

Brio 3

**Fresh brew jug
UL 120 V**

FR

Français



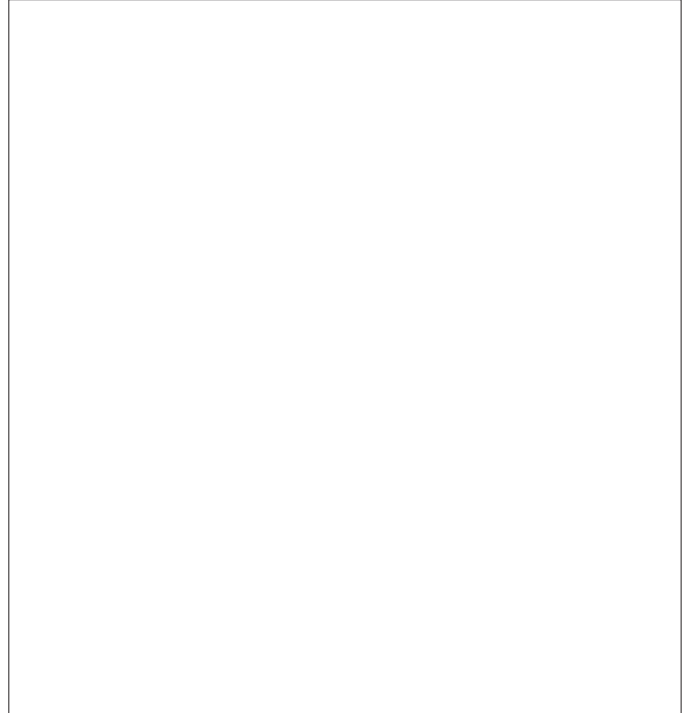
DOC. NO. **H 291F 00**
EDITION 1 2007 - 03

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Cod. identificativo: IT 05035600963

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
INTYG OM ÖVERENSSTÄMMESE
OVERENSSTEMMESESERKLÆRING
YHDENMUKAISUUSTODISTUS



Valbrembo, 01/04/2005

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **98/37/CE, 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: **98/37/CE, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **98/37/CE, 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: **98/37/CE, 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 **98/37/CE, 89/336 e 73/23 CEE** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **98/37/CE, 89/336 en 73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygat att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **98/37/CE, 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 **98/37/CE, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyllissä kuvattu laite vastaa **EU-direktiivien 98/37/CE, 89/336, 73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.


ANTONIO CAVO
C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IONet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING 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 electronical/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: 2005 - 07 - 11

Registration Number: IT - 12979



Fabio Roversi
President of IONet



Giannino Prati
President of CISQ

IONet partners:

ALNDOR Spain AFAC France AIB-Vincotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal - CISQ Italy - CQC China
COMI China COS Czech Republic DQS Germany DSI Denmark ELOT Greece ICAV Brazil FONDORORMA France
HKOVA Hong Kong ISONTEC Guatemala BVMC Mexico BRAM Argentina JDA Japan KEAM Netherlands KIQ Korea MSZT
Hungary Nensid Certification Bureau NSAI Ireland OQS Austria INBC Poland PSB Certification Singapore QMI Canada WR Russian
SAI Global Australia SIS Finland SHI Spain SIO Slovenia SGS Switzerland SPAC Romania TEST SI Pörsching Austria
IONet is represented in the USA by the following partners: AFAC, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, KEAM, NSAI, QMI and SAI Global
*The list of IONet's partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.ionet-certification.com

CISQ is a member of



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK
www.ionet-certification.com

IONet, the association of the world's first
cross-certified bodies, is the largest
international certification network.
It is composed of more than 30
bodies and exceeds over 100 subsidiaries
in over 100 globe.



www.ionet.it

CERTIFICATO N. 9191.ZAV2
CERTIFICATE N.

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

SITI
SITES

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO - 24030 MOZZO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA

IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001:2004

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'

FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e vendita di distributori automatici per alimenti
Design, production and sales of vending machine

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico SINCERT RT-09

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI QUALITA' E DI 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 SYSTEM

PRIMA EMISSIONE

FIRST ISSUE

1997-12-19

EMISSIONE CORRENTE

CURRENT ISSUE

2006-05-15

IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO ITALY

SINCERT EA-19

REGOLAMENTO TECNICO SINCERT RT-09
TECHNICAL REGULATIONS SINCERT RT-09
SISTEMA DI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE
QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS

La validità del presente certificato è subordinata al rispetto integrale e di buona fede del sistema di gestione ambientale sottostante. In caso di inadempienza, il certificato può essere sospeso o revocato.
The validity of this certificate is subordinate to full compliance with the environmental management system. In case of non-compliance, the certificate may be suspended or revoked.

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei Sistemi di Gestione Aziendale
CISQ is the Italian Federation of Environmental Management System Certification Bodies



www.cisq.com

TABLE DE MATIÈRES

| | | | |
|---|----------------|--|----------------|
| INTRODUCTION | PAG. 2 | NOTES SUR LA PROGRAMMATION | PAG. 18 |
| IDENTIFICATIONS DE L'APPAREIL | PAG. 2 | MISE EN ROUTE | PAG. 18 |
| EN CAS DE PANNE | PAG. 2 | ETATS DE FONCTIONNEMENT | PAG. 18 |
| TRANSPORT ET STOCKAGE | PAG. 2 | MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL | PAG. 18 |
| MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR | PAG. 3 | MODE DE NAVIGATION | PAG. 19 |
| NOTICE D'INSTALLATION | PAG. 3 | MENU DU CHARGEUR | PAG. 19 |
| NOTICE D'EMPLOI | PAG. 3 | STATISTIQUES | PAG. 19 |
| NOTICE POUR LA DEMOLITION | PAG. 3 | PRIX SELECTIONS | PAG. 19 |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES | PAG. 3 | CONTROLE DE TUBES DE RESTITUTION | PAG. 20 |
| CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE | PAG. 4 | AFFICHAGE TEMPÉRATURE | PAG. 20 |
| SERRURE A COMBINAISON VARIABLE | PAG. 5 | DISTRIBUTIONS D'ESSAI | PAG. 20 |
| ACCESSOIRES | PAG. 5 | PRÉ-ALARME GSM | PAG. 20 |
| CHARGEMENT ET NETTOYAGE | PAG. 6 | TRANSFERT EVADTS | PAG. 20 |
| INTERRUPTEUR DE PORTE | PAG. 6 | MASQUAGE MENU CHARGEUR | PAG. 20 |
| HYGIÈNE ET NETTOYAGE | PAG. 6 | MENU DU TECHNICIEN | PAG. 21 |
| UTILISATION DES DISTRIBUTEURS | PAG. 6 | PANNES | PAG. 21 |
| COMMANDES ET INFORMATIONS | PAG. 7 | PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES | PAG. 22 |
| CHARGEMENT DES GOBELETS | PAG. 7 | STATISTIQUES | PAG. 29 |
| CHARGEMENT DES PRODUITS ET DU SUCRE | PAG. 8 | TEST | PAG. 30 |
| HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES | PAG. 8 | ENTRETIEN | PAG. 33 |
| NETTOYAGE DU RESERVOIR D'ALIMENTATION EN EAU | PAG. 8 | AVANT-PROPOS | PAG. 33 |
| NETTOYAGE CUVETTES MARCS | PAG. 8 | ENTRETIEN DU GROUPE D'INFUSION | PAG. 33 |
| NETTOYAGE DU BRAS | PAG. 9 | ENTRETIEN CHAUDIÈRE | PAG. 33 |
| TRANSLATEUR DE GOBELET | PAG. 9 | NETTOYAGE DU DISTRIBUTEUR DE GOBELETS | PAG. 34 |
| NETTOYAGE TOBOGGAN À MARCS | PAG. 9 | NETTOYAGE PÉRIODIQUE | PAG. 34 |
| NETTOYAGE GROUPE FRESH BREW | PAG. 10 | FONCTION DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX | PAG. 36 |
| MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL | PAG. 12 | CARTE EXÉCUTIONS | PAG. 36 |
| INSTALLATION | PAG. 13 | CARTE BOUTONS | PAG. 37 |
| INTERRUPTEUR DE PORTE | PAG. 13 | CARTE U.C.T. | PAG. 37 |
| DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR | PAG. 13 | CARTES CONTRÔLE SIGMA BREWER | PAG. 38 |
| INTRODUCTION DES ÉTIQUETTES | PAG. 14 | CONFIGURATION DES PLATINES ÉLECTRONIQUES | PAG. 38 |
| RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU | PAG. 14 | MISE A JOUR DU LOGICIEL | PAG. 38 |
| ADOUCCISSEUR | PAG. 14 | CIRCUIT HYDRAULIQUE | PAG. 39 |
| BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE | PAG. 14 | RESUME MENU | PAG. 41 |
| MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT | PAG. 15 | SCHEMA ELECTRIQUE | PAG. 52 |
| REPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE | PAG. 15 | | |
| INSTALLATION EN BATTERIE | PAG. 16 | | |
| CYCLE GROUPE D'INFUSION | PAG. 16 | | |
| CONTROLES ET REGLAGES | PAG. 17 | | |

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 d'autres usagers puissent le consulter.

Avant de procéder à 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 chapitres.

Le **premier chapitre** 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.

Le **deuxième chapitre** contient les instructions relatives à une installation correcte ainsi que les informations nécessaires pour obtenir les meilleures prestations possibles de l'appareil.

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

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre 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 hygiéniques.

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 :

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
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.

Il est possible de soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les fourches dans la partie inférieure, 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 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.

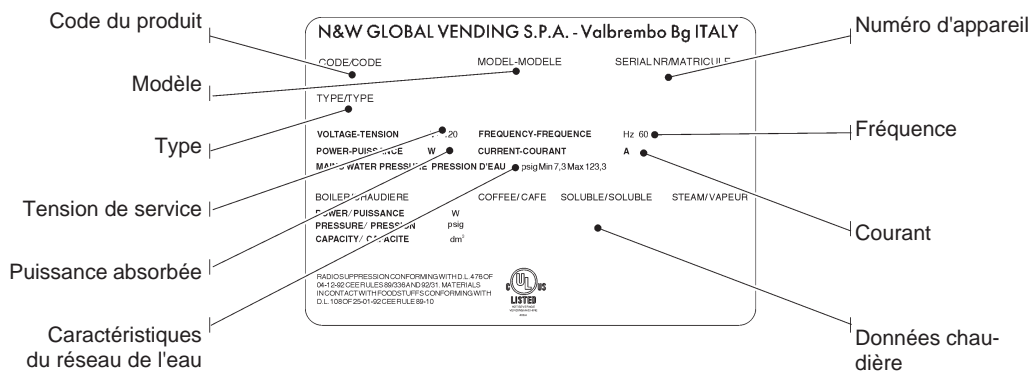


Fig. 1

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.

Important!!

L'accès, en cas d'entretien extraordinaire et/ou de réparation, a lieu par l'arrière.

Il convient donc de prévoir la possibilité de faire pivoter l'appareil sur lui-même afin de pouvoir démonter la face arrière.

Mise en place sur meuble

L'appareil peut être installé sur table ou un autre support approprié (hauteur conseillée: 800 mm).

Il est préconisé d'utiliser le meuble spécial, où on peut loger la cuve des liquides résiduels, le kit d'autoalimentation en eau et, si l'eau est très dure, l'adoucisseur.

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



Le symbole  indique que l'appareil ne peut être éliminé en tant que déchet commun mais selon ce qui est prévu par la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) et par les législations nationales relatives, afin de ne pas porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

Pour une bonne élimination de l'appareil, contactez le point de vente qui vous l'a vendu ou adressez-vous à notre SAV.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | | |
|--|----|------|
| Hauteur | mm | 760 |
| Encombrement (panneau supérieur soulevé) | mm | 1030 |
| Largeur | mm | 540 |
| Profondeur | mm | 735 |
| Encombrement (porte ouverte) | mm | 1000 |
| Poids | Kg | 68 |

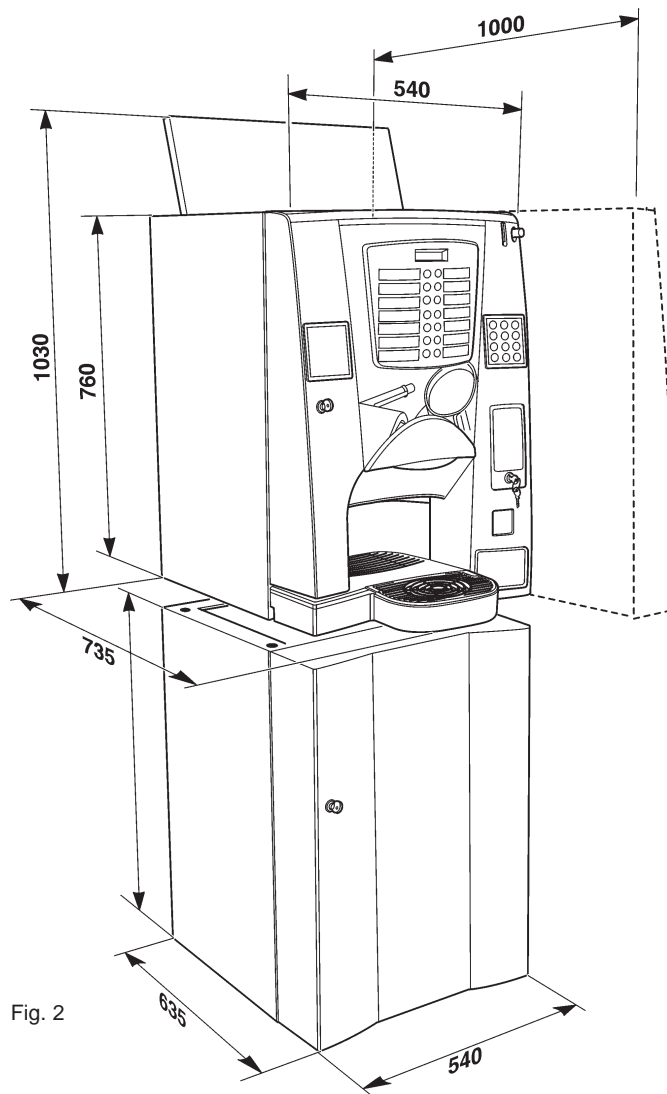


Fig. 2

| | | |
|--------------------------|----|------|
| Tension d'alimentation | V~ | 120 |
| Fréquence d'alimentation | Hz | 60 |
| Puissance installée | W | 2400 |

DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

- Diamètre du bord supérieur de 80-81 mm avec une autonomie de 300 gobelets environ.

SISTEMA DI PAGAMENTO

Du point de vue électrique l'appareil est fourni déjà prêt pour le montage de systèmes ayant un protocole 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 plastique avec couvercle et serrure.

ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 7.3 et 123.3 psig (0.5-8.5 bar).

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

Doses temporisées de l'eau et de produits.
Température de l'eau réglable via logiciel.

AUTORISATIONS

- présence de gobelets
- présence d'eau
- bac de récupération des eaux usées vide
- température de service atteinte

SÉCURITÉS

- interrupteur de porte
- présence cuvette marcs
- 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 sonde de chaudière
- double limiteur thermique pour fonction anti-ébullition
- protection temporisée pour:
 - pompe
 - motodoseur café Fresh Brew
 - moteur échange colonne gobelets

- protection thermique pour :
 - motodoseurs
 - électroaimants
 - pompe
 - mixeurs électriques

- protection par fusible

CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS

| | | |
|-------------|----|---------|
| Café frais | Kg | 1.1+0.7 |
| Lait | Kg | 0.8 |
| Chocolat | Kg | 1.5 |
| Thé soluble | Kg | 2.0 |
| Gobelets | N. | 300 |

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 :

| | | |
|-------------------------|------|-----|
| Réalisation température | 265 | W/h |
| Pour 24h de stand-by | 2112 | W/h |

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 livrée avec une clé couleur argent, avec combinaison standard, à employer pendant l'utilisation normale (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 standard 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.

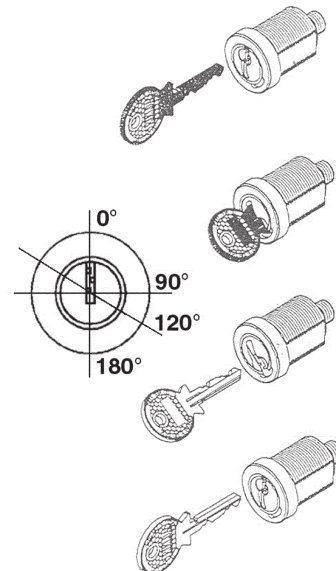
Pour changer la combinaison :

- ouvrir la porte de l'appareil pour éviter de devoir forcer la rotation ;
- lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure en utilisant un vaporisateur ;
- 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 additionnels sont accompagnés par notices d'installation et d'essai qui doivent être suivies strictement afin de garantir 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, NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE par du personnel spécialisé et informé sur les risques que cette situation comporte.

HYGIÈNE ET NETTOYAGE

En relation avec les normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des produits alimentaires, pour prévenir la formation de bactéries, ainsi que de l'entretien machine.

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 similaires) aussi pour le nettoyage des surfaces n'étant pas 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 dérivant de l'inobservance des instructions qui précèdent ou provoqués par l'utilisation d'agents chimiques non appropriés ou toxiques.

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

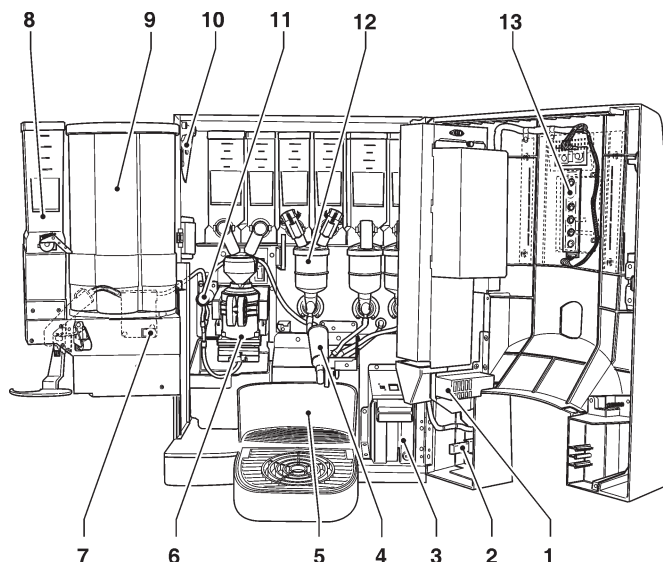


Fig. 4

- 1 - Lampe Compartiment
- 2 - Photocellule
- 3 - Caisse à monnaie
- 4 - Buse distribution "Fresh Brew"
- 5 - Cuvette fonds liquides
- 6 - Groupe infusion café
- 7 - Interrupteur déclenchement gobelet
- 8 - Récipient du sucre
- 9 - Dispositif de mise en colonne gobelets
- 10 - Contrôle fermeture toit
- 11 - Déviateur de flux
- 12 - Mixers de produits solubles
- 13 - Boutons de service

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RÉCIPIENTS OUVERTS (Ex. gobelets plastique, tasses de céramique, carafes)

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

- infusion de produits tels que café ou 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

Les commandes et les notices pour l'utilisateur se trouvent sur le côté externe de la porte (voir fig. 5). Les plaquettes reportant le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et devront être introduites au moment de l'installation.

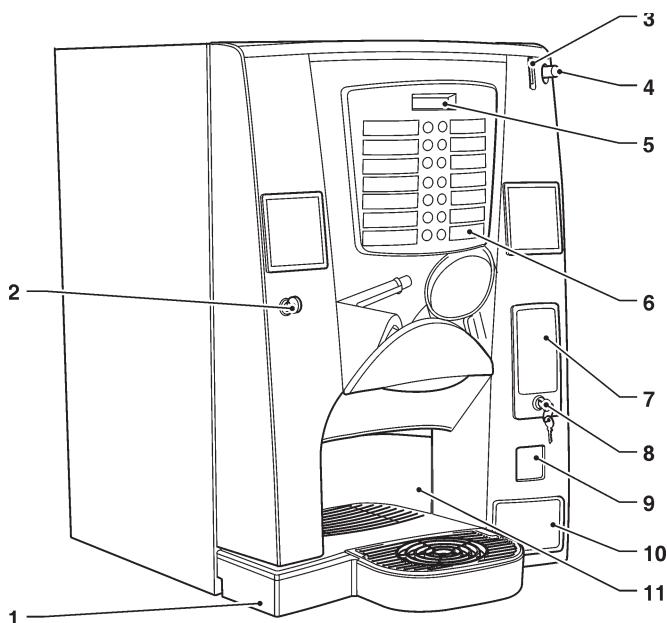


Fig. 5

- 1 - Cuvette fonds liquides
- 2 - Serrure
- 3 - Introduction de monnaies
- 4 - Touche récupération monnaies
- 5 - Afficheur alphanumérique
- 6 - Menu de sélections possibles
- 7 - Prédiposition validateur frontal ou étiquettes
- 8 - Clé Jug facilities et/ou Free vend
- 9 - Récupération de monnaies
- 10 - Prédiposition système de paiement ou étiquettes
- 11 - Compartiment distribution

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

BRUIT

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

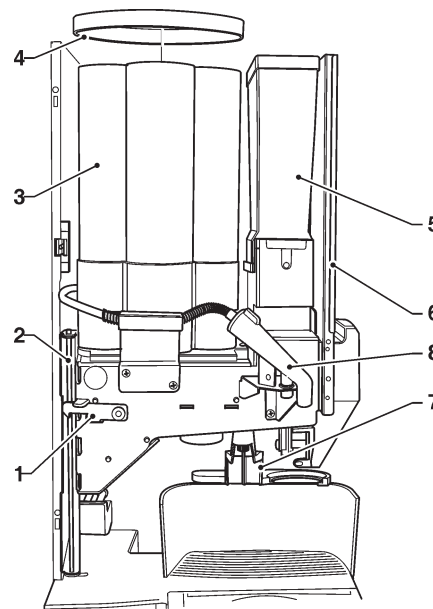
CHARGEMENT DES GOBELETS

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

- couper la tension de l'appareil ;
- tourner la tablette vers l'extérieur en forçant la résistance de la roue de contrôle ;
- 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. 6



- 1 - Levier débloccage console
- 2 - Articulation console
- 3 - Dispositif de mise en colonne gobelets
- 4 - Couvercle
- 5 - Récipient du sucre
- 6 - Dispositif de mise en colonne palettes
- 7 - Bras mise en mouvement gobelet
- 8 - Buse distribution "Fresh Brew"

CHARGEMENT DES PRODUITS ET DU SUCRE

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, les convoyeurs des poudres 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 :

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

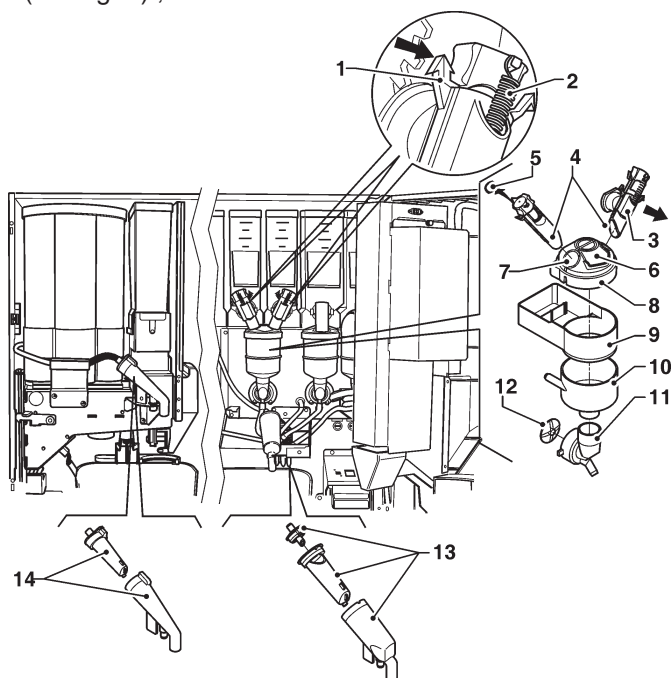


Fig. 7

- 1 - Flèche de repère
- 2 - Ressort de rappel
- 3 - Convoyeur de poudres
- 4 - Biseaux
- 5 - Réduction flux poudres amovible
- 6 - Orifice convoyage sucre
- 7 - Trous latéraux
- 8 - Calotte mixer
- 9 - Tiroir dépôt poudres
- 10 - Entonnoir eau
- 11 - Convoyeur mixer
- 12 - Hélice mixer
- 13 - Bec de distribution dans tasse
- 14 - Bec de distribution dans carafes

Pour bien remonter les divers éléments des mixers, il est nécessaire durant le démontage de faire attention à certaines différences entre les calottes et les convoyeurs des poudres.

En particulier :

- le trou central de la calotte, les deux trous latéraux et/ou l'orifice de convoyage du sucre peuvent être ouverts ;
- les convoyeurs de poudres peuvent être montés avec le biseau à droite ou à gauche ; sur certains récipients, le convoyeur est amputé de la partie de réduction du passage des poudres. Dans ce cas, le convoyeur devient polarisé droite ou gauche ;
- pour dévisser les rotors il suffit de bloquer avec un doigt le disque monté sur l'arbre du mixer ;

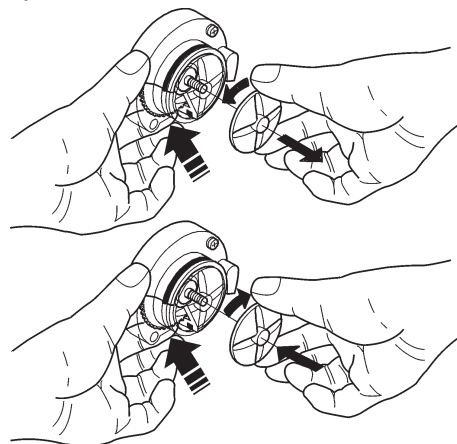


Fig. 8

- laver 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 produits désinfectants.

- plonger les pièces déposées dans un récipient contenant la solution désinfectante, que l'on aura préparée auparavant, pendant 20' environ ;
- remettre les rotors, i miscelatori, les tiroirs et les entonnoirs des poudres en place après les avoir soigneusement séchés.


Remonter les calottes et les convoyeurs de poudres en faisant attention :

- aux calottes qui, si elles sont percées différemment les unes des autres, doivent être montées sur le bon mixer ;
- aux convoyeurs de poudres qui doivent avoir le côté éventuellement ouvert tourné vers le récipient et le biseau dirigé vers le haut ;
- avant d'accrocher le ressort de rappel, vérifier si les repères présents sur le convoyeur et sur sa glissière coïncident en formant une flèche orientée verticalement vers le haut.

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 solution désinfectante dans les entonnoirs.
- Après désinfection, rincer abondamment les éléments pour éliminer toute trace du détergent utilisé.

JUG FACILITIES ET FREE VEND

Avec le dispositif pour "Big Jug", il est possible – en utilisant la clé externe spécifique  – d'avoir la distribution gratuite d'une carafe ou d'un bol de café black ou d'obtenir la distribution gratuite des autres sélections.

NETTOYAGE DU RESERVOIR D'ALIMENTATION EN EAU (OPTION)

Les appareils qui utilisent le réservoir d'eau placé dans le meuble demandent que l'assainissement du réservoir soit effectué au moins une fois par semaine à l'aide des mêmes produits détergents utilisés pour les mixers.

NETTOYAGE CUVETTES MARCS

Les cuvettes de récolte des marcs et du compartiment de distribution peuvent facilement être retirées pour en permettre le vidage et le nettoyage.

L'extraction du bac à marcs ne peut avoir lieu que lorsque la porte est ouverte ; le bac du compartiment de distribution peut, quant à lui, être également retiré lorsque la porte est fermée.

Pour extraire le bac du compartiment de distribution, le soulever légèrement et le tirer vers soi en le déplaçant vers la droite de sorte que son extrémité puisse sortir de la zone du portillon.

L'introduction des chevilles dans les logements prévus à cet effet à l'intérieur du bac du compartiment de distribution en interdit tout retrait lorsque la porte est fermée.

Pour des raisons de sécurité, lorsqu'on retire les bacs, des interrupteurs spécifiques ôtent le courant à l'appareil et signalent au logiciel de contrôle l'absence du bac.

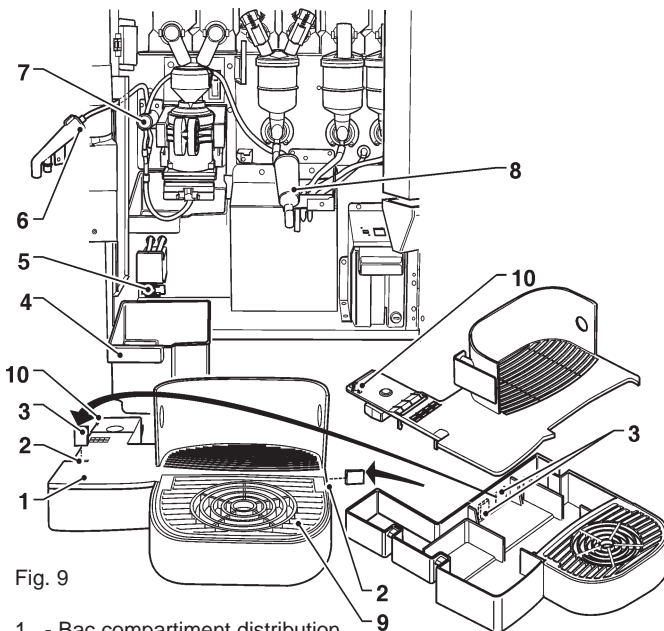


Fig. 9

- 1 - Bac compartiment distribution
- 2 - Logement introduction chevilles
- 3 - Chevilles anti-extraction
- 4 - Bac à marcs
- 5 - Interrupteur présence bac
- 6 - Bec de distribution "Jug"
- 7 - Déviateur de flux
- 8 - Bec de distribution dans tasse
- 9 - Cuvette supplémentaire
- 10 - Extrémité bac

NETTOYAGE DU BRAS TRANSLATEUR DE GOBELET

Périodiquement, il est nécessaire de nettoyer le bras translateur en le démontant de l'appareil. Pour effectuer le démontage, dévisser complètement la vis moletée de fixation (voir fig. 10).

Lors du remontage, veiller à repositionner correctement la rondelle-entretoise.

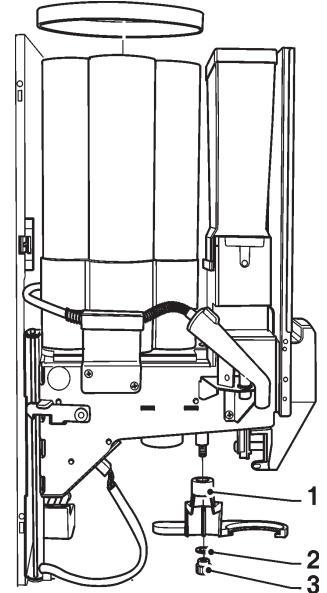


Fig. 10

- 1 - Bras de translation gobelet
- 2 - Rondelle d'entretoisement
- 3 - Molette de fixation

NETTOYAGE TOBOGGAN À MARCS

Si l'appareil est monté sur le meuble spécifique (en option), il est nécessaire de démonter le toboggan à marcs pour pouvoir le nettoyer et l'hygiéniser.

Attention !

L'opération n'est possible que lorsque la glissière du groupe infuseur se trouve en arrière.

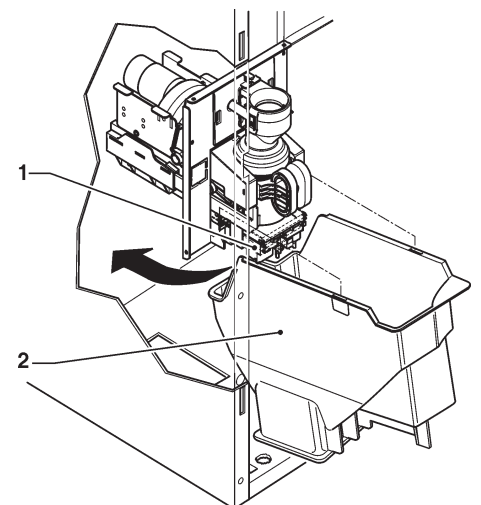


Fig. 11

- 1 - Glissière groupe infuseur
- 2 - Toboggan à marcs

Pour mettre correctement en place la glissière, il est nécessaire, avant d'ouvrir l'appareil, d'appuyer pendant trois secondes sur la touche de requête du mot de passe (A).

L'afficheur se prépare pour la saisie d'une séquence de 5 chiffres. Dans cette condition, les touches revêtent la valeur de :

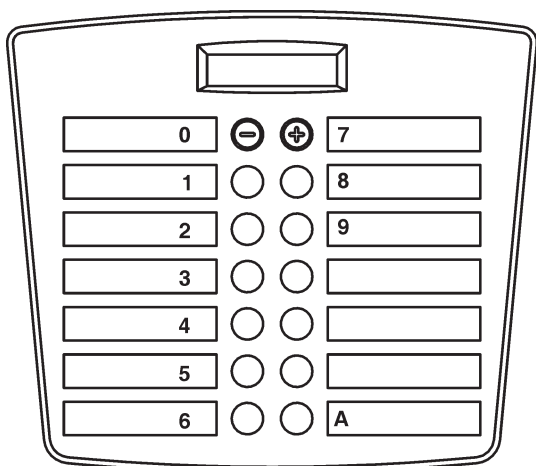


Fig. 12

NETTOYAGE GROUPE FRESH BREW

Périodiquement, en fonction des conditions d'utilisation de l'appareil et, de toute façon, au moins une fois par semaine, il est nécessaire de nettoyer les éléments entrant au contact de la boisson.

Le lavage peut être effectué au lave-vaisselle (60° max) ou avec un quelconque produit à vaisselle.

Les éléments devant être nettoyés sont indiqués en figure.

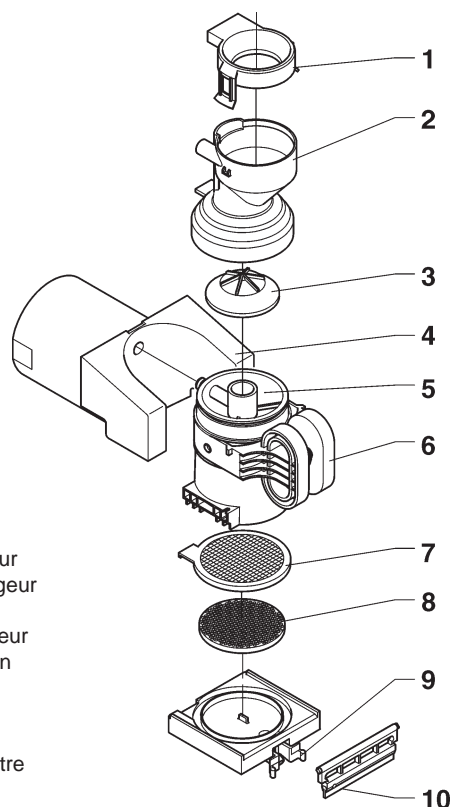
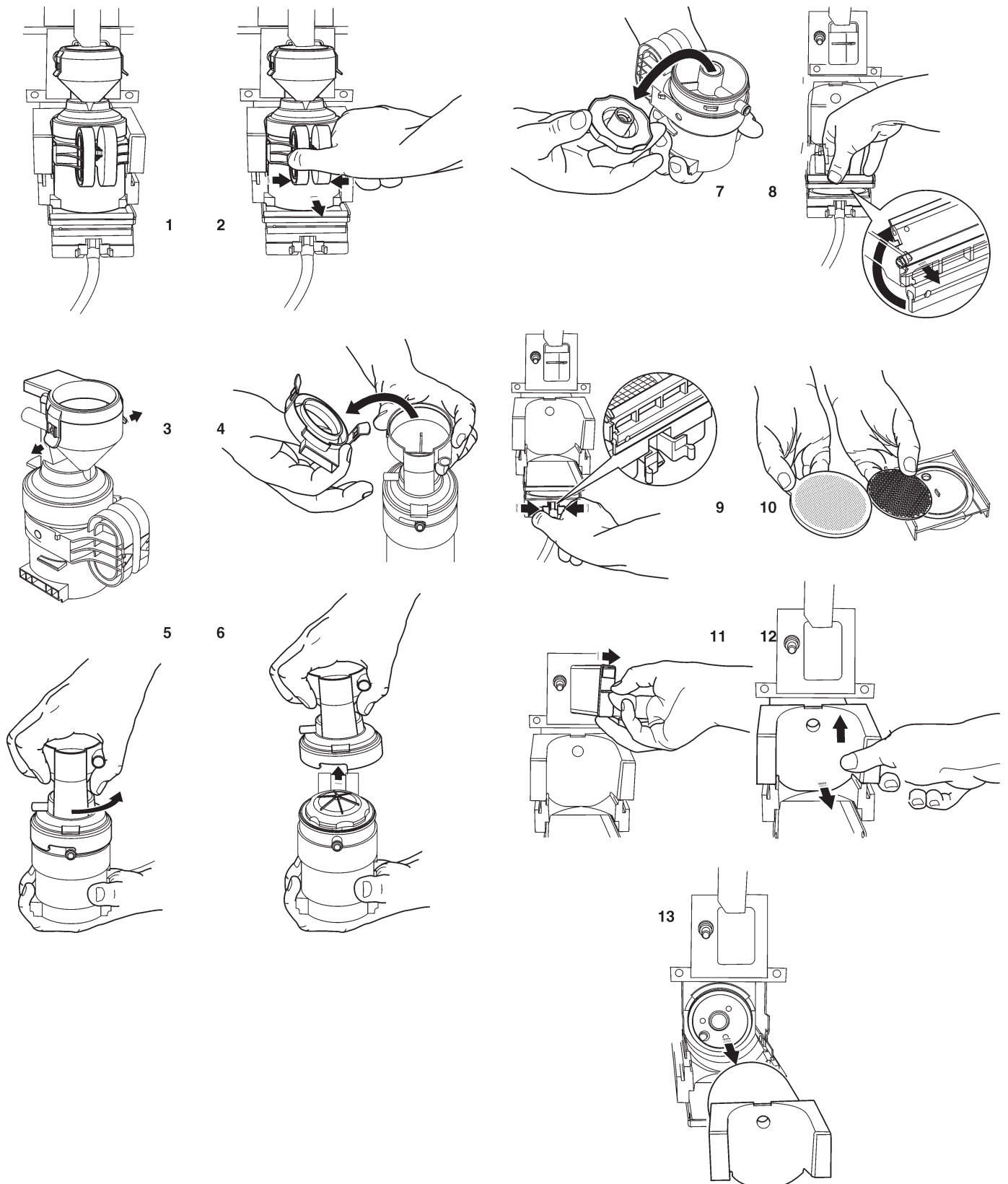


Fig. 13

- 1 - Couvercle supérieur
- 2 - Convoyeur mélangeur
- 3 - Vanne supérieure
- 4 - Cylindre pressuriseur
- 5 - Chambre d'infusion
- 6 - Poignée chambre
- 7 - Filtre
- 8 - Support filtre
- 9 - Ressort support filtre
- 10 - Racleur

La séquence de démontage des éléments est illustrée ci-après :

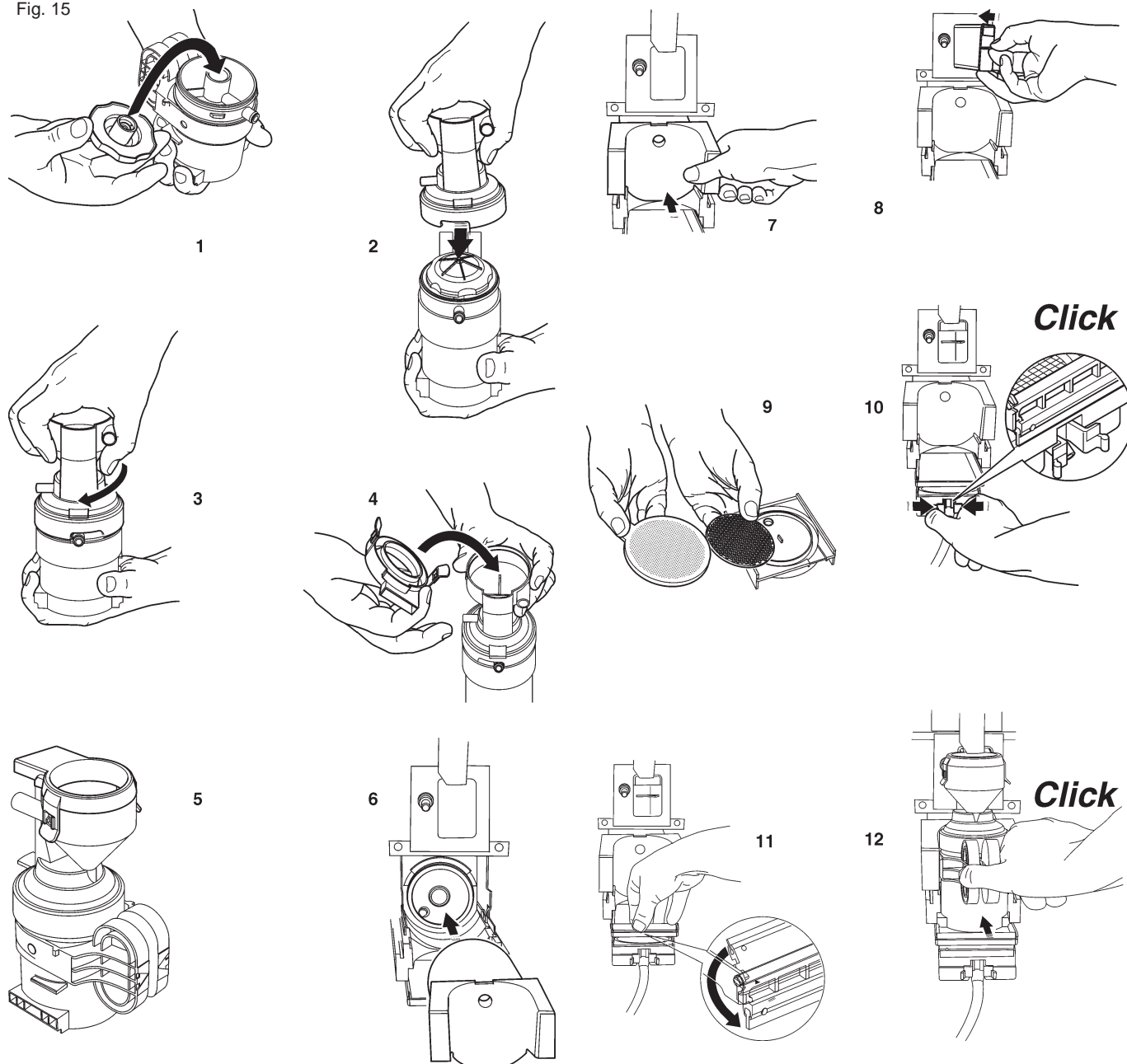
Fig. 14



Après avoir démonté tous les éléments, les laver soigneusement avec des détergents de type alimentaire (produits à vaisselle) et les sécher. Quoi qu'il en soit, le filtre devra être remplacé périodiquement.

Remonter tous les éléments en suivant les instructions ci-après :

Fig. 15



MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

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

- vider complètement les conteneurs et les laver soigneusement avec les détergents au chlore utilisés pour les mixers ;
- vider complètement la chaudière, 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. 16).

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.

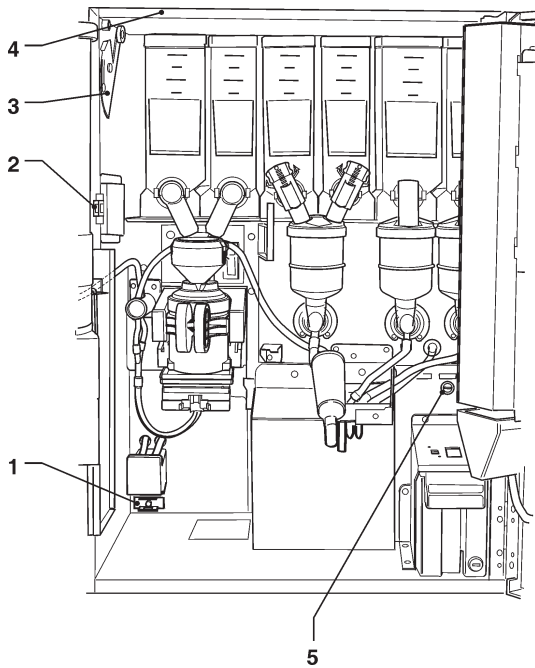


Fig. 16

- 1 - Interrupteur présence cuvette
- 2 - Interrupteur de porte
- 3 - Dispositif contrôle fermeture ciel
- 4 - Ciel ouvrable
- 5 - Fusibles de réseau

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. 16).

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

Avant d'ôter ces protections, il est nécessaire de débrancher l'appareil du réseau électrique.

Il n'est possible de fermer la porte qu'après avoir retiré la clé de l'interrupteur porte et baissé le ciel de l'appareil de façon à ce que le dispositif de contrôle de fermeture du ciel soit actionné.

DEBALLAGE 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.

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. 17).

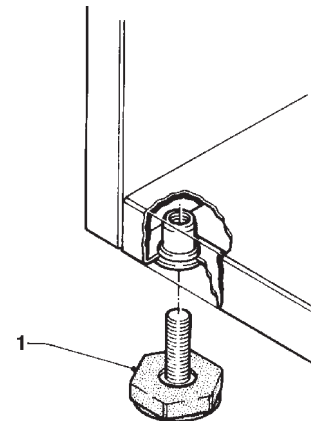


Fig. 17

- 1 - Pied réglable

INTRODUCTION DES ÉTIQUETTES

Retirer les vis de fixation et déposer la couverture. Les étiquettes doivent être introduites dans les fentes correspondantes (voir fig. 18). Certains boutons poussoirs, selon les modèles, peuvent rester inutilisés (voir tableau "doses des sélections"). L'emballage contient quand même les étiquettes auto-collantes à appliquer sur les récipients des produits par rapport à la disposition (voir tableau "doses des sélections").

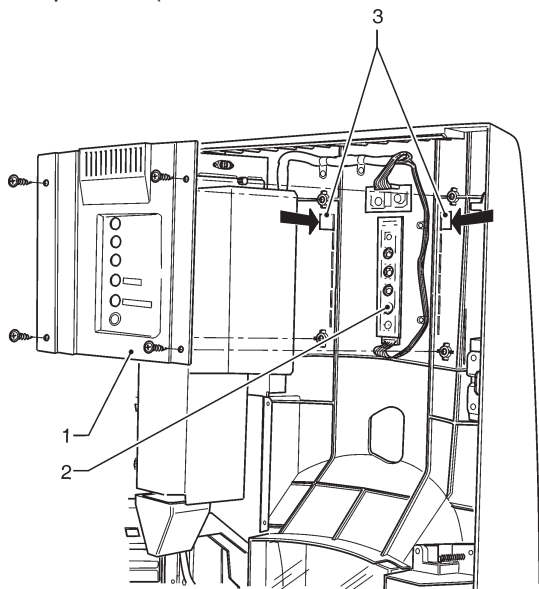


Fig. 18

- 1 - Couvercle cartes
- 2 - Bouton entrée programmation
- 3 - Étiquettes de sélections

RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU

Le distributeur doit être raccordé au réseau d'eau potable, en tenant compte des dispositions en vigueur dans le pays où l'appareil doit être installé.

La pression du réseau doit être comprise entre 7.3 et 123.3 psig (0.5 - 8.5 bar).

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. 19).

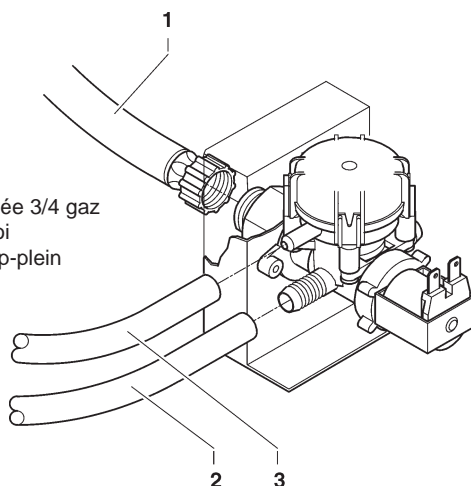


Fig. 19

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

Il est nécessaire 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. 19) 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. 19) ;
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

ADOUCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.

Si l'eau est très dure, il est possible d'installer un adoucisseur.

Périodiquement les adoucisseurs (disponibles sur demande en tant qu'accessoires) doivent être régénérés selon les indications du fabricant.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prédisposée pour fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 120 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 20) doit être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type SJTO x 3x16 16AWG.

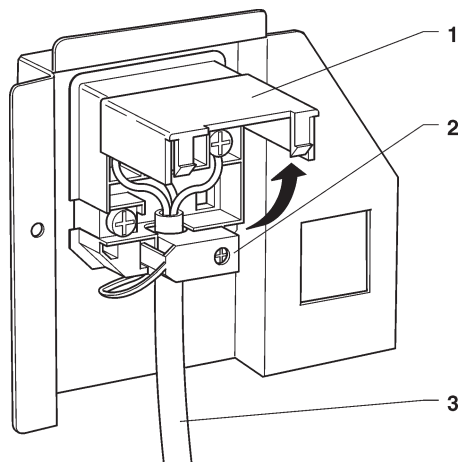


Fig. 20

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

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

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

MONTAGE DU SYSTEME 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 et à régler le levier de récupération des monnaies.

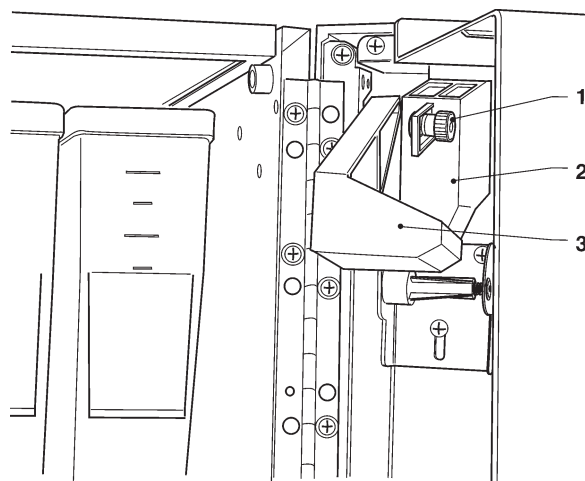


Fig. 21

- 1 - Vis réglage levier
- 2 - Goulotte des monnaies
- 3 - Levier de récupération des monnaies

REPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

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

- le display affichera "Installation" pendant toute la durée du cycle ;
- ouverture de l'électrovanne de réseau jusqu'à ce que la chaudière soit rempli.

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

Versions avec réservoir alimentation en eau

IMPORTANT!!!

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** est monté ou bien après les **interventions d'entretien**, qui comportent la vidange de la chaudière.

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.

CAPTEUR DE LA TASSE

Les appareils sont équipés d'un capteur de tasse qui décèle la présence d'objets interposés entre le catadioptré et le capteur même.

Le capteur est doté de deux LED d'indication d'état :

- Le LED vert allumé indique que le capteur est alimenté
- Le LED orange allumé indique que le capteur détecte un objet

Pour bien fonctionner, il est nécessaire que l'émetteur et que le catadioptré situé en face de lui restent toujours propres.

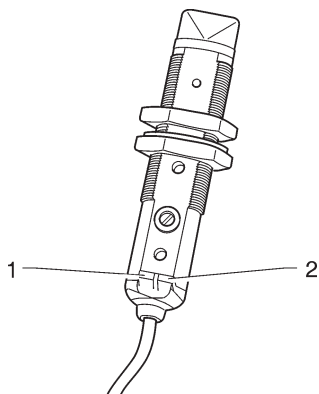


Fig. 22

- 1 - LED vert
- 2 - LED orange

CYCLE GROUPE D'INFUSION

Après chaque mise en route de l'appareil, le groupe d'infusion effectue un cycle de contrôle pour vérifier le bon fonctionnement de la course du piston, la fermeture du filtre et la course du racleur afin d'assurer la mise en place du dispositif dans la position initiale.

Lorsqu'on demande une sélection, le porte-filtre se referme pour rendre étanche la chambre d'infusion.

La dose de produit est distribuée et une partie de la dose d'eau est envoyée par la pompe située sur le couvercle de la chaudière, à travers l'électrovanne de distribution, dans la chambre d'infusion.

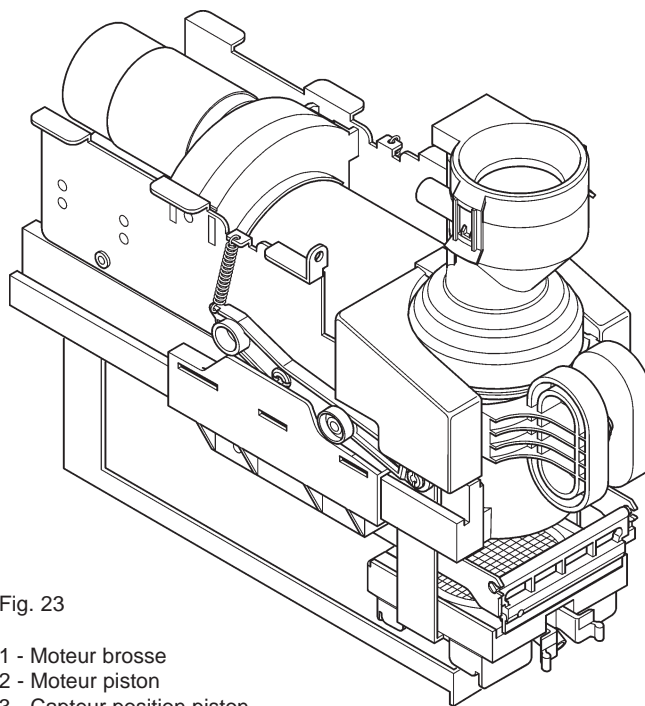
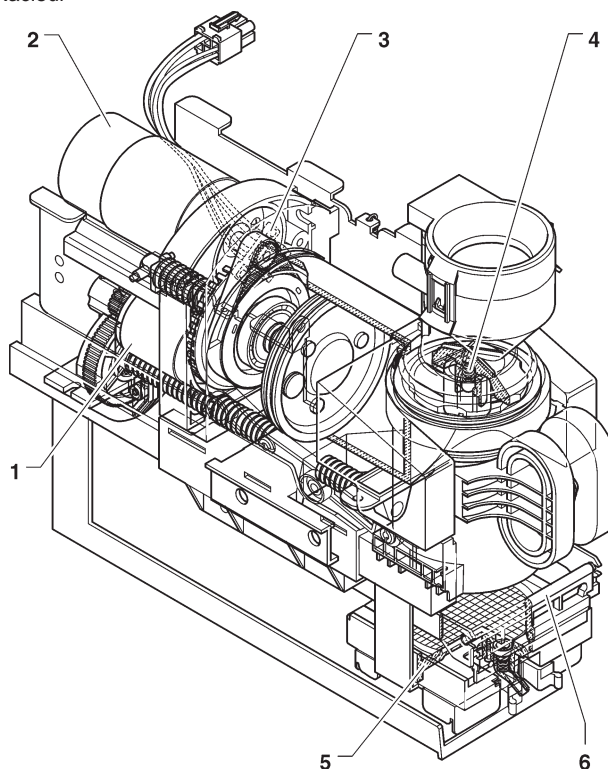


Fig. 23

- 1 - Moteur brosse
- 2 - Moteur piston
- 3 - Capteur position piston
- 4 - Vanne fermeture infuseur
- 5 - Porte-filtre
- 6 - Racleur



Après une période d'infusion (programmable), le piston avance en mettant la chambre sous pression et en fermant la vanne supérieure de l'infuseur.

Ensuite, la boisson est distribuée.

Le piston recule et avance de nouveau en effectuant un lavage de la zone de chargement du produit et en achevant l'infusion ; le piston reste en position durant une période de séchage programmable.

Au terme de la période de séchage, le piston recule et le moteur brosse s'active en ouvrant et en expulsant avec le racleur les marcs usés.

Le piston et le racleur reviennent dans leur position initiale.

Lorsque la clé jug facilities est introduite, l'électrovanne déviatrice de flux enverra la boisson vers la buse pour le remplissage des carafes ou vers la buse de distribution pour tasses. Les buses ont également pour but de limiter que la pression d'infusion soit libérée dans les récipients.

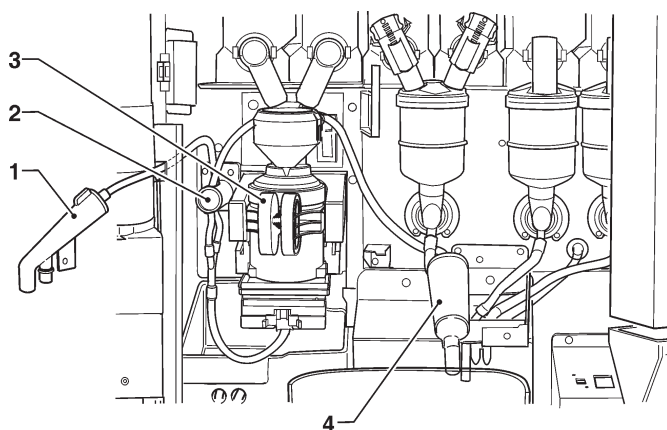


Fig. 24

- 1 - Bec de distribution dans carafes
- 2 - Électrovanne déviatrice de flux
- 3 - Groupe d'infusion
- 4 - Bec de distribution dans tasse


PRÉSÉLECTIONS

En fonction du layout appliqué au distributeur, il est possible d'avoir plusieurs présélections programmables pour chaque sélection.

Certaines touches ont une influence directe sur les sélections à base de café frais.

Avec la touche "décaféiné", toutes les sélections de café frais sont effectuées avec du café décaféiné.

Pour toutes les sélections en tasse à base de café, il est possible de régler la quantité de sucre.

La clé spécifique  offre la possibilité d'obtenir la distribution gratuite d'une sélection et d'activer les sélections "Carafe" et "Bol".

La distribution dans un bol (deux cycles successifs de black coffee) ou d'une carafe (5 cycles successifs de black coffee) a lieu depuis la buse prévue à cet effet.

CONTROLES ET REGLAGES

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

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.

Notes sur la programmation

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

Dans le programme de l'appareil sont décrites toutes les fonctions prévues, y compris celles qui ne sont pas utilisées en raison de la configuration spécifique du modèle (lay out).

L'appareil est fourni avec une table des doses qui décrit les diverses fonctions et lay out prévus pour le modèle spécifique, et qui reporte le diagramme de flux du menu de programmation.

Nous fournissons ci-après une explication succincte des principales fonctions utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil. Elles n'apparaissent pas nécessairement dans l'ordre de présentation dans les menus.

La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes spécifiques (PC, Flash, Upkey, etc.)

Les messages de l'afficheur qui présentent l'opération en cours sont fixes alors que l'éventuelle demande adressée à l'utilisateur clignote.

MISE EN ROUTE

Lorsqu'on ferme la porte de l'appareil, l'afficheur propose le numéro de la version logicielle à laquelle se référer lors de la consultation du manuel de programmation. Il est possible de programmer l'appareil pour visualiser, pendant quelques secondes, le nombre de distributions effectuées.

Brio 3 FB
REV 1.0

Après quelques secondes, l'afficheur fait apparaître le message :
et l'appareil se place en mode de fonctionnement normal.

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

| | |
|---------------------------|---|
| Service normal | Acceptation monnaies Distribution boissons |
| Menu du chargeur | Essais de distributio Entretien D.A. |
| Menu du technicien | Programmation de paramètres |

MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL

Durant le fonctionnement normal, l'afficheur présente le message destiné à l'utilisateur en l'invitant à sélectionner la boisson.

La fonction des touches peut être différente en fonction du layout et des choix effectués durant la programmation.

SÉLECTIONNER LA BOISSON

Lorsqu'on introduit des monnaies ou un système de paiement, le crédit disponible d'affiche.

SÉLECTIONNER LA BOISSON
Crédit = 0.50

Durant la distribution, une barre d'état apparaît elle aussi pour indiquer le niveau de préparation de la boisson.

BOISSON SÉLECTIONNÉE
■■■■■■■■

En présence d'une anomalie détectée par le système de contrôle, un message d'erreur apparaîtra pour indiquer le type de problème rencontré :

NON DISTRIBUABLE
"Nom panne"

Au terme de la distribution, l'afficheur demande pendant quelques secondes de prélever la boisson et l'appareil se prépare pour effectuer une autre distribution.

BOISSON PRÊTE
PRÉLEVER

MODE DE NAVIGATION

L'interaction entre le système et l'opérateur a lieu à travers les éléments suivants :

- Affichage à cristaux liquides (LCD) 2 lignes pour 16 caractères.
- Panneau des poussoirs externe à sélection directe qui, en modalité "Chargeur" et "Technicien", exercent les fonctions suivantes (voir fig. 25):

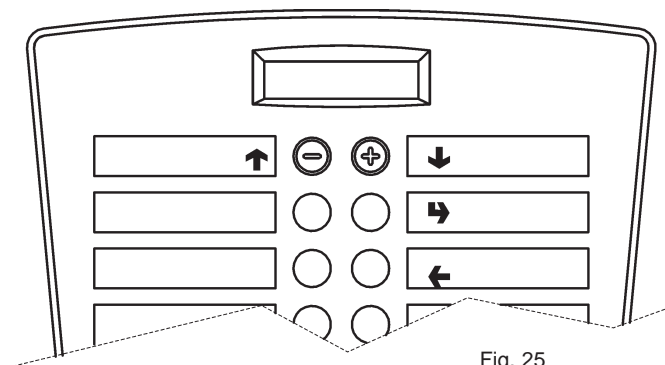


Fig. 25

Touches Défilement "↓" et "↑" :

Elles permettent de passer à l'option de menu suivante ou précédente et modifier les valeurs (plus et moins).

Touche Confirmation "↵" :

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

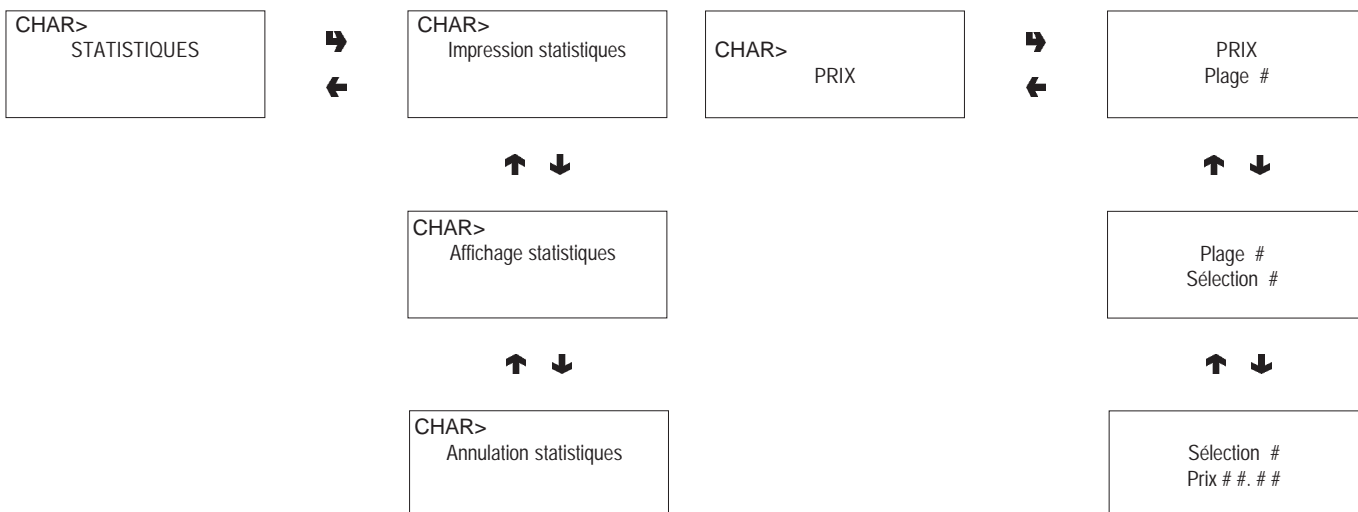
Touche Sortie "←" :

Elle permet de revenir d'un sous-menu au menu de niveau supérieur, ou bien de valider la donnée active à cet instant. Elle permet en outre de passer de la modalité "Technicien" à la modalité "Chargeur" et vice-versa.

MENU DU CHARGEUR

En appuyant une seule fois sur le bouton de programmation (voir fig. 15) 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" avec une série de numéros qui permettent d'identifier le niveau du menu dans lequel on se trouve. Avec la touche de validation "↵" on accède au menu. Avec la touche de Sortie "←" on revient au menu précédent.



STATISTIQUES

Toutes les données relatives aux ventes et au fonctionnement de l'appareil sont mémorisées dans des compteurs totaux et dans des compteurs relatifs qui peuvent être mis à zéro sans pour autant perdre les données totales.

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 touche-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques.

L'impression indique aussi l'Identité l'appareil, 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 de validation "↵" permet d'afficher en séquence les mêmes données qui peuvent être obtenues grâce à l'impression des statistiques aussi bien pour les compteurs totaux que pour les compteurs relatifs.

Effacement

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 et 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 et rendue par le tube actif.

CHAR>
Contrôle tubes



Chargem. tubes
Crédit : #####

Vidange tubes



Vidange tubes
Tube A ÷ D

AFFICHAGE TEMPÉRATURE

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

CHAR>
Température chaudière



Température chaudière
Value = 080,0 °C

DISTRIBUTIONS D'ESSAI

Pour les essais de distribution complets ou partiels, (d'eau, poudre, seulement et sans accessoires) chaque bouton (ou combinaison de touches, en fonction des modèles) actionne la sélection correspondante (voir tableau des doses des sélections).

N. B. : pour les sélections à base de café frais, avec les distributions partielles de poudre et d'eau ne sont distribués que les ajouts ; si la sélection ne prévoit aucun ajout, l'afficheur fera apparaître "Sél. Désactivée".

CHAR>
TEST



CHAR>
Sélection complète



CHAR>
Seulement eau



CHAR>
Seulement poudre



CHAR>
Sans accessoires



CHAR>
Seulement accessoires

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.

CHAR>
GSM



CHAR>
Reset compt. préal.

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.

CHAR>
EVADTS



CHAR>
Connexion

MASQUAGE MENU CHARGEUR

Les fonctions décrites dans ce chapitre peuvent être inhibées depuis le "menu du technicien".

MENU DU TECHNICIEN

Nous fournissons ci-après une explication succincte des principales fonctions utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil. Elles sont regroupées selon une logique d'emploi et n'apparaissent pas nécessairement dans l'ordre de présentation dans les menus.

La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes spécifiques (PC, Flash, Upkey, etc.), raison pour laquelle ce qui est décrit dans ce chapitre n'est présenté qu'à titre indicatif.

Pour de plus amples informations et des explications détaillées, se référer au tableau des doses sélections fourni en dotation avec l'appareil (cf. le numéro de révision qui apparaît au moment de la mise en marche de l'appareil).

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

Si l'on appuie sur la touche "←" à partir du mode "Chargeur", l'appareil se place en modalité "menu Technicien".

Note :

Si l'on appuie sur la touche "←" à partir du mode "Technicien", l'appareil se place en modalité "menu Chargeur".

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

PANNES

L'appareil est équipé de plusieurs capteurs qui permettent de surveiller les divers groupes fonctionnels.

Quand une anomalie est détectée, une panne est "déclarée" et l'appareil (ou une partie de ce dernier) est mis hors service. La panne est mémorisée dans des compteurs spécifiques.

Les pannes contrôlées par le logiciel peuvent se référer à des groupes fonctionnels n'étant pas présents sur le modèle spécifique ; toutefois, elles apparaissent lorsqu'on déroule le menu.

Les pannes prévues sont mises en évidence dans les cas suivants :

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 micro-interrupteur de l'air break reste fermé pendant un certain laps de temps, l'électrovanne entrée eau reste excitée en attendant que l'eau revienne ; si le modèle prévoit l'alimentation automatique à partir d'un réservoir, la pompe est désexcitée.

Bac des eaux usées plein

Lorsque le flotteur de la cuvette fonds liquides est intervenu.

Air-break

La machine se bloque après un certain nombre d'impulsions de compteur volumétrique si aucune absence d'eau n'a été signalée.

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.

Compteur volumétrique

Non utilisé sur ces modèles

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.

Carte de contrôle machine

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

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 secondes (protocole Executive) ou 75 secondes (protocole BDV).

Distribution café

Non utilisé sur ces modèles

Groupe espresso

Non utilisé sur ces modèles

Absence de café

Non utilisé sur ces modèles

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.

Déclenchement gobelets

Si le capteur de tasses (en option) ne détecte aucun objet deux fois de suite dans le compartiment de distribution, la machine peut être bloquée ou laissée habilitée pour le fonctionnement avec tasse.

Blocage capsules

Non utilisé sur ces modèles

Piston Fresh Brew

Elle est provoquée par une erreur de positionnement du groupe. La machine n'est pas bloquée, mais les sélections à base de produit frais sont désactivées.

Racleur Fresh Brew

Erreur de positionnement du racleur des résidus. La machine n'est pas bloquée, mais les sélections à base de produit frais sont désactivées.

Blocage machine

La machine se bloque si le nombre de sélections programmé est atteint.

Blocage Espresso

La machine se bloque si le nombre de sélections café programmé séparément avec la fonction "compteur sélections" est atteint.

Blocage Solubles

La machine se bloque si le nombre de sélections solubles programmé séparément avec la fonction "compteur sélections" est atteint.

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 selections

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.
Si les horaires de début et fin de plage sont posés à 00.00 la plage horaire est désactivée.

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 :

- Validatori
- Executive
- 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 valideur.

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 valideur, 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 série (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 habilitier 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 valideur, 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 changer 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'utilisateur "introduire le montant exact".

Pièces de monnaie acceptées avec "montant exact"

Il est possible de définir quelles monnaies, parmi celles reconnues par le valideur, 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.

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 Master et l'autre de l'appareil Slave, avec un même nombre (de 80 à 89) à vendre à un seul prix.

Etant 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 "snack"**.

L'emploi de sélections combinées est possible soit en configuration Snakky Master et "Brio" 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 slave 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, 0XX, 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 cc) 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 manière différentes :

Absolute

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 POUDRE

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.

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.

Le tarage du produit doit être fait lorsque le récipient est plein.

ACCESSOIRES

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

ETAT DES SÉLECTIONS

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 DU 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

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs au fonctionnement de l'appareil.



TEMPÉRATURE

Cette fonction permet de régler la température de service, exprimée en °C, de la chaudière.

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'a été 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.

Dans les sélections Instant

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

Dans les sélections de produit frais

- l'infusion préliminaire du moulu ne se produit pas ;
- 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 détecte la présence d'un objet dans le compartiment de distribution.

Lorsque cette fonction est activée, si un objet est détecté 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 détecte des objets dans le compartiment de distribution, la panne doit bloquer l'appareil ou le laisser fonctionner pour l'emploi avec tasse.

TEMPS LAMPE COMPARTIMENT

L'appareil peut être équipé avec une lampe destinée à éclairer le compartiment de distribution. Le temps part du signal sonore de fin de distribution et peut être programmé de 0 à 15 secondes. En tous cas, la lampe est éteinte au départ de la sélection suivante.

La lampe reste allumée pendant un temps programmable de 0 à 30 secondes (2 par défaut) à partir du moment où la boisson a été retirée.

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.

TOUCHE LAVAGE

Cette fonction permet d'habiliter 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.

COMPTEUR SÉLECTIONS

Cette fonction permet de bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions de café et un nombre programmable de distributions de solubles ; éventuellement, il est aussi possible de bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions. Dans la mesure où ceci est un instrument de contrôle qui ne peut être utilisé que par l'Exploitant, il est nécessaire de saisir un mot de passe de 5 chiffres pour y accéder. Après avoir saisi le mot de passe, il est possible de programmer le nombre de distributions à atteindre pour que la machine se bloque, lire le nombre de distributions déjà effectuées et remettre à zéro les compteurs de blocage.

N. B. : par défaut, les compteurs sont paramétrés à zéro ;

Lorsque les compteurs sont à zéro, cette fonction n'est pas active.

PRÉMOUTURE

Fonction non gérée sur ces modèles.

AFFICHEUR

Ce groupe de fonctions contrôle tous les paramètres relatifs à l'affichage à l'écran.



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.

ENTRÉE 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 validation "↵" le premier caractère pouvant être changé clignote. Le message est enregistré à l'aide de touche "←".

RÉGLAGE DU CONTRASTE LCD

Cette fonction permet de régler le contraste de l'afficheur d'un minimum de 5 % à un maximum de 99 % (par défaut).

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 symboles ■■■□□ 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

Ce menu recueille quelques-unes des fonctions les moins utilisées relatives aux paramètres de l'appareil.



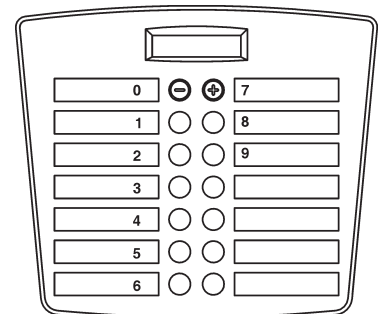
JUG FACILITIES

À l'aide de la clé spécifique , on peut activer la distribution gratuite, depuis la buse avant, de "Bol" et "Carafe" (sans gobelet).

MOTS DE PASSE

Ce sont des codes numériques de 5 chiffres qui sont requis pour exécuter diverses fonctions lorsque la porte est fermée. Par défaut, la valeur de ces codes est 00000.

Lorsque le code est 00000, la fonction correspondante n'est pas active. Quand cette fonction est active, les touches prennent des valeurs numériques.



Mot de passe programmation

Ce mot de passe est requis pour entrer en mode programmation.

Activation du mot de passe

Permet d'activer ou non la fonction de requête du mot de passe pour entrer en mode programmation ; par défaut, cette requête est désactivée.

Mot de passe remise à zéro des compteurs

Cette fonction permet de programmer le mot de passe qui doit être tapé en condition d'utilisation normale (porte fermée) pour remettre à zéro les compteurs des sélections.

Mot de passe lavage

Cette fonction permet de programmer le mot de passe qui doit être tapé en condition d'utilisation normale (porte fermée) pour l'exécution d'un lavage des mixers.

Mot de passe positionnement du groupe

Cette fonction permet de programmer le mot de passe qui doit être tapé en condition d'utilisation normale (porte fermée) pour faire reculer la glissière du groupe infuseur.

De cette manière, si l'on ouvre la porte, il sera possible de démonter le toboggan de convoyage des marcs pour en effectuer le nettoyage.

Mot de passe reset des marcs

Cette fonction permet de programmer le mot de passe pour remettre à zéro les compteurs de sélections pour le blocage "Vider bac marcs".

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.

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.

| jour | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| plage 1 | début | 00.00 | 00.00 | 00.00 | 00.00 | 00.00 | 00.00 | 00.00 |
| | fin | 07.00 | 07.00 | 07.00 | 07.00 | 07.00 | 23.59 | 23.59 |
| plage 2 | début | 22.00 | 22.00 | 22.00 | 22.00 | 22.00 | 00.00 | 00.00 |
| | fin | 23.59 | 23.59 | 23.59 | 23.59 | 23.59 | 00.00 | 00.00 |

DONNÉES DU GROUPE FRESH-BREW

Pour le groupe Fresh-brew, il est possible de définir le temps d'infusion, le temps de séchage de la pastille utilisée et la pression d'éjection.

ASPIRATION DES VAPEURS

Si la fonction est activée (ON), le ventilateur d'aspiration des vapeurs est toujours en marche. Lorsque la fonction est désactivée (OFF), le ventilateur fonctionne pendant 30 secondes en plus de la durée 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.

Il est possible de lire le compteur et de le remettre 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 pannes ;
- 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
- 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.

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 pannes ;
- 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
- 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.

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 "Contrôle 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 infuseur ;
- la rotation du groupe infuseur, avec la distribution de la dose ;
- d'ouvrir une électrovanne pour permettre l'entrée d'air en cas de vidage pour l'entretien de la chaudière ;
- l'installation manuelle de la chaudière ;
- d'actionner le groupe d'infusion ;
- le recul de la glissière pour le retrait du toboggan à marcs Fresh Brew.

AUTOTEST

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

Une pression sur la touche "➡" affiche l'inscription "AUTOTEST" clignotante.

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

Séquence des opérations :

- contrôle fonctionnement ventilateur pendant 2 secondes
- activation des moto-doseurs pendant 2 secondes
- activation des mixers pendant 2 secondes
- déclenchement d'un gobelet
- déclenchement d'une palette
- contrôle bouton lavage
- plein de marcs ; l'appareil attend jusqu'à l'actionnement manuel du micro de signalisation de plein
- allumage lampe compartiment de distribution
- 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
- contrôle température de la chaudière
- contrôle fonctionnement signal sonore
- contrôle fonctionnement monnayeur

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 :

"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 : USA, Canada.

"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"

Permet de définir si l'alimentation hydrique est :

0 - à partir du réseau

1 - avec un réservoir interne

2 - avec deux réservoirs internes.

Si l'on valide les options, le message "Exécution" s'affiche pendant quelques secondes.

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.

GESTION UP KEY

SETUP

Up key -> distributeur

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte U.C.T., il sera possible de sélectionner le fichier de setup depuis la liste qui apparaîtra à l'écran, à l'aide des touches de défilement ; si l'on confirme ensuite avec la touche de validation, le setup choisi sera chargé dans le distributeur.

Distributeur -> up key

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte U.C.T., il sera possible de sauvegarder sur l'up key le fichier de setup avec la configuration présente à cet instant dans le distributeur, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (par ex. : Brio 000.STP).

Éliminer

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer un à un tous les fichiers de setup présents sur l'up key introduite.

Éliminer tous

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer tous les fichiers de setup présents sur l'up key introduite.

STATISTIQUES

Distributeur -> up key

Si l'on valide cette fonction après avoir introduit l'Up key dans la prise spécifique située sur la carte U.C.T., il sera possible de sauvegarder sur l'up key le fichier de statistiques reportant toutes les données statistiques présentes à cet instant dans le distributeur, en spécifiant le nom que l'on souhaite attribuer au fichier (par ex. : Brio 000.STA).

Éliminer

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer un à un tous les fichiers de statistiques présents sur l'up key introduite.

Éliminer tous

Avec cette fonction, il est possible d'éliminer tous les fichiers de statistiques présents sur l'up key introduite.

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 D'INFUSION

Toutes les 1 000 distributions ou plus fréquemment, en fonction des conditions d'utilisation, le filtre infuseur doit être démonté et nettoyé. Son joint, quant à lui, doit être remplacé au moins toutes les 50 000 distributions, même s'il semble être dans un bon état.

Toutes les 100 000 distributions, il est nécessaire de démonter complètement le groupe infuseur en nettoyant soigneusement les divers éléments et en remplaçant ceux qui sont usés.

Important !!

S'il s'avérait nécessaire d'extraire le groupe complet, éviter de le prendre par le cylindre ou le porte-filtre.

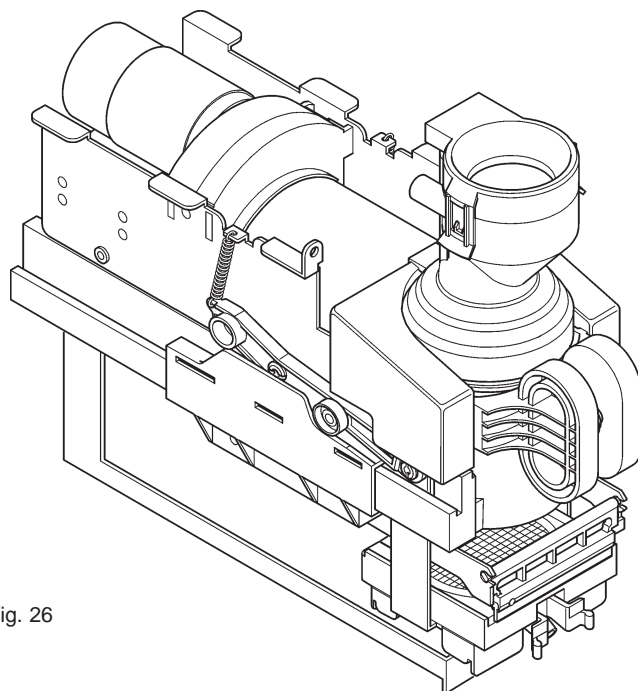


Fig. 26

ENTRETIEN CHAUDIÈRE

En fonction de la dureté de l'eau de réseau et du nombre de sélections effectuées, il est nécessaire de procéder périodiquement à la désincrustation de la chaudière.

Cette opération doit exclusivement être effectuée par des techniciens qualifiés.

Pour effectuer la désincrustation, il est nécessaire de démonter la chaudière de l'appareil.

Pour cette opération de désincrustation, utiliser uniquement des produits biodégradables, non toxiques et non agressifs

Rincer abondamment avant de remonter les éléments.

Durant le remontage, s'assurer que :

- les contacts électriques (bornes, fastons, etc.) sont parfaitement secs et bien connectés ;
- les thermostats de sûreté et anti-ébullition sont correctement positionnés et reliés ;
- les connexions hydrauliques sont correctes.

IMPORTANT !!!

Si, pour une raison quelconque, le système de chauffage de la chaudière devait fonctionner sans qu'il y ait de l'eau, vérifier le bon fonctionnement de la sonde de température de la chaudière avant de remettre l'appareil en service.

Si le chauffage à sec continue jusqu'à l'intervention du thermostat de sûreté (voir circuit hydraulique), la sonde de température de la chaudière sera irréversiblement endommagée et il sera indispensable de la remplacer. Une attentive vérification de tous les composants du système (pompe, résistance chaudière, tuyauterie, etc.) est de toute façon indispensable.

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.

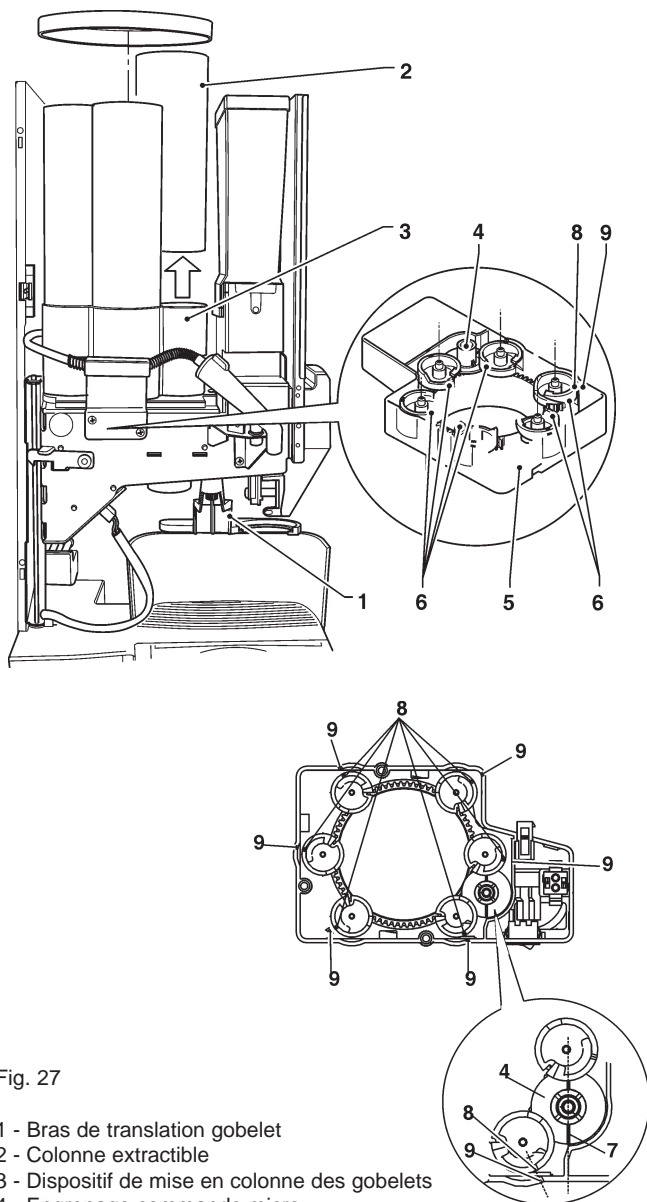


Fig. 27

- 1 - Bras de translation gobelet
- 2 - Colonne extractible
- 3 - Dispositif de mise en colonne des gobelets
- 4 - Engrenage commande micro
- 5 - Support vis
- 6 - Vis décrochage gobelets
- 7 -Cran de référence pignon d'exécution
- 8 - Repères écrous
- 9 - Repères supports écrous

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

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 écrous en faisant coïncider les repères (cf. figure).

NETTOYAGE PÉRIODIQUE

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 gouillons 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 bords 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 désinfectant et les essuyer soigneusement.

ÉLECTROVANNE DÉVIATRICE DE FLUX

L'efficacité du système de déviation du flux de produit infusé (voir fig. 28) par la distribution depuis le bec vers le conduit externe, en particulier, les tuyaux à l'intérieur de la borne, devra être périodiquement vérifiée.

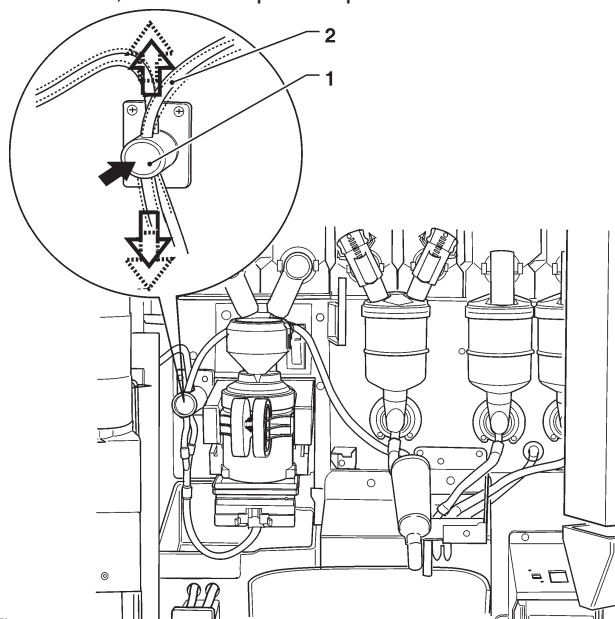


Fig. - 28

- 1 - Électrovanne déviatrice de flux
- 2 - Tuyaux en silicone

REPLACEMENT MIXER

Les mélangeurs de solubles et les convoyeurs de poudres peuvent être adaptés en vue d'une distribution de produits ayant des caractéristiques différentes : c'est la raison pour laquelle il faut, durant le montage, prêter attention aux différences entre les divers éléments. Le remplacement de pièces par des pièces de rechange dans le but d'accélérer les opérations de nettoyage ou le changement du produit distribué par l'appareil peut nécessiter l'adaptation des pièces.

Les pièces pouvant être adaptées sont les suivantes :

Calotte des mixers

La calotte des mixers présente quatre parties prédécoupées qui peuvent être ôtées pour mieux s'adapter aux différents types de convoyeurs de produit.

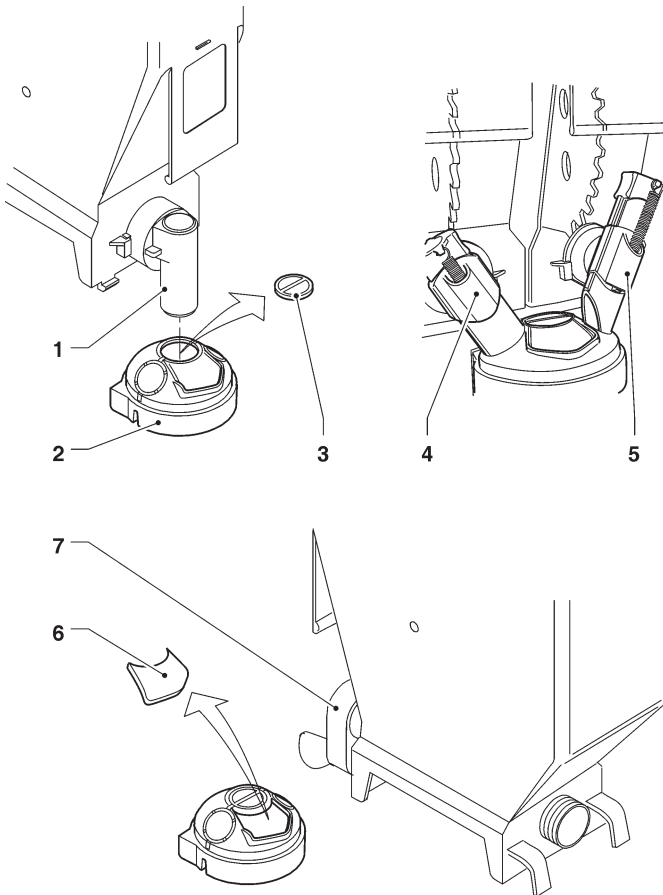


Fig. 29

- 1 - Convoyeur central
- 2 - Calotte mixers
- 3 - Partie prédécoupée amovible
- 4 - Convoyeur latéral gauche
- 5 - Convoyeur latéral droit
- 6 - Partie prédécoupée carrée
- 7 - Convoyeur carré

Le convoyeur central ne peut être monté avec les convoyeurs latéraux.

Le convoyeur carré du récipient sur la tablette peut être monté aussi bien avec les convoyeurs latéraux qu'avec le convoyeur central.

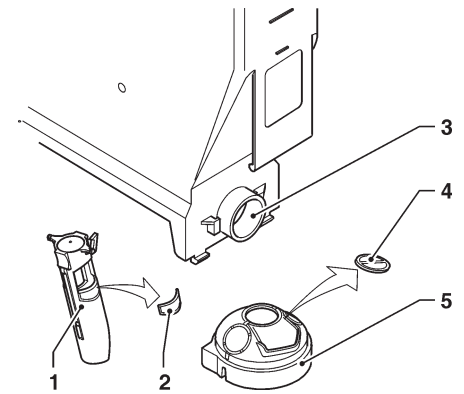


Fig. 30

- 1 - Convoyeur latéral
- 2 - Partie amovible
- 3 - Sortie produit récipient
- 4 - Calotte mixer
- 5 - Partie prédécoupée latérale amovible

Convoyeurs latéraux

Les convoyeurs latéraux peuvent être montés avec une inclinaison à droite ou à gauche.

L'ouverture permettant le passage de la poudre du convoyeur au récipient est partiellement fermée.

Avec certains produits à faible dosage (par ex. café soluble), il peut s'avérer nécessaire d'enlever la partie qui referme partiellement le passage ; dans ce cas, le convoyeur devient polarisé droite ou gauche.

Pour remonter correctement les mixers, faire attention :

- aux calottes qui, si elles sont percées différemment les unes des autres, doivent être montées sur le bon mixer ;
- aux convoyeurs poudres qui doivent avoir le côté éventuellement ouvert tourné vers le récipient et le biseau dirigé vers le haut ;
- avant d'accrocher le ressort de rappel, vérifier si les repères présents sur le convoyeur et sur sa glissière coïncident en formant une flèche orientée verticalement vers le haut.

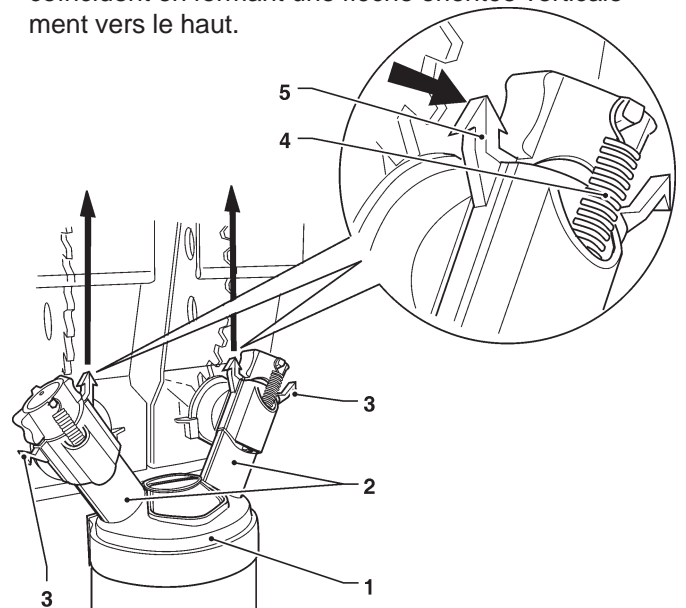


Fig. 31

- 1 - Calotte mixer
- 2 - Convoyeur latéral
- 3 - Repère convoyeur
- 4 - Ressort de rappel
- 5 - Flèche de repère

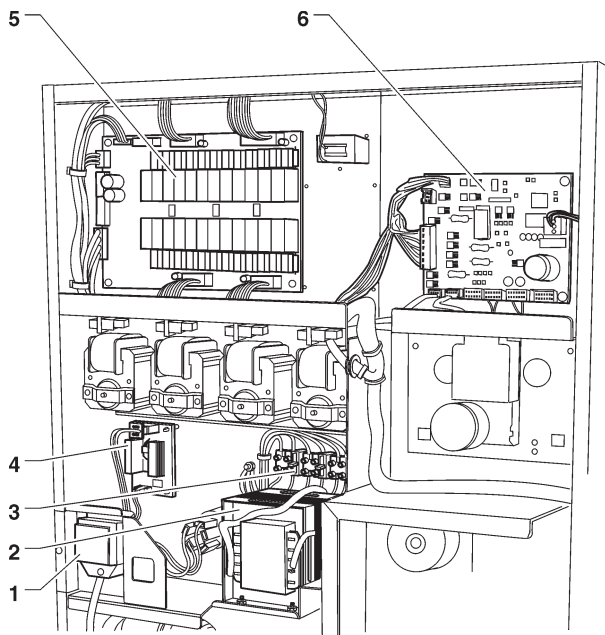
FONCTION DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX

CARTE EXÉCUTIONS

Cette carte (voir fig. 32) active, au moyen de relais, les utilisateurs à 120 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 34 Vdc à travers la carte de contrôle sigma brewer.

Fig. 32

- 1 - Borne raccordement câble ligne
- 2 - Transformateur d'alimentation platines et monnayeur
- 3 - Fusibles de transformateur
- 4 - Carte triac réchauffement chaudière
- 5 - Carte exécutions
- 6 - Carte Sigma brewer.



FONCTIONS RELAIS (voir schéma électrique)

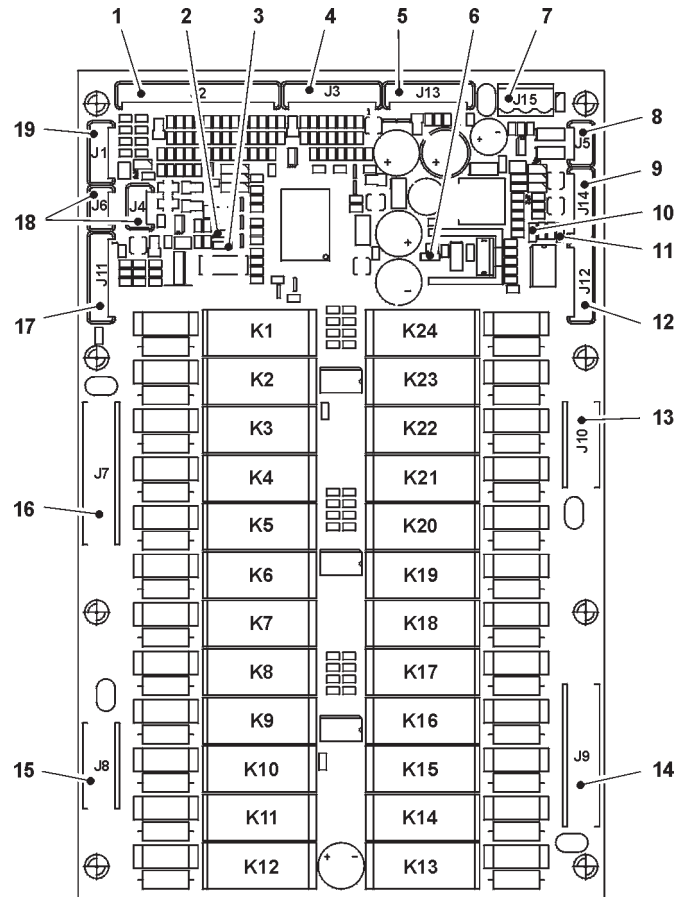
Fresh brew

- | | |
|-------|-------------|
| K1 = | Non utilisé |
| K2 = | MSB |
| K3 = | MSCB |
| K4 = | MSP |
| K5 = | VENT |
| K6 = | LF |
| K7 = | EVH2O |
| K8 = | Non utilisé |
| K9 = | MF3 |
| K10 = | MF2 |
| K11 = | MF1 |
| K12 = | MDZ |
| K13 = | PM |
| K14 = | EVFB |
| K15 = | E1 |
| K16 = | E2 |
| K17 = | E3 |
| K18 = | EEA |
| K19 = | Non utilisé |
| K20 = | Non utilisé |
| K21 = | MD4 |
| K22 = | MD3 |
| K23 = | MD2 |
| K24 = | MD1 |

Le logiciel de gestion de la carte est directement chargé (à travers RS232 ou UpKey sur l'UCT) 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.

Fig. 33



- 1 - Signaux d'entrée
- 2 - LED vert
- 3 - LED rouge
- 4 - Input UPS (en option)
- 5 - Connecteur pour programmation platine (RS232)
- 6 - LED jaune
- 7 - Alimentation carte (34 Vdc)
- 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 120 V ~
- 14- Utilisateurs 120 V ~
- 15- Utilisateurs 120 V ~
- 16- Utilisateurs 120 V ~
- 17- Non utilisé
- 18- Raccordement "Can Bus"
- 19- Non utilisé

CARTE BOUTONS

Cette carte gère les boutons de sélection et, à l'intérieur, les boutons de service.

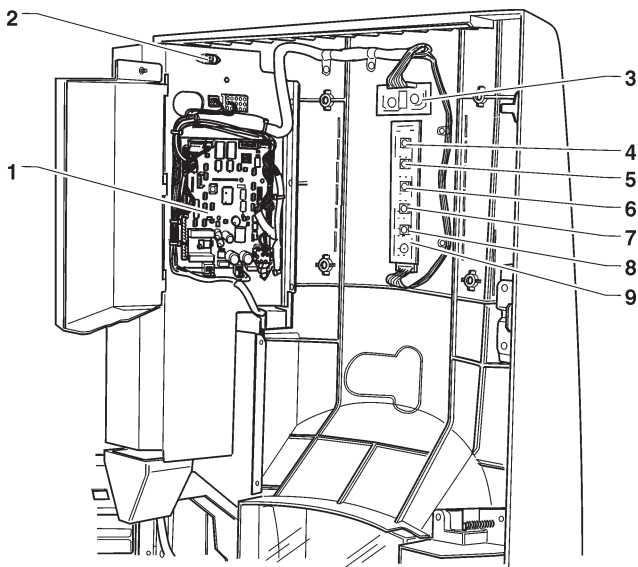


Fig. 34

- 1 - Carte UCT
- 2 - Prise sérielle RS232
- 3 - Carte afficheur
- 4 - Bouton déclenchement gobelets
- 5 - Bouton lecture statistiques
- 6 - Bouton remise à zéro pannes
- 7 - Bouton lavage mixers
- 8 - Bouton entrée dans programmation
- 9 - Carte boutons

CARTE U.C.T.

La carte U.C.T. (Central Process Unit) préside à la gestion de tous les utilisateurs prévus par la configuration maximum, gère les signaux en entrée depuis le clavier et depuis le système de paiement. Elle gère également les cartes exécution et l'afficheur.

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

- LED vert (3) : clignote pendant le fonctionnement normal de la carte U.C.T. ;
- LED jaune (4) : s'allume en présence de 5 Vdc ;
- LED rouge (7) : il s'allume en cas de reset du logiciel.

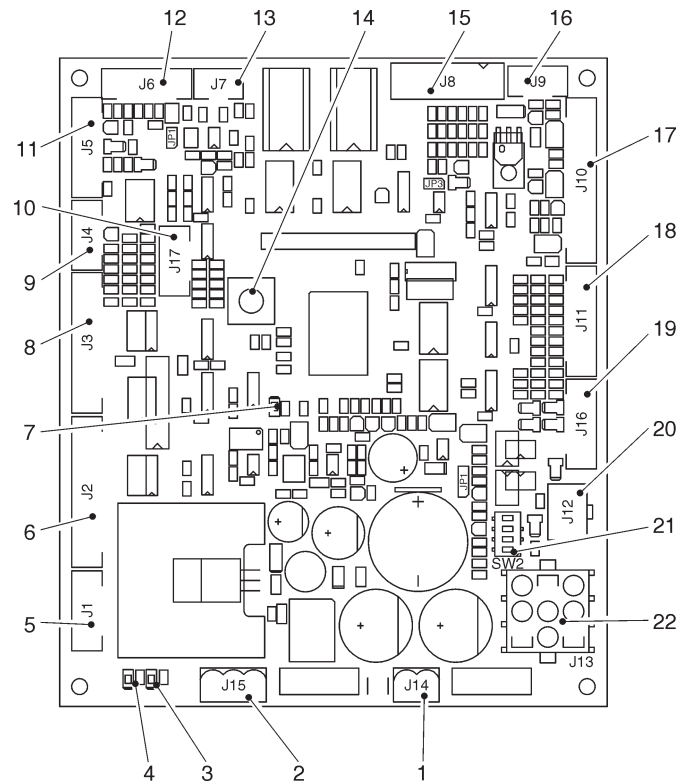


Fig. 35

- 1 - J14 Alimentation monnayeurs MDB et BDV
- 2 - J15 Alimentation carte
- 3 - LED vert Run (DL2)
- 4 - LED jaune 5 Vdc (DL1)
- 5 - Non utilisé
- 6 - Non utilisé
- 7 - LED rouge reset UCT (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 Pavé des touches
- 19 - J16 Input pavé des touches numériques (en option)
- 20 - J12 Monnayeur MDB
- 21 - Minidip de programmation monnayeurs (SW2)
- 22 - J13 Expansion BDV/EXE

CARTES CONTRÔLE SIGMA BREWER

Cette carte, située à l'arrière de l'appareil (voir fig. 36) pourvoit à élaborer les informations provenant du groupe infuseur et en contrôle le fonctionnement. La carte gère aussi la distribution du produit frais et l'électrovanne déviatrice de flux.

La tension à 24 Vca nécessaire au fonctionnement de la platine est fournie par le transformateur qui est protégé par un fusible de 800 mA T sur le primaire et de 3,15 A T sur le secondaire; la tension est redressée et stabilisée directement par la carte.

- Le LED vert (7) signale la présence de + 5 V;
- Le LED vert (8) signale la présence de 34Vdc variables
- Le LED vert (9) signale la présence de 34Vdc.

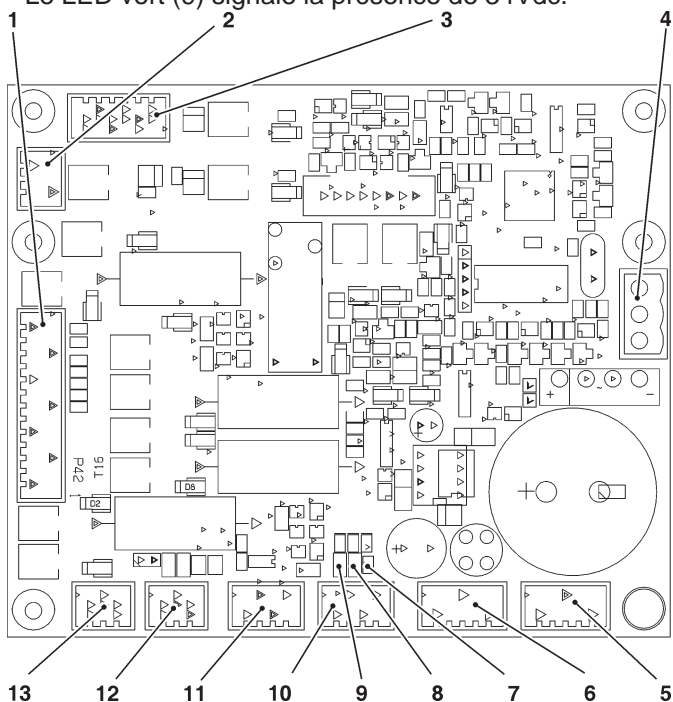


Fig. 36

- 1 - Vers le groupe Sigma brewer
- 2 - Non utilisé
- 3 - MDFB1 - MDFB2 - EVDEV
- 4 - Alimentation carte 24 Vac
- 5 - 34 Vdc - Alimentation carte exécutions
- 6 - 34 Vdc - Alimentation carte exécutions
- 7 - LED vert +5V
- 8 - LED vert 34Vdc variables
- 9 - LED vert 34Vdc
- 10 - Cavalier alimentation Sigma
- 11 - Cavalier alimentation Sigma
- 12 - Can bus avec carte exécutions
- 13 - Can bus avec carte exécutions

CONFIGURATION DES PLATINES ÉLECTRONIQUES

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

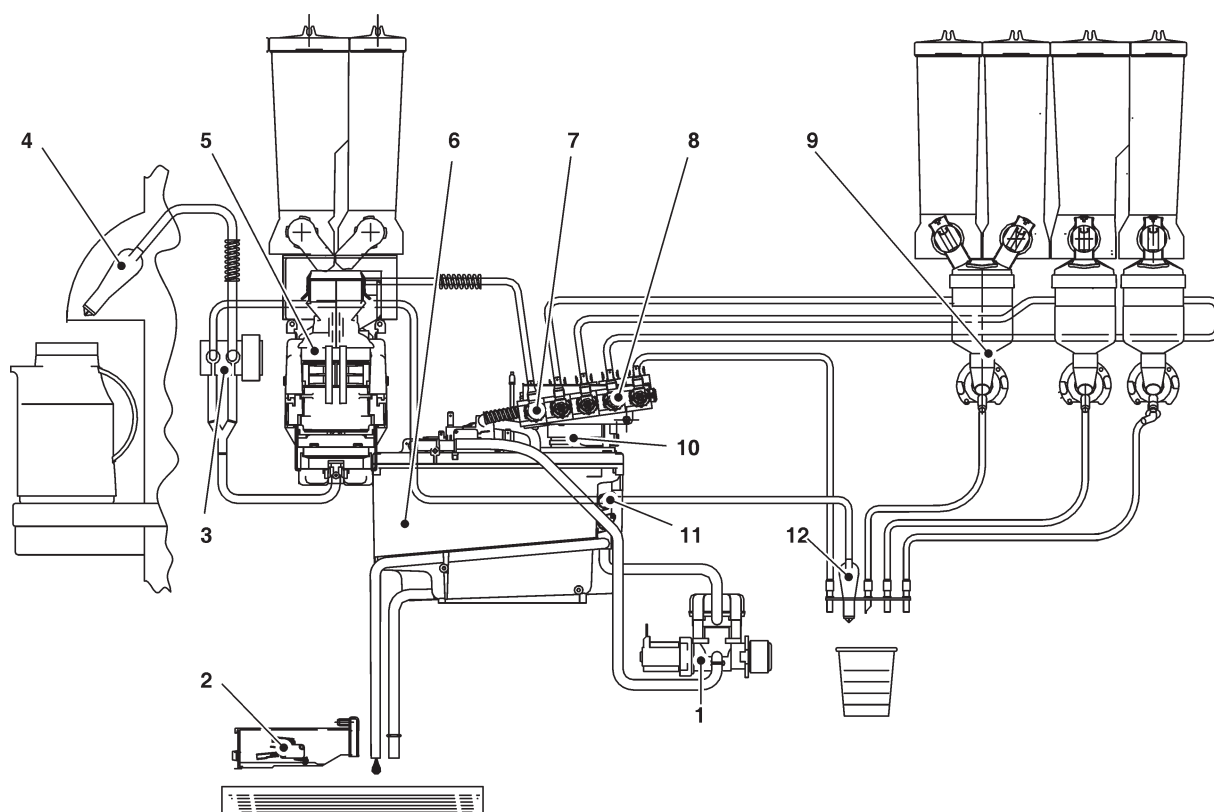
En cas de substitution ou de modification des prestations de l'appareil, il sera nécessaire de vérifier la configuration des cartes et de télécharger le logiciel approprié.

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 FRESH BREW BIG JUG



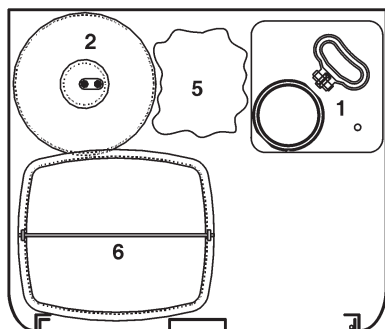
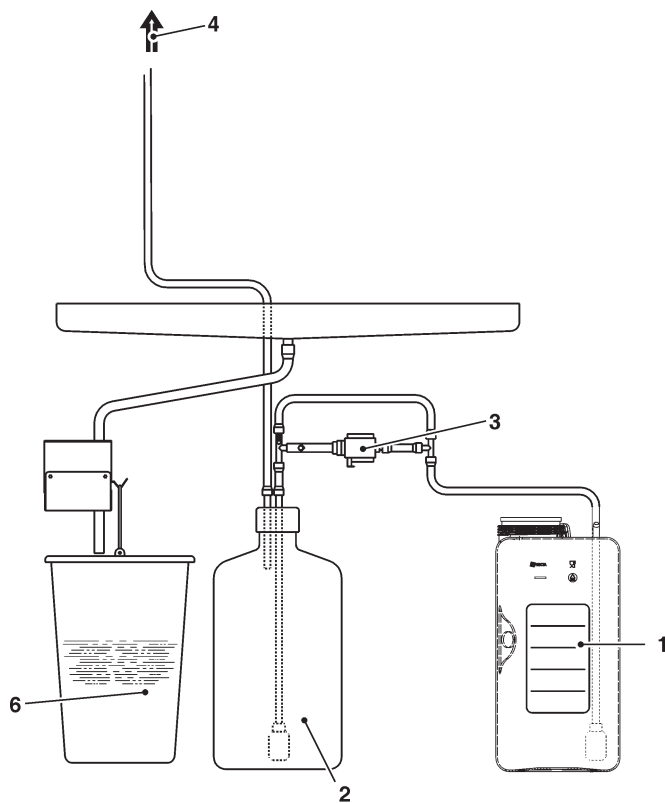
- 1 - Electrovanne d'entrée d'eau
- 2 - Flotteur de plein liquides
- 3 - Déviateur carafe-gobelet
- 4 - Bec de distribution dans carafes
- 5 - Groupe d'infusion
- 6 - Chaudière

- 7 - Electrovanne Fresh Brew
- 8 - Électrovannes solubles
- 9 - Mixer solubles
- 10- Pompe chaudière
- 11 - Thermostat de sécurité
- 12 - Bec de distribution

CIRCUIT HYDRAULIQUE

Meuble équipé (en option)

auto-alimentation d'eau et adoucisseur



1 - Réservoir d'eau
2 - Adoucisseur (option)
3 - Pompe d'alimentation en eau

4 - Vers l'appareil
5 - Sachet de marcs du café
6 - Seau à eaux usées

Resume menu de programmation

Les distributeurs peuvent travailler dans 3 différents états de fonctionnement :

- Service normal ;
- Menu du Chargeur ;
- Menu du Technicien.

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il est nécessaire d'appuyer sur la touche de programmation située sur la carte touches-poussoirs :

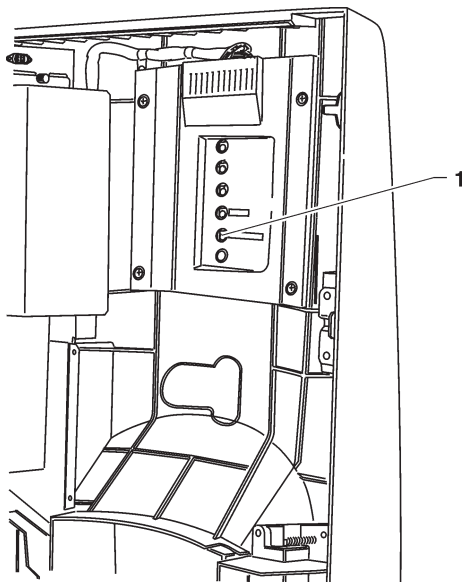


Fig. 37

1 - Bouton entrée programmation

L'appareil se place dans la modalité "Menu du Chargeur".

Une pression sur la touche "←" permet de passer au "Menu du Technicien" depuis le "Menu du Chargeur" et vice-versa.

Pour se déplacer à l'intérieur du menu, utiliser les touches montrées en figure :

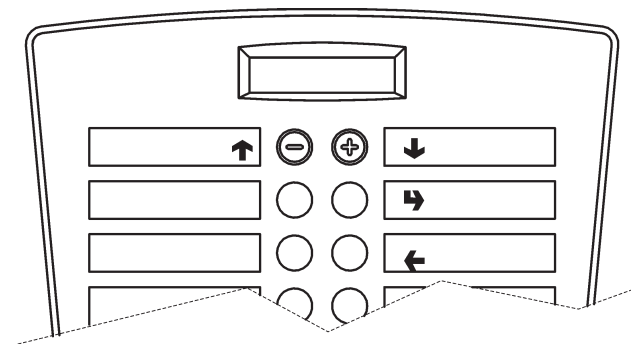


Fig. 38

Touches de défilement UP (↑) and DOWN (↓)

Les touches de défilement UP and DOWN permettent de se déplacer d'une entrée à l'autre des menus de programmation qui se trouvent au même niveau et de modifier l'état d'habilitation ou la valeur numérique des fonctions

Touche de validation / envoi (→)

La touche de validation/envoi permet de passer au niveau précédent ou bien de valider une donnée que l'on vient de saisir ou de modifier.

Touche de sortie (←)

La touche de sortie permet de revenir au niveau supérieur ou de sortir d'un champ de modification d'une fonction. Lorsqu'on a atteint le niveau le plus haut du Menu, une nouvelle pression sur cette touche permet de passer du Menu du Technicien au Menu du Chargeur et vice-versa.

Saisie valeurs

Lorsque le logiciel de gestion requiert la saisie de lettres et/ou nombres, les touches revêtent les fonctions suivantes :

La touche de validation "→" permet de modifier / saisir le premier caractère, de le valider puis de passer au suivant.

Les touches "↑" et "↓" permettent de dérouler les valeurs disponibles.

Après la saisie des valeurs, une pression sur la touche "→" fait apparaître à l'écran "Valider ?" ; si on appuie une nouvelle fois sur la touche de validation, les valeurs saisies sont mémorisées.

Mots de passe

Les mots de passe sont des codes à 5 chiffres.

Lorsque le logiciel de gestion requiert la saisie d'un mot de passe, les touches de sélection prennent des valeurs numériques comme indiqué en figure.

Durant le fonctionnement en mode d'utilisation normale, si l'on appuie pendant plus de trois secondes sur la touche A, l'afficheur fait apparaître l'inscription "saisir mot de passe".

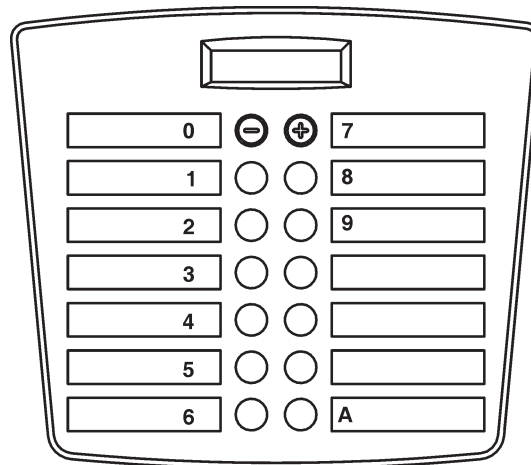


Fig. 39

Resume menu "Chargeur"

1 - STATISTIQUES

1.1 - IMP STATISTIQUES

1.1.1 - IMP. PARTIELLE

1.1.1.1 - IMP. COMPT. SEL.

1.1.1.2 - IMP.COMPT.PLAGES

1.1.1.3 - IMP COMPT. ESCO.

1.1.1.4 - IMP COMPT. PANN.

1.1.1.5 - IMP DONN. MONNAY

1.1.2 - IMPRESSION TOT.

1.2 - IMP STAT. RELAT.

1.2.1 - IMP. PARTIELLE

1.2.1.1 - IMP. COMPT. SEL.

1.2.1.2 - IMP.COMPT.PLAGES

1.2.1.3 - IMP COMPT. ESCO.

1.2.1.4 - IMP COMPT. PANN.

1.2.1.5 - IMP DONN. MONNAY

1.2.2 - IMPRESSION TOT.

1.3 - AFFICHAGE STAT.

1.3.1 - AFF. COMPT. SEL.

1.3.1.1 - AFF. COMPT. SIN.

1.3.1.2 - AFF. COMPT. TOT.

1.3.1.3 - AFF.COMPT.SELNM.

1.3.2 - AFF.COMPT.PLAGES

1.3.3 - AFF. COMPT. ESC.

1.3.4 - AFF.COMPT.PANNES

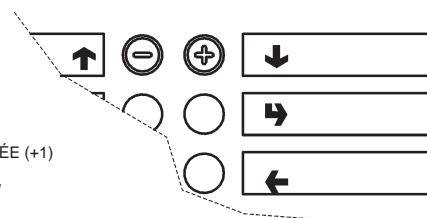
1.3.5 - AFF.COMPT. MONN.

1.3.5.1 - AFF.COMPT. AUDIT

1.3.5.2 - AFF.COMPT. ENCA.

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)
➡ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)
← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Chargeur"

1.4 - AFF. STAT. REL.

- 1.4.1 - AFF. COMPT. SEL.
 - 1.4.1.1 - AFF. COMPT. SIN.
 - 1.4.1.2 - AFF. COMPT. TOT.
 - 1.4.1.3 - AFF.COMPT.SELNM.
- 1.4.2 - AFF.COMPT.PLAGES
- 1.4.3 - AFF. COMPT. ESC.
- 1.4.4 - AFF.COMPT.PANNES
- 1.4.5 - AFF.COMPT. MONN.
 - 1.4.5.1 - AFF.COMPT. AUDIT
 - 1.4.5.2 - AFF.COMPT. ENCA.

1.5 - EFF. STAT RELAT.

- 1.5.1 - ANNULATION PART.
 - 1.5.1.1 - ANNUL. COMP.SEL.
 - 1.5.1.2 - ANNUL. COMP.ESC.
 - 1.5.1.3 - ANNUL. COMP.PAN.
 - 1.5.1.4 - ANNUL. DON. MON.
- 1.5.2 - ANNULATION TOTAL

2 - SET PRIX INDIV.

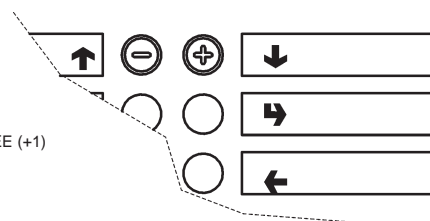
- 2.1 - PRIX PLAGES 0
- 2.2 - PRIX PLAGES 1
- 2.3 - PRIX PLAGES 2
- 2.4 - PRIX PLAGES 3
- 2.5 - PRIX PLAGES 4

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)

↵ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)

← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Chargeur"

3 - GESTION TUBES

3.1 - CHARGEMENT TUBE

3.2 - VIDAGE TUBES

4 - TEMP. CHAUDIERES

5 - TEST

5.1 - SELECTION COMPL.

5.2 - EAU SEULE

5.3 - POUDRE SEULE

5.4 - SANS ACCESSOIRES

5.5 - ACCESSOIRES SEUL

6 - GSM

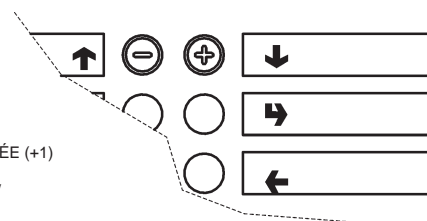
6.1 - RESET COMP.PREAL

7 - EVADTS

7.1 - CONNEXION

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)
↵ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)
← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

1 - PANNES

1.1 - LECTURE PANNES

1.2 - RESET PANNES

2 - SET PARAMETRES

2.1 - CASH

2.1.1 - PRIX

2.1.1.1 - SET PRIX INDIV.

2.1.1.1.1 - PRIX PLAGES 0

2.1.1.1.2 - PRIX PLAGES 1

2.1.1.1.3 - PRIX PLAGES 2

2.1.1.1.4 - PRIX PLAGES 3

2.1.1.1.5 - PRIX PLAGES 4

2.1.1.2 - SET PRIX GLOB.

2.1.1.2.1 - PRIX PLAGES 0

2.1.1.2.2 - PRIX PLAGES 1

2.1.1.2.3 - PRIX PLAGES 2

2.1.1.2.4 - PRIX PLAGES 3

2.1.1.2.5 - PRIX PLAGES 4

2.1.1.3 - PLAGES HORAIRES

2.1.1.3.1 - SET DATE - HEURE

2.1.1.3.2 - PLAGES HORAIRE 1

2.1.1.3.3 - PLAGES HORAIRE 2

2.1.1.3.4 - PLAGES HORAIRE 3

2.1.1.3.5 - PLAGES HORAIRE 4

2.1.2 - MONNAYEURS

2.1.2.1 - REGLAGE MONNAY.

2.1.2.2 - RENDU IMMEDIAT

2.1.3 - POINT DECIMAL

2.1.4 - MASTER SLAVE

2.1.4.1 - PARAMETRES

2.1.4.2 - SLAVE PRICE HOLD

2.1.4.3 - REST.PRIX VIRT

2.1.4.4 - RESET SNAKKY SL

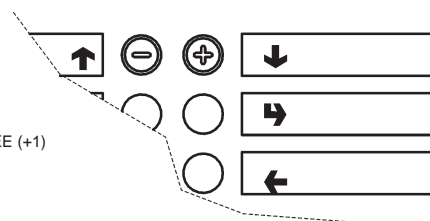
2.1.4.5 - MONITEURS SLAVE

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)

↵ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)

← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

2.2 - SELECTIONS

2.2.1 - SET EAUX

2.2.1.1 - DOSES EAUX

2.2.1.2 - SET MIXER

2.2.1.2.1 - SET DOSES

2.2.1.2.2 - SET MODALITE

2.2.1.3 - REGLAGE EV

2.2.1.4 - TEMPS RETOUR BEC

2.2.2 - SET POUDRES

2.2.2.1 - DOSES POUDRES

2.2.2.2 - TARAGE MOT. DOS.

2.2.3 - SET ACCESSOIRES

2.2.3.1 - SANS GOBELET

2.2.3.2 - ACTIVATION SUCRE

2.2.3.3 - ACTIV. PALETTE

2.2.4 - ETAT SELECTION

2.2.5 - BOUTONS SELECT.

2.2.6 - DISPOSITION SEL

2.2.7 - CODE PRODUIT

2.3 - PARAMETRES DA

2.3.1 - TEMP. CHAUDIERES

2.3.2 - BIDON

2.3.3 - CHAUFFAGE MIXER

2.3.4 - MIXER COOLING

2.3.5 - CYCLES RAPIDES

2.3.6 - CPT RAPPEL ADOUC

2.3.7 - PHOTOCELLULE

2.3.8 - TEMPS NEON

2.3.9 - TEMPS TASS. GOB.

2.3.A - ACT. BOUTON LAV.

2.3.B - LAVAGE MIXER AUT

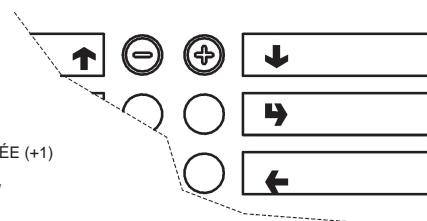
2.3.C - DEC. CYCLE

2.3.D - NUM. MAX CONTAT.

2.3.E - PREMOUTURE

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)
➡ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)
← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

2.4 - DISPLAY

- 2.4.1 - LANGUE
- 2.4.2 - MESSAGE PROMOT.
 - 2.4.2.1 - HABIL.MESS.PROM.
 - 2.4.2.2 - SET MESS. PROM.
- 2.4.3 - REGLAG.CONTRASTE

2.5 - PRESELECTIONS

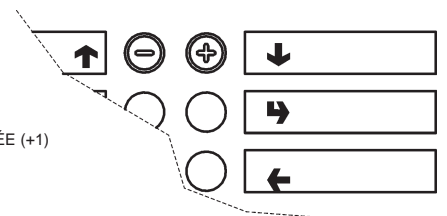
- 2.5.1 - SANS GOBELET
 - 2.5.1.1 - ACTIVAT. SEL.
 - 2.5.1.2 - VARIAT. DOSE
 - 2.5.1.3 - VARIAT. DE PRIX
- 2.5.2 - EXTRA SUCRE
- 2.5.3 - SUCRE
- 2.5.4 - SUCRE -
- 2.5.5 - SUCRE +
- 2.5.6 - EAU +
- 2.5.7 - EAU -
- 2.5.8 - POUDRE +
- 2.5.9 - POUDRE -
 - 2.5.A - POUDRE CAFE
 - 2.5.B - EXTRA LAIT
 - 2.5.C - FLAVOURS
 - 2.5.D - MOKKA

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)

↵ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)

← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

2.6 - DIVERS

- 2.6.1 - JUG FACILITIES
- 2.6.2 - PASSWORD
 - 2.6.2.1 - SET PASSWORD
 - 2.6.2.2 - HABIL. PASSWORD
 - 2.6.2.3 - PWD AZZ. CONTAT.
 - 2.6.2.4 - PWD LAVAGGI
 - 2.6.2.5 - FB CHUTE POS.PWD
- 2.6.3 - ACTIV. MENU MANU
- 2.6.4 - ENERGY SAVING
 - 2.6.4.1 - SET ENER. SAVING
 - 2.6.4.2 - PARAM. EN.SAVING
- 2.6.5 - DONNESS GR. FB
- 2.6.6 - GEST VENTILATEUR

3 - STATISTIQUES

3.1 - COMPTEUR ELECTR.

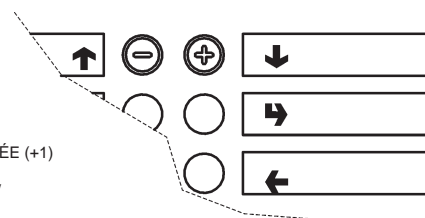
- 3.1.1 - AFFICH. COMPTEUR
- 3.1.2 - RESET COMPTEUR

3.2 - AFFICHAGE STAT.

- 3.2.1 - AFF. COMPT. SEL.
 - 3.2.1.1 - AFF. COMPT. SIN.
 - 3.2.1.2 - AFF. COMPT. TOT.
 - 3.2.1.3 - AFF.COMPT.SELNM.
- 3.2.2 - AFF.COMPT.PLAGES
- 3.2.3 - AFF. COMPT. ESC.
- 3.2.4 - AFF.COMPT.PANNES
- 3.2.5 - AFF.COMPT. MONN.
 - 3.2.5.1 - AFF.COMPT. AUDIT
 - 3.2.5.2 - AFF.COMPT. ENCA.

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)
↵ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)
← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

3.3 - ANNULATION STAT.

3.3.1 - ANNULATION PART.

3.3.1.1 - ANNUL. COMP.SEL.

3.3.1.2 - ANNUL. COMP.ESC.

3.3.1.3 - ANNUL. COMP.PAN.

3.3.1.4 - ANNUL. DON. MON.

3.3.2 - ANNULATION TOTAL

3.4 - AFF. STAT. REL.

3.4.1 - AFF. COMPT. SEL.

3.4.1.1 - AFF. COMPT. SIN.

3.4.1.2 - AFF. COMPT. TOT.

3.4.1.3 - AFF.COMPT.SELNM.

3.4.2 - AFF.COMPT.PLAGES

3.4.3 - AFF. COMPT. ESC.

3.4.4 - AFF.COMPT.PANNES

3.4.5 - AFF.COMPT. MONN.

3.4.5.1 - AFF.COMPT. AUDIT

3.4.5.2 - AFF.COMPT. ENCA.

3.5 - EFF. STAT RELAT.

3.5.1 - ANNULATION PART.

3.5.1.1 - ANNUL. COMP.SEL.

3.5.1.2 - ANNUL. COMP.ESC.

3.5.1.3 - ANNUL. COMP.PAN.

3.5.1.4 - ANNUL. DON. MON.

3.5.2 - ANNULATION TOTAL

3.6 - HABIL.COMP.ALLUM

3.7 - IMP STATISTIQUES

3.7.1 - IMP. PARTIELLE

3.7.1.1 - IMP. COMPT. SEL.

3.7.1.2 - IMP.COMPT.PLAGES

3.7.1.3 - IMP COMPT. ESCO.

3.7.1.4 - IMP COMPT. PANN.

3.7.1.5 - IMP DONN. MONNAY

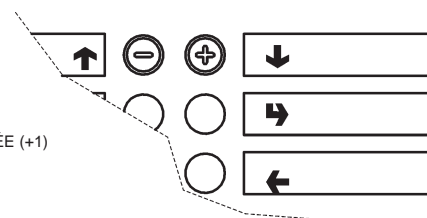
3.7.2 - IMPRESSION TOT.

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)

↵ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)

← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

3.8 - IMP STAT. RELAT.

3.8.1 - IMP. PARTIELLE

3.8.1.1 - IMP. COMPT. SEL.

3.8.1.2 - IMP.COMPT.PLAGES

3.8.1.3 - IMP COMPT. ESCO.

3.8.1.4 - IMP COMPT. PANN.

3.8.1.5 - IMP DONN. MONNAY

3.8.2 - IMPRESSION TOT.

4 - TEST

4.1 - TEST DISTRIBUT.

4.1.1 - SELECTION COMPL.

4.1.2 - EAU SEULE

4.1.3 - POUDRE SEULE

4.1.4 - SANS ACCESSOIRES

4.1.5 - ACCESSOIRES SEUL

4.2 - FONCTION SPECIAL

4.2.1 - ROTATION GROUPE

4.2.2 - DECLENCH. DOSE

4.2.3 - VIDANGE CHAUDIE.

4.2.4 - INSTALLAT. MANU.

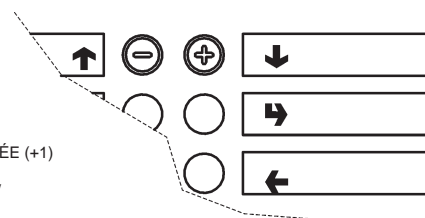
4.2.5 - GR. FRESH BREW

4.2.6 - FB CHUTE POSIT.

4.3 - AUTOTEST

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)
↵ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)
← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

5 - DIVERS

5.1 - GESTION DA

5.1.1 - DATE INSTALLAT.

5.1.2 - PROG. CODE D.A.

5.1.3 - PROGR. COD.EXPL.

5.2 - INITIALIS. DB

5.3 - EVADTS

5.3.1 - CONNEXION

5.4 - UPKEY

5.4.1 - GESTION SETUP

5.4.1.1 - UPKEY -> DISTR.

5.4.1.2 - DISTR. -> UPKEY

5.4.1.3 - EFFACER

5.4.1.4 - EFFACER TOUT

5.4.2 - GESTION STAT.

5.4.2.1 - DISTR. -> UPKEY

5.4.2.2 - EFFACER

5.4.2.3 - EFFACER TOUT

5.4.3 - V.M. SELECTION

6 - GSM

6.1 - GSM PIN CODE

6.2 - PREALARME GSM

6.2.1 - SEUILS PREALLAR.

6.2.2 - RESET COMP.PREAL

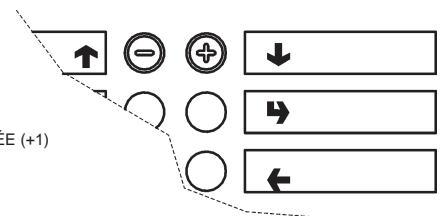
6.3 - NUMERO BATTERIE

↑ FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)

↵ CONFIRMATION DONNÉE /
CONFIRMATION FONCTION

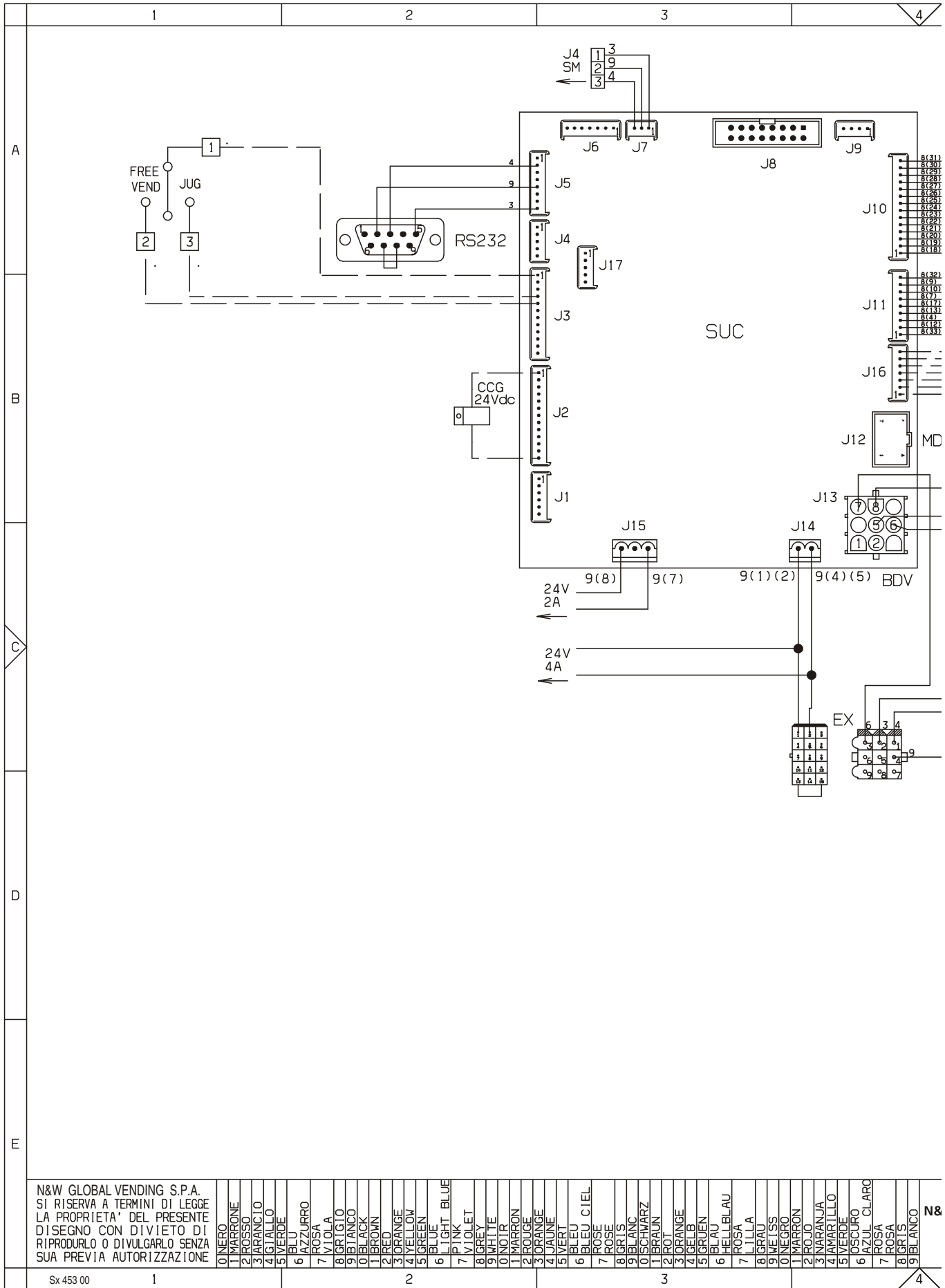
↓ FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)

← ANNULATION DONNÉE /
SORTIE DE FONCTION



LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

| SYMBOLES | DESCRIPTION | SYMBOLES | DESCRIPTION |
|----------|---------------------------------|----------|--------------------------------------|
| BDV | CONNECTEUR DE MONNAYEUR BDV | MSB | MOTEUR DECLENCH. GOBELETS |
| BFL | DISJONCTEUR BAC EAUX USEES | MSCB | MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET |
| CCG | COMPTEUR DE COUPS GENERAL | MSP | MOTEUR DECLENCHEMENT PALETTES |
| CMSB | CAME MOTEUR DECLENCH. GOBELETS | MSV | MOTEUR DEPLACEMENT PLATEAU |
| E1-... | ELECTROVANNES SOLUBLES | NTC | SONDE DE TEMPERATURE |
| EEA | ELECTROVANNE ENTREE EAU | P1-... | POUSSOIR DE SELECTION |
| EVDEV | ELECTROVANNE DÉVIATRICE DE FLUX | PIP | POUSSOIR PROGRAMMATION |
| EVFB | ELECTROVANNE FRESH BREW | PL | POUSSOIR RINCAGE |
| EVH2O | ELECTROVANNE D'EAU | PM | POMPE |
| EX | CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT | PPO | POUSSOIR "PRIMING" |
| FA | FILTRE ANTIPARASITES | PS1-.. | POUSSOIR SYRUP |
| FREE | INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE | PSB | POUSSOIR DISTRIBUTION GOBELETS |
| ICM | INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR | PST | POUSSOIR STATISTIQUES |
| IMSP | MICRO MOTEUR DECLENCH. PALETTES | PSU | POUSSOIR DEPLACEMENT BECS |
| 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 | SM1 | PLATINE CONTROLE MACHINE |
| JUG | INTERRUPTEUR "JUG FACILITIES" | SM2 | CARTE D'EXTENSION |
| KS1-.. | KLIXON DE SECURITE | SMFB | PLATINE CONTROLE MACHINE FRESH BREW |
| LCD | AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES | SP | PLATINE A POUSSOIRS |
| LF | LAMPE | STRC | CARTE DE TRIAC DE CHAUFFAGE CHAUDIER |
| MD1-.. | MOTEURS DOSEURS SOLUBLES | SUC | PLATINE UNITE CENTRALE |
| MDB | CONNECTEUR DE MONNAYEUR MDB | TR | TRANSFORMATEUR |
| MDFB | MOTEUR DOSEUR FRESH BREW | TX.... | FUSIBLE RETARDE (X=COURANT) |
| MDZ | MOTEUR DOSEUR SUCRE | TZ | CAPTEUR DE TASSE |
| MF1-.. | MIXERS SOLUBLES | UPS | PLATINE DU GROUPE DE FROID |
| MFB | MOTEUR FRESH-BREW | VAR | VARISTOR |
| MPF | MOTEUR PISTON FRESH BREW | VENT | VENTILATEUR |

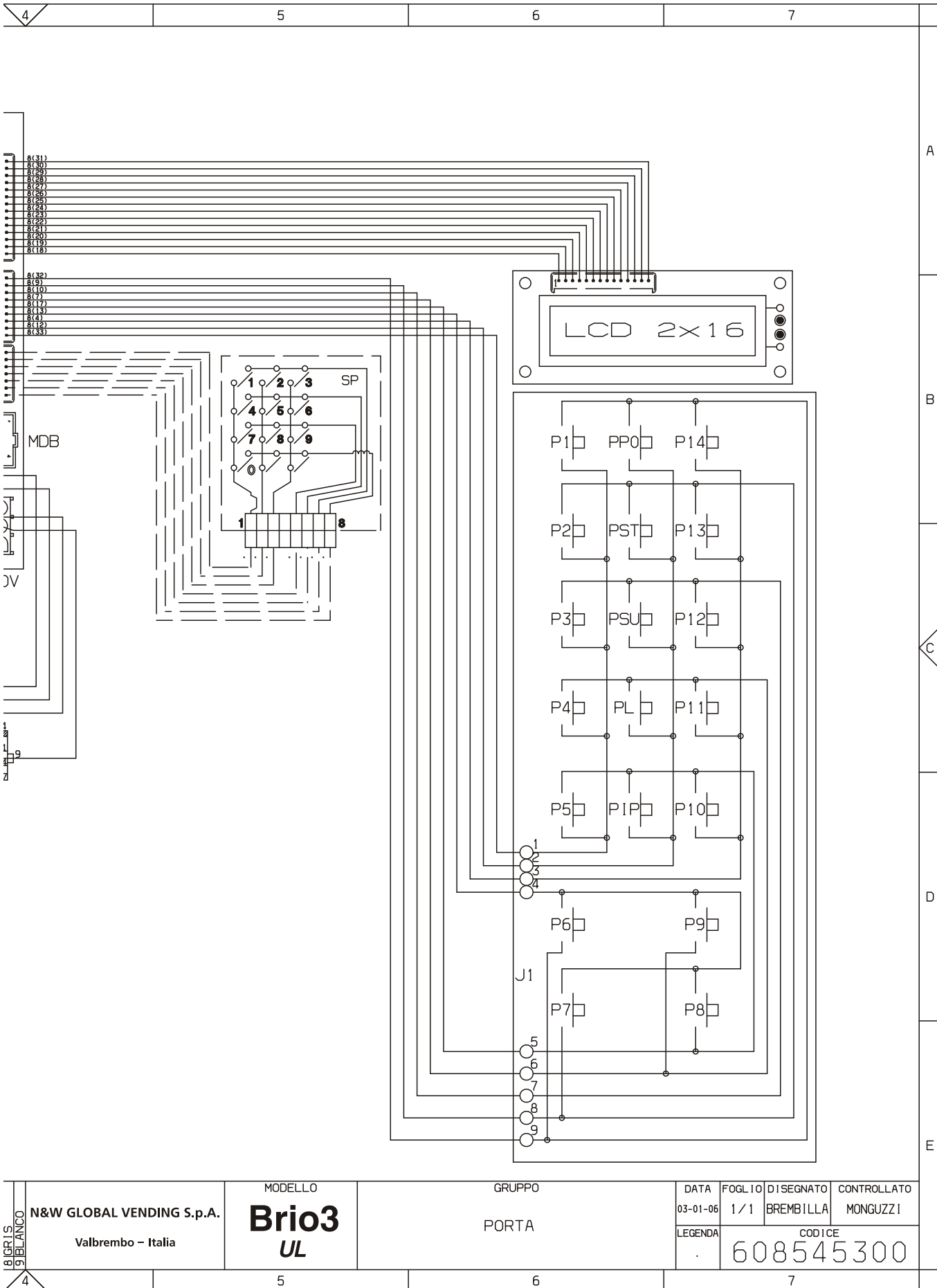


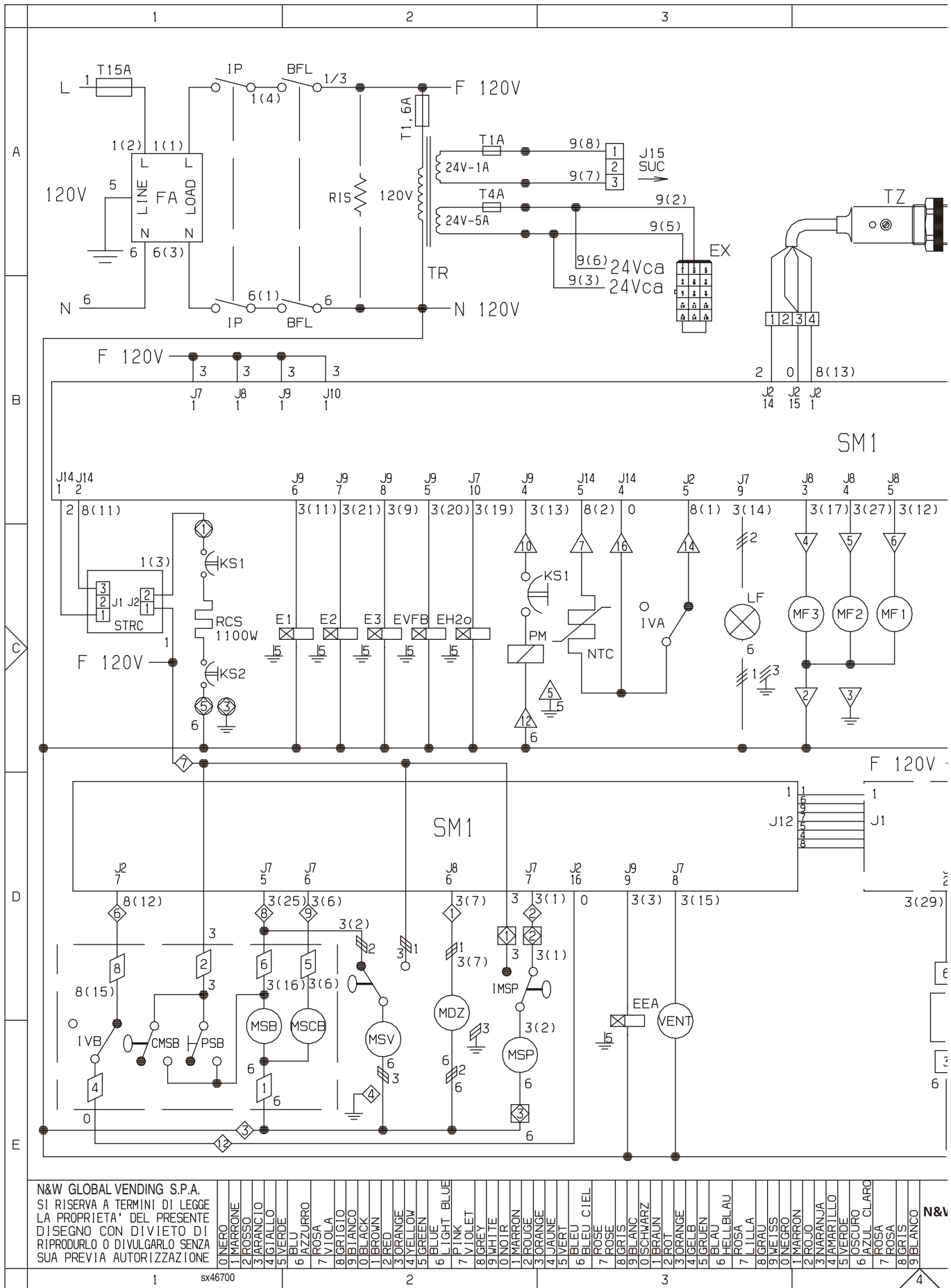
N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

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

N&



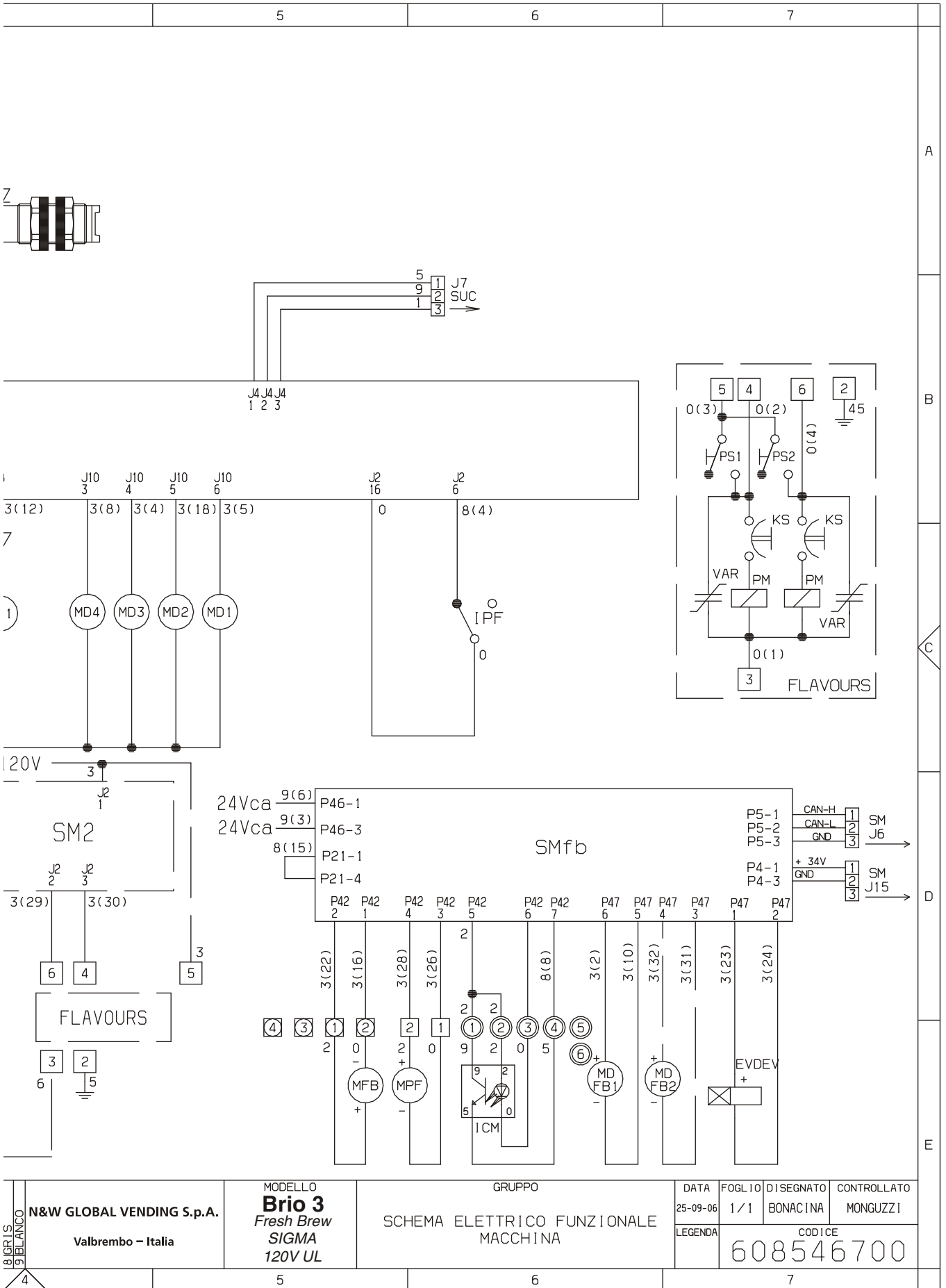




N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

N&W





18GR15
9/BLANCO

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Valbrembo - Italia

MODELLO
Brio 3
Fresh Brew
SIGMA
120V UL

GRUPPO
SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE
MACCHINA

| | | | |
|------------------|---------------|-----------------------|-------------------------|
| DATA 25-09-06 | FOGLIO 1/1 | DISegnATO BONACINA | CONTROLLATO MONGUZZI |
|------------------|---------------|-----------------------|-------------------------|

LEGENDA
CODICE
608546700



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.

