

---

INSTALLATION, UTILISATION, ENTRETIEN  
*Traduction des instructions originales*

---

# La Radiosa

UL

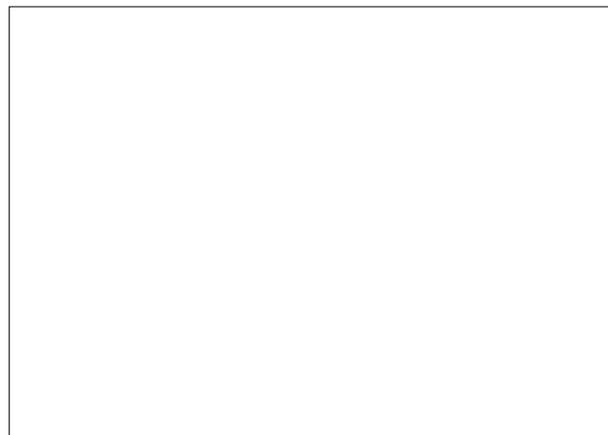
FR Français

---

**Doc. N° H0373FR00**  
ÉDITION 1 06 - 2022



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



## Déclaration de conformité

**CE** La déclaration de conformité est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant.

La déclaration de conformité aux directives et normes européennes, telle que requise par la législation en vigueur, est indiquée sur la première page de ce manuel qui fait partie intégrante de l'appareil.

- Aux dispositions législatives des Directives européennes en vigueur (avec leurs modifications et intégrations successives)
- Aux normes harmonisées en vigueur
- Aux spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux bonnes règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans l'UE et spécifiées sur celle même page.

### 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.



# Français

<b>AVANT-PROPOS</b>	<b>1</b>		
TRANSPORT ET STOCKAGE	1		
EN CAS DE PANNE	2		
IDENTIFICATION DE L'ÉQUIPEMENT ET CARACTÉRISTIQUES	2		
POSITIONNEMENT DE L'ÉQUIPEMENT	3		
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>3</b>		
CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	5		
<b>NETTOYAGE ET REMPLISSAGE</b>	<b>6</b>		
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	6		
PROPRETÉ ET NETTOYAGE	7		
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN CONTENEURS OUVERTS	8		
<b>COMMANDES ET INFORMATIONS</b>	<b>8</b>		
<b>REEMPLISSAGE DES PRODUITS</b>	<b>9</b>		
CAFÉ EN GRAINS	9		
PRODUITS SOLUBLES	9		
EAU DU RÉSERVOIR D'AUTO-ALIMENTATION	10		
<b>OPÉRATIONS PÉRIODIQUES</b>	<b>10</b>		
NETTOYAGE DES BACS DE COLLECTE DU MARC	11		
NETTOYAGE DU MIXEUR	12		
NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES	13		
NETTOYAGE DU GROUPE PERCOLATION	13		
NETTOYAGE DU JERRICAN D'APPROVISIONNEMENT EN EAU	13		
ALLUMAGE	13		
<b>CYCLES DE LAVAGE</b>	<b>14</b>		
RINÇAGE DES COMPOSANTS	14		
CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE DE PERCOLATION	15		
NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE	16		
SUSPENSION DU SERVICE	16		
<b>INSTALLATION</b>	<b>17</b>		
DÉBALLAGE DE L'APPAREIL	17		
INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	18		
ÉVACUATION DU MARC SOLIDE ET LIQUIDE	19		
DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX ET POSTÉRIEURS	19		
ALIMENTATION EN EAU	20		
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	21		
INDICATIONS SUR LA CONNECTIVITÉ	22		
<b>PREMIER ALLUMAGE</b>	<b>23</b>		
PREMIÈRE DÉSINFECTION	23		
<b>FONCTIONNEMENT</b>	<b>24</b>		
GROUPE PERCOLATION	24		
DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE AVEC LA LANCE	26		
CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES CALIBRAGES	26		
CONNECTIVITÉ	27		
ÉCRAN TACTILE	28		
<b>UTILISATION DE LA CLÉ USB</b>	<b>28</b>		
<b>FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE</b>	<b>28</b>		
		DISTRIBUTION DE BOISSONS	29
		<b>FONCTIONNEMENT EN MODE BARISTA</b>	<b>29</b>
		PANNEAU D'ÉTAT DE L'ÉQUIPEMENT	30
		ARCHITECTURE DU LOGICIEL	30
		<b>PROGRAMMATION</b>	<b>31</b>
		ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION	31
		SAISIE DES VALEURS	33
		<b>ACTIONS QUOTIDIENNES</b>	<b>34</b>
		NETTOYAGE ET LAVAGES	34
		VIDER LE BAC DE MARCS SOLIDES	34
		GESTION DE L'ARGENT	34
		<b>PARAMÈTRES DES SÉLECTIONS</b>	<b>34</b>
		ÉCRAN DE PRÉSENTATION	34
		ÉCRAN DE PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE SÉLECTIONS	34
		CATÉGORIES DE SÉLECTIONS	34
		BOISSONS	35
		RECETTES	35
		CONTENEURS	39
		DISPOSITION PHYSIQUE	39
		<b>PARAMÈTRES DE LA MACHINE</b>	<b>40</b>
		CONFIGURATION	40
		MODIFICATION DES CHÂÎNES DE L'INTERFACE	40
		PERSONNALISATION DE L'INTERFACE	40
		PARAMÈTRES D'AFFICHAGE GÉNÉRAUX	41
		LISTES DE LECTURE	41
		PARAMÈTRES DES CAPTEURS D'ENTRÉE	41
		TARAGE DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE	41
		TARAGE DE LA MOUTURE	41
		CALIBRAGE DU MOTO-DOSEUR	42
		CALIBRAGE DES POMPES / ÉLECTROVANNES	42
		PARAMÈTRES DE SORTIE	42
		ENTRETIEN	43
		PARAMÈTRES GÉNÉRAUX	43
		PARAMÈTRES DU CHAUFFE-EAU	44
		ANTIBLOCAGE DU MIXEUR	44
		RÉGLAGE MOTORISÉ DES MOULINS	44
		PROCHAIN ENTRETIEN	44
		<b>INFORMATIONS SUR LA MACHINE</b>	<b>45</b>
		PANNES	45
		STATISTIQUES	48
		FAVORIS	48
		IDENTIFICATION DE LA MACHINE	48
		DATE D'INSTALLATION	48
		CONTACTS D'ASSISTANCE TECHNIQUE	48
		<b>ÉCONOMIES D'ÉNERGIE</b>	<b>49</b>
		PARAMÈTRES	49
		TRANCHES HORAIRES D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	50
		<b>SYSTÈMES DE PAIEMENT</b>	<b>50</b>
		PARAMÈTRES COMMUNS	50
		SYSTÈME DE VALIDATION	51

MDB	51
PRIX	52
<b>IMPORTER / EXPORTER</b>	<b>53</b>
EVADTS	53
VIDÉO	54
IMAGES	54
JOURNAL D'ERREURS	54
<b>SYSTÈME</b>	<b>55</b>
DÉVELOPPEMENT	55
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	55
ESSAI DE L'ÉCRAN TACTILE	56
CONFIGURATION DE DATE ET HEURE	57
LANGUE	57
PROFILS UTILISATEURS	58
RÉSEAU / NETWORK	58
MISE À JOUR DU LOGICIEL	60
INFORMATIONS	60
<b>CONNECTIVITÉ</b>	<b>61</b>
PARAMÈTRES DES COURRIELS	61
<b>ENTRETIEN</b>	<b>62</b>
AVANT-PROPOS GÉNÉRAL	63
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET FUSIBLE	63
INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ	64
ENTRETIEN DU GROUPE DE PERCOLATION	64
<b>OPÉRATIONS PÉRIODIQUES</b>	<b>66</b>
DÉSINFECTION	66
NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES	68
RETIRER LES CONTENEURS DE PRODUITS	68
DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX ET POSTÉRIEURS	69
<b>FONCTIONS DES CARTES ÉLECTRONIQUES</b>	<b>69</b>
CARTE D'ACTIVATIONS	70
CARTE UC	71
BLOC D'ALIMENTATION	72
CARTE MODULE PAIEMENTS	72
CARTE DE COMMAND DE POMPE	72
INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL	73
<b>ANNEXE</b>	<b>74</b>

## Avant-propos

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

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

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

**Le manuel est articulé en trois chapitres.**

Le Chapitre 1 décrit les opérations de chargement et de nettoyage ordinaire à effectuer dans la zone de l'équipement 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 l'équipement au meilleur de sa performance.

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 des opérateurs ayant une connaissance spécifique dans le fonctionnement de l'équipement au niveau de la sécurité électrique et des normes d'hygiène.**

## TRANSPORT ET STOCKAGE

### TRANSPORT

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

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

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

**L'utilisation d'équipements de levage est consentie uniquement au personnel disposant des qualifications requises.**

Éviter de :

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

### STOCKAGE

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

En cas de congélation de l'équipement, celui-ci devra être stocké dans un lieu avec des températures comprises entre 32° et 104 °F.

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

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

## 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 difficiles à résoudre, s'adresser à :

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

## IDENTIFICATION DE L'EQUIPEMENT ET CARACTERISTIQUES

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

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

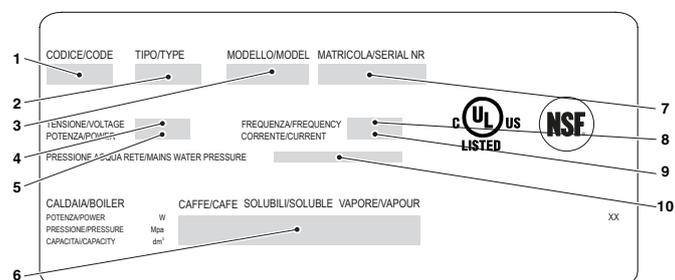


Fig. 1

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

## POSITIONNEMENT DE L'ÉQUIPEMENT

L'équipement n'est pas adapté à une installation en extérieur. Il doit être installé en lieu sec, avec des températures comprises entre 35,6 °F et 89,6 °F et ne peut pas être installé dans un lieu avec présence de jets d'eau de nettoyage (ex. grandes cuisines, etc.).

**⚠ L'équipement doit être installé dans un lieu où elle pourra être surveillé par un personnel qualifié.**

L'équipement peut être positionné à proximité d'un mur, en maintenant une distance minimum entre le panneau arrière et le mur de 4 cm pour en permettre la ventilation.

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

L'équipement doit être positionné sur un plan nivelé.

### Important !!

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

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

**L'appareil est conforme à la norme ANSI/NSF 4 seulement lorsque muni des pattes de 3.93 pouces.**

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### DIMENSIONS

- Hauteur pouces 30,82
- Largeur pouces 14,48
- Profondeur pouces 23,07
- Profondeur avec porte ouverte pouces 33,62
- Poids Lbs 97

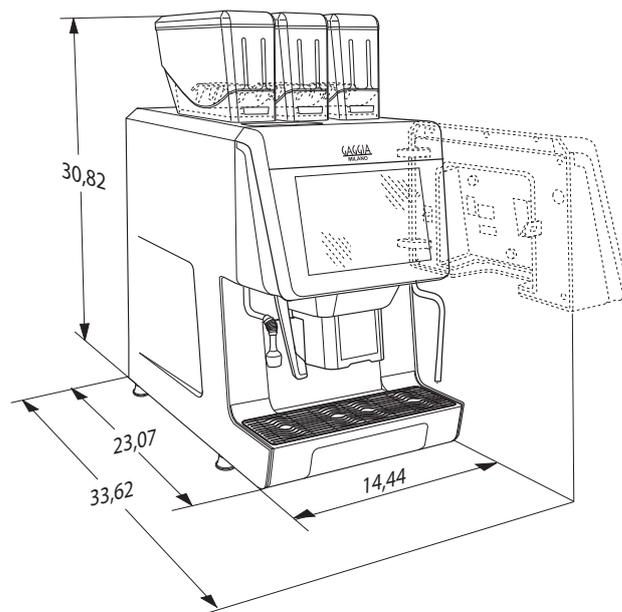


Fig. 2

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Tension : 208 / 240 V~

- Fréquence 60 Hz

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

### ALIMENTATION EN EAU

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

## **CHAUFFE-EAU**

Capacité de 50,72 oz avec résistance de 2700 W, Capacité de 27,05 oz avec résistance de 2500 W

## **BRUIT**

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

## **RÉGLAGES ESPRESSO**

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

## **RÉGLAGES PRODUITS SOLUBLES**

- Doses de poudres solubles
- Dose d'eau

## **RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE**

par logiciel

## **AUTORISATIONS**

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

## **DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ**

- interrupteur général
- microrupteur de désactivation de la connectivité avec porte ouverte
- présence de conteneurs de produits
- présence de bacs de marcs de café
- capteur de porte fermée
- thermostats de sécurité du chauffe-eau à réarmement manuel
- protection du circuit électrique principal avec fusible

## **PROTECTION À TEMPS DE :**

- motoréducteur groupe café
- moulin/moulins

## **PROTECTION THERMIQUE DE :**

- motoréducteur groupe café
- chauffe-eau café
- moulins à café
- moto-doseur
- mixeur
- pompe à eau

## **CAPACITÉ DES CONTENEURS**

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

- Café en grains environ 1,1 kg
- Café pré-moulu environ 1,1 kg
- Chocolat soluble environ 1,8 kg
- Ginseng soluble environ 1,8 kg
- Orge soluble environ 0,5 kg
- Lait soluble environ 0,7 kg

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

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

La consommation d'énergie calculée est indicative.

Avec une température ambiante de 22 °C, les consommations d'énergie sont les suivantes :

Obtention température  
24 heures de veille

Wh 63  
Wh 1171

## ACCESSOIRES ET KITS

L'équipement peut être doté de kits et d'accessoires permettant de varier ses performances :

Les accessoires et les kits applicables à l'équipement peuvent être obtenus auprès du fabricant.

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

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

### **Important !!!**

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

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

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

## Chapitre 1

### Nettoyage et remplissage

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

**ⓘ Avant de procéder aux opérations de nettoyage et de chargement, se laver les mains et porter des gants jetables : l'utilisation de gants ne dispense pas de l'hygiène des mains.**

### INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

#### INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de l'équipement et se trouve derrière le bac de collecte du marc solide.

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

S'il s'avérait nécessaire d'éteindre l'équipement en utilisant l'interrupteur général, il sera alors indispensable de retirer le bac à marc.

#### INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ

Uniquement pour les modèles avec connectivité.

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

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, l'équipement désactive les composants de connectivité ; pour les réactiver, il sera nécessaire de redémarrer l'équipement.

### DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

L'équipement dispose de capteurs magnétiques permettant de détecter :

- La fermeture de la porte ;
- La présence des conteneurs ;
- La présence des bacs de collecte du marc de café.

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

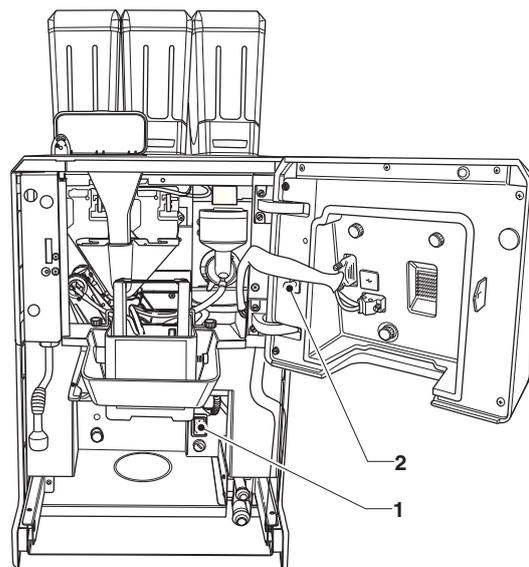


Fig. 3

1. Interrupteur général
2. Interrupteur de connectivité

## PROPRETÉ ET NETTOYAGE

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

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

Il convient aussi de nettoyer les surfaces de l'équipement et des modules latéraux non directement en contact avec les aliments (chauffe-tasses, réfrigérateurs...)

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

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages provoqués par la non-observation des indications ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.

**Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour nettoyer l'équipement.**

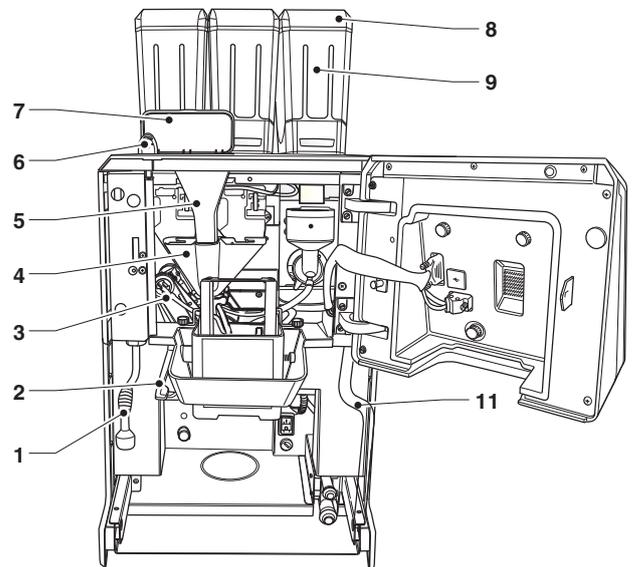


Fig. 4

1. Lance eau chaude
2. Poignée de déplacement des buses
3. Groupe de percolation
4. Convoyeur de café
5. Toboggan décaféiné
6. Serrure porte
7. Compartiment à décaféiné
8. couvercles des conteneurs
9. Conteneur de produits
10. Mixeur
11. Lance vapeur

## UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN CONTENEURS OUVERTS

(Ex. Verres en plastique, tasses céramiques, carafes)

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

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

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

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

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

**Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.**

## COMMANDES ET INFORMATIONS

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

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

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

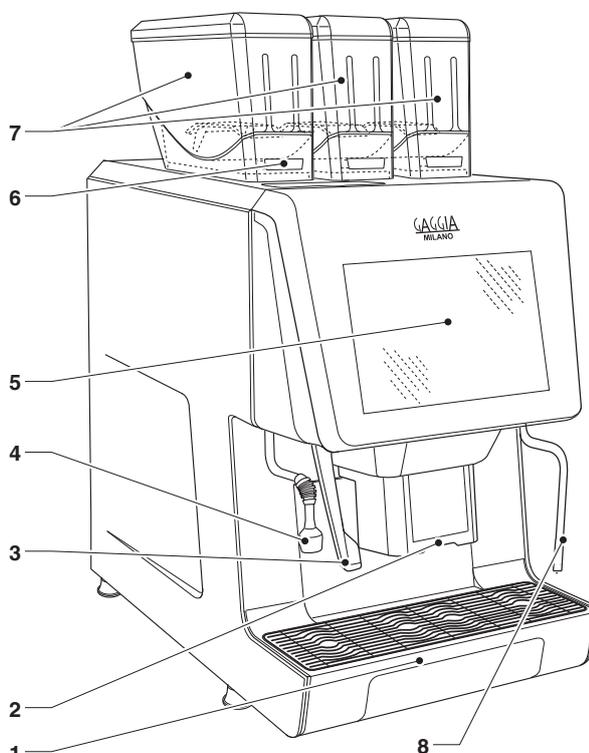


Fig. 5

1. Bac de collecte du marc liquide
2. Gicleurs de distribution
3. Poignée de déplacement des buses
4. Lance de distribution d'eau chaude
5. Écran tactile
6. Compartiment à décaféiné
7. Conteneurs de produits
8. Lance vapeur

## REPLISSAGE DES PRODUITS

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

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

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

## CAFÉ EN GRAINS

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

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

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

## PRODUITS SOLUBLES

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

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

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

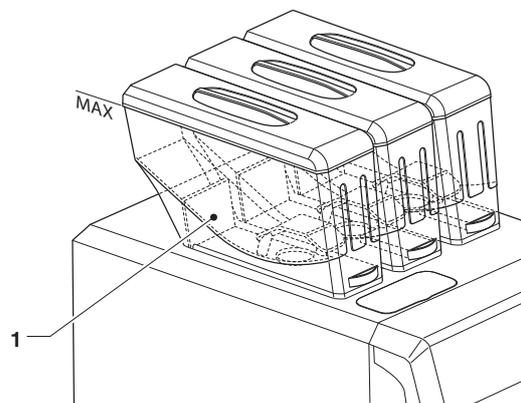


Fig. 6  
1. Conteneur

## EAU DU RÉSERVOIR D'AUTO-ALIMENTATION

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

Pour remettre le système en service :

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

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

## OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

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

**Conformément aux normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, l'opérateur de l'équipement 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 l'appareil, de la qualité de l'eau admise et des produits utilisés, il est nécessaire de nettoyer et de désinfecter l'équipement et les parties en contact avec les aliments en suivant la procédure décrite dans les paragraphes suivants.

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

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

## NETTOYAGE DES BACS DE COLLECTE DU MARC

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

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

### MARC LIQUIDE

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

Tirer sur le bac de marcs liquides pour le retirer.

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

### MARC SOLIDE

#### MODÈLES AVEC BAC DE COLLECTE DU MARC SOLIDE

Le logiciel de contrôle de l'équipement avertit que le nombre maximum de distributions a été atteint.

Les boissons à base de café sont désactivées.

Pour retirer le bac de collecte du marc solide :

1. soulever les buses de distribution en utilisant le levier de déplacement.
2. retirer le bac de collecte du marc liquide.
3. vider et laver les bacs avec une solution désinfectante.
4. procéder à la réinitialisation du compteur des marcs solides (fonction de vidange du bac de marcs solides).

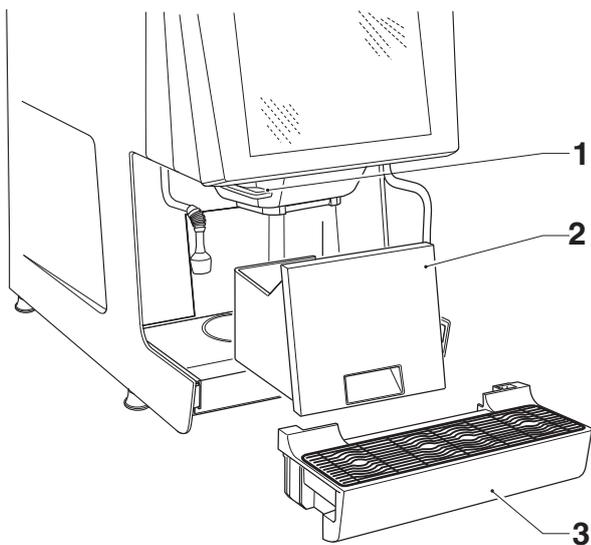


Fig. 7

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

#### MODÈLES AVEC ÉVACUATION DU MARC SOLIDE AU COMPTOIR

procéder comme suit :

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

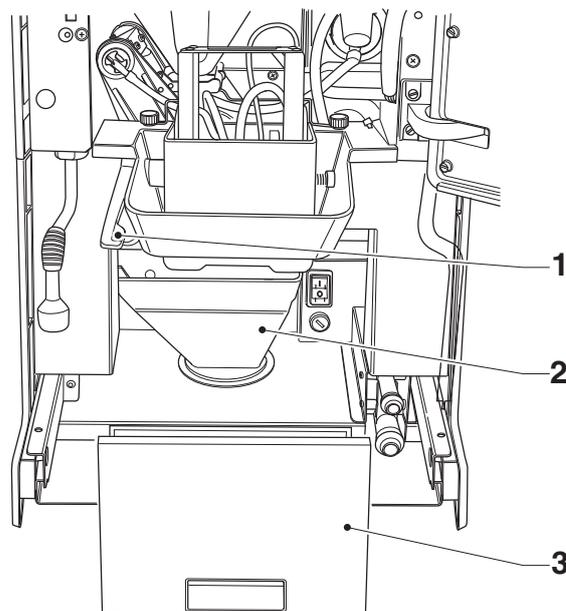


Fig. 8

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

## NETTOYAGE DU MIXEUR

À chaque remplissage et/ou une fois par semaine, ou plus fréquemment en fonction de l'usage de l'équipement 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 et diffuseur

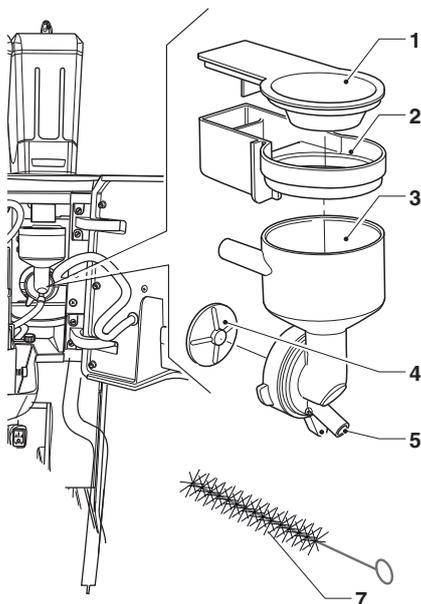


Fig. 9

1. Entonnoir à poudre soluble
2. Tiroir de dépôt des poudres solubles
3. Entonnoir à eau
4. Ventilateur du mixeur
5. Attache pour tuyau de boisson soluble
6. Bague de fixation du mixeur
7. Écouvillon

Pour le nettoyage du mixeur, procéder comme suit :

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

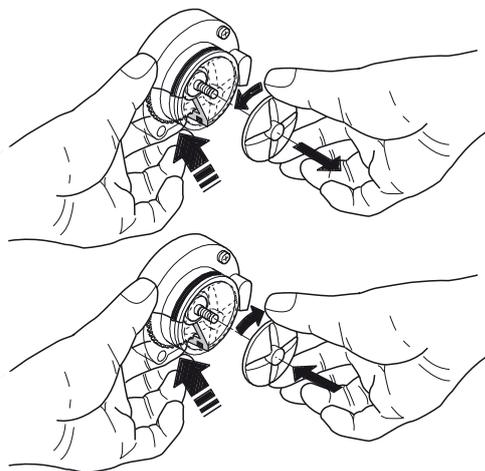


Fig. 10

5. immerger, pendant environ 20 minutes, les composants dans 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.
6. rincer abondamment et sécher les éléments avec soin.
7. remonter les ventilateurs.
8. remonter les pièces du mixeur et repositionner correctement l'entonnoir à eau. Vérifier qu'il soit correctement engagé.

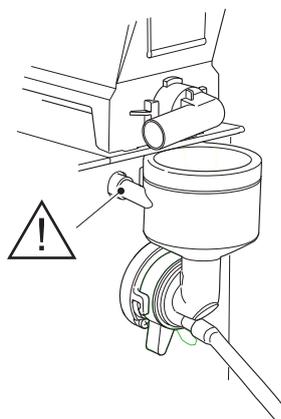


Fig. 11

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

**après avoir monté les éléments, il sera en tout 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.

## **NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES**

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

Pour le nettoyage des buses, procéder comme suit :

1. abaisser la poignée de déplacement des buses.
2. retirer la couverture et débrancher les tuyaux des buses.
3. débrancher le tuyau de distribution de café de la buse de division du flux.
4. décrocher la buse de séparation de flux du support à buses.
5. retirer le diviseur de flux, la buse du dispositif à lait (si présente) et les buses des boissons solubles.
6. Procéder au nettoyage de tous les composants en prenant soin de retirer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant un grattoir ou une brosse si nécessaire.
7. avec un chiffon imbibé de solution désinfectante, nettoyer les lances (le cas échéant).

## **NETTOYAGE DU GROUPE PERCOLATION**

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

## **NETTOYAGE DU JERRICAN D'APPROVISIONNEMENT EN EAU**

Sur les modèles avec jerrican d'approvisionnement en eau seulement.

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'équipement procède à des contrôles initiaux en émettant de l'eau chaude depuis les buses.

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

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

Une fois la température d'exercice atteinte, la page-écran avec les boissons disponibles s'affiche à l'écran.

## CYCLES DE LAVAGE

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

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

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

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

### ACCÈS AUX FONCTIONS DE LAVAGE

Pour y accéder :

1. avec la porte fermée, appuyer sur ☰ .
2. entrer dans « fonctions journalières » et choisir les composants à laver.

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

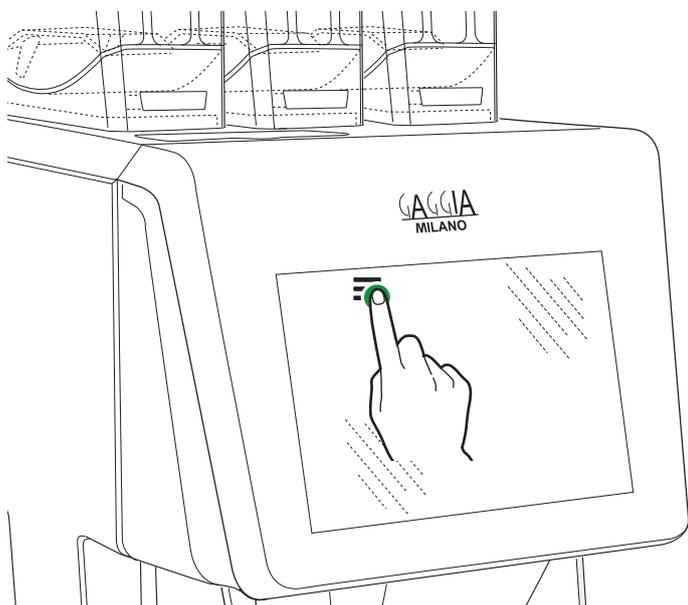


Fig. 12

## 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 dispensent pas de démonter régulièrement les composants pour les désinfecter.**

Retirer les tasses de la zone de distribution.

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

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

Il est possible de programmer des cycles de rinçage automatiques ; avant d'effectuer les cycles de rinçage automatique, un message d'avertissement s'affiche à l'écran tactile.

## 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 l'équipement.

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 (si configurés).

**▲ Les boissons à base de café seront interrompues 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.

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

Le lavage du groupe de percolation dure quelques minutes.

1. introduire le vide détergent (fourni dans l'équipement) dans le vide café décaféiné.

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

2. introduire le détergent en le faisant tomber dans le toboggan à détergent.

3. démarrer le cycle de nettoyage.

4. à la fin du cycle, retirer le toboggan à détergent.

## Attention !!!

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

**Une fois le cycle de lavage terminé, ce dernier sera mémorisé par l'équipement.**

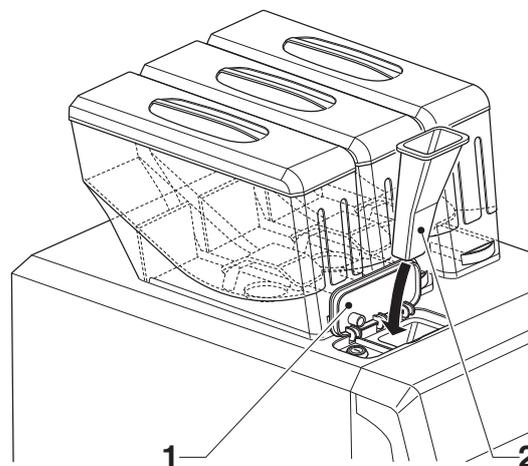


Fig. 13

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

## NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE

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

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

Nettoyer l'écran tactile en appliquant une légère pression.

## SUSPENSION DU SERVICE

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

1. vider complètement les conteneurs et de les laver soigneusement avec des produits détergents.
2. vider complètement les moulins en procédant à la distribution jusqu'à l'indication de vide.
3. procéder au lavage guidé du groupe de percolation et des mixeurs.
4. fermer le robinet positionné en amont du tuyau d'alimentation hydrique et vider complètement le circuit hydraulique.
5. débrancher l'équipement de l'alimentation secteur.
6. éliminer les éventuels résidus de produits de la machine.
7. vider le bac de collecte de marc solide et liquide.

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

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

**ⓘ Pendant les opérations d'installation de l'équipement, utiliser des gants et des chaussures de travail conformément à la loi et classés comme dispositifs de protection individuelle (DPI).**

**Les DPI doivent être adéquats pour protéger des risques mécaniques (coupures, griffures, écrasement...) et physiques (eau chaude...)**

**ⓘ L'équipement doit être installé dans un lieu où elle pourra être surveillé par un personnel qualifié.**

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

## DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

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

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

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

### Important !!!

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

## INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

### INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général (de type manuel) coupe la tension de l'équipement et se trouve derrière le bac de collecte du marc solide.

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

### INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITÉ

Lors de l'ouverture de la porte, un interrupteur prévu à cet effet désactive les fonctions de connectivité de l'équipement (réseau local, Wi-Fi, Bluetooth).

Avec la porte ouverte, la connectivité est désactivée.

**⚠ 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, l'équipement désactive les composants de connectivité ; pour les réactiver, il sera nécessaire de redémarrer l'équipement.

### DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

L'équipement dispose de capteurs magnétiques permettant de détecter :

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

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

L'équipement est fourni avec un aimant permettant son fonctionnement avec la porte ouverte.

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

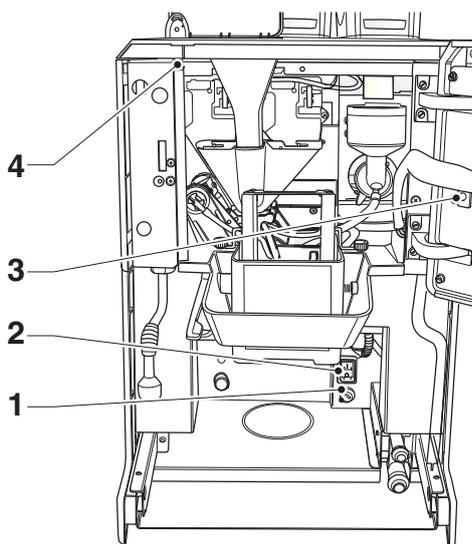


Fig. 14

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

## ÉVACUATION DU MARC SOLIDE ET LIQUIDE

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

### MARC LIQUIDE

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

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

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

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

### MARC SOLIDE

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

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

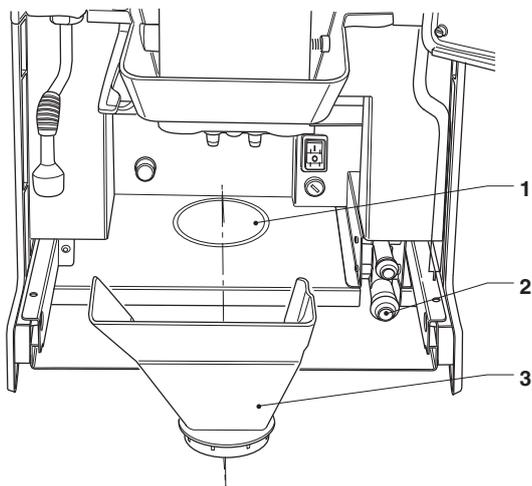


Fig. 15

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

## DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX ET POSTÉRIEURS

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

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

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

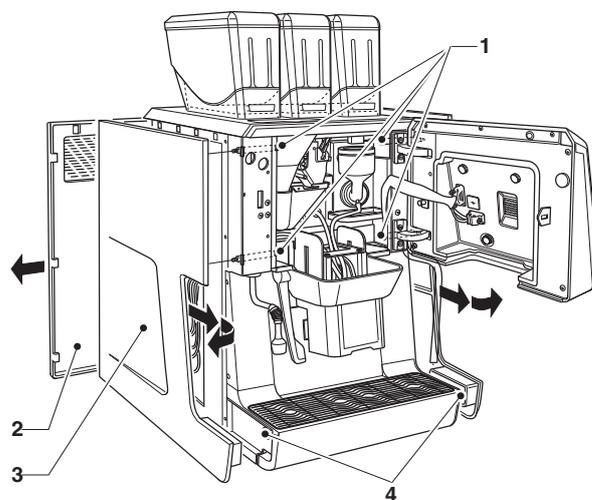


Fig. 16

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

## ALIMENTATION EN EAU

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

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

### EN PROVENANCE DU RÉSEAU D'ALIMENTATION EN EAU

La pression du réseau doit être : 17,40 e 123,28psig (1.2-8.5 bar)

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

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

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

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

## SYSTÈME DE DÉTARTRAGE

La machine est fournie sans système de détartrage.

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

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

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

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

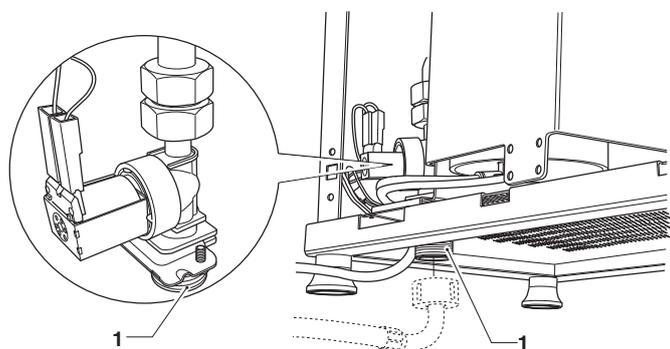


Fig. 17

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

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension biphasée de 208 / 240 V - 60Hz.

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

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

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

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

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

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

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

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

L'éventuel remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par un personnel qualifié et en utilisant uniquement des câbles du type SJTO 3x14 AWG 105° UL avec prise certifiée NEMA L6-30P.

**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.

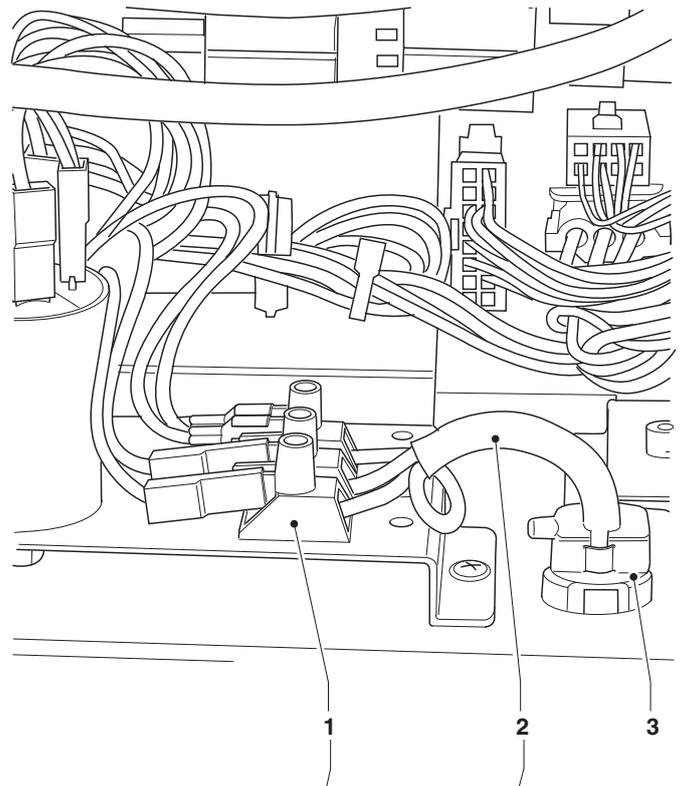


Fig. 18

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

## INDICATIONS SUR LA CONNECTIVITE

### INDICATIONS POUR LA CONNEXION WI-FI

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

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

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

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

**L'équipement ne prend pas en charge les fonctions de configuration simplifiée WPS (Wi-Fi Protected Setup) ou PBC (Push Button Configuration).**

### INDICATIONS POUR BLUETOOTH

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

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

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

### INDICATIONS POUR LA CONNEXION 3G

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

**Insérer la carte SIM dans le logement prévu à cet effet sur la carte UC**

- Placer l'équipement là où la réception et l'intensité du réseau 3G sont bonnes.
- Configurer les paramètres relatifs au réseau 3G depuis le menu de l'équipement.

### INDICATIONS DE SÉCURITÉ EN RÉSEAU

Le logiciel de l'équipement dispose d'un pare-feu (non configurable) permettant de bloquer les accès indésirables à l'équipement lorsque celui-ci est connecté en réseau.

**📌 Le pare-feu est activé par le menu des paramètres réseau.**

Pour la connexion Wi-Fi, utiliser toujours les fonctionnalités de protection (cryptage) pour protéger les communications contre les accès non autorisés.

Un réseau qui utilise un système de cryptage récent est plus sécurisé.

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

**📌 Les réseaux Wi-Fi « hotspot » dans les espaces publics (bars, aéroports...) pourraient ne pas garantir de protection.**

## PREMIER ALLUMAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

## PREMIÈRE DÉSINFECTION

Lors de l'installation de l'équipement, il est nécessaire d'effectuer une désinfection soignée des circuits alimentaires (groupe percolation, mixeurs, conduits de distribution des boissons, réservoir interne, ) afin de garantir l'hygiène des produits distribués.

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

La désinfection est réalisée avec des produits désinfectants.

Effectuer le lavage des mixeurs en ajoutant quelques gouttes de solution nettoyante, avec lavage complet du dispositif à cappuccinos et du groupe percolation.

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

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

### **Important !!!**

L'équipement est doté d'un système de nettoyage automatique des principaux groupes fonctionnels.

Si l'équipement reste inutilisé pendant un certain temps (week-ends, etc.) même inférieur à deux jours, il convient d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant d'utiliser l'équipement).

# FONCTIONNEMENT

## GROUPE PERCOLATION

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

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

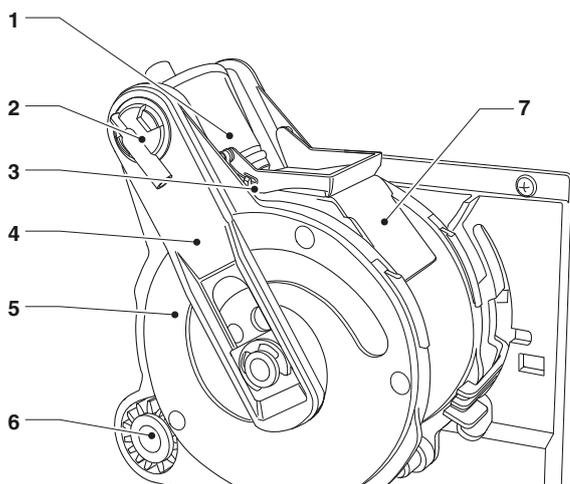


Fig. 19

1. Piston supérieur
2. Buse Espresso
3. Raclor
4. Bielles
5. Manivelles
6. Pignon
7. Toboggan de pastille usagée

Une fois le café servi, le piston supérieur descend pour comprimer mécaniquement la pastille de café utilisée, favorisant l'expulsion de l'excès d'eau par la troisième 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 raclor retient la pastille de café en la faisant tomber, alors que le piston inférieur revient en position de repos.

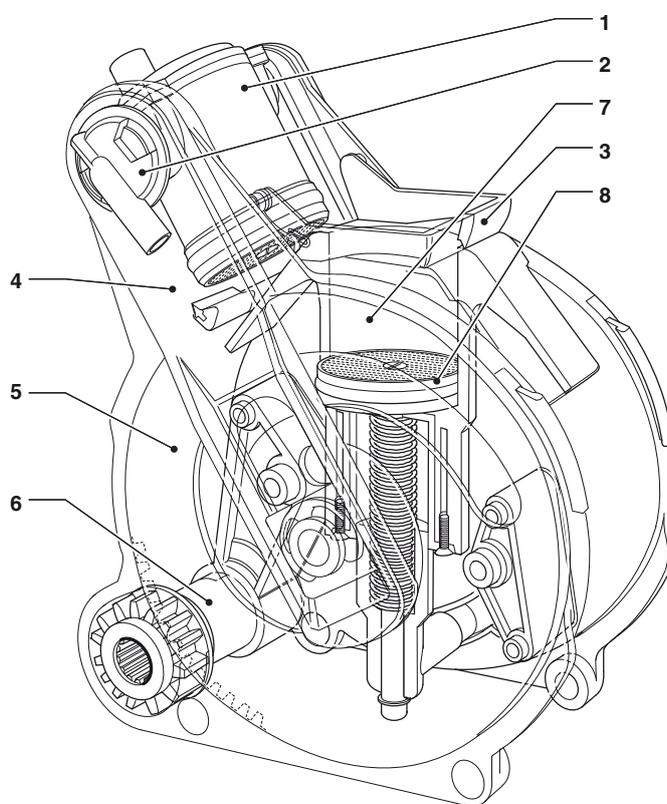


Fig. 20

1. Piston supérieur
2. Buse Espresso
3. Raclor
4. Bielles
5. Manivelles
6. Pignon
7. Chambre de percolation
8. Piston inférieur

## VOLUME DE LA CHAMBRE DE PERCOLATION

Les doses de café avec lesquelles le groupe de percolation peut fonctionner dépendent du modèle du groupe de percolation.

Le piston supérieur se positionne automatiquement.

<b>Groupe de percolation</b>	<b>doses</b>
Z4000	21 g.

## DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE AVEC LA LANCE

Uniquement pour les modèles avec buse à eau chaude

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

Pour distribuer de l'eau chaude depuis la lance, utiliser la sélection « Eau chaude ». L'équipement distribuera alors de l'eau chaude :

- jusqu'à obtention de la quantité paramétrée dans la recette.
- jusqu'à l'interruption de la distribution (fonction d'arrêt de distribution).

## CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES CALIBRAGES

### CALIBRAGES STANDARDS

l'équipement est fourni avec un tableau de doses/sélections indiquant le calibrage et les doses configurés comme standards.

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

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

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

### DOSE D'EAU

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

## RÉGLAGE DE LA MOUTURE

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

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

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

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

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

## CONNECTIVITÉ

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

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

Le Bluetooth permet l'échange d'informations au travers d'une fréquence radio à brève distance.

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

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

Les fonctions de connectivité sont activées depuis le menu.

**i** **L'équipement ne doit pas servir à l'accès à internet d'autres dispositifs connectés au réseau ou fournir des services de réseau.**

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

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

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

## ÉCRAN TACTILE

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

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

L'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.

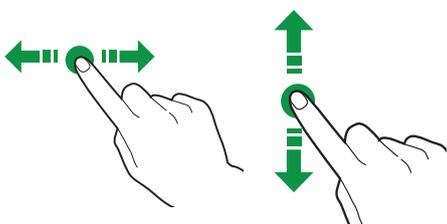


Fig. 22

### 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.

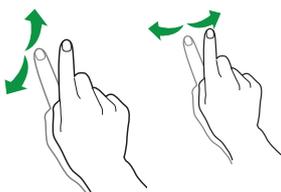


Fig. 23

## UTILISATION DE LA CLÉ USB

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

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

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

## FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

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

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

La configuration de certains paramètres personnalisés (par exemple une présentation différente des boissons) implique que certaines boissons peuvent ne pas apparaître à l'écran. Dans ce cas, faire défiler la page-écran pour les afficher.

En fonction des configurations effectuées, les sélections pourraient être regroupées par catégories (cafetière, décaféiné, autres boissons...)

En présence d'une anomalie ou d'une panne, un message d'erreur indiquant la panne / l'erreur s'affichera à l'écran.

Certaines sélections peuvent être désactivées en raison de certains types de pannes (par exemple café vide...)

## DISTRIBUTION DE BOISSONS

Choisir la boisson.

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

Lors de la préparation de la boisson, l'état de préparation de la boisson s'affiche.

En fonction des configurations effectuées par le menu de programmation, il est possible d'interrompre la préparation de la boisson.

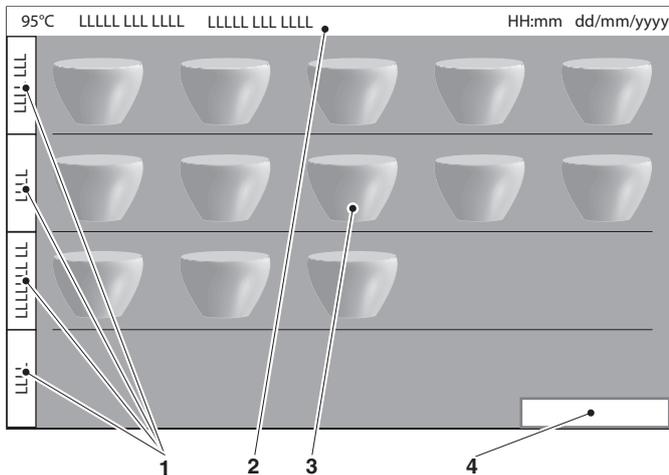


Fig. 24

1. Fiches catégories boissons
  2. Barre supérieure
  3. Sélection
  4. Panneau barista\*
- \*. Si active

## FONCTIONNEMENT EN MODE BARISTA

Le mode « barista » est activé par les menus de programmation des paramètres généraux de l'écran.

Le mode « barista » permet de mettre en file d'attente plusieurs distributions.

Choisir les boissons à distribuer.

Appuyer sur le panneau barista (en bas à droite) pour voir la liste des boissons requises ; à partir du panneau, il est possible d'éliminer  les boissons en attente et/ou d'annuler  la distribution en cours.

Pendant la préparation des boissons, il est permis d'exiger des autres sélections ; elles seront affichées dans le panneau barista.

La distribution de la boisson suivante a lieu après la confirmation de l'opérateur : sur le panneau barista, appuyer sur la mention indiquant « boisson prête ».

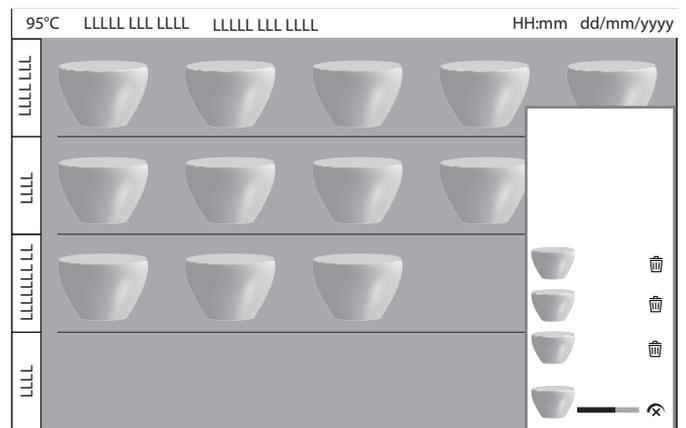


Fig. 25

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

Les lavages qui peuvent être distribués depuis la barre d'état son toujours accessibles.

Si la gestion des profils d'accès est active, l'accès aux lavages ne sont pas libres d'accès (mot de passe).

## PANNEAU D'ÉTAT DE L'ÉQUIPEMENT

Dans la barre supérieure de la page-écran des sélections, appuyer sur ⓘ ou « Extras » ou « Messages » (avec le mode barista actif) pour afficher le panneau d'état.

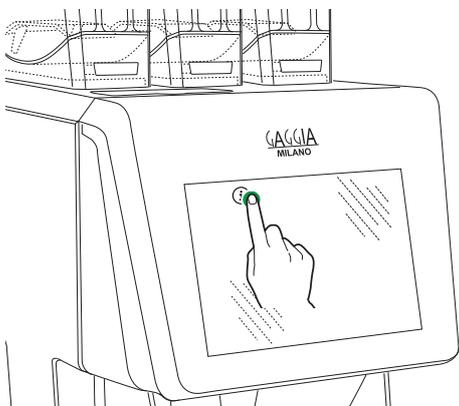


Fig. 26

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 conteneurs.
- affiche les fonctions de lavage disponibles.
- permet d'accéder aux fonctions de programmation.

### FERMER LE PANNEAU D'ÉTAT

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



Fig. 27

## ARCHITECTURE DU LOGICIEL

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

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

### SYSTÈME D'EXPLOITATION

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

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

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

### LOGICIEL DE L'APPLICATION

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

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

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

## 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 paramètres peuvent être sauvegardés sur les clés USB pour être importés et utilisés sur d'autres équipements.

**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.**

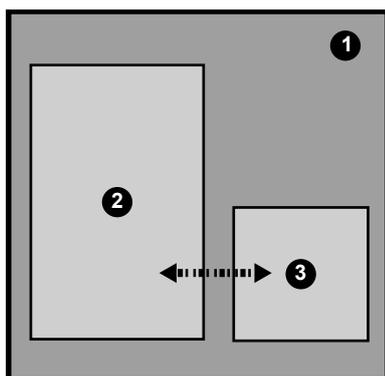


Fig. 28

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

## remarques sur la Programmation

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

Une explication succincte des principales fonctions, utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'équipement est rapportée 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 l'équipement 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 ≡ paramètres.

En fonction des paramètres, la saisie d'un mot de passe pourrait être nécessaire pour accéder aux menus de programmation.

Saisir le mot de passe pour accéder aux menus activés.

Le mot de passe (par défaut) est :

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

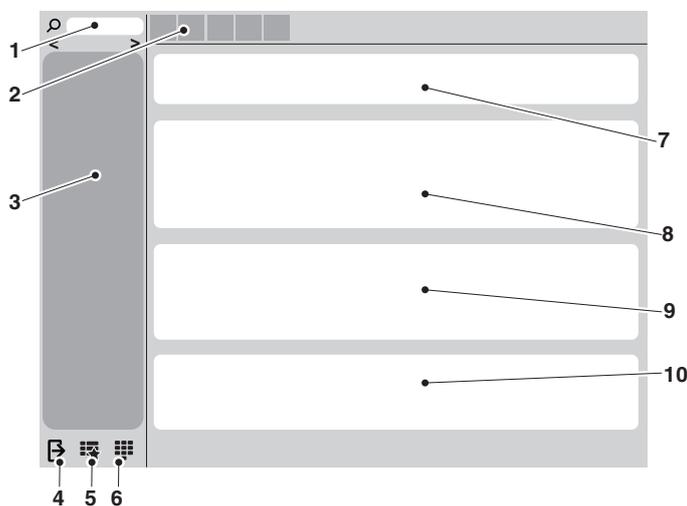


Fig. 29

1. Champ de recherche
2. Menu de fonctions
3. Sortir
4. Favoris
5. Touche pour le mot de passe
6. Zone informations
7. Zone messages
8. Zone pannes
9. Zone informations sur l'entretien

### MENU DE FONCTIONS

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

### QUITTER

Appuyer sur QUITTER pour quitter le menu de programmation.

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

### RECHERCHE

Appuyer sur RECHERCHE 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).

À partir des résultats de recherche, 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'accéder aux FAVORIS et d'appuyer sur la fonction souhaitée pour y accéder plus rapidement.

#### AJOUTER UNE FONCTION AUX « FAVORIS »

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

#### ÉLIMINER UNE FONCTION DES « FAVORIS » :

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

- appuyer sur : la couleur changera (désactivation de ).

### ZONE D'INFORMATIONS

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

### ZONE MESSAGES

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

### ZONE PANNES

Affiche les pannes présentes sur l'équipement.

### ZONE INFORMATIONS SUR L'ENTRETIEN

Cette zone contient des informations sur les fréquences d'entretien.

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

## SAISIE DES VALEURS

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

### CLAVIER

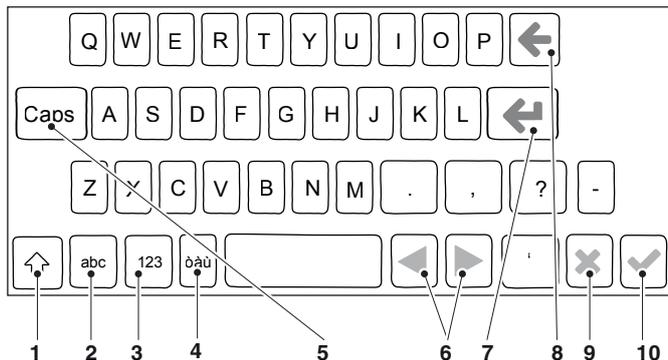


Fig. 30

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

### PAVÉ NUMÉRIQUE

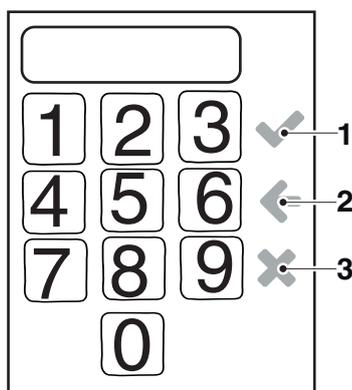


Fig. 31

1. Confirmer
2. Supprimer (back space)
3. Quitter le clavier

## CASE À COCHER (CHECKBOX)

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



Fig. 32

## MENU DÉROULANT (DROP-DOWN LIST)

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

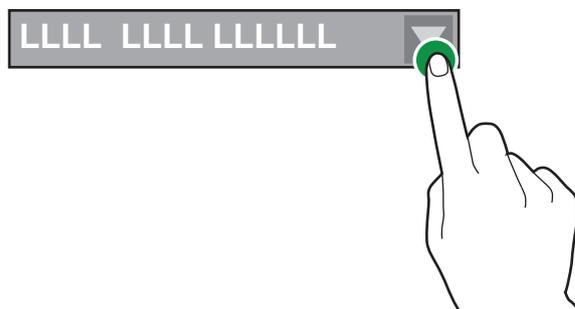


Fig. 33

## SÉLECTEUR DE VALEURS (VALUE PICKERS)

Faire défiler pour sélectionner la valeur désirée.

Pour saisir rapidement une valeur (sans faire défiler) appuyer sur  et saisir la valeur numérique.

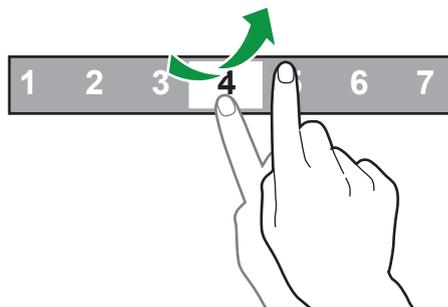


Fig. 34

## 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'équipement (percolateur, mixeur...).

Choisir les composants à laver.

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

### VIDER LE BAC DE MARCS SOLIDES

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

**Pour une bonne gestion des pré-alarms, 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

### ÉCRAN DE PRÉSENTATION

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

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

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

### ÉCRAN DE PRÉSENTATION DES CATÉGORIES DE SÉLECTIONS

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

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

Pour ajouter et/ou éliminer une sélection dans une catégorie, il suffit de faire glisser l'icône de la sélection depuis les sélections disponibles et vice-versa.

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

### 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 (exemple « boissons avec lait »).

La fonction permet de :

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

### CRÉER / MODIFIER UNE CATÉGORIE

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

## BOISSONS

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

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

L'icône  indique que la boisson est disponible en fonctionnement normal.

### CRÉER / MODIFIER UNE BOISSON

Il est possible de :

- Assigner / modifier le nom des boissons affichées en fonctionnement normal.
- Choisir la recette à utiliser pour la préparation de la boisson.  
Il est possible d'associer à la même sélection plusieurs recettes en fonction de la dimension de la tasse (S, M, L).  
En fonctionnement normal, la dimension de la tasse s'affichera.  
Par défaut, l'équipement utilise des recettes pour les boissons simples, pour les sélections doubles (x2), il est nécessaire de créer des recettes avec des doses adéquates.
- Le logiciel vérifie la compatibilité entre la recette et la configuration (disposition) de l'équipement.  
Si  s'affiche, cela signifie qu'une incompatibilité a été constatée.
- Changer l'image associée à la boisson (dans la page-écran principale des sélections et pendant la distribution) ; appuyer sur l'image pour sélectionner la nouvelle image.

- Activer l'option d'interruption anticipée de la sélection (fonction « arrêt distribution »).
- Associer une liste de contenus multimédias à afficher durant la distribution.
- Servir la boisson test.
- Activer la fonctionnalité « Jug » et en définir les paramètres (le nombre de distributions pour remplir la carafe, si à la sélection la carafe est activée par défaut...).

## RECETTES

Il est possible de :

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

## 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 personnalisations, appuyer sur  puis sur « Ajouter personnalisation ».

Il est possible de configurer les différents paramètres pour chaque personnalisation. Avec la personnalisation « Coffee strength », il est possible de personnaliser la recette (même celles associées aux boissons S, M, L).

- enregistrer les paramètres et revenir à la page-écran principale.

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

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

## MODIFIER UNE RECETTE

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

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

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

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

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

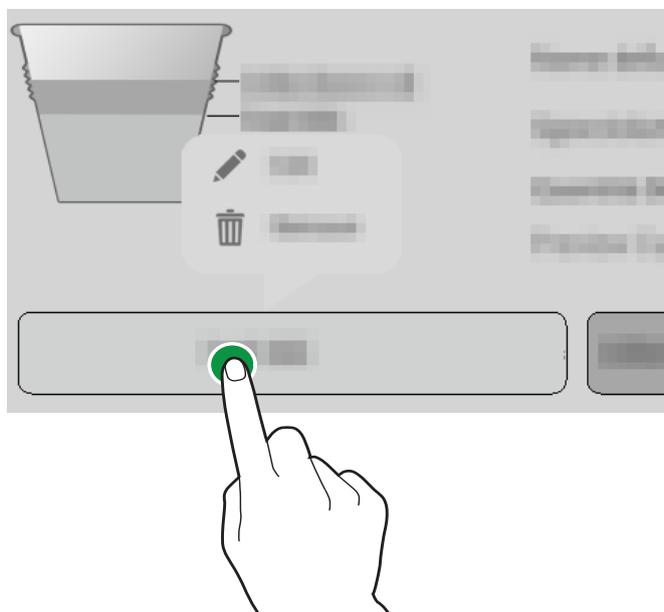


Fig. 35

- appuyer sur modifier  pour changer 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.

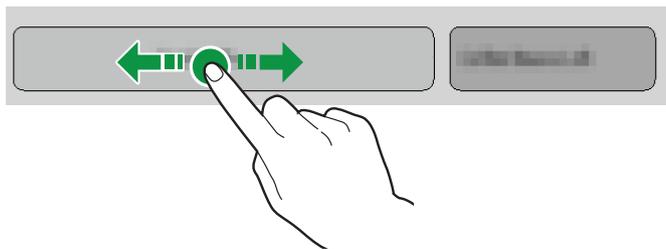


Fig. 36

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 ESPRESSO

Il est possible de configurer :

- le nom de l'ingrédient.
- la dose (eau et poudre).
- distribution d'une boisson test.
- dose d'eau utilisée pour la pré-percolation.
- Configure le profil de pression à utiliser pour la percolation de l'espresso.

Il est possible d'ajouter des personnalisations à la recette (par exemple intensité, quantité...).

Chaque personnalisation a des paramètres spécifiques à configurer.

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.

### VITESSE DE POMPE

Règle la vitesse de la pompe ; la vitesse de la pompe est réglée en PWM (pulse-width modulation).

Une valeur de 100 représente la vitesse maximum de la pompe.

### COMPRESSION PASTILLE

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

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

### TEMPS DE PRÉ-PERCOLATION

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

La pré-percolation permet de mouiller la capsule de café de façon uniforme.

### FORCE DE COMPRESSION PASTILLE

Permet de configurer la force de compression de la pastille exercée par le piston.

## PARAMÈTRES DE BASE DE PRODUITS SOLUBLES

Il est possible de configurer :

- le nom de l'ingrédient.
- la dose (eau et poudre).
- vitesse de distribution de la poudre soluble (gr/sec.)

Il est possible d'ajouter des personnalisations à la recette (par exemple intensité, quantité...).

Chaque personnalisation a des paramètres spécifiques à configurer.

## PARAMÈTRES AVANCÉS DE PRODUITS SOLUBLES

### RETARD INITIAL

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

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

#### CONTENEURS

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

Choisir un conteneur pour :

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

#### DISPOSITION PHYSIQUE

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

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

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

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

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

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

## PARAMÈTRES DE LA MACHINE

### CONFIGURATION

#### SÉLECTION DE LA CONFIGURATION

Permet de gérer les groupes de configuration et les configurations individuelles prévues pour l'équipement.

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

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

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

**ⓘ Avant de charger la configuration d'un autre équipement (clonage), vérifier la compatibilité des paramètres entre les équipements.**

#### SAUVEGARDE (BACKUP)

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

#### RÉINITIALISATION

Permet de restaurer les paramètres de sauvegarde de la machine.

L'équipement peut être restauré selon :

- les paramètres usine.
- les paramètres personnalisés précédemment enregistrés.

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

#### IMPORTER LES DONNÉES DE LA CLÉ USB

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

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

#### EXPORTER LES DONNÉES SUR CLÉ USB

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

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

#### MODIFICATION DES CHAÎNES DE L'INTERFACE

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

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

#### PERSONNALISATION DE L'INTERFACE

##### MODIFIER

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

La fonction énumère tous les éléments qui peuvent être personnalisés ; les dimensions sont indiquées pour certains éléments.

##### GRAPHISMES PERSONNALISÉS

Cette fonction permet de sélectionner le thème graphique à appliquer à l'interface utilisateur.

Les fichiers chargés sont affichés avec la fonction « Importer ».

À partir de la fonction, il est possible de dupliquer un « pack graphique » et le modifier pour en créer une variante.

##### IMPORTER

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

##### EXPORTER

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

## PARAMÈTRES D’AFFICHAGE GÉNÉRAUX

Activer / désactiver l’affichage de :

- configurer la luminosité de l’écran tactile ; la valeur 100 correspond à la luminosité maximum.
- l’affichage du nombre de boissons servies depuis l’allumage de l’équipement.
- prix des sélections en fonctionnement normal (pour les modèles avec systèmes de paiement).
- date et heure.
- activer / désactiver la distribution directe des sélections. La distribution directe ne permet pas la personnalisation (quantité, intensité...) de la boisson avant la distribution. En activant ce mode, le mode barista est exclu et vice-versa.
- économiseur d’écran, l’activation permet de saisir le délai après lequel activer l’économiseur d’écran. Choisir si reproduire un économiseur d’écran ou une liste de lecture.
- activer le mode « barista ».

## LISTES DE LECTURE

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

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

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

+ Permet d’ajouter une vidéo ou des images à la liste de lecture.

 Permet de copier la liste de lecture.

 Permet d’éliminer la liste de lecture.

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

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

## PARAMÈTRES DES CAPTEURS D’ENTRÉE

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

### MARC SOLIDE

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

Configurer le nombre de sélections de capacité du bac de collecte du marc solide.

**Il est possible de vérifier le niveau du bac à marc à partir de la fenêtre d’état de l’équipement.**

## CALIBRAGES

### 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 préconfigurée.
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 déclenchée et moulue.
2. Peser la quantité moulue.
3. Saisir la valeur de poids mesurée.

### **CALIBRAGE DU MOTO-DOSEUR**

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

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

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

### **CALIBRAGE DES POMPES / ÉLECTROVANNES**

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

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

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

### **PARAMÈTRES DE SORTIE**

#### **GROUPE PERCOLATION**

- Café vide : un capteur détecte la rotation du broyeur durant le broyage, en cas de blocage (ex : corps étrangers) ou de vitesse excessive (moulin vide), la commande bloque la préparation de boissons utilisant le moulin.
- Pré-mouture : activer / désactiver le moulin à café pour la sélection suivante. La pré-mouture diminue le temps de préparation de la sélection suivante avec café moulu.  
La pré-mouture affecte l'arôme de la boisson suivante avec café moulu.
- option « usage décaféiné » : permet à l'utilisateur d'activer l'option « Utilisation café décaféiné » pour une sélection à base de café en grains (en grains et/ou pré-moulu).
- 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.
- Activer / désactiver le chauffage du groupe de percolation quand il reste inutilisé pendant un certain temps.

#### **PARAMÈTRES DES VENTILATEURS**

Activer / désactiver le fonctionnement des ventilateurs de l'équipement.

#### **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 l'équipement.

## ENTRETIEN

### PROGRAMMATION DES LAVAGES / RINÇAGES AUTOMATIQUES

Il est possible d'activer / désactiver la programmation des cycles de nettoyage et/ou de rinçage automatiques de l'équipement ou de groupes fonctionnels.

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 avec ✕.

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

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

### MESSAGES DE LAVAGES

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

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

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

### LAVAGES SUCCESSIFS

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

### RINÇAGE PENDANT L'INACTIVITÉ

À partir de la fonction, il est possible de configurer des brefs rinçages de certains groupes fonctionnels lorsqu'ils ne sont pas utilisés

Configurer :

- au bout de combien de temps depuis la dernière utilisation faut-il distribuer l'eau de rinçage du groupe fonctionnel.  
Par exemple 12 minutes : le rinçage est effectué au bout de 12 minutes de non-utilisation du groupe fonctionnel.
- configurer la quantité d'eau et/ou les secondes de rinçage.

**Avant le rinçage, un message du rinçage imminent s'affiche.**

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

## PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

### JERRICAN

L'approvisionnement en eau de l'équipement 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.

### CAPTEUR DE NIVEAU DU BAC À LIQUIDES

Activer/désactiver le capteur de signallement de « bac de collecte du marc liquide plein ».

### ACCÈS AU MENU AVEC PORTE FERMÉE

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

## PARAMÈTRES DU CHAUFFE-EAU

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

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

- Température minimum de service des boissons : configurer la température minimum 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 chauffage du chauffe-eau pour compenser la basse température du premier café espresso...

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 ».

Il est possible de configurer une valeur de température dépassée pour laquelle le message d'erreur « basse température » ne s'affiche pas.

## ANTIBLOCCAGE DU MIXEUR

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

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

## RÉGLAGE MOTORISÉ DES MOULINS

Dans les équipements avec réglage des moulins motorisé, il est possible de régler la mouture (plus grosse ou plus fine).

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

En rapprochant les moulins, une mouture plus fine est obtenue.

En éloignant les moulins, une mouture plus grosse est obtenue.

Pour les machines sans réglage motorisé des moulins, agir manuellement sur la poignée de réglage du moulin à café.

## PROCHAIN ENTRETIEN

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

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

### NOTIFICATION D'ENTRETIEN

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

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

### PROCHAIN ENTRETIEN ADOUCISSEUR D'EAU

Activer et configurer le nombre de litres obtenu pour lequel un message « effectuer l'entretien » à l'adoucisseur s'affiche.

### NOTIFICATION D'ENTRETIEN ADOUCISSEUR D'EAU

Cette fonction permet de remettre le compteur gérant les notifications d'entretien de l'adoucisseur à zéro.

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

## INFORMATIONS SUR LA MACHINE

### PANNES

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

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

Les pannes détectées sont mémorisées sur des compteurs spéciaux.

### HISTORIQUE DES PANNES

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

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 l'équipement.

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

### PANNES

Affiche les pannes présentes sur l'équipement.

En absence de pannes, la liste est vide.

### VIDE EAU

Absence d'eau dans les conduites d'eau ou dans le jerrican.

Vérifier que l'équipement est correctement raccordé à l'alimentation en eau et que le robinet est ouvert ou bien que le jerrican est plein l'eau.

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

### 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.

Où N est le numéro du moto-doseur en panne.

### COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Absence de comptage du compteur volumétrique dans un délai maximum (flow meter).

### CARTE DE LA MACHINE

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

Vérifier les connexions électriques entre les deux cartes.

### 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.

### GRUPE CAFÉ -PANNE GRUPE 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.

### GRUPE CAFÉ -PANNE GRUPE DÉMARRAGE-

Le microrupteur indique la permanence sur le point de repos.

### GRUPE CAFÉ -PANNE GRUPE PERCOLATION-

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

### GRUPE CAFÉ -PANNE GRUPE DISTRIBUTION-

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

### GRUPE CAFÉ -PANNE GRUPE DÉCHARGEMENT-

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

### GRUPE CAFÉ -PANNE GRUPE 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.

#### **MOULIN**

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

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

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

#### **ERREUR CHAUFFE-EAU**

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

L'équipement est mis hors service.

#### **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.

Où N est le numéro de l'électrovanne en panne.

#### **SHORT CIRCUIT MOSFET**

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

#### **SHORT CIRCUIT**

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

#### **BAC À MARCS SOLIDES PLEIN**

Le nombre de sélections avec le café en grains a été atteint.

Procéder au vidage du bac à marc solide.

#### **BAC DE COLLECTE DU MARC SOLIDE**

Le bac de collecte du marc solide n'est pas inséré correctement et/ou manque.

#### **DÉLAI DE REMPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU**

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

Le compteur volumétrique détecte le passage de l'eau après le temps prévu.

#### **PANNE DOSEUR N (WHIPPER FAULT)**

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

Où N est le numéro du mixeur en panne.

#### **SURCHAUFFE DE LA POMPE À EAU**

La pompe de l'eau est souvent activée depuis plus de 10 minutes.

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

**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 l'équipement est signalée.

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

**LAVAGE DU GROUPE ESPRESSO AVEC PASTILLES**

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

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

**LAVAGE 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).

**BAC DE COLLECTE DU MARC LIQUIDE PLEIN**

La nécessité de vider le bac à marcs liquides plein est signalée.

**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 l'équipement.

**BASSE PRESSION DE L'EAU**

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

**BASSE TEMPÉRATURE ESPRESSO**

La température du chauffe-eau à espresso est inférieure à la température minimum programmée de préparation d'un espresso. Patienter jusqu'à ce que la température minimum de service configurée soit atteinte.

**BASE DE DONNÉES MACHINE INDISPONIBLE**

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

Vérifier la présence d'espace dans la mémoire.

**CONTENEUR À ESPRESSO ABSENT**

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

En absence du capteur, le moulin sera désactivé.

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

**CONTENEUR À PRODUITS SOLUBLES ABSENT**

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

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

-

## 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

Affiche, pour chaque sélection, le nombre total de boissons servies ainsi que le nombre total de boissons servies depuis la dernière réinitialisation.

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

### NUMÉROTATION DES SÉLECTIONS

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

## FAVORIS

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

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

Les fonctions

### LISTE DES FAVORIS

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

Appuyer sur la fonction pour y accéder.

### ÉLIMINER UNE FONCTION DES « FAVORIS »

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

### SUPPRIMER LA LISTE DES FAVORIS

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

## IDENTIFICATION DE LA MACHINE

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

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

## DATE D'INSTALLATION

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

 permet de configurer la date.

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

## CONTACTS D'ASSISTANCE TECHNIQUE

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

Ces informations s'afficheront en cas de panne.

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

 permet de modifier les références.

---

## ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

---

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

### PARAMÈTRES

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

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

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

### PROFIL « SOFT MODE »

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

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

Il est possible de :

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

### PROFIL « DEEP MODE »

Ce profil est actif sur les tranches horaires configurées.

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

Il est possible de :

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

## TRANCHES HORAIRES D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

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

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

Appuyer sur « Copier jour » per pouvoir :

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

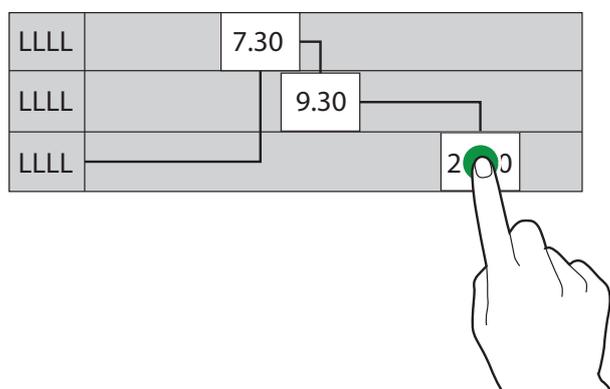


Fig. 37

## SYSTÈMES DE PAIEMENT

Uniquement sur certains modèles.

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

#### APPOINT IMMÉDIAT

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

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

La configuration de ce paramètre est obligatoire.

#### POSITION DU POINT DES DÉCIMALES

Configure la position du point des décimales et donc :

0 : point des décimales désactivé

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

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

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

#### TYPE DE DISTRIBUTION

Il permet de configurer le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou simple. Avec la distribution multiple, le rendu n'est pas immédiatement versé à la fin d'une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour des distributions ultérieures.

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

#### OBLIGATION D'ACHAT (OBLIGATION TO BUY)

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

- ON : l'appoint est restitué après avoir effectué la sélection d'un produit.

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

## **SYSTÈME DE VALIDATION**

### **POSITION DU POINT DES DÉCIMALES**

Configure la position du point des décimales et donc :

0 : point des décimales désactivé

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

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

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

### **PROGRAMMATION D'ACCREDITATION (OVERPAY)**

Il est possible de décider si :

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

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

### **DÉLAI CRÉDIT (OVERPAY TIMEOUT)**

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

## **MDB**

### **PROGRAMMATION D'ACCREDITATION (OVERPAY)**

Il est possible de décider si :

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

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

### **DÉLAI CRÉDIT (OVERPAY TIMEOUT)**

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

### **CRÉDIT MAXIMUM**

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

### **APPOINT MAXIMUM**

Il est possible de configurer une limite au montant total de l'appoint que le monnayeur paiera en appuyant sur le bouton d'appoint 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 d'appoint sont pleins.

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

### **PIÈCES DE MONNAIE ACCEPTÉES POUR APPOINT EXACT**

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

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

## PIÈCES DE MONNAIE RENDUES

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

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

## ALGORITHME D'APPOINT EXACT

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

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

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

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

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

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

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

## PRIX

Disponible pour les équipements avec système de paiement.

## SYMBOLE DEVISE

La fonction permet de configurer, tout en affichant le crédit, le symbole de la monnaie parmi ceux prévus.

## PRIX DE VENTE

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

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

Les prix sont regroupés en 4 listes.

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

## PRIX DES TRANCHES HORAIRES

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

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

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

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

Appuyer sur « Copier profil jour » pour :

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

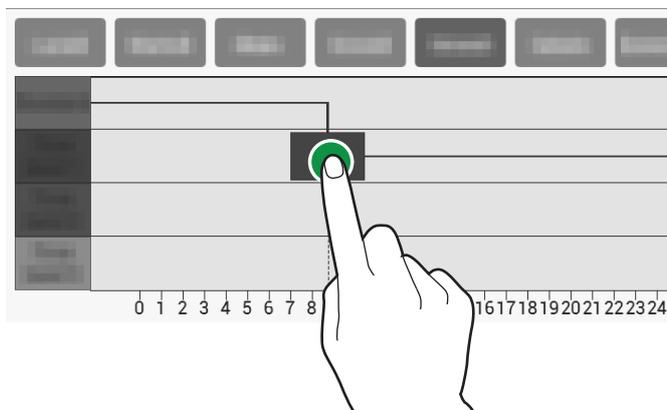


Fig. 38

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

### DEX/UCS

avec les paramètres configurables suivants :

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

## VIDÉO

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

### FORMATS VIDÉO PRIS EN CHARGE

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

**ⓘ L'utilisation des contenus de haute qualité affecte les performances générales de l'équipement 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 les lois en matière de droit d'auteur applicables dans le pays d'installation de l'équipement.**

## IMAGES

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

### formats d'images pris en charge

- JPG, PNG.

**ⓘ L'utilisation des contenus de haute qualité affecte les performances générales de l'équipement 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 les lois en matière de droit d'auteur applicables dans le pays d'installation de l'équipement.**

## JOURNAL D'ERREURS

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

La sauvegarde est effectuée sur clé USB.

---

# SYSTÈME

---

## DÉVELOPPEMENT

### EXPORTER L'ARBRE DE MENU

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

### AFFICHER LE FICHIER JOURNAL

Permet d'afficher le fichier journal.

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

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

### EXPORTER LE FICHIER JOURNAL

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

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

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

### INFORMATIONS DE SYSTÈME

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

### IMPORTER / EXPORTER LES TRADUCTIONS DES CHÂÎNES

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

### EXPORTER LES PARAMÈTRES DE RECETTES

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

### EXPORTER LA BASE DE DONNÉES DE MACHINE

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

## VARIABLES ENVIRONNEMENT 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 l'équipement.

Ce menu est réservé au constructeur.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### TEST DES COMPOSANTS

Permet de vérifier les principaux composants de l'équipement.

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

Sélectionner le composant à vérifier.

### GROUPE PERCOLATION

Le déplacement du groupe de percolation démarre.

### CONTENEUR À ESPRESSO

Une dose de café en grains est moulue.

### CONTENEUR INSTANT

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 l'équipement est activé pendant quelques secondes.

### ÉLECTROVANNES

L'électrovanne sélectionnée est activée pendant quelques secondes.

## POMPE

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

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

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

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

## TEST DES DISPOSITIFS DE SORTIE

Permet de vérifier le fonctionnement des principaux composants de l'équipement.

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

Sélectionner le composant à tester.

**ⓘ Pour des raisons de sécurité, les tests doivent être effectués avec la porte fermée.**

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

## ESSAI DE L'ÉCRAN TACTILE

Permet de vérifier le fonctionnement de l'écran tactile.

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

Chaque contact laisse une trace de couleur différente.

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

Pour quitter la fonction d'essai, appuyer sur X

## 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 l'équipement.

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.**

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

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

## SÉLECTIONS COMPLÈTES

Permet d'effectuer des sélections de test des boissons complètement, avec des accessoires seulement, sans accessoires.

On entend par accessoires le gobelet, la touillette et le sucre.

## RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE

Permet de rétablir les paramètres usine de l'équipement.

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

## REDÉMARRAGE DU PROGRAMME DE L'ÉQUIPEMENT

Permet de programmer le redémarrage automatique de l'équipement.

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

## CONFIGURATION DE DATE ET HEURE

Les valeurs de date et heure sont utilisées pour enregistrer les événements (ex : pannes, 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 (langues utilisées) sont disponibles pour la fonction « changement de langue ».

Pour rendre disponibles d'autres langues, il sera nécessaire de déplacer (depuis les langues désactivées) l'icône du drapeau sur « Langues utilisées ».

Pour éliminer une langue de la fonction « changer langue », il suffit de faire glisser l'icône du drapeau dans « Langues désactivées ».

## PROFILS UTILISATEURS

Il est possible d'activer/de 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.

**Si la gestion des profils d'accès est active et que le mode barista n'est pas actif, l'accès aux menus de programmation se fait sans mot de passe.**

**Si le mode barista est activé, l'accès aux lavages (pendant le fonctionnement normal) reste accessible sans entrer le mot de passe.**

Chaque profil utilisateur dispose de son propre mot de passe.

Les mots de passe (par défaut) sont :

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

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

À partir de la fonction, il est possible de :

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

## RÉSEAU / NETWORK

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

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

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

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

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

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

## ETHERNET

Activer la connexion ethernet pour configurer l'équipement pour le réseau local.

Configurer les paramètres réseau (par exemple l'adresse IP..) en mode automatique (DHCP à ON) ou manuellement (DHCP à OFF)

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

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

- adresse IP que l'on veut attribuer à l'équipement.
- masque de sous-réseau (subnet mask) auquel l'adresse IP appartient.
- adresse IP de la passerelle (routeur).
- adresse IP du serveur de résolution des noms (serveur DNS).

**⚠ Une erreur de saisie manuelle des paramètres ou l'utilisation d'une adresse IP déjà utilisée sur le réseau local ne permet pas la communication sur le réseau de l'équipement.**

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

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

## WI-FI

Activer la connexion Wi-Fi pour configurer l'équipement pour le réseau Wi-Fi.

1. Saisir le nom du réseau wi-fi (SSID) auquel l'équipement doit être connecté.
2. Choisir le cryptage (Codification) utilisé par le réseau Wi-Fi ; l'équipement prend en charge les principaux systèmes de protection Wi-Fi.  
**ⓘ** Le cryptage « Open » ne garantit aucun type de protection.
3. Saisir le mot de passe du réseau wi-fi pour y accéder. Le paramètre afficher le mot de passe permet d'afficher le mot de passe saisi.
4. Configurer les paramètres réseau (par exemple l'adresse IP..) en mode automatique (DHCP à ON) ou manuellement (DHCP à OFF).

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

Avec la configuration manuelle des paramètres, il faut entrer :

- adresse IP que l'on veut attribuer à l'équipement.
- masque de sous-réseau (subnet mask) auquel l'adresse IP appartient.
- adresse IP de la passerelle (routeur).
- adresse IP du serveur de résolution des noms (serveur DNS).

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

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

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

## **BLUETOOTH**

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

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

- Saisir un nom pour identifier l'équipement.

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

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

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

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

Les dispositifs associés à l'équipement sont affichés.

## **PARAMÈTRES DE CONNEXION DE DONNÉES SUR LE RÉSEAU MOBILE**

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

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

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

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

## **PARE-FEU**

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

Il est recommandé d'activer le pare-feu.

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

## **MISE À JOUR DU LOGICIEL**

Fonction non disponible

La mise à jour du logiciel est effectuée selon la procédure rapportée dans le chapitre « entretien ».

## **INFORMATIONS**

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

---

## CONNECTIVITÉ

---

### PARAMÈTRES DES COURRIELS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### PARAMÈTRES

Activer l'envoi des courriels (ON/OFF) pour pouvoir entrer les paramètres de configuration.

Saisir :

- l'émetteur des messages qui envoie l'équipement, par exemple *Vending Machine*.

- Le nom du serveur SMTP (Simple Mail Transfer Protocol) sortant, par exemple *smtp.example.com*

- Le numéro de port utilisé par le serveur de messagerie sortante. Les numéros de port communs sont 25, 465 et 587.

- activer le paramètre « Authentification requise » pour saisir le mot de passe SMTP. L'authentification est nécessaire pour pouvoir envoyer les courriels.

Entrer l'utilisateur SMTP : l'adresse électronique de l'émetteur, par exemple *vendingmachine@domain.com* et le mot de passe relatif.

Avec « Montrer mot de passe », il est possible d'afficher en clair le mot de passe saisi.

- indiquer si le serveur de messagerie sortante utilise la connexion sûre SMTPS.

- ajouter les adresses électroniques des destinataires et sélectionner le type de courriel à recevoir (alerte événements, pannes, dépannages réussis ...)

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

Si l'on veut utiliser des services de courrier électronique différents de ceux préconfigurés par le menu déroulant, choisir « custom ».

## NOTIFICATIONS D'ALERTE D'ÉVÈNEMENTS

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

## NOTIFICATIONS D'ALERTE 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 de courriels avec des données au format EVADTS.

## Chapitre 3 Entretien

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

**ⓘ Toujours débrancher l'équipement 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'équipement aussi bien du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.**

**ⓘ Pendant les opérations d'entretien de l'équipement, utiliser des gants et des chaussures de travail conformément à la loi et classés comme dispositifs de protection individuelle (DPI).**

**Les DPI doivent être adéquats pour protéger des risques mécaniques (coupures, griffures, écrasement...) et physiques (eau chaude...)**

## AVANT-PROPOS GÉNÉRAL

Afin de garantir un fonctionnement correct dans le temps, l'équipement devra faire l'objet d'un entretien périodique.

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

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

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

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

**L'utilisation de jets d'eau pour le lavage de l'équipement est interdite en tout cas.**

## INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET FUSIBLE

Pour accéder à l'interrupteur général de l'équipement et au fusible de la ligne, retirer le bac à marcs liquides et solides.

**Important !!!**

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

**À l'intérieur de l'équipement, seules les pièces marquées du symbole.**



**Les couvercles de protection doivent être retirés après avoir débranché l'équipement du réseau électrique.**

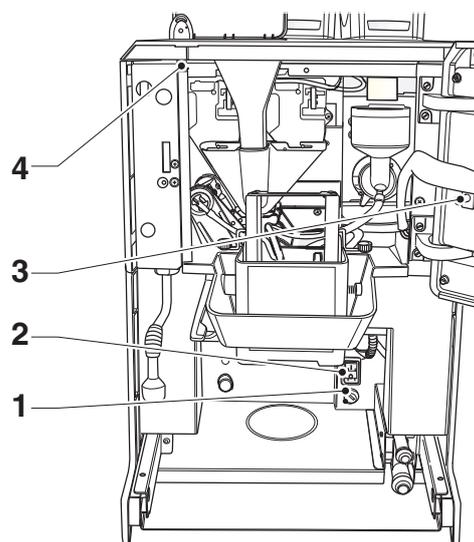


Fig. 39

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

## INTERRUPTEUR DE CONNECTIVITE

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

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.

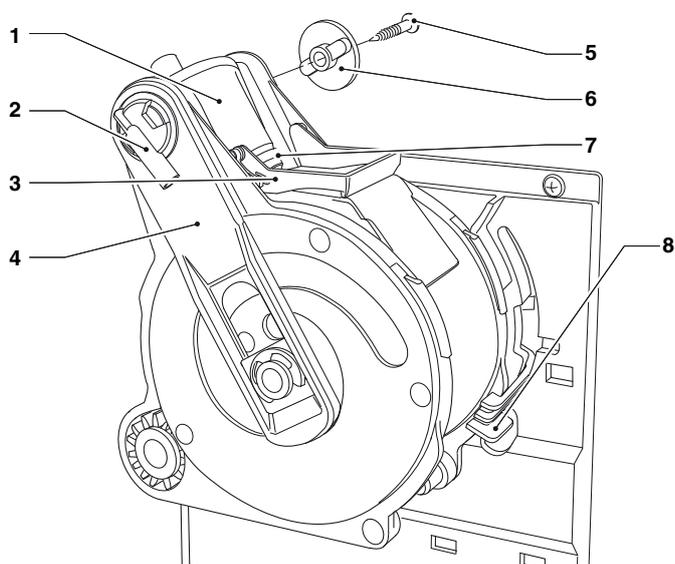
En cas d'activations et de désactivations rapprochées de l'interrupteur, l'équipement désactive les composants de connectivité ; pour les réactiver, il sera nécessaire de redémarrer l'équipement.

## ENTRETIEN DU GROUPE DE PERCOLATION

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

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

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



### DÉMONTAGE / REMPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT SUPÉRIEUR

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

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

## DÉMONTAGE/REPLACEMENT DU FILTRE ET DU JOINT INFÉRIEUR

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

1. Porter manuellement le groupe dans la position de déchargement avec le piston inférieur (12).
2. Dévisser la vis centrale de fixation pour enlever le filtre (10).
3. Appuyer sur la partie terminale du rail de la tige du piston (14) pour obtenir une extra-course du piston inférieur (12).
4. Faire pression avec un petit tournevis pour retirer le piston inférieur (12) de la tige du piston (14) en faisant attention de ne pas endommager le piston ou les éléments d'étanchéité.
5. Enlever et remplacer le joint inférieur (13).

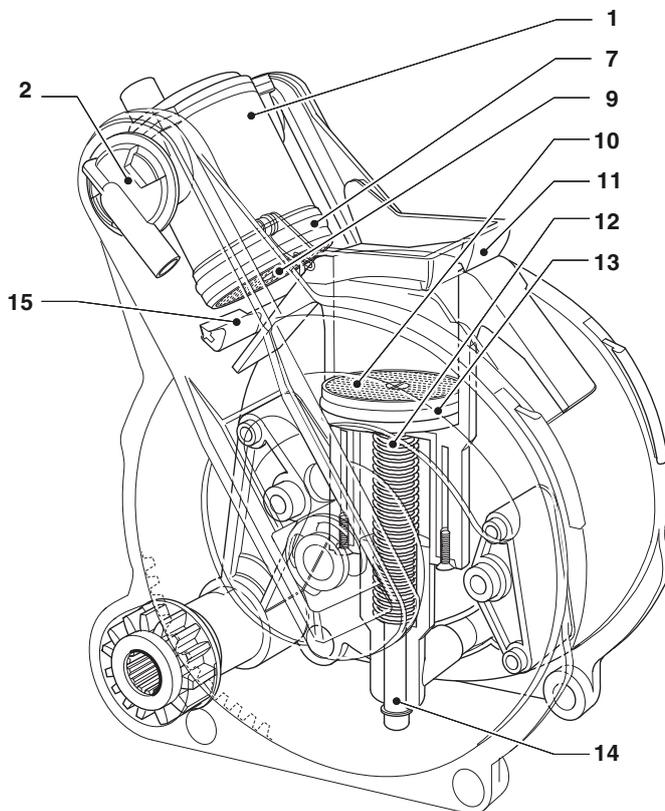


Fig. 40

1. Piston supérieur
2. Buse de sortie de café
3. Racloir inférieur
4. Bielle
5. Vis latérale
6. Clé
7. Joint supérieur
8. Levier de blocage du groupe
9. Filtre supérieur
10. Filtre inférieur
11. Racloir inférieur
12. Piston inférieur
13. Joint inférieur
14. Guide de la tige du piston
15. Racloir supérieur
16. Couverture groupe

## 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'équipement 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'équipement 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 intérieures de l'équipement doivent être nettoyées avec la même solution désinfectante ;
- rincer abondamment et remonter les différentes pièces.

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

## MIXEUR

Procéder comme suit :

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.

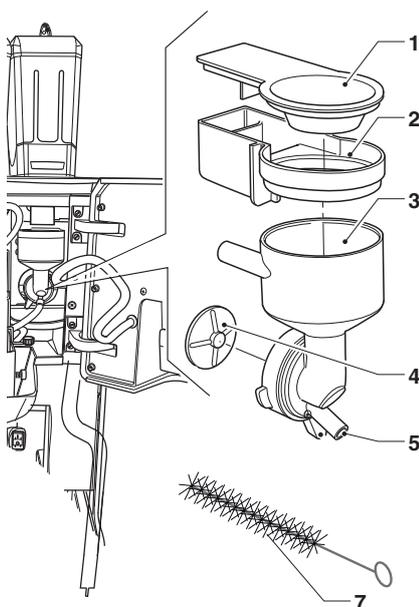


Fig. 41

1. Entonnoir à poudre soluble
2. Tiroir de dépôt des poudres solubles
3. Entonnoir à eau
4. Ventilateur du mixeur
5. Attache pour tuyau de boisson soluble
6. Bague de fixation du mixeur
7. Écouvillon
- 8.

4. Démontez les ventilateurs : avec un doigt, bloquez le disque monté sur l'arbre du mixeur et dévissez le ventilateur du mixeur.

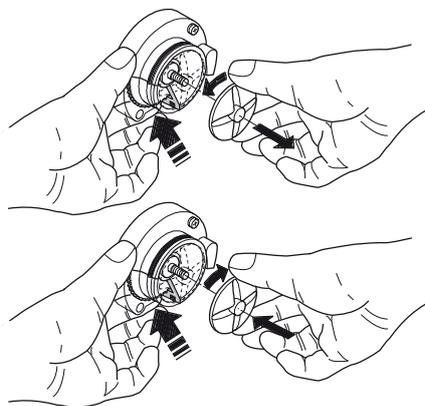


Fig. 42

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. Vérifier que le joint d'étanchéité de l'arbre des moto-mixeurs ne soit pas déchiré et qu'il n'ait pas perdu de son élasticité. S'il présente des signes d'usure, le remplacer.
7. Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs à poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
8. Repositionner le mixeur en faisant attention à correctement enclencher l'embout à eau.

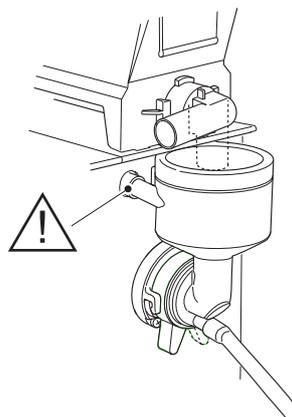


Fig. 43

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

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

## NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES

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

Pour le nettoyage des buses, procéder comme suit :

1. abaisser la poignée de déplacement des buses.
2. retirer la couverture et débrancher les tuyaux des buses.
3. débrancher le tuyau de distribution de café de la buse de division du flux.
4. décrocher la buse de séparation de flux du support à buses.
5. retirer le diviseur de flux, la buse du dispositif à lait (si présente) et les buses des boissons solubles.
6. Procéder au nettoyage de tous les composants en prenant soin de retirer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant un grattoir ou une brosse si nécessaire.
7. avec un chiffon imbibé de solution désinfectante, nettoyer les lances (le cas échéant).

## RETIRER LES CONTENEURS DE PRODUITS

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

**En l'absence de conteneurs, les moulins sont désactivés.**

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

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

En sortant la poignée du conteneur, le volet est fermé et le conteneur se décroche simultanément de l'équipement.

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

S'assurer que le conteneur est correctement fixé à l'équipement.

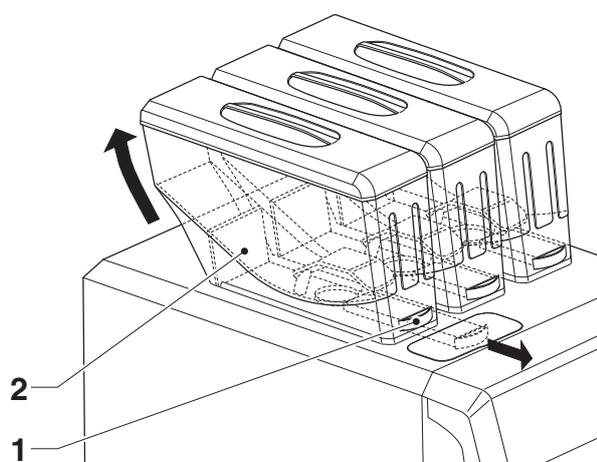


Fig. 44

1. Poignée
2. Aimant permanent

## DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX ET POSTÉRIEURS

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

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

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

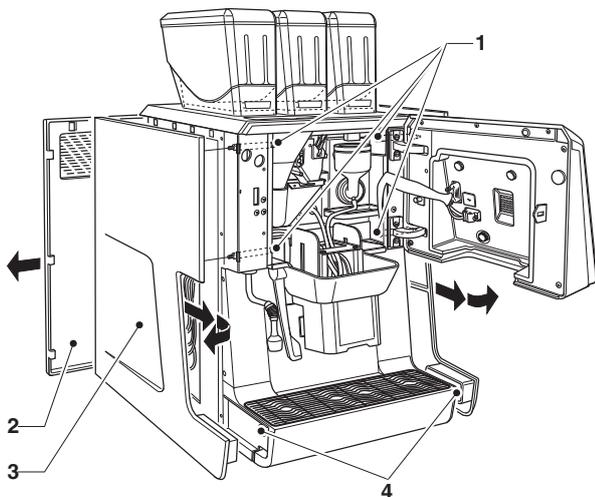


Fig. 45

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

## FONCTIONS DES CARTES ÉLECTRONIQUES

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

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

## CARTE D'ACTIVATIONS

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

Les LED indiquent :

- DL1 (38) LED RESET (réinitialisation)
- DL2 (19) LED RUN (en service) clignote durant le fonctionnement normal
- DL3 (15) LED jaune POWER (sous tension) indiquant la présence de +5 Vcc
- DL4 (17) LED jaune impulsions du compteur volumétrique
- DL5 (15) non utilisé
- DL6 (21) LED rouge indiquant le fonctionnement des résistances du chauffe-eau du café
- DL7 (20) non utilisé

### FONCTION RELAIS

RL1 : Moulin à café

RL2 : Électroaimant de déclenchement du café

RL3 : Moulin 2\*

RL4 : Électroaimant de déclenchement du café 2\*

RL5 : non utilisé

RL6 : Mixeur motorisé

RL7 : Relais de sécurité 120V

RL9 : Relais de sécurité 24V

RL11 : Relais d'inversion de rotation des meules

\* modèles avec double café en grains

Le relais de sécurité RL7 interrompt le circuit du neutre (120 V) lors de l'ouverture de la porte.

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

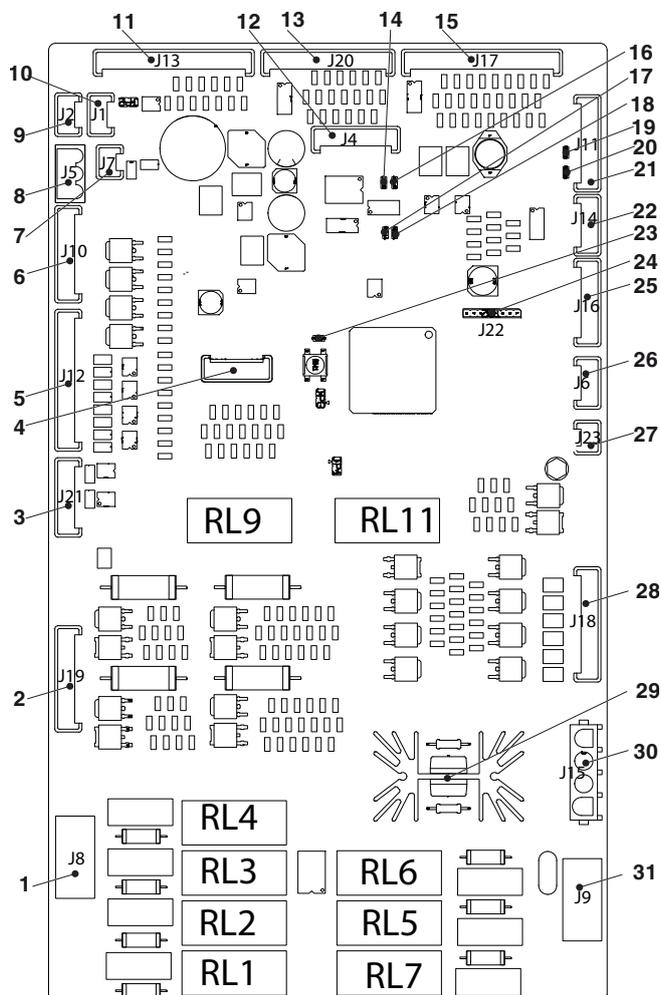


Fig. 46

1. (J8) Moulins, électro-aimants de déclenchement du café, relais CA
2. (J19) Moteur du groupe de percolation, microinterrupteur de contrôle du groupe de percolation
3. (J21) Réchauffeur groupe de percolation \*
4. (J3) Carte de contrôle de la pompe à eau
5. (J12) Electrovannes
6. (J10) Non utilisé
7. (J7) Non utilisé
8. (J5) Alimentation carte 24 Vcc
9. (J2) BUS CAN
10. (J1) BUS CAN
11. (J13) Entrées numériques
12. (J4) Série programmeur
13. (J20)
14. DL5 LED « impulsions compteur volumétrique »
15. (J17) Entrées numériques
16. DL4 LED « impulsions compteur volumétrique »
17. DL1 LED de réinitialisation « RESET »
18. DL2 LED d'exécution « RUN »
19. DL7 LED de fonctionnement du chauffe-eau
20. DL6 Non utilisé
21. (J11) Sondes chauffe-eaux
22. (J14) Présence conteneurs
23. DL3 LED d'alimentation « POWER »
24. (J22) Carte module paiements
25. (J16) Non utilisé
26. (J6) Ventilateurs aspiration de vapeur
27. (J23) Plein marc bac liquide
28. (J18) Réglage de la mouture\*, moto-doseurs
29. Triac résistance(s) chauffe-eau(x)
30. (J15) Résistance chauffe-eau
31. (J9) Mixeur motorisé, pompe à eau, relais CA

\* si présent

## 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.

**⚠** L'écran tactile est relié aux connecteurs J25 et CN15 situés à l'arrière de la carte UC.

**i** l'antenne se situe au dos de la carte UC.

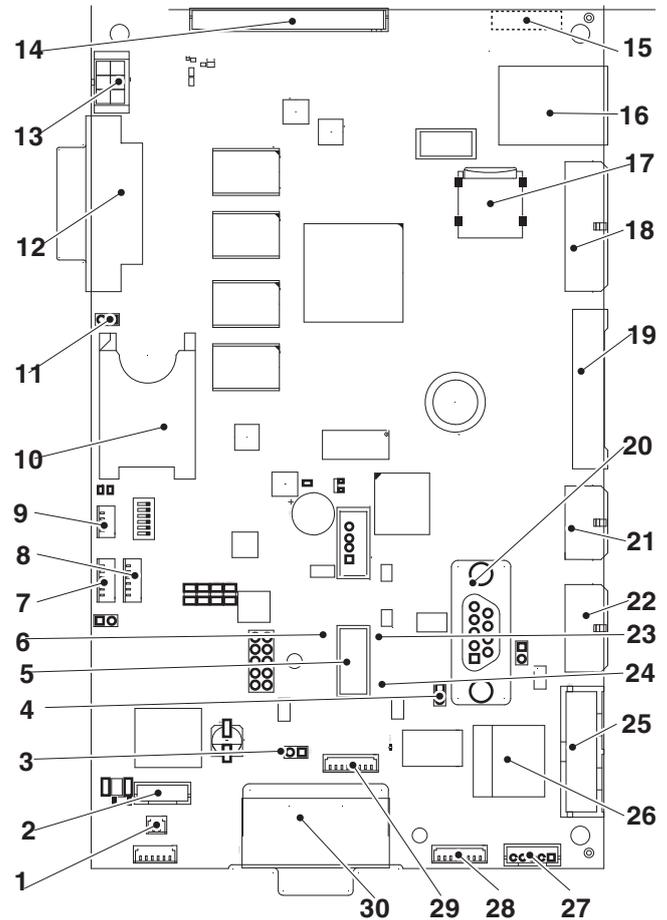


Fig. 47

1. (J2) raccordement interrupteur de connectivité
  2. (CN30) Non utilisé
  3. (JP2) pont BUS CAN 1 fermé
  4. (JP5) pont BUS CAN 2 ouvert
  5. connecteur USB
  6. LED jaune RÉINITIALISATION
  7. (J45) Non utilisé
  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) Prédiposition modem
  14. (CN13) signaux entrée
  15. antenne wi-fi\*\*
  16. connecteur ethernet (1 Gbit/s)\*
  17. fente MICRO SD\*
  18. (J42) éclairage esthétique
  19. (J43) éclairage compartiment
  20. (CN53) systèmes de paiement
  21. (J41) non utilisé
  22. (J35) non utilisé
  23. LED rouge ALIMENTATION CARTE
  24. LED verte EN FONCTIONNEMENT
  25. (J36) non utilisé
  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

## BLOC D'ALIMENTATION

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

Le bloc d'alimentation n'a pas besoin de calibrage et/ou d'entretien.

En cas d'intervention sur bloc d'alimentation, par exemple pour le remplacement, débrancher l'équipement du réseau électrique.

**⚠ En cas de remplacement de le bloc d'alimentation, s'assurer que les caractéristiques électriques (type, tensions, puissance...) du nouvel bloc d'alimentation sont équivalentes au précédent.**

## CARTE MODULE PAIEMENTS

Uniquement sur certains modèles.

La carte permet la gestion de systèmes de paiement MDB.

La carte est placée sur la carte d'activations.

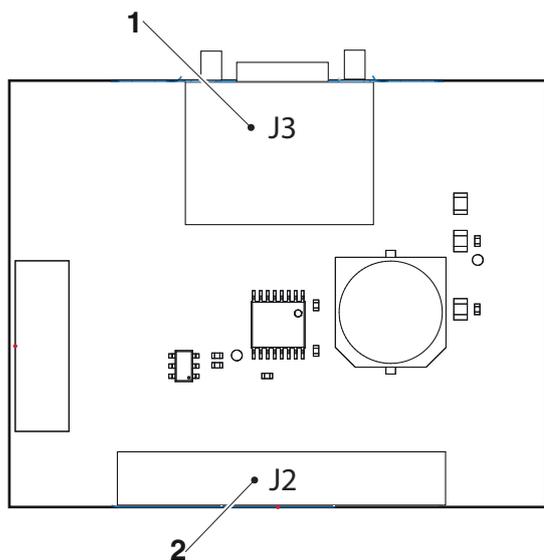


Fig. 48

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

## CARTE DE COMMANDE DE POMPE

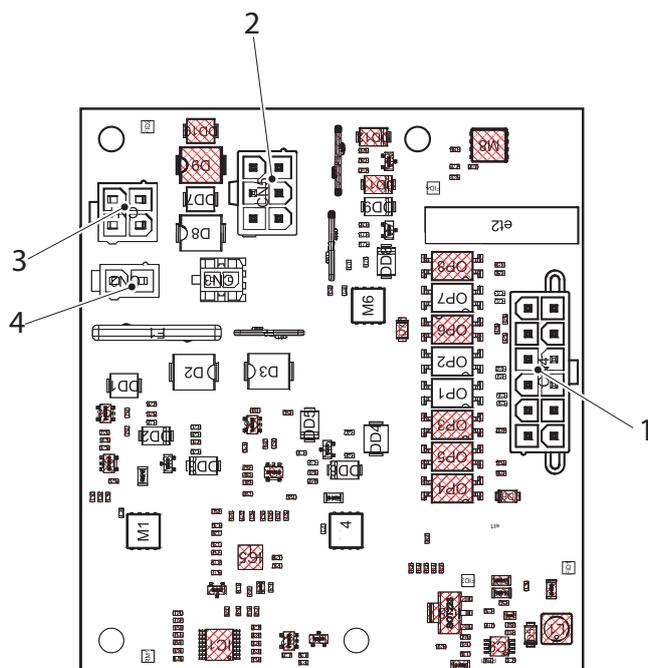


Fig. 49

1. CN4 signal
2. CN5 mixer
3. CN1 alimentation
4. CN2 pompe

## INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL

**i** L'installation et/ou la mise à jour du système d'exploitation supprime le logiciel d'application, les données statistiques, les paramètres et les personnalisations effectuées.

Les vidéos/images pour les listes de lecture sont supprimées.

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

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

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

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

### SYSTÈME D'EXPLOITATION "SYSTEM KEY" CLÉ1

Procéder comme suit :

1. copier les fichiers du système d'exploitation dans le répertoire principal de la clé USB.
2. éteindre l'équipement.
3. insérer la clé USB dans le port usb otg de l'écran tactile.
4. allumer l'équipement.
5. des messages indiquant comment procéder à la mise à jour s'affichent à l'écran.  
La mise à jour peut prendre quelques minutes.
6. une fois la mise à jour terminée, un message indiquant de retirer la clé USB s'affichera à l'écran.
7. l'équipement redémarrera automatiquement après avoir retiré la clé USB.
8. installer le logiciel d'application.

### APPLICATION « UPDATE KEY » CLÉ2

Procéder comme suit.

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

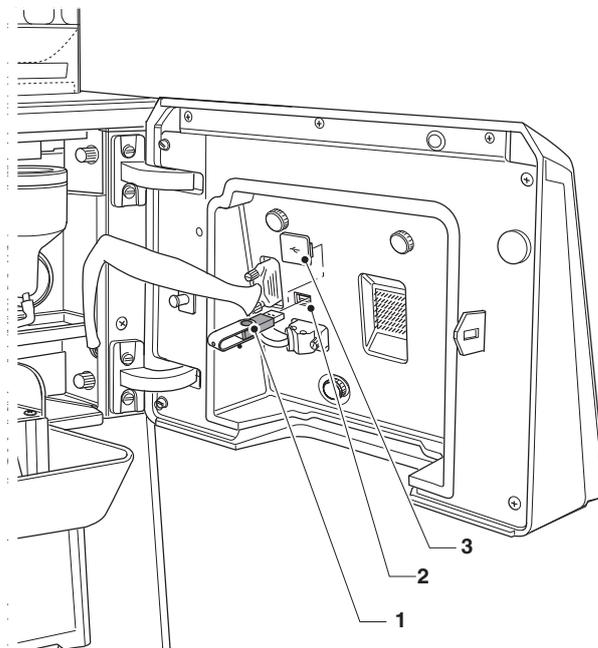
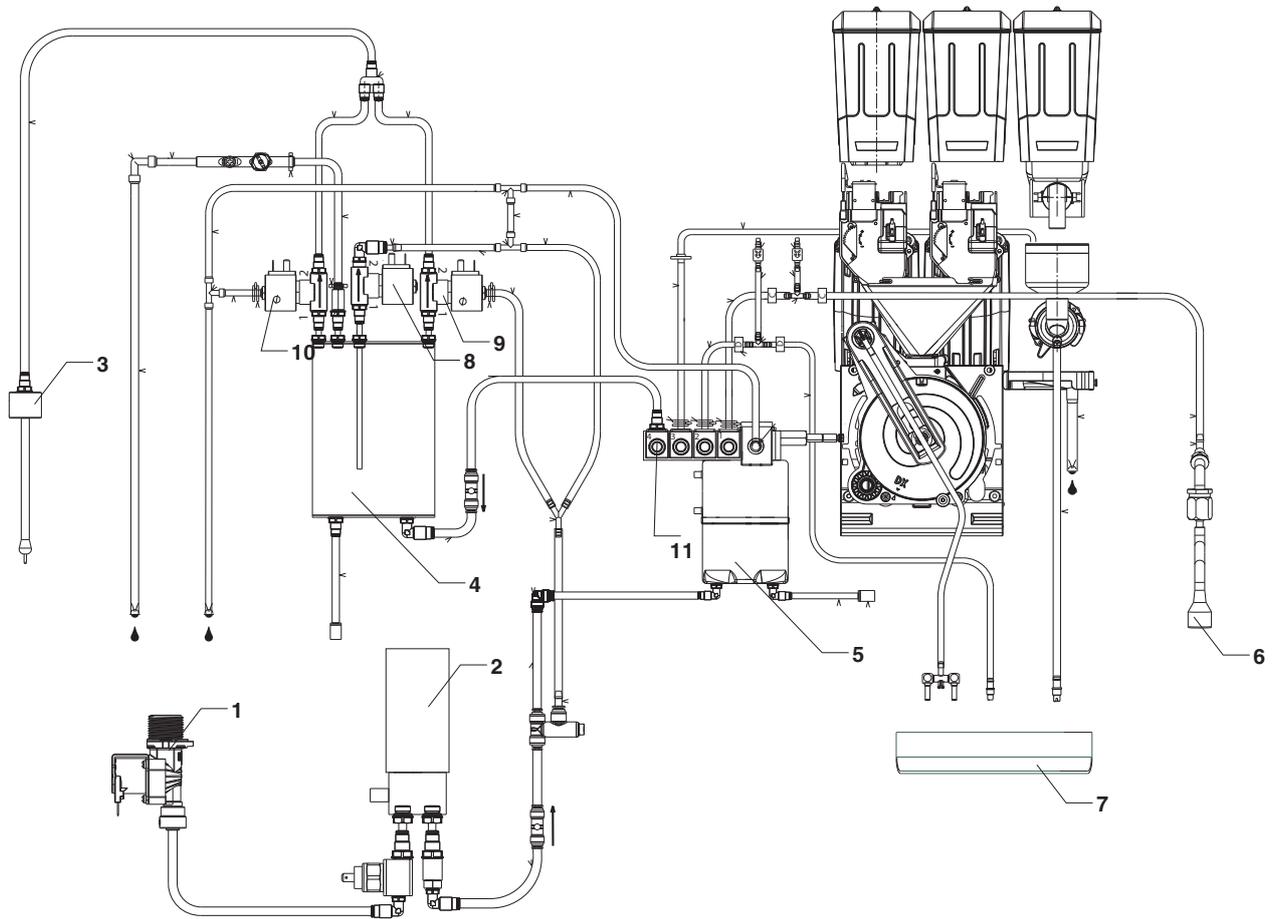


Fig. 50

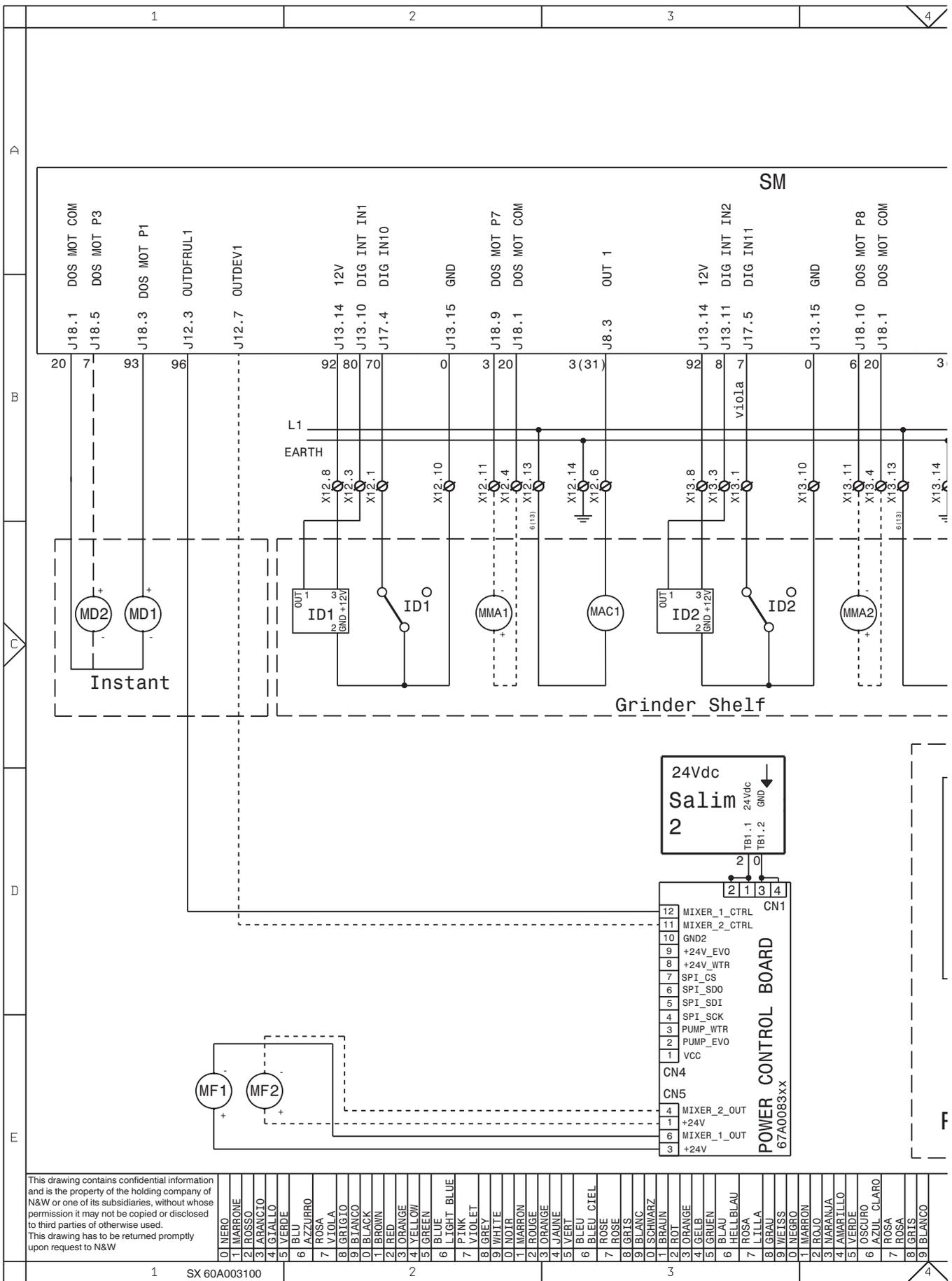
1. Clé USB
2. Prise USB OTG
3. Bouchon





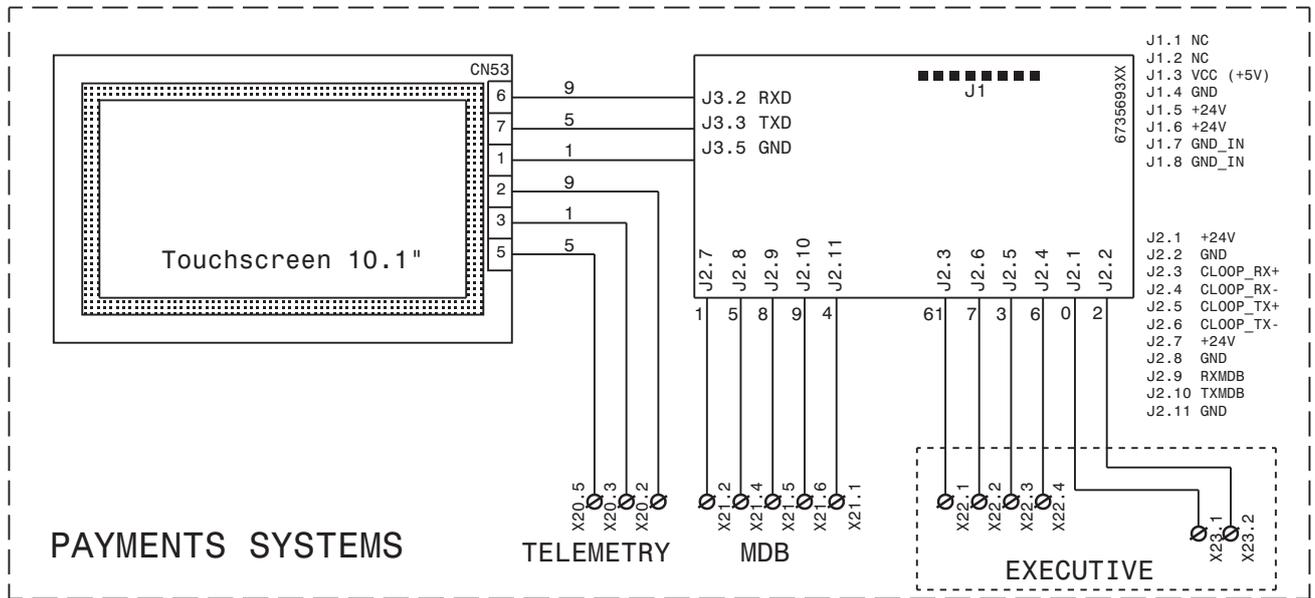
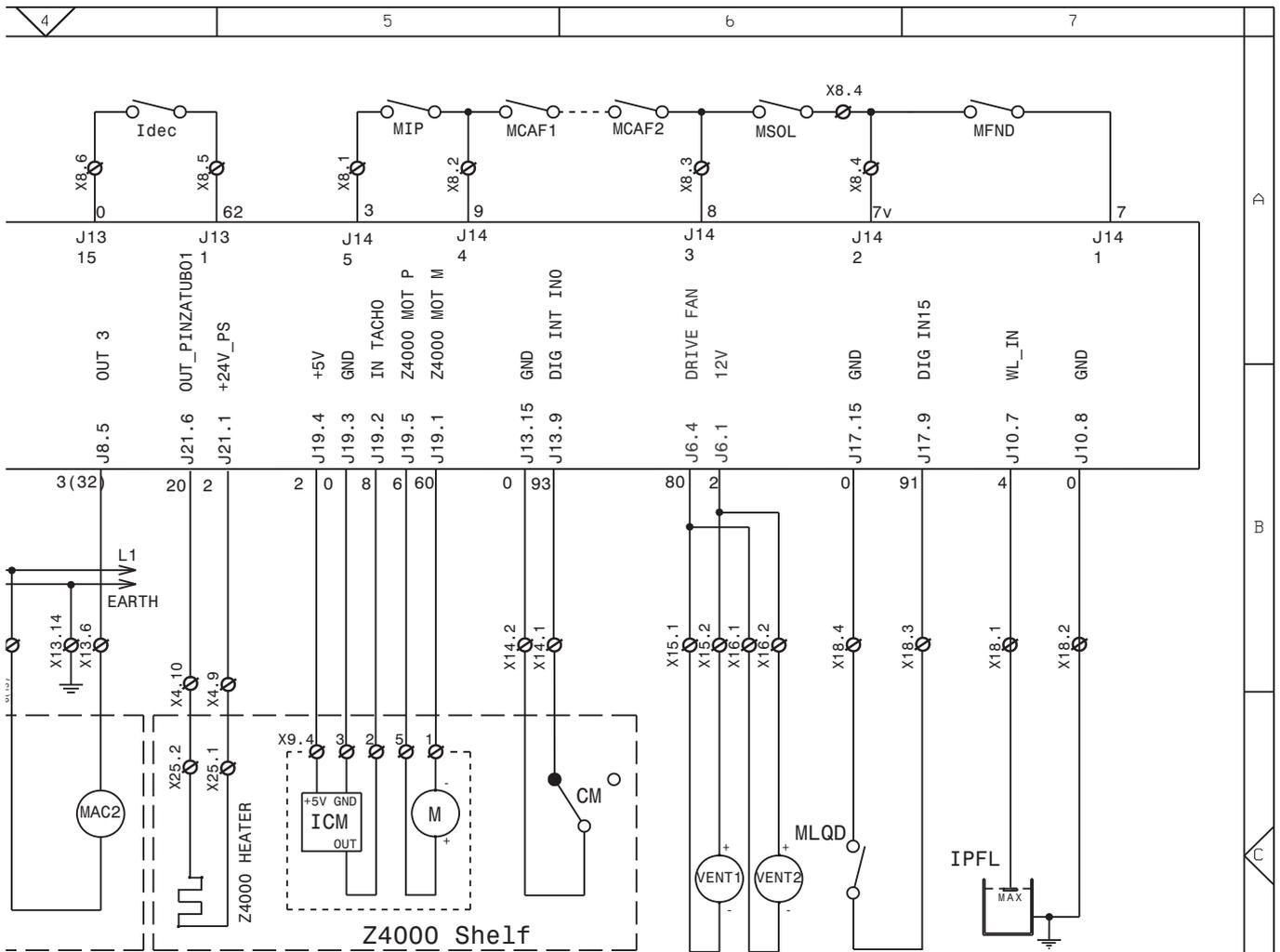
**Fig. 51**

- 1. électrovanne entrée eau
- 2. pompe
- 3. lance vapeur
- 4. chaudière à vapeur
- 5. chaudière café
- 6. lance chauffe-eau
- 7. cuvette
- 8. électrovanne décharge chaudière vapeur
- 9. électrovanne lance vapeur
- 10. électrovanne lance vapeur
- 11. électrovanne remplissage chaudière vapeur



CM CAME MOTEUR  
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR  
 ID1.. INTERRUPTEUR DOSE CAFE  
 IDEC INTERRUPTEUR PORTE DECAFEINE  
 IPF INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN  
 M MOTEUR GROUPE CAFE  
 MAC1-. PETIT MOULIN CAFE  
 MCA1. MICRO PRÉSENCE CONTENEUR CAFÉ  
 MD1-.. MOTEURS DOSEURS INSTANTANÉES

MF1.. MIXERS INSTANTANÉES  
 MFND MICRO PRÉSENCE BAC MARCS DE CAFÉ SOLIDES  
 MLQD MICRO PRÉSENCE BAC MARCS LIQUIDES  
 MMA1-. MOTEURS REGLAGE MOULINS  
 MSOL1. MICRO PRÉSENCE CONTENEUR SOLUBLES  
 SALIM PLATINE ALIMENTATEUR  
 SM PLATINE CONTROLE MACHINE



1 MUSA 8 GRIS 9 BLANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		BLOCK DIAGRAM RADIOSA US SCHEMA2		1/1	LIBERALI	LIBERALI
			LEGENDA	PART NUMBER		VERSION
				60A003200		











Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des machines présentés ici et décline toute responsabilité pour toute éventuelle erreur d'imprimerie et/ou de transcription contenues dans ce document. Les améliorations suivantes, les rectifications apportées à l'équipement n'obligent pas le Constructeur à intervenir sur les équipements préalablement fournis, ni à mettre à jour la relative documentation technique qui les accompagne.

Les instructions, les dessins, les tableaux et les informations en général contenus dans le présent fascicule sont de nature réservée et ne peuvent être reproduits intégralement ou partiellement ni être communiqués à des tiers sans l'autorisation écrite du Fabricant qui en a la propriété exclusive.

