

Koro Prime Espresso

FR Français



Doc. No. **H 4875FR00**
EDITION 1 01 - 2016

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Milano (MI) Italia

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054
Cod. identificativo: IT 05035600963
Valbrembo, 20/04/2016

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING



Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Europeias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Italiano Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Targhetta di identificazione Identification label

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by
2006/95/CE	2014/35/EU
2006/42/EC	
97/23/EC	
2004/108/EC	2014/30/EU
90/128/EC	2002/72/CE+ 2008/39/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/95/EC	2011/65/EC
2002/96/CE	2012/19/UE

Norme armonizzate / Specifiche tecniche Harmonised standards / Technical specifications

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006
+ A2:2006+ A13:2008
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 +
A2:2008 + A12:2010
EN 62233:2008
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2:2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2014
EN 61000-3-3: 2013


ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité aux Directives et aux Normes européennes qui est prévue par la législation en vigueur est rapportée sur la 1ère page de ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil.

Sur cette page on déclare que la machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme:

- Aux dispositions légales des Directives européennes en vigueur (modifiées et intégrées)
- Aux normes harmonisées en vigueur
- Aux spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux bonnes règles de l'art en matière de sécurité, en vigueur dans l'UE et spécifiées sur cette même page.

Symboles

A l'intérieur des appareils, en fonction des modèles, on peut trouver les symboles suivants: (avertissements de danger):



Attention, tension dangereuse
Couper la tension avant d'enlever le carter



Attention
Danger d'écrasement des mains



Attention
Surface chaude

Les avertissements de danger doivent être lisibles; il ne faut ni les cacher ni les enlever. Les étiquettes abîmées ou illisibles doivent être remplacées.

Avertissements

Ce document, destiné au personnel technique, est disponible chez le fabricant en format électronique (zone réservée du site web).

POUR L'INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien successives doivent être effectuées par des techniciens spécialisés et instruits sur l'usage de cet appareil, suivant les normes en vigueur.

L'appareil est vendu sans le système de paiement. Donc tous dommages éventuels à l'appareil ou à des choses et des personnes dérivant d'une mauvaise installation du système de paiement, seront seulement et exclusivement à la charge de celui qui en a exécuté l'installation.

Il faudra faire vérifier, au moins une fois par an, par des techniciens spécialisés, que l'appareil est intact et que les installations relatives sont conformes aux normes.

Le matériel d'emballage devra être éliminé dans le respect de l'environnement

Seulement pour les distributeurs de boissons chaudes

L'appareil est muni d'un système de lavage automatique des mixeurs et de leur circuit hydraulique, et du groupe d'infusion.

Si l'utilisation de l'appareil prévoit des pauses (week ends, etc.) devant même dépasser deux jours, il est de bonne règle d'activer (par exemple avant de commencer à utiliser le D.A.) les fonctions de lavage automatique.

POUR L'EMPLOI

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sous la surveillance de personnes responsables de leur sécurité, ou après un apprentissage spécifique à l'emploi de la machine.

Les personnes préposées à la surveillance des enfants doivent empêcher ces derniers de jouer avec l'appareil. On ne doit pas permettre aux enfants d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien de l'appareil

POUR L'ENVIRONNEMENT

Certaines précautions aideront à respecter l'environnement:

- pour le nettoyage de l'appareil utiliser des produits biodégradables;;
- éliminer de manière appropriée tous les emballages des produits utilisés pour le chargement et pour le nettoyage de l'appareil;
- le fait d'éteindre l'appareil pendant les périodes de non utilisation vous permettra d'économiser beaucoup d'énergie.

POUR LE DÉMANTÈLEMENT ET L'ÉLIMINATION

Au moment du démantèlement de l'appareil, nous vous recommandons de détruire la plaquette des caractéristiques de la machine.



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme un déchet commun, mais en respectant ce qui est établi par la directive européenne 2012/19/UE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) et par les législations nationales qui en dérivent, afin de prévenir toute conséquence négative possible sur l'environnement et sur la santé humaine.

La collecte sélective à la fin de la vie utile de l'appareil est organisée et gérée par le producteur.

Pour éliminer correctement l'appareil, contactez le point de vente où vous l'avez acheté ou notre service après-vente.

L'élimination abusive de l'appareil par son détenteur comporte l'application des sanctions administratives qui sont prévues par la réglementation en vigueur.

Attention !

Si l'appareil est muni d'un système de réfrigération, l'unité de réfrigération contient du gaz fluoré à effet de serre HFC-R134a, dont l'usage est réglementé par le protocole de Kyoto, et dont le potentiel de réchauffement global est égal à 1300.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

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

for the following field of activities

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

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2015 - 04 - 28

Expiry date: 2018 - 04 - 27

Registration Number: IT – 12979

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



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

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

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

ISO 14001:2004

Issued on: 2013 - 05 - 28

Expiry date: 2016 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

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

for the following field of activities

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

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

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2014 – 11 – 28

Expiry date: 2017 – 11 – 27

Registration Number: IT – 97010

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



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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

Français

LISTE DES MATIÈRES

	PAGE		PAGE
PRÉFACE	2	PROGRAMMATION	25
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET SES CARACTÉRISTIQUES	2	FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE	25
EN CAS DE PANNE	2	NAVIGATION	26
TRANSPORT ET STOCKAGE	2	ENTRÉE DANS LA PROGRAMMATION	26
EN REVANCHE IL FAUT ÉVITER DE:	2	MODE DE NAVIGATION	26
POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR	3	MENU DU CHARGEUR	27
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	3	STATISTIQUES	27
CONSUMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	5	PRIX INDIVIDUEL	28
NETTOYAGE ET CHARGEMENT	6	GESTION TUBES RENDEURS MONNAIE	28
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	7	TESTS DE DISTRIBUTION	28
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES DANS DES RÉCIPIENTS OUVERTS	8	MENU DU TECHNICIEN	29
COMMANDES ET INFORMATIONS	8	PANNES	29
CHARGEMENT DES PRODUITS	9	PROGRAMMATION PARAMÈTRES	30
CAFÉ EN GRAINS	9	STATISTIQUES	37
PRODUITS SOLUBLES	9	TEST	39
LAIT	9	DIVERS	40
NETTOYAGE BACS À MARCS	10	ENTRETIEN	42
DÉSINFECTION MIXEURS E CIRCUITS ALIMENTAIRES	10	PRÉAMBULE GÉNÉRAL	42
NETTOYAGE GROUPE D'INFUSION	12	INTERRUPTEUR GÉNÉRAL	42
NETTOYAGE RÉSERVOIR DU LAIT	12	ENTRETIEN GROUPE D'INFUSION	43
NETTOYAGE ET REMPLISSAGE RÉSERVOIR ALIMENTATION HYDRIQUE	12	NETTOYAGE PÉRIODIQUE	44
SUSPENSION DU SERVICE	12	DÉSINFECTION MIXEURS E CIRCUITS ALIMENTAIRES	44
FONCTIONS DE SERVICE	12	NETTOYAGE TABLETTE ET RÉCIPIENTS PRODUITS SOLUBLES	46
LAVAGE DISP. POUR CAPPUCCINO	13	FONCTIONS DES PLATINES	46
INSTALLATION	14	PLATINE DES ACTIONNEMENTS CPU	47
DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR	15	MISE À JOUR DU LOGICIEL	48
ALIMENTATION HYDRIQUE	15	PLATINE INTERFACE UTILISATEUR	48
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	16	PLATINE CONTRÔLE CHAUDIÈRE	49
MONTAGE SYSTÈME DE PAIEMENT	17	PLATINE EXPANSION SYSTÈMES DE PAIEMENT	49
ADOUCISSEUR	17	PROTECTION THERMIQUE CHAUDIÈRE	50
INSERTION ÉTIQUETTES DES SÉLECTIONS	17	APPENDICE	51
PREMIER ALLUMAGE	18		
REMPLISSAGE CIRCUIT HYDRAULIQUE	18		
INITIALISATION	19		
PREMIÈRE DÉSINFECTION	19		
FONCTIONNEMENT	20		
CYCLE GROUPE D'INFUSION AVEC CHAMBRE FIXE	20		
CYCLE DISTRIBUTION DU DÉCAFÉINÉ	21		
CYCLE DISTRIBUTION DU LAIT	21		
CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES TARAGES	21		
RÉGLAGE VOLUME CHAMBRE D'INFUSION	22		
RÉGLAGE GRAMMAGE CAFÉ	23		
TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE/S	24		
TARAGES LAIT	24		

Préface

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

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

Ce manuel s'articule en trois chapitres.

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

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

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

Les opérations qui sont décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitres ne doivent être exécutées que par des opérateurs ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes sur la santé.

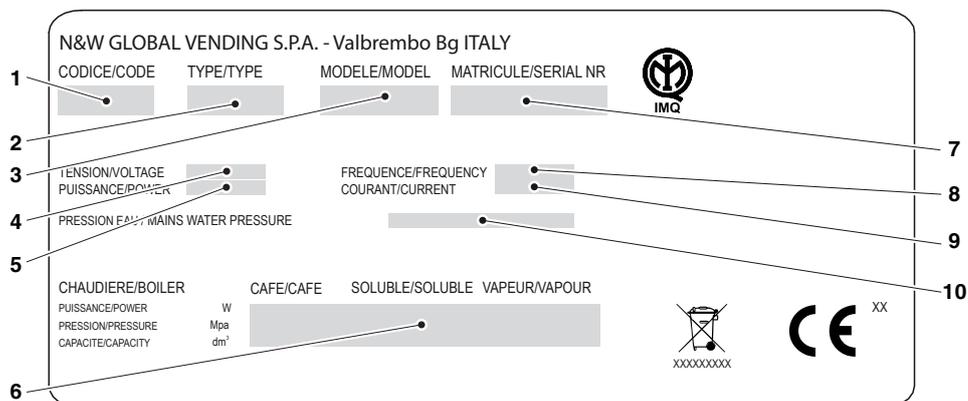
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET SES CARACTÉRISTIQUES

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

Cette plaquette est la seule reconnue par le fabricant comme identification de l'appareil; elle indique toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, avec rapidité et sécurité, toutes les informations techniques, et qui facilitent la gestion des pièces de rechange.

Fig. 1

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



EN CAS DE PANNE

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

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

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORT ET STOCKAGE

Pour éviter d'endommager l'appareil, il faut effectuer les manoeuvres de chargement et de déchargement avec le maximum d'attention.

Il est possible de soulever l'appareil avec un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les pelles dans la partie sous l'appareil, du côté qui est clairement indiqué par le symbole sur l'emballage en carton.

En revanche il faut éviter de:

- renverser le distributeur ;
 - traîner le distributeur avec des câbles ou autres ;
 - soulever le distributeur avec des prises latérales ;
 - soulever le distributeur avec des élingues ou des câbles;
 - secouer le distributeur même dans son emballage..
- Pour le stockage, il est nécessaire que l'atmosphère soit sèche et que la température soit comprise entre 0 et 40°C.

Il est important de ne pas superposer plus de 2 appareils et de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

POSITIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR

L'appareil n'est pas adapté pour être installé à l'extérieur, il doit être installé dans des locaux secs et **loin de sources de chaleur**, à des températures comprises entre 5° C et 34° C, et il ne doit pas être installé dans des espaces où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (ex.: grandes cuisines, etc.).

L'appareil doit être placé à côté d'un mur, mais de façon que son dos soit à une distance minimum de 4 cm. du mur, pour en permettre une bonne aération; il ne faut en aucun cas le recouvrir de chiffons ou d'autres objets. L'inclinaison maximum ne doit pas dépasser 2 degrés; il faut éventuellement le mettre à niveau en utilisant les petits pieds réglables prévus à cet effet.

Positionnement sur petit meuble

L'appareil peut être placé sur une table ou sur un autre support adéquat (hauteur conseillée mm. 800).

Lorsque cela est possible, il est conseillé d'utiliser le petit meuble spécial où l'on peut loger le bac à marcs, le kit d'autoalimentation hydrique et, en cas d'eau très dure, l'adoucisseur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	mm.	546
Largeur	mm.	331
Profondeur	mm.	528
Gabarit avec porte ouverte	mm.	724
Hauteur petit meuble	mm.	830
Poids	Kg.	28
Tension d'alimentation*	V~	230/240
Fréquence d'alimentation*	V~	50/60
Puissance maximum*	W	2030
Puissance maximum* (avec disp. pour cappuccino)*	W	3250

* Voir la plaquette des caractéristiques.

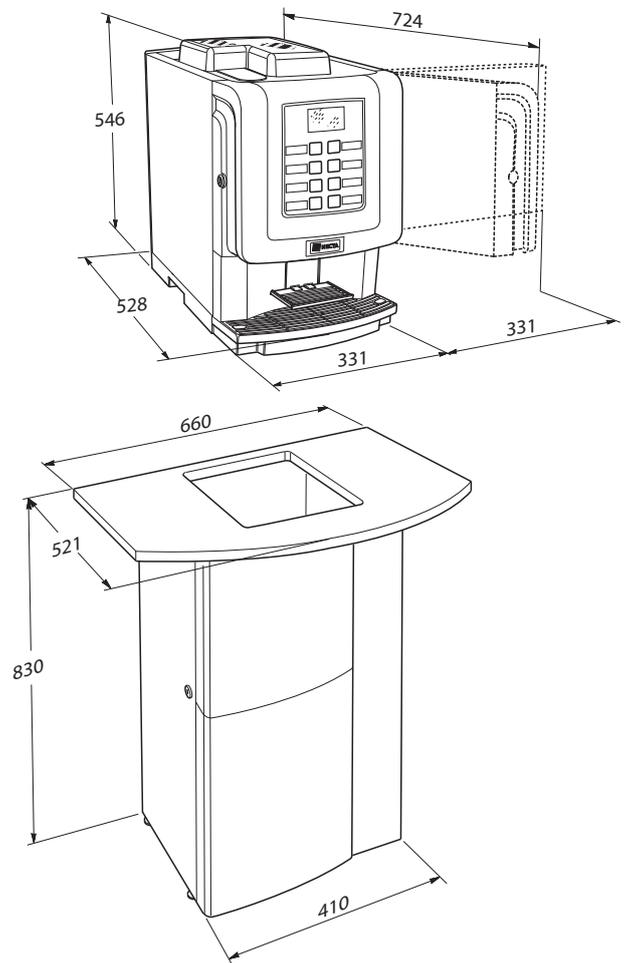


Fig. 2

BRUIT

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

SYSTÈME DE PAIEMENT

On peut monter sur l'appareil, en utilisant les kits prévus, des systèmes de paiement avec protocole Executive ou MDB ou BDV.

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

PRIX DE VENTE

L'appareil est en mesure de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection.

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

Les prix sont regroupés en 4 listes; il est possible, pour chacune des 4 listes, de programmer le prix aussi bien de manière globale (prix égal pour toutes les sélections) que pour chaque sélection.

ALIMENTATION HYDRIQUE

- Pression de l'eau: comprise entre 0,05 et 0,85 MPa (0,5 et 8,5 bar)

ou bien

- Réservoir: logé à l'intérieur de l'appareil; des réservoirs de capacité différente sont logés dans un module externe ou dans le petit meuble de support.

RÉGLAGES POSSIBLES

- Granulométrie café en grains
- Dose café en grains
- Doses eau volumétriques
- Dose produits solubles mesurée à temps.
- Dose lait mesurée à temps (seulement avec disp. pour cappuccino)
- Température chaudière réglable dans le menu.

APPROBATIONS

- présence eau
- présence café
- température de fonctionnement chaudière(s) obtenue
- présence bac à marcs solides
- présence bac à marcs liquides

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

- interrupteur général
- interrupteur porte
- interrupteur panneau supérieur
- présence bac à marcs solides
- présence bac à marcs liquides
- thermostat de sécurité chaudière à réarmement manuel
- coincement du flotteur air-break (seulement avec alimentation du robinet)
- électrovanne anti-inondation (seulement avec alimentation du robinet)
- protection temporisée de:
 - pompe
 - motoréducteur groupe café
 - moulin
- protection thermique de:
 - doseurs électriques
 - motoréducteur groupe café
 - électroaimants
 - pompe
 - pompe lait (seulement avec disp. pour cappuccino)
 - mixeurs électriques
 - moteur moulin
- protection avec fusible:
 - transformateur alimentation platine

CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS

Les contenances des récipients sont exprimées en grammes et peuvent différer de ce qui est indiqué, en fonction du poids spécifique des produits

- Récipient de 1,80 litres café en grains	760 gr
- Récipient de 0,85 litres café en grains	350 gr
- Récipient produits solubles Chocolat	650 gr

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie de l'appareil dépend de nombreux facteurs, comme la température et la ventilation de la pièce où l'appareil se trouve, la température de l'eau en arrivée, la température dans la chaudière, etc. La consommation d'énergie calculée doit être considérée comme purement indicative.

Obtention de la température	Wh	28
Pour 24 heures de stand-by	Wh	833

MODÈLE AVEC DISP. POUR CAPPUCCINO

Obtention de la température	Wh	87,8
Pour 24 heures de stand-by	Wh	1790

La consommation d'énergie calculée sur la base des données moyennes ci-dessus doit être considérée comme purement indicative.

ACCESSOIRES

Il est possible de monter une vaste gamme d'accessoires sur l'appareil, pour en varier les performances: Les kits de montage sont accompagnés des instructions pour le montage et l'essai, qu'il faut suivre scrupuleusement pour pouvoir maintenir la sécurité de l'appareil. La responsabilité des dommages à l'appareil ou à des personnes ou à des choses, dus à une installation erronée, incombera exclusivement à celui qui en a exécuté l'installation.

Important !!!

L'utilisation de kits non homologués par le fabricant ne permet pas de garantir le respect des standards de sécurité, en particulier pour les pièces sous tension. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non homologués.

Le montage et les opérations successives d'essai doivent être effectués par des techniciens qualifiés, qui connaissent spécifiquement le fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes de santé.

Chapitre 1 Nettoyage et chargement

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

A l'extérieur de l'appareil se trouve un interrupteur général qui coupe la tension.

Attention !!!

Le bornier de blocage du câble de ligne, les fusibles et le filtre antiparasite restent de toute façon sous tension.

INTERRUPTEUR PORTE

Quand la porte est ouverte, on ne peut pas accéder aux pièces sous tension.

Les opérations de chargement des produits et de nettoyage ordinaire peuvent être effectuées en totale sécurité.

INTERRUPTEUR PANNEAU SUPÉRIEUR

Quand le panneau supérieur est ouvert, on ne peut pas accéder aux pièces sous tension.

Les opérations de chargement des produits et de nettoyage ordinaire peuvent être effectuées en totale sécurité.

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

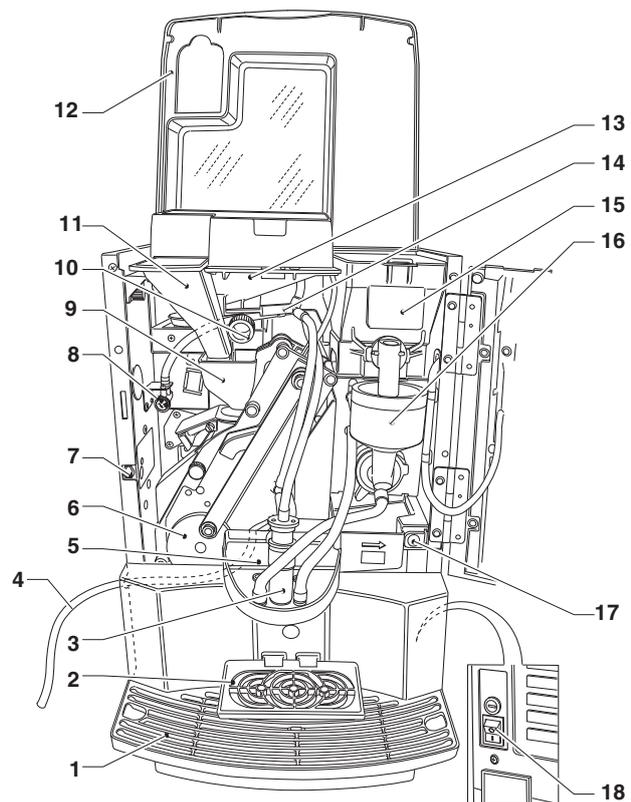


Fig. 3

- 1- Bac à marcage liquide
- 2- Support tasse rabattable
- 3- Bec milker (modèles avec disp. pour cappuccino)
- 4- Tuyau lait (modèles avec disp. pour cappuccino)
- 5- Support becs
- 6- Groupe d'infusion
- 7- Interrupteur porte
- 8- Robinet mousse lait (modèles avec disp. pour cappuccino)
- 9- Entonnoir café
- 10- Bouton de réglage de la mouture
- 11- Goulotte café décaféiné (seulement certains modèles)
- 12- Panneau supérieur
- 13- Récipient café en grains
- 14- Rideau récipient café
- 15- Récipient poudre soluble
- 16- Mixeur
- 17- Poussoir de déconnexion support becs
- 18- Interrupteur général externe

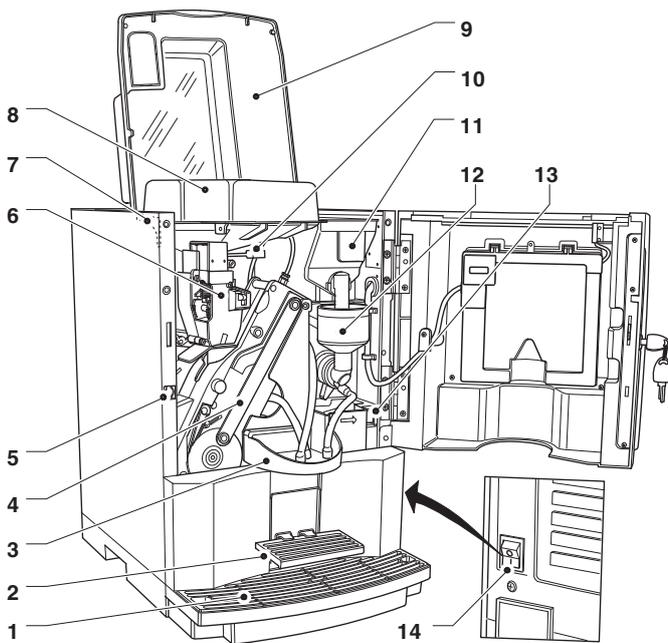


Fig. 4

- 1- Bac à marcs liquides
- 2- Support tasse rabattable
- 3- Support becs
- 4- Groupe d'infusion
- 5- Interrupteur porte
- 6- Doseur
- 7- Interrupteur panneau supérieur
- 8- Récipient café en grains
- 9- Panneau supérieur
- 10- Rideau récipient café
- 11- Récipient poudre soluble
- 12- Mixeur
- 13- Pousoir de déconnexion support becs
- 14- Interrupteur général externe

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le présent manuel indique les points critiques potentiels et donne les indications pour contrôler toute prolifération bactérienne possible

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

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

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

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

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

Éteindre toujours l'appareil avant de procéder aux opérations d'entretien qui nécessitent de démonter certains éléments.

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES DANS DES RÉCIPIENTS OUVERTS

(Ex.: Gobelets en plastique, tasses en céramique, carafes)

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

- infusion de café
- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées

Ces produits doivent être déclarés par le fabricant comme «adaptés à la distribution automatique» dans des récipients ouverts

- distribution de lait pasteurisé ou de lait UHT conservé réfrigéré et aspiré d'un récipient externe. (seulement modèles avec disp. pour cappuccino)

Il faut conserver les produits en suivant scrupuleusement les indications du producteur concernant le stockage, la température de maintien et la date d'expiration.

Les produits fournis doivent être immédiatement consommés; ils ne doivent jamais être conservés et/ou conditionnés pour être consommés plus tard.

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

COMMANDES ET INFORMATIONS

Les plaquettes des sélections et les instructions sont fournies avec l'appareil; il faudra les insérer au moment de l'installation, en se référant au tableau doses sélections.

Sur le côté extérieur de la porte se trouvent les commandes et les informations destinées à l'utilisateur.

A l'intérieur de l'appareil, au côté droit de la platine des poussoirs, se trouvent le poussoir de «Programmation» qui donne accès aux fonctions de l'appareil, et le poussoir de «lavage mixeurs».

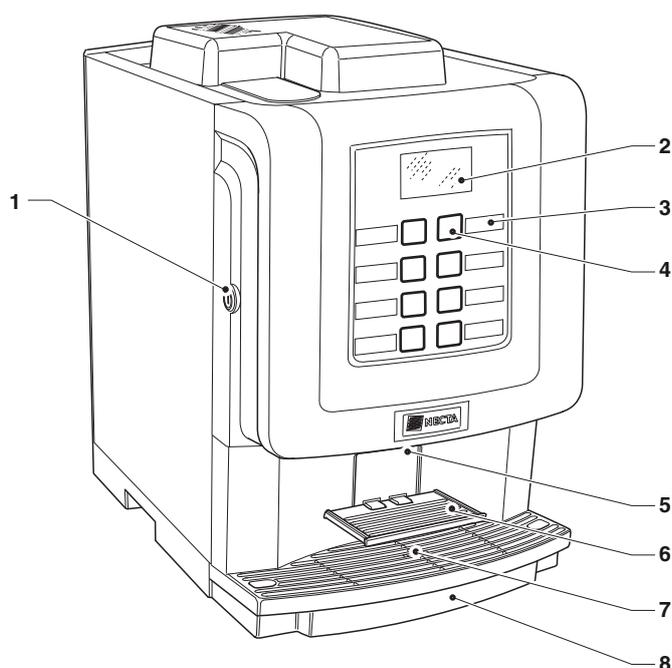


Fig. 5

- 1- Serrure
- 2- Afficheur
- 3- Plaquette sélections
- 4- Poussoirs de sélection
- 5- Bacs de distribution
- 6- Support tasse
- 7- Flotteur de signalisation
- 8- Bac à marcres liquides

CHARGEMENT DES PRODUITS

Avant de charger les produits, il faut vérifier qu'ils aient été conservés suivant les indications du producteur concernant le stockage, la température de maintien et la date d'expiration.

Charger les produits en suivant les indications données ci-après.

Le chargement des produits peut être effectué aussi avec les récipients partiellement pleins.

CAFÉ EN GRAINS

Ouvrir le couvercle et remplir le récipient du café, en vérifiant que le rideau du récipient est complètement ouvert.

Nous vous recommandons d'utiliser du café de bonne qualité, pour éviter des défauts de fonctionnement de l'appareil dérivant de la présence d'impuretés.

PRODUITS SOLUBLES

Soulever le couvercle et remplir le récipient des poudres solubles avec le produit que l'on veut distribuer.

Éviter de comprimer la poudre pour éviter de la compacter.

Vérifier que les produits solubles chargés ne forment pas de grumeaux

LAIT

Seulement modèles avec disp. pour cappuccino.
Le lait est prélevé du récipient de lait avec un tuyau.

Utiliser uniquement du lait pasteurisé ou du lait UHT (Ultra High Temperature).

Pour garantir la conservation du lait, suivre scrupuleusement les indications du producteur sur la température de conservation et sur la date de péremption du produit.

Pour éviter des problèmes de flux, placer le récipient de lait sur le même plan d'appui que l'appareil.

Le tuyau de pompage du lait doit toucher le fond du récipient de lait et ne pas présenter d'anses.

La gestion du lait doit être effectuée dans le respect des exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.

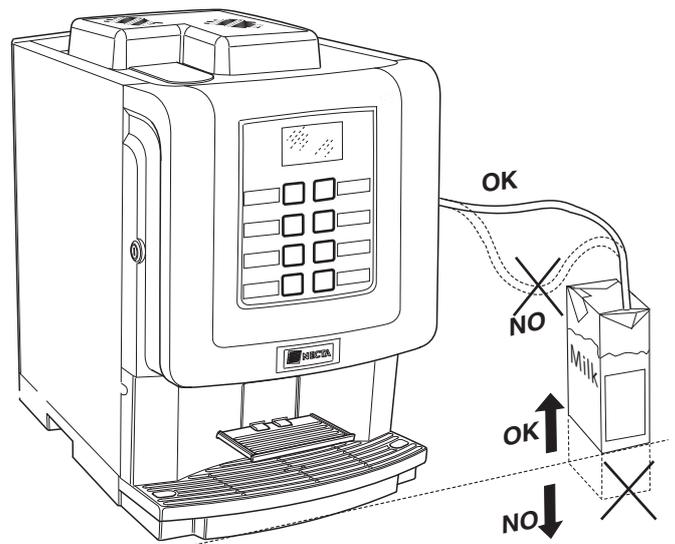


Fig. 6

NETTOYAGE BACS À MARCS

MARCS LIQUIDES

Quand le flotteur de signalisation émerge de la grille, il faut immédiatement vider le bac à marcs liquides.

Il est conseillé de ne pas attendre la signalisation du flotteur, mais de vider le bac régulièrement.

Pour enlever le bac:

- Prendre le bac par les côtés, le soulever légèrement et tirer
- Vider le bac et le laver avec une solution de détergent neutre

MARCS SOLIDES

L'autonomie du récipient de café en grains est supérieure à la capacité du bac à marcs solides (si l'on n'utilise pas le petit meuble de support).

L'appareillage signale par le message «Vider bac à marcs» que le nombre maximum de distributions à base de café a été atteint.

Après quelques sélections, l'appareil se bloque.

Quand le bac à marcs manque, l'appareil reste disponible pour distribuer les boissons solubles, en affichant sur le display le message: «Introduire bac à marcs».

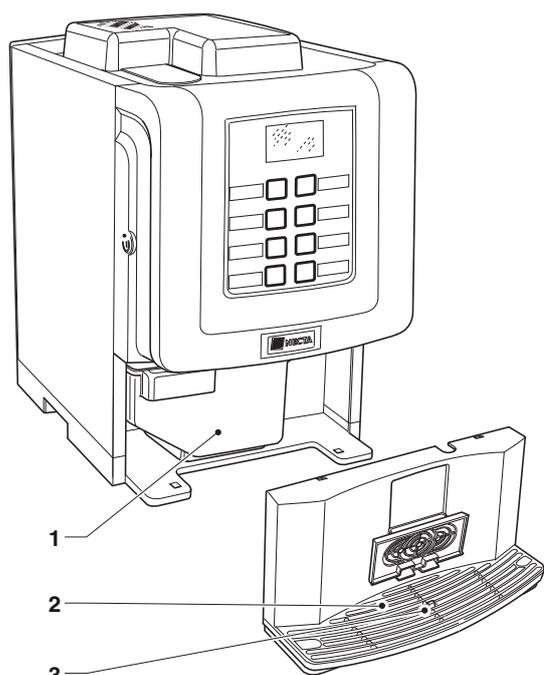


Fig. 7

- 1- Bac à marcs solides
- 2- Flotteur de signalisation
- 3- Bac à marcs liquides

DÉSINFECTION MIXEURS E CIRCUITS ALIMENTAIRES

A l'installation de l'appareil, et au moins une fois par semaine, ou bien plus fréquemment en fonction de l'utilisation de l'appareil et de la qualité de l'eau en arrivée, il est nécessaire d'effectuer une désinfection soignée des mixeurs et des conduites de distribution des boissons solubles, afin de garantir l'hygiène des produits distribués

Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour nettoyer l'appareil.

Pour les modèles avec disp. pour cappuccino, en plus de ce qui est décrit dans ce paragraphe, il faut exécuter chaque jour le lavage automatique de ce dispositif.

Les parties à nettoyer sont:

- tiroirs de dépôt des poudres, entonnoir des poudres, mixeurs et conduit de distribution de la boisson soluble;
- becs de distribution;
- bec milker (seulement modèles avec disp. pour cappuccino)
- support becs;

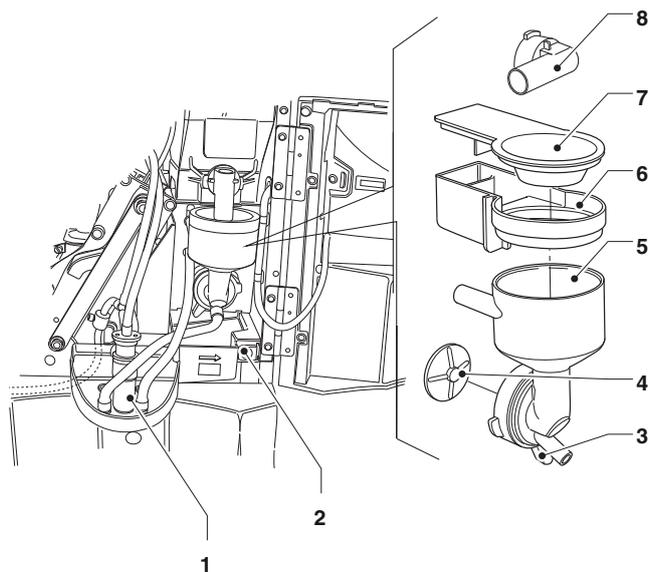


Fig. 8

- 1- Bec milker (seulement modèles avec disp. pour cappuccino)
- 2- Poussoir de déconnexion support becs
- 3- Bague de fixation entonnoir eau
- 4- Petite hélice mixeur
- 5- Entonnoir eau
- 6- Tiroirs de dépôt des poudres
- 7- Entonnoir poudre soluble
- 8- Pipette de convoyage des poudres

Pour le nettoyage des mixeurs, faire ce qui suit:

- tourner vers le haut la pipette de convoyage produit
- tourner dans le sens contre-horaire la frette de fixation de l'entonnoir d'eau et enlever les entonnoirs des poudres, les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs de l'eau
- dévisser la petite hélice du mixeur; pour la dévisser il suffit de bloquer avec un doigt le disque denté qui est monté sur l'arbre du mixeur électrique.

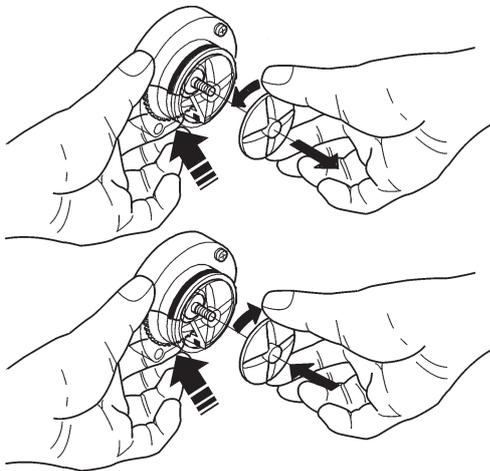


Fig. 9

Pour effectuer la désinfection il faut utiliser des produits désinfectants.

- immerger les composants pendant environ 20' dans un récipient contenant la solution désinfectante préparée au préalable, en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant si nécessaire des écouillons et des brosses;
- rincer et essuyer soigneusement toutes les parties
- remonter la petite hélice du mixeur
- replacer l'entonnoir d'eau, et faire tourner la frette de fixation dans le sens horaire
- remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs des poudres
- tourner vers le bas la pipette de convoyage des poudres

Après avoir monté les éléments, il est de toute façon nécessaire de:

- Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter dans les diverses entonnoirs quelques gouttes de la solution désinfectante.
- Quand la désinfection est terminée, rincer abondamment les éléments concernés pour éliminer tous les résidus possibles de la solution qu'on a utilisée.

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

NETTOYAGE BEC MILKER

Seulement modèles avec disp. pour cappuccino.

Le bec milker se compose de deux pièces séparables, qui sont facilement démontables et nettoyables.

Pour le nettoyage faire ce qui suit:

- enlever le bec du milker du support des becs
- séparer toutes les pièces, et les laver avec des produits détergents, en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant si nécessaire des écouillons et des brosses;

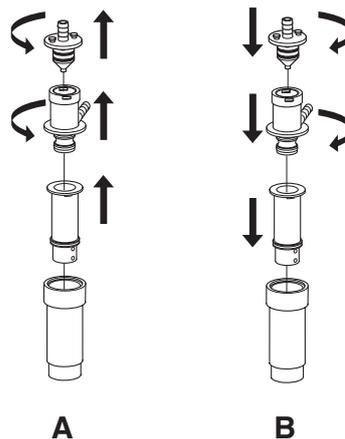


Fig. 10

- A- Démontage
- B- Montage

NETTOYAGE GROUPE D'INFUSION

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

NETTOYAGE RÉSERVOIR DU LAIT

Seulement modèles avec disp. pour cappuccino.

Il faut, chaque jour ou à la fin du service, vider le réservoir de lait des éventuels résidus et le désinfecter, en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant, au besoin, des écouvillons ou des brosses.

NETTOYAGE ET REMPLISSAGE RÉSERVOIR ALIMENTATION HYDRIQUE

Pour les appareils qui utilisent le réservoir de l'eau, il est nécessaire d'effectuer, au moins une fois par semaine, le

nettoyage du réservoir:

- Vider le réservoir de l'eau résiduelle
- Désinfecter le réservoir, en ayant soin d'enlever les résidus éventuels et les pellicules visibles, en utilisant des écouvillons et des brosses
Utiliser
- Remplir le réservoir d'eau potable jusqu'au niveau maximum (indiqué sur le réservoir)

SUSPENSION DU SERVICE

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

- vider complètement les conteneurs et les laver soigneusement avec les produits désinfectants;
- vider complètement les moulins, en les faisant fonctionner jusqu'à la signalisation du vide.
- effectuer le lavage guidé du circuit de lait (seulement modèles avec disp. pour cappuccino), du groupe d'infusion et des mixeurs.
- fermer le robinet situé en amont du tuyau d'alimentation hydrique et vider complètement le circuit hydraulique
- débrancher l'appareil du secteur électrique.

FONCTIONS DE SERVICE

Certaines opérations, si elles ont été activées dans le menu de programmation, peuvent être effectuées directement avec la porte fermée, en saisissant le mot de passe prévu.

Appuyer pendant plus de 2 secondes sur la touche 7. Saisir le mot de passe relatif pour:

- effectuer plusieurs distribution consécutives pour remplir une carafe (jug facilities);
- distribuer gratuitement une sélection (seulement pour modèles avec système de paiement)
- bloquer-débloquer le clavier.
Quand le blocage est activé, le display affiche "SERVICE SUSPENDU"
- lavage mixeurs.
Le lavage mixeurs doit être effectué tous les jours et à chaque recharge de produits, pour éviter que des chutes accidentelles de produit (pendant le chargement) ne puissent boucher le mixeur
- Lavage disp. pour cappuccino (seulement modèles avec disp. pour cappuccino)
il faut effectuer le lavage du disp. pour cappuccino chaque fois que la distribution de lait est suspendue (pendant une période) et/ou au moins une fois par jour.

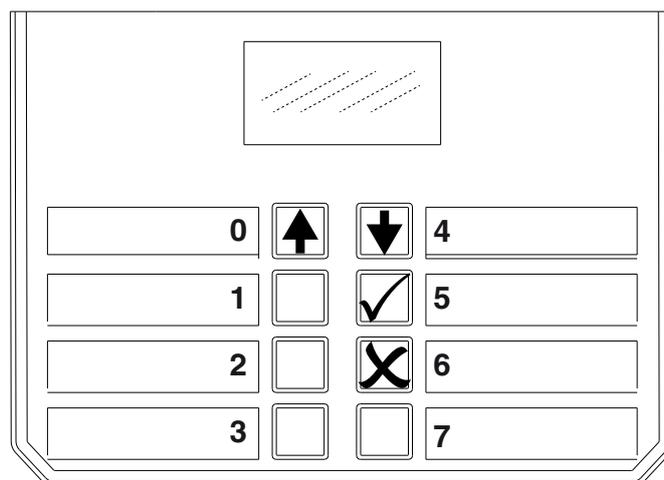


Fig. 11

LAVAGE DISP. POUR CAPPUCCINO

Seulement modèles avec disp. pour cappuccino.
il faut effectuer le lavage du disp. pour cappuccino à la fin de chaque service ou bien plus fréquemment, en fonction de l'emploi de l'appareillage.
le lavage du disp. pour cappuccino (avec du détergent) est demandé automatiquement à l'allumage de l'appareil, s'il n'a pas été effectué dans les dernières 24 heures.

Utiliser exclusivement des produits spécifiques pour disp. pour cappuccino. (produit testé: Kama-reta milk clean)

Pour l'emploi de ces produits, suivre scrupuleusement les indications du producteur en ce qui concerne le mode de stockage, la manipulation, le dosage et l'emploi; lire attentivement les avertissements de sécurité.



Pour faire démarrer le cycle de lavage, confirmer l'opération.

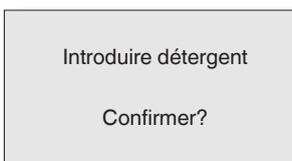
On peut éviter le lavage en appuyant sur n'importe quelle autre touche.

Toutes les opérations successives demandent une intervention manuelle de l'opérateur, et doivent être confirmées.

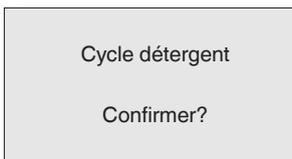
En séquence, elles sont:



enlever le tuyau du récipient de lait



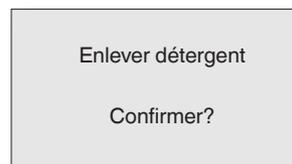
introduire le tuyau du lait dans un récipient contenant la solution détergente préparée.



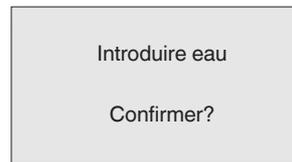
Après la confirmation, la solution détergente coule dans le circuit de lait.

Utiliser un bac pour recueillir la solution détergente qui est en train de sortir des becs.

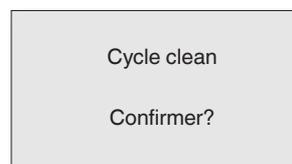
A la fin du cycle l'afficheur montre le message



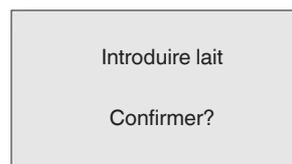
Enlever le tuyau du lait du récipient du détergent et l'introduire dans un récipient contenant de l'eau propre.



Confirmer pour faire démarrer le cycle de rinçage



A la fin



Remettre le tuyau dans le récipient de lait.

Chapitre 2 Installation

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

Il faut installer l'appareil dans des locaux secs, à des températures comprises entre 2° C et 32° C, et il ne doit pas être installé dans des espaces où l'on utilise des jets d'eau pour le nettoyage (ex.: grandes cuisines, etc.).

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

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

A l'extérieur de l'appareil se trouve un interrupteur général qui coupe la tension électrique à l'appareillage.

Attention !!!

Le bornier de blocage du câble de ligne, les fusibles et le filtre antiparasite restent de toute façon sous tension.

INTERRUPTEUR PORTE

Quand la porte est ouverte, on ne peut pas accéder aux pièces sous tension.

A l'intérieur de l'appareil restent sous tension uniquement les parties protégées par des carters et indiquées par le symbole



Avant d'enlever ces carters il faut déconnecter le câble d'alimentation du réseau.

Introduire la clé prévue dans la fente pour mettre l'appareillage sous tension (avec la porte ouverte).

Il ne faut absolument jamais laisser la clé d'allumage à l'intérieur de l'appareil, elle doit être conservée par le personnel spécialisé formé pour employer l'appareil.

INTERRUPTEUR PANNEAU SUPÉRIEUR

Quand le panneau supérieur est ouvert, on ne peut pas accéder aux pièces sous tension.

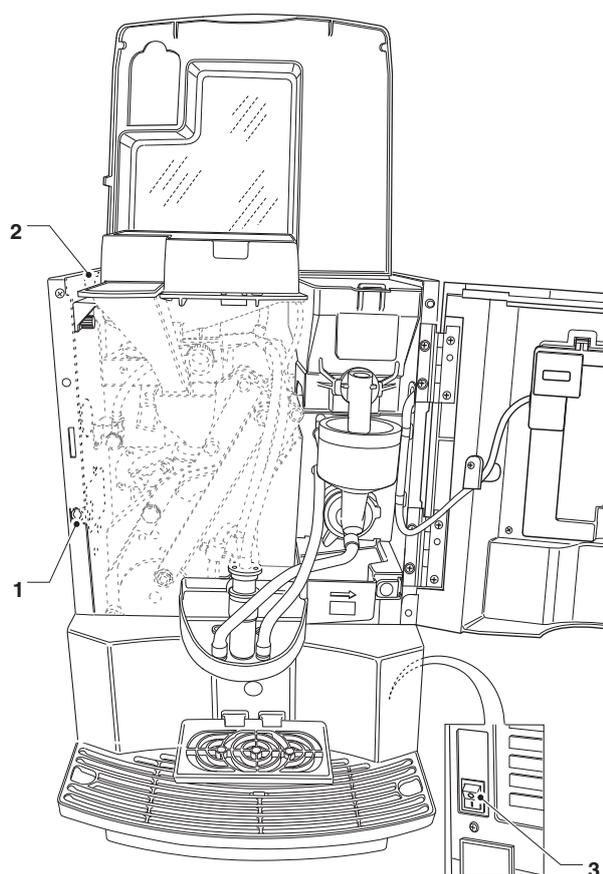


Fig. 12

- 1- Interrupteur porte
- 2- Interrupteur panneau supérieur
- 3- Interrupteur général

DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

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

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

Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène mousse, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils sont une source potentielle de danger.

Les matériaux d'emballage devront être éliminés dans les dépôts autorisés, et la récupération des matériaux recyclables sera confiée à des sociétés spécialisées.

Important !!!

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

On peut éventuellement niveler l'appareil en utilisant les petits pieds réglables fournis..

ALIMENTATION HYDRIQUE

On doit alimenter le distributeur avec de l'eau potable, en tenant compte des normes en vigueur du pays où l'appareil est installé.

ALIMENTATION HYDRIQUE DU RÉSERVOIR

Pour les modèles qui utilisent le réservoir, désinfecter et remplir le réservoir avec de l'eau potable

ALIMENTATION HYDRIQUE DU ROBINET

Seulement pour les modèles avec alimentation hydrique du robinet.

La pression de l'eau du robinet doit être comprise entre 0,05 et 0,85 MPa (0,5 et 8,5 bar)

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

Avec un tuyau adapté (disponible aussi comme kit) à supporter la pression de l'eau, et d'un type adéquat pour usage alimentaire (diamètre interne de 6 mm. minimum), connecter le robinet avec le raccord $\frac{3}{4}$ » de l'électrovanne d'arrivée de l'eau

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

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

Ne pas réutiliser du matériel éventuellement déjà existant.

DISPOSITIF ANTI-INONDATION

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

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

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

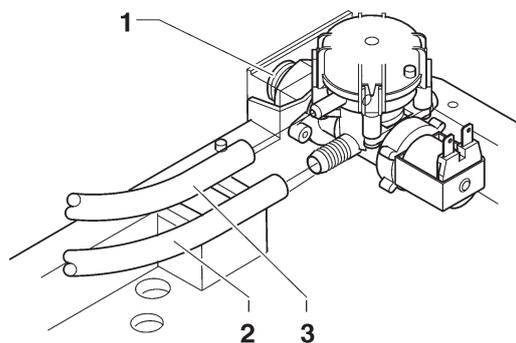


Fig. 13

- 1- Raccord entrée $\frac{3}{4}$ ''
- 2- Tuyau de refoulement
- 3- Tuyau de trop plein

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prévu pour le fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230-240 V~.

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

Il est obligatoire d'utiliser un interrupteur général; il doit être conforme aux règles d'installation en vigueur, situé en position accessible, et avoir les caractéristiques propres à supporter la charge maximale requise pour assurer le débranchement total du réseau dans les conditions de la catégorie de surtensions III, et donc pour garantir la protection des circuits contre les défauts à la terre, les surcharges et les courts-circuits.

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

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

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

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

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts causés par le non respect des précautions indiquées ci dessus.

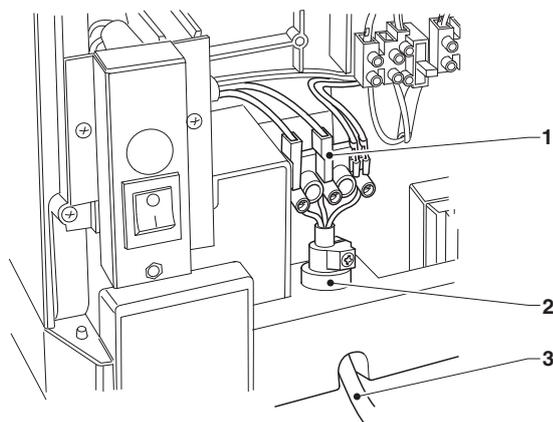


Fig. 14

- 1- Bornier de connexion
- 2- Borne serre-câble
- 3- Câble de secteur

MONTAGE SYSTÈME DE PAIEMENT

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

L'utilisation de systèmes de paiement comme les accepteurs, les «change givers» et «cashless» est possible, en employant les kits prévus.

Les kits sont fournis avec des instructions spécifiques. Les systèmes de paiement comme les «change giver» doivent être logés physiquement dans le module latéral prévu à cet effet (sur option).

ADOUCCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.

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

Utiliser des adoucisseurs ayant une capacité adéquate à l'utilisation effective de l'appareil.

En cas d'alimentation à partir du réservoir, il est possible d'utiliser les cartouches filtrantes prévues à cet effet.

Les cartouches doivent être remplacées périodiquement en fonction de la qualité de l'eau et des indications données par le producteur.

Les adoucisseurs, disponibles aussi comme accessoire, doivent être régénérés périodiquement ou remplacés, suivant les indications du fabricant.

INSERTION ÉTIQUETTES DES SÉLECTIONS

Les étiquettes des sélections sont fournies avec l'appareillage.

Utiliser les étiquettes en fonction du layout et de la langue (voir tableau «doses sélections»).

Procéder de la façon suivante:

- Ouvrir la porte
- Enlever le carter de la platine des poussoirs.
- Insérer les étiquettes de sélection dans les fentes. Respecter la disposition des étiquettes en fonction du layout choisi.
- Remettre le carter.

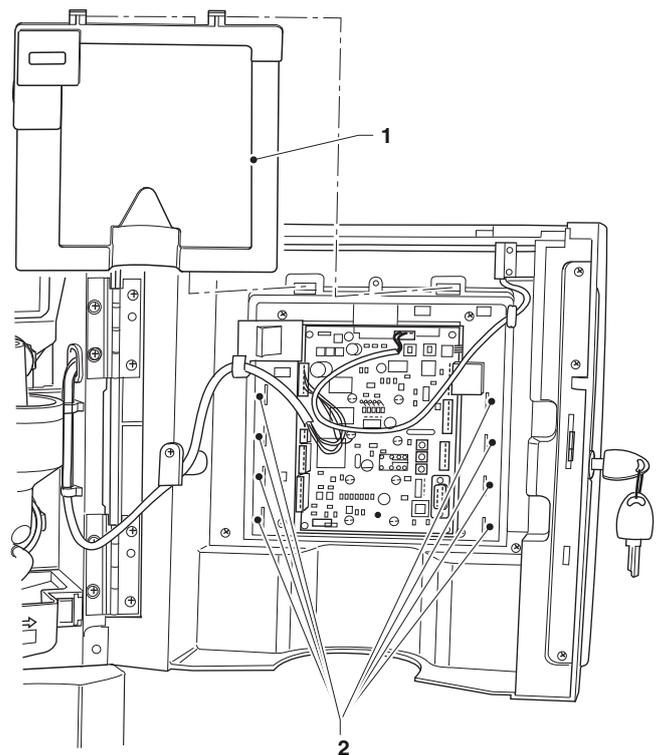


Fig. 15

- 1- Carter platine poussoirs
- 2- Fentes
- 3- Étiquettes des sélections

PREMIER ALLUMAGE

Au premier allumage de l'appareil, il faut effectuer le remplissage du circuit hydraulique.

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

- Tuyauterie (becs, etc.)
- Mixeur
- Conv. sup. poudres (convoyeur supérieur des poudres)
- Rideau café
- Allumage

Pour tous les contrôles, la demande «Confirmer?» est affichée sur l'écran.

Pour continuer, appuyer sur n'importe quelle touche de sélection.

On peut activer la fonction de présentation de la liste des contrôles préliminaires (elle est désactivée par défaut) dans le menu de programmation.

Seulement pour les modèles avec disp. pour cappuccino, après la séquence des contrôles initiaux l'appareil propose la séquence de lavage du disp. pour cappuccino.

Nous conseillons d'effectuer le cycle de lavage du disp. pour cappuccino au moment de la première installation.

A la fin, l'afficheur montre le numéro de la version de logiciel de l'appareillage.

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

A la fin du chauffage l'écran affiche l'invitation à sélectionner une boisson.

REPLISSAGE CIRCUIT HYDRAULIQUE

MODÈLES AVEC RÉSERVOIR

Au premier allumage il faut exécuter à la main la procédure d'installation.

Entrer dans la programmation en modalité «technicien» et utiliser la fonction spéciale «installation manuelle» du menu «test» (voir le chapitre relatif).

MODÈLES AVEC ALIMENTATION DU ROBINET

Au moment de l'allumage les conditions de l'air-break (vide ou plein), l'amorçage de la pompe et de la chaudière (sous pression ou non) seront contrôlées.

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

- pendant toute la durée du cycle l'afficheur visualisera «Installation»;
- ouverture de l'électrovanne du réseau hydrique ou démarrage de la pompe jusqu'à ce que l'air-break soit rempli;
- ouverture de l'électrovanne du lait pour faire échapper l'air de la chaudière et du circuit hydraulique, et introduction de 400 cm³ d'eau.

N.B.: en cas de manque d'eau pendant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera jusqu'à ce que l'eau revienne ou jusqu'à l'extinction.

Important !!!

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

INITIALISATION

Cette fonction est utilisée en cas d'erreur de données en mémoire ou de remplacement du logiciel.

Toutes les données statistiques, à l'exception du compteur électronique général, seront remises à zéro.

Lorsque l'écran indique la fonction « Initialisation », il est possible d'initialiser l'appareil en rétablissant toutes les valeurs par défaut.

En appuyant sur la touche confirmation ✓ la demande de confirmation «Confirmer?» s'affiche sur l'écran.

En appuyant de nouveau sur la touche confirmation ✓ certains paramètres sont demandés, c'est à dire:

- **PAYS:** c'est à dire la typologie de doses base pour les différentes sélections (ex. IT café = 60 cc - FR café = 106 cc).

Les « pays » proposés varient en fonction des modèles.

- **LAY OUT:** pour chaque modèle et typologie de doses, un certain nombre de combinaisons Boutons-Sélections sont proposées (les combinaisons prévues pour chaque disposition - lay-out - sont reportées dans le tableau doses/sélections fourni avec l'appareil).

- **RÉSERVOIR:** Permet de définir si l'alimentation en eau est effectuée :

0 - depuis le réseau d'eau

1 - depuis un réservoir interne

Lors de la confirmation des options, le message

« Exécution » s'affiche pendant quelques secondes.

PREMIÈRE DÉSINFECTION

Au moment de l'installation de l'appareil il faut effectuer une désinfection soignée des circuits alimentaires (groupe d'infusion, mixeurs, conduits de distribution de boissons, réservoirs internes...) pour garantir la bonne hygiène des produits distribués.

Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour nettoyer l'appareil.

Pour effectuer la désinfection il faut utiliser des produits désinfectants.

Effectuer le lavage des mixeurs en y ajoutant quelques gouttes de solution désinfectante, le lavage complet du disp. pour cappuccino et le lavage du groupe d'infusion. Quand la désinfection est terminée, rincer abondamment les mixeurs pour enlever tous les résidus possibles de la solution qu'on a utilisé.

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

Important !!!

L'appareil est doté d'un système de lavage automatique des mixeurs, du groupe d'infusion et du circuit du lait.

Si l'emploi de l'appareil fait l'objet de pauses (week ends, etc.) même de moins de deux jours, il est de bonne règle d'activer (par exemple avant le début de l'utilisation de l'appareil) les fonctions de lavage automatique.

FONCTIONNEMENT

Les paragraphes successifs décrivent le fonctionnement des principaux éléments de l'appareil.

CYCLE GROUPE D'INFUSION AVEC CHAMBRE FIXE

Après chaque allumage de l'appareil, le groupe café effectue une rotation complète, avant d'effectuer le cycle normal, pour garantir le bon positionnement du dispositif dans sa position initiale.

Si l'on demande une sélection à base de café en grains

- **Pour les modèles sans doseur volumétrique:** le moulin fonctionne jusqu'à atteindre la dose de café.

- **Pour les modèles avec doseur volumétrique:** quand le doseur est plein, la dose de café moulu est déclenchée dans la chambre d'infusion.

Le café tombe dans la chambre d'infusion, disposée verticalement

La manivelle du motoréducteur embrayée sur le disque à l'extérieur du groupe tourne de 180° en causant l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur.

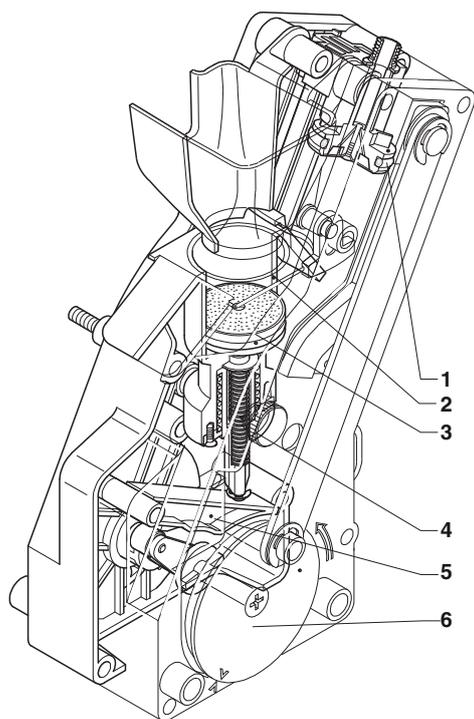


Fig. 16

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

Par l'effet de la pression de l'eau, le ressort de préinfusion cède, et le piston inférieur s'abaisse de 4 mm., ce qui permet la formation d'un coussin d'eau servant à ce que la pastille de café soit utilisée uniformément.

A la fin de la distribution, pendant une pause de 3 secondes, le ressort de préinfusion éjecte la couche d'eau dans la 3ème voie de l'électrovanne de distribution, en comprimant légèrement la pastille de café utilisée.

L'achèvement de la rotation du motoréducteur produit le soulèvement des pistons et de la pastille par le levier oscillant.

Pendant que la chambre d'infusion retourne dans la position verticale, le grattoir situé sur l'entonnoir café empêche le déplacement de la pastille utilisée, et la fait tomber.

Le piston inférieur retourne au point mort inférieur.

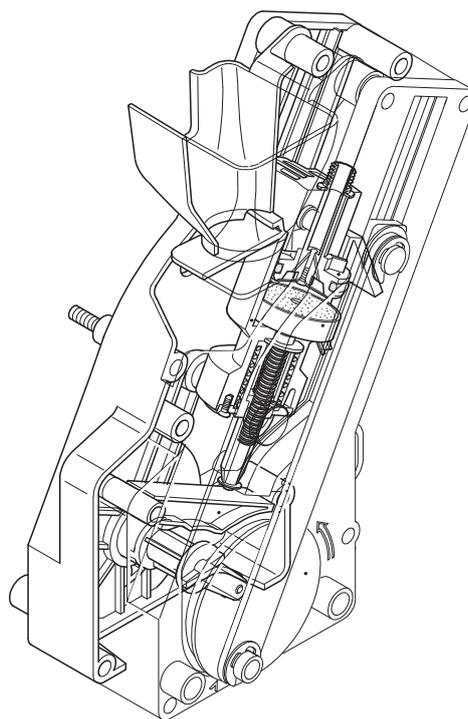


Fig. 17

Fig. 18

CYCLE DISTRIBUTION DU DÉCAFÉINÉ

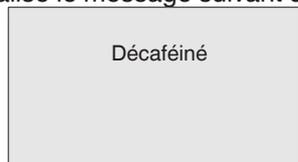
Les appareils (quand l'entonnoir du décaféiné est présent) sont fournis avec le volet du café décaféiné bloquée.

En fonction des exigences du site, on peut décider de débloquent le volet pour pouvoir introduire manuellement du café décaféiné ou similaire.

Il est nécessaire de vérifier qu'aucun autre type de produit ne soit introduit.

Sur le volet d'introduction du café décaféiné se trouve un aimant qui, grâce à un capteur positionné sur la porte, signale à l'appareil l'ouverture éventuelle du volet.

L'afficheur visualise le message suivant clignotant:



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

Le cycle d'infusion est le même que pour le café espresso.

Si on annule la distribution de décaféiné avant la distribution, la présélection «décaféiné» s'annule.

L'appareil effectue une rotation du groupe d'infusion pour décharger la poudre de décaféiné introduite.

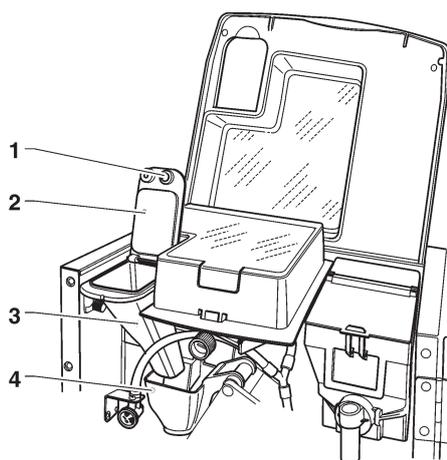


Fig. 19

- 1- Aimant de signalisation ouverture volet
- 2- Volet du décaféiné
- 3- Entonnoir décaféiné
- 4- Entonnoir café

CYCLE DISTRIBUTION DU LAIT

A la demande de préparation de boissons avec du lait, l'électrovanne vapeur (EVVAP) s'ouvre et la pompe du lait s'active.

Le lait est chauffé et émulsifié avec de l'air.

A la fin de la sélection, une petite quantité d'eau chaude (ouverture de l'électrovanne ELAV) est envoyée dans le bec du milker pour effectuer un lavage partiel.

Les lavages partiels ne remplacent pas la nécessité de démonter régulièrement le bec du milker pour le désinfecter.

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES TARAGES

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

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

RÉGLAGE VOLUME CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe d'infusion peut travailler avec des doses de café comprises entre 5,5 et 7,5 gr., en positionnant correctement le piston supérieur.

Pour varier la position du piston il faut:

- enlever l'anneau élastique de son siège;
- loger le piston dans les sièges appropriés:
 - sièges moins profonds: doses de 5,5 à 6,5 gr.;
 - sièges plus profonds: doses de 6,5 à 7,5 gr.

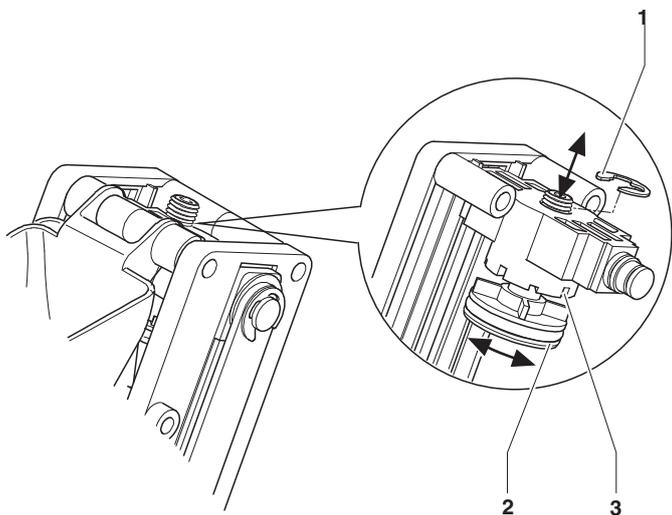


Fig. 20

- 1- Anneau élastique
- 2- Piston supérieur
- 3- Sièges de logement piston

RÉGLAGE MOUTURE

Au cas où il faudrait modifier le degré de mouture, agir sur le bouton du moulin prévu à cet effet:

pour obtenir une mouture	rotation bouton
grosse	sens contre-horaire (éloigne les meules)
fine *	sens horaire (rapproche les meules)

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

Il est de bonne règle d'effectuer la modification du degré de mouture avec le moteur du moulin à café en fonction.

NB: après avoir modifié le degré de mouture, il faut effectuer au moins 2 sélections pour contrôler avec sécurité la nouvelle granulométrie du café moulu.

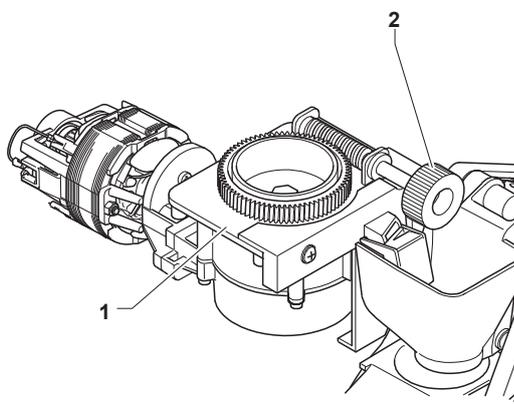


Fig. 21

- 1- Moulin
- 2- Bouton de réglage de la mouture

MODÈLES AVEC DOSEUR VOLUMÉTRIQUE

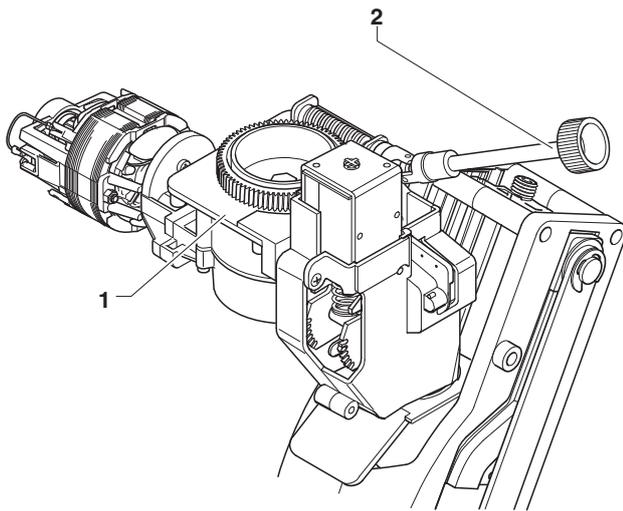


Fig. 22

1- Moulin

2- Bouton de réglage de la mouture

RÉGLAGE GRAMMAGE CAFÉ

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

Cela permet au logiciel de contrôle de l'appareil de déterminer le nombre de tours, et donc le nombre de grammes de café, qui est associé à chaque sélection. Avec les procédures de programmation, on peut établir combien de grammes (de 5,5 à 7,5 g.) de café moulu on veut associer à chaque sélection.

Pour prélever la dose il suffira d'enlever le groupe café et d'utiliser la fonction prévue «Fonctions spéciales» du menu «technicien».

MODÈLES AVEC DOSEUR VOLUMÉTRIQUE

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

- quand on lève le levier la dose augmente:
- quand on baisse le levier la dose diminue:
- chaque cran varie la dose d'environ 0,35 gr.

En outre, si on tourne le petit levier entièrement vers le haut, il est possible de dégager la dent de la gorge sur le régulateur de la dose et de la remettre dans une position différente pour varier le réglage moyen sur:

- bas 8 gr. \pm 0,5
- moyen 7 gr. \pm 0,5
- élevé 6 gr. \pm 0,5

Pour prélever la dose, il suffira d'enlever le groupe café et d'utiliser la fonction prévue du menu «Test en mode Technicien».

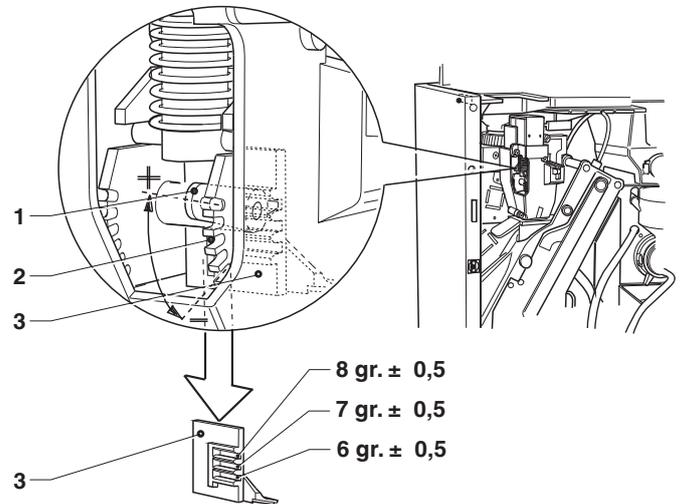


Fig. 23

1- Levier de réglage de la dose

2- Crans de repère

3- Réglage dose

TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE/S

La température de la (des) chaudière(s) est réglable par logiciel.

La température programmée en usine est indiquée sur le tableau des doses fourni avec l'appareillage.

TARAGES LAIT

SEULEMENT MODÈLES AVEC DISP. POUR CAPPUCCINO

DOSE

La dose de lait est réglable (à temps) et programmable à partir du menu.

Il y a sur le tuyau de pompage un régulateur de débit qui agit sur le flux du lait.

Agir sur le régulateur de débit pour modifier tant la quantité que la température du lait.

TEMPÉRATURE

En modifiant le flux du lait (avec le régulateur de débit situé sur le tuyau de lait) on modifie tant la température que la dose de lait.

Après des modifications importantes, il est nécessaire de contrôler aussi la dose de lait distribuée.

MOUSSE

Avec le robinet prévu on règle la quantité d'air (et par conséquent la mousse) qui est distribuée avec le lait.

RINÇAGE DU BEC

A la fin de la sélection, une petite quantité d'eau chaude est envoyée dans le milker pour effectuer un lavage partiel.

Cela n'exclut pas la nécessité de la désinfection quotidienne et du démontage périodique du bec du lait.

Notes sur la Programmation

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

Le programme de l'appareil décrit toutes les fonctions prévues, y compris celles qui ne sont pas utilisées pour la configuration spécifique du modèle (disposition).

L'appareil est fourni de base avec :

- Disposition des sélections dans laquelle sont reportées les sélections prévues pour le modèle spécifique.
- Diagramme de flux des menus de programmation.

Une explication succincte des principales fonctions, utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, est fournie ci-après. Celles-ci ne sont pas nécessairement dans leur ordre d'apparition dans les menus.

La version du logiciel peut être mise à jour en utilisant les systèmes prévus à cet effet (PC, UpKey, etc.).

Les messages affichés sur l'écran indiquant l'opération en cours sont fixes, tandis que l'éventuelle action demandée à l'utilisateur clignote.

L'appareil dispose de trois modalités différentes.

En fonction du mode actif, les boutons du clavier ont des fonctions différentes.

UTILISATION NORMALE

- Mise en marche de l'appareil (fermeture de la porte) avec exécution des contrôles prévus.
- Opérations pouvant être effectuées à porte fermée.
- Distribution de la sélection et messages à l'utilisateur.

MENU CHARGEUR

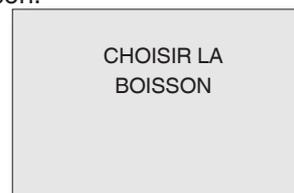
- Relevé des statistiques et exécution de simples contrôles sur le fonctionnement et sur les distributions.

MENU TECHNICIEN

- Programmation des paramètres et des prestations de la machine.

FUNCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

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



Au cours de la distribution une animation s'affiche, qui indique le stade de préparation de la boisson.



Au cas où il y aurait une anomalie détectée par le système de contrôle, un message d'erreur sera donné pour indiquer le type de problème:

En fonction des programmations l'éclairage du clavier sera de couleur rouge



A la fin de la distribution le message suivant est affiché sur l'écran pendant plusieurs secondes:



NAVIGATION

ENTRÉE DANS LA PROGRAMMATION

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il faut allumer l'appareil avec la porte ouverte en agissant sur l'interrupteur de la porte.

Pour entrer dans la programmation, appuyer sur la touche «Entrée dans la programmation» située à l'intérieur de la porte de l'appareil:

L'appareil entre dans le «Menu du chargeur», utiliser la touche **X** pour passer du «Menu du chargeur» au «Menu du technicien» et vice-versa.

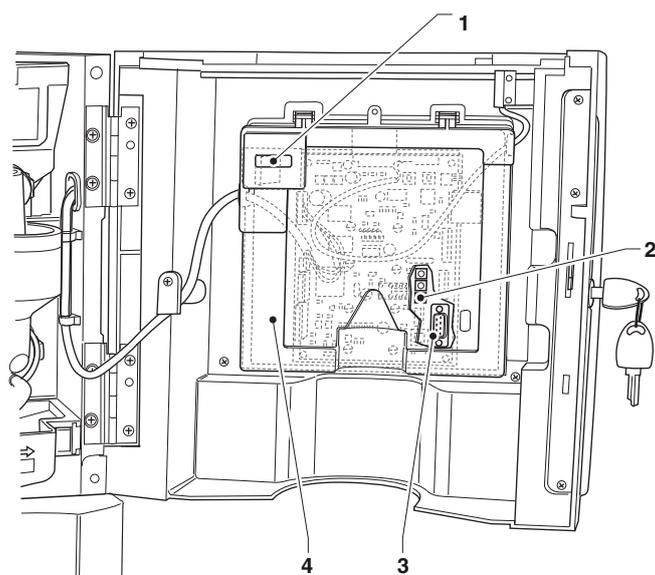


Fig. 24

- 1- Compteur des sélections mécanique général
- 2- Poussoir entrée programmation
- 3- port série RS232
- 4- Carter platine des poussoirs

MODE DE NAVIGATION

L'interaction entre le système et l'opérateur se fait par:

AFFICHEUR

Écran où sont affichés les messages pour l'utilisateur ou les articles des menus.

Les menus de programmation sont représentés ainsi:

```
Article de menu
Article de menu sélectionné
Article de menu
Article de menu
Article de menu
Article de menu
TECH > 2.1
```

Article de menu sélectionné

L'article de menu où le curseur se trouve

TECH > 2.1

Indique l'information du menu où nous sommes en train d'opérer (Chargeur ou Technicien) suivie par la position numérique du curseur (par ex. 2.1)

CLAVIER

TOUCHES DE DÉFILEMENT ↓ E ↑ :

Permettent de faire défiler les articles de menu (fonctions).

A l'intérieur des fonctions elles permettent de varier, là où demandé, l'état logique d'une donnée (ON/OFF) ou bien de saisir / modifier des valeurs alphanumériques.

TOUCHE DE CONFIRMATION ✓ :

Elle permet de passer d'un menu à un sous-menu, ou bien de confirmer la donnée présente sur l'afficheur.

TOUCHE DE SORTIE ✕ :

Elle permet de retourner d'un sous-menu au menu de niveau supérieur ou bien d'annuler la fonction.

Elle permet en outre de passer du mode «Technicien» au mode «Chargeur» et vice-versa.

VALEURS NUMÉRIQUES DES TOUCHES

Lorsque le logiciel de commande demande de saisir le mot de passe, le clavier prend les valeurs numériques indiquées

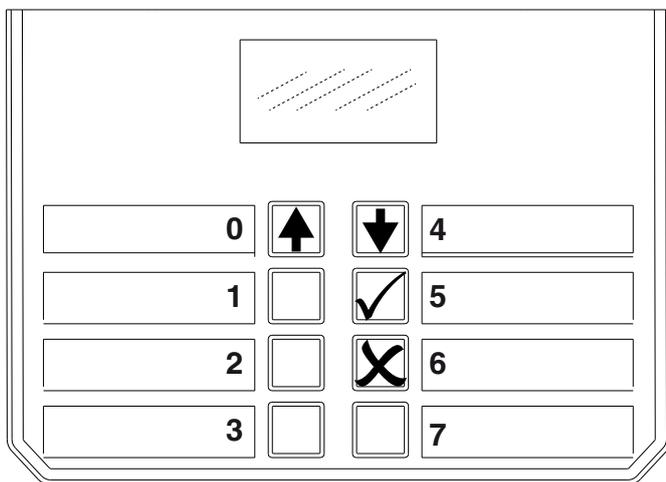


Fig. 25

MENU DU CHARGEUR

STATISTIQUES

Toutes les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées aussi bien dans des compteurs généraux que dans des compteurs relatifs, qui peuvent être remis à zéro sans perdre les données totales

IMPRESSION

Cette fonction permet d'imprimer les données mémorisées relatives au fonctionnement de l'appareil.

Si on connecte une imprimante série RS232 avec un taux de 9600 Baud, 8 bit de données, sans parité, 1 bit de stop, au port série placé sur la platine des poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques, c'est à dire:

TOTAUX

- 1 - Compteur par sélection;
- 2 - Compteur par tranches horaires;
- 3 - Compteur des réductions;
- 4 - Compteur des pannes;
- 5 - Données monnayeur.

RELATIVES

- 1 - Compteur par sélection;
- 2 - Compteur par tranches horaires;
- 3 - Compteur des réductions;
- 4 - Compteur des pannes;
- 5 - Données monnayeur.

Sur l'impression apparaissent aussi le code machine, la date et la version du logiciel.

Pour imprimer faire ce qui suit:

- Dans la fonction d'impression appuyer sur la touche ✓, l'afficheur visualise : «Confirmer ?»;
- Brancher l'imprimante;
- Appuyer sur la touche de confirmation ✓ pour démarrer l'impression.

AFFICHAGE

Cette fonction permet d'afficher en séquence les mêmes données qu'on peut obtenir en imprimant les statistiques.

Appuyer sur la touche de confirmation ✓ pour afficher en séquence les données des:

COMPTEURS TOTAUX

- 1 - Compteur par sélection;
- 2 - Compteur par tranches horaires;
- 3 - Compteur des réductions;
- 4 - Compteur des pannes;
- 5 - Données monnayeur.

COMPTEURS RELATIFS

- 1 - Compteur par sélection;
- 2 - Compteur par tranches horaires;
- 3 - Compteur des réductions;
- 4 - Compteur des pannes;
- 5 - Données monnayeur.

EFFACEMENT

Les statistiques peuvent être mises à zéro pour les compteurs relatifs, de manière globale (tous les types de données) ou de manière sélective pour:

- sélections
- réductions
- pannes
- données monnayeurs

Quand on appuie sur la touche de confirmation ✓ le message clignotant s'affiche: «Confirmer?»

Appuyer sur la touche de confirmation ✓ pour mettre à zéro les statistiques; pendant l'opération l'afficheur visualise le message «Exécution», et les statistiques sont mises à zéro.

PRIX INDIVIDUEL

L'appareil est en mesure de gérer jusqu'à 4 prix différents pour chaque sélection, ceux-ci peuvent être actifs en fonction de la tranche horaire configurée (standard ou en promotion) et/ou du système de paiement utilisé. Cette fonction permet de modifier le prix de vente pour chaque sélection, en choisissant parmi les tranches de prix disponibles.

GESTION TUBES RENDEURS MONNAIE

Cette fonction est activée seulement si le système de paiement programmé permet d'exécuter cette opération.

En entrant dans cette fonction on peut charger ou vider manuellement les tubes rendeurs de monnaie.

Quand on confirme le chargement, sur l'afficheur apparaît

«Crédit : —» qui est la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour être rendu; quand on introduit la monnaie désirée dans l'accepteur, l'afficheur augmente la valeur de l'argent disponible dans les tubes pour être rendu..

TESTS DE DISTRIBUTION

Les tests de distribution possibles pour chaque sélection) sont:

- Distribution complète
- Distribution seulement eau
- Distribution seulement poudre

N.B. Pour les sélections à base de café espresso, avec les distributions partielles de poudre et d'eau seuls les ajouts sont distribués; si la sélection ne prévoit pas les ajouts, l'afficheur visualisera «Sél. désactivée».

SIMULATION VOLET DÉCAFÉINÉ

Quand la porte est ouverte, la présence de l'aimant du volet de décaféiné (si présente) ne peut pas être détectée correctement.

Sur la première ligne de l'afficheur est visualisé, après le numéro et la fonction activée du menu, un symbole qui simule l'état du volet du décaféiné:

⬆ = Volet fermé (la mouture est effectuée pendant les tests de distribution);

○ = Volet ouvert (la mouture n'est pas effectuée pendant les tests de distribution);

pour changer l'état du simulateur du volet du décaféiné, appuyer sur la dernière touche à droite.

MENU DU TECHNICIEN

Si l'on appuie sur la touche **X** dans le mode «Chargeur», l'appareil se met en modalité «Menu Technicien». Pour revenir en modalité Chargeur, à partir de n'importe quelle fonction de premier niveau, appuyer sur la touche **X**.

PANNES

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

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

Les pannes détectées sont mémorisées dans des compteurs spéciaux; les pannes gérées par le logiciel peuvent être relatives à des groupes fonctionnels qui ne sont pas présents sur votre modèle spécifique.

LECTURE PANNES PRÉSENTES

Avec cette fonction on peut afficher les pannes présentes.

Appuyer sur la touche de confirmation **✓** pour afficher les pannes présentes.

S'il n'y a aucune panne présente, quand on appuie sur la touche de confirmation **✓** l'afficheur montre «Fin des pannes».

Les pannes prévues sont:

- Vide eau
Pour les modèles avec alimentation provenant du réservoir: la machine se bloque si le capteur magnétique du réservoir est activé.
ou bien
Pour les modèles alimentation provenant du robinet: si le microinterrupteur de l'air-break reste fermé pendant une minute, l'électrovanne d'arrivée de l'eau reste excitée en attente du retour de l'eau.
- Bac à marcs plein
Quand le nombre de pastilles usées programmé dans le menu est atteint, les sélections à base de café espresso sont désactivées .
- Air-break
La machine se bloque si, après un certain nombre d'impulsions du compteur volumétrique, le microinterrupteur de l'air-break n'a jamais signalé le manque d'eau.
- Compteur volumétrique (petite hélice)
Comptage manqué dans un délai maximum des compteurs volumétriques (petites hélices).
- Chaudière espresso
La machine se bloque si, après 10 minutes de chauffage à partir de l'allumage ou à partir de la dernière sélection, l'eau de la chaudière n'a pas atteint la bonne température.

- Chaudière vapeur
Si la chaudière n'a pas atteint la température d'exercice après le temps maximum de chauffage à partir de l'allumage ou à partir de la dernière sélection les sélections qui utilisent la vapeur sont désactivées.

- Monnayeur

L'appareil se bloque s'il reçoit une impulsion pendant plus de 2 secondes sur une ligne du validateur ou si la communication avec le monnayeur de série n'a pas lieu pendant plus de 30 secondes (protocole Executive) ou 75 secondes (protocole BDV).

- Blocage machine

La machine se bloque quand on atteint le nombre de sélections programmé de café et de produits solubles avec la fonction «compteur sélections».

- Blocage moulin

Si le moulin ne tourne pas, ou tourne trop lentement, les sélections à base de café espresso sont désactivées; en revanche les sélections à base de café décaféiné sont disponibles.

- Groupe espresso

Il est dû à un blocage mécanique du groupe d'infusion; la machine désactive les sélections à base de café.

- Vide café

Si le moulin dépasse la vitesse de mouture normale pendant plus de 5 secondes, les sélections à base de café espresso sont désactivées.
Les sélections de tous les produits solubles restent disponibles.

- Déclenchement du café

Si après avoir déclenché la dose de café moulu, le microinterrupteur du doseur signale la présence de café dans la chambre du doseur, les sélections à base de café sont désactivées.

- Données RAM

Une ou plusieurs zones de la mémoire RAM contiennent des données altérées ayant été corrigées par les valeurs par défaut.
L'appareil continue à fonctionner, mais il est recommandé de procéder à son initialisation dès que possible.

- Café hors service

La machine se bloque quand on atteint le nombre de sélections de café programmé séparément avec la fonction «compteur sélections».

- Solubles hors service

La machine se bloque quand on atteint le nombre de sélections de café programmé séparément avec la fonction «compteur sélections».

MISE À ZÉRO DES PANNES

Si l'on confirme cette fonction toutes les pannes éventuellement présentes sont mises à zéro.

PROGRAMMATION PARAMÈTRES

CASH

Seulement modèles avec système de paiement.
Avec ce groupe de fonctions il est possible de gérer tous les paramètres concernant les systèmes de paiement et le prix de vente.

PRIX DES SÉLECTIONS

Pour chaque sélection on peut programmer quatre prix différents, qui se mettent en fonction selon les tranches horaires, si elles sont activées.

On peut programmer les prix pour chacune des 4 tranches horaires (de 0 à 65.535) soit globalement (le même prix pour toutes les sélections) soit pour chaque sélection.

Si l'on doit vendre la plupart des produits au même prix, il vaudra mieux programmer le prix globalement, et changer le prix aux sélections avec un prix de vente différent.

TRANCHES HORAIRES

On a prévu quatre tranches horaires programmables pour la vente des produits à des prix différents. Les tranches horaires sont programmables par heure (de 00 à 23) et par minutes (de 00 à 59) de commencement et de fin.

Si les valeurs de commencement et de fin de tranche sont égaux à 00.00 la tranche est mise hors service. L'heure de référence est donnée par un horloge interne programmable par:

jour/mois/année jour de la semaine 1-7

et ensuite

heure/minutes/secondes.

MONNAYEURS

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

Les systèmes de paiement prévus sont:

- Executive
- Accepteurs
- BDV
- MDB

En choisissant un des systèmes, on peut en gérer les fonctions.

EXECUTIVE

Pour le système Executive sont prévus les systèmes de paiement:

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

ACCEPTEURS

Quand l'afficheur est placé sur la fonction "Lignes Accept." (programmation des lignes) du menu «programmation», on peut varier la valeur des 6 lignes de pièces, de A à F, de l'accepteur.

BDV

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

TYPE DE DISTRIBUTION

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

CRÉDIT MAXIMUM

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

MONNAIE RENDUE MAXIMUM

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

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

REFUS DE DONNER LA MONNAIE

Permet d'activer / désactiver la restitution du crédit si les distributions n'ont pas été effectuées.

Quand cette fonction est activée, elle permet de rendre la monnaie même si la première distribution n'a pas été effectuée.

Mais si une distribution pour n'importe quelle raison a échoué, sur demande la monnaie sera rendue.

PIÈCES ACCEPTÉES

Il est possible de définir, parmi les pièces reconnues par l'accepteur, lesquelles doivent être acceptées.

Pour connaître la correspondance pièce / valeur, il faut contrôler sur le monnayeur l'étiquette où la position des pièces est montrée.

PIÈCES MONNAIE ACCEPTÉES

Permet de programmer le refus d'un pièce de monnaie en condition de «montant exact».

Pour connaître la correspondance pièce / valeur, il faut contrôler sur le monnayeur l'étiquette où la position des pièces est montrée.

ÉQUATION MONNAIE RENDUE EXACTE

Cette donnée définit la combinaison de tubes vides qui met le monnayeur dans la condition de «montant exact». Les combinaisons possibles de vide des tubes sont indiquées ci-dessous.

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

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

POUSOIRS DE DISTRIBUTION

Cette fonction permet d'activer ou non les poussoirs présents sur le monnayeur pour décharger les pièces présentes dans les tubes rendeurs de monnaie.

PIÈCES MONNAIE ACCEPTÉES

Permet de programmer le refus d'un pièce de monnaie en condition de «montant exact».

Pour connaître la correspondance pièce / valeur, il faut contrôler sur le monnayeur l'étiquette où la position des pièces est montrée.

ÉQUATION MONNAIE RENDUE EXACTE

Cette donnée définit la combinaison de tubes vides qui met le monnayeur dans la condition de «montant exact». Les combinaisons possibles de vide des tubes sont indiquées ci-dessous.

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

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

POUSOIRS DE DISTRIBUTION

Cette fonction permet d'activer ou non les poussoirs présents sur le monnayeur pour décharger les pièces présentes dans les tubes rendeurs de monnaie.

UNITÉ C.P.C.

Communique au monnayeur si des périphériques ont été installées ou éliminées du port série (périphériques du type C.P.C. - par défaut l'unité de vérification est toujours activée).

MONNAIE EXACTE (NIVEAU MINIMUM DES TUBES)

Permet d'avancer l'avis à l'utilisateur d'«Introduire argent compté», en ajoutant un nombre de pièces compris entre 0 et 15 au nombre de pièces programmé pour déterminer l'état plein des tubes.

VENTE LIBRE VMC

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

Toutefois il existe des systèmes de paiement qui ne prévoient pas cette fonction.

Dans ce cas, si l'on doit distribuer des sélections gratuitement, il faut activer la vente libre VMC (vending machine control, activée par défaut) et programmer sur zéro le prix des sélections.

MDB

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

TYPE DE DISTRIBUTION

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

RESTITUTION DU CRÉDIT (LEVIER ESCROW)

Permet d'activer / désactiver la restitution du crédit (en appuyant sur la touche de restitution de la monnaie) si les distributions n'ont pas été effectuées.

Quand cette fonction est activée, elle permet de rendre la monnaie même si la première distribution n'a pas été effectuée.

Mais si une distribution pour n'importe quelle raison a échoué, sur demande la monnaie sera rendue.

CRÉDIT MAXIMUM

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

MONNAIE RENDUE MAXIMUM

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

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

PIÈCES ACCEPTÉES

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

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

PIÈCES RENDUES

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

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

BILLETS ACCEPTÉS

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

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

NIVEAU MINIMUM DES TUBES

Permet de programmer le nombre de pièces entre 0 et 15 pour déterminer l'état plein des tubes et l'avis donné à l'utilisateur «Introduire montant exact».

PIÈCES ACCEPTÉES MONNAIE RENDUE EXACTE

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

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

BILLETS ACCEPTÉS MONNAIE RENDUE EXACTE

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

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

FONCTIONS COMMUNES

MONNAIE RENDUE IMMÉDIATEMENT

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

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

La programmation de ce paramètre est obligatoire.

POSITION POINT DÉCIMAL

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

- | | |
|---|--|
| 0 | point décimal désactivé |
| 1 | XXX.X (un chiffre décimal après le point) |
| 2 | XX.XX (deux chiffres décimaux après le point) |
| 3 | X.XXX (TROIS CHIFFRES DÉCIMAUX APRÈS LE POINT). |

SÉLECTIONS

DOSE EAU

Pour chaque sélection il est possible de programmer la dose d'eau pour chaque produit qui compose la sélection; l'afficheur visualise le nom de la sélection sur laquelle on est en train d'agir.

GESTION MIXEURS

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

On peut programmer cette durée en deux modes différents:

absolue

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

relative

c'est à dire par différence, en plus ou en moins, par rapport au moment de la fermeture de l'électrovanne. La valeur de la durée du mixage est toujours exprimée en dixièmes de seconde.

DÉBIT ÉLECTROVANNES

On peut programmer la valeur de débit de chaque électrovanne en cm^3 /seconde (la valeur par défaut des cm^3 /seconde est indiquée sur le tableau des doses des sélections) pour permettre de calculer les cm^3 à distribuer.

DOSE POUVRE

Pour chaque sélection il est possible de programmer la dose de poudre exprimée en grammes pour chaque produit qui compose la sélection; l'afficheur visualise le nom du produit sur lequel on est en train d'agir.

On peut aussi programmer les doses d'un produit de façon «Globale», c'est à dire en intervenant par une seule opération sur toutes les sélections.

DÉBIT DOSEURS

Programme la valeur du débit de chaque doseur en gr/s.

ÉTAT DES SÉLECTIONS

Pour chaque touche de sélection on peut définir si elle doit être activée ou non.

ASSOCIATION TOUCHES/SÉLECTION

Permet de changer l'ordre des sélections associées au clavier.

L'afficheur visualise en séquence la liste des sélections et, en appuyant sur la touche de destination, cette association est mémorisée.

VÉRIFICATION N° DE SÉLECTION

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

PARAMÈTRES DISTRIBUTEUR

TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

Avec cette fonction, on peut programmer la température de travail, exprimée en °C, de la chaudière(s).

A partir de la fonction, appuyer sur la touche de confirmation ✓, la valeur de la température clignote, et on peut la modifier avec les touches ▲ e ▼ .

BIDON

L'alimentation hydrique de l'appareil peut provenir du robinet ou d'un réservoir interne.

Avec cette fonction il est possible de définir:

- Bidon OFF: alimentation hydrique provenant du robinet
- Bidon ON: Alimentation hydrique par un réservoir avec capteur de niveau de l'eau
- Petit meuble équipé: alimentation hydrique provenant du réservoir sans contrôle de niveau.
Avec cette dernière option, le comptage des marcs de café dans le bac est lui aussi désactivé.

ACTIVATION TOUCHE LAVAGE AVEC CETTE FONCTION ON PEUT ACTIVER LE FONCTIONNEMENT DU POUSSOIR DE LAVAGE DU MIXEUR.

Normalement cette touche est désactivée.

CONTRÔLES ALLUMAGE

On peut activer ou non (ON/OFF) la demande de confirmation des messages de contrôle sur l'état de l'appareil (Tuyauterie...?, mixeurs...?, etc.) et la confirmation en appuyant sur la touche.

BUZZER

Si cette fonction est activée l'appareil émet un signal acoustique à chaque pression des touches et à la fin de la sélection.

PROGRAMMATION COMPTEUR ENTRETIEN

Il est possible de faire afficher le message «remplacer filtre eau» quand on entre dans le «menu chargeur» après un nombre programmable de distributions.

Il est possible de remettre à zéro le message avec la porte fermée en insérant le mot de passe après avoir remplacé le filtre, si ce mot de passe est configuré dans le menu de programmation..

LAVAGE AUTOMATIQUE

Avec cette fonction il est possible de programmer l'heure à laquelle effectuer un lavage automatique des mixeurs et la rotation des groupes d'infusion présents.

En programmant 24.00 on désactive la fonction (par défaut)

ENERGY SAVING

Pour économiser l'énergie électrique aux horaires où l'appareil n'est pas utilisé, il est possible avec cette fonction d'éteindre le chauffage des chaudières et/ou les lumières d'éclairage externe.

Sur une base hebdomadaire, on peut programmer 2 tranches horaires d'extinction; les jours de la semaine sont identifiés par un chiffre en ordre progressif (1=lundi, 2=mardi, etc.).

Une seule tranche ne peut pas comprendre des jours de semaines différentes.

Au cas où l'on a programmé par erreur des tranches horaires qui se superposent, l'appareil restera allumé pendant une période plus courte.

Par exemple, si l'on veut programmer les tranches d'energy saving pour avoir le fonctionnement de l'appareil de 07.00 à 22.00 pendant les jours de la semaine, et laisser l'appareil éteint le samedi et le dimanche, en utilisant le menu prévu, on programmera les tranches comme illustré sur le tableau suivant.

Jour		1	2	3	4	5	6	7
Tranche 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
Tranche 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 DU DÉCAFÉINÉ

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

- ON: la poudre de décaféiné est distribuée en premier, puis l'eau
- OFF: distribution contemporaine de poudre et d'eau.

PETIT MEUBLE ÉQUIPÉ

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

Les fonctions du flotteur et de la collecte des marcs de café sont exécutées par les dispositifs dans le petit meuble.

COMPTEUR DE SÉLECTIONS

Cette fonction permet de bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions de café et un nombre programmable de distributions de solubles; alternativement on peut bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions.

Comme c'est un instrument de contrôle que seul le gérant peut utiliser, pour y accéder il faut introduire un mot de passe de 5 chiffres.

Quand on a introduit le mot de passe, on peut programmer le nombre de distributions après lesquelles l'appareil se bloque, lire le nombre de distributions déjà effectuées, et mettre à zéro les compteurs de blocage.

N.B.: par défaut les compteurs sont programmés sur zéro;

Avec les compteurs sur zéro cette fonction n'est pas activée.

VIDE CAFÉ

Avec cette fonction on peut activer ou non l'apparition sur l'afficheur du message «introduire café», au cas où le moulin dépasserait la vitesse normale de mouture pendant plus de 5 secondes.

TIME OUT CHAUFFAGE

Au moment de l'allumage, pour permettre à l'appareil d'atteindre les conditions de fonctionnement, la disponibilité des sélections est retardée d'un certain temps programmable.

ACTIVATION COMPTEUR D'EAU

Si on active cette fonction, les distributions d'eau chaude sont comptées comme sélections par le compteur mécanique.

AFFICHEUR

LANGUE

Il est possible de choisir dans laquelle des langues prévues par le logiciel on désire visualiser les messages de l'appareil.

MESSAGE PROMOTIONNEL

ACTIVATION MESSAGE PROMOTIONNEL

Cette fonction permet d'activer l'affichage du message promotionnel programmé

PROGRAMMATION MESSAGE PROMOTIONNEL

Ce message est composé de 4 lignes, il peut être composé en utilisant les touches  et  pour faire défiler les caractères disponibles.

Avec la touche de confirmation  le premier caractère pouvant être modifié clignote.

Le message est mis en mémoire avec la touche .

IMAGE PROMOTIONNELLE

Permet d'activer / désactiver l'image promotionnelle sur l'afficheur en utilisation normale:

- ON: en utilisation normale le message «Sélectionner boisson» s'alterne, toutes les 3 secondes, avec l'image promotionnelle

- OFF: en utilisation normale seul le message «Sélectionner boisson» est affiché

RÉGLAGE DU CONTRASTE

Avec cette fonction on peut régler le contraste de l'afficheur, à partir d'un minimum de 5% jusqu'à un maximum de 99% (par défaut).

PRÉSÉLECTIONS

Avec cette fonction il est possible d'intervenir sur les présélections, associées à chaque sélection, présentes sur le modèle et le layout spécifiques.

Pour chaque présélection il est possible de décider s'il faut l'activer ou non, de décider la touche à laquelle elle sera associée, la variation du prix de la sélection, et le pourcentage de variation de la dose de produit.

DIVERS

JUG FACILITIES

Sur certains modèles, munis d'une clé spéciale, il est possible d'obtenir un nombre (programmable de 1 à 9, 5 par défaut) de sélections sans verre pour remplir une carafe.

MOT DE PASSE

PROGRAMMATION MOT DE PASSE

C'est un code numérique de 5 chiffres, qui est demandé pour entrer dans la programmation.

La valeur par défaut de ce code est programmée sur 00000.

ACTIVATION MOT DE PASSE

Permet d'activer ou non la fonction de demande du mot de passe pour entrer dans la programmation; par défaut la demande de mot de passe est désactivée.

MOT DE PASSE MISE À ZÉRO DES COMPTEURS

Cette fonction permet de programmer le mot de passe qui doit être saisi en utilisation normale (porte fermée) pour mettre à zéro les compteurs de sélection.

Quand le mot de passe est programmé sur 00000, le mot de passe n'est pas activé.

MOT DE PASSE DISTRIBUTIONS MULTIPLES

Il est possible de programmer le mot de passe qui doit être saisi en utilisation normale (porte fermée) pour obtenir la distribution consécutive de plusieurs sélections pour remplir une carafe (jug facilities)

Quand le mot de passe est programmé sur 00000, le mot de passe n'est pas activé.

MOT DE PASSE VENTE LIBRE

Ce mot de passe permet de distribuer une boisson sans introduire du crédit.

MOT DE PASSE BLOCAGE CLAVIER

Cette fonction permet de programmer le mot de passe (qui doit être saisi avec la porte fermée) pour activer / désactiver le blocage du clavier.

Pendant le blocage des touches, l'afficheur visualise «Service suspendu»

Quand le mot de passe est programmé sur 00000, le mot de passe n'est pas activé.

MOT DE PASSE LAVAGES

Dans ce groupe de fonctions il est possible de programmer le

- Mot de passe lavage mixeurs

Mot de passe à saisir en utilisation normale (avec la porte fermée) pour effectuer le lavage des mixeurs.

Le clavier prend les valeurs numériques respectives qui sont indiquées sur la figure au début du chapitre.

- Mot de passe lavage groupe

Mot de passe à saisir en utilisation normale (avec la porte fermée) pour effectuer le lavage du groupe espresso.

Le clavier prend les valeurs numériques respectives qui sont indiquées sur la figure au début du chapitre.

MOT DE PASSE TESTS DE DISTRIBUTION

Il est possible de programmer le mot de passe qui doit être saisi en utilisation normale (porte fermée) pour entrer dans l'entretien / programmation et effectuer des sélections d'essai.

Quand le mot de passe est programmé sur 00000, le mot de passe n'est pas activé.

MOT DE PASSE MISE À ZÉRO DU FILTRE

Cette fonction permet de programmer le mot de passe pour mettre à zéro le message «remplacer filtre eau» avec la porte fermée, et pour mettre à zéro le compteur relatif après qu'on a remplacé le filtre.

ACTIVATION MENU CHARGEUR

Programme quelles fonctions du menu du chargeur on désire laisser activées, et lesquelles on désire désactiver.

Les numéros de repère des menus ne changent pas, même si certains sont désactivés.

STOP SÉLECTION

Active la fonction de «stop distribution» d'une boisson. Pendant la distribution d'une boisson il est possible d'interrompre manuellement cette distribution, en appuyant à nouveau sur la touche de la sélection demandée.

GESTION DE L'ASPIRATEUR

Cette fonction permet d'établir ou non le fonctionnement du ventilateur d'aspiration de résidus de poudres et/ou de vapeurs durant la préparation de boissons instantanées.

- ON ventilateur d'aspiration en fonctionnement continu
- OFF ventilateur d'aspiration en fonctionnement uniquement durant le processus de préparation et pendant les 30 secondes successives.

STATISTIQUES

Toutes les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées aussi bien dans des compteurs généraux que dans des compteurs relatifs, qui peuvent être remis à zéro sans perdre les données totales

COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

AFFICHER COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

Un compteur électronique enregistre de manière regroupée toutes les distributions effectuées à partir de la dernière remise à zéro.

MISE À ZÉRO COMPTEUR ÉLECTRONIQUE

Il est possible de mettre à zéro le compteur électronique.

AFFICHAGE DES DISTRIBUTIONS À L'ALLUMAGE

Active / désactive l'affichage du nombre total de distributions effectuées depuis la dernière mise à zéro des statistiques, pendant la phase d'allumage de l'appareil.

IMPRESSION

Cette fonction permet d'imprimer les données mémorisées relatives au fonctionnement de l'appareil. Si on connecte une imprimante série RS232 avec un taux de 9600 Baud, 8 bit de données, sans parité, 1 bit de stop, au port série placé sur la platine des poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques, c'est à dire:

TOTAUX

- 1 - Compteur par sélection;
- 2 - Compteur par tranches horaires;
- 3 - Compteur des réductions;
- 4 - Compteur des pannes;
- 5 - Données monnayeur.

RELATIVES

- 1 - Compteur par sélection;
- 2 - Compteur par tranches horaires;
- 3 - Compteur des réductions;
- 4 - Compteur des pannes;
- 5 - Données monnayeur.

Sur l'impression apparaissent aussi le code machine, la date et la version du logiciel.

Pour imprimer faire ce qui suit:

- Dans la fonction d'impression appuyer sur la touche ✓, l'afficheur visualise : «Confirmer ?»;
- Brancher l'imprimante;
- Appuyer sur la touche de confirmation ✓ pour démarrer l'impression.

AFFICHAGE

Cette fonction permet d'afficher en séquence les mêmes données qu'on peut obtenir en imprimant les statistiques.

Appuyer sur la touche de confirmation ✓ pour afficher en séquence les données des:

COMPTEURS TOTAUX

- 1 - Compteur par sélection;
- 2 - Compteur par tranches horaires;
- 3 - Compteur des réductions;
- 4 - Compteur des pannes;
- 5 - Données monnayeur.

COMPTEURS RELATIFS

- 1 - Compteur par sélection;
- 2 - Compteur par tranches horaires;
- 3 - Compteur des réductions;
- 4 - Compteur des pannes;
- 5 - Données monnayeur.

EFFACEMENT

Les statistiques peuvent être mises à zéro pour les compteurs relatifs, de manière globale (tous les types de données) ou de manière sélective pour:

- sélections
- réductions
- pannes
- données monnayeurs

Quand on appuie sur la touche de confirmation ✓ le message clignotant s'affiche: «Confirmer?»

Appuyer sur la touche de confirmation ✓ pour mettre à zéro les statistiques; pendant l'opération l'afficheur visualise le message «Exécution», et les statistiques sont mises à zéro.

AUDIT PROTOCOLE MDB

- Aud. 1 Argent dans les tubes
Argent présent à ce moment dans les tubes rendeurs de monnaie
- Aud. 2 Argent aux tubes
Argent envoyé vers les tubes rendeurs de monnaie
- Aud. 3 Argent à la caisse
Argent envoyé vers la caisse des pièces
- Aud. 4 Restitution reste
Total de l'argent rendu
- Aud. 5 Excédant
Argent en excès. Montants payés en plus par le client, qui n'ont pas été rendus (au cas où il n'y a pas d'argent disponible pour rendre la monnaie)
- Aud. 6 Déchargement des tubes
Valeur des pièces distribuées dans la fonction «gestion tubes»
- Aud. 7 Chargement des tubes
Valeur des pièces encaissées dans la fonction de chargement manuel.
- Aud. 8 Ventes en argent comptant
Valeur des ventes totales effectuées avec de l'argent comptant (pièces + billets)
- Aud. 9 Billets encaissés
Valeur des billets encaissés
- Aud. 10 Recharge clé
Valeur de l'argent chargé sur la clé
- Aud. 11 Vente par clé
Valeur de l'argent encaissé par les distributions avec clé
- Aud. 12 Argent distribué manuellement
Valeur des pièces distribuées manuellement avec les poussoirs de distribution des pièces sur le monnayeur
-

AUDIT PROTOCOLE BDV

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

- Aud 1 **Argent dans les tubes**
Argent présent à ce moment dans les tubes rendeurs de monnaie
- Aud 2 **Argent aux tubes**
Argent envoyé vers les tubes rendeurs de monnaie
- Aud 3 **Argent à la caisse**
Argent envoyé vers la caisse des pièces
- Aud 4 **Restitution reste**
Total de l'argent rendu
- Aud 5 **Argent distribué**
Total de l'argent distribué manuellement
- Aud 6 **Excédant**
Argent en excès. Montants payés en plus par le client, qui n'ont pas été rendus (au cas où il n'y a pas d'argent disponible pour rendre la monnaie)
- Aud 7 **Total des ventes**
Valeur totale des ventes
- Aud 8 **Change exact**
Valeur des ventes dans la condition «ne rend pas la monnaie»
- Aud 9 **Distributions mixtes**
Valeur totale des distributions payées de manière différente, par exemple autres types de paiement (C.P.C., jeton)
- Aud 10 **Chargement manuel**
Argent introduit dans le monnayeur avec la fonction de chargement manuel.
-

TEST

TESTS DE DISTRIBUTION

Avec cette fonction on peut obtenir, avec la porte ouverte et sans introduire le montant, pour chaque sélection, la distribution de:

- sélection complète
- seulement eau
- seulement poudre

FONCTIONS SPÉCIALES

Avec ce groupe de fonctions on peut:

- Effectuer la rotation du groupe d'infusion
- Déclenchement d'une dose de café moulu
- Vidanger les chaudières (ouverture d'une électrovanne pour chaque chaudière, pour permettre l'entrée de l'air au cas où l'on vidangerait la chaudière pour faire l'entretien)
- Effectuer le remplissage du circuit hydraulique (installation manuelle)

AUTOTEST

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

Confirmer pour faire démarrer le cycle d'autotest du composant.

Pour chaque composant il est possible de renoncer à l'autotest avec «Quitter/Annuler»

Certains des contrôles se font automatiquement, d'autres contrôles ont besoin de l'actionnement manuel du composant contrôlé.

Les composants vérifiés sont:

- activation doseurs électriques pendant 2 secondes
- activation mixeurs électriques pendant 2 secondes aux différentes vitesses
- Mouvement du groupe d'infusion
- Poussoir de lavage
- Clavier
- Température chaudières
- Buzzer
- Monnayeur

DIVERS

DONNÉES D'IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

L'appareil peut mémoriser une série de codes qui l'identifient dans la phase de relevé des statistiques.

DATE D'INSTALLATION

Avec cette fonction on enregistre la date courante du système, si programmée correctement, comme date d'installation.

Cette date est imprimée dans l'impression des statistiques.

CODE MACHINE

Avec cette fonction on peut varier le code numérique de huit chiffres qui identifie la machine (par défaut = 0).

CODE GÉRANT

Avec cette fonction on peut varier le code numérique de six chiffres qui identifie le gérant qui gère un groupe de machines (par défaut = 0).

INITIALISATION

Quand l'afficheur est positionné sur la fonction «Initialisation», il est possible d'initialiser la machine en rétablissant toutes les données par défaut.

Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données dans la mémoire ou de remplacement du logiciel. Toutes les données statistiques sont alors mises à zéro. Confirmer pour procéder à l'initialisation.

Les paramètres suivants sont demandés:

«nation»

Entendue comme type de doses de base pour les différentes sélections

(ex.: IT café = 45 cc - FR café = 80 cc).

Les «nations» prévues sont différentes suivant les modèles.

«layout»

Pour chaque modèle et chaque type de doses, on a prévu un certain nombre de combinaisons. Pousoirs-Sélections parmi lesquelles on peut choisir (les combinaisons prévues pour chaque layout sont indiquées sur le tableau des doses de sélections fourni avec l'appareil).

Si l'on confirme les options, le message «Exécution» est affiché pendant quelques secondes.

«bidon»

Permet de définir si l'alimentation hydrique provient

- ON: alimentation hydrique provenant du robinet
- OFF: alimentation hydrique provenant du réservoir interne
- Meuble équipé: alimentation hydrique à partir du réservoir sans signalisation

Si l'on confirme les options, le message «Exécution» est affiché pendant quelques secondes.

«langue»

Permet de définir dans quelle langue afficher les messages; utiliser les touches ▲ et ▼ pour faire défiler les langues disponibles

EVA DTS

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

PROTOCOLE DE COMMUNICATION

Avec cette fonction il est possible de décider quel protocole de communication on veut utiliser pour communiquer avec le dispositif d'acquisition des données.

Les protocoles de communication disponibles sont:

DDCMP ENHANCED

avec les paramètres configurables suivants:

- Pass code: c'est un code alphanumérique (0-9; A-F) de quatre chiffres, qui doit être le même que celui du terminal de transfert des données, pour en permettre l'identification.

Programmation par défaut: 0000.

- Security code: c'est un code alphanumérique qui sert à la reconnaissance réciproque entre l'appareil et le terminal EVADTS.

Programmation par défaut: 0000.

- Fin de transmission: s'il est activé, il est en mesure de reconnaître le signal de fin de transmission qui est envoyé après le dernier paquet, et d'interrompre la transmission des données.

DEX/UCS

Pour ce protocole aucun paramètre configurable n'est prévu.

TRANSMISSION DES DONNÉES

Cette fonction permet de sélectionner quelle interface de communication on doit utiliser pour le transfert des données. Les interfaces disponibles sont:

- «RS232» et «IrDA»: pour les communications avec les dispositifs d'acquisition des données

- «Téléométrie» pour les communications avec des dispositifs d'acquisition et de transmission des données (téléométrie)

TYPE

Cette fonction permet de choisir de quelle manière gérer la vitesse de communication avec les dispositifs d'acquisition de données.

- «ENHANCED»: la vitesse de communication est programmée automatiquement à la vitesse maximale que le dispositif le plus lent est en mesure de supporter
- «FIXED»: la vitesse de communication est fixe, et utilise la vitesse de communication qui a été programmée avec la fonction «baudrate».

BAUDRATE (VITESSE DE CONNEXION)

Cette fonction programme la vitesse de transmission à utiliser dans les communications (2400, 4800, 9600, 19200 bps).

Programmation par défaut: 2400 bps.

CONNEXION

Si l'on active cette fonction, l'appareil se met en attente de la connexion avec un dispositif pour l'acquisition des données EVADTS.

UP-KEY

GESTION SETUP

UPKEY -> DISTRIBUTEUR

Cette fonction, après qu'on a inséré l'upkey dans la prise prévue sur la platine CPU, permet de sélectionner le fichier de setup de la liste qui apparaîtra sur l'afficheur; puis, en appuyant sur la touche de confirmation, on rechargera dans la machine le fichier de setup choisi.

DISTRIBUTEUR ->UPKEY

Cette fonction, après qu'on a inséré l'upkey dans la prise prévue sur la platine CPU, permet de sauvegarder sur Upkey un fichier de setup avec la configuration présente à ce moment sur la machine.

Il faut spécifier le nom que l'on désire attribuer au fichier de setup (par ex. VENDM000.STP)

EFFACER

Avec cette fonction on peut effacer un par un les fichiers de setup qui se trouvent sur la Upkey insérée.

EFFACER TOUS

Avec cette fonction on peut effacer tous les fichiers de setup qui se trouvent sur la Upkey insérée.

GESTION STATISTIQUES UPKEY

DISTRIBUTEUR ->UPKEY

Si on confirme cette fonction après avoir inséré l'Upkey dans la prise prévue située sur la platine CPU, on va pouvoir sauvegarder sur l'Upkey un fichier de statistiques avec toutes les données statistiques présentes à ce moment dans la machine, en spécifiant le nom que l'on désire attribuer au fichier (par ex.: (es. VENDM000.STA)

EFFACER

Avec cette fonction on peut effacer un par un les fichiers de statistiques présents sur l'UpKey.

EFFACER TOUS

Avec cette fonction on peut effacer tous les fichiers de statistiques présents sur l'UpKey insérée.

Chapitre 3 Entretien

L'intégrité de l'appareil et sa conformité aux normes sur les installations correspondantes doit être vérifiée au moins une fois par an par du personnel spécialisé.

Éteindre toujours l'appareil avant de procéder aux opérations d'entretien qui nécessitent de démonter certains éléments.

Les opérations qui sont décrites ci-dessous ne doivent être exécutées que par des opérateurs ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes sur la santé.

PRÉAMBULE GÉNÉRAL

Pour garantir le bon fonctionnement durable de l'appareillage, il faudra l'entretenir périodiquement.

Nous énumérons ci-après les opérations à effectuer et les échéances relatives; il est clair qu'elles sont données à titre indicatif, car elles dépendent des conditions d'emploi (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit utilisé, etc.).

Les opérations décrites dans ce chapitre ne couvrent pas complètement toutes les interventions d'entretien. Les interventions les plus complexes (ex. désincrustation de la chaudière) devront être faites par un technicien connaissant ce distributeur de façon spécifique.

Pour éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, il faut maintenir la propreté des surfaces en acier inoxydable et peintes en utilisant des détergents neutres (éviter les solvants).

En aucun cas on ne doit utiliser des jets d'eau pour laver l'appareil.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

Quand la porte est ouverte, on ne peut pas accéder aux pièces sous tension.

A l'intérieur de l'appareil restent sous tension uniquement les parties protégées par des carters et indiquées par le symbole



Avant d'enlever ces carters il faut déconnecter le câble d'alimentation du réseau.

Pour mettre sous tension l'appareil avec la porte ouverte, il suffit de mettre la petite clé prévue dans la fente de l'interrupteur porte.

Il n'est possible de fermer la porte qu'après avoir enlevé la clé de l'interrupteur général.

ENTRETIEN GROUPE D'INFUSION

Toutes les 10.000 distributions ou, en tout cas, tous les 6 mois, il faut faire une opération d'entretien, même petite, sur le groupe d'infusion.

Pour exécuter les opérations d'entretien, il faut enlever le groupe en agissant de la façon suivante:

- dévisser la bague en laiton et déconnecter du piston supérieur le tuyau en teflon de connexion avec la chaudière, en faisant attention à ne pas perdre le joint;
- dévisser le pommeau qui fixe le groupe à la tablette;
- extraire le groupe d'infusion.

Démontage filtre supérieur

- Enlever l'anneau élastique du filtre supérieur de son siège;
- Extraire le piston de la traverse;
- Démontez le filtre et le joint du piston.

Démontage filtre inférieur

- Enlever les anneaux élastiques des bielles, et enlever les bielles;
- Enlever les anneaux élastiques des chariots de déviation et enlever les chariots;
- Dévisser la vis du disque extérieur;
- Dévisser et enlever les vis de fixation des deux demi-coques;
- Enlever l'entonnoir de café;
- Enlever la chambre d'infusion interne;
- Enlever l'anneau élastique de fixation du piston inférieur;
- Enlever le piston de la chambre d'infusion et démonter le filtre.

Immerger pendant 20' les composants démontés dans une solution désinfectante; remplacer les composants s'ils sont endommagés et/ou déchirés

Rincer abondamment, essuyer tous les éléments et les remonter en suivant l'ordre contraire.

Important !!!

Placer le piston supérieur dans les gorges appropriées pour la dose déclenchée.

Vérifier les joints, en les lubrifiant avec de la graisse alimentaire.

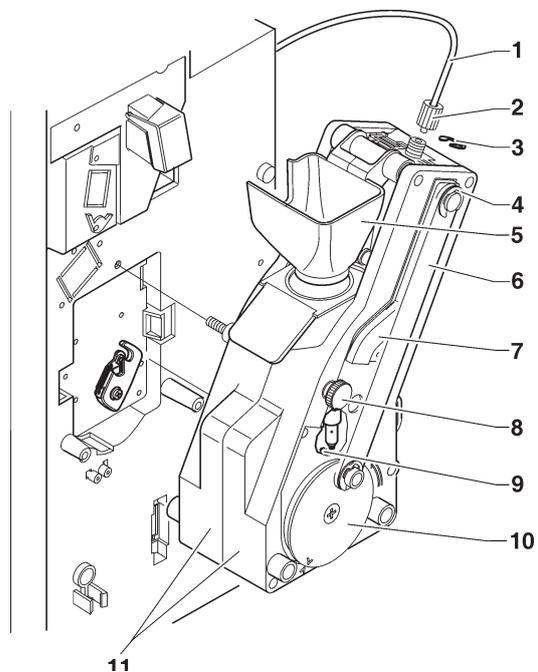


Fig. 26

- 1- Tuyau
- 2- Bague
- 3- Anneau élastique piston supérieur
- 4- Anneau élastique bielles
- 5- Entonnoir café (pas présent dans les modèles avec doseur volumétrique)
- 6- Bielle
- 7- Chariot de déviation
- 8- Pommeau de fixation
- 9- Anneau élastique piston inférieur
- 10- Disque externe
- 11- Demi-coques

NETTOYAGE PÉRIODIQUE

En fonction des normes en vigueur concernant la désinfection et la sécurité, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène et de la propreté de ce distributeur.

L'appareil doit être soumis au nettoyage périodique; nous conseillons d'utiliser une solution d'eau tiède avec des détergents non agressifs.

Pour nettoyer les pièces métalliques, il faut éviter absolument d'employer des produits contenant des substances abrasives ou corrosives.

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

Attention !!!

Pour le nettoyage de l'appareil NE PAS utiliser de jets d'eau dirigés vers l'appareil:

DÉSINFECTION MIXEURS E CIRCUITS ALIMENTAIRES

A l'installation de l'appareil, et au moins une fois par semaine, ou bien plus fréquemment en fonction de l'utilisation de l'appareil et de la qualité de l'eau en arrivée, il est nécessaire d'effectuer une désinfection soignée des mixeurs et des conduites de distribution des boissons solubles, afin de garantir l'hygiène des produits distribués

Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour nettoyer l'appareil.

Pour les modèles avec disp. pour cappuccino, en plus de ce qui est décrit dans ce paragraphe, il faut exécuter chaque jour le lavage automatique de ce dispositif.

Les parties à nettoyer sont:

- tiroirs de dépôt des poudres, entonnoir des poudres, mixeurs et conduit de distribution de la boisson soluble;
- becs de distribution;
- bec milker (seulement modèles avec disp. pour cappuccino)
- support becs;

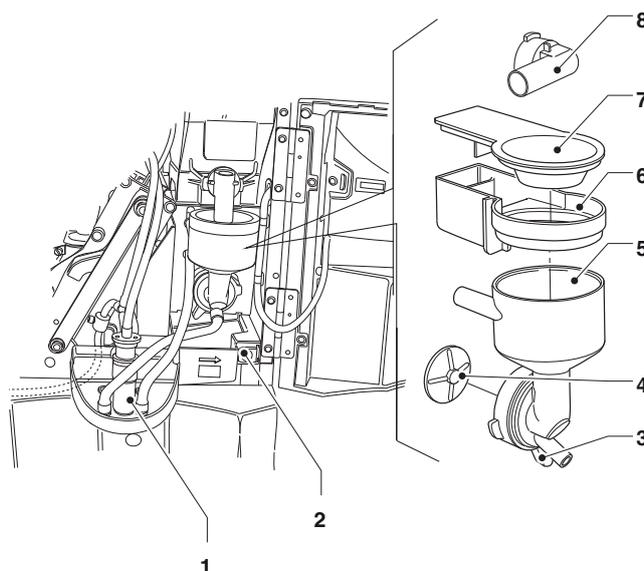


Fig. 27

- 1- Bec milker (seulement modèles avec disp. pour cappuccino)
- 2- Poussoir de déconnexion support becs
- 3- Bague de fixation entonnoir eau
- 4- Petite hélice mixeur
- 5- Entonnoir eau
- 6- Tiroirs de dépôt des poudres
- 7- Entonnoir poudre soluble
- 8- Pipette de convoyage des poudres

Pour le nettoyage des mixeurs, faire ce qui suit:

- tourner vers le haut la pipette de convoyage produit
- tourner dans le sens contre-horaire la frette de fixation de l'entonnoir d'eau et enlever les entonnoirs des poudres, les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs de l'eau
- dévisser la petite hélice du mixeur; pour la dévisser il suffit de bloquer avec un doigt le disque denté qui est monté sur l'arbre du mixeur électrique.

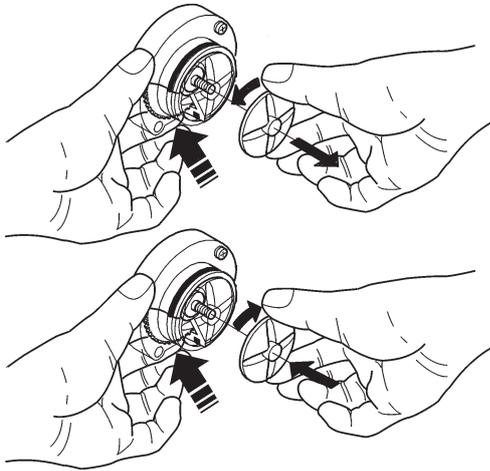


Fig. 28

Pour effectuer la désinfection il faut utiliser des produits désinfectants.

- immerger les composants pendant environ 20' dans un récipient contenant la solution désinfectante préparée au préalable, en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant si nécessaire des écouvillons et des brosses;
- rincer et essuyer soigneusement toutes les parties
- remonter la petite hélice du mixeur
- replacer l'entonnoir d'eau, et faire tourner la frette de fixation dans le sens horaire
- remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs des poudres
- tourner vers le bas la pipette de convoyage des poudres

Après avoir monté les éléments, il est de toute façon nécessaire de:

- Effectuer le lavage des mixeurs et ajouter dans les diverses entonnoirs quelques gouttes de la solution désinfectante.
- Quand la désinfection est terminée, rincer abondamment les éléments concernés pour éliminer tous les résidus possibles de la solution qu'on a utilisée.

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

NETTOYAGE BEC MILKER

Seulement modèles avec disp. pour cappuccino.
Le bec milker se compose de deux pièces séparables, qui sont facilement démontables et nettoyables.
Pour le nettoyage faire ce qui suit:

- enlever le bec du milker du support des becs
- séparer toutes les pièces, et les laver avec des produits détergents, en ayant soin d'enlever mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant si nécessaire des écouvillons et des brosses;

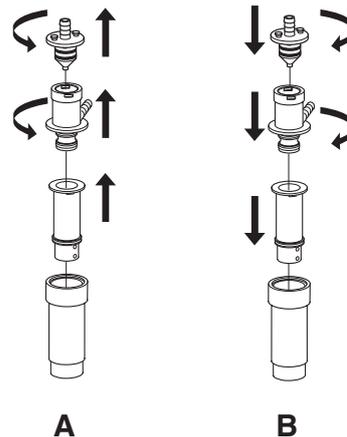


Fig. 29

- A- Démontage
- B- Montage

NETTOYAGE TABLETTE ET RÉCIPIENTS PRODUITS SOLUBLES

- Enlever les récipients de l'appareil;
- Démonter les convoyeurs de sortie du produit et enlever les vis sans fin du côté postérieur du récipient;
- Nettoyer tous les éléments dans une solution d'eau chaude avec des produits désinfectants, puis les essuyer avec soin.

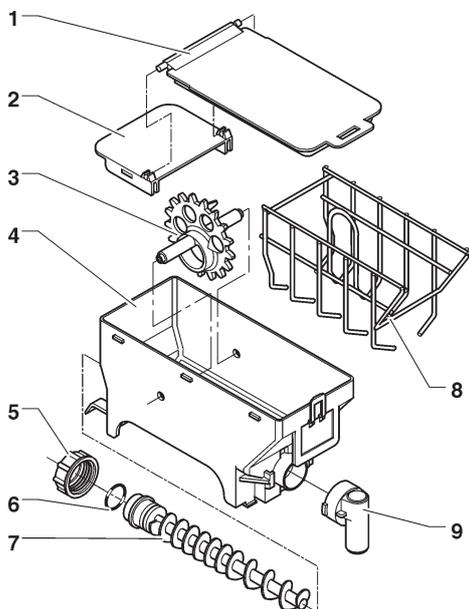


Fig. 30

- 1- Couverture
- 2- Fermeture couvercle
- 3- Roue
- 4- Corps récipient
- 5- Frette de fixation vis sans fin
- 6- Joint
- 7- Vis sans fin
- 8- Grattoir
- 9- Convoyeur inférieur des poudres

FONCTIONS DES PLATINES

Les platines électroniques sont conçues pour pouvoir être utilisées sur différents modèles d'appareillages. S'il est nécessaire de les remplacer, ou bien pour changer les performances de l'appareil, il faudra vérifier la configuration des platines électroniques et télécharger le logiciel adéquat.

Les platines ne sont accessibles qu'en enlevant le panneau postérieur de l'appareil.

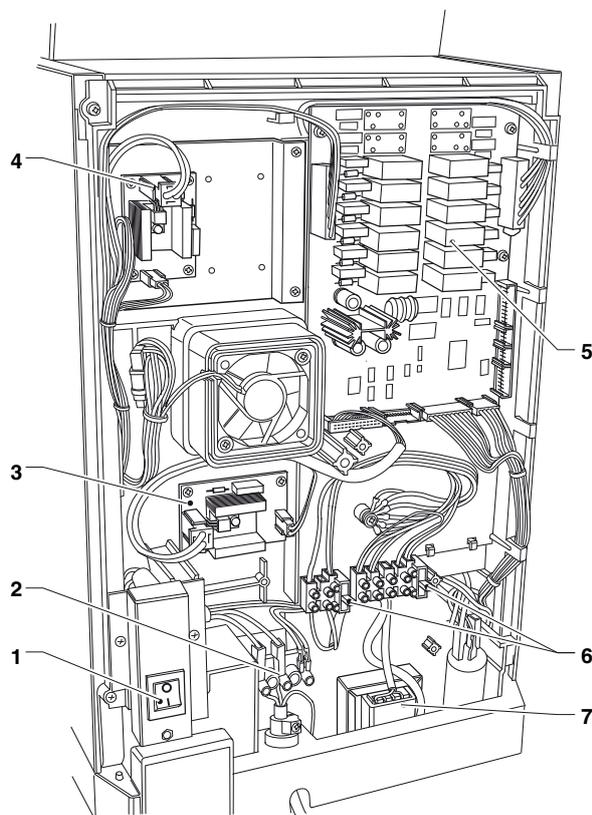


Fig. 31

- 1- Interrupteur général
- 2- Bornier de connexion
- 3- Platine de contrôle chaudière espresso
- 4- Platine de contrôle chaudière vapeur (modèles avec disp. pour cappuccino)
- 5- Platine des actionnements / CPU
- 6- Fusibles protection transformateur
- 7- Transformateur

PLATINE DES ACTIONNEMENTS CPU

- Élabore les informations qui proviennent de la platine d'interface avec l'utilisateur et du système de paiement;
- Élabore les signaux d'entrée;
- Active/désactive les utilisateurs et les platines des chaudières;

La platine est alimentée par un courant de 15 Vca qui est redressé et stabilisé à 12Vcc par la platine elle-même. La tension de 15 Vca est fournie par le transformateur. Le transformateur est protégé par un fusible de 125 mA T sur l'enroulement primaire et par un fusible de 1,25 A T sur l'enroulement secondaire.

RE-LAIS	UTILISATEUR* Espresso	UTILISATEUR* Espresso avec disp. pour cappuccino
K1	PM	PM
K2	pas utilisé	pas utilisé
K3	MF	MF
K4	ESC**	ESC**
K5	ER	ER
K6	pas utilisé	ELAV
K7	M	M
K8	ESP1	ESP1
K9	EV1	EV1
K10	MD1	MD1
K11	EV2	EV2
K12	pas utilisé	EEAVAP
K13	MD2	MD2
K14	EEA ***	EEA ***
K15	pas utilisé	EVVAP
K16	MAC	MAC

*Voir schéma électrique

** modèles avec doseur volumétrique

*** modèles avec alimentation hydrique provenant du robinet

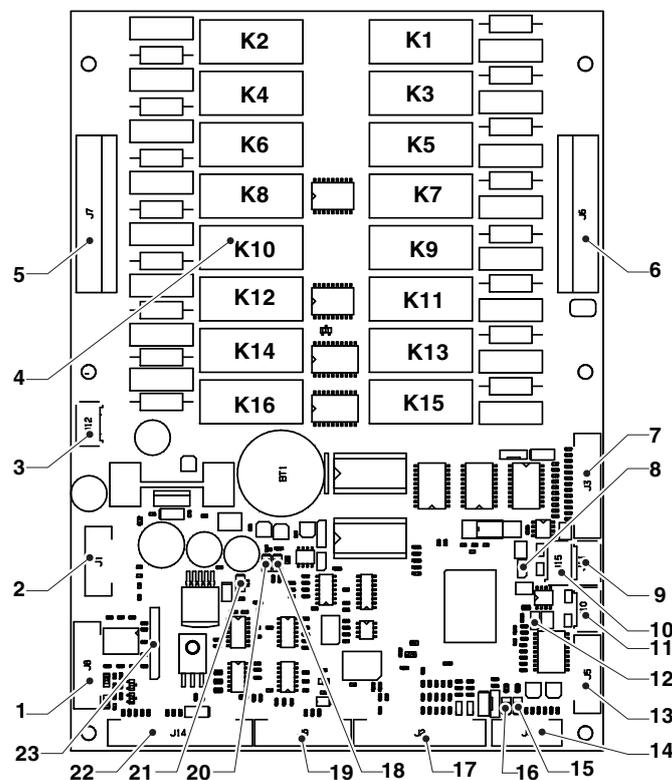


Fig. 32

- 1- (J8) Connexion SPI
- 2- (J1) Connecteur Up Key
- 3- (J12) Alimentation platine
- 4- Relais K1...-K16
- 5- (J7) Utilisateurs
- 6- (J6) Utilisateurs
- 7- (J3) Signaux de contrôle disp. pour cappuccino
- 8- (JP4) Barrette CAN-BUS 2
- 9- (J11) Connexion CAN-BUS
- 10- (J15) Connexion CAN-BUS 2
- 11- (J10) Connexion CAN-BUS
- 12- (JP1) Barrette CAN-BUS (fermée)
- 13- (J5) Platine expansion relais (si présente)
- 14- (J4) Sondes et platines contrôle chaudières
- 15- (DL2) Led rouge chaudière vapeur en chauffage (modèles avec disp. pour cappuccino)
- 16- (DL1) Led rouge chaudière espresso en chauffage
- 17- (J2) Signaux d'entrée
- 18- (DL4) Led rouge «remise à zéro platine»
- 19- (J9) Pas utilisé
- 20- (DL3) Led vert «run»
- 21- (DL5) Led jaune «présence +5V»
- 22- (J14) Platine interface utilisateur
- 23- (J13) Platine expansion systèmes de paiement

MISE À JOUR DU LOGICIEL

L'appareil est muni de Flash EPROM qui permet d'être réécrite électriquement.

Avec un programme adéquat et un système adapté (ordinateur personnel, Up Keys, ou similaires) il est possible de réécrire le logiciel de gestion de l'appareil sans devoir remplacer les EPROM.

PLATINE INTERFACE UTILISATEUR

La platine est protégée par un carter et se trouve à l'intérieur de la porte; elle gère:

- l'afficheur,
- le clavier de sélection
- les poussoirs de service

Sur la platine se trouve aussi le port série RS232 e/ou USB pour prélever les statistiques.

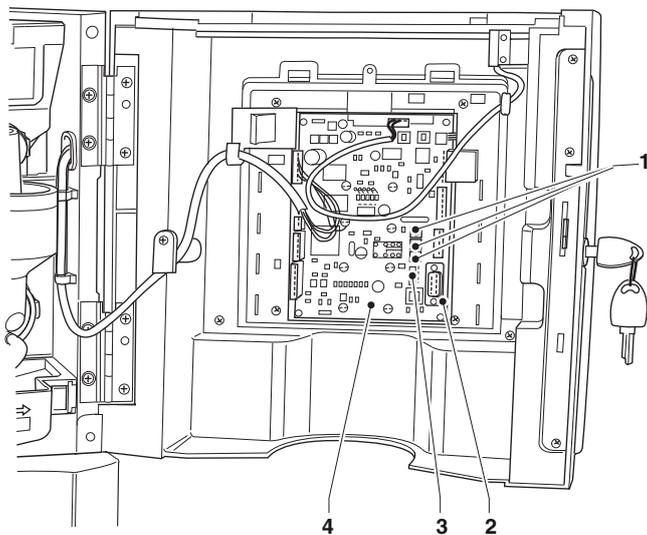


Fig. 33

- 1- Poussoirs de service
- 2- Port série RS232
- 3- Port USB
- 4- Platine interface utilisateur

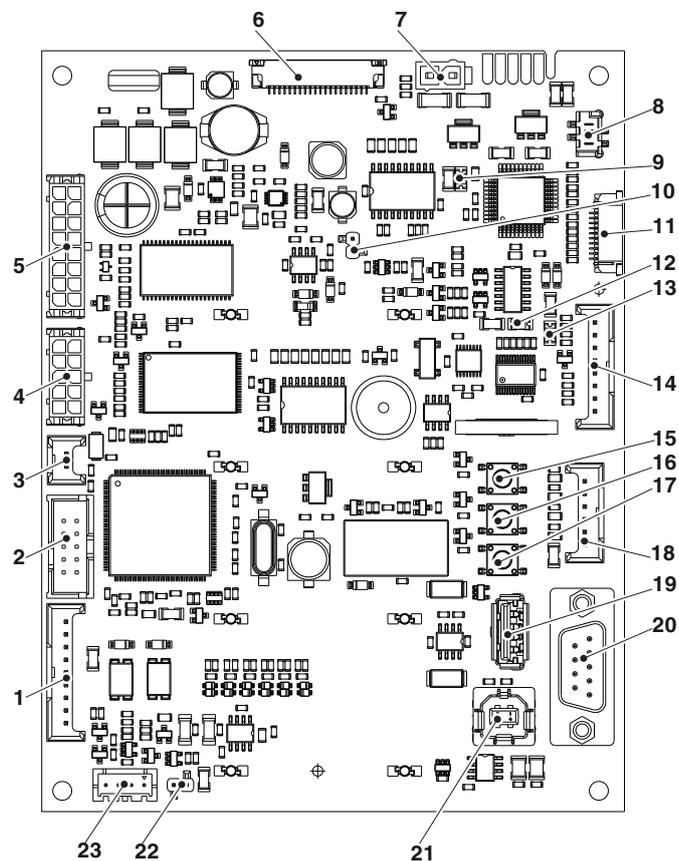


Fig. 34

- 1- (J15) Non utilisé
- 2- (J12) Valideur / Accepteur de pièces
- 3- (J11) Compteur de coups mécanique
- 4- (J10) Valideur / Accepteur de pièces
- 5- (J4) Platine des actionnements CPU
- 6- (J5) Afficheur
- 7- (J9) Capteur volet décaféiné
- 8- (J14) Éclairage porte
- 9- (DL3) led verte RUN
- 10- Barrette (fermée)
- 11- (J13) Non utilisé
- 12- (DL2) led rouge (reset)
- 13- (DL1) led jaune (reset)
- 14- (J3) Interface de programmation
- 15- (SW4) Poussoir lavage mixeur
- 16- (SW5) Poussoir lavage groupe
- 17- (SW3) Poussoir entrée programmation
- 18- (J6) SPI- Interface périphériques série (si montée)
- 19- (J8) Port USB
- 20- (C2) Port série RS232
- 21- (J7) Non utilisé
- 22- Barrette (fermée)
- 23- (J16) Interface série (si montée)

PLATINE CONTRÔLE CHAUDIÈRE

Cette platine contrôle l'intervention de la résistance de la chaudière.

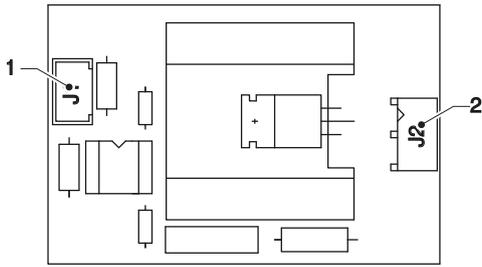


Fig. 35

- 1- J1 Vers la platine des actionnements
- 2- J2 Vers la résistance chaudière

PLATINE EXPANSION SYSTÈMES DE PAIEMENT

Cette platine est fournie avec le kit de montage des systèmes de paiement, comme le «change giver» ou «cashless».

Elle doit être reliée à la platine des actionnements CPU en utilisant le connecteur prévu à cet effet.

Les minidips de configuration SW1 doivent être programmés:

- ON: systèmes MDB
- OFF: systèmes Executive / BDV

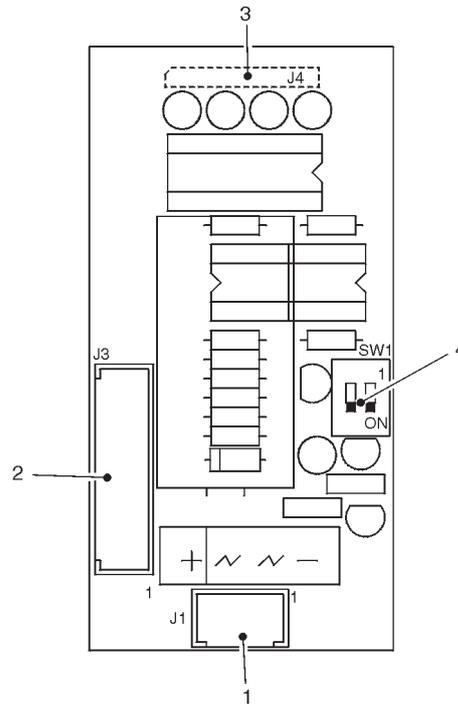


Fig. 36

- 1- Connecteur alimentation MDB / BDV
- 2- Connecteur système de paiement (câblage fourni dans le kit)
- 3- Connecteur platine des actionnements CPU
- 4- Minidip de configuration

PROTECTION THERMIQUE CHAUDIÈRE

Un thermostat de sécurité désactive la résistance de la chaudière au cas où la température de sécurité serait atteinte et/ou dépassée.

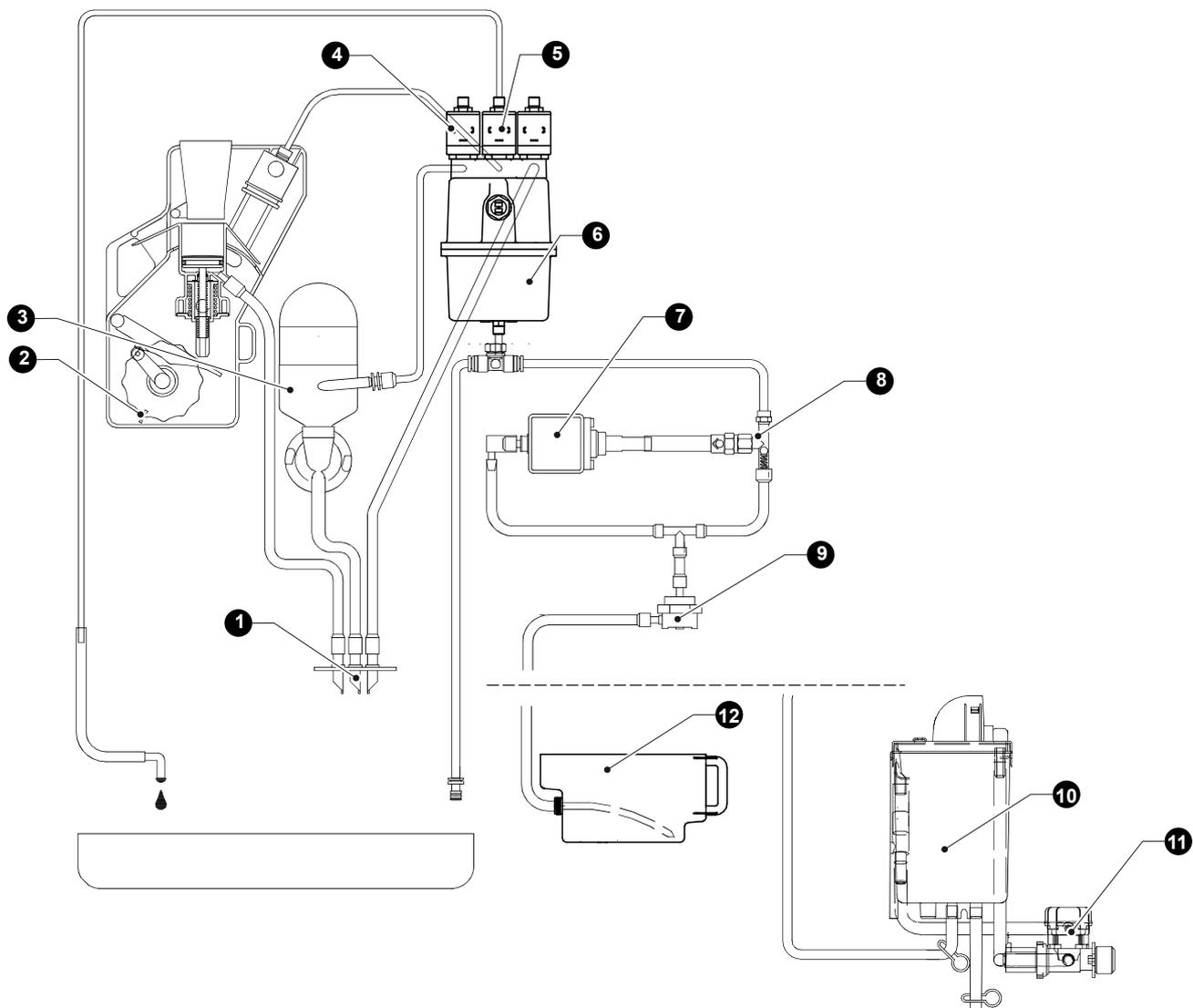
En cas d'intervention d'un ou plusieurs thermostats il faut identifier la cause du problème et l'éliminer.

Le rétablissement des thermostats doit être effectué manuellement avec le poussoir prévu qui se trouve sur les thermostats.

En cas d'intervention des thermostats, en cas de manque d'eau, les éléments de la chaudière et les éléments de contrôle pourraient avoir été endommagés: il faut les remplacer.

Appendice

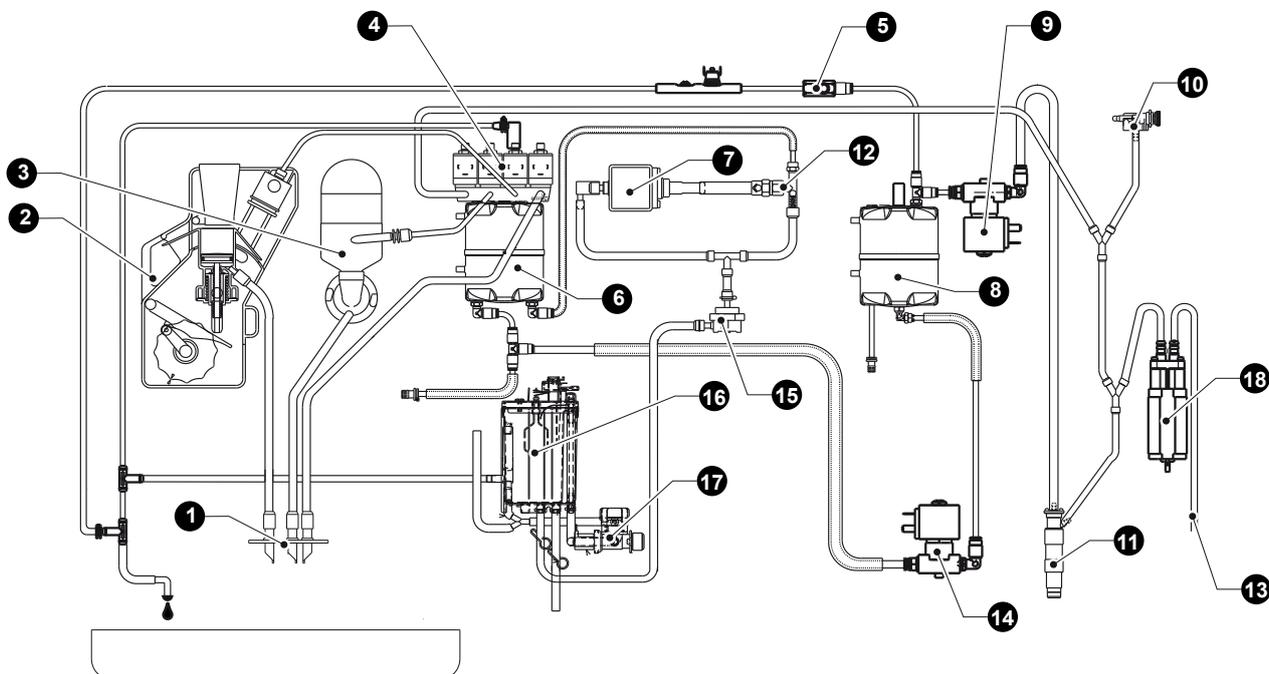
CIRCUIT HYDRAULIQUE



- 1- BECS
- 2- GROUPE D'INFUSION
- 3- MIXEURS
- 4- ÉLECTROVANNES
- 5- ÉLECTROVANNE GROUPE D'INFUSION
- 6- CHAUDIÈRE
- 7- POMPE
- 8- BYPASS
- 9- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE
- 10- AIR BREAK (seulement avec alimentation du robinet)

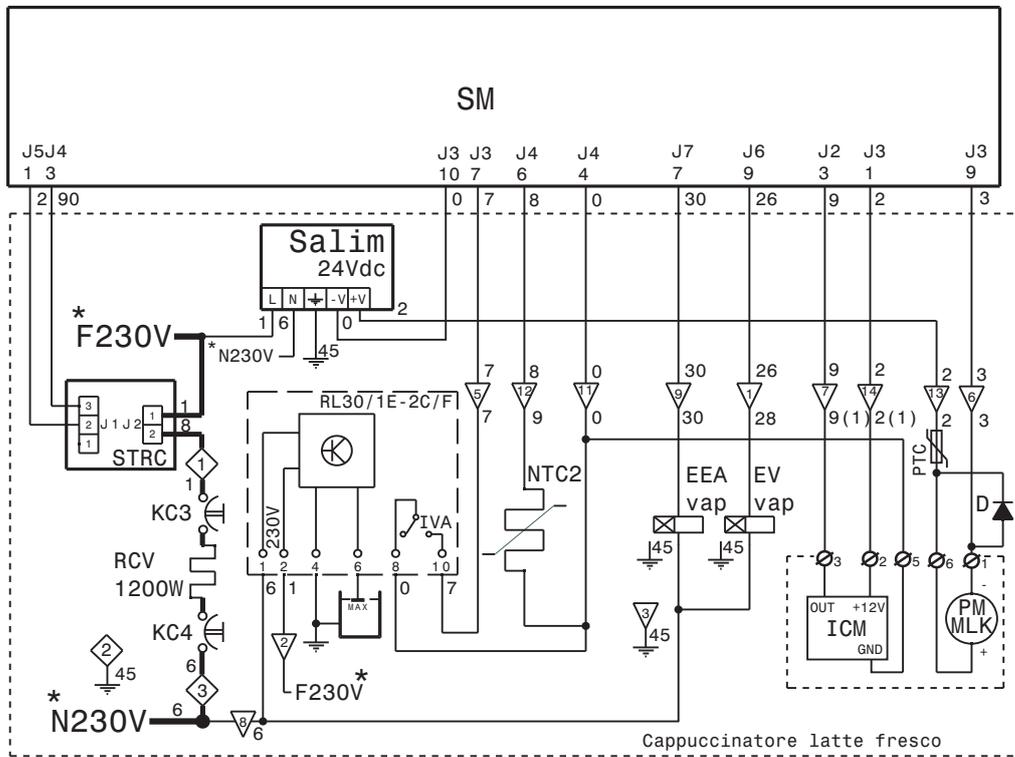
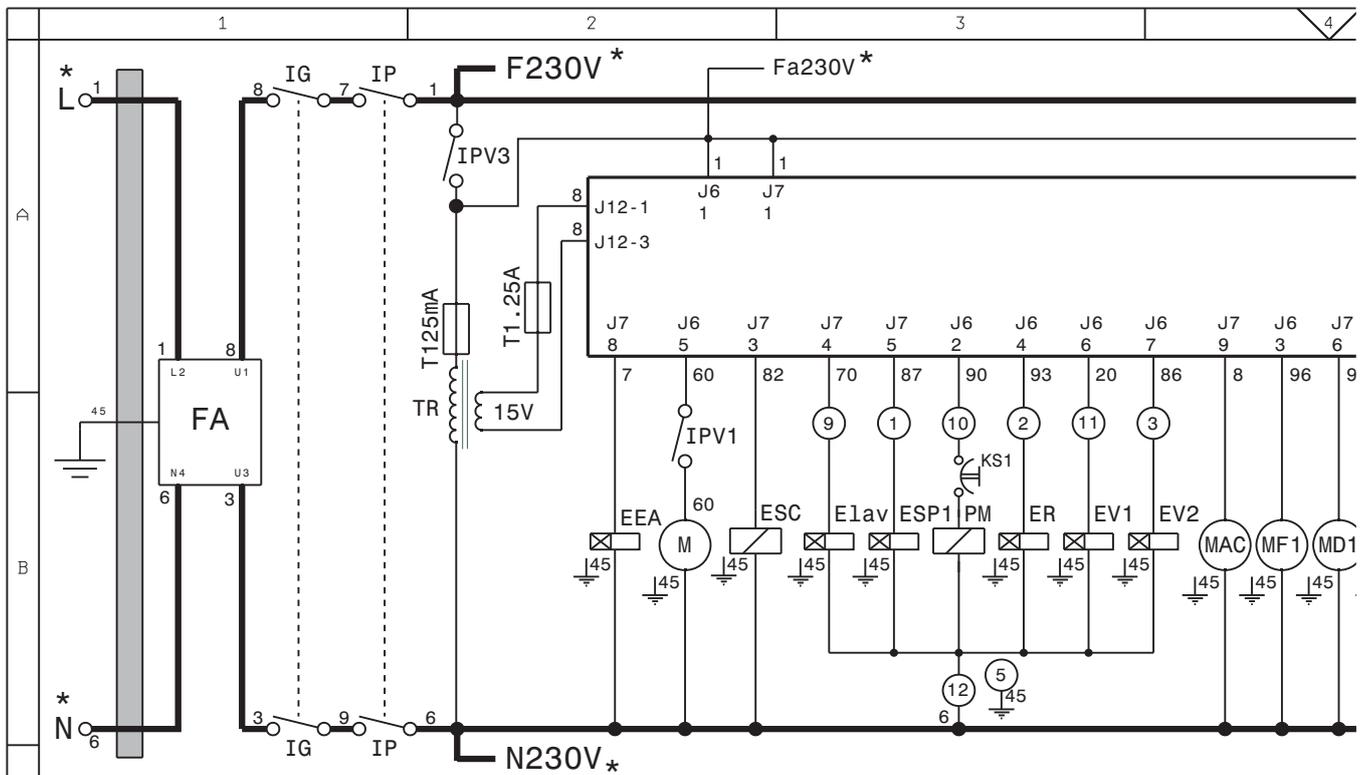
- 11- ÉLECTROVANNE ENTRÉE DE L'EAU
- 12- RÉSERVOIR

CIRCUIT HYDRAULIQUE AVEC DISP. POUR CAPPUCCINO



- 1- BECS
- 2- GROUPE D'INFUSION
- 3- MIXEUR
- 4- ÉLECTROVANNES
- 5- VANNE DE SÉCURITÉ
- 6- CHAUDIÈRE
- 7- POMPE
- 8- CHAUDIÈRE VAPEUR
- 9- ÉLECTROVANNE VAPEUR
- 10- ROBINET DE L'AIR

- 11- BEC MILKER
- 12- BYPASS
- 13- TUYAU DU LAIT
- 14- ÉLECTROVANNE CHARGEMENT CHAUDIÈRE VAPEUR
- 15- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE
- 16- AIR BREAK
- 17- ÉLECTROVANNE ENTRÉE DE L'EAU
- 18- POMPE DU LAIT



*
 FOR AUSTRALIA 230-240V 50Hz
 FOR BRASIL AND KOREA 220-230V 60Hz

J10
SM

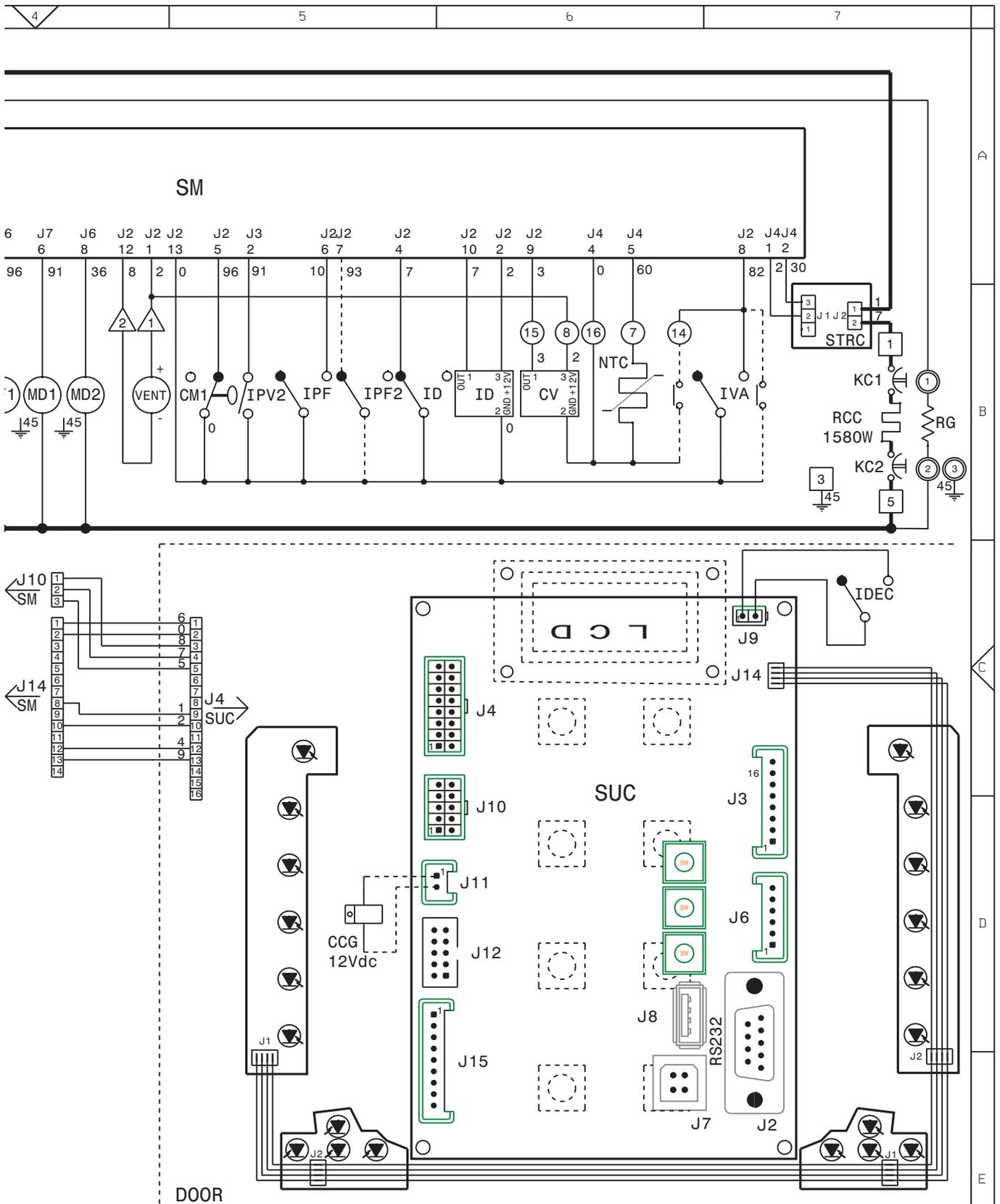
J14
SM

This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties or otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W.

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

1	SX 6086 090 01	2	3	4
---	----------------	---	---	---

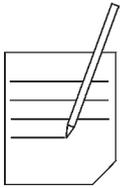
CCG	COMPTeur DE COUPS GENERAL	FA	FILTRE ANTIPARASITES
CM1	FIN DE COURSE MOTEUR GROUPE CAFE	ID	INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE
CV	COMPTeur VOLUMETRIQUE	IDEC	INTERRUPTEUR PORTE DECAFEINE
D	DIODE	IG	INTERRUPTEUR GENERAL
EAA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	IP	INTERRUPTEUR PORTE
EEAVAP	ÉLECTROVANNE ENTRÉE D'EAU POUR VAPEUR	IPF	INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN
ELAV	ELECTROVANNE LAVAGE MILKER	IPV1-	INTERRUPTEUR COMPARTIMENT DISTRIBUTION
ER	ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE	IPV3	INTERRUPTEUR PANNEAU SUPÉRIEUR
ESC	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE	IVA	INTERRUPTEUR VIDE EAU
ESP1-	ELECTROVANNE DE PURGE	KC1-	TERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE
EV1-	ELECTROVANNE SOLUBLES	KS1-	TERMOSTAT DE SECURITE
EVVAP	ELECTROVANNE VAPEUR	LCD	AFFICHEUR A CRISTAUX LIQUIDES



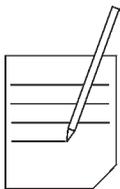
MUSA GRIS BELANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		Koro / Korinto Prime Espresso	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM		1/1	BONACINA	CORTINI
				LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				-	608609002	A	

M	MOTEUR GROUPE CAFE	SALIM	PLATINE ALIMENTATEUR
MAC	MOULIN A CAFE	SM	PLATINE CONTROLE MACHINE
MD1...	MOTEURS DOSEURS INSTANTANEEES	STRC1	PLATINE TRIAC CHAUDIERE
MF1...	MIXERS INSTANTANEEES	STRC2	PLATINE TRIAC CHAUDIERE
NTC	SONDE DE TEMPERATURE	TR	TRANSFORMATEUR
PM	POMPE	TX...	FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
PMMLK	POMPE A LAIT	VENT	VENTILATEUR
PMV	POMPE CHAUDIERE VAPEUR		
PTC	SECURITE PTC		
RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE		
RCV	RESISTANCE CHAUDIERE VAPEUR		
RG	RESISTANCE DE CHAUFFAGE GROUPE		

Four horizontal lines for writing.



Twenty horizontal lines for writing.



Four horizontal lines for writing, starting from the top of the page.

Multiple horizontal lines for writing, filling the rest of the page.

Le fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareillages qui sont présentées dans cette publication; en outre, il décline toute responsabilité pour d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Les instructions, les dessins, les tableaux et les informations en général qui sont contenus dans le présent manuel sont de nature réservée; il est interdit de les reproduire totalement ou partiellement et de les communiquer à des tiers sans avoir obtenu l'autorisation écrite du fabricant, qui en a la propriété exclusive.

