
INSTALLATION, UTILISATION, ENTRETIEN

Karisma

2 Espresso Cappuccino

FR

Français



Doc. N° **H3905FR 00**
ÉDITION 1 05 - 2012

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio

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

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

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Valbrembo, 01/01/2012

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Targhetta di identificazione
Identification label**

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/96/EC	

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	
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008	
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009	
EN 61000-3-3: 2008	
EN 61000-4-2: 2009	
EN 61000-4-3: 2006 + A1: 2008	
EN 61000-4-4: 2004	
EN 61000-4-5: 2006	
EN 61000-4-6: 2009	
EN 61000-4-11: 2004	

Il fascicolo tecnico è costituito presso:
The technical file is compiled at:
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.


ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Déclaration de conformité

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

CE Sur cette page on déclare que la machine qui est décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des Directives Européennes et modifications et intégrations successives, et aux normes harmonisées ou aux spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE et énoncées sur ladite page.

Avertissements

POUR L'INSTALLATION

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

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

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

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

POUR L'EMPLOI

L'appareil peut être utilisé par des enfants et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sous la surveillance des personnes responsables de leur sécurité, ou après formation spécifique pour l'emploi de la machine. La personne qui s'occupe de surveiller les enfants doit leur empêcher de jouer avec l'appareil.

POUR L'ENVIRONNEMENT

Certaines précautions aideront à respecter l'environnement:

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

POUR LA DÉMOLITION



Ce symbole indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme un déchet commun, mais en respectant ce qui est établi par la directive européenne 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE)

et par les législations nationales qui en dérivent, afin de prévenir toute conséquence négative possible sur l'environnement et sur la santé humaine.

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

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

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

Attention !

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

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

for the following field of activities
Design, manufacturing and sale of electrical and electromechanical vending machines

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

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

ISO 9001:2008

Issued on: 2012 - 05 - 08

Expiry date: 2015 - 05 - 31

Registration Number: IT - 12979



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 18/20 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

Design, production and sales of vending machine

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2011 - 06 - 27

Expiry date: 2013 - 05 - 14

Registration Number:

IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners*:

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

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

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

Français

SOMMAIRE

	PAGE		PAGE
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ			
RECOMMANDATIONS			
INTRODUCTION	2	FONCTIONNEMENT	26
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET CARACTÉRISTIQUES	2	GROUPE ESPRESSO	26
EN CAS DE PANNE	2	DOSEUR CAFÉ À DOSE VARIABLE	27
TRANSPORT ET STOCKAGE	2	DISTRIBUTION DE LAIT	28
POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL	3	CYCLES DE LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS	29
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	3	DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA LANCE	29
CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	5	DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE AVEC LA LANCE	30
ACCESSOIRES	5	ÉCLAIRAGE DE LA MACHINE	30
REEMPLISSAGE ET NETTOYAGE	6	CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES CALIBRAGES	31
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIF DE SÉCURITÉ	6	PROGRAMMATION	33
PROPRETÉ ET NETTOYAGE	7	ENTRÉE EN PROGRAMMATION	33
UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS		MODE DE NAVIGATION	34
CHAUDES EN CONTENEURS OUVERTS	7	MISE EN MARCHÉ	34
COMMANDES ET INFORMATIONS	8	FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE	35
CHARGEMENT DES PRODUITS	8	MENU MANAGER	35
CAFÉ EN GRAINS	8	MENU TECHNICIEN	36
PRODUITS SOLUBLES	9	SÉLECTIONS	36
LAIT	9	AFFICHAGE	40
NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE	10	CONFIGURATION DE LA MACHINE	40
NETTOYAGE DE LA MACHINE	10	CALIBRAGE	42
NETTOYAGE DES BACS DE COLLECTE DU MARC	10	DIAGNOSTIQUE	43
NETTOYAGE DU MIXEUR	11	COMPTEURS	46
NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES	12	MENU LAVAGES	47
NETTOYAGE DU GROUPE CAFÉ	13	LAVAGES	47
NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT	13	STATUT DES LAVAGES	47
MISE EN MARCHÉ	14	NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE	47
CYCLES DE LAVAGE	14	MENU USB	48
RINÇAGE DE LA BUSE À LAIT	15	MISE À JOUR DU LOGICIEL	48
LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS	15	CHARGEMENT / VERSEMENT DES CONFIGURATIONS (SETUP)	48
CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE INFUSION	18	IMAGES	48
FONCTIONS DE LAVAGE	19	VIDÉOS	48
SUSPENSION DU SERVICE	19	ENTRETIEN	49
INSTALLATION	20	INTRODUCTION GÉNÉRALE	49
INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIF DE SÉCURITÉ	20	INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET FUSIBLES	49
DÉSEMBALLAGE DE LA MACHINE	20	ENTRETIEN GROUPE ESPRESSO	50
RACCORDEMENT AU CIRCUIT HYDRIQUE	21	OPÉRATIONS PÉRIODIQUES	51
ÉVACUATION DU MARC SOLIDE ET LIQUIDE	21	NETTOYAGE	51
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	22	SORTIR LES CONTENEURS DE PRODUITS	54
DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX POSTÉRIEURS	23	DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX POSTÉRIEURS	55
MONTAGE DES MODULES LATÉRAUX	23	FONCTIONS DE CARTES À RELAIS	55
DÉCALCIFICATEUR	24	CARTE D'ACTIVATIONS CPU	56
PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	24	CARTE DE L'ALIMENTATEUR DE COMMUTATION	57
PREMIER NETTOYAGE	25	PROTECTIONS THERMIQUES DES CHAUFFE-EAU	57
		ANNEXE	59

Introduction

La documentation technique fournie avec la machine fait partie intégrante de celui-ci et doit donc accompagner tous ses déplacements ou transferts de propriété, afin de permettre sa consultation par les opérateurs.

Avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de la machine, il est nécessaire de lire attentivement et de comprendre le contenu de la documentation jointe car elle fournit des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, aux normes d'utilisation et aux opérations d'entretien.

LE MANUEL EST ARTICULÉ EN TROIS CHAPITRES.

Le premier chapitre décrit les opérations de chargement et de nettoyage ordinaire à effectuer sur les zones de l'appareil accessibles uniquement avec la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.

Le deuxième chapitre contient les instructions relatives à une installation correcte et les informations nécessaires pour utiliser au mieux les performances de l'appareil. Le troisième chapitre décrit les opérations d'entretien comportant l'utilisation d'outils pour l'accès à des zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre doivent être effectuées uniquement par un personnel disposant de connaissances spécifiques sur le fonctionnement de l'appareil tant du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

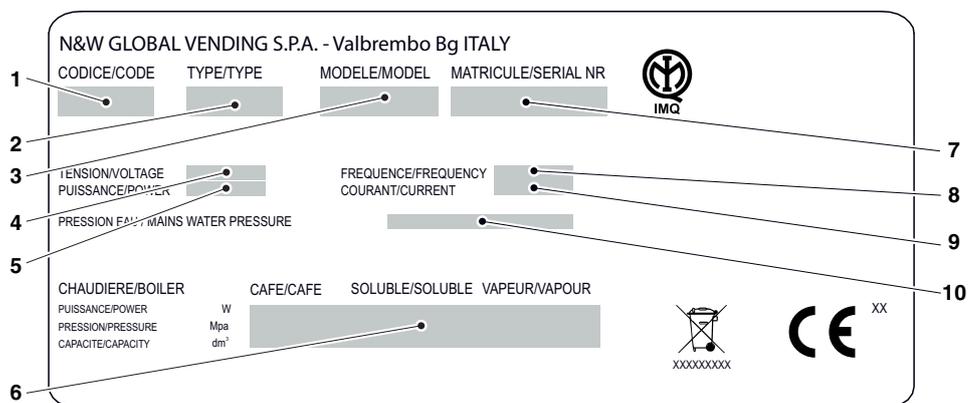
IDENTIFICATION DE L'APPAREIL ET CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro de matricule indiqué sur la plaque de caractéristiques, située sur la face interne de la porte.

La plaque (voir figure) est la seule reconnue par le fabricant pour l'identification de l'appareil et reporte toutes les données permettant au fabricant de fournir, rapidement et en toute sécurité, les informations techniques en tout genre et de faciliter la gestion des pièces de rechange.

Fig. 1

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



EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les éventuels problèmes techniques peuvent être résolus par de petites interventions. Nous conseillons donc de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant.

En cas d'anomalies ou de mauvais fonctionnement non solutionnés, contacter :

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

TRANSPORT ET STOCKAGE

Pour ne pas endommager l'appareil, les manœuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées particulièrement soigneusement. Il est possible de soulever l'appareil à l'aide d'un chariot élévateur, motorisé ou manuel, en positionnant les pales dans la partie sous-jacente.

Il faut, en revanche, éviter de :

- retourner l'appareil
- tirer l'appareil par les câbles ou autres
- soulever l'appareil en utilisant des prises latérales
- soulever l'appareil à l'aide d'élingues ou de câbles
- secouer ou faire bouger l'appareil et à son emballage.

La machine doit être conservée dans un lieu sec avec une température comprise entre 0 et 40 °C. En conservant l'emballage original, il est possible de superposer un maximum de 2 appareils en faisant attention à les maintenir en position verticale, comme indiquée par la flèche apposée sur l'emballage.

POSITIONNEMENT DE L'APPAREIL

L'appareil n'est pas adapté pour une installation en extérieur, il doit être installé dans un endroit sec avec une température comprise entre 2° C et 32° C, où il peut être supervisé par du personnel qualifié

Il ne peut pas non plus être installé dans un endroit présentant des jets d'eau destinés au nettoyage (ex. : grandes cuisines, etc.).

L'appareil peut être positionné à proximité d'un mur, en maintenant une distance minimum entre le panneau arrière et le mur de 4 cm pour permettre la ventilation régulière.

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

Il ne doit être couvert en aucun cas par un linge ou semblables.

L'appareil doit être positionné sur un plan nivelé

Important !!

L'accès, en cas d'entretien extraordinaire et/ou de réparation, peut être effectué des quatre côtés.

Il est donc important de prévoir la possibilité de tourner l'appareil sur lui-même pour pouvoir démonter le panneau arrière et les panneaux latéraux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS

Hauteur	747	mm
Largeur	400	mm
Profondeur	602	mm
Profondeur avec porte ouverte	1250	mm
Poids	61	kg

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Informations figurant sur la plaque (*)	Type de branchement		
	Triphasé + neutre (recommandé)	Monophasé 16 A	Monophasé 38 A
Tension d'alimentation	400 / 415 V~	230 / 240 V~	230 / 240 V~
Fréquence d'alimentation	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Puissance maximum	8800 W	3150 W	8800 W
Intensité maximum	16 A	14 A	38 A

(*) les valeurs indiquées dans ce tableau peuvent varier en fonction du marché de destination.

Consulter la plaque de caractéristiques (fig. 1)

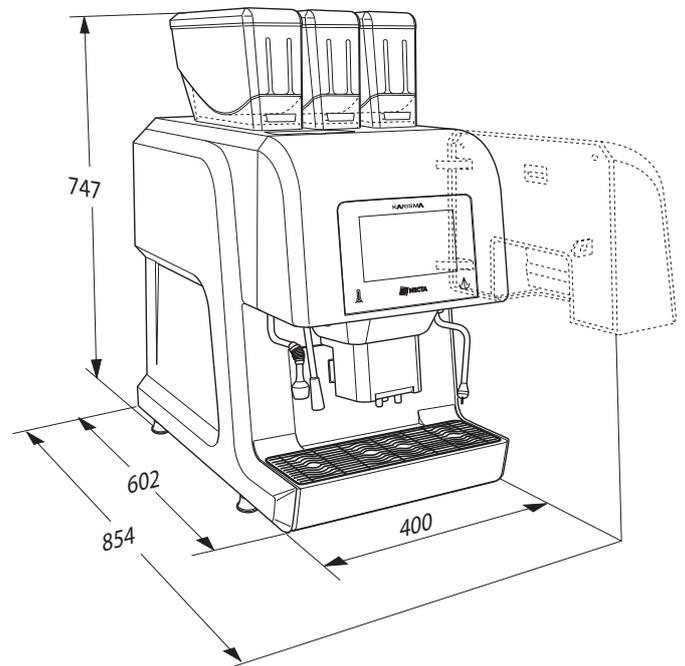


Fig. 2

SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est prédisposé au montage, en utilisant les kits prévus à cet effet, de systèmes de paiement avec protocole Executive ou MDB ou BDV.

Le validateur et les systèmes de paiement doivent être positionnés dans le module latéral prévu à cet effet (en option).

PRIX DE VENTE

Pour les appareils disposant d'un module de paiement. Pour chaque sélection, il est possible de configurer un prix différent.

La configuration standard prévoit la distribution gratuite pour toutes les sélections.

ALIMENTATION EN EAU

En provenance du réseau hydrique avec pression d'eau comprise entre 0,12 et 0,85 MPa (1,2 - 8,5 bars).

ÉCLAIRAGE

À DEL, la lumière émise par les DEL est normalement protégée par des panneaux (absence de risque).

Si, pour une raison quelconque, l'éclairage fonctionne sans protection, **éviter de diriger le regard vers les sources lumineuses.**

RÉGLAGES POSSIBLES

- Dose de café en grammes.
- Doses d'eau volumétrique.
- Température de l'eau du chauffe-eau à espresso et eau chaude réglable sur logiciel.
- Temps d'infusion
- Granulométrie de la mouture

AUTORISATIONS

- pression de l'eau de réseau
- présence café
- températures de fonctionnement atteintes
- Présence de bacs de marc de café
- présence de conteneurs de produits

SÉCURITÉS

- présence de conteneurs de produits
- Présence de bacs de marcs de café
- capteur de porte fermée
- thermostats de sécurité « fonctionnement à sec » avec tuyau capillaire à réarmement manuel
- capteur de niveau minimum d'eau dans le chauffe-eau vapeur.
- protection périodique de :
 - moto-réducteur groupe café
 - moulins à café
- protection thermique de :
 - moto-réducteur groupe café
 - aimants électromagnétiques
 - moulins à café
 - moto-doseur
 - mixeur
 - pompe
 - pompe à lait (uniquement pour les modèles avec dispositif pour cappuccinos)
- protection par fusible
 - circuit électrique principal
 - alimentateur du système de commutation

CAPACITÉ CONTENEURS

Les conteneurs ont une capacité de 2 litres, et les quantités indicatives de produit qu'ils peuvent contenir sont les suivantes :

- Café en grains 1,1 kg
- Chocolat en poudre 1,8 kg
- Café ginseng 1,8 kg
- Café d'orge 0,5 kg

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de nombreux facteurs tels que la température et la ventilation du lieu d'installation de la machine, la température de l'eau admise, la température du chauffe-eau, etc.

Avec une température ambiante de 22 °C, les consommations d'énergie sont les suivantes :

- | | | |
|------------------------|----|-------|
| - Température atteinte | Wh | 183,2 |
| - 24 heures de veille | Wh | 619,2 |

La consommation d'énergie calculée sur les valeurs moyennes ci-dessus est purement indicative.

ACCESSOIRES

Il est possible d'installer une vaste gamme d'accessoires sur l'appareil pour en varier les performances :

Les kits de montage sont accompagnés d'instructions de montage et de test à suivre scrupuleusement pour la sécurité de l'appareil.

Important !!

L'utilisation de kits non homologués par le fabricant ne garantit pas le respect des normes de sécurité, notamment concernant les composants sous tension.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation de composants non homologués.

Le montage et les opérations de test suivantes doivent être effectués par du personnel qualifié, ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil tant du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

Chapitre 1 REPLISSAGE ET NETTOYAGE

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général permet de couper l'arrivée d'électricité à la machine et est positionné derrière le bac de collecte du marc de café solide.

Pour les opérations normales de chargement de produits et de nettoyage, il est nécessaire d'éteindre la machine.

Si l'appareil doit être éteint pour pouvoir accéder à l'interrupteur général, il sera nécessaire de retirer les bacs de collecte de marc de café liquide et solide.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Les opérations de nettoyage ordinaires et de chargement de produits peuvent être effectuées en toute sécurité.

L'appareil dispose de capteurs magnétiques permettant de détecter :

- La fermeture de la porte
- La présence des conteneurs de café en grains et poudre soluble
- La présence des bacs de collecte du marc de café

En absence d'une des conditions indiquées ci-dessus, l'appareil désactive les éléments en mouvement (groupe d'infusion, mixeurs,...)

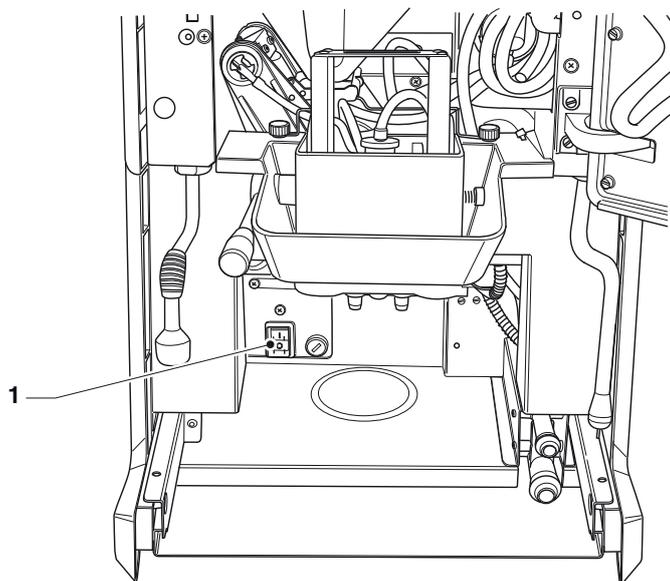


Fig. 3

1- Interrupteur général

PROPRETÉ ET NETTOYAGE

Ce manuel indique les points critiques potentiels et fournit les indications permettant de contrôler la possible prolifération des bactéries.

Conformément aux normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminées par la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et la législation nationale.

Il est également de bonne norme nettoyer les surfaces de la machine et des modules latéraux non directement en contact avec les aliments (chauffe-tasses, réfrigérateurs,...)

Le nettoyage est effectué à l'aide de produits désinfectants en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles avec une brosse et/ou un grattoir.

Ne pas utiliser de solvants et/ou de détergents trop aromatisés.

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages provoqués par le non-respect des indications fournies ci-dessus ou par l'utilisation d'agents chimiques agressifs ou toxiques.

Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour nettoyer la machine.

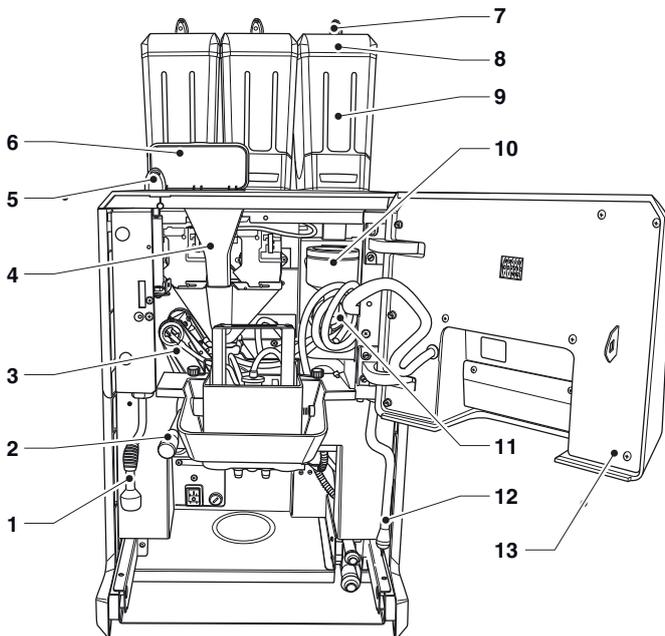


Fig. 4

- 1- Lance « eau chaude »
- 2- Poignée buses télescopiques
- 3- Groupe espresso
- 4- Toboggan pour décaféiné (si présent)
- 5- Serrure porte
- 6- Trappe de serrure de porte et introduction du café décaféiné
- 7- Serrure du conteneur à poudre soluble (si présent)
- 8- Couvercle du conteneur
- 9- Conteneur de produits
- 10- Mixeur (si présent)
- 11- Tuyau à lait (uniquement pour les appareils avec dispositif à cappuccinos)
- 12- Lance « vapeur »
- 13- Porte

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN CONTENEURS OUVERTS

(Ex. Verres en plastique, tasses céramiques, carafe)

Les distributeurs de boissons en conteneurs ouverts doivent exclusivement être utilisés pour la vente et la distribution de boissons alimentaires obtenues par :

- infusion de café

- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées

Ces produits doivent être déclarés par le producteur comme « appropriés à la distribution automatique » en conteneurs ouverts.

- distribution de lait pasteurisé ou de lait UHT conservé réfrigéré et aspiré par un réservoir externe. (uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos)

Les produits sont conservés en respectant scrupuleusement les indications du producteur en termes de conservation, de température de stockage et date d'expiration du produit.

Les boissons distribuées doivent être consommées immédiatement et ne doivent en aucun cas être conservées et/ou emballées pour une consommation ultérieure.

Toute autre utilisation est considérée impropre et donc potentiellement dangereuse.

COMMANDES ET INFORMATIONS

La machine doit fonctionner à température ambiante, comprise entre 2 et 32 °C.

Les commandes et les informations destinées à l'utilisateur se trouvent sur la face extérieure de la porte.

Tous les messages destinés à l'utilisateur s'affichent sur l'écran (tactile) de la machine.

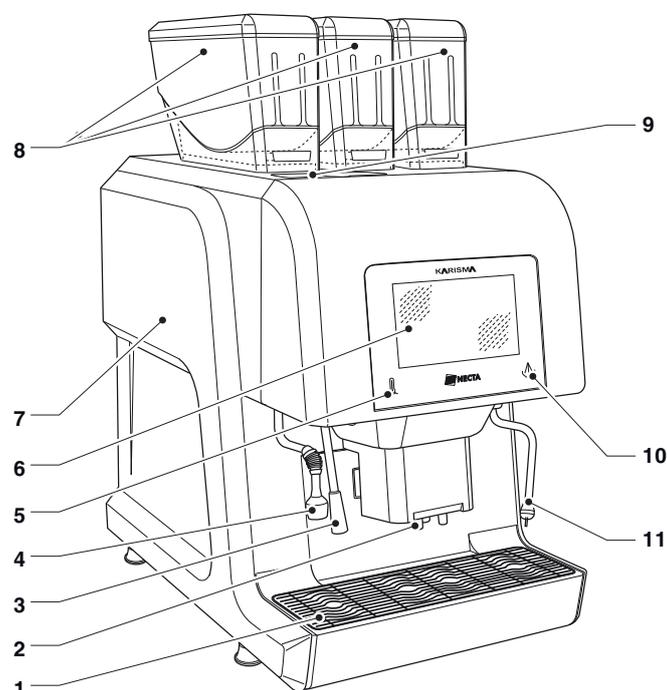


Fig. 5

- 1- Bac de collecte du marc liquide
- 2- Buses de distribution télescopiques
- 3- Poignée buses télescopiques
- 4- Lance de distribution d'eau chaude
- 5- Touche « eau chaude »
- 6- Écran tactile
- 7- Panneau latéral
- 8- Conteneurs produits (2 ou 3)
- 9- Serrure porte
- 10- Touche « vapeur »
- 11- Lance de distribution de vapeur

NIVEAU DE BRUIT

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

CHARGEMENT DES PRODUITS

Avant de charger les produits, il est indispensable de vérifier que ces derniers aient été conservés conformément aux indications du producteur en termes de conservation, température de stockage et date d'expiration.

Charger les produits en suivant les indications ci-après. Le chargement des produits peut également être effectué lorsque les conteneurs sont partiellement chargés.

CAFÉ EN GRAINS

Ouvrir le couvercle du conteneur en utilisant la clé prévue à cet effet (si présente), le remplir de café en grains. Il est recommandé d'utiliser du café en grains de qualité afin d'éviter tout dysfonctionnement de la machine dû à la présence d'impuretés.

Ne pas dépasser la capacité maximum des conteneurs. Le niveau maximum des conteneurs correspond au point d'appui du couvercle.

Fermer délicatement le couvercle.

PRODUITS SOLUBLES

Ouvrir le couvercle du conteneur de produit soluble en utilisant la clé prévue à cet effet (si présente), et introduire la poudre à distribuer en prenant soin de ne pas la comprimer afin d'éviter la formation de paquets. S'assurer que les produits ne contiennent pas de grumeaux.

Ne pas dépasser la capacité maximum des conteneurs. Le niveau maximum des conteneurs correspond au point d'appui du couvercle.

Fermer délicatement le couvercle.

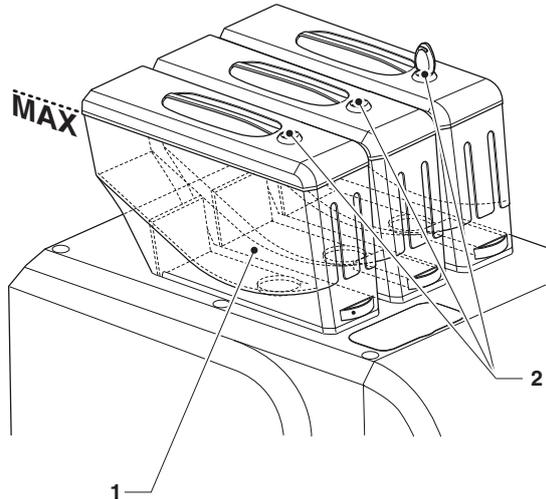


Fig. 6

1- Conteneur

2- Serrure pour conteneurs (en option)

LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Le lait est prélevé à l'aide d'un tuyau dans le conteneur à lait (lequel doit être conservé conformément aux indications du producteur).

Pour les modèles dont le module réfrigérant est positionné sur le côté, le conteneur à lait est situé à l'intérieur même du module.

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

Remplir le conteneur de lait pasteurisé ou lait UHT. La capacité maximum du conteneur à lait est de 4 litres. Afin d'éviter les problèmes de tirage, positionner le conteneur à lait sur le même plan d'appui que l'appareil et s'assurer que le tuyau de tirage touche le fond du conteneur à lait sans se plier.

La gestion du lait doit être effectuée en tenant compte des requis d'hygiène et de sécurité alimentaire.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE

L'écran tactile est sensible au toucher et sa sensibilité peut être réduite en présence de saleté.

Pour le nettoyer, utiliser un chiffon doux et sec et éviter l'usage de produits abrasifs contenant des solvants ou de l'alcool.

- Avant de procéder au nettoyage de l'écran tactile, appuyer et tenir enfoncée la zone message pendant 3 secondes.
- Appuyer sur la touche « Lavages », saisir le mot de passe (sur demande) et appuyer sur la touche « Nettoyage de l'écran ».
Le temps de nettoyage de l'écran tactile restant s'affiche alors sur l'écran (30 sec.)
- Nettoyer l'écran en appliquant une légère pression

NETTOYAGE DE LA MACHINE

Ce manuel indique les points critiques potentiels et fournit les indications permettant de contrôler la possible prolifération des bactéries.

Conformément aux normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminées par la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et la législation nationale.

Fréquemment, en fonction de l'usage de la machine et de la qualité de l'eau admise, il est nécessaire de procéder à un lavage soigné afin de garantir l'hygiène des produits distribués.

Le nettoyage est effectué à l'aide de produits désinfectants en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles avec une brosse et/ou un grattoir.

NETTOYAGE DES BACS DE COLLECTE DU MARC

Les bacs de collecte du marc sont facilement extractibles afin de faciliter leur vidage et leur nettoyage. Les opérations de nettoyage des bacs de collecte du marc doivent être effectuées avec la machine allumée et la porte fermée afin de permettre au logiciel de la machine de reconnaître l'opération.

BAC DE COLLECTE DU MARC LIQUIDE

Le bac de collecte du marc liquide est facilement extractible même s'il est directement relié à un réseau d'évacuation.

Pour extraire le bac de collecte du marc solide, il suffit simplement de le tirer vers soi.

Si le bac de collecte du marc liquide n'est pas relié à un réseau d'évacuation, il sera alors indispensable de le vider régulièrement.

Procéder au nettoyage du bac de collecte du marc

BAC DE COLLECTE DU MARC SOLIDE

S'il est choisi de ne pas utiliser le meuble de support, l'autonomie des conteneurs à café est supérieure à la capacité du bacs de collecte du marc.

Le logiciel de contrôle de la machine indique que le nombre maximum de distribution a été atteint avec le message « VIDER LE BAC DE COLLECTE DU MARC » et l'appareil se bloquera.

Pour extraire le bac de collecte du marc solide :

- Soulever les buses de distribution et utilisant le levier prévu à cet effet.
- Extraire le bac de collecte du marc liquide
- Extraire le bac de collecte du marc solide, le vider et le laver à l'aide d'une solution nettoyante.

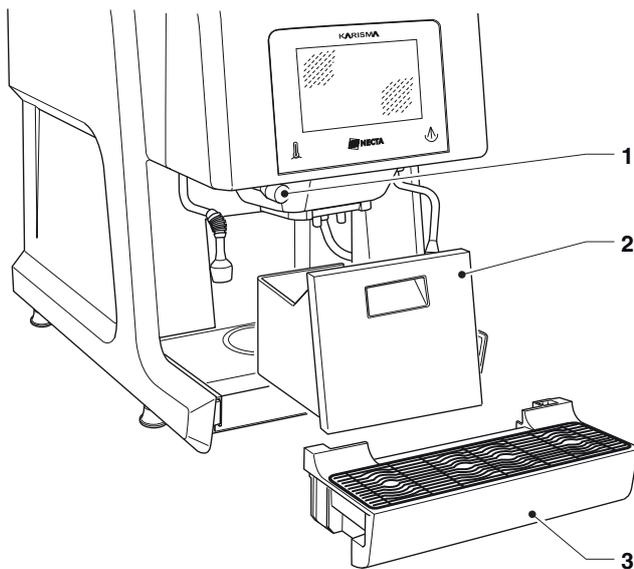


Fig. 7

- 1- Levier des buses télescopiques
- 2- Bac de collecte du marc solide
- 3- Bac de collecte du marc liquide

NETTOYAGE DU MIXEUR

Pour les appareils distribuant des boissons solubles. À chaque remplissage et/ou une fois par semaine, ou plus fréquemment en fonction de l'usage de la machine et de la quantité d'eau admise ainsi que des produits utilisés, il sera nécessaire de procéder au nettoyage du mixeur.

Les parties à nettoyer sont :

- tiroirs de dépôt de la poudre, mixeur et conduit de distribution des boissons solubles.

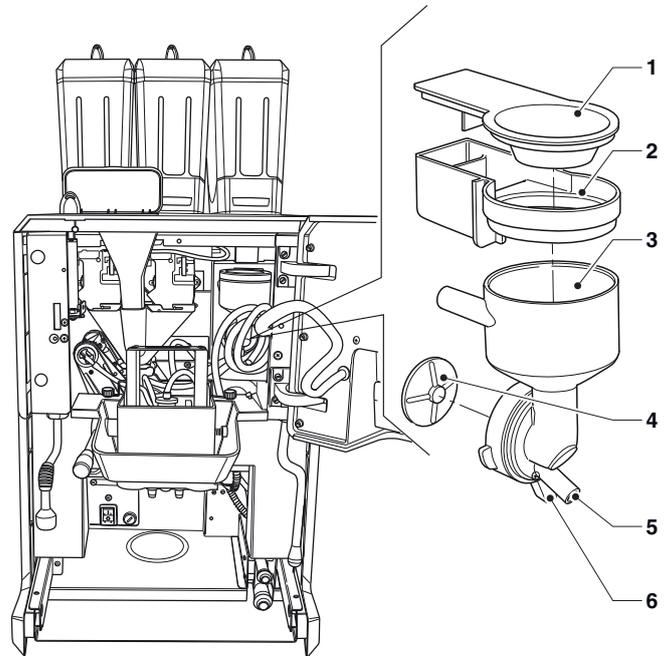


Fig. 8

- 1- Entonnoir pour produit soluble
- 2- Tiroir de dépôt de la poudre
- 3- Entonnoir à eau
- 4- Ventilateur mixeur
- 5- Attache pour tuyau de boisson soluble
- 6- Douille de fixation de l'entonnoir à eau

Pour le nettoyage du mixeur, procéder comme suit :

- détacher le tuyau de boisson soluble de l'attache de l'entonnoir à eau
- Faire tourner la douille de fixation de l'entonnoir à eau dans le sens anti-horaire et sortir le mixeur de la machine. Faire particulièrement attention à la resserrer complètement en phase de remontage
- séparer tous les composants (entonnoirs à produits solubles, entonnoirs à eau, convoyeurs, tiroirs de dépôt de la poudre)

- Démontez les ventilateurs : il suffit de bloquer avec un doigt (voir fig. 9) le disque monté sur l'arbre du mixeur et de faire tourner le ventilateur en le dévissant.

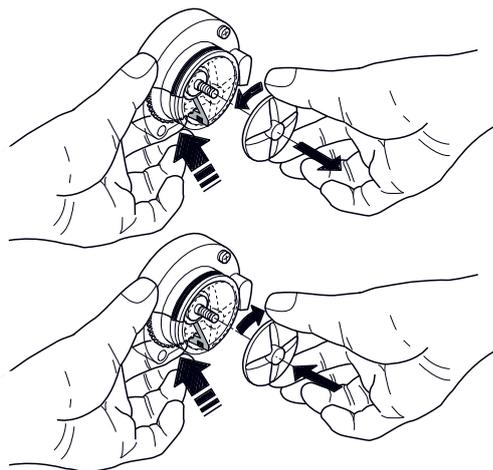


Fig. 9

- Immerger, pendant environ 20', les composants dans une solution nettoyante préparée au préalable, en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles et en utilisant, si nécessaires, une brosse ou un grattoir.
- rincer abondamment et sécher les éléments avec soin.
- remonter les ventilateurs
- remonter les éléments du mixeur et repositionner correctement l'embout à eau en faisant attention à ce qu'il soit correctement inséré.

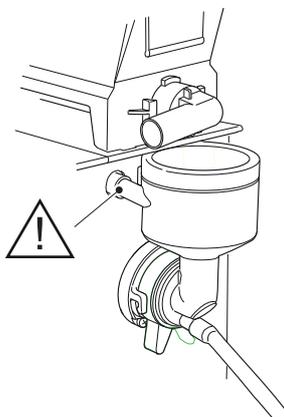


Fig. 10

NETTOYAGE DES BUSES ET DES LANCES

Une fois par semaine ou plus fréquemment en fonction de l'usage de l'appareil et de la qualité de l'eau, il sera nécessaire de procéder au nettoyage des conduits de distribution des boissons solubles et des buses.

Pour le nettoyage des buses, procéder comme suit :

- diriger les buses télescopiques vers le bas (abaisser le levier).
- retirer la couverture et débrancher les tuyaux des buses.
- débrancher le tuyau de distribution de café de la buse de division du flux.
- faire pivoter la buse de division du flux de 45° vers soi de façon à la décrocher du support de buses.
- retirer le diviseur de flux, la buse à lait (si présente) et les buses des boissons solubles.
- Pour les modèles équipés d'un dispositif pour cappuccinos, séparer tous les éléments de la buse à lait.
- procéder au nettoyage de tous les composants en prenant soin de retirer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles, en utilisant un grattoir ou une brosse si nécessaire.

Avec un chiffon humidifié avec une solution nettoyante, procéder au nettoyage des lances.

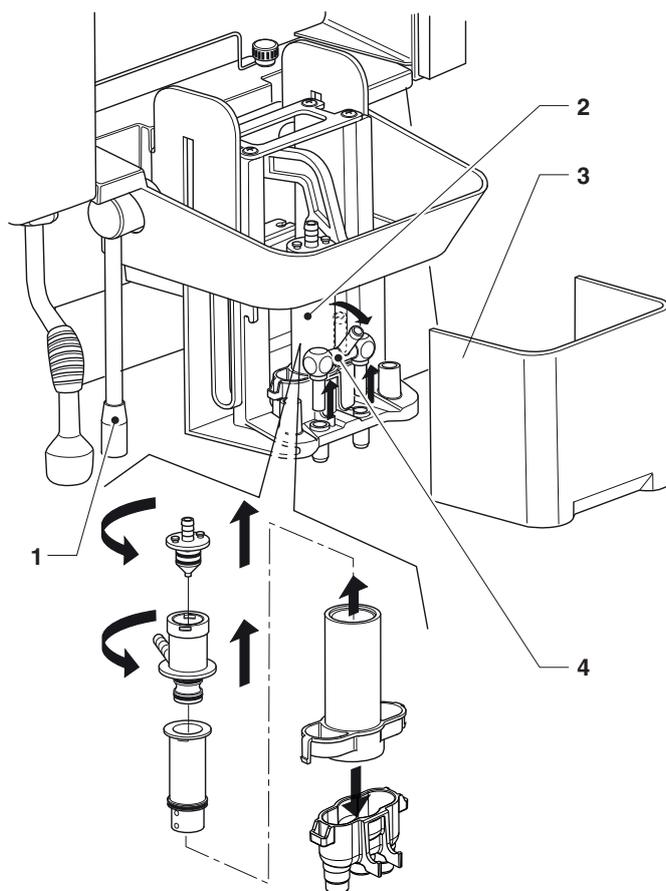


Fig. 11

Modèles avec dispositif à cappuccinos

- 1- Poignée buses télescopiques
- 2- Buse à lait (uniquement sur les modèles avec dispositif à cappuccinos)
- 3- Couverture des buses mobiles
- 4- Buse de division du flux

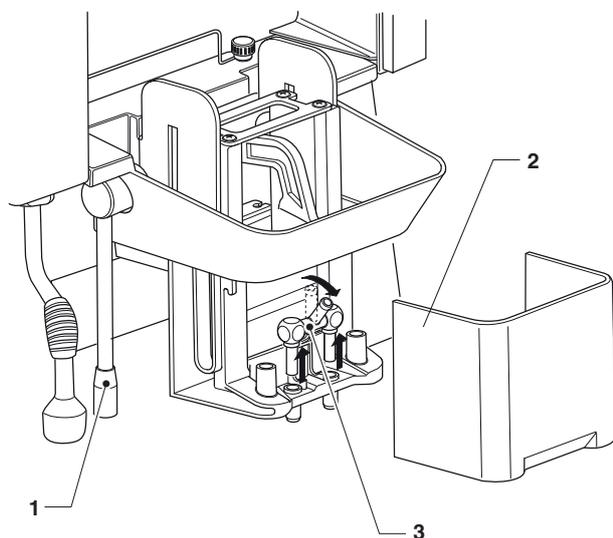


Fig. 12

Modèles sans dispositif à cappuccinos

- 1- Poignée buses télescopiques
- 2- Couverture des buses mobiles
- 3- Buse à café

NETTOYAGE DU GROUPE CAFÉ

À chaque remplissage, ou au moins une fois par semaine, il est nécessaire de procéder au nettoyage des parties externes du groupe café pour éliminer les éventuels résidus de poudre, en particulier dans la zone de l'entonnoir à café, en utilisant un pinceau ou un petit aspirateur.

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR DE LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Une fois par jour ou en fin de service, il est nécessaire de vider le réservoir à lait pour éliminer les résidus, et de le nettoyer en prenant soin de retirer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir le cas échéant.

MISE EN MARCHÉ

À chaque allumage, l'appareil procède à des contrôles initiaux en émettant de l'eau chaude et de la vapeur depuis les buses.

Pour les seuls modèles avec dispositif à cappuccinos, il est demandé de procéder au lavage du dispositif à cappuccinos (avec détergent) si cela n'a pas été effectué durant les dernières 24 heures.

La page-écran indiquant le statut de réchauffage des chauffe-eau s'affiche sur l'écran.

Les sélections sont indisponibles jusqu'à ce que la température de fonctionnement soit atteintes.

Une fois la température de fonctionnement atteinte, la page-écran avec les icônes et l'invitation à sélectionner une boisson s'affiche sur l'écran.



CYCLES DE LAVAGE

L'appareil est prédisposé pour effectuer des cycles de lavage du dispositif à cappuccinos (si présent) et du groupe infusion.

Pour accéder aux fonctions de lavage, il est nécessaire d'accéder au menu « Lavages », consulter le paragraphe « Fonctions de service ».

Durant les cycles de lavage, les buses sont soumises à des coulées d'eau chaude susceptibles de générer des blessures.

Ne pas mettre les mains sous les buses durant les cycles de lavage.

Les cycles de lavage ne substituent pas la nécessité de démonter régulièrement les composants pour les nettoyer.

Pour les appareils ne disposant pas d'un réseau d'évacuation pour la bac de collecte du marc liquide, il est recommandé, durant les cycles de lavage, de positionner un récipient d'une capacité d'au moins 3 litres sous les buses.

RINÇAGE DE LA BUSE À LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Après un délai de 15 minutes sans distribution de lait, l'appareil effectue automatiquement un cycle de rinçage de la buse à lait.

Pour permettre de retirer les tasses de la zone de distribution et d'éviter tout risque de blessure, avant que le cycle de lavage ne démarre, un message indiquant le temps restant (décompte de 30 secondes) avant le lancement du processus s'affiche à l'écran.



Le rinçage de la buse à lait dure 1 minute durant laquelle une animation s'affichera sur l'écran.

Les sélections resteront désactivées pendant toute la durée du cycle de rinçage.

Le cycle de rinçage ne remplace pas la nécessité de démonter régulièrement la buse à lait pour la nettoyer.

LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos

Le nettoyage guidé du dispositif à cappuccinos doit être effectué à la fin de chaque service ou plus fréquemment en fonction de l'usage de la machine.

Le lavage du dispositif à cappuccinos (avec détergent) est automatiquement demandé lors de l'allumage de l'appareil si celui-ci n'a pas été effectué durant les dernières 24 heures.

Utiliser exclusivement des produits spécifiques pour dispositifs à cappuccinos¹.

Pour utiliser ces produits, s'en tenir scrupuleusement aux indications du fabricant concernant les modalités de stockage, la manipulation, le dosage et l'utilisation. Lire attentivement les avertissements de sécurité.

Pour préparer la solution nettoyante, il suffit de doser le détergent.

la quantité d'eau utilisée pour la solution détergente est de 1 litre.

L'utilisation de produits génériques ne permet pas de garantir l'hygiène ni l'absence d'altération du goût de la boisson ou encore les conséquences sur la santé humaine.

Pour les appareils ne disposant pas de réseau d'évacuation du marc liquide, il sera nécessaire, avant de lancer le cycle de lavage du dispositif à cappuccinos, de positionner un récipient d'une capacité d'au moins 3 litres sous les buses pour collecter les résidus de lavage.

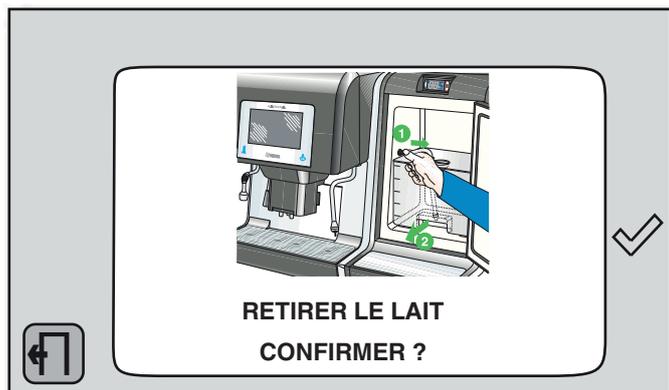
Le lavage du dispositif à cappuccinos dure environ 10/15 minutes.

L'appareil affiche la séquence des opérations par le biais de messages spécifiques et les opérations doivent faire l'objet d'une confirmation.

¹ produit testé : KAMARETA MILK CLEAN

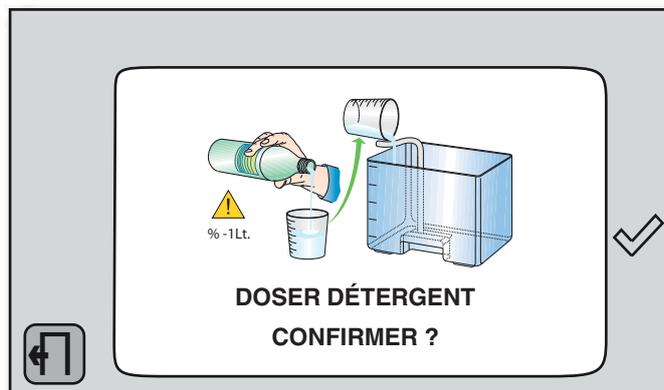
En séquence :

- Débrancher le tuyau du conteneur de lait de l'attache du module réfrigérant et retirer le conteneur à lait.
Si le module réfrigérant n'est pas utilisé, retirer simplement le conteneur à lait.



- Remplir le conteneur en **respectant** la quantité prescrite en suivant les indications de dosage figurant sur l'emballage du produit.

L'appareil préparera automatiquement le mélange en ajoutant 1 litre d'eau dans le conteneur de détergent.



- Insérer le conteneur de détergent et brancher le tuyau du conteneur de détergent à l'attache du module réfrigérant.

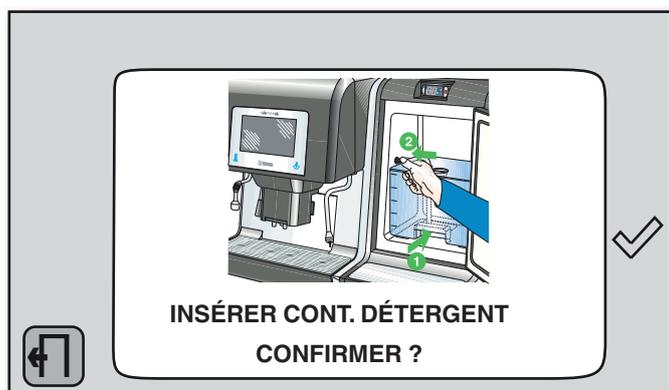
Si le module réfrigérant n'est pas utilisé, insérer le tuyau de tirage dans le conteneur de détergent.

Attention !!!

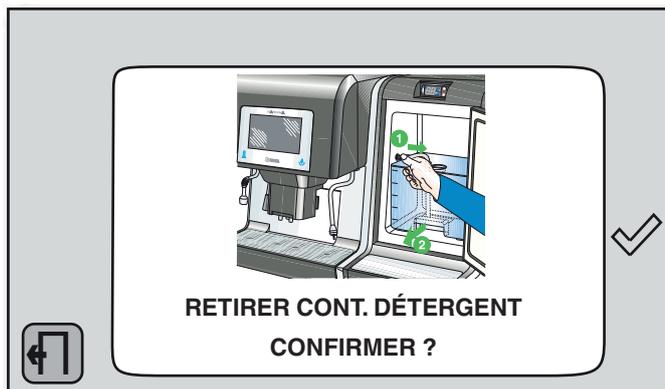
Ne pas utiliser le conteneur à lait pour le cycle de lavage du dispositif à cappuccinos.

S'assurer que le tuyau de tirage soit fixé au fond du conteneur de détergent.

- Durant toute la durée du cycle de lavage du dispositif à cappuccinos, l'écran projettera une animation et distribuera de l'eau chaude à travers les buses. Une fois l'intégralité de la solution nettoyante utilisée, l'appareil remplira le conteneur de détergent d'un litre d'eau chaude permettant d'éliminer les résidus de solution nettoyante.

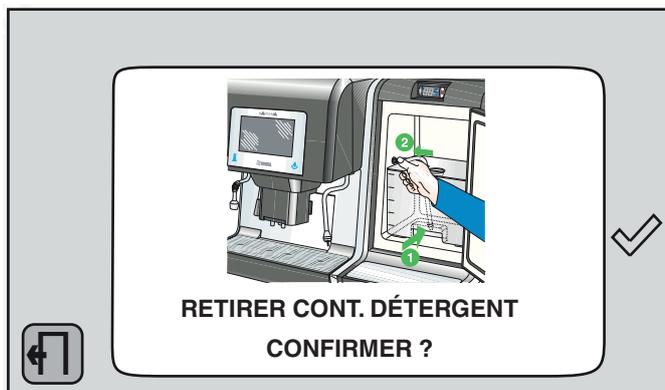


- Une fois le cycle terminé, il sera demandé de retirer le réservoir de détergent.



Durant le cycle de lavage du dispositif à cappuccinos, il est possible de procéder au nettoyage du réservoir à lait en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide d'un écouvillon ou d'une brosse.

- Repositionner le réservoir à lait



Attention !!!

Le lavage avec détergent ne remplace la nécessité de démonter régulièrement la buse à lait pour la nettoyer.

Si, pour toute raison, le cycle de lavage est interrompu (par exemple interruption manuelle, absence de courant,...), il sera demandé de procéder à nouveau au cycle de lavage du dispositif à cappuccinos lors du rallumage.

La distribution de boissons à base de lait sera suspendue jusqu'à ce que le cycle de lavage du dispositif à cappuccinos soit effectué.

Les opérations de lavage sont mémorisées dans l'appareil. Il est possible de consulter la liste des lavages effectués dans le menu «Lavages » à la fonction « Statut des lavages » et « Rapport derniers lavages ».

CYCLE DE LAVAGE DU GROUPE INFUSION

Le cycle de lavage du groupe infusion doit être effectué à la fin de chaque service ou plus fréquemment en fonction de l'usage de la machine.

Utiliser exclusivement les produits spécifiques pour machines à café².

Pour utiliser ces produits, s'en tenir scrupuleusement aux indications du fabricant concernant les modalités de stockage, la manipulation, le dosage et l'utilisation. Lire attentivement les avertissements de sécurité.

L'utilisation de produits génériques ne permet pas de garantir l'hygiène ni l'absence d'altération du goût de la boisson ou encore les conséquences sur la santé humaine.

Le cycle dure environ 13 minutes. Pour permettre au détergent de s'étendre et d'agir, l'appareil effectue 12 cycles de distribution d'eau à 10 et 50 secondes d'intervalle.

- Pour les appareils ne disposant pas d'une évacuation directe du marc liquide, positionner un récipient d'au moins 3 litres sous les buses pour collecter les résidus de lavage.
 - Introduire le toboggan du détergent (fourni en dotation) dans le toboggan du café décaféiné.
- Toujours utiliser le toboggan à détergent afin d'éviter que les résidus ne contaminent le toboggan du café décaféiné.**
- Introduire le détergent en le faisant tomber dans le toboggan à détergent.
 - Confirmer le démarrage du cycle de nettoyage en appuyant sur la touche de confirmation.

Attention !!!

Si, pour toute raison, le cycle de nettoyage est interrompu (par exemple, coupure de courant,...) il sera proposé d'effectuer un cycle de rinçage lors du redémarrage afin d'éliminer les éventuels résidus du cycle de nettoyage.

La distribution de boissons à base de café espresso sera mise hors service jusqu'à ce que soit effectué un cycle de rinçage complet.

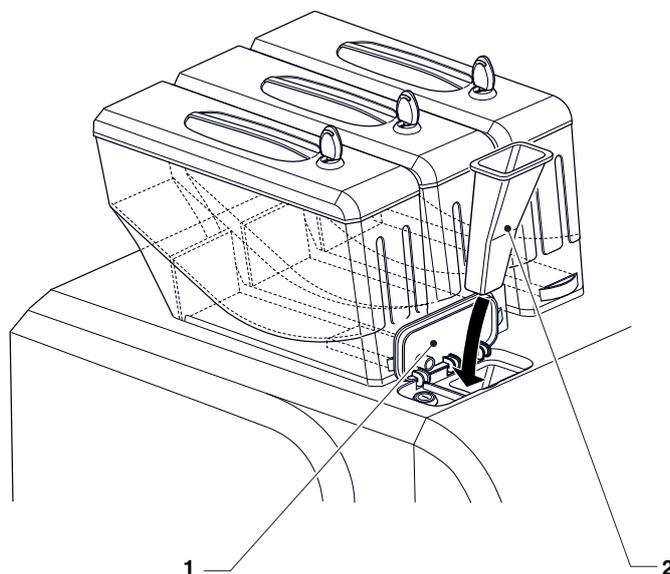
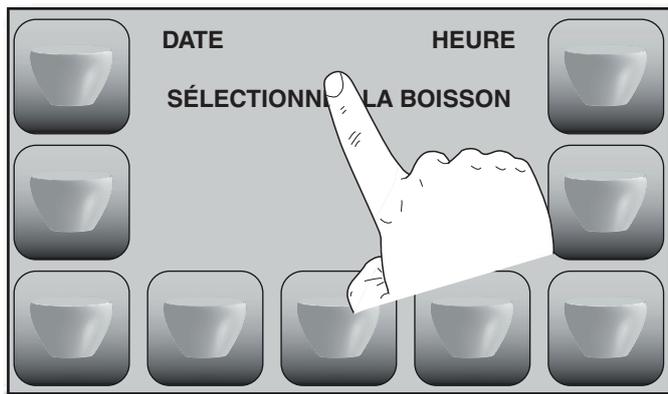


Fig. 13

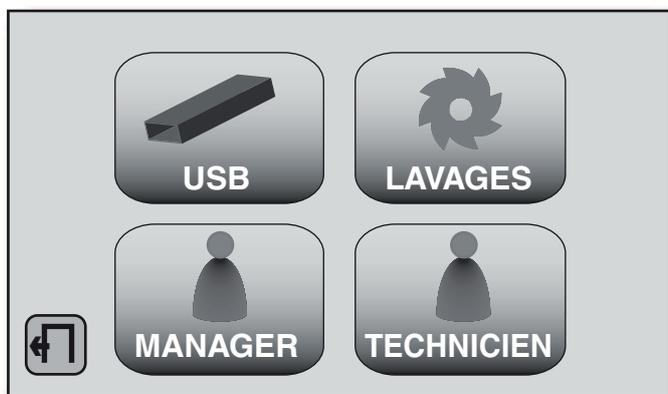
- 1- Trappe d'introduction du café décaféiné
- 2- Toboggan du détergent

FONCTIONS DE LAVAGE

Pour accéder au menu « lavages », toucher pendant 3 secondes la zone de l'écran tactile proposant le message « sélectionner la boisson ».



La page-écran d'accès aux menus s'affiche sur l'écran. Toucher l'icône « lavages ».



Le mot de passe sera demandé (le cas échéant)

Le menu de Lavages permet d'effectuer les opérations suivantes :

- lavage du groupe infusion et du mixeur avec détergent spécifique.
- lavage du dispositif à cappuccinos avec détergent spécifique
- rinçage du mixeur et du groupe infusion à l'eau chaude.
- rinçage de la buse à lait à l'eau chaude.

SUSPENSION DU SERVICE

Si pour toute raison, l'appareil devait rester éteint pendant une période prolongée, il sera nécessaire de :

- vider complètement les conteneurs et de les laver soigneusement avec des produits détergents.
- vider complètement les moulins en procédant à la distribution jusqu'à l'indication de vide.
- procéder au lavage guidé du circuit du lait (uniquement pour les modèles avec dispositifs à cappuccinos), du groupe infusion et des mixeurs.
- fermer le robinet positionné en amont du tuyau d'alimentation hydrique et vider complètement le circuit hydraulique.
- débrancher l'appareil du réseau électrique

Chapitre 2 INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien successives, doivent être effectuées avec l'appareil sous tension et par un personnel spécialisé, formé à l'utilisation de l'appareil et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.

L'appareil n'est pas adapté pour une installation en extérieur. Il doit être installé en intérieur, à une température comprise entre 2° et 32°C, où il peut être supervisé par du personnel qualifié.

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

L'appareil ne peut être installé dans les locaux soumis à la présence de jets d'eau de nettoyage.

Au moment de l'installation, il est nécessaire de procéder au nettoyage complet des circuits hydrauliques et des parties en contact avec les aliments afin d'éliminer les éventuelles bactéries qui se seraient formées durant le stockage.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL

L'interrupteur général se situe derrière le bac de collecte du marc solide.

Pour accéder à l'interrupteur général, il est nécessaire d'extraire les bacs de collecte du marc liquide et solide.

La plaque d'appui du câble du circuit, le fusible du circuit et le filtre antiparasites sont toujours sous tension

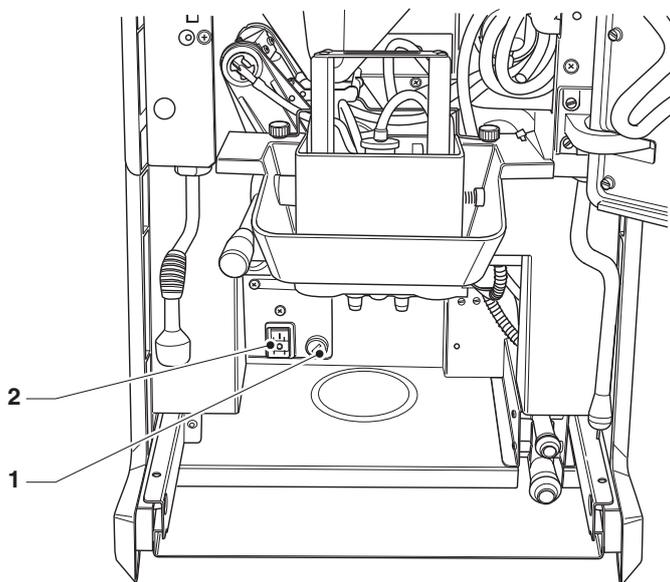


Fig. 14

- 1- Interrupteur général
- 2- Fusible de ligne

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

L'appareil dispose de capteurs magnétiques permettant de détecter :

- La fermeture de la porte
- La présence des conteneurs
- La présence des bacs de collecte du marc de café

En absence d'une des conditions indiquées ci-dessus, l'appareil restera hors service.

Avec la porte ouverte, on ne peut pas accéder aux parties sous tension. A l'intérieur de l'appareil, seules les parties protégées par des couvercles restent sous tension et elles sont mises en évidence par la plaque "couper la tension avant d'enlever le couvercle".

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

La machine est fournie avec un aimant permettant son fonctionnement avec la porte ouverte.

L'aimant ne doit en aucun cas être laissé à l'intérieur de la machine mais doit être conservé par un personnel spécialisé formé à l'utilisation de la machine.

La fermeture de la porte de la machine est possible qu'une fois l'aimant retiré.

DÉSEMBALLAGE DE LA MACHINE

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.

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

Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants ; ils représentent une source de danger.

Les matériaux d'emballage devront être éliminés dans des centres agréés, en confiant la récupération des matériaux recyclables à des entreprises spécialisées.

Important !!

L'appareil doit être installé sur une surface plane avec une inclinaison maximum ne dépassant pas 2°.

Éventuellement, le mettre à niveau en utilisant les pieds réglables fournis à cet effet.

RACCORDEMENT AU CIRCUIT HYDRIQUE

La machine doit être branchée au réseau d'eau potable, conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

La pression du circuit doit être comprise entre 0,12 et 0,85 Mpa (1,2 - 8,5 bars).

Laisser l'eau s'écouler jusqu'à ce qu'elle soit limpide et sans traces de saleté.

Raccorder le circuit hydrique à l'embout de raccordement 3/4" de l'électrovanne d'entrée d'eau à l'aide d'un tuyau adapté (disponible également sous forme de kit) à la pression du circuit et aux aliments (diamètre interne 6 mm).

L'attache se situe sous l'appareil.

Pour brancher la machine au réseau d'eau utiliser uniquement des joints et des tuyaux neufs.

Ne pas réutiliser le matériel éventuellement existant.

Il est recommandé d'installer un robinet sur le circuit à l'extérieur de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.

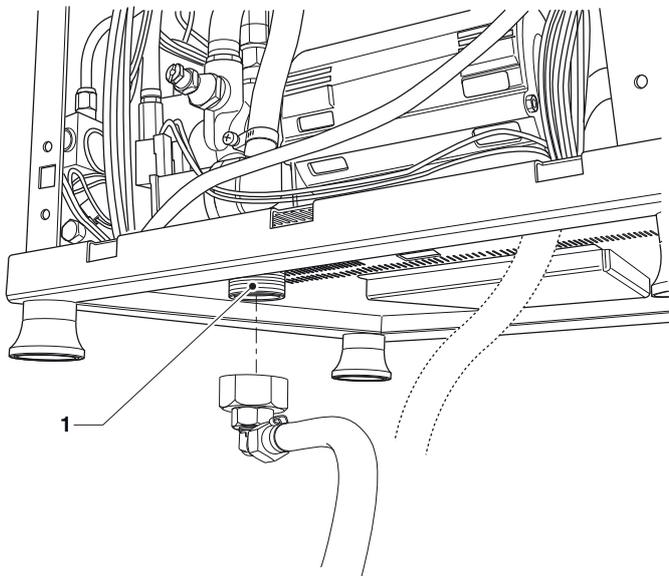


Fig. 15

1- Raccord 3/4 d'entrée d'eau

ÉVACUATION DU MARC SOLIDE ET LIQUIDE

Lorsque cela est possible, il est recommandé de procéder à l'évacuation du marc solide dans un seau et de relier le bac de collecte du marc liquide à une évacuation fixe.

MARC LIQUIDE

Raccorder le bac de collecte du marc liquide à une évacuation fixe en utilisant le raccord d'évacuation à relier au bac de collecte du marc liquide.

Dans le cas où cela serait impossible, il est recommandé d'utiliser un seau pour récupérer les résidus provenant du bac de collecte.

Pour raccorder le bac de collecte du marc liquide au raccord d'évacuation, pratiquer un trou dans le bac de collecte du marc liquide dans la zone du raccord d'évacuation.

S'assurer que le liquide s'écoule du bac de collecte sans problème.

MARC SOLIDE

L'évacuation du marc solide peut être effectuée directement dans un seau en utilisant le toboggan pour marc solide fourni avec la machine en l'insérant dans le trou d'évacuation.

Le seau de marc solide doit être installé dans le petit meuble fermé.

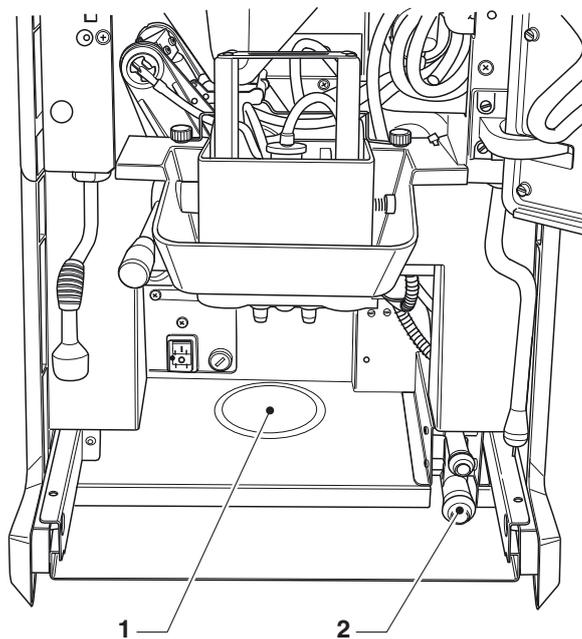


Fig. 16

1- Prédiposition pour l'évacuation de marc solide a banco
2- Raccord d'évacuation du bac de collecte du marc liquide

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

En tenant compte de la puissance absorbée, il est recommandé de brancher l'appareil à un circuit triphasé 400-415 V~.3P+N+T.

En cas d'indisponibilité d'un circuit triphasé, il est possible de brancher la machine à un circuit monophasé 230-240V~ après avoir procédé à la vérification, par un personnel qualifié, que celui-ci dispose des dimensions adaptées pour supporter la charge appliquée.

La machine est protégée par des fusibles de 15 A.

La machine est fournie sans câble de circuit. Pour le branchement, utiliser uniquement des câbles de type HO5 VV-F ou HO5 VV H2 - F de section adaptée ou dans tous les cas conformes à la législation nationale.

Pour le branchement, s'assurer que les informations figurant sur la plaque d'identification correspondent à celles du circuit, et en particulier que la valeur de la tension d'alimentation soit comprise entre les valeurs recommandées pour les points de branchement.

L'utilisation d'un interrupteur général est obligatoire. Ce dernier doit être facilement accessible et doit disposer des caractéristiques adaptées pour supporter la charge maximum requise ainsi que garantir un débranchement omnipolaire du circuit avec un distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'appareil doit être branché en permanence.

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

La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si celui-ci est correctement branché à un circuit efficace de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Ce critère fondamental de sécurité doit faire l'objet d'un contrôle et, en cas de doute, il sera nécessaire de procéder à un contrôle précis de l'installation par un personnel professionnellement qualifié.

Le branchement du câble doit être effectué sur la plaque de connexion prévue à cet effet située à gauche de la machine, en respectant la position des phases indiquée sur les schémas de câblage.

Pour brancher le câble, il est nécessaire de retirer le panneau latéral gauche (voir le paragraphe de démontage des panneaux latéraux)

Les branchements possibles sont :

- **BRANCHEMENT TRIPHASÉ + N (RECOMMANDÉ)**

400-415V~ 3P+N+T, 50 Hz, 16A, 8 800 W, Câble 5 x 1,5 mm²

- **BRANCHEMENT MONOPHASÉ 38 A**

230-240V~ 50 Hz, 38 A, 8 800 W, Câble 3 x 6 mm²

- **BRANCHEMENT MONOPHASÉ 16 A**

230-240V~ 50 Hz, 14 A, 3 150 W, Câble 3 x 1,5 mm²

Avec une alimentation triphasée (recommandée) et une alimentation monophasé à 38 A, les chauffe-eau fonctionneront simultanément.

Si le circuit n'est pas adapté pour supporter une charge de 8 800 W, il est possible de configurer l'alimentation monophasée à 16 A.

Les chauffe-eau fonctionneront en séquence avec exclusion mutuelle. La puissance requise sera réduite à 3 150 W et le rendement de la machine sera réduite en conséquence.

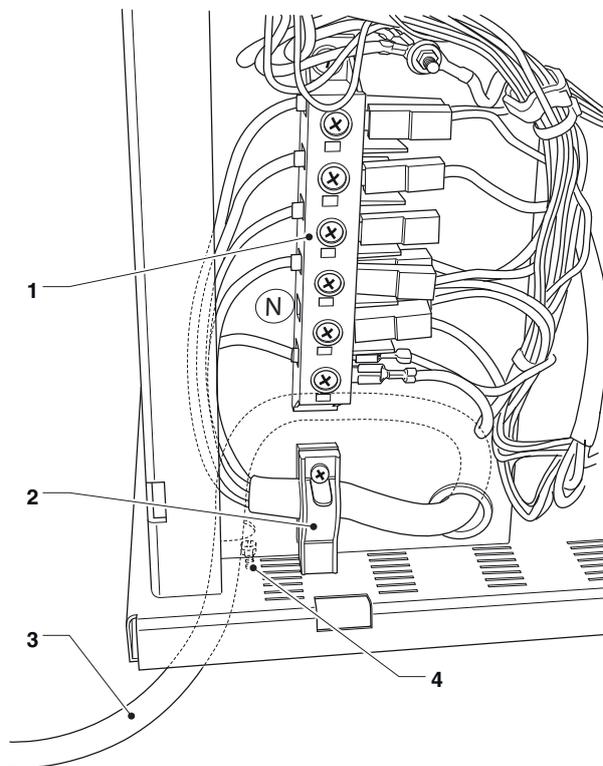


Fig. 17

- 1- Plaque de connexion
- 2- Dispositif de fixation de câble
- 3- Câble électrique
- 4- Borne équipotentielle externe

Pour le branchement monophasé, utiliser les tiges situées sur la plaque à borne pour les bretelles. Les schémas de câblage sont proposés sur la figure.

Triphasé + N (recommandé)

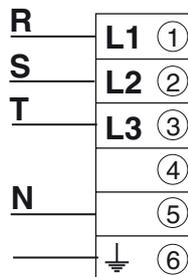


Fig. 18

Monophasé

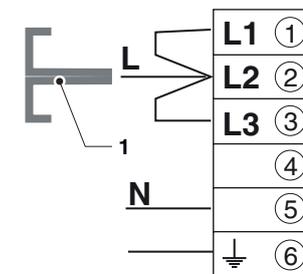


Fig. 19

- 1- Tiges

Lors du premier allumage de la machine, le type d'alimentation électrique utilisé sera demandé.

Le branchement doit être effectué en respectant les phases indiquées sur le schéma, Un branchement différent pourrait endommager la machine ou empêcher son fonctionnement.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES CAUSÉS PAR LE NON-RESPECT DES PRÉCAUTIONS INDIQUÉES CI-DESSUS.

DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX POSTÉRIEURS

Pour accéder aux composants internes ou pour procéder au branchement électrique, retirer les panneaux.

- Agir sur les vis de fixation en dents de scie des panneaux latéraux
- Faire glisser les panneaux latéraux vers l'avant pour les décrocher.
- Déconnecter la carte d'éclairage du panneau latéral.
- Pour retirer le panneau postérieur, le faire coulisser vers la gauche.

Pour remonter les panneaux, suivre la procédure dans le sens contraire.

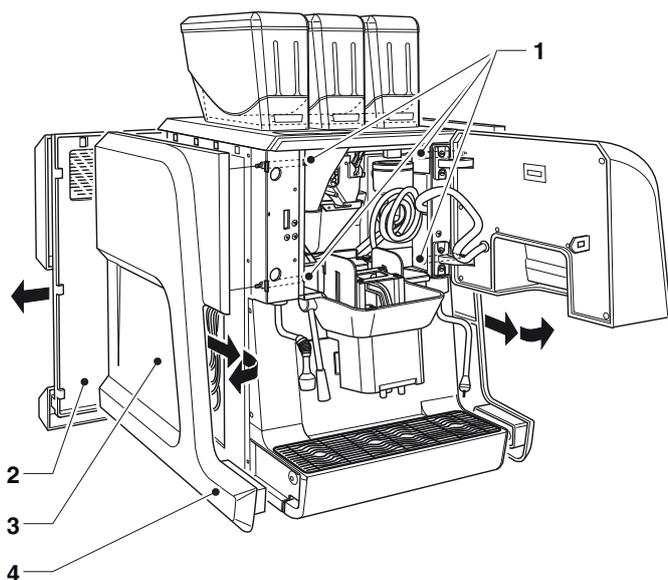


Fig. 20

- 1- Vis de fixation en dents de scie des panneaux latéraux
- 2- Panneau postérieur
- 3- Panneau latéral
- 4- Panneau latéral d'embellissement

MONTAGE DES MODULES LATÉRAUX

Il est possible d'accoler des modules latéraux à la machine, à savoir des modules réfrigérants et chauffe-tasse (en option).

Avant de procéder au montage des modules latéraux, il est indispensable de débrancher l'appareil du réseau électrique.

- débrancher l'appareil du réseau électrique
- retirer le panneau latéral d'embellissement et la carte DEL d'éclairage du panneau latéral
- Sur le panneau latéral, appliquer le bouchon (fourni en dotation) pour refermer le trou de passage du câblage de la carte DEL, appliquer les joints adhésifs comme indiqué.

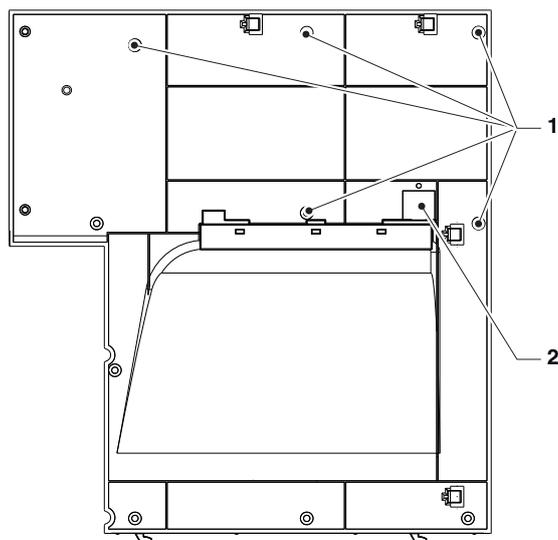


Fig. 21

- 1- Points d'application des joints adhésifs
- 2- Trou de passage du câblage de la carte DEL

- monter la carte DEL et le panneau latéral d'embellissement sur le module latéral (Chauffe-tasses et/ou réfrigérateur)
- fixer maintenant les modules latéraux en suivant les instructions fournies avec les modules.

DÉCALCIFICATEUR

L'appareil est fourni sans décalcificateur.

Dans le cas de raccordement à un réseau d'eau très dure, il est nécessaire de monter un décalcificateur.

Les décalcificateurs, disponibles également comme accessoire, devront être périodiquement régénérés ou remplacés selon les indications du fabricant.

Utiliser des décalcificateurs de capacité appropriée à l'utilisation effective de l'appareil.

Dans le cas d'alimentation par réservoir, il est possible d'utiliser les cartouches de filtration prévues à cet effet.

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Lors de la première mise en marche de l'appareil, il sera demandé de choisir la langue à utiliser pour les messages et le type d'alimentation électrique utilisée pour alimenter la machine :

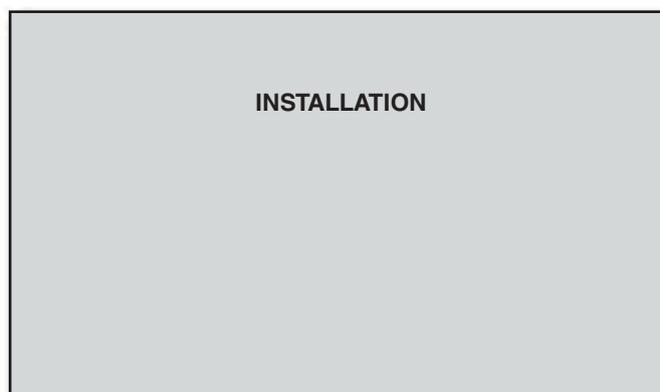
- Triphasée +N+T
- monophasée 38 A
- monophasée 16 A

Une fois le choix effectué, il sera procédé au remplissage du circuit hydraulique (installation).

- Lors de la mise en marche de l'appareil, l'électrovanne du circuit sera automatiquement ouverte jusqu'au remplissage du circuit hydraulique.

- Les électrovannes des chauffe-eau s'ouvriront pour relâcher l'air et les chauffe-eau se rempliront.

Pendant toute la durée du cycle, l'écran indiquera



N.B. : En absence d'eau durant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera jusqu'au rétablissement de l'eau.

Si d'importants vides d'eau devaient se former dans le circuit hydraulique, il sera nécessaire effectuer le remplissage du circuit hydraulique en utilisant la fonction spéciale « installation manuelle ».

Une fois le circuit hydraulique rempli, l'appareil procédera à une rotation du groupe infusion afin de permettre le correct positionnement. L'écran affichera les informations suivantes en séquence :

- la version du logiciel de la machine et la version du logiciel de l'écran tactile.
- le statut du cycle de réchauffage des chauffe-eau.

Une fois le cycle de réchauffage terminé et après quelques secondes, l'invitation à sélectionner une boisson ainsi que la date et l'heure actuelle s'afficheront sur l'écran.



PREMIER NETTOYAGE

Lors de l'installation de la machine, il est nécessaire d'effectuer une désinfection soignée des circuits alimentaires (groupe infusion, mixeurs, conduits de distribution des boissons, réservoir interne, réservoir à lait...) afin de garantir l'hygiène des produits distribués.

Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage.

La désinfection est réalisée avec des produits détergents.

Effectuer le lavage des mixeurs en ajoutant quelques gouttes de solutions nettoyante, avec lavage complet du dispositif à cappuccinos et du groupe infusion.

Une fois la désinfection terminée, rincer abondamment les mixeurs pour éliminer tout éventuel résidu de solution utilisée.

Pour faire couler de l'eau dans les mixeurs, utiliser la fonction de rinçage accessible au menu « lavages ».

Important !!!

L'appareil est équipé d'un système de lavage automatique des mixeurs, du groupe infusion et du circuit à lait. Si l'appareil reste inutilisé pendant un certain temps (week-ends, etc.) même inférieur à deux jours, il est de bonne règle d'activer les fonctions de lavage automatique (par exemple, avant d'utiliser l'appareil).

FONCTIONNEMENT

GROUPE ESPRESSO

Après chaque mise en marche de l'appareil, le groupe café effectue une rotation complète, avant d'effectuer le cycle normal, ceci pour garantir le positionnement du dispositif en position initiale.

CYCLE DE DISTRIBUTION DE CAFÉ

En cas de sélection d'une boisson à base de café, le moulin à café fonctionnera jusqu'à remplir la chambre de doseur de café.

Une fois le doseur plein, la dose moulue sera introduite dans la chambre d'infusion placée verticalement à l'intérieur du groupe café (voir fig. 17-1).

Le moto-réducteur enclenché sur le pignon (6) fait tourner les manivelles (5) qui provoquent la rotation de la chambre d'infusion (voir fig. 17-7).

Le piston supérieur (1) s'aligne avec la chambre d'infusion (voir fig. -7) et descend à l'intérieur de celle-ci. La position d'arrêt du piston pour l'infusion sera fonction de la quantité de café moulu présent dans la chambre.

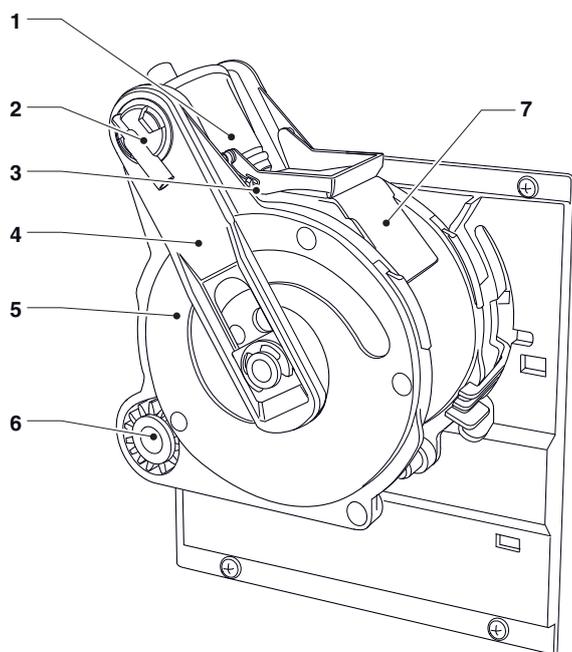


Fig. 22

- 1- Piston supérieur
- 2- Buse de sortie de café
- 3- Racloir
- 4- Bielles
- 5- Manivelles
- 6- Pignon
- 7- Toboggan de pastille usagée

Une fois le café distribué, le piston supérieur descend pour comprimer mécaniquement la pastille de café utilisée en favorisant l'expulsion de l'eau en excès par la 3ème voie de l'électrovanne de distribution.

A la fin du cycle, le moto-réducteur est actionné dans le sens inverse en soulevant le piston supérieur et en tournant la chambre d'infusion du côté de l'évacuation, opposé au côté de distribution. Le piston inférieur (8) se soulève.

Une fois la position d'évacuation atteinte, le moto-réducteur inverse de nouveau la direction de rotation en faisant revenir la chambre d'infusion en position de repos. Le racloir (3) retient la pastille de café en la faisant tomber, alors que le piston inférieur (8) revient en position de repos.

VOLUME DE LA CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe café peut travailler avec des doses de café comprises entre 7 et 13,5 g.

Le piston supérieur se positionne automatiquement en fonction de la pression programmée.

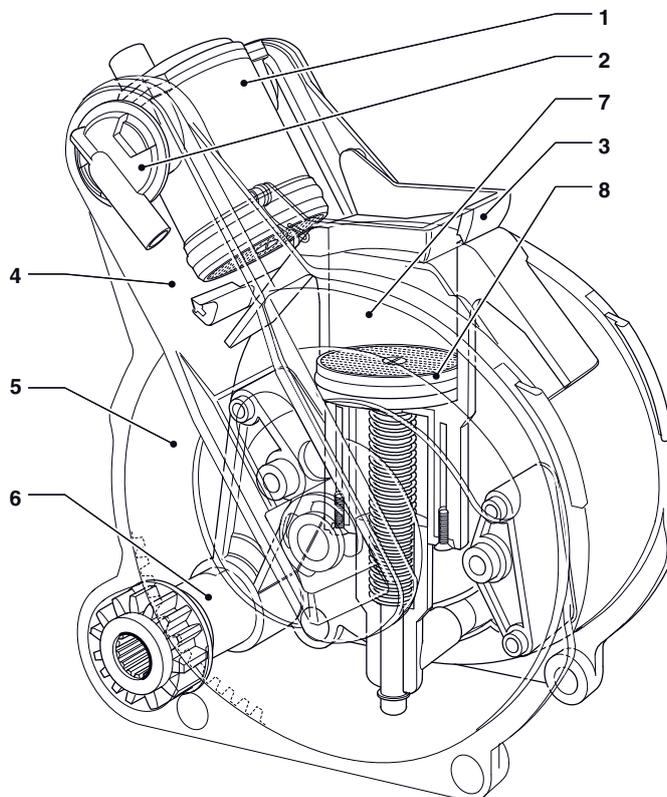


Fig. 23

- 1- Piston supérieur
- 2- Buse de sortie de café
- 3- Racloir
- 4- Bielles
- 5- Manivelles
- 6- Pignon
- 7- Chambre d'infusion
- 8- Piston inférieur

DOSEUR CAFÉ À DOSE VARIABLE

Une dose de café est constituée de deux quantités de café moulu, fournies de manière consécutive par le doseur.

Le doseur peut être programmé pour distribuer deux quantités différentes de café moulu :

- une première quantité, dosée à volume (plus précis), est fournie lors du remplissage de la chambre du doseur;
- la seconde quantité, dosée à temps, réglable en pourcentage (de 1 à 99%) du temps de mouture de la quantité volumétrique, sera relâchée une fois les temps configuré atteint.

Si le pourcentage est paramétré sur 0, un seul relâchement sera effectué, si le pourcentage est configuré sur 100, il sera procédé à deux relâchements dosés à volume (remplissage de la chambre également pour le deuxième relâchement).

Le volume de la chambre du doseur à dose variable peut être réglé entre 5,5 et 8,5 g avec le petit levier de réglage.

Le petit levier de réglage des doses peut être positionné sur un des 6 crans de référence sachant que :

- en soulevant le petit levier, la dose augmente :
- en abaissant le petit levier, la dose diminue :
- chaque cran permet de modifier la dose d'environ 0,35 g.

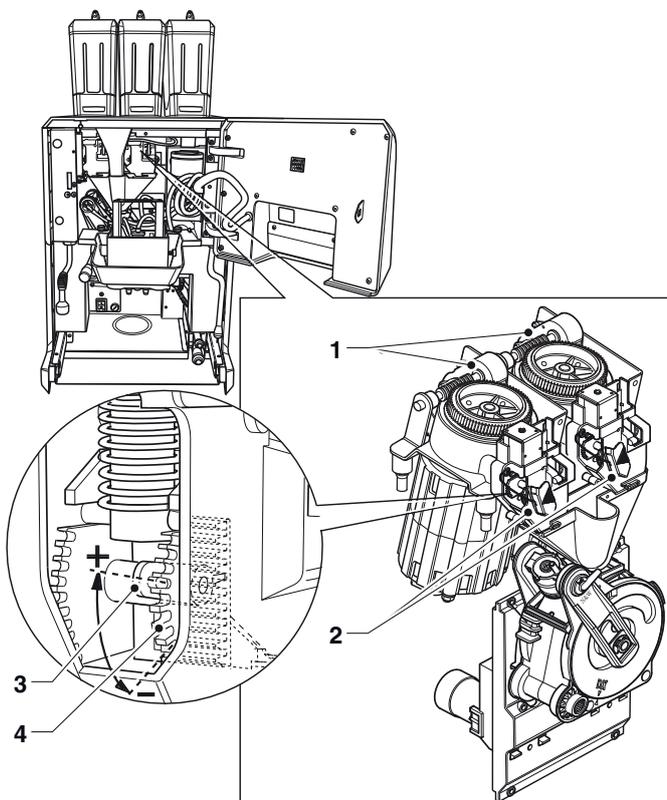


Fig. 24

- 1- Moteur de réglage de la mouture
- 2- Doseurs
- 3- Levier de réglage de la dose
- 4- Régulateur de dose

COMBINAISON DOSES/SÉLECTION

Deux doses différentes sont gérées pour chaque doseur, une faible (pour café simple) et une élevée (pour double café) pouvant être associées aux sélections à base de café.

Le groupe café à chambre variable peut accepter des doses allant jusqu'à 13,5 gr de café.

- En cas de sélection de la dose élevée totalement volumétrique (100% du temps - deux relâchements), il sera nécessaire de ne pas dépasser un réglage de 7 grammes pour le volume du doseur.

Dans ce cas, la dose pour café simple sera composée de 7 gr (volume) plus les grammes moulus durant le temps programmé (mouture à volume autre que 100%).

- En cas de sélection de la dose faible totalement volumétrique, il sera nécessaire de régler le volume sur la dose désirée en ajoutant 0 % de grammes moulus à temps.

Dans ce cas, la dose de café double sera composée des grammes dosés à volume avec l'ajout des grammes moulus durant le temps programmé (mouture à volume autre que 0%).

Attention !!! La modification de la position du levier de réglage nécessite de recalibrer la valeur du pourcentage de la dose ajoutée.

Faire attention à ce que la dose totale ne dépasse pas 13,5 gr.

La fonction disponible dans le menu « test » en mode « technicien » (voir le paragraphe correspondant) permet d'effectuer des essais. Les doses fournies devront être collectées en retirant le groupe café pour éviter toute dispersion de café à l'intérieur de l'appareil.

Important !!!

Les programmes prévoient une association entre les sélections et la dose, association qui pourra toujours être modifiée.

Il est possible de modifier l'association des doses/sélections établie en fonction du produit utilisé et de la qualité de la boisson désirée.

La configuration par défaut de l'appareil est indiquée sur le tableau des doses/sélections en annexe.

DISTRIBUTION DE LAIT

Pour les appareils équipés d'un dispositif à cappuccinos, il est possible de procéder à la distribution de boissons avec :

- lait froid
- lait chaud sans mousse
- lait chaud avec mousse

LAIT FROID

- la pompe à lait est activée en tirant le lait depuis le conteneur
- le lait passe dans la buse à lait (envoyé par la pompe à lait) et distribué en tasse

LAIT CHAUD SANS MOUSSE

- l'électrovanne du chauffe-eau à vapeur (EVVAP) s'ouvre et la pompe à lait s'active simultanément
- le lait passe dans la buse à lait (envoyé par la pompe à lait)
- la vapeur passant simultanément dans la buse à lait permet de le réchauffer.

LAIT CHAUD AVEC MOUSSE

- l'électrovanne du chauffe-eau à vapeur (EVVAP) et l'électrovanne « air » (EVAIR) s'ouvrent et la pompe à lait est activée. Le passage de la vapeur rappelle l'air en l'émulsifiant avec le lait envoyé par la pompe. l'électrovanne « air » est actionnée par intermittence à une fréquence déterminée. Le temps d'ouverture/fermeture (programmable en %) permet de déterminer la quantité d'air émulsifiée et donc la quantité de mousse.

- La lait passe dans la buse à lait (envoyé par la pompe à lait)
- la vapeur passant simultanément dans la buse à lait permet de le réchauffer.

Une fois le cycle de distribution du lait terminé, il est procédé à un lavage partiel de la buse avec une quantité d'eau minime (ouverture de l'électrovanne de lavage de la buse à lait EVWEMU)

La dose de lait, le débit du lait et la quantité de mousse sont personnalisables depuis les menus de programmation.

CYCLES DE LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

L'appareil est prédisposé pour effectuer des cycles de lavage automatiques du dispositif à cappuccinos.

- rinçage du dispositif à lait : périodiquement, suite à un délai de 15 minutes sans distribution de boissons avec du lait, il sera procédé au rinçage du dispositif à lait d'une durée de 60 secondes.

Les sélections de boissons contenant du lait sont indisponibles jusqu'à ce que le rinçage du dispositif à lait soit terminé.

Avant que la machine ne procède automatiquement au rinçage du dispositif à lait, un message avec décompte s'affichera sur l'écran.

- Lavage du dispositif à cappuccinos : il s'agit du lavage du dispositif à cappuccinos en utilisant un détergent spécifique.

Le cycle de nettoyage est semi-automatique et il est nécessaire de confirmer les opérations en appuyant sur la touche .

Les lavages automatiques n'excluent pas la nécessité de nettoyer quotidiennement la machine et de démonter périodiquement la buse à lait.

DISTRIBUTION DE VAPEUR AVEC LA LANCE

La machine est équipée d'une lance pour la distribution de vapeur.

La lance à vapeur est associée à un capteur de température permettant de détecter la température de la boisson durant le réchauffage par vapeur.

Pour faire sortir de la vapeur de la lance, appuyer sur la touche « Vapeur ».

L'appareil fournira de la vapeur (ouverture de l'électrovanne de vapeur EVLVAP) jusqu'à ce que la température paramétrée pour la boisson soit atteinte (70° C par défaut).

La distribution de vapeur s'interrompt indépendamment de la température après 2 minutes.

Il est possible d'interrompre la distribution de vapeur en appuyant à nouveau sur la touche « Vapeur » (fonction d'arrêt de distribution)

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE AVEC LA LANCE

L'appareil est équipé d'une lance pour la distribution d'eau chaude.

Pour obtenir de l'eau chaude depuis la lance, appuyer sur la touche « Eau chaude ».

Les électrovannes de la lance à eau chaude (EVH2O) et d'augmentation du débit (EV2H2O) s'ouvrent.

L'appareil distribuera de l'eau chaude en fonction de la configuration effectuée en phase de programmation :

- jusqu'à obtention de la quantité paramétrée
- jusqu'à nouvelle pression de la touche « Eau chaude » (fonction d'arrêt de distribution)
- jusqu'à relâchement de la touche « Eau chaude »

ÉCLAIRAGE DE LA MACHINE

La machine dispose d'un éclairage à DEL destiné à la zone de distribution et aux panneaux latéraux de l'appareil.

Par défaut, les DEL de la zone de distribution s'allument durant la distribution de boissons et restent allumées pendant quelques secondes une fois la boisson fournie. Il est possible de programmer le temps d'allumage des DEL ou encore leur allumage permanent.

L'éclairage des panneaux latéraux est actif en permanence.

CONTRÔLE ET RÉGLAGE DES CALIBRAGES

CALIBRAGES STANDARDS

l'appareil est fourni avec un tableau de doses/sélections indiquant le calibre et les doses configurés comme standards.

Pour obtenir les meilleurs résultats selon le produit employé, on conseille de contrôler :

- La pastille de café utilisée doit être légèrement comprimée et humide.
- Le temps d'infusion
- Le grammage du café.
- La température de la boisson (environ 70/80 ° dans la buse)
- La dose d'eau.

Le grammage du produit, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le système électronique de contrôle.

Pour les modifier, il est nécessaire de suivre les procédures décrites ci-après.

CALIBRAGES

DOSE DE CAFÉ

La dose maximum utilisée par le groupe d'infusion de café est de 13,5 grammes.

En fonction du type de distribution (simple/double) le volume de la chambre du doseur devra être réglé.

Pour la différenciation et en fonction de la dose désirée, le pourcentage du temps de moulage à programmer pour la seconde quantité de café devra être défini.

DOSE D'EAU

Selon le type de sélection, la quantité d'eau à distribuer exprimée en impulsions du compteur volumétrique (cdv) devra être définie.

RÉGLAGE DU GRAMMAGE DU CAFÉ

Le petit levier de réglage des doses peut être positionné sur un des 6 crans de référence sachant que :

- en soulevant le petit levier, la dose augmente
- en abaissant le petit levier, la dose diminue
- chaque cran permet de modifier la dose d'environ 0,35 g.

Pour prélever la dose, il suffit de retirer le groupe café et d'utiliser la fonction prévue à cet effet du menu « test » en mode « technicien » (voir le paragraphe relatif).

Important !!!

La dose utilisable est indicativement comprise entre 7 et 13,5 gr, en variant le degré de mouture, les doses varieront légèrement.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE

En modifiant la distance entre les moulins, le degré de mouture varie. Il est possible de configurer, sur le logiciel, la valeur de variation désirée de 1/6 de tour de la vis de réglage.

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

NB : après avoir modifié le degré de mouture, il sera nécessaire d'effectuer au moins 2 selections pour s'assurer de la nouvelle granulométrie du café moulu :

CALIBRAGE DU LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos

Dose

La dose de lait est réglable (à temps) et programmable sur le menu.

TEMPÉRATURE

La température du lait est programmable sur le menu en agissant sur le débit.

MOUSSE

Le réglage de la quantité d'air (et donc de mousse) fourni en même temps que le lait est configurable sur le logiciel.

La mousse est définie en % du nombre d'ouverture/fermeture de l'électrovanne d'air sur toute la durée du cycle de distribution du lait.

Un pourcentage élevé implique une majeure quantité de mousse.

TEMPÉRATURE DU CHAUFFE-EAU POUR ESPRESSO

La température du chauffe-eau pour café est contrôlée par logiciel et peut être réglée directement dans le menu. Il est important de souligner que d'importantes variations de température auront une incidence sur le temps d'infusion.

TEMPÉRATURE DU CHAUFFE-EAU POUR EAU CHAUDE

La température du chauffe-eau pour café est contrôlée par logiciel et peut être réglée directement dans le menu.

TEMPÉRATURE DU CHAUFFE-EAU POUR VAPEUR

La température de l'eau et de la vapeur est indirectement déterminée par le pressostat contrôlant la pression du chauffe-eau.

Une pression de 0,15 - 0,20 MPa (1,5 - 2,0 bars) correspond à une température de 129-133°C.

observations sur la Programmation

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

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

L'appareil est fourni avec un tableau de dosages dans lequel sont décrites les différentes fonctions et les dispositions prévues pour le modèle spécifique ainsi que le diagramme de flux des menus de programmation.

Ci-dessous est fourni une explication succincte des principales fonctions, utiles pour gérer au mieux le fonctionnement de l'appareil, non nécessairement dans l'ordre d'apparition dans les menus.

La représentation 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)

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

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

L'appareil peut avoir différents statuts :

UTILISATION NORMALE

- Mise en marche de l'appareil (fermeture de la porte) avec exécution des contrôles prévus.
- Distribution de la sélection et messages à l'utilisateur.
- Lavages automatiques du dispositif à cappuccinos

MENU USB

- Mise à jour du logiciel
- Chargement de vidéo et d'images promotionnels

MENU LAVAGES

- Fonction de blocage de l'écran tactile pour nettoyage
- Lavages et rinçages automatiques

MENU MANAGER

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

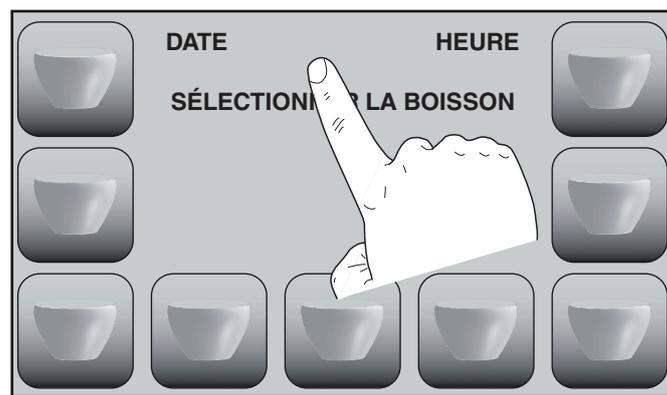
MENU TECHNICIEN

- Programmation des configurations et des performances de l'appareil

Les opérations pouvant être effectuées avec ce menu peuvent modifier les cycles de fonctionnement et doivent donc être effectuées par des personnes ayant une connaissance spécifique de la machine, tant en termes de sécurité électrique que de normes d'hygiène.

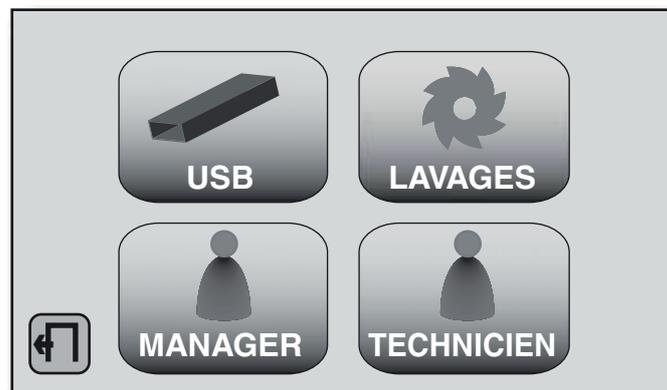
ENTRÉE EN PROGRAMMATION

Pour entrer dans les menus de programmation de l'appareil, toucher pendant 3 secondes la zone de l'écran tactile comportant le message « Sélectionner la boisson »



De façon alternative, l'entrée en mode programmation peut être effectuée en ouvrant la porte de la machine. La page-écran de choix s'affiche permettant d'accéder au :

- Menu USB
- Menu Lavages
- Menu Manager
- Menu Technicien



Pour accéder aux menus de programmation, il peut être nécessaire de fournir un mot de passe d'accès aux menus (si activé).

MODE DE NAVIGATION

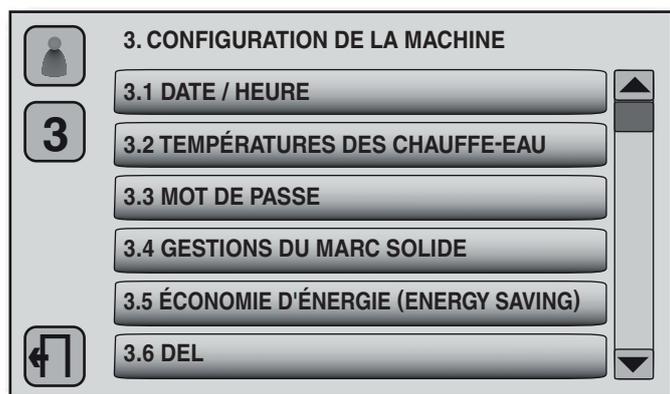
faire défiler les options du menu en utilisant la barre de défilement. Individualiser et toucher la fonction à éditer. Les menus sont représentés comme suit :

MENU DE PREMIER NIVEAU



- La première ligne indique le menu sur lequel l'opérateur travaille (Manager, Technicien, Lavages, USB)
- La touche permettant de quitter les menus de programmation est située en bas à droite.
- Les options du menu de premier niveau avec référence numérique se trouvent au centre

MENU DE NIVEAU INFÉRIEUR



La première ligne indique la fonction de niveau supérieur sur laquelle l'opérateur travaille.

- La touche pour quitter les menus de programmation et revenir en mode d'utilisation normale se situe en bas à gauche.
- Les touches permettant de revenir aux fonctions de niveaux supérieur se situent en haut à gauche.
- Les options du menu avec référence numérique se trouvent au centre.

INSERTION DES VALEURS

Lorsque le logiciel de la machine demande de saisir des valeurs alphanumériques, des données et des paramètres ON/OFF, il est possible d'utiliser une des méthodes suivantes :

- clavier s'affichant sur l'écran (alphanumérique / numérique)
- depuis la liste de valeurs proposées
- touches « + » et « - »
- touche « ON / OFF »

Les pages-écrans proposent :

-  Confirmation des valeurs saisies. Avec représentation dans le texte par 
-  Annulation des valeurs saisies. Avec représentation dans le texte par 
-  Quitter le menu de programmation et revenir en mode d'utilisation normale.

MISE EN MARCHÉ

À chaque fois que la machine est allumée, le numéro de la version du logiciel de l'appareil et de l'écran tactile s'affichent sur l'écran.

Une fois le réchauffage des chauffe-eau terminé, le nettoyage guidé du circuit de lait sera proposé si ce dernier n'a pas été effectué durant les dernières 24 heures. L'opération peut être confirmée en appuyant sur  ou évitée en appuyant sur la touche .

Toutes les opérations successives nécessiteront l'intervention manuelle de l'opérateur, et devront être confirmées.

Pour connaître la séquence des opérations, consulter le paragraphe « Cycles de lavage ».

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

Un message avec une invitation à sélectionner la boisson s'affichera sur l'écran après quelques secondes.

FONCTIONNEMENT EN UTILISATION NORMALE

Durant le fonctionnement normal, l'écran affiche un message destiné à l'utilisateur l'invitant à sélectionner la boisson.

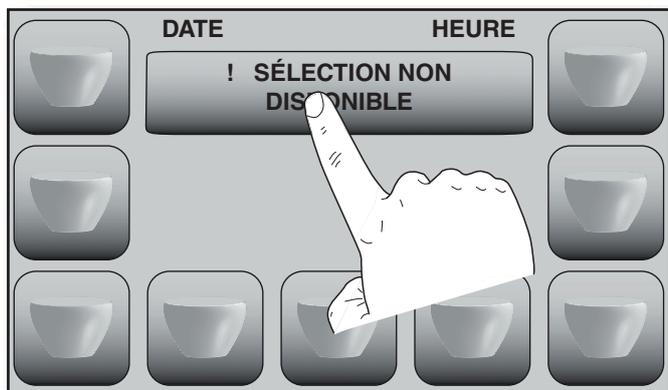
La disposition et la fonction des touches peut être différente en fonction de la disposition (layout) et des choix effectués durant la programmation.



En présence d'une anomalie détectée par le système de contrôle, un message d'erreur s'affichera.

les boissons ne pouvant être servies sont représentées avec une luminosité plus faible.

Pour afficher les informations relatives à la panne, toucher la touche comportant le message « Sélection non disponible »,



La page-écran correspondant à la panne s'affichera. En présence de plusieurs pannes, chacune d'elles s'affichera alternativement.

Durant la distribution, une page-écran indiquant le statut de préparation de la boisson s'affichera sur l'écran.

Il est possible d'interrompre la distribution de la boisson en appuyant sur la touche « STOP ».

Une fois la boisson servie, un message demandant de prélever la boisson s'affichera sur l'écran pendant quelques secondes, puis la machine sera à nouveau prête à servir une autre boisson.

MENU MANAGER

Le menu Manager est normalement désactivé. Quelques fonctions sont néanmoins disponibles sur certaines versions et/ou pays de destination.

Pour accéder au menu « Manager », il est indispensable d'insérer le mot de passe à 5 chiffres (si demandé).

Utiliser le clavier numérique s'affichant sur l'écran et appuyer sur la touche de confirmation.

L'écran proposera les options du menu de premier niveau.

Les fonctions éventuellement présentes dans le menu « Manager » sont de fonctions du menu « Technicien », mais avec fonctionnalité réduite.

MENU TECHNICIEN

Pour accéder au menu « Technicien », il est nécessaire de saisir le mot de passe à 5 chiffres (si demandé). Utiliser le clavier numérique s'affichant sur l'écran et appuyer sur la touche de confirmation.

SÉLECTIONS

Ce groupe de fonctions permet de définir toutes les variables contribuant à la formation de la boisson

PARAMÈTRES SÉLECTION

En confirmant cette fonction, on accède aux fonctions de gestion des paramètres des sélections.

La première demande consiste à choisir la sélection sur laquelle intervenir. La page-écran avec les icônes des sélections s'affiche sur l'écran.

Après avoir choisi la boisson sur laquelle intervenir, la page-écran avec les paramètres modifiables s'affiche sur l'écran avec la liste des poudres utilisées pour la réalisation de la sélection (Lait, Espresso,...)

NOM

Il est possible de modifier le nom de la boisson apparaissant sur l'icône en mode de fonctionnement normal.

Pour les noms longs, par exemple *Lait avec nuage de café*, ou dépassant dans tous les cas la grandeur de l'icône, il est possible d'écrire le nom sur 2 lignes en insérant le caractère spécial d'interruption de ligne % (par exemple la ligne *Lait%avec nuage de café* sur l'icône sera affichée sur deux lignes).

SÉLECTION DE L'ICÔNE

Il est possible de choisir l'icône présentée à l'utilisateur en mode normal parmi celles proposées.

ÉGOUTTEMENT

Pour chaque sélection, il est possible de définir le temps (en secondes) d'attente une fois la boisson servie pour laisser le temps au tuyaux de se vider.

CODE PRODUIT

Cette fonction permet d'attribuer à chaque sélection un code d'identification de 16 caractères alphanumériques pour l'élaboration des statistiques

DISTRIBUTION COMPLÈTE

Cette fonction permet d'effectuer une distribution test de la boisson.

SÉQUENCE

Une boisson peut être composée d'un maximum de 4 ingrédients (poudre/s et eau).

Parmi les ingrédients décrits dans la recette, le numéro d'identification du premier ingrédient versé (start 0) sera indiqué comme le début de la distribution (start) de l'ingrédient suivant.

Par exemple, si la recette de la sélection « Cappuccino avec chocolat » prévoit:

- Ingrédient 1 Lait

- Ingrédient 2 Café

- Ingrédient 3 Chocolat

la séquence de distribution des ingrédients sera :

- Ingrédient 1 Lait (start 0)

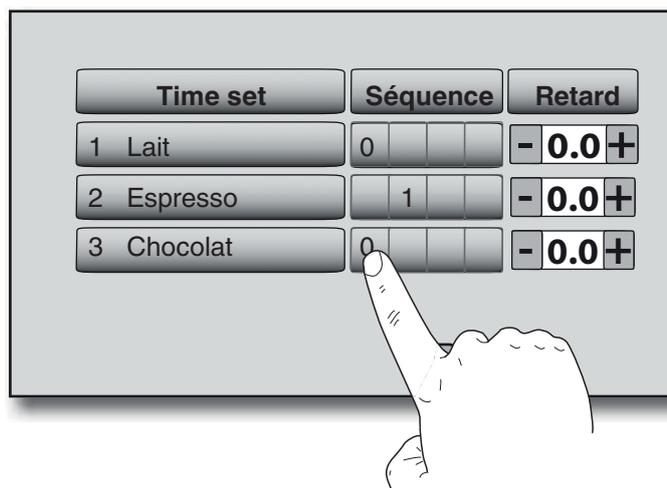
- Ingrédient 2 Espresso (start 1)

- Ingrédient 3 Chocolat (start 2)

Time set	Séquence	Retard
1 Lait	0	- 0.0 +
2 Espresso	1	- 0.0 +
3 Chocolat	2	- 0.0 +

Il est possible de modifier la séquence des ingrédients composant la boisson, fournie dans l'ordre dans lequel la dose d'eau est fournie (voir tableau des doses).

Pour modifier la séquence des ingrédients, il suffit de toucher le cadre et de configurer l'ingrédient à servir successivement.



Dans l'exemple, le chocolat est servi en même temps que le lait, sans décalage. Il est possible de configurer (en secondes) le décalage de distribution de l'eau par rapport à l'événement précédent.

PARAMÈTRES ESPRESSO

DOSE D'EAU/CAFÉ

Il est possible de choisir la quantité d'eau à utiliser dans la préparation de café espresso. La valeur est exprimée en impulsions du compteur volumétrique (CDV). Utiliser les touches « + » et « - » pour modifier les valeurs par défaut.

TEMPS DE PRÉ-INFUSION

Permet de configurer le temps de pré-infusion (en dixième de seconde) avant que ne soit effectuée l'infusion à proprement parler.

DOSE DE PRÉ-INFUSION

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

COMPRESSION PASTILLE

La compression est effectuée par le piston supérieur qui comprime mécaniquement la pastille pour faciliter l'expulsion de l'eau de la pastille avant son déchargement dans le bac à marcs solides.

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

DOSE CAFÉ

Permet de configurer la quantité de café moulu (en grammes) à utiliser dans la sélection choisie.

PRESSURISATION DE LA PASTILLE

Il est possible de réguler la pression exercée sur la pastille dans la chambre à infusion.

Ce paramètre permet de modifier la présentation et la qualité de la boisson versée.

Les profils disponibles sont :

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

PARAMÈTRES DE PRODUITS SOLUBLES

DOSE D'EAU POUR PRODUIT SOLUBLE

Il est possible de définir (en CDV) la quantité d'eau à utiliser dans la préparation des boissons à base de poudre soluble.

La valeur est exprimée en impulsions du compteur volumétrique (CDV). Utiliser les touches « + » et « - » pour modifier les valeurs par défaut.

MIXEUR (MODE MIXAGE)

Pour chaque sélection, il est possible de configurer la durée du mixage de chaque dose d'eau composant la sélection.

La durée peut être configurée selon deux modes :

- absolue

c'est-à-dire indépendante du temps d'ouverture de l'électrovanne.

La valeur de la durée de mixage est configurée en impulsions du compteur volumétrique (CDV)

- relative

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

Ex. : si la valeur est 0, le mixage s'arrêtera automatiquement exactement au même moment que la fermeture de l'électrovanne.

La valeur de durée du mixage est toujours exprimé en dixièmes de seconde.

DOSE SOLUBLE

Il est possible de définir (en gr) la quantité de poudre soluble à utiliser dans la préparation de la boisson.

VITESSE DU DOSEUR

Il est possible de configurer la vitesse de travail du moto-doseur (en grammes par seconde) de poudre soluble. Cette valeur est utilisée pour calculer le temps nécessaire pour distribuer la dose de poudre en grammes.

DISTRIBUTION PAR ÉTAPE

La distribution de poudre soluble est effectuée par intervalles (paramétrés de 1 à 5) simultanément à la distribution de la boisson.

La distribution par étape permet une meilleure présentation de la boisson.

PARAMÈTRES DE LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

DOSE DE LAIT

Il est possible de définir (en CC) la quantité de lait à utiliser dans la préparation de la boisson.

DÉBIT DE LAIT

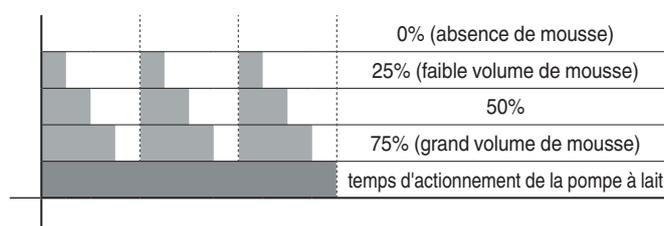
Il est possible de définir (en CC/s) le débit de lait à appliquer dans la préparation de la boisson.

Cette valeur est utilisée pour modifier la température du lait

ÉMULSION DE LAIT

Ce paramètre permet de modifier le volume de mousse de lait dans la tasse.

Ce paramètre, exprimé en %, correspond au temps d'actionnement de l'électrovanne d'air (EVAIR) par rapport au temps d'actionnement de la pompe à lait.



TEMPS D'AIR DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Il est possible de configurer, en secondes, le délai de temps de l'émulsion avec l'air dès le début de la distribution du lait.

Il est possible de configurer, en secondes, le temps d'interruption de l'émulsion avec l'air avant la fin de la distribution de la boisson (queue finale)

TEMPS DE VAPEUR DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Il est possible de configurer, en secondes, le délai avant la distribution de la vapeur à partir du début de la distribution du lait.

Il est possible de configurer, en secondes, combien de temps avant la fin de la distribution, interrompre la distribution de vapeur (queue finale)

PRIX INDIVIDUEL

Fonction active uniquement si l'appareil dispose d'un système de paiement.

Permet de configurer le prix de vente de la boisson. Par défaut, les prix sont configurés sur zéro.

DISPOSITION SUR L'ÉCRAN

Cette fonction permet de modifier la position des icônes visualisées en mode de fonctionnement normal par rapport à la disposition configurée.

Le numéro de la sélection à repositionner sera demandé (consulter le tableau doses/sélections fourni en dotation).

En appuyant sur la touche de confirmation, la page-écran avec la disposition actuelle des icônes s'affichera. Appuyer sur l'icône de destination pour échanger les deux icônes.

EAU CHAUDE

Permet de configurer le temps de distribution d'eau chaude de la lance après avoir appuyé sur la touche « Eau chaude ».

VAPEUR

Permet de définir si activer ou non le contrôle de la température de la vapeur émise par la lance.

- OFF : contrôle de la température désactivé, le réchauffage des boissons avec la lance à vapeur est effectué pendant 2 minutes.

- ON : contrôle de la température activé, le réchauffage des boissons avec la lance à vapeur est effectué jusqu'à la température paramétrée et dans tous les cas pour un maximum de 2 minutes.

Configurer la température en degrés °C

DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos. Cette fonction permet de définir certaines fonctions du dispositif à cappuccinos.

DENSITÉ DE LA CRÈME

permet de configurer la densité de la crème de lait (grandeur des bulles).

Des valeurs basses permettent d'obtenir des bulles plus petites.

La valeur « 0 » indique une absence de bulles

INVERSION DE LA POMPE

Cette option active la fonction d' « inversion de la pompe » permettant de vider partiellement le circuit de lait après la sélection d'une boisson utilisant le lait comme ingrédient.

Les valeurs possibles sont :

- OFF

- 1 seconde

AFFICHAGE

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

LANGUE

Il est possible de choisir la langue, parmi celles proposées par le logiciel, dans laquelle s'afficheront les messages sur l'écran.

AFFICHAGE DES MESSAGES DE DÉMARRAGE

Permet l'affichage du nombre total de boissons servies depuis la dernière remise à zéro durant la phase d'allumage.

CONFIGURATION DE LA MACHINE

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

DATE / HEURE

La date et l'heure s'affichent sur l'écran (si activées). Elles sont également utilisées pour la gestion des créneaux horaires et des statistiques.

En absence de courant, l'appareil conserve la date et l'heure à l'aide d'une batterie tampon.

DATE

Cette fonction permet de régler la date actuelle.

HEURE

Cette fonction permet de régler l'heure actuelle.

TEMPÉRATURE DES CHAUFFE-EAU

Cette fonction permet de configurer la température de fonctionnement (exprimée en °C) des chauffe-eau. Utiliser les touches « + » et « - » pour modifier les paramètres par défaut.

MOT DE PASSE

Il s'agit d'un code numérique à 5 chiffres demandé pour accéder aux menus.

Par défaut, le mot de passe d'accès aux menus est 00000 (désactivé)

La fonction permet de personnaliser le mot de passe d'accès aux menus.

Utiliser le clavier s'affichant sur l'écran pour configurer le nouveau mot de passe.

GESTION DU MARC SOLIDE

La fonction permet d'activer et de configurer le nombre de café après lequel il sera demandé de vider le bac de collecte du marc solide.

La configuration par défaut est de 40 boissons.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (ENERGY SAVING) :

Cette option permet de suspendre le service du distributeur et d'éteindre ou non le chauffe-eau durant les intervalles de temps configurés avec la fonction « Paramètres Économie d'énergie ».

ACTIVER ENERGY SAVING

Permet d'activer la fonction energy durant les horaires de non-utilisation de la machine.

Avec la fonction de gestion Energy saving activée, il est possible de choisir parmi les différentes options d'économie d'énergie :

- **Off** : gestion Energy saving désactivée

- **On** : gestion Energy saving activée, il est possible de choisir si éteindre ou non les chauffe-eau présents

- **Sleep mode** : cette option permet, après 15 minutes d'inactivité de la machine, d'éteindre les DEL d'éclairage de la machine et de réduire les températures des chauffe-eau jusqu'à environ 70 °C. En appuyant sur n'importe quelle touche de sélection, la machine reprendra son fonctionnement normal et il sera à nouveau possible de sélectionner une boisson dès que la température de fonctionnement sera atteinte.

- **Éclairage uniquement** : extinction des DEL d'éclairage

PARAMÈTRES ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cette fonction permet de configurer jusqu'à 2 tranches horaires durant lesquelles faire intervenir les profils d'économie d'énergie.

Pour désactiver la tranche horaire, configurer l'heure de début et de fin sur 00.00.

DEL

Il est possible de choisir si les DEL d'éclairage de la machine doivent être ou non allumées lorsque la machine est en service ou « Hors service ».

MATRICULE DE LA MACHINE

Cette fonction permet de modifier le code numérique à huit chiffres identifiant l'appareil (00000000 par défaut).

GESTION DES VENTILATEURS

Cette fonction permet d'activer le fonctionnement continu des ventilateurs d'aspiration des vapeurs durant la préparation de boissons à base de poudres solubles.

- ON ventilateurs d'aspiration en fonctionnement continu
- OFF ventilateurs d'aspiration en fonctionnement uniquement durant la préparation de la boisson et pendant les 30 secondes successives.

INITIALISATION

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

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

La réinitialisation permet de restaurer tous les paramètres par défaut de la machine.

En appuyant sur la touche de confirmation , la demande de confirmation « Confirmer ? » apparaît sur l'écran. En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation , certains paramètres seront demandés, à savoir :

« PAYS »

entendu comme typologie de bases pour les diverses sélections

(ex. IT café = 60 cc - FR café = 106 cc).

Les « pays » proposés varient en fonction des modèles.

« LAY-OUT »

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

Lors du redémarrage de l'appareil, il sera demandé de :

- choisir la langue d'affichage des messages
- L'emplacement de la machine (hôtel ou self-service)
- choisir le type d'alimentation électrique utilisée par l'appareil (Triphasée, Monophasée 38 A, Monophasée 16 A)

CALIBRAGE

Ce groupe de fonctions permet de calibrer les principaux composants de la machine.

MOULIN À CAFÉ

GROUPE MOULIN À CAFÉ - CALIBRAGE

Ce groupe de fonctions permet de modifier le degré de mouture et de relâcher une dose test.

Pour les machines proposant plus d'une typologie de café en grains, il sera demandé de sélectionner le moulin à café à utiliser.

RELÂCHEMENT DE DOSE

Permet de délivrer une dose de café moulu après avoir configuré les paramètres de mouture.

RÉGLAGE DE LA DOSE

Cette fonction permet de procéder au réglage manuel de la distance des moulins. A chaque valeur correspond environ 1/6 de tour de la bague de réglage (6 indique un tour complet de la bague).

Pour les machines proposant plus d'une typologie de café en grains, il sera demandé de sélectionner le moulin à café à utiliser.

Cette fonction permet de décider si la valeur paramétrée rapproche ou éloigne les moulins (paramètre OPEN)

En cas de paramétrage sur « Open » :

- ON : la valeur saisie augmente la distance des moulins (mouture plus grosse)
- OFF : la valeur saisie réduit la distance des moulins (mouture plus fine)

Une fois le degré de mouture modifié, il est nécessaire d'effectuer au moins 2 sélections pour vérifier efficacement la nouvelle granulométrie du café. Plus fin est le degré de mouture, plus long sera le temps de distribution du café et inversement.

PRÉ-MOUTURE

Cette fonction permet d'activer ou non la mouture de la dose de café pour la sélection suivante. Cela permet de diminuer le temps de préparation d'une sélection de café moulu.

Par défaut, la fonction est désactivée.

ACTIVATION DE VIDE CAFÉ

Cette fonction permet d'activer le signal de « Vide café » dans la cas où la dose de café moulu ne soit pas obtenue dans un délai de 15 secondes.

RÉGLAGE AUTOMATIQUE DE LA MOUTURE

Sur les moulins à café équipés d'un dispositif de réglage automatique, ce groupe de fonctions permet de vérifier les paramètres de réglage automatique de la distance entre les moulins et d'activer ou désactiver la fonction. En particulier, il est possible de choisir sur quel moulin à café, identifié par un numéro, intervenir.

ACTIVATION RÉGLAGE AUTOMATIQUE

Pour chaque moulin à café il est possible de décider si laisser ou non le dispositif de réglage automatique activé.

PARAMÈTRES RÉGLAGE AUTOMATIQUE

Pour chaque sélection de référence, les éléments suivants doivent être programmés :

- La dose d'eau (exprimée en impulsions du compteur volumétrique cdv-)
- Le temps d'infusion (exprimé en sec.)
- Éventuellement, le réglage manuel de la distance des moulins, chaque variation est d'environ 1/6 de tour de l'embout de réglage. Les valeurs positives réduisent la granulométrie (mouture plus fine), les valeurs négatives l'augmentent (mouture plus grosse).

POMPE À LAIT

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos.

Il est possible de calibrer le débit (en cc/sec) minimum et maximum de la pompe à lait.

Réglage par défaut : min. 5,0 et max 12,0

DOSEUR POUR POUVRE SOLUBLE

Pour la distribution des poudres, il est possible d'agir sur les paramètres suivants :

DÉBIT EN G/SEC.

Il est possible de configurer la vitesse de travail des moto-doseurs pour définir le débit en g/sec.

Cette valeur est utilisée pour calculer le temps nécessaire pour distribuer la dose en g.

DIAGNOSTIQUE

Ce groupe de fonctions permet d'effectuer des tests sur les principaux composants de l'appareil.

SÉLECTIONS D'ESSAI

Cette fonction permet, pour chaque sélection, d'obtenir la distribution des sélections suivantes avec la porte ouverte :

- sélection complète
- lait uniquement
- eau uniquement
- poudre uniquement
- café uniquement

FONCTIONS SPÉCIALES

Ce groupe de fonctions permet de :

- Effectuer la rotation du groupe infusion
- Relâchement d'une dose de café moulu
- Vider les chauffe-eau (ouverture d'une électrovanne pour chaque chauffe-eau afin de permettre l'entrée de l'air en cas de vidage du chauffe-eau pour des raisons d'entretien)
- Effectuer le remplissage du circuit hydraulique (installation manuelle)

TEST

AUTO-TEST

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

En appuyant sur la touche de confirmation, le message « AUTOTEST » s'affichera.

Il est possible de faire l'impasse sur n'importe quelle opération et passer à la suivante en appuyant sur la touche « annuler ». La touche  permet de lancer le cycle de test automatique.

Certains des contrôles sont effectués automatiquement, d'autres nécessitent l'actionnement manuel du composant contrôlé.

En séquence :

- Activation des moto-doseurs pendant 2 secondes
- Activation des moto-mixeurs pendant 2 secondes
- Mouvement du groupe espresso
- Vérification de l'éclairage (DEL)
- Contrôle du fonctionnement des capteurs de température
- Contrôle du fonctionnement de l'avertisseur sonore (buzzer)
- Contrôle du fonctionnement du monnayeur (si présent)

- Gestion de l'aspirateur. L'appareil allume et éteint le ventilateur d'aspiration de vapeurs durant la préparation de boissons à base de produits solubles.
- Contrôle des capteurs de sécurité
Il sera demandé, en séquence, de retirer le bac de collecte du marc liquide, celui du marc solide, les conteneurs des produits et d'ouvrir la porte. Puis le logiciel demandera de procéder dans le sens inverse.
- Contrôle des touches « eau chaude » et « vapeur »
- Contrôle de l'écran tactile

ERREURS

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

En cas de détection d'une anomalie, l'appareil indiquera le type de panne et l'appareil (ou partie de celui-ci) sera mis(e) hors service.

Les boissons indisponibles sont indiquées par une icône à faible luminosité.

LECTURE DES PANNES

Permet de visualiser les 16 dernières pannes, de la plus récente à la plus ancienne, en déplacement la barre de défilement.

- Vide eau

Panne non disponible sur ce modèle

L'appareil se bloque si le micro-interrupteur de l'air-break signale l'absence d'eau suite à l'ouverture de l'électrovanne d'arrivée d'eau.

Il est possible de tenter de rétablir le fonctionnement de l'appareil en demandant une boisson avec un maximum de 3 tentatives.

Si l'appareil est équipé du kit d'alimentation en eau par réservoir interne, la pompe s'éteindra.

- Bac de collecte du marc plein

Les sélections à base de café espresso sont désactivées une fois atteint le nombre de pastilles utilisées configuré sur le menu.

- Air-break

Panne non disponible sur ce modèle

La machine se bloque si, après 10 sélections, le micro-interrupteur n'a jamais signalé l'absence d'eau.

- Compteur volumétrique (ventilateur)

Absence de comptage durant une durée max. des compteurs volumétriques (ventilateurs).

- Chauffe-eau pour poudres solubles

La machine se bloque après un délai de 10 minutes de réchauffement à compter de la mise en marche ou de la dernière sélection, si l'eau du chauffe-eau n'a pas atteint la température désirée.

- Carte machine

Absence de communication entre la carte machine et l'écran tactile

- Monnayeur

Panne uniquement pour les modèles avec modules de paiement.

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion supérieure à 2 sec. sur une ligne du validateur ou si la communication avec le monnayeur sériel reste absente pendant plus de 30 (protocole Executive) ou 75 (protocole BDV) secondes.

- Déclenchement de la dose de café

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

- Groupe café - panne du groupe micro -

Toutes les pannes relatives au groupe café sont contrôlées par un micro de contrôle « position groupe ».

Le micro de contrôle est actionné par la came du moto-réducteur du groupe café.

Cette panne indique que durant le mouvement du groupe infusion, le micro de contrôle n'est pas actionné pendant une certaine limite de temps.

Il est possible que cette panne soit combinée à une autre panne de positionnement du groupe café.

- Groupe café - panne du groupe de démarrage -

Le moto-réducteur n'est pas en mesure de porter le groupe café de la position de repos à la position d'infusion.

- Groupe café - panne du groupe infusion -

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

- Groupe café - panne du groupe de distribution -

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

- Groupe café - panne du groupe d'évacuation -

A la fin de l'infusion, le micro de contrôle signale que le groupe café n'est pas en position d' « évacuation pastille usagée ».

- Groupe café - panne du groupe repos -

Le micro de contrôle signale que le groupe infusion n'est pas revenu en position de repos à la fin de l'évacuation de la pastille.

- Vide café 1 / 2

Si la dose de café moulu n'est pas atteinte dans les 15 secondes après d'activation du moulin, les sélections à base de café seront désactivées.

- Blocage moulin à café

Si le moulin à café ne devait pas tourner ou s'il tourne trop lentement, les sélections à base de café espresso seront désactivées et seules resteront disponibles les sélections à base de café soluble.

- Données RAM

Un ou plusieurs secteurs de la mémoire RAM contiennent des données altérées qui ont été corrigées par les valeurs par défaut.

L'appareil continue à fonctionner, mais il est recommandé de procéder dès que possible à l'initialisation.

- Chauffe-eau pour espresso (C1)

La machine se bloque dans un délai de 10 minutes de réchauffement à compter de la mise en marche ou de la dernière sélection si l'eau du chauffe-eau n'a pas atteint la température désirée.

- Chauffe-eau poudres solubles / eau chaude (C2)

La machine se bloque dans un délai de 10 minutes de réchauffement à compter de la mise en marche ou de la dernière sélection si l'eau du chauffe-eau n'a pas atteint la température désirée.

- Chauffe-eau pour vapeur

La machine ne sert pas les boissons à base de lait ou ne fournit pas de vapeur si la présence d'eau dans le chauffe-eau pour vapeur n'est pas signalée.

Le réchauffage du chauffe-eau est interdit.

Si, après 30 secondes à compter de l'allumage ou 10 minutes à compter de la dernière sélection, le chauffe-eau n'atteint pas la température désirée, les sélections de boissons à base de lait ne seront plus disponibles.

- 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 mixeur n'est pas comprise dans la plage de valeurs par défaut, toutes les sélections utilisant ce mixeur seront désactivées.

- Pompe panne 1...7 (pump fault)

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

- Court-circuit mosfet

Si un dispositif de contrôle des moteurs en courant continu, présent sur la carte d'activations (mosfet) reste actif, la machine tombera en panne.

- Court-circuit

Si le logiciel détecte un court-circuit sur un des moteurs en courant continu connecté à la carte d'activations, la panne s'affichera sur l'écran. Il est possible qu'une panne soit détectée simultanément sur un des moteurs en courant continu.

- Basse pression de l'eau

Le pressostat mesure une pression d'eau faible en entrée de la machine.

- Blocage de la machine

La machine se bloquera une fois atteint le nombre de sélections de café et de boissons solubles configuré séparément avec la fonction « compteur de sélections ».

- Café hors service

La machine se bloquera une fois atteint le nombre de sélections de café configuré avec la fonction « compteur de sélections ».

- Boissons solubles hors service

La machine se bloquera une fois atteint le nombre de sélections de café configuré avec la fonction « compteur de sélections ».

REMISE À ZÉRO DES PANNES

En confirmant la fonction, toutes les pannes éventuellement présentes dans la « liste des dernières pannes » seront remises à zéro.

LISTE COMPLÈTE DES PANNES (HISTORIQUE)

Il est possible d'afficher les 16 dernières pannes, de la plus récente à la plus ancienne, ainsi que la date et l'heure de l'intervention et si la panne est encore présente ou non (ON / OFF)

REMISE À ZÉRO DE LA LISTE COMPLÈTE DES PANNES (HISTORIQUE)

Confirmer pour remettre toutes les pannes éventuellement présentes à zéro.

STATISTIQUES

AFFICHAGE DES STATISTIQUES RELATIVES

En appuyant sur la touche de confirmation  les informations partielles relatives aux pannes mémorisées par les compteurs seront affichées en séquence :

AFFICHAGE DES STATISTIQUES GÉNÉRALES

En appuyant sur la touche de confirmation  les informations complètes relatives aux pannes mémorisées par les compteurs seront affichées en séquence :

REMISE À ZÉRO DES STATISTIQUES PARTIELLES

En appuyant sur la touche de confirmation  les informations partielles relatives aux pannes mémorisées par les compteurs seront effacées

AFFICHAGE DES TEMPÉRATURES DES CHAUFFE-EAU

Cette fonction permet d'afficher les températures détectées dans les chauffe-eau en °C.

COMPTEURS

Les données sur le fonctionnement de l'appareil sont mémorisées dans les compteurs totaux et dans les compteurs relatifs, lesquels peuvent être remis à zéro sans perdre les données complètes. Les compteurs gèrent les signalements d'entretien des composants de la machine.

PRODUITS

Les compteurs électroniques mémorisent par intégration, toutes les distributions effectuées depuis la dernière remise à zéro.

AFFICHAGE DU COMPTEUR DE SÉLECTIONS

Cette fonction permet d'afficher le nombre de boissons servies pour chaque sélection.

MISE À ZÉRO DES COMPTEURS DE SÉLECTIONS

Cette fonction permet de remettre à zéro le compteur électronique. mémorisant pas agrégation toutes les boissons servies.

DATE DE LA DERNIÈRE REMISE À ZÉRO

La fonction permet d'afficher la date et l'heure de la dernière remise à zéro des compteurs

ENTRETIEN

Ce groupe de fonctions permet de configurer un programme d'entretien personnalisé de la machine. le contrôle est effectué sur le nombre d'actionnements des différents groupes de fonctions. Une fois les valeurs configurées atteintes, la machine signalera qu'un entretien est nécessaire par le biais d'un message sur l'écran.

GROUPE CAFÉ

NOMBRE DE CYCLES MAXIMUM

Permet de configurer le nombre de cycles maximum du groupe espresso, lequel, une fois atteint, provoquera le blocage de la machine afin de permettre de procéder aux opérations d'entretien du groupe infusion. Configuration de 50 000 cycles par défaut

TEMPS MAXIMUM

Cette fonction permet de configurer le nombre de mois de fonctionnement du groupe espresso à compter de la dernière remise à zéro du compteur gérant le nombre d'actionnements du groupe infusion. Configuration de 9 mois par défaut
La date d' « échéance » calculée sur la base des valeurs saisies s'affiche sur l'écran.

REMISE DES CYCLES À ZÉRO

Cette fonction permet de remettre à zéro le message d' « Entretien du groupe infusion » en remettant le comptage du nombre de cycles effectués à zéro.

MOULIN DOSEUR

TEMPS MAXIMUM POUR LE MOULIN GAUCHE

Permet de configurer le nombre d'heures de fonctionnement maximum du moulin avant que celui-ci ne se bloque pour permettre d'effectuer les opérations d'entretien relatives.

REMISE À ZÉRO DES CYCLES DU MOULIN GAUCHE

Permet de remettre le compteur gérant le nombre maximum d'activations du moulin à zéro.

TEMPS MAXIMUM POUR LE MOULIN DROIT

Permet de configurer le nombre d'heures de fonctionnement maximum du moulin avant que celui-ci ne se bloque pour permettre d'effectuer les opérations d'entretien relatives.

REMISE À ZÉRO DES CYCLES DU MOULIN DROIT

Permet de remettre le compteur gérant le nombre maximum d'activations du moulin à zéro.

MENU LAVAGES

Ce groupe de fonctions permet de gérer toutes les opérations de lavages automatiques de la machine.

Un mot de passe (si activé) peut être nécessaire pour accéder au menu

LAVAGES

Les fonctions de lavage et de rinçage ne remplacent pas les opérations de nettoyage périodiques.

LAVAGE DU GROUPE ESPRESSO ET DU MIXEUR

La fonction permet d'effectuer le cycle de lavage du groupe infusion et du mixeur.

La séquence des opérations requises est indiquée sur l'écran de la machine.

LAVAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos

La fonction permet d'effectuer le cycle de lavage avec détergent du dispositif à cappuccinos en mode guidé.

La séquence des opérations requises est indiquée sur l'écran de la machine.

Respecter les indications fournies au paragraphe « Cycles de lavage »

RINÇAGE DU GROUPE ESPRESSO ET MIXEUR

La fonction active en séquence, le rinçage rapide (uniquement avec de l'eau) du groupe infusion et des mixeurs.

RINÇAGE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos

La fonction active le rinçage rapide (à l'eau chaude uniquement) du dispositif à cappuccinos.

ELLE PERMET DE CONFIGURER LE LAVAGE AUTOMATIQUE DU DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

Uniquement pour les modèles avec dispositif à cappuccinos

Il est possible de configurer le délai, à compter de la dernière sélection avec du lait, avant de lancer automatiquement le cycle de rinçage du dispositif à lait.

La lavage de la buse à lait dure environ 60 secondes.

STATUT DES LAVAGES

Ce groupe de fonction indique les statistiques concernant les lavages effectués par la machine.

RAPPORT SUR LES DERNIERS LAVAGES

Cette fonction permet d'afficher la date, l'heure et le type de lavage / rinçage effectué par la machine.

La machine garde en mémoire les 10 derniers lavages.

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN TACTILE

Cette fonction permet de bloquer (pendant 30 secondes) l'écran tactile afin de permettre les opérations de nettoyage de l'écran de la machine.

Une fois la fonction activée, le décompte du temps restant pour le nettoyage de l'écran s'affichera (décompte de 30 secondes).

MENU USB

L'appareil dispose d'un port USB (Universal Serial Bus).
Le menu USB permet d'effectuer :

- la mise à jour du logiciel de la machine
- la mise à jour du logiciel de l'écran tactile
- sauvegarde des paramètres de la machine (backup)
- chargement des images et/ou vidéos à reproduire sur l'écran tactile de la machine.

MISE À JOUR DU LOGICIEL

Cette fonction permet de lire les fichiers présents dans la mémoire de masse insérée dans le port USB.
Cette fonction permet de mettre à jour le logiciel de la machine ainsi que celui de l'écran tactile.

CHARGEMENT / VERSEMENT DES CONFIGURATIONS (SETUP)

VERSEMENT DE LA CONFIGURATION SUR LE DISPOSITIF USB

Cette fonction permet de sauvegarder une copie des configurations de la machine sur clé USB.

SÉLECTION DE LA CONFIGURATION ET VERSEMENT

Cette fonction permet de charger les paramètres de la machine précédemment enregistrées sur la clé USB

SAUVEGARDE (BACKUP)

Fonctions de sauvegarde (backup) et de réinitialisation des paramètres de l'écran tactile

SAUVEGARDE (BACKUP) SUR CLÉ USB

Cette fonction permet d'effectuer une sauvegarde du logiciel de l'écran tactile sur le dispositif de mémorisation inséré dans le port USB.

Cette fonction permet également de sauvegarder les images ou les vidéos chargées sur la machine.

RÉINITIALISATION AVEC SAUVEGARDE DEPUIS LA CLÉ USB

Cette fonction permet d'effectuer la réinitialisation du logiciel de l'écran tactile sur le dispositif de mémorisation inséré dans le port USB.

Cette fonction permet également de réinitialiser les images ou les vidéos chargées sur la machine.

CONFIGURATION DE SAUVEGARDE AUTOMATIQUE

Cette fonction est active uniquement en présence d'une carte « Micro SD »

Elle permet de configurer l'heure à laquelle l'appareil effectuera quotidiennement une copie des paramètres de la machine.

Si la fonction est activée, la configuration sauvegardée le jour précédent sera écrasée par la nouvelle.

IMAGES

Groupe de fonctions gérant les fichiers relatifs aux images promotionnelles

AFFICHAGE ET CHARGEMENT JPG

Cette fonction permet d'obtenir un aperçu des images (JPG) et de charger les images présentes sur le dispositif de mémorisation branché au port USB de la machine. Le format d'image maximum pouvant être géré est 800x480 pixels.

VERSEMENT JPG

Cette fonction permet de transférer les images (JPG) de l'appareil sur le dispositif de mémorisation relié au port USB.

VIDÉOS

Groupe de fonction gérant les fichiers vidéos promotionnels à reproduire sur l'écran tactile.

AFFICHAGE ET CHARGEMENT VIDÉO

Cette fonction permet d'obtenir un aperçu des vidéos présentes sur le dispositif de mémorisation branché au port USB de la machine.

Cette fonction permet également de charger la vidéo à reproduire.

Chapitre 3 Entretien

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

Éteindre toujours l'appareil avant de procéder à des opérations d'entretien qui demandent le démontage de composants.

Les opérations décrites ci-dessous doivent être effectuées uniquement par le personnel avec une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil aussi bien du point de vue de la sécurité électrique que des normes d'hygiène.

L'accès pour l'entretien et/ou les réparation est effectué des quatre côtés de la machine, il est donc possible de faire pivoter la machine sur elle-même pour pouvoir démonter la partie postérieure et les panneaux latéraux.

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Pour assurer, au fil du temps, un fonctionnement correct, l'appareil devra faire l'objet d'un entretien périodique.

Les opérations à effectuer et les échéances relatives sont indiquées ci-après. Ces dernières sont cependant indicatives car elles dépendent des conditions d'utilisation (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit utilisé, etc.).

La liste des opérations décrites dans ce chapitre n'est pas exhaustive.

Des interventions plus complexes (ex. remplacement des moulins) devront être effectuées par un technicien ayant une connaissance spécifique de la machine.

Afin d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques, il est important de conserver les surfaces en acier inoxydable propres et peintes, en utilisant des détergents neutres (éviter les solvants).

L'utilisation de jets d'eau pour le lavage de l'appareil est dans tous les cas interdite.

INTERRUPTEUR GÉNÉRAL ET FUSIBLES

L'interrupteur général de la machine et le fusible du circuit sont accessibles en retirant les bacs de collecte du marc liquide et solide.

Important !!!

La plaque de connexion de support du câble du circuit, le fusible du circuit et le filtre antiparasites doivent être sous tension en permanence.

Les couvercles doivent être retirés après avoir débranché l'appareil du réseau électrique.

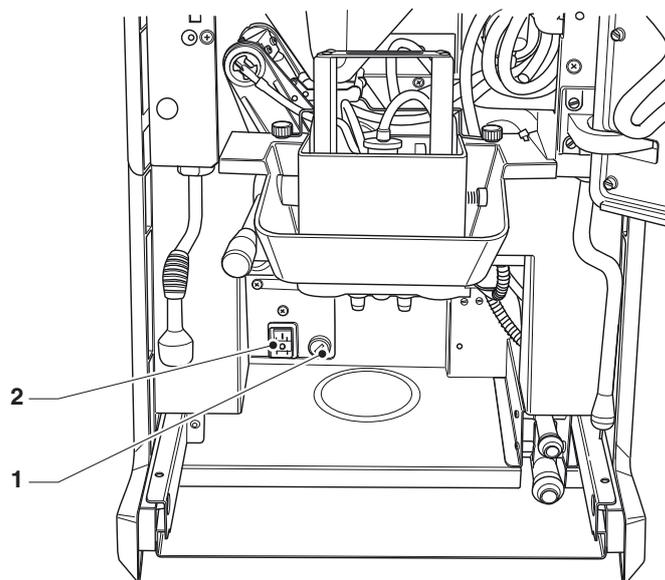


Fig. 25

- 1- Interrupteur général
- 2- Fusible de ligne

ENTRETIEN GROUPE ESPRESSO

Toutes les 10 000 distributions ou, dans tous les cas, tous les 6 mois, il sera nécessaire de procéder à un petit entretien du groupe café pour optimiser son fonctionnement dans le temps.

Pour effectuer les opérations d'entretien, le groupe doit être retiré en suivant la procédure suivante :

- Débrancher la buse de sortie du café du groupe en la tournant de 90° par rapport à la bielle et en la tirant vers l'extérieur.
- Actionner le levier de blocage du groupe en le tournant jusqu'à le mettre en position horizontale.
- Extraire le groupe café.

Démontage/remplacement du filtre et du joint supérieur

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint supérieur, suivre la procédure suivante :

- Dévisser la vis latérale de fixation de la clé du piston supérieur.
- Tourner le piston supérieur vers le haut.
- Enlever et remplacer le joint supérieur.
- Dévisser le filtre supérieur pour l'enlever et le remplacer.

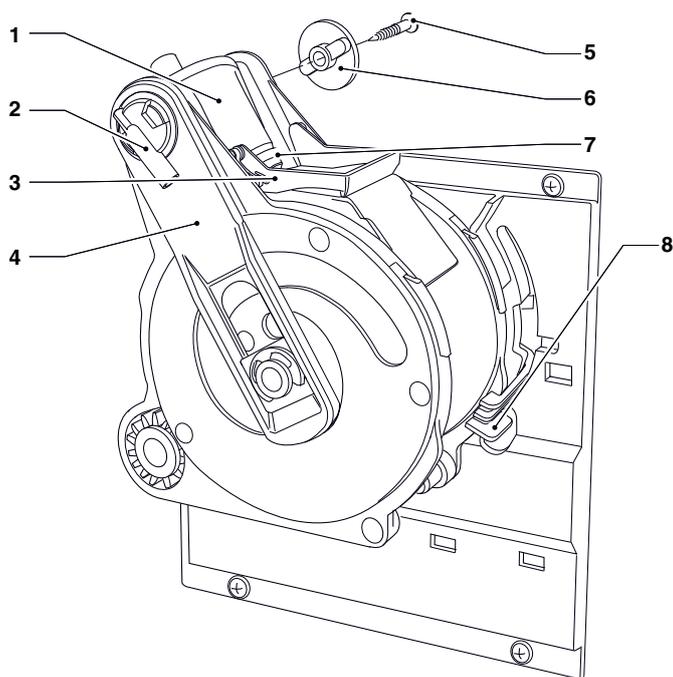


Fig. 26

- 1- Piston supérieur
- 2- Buse de sortie de café
- 3- Racloir
- 4- Bielle
- 5- Vis latérale
- 6- Clé
- 7- Joint du piston supérieur
- 8- levier de blocage du groupe espresso

Démontage/remplacement du filtre et du joint inférieur

Pour démonter ou remplacer le filtre et le joint inférieur, procéder comme suit :

- Mettre manuellement le groupe en position d'évacuation avec le piston inférieur.
- Dévisser la vis centrale de fixation pour retirer le filtre.
- Appuyer sur la partie finale du guide de la tige du piston pour faire faire un supplément de course au piston inférieur.
- Faire pression avec un petit tournevis pour sortir le piston inférieur de la tige du piston en faisant attention de ne pas endommager le piston ou les éléments d'étanchéité.
- Retirer et remplacer le joint inférieur.

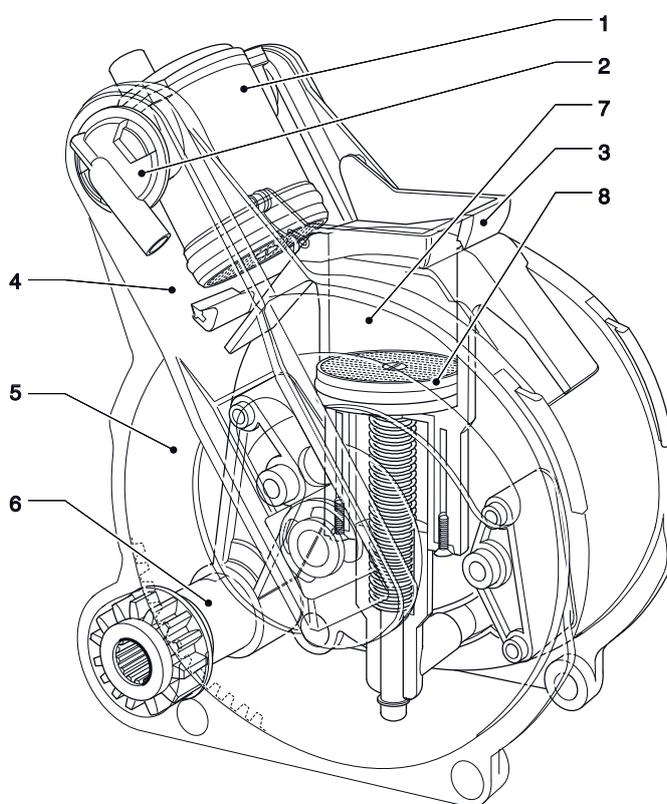


Fig. 27

- 1- Piston supérieur
- 2- Buse de sortie de café
- 3- Racloir
- 4- Bielles
- 5- Manivelles
- 6- Pignon
- 7- Chambre d'infusion
- 8- Piston inférieur

OPÉRATIONS PÉRIODIQUES

Ce manuel indique les points critiques potentiels et fournit les indications permettant de contrôler la possible prolifération des bactéries.

Conformément aux normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité, l'opérateur de la machine doit appliquer les procédures de contrôle automatique, déterminées selon les principes de la directive HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Lors de chaque remplissage de produits ou plus fréquemment, et en fonction de l'usage de la machine, de la qualité de l'eau admise et des produits utilisés, il est nécessaire de nettoyer et de désinfecter la machine et les parties en contact avec les aliments en suivant la procédure décrite dans les paragraphes suivants.

Périodiquement, outre les parties externes des groupes infusions et mélangeurs, dont les résidus de poudre doivent être nettoyés, en particulier dans la zone de l'entonnoir, il sera nécessaire de procéder au nettoyage des parties du mélangeur en contact avec la boisson.

Éviter absolument l'utilisation de jets d'eau pour le nettoyage de la machine.

NETTOYAGE

- tous les composants en contact avec les aliments, tuyaux compris, doivent être retirés de l'appareil et intégralement démontés
- tous les résidus et les pellicules visibles doivent être nettoyés mécaniquement en utilisant, si nécessaire, des écouillons et des brosses
- les composants doivent être plongés dans une solution nettoyante pendant au moins 20 minutes
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées avec la même solution détergente
- rincer abondamment et remonter les différentes pièces.

Avant de remettre la machine en marche, il sera nécessaire de procéder à nouveau aux opérations de désinfection, avec les composants montés, comme décrit au chapitre « nettoyage des mixeurs et des circuits alimentaires »

MIXEURS

Pour les machines distribuant des boissons solubles, procéder au démontage des éléments comme indiqué ci-après :

- Détacher les tuyaux des dispositifs de fixation des mixeurs
- Faire pivoter la bague de fixation du mixeur dans le sens horaire et extraire le mixeur
Faire particulièrement attention à la resserrer complètement en phase de remontage
- Séparer l'entonnoir à poudre soluble, le tiroir de dépôt de poudre et l'entonnoir à eau

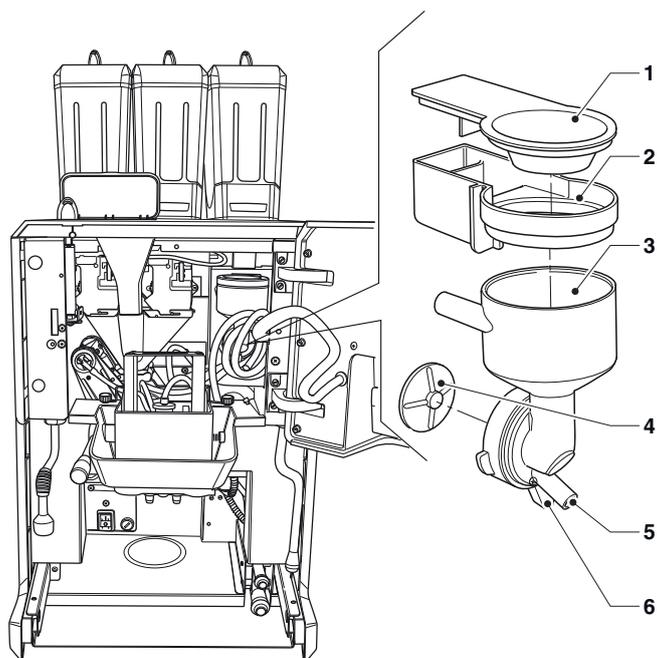


Fig. 28

- 1- Entonnoir à poudre soluble
- 2- Tiroir de dépôt des poudres solubles
- 3- Entonnoir à eau
- 4- Ventilateur du mixeur
- 5- Attache pour tuyau de boisson soluble
- 6- Bague de fixation du mixeur

- Démontez les ventilateurs des moto-mixeurs. Pour cela, il suffit d'exercer une légère traction permettant son extraction.

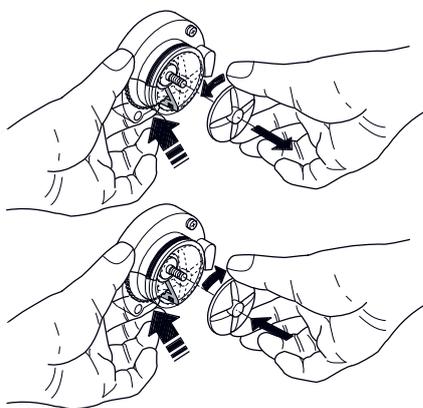


Fig. 29

- Plonger les composants dans une solution nettoyante préalablement préparée, pendant environ 20 minutes. Laver tous les composants avec des produits nettoyants (en respectant le dosage indiqué par le producteur) et en prenant soin d'éliminer mécaniquement les résidus et les pellicules visibles à l'aide, si nécessaire, d'écouvillons et de brosses.
- Vérifier que le joint d'étanchéité de l'arbre des moto-mixeurs ne soit pas déchiré et qu'il n'ait pas perdu de son élasticité.
- Remonter les tiroirs de dépôt des poudres et les entonnoirs à poudres après les avoir soigneusement rincés et essuyés.
- Repositionner le mixeur en faisant attention à insérer correctement l'entonnoir à eau (voir figure 27)

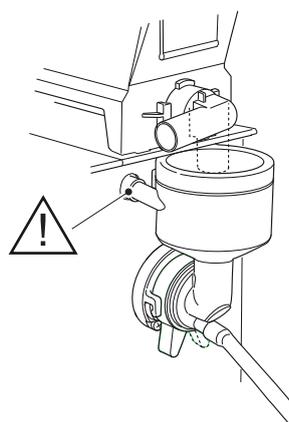


Fig. 30

Après avoir remonté les pièces, il sera dans tous les cas nécessaire :

Effectuer le lavage du mixeur et ajouter quelques gouttes de solution nettoyante dans les entonnoirs, puis procéder à un rinçage abondant permettant d'éliminer tout résidu éventuel de solution.

BUSES

Pour le nettoyage des buses, procéder comme suit :

- mettre les buses télescopiques en position basse en abaissant la poignée
- retirer la protection et débrancher les tuyaux des boisons
- faire pivoter la buse de café de division de flux de 45° vers soi de façon à la décrocher du support des buses
- retirer le diviseur de flux, la buse à lait (si présente) et les buses des boissons solubles.
- Pour les modèles avec dispositif à cappuccinos, séparer tous les éléments de la buse à lait et vérifier l'état d'usure des joints. Le cas échéant, procéder à leur remplacement.
- procéder au nettoyage de tous les composants en prenant soin de retirer les résidus et les pellicules visibles, en utilisant si nécessaire des écouillons et des brosses.

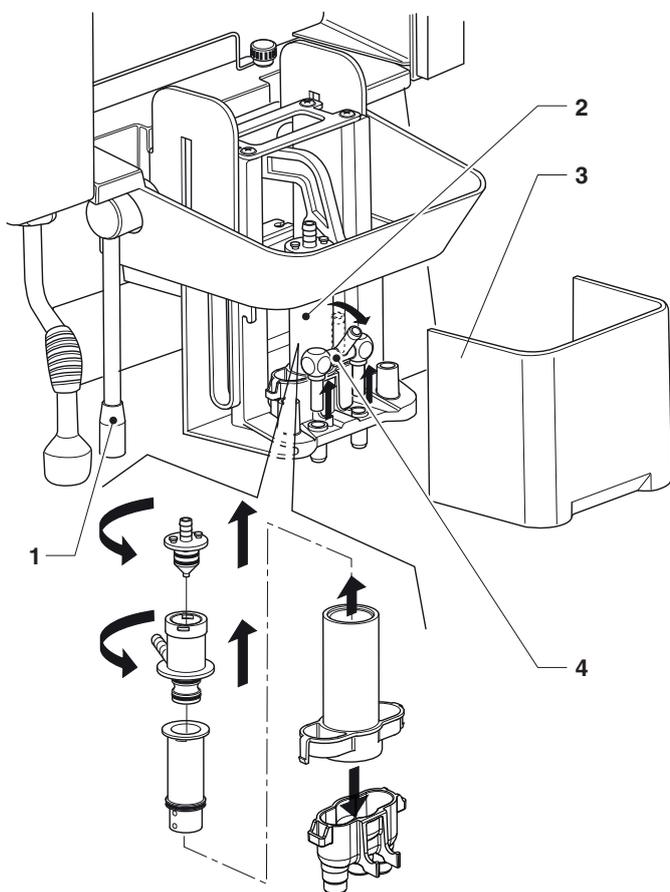


Fig. 31

Modèles avec dispositif à cappuccinos

- 1- Poignée buses télescopiques
- 2- Buse à lait
- 3- Couverture des buses mobiles
- 4- Buse de division du flux

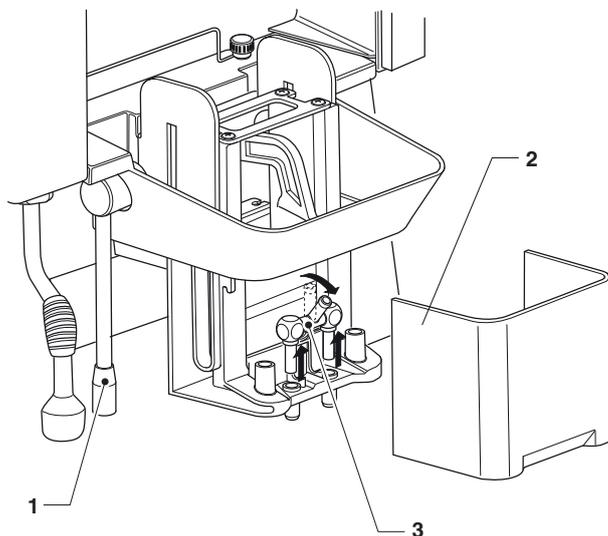


Fig. 32

Modèles sans dispositif à cappuccinos

- 1- Poignée buses télescopiques
- 2- Couverture des buses mobiles
- 3- Buse à café

GROUPE INFUSION

Pour le nettoyage du groupe infusion, procéder comme suit :

- Débrancher la buse de sortie de café de la buse en la faisant pivoter à 90° par rapport à la bielle, et en la tirant vers l'extérieur.
- Actionner le levier de blocage du groupe en le tournant jusqu'à le mettre en position horizontale.
- Extraire le groupe café du compartiment du bac de collecte du marc solide.
- Retirer tous les résidus de café et rincer à l'eau courante.

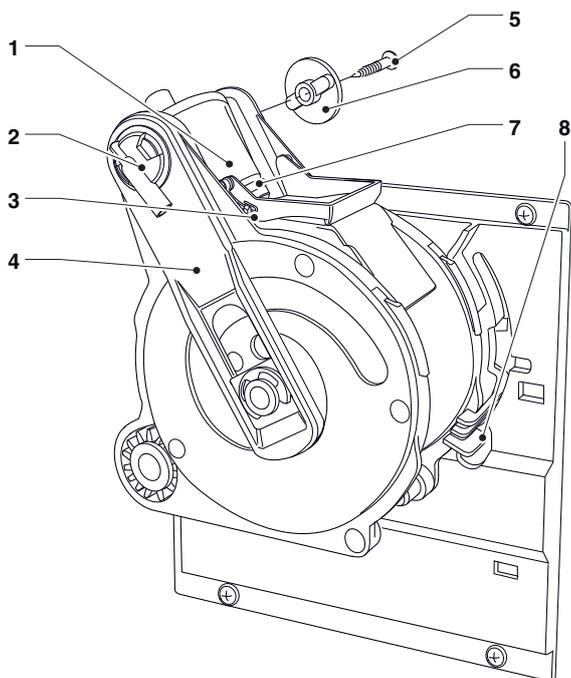


Fig. 33

- 1- Piston supérieur
- 2- Buse de sortie de café
- 3- Racloir
- 4- Bielle
- 5- Vis latérale
- 6- Clé
- 7- Joint supérieur
- 8- Levier de blocage du groupe espresso

SORTIR LES CONTENEURS DE PRODUITS

Pour retirer les conteneurs de produits (café en grains ou poudres solubles), il suffit d'extraire la poignée et de soulever le conteneur par l'arrière.

En sortant la poignée du conteneur, le volet est fermé et le conteneur se décroche simultanément de la machine. En phase de remontage, repositionner le conteneur et pousser la poignée à l'intérieur. S'assurer que le conteneur soit correctement fixé à la machine.

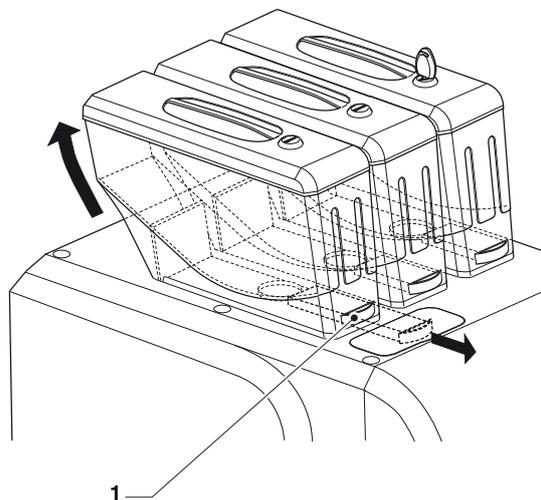


Fig. 34

- 1- Poignée

DÉMONTAGE DES PANNEAUX LATÉRAUX POSTÉRIEURS

Pour accéder aux composants internes, il est nécessaire de retirer les panneaux latéraux de la machine.

- Agir sur les vis de fixation en dents de scie des panneaux latéraux
- Faire glisser les panneaux latéraux vers l'avant pour les décrocher.
- Déconnecter la carte d'éclairage du panneau latéral.
- Pour retirer le panneau postérieur, le faire coulisser vers la gauche.

Pour remonter les panneaux, suivre la procédure dans le sens contraire.

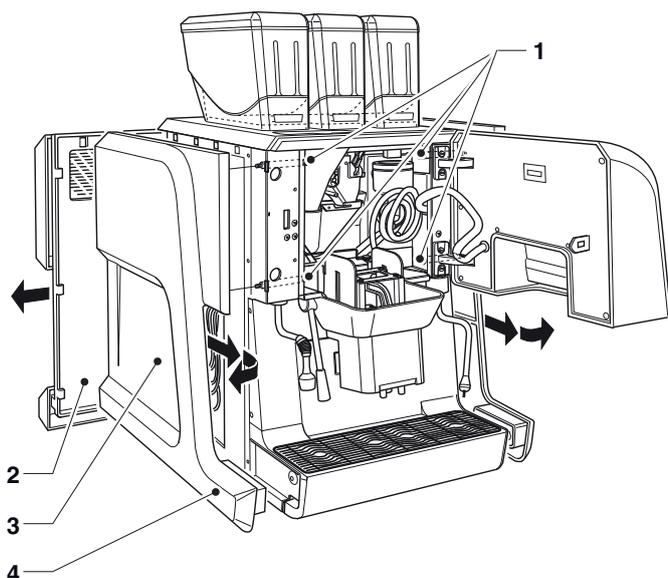


Fig. 35

- 1- Vis de fixation en dents de scie des panneaux latéraux
- 2- Panneau postérieur
- 3- Panneau latéral
- 4- Panneau latéral d'embellissement

FONCTIONS DE CARTES À RELAIS

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

En cas de remplacement, ou pour modifier les performances de l'appareil, il sera nécessaire de vérifier la configuration des cartes et de charger le logiciel approprié.

Pour accéder aux cartes électroniques, il est nécessaire de retirer le panneau latéral gauche puis le panneau postérieur de la machine (voir le paragraphe correspondant)

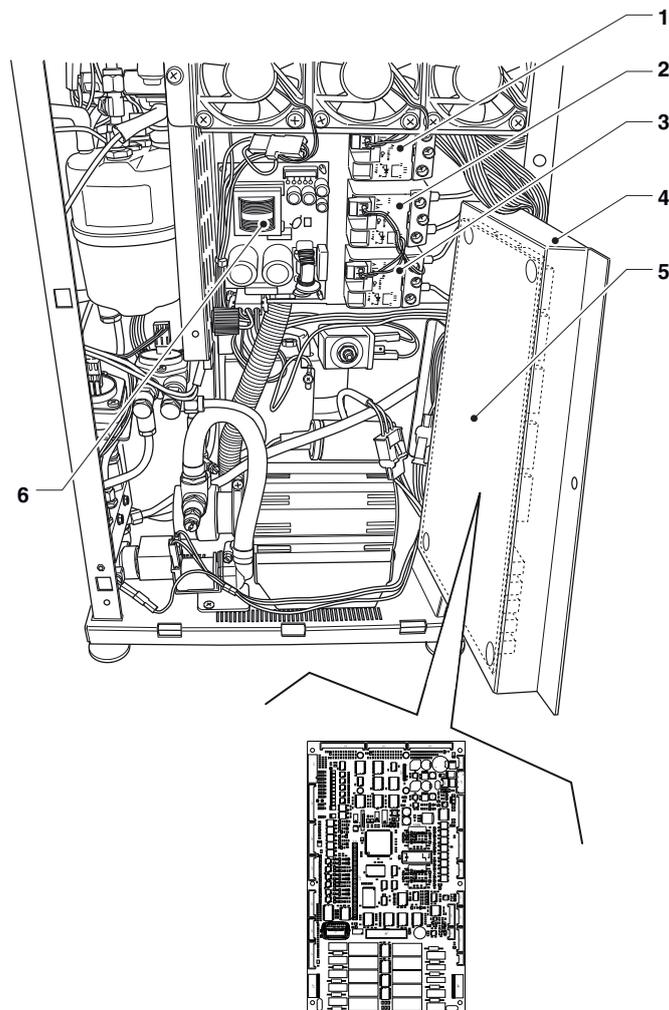


Fig. 36

- 1- Relais du chauffe-eau pour vapeur
- 2- Relais du chauffe-eau pour eau chaude
- 3- Relais du chauffe-eau pour espresso
- 4- Plaque de support orientable carte d'activations
- 5- Carte d'activations CPU
- 6- carte de l'alimentateur de commutation

CARTE D'ACTIVATIONS CPU

La carte procède à l'activation des utilisateurs par le biais d'un relais.

Elle gère les signaux envoyés par les cames et/ou les micro-interrupteurs et commandes les utilisateurs à 24 V cc.

De plus, elle contrôle les relais de gestion des chauffe-eau.

La carte est alimentée à 24 V cc et est positionnée sur le support orientable

Le logiciel de gestion de la carte est chargé directement sur le microprocesseur.

La carte contient des relais. le tableau ci-dessous indique les utilisateurs activés par les relais.

Relais	Utilisateur
RL1	MAC
RL2	/
RL3	/
RL4	MF1
RL5	ESC
RL6	MAC2
RL7	ESC2
RL8	/
RL9	/
RL10	PM

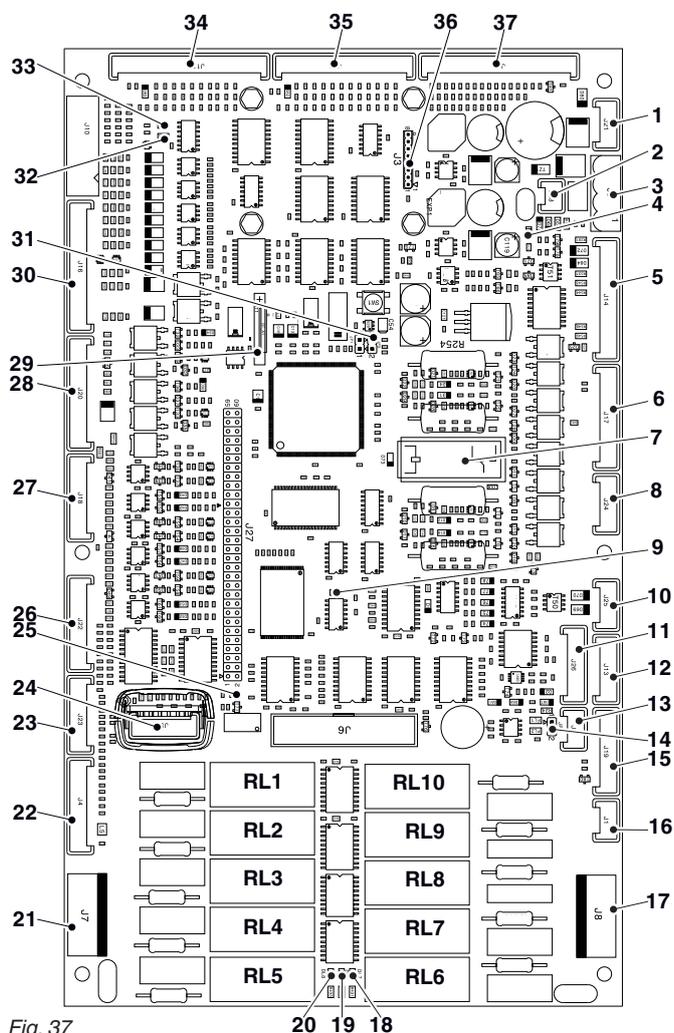


Fig. 37

- 1- Ventilateur (J21)
- 2- Non utilisé (J28)
- 3- Alimentation carte 24 V cc (J9)
- 4- DL5 voyant jaune de « présence 5 V cc »
- 5- Non utilisé (J14)
- 6- Moteur groupe espresso (J17)
- 7- Relais de sécurité 24 V cc
- 8- Compte-coups général (J24)
- 9- DL1 voyant rouge de « réinitialisation carte »
- 10- DEL d'éclairage des panneaux latéraux et zone de distribution (J25)
- 11- Non utilisé (J26)
- 12- Micro-interrupteur des bacs de collecte du marc, porte, conteneurs (J13)
- 13- Non utilisé (J2)
- 14- JP2 pont BUS CAN
- 15- Connecteur RS232 programmation carte (J19)
- 16- Connecteur BUS CAN (J1)
- 17- Utilisateurs (J8)
- 18- DL7 voyant rouge « chauffage du chauffe-eau pour espresso »
- 19- DL6 voyant rouge « chauffage du chauffe-eau pour eau »
- 20- DL8 voyant rouge « chauffage du chauffe-eau pour vapeur »
- 21- Utilisateurs (J7)
- 22- Non utilisé (J4)
- 23- Non utilisé (J23)
- 24- UpKey
- 25- DL2 voyant vert de « marche »
- 26- Contrôle du relais des chauffe-eau et capteurs de température (J22)
- 27- Moteurs de régulation des moulins (J18)
- 28- Utilisateurs 24 V cc (J20)
- 29- Batterie
- 30- Électrovannes (J16)
- 31- JP3 pont WATCHDOG INPUT (fermé)
- 32- DL4 voyant jaune « impulsions compteur du chauffe-eau pour espresso »
- 33- DL3 voyant jaune impulsions compteur du chauffe-eau pour eau chaude
- 34- Entrée (J11)
- 35- entrée (J15)
- 36- Non utilisé (J3)
- 37- Non utilisé (J12)

CARTE DE L'ALIMENTATEUR DE COMMUTATION

La carte fournit l'alimentation (24 V cc) au système électronique de la machine.

La carte dispose de fusibles de protection.

La carte ne nécessite pas de calibrage et/ou d'entretien

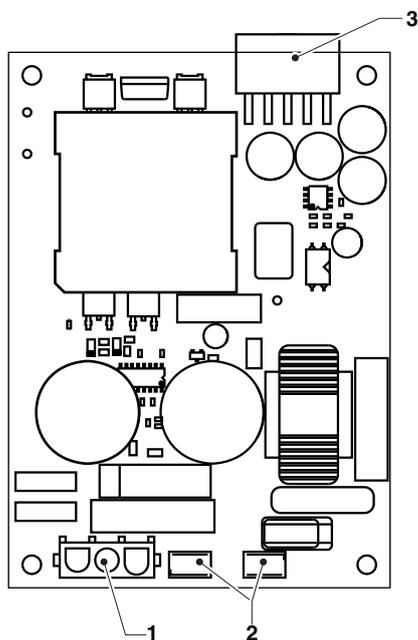


Fig. 38

- 1- Connecteur alimentation par réseau
- 2- Fusibles de protection
- 3- Connecteur alimentation 24V pour cartes actionnements

PROTECTIONS THERMIQUES DES CHAUFFE-EAU

En cas d'intervention d'un ou plusieurs thermostats, la cause du problème est identifiée et éliminée.

La réinitialisation des thermostats doit être effectuée manuellement avec la touche prévue à cet effet située sur les thermostats eux-mêmes.

CHAUFFE-EAU POUR ESPRESSO

Le chauffe-eau pour espresso a un thermostat de sécurité à capillaire, qui désactive la résistance du chauffe-eau si la température de ce dernier dépasse la température de sécurité (140 °C).

Pour réinitialiser le thermostat à capillaire, dévisser la protection et appuyer sur la touche de réinitialisation.

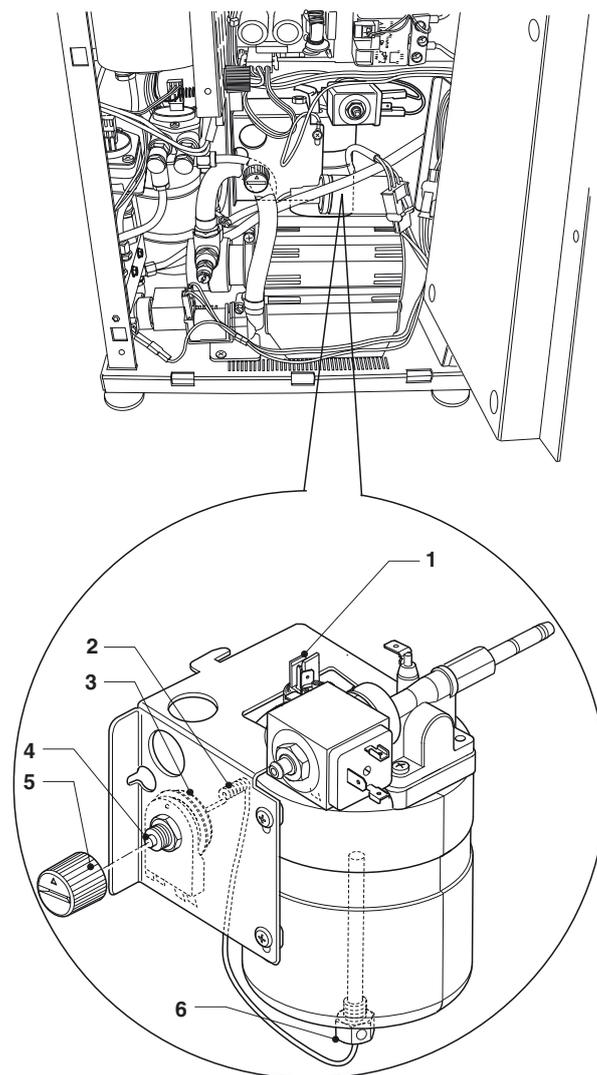


Fig. 39

- 1- Capteur de température
- 2- Capillaire
- 3- Thermostat avec capillaire
- 4- Touche de réarmement du thermostat à capillaire
- 5- Protection de la touche de réarmement du thermostat à capillaire
- 6- Contact pour capillaire

CHAUFFE-EAU POUR EAU CHAUDE

Le chauffe-eau pour eau chaude a un thermostat à capillaire qui intervient si la température du chauffe-eau dépasse la température de sécurité (140°C) en absence d'eau.

Pour réinitialiser le thermostat à capillaire, dévisser la protection et appuyer sur la touche de réinitialisation.

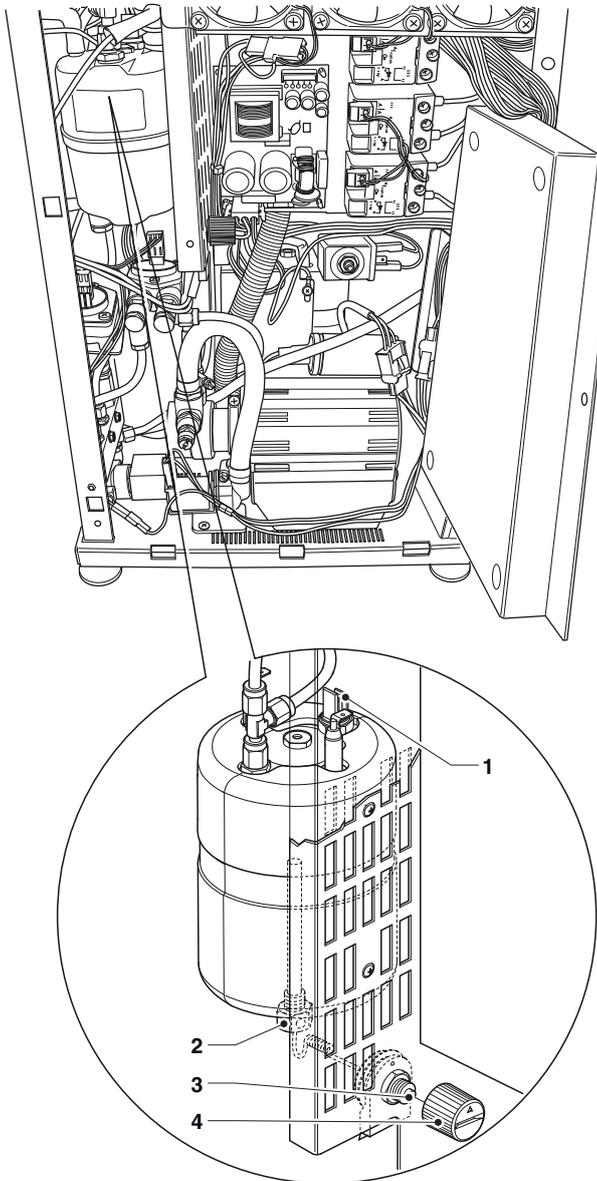


Fig. 40

- 1- Capteur de température
- 2- Contact pour thermostat à capillaire
- 3- Touche de réarmement du thermostat à capillaire
- 4- Protection de la touche de réarmement du thermostat à capillaire

CHAUFFE-EAU POUR VAPEUR

e chauffe-eau pour vapeur a un thermostat à capillaire qui intervient si la température du chauffe-eau dépasse la température de sécurité (155°C) en absence d'eau. Pour réinitialiser le thermostat à capillaire, dévisser la protection et appuyer sur la touche de réinitialisation.

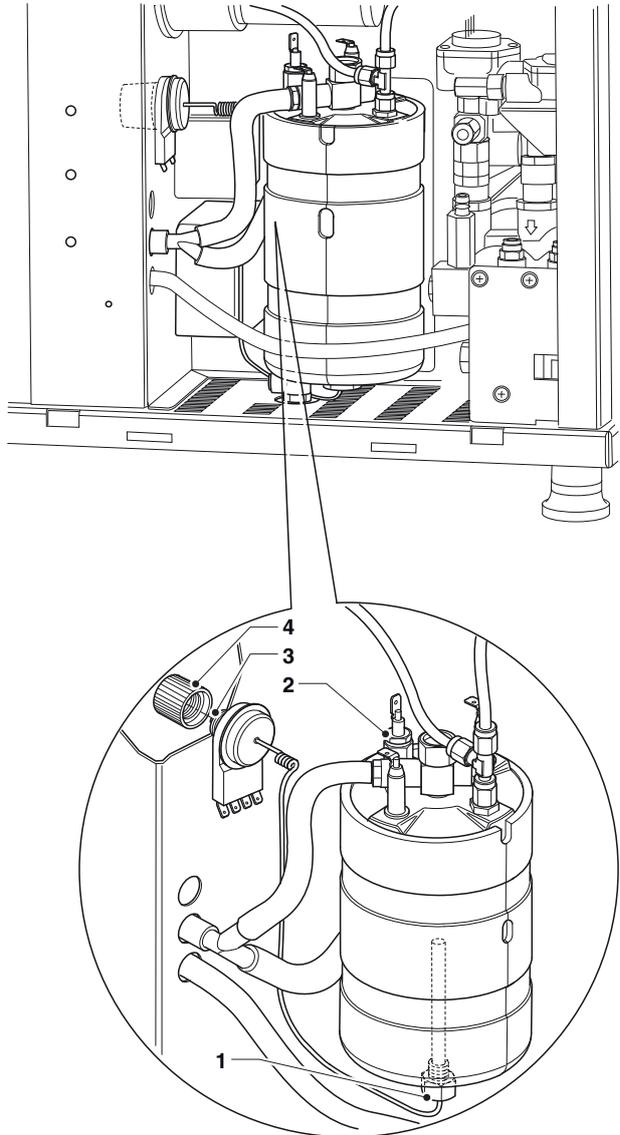


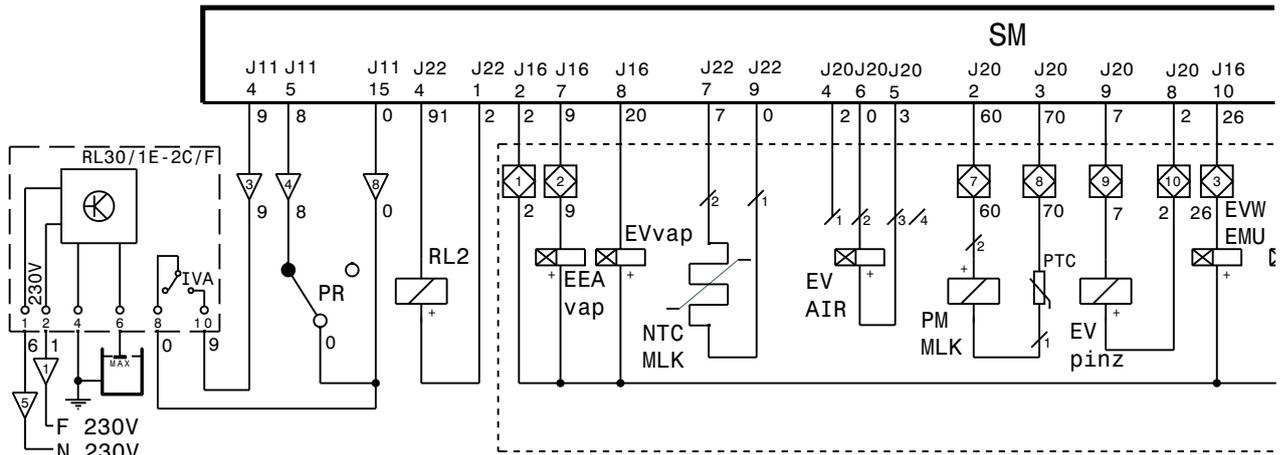
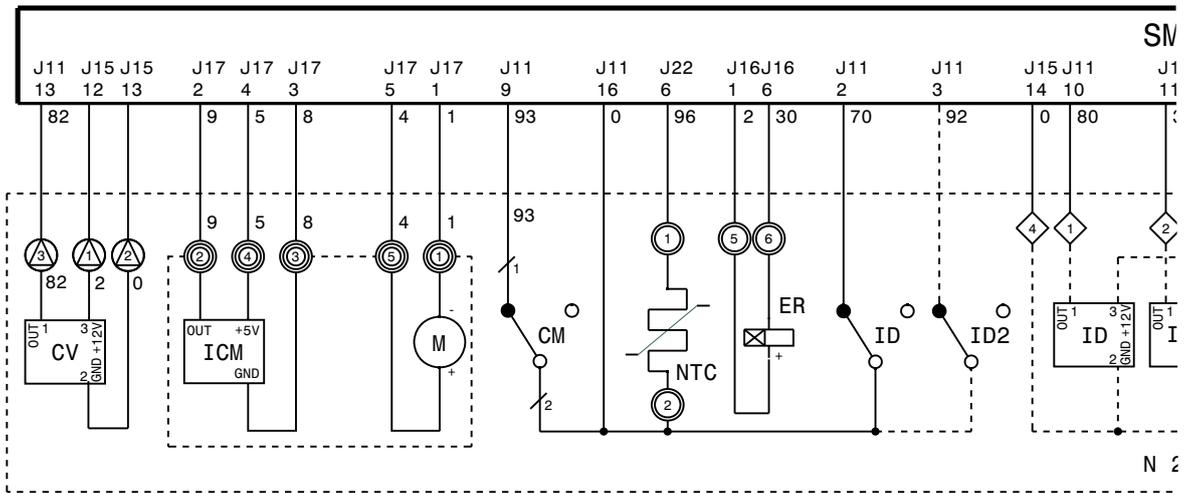
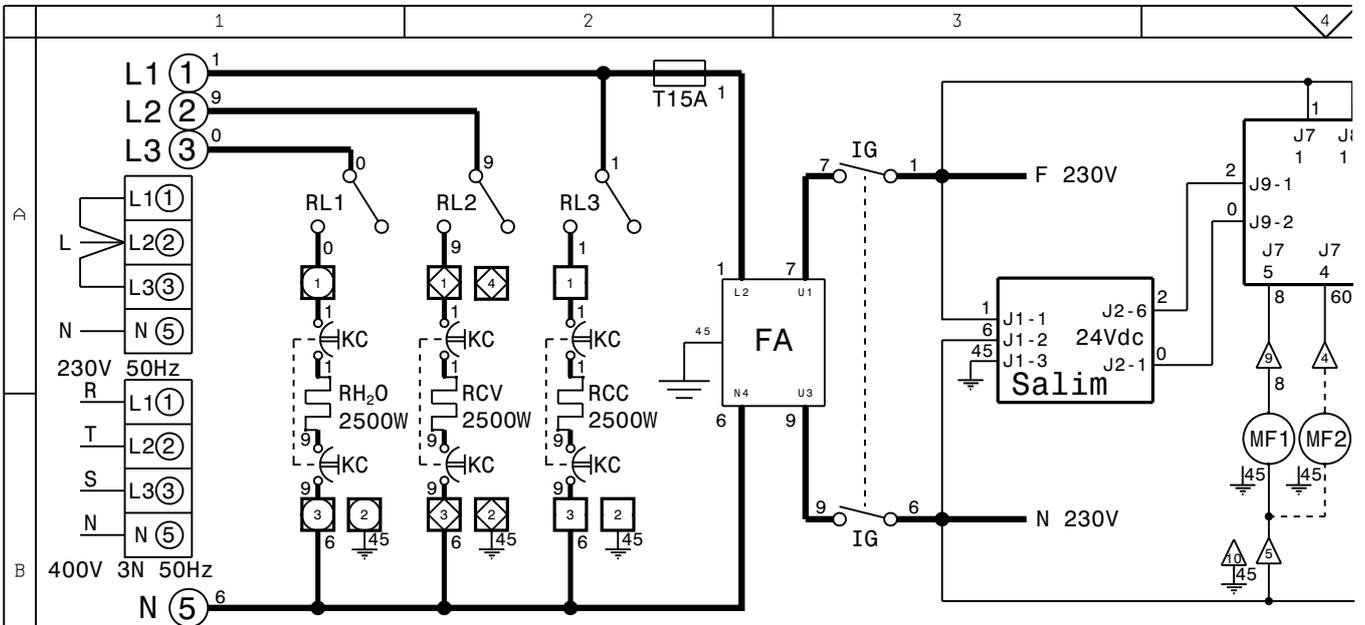
Fig. 41

- 1- Raccord pour thermostat à capillaire
- 2- Capteur de niveau d'eau
- 3- Touche de réarmement du thermostat à capillaire
- 4- Protection de la touche de réarmement du thermostat à capillaire

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

CIRCUIT HYDRAULIQUE

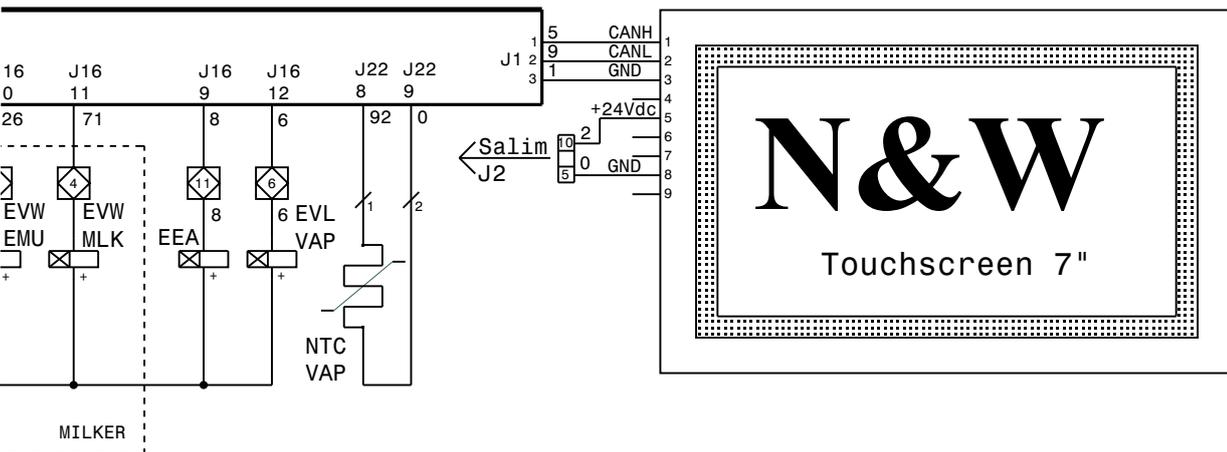
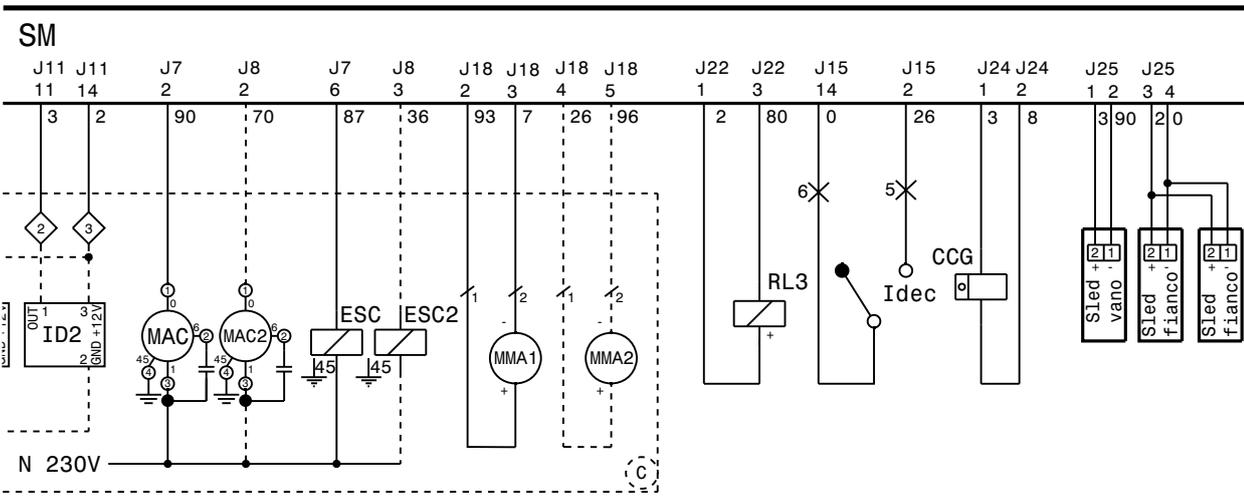
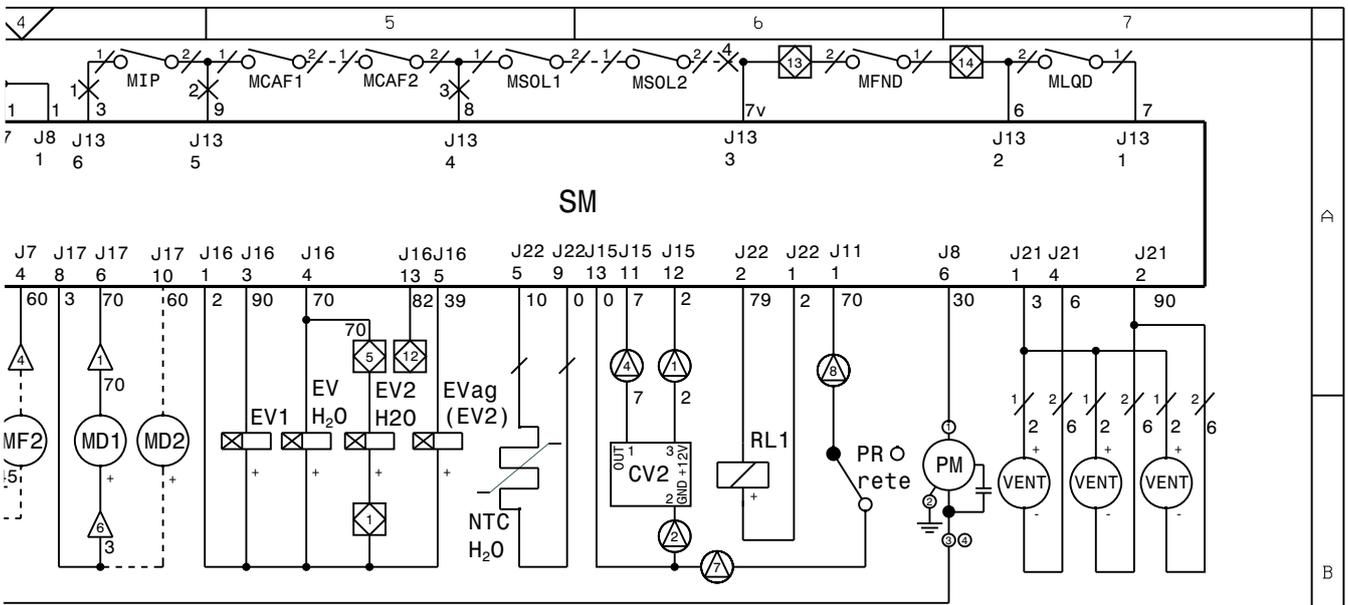
NAVIGATION MENU



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

0	NERO	10	GRIGLIO	20	BLU	30	ORANGE	40	VERDE	50	GRIGLIO	60	BLU	70	ORANGE	80	VERDE	90	GRIGLIO
1	MARRONE	11	ROSA	21	VIOLA	31	ROSSO	41	VERDE	51	GRIGLIO	61	BLU	71	ORANGE	81	VERDE	91	GRIGLIO
2	ROSSO	12	AVANZATO	22	VIOLA	32	ROSSO	42	VERDE	52	GRIGLIO	62	BLU	72	ORANGE	82	VERDE	92	GRIGLIO
3	AVANZATO	13	VERDE	23	VIOLA	33	ROSSO	43	VERDE	53	GRIGLIO	63	BLU	73	ORANGE	83	VERDE	93	GRIGLIO
4	VERDE	14	BLU	24	VIOLA	34	ROSSO	44	VERDE	54	GRIGLIO	64	BLU	74	ORANGE	84	VERDE	94	GRIGLIO
5	BLU	15	AZZURRO	25	VIOLA	35	ROSSO	45	VERDE	55	GRIGLIO	65	BLU	75	ORANGE	85	VERDE	95	GRIGLIO
6	AZZURRO	16	ROSA	26	VIOLA	36	ROSSO	46	VERDE	56	GRIGLIO	66	BLU	76	ORANGE	86	VERDE	96	GRIGLIO
7	ROSA	17	VIOLA	27	VIOLA	37	ROSSO	47	VERDE	57	GRIGLIO	67	BLU	77	ORANGE	87	VERDE	97	GRIGLIO
8	VIOLA	18	GRIGLIO	28	VIOLA	38	ROSSO	48	VERDE	58	GRIGLIO	68	BLU	78	ORANGE	88	VERDE	98	GRIGLIO
9	GRIGLIO	19	BIANCO	29	VIOLA	39	ROSSO	49	VERDE	59	GRIGLIO	69	BLU	79	ORANGE	89	VERDE	99	GRIGLIO
0	BIANCO	20	BLACK	30	ORANGE	40	VERDE	50	GRIGLIO	60	BLU	70	ORANGE	80	VERDE	90	GRIGLIO		
1	BROWN	21	BROWN	31	ORANGE	41	VERDE	51	GRIGLIO	61	BLU	71	ORANGE	81	VERDE	91	GRIGLIO		
2	RED	22	RED	32	ORANGE	42	VERDE	52	GRIGLIO	62	BLU	72	ORANGE	82	VERDE	92	GRIGLIO		
3	ORANGE	23	ORANGE	33	ORANGE	43	VERDE	53	GRIGLIO	63	BLU	73	ORANGE	83	VERDE	93	GRIGLIO		
4	YELLOW	24	YELLOW	34	ORANGE	44	VERDE	54	GRIGLIO	64	BLU	74	ORANGE	84	VERDE	94	GRIGLIO		
5	GREEN	25	GREEN	35	ORANGE	45	VERDE	55	GRIGLIO	65	BLU	75	ORANGE	85	VERDE	95	GRIGLIO		
6	BLUE	26	BLUE	36	ORANGE	46	VERDE	56	GRIGLIO	66	BLU	76	ORANGE	86	VERDE	96	GRIGLIO		
7	LIGHT BLUE	27	LIGHT BLUE	37	ORANGE	47	VERDE	57	GRIGLIO	67	BLU	77	ORANGE	87	VERDE	97	GRIGLIO		
8	PINK	28	PINK	38	ORANGE	48	VERDE	58	GRIGLIO	68	BLU	78	ORANGE	88	VERDE	98	GRIGLIO		
9	VIOLET	29	VIOLET	39	ORANGE	49	VERDE	59	GRIGLIO	69	BLU	79	ORANGE	89	VERDE	99	GRIGLIO		
0	GREY	30	GREY	40	VERDE	50	GRIGLIO	60	BLU	70	ORANGE	80	VERDE	90	GRIGLIO				
1	WHITE	31	WHITE	41	VERDE	51	GRIGLIO	61	BLU	71	ORANGE	81	VERDE	91	GRIGLIO				
2	NOIR	32	NOIR	42	VERDE	52	GRIGLIO	62	BLU	72	ORANGE	82	VERDE	92	GRIGLIO				
3	MARRON	33	MARRON	43	VERDE	53	GRIGLIO	63	BLU	73	ORANGE	83	VERDE	93	GRIGLIO				
4	ROUGE	34	ROUGE	44	VERDE	54	GRIGLIO	64	BLU	74	ORANGE	84	VERDE	94	GRIGLIO				
5	ORANGE	35	ORANGE	45	VERDE	55	GRIGLIO	65	BLU	75	ORANGE	85	VERDE	95	GRIGLIO				
6	JAUNE	36	JAUNE	46	VERDE	56	GRIGLIO	66	BLU	76	ORANGE	86	VERDE	96	GRIGLIO				
7	VERT	37	VERT	47	VERDE	57	GRIGLIO	67	BLU	77	ORANGE	87	VERDE	97	GRIGLIO				
8	BLEU CIEL	38	BLEU CIEL	48	VERDE	58	GRIGLIO	68	BLU	78	ORANGE	88	VERDE	98	GRIGLIO				
9	ROSE	39	ROSE	49	VERDE	59	GRIGLIO	69	BLU	79	ORANGE	89	VERDE	99	GRIGLIO				
0	ROSE	40	ROSE	50	GRIGLIO	60	BLU	70	ORANGE	80	VERDE	90	GRIGLIO						
1	GRIS	41	GRIS	51	GRIGLIO	61	BLU	71	ORANGE	81	VERDE	91	GRIGLIO						
2	BLANC	42	BLANC	52	GRIGLIO	62	BLU	72	ORANGE	82	VERDE	92	GRIGLIO						
3	NOIR	43	NOIR	53	GRIGLIO	63	BLU	73	ORANGE	83	VERDE	93	GRIGLIO						
4	NOIR	44	NOIR	54	GRIGLIO	64	BLU	74	ORANGE	84	VERDE	94	GRIGLIO						
5	NOIR	45	NOIR	55	GRIGLIO	65	BLU	75	ORANGE	85	VERDE	95	GRIGLIO						
6	NOIR	46	NOIR	56	GRIGLIO	66	BLU	76	ORANGE	86	VERDE	96	GRIGLIO						
7	NOIR	47	NOIR	57	GRIGLIO	67	BLU	77	ORANGE	87	VERDE	97	GRIGLIO						
8	NOIR	48	NOIR	58	GRIGLIO	68	BLU	78	ORANGE	88	VERDE	98	GRIGLIO						
9	NOIR	49	NOIR	59	GRIGLIO	69	BLU	79	ORANGE	89	VERDE	99	GRIGLIO						
0	NOIR	50	NOIR	60	BLU	70	ORANGE	80	VERDE	90	GRIGLIO								
1	NOIR	51	NOIR	61	BLU	71	ORANGE	81	VERDE	91	GRIGLIO								
2	NOIR	52	NOIR	62	BLU	72	ORANGE	82	VERDE	92	GRIGLIO								
3	NOIR	53	NOIR	63	BLU	73	ORANGE	83	VERDE	93	GRIGLIO								
4	NOIR	54	NOIR	64	BLU	74	ORANGE	84	VERDE	94	GRIGLIO								
5	NOIR	55	NOIR	65	BLU	75	ORANGE	85	VERDE	95	GRIGLIO								
6	NOIR	56	NOIR	66	BLU	76	ORANGE	86	VERDE	96	GRIGLIO								
7	NOIR	57	NOIR	67	BLU	77	ORANGE	87	VERDE	97	GRIGLIO								
8	NOIR	58	NOIR	68	BLU	78	ORANGE	88	VERDE	98	GRIGLIO								
9	NOIR	59	NOIR	69	BLU	79	ORANGE	89	VERDE	99	GRIGLIO								
0	NOIR	60	NOIR	70	ORANGE	80	VERDE	90	GRIGLIO										
1	NOIR	61	NOIR	71	ORANGE	81	VERDE	91	GRIGLIO										
2	NOIR	62	NOIR	72	ORANGE	82	VERDE	92	GRIGLIO										
3	NOIR	63	NOIR	73	ORANGE	83	VERDE	93	GRIGLIO										
4	NOIR	64	NOIR	74	ORANGE	84	VERDE	94	GRIGLIO										
5	NOIR	65	NOIR	75	ORANGE	85	VERDE	95	GRIGLIO										
6	NOIR	66	NOIR	76	ORANGE	86	VERDE	96	GRIGLIO										
7	NOIR	67	NOIR	77	ORANGE	87	VERDE	97	GRIGLIO										
8	NOIR	68	NOIR	78	ORANGE	88	VERDE	98	GRIGLIO										
9	NOIR	69	NOIR	79	ORANGE	89	VERDE	99	GRIGLIO										
0	NOIR	70	NOIR	80	VERDE	90	GRIGLIO												
1	NOIR	71	NOIR	81	VERDE	91	GRIGLIO												
2	NOIR	72	NOIR	82	VERDE	92	GRIGLIO												
3	NOIR	73	NOIR	83	VERDE	93	GRIGLIO												
4	NOIR	74	NOIR	84	VERDE	94	GRIGLIO												
5	NOIR	75	NOIR	85	VERDE	95	GRIGLIO												
6	NOIR	76	NOIR	86	VERDE	96	GRIGLIO												
7	NOIR	77	NOIR	87	VERDE	97	GRIGLIO												
8	NOIR	78	NOIR	88	VERDE	98	GRIGLIO												
9	NOIR	79	NOIR	89	VERDE	99	GRIGLIO												

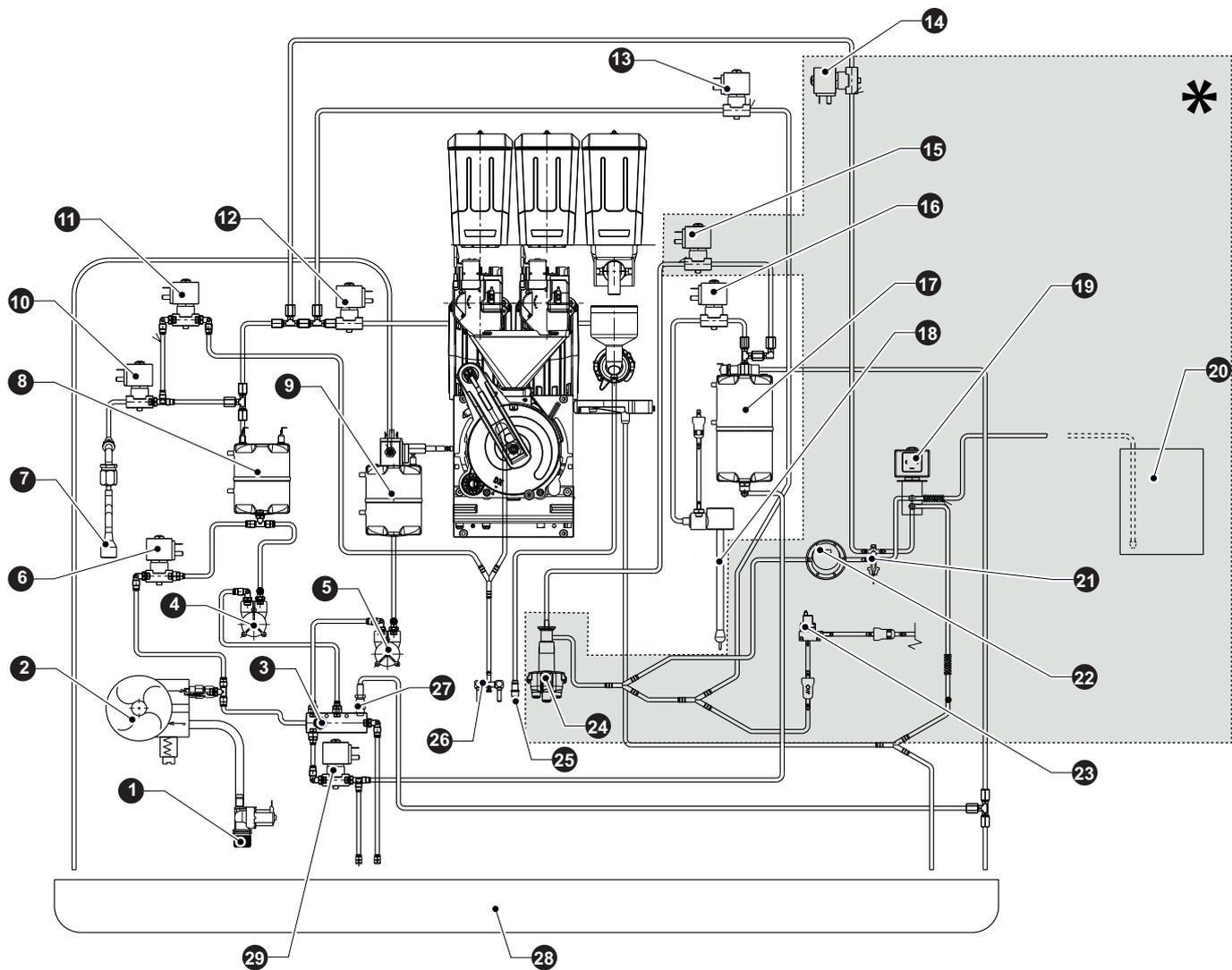
CGG	COMPTEUR DE COUPS GENERAL	EV PINZ	ELECTROVANNE SERRE-TUBE
CM	CAME MOTEUR	EV VAP	ELECTROVANNE VAPEUR
CV1-..	COMPTEUR VOLUMETRIQUE	EV WEMU	ELECTROVANNE LAVAGE GICLÉUR LAIT
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU	EV WMLK	ELECTROVANNE LAVAGE CAPPUCCINOS
EEAVAP	ELECTROVANNE ENTREE D'EAU POUR VAPEUR	FA	FILTRE ANTIPARASITES
ER	ELECTROVANNE DISTRIBUE CAFE	ICM	INTERRUPTEUR CONTROLE MOTEUR
ESC1-..	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE	ID1-..	INTERRUPTEUR DOSE CAFE
EV1-..	ELECTROVANNES SOLUBLES	IDEC	INTERRUPTEUR PORTE DECAFEINE
EV2H2O	ELECTROVANNE D'EAU	IG	INTERRUPTEUR GENERAL
EVAG	ELECTROVANNE SUPPLEMENTAIRE	IVA	INTERRUPTEUR VIDE EAU
EV AIR	ELECTROVANNE AIR	KC1-..	TERMOSTAT CHAUDIERE A CAFE
EVH2O	ELECTROVANNE D'EAU	M	MOTEUR GROUPE CAFE
EVLVAP	ELECTROVANNE LANCE A VAPEUR	MAC1-..	PETIT MOULIN CAFE



N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL	Karisma Espresso	DEFINITION	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM				
	DATE	07/05/2010	SHEET	1/1	PREPARED	BONACINA	CHEKED	CAPOBIANCO
	LEGENDA	-	PART NUMBER	608601900		VERSION	B	

- | | |
|--|---|
| MCAF1. MICRO PRÉSENCE CONTENEUR CAFÉ | PMMLK. POMPE À LAIT |
| MD1.. MOTEURS DOSEURS INSTANTANÉES | PR. PRESSOSTAT |
| MF1.. MIXERS INSTANTANÉES | PTC. SECURITE PTC |
| MFND. MICRO PRÉSENCE BAC MARCS DE CAFÉ SOLIDES | RCC. RESISTANCE CHAUDIERE CAFE |
| MIP. MICRO INTERRUPTEUR PORTE | RCV. RESISTANCE CHAUDIERE VAPEUR |
| MLQD. MICRO PRÉSENCE BAC MARCS LIQUIDES | RH2O. RESISTANCE CHAUFFE-EAU EAU CHAUDE |
| MMA1.. MOTEURS REGLAGE MOULINS | RL1.. RELAIS |
| MSOL1. MICRO PRÉSENCE CONTENEUR SOLUBLES | SALIM. PLATINE ALIMETATEUR |
| NTC. SONDE DE TEMPERATURE | SLED. PLATINE DES LEDS |
| NTCH2O. CAPTEUR DE TEMPERATURE CHAUFFE-EAU | SM. PLATINE CONTROLE MACHINE |
| NTCMLK. CAPTEUR DE TEMPERATURE VAPEUR | TX.... FUSIBLE RETARDE (X=COURANT) |
| NTCVAP. CAPTEUR DE TEMPERATURE LANCE À VAPEUR | VENT. VENTILATEUR |
| PM. POMPE | |

CIRCUIT HYDRAULIQUE 2 ESPRESSO DISPOSITIF À CAPPUCCINOS

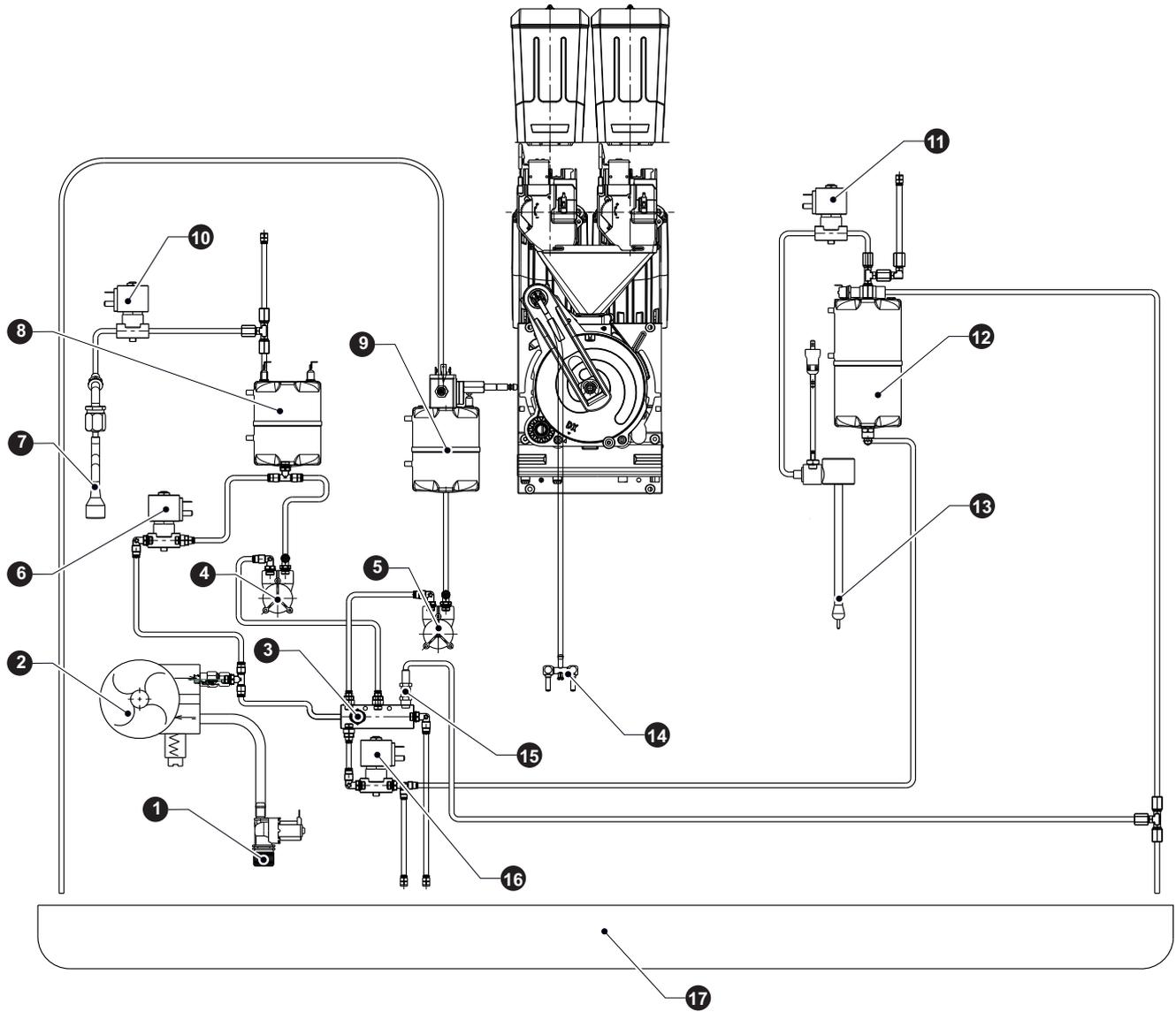


* UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC DISPOSITIFS À CAPPUCCINOS

- 1- ÉLECTROVANNE EAU DE RÉSEAU (EEA)
- 2- POMPE À EAU
- 3- PRESSOSTAT
- 4- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE CHAUFFE-EAU POUR EAU CHAUDE
- 5- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE CHAUFFE-EAU POUR ESPRESSO
- 6- ÉLECTROVANNE D'AUGMENTATION DU DÉBIT D'EAU (EV2H2O)
- 7- LANCE « EAU CHAUDE »
- 8- CHAUFFE-EAU POUR POUDRES SOLUBLES
- 9- CHAUFFE-EAU POUR ESPRESSO
- 10- ÉLECTROVANNE LANCE « EAU CHAUDE » (EVH2O)
- 11- ÉLECTROVANNE POUR SUPPLÉMENT D'EAU (EVAG)
- 12- ÉLECTROVANNE POUDRES SOLUBLES
- 13- ÉLECTROVANNE LAVAGE BUSE À LAIT (EVWEMU)
- 14- ÉLECTROVANNE LAVAGE DISPOSITIF À CAPPUCCINOS (EVWMLK)
- 15- ÉLECTROVANNE VAPEUR (EVVAP)

- 16- ÉLECTROVANNE LANCE « VAPEUR » (EVLVAP)
- 17- CHAUFFE-EAU POUR VAPEUR
- 18- LANCE « VAPEUR »
- 19- ÉLECTROVANNE PINCE-TUYAU (EVPINZ)
- 20- CONTENEUR À LAIT
- 21- RACCORD
- 22- POMPE À LAIT
- 23- ÉLECTROVANNE « AIR » (EVAIR)
- 24- BUSE À LAIT
- 25- BUSE BOISSON SOLUBLE
- 26- BUSE CAFÉ DIVISEUR DE FLUX
- 27- SOUPAPE DE SÉCURITÉ
- 28- ÉLECTROVANNE REMPLISSAGE CHAUFFE-EAU POUR VAPEUR
- 29- BAC DE COLLECTE DU MARC LIQUIDE

CIRCUIT HYDRAULIQUE 2 ESPRESSO



- 1- ÉLECTROVANNE EAU DE RÉSEAU (EEA)
- 2- POMPE À EAU
- 3- PRESSOSTAT
- 4- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE CHAUFFE-EAU POUR EAU CHAUDE
- 5- COMPTEUR VOLUMÉTRIQUE CHAUFFE-EAU POUR ESPRESSO
- 6- ÉLECTROVANNE D'AUGMENTATION DU DÉBIT D'EAU (EV2H2O)
- 7- LANCE « EAU CHAUDE »
- 8- CHAUFFE-EAU POUR POUDRES SOLUBLES
- 9- CHAUFFE-EAU POUR ESPRESSO

- 10- ÉLECTROVANNE LANCE « EAU CHAUDE » (EVH2O)
- 11- ÉLECTROVANNE VAPEUR (EVVAP)
- 12- CHAUFFE-EAU POUR VAPEUR
- 13- LANCE « VAPEUR »
- 14- BUSE CAFÉ DIVISEUR DE FLUX
- 15- SOUPAPE DE SÉCURITÉ
- 16- ÉLECTROVANNE REMPLISSAGE CHAUFFE-EAU POUR VAPEUR
- 17- BAC DE COLLECTE DU MARC LIQUIDE

ENTRÉE EN PROGRAMMATION

Pour accéder aux menus de programmation de la machine, appuyer pendant 3 secondes dans la zone de l'écran comportant le message « Sélectionner la boisson ».



De façon alternative, l'entrée en mode programmation peut être effectuée en ouvrant la porte de la machine. La page-écran proposant les différentes options permettant d'accéder aux menus suivants s'affiche : Lavages, USB, Manager, Technicien. Pour accéder aux menus Manager et Technicien, un mot de passe sera demandé. Pour accéder aux menus « Lavages » et « USB », il n'est pas nécessaire de saisir de mot de passe. En touchant la touche « EXIT », l'appareil revient en mode de fonctionnement normal.

MODE DE NAVIGATION

Faire défiler les options du menu en utilisant la barre de défilement. Individualiser et toucher la fonction à éditer. Les menus sont représentés comme suit :

MENU DE PREMIER NIVEAU



- La première ligne indique le menu sur lequel l'opérateur travaille (Manager, Technicien, Lavages, USB)
- En bas à gauche, la touche EXIT permet de revenir à la page-écran de choix des menus.
- Les options du menu de premier niveau avec référence numérique se trouvent au centre

MENU DE NIVEAU INFÉRIEUR



La première ligne indique la fonction de niveau supérieur sur laquelle l'opérateur travaille.

- à gauche, la touche EXIT (revenir à la page-écran de sélection des menus) et la touche avec la référence numérique de la fonction de niveau supérieur (appuyer pour revenir au niveau précédent)
- Au centre, les options de menu de niveau inférieur avec référence numérique de la fonction

INSERTION DES VALEURS

Lorsque le logiciel de la machine demande de saisir des valeurs alphanumériques, des données et des paramètres ON/OFF, il est possible d'utiliser une des méthodes suivantes :

- clavier apparaissant sur l'écran
- depuis la liste de valeurs proposées
- touches « + » et « - »
- touche « ON / OFF »

Les pages-écrans proposent :

-  Touche de confirmation des valeurs saisies. Avec représentation dans le texte par 
-  Touche d'annulation des valeurs saisies. Avec représentation dans le texte par 
-  Touche permettant de quitter le menu de programmation et de revenir en mode de fonctionnement normal.

Le Fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés ici et décline toute responsabilité pour toute erreur éventuelle d'imprimerie et/ou de transcription contenues dans ce document. Les instructions, les dessins, les tableaux et les informations en général figurant dans ce document sont confidentiels et ne peuvent être reproduits, totalement ou partiellement, ni être communiqués à des tiers sans l'autorisation écrite du Fabricant qui en est le propriétaire exclusif.

ÉDITION 1 05 - 2012

CODE H3905FR00

