

**Kikko** Espresso  
Instant

**FR** Français



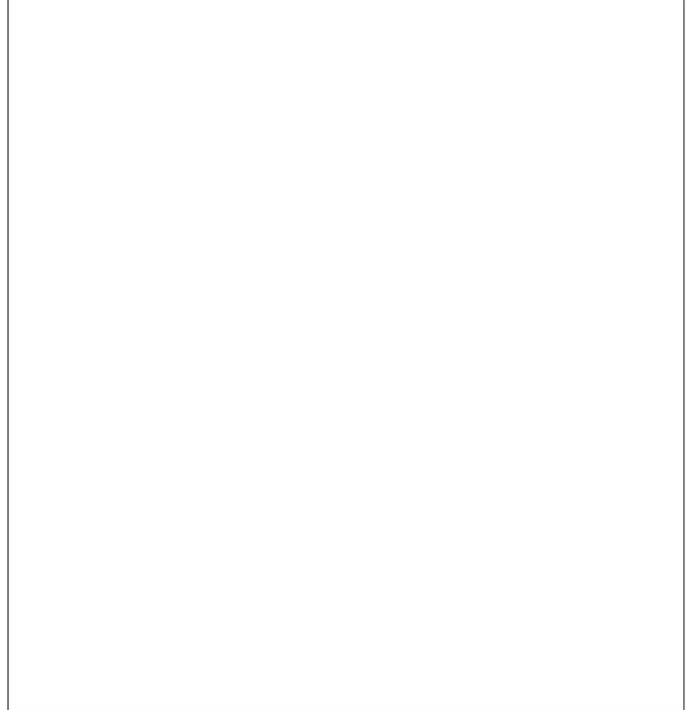
DOC. NO. **H 184F 02**  
EDITION 1 2004-02



Sede legale: Via Roma 24  
24030 Valbrembo (BG) Italia  
Web: [www.nwglobalvending.com](http://www.nwglobalvending.com)

Telefono +39 035 606111  
Fax +39 035 606460  
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534  
R.E.A. Bergamo n. 319295

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**  
**DECLARATION OF CONFORMITY**  
**DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**  
**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**  
**DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**  
**DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**  
**VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING**  
**INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE**  
**OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING**  
**YHDENMUKAISUUSTODISTUS**



Valbrembo, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392, 89/336, 73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descrita en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **89/392, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **89/392, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **89/392, 89/336, 73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.



ANTONIO CAVO

C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK®

# CERTIFICATE

IQNet and its partner  
**CISQ/IMQ-CSQ**

hereby certify that the organization

## NECTA VENDING SOLUTIONS SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) Italy

VIA DEL CHIOSO ANG. CAPITANI DI MOZZO - 24030 MOZZO (BG) Italy

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronic/electromechanical vending machines

*Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements  
has implemented and maintains a*

**Quality Management System**

*which fulfills the requirements of the following standard*

**ISO 9001:2000**

Issued on: 2002 - 09 - 04

Registration Number: IT - 12979



Fabio Roversi  
President of IQNet



Gianrenzo Prati  
President of CISQ

IQNet partners\*:

AENOR, Spain AFAQ, France AIB-Vinçotte International Belgium APCER, Portugal CISQ, Italy CQC, China CQM, China CQS, Czech Republic DQS, Germany DS, Denmark ELOT, Greece FCAB, Brazil FONDONORMA, Venezuela HKQAA, Hong Kong ICONTEC, Colombia IRAM, Argentina IQA, Japan KEMA, Netherlands KFQ, Korea MSZT, Hungary NCS, Norway NSAI, Ireland OQS, Austria PCBC, Poland PSB, Singapore QMI, Canada SFS, Finland SII, Israel SIO, Slovenia SOS, Switzerland IQNet is represented in the USA by the following partners: AFAQ, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, KEMA and NSAI

\*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under [www.iqnet-certification.com](http://www.iqnet-certification.com)

Federazione - Federation

# CISQ

a member of IQNet

CISQ è una Federazione associativa ed indipendente di enti di certificazione dei Sistemi di Gestione aziendali, operanti ciascuno nel settore di propria competenza.

CISQ is a multi-sector, independent, non-profit Federation of Italian organizations for the certification of company Management Systems, each operating in its own sector of responsibility.

CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE DELLE AZIENDE  
CERTIFICATION OF COMPANIES ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEMS



CERTIFICATO n. **9191.ZAV2**  
CERTIFICATE n.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI  
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY

## NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

SITO  
SITE

Via Roma, 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

**UNI EN ISO 14001**

È CONFORME ALLA NORMA  
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ  
CONCERNING THE FOLLOWING ACTIVITIES

Apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la  
distribuzione automatica e la ristorazione  
*Electronic/electromechanical vending-machines*

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO  
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ EDI GESTIONE DELLE AZIENDE  
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS  
OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS

Prima emissione  
First issue

19 Dicembre 1997

Emissione corrente  
Current issue

31 Marzo 2000

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Gestione Ambientale con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ S.p.A.  
The validity of the certificate is submitted to annual audit and a reassessment of the entire Environmental Management System within three years according to IMQ S.p.A. rules

IMQ - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

**SINCERT**  
SISTEMI INTEGRATI PER LA CERTIFICAZIONE

E.A. 19

# TABLE DE MATIERES

<b>INTRODUCTION</b>		<b>PAG. 2</b>	<b>MENU DU CHARGEUR</b>		<b>PAG. 15</b>
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	PAG. 2		STATISTIQUES	PAG. 16	
EN CAS DE PANNE	PAG. 2		PRIX DES SELECTIONS	PAG. 16	
TRANSPORT ET STOCKAGE	PAG. 2		GESTION TUBES DE RETOUR MONNAYE	PAG. 16	
MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR	PAG. 3		AFFICHAGE DE TEMPERATURE	PAG. 16	
NOTICE D'INSTALLATION	PAG. 3		ESSAI DE DISTRIBUTION	PAG. 16	
NOTICE D'EMPLOI	PAG. 3		PRE-ALARMS GSM	PAG. 16	
NOTICE POUR LA DEMOLITION	PAG. 3		TRANSFERT EVADTS	PAG. 16	
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>		<b>PAG. 3</b>	<b>MENU DU TECHNICIEN</b>		<b>PAG. 17</b>
CONSOMMATION D'ENERGIE ELECTRIQUE	PAG. 4		PANNES	PAG. 18	
SERRURE A COMBINAISON VARIABLE	PAG. 5		PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES	PAG. 19	
ACCESSOIRES	PAG. 5		CASH	PAG. 19	
<b>CHARGEMENT ET NETTOYAGE</b>		<b>PAG. 6</b>	PRIX DES SÉLECTIONS	PAG. 19	
INTERRUPTEUR DE PORTE	PAG. 6		MONNAYEURS	PAG. 19	
NETTOYAGE ET DESINFECTION	PAG. 6		FONCTIONS COMMUNES	PAG. 20	
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS	PAG. 6		MONITOR	PAG. 21	
<b>COMMANDES ET INFORMATIONS</b>		<b>PAG. 6</b>	SÉLECTIONS	PAG. 21	
CHARGEMENT DES GOBELETS	PAG. 7		PARAMÈTRES DISTRIBUTEURS	PAG. 22	
CHARGEMENT DE CAFE	PAG. 7		AFFICHEUR	PAG. 23	
CHARGEMENT DE SUCRE			PRE-SÉLECTIONS	PAG. 23	
ET DE POUDRES SOLUBLES	PAG. 7		DIVERS	PAG. 23	
HYGIENE DES MIXERS			STATISTIQUES	PAG. 24	
ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES	PAG. 7		TEST	PAG. 25	
NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE			DIVERS	PAG. 26	
DÉCLENCHEMENT DU SUCRE	PAG. 8		IDENTITÉ D'APPAREIL	PAG. 26	
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE GROUPE CAFÉ	PAG. 8		INITIALISATION	PAG. 26	
REGENERATION DE L'ADOUCCISSEUR	PAG. 9		CODES EVADTS	PAG. 26	
MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL	PAG. 9		CONNEXION EVADTS	PAG. 26	
			GSM	PAG. 26	
<b>INSTALLATION</b>		<b>PAG. 10</b>	<b>ENTRETIEN</b>		<b>PAG. 27</b>
DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR	PAG. 10		INTRODUCTION GENERALE	PAG. 27	
INTRODUCTION DE PLAQUETTES	PAG. 10		ENTRETIEN DU GROUPE ESPRESSO	PAG. 27	
RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE L'EAU	PAG. 10		NETTOYAGE DISTRIBUTEUR DE GOBELETS	PAG. 28	
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	PAG. 11		NETTOYAGE ANNUEL	PAG. 28	
INTERRUPTEUR DE PORTE	PAG. 11		<b>FONCTIONS DES CARTES ET</b>		
MONTAGE DU SYSTÈME DE PAIEMENT	PAG. 12		<b>DES VOYANTS LUMINEUX</b>		<b>PAG. 29</b>
RINCAGE DES RESINES ADOUCISSEUR	PAG. 12		CARTE EXÉCUTIONS	PAG. 29	
REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE	PAG. 12		CARTE DE COMMANDE CHAUDIERE	PAG. 30	
INSTALLATION EN BATTERIE	PAG. 12		PLATINE C.P.U.	PAG. 30	
<b>FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFÉ</b>		<b>PAG. 13</b>	CONFIGURATION DES		
CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ	PAG. 13		PLATINES ÉLECTRONIQUES	PAG. 31	
CONTROLES ET REGLAGES	PAG. 13		MISE A JOUR DU LOGICIEL	PAG. 31	
REGLAGES STANDARDS	PAG. 13		<b>CIRCUITS HYDRAULIQUES</b>		<b>PAG. 32</b>
REGLAGE DU VOLUME DE			<b>MENU DU CHARGEUR</b>		<b>PAG. 34</b>
CHAMBRE D'INFUSION	PAG. 14		<b>MENU DU TECHNICIEN</b>		<b>PAG. 40</b>
REGLAGE DE LA MOUTURE	PAG. 14		<b>SCHÉMAS ÉLECTRIQUES</b>		<b>PAG. 60</b>
RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFE	PAG. 14				
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU	PAG. 14				
<b>ETATS DE FONCTIONNEMENT</b>		<b>PAG. 15</b>			
INTERFACE USAGER	PAG. 15				
MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL	PAG. 15				

# INTRODUCTION

**Cette documentation fait partie intégrante de l'appareil et elle doit donc l'accompagner en cas de déplacement ou de transfert de propriété de l'appareil pour que des autres opérateurs puissent le consulter.**

Avant de procéder avec l'installation et l'utilisation de l'appareil il faut lire attentivement et comprendre le contenu de ce manuel car il fournit des informations importantes en ce qui concerne la sécurité d'installation, la notice d'emploi et les opérations d'entretien.

**Ce manuel s'articule autour de trois sections.**

La **première section** décrit les opérations ordinaires de chargement et de nettoyage à effectuer dans des endroits de l'appareil accessibles en utilisant uniquement la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.

La **seconde section** contient les instructions relatives à une installation correcte ainsi que les informations nécessaires pour obtenir les meilleures prestations possibles de l'appareil.

La **troisième section** décrit les opérations d'entretien qui comportent l'utilisation d'outils pour accéder aux zones potentiellement dangereuses.

**Les opérations décrites dans la seconde et la troisième section doivent uniquement être exécutées par un personnel possédant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes d'hygiène.**

## IDENTIFICATIONS DE L'APPAREIL ET DES SES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro spécifique, qu'on peut lire sur la plaquette des caractéristiques, placée à l'intérieur au côté droit. La plaquette est la seule reconnue par le constructeur en tant qu'identification de l'appareil et porte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en pleine sécurité, les informations techniques de quel que soit modèle en vue de faciliter la gestion des pièces détachées.

## EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les inconvénients techniques peuvent être éliminés avec de petites interventions de réparation. A ce propos nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement persistant et non résoluble s'adresser à :

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA  
Via Roma 24  
24030 Valbrembo  
Italy - Tel. +39 035606111

## TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier. L'appareil doit être soulevé à l'aide d'un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en mettant les fourches au-dessous de l'appareil du côté clairement indiqué par le symbole sur l'emballage en carton.

**Par contre, il faut absolument éviter de :**

- renverser le distributeur ;
- traîner le distributeur avec des cordes ou d'autre ;
- soulever le distributeur avec des attaches latérales ;
- soulever le distributeur avec des élingues ou des cordes ;
- secouer ou cahoter le distributeur et son emballage.

Le stockage doit se faire dans une ambiance sèche et avec des températures comprises entre 0° et 40°C.

Il est très important de ne pas superposer plusieurs appareils et de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

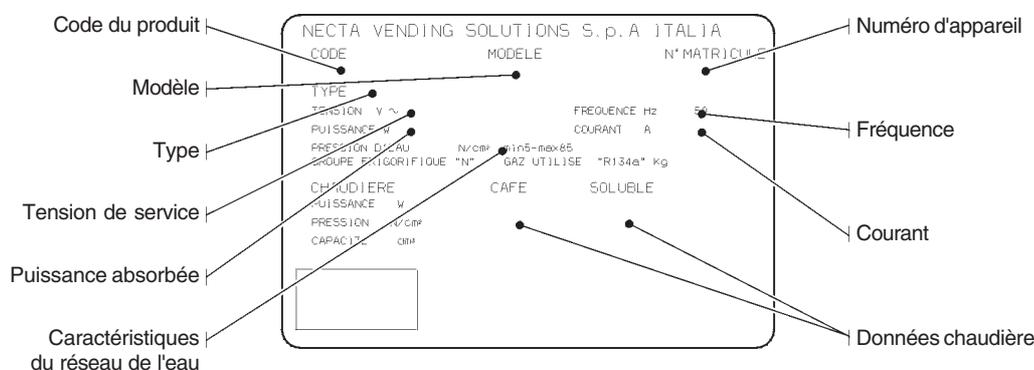


Fig. 1

## MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C. Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex. : grandes cuisines, etc...). Le distributeur doit être installé près d'un mur. Laisser 4 cm au moins entre le mur et l'arrière de l'appareil pour la ventilation. Eviter de le couvrir avec des chiffons ou similaires.

Veiller à ce que l'appareil ne soit incliné de plus de 2°. Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation (voir Fig. 12).

## NOTICE D'INSTALLATION

**L'installation et les opérations d'entretien qui suivent doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, formé professionnellement au maniement de cet appareil, et conformément aux normes en vigueur.**

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité des dommages éventuels à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

**L'intégrité de l'appareil ainsi que le respect des normes des installations correspondantes seront vérifiés une fois par an par un personnel qualifié.**

Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect des lois en vigueur en matière de sauvegarde de l'environnement.

## NOTICE D'EMPLOI

L'observance des règles qui suivent aidera à mieux respecter l'environnement :

- pour le nettoyage de l'appareil n'utiliser que de produits biodégradables ;
- les emballages des produits utilisés pour le chargement et le nettoyage et de l'appareil doivent être mis au rebut de manière appropriée ;
- la mise hors circuit de l'appareil pendant les moments d'inactivité assure une économie d'énergie considérable.

## NOTICE POUR LA DEMOLITION

Lorsque l'appareil est destiné à la démolition, il faudra obligatoirement s'en tenir aux lois en vigueur en matière de sauvegarde de l'environnement. Notamment :

- les matériaux ferreux, plastiques ou similaires doivent être mis au rebut en décharges autorisées ;
- la matière d'isolation doit être récupérée par des maisons spécialisées.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	1700 mm
Hauteur (panneau supérieur soulevé)	1985 mm
Largeur	540 mm
Profondeur	690 mm
Encombrement (porte ouverte)	1120 mm
Poids	114 Kg

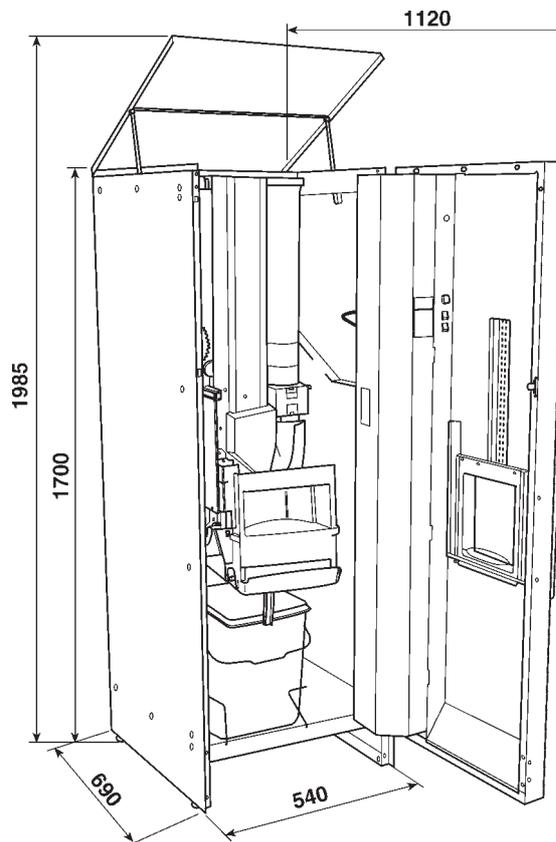


Fig. 2

Tension d'alimentation	230 V~
Fréquence d'alimentation	50 Hz
Puissance installée	1.800 W

## DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

- Diamètre du bord supérieur de 70-71 mm avec une autonomie de 490 gobelets environ.

## SYSTÈME DE PAIEMENT

Du point de vue électrique l'appareil est fourni déjà prêt pour le montage de systèmes ayant un protocole Executive, BDV ou MDB ainsi que le montage de validateurs à 24 Vdc. En plus du logement pour le monnayeur il sont prévus les espaces pour le montage (option) des systèmes de paiement les plus répandus.

## PRIX DE VENTE

Prix de vente différents programmables pour chaque sélection ; le réglage standard prévoit le même prix de vente pour toutes les sélections.

## CAISSE À MONNAIE

En tôle aluminée. Couvercle et serrure disponibles en tant qu'accessoires.

## ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 5 et 85 N/cm<sup>2</sup>.

Le logiciel de l'appareil est déjà programmé pour contrôler l'alimentation en eau à partir d'un réservoir interne (kit en option).

## REGLAGES POSSIBLES

Espresso : granulométrie ; doses volumétriques de café et eau.

Instant : Doses temporisées de café, solubles et eau.

## Température

Programmable par logiciel.

## DISPOSITIFS D'AUTORISATION

- présence de gobelets
- présence d'eau
- présence de café
- position du groupe café
- bac de récupération des eaux usées vide
- température de service atteinte
- positions des becs de distribution mobiles

## SÉCURITÉS

- interrupteur de porte
- thermostats de sécurité de chaudières à réarmement manuel
- blocage flotteur "air break"
- électrovanne anti-débordement
- flotteur trop-plein bac de récupération des eaux usées
- contrôle de court-circuit/découpage sondes de chaudières
- protection temporisée pour :
  - pompe
  - motoréducteur groupe café
  - distribution café
  - moulin
  - moteur de changement de colonne
- protection thermique pour :
  - motodoseurs
  - motoréducteur groupe café
  - électro-aimant déclenchement café
  - pompe
  - mixeurs électriques
  - moteur du moulin
- protection par fusible :
  - transformateur d'alimentation platine et monnayeur (primaire et secondaire)

## CAPACITE DES RECIPIENTS

café en fèves 3.2 Kg  
palettes 450 environ  
gobelets 490 environ

Pour les produits solubles, en fonction des modèles, il est possible de monter des récipients ayant une capacité de 3,5 ou 11 l. ou bien des récipients à deux compartiments. La quantité de produit est résumée dans la table suivante :

Dimension récipient (l)	Compartiment de			
	4.5	11	3.5	7
Café soluble Kg	1.2		0.9	1.8
Lait Kg	1.3	3.2	1.0	2.0
Chocolat Kg	3.1	7.5	2.4	4.8
Sucre Kg	4.2		3.3	6.6
Thé au citron Kg	4.3		3.4	6.8

La quantité effective peut différer de ce qui est indiqué en fonction du poids spécifique des divers produits.

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de plusieurs facteurs, tels que la température et l'aération du local où l'appareil est installé, la température de l'eau en entrée, la température dans la chaudière etc. En effectuant la mesure avec une température ambiante de 22°C on a mesuré les consommations d'énergie suivantes :

	Espresso	Instant
boisson pour 30 distributions	1,26 l	1,22 l
température moyenne boisson	81,2° C	73,7° C
Consommation		
réalisation température	51,71 Wh	174,1 Wh
pour 24 h de stand-by	2.102 Wh	1.824 Wh
pour 30 distributions /heure	231,7 Wh	168,5 Wh

La consommation d'énergie calculée d'après les données moyennes susmentionnées ne doit se considérer qu'à titre indicatif.

## SERRURE A COMBINAISON VARIABLE

Quelques modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.

La serrure est équipée d'une clé couleur argent pour l'utilisation courante (ouverture/fermeture).

On peut particulariser les serrures à l'aide d'un jeu spécial disponible en tant qu'accessoire qui consent de changer la combinaison de la serrure. Le jeu se compose par une clé de changement (noire) de la combinaison actuelle et par des clés de changement (dorées) et d'utilisation (argentées) de la nouvelle combinaison.

Sur demande, on peut fournir des jeux de clés de changement et d'usage normal avec des combinaisons différentes.

En plus, vous pouvez demander des jeux de clés d'usage (argentées) ultérieurement différentes en indiquant la combinaison estampillée sur les clés.

En principe, on ne doit utiliser que la clé argentée (utilisation normale), tandis que la clé dorée de changement de la combinaison pourra être conservée en tant que clé de réserve.

**On doit absolument éviter d'utiliser la clé de changement pour l'ouverture, car elle pourrait endommager la serrure de manière irréparable.**

### Pour changer la combinaison :

- introduire la clé de changement (noire) courante et la tourner jusqu'à la position de changement (encoche de repère à 120°) ;
- enlever la clé de changement courante et introduire la nouvelle clé de changement (dorée) ;
- tourner la clé de changement jusqu'à la position de fermeture (0°) et puis l'enlever.

La serrure aura maintenant la nouvelle combinaison.

**Les clés avec la vieille combinaison ne pourront plus être utilisées pour la nouvelle combinaison.**

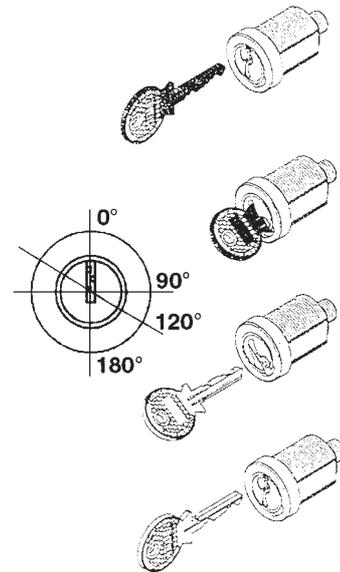


Fig. 3

## ACCESSOIRES

L'appareil permet d'installer une vaste gamme d'accessoires pour en étendre les fonctions :

Les kits de montage sont fournis avec les instructions de montage et vérification qui doivent être rigoureusement suivies afin d'assurer la sécurité de l'appareil.

**Le montage et les opérations d'essai qui suivent ne doivent être prises en charge que par du personnel qualifié, formé professionnellement au maniement de cet appareil, soit du point de vu de la sécurité électrique, soit en ce qui concerne les normes d'hygiène.**

# Chapitre 1

## CHARGEMENT ET NETTOYAGE

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C. Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex. : grandes cuisines, etc...).

### INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil pour consentir les opérations, décrites dans la suite, de chargement et nettoyage ordinaire en sécurité totale.

**Toutes les opérations qui demandent que l'appareil soit sous tension et que la porte soit ouverte, NE DOIVENT être effectuées QUE par du personnel spécialisé et informé sur les risques que cette situation comporte.**

### NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

En relation avec les normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des matériaux en contact avec les produits alimentaires ; il doit donc effectuer un entretien de l'appareil qui puisse prévenir la formation de bactéries.

**Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées pendant le stockage.**

Il est de règle d'utiliser les produits désinfectants (détergents au chlore ou simil.) aussi pour le nettoyage des surfaces non directement en contact avec les aliments. Certaines pièces de l'appareil peuvent être endommagées par l'usage de détergents non appropriés.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par l'utilisation d'agents chimiques non appropriés ou toxiques.

**L'appareil doit toujours être mis hors circuit avant de procéder à un entretien comportant la dépose de pièces.**

### UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RECIPIENTS OUVERTS (p.ex. gobelets plastique, tasses de céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons en récipients ouverts ne doivent être affectés qu'à la vente et distribution de boissons alimentaires obtenues par :

- infusion de produits tels que le café et le thé ;
  - reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ;
- Ces produits doivent être déclarés par le fabricant "appropriés pour la distribution automatique" en récipients ouverts du type alimentaire.

**Les produits distribués doivent être consommés immédiatement. En aucun cas ils devront être conservés et/ou confectionnés pour être consommés ensuite.**

Tout autre usage est considéré abusif et donc dangereux.

## COMMANDES ET INFORMATIONS

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

Les commandes et les notices pour l'utilisateur se trouvent sur le côté externe de la porte (voir fig. 4).

Les étiquettes sur lesquelles figurent le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et doivent être placées lors de l'installation.

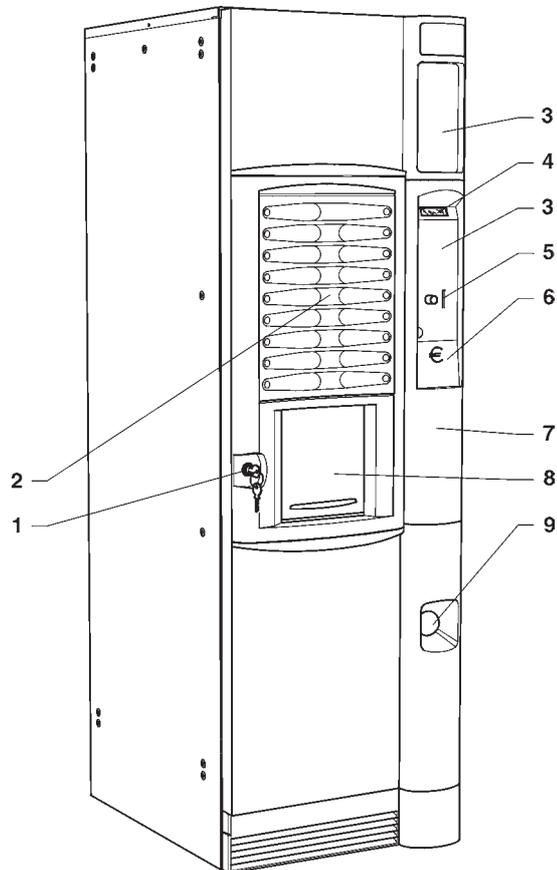


Fig. 4

- 1 - Serrure
- 2 - Menu de sélections possibles
- 3 - Espace pour montage systèmes de paiement
- 4 - Affichage LCD 2x16 caractères
- 5 - Introduction-récupération de monnaies
- 6 - Plaquette avec instructions
- 7 - Espace communications à l'usager
- 8 - Compartiment distribution
- 9 - Récupération de monnaies

À l'intérieur de l'appareil, sur le côté droit du compartiment monnaie il se trouvent placés le poussoir de Programmation, qui donne l'accès aux fonctions de l'appareil, et le poussoir de lavage des mixers.

### BRUIT

Le niveau de pression acoustique continue, équivalente et pondérée est inférieur à 70 dB.

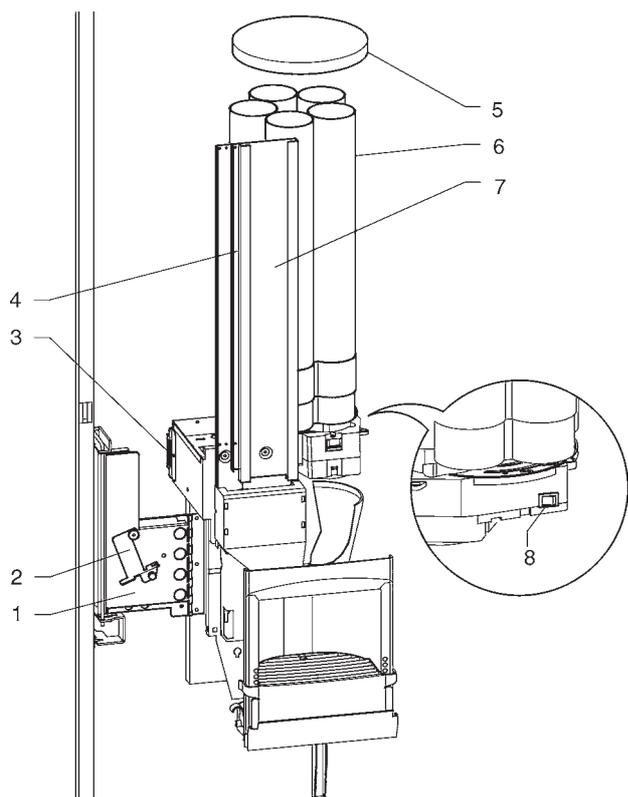
## CHARGEMENT DES GOBELETS

Pour charger les gobelets la première fois (distributeur de gobelets complètement vide) procéder comme il suit :

- couper la tension de l'appareil ;
- tourner la console vers l'extérieur en forçant la résistance de l'aimant de fixation ;
- enlever le couvercle du container des gobelets ;
- charger les colonnes de gobelets sauf celle correspondante au trou de distribution ;
- mettre l'appareil sous tension et la colonne pleine se placera automatiquement sur le trou de distribution ;
- charger la colonne vide ;
- déclencher un ou plusieurs gobelets à l'aide du poussoir spécial et remettre le couvercle.

La console du distributeur de gobelets possède une rotule double qui améliore l'accessibilité au distributeur de gobelets, notamment lorsque l'appareil est installé en batterie.

Fig. 5



- 1 - Console articulée
- 2 - Levier débloqué rotule
- 3 - Aimant positionnement console
- 4 - Guide palettes réglable
- 5 - Couvercle
- 6 - Dispositif de mise en colonne gobelets
- 7 - Dispositif de mise en colonne palettes
- 8 - Poussoir décrochage gobelets

## CHARGEMENT DU CAFE

Soulever le couvercle. Remplir le récipient du café en contrôlant que le registre de distribution soit ouverte complètement (voir fig. 6).

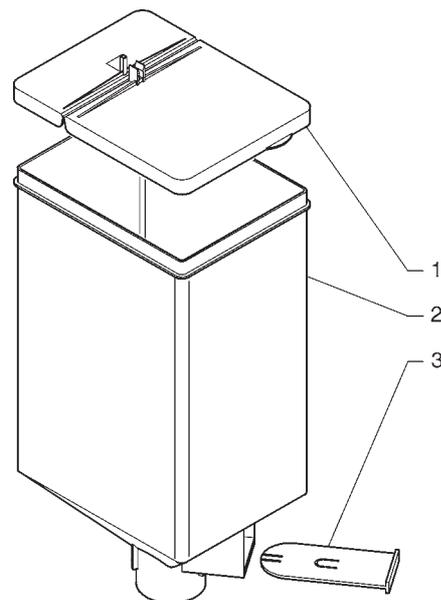


Fig. 6

- 1 - Couvercle
- 2 - Récipient du café
- 3 - Registre

## CHARGEMENT DU SUCRE ET DES POUDRES SOLUBLES

Chaque récipient porte une étiquette autocollante indiquant les caractéristiques du produit correspondant. Après avoir levé le couvercle, charger les produits dans leurs récipients respectifs en évitant de tasser les poudres. S'assurer que les produits soient sans grumeaux.

## HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

Au moment de l'installation, et puis toutes les semaines, ou bien plus fréquemment par rapport à la fréquence d'emploi de l'appareil ainsi qu'à la qualité de l'eau en entrée, les mixers et les conduits de distribution des boissons solubles doivent être faits objet d'une désinfection soignée, garantissant ainsi une parfaite hygiène des produits distribués.

Les pièces à nettoyer sont les suivantes :

- tiroirs de poudres, mixers et conduit de distribution des boissons solubles ;
- tubes et bec de distribution ;
- distributeur du sucre ;
- compartiment de distribution.
- enlever des mixers les convoyeurs, les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les tiroirs des poudres et les rotors des mixers (voir fig. 7) ;

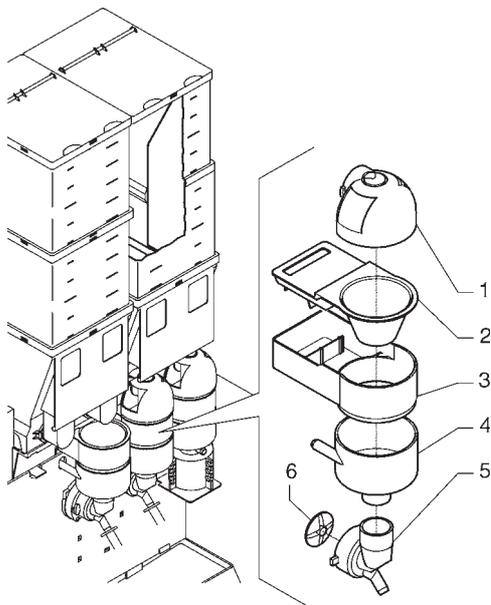


Fig. 7

- 1 - Convoyeur de poudres
- 2 - Entonnoir de poudres
- 3 - Tiroir à poudres
- 4 - Entonnoir d'eau
- 5 - Convoyeur mixer
- 6 - Rotor du mixer

- pour dévisser les rotors il suffit de bloquer avec un doigt le disque monté sur l'arbre du mixer ;
- rincer toutes les pièces avec un produit détergent (suivre le dosage indiqué par le producteur), tout en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus visibles de produit à l'aide, si besoin est, de brosses ou d'outils similaires ;

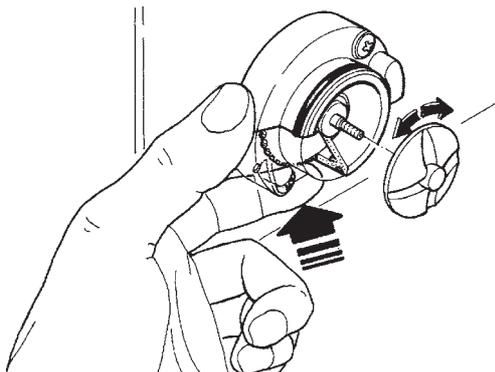
La désinfection s'effectue avec des détergents au chlore.

- plonger les pièces déposées dans un récipient contenant la solution détergente au chlore, que l'on aura préparée auparavant, pendant 20' environ ;
- remettre les convoyeurs et les entonnoirs de l'eau ;
- remettre les tiroirs et les entonnoirs des poudres en place après les avoir soigneusement séchés.

**Après remontage des pièces, il faudra quand même :**

- entrer en mode "chargeur" avant d'effectuer le lavage des mixers (voir paragraphe correspondant) et verser quelques gouttes de détergent au chlore dans les entonnoirs.
- Après désinfection, rincer abondamment les éléments pour éliminer toute trace du détergent utilisé.

Fig. 8



## NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DECLENCHEMENT DU SUCRE

Pour les modèles équipés de système de distribution direct du sucre dans le gobelet, il faudra périodiquement nettoyer le dispositif de déclenchement à l'eau chaude (voir fig. 9) de la manière suivante :

- décrocher le ressort de rappel ;
- soulever le levier élastique pour dégager le pivot ;
- sortir le pivot avec le bec de distribution ;
- rincer et sécher soigneusement ;
- après nettoyage, remonter toutes les pièces suivant l'ordre inverse.

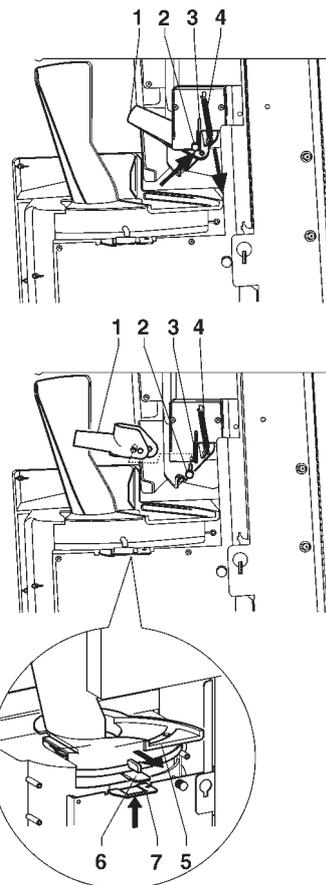


Fig. 9

- 1 - Bec de distribution du sucre
- 2 - Pivot
- 3 - Levier élastique
- 4 - Ressort de rappel
- 5 - Toboggan à gobelets
- 6 - Levier de dégagement toboggan à gobelet
- 7 - Crochet de mise en place toboggan

## NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU GROUPE CAFÉ

Après chaque charge, ou chaque semaine, il convient de nettoyer les parties externes du groupe café en éliminant les résidus de poudre, et en particulier la zone de l'entonnoir café.

## REGENERATION DE L'ADOUCCISSEUR

La régénération des résines à échange ionique, contenues dans l'adoucisseur, doit se faire au moins toutes les semaines ou bien plus fréquemment par rapport au degré de dureté de l'eau circulant dans l'appareil (voir tableau).

Dureté de l'eau		Nombre de sélections	
° f	° dH	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

La régénération correcte se fait de la manière suivante :

- déposer l'adoucisseur du meuble et l'agiter fortement afin d'éliminer toute voie secondaire pouvant s'être formée ;
- introduire 1,5 Kg de chlorure de sodium (sel de cuisine) ;
- raccorder à un robinet le support caoutchouc latéral et le support caoutchouc central à un point de vidange ; la direction de l'eau en écoulement doit être

### OBLIGATOIREMENT

celle indiquée sur figure 10

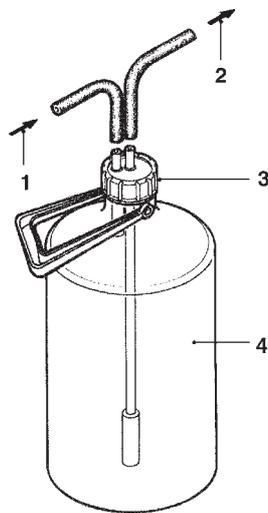


Fig. 10

- 1 - Du robinet
- 2 - A la vidange
- 3 - Bouchon
- 4 - Adoucisseur

- régler l'écoulement d'eau de manière que le sel se dissout complètement en 20 litres d'eau dans environ 35' de temps ;
- pendant la régénération s'assurer que l'adoucisseur reste toujours plein d'eau en évacuant les bulles d'air pouvant s'être formées ;
- une fois que cette opération est terminée, veiller à ce que l'eau en sortie ne soit plus salée. Il est de toute façon recommandé de contrôler, à l'aide de réactifs chimiques appropriés, la dureté de l'eau en sortie.

### MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

Si, pour une raison quelconque, l'appareil doit rester éteint pendant une période supérieure aux dates d'échéance des produits, il faut :

- vider complètement les conteneurs et les laver soigneusement avec les détergents au chlore utilisés pour les mixers.
- vider complètement le moulin doseur en distribuant du café jusqu'à ce que le vide soit signalé.
- vider complètement l'air-break et la chaudière à solubles, en desserrant le collier sur le tube correspondant.

## Chapitre 2 INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent, qui requièrent que l'appareil soit **sous tension**, doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, entraîné professionnellement au maniement de cet appareil, et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

Pour mettre l'installation sous tension à porte ouverte, il suffit d'introduire la clé spéciale dans la fente (voir fig. 11). La fermeture de la porte n'est possible qu'après avoir enlevé la clé jaune de l'interrupteur de porte et baissé le panneau supérieur de l'appareil.

**Cet appareil doit s'installer dans des locaux secs avec des températures comprises entre 2° et 32° C.**

**Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées pendant le stockage.**

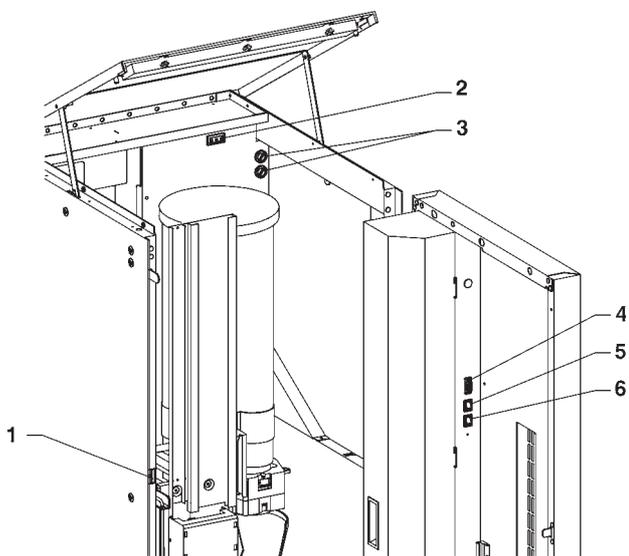


Fig. 11

- 1 - Interrupteur de porte
- 2 - Prise toujours sous tension (230V~ 2 A max)
- 3 - Fusibles de réseau
- 4 - Prise série RS232
- 5 - Bouton d'accès à la programmation
- 6 - Bouton de rinçage mixers

## DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

Après déballage, vérifier que l'appareil soit intact.  
En cas de doutes, éviter d'utiliser l'appareil.

**Ne pas laisser les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène, clous, etc...) à la portée des enfants : ils peuvent être dangereux.**

Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect de l'environnement.

**Importante!!**

**Important!!**

Veiller à ce que l'inclinaison de l'appareil ne dépasse pas les 2°.

Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation (voir fig. 12).

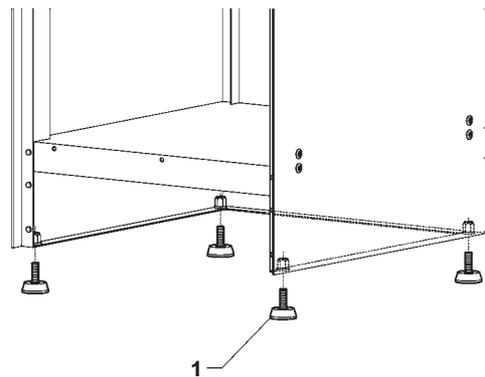


Fig. 12

- 1 - Pied réglable

## INTRODUCTION DES PLAQUETTES

Les étiquettes sur lesquelles figurent les sélections possibles sont fournies avec l'appareil et doivent être placées dans leurs emplacements lors de l'installation, après avoir démonté la couverture.

Certains boutons poussoirs, selon les modèles, peuvent rester inutilisés (voir tableau "doses des sélections").

## RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE L'EAU

Le distributeur doit être raccordé au réseau d'eau potable. La pression du réseau doit être comprise entre 5 et 85 N/cm<sup>2</sup>. Faire couler l'eau du réseau hydraulique jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire et sans traces de salissures. Avec un tube approprié, à même de supporter la pression de réseau, et du type reconnu pour emploi alimentaire avec un diamètre interne d'au moins 6 mm, relier le réseau au raccord 3/4" gaz de l'électrovanne de l'arrivée d'eau (voir fig. 13).

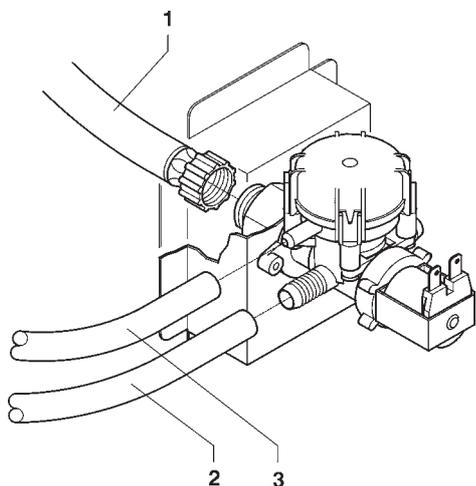


Fig. 13

- 1 - Raccord d'arrivée 3/4 gaz
- 2 - Tuyau d'envoi
- 3 - Tuyau de trop-plein

**Il convient d'installer un robinet sur le réseau de l'eau à l'extérieur de l'appareil et qu'il soit facile d'y accéder.**

### DISPOSITIF ANTI-DÉBORDEMENT

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 13) est équipée d'un dispositif anti-débordement, qui bloque mécaniquement l'entrée d'eau lors d'une panne de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau dans la chaudière.

Pour rétablir le service normal, procéder de la manière suivante :

- couper la tension de l'appareil ;
- vidanger l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
- fermer le robinet du réseau hydraulique installé à l'extérieur de l'appareil ;
- dévisser l'écrou de fixation du tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle du réseau puis le resserrer (voir fig. 13) ;
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

### BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prédisposée pour fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230 V~ et il est protégé par des fusibles de 15 A.

Pour le brancher, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau, et notamment :

- que la valeur de la tension d'alimentation soit comprise dans les limites préconisées pour les points de branchement ;
- que l'interrupteur général soit accessible, et que ses caractéristiques lui permettent de supporter la charge maximale demandée tout en assurant le débranchement omnipolaire du réseau avec un écartement minimum de 3 mm entre les contacts.

**L'interrupteur, la prise de courante et la fiche correspondante doivent être placés en position accessible.**

La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre, comme le prévoient les normes de sécurité en vigueur.

**Il faut que cette condition de sécurité soit absolument assurée ; en cas de doutes, faire contrôler l'installation par du personnel qualifié.**

Le câble d'alimentation est pourvu de fiche non-séparable. Le remplacement éventuel du câble (voir figure 14) doit être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou bien H07 RN-F avec une section de 3x1-1,5 mm<sup>2</sup>.

**Il est défendu d'employer des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.**

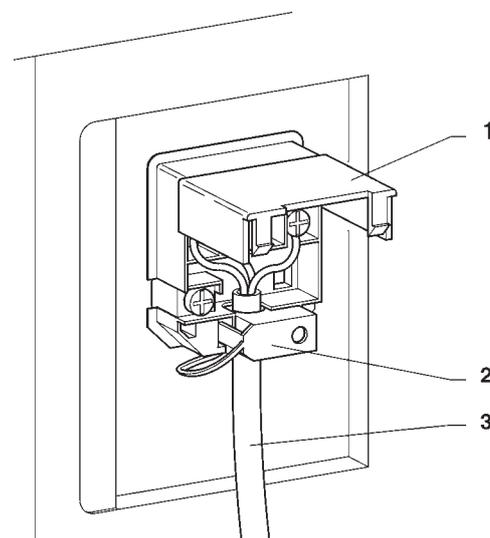


Fig. 14

- 1 - Couverture levable
- 2 - Serre-câble
- 3 - Câble de branchement au réseau

**LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES DUS AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS QUI PRECEDENT.**

### INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil. Pour remettre l'appareil sous tension lorsque la porte est ouverte, il suffit d'engager la clé prévue à cet effet dans la fente (voir fig. 11).

**Lorsque la porte est ouverte on n'a pas l'accès aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil seulement les parties protégées par des couvertures restent sous tension, et elles sont indiquées par la plaquette suivante : "couper la tension avant de déposer la couverture".**

**Avant de déposer ces couvertures il faut débrancher l'appareil du réseau.**

La fermeture de la porte n'est possible qu'après avoir retiré la clé et abaissé le panneau supérieur de l'appareil.

## MONTAGE DU SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité d'éventuels dommages à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

Monter le monnayeur en veillant, en fonction du type utilisé, à :

- fixer le monnayeur sur le support en choisissant les trous de fixations les mieux adaptés ;
- desserrer la vis de fixation et à régler la goulotte d'introduction des pièces en fonction de l'entrée du monnayeur ;
- desserrer les vis de fixation et à régler le levier d'ouverture sélecteur.

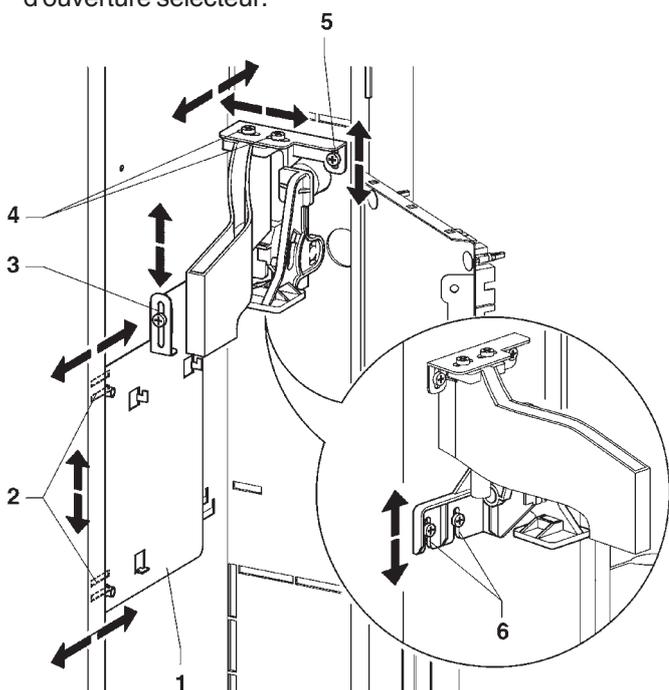


Fig. 15

- 1 - Support monnayeur
- 2 - Réglage support monnayeur
- 3 - Équerre fixation monnayeur
- 4 - Réglage goulotte pièces
- 5 - Réglage vertical goulotte pièces
- 6 - Réglage poussoir récupération pièces

## RINCAGE DES RESINES ADOUCISSEUR (SEULEMENT MODÈLES C)

Avant de remplir le circuit hydraulique de l'appareil il faut effectuer le rinçage des résines de l'adoucisseur de la manière suivante :

- séparer le tube de raccordement à l'air break (voir fig. 16) du support caoutchouc de l'adoucisseur ;
- introduire le tube fourni dans les support caoutchouc libre et puis le raccorder à un point de vidange ;
- mettre l'appareil en route ;

- purger l'air de l'adoucisseur en desserrant le bouchon, attendre qu'il soit rempli d'eau, refermer le bouchon et faire sortir quelques litres d'eau jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire en sortie ;

- remettre en place le tube de raccordement à l'air break.

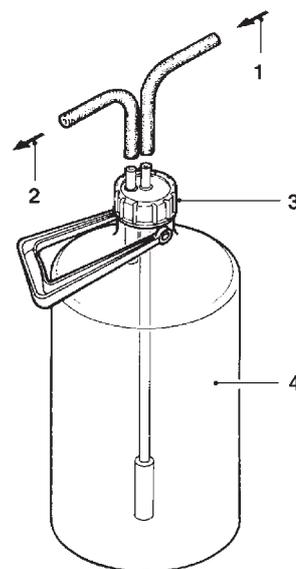


Fig. 16

- 1 - De l'électrovanne d'entrée de l'eau
- 2 - A l'air-break
- 3 - Bouchon
- 4 - Adoucisseur

## REPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

Si après mise en route de l'appareil l'air-break signale le vide d'eau pendant plus de 10", l'appareil effectue automatiquement un cycle d'installation, et notamment :

- le display affichera

"INSTALLATION"

pendant toute la durée du cycle ;

- remplissage de l'air-break et de la chaudière de solubles ;

- (seulement pour les modèles espresso) ouverture de l'électrovanne café pour évacuer l'air dans la chaudière et permettre le remplissage de 800 cc. d'eau.

**N.B. : En cas de manque d'eau dans le réseau de distribution durant le cycle d'installation, l'appareil se bloque jusqu'au retour de l'eau ou à son arrêt.**

Cette opération doit se faire manuellement, par la fonction spéciale du menu "test" à partir du mode "Technicien", lorsque le **kit (optionnel) d'alimentation en eau du réservoir depuis le réservoir interne** est monté ou bien après les **interventions d'entretien**, qui comportent la vidange de la chaudière mais non de l'air-break.

## INSTALLATION EN BATTERIE

Le système de contrôle de l'appareil est prédisposé pour l'installation en batterie avec un autre distributeur automatique, au moyen de kits prévus à cet effet.

Ceci permet d'utiliser un unique système de paiement et de connexion satellite (GSM) pour plusieurs appareils. Dans le cas d'une installation en batterie, l'appareil peut être configuré comme "Master", c'est-à-dire qu'il prend le contrôle du second appareil ou comme "Slave" en laissant, dans ce cas, le contrôle à l'autre appareil.

# FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFÉ

## CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ

Après sélection d'un café, le moulin se met en route jusqu'à remplir la chambre du doseur du café (voir fig. 17). Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est délivrée dans le groupe café.

Le café tombe alors dans la chambre d'infusion (1) placée en position verticale (voir fig. 18).

La manivelle du motoréducteur enclenchée sur le disque externe (2) par rapport au groupe, tourne de 180° en provoquant l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur (3) (voir fig. 18).

Sous la pression de l'eau le ressort de pré-infusion (5) s'affaisse et le piston inférieur (4) s'abaisse de 4 mm, ce qui comporte la formation d'un coussin d'eau qui permet une utilisation uniforme de la pastille de café.

A la fin de la distribution, durant une pause de 3 secondes, le ressort de pré-infusion (5) expulse la couche d'eau au travers de la 3ème voie de l'électrovanne de distribution, en même temps pressant légèrement la pastille de café usée.

L'achèvement de la rotation du motoréducteur produit le soulèvement des pistons et de la pastille par l'intermédiaire du levier oscillant (6).

Durant le retour de la chambre d'infusion en position verticale, le racler placé sur l'entonnoir du café empêche le mouvement de la pastille usée en la faisant tomber.

Le piston inférieur peut ainsi retourner au point mort bas.

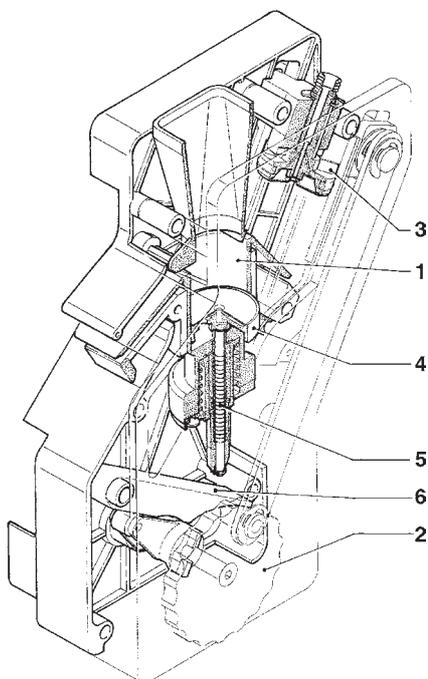


Fig. 17

- 1 - Chambre d'infusion
- 2 - Disque externe
- 3 - Piston supérieur
- 4 - Piston inférieur
- 5 - Ressort de pré-infusion
- 6 - Levier oscillant

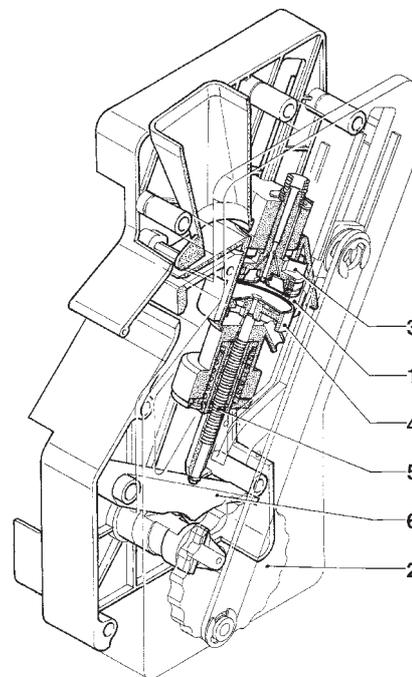


Fig. 18

- 1 - Chambre d'infusion
- 2 - Disque externe
- 3 - Piston supérieur
- 4 - Piston inférieur
- 5 - Ressort de pré-infusion
- 6 - Levier oscillant

## CONTROLES ET REGLAGES

Pour obtenir les résultats meilleurs par rapport aux produits utilisés, il faut contrôler :

### pour le café

La pastille de café, qui doit être légèrement comprimée et humide.

La granulométrie du café moulu.

La dose de café moulu.

La température de distribution.

La dose d'eau.

### Pour les boissons solubles

Le dosage des différentes poudres.

La température des boissons.

La dose d'eau.

Si les réglages doivent être modifiés, suivre les indications des paragraphes qui suivent.

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

Pour les changer, il faudra suivre les procédures de programmation.

## REGLAGES STANDARDS

Le distributeur est fourni réglé aux valeurs suivantes :

- température café (en sortie du bec) : 85-89° C environ ;

- température solubles (en sortie du bec) : 75° C environ ;

Le réglage standard du distributeur prévoit que toutes les sélections aient le même prix exprimé en Nr. de monnaies de base.

## REGLAGE DU VOLUME DE CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe café fonctionne avec des doses de café de 5,5 à 8,5 gr., et en plaçant correctement le piston supérieur. Pour changer la position du piston (voir fig. 19) il faut :

- retirer le circlip de son logement ;
- placer le piston dans les encoches correspondantes, et notamment :

.encoches moins profondes pour les doses de 5,5 à 7,5 gr. ;

.encoches plus profondes pour les doses de 6,5 à 8,5 gr.

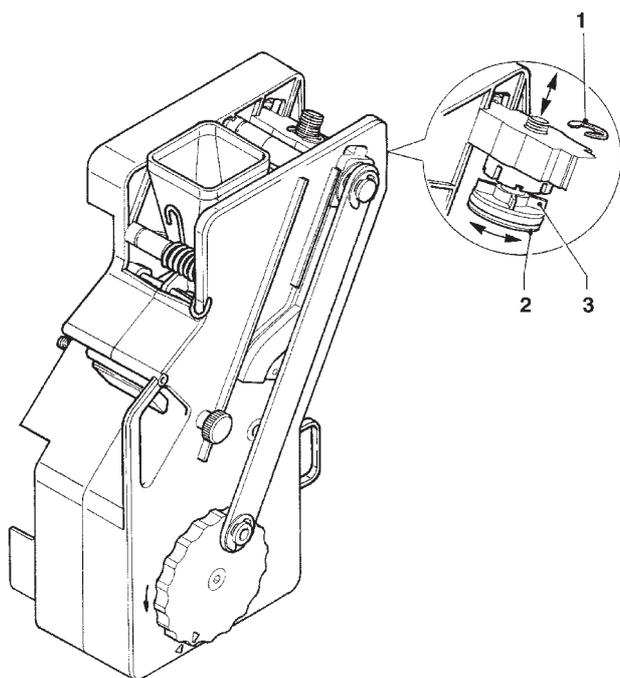


Fig. 19

- 1 - Circlip
- 2 - Piston supérieur
- 3 - Ailettes de repère

## REGLAGE DE LA MOUTURE

Si l'on doit varier la granulométrie de la mouture, il faut agir sur le bouton de réglage du moulin (voir Fig. 20), et notamment :

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

Cette opération doit être effectuée lorsque le moteur du moulin à café est en marche.

**NB : Après avoir modifié la granulométrie de la mouture, effectuer au moins 2 tests de sélections pour bien contrôler la nouvelle mouture :**

plus la mouture est fine, plus durera la distribution du café et vice versa.

## RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ

Le levier de réglage de dose peut être placé dans une des 6 encoches possibles, tout en considérant que :

- en levant le levier la dose augmente :
- en baissant le levier la dose diminue :
- à chaque encoche correspond un variation de dose de 0,25 gr. environ.

En plus, en tournant le levier de réglage de dose complètement en haut il est possible de dégager la dent de la gorge sur le registre de dose (voir fig. 20) et de la placer dans une autre, compte tenu que les doses qu'on peut obtenir avec un mouture moyenne sont :

- basse 6 gr.  $\pm$  0,5
- moyenne 7 gr.  $\pm$  0,5
- haute 8 gr.  $\pm$  0,5

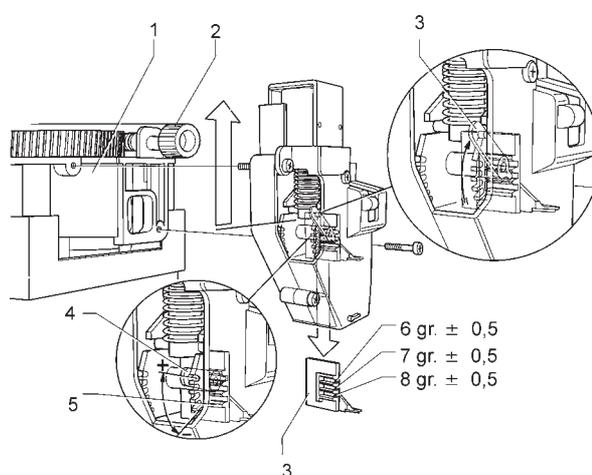


Fig. 20

- 1 - Moulin
- 2 - Bouton de réglage mouture
- 3 - Registre de dose
- 4 - Levier de réglage de dose
- 5 - Encoches de repère

Pour prélever la dose il suffit de déposer le groupe café et utiliser la fonction spéciale du menu "test" à partir du mode "Technicien" (voir paragraphe concerné).

**Important!!!**

**Pour remonter le groupe café, faire très attention à la mise en position du piston. Les encoches de repère sur le disque externe et sur le boîtier du groupe doivent coïncider (voir fig. 22).**

## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU

La température de la chaudière est contrôlée par le logiciel et peut être réglée directement à partir du menu.

## ETATS DE FONCTIONNEMENT

L'appareil peut se trouver en trois différents états de fonctionnement ; les différentes fonctions sont activées par les positions des touches du pavé numérique. Les états possibles sont les suivants :

	FONCTIONS
<b>Service normal</b>	acceptation monnaies distribution boissons
<b>Menu du chargeur</b>	essais de distribution entretien D.A.
<b>Menu du technicien</b>	programmation de paramètres

## INTERFACE USAGER

Le dialogue entre système et utilisateur se produit par les moyens suivants :

- Affichage à cristaux liquides (LCD) 2 lignes par 16 caractères.
- Pavé de touches externe avec des touches auxquelles, en mode "Menu chargeur" et "Menu technicien", les fonctions suivantes sont affectées (voir fig. 21) :

### Touches Défilement "↓" et "↑" :

Elles permettent de passer à l'option de menu suivante ou précédente.

### Touche Confirmation "→" :

Elle permet de passer d'un menu à un sous-menu ou de confirmer les données affichées.

### Touche Sortie "←" :

Elle permet de retourner d'un sous-menu au menu du niveau supérieur, ou bien d'annuler les données présentes.

En plus elle consent le passage du mode "chargeur" au mode "technicien" et vice versa.

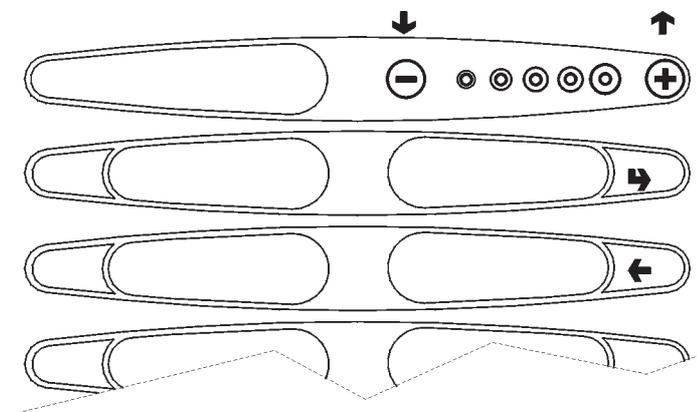


Fig. 18

## MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL

Lorsque l'on fournit du courant, l'inscription "Kikko" et la version du logiciel s'affichent pendant quelques secondes.

Le distributeur effectue le contrôle de la chaudière, en accomplissant éventuellement automatiquement le cycle de remplissage, et se place en mode de fonctionnement normal.

Les messages affichés par rapports aux opérations en cours sont permanents tandis que l'action éventuellement demandée à l'utilisateur clignote. Les messages possibles peuvent être les suivants :

AFFICHEUR	FONCTION
Sélectionner la boisson	Prêt.
Distributeur hors service	Appareil non disponible
Boisson sélectionnée Attendez svp	Préparation de la boisson
Prélever	Distribution correctement terminée

## MENU DU CHARGEUR

En appuyant une seule fois sur le bouton de programmation placé sur le compartiment monnayeurs, l'appareil se trouvera en mode "Menu chargeur"

Sur le visuel il sera affiché la première option du menu "chargeur" qui permet d'obtenir les fonctions suivantes :

"Statistiques"	Saisie données
"Prix"	Variation du prix d'une sélection
"Gestion tubes"	remplissage et vidage manuel des tubes rendeurs (BDV- MDB)
"Températ. Chaud."	Affichage de la température des chaudières en degrés C.
"Test"	distribution complète distribution d'eau seulement distribution de poudres seulement distribution sans accessoires distribution des accessoires seulement
"GSM"	mise à zéro des compteurs pré-alarmes
"EVADTS"	Connexion

## STATISTIQUES

Les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées soit à l'aide de compteurs généraux soit de compteurs relatifs pouvant être mis à zéro sans aucune perte des données totaux.

### IMPRESSION

En connectant une imprimante (ou un terminal) série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt à la porte série placée sur la platine bouton-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques, et notamment :

#### **totaux**

- 1 - compteur de sélection individuelle ;
- 2 - compteur par plages ;
- 3 - compteur d'escompte ;
- 4 - compteur de pannes ;
- 5 - données monnayeur.

#### **Relatifs**

- 1 - compteur de sélection individuelle ;
- 2 - compteur par plages ;
- 3 - compteur d'escompte ;
- 4 - compteur de pannes ;
- 5 - données monnayeur.

L'impression indique aussi le code de machine, la date et la version du logiciel.

La connexion imprimante se fait de la manière qui suit :

- Appuyer sur la touche "↵", la requête de "Confirmation?" est affichée ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de confirmation "↵" on déclenche l'impression.

### AFFICHAGE

Une pression sur la touche confirmation "↵" permet d'afficher en séquence les données décrites dans le paragraphe impression des statistiques.

### EFFACEMENT STATISTIQUES

Les statistiques peuvent être mises à zéro pour de compteurs relatifs de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :

- sélections
- pannes
- données monnayeurs

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" il sera affiché la requête "Confirmation?", qui clignote.

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

## PRIX SELECTIONS

Cette fonction permet de modifier le prix de vente pour chaque sélection ou pour toutes les sélections simultanément, pour chaque tranche horaire éventuellement programmée.

## CONTROLE DE TUBES DE RESTITUTION

Une fois que la fonction "Contrôle tubes" est ouverte on peut charger ou vidanger manuellement les tubes de restitution.

Après confirmation du chargement, il sera affiché "Crédit : —" ce qui correspond à la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour la restitution ; en introduisant dans le sélecteur la monnaie choisie, la valeur affichée du crédit présent dans les tubes, disponible pour la restitution, est augmentée.

Après confirmation de la vidange des tubes, on peut établir lequel des tubes doit être vidé. A chaque pression de la touche de confirmation "↵", une monnaie est rendue par le tube actif.

## AFFICHAGE TEMPÉRATURE

Cette fonction permet de lire, directement en °C, les températures relevées dans la chaudière.

## DISTRIBUTIONS D'ESSAI

Pour les essais de distribution complets ou partiels, chaque touche commande la sélection correspondante (voir tableau des doses des sélections).

**N.B. En ce qui concerne les sélections à base de café express, seulement les ajouts sont distribués avec les débits partiels de poudre ou eau.**

## PRÉ-ALARME GSM

Le logiciel de contrôle est en mesure d'envoyer, via modem GSM, une signalisation mentionnant "en épuisement" lorsqu'il manque un certain nombre (programmable) de morceaux ou de grammes de poudre d'un produit donné. Cette fonction met à zéro les compteurs qui gèrent les pré-alarmes.

## TRANSFERT EVADTS

Si l'on active cette fonction, l'appareil se place en attente de la connexion avec un dispositif pour la saisie des statistiques EVADTS.

## MENU DU TECHNICIEN

Le logiciel de gestion de l'appareil prévoit toutes les fonctions dont la gamme peut bénéficier.

En fonction du modèle et de la configuration de l'appareil, certaines fonctions ne sont pas physiquement disponibles ou sont désactivées.

En appuyant sur la touche "←" du mode "Chargeur" l'appareil se trouve en mode "menu Technicien".

La première option du menu technicien est affichée, et permet d'obtenir les fonctions suivantes :

Pannes	Lecture présentes Effacement
Prog. paramètres Cash	Prix Monnayeurs Point Décimal Master/slave
Sélections	Doses eau Doses poudres Accessoires État sélection Touche sélection Disposition sélection Code produit
Paramètr. D.A	Températ. chaudières Bidon Chauffage mixer Refroidissement mixer Cycles rapides N. distribut. entretien Capteur tasse Temps portillon Temps rotat. colonne Lavage mok-cap Touche lavage Lavage automatique Cycle décaféiné Pré-mouture Temps d'infusion
Afficheur	Langue Message promot. Personnalis. messages
Présélection	Sans gobelet Extra sucre Sucre Moins de sucre Plus de sucre Plus d'eau Moins d'eau Plus de poudre Moins de poudre Café 2 Extra lait Plus de Jug Moins de Jug Mokka

Divers	Jug facilities Mot de passe Menu chargeur Energy saving Position becs lavage
Statistiques	Compt. élect. Lecture effacement
Affichage	Compteurs de sélection Compteurs par plages Compteurs de remises Compteurs de pannes Monnayeurs
Effacement	partielles totales
Affich. relatives	Compteurs de sélection Compteurs par plages Compteurs de remises Compteurs de pannes Monnayeurs
Effacem. relat.	partielles totales
Affich. compt.	mise en marche
Impression	partielles totales
Impress. relat.	partielles totales
Test	Distribution complète eau seulement poudres seulem. sans accessoires access. seulement
Fonctions spéc.	Rotation groupe Déclench. café Vidange chaudiè. Install. manuelle
Autotest	Activation en séquence de : .motodoseurs .mélangeurs .décrochage gob. .décrochage palette .lampes néon .LED porte .touches panneaux poussoirs .becs mobiles .dose café .rotat. groupe .plein fonds

Divers	Identité D.A.	Date installat.
	Code D.A.	
	Code Exploitant	
	Initialisation	
GSM	EVADTS	Code pass Code security Connexion
	Code Pin	programme le code
	Pré-alarmes	programme seuils reset compteurs
	Nr. Batterie	Nombre d'un appareil en batterie

## PANNES

### LECTURE PRÉSENTES

Lorsque le display affiche la fonction "Pannes" après actionnement de la touche de confirmation "➡" toutes les pannes présentes seront affichées. Si aucune panne n'est décelée, l'actionnement de la touche "➡" comportera l'affichage du message "Fin pannes". Les pannes possibles seront affichées dans les cas suivants :

#### Absence d'eau

Si le microrupteur de l'air-break reste fermé pendant une minute ; l'électrovanne d'entrée d'eau reste excitée jusqu'au retour de l'eau.

#### Chaudière

La machine se bloque si après 10 minutes de chauffage à partir de la mise en marche ou de la dernière sélection la chaudière café n'a pas atteint la température de service.

#### BeCS de distribution mobiles

La machine se bloque si les becs n'atteignent pas le point de distribution.

#### Absence de gobelets

Lorsque le microrupteur d'absence de gobelets s'ouvre, le moteur de changement de colonne est actionné. Si, après un tour complet, le microrupteur n'est pas encore fermé, la machine se bloque.

### Groupe espresso

Cette panne est causée par un blocage mécanique du groupe. La machine ne se bloque pas, mais les sélections à base de café sont désactivées.

#### Absence de café

Si après un temps de mouture de 15 secondes on n'obtient pas la dose de café, toutes les boissons à base de café sont mises hors service.

#### Distribution café

Si après déclenchement de la dose de café moulu le microrupteur du doseur café signale la présence de café dans la chambre du doseur, les boissons à base de café sont mises hors service.

#### Compteur volumétrique

Aucun comptage du compteur volumétrique dans un délai de temps maxi.

#### Bac des eaux usées plein

Après intervention du flotteur du bac de récupération des eaux usées.

#### Air-break

La machine se bloque si après 7 sélections de produits le microrupteur n'a jamais signalé l'absence d'eau.

#### Monnayeur

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion supérieure à 2 sec. sur une ligne du valideur, ou alors que la communication avec le monnayeur sériel ne se produit pendant plus de 30 (protocole Executive) ou 75 secondes (protocole BDV).

#### Données de RAM

Une ou plusieurs zones de la mémoire RAM contiennent des données altérées ayant été corrigées avec les valeurs par défaut. L'appareil continue à fonctionner, mais il est préférable de prévoir une ré-initialisation aussitôt que possible.

#### Carte de contrôle machine

Aucun dialogue ne se produit entre platine de C.P.U. et carte de contrôle machine

#### MISE A ZERO

Après confirmation de cette fonction, toutes les pannes présentes sont mises à zéro.

## PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES

### CASH

Ce groupe de fonctions permet de gérer tous les paramètres relatifs aux systèmes de paiement et aux prix de vente.

### PRIX DES SÉLECTIONS

On peut charger quatre prix différents pour chaque sélection, qui sont activés par rapport aux plages horaires, si activées. Les prix peuvent être programmés, pour chacune des 4 plages horaires (de 0 à 65.535), soit en mode global (même prix pour toutes les sélections) soit par sélection simple. Par conséquent, si on doit vendre la plupart des produits au même prix, il conviendra donc de programmer le prix en mode global et de changer le prix des sélections ayant un prix de vente différent.

#### PLAGES HORAIRES

Il sont prévues quatre plages horaires programmables pour la vente des produits aux prix différents.

Les plages horaires sont programmables par heures (de 00 à 23) et par minutes (de 00 à 59) de départ et de fin. Si les horaires de début et fin de plage sont posés à 00.00 la plage horaire est désactivée.

L'heure de référence est donné par une horloge interne programmable par :

jour/mois/année/jour de semaine 1-7

et puis par

heures/minutes/secondes.

### MONNAYEURS

On peut choisir lequel des protocoles prévus pour le système de paiement doit être habilité et puis en contrôler les fonctions.

Les systèmes de paiement disponibles sont les suivants :

- Executive
- Validateurs
- BDV
- MDB

Après choix d'un des systèmes on peut en contrôler les fonctions.

#### EXECUTIVE

Pour le système Executive il sont prévus les options suivantes :

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

#### VALIDATEURS

Lorsque la fonction "Lignes Validat." (programmation des lignes) du menu "Technicien" est activée on peut changer la valeur des 6 lignes de monnaie, de A à F, du validateur.

### BDV

Les menus des protocoles BDV permettent de définir les fonctions suivantes.

#### Type de vente

Cette fonction consent de choisir le mode de fonctionnement pour distribution multiple ou individuelle. Lors d'une distribution multiple, le change de monnaie n'est pas rendu automatiquement à la fin d'une distribution, mais le crédit reste disponible pour d'autres distributions. En appuyant sur le bouton de récupération monnaie, le crédit sera remis si son valeur est plus basse de celle du reste maximum.

#### Refus du reste

Permet de valider/exclure la restitution du crédit si aucune distribution n'est effectuée. Si elle est habilitée, cette fonction permet de restituer les monnaies même si la première distribution n'a pas eu lieu. Mais si pour n'importe quelle raison aucune distribution ne s'est produite, la monnaie sera rendue.

#### Crédit maximum

Cette fonction permet de définir le crédit maximum à accepter.

#### Change maximum

Il est possible de programmer une limite au montant total du reste que le monnayeur paiera au moment de l'actionnement du bouton de restitution monnaie ou après une distribution individuelle. Le crédit éventuel excédant le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

#### Pièces de monnaie acceptées

Il est possible de définir quelles pièces, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées.

Pour une correspondance entre la pièce et la valeur, il est nécessaire de contrôler sur le monnayeur l'étiquette où la position des pièces de monnaie est indiquée.

#### Pièces de monnaie non acceptées

Permet de programmer le refus d'une pièce de monnaie en condition de "montant exact".

Pour une correspondance entre la pièce et la valeur, il est nécessaire de contrôler sur le monnayeur l'étiquette où la position des pièces de monnaie est indiquée.

#### Boutons de distribution

Cette fonction permet d'activer ou non les boutons présents sur le monnayeur pour décharger les pièces présentes dans les tubes de restitution du reste.

#### Valeur du "montant exact"

Cette donnée définit la combinaison de tubes vides qui met le monnayeur dans la condition de "montant exact". Les combinaisons possibles de vide des tubes sont indiquées ci-dessous. Tout simplement, la combinaison est décrite en se référant aux tubes A, B et C, où le tube A reçoit les pièces de monnaie ayant une plus faible valeur et le tube C les pièces ayant une valeur plus importante.

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 (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

### Périphérique C.P.C.

Elle indique au monnayeur si des périphériques ont été installées ou retirées de la liaison sérielle (périphériques de type C.P.C - par défaut l'unité de vérification est toujours activée).

### Niveau minimum dans les tubes

Permet d'anticiper le message qui indique à l'utilisateur "d'insérer de l'argent compté", en ajoutant un nombre de pièces allant de 0 à 15 au nombre de pièces programmé pour déterminer l'état de tubes pleins.

### Vente libre VMC

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

Il existent quand même des systèmes de paiement qui ne prévoient pas cette fonction.

Dans ce cas, lorsqu'on doit distribuer gratuitement des produits, il faut d'abord habiliter la vente libre VMC (vending machine control, qui par défaut est désactivée), et mettre à zéro les prix de ces mêmes sélections.

### MDB

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

#### Type de vente

Permet de programmer le mode de fonctionnement pour une distribution multiple ou individuelle. Avec la distribution multiple, le reste n'est pas automatiquement rendu à la fin d'une distribution réussie, mais le crédit reste à disposition pour d'autres distributions. En appuyant sur le bouton de récupération des monnaies (si la fonction est habilitée), le crédit restant sera restitué jusqu'à la valeur de reste maximum.

#### Refus du reste

Cette fonction consent d'activer/désactiver le fonctionnement du bouton de récupération monnaie.

#### Crédit maximum

Cette fonction permet de définir le crédit maximum à accepter.

#### Change maximum

Il est possible de programmer une limite au montant total du reste que le monnayeur paiera au moment de l'actionnement du bouton de restitution monnaie ou après une distribution individuelle.

Le crédit éventuel excédant le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

### Pièces de monnaie acceptées

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées lorsque les tubes de restitution sont pleins.

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

### Pièces de monnaie rendues

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles disponibles dans les tubes, doivent être utilisées pour rendre le reste. Ce paramètre n'est actif qu'avec des monnayeurs qui ne gèrent pas automatiquement le choix du tube à utiliser (Auto change payout).

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

### Billets acceptés

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

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

### Niveau minimum tubes

Permet de programmer le nombre de monnaies entre 0 et 15 pour déterminer l'état plein des tubes et l'avis adressé à l'usager "introduire le montant exact".

### Pièces de monnaie acceptées avec "montant exact"

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles reconnues par le validateur, doivent être acceptées lorsque la machine est en condition de "montant exact".

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

### Billets acceptés avec "montant exact"

Il est possible de définir quels billets, parmi ceux reconnus par le lecteur, doivent être acceptés lorsque la machine est en condition de "montant exact".

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

## FONCTIONS COMMUNES

### RESTE IMMÉDIAT

Normalement, le montant correspondant à une sélection est encaissé après que l'appareil a envoyé le signal "Sélection réussie".

Si l'on habilite cette fonction (désactivée par défaut), le signal d'encaissement est envoyé au début de la distribution.

### POINT DECIMAL

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" on affiche la position du point décimal, et notamment :

0	point décimal désactivé
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

En appuyant sur la touche de confirmation "↵", ces valeurs clignotent et peuvent être changées.

## MASTER/SLAVE

Le système de contrôle de l'appareil prévoit la mise en batterie avec d'autres distributeurs automatiques à l'aide de kits d'installation prévus à cet effet.

Ceci permet l'emploi d'un seul système de paiement pour plusieurs appareils.

Dans le cas d'une installation en batterie, l'appareil peut être configuré en tant que "Master", en prenant ainsi le contrôle du deuxième appareil ou bien en tant que "Slave", soit en laissant le contrôle à l'autre appareil.

Pour pouvoir utiliser la fonction, il est nécessaire qu'un clavier numérique soit présent dans la batterie.

Il a été prévu de pouvoir installer un clavier numérique sur l'appareil pour gérer les appareils slave sans clavier ni afficheur.

Par défaut, la fonction de configuration Master/Slave est désactivée.

Pour l'activer, il faut définir lequel des appareils sera le Master et lequel l'appareil Slave, aussi bien au niveau du logiciel de la machine Master qu'au niveau du logiciel de la machine Slave.

Au cas où sur l'appareil Master il serait prévu un système de paiement Executive en **modalité "Price Holding"**, l'information doit être configurée également au niveau du logiciel de la machine Slave.

Le système de paiement de la machine Slave doit toujours être défini comme "validateur".

En cas de faute de branchement électrique, les deux appareils afficheront le message "panne communication".

## SÉLECTIONS COMBINÉES

Pour sélection combinée on entend l'association de deux sélections, une de l'appareil Kikko et l'autre de l'appareil Snakky, avec un même nombre (de 80 à 89) à vendre à un seul prix.

Étant donné la nécessité du pavé des touches numériques pour la programmation et la gestion des sélections combinées, le menu correspondant ne se **trouve que dans le logiciel de l'appareil Snakky**.

L'emploi de sélections combinées est possible soit en configuration Snakky Master et Kikko Slave (configuration conseillée) soit vice versa. Si l'une des deux sélections n'est pas disponible, la sélection combinée n'est pas distribuée. Si l'option 'Reste immédiat' n'est pas activée sur l'appareil master il se peut que la première sélection ne se produise pas. De toute façon, dans ce cas, le montant total sera rendu. En cas de non-réussite de la deuxième aussi, on peut décider si garder ou rendre le montant entier en activant ou non l'option **"Restitution change virtuel"**.

## RESET SLAVE

Cette fonction permet de ramener aux valeurs de défaut la programmation relative à un slave.

## MONITOR

Avec cette fonction, il est possible de dérouler toutes les informations relatives à un Snakky SL éventuellement relié.

Lorsqu'on allume l'appareil slave alors que l'afficheur est positionné sur cette fonction, ce dernier affiche en séquence les informations du slave relatives à :

- la version du logiciel
- le type de slave (XX, OXX, 9XX)
- la présence de photocellules de relèvement de la distribution
- le nombre de plateaux et de compartiments
- la présence du dispositif de blocage de l'ouverture du compartiment de prélèvement
- la température de la sonde interne.

Pour sortir de la fonction, il est nécessaire de mettre l'appareil master hors tension.

## SÉLECTIONS

Le menu sélections se compose par différents sous-menus qui permettent de charger plusieurs paramètres

### DOSE D'EAU

Pour chaque bouton de sélection on peut mémoriser la dose d'eau (exprimée en impulsions du compteur volumétrique pour les modèles Espresso et en cc pour les modèles Instant) pour chaque produit dont la sélection se compose ; il sera affiché le nom du produit concerné.

### GESTION MIXERS

Pour chaque touche de sélection on peut programmer la durée de mixage pour chaque dose d'eau composant la sélection même.

La durée peut être entrée en deux manières différentes :

#### Absolue

c'est-à-dire indépendante du temps d'ouverture de l'électrovanne. La valeur de la durée de mixage est programmée en dixièmes de seconde pour les modèles Instant et en impulsions du compteur volumétrique pour les modèles Espresso.

#### Relative

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

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

### DÉBIT DES ÉLECTROVANNES

On peut entrer la valeur du débit de chaque électrovanne en cc/s (la valeur en cc/s par défaut est indiquée sur le tableau de doses des sélections), ce qui permet de calculer les doses en cc à distribuer.

### RETARD DU SIGNAL SONORE

Pour permettre à la boisson de provenir du mixer et d'arriver dans le gobelet, il est possible – pour chaque sélection – de programmer le temps de retard entre la fin effective de la distribution et le signal de fin de distribution adressé à l'utilisateur.

## DOSE DE POWDRE

Pour chaque bouton de sélection on peut programmer la dose de poudre exprimée en grammes pour chaque produit dont la sélection se compose ; sur le visuel il sera affiché le nom du produit concerné.

On peut quand même programmer les doses d'un produit en mode "Global", soit changer toutes les sélections en même temps.

## DÉBIT DES DOSEURS

Afin que la conversion des valeurs de la dose de produit soit correcte, il est possible de programmer la valeur du débit de chacun des doseurs en gr/s pour permettre le calcul des grammes à distribuer.

## ACCESSOIRES

Pour chaque bouton de sélection on peut activer/désactiver la distribution de sucre, palette et gobelet.

## ETAT DES SELECTIONS

Pour chaque bouton de sélection on peut établir s'il doit être activé ou non.

## ASSOCIATION TOUCHES/SÉLECTION.

Cette fonction permet de modifier l'ordre des sélections associées au clavier.

Sur l'afficheur apparaît, en séquence, la liste des sélections prévues et une pression sur la touche de destination mémorise l'association.

## DISPOSITION SÉLECTION

Il est possible, lorsque l'afficheur est positionné sur cette fonction, de lire la sélection à laquelle est associée la touche qui est pressée.

## CODE PRODUIT

Avec cette fonction, il est possible d'attribuer à chaque spirale un code d'identification de 4 chiffres pour l'élaboration des statistiques.

## PARAMÈTRES DISTRIBUTEURS

### TEMPÉRATURES

Cette fonction permet de régler la température de service, exprimée en °C, des chaudières installées sur l'appareil. Après choix de la chaudière concernée, en appuyant sur la touche de confirmation "➡" on verra que la température correspondante clignote, et cela signifie qu'elle peut être changée.

### BIDON

Permet de définir si l'alimentation en eau de l'appareil provient du réseau ou du réservoir interne.

### CHAUFFAGE MIXERS

Si la fonction est activée, et aucune distribution n'e s'est produite pendant les dernières 3 minutes dans les mixers du lait ou du café soluble, avant des sélections de café soluble court, café soluble macchiato et espresso macchiato il sera distribuée une petite quantité d'eau chaude.

### REFROIDISSEMENT MIXER

Si la fonction est activée et si aucune distribution de boissons froides n'a été effectuée dans le mixer des boissons froides au cours des 5 dernières minutes, une petite quantité d'eau froide est distribuée avant la distribution.

## CYCLES RAPIDES

En activant cette fonction on élimine certains temps utiles pour obtenir une meilleure qualité de la boisson ;

### sur les modèles Instant

- tous les produits dont la boisson se compose sont distribués en même temps ;
- les temps d'"après-mixage" sont éliminés.

### Sur les modèles Espresso

- l'infusion préliminaire du moulu ne se produit pas ;
- l'opération de mise en route de la pompe pour augmenter la pression dans la chaudière après une sélection de produit soluble est désactivée.
- les temps d'"après-mixage" sont éliminés.

## CONFIGURATION COMPTEUR DE REGENERATION

On peut afficher le message "Régénérer adoucisseur" lorsqu'on accède au mode "Chargeur" après un nombre programmable de distributions.

## CAPTEUR TASSE

L'appareil peut être équipé avec un "capteur tasse" composé par une photocellule qui décèle la présence d'un objet dans le compartiment de distribution.

Lorsque cette fonction est activée, si un objet est décelé dans le compartiment de distribution, aucun gobelet n'est décroché et il apparaît le message "Sans gobelet".

On peut quand même définir si, après deux essais de déclenchement du gobelet sans que la photocellule décèle des objets dans le compartiment de distribution, la panne doit bloquer l'appareil ou le laisser fonctionner pour l'emploi avec tasse.

## PORTILLON RETENU/LAMPE COMPARTIMENT

L'appareil peut être équipé avec un électro-aimant qui garde le portillon de distribution boisson soulevé pendant un certain temps. Le temps part du signal sonore de fin de distribution et peut être programmé de 0 à 15 secondes. En tous cas, le portillon est relâché au départ de la sélection suivante. Si le capteur de tasse est installé, le portillon est retenu pendant un temps programmable de 0 à 30 secondes (2 par défaut) à partir du moment où la boisson a été retirée.

Parallèlement à l'électroaimant, il est possible de monter une lampe destinée à éclairer le compartiment de prélèvement.

## RETARD ROTATION COLONNE

Cette fonction permet de déterminer le temps de retard de l'arrêt de la rotation du dispositif de mise en colonne des gobelets pour compenser d'éventuelles inerties dues au type de gobelet.

## LAVAGE MOK-CAP

Fonction non active sur ce modèle.

## TOUCHE LAVAGE

Cette fonction permet d'habilitier le fonctionnement de la touche lavage mixer.

Normalement, la touche est désactivée.

## LAVAGE AUTOMATIQUE

On peut programmer l'heure où il doit se produire un lavage automatique des mixers ainsi qu'une rotation des groupes d'infusion installés. En posant l'heure sur 24.00 la fonction est désactivée (défaut).

## CYCLE DÉCAFÉINÉ

Si l'on active cette fonction, la distribution de la poudre de café soluble (si celle-ci est présente) a lieu en deux temps afin d'améliorer la présentation de la boisson.

## PRÉ-MOUTURE

Cette fonction permet d'activer ou non la mouture de la dose de café pour la sélection suivante.

Ceci permet de réduire le temps de distribution d'une sélection de café. Par défaut, la fonction est désactivée.

## TEMPS D'INFUSION

Cette fonction (uniquement activée sur les modèles thé frais) permet d'ouvrir pendant un certain laps de temps, programmable en dixièmes de seconde, l'électrovanne de distribution du thé et d'envoyer une petite quantité d'eau sur la pastille pour l'humidifier de façon uniforme avant le cycle d'infusion à proprement dit.

## AFFICHEUR

### LANGUE

Parmi les langues mémorisées dans l'Eprom on peut choisir laquelle doit être utilisée pour l'affichage des messages.

### ACTIVATION DU MESSAGE PROMOTIONNEL

Lorsqu'on est dans ce menu, après actionnement de la touche de confirmation "☑" il sera affiché si le message est activé ou non. Avec touches "↑" et "↓" il est possible de changer cet état.

### CHARGEMENT DU MESSAGE PROMOTIONNEL

Le message de 4 lignes, peut être écrit à l'aide des touches "↑" et "↓" pour faire défiler les caractères disponibles. Après actionnement de la touche de confirmation "☑" le premier caractère pouvant être changé clignote. Le message est enregistré à l'aide de touche "↵".

## PRE-SÉLECTIONS

En fonction des prédispositions définies via logiciel, il est possible d'utiliser les touches "-" et "+" pour varier la quantité de sucre ou, éventuellement, de thé ou d'eau.

Il a également été prévu de pouvoir utiliser des boutons de sélection pour obtenir des distributions :

- sans gobelet ;
- extra sucre, c'est-à-dire avec une plus grande quantité (programmable) de sucre pour toutes les sélections dans lesquelles celui-ci est distribué ;
- sucre ajouté aux sélections amères ;
- extra lait, c'est-à-dire avec une plus grande quantité (programmable) de lait pour toutes les sélections dans lesquelles celui-ci est distribué.

Les LED afficheront l'écart par rapport à la dose moyenne. Pour la présélection choisie, il est possible de varier la dose de produit ainsi que celle du prix de la sélection.

## DIVERS

### JUG FACILITIES

Pour certains modèles, équipés de clé spéciale, on peut obtenir un nombre (programmable de 1 à 9, 5 par défaut) de sélections sans gobelet pour remplir une carafe personnelle.

### MOT DE PASSE (PASSWORD)

Il s'agit d'un code numérique de 5 chiffres qui est demandé pour entrer en programmation.

Par défaut, ce code est posé à 00000.

### ACTIVATION DE PASSWORD

Cette fonction permet d'activer ou non la requête de mot de passe pour gagner l'accès à la programmation. Par défaut, la requête de mot de passe est désactivée.

### MASQUAGE MENU CHARGEUR

Cette fonction permet de définir les options du menu 'chargeur' qui doivent rester actives et celles qu'il faut désactiver.

Les numéros de référence du menu ne changent pas, même si certains d'entre eux sont désactivés.

### ENERGY SAVING

Pour économiser de l'énergie électrique pendant les horaires où l'appareil n'est pas utilisé, cette fonction permet de mettre hors service le chauffage des chaudières et/ou les lumières d'éclairage extérieur.

On peut programmer sur base hebdomadaire 2 plages horaires de mise hors service ; les jours de la semaine sont identifiés par un numéro progressif (1=lundi, 2=mardi etc.).

La même plage ne peut comprendre des jours de semaines différentes.

En cas d'erreur de programmation des plages horaires comportant leur chevauchement, l'appareil restera allumé pour la période de temps la plus brève.

Si par exemple on veut programmer les plages d'économie d'énergie (energy saving) en sorte de mettre en route l'appareil de 07.00 à 22.00 pendant les jours de la semaine et de l'éteindre le samedi et le dimanche, les plages devront être programmées, sous le menu correspondant, comme illustré sur le tableau suivant :

giorno		1	2	3	4	5	6	7
fascia 1	inizio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fine	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
fascia 2	inizio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fine	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

## POSITION DES BECS

Il est possible de définir si, durant l'exécution du lavage automatique, les becs mobiles doivent rester en arrière, en envoyant l'eau directement dans les bacs de récolte des marcs, ou bien s'ils doivent avancer pour laver également le compartiment de distribution.

## STATISTIQUES

Les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées soit à l'aide de compteurs généraux soit de compteurs relatifs pouvant être mis à zéro sans aucune perte des données totaux.

### COMPTEUR GÉNÉRAL

Un compteur électronique mémorise de façon groupée toutes les distributions effectuées depuis la dernière remise à zéro.

### AFFICHAGE GÉNÉRALES

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" les données mémorisées sont affichées en séquence, et notamment :

- 1 - compteur de sélection individuelle ;
- 2 - compteur par plages ;
- 3 - compteur d'escompte ;
- 4 - compteur de panes ;
- 5 - données monnayeur.

### MISE A ZERO GÉNÉRALES

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :

- sélections
- escomptes-majorations
- panes
- données monnayeurs

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" il sera affiché la requête "Confirmation?", qui clignote.

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

### AFFICHAGE RELATIFS

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" les données mémorisées sont affichées en séquence, et notamment :

- 1 - compteur de sélection individuelle ;
- 2 - compteur par plages ;
- 3 - compteur d'escompte ;
- 4 - compteur de panes ;
- 5 - données monnayeur.

## MISE A ZERO RELATIFS

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tout type de données) ou sélective pour :

- sélections
- escomptes-majorations
- panes
- données monnayeurs

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" il sera affiché la requête "Confirmation?", qui clignote.

En appuyant sur la touche de confirmation "↵" pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

### Audit protocole BDV

Les données relatives au monnayeur sont l'indication en devise réelle de :

Aud. 1 Argent dans les tubes  
Argent présent à cet instant dans les tubes rendeurs de reste

Aud. 2 Argent aux tubes  
Argent envoyé aux tubes rendeurs de reste

Aud. 3 Argent à la caisse  
Argent envoyé à la caisse monnaies

Aud. 4 Restitution du reste  
Total de l'argent restitué

Aud. 5 Argent distribué  
Total de l'argent distribué manuellement

Aud. 6 Excédent  
Argent excédent. Sommes payées en plus par le client, qui n'avaient pas été restituées (au cas où l'argent pour la restitution ne serait pas disponible)

Aud. 7 Total des ventes  
Valeur totale des ventes.

Aud. 8 Change exact  
Valeur des ventes dans la condition de "ne rend pas la monnaie".

Aud. 9 Distributions mixtes  
Valeur totale des distributions payées de façon différente, par exemple d'autres types de paiement (C.P.C., jeton).

Aud. 10 Chargement manuel  
Argent introduit dans le monnayeur avec la fonction de chargement manuel.

## Audit protocole MDB

Aud. 1 Argent dans les tubes

Argent présent à cet instant dans les tubes rendeurs de reste

Aud. 2 Argent aux tubes

Argent envoyé aux tubes rendeurs de reste

Aud. 3 Argent à la caisse

Argent envoyé à la caisse monnaies

Aud. 4 Restitution du reste

Total de l'argent restitué

Aud. 5 Excédent

Argent excédent. Sommes payées en plus par le client, qui n'avaient pas été restituées (au cas où l'argent pour la restitution ne serait pas disponible)

Aud. 6 Vidange tubes

Valeur des monnaies distribuées dans la fonction "Gestion tubes"

Aud. 7 Chargement tubes

Valeur des monnaies encaissées dans la fonction de chargement manuel

Aud. 8 Ventes avec espèces

Valeur des ventes totales effectuées avec des espèces (monnaies + billets)

Aud. 9 Billets encaissés

Valeur des billets encaissés

Aud.10 Recharge clé

Valeur de l'argent chargé dans la clé

Aud.11 Vente clé

Valeur de l'argent encaissé à travers des distributions avec clé

Aud.12 Argent distribué manuellement

Valeur des monnaies distribuées manuellement avec les boutons de distribution présents sur le monnayeur.

## AFFICHAGE COMPTEURS

Cette fonction permet d'habiliter ou non l'affichage du nombre total de distributions effectuées dès la dernière mise à zéro des statistiques, lors de la mise en route de l'appareil.

## IMPRESSION

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt à la porte série placée sur la platine bouton-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans le paragraphe "affichage des statistiques". L'impression indique aussi le code de machine, la date et la version du logiciel.

L'impression des statistiques peut se faire de manière partielle ou totale.

La connexion imprimante se fait de la manière qui suit :

- Appuyer sur la touche "↵" la requête de "Confirmation?" est affichée ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de confirmation "↵" on déclenche l'impression.

## TEST

### DISTRIBUTION

Cette fonction donne la possibilité d'obtenir, lorsque la porte est ouverte sans introduire le montant, pour chaque sélection, la distribution de :

- sélection complète
- seulement eau
- seulement poudre
- sans accessoires (gobelet, sucre et palette)
- seulement accessoires

### FONCTIONS SPÉCIALES

L'entrée dans la fonction permet :

- d'actionner le groupe café ;
- de moulin et de décrocher une dose de café (fonction non active sur ce modèle) ;
- d'ouvrir une électrovanne pour permettre l'entrée d'air en cas de vidage pour effectuer les opérations d'entretien de la chaudière ;
- d'accomplir l'installation manuelle de la chaudière.

### AUTOTEST

Cette fonction permet de contrôler le fonctionnement des composants principaux de l'appareil.

En appuyant sur la touche "↵" il sera affiché le message clignotant "AUTOTEST".

Avec touche "←" on peut annuler cette opération, tandis qu'en confirmant avec touche "↵" on démarre le cycle d'auto-test.

Séquence des opérations :

- activation des moto-doseurs pendant 2 secondes
- activation des mixers pendant 2 secondes
- déclenchement d'un gobelet
- déclenchement d'une palette
- allumage de lampe néon
- allumage des LEDs de porte
- contrôle de pavé de touches ; l'appareil affiche le numéro de touche devant être appuyé et puis il attend l'activation avant de passer à la touche suivante.
- Actionnement/remise en place des becs de distribution
- rotation du groupe infuseur.
- plein de marcs ; l'appareil attend jusqu'à l'actionnement manuel du micro de signalisation de plein.

## DIVERS

Ce menu contient quelques sous-menus, dont l'utilisation est moins fréquente, qui permettent de contrôler les fonctions qui suivent.

## IDENTITÉ D'APPAREIL

### DATE INSTALLATION

Avec cette fonction on enregistre la date courante du système en tant que date d'installation.

La date est imprimée lors de l'extraction des statistiques.

### PROGRAMMATION DU CODE MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction "Code Machine" il est possible de changer le code numérique à huit chiffres d'identification de la machine (par défaut à 0).

### PROGRAMMATION DU CODE EXPLOITANT

Lorsque le display affiche la fonction "Code Exploitant" il est possible de changer le code numérique à six chiffres d'identification des groupes machines (par défaut à 0).

### INITIALISATION

Lorsque le display affiche la fonction "Initialisation" l'appareil peut être initialisé en remettant toutes les données par défaut à l'état initial.

Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données mémorisées ou de remplacement du logiciel.

Toutes les données statistiques sont mises à zéro.

L'enfoncement de la touche de confirmation "↵" comporte l'affichage sur l'écran de la demande "Confirmation?". En appuyant une deuxième fois sur touche "↵" quelques paramètres sont demandés, et notamment :

#### "Modèle"

Il faut définir si l'appareil est un modèle Espresso ou Instant.

#### "Pays"

Ce paramètre se rapporte au type de dose de base pour les différentes sélections (p.e. IT café = 45 cc - FR café = 80 cc).

Les "pays" prévus, selon les modèles, sont les suivants : Italie, France, Espagne, Pologne, Angleterre et Allemagne.

#### "Lay out"

Pour chaque modèle et type de doses, il est prévu un certain nombre de combinaisons Boutons-Sélections parmi lesquelles il est possible de faire son choix (les combinaisons prévues pour chaque lay-out sont indiquées dans le tableau des doses de sélections joint à la machine).

#### "Bidon"

Paramètre se rapportant à l'alimentation en eau du réservoir. Il peut être activé/désactivé (alimentation en eau du réseau).

Après confirmation de les options il apparaît le message "Exécution" pendant quelques seconde.

### CODES EVADTS

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

#### CODE PASS

C'est un code alphanumérique (0-9 ; A-F) de quatre chiffres qui doit être identique à celui du terminal de transfert pour en permettre l'identification.

Une pression sur la touche de validation "↵" affiche le code

comme "0000", indépendamment de la valeur effective ; lorsque l'on appuie sur la touche de modification "←" le premier chiffre se met à clignoter.

Les touches de défilement permettent de modifier la valeur (durant les opérations de modification, cette même valeur devient visible).

Lorsque l'on appuie sur la touche de validation "↵" le chiffre successif se met à clignoter.

Si l'on appuie sur la touche de validation "↵" après avoir modifié le quatrième chiffre, la valeur est mémorisée et "0000" apparaît de nouveau sur l'afficheur.

### CODE SECURITY

C'est un autre code alphanumérique pour la reconnaissance réciproque entre l'appareil et le terminal EVADTS. La programmation fonctionne comme pour le code "Pass".

#### Connexion

Cette fonction place l'appareil en attente de la connexion pour le prélèvement des données.

### CONNEXION EVADTS

Si l'on active cette fonction, l'appareil se place en attente de la connexion avec un dispositif pour la saisie des statistiques EVADTS.

## GSM

Le logiciel de contrôle est en mesure d'envoyer, via modem GSM, une signalisation de panne frappant l'appareil ou des "pré-alarmes" indiquant "en épuisement", après un certain nombre (programmable) de distributions d'un produit donné.

L'appareil sur lequel le modem est installé peut également remplir les fonctions de "master GSM", soit de saisir et transmettre des données à partir des autres distributeurs raccordés en batterie.

#### CODE PIN

Cette fonction permet de programmer le code d'identification de la carte SIM (0000 par défaut) qui sera communiqué au modem GSM (en option) au moment de la mise en route de l'appareil.

### PROGRAMMATION DES SEUILS

Cette fonction permet de définir le nombre de morceaux ou de grammes de poudre d'un produit donné, après lequel il est nécessaire de signaler, via modem, une pré-alarme de "en épuisement".

#### RESET COMPTEURS

Cette fonction permet de mettre à zéro les compteurs qui gèrent les pré-alarmes. En appuyant sur la touche de confirmation "↵" les valeurs sont mises à zéro.

#### NUMÉRO EN BATTERIE

Le numéro en batterie (de 1 à 7) identifie de façon univoque les appareils configurés en tant que "slave GSM", c'est-à-dire qui envoient les données à l'aide du modem de l'appareil "master".

Dans une batterie, le numéro 0 identifie l'appareil qui est directement raccordé au modem, soit le "master GSM".

## Chapitre 3 ENTRETIEN

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

Avant d'exécuter quelque opération d'entretien que se soit mettre toujours l'appareil hors service, surtout lorsque le démontage de pièces est nécessaire.

Les opérations qui suivent doivent être exécutées uniquement par du personnel ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil soit du point de vue de la sécurité électrique soit en ce qui concerne l'hygiène.

### AVANT-PROPOS

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil dans le temps, il faut le soumettre à un entretien périodique.

Nous indiquons ci-après les opérations nécessaires et leurs fréquences ; elles ne sont fournies qu'à titre indicatif, étant donné qu'elles dépendent des conditions d'emploi (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit employé, etc...).

Les opérations contenues dans ce chapitre ne couvrent pas toutes les interventions d'entretien.

Des interventions plus complexes (ex. nettoyage de la chaudière) devront être effectuées par un technicien expert de distributeurs.

Afin d'éviter tout risque d'oxydation ou d'agression chimique en général, il convient de nettoyer les surfaces en acier inoxydable et peintes avec des détergents neutres (éviter les solvants).

**Les jets d'eau sont formellement déconseillés pour nettoyer l'appareil.**

### ENTRETIEN DU GROUPE ESPRESSO

Toutes les 10.000 distributions ou, de toute façon, tous les 6 mois il faut soumettre le groupe café à un entretien, quand bien même limité.

L'entretien se fait de la manière suivante :

- séparer le tuyau en Teflon de raccordement à la chaudière du piston supérieur, en prenant soin à conserver le joint (voir fig. 19) ;
- dévisser la poignée qui fixe le groupe à l'étagère ;
- déposer le groupe café.

#### Démontage du filtre supérieur

- Retirer le circlip de son logement ;
- enlever le piston de la traverse ;
- déposer le filtre et le joint du piston.

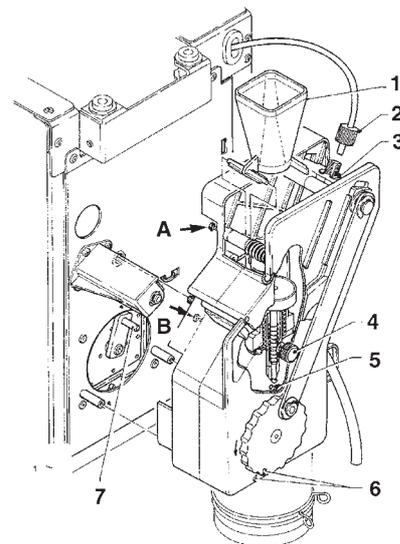


Fig. 19

- 1 - Entonnoir café
- 2 - Tuyau de raccordement à la chaudière
- 3 - Poignée de blocage du groupe
- 4 - Circlip d'arrêt piston supérieur
- 5 - Circlip d'arrêt piston inférieur
- 6 - Encoches de repère
- 7 - Axe de manivelle du moto-réducteur

#### Démontage du filtre inférieur

- Desserrer les vis A et B pour ce qui est suffisant à dégager l'entonnoir café (voir fig. 19) ;
- retirer le circlip d'arrêt du piston inférieur ;
- retirer le piston de la chambre d'infusion et démonter le filtre.

Plonger les pièces démontées pendant 20' environ dans une solution d'eau bouillante et de détersif pour machines à café.

Rincer abondamment, sécher le tout et remonter dans l'ordre inverse prenant un soin particulier à ce que :

- le piston soit remis en place en respectant les encoches correspondantes à la dose de café choisie (voir paragraphe relatif) ;
- les deux encoches de repère coïncident parfaitement pour assurer la mise en place correcte du groupe café.

#### Important!!!

**Veiller à ce que l'axe de la manivelle du moto-réducteur s'engage dans son logement.**

## NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Le distributeur de gobelets est conçu de façon à pouvoir être facilement démonté pour l'accomplissement des opérations d'entretien.

Il est possible de démonter sans outils chaque colonne du dispositif de mise en colonne des gobelets et l'anneau de décrochage.

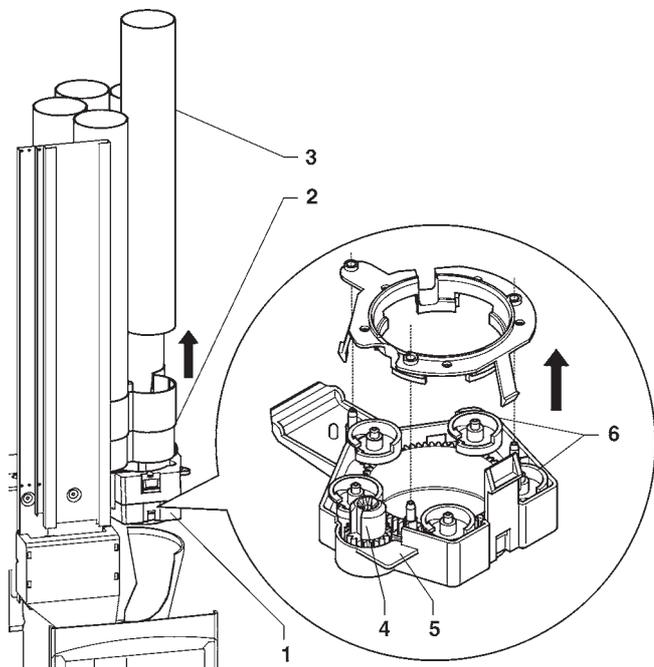
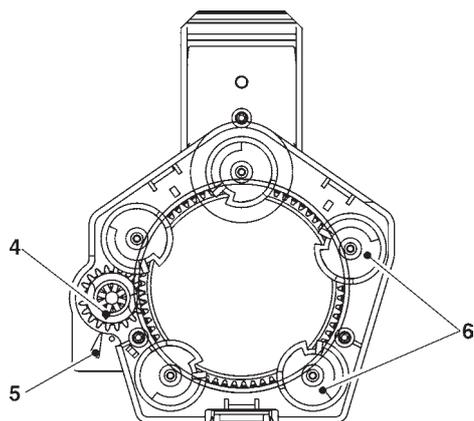


Fig. 20

- 1 - Anneau décrochage gobelets
- 2 - Dispositif de mise en colonne des gobelets
- 3 - Colonne extractible
- 4 - Engrenage commande micro
- 5 - Support vis
- 6 - Vis décrochage gobelets



L'anneau de décrochage des gobelets ne doit pas être ouvert pour effectuer un nettoyage normal.

S'il s'avérait nécessaire d'intervenir, veiller, durant la phase de remontage, à :

- aligner le cran présent sur l'engrenage de commande du micro-interrupteur avec la flèche du support des vis.
- respecter l'orientation des vis, comme indiqué en figure.

## NETTOYAGE ANNUEL

Au moins toutes les années, ou plus fréquemment par rapport à l'utilisation de l'appareil et à la qualité de l'eau à l'entrée, il faudra nettoyer et désinfecter complètement le circuit alimentaire de la manière suivante.

### ASSAINISSEMENT

- tous les composants en contact avec les aliments, y compris les tubes, doivent être déposés de l'appareil et puis désassemblés en pièces ;
- tous les résidus et pellicules visibles doivent être éliminés mécaniquement à l'aide, si besoin, de goupillons et brosses ;
- les pièces doivent être plongées dans une solution désinfectante pendant au moins 20 minutes ;
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées également avec la même solution désinfectante ;
- Rincer abondamment et remonter les pièces.

**Avant de remettre l'appareil en route, il faudra de toute façon répéter le déroulement de désinfection avec composants machine assemblés, ainsi qu'il est décrit dans le chapitre "Hygiène des circuits alimentaires".**

### NETTOYAGE RECIPIENTS A PRODUITS

- Enlever les récipients de l'appareil ;
- Démontez les becs de sortie des produits et retirez les vis sans fin du côté arrière du récipient ;
- Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude contenant un produit détergent au chlore et les essuyer soigneusement.

# FONCTION DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX

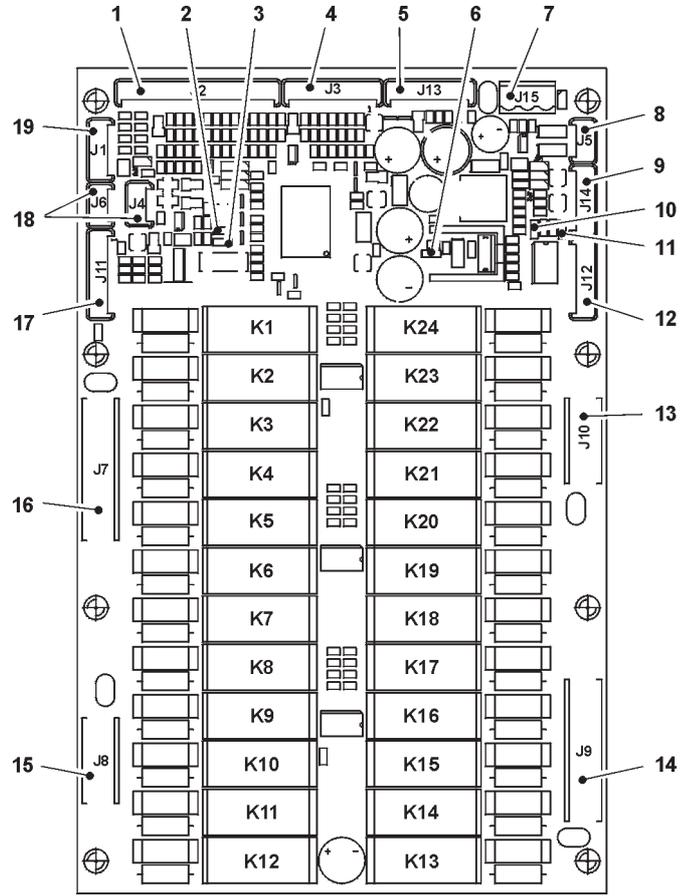
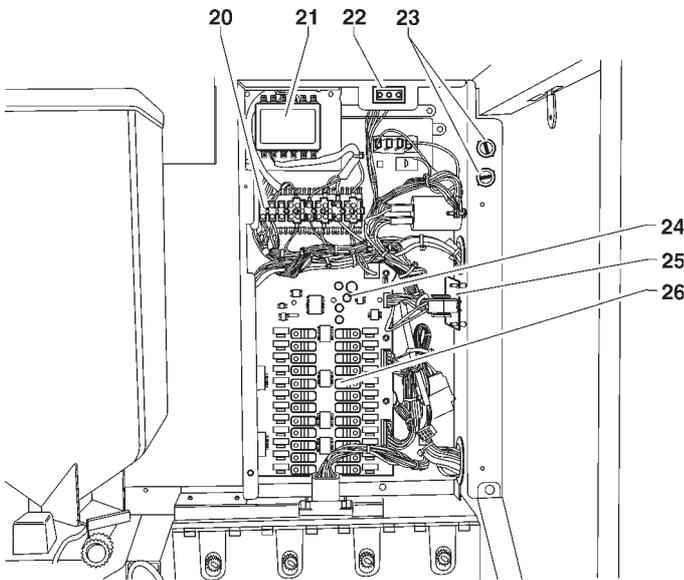
## CARTE EXÉCUTIONS

Cette carte (voir fig. 21) active, au moyen de relais, les utilisateurs à 230 V~. En outre, elle gère les signaux en provenance des cames et/ou micro-interrupteurs sur divers utilisateurs et contrôle la carte chaudière. La carte est alimentée à 24 Vac.

Le logiciel de gestion de la carte est directement chargé (à travers RS232) sur le microprocesseur.

- LED vert (2) : clignote pendant le fonctionnement normal de la carte ;
- LED jaune (6) : s'allume en présence de 5 Vdc.
- LED rouge (3) : s'allume pendant la réinitialisation de la carte ;
- LED rouge (10) : indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière Espresso.

Fig. 21



- 1 - Signaux d'entrée
- 2 - LED vert
- 3 - LED rouge
- 4 - Non utilisé
- 5 - Connecteur pour programmation platine (RS232)
- 6 - LED jaune
- 7 - Alimentation de platine (24 Vac)
- 8 - Non utilisé
- 9 - Sonde et contrôle pour la chaudière
- 10- LED rouge résistance de chaudière
- 11- LED rouge (non utilisé)
- 12- Raccordement carte d'extension
- 13- Utilisateurs 230 V ~
- 14- Utilisateurs 230 V ~
- 15- Utilisateurs 230 V ~
- 16- Utilisateurs 230 V ~
- 17- Non utilisé
- 18- Raccordement "Can Bus"
- 19- Non utilisé
- 20- Fusibles de transformateur
- 21- Transformateur d'alimentation platines et monnayeurs
- 22- Prise toujours sous tension
- 23- Fusibles du réseau
- 24- LED
- 25- Carte de commande de chaudière
- 26- Relais

### FONCTIONS RELAIS (voir schéma électrique)

	Espresso	Instant
K1 =	ESC	MD6
K2 =	MSB	MSB
K3 =	MSCB	MSCB
K4 =	MSP	MSP
K5 =		
K6 =	LF	LF
K7 =	MSU	MSU
K8 =	M	MF4
K9 =	MF3	MF3
K10 =	MF2	MF2
K11 =	MF1	MF1
K12 =	MDZ	MDZ
K13 =	PM	E4
K14 =	ER	E5
K15 =	E1	E1
K16 =	E2	E2
K17 =	E3	E3
K18 =	EEA	EEA
K19 =		MF5
K20 =	MAC	MD5
K21 =	MD4	MD4
K22 =	MD3	MD3
K23 =	MD2	MD2
K24 =	MD1	MD1

## CARTE DE COMMANDE CHAUDIERE

Cette carte (voir fig. 21) contrôle l'activation de la résistance de la chaudière.

### PLATINE C.P.U.

La platine C.P.U. (Central Processing Unit) gère tous les utilisateurs prévus par la configuration maximum, les signaux en entrée depuis le pavé des touches et le système de paiement ainsi que la carte exécutions.

Les LEDs, pendant le fonctionnement, fournissent les indications suivantes :

- LED vert (3) : clignote pendant le fonctionnement normal de la platine de C.P.U. ;
- LED jaune (4) : s'allume en présence de 5 Vdc ;
- LED rouge (7) : il s'allume en cas de reset du logiciel.

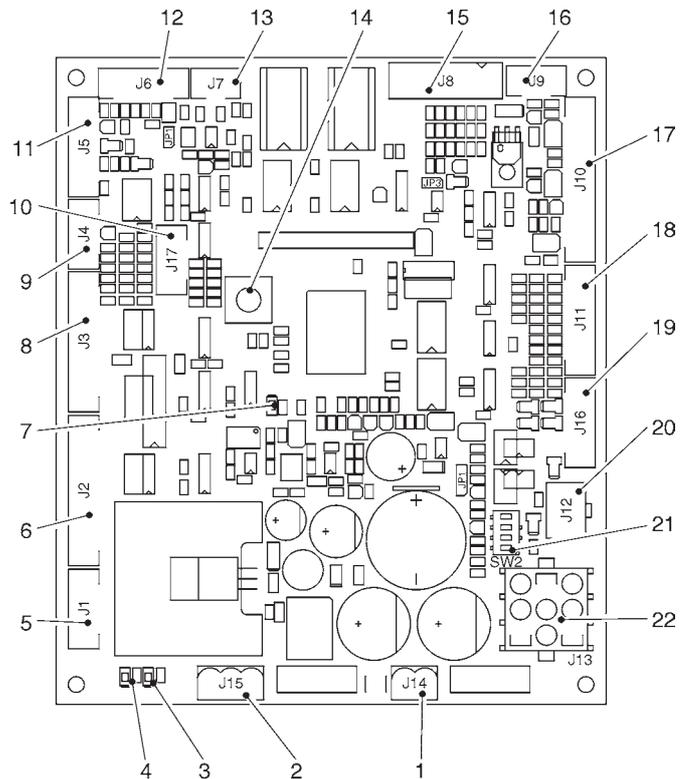
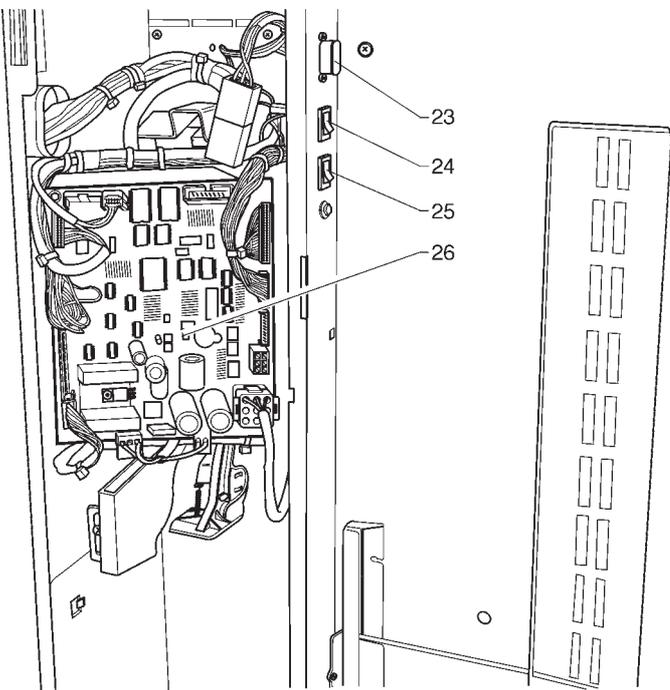


Fig. 22

- |    |   |
|----|---|
| 1  | - J14 alimentation monnayeurs                                   |
| 2  | - J15 alimentation carte  |
| 3  | - LED vert run (DL2)  |
| 4  | - LED jaune 5 Vdc (DL1)   |
| 5  | - Raccordement LED pavé des touches; Electro - aimant portillon |
| 6  | - Non utilisé   |
| 7  | - LED rouge reset CPU (DL3)                                     |
| 8  | - J3 Input/output   |
| 9  | - J4 non utilisé  |
| 10 | - J17 connecteur Up Key   |
| 11 | - J5 câblage RS232  |
| 12 | - J6 non utilisé  |
| 13 | - J7 Can bus  |
| 14 | - Poussoir non utilisé  |
| 15 | - J8 validateurs  |
| 16 | - J9 non utilisé  |
| 17 | - J10 afficheur à cristaux liquides LCD                         |
| 18 | - J11 tastiera  |
| 19 | - J16 non utilisé   |
| 20 | - J12 Monnayeur MDB   |
| 21 | - Minidip de programmation monnayeurs (SW2)                     |
| 22 | - J13 Expansion BDV/EXE   |
| 23 | - Prise série RS232   |
| 24 | - Bouton de rinçage   |
| 25 | - Bouton de programmation                                       |
| 26 | - Platine C.P.U   |

## **CONFIGURATION DES PLATINES ÉLECTRONIQUES**

Les platines électroniques sont conçues pour être installées sur plusieurs modèles d'appareils.

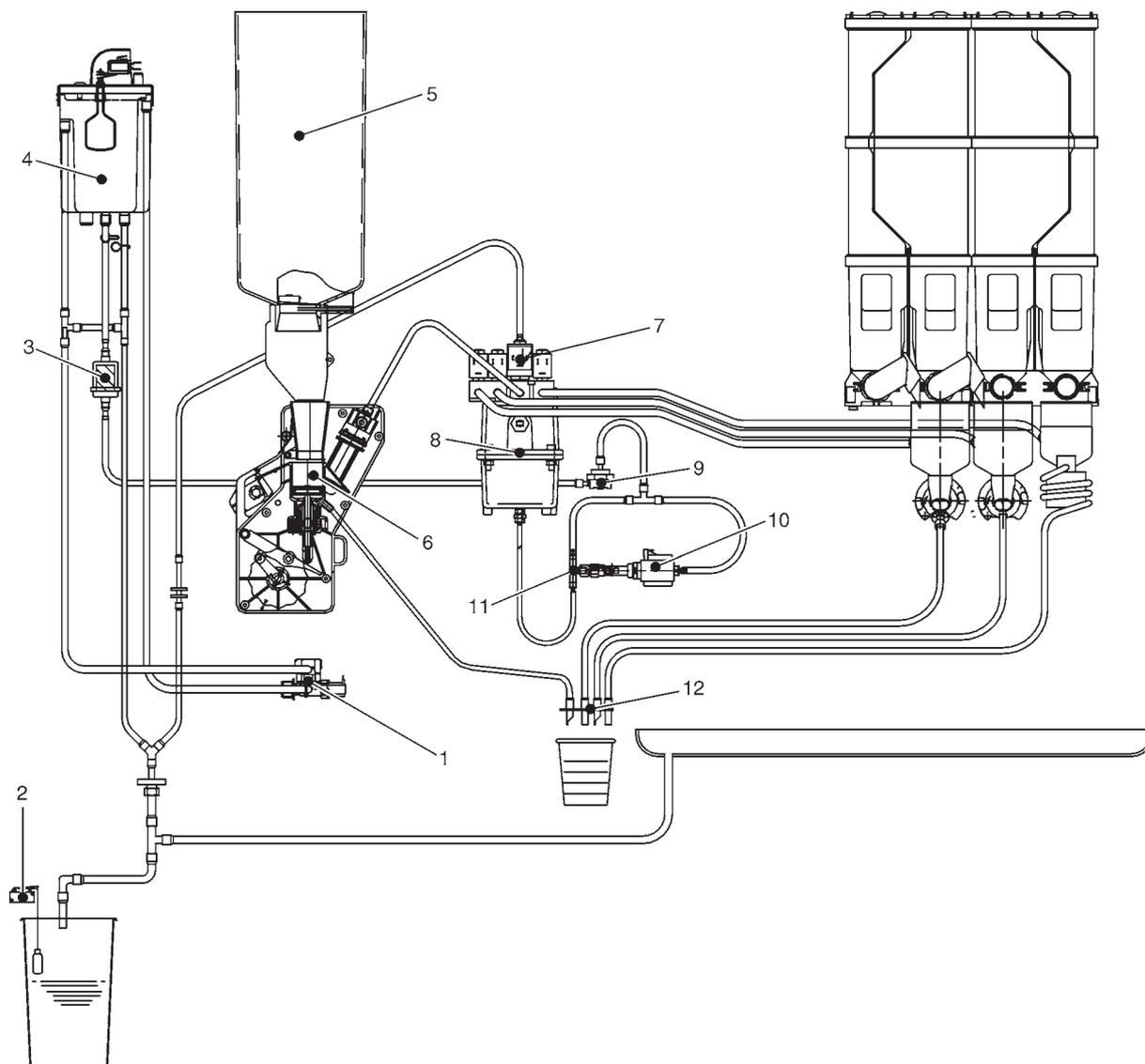
En cas de substitution ou de modification des prestations de l'appareil, il sera nécessaire de vérifier la configuration des cartes et de télécharger le logiciel approprié.

### **MISE A JOUR DU LOGICIEL**

L'appareil est équipée de Flash EPROM pouvant être actualisées électroniquement.

A l'aide d'un programme spécial et d'un système approprié (Personal Computer, Up Keys ou similaires) on peut écrire le logiciel de contrôle machine de nouveau sans remplacer aucune EPROM.

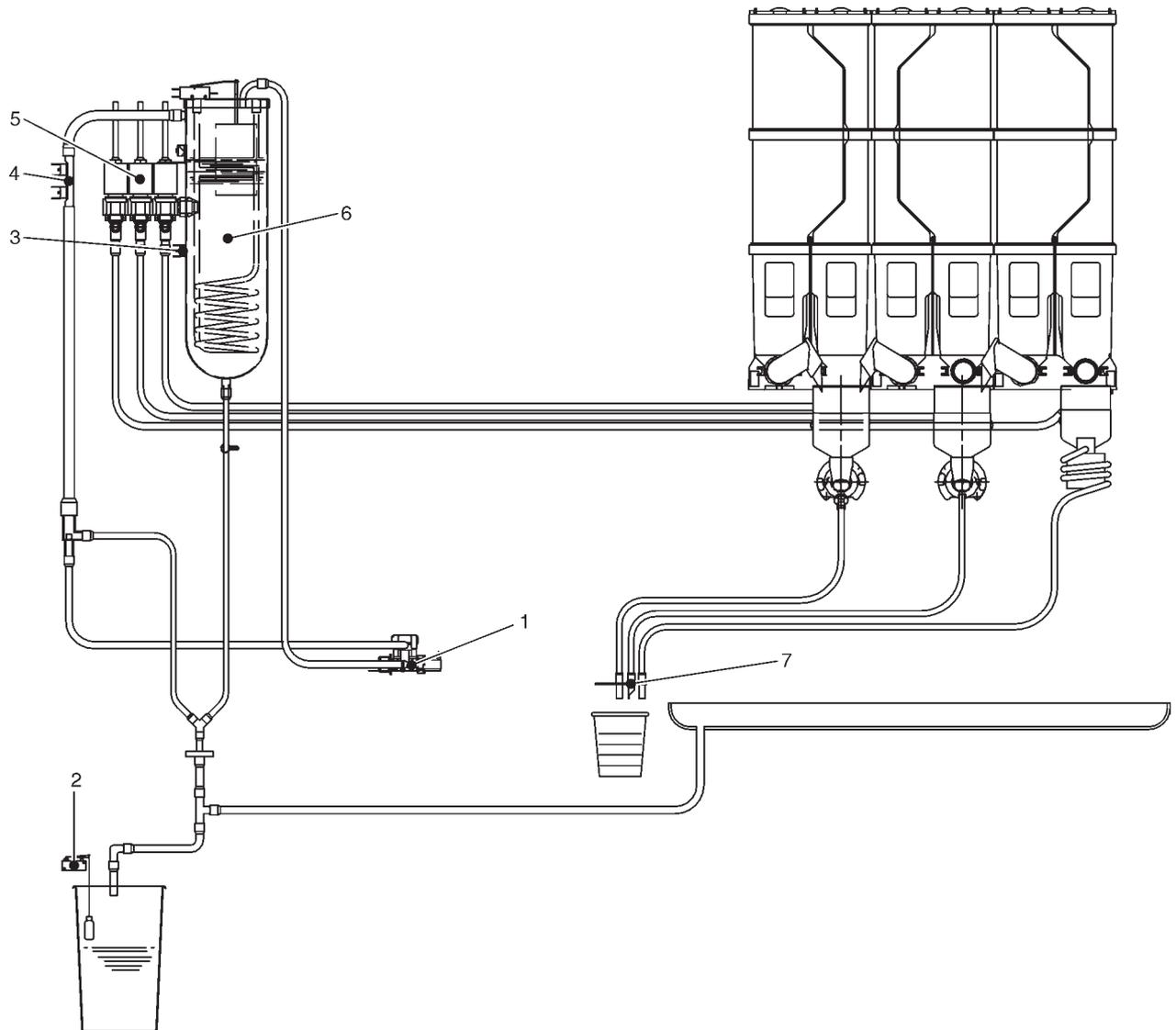
## CIRCUIT HYDRAULIQUE ESPRESSO



- 1 - Electrovanne d'entrée d'eau
- 2 - Flotteur de plein liquides
- 3 - Filtre mécanique
- 4 - Air-break
- 5 - Récipient du café en fèves
- 6 - Groupe d'infusion

- 7 - Ensemble des électrovannes
- 8 - Chaudière
- 9 - Compteur volumétrique
- 10 - Pompe à vibration
- 11 - By-pass
- 12 - Ensemble des becs de distribution

# CIRCUIT HYDRAULIQUE INSTANT



- 1 - Electrovanne d'entrée d'eau
- 2 - Flotteur de plein liquides
- 3 - Thermostat de sécurité
- 4 - Thermostat anti-ébullition

- 5 - Ensemble des électrovannes
- 6 - Chaudière
- 7 - Ensemble des becs de distribution

# Menu Chargeur - Récapitulation

Avec imprimante branchée :  
impression de toutes les  
données comme en affichage

## STATISTIQUES TOTALES

Impression des données pour :  
Sélections  
Plages horaires  
Escompte  
Pannes  
Données monnayeurs

## STATISTIQUES RELATIVES

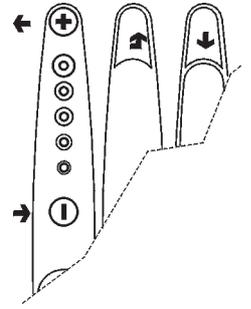
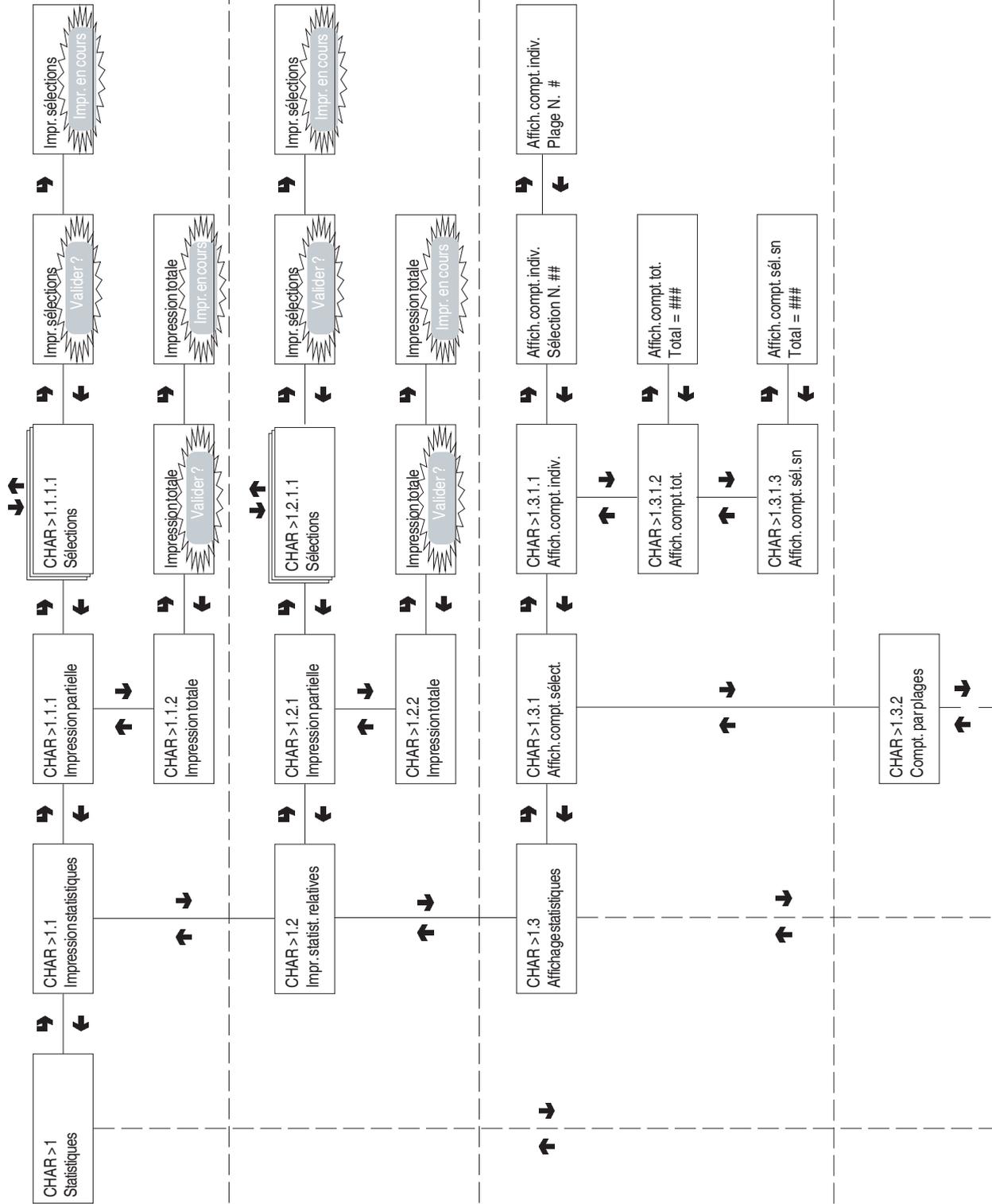
**En-tête :**  
Date courante  
Modèle machine  
Version du logiciel  
Code Exploitant  
Code D.A.  
Date installation

## STATISTIQUES TOTALES

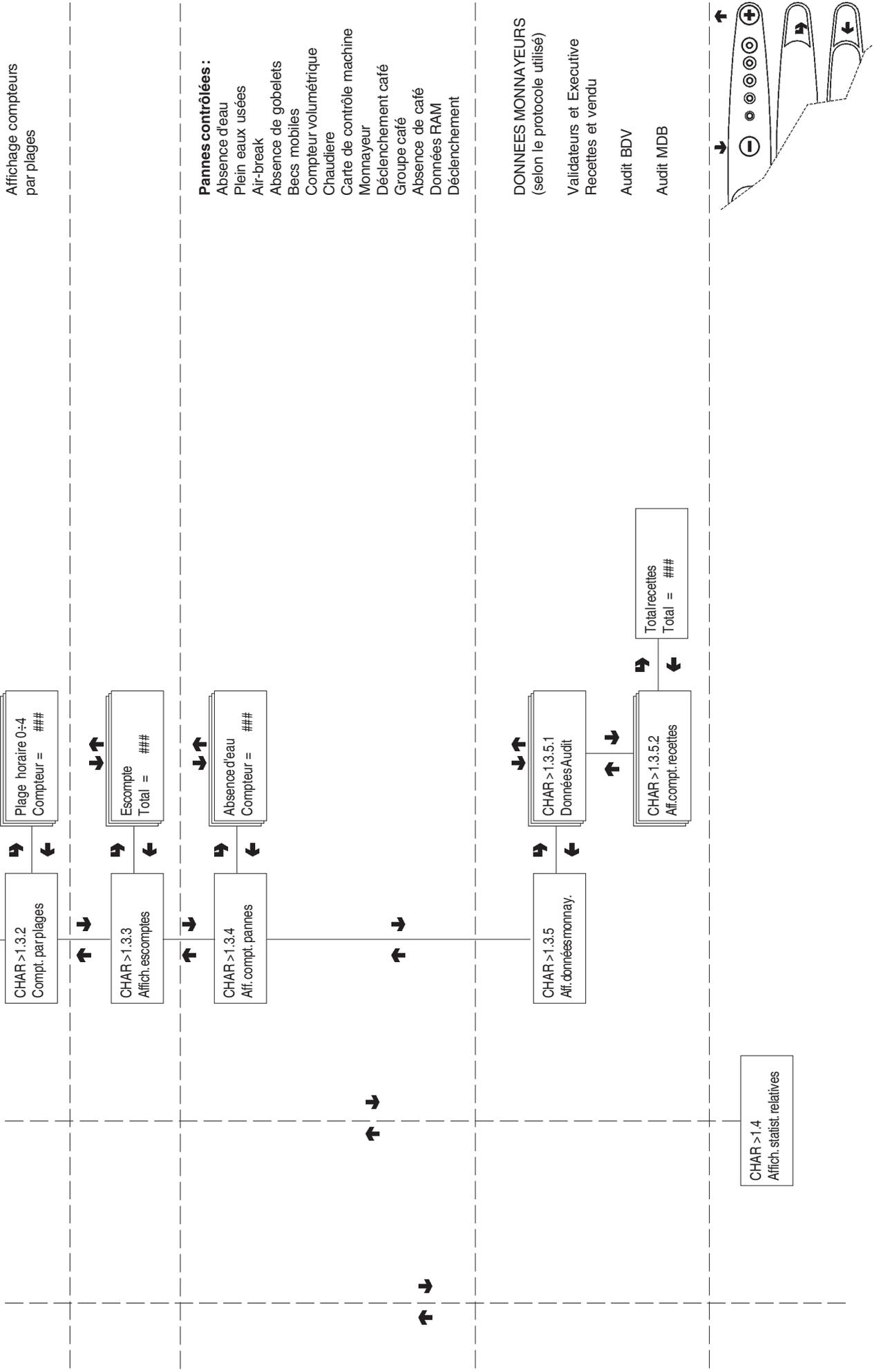
Affichage ventes par  
sélection individuelle pour  
chaque plage horaire et totale

Affichage ventes totales par  
sélection individuelle

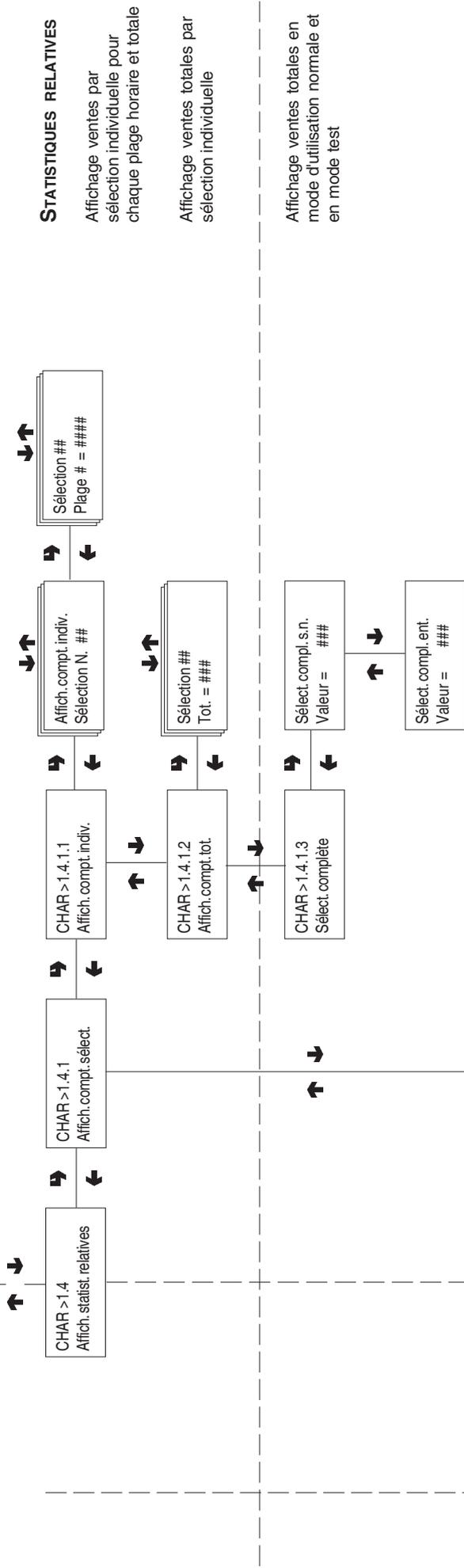
Affichage ventes totales en  
mode d'utilisation normale et  
en mode test



# Menu Chargeur - Récapitulation



# Menu Chargeur - Récapitulation

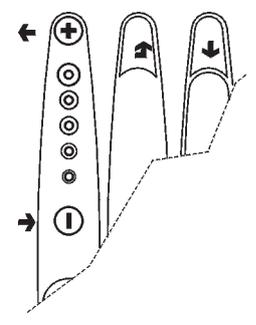


**STATISTIQUES RELATIVES**  
Affichage ventes par sélection individuelle pour chaque plage horaire et totale

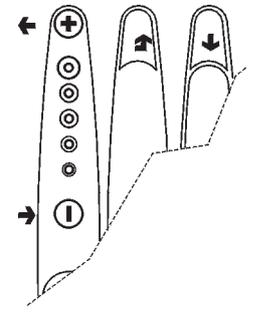
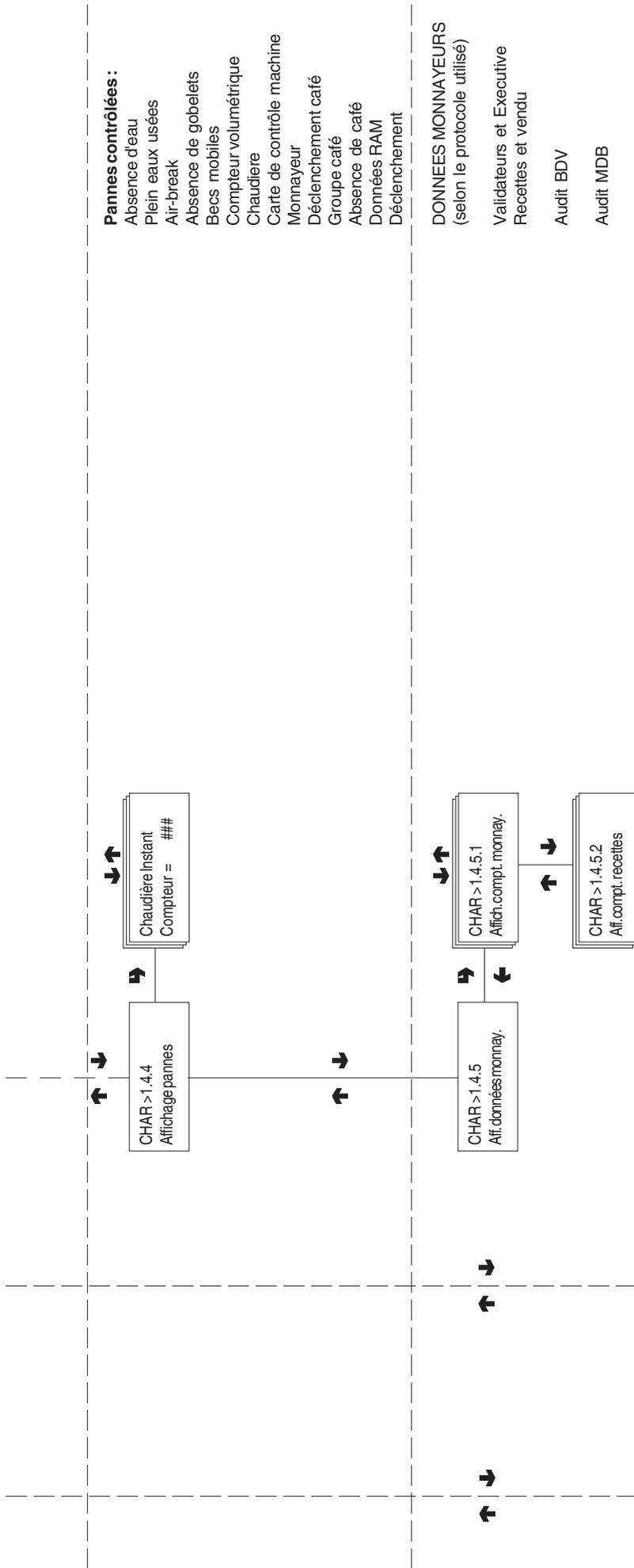
Affichage ventes totales par sélection individuelle

Affichage ventes totales en mode d'utilisation normale et en mode test

Affichage montant variation prix par plages horaires, sélections d'essai, sélections gratuites



# Menu Chargeur - Récapitulation

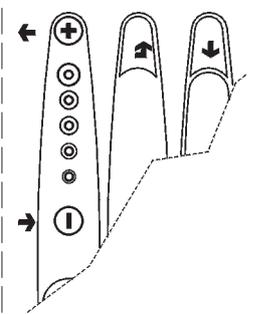
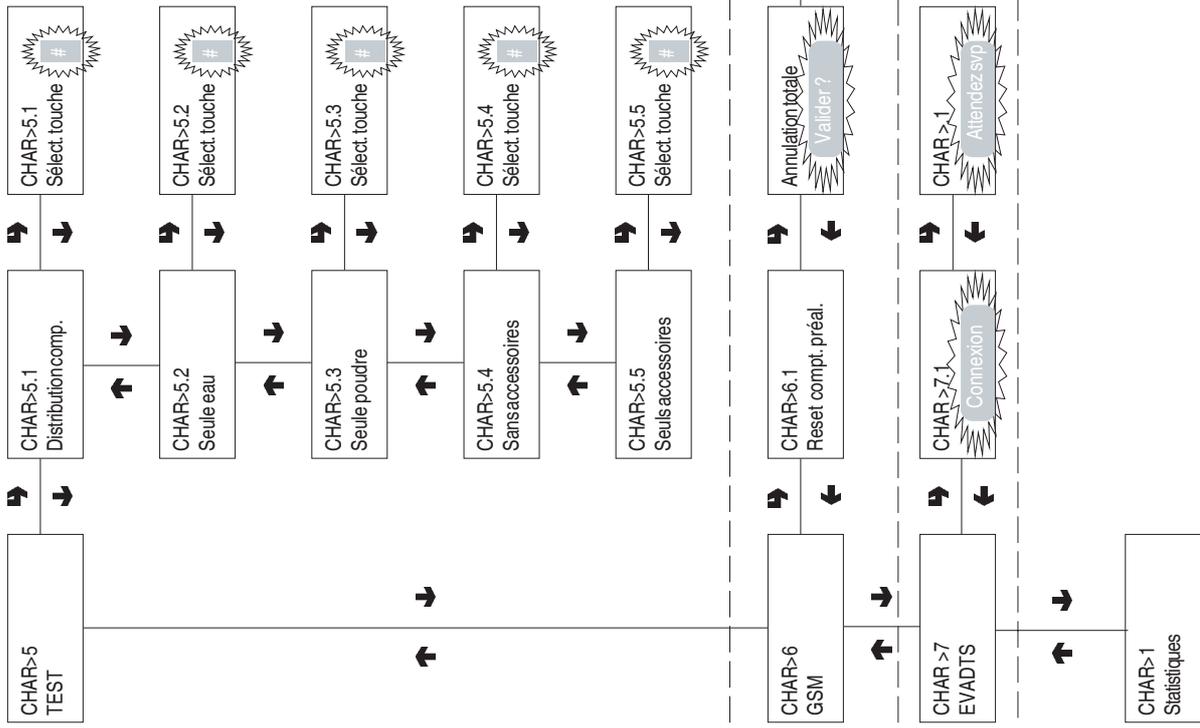




# Menu Chargeur - Récapitulation

En appuyant sur un bouton  
début de distribution

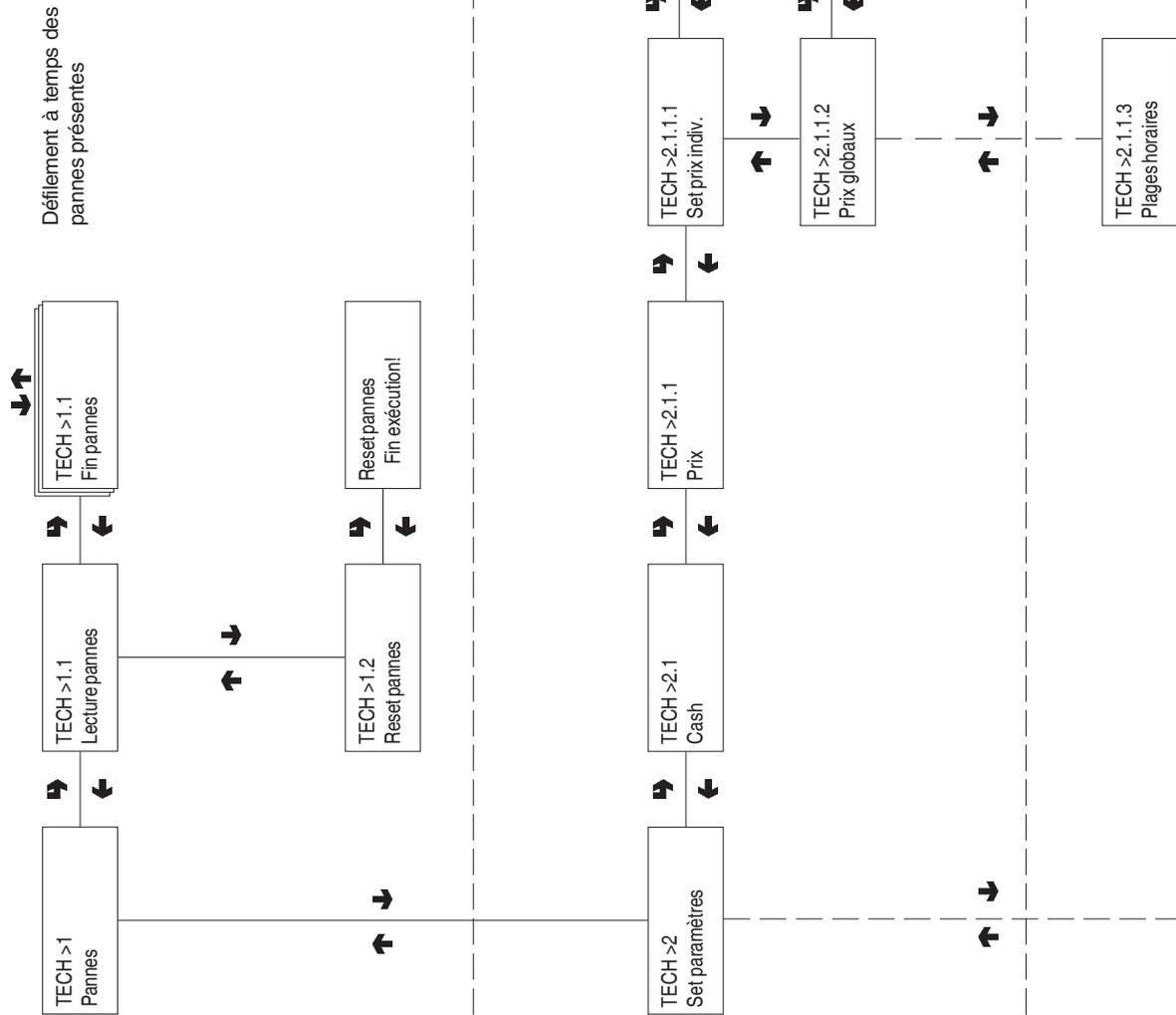
En appuyant une fois sur le  
bouton de programmation



# Menu technicien - Récapitulation

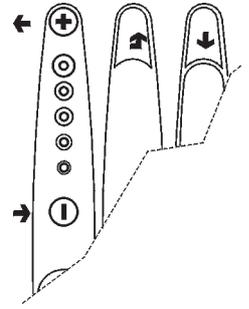
**AFFICHAGE PANNES**

**Pannes contrôlées :**  
 Absence d'eau  
 Plein eaux usées  
 Air-break  
 Absence de gobelets  
 Becs mobiles  
 Compteur volumétrique  
 Chaudière  
 Carte de contrôle machine  
 Monnayeur  
 Déclenchement café  
 Groupe café  
 Absence de café

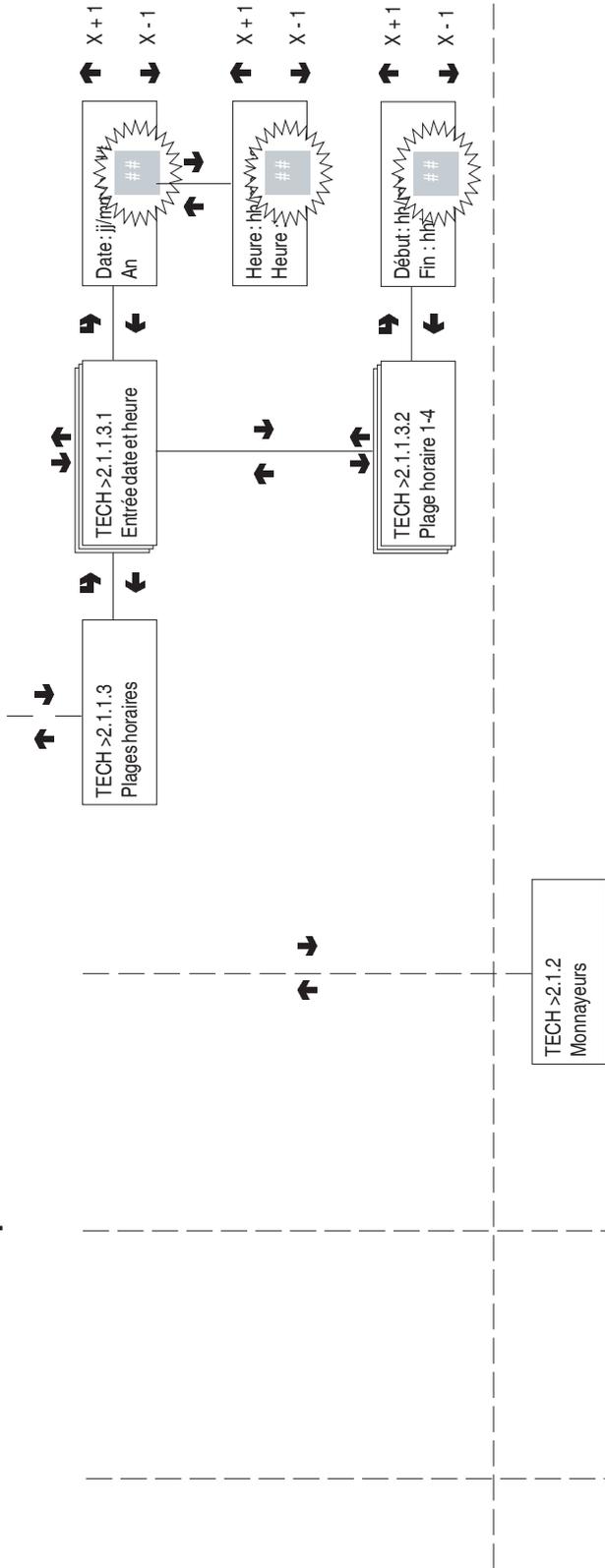


Possibilité de modifier le prix de vente de chaque sélection sur 4 plages horaires

4 plages horaires possibles plus la plage 0 (aucune plage configurée) avec prix différents pour chaque sélection

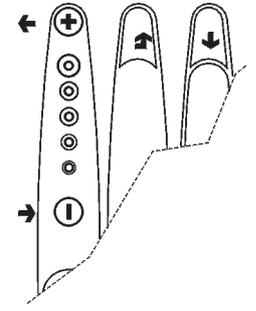


# Menu technicien - Récapitulation



**HORLOGE**  
Après confirmation des valeurs clignotantes, on entre en séquence jour,mois, an, jour de la semaine. En confirmant le jour de la semaine on affiche les heures et les minutes qui peuvent être chargées et confirmées à nouveau.

**PLAGES HORAIRES**  
Après confirmation des valeurs clignotantes, on entre en séquence heure et minutes de début et fin de plage horaire. Lorsqu'on pose les valeurs de début et fin de plage à 00.00, les plages ne sont pas activées.

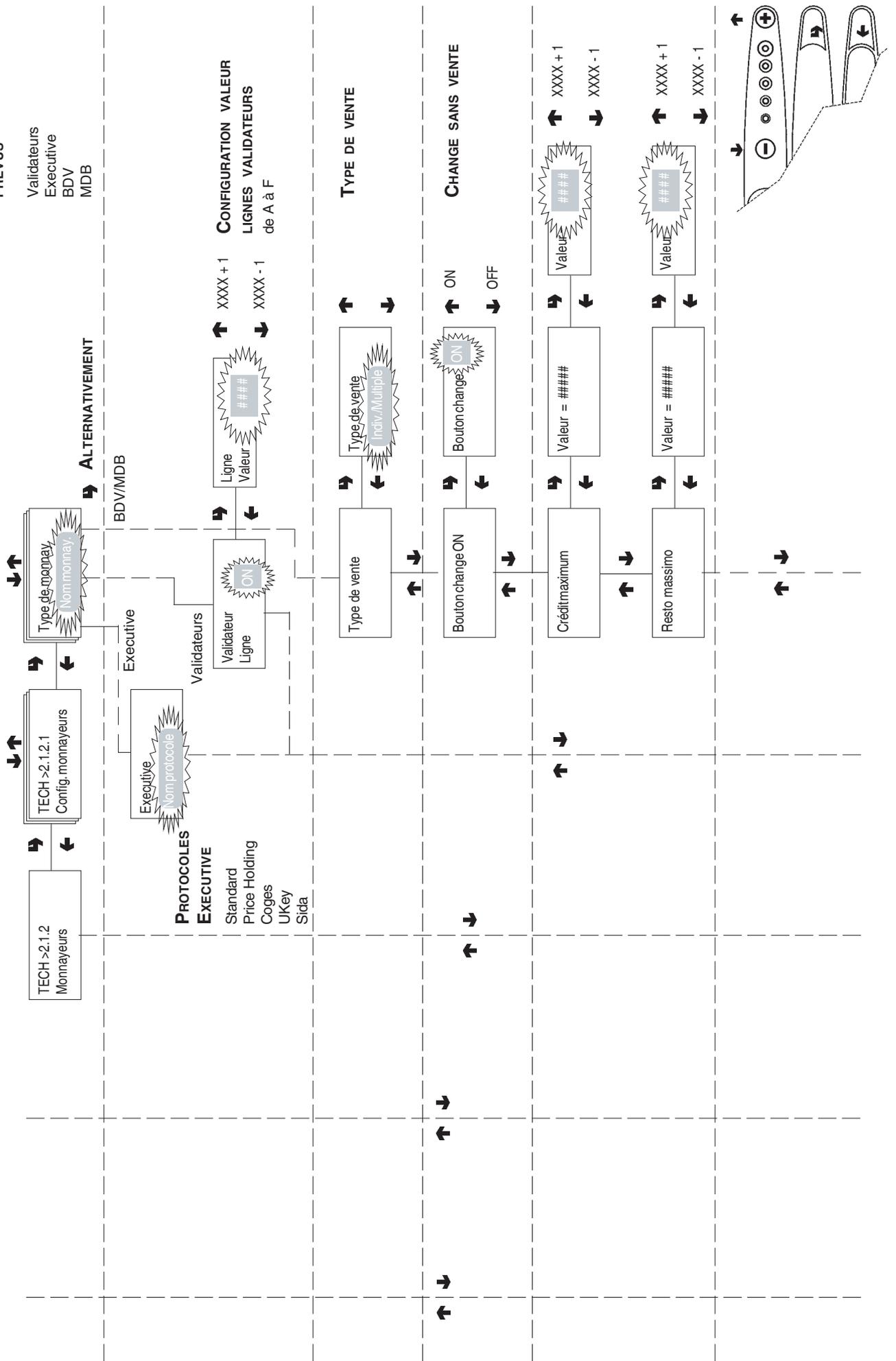


# Menu technicien - Récapitulation

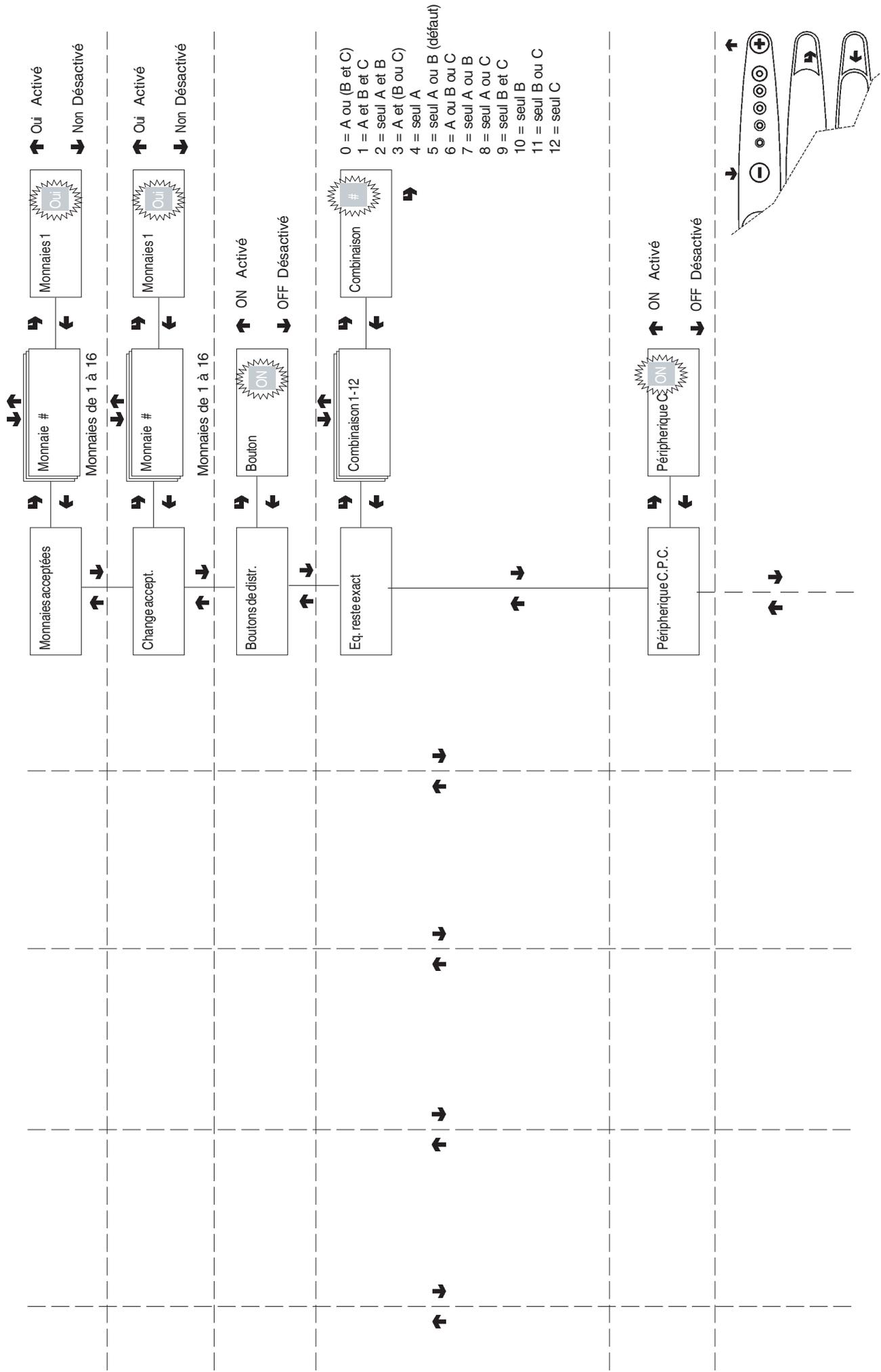
## TYPES DE MONNAYEUR

### PREVUS

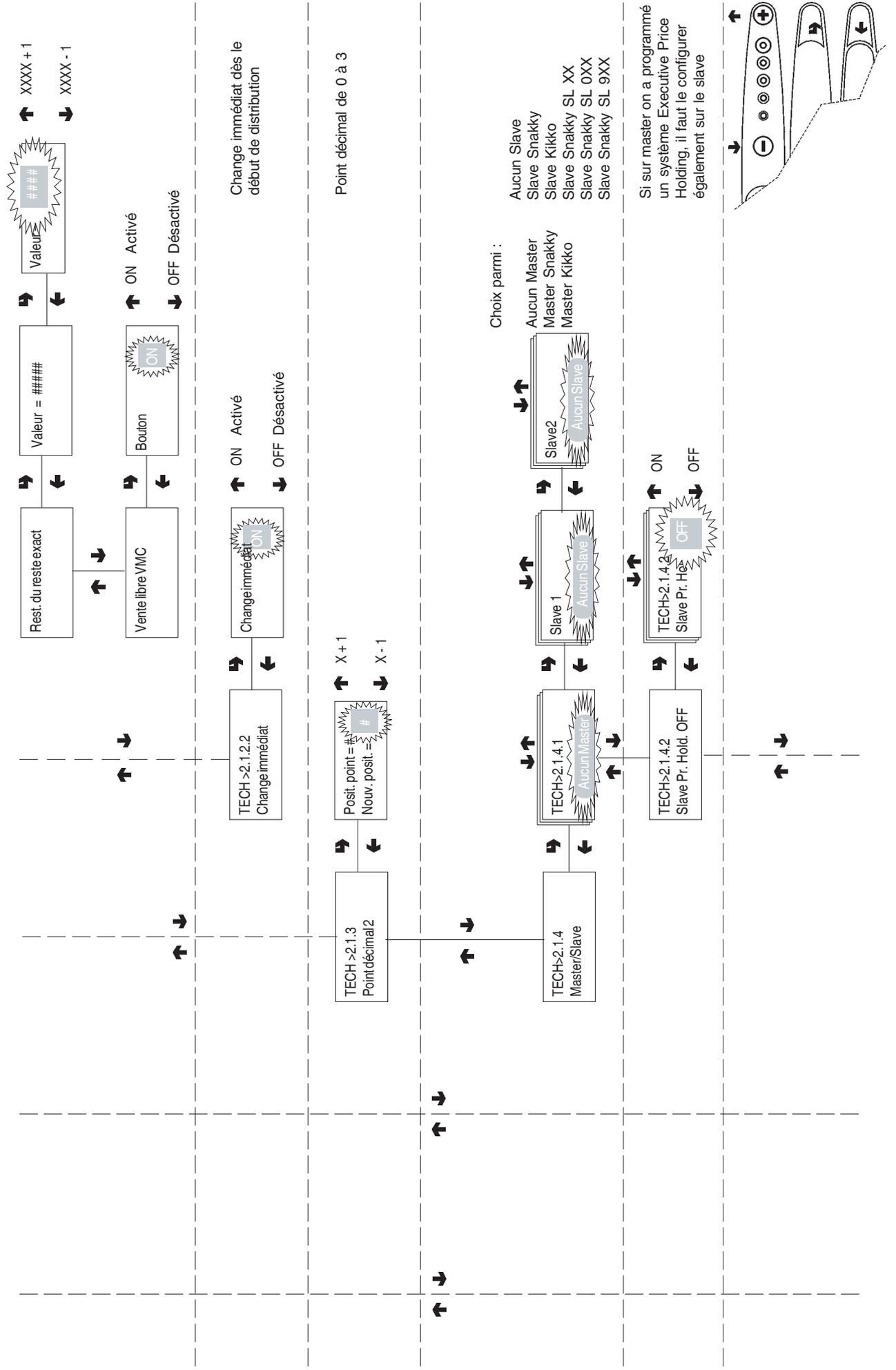
- Valdateurs
- Executive
- BDV
- MDB



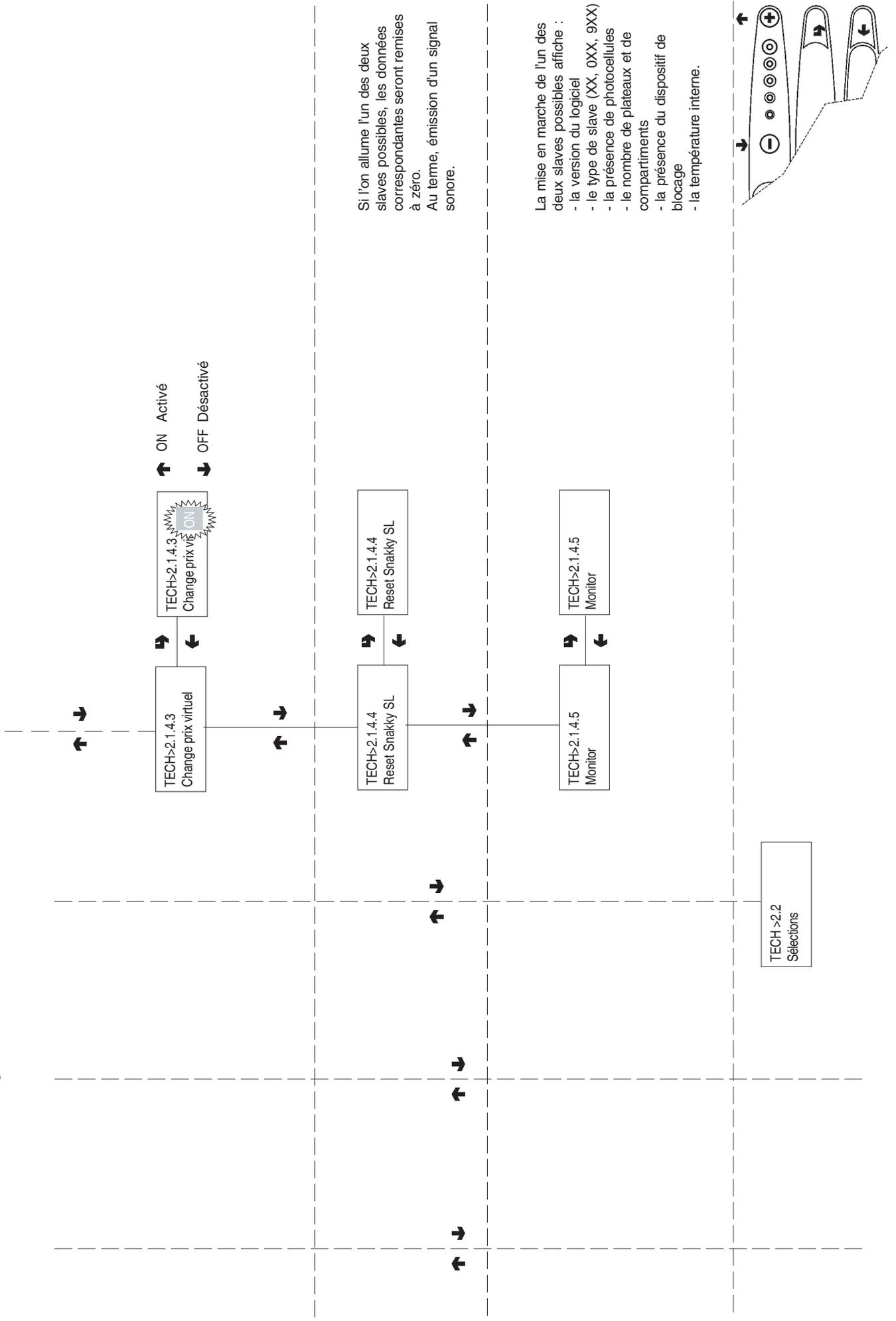
# Menu technicien - Récapitulation



# Menu technicien - Récapitulation



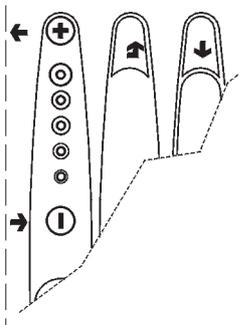
# Menu technicien - Récapitulation



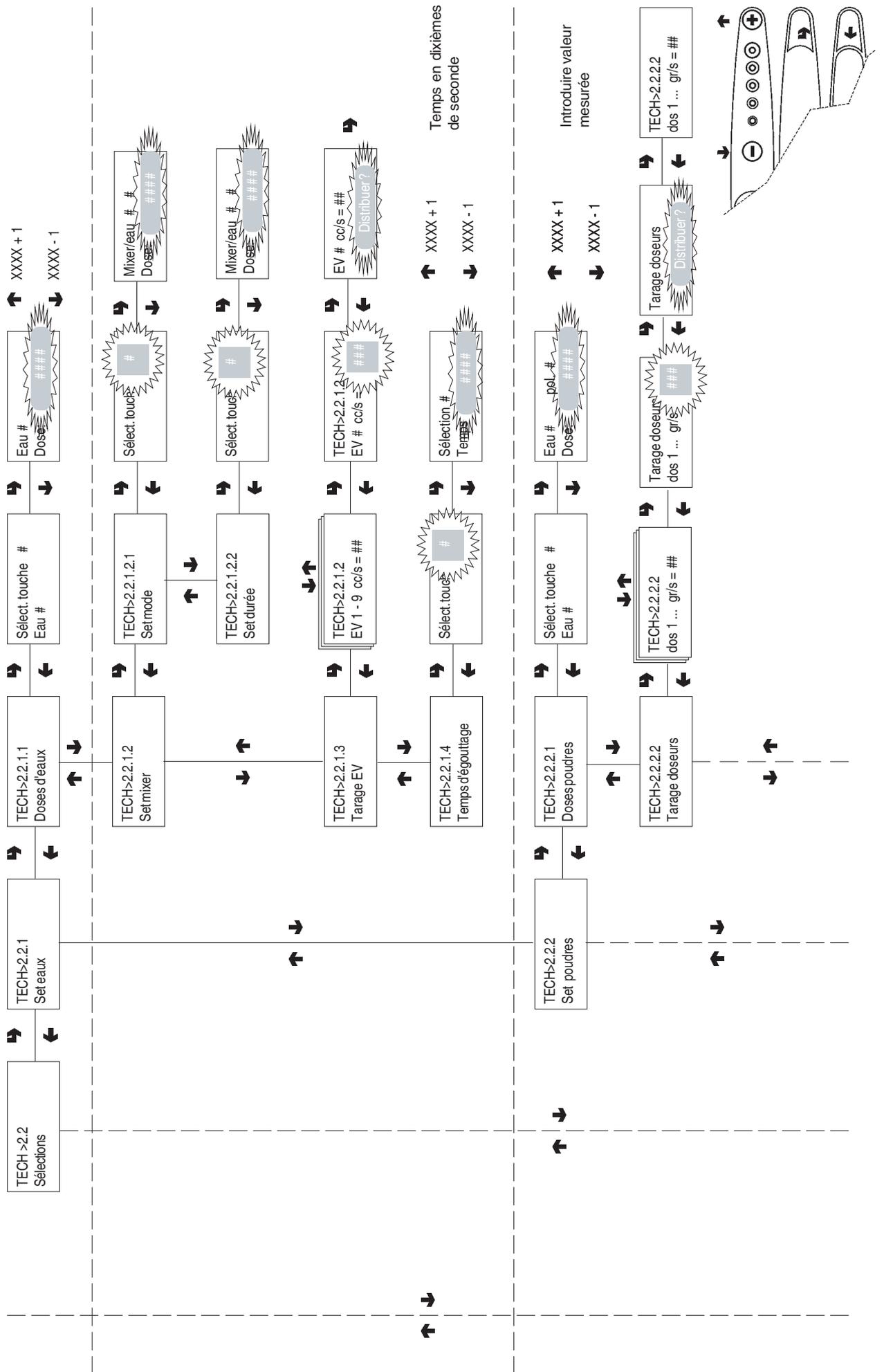
↑ ON Activé  
 ↓ OFF Désactivé

Si l'on allume l'un des deux slaves possibles, les données correspondantes seront remises à zéro.  
 Au terme, émission d'un signal sonore.

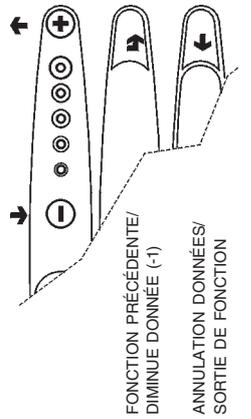
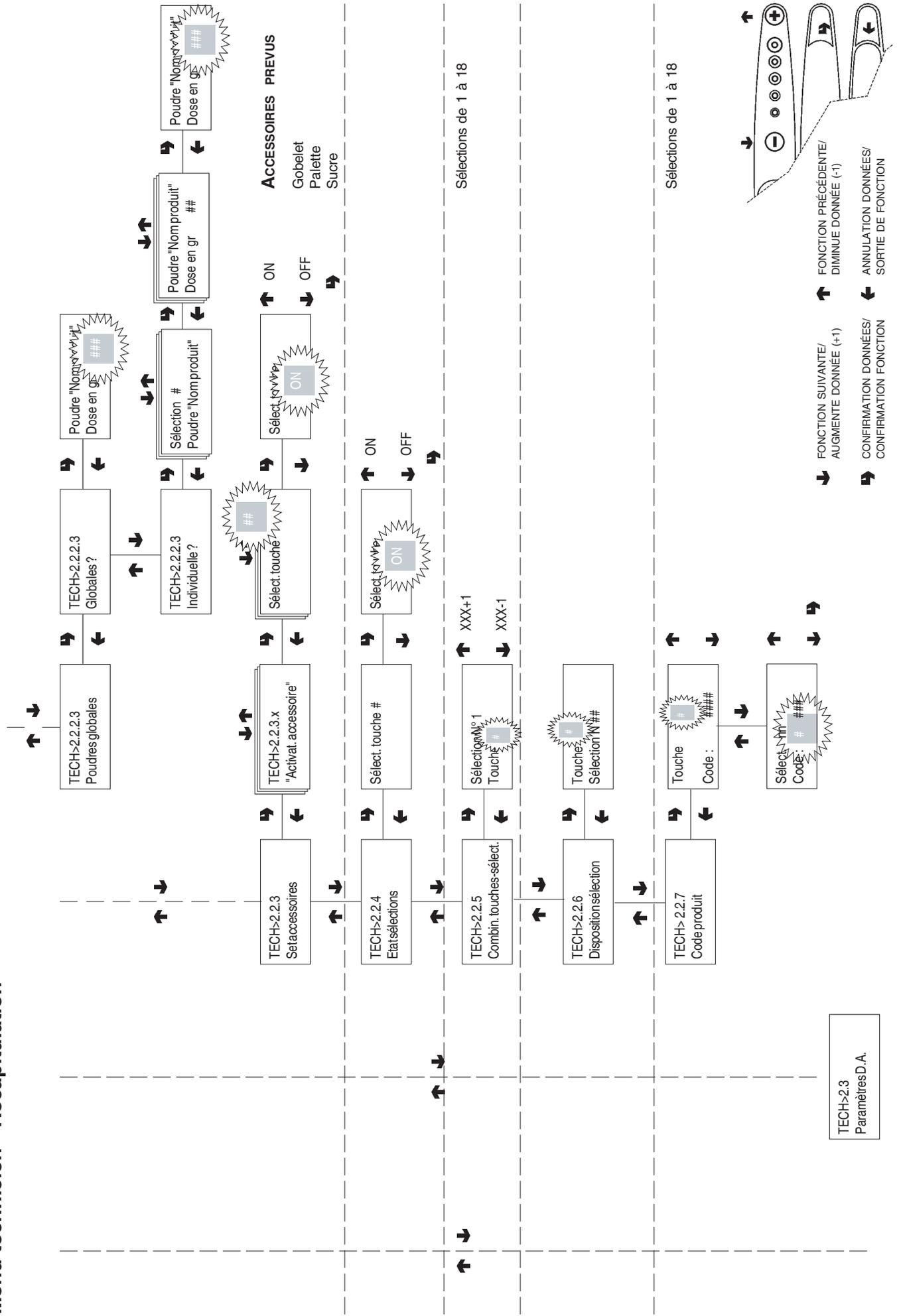
La mise en marche de l'un des deux slaves possibles affiche :  
 - la version du logiciel  
 - le type de slave (XX, OXX, 9XX)  
 - la présence de photocellules  
 - le nombre de plateaux et de compartiments  
 - la présence du dispositif de blocage  
 - la température interne.



# Menu technicien - Récapitulation

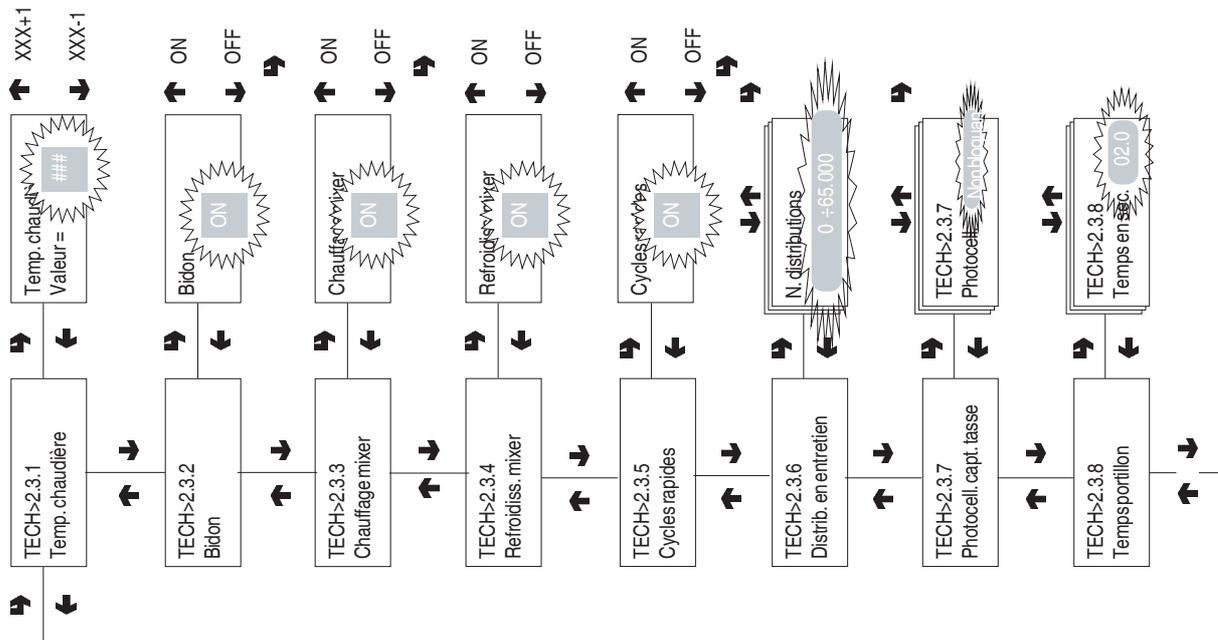


# Menu technicien - Récapitulation

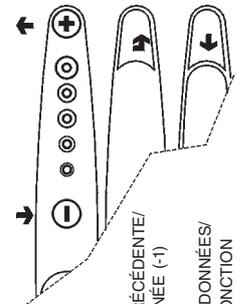


- FONCTION SUIVANTE/ AUGMENTE DONNÉE (+1)
- ← FONCTION PRÉCÉDENTE/ DIMINUE DONNÉE (-1)
- CONFIRMATION DONNÉES/ CONFIRMATION FONCTION
- ← ANNULATION DONNÉES/ SORTIE DE FONCTION

# Menu technicien - Récapitulation

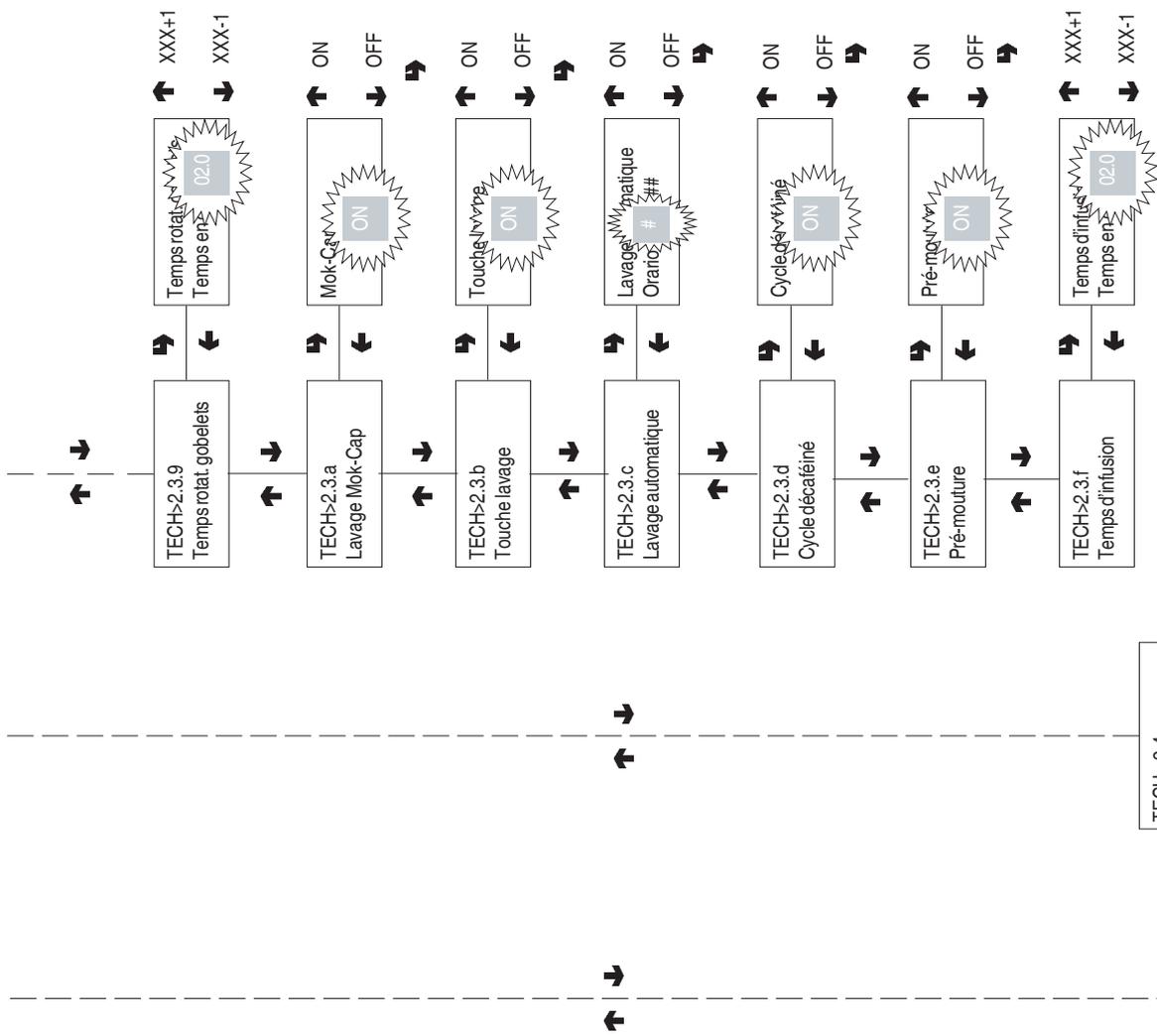


Elimination temps additionnels



- ➡ FONCTION SUIVANTE/  
AUGMENTE DONNÉE (+1)
- ➡ CONFIRMATION DONNÉES/  
CONFIRMATION FONCTION
- ⬅ FONCTION PRÉCÉDENTE/  
DIMINUE DONNÉE (-1)
- ⬅ ANNULATION DONNÉES/  
SORTIE DE FONCTION

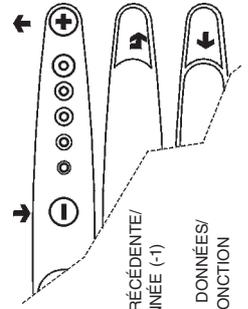
# Menu technicien - Récapitulation



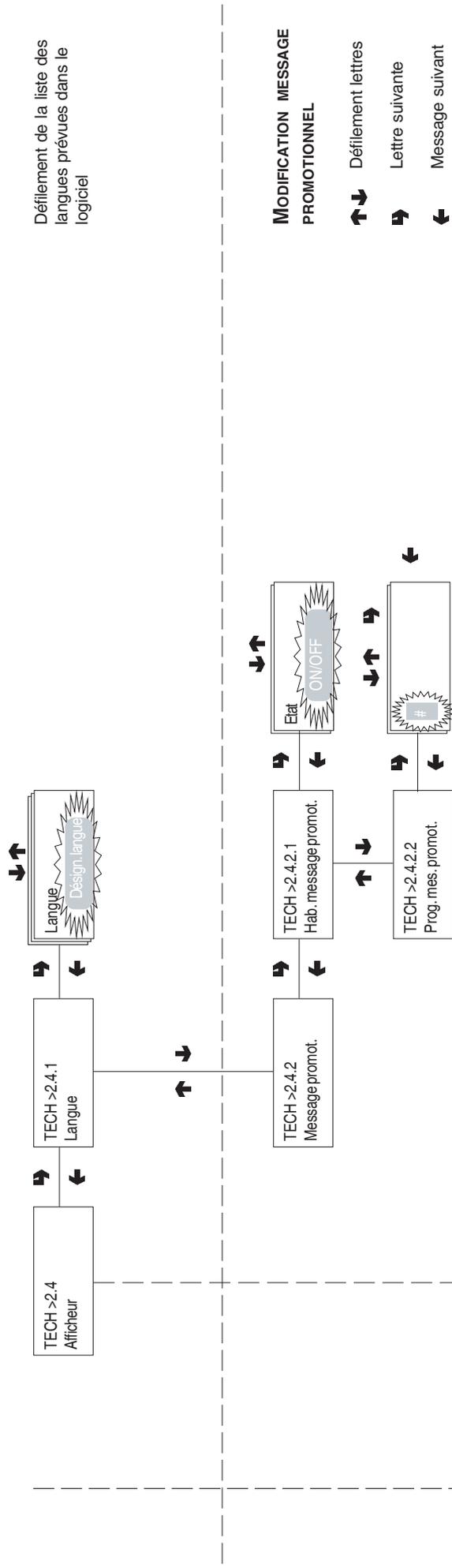
De 0 à 25 dixièmes de seconde

Non active sur ce modèle

Non active sur ce modèle



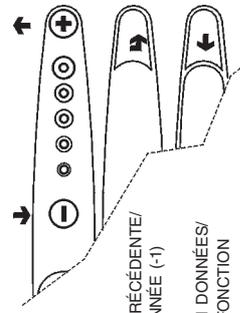
# Menu technicien - Récapitulation



Défilement de la liste des langages prévues dans le logiciel

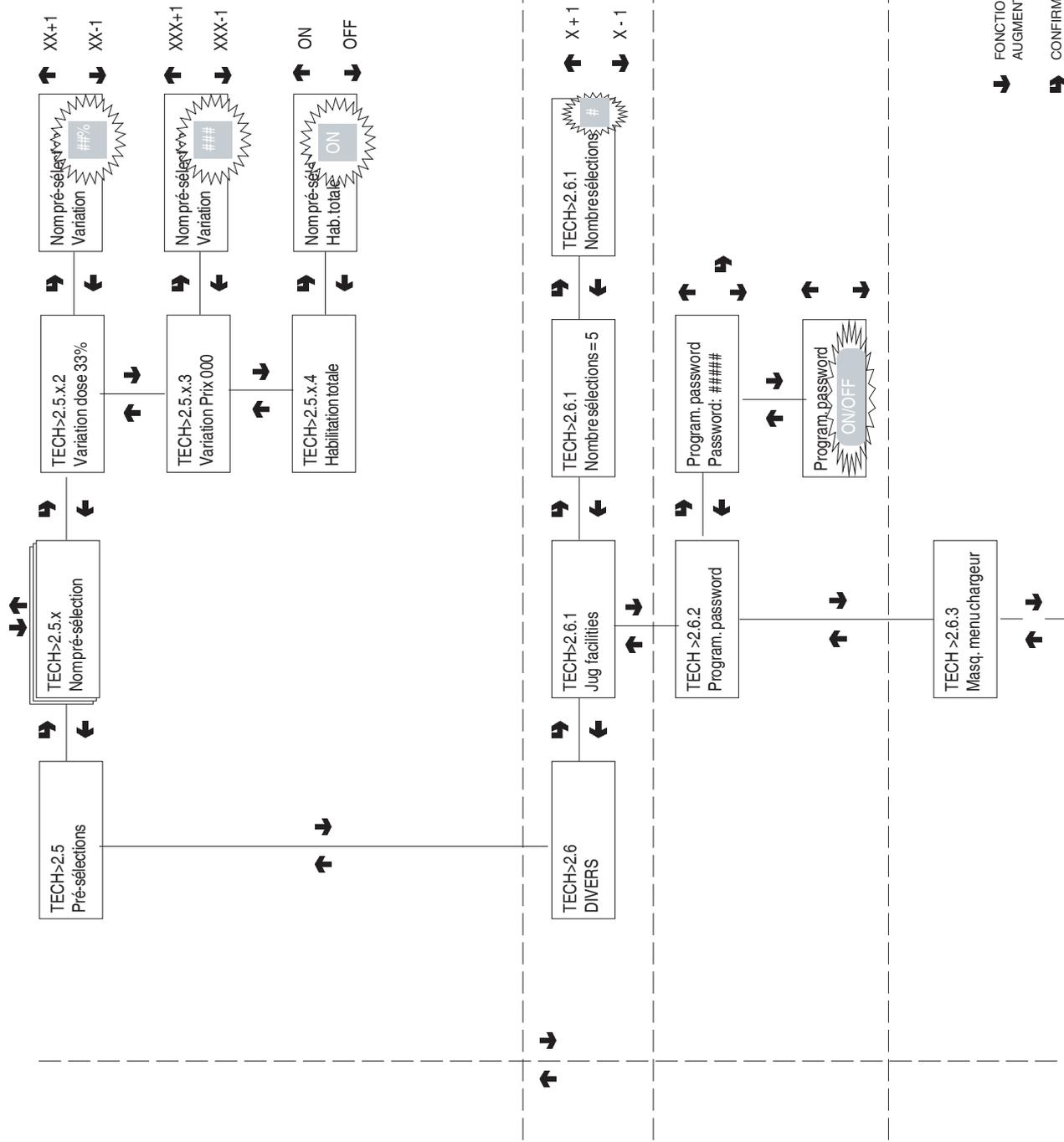
**MODIFICATION MESSAGE PROMOTIONNEL**

- ↕ Défilement lettres
- ➡ Lettre suivante
- ⬅ Message suivant



- ➡ FONCTION SUIVANTE/ AUGMENTE DONNÉE (+1)
- ⬅ FONCTION PRÉCÉDENTE/ DIMINUE DONNÉE (-1)
- ➡ CONFIRMATION DONNÉES/ CONFIRMATION FONCTION
- ⬅ ANNULATION DONNÉES/ SORTIE DE FONCTION

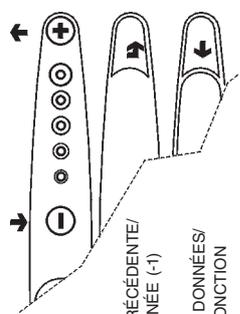
# Menu technicien - Récapitulation



Pour les présélections prévues dans le logiciel (voir la table reportant les doses des sélections)

- Sans gobelet
- Extra sucre
- Sucre
- Moins de sucre
- Plus de sucre
- Plus d'eau
- Moins d'eau
- Plus de poudre
- Moins de poudre
- Caté 2
- Extra lait
- Plus de Jug
- Moins de Jug
- Mokka

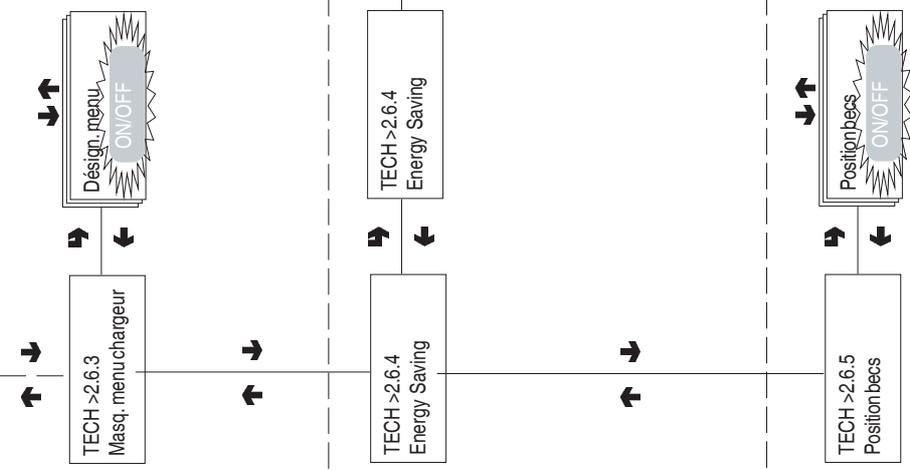
Nombre de sélections gratuites consécutives de 1 à 9



- ➡ FONCTION SUIVANTE/ AUGMENTE DONNÉE (+1)
- ⬅ ANNULATION DONNÉES/ SORTIE DE FONCTION
- ⬆ FONCTION PRÉCÉDENTE/ DIMINUE DONNÉE (-1)
- ➡ ANNULATION DONNÉES/ CONFIRMATION FONCTION

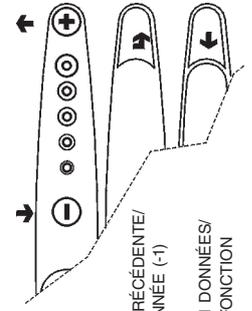
# Menu technicien - Récapitulation

- MENU CHARGEUR**
- Statistiques
- Prix Individuels
- Contrôle tubes BDV
- Sélections spéciales
- Test



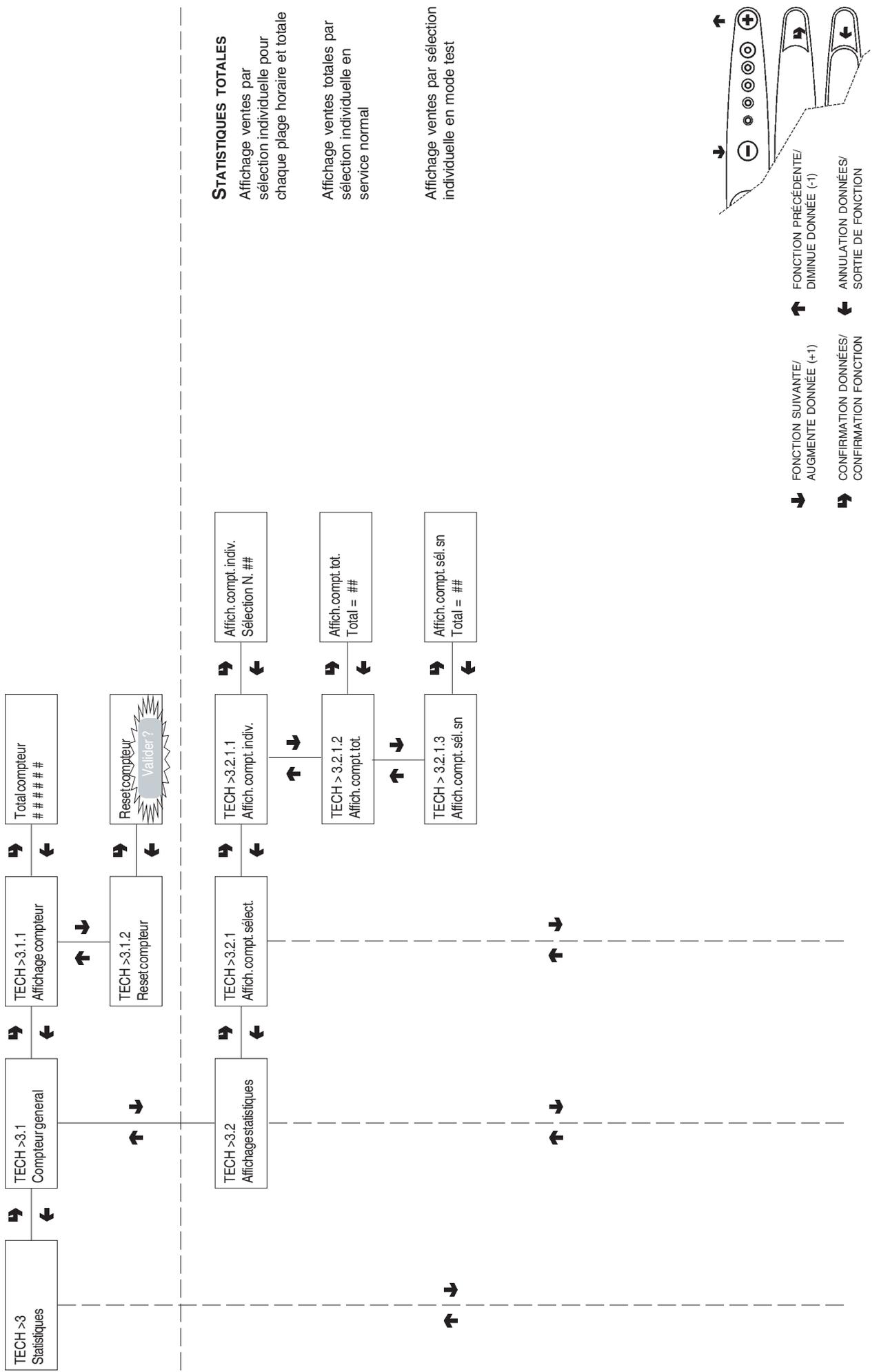
Après confirmation des valeurs clignotantes, on entre en séquence heure et minutes de début et fin de plage horaire. Lorsqu'on pose les valeurs de début et fin de plage à 00.00, les plages ne sont pas activées.

Position des becs mobiles durant le lavage.  
On = becs en avant  
Off = becs en arrière

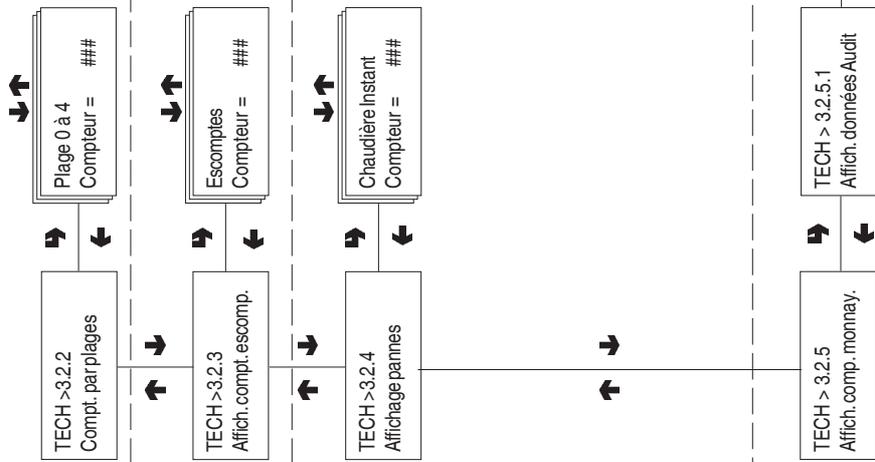


TECH >3  
Statistiques

# Menu technicien - Récapitulation



# Menu technicien - Récapitulation



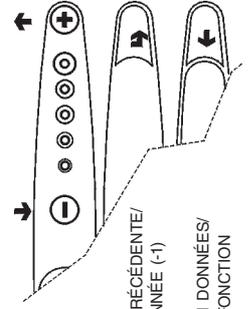
- Pannes contrôlées :**
- Absence d'eau
  - Chaudière
  - Becs mobiles
  - Absence de gobelets
  - Groupe Espresso
  - Absence de café
  - Déclenchement café
  - Compteur volumétrique
  - Plein eaux usées
  - Air-break
  - Monnayeur
  - Données RAM
  - Carte de contrôle machine

**DONNEES MONNAYEURS**  
(selon le protocole utilisé)

Validateurs et Executive  
Recettes et vendu

Audit BDV

Audit MDB



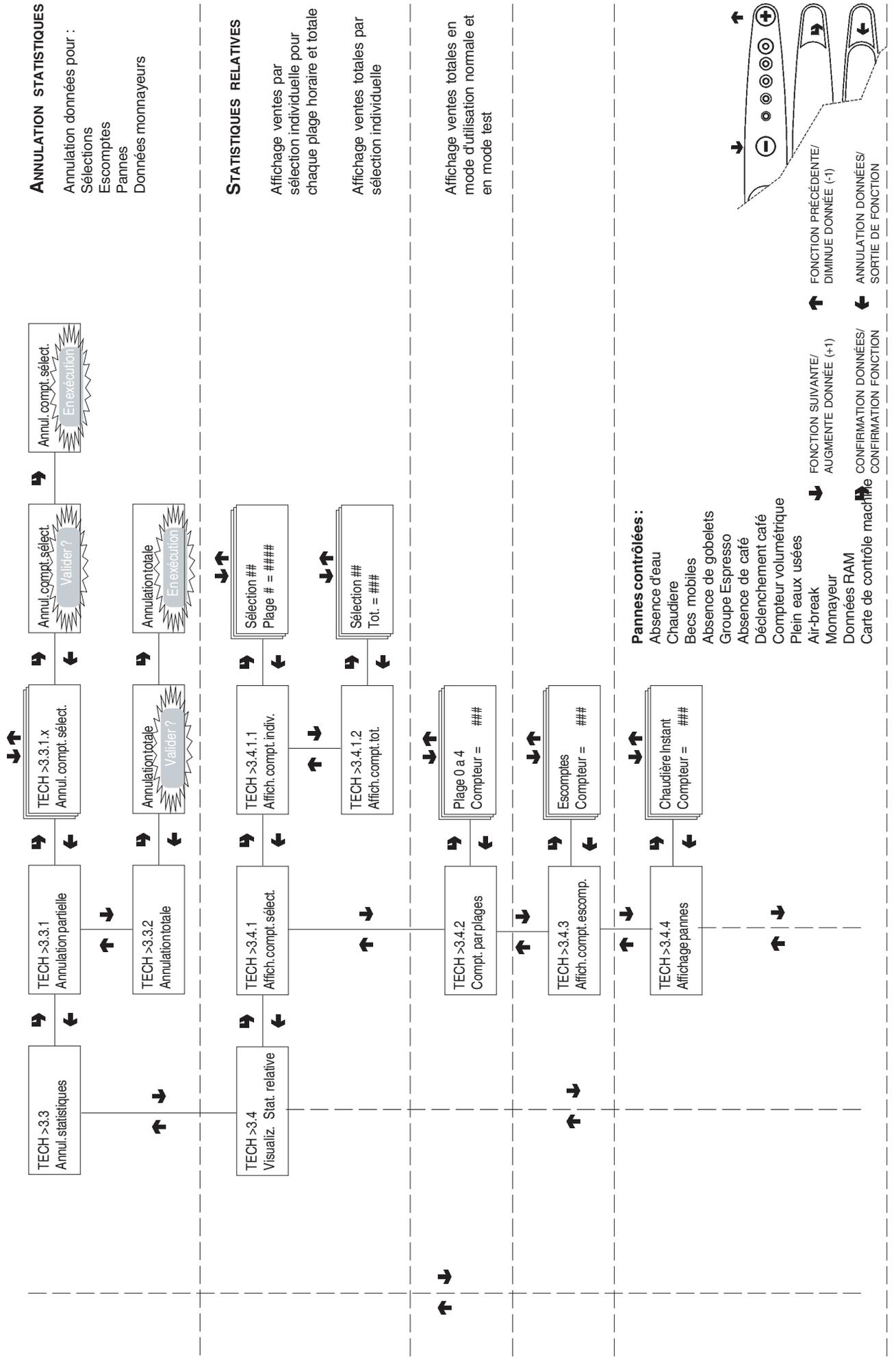
➔ FONCTION SUIVANTE/  
AUGMENTE DONNÉE (+1)

⬆️ FONCTION PRÉCÉDENTE/  
DIMINUE DONNÉE (-1)

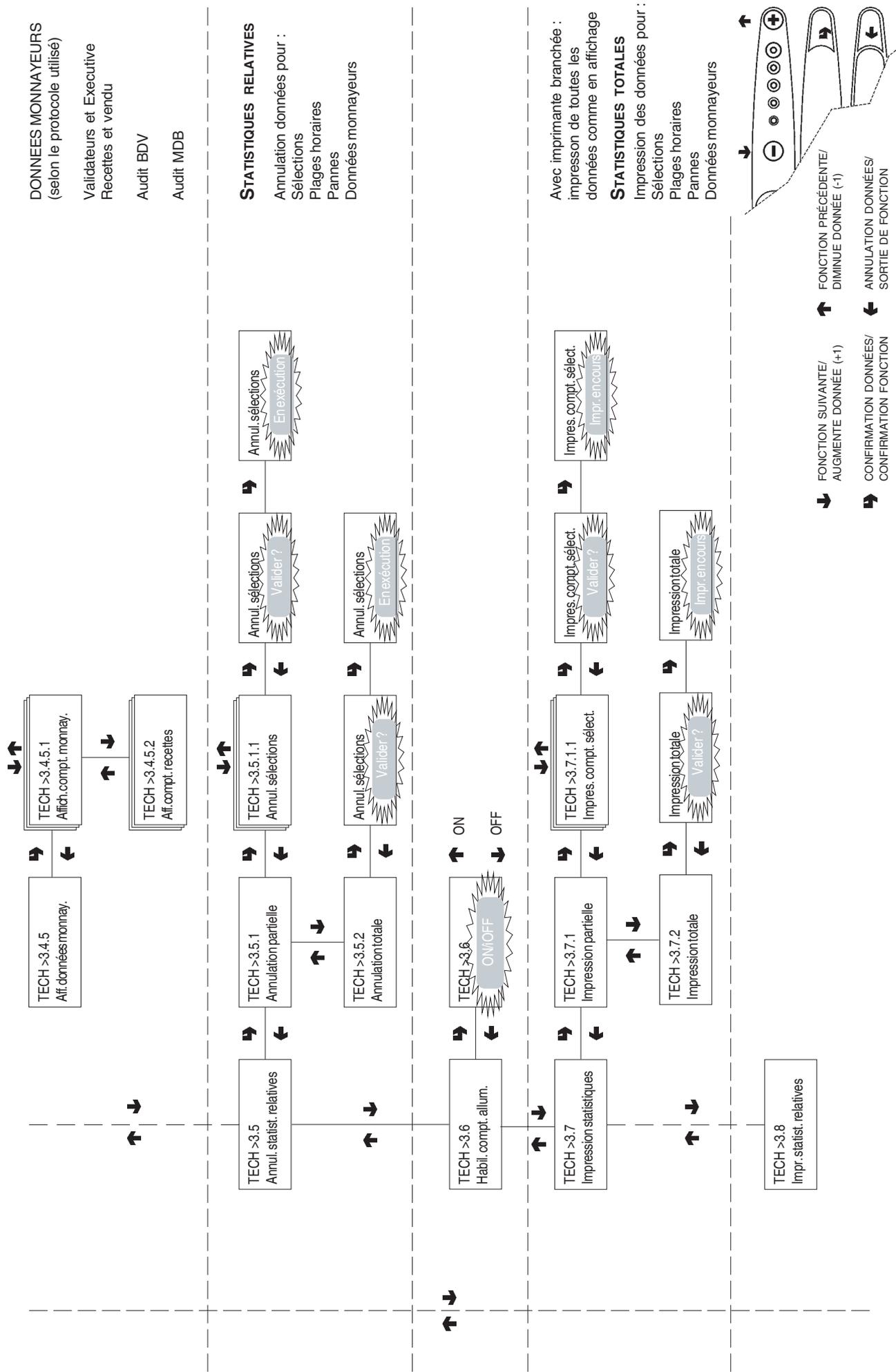
➔ CONFIRMATION DONNÉES/  
CONFIRMATION FONCTION

⬆️ ANNULATION DONNÉES/  
SORTIE DE FONCTION

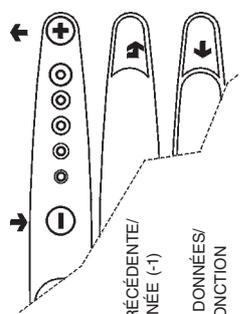
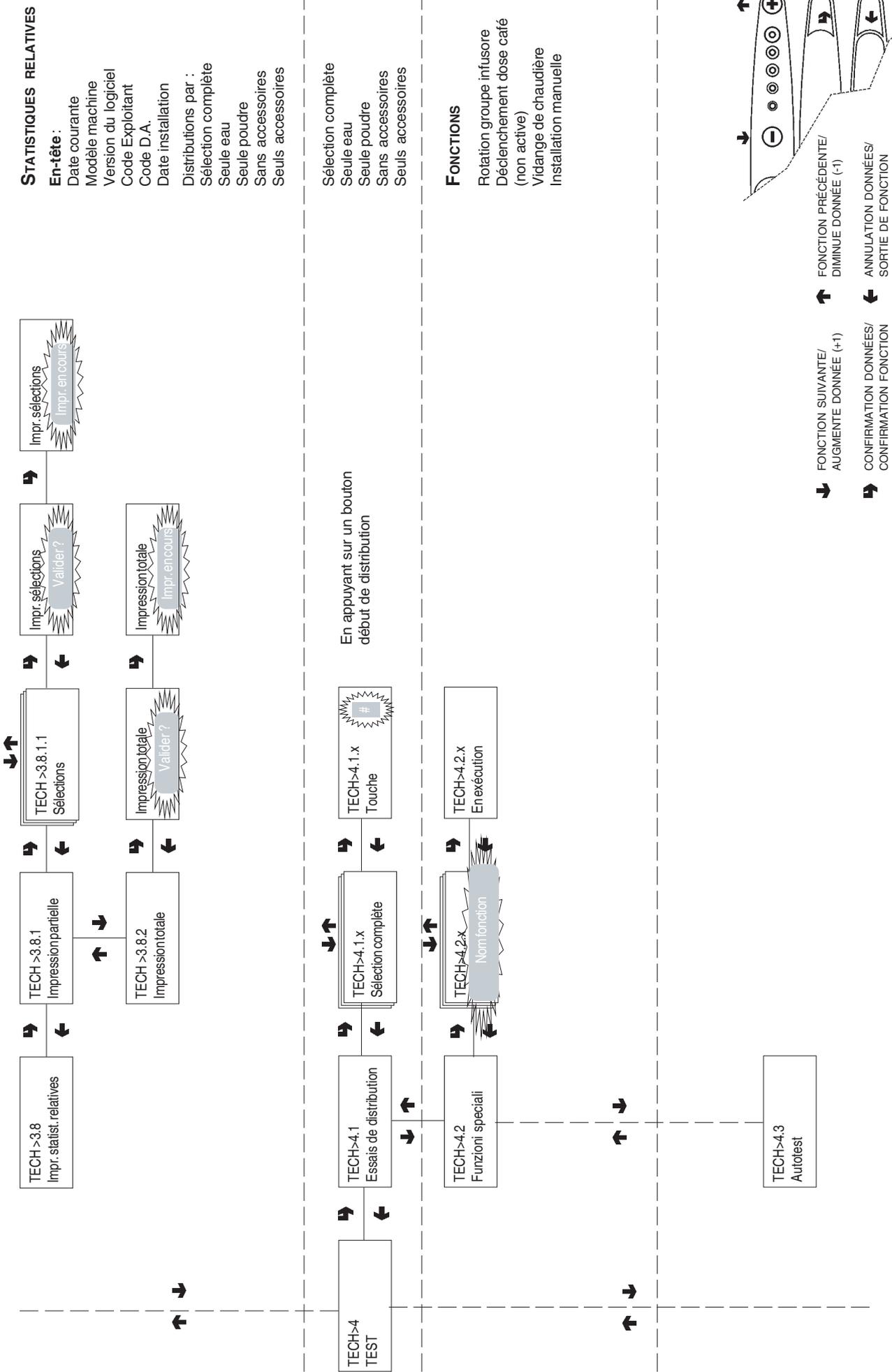
# Menu technicien - Récapitulation



# Menu technicien - Récapitulation

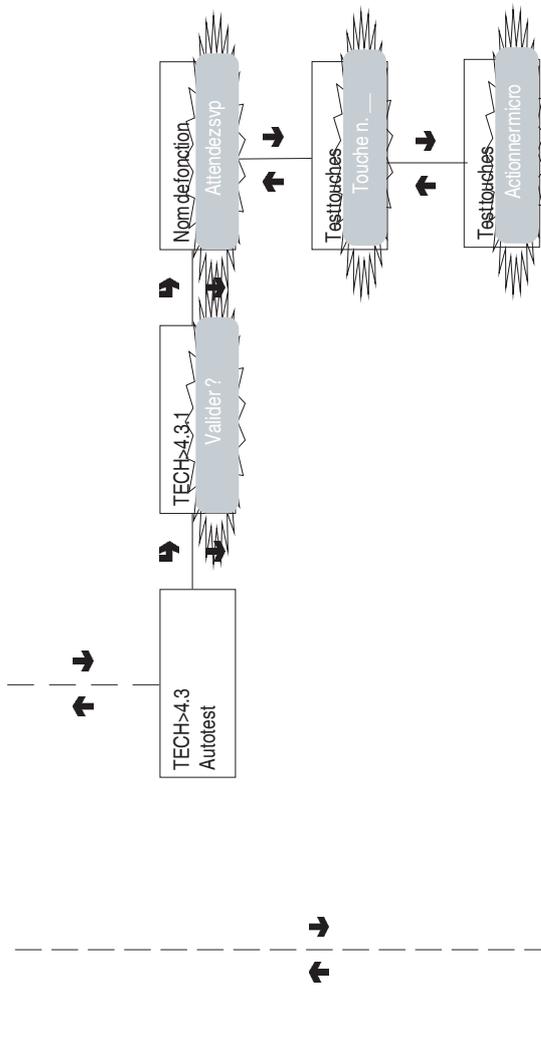


# Menu technicien - Récapitulation



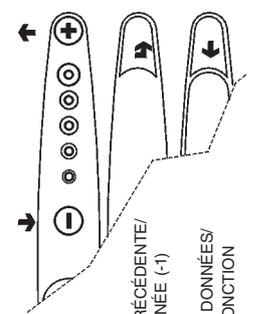
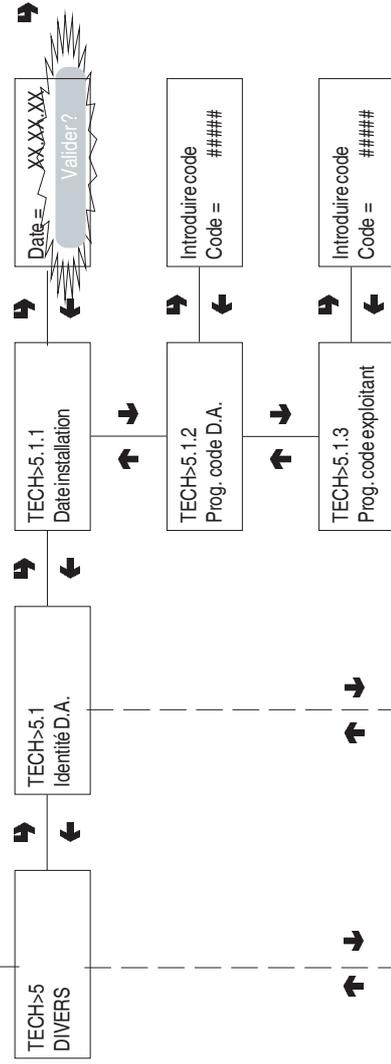
- ↶ FONCTION SUIVANTE/  
AUGMENTE DONNÉE (+1)
- ↷ FONCTION PRÉCÉDENTE/  
DIMINUE DONNÉE (-1)
- ↵ CONFIRMATION DONNÉES/  
CONFIRMATION FONCTION
- ↶ ANNULATION DONNÉES/  
SORTIE DE FONCTION

# Menu technicien - Récapitulation



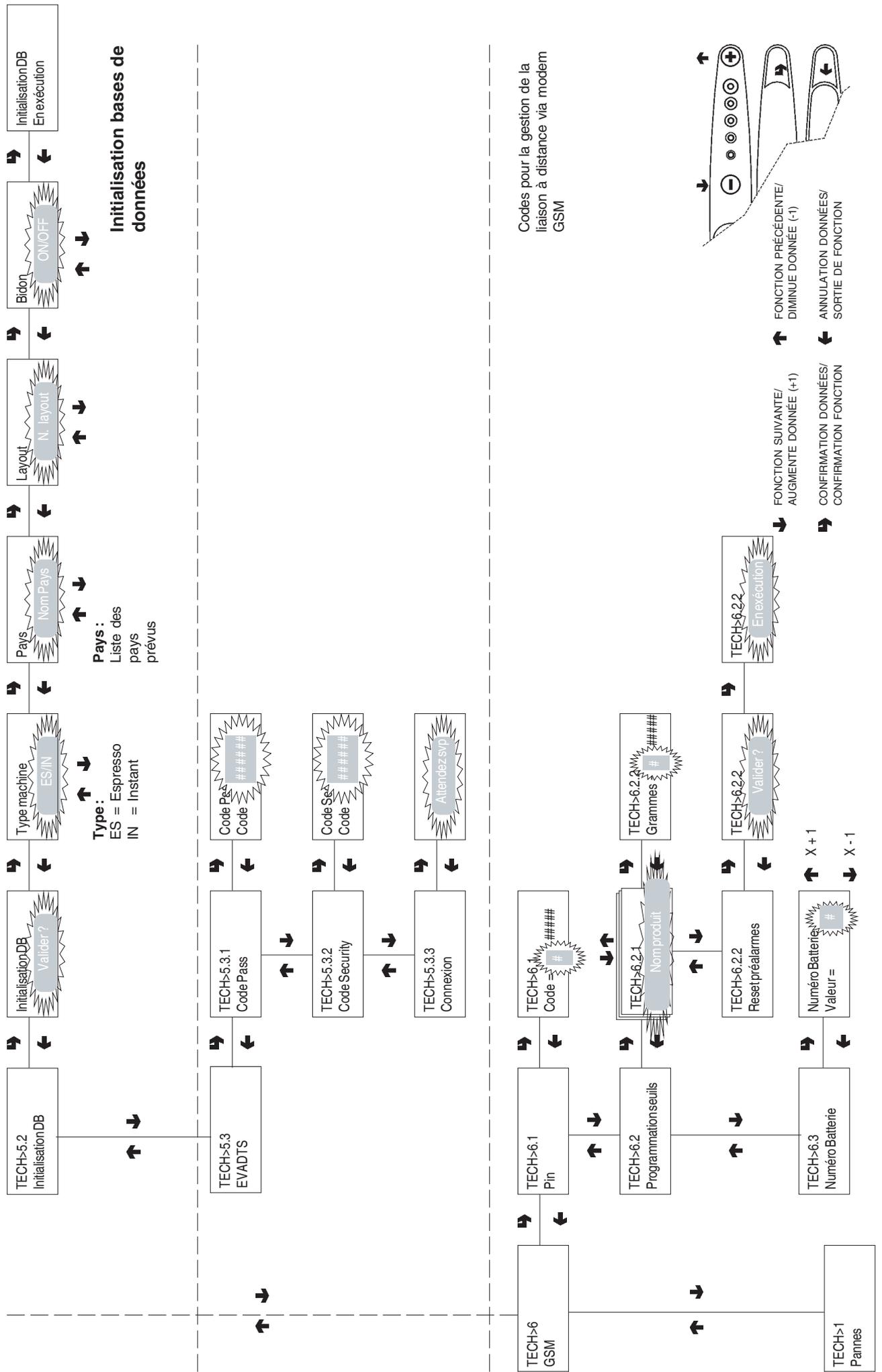
- Activation en séquence de :
- .Motodoseurs
  - .Mixeurs
  - .Déclenchement gobelets
  - .Déclenchement palette
  - .Lampes néon
  - .LED de porte
  - .Pavé des touches\*
  - .Becs mobiles
  - .Dose de café
  - .Rotation du groupe
  - .Plein eaux usées\*

\* ces fonctions demandent l'intervention de l'utilisateur pour l'actionnement des interrupteurs.



- ➡ FONCTION SUIVANTE/  
AUGMENTE DONNÉE (+1)
- ➡ FONCTION PRÉCÉDENTE/  
DIMINUE DONNÉE (-1)
- ➡ CONFIRMATION DONNÉES/  
CONFIRMATION FONCTION
- ➡ ANNULATION DONNÉES/  
SORTIE DE FONCTION

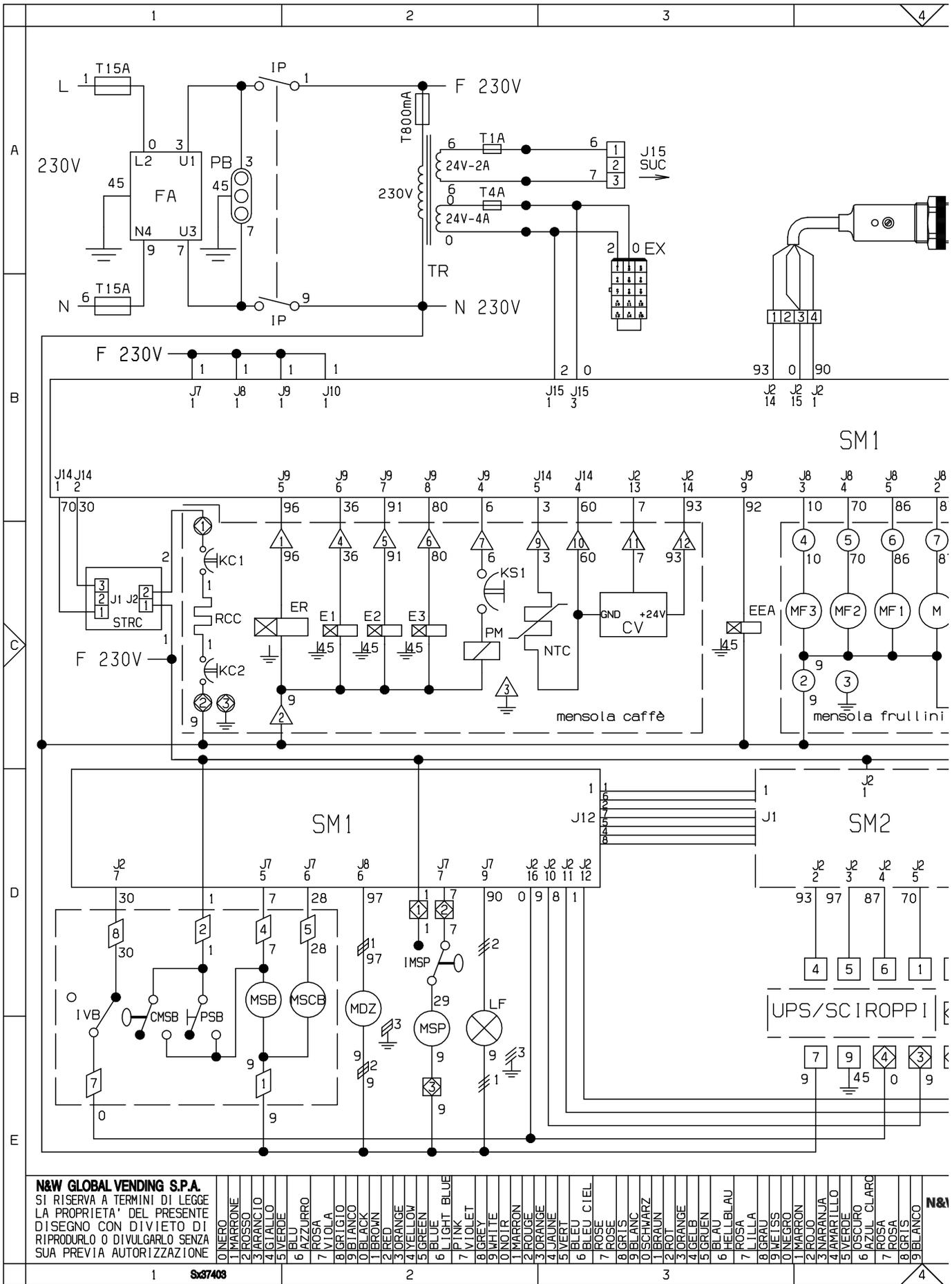
# Menu technicien - Récapitulation



## LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

SYMBOLES	DESCRIPTION	SYMBOLES	DESCRIPTION
CM1	CAME MOTEUR GROUPE CAFE	MPU	MICRO DE MISE EN POSITION BECS
CMSB	CAME MOTEUR DECLENCH. GOBELETS	MSB	MOTEUR DECLENCH. GOBELETS
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE	MSCB	MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET
E1-...	ELECTROVANNES SOLUBLES	MSP	MOTEUR DECLENCH. PALETTES
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	MSU	MOTEUR DEPLACEMENT BECS
ER	ELECTROVANNE LIVRAISON CAFE	NTC	SONDE DE TEMPERATURE
ERS	ELECTROAIMANT RETARD PORTILLON	NTCS	SONDE DE TEMPER. CHAUDIERE SOLUBL
ESC	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE	PB	PRISE DE TENSION
EX	CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT	PIP	POUSSOIR PROGRAMMATION
FA	FILTRE ANTIPARASITES	PL	POUSSOIR RINCAGE
FREE	INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE	PM	POMPE
ID	INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE	PSB	POUSSOIR DISTRIBUTION GOBELETS
IMSP	MICRO MOTEUR DECLENCH. PALETTES	RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
IP	INTERRUPTEUR DE PORTE	RCS	RESISTANCE CHAUDIERE SOLUBLES
IPF	INTERRUPTEUR PLEIN BAC	RIS	RECHAUFFEUR GROUPE CAFE
IVA	INTERRUPTEUR DE VIDE D'EAU	RS232	PRISE SERIELLE
IVB	INTERRUPTEUR DE VIDE GOBELETS	SM	PLATINE CONTROLE MACHINE
JUG	INTERRUPTEUR "JUG FACILITIES"	SM1	PLATINE CONTROLE MACHINE
KC1-..	KLIXON DE CHAUDIERE A CAFE	SM2	CARTE D'EXTENSION
KS1-..	KLIXON DE SECURITE	SP	PLATINE A POUSSOIRS
LCD	AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES	STRC	CARTE DE TRIAC DE CHAUFFAGE CHAUDIER
LF	LAMPE	SUC	PLATINE UNITE CENTRALE
M	MOTEUR GROUPE CAFE	TR	TRANSFORMATEUR
MAC	MOULIN A CAFE	TX....	FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
MD1-..	MOTEURS DOSEURS SOLUBLES	TZ	CAPTEUR DE TASSE
MDB	CONNECTEUR DE MONNAYEUR MDB	UPS	PLATINE DU GROUPE DE FROID
MDZ	MOTEUR DOSEUR SUCRE	VENT	VENTILATEUR
MF1-..	MIXERS SOLUBLES		





**N&W GLOBAL VENDING S.P.A.**  
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE  
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE  
 DISEGNO CON DIVIETO DI  
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA  
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

0	NERO	1	MARRONE	2	ROSSO	3	ARANCIO	4	CIALLLO	5	VERDE	6	BLU	7	AZZURRO	8	ROSA	9	VIOLOA	0	GRIOTTO	1	BIANCO	2	BLACK	3	BROWN	4	RED	5	YELLOW	6	GREEN	7	BLUE	8	LIGHT BLUE	9	PIK	0	OLET	1	GREY	2	WHITE	3	NOIR	4	MARRON	5	ROUGE	6	ORANGE	7	JAUNE	8	VERT	9	BLEU CIEL	0	ROSE	1	GRIS	2	BLANC	3	SCHWARZ	4	BRAUN	5	ROT	6	ORANGE	7	GELB	8	GRUEN	9	BLAU	0	HELLBLAU	1	ROSA	2	LILLA	3	GRAU	4	WEISS	5	NEGR	6	MARRON	7	ROJO	8	ARANJA	9	MARILLO	0	VERDE	1	OSCURO	2	AZUL CLARO	3	ROSA	4	GRIS	5	BLANCO
---	------	---	---------	---	-------	---	---------	---	---------	---	-------	---	-----	---	---------	---	------	---	--------	---	---------	---	--------	---	-------	---	-------	---	-----	---	--------	---	-------	---	------	---	------------	---	-----	---	------	---	------	---	-------	---	------	---	--------	---	-------	---	--------	---	-------	---	------	---	-----------	---	------	---	------	---	-------	---	---------	---	-------	---	-----	---	--------	---	------	---	-------	---	------	---	----------	---	------	---	-------	---	------	---	-------	---	------	---	--------	---	------	---	--------	---	---------	---	-------	---	--------	---	------------	---	------	---	------	---	--------

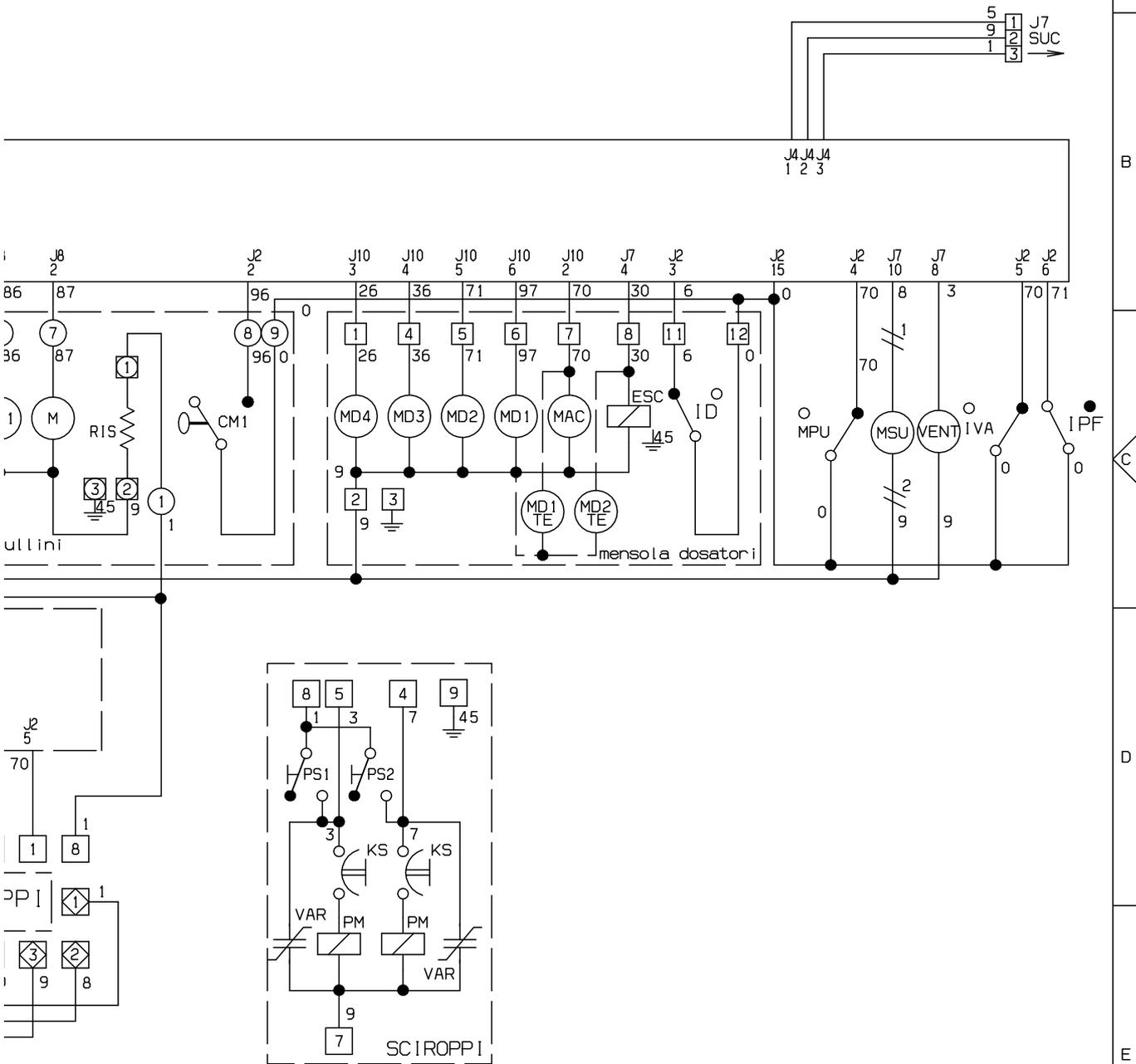
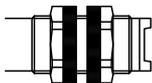
**N&W**

1 **Sx37403**





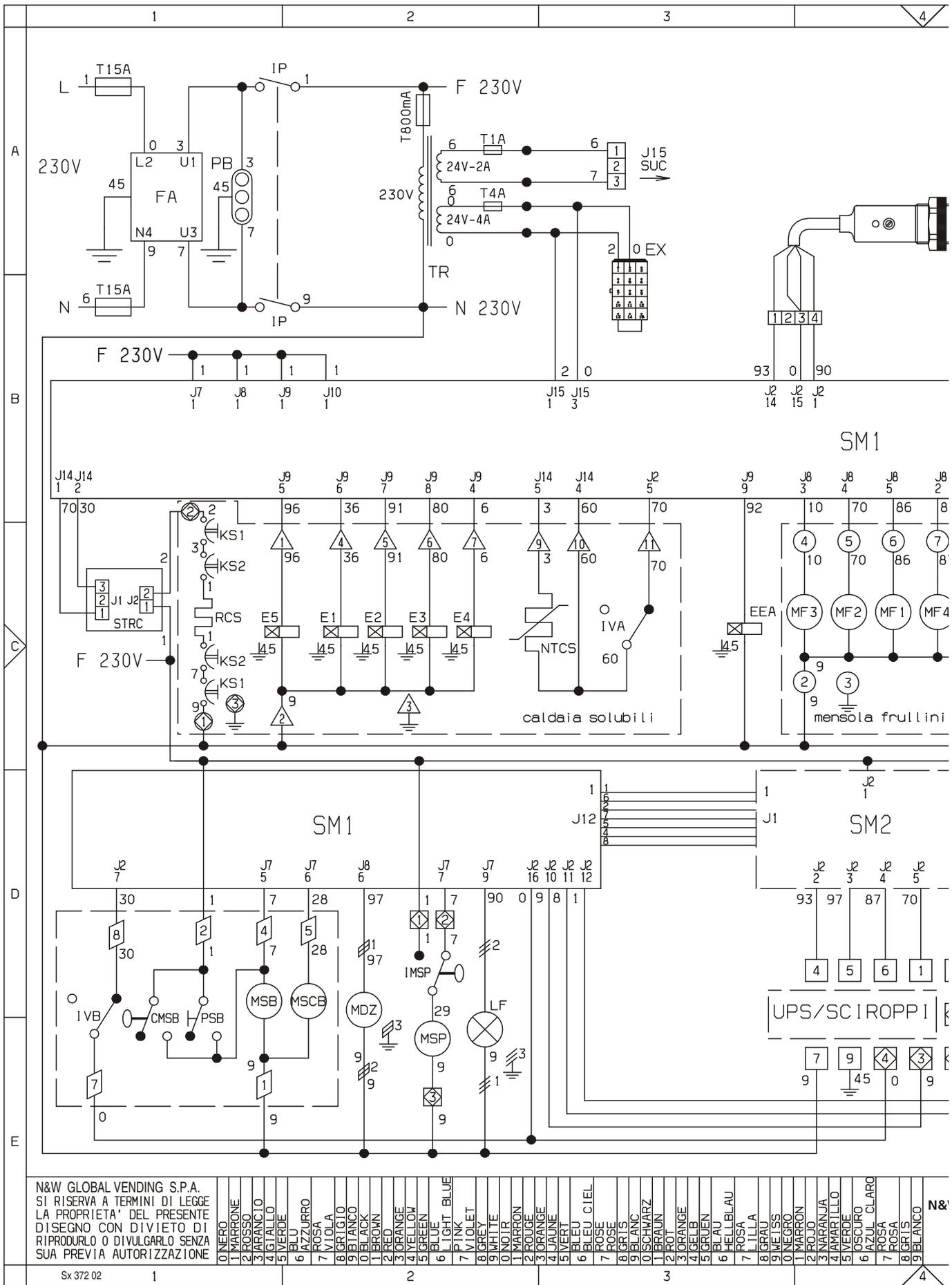
4	5	6	7
---	---	---	---



BGRIS 9/BLANCO	<b>N&amp;W GLOBAL VENDING S.p.A.</b>	MODELLO <b>Kikko</b>	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA	DATA 05-06-01	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
	Valbrembo - Italia	<b>Espresso</b>		LEGENDA	CODICE <b>608537403</b>		



4	5	6	7
---	---	---	---

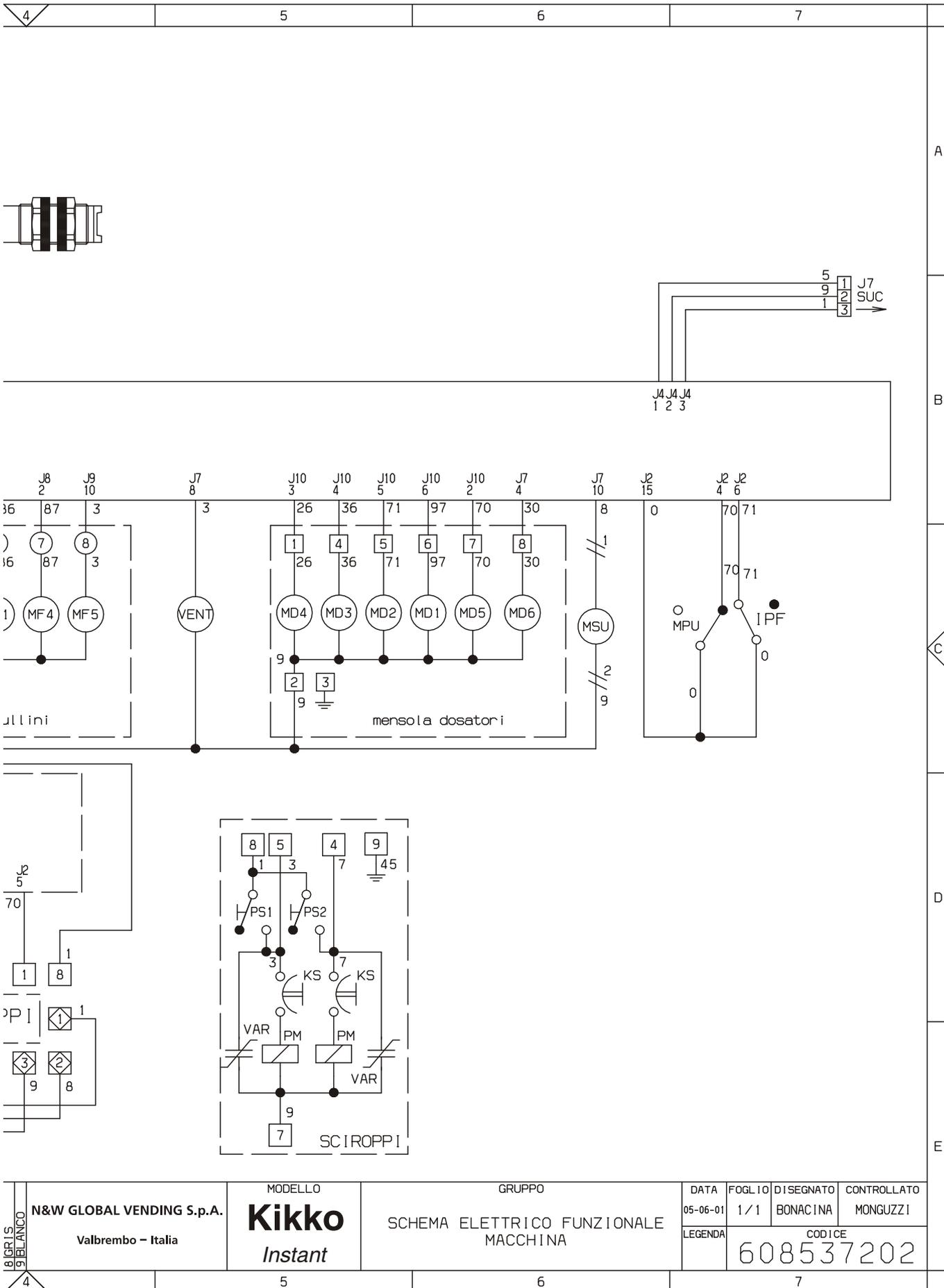


N&W GLOBAL VENDING S.P.A.  
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE  
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE  
 DISEGNO CON DIVIETO DI  
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA  
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

- 0 NERO
- 1 MARRONE
- 2 ROSSO
- 3 ARANCIO
- 4 GIALLO
- 5 VERDE
- 6 BLU
- 7 AZZURRO
- 8 ROSA
- 9 VIOLA
- 0 BIANCO
- 1 NERO
- 2 BROWN
- 3 ORANGE
- 4 YELLOW
- 5 GREEN
- 6 LIGHT BLUE
- 7 PINK
- 8 VIOLET
- 9 GREY
- 0 WHITE
- 1 NOIR
- 2 ROUGE
- 3 ORANGE
- 4 JAUNE
- 5 VERT
- 6 BLEU CIEL
- 7 ROSE
- 8 GRIS
- 9 BLANC
- 0 SCHWARZ
- 1 BRAUN
- 2 ROT
- 3 ORANGE
- 4 GELB
- 5 GRUEN
- 6 BLAU
- 7 HELLBLAU
- 8 GRAU
- 9 METISS
- 0 NEGRO
- 1 MARRON
- 2 ROJO
- 3 NARANJA
- 4 AMARILLO
- 5 VERDE
- 6 OSCURO
- 7 AZUL CLARO
- 8 ROSA
- 9 BLANCO

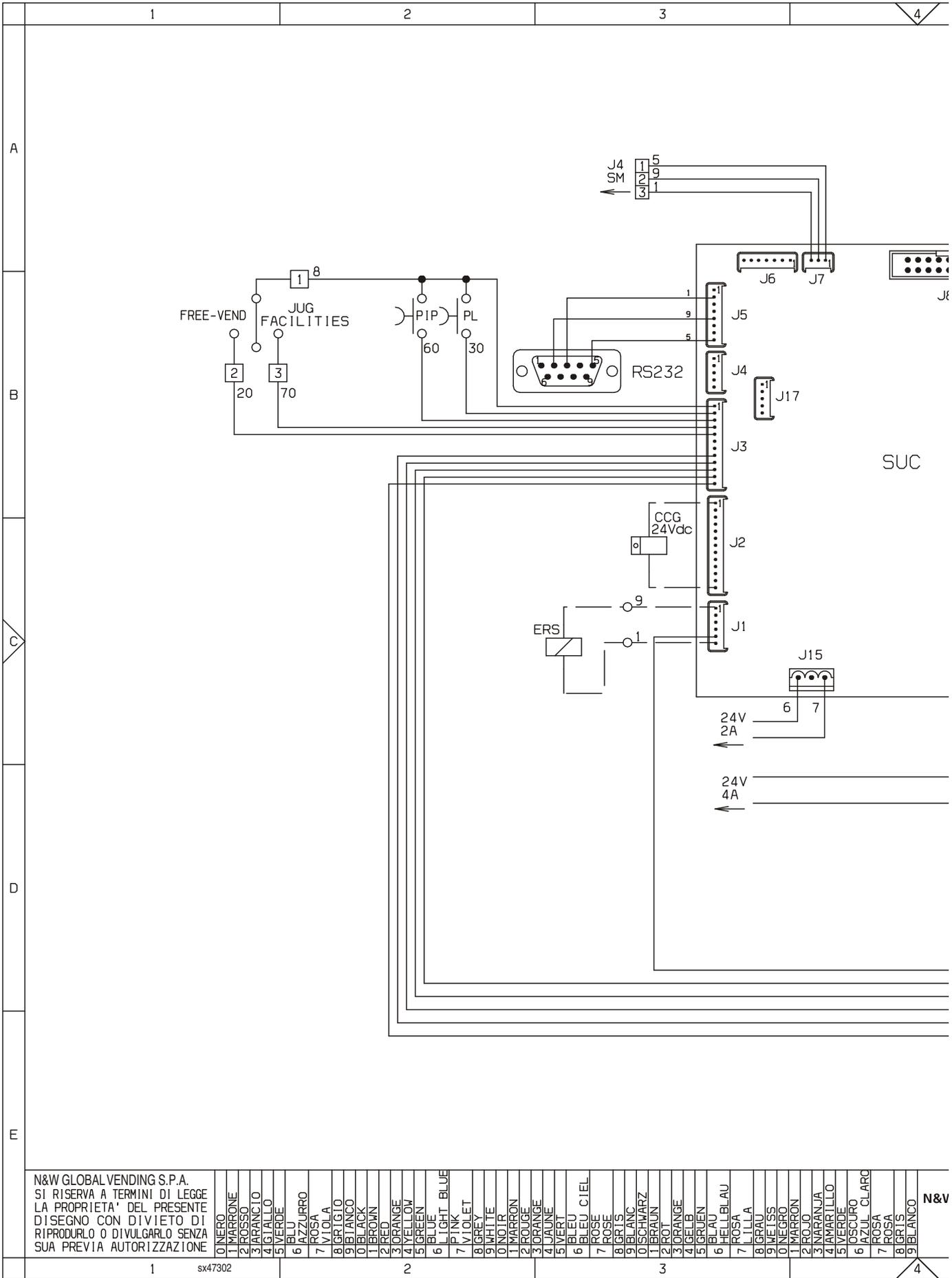
N&W





BGRIS 3 BIANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODELLO <b>Kikko</b> Instant	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA	DATA 05-06-01	FOGLIO 1/1	DISegnato BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
	LEGENDA						CODICE 608537202





N&W GLOBAL VENDING S.P.A.  
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE  
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE  
 DISEGNO CON DIVIETO DI  
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA  
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

- 0 NERO
- 1 MARRONE
- 2 ROSSO
- 3 ARANCIO
- 4 GIALLO
- 5 VERDE
- 6 BLU
- 6 AZZURRO
- 7 ROSA
- 7 VIOLA
- 8 GRIGIO
- 9 BIANCO
- 0 BLACK
- 1 BROWN
- 2 RED
- 3 ORANGE
- 4 YELLOW
- 5 GREEN
- 6 BLUE
- 6 LIGHT BLUE
- 7 PINK
- 7 VIOLET
- 8 GREY
- 9 WHITE
- 0 NOIR
- 1 MARRON
- 2 ROUGE
- 3 ORANGE
- 4 JAUNE
- 5 VERT
- 6 BLEU CIEL
- 7 ROSE
- 8 GRIS
- 9 BLANC
- 0 SCHWARZ
- 1 BRAUN
- 2 ROT
- 3 ORANGE
- 4 GELB
- 5 GRÜN
- 6 BLAU
- 6 HELLBLAU
- 7 ROSA
- 7 LILLA
- 8 GRAU
- 9 WEISS
- 0 NEGRO
- 1 MARRON
- 2 ROJO
- 3 NARANJA
- 4 AMARILLO
- 5 VERDE
- 6 OSCURO
- 6 AZUL CLARO
- 7 ROSA
- 8 GRIS
- 9 BLANCO

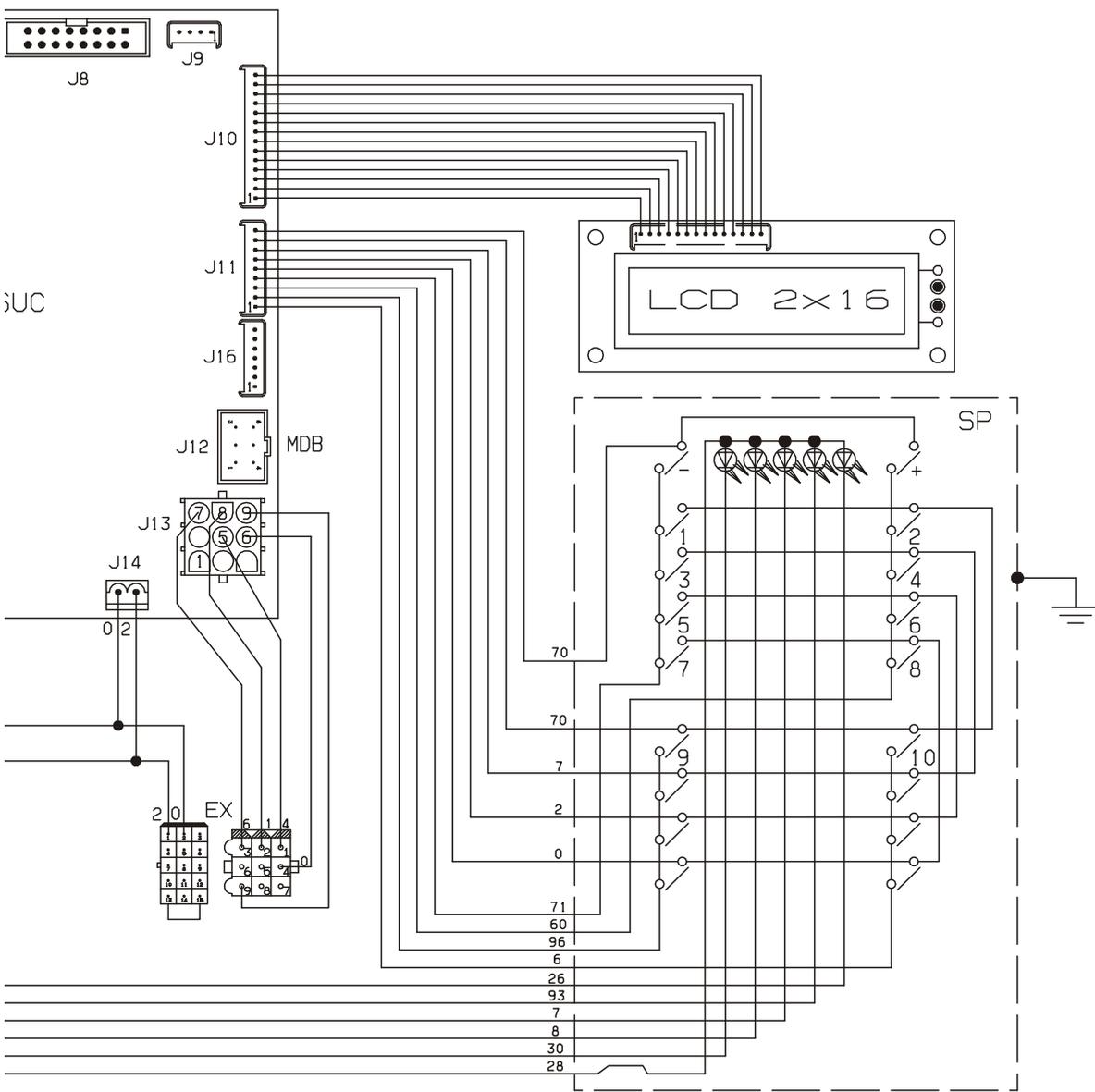
N&V

1 sx47302





4	5	6	7
---	---	---	---



8 GR 1 S 9 BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODELLO <b>Kikko</b>	GRUPPO PORTA	DATA 30-01-01	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
					LEGENDA .	CODICE <b>608537302</b>	
	4	5	6	7			









Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentes dans cette publication ; en outre, il decline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression et/ou de transcription.

Tous droits de reproduction, complète ou partielle, des instructions, des dessins, des tableaux et de toutes les informations contenues dans cette publication sont réservés. Aucune communication à un tiers ne peut être faite sans une autorisation par écrit du Constructeur qui en a la propriété exclusive.

