

Korinto

Espresso

FR

Français



DOC. NO. **H 268F 00**
EDITION 1 03 - 2006

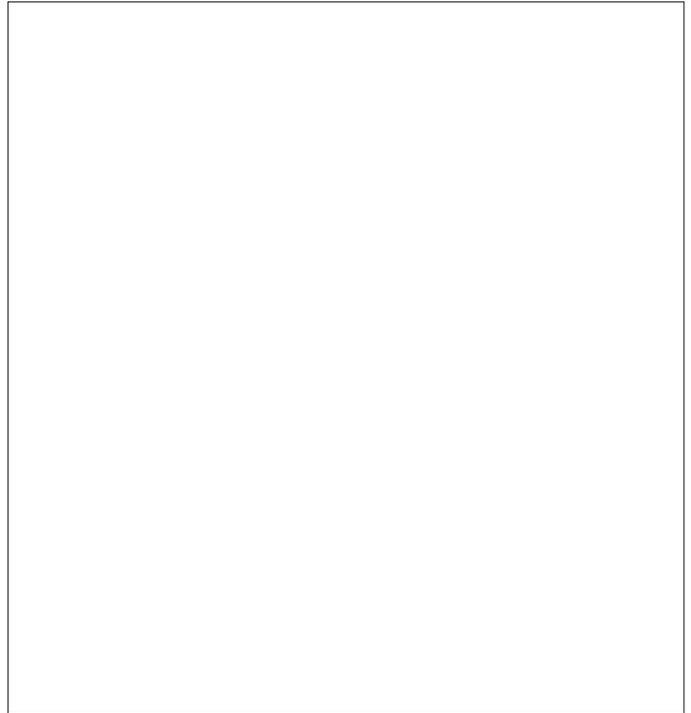
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 40.000.000 i. v.
Reg. Imp. Bergamo, Cod. Fisc. e Part. IVA: 03138870161
R.E.A. Bergamo n. 352618
Cod. ISO: IT 03138870161

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



Valbrembo, 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 arvokyltissä 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

IQNet 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 electronic/electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2005 - 07 - 11

Registration Number: **IT - 12979**



Fabio Roversi
President of IQNet



Gianrenzo Prati
President of CISQ

IQNet partners:*

AENOR Spain **AFAQ France** **AIB-Vincotte International Belgium** **ANCE Mexico** **APCER Portugal** **CISQ Italy** **CQC China**
COM China **COS Czech Republic** **DQS Germany** **DS Denmark** **EI OT Greece** **FCVY Brazil** **FONDONORMIA Venezuela**
HKQAA Hong Kong **ICONTEC Colombia** **IMAC Mexico** **IRAM Argentina** **IQAA Japan** **KEMA Netherlands** **KUO Korea** **MSZT Hungary** **Nemko Certification Norway** **NSAI Ireland** **OQS Austria** **PCBC Poland** **PSB Certification Singapore** **QMI Canada** **RR Russia**
SAI Global Australia **SIS Finland** **SHI Israel** **SIQ Slovenia** **SQS Switzerland** **SRAQ Romania** **TEST St Petersburg Russia**
IQNet is represented in the USA by the following partners: **AFAQ**, **AIB-Vincotte International**, **CISQ**, **DQS**, **KEMA**, **NSAI**, **QMI** and **SAI Global**
*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

CISQ is a member of
IQNet
INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK
www.iqnet-certification.com

IQNet, the association of the world's first class certification bodies, is the largest provider of management system certification in the world. IQNet is comprised of more than 30 bodies and counts over 150 subsidiaries all over the globe.



www.imq.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)
E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e vendita di apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per
distribuzione automatica e ristorazione
Electronic/electromechanical vending machines

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI 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 SYSTEMS

PRIMA EMISSIONE
FIRST ISSUE
1997-12-19

EMMISSIONE CORRENTE
CURRENT ISSUE
2005-07-11

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

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale
CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies

SINCERT

APPROVAZIONE
ACCREDITED

APPROVAZIONE
ACCREDITED

APPROVAZIONE
ACCREDITED

APPROVAZIONE
ACCREDITED

APPROVAZIONE
ACCREDITED

APPROVAZIONE
ACCREDITED

FEDERAZIONE
CISQ

www.cisq.com

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

Français

TABLE DE MATIERES

INTRODUCTION	PAG. 2	NOTES SUR LA PROGRAMMATION	PAG. 16
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	PAG. 2	MISE EN ROUTE	PAG. 16
EN CAS DE PANNE	PAG. 2	ETATS DE FONCTIONNEMENT	PAG. 16
TRANSPORT ET STOCKAGE	PAG. 2	FONCTIONNEMENT EN SERVICE NORMAL	PAG. 16
MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR	PAG. 3	MODE DE NAVIGATION	PAG. 17
NOTICE D'INSTALLATION	PAG. 3	MENU DU CHARGEUR	PAG. 17
NOTICE D'EMPLOI	PAG. 3	STATISTIQUES	PAG. 18
NOTICE POUR LA DEMOLITION	PAG. 3	PRIX DES SÉLECTIONS	PAG. 18
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PAG. 3	CONTROL DE TUBES DE RESTITUTION	PAG. 18
CONSOMMATION D'ENERGIE ELECTRIQUE	PAG. 4	AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE	PAG. 18
ACCESSOIRES	PAG. 4	ESSAIS DE DISTRIBUTION	PAG. 19
CHARGEMENT ET NETTOYAGE	PAG. 5	PRÉ-ALARME GSM	PAG. 19
INTERRUPTEURS DE RÉSEAU	PAG. 5	TRANSFERT EVADTS	PAG. 19
HYGIÈNE ET NETTOYAGE	PAG. 5	MASQUAGE MENU CHARGEUR	PAG. 19
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS	PAG. 6	MENU DU TECHNICIEN	PAG. 20
COMMANDES ET INFORMATIONS	PAG. 6	PANNES	PAG. 20
CHARGEMENT DU CAFÉ	PAG. 6	PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES	PAG. 21
CHARGEMENT DES POUDRES SOLUBLES	PAG. 6	STATISTIQUES	PAG. 25
FONCTIONS DE SERVICE	PAG. 7	TEST	PAG. 25
REPLISSAGE RÉSERVOIR	PAG. 7	DIVERS	PAG. 26
ALIMENTATION EN EAU	PAG. 7	GESTION SETUP UP KEY	PAG. 26
NETTOYAGE DU CUVETTE	PAG. 7	GESTION STATISTIQUES UP KEY	PAG. 26
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE MIXER	PAG. 8	ENTRETIEN	PAG. 27
NETTOYAGE DU GROUPE CAFÉ	PAG. 8	AVANT-PROPOS	PAG. 27
MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL	PAG. 8	ENTRETIEN DU GROUPE D'INFUSION	PAG. 27
INSTALLATION	PAG. 9	CHAMBRE VARIABLE	PAG. 27
INTERRUPTEURS DE RÉSEAU	PAG. 9	HYGIENE DES MIXERS ET DES	PAG. 28
DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR	PAG. 9	CIRCUITS ALIMENTAIRES	PAG. 28
RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU	PAG. 9	NETTOYAGE PÉRIODIQUE	PAG. 29
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	PAG. 10	FONCTIONS DES CARTES ET	PAG. 30
MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT	PAG. 11	DES VOYANTS LUMINEUX	
ADOUUCISSEUR	PAG. 11	CARTE EXÉCUTIONS	PAG. 30
INTRODUCTION LES ÉTIQUETTES	PAG. 11	CARTE TOUCHES-POUSSOIRS	PAG. 31
INITIALISATION	PAG. 12	CARTE DE COMMANDE CHAUDIERE	PAG. 31
REPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE	PAG. 12	CARTE EXPANSION	PAG. 31
FONCTIONNEMENT	PAG. 13	SYSTÈMES DE PAIEMENT	PAG. 31
CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ	PAG. 13	CIRCUIT HYDRAULIQUE	PAG. 32
CYCLE DE DISTRIBUTION DÉCAFÉINÉ	PAG. 14	RÉSUMÉ MENU PROGRAMMATION	PAG. 34
CONTROLES ET REGLAGES	PAG. 14	SCHÉMA ÉLECTRIQUE	PAG. 44
RÉGLAGES STANDARDS	PAG. 14		
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU	PAG. 15		
RÉGLAGE GRANULOMÉTRIQUE	PAG. 15		
DE LA MOUTURE	PAG. 15		
RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ	PAG. 15		

INTRODUZIONE

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.

IDENTIFICAZIONI 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 (voir figure) est la seule reconnue par le constructeur 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 SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 - 035606111

TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier. Il est possible de soulever l'appareil, l'appareil doit être soulevé à l'aide d'un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les fourches dans la partie inférieure.

Par contre, il faut absolument éviter de :

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

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

Avec emballage d'origine on ne peut que superposer plus de 2 appareils à la fois en prenant soin de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

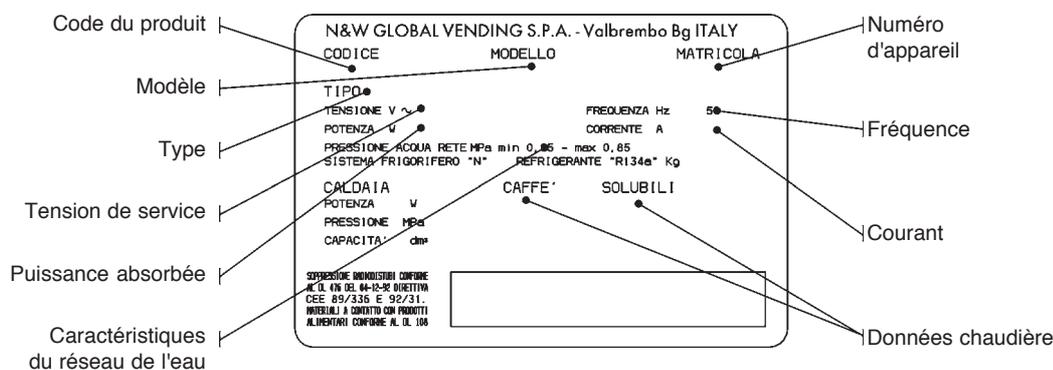


Fig. 1

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. L'appareil doit être installé sur une surface plane.

Important!!

L'accès à l'appareil pour l'entretien extraordinaire et/ou la réparation se fait par l'arrière et les côtés.

Il faudra donc prévoir la possibilité de le tourner pour pouvoir en démonter le panneau arrière et les flancs.

Mise en place sur meuble

L'appareil peut être installé sur table ou un autre support approprié (hauteur conseillée: 830 mm).

Il est préconisé d'utiliser le meuble spécial, où on peut loger la cuve des liquides résiduels, le kit d'autoalimentation en eau, le système de paiement 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 Electronics Equipments - 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

DIMENSIONS

Hauteur	715	mm
Largeur	331	mm
Profondeur	528	mm
Encombrement (porte ouverte)	734	mm
Hauteur du meuble	830	mm
Poids	32	kg

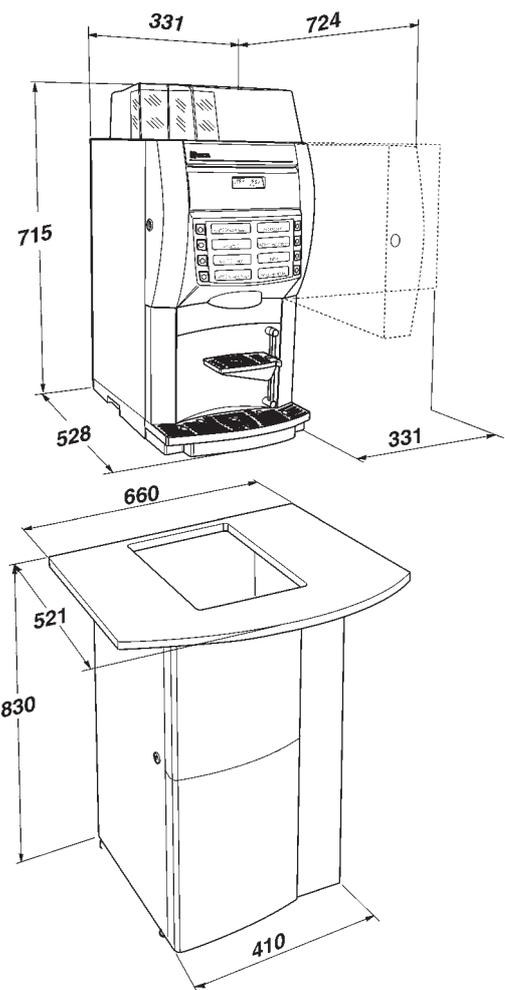


Fig. 2

Tension d'alimentation	230	V~
Fréquence d'alimentation	Hz	50
Puissance installée	W	1950

SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil peut abriter, en utilisant les kits prévus à cet effet, des systèmes de paiement fonctionnant avec les protocoles Executive, MDB ou BDV.

Les systèmes de paiement doivent être installés dans le module latéral prévu à cet effet (en option).

PRIX DE VENTE

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

ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 0.05 et 0.85 Mpa (05-8.5 bar).

L'appareil peut être équipé de réservoirs servant à l'autoalimentation en eau de diverses contenances, qui peuvent être installés dans un module externe ou dans le meuble de support.

REGLAGES POSSIBLES

Granulométrie du café Espresso ;
Doses de café Espresso en grammes.
doses volumétriques de l'eau ;
Doses de produits solubles en grammes.
Température de l'eau réglable via logiciel.

AUTORISATIONS

- présence d'eau
- présence de café
- température de service atteinte
- présence cuvette marcs
- présence cuvette récupération liquides

SÉCURITÉS

- interrupteur général
- interrupteur de porte
- interrupteur fermeture toit
- interrupteur motoréducteur groupe café actionné par le cuvette récupération liquides
- thermostats de sécurité de chaudières à réarmement manuel
- blocage flotteur "air-break" (seulement lors d'alimentation du réseau)
- électrovanne anti-débordement (seulement lors d'alimentation du réseau)
- protection temporisée pour :
 - pompe
 - motoréducteur groupe café
 - moulin

- protection thermique pour :
 - motodoseurs
 - motoréducteur groupe café
 - électroaimants
 - pompe
 - mixeurs électriques
 - moteur du moulin
- protection par fusible :
 - circuit électrique principal
 - transformateur d'alimentation platine

CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS

Dimension récipient (grammes)	Espresso
Café en grains	1400
Lait	740

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 de température	53,5	Wh
Pour 24h de stand-by	1227,8	Wh

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

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.

Important!!

L'emploi de kits d'installation non d'origine, et donc non approuvés par le constructeur, ne garantit pas le respect des normes de sécurité, en particulier en ce qui concerne les parties sous tension.

Le constructeur décline toute responsabilité pour l'emploi de composants non approuvés.

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

INTERRUPTEURS DE RÉSEAU

Général

À l'extérieur de l'appareil est logé un interrupteur général qui ôte la tension sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir la porte.

La boîte à bornes de soutien au câble de ligne, les fusibles et le filtre antiparasitage restent quand même sous tension.

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.

Toit

Même si on ouvre le toit de l'appareil, un interrupteur ôte la tension afin qu'il soit possible d'accomplir en toute sécurité les opérations de chargement.

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.

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C.

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 précédent 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.

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

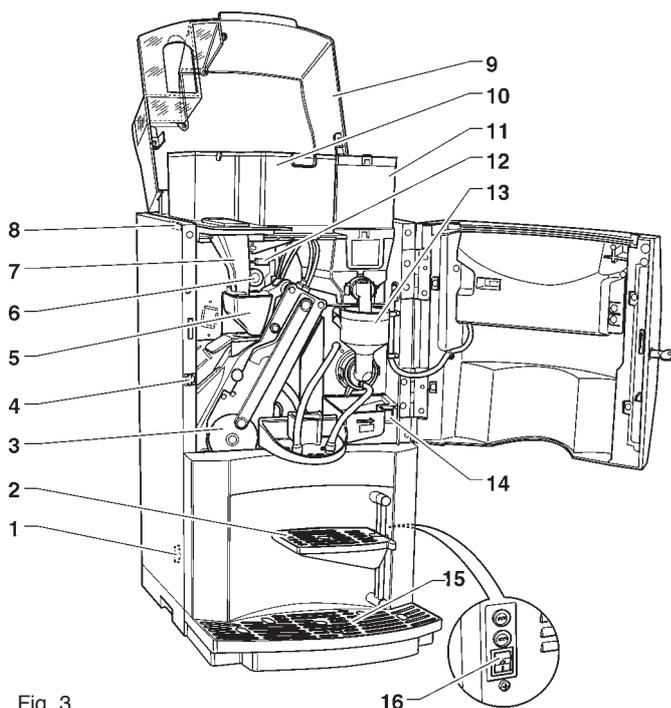


Fig. 3

- 1 - Interrupteur présence cuvette
- 2 - Support réglable pour tasse
- 3 - Groupe café
- 4 - Interrupteur porte
- 5 - Entonnoir café
- 6 - Poignée réglage mouture
- 7 - Conduit café décaféiné
- 8 - Interrupteur ouverture toit
- 9 - Toit appareil
- 10- Récipient café en grains
- 11- Récipient à soluble
- 12- Vanne récipient café
- 13- Mixer de produits solubles
- 14- Bouton relâchement cuvette bec
- 15- Bac de récupération eaux usées
- 16- Interruttore generale esterno

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RECIPIENTS 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 café

- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées

Ces produits doivent être déclarés par le fabricant "appropriés pour la distribution automatique" en récipients ouverts du type alimentaire.

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

Tout autre usage est considéré abusif et donc dangereux.

COMMANDES ET INFORMATIONS

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

Les étiquettes sur lesquelles figurent le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et doivent être placées lors de l'installation, pour ce faire se rapporter au tableau des doses des sélections.

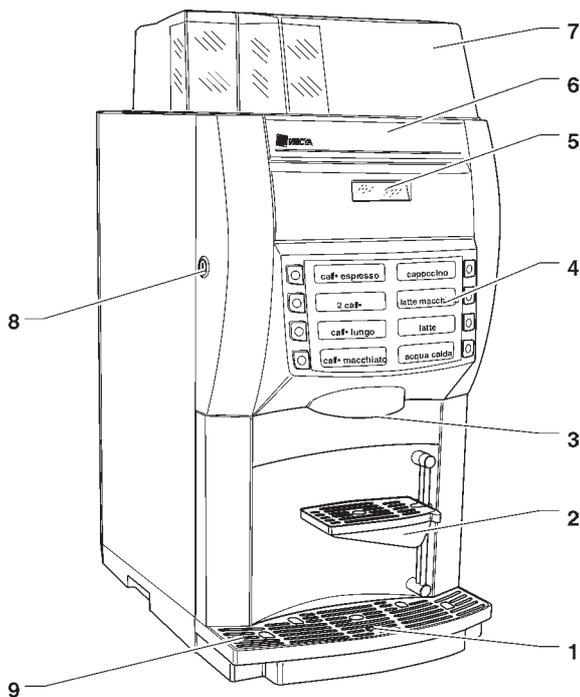


Fig. 4

- 1 - Indicateur flottant rouge
- 2 - Support réglable pour tasse
- 3 - Becs de distribution
- 4 - Menu sélections
- 5 - Afficheur alphanumérique
- 6 - Étiquette logos
- 7 - Toit appareil
- 8 - Serrure
- 9 - Cuvette fonds liquides

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

A l'intérieur de l'appareil, sur le côté interne de la platine des boutons il se trouvent placés le poussoir de Programmation qui donne l'accès aux fonctions machine et le poussoir de lavage des mixers.

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il est nécessaire d'appuyer sur le poussoir de programmation situé sur la carte poussoirs.

Dès lors, l'appareil se place dans la modalité Menu du Chargeur.

Pour se déplacer à l'intérieur des menus, utiliser les touches de sélection.

BRUIT

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

CHARGEMENT DU CAFÉ

Ouvrir le toit de l'appareil et soulever le couvercle. Remplir le récipient du café en contrôlant que le registre de distribution soit ouverte complètement (voir fig. 5).

Il est recommandé d'utiliser un café de qualité afin d'éviter tout mauvais fonctionnement de l'appareil dérivant de la présence d'impuretés.

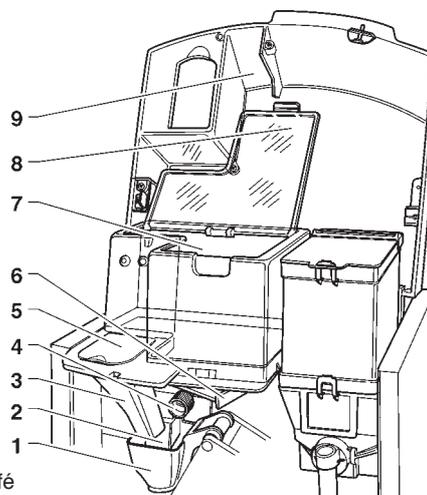


Fig. 5

- 1 - Entonnoir café
- 2 - Conduit café
- 3 - Conduit introduction décaféiné
- 4 - Manopola regolazione macinatura
- 5 - Portillon introduction décaféiné
- 6 - Vanne récipient café
- 7 - Récipient café
- 8 - Couvercle récipient café
- 9 - Toit appareil

CHARGEMENT DES POUDRES SOLUBLES

Ouvrir le toit de l'appareil et soulever le couvercle du récipient intéressé, introduire les produits à distribuer dans chaque récipient en prenant soin de ne pas les comprimer afin d'en éviter le tassement. S'assurer que les produits sont sans grumeaux. Fermer soigneusement le couvercle en vérifiant s'il est bien accroché.

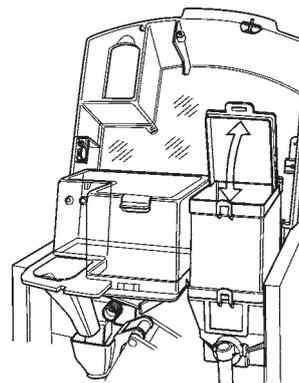


Fig. 6

FONCTIONS DE SERVICE

Certaines opérations, si celles-ci ont été activées dans le menu programmation, peuvent être effectuées directement lorsque la porte est fermée en saisissant un mot de passe (pression en séquence de 5 touches) après avoir pressé pendant plus de deux secondes la touche 7.

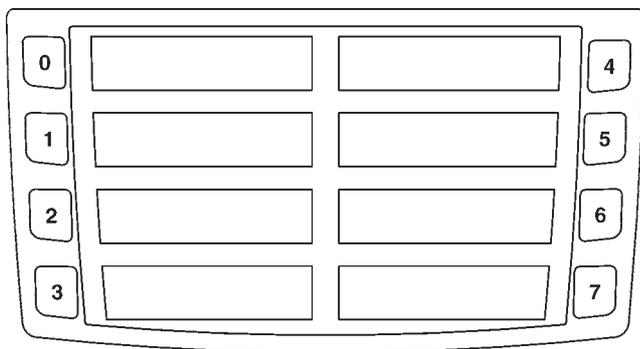


Fig. 7

Les opérations pouvant être effectuées sont les suivantes:

- distribution de plusieurs sélections dans une carafe (jug facilities) ;
- distribution gratuite d'une sélection ;
- blocage-déblocage fonctionnement clavier. Lorsque le blocage est actif, l'afficheur propose le message "SERVICE SUSP."
- lavage mixer. L'opération doit être effectuée quotidiennement et à l'occasion de chaque recharge de l'appareil pour éviter que des chutes accidentelles de produit durant le chargement puissent engorger le mixer.

REPLISSAGE RÉSERVOIR ALIMENTATION EN EAU

Les appareils qui utilisent le réservoir d'eau placé dans le meuble, ou quand même à l'extérieur de l'appareil, demandent que l'assainissement du réservoir soit effectué au moins une fois par semaine.

NETTOYAGE DU CUVETTE A LIQUIDES

Les bacs de collection des liquides usés peuvent être aisément retirés (voir fig. 8) même à porte fermée pour en effectuer rapidement la vidange et le nettoyage.

La capacité du récipient café est supérieure à la capacité du cuvette des marcs (si on n'utilise aucun meuble de support).

Le logiciel de contrôle de l'appareil signale sur le display que le nombre de distributions de café maximum a été atteint en affichant le message "Vidange Cuvette".

Après quelques sélections l'appareil sera bloqué.

Le cuvette des marcs doit être vidangé **sans mettre la machine hors service** (à porte fermée), ce qui permet au logiciel de reconnaître l'opération effectuée.

En l'absence d'un cuvette de collection des marcs usés, l'appareil reste disponible pour la distribution de boissons solubles en affichant le message "Introduire cuvette" et les compteurs sont mis à zéro.

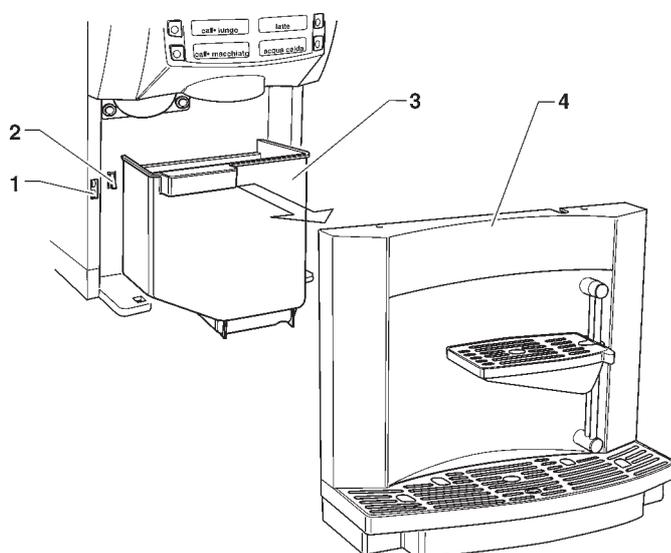


Fig. 8

- 1 - Interrupteur présence cuvette fonds liquides
- 2 - Interrupteur présence cuvette marcs
- 3 - Cuvette fonds liquides
- 4 - Cuvette fonds marcs

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE MIXER

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

Les pièces à nettoyer sont les suivantes :

- tiroirs de poudres, mixers et conduit de distribution des boissons solubles ;
- bec de distribution ;
- cuvette support becs ;
- enlever des mixers les convoyeurs, les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les tiroirs des poudres et les rotors des mixers (voir fig. 9) ;

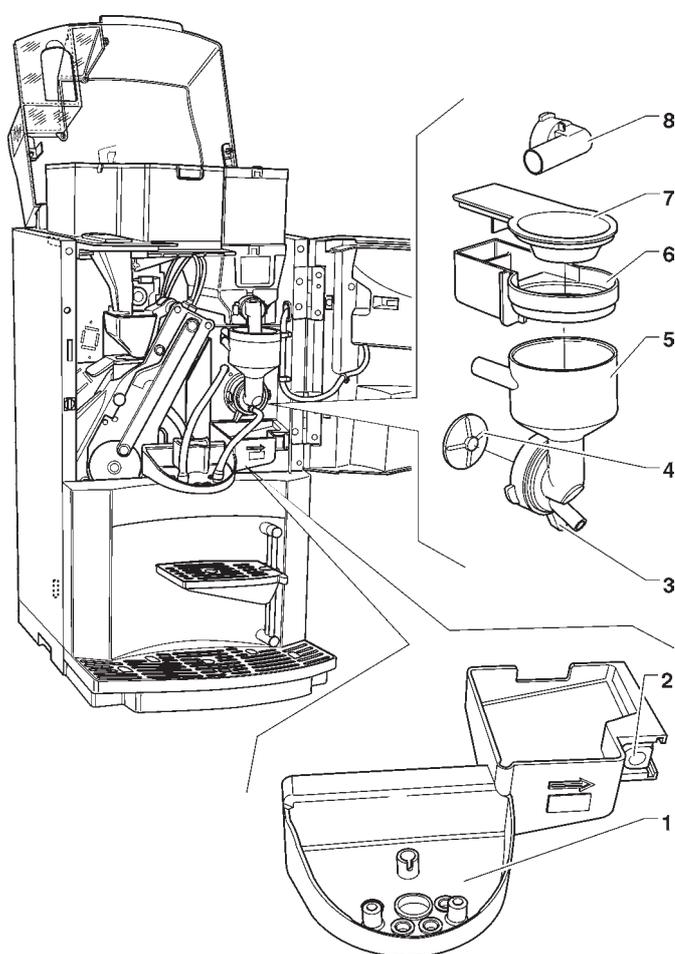


Fig. 9

- 1 - Cuvette support becs de distribution
- 2 - Bouton déclenchement support becs
- 3 - Collier fixation entonnoir
- 4 - Hélice mixer
- 5 - Entonnoir eau
- 6 - Tiroir dépôt poudres
- 7 - Entonnoir produit
- 8 - Pipette convoyage produit

- pour démonter l'entonnoir eau, il est nécessaire de faire tourner le collier vert dans le sens antihoraire ;
veiller à bien le refermer lors du remontage ;

- pour dévisser les rotors, il suffit de bloquer avec un doigt le disque monté sur l'arbre du mixer (voir fig. 10), puis de faire tourner l'hélice en la dévissant.

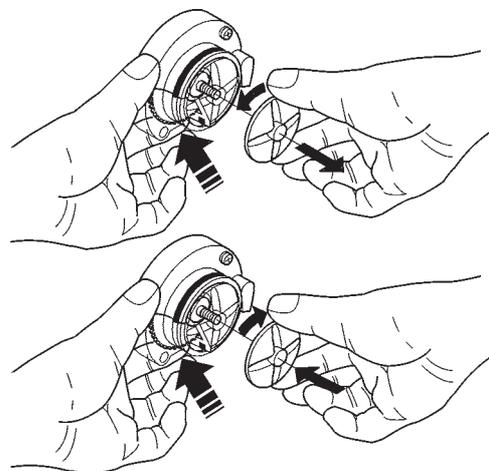


Fig. 10

NETTOYAGE GROUPE CAFÉ

Après chaque chargement, ou chaque semaine, il convient de nettoyer les parties externes du groupe café en éliminant les résidus de poudre, et en particulier la zone de l'entonnoir café, au moyen d'un pinceau ou d'un petit aspirateur (voir Fig. 9).

Pour nettoyer les étagères, ne pas utiliser de chiffons imbibés d'eau à moins que ceux-ci n'aient été préalablement bien tordus.

MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

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

- vider complètement les conteneurs et les laver soigneusement avec les produits désinfectants utilisés pour les mixers ;
- vider complètement le doseur en distribuant du café jusqu'à ce que le vide soit signalé ;
- vider complètement le circuit hydraulique.

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.

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, avec températures comprises entre 2° et 32° C. Ne jamais l'installer dans une pièce où on se sert de jets d'eau pour le nettoyage.

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.

INTERRUPTEURS DE RÉSEAU

Général

À l'extérieur de l'appareil est logé un interrupteur général qui ôte la tension sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir la porte.

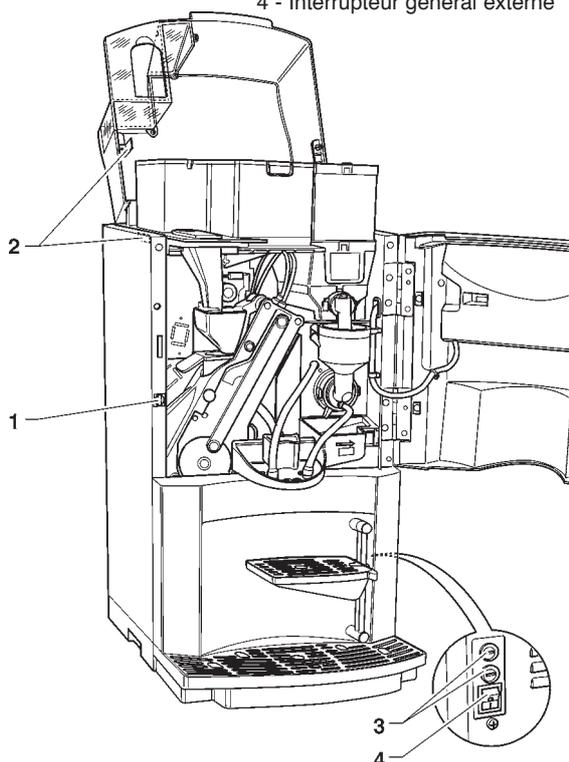
La boîte à bornes de soutien au câble de ligne, les fusibles et le filtre antiparasitage restent quand même sous tension.

De porte

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

Fig. 11

- 1 - Interrupteur porte
- 2 - Interrupteur ouverture toit et actionneur
- 3 - Fusibles de réseau
- 4 - Interrupteur général externe



Toit

Même si on ouvre le toit de l'appareil, un interrupteur ôte la tension afin qu'il soit possible d'accomplir en toute sécurité les opérations de chargement.

La clé de mise en marche ne doit pas être laissée à l'intérieur de l'appareil mais conservée par le personnel spécialisé formé à l'emploi de l'appareil.

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

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

La porte ne peut être fermée, et le distributeur ne peut être mis en route que si la clé a été retirée de l'interrupteur de porte et si le toit de l'appareil a été fermé.

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!!

L'appareil doit être installé sur une surface plane.

RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU

Certains modèles peuvent être reliés 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 0.05 et 0.85 Mpa (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 (disponible comme kit additionnel), 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. 12).

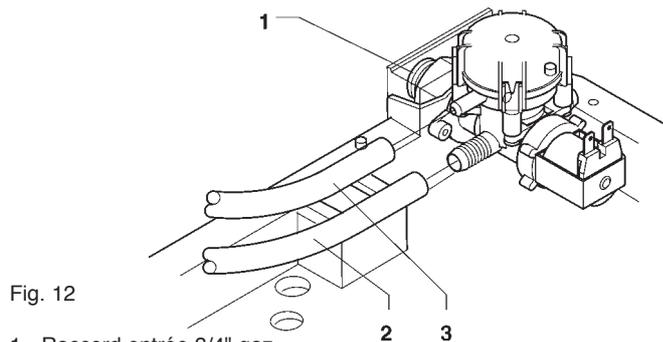


Fig. 12

- 1 - Raccord entrée 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-DEBORDEMENT

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 12) 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 :

- 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. 12) ;
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

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

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

L'interrupteur, la prise de courante et la fiche correspondante doivent être placés en position accessible de façon à ce qu'il soit possible de débrancher le câble en cas d'intervention.

Le câble d'alimentation est pourvu de fiche non-séparable. Le remplacement éventuel du câble (voir figure 13) doit être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou bien H07 RN-F avec une section de 3x1-1,5 mm².

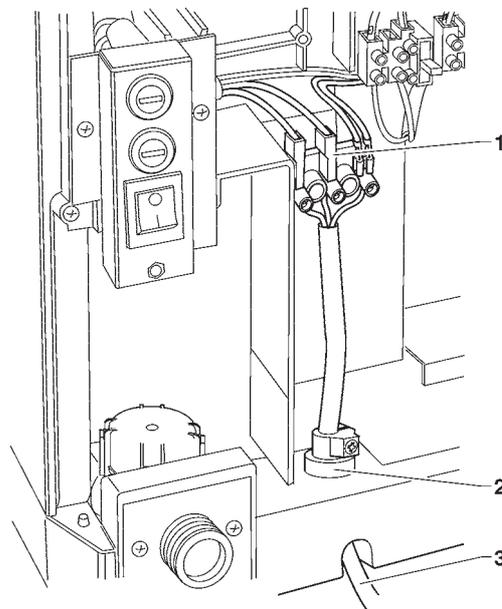


Fig. 13

- 1 - Bornier de raccordement
- 2 - Serre-câble
- 3 - Câble de branchement au réseau

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.

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

Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer qu'il soit correctement raccordé au réseau de l'eau, et que le robinet soit ouvert.

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.

L'emploi d'autres systèmes de paiement tels qu'un validateurs, "change giver" ou un système "cashless" est possible lorsqu'on utilise les kits appropriés.

Les systèmes "cashless" peuvent être logés dans l'appareil ; d'autres systèmes de paiement, tels que les "change giver" doivent être installés physiquement dans le module latéral prévu à cet effet (en option).

ADOUCCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.

En cas de raccordement à un réseau d'eau très dure, il est nécessaire d'installer un adoucisseur.

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

Utiliser des appareils de décalcification ayant une capacité adaptée à l'emploi effectif de l'appareil.

En cas d'alimentation à partir d'un réservoir, il est possible d'utiliser les cartouches filtrantes spécifiques.

Les cartouches devront être remplacées périodiquement en fonction de la qualité de l'eau et des indications du fabricant.

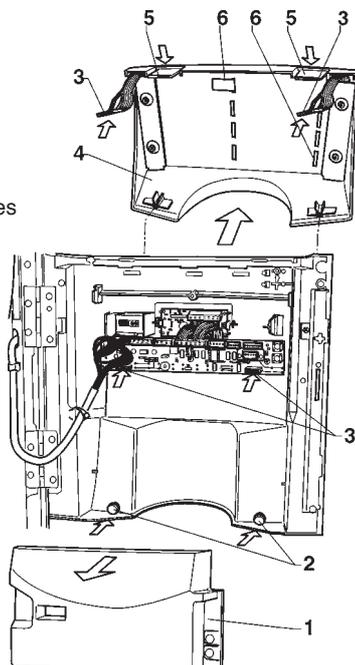
INTRODUCTION DES ÉTIQUETTES

Les étiquettes portant le menu et les instructions usager sont fournies avec l'appareil et doivent être introduites dans leurs fentes par rapport au layout machine et à la langue choisie (voir tableau "doses de sélections").

Pour accéder aux fentes d'introduction des étiquettes, dévisser complètement les deux vis situées à l'arrière de la porte et enlever la protection. Débrancher de la carte pousoirs les câbles du panneau des pousoirs et ôter le support des étiquettes en retirant les ailettes des fentes présentes sur la porte (voir fig. 14). Introduire les étiquettes dans les fentes et remonter le tout en procédant dans le sens inverse.

Fig. 14

- 1 - Protection carte
- 2 - Vis de fixation
- 3 - Câbles panneau pousoirs
- 4 - Support étiquettes
- 5 - Ailettes support étiquettes
- 6 - Fentes introduction étiquettes



MISE EN ROUTE

Avant de mettre en route l'appareil, s'assurer que les cuvettes des fonds et que les protections des récipients sont bien en place.

MISE EN ROUTE
Valider ?

Chaque fois que l'appareil est mis sous tension, l'afficheur fait apparaître le message :

Pour continuer, appuyer sur une touche de sélection quelconque.

Il est possible de programmer l'appareil pour activer la fonction d'affichage des contrôles à effectuer avant de mettre l'appareil en service, c'est-à-dire :

Tuyauterie (becs, etc.)

Mixer

Convoyeur poudres

Vanne café

Mise en route

L'écran affiche la question "Valider ?" pour tous les contrôles.

Pour continuer, appuyer sur une touche de sélection quelconque.

La fonction de présentation de la liste des contrôles préliminaires peut être activée (désactivée par défaut) à partir du menu de programmation.

Au terme du cycle de mise en route, l'afficheur présente le numéro de la version logicielle à laquelle il est nécessaire de se référer lors de la consultation du manuel de programmation.

Korinto ES
REV 1.0

Il est possible de programmer l'appareil pour visualiser, pendant quelques secondes, le nombre de distributions effectuées.

Un contrôle sur la chaudière est ensuite effectué : il doit être validé en appuyant sur une touche de sélection quelconque:

CONTRÔLE CHAUDIÈRE
Valider ?

Après quelques secondes, l'afficheur fait apparaître le message :

En fonction
SÉLECTIONNER LA BOISSON

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 pour la première mise en route et en cas d'erreur des données en mémoire ou de remplacement de l'EPROM.

Toutes les données statistiques sont mises à zéro.

L'enfoncement de la touche de validation "↵" comporte l'affichage sur l'écran de la demande "Valider?". En appuyant une deuxième fois sur touche "↵" il est affiché le premier des paramètres variables pour définir la configuration de l'appareil.

Avec touches "↓" et "↑" on peut faire défiler les options possibles (clignotant), avec touche "↵" on confirme le choix et on passe au paramètre suivant. En appuyant sur touche "↵" après le dernier paramètre il sera affiché pour quelques secondes le message "En exécution" et l'appareil est initialisé.

Les paramètres contrôlés sont les suivants :

"Pays"	Type de doses à utiliser pour les sélections
"Layout"	Ordre des récipients et des menus des sélections parmi ceux disponibles
"Bidon"	Alimentation en eau du réseau ou du réservoir

N.B. : au moment de la première mise en marche du nouvel appareil ou, quoi qu'il en soit, après son initialisation, outre la liste des contrôles à effectuer est proposée la langue dans laquelle les messages pourront être présentés à l'écran.

Les touches "↓" et "↑" permettent de dérouler les langues disponibles et la touche "↵" permet de valider le choix.

Si on n'initialise pas l'appareil, il ne sera plus demandé de sélectionner la langue.

Il sera toutefois possible de la changer en utilisant la fonction spécifique à partir du menu "Technicien".

REPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

Les conditions de l'air-break (vide ou plein), l'enclenchement de la pompe et de la chaudière (sous pression ou non) sont contrôlées lors de la mise en marche de l'appareil.

Si les conditions le demandent, l'appareil effectue automatiquement un cycle d'installation, c'est-à-dire :

- le display affichera "Installation" pendant toute la durée du cycle ;
- ouverture de l'électrovanne de réseau ou démarrage de la pompe jusqu'à ce que l'air break soit rempli ;
- ouverture de l'électrovanne lait pour évacuer l'air dans la chaudière et dans le circuit hydraulique et permettre le remplissage de 400 cm³ d'eau.

N.B. : s'il n'y a pas d'eau dans le réseau durant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera jusqu'à ce que celle-ci revienne ou au moment de sa mise à l'arrêt.

IMPORTANT!!!

Si dans le circuit de l'eau il se forment des vides consistants, par exemple par suite d'opérations d'entretien, il se peut qu'à la mise en route de l'appareil un cycle d'installation soit effectué automatiquement.

Modèles équipés de réservoir interne

Pour les modèles équipés de réservoir interne, lors de la première mise en route IL FAUT effectuer manuellement le déroulement d'installation (voir chapitre relatif).

GROUP CAFÈ A CHAMBRE VARIABLE

CYCLE DE DISTRIBUTION CAFÈ

Si l'on valide, en pressant sur une touche de sélection, le cycle de mise en route de l'appareil, le groupe café effectue deux rotations complètes, avant d'accomplir le cycle normal, pour assurer la mise en place du dispositif dans la position initiale.

Lorsqu'on demande une sélection à base de café, le moulin fonctionne le temps nécessaire à remplir la chambre d'infusion avec la dose de café programmée via logiciel. Quand la dose de produit moulu est atteint, le motoréducteur reliant la manivelle (11) du groupe effectue une rotation de 180° en provoquant l'oscillation de la chambre d'infusion (8) (voir fig. 15).

La pompe est actionnée et, sous l'effet de la pression de l'eau, le piston supérieur (5) descend suffisamment pour fermer la chambre d'infusion et comprimer légèrement le café moulu.

La soupape de distribution s'ouvre en permettant de pousser l'eau de la chaudière sur le café pour le cycle d'infusion. Au terme de la distribution, la soupape de purge s'ouvre et la pastille de café est légèrement comprimée en permettant l'expulsion de l'eau résiduelle à travers la 3^e voie de l'électrovanne de distribution. L'électrovanne de purge s'ouvre en dépressurant le piston supérieur.

L'achèvement de la rotation du motoréducteur produit le soulèvement des pistons et de la pastille par l'intermédiaire du levier oscillant (5) (voir fig. 16).

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

Le piston inférieur peut ainsi retourner au point mort supérieur.

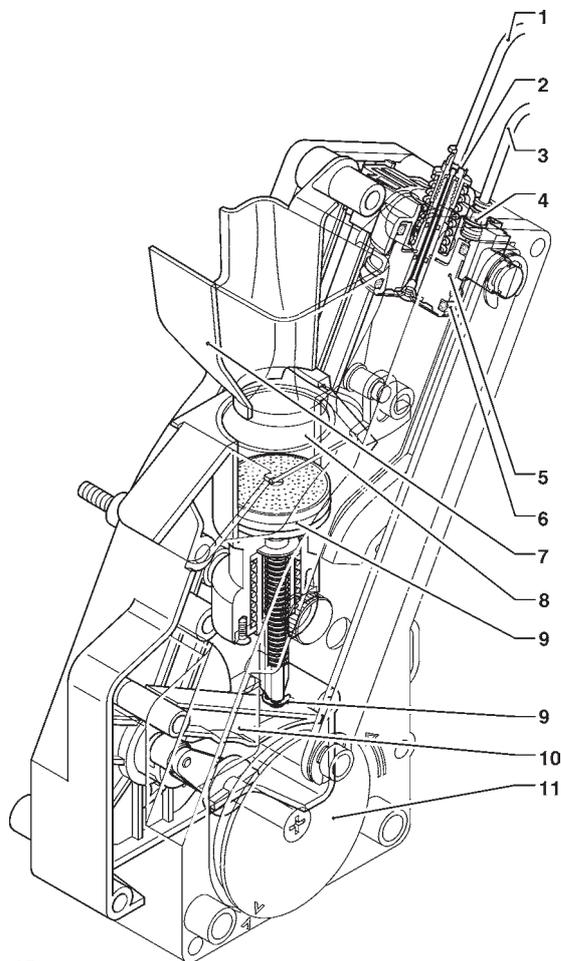


Fig. 15

- 1 - Tuyau raccordement chaudière
- 2 - Raccord rapide central
- 3 - Tuyau pressurisation piston supérieur
- 4 - Raccord rapide latéral
- 5 - Piston supérieur
- 6 - Joint piston supérieur
- 7 - Entonnoir café
- 8 - Chambre d'infusion
- 9 - Filtre inférieur
- 10- Levier oscillant
- 11- Manivelle

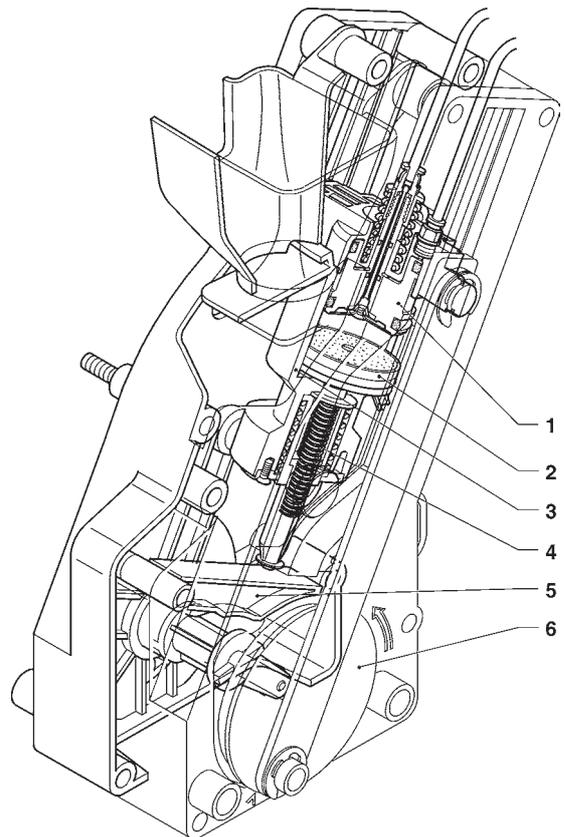


Fig. 16

- 1 - Piston supérieur
- 2 - Filtre inférieur
- 3 - Chambre d'infusion
- 4 - Ressort rappel filtre
- 5 - Levier oscillant
- 6 - Manivelle

CYCLE DE DISTRIBUTION DÉCAFÉINÉ

L'appareil est fourni avec un portillon, servant à l'introduction de café moulu, bloqué.

En fonction des exigences de la location, on peut décider de débloquer le portillon pour pouvoir introduire manuellement du café décaféiné ou d'autres produits similaires.

Il est nécessaire de veiller à ce qu'aucun autre type de produits ne soit introduit.

Sur le portillon servant à l'introduction du café décaféiné est logé un aimant qui, à travers un capteur positionné sur la porte, signale à l'appareil que le portillon vient de s'ouvrir.

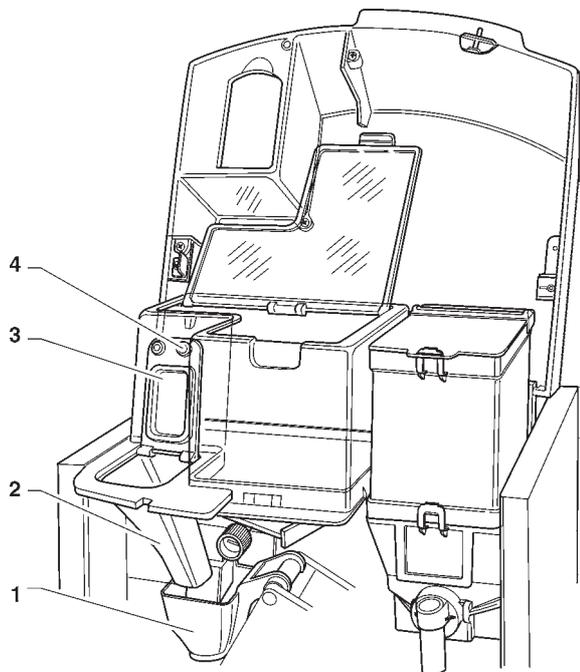


Fig. 17

- 1 - Entonnoir café
- 2 - Entonnoir décaféiné
- 3 - Portillon décaféiné
- 4 - Aimant signalisation ouverture portillon

L'afficheur présente un message clignotant :



Les sélections à base de café décaféiné sont distribuées sans l'intervention du moulin.

Le cycle d'infusion est le même que celui du café espresso. Si l'on appuie sur la touche spécifique "annuler décaféiné" avant la distribution, la présélection "décaféiné" est annulée; l'appareil effectue une rotation du groupe infuseur et revient en mode de fonctionnement normal.

CONTROLES ET REGLAGES

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

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

La granulométrie du café moulu.

Le dosage des différentes poudres.

La température des boissons.

La dose d'eau.

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

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

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

REGLAGES STANDARDS

Le distributeur est fourni réglé aux valeurs suivantes :

- température café (en sortie du bec): 70-80° C environ;
- température solubles (en sortie du bec): 70-80° C environ.

Le tarage standard du distributeur associe toutes les sélections au même prix indiqué dans le tableau des doses sélections.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE D'EAU

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

REGLAGE GRANULOMETRIQUE DE LA MOUTURE

Si l'on doit varier la granulométrie de la mouture, il faut agir sur le bouton de réglage du moulin (voir fig. 18) et notamment :

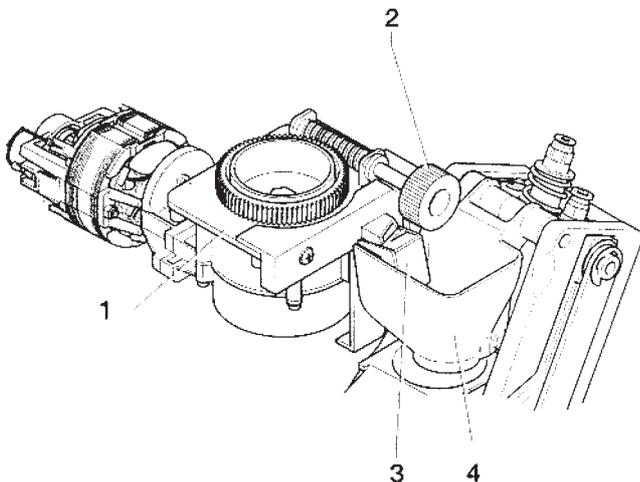


Fig. 18

- 1 - Moulin
- 2 - Bouton de réglage mouture
- 3 - Conduit café
- 4 - Entonnoir café

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

- tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine.

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

NOTA: Après avoir modifié la granulométrie de la mouture, effectuer au moins 3 tests de sélections pour bien contrôler la nouvelle mouture:

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

Après avoir effectué le réglage, il est également nécessaire de contrôler la quantité de café moulu, qui peut subir de petites variations.

RÉGLAGE GRAMMAGE CAFÉ

Sur le moulin est présent un capteur qui est en mesure de compter les rotations des meules.

Ceci permet au logiciel de contrôle de l'appareil de déterminer le nombre de tours et, par conséquent, de grammes de café, associé à chaque sélection.

Avec les procédures de programmation, il est possible de définir combien de grammes (de 5,5 à 11,5 gr.) de café moulu doivent être associés à chaque sélection.

Pour prélever la dose, il suffira de retirer le groupe café et de sélectionner l'entrée spécifique depuis les "Fonctions spéciales" du menu "Technicien" (voir paragraphe correspondant).

Important!!!

Pour remonter le groupe café, faire très attention à la mise en position du piston.

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 (layout).

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.

Pour de plus amples informations et explications détaillées, se référer au manuel de programmation disponible auprès de notre réseau de vente et de notre Service Après Vente.

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

Chaque fois que l'appareil est mis sous tension, l'afficheur propose la liste des contrôles devant être effectués avant de mettre l'appareil en service, c'est-à-dire :

Tuyauterie (becs, etc.)

Mixer

Convoyeur poudres

Vanne café

Mise en route

L'écran affiche la question "Valider ?" pour tous les contrôles. Pour continuer, appuyer sur une touche de sélection quelconque.



La fonction de présentation de la liste des contrôles préliminaires peut être désactivée à partir du menu de programmation.

Au terme du cycle de mise en route, l'afficheur présente le numéro de la version logicielle à laquelle il est nécessaire de 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.

Un contrôle sur la chaudière est ensuite effectué : il doit être validé en appuyant sur une touche de sélection quelconque:



Après quelques secondes, l'afficheur fait apparaître le message :



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 distribution entretien D.A.
Menu du technicien	Programmation de paramètres

FONCTIONNEMENT EN SERVICE 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 lay out et des choix effectués durant la programmation.



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



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



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

SÉLECTION NON DISPONIBLE
"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. 19):

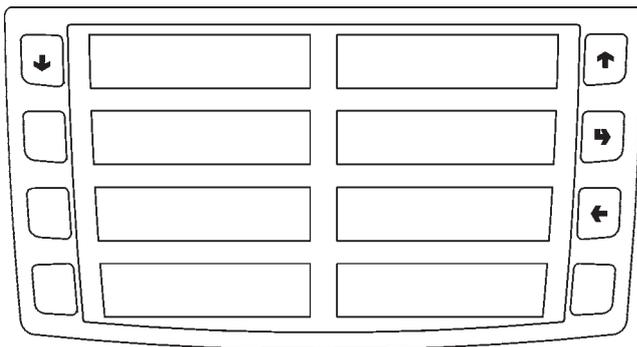


Fig. 19

Touches Défilement "↓" et "↑" :

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

Touche Validation "➡" :

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.

Lorsque la porte est ouverte, la présence de l'aimant de la porte décaféiné ne peut être détectée correctement.

Sur la première ligne de l'afficheur apparaît, après le numéro et la fonction active du menu.

MENU DU CHARGEUR

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

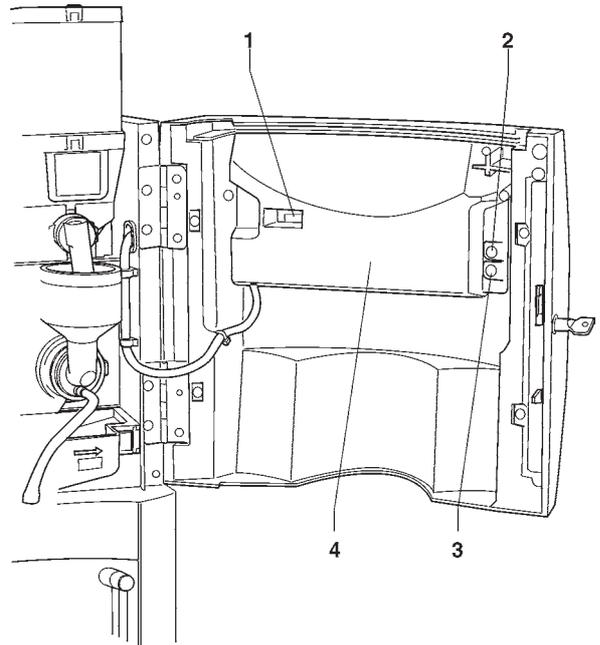


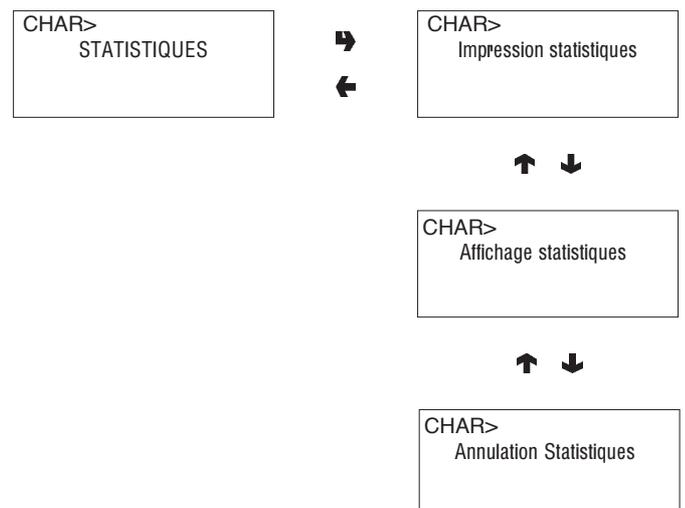
Fig. 20

- 1 - Compteur de coups mécanique
- 2 - Touche lavage
- 3 - Touche entrée programmation
- 4 - Protection carte touche

L'afficheur présente la première entrée 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 de validation "↵" la requête de "Valider?" est affichée ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de validation "↵" 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 :

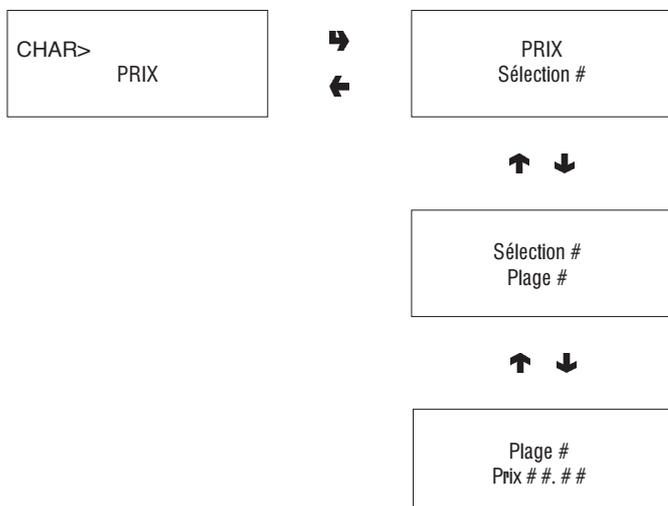
- sélections
- pannes
- données monnayeurs

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

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

PRIX DES SÉLECTIONS

Cette fonction permet de modifier le prix de vente de chaque sélection et de chaque plage horaire éventuellement programmée.

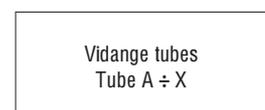
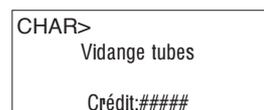
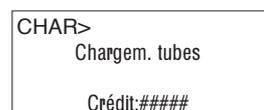
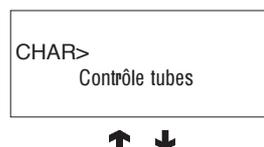


CONTROL DE TUBES DE RESTITUTION

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

Après validation 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 valideur la monnaie choisie, la valeur affichée du crédit présent dans les tubes, disponible pour la restitution, est augmentée.

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

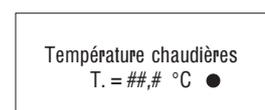
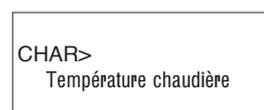


AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE

Avec cette fonction, il est possible de lire directement en °C les températures détectées dans la chaudière.

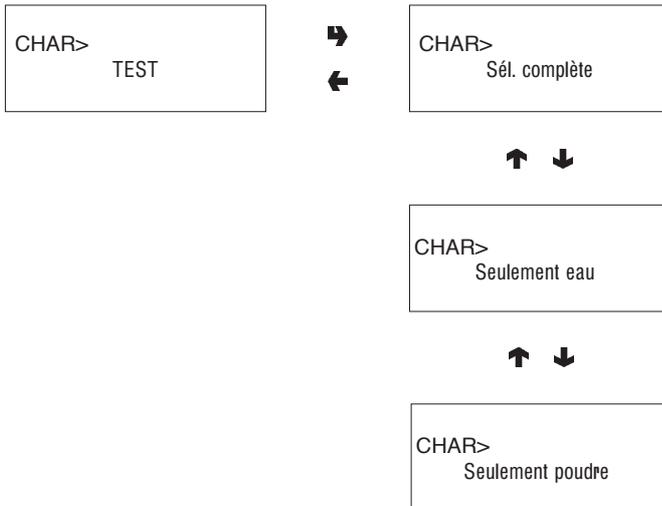
Le symbole "○" indique que la résistance de la chaudière ne chauffe pas ;

Le symbole "●" indique que la résistance de la chaudière chauffe.



ESSAIS DE DISTRIBUTION

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



N. B. : pour les sélections à base de café expresso, 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".

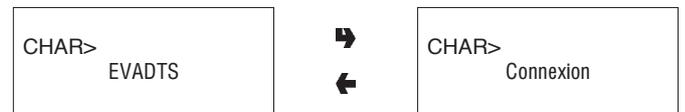
PRÉ-ALARME GSM

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



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.



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 explications détaillées, voir la table des doses sélections fournie avec l'appareil et au manuel de programmation disponible auprès de notre réseau de vente, de notre Service Après Vente en se référant au numéro de révision qui apparaît lors de la mise en route de l'appareil.

En appuyant une seule fois sur la 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 "←" du menu du "Technicien", l'appareil revient en mode "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 :

Absence d'eau

Si le flotteur reste fermé pendant une minute, l'électrovanne d'entrée d'eau reste excitée jusqu'au retour de l'eau.

Si le kit d'alimentation hydrique à partir du réservoir interne est monté, la pompe s'éteint.

Air-break

La machine se bloque si après 10 sélections de produits le microrupteur n'a jamais signalé l'absence d'eau.

Compteur volumétrique

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

Chaudière

La machine se bloque si après de temps maxi de chauffage depuis la mise en marche ou de la dernière sélection la chaudière n'a pas atteint la température de service.

Carte CAN-BUS

Aucun dialogue ne se produit entre carte de U.C.T. et carte can-bus (gestion groupe FB).

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).

Blocage machine

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

Blocage moulin à café

Si le moulin à café ne tourne pas ou tourne trop lentement, les sélections de café espresso sont désactivées. Les sélections à base de décaféiné restent, quant à elles, disponibles.

Groupe espresso

Cette panne est causée par un blocage mécanique du groupe.

La machine ne se bloque pas, mais les sélections à base de café sont désactivées.

Vide café

Si la fonction est activée à partir du menu programmation, l'afficheur présente le message "Introduire café", si le moulin à café dépasse la vitesse de mouture pendant plus de 5 secondes.

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.

Blocage Espresso

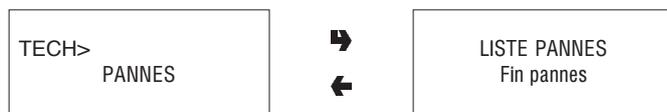
La machine se bloque lorsque le nombre de sélections de café programmé séparément avec la fonction "compteur sélections" est atteint.

Blocage Solubles

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

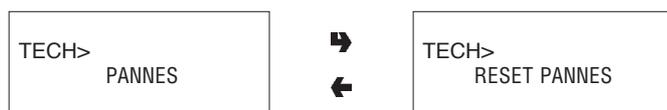
LECTURE PRÉSENTES

Lorsque le display affiche la fonction "Pannes" après actionnement de la touche de validation "↵" toutes les pannes présentes seront affichées. Si aucune panne n'est décelée, l'actionnement de la touche "↵" comportera l'affichage du message "Fin pannes".



MISE A ZERO

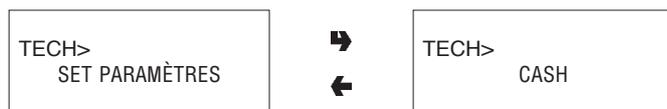
Après validation de cette fonction, toutes les pannes présentes sont mises à zéro.



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:

- Executive
- Valdateurs
- 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

Valdateurs

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 valdateur.

BDV

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

- Type de vente
- Refus du reste
- Crédit maximum
- Change maximum
- Pièces de monnaie acceptées
- Pièces de monnaie non acceptées
- Touches de distribution
- Valeur du "montant exact"
- Périphérique C.P.C.
- Niveau minimum dans les tubes

MDB

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

- Type de vente
- Refus du reste
- Crédit maximum
- Change maximum
- Pièces de monnaie acceptées
- Pièces de monnaie rendues
- Billets acceptés
- Niveau minimum dans les tubes
- Pièces de monnaie acceptées avec "montant exact"

Pour plus de détails, se référer au manuel de programmation.

FONCTIONS COMMUNES À TOUS LES SYSTÈMES

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 décimal

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

SÉLECTIONS

Le menu sélections est composé de plusieurs sous-menus qui permettent de programmer les divers paramètres relatifs à la composition des sélections et indiquent les touches auxquelles elles doivent être associées.



Dose d'eau

Pour chaque touche de sélection on peut mémoriser la dose d'eau (exprimée en cm³ - FB - IN ou "coups d'hélice" ES selon les modèles) pour chaque produit dont la sélection se compose.

Gestion des mixers

Pour chaque touche de sélection, il est possible de programmer la durée du mixage pour chaque dose d'eau qui compose ladite sélection.

La durée peut être programmée selon deux modalités :

Absolue

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

Relative

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

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

Tarage électrovannes

On peut entrer (IN - FB) 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.

Dose de poudre

Pour chaque touche de sélection on peut programmer la dose de poudre exprimée en grammes pour chaque produit dont la sélection se compose.

En plus, on peut entrer la valeur du débit de chaque doseur en gr/s, pour calculer les quantités en grammes à distribuer.

Etat des selections

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

Touche-sélection

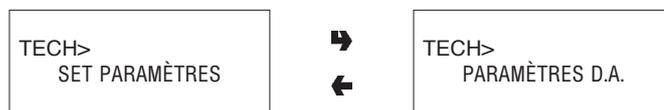
Permet d'associer un numéro de sélection, présent dans la table des doses sélections, à une touche du panneau des touches à sélection directe.

Vérification n. Sélection

Permet de vérifier le numéro de la sélection associé à une touche.

PARAMÈTRES DU DISTRIBUTEURS

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



Température chaudière

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

Après choix de la chaudière concernée, en appuyant sur la touche de validation "↵" on verra que la température correspondante clignote, et cela signifie qu'elle peut être changée.

Bidon

L'alimentation en eau de l'appareil peut provenir du réseau ou d'un réservoir interne.

Cette fonction permet de définir si l'appareil doit être alimenté par le réseau (bidon = OFF), par un réservoir avec capteur de niveau eau (bidon = ON), par un réservoir sans contrôle de niveau (meuble équipé). Avec cette dernière option, le comptage des marcs dans la cuvette est lui aussi exclu.

Habilitation touche lavage

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

Normalement, la touche est désactivée.

Contrôles mise en marche

Il est possible d'activer ou non (ON/OFF) la requête de messages de contrôle sur l'état de l'appareil (Tuyauterie... ?, mixer... ?, etc.) et la pression d'une touche pour la validation..

Buzzer

Si la fonction est activée, l'appareil émet un signal sonore lors de la pression des touches et en fin de sélection.

Configuration compteur de régénération

Il est possible de visualiser le message "Remplacer filtre à eau" après un nombre programmable de distributions. Si elle est paramétrée dans le menu programmation, il est possible de réinitialiser – porte fermée – le message à l'aide d'un mot de passe après avoir remplacé le filtre.

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).

Energy saving

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

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

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

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

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

Cycle décaféiné

Si l'on habilite cette fonction, la distribution de la poudre de café soluble (si présente) a lieu en deux temps pour améliorer la présentation de la boisson.

Meuble équipé

Si on active cette fonction, l'appareil gère l'indicateur de niveau d'eau comme étant non présent et désactive le comptage des marcs.

Les fonctions du flotteur et de la récolte des marcs sont exercées par les dispositifs présents dans le meuble.

Compteur sélections

Cette fonction permet de bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions de café et un nombre programmable de distributions solubles ; dans l'alternative, il est possible de bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions.

Dans la mesure où cet instrument de contrôle ne peut être utilisé que par l'Exploitant, il est nécessaire de saisir un mot de passe de 5 chiffres pour pouvoir y accéder.

Après avoir saisi le mot de passe, il est possible de programmer après combien de distributions l'appareil doit se bloquer, de lire le nombre de distributions déjà effectuées et de remettre à zéro les compteurs de blocage.

N. B. : par défaut, les compteurs sont programmés à zéro; Lorsque les compteurs sont à zéro, cette fonction n'est pas active.

Vide café

Cette fonction permet d'activer ou non l'affichage à l'écran du message "introduire café" au cas où le moulin détecte l'absence de café.



DISPLAY

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

Langue

Il est possible de choisir avec quelle langue, parmi toutes celles prévues par le logiciel, on souhaite que les messages apparaissent sur l'afficheur.

Message promotionnel

Il est possible de définir si le message doit ou ne doit pas être affiché

Le message de 2 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 "←".

PRÉSÉLECTIONS

Cette fonction permet d'intervenir sur les présélections, associées à chaque sélection, présentes sur le modèle spécifique et le lay out.



Pour chaque présélection, il est possible de décider si l'on souhaite ou non habiliter la touche à laquelle l'associer, la modification du prix de la sélection et le pourcentage de variation de la dose de produit.

DIVERS

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



Données 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.

Jug Facilities

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

Mot de passe programmation

Il s'agit d'un code numérique de 5 chiffres qui est demandé pour entrer en mode "menu technicien". Par défaut, ce code est posé à 00000.

Activation de mot de passe

Cette fonction permet d'activer ou non la requête de mot de passe pour gagner l'accès au mode "menu technicien". Par défaut, la requête de mot de passe est désactivée.

Mot de passe remise à zéro compteur

Cette fonction permet de paramétrer le mot de passe qui doit être saisi en condition de service normal (porte fermée) pour la remise à zéro des compteurs sélections. Lorsque le mot de passe est à zéro, cette fonction n'est pas active.

Mot de passe distributions multiples

Il est possible de paramétrer le mot de passe qui doit être saisi en condition de service normal (porte fermée) pour obtenir la distribution consécutive de plusieurs sélections (jug facilities). La fonction se désactive au terme de la sélection. Lorsque le mot de passe est à zéro, cette fonction n'est pas active.

Mot de passe vente libre

Cette fonction permet de paramétrer le mot de passe qui doit être saisi en condition de service normal (porte fermée) pour l'activation de la fonction de Free-Vend. La fonction se désactive au terme de la sélection.

Mot de passe blocage touches

Il est possible de paramétrer le mot de passe qui doit être saisi en condition de service normal (porte fermée) pour activer/désactiver le blocage du clavier. Durant le blocage, le message "SERVICE SUSP." apparaît à l'écran. Lorsque le mot de passe est à zéro, cette fonction n'est pas active.

Mot de passe lavage

Cette fonction permet de paramétrer le mot de passe qui doit être saisi en condition de service normal (porte fermée) pour l'exécution d'un lavage du mixer.

Mot de passe sélections d'essai

Il est possible de paramétrer le mot de passe qui doit être saisi en condition de service normal (porte fermée) pour entrer en mode entretien/programmation et effectuer des sélections d'essai. Pour revenir en condition de service normal, il est nécessaire de passer 3 fois de l'aire CAR à l'aire TECHN et vice-versa.

Mot de passe reset filtre

Cette fonction permet de paramétrer le mot de passe pour réinitialiser le message "Remplacer filtre à eau" (porte fermée) et de remettre à zéro le compteur après que le filtre a été remplacé.

Activation menu chargeur

Cette fonction permet de définir les options du menu 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.

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 électronique

Un compteur électronique mémorise en mode agrégé toutes les distributions effectuées depuis la dernière remise à zéro.

Affichage générales

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

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

Mise a zero generales

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 validation "↵" il sera affiché la requête "Valider?", qui clignote.

En appuyant sur la touche de validation "↵" 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 validation "↵" fait apparaître en séquence les données mémorisées, avec la même subdivision utilisée pour les statistiques générales.

Mise a zero relatifs

Les statistiques peuvent être mises à zéro de manière globale (tous les types de données) ou en mode sélectif, comme pour les statistiques générales.

Habilitation sélections mise en route

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 touche-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans le paragraphe "affichage des statistiques générales" e "affichage des statistiques relatives" ; 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 "Valider?" est affichée ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de validation "↵" on déclenche l'impression.

TEST

Avec ce groupe de fonctions, il est possible d'effectuer un certain nombre de contrôles sur l'appareil.



Essais de 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

Fonctions spéciales

L'entrée dans la fonction permet :

- d'actionner le groupe d'infusion espresso ;
- déclencher une dose de café moulu ; avec la touche de validation "↵", la dose est mémorisée ;
- d'ouvrir une électrovanne pour permettre l'entrée d'air en cas de vidage pour effectuer les opérations d'entretien de la chaudière ;
- d'accomplir l'installation manuelle de la chaudière.

Autotest

Cette fonction permet de vérifier, en mode semi-automatique, le fonctionnement des composants principaux de l'appareil.

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

Il est possible de renoncer à une opération et de passer à la suivante au moyen de la touche "←" ; la validation effectuée avec la touche "↵" lance le cycle d'autotest.

Certains contrôles ont lieu automatiquement ; d'autres nécessitent l'actionnement manuel de l'élément contrôlé. Pour la séquence d'exécution, se référer au manuel de programmation.

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..

Hormis le compteur électronique général, toutes les données statistiques sont mises à zéro.

enfoncement de la touche de validation "↵" comporte l'affichage sur l'écran de la demande "Valider?". 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 changent, selon les modèles.

"Layout"

Pour chaque modèle et type de doses, il est prévu un certain nombre de combinaisons Touches-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 en eau provient :

ON - d'un réservoir avec indicateur de niveau minimum

OFF - du réseau

Meuble équipé - d'un réservoir sans indicateur.

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

"Langue"

Au moment de la première mise en marche du nouvel appareil ou, quoi qu'il en soit, après son initialisation, outre la liste des contrôles à effectuer est proposée la langue dans laquelle les messages pourront être présentés à l'écran.

Les touches "↓" et "↑" permettent de dérouler les langues disponibles et la touche "↵" permet de valider le choix.

Si on n'initialise pas l'appareil, il ne sera plus demandé de sélectionner la langue.

GESTION SETUP UP KEY

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. : Max000.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.

GESTION STATISTIQUES UP KEY

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. : Max000.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.

Chapitre 3 ENTRETIEN

Important!!

L'accès à l'appareil pour l'entretien extraordinaire et/ou la réparation se fait par l'arrière et les côtés.

Il faudra donc prévoir la possibilité de le tourner pour pouvoir en démonter le panneau arrière et les flancs.

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.

La boîte à bornes de liaison câble de ligne, les fusibles et le filtre antiparasitage restent sous tension, même si les interrupteurs généraux sont éteints.

Toujours déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant de procéder à des opérations d'entretien qui requièrent le démontage de pièces.

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 CHAMBRE VARIABLE

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

L'entretien se fait de la manière suivante :

- décrocher du piston supérieur le tuyau en téflon de raccordement à la chaudière et le tuyau d'actionnement hydraulique du piston, en agissant sur les anneaux colorés (voir fig. 21) ;
- dévisser le pommeau qui fixe le groupe à la console et extraire le groupe café.

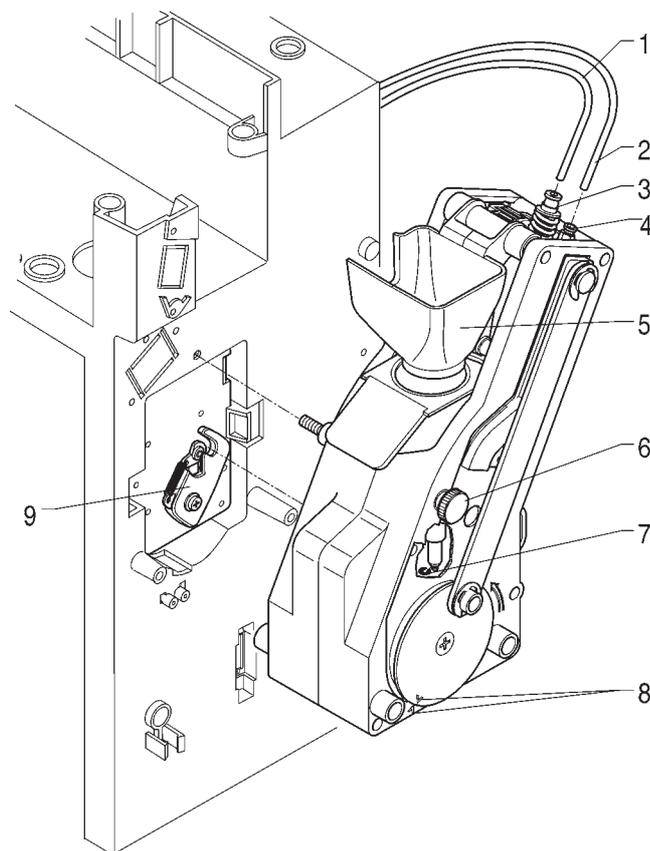


Fig. 21

- 1 - Tuyau de raccordement à la chaudière
- 2 - Tuyau actionnement piston supérieur
- 3 - Raccord rapide central
- 4 - Raccord rapide latéral
- 5 - Entonnoir café
- 6 - Poignée de blocage
- 7 - Anneau fixation piston inférieur
- 8 - Crans de référence
- 9 - Manivelle motoréducteur

Démontage du filtre supérieur

- Dévisser le raccord rapide central ;
- enlever le piston de la traverse ;
- déposer le filtre et le joint du piston.

Démontage du filtre inférieur

- Démontez l'entonnoir café (voir fig. 21) ;
- retirez le circlip d'arrêt du piston inférieur ;
- retirez le piston de la chambre d'infusion et démontez le filtre.

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

Rincer abondamment, sécher le tout et remonter dans l'ordre inverse prenant un soin particulier à ce que : vérifier l'efficacité des joints, en les lubrifiant avec de la graisse alimentaire.

HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

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

Les pièces à nettoyer sont les suivantes :

- tiroirs de poudres, mixers et conduit de distribution des boissons solubles ;
- becs de distribution ;
- cuvette support becs ;
- Enlever des mixers les convoyeurs, les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les tiroirs des poudres et les rotors des mixers (voir fig. 22) ;
- pour démonter l'entonnoir eau, il est nécessaire de faire tourner le collier vert dans le sens antihoraire ;

veiller à bien le refermer lors du remontage ;

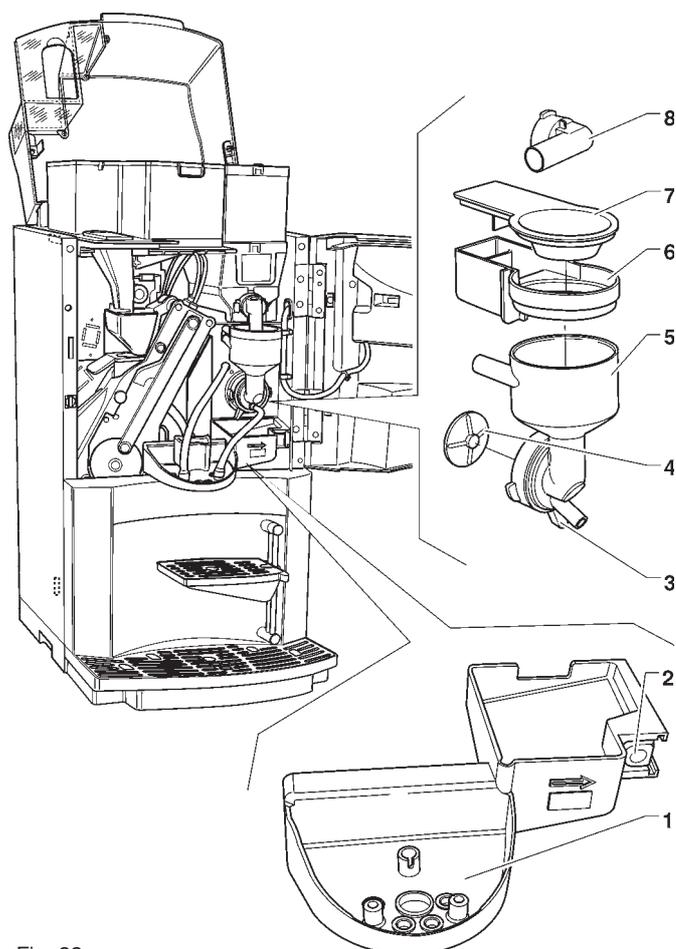


Fig. 22

- 1 - Cuvette support becs de distribution
- 2 - Touche déclenchement support becs
- 3 - Collier fixation entonnoir
- 4 - Hélice mixer
- 5 - Entonnoir eau
- 6 - Tiroir dépôt poudres
- 7 - Entonnoir produit
- 8 - Pipette convoyage produit

- pour dévisser les rotors, il suffit de bloquer avec un doigt le disque monté sur l'arbre du mixer (voir fig. 23), puis de faire tourner l'hélice en la dévissant.

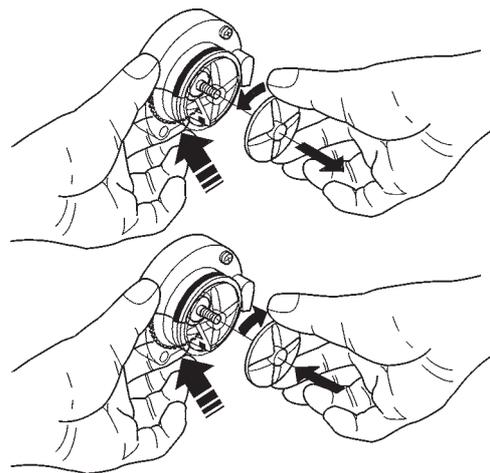


Fig. 23

Laver toutes les pièces avec un produit détergent, tout en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus visibles de produit à l'aide, si besoin est, de brosses ou d'outils similaires.

La désinfection s'effectue avec des détergents au produit désinfectante.

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

Après remontage des pièces, il faudra quand même :

- ajouter quelques gouttes de détergent chloré dans le mixer ;
- rincer abondamment les éléments pour éliminer toute trace du détergent utilisé, en utilisant la fonction de lavage du mixer à porte fermée.

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 goupillons et brosses ;
- les pièces doivent être plongées dans une solution désinfectante pendant au moins 20 minutes ;
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées également avec la même solution désinfectante ;
- Rincer abondamment et remonter les pièces.

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

NETTOYAGE RECIPIENTS A PRODUITS

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

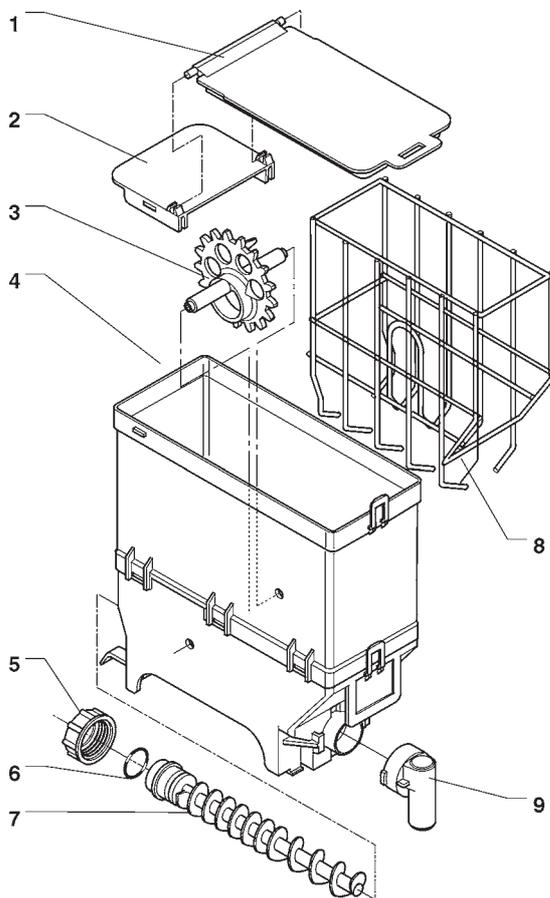


Fig. 24

- 1 - Couvercle
- 2 - Accrochage couvercle
- 3 - Roue
- 4 - Corps récipient
- 5 - Bague fixation vis sans fin
- 6 - Joint
- 7 - Vis sans fin
- 8 - Racleur
- 9 - Orifice produit

FONCTIONS DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX

CARTE EXECUTIONS

Cette carte, placée dans la partie arrière de l'appareil, (voir fig. 25) traite les informations envoyées par la platine des poussoirs et le système de paiement, et gère les actionnements, les signaux d'entrée, et la carte chaudière. La tension à 15 Vca nécessaire au fonctionnement de la platine est fournie par le transformateur qui est protégé par un fusible de 125 mA T sur le primaire et de 1,25 A T sur le secondaire; la tension est redressée et stabilisée directement par la carte.

L'EPROM est installée sur cette carte. Le logiciel de gestion de la carte est directement chargé (à travers RS232) sur le microprocesseur.

- LED rouge (7) : indique l'état de fonctionnement de la résistance de la chaudière ;
- LED rouge (9) de reset UCT s'allume durant le reset de la carte
- LED vert (11) clignotant indique que le microprocesseur fonctionne correctement ;
- LED jaune (12) s'allume en présence de 12 Vcc.

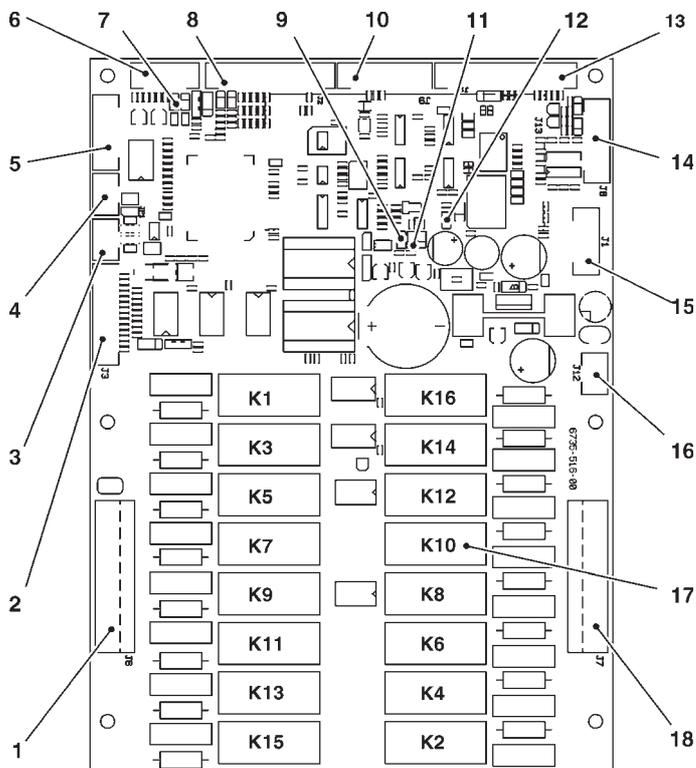
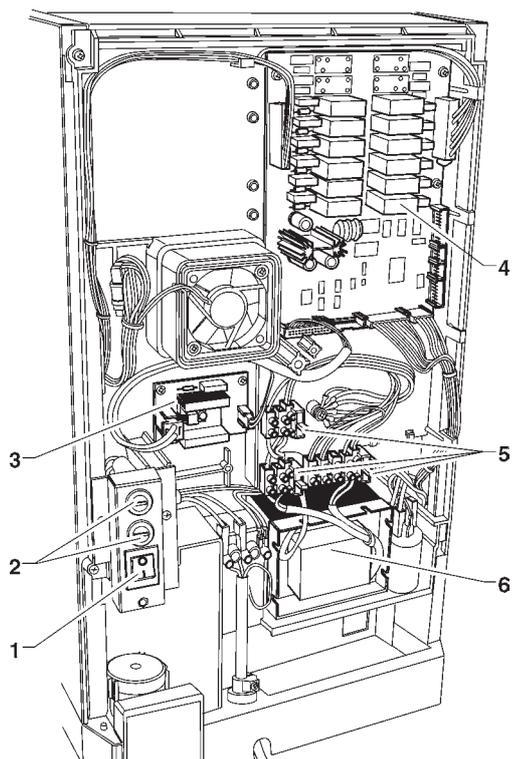


Fig. 26

- 1 - Utilisateurs 230 V~
- 2 - Signaux d'entrée
- 3 - Liaison can bus
- 4 - Liaison can bus
- 5 - Liaison expansion relais
- 6 - Sondes et gestion carte contrôle chaudière
- 7 - LED rouge résistance chaudière
- 8 - Signaux d'entrée
- 9 - LED rouge
- 10 - Non utilisé
- 11 - LED vert
- 12 - LED jaune
- 13 - Vers la carte touches
- 14 - Connecteur de programmation carte (RS232)
- 15 - Connecteur pour UpKey
- 16 - Alimentation carte (15Vvac)
- 17 - Relais K1÷K16
- 18 - Utilisateurs 230 V~

Fig. 25

- 1 - Interrupteur général
- 2 - Fusibles de réseau
- 3 - Carte contrôle chaudière
- 4 - Carte exécutions/UCT
- 5 - Fusibles protection transformateur
- 6 - Transformateur



RELAIS	ESPRESSO
K1	PM
K2	Non utilisé
K3	MF1
K4	Non utilisé
K5	ER
K6	ESP1
K7	M
K8	ESP2
K9	EV1
K10	MD1
K11	EV2
K12	Non utilisé
K13	Non utilisé
K14	EEA
K15	Non utilisé
K16	MAC

CARTE TOUCHES-POUSSOIRS

Cette carte commande le display alphanumérique, les touches de sélection et le touche de programmation (voir fig. 27).

Elle supporte les connecteurs des monnayeurs et la porte d'imprimante.

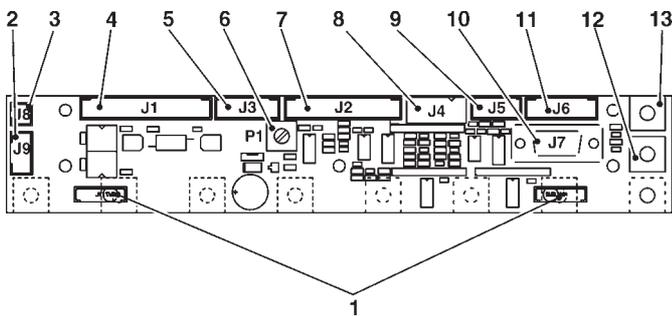


Fig. 27

- 1 - Connecteurs des touches de sélection
- 2 - Non utilisé
- 3 - Vers le compteur de coups mécanique (en option)
- 4 - Vers la carte exécutions/UCT
- 5 - Input
- 6 - Trimmer réglage afficheur
- 7 - Vers l'afficheur
- 8 - Validateurs 12 Vdc
- 9 - Non utilisé
- 10 - Prise série RS232
- 11 - Non utilisé
- 12 - Touche entrée programmation
- 13 - Touche lavage

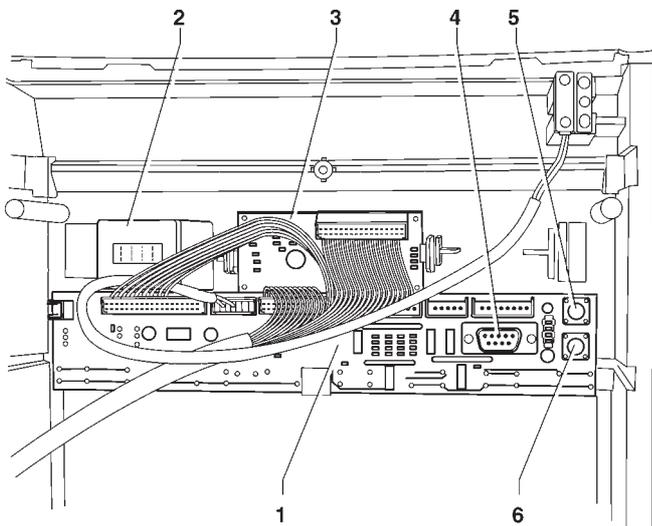


Fig. 28

- 1 - Carte touches
- 2 - Support compteur de coups mécanique
- 3 - Carte afficheur
- 4 - Prise série RS232
- 5 - Touche lavage
- 6 - Touche entrée programmation

CARTE DE COMMANDE CHAUDIERE

Cette carte (voir fig. 29) contrôle l'activation de la résistance de la chaudière.

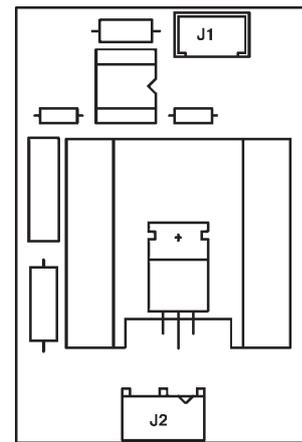


Fig. 29

CARTE EXPANSION SYSTEMES DE PAIEMENT

Cette carte (voir fig. 30) est fournie avec le kit de montage des systèmes de paiement "change giver" ou "cashless". Elle doit être connectée à la carte de contrôle au moyen du connecteur prévu à cet effet.

En fonction du protocole de communication employé par le système de paiement, les deux minidips devront être placés sur OFF (Executive et BDV) ou sur ON (MDB).

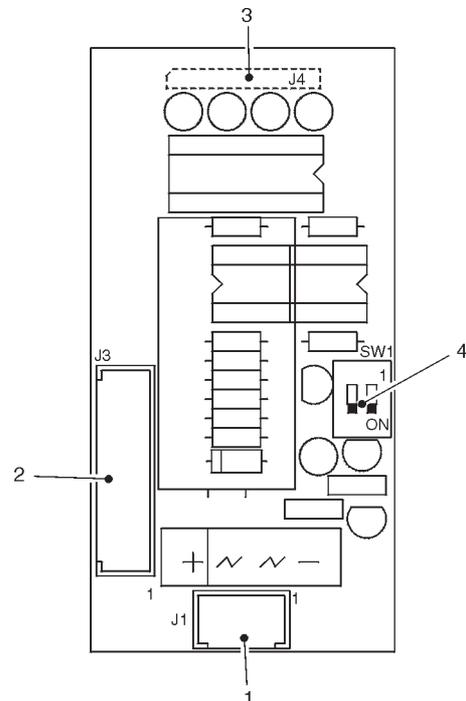
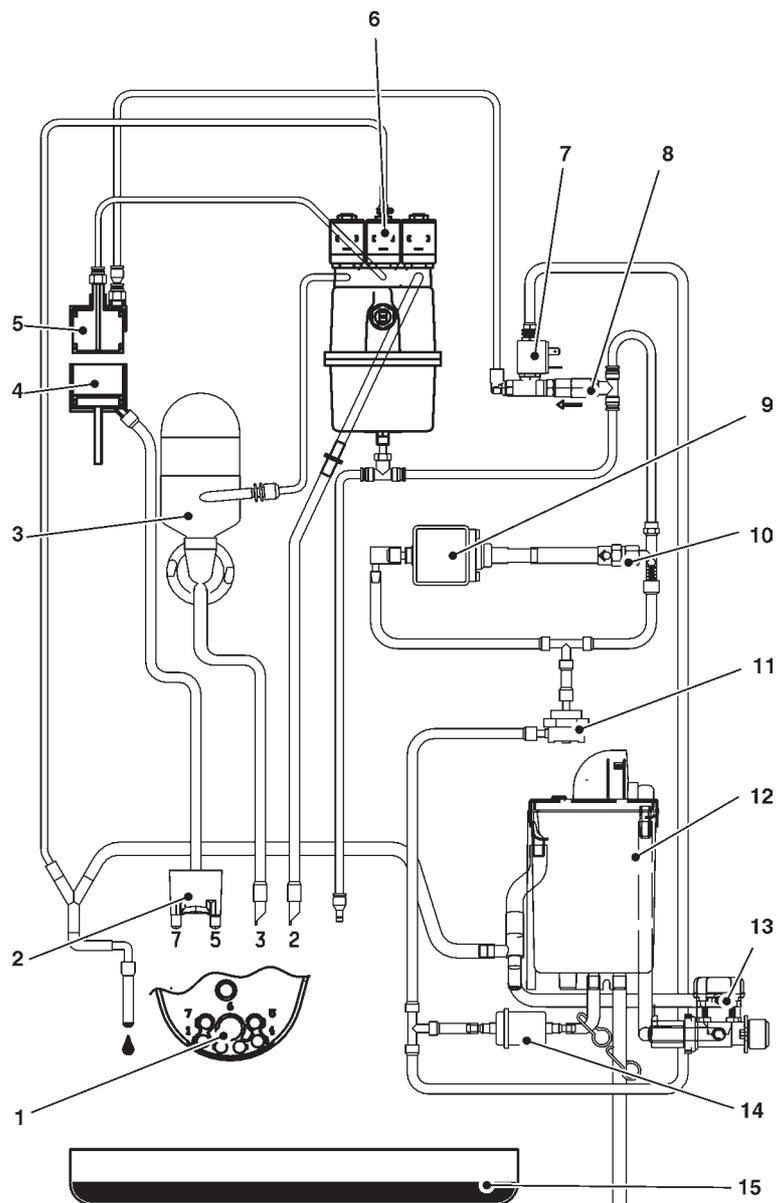


Fig. 30

- 1 - Alimentation (MDB BDV)
- 2 - Vers le système de paiement (avec câblage approprié)
- 3 - Vers la carte contrôle
- 4 - Minidip configuration système de paiement
OFF = Executive/BDV
ON = MDB

CIRCUIT HYDRAULIQUE ESPRESSO



- 1 - Support becs
- 2 - Bec déviation du flux
- 3 - Mixer solubles
- 4 - Chambre d'infusion
- 5 - Piston supérieur
- 6 - Électrovannes distribution
- 7 - Électrovanne purge
- 8 - Clapet de non-retour

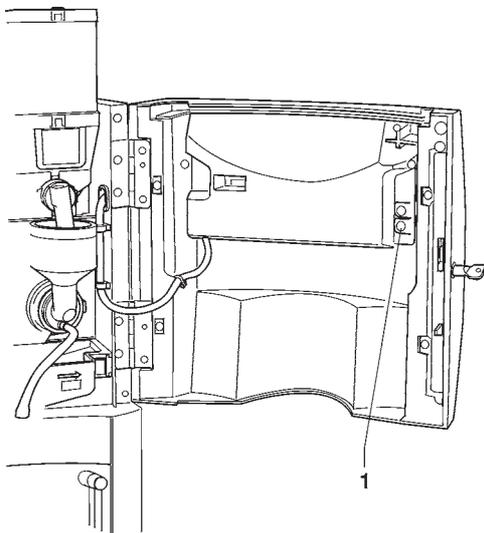
- 9 - Pompe café
- 10 - By-pass
- 11 - Compteur volumétrique
- 12 - Air-break
- 13 - Electrovanne d'entrée d'eau
- 14 - Filtre mécanique
- 15 - Cuvette a liquides

Resume menu de programmation

Les distributeurs peuvent travailler dans 3 différents états de fonctionnement :

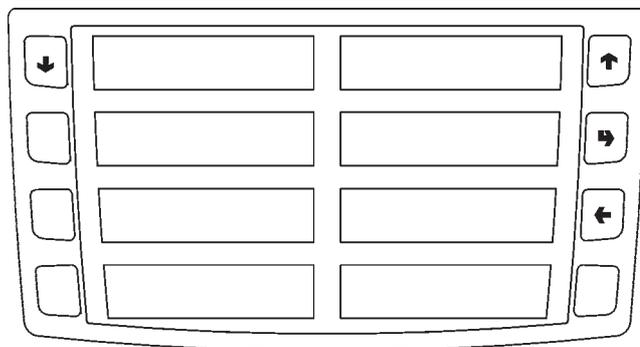
- **Service normal ;**
- **Menu du Chargeur ;**
- **Menu du Technicien.**

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



Dès lors, l'appareil se place dans la modalité Menu du Chargeur.

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



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.

Resume menu "Chargeur"

1 - STATISTIQUES

1.1 - IMPRESS. STATIS.

1.1.1 - IMPRES.PARTIELLE

- 1.1.1.1 - IMPRES.COMP.SEL.
- 1.1.1.2 - IMPR.COMP.PLAGES
- 1.1.1.3 - IMPRES.COMP.ESC.
- 1.1.1.4 - IMPRES.COMP.PAN.
- 1.1.1.5 - IMPRES.DONN.MON.

1.1.2 - IMPRESS. TOTALE

1.2 - IMPR.STAT.RELAT.

1.2.1 - IMPRES.PARTIELLE

- 1.2.1.1 - IMPRES.COMP.SEL.
- 1.2.1.2 - IMPR.COMP.PLAGES
- 1.2.1.3 - IMPRES.COMP.ESC.
- 1.2.1.4 - IMPRES.COMP.PAN.
- 1.2.1.5 - IMPRES.DONN.MON.

1.2.2 - IMPRESS. TOTALE

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.COMP.S.N-M-D

1.3.2 - AFF.COMPT.PLAGES

1.3.3 - AFF.COMPT. ESCOM

1.3.4 - AFF.COMPT. PANN.

1.3.5 - AFF.COMPT. MONN.

- 1.3.5.1 - AFF.DONN. AUDIT
- 1.3.5.2 - AFF.COMP.ENCAIS.



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



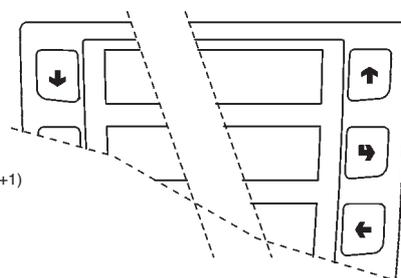
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Chargeur"

1.4 - AFF.STAT. RELAT.

- 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.COMP.S.N-M-D
- 1.4.2 - AFF.COMPT.PLAGES
- 1.4.3 - AFF.COMPT. ESCOM
- 1.4.4 - AFF.COMPT. PANN.
- 1.4.5 - AFF.COMPT. MONN.
 - 1.4.5.1 - AFF.DONN. AUDIT
 - 1.4.5.2 - AFF.COMP.ENCAIS.

1.5 - EFFAC.STA.RELAT.

- 1.5.1 - ANNUL. PARTIELLE
 - 1.5.1.1 - ANNUL.COMPT.SEL.
 - 1.5.1.2 - ANNUL.COMP.ESCO.
 - 1.5.1.3 - ANN.COMPT.PANNES
 - 1.5.1.4 - ANNUL.DONN.MONN.
- 1.5.2 - ANNULLAT. TOTALE

2 - SET PRIX INDIV.

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

3 - AMENAGEM. TUBES

- 3.1 - CHARGEMENT TUBE
- 3.2 - VIDANGE TUBES

4 - TEMP. CHAUDIERE



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



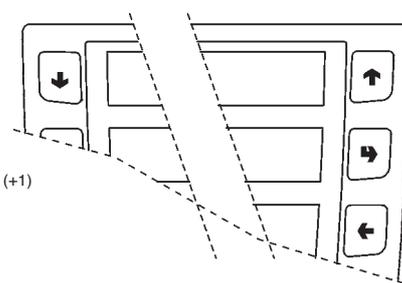
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Chargeur"

5 - TEST

5.1 - DISTRIB. COMPLE.

5.2 - DISTR. EAU SEULE

5.3 - DIS.POUDRE SEULE



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



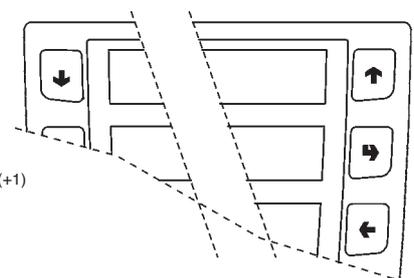
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



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 GLOBAUX

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 MONNAYE.

2.1.2.2 - MONNAIE IMMEDIATE

2.1.3 - POINT DECIMAL



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



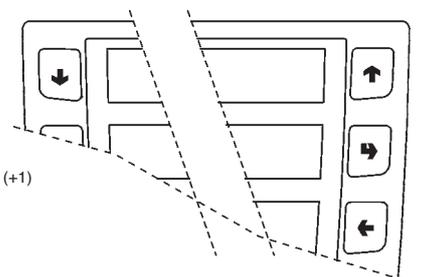
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



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 DOSE MIXER

2.2.1.2.2 - SET MODAL. MIXER

2.2.1.3 - REGLAGE ELE.VAN.

2.2.2 - SET POWDRES

2.2.2.1 - DOSES POWDRES

2.2.2.2 - REGLAGE DOSEURS

2.2.3 - ETAT DE SELECT.

2.2.4 - BOUT.<—> SELEC.

2.2.5 - VERIF. NB SELEC.

2.3 - D.A. PARAMETRES

2.3.1 - TEMP. CHAUDIERE

2.3.2 - BIDON

2.3.3 - ACTIV. B. LAVAGE

2.3.4 - TUYAUX.....?

2.3.5 - BUZZER

2.3.6 - REGL. DIST. MAN.

2.3.7 - ACT. LAVAGE AUTO

2.3.8 - ENERGY SAVING

2.3.8.1 - SET ENERGY SAV.

2.3.8.2 - PAR. ENERGY SAV.

2.3.9 - DEC. CYCLE

2.3.a - MEUB. EQUIPE

2.3.b - NUM. MAX CONTAT.

2.3.c - ABIL.VUOTO CAFFE

2.4 - DISPLAY

2.4.1 - LANGUE

2.4.2 - MESSAGE PROMOT.

2.4.2.1 - HABIL.MES.PROMO.

2.4.2.2 - SET MESS.PROMOT.



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



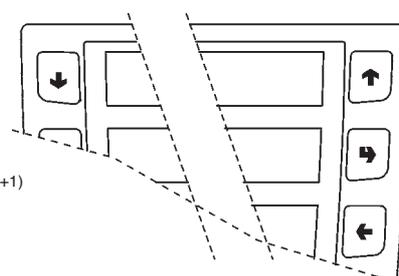
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

2.5 - PRESELECTIONS

2.5.1 - EAU +

2.5.1.1 - ACTIVATION SEL.

2.5.1.2 - DOSE FILLING

2.5.1.3 - PRIX FILLING

2.5.2 - EAU -

2.5.2.1 - ACTIVATION SEL.

2.5.2.2 - DOSE FILLING

2.5.2.3 - PRIX FILLING

2.5.3 - FORT

2.5.3.1 - ACTIVATION SEL.

2.5.3.2 - DOSE FILLING

2.5.3.3 - PRIX FILLING

2.5.4 - LEGER

2.5.4.1 - ACTIVATION SEL.

2.5.4.2 - DOSE FILLING

2.5.4.3 - PRIX FILLING

2.5.5 - POUDRE CAFE'

2.5.5.1 - ACTIVATION SEL.

2.5.5.2 - DOSE FILLING

2.5.5.3 - PRIX FILLING

2.5.6 - EXTRA LAIT

2.5.6.1 - ACTIVATION SEL.

2.5.6.2 - DOSE FILLING

2.5.6.3 - PRIX FILLING

2.5.7 - MOKKA

2.5.7.1 - ACTIVATION SEL.

2.5.7.2 - DOSE FILLING

2.5.7.3 - PRIX FILLING



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



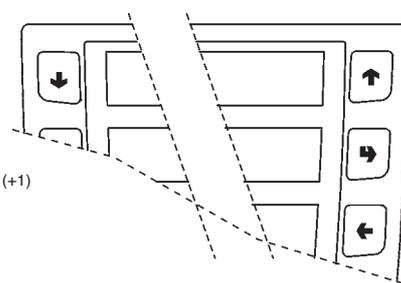
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

2.6 - DIVERS

2.6.1 - DONNESS GR. FB

2.6.2 - JUG FACILITIES

2.6.3 - PASSWORD

2.6.3.1 - SET PASSWORD

2.6.3.2 - HABIL. PASSWORD

2.6.3.3 - PWD AZZ. CONTAT.

2.6.3.4 - PWD JUG FACILITY

2.6.3.5 - PWD FREE VENDING

2.6.3.6 - PWD BLOCCO TAST.

2.6.3.7 - PWD LAVAGGI

2.6.3.8 - PWD SEL. PROVA

2.6.3.9 - PWD RESET FILTRO

2.6.4 - ACTIV. MENU MANU

3 - STATISTIQUES

3.1 - COMPT. ELECTRON.

3.1.1 - AFFICHAGE COMPT.

3.1.2 - RES.COMPT. ALLUM

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.COMP.S.N-M-D

3.2.2 - AFF.COMPT.PLAGES

3.2.3 - AFF.COMPT. ESCOM

3.2.4 - AFF.COMPT. PANN.

3.2.5 - AFF.COMPT. MONN.

3.2.5.1 - AFF.DONN. AUDIT

3.2.5.2 - AFF.COMP.ENCAIS.



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



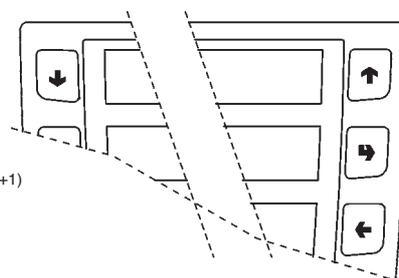
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

3.3 - ANNULATION STAT.

3.3.1 - ANNUL. PARTIELLE

3.3.1.1 - ANNUL.COMPT.SEL.

3.3.1.2 - ANNUL.COMP.ESCO.

3.3.1.3 - ANN.COMPT.PANNES

3.3.1.4 - ANNUL.DONN.MONN.

3.3.2 - ANNULLAT. TOTALE

3.4 - AFF.STAT. RELAT.

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.COMP.S.N-M-D

3.4.2 - AFF.COMPT.PLAGES

3.4.3 - AFF.COMPT. ESCOM

3.4.4 - AFF.COMPT. PANN.

3.4.5 - AFF.COMPT. MONN.

3.4.5.1 - AFF.DONN. AUDIT

3.4.5.2 - AFF.COMP.ENCAIS.

3.5 - EFFAC.STA.RELAT.

3.5.1 - ANNUL. PARTIELLE

3.5.1.1 - ANNUL.COMPT.SEL.

3.5.1.2 - ANNUL.COMP.ESCO.

3.5.1.3 - ANN.COMPT.PANNES

3.5.1.4 - ANNUL.DONN.MONN.

3.5.2 - ANNULLAT. TOTALE



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



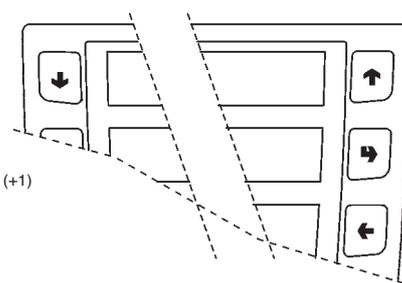
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

3.6 - HABIL.COMPT.ALL.

3.7 - IMPRESS. STATIS.

3.7.1 - IMPRES.PARTIELLE

- 3.7.1.1 - IMPRES.COMP.SEL.
- 3.7.1.2 - IMPR.COMP.PLAGES
- 3.7.1.3 - IMPRES.COMP.ESC.
- 3.7.1.4 - IMPRES.COMP.PAN.
- 3.7.1.5 - IMPRES.DONN.MON.

3.7.2 - IMPRESS. TOTALE

3.8 - IMPR.STAT.RELAT.

3.8.1 - IMPRES.PARTIELLE

- 3.8.1.1 - IMPRES.COMP.SEL.
- 3.8.1.2 - IMPR.COMP.PLAGES
- 3.8.1.3 - IMPRES.COMP.ESC.
- 3.8.1.4 - IMPRES.COMP.PAN.
- 3.8.1.5 - IMPRES.DONN.MON.

3.8.2 - IMPRESS. TOTALE



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



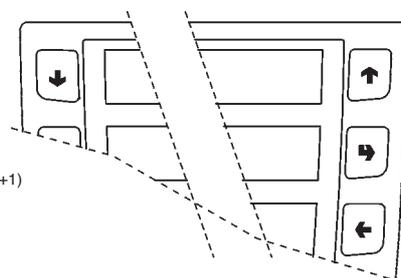
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION



ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION



Resume menu "Technicien"

4 - TEST

4.1 - TEST DISTRIBUT.

- 4.1.1 - DISTRIB. COMPLE.
- 4.1.2 - DISTR. EAU SEULE
- 4.1.3 - DIS.POUDRE SEULE

4.2 - FONCTION SPECIAL

- 4.2.1 - ROTATION GROUPE
- 4.2.2 - DECLENCH. DOSE
- 4.2.3 - VIDANGE CHAUDIE.
- 4.2.4 - INSTALL. MANUEL
- 4.2.5 - GROUPE FR. BREW

4.3 - AUTOTEST

5 - DIVERS

5.1 - GESTION D.A.

- 5.1.1 - DATE INSTALLAT.
- 5.1.2 - PROGR. CODE D.A.
- 5.1.3 - INTRO.CODE EXPL.

5.2 - INITIALISAT. DB

5.3 - UPKEY

- 5.3.1 - GESTION SETUP
 - 5.3.1.1 - UPKEY -> DISTR.
 - 5.3.1.2 - DISTR. -> UPKEY
 - 5.3.1.3 - EFFACER
 - 5.3.1.4 - EFFACER TOUT
- 5.3.2 - GESTION STAT.
 - 5.3.2.1 - DISTR. -> UPKEY
 - 5.3.2.2 - EFFACER
 - 5.3.2.3 - EFFACER TOUT



FONCTION PRÉCÉDENTE/
DIMINUTION DONNÉE (-1)



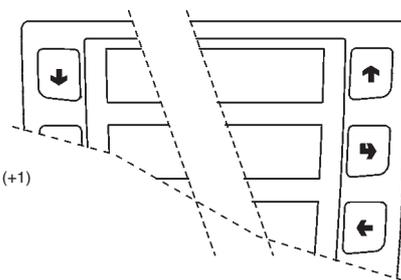
FONCTION SUIVANTE/
AUGMENTATION DONNÉE (+1)



CONFIRMATION DONNÉE/
CONFIRMATION FONCTION

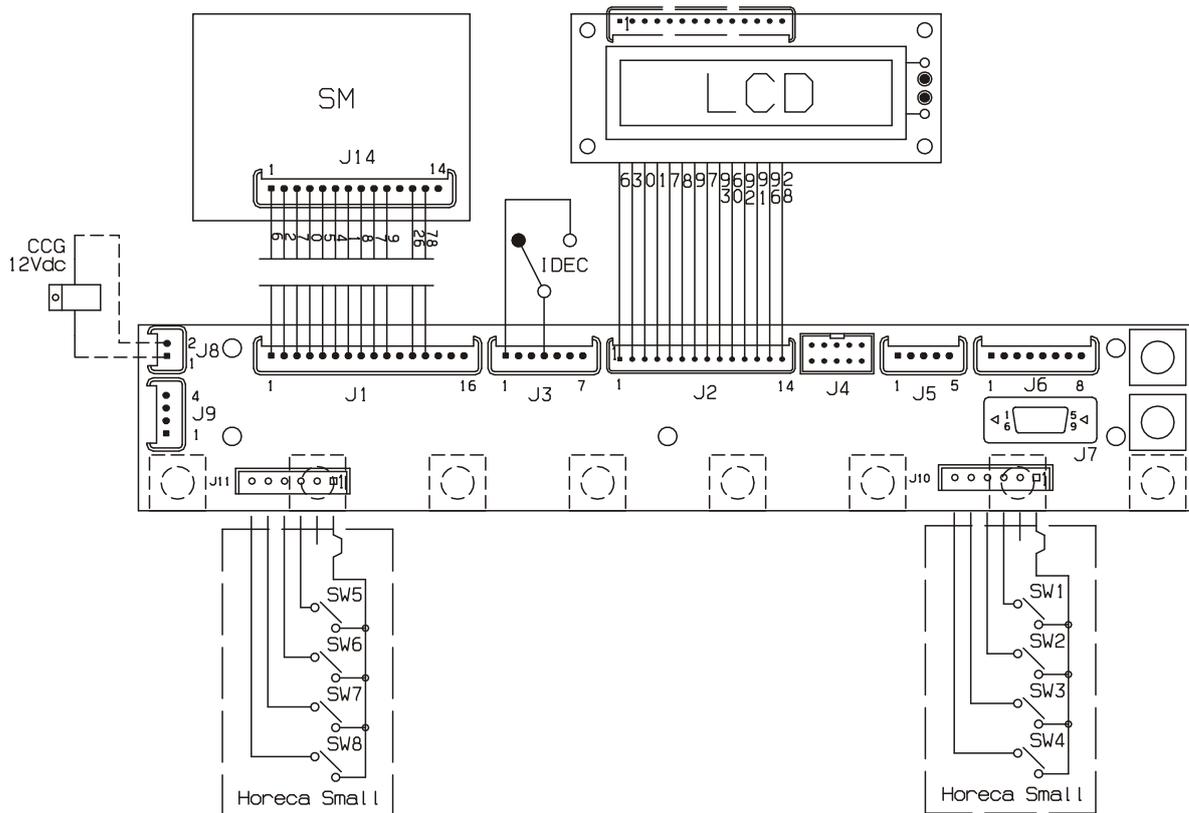
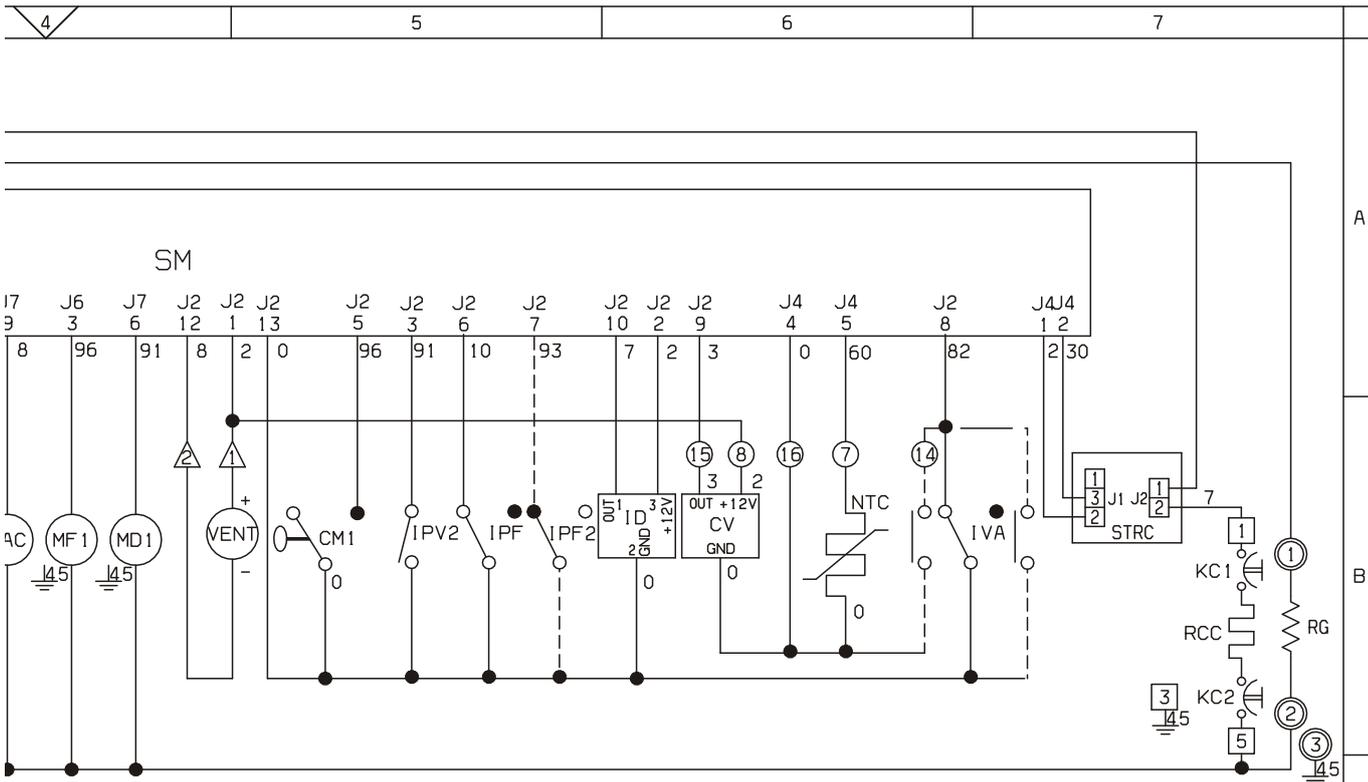


ANNULATION DONNÉE/
SORTIE DE FONCTION



LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

SYMBOLES	DESCRIPTION	SYMBOLES	DESCRIPTION
CCG	COMPTEUR DE COUPS GENERAL	LCD	AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES
CM1	CAME MOTEUR GROUPE CAFE	M	MOTEUR GROUPE CAFE
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE	MAC	MOULIN A CAFE
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	MD1-..	MOTEURS DOSEURS SOLUBLES
ER	ELECTROVANNE LIVRAISON CAFE	MDFB	MOTEUR DOSEUR FRESH BREW
ESP1-.	ELECTROVANNE DE PURGE	MF1-..	MIXERS SOLUBLES
EV1-..	ELECTROVANNES SOLUBLES	MFB	MOTEUR FRESH-BREW
EVDEV	ELECTROVANNE DÉVIATRICE DE FLUX	MPF	MOTEUR PISTON FRESH BREW
EVFB	ELECTROVANNE FRESH BREW	NTC	SONDE DE TEMPERATURE
FA	FILTRE ANTIPARASITES	PM	POMPE
ID	INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE	RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
IDEC	INTERRUPTEUR PORTILLON DÉCAFÉINÉ	RCS	RESISTANCE CHAUDIERE SOLUBLES
IG	INTERRUPTEUR GENERAL	RG	RESISTANCE DE CHAUFFAGE GROUPE
IP	INTERRUPTEUR DE PORTE	SM	PLATINE CONTROLE MACHINE
IPC	INTERRUPTEUR PLEINE CAPSULES	SM1	PLATINE CONTROLE MACHINE
IPF	INTERRUPTEUR PLEIN BAC	SMFB	PLATINE CONTROLE MACHINE FRESH BREW
IPV1-.	INTERRUPTEUR PRÉSENCE COMPARTIMENT DISTRIBUTION	STRC	CARTE DE TRIAC DE CHAUFFAGE CHAUDIER
IVA	INTERRUPTEUR DE VIDE D'EAU	TR	TRANSFORMATEUR
KC1-..	KLIXON DE CHAUDIERE A CAFE	TX....	FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
KS1-..	KLIXON DE SECURITE	UPS	PLATINE DU GROUPE DE FROID
		VENT	VENTILATEUR



8 GRIS 9 BLANCO	MODELLO	GRUPPO	DATA	FOGLIO	DISEGNATO	CONTROLLATO
	N&W GLOBAL VENDING S.p.A.	Korinto	10-06-03	1/1	BONACINA	MONGUZZI
	Valbrembo - Italia	<i>Espresso</i>	LEGENDA		CODICE	
					608542501	



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.

