

Colibrì

Espresso semi-automatique
automatique

UL 120V

FR

Français



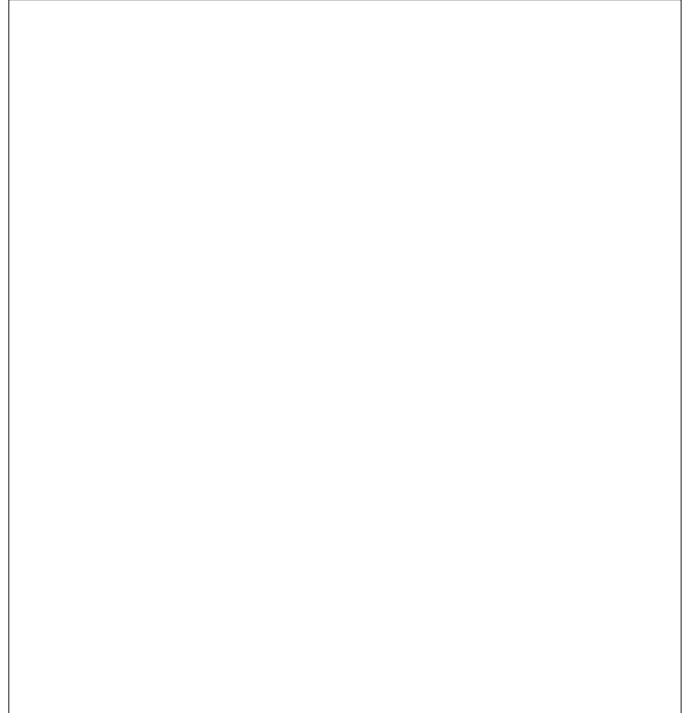
DOC. NO. **H 266F00**
EDITION 1 02-2007

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

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

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

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



Valbrembo, 01/04/2005

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **98/37/CE, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

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

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **98/37/CE, 89/336, 73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descrita en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **98/37/CE, 89/336 e 73/23 CEE** e sucessivas modificações e integrações.

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

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

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **98/37/CE, 89/336 og 73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **98/37/CE, 89/336, 73/23** med endringer.

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


ANTONIO CAVO
C.E.O

TABLE DE MATIÈRES

INTRODUCTION	PAG. 2	NOTES SUR LA PROGRAMMATION	PAG. 17
IDENTIFICATIONS DE L'APPAREIL	PAG. 2	FONCTIONNEMENT EN SERVICE NORMAL	PAG. 17
EN CAS DE PANNE	PAG. 2	MENU ENTRETIEN	PAG. 18
TRANSPORT ET STOCKAGE	PAG. 2	FONCTIONS SPÉCIALES	PAG. 18
MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR	PAG. 3	STATISTIQUES	PAG. 19
NOTICE D'INSTALLATION	PAG. 3	MENU PROGRAMMATION	PAG. 20
NOTICE D'EMPLOI	PAG. 3	INSTALLATION MANUELLE	PAG. 21
NOTICE POUR LA DEMOLITION	PAG. 3	MISE À ZÉRO DES PANNES	PAG. 21
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PAG. 3	AFFICHAGE DE PANNES	PAG. 21
CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	PAG. 4	DOSES D'EAU ET DE POUDRE	PAG. 22
SERRURE A COMBINAISON VARIABLE	PAG. 5	AFFECTATION DES PRIX DE VENTE	PAG. 22
ACCESSOIRES	PAG. 5	AFFECTATION DES PRIX ET ÉTATS DES BOUTONS	PAG. 22
CHARGEMENT ET NETTOYAGE	PAG. 6	PROGRAMMATION DE MONNAIE DE BASE ET POINT DÉCIMAL	PAG. 22
INTERRUPTEURS DE PORTE	PAG. 6	SYSTÈMES DE PAIEMENT	PAG. 22
NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION	PAG. 6	INITIALISATION	PAG. 23
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS	PAG. 6	PROGRAMMATION DE CODE DE MACHINE	PAG. 23
COMMANDES ET INFORMATIONS	PAG. 7	CONFIGURATION MACHINE	PAG. 24
BRUIT	PAG. 7	COMPTEUR DE SÉLECTIONS	PAG. 24
CHARGEMENT DES GOBELETS	PAG. 7	ENTRÉE DU MESSAGE PROMOTIONNEL	PAG. 24
CHARGEMENT DE PRODUITS SOLUBLES	PAG. 8	CHOIX DE LA LANGUE	PAG. 24
CHARGEMENT DU CAFÉ	PAG. 8	TEMPS DE BATTAGE	PAG. 24
HYGIENE DES MIXERS	PAG. 8	MOT DE PASSE - ACCÈS PROGRAMMATION	PAG. 24
NETTOYAGE DU RESERVOIR	PAG. 9	CONFIGURATION DE SÉLECTION	PAG. 24
NETTOYAGE PÉRIODIQUE DU GROUPE CAFÉ	PAG. 9	VENTES SPÉCIALES	PAG. 25
NETTOYAGE DU BRAS		RÉGLAGE DATE / HEURE	PAG. 25
TRANSLATEUR DE GOBELET	PAG. 9	LAVAGE AUTOMATIQUE MIXER	PAG. 25
NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DECLENCHEMENT DU SUCRE	PAG. 9	CONFIGURATION PLAGE HORAIRE	PAG. 25
NETTOYAGE CUVETTES MARCS	PAG. 10	CONFIGURATION PRIX PLAGE HORAIRE	PAG. 25
MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL	PAG. 10	SÉLECTIONS CONSÉCUTIVES	PAG. 25
INSTALLATION	PAG. 11	PRÉMOUTURE	PAG. 25
INTERRUPTEUR DE PORTE	PAG. 11	PROGRAMMATION TEMPÉRATURE	PAG. 25
DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR	PAG. 11	PRÉSÉLECTION AFFICHEUR	PAG. 25
INTRODUCTION ÉTIQUETTES SÉLECTIONS	PAG. 12	PRÉSÉLECTION SIROPS	PAG. 25
RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU	PAG. 12	CONFIGURATION SURPRIX SIROP	PAG. 25
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	PAG. 12	CONFIGURATION CYCLE SIROPS	PAG. 25
MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT	PAG. 13	DEX UCS - EVADTS	PAG. 25
REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE	PAG. 13	ENTRETIEN	PAG. 26
ADOUCCISSEUR	PAG. 13	ENTRETIEN DU GROUPE EXPRESSO	PAG. 26
FONCTIONNEMENT	PAG. 14	NETTOYAGE PÉRIODIQUE	PAG. 27
PRÉSÉLECTIONS	PAG. 14	VIDAGE CHAUDIÈRE	PAG. 27
CYCLE DE DISTRIBUTION CAFÉ	PAG. 14	FONCTIONS DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX	PAG. 28
CONTROLES ET REGLAGES	PAG. 15	CARTE DE CONTRÔLE	PAG. 28
REGLAGES	PAG. 15	CARTE EXPANSION SYSTÈMES DE PAIEMENT	PAG. 29
REGLAGE DE LA TEMPERATURE D'EAU	PAG. 15	CARTE BOUTONS-POUSOIRS	PAG. 29
IDENTIFICATION GROUPE INFUSEUR	PAG. 15	CIRCUIT HYDRAULIQUE	PAG. 30
REGLAGE DU VOLUME DE CHAMBRE D'INFUSION	PAG. 16	RESUME MENU DE PROGRAMMATION	PAG. 31
REGLAGE DE LA MOUTURE	PAG. 16	SCHEMA ELECTRIQUE	PAG. 39
RÉGLAGE GRAMMAGE CAFÉ	PAG. 16		

INTRODUCTION

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

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

Ce manuel s'articule autour de trois chapitres.

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

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

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

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre doivent uniquement être exécutées par un personnel possédant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes hygiéniques.

IDENTIFICATIONS DE L'APPAREIL ET DES SES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro spécifique, qu'on peut lire sur la plaquette des caractéristiques, placée à l'intérieur au côté droit.

La plaquette (vedi figura) est la seule reconnue par le constructeur et porte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en pleine sécurité, les informations techniques de quel que soit modèle en vue de faciliter la gestion des pièces détachées.

EN CAS DE PANNE

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

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

TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier.

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

Par contre, il faut absolument éviter de :

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

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

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

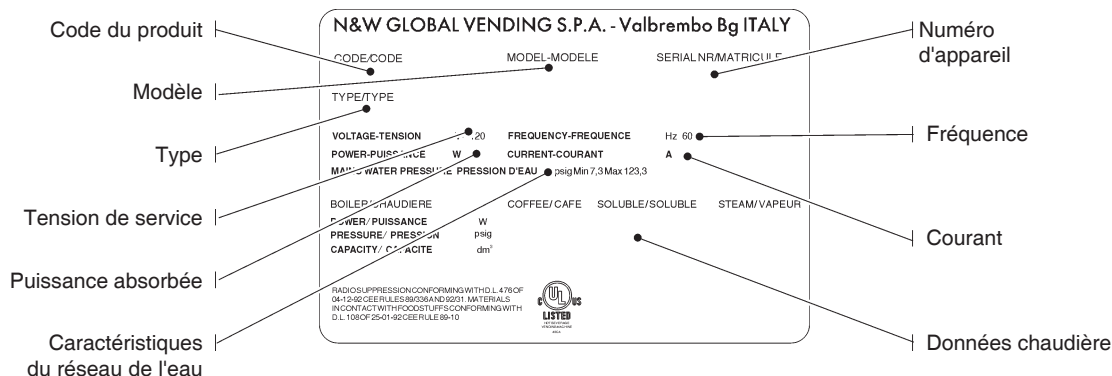


Fig. 1

MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR

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

Important!!

L'accès, en cas d'entretien extraordinaire et/ou de réparation, a lieu par l'arrière. Il convient donc de prévoir la possibilité de faire pivoter l'appareil sur lui-même afin de pouvoir démonter la face arrière.

Mise en place sur meuble

L'appareil peut être installé sur table ou un autre support approprié. Il est préconisé d'utiliser le meuble spécial, où on peut loger la cuve des liquides résiduels, le kit d'autoalimentation en eau, le système de paiement et, si l'eau est très dure, l'adoucisseur.

NOTICE D'INSTALLATION

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

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

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

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


NOTICE D'EMPLOI

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

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

NOTICE POUR LA DEMOLITION



Le symbole  indique que l'appareil ne peut être éliminé en tant que déchet commun mais selon ce qui est prévu par la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) et par les législations nationales relatives, afin de ne pas porter préjudice à l'environnement et à la santé humaine. Pour une bonne élimination de l'appareil, contactez le point de vente qui vous l'a vendu ou adressez-vous à notre SAV.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	mm	650
Hauteur avec récipient	mm	750
Largeur	mm	410
Profondeur	mm	490
Encombrement (porte ouverte)	mm	830
Hauteur du meuble (en option)	mm	820
Poids	Kg	38
Tension d'alimentation	V~	120
Fréquence d'alimentation	Hz	60
Puissance installée	W	1300

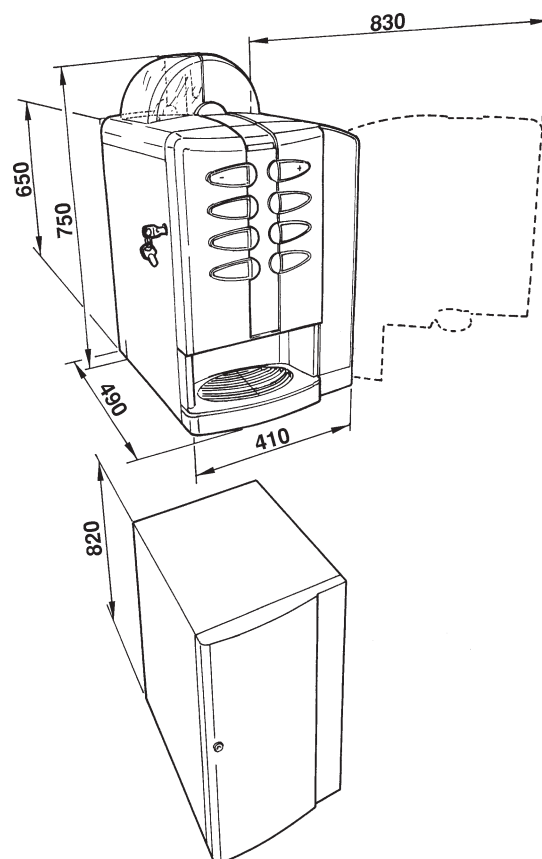


Fig. 2

DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Seulement pour les modèles automatiques : diamètre du bord supérieur de 73-74 mm avec une autonomie de 170 gobelets environ.

SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est fourni déjà prêt pour le montage de systèmes de paiement MDB. Dans l'appareil on peut aussi installer un système de paiement "cashless", tandis que le système de paiement "change giver" doit être logé dans le meuble de support spécial.

PRIX DE VENTE

Prix de vente différents programmables pour chaque sélection.

CAISSE À MONNAIE

En plastique avec serrure disponibles comme accessoires.

ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 7.3 psig et 123 Psig (0.5 - 8.5 bar).

REGLAGES POSSIBLES

- Granulométrie du café Espresso
- Doses volumétriques du café et de l'eau
- Doses de produits solubles en temps
- Température de l'eau réglable via logiciel

AUTORISATIONS

- présence d'eau
- présence de café
- température de service atteinte

SÉCURITÉS

- interrupteur de porte
- présence cuvette marcs
- thermostats de sécurité de chaudières à réarmement manuel
- blocage flotteur "air-break" (seulement lors d'alimentation du réseau)
- électrovanne anti-débordement (seulement lors d'alimentation du réseau)
- protection temporisée pour :
 - pompe
 - motoréducteur groupe de café
 - moulin
- protection thermique pour :
 - motodoseurs
 - motoréducteur groupe café
 - électroaimants
 - pompe
 - mixeurs électriques
 - moteur du moulin
- protection par fusible :
 - circuit électrique principal
 - transformateur d'alimentation platine

CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS

La quantité indicative de produit est résumée dans la table suivante :

Capacité des récipients (Kg)	Espresso
Café en grains	2
Café décaféiné moulu	0.4
Café décaféiné instant	0.6
Café instant	0.5
Lait	0.8
Chocolat	1
French Vanilla	1.4

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

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

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

Réalisation température : 28.6 W/h
Pour 24h de stand-by : 1414 W/h

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

SERRURE A COMBINAISON VARIABLE

Quelques modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.

La serrure est livrée avec une clé couleur argent, avec combinaison standard, à employer pendant l'utilisation normale (ouverture/fermeture).

On peut particulariser les serrures à l'aide d'un jeu spécial disponible en tant qu'accessoire qui consent de changer la combinaison de la serrure.

Le jeu se compose par une clé de changement (noire) de la combinaison standard et par des clés de changement (dorées) et d'utilisation (argentées) de la nouvelle combinaison.

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

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

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

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

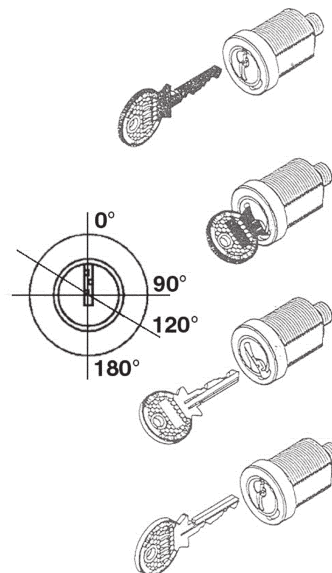
Pour changer la combinaison :

- ouvrir la porte de l'appareil pour éviter de devoir forcer la rotation ;
- lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure en utilisant un vaporisateur ;
- introduire la clé de changement (noire) courante et la tourner jusqu'à la position de changement (encoche de repère à 120°) ;
- enlever la clé de changement courante et introduire la nouvelle clé de changement (dorée) ;
- tourner la clé de changement jusqu'à la position de fermeture (0°) et puis l'enlever.

La serrure aura maintenant la nouvelle combinaison.

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

Fig. 3



ACCESSOIRES

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

Les kits additionnels sont accompagnés par notices d'installation et d'essai qui doivent être suivies strictement afin de garantir la sécurité de l'appareil.

Important!!

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

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

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

Chapitre 1

CHARGEMENT ET NETTOYAGE

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

INTERRUPTEURS DE PORTE

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

Toutes les opérations qui demandent que l'appareil soit sous tension, NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE par du personnel spécialisé et informé sur les risques que cette situation comporte.

NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION

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

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

Il est de règle d'utiliser les produits désinfectants (détergents au chlore ou similaires) aussi pour le nettoyage des surfaces n'étant pas directement en contact avec les aliments.

Certaines pièces de l'appareil peuvent être endommagées par l'usage de détergents non appropriés.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'inobservance des instructions qui précèdent ou provoqués par l'utilisation d'agents chimiques non appropriés ou toxiques.

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

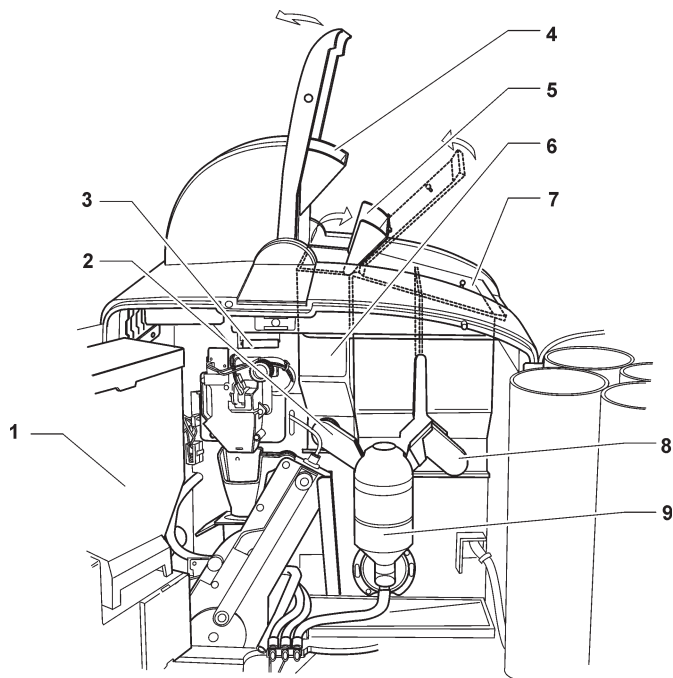


Fig. 4

- 1- Toboggan poudre
- 2- Vanne récipient café
- 3- Interrupteur de porte
- 4- Récipient café en grains
- 5- Couvercle petit récipient
- 6- Petit récipient
- 7- Couvercle du récipient à solubles
- 8- Toboggan poudre
- 9- Mixer

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

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

- infusion de produits tels que café ou thé ;
- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ;

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

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

Tout autre usage est considéré abusif et donc dangereux.

COMMANDES ET INFORMATIONS

Les commandes et les notices pour l'utilisateur se trouvent sur le côté externe de la porte (voir fig. 5).

Les plaquettes reportant le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et devront être introduites au moment de l'installation.

À l'intérieur de l'appareil se trouvent le poussoirs de "programmation" et le poussoir de "lavage du mixer".

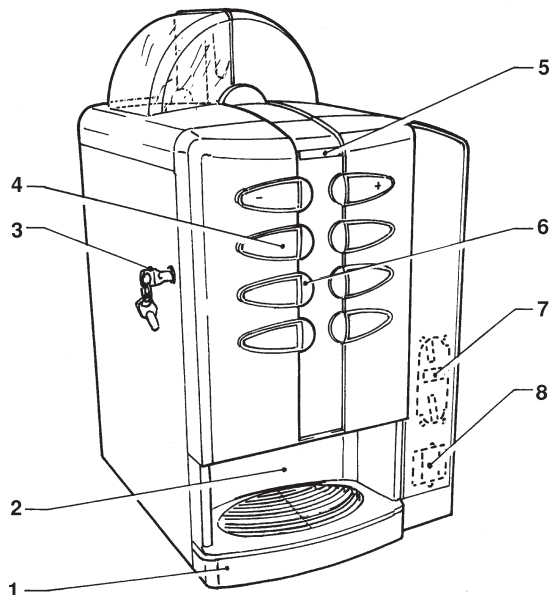


Fig. 5

- 1 - Cuvette fonds liquides
- 2 - Compartiment distribution
- 3 - Serrure porte
- 4 - Étiquette produit
- 5 - Afficheur
- 6 - Bouton de sélection
- 7 - Prédiposition validateur frontal
- 8 - Espace pour montage systèmes de paiement "cashless"

BRUIT

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

CHARGEMENT DES GOBELETS

Seulement modèles automatiques

Pour charger les colonnes du distributeur de gobelets, procéder de la manière suivante :

- Ouvrir la porte du distributeur
- Soulever un petit peu le distributeur de gobelets et le pencher (voir fig. 6)
- Ne pas tourner les colonnes pendant les opérations de chargement
- **Charger les colonnes de gobelets en ayant soin de ne pas en dépasser la hauteur**
- Remettre le distributeur de gobelets
- Fermer l'appareil et effectuer un test de sélection

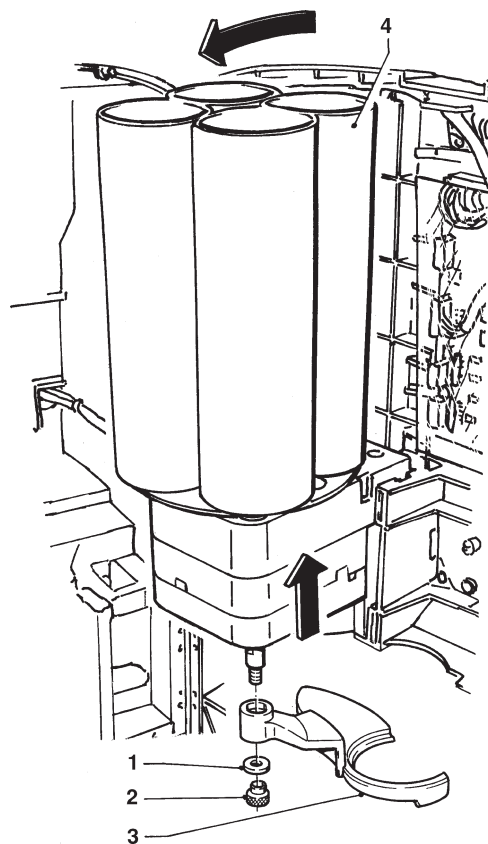


Fig. 6

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

CHARGEMENT DE PRODUITS SOLUBLES

L'ouverture des couvercles n'est possible qu'à porte ouverte (voir fig. 7).

Seulement après avoir levé le couvercle, charger les produits dans leurs récipients respectifs en évitant de tasser les poudres.

S'assurer que les produits sont sans grumeaux.

CHARGEMENT DU CAFÉ

L'ouverture des couvercles n'est possible qu'à porte ouverte (voir fig. 7)

Soulever le couvercle. Remplir le récipient du café en contrôlant que le registre de distribution soit ouverte.

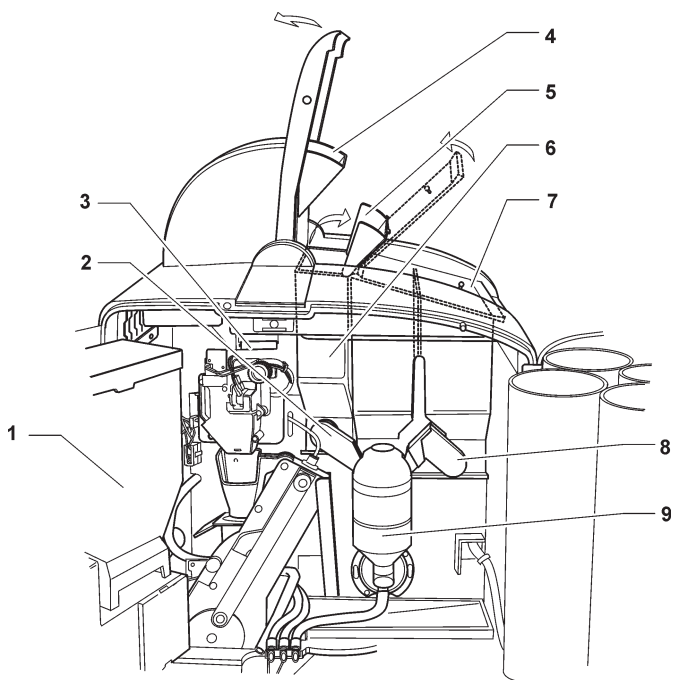


Fig. 7

- 1- Toboggan poudre
- 2- Vanne récipient café
- 3- Interrupteur de porte
- 4- Récipient café en grains
- 5- Couvercle petit récipient
- 6- Contenitore piccolo
- 7- Toboggan poudre
- 8- Petit récipient
- 9- Mixer

HYGIENE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

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

Les pièces à nettoyer sont les suivantes :

- tiroirs de poudres, mixers et conduit de distribution des boissons solubles ;
- tubes et bec de distribution ;
- compartiment de distribution ;
- enlever des mixers les convoyeurs, les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les tiroirs des poudres et les rotors des mixers (voir fig. 8) ;

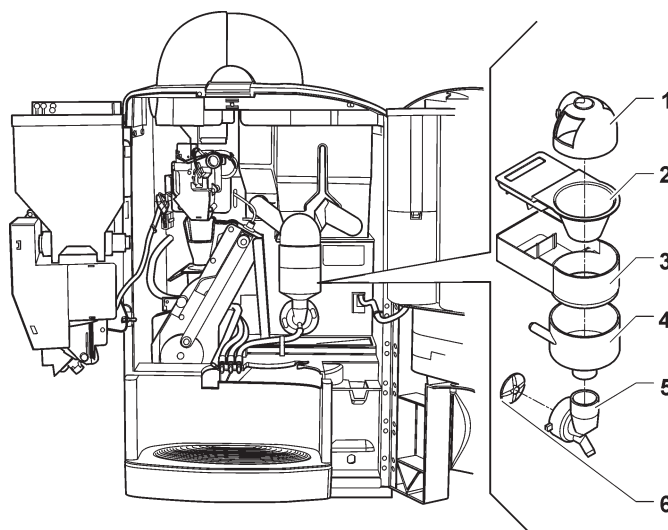


Fig. 8

- 1 - Entonnoir poudres
- 2 - Tiroir dépôt poudres
- 3 - Entonnoir eau
- 4 - Convoyeur mixer
- 5 - Hélice mixer

- pour dévisser les rotors il suffit de bloquer avec un doigt le disque monté sur l'arbre du mixer ;

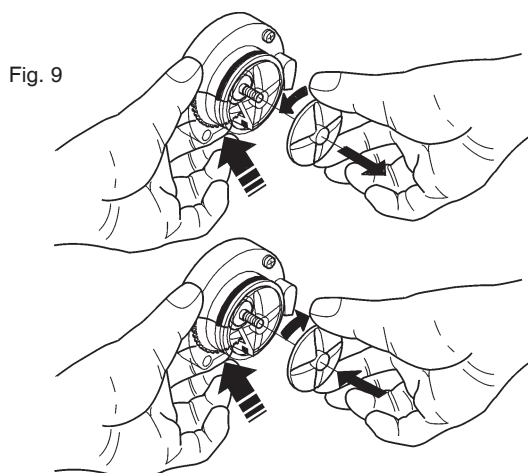


Fig. 9

- laver toutes les pièces avec un produit détergent (suivre le dosage indiqué par le producteur), tout en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus visibles de produit à l'aide, si besoin est, de brosses ou d'outils similaires.

La désinfection s'effectue avec des produits désinfectants.

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

Après remontage des pièces, il faudra quand même :

- Effectuer le lavage des mixers et verser quelques gouttes de solution désinfectante dans les entonnoirs.
- Après désinfection, rincer abondamment les éléments pour éliminer toute trace du détergent utilisé.

NETTOYAGE DU RESERVOIR D'ALIMENTATION EN EAU (OPTION)

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

NETTOYAGE PÉRIODIQUE DU GROUPE CAFÉ

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

NETTOYAGE DU BRAS TRANSLATEUR DE GOBELET

Pour les modèles automatiques : périodiquement, il est nécessaire de nettoyer le bras translateur en le démontant de l'appareil. Pour effectuer le démontage, dévisser complètement la vis moletée de fixation (voir fig. 6).

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

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DECLENCHEMENT DU SUCRE

(Seulement pour les modèles automatiques)

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

- Décrocher le ressort de rappel
- Soulever le levier élastique pour dégager le pivot
- Sortir la cheville avec le bec de distribution du sucre
- Après nettoyage, remonter toutes les pièces suivant l'ordre inverse

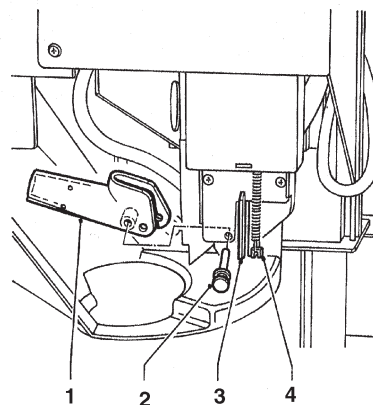
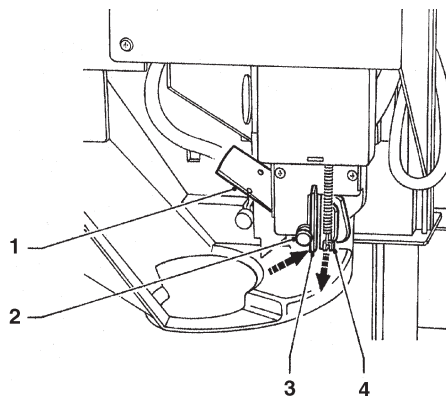


Fig. 10

- 1 - Bec de distribution du sucre
- 2 - Pivot
- 3 - Levier élastique
- 4 - Ressort de rappel

NETTOYAGE CUVETTES MARCS

Les bacs de collection des liquides usés peuvent être aisément retirés (voir fig. 11) même à porte fermée pour en effectuer rapidement la vidange et le nettoyage.

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

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

Après quelques sélections l'appareil sera bloqué.

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

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

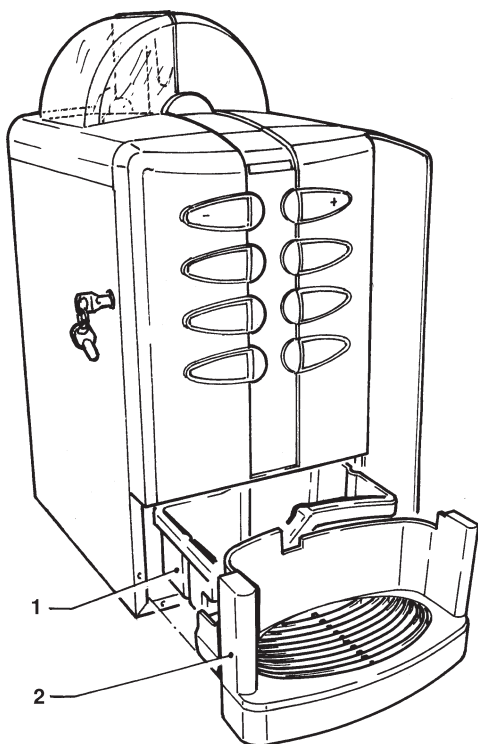


Fig. 11

1 - Bac à marcs

2 - Bac compartiment distribution

La remise à zéro des compteurs de coup doit être effectuée lorsque la porte est fermée, en procédant comme suit :

- appuyer pendant 2 secondes sur la touche 8
- une demande de saisie de mot de passe s'affiche à l'écran ;
- si l'on appuie en séquence sur les touches 4231, les compteurs sont remis à zéro.

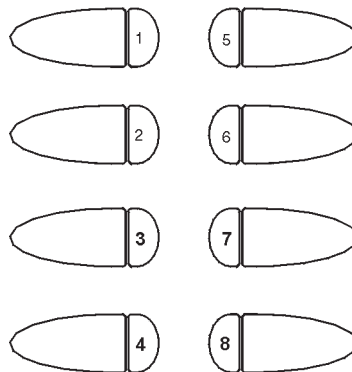


Fig. 12

MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

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

- vider complètement les conteneurs et les laver soigneusement avec les détergents au chlore utilisés pour les mixers ;
- vider complètement le moulin doseur en distribuant du café jusqu'à ce que le vide soit signalé ;
- vidanger entièrement le circuit hydraulique.

Chapitre 2 INSTALLATION

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

Pour mettre l'installation sous tension à porte ouverte, il suffit d'introduire la clé spéciale dans la fente (voir fig. 13). La fermeture de la porte n'est possible qu'après avoir enlevé la clé jaune de l'interrupteur de porte.

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

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

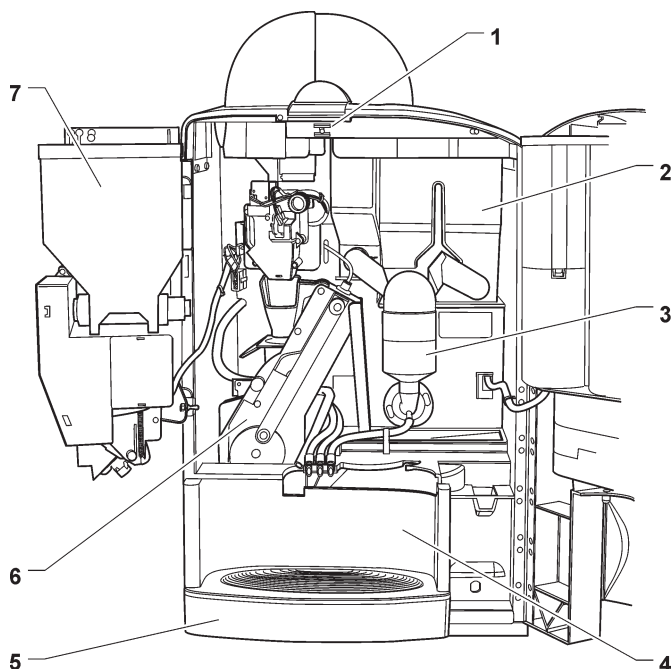


Fig. 13

- 1 - Interrupteur de porte
- 2 - Récipients solubles
- 3 - Mixer
- 4 - Compartiment distribution
- 5 - Bac à fonds liquides
- 6 - Groupe
- 7 - Tablette solubles

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil. Pour mettre l'installation sous tension alors que la porte est ouverte, il suffit d'introduire la clé dans l'interrupteur de la porte (voir fig. 13).

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

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

Toutes les opérations qui requièrent que l'appareil soit sous tension portes ouvertes doivent être accomplies lorsque la clé de l'interrupteur porte est introduite et, par conséquent, effectuées par un personnel qualifié connaissant les risques spécifiques que cette condition comporte.

La porte ne peut être fermée qu'après avoir retiré la clé de l'interrupteur de porte.

DEBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

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

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

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

Important!!

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

Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation (voir fig. 14).

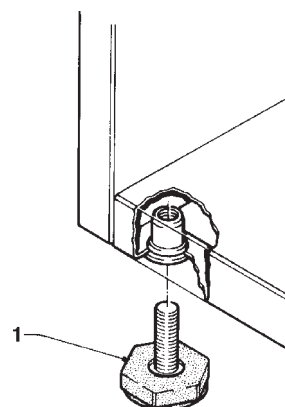


Fig. 14

- 1 - Pied réglable

INTRODUCTION ÉTIQUETTES SÉLECTIONS

Les étiquettes des sélections sont fournies avec l'appareil et elles devront être introduites au moment de l'installation en fonction du layout et de la langue choisis (voir tableau dose sélections).

En fonction du layout choisi, les touches pourront exercer plusieurs fonctions.

RACCORDEMENT AU RESEAU DE L'EAU

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

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

Faire couler l'eau du réseau hydraulique jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire et sans traces de salissures.

Avec un tube approprié, à même de supporter la pression de réseau, et du type reconnu pour emploi alimentaire avec un diamètre interne d'au moins 6 mm, relier le réseau au raccord 3/4" gaz de l'électrovanne de l'arrivée d'eau.

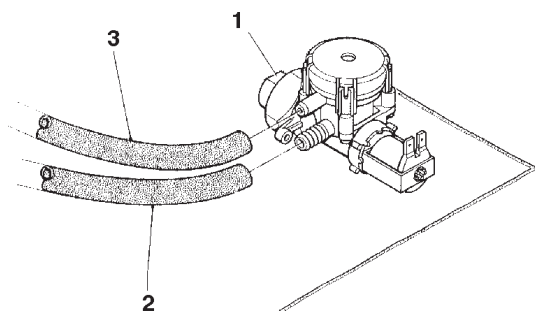


Fig. 15

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

DISPOSITIF ANTI-DEBORDEMENT

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 15) est équipée d'un dispositif anti-débordement, qui bloque mécaniquement l'entrée d'eau lors d'une panne de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau dans la chaudière.

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

- couper la tension de l'appareil ;
- vidanger l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
- fermer le robinet du réseau hydraulique installé à l'extérieur de l'appareil ;
- dévisser l'écrou de fixation du tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle du réseau puis le resserrer (voir fig. 15) ;
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

ADOUCCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.

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

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

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'appareil est prédisposée pour fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 123 V~ et il est protégé par des fusibles de 15 A.

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

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

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

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

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

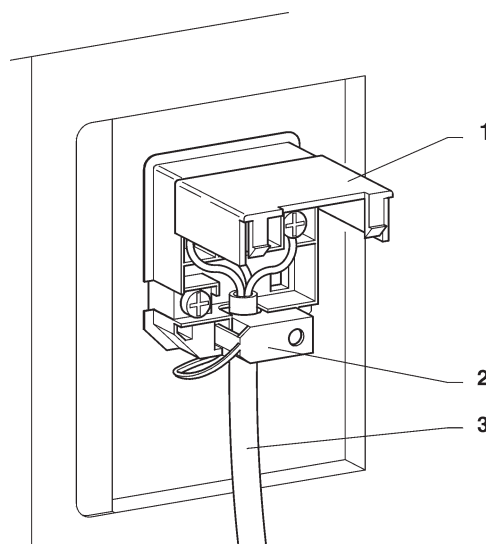


Fig. 16

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

Le câble d'alimentation est pourvu de fiche non-séparable. Le remplacement éventuel du câble (voir figure 16) doit être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type UL SJTO 3X16AWG

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

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

MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT

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

L'appareil est prédisposé électriquement pour le montage des systèmes de paiement MDB, c'est-à-dire :

- l'accepteur de monnaies ou "validator"
 - le monnayeur rendeur ou "changer"
 - l'accepteur de billets ou "bill validator"
 - le lecteur de clés/cartes magnétiques ou "cashless"
- qui peuvent être utilisés selon diverses associations.

La personne qui effectue l'installation doit, sous son entière responsabilité, s'assurer de la compatibilité pour le logement des systèmes de paiement.

Au moment de sa mise en marche, l'appareil effectue un contrôle pour déterminer les systèmes de paiement effectivement installés et se configurer en conséquence.

Installer le validateur et s'assurer que la programmation des paramètres correspondants soit correcte.

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

Les systèmes "cashless" peuvent être logés dans l'appareil; d'autres systèmes de paiement, tels que les "change giver" devront être physiquement installés dans le meuble-support.

REPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

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

Appuyer 2 fois sur la touche de programmation située à l'intérieur de la porte du distributeur ; la machine se place en modalité de programmation.

Appuyer en séquence sur les touches 3 et 6 pour effectuer le cycle d'installation ; le cycle d'installation consiste en :

- Ouverture de l'électrovanne de réseau et remplissage de l'air-break.
- Ouverture de l'électrovanne pour libérer l'air dans la chaudière et introduire 400 cm³ d'eau.
- L'afficheur LCD affiche "installation" pendant toute la durée du cycle.

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

Important !!!

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

ADOUCCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.

Si l'eau est très dure, il est possible d'installer un adoucisseur (en option).

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

FONCTIONNEMENT

PRÉSÉLECTIONS

En fonction du layout prévu pour le distributeur, il est possible d'avoir plusieurs présélections ; les présélections prévues pour chaque layout sont reportées dans la table doses sélections fournie avec l'appareil :

Décaféiné

Avec cette présélection, il est possible de définir si le café de la sélection successive sera décaféiné.

Sirops (seulement avec kit sirops)

Avec cette présélection, il est possible de définir s'il faut ajouter du sirop à la sélection successive.

Sucre (seulement pour modèles avec distributeur sucre)

Avec cette présélection, il est possible d'ajouter du sucre aux sélections amères à partir de la sélection successive.

CYCLE DE DISTRIBUTION CAFÉ

Après toute mise en route de l'appareil, le groupe café effectue une rotation complète, avant que le cycle normal soit démarré, pour garantir la mise en place du dispositif dans sa position initiale.

En fonction du layout choisi pour la machine, le cycle de distribution peut être :

- avec une seule mouture et un seul déclenchement de café :

Le moulin à café fonctionne jusqu'à ce qu'il ait rempli la chambre du doseur café ; lorsque le doseur est plein, la dose de produit moulu est déclenchée dans la chambre d'infusion (1) disposée verticalement (voir fig. 17).

Fig. 17

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

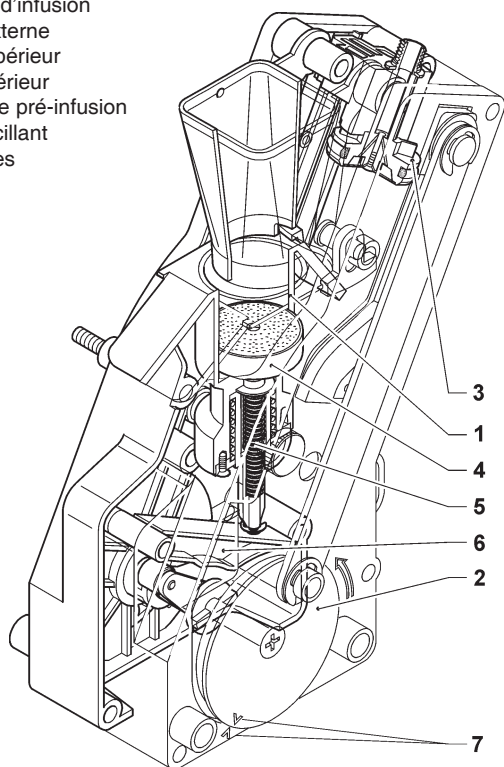
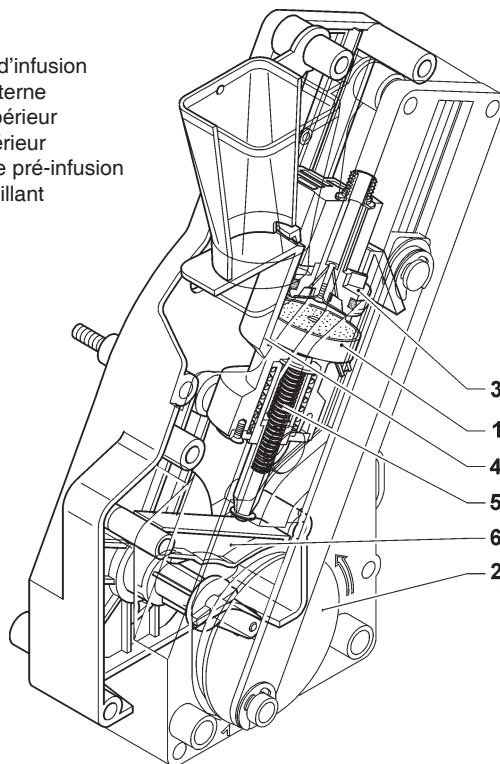


Fig. 18

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



- avec une double mouture et un double déclenchement de café :

Le moulin à café fonctionne jusqu'à ce qu'il ait rempli la chambre du doseur café ; lorsque le doseur est plein, la dose de produit moulu est déclenchée dans le groupe café ; le moulin à café se met en route pour une seconde mouture et la dose est à nouveau déclenchée dans la chambre d'infusion (1) disposée verticalement (voir fig. 17).

Lorsque le déclenchement de la dose ou des doses de produit moulu a été effectué, la manivelle du motoréducteur enclenchée sur le disque à l'extérieur (2) du groupe effectue une rotation de 180°, ce qui provoque l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur (3) (voir fig. 18).

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

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

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

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

Le piston inférieur peut ainsi retourner au point mort supérieur.

CONTROLES ET REGLAGES

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

- La pastille de café, qui doit être légèrement comprimée et humide.
- La granulométrie du café moulu.
- Le dosage des différentes poudres.
- La température des boissons.
- La dose d'eau.

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

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

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

REGLAGES

Le distributeur est fourni réglé aux valeurs suivantes :

- température café (en sortie du bec): 85-89°C environ
- température solubles (en sortie du bec): 75°C environ

Le tarage standard du distributeur associe toutes les sélections au même prix exprimé en N. de monnaies de base.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE D'EAU

La température de la chaudière est contrôlée par le logiciel (92°C par défaut) et peut être réglée directement à partir du menu.

IDENTIFICATION GROUPE INFUSEUR

Certains réglages et/ou variations de tarage sont spécifiques au groupe espresso monté dans la machine ; avant d'effectuer des réglages et/ou des tarages, il est indispensable d'identifier le type de groupe infuseur monté.

Pour identifier le type de groupe, se référer au diamètre de la chambre d'infusion (voir fig. 19).

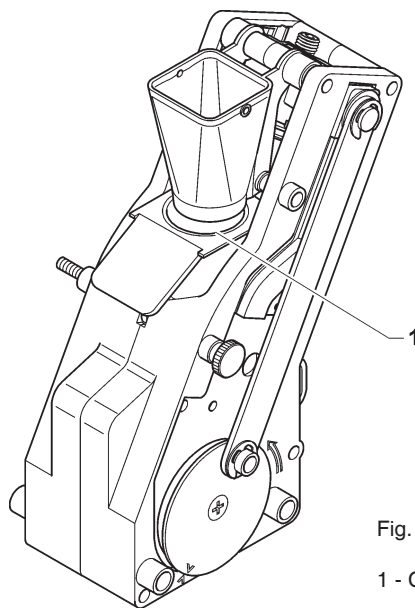


Fig. 19

1 - Chambre d'infusion

Groupe infuseur standard

Il possède une chambre d'infusion de 37 mm de diamètre et travaille avec des doses de café comprises entre 5,5 g et 8,5 g.

Groupe infuseur large

Il possède une chambre d'infusion de 45 mm de diamètre et travaille avec des doses de café comprises entre 5,5 g et 8,5 g.

Il est possible d'utiliser un layout à double déclenchement de dose.

Dans ce cas, la dose devra peser au maximum 6 g (pour un total de 12 g) ; des doses plus importantes peuvent entraîner le blocage du groupe infuseur.

REGLAGE DU VOLUME DE CHAMBRE D'INFUSION

Le volume de la chambre d'infusion doit être réglé en fonction du layout choisi. Pour changer la position du piston (voir fig. 20) il faut :

- retirer le circlip de son logement.

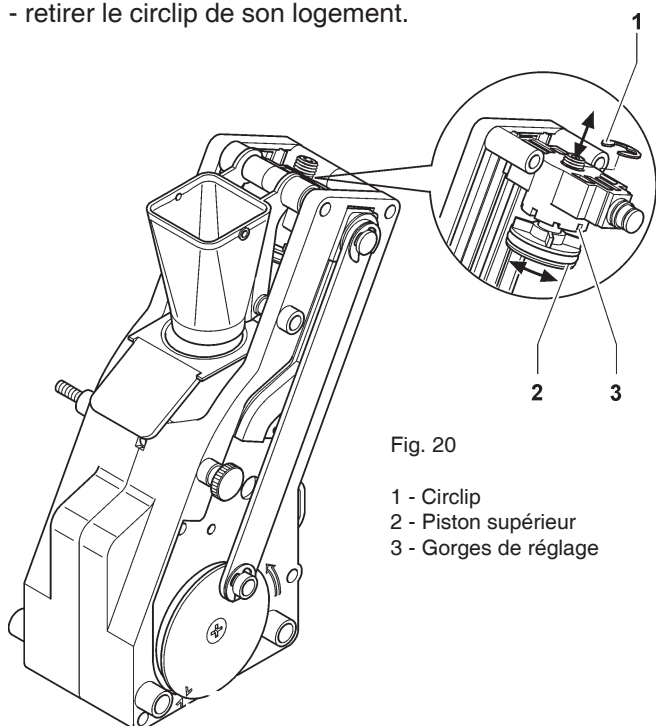


Fig. 20

- 1 - Circlip
- 2 - Piston supérieur
- 3 - Gorges de réglage

- En fonction de la dose et du type de déclenchement, loger le piston comme indiqué dans le tableau :

	Groupe infuseur standard Ø 37 mm	Groupe infuseur large Ø 45 mm
1 déclenchement dose de 5,5 à 7,5 g	gorges moins profondes	pas possible
1 déclenchement dose de 6,5 à 8,5 g	gorges plus profondes	gorges moins profondes
2 déclenchements dose de 6 g max. (12 g)	pas possible	gorges plus profondes

REGLAGE DE LA MOUTURE

Si l'on doit varier la granulométrie de la mouture, il faut agir sur le bouton de réglage du moulin (voir fig. 21) et notamment :

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

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

NOTA: Après avoir modifié la granulométrie de la mouture, effectuer au moins 2 tests de sélections pour bien contrôler la nouvelle mouture: plus la mouture est fine, plus durera la distribution du café et vice versa.

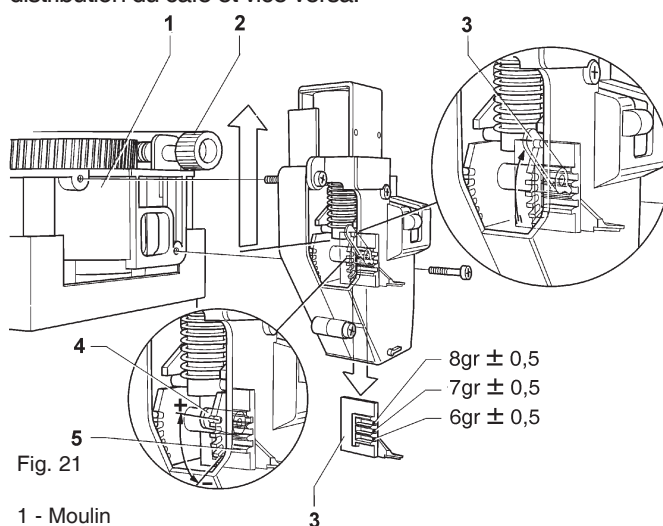


Fig. 21

- 1 - Moulin
- 2 - Bouton moulin à café
- 3 - Registre de dose
- 4 - Lever de réglage de dose
- 5 - Encoches de repère

RÉGLAGE GRAMMAGE CAFÉ

Attention!!!

Le réglage du grammage doit être exclusivement effectué sur des machines prévues pour un seul déclenchement.

Pour les machines programmées pour un double déclenchement, il est nécessaire de régler le grammage à 6 g.

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

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

En plus, en tournant le levier de réglage de dose complètement en haut il est possible de dégager la dent de la gorge sur le registre de dose (voir fig. 21) et de la placer dans une autre, compte tenu que les doses qu'on peut obtenir avec un mouture moyenne sont :

- basse 6 g. ± 0,5
- moyenne 7 g. ± 0,5
- haute 8 g. ± 0,5

Pour prélever la dose, il suffira de retirer le groupe café et d'utiliser les fonctions spéciales du menu "entretien" (voir paragraphe correspondant).

Important!!!

Pour remonter le groupe café, faire très attention à la mise en position du piston. Les encoches de repère sur le disque externe et sur le boîtier du groupe doivent coïncider (voir fig. 17).

NOTES SUR LA PROGRAMMATION

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

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

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

Nous fournissons ci-après une explication succincte des principales fonctions utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil. Elles n'apparaissent pas nécessairement dans l'ordre de présentation dans les menus. Les messages de l'afficheur qui présentent l'opération en cours sont fixes alors que l'éventuelle demande adressée à l'utilisateur clignote.

MISE EN ROUTE

Lorsqu'on ferme la porte de l'appareil, le numéro de la version logicielle à laquelle se référer apparaît à l'écran ; après cela, l'appareil se place en mode de fonctionnement normal.

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

ETATS DE FONCTIONNEMENT

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

Les états possibles sont les suivants :

ÉTAT	FONCTIONS
Service normal	Acceptation monnaies distribution boissons
Entretien	Essais de distribution entretien D.A.
Programmation	Programmation de paramètres

FONCTIONNEMENT EN SERVICE NORMAL

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

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

Les messages affichés par rapports aux opérations en cours peuvent être :

MESSAGE DISPLAY	DESCRIPTION
"En Service"	Prêt
"Prix:...."	Affichage du prix de sélection réservée
"Crédit:....."	Affichage du crédit (monnaie introduite)
"Hors Service"	Appareil hors service
"En Préparation"	Préparation de la boisson
"Mise en Temp."	Attente obtention température chaudière
"Installation"	En cours d'installation
"Sél. Désactivée"	Sélection hors service
"Café Hors Serv."	Groupe café hors service
"Prélever"	Boisson prête

PRÉSÉLECTIONS

Selon le layout configuré lors de l'initialisation, les touches "1", "5" et "8" peuvent prendre les fonctions suivantes :

- Présélection décaféiné
- Présélection sirops (seulement avec KIT)
- Présélection sucre (seulement pour modèles avec distributeur de sucre)

MENU ENTRETIEN

En appuyant une seule fois sur le touche de programmation placé sur le côté interne de la carte des boutons-poussoirs l'appareil se trouve en mode "Entretien".

En mode "entretien" les boutons de sélection prennent les fonctions suivantes :

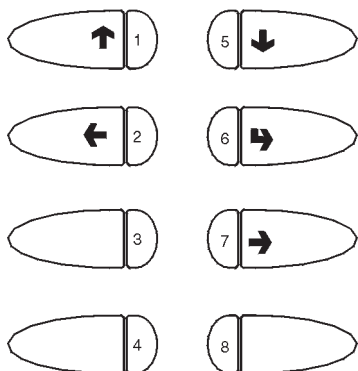


Fig. 22

- ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)
- ← Sortie de fonction / Annulation modification
- ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)
- ➡ Confirmation fonction / Confirmation donnée
- ➔ Modification donnée

Les touches "↑" et "↓" du menu permettent de dérouler les fonctions suivantes :

"STATISTIQUES"

Fonctions d'affichage statistiques, impression statistiques, effacement statistiques. Affichage compteur de sélections.

"SÉL. COMPLÈTE"

(Seulement modèles automatiques)

Fonction de distribution d'essai avec gobelet, sucre et palette.

"POUDRE SEULE"

Fonction de distribution d'essai (seulement poudre).

"EAU SEULE"

Fonction de distribution d'essai (seulement eau).

"SANS ACCESSOIRES"

(Seulement modèles automatiques)

Fonction de distribution d'essai sans gobelet, sucre et palette.

Dans les fonctions de distribution d'essai, si l'on appuie sur la touche de validation "➡", les touches de sélection reprennent pendant 7 secondes leur fonction d'origine, ce qui permet d'effectuer les sélections d'essai prévues dans chaque fonction.

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

"FONCTIONS SPÉCIALES"

Lorsque l'affichage montre "Fonctions spéc." les touches prennent les fonctions suivantes :

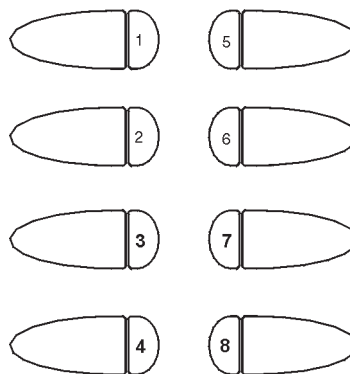


Fig. 23

- 2 Mouture dose
- 3 Distribution sucre (modèles automatiques)
- 4 Autotest
- 6 Tour groupe
- 7 Déclenchement gobelet (modèles automatiques)
- 8+6 Vidange air-break
- 8+4 Vidange chaudière

Mouture dose (fonction directe)

Si l'on appuie sur la touche "2", une mouture de café est effectuée ; cette fonction est utile pour prélever une dose de produit moulu et en vérifier le grammage.

Distribution sucre (fonction directe)

Seulement modèles automatiques.

Si l'on appuie sur la touche "3", un essai de distribution de sucre est effectué.

Autotest (fonction directe)

Avant de l'effectuer, il est nécessaire d'enlever le bac à marcs et les récipients à poudres et café.

À partir du menu "fonctions spéciales", une pression sur la touche "4" permet d'afficher à l'écran l'inscription clignotante "AUTOTEST".

Avec touche "2" on peut annuler cette opération, tandis qu'en confirmant avec touche "6" on démarre le cycle d'auto-test.

Séquence des opérations :

- activation des moto-doseurs pendant 2 secondes
- activation des mixers pendant 2 secondes
- déclenchement d'un gobelet (seulement modèles automatiques)
- déclenchement d'une palette (modèles automatiques)
- rotation du groupe infuseur
- flotteur plein marcs
- contrôle clavier ; l'appareil affiche le numéro de la touche qui doit être pressée et reste en attente de l'exécution avant de passer à la touche successive (le numéro 9 identifie la touche de lavage).

Tour groupe (fonction directe)

Si l'on appuie sur la touche "6", le groupe infuseur accomplit un tour complet.

Déclenchement gobelet (fonction directe)

Seulement modèles automatiques.

Si l'on appuie sur la touche "7", un essai de déclenchement de gobelet est effectué.

Vidage air-break (fonction directe)

Cette fonction vide partiellement l'air-break en distribuant de l'eau depuis l'électrovanne lait pendant 8 secondes avant de bloquer l'appareil pour en permettre de légers déplacements sans que l'eau ne déborde ; pour restaurer la fonctionnalité normale, il est nécessaire d'éteindre et de rallumer l'appareil.

À partir du menu "fonctions spéciales" :

- Appuyer en séquence sur les touches "8" et "6" pour activer le vidage de l'air-break.

Les transports sur longs trajets, spécialement s'ils prévoient l'emploi de camions, doivent être effectués après avoir vidé le circuit hydraulique.

Vidage chaudière (fonction directe)

Les opérations de vidage de la chaudière peuvent s'avérer nécessaires lorsque le distributeur doit être entreposé ou lorsque la chaudière doit subir des interventions d'entretien.

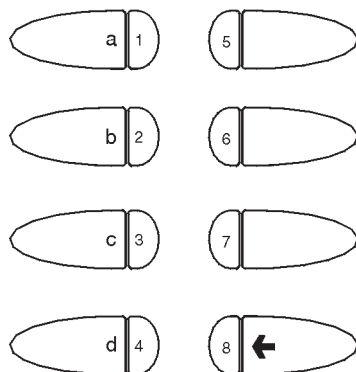
Cette fonction permet de vider la chaudière : pour procéder correctement au vidage de la chaudière, se référer au chapitre relatif à l'entretien.

"CHARGEMENT TUBES"

Permet de charger manuellement les tubes de restitution du reste.

Pour charger manuellement les tubes de restitution du reste, procéder de la façon suivante :

- Appuyer sur une touche quelconque pour activer le chargement ; l'afficheur présente le message "Crédit : —", qui représente la valeur de l'argent disponible pour être restitué présent dans les tubes.
- Introduire la monnaie désirée dans le sélecteur (sur l'afficheur apparaît la valeur de l'argent disponible pour être restitué présent dans les tubes).
- Appuyer sur la touche 8 pour terminer l'opération.



STATISTIQUES

AFFICHAGE DES STATISTIQUES

En appuyant sur la touche "➡", lorsque la fonction "Affichage statistiques" est visualisée, les données mémorisées sont présentées en séquence et notamment :

- compteur de sélection individuelle ;
- compteur de type de prix ;
- compteur de type de monnaies reçues ;
- compteur de recettes totales ;
- compteur de pannes.

IMPRESSION DES STATISTIQUES

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt à la porte série placée sur la platine bouton-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans le paragraphe "affichage des statistiques". L'impression indique aussi le code de machine et le numéro progressif des sorties sur imprimante effectuées. Le numéro progressif d'impression peut être mis à zéro seulement lors d'une nouvelle initialisation de la machine. La connexion imprimante se fait de la manière qui suit :

- Appuyer sur la touche "➡", lorsqu'il est affiché "impression statistiques", la requête de "Confirmation?" apparaît ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de confirmation "↵" on déclenche l'impression.

MISE A ZERO DES STATISTIQUES

En appuyant sur la touche "➡", lorsqu'il est affiché "Annul. Statistiq." il sera affiché la requête "Confirmation?", qui clignote.

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

COMPTEUR GENERAL

L'appareil mémorise dans ce compteur toutes les sélections de boissons effectuées, et il ne peut pas être mis à zéro.

Cette fonction consent de lire le compteur ou d'afficher le total lors de la mise en route de l'appareil.

En appuyant sur la touche "➡" lorsque la fonction "Affichage

Compteur" est sélectionnée on affiche l'état de fonction (ON/OFF); à l'aide de la touche "➡", cet état est affiché de manière clignotante, et peut être modifié avec touches "⬆" et "⬇". En appuyant encore sur touche "➡" on affiche la valeur mémorisée pendant 3 secondes.

MENU PROGRAMMATION

En appuyant deux fois sur le bouton de programmation, placé sur le côté interne de la platine des boutons-poussoirs (voir fig. 30), l'appareil se trouve en mode "Programmation".

Le message "Programmation" est affiché pendant 2 secondes environ et ensuite la première option du menu programmation.

En mode "Programmation" les boutons de sélection prennent les fonctions suivantes :

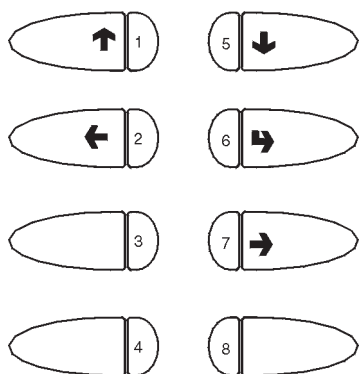


Fig. 24

Les touches "1", "2", "5", "6", "7" permettent de se déplacer dans le menu ou de modifier les données.

1 - ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)

2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification

3 - Installation manuelle appareil

4 - //

5 - ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)

6 - ➡ Confirmation fonction / Confirmation donnée

7 - ➔ Modification donnée

8 - Mise à zéro des pannes

Les touches "3" et "8" sont des fonctions directes : si l'on appuie sur la touche 3, on effectue le remplissage du circuit hydraulique, même lorsque l'air-break est plein ; si l'on appuie sur la touche 8, les pannes présentes sont remises à zéro.

Les touches "↑" et "↓" permettent de dérouler les fonctions suivantes :

"Pannes Actuelles" Dépiantage des pannes actuelles

"Doses eau" Réglage des doses d'eau

"Doses Poudres" Réglage des doses des poudres

"Set Prix" Affectation des prix

"Set Prix/Touche" Combinaison prix/touches activation/désactivation touches

"Monnaie Base / PD" Introduction de valeur de monnaie de base et position de point décimal

"Sist. paiement" Validateur MDB

"Initialisation" Initialisation RAM

"Code Machine" Introduction du code d'identification machine

"Configurat. Mach." Programmation fonctions d'appareil

"Compte. Select." Introduction du nombre de sélections, après quoi l'appareil se bloque

"Message prom." Activation et entrée du message promotionnel

"Langue" Choix de la langue de visualisation des messages

"Temps de Battage" Temps de Battage du café Instant

"Prog. Password" Activation de la requête de password pour avoir l'accès à la programmation

"Config. sélect." Choix des accessoires qui peuvent être distribués à la pression de chaque bouton individuellement (seulement modèles automatiques)

"Ventes spéciales" Configuration paramètres vente libre et jug facilities

"Set date/heure" Réglage date / heure de système

"Set Lavage" Configure l'heure pour effectuer le lavage mixer

"Set Plage Escompte" Configure une plage horaire avec des sélections à prix différenciés

"Sél. consécutives" Configuration du nombre de sélections après lequel l'appareil effectue une pause pour chauffage

"Prémouture" Configure l'éventuelle rémouture

"Set Température" Réglage température chaudière

"Présél. afficheur" Configuration présélection sur l'afficheur (seulement modèles semi-automatiques)

"Présél. sirops" Configuration présélection sirops sur l'afficheur (seulement modèles semi-automatiques)

"Surprix sirops" Configure un surpris si des Sélections à base de sirop sont demandées

"Cycle sirops" Distribution de sirops avant ou après la sélection

"Dex UCS-EVADTS" Saisie statistiques EVADTS

INSTALLATION MANUELLE (fonction directe)

En appuyant sur la touche d'installation "3", on peut exécuter les opérations de remplissage du circuit hydraulique, même si l'air break est plein.

MISE À ZÉRO DES PANNES (fonction directe)

L'actionnement de la touche de mise à zéro des pannes "8", comporte l'affichage sur display du message "Exécution" pendant quelques secondes, et les pannes présentes sont mises à zéro.

AFFICHAGE DE PANNES ACTUELLES

Lorsque le display affiche la fonction "Pannes Actuelles" du menu "programmation", en appuyant sur touche de confirmation "↵" le code de détection d'erreur de la panne présente est affiché; en appuyant tout de suite après sur touche "↓" on obtient l'affichage du code d'erreur de la panne suivante, le cas échéant.

En l'absence de pannes, l'actionnement de la touche de confirmation "↵" comporte l'affichage du message "Aucune Panne".

Les pannes prévues sont affichées dans le cas suivants :

AIR-BREAK

La machine se bloque si après une distribution d'eau pendant 150 impulsions du compteur volumétrique le microinterrupteur n'a jamais signalisé l'absence d'eau.

CHAUDIÈRE

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

MONNAYEUR

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

DONNÉES DE RAM

Les données contenues dans l'EEPROM (le chip qui mémorise les variations de réglage) sont erronées et doivent être récupérées de l'EPROM, ce qui comporte la perte de toutes les données statistiques. Il apparaît l'affichage "INITIALISER".

ABSENCE D'EAU

Modèles avec alimentation du réseau

Si le microrupteur de l'air-break reste fermé pendant 10 secondes. Après pression sur un bouton de sélection l'électrovanne d'entrée d'eau est mise en excitation pour vérifier le retour éventuel de l'eau dans le réseau.

Modèles avec d'alimentation du bidon

Si le réservoir contient une quantité d'eau inférieur à 300 cc. d'eau environ.

ABSENCE DE GOBELETS (seulement modèles automatiques)

Lorsque le microrupteur d'absence de gobelets s'ouvre, le moteur de changement de colonne est actionné. Si, après un tour complet le microrupteur n'est pas encore fermé il sera affiché le message "Absence de gobelets" et l'appareil sera bloqué.

PERTE D'EAU

En cas de demande d'eau de la part de l'air-break sans qu'aucun prélèvement n'ait été effectué (sélections, lavages, etc.) l'appareil bloque toute éventuelle autre demande d'eau.

PANNE ROTOR

Aucun comptage, dans un délai maximum, du compteur volumétrique.

PANNE GROUPE CAFÉ

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

ABSENCE DE CAFÉ

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

BAC DES EAUX USÉES PLEIN

Si l'appareil est équipé avec un récipient de collection des liquides (logé dans le meuble) étant pourvu d'indicateur de plein, l'appareil se bloque.

PANNE DISTRIBUTION CAFÉ

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

DÉCLENCHEMENT GOBELETS (seulement modèles automatiques)

Si après une distribution de gobelets le micro de mise en place n'intervient pas, le logiciel de contrôle coupe la tension au moteur de déclenchement, et l'appareil se bloque.

PANNE EAU

La machine se bloque si le micro-interrupteur de l'air-break reste fermé pendant 10 secondes.

À la pression d'une touche de sélection, l'électrovanne d'entrée d'eau est excitée pour vérifier tout éventuel retour de l'eau dans le réseau.

Si la panne n'est pas réparée automatiquement, il est nécessaire de remettre la machine en marche pour pouvoir réinitialiser la panne en appuyant à nouveau sur une touche de sélection.

PANNE CHANGER (seulement MDB)

Le monnayeur rendeur de reste n'est pas en service ou ne dialogue pas.

PANNE BILL VALIDATOR (seulement MDB)

L'accepteur de billets n'est pas en service ou ne dialogue pas.

PANNE CASHLESS (seulement MDB)

Le dispositif à clé ou la carte magnétique n'est pas en service ou ne dialogue pas.

DOSES D'EAU ET DE POUDRE

Lorsque le display affiche la fonction "Doses d'Eau" ou la fonction "Doses Poudres" du menu "programmation", il est possible de changer les doses correspondantes.

Les différentes doses sont localisées par un code de dose qui chaque fois est affiché. Le code de dose localise les doses d'eau et de poudre ayant trait à une certaine boisson; la variation des doses d'une boisson affecte aussi les boissons composées pour lesquelles le code de dose est utilisé. Pour l'affectation des codes de doses voir tableau des doses de sélections.

Les valeurs des doses affichées sont exprimées en :

- dixièmes de seconde pour les poudres ;
- nombre d'impulsions du compteur volum. pour l'eau.

En appuyant sur la touche de confirmation "➔" du menu de "programmation" on accède à la liste des codes de dose qu'on peut faire défiler à l'aide des touches "↓" et "↑".

L'enfoncement de la touche de modification "➔", cause la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

Les valeurs programmables pour les doses d'eau ne peuvent dépasser un certain plafond.

AFFECTATION DES PRIX DE VENTE

Lorsque le display affiche la fonction "Set Prix" (affectation des prix) du menu "programmation" il est permis de changer les 8 prix de vente mémorisés. Les valeurs des prix sont exprimées en nombre de monnaies de base.

En appuyant sur la touche de confirmation "➔" du menu de "programmation" on accède à la liste des prix qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".

L'enfoncement de la touche de modification "➔" cause la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

AFFECTATION DES PRIX ET ÉTATS DES BOUTONS

Lorsque le display affiche la fonction "Set Prix/Boutons" (association de prix) du menu "programmation", il est possible de varier l'état d'une sélection et l'association d'un bouton à un des prix mémorisés.

En appuyant sur la touche de confirmation "➔" du menu de "programmation" on accède à la liste des prix qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".

L'enfoncement de la touche de modification "➔" comporte le clignotement de l'état de sélection.

Les touches "↓" et "↑" permettent de changer l'état de sélection de (ON) à (OFF).

Si l'on appuie de nouveau sur la touche validation "➔", le numéro du prix auquel il est fait référence apparaît parmi les 8 prix programmés.

L'enfoncement de la touche de modification "➔", comporte la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée. En ce qui concerne les touches qui contrôlent les pré-sélections aucune association des prix n'est requise. De toute façon les prix n'ont aucune influence sur les boutons de pré-sélection.

PROGRAMMATION DE MONNAIE DE BASE ET POINT DÉCIMAL

Lorsque le display affiche la fonction "Monnaie Base / PD" (valeur monnaie de base) du menu "programmation" il est permis de changer la valeur de la monnaie de base et la position du point décimal.

En appuyant sur la touche de confirmation "➔" du menu de "programmation" la valeur courante de la monnaie de base est présentée.

L'actionnement des touches "↓" et "↑" consent la visualisation alternée de la valeur de la monnaie de base et du numéro de la position du point décimal "dP" et notamment:

0	point décimal hors fonction
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

Après enfoncement de la touche de modification "➔", ces valeurs clignotent et peuvent être changées.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

Lorsque la fonction "Syst. Paiement" est affichée, on peut établir lequel des systèmes de paiement avec protocole de communication MDB on veut utiliser en choisissant parmi:

- Validateur
- MDB

Pour monter des systèmes de paiement différents de validateur et systèmes "cashless", il est nécessaire d'utiliser les kits appropriés.

Les systèmes de paiement doivent être installés dans le meuble.

VALIDATEUR

Si le système de paiement choisi est un validateur, il faut également définir lesquels des paramètres doivent être utilisés.

"Gestion du crédit"

On peut décider si encaisser le crédit payé en excès ou le laisser à la disposition de l'utilisateur.

"Tension de service"

Selon le type de validateur il faudra établir si la tension de travail doit être 12 ou 24 V.

"Lignes du validateur"

Lorsque la fonction "Lignes Validat." (programmation des lignes) est activée on peut changer la valeur des 6 lignes de monnaie du validateur.

Les valeurs des lignes sont exprimées en nombre de monnaies de base. En appuyant sur la touche de confirmation "➔" du menu de "programmation" on accède à la liste des lignes qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".

L'enfoncement de la touche de modification "➔", comporte la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

MDB

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

Type de vente

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

Refus du reste

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

Crédit maximum

Cette fonction permet de définir le crédit maximum à accepter.

Change maximum

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

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

Pièces de monnaie acceptées

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

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

Pièces de monnaie rendues

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

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

Billets acceptés

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

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

Niveau minimum dans les tubes

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

Pièces de monnaie acceptées avec "montant exact"

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

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

Billets acceptés avec "montant exact"

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

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

INITIALISATION

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

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

Toutes les données statistiques sont mises à zéro.

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

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

Les paramètres contrôlés sont les suivants :

"Type machine"

Selon les modèles, elle permet de choisir si la machine doit être de type Automatique ou Semi-automatique.

"Pays"

La configuration du pays permet de configurer le type de doses à utiliser pour les sélections.

"Layout"

Ordre des récipients et des menus des sélections parmi ceux disponibles.

"Bidon"

Alimentation en eau du réseau ou du réservoir.

PROGRAMMATION DE CODE DE MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction "Code Machine" il est possible de changer le code numérique d'identification de la machine (de 0000 par défaut à 9999).

L'enfoncement de la touche de confirmation "↵" affiche le code courant; l'actionnement de la touche de modification "↵" comporte le clignotement du premier chiffre.

La valeur du chiffre clignotant peut être augmentée ou diminuée avec touches "↓" et "↑".

En appuyant sur la touche de confirmation "↵", le chiffre clignotant prend la valeur affichée, et le chiffre suivant commence à clignoter.

CONFIGURATION MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction "Configurat. Mach." il est possible de changer la configuration de l'appareil, et notamment :

- distribution gobelet / sans gobelet (pour modèles automatiques)
- alimentation depuis réseau ou réservoir
- présence du meuble équipé
- cycles rapides ON / OFF
- bac à marcs ON / OFF

Une pression sur la touche de validation "✓" affiche l'état (ou la valeur) courant ; avec la touche de modification "↔", la donnée clignote et peut être modifiée à l'aide des touches "↓" et "↑".

IMPORTANT!!!

L'initialisation de l'appareil comporte une configuration qui prend les valeurs par défaut.

APRES INITIALISATION IL EST DONC NECESSAIRE DE PROCEDER A UNE NOUVELLE CONFIGURATION DE L'APPAREIL.

En activant la fonction "Cycles rapides", on élimine certains temps utiles pour obtenir une meilleure qualité de la boisson ;

Sélections Instant

- distribution simultanée de tous les produits qui composent une boisson ;
- les temps "d'après-battage" sont éliminés.

Sélections Espresso

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

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 ; éventuellement, il est possible de bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions.

Puisqu'il s'agit d'un outil de contrôle qui peut être employé seulement par le Gérant, il faudra tout d'abord entrer un mot de passe de quatre chiffres pour en gagner l'accès. Après avoir entré le mot de passe il est possible de fixer le numéro de distributions au but desquelles l'appareil se bloque, de lire le numéro de distributions déjà effectuées et de mettre à zéro les compteurs des blocages.

NB: Par défaut les compteurs sont réglés à zéro.

Avec compteurs à zéro, cette fonction n'est pas activée.

ENTRÉE DU MESSAGE PROMOTIONNEL

Lorsqu'on se trouve placé dans ce menu, en appuyant sur touche de confirmation "✓" on reçoit l'indication si ce message est activé ou non (désactivée par défaut).

Si le message est activé, avec la touche de confirmation "✓" le premier caractère clignote et il peut être change.

Les touches prennent les fonctions suivantes :

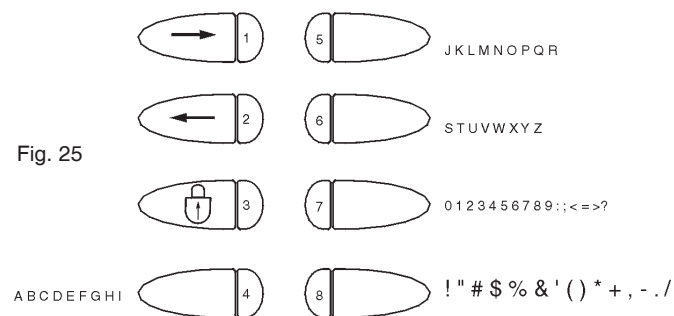


Fig. 25

- 1 - Passer au caractère successif
- 2 - Passer au caractère précédent
- 3 - Majuscule/minuscule

Les valeurs sont affichées alternativement en appuyant sur la touche en séquence.

Le message est mémorisé en appuyant sur touche "2" sur la dernière position.

CHOIX DE LA LANGUE

Cette fonction permet de choisir la langue d'affichage des messages.

TEMPS DE BATTAGE

Avec cette fonction on peut fixer pour combien de temps (en dixièmes de seconde) le café Instant doit être battu par rapport à la qualité de la boisson à obtenir.

MOT DE PASSE - ACCÈS PROGRAMMATION

Cette fonction consent d'activer ou non la requête de password pour avoir l'accès aux déroulements de programmation. Le mot de passe s'obtient en appuyant en séquence sur les touches 1 1 2 2, et il ne peut pas être changé.

CONFIGURATION DE SÉLECTION

(seulement pour les modèles automatiques)

Avec cette fonction on peut configurer, en tant qu'exception par rapport à la configuration machine, les accessoires à distribuer avec une sélection individuelle.

Pour chaque bouton de sélection (de 1 à 8, sauf ceux employés pour les sélections préliminaires) on peut désactiver :

- la distribution du gobelet (si elle est prévue en configuration machine mais non vice versa);
- la distribution de la palette avec sélection sans sucre;
- la distribution de sucre et de palette avec boissons configurée en tant que douces (mais ne pas distribuer le sucre avec sélections 'sans sucre').

Les paramètres entrés avec la configuration de sélection sont utilisés également pour les tests complets de sélection.

VENTES SPÉCIALES

Il est possible d'activer ou non la vente libre, d'activer ou non la fonction "jug facilities" et de configurer le nombre de sélections consécutives (de 1 à 9,5 par défaut) étant distribuées lorsque "jug facilities" est activée.

Les mots de passe et le nombre de sélections pour chaque cycle de jug facilities ne peuvent être programmés que si la fonction à laquelle ils se réfèrent est activée.

Les mots de passe déjà utilisés pour d'autres fonctions ne sont pas acceptés et il sera nécessaire d'utiliser une autre association de touches.

Pour chaque cycle de vente spéciale, il est nécessaire de saisir à nouveau le mot de passe après avoir appuyé pendant 2 secondes sur la touche "8" en mode utilisation normale.

RÉGLAGE DATE / HEURE

Avec cette fonction, il est possible de régler la date et l'heure du logiciel de gestion.

LAVAGE AUTOMATIQUE MIXER

Il est possible de programmer l'heure pour le lavage automatique des mixers et la rotation du groupe infuseur. Si on règle l'heure sur 24.00, la fonction sera désactivée. Le format de l'heure insérée doit être hh.mm

CONFIGURATION PLAGE HORAIRE

Il est possible de gérer une plage horaire pour la vente à prix différenciés ; la fonction requiert la saisie de l'heure de début et de l'heure de fin ; Le format de l'heure insérée doit être hh.mm.

CONFIGURATION PRIX PLAGE HORAIRE

Cette fonction permet de fixer le prix de chaque sélection lorsque la machine rentre dans la plage horaire de vente à prix différenciés.

La fonction est active si l'heure de début et de fin de la plage horaire a été programmée.

SÉLECTIONS CONSÉCUTIVES

Il est possible de configurer le nombre de sélections (de 0 à 99) consécutives (distribuées dans les 2 minutes qui suivent la précédente) après quoi l'appareil ne distribuera pas d'autres sélections tant que la température de la chaudière n'a pas été atteinte. Lorsque la valeur est 0 (par défaut), la fonction est désactivée.

PRÉMOUTURE

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

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

PROGRAMMATION TEMPÉRATURE

Avec cette fonction, il est possible de programmer directement en °C la valeur de la température dans la chaudière.

PRÉSÉLECTION AFFICHEUR

Seulement pour les modèles semi-automatiques.

Il est possible de programmer l'inscription de présélection qui apparaîtra à l'écran parmi toutes celles disponibles.

PRÉSÉLECTION SIROPS

Seulement pour les modèles semi-automatiques.

Pour les modèles avec KIT sirops ; il est possible de programmer l'inscription de présélection sirops qui apparaîtra à l'écran parmi toutes celles disponibles.

CONFIGURATION SURPRIX SIROP

Pour les modèles avec KIT sirops ; cette fonction permet de programmer un surpris à la sélection lorsque des boissons à base de sirop sont demandées.

CONFIGURATION CYCLE SIROPS

Pour les modèles avec KIT sirops ; cette fonction permet de programmer une distribution de sirops avant ou après la sélection.

DEX UCS - EVADTS

Cette fonction met l'appareil en attente de connexion avec un dispositif pour l'acquisition de statistiques EVADTS

Chapitre 3 ENTRETIEN

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

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

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

AVANT-PROPOS

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

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

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

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

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

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

ENTRETIEN DU GROUPE EXPRESSO

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

L'entretien se fait de la manière suivante :

- séparer le tuyau en Teflon de raccordement à la chaudière du piston supérieur, en prenant soin à conserver le joint (voir fig. 23);

- dévisser la poignée qui fixe le groupe à l'étagère;

- déposer le groupe café

Démontage du filtre supérieur

- Retirer le circlip de son logement.

- Enlever le piston de la traverse.

- Déposer le filtre et le joint du piston.

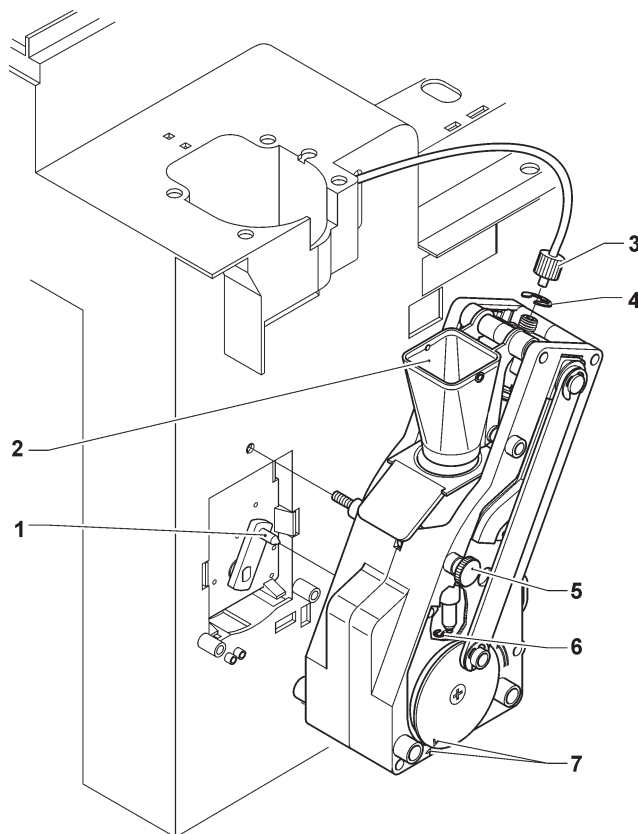


Fig. 26

- 1 - Axe de manivelle du moto-réducteur
- 2 - Entonnoir café
- 3 - Bague en laiton
- 4 - Anneau élastique
- 5 - Poignée de blocage du groupe d'infusion
- 6 - Circlip d'arrêt piston inférieur
- 7 - Encoches de repère

Démontage du filtre inférieur

- Ouvrir les deux demi-coquilles et avoir accès à la chambre d'infusion externe.

- Extraire la chambre d'infusion et retirer le circlip d'arrêt du piston inférieur.

- Retirer le piston de la chambre d'infusion et démonter le filtre.

Plonger pendant 20 min. les éléments démontés du groupe dans une solution d'eau bouillante et de détergent pour machines à café.

Rincer abondamment, sécher le tout et remonter en suivant l'ordre inverse, en veillant à :

- faire coïncider les deux crans de référence et à réinsérer le groupe café ;

- vérifier l'efficacité des joints, en les lubrifiant avec de la graisse alimentaire.

Important !!!

Durant le remontage, vérifier si le pivot de la manivelle du motoréducteur entre bien dans son logement.

NETTOYAGE PÉRIODIQUE

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

ASSAINISSEMENT

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

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

NETTOYAGE RECIPIENTS A PRODUITS

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

VIDAGE CHAUDIÈRE

Les opérations de vidage de la chaudière peuvent s'avérer nécessaires lorsque le distributeur doit être entreposé ou lorsque la chaudière doit subir des interventions d'entretien.

Durant le fonctionnement, la chaudière contient de l'eau très chaude et sous pression et peut représenter un danger pour les personnes.

- Ouvrir la porte du distributeur et s'assurer que la machine est bien éteinte
- Vider complètement l'air-break
- Attendre le refroidissement de l'eau présente dans la chaudière
- Dévisser et retirer, du côté du by pass, le tuyau qui du by pass finit dans la chaudière et le diriger vers un récipient
- Introduire la clé jaune dans l'interrupteur de porte
- Entrer dans le menu entretien et chercher l'entrée "fonctions spéciales". Appuyer en séquence sur les touches 8 et 4 : l'eau commence à sortir de la chaudière

Au terme du vidage, éteindre la machine et rebrancher le tuyau au by-pass.

FONCTIONS DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX

CARTE DE CONTRÔLE

Cette carte, placée dans la partie arrière de l'appareil, (voir fig. 28) traite les informations envoyées par les boutons et le système de paiement et gère les actionnements et la platine des poussoirs.

La tension à 15 Vca nécessaire au fonctionnement de la platine est fournie par le transformateur qui est protégé par un fusible de 160 mA T sur le primaire et de 1,25 A T sur le secondaire; la tension est redressée et stabilisée directement par la carte.

L'EPROM est installée sur cette carte (voir fig. 28).

- Le LED jaune signale la présence de 12 Vcc ;
- Le LED vert clignotant indique que le microprocesseur fonctionne correctement ;
- Le LED rouge indique l'état de fonctionnement de la résistance de chauffage de la chaudière.

RELAIS	ESPRESSO	INSTANT
K1	ER	E3
K2	ESC	MD3
K3	MAC	MF2
K4	PM	PM/EIA
K5	M	MD4
K6	EV2	EV2
K7	EV1	EV1
K8	MF1	MF1
K9	MD3	MD3
K10	MD2	MD2
K11	MD1	MD1
K12	EIA	EIA
K13		
K14		
K15	MD4	MD4

CARTES RELAIS

La carte à 2 relais est commandée par la carte exécutions et contrôle certains utilisateurs à 120 V~ dans les modèles automatiques.

RELAIS	UTILISATEUR
K1	
K2	MSCB
K3	MSB

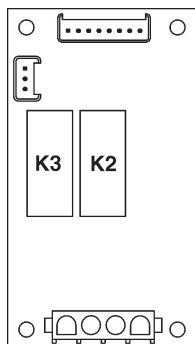
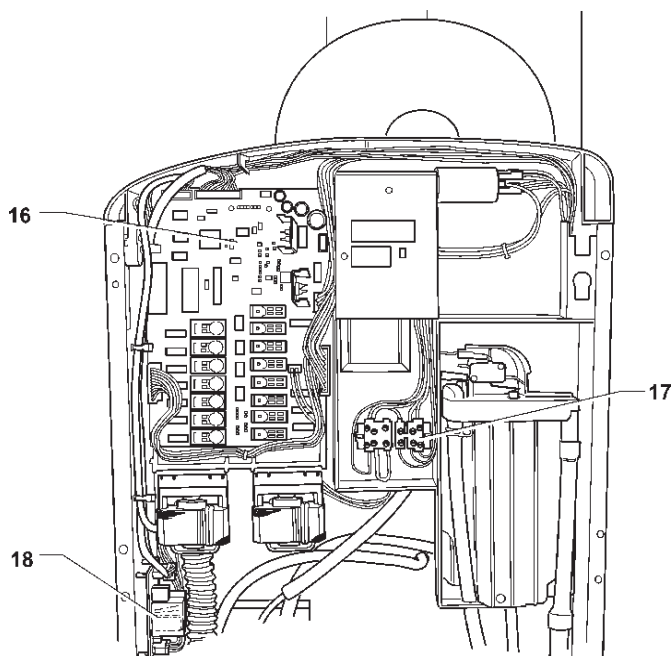
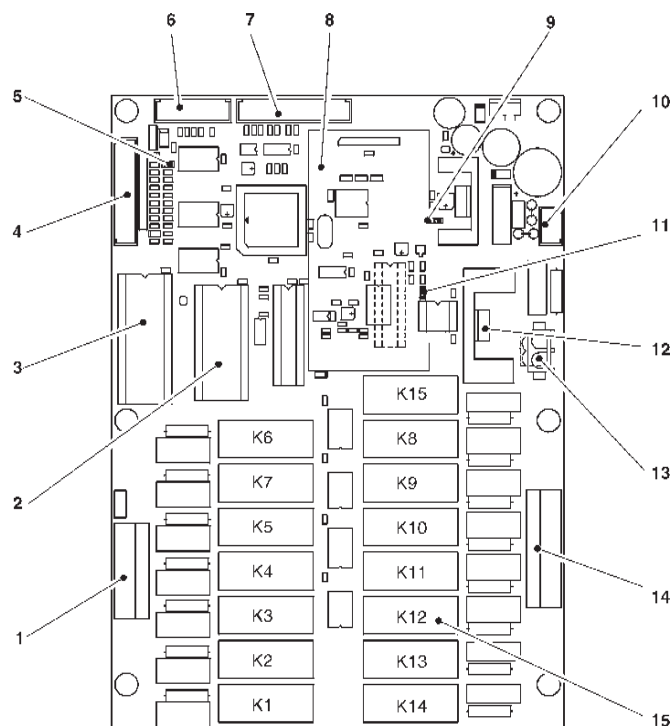


Fig. 27



- 1 - Utilisateurs 120 V~
- 2 - RAM
- 3 - EPROM
- 4 - Signaux d'entrée
- 5 - LED vert
- 6 - Non utilisé
- 7 - Vers carte boutons
- 8 - Carte d'extension pour systèmes de paiement (option)
- 9 - LED jaune
- 10 - Alimentation de carte
- 11 - LED rouge
- 12 - Triac de résistance de chaudière
- 13 - A la résistance de chaudière
- 14 - Utilisateurs 120 V~
- 15 - Relais K1-K15
- 16 - Carte U.C.T.
- 17 - Fusible de transformateur
- 18 - Carte expansion 2 relais (modèles automatiques)

Fig. 28



CARTE EXPANSION SYSTÈMES DE PAIEMENT

Cette carte (voir fig. 29) est fournie avec le kit de montage des systèmes de paiement "change giver" ou "cashless". Elle doit être connectée à la carte de contrôle au moyen du connecteur prévu à cet effet.

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

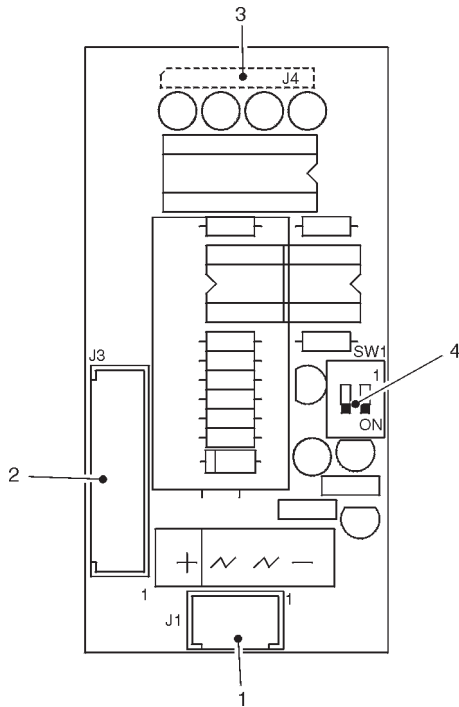


Fig. 29

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

CARTE BOUTONS-POUSSOIRS

Cette carte commande le display alphanumérique, les boutons de sélection et le touche de programmation (voir fig. 30).

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

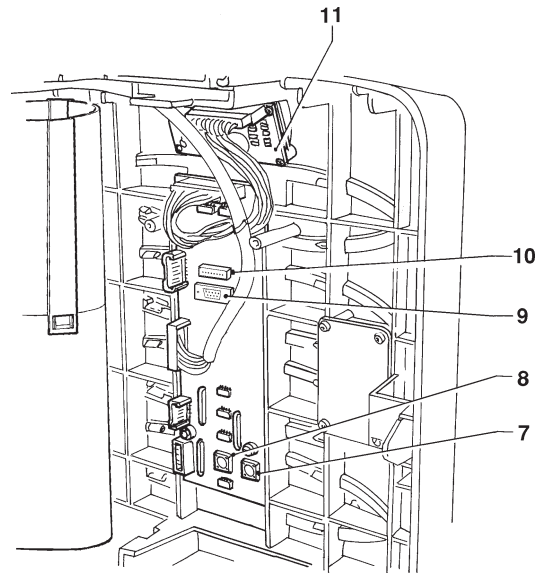
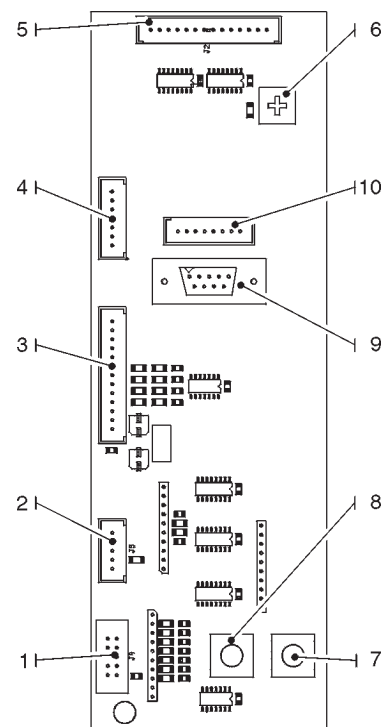


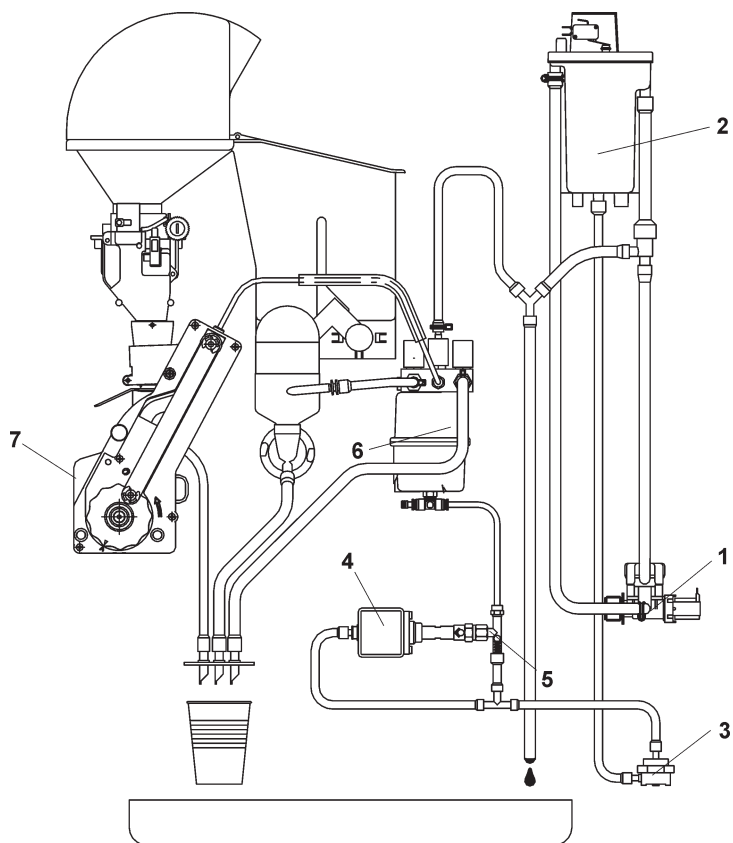
Fig. 30

- 1 - Au validateur frontal
- 2 - Non utilisé
- 3 - A la carte de contrôle machine
- 4 - Signaux free vend - jug facilities
- 5 - A la carte d'affichage
- 6 - Trimmer de réglage du contraste d'affichage
- 7 - Touche de programmation
- 8 - Touche lavage
- 9 - Porte de RS232
- 10 - Au programmeur
- 11 - Carte d'affichage



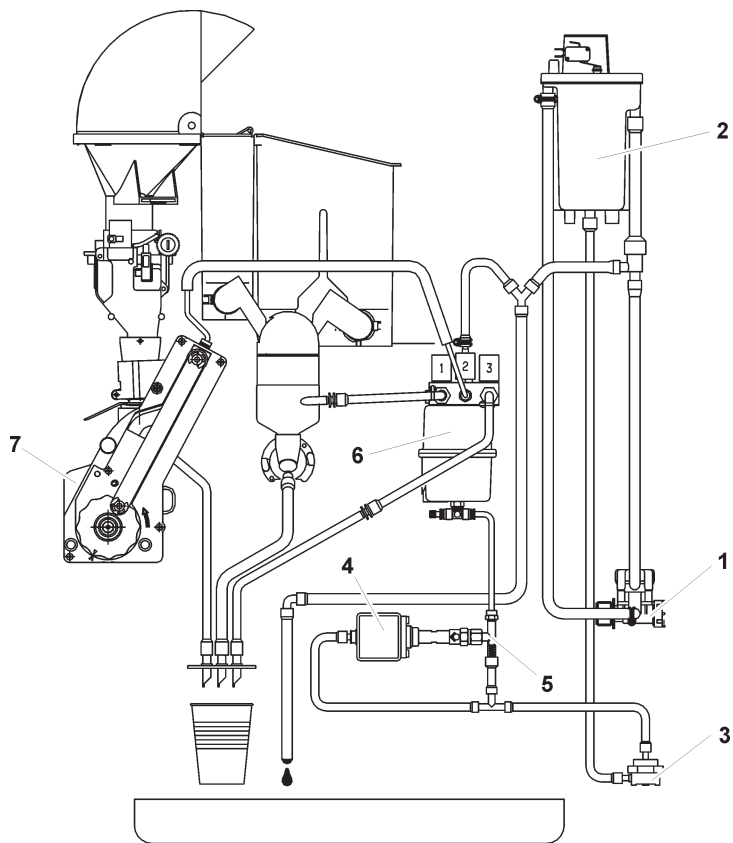
CIRCUIT HYDRAULIQUE MODÈLE SEMI-AUTOMATIQUE

- 1 - Electrovanne d'entrée d'eau
- 2 - Air-break
- 3 - Compteur volumétrique
- 4 - Pompe
- 5 - By-pass
- 6 - Chaudière
- 7- Groupe Espresso



CIRCUIT HYDRAULIQUE MODÈLE AUTOMATIQUE

- 1 - Electrovanne d'entrée d'eau
- 2 - Air-break
- 3 - Compteur volumétrique
- 4 - Pompe
- 5 - By-pass
- 6- Chaudière
- 7- Groupe Espresso



Resume menu de programmation

Les distributeurs peuvent travailler dans 3 différents états de fonctionnement :

- **Service normal**

- **Menu Entretien**

- **Menu Programmation**

Pour pouvoir entrer dans les menus de programmation, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton de programmation situé dans la partie interne de la porte.

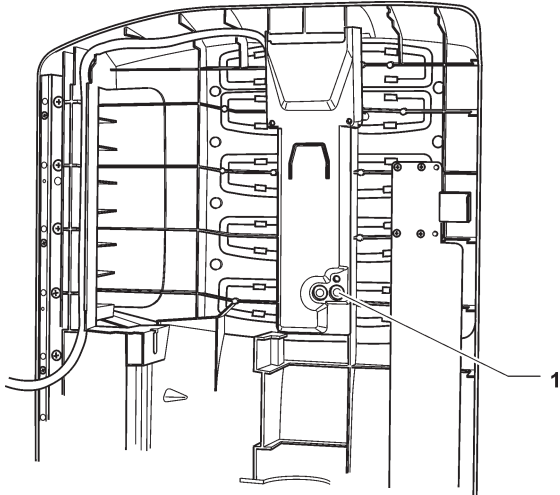


Fig. 31

1 - Bouton entrée programmation

En appuyant sur le bouton de programmation, l'appareil se place dans la modalité "Menu Entretien".

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

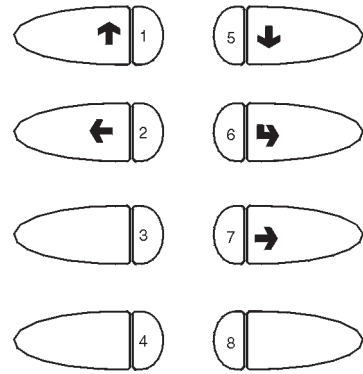


Fig. 32

TOUCHES DE DÉFILEMENT UP (↑) AND DOWN (↓)

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

TOUCHE DE VALIDATION / ENVOI (↵)

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

TOUCHE DE SORTIE (←)

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

SAISIE VALEURS

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

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

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

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

Resume Menu "Entretien"

STATISTIQUES

Affich. statistiques

Statistique n. 1

↓ Monnaie 1= XXXX
...
↑ Monnaie 8= XXXX

Statistique n. 2

Sél. 1 P= XXXXX
Sél. 1 F= XXXXX
↓ Sél. 1 T= XXXXX
Sél. 1 D= XXXXX
↑
Sél. 8 P= XXXXX
.....

P = distributions payées
F = distributions gratuites
T = distributions d'épreuve
D = distributions escomptées

x 8 sélections

Statistique n. 3

↓ Panne 1 = XXX
.....
↑ Panne 15 = XXX

Liste des pannes:

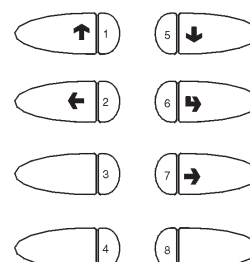
- 1 Air-break
- 2 Chaudière
- 3 Monnayeur
- 4 Données de RAM
- 5 Absence d'eau
- 6 Perte d'eau ou Absence de gobelets
(seulement automatiques)
- 7 Compteur Vol.
- 8 Groupe Café
- 9 Absence de café
- 10 Déclenchement dose
- 11 Plein eaux usées
- 12 Panne eau
- 13 Changer (MDB)
- 14 Bill validator (MDB)
- 15 Cashless (MDB)

Statistique n. 4

↓ Prix 1 = XXX
.....
↑ Prix 8 = XXX

Impr. statistiques

- 1 - ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)
- 2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
- 3 - Installation appareil
- 4 - //
- 5 - ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)
- 6 - → Confirmation fonction / Confirmation donnée
- 7 - → Modification donnée
- 8 - Mise à zéro des pannes



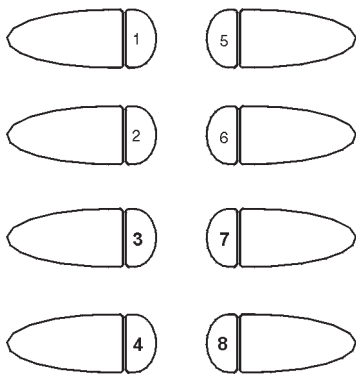
Resume Menu "Entretien"

SÉL. COMPLÈTE

POUDRE SEULE

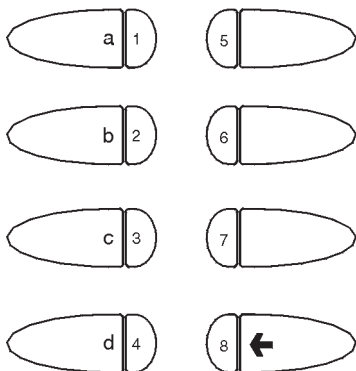
EAU SEULE

FONCTIONS SPÉC.



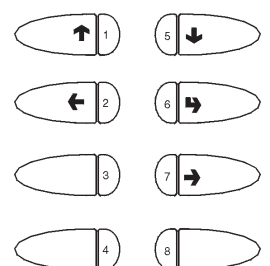
- 1 = Fonction précédente
- 2 = //
- 3 = Distribution sucre (seulement automatiques)
- 4 = Effectuer autotest
- 5 = Fonction suivante
- 6 = //
- 7 = Déclenchement gobelet (seulement automatiques)
- 8+6 = Vidange air-break
- 8+4 = Vidange chaudière

CHARGEMENT TUBES



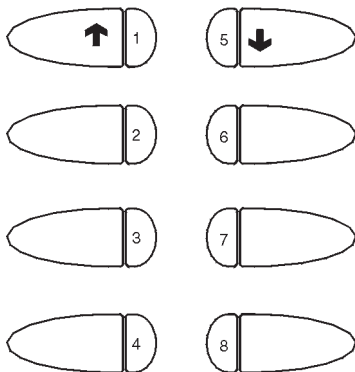
8 = Terminer l'opération

- 1 - ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)
- 2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
- 3 - Installation appareil
- 4 - //
- 5 - ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)
- 6 - → Confirmation fonction / Confirmation donnée
- 7 - → Modification donnée
- 8 - Mise à zéro des panes



Resume Menu "Programmation"

PANNES ACTUELLES



- 1= Fonction précédente
- 2= //
- 3= Installation
- 4= Effectuer autotest
- 5= Fonction suivante
- 6= Touche de confirmation
- 7= //
- 8= Mise à zéro des pannes

Liste des pannes:

- 1 Air-break
- 2 Chaudière
- 3 Monnayeur
- 4 Données de RAM
- 5 Absence d'eau
- 6 Perte d'eau ou Absence de gobelets
(seulement automatiques)
- 7 Compteur Vol.
- 8 Groupe Café
- 9 Absence de café
- 10 Déclenchement dose
- 11 Plein eaux usées
- 12 Panne eau
- 13 Changer (MDB)
- 14 Bill validator (MDB)
- 15 Cashless (MDB)

DOSES D'EAU

- ↓ Dose C1
-
- ↑ Dose SF

Pour la séquence des doses, se référer au tableau des doses sélections

DOSES POUDRES

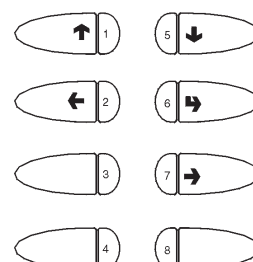
- ↓ Dose C1
-
- ↑ Dose SF

Pour la séquence des doses, se référer au tableau des doses sélections

SET PRIX

- Prix 1 = XXXX
- Prix 2 = XXXX
- ↓ Prix 3 = XXXX
- Prix 4 = XXXX
- ↑ Prix 5 = XXXX
- Prix 7 = XXXX
- Prix 8 = XXXX

- 1 - ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)
- 2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
- 3 - Installation appareil
- 4 - //
- 5 - ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)
- 6 - → Confirmation fonction / Confirmation donnée
- 7 - → Modification donnée
- 8 - Mise à zéro des pannes



Resume Menu "Programmation"

SET PRIX/BOUTON

- Touche 1 = on/off ➡ Prix n. X
- ↓ Touche 2 = on/off ➡ Prix n. X
- Touche 3 = on/off ➡ Prix n. X
- ↑ Touche 4 = on/off ➡ Prix n. X
- Touche 5 = on/off ➡ Prix n. X
- Touche 7 = on/off ➡ Prix n. X
- Touche 8 = on/off ➡ Prix n. X

Pour l'association "Prix n. / prix", se référer au tableau des doses sélections

MONNAIE BASE/PD

- ↓ Monnaie base = XXXX
- ↑ Point décimal = X

Valeur par point décimal :

0 = point décimal désactivé

1 = xxx.x (une chiffre après le point décimal)

2 = xx.xx (deux chiffres après le point décimal)

3 = x.xxx (trois chiffres après le point décimal)

SIST. PAIEMENT

Valdateur

Crédit = on/off

Alimentation = 12/24 V

Ligne A = XXXX

↓ Ligne B = XXXX

↑ Ligne C = XXXX

Ligne D = XXXX

Ligne E = XXXX

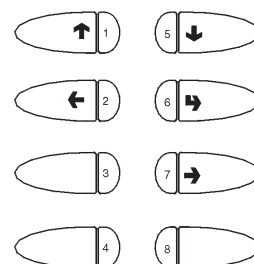
Ligne F = XXXX

INITIALISATION

CODE MACHINE

Code = XXXXX

- 1 - ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)
- 2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
- 3 - Installation appareil
- 4 - //
- 5 - ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)
- 6 - ➡ Confirmation fonction / Confirmation donnée
- 7 - ➡ Modification donnée
- 8 - Mise à zéro des panes



Resume Menu "Programmation"

CONFIGURAT. MAC.

Bidon = on /off

↓ Meuble équipé = on /off

↑ Cycles rapides = on /off

Bac à marcs = on /off

COMPTE. SÉLECT.

Mot de passe = XXXXX

MESSAGE PROM.

Message promo. = activé / désactivé

LANGUE

Langue = XXXXXXXX

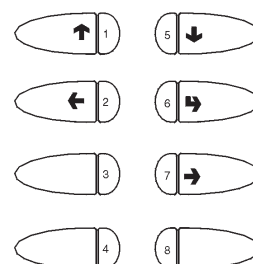
TEMPS DE BATTAGE

Temps de battage = XX

PASSWORD PROG.

password prog. = on /off

- 1 - ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)
- 2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
- 3 - Installation appareil
- 4 - //
- 5 - ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)
- 6 - → Confirmation fonction / Confirmation donnée
- 7 - → Modification donnée
- 8 - Mise à zéro des pannes



Resume Menu "Programmation"

VENDITE SPECIALI

- ↓ Vente libre . = on /off
- ↓ Jug facility = on /off
- ↑ Drink jug n. = X

SET DATE / HEURE

- Année = xxxx
- ↓ Mois = xxxx
- ↓ Jour = xxxx
- ↑ Heure = xxxx
- Minutes = xxxx

SET RINCAGE

rincage = XX.XX

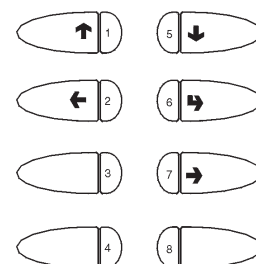
PHASE ESCOMPTE

- ↓ Début = XX.XX
- ↑ Fin = XX.XX

PRIX ESCOMPTE

- Prix 1 = XXXX
- ↓ ...
- ↑ ...
- Prix 8 = XXXX

- 1 - ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)
- 2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
- 3 - Installation appareil
- 4 - //
- 5 - ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)
- 6 - → Confirmation fonction / Confirmation donnée
- 7 - → Modification donnée
- 8 - Mise à zéro des panes



Resume Menu "Programmation"

CONSÉCUTIVE SEL.

PRÉGRINDING

Prégrinding = on/off

SET TEMPÉRATURE

Température = XXXXX

PRÉSÉL. DISPLAY

Seulement sur les modèles semi-automatiques

PRÉSÉL. FLAVOURS

Seulement sur les modèles semi-automatiques

SIRUP SUPLEMENT

Suplement= XXXXX

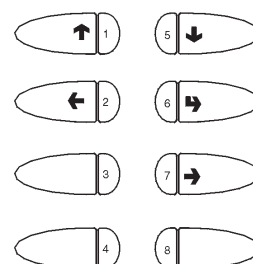
FLAVOURS CYCLE

Avant la sélection

Après la sélection

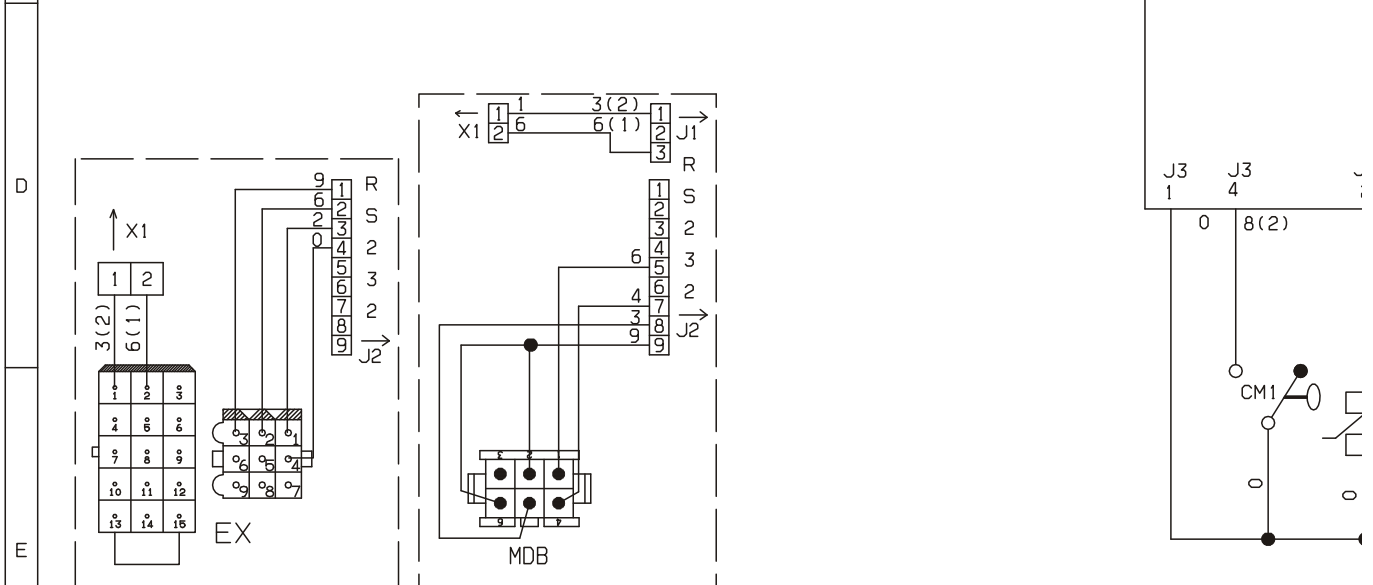
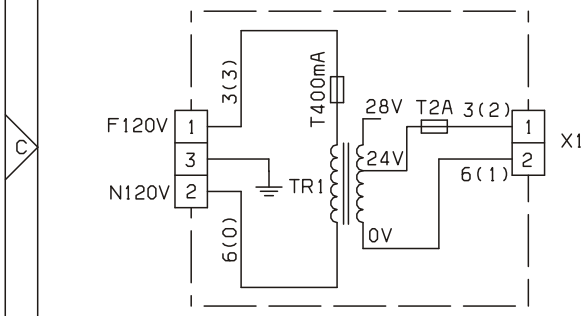
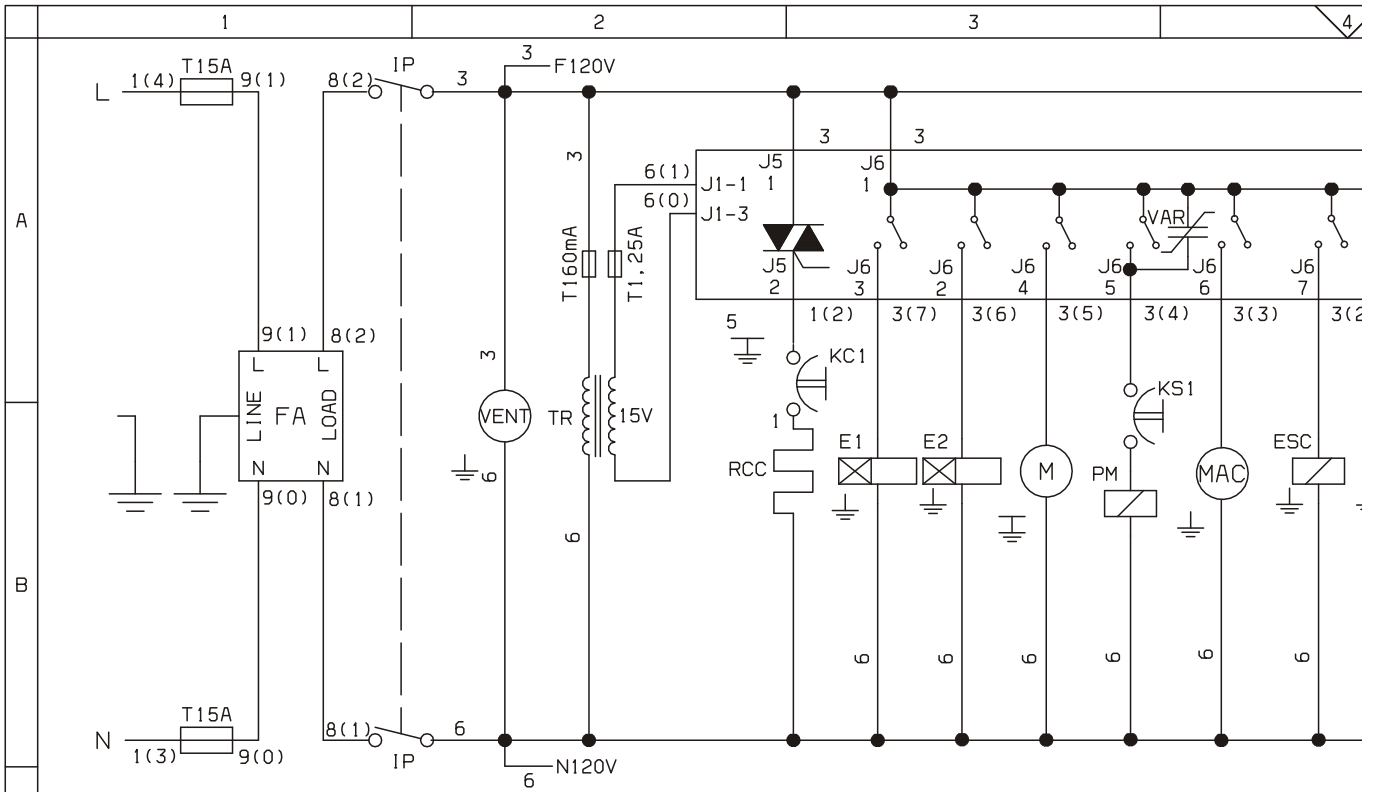
DEX UCS - EVADTS

- 1 - ↑ Fonction précédente / Diminution donnée (-1)
- 2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
- 3 - Installation appareil
- 4 - //
- 5 - ↓ Fonction suivante / Augmentation donnée (+1)
- 6 - → Confirmation fonction / Confirmation donnée
- 7 - → Modification donnée
- 8 - Mise à zéro des panes



LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

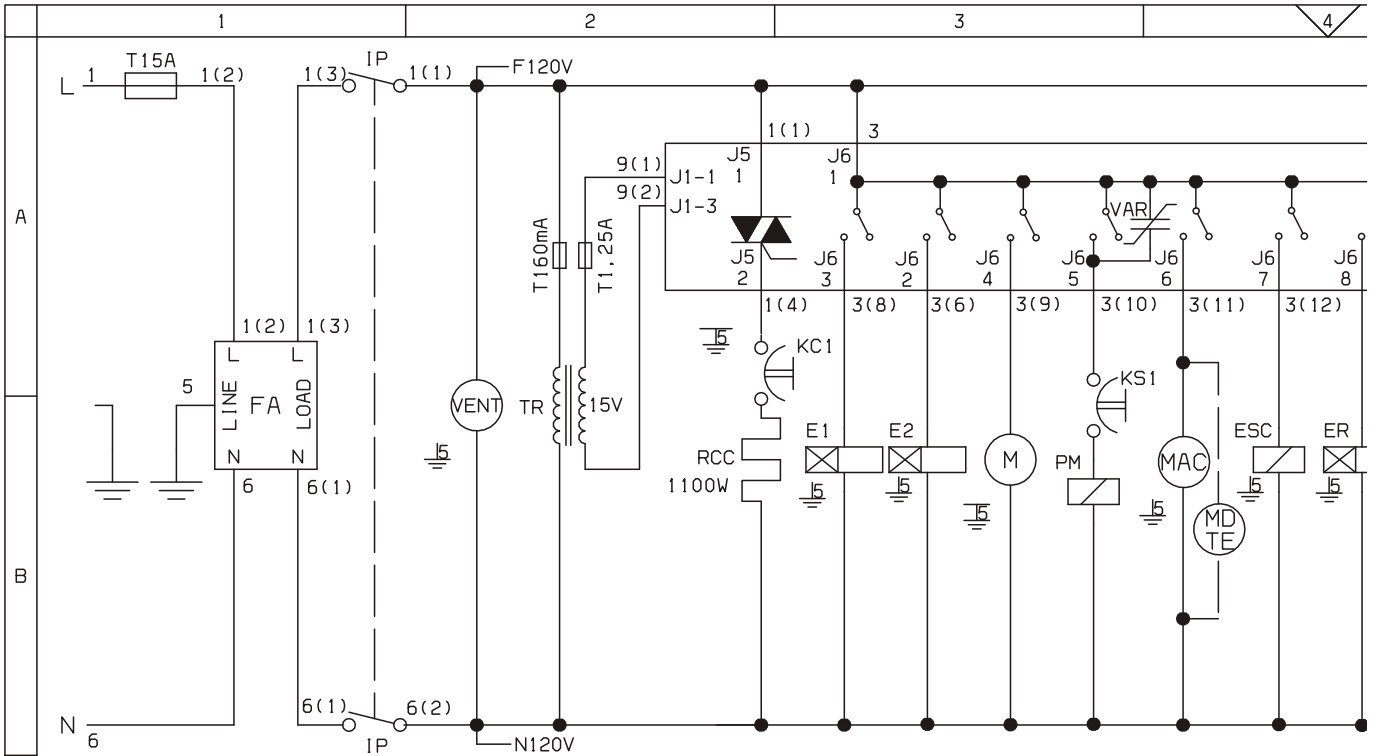
SYMBOLES	DESCRIPTION	SYMBOLES	DESCRIPTION
CM1-2	MICRO MOTEUR GROUPE CAFE'	MDB	CONNECTEUR DE MONNAYEUR MDB
CMSB	CAME MOTEUR DECLENCH. GOBELETS	MDTE..	MOTEUR DOSEUR THE FRAIS
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE	MDZ	MOTEUR DOSEUR SUCRE
E1-...	ELECTROVANNES SOLUBLES	MF1-..	MIXERS SOLUBLES
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	MSB	MOTEUR DECLENCH. GOBELETS
ER	ELECTROVANNE LIVRAISON CAFE	MSCB	MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBELET
ESC	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE	MSP	MOTEUR DECLENCHEMENT PALETTES
EX	CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT	NTC	SONDE DE TEMPERATURE
FA	FILTRE ANTIPARASITES	PM	POMPE
ID	INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE	RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
IP	INTERRUPTEUR DE PORTE	RIS	RECHAUFFEUR GROUPE CAFE
IPF	INTERRUPTEUR PLEIN BAC	RS232	PRISE SERIELLE
IVA	INTERRUPTEUR DE VIDE D'EAU	SM	PLATINE CONTROLE MACHINE
IVB	INTERRUPTEUR DE VIDE GOBELETS	SP	PLATINE A POUSSOIRS
KC1-..	KLIXON DE CHAUDIERE A CAFE	TR	TRANSFORMATEUR
KS1-..	KLIXON DE SECURITE	TR1	TRANSFORMATEUR 230 V 24 V
LCD	AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES	TX....	FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
M	MOTEUR GROUPE CAFE	VAR	VARISTOR
MAC	MOULIN A CAFE	VENT	VENTILATEUR
MD1-..	MOTEURS DOSEURS SOLUBLES		



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

0	NERO	1	ROSSO	2	ARANCIO	3	GIALLO	4	VERDE	5	BLU	6	AZZURRO	7	VIOLA	8	GRIGIO	9	BIANCO	10	NERO	11	ROSSO	12	ARANCIO	13	GIALLO	14	VERDE	15	BLU	16	AZZURRO
---	------	---	-------	---	---------	---	--------	---	-------	---	-----	---	---------	---	-------	---	--------	---	--------	----	------	----	-------	----	---------	----	--------	----	-------	----	-----	----	---------





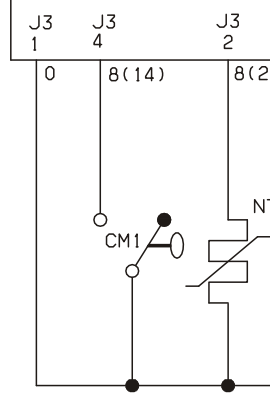
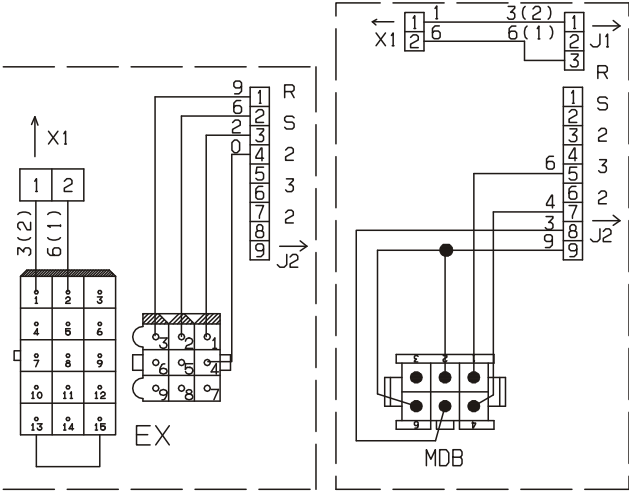
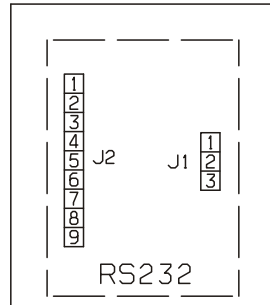
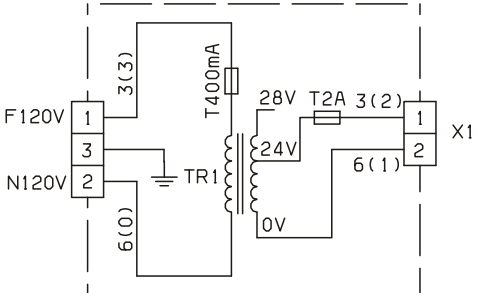
A

B

C

D

E



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

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

N&I

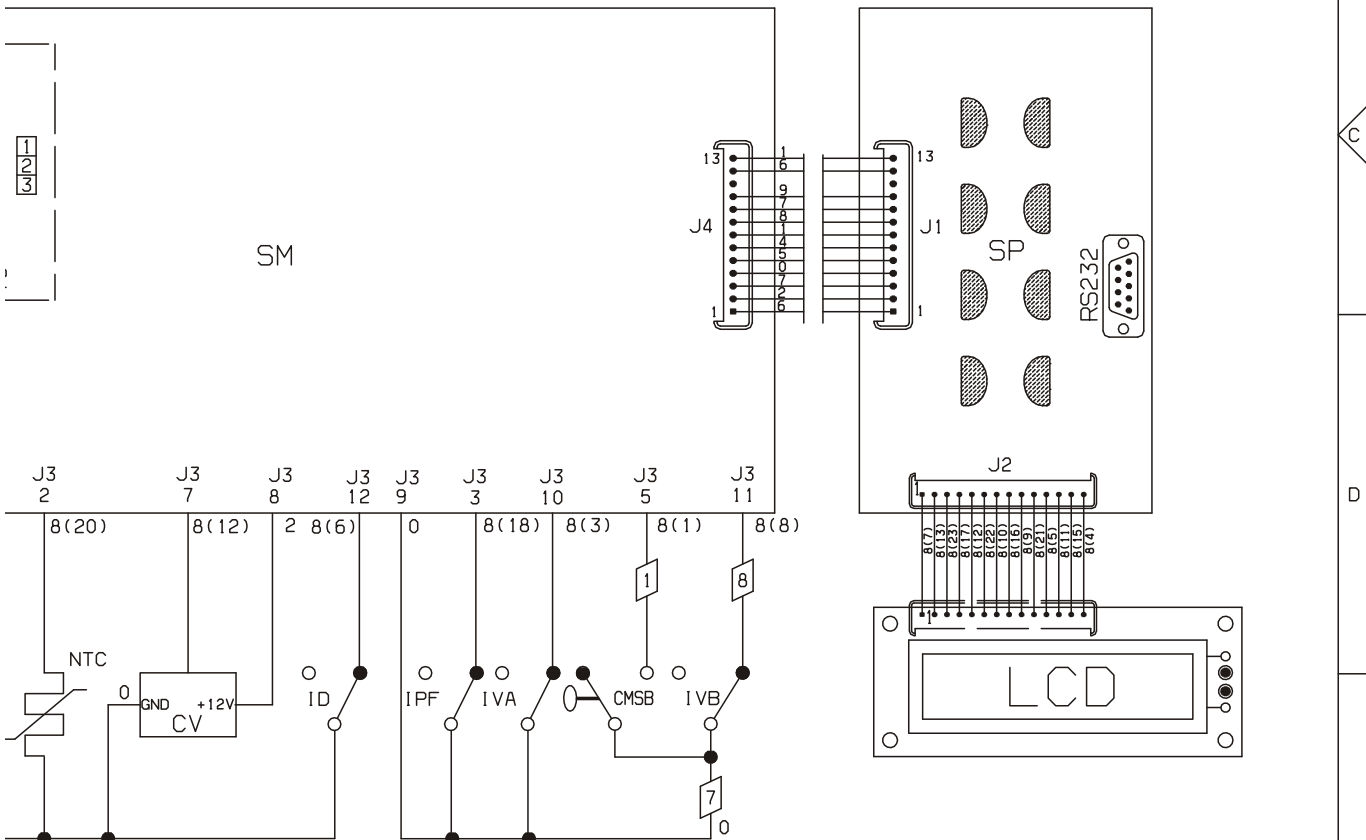
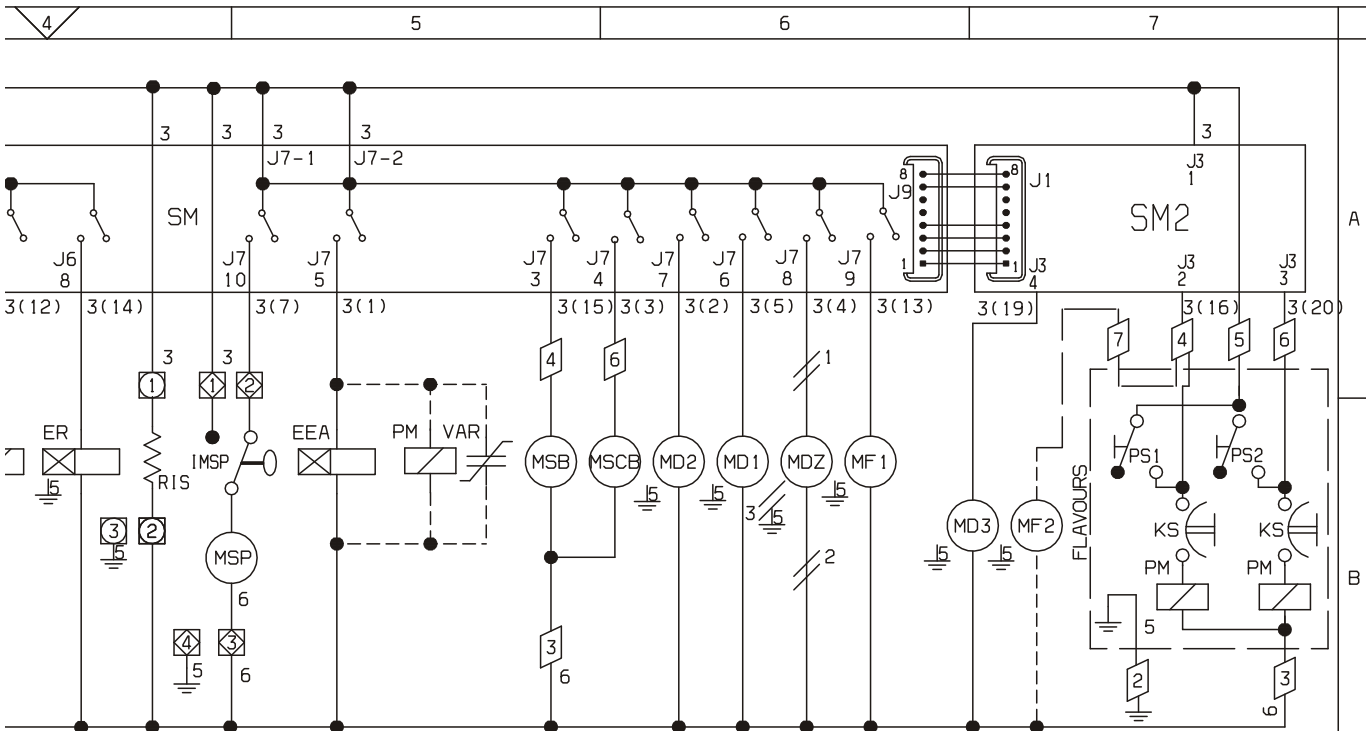
1 Sx44700

2

3

4





8 GRIS 9 BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODELLO Colibrì UL 120V	GRUPPO Schema elettrico funzionale espresso automatico	DATA 14-07-05	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
					LEGENDA CODICE 608544700		
	4	5	6	7			



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

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

EDITION 1 02-2007

CODE: H 266F 00

