

Opera Touch

ES-2ES-Plus

FR Français



Doc. N° **H5205FR00**
ÉDITION 1 04 - 2017

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY
- DÉCLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG -
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE -
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING - OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
- FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
- ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ -
DEKLARACJA ZGODNOŚCI - ДЕКЛАРАЦІЯ СОУВІТСТВИЯ -

IT La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni. Vengono riportate le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE.

EN This declaration of conformity is issued under the manufacturer's sole responsibility. It is declared that the equipment described by the identification plate is in compliance with the legal provisions of the European Directives as well as its subsequent amendments and supplements. The harmonised standards or the technical specifications (designations) applied in compliance with the safety rules of good practice in force in the EU are stated herein.

FR La présente déclaration de conformité est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant. On déclare que l'appareillage décrit sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions législatives des Directives européennes et leurs modifications et intégrations ultérieures. Sont indiquées les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux bonnes règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans l'UE.

ES La presente declaración de conformidad se entrega bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante. Se declara que el aparato, descrito en la etiqueta de identificación, es conforme con las disposiciones legislativas de las Directivas Europeas y con sus sucesivas modificaciones e integraciones. Se indican las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas del buen arte en materia de seguridad en vigencia en la UE.

DE Diese Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst. Es wird erklärt, dass das auf dem Typenschild beschriebene Gerät den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Richtlinien und anschließenden Änderungen und Ergänzungen entspricht. Es werden die harmonisierten technischen Spezifikationen (Bestimmungen) aufgeführt, die gemäß den Regeln der Kunst der in der EU geltenden Sicherheitsnormen angewendet wurden.

PT A presente declaração de conformidade é emitida sob exclusiva responsabilidade do fabricante. Declara-se que o equipamento, descrito na placa de identificação, está em conformidade com as disposições legislativas das Diretivas Europeias e sucessivas modificações e integrações. São indicadas as normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras de boa engenharia em matéria de segurança, em vigor na UE.

NL Deze verklaring van overeenstemming wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant verstrekt. Men verklaart dat het apparaat, beschreven op het identificatieplaatje, overeenstemt met de wettelijke bepalingen van de Europese Richtlijnen en daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen. Hierna worden de geharmoniseerde normen of de technische specificaties (aanwijzingen) aangegeven die toegepast werden in overeenstemming met de regels van de goede techniek op gebied van veiligheid, die in de EU van kracht zijn.

DA Denne overensstemmelseserklæring udstedes ene og alene på fabrikantens ansvar. Det erklæres hermed, at apparaturet, der er beskrevet på udstyrets typeskilt, opfylder de lovgivningsmæssige i krav i de europæiske direktiver samt senere ændringer og tilføjelser. De anvendte harmoniserede standarder eller tekniske specifikationer (betegnelser), som er anvendt i overensstemmelse med reglerne i de tekniske sikkerhedsforskrifter gældende i EU.

SV Denna försäkring om överensstämmelse utfärdas av tillverkaren på dennes egna ansvar. Vi försäkrar att utrustningen, som beskrivs på märkskylten, överensstämmer med lagar och författningar i EU-direktiven och i ändrad och kompletterad lydelse. Harmoniserade standarder eller tekniska specifikationer (beteckningar) återges som har tillämpats enligt sunda tekniska principer i fråga om säkerheten som gäller inom EU och som anges i listan på samma sida.

FI Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus annetaan valmistajan yksinomaisen vastuun alla. Vakuutamme, että arvokilvessä kuvattu laite vastaa neuvoston direktiivejä sekä niihin liittyviä muutoksia ja täydennyksiä. Lisäksi annetaan yhdenmukaistetut standardit tai tekniset erittelyt (käyttötarkoitukset), joita on sovellettu EU-maissa, voimassa olevien turvallisuutta koskevien valmistukseen liittyvien määräysten ohella.

NO Denne samsvarserklæringen er utferdiget under eneansvar av produsenten. Det erklæres at apparatet, beskrevet på typeskiltet, er i samsvar med gjeldende europeiske direktiver og senere endringer og tillegg. Harmoniserte standarder eller tekniske spesifikasjoner (betegnelser) anvendt i samsvar med EUs gjeldende sikkerhetsregler er angitt.

RU Настоящая декларация соответствия выдается только под эксклюзивной ответственностью изготовителя. Свидетельствуется, что оборудование, описанное в идентификационной табличке, соответствует законодательным положениям Европейских Директив, а также последующим изменениям и дополнениям. Приводятся гармонизированные нормы или технические спецификации (указания), которые были применены в соответствии с правилами качественного выполнения работ в отношении безопасности, действующими в ЕС.

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by	Norme armonizzate / Specifiche tecniche Harmonised standards / Technical specifications
2006/95/CE	2014/35/EU (LVD)	EN 60335-1:2012 + A11:2014 EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 EN 62233:2008
2006/42/EC	(MD)	EN60335-1:2012+A11:2014
97/23/EC	2014/68/UE (PED)	EN60335-1:2012+A11:2014
2004/108/EC	2014/30/EU (EMC)	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 61000-3-11:2001
2002/72/CE+2008/39/CE		
EC 1935/2004		EN16889:2016 EDQM Practical Guide CM/RES (2013)9
EC10/2011	EC10/2011+UE2016/1416	
EC 2023/2006	(GMP)	
2002/95/EC	2011/65/UE (RoHS)	EN 50581:2012
2002/96/CE	2012/19/UE (WEEE)	
2014/53/EU *	(RED)	EN62311:2008 EN60335-1:2012+A11:2014 EN60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006 +A2:2008+A12:2010 ETSI EN 301 489-1 V1.9.2:2011 ETSI EN 301 489-17 V2.2.1:2012 ETSI EN 301 328 V2.1.1:2016

*Solo con moduli radio di Evoca S.p.A. / Only with radio modules of Evoca S.p.A.

Il fascicolo tecnico è costituito e disponibile presso:
 The technical file is compiled and available at:

Evoca S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

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.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

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

for the following field of activities

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

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

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

ISO 9001:2015

Issued on: 2016 - 04 - 15

Expiry date: 2018 - 04 - 27

Registration Number: IT – 12979

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner

CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

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

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2016 - 04 - 03

Expiry date: 2019 - 05 - 14

Registration Number: IT – 8753

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
MOZZO (BG) – MAPELLO (BG) – GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

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

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

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2014 – 11 – 28

Expiry date: 2017 – 11 – 27

Registration Number: IT – 97010

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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

Français

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE	1	FONCTIONNEMENT	25
TRANSPORT ET STOCKAGE	1	GROUPE D'INFUSION	25
EN CAS DE PANNE	2	CAPTEUR TASSE	26
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET SES CARACTÉRISTIQUES	2	ÉCLAIRAGE ESPACE DE DISTRIBUTION	27
POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR	3	CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES TARAGES	27
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	3	MOULINS DOSEURS	27
CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	5	DISTRIBUTION PRODUITS SOLUBLES	30
SERRURE À COMBINAISON VARIABLE	6	CONNECTIVITÉ	30
		ÉCRAN TACTILE	31
NETTOYAGE ET CHARGEMENT	7	FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE	31
INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	7	DISTRIBUTION DE LA BOISSON	31
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	8	ARCHITECTURE DU LOGICIEL	32
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES	8		
COMMANDES ET INFORMATIONS	9	PROGRAMMATION	33
CHARGEMENT DES PRODUITS	9	ACCÈS AU MENU DE PROGRAMMATION	33
CAFÉ EN GRAINS	9	SAISIE DE VALEURS	34
PRODUITS SOLUBLES ET SUCRE	10	ACTIONS JOURNALIÈRES	35
GOBELETS	10	NETTOYAGE ET LAVAGES	35
SPATULES	11	REMPLEISSAGE DES BACS	35
		GESTION DE L'ARGENT	35
OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	11	PROGRAMMATIONS SÉLECTIONS	35
NETTOYAGE MIXEURS ET CIRCUITS ALIMENTAIRES	12	DISPOSITION SÉLECTIONS	35
NETTOYAGE GROUPE D'INFUSION	13	DISPOSITION DES SÉLECTIONS PAR CATÉGORIES	35
DÉCLENCHEMENT DU SUCRE	14	CATÉGORIES DES SÉLECTIONS	35
ESPACE DE DISTRIBUTION	14	PRODUITS	36
CANALISATIONS MIXEURS	15	BOISSONS	36
NETTOYAGE BIDON ALIMENTATION HYDRIQUE	15	RECETTES	37
ALLUMAGE	15	BACS	40
NETTOYAGE ÉCRAN TACTILE	15	LAYOUT MÉCANIQUE	40
SUSPENSION DU SERVICE	15	ID PRODUITS	40
CYCLES DE LAVAGE	16	PROGRAMMATIONS MACHINE	41
INSTALLATION	17	CONFIGURATION	41
INTERRUPTEUR PORTE	17	MODIFICATION CHAÎNES INTERFACE	42
INTERRUPTEUR CONNECTIVITÉ	17	PERSONNALISER INTERFACE UTILISATEUR	42
DÉBALLAGE DE L'APPAREIL	18	PROGRAMMATIONS GÉNÉRALES DE VISUALISATION	42
MONTAGE DU SYSTÈME DE PAIEMENT	18	PLAYLIST	42
ALIMENTATION HYDRIQUE	19	PROGRAMMATION CAPTEURS D'INPUT	43
ADOUCISSEUR	20	CAPTEUR DE GOBELETS	43
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	21	CALIBRAGES	43
CONNEXIONS DE RÉSEAU	22	PROGRAMMATIONS OUTUP	44
CONNEXION MASTER / SLAVE	23	ENTRETIEN	46
CONFIGURATION RANGEUR EN COLONNE DES SPATULES	23	PROGRAMMATIONS GÉNÉRALES	46
		PARAMÈTRES CHAUDIÈRE	47
PREMIER ALLUMAGE	24	PROGRAMMATIONS PRÉ-DISTRIBUTION	47
PREMIÈRE DÉSINFECTION	24	PROGRAMMATIONS MASTER SLAVE	47

INFORMATIONS SUR LA MACHINE	47
PANNES	47
STATISTIQUES	50
FAVORIS	50
NUMÉRO D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE	50
DATE D'INSTALLATION	50
CONTACTS SUPPORT TECHNIQUE	50
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	51
PROGRAMMATIONS	51
TRANCHES HORAIRES	52
SYSTÈMES DE PAIEMENT	52
PARAMÈTRES COMMUNS	52
ACCEPTEUR	53
EXECUTIVE	53
MDB	54
PRIX	56
IMPORTER / EXPORTER	57
EVADTS	57
VIDÉO	57
IMAGES	58
BACKUP	58
FICHER DE LOGS DES ERREURS	58
SYSTÈME	58
EXPORTER ARBRE DE MENU	58
AFFICHER FICHER DE LOGS	58
EXPORTER FICHER DE LOGS	58
INFORMATIONS DU SYSTÈME	58
IMPORTER / EXPORTER TRADUCTION CHÂÎNES	58
EXPORTER PROGRAMMATIONS RECETTES	58
FONCTIONNALITÉS AVANCÉES	58
TEST DES COMPOSANTS	59
TEST CAPTEURS ET DISPOSITIFS D'OUTPUT	59
TEST DISPOSITIFS D'OUTPUT	59
TEST ÉCRAN TACTILE	59
REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CHAUDIÈRE	60
TEST PARAMÈTRES MACHINE	60
RÉTABLISSEMENT DES PROGRAMMATION FAITES EN USINE	60
PROGRAMMATION DATE ET HEURE	60
LANGUE	60
PROFILS UTILISATEURS	61
RÉSEAU / NETWORK	61
MISE À JOUR DU LOGICIEL	62
INFORMATIONS	62
CONNECTIVITÉ	63
PROGRAMMATIONS EMAIL	63

ENTRETIEN	64
PRÉAMBULE GÉNÉRAL	64
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL	65
INTERRUPTEUR CONNECTIVITÉ	65
ENTRETIEN DU GROUPE D'INFUSION	66
OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	67
DÉSINFECTION	67
CONFIGURATION DU RANGEUR EN COLONNE DES SPATULES	69
PLATINES ÉLECTRONIQUES	70
PLATINE CPU	71
PLATINE DES ACTIONNEMENTS	72
PLATINE DE CONTRÔLE CHAUDIÈRE	74
PLATINE RÉGULATEUR DE COURANT	74
PLATINE SWITCH	74
PLATINE DES RELAIS	75
ALIMENTATEUR ÉCRAN TACTILE	75
REMPLACEMENT VENTILATEUR	76
PROTECTION THERMIQUE CHAUDIÈRE	76
INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL	78
APPENDICE	79

Préface

La documentation technique fournie fait partie intégrante de l'appareillage, elle doit donc accompagner tous les déplacements ou les transferts de propriété dudit appareillage, pour permettre aux différents opérateurs de la consulter.

Avant de procéder à l'installation et à l'emploi de l'appareil, il est nécessaire de lire scrupuleusement la documentation fournie et d'en comprendre le contenu, car elle fournit des informations importantes sur la sécurité de l'installation, les normes d'utilisation et les opérations d'entretien.

Ce manuel est divisé en trois chapitres.

Le premier chapitre décrit les opérations de chargement et de nettoyage ordinaire, qui s'effectuent dans des zones de l'appareil où l'on peut accéder en utilisant simplement la clé d'ouverture de la porte, sans employer d'autres outils.

Le deuxième chapitre contient les instructions utiles pour installer correctement l'appareil, et les informations nécessaires pour utiliser au mieux ses performances.

Le troisième chapitre décrit les opérations d'entretien qui comportent l'emploi de certains outils pour accéder à des zones potentiellement dangereuses

Les opérations qui sont décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitres ne doivent être exécutées que par des opérateurs 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.

TRANSPORT ET STOCKAGE

TRANSPORT

Pour éviter d'endommager l'appareillage et les personnes, la manutention de l'appareillage doit être effectuée avec beaucoup de soin.

Pendant la manutention, il existe un danger d'écrasement des mains et/ou des pieds: il faut utiliser des gants et des chaussures de sécurité adéquates.

Déplacer l'appareillage avec des moyens de levage adéquats à ses dimensions et à son poids (par ex.: chariot élévateur).

L'emploi de moyens de soulèvement est permis seulement par du personnel ayant une formation appropriée.

Éviter de:

- renverser et/ou incliner l'appareillage;
- traîner ou soulever l'appareillage avec des câbles ou autres;
- soulever l'appareillage avec des prises latérales;
- Secouer, ou donner des secousses à, l'appareillage et/ou son emballage.

STOCKAGE

Il est nécessaire que le milieu de stockage soit sec et avec une température comprise entre 0 et 40°C

En cas de congélation de l'appareillage, il sera nécessaire de le stocker dans des milieux ayant une température comprise entre 0 et 40°C

Attendre que la température de l'appareillage s'uniformise avec la température ambiante avant de l'allumer.

S'il y a de la condensation due à l'humidité, il faut attendre que l'appareillage soit complètement sec avant de l'allumer .

EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, on peut résoudre les inconvénients techniques éventuels en faisant de petites interventions; par conséquent nous vous conseillons de lire attentivement le présent manuel avant de contacter le fabricant

En cas d'anomalies ou de mauvais fonctionnements que vous n'arriveriez pas à résoudre, veuillez vous adresser à:

EVOCA S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italie - Tel. +39 035606111

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET SES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro de matricule spécifique, visible sur la plaquette des caractéristiques, qui se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Cette plaquette (voir figure) est la seule reconnue par le fabricant; elle indique toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, avec rapidité et sécurité, toutes les informations techniques de tout type, et de faciliter la gestion des pièces de rechange

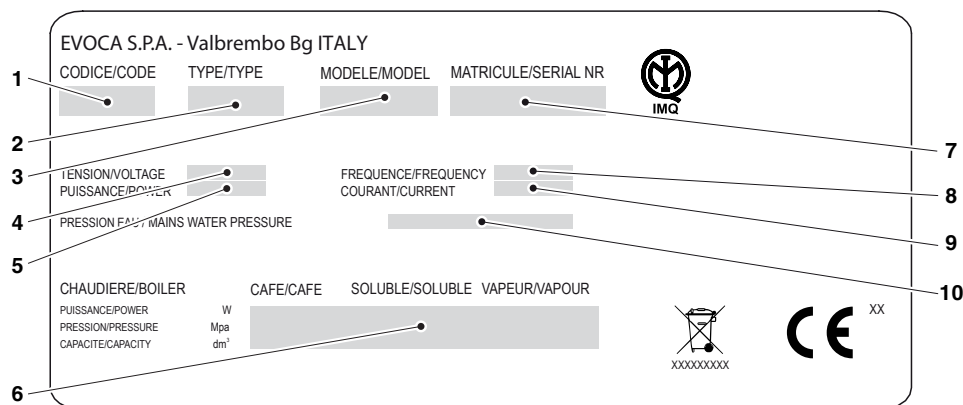


Fig. 1

1. Code produit
2. Type
3. Modèle
4. Tension de travail
5. Puissance absorbée
6. Données chaudières
7. Numéro de série
8. Fréquence tension de travail
9. Courant
10. Caractéristiques du réseau hydrique

POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

Cet appareil ne doit pas être installé à l'extérieur; il doit être installé dans des locaux secs et loin de sources de chaleur, ayant une température comprise entre 5° et 34° C, et on ne doit pas l'installer dans des pièces où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (par ex.: grandes cuisines, etc.). Il faut placer l'appareil près d'un mur, et de manière que son dos soit distant du mur d'au moins 4 cm, pour permettre une ventilation régulière; il ne faut pas, sous aucun prétexte, le couvrir de chiffons ou choses similaires.

L'inclinaison maximum ne doit pas dépasser 2 degrés; éventuellement le niveler en utilisant les petits pieds réglables.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS

Hauteur	mm 1830
Largeur	mm 600
Profondeur	mm 760
Profondeur avec porte ouverte	mm 1250
Largeur avec porte ouverte	mm 1200
Poids	Kg 135

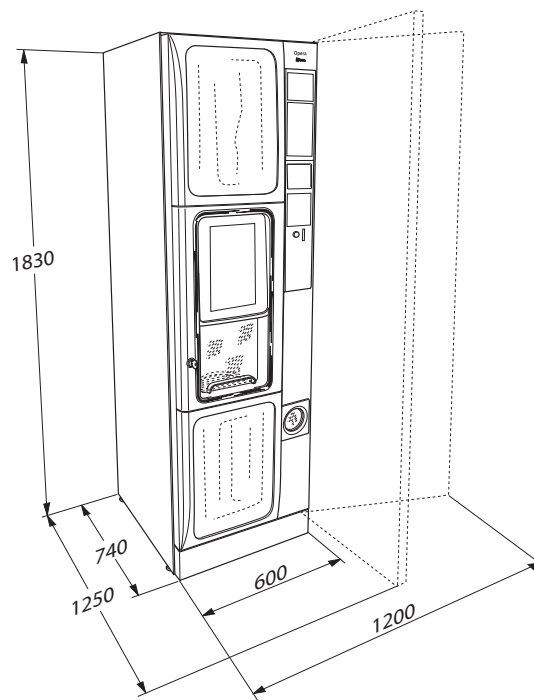


Fig. 2

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Tension	V~ 230/240
Fréquence	Hz 50/60
Courant maximum	A 8
Courant maximum*	A 12
Puissance maximum	W 1850
Puissance maximum*	W 2850
* version double chaudière	

BRUIT

le niveau de pression acoustique continu, équivalent, pondéré, est inférieur à 70 dB.

ALIMENTATION HYDRIQUE

Alimentation au réseau hydrique, avec la pression d'eau comprise entre 0,05 et 0.85 MPa (0,5 et 8,5 bar).

Le logiciel de l'appareil est conçu pour pouvoir gérer l'alimentation hydrique à partir d'un réservoir interne (sur option).

GOBELETS ET SPATULES

Autonomie d'environ 490 gobelets et 450 spatules.

SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est fourni avec prédisposition électrique pour systèmes avec protocole Executive, BDV, MDB et pour le montage d'accepteurs à 24 Vcc.

En plus du logement pour le monnayeur, on a prévu un espace pour le montage (sur option) des systèmes de paiement les plus courants.

PRIX DE VENTE

Il est possible de programmer un prix différent pour chaque sélection.

Le tarage standard prévoit un prix de vente égal pour toutes les sélections.

CAISSE DES PIÈCES

en tôle Couvercle et serrure sont disponibles comme accessoires.

RÉGLAGES ESPRESSO

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

RÉGLAGES PRODUITS SOLUBLES

- Doses poudres solubles
- Dose d'eau

RÉGLAGE TEMPÉRATURE

Programmation température de la/des chaudière/s à partir du logiciel.

ACTIVATIONS

- Présence de gobelets
- Présence d'eau
- Présence café
- Position groupe café
- Vide marcs liquides
- Température de fonctionnement atteinte

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- interrupteur porte
- micro désactivation connectivité avec porte ouverte
- thermostat de sécurité chaudière à réarmement manuel
- coincement du flotteur air-break
- électrovanne anti-inondation
- flotteur bac à marcs liquides plein
- contrôle court-circuit/interruption sondes chaudières
- protection avec fusible du transformateur alimentation platine et monnayeur

PROTECTION À TEMPS DE:

- Pompe
- Motoréducteur groupe café
- Distribution café
- Moulin
- Moteur changement de colonne

PROTECTION THERMIQUE DE:

- Doseurs électriques
- Motoréducteur groupe café
- Électroaimant déclenchement café
- Pompe
- Mixeurs électriques
- Moteur moulin

CAPACITÉ DES BACS

l'appareil peut avoir différentes combinaisons de bacs

La quantité indicative de produit qu'ils peuvent contenir est:

Café en grains (version ES) 3,2 Kg

Café en grains (version 2ES) 2,1+2,1 Kg

	bac	capacité
Café soluble	1,8 Lt.	0,4 Kg
	2,5 Lt.	0,6 Kg
	4,5 Lt.	1 Kg
	6 Lt.	1,3 Kg
Chocolat soluble	2,5 Lt.	1,7 Kg
	4,5 Lt.	3,2 Kg
	6 Lt.	4,5 Kg
Lait soluble	2,5 Lt.	0,7 Kg
	4,5 Lt.	1,2 Kg
	6 Lt.	1,7 Kg
Thé au citron, soluble	2,5 Lt.	2 Kg
	4,5 Lt.	3,5 Kg
	6 Lt.	5 Kg
Sucre	2,5 Lt.	2 Kg
	4,5 Lt.	3,5 Kg
	6 Lt.	5 Kg
Ginseng	2,5 Lt.	1,8 Kg
	4,5 Lt.	-
	6 Lt.	-
Bouillon soluble	2,5 Lt.	1,4 Kg
	4,5 Lt.	2,5 Kg
	6 Lt.	3,5 Kg

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ELECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de nombreux facteurs, comme la température, l'aération de la pièce, la température de l'eau en arrivée, la température dans la chaudière etc.

La consommation d'énergie calculée est donnée à titre indicatif.

Si l'on effectue la mesure avec une température ambiante de 22° C, on relève les consommations d'énergie suivantes:

Pour atteindre la température Wh 50,2
24 heures de stand-by Wh 1836

VERSION AVEC 2 CHAUDIÈRES

Pour atteindre la température Wh
24 heures de stand-by Wh

ACCESSOIRES ET KITS

Il est possible de monter des accessoires et des kits sur l'appareil, pour en varier les performances.

Les accessoires et les kits, qui sont applicables à l'appareillage, sont disponibles chez le fabricant.

Les accessoires et les kits sont accompagnés des instructions de montage et d'essai, qu'il faut suivre scrupuleusement pour pouvoir maintenir la sécurité de l'appareil.

La responsabilité de tout dommage éventuel à l'appareil ou à des choses et à des personnes, dérivant d'une mauvaise installation sera seulement et exclusivement de celui qui en a exécuté l'installation.

Important !!!

L'emploi d'accessoires et de kits non approuvés par le fabricant ne garantit pas le respect des standards de sécurité, en particulier pour les parties sous tension.

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.

SERRURE À COMBINAISON VARIABLE

Certains modèles sont fournis d'une serrure à combinaison variable.

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

Il est possible de personnaliser les serrures en utilisant un kit, disponible comme accessoire, qui permet de changer la combinaison de la serrure.

Le kit se compose d'une clé de modification (couleur noire) de la combinaison standard, et de clés de modification (couleur or) et d'utilisation (couleur argent) de la nouvelle combinaison.

On peut fournir sur demande des paquets de clés de modification et d'emploi avec d'autres combinaisons.

En outre, on peut commander d'autres paquets de clés d'emploi (couleur argent) en spécifiant la combinaison imprimée sur les clés.

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

Pour modifier la combinaison:

1. Ouvrir la porte de l'appareillage pour éviter de devoir forcer la rotation;
2. Lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure avec un spray pour serrures;
3. Introduire la clé de modification (couleur noire) et la tourner jusqu'à la position de modification;
4. Extraire la clé de modification actuelle et introduire la clé de modification (couleur or) avec la nouvelle combinaison;
5. Tourner légèrement plusieurs fois la clé de modification sans achever la rotation
6. Tourner jusqu'à la position de fermeture et extraire la clé de modification.

La serrure a maintenant pris la nouvelle combinaison.

Les clés de la vieille combinaison ne sont plus utilisables.

Pour maintenir le fonctionnement correct on conseille de lubrifier la serrure tous les 6 mois.

Utiliser des lubrifiants spray pour serrures.

D'autres types de lubrifiants capturent des saletés et de la poussière, ce qui provoque le blocage de la serrure.

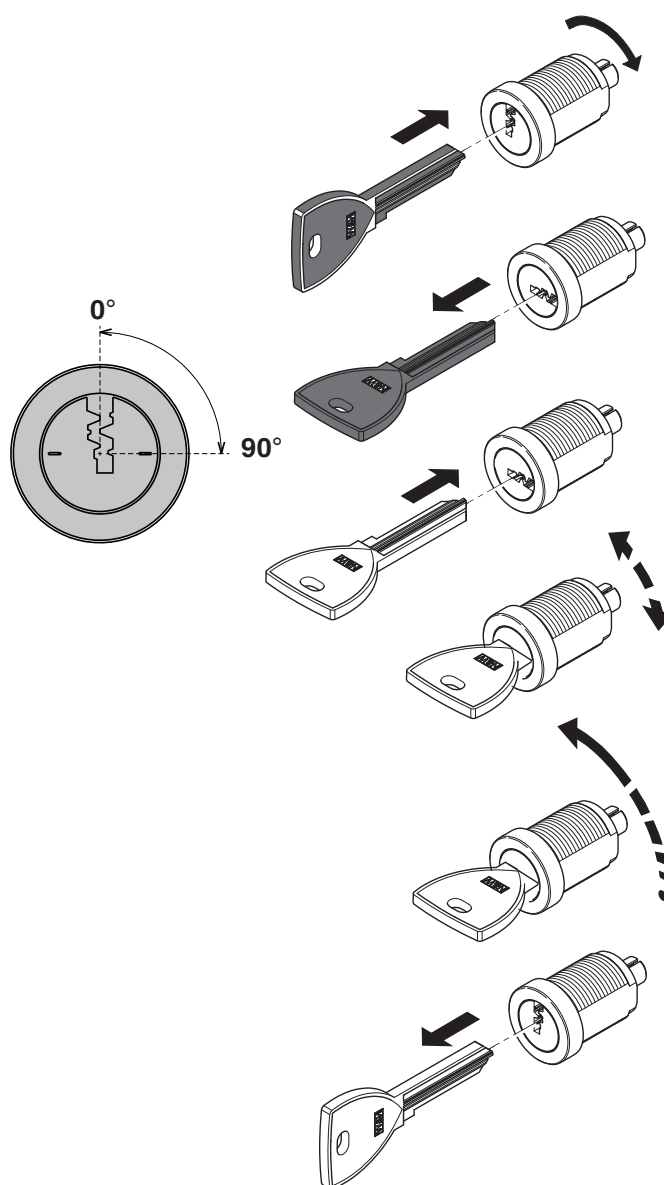


Fig. 3

Chapitre 1 Nettoyage et chargement

Cet appareil ne doit pas être installé à l'extérieur; il doit être installé dans des locaux secs, ayant une température comprise entre 2° et 32° C, et on ne doit pas l'installer dans des pièces où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (par ex.: grandes cuisines, etc.).

INTERRUPTEURS ET DISPOSITIFS DE SECURITE

INTERRUPTEUR PORTE

Dès qu'on ouvre la porte, un interrupteur spécial coupe la tension à toute l'installation électrique de l'appareil, afin de permettre d'effectuer en toute sécurité les opérations, décrites ci-après, de chargement et de nettoyage ordinaire.

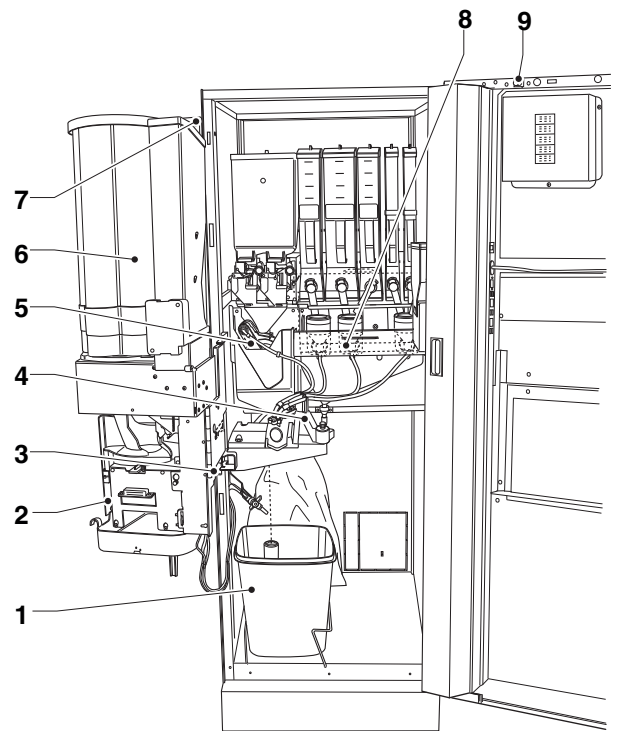
⚠ Toutes les opérations qui requièrent que l'appareil soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être exécutées EXCLUSIVEMENT par des opérateurs qualifiés et informés des risques spécifiques que cette condition comporte.

INTERRUPTEUR CONNECTIVITÉ

Quand on ouvre la porte, un interrupteur prévu à cet effet désactive les composants de connectivité de l'appareillage.

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

⚠ Toutes les opérations qui requièrent que l'appareil soit sous tension et avec les fonctions de connectivité activées avec la porte ouverte, doivent être exécutées EXCLUSIVEMENT par des opérateurs qualifiés et informés des risques spécifiques que cette condition com-



porte.

Fig. 4

1. Seau à marcs plein
2. Espace de distribution
3. Interrupteur porte
4. Bacs mobiles
5. Groupe d'infusion
6. Rangeur de gobelets en colonne
7. Rangeur en colonnes des spatules
8. Mixeurs
9. Interrupteur connectivité

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Ce manuel indique les points critiques potentiels et donne les indications pour contrôler l'éventuelle prolifération bactérienne.

En fonction des normes en vigueur dans le domaine de santé et de sécurité, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures d'auto-contrôle, suivant ce qui est prévu par la Directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et par les législations nationales.

Lors de l'installation, il faut effectuer l'assainissement complet des circuits hydrauliques et des pièces en contact avec les aliments, pour éliminer les bactéries éventuellement formées pendant le stockage.

Il est conseillé d'utiliser des produits désinfectants même pour le nettoyage des surfaces qui ne sont pas en contact direct avec les aliments.

Certaines parties de l'appareil peuvent être endommagées par des détergents agressifs.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts causés par le non-respect des indications ci-dessus, ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.

Il faut toujours éteindre l'appareil avant d'effectuer des opérations d'entretien qui demandent le démontage de composants.

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES

(par ex.: gobelets en plastique, tasses en céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons dans des conteneurs ouverts ne doivent être utilisés que pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par:

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

Le fabricant doit déclarer que ces produits sont «adaptés à la distribution automatique» en récipients ouverts.

Les produits distribués doivent être immédiatement consommés. Ils ne doivent jamais être conservés et/ou conditionnés pour être consommés plus tard.

Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc potentiellement dangereux.

COMMANDES ET INFORMATIONS

Sur le côté externe se trouvent les commandes et les informations destinées à l'utilisateur.

Tous les messages sont affichés sur l'écran tactile de l'appareil.

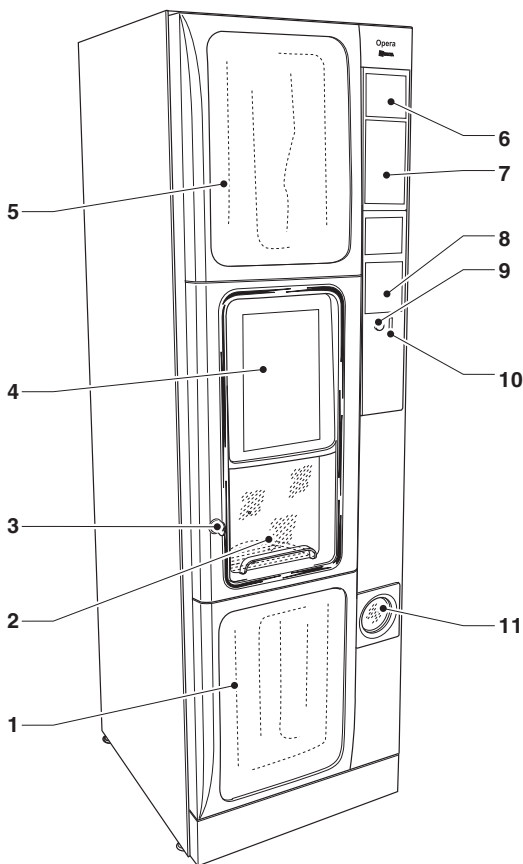


Fig. 5

1. Panneau décoratif extérieur
2. Espace de distribution
3. Serrure
4. Écran tactile
5. Panneau décoratif supérieur
6. Espace publicitaire
7. Espace pour accepteur de billets
8. Espace publicitaire ou systèmes cashless
9. Poussoir de récupération pièces
10. Introduction des pièces
11. Récupération des pièces

CHARGEMENT DES PRODUITS

Avant de charger les produits, il faut vérifier qu'ils ont été conservés suivant les indications du fabricant quant au stockage et à la température de conservation.

Avant de charger les produits, veuillez en vérifier la date de péremption.

Le fabricant doit déclarer que ces produits sont «adaptés à la distribution automatique» en récipients ouverts.

Le chargement des produits peut être effectué même avec des bacs partiellement pleins.

CAFÉ EN GRAINS

Nous recommandons d'utiliser du café en grains de bonne qualité, pour éviter de mauvais fonctionnements de l'appareillage dus à la présence d'impuretés.

1. ouvrir le couvercle du bac
2. remplir avec du café en grains
3. vérifier que le rideau du bac est ouvert

PRODUITS SOLUBLES ET SUCRE

Nous vous recommandons d'utiliser des produits solubles de bonne qualité, pour éviter des pannes de l'appareillage dues à la présence d'impuretés.

1. ouvrir le couvercle du bac des poudres solubles
2. remplir avec une poudre soluble
3. Fermer soigneusement le couvercle.

Il faut éviter de comprimer la poudre, pour éviter qu'elle se compacte.

Vérifier que les produits solubles chargés ne contiennent pas de grumeaux.



Fig. 6

GOBELÉTS

La tablette du distributeur de gobelets a une double articulation qui améliore l'accessibilité au distributeur de gobelets pour le remplissage des colonnes.

Agir de la façon suivante:

1. Ouvrir la porte de l'appareil
2. Tirer la tablette vers soi pour libérer l'espace de distribution
3. Faire tourner la tablette vers l'extérieur
4. Enlever le couvercle du rangeur de gobelets en colonne
5. Charger les gobelets

RANGEUR DE GOBELÉTS EN COLONNES COMPLÈTEMENT VIDE

Agir de la façon suivante:

1. Remplir les colonnes de gobelets, sauf la colonne relative au trou de distribution;
2. Fermer la porte de l'appareil, attendre que la première colonne chargée se mette au dessus du trou de distribution;
3. Ouvrir à nouveau la porte de l'appareil, et charger la colonne qui est restée vide.

SPATULES

La tablette du distributeur de spatules a une double articulation qui améliore l'accessibilité au distributeur de spatules pour le remplissage avec les spatules.

Agir de la façon suivante:

1. Enlever le poids du rangeur de spatules en colonnes, et introduire les spatules.
2. Enlever le ruban de papier, en ayant soin de maintenir toutes les spatules à l'horizontale.
3. Remettre le poids des spatules à sa place.

i Les spatules doivent être sans bavures et pas recourbées

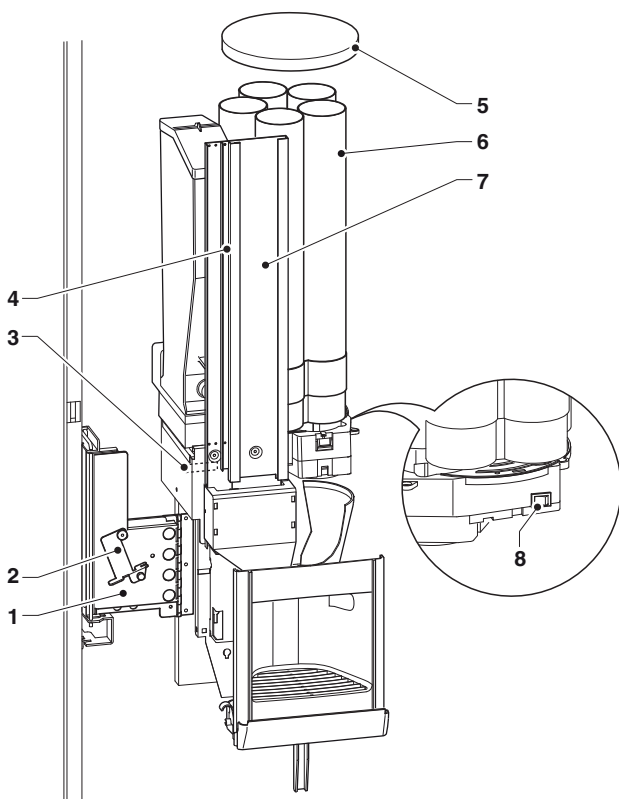


Fig. 7

1. Tablette articulée
2. Levier déblocage articulation
3. Aimant de mise en place de la tablette
4. Guide spatules réglable
5. Couvercle
6. Rangeur de gobelets en colonne
7. Rangeur en colonnes des spatules
8. Poussoir déclenchement gobelets

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Ce manuel indique les points critiques potentiels, et donne des indications pour contrôler l'éventuelle prolifération bactérienne.

En fonction des normes en vigueur dans le domaine de la santé et de la sécurité, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures d'autocontrôle selon les principes de la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

A chaque remplissage de produits, ou plus souvent et en fonction de l'utilisation de l'appareil, de la qualité de l'eau en arrivée et des produits utilisés, il est nécessaire de nettoyer et de désinfecter l'appareil et les pièces en contact avec des aliments en procédant comme décrit dans les paragraphes ci-après.

En plus des pièces externes des groupes d'infusion et des mélangeurs, qui doivent être nettoyés de tous les éventuels résidus de poudres, en particulier dans la zone de l'entonnoir, il faudra aussi désinfecter les pièces qui sont en contact avec la boisson du mélangeur.

Éviter absolument d'utiliser, pour le nettoyage, des jets d'eau dirigés contre l'appareil.

NETTOYAGE MIXEURS ET CIRCUITS ALIMENTAIRES

A chaque chargement, et/ou chaque semaine, ou bien plus fréquemment en fonction de l'emploi de l'appareil, de la qualité de l'eau en arrivée et des produits utilisés, il faut effectuer la désinfection des mixeurs.

Les parties à nettoyer sont: Tiroirs de dépôt des poudres, mixeurs et conduit de distribution des boissons solubles;

Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.

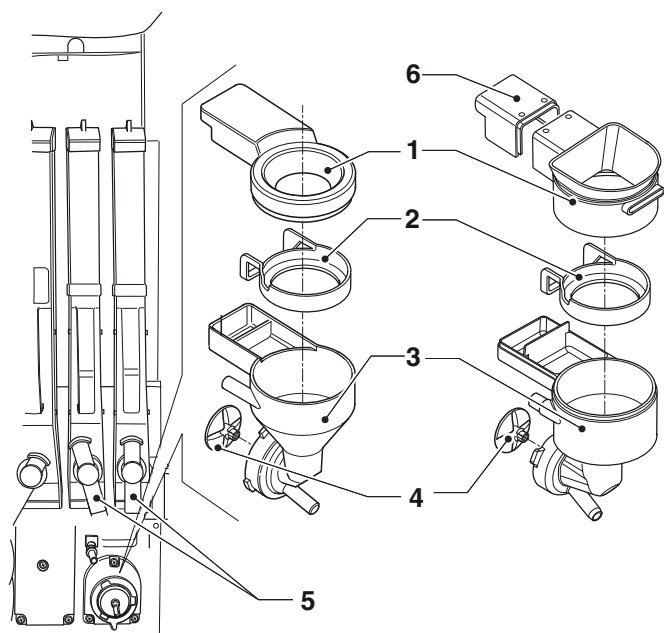


Fig. 8

1. Entonnoir des poudres
2. Anneau pare-éclaboussures
3. Convoyeur de l'eau
4. Petite hélice mixeur
5. Convoyeur inférieur des poudres
6. Couvercle postérieur

Pour le nettoyage des mixeurs, procéder comme indiqué ci-après:

1. ouvrir le carter des mixeurs et soulever les convoyeurs des poudres jusqu'à l'arrêt
2. débrancher le tuyau de la boisson soluble du raccord de l'entonnoir d'eau
3. tourner la bague de fixation de l'entonnoir d'eau dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, et ôter le mixeur de l'appareil
4. séparer tous les composants (les entonnoirs des produits solubles, les entonnoirs d'eau, les convoyeurs, les tiroirs des dépôts des poudres)
5. enlever la petite hélice du mixeur

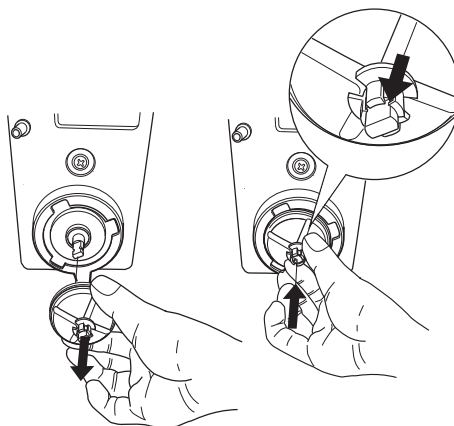


Fig. 9

6. immerger les composants pendant environ 20 minutes dans un récipient avec une solution désinfectante préparée à l'avance; laver en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles en utilisant, si nécessaire, des écouvillons ou des brosses
7. remonter les petites hélices
8. repositionner le mixeur. Vérifier que l'entonnoir d'eau est branché correctement.
9. tourner la bague de fixation de l'entonnoir d'eau dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer le mixeur à l'appareil.

après avoir monté les pièces, il faut de toute façon:

- effectuer le lavage des mixeurs et ajouter dans les divers entonnoirs quelques gouttes de la solution désinfectante.
- rincer abondamment les pièces concernées pour enlever tout résidu possible de la solution utilisée

Toutes les opérations qui requièrent que l'appareil soit sous tension doivent être exécutées exclusivement par des opérateurs qualifiés et informés des risques spécifiques que cette condition comporte.

NETTOYAGE GROUPE D'INFUSION

A chaque recharge, ou au moins une fois par semaine, il est de bonne règle de nettoyer les parties externes du groupe d'infusion de tous les éventuels résidus de poudre, en particulier dans la zone de l'entonnoir du café, des filtres et des grattoirs

Nous conseillons de démonter périodiquement le carter du groupe d'infusion et l'entonnoir de café.

Pour décrocher l'entonnoir de café, il suffit de le faire glisser vers la droite

Laver et essuyer soigneusement les pièces démontées.

Attention!

Il est indispensable de remonter les carters avant de remettre l'appareil en fonction.

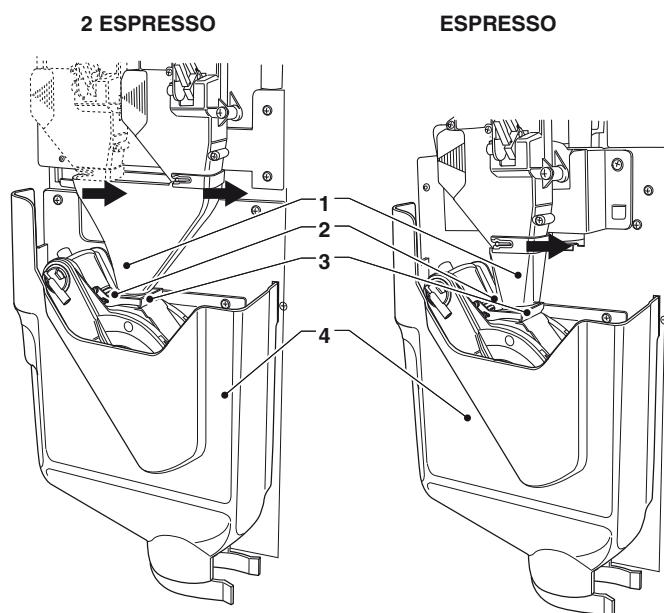


Fig. 10

1. Entonnoir café
2. Filtres
3. Grattoir
4. Carter du groupe

DÉCLENCHEMENT DU SUCRE

Sur les modèles où la distribution du sucre est prévue directement dans le gobelet, il faut nettoyer périodiquement, à l'eau chaude, le dispositif de déclenchement du sucre.

Agir de la façon suivante:

1. soulever le petit levier élastique pour libérer le bec
2. déclencher le ressort de rappel du bec du sucre
3. désenfiler le pivot
4. désenfiler le bec du sucre
5. laver et essuyer soigneusement
6. après le nettoyage, remonter le tout en suivant l'ordre inverse.

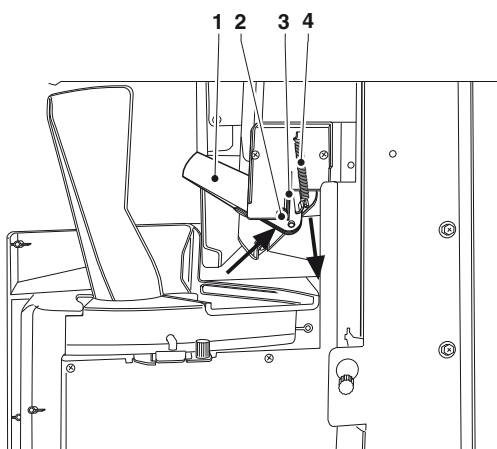


Fig. 11

1. Bec de distribution du sucre
2. Pivot
3. Petit levier élastique
4. Ressort de rappel

ESPACE DE DISTRIBUTION

Pour nettoyer l'espace de distribution, il est préférable de l'extraire de l'appareil.

1. enlever les godrons de blocage de l'espace;
2. Déclencher l'espace en agissant sur les ailettes de fixation;
3. laver avec une solution de détergent neutre, en accordant une attention particulière aux vitres du capteur de tasses et aux LEDs d'éclairage de l'espace.
4. Laver avec une solution de détergent neutre, en accordant une attention particulière aux vitres du capteur de tasses et aux LEDs d'éclairage de l'espace.

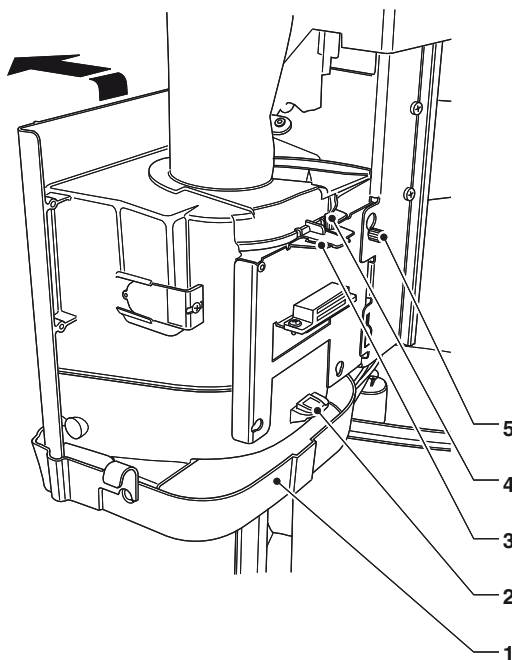


Fig. 12

1. Bac espace de distribution
2. Crochet grille espace de distribution
3. Ailette de blocage goulotte gobelets
4. Godron de fixation goulotte gobelets
5. Godrons de fixation espace de distribution

N.B. Pour nettoyer seulement la grille, démonter le bac de l'espace de distribution, agir sur le crochet postérieur et ôter la grille.

CANALISATIONS MIXEURS

Périodiquement, il faut nettoyer de tous résidus éventuels de poudre la zone des entonnoirs et le plan d'appui des récipients, en utilisant un petit aspirateur ou un pinceau.

On peut nettoyer les surfaces avec un chiffon humide.

NETTOYAGE BIDON ALIMENTATION HYDRIQUE

Seulement modèles avec bidon d'auto-alimentation hydrique.

Tous les jours, à la fin du service, il faut vidanger le réservoir d'autoalimentation hydrique, et le désinfecter en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant, si nécessaire, des brosses ou des écouvillons.

ALLUMAGE

A chaque allumage, l'appareil effectue des contrôles initiaux, en émettant de l'eau chaude par les becs.

L'écran affiche l'état de chauffage des chaudières.

Les sélections ne sont pas disponibles tant que l'appareil n'a pas atteint la température d'exercice.

NETTOYAGE ÉCRAN TACTILE

L'écran tactile est sensible au toucher; la réduction de sensibilité et/ou les variations de son fonctionnement sont provoquées par l'accumulation de saleté sur l'écran.

Pour le nettoyage, il faut utiliser un chiffon doux et sec, et éviter d'employer des produits abrasifs contenant des solvants ou de l'alcool.

Nettoyer l'écran tactile en exerçant une légère pression.

SUSPENSION DU SERVICE

Si, pour quelque raison que ce soit, l'appareil doit rester éteint pendant une longue période, il est nécessaire de:

1. vider complètement les bacs et les laver soigneusement avec les produits désinfectants
2. vider complètement le moulin, en continuant la distribution jusqu'à la signalisation du vide.
3. effectuer la désinfection des mixeurs, du groupe d'infusion et des circuits alimentaires.
4. fermer le robinet situé en amont du tuyau d'alimentation hydrique, et vidanger complètement le circuit hydraulique
5. débrancher l'appareillage du réseau électrique.

Avant de remettre en fonction l'appareillage, il est nécessaire d'exécuter les opérations de nettoyage et de désinfection

CYCLES DE LAVAGE

L'appareillage est prévu pour exécuter des cycles de lavage des principaux groupes fonctionnels.

⚠ Pendant les cycles de lavage, de l'eau chaude sort des becs, qui pourrait causer des brûlures aux personnes.

⚠ Ne jamais mettre les mains dans la zone de distribution pendant les cycles de lavage: danger de brûlures.

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

On peut programmer les cycles de lavage pour les faire exécuter automatiquement, ou montrer un message de préavis pour les lavages qui requièrent l'intervention de l'opérateur (par exemple lavage du groupe d'infusion).

Chapitre 2 Installation

L'installation et les opérations d'entretien successives, doivent être effectuées avec l'appareil sous tension et donc par du personnel spécialisé, instruit sur l'utilisation de cet appareil et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

Cet appareil doit être installé dans des locaux secs, ayant une température comprise entre 2° et 32° C, et on ne doit pas l'installer dans des pièces où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (par ex.: grandes cuisines, etc.).

i Il faut installer l'appareil dans des milieux où il peut être supervisé par du personnel qualifié.

i Lors de l'installation, il faut effectuer l'assainissement complet des circuits hydrauliques et des pièces en contact avec les aliments, pour éliminer les bactéries éventuellement formées pendant le stockage.



Fig. 13

1. Interrupteur porte
2. Interrupteur connectivité

INTERRUPTEUR PORTE

A l'intérieur de l'appareil restent sous tension seulement les pièces protégées par des carters et marquées par le symbole



Avant d'enlever ces carters, il faut débrancher du secteur le câble d'alimentation.

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

⚠ Toutes les opérations qui requièrent que l'appareil soit sous tension avec la porte ouverte, doivent être exécutées EXCLUSIVEMENT par des opérateurs qualifiés et informés des risques que cette condition comporte.

INTERRUPTEUR CONNECTIVITÉ

Quand on ouvre la porte, un interrupteur prévu à cet effet désactive les composants de connectivité de l'appareillage.

Quand la porte est ouverte, les actionnements à distance des groupes fonctionnels et le contrôle à distance sont désactivés

⚠ Toutes les opérations qui requièrent que l'appareil soit sous tension et avec les fonctions de connectivité activées avec la porte ouverte, doivent être exécutées EXCLUSIVEMENT par des opérateurs qualifiés et informés des risques que cette condition comporte.

Pour activer les composants de connectivité (par exemple, l'essai de la communication) avec la porte ouverte, il suffit de tirer la broche de l'interrupteur de connectivité.

Si l'on active et désactive rapidement l'interrupteur, l'appareillage désactive les composants de connectivité; pour les rétablir il faudra faire redémarrer l'appareillage.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer que l'appareillage est intact.

En cas de doute il ne faut pas utiliser l'appareillage.

Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.

Les matériaux d'emballage devront être éliminés dans des dépôts autorisés, en confiant la récupération des matériaux recyclables à des sociétés spécialisées.

Important !!!

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

Utiliser les petits pieds réglables pour niveler l'appareil.

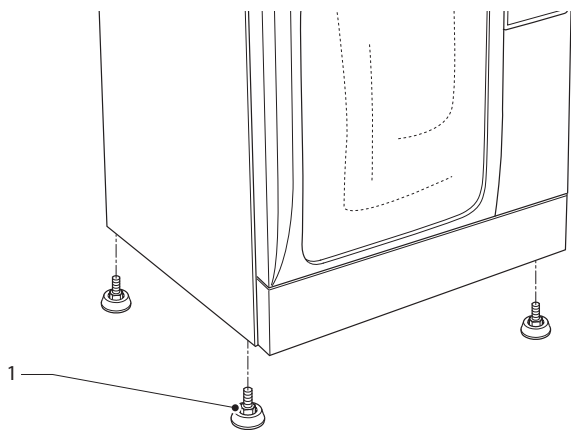


Fig. 14

1. Petit pied réglable

MONTAGE DU SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est vendu sans le système de paiement, par conséquent le seul et unique responsable de dommages à l'appareil, à des personnes ou à des choses, dus à une installation erronée du système de paiement, sera exclusivement celui qui en a exécuté l'installation.

L'accepteur peut être monté directement dans l'appareil.

Les systèmes «cashless» peuvent être installés dans l'appareil.

Monter le système de paiement choisi en suivant les instructions et vérifier:

- Que la programmation des paramètres relatifs est correcte;
- Qu'on a effectué les réglages mécaniques en fonction du monnayeur, en agissant sur les ajustements indiqués; régler l'étrier de la touche du rendement de monnaie de sorte que cette touche soit actionnée de manière forte.
- Régler la goulotte des pièces en fonction du type de monnayeur monté. Pour le réglage vertical il suffit de le décrocher et le remettre en place.

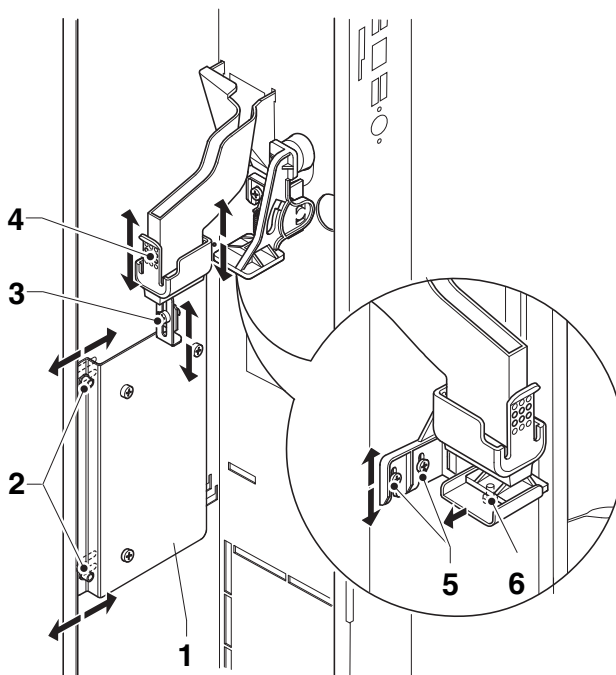


Fig. 15

1. Support monnayeur
2. Réglage support monnayeur
3. Petite équerre de fixation du monnayeur
4. Terminal goulotte des pièces
5. Réglage étrier poussoir rendement de monnaie
6. Etrier du poussoir rendement de monnaie

ALIMENTATION HYDRIQUE

Il faut alimenter le distributeur avec de l'eau potable en tenant compte des normes en vigueur du lieu où l'appareillage est installé. L'appareil doit être branché au réseau de l'eau potable avec une pression comprise entre 0,05 et 0,85 MPa (0,5-8,5 bar).

Faire couler l'eau du réseau hydrique jusqu'à ce qu'elle soit limpide et sans aucune trace de saleté.

Il faut brancher le réseau hydrique au raccord de l'électrovanne d'arrivée de l'eau en utilisant un tuyau de diamètre intérieur minimum de 6 mm (disponible aussi en tant que kit) adapté à supporter la pression de réseau et d'un type adapté pour aliments.

Il est opportun d'appliquer un robinet sur le réseau hydrique à l'extérieur de l'appareil, en position accessible.

Pour brancher la machine au réseau hydrique, utiliser seulement un ensemble de joints et de tuyaux neufs.

Ne pas réutiliser du matériel éventuellement déjà existant.

SANS PRÉDISPOSITION DE FILTRES

Avec un tuyau adapté à supporter la pression de réseau et d'un type adéquat pour usage alimentaire (diamètre interne de 6 mm. minimum), connecter le réseau hydrique avec le raccord 3/4" de l'électrovanne d'arrivée de l'eau.

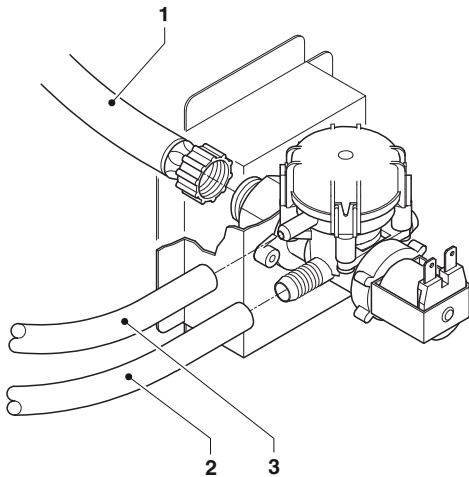


Fig. 16

1. Tuyau d'arrivée de l'eau
2. Tuyau de refoulement
3. Tuyau de « trop plein »

AVEC PRÉDISPOSITION DE FILTRES

Avec un tuyau adapté à supporter la pression de réseau et d'un type adéquat pour usage alimentaire (diamètre interne de 6 mm. minimum), connecter le réseau hydrique avec le raccord 1/4" d'arrivée de l'eau

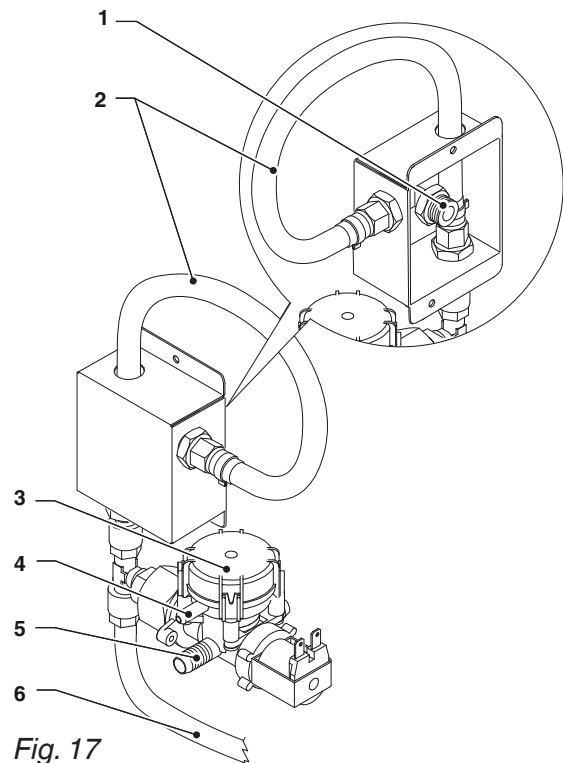


Fig. 17

1. Raccord d'arrivée de l'eau
2. Prédisposition raccordement des filtres
3. Electrovanne entrée de l'eau
4. Raccord tuyau de « trop plein »
5. Raccord tuyau de refoulement
6. Vers l'unité réfrigérante boissons froides (sur option)

DISPOSITIF ANTI-INONDATION

L'électrovanne d'arrivée de l'eau est équipée d'un dispositif anti-inondation, qui bloque mécaniquement l'arrivée de l'eau à la suite d'un défaut de fonctionnement de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau de l'eau.

Pour rétablir le fonctionnement normal, agir de la façon suivante:

1. faire couler l'eau contenue dans le tuyau de trop plein;
2. fermer le robinet du réseau hydrique à l'extérieur de l'appareil;
3. desserrer le raccord qui fixe le tuyau d'alimentation de l'électrovanne, pour décharger la pression de réseau résiduelle, et le resserrer;
4. ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

À PARTIR DU RÉSERVOIR

Seulement modèles avec réservoir.

Utiliser le kit d'auto-alimentation spécifique pour l'appareil; le kit est accompagné des instructions pour le montage et l'essai, qu'il faut suivre scrupuleusement pour pouvoir maintenir la sécurité de l'appareil.

Important !!

L'emploi de kits non approuvés par le fabricant ne garantit pas le respect des standards de sécurité, en particulier pour les parties sous tension.

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.

ADOUCCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.

S'il est branché à un réseau d'eau très dure, il est nécessaire de monter un adoucisseur.

Il faut utiliser des adoucisseurs d'une capacité adéquate pour l'utilisation réelle de l'appareil.

Dans le cas d'alimentation à partir du réservoir, il est possible d'utiliser les cartouches filtrantes prévues.

Il faudra remplacer périodiquement les cartouches suivant la qualité de l'eau et les indications du fabricant.

Les adoucisseurs, disponibles aussi en tant qu'accessoires, doivent être régénérés périodiquement suivant les indications du fabricant.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230-240 V \sim et est protégé par un fusible de 15 A.

Pour le branchement vérifier que les données de la plaquette correspondent avec les données de réseau, et en particulier: que la valeur de la tension d'alimentation reste dans les limites recommandées pour les points de branchement.

Il est obligatoire d'utiliser un interrupteur général, conformément aux normes d'installation en vigueur, situé en position accessible, ayant des caractéristiques adaptées pour supporter la charge maximum requise, et garantissant la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtensions III, et garantissant donc la protection des circuits contre les défauts de terre, les surcharges et les courts-circuits.

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

La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement quand ce dernier est relié correctement à une installation de mise à la terre efficace, comme prévu par les normes de sécurité en vigueur.

Il est nécessaire de vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, de demander un contrôle approfondi de l'installation de la part d'un personnel professionnellement qualifié.

Le câble d'alimentation est du type flexible avec fiche non séparable

Le remplacement éventuel du câble de connexion devra être effectué uniquement par du personnel qualifié, en utilisant seulement des câbles flexibles du type H05 RN - F ou H05 VV-F ou bien H07 RN-F 3x1-1,5 mm² de section.

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par le non respect des précautions spécifiées ci-dessus.

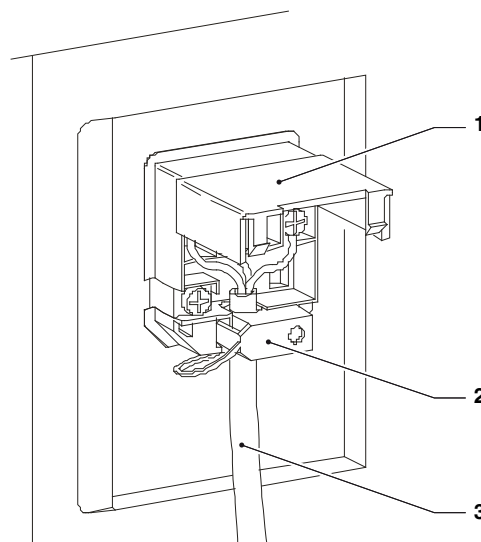


Fig. 18

1. Petit couvercle soulevable
2. Borne serre-câble
3. Câble d'alimentation

CONNEXIONS DE RÉSEAU

INDICATIONS POUR LA CONNEXION ETHERNET

- La connexion doit être réalisée suivant les normes en vigueur, et il faut respecter toutes les règles définies par le standard Ethernet (le type de câble, les longueurs maximum des tronçons de câble, ...)
- Brancher l'appareillage à une prise de réseau avec un câble Ethernet cat.5E (pas fourni).
Le connecteur de réseau de l'appareillage se trouve au dos de l'appareillage.
- Configurer les programmations de réseau à partir du menu de connectivité de l'appareillage.
Nous conseillons d'activer la fonction «firewall» à partir des programmations de réseau de l'appareillage.

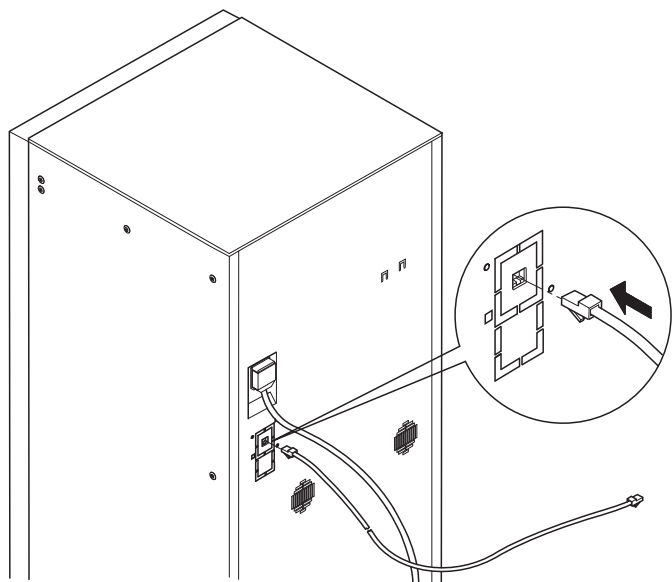


Fig. 19

INDICATIONS POUR LA CONNEXION WI-FI

- Placer l'appareillage là où il y a une bonne réception et intensité du signal Wi-Fi.
- Activer toujours les fonctionnalités de protection (cryptographie) pour protéger les communications contre les accès non autorisés.
Les réseaux qui utilisent un système de cryptographie plus récent sont les plus sûrs.
La cryptographie «Open» ne garantit aucun type de protection.

Les réseaux Wi-Fi dans des espaces publics ou «hotspots» (comme café, aéroports, etc.) pourraient ne garantir aucun type de protection.

- Configurer les programmations Wi-Fi dans le menu de connectivité de l'appareillage, et programmer la cryptographie utilisée par le réseau auquel l'appareillage sera connecté.
Nous conseillons d'activer la fonction «firewall» à partir des programmations de réseau de l'appareillage.

(i) Demander à l'administrateur de réseau local (Ingénieur systèmes) pour connaître les paramètres corrects du réseau auquel l'appareillage sera connecté.

Il n'est pas possible d'activer en même temps les connexions ethernet et Wi-Fi.

INDICATIONS POUR LE BLUETOOTH

Vérifier que la fonction Bluetooth est activée sur l'appareillage et sur le deuxième dispositif.

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

(i) L'appareillage a un firewall (non configurable) qui permet de bloquer les accès non autorisés à l'appareillage quand il est connecté; nous conseillons de l'activer dans les menus de programmation.

CONNEXION MASTER / SLAVE

L'appareillage est prédisposé pour la connexion avec d'autres distributeurs automatiques (connexion Master / Slave)

Pour connecter l'appareillage en série Master / Slave, utiliser les kits prévus à cet effet.

Les kits sont accompagnés des instructions pour le montage et l'essai, qu'il faut suivre scrupuleusement pour pouvoir maintenir la sécurité de l'appareillage.

L'appareillage connecté en série Master / Slave permet d'utiliser un seul système de paiement et de connexion à distance pour plusieurs appareillages.

Avec la connexion Master / Slave, et la fonction correspondante activée, l'appareil est configuré comme «Master»: il contrôle le deuxième appareil.

CONFIGURATION RANGEUR EN COLONNE DES SPATULES

Le rangeur en colonne des spatules peut distribuer un seul type de spatules d'une longueur de 90, 105 ou 115 mm.

Le rangeur de spatules en colonne est déjà configuré en usine en fonction du modèle.

Si l'on utilise des spatules d'une longueur différente, il faut régler le guide du rangeur en colonne.

Fixer le guide sur le rangeur en colonne des spatules, en utilisant les trous correspondant à la longueur des spatules à distribuer.

Les spatules doivent glisser dans le guide librement; utiliser un poids pour spatule d'une longueur adéquate.

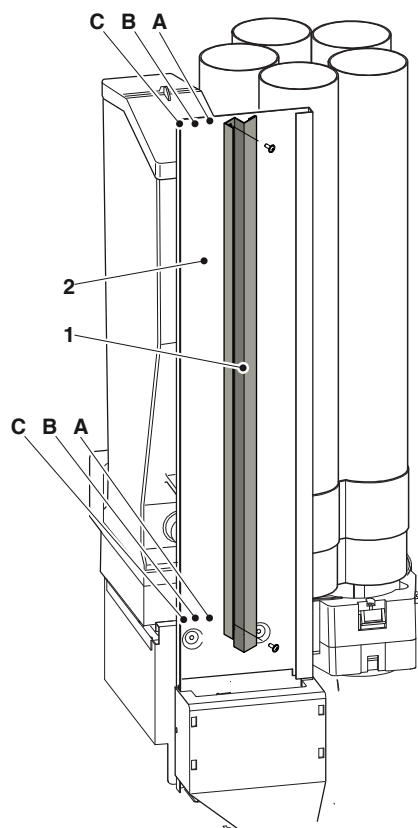


Fig. 20

1. Guide spatules
2. Rangeur en colonnes des spatules
3. A. Trou de fixation guide spatules (90 mm)
4. B. Trou de fixation guide spatules (105 mm)
5. C. Trou de fixation guide spatules (115 mm)

PREMIER ALLUMAGE

Au premier allumage de l'appareil s'affiche une séquence guidée des paramètres préliminaires (modèle, langue, nom de l'appareillage, etc.).

Ensuite sera effectuée le remplissage du circuit hydraulique (installation).

La procédure d'installation est différente selon que l'appareil a son alimentation hydrique provenant d'un réservoir ou du réseau.

ALIMENTATION HYDRIQUE PROVENANT DU RÉSEAU

- A l'allumage de l'appareil, l'électrovanne de réseau s'ouvre automatiquement jusqu'à ce que l'air-break soit rempli.
- Une électrovanne de la chaudière s'ouvre pour faire échapper l'air de la chaudière et du circuit hydraulique.

N.B.: E cas d'absence d'eau pendant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera en attendant l'eau.

Si, dans le circuit hydraulique, il se forme des vides d'eau importants, il est nécessaire d'effectuer le remplissage du circuit hydraulique en utilisant la fonction spéciale «installation manuelle ». Après le remplissage du circuit hydraulique, l'appareil effectue une rotation du groupe d'infusion pour permettre sa mise en place correcte; l'afficheur montre en séquence:

- les versions du logiciel de l'appareillage
- l'état du cycle de chauffage des chaudières.

Quand le cycle de chauffage est terminé, les boissons sont disponibles.

ALIMENTATION HYDRIQUE PROVENANT DU RÉSERVOIR

- A l'allumage de l'appareil la pompe d'auto-alimentation s'active pendant quelques secondes
- Entrer dans la programmation et utiliser la fonction de remplissage / vidange de la chaudière du menu «Système».
- Dès que le cycle d'installation est terminé, mettre à zéro la panne «vide eau».

PREMIÈRE DÉSINFECTION

Au moment de l'installation de l'appareil, il faut effectuer une désinfection soignée des mixeurs, des conduits de distribution de boissons solubles et du réservoir (s'il existe) pour garantir la bonne hygiène des produits distribués.

Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.

La désinfection se fait avec des produits désinfectants.

Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter quelques gouttes de solution désinfectante. Quand la désinfection est terminée, rincer abondamment les mixeurs pour enlever tous les résidus possibles de la solution qu'on a utilisé.

Pour distribuer de l'eau dans les mixeurs, utiliser la fonction de rinçage du menu «lavages».

Important !

L'appareil est muni d'un système de lavage automatique des mixeurs et des circuits hydrauliques correspondants et du groupe d'infusion.

Si l'utilisation de l'appareil subit des pauses (fin de semaine, etc.), même de moins de deux jours, il est pratique courante d'activer (par exemple avant de commencer à utiliser le D.A.) les fonctions de lavage automatique.

FONCTIONNEMENT

Les paragraphes suivants décrivent le fonctionnement des principaux composants de l'appareil.

GRUPE D'INFUSION

Après chaque allumage de l'appareil ou demande de distribution, le groupe d'infusion effectue une rotation complète, avant d'effectuer le cycle d'infusion, pour garantir le positionnement du dispositif dans la position initiale.

CYCLE DE DISTRIBUTION

Si l'on demande une sélection à base de café, le moulin fonctionne jusqu'au remplissage de la chambre du doseur de café.

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

Le motoréducteur, branché sur le pignon (6), fait tourner les manivelles (5) qui provoquent la rotation de la chambre d'infusion de 30°.

Le piston supérieur (1) s'aligne avec la chambre d'infusion et descend à l'intérieur de cette chambre. La position d'arrêt du piston pour l'infusion sera en fonction de la quantité de café moulu qui se trouve dans la chambre.

A la fin de la distribution de café, le piston supérieur descend pour comprimer mécaniquement la pastille de café usée, ce qui permet d'éjecter l'eau en excès à travers la 3ème voie de l'électrovanne de distribution.

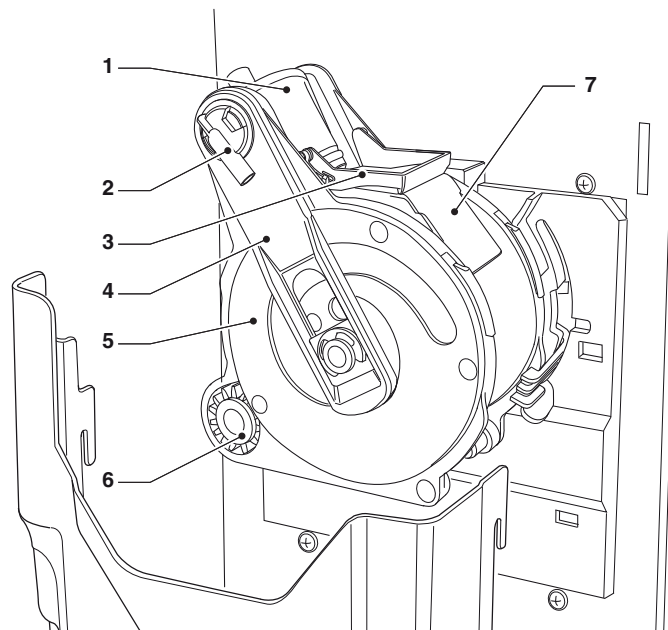


Fig. 21

1. *Piston supérieur*
2. *Bec sortie du café*
3. *Grattoir*
4. *Bielles*
5. *Manivelles*
6. *Pignon*
7. *Goulotte café utilisé*

A la fin du cycle, le motoréducteur est actionné en sens inverse; il soulève le piston supérieur et tourne la chambre d'infusion vers le côté de déchargement, du côté opposé à celui de la distribution; le piston inférieur (8) se soulève.

Après avoir atteint la position de déchargement, le motoréducteur invertit à nouveau la direction de rotation, et rapporte la chambre d'infusion en position de repos.

Le grattoir (3) retient la pastille de café en la faisant tomber, tandis que le piston inférieur (8) retourne dans sa position de repos.

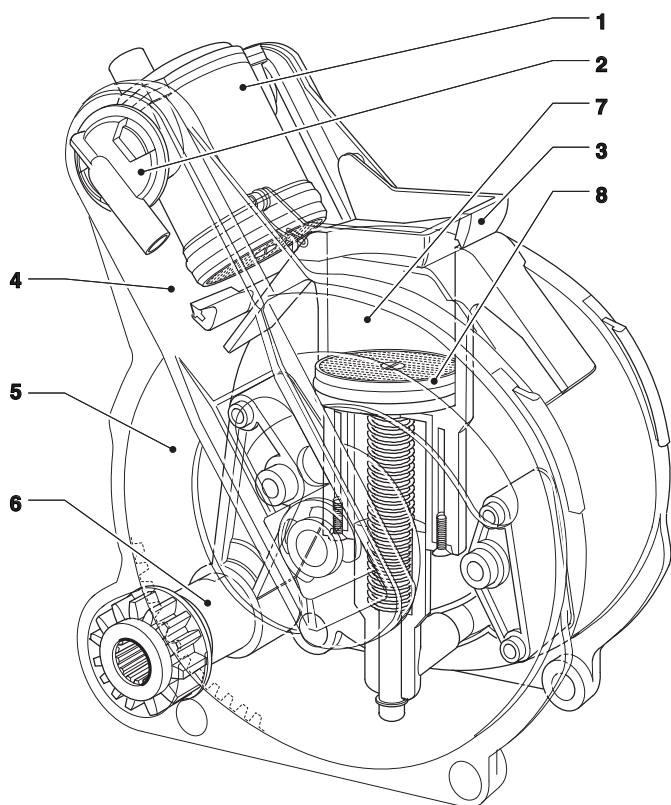


Fig. 22

1. Piston supérieur
2. Bec sorti du café
3. Grattoir
4. Bielles
5. Manivelles
6. Pignon
7. Chambre d'infusion
8. Piston inférieur

VOLUME CHAMBRE D'INFUSION

Les doses de café avec lesquelles le groupe d'infusion peut fonctionner dépendent des modèles du groupe d'infusion. Le piston supérieur se positionne automatiquement.

Suivant le modèle ou le diamètre de la chambre d'infusion, le groupe peut travailler avec les doses indiquées.

Groupe d'infusion	doses
Z4000 SE (Ø 38)	6 - 8.5 gr.
Z4000 NE (Ø 46)	7.5 - 15 gr.

CAPTEUR TASSE

Certains modèles sont équipés d'un capteur de tasse qui détecte la présence d'éventuels objets situés entre le catadioptré et le capteur lui-même.

Le capteur a 2 LEDs de signalisation d'état:

- Verte: alimentation du capteur.
- Orange: présence ou absence du gobelet.

Pour que le fonctionnement soit correct, il faut tenir parfaitement propre l'émetteur et le catadioptré situé devant celui-ci.

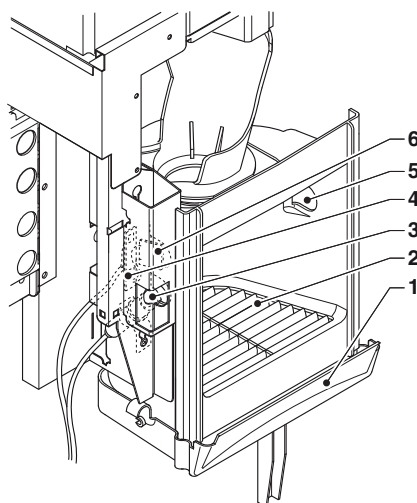


Fig. 23

1. Bac espace de distribution
2. Grille
3. Capteur tasses
4. Platine
5. Vitre pour catadioptré
6. Eclairage espace de distribution

ÉCLAIRAGE ESPACE DE DISTRIBUTION

Certains modèles sont équipés avec des LEDs pour l'éclairage de l'espace de distribution.

Les LEDs s'allument pendant la distribution de la boisson, et restent allumées pendant quelques secondes après la fin de la distribution.

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES TARAGES

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles pour le produit employé, nous vous conseillons de contrôler les points suivants:

- La pastille de café utilisé doit être légèrement comprimée et humide.
- La granulométrie du café moulu.
- Le grammage du café moulu.
- La température de distribution.
- La dose d'eau.

MOULINS DOSEURS

L'appareillage peut être équipé, en fonction des modèles, d'un ou deux moulins doseurs.

Le moulin doseur peut être équipé avec le dispositif de réglage automatique du degré de mouture (sur option).

Les opérations décrites dans ce paragraphe se réfèrent à un seul moulin doseur.

RÉGLAGE DU GRAMMAGE DU CAFÉ

Le petit levier de réglage de la dose peut être placé dans un des 10 crans de repère, en sachant que:

- si l'on soulève le petit levier la dose augmente;
- si l'on abaisse le petit levier la dose diminue;
- chaque cran varie la dose de café d'environ 0,35 g.

Pour prélever la dose il suffira d'enlever le groupe d'infusion et d'utiliser la fonction prévue du menu «test» en mode «technicien» (voir le paragraphe correspondant).

Important !!!

La dose que l'on peut obtenir est comprise, à titre indicatif, entre 6 et 9,5 grammes; si l'on varie le degré de mouture, on obtient de légères variations de la dose.

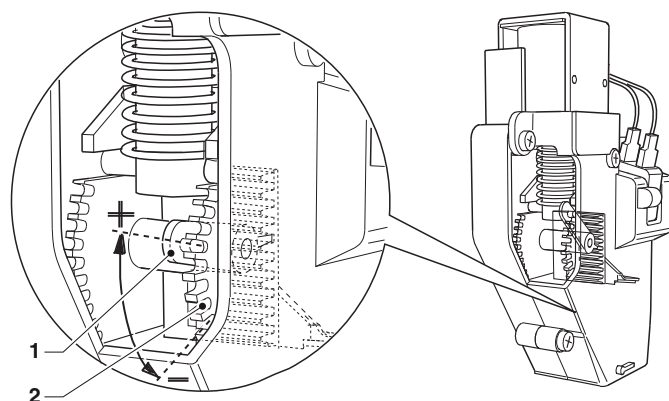


Fig. 24

1. Petit levier de réglage de la dose
2. Crans de repère
3. Doseur

RÉGLAGE MANUEL DE LA MOUTURE

S'il faut varier le degré de mouture, agir de manière opportune sur le bouton rotatif du moulin prévu à cet effet, et plus précisément:

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

Il vaut mieux effectuer la variation du degré de mouture avec le moteur du moulin en fonction.

NB: après avoir varié le degré de mouture, il est nécessaire d'effectuer au moins 2 sélections pour contrôler avec sécurité la nouvelle granulométrie du café moulu:

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

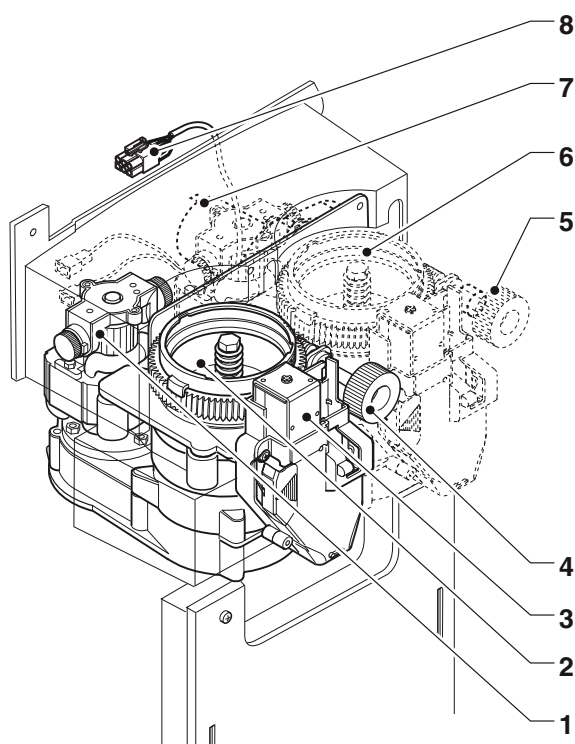


Fig. 25

1. Moteur moulin
2. Moulin
3. Electroaimant déclenchement café
4. Bouton rotatif de réglage de la mouture
5. Bouton rotatif de réglage de la mouture
6. Deuxième moulin (modèles 2ES)
7. Moteur de réglage automatique de la mouture*
8. Connecteur moulins
9. *. modèles avec réglage automatique
- 10.

RÉGLAGE AUTOMATIQUE DES MEULES

Sur le/s moulin/s peut être monté, de série ou sur option, un dispositif qui règle automatiquement la distance entre les meules et par conséquent le degré de mouture.

Le dispositif de réglage automatique des meules permet de maintenir constante dans le temps la qualité des boissons avec du café, en compensant les variations dues au produit, à l'environnement et à l'usure des meules.

Le réglage automatique des meules doit être activé dans le menu.

Pour monitorer correctement les paramètres du réglage automatique des meules (temps de mouture et temps d'infusion), l'appareil prend comme repère:

- Temps d'infusion: temps désiré pour la distribution de la quantité d'eau programmée dans la dose d'infusion de repère.
- Dose d'infusion: dose d'eau de repère pour mesurer le temps de distribution.

Le système contrôle que le temps d'infusion demandé, pour la distribution d'une quantité d'eau prévue dans la recette, soit effectivement atteint; en cas contraire, il change le degré de mouture en agissant sur le moteur bidirectionnel qui contrôle la distance entre les meules.

Dans toutes les sélections avec café qui ont des doses d'eau égales ou supérieures à la dose d'infusion de repère, seront mesurés le temps d'infusion et le temps de mouture de la dose de café.

Par exemple:

Sélection Cappuccino avec 55 cdh et avec dose d'infusion de repère 50: la machine mesure le temps d'infusion et le temps de mouture pour la dose d'infusion programmée (50); la quantité d'eau restante (5) est ignorée.

Les sélections avec café qui ont des doses d'eau inférieures à la dose d'infusion de repère, ne sont pas prises en considération aux fins du réglage automatique.

Le degré de mouture influence directement, pour les mêmes doses de café et quantités d'eau, le temps d'infusion.

Le système de réglage automatique de la mouture intervient pour aligner le temps effectif avec le temps demandé.

La variation du degré de mouture suit la variation du temps d'infusion; le rapprochement des meules (granulométrie plus fine) se fait de manière graduelle pour éviter de comprimer le café.

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

N.B.: Pour contrôler avec sécurité le nouveau temps d'infusion, il faut se rappeler que l'effet de la variation automatique du degré de mouture devient évident après quelques sélections.

Après que le réglage s'est stabilisé, il est nécessaire de contrôler aussi la quantité de café moulu: elle peut subir de petites variations.

DÉSACTIVATION RÉGLAGE AUTOMATIQUE

S'il s'avère nécessaire, pour n'importe quelle raison, de désactiver le fonctionnement du réglage automatique des programmations de la machine, il est possible de le faire par logiciel.

Les meules restent à la distance qu'elles avaient au moment où le fonctionnement du réglage automatique a été désactivé.

RÉGLAGE MOTORISÉ DES MEULES

Si, pour n'importe quelle raison, par exemple des interventions d'entretien sur les meules, il devenait nécessaire de faire des modifications importantes de la distance, il est possible d'intervenir manuellement, en programmant via logiciel la valeur de variation désirée.

Cette valeur est exprimée en 1/6 de tour de la bague porte-meules.

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

Pour diminuer la granulométrie (mouture plus fine), le réglage automatique se fait avec le moteur du moulin café en fonction.

Il est préférable d'empêcher la chute du café pour éviter le colmatage du groupe d'infusion.

DISTRIBUTION PRODUITS SOLUBLES

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

La distribution des boissons solubles se fait en suivant une recette avec un maximum de 4 ingrédients.

On peut modifier les recettes dans le menu de programmation.

Pour chaque ingrédient il est possible de modifier chaque paramètre (grammes, quantité d'eau, mixage, etc.) avec la fonction «recettes».

L'ordre de distribution de chaque ingrédient à l'intérieur d'une recette est programmable.

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

Attention!!!

Après avoir modifié les paramètres des poudres solubles, il est nécessaire de s'assurer que le mixeur est rincé correctement et qu'aucun résidu de poudre n'est resté sur le mixeur.

CALIBRAGE DOSEURS

Pour distribuer correctement les poudres solubles, on conseille de tarer la valeur du débit de chaque doseur en gr/s. pour permettre le calcul des grammes à distribuer.

On effectue le calibrage dans les menus de programmation.

RÉGLAGE TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

La température de la chaudière est contrôlée par le logiciel;

La température peut être réglée directement dans le menu.

VARIATIONS DE TARAGE DES PRODUITS SOLUBLES

Le grammage des poudres solubles et la dose d'eau peuvent être modifiés dans le menu des recettes.

CONNECTIVITÉ

L'appareillage peut communiquer en réseau et envoyer des communications par email.

L'appareillage permet aussi de communiquer à de brèves distances par Bluetooth.

Bluetooth est un standard qui permet d'échanger des informations à travers une fréquence radio à courte distance.

(i) Pour pouvoir utiliser les fonctions de connectivité, et envoyer des notifications par email il est nécessaire d'avoir une connexion de réseau activée.

(i) L'appareillage envoie des notifications par email. L'appareillage n'est pas en mesure de recevoir des emails.

Les fonctions de connectivité doivent être activées dans le menu.

(i) L'appareillage ne peut pas être utilisé pour accéder à Internet à partir d'autres dispositifs reliés au réseau, ni pour fournir des services de réseau.

L'appareillage supporte les principaux systèmes de chiffrement Wi-Fi (cryptographie). Un réseau Wi-Fi qui utilise un système de chiffrement plus récent est plus sûr.

(i) Avec la porte ouverte, les fonctions de connectivité de l'appareillage sont désactivées.

ÉCRAN TACTILE

Pour interagir avec l'écran tactile, utiliser seulement les doigts; ne pas utiliser d'objets pointus.

Si l'écran tactile n'est pas utilisé, et affiche la même page-écran pendant longtemps, des images résiduelles ou non définies pourraient apparaître; éteindre l'écran tactile (energy saving) ou programmer un économiseur d'écran si on ne l'utilise pas. L'emploi de contenus de haute qualité influence les performances générales et occupe de l'espace dans la mémoire.

TOUCHER.

Toucher icônes, fonctions et objets pour activer la fonction ou ouvrir des menus contextuels



Fig. 26

DÉPLACER ET FAIRE GLISSER

Pour déplacer et faire glisser des icônes et des objets, toucher et faire glisser dans la nouvelle position

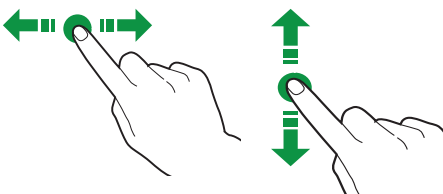
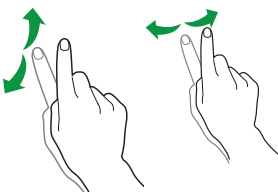


Fig. 27

FAIRE DÉFILER

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



FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

La représentation et la disposition des icônes/pages écran dans le manuel est donnée à titre indicatif, et peut être différente de celle qui est affichée par l'appareillage, en fonction des programmations effectuées (layout, thèmes et/ou icônes). L'appareillage, dans son fonctionnement normal, affiche la page-écran avec les sélections disponibles.

Avec certains paramètres personnalisés (par exemple une disposition différente des boissons) certaines sélections pourraient ne pas être affichées: il suffit de faire défiler la page écran.

Selon les paramètres saisis, les sélections pourraient être regroupées par catégories. Au cas où il y aurait une anomalie, un message sera affiché avec l'indication de la panne / erreur.

Certaines sélections pourraient être désactivées avec certains types de pannes (par exemple: bacs produits vides, etc.)

DISTRIBUTION DE LA BOISSON

Sélectionner la boisson

On peut afficher la page-écran avec les personnalisations de la boisson.

Pendant la préparation de la boisson est montré l'état de préparation; en alternative il est possible de voir des contenus de divertissement (par exemple une vidéo).

ARCHITECTURE DU LOGICIEL

Pour pouvoir fonctionner, l'appareillage nécessite d'un système d'exploitation et du logiciel de l'application.

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

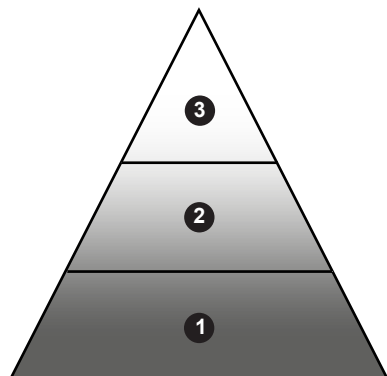


Fig. 28

1. Système d'exploitation
2. Logiciel application
3. Programmations / personnalisations

SYSTÈME D'EXPLOITATION

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

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

(i) La mise à jour du système d'exploitation efface complètement la mémoire de la CPU, y compris le logiciel de l'application, les programmations / personnalisations effectuées, et les données statistiques.

LOGICIEL APPLICATION

Le logiciel de l'application permet d'utiliser les fonctionnalités de l'appareillage et de changer les programmations grâce à l'interface graphique (GUI).

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

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

PROGRAMMATIONS ET PERSONNALISATIONS

Avec le logiciel de l'application il est possible de programmer et de personnaliser des recettes, des tarages et l'interface graphique.

Les programmations / personnalisations comprennent aussi la base de données des configurations machine (layout).

Ces programmations peuvent être sauvegardées pour être importées et utilisées sur d'autres appareillages.

(i) Avant d'utiliser les programmations / personnalisations sur d'autres appareillages, il faut vérifier les versions de logiciel de l'application et du système d'exploitation.

Vérifier qu'ils sont mis à jour ou qu'au moins ils sont de la même version que la version d'exportation.

Les programmations / personnalisations ne sont pas compatibles avec des versions de logiciel précédentes.

remarques sur la Programmation

Ci-dessous nous expliquons brièvement les fonctions principales utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, pas nécessairement dans l'ordre dans lequel elles sont affichées dans les menus.

La représentation des icônes/pages écran dans ce manuel est donnée à titre indicatif, et peut être différente de celle qui est affichée par l'appareil, en fonction des programmations effectuées (layout, thèmes et/ou icônes).

ACCÈS AU MENU DE PROGRAMMATION

Avec la porte fermée, toucher le logo dans la partie haute et centrale de l'écran visuel et le tenir appuyé pendant plusieurs secondes.

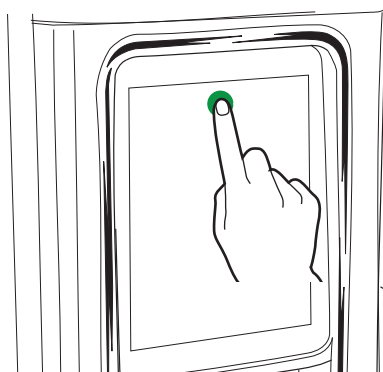


Fig. 29

En fonction des paramètres, un mot de passe pourrait être demandé pour accéder aux menus de programmation.

Saisir le mot de passe pour accéder aux menus activés.

Les mots de passe (par défaut) sont:

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

MENU DES FONCTIONS

Contient les fonctions disponibles pour le profil utilisateur courant et les icônes «en avant / en arrière».

Toucher menu pour afficher les fonctions de menu de l'appareillage.

SORTIR

Toucher sortir pour sortir des menus de programmation.

La page écran des sélections s'affiche.

CHERCHER

Toucher chercher pour chercher les fonctions à l'intérieur du menu.

Saisir le nom de la fonction; pendant la saisie seront affichées les fonctions qui contiennent le texte saisi (résultats de la recherche).

Toucher la fonction désirée qui se trouve parmi les résultats de la recherche.

FAVORIS

Les favoris sont des liens aux fonctions utilisées plus fréquemment.

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

Toucher favoris pour accéder aux fonctions utilisées fréquemment et mémorisées comme favorites.

AJOUTER UNE FONCTION AUX «FAVORIS»

à partir de la fonction toucher ; la couleur va changer (s'active)

ENLEVER UNE FONCTION DES «FAVORIS»

- dans les favoris, toucher la fonction que l'on désire enlever, ainsi on accède à la fonction.

- toucher : elle changera de couleur (se désactive)

-

ZONE INFORMATIONS

Affiche les informations sur l'appareillage (version de logiciel, etc.).

ZONE MESSAGES

Affiche les messages d'information, par exemple les statistiques sur les sélections les plus demandées, etc.

ZONE PANNES

Affiche les pannes présentes sur l'appareillage.

ZONE INFORMATIONS ENTRETIEN

Affiche les informations relatives aux échéances d'entretien.

Avec notification d'entretien la date et l'heure actuelles sont programmées comme date du dernier entretien.

SAISIE DE VALEURS

A l'intérieur des menus de programmation pour saisir / modifier les valeurs sont prévues les méthodes suivantes:

CLAVIER

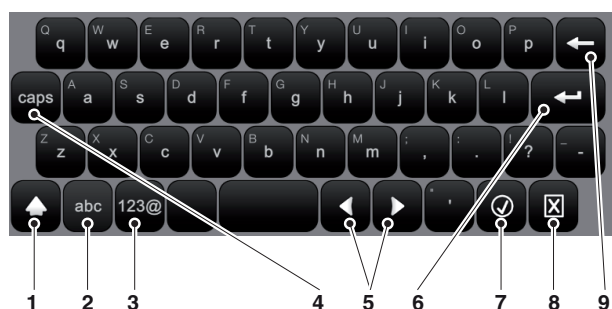


Fig. 30

1. Majuscules (shift)
2. Changement du clavier de «chiffres/symboles» en «lettres»
3. Changement du clavier de «lettres» en «chiffres/symboles»
4. Verrouillage des majuscules (caps lock)
5. Déplace le curseur dans le texte
6. Nouvelle ligne (texte sur deux lignes)
7. Confirmer
8. Annuler
9. Effacer (back space)

PETIT CLAVIER NUMÉRIQUE

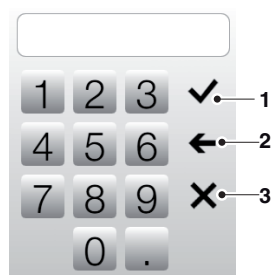


Fig. 31

1. Confirmer
2. Effacer (back space)
3. Fermer le clavier

CASE À COCHER (CHECKBOX)

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



Fig. 32

menus déroulants (drop-down list)

Toucher pour ouvrir le menu déroulant et choisir la valeur.

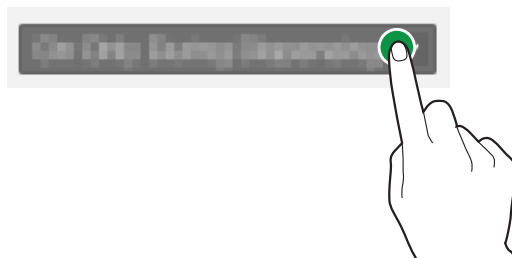


Fig. 33

SÉLECTEURS VALEURS (VALUE PICKERS)

Faire défiler et sélectionner la valeur désirée.

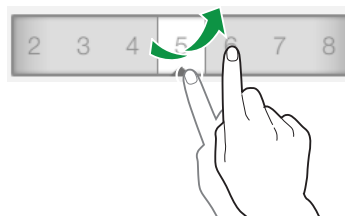


Fig. 34

ACTIONS JOURNALIÈRES

Regroupe toutes les fonctions qui regardent les opérations journalières ou plus fréquentes (lavages, mise à zéro des compteurs des marcs, etc.).

NETTOYAGE ET LAVAGES

Fonctions de lavage et rinçage automatiques des groupes fonctionnels de l'appareillage (infuseur, mixeurs, etc.).

Choisir les composants dont on désire effectuer le lavage.

Pour certains lavages la machine pourrait demander des paramètres (par exemple: quantité d'eau à utiliser, etc.)

REPLISSAGE DES BACS

Au cas où le contrôle du niveau des bacs serait désactivé, cette fonction n'est pas accessible.

Cette fonction permet de gérer correctement les pré-alarmes ou la signalisation de vide des bacs (si activées).

Après chaque chargement de produits il faut indiquer la quantité de produit chargée.

GESTION DE L'ARGENT

Fonctions activées seulement pour les modèles avec système de paiement.

A partir de cette fonction il est possible de:

- Vider les pièces des tubes rendeurs de monnaie du monnayeur
- charger les pièces dans les tubes du monnayeur pour la fonction de rendement de monnaie
- vérifier la quantité totale d'argent dans le monnayeur

PROGRAMMATIONS SÉLECTIONS

DISPOSITION SÉLECTIONS

Choisir, parmi les dispositions prédéfinies, la disposition des sélections affichées en utilisation normale.

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

Pour rendre disponible ou non une sélection en utilisation normale, faire glisser l'icône de la sélection à partir des sélections disponibles et vice-versa.

DISPOSITION DES SÉLECTIONS PAR CATÉGORIES

Avec la gestion par catégories des sélections activée, il est possible de regrouper les sélections par typologie.

Il est possible de choisir la disposition des sélections pour chaque catégorie.

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





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

CATÉGORIES DES SÉLECTIONS

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

Les catégories des sélections sont affichées en utilisation normale, et permettent de subdiviser les sélections par typologie de boisson (par exemple: «boissons avec lait»)

Cette 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'assigner ou de modifier le nom, la description et l'image représentative de la catégorie affichée en fonctionnement normal.

PRODUITS

SNACK ET FOOD

L'appareillage permet de gérer certains paramètres des sélections snack et food d'appareillages connectés comme «Master / Slave».

Sur la page-écran il est possible de:

- Créer de nouvelles sélections snack et/ou food .
- Éliminer une sélection snack et/ou food .
- Dupliquer  et personnaliser  les sélections snack et food






Après qu'on a créé une sélection, il est possible:

- d'assigner ou de modifier un nom univoque de la sélection.
Le nom univoque est utilisé comme repère à l'intérieur du logiciel.
Si l'on veut distribuer, avec la machine «Slave», le même produit de plusieurs spirales, utiliser la fonction «Sélections à rotation» de l'appareillage «Slave»
- assigner ou modifier le nom de la sélection dans les différentes langues disponibles. Le nom de la sélection est affiché en fonctionnement normal au dessous de l'image de la sélection.
- assigner le numéro de sélection associé à la spirale.
- saisir le numéro du code barres qui apparaît sur le produit et un code associé au produit (par exemple à des fins statistiques)
- assigner du texte à afficher sur l'écran des prix (s'il y en a) de la machine «Slave»
- Associer une playlist de contenus multi-média à visualiser pendant la distribution.
- associer une image à la sélection
- associer une image des informations nutritionnelles du produit.
- définir certaines caractéristiques de la sélection snack / food (par exemple: faible teneur en sel, biologique, etc.). Les caractéristiques programmées sont utilisées pour chercher les produits dans la catégorie «produit adapté pour vous».

BOISSONS


Sont affichées les sélections actuellement utilisées, celles qui sont disponibles et celles non compatibles avec la configuration utilisée (layout), mais compatibles avec d'autres configurations (layout).

Sur la page-écran il est possible de:

- Créer de nouvelles boissons et y associer une recette .
Le logiciel vérifie qu'il y ait compatibilité entre la recette et la configuration (layout) de l'appareillage.
S'il est affiché:  cela signifie qu'on a détecté une incompatibilité.
- Éliminer une boisson .
- Dupliquer  et personnaliser  la boisson.

CRÉER / MODIFIER UNE BOISSON






Il est possible de:

- Assigner / modifier le nom des boissons affichées en utilisation normale.
- Choisir quelle recette utiliser pour la préparation de la boisson.
Le logiciel vérifie qu'il y ait compatibilité entre la recette et la configuration (layout) de l'appareillage.
S'il est affiché:  cela signifie qu'on a détecté une incompatibilité.
- Changer l'image associée à la boisson; toucher l'image pour choisir la nouvelle image.
- Associer une playlist de contenus multi-média à visualiser pendant la distribution.
- Distribuer la boisson de test.

RECETTES

Sont affichées les recettes actuellement utilisées, celles qui sont disponibles et celles non compatibles avec la configuration utilisée (layout), mais compatibles avec d'autres configurations (layout).



Il est possible de:

- Créer une nouvelle recette  .
La nouvelle recette créée est sauvegardée dans la catégorie «non disponibles».
Associer ensuite la recette à la boisson.
Le logiciel vérifie qu'il y ait compatibilité entre la recette et la configuration (layout) de l'appareillage.
Si  est affiché, cela veut dire que l'appareillage a détecté une incompatibilité.
- Éliminer une recette 
- Dupliquer  et personnaliser  une recette

CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE

La procédure guidée permet de créer une nouvelle recette.

Une page écran s'affiche, où l'on peut:


- attribuer un nom à la nouvelle recette
 - programmer un temps (en secondes) d'attente du message de «Prélever la boisson» à partir de la fin de la distribution.
Le temps d'attente permet aux tuyaux de se vider et de se dégoutter dans la tasse.
 - toucher  et ensuite «Ajouter préparation» pour ajouter les produits qui composent la recette (par exemple Café, Chocolat, etc.)
Les pages écran des paramètres varient en fonction du produit ajouté (café espresso, café fresh brew, poudres solubles, etc.)
 - Pou ajouter des personnalisations, toucher  et ensuite «Ajouter personnalisation»
Pour chaque personnalisation il est possible de programmer les différents paramètres.
 - sauvegarder les paramètres et retourner à la page écran principale.
- Dans la page écran principale, avec «Test recette» il est possible de distribuer une sélection de test pour vérifier la recette créée.
- Après la sélection de test, il est possible de modifier la recette.

MODIFIER UNE RECETTE

A partir de la page-écran de la recette il est possible de:

- modifier le nom de la recette
- programmer un temps (en secondes) d'attente du message de «Prélever la boisson» à partir de la fin de la distribution. Le temps d'attente permet aux tuyaux de se vider et de se dégoutter dans la tasse.

Il est possible d'ajouter à la recette d'autres ingrédients et/ou personnalisations.

Dans la page-écran de la recette, toucher  pour ajouter d'autres ingrédients et/ou personnalisations.

Pour modifier les paramètres de chaque ingrédient (par exemple: quantité d'eau, poudre, etc.), toucher la barre de l'ingrédient pour ouvrir le menu contextuel

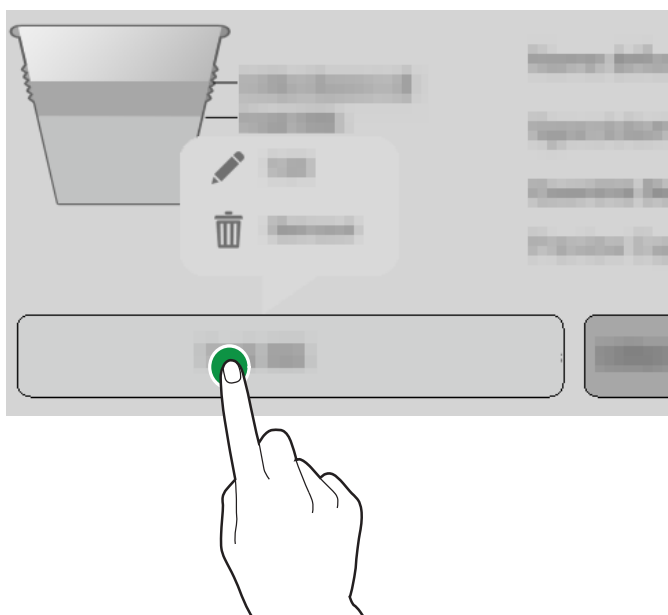




Fig. 35

- toucher edit  pour changer les paramètres
- toucher enlever  pour éliminer l'ingrédient

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

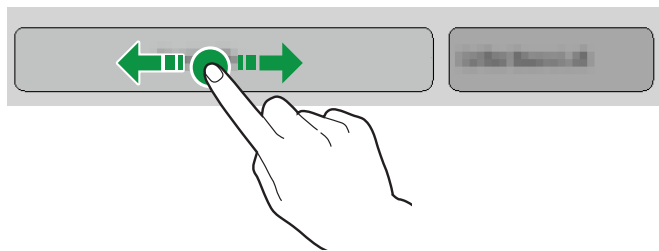


Fig. 36

Après avoir changé les paramètres, sauvegarder les programmations et retourner à la page-écran principale.

Dans la page-écran principale, avec «Test recette» il est possible de distribuer une sélection de test pour vérifier la recette modifiée.

PARAMÈTRES DE BASE

Pour chaque recette il est possible de programmer des paramètres de base comme:

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

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

Pour chaque personnalisation il y a des paramètres spécifiques à programmer.

Pour les appareillages avec un système de paiement, il est possible de programmer la variation du prix de la sélection.

La dose moulue à temps doit être indiquée en pourcentage par rapport au temps employé pour la mouture volumétrique.

PARAMÈTRES AVANCÉS ESPRESSO

RETARD INITIAL

Programme un retard de l'ingrédient; le retard est utile si l'on crée une recette composée de plusieurs ingrédients.

Par exemple, si l'on crée la recette «Espresso avec lait», on peut insérer un temps de retard entre la distribution de l'espresso et celle du lait.

Peut être utile pour obtenir une meilleure présentation de la boisson

COMPRESSION PASTILLE

La compression est effectuée par le piston supérieur qui, en comprimant mécaniquement la pastille, en fait sortir l'eau avant de la décharger dans le bac à marcs solides.

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

SQUEEZE DOWN FORCE

programme la force de compression de la pastille exercée par le piston à la fin de la distribution.

SQUEEZE REST FORCE

programme la valeur de sécurité de la force de compression de la pastille.

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

DOSE DE PRÉINFUSION

Programme la quantité d'eau (en ml) à utiliser pendant la préinfusion.

TEMPS DE PRÉINFUSION

Programme le temps de préinfusion avant l'infusion en soi.

PRESSION D'EXTRACTION

Programme 3 profils de pression pour l'infusion espresso:

- High
- Medium
- Low

Si l'on programme low on visualise les paramètres pour l'infusion à basse pression (voir paramètres fresh brew).

PARAMÈTRES AVANCÉS INSTANT

RETARD INITIAL

Programme un retard de l'ingrédient; le retard est utile si l'on crée une recette composée de plusieurs ingrédients.

Par exemple, si l'on crée la recette «Chocolat avec lait», on peut saisir un temps de retard entre la distribution du chocolat et celle du lait.

Peut être utile pour obtenir une meilleure présentation de la boisson

RETARD DU MIXEUR

Programme un temps de retard de démarrage du mixeur par rapport à la distribution de l'eau.

MIXER ABSOLUTE MIX TIME

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

La valeur de la durée du mixage est programmée en dixièmes de secondes et est calculée à partir du moment de l'activation de la pompe / électrovanne

RELATIVE MIXER TIME

Il est possible de programmer la durée du mixage par différence, en plus ou en moins, par rapport au moment d'arrêt de la pompe / de l'électrovanne.

La valeur de la durée du mixage est programmée en millisecondes et est calculée à partir du moment de l'activation de la pompe / vanne.

VITESSE DE MIXAGE (LOW / MEDIUM / HIGH)

On peut définir la vitesse de mixage en fonction de la présentation désirée du produit.

WATER QUEUE

Prolonge la distribution de l'eau dans le mixeur à la fin du mixage pour permettre un rinçage du mixeur adéquat.

Programmer la quantité d'eau désirée.

VITESSE POUDRE

Programme la vitesse de travail du doseur électrique pour en définir le débit-

POWDER DELAY

Il est possible de programmer un temps de retard de la distribution de la poudre soluble par rapport à la distribution de l'eau dans le mixeur (activation de la pompe / électrovanne).

STEPS

La distribution de la poudre soluble se fait à intervalles, en même temps que la distribution de l'eau.

Programmer le nombre d'intervalles de distribution de la poudre soluble pendant la distribution de l'eau.

Programmer les intervalles (steps) en fonction de la poudre utilisée pour obtenir une boisson de bonne qualité et qui se présente bien.

CYCLE DÉCAFÉINÉ

La distribution de la poudre soluble se fait avant la distribution de l'eau, pour améliorer la présentation de la boisson.

On en conseille l'activation pour le café soluble.

BACS

Affiche, en fonction du layout de la machine, la disposition des bacs des produits.

Choisir un bac pour:

- Attribuer un nom au bac
- Associer un ingrédient au bac (Chocolat, Espresso, Espresso 2, etc.)
- Programmer la capacité maximum du bac pour pouvoir gérer le contrôle de «produit en épuisement».
- Changer la couleur associée au bac.

LAYOUT MÉCANIQUE

Représente le layout mécanique de la configuration utilisée dans l'appareillage.

La disposition des bacs et des groupes fonctionnels principaux y est représentée.

Il est possible d'indiquer au logiciel les nouvelles programmations mécaniques effectuées sur l'appareillage.

Vérifier que les programmations effectuées correspondent à la configuration réelle de l'appareillage.

L'appareillage règle les cycles de fonctionnement des groupes fonctionnels en fonction des choix effectués.

Les programmations qui ne respectent pas la configuration réelle peuvent être une source de danger et de dommages pour l'appareillage.

ID PRODUITS

Permet de modifier le numéro d'identification des sélections snack et food.

Toutes les sélections snack et food sont affichées, avec le numéro d'identification correspondant.

Les numéros d'identification dupliqués des sélections snack et food ne sont pas admis; en cas de valeur dupliquée, l'appareillage affiche un message.

PROGRAMMATIONS MACHINE

CONFIGURATION

SÉLECTIONNER CONFIGURATION

Permet de gérer des groupes de configuration (par exemple par nation) et chaque configuration (layout) prévues par l'appareillage.

Un groupe de configurations contient plusieurs configurations (layout)

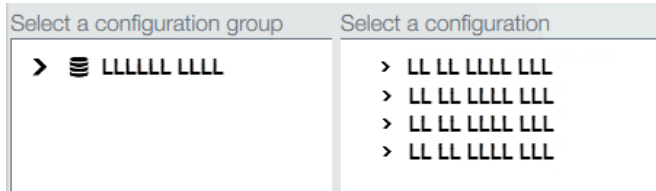


Fig. 37

Il est possible d'éliminer et de dupliquer les groupes de configurations et les configurations une par une.

Quand on utilise une nouvelle configuration, il est possible de décider si mettre ou non à zéro les données statistiques, les calibrages et les compteurs d'entretien.

(i) Avant de charger la configuration d'un autre appareillage (clonage) vérifier la compatibilité mécanique et logiciel des deux appareillages.

Pour utiliser une autre configuration (d'usine) il faut la charger en utilisant la fonction «Backup et recouvrement».

Pour afficher la configuration faite en usine chargée, il faut activer le paramètre «afficher tous» en utilisant la fonction de sélection de la configuration

BACKUP ET RECOUVREMENT

La fonction de backup permet de sauvegarder les programmations actuelles de la machine dans un backup.

Les backups sont sauvegardés dans la platine CPU.

La fonction de recouvrement permet de rétablir les programmations de la machine à partir du backup effectué auparavant.

On peut rétablir l'appareillage:

- aux programmations faites en usine
- aux programmations personnalisées sauvegardées auparavant avec la fonction de backup.

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

IMPORTER DE USB

Permet d'importer de nouvelles programmations machine à partir d'un fichier de configuration sauvegardé dans une clé USB.

(i) L'importation peut être utilisée pour cloner les programmations d'un autre appareillage; vérifier la compatibilité des programmations entre les appareillages.

EXPORTER SUR USB


Permet d'exporter les programmations machine dans un fichier de backup sur clé USB.

(i) L'exportation peut être utilisée pour cloner les programmations sur un autre appareillage; vérifier la compatibilité des programmations entre les appareillages.

MODIFICATION CHÂÎNES INTERFACE

Permet de modifier les noms des boissons, des recettes, des bacs, des informations nutritionnelles, etc., affichés dans les pages écran et dans les langues disponibles.

L'appareillage regroupe par catégorie les différentes chaînes, en facilitant leur identification.

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

PERSONNALISER INTERFACE UTILISATEUR

MODIFIER

Permet de programmer certains éléments graphiques de l'interface utilisateur (GUI), par exemple arrière-plans, dimensions du texte, couleurs, etc.

SÉLECTIONNER GRAPHIQUE PERSONNALISÉE

Permet de choisir le fichier avec les personnalisations graphiques à appliquer à l'interface utilisateur.

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

IMPORTER GRAPHIQUE PERSONNALISÉE

Permet d'importer d'une clé USB le fichier avec les personnalisations graphiques personnalisées à importer dans l'appareillage.

EXPORTER GRAPHIQUE PERSONNALISÉE

Permet de sauvegarder, sur une clé USB, un fichier avec les personnalisations graphiques effectuées.

PROGRAMMATIONS GÉNÉRALES DE VISUALISATION


Active / désactive la visualisation:

- du nombre de distributions effectuées à l'allumage de l'appareillage.
- de la programmation de la luminosité de l'écran tactile; la valeur 100 programme la luminosité maximum.
- de date et heure
- Économiseur d'écran: son activation permet de saisir le délai après lequel l'économiseur d'écran s'active.
Choisir s'il faut reproduire un économiseur d'écran ou une playlist

PLAYLIST

Permet de créer et de gérer une playlist des contenus d'animation.

Une playlist contient des vidéos et/ou des séquences d'images qui sont reproduites pendant la distribution de la sélection.


Avec  on ajoute des vidéos ou des images à la playlist.

Avec  on crée une copie de la playlist.

Avec  on élimine la playlist.

Il faut assigner un nom à une nouvelle playlist.

Le contenu de la playlist peut être reproduit de manière: au hasard  ou bien cyclique 

 Pour une playlist composée seulement d'images, il est possible d'indiquer après combien de temps (en secondes) il faut afficher l'image suivante.

message de texte et feed rss

en utilisation normale, et pendant la distribution de la sélection, il est possible d'afficher les rss feed (nouvelles) et les prévisions météo.

Pour afficher les nouvelles et les prévisions météo il est nécessaire que l'appareillage soit connecté à l'Internet.

FEED / TEXTE

L'appareillage est programmé en usine pour afficher des messages de texte fixes (appareillage non connecté à l'internet)

créer et saisir les textes que l'on désire afficher pendant le fonctionnement en utilisation normale.

Avec une connexion de réseau activée il est possible d'afficher des informations en utilisant un feed rss.

 Un feed rss permet d'afficher de brèves informations pendant le fonctionnement normal.

Choisir l'adresse du feed rss parmi les adresses prédéfinies, ou saisir une adresse personnalisée.

PROGRAMMATION CAPTEURS D'INPUT

Ce groupe de fonctions permet de programmer le fonctionnement de certains capteurs de l'appareillage.

NIVEAU DES BACS

Active / désactive le contrôle des bacs.

① Le niveau des bacs est calculé. De la capacité du bac on soustrait la quantité de produit utilisée dans la recette pour chaque sélection effectuée.

① Pour une gestion correcte, indiquer (à chaque chargement de produits) la quantité de produit chargée dans le bac.

Les différents bacs sont affichés, avec les niveaux de remplissage et les paramètres modifiables:

- Quantité calculée: active le compteur qui gère les pré-alarmes de «produit en épuisement»
- Capacité totale: programmer les grammes de la capacité maximum du bac
- Valeur de seuil: programmer les grammes du seuil de pré-alarme

CAPTEUR DE GOBELETS

Seulement modèles avec «capteur de gobelets» (photocellule).

Le capteur de gobelets peut être activé / désactivé pour toutes les sélections.

En outre il est possible de définir si, après deux essais de déclenchement du gobelet sans que la photocellule ne détecte des objets dans l'espace de distribution, cette panne doit:

- bloquer l'appareil (panne bloquante) ou bien
- le laisser en fonction pour l'emploi avec tasse de l'utilisateur (panne non bloquante).

CALIBRAGES

CALIBRAGE COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Le calibrage du compteur volumétrique (flow meter) permet d'obtenir la quantité d'eau correcte prévue par les recettes.

La procédure de calibrage du compteur volumétrique consiste à:

1. Distribuer et prélever la quantité d'eau préprogrammée
2. Mesurer la quantité d'eau distribuée (en cm³)
3. Saisir la valeur détectée.

CALIBRAGE DE LA MOUTURE

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

Pour le calibrage procéder comme indiqué ci-après:

1. Faire démarrer la procédure de calibrage; une dose de café en grains est moulue et déclenchée
2. Peser le café moulu
3. Saisir la valeur du poids détecté.

CALIBRAGE DOSEUR ÉLECTRIQUE

Le calibrage des doseurs électriques des produits solubles et du café pré-moulu permet de régler la vitesse de travail du doseur électrique pour définir le débit en gr/sec.

Pour le calibrage procéder comme indiqué ci-après:

1. Distribuer la poudre à la vitesse minimum.
2. Peser la poudre soluble distribuée.
3. Saisir la valeur du poids détecté.
4. Distribuer la poudre à la vitesse maximum.
5. Peser la poudre soluble distribuée.
6. Saisir la valeur du poids détecté.

CALIBRAGE POMPES / ÉLECTROVANNES

Le calibrage permet de régler le débit en cm³/sec

Pour le calibrage procéder comme indiqué ci-après:

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

CALIBRAGE EAU FROIDE

Seulement pour les modèles qui distribuent de l'eau froide.

Le calibrage de l'eau froide permet d'obtenir la quantité d'eau correcte dans les recettes.

La procédure de calibrage:

1. Distribue une quantité d'eau préprogrammée
2. Ensuite il faut mesurer la quantité d'eau distribuée (en mL)
3. Saisir la valeur détectée.

RÉGLAGE AUTOMATIQUE DES MEULES

Pour chaque dispositif de réglage des meules (s'il est présent) il est possible de:

- Active / désactive le réglage automatique de la mouture
- Programmer le temps d'infusion; c'est le temps désiré pour distribuer la dose d'eau de repère programmée (dose d'infusion).
- Programmer la quantité d'eau de repère (dose d'infusion) par rapport à laquelle monitorer le temps pour l'infusion.

Si l'on change la dose d'infusion, le temps d'infusion est changé de manière proportionnelle.

Si l'on change le temps d'infusion, la dose d'infusion ne change pas.

RÉGLAGE MOTORISÉ DES MEULES

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

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

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

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

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

PROGRAMMATIONS OUTUP

GROUPE D'INFUSION

- Vide café: un capteur détecte la rotation du moulin pendant la mouture; en cas de blocage (par ex. par des corps étrangers) ou de vitesse excessive (moulin vide) le contrôle bloque les sélections qui utilisent le moulin.
- Pré-mouture: active / désactive la mouture du café pour la sélection suivante. La pré-mouture diminue le temps de préparation de la sélection successive avec café moulu. La pré-mouture nuit à l'arôme de la sélection successive avec café moulu.
- Permet de programmer la position de la chambre d'infusion du groupe d'infusion. Le fait de programmer la position de la chambre d'infusion permet à la poudre de café de se disposer de manière plus homogène dans la chambre d'infusion.
- Active le repositionnement du groupe d'infusion à l'allumage de l'appareillage. Le repositionnement du groupe d'infusion permet d'être sûrs qu'il est dans la position correcte avant une distribution.
- active la variation de dose du premier café (augmentation de la dose d'eau dans le premier café)

PARAMÈTRES HÉLICES

Active / désactive le fonctionnement des hélices de l'appareillage.

ASPIRATION VAPEURS

- ON: l'hélice est toujours activée
- OFF: l'hélice s'active pendant la préparation de la boisson.

ÉCLAIRAGE

Permet de programmer les paramètres d'éclairage de l'appareillage.

on peut programmer:

- si l'éclairage de l'appareillage doit rester activé ou non quand l'appareillage est hors service.
- décider le temps pendant lequel l'éclairage de l'espace de distribution doit rester activé à compter de la fin de la distribution.

GROUPE D'INFUSION DU THÉ

Seulement pour les modèles avec le groupe d'infusion du thé.

POSITION «SERVICE» DE L'INFUSEUR DE THÉ

Positionne le groupe d'infusion du thé dans la position de «service».

La position de «service» est utile quand on doit effectuer des opérations qui requièrent le démontage du groupe d'infusion du thé.

INFUSEUR DE THÉ MONTÉ PROPRE

Il met à zéro les compteurs qui gèrent la signalisation d'effectuer le «nettoyage infuseur de thé»

Confirmer après avoir effectué la désinfection et avoir remonté l'infuseur de thé dans l'appareillage

PROGRAMMATIONS DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Avec cette fonction il est possible de déterminer:

- Le temps de retard de l'arrêt de la rotation du rangeur en colonne des gobelets
- le temps qui doit passer entre l'activation du moteur de déclenchement du gobelet et la reconnaissance du gobelet par le capteur de tasses

Utiliser ces paramètres pour compenser l'inertie éventuelle due au type de gobelet.

PROGRAMMATIONS BECS MOBILES

Avec cette fonction il est possible de déterminer:

- la position des becs mobiles pour la distribution d'eau chaude ou froide seulement. La position des becs est exprimée en pourcentage du temps employé par les becs pour atteindre la position de distribution

- programmer après combien de temps les becs doivent retourner en position de repos après une distribution.

Le temps de retard permet aux tubes de se vider et de s'égoutter dans le gobelet.

La position personnalisée des becs permet d'éviter des contaminations possibles avec une sélection de seulement eau.

Vérifier expérimentalement les programmations effectuées.

ENTRETIEN

PROGRAMMATION LAVAGES / RINÇAGES AUTOMATIQUES

Il est possible d'activer / désactiver la programmation des cycles de lavage et/ou de rinçage automatiques de l'appareillage.

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

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

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

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

Pendant les lavages / rinçages un message est affiché, qui informe sur la progression de l'opération.

PROCHAIN ENTRETIEN

Activer et programmer l'intervalle d'entretien et/ou le nombre de distributions.

Quand une des valeurs programmées est atteinte, l'appareillage affiche le message de «exécuter l'entretien».

NOTIFICATION ENTRETIEN

Mise à zéro du compteur qui gère les avis d'entretien.

ⓘ Pour une gestion correcte des notifications, il faut mettre à zéro le compteur seulement après avoir effectué toutes les intervention d'entretien.

MESSAGES LAVAGES

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

Quand les valeurs programmées sont atteintes, l'appareillage affiche un message d'effectuer le lavage / rinçage.

Chaque lavage / rinçage peut être rendu obligatoire: l'appareillage ou certains groupes fonctionnels sont mis hors service jusqu'à ce que le lavage / rinçage ait été effectué.

PROCHAINS LAVAGES

Affiche, pour chaque type de lavage / rinçage, dans combien de temps il sera nécessaire d'effectuer un lavage / rinçage.

PROGRAMMATIONS GÉNÉRALES

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Permet de programmer la tension d'alimentation utilisée pour alimenter l'appareillage.

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

ⓘ La programmation permet une gestion correcte de tous les composants électriques et l'optimisation des cycles de fonctionnement de l'appareillage.

BIDON

L'alimentation hydrique de l'appareil peut provenir du réseau (OFF) ou bien du réservoir (ON)

CIRCUIT HYDRAULIQUE

Permet de programmer le circuit hydraulique de l'appareillage (standard ou avec double chaudière).

Vérifier que le circuit choisi est celui de l'appareillage

ⓘ La programmation permet une gestion correcte de tous les composants électriques, et l'optimisation des cycles de chauffage de la/des chaudière/s.

PARAMÈTRES CHAUDIÈRE

Programme les paramètres de fonctionnement de la/des chaudière/s.

- Température: programme la température de fonctionnement de la chaudière

Il est possible d'activer un cycle de chauffage de la chaudière (boost) à la première sélection et après une période de stand-by

L'activation du cycle de chauffage (boost) est utile pour compenser (après une période de stand-by) une basse température de la première sélection.

Il est possible d'activer le boost même pour toutes les sélections suivantes à base de café.

Pour les boissons solubles le cycle de chauffage de la chaudière (boost) est seulement pour la première sélection.

PROGRAMMATIONS PRÉ-DISTRIBUTION

Permet d'activer et de gérer les cycles de chauffage et/ou de rinçage avant une distribution.

Si ces cycles sont activés, les délais de préparation des boissons s'allongent.

PROGRAMMATIONS MASTER SLAVE

Avec cette fonction on active la connexion «Master / Slave».

Avec cette fonction activée, l'appareillage est «Master»: il prend le contrôle du deuxième appareil.

La connexion «Master / Slave» exige que les appareillages soient connectés entre eux avec un kit spécial.

Dans le menu, programmer le modèle de la machine «Slave».

Par défaut, la fonction master/slave n'est pas activée.

Avec la fonction «Master / Slave» activée, il est possible d'utiliser les fonctions relatives aux produits snack et/ou food (par exemple: disposition des sélections snack).

La demande de sélections snack et/ou food est effectuée par l'appareillage «Master».

INFORMATIONS SUR LA MACHINE

PANNES

L'appareil est doté de différents capteurs pour tenir sous contrôle les différents groupes de fonctions.

Quand une anomalie est détectée, le type de panne est affiché, et l'appareil (ou une partie de l'appareil) est mis hors service.

Les pannes détectées sont mémorisées dans des compteurs spéciaux.

HISTORIQUE DES PANNES

Avec cette fonction il est possible d'afficher la liste de l'historique des pannes; l'historique des pannes montre le nom de la panne avec sa date et heure.

Cette fonction montre si la panne est encore présente et/ou a été résolue.

Avec cette fonction il est possible de mettre à zéro la liste des pannes enregistrées.

HISTORIQUE DES ÉVÉNEMENTS

Avec cette fonction il est possible d'afficher et de filtrer les événements enregistrés par l'appareillage.

Un événement pourrait être par exemple l'accès aux menus, la modification des paramètres, etc.

Avec cette fonction il est possible de mettre à zéro la liste des événements enregistrés.

PANNES

Affiche les pannes présentes sur l'appareillage.

Si aucune panne n'est présente, la liste est vide.

DOSEUR PANNE 1...9 (DOSER FAULT)

Si l'absorption de courant d'un doseur électrique ne rentre pas dans la gamme de valeurs prédéfinies, alors toutes les sélections où le doseur est utilisé sont désactivées.

MIXEUR PANNE 1...6 (WHIPPER FAULT)

Si l'absorption de courant d'un mixeur électrique ne rentre pas dans la gamme de valeurs prédéfinies, alors toutes les sélections où ce mixeur est utilisé sont désactivées.

ÉLECTROVANNE 1...7 (VALVE FAULT)

Si l'absorption de courant d'une électrovanne ne rentre pas dans la gamme de valeurs prédéfinies, alors toutes les sélections où cette électrovanne est utilisée sont désactivées.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Un des mosfets sur la platine des actionnements reste activé.

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

SHORT CIRCUIT

Un court circuit a été détecté sur un des moteurs en courant continu relié à la platine des actionnements.

Il est possible que soit détectée en même temps une panne sur un des moteurs en courant continu.

COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Le compteur volumétrique (flow meter) permet de calculer la quantité d'eau requise pour la préparation d'une sélection.

Si la platine des actionnements ne détecte pas les impulsions du compteur volumétrique engendrées par le passage d'eau dans un temps préétabli, l'appareillage est mis hors service.

FUITE EAU AIR BREAK

Le micro de l'air-break (actionné par flotteur) signale le manque d'eau sans qu'une sélection ait été demandée.

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

Au cas où l'air-break ne se remplirait pas, l'appareillage est mis hors service.

MICRO AIR-BREAK

Le micro de l'air-break (actionné par flotteur) ne signale jamais le manque d'eau après une distribution.

TIME OUT REMPLISSAGE AIR-BREAK

Le micro de l'air-break (actionné par flotteur) ne signale pas que le niveau de l'eau dans l'air-break a été atteint dans le délai prévu pendant le remplissage.

TIME OUT REMPLISSAGE CHAUDIÈRE

La chaudière ne s'est pas remplie dans le délai prévu.

La quantité d'eau pour le remplissage de la chaudière est détectée par le compteur volumétrique (flow meter).

GRUPE CAFÉ -PANNE GROUPE MICRO-

Durant le mouvement du groupe d'infusion, le micro de contrôle n'a pas été actionné dans une certaine limite de temps.

Il est possible que cette panne se vérifie en combinaison avec une autre panne de positionnement du groupe café

GRUPE CAFÉ -PANNE GROUPE START-

Le micro interrupteur signale la permanence au point de repos.

GRUPE CAFÉ -PANNE GROUPE D'INFUSION-

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

GRUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DE DISTRIBUTION-

Durant la phase d'infusion, le micro de contrôle signale le mouvement du groupe espresso.

GRUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DE DÉCHARGEMENT-

A la fin de l'infusion le micro de contrôle signale que le groupe café n'a pas atteint la position de «déchargement pastille de café usée».

GRUPE CAFÉ -PANNE GROUPE REPOS-

Le micro de contrôle signale que le groupe d'infusion n'est pas retourné dans la position de repos après le déchargement de la pastille

BEC MOBILES

Les becs mobiles n'ont pas atteint la position de distribution.

L'appareillage est mis hors service.

ERREUR CHAUDIÈRE

La température de fonctionnement de la chaudière n'est pas atteinte après plusieurs détections de température dans un temps déterminé.

L'appareillage est mis hors service.

PERTE DE PRESSION CHAUDIÈRE

Signale une éventuelle perte de pression de la chaudière pendant un cycle de «mise sous pression».

NETTOYAGE COMPLET DE LA MACHINE

L'appareillage signale le besoin de faire le nettoyage complet de l'appareillage.

La signalisation s'affiche quand la limite de temps, ou le nombre de sélection programmé, est atteint/e.

LAVAGE GROUPE ESPRESSO AVEC PASTILLES

La machine signale qu'il faut exécuter le lavage du groupe espresso, en utilisant des pastilles désinfectantes.

La signalisation s'affiche quand la limite de temps, ou le nombre de sélection programmé, est atteint/e.

LAVAGE MIXEURS

La machine signale qu'il est nécessaire d'exécuter le lavage des mixeurs.

La signalisation s'affiche quand la limite de temps, ou le nombre de sélection programmé, est atteint/e.

MONNAYEUR

Seulement modèles avec système de paiement

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion de plus de 2 secondes sur une ligne de l'accepteur, ou si la communication avec le monnayeur série ne se fait pas pendant plus de 30 secondes (protocole Executive) ou 75 secondes (protocole BDV).

VIDE EAU

Manque d'eau du réseau hydrique ou du réservoir d'auto-alimentation.

Vérifier que l'appareillage est relié au réseau hydrique et que le robinet est ouvert ou que le réservoir est plein d'eau.

Toucher la touche «Reset» pour rétablir le fonctionnement de l'appareillage.

VIDE CAFÉ

Si la dose de café moulu dans le doseur n'est pas atteinte en 15 secondes, le message «vide café» est enregistré.

Les sélections qui utilisent le café en grains sont mises hors service.

BLOPAGE MOULIN

Un capteur détecte si le petit moulin tourne effectivement pendant le temps de mouture.

En cas de blocage (corps étrangers, etc.), le moulin se bloque et les sélections à base de café espresso se désactivent

PLATINE MACHINE

Absence de communication entre la platine machine et la platine CPU.

La communication entre les deux platines se fait par can bus.

Vérifier les connexions can bus entre les deux platines.

TEMPÉRATURE ESPRESSO BASSE

La température de la chaudière espresso est inférieure à la température minimum programmée pour une distribution.

Attendre que la température minimum de distribution programmée soit atteinte.

BASE DE DONNÉES MACHINE PAS DISPONIBLE

La base de données de la machine qui regroupe et gère les configurations de la machine (layout) n'est pas présente dans l'appareillage, ou bien il n'est pas possible de la charger ni de la créer.

Vérifier qu'il y a assez d'espace en mémoire.

L'appareillage est mis hors service.

STATISTIQUES

AFFICHER STATISTIQUES

Affiche les statistiques concernant les sélections (par exemple le nombre de distributions effectuées, date et heure de la dernière distribution, etc.)

MISE À ZÉRO DES STATISTIQUES

Met à zéro les statistiques mémorisées des sélections.

MONTRER AUDIT

Affiche, pour chaque sélection, le nombre total des distributions et le nombre total des distributions à partir de la dernière mise à zéro des statistiques, ainsi que le montant encaissé pour chaque sélection.

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

NUMÉROTATION DES SÉLECTIONS

Permet de numéroter les sélections et d'avoir la correspondance boisson / numéro de sélection dans les statistiques.

ⓘ Chaque sélection doit avoir un numéro univoque.

FAVORIS

Les «favoris» sont des liens aux fonctions utilisées plus fréquemment.

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

LISTE DES FAVORIS

Affiche toutes les fonctions utilisées fréquemment et qui ont été mémorisées parmi les «favoris»

Toucher la fonction pour y accéder.

EFFACER LA LISTE DES FAVORIS

Permet d'éliminer les fonctions qui ont été mémorisées comme «favoris».

Il est possible d'éliminer une seule fonction ou bien toutes les fonctions (effacer toutes).

Pour éliminer une seule fonction: toucher la touche de la fonction et confirmer l'élimination.

NUMÉRO D'IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Permet de saisir un code numérique et le nom qui identifie l'appareillage.

Ce code peut être utilisé pour l'identification de l'appareillage pour les analyses statistiques.

ⓘ Ces informations ne sont pas sauvegardées quand on effectue un backup complet.

DATE D'INSTALLATION

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

Avec  on configure la date.

ⓘ **La date est utilisée pour la gestion et la programmation des intervalles d'entretien et/ou des cycles de lavage / rinçage automatiques.**

CONTACTS SUPPORT TECHNIQUE

Permet de saisir les données (nom et numéro de téléphone) du support technique à contacter en cas de panne.

Ces informations seront affichées au cas où il y aurait une panne.

Il est possible de décider si les informations doivent être affichées avec les pannes qui bloquent l'appareillage ou bien avec des pannes qui ne bloquent pas l'appareillage ou bien avec des pannes qu'on ne peut pas mettre à zéro en utilisation normale.

Avec  on modifie les données.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Dans la fonction d'économie d'énergie il est possible d'activer ou de modifier les paramètres et de programmer les tranches horaire d'économie d'énergie de l'appareillage.

PROGRAMMATIONS

Active / désactive la fonction d'économie d'énergie.

L'appareillage permet de gérer plusieurs profils d'économie d'énergie.

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

PROFIL «SOFT MODE»

Ce profil active l'économie d'énergie après une période d'inactivité de l'appareillage.

A la demande d'une sélection, la machine sort de la phase d'économie d'énergie.

Il est possible de:

- Programmer après combien de minutes d'inactivité de l'appareillage, l'économie d'énergie est activée.
- programmer la température de maintien de la/les chaudières dans la phase d'économie d'énergie.
- activer / désactiver l'éclairage de l'appareillage.
- choisir le niveau de luminosité de l'écran tactile parmi ceux qui ont été prédéfinis.

PROFIL «DEEP MODE»

Ce profil est activé sur les tranches horaires programmées.

Dans les tranches horaires programmées la température de la chaudière s'abaisse et la machine reste à la température de maintien programmée.

Il est possible de:

- programmer de combien de minutes anticiper le chauffage de la chaudière avant la fin de la tranche horaire.
Par exemple 5 minutes: 5 minutes avant la fin de la tranche horaire s'active le cycle de chauffage de la chaudière pour atteindre la température de fonctionnement.
- programmer la température de maintien de la/les chaudières dans la phase d'économie d'énergie.
- activer / désactiver l'éclairage de l'appareillage.
- choisir le niveau de luminosité de l'écran tactile parmi ceux qui ont été prédéfinis.

TRANCHES HORAIRES

Permet de programmer les tranches horaires d'intervention des profils d'économies d'énergie.

- Choisir le jour où programmer les tranches horaires.
- Toucher «Ajouter» et ensuite toucher la ligne du profil pour y placer un rectangle avec l'indication de l'heure.
- Entraîner le rectangle pour définir l'horaire avec précision.

Pour éliminer un rectangle, toucher la touche «Enlever» et ensuite toucher le rectangle à éliminer.

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

Toucher «Copy day profile» pour pouvoir:

- Copier les tranches horaires programmées sur un seul jour de la semaine; toucher le jour où programmer l'économie d'énergie, et ensuite toucher «Coller profil journalier»
- Copier les tranches horaires programmées pour tous les jours de la semaine; toucher «Coller profil journalier sur tous les jours».

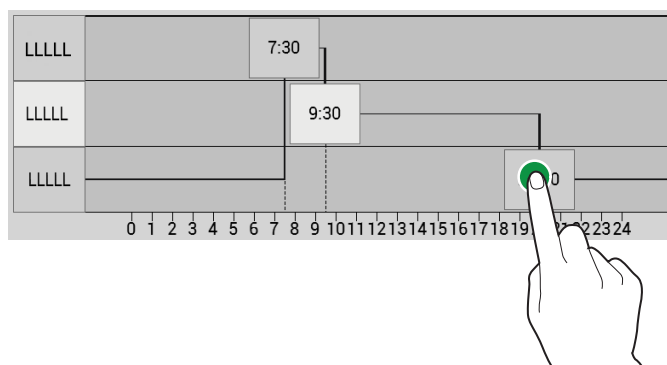


Fig. 38

SYSTÈMES DE PAIEMENT

On peut décider lequel des protocoles prévus pour le système de paiement on désire activer, et on peut en gérer les fonctions.

Certains paramètres, qui sont communs à plusieurs systèmes de paiement, maintiennent la valeur programmée même si l'on change le type de système.

PARAMÈTRES COMMUNS

MONNAIE RENDUE TOUT DE SUITE

Normalement, l'encaissement du montant correspondant à une sélection s'effectue après l'envoi par l'appareil du signal de «Sélection réussie».

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

POSITION DU POINT DÉCIMAL

Programme la position du point décimal, c'est à dire:

0: point décimal désactivé

1: XXX.X (un chiffre décimal après le point)

2: XX.XX (deux chiffres décimaux après le point)

3: X.XXX (trois chiffres décimaux après le point)

TYPE DE DISTRIBUTION

Permet de programmer le mode de fonctionnement: par distribution simple ou par distribution multiple. Avec la distribution multiple, la monnaie n'est pas automatiquement rendue à la fin d'une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour d'autres distributions. Quand on appuie sur le bouton de récupération des pièces, le crédit restant sera rendu si sa valeur est inférieure à la valeur du reste maximum.

OBLIGATION D'ACHAT (OBLIGATION TO BUY)

Permet d'activer / désactiver le fonctionnement du poussoir de récupération des pièces avant la distribution d'un produit.

- ON: la monnaie est rendue après qu'on a effectué la sélection d'un produit.
- OFF: la monnaie est rendue immédiatement quand on appuie sur la touche de récupération des pièces (l'appareil fonctionne comme changeur de monnaie).

ACCEPTEUR

POSITION DU POINT DÉCIMAL

Programme la position du point décimal, c'est à dire:

0: point décimal désactivé

1: XXX.X (un chiffre décimal après le point)

2: XX.XX (deux chiffres décimaux après le point)

3: X.XXX (trois chiffres décimaux après le point)

SURPAIEMENT (OVERPAY)

Il est possible de décider si:

-encaisser après un certain temps le crédit éventuel excédant le montant de la sélection.

-maintenir et laisser disponible le crédit éventuel excédant le montant de la sélection pour une sélection successive.

OVERPAY TIMEOUT

Permet de programmer après combien de temps il faut donner ou encaisser le crédit sans avoir demandé une sélection

VALEUR LIGNES ACCEPTEUR

Permet de programmer la valeur des 6 lignes de pièces de monnaie (de A à F) de l'accepteur.

EXECUTIVE

VERSION

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

- Standard

- Price holding / price display.

- Price holding avec alignement

SYNCHRONISATION DES PRIX

Avec Price holding / price display et Price holding avec alignement, il est possible de synchroniser les prix programmés:

- à partir du monnayeur vers l'appareillage et vice-versa.

- du monnayeur / système cashless à l'appareillage, et vice-versa

La synchronisation se fait à chaque allumage de l'appareillage.

DISTRIBUTION AVEC CRÉDIT INSUFFISANT

Si activée, elle permet de distribuer des sélections (pendant 3 minutes) même si le crédit introduit est insuffisant.

3 minutes après l'activation de la fonction, la distribution avec crédit insuffisant se désactive automatiquement.

MDB

SURPAIEMENT (OVERPAY)

Il est possible de décider si:

- encaisser après un certain temps le crédit éventuel excédant le montant de la sélection.
- maintenir et laisser disponible le crédit éventuel excédant le montant de la sélection pour une sélection successive.

OVERPAY TIMEOUT

Permet de programmer après combien de temps il faut donner ou encaisser le crédit sans avoir demandé une sélection

CRÉDIT MAXIMUM

Permet de programmer la valeur maximum acceptée (en argent comptant) pour limiter la distribution de grandes valeurs de monnaie rendue.

MONNAIE RENDUE MAXIMUM

Il est possible de programmer une limite pour le montant total de la monnaie que le monnayeur rendra quand on appuiera sur le poussoir rendeur de monnaie ou bien après une distribution simple.

ⓘ Le crédit éventuel dépassant le montant qu'on a programmé avec cette fonction sera encaissé.

PIÈCES ACCEPTÉES

Il est possible de définir, parmi les pièces reconnues par l'accepteur, lesquelles doivent être acceptées quand les tubes rendeurs de monnaie sont pleins.

Pour connaître la correspondance pièce / valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur.

PIÈCES ACCEPTÉES MONNAIE RENDUE EXACTE

Il est possible de définir, parmi les pièces de monnaie reconnues par l'accepteur, celles qui doivent être acceptées quand la machine est en condition de «montant exact».

Pour connaître la correspondance pièce / valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur.

PIÈCES RENDUES

Il est possible de définir, parmi les pièces de monnaie disponibles dans les tubes, celles qui doivent être utilisées pour rendre la monnaie. Ce paramètre est activé seulement dans le cas des monnayeurs qui ne gèrent pas automatiquement le choix du tube à utiliser (Auto change payout).

Pour connaître la correspondance pièce / valeur, il faut contrôler la configuration du monnayeur.

ALGORITHME MONNAIE RENDUE EXACTE

Permet de choisir l'algorithme de contrôle pour faire en sorte que la machine soit en mesure de rendre la monnaie à la fin de la sélection.

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

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

Pour des raisons de simplicité, la combinaison est décrite en référence aux tubes A, B et C, où le tube A reçoit les pièces de moindre valeur et le tube C reçoit les pièces de plus grande valeur.

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

par exemple: avec l'algorithme «6» l'appareillage affichera le message «Ne rend pas la monnaie» quand un des tubes (A, B, C) se trouvera au niveau minimum.

avec l'algorithme «04» l'appareillage affichera le message «Ne rend pas la monnaie» seulement quand le tube A (pièces de moindre valeur) aura atteint le niveau minimum de pièces.

PROGRAMMATIONS CASHLESS

CACHER CRÉDIT CLÉ (CASHLESS PRIVATE)

Pour protéger la confidentialité des utilisateurs, cette fonction permet de visualiser «-----» au lieu du crédit présent sur le système cashless.

ACCEPTATION CRÉDIT INDÉFINI

Cette fonction permet d'accepter ou non des systèmes de paiement cashless (clé ou carte) au cas où le crédit du système cashless ne soit pas défini.

COMMANDES CASH-SALE

Active / désactive la fonction cash-sale.

Cette fonction permet de faire voir que les transactions exécutées en argent comptant ont été faites avec un système cashless.

Les valeurs disponibles sont:

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

REVALUE

Active / désactive le lecteur de billets exclusivement pour recharger le crédit sur le système cashless (clé ou carte).

DEUXIÈME CASHLESS

Active / désactive le fonctionnement d'un deuxième système cashless

ACCEPTEUR DE BILLETS

RECHARGE CASHLESS AVEC DES BILLETS

Active / désactive la possibilité de recharger des systèmes cashless (clé ou carte) avec accepteur ou avec un lecteur de billets.

BILLETS ACCEPTÉS

Il est possible de définir, parmi les billets reconnus par le lecteur, lesquels doivent être acceptés.

Pour connaître la correspondance billet / valeur, il faut contrôler la configuration du lecteur.

BILLETS ACCEPTÉS MONNAIE RENDUE EXACTE

Il est possible de définir, parmi les billets reconnus par le lecteur, ceux qui doivent être acceptés quand la machine est en condition de «montant exact».

Pour connaître la correspondance billet / valeur, il faut contrôler la configuration du lecteur.

PRIX

SYMBOLE DEVISE

Cette fonction permet de programmer, pendant l'affichage du crédit et des prix, le symbole de l'argent choisi parmi ceux qui sont prévus.

PRIX DE VENTE

L'appareil (en fonction de la méthode de paiement) est en mesure de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection.

On peut activer les prix en fonction de la tranche horaire programmée (standard ou promotionnelle).

Les prix sont regroupés en 4 listes.

Pour chacune des 4 listes, il est possible de programmer aussi bien le prix global (le même prix pour toutes les sélections) que le prix individuel (pour chaque sélection).

MOT DE PASSE FREE VEND

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

Programmer:

- le mot de passe pour une seule distribution gratuite

ou bien

- le mot de passe pour la distribution gratuite de plusieurs sélections.

PRIX PAR TRANCHES HORAIRES

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

- Toucher le jour où programmer les tranches horaires.

- Toucher «Ajouter» et ensuite toucher la ligne de la tranche horaire pour y placer un rectangle avec l'indication de l'heure.

- Entraîner le rectangle pour définir l'horaire avec précision.

Pour éliminer un rectangle, toucher la touche «Enlever» et ensuite toucher le rectangle à éliminer.

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

Toucher «Copy day» pour pouvoir:

- Copier les tranches horaires programmées sur un seul jour de la semaine; toucher le jour où programmer l'économie d'énergie, et ensuite toucher «Coller jour»

- Copier les tranches horaires programmées dans tous les jours de la semaine; toucher «Coller pour tous les jours».

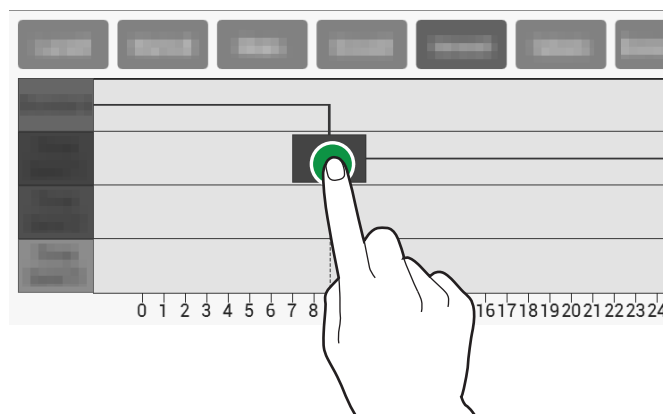


Fig. 39

VIDER MONNAYEUR

Permet de vider le monnayeur pour prélever la recette.

IMPORTER / EXPORTER

Regroupe toutes les fonctions d'exportation et d'importation des statistiques, programmations machine, paquets graphiques, ...

EVADTS

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

USB

Sauvegarde un fichier EVADTS sur une clé USB

PROTOCOLE DE COMMUNICATION SÉRIE

Dans cette fonction on peut décider quel protocole de communication on veut utiliser pour la communication avec les dispositifs d'acquisition des données.

DDCMP - EDDCMP

avec les paramètres suivants configurables:

- Baudrate: c'est la vitesse de transmission à utiliser dans la communication entre appareillage et dispositifs d'acquisition des données.
- Pass code: c'est un code qui doit être le même que le code du terminal de transfert de données, pour en permettre l'identification.
Programmation par défaut: 0
- Security code: c'est un code qui permet la reconnaissance réciproque entre l'appareil et le terminal EVA DTS.
Programmation par défaut: 0
- Fin transmission: si ce paramètre est activé, il est en mesure de reconnaître le signal de fin de transmission (EOT) qui est envoyé avec le dernier paquet de données, et d'interrompre la communication de données.

DEX/UCS

avec les paramètres suivants configurables:

- Baudrate: c'est la vitesse de transmission à utiliser dans la communication entre appareillage et dispositifs d'acquisition des données.

VIDÉO

Permet d'importer / exporter des vidéos de l'appareillage avec une clé USB.

FORMATS VIDÉOS SUPPORTÉS

- MP4 codage H264 et 25 photogrammes/sec
- AVI codage XVID, MPEG2 et 25 photogrammes/sec
- MOV codage MPEG4 et 25 photogrammes/sec
- résolution maximum économiseur d'écran 1200x800
- résolution des vidéos de divertissement 640x480

i L'emploi de contenus de haute qualité influence les performances générales de l'appareillage et occupe de l'espace dans la mémoire.

⚠ La reproduction de vidéos pourrait exiger l'autorisation du propriétaire du copyright ou d'autres droits relatifs à leur contenu.

Il faut s'assurer de respecter les normes sur le copyright applicables dans le pays où l'appareillage est installé.

IMAGES

Permet d'importer / exporter des images de l'appareillage avec une clé USB.

formats images supportés

-JPG, PNG

(i) L'emploi de contenus de haute qualité influence les performances générales de l'appareillage et occupe de l'espace dans la mémoire.

⚠ La reproduction d'images pourrait exiger l'autorisation du propriétaire du copyright ou d'autres droits relatifs à leur contenu.

Il faut s'assurer de respecter les normes sur le copyright applicables dans le pays où l'appareillage est installé.

BACKUP

Permet d'importer / exporter sur une clé USB un backup complet des paramètres de l'appareil.

Dans le backup sont sauvegardés les groupes de configuration (avec leurs layouts), les personnalisations de l'interface utilisateur, les vidéos et les images utilisées pour les playlists et les prix.

(i) Les paramètres machine et les programmations effectuées peuvent être exportés et utilisés sur d'autres appareils ou après avoir mis à jour le logiciel de l'application.

Les données statistiques, les programmations de réseau, des emails, le nom de la machine, la date d'installation, etc., ne sont pas sauvegardés.

FICHER DE LOGS DES ERREURS

Exporte dans un fichier de logs les erreurs présentes dans la machine.

La sauvegarde se fait sur une clé USB.

SYSTÈME

EXPORTER ARBRE DE MENU

Permet d'exporter sur clé USB un fichier de texte de l'arbre de menus des fonctions logicielles de l'appareillage.

AFFICHER FICHER DE LOGS

Permet d'afficher le fichier de logs.

Le fichier de logs est l'enregistrement séquentiel et chronologique des opérations qui sont exécutées au fur et à mesure par l'appareillage.

L'enregistrement des événements dans le fichier de logs doit être activé par les «fonctionnalités avancées» du menu «développement».

EXPORTER FICHER DE LOGS

Permet d'exporter sur clé USB le fichier de logs.

Le fichier de logs est l'enregistrement séquentiel et chronologique des opérations qui sont exécutées au fur et à mesure par l'appareillage.

L'enregistrement des événements dans le fichier de logs doit être activé par les «fonctionnalités avancées» du menu «développement».

INFORMATIONS DU SYSTÈME

Rapporte les informations principales du système, telles que l'espace de mémoire utilisé et disponible, etc.

IMPORTER / EXPORTER TRADUCTION CHÂÎNES

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

EXPORTER PROGRAMMATIONS RECETTES

Permet d'exporter sur clé USB les programmations des recettes.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

Permet d'activer des fonctionnalités avancées pour le diagnostic de pannes de l'application e/ou du système d'exploitation. L'activation de ces fonctionnalités ralentit le fonctionnement de l'appareillage.

TEST DES COMPOSANTS

Permet de tester les composants principaux de l'appareillage.

Les composants qui peuvent être testés sont affichés.

Choisir le composant que l'on désire tester.

GROUPE D'INFUSION

Le groupe d'infusion est mis en mouvement

BAC ESPRESSO

Une dose de café en grains est moulue

DÉCLENCHEMENT GOBELETS

Un gobelet est déclenché

DÉCLENCHEMENT SPATULES

Une spatule est déclenchée

MANUTENTION DES BECS

Les becs sont manutentionnés

DOSEURS ÉLECTRIQUES

Le doseur électrique de poudre soluble est activé pendant quelques secondes

MIXEUR

Le mixeur est activé pendant quelques secondes

ÉCLAIRAGE

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

ÉLECTROVANNES

L'électrovanne choisie est activée pendant quelques secondes.

POMPES

La pompe choisie est activée pendant quelques secondes.

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

TEST CAPTEURS ET DISPOSITIFS D'OUTPUT

Affiche la page écran de l'état des dispositifs de contrôle de l'appareillage (sondes, microswitch, etc.).

Cette fonction est utile pour avoir une vision générale des différents capteurs de la machine.

Pour les dispositifs ON/OFF, leur état est montré avec l'emploi de la couleur verte si le dispositif est activé / actionné, avec la couleur rouge s'il est désactivé / désactionné.

Pour les capteurs l'écran affiche la valeur détectée (par exemple la température).

TEST DISPOSITIFS D'OUTPUT

Permet de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants de l'appareillage.

Les composants que l'on peut vérifier sont affichés.

Choisir le composant que l'on désire tester.

ⓘ Pour des raisons de sécurité il faut effectuer le test avec la porte fermée.

TEST ÉCRAN TACTILE

Permet de vérifier le fonctionnement de l'écran tactile.

Toucher l'écran tactile et entraîner le doigt sur l'écran tactile.

Chaque toucher laisse une trace d'une couleur différente.

Ce test permet d'identifier des zones éventuelles de l'écran tactile ayant une sensibilité faible ou absente.

REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CHAUDIÈRE

Il est possible d'effectuer le remplissage et la vidange de la chaudière.

Le remplissage du circuit hydraulique est automatique.

En cas d'interventions sur le circuit hydraulique, ou si des vides d'eau importants se forment, il faut effectuer le remplissage manuel du circuit hydraulique.

Avec la fonction de vidange de la chaudière, une électrovanne s'ouvre, pour permettre à l'air de rentrer dans la chaudière.

REPLISSAGE CHAUDIÈRE

Le remplissage de la chaudière se fait au moment de l'installation de l'appareillage de manière automatique.

Utiliser cette fonction pour remplir la chaudière après des intervention d'entretien sur l'installation hydraulique ou si des vides d'eau importants se forment.

VIDANGE CHAUDIÈRE

La vidange de la chaudière doit être effectuée par le personnel technique.

⚠ L'eau de la chaudière est très chaude et provoque des brûlures.

ⓘ Avant d'effectuer la vidange de la chaudière il faut attendre que l'eau dans la chaudière se refroidisse.

L'appareillage prévoit une procédure de «refroidissement rapide» de la chaudière.

La fonction de vidange ouvre une électrovanne de la chaudière pour permettre l'entrée d'air dans la chaudière.

TEST PARAMÈTRES MACHINE

Programme le temps d'activation des composants pendant l'autotest.

RÉTABLISSEMENT DES PROGRAMMATION

FAITES EN USINE

Permet de rétablir les paramètres choisis en usine dans l'appareillage.

ⓘ Toutes les données statistiques, la liste des pannes et les programmations effectuées sont perdues.

PROGRAMMATION DATE ET HEURE

La date et l'heure sont utilisées pour enregistrer les événements (par exemple pannes, etc.) pour la gestion des lavages programmés et pour les signalisations d'entretien.

Programmer l'heure et la date courantes.

LANGUE

Il est possible de modifier la langue pré-définie de visualisation des messages de l'interface utilisateur et des menus.

Plusieurs langues sont disponibles pour la fonction «changement de langue».

Pour rendre disponibles d'autres langues pour la fonction «changement de langue», il faut déplacer l'icône du drapeau dans «Langues utilisées».

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

PROFILS UTILISATEURS

Il est possible d'activer / désactiver l'emploi de certaines fonctions de programmation en utilisant des profils d'accès.

Le profil d'accès garantit que seules les fonctions qui y sont associées pourront être utilisées.

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

Les mots de passe par défaut sont:

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

Les fonctionnalités de programmation avancées doivent être réservées seulement à des personnes qui ont une connaissance spécifique de l'appareillage (personnel technique) et des normes sur la santé.

Dans cette fonction il est possible de changer le mot de passe d'accès pour chaque profil utilisateur.

RÉSEAU / NETWORK

Les configurations ethernet et wi-fi varient en fonction du réseau auquel on désire relier l'appareillage et des protections de réseau adoptées.

(i) Demander à l'administrateur de réseau local (Ingénieur systèmes) pour connaître les paramètres corrects du réseau auquel l'appareillage sera connecté.

L'appareillage supporte le protocole TCP/IP

Il n'est pas possible d'activer en même temps les connexions ethernet et wi-fi.

ETHERNET

Permet d'activer et de configurer la platine de réseau de l'appareillage.

Activer la platine de réseau pour connecter l'appareillage au réseau LAN.

L'écran affiche tous les paramètres de réseau qu'il est possible de modifier.

Les paramètres de réseau (par exemple: l'adresse IP, ...) peuvent être assignés:

- automatiquement (DHCP)
- ou bien
- manuellement.

Pour assigner automatiquement les paramètres de réseau, il est nécessaire qu'un serveur DHCP soit présent sur le réseau.

L'adresse MAC (MAC address) est une adresse univoque assignée par le producteur, qui identifie la platine de réseau de l'appareillage.

L'adresse MAC n'est pas modifiable.

WI-FI

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

Activer la connexion Wi-Fi pour connecter l'appareillage à un réseau Wi-Fi.

L'appareillage supporte les principaux systèmes de protection Wi-Fi (cryptographie).

La cryptographie «Open» ne garantit aucun type de protection.

Si l'on active la connexion Wi-Fi, l'appareillage montre les réseaux Wi-Fi auxquels on peut se connecter.

Choisir le nom du réseau Wi-Fi (SSID) auquel se relier; au cas où le réseau Wi-Fi serait caché, il sera nécessaire d'en connaître le nom (SSID) et de le saisir manuellement.

Les paramètres de réseau (par exemple: l'adresse IP, ...) peuvent être assignés:

- automatiquement (DHCP)

ou bien

- manuellement.

Pour assigner automatiquement les paramètres de réseau, il est nécessaire qu'un serveur DHCP soit présent sur le réseau.

(i) Les paramètres concernant les protections et le mot de passe d'accès au réseau Wi-Fi doivent être programmés manuellement.

L'adresse MAC (MAC address) est une adresse univoque assignée par le producteur, qui identifie la platine de réseau de l'appareillage.

L'adresse MAC n'est pas modifiable.

BLUETOOTH

Il permet d'activer et de configurer la connexion Bluetooth et d'échanger des données à courte distance (maximum 10 mètres) entre l'appareillage et d'autres dispositifs.

Pour se connecter à un dispositif Bluetooth il faut:

- saisir l'identifiant de l'appareillage.

- faire en sorte que l'appareillage soit détectable pendant la recherche de dispositifs Bluetooth.

En mode de détection un signal wireless est transmis, qui permet de faire détecter l'appareillage par d'autres dispositifs.

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

Quand un dispositif est détectable, normalement la modalité d'association est activée elle aussi.

Les dispositifs associés sont affichés.

FIREWALL

Permet d'augmenter la protection de l'appareillage contre les accès non approuvés quand il est relié au réseau.

Nous conseillons d'activer le firewall.

MISE À JOUR DU LOGICIEL

Affiche la version du logiciel de l'application.

Cette fonction permet en outre de mettre à jour le logiciel de l'application avec une clé USB.

MISE À JOUR DE USB

Il est possible de mettre à jour le logiciel de l'appareillage en utilisant une clé USB.

- Introduire la clé USB avec le nouveau logiciel de l'application.

- naviguer dans les fichiers de la clé USB et sélectionner le dossier qui contient le logiciel de l'application.

INFORMATIONS

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

CONNECTIVITÉ

PROGRAMMATIONS EMAIL

L'appareillage est en mesure d'envoyer des notifications (par email) en ce qui concerne des événements et des pannes.

(i) Pour pouvoir envoyer des notifications par email il est nécessaire d'avoir une connexion de réseau activée.

(i) L'appareillage envoie des notifications par email. L'appareillage n'est pas en mesure de recevoir des emails.

Activer cette fonction pour pouvoir programmer les paramètres pour l'envoi des emails et les adresses email des destinataires des notifications.

Les paramètres varient en fonction du serveur de courriel utilisé (fournisseur de services email sur Internet ou serveur email sur réseau LAN).

L'appareillage fournit une série de paramètres préconfigurés pour les principaux fournisseurs de services email sur Internet.

Il est possible de saisir manuellement les paramètres email pour les autres fournisseurs de services email sur Internet ou pour les serveurs email sur réseau LAN (pré-programmation personnalisée).

(i) Pour les serveurs email sur réseau LAN, s'adresser à l'administrateur de réseau local (ingénieur de systèmes) pour connaître les paramètres adaptés.

(i) Pour les fournisseurs de services email sur Internet il faut s'adresser au support ou aux services d'assistance du fournisseur de services email pour connaître les paramètres email adaptés.

Il est possible de saisir et d'éliminer les adresses email auxquelles il faut envoyer les notifications.

Après avoir programmé les paramètres, il est possible d'envoyer un email de test pour vérifier si la configuration est correcte.

NOTIFICATION DES ÉVÉNEMENTS

Activer les événements dont on désire recevoir les notifications (par exemple: accès aux menus, opérations de désinfection, etc.)

NOTIFICATION DES PANNES

Activer les pannes dont on désire recevoir les notifications (par exemple: vide de café, vide d'eau, etc.)

NOTIFICATION EVADTS

Permet de planifier l'envoi d'emails avec les données en format EVADTS.

Il faudra faire vérifier, au moins une fois par an, par des techniciens spécialisés, que l'appareil est intact et qu'il répond aux normes sur ce type d'installations.

ⓘ Il faut toujours débrancher l'appareil du réseau avant d'effectuer des opérations d'entretien qui demandent le démontage de composants.

Les opérations qui sont décrites ci-dessous ne doivent être exécutées que par des opérateurs 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.

PRÉAMBULE GÉNÉRAL

Pour garantir le bon fonctionnement durable de l'appareillage, il faudra l'entretenir périodiquement.

Nous énumérons ci-après les opérations à effectuer et les échéances relatives; il est clair qu'elles sont données à titre indicatif, car elles dépendent des conditions d'emploi (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit utilisé, etc.).

Les opérations décrites dans ce chapitre ne couvrent pas complètement toutes les interventions d'entretien.

Les interventions les plus complexes (ex. désincrustation de la chaudière) devront être faites par un technicien connaissant ce distributeur de façon spécifique.

Pour éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, il faut maintenir la propreté des surfaces en acier inoxydable et peintes en utilisant des détergents neutres (éviter les solvants).

Il ne faut en aucun cas employer des jets d'eau pour laver l'appareil.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

Quand la porte est ouverte, on ne peut pas accéder aux pièces sous tension.

A l'intérieur de l'appareil restent sous tension seulement les pièces protégées par des carters et marquées par le symbole



Avant d'enlever ces carters, il faut débrancher du secteur le câble d'alimentation.

Pour mettre sous tension l'appareillage avec la porte ouverte, il suffit de mettre la clé prévue dans la fente de l'interrupteur porte.

La fermeture de la porte est possible uniquement après qu'on a enlevé la clé de l'interrupteur général.

INTERRUPTEUR CONNECTIVITÉ

Quand on ouvre la porte, un interrupteur prévu à cet effet désactive les composants de connectivité de l'appareillage.

Quand la porte est ouverte, les actionnements à distance des groupes fonctionnels et le contrôle à distance sont désactivés

⚠ Toutes les opérations qui requièrent que l'appareil soit sous tension et avec les fonctions de connectivité activées avec la porte ouverte, doivent être exécutées EXCLUSIVEMENT par des opérateurs qualifiés et informés des risques que cette condition comporte.

Pour activer les composants de connectivité (par exemple, l'essai de la communication) avec la porte ouverte, il suffit de tirer la broche de l'interrupteur de connectivité.

Si l'on active et désactive rapidement l'interrupteur, l'appareillage désactive les composants de connectivité; pour les rétablir il faudra faire redémarrer l'appareillage.



Fig. 40

1. Interrupteur porte
2. Interrupteur connectivité

ENTRETIEN DU GROUPE D'INFUSION

Toutes les 10.000 distributions ou, en tout cas, tous les 6 mois, il faut faire une petite opération d'entretien.

Pour l'entretien il faut enlever le groupe d'infusion:

1. déconnecter du groupe le bec de sortie du café en le tournant de 90° par rapport à la bielle, et le tirer vers l'extérieur.
2. enlever le carter du groupe d'infusion
3. actionner le levier d'arrêt du groupe, en le tournant jusqu'à sa position horizontale.
4. enlever le groupe d'infusion.

DÉMONTAGE / REMPLACEMENT FILTRE ET JOINT SUPÉRIEUR

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint supérieur, procéder comme indiqué ci-après:

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 / REMPLACEMENT FILTRE ET JOINT INFÉRIEUR

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint, agir de la façon suivante:

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

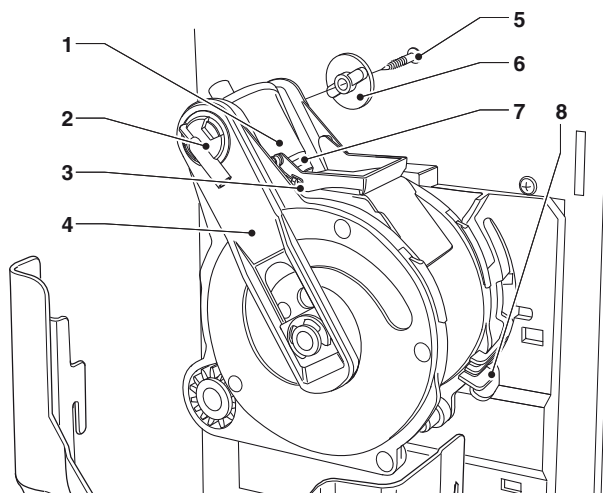
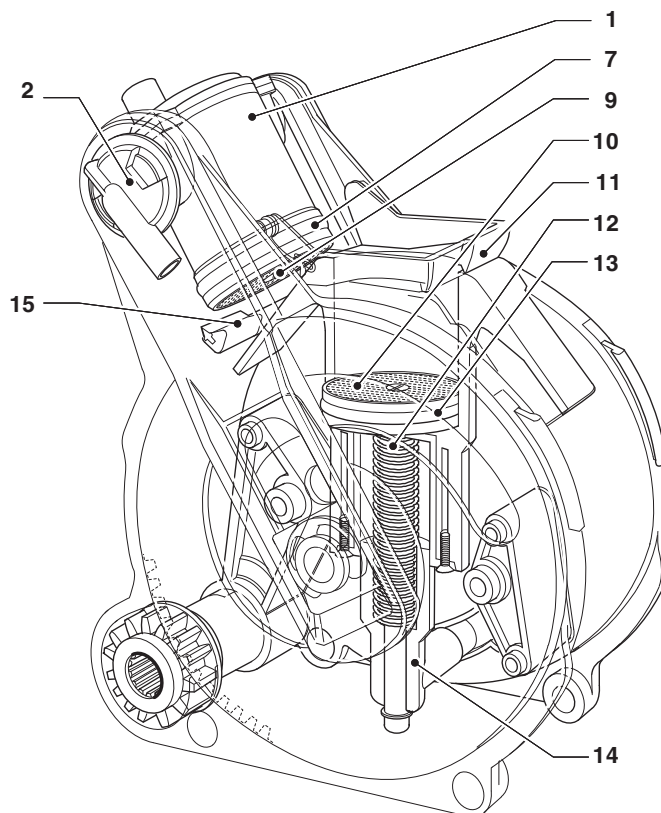


Fig. 41

1. Piston supérieur
2. Bec sorti du café
3. Grattoir inférieur
4. Bielle
5. Vis latérale
6. Clé
7. Joint supérieur
8. Levier d'arrêt du groupe
9. Filtre supérieur
10. Filtre inférieur
11. Grattoir inférieur
12. Piston inférieur
13. Joint inférieur
14. Guide tige piston
15. Grattoir supérieur



OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Ce manuel indique les points critiques potentiels, et donne des indications pour contrôler l'éventuelle prolifération bactérienne.

En fonction des normes en vigueur dans le domaine de santé et de sécurité, l'opérateur de l'appareil doit appliquer les procédures d'auto-contrôle, suivant ce qui est prévu par la Directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et par les législations nationales.

Au moins une fois par an, ou plus fréquemment, en fonction de l'utilisation de l'appareil et de la qualité de l'eau en arrivée, il faut nettoyer et désinfecter tout le circuit et toutes les parties en contact avec les aliments.

DÉSINFECTATION

- tous les composants en contact avec les aliments, y compris les tuyaux, doivent être enlevés de l'appareil et démontés dans toutes leurs parties;
- il faut enlever mécaniquement tous les résidus et les pellicules visibles, en utilisant au besoin des écouvillons et des brosses;
- il faut immerger les composants pendant au moins 20 minutes dans une solution désinfectante;
- il faut nettoyer les surfaces internes de l'équipement avec la même solution désinfectante;
- rincer abondamment et remonter toutes les parties.

Avant de remettre l'appareil en fonction, il faudra de toute façon ré-exécuter les opération de désinfection, avec les composants montés, qui sont décrites dans le chapitre «Désinfection des mixeurs et des circuits alimentaires».

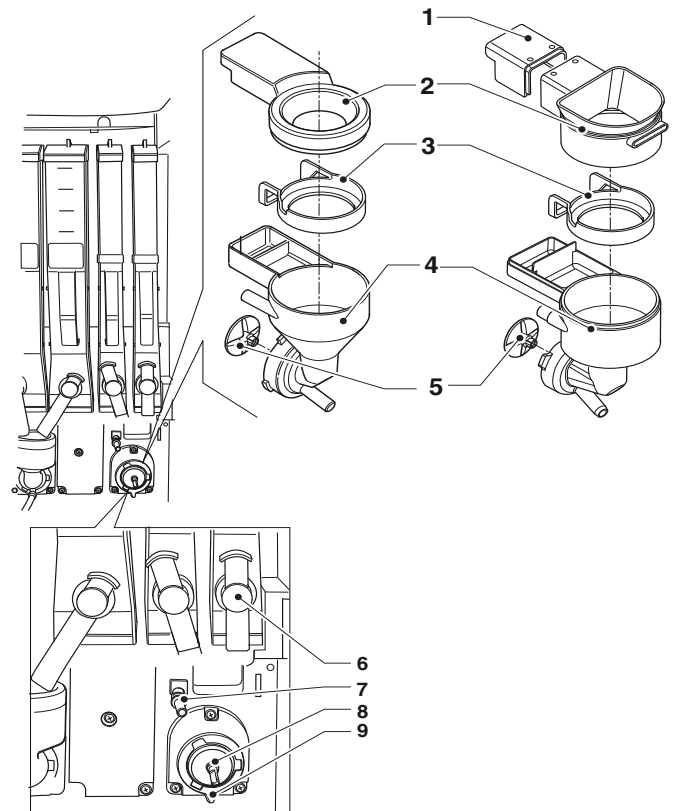


Fig. 42

1. Couvercle postérieur
2. Entonnoir des poudres
3. Anneau pare-éclaboussures
4. Convoyeur de l'eau
5. Petite hélice mixeur
6. Convoyeur inférieur des poudres
7. Bec d'entrée de l'eau
8. Joint presse-étoupe
9. Bride de fixation mixeur

MIXEUR

Pour les appareils qui distribuent des boissons solubles, démonter les pièces:

1. débrancher les tuyaux des connexions des mixeurs
2. tourner dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre la bague de fixation du mixeur
Faire bien attention à la refermer complètement en phase de remontage;
3. séparer l'entonnoir de poudre soluble, le tiroir de dépôt des poudres et l'entonnoir d'eau
4. démonter les petites hélices: exercer une légère traction pour les libérer;

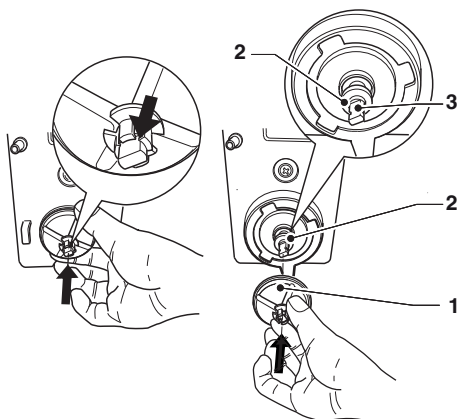


Fig. 43

1. Petite hélice
2. Joint presse-étoupe
3. Déchargement arbre

5. immerger les composants pendant environ 20' dans un récipient contenant la solution désinfectante préalablement préparée.

Laver tous les composants avec des produits désinfectants (en suivant le dosage indiqué par le producteur), en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles avec, au besoin, des écouvillons et des brosses.

6. Vérifier l'état d'usure du joint d'étanchéité de l'arbre du mixeur électrique.
S'il est usé, endommagé et sans élasticité, il faut le remplacer.
7. remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs de poudre après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
8. repositionner le mixeur.
Vérifier que l'entonnoir d'eau est branché correctement.

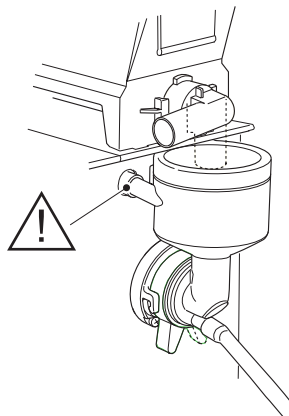


Fig. 44

9. tourner la bague de fixation de l'entonnoir d'eau dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer le mixeur à l'appareil.

Après avoir remonté les pièces, il faut de toute façon:

Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter, dans les différents entonnoirs, quelques gouttes de la solution désinfectante, et procéder à un rinçage abondant pour enlever tout éventuel résidu de la solution utilisée.

NETTOYAGE DES BACS DES PRODUITS

Procéder comme indiqué ci-après

1. enlever les bacs de l'appareil;
2. démonter les convoyeurs de sortie du produit et enlever les vis sans fin du côté postérieur du bac;
3. nettoyer tous les éléments dans une solution d'eau chaude avec des produits désinfectants. essuyer les éléments soigneusement

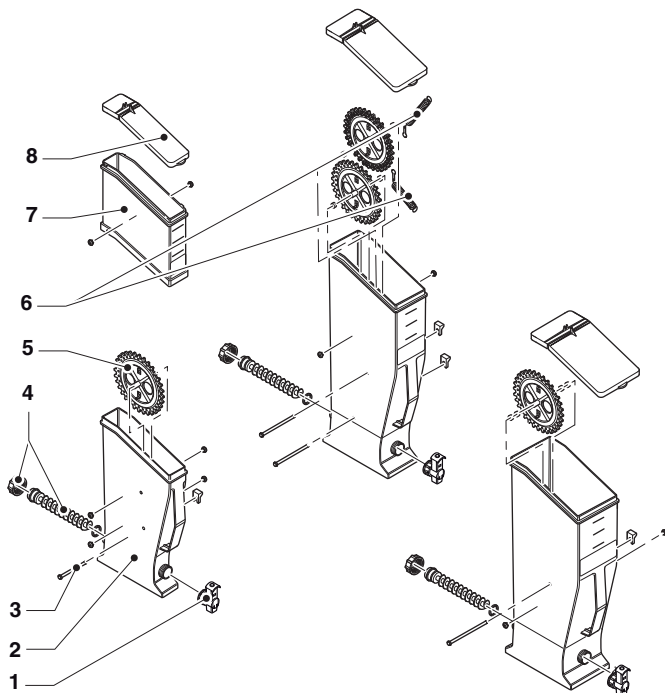


Fig. 45

1. Convoyeur inférieur des poudres
2. Bac poudres solubles
3. Pivoi pour roue dentée
4. Vis sans fin
5. Roue dentée
6. Grattoir
7. Extension bac (seulement pour certains modèles)
8. Couvercle bac

CONFIGURATION DU RANGEUR EN COLONNE DES SPATULES

Le rangeur en colonne des spatules peut distribuer un seul type de spatules d'une longueur de 90, 105 ou 115 mm.

Si l'on utilise des spatules d'une longueur différente, il faut régler le guide du rangeur en colonne.

Fixer le guide sur le rangeur en colonne des spatules, en utilisant les trous correspondant à la longueur des spatules à distribuer.

Les spatules doivent glisser dans le guide librement; utiliser un poids pour spatule d'une longueur adéquate.

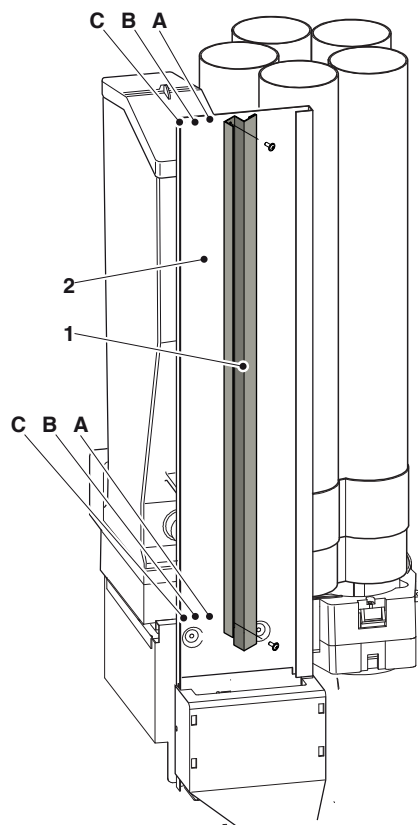


Fig. 46

1. Guide spatules
2. Rangeur en colonne des spatules
3. A. Trou de fixation guide spatules (90 mm)
4. B. Trou de fixation guide spatules (105 mm)
5. C. Trou de fixation guide spatules (115 mm)

PLATINES ÉLECTRONIQUES

Les platines électroniques sont conçues pour pouvoir être utilisées sur différents modèles d'appareillages.

S'il est nécessaire de les remplacer, il faudra vérifier la configuration des platines et télécharger le logiciel adéquat.

ALIMENTATION ET FUSIBLES

Le fusible de protection du réseau d'alimentation électrique est accessible sans démonter son carter.

Le transformateur qui fournit la tension aux platines, et les fusibles de protection relatifs, se trouvent dans le panneau électrique.

Pour enlever les carters, débrancher l'appareil du réseau de secteur.

PANNEAU ÉLECTRIQUE

(version une seule chaudière)

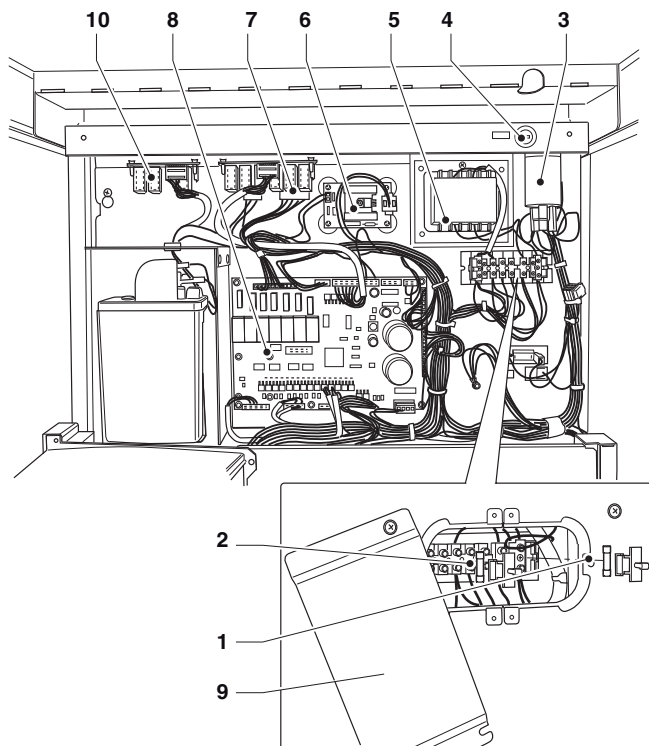


Fig. 47

1. Fusible primaire transformateur
2. Fusible secondaire transformateur
3. Filtre anti-parasites
4. Fusible de réseau
5. Transformateur
6. Platine de contrôle chaudière
7. Platine relais (si elle existe)
8. Platine des actionnements
9. Volet d'accès aux fusibles
10. Platine relais (si elle existe)

PANNEAU ÉLECTRIQUE

(version double chaudière)

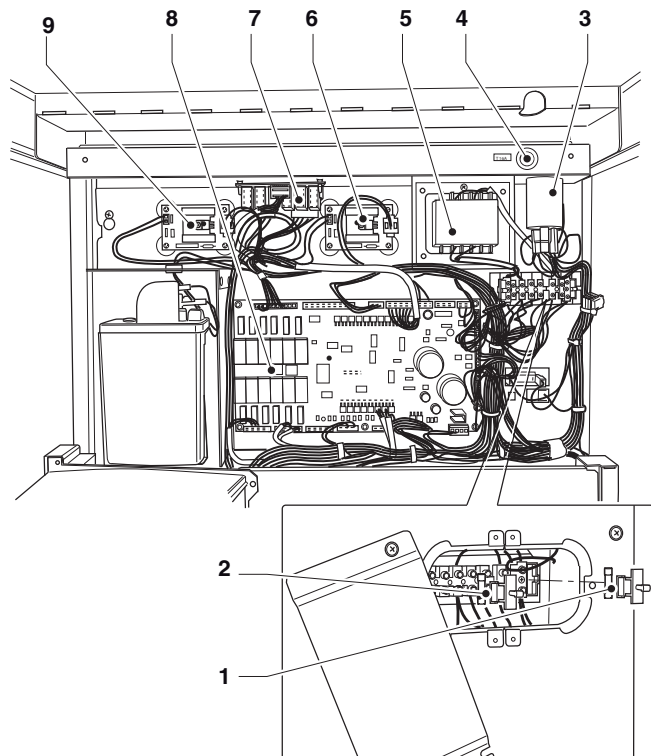


Fig. 48

1. Fusible primaire transformateur
2. Fusible secondaire transformateur
3. Filtre anti-parasites
4. Fusible de réseau
5. Transformateur
6. Platine de contrôle chaudière café
7. Platine relais (si elle existe)
8. Platine des actionnements
9. Platine de contrôle chaudière solubles

PLATINE CPU

La platine CPU gère la communication avec l'écran tactile, les systèmes de paiement et les fonctions de connectivité.

i L'antenne wi-fi est reliée au dos de la platine CPU.

⚠ L'antenne et son connecteur sont très délicats; faire attention à ne pas les endommager quand on enlève la platine CPU (par exemple pour la remplacer).

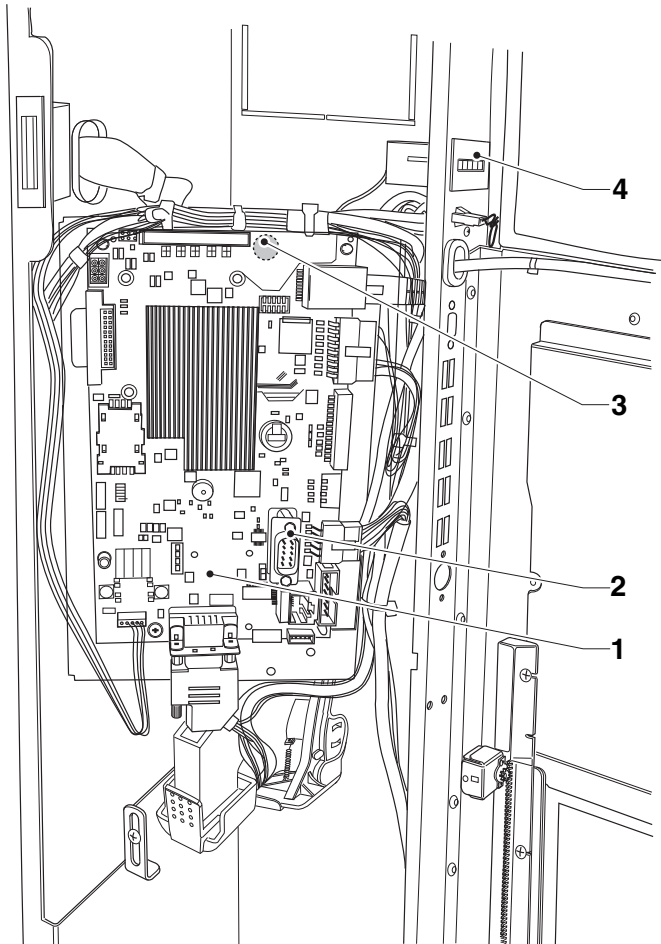


Fig. 49

1. Platine C.P.U.
2. Port série RS232
3. Connecteur antenne wi-fi*
4. Compteur mécanique des distributions (s'il y en a)
5. *. au dos de la platine

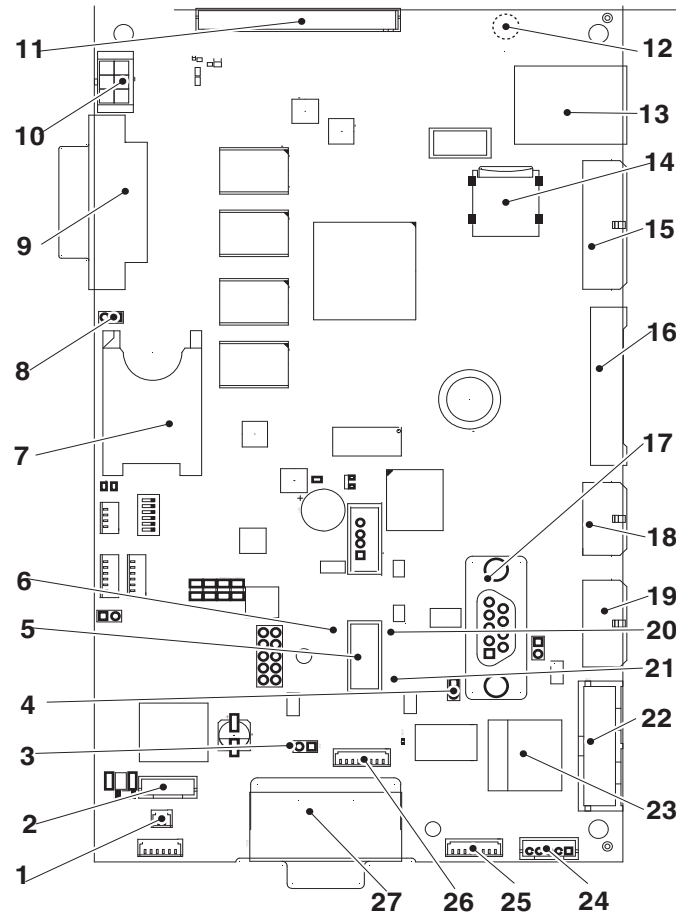


Fig. 50

1. (J2) Interrupteur connectivité
2. (CN30) connecteur écran tactile
3. (JP2) barrette can bus 1 fermée
4. (JP5) barrette can bus 2 ouverte
5. portusb otg
6. LED jaune remise à zéro
7. slot SIM card*
8. (JP4) barrette présence sim card
9. (J16) connecteur dvi
10. (CN31) éclairage écran tactile
11. (CN55) Bus i2c
12. (CN33) connecteur antenne wi-fi*
13. connecteur ethernet (1 Gbit/s)
14. slot micro sd*
15. (J42) poussoirs de service et compteur de distributions*
16. (J43) entrées / sorties numériques
17. Port série rs232
18. (J41) pas utilisé
19. (J35) Systèmes de paiement
20. Led rouge alimentation
21. LED verte run
22. (J36) Accepteur
23. connecteur ethernet (100 Mbit/s)
24. (CN9) pas utilisé
25. (J47) pas utilisé
26. (CN34) pas utilisé
27. (CN29) can bus écran tactile
28. *
29. **
S'il y en a
Au dos de la platine

MODÈLES DOUBLE CHAUDIÈRE

Cette platine pourvoit à activer, par relais, les utilisateurs 230 V \sim et, directement, les moteurs en courant continu. Elle gère les signaux qui proviennent des cames et/ou des microinterrupteurs sur les différents utilisateurs.

La platine est alimentée à 24 Vca.

- La LED 3 verte (27) clignote pendant le fonctionnement normal de la platine;
- La LED 6 verte (33) indique la présence de 5 Vcc.
- La LED 4 rouge (19) s'allume au cours de la mise à zéro de la platine
- La LED 2 rouge (8) indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière solubles.
- La LED 1 rouge (9) indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière café.
- La LED 8 verte (29) indique les impulsions du compteur volumétrique
- la LED 5 verte (5) indique la présence de 34 Vcc.
- la LED 7 verte (24) indique la présence de 34 Vcc. réglés.

FONCTIONS DES RELAIS (VOIR SCHÉMA ÉLECTRIQUE)

- RL1: PM
- RL2: MAC2 (SEULEMENT 2 ES)
- RL3: ESC2 (SEULEMENT 2 ES)
- RL4: ESC
- RL5: ER
- RL6: MAC
- RL7: EEA
- RL8: Pas utilisé
- RL9: MSB
- RL10: MSCB

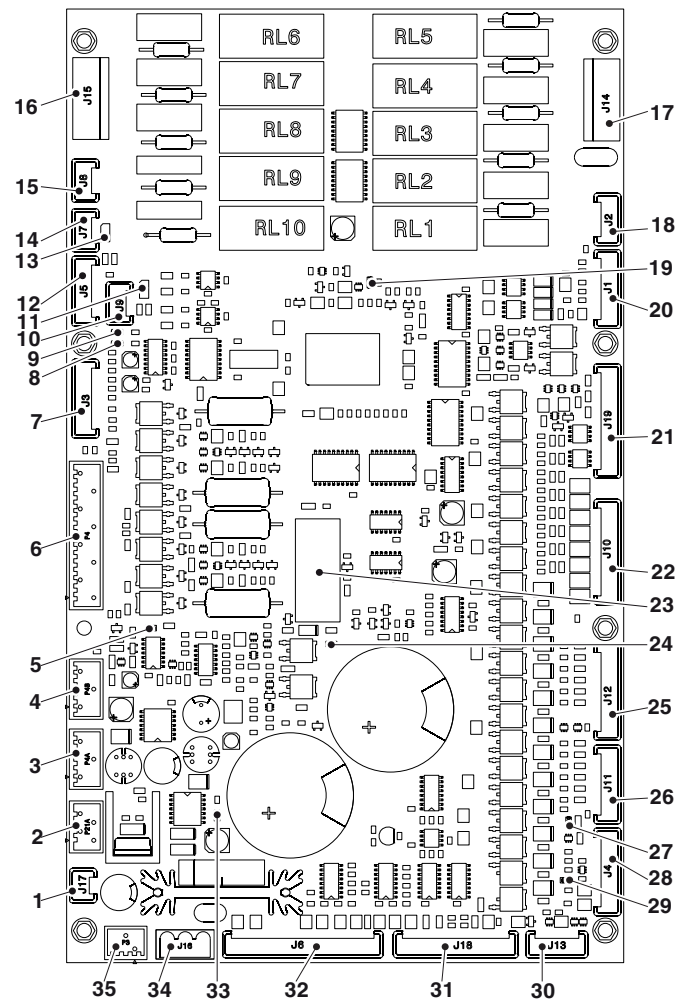


Fig. 52

1. (J17) Aspiration vapeurs
2. (P21A) Pas utilisé
3. (P4A) Alimentation 34 Vcc de la CPU
4. (P4B) Alimentation 34 Vcc de la CPU
5. LED verte «présence 34 Vcc»
6. (P4) Groupe d'infusion
7. (J3) Vers la platine d'expansion relais (s'il y en a)
8. LED rouge «fonctionnement résistance chaudière café»
9. LED rouge «fonctionnement résistance chaudière solubles»
10. (J9) Pas utilisé
11. Pas utilisé
12. (J5) Platines de contrôle chaudières et sondes de température
13. (JP1) Barrette can bus 1 (fermée)
14. (J7) CAN-BUS
15. (J8) CAN-BUS
16. (J15) Utilisateurs
17. (J14) Utilisateurs
18. (J2) Pas utilisé
19. LED rouge «mise à zéro platine»
20. (J1) Pas utilisé
21. (J19) Input et output 24 V
22. (J10) Doseurs électriques
23. Relais de sécurité 34Vcc
24. LED verte «présence 24 Vcc réglés»
25. (J12) Mixeurs électriques
26. (J11) Electrovanes
27. LED verte «platine en fonction»
28. (J4) Connecteur programmation platine
29. LED verte «impulsions compteur volumétrique»
30. (J13) Pas utilisé
31. (J18) Input
32. (J6) Signaux d'input
33. LED verte «présence 5 Vcc»
34. (J16) Alimentation 24 Vca
35. (P3) Pas utilisé

PLATINE DE CONTRÔLE CHAUDIÈRE

Cette platine contrôle l'intervention de la résistance de la chaudière.

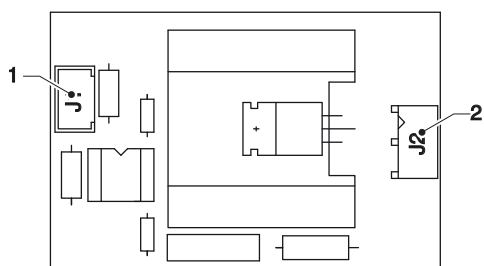


Fig. 53

1. J1 Vers la platine des actionnements
2. J2 Connecteur à la résistance chaudière

PLATINE RÉGULATEUR DE COURANT

La platine du régulateur de courant fournit un courant continu aux LEDs d'éclairage.

Cette platine consente une luminosité constante des panneaux esthétiques.

Cette platine se trouve sur le support de la platine CPU.

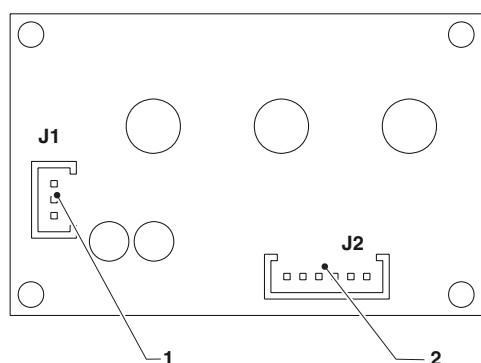


Fig. 54

1. Vers la platine CPU
2. Vers les LEDs d'éclairage

PLATINE SWITCH

Dans les modèles 2 espresso la platine switch active les moteurs de réglage des meules.

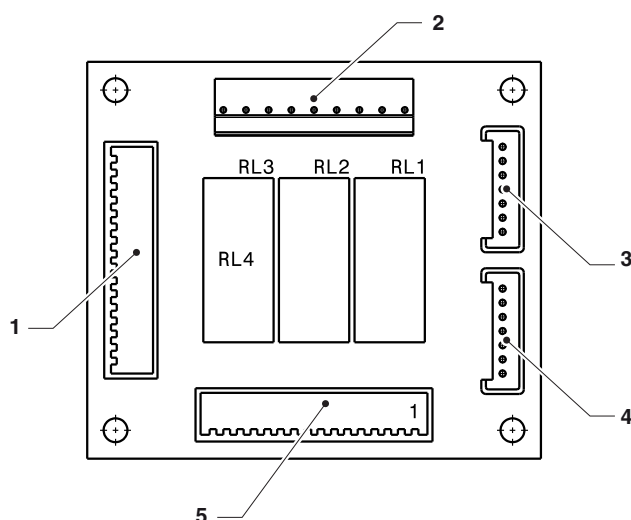


Fig. 55

1. (P1) alimentation relais
2. (P3) moteur de réglage meules 2
3. (J2) vers le connecteur J1 de SM2 (commande relais)
4. (J1) vers le connecteur J16 de SM1 (commande relais)
5. (P2) moteur de réglage meules 1
- 6.
7. FONCTIONS DES RELAIS (référence schéma électrique)
8. RL1 = commute MMA1 <-->MMA2
9. RL2 = commute MMA1 <-->MMA2
10. RL3 = pas monté
11. RL4 = pas utilisé

PLATINE DES RELAIS

Cette platine gère, pour les modèles 2ES à une seule chaudière, le deuxième moulin et le deuxième électroaimant de déclenchement du café; et l'unité réfrigérante (seulement modèles pour distribution de boissons froides).

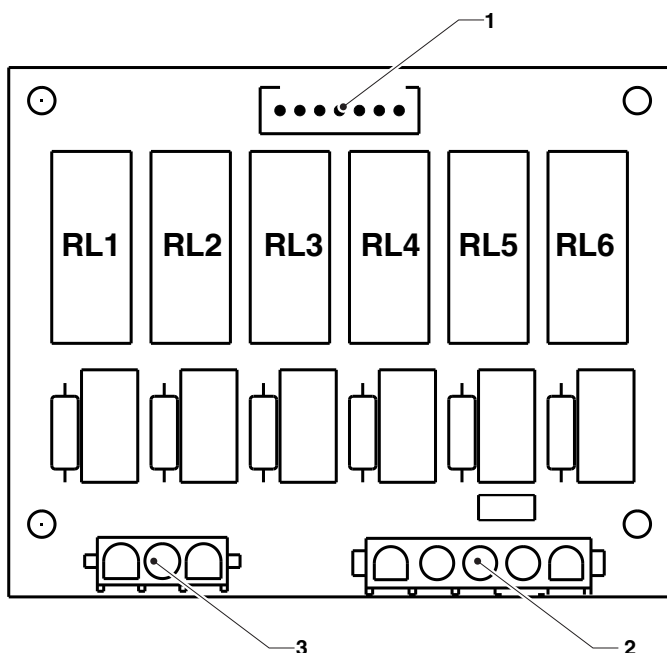


Fig. 56

1. (Référence schéma électrique)
2. (J1) vers la platine machine ou J2 de SM3 (si elle existe)
3. (J2) vers la platine unité réfrigérante
4. (J3) MAC2 et ESC2
- 5.
6. FONCTIONS DES RELAIS (référence schéma électrique)
7. RL1 = MAC2
8. RL2 = ESC2
9. RL3 = UPS (s'il existe)
10. RL4 = UPS (s'il existe)
11. RL5 = UPS (s'il existe)
12. RL6 = UPS (s'il existe)

ALIMENTATEUR ÉCRAN TACTILE

L'alimentateur de l'écran tactile est monté en haut à gauche et à l'intérieur de la porte. L'alimentateur n'a aucun besoin d'entretien ni de tarages

S'il faut intervenir sur l'alimentateur (par exemple pour le remplacer):

1. Débrancher l'appareillage de l'alimentation de réseau
Attention !!!
L'alimentateur est branché à la tension de réseau
2. enlever le carter de protection.



Fig. 57

1. Alimenteur écran tactile

REPLACEMENT VENTILATEUR

L'accès au ventilateur d'aspiration des vapeurs se fait du côté interne de l'appareil. Si, pour n'importe quelle raison, il était nécessaire d'intervenir sur le ventilateur, enlever les bacs des produits solubles de l'appareil et ôter le carter

Important !!!

Avant d'enlever les carters, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique.

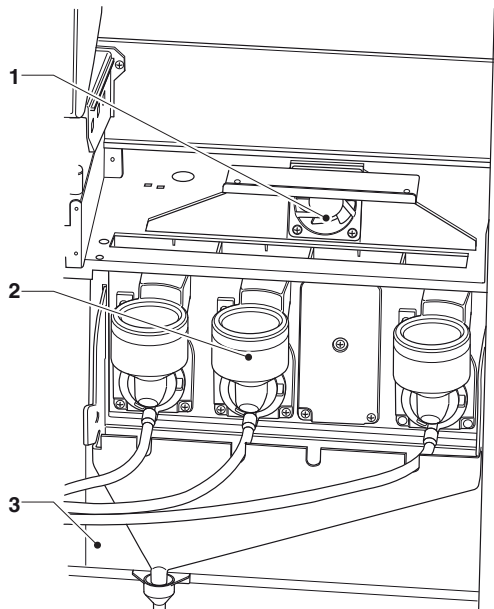


Fig. 58

1. Ventilateur d'aspiration vapeurs
2. Mixeurs solubles
3. Carter des mixeurs solubles

PROTECTION THERMIQUE CHAUDIÈRE

La (ou les) chaudière/s est/sont protégée/s contre la surchauffe grâce à un thermostat de sécurité qui désactive la résistance de la chaudière en cas de panne du système de contrôle de la chaudière.

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

En cas d'intervention du thermostat il faut attendre le refroidissement de la chaudière avant de procéder à l'identification de la cause de la panne et au rétablissement manuel du thermostat.

Important !!!

En cas d'intervention du thermostat de sécurité, il est nécessaire de remplacer la sonde de température chaudière et les joints d'étanchéité des raccords présents sur la chaudière, car ils sont potentiellement endommagés de manière irréversible

CHAUDIÈRE CAFÉ

Sur la chaudière café se trouve un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation électrique de la résistance au cas où la chaudière atteindrait la température de 125° C.

Pour rétablir le thermostat:

1. Ouvrir la tablette espresso
2. Appuyer sur le poussoir de réarmement du thermostat
3. Refermer la tablette espresso

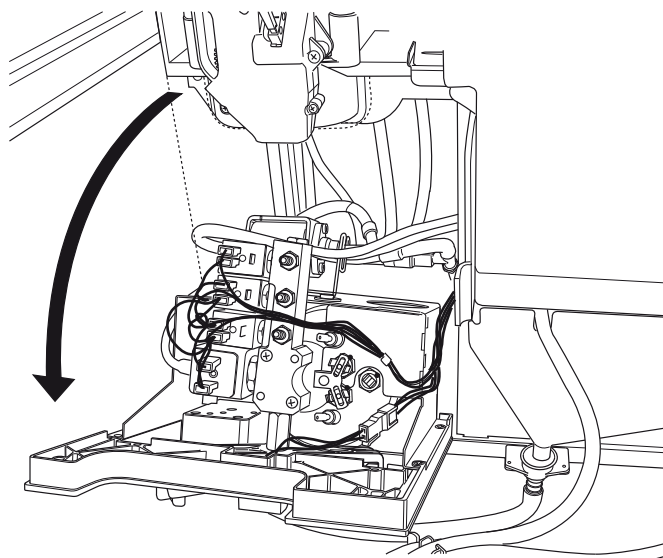


Fig. 59

CHAUDIÈRE SOLUBLES

Seulement pour les modèles avec double chaudière.

La chaudière solubles a un thermostat de sécurité qui interrompt l'alimentation électrique de la résistance au cas où la chaudière atteindrait la température de 140°C.

Pour rétablir le thermostat:

1. Ouvrir la tablette solubles
2. Dévisser la protection du poussoir de réarmement
3. Appuyer sur le poussoir de réarmement
4. Visser la protection du poussoir de réarmement
5. Refermer la tablette solubles

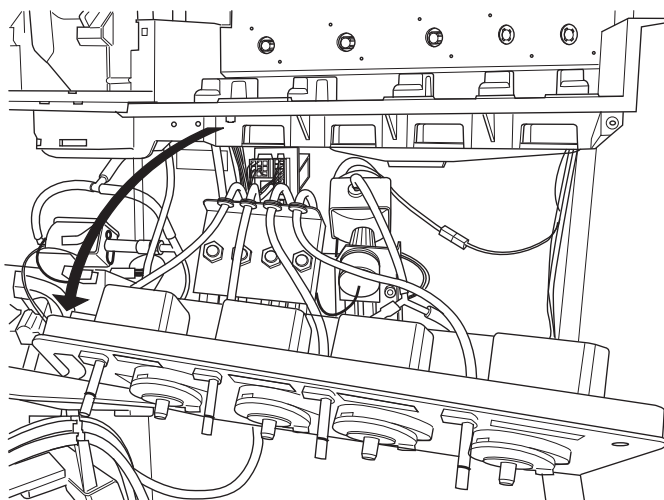


Fig. 60

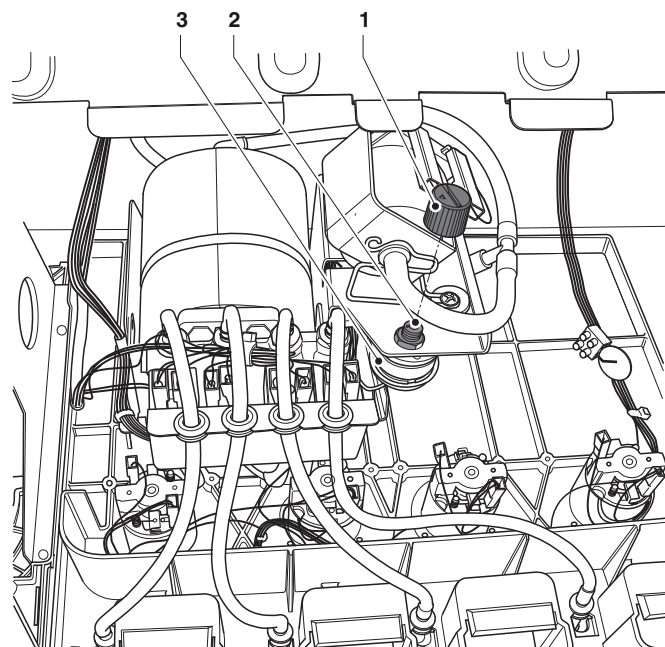


Fig. 61

1. Protection du poussoir de réarmement
2. Poussoir de réarmement du thermostat
3. Thermostat avec capillaire

INSTALLATION ET/OU MISE À JOUR DU LOGICIEL

(i) L'installation et/ou la mise à jour du système d'exploitation efface le logiciel de l'application, les données statistiques, les programmations et les personnalisations réalisées. Les vidéos / images pour les playlists sont effacées.

Utiliser les fonctions de backup sur clé USB (menu importer / exporter) pour sauvegarder les programmations, les personnalisations et les vidéos / images des playlists.

L'installation et/ou la mise à jour du logiciel (au démarrage de l'appareillage) doit être effectuée avec la clé USB (USB stick).

(i) La clé USB doit être formatée avec le file system FAT32 et doit contenir seulement les fichiers nécessaires pour la mise à jour.

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

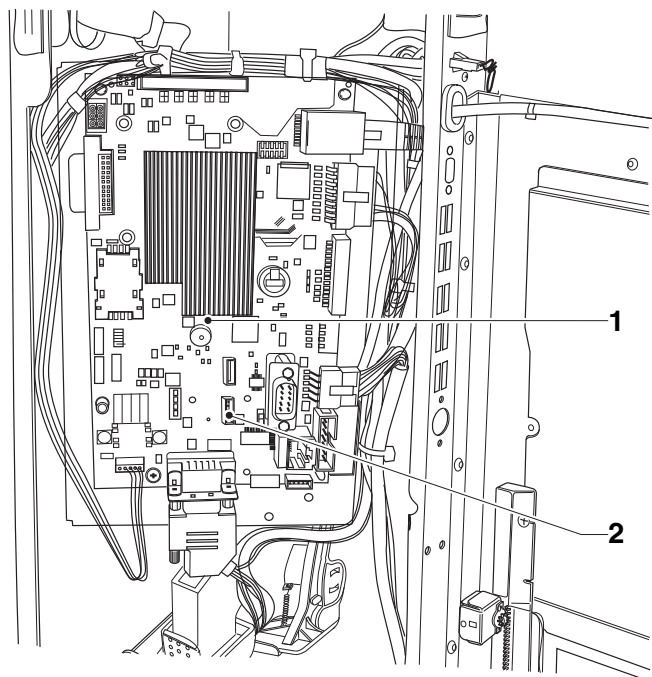


Fig. 62

1. Platine C.P.U.
2. Porte usb otg

SYSTÈME D'EXPLOITATION «SYSTEM KEY» CLÉ 1

Procéder comme indiqué ci-après

1. copier chaque fichier du système d'exploitation dans le répertoire principal de la clé USB,
2. éteindre l'appareillage,
3. insérer la clé USB dans la porte usb otg de la platine CPU
4. allumer l'appareillage.
5. des messages sont affichés sur la manière de procéder à la mise à jour. La mise à jour prend quelques minutes.
6. à la fin de la mise à jour s'affiche le message d'enlever la clé USB.
7. après avoir enlevé la clé USB l'appareillage se remet en marche automatiquement.
8. installer le logiciel application

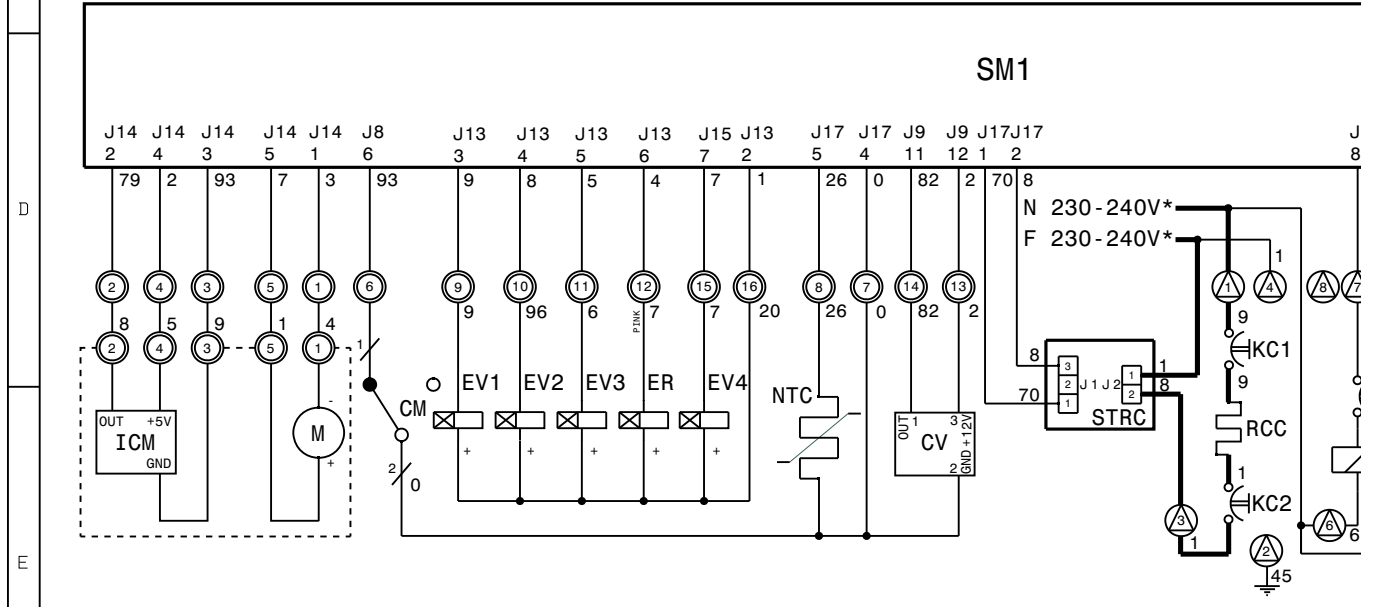
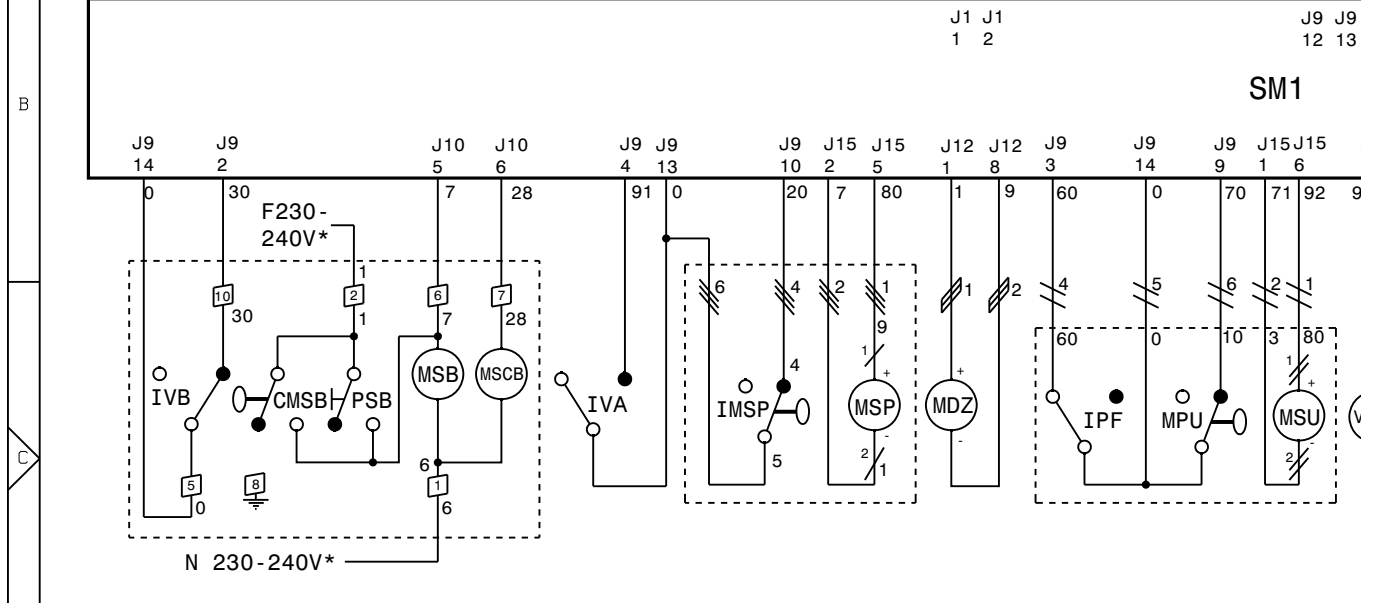
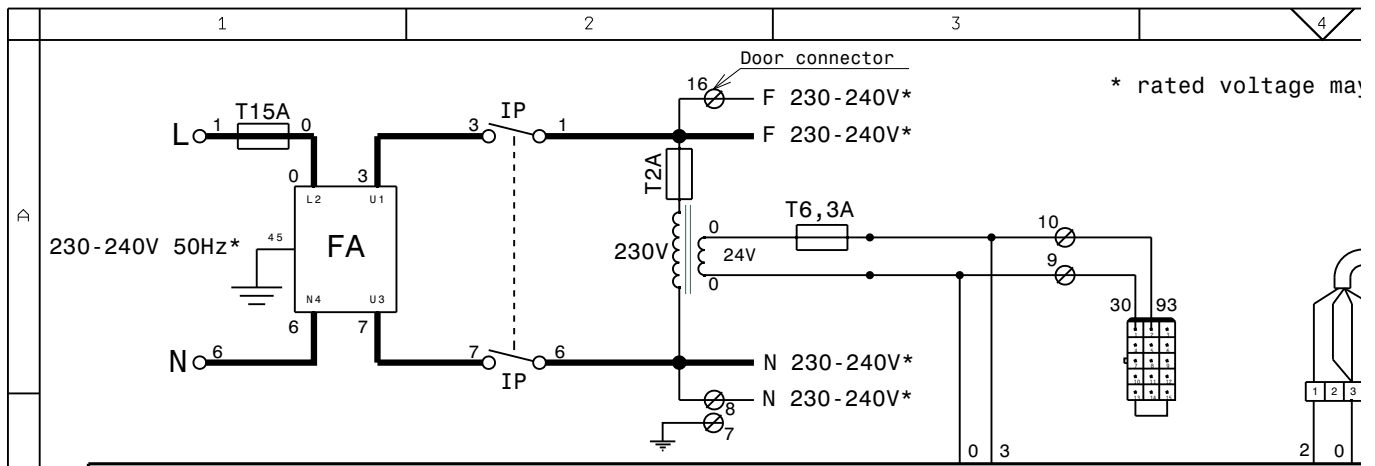
APPLICATION «UPDATE KEY » CLÉ2

Procéder comme indiqué ci-après:

1. copier chaque fichier de l'application dans le répertoire principal de la clé USB,
2. éteindre l'appareillage,
3. insérer la clé USB dans la porte usb otg de la platine CPU
4. allumer l'appareillage.
5. des messages sont affichés sur la manière de procéder à la mise à jour. La mise à jour prend quelques minutes.
6. à la fin de la mise à jour s'affiche le message d'enlever la clé USB.
7. après avoir enlevé la clé USB l'appareillage se remet en marche automatiquement.
8. la procédure guidée sera lancée pour les premières programmations (modèles d'appareillage, langue des messages, nom de la machine, etc.)

(i) La mise à jour du logiciel d'application maintient les programmations et les personnalisations effectuées, et les vidéos/images pour les playlists.

Appendice

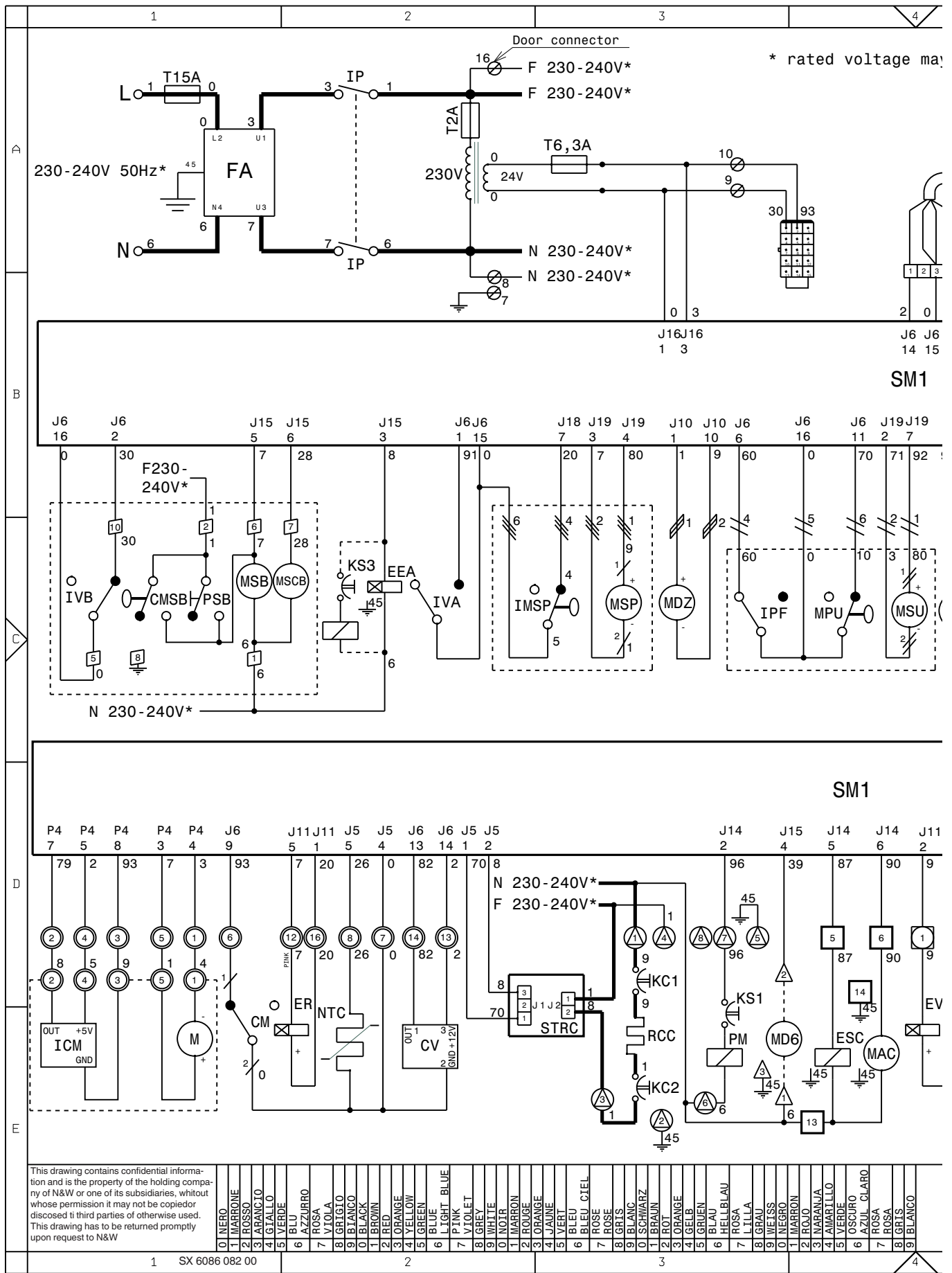


This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

0	NERO	1	MARRONE	2	ROSSO	3	ARANCIO	4	GIALLO	5	VERDE	6	AZZURRO	7	VIOLEA	8	GRIGIO	9	BIANCO	0	BLACK	1	BROWN	2	RED	3	ORANGE	4	YELLOW	5	GREEN	6	BLUE	7	LIGHT BLUE	8	PINK	9	VIOLET	0	GREY	1	WHITE	2	INDIO	3	MARRON	4	ROUGE	5	ORANGE	6	JAUNE	7	VERT	8	BLEU CIEL	9	ROSE	0	ROSE	1	BLANC	2	SCHWARZ	3	BRAUN	4	ROT	5	ORANGE	6	GELB	7	GRUEN	8	BLAU	9	HELBLAU	0	ROSA	1	LELLA	2	GRAU	3	WEISS	4	NEGRO	5	MARRON	6	ROJO	7	MARANJA	8	AMARILLO	9	VERDE	0	OSCURO	1	AZUL CLARO	2	ROSA	3	GRIS	4	BIANCO
---	------	---	---------	---	-------	---	---------	---	--------	---	-------	---	---------	---	--------	---	--------	---	--------	---	-------	---	-------	---	-----	---	--------	---	--------	---	-------	---	------	---	------------	---	------	---	--------	---	------	---	-------	---	-------	---	--------	---	-------	---	--------	---	-------	---	------	---	-----------	---	------	---	------	---	-------	---	---------	---	-------	---	-----	---	--------	---	------	---	-------	---	------	---	---------	---	------	---	-------	---	------	---	-------	---	-------	---	--------	---	------	---	---------	---	----------	---	-------	---	--------	---	------------	---	------	---	------	---	--------

230 V TRANSFORMATEUR
 CM CAME MOTEUR
 CMSB FIN DE COURSE MOTEUR DECLENCH. GOBELET
 CV COMPTEUR VOLUMETRIQUE
 DOOR CONNECTEUR PORTE
 EEA ELECTROVANNE ENTREE EAU
 ER ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE
 ESC1- ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE
 EV1-.. ELECTROVANNES SOLUBLES
 FA FILTRE ANTIPARASITES
 ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
 ID1-.. INTERRUPTEUR DOSE CAFE

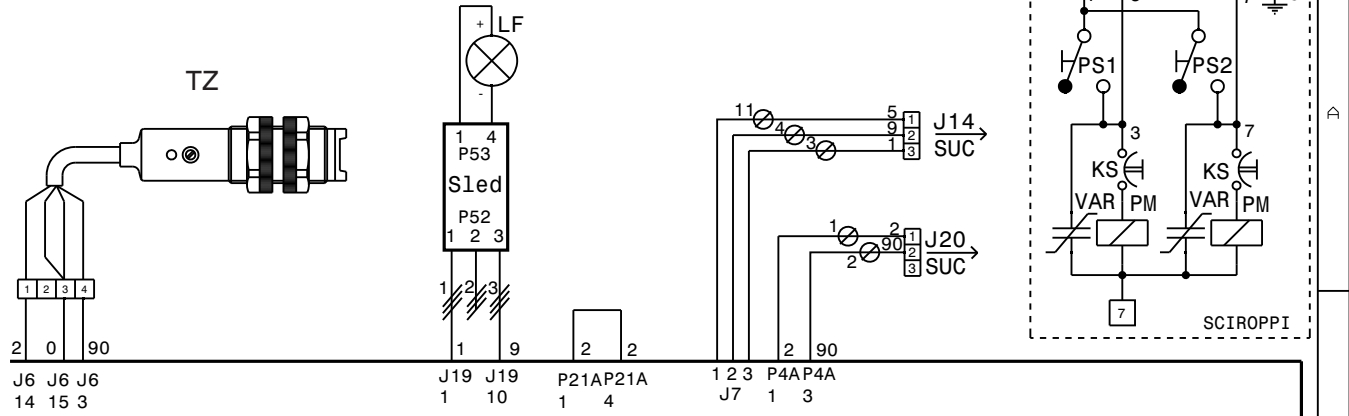
IMSP FIN DE COURSE DECLENCH. PALETTES
 IP INTERRUPTEUR PORTE
 IPF INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN
 IVA INTERRUPTEUR VIDE EAU
 IVB INTERRUPTEUR GOBELETS VIDE
 KC1-.. THERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE
 KS1-.. THERMOSTAT DE SECURITE
 LF LAMPE
 M MOTEUR GROUPE CAFE
 MAC1-.. PETIT MOULIN CAFE
 MD1-.. MOTEURS DOSEURS INSTANTANEEES
 MDTE-.. MOTEUR DOSEUR THE FRAIS



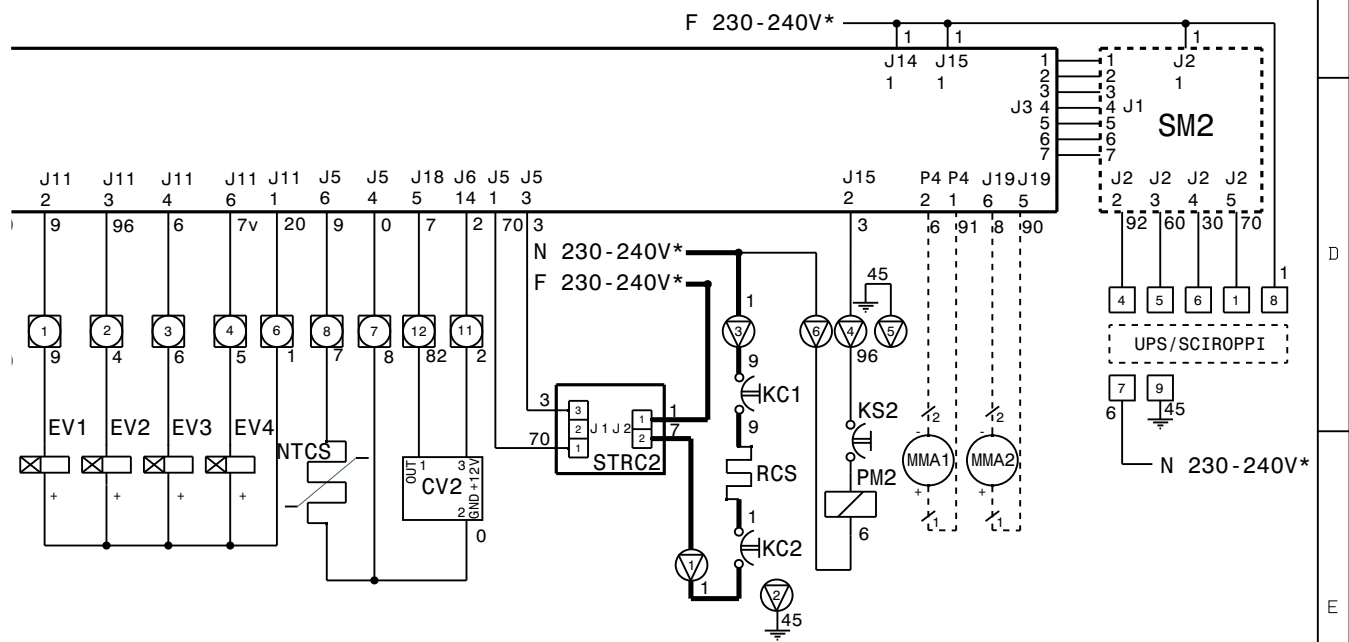
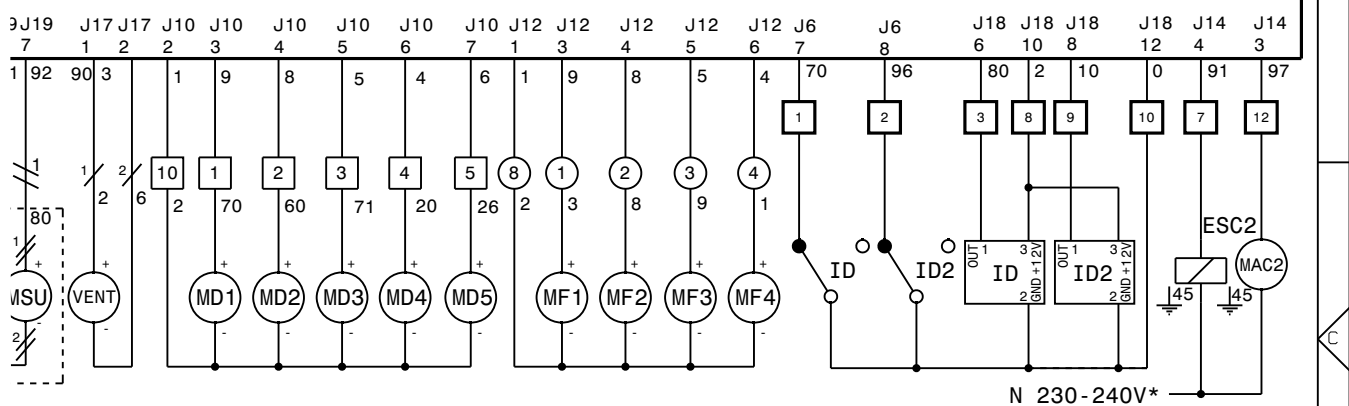
1	SX 6086 082 00	2	3	4
<p>This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties or otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W</p>				
0	NERO	8	GREY	16
1	MARRONE	9	WHITE	17
2	ROSSO	0	INDI	18
3	ARANCIO	1	MARRON	19
4	GIALLO	2	ROUGE	20
5	VERDE	3	ORANGE	21
6	AZZURRO	4	ORANGE	22
7	VIOLE	5	VERT	23
8	GRIGIO	6	BLEU CIEL	24
9	BIANCO	7	ROSE	25
0	BLACK	8	GRIS	26
1	BROWN	9	BLANC	27
2	RED	0	SCHWARZ	28
3	ORANGE	1	BRAUN	29
4	YELLOW	2	ROT	30
5	GREEN	3	ORANGE	31
6	BLUE	4	GELB	32
7	LIGHT BLUE	5	GRUEN	33
8	VIOLET	6	BLAU	34
9	WHITE	7	HELBLAU	35
0	INDI	8	ROSA	36
1	MARRON	9	GRAU	37
2	ROUGE	0	WEISS	38
3	ORANGE	1	NEGRO	39
4	ORANGE	2	MARRON	40
5	VERT	3	ROJO	41
6	BLEU CIEL	4	MARANNA	42
7	ROSE	5	AMARILLO	43
8	GRIS	6	VERDE	44
9	BLANC	7	OSCURO	45
0	SCHWARZ	8	AZUL CLARO	46
1	BRAUN	9	ROSA	47
2	ROT	0	GRIS	48
3	ORANGE	1	BIANCO	49
4	GELB	2		
5	GRUEN	3		
6	BLAU	4		
7	HELBLAU	5		
8	ROSA	6		
9	GRAU	7		
0	WEISS	8		
1	NEGRO	9		
2	MARRON	0		
3	ROJO	1		
4	MARANNA	2		
5	AMARILLO	3		
6	VERDE	4		
7	OSCURO	5		
8	AZUL CLARO	6		
9	ROSA	7		
0	GRIS	8		
1	BIANCO	9		

- | | | |
|---|-------|-----------------------------------|
| CMSB1- FIN DE COURSE MOTEUR DECLENCH. GOBELET | IVA | INTERRUPTEUR VIDE EAU |
| CV COMPTEUR VOLUMETRIQUE | IVB1- | INTERRUPTEUR GOBELET VIDE |
| EEA ELECTROVANNE ENTREE EAU | KC1.. | TERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE |
| ER ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE | KS1.. | THERMOSTAT DE SECURITE |
| ESC ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE | LF | LAMPE |
| EV1.. ELECTROVANNES SOLUBLES | M | MOTEUR GROUPE CAFE |
| FA FILTRE ANTIPARASITES | MAC1- | PETIT MOULIN CAFE |
| ICM INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR | MD1.. | MOTEURS DOSEURS INSTANTANEEES |
| ID1.. INTERRUPTEUR DOSE CAFE | MDZ | MOTEUR DOSEUR SUCRE |
| IMSP FIN DE COURSE DECLENCH. PALETTES | MF1.. | MIXERS INSTANTANEEES |
| IP INTERRUPTEUR PORTE | MMA1- | MOTEURS REGLAGE MOULINS |
| IPF INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN | MPU | INTERRUPTEUR POSITION BECS MOBILE |

je may be also 220V 60Hz



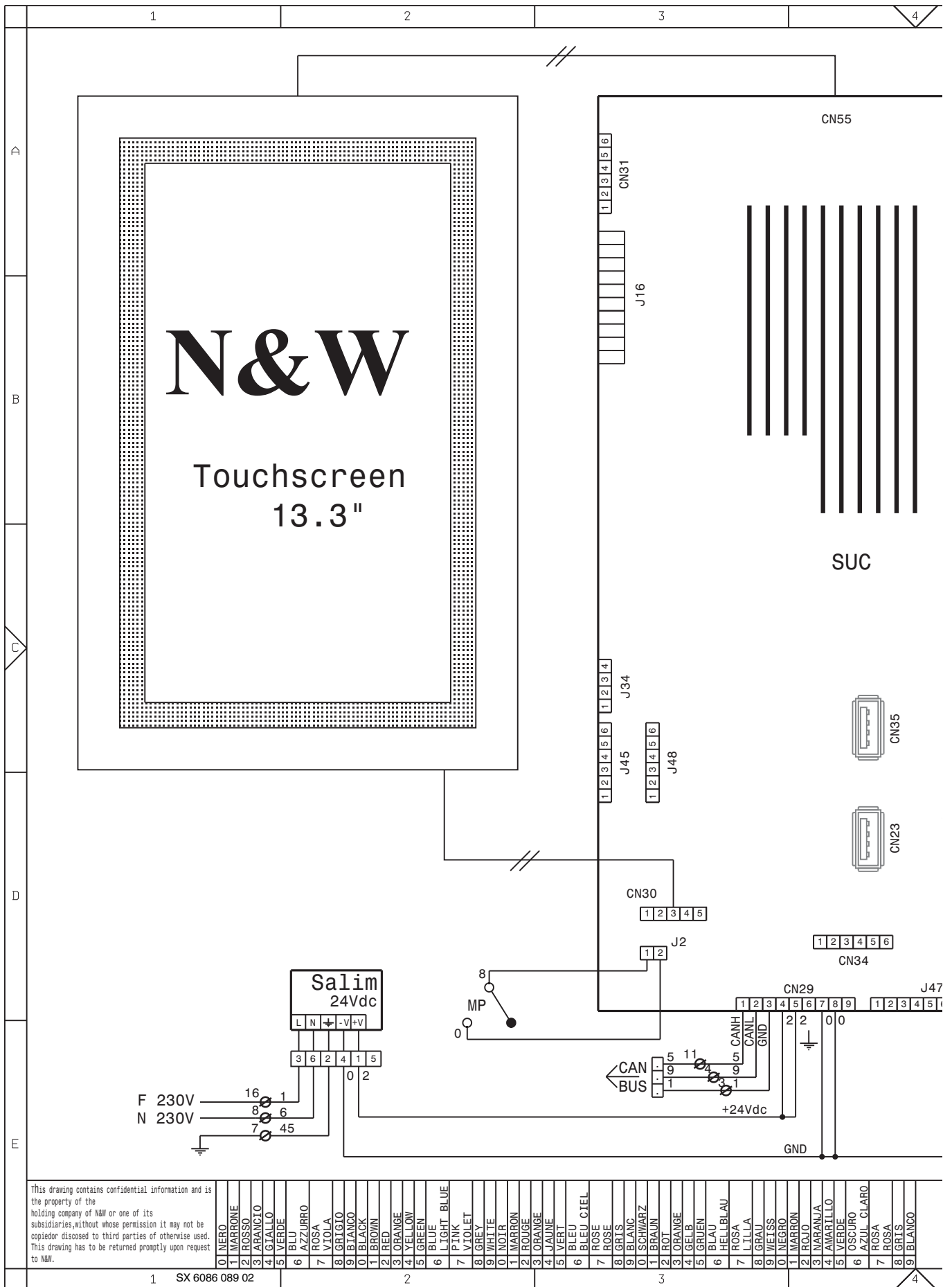
SM1



N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL Opera Concerto Plus	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM Macchina - Machine	DATE 03/04/2015	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI
			LEGENDA -	PART NUMBER 608608200		VERSION

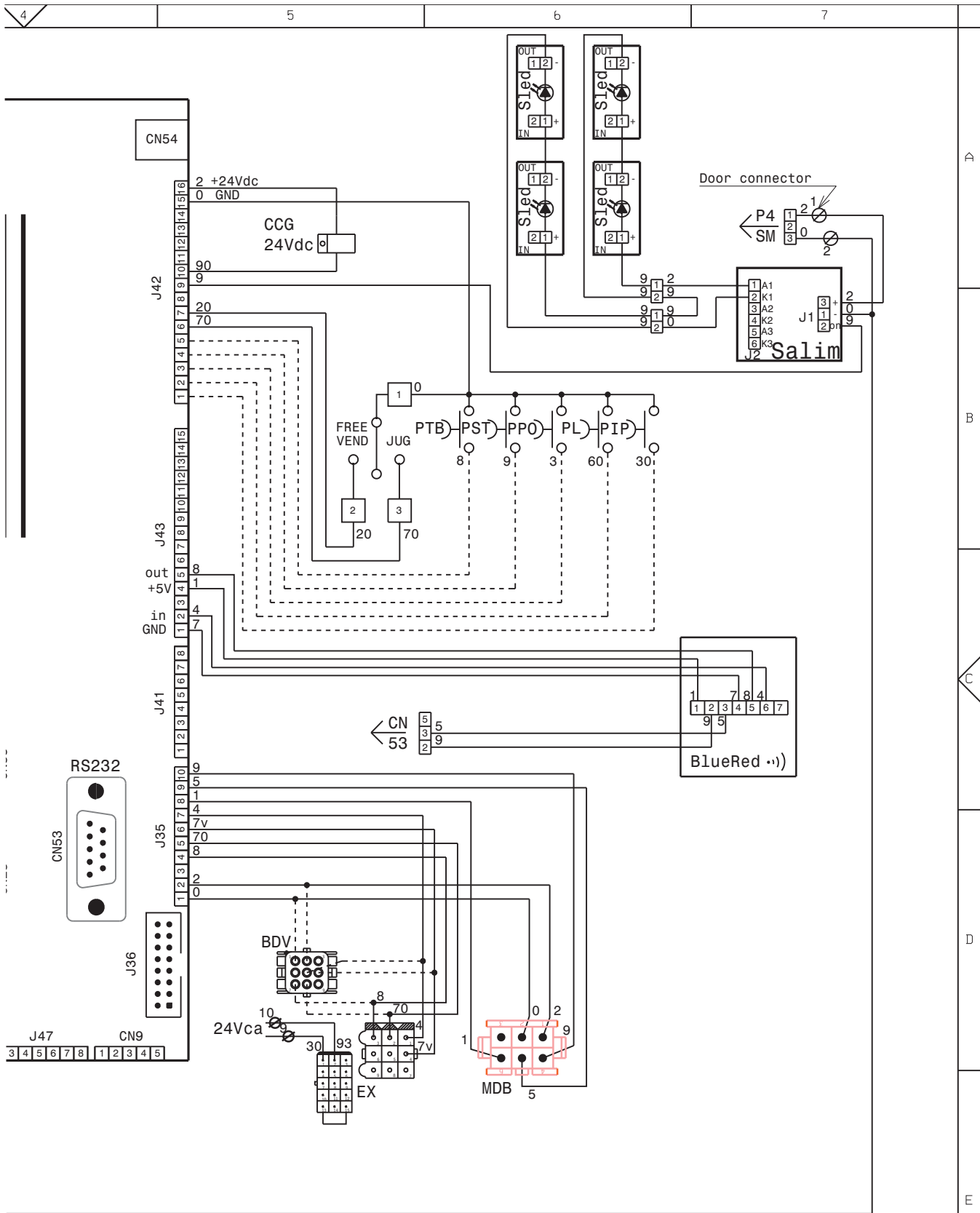
- MSB1- MOTEUR DECLENCH. GOBELETS
- MSCB MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET
- MSP MOTEUR DECLENCH. PALETTE
- MSU MOTEUR DEPLACEMENT BECS
- NTC SONDE DE TEMPERATURE
- NTCS SONDE DE TEMPER. CHAUDIERE SOLUBL
- PM POMPE
- PM1.. POMPE EAU
- PS1.. POUSSOIR SIROP
- PSB POUSSOIR DISTRIBUTION GOBELETS
- RCC RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
- RCS RESISTANCE CHAUDIERE SOLUBLES

- SLED PLATINE DES LEDS
- SM1 PLATINE CONTROLE MACHINE
- SM2 PLATINE D'EXPANSION
- STRC1 PLATINE TRIAC CHAUDIERE
- STRC2 PLATINE TRIAC CHAUDIERE
- TX... FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
- TZ CAPTEUR DE TASSE
- UPS PLATINE GROUPE FROID
- VAR VARISTOR
- VENT VENTILATEUR



BDV CONNETTEUR DE MONNAYEUR BDV
 CCG COMPTEUR DE COUPS GENERAL
 DOOR CONNETTEUR PORTE
 EX CONNETTEURS DE MONNAYEUR EXECUT
 FREE INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE
 JUG INTERRUPTEUR "JUG FACILITIES"
 MDB CONNETTEUR MONNAYEUR MDB
 MP MICRO SIGN. PORTE OUVERTE

PIP POUSSOIR ENTREE PROGRAMMATION
 PL POUSSOIR RINCAGE
 PPO POUSSOIR "PRIMING"
 PST POUSSOIR STATISTIQUES
 PTB POUSSOIR DU TRANSPORTEUR GOBELETS
 SALIM PLATINE ALIMENTAIRE
 SLED PLATINE DES LEDS
 SUC PLATINE UNITE CENTRALE



3 9 BLANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
	Opera Concerto	SCHEMA ELETTRICO PORTA DOOR WIRING DIAGRAM		1/1	BONACINA	ZANCANER
			LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				608609302		

CIRCUIT HYDRAULIQUE

VERSION UNE SEULE CHAUDIÈRE

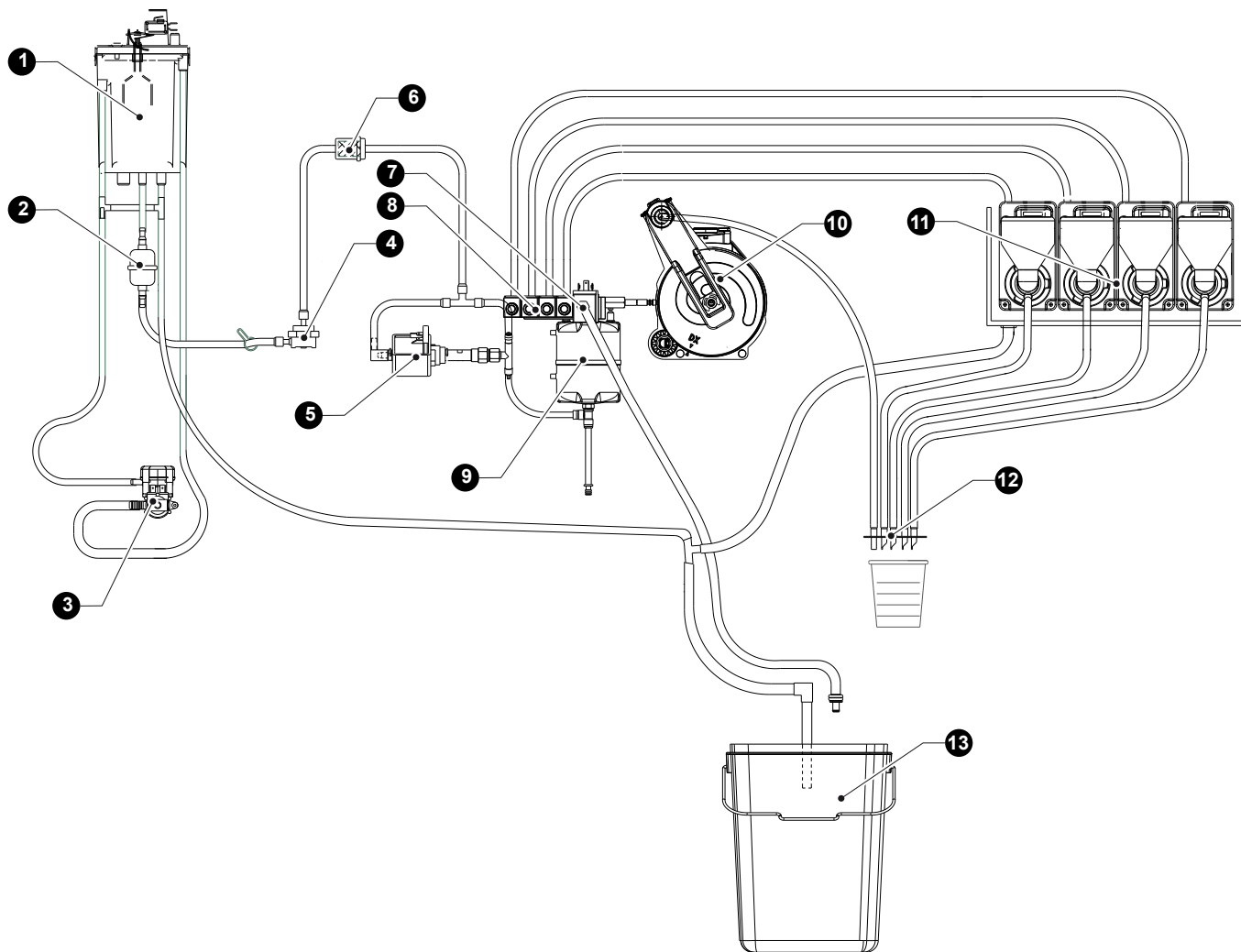


Fig. 1

1. air-break
2. filtre mécanique
3. électrovanne entrée eau
4. compteur volumétrique
5. pompe
6. filtre amortisseur (seulement modèles avec réglage automatique de la mouture)
7. électrovanne espresso
8. électrovanne produits solubles
9. chaudière
10. groupe d'infusion
11. mixeur
12. becs
13. seau marcs liquides

CIRCUIT HYDRAULIQUE

VERSION DOUBLE CHAUDIÈRE

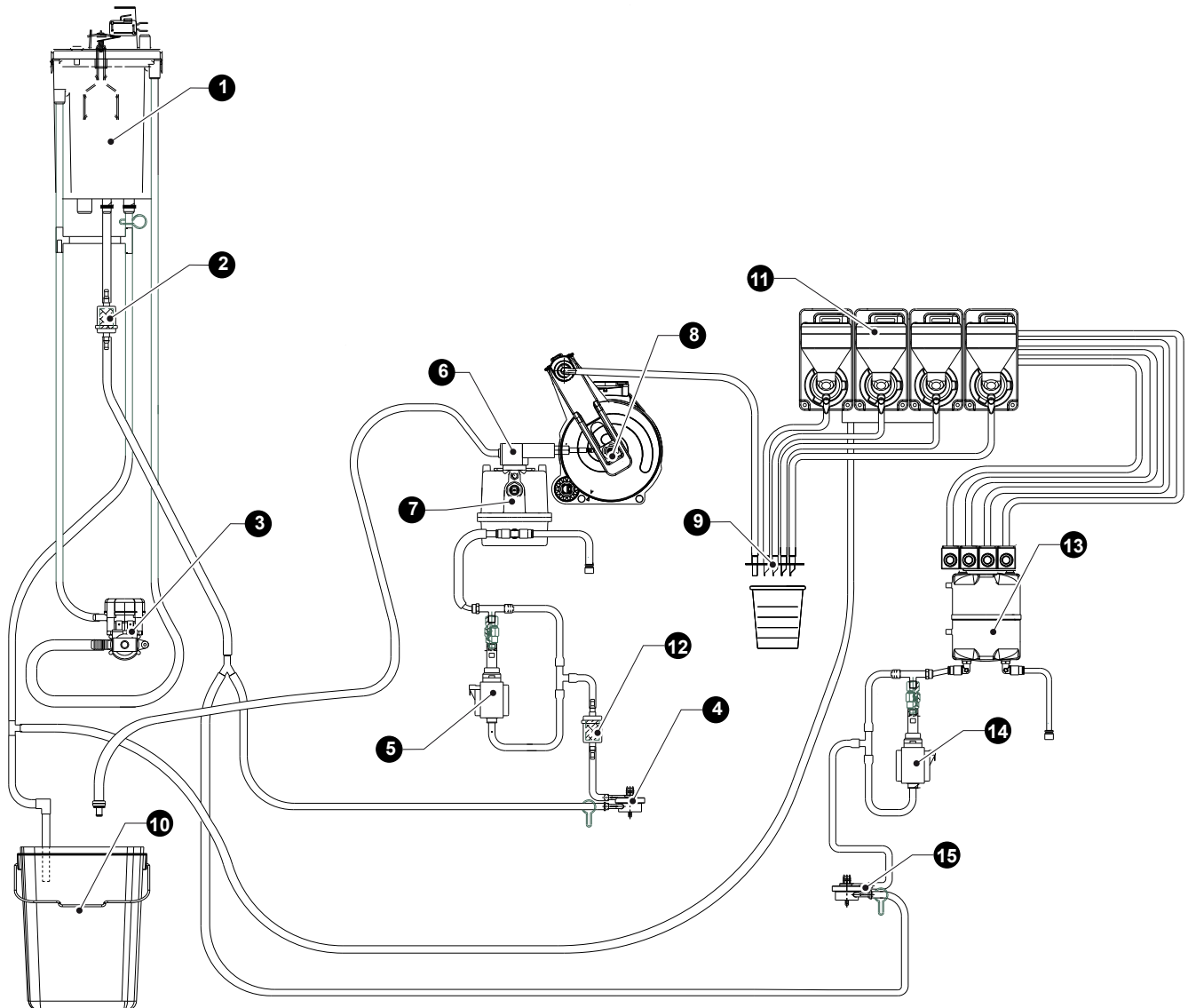


Fig. 2

1. air-break
2. filtre mécanique
3. électrovanne entrée eau
4. compteur volumétrique espresso
5. pompe
6. électrovanne espresso
7. chaudière espresso
8. groupe d'infusion
9. becs
10. seau marcs liquides
11. mixeurs
12. filtre amortisseur (modèles avec réglage automatique de la mouture)
13. chaudière solubles
14. pompe
15. compteur volumétrique solubles

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

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

