARS et désignation MEI VN2762RU5M, ou

- fabricant USA Technologies et désignation G9,

et Vender ne doit pas fonctionner sans mécanismes de crédit

SERRURE À COMBINAISON VARIABLE

Certains modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.

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

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

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

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

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

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

Pour changer la combinaison :

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

La serrure a maintenant une nouvelle combinaison.

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

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

Utiliser des lubrifiants en spray pour serrures.

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

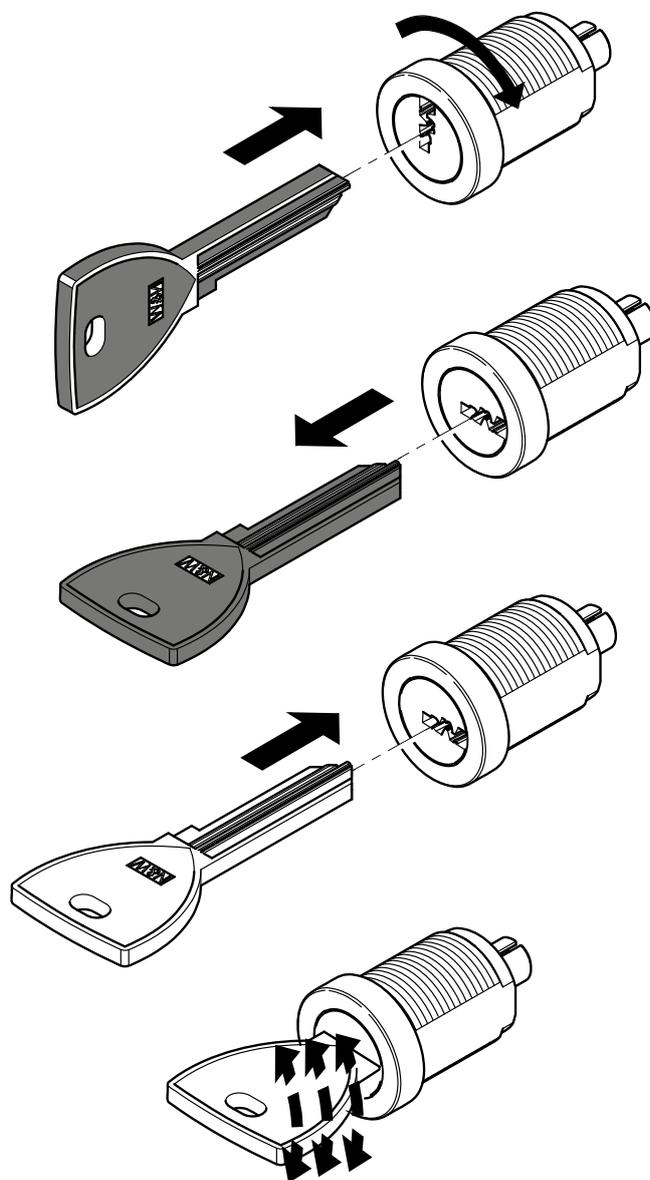


Fig. 3

Chapitre 1

Nettoyage et remplissage

La machine doit fonctionner à température ambiante, comprise entre 2 et 32 °C.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de la machine et se trouve à l'arrière, sur la gauche, à proximité de la cuve à marcs solides.

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

Le cas échéant, éteindre la machine en utilisant l'interrupteur général, il sera alors indispensable de retirer la cuve à marcs.

INTERRUPTEUR DE PORTE

Avec la porte ouverte, il est impossible d'accéder aux parties sous tension.

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

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

INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ

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

Avec la porte ouverte, les actionnements des groupes fonctionnels et/ou le contrôle à distance sont désactivés.

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

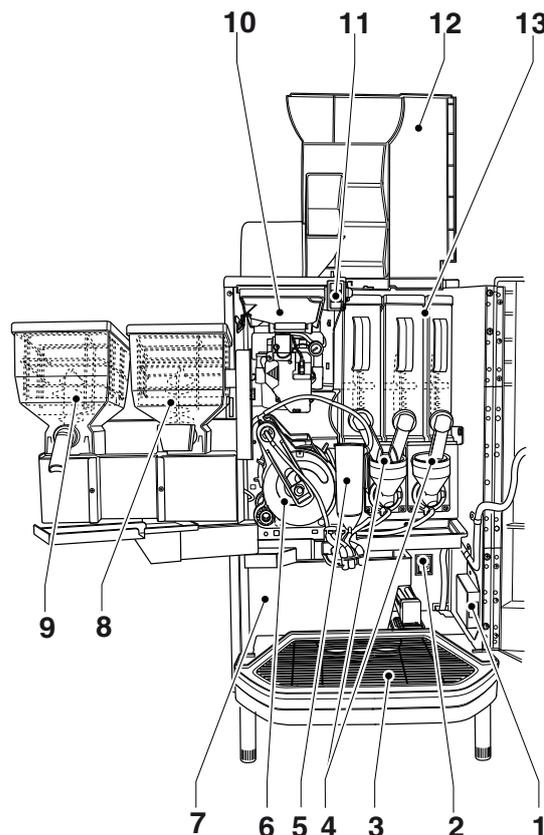


Fig. 4

1. Interrupteur de connectivité
2. Interrupteur général
3. Bac de collecte du marc liquide
4. Mixeur
5. Buse de diffusion
6. Groupe de percolation
7. Bac de collecte du marc solide
8. Récipient à café pré-moulu
9. Réservoir à poudres solubles
10. Récipient à café en grains
11. Interrupteur de porte
12. Panneau supérieur
13. Récipients à poudres solubles

NETTOYAGE DE LA MACHINE

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

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

Fréquemment, en fonction de l'usage de la machine et de la qualité de l'eau et des produits utilisés, il est nécessaire de procéder à un lavage soigné afin de garantir l'hygiène des produits distribués.

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

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES

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

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

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.

COMMANDES ET INFORMATIONS

Les commandes et les informations destinées à l'utilisateur se trouvent sur la porte. Tous les messages destinés à l'utilisateur s'affichent sur l'écran de la machine.

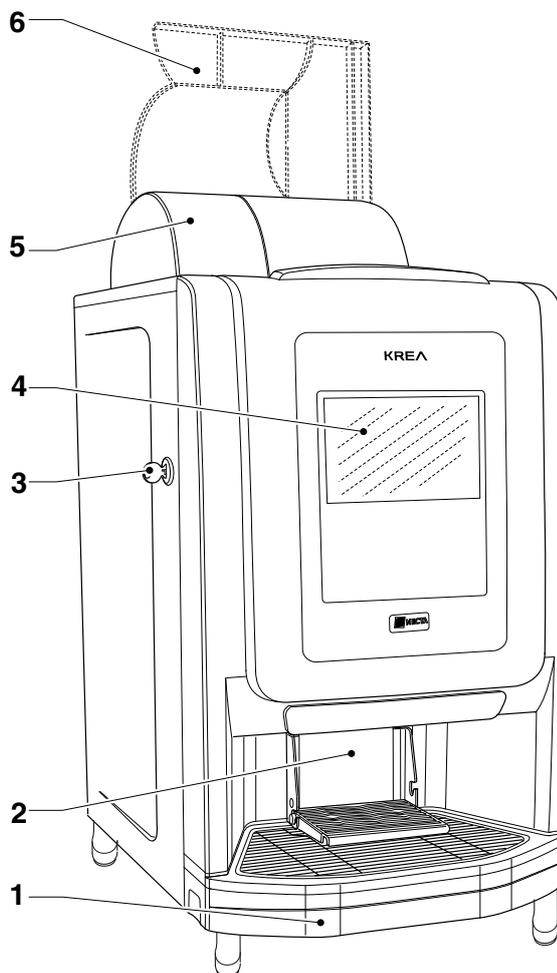


Fig. 5

1. Bac de collecte du marc liquide
 2. Compartiment de distribution
 3. Serrure porte
 4. Écran tactile
 5. Récipient à café en grains*
 6. Panneau supérieur
- * Non présent sur les modèles instant

REPLISSAGE DES PRODUITS

Avant de procéder au remplissage des produits, vérifier que ces derniers ont été conservés conformément aux instructions du fabricant en matière de stockage et de température de stockage.

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

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

CAFÉ EN GRAINS

Pour les modèles expresso.

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

1. ouvrir la porte et soulever le panneau supérieur
2. ouvrir le couvercle du réservoir
3. remplir de café en grains
4. vérifier que le volet du réservoir est ouvert.

PRODUITS SOLUBLES

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

1. ouvrir la porte et soulever le panneau supérieur
2. ouvrir le couvercle du réservoir à poudres solubles
3. remplir de produit soluble
4. fermer soigneusement le couvercle.

Éviter de comprimer la poudre pour éviter la création de grumeaux.

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

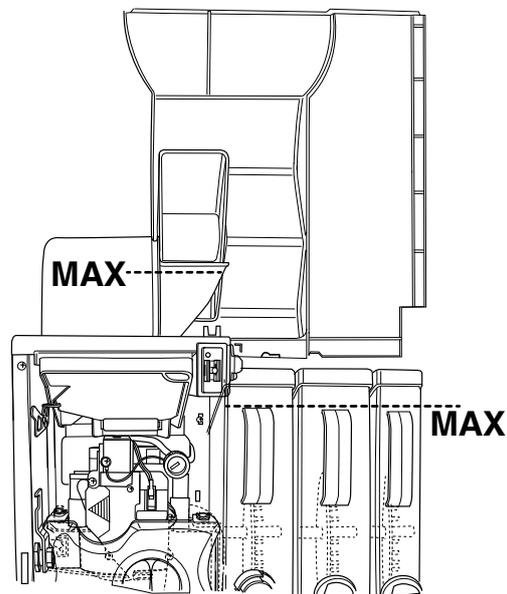


Fig. 6

CAFÉ PRÉ-MOULU

Modèles ES-FB uniquement.

Il est recommandé d'utiliser du café pré-moulu de qualité afin d'éviter tout dysfonctionnement de la machine dû à la présence d'impuretés.

1. ouvrir le couvercle du réservoir
2. tourner la clayette vers l'extérieur
3. remplir de café pré-moulu
4. fermer soigneusement le couvercle
5. repositionner la clayette.

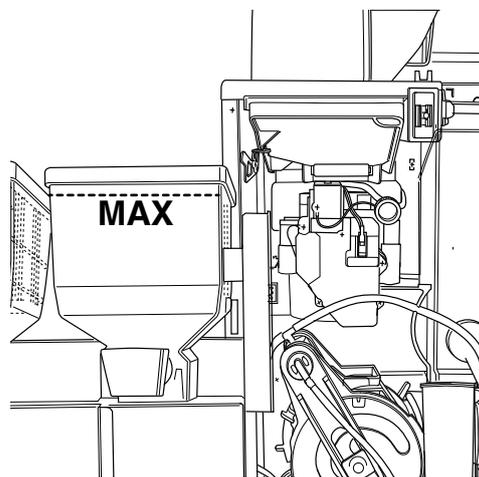


Fig. 7

EAU DU RÉSERVOIR D'AUTO-ALIMENTATION

Modèles avec réservoir d'eau autonome uniquement.

Chaque jour, en début du service et en cas de déclenchement du signal de vide, il sera nécessaire de

1. vider le réservoir de l'eau résiduelle
2. désinfecter soigneusement le réservoir en prenant soin de retirer mécaniquement les débris et les films visibles, en utilisant si nécessaire, des goupillons et des brosses.

Pour remettre le système en service :

1. remplir le réservoir d'eau potable, claire et propre
2. raccorder le réservoir à la machine
3. confirmer l'opération de restauration de l'appareil.

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

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

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

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

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

Éviter absolument de nettoyer la machine en utilisant des jets d'eau.

NETTOYAGE DU MIXEUR ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

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

Les parties à nettoyer sont : tiroirs de dépôt des poudres, mixeur et conduite de distribution des boissons solubles

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

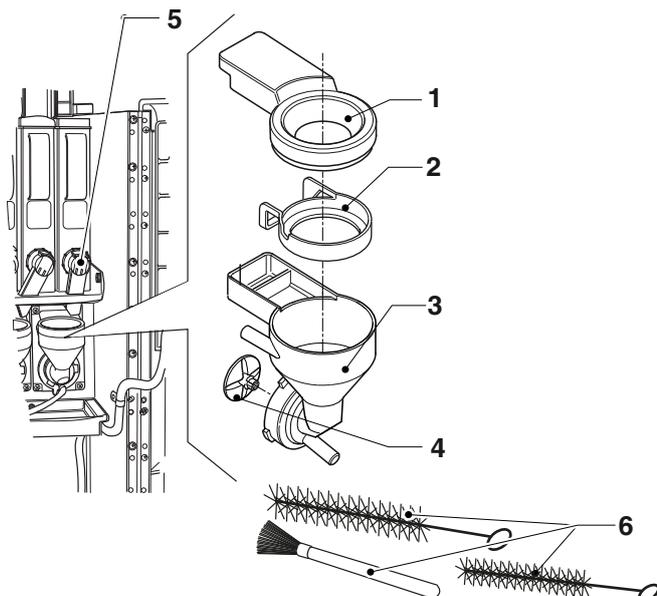


Fig. 8

1. Entonnoir à poudres
2. Anneau pare-éclaboussures
3. Convoyeur à eau
4. Ventilateur du mixeur
5. Embouchure poudre
6. Ecouvillon / Brosse pour nettoyer les tuyaux et « splash zone »

Pour le nettoyage du mixeur, procéder comme suit :

1. ouvrir le couvercle de la cellule de distribution du mixeur et soulever les embouchures de poudre jusqu'au blocage
2. détacher le tuyau de boisson soluble de l'attache de l'entonnoir à eau
3. faire tourner la douille de fixation de l'entonnoir à eau dans le sens antihoraire et sortir le mixeur de la machine
4. séparer tous les composants (entonnoirs à produits solubles, entonnoirs à eau, convoyeurs, tiroirs de dépôt de la poudre)

5. pour démonter les ventilateurs, il suffit d'exercer une légère traction pour les libérer

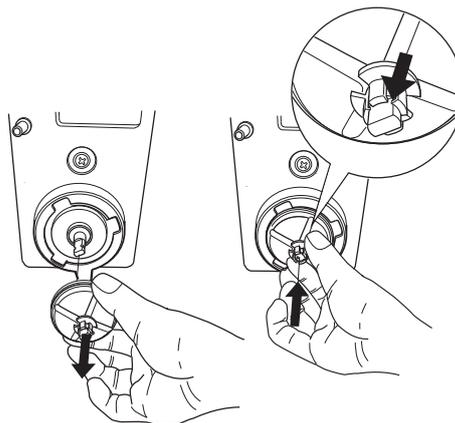


Fig. 9

6. pendant environ 20 minutes, immerger les composants dans une solution nettoyante préparée au préalable, en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles et en utilisant, si nécessaires, un écouvillon ou une brosse
7. remonter les ventilateurs
8. repositionner le mixeur en faisant attention à correctement enclencher l'embout à eau
9. faire tourner la douille de fixation de l'entonnoir à eau dans le sens horaire pour fixer le mixeur à la machine.

après avoir monté les éléments, il sera dans tous les cas nécessaire de :

- effectuer le lavage des mixeurs et ajouter quelques gouttes de solution désinfectante dans les différents entonnoirs.
- rincer abondamment les pièces concernées afin d'éliminer tout résidu éventuel de solution.

Toutes les opérations nécessitant que l'appareil soit sous tension doivent être effectuées EXCLUSIVEMENT par un personnel qualifié et informé des risques spécifiques que cela comporte.

BUSE DE DIFFUSION

Modèles ES-FB uniquement

1. décrocher la buse de diffusion du support
2. séparer les parties de la buse de diffusion
3. vérifier que le connecteur ne soit pas déchiré ou ait perdu de son élasticité, le cas échéant le remplacer.

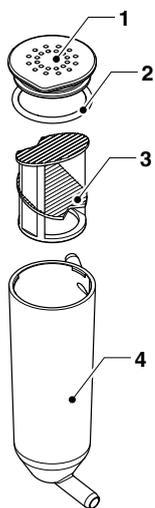


Fig. 10

1. Couvercle
2. Joint
3. Diffuseur
4. Corps de buse de diffusion

BAC À MARCS

Les bacs à marcs sont facilement extractibles pour permettre de les vider et de les nettoyer rapidement.

Pour des raisons de sécurité, le bac à marc solide ne peut pas être retiré que lorsque la porte est ouverte.

LIQUIDES

L'état de bac à marcs liquides plein est signalé par la machine lorsque le flotteur actionne le microrupteur de signalement.

Pour retirer le bac de collecte du marc liquide, procéder comme suit :

1. saisir le bac de collecte du marc liquide sur les côtés, le soulever légèrement et tirer
2. vider le bac et le laver avec une solution détergente neutre
3. remettre le bac de collecte du marc liquide en place.

(i) Si le bac de collecte du marc liquide n'est pas bien insérée, le message « Bac de marc liquide absent » s'affichera à l'écran

SOLIDES

L'état de bac de marcs solides plein est signalé par la machine une fois le nombre de boissons servies programmé atteint.

Les sélections à base de café sont désactivées et le message « Bac à marcs solides plein » s'affiche à l'écran.

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

Pour retirer le bac de collecte du marc solide, procéder comme suit :

1. ouvrir la porte de la machine
2. saisir le bac de collecte du marc liquide sur les côtés, le soulever légèrement et tirer
3. extraire le bac de collecte du marc solide, le vider et le laver à l'aide d'une solution nettoyante neutre
4. réinitialiser le message de signalement de défaillance par le biais de la fonction « actions quotidiennes ».
5. remettre les bacs en place.

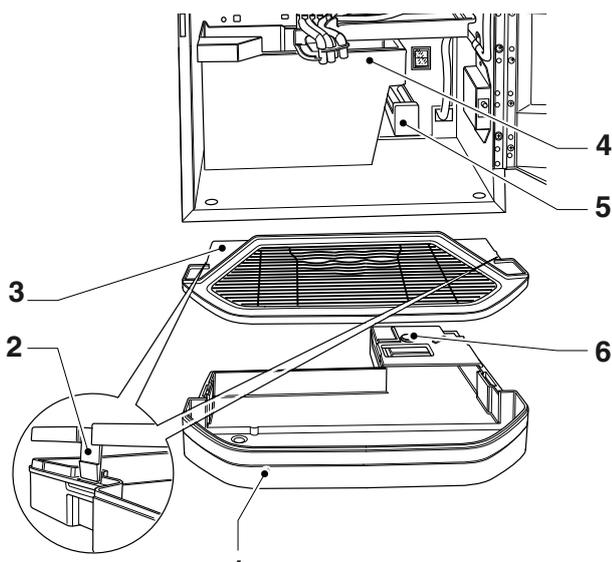


Fig. 11

1. Bac de collecte du marc liquide
 2. Crochets de fixation du couvercle du bac à marcs liquides
 3. Couvercle du bac de collecte du marc liquide
 4. Bac de collecte du marc solide*
 5. Microrupteur pour flotteur de bac à marcs plein
 6. Flotteur de bac à marcs liquides plein
- *. Non présent sur les modèles instant

NETTOYAGE DU GROUPE DE PERCOLATION

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

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Sur les modèles avec réservoir d'eau uniquement.

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

ALLUMAGE

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

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

Les sélections sont indisponibles jusqu'à ce que le chauffe-eau atteigne la bonne température de fonctionnement.

CYCLES DE LAVAGE

La machine est conçue pour exécuter les cycles de lavage des principaux groupes fonctionnels.

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

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

ⓘ **Les cycles de lavage ne remplacent pas la nécessité de démonter régulièrement les composants pour les nettoyer.**

ⓘ **Avant de lancer les cycles de lavage, positionner un bac en dessous des buses.**

ACCÈS AUX FONCTIONS DE LAVAGE

Pour y accéder :

1. avec la porte fermée, toucher le bouton **LAVAGES** 
2. sur la page « lavages », toucher les icônes des composants à nettoyer.

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

RINÇAGE DES COMPOSANTS

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

ⓘ **Les cycles de rinçage ne remplacent pas la nécessité de démonter régulièrement les composants pour les nettoyer.**

Retirer les tasses et/ou les verres de la zone de distribution.

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

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

CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE DE PERCOLATION

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

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

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

Utiliser exclusivement les produits spécifiques pour machines à café.

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

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

Positionner un récipient d'une capacité d'au moins 3 litres sous les buses afin de récupérer les résidus de lavage.

Le lavage du groupe de percolation dure quelques minutes.

1. introduire le détergent en l'introduisant dans le toboggan à café.
2. démarrer le cycle de nettoyage

Attention !!!

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

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

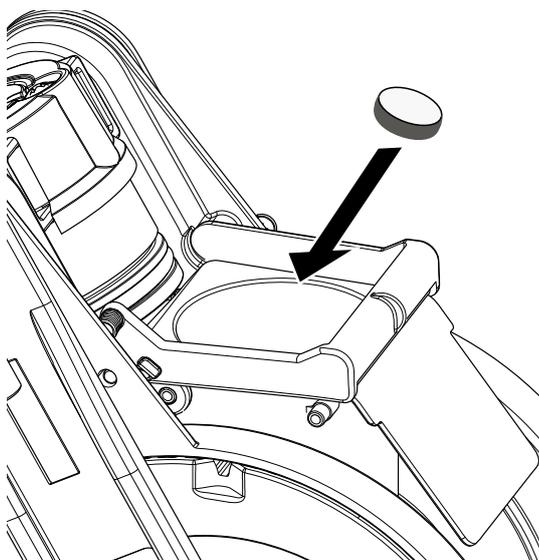


Fig. 12

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE

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

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

Nettoyer l'écran en appliquant une légère pression.

SUSPENSION DU SERVICE

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

1. vider complètement les réservoirs à produits et les laver soigneusement avec du détergent
2. vider complètement les moulins en procédant à la distribution jusqu'à l'indication de vide
3. désinfecter les mixeurs, le groupe de percolation et les circuits alimentaires
4. fermer le robinet positionné en amont du tuyau d'alimentation d'eau et vider complètement le circuit hydraulique.
Pour les machines disposant d'un réservoir à eau, vider complètement ce dernier et le nettoyer
5. débrancher la machine de l'alimentation secteur

Avant de remettre la machine en service, procéder aux opérations de nettoyage et de désinfection.

Chapitre 2 Installation

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

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

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

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

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de la machine et se trouve à l'arrière, sur la gauche, à proximité de la cuve à marcs solides.

Le cas échéant, éteindre la machine en utilisant l'interrupteur général, il sera alors indispensable de retirer la cuve à marcs.

INTERRUPTEUR DE PORTE

À l'intérieur de la machine, seules les parties protégées par des protections mises en évidence avec ce symbole restent sous tension.



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

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

Pour mettre la machine sous tension avec la porte ouverte, il suffit d'insérer la clé jaune dans la fente de l'interrupteur de porte.

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

INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ

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

Avec la porte ouverte, les actionnements des groupes fonctionnels et/ou le contrôle à distance sont désactivés.

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

Pour activer les composants de connectivité (par exemple pour le test des paramètres de réseau) avec la porte ouverte, il suffit de tirer le pivot de l'interrupteur de connectivité.

En cas d'activations et de désactivations rapprochées de l'interrupteur, la machine désactive les composants de connectivité ; pour les réactiver, il sera nécessaire de redémarrer la machine.

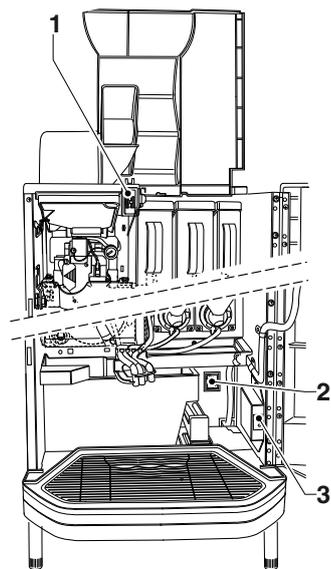


Fig. 13

1. Interrupteur de porte
2. Interrupteur général
3. Interrupteur de connectivité

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

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

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

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

Important !!!

L'appareil doit être installé sur une surface plane avec une inclinaison maximum ne dépassant pas 2°.

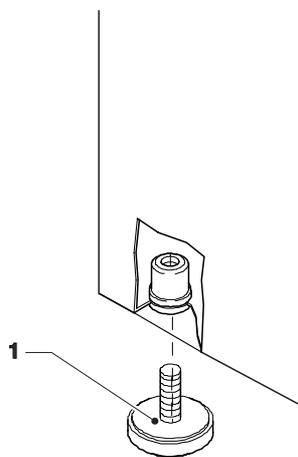


Fig. 14

1. Pied réglable

ALIMENTATION EN EAU

Le distributeur doit être alimenté en eau potable, en tenant compte des dispositions en vigueur du lieu d'installation de la machine.

EN PROVENANCE DU RÉSEAU D'ALIMENTATION EN EAU

Pour les machines avec alimentation depuis le réseau d'alimentation général

La machine doit être raccordée au réseau d'alimentation d'eau général.

La pression du circuit doit être comprise entre 0,05 et 0,85 Mpa (0,5-8,5 bars).

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

Raccorder le circuit hydrique à l'embout de raccordement $\frac{3}{4}$ " de l'électrovanne d'entrée d'eau à l'aide d'un tuyau adapté (disponible également sous forme de kit) à la pression du circuit et aux aliments (diamètre interne 6 mm).

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

Pour brancher la machine au réseau d'eau utiliser uniquement des joints et des tuyaux neufs.

Ne pas réutiliser le matériel éventuellement existant.

DISPOSITIF ANTI-INONDATION

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

Pour rétablir le fonctionnement normal, procéder comme suit :

1. évacuer l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein
2. fermer le robinet du circuit d'eau à l'extérieur de l'appareil
3. desserrer le raccord fixant le tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour évacuer la pression résiduelle de réseau et le resserrer
4. ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.
- 5.

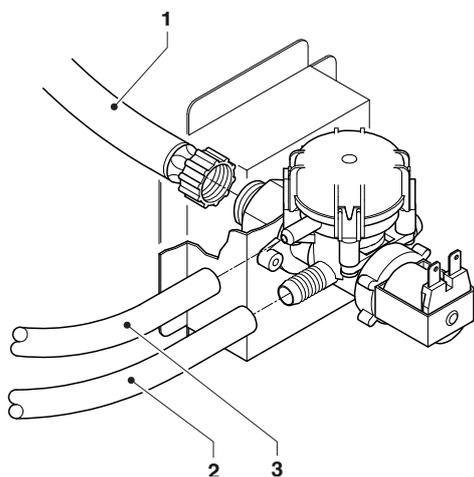


Fig. 15

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

EN PROVENANCE D'UN RÉSERVOIR

Utiliser le kit d'alimentation autonome spécifique à la machine. Le kit est accompagné d'instructions de montage avec test à suivre scrupuleusement pour garantir la sécurité de l'appareil.

Placer le réservoir dans un endroit propre et protégé (meuble fermé), dans une position pratique permettant d'effectuer les opérations de remplissage et de nettoyage périodiques.

Important !!!

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

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

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

SYSTÈME DE DÉTARTRAGE

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

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

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

Les cartouches devront être remplacées périodiquement selon la qualité de l'eau et les indications du fabricant.

Les décalcificateurs, disponibles aussi comme accessoire, devront être périodiquement régénérés ou remplacés selon les indications du fabricant.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prédisposé pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 120 V \sim ; **l'appareil doit être connecté à un système d'alimentation électrique qui présente une impédance (Z) d'un maximum de 0,3898 ohm**

Pour le branchement, s'assurer que les informations figurant sur la plaque d'identification correspondent à celles du circuit, et en particulier que la valeur de la tension d'alimentation soit comprise entre les valeurs recommandées pour les points de branchement.

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

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

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

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

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

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

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

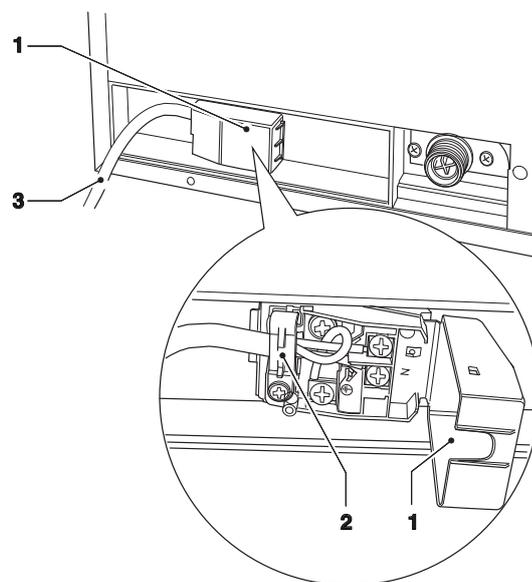


Fig. 16

1. Couvercle ouvrable
2. Borne serre-câble
3. Cordon d'alimentation

RACCORDEMENTS DE RÉSEAU

INDICATIONS POUR LA CONNEXION ETHERNET

- La connexion doit être effectuée selon les normes en vigueur et en observant toutes les règles définies par le standard Ethernet (type de câble, longueurs maximum des tronçons, ...).
- Brancher l'appareil à une prise secteur avec un câble Ethernet cat.5E (non fourni). Le connecteur secteur de la machine est placé à l'arrière de l'appareil.
- Configurer les réglages secteur depuis le menu de connectivité de l'appareil.

INDICATIONS POUR LA CONNEXION WI-FI

- Placer l'appareil là où la réception et l'intensité du signal Wi-Fi sont bonnes.
- Toujours activer les fonctionnalités de protection (cryptage) pour protéger les communications contre les accès non autorisés.
Un réseau utilisant une version de système de cryptage récente est plus sûr. Le cryptage « Open » (Ouvert) ne garantit aucun type de protection.

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

- Configurer les paramètres Wi-Fi dans le menu de connectivité de la machine et configurer le chiffrement utilisé par le réseau auquel la machine sera connectée.

(i) Contacter l'administrateur réseau pour connaître les paramètres réseau adaptés.

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

INDICATIONS POUR BLUETOOTH

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

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

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

SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est vendu sans système de paiement. Par conséquent, la responsabilité en cas de dommages sur l'appareil, les biens ou les personnes dus à une mauvaise installation du système de paiement incombera à la/aux personne(s) ayant effectué l'installation.

Les systèmes de paiement doivent être positionnés dans le placard ou éventuel module latéral prévu à cet effet.

L'utilisation d'autres systèmes de paiement (ex : « change givers » et/ou « cashless ») est possible uniquement en utilisant les kits de connexion prévus à cet effet.

PREMIER DÉMARRAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

PREMIÈRE DÉSINFECTION

Une fois la machine installée, désinfecter soigneusement les mixeurs, les conduites de distribution des boissons solubles et du réservoir (le cas échéant) afin de garantir l'hygiène des produits servis.

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

La désinfection est réalisée avec des produits désinfectants.

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

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

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

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

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

FONCTIONNEMENT

GRUPE DE PERCOLATION ES-FB

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

Le groupe de percolation est capable de produire des boissons de type espresso (percolation à haute pression) et de type fresh brew (percolation à basse pression).

CYCLE DE DISTRIBUTION

En sélectionnant :

- une boisson avec café à moudre, le moulin fonctionne jusqu'au remplissage de la chambre du doseur à café.

Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est libérée dans la chambre de percolation (installée verticalement) du groupe

ou

- une boisson avec café pré-moulu, la dose de produit pré-moulu est relâchée directement dans le groupe de percolation.

Le motoréducteur enclenché sur le pignon fait tourner les manivelles provoquant la rotation de 30° de la chambre de percolation.

Le piston supérieur s'aligne avec la chambre de percolation et descend à l'intérieur de celle-ci.

La position d'arrêt du piston pour la percolation est de :

- pour les sélections de type espresso, en fonction de la quantité de café moulu présente dans la chambre de percolation

ou

- pour les sélections de type fresh brew, fixe et dans la position la plus élevée possible dans la chambre de percolation (percolation à basse pression).

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

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

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

Une fois la position d'évacuation atteinte, le motoréducteur inverse de nouveau la direction de rotation en faisant revenir la chambre de percolation en position de repos.

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

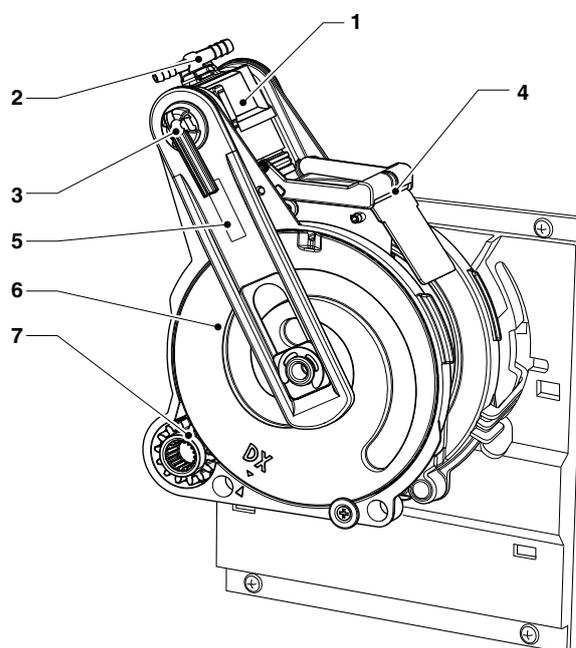


Fig. 17

1. Piston supérieur
2. Buse Fresh Brew (percolation minute)
3. Buse Espresso
4. Racloir
5. Bielles
6. Manivelles
7. Pignon

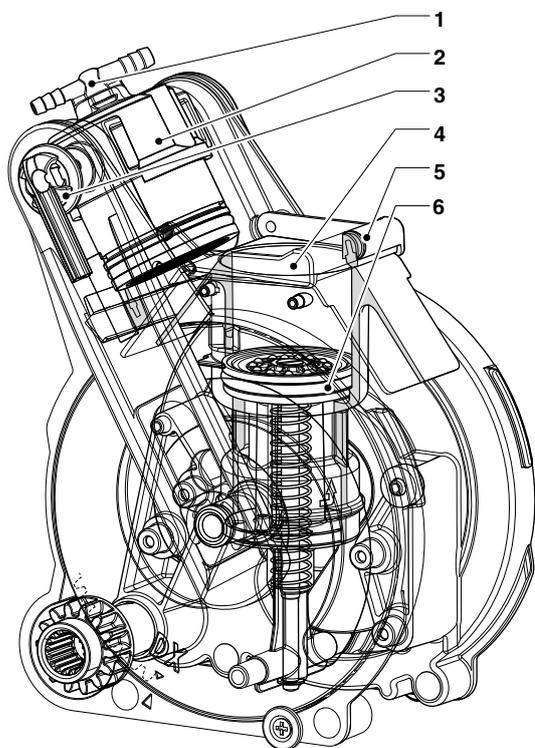


Fig. 18

1. Buse Fresh Brew (percolation minute)
2. Piston supérieur
3. Buse Espresso
4. Chambre de percolation
5. Racloir
6. Piston inférieur

VOLUME DE LA CHAMBRE DE PERCOLATION

Groupe de percolation	doses
Z4000 ESFB (Ø 46)	7 - 14 g.

Le piston supérieur se positionne automatiquement en fonction de la sélection effectuée (expresso ou fresh brew)

CAPTEUR DE TASSE

Certains modèles sont équipés d'un capteur de tasse qui détecte la présence de verres ou de tasses présents sur le support de tasse ou dans le compartiment de distribution.

Pour un fonctionnement correct, il est nécessaire de maintenir l'émetteur en bon état de propreté.

ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT DE DISTRIBUTION

Certains modèles dispose d'un compartiment de distribution avec éclairage.

L'éclairage fonctionne pendant la distribution de la boisson et reste allumé quelques secondes une fois la boisson servie.

DISTRIBUTION DE BOISSONS SOLUBLES

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

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

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

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

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

Attention !!!

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

MOULIN DOSEUR

Le moulin-doseur peut être équipé (en option) du dispositif de réglage automatique du degré de mouture.

RÉGLAGE DU GRAMMAGE DU CAFÉ

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

- en soulevant le petit levier, la dose augmente
- en abaissant le petit levier, la dose diminue
- chaque cran permet de modifier la dose d'environ 0,35 g.

Important !!!

La dose utilisable est indicativement comprise entre 6 et 9,5 grammes ; les doses varieront légèrement en variant le degré de mouture.

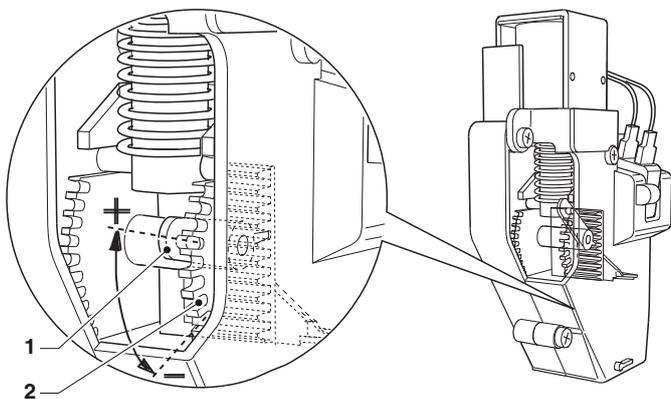


Fig. 19

1. Levier de réglage de la dose
2. Crans de référence
3. Doseur

RÉGLAGE MANUEL DE LA MOUTURE

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

- la tourner vers la gauche pour obtenir une mouture plus grosse
- la tourner vers la droite pour obtenir une mouture plus fine.

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

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

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

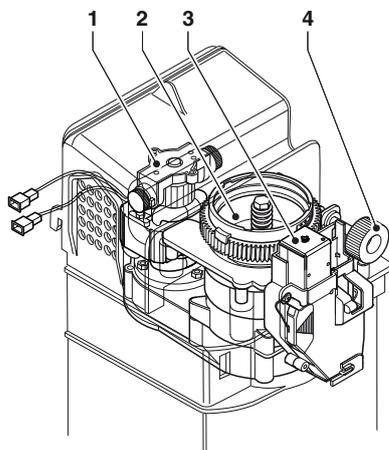


Fig. 20

1. Moteur du moulin à café
2. Moulin à café
3. Electroaimant de libération du café
4. Manette de réglage de la mouture

RÉGLAGE LOGICIEL DE LA MOUTURE

Si pour une raison quelconque, par exemple dans le cadre de la maintenance des lames du moulin, des changements majeurs de la distance s'avéraient nécessaires, il sera possible d'intervenir manuellement en configurant la valeur de variation désirée sur le logiciel.

Cette valeur est exprimée en $\frac{1}{6}$ de tour de l'embout porte-lames.

Pour augmenter la granulométrie (moulu plus grosse), le réglage automatique se fait en une seule opération.

Pour diminuer la granulométrie (moulu plus fine) le réglage automatique se fait avec le moteur du moulin à café en marche.

Il est recommandé d'intercepter la libération du café afin d'éviter le colmatage du groupe de percolation.

TARAGE

SÉLECTION DE RÉFÉRENCE

La sélection est déterminée par défaut et ne peut être modifiée.

DOSE DE CAFÉ

La dose maximum de café utilisée par le groupe de percolation est de 9 grammes.

Le réglage de la dose doit être fait tout d'abord, en agissant manuellement sur le levier de distributeur de café.

DOSE D'EAU

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

Après avoir réglé la valeur de l'eau sur la sélection de référence, la machine demandera d'insérer le temps d'infusion.

TEMPS DE PERCOLATION

Le degré de mouture influence directement, tout comme les doses café et la quantité d'eau, sur le temps d'infusion.

En variant cette valeur, le système de réglage automatique de la mouture intervient pour aligner le temps effectif à celui demandé.

Pendant le fonctionnement normal de l'appareil, le monitoring continu de ce temps permet de maintenir le réglage optimal du degré de mouture.

AUTRES SÉLECTIONS

La disposition choisie définit la dose d'une certaine sélection. Pour les sélections de référence, le temps d'infusion, est une valeur non modifiable et liée à la sélection de référence.

DOSE D'EAU

Il est possible de définir la quantité d'eau (exprimée en cdv) à distribuer pour chaque sélection sur le logiciel. Dose, café et temps d'infusion restent ceux définis pour la sélection de référence.

ASSOCIATION DOSE-CAFÉ

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

CONNECTIVITÉ

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

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

(i) Pour utiliser les fonctions de connectivité et envoyer les notifications par courrier électronique, il est nécessaire de disposer d'une connexion active et d'un compte de messagerie actif.

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

Les fonctions de connectivité sont activées depuis le menu.

La machine peut être connectée au réseau via Ethernet et Wi-Fi ; la machine peut également utiliser le Bluetooth pour les communications sur courtes distances.

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

La machine prend en charge les principaux systèmes de chiffrement Wi-Fi (cryptage). Un réseau Wi-Fi qui utilise un système de chiffrement récent est plus sécurisé.

(i) Les fonctions de connectivité de la machine sont désactivées lorsque la porte est ouverte.

ÉCRAN TACTILE

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

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

L'écran tactile peut reproduire des vidéos promotionnelles.

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

TOUCHER.

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



Fig. 21

DÉPLACER ET FAIRE GLISSER

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

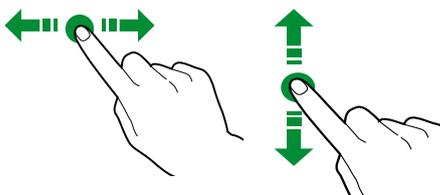
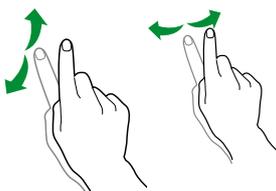


Fig. 22

FAIRE DÉFILER

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



FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

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

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

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

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

La configuration de certains paramètres personnalisés (ex : une présentation des boissons différentes) impliquent que certaines boissons peuvent ne pas apparaître à l'écran. Dans ce cas, faire défiler la page-écran pour les visualiser.

DISTRIBUTION DE BOISSONS

Choisir la boisson.

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

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

Si la fonction est activée depuis le menu, il sera possible d'interrompre la préparation de la boisson (arrêt distribution).

ÉTAT DE LA MACHINE

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

Le panneau d'état :

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

VISUALISER LE PANNEAU D'ÉTAT

Toucher la partie supérieure de l'écran tactile.

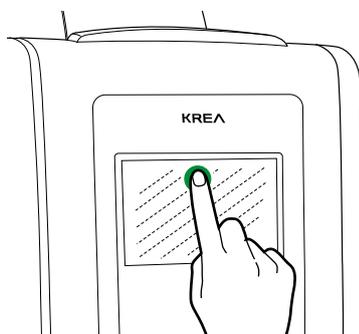


Fig. 23

FERMER LE PANNEAU D'ÉTAT

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

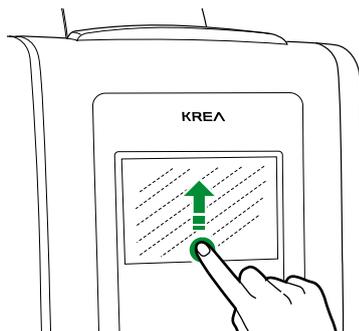


Fig. 24

ARCHITECTURE DU LOGICIEL

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

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

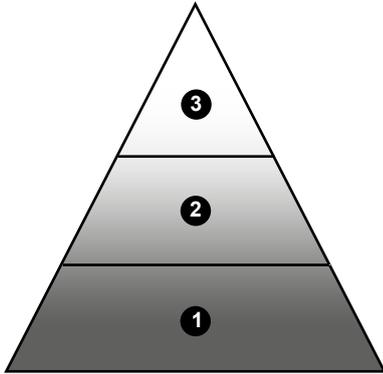


Fig. 25

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

SYSTÈME D'EXPLOITATION

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

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

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

LOGICIEL DE L'APPLICATION

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

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

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

PARAMÈTRES ET PERSONNALISATIONS

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

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

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

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

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

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

remarques sur la Programmation

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

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

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

ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION

Pour accéder au menu de programmation.

- Avec la porte fermée, appuyer sur RÉGLAGES 

OU

- Ouvrir la porte de la machine.

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

Saisir le mot de passe pour accéder aux menus activés.

Le mot de passe (par défaut) est :

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

MENU DE FONCTIONS

Toucher l'icône MENU  pour afficher les fonctions de menu de la machine.

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

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

QUITTER

Toucher QUITTER  pour sortir des menus de programmation.

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

RECHERCHE

Toucher RECHERCHER  pour rechercher les fonctions à l'intérieur du menu.

Taper le nom de la fonction. Durant la saisie, les fonctions contenant le texte s'afficheront à l'écran (résultats de recherche).

Une fois les résultats de la recherche affichés, appuyer sur la fonction souhaitée.

FAVORIS

Les FAVORIS  sont des raccourcis vers les fonctions fréquemment utilisées.

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

Appuyer sur FAVORIS  pour accéder à des fonctions fréquemment utilisées et mémorisées comme FAVORIS.

AJOUTER UNE FONCTION AUX « FAVORIS »

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

ÉLIMINER UNE FONCTION DES « FAVORIS »

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

- toucher  : la couleur changera ( se désactive)

PAVÉ NUMÉRIQUE

Toucher  pour afficher le pavé numérique

ZONE D'INFORMATIONS

Cette zone contient les informations relatives à la machine (version du logiciel, etc.)

ZONE MESSAGES

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

ZONE PANNES

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

ZONE INFORMATIONS SUR L'ENTRETIEN

Cette zone contient des informations sur les fréquences d'entretien

Avec l'AVIS D'ENTRETIEN, il est procédé à la configuration de la date/heure actuelle comme date du dernier entretien.

SAISIE DES VALEURS

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

CLAVIER

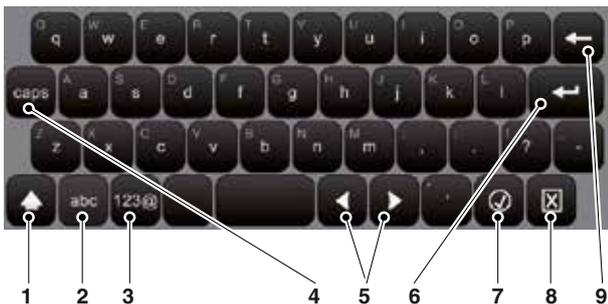


Fig. 26

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

PAVÉ NUMÉRIQUE

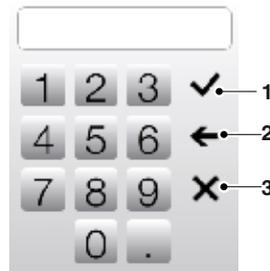


Fig. 27

1. Confirmer
2. Supprimer (back space)
3. Annuler les valeurs saisies et quitter le clavier

CASE À COCHER (CHECKBOX)

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



Fig. 28

MENUS DÉROULANTS (DROP-DOWN LIST)

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

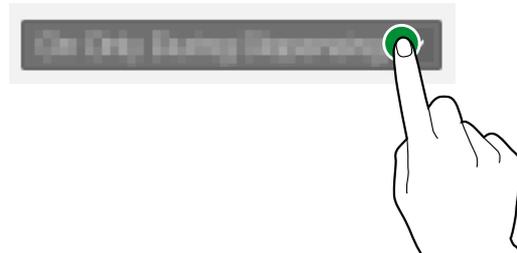


Fig. 29

SÉLECTEURS DE VALEURS (VALUE PICKERS)

Faire défiler pour sélectionner la valeur désirée.

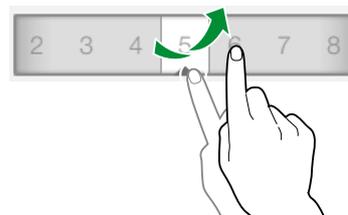


Fig. 30

ACTIONS QUOTIDIENNES

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

NETTOYAGE ET LAVAGES

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

Choisir les composants à laver.

Des paramètres pourraient être requis pour certains types de lavage (quantité d'eau à utiliser, etc.)

REPLISSAGE DES RÉSERVOIRS

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

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

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

BAC DE COLLECTE DU MARC SOLIDE

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

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

GESTION DE L'ARGENT

Fonctions actives uniquement sur les modèles avec système de paiement.

À partir de la fonction, il est possible de :

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

PARAMÈTRES DES SÉLECTIONS

DISPOSITION DES SÉLECTIONS

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

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

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

DISPOSITION DES SÉLECTIONS PAR CATÉGORIE

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

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

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

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

CATÉGORIES DE SÉLECTIONS

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

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

La fonction permet de :

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

CRÉER / MODIFIER UNE CATÉGORIE

Il est possible d'attribuer ou de modifier le nom, la description et l'icône de la catégorie affichés en mode de fonctionnement normal.

BOISSONS

Les sélections actuellement utilisées, celles disponibles et celles non compatibles avec la configuration utilisée (disposition) mais compatibles avec d'autres configurations (disposition) s'affichent.

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

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

CRÉER / MODIFIER UNE BOISSON

Sur cette page, il est possible de :

- Assigner / modifier le nom des boissons affichées en fonctionnement normal.
- Choisir la recette à utiliser pour la préparation de la boisson.
Le logiciel vérifie la compatibilité entre la recette et la configuration actuelle (disposition) de la machine.
Si  s'affiche, cela signifie qu'une incompatibilité a été constatée.
- Changer l'image associée à la boisson, appuyer sur l'image pour sélectionner la nouvelle image.
- Activer l'option d'interruption anticipée de la sélection (fonction « arrêt distribution »).
Durant la préparation de la boisson, un bouton d'interruption de distribution de la boisson s'affichera.
- Associer une *liste de lecture* de contenus multimédias à afficher durant la distribution.
- Servir la boisson test.

RECETTES

Les recettes actuellement utilisées, celles disponibles et celles non compatibles avec la configuration utilisée (disposition) mais compatibles avec d'autres configurations (disposition) s'affichent.

Sur cette page, il est possible de :

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

CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE

La procédure guidée permet de créer une nouvelle recette.

L'écran affiche alors une page sur laquelle :

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

MODIFIER UNE RECETTE

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

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

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

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

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

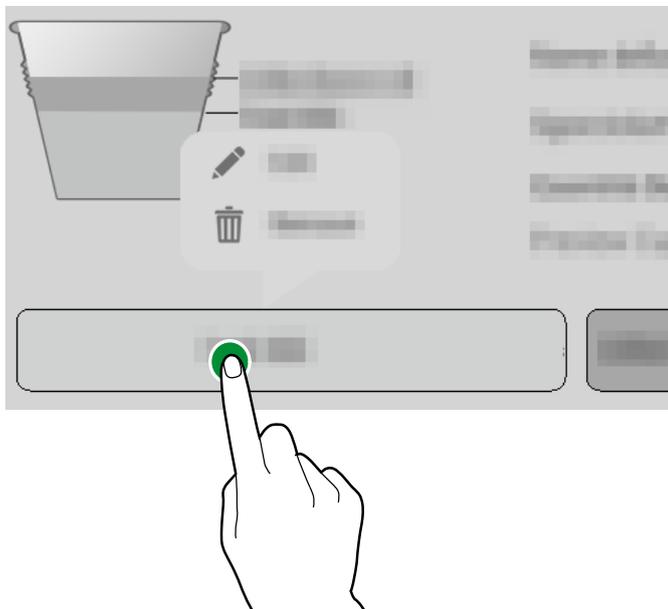


Fig. 31

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

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

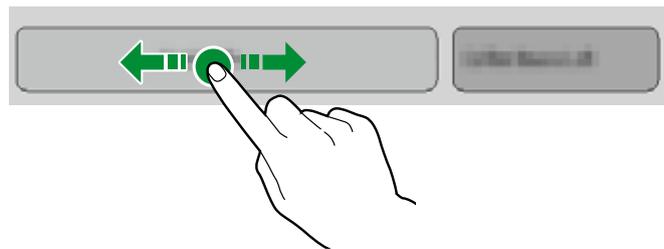


Fig. 32

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

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

PARAMÈTRES DE BASE

Pour chaque recette, il est possible de configurer des paramètres de base, à savoir :

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

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

Chaque personnalisation a des paramètres spécifiques à configurer.

Pour les machines dotées d'un système de paiement, il est possible de configurer la variation du prix de la boisson.

La dose moulue à temps est indiquée en pourcentage du temps pris pour le broyage volumétrique.

PARAMÈTRES AVANCÉS EXPRESSO

RETARD INITIAL

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

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

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

COMPRESSION PASTILLE

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

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

SQUEEZE DOWN FORCE (FORCE DE COMPRESSION)

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

SQUEEZE REST FORCE (SÉCURITÉ FORCE DE COMPRESSION)

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

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

DOSE DE PRÉ-PERCOLATION

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

TEMPS DE PRÉ-PERCOLATION

Permet de configurer le temps de pré-infusion (en dixièmes de seconde) avant que ne soit effectuée l'infusion à proprement parler.

CURRENT PROFILE (PROFIL COURANT)

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

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

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

PARAMÈTRES AVANCÉS FRESH BREW

RETARD INITIAL

Configurer un temps de retard de distribution de l'ingrédient successif. Ceci est utile dans le cas de recette composée de plusieurs ingrédients.

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

COMPRESSION PASTILLE

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

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

SQUEEZE DOWN FORCE (FORCE DE COMPRESSION)

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

SQUEEZE REST FORCE (SÉCURITÉ FORCE DE COMPRESSION)

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

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

SQUEEZE START (DÉMARRAGE COMPRESSION)

Le paramètre (en % du temps de préparation) permet de définir la durée de la percolation à basse pression (percolation minute) et celle à haute pression (expresso). La modification du paramètre implique l'absence ou la variation de la quantité de crème dans la boisson.

Par exemple :

- la valeur 100% indique que la percolation est effectuée à basse pression (percolation minute) pendant 100% du temps de préparation (absence de la crème dans le verre)
- la valeur 80% indique que la percolation est effectuée à basse pression (percolation minute) pendant 80% du temps de distribution de la boisson, tandis que les 20% restants du temps d'percolation sont effectués à haute pression (présence de mousse dans le verre)

FACTEUR DE CONVERSION K

permet de configurer le délai d'ouverture de la soupape FB (permettant d'abaisser la pression d'extraction) par rapport à la durée d'activation de l'électrovanne/pompe.

Une valeur plus élevée comporte une pression initiale de percolation supérieure.

La valeur 0 désactive la fonction.

DURÉE D'OUVERTURE DE LA VANNE

Permet de configurer combien de temps ouvrir la vanne FB (percolation minute) pour baisser la pression d'extraction.

VALVE OPEN DUTY

Uniquement pour les sélections avec percolation minute.

Permet de configurer le temps d'ouverture de la vanne FB pour abaisser la pression d'extraction.

Valeur exprimée en % de la valeur de durée d'ouverture

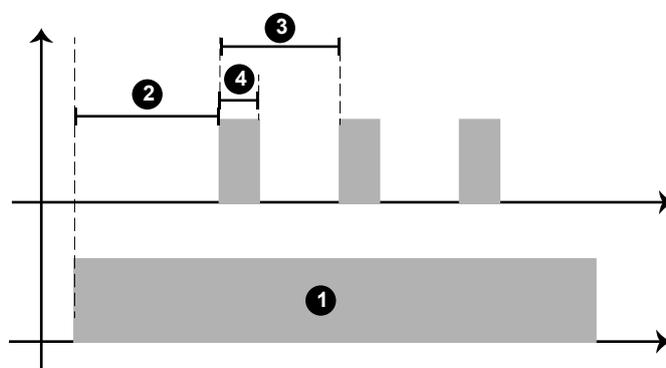


Fig. 33

1. Temps de préparation
2. Facteur de conversion k
3. Durée d'ouverture de la vanne
4. Valve open duty

LIMIT TACHO VALUE (VALEUR TACHYMÉTRIQUE LIMITE)

Permet de configurer la hauteur du piston supérieur dans la chambre durant la percolation à basse pression (percolation minute).

Valeur par défaut 430

Une valeur proche de 1023 indique que le piston supérieur est très proche du piston inférieur.

⚠ Une valeur inférieure à la valeur par défaut peut entraîner une fuite d'eau en provenance du groupe de percolation.

DOSE DE PRÉ-PERCOLATION

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

TEMPS DE PRÉ-PERCOLATION

Permet de configurer le temps de pré-infusion (en dixièmes de seconde) avant que ne soit effectuée l'infusion à proprement parler.

CURRENT PROFILE (PROFIL COURANT)

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

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

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

PARAMÈTRES AVANCÉS PRODUITS INSTANTANÉS

RETARD INITIAL

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

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

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

RETARD MIXEUR

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

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

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

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

RELATIVE MIXER TIME (TEMPS RELATIF DU MIXEUR)

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

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

VITESSE DE MIXAGE (LOW / MEDIUM / HIGH)

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

WATER QUEUE (ATTENTE EAU)

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

Configurer la quantité d'eau désirée.

VITESSE PRODUITS SOLUBLES

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

POWDER DELAY (DÉLAI PRODUITS SOLUBLES)

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

STEP (INTERVALLE)

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

Configurer la fréquence - nombre d'intervalles - de distribution de poudre soluble durant la distribution de l'eau.

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

CYCLE DÉCAFÉINÉ

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

L'activation est recommandée pour le café soluble.

RÉSERVOIRS

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

Choisir un réservoir pour :

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

DISPOSITION MÉCANIQUE

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

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

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

La machine règle les cycles de fonctionnement des groupes de fonctionnement selon les sélections effectuées.

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

CONFIGURATION DE LA MACHINE

CONFIGURATION

SÉLECTION DE LA CONFIGURATION

Permet de gérer les groupes de configuration (ex : par pays) et les configurations individuelles (disposition) prévues pour la machine.

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

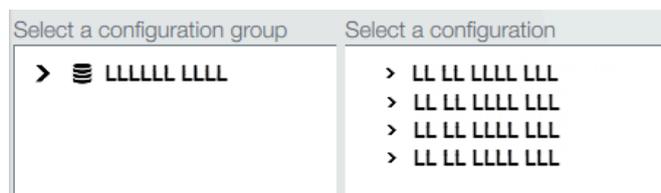


Fig. 34

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

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

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

Pour utiliser une configuration différente (configuration usine), la charger en utilisant la fonction « Sauvegarde et restauration ».

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

SAUVEGARDE ET RESTAURATION

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

Les sauvegardes sont enregistrées dans la mémoire de la carte UC.

La fonction de restauration permet de restaurer les paramètres machine depuis la sauvegarde précédemment effectuée.

La machine peut être restaurée selon :

- les paramètres usine
- les paramètres personnalisés précédemment enregistrés avec la fonction de sauvegarde.

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

IMPORTER LES DONNÉES DE LA CLÉ USB

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

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

EXPORTER LES DONNÉES SUR CLÉ USB

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

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

MODIFICATION DES CHÂÎNES DE L'INTERFACE

Permet de modifier les noms des boissons, des recettes, des réservoirs, des informations nutritionnelles, etc. affichés à l'écran.

La machine regroupe les différentes chaînes par catégorie afin de faciliter leur localisation.

i Les chaînes des menus de programmation ne peuvent pas être modifiées.

PERSONNALISATION DE L'INTERFACE UTILISATEUR

MODIFIER

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

SÉLECTION D'UN GRAPHISME PERSONNALISÉ

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

IMPORTER UN GRAPHISME PERSONNALISÉ

Cette fonction permet d'importer, depuis une clé USB, les fichiers contenant les graphismes personnalisés à importer dans la machine.

EXPORTER UN GRAPHISME PERSONNALISÉ

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

PARAMÈTRES D'AFFICHAGE GÉNÉRAUX

Activer / désactiver l'affichage de :

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

LISTES DE LECTURE

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

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

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

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

📄 permet de créer une copie de la *liste de lecture*.

🗑️ permet d'éliminer la *liste de lecture*.

En cas de création d'une nouvelle *listes de lecture*, un nouveau nom devra être attribué.

Les contenus de la *liste de lecture* peuvent être reproduits comme suit : aléatoire 🎲 ou cyclique ↻

PARAMÈTRES DES CAPTEURS D'ENTRÉE

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

NIVEAU DES RÉSERVOIRS

Activer/désactiver le contrôle du niveau des réservoirs.

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

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

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

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

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

MARC SOLIDE

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

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

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

CAPTEUR DE TASSE

Uniquement pour les modèles avec « capteur de tasse » (cellule photoélectrique)

Lorsque le capteur de tasse est activé, la machine ne sert la boisson qu'en présence d'une tasse dans le compartiment de distribution.

Si une boisson est demandée sans aucune tasse positionnée, un message invitant à « Positionner la tasse » s'affichera à l'écran.

Le capteur de tasse peut être activé/désactivé pour toutes les sélections ou désactivé uniquement durant les versements consécutifs (cruche).

Il est également possible de configurer la sensibilité du capteur de tasse :

- Configurer une « haute » sensibilité pour les verres/tasses de petite taille et semi-transparents.
- Configurer une « basse » sensibilité pour les verres / tasses de grande dimension et colorés.

TARAGES

TARAGE DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

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

La procédure de calibrage du compteur volumétrique consiste en :

1. Servir et prélever la quantité d'eau pré-configurée
2. Mesurer la quantité d'eau servie (en cc).
3. Saisir la valeur mesurée.

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

TARAGE DE LA MOUTURE

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

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

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

TARAGE DU MOTO-DOSEUR

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

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

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

TARAGE DES POMPES / ÉLECTROVANNES

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

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

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

TARAGE DE L'EAU FROIDE

Uniquement pour les modèles avec distribution d'eau froide.

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

La procédure de calibrage :

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

PARAMÈTRES DE SORTIE

GROUPE PERCOLATION

- Café vide : un capteur détecte la rotation du broyeur durant le broyage, en cas de blocage (ex : corps étrangers) ou de vitesse excessive (moulin vide), la commande bloque la préparation de boissons utilisant le moulin.

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

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

Configurer la position de la chambre de percolation permet à la poudre de café de se répartir de façon plus homogène à l'intérieur de la chambre de percolation.

PARAMÈTRES DES VENTILATEURS

Activer / désactiver le fonctionnement des ventilateurs de la machine.

ASPIRATION DES VAPEURS

- ON : le ventilateur est toujours activé.

- OFF : le ventilateur reste allumé durant la préparation de la boisson.

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

ÉCLAIRAGE

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

ENTRETIEN

PROGRAMMATION DES LAVAGES / RINÇAGES AUTOMATIQUES

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

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

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

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

Un message s'affiche durant les lavages / rinçages.

PROCHAIN ENTRETIEN

Permet de configurer le nombre de jours et/ou le nombre de boissons après lequel le message « Entretien nécessaire » s'affiche à l'écran.

AVIS D'ENTRETIEN

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

ⓘ Réinitialiser le compteur uniquement après avoir effectué toutes les opérations d'entretien.

MESSAGES DE LAVAGES

Gère les paramètres de messages de lavage.

Configurer le nombre d'heures et/ou le nombre de boissons après lequel les messages de lavage s'affichent à l'écran.

Cette fonction permet également de rendre les lavages obligatoires.

PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

RÉSERVOIR

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

ACTIVATION DU SIGNAL DE FIN DE DISTRIBUTION

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

ACTIVATION DE SYSTÈME DE PAIEMENT

Activer/désactiver le système de paiement de la machine.

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cette fonction permet de configurer la tension d'alimentation utilisée pour alimenter la machine.

Vérifier la valeur de tension d'alimentation avant d'effectuer le choix.

ⓘ La configuration permet de gérer correctement tous les composants électriques et l'optimisation des cycles de fonctionnement de la machine.

PARAMÈTRES DU CHAUFFE-EAU

- Température : configure la température de fonctionnement du chauffe-eau
- Température minimum de service des boissons : configurer la température minimum permettant de rendre les boissons disponibles.
Si la température du chauffe-eau est inférieure à celle configurée, le message d'erreur « basse température » s'affiche à l'écran.

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

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

ANTIBLOCCAGE DU MIXEUR

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

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

INFORMATIONS SUR LA MACHINE

PANNES

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

En cas de détection d'une anomalie, la machine indique le type de panne et la machine (ou parties de celle-ci) sera/seront mise(s) hors service.

Les pannes détectées sont mémorisées sur des compteurs spéciaux

HISTORIQUE DES PANNES

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

La fonction montre si la panne est encore présente et/ou résolue.

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

HISTORIQUE DES ÉVÈNEMENTS

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

Un événement peut être, par exemple, l'accès aux menus, un changement de paramètres, etc.

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

PANNES

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

En absence de pannes, la liste est vide.

PANNE DOSEUR ..N.. (DOSER FAULT)

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

PANNE DOSEUR ..N.. (WHIPPER FAULT)

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

ÉLECTROVANNE ..N.. (VALVE FAULT)

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

SHORT CIRCUIT MOSFET

Un des mosfets de la carte d'activations reste actif.

Les mosfets contrôlent l'activation/désactivation des moteurs à courant continu.

COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Le compteur volumétrique (débitmètre) permet de compter la quantité d'eau nécessaire pour la préparation d'une boisson.

Si la carte d'activations n'est pas détectée par la carte d'activations dans un temps préétablie, l'équipement sera mis hors service.

PERTE D'EAU AIR-BREAK

Le microrupteur de l'air-break (actionné par le flotteur) signale l'absence d'eau sans besoin d'avoir effectué une distribution de boisson.

L'électrovanne d'admission s'ouvre ou active la pompe d'auto-alimentation (tentative de remplissage de l'air-break).

Si l'air-break ne se remplit pas, la machine sera mise hors service.

MICRORUPTEUR AIR-BREAK

Le microrupteur de l'air-break (actionné par le flotteur) ne signale jamais l'absence d'eau suite à une distribution.

DÉLAI DE REMPLISSAGE DE L'AIR-BREAK ÉCOULÉ

Le microrupteur de l'air-break (actionné par le flotteur) ne signale pas que le niveau d'eau dans le système air-break a été atteint dans les délais impartis durant le remplissage.

DÉLAI DE REMPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU

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

La quantité d'eau nécessaire pour remplir le chauffe-eau est détectée par le compteur volumétrique (débitmètre).

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE MICRORUPTEUR-

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

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

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DÉMARRAGE-

Le microrupteur indique la permanence sur le point de repos.

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE PERCOLATION-

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

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DISTRIBUTION-

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

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DÉCHARGEMENT-

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

GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE REPOS-

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

ERREUR CHAUFFE-EAU

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

La machine est mise hors service.

FUITE DU CHAUFFE-EAU

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

NETTOYAGE COMPLET DE LA MACHINE

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

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

LAVAGE DU GROUPE EXPRESSO AVEC PASTILLES

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

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

LAVAGE DES MIXEURS

La nécessité de procéder au nettoyage des mixeurs est signalée.

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

MONNAYEUR

Modèles avec système de paiement uniquement.

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

BAC DE COLLECTE DU MARC LIQUIDE PLEIN

La fermeture du contact du bac de marc liquide implique l'affichage du message « Bac de marc liquide plein ».

Vider le bac de marc liquide et le remettre en place pour réinitialiser la panne.

BAC DE MARCS LIQUIDES ABSENT

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

VIDE EAU

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

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

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

VIDE CAFÉ

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

Les sélections utilisant le café en grains sont mises hors service.

BLOCAGE DU MOULIN À CAFÉ

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

En cas de blocage (corps étrangers, etc.), le moulin à café est bloqué et les sélections à base d'expresso sont désactivées.

CARTE DE LA MACHINE

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

La communication entre les deux cartes se fait par BUS CAN.

Vérifier les connexions CAN BUS entre les deux cartes.

BASSE TEMPÉRATURE EXPRESSO

La température du chauffe-eau à expresso est inférieure à la température minimum programmée de préparation.

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

BASE DE DONNÉES MACHINE INDISPONIBLE

La base de données qui regroupe et gère les configurations de la machine (disposition) n'est pas présente sur la machine et il n'est pas possible de la charger ou de la créer.

Vérifier la présence d'espace dans la mémoire.

La machine est mise hors service.

STATISTIQUES

AFFICHER LES STATISTIQUES

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

REMISE À ZÉRO DES STATISTIQUES

Permet de remettre les statistiques mémorisées à zéro.

AFFICHER AUDIT

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

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

NUMÉROTATION DES SÉLECTIONS

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

i Chaque sélection doit avoir un numéro unique.

FAVORIS

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

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

LISTE DES FAVORIS

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

Appuyer sur la fonction pour y accéder.

SUPPRIMER LA LISTE DES FAVORIS

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

Il est possible de supprimer une fonction ou toutes les fonctions (supprimer tout).

Pour supprimer une fonction : toucher le bouton de la fonction et confirmer la suppression de la liste.

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

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

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

DATE D'INSTALLATION

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

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

CONTACTS DE SUPPORT TECHNIQUE

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

Ces informations s'afficheront en cas de panne.

Il est possible de décider si les informations doivent s'afficher en cas de pannes bloquant la machine ou non.

 permet de modifier les références.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

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

PARAMÈTRES

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

Le dispositif permet de gérer différents aspects d'économies d'énergie.

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

PROFIL « SOFT MODE »

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

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

Sur cette page, il est possible de :

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

PROFIL « DEEP MODE »

Ce profil est actif sur les plages horaires configurées.

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

Sur cette page, il est possible de :

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

TRANCHES HORAIRES

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

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

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

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

Appuyer sur « Copier profil jour » pour :

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

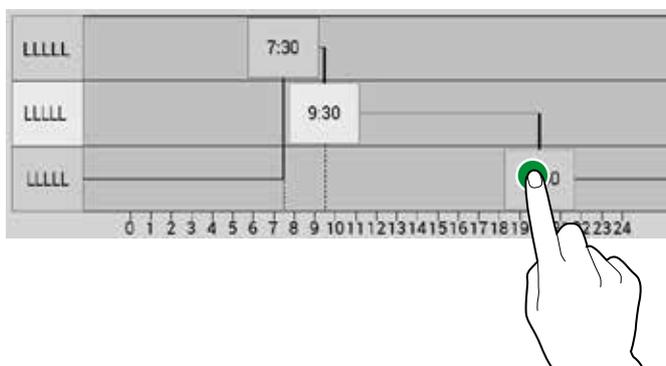


Fig. 35

SYSTÈMES DE PAIEMENT

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

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

PARAMÈTRES COMMUNS

RENDU DE MONNAIE IMMÉDIAT

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

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

POSITION DU POINT DES DÉCIMALES

Permet de configurer la position du point des décimales :

0 : point des décimales désactivé

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

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

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

TYPE DE DISTRIBUTION

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

OBLIGATION D'ACHAT (OBLIGATION TO BUY)

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

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

SYSTÈME DE VALIDATION

POSITION DU POINT DES DÉCIMALES

Permet de configurer la position du point des décimales, à savoir :

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

CRÉDIT (OVERPAY)

Il est possible de décider si :

- encaisser l'intégralité du crédit dépassant le montant de la sélection après un certain temps exprimé en secondes.
- laisser l'éventuel crédit dépassant le montant dû de la sélection disponible pour une sélection successive.

DÉLAI CRÉDIT (OVERPAY TIMEOUT)

Permet de configurer après combien de temps rendre ou encaisser le crédit sans avoir effectué de sélection.

VALEUR DES LIGNES DU SYSTÈME DE VALIDATION

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

EXECUTIVE

VERSION

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

- Standard
- Prix tenant (Price holding) / Affichage du prix (Price display)
- Prix tenant avec alignement

SYNCHRONISER LES PRIX

Avec Prix tenant/Affichage des prix avec alignement, il est possible de synchroniser les prix du monnayeur avec la machine et inversement.

DISTRIBUTION AVEC CRÉDIT INSUFFISANT

Si cette fonction est activée, elle permet la distribution de boissons (pendant 3 minutes), même si la somme d'argent introduite est insuffisante.

Après 3 minutes d'activation de la fonction, celle-ci sera automatiquement désactivée.

MDB

CRÉDIT (OVERPAY)

Il est possible de décider si :

- encaisser l'intégralité du crédit dépassant le montant de la sélection après un certain temps exprimé en secondes.
- laisser l'éventuel crédit dépassant le montant dû de la sélection disponible pour une sélection successive.

DÉLAI CRÉDIT (OVERPAY TIMEOUT)

Permet de configurer après combien de temps rendre ou encaisser le crédit sans avoir effectué de sélection.

CRÉDIT MAXIMUM

Permet de configurer la valeur maximum acceptée (avec argent) pour limiter le rendu de sommes de monnaie trop importantes.

RENDU DE MONNAIE MAXIMUM

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

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

PIÈCES DE MONNAIE ACCEPTÉES

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

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

PIÈCES DE MONNAIE ACCEPTÉES POUR RENDU EXACT

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

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

PIÈCES DE MONNAIE RENDUES

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

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

ALGORITHME DE RENDU DE MONNAIE EXACT

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

Chaque algorithme vérifie une série de conditions (quantité de pièces dans les tubes ou l'état vide ou plein) des tubes que le monnayeur utilisera pour donner le reste. L'état « Ne rend pas la monnaie » est activé lorsque les tubes associés à l'algorithme choisi arrivent au niveau de pièces minimum.

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

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

Par exemple : avec algorithme « 6 », la machine affiche le message « Ne rend pas la monnaie » lorsqu'un des tubes (A, B, C) se trouve au niveau minimum.

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

CONFIGURATION CASHLESS

MASQUER LE CRÉDIT CLÉ (CASHLESS PRIVATE)

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

ACCEPTATION CRÉDIT INDÉFINI

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

COMMANDES CASH-SALE

Activer/désactiver la fonction cash-sale.

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

Les valeurs disponibles sont :

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

RÉÉVALUATION (REVALUE)

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

DEUXIÈME CASHLESS

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

VALIDATEUR DE BILLETS

RECHARGE CASHLESS AVEC BILLETS

Active/désactive la possibilité de recharger les systèmes cashless (clé ou carte) avec le validateur ou un lecteur de billets de banque.

BILLETS ACCEPTÉS

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

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

BILLETS ACCEPTÉS POUR RENDU EXACT

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

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

PRIX

SYMBOLE MONNAIE

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

PRIX DE VENTE

La machine est capable de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection.

Les prix peuvent être activés en fonction de la plage horaire configurée (standard ou promotionnelle).

Les prix sont regroupés en 4 listes, pour chaque liste il est possible de configurer le prix d'une manière globale (prix identique pour toutes les sélections) ou pour chaque sélection.

MOT DE PASSE POUR VENTE GRATUITE (PASSWORD FREE VEND)

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

Configurer :

-le mot de passe pour une distribution unique gratuite

ou

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

PRIX PAR TRANCHES HORAIRES

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

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

- Appuyer sur la touche « Ajouter » puis sur la ligne de la tranche horaire pour positionner un rectangle avec l'horaire indiqué.

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

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

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

Appuyer sur « Copier profil jour » pour :

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

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

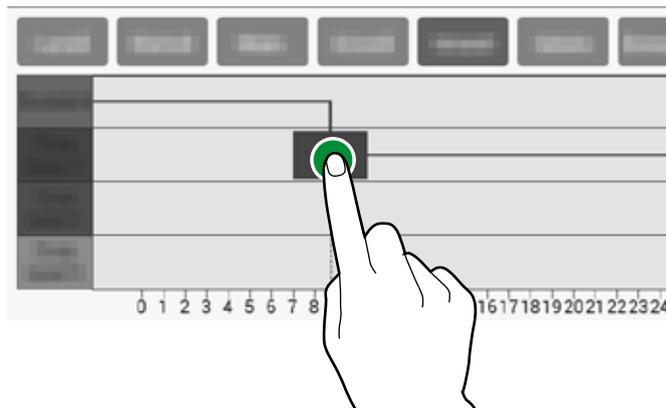


Fig. 36

VIDER MONNAYEUR

Permet de vider le monnayeur pour collecter la recette.

IMPORTER/EXPORTER

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

EVADTS

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

USB

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

PROTOCOLE DE COMMUNICATION SÉRIE

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

DDCMP - EDDCMP

avec les paramètres configurables suivants :

- **Baudrate** : il s'agit de la vitesse de transmission à utiliser dans les communications entre la machine et les dispositifs d'acquisition des données.
- **Pass code** : il s'agit d'un code alphanumérique qui doit être égal à celui du terminal de transfert de données afin de permettre leur identification.
Configuration par défaut 0
- **Security code** : il s'agit d'un code destiné à la reconnaissance réciproque entre machine et terminal EVA DTS.
Configuration par défaut 0
- **Fin de transmission** : si activée, cette fonction permet de reconnaître le signal de fin de transmission (EOT) envoyé au dernier paquet et d'interrompre la transmission des données.

DEX/UCS

avec les paramètres configurables suivants :

- **Baudrate** : il s'agit de la vitesse de transmission à utiliser dans les communications entre la machine et les dispositifs d'acquisition des données.

VIDÉO

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

FORMATS VIDÉO SUPPORTÉS

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

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

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

Veiller à respecter la législation en matière de droit d'auteur applicable dans le pays d'installation de la machine.

IMAGES

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

FORMATS IMAGES SUPPORTÉS

- JPG, PNG

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

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

Veiller à respecter la législation en matière de droit d'auteur applicable dans le pays d'installation de la machine.

SAUVEGARDE (BACKUP)

Permet d'exporter / importer sur une clé USB une sauvegarde complète des paramètres de la machine.

La sauvegarde enregistre les groupes de configuration (avec dispositions relatives), les personnalisations de l'interface utilisateur, les vidéos et images utilisées pour les listes de lecture et les prix.

i Les paramètres machine et les configurations effectuées peuvent être exportés et utilisés sur d'autres machines après mise à jour du logiciel d'application.

Les données statistiques, les paramètres réseaux, de courrier électronique, le nom de la machine, la date d'installation, etc. ne seront pas enregistrés.

JOURNAL D'ERREURS

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

La sauvegarde est effectuée sur le dispositif USB.

SYSTÈME

EXPORTER L'ARBRE DE MENU

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

AFFICHER LE FICHIER JOURNAL

Permet d'afficher le fichier journal.

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

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

EXPORTER LE FICHIER JOURNAL

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

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

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

INFORMATIONS DE SYSTÈME

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

IMPORTER / EXPORTER LES TRADUCTIONS DES CHÂÎNES

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

EXPORTER LES PARAMÈTRES DE RECETTES

Permet d'exporter les paramètres des recettes sur une clé USB.

FONCTIONS AVANCÉES

Permet d'activer les fonctions avancées pour diagnostiquer les défaillances de l'application et/ou du système d'exploitation.

L'activation de ces fonctions ralentit le fonctionnement de la machine.

INSPECTION DES COMPOSANTS

Permet de vérifier les principaux composants de la machine.

Les composants pouvant être testés s'affichent à l'écran.

Sélectionner le composant à tester.

GROUPE PERCOLATION

Le mouvement du groupe de percolation démarre

RÉSERVOIR EXPRESSO

Une dose de café en grains est moulue

MOTO-DOSEURS

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

MIXEUR

Le mixeur est activé pendant quelques secondes

ÉCLAIRAGE

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

ÉLECTROVANNES

L'électrovanne sélectionnée est activée pendant quelques secondes.

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

POMPES

La pompe sélectionnée est activée pendant quelques secondes.

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

TEST DES CAPTEURS ET DES DISPOSITIFS D'ENTRÉE

Cette fonction permet d'afficher la page-écran des dispositifs de contrôle de la machine (capteurs, microrupteurs, etc.).

Cette fonction est utile pour obtenir un aperçu général des différents capteurs de la machine.

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

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

TEST DES DISPOSITIFS DE SORTIE

Permet de vérifier le fonctionnement des principaux composants de la machine.

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

Sélectionner le composant à tester.

ⓘ Pour des raisons de sécurité l'essai sera effectué avec la porte fermée.

ESSAI DE L'ÉCRAN TACTILE

Permet de vérifier le fonctionnement de l'écran tactile.

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

Chaque contact laisse une trace de couleur différente.

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

REPLISSAGE ET VIDANGE DU CHAUFFE-EAU

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

Le remplissage du circuit hydraulique est automatique.

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

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

REPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU

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

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

VIDANGE DU CHAUFFE-EAU

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

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

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

La machine prévoit une procédure de « Refroidissement rapide » du chauffe-eau.

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

TEST DES PARAMÈTRES DE LA MACHINE

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

RESTAURATION DES RÉGLAGES D'USINE

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

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

RÉGLAGE DATE ET HEURE

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

Configurer la date et l'heure actuelles.

LANGUE

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

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

Certaines langues sont déjà disponibles dans la fonction « Modifier langue », pour en ajouter d'autres, il sera nécessaire de déplacer l'icône du drapeau souhaité sur « Langues utilisées ».

Pour éliminer une langue de la fonction « Modifier langue », il suffit simplement de faire glisser l'icône du drapeau dans « Langues désactivées ».

PROFILS UTILISATEURS

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

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

Chaque profil utilisateur dispose de son propre mot de passe.

Les mots de passe (par défaut) sont :

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

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

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

RÉSEAU

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

① Contacter l'administrateur de réseau local pour connaître les paramètres réseau adaptés à celui auquel la machine sera connectée.

La machine prend en charge le protocole TCP/IP.

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

ETHERNET

Permet d'activer et de configurer la carte réseau de la machine.

Activer la carte réseau pour connecter la machine au réseau local.

Tous les paramètres réseau modifiables sont indiqués à l'écran.

Les paramètres réseau (ex : adresse IP...) peuvent être :

- assignés automatiquement (DHCP)
- ou
- manuellement.

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

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

L'adresse MAC ne peut pas être modifiée.

WI-FI

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

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

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

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

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

Choisir le nom du réseau Wi-Fi (SSID) auquel se connecter. Si le réseau Wi-Fi est masqué, il sera nécessaire d'en connaître le nom (SSID) et de le saisir manuellement.

Les paramètres réseau (ex : adresse IP...) peuvent être :

- assignés automatiquement (DHCP)
- ou
- manuellement.

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

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

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

L'adresse MAC ne peut pas être modifiée.

BLUETOOTH

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

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

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

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

Les dispositifs associés sont affichés.

PARE-FEU (FIREWALL)

Permet d'augmenter la sécurité de la machine contre les accès non autorisés lorsque celle-ci est connectée au réseau.

Il est recommandé d'activer le pare-feu.

MISE À JOUR DU LOGICIEL

Indique la version du logiciel d'application. Cette fonction permet également de mettre le logiciel d'application à jour en utilisant une clé USB.

MISE À NIVEAU À PARTIR D'UNE CLÉ USB

Il est possible de mettre le logiciel à jour en utilisant une clé USB.

- insérer la clé USB contenant le nouveau logiciel d'application.
- parcourir les fichiers de la clé USB et sélectionner celui contenant la mise à jour du logiciel d'application.

INFORMATIONS

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

CONNECTIVITÉ

PARAMÈTRES DES E-MAILS

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

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

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

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

Les paramètres varient en fonction du serveur de messagerie électronique utilisé (Internet ou réseau LAN).

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

Il reste possible d'entrer manuellement les paramètres de courrier électronique - pré-réglages personnalisés (presets custom).

(i) Contacter l'administrateur de réseau local pour connaître les paramètres réseau adaptés.

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

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

NOTIFICATIONS D'ÉVÈNEMENTS

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

NOTIFICATIONS DE PANNES

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

NOTIFICATIONS EVADTS

Permet de planifier l'envoi d'e-mails avec des données au format EVADTS.

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

ⓘ Toujours débrancher la machine avant de procéder à des opérations d'entretien nécessitant le démontage de composants.

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

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Afin de garantir un fonctionnement correct dans le temps, l'appareil devra faire l'objet d'un entretien périodique.

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

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

Les interventions plus complexes devront être effectuées par un technicien ayant une connaissance spécifique de la machine.

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

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

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de la machine et se trouve à l'arrière, sur la gauche, à proximité de la cuve à marcs solides.

Le cas échéant, éteindre la machine en utilisant l'interrupteur général, il sera alors indispensable de retirer la cuve à marcs.

INTERRUPTEUR DE PORTE

À l'intérieur de la machine, seules les parties protégées par des protections mises en évidence avec ce symbole restent sous tension.



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

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

Pour mettre la machine sous tension avec la porte ouverte, il suffit d'insérer la clé jaune dans la fente de l'interrupteur de porte.

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

INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITE

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

Lorsque la porte est ouverte, les actionnements à distance des groupes fonctionnels et le contrôle à distance seront désactivés.

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

Pour activer les composants de connectivité (ex : inspection de la communication) lorsque la porte est ouverte, il suffit de tirer le pivot de l'interrupteur de connectivité.

En cas d'activations et de désactivations rapprochées de l'interrupteur, la machine désactive les composants de connectivité ; pour les réactiver, il sera nécessaire de redémarrer la machine.

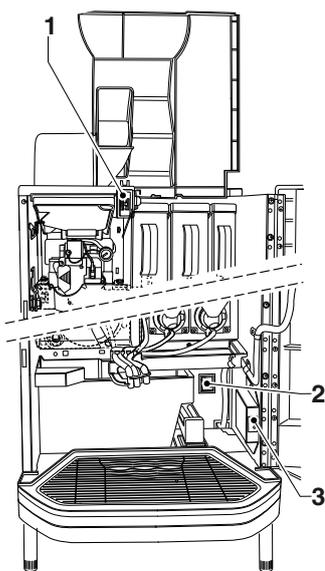


Fig. 37

1. Interrupteur de porte
2. Interrupteur général
3. Interrupteur de connectivité

ENTRETIEN DU GROUPE DE PERCOLATION

MODÈLE ES-FB

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

Pour effectuer les opérations d'entretien, il sera nécessaire de retirer le groupe de percolation :

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

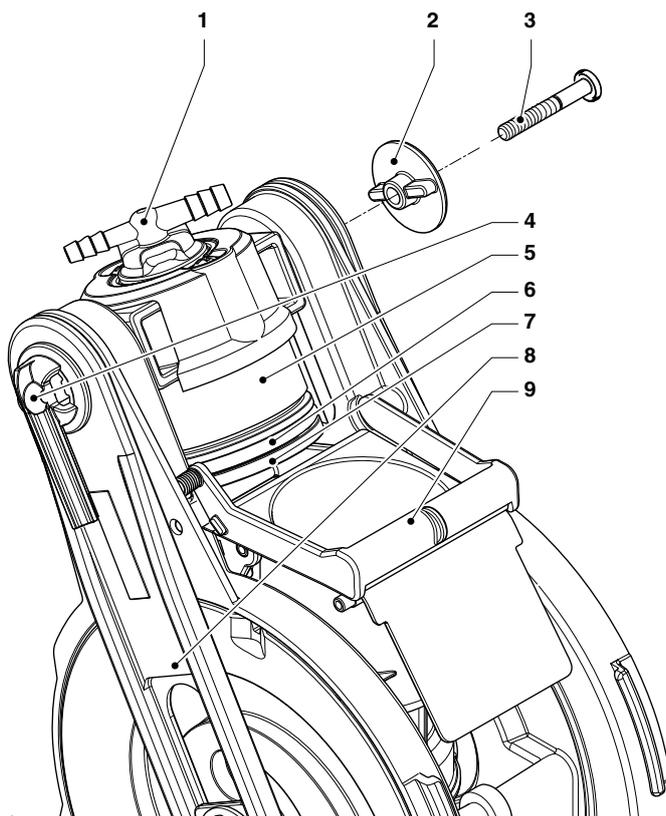


Fig. 38

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

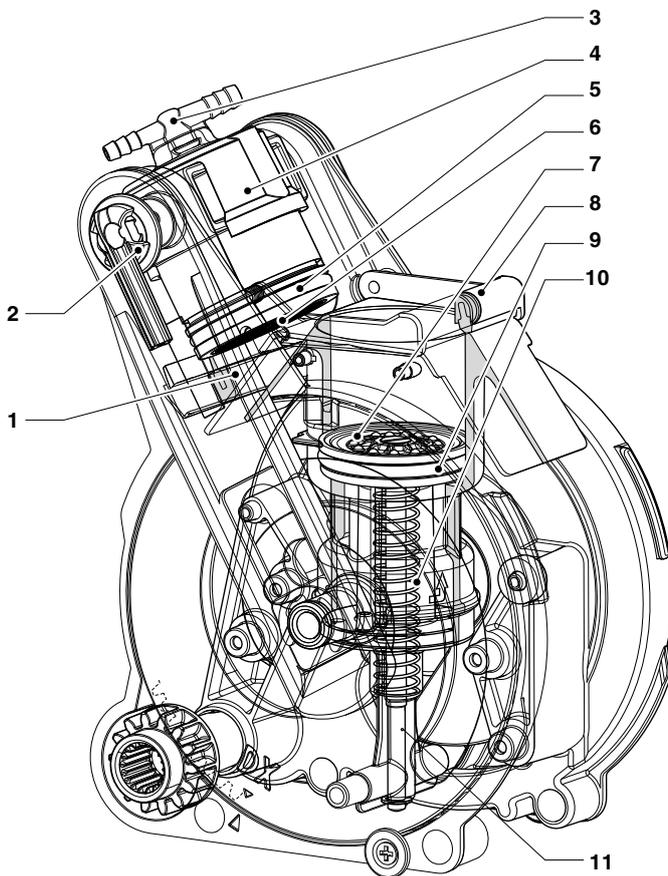


Fig. 39

1. Raclor supérieur
2. Buse Espresso
3. Buse Fresh Brew (percolation minute)
4. Piston supérieur
5. Joint du piston supérieur
6. Filtre supérieur
7. Filtre inférieur
8. Raclor inférieur
9. Joint piston inférieur
10. Ressort piston inférieur
11. Tige du piston

DÉMONTAGE / REMPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT SUPÉRIEUR

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

1. dévisser la vis de fixation de la clé latérale
2. tourner le piston supérieur vers le haut
3. retirer et remplacer le joint supérieur
4. dévisser la tige joint pour retirer le filtre supérieur

i Remettre le porte-filtre en place en s'assurant que la surface plane soit tournée vers le haut.

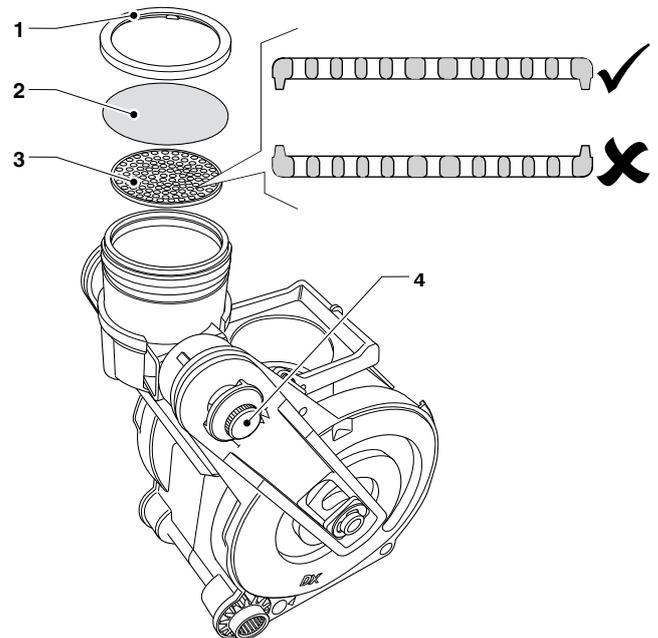


Fig. 40

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

DÉMONTAGE/REPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT INFÉRIEUR

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

1. mettre manuellement le groupe en position d'évacuation avec le piston inférieur en position haute
2. dévisser la vis centrale de fixation pour retirer le filtre
3. appuyer sur la partie finale du guide de la tige du piston pour faire un supplément de course au piston inférieur
4. faire pression avec un petit tournevis pour sortir le piston inférieur de la tige du piston en faisant attention de ne pas endommager le piston ou les éléments d'étanchéité
5. retirer et remplacer le joint inférieur.

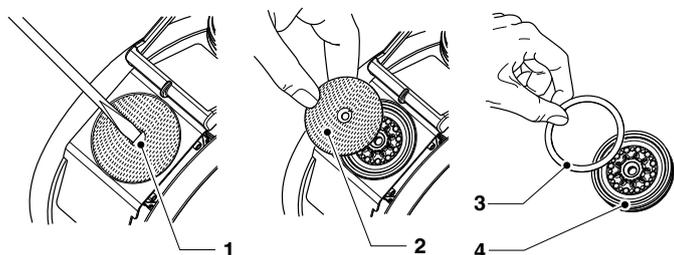


Fig. 41

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

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

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

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

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

DÉSINFECTION

- tous les composants en contact avec les aliments, tuyaux compris, doivent être retirés de l'appareil et intégralement démontés
- tous les résidus et les pellicules visibles doivent être nettoyés mécaniquement en utilisant, si nécessaire, des goupillons et des brosses
- les composants doivent être plongés dans une solution désinfectante pendant au moins 20 minutes
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées avec la même solution désinfectante
- rincer abondamment et remonter les différentes pièces.

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

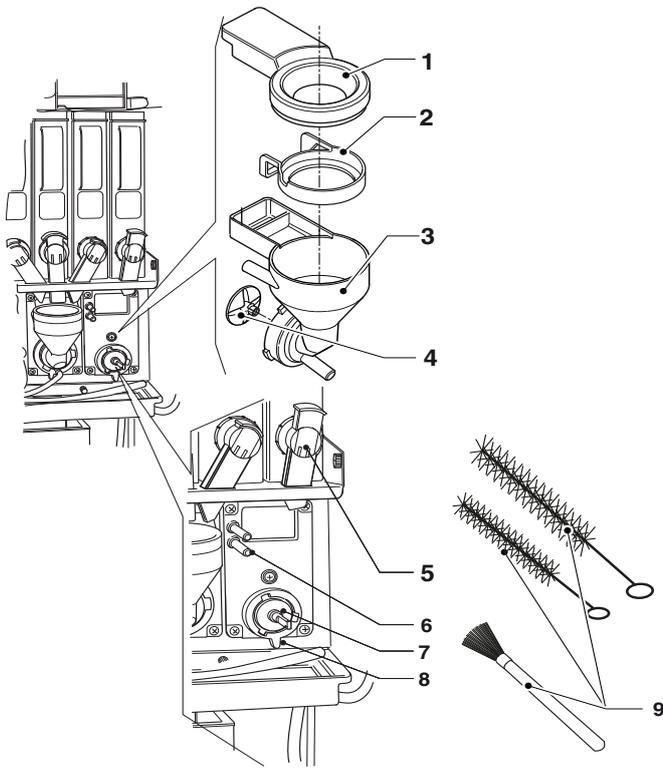


Fig. 42

1. Entonnoir à poudres
2. Anneau pare-éclaboussures
3. Convoyeur eau
4. Ventilateur du mixeur
5. Embouchure poudre
6. Gicleur d'arrivée d'eau
7. Joint presse-étoupe
8. Bride de fixation du mixeur
9. Ecouvillon / Brosse pour nettoyer les tuyaux et « splash zone »

MIXEUR

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

1. détacher les tuyaux des dispositifs de fixation des mixeurs
2. tourner la bague de fixation du mixeur vers la gauche et retirer le mixeur. Faire particulièrement attention à la refermer complètement lors du remontage,
3. séparer l'entonnoir à poudre soluble, le tiroir de dépôt de poudre et l'entonnoir à eau
4. démonter les ventilateurs : exercer une légère traction pour les libérer,

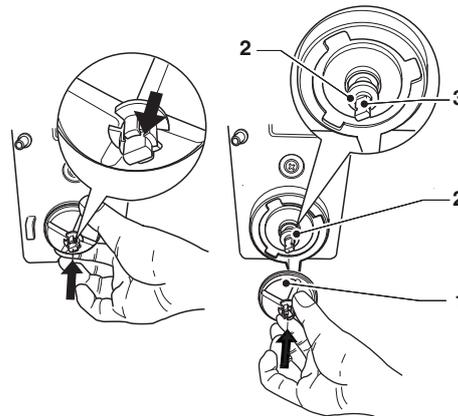


Fig. 43

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

5. immerger tous les composants pendant environ 20 min dans un récipient contenant une solution nettoyante préparée au préalable.
Laver tous les composants avec des produits désinfectants (en suivant le dosage indiqué par le producteur), en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant, si nécessaire, des écouvillons et des brosses.
6. contrôler l'usure du joint de l'arbre de mixeur.
Procéder à son remplacement s'il est usé, déchiré et sans élasticité.

7. remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs à poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
8. repositionner le mixeur en faisant attention à correctement enclencher l'embout à eau.

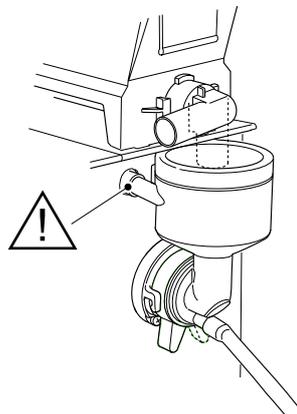


Fig. 44

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

Après avoir remonté les pièces, il sera dans tous les cas nécessaire :

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

BUSE DE DIFFUSION

Uniquement pour les modèles avec groupe percolation Z4000 ESFB

1. décrocher la buse de diffusion de son support
2. séparer les parties de la buse de diffusion
3. vérifier que le connecteur ne soit pas déchiré ou ait perdu de son élasticité, le cas échéant le remplacer.

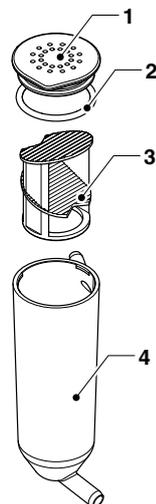


Fig. 45

1. Couvercle
2. Joint
3. Diffuseur
4. Corps de buse de diffusion

NETTOYAGE DES RÉSERVOIRS À PRODUITS

Procéder comme suit :

1. retirer les réservoirs de la machine,
2. démonter les embouchures de sortie de produit et retirer les vis sans fin à l'arrière du récipient,
3. nettoyer toutes les pièces avec une solution composée d'eau chaude et de produits désinfectants, et essuyer soigneusement.

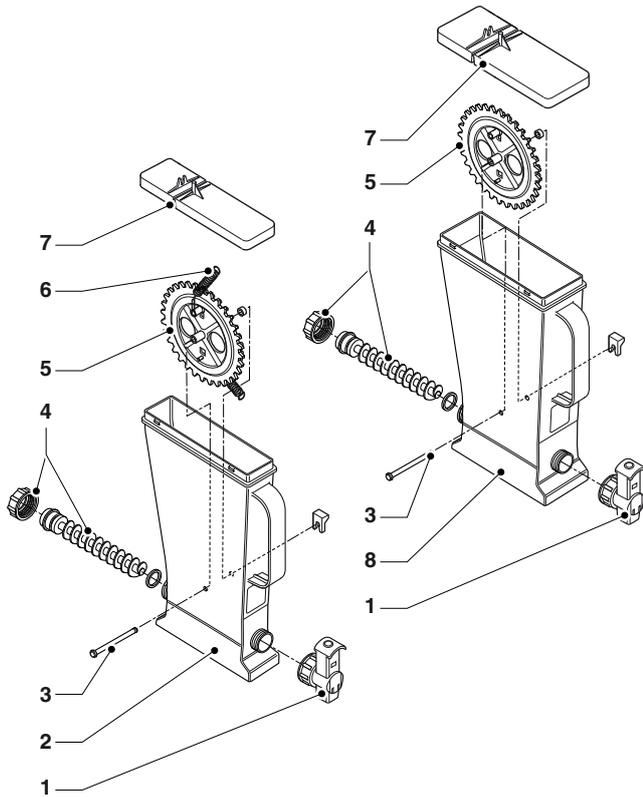


Fig. 46

1. Embouchure des poudres
2. Réservoir
3. Goujon pour roue
4. Vis sans fin
5. Roue dentée
6. Racloir
7. Couvercles des réservoirs
8. Réservoir

CARTES ÉLECTRONIQUES

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

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

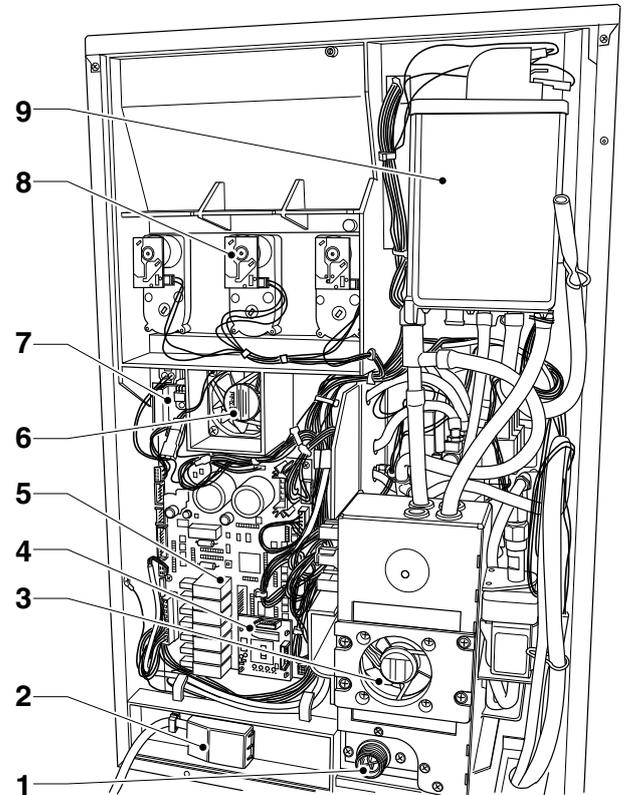


Fig. 47

1. Raccord eau 3/4"
2. Borne du câble d'alimentation
3. Ventilateur
4. Carte d'extension (le cas échéant)
5. Carte mises à jour
6. Ventilateur aspiration des vapeurs
7. Carte chauffe-eau
8. Moto-doseurs
9. Air break

CARTE MISES À JOUR

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

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

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

RL1 : EEA, PM réservoir d'eau
 RL2 : MAC
 RL3 : MSB
 RL4 : MSCB
 RL5 : non utilisé
 RL6 : PM chauffe-eau
 RL7 : ESC

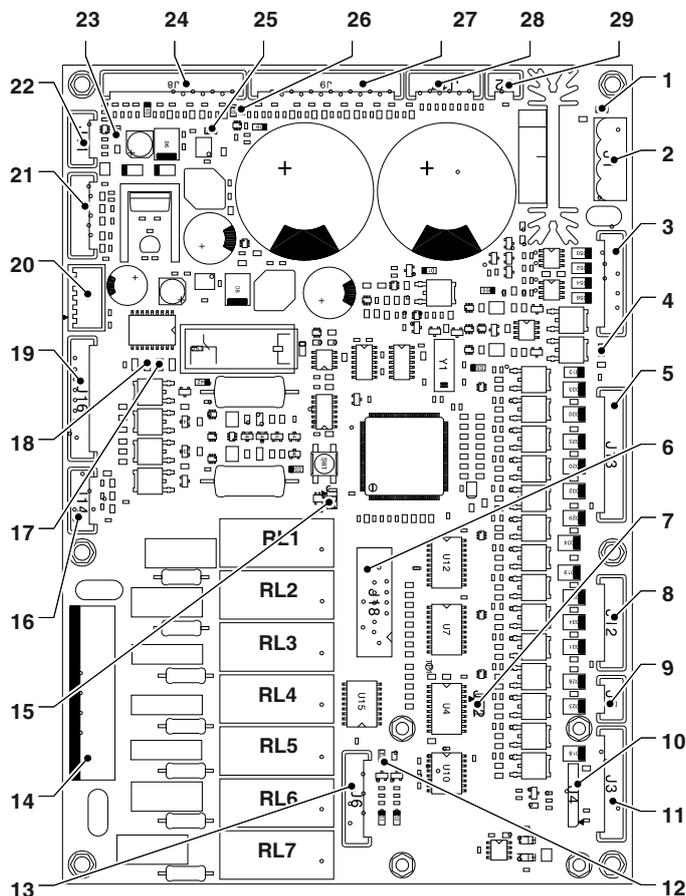


Fig. 48

1. VOYANT 2
2. (J1) Alimentation 24 Vca
3. (J15) Actionneurs à courant continu
4. VOYANT 3
5. (J13) Electrovanne - mixeurs à moteur (EV-MF)
6. Non monté
7. (JP2) ponti CAN-BUS fermé
8. (J12) Doseurs à moteur MD
9. (J15) CAN BUS
10. (J4) Connecteur de carte d'expansion (en option)
11. (J3) A la carte UC
12. VOYANT 8
13. (J6) Programmation carte
14. (J10) Actionneurs activés depuis le relais
15. (JP1) pont fermé
16. (J14) Moteur du groupe de percolation (modèle ES)
17. VOYANT 4
18. VOYANT 5
19. (J16) A la carte relais (si présente)
20. Non utilisé
21. (J7) Non utilisé
22. (J11) Non utilisé
23. VOYANT 6
24. (J8) signaux d'entrée
25. VOYANT 7
26. VOYANT 1
27. (J9) signaux d'entrée
28. (J17) Sonde et carte chauffe-eau
29. (J2) Non utilisé

CARTE UC

La carte UC gère la communication avec l'écran tactile, avec les systèmes de paiement (si présents) et les fonctions de connectivité.

⚠ Lors du retrait de la carte UC (par exemple pour la remplacer) faire attention à ne pas endommager les connexions de l'écran tactile et de l'antenne.

i L'écran tactile est relié aux connecteurs J25 et CN15 situés à l'arrière de la carte UC.

i l'antenne Wi-Fi se situe au dos de la carte UC.

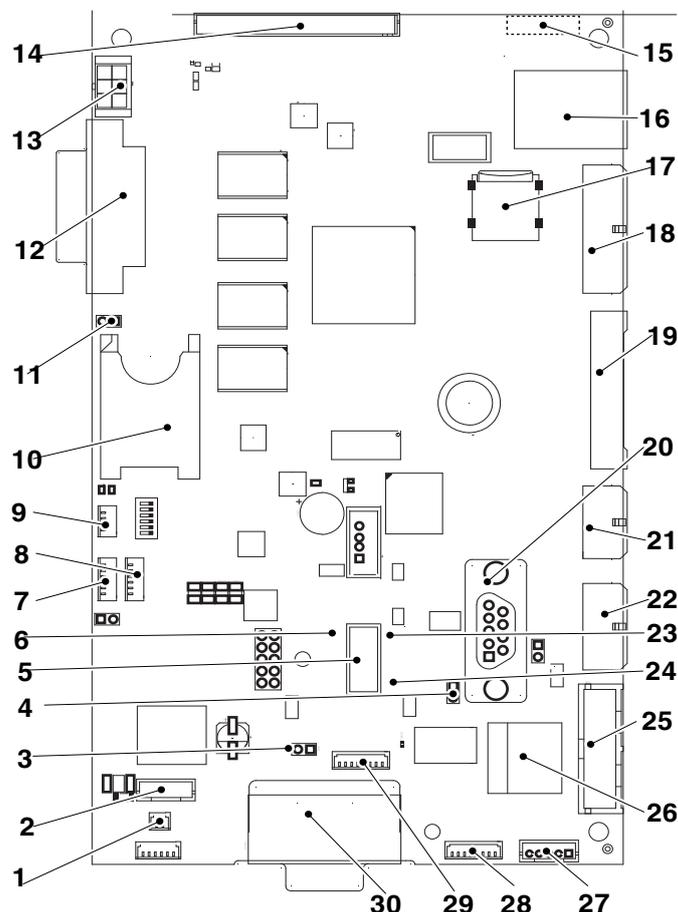


Fig. 49

1. (J2) raccordement interrupteur de connectivité
 2. Connexion modem
 3. (JP2) pont BUS CAN 1 fermé
 4. (JP5) pont BUS CAN 2 ouvert
 5. connecteur USB
 6. Voyant jaune RÉINITIALISATION
 7. (J45) Capteur de tasse
 8. (J48) Non utilisé
 9. (J34) Non utilisé
 10. fente carte SIM*
 11. (JP4) pont de présence CARTE SIM*
 12. (J16) Non utilisé
 13. (CN31) Non utilisé
 14. (CN55) Non utilisé
 15. antenne wi-fi**
 16. connecteur ethernet (1 Gbit/s)*
 17. fente MICRO SD*
 18. (J42) compteur de frappes, éclairage, bouton de lavage et bouton de programmation.
 19. (J43) entrées / sorties numériques
 20. Connecteur série RS232
 21. (J41) non utilisé
 22. (J35) Systèmes de paiement
 23. Voyant rouge ALIMENTATION CARTE
 24. Voyant vert EN FONCTIONNEMENT
 25. (J36) Validateur
 26. connecteur ethernet (100 Mbit/s)*
 27. (CN9) Non utilisé
 28. (J47) Non utilisé
 29. (CN34) Non utilisé
 30. (CN29) alimentation et BUS CAN
- * Si présent
** Au dos de la carte

CARTE D'EXPANSION POUR SYSTEMES DE PAIEMENT

Cette carte est fournie avec le kit de raccordement pour les systèmes de paiement en série (en option).

Suivre les instructions du kit pour effectuer une connexion correcte.

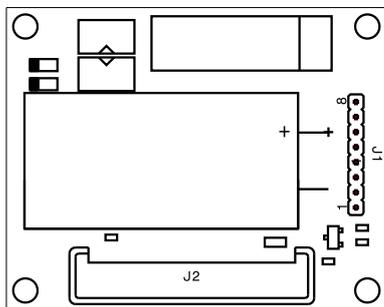


Fig. 50

1. (J1) À la carte d'activations ou UC
2. (J2) Au système de paiement

CARTE DE COMMANDE DU CHAUFFE-EAU

La carte contrôle l'intervention de la résistance du chauffe-eau.

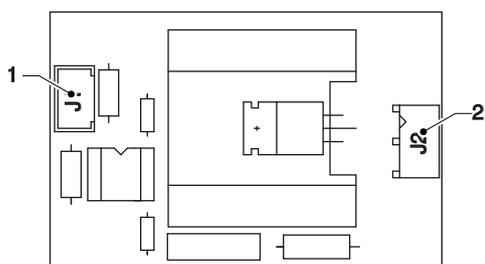


Fig. 51

1. J1 À la carte d'activations
2. J2 À la résistance du chauffe-eau

PANNEAU ÉLECTRIQUE

L'alimentation fournit la tension aux cartes électroniques, à l'écran tactile et aux usagers à 24V

⚠ Avant de travailler sur les composants électriques, s'assurer que la machine est débranchée de l'alimentation secteur.

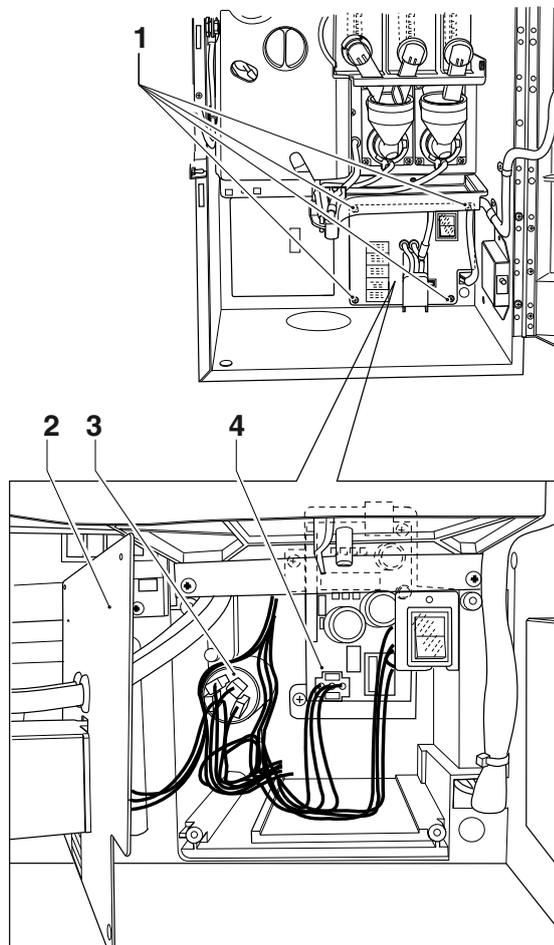


Fig. 52

1. Vis
2. Couvercle panneau électrique
3. Filtre anti-perturbations
4. Alimentateur

PLATINE ALIMENTATEUR

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

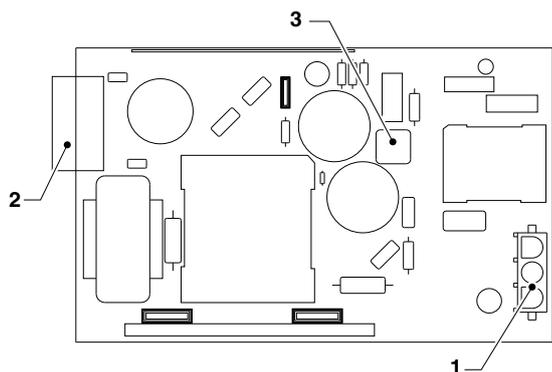


Fig. 53

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

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

Important !!!

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

PROTECTION THERMIQUE CHAUFFE-EAU

Le chauffe-eau est protégé contre la surchauffe avec un thermostat de sécurité qui désactive la résistance du chauffe-eau en cas de panne du système de contrôle du chauffe-eau.

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

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

⚠ En cas d'intervention du thermostat de sécurité, il est nécessaire de procéder au remplacement de la sonde de température du chauffe-eau et des joints d'étanchéité des raccords présents sur celui-ci. Ils pourraient être endommagés de façon irréversible.

INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL

L'installation et/ou la mise à jour du logiciel (au démarrage de la machine) sont effectués par le biais d'une clé USB (clé USB).

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

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

SYSTÈME D'EXPLOITATION (CLÉ USB 1)

Procéder comme suit :

1. copier les fichiers du système d'exploitation sur la clé USB
2. éteindre la machine
3. insérer la clé USB dans la carte UC
4. allumer la machine
5. des messages indiquant comment procéder à la mise à jour s'affichent à l'écran.
La mise à jour peut prendre quelques minutes.
6. une fois la mise à jour terminée, un message indiquant de retirer la clé USB s'affichera à l'écran.
7. la machine redémarrera automatiquement après avoir retiré la clé USB.
8. installer le logiciel d'application

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

Les vidéos/images pour listes de lecture seront effacées.

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

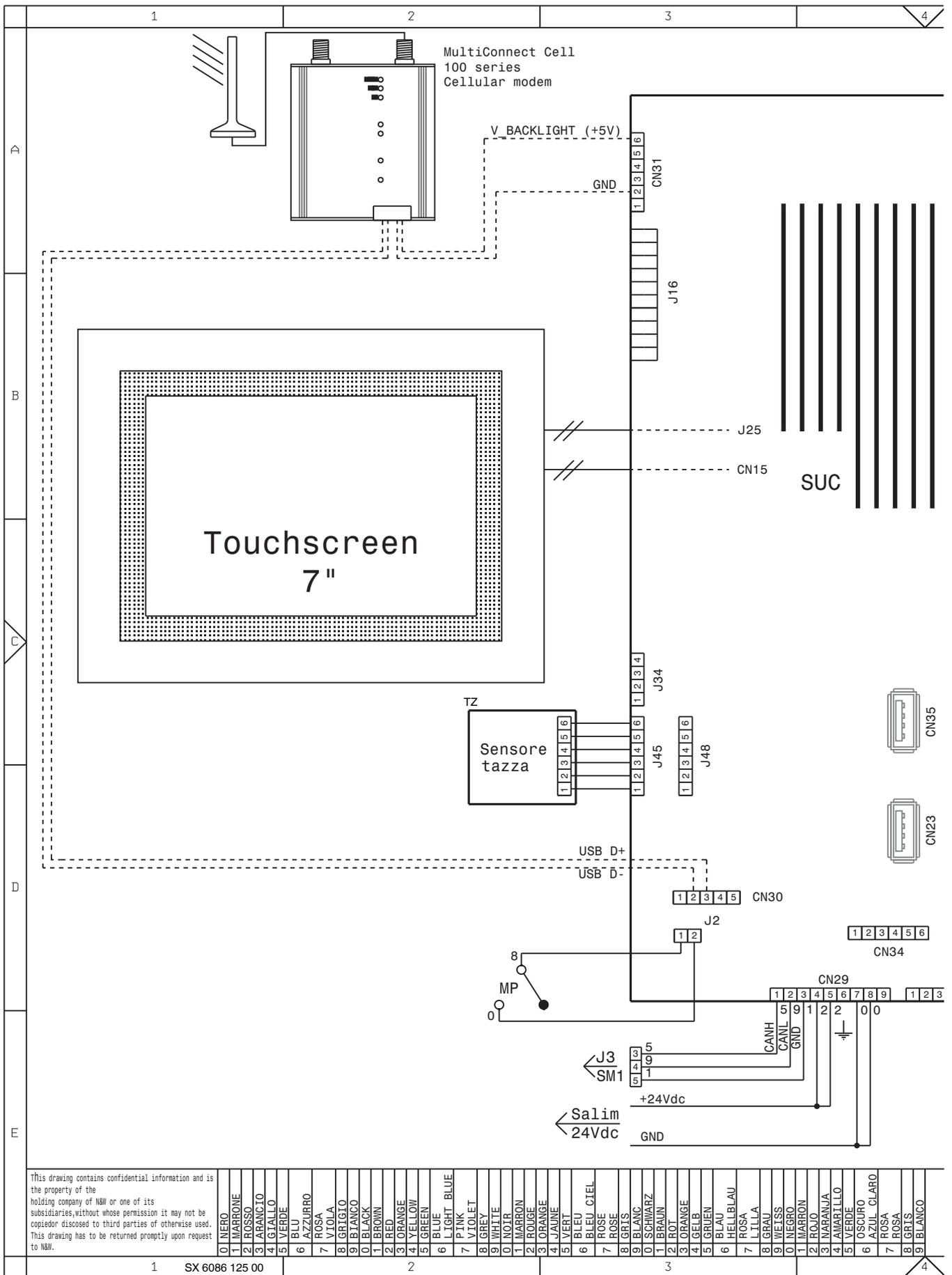
LOGICIEL D'APPLICATION (CLÉ USB 2)

Procéder comme suit :

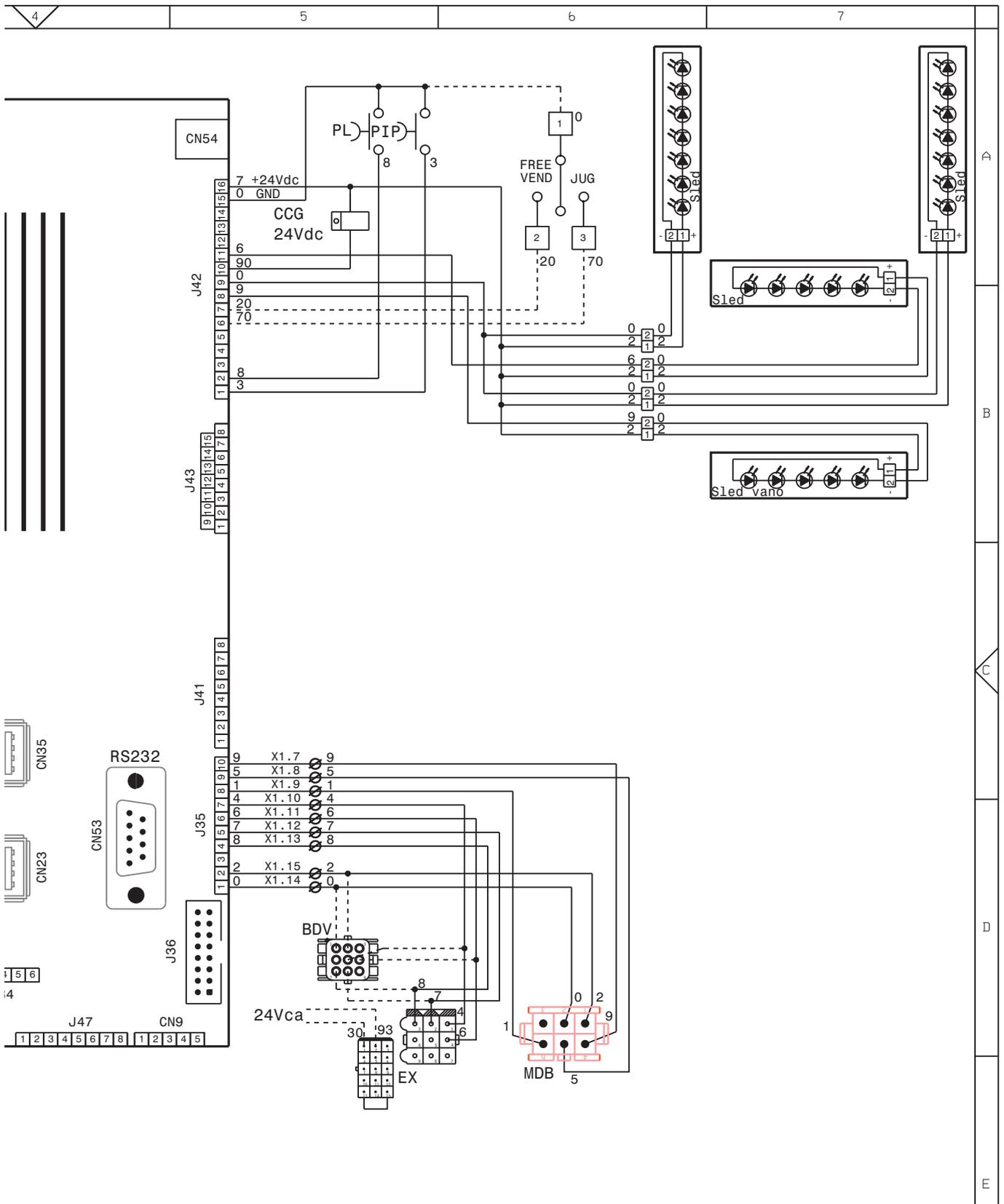
1. copier les fichiers de l'application sur la clé USB
2. éteindre la machine
3. insérer la clé USB dans la carte UC
4. allumer la machine
5. des messages indiquant comment procéder à la mise à jour s'affichent à l'écran.
La mise à jour peut prendre quelques minutes.
6. une fois la mise à jour terminée, un message indiquant de retirer la clé USB s'affichera à l'écran.
7. la machine redémarrera automatiquement.
8. La procédure guidée de premiers réglages sera lancée (modèle de machine, langue des messages, nom de la machine, etc.)

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

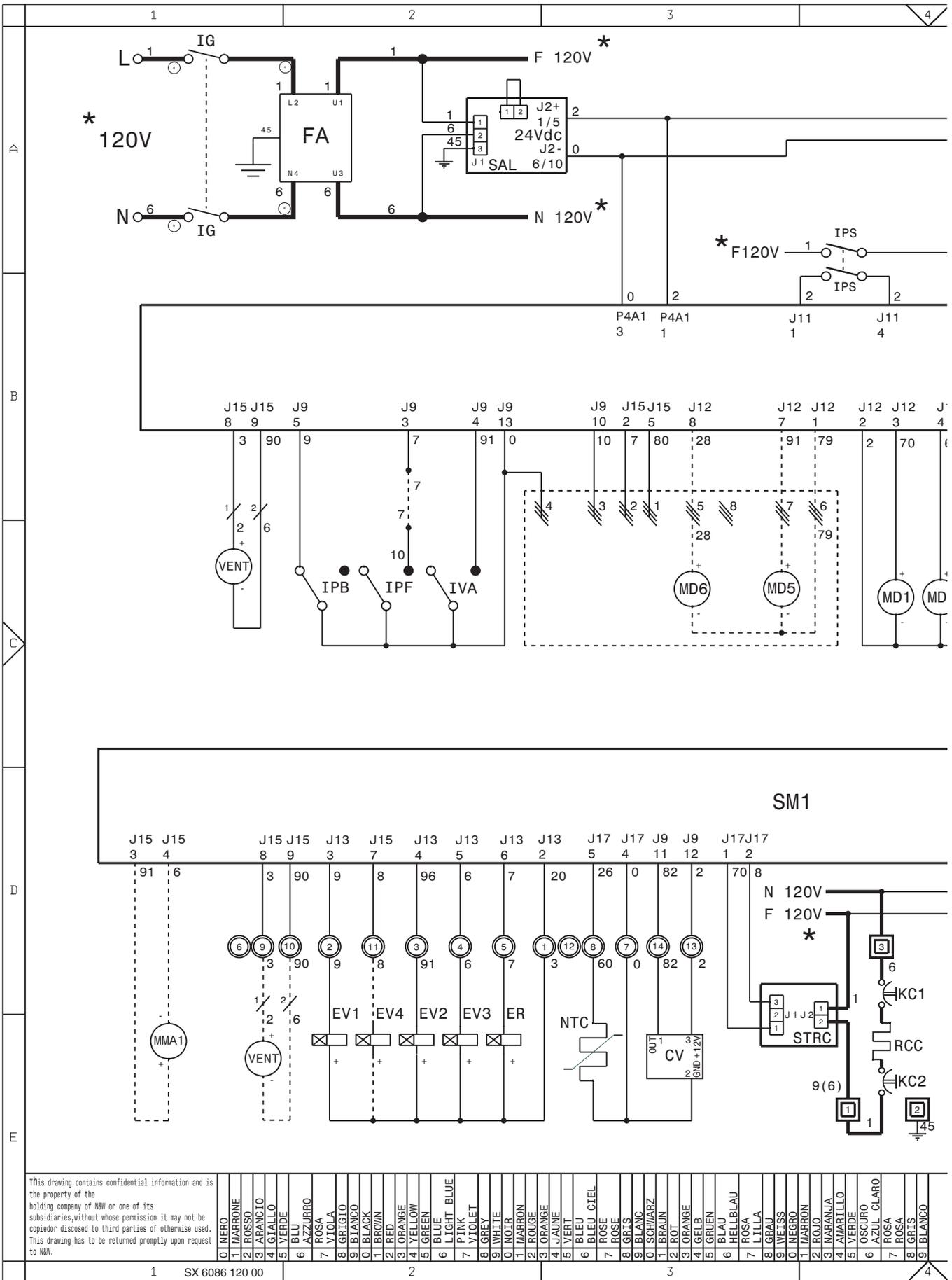
Annexe



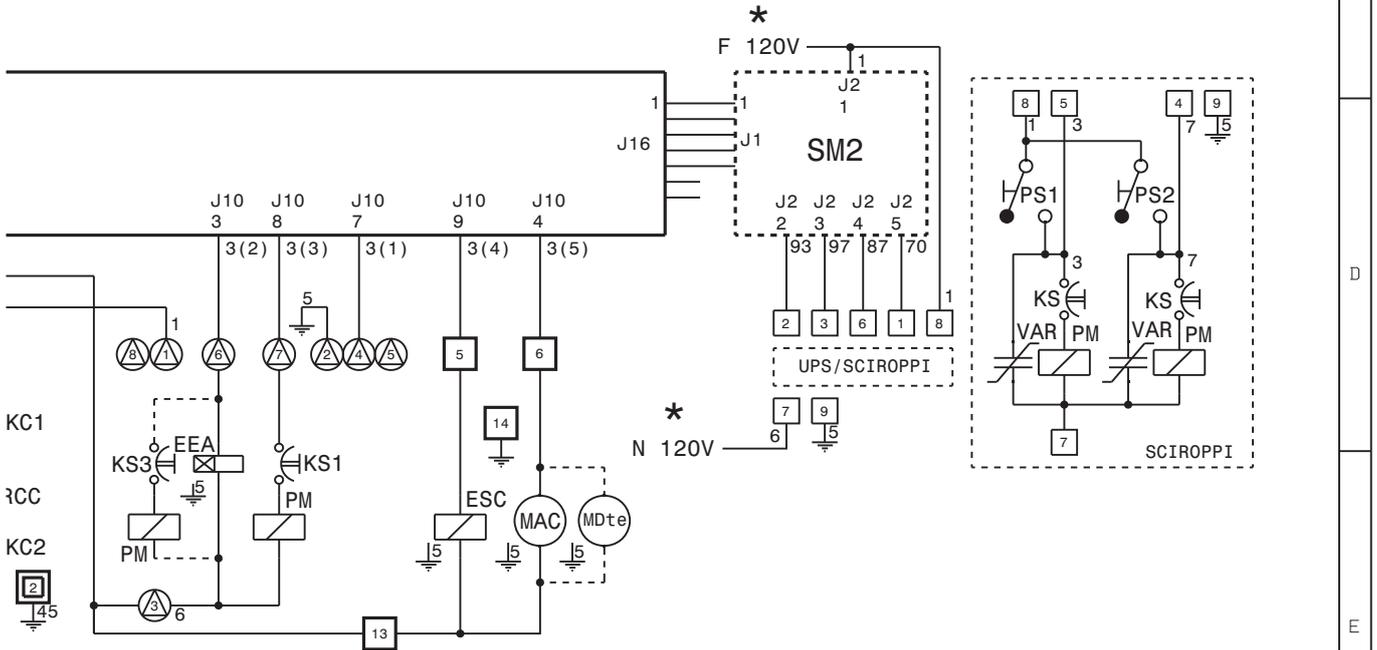
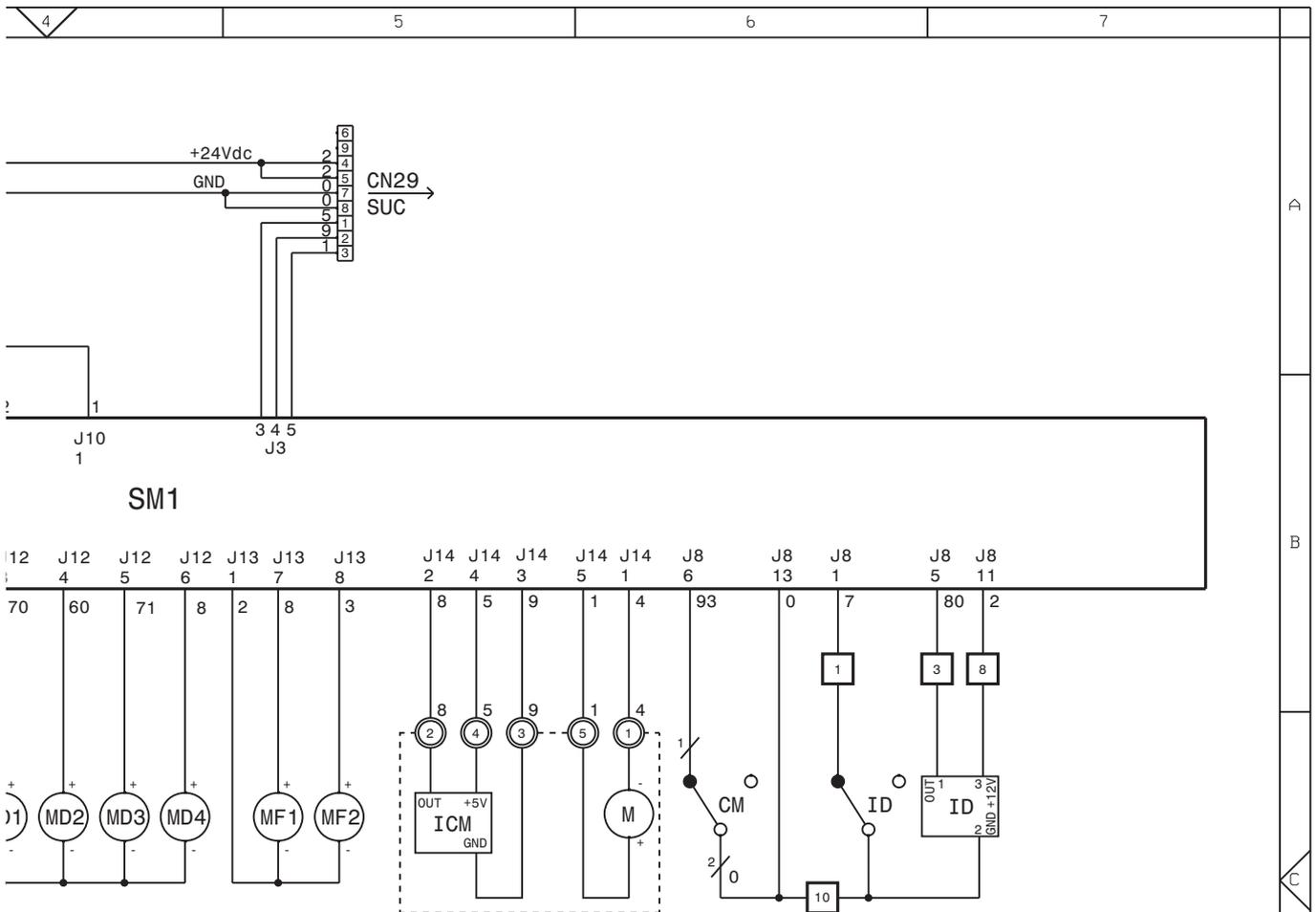
1	SX 6086 125 00	2		3		4
BDV	CONNECTEUR DE MONNAYEUR BDV		SUC	PLATINE UNITE CENTRALE		
CCG	COMPTEUR DE COUPS GENERAL		TZ	CAPTEUR DE TASSE		
EX	CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT					
FREE	INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE					
JUG	INTERRUPTEUR "JUG FACILITIES"					
MDB	CONNECTEUR MONNAYEUR MDB					
MP	MICRO SIGN. PORTE OUVERTE					
PIP	POUSSOIR ENTREE PROGRAMMATION					
PL	POUSSOIR RINCAGE					
SLED	PLATINE DES LEDS					



1 NUBIA 8 GRIS 9 BLANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
	KREA	SCHEMA ELETTRICO PORTA DOOR WIRING DIAGRAM		1/1	BISCARO	
			LEGENDA	PART NUMBER	VERSON	
			-	608612500		



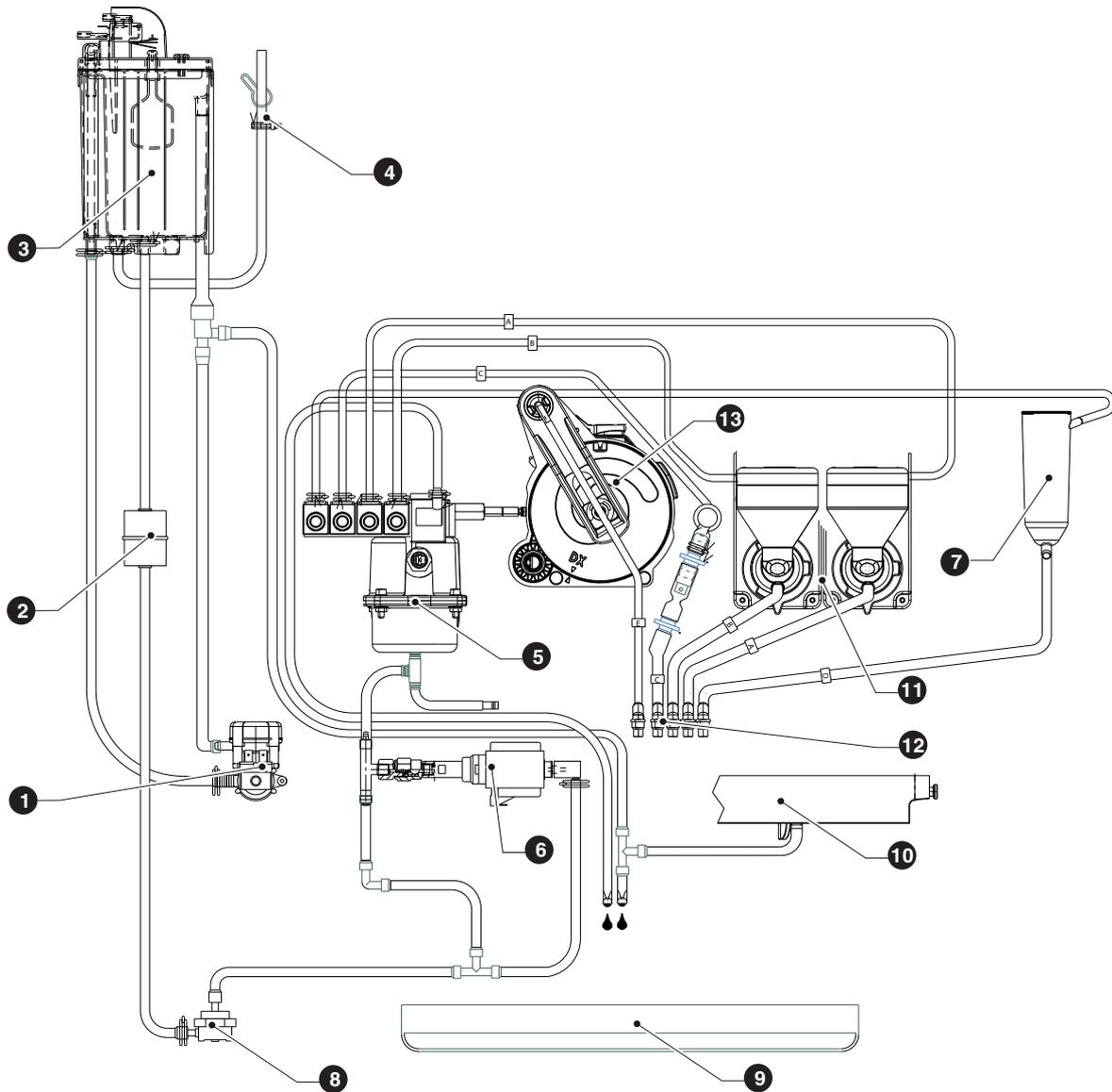
- | | | | |
|--------|-------------------------------|--------|--------------------------------|
| CM | CAME MOTEUR | IPS | INTERRUPTEUR PANNEAU SUPERIEUR |
| CV | COMPTEUR VOLUMETRIQUE | IVA | INTERRUPTEUR VIDE EAU |
| EEA | ELECTROVANNE ENTREE EAU | KC1-.. | TERMOSTHAT CHAUDIERE A CAFE |
| ESC | ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE | KS3-2 | THERMOSTAT DE SECURITE |
| EV1-.. | ELECTROVANNES SOLUBLES | KS3-4 | KLIXON DE PROTECTION |
| FA | FILTRE ANTIPARASITES | M | MOTEUR GROUPE CAFE |
| ICM | INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR | MAC | MOULIN A CAFE |
| ID | INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE | MD1-.. | MOTEURS DOSEURS INSTANTANEEES |
| IG | INTERRUPTEUR GENERAL | MDTE- | MOTEUR DOSEUR THE FRAIS |
| IP | INTERRUPTEUR PORTE | MF1-.. | MIXERS INSTANTANEEES |
| IPB | INTERRUPTEUR PRESENCE BAC EAU | MMA1- | MOTEURS REGLAGE MOULINS |
| IPF | INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN | NTC | SONDE DE TEMPERATURE |



1 MUSA 2 GRIS 3 BIANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
	KREA	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM	26/10/2017	1/1	FOSSATI	LIBERALI
	-		LEGENDA	PART NUMBER		VERSION
				608612000		

- PM POMPE
- PS1.. POUSSOIR SIROP
- RCC RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
- SAL PLATINE ALIMENTATEUR
- SM1 PLATINE CONTROLE MACHINE
- SM2 PLATINE D'EXPANSION
- STRC1 PLATINE TRIAC CHAUDIERE
- TX... FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
- UPS PLATINE GROUPE FROID
- VAR VARISTOR
- VENT VENTILATEUR

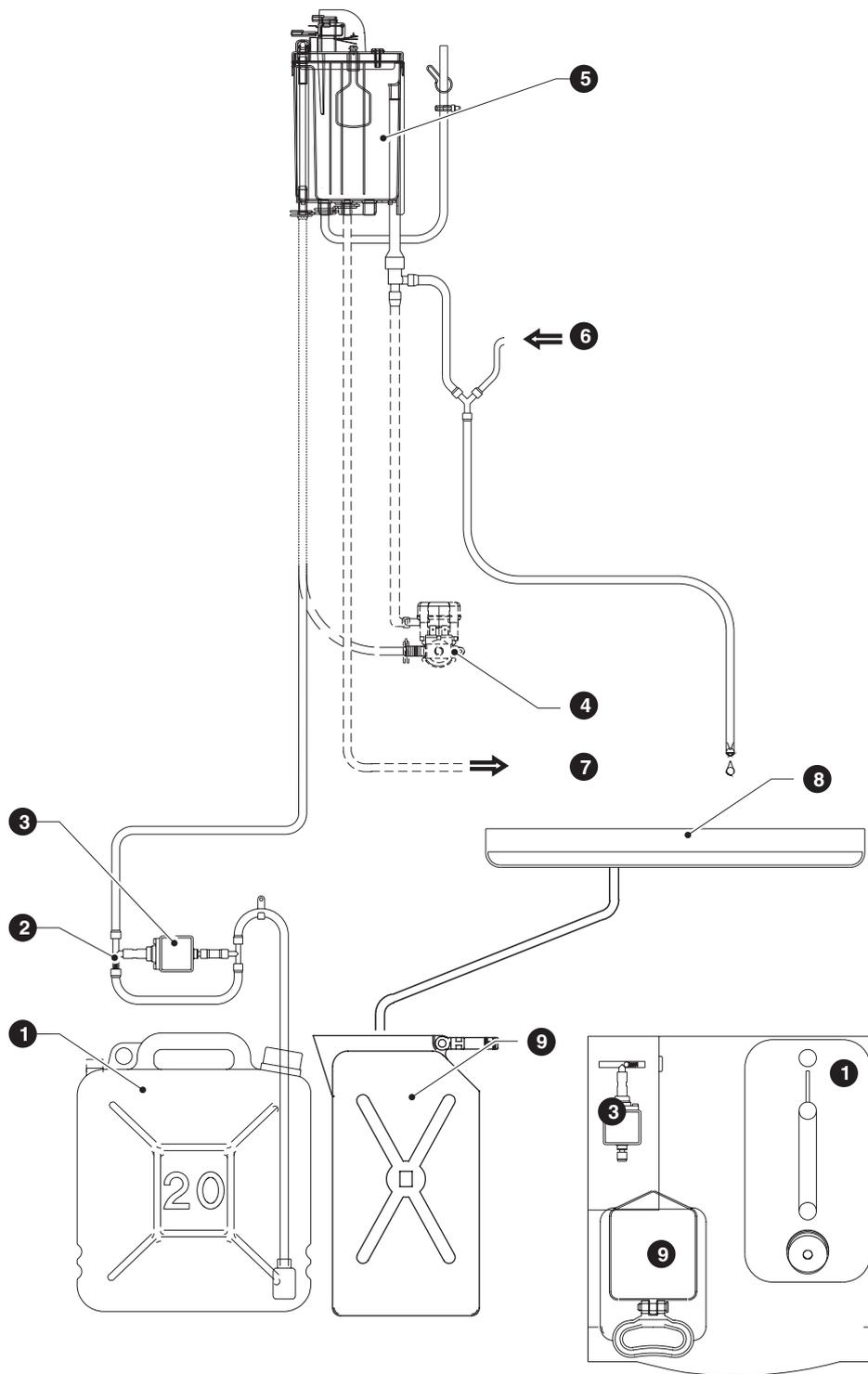
CIRCUIT HYDRAULIQUE



1. électrovanne d'arrivée d'eau
2. filtre mécanique
3. air break
4. tuyau de vidange de l'air break
5. chauffe-eau
6. pompe
7. buse de diffusion
8. compteur volumétrique
9. bac de collecte du marc liquide
10. bac de convoyage des évacuations

11. mixeurs
12. buses de distribution
13. groupe percolation

CIRCUIT HYDRAULIQUE AVEC PLACARD



1. réservoir d'eau
2. by-pass
3. pompe à eau (en alternative)
4. électrovanne d'arrivée d'eau (en alternative)
5. air break
6. évacuations machine
7. vers la machine
8. bac d'évacuation du marc liquide
9. sceau de collecte du marc liquide

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

ÉDITION 1 04 - 2017

CODE H5325FR00

