

# MANUEL DE L'OPÉRATEUR

*Instructions originales / Traduction de la notice originale*

# 9100

# ES FB



**FR**

Français

H0502FR00

04 - 2016

Le symbole indique que la machine ne peut pas être jetée parmi les déchets ordinaires. Elle doit être éliminée conformément aux dispositions de la directive européenne 2002/96/CE (Déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE) et aux lois nationales en résultant afin de prévenir les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé humaine. Pour une élimination correcte de la machine, contacter votre vendeur ou notre service après-vente.

Tous les matériaux d'emballage doivent être éliminés en respectant l'environnement.

Copyright © 2015. Tous droits réservés. Toute traduction, copie ou reproduction intégrale ou partielle, de toute sorte et par tout moyen, est strictement interdite sans le consentement écrit préalable de N&W GLOBAL VENDING GROUP.

N&W GLOBAL VENDING GROUP ne fournit aucune explication ou garantie sur le contenu de ce document et décline expressément toute responsabilité en cas de garanties implicites. N&W GLOBAL VENDING GROUP se réserve le droit de réviser et de modifier le contenu de ce manuel sans préavis.

Publié par N&W GLOBAL VENDING GROUP  
Via Roma 24 - 24030 Valbrembo (BG) Italie

Publié en 2016, semaine 14.

# français

INTRODUCTION	3	CIRCUIT HYDRAULIQUE	50
SÉCURITÉ	4	ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION	51
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>6</b>	SAISIE DES VALEURS	54
<b>PRÉSENTATION DU PRODUIT</b>	<b>8</b>	OPÉRATIONS QUOTIDIENNES	55
ARMOIRE EXTERNE	8	PARAMÈTRES DES BOISSONS	56
GESTES INTERACTIFS	9	<b>PARAMÈTRES MACHINE</b>	65
<b>FONCTIONNEMENT EN MODE UTILISATEUR NORMAL</b>	<b>10</b>	INFORMATIONS MACHINE	73
DEMANDER UNE BOISSON	11	ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	81
ÉTAT DE LA MACHINE	12	SYSTÈME DE PAIEMENT	83
ARMOIRE MACHINE	13	IMPORTER/EXPORTER	91
<b>ENTRETIEN</b>	<b>14</b>	SYSTÈME	92
ENTRETIEN PROGRAMMÉ	14		
HEBDOMADAIRE	16		
NETTOYAGES EN PROFONDEUR	20		
<b>MAINTENANCE PRÉVENTIVE</b>	<b>25</b>		
PANNEAU ÉLECTRIQUE	34		
CARTE D'ACTIVATIONS	35		
CARTE CPU ÉCRAN TACTILE	37		
CARTE D'ALIMENTATION	39		
CARTE DE CONTRÔLE DU CHAUFFE-EAU	40		
CIRCUIT HYDRAULIQUE	46		



## INTRODUCTION

Conformément aux demandes du client, le technicien peut programmer différentes fonctions sur la machine.

La machine sert les boissons suivantes  
cafés espresso chauds  
boissons chaudes instantanées  
eau chaude  
ou  
cafés espresso chauds  
boissons instantanées chaudes/froides  
eau chaude

Utiliser uniquement des grains de café frais ou des produits instantanés adaptés aux distributeurs automatiques.

La machine est livrée avec un écran tactile électronique. Toute communication avec la machine, comme par exemple la sélection de boissons, les fonctions de rinçage, la récupération de données et de paramètres, passe par les boutons de sélection de l'écran tactile. Toutes les pièces à nettoyer sont soit de couleur bleu clair (nettoyage régulier) soit bleu foncé (nettoyage en profondeur). Toutes les pièces opérationnelles sont de couleur verte.

Le fabricant ne saura en aucun cas responsable en cas d'utilisation du distributeur non-conforme au but pour lequel il a été conçu.

Ce manuel de l'opérateur est valable pour différentes versions du distributeur. Par conséquent, ce manuel de l'opérateur peut contenir des instructions sur des éléments non installés sur le distributeur effectivement livré.

Cette documentation technique fait partie intégrante de la machine automatique et doit toujours suivre la machine en cas de déplacement ou transfert de propriété.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience et connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient été informées pour utiliser l'appareil de manière sûre, par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## SÉCURITÉ

- Avant de commencer l'installation et l'utilisation de la machine, il est tout d'abord nécessaire de lire attentivement et de bien comprendre les instructions figurant dans ce manuel, car il s'agit d'informations importantes sur la sécurité durant l'installation, l'utilisation et l'entretien de la machine.
- Ce manuel décrit les opérations de remplissage et d'entretien de routine effectuées dans les zones de la machine accessibles en utilisant tout simplement la clé de la porte, sans besoin d'autres outils.
- Le distributeur automatique ne doit pas être exposé au gel durant le fonctionnement, le stockage et le transport.

- S'il existe un risque de gel sur le site d'installation de la machine, la machine devra rester branchée.

- En absence de risque de dommages dus au gel, le technicien devra vérifier et remplacer, si nécessaire, le chauffe-eau, les tuyaux et les valves avant de rebrancher le distributeur et procéder à un essai fonctionnel.

- Le distributeur ne doit pas être installé en extérieur.
- Le distributeur doit être installé et réparé uniquement par du personnel qualifié, formé à l'utilisation correcte de la machine conformément aux normes en vigueur et disposant des connaissances spécifiques au fonctionnement de la machine en termes de sécurité électrique et de santé.
- Les dispositifs de sécurité ne doivent pas être pontés ou déconnectés.
- Le distributeur doit être relié à la ligne d'eau potable et au circuit électrique conformément aux réglementations locales.
- Le distributeur doit être placé à l'horizontale.
- Le distributeur doit être connecté à un circuit électrique sécurisé. Nous recommandons d'installer un disjoncteur de sécurité. Les connexions doivent être effectuées sur une prise de courant mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.

- Une fois la machine installée, la prise d'alimentation doit rester accessible. Ne jamais toucher la prise d'alimentation avec les mains mouillées ou la brancher si elle-même est humide. Les boissons distribuées par le distributeur sont très chaudes ! Pour éviter les brûlures, les mains (et/ou autres parties du corps) doivent être maintenues à distance des buses de distribution durant la préparation et le service de la boisson.
- Si le câble d'alimentation du distributeur est endommagé, il devra être remplacé par un technicien de maintenance uniquement.

- Ne pas tenter de remplir plusieurs tasses en appuyant sur le bouton carafe. Il existe un risque de blessures.

- Seul le personnel agréé et qualifié est autorisé à nettoyer, remplir et configurer le distributeur.

- Le distributeur ne doit pas être nettoyé au jet d'eau et ne doit pas être installé sur des surfaces à côté desquelles des jets d'eau sont utilisés (par exemple pour le nettoyage).

- Utiliser uniquement des pièces originales.

- Respecter les réglementations locales !

- Pour des raisons fonctionnelles et d'hygiène, le distributeur doit être nettoyé régulièrement. Durant les opérations de nettoyage, faire attention aux bords tranchants. Il existe un risque de blessures !

- Pour le nettoyage de l'armoire, utiliser exclusivement des produits détergents approuvés par l'industrie alimentaire.

- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du distributeur à l'aide d'un chiffon humide sans générer d'éclaboussures.

- Après le nettoyage, vérifier que tous les composants ont été correctement réinstallés.

- Chaque machine est identifiée par son propre numéro de série figurant sur la plaque signalétique apposée à l'arrière du distributeur. Cette plaque est la seule reconnue par le fabricant pour l'identification de la machine. Les informations techniques du distributeur figurent sur la plaque signalétique. Lorsque la clé spéciale de couleur jaune est insérée dans la fente du commutateur de porte, la tension de la machine est rétablie.

La porte peut être fermée uniquement après avoir retiré la clé du commutateur de porte.

Si la machine est allumée, ne pas toucher les pièces et composants électriques en mouvement.

Commutateur de porte :

Lorsque la porte est ouverte, un interrupteur spécial permet d'éviter l'accès aux des pièces sous tension ou en mouvement.

Toute opération nécessitant la mise sous tension de la machine avec la porte ouverte doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié informé des risques inhérents à une telle situation.

La machine peut être mise sous tension par le seul personnel qualifié en insérant la clé jaune spéciale dans le commutateur de porte.

Avant de procéder à toute opération d'entretien nécessitant le retrait de certaines parties du système à espresso, la machine doit toujours être éteinte.

Concernant les voyants DEL classe 1. Les voyants sont généralement protégés par une façade en verre ou un panneau esthétique.

La lumière émise par les DEL peut être nocive en cas de contact direct de l'œil en absence de ce type de panneaux.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

		Les caractéristiques techniques du distributeur figurent sur la plaque signalétique.
<b>Dimensions</b>	Hauteur :	875 (avec pieds)
	Largeur :	450
	Profondeur :	525
<b>Poids</b>		75 Kg.
<b>Branchement électrique</b>	Alimentation	230 - 240 V
	Puissance absorbée	1+N



**Le distributeur doit obligatoirement être relié à la terre.  
Nous recommandons également d'installer un disjoncteur de sécurité.**

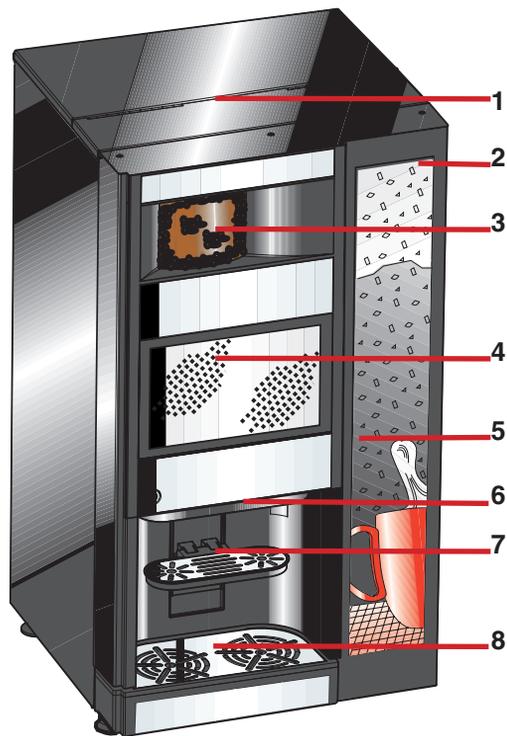
	Consommation d'énergie :	2300 W Élément chauffant: 2000 W
	Câble de branchement :	Env. 1,8 à 3,5 m (variable en fonction des besoins locaux)
	Fusible :	Entrée d'alimentation : T2A, sortie d'alimentation : T12,5A
<b>Raccordement de l'eau</b>	Raccordement au circuit d'eau :	Le distributeur doit être relié au circuit d'eau potable conformément aux dispositions en vigueur sur le lieu d'installation de la machine.
	Pression d'aspiration :	sans refroidisseur : 0.8 bar (0.08 MPa)
	Pression max :	8,5 bar (0,85 MPa)
	Branchement du tuyau :	Raccorder le circuit d'eau en utilisant le raccord à gaz 3/4" de l'électrovanne d'arrivée d'eau avec un tuyau capable de supporter la pression du circuit et adapté aux produits alimentaires (diamètre interne min. 6 mm). Il est recommandé de disposer un robinet d'eau sur le circuit d'eau en dehors de la machine et dans un endroit accessible. Laisser l'eau s'écouler du circuit d'eau jusqu'à ce qu'elle soit claire et limpide.
	Capacité du chauffe-eau :	0,8 l
<b>Capacités</b>	Conteneur pour déchets solides :	Environ 12.5 l
	Plateau d'égouttage :	Environ 0.9 l

<b>Autres critères requis</b>	Réservoir à grains de café espresso standards (avec réducteur de capacité) :	Environ 7.3 l (2.7 kg)
	Réservoir à café plein volume :	Environ 11.6 l (4 kg)
	Réservoir pour produits instantanés standards :	Environ 2.7 l
	Température ambiante	Min. 4°C - max. 32°C (-2/+0) à 80% HR
	Niveau sonore :	<p>Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB.</p> <p>Lorsque le distributeur ne dispose pas de mécanisme de crédit et qu'il doit être installé sur site, les marquages suivants seront ajoutés de façon permanente :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les mécanismes de crédit pouvant être utilisés sont les suivants : fabricant MARS et désignation MEI CF7512, ou fabricant MARS et désignation MEI VN2712U, ou fabricant MARS et désignation MEI VN2762RU5M, ou fabricant USA Technologies et désignation G9, et</li> <li>- La machine ne doit pas être utilisée sans mécanismes de crédit.</li> </ul> <p>Vérifier la présence d'espace suffisant à une ventilation correcte.  Une distance de ~55 mm est requise entre la partie arrière de la machine et le mur.  Vérifier la présence de 525 mm d'espace à l'avant de la machine pour permettre d'ouvrir la porte.  Vérifier que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur la face arrière de la machine.  Vérifier les connexions et s'assurer que les tensions et les tolérances nationales sont respectées.  La machine doit être reliée à la terre.  Vérifier que le fusible du groupe auquel la machine est connectée est conforme aux réglementations nationales.  Si nécessaire, s'informer plus en détails sur les tensions applicables.</p>
<p>Sous réserve de modifications.</p>		

**LA MACHINE DOIT ÊTRE PLACÉE EN RESPECTANT UNE DISTANCE DE SÉCURITÉ D'AU MOINS 100 MM À PARTIR DE SON PANNEAU ARRIÈRE.**

# PRÉSENTATION DU PRODUIT

## ARMOIRE EXTERNE



- 1- Armoire
- 2- Porte
- 3- Réservoir à café
- 4- Écran tactile
- 5- Affiche publicitaire
- 6- Serrure de la porte
- 7- Porte-gobelet (plateau d'égouttage)
- 8- Plate-forme tasse

Fig. 1

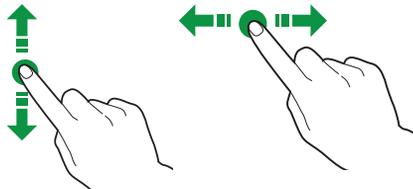
## GESTES INTERACTIFS

Pour naviguer et interagir avec la machine, les gestes interactifs suivants sont nécessaires :



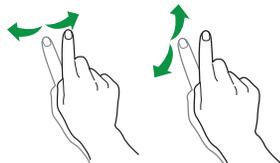
### APPUYER

Appuyer sur les icônes, les fonctions et les objets pour les activer ou ouvrir les menus contextuels.



### DÉPLACER/FAIRE GLISSER

Pour déplacer/faire glisser les icônes et les objets, les toucher et les déplacer/faire glisser vers un autre emplacement.



### DÉFILEMENT

Faire glisser le doigt sur l'écran tactile vers la droite, la gauche, le haut ou le bas pour faire défiler les valeurs, écrans et fonctions.

## FUNCTIONNEMENT EN MODE UTILISATEUR NORMAL

La représentation et la disposition des icônes/pages-écrans de ce manuel sont approximatives et peuvent varier par rapport à celles effectivement affichées sur l'écran de la machine en fonction de la configuration (dispositions, thèmes et/ou icônes).

En fonctionnement normal, l'écran de la machine propose les sélections disponibles.

Si une anomalie est détectée par le système électronique de commande, un message s'affichera, indiquant le type de défaut/erreur :

Certaines sélections peuvent être désactivées en cas de certains types de défaillances (par exemple, réservoirs de poudre vides...).

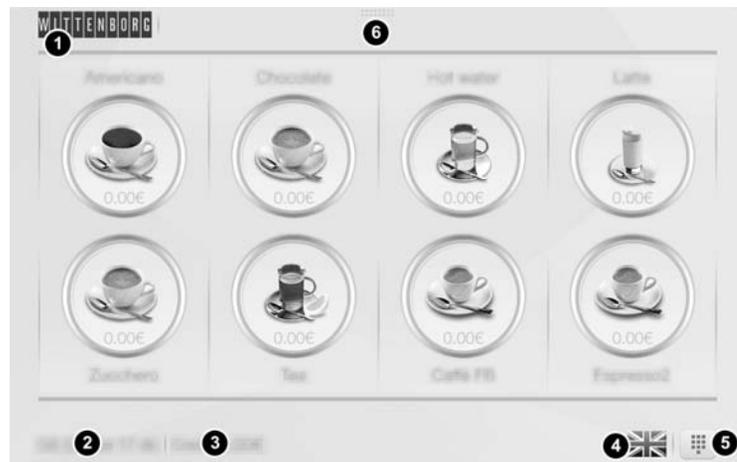


Fig. 2

- 1- Accès au panneau d'état
- 2- Zone d'affichage de la date et de l'heure
- 3- Zone d'affichage de crédit disponible
- 4- Icône de changement de langue
- 5- Clavier

## DEMANDER UNE BOISSON

Toucher la boisson désirée.

La page-écran avec les boissons personnalisées s'affiche



Fig. 3

- 1- Nom de la boisson
- 2- Quantité de boisson
- 3- Intensité de la boisson (uniquement pour les boissons à base de café)
- 4- Bouton « Servir »
- 5- Bouton « Carafe »
- 6- Informations nutritionnelles sur la boisson
- 7- Bouton « Annuler boisson »
- 8- Prix de la boisson (le cas échéant)

Par conséquent :

### BOISSON DANS LA TASSE

- Placer la tasse sous les becs verseurs.
- Personnaliser la boisson selon le goût.
- Appuyer sur le bouton « Servir »
- La boisson est servie.

### REMPILIR UNE CARAFE

- Placer le pot sous les becs verseurs.
- Personnaliser la boisson selon le goût.
- Appuyer sur le bouton « Carafe ».
- Appuyer sur le bouton « Servir ».
- La boisson est servie en plusieurs étapes successives.

Durant la distribution de la boisson, un écran animé indiquera le stade de préparation de la boisson.

Appuyer sur les icônes ludiques pour changer le contenu affiché (vidéo, météo, nouvelles...).

Une fois la boisson servie, le message « Prendre la boisson » s'affichera à l'écran.

Le bouton « Stop » (si activé) permet d'arrêter instantanément la distribution.



Fig. 4

- 1- Animation de préparation de la boisson
- 2- Zone de contenus ludiques
- 3- Icônes contenus ludiques
- 4- Bouton « Stop »

## ÉTAT DE LA MACHINE

Il est possible de visualiser l'état de la machine (ex : niveau des bacs de marcs, niveau des réservoirs...) en utilisant le panneau d'état.

Pour ouvrir le panneau d'état, appuyer sur le haut de l'écran tactile et faire glisser le doigt vers le bas.

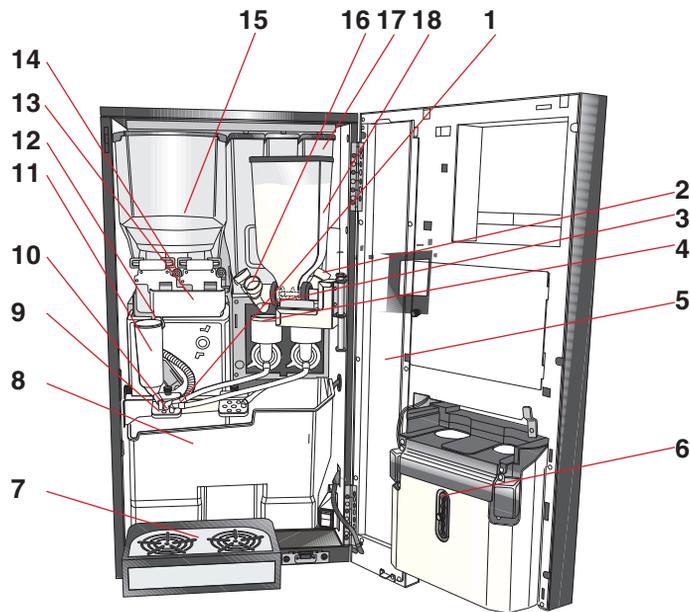
Le panneau d'état affiche l'état des bacs et des réservoirs :

- Texte ou symbole de couleur verte en absence d' « alarme »
- Texte ou symbole de couleur rouge si les réservoirs ou bacs de marcs sont en « pré-alarme » (ex : produits en poudre presque épuisés, bac à marc solide plein...).

Pour masquer le panneau d'état, appuyer sur le haut de l'écran tactile et faire glisser le doigt vers le haut.



## ARMOIRE MACHINE



- 1- *Bec de sortie*
- 2- *Support à sucre*
- 3- *Entonnoir-mélangeur avec boîtier à siphon*
- 4- *Capot de l'entonnoir-mélangeur*
- 5- *Boîte à monnaie (en option)*
- 6- *Broches de blocage pour support de tasse*
- 7- *Plateau d'égouttage*
- 8- *Bac à marcs de café*
- 9- *Tête de distribution*
- 10- *Tuyau de sortie du percolateur à café*
- 11- *Diffuseur de café*
- 12- *Tuyau d'entrée du percolateur à café*
- 13- *Entonnoir à café*
- 14- *Bouton de réglage du moulin*
- 15- *Réservoir à grains de café*
- 16- *Sortie sucre*
- 17- *Réservoir à produits instantanés*
- 18- *Réservoir à sucre*

Fig. 5

# ENTRETIEN

## ENTRETIEN PROGRAMMÉ

Fréquence	Nature des travaux / Contrôle	Outils / Matériel nécessaire
Ordinaire : À chaque fois que le remplissage d'ingrédients est nécessaire	Ouvrir et débrancher la machine  Retirer les bacs à marcs  Remplir les réservoirs à ingrédients instantanés  Remplir le réservoir à grains de café  Nettoyer le support de tasse  Nettoyer le plateau d'égouttage  Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la machine  Remonter les pièces nettoyées  Rincer la machine  Dernier contrôle	1 seau d'eau chaude (140-176 F) avec détergent  1 seau d'eau tiède propre (min 104 F) Chiffons propres ou essuie-tout Ingrédients

Fréquence	Nature des travaux / Contrôle	kit d'échange (kit d'hygiène)
Occasionnelle  Une fois par mois	Nettoyer les réservoirs à ingrédients instantanés  Nettoyer le réservoir à grains de café	



Fig. 6

## HEBDOMADAIRE

### OUVRIR ET DÉBRANCHER LA MACHINE

Tourner la clé de la porte vers la droite pour ouvrir la porte.



Si la machine est allumée, ne pas toucher les pièces et composants électriques en mouvement.

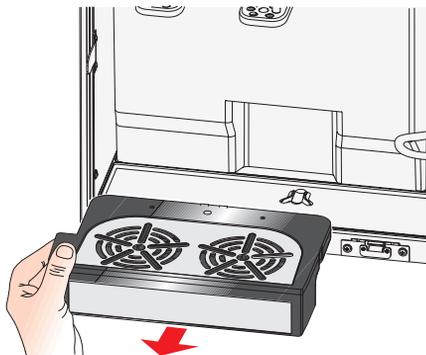


Fig. 7

### PRÉPARATION POUR LE REMPLISSAGE DES RÉSERVOIRS

Retirer le plateau d'égouttage inférieur et la plaque supérieure, nettoyer les pièces avec une lavette humide.

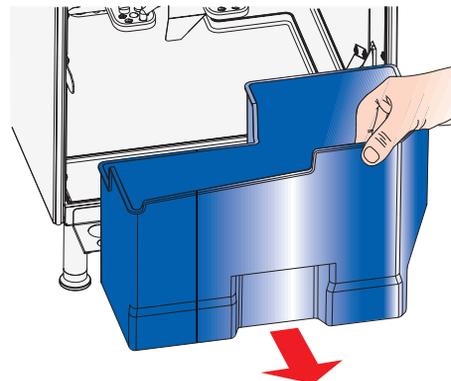


Fig. 8

Retirer le bac à marc et la plaque inférieure, vider le bac à marc. Nettoyer toutes les pièces démontées et la base de la machine avec une lavette humide.

Vérifier que les capteurs situés dans le réservoir de liquide ne sont pas couverts par le revêtement plastique dans le bac à marc solide.



Fig. 9

Remettre le compteur du plateau d'égouttage à zéro. Appuyer sur « Vider marc solide ».

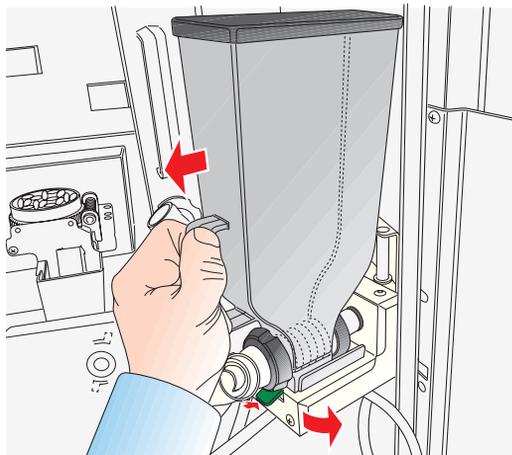


Fig. 10

### REPLIR LES RÉSERVOIRS À INGRÉDIENTS INSTANTANÉS

Retirer le réservoir à sucre : le tourner et l'extraire, puis appuyer sur le levier vert situé en dessous. Le poser sur une table.

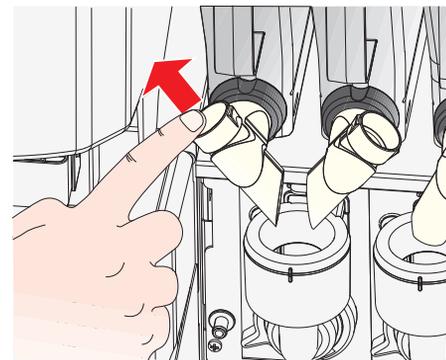


Fig. 11

Tirer sur les becs de sortie du réservoir à ingrédient instantané.

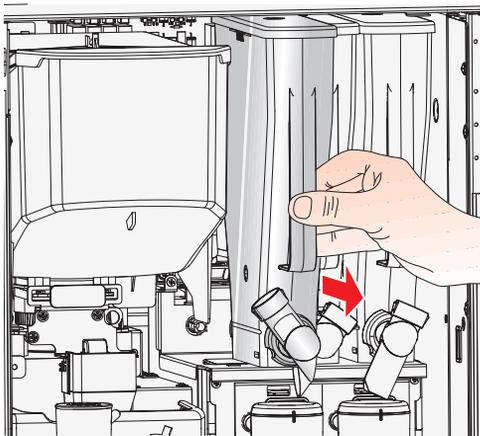


Fig. 12

**TIRER SUR LE BEC DE SORTIE DU PRODUIT ET EXTRAIRE LE RÉSERVOIR À INGRÉDIENT INSTANTANÉ (UN À LA FOIS).**



Les réservoirs à ingrédients instantanés doivent être étiquetés de manière à éviter de remplir les réservoirs avec un mauvais ingrédient.

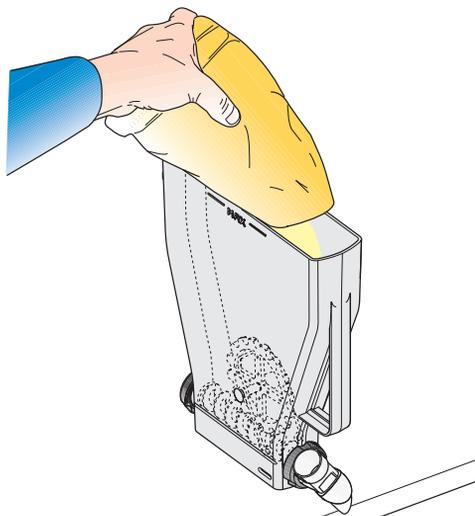


Fig. 13

Poser les réservoirs sur une table, ouvrir les couvercles et procéder au remplissage. Nettoyer l'extérieur des réservoirs avant de les replacer dans la machine. Répéter la procédure jusqu'à ce que tous les réservoirs vides aient été remplis.

Nettoyer le support des réservoirs et les remettre dans la machine.

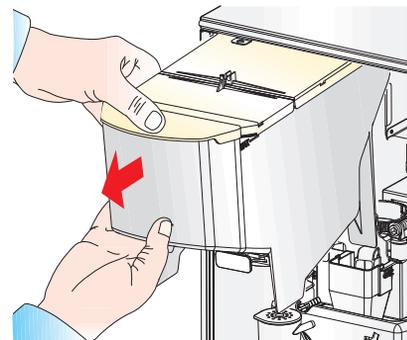


Fig. 14

**REMPILIR LE RÉSERVOIR À GRAINS DE CAFÉ**



Remplir le réservoir d'ingrédient uniquement en soulevant le couvercle du réservoir, sans sortir ce dernier de la machine. Une fois rempli, la capacité des bacs à marc et du réservoir à grains de café est équilibrée.

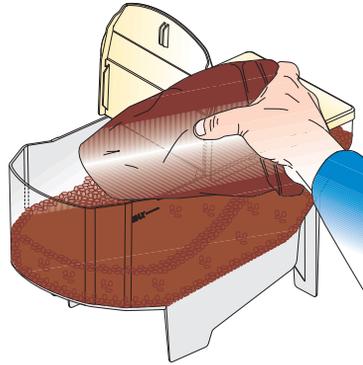


Fig. 15

Fermer le passage du café en direction du moulin, faire glisser le réservoir à café dans la position de remplissage et ouvrir le couvercle.

Ouvrir le sachet de produit et remplir le réservoir. Refermer le couvercle. Nettoyer l'extérieur du réservoir avant de le remettre en place. Nettoyer l'intérieur du réservoir à café une fois par mois.

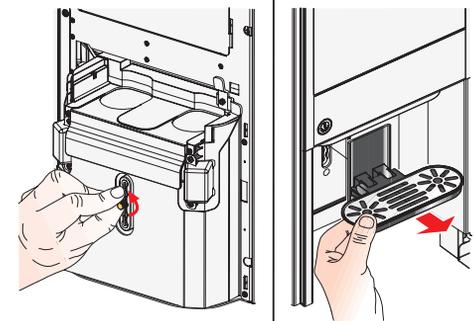


Fig. 16

### **NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTAGE**

Dévisser la molette bloquant le plateau d'égouttage et le nettoyer avec une lavette humide.

Une fois l'opération terminée, le remettre en place.

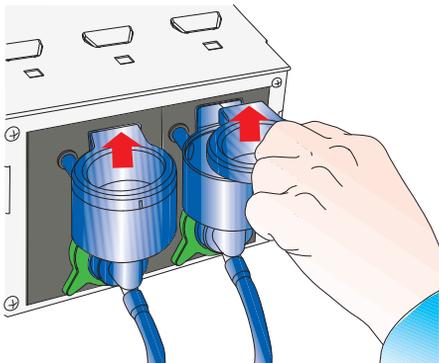


Fig. 17

## NETTOYAGES EN PROFONDEUR

### NETTOYER TOUTES LES AUTRES PARTIES

Retirer la tête des bacs de mélange, pulvériser le produit à l'intérieur et les nettoyer. Remettre la tête des bacs de mélange en place.

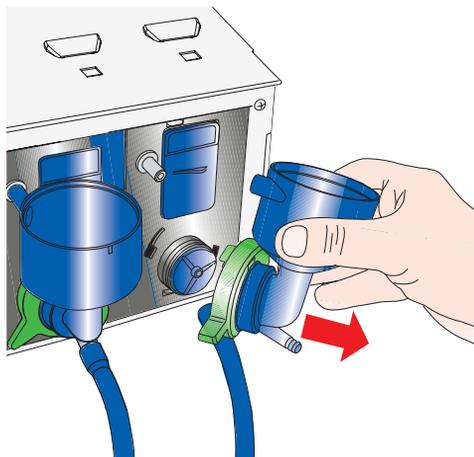


Fig. 18

Retirer les bacs de mélange et les tuyaux, la zone du système d'évacuation et les plaques du mixeur.

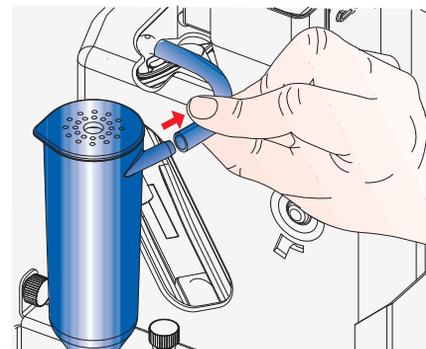


Fig. 19

Retirer les tuyaux d'eau chaude et du diffuseur, les retirer du bras frontal, retirer le diffuseur du support de buse.

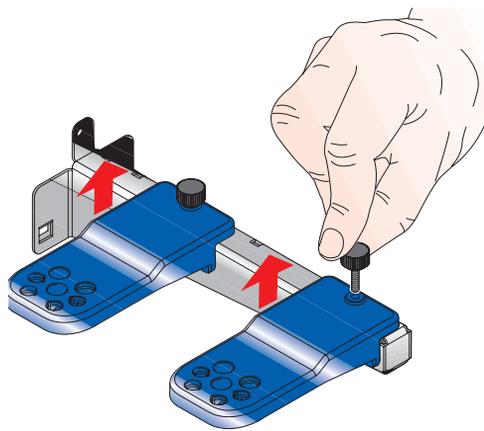


Fig. 20

Dévisser les molettes fixant les supports de buses à la barre frontale.

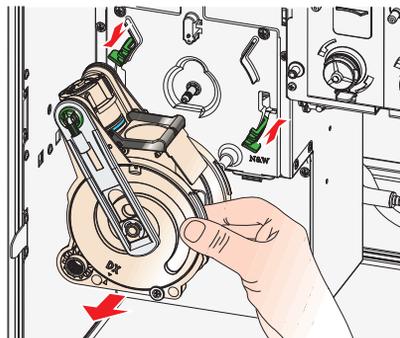


Fig. 21

Retirer tous les tuyaux, le capot du percolateur à café et l'entonnoir pour café en poudre. Retirer le percolateur à café.

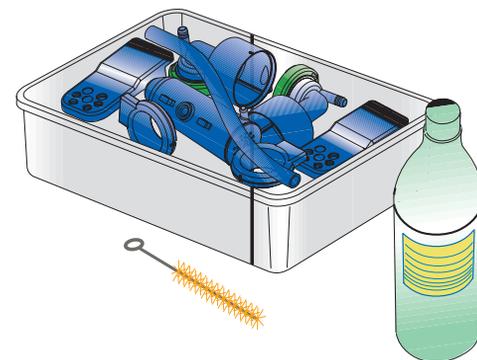


Fig. 22

Laver les pièces en utilisant des produits nettoyants et rincer à l'eau propre.



Fig. 23

Sécher soigneusement chaque pièce : tête des mixeurs, pièces du système d'évacuation, entonnoir pour café en poudre et percolateur à café.

Remonter les pièces sèches. Faire particulièrement attention au positionnement des tuyaux.

Remettre tous les réservoirs en place et ouvrir les volets à café.

Rabaisser les bacs de sortie du réservoir à ingrédient instantané.

### RINCER LA MACHINE

Pour le rinçage : fermer la porte (ou simuler la fermeture de la porte en plaçant la clé jaune dans sa fente) et sélectionner « Wittenberg » ou « Opérations quotidiennes ».

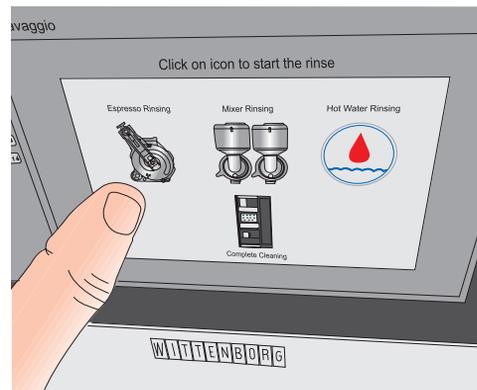


Fig. 24

Choisir l'élément à rincer et appuyer sur OK.

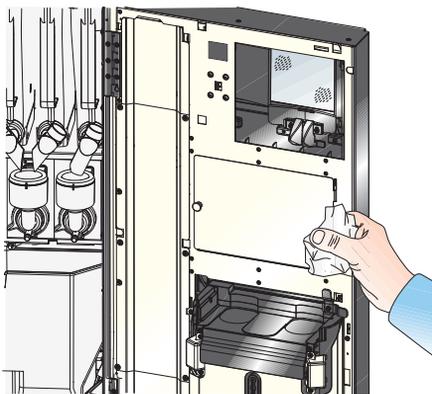


Fig. 25

Nettoyer les faces interne et externe de la porte avec une lavette humide.

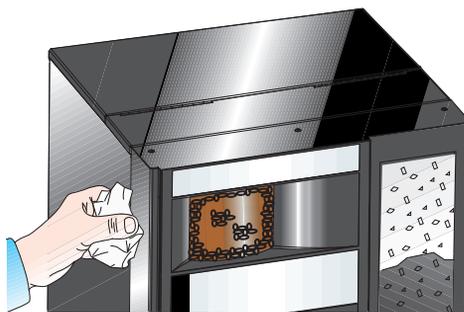


Fig. 26

Nettoyer l'intégralité de l'armoire avec une lavette humide.

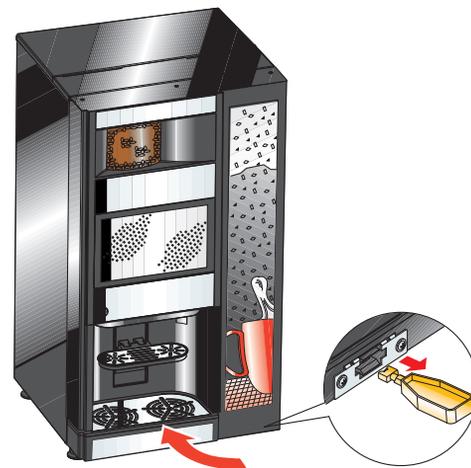


Fig. 27

Remplir le registre HACCP. Retirer la clé jaune, fermer la porte et démarrer la machine.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Avant de procéder à tout réglage nécessitant le retrait de certaines parties du système à espresso, la machine doit toujours être éteinte.

- Les opérations décrites précédemment doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, formé à l'utilisation correcte de la machine conformément aux normes en vigueur et disposant des connaissances spécifiques au fonctionnement de la machine en termes de sécurité électrique et de santé.

Le moulin est équipé d'un capteur comptant le nombre de rotations des meules du moulin. Ceci permet au logiciel de commande de la machine de déterminer le nombre de rotations et donc les grammes de café relatifs à chaque boisson.

La procédure de programmation permet notamment de régler le nombre de grammes (6 à 15 g) de café moulu (rotations du moulin) pour chaque boisson.



### Important

Ne jamais toucher la molette de réglage du moulin. Toujours faire appel à un technicien pour le réglage/étalonnage du moulin !



Le moulin nécessite une période de 50 sélections pour passer en mode « Activation ». Après cette période, la détection de café vide se stabilise. Un réservoir à café plein permet de servir 250 à 300 boissons, par conséquent le moulin doit être correctement « activé » au moment où le réservoir à grains de café se vide pour la première fois.

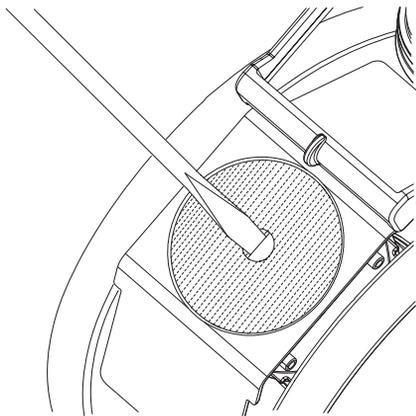


Fig. 28

## MAINTENANCE PRÉVENTIVE

### REPLACER LE JOINT TORIQUE INFÉRIEUR DU PERCOLATEUR À CAFÉ AINSI QUE LE FILTRE À CAFÉ INFÉRIEUR

- Retirer le percolateur à café.
- Tourner le percolateur à café pour le mettre en position et retirer le filtre.
- Dévisser le filtre métallique inférieur.

04 -2016 H0502FR00

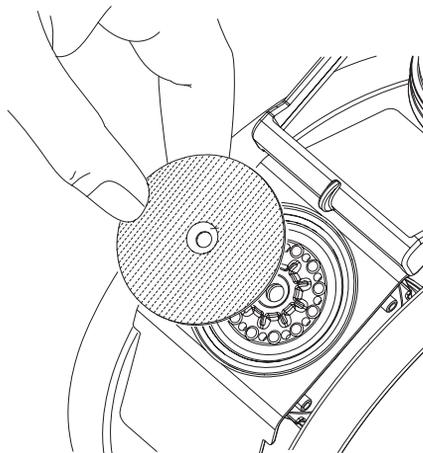


Fig. 29

- Dévisser le filtre métallique inférieur.

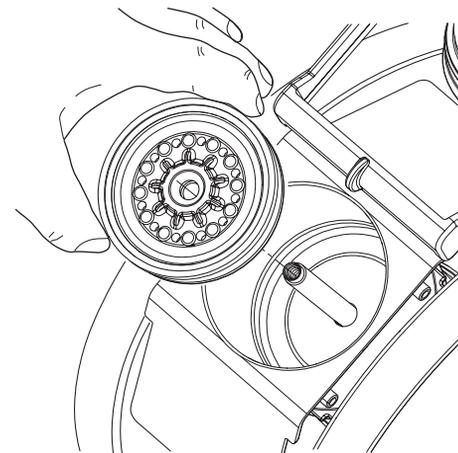


Fig. 30

- Retirer le porte-filtre inférieur (maintenir le piston inférieur enfoncé en bas).

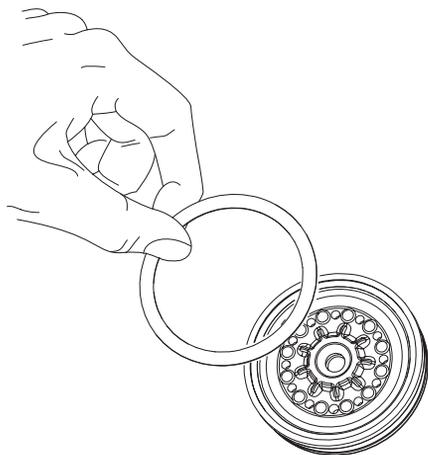
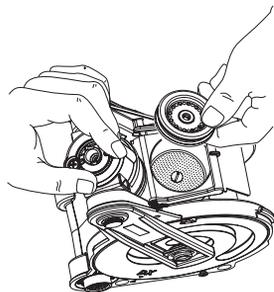
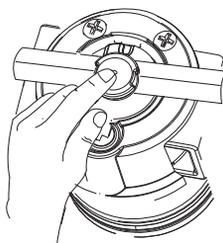


Fig. 31

- Retirer le joint torique.



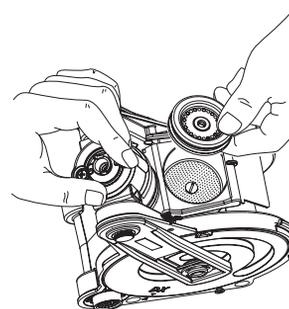
a



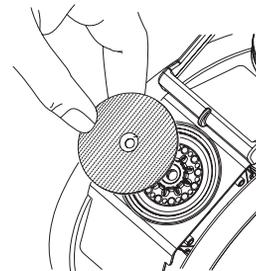
b

Fig. 32

- Remonter le porte-filtre inférieur.



a



b

Fig. 33

- Installer un nouveau filtre métallique,  
une nouvelle vis avec joint d'étanchéité  
et fixer le tout.

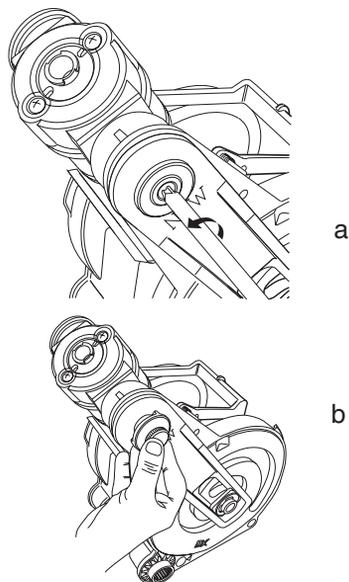


Fig. 34

**REPLACER LE PERCOLATEUR À CAFÉ SUPÉRIEUR, LE JOINT TORIQUE SUPÉRIEUR ET LE BEC DE SORTIE DU PERCOLATEUR À CAFÉ AVEC JOINT TORIQUE**

- Retirer le percolateur à café.
- Desserrer la vis à mains du piston supérieur et sortir la clé en plastique de sa fente.

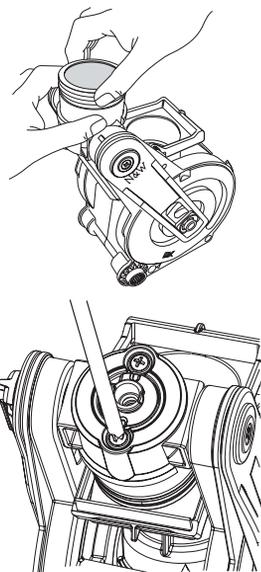


Fig. 35

- Tourner le piston et dévisser les deux vis des deux côtés, en alternance.

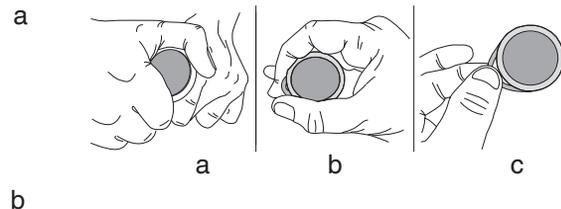


Fig. 36

- Dévisser la bague en plastique vert et retirer le filtre et le joint torique bleu.

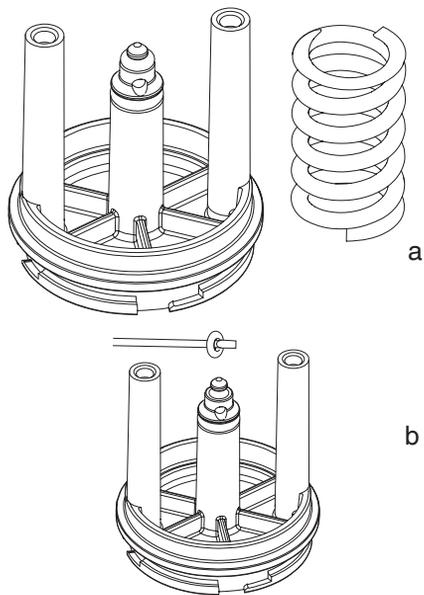


Fig. 37

- Retirer le petit joint torique avec un tournevis.

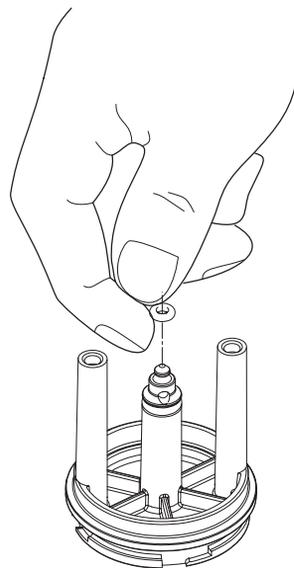


Fig. 38

- Installer un nouveau joint torique.

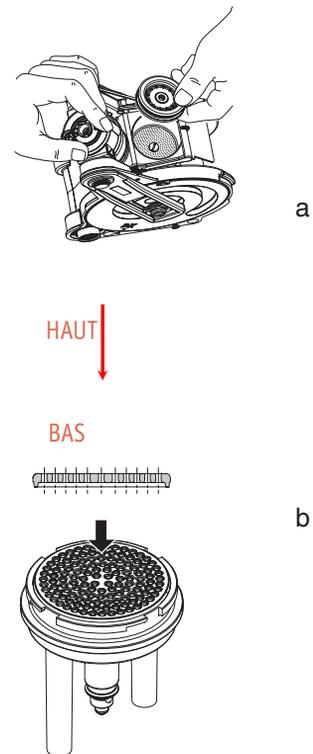
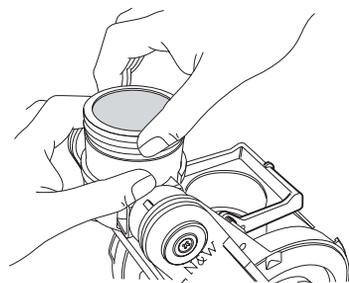
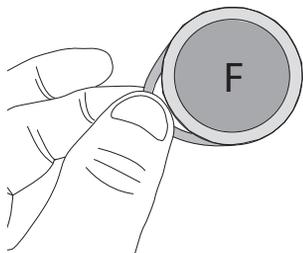


Fig. 39

- Repositionner le porte-filtre supérieur sur le percolateur à café et vérifier qu'il soit correctement installé avec la partie plate vers le haut.



a



b

Fig. 40

- Installer un nouveau filtre en métal sur la bague verte et tourner la bague sur le piston jusqu'à ce qu'elle se bloque.  
(fig 41 - a) Vérifier que la lettre « F » gravée sur le filtre se trouve sur la face extérieure (fig 41 - b).

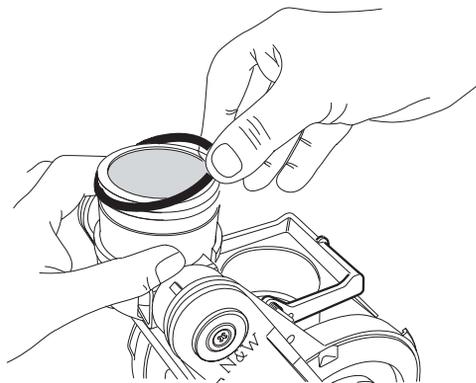
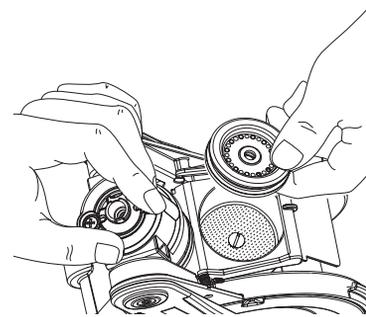
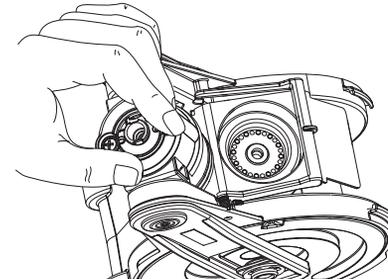


Fig. 41

- Remonter le joint torique bleu ou installer un nouveau joint torique bleu.



a



b

Fig. 42

- Insérer l'élément d'espacement à l'intérieur de la chambre de percolation.

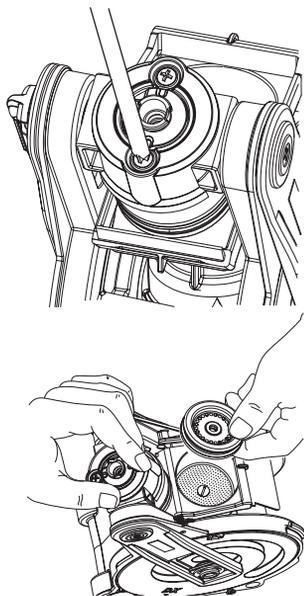


Fig. 43

- Tourner les poignées latérales du percolateur à café pour le fermer et maintenir l'unité dans cette position avec une main et serrer les deux vis du dessus de façon alternée. Veiller à ce que les vis soient bien serrées.

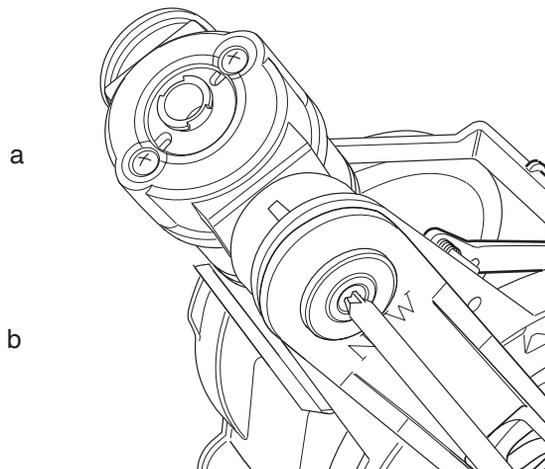


Fig. 44

- Déplacer le support de piston en position de départ et le fixer avec la clé latérale verte. Serrer la molette.

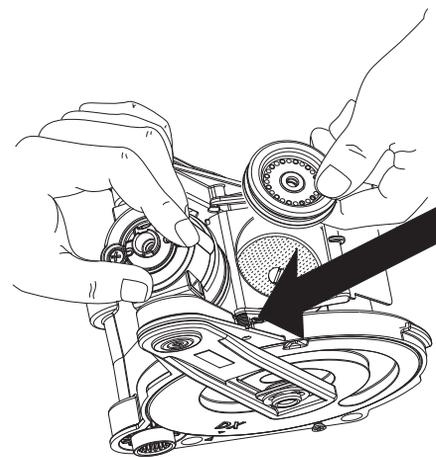


Fig. 45

- Si le ressort du racleur tombe, le repositionner comme indiqué.

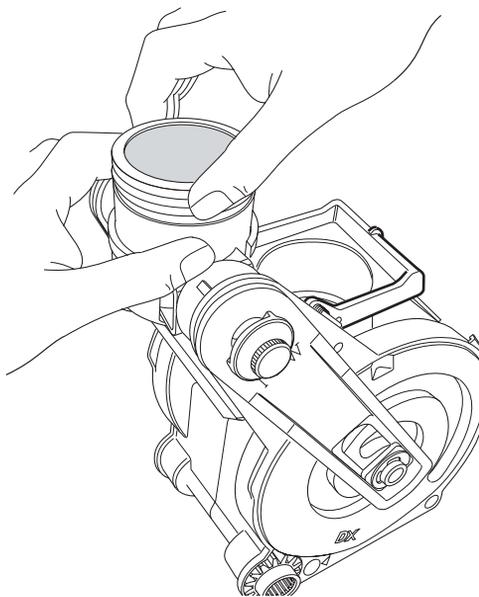


Fig. 46

- Repositionner le support de filtre supérieur sur l'unité de percolation.

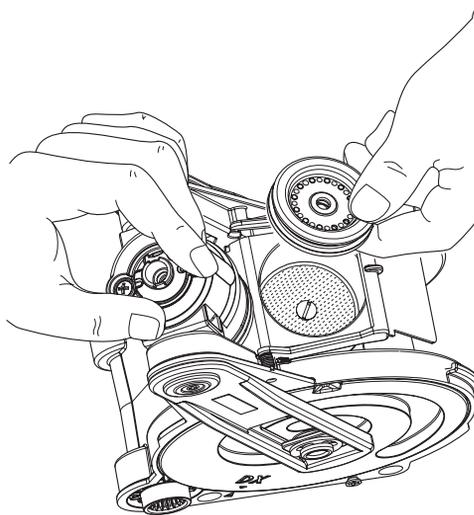


Fig. 47

- Ouvrir l'infuseur et retirer l'élément d'espacement manuellement.
- Remonter le percolateur sur l'unité.

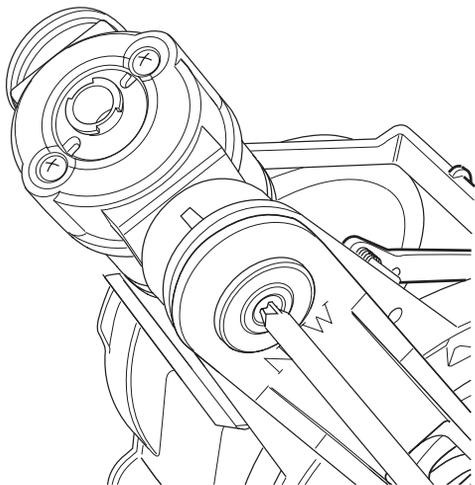


Fig. 48

## REPLACER LES LAMES DU MOULIN

- Retirer le support du moulin de la machine :
- Fermer le volet.
- Extraire le réservoir à café.
- Retirer le support.
- Débrancher les câbles électriques.

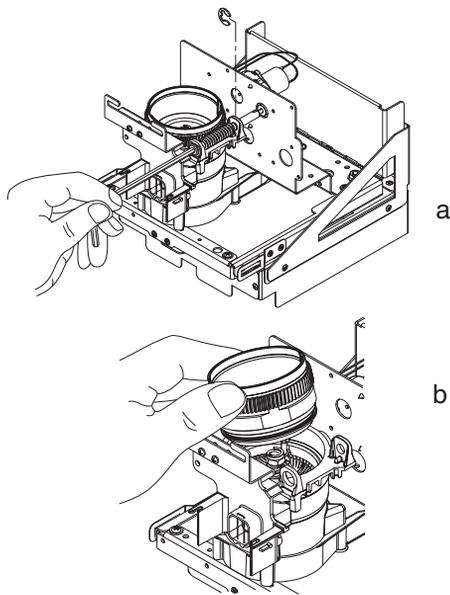


Fig. 49

- Avec une clé Allen, retirer la vis de réglage automatique.
- Dévisser et retirer le support de disque supérieur.

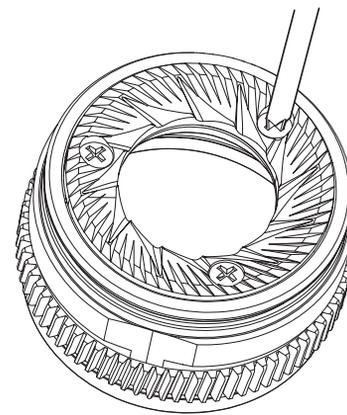


Fig. 50

- Dévisser les 3 vis de fixation du disque et le retirer.

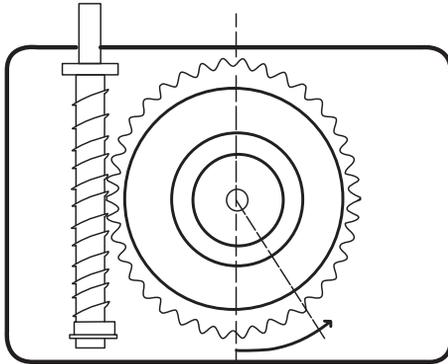


Fig. 51

- Remonter et fixer le support de disque supérieur, le fermer et l'ouvrir dix crans en arrière par rapport à la position du moulin inférieur.
- Avec une clé Allen, remettre la vis de réglage automatique en place.
- Réinstaller et bloquer le collier arrière sur la vis de réglage automatique.

## PANNEAU ÉLECTRIQUE

Pour accéder au panneau électrique, il est nécessaire de retirer les réservoirs de produits solubles.

Retirer les réservoirs et le couvercle en métal pour accéder aux composants du panneau électrique.

Les fusibles sont accessibles à partir de la porte du carter du panneau électrique.

Les cartes électroniques sont conçues pour être utilisées sur plusieurs modèles de machine.

En cas de remplacement, il est nécessaire de vérifier la configuration de la carte et de charger le logiciel adapté.

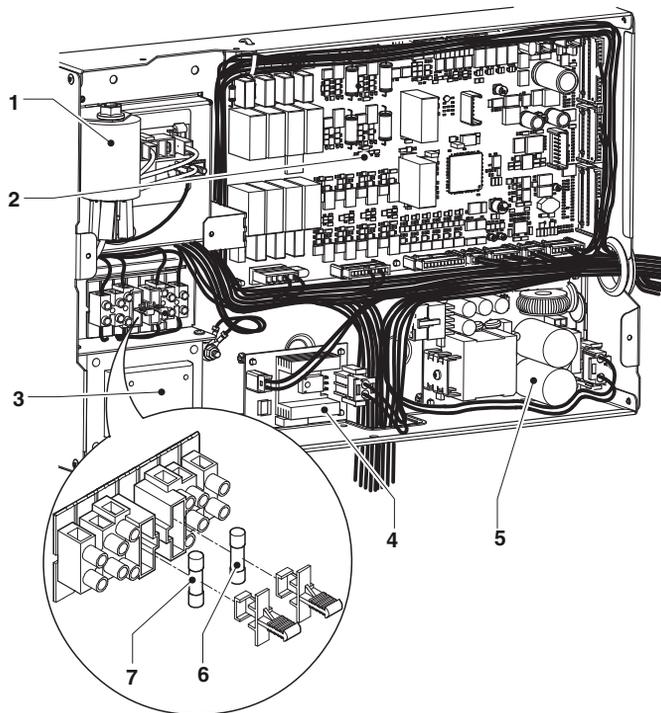


Fig. 52

- 1- Filtre anti-perturbations
- 2- Carte d'activations
- 3- Transformateur monnayeur EXECUTIVE (si présent)
- 4- Carte de commande du chauffe-eau
- 5- Carte d'alimentation
- 6- Fusible primaire du transformateur
- 7- Fusible secondaire du transformateur

## CARTE D'ACTIVATIONS

La carte est alimentée à 24 V.

L'alimentation est fournie par la carte d'alimentation.

La carte est placée dans le panneau électrique de la machine et gère :

- l'activation des différents utilisateurs.
- les signaux de commande des capteurs (niveau, présence...)

Les voyants indiquent :

- DL1 (18) voyant vert
- DL2 (30) voyant vert clignotant durant le fonctionnement normal
- DL3 (15) voyant jaune indiquant la présence de +5V cc
- DL4 (29) voyant jaune impulsions du compteur volumétrique
- DL5 (28) non utilisé
- DL6 (33) non utilisé
- DL7 (32) voyant rouge indiquant le fonctionnement des résistances du chauffe-eau

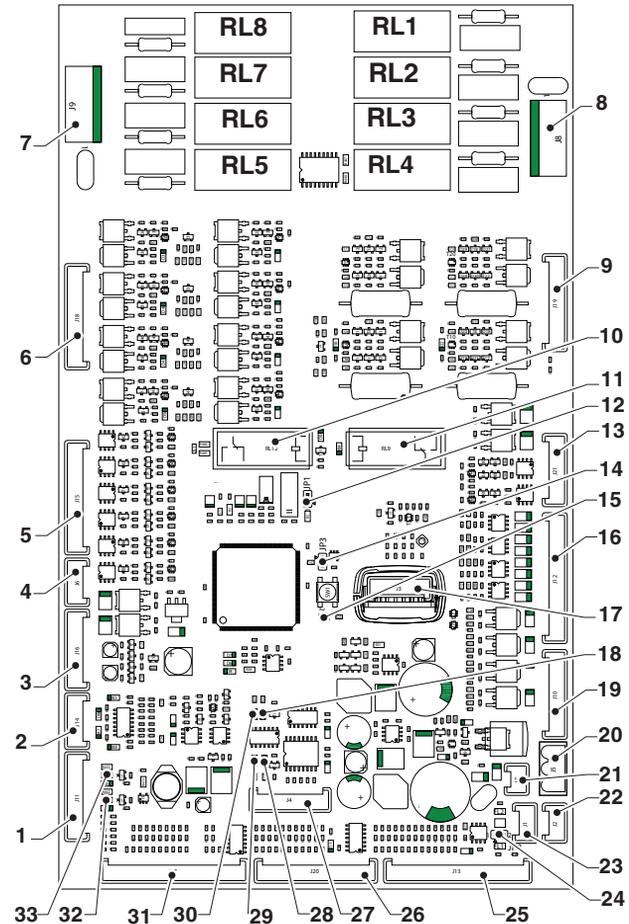


Fig. 53

- 1- (J11) Carte de commande du chauffe-eau/capteur chauffe-eau
- 2- (J14) Interrupteur panneau supérieur
- 3- (J16) Moteur monnayeur
- 4- (J6) Ventilateur/alimentation des capteurs de niveau
- 5- (J15) Non utilisé
- 6- (J18) Moto-doseurs/moteur de réglage de la mouture
- 7- (J9) Pompe à vibration
- 8- (J8) Moulin/électro-aimant de libération du café
- 9- (J19) Moto-doseur thé/Moteur groupe percolateur  
Contrôle moteur groupe percolateur
- 10- Relais de sécurité 24V
- 11- Relais de sécurité 24V
- 12- (JP1) non utilisé
- 13- (J21) Unité de refroidissement (si présente)
- 14- (JP3) pont WATCH DOG (fermé)
- 15- (DL3) voyant jaune PRÉSENCE 5V
- 16- (J12) Électrovannes (solubles et principal)/Mixeur
- 17- (J3) Touche d'augmentation
- 18- (DL1) Voyant vert
- 19- (J10) Contact bac marc liquide/éclairage compartiment de distribution
- 20- (J5) alimentation carte 24V
- 21- (J7) Non utilisé
- 22- (J2) BUS CAN
- 23- (J1) BUS CAN
- 24- (JP2) pont BUS CAN (ouvert)
- 25- (J13) Compteur volumétrique/capteurs de niveau
- 26- (J20) Bouton rendu de monnaie/came moteur rendu de monnaie
- 27- (J4) Non utilisé
- 28- (DL5) Non utilisé
- 29- (DL4) Voyant jaune IMPULSIONS DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE
- 30- (DL2) Voyant vert MARCHÉ
- 31- (J17) Cames moteur groupe infusion thé/microrupteur Air-break  
Microrupteur présence bac marc liquide
- 32- (DL7) Non utilisé
- 33- (DL6) Voyant rouge CHAUFFAGE CHAUFFE-EAU

## FONCTION RELAIS

	utilisateur
RL1	Moulin à café
RL2	Électro-aimant de libération du café (si présent)
RL3	Moulin 2*
RL4	Électro-aimant de libération du café 2 (si présent)*
RL5	Pompe
RL6	non utilisé
RL7	non utilisé
RL8	non utilisé

\* modèles avec double café en grains

## CARTE CPU ÉCRAN TACTILE

La carte est alimentée à 24 V.

L'alimentation est fournie par la carte d'alimentation.

La carte est placée sur la porte et gère :

- écran tactile
- systèmes de paiement (si présents)
- compteur de frappes mécanique (si présent)
- éclairage machine
- capteurs tasse
- connexion Ethernet
- module Wi-fi et/ou Bluetooth (si présent)

- carte IrDA (si présent)

La carte a trois led de signal qui indiquent:

- La carte est alimentée (led POWER 24V)
- La carte est en fonction (led RUN)
- La carte est réinitialisée (led RESET)

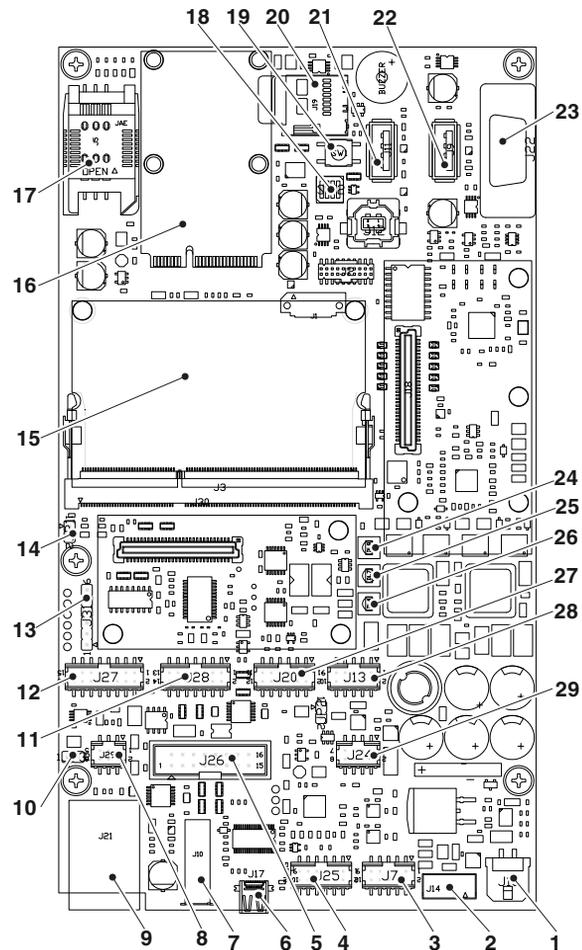


Fig. 54

- 1- (J16) Alimentation 24VCC
- 2- (J14) Non utilisé
- 3- (J7) Non utilisé
- 4- (J25) Non utilisé
- 5- (J17) Non utilisé
- 6- (J26) Non utilisé
- 7- (J10) Non utilisé
- 8- (J29) BUS CAN
- 9- (J21) Connecteur Ethernet
- 10- (JP3) conducteur
- 11- (J28) Non utilisé
- 12- (J27) Capteurs tasses/allumage voyant/compteur de frappes mécanique
- 13- (J31) Non utilisé
- 14- (JP1) conducteur fermé
- 15- Module de gestion écran tactile
- 16- Module Wi-fi et/ou Bluetooth (si présent)
- 17- Emplacement SIM CARD
- 18- (SW2) Microswitch
- 19- (SW1) Touche
- 20- Emplacement carte SD
- 21- (J11) Non utilisé
- 22- (J9) connecteur USB
- 23- (J22) Connecteur série RS232
- 24- Led RUN Led RESET
- 25- Led POWER 24V
- 26- (J20) Non utilisé
- 27- (J13) Systèmes de paiement
- 28- (J24) Carte IrDA

## CARTE D'ALIMENTATION

La carte est alimentée à 230 V $\sim$ .

La carte fournit l'alimentation au système électronique de commande (24V) et à l'écran tactile

La carte est placée dans le panneau électrique de la machine.

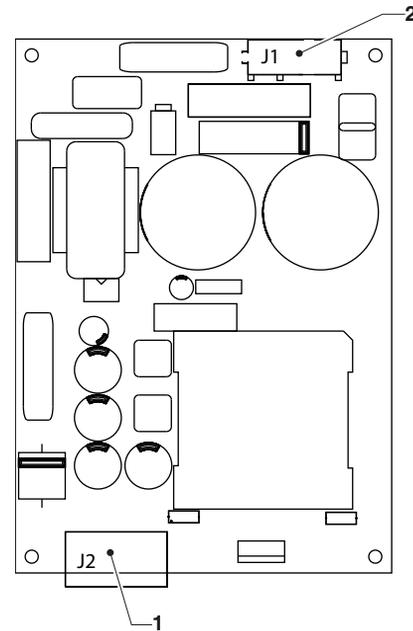


Fig. 55

1- (J2) connecteur 24Vcc

2- (J1) connecteur alimentation 230Vca

## CARTE DE CONTRÔLE DU CHAUFFE-EAU

La carte commande l'activation et la désactivation des résistances du chauffe-eau

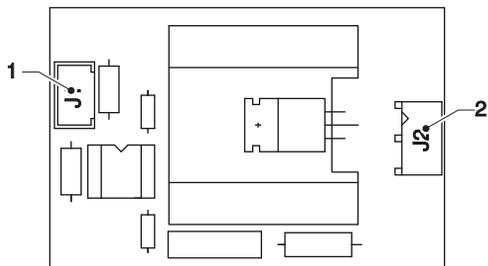
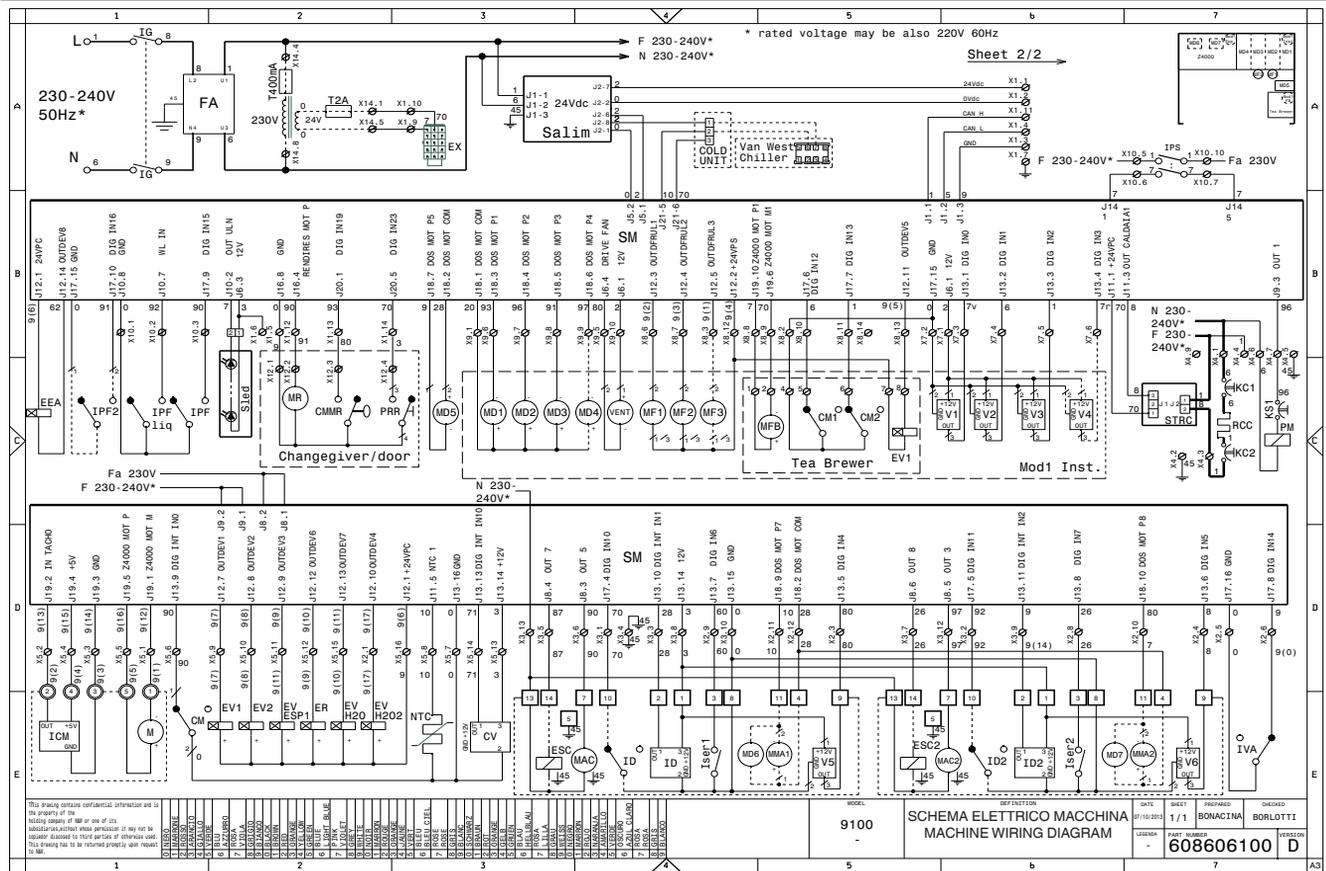


Fig. 56

- 1- (J1) connecteur de commande de la carte
- 2- (J2) connecteur alimentation résistance chauffe-eau

# Annexe

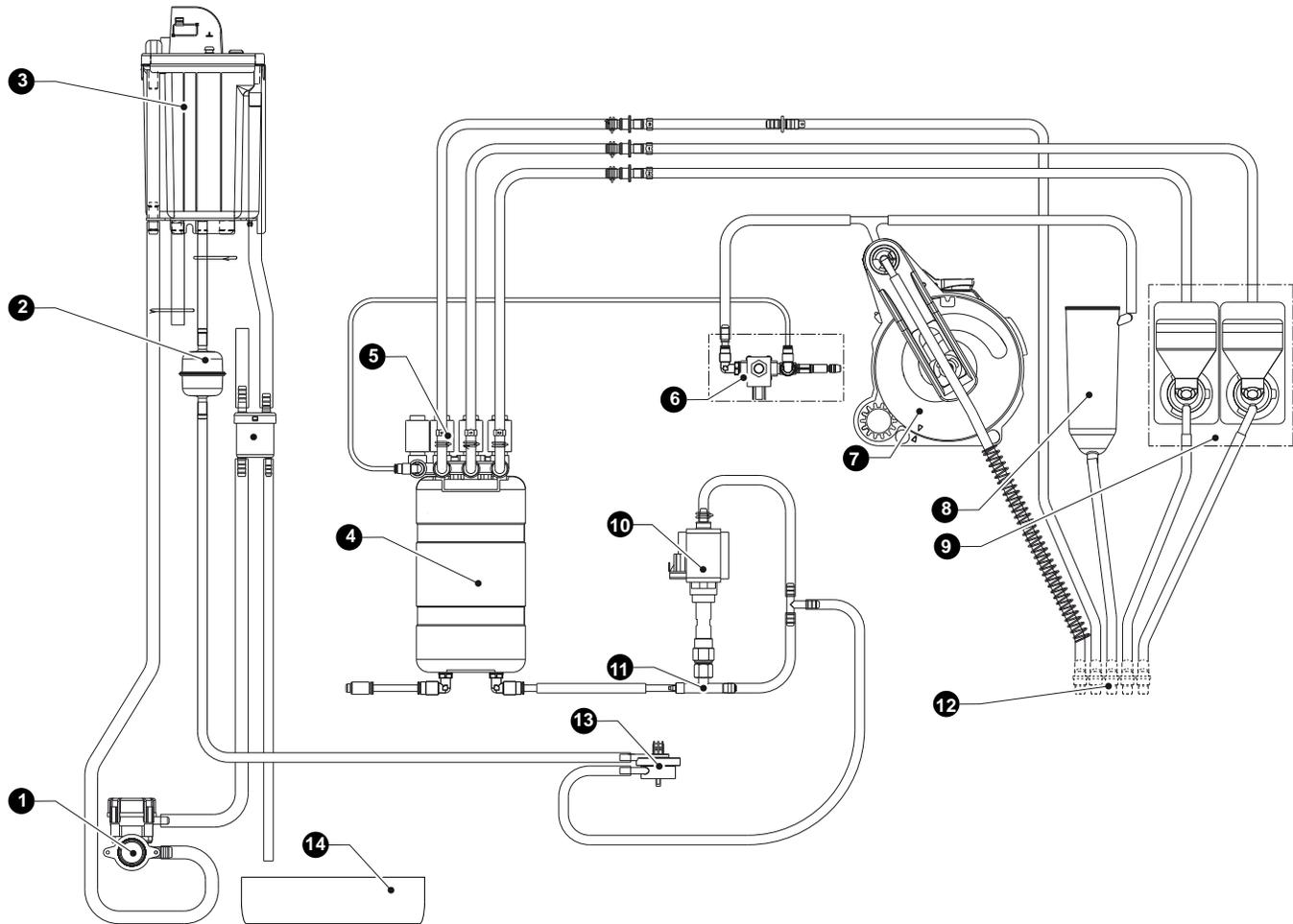
# ELECTRICAL DIAGRAMS



CM	CAME MOTEUR
CM1-..	CAME MOTEUR GROUPE CAFE
CMR	CAMME MOTEUR RESTITUTION
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU
ER	ELECTROVANNE DISTRIBUTION CAFE
ESC1-..	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE
EV1-..	ELECTROVANNES SOLUBLES
EVH2O	ELECTROVANNE D'EAU
FA	FILTRE ANTIPARASITES
ICM	INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
ID1-..	INTERRUPTEUR DOSE CAFE
IG	INTERRUPTEUR GENERAL
IPF	INTERRUPTEUR BAC EAU PLEIN
IPS	INTERRUPTEUR PANNEAU SUPERIEUR
ISER1.	CAPTEUR D'OUVERTURE DU VOLET À CAFÉ
IVA	INTERRUPTEUR VIDE EAU
KC1-..	TERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE
KS1-..	THERMOSTAT DE SECURITE
M	MOTEUR GROUPE CAFE
MAC1-.	PETIT MOULIN CAFE
MD1-..	MOTEURS DOSEURS INSTANTANEEES
MF1-..	MIXERS INSTANTANEEES
MFB	MOTEUR FRESH-BREW
MMA1-.	MOTEURS REGLAGE MOULINS
MR	MOTEUR RESTITUTION MONNAIE
NTC	SONDE DE TEMPERATURE
PM	POMPE
PRR	BOUTON RESTITUTION MONNAIE
RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
SAL	PLATINE ALIMENTATEUR
SALIM	PLATINE ALIMENTATEUR
SLED	PLATINE DES LEDS
SM	PLATINE CONTROLE MACHINE
STRC1	PLATINE TRIAC CHAUDIERE
V1-..	DETECTEUR DE NIVEAU
VENT	VENTILATEUR



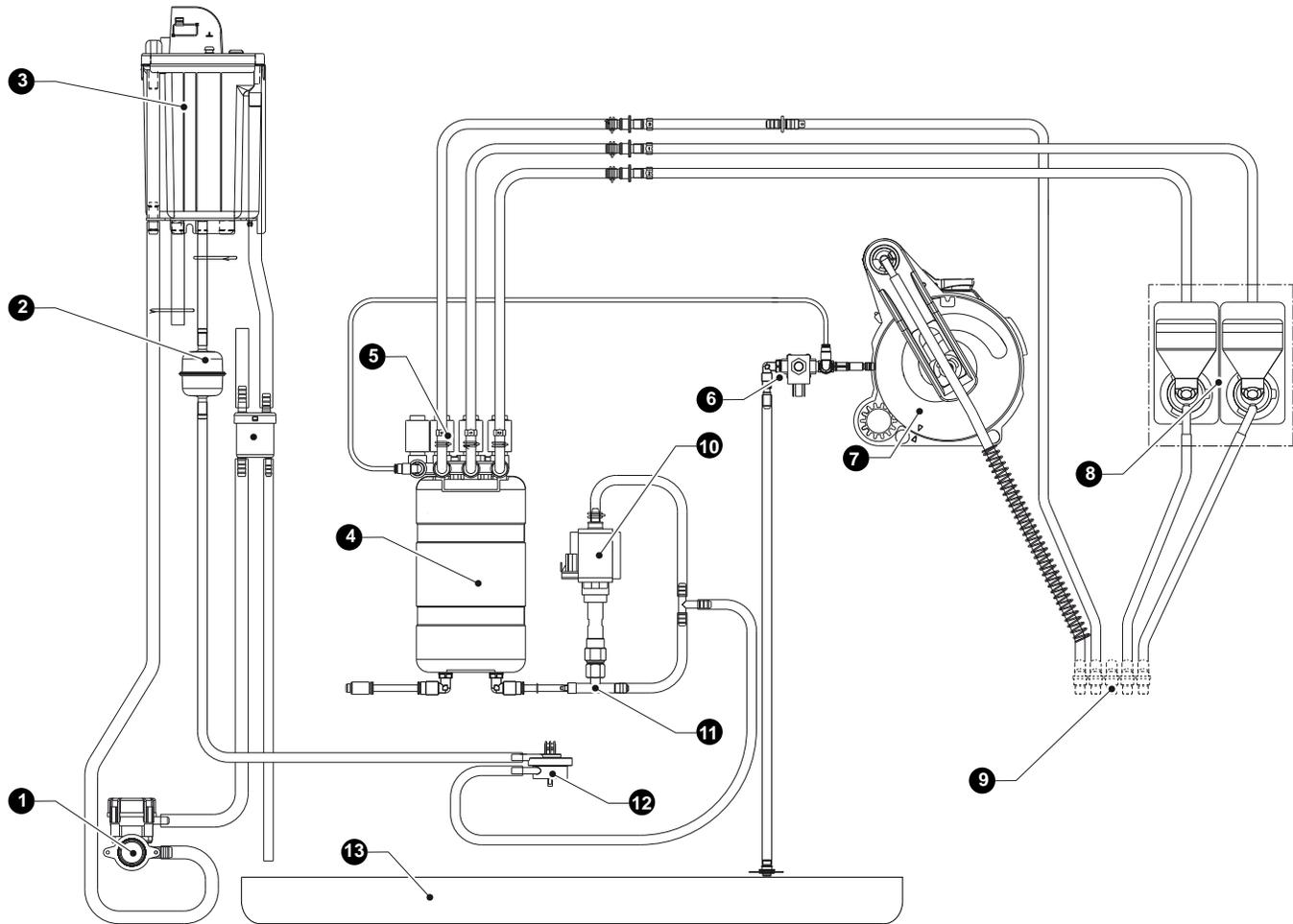
<i>BDV</i>	<i>CONNECTEUR DE MONNAYEUR BDV</i>
<i>CCG</i>	<i>COMPTEUR DE COUPS GENERAL</i>
<i>EX</i>	<i>CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXECUT</i>
<i>FREE</i>	<i>INTERRUPTEUR DE VENTE LIBRE</i>
<i>IRDA</i>	<i>IRDA BOARD</i>
<i>JUG</i>	<i>INTERRUPTEUR "JUG FACILITIES"</i>
<i>MDB</i>	<i>CONNECTEUR MONNAYEUR MDB</i>
<i>RS232</i>	<i>PRISE SERIELLE</i>
<i>SALIM</i>	<i>PLATINE ALIMENTATEUR</i>
<i>SLED</i>	<i>PLATINE DES LEDS</i>
<i>SM</i>	<i>PLATINE CONTROLE MACHINE</i>
<i>SUC</i>	<i>PLATINE UNITE CENTRALE</i>
<i>TZ</i>	<i>CAPTEUR DE TASSE</i>



# CIRCUIT HYDRAULIQUE

## MODÈLE AVEC Z4000 ES-FB

- 3- ÉLECTROVANNE D'ARRIVÉE D'EAU
- 4- FILTRE
- 5- AIR-BREAK
- 6- CHAUFFE-EAU
- 7- ÉLECTROVANNE
- 8- ÉLECTROVANNE GROUPE PERCOLATEUR
- 9- GROUPE PERCOLATEUR
- 10- BUSE D'EXPANSION
- 11- MIXEUR
- 12- POMPE
- 13- BY-PASS
- 14- BECS DE DISTRIBUTION
- 15- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE
- 16- BAC DE COLLECTE DU MARC LIQUIDE



# CIRCUIT HYDRAULIQUE

## MODÈLE AVEC Z4000

17- ÉLECTROVANNE D'ARRIVÉE D'EAU

18- FILTRE

19- AIR-BREAK

20- CHAUFFE-EAU

21- ÉLECTROVANNE

22- ÉLECTROVANNE GROUPE PERCOLATEUR

23- GROUPE PERCOLATEUR

24- MIXEUR

25- POMPE

26- BY-PASS

27- BECS DE DISTRIBUTION

28- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

29- BAC DE COLLECTE DU MARC LIQUIDE

## Notes sur la programmation

Les fonctions prévues par la machine sont décrites ci-après.

Le manuel fait également état des fonctions non utilisées en raison de la configuration spécifique du modèle (disposition) ou du profil de l'utilisateur.

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

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

La représentation et la disposition des icônes/pages-écrans de ce manuel est indicative et peut ne pas correspondre à celle de la machine en fonction des réglages effectués (disposition, thèmes et/ou icônes).

## ACCÈS AUX MENUS DE PROGRAMMATION

Pour accéder au menu de la machine (avec la porte fermée), sur la page-écran de sélection des boissons, appuyer sur le logo en haut à gauche et maintenir la pression pendant 3 secondes.

Lors de l'ouverture de la porte, un mot de passe pourrait être nécessaire pour accéder au menu de programmation.

Saisir le mot de passe pour accéder aux menus activés.

Le mot de passe (par défaut) est :

- Technicien (4444)
- Distributeur (3333)
- Chargeur (2222)
- Utilisateur (1111)

La page principale s'affiche à l'écran.

L'écran tactile permet de visualiser le menu latéral de navigation et les paramètres des fonctions figurant sur la même page-écran.

Avec certains paramètres personnalisés (ex : une police plus grande), certaines fonctions et/ou paramètres peuvent ne pas apparaître à l'écran : il suffira alors de faire défiler l'écran.



Fig. 57

- 1- Champ de recherche
- 2- Menu latéral de navigation
- 3- Icône « QUITTER »
- 4- Icône « FAVORIS »
- 5- Pavé numérique
- 6- Barre de message
- 7- Zone informations
- 8- Zone messages
- 9- Zone pannes
- 10- Zone informations de maintenance et de lavage

## CHAMP DE RECHERCHE

Ce champ permet de rechercher la fonction par nom.

Toucher pour afficher le clavier.

Taper le nom de la fonction. Durant la saisie, les fonctions contenant le texte s'afficheront à l'écran.

Une fois les résultats de la recherche affichés, appuyer sur la fonction souhaitée.

## MENU LATÉRAL DE NAVIGATION

Ce menu contient les fonctions disponibles sur le profil utilisateur courant et les touches Suivant/Précédent.

## ICÔNE QUITTER

Cette icône permet de quitter les menus de programmation sans enregistrer les paramètres.

La page-écran des boissons disponibles s'affiche alors à l'écran.

## ICÔNE FAVORIS

Les « favoris » sont des raccourcis vers les fonctions fréquemment utilisées.

Après avoir ajouté une fonction aux « favoris », il suffira d'afficher les « favoris » et de toucher la fonction souhaitée pour y accéder plus rapidement.

L'icône permet d'accéder à une page-écran contenant les fonctions fréquemment utilisées et mémorisées comme « favoris ».

### AJOUTER UNE FONCTION AUX « FAVORIS »

Dans la fonction, toucher l'icône ★ présente dans la barre de message. L'icône change alors de couleur (elle s'active).

### ÉLIMINER UNE FONCTION DES « FAVORIS »

- Dans les « favoris », toucher la fonction à supprimer. La fonction s'ouvrira.
- Toucher l'icône ★ présente dans la barre de message. L'icône change alors de couleur (elle se désactivera).

## PAVÉ NUMÉRIQUE

Utiliser le clavier pour taper le mot de passe permettant d'accéder aux menus en fonction du profil utilisateur.

Les profils utilisateurs permettent uniquement d'accéder à certaines fonctions activées pour le profil utilisateur spécifique.

## BARRE DE MESSAGE

Cette barre contient :

- les icônes de notification (niveau d'eau, niveau de marcs solides, niveau de produits en poudre...)  
Appuyer sur les icônes pour obtenir une indication de l'état.
- Le profil d'accès aux menus (technicien...)  
Les fonctions de menu sont disponibles en fonction du profil utilisé.  
Les fonctions d'un profil peuvent ne pas être disponibles dans un autre profil.
- Icône « langue »  
Il est possible de modifier la langue d'affichage des messages en appuyant sur l'icône drapeau.
- Icône « ajouter/éliminer favoris »

## ZONE D'INFORMATIONS

Permet de visualiser des informations relatives à la machine.

## ZONE MESSAGES

Cette zone contient des messages avec informations statistiques sur les boissons les plus populaires...

## ZONE PANNES

Cette zone permet de visualiser les pannes présentes sur la machine.

## ZONE INFORMATIONS SUR LA MAINTENANCE

Cette zone contient des informations sur les fréquences d'entretien  
Les touches :

- « Avis de maintenance » : configuration de la date/heure actuelle comme date de dernier entretien.

## SAISIE DES VALEURS

Dans les menus de programmation, les méthodes suivantes ont été prévues pour saisir/modifier les valeurs :

## CLAVIER

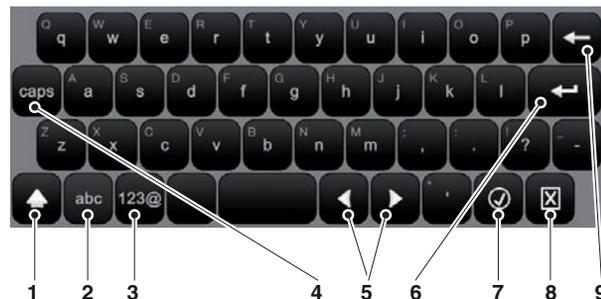


Fig. 58

- 1- Saisir le caractère suivant en majuscule (SHIFT)
- 2- Passer le clavier du mode « nombres/symboles » au mode « lettres »
- 3- Passer le clavier du mode « lettres » au mode « nombres/symboles »
- 4- Saisir tous les caractères en majuscules (CAPS LOCK)
- 5- Déplacer le curseur dans le texte
- 6- Insérer une nouvelle ligne (texte sur deux lignes)
- 7- Confirmer les valeurs saisies.
- 8- Annuler les valeurs saisies et quitter le clavier
- 9- Supprimer le caractère précédent (espace arrière)

## PAVÉ NUMÉRIQUE

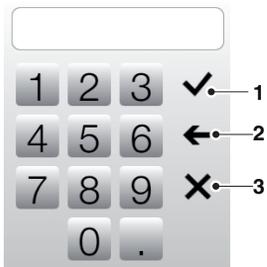


Fig. 59

- 1- Confirmer les valeurs saisies.
- 2- Supprimer la valeur précédente (back space)
- 3- Annuler les valeurs saisies et quitter le clavier

## CASE À COCHER (CHECKBOX)

Toucher la case à cocher pour activer/désactiver l'option.



Fig. 60

## MENUS DÉROULANTS (DROP-DOWN LIST)

Appuyer sur le menu pour ouvrir le menu déroulant et sélectionner la valeur.



Fig. 61

## SÉLECTEURS DE VALEURS (VALUE PICKERS)

Faire glisser pour sélectionner la valeur désirée.

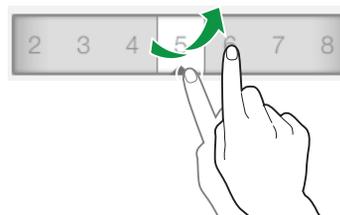


Fig. 62

---

## OPÉRATIONS QUOTIDIENNES

---

Regroupe toutes les caractéristiques relatives affectant les opérations quotidiennes (lavages, remise à zéro des compteurs à marcs de café...)

### LAVAGE

Fonctions de lavage et de rinçage automatiques des groupes fonctionnels (percolateur, mixeur...).

Toucher les icônes des composants à nettoyer.

### REPLISSAGE

Si la gestion des pré-alarmes est désactivée la fonction est inaccessible.

La fonction permet de gérer correctement les pré-alarmes (si activées) des réservoirs.

Remplir le réservoir avec le produit et indiquer la quantité de produit chargée.

### BAC DE COLLECTE DU MARC SOLIDE

Permet de remettre à zéro le compteur gérant les signalements « Bac de marc plein » du bac de collecte du marc solide.

**Pour une bonne gestion des pré-alarmes, il est nécessaire de remettre le compteur à zéro à chaque fois que le bac de collecte du marc solide est vidé.**

### GESTION DE L'ARGENT

Fonctions actives uniquement sur les modèles avec système de paiement.

À partir de la fonction, il est possible de :

- vider les tubes à monnaie.
- charger les pièces de monnaie pour la fonction de rendu de monnaie.
- vérifier la quantité de monnaie totale dans la monnaie

---

## PARAMÈTRES DES BOISSONS

---

### PRÉSENTATION À L'ÉCRAN

Parmi les modèles prédéfinis, sélectionner comment disposer les différentes boissons proposées sur l'écran en mode de fonctionnement normal.

Il est également possible de modifier l'ordre des sélections en faisant tout simplement glisser l'icône de la boisson sur un nouvel emplacement.

Appuyer sur la touche « Enregistrer » pour confirmer le choix.

### BOISSONS

À partir de la page-écran, il est possible de :

- créer de nouvelles boissons
- supprimer une boisson
- dupliquer et personnaliser une boisson

### MODIFIER LA BOISSON

À partir de la page-écran, il est possible de :

- modifier le nom des boissons affichées en fonctionnement normal
- définir la recette utilisée pour la boisson
- Changer l'image de la sélection en fonctionnement normal. Toucher l'image pour ouvrir la page-écran de sélection de la nouvelle image à utiliser.
- Créer une playlist des contenus multimédias à afficher pendant la distribution. Pour activer / désactiver l'affichage d'un contenu multimédia toucher l'encadré du contenu multimédia de la playlist. L'activation ou la désactivation d'un contenu multimédia est signalé par le changement de couleur de l'encadré.
- Distribuer la sélection d'essai.

## **RECETTES**

Sur cette page, il est possible de :

- modifier les recettes des boissons (utilisées, disponibles et non disponibles)
- supprimer une recette
- dupliquer et personnaliser une recette
- créer une nouvelle recette.  
La nouvelle recette créée est enregistrée dans la catégorie « non disponible ».
- Rechercher les recettes par leur nom

### **CRÉER UNE NOUVELLE RECETTE**

À partir de la page-écran principale des recettes :

- Appuyer sur « nouvelle recette ».

L'écran affiche alors une page sur laquelle :

- assigner un nom à la nouvelle recette
- configurer une durée (en secondes) d'attente du message « Prenez votre boisson » une fois la boisson servie.  
Le temps d'attente permet aux tuyaux de se vider dans la tasse.
- permettre, durant la préparation, d'interrompre la préparation de la boisson avant la fin du processus de distribution.  
La page-écran de préparation dispose effectivement d'une touche « Stop ».

- Définissez le nombre de cycle de distribution pour remplir une carafe
- régler la capacité du verre utilisé pour obtenir une représentation indicative de la quantité de boisson dans le verre.  
Si la quantité de boisson dépasse la taille du verre configurée, un message d'erreur s'affichera alors à l'écran.
- appuyer sur « Ajouter nouveau » pour ajouter les ingrédients composant la recette (ex : café, chocolat...)  
Les pages-écrans de paramètres varient en fonction du produit ajouté (café espresso, café minute, poudre solubles...)
- Si nécessaire, il est possible d'ajouter des pré-sélections à la boisson (ex : sucre) et de configurer une éventuelle augmentation du prix de la boisson.

- enregistrer les paramètres et revenir à la page-écran principale.

Sur l'écran principal, grâce à la touche « Test recette », il est possible de préparer une boisson-test afin de vérifier la recette créée.

Il sera également possible, suite au test effectué, de modifier la recette créée.

## MODIFIER UNE RECETTE

À partir de la page-écran de la recette, il est possible de :

- modifier le nom de la recette
- configurer une durée (en secondes) d'attente du message « Prenez votre boisson » une fois la boisson servie. Le temps d'attente permet aux tuyaux de se vider dans la tasse.
- permettre, durant la préparation, d'interrompre la préparation de la boisson avant la fin du processus de distribution. La page-écran de préparation dispose effectivement d'une touche « Stop ».
- Définissez le nombre de cycle de distribution pour remplir une carafe
- régler la capacité du verre utilisé pour obtenir une représentation indicative de la quantité de boisson dans le verre. Si la quantité de boisson dépasse la taille du verre configurée, un message d'erreur s'affichera alors à l'écran.
- ajouter des ingrédients supplémentaires à la recette (ex : chocolat...)
- Si nécessaire, il est possible d'ajouter des pré-sélections à la boisson (ex : sucre) et de configurer une éventuelle augmentation du prix de la boisson.

Pour modifier les paramètres de chaque ingrédient (ex : quantité d'eau, poudres solubles...) :

- toucher la barre du produit (ex : lait, chocolat...) pour modifier les paramètres de base et avancés
- appuyer sur « Modifier » pour modifier les paramètres du produit.

Après avoir modifié les paramètres, les enregistrer et revenir à l'écran principal.

Sur l'écran principal, grâce à la touche « Test recette », il est possible de préparer une boisson-test afin de vérifier la recette modifiée.

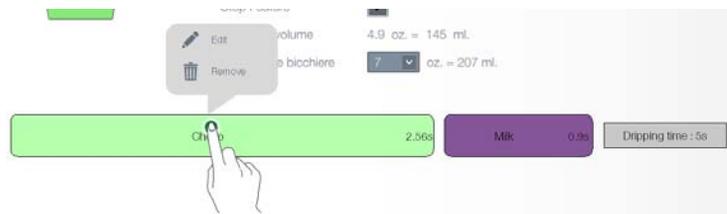


Fig. 63

## **PARAMÈTRES DE BASE**

Il est possible de configurer :

- le nom de l'ingrédient
- la quantité d'eau
- ajouter/supprimer un ingrédient
- modifier la quantité de l'ingrédient.

Il est également possible de créer/ajouter des personnalisations à la recette (lait, sucre...).

Le mode de personnalisation permet de définir la quantité de produit et le prix de la boisson.

## **PARAMÈTRES AVANCÉS ESPRESSO**

### **TEMPORISATION INITIALE**

Cette fonction permet de configurer un temps de retard de distribution de l'ingrédient, ceci est utile dans le cas de recette composée de plusieurs ingrédients.

Par exemple, en créant la recette « Café noisette », il est possible de configurer un temps de retard entre la distribution du café et celle du lait.

Ceci peut être utile pour obtenir une meilleure présentation de la boisson

### **COMPRESSION DE LA CAPSULE**

La compression de la capsule est effectuée par le piston supérieur qui, en comprimant la capsule mécaniquement, facilite l'éjection de l'eau de la capsule avant de l'évacuer dans le bac à marcs solides.

- ON : compression de la capsule activée.
- OFF : la compression de la capsule n'est pas effectuée

#### **FORCE DE COMPRESSION**

permet de configurer la force de compression de la capsule exercée par le piston supérieur en fin de préparation.

#### **FORCE DE COMPRESSION DE SÉCURITÉ**

permet de configurer la valeur de sécurité de la force de compression de la capsule.

#### **Attention !!!**

**Cette valeur doit être supérieure ou égale à la valeur de « force de compression ».**

#### **DOSE DE PRÉ-PERCOLATION**

Permet de configurer la quantité d'eau (en ml) à utiliser durant la phase de pré-percolation.

#### **TEMPS DE PRÉ-PERCOLATION**

Permet de configurer le temps de pré-percolation (en dixièmes de seconde) avant que ne soit effectuée la percolation à proprement parler.

#### **PROFIL COURANT**

Permet de configurer 3 profils de pression relatifs à la percolation de l'espresso :

- High (Haut)
- Medium (Moyen)
- Low (Bas)

En configurant le paramètre « Low », les paramètres de percolation à basse pression s'affichent (voir paramètres percolation minute).

#### PARAMÈTRES AVANCÉS PERCOLATION MINUTE

temporisation initiale Configurer un temps de retard de distribution de l'ingrédient successif. Ceci est utile dans le cas de recette composée de plusieurs ingrédients.

Par exemple, en créant la recette « Café au lait percolation minute », il est possible configurer un temps de retard entre la distribution du café et celle du lait.

#### COMPRESSION DE LA CAPSULE

La compression de la capsule est effectuée par le piston supérieur qui, en comprimant la capsule mécaniquement, facilite l'éjection de l'eau de la capsule avant de l'évacuer dans le bac à marcs solides.

- ON : compression de la capsule activée.
- OFF : la compression de la capsule n'est pas effectué

#### FORCE DE COMPRESSION

permet de configurer la force de compression de la capsule exercée par le piston supérieur en fin de préparation.

#### FORCE DE COMPRESSION DE SÉCURITÉ

permet de configurer la valeur de sécurité de la force de compression de la capsule.

#### Attention !!!

**Cette valeur doit être supérieure ou égale à la valeur de « force de compression ».**

#### DÉMARRAGE COMPRESSION

Le paramètre (en % du temps de préparation) permet de définir la durée de la percolation à basse pression (percolation minute) et celle à haute pression (espresso).

La modification du paramètre implique l'absence ou la variation de la quantité de crème dans la boisson.

Par exemple :

- la valeur 100% indique que la percolation est effectuée à basse pression (percolation minute) pendant 100% du temps de préparation (absence de la crème dans le verre)
- la valeur 80% indique que l'infusion est effectuée à basse pression (percolation minute) pendant 80% du temps de préparation, tandis que les 20% restants du temps de percolation sont à haute pression (présence de crème dans le verre)

#### FACTEUR DE CONVERSION K

permet de configurer le délai d'ouverture de la soupape FB (permettant d'abaisser la pression d'extraction) par rapport à la durée d'activation de l'électrovanne/pompe.

Une valeur plus élevée comporte une pression initiale de percolation supérieure.

La valeur 0 désactive la fonction.

## DURÉE D'OUVERTURE DE LA VANNE

Configurer la fréquence d'ouverture de la vanne FB permettant d'abaisser la pression d'extraction.

## FONCTIONNEMENT AVEC VANNE OUVERTE

Uniquement pour les sélections avec percolation minute. Permet de configurer le temps d'ouverture de la vanne FB pour abaisser la pression d'extraction.

Valeur exprimée en % de la valeur de durée d'ouverture

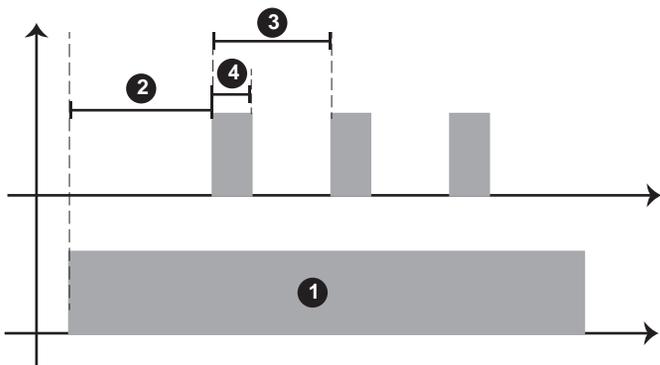


Fig. 64

- 1- Temps de préparation
- 2- Facteur de conversion  $k$
- 3- Durée d'ouverture de la vanne
- 4- Fonctionnement avec vanne ouverte

## VALEUR TACHYMÉTRIQUE LIMITE

Permet de configurer la hauteur du piston supérieur dans la chambre durant l'infusion à basse pression (percolation minute).

Valeur par défaut 430

Une valeur proche de 1023 indique que le piston supérieur est très proche du piston inférieur.

**Attention !!!**

**Une valeur inférieure à la valeur par défaut peut entraîner une fuite d'eau chaude du groupe de percolation.**

## DOSE DE PRÉ-PERCOLATION

Permet de configurer la quantité d'eau (en ml) à utiliser durant la phase de pré-percolation.

## TEMPS DE PRÉ-PERCOLATION

Permet de configurer le temps de pré-percolation (en dixièmes de seconde) avant que ne soit effectuée la percolation à proprement parler.

## PROFIL COURANT

Permet de configurer 3 profils de pression relatifs à la percolation de l'espresso :

- High (Haut)
- Medium (Moyen)
- Low (Bas)

En configurant le paramètre « Low », les paramètres de percolation à basse pression s'affichent (voir paramètres percolation minute).

## PARAMÈTRES AVANCÉS PRODUITS INSTANTANÉS

### TEMPORISATION INITIALE

Cette fonction permet de configurer un temps de retard de distribution de l'ingrédient, ceci est utile dans le cas de recette composée de plusieurs ingrédients.

Par exemple, en créant la recette « Chocolat au lait », il est possible de configurer un temps de retard entre la libération du chocolat et celle du lait.

Ceci peut être utile pour obtenir une meilleure présentation de la boisson

### TEMPORISATION MIXEUR

Permet de configurer un temps de retard sur le démarrage du mixeur par rapport à la distribution d'eau.

### DURÉE DE MIXAGE ABSOLUE

Il est possible de configurer la durée de mixage indépendamment du temps d'activation de la pompe/vanne.

La valeur de durée de mixage est configurée en millièmes de seconde et est calculée à compter de l'activation de la pompe/électrovanne.

### DURÉE DE MIXAGE RELATIVE

Il est possible de configurer la durée de mixage en fonction d'une différence, en plus ou en moins, par rapport à l'arrêt de la pompe/électrovanne.

La valeur de durée de mixage est configurée en millièmes de seconde et est calculée à compter de l'activation de la pompe/vanne.

## VITESSE DE MIXAGE (LOW/MEDIUM/HIGH)

Il est possible de définir la vitesse de mixage en fonction de la présentation désirée du produit.

### PROLONGATION EAU

Prolonge la fourniture d'eau dans le mixeur une fois le mixage terminé afin de permettre un rinçage adéquat du mixeur.

Configurer la quantité d'eau (impulsions du compteur volumétrique).

### VITESSE POUDRES SOLUBLES

Configurer la vitesse de travail du moto-doseur pour définir le débit.

### TEMPORISATION POUDRES SOLUBLES

Il est possible de définir un temps de retard de libération de la poudre soluble dans l'eau du mixeur (activation de la pompe/électrovanne)

### PHASE

La libération de la poudre soluble est effectuée à intervalles, simultanément à l'eau.

Configurer le nombre d'intervalles de libération de la poudre soluble.

### CYCLE DÉCAFÉINÉ

La libération de la poudre soluble est effectuée avant la distribution de l'eau afin d'améliorer la présentation de la boisson.

L'activation de cette fonction est recommandée pour le café instantané.

## RÉSERVOIRS À INGRÉDIENTS

Permet de visualiser, en fonction de la présentation de l'interface machine, la page-écran des réservoirs à ingrédients.

Il est possible de saisir des informations d'ordre nutritionnel et de sélectionner une image représentative (ex : une marque...) pour chaque ingrédient.

Toucher un réservoir pour effectuer une modification.

- L'association moto-doseur/réservoir (chocolat, espresso, espresso 2...) Consulter le tableau de doses de la machine pour connaître les correspondances.

- Configurer la capacité maximum du réservoir afin de gérer les pré-alarms de « Produit presque épuisé ».

- Modifier la couleur associée au réservoir.

Appuyer sur « Modifier la couleur » pour modifier la couleur associée à un réservoir. Un aperçu de la nouvelle couleur s'affiche alors à l'écran.

- Calibrer la mouture des grains de café.

Le calibrage permet de régler la vitesse de travail du moulin en fonction des grammes moulus.

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

- Lancer la procédure de calibrage - une dose de café en grains est alors relâchée et moulue
- Peser la quantité moulue
- Saisir le poids mesuré.

- Calibrer le moto-doseur de poudres solubles et du café pré-moulu. Le calibrage permet de régler la vitesse de travail des moto-doseurs pour définir le débit en g/sec.

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

- Relâcher la poudre soluble à la vitesse minimum.
- Peser la poudre soluble relâchée.
- Saisir la valeur de poids mesurée.
- Relâcher la poudre soluble à la vitesse maximum.
- Peser la poudre soluble relâchée.
- Saisir la valeur de poids mesurée.

Appuyer sur « Enregistrer » pour confirmer les changements.

## LAYOUT MÉCANIQUE

Représente le layout mécanique de la configuration utilisée par la machine.

La disposition des réservoirs et des principaux groupes de fonction sont représentés.

Il est possible d'indiquer au software les nouvelles configurations mécaniques de la machiner.

Possibilité d'indiquer:

- le produit à l'intérieur du réservoir
- type de groupe d'infusion
- si présent le groupe TEA BREWER à la place d'un mixer ou vice-versa
- présence de réservoirs supplémentaires fixés à l'intérieur de la porte.
- orientation des convoyeurs des poudres solubles dans les mixers / tea brewer

**S'assurer que les configurations effectuées correspondent à la configuration réelle de la machine.**

**La machine règle les cycles de fonctionnement des groupes en fonction des choix effectués.**

**Les configurations qui ne respectent pas la configuration réelle peuvent être source de danger et causer des dommages à la machine.**

---

## PARAMÈTRES MACHINE

---

### CONFIGURATION

#### SÉLECTIONNER CONFIGURATION

Permet de gérer les configurations prévues par le software de la machine.

Possibilité d'éliminer et dupliquer les configurations et/ou groupes de configurations.

Quand on utilise une nouvelle configuration il est possible de décider de mettre à zéro les données statistiques, les calibrations et les compteurs de maintenance.

**Attention !!!**

**Avant de charger la configuration d'une autre machine (clonage), vérifier la compatibilité des paramètres entre les machines.**

#### SAUVEGARDE

Cette fonction permet d'enregistrer les paramètres de la machine dans un fichier de sauvegarde.

## RESTAURATION

Cette fonction permet de restaurer les paramètres de la machine à partir d'un fichier de sauvegarde.

Il est possible de restaurer :

- les paramètres usine
- les paramètres personnalisés précédemment enregistrés.

**Après avoir réinitialisé les paramètres à partir du fichier de configuration, activer la configuration à partir du menu « Sélectionner configuration »**

## IMPORTATION PAR CLÉ USB

Cette fonction permet d'importer de nouveaux paramètres à partir d'un fichier de configuration enregistré.

**Attention !!!**

**L'importation peut être utilisée pour cloner les paramètres d'une autre machine. Vérifier la compatibilité des paramètres entre les différentes machines.**

## EXPORTATION VERS CLÉ USB

Cette fonction permet d'exporter de nouveaux paramètres à partir d'un fichier de configuration enregistré.

**Attention !!!**

**L'exportation peut être utilisée pour cloner les paramètres d'une autre machine. Vérifier la compatibilité des paramètres entre les différentes machines.**

## MODIFICATION LIGNES INTERFACE

Pour les langues disponibles, il est possible de modifier les noms des boissons, des recettes, des conteneurs, des informations nutritionnelles... affichés à l'écran.

Il n'est pas possible de modifier les lignes des menus de programmation.

## **PERSONNALISATION GRAPHIQUE**

### **MODIFICATION**

Cette fonction permet de configurer certains éléments graphiques de l'interface utilisateur tels que les logos, les icônes, les couleurs...

Toucher les différents éléments sur la page pour ouvrir la fenêtre de navigation du système de fichier et sélectionner le nouvel élément.

### **GRAPHISMES PERSONNALISÉS**

Cette fonction permet de sélectionner le fichier contenant les personnalisations graphiques à appliquer à l'interface utilisateur.

Les fichiers chargés sont affichés avec la fonction « importer ».

### **IMPORTER**

Cette fonction permet de parcourir et de sélectionner les fichiers à partir d'une clé USB avec graphismes personnalisés à importer dans la machine.

### **EXPORTER**

Cette fonction permet d'enregistrer les personnalisations graphiques effectuées sur une clé USB.

## **PARAMÈTRES D’AFFICHAGE GÉNÉRAUX**

Activer/désactiver l'affichage de :

- nombre de boissons servies depuis l'allumage de la machine
  - prix des boissons en fonctionnement normal
  - date et heure
  - température du chauffe-eau
  - économiseur d'écran (l'activation de cette fonction permet de configurer le délai d'activation de l'économiseur d'écran).
- Il est possible, à partir de cette fonction, de configurer la luminosité de l'écran tactile.
- Une valeur de 100 représente la luminosité maximum.

### **LISTE DE LECTURE**

Fonction à implémenter.

## FLUX RSS ET MÉTÉO

En fonctionnement normal et durant la distribution de sélection, il est possible de configurer l'affichage d'un flux rss (actualités) ainsi que les prévisions météorologiques.

Pour afficher l'actualité et la météo, la machine doit obligatoirement être connectée à internet.

### MÉTÉO

- indiquer la ville pour laquelle afficher les prévisions météo et sélectionner l'URL du service météo à utiliser.

### FLUX/TEXTE

En ce qui concerne les réglages usine, la machine est configurée pour afficher des messages textes fixes (machine non connectée à internet).

Saisir le texte à afficher durant le fonctionnement normal de la machine.

Il est possible d'ajouter d'autres messages de texte fixes : appuyer sur « Ajouter nouveau ».

Avec la connexion internet activée, il est possible de visualiser des informations en utilisant un flux RSS.

Sélectionner l'adresse internet du flux RSS parmi celles prédéfinies ou saisir une adresse personnalisée.

## PARAMÈTRES DES CAPTEURS D'ENTRÉE

Le groupe de fonctions permet de configurer le fonctionnement de certains capteurs de la machine.

### NIVEAU DES RÉSERVOIRS

Activer/désactiver les capteurs de niveau des réservoirs.

Les différents réservoirs avec leur niveau de remplissage respectif et les paramètres modifiables s'affichent :

- Quantité calculée : active le compteur gérant les pré-alarmes de « produit presque épuisé ».
- Capteur : active le capteur de « Réservoir vide »
- Capacité totale : permet de configurer les grammes de la capacité maximum du réservoir
- Seuil : permet de configurer les grammes du seuil de pré-alarme.

**Il est possible de vérifier le niveau des réservoirs à partir de la fenêtre d'état de la machine.**

**Si le pourcentage de remplissage du réservoir est indiqué en rouge, cela signifie que le réservoir est en pré-alarme.**

## MARC SOLIDE

Permet d'activer/désactiver le comptage du marc solide gérant le signalement de « Bac marc solide plein ».

- Configurer la capacité maximum du bac à marc solide - la capacité est exprimée en nombre de sélections.
- Configurer la valeur de seuil de déclenchement de la pré-alarme (en nombre de sélections).

**Il est possible de vérifier le niveau du bac à marc solide à partir de la fenêtre d'état de la machine.**

**Si le pourcentage de remplissage du bac de marc solide est indiqué en rouge, cela signifie que le bac est en pré-alarme.**

## CAPTEUR DE TASSE

Activer/désactiver le capteur de tasse.

Lorsque le capteur de tasse est activé, la machine ne sert la boisson qu'en présence d'une tasse.

Si une boisson est demandée sans aucune tasse positionnée, un message invitant à « Positionner la tasse » s'affichera à l'écran.

- Configurer une « haute » sensibilité pour les verres/tasses de petite taille et semi-transparents.
- Configurer une « basse » sensibilité pour les verres/tasses de grande dimension et colorés.

## CALIBRAGES

### CALIBRAGE DU COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE

Le calibrage du compteur volumétrique (débitmètre) permet d'obtenir la quantité exacte d'eau prévue par les recettes.

La procédure de calibrage du compteur volumétrique consiste en :

- servir et prélever la quantité d'eau pré-configurée.
- mesurer la quantité d'eau servie (en cc).
- saisir la valeur mesurée.

Il pourrait être nécessaire d'utiliser une valeur d'adaptation (positive ou négative) de calibrage pour les boissons passant par le groupe de percolation.

## RÉSERVOIRS À INGRÉDIENTS

Permet de visualiser, en fonction de la présentation de l'interface machine, la page-écran des réservoirs à ingrédients.

Il est possible de saisir des informations d'ordre nutritionnel et de sélectionner une image représentative (ex : une marque...) pour chaque ingrédient.

Toucher un réservoir pour effectuer une modification.

- L'association moto-doseur/réservoir (chocolat, espresso, espresso 2...) Consulter le tableau de doses de la machine pour connaître les correspondances.

- Configurer la capacité maximum du réservoir afin de gérer les pré-alarmes de « Produit presque épuisé ».

- Modifier la couleur associée au réservoir.

Appuyer sur « Modifier la couleur » pour modifier la couleur associée à un réservoir. Un aperçu de la nouvelle couleur s'affiche alors à l'écran.

- Calibrer la mouture des grains de café.

Le calibrage permet de régler la vitesse de travail du moulin en fonction des grammes moulus.

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

- Lancer la procédure de calibrage - une dose de café en grains est alors relâchée et moulue
- Peser la quantité moulue
- Saisir le poids mesuré.

- Calibrer le moto-doseur de poudres solubles et du café pré-moulu.  
Le calibrage permet de régler la vitesse de travail des moto-doseurs pour définir le débit en g/sec.

Pour effectuer le calibrage, procéder comme suit :

- Relâcher la poudre soluble à la vitesse minimum.
- Peser la poudre soluble relâchée.
- Saisir la valeur de poids mesurée.
- Relâcher la poudre soluble à la vitesse maximum.
- Peser la poudre soluble relâchée.
- Saisir la valeur de poids mesurée.

Appuyer sur « Enregistrer » pour confirmer les changements.

## **PARAMÈTRES DE SORTIE**

### **GROUPE PERCOLATION**

- Café vide : un capteur détecte la rotation du broyeur durant le broyage, en cas de blocage (ex : corps étrangers) ou de vitesse excessive (moulin vide), la commande bloque la préparation de boissons utilisant le moulin.
- Cette fonction permet de configurer la position du percolateur du groupe percolation.  
Configurer la position de la chambre de percolation permet au café moulu de se répartir de façon plus homogène à l'intérieur.

### **ASPIRATION DES VAPEURS**

Activer/désactiver le fonctionnement continu du ventilateur d'aspiration des vapeurs.

- OFF : le ventilateur s'active uniquement lors de la préparation de boissons et pendant 30 secondes après la préparation de la boisson.
- ON : le ventilateur est toujours activé.

### **ÉCLAIRAGE**

Cette fonction permet de configurer les paramètres d'éclairage de la machine.

## ENTRETIEN

### LAVAGES/RINÇAGES

Il est possible d'activer/désactiver la programmation des cycles de rinçage automatiques de la machine.

Configurer :

- le type de lavage/rinçage à effectuer (complet, mixeurs uniquement, groupe d'infusion uniquement...)
- le jour durant lequel effectuer le cycle de lavage/rinçage
- l'heure d'exécution du cycle de lavage/rinçage.

Possibilité d'ajouter et d'enlever des cycles automatiques de lavage/rinçage.

**Les lavages/rinçages automatiques utilisent l'eau chaude: dangers de brûlures.**

Pendant les lavages/rinçages le message s'affiche.

### PROCHAIN ENTRETIEN

Configurer le nombre de jours et/ou le nombre de boissons après lequel le message « Entretien nécessaire » s'affiche à l'écran.

### AVIS D'ENTRETIEN

Cette fonction permet de remettre le compteur gérant les avis d'entretien à zéro.

**Réinitialiser le compteur uniquement après avoir effectué toutes les opérations d'entretien.**

## PARAMÈTRES GÉNÉRAUX

### RÉSERVOIR

L'approvisionnement en eau de la machine peut être effectué à partir du réseau d'alimentation ou d'un réservoir interne.

Cette fonction permet de définir si l'appareil est alimenté par le réseau (réservoir = OFF) ou par un réservoir avec capteur de niveau d'eau (réservoir = ON).

### ACTIVATION DU SYSTÈME DE PAIEMENT

Activer/désactiver le système de paiement de la machine.

Activer le système de paiement pour activer toutes les fonctions relatives (configuration des prix...).

### ALIMENTATION EN ÉLECTRICITÉ

Cette fonction permet de configurer le type de connexion électrique ou la tension d'alimentation utilisée pour alimenter la machine.

**Vérifier le type de branchement utilisé avant d'effectuer un choix.**

**Une bonne configuration permet de gérer correctement tous les composants électriques et l'optimisation des cycles de fonctionnement de l'appareil.**

## **PARAMÈTRES CHAUFFE-EAU**

- Température : configure la température de fonctionnement du chauffe-eau
- Température minimum de service des boissons : configurer la température minimum des boissons

Avec les paramètres « Seuil de température » et « Minutes », il est possible de configurer le cycle de maintien de la température du chauffe-eau.

Par exemple, si aucune boisson n'a été servie durant la période configurée, la température de l'eau dans le chauffe-eau est augmentée des degrés configurés au paramètre « Seuil de température ».

## **ANTI-BLOPAGE DU MIXEUR**

Configurer après combien de temps, à compter de la dernière boisson instantanée servie, activer brièvement les mixeurs (fonction anti-blocage)

La fonction est utile en cas de dépôts de poudres solubles dans les mixeurs.

---

## **INFORMATIONS MACHINE**

---

### **PANNES**

L'appareil est équipé de différents capteurs permettant de contrôler les différents groupes fonctionnels.

En cas de détection d'une anomalie, l'appareil indique le type de panne et la machine, ou parties de celle-ci, sont mises hors service. Les pannes détectées sont mémorisées par des compteurs spéciaux.

### **HISTORIQUE DES PANNES**

Avec cette fonction on peut afficher l'historique des pannes; cette historique donne le nom de la panne avec la date et l'heure respectives.

## **HISTORIQUE ÉVÈNEMENTS**

Avec cette fonction il est possible d'afficher et filtrer les évènements enregistrés par la machine pour:

- tous les événements
- accès aux menus de programmation
- Modification des paramètres
- Nettoyage

Appuyer sur la touche « Annuler » pour effacer les événements visualisés.

## **PANNES**

Cette zone permet de visualiser les pannes présentes sur la machine. En absence de pannes, la liste est vide

## **DOSEUR PANNE 1...9 (DOSER FAULT)**

**SI L'ABSORPTION DE COURANT D'UN MOTO-DOSEUR N'EST PAS COMPRISE DANS LA PLAGE DE VALEURS PAR DÉFAUT, TOUTES LES SÉLECTIONS UTILISANT CE DOSEUR SERONT DÉSACTIVÉES.**

## **MIXEUR PANNE 1...6 (WHIPPER FAULT)**

**SI L'ABSORPTION DE COURANT D'UN MOTO-MIXEUR N'EST PAS COMPRISE DANS LA PLAGE DE VALEURS PAR DÉFAUT, TOUTES LES SÉLECTIONS UTILISANT CE MIXEUR SERONT DÉSACTIVÉES.**

## **ÉLECTROVANNE 1...7 (ERREUR VANNE)**

Si l'absorption de courant d'une électropompe n'est pas comprise dans la plage de valeurs définie, toutes les sélections utilisant cette électrovanne seront désactivées.

## **SHORT CIRCUIT MOSFET**

Si un dispositif de contrôle des moteurs en courant continu présent sur la platine des actionnements (mosfet) reste activé, la machine tombe en panne.

## **SHORT CIRCUIT**

Si le logiciel détecte un court circuit sur un des moteurs en courant continu relié à la platine des actionnements, l'afficheur visualise cette panne. Il est possible que soit détectée en même temps une panne sur un des moteurs en courant continu.

## **COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE (VENTILATEUR)**

Absence de comptage des compteurs volumétriques (ventilateurs) dans un délai maximum.

## **PERTE D'EAU**

Le micro de l'Air-break signale le manque d'eau sans une distribution précédente et l'électrovanne d'entrée d'eau s'ouvre ou active la pompe d'auto alimentation (essai de remplissage de l'air break).

Vérifier qu'il n'y a pas de perte d'eau du circuit hydraulique de la machine (tuyaux déconnectés...)

## **MICRO AIRBREAK**

Le micro de l'Air-break ne signale jamais le manque d'eau suite à une distribution.

## **DÉLAI DE REMPLISSAGE DE L'AIR-BREAK DÉPASSÉ**

Le microrupteur de l'air-break ne signale pas que le niveau d'eau dans le système air-break a été atteint (dans les délais impartis) durant le remplissage.

## **PANNES GROUPE CAFÉ**

Le microinterrupteur de contrôle de la position du groupe café est lu pendant tout le cycle de distribution.

En fonction de la lecture du micro et de la phase de distribution où le groupe se trouve, l'anomalie éventuelle est déclarée, ce qui bloque les sélections à base de café espresso.

### **GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE MICRO-**

Pendant le mouvement du groupe d'infusion, le micro de contrôle ne s'active pas dans une certaine limite de temps. Il est possible que cette panne soit liée à une autre panne de positionnement du groupe café.

### **GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE START-**

Le microinterrupteur signale la permanence au point de repos.

### **GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE INFUSION-**

Le micro de contrôle signale que le groupe café n'est pas en position d'infusion.

### **GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE DISTRIBUTION-**

Pendant la phase d'infusion, le micro de contrôle signale le mouvement du groupe espresso.

#### **GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE ÉVACUATION-**

A la fin de l'infusion, le micro de contrôle signale que le groupe café n'atteint pas la position d'«Évacuation de la pastille usée».

#### **GROUPE CAFÉ -PANNE GROUPE REPOS-**

Le micro de contrôle signale que le groupe d'infusion n'est pas retourné en position de repos après l'évacuation de la pastille.

#### **ERREUR CHAUDIÈRE**

La température d'exercice de la chaudière n'est pas rejointe après divers contrôles de température dans une durée donnée. La machine est mis hors service.

#### **FUITE DU CHAUFFE-EAU**

Indique qu'une fuite d'eau provenant du chauffe-eau a été détectée.

#### **NETTOYAGE COMPLET DE LA MACHINE**

La nécessité d'effectuer un nettoyage complet de la machine est signalée.

Le signalement s'affiche lorsque la limite de temps ou le nombre de boissons servies configuré(e) est atteint(e).

#### **NETTOYAGE GROUPE ESPRESSO AVEC PASTILLES**

La nécessité d'effectuer le nettoyage du groupe espresso en utilisant les pastilles détergentes est signalée.

Le signalement s'affiche lorsque la limite de temps ou le nombre de boissons servies configuré(e) est atteint(e).

#### **NETTOYAGE MIXEUR**

La nécessité de procéder au nettoyage des mixeurs est signalée.

Le signalement s'affiche lorsque la limite de temps ou le nombre de boissons servies configuré(e) est atteint(e).

#### **NETTOYAGE DE L'INFUSEUR À THÉ**

La nécessité d'effectuer le nettoyage de l'infuseur à thé est signalée.

Le signalement s'affiche lorsque la limite de temps ou le nombre de boissons servies configuré(e) est atteint(e).

## **MONNAYEUR**

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion de plus de 2 secondes sur une ligne de l'accepteur, ou si la communication avec le monnayeur série ne se fait pas pendant plus de 30 secondes (protocole Executive) ou 75 secondes (protocole BDV).

## **BAC DE MARC LIQUIDE PLEIN**

La fermeture du contact du bac de marc liquide implique l'affichage du message « Bac de marc liquide plein ».  
Vider le bac de marc liquide et le remettre en place pour réinitialiser la panne.

## **BAC DE MARC LIQUIDE NON PRÉSENT**

Le bac de marc liquide n'actionne pas le microrupteur indiquant la présence du bac.  
Vérifier que le bac de marc liquide est correctement installé sur la machine.

## **ABSENCE D'EAU**

Absence d'eau dans les conduites d'eau ou dans le réservoir d'auto-alimentation.  
Vérifier que la machine est correctement raccordée à l'alimentation en eau et que le robinet est ouvert ou encore que le réservoir contient de l'eau.  
Appuyer sur la touche « Réinitialisation » pour rétablir le fonctionnement de la machine.

## **ABSENCE DE CAFÉ**

Le moulin dépasse la vitesse normale de mouture pendant plus de 5 secondes.  
Les boissons à base de produits solubles restent disponibles.  
Vérifier que le réservoir à café en grains est plein.

## **BASSE PRESSION DE L'EAU**

Le manomètre relève une basse pression de l'eau à l'intérieur de la machine.

## **BLOCAGE DU MOULIN**

Un capteur contrôle la rotation effective du moulin à café pendant le temps de mouture.

En cas de blocage (corps étrangers, etc.), le moulin à café est bloqué et les sélections à base d'espresso sont désactivées. Cette option permet d'activer/désactiver le contrôle de la rotation du moulin.

## **CARTE MACHINE**

Absence de communication entre la carte de la machine et la carte CPU.

Vérifier les connexions électriques entre les deux cartes.

## **BASSE TEMPÉRATURE ESPRESSO**

La température du chauffe-eau à espresso est inférieure à la température minimum programmée de préparation d'un espresso.

Patiencez jusqu'à ce que la température minimum de service configurée soit atteinte.

## **DOSEUR 1...7 VIDE**

Le niveau minimum de poudre soluble a été atteint dans le réservoir associé au moto-doseur.

Le signalement est actif si les systèmes de contrôle des réservoirs de poudre soluble sont eux-mêmes activés.

Vérifier le niveau de poudre soluble dans les réservoirs.

## **INFUSEUR À THÉ**

Ceci est dû à une erreur de positionnement du piston du groupe d'infusion de thé.

La position du piston est indiquée par le microrupteur présent sur le groupe d'infusion de thé.

Seules les boissons à base de thé sont désactivées.

## **BROSSE GRATTOIR POUR INFUSEUR DE THÉ**

Erreur de positionnement de la brosse grattoir pour l'expulsion du marc du groupe thé.

La position de la brosse est indiquée par le microrupteur présent sur le groupe d'infusion de thé.

Seules les boissons à base de thé sont désactivées.

## **DOSEUR ESPRESSO 1...2 VIDE**

Le niveau minimum de café en grains a été atteint à l'intérieur du réservoir.

Le signalement est actif si les systèmes de contrôle des réservoirs de café en grains sont eux-mêmes activés.

Vérifier le niveau des grains de café dans le(s) réservoir(s).

## **BASE DE DONNÉES MACHINE INDISPONIBLE**

La base de données gérant la configuration de la machine n'est pas présente sur la machine, et il n'est pas possible de la charger ou de la créer.

Vérifier que l'espace mémoire est suffisant.

## **STATISTIQUES**

### **AFFICHAGE DES STATISTIQUES**

Permet de visualiser les statistiques relatives aux boissons.

Les statistiques des boissons sont affichées avec indication de :

- nombre de boissons servies
- date et heure de la dernière boisson servie.

### **RÉINITIALISATION DES STATISTIQUES**

Appuyer sur la touche « Annuler » pour effacer les statistiques des boissons.

### **AFFICHAGE AUDIT**

Cette fonction permet, pour chaque sélection, de visualiser le nombre total de boissons servies ainsi que le nombre total de boissons servies depuis la dernière réinitialisation.

Les données d'audit peuvent être affichées par :

- boissons vendues
- boissons gratuites
- boissons test
- valeur

## FAVORIS

Les « favoris » sont des raccourcis vers les fonctions fréquemment utilisées.

Après avoir ajouté une fonction aux « favoris », il suffira d'afficher les « favoris » et de toucher la fonction pour y accéder plus rapidement.

## LISTE DES FAVORIS

Cette fonction permet de visualiser les fonctions les plus fréquemment utilisées et mémorisées parmi celles enregistrées comme « favoris ».

Appuyer sur la fonction pour y accéder.

### ÉLIMINER UNE FONCTION DES « FAVORIS »

- Dans les « favoris », toucher la fonction à supprimer. La fonction s'ouvrira.

- Toucher l'icône ★ présente dans la barre de message. L'icône change alors de couleur (elle se désactivera).

### AJOUTER UNE FONCTION AUX « FAVORIS »

Dans la fonction, toucher l'icône ★ présente dans la barre de message. L'icône change alors de couleur (elle s'active).

## EFFACER LA LISTE DES FAVORIS

Cette fonction permet d'effacer toutes les fonctions enregistrées dans la liste des « favoris ».

## IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Cette fonction permet de saisir un numéro de code et un nom permettant d'identifier la machine.

Le code peut être utilisé pour l'identification de la machine dans le cadre de l'analyse des statistiques.

## DATE D'INSTALLATION

Cette fonction permet de mémoriser la date actuelle du système comme date d'installation.

**Avant de mémoriser la date d'installation, vérifier que la date et l'heure ont été correctement configurée.**

**La date est utilisée pour la gestion des fréquences de maintenance.**

## CONTACTER LE SERVICE TECHNIQUE

Cette fonction permet d'insérer les coordonnées (nom et numéro de téléphone) du service technique à contacter en cas de panne.

Ces informations s'afficheront en cas de panne.

Il est possible de décider si les informations doivent s'afficher en cas de pannes bloquant la machine ou non.

---

## ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

---

Dans la fonction économies d'énergie, il est possible d'activer et modifier les paramètres, mais également de configurer les plages horaires de passage en mode d'économies d'énergie de la machine.

### PARAMÈTRES

Activer/désactiver la fonction d'économie d'énergie.

Le dispositif permet de gérer différents aspects d'économies d'énergie.

Chaque profil d'économie d'énergie peut être personnalisé sur certains paramètres.

### PROFIL « SOFT MODE »

Ce profil permet d'activer le mode d'économies d'énergie après une période d'inactivité de la machine.

La machine quittera le mode d'économies d'énergie dès qu'une boisson sera demandée.

Sur cette page, il est possible de :

- configurer après combien de temps (en minutes) d'inactivité de la machine activer le profil
- configurer la température de maintien du chauffe-eau durant la phase d'économies d'énergie
- activer/désactiver l'éclairage de la porte
- configurer la luminosité de l'écran tactile : normale, faible ou éteint.

### PROFIL « DEEP MODE »

Ce profil est actif sur les plages horaires configurées.

Durant les plages horaires configurées, la température du chauffe-eau s'abaisse et la température de maintien configurée est maintenue.

Sur cette page, il est possible de :

- configurer la température de maintien du chauffe-eau durant la phase d'économies d'énergie
- configurer le temps d'anticipation du chauffage du chauffe-eau avant la fin de la plage horaire.  
Par exemple 5 minutes : 5 minutes avant la fin de la plage horaire, le cycle de chauffage du chauffe-eau s'active pour atteindre la température de service.
- activer/désactiver l'éclairage de la porte
- configurer la luminosité de l'écran tactile : normale, faible ou éteint.

## PLAGES HORAIRES

Cette fonction permet de définir des plages horaires d'intervention des profils d'économie d'énergie.

- Appuyer sur le jour pour lequel configurer les plages horaires.
- Appuyer sur la touche « + » puis sur la ligne du profil pour positionner un rectangle avec l'heure.
- Faire glisser le rectangle pour définir l'heure exacte.

Pour supprimer un rectangle, appuyer sur la touche « - » puis sur le rectangle à supprimer.

Il est possible de copier les paramètres configurés pour tous les jours de la semaine ou pour un seul jour.

Appuyer sur « Copier profil jour » pour :

- copier les plages horaires configurées sur un jour de la semaine, puis appuyer sur le jour auquel appliquer le mode économies d'énergie, puis appuyer sur « Coller profil jour »
- copier les plages horaires configurées pour tous les jours de la semaine, puis appuyer sur « Coller profil jour sur tous les jours ».

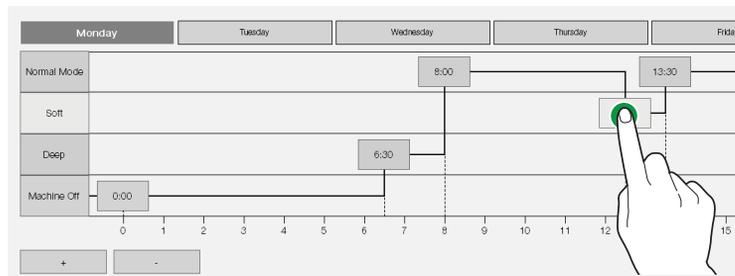


Fig. 65

---

## SYSTÈMES DE PAIEMENT

---

On peut décider lequel des protocoles prévus pour le système de paiement on désire activer, et on peut en gérer les fonctions. Certains paramètres, qui sont communs à plusieurs systèmes de paiement, maintiennent la valeur programmée même si l'on change le type de système.

### ACCEPTEUR

#### RESTE IMMÉDIAT

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

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

**LA PROGRAMMATION DE CE PARAMÈTRE EST OBLIGATOIRE.**

#### POSITION POINT DÉCIMAL

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

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

#### TEMPS RÉSERVATION

Pour le paiement en argent comptant, cette fonction permet de programmer pendant combien de temps la machine affiche le crédit résiduel qu'il faut introduire pour que la sélection soit distribuée (par défaut: 7 secondes)

#### ASSOCIATION LIGNE/VALEUR

Quand l'afficheur est mis sur la fonction «ASSOC. LIGNE - VALEUR» (programmation des lignes) du menu «Programmation», il est possible de varier la valeur des 6 lignes de pièces, de A à F, de l'accepteur.

#### PROGRAMMATION CRÉDIT (OVERPAY)

Il est possible de décider si:

- la machine doit encaisser le crédit éventuel qui dépasse le montant de la sélection après un certain temps exprimé en secondes (paramètre «effacé 000»)
- la machine doit laisser à disposition de l'utilisateur le crédit éventuel qui dépasse le montant de la sélection pour une sélection successive (paramètre «tenu à disposition»)

## **EXECUTIVE**

### **VERSION MONNAYEUR**

Pour le système Executive il faut choisir entre les systèmes de paiement prévus, qui sont:

- Standard
- Price holding
- UKEY (Price holding price display)

### **RESTE IMMÉDIAT**

Normalement, le montant correspondant à une sélection est encaissé après l'envoi par l'appareil du signal de «Sélection réussie».

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

### **TEMPS RÉSERVATION**

Pour le paiement en argent comptant, cette fonction permet de programmer pendant combien de temps la machine affiche le crédit résiduel qu'il faut introduire pour que la sélection soit distribuée (par défaut: 7 secondes)

## **BDV**

### **RESTE IMMÉDIAT**

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

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

**LA PROGRAMMATION DE CE PARAMÈTRE EST OBLIGATOIRE.**

### **TEMPS RÉSERVATION**

Pour le paiement en argent comptant, cette fonction permet de programmer pendant combien de temps la machine affiche le crédit résiduel qu'il faut introduire pour que la sélection soit distribuée (par défaut: 7 secondes).

### **TYPE DE DISTRIBUTION**

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

### **RESTITUTION DU CRÉDIT (LEVIER ESCROW)**

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

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

**MAIS SI UNE DISTRIBUTION POUR N'IMPORTE QUELLE RAISON A ÉCHOUÉE, SUR DEMANDE LA MONNAIE SERA RENDUE.**

### **CRÉDIT MAXIMUM**

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

### **RESTE MAXIMUM**

Il est possible de programmer une limite pour le montant total du reste que le monnayeur paiera à la pression du poussoir rendeur de monnaie, ou après une distribution unique. L'éventuel crédit qui excédera le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

### **PIÈCES ACCEPTÉES**

Il est possible de définir lesquelles des pièces reconnues par l'accepteur doivent être acceptées. Pour la correspondance pièce/valeur, il faut contrôler sur le monnayeur l'étiquette où est montrée la position des pièces de monnaie.

### **PIÈCES DE RESTE ACCEPTÉES**

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

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

### **ÉQUATION RESTE EXACT**

Cette donnée définit la combinaison de tubes vides qui met le monnayeur en condition de «montant exact». Les combinaisons possibles de vide des tubes sont indiquées ci-dessous. Pour des raisons de simplicité, la combinaison est décrite en référence aux tubes A, B et C, où le tube A reçoit les pièces de moindre valeur, et le tube C les pièces de plus grande valeur.

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

## **POUSOIRS DE DISTRIBUTION**

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

### **UNITÉ C.P.C.**

Communique au monnayeur si les périphériques ont été installés ou enlevés de la connexion série (périphériques du type C.P.C. - l'unité de vérification est toujours activée par défaut).

### **MONNAIE RENDUE EXACTE (NIVEAU MINIMUM DES TUBES)**

Permet de donner l'avertissement à l'utilisateur de «Insérer le montant exact», en ajoutant un nombre de pièces entre 0 et 15 au nombre de pièces programmé pour déterminer l'état plein des tubes.

### **VENTE LIBRE VMC**

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

Toutefois, il y a des systèmes de paiement qui ne prévoient pas cette fonction.

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

## **MDB**

### **RESTE IMMÉDIAT**

Normalement, le montant correspondant à une sélection est encaissé après l'envoi par l'appareil du signal de «Sélection réussie».

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

### **POSITION POINT DÉCIMAL**

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

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

### **TEMPS RÉSERVATION**

Programme pendant combien de temps la machine affiche le crédit résiduel qu'il faut introduire pour que la sélection soit distribuée (par défaut: 7 secondes)

## **TYPE DE DISTRIBUTION**

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

### **OBLIGATION D'ACHAT (OBLIGATION TO BUY)**

Permet d'activer/désactiver le fonctionnement du poussoir de récupération des pièces avant la distribution d'un produit.

- ON: le reste est rendu après qu'on a effectué la sélection d'un produit.
- OFF: le reste est rendu immédiatement quand on appuie sur la touche de récupération des pièces (l'appareil fonctionne comme changeur de monnaie)

### **CRÉDIT MAXIMUM**

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

Reste maximum

Il est possible de programmer une limite pour le montant total du reste que le monnayeur paiera à la pression du poussoir rendeur de monnaie, ou après une distribution unique. L'éventuel crédit qui excédera le montant programmé avec cette fonction sera encaissé.

## **PIÈCES ACCEPTÉES**

Il est possible de définir lesquelles des pièces reconnues par l'accepteur doivent être acceptées quand les tubes rendeurs de monnaie sont pleins.

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

### **PIÈCES RENDUES**

Il est possible de définir lesquelles, parmi les pièces disponibles dans les tubes, doivent être utilisées pour rendre le reste. Ce paramètre est activé uniquement avec les monnayeurs qui ne gèrent pas automatiquement le choix du tube à utiliser (Auto changer payout).

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

### **BILLETS ACCEPTÉS**

Il est possible de définir lesquels des billets reconnus par l'accepteur doivent être acceptés.

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

### **PIÈCES ACCEPTÉES POUR RESTE EXACT**

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

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

### **BILLETS ACCEPTÉS POUR RESTE EXACT**

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

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

### **CACHER CRÉDIT CLÉ (CASHLESS PRIVATE)**

Pour protéger la vie privée des utilisateurs, cette fonction permet d'afficher "-----" sur l'afficheur au lieu du crédit présent sur le système cashless.

### **CRÉDIT RÉSIDUEL**

Il est possible de décider si l'on veut encaisser après un certain temps (ensuite annulé) ou bien laisser à la disposition de l'utilisateur l'éventuel crédit (maintenu) qui dépasse le montant de la sélection.

### **COMMANDE CASH-SALE**

Cette fonction permet de montrer que les transactions exécutées en argent comptant ont eu lieu avec un système cashless. Les valeurs disponibles sont:

- 0 fonctionnement standard: les transactions en argent comptant sont enregistrées comme telles.
- 1 envoi forcé à cashless 1: les transactions en argent comptant sont enregistrées comme transactions effectuées par le premier système cashless,
- 2 envoi forcé à cashless 2: les transactions en argent comptant sont enregistrées comme transactions effectuées par le deuxième système cashless

### **DISPOSITIF PARALLÈLE**

Avec cette fonction on peut activer la présence d'un accepteur ou d'un lecteur de billets parallèle, avec lequel on pourra recharger les clés.

## ÉQUATION RESTE EXACT

Permet de choisir entre 15 algorithmes de contrôles différents, pour faire en sorte que la machine soit en mesure de rendre le reste à la fin de la sélection.

Chaque algorithme vérifie une série de conditions (quantité de pièces dans les tubes ou bien état du tube vide ou plein) des tubes que le monnayeur utilisera pour rendre la monnaie.

On a la condition de «Ne rend pas la monnaie» quand les tubes associés à l'algorithme choisi ont atteint le niveau minimum de pièces (paramètre «niveau minimum tubes»).

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

0	=	A ou B ou C ou D
1	=	A ou B
2	=	C ou D
3	=	A ou D
4	=	seulement A
5	=	seulement B
6	=	seulement C
7	=	A et D
8	=	C et D
9	=	A et B
10	=	A et B et C et D
11	=	A et C ou bien A et D
12	=	seulement A ou bien C et D
13	=	seulement D
14	=	A et B et C

Par exemple l'équation «10» affichera le message «Ne rend pas la monnaie» quand les quatre tubes se trouvent au niveau minimum. L'équation «04» affichera le message «Ne rend pas la monnaie» uniquement quand le tube A (pièces de valeur la plus petite) aura atteint le niveau minimum de pièces.

## CRÉDIT CASHLESS

Cette fonction permet de programmer le crédit maximum qu'une clé/carte cashless peut avoir pour pouvoir être acceptée par le système. Si la clé a une valeur supérieure, elle sera refusée.

La valeur programmée doit toujours être égale ou supérieure à la valeur programmée dans la fonction du «Revalue maximum cash».

## RECHARGE MAXIMUM CLÉ CASHLESS

Cette fonction permet de programmer le crédit maximum qui peut être chargé sur un système à clé ou à carte.

## NIVEAU MINIMUM DES TUBES

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

### **FONCTION LECTEUR BILLETS (BILL REVALUE)**

Cette fonction permet d'activer le lecteur de billets exclusivement pour recharger le crédit sur le système cashless (clé ou carte).

### **ACCEPTATION CRÉDIT INDÉFINI (UNDEFINED CREDIT CASH)**

Cette fonction permet d'accepter ou non des systèmes de paiement cashless (clé ou carte) au cas où le crédit du système cashless n'est pas défini.

### **GROUPES D'UTILISATEURS (USER GROUPS)**

Cette fonction permet d'associer une liste de prix (liste 1, liste 2 et liste 3) à des groupes d'utilisateurs (de 1 à 5).

Par défaut, tous les groupes d'utilisateurs sont associés à la liste 1.

### **PRIX**

#### **SYMBOLE DE LA DE VISE**

Cette fonction permet set up, pendant l'affichage du crédit, le symbole de la devise utilisée .

#### **PRIX DE SÉLECTION**

Pour chaque sélection , il est possible de fixer un prix.

Les réglages d'usine , attend le même prix pour toutes les sélections (prix globale).

Pour chaque sélection, vous pouvez fixer un prix différent du prix globale.

---

## IMPORTER/EXPORTER

---

Cette fonction regroupe toutes les fonctions d'exportation et d'importation des statistiques, paramètres de la machine, packs graphiques...

### EVADTS

Permet d'exporter les données EVADTS sur clé USB et/ou port série.

Pour l'exportation avec le port série il faut configurer le protocole.

### PACCHETTO GRAFICO

funzione da implementare

### VIDÉOS ET IMAGES

Cette fonction permet d'importer/exporter les fichiers multimédias de la machine par la biais d'une clé USB.

Il est possible de créer/supprimer des répertoires et/ou des fichiers.

### ERREUR DU FICHIER JOURNAL

Exporter les erreurs présentes sur la machine vers un fichier journal. La sauvegarde est effectuée sur le dispositif USB.

---

## SYSTÈME

---

### TEST COMPOSANTS

Permet de vérifier les principales composants de la machine.

Les composants pouvant faire l'objet d'une vérification s'affichent à l'écran.

Sur l'écran tactile, appuyer sur le composant à tester.

### GROUPE PERCOLATEUR

Le mouvement du percolateur est activé.

### RÉSERVOIR ESPRESSO

Une dose de café en grains est moulue.

### MOTO-DOSEURS

Le moto-doseur de poudre soluble associé à la poudre sélectionnée est activé pendant 2 secondes.

### MIXEUR

Le mixeur est activé pendant 2 secondes.

### ÉLECTROVANNES/POMPES

L'électrovanne ou la pompe sont activées pendant 2 secondes

### **TEST CAPTEURS ET DISPOSITIFS DE SORTIE**

Cette fonction permet d'afficher la page-écran des dispositifs de contrôle de la machine (capteurs, microrupteurs...).

L'état des dispositifs avec fonction ON/OFF est indiqué par la couleur verte si le dispositif est actif/activé, par la couleur rouge s'il est inactif/désactivé.

Concernant les capteurs, la valeur détectée est celle affichée (ex : température).

### **TEST CAPTEUR DE TASSE**

Placer une tasse face à/aux capteur(s) afin d'en vérifier le fonctionnement.

Les valeurs relevées par le capteur de tasse s'affichent à l'écran.

La fonction est utile pour vérifier la valeur de sensibilité configurée.

### **REPLISSAGE ET VIDANGE DU CHAUFFE-EAU**

Il est possible de remplir et de vider le chauffe-eau.

Le remplissage du circuit hydraulique est automatique.

En cas d'interventions sur le circuit hydraulique ou en cas de formation de vides d'eau importants, procéder au remplissage manuel du circuit hydraulique.

La fonction de vidange du chauffe-eau permet d'ouvrir une électrovanne laissant pénétrer l'air dans le chauffe-eau.

### **REPLISSAGE DU CHAUFFE-EAU**

Le remplissage du chauffe-eau a lieu au moment de l'installation de la machine.

Utiliser cette fonction pour remplir le chauffe-eau suite à des interventions d'entretien du système hydraulique ou en présence de vides d'eau importants.

## CHAUFFE-EAU VIDE

**La vidange de la chaudière doit être effectuée par du personnel technique.**

**L'eau de la chaudière est très chaude et peut provoquer des brûlures.**

**Avec d'effectuer la vidange de la chaudière attendre que l'eau de la chaudière refroidisse.**

La machine prévoit une procédure de "refroidissement rapide" de la chaudière.

La fonction de vidange ouvre une électrovanne de la chaudière pour permettre l'entrée d'air dans la chaudière.

## TEST PARAMÈTRES APPAREIL.

Configurer la durée d'activation des composants pendant l'autotest.

## RÉINITIALISATION DES RÉGLAGES USINE

Cette fonction permet de restaurer les réglages usine de la machine.

**Attention !!!**

**Toutes les données statistiques, la liste des pannes, le contrôle des niveaux des réservoirs et les réglages précédemment configurés seront perdus.**

## DATE/HEURE

Les valeurs de date et heure sont utilisées pour enregistrer les événements (ex : pannes...), mais également pour la gestion des nettoyages programmés et pour les signalements d'entretien nécessaire.

Régler la date et l'heure actuelles.

## LANGUE

Il est possible de modifier la langue prédéfinie des textes d'assistance virtuelle, des boîtes de dialogue, des menus et d'autres éléments figurant sur l'interface utilisateur.

Certaines langues sont déjà disponibles dans la fonction « Modifier langue », pour en ajouter d'autres, il sera nécessaire de déplacer l'icône du drapeau souhaité dans « Langues utilisées ».

Pour éliminer une langue de la fonction « Modifier langue », il suffit simplement de faire glisser l'icône du drapeau dans « Langues désactivées ».

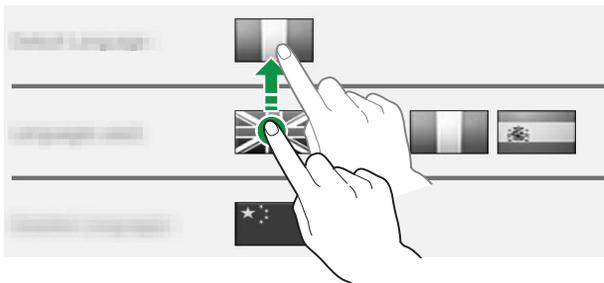


Fig. 66

## ACCÈS UTILISATEURS

Il est possible d'activer/désactiver l'utilisation de certaines fonctions de programmation par la biais de profils d'accès.

Le profil d'accès permet de garantir que seules les fonctions étant associées à un profil donné puissent être utilisées.

Chaque profil utilisateur dispose de son propre mot de passe.

Les mots de passe (par défaut) sont :

- Technicien (4444)
- Distributeur (3333)
- Chargeur (2222)
- Utilisateur (1111)

**Les fonctions de programmation avancées doivent être réservées uniquement aux personnes disposant de connaissances spécifiques de la machine (personnel technique) et des normes d'hygiène.**

Cette fonction permet également de modifier :

- le nom du profil utilisateur : appuyer sur le nom du profil pour modifier son nom
- le mot de passe d'accès à chaque profil utilisateur : appuyer sur « Modifier mot de passe » sous le nom du profil utilisateur pour le modifier.

## RÉSEAU / NETWORK

### ETHERNET

Cette fonction permet d'activer et de configurer la carte de réseau de la machine.

La machine prend en charge le protocole TCP/IP.

Tous les paramètres réseau modifiables sont indiqués à l'écran.

Les paramètres réseau (ex : adresse IP...) peuvent être :

- assignés automatiquement (DHCP)

ou

- manuellement.

**Pour assigner automatiquement les paramètres de réseau, la présence d'un serveur DHCP sur le réseau est indispensable.**

L'adresse MAC (MAC address) est une adresse unique assignée par le fabricant identifiant la carte réseau de la machine.

L'adresse MAC ne peut pas être modifiée.

### WI-FI

Permet d'habiliter et de configurer la connexion wi-fi de la machine.

La machine supporte les principaux protocoles de protection wi-fi.

Saisir l'identifiant du réseau wi-fi (SSID) auquel se connecter.

Les paramètres réseau (ex : adresse IP...) peuvent être :

- assignés automatiquement (DHCP)

ou

- manuellement.

**Pour assigner automatiquement les paramètres de réseau, la présence d'un serveur DHCP sur le réseau est indispensable.**

L'adresse MAC (MAC address) est une adresse unique assignée par le fabricant identifiant la carte réseau de la machine.

L'adresse MAC ne peut pas être modifiée.

## **BLUETOOTH**

Permet d'habiliter et de configurer la connexion Bluetooth et d'échanger des données (à brève distance) entre la machine et d'autres dispositifs.

Pour se connecter à un dispositif Bluetooth il faut:

- saisir l'identifiant de la machine.
- rendre visible la machine pendant la recherche de dispositifs Bluetooth.
- saisir le code d'authentification et associer le dispositif Bluetooth pour pouvoir communiquer.

En modalité d'individualisation un signal wireless qui permet de détecter la machine et d'autres dispositifs est transmis. Quand un dispositif peut être individualisé la modalité d'association est généralement activée.

## **MISE À JOUR DU LOGICIEL**

Indique la version du logiciel de la machine.

Cette fonction permet également de mettre le logiciel de la machine à jour en utilisant une clé USB ou une connexion internet.

### **MISE À JOUR AVEC CLÉ USB**

Il est possible de mettre le logiciel à jour en utilisant une clé USB.

- Insérer la clé USB contenant le nouveau logiciel.
- Parcourir les fichiers de la clé USB et sélectionner celui contenant la mise à jour du logiciel.

### **MISE À JOUR INTERNET**

Uniquement pour les versions configurées pour une utilisation en ligne. Il est possible de mettre à jour le logiciel de la machine par le biais d'une connexion à un serveur FTP proposant les mises à jour logicielles disponibles.

Saisir :

- l'adresse FTP du serveur avec les mises à jour logicielles
- les codes d'accès au serveur FTP (nom d'utilisateur et mot de passe).

## **INFORMATIONS**

Cette fonction permet de visualiser toutes les informations relatives au logiciel de la machine (version, thème graphique utilisé, configuration de la machine...).

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

ad unico socio

Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24

24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111

Fax +39 035 606463

www.nwglobalvending.com

Sede legale: Via Tommaso Grossi 2

20121 Milano (MI) Italia

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.

Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963

Reg. Produttori A.E.E.: IT0802000001054

Cod. identificativo: IT 05035600963

Valbrembo, 20/04/2016



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'  
DECLARATION OF CONFORMITY  
DECLARATION DE CONFORMITE  
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE  
ÖVERENSSTEMMELSEERKLÄRING  
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING**

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

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

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

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

**Svenska** Maskinen som beskrivs på märkskylten överensstämmer med de lagliga föreskrifterna i Europa-direktiven som anges i listan bredvid och följande ändringar och integreringar

**Dansk** Maskinen beskrevet på identifikationspladen stemmer overens med lovgivningerne, der er indeholdt i de Europæiske direktiver listet til højre, og med de efterfølgende ændringer og tillæg

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

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

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

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

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

**Svenska** De harmoniserade standarderna eller de tekniska specifikationerna (besteckningar) som tillämpas i överensstämmelse med sunda tekniska principer ifråga om säkerhet som gäller inom EU är

**Dansk** Produktet er produceret i henhold til følgende harmoniserede EU-standarder eller tekniske specifikationer (betegnelser), og er produceret i overensstemmelse med god fremstillingspraksis vedrørende sikkerhed:

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

## Targhetta di identificazione Identification label

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

### **Norme armonizzate / Specifiche tecniche**

#### **Harmonised standards / Technical specifications**

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006  
+ A2:2006+ A13:2008

EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 +  
A2:2008 + A12:2010

EN 62233:2008

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

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

The technical file is compiled at:

  
ANDREA ZOCCHI

C.E.O