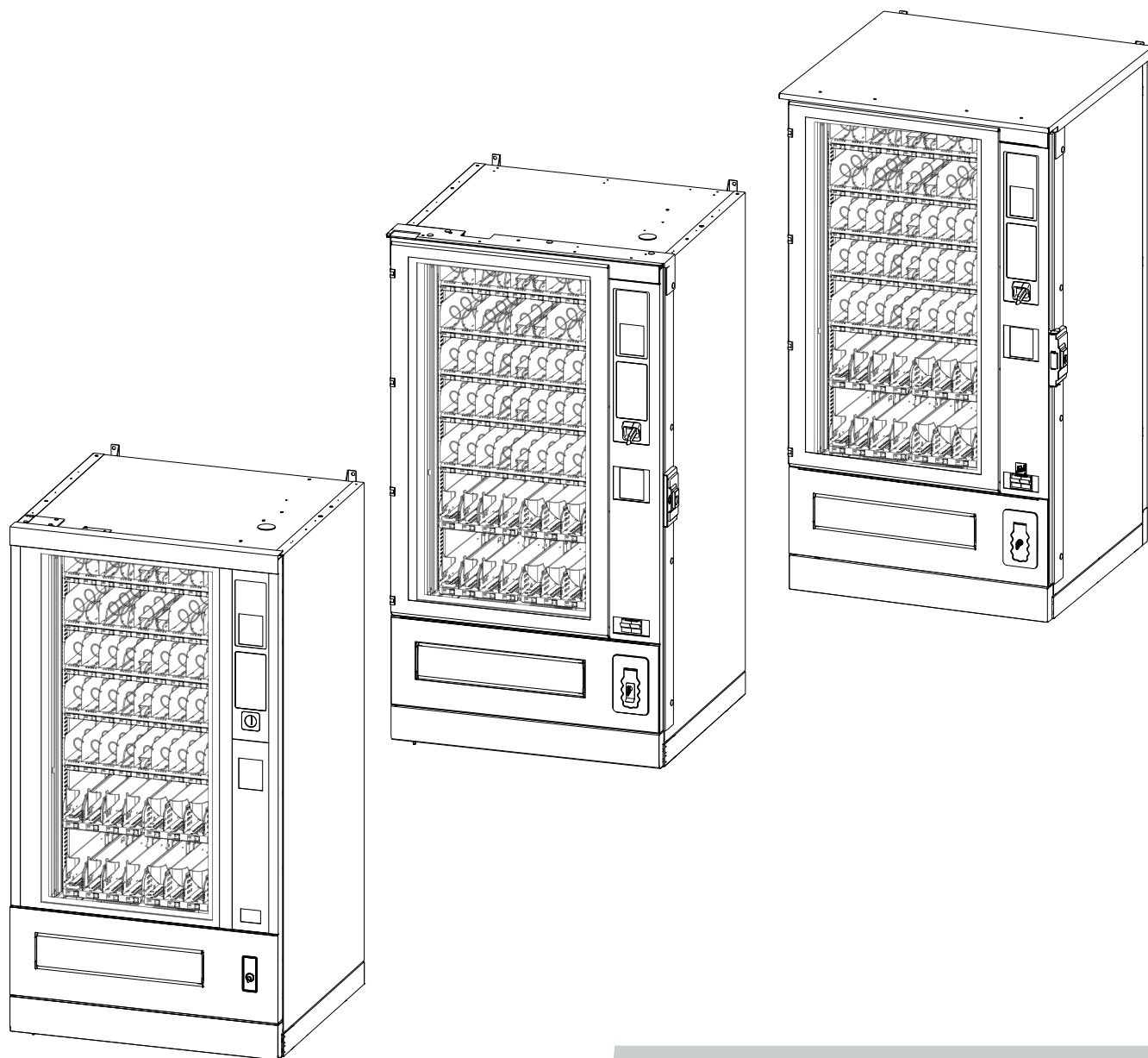




Manuel d'utilisation original

SÜ SiLine



fr

14.04.26

3446703000_121



Table des matières

1. Informations d'ordre général	4
1.1 Fabricant	4
1.2 À propos du présent manuel	4
1.3 Assistance et service clientèle	4
1.4 Variantes	5
1.5 Caractéristiques de l'appareil	5
1.6 Utilisation conforme à la destination prévue.....	5
1.7 Conditions d'utilisation.....	6
1.8 Caractéristiques techniques	6
1.9 Plaque signalétique et numéro de série	7
2. Sécurité	8
2.1 Consignes de sécurité.....	8
2.2 Explication des symboles et notes importantes	10
3. Illustrations des appareils	11
4. Mise en service.....	17
4.1 Conditions d'installation	17
4.2 Caler le distributeur	18
4.3 Fixer le distributeur.....	19
4.4 Raccorder la machine sur le secteur.....	20
4.5 Monter les caches de socle (en option).....	21
4.6 Monter la protection contre l'aspiration	22
4.7 Montage du monnayeur-rendeur (en option).....	22
5. Composants.....	23
5.1 Dispositif d'invalidation	23
5.2 Casiers : Opérations de base.....	24
5.3 Casier à spirales.....	25
5.4 Casier à poussoirs.....	29
5.5 Casier à tapis roulants.....	31
5.6 Étiquette électronique de gondole (en option).....	31
6. Dimensions et caractéristiques des produits.....	32
6.1 Blocs confiseurs à spirales.....	32
6.2 Casiers à poussoirs.....	32
6.3 Casiers à tapis roulants.....	32
7. Utilisation quotidienne.....	33
7.1 Ouvrir et fermer la porte de l'appareil et le tiroir télescopique.....	33
7.2 Mettre la machine en marche.....	34
7.3 Informations sur la variante LM (produits alimentaires)	35
7.4 Remplir les casiers	36
7.5 Marche à suivre en cas de vandalisme	39

8. Nettoyage	40
8.1 Liste de nettoyage	40
8.2 Surfaces extérieures	40
8.3 Nettoyage guidé par le menu	40
8.4 Tamis à poussière	41
8.5 Nettoyer le casier à poussoirs	41
8.6 Nettoyer le casier à tapis roulants	42
8.7 Nettoyer l'ascenseur (en option) et la trappe de distribution	42
8.8 Joints de porte	43
8.9 Groupe de froid	43
8.10 Nettoyer la vitre antichoc (en option)	44
8.11 Nettoyer l'étiquette électronique de gondole	44
9. Transformations et réparations	45
9.1 Démonter le casier à spirales	45
9.2 Pose du casier à spirales	46
9.3 Déplacer les spirales	46
10. Entretien	48
10.1 Contrôle de sécurité du système d'invalidation automatique	48
10.2 Contrôler l'interrupteur différentiel (en option)	49
10.3 Contrôler et entretenir les joints de porte	49
11. Logiciel	50
11.1 Accès au menu	50
11.2 Onglet 1 [Menu de démarrage]	50
11.3 Onglet 2 [Statistiques/données]	52
11.4 Onglet 3 [Nettoyage]	53
11.5 Onglet 4 [Produits]	54
11.6 Onglet 5 [Systèmes de paiement]	56
11.7 Onglet 6 [Configuration de la machine]	57
12. Messages d'erreurs	59
13. FAQ	60
14. Mise hors service, entreposage et mise au rebut	61
14.1 Mise hors service temporaire	61
14.2 Entreposage	61
14.3 Mise hors service définitive et mise au rebut	61
15. Index	62
16. Certificat de conformité CE	63

1. Informations d'ordre général

1.1 Fabricant

Sielaff GmbH & Co. KG
 Automatenbau Herrieden
 Münchener Straße 20
 91567 Herrieden
 Allemagne
www.sielaff.com
export@sielaff.de

1.2 À propos du présent manuel

Modifications

Les textes, images et données correspondent à l'état technique de l'appareil au moment de la mise sous presse du présent Manuel d'utilisation. Sous réserve de modifications ultérieures apportées au produit en vue de son perfectionnement.

Intégralité du document

Disponibilité obligatoire du présent manuel

Le Manuel d'utilisation doit toujours se trouver à portée de main de l'utilisateur pour garantir une utilisation sûre de la machine. Il doit être conservé sur le site d'utilisation à un endroit facilement accessible pour pouvoir être consulté à tout moment.

Le présent manuel d'utilisation peut être commandé auprès de Sielaff ou téléchargé depuis la zone de téléchargement internet de l'espace clients :

(<http://www.sielaff.de/download-center/>)

Documentation de tiers

Différents systèmes de paiement peuvent être installés dans cette machine, p. ex. des monnayeurs-rendeurs, des lecteurs de billets ou des systèmes de paiement sans espèces.

Veuillez noter qu'il faudra éventuellement ajouter des accessoires ou procéder à des réglages spécifiques du logiciel du distributeur pour garantir une utilisation sans faille des systèmes de paiement connectés. Veuillez également tenir compte des documentations des autres fabricants concernés.

Copyright

© Sielaff GmbH & Co. KG Automatenbau Herrieden

Ce document est protégé par des droits d'auteur. Sous réserve des droits qui en résultent, notamment des droits de traduction, de reproduction, de prélèvement d'illustrations, de radiodiffusion, de reproduction par voie photographique ou semblable et d'enregistrement dans des systèmes informatiques, même si seuls des extraits sont concernés.

SIELAFF ne fait aucune déclaration ni ne donne aucune garantie concernant le contenu du présent Manuel d'utilisation et décline expressément toute responsabilité quant aux droits implicites pour vice. En outre, SIELAFF se réserve le droit de mettre à jour la présente publication et d'y effectuer des modifications sans contracter une obligation de devoir informer quiconque de ces modifications.

1.3 Assistance et service clientèle

En cas de questions sur le produit, de panne ou de tout autre problème avec l'appareil, veuillez contacter le service clientèle de Sielaff. Indiquez le type, le numéro de série et la version du logiciel. Ces informations sont indispensables pour toute réclamation pour défaut.

Service clientèle Sielaff	N° de tél.	+49 9825 - 18 31 5102
	Mail	service@sielaff.de
Pièces détachées Sielaff	N° de tél.	+49 9825 - 18 31 5250
	N° de fax	+49 9825 - 18 31 5299
	Mail	spareparts@sielaff.de
Standard téléphonique Sielaff	N° de tél.	+49 9825 - 18 0

1.4 Variantes

Veuillez noter que le présent manuel s'applique à plusieurs variantes du distributeur. Il peut donc contenir des descriptions de détails qui ne concernent pas votre machine.

Le présent manuel s'applique aux modèles suivants :

Désignation du type	Brève description	n° d'art. interne
SÜ SiLine S RB04	Small, écran peint RAL, type 04	3430000024
SÜ SiLine Lift S RB04	Small, écran peint RAL, type 04, ascenseur	3430000034
SÜ SiLine S RP04	Small, peint RAL – grand public, type 04	3430000064
SÜ SiLine Lift S RP04	Small, peint RAL – grand public, type 04, ascenseur	3430000074
SÜ SiLine M RB04	Medium, écran peint RAL, type 04	3440000024
SÜ SiLine Lift M RB04	Medium, écran peint RAL, type 04, ascenseur	3440000034
SÜ SiLine M RP04	Medium, cache grand public en couleur RAL, type 04	3440000064
SÜ SiLine Lift M RP04	Medium, cache grand public en couleur RAL, type 04, ascenseur	3440000074
SÜ SiLine M RO04	Medium, écran peint RAL – Outdoor, type 04	3440000084
SÜ SiLine Lift M RO04	Medium, peinture RAL – Outdoor, type 04, ascenseur	3440000094
SÜ SiLine S AD04	Small, AD	3437000024
SÜ SiLine S Lift AD04	Small, ascenseur, AD	3437000034
SÜ SiLine M AD04	Medium AD	3447000024
SÜ SiLine Lift M AD04	Medium, ascenseur, AD	3447000034
SÜ SiLine Lift M SO04	Medium, ascenseur, SO	3440000054

S - Small (780 mm de largeur)

M - Medium (990 mm de largeur)

RB - cache en couleur RAL du module fonctionnel

RP - Module fonctionnel en couleur RAL - pour le grand public

1.5 Caractéristiques de l'appareil

- La machine SÜ SiLine est un distributeur automatique à spirales destiné à la vente en libre-service d'aliments emballés et réfrigérés (p. ex. snacks, sachets et barres chocolatées, sandwichs, boissons) ainsi que de produits ne nécessitant pas de réfrigération (p. ex. articles d'hygiène, accessoires pour dispositifs électroniques de divertissement). Les produits doivent répondre à des exigences particulières.
- Le groupe de froid intégré peut être coupé si nécessaire.
En option, un groupe de froid avec chauffage empêche les produits à l'intérieur de la machine de geler sur des sites froids (fonction de surveillance du gel).
- Sur les machines avec ascenseur, les casiers à spirales peuvent être remplacés (même ultérieurement) par des casiers à poussoirs ou à tapis roulants (le montage ultérieur d'un ascenseur n'est pas possible).
- Un IHM de 7" monté verticalement donne des informations sur la sélection et le système.
- Le logiciel fournit les statistiques de vente et d'erreurs conformément au standard EVA DTS 6.1.
- Le distributeur est équipé par défaut pour fonctionner avec un monnayeur-rendeur. Il est cependant possible de l'équiper en option de divers autres systèmes de paiement.

1.6 Utilisation conforme à la destination prévue

- La machine ne peut être utilisée que pour la vente en libre-service d'aliments emballés et d'articles similaires adaptés.
- Toute utilisation hors du cadre ci-dessus (p. ex. vente de produits facilement inflammables ou présentant un risque d'explosion) est considérée comme non conforme.

1.7 Conditions d'utilisation

- Cet appareil peut être utilisé par des adultes et des enfants de 8 ans et plus.
- Il peut également être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu les instructions pour une utilisation sûre de cet appareil et comprennent les dangers pouvant en résulter.
- Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.
- Seul le personnel instruit à cet effet est autorisé à effectuer des interventions sur l'appareil.
- Seul le personnel qualifié (électricien qualifié) est autorisé à réaliser l'installation électrique, les réparations et les modifications de l'appareil.
- Utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et réaliser les réparations et transformations conformément aux instructions du fabricant.

1.8 Caractéristiques techniques

	SÜ SiLine S	SÜ SiLine M
Hauteur [mm]	1830	1830
Largeur [mm]	780	990
Profondeur [mm]	895	895
Poids [kg]	300	340
Raccordement électrique	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance consommée [W]	voir plaque signalétique	voir plaque signalétique
Température ambiante (distributeurs avec groupe de froid classique et groupe de froid renforcé de la classe climatique N)	entre +5 °C et +32 °C	
Version du logiciel	0.20.x	

Niveau sonore maximum :	< 70 dB (A)
Pression acoustique pondérée A L _{pA} évaluée sur le poste de travail	L _{pA} < 70 dB(A)
Incertitude :	K _{pA} = 6 dB
Les valeurs ont été déterminées conformément à la norme EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010 en liaison avec la norme EN ISO 11202:2010. La puissance acoustique maximale pouvant être mesurée correspond à la somme résultant de la valeur d'émission sonore et de l'incertitude associée.	

Le poids et la puissance consommée sont des valeurs standard. Selon l'équipement du distributeur, le poids de celui-ci peut varier.

Groupe de froid

Informations relatives au règlement de l'UE n° 517/2014

Groupe de froid	Puissance	Agent frigorifique	Quantité de remplissage	PRG (POTENTIEL DE RÉCHAUFFEMENT GLOBAL)	Équivalent CO ₂
SKA 445 E+ S ¹	400 W	R-290	130 g	3	0,00039 t
SKA 745 E+ S ¹	650 W	R-290	150 g	3	0,00045 t

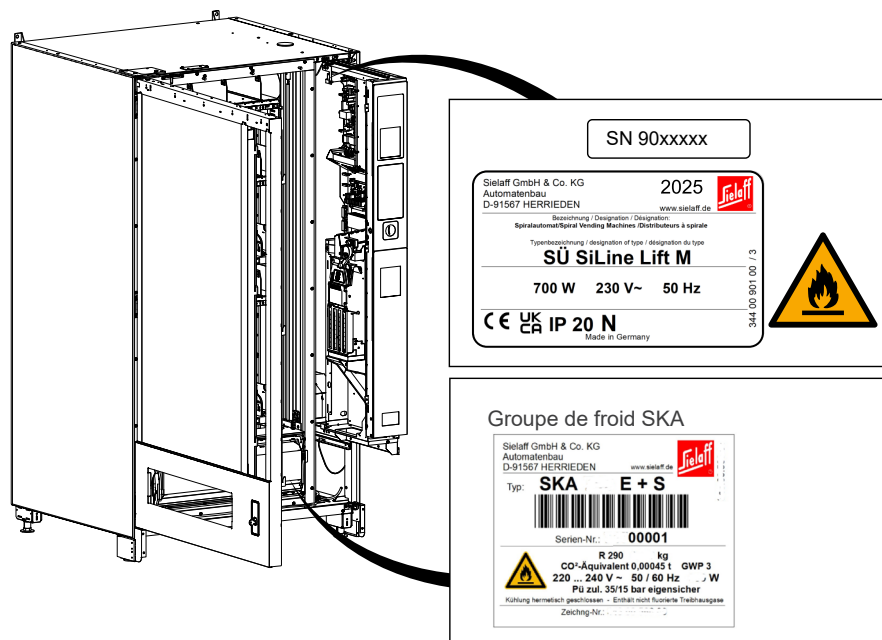
1) contient du gaz propane C3H8 dans un dispositif fermé hermétiquement.

Ascenseur (en option)

	SÜ SiLine S	SÜ SiLine M
Capacité de charge du système d'ascenseur	1,5 kg	

1.9 Plaque signalétique et numéro de série

La plaque signalétique et le n° de série se trouvent à l'intérieur du distributeur.



2. Sécurité

2.1 Consignes de sécurité

Utiliser l'appareil uniquement de manière conforme à sa destination et s'il est en parfait état technique, en ayant pleinement conscience des règles de sécurité et des risques encourus, dans le respect du Manuel d'utilisation.

Manuel et signaux de danger

- Le Manuel d'utilisation doit être conservé à un endroit facilement accessible sur le lieu d'utilisation pour pouvoir être consulté à tout moment.
- Lire attentivement le Manuel d'utilisation et le comprendre avant de mettre l'appareil en service. Respecter les consignes de sécurité et les mises en garde, ainsi que les signaux de danger apposés sur l'appareil.

Obligations fixées par la loi

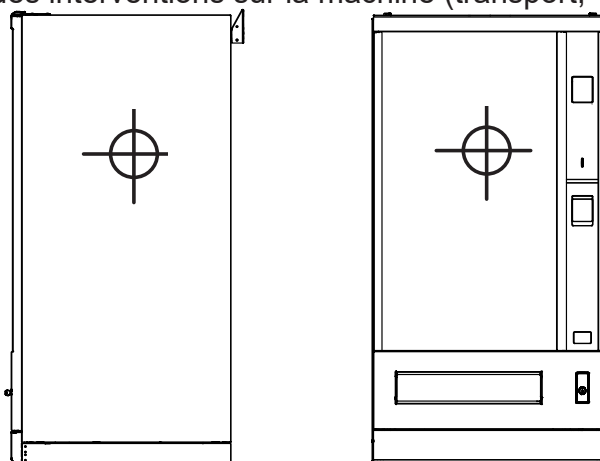
- Les mesures de protection indiquées ne représentent pas une liste exhaustive. Elles ne dispensent pas l'installateur et l'exploitant de leurs obligations.
- Pendant le transport, l'installation, l'exploitation, le nettoyage, la maintenance, la réparation et la transformation de l'appareil, il faut impérativement respecter, dans leur version la plus récente, toutes les réglementations nationales obligatoires telles que les lois, les règlements, les normes de sécurité et toute autre règle.

Équipement de protection individuelle et tenue de travail

- Porter un équipement de protection individuelle lors des interventions sur la machine (transport, mise en service, maintenance, réparations et transformations).

Transport et montage

- En raison du centre de gravité élevé, il existe un risque de basculement de l'appareil. Il faut donc toujours procéder avec précaution et ne pas l'abaisser par à-coups.
- Empêcher tout glissement latéral de la palette de transport. Arrimer, si nécessaire, l'appareil à la palette de transport et utiliser un monte-charge au lieu d'une rampe.
- Le transport et l'installation doivent être effectués par plusieurs personnes.
- Mettre au rebut le sac à soufflets de l'emballage de manière conforme et hors de portée des enfants, car il y a risque d'étouffement s'ils l'enfilent sur la tête.
- Placer l'appareil sur un sol horizontal et stable et le fixer au mur ou au sol pour prévenir son basculement.



Accès à l'appareil

- Toujours garder la porte de l'appareil fermée et l'ouvrir uniquement aux fins d'interventions à l'intérieur de celui-ci.
- Il faut veiller à ce que personne, également aucun animal, ne puisse y pénétrer.

Hygiène

- Afin d'éviter tout risque sanitaire induit par les produits alimentaires et leurs résidus dans la machine, utiliser des contenants appropriés pour les produits et nettoyer régulièrement et soigneusement la machine.
- Pour le nettoyage, n'utiliser que des produits et ustensiles autorisés et non nocifs pour les aliments.
- Adapter la fréquence de nettoyage en cas de températures ambiantes élevées.

Câble électrique

- Si elle est humide, ne jamais brancher la fiche secteur dans la prise de courant et ne jamais la toucher avec les mains mouillées.

Clé de service

- Lorsque la clé de service est insérée, un dispositif d'invalidation est ponté. Les systèmes entraînés situés à l'intérieur de l'appareil peuvent se mettre à tourner sans demande de confirmation. Ne jamais mettre la main de manière irréfléchie dans l'appareil afin d'éviter toute blessure, p. ex. par happement ou prise dans l'appareil.

Comportement en cas de dysfonctionnement

- En cas de dysfonctionnements ou de défauts affectant des composants essentiels pour la sécurité (p. ex. système d'arrêt d'urgence, habillages protecteurs, câbles ou conduits), il faut immédiatement mettre hors service l'appareil et le laisser hors tension jusqu'à sa réparation.

Réparation, maintenance et transformation

- Seul le personnel qualifié (électricien qualifié) est autorisé à réaliser les réparations électriques et les modifications de structure sur l'appareil.
- Avant de procéder à la réparation, à la maintenance et à la transformation de la machine, il faut débrancher sa fiche secteur de la prise de courant. La fiche secteur doit être positionnée de sorte à pouvoir être surveillée pendant le travail afin qu'aucune tierce personne ne puisse la rebrancher par inadvertance.
- Utiliser uniquement des pièces détachées d'origine. Toute modification et/ou transformation de la structure de la machine, sans accord de Sielaff, peuvent entraîner des risques sur la plan de la sécurité et sont donc interdites.
- Un contrôle de sécurité électrique est obligatoire après toute réparation de l'appareil, ainsi que régulièrement dans le cadre de la maintenance, afin de garantir l'efficacité des protections électriques. Il faut consigner la réalisation des contrôles.

Dispositif d'invalidation des capteurs de gaz

- Pour des raisons de sécurité, les appareils dont le groupe de froid est alimenté en agent frigorifique R-290 (gaz propane, C3H8), sont équipés de capteurs de gaz associés à un dispositif d'invalidation. Si de l'agent frigorifique devait s'échapper à cause d'une fuite dans le système de réfrigération, il est possible, dans certaines conditions défavorables, qu'un mélange explosif se forme à l'intérieur de l'appareil. Le dispositif d'invalidation garantit alors la mise hors tension, à temps, de l'appareil pour exclure toute source d'inflammation à l'intérieur.
- Les capteurs de gaz du circuit frigorifique comportent plusieurs composants (détecteur de gaz, platine de service, platine de raccordement au réseau). Il est interdit de modifier ou de manipuler les capteurs de gaz, car cela présente un danger pour les personnes et l'environnement.
- Ne pas endommager le circuit frigorifique.

2.2 Explication des symboles et notes importantes

L'appareil a été fabriqué conformément à l'état actuel de la technique. Cependant, il existe des risques inhérents aux machines auxquels il est impossible de remédier par des mesures de construction. Afin de garantir une sécurité suffisante à l'utilisateur, certains symboles et avertissements supplémentaires ont été placés dans le Manuel d'utilisation et sur le déconsigneur. Voici leur explication. Seul leur respect garantit une sécurité suffisante en service.

**DANGER**

Indication signalant un danger imminent susceptible d'entraîner la mort ou de très graves blessures.

**AVERTISSEMENT**

Indication signalant une situation potentiellement dangereuse, susceptible d'entraîner la mort ou de très graves blessures.

**PRUDENCE**

Indication signalant une situation dangereuse, susceptible d'entraîner des blessures légères ou l'endommagement de l'appareil.

**NOTE IMPORTANTE**

Note indiquée dans le but de prévenir des dégâts matériels sur la machine

**CONSEIL**

Indication à respecter pour faciliter le maniement de l'appareil.

À certains endroits sont utilisés, en plus, les symboles de danger et d'avertissement suivants :

**AVERTISSEMENT – choc électrique mortel**

Électrocution par des pièces sous tension. Danger de mort. Ne pas retirer les habillages portant ce symbole.

**PRUDENCE – composants et blocs sensibles aux décharges électrostatiques (ESD)**

Dommages causés aux composants et blocs sensibles aux décharges électrostatiques par une décharge électrostatique en cas de contact. Ne pas retirer les habillages portant ce symbole. Respecter les règles de manipulation ESD. Seul le personnel qualifié ayant des connaissances en matière de composants sensibles aux décharges électrostatiques (ESD) est autorisé à intervenir !

**AVERTISSEMENT - risque de basculement**

L'appareil peut basculer s'il n'est pas fixé. Des personnes ou certaines parties du corps peuvent se retrouver coincées. Il en résulte de graves blessures. Transporter l'appareil avec la porte fermée et toujours avec la plus grande prudence. En faire de même lors de son calage. La fixer ensuite au mur ou au sol à l'aide de moyens de fixation appropriés.

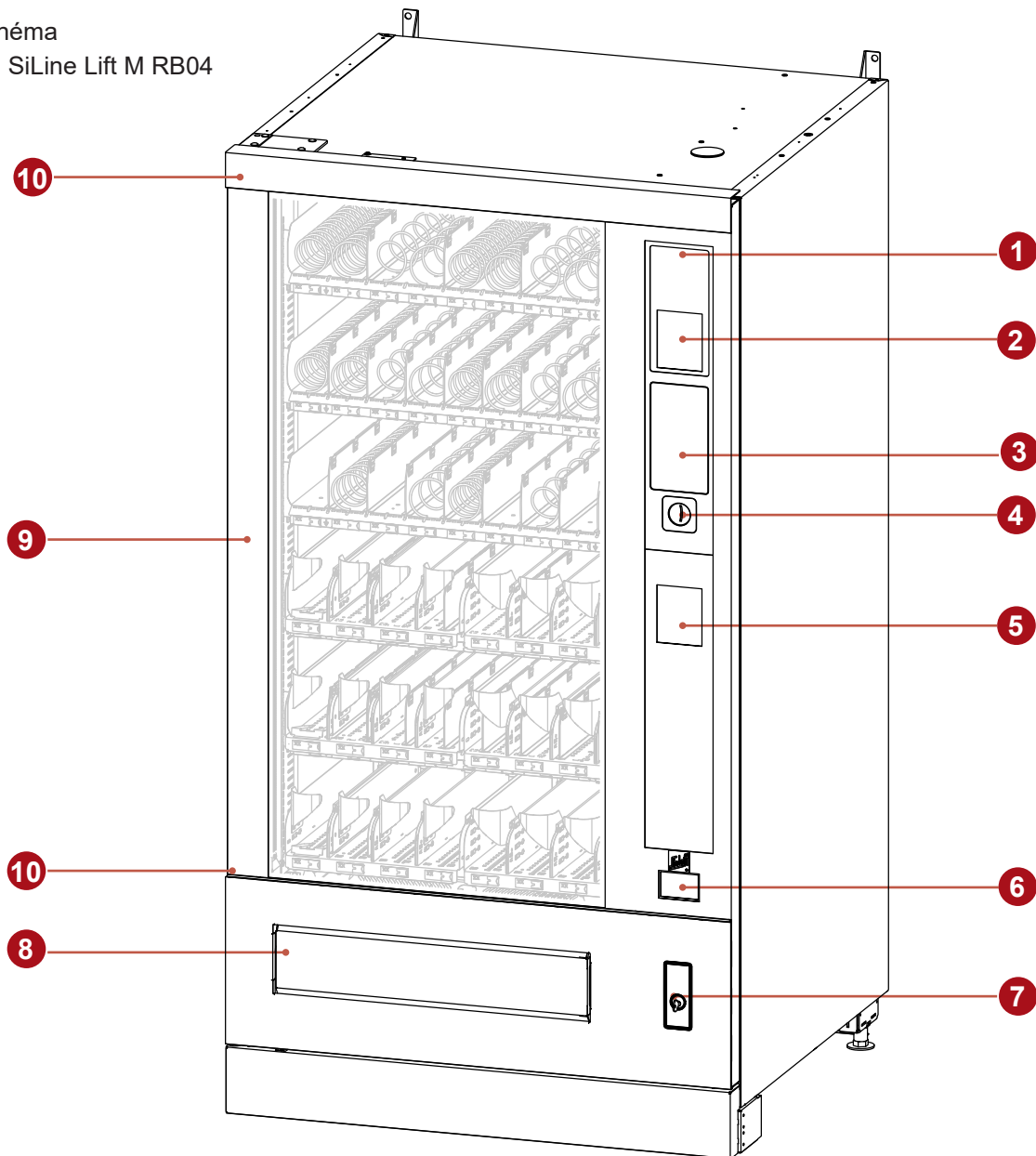
**AVERTISSEMENT – Substances inflammables**

Le groupe de froid de cette machine contient un gaz inflammable qui sert d'agent frigorigère. Toute fuite présente un risque aigu d'incendie et d'explosion. Effectuer des contrôles de sécurité réguliers, maintenir les sources d'inflammation à distance et assurer une ventilation suffisante.

3. Illustrations des appareils

Vue de l'extérieur

Schéma
SÜ SiLine Lift M RB04

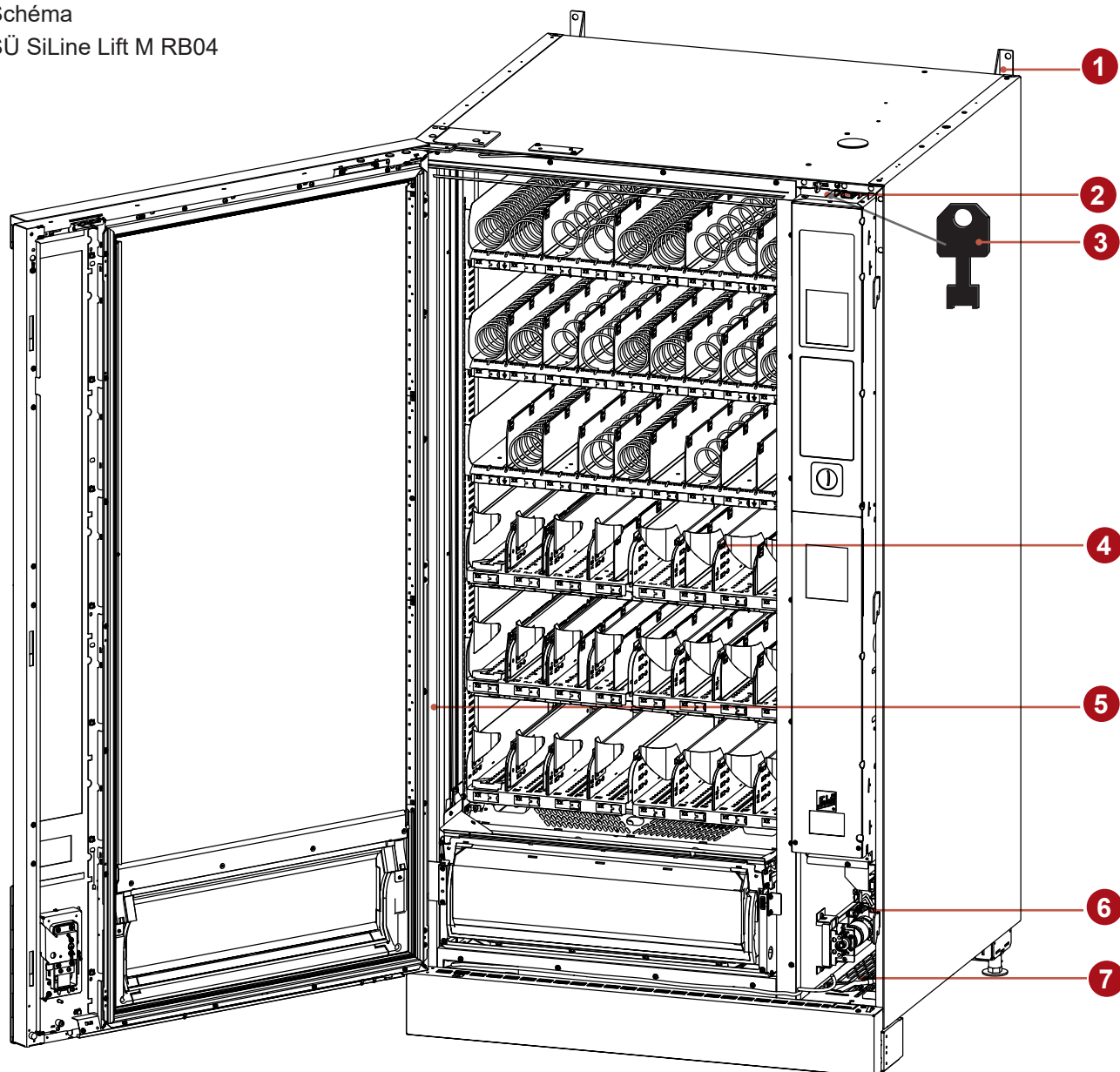


- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1 Tiroir télescopique | 6 Rendu-monnaie |
| 2 Emplacement EVA | 7 Poignée de serrure |
| 3 IHM | 8 Distribution produits |
| 4 Fente d'introduction de pièces | 9 Porte de l'appareil |
| 5 Emplacement EVA | 10 Éclairage design |

Vue de l'intérieur

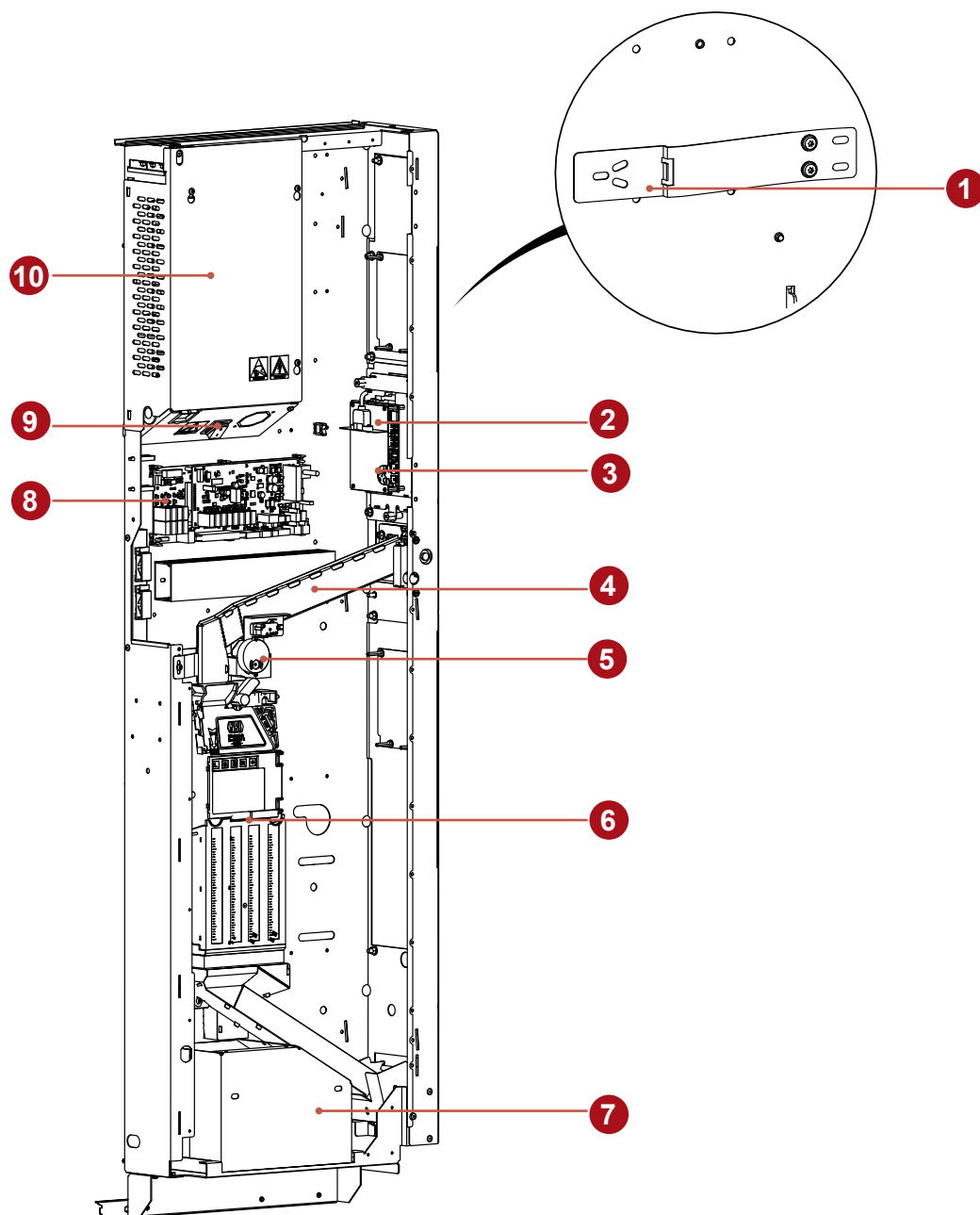
Schéma

SÜ SiLine Lift M RB04



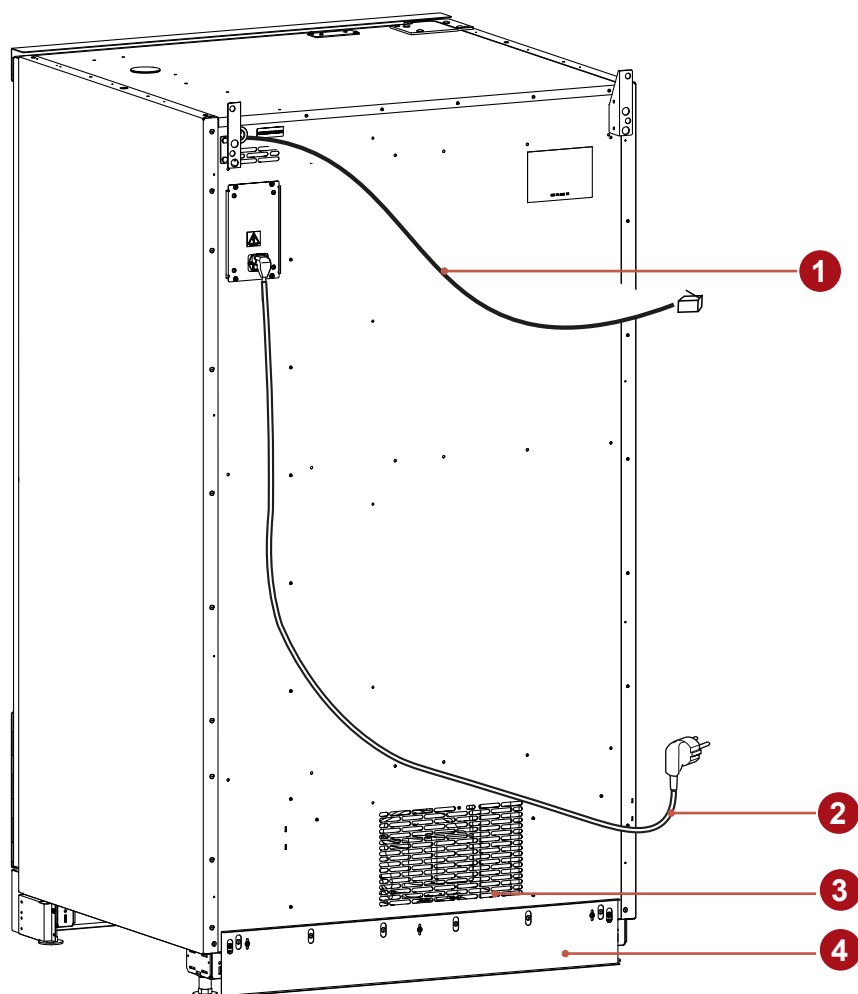
- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Entretoise murale | 5 Éclairage LED des produits |
| 2 Interrupteur de contact de porte | 6 Tamis à poussière, amovible |
| 3 Clé de service | 7 Entrée d'air du groupe de froid |
| 4 Casier | |

Tiroir télescopique

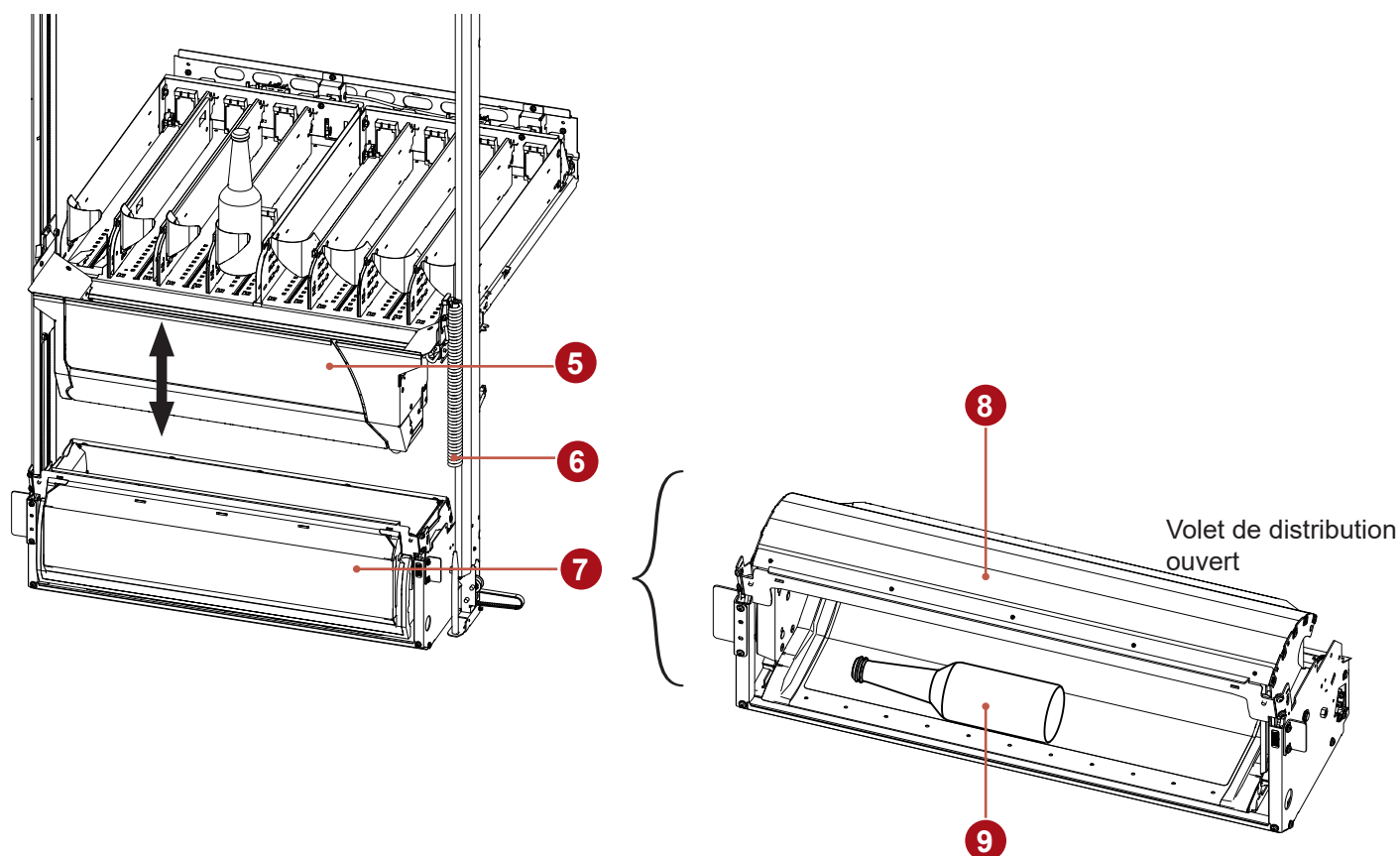


- | | |
|---|--|
| 1 Verrouillage | 6 Monnayeur-rendeur (en option) |
| 2 Port USB | 7 Caisse, amovible |
| 3 PC pour écran tactile, IHM | 8 Commande VMI |
| 4 Canal d'introduction de la monnaie | 9 Interrupteur général |
| 5 Rendu monnaie motorisé | 10 Bloc d'alimentation |

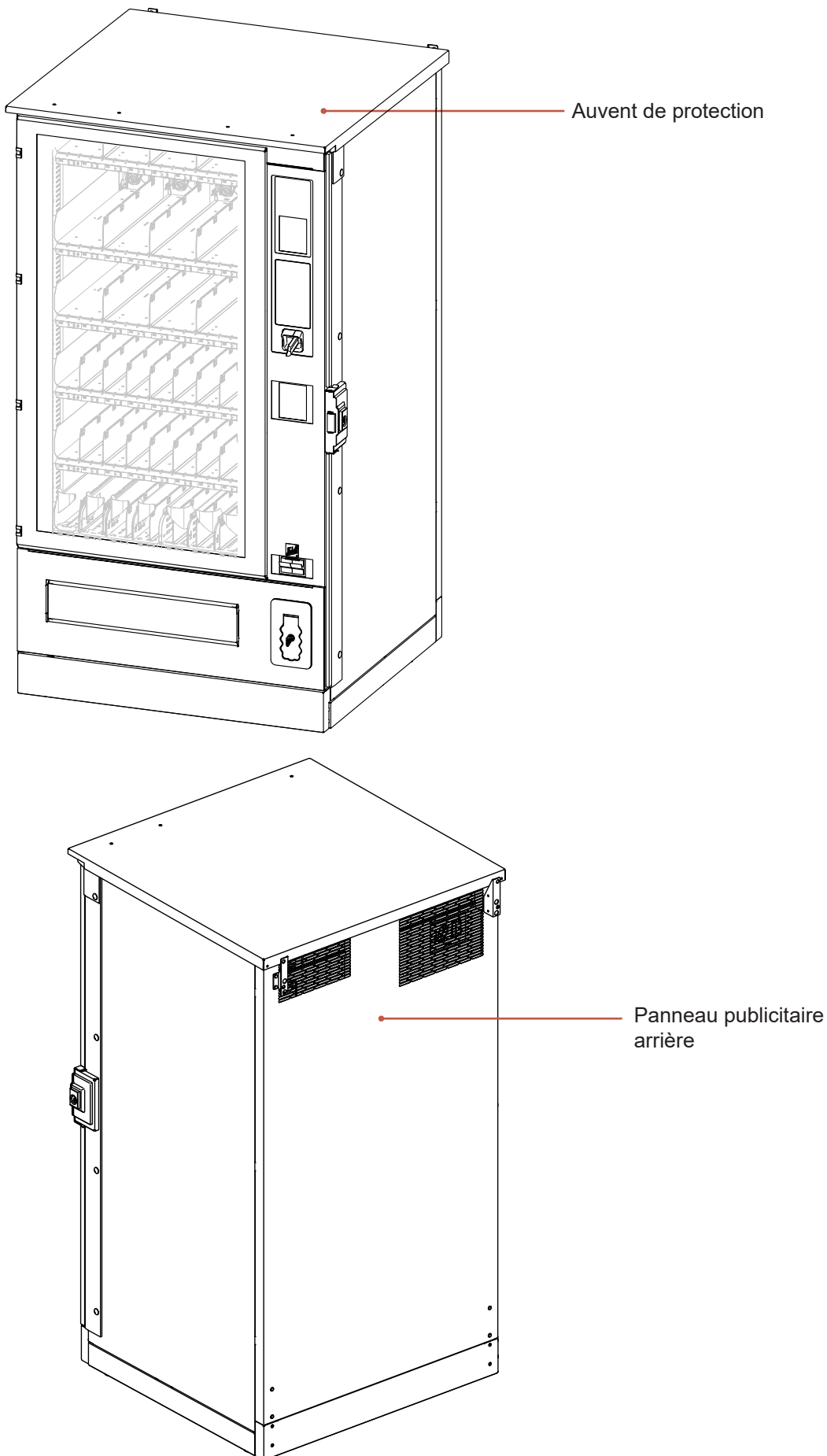
Dos de l'appareil



- 1 Câble réseau (en option)
- 2 Câble de raccordement
- 3 Sortie d'air du groupe de froid
- 4 Protection contre l'aspiration
- 5 Bac à produits
- 6 Ascenseur (en option)
- 7 Trappe de distribution
- 8 Volet de distribution
- 9 Produit

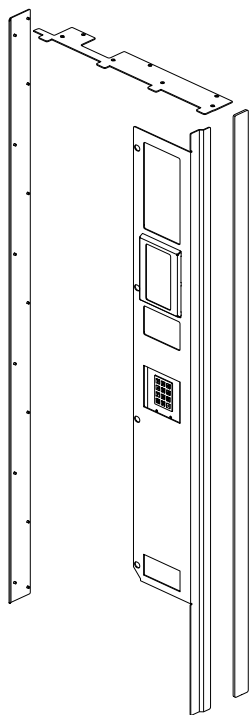
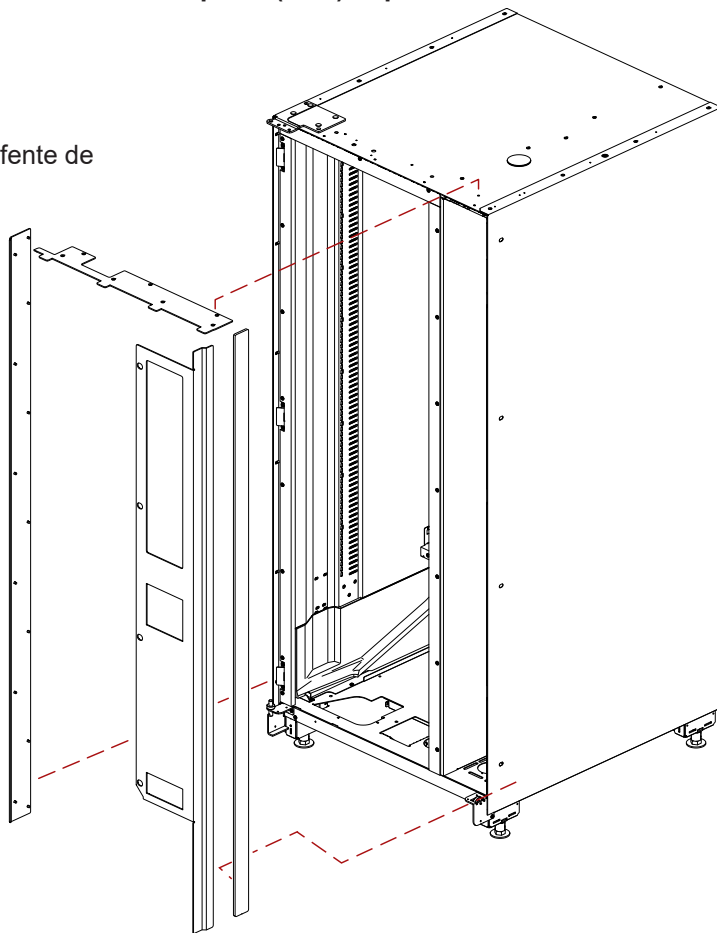


Auvent de protection (en option) et panneau publicitaire arrière (en option)



En option : Recouvrement de fente de porte (TSA) et protection antivandalisme (EBS)**Kit cache de porte :**

- avec recouvrement de fente de porte (TSA)

**Kit cache de porte**

- avec recouvrement de fente de porte (TSA)
- IHM
- clavier 10 touches

**Kit cache de porte**

- pour protection antivandalisme (EBS)

**Kit cache de porte**

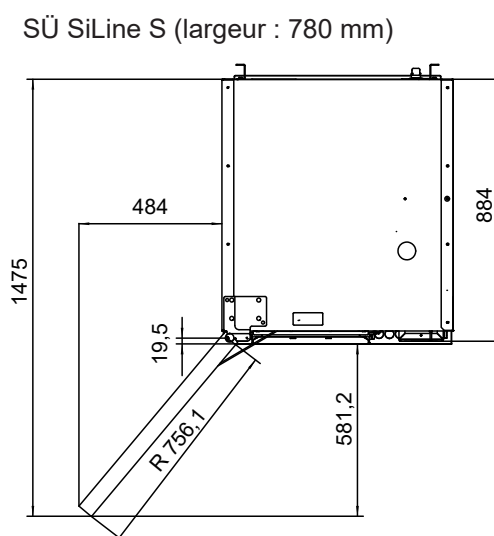
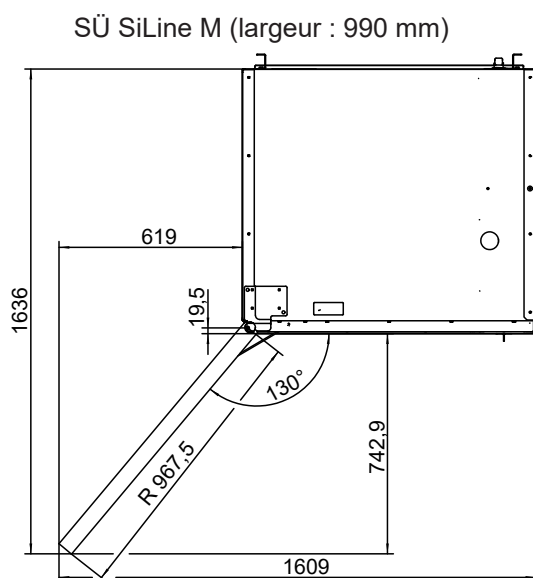
- pour protection antivandalisme (EBS)
- IHM protégé
- clavier 10 touches

4. Mise en service

4.1 Conditions d'installation

Conditions structurelles

- Surface d'installation conformément aux illustrations ci-contre
- L'écart entre le mur et le distributeur est fixé par les écarteurs muraux (env. 50 mm).
- Hauteur du local min. 2 m
- Surface d'installation solide, plane et exempte de vibrations
- Ne pas placer un distributeur doté d'un groupe de froid au R-290 directement à côté d'un renforcement dans le sol (descente vers sous-sol, écoulement, fosse, cavité etc.).



Alimentation électrique

- Raccordement électrique : Prise de courant à contact de protection, 230 V, 50 Hz
- Distributeurs IP24 : le fusible situé dans le coffret à coupe-circuits de la machine doit être accessible
- Coupe-circuit : protection par fusible 10 A
- Les rallonges et les prises multiples ne sont pas autorisées.
- Bonne accessibilité de la fiche secteur obligatoire
- Le raccordement fixe sur site doit être effectué par un électricien qualifié.

Installations radio

- Une antenne radio à l'intérieur de l'appareil (p. ex. pour un système de paiement sans espèces ou de télémétrie) perturbe son fonctionnement.
- Les antennes de tels systèmes ne peuvent être installées qu'à l'extérieur de la machine.
- Respecter les consignes du fabricant des systèmes utilisés en complément.

Conditions ambiantes

- Température ambiante en service : entre +2 °C et +32 °C
- Placer le distributeur uniquement dans un endroit conforme à son indice de protection. Vous trouverez l'indice de protection du distributeur sur la plaque signalétique.
 - IP20 Le distributeur est conçu pour être installé dans des lieux secs et dans les limites indiquées des conditions ambiantes autorisées (voir Caractéristiques techniques).
 - IP24 Le distributeur est conçu pour être installé en extérieur et dans les limites indiquées des conditions ambiantes autorisées (voir Caractéristiques techniques).
- **NE CONVIENT PAS** pour installation dans un espace qui doit être lavé au nettoyeur haute pression ou au jet d'eau
- **NE CONVIENT PAS** pour installation dans un espace protégé contre les explosions
- **NE PAS** exposer l'appareil aux conditions suivantes :
 - sources de forte chaleur ou rayonnement solaire direct
 - fluctuations rapides de la température
 - humidité permanente ou formation de condensation
 - air salé ou chloré (p. ex. les zones de baignade dans les piscines)
 - liquides ou vapeurs agressifs
 - Nettoyage au nettoyeur haute pression ou au jet d'eau



CONSEIL

En cas de conditions météorologiques défavorables (humidité de l'air et température extérieure élevées), les vitres du distributeur peuvent s'embuer. Ce phénomène est provisoire et ne saurait faire l'objet d'une réclamation.

4.2 Caler le distributeur

Un calage correct garantit une position horizontale et stable.



AVERTISSEMENT - risque de basculement

L'appareil peut basculer s'il n'est pas fixé. Des personnes ou certaines parties du corps peuvent se retrouver coincées. Il en résulte de graves blessures. Transporter l'appareil avec la porte fermée et toujours avec la plus grande prudence. En faire de même lors de son calage.



PRUDENCE – Risque de blessures

Risque de coupures du fait de composants à arêtes vives. Porter des gants de protection contre les coupures.

Outils, matériel et produits :

- Niveau à bulle
- clé à fourche, taille 24

Activité :

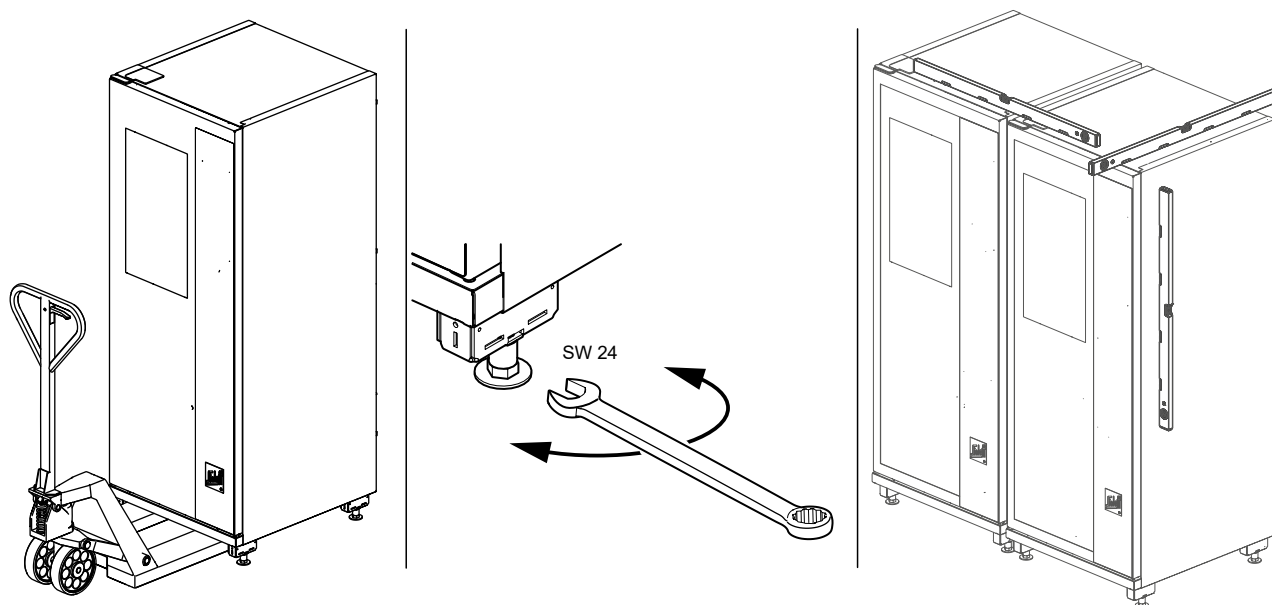
1. Soulever la machine avec un chariot élévateur.
2. Dévisser tous les pieds uniformément (distance entre le bord inférieur de la paroi latérale et le sol : env. 9 cm).
3. Déposer la machine sur le lieu d'installation et éloigner le chariot élévateur.
4. Caler la machine en position horizontale sur tous les axes à l'aide d'un niveau à bulle. Tourner pour cela les pieds de la machine avec la clé à fourche.



CONSEIL

En cas de montage dans une station de distributeurs automatiques, veiller à ce que tous les distributeurs aient la même hauteur. Ajuster le SÜ SiLine en conséquence.

- ✓ Le distributeur est correctement calé.



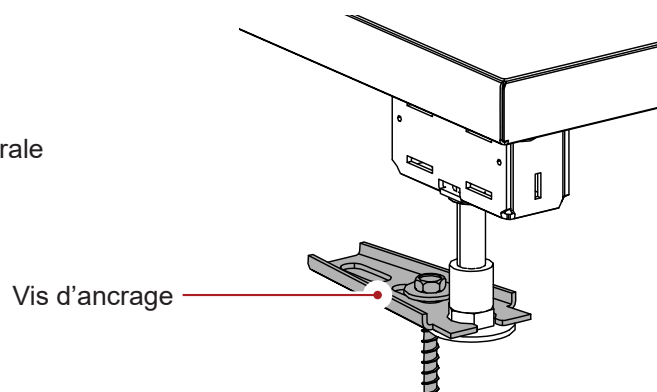
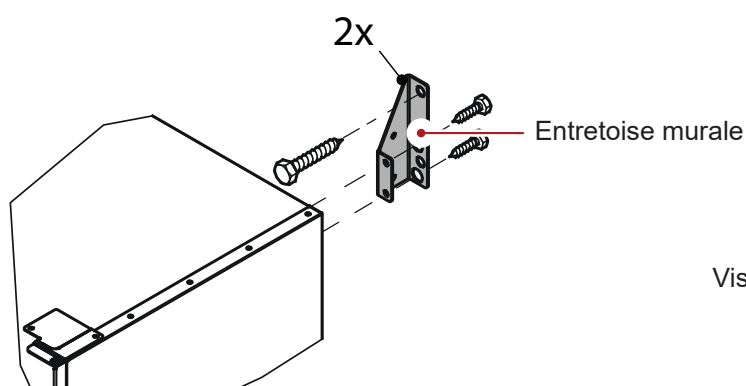
4.3 Fixer le distributeur



NOTE IMPORTANTE

Il est possible que le perçage des trous de fixation de l'appareil entraîne des dommages à d'autres installations (conduites, chauffage au sol, etc.) présentes dans le mur ou le sol. Avant de commencer les travaux, examiner les lieux et demander une autorisation pour le perçage.

- Pour fixer l'appareil au mur, utiliser les entretoises murales fournies.
- Utiliser des chevilles et des vis adaptées au mur sur le site d'installation (non fournies).
- En option : Fixation au sol par vis d'ancrage (art. n° 603 02 639 00).



4.4 Raccorder la machine sur le secteur

4.4.1 IP20

L'indice de protection se trouve sur la plaque signalétique de la machine.

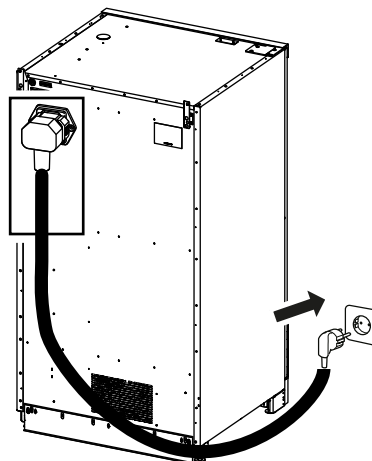
Activité :

1. Brancher la fiche secteur.



CONSEIL

Tenir compte du chapitre 7.2 pour la mise en marche de la machine.



4.4.2 IP24

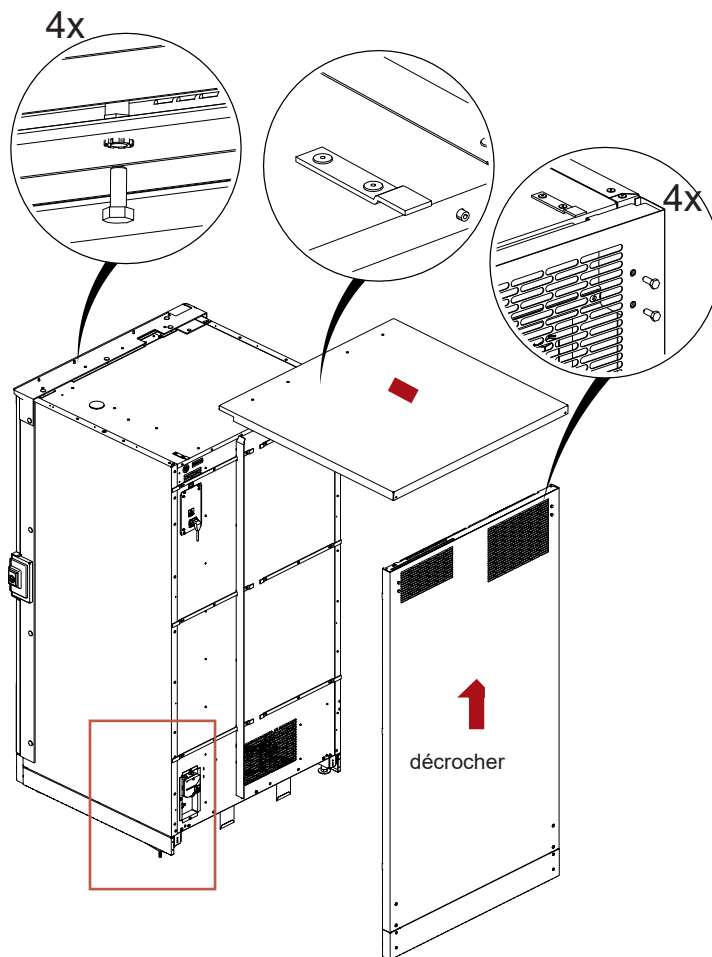
L'indice de protection se trouve sur la plaque signalétique de la machine.

Décrocher l'auvent de protection

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
 2. Retirer les 4 vis de l'intérieur.
 3. Pousser légèrement l'auvent de protection vers l'arrière, puis le soulever.
- ✓ L'auvent de protection est décroché.

Décrocher le panneau publicitaire arrière (en option)

1. Retirer les 4 vis en haut du panneau publicitaire arrière.
 2. Soulever le panneau publicitaire arrière légèrement tout en le décrochant.
- ✓ Le panneau publicitaire arrière est décroché.



Câblage (raccordement uniquement par un électricien qualifié)

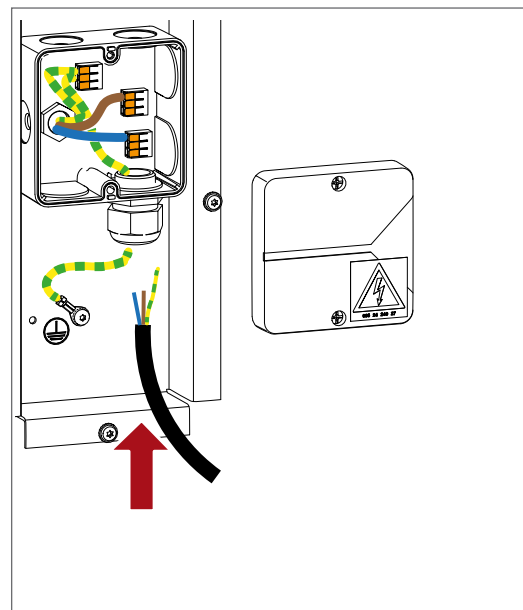
1. Retirer le couvercle du boîtier de raccordement.
 2. Faire passer le câble électrique à travers la décharge de traction par le bas.
 3. Raccorder les fils dans le boîtier de raccordement en respectant la couleur des fils.
 brun - phase L1
 bleu - câble neutre N
 vert et jaune - câble de terre PE
 4. Visser la décharge de traction pour la fermer.
 5. Remettre le couvercle du boîtier de raccordement en place.
- ✓ Câblage effectué.

Remonter l'auvent de protection et le panneau publicitaire arrière dans l'ordre inverse.

- ✓ La machine est raccordée au secteur.

**CONSEIL**

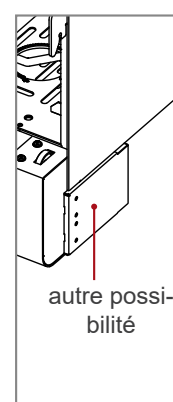
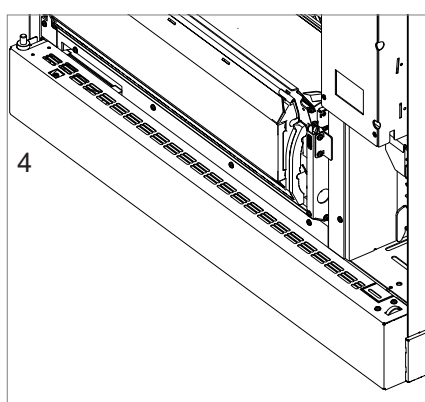
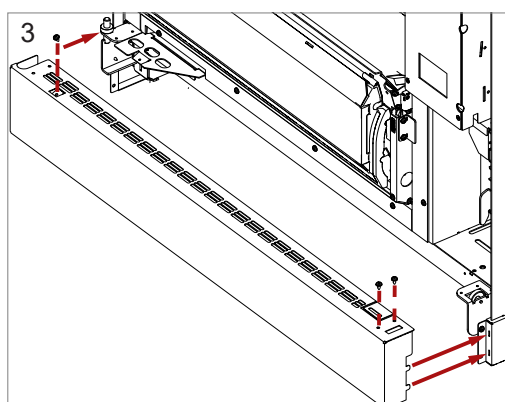
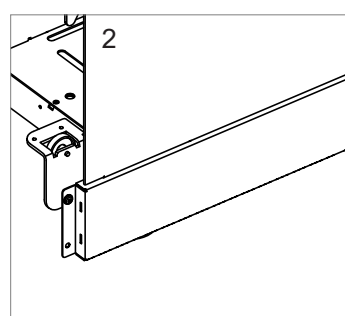
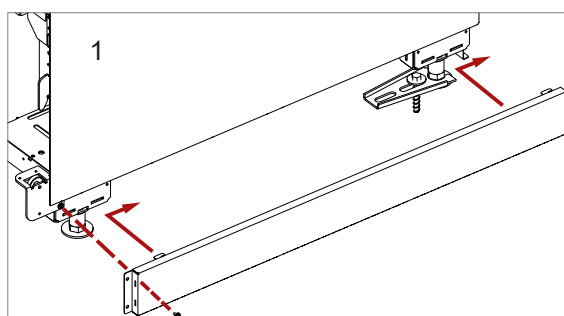
Tenir compte du chapitre 7.2 pour la mise en marche de la machine.

**4.5 Monter les caches de socle (en option)****Condition requise**

- Les pieds de la machine doivent être dévissés d'au moins 4 cm.

Procédure

1. Accrocher les caches de socle latéraux, puis les pousser vers l'arrière.
 2. Apposer une vis à l'avant (TX25).
 3. Accrocher le cache de socle avant.
 4. Insérer deux vis à droite et une vis à gauche par le haut.
- ✓ Les caches de socle sont montés.

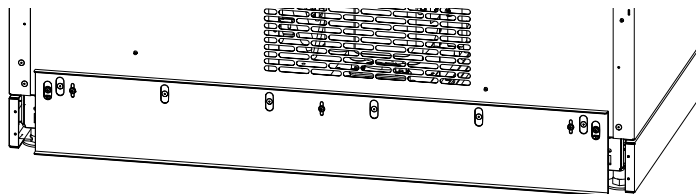


4.6 Monter la protection contre l'aspiration

Afin que l'air chaud dégagé ne soit pas réaspiré, il faut accrocher la protection contre l'aspiration à l'arrière de la machine. Sans protection contre l'aspiration, le rendement du groupe froid diminue tandis que la consommation d'énergie augmente.

Procédure

1. Visser la protection contre l'aspiration de sorte que le bord inférieur repose au sol.



4.7 Montage du monnayeur-rendeur (en option)

L'utilisation d'un monnayeur-rendeur est prévue sur le distributeur. Il convient d'utiliser le kit d'adaptation adéquat pour effectuer le raccordement électrique du monnayeur-rendeur et de la commande de la machine. Celui-ci est disponible sur demande.

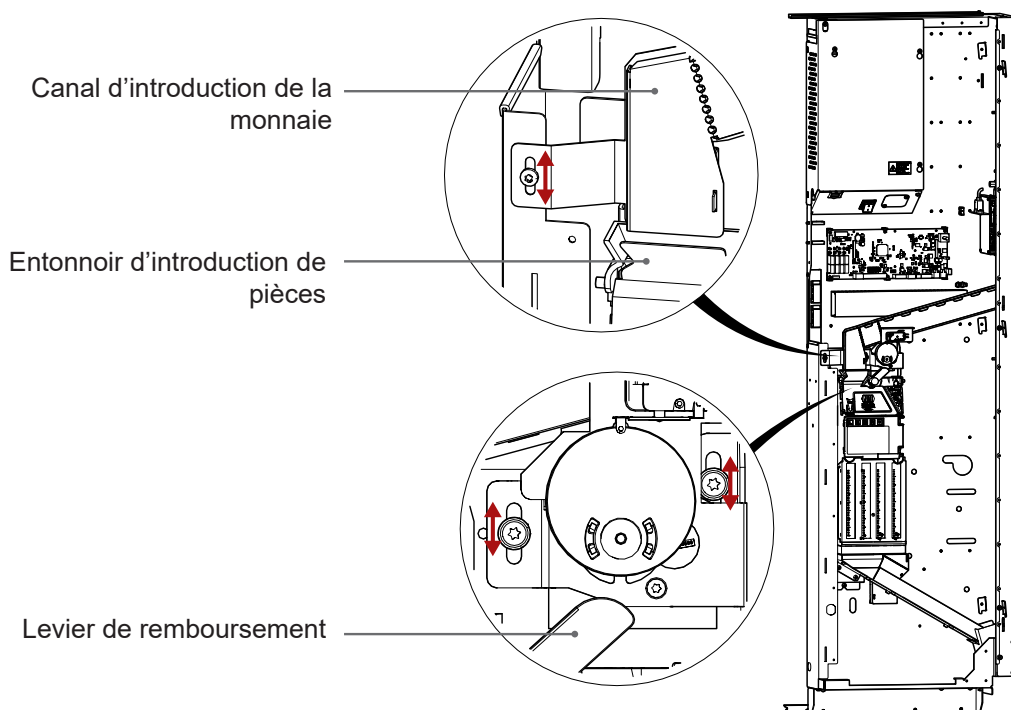


NOTE IMPORTANTE

Risque de dommages dus à une surtension. Avant de raccorder des composants électriques, mettre la machine entièrement hors tension.

Procédure

1. Mettre la machine hors tension.
 2. Monter le monnayeur-rendeur à l'endroit prévu à cet effet et raccorder les câbles électriques reliant le monnayeur-rendeur à la commande (tenir compte de la documentation du fabricant !).
 3. Régler le remboursement motorisé : en cas de pression sur la touche de remboursement, le disque excentrique fait un tour complet et actionne ainsi le levier de remboursement, de sorte que les pièces insérées retombent.
 4. Ajuster le canal d'introduction de pièces de manière à ce que les pièces tombent dans l'entonnoir d'introduction de pièces du monnayeur-rendeur.
 5. Mettre la machine en marche et configurer le protocole requis :
Onglet 5 [Systèmes de paiement] - [Paramètres généraux] - [Protocole système de crédit] :
Choisir entre [MDB], [Executive], [Vente libre] et [BDV].
- ✓ Le monnayeur-rendeur est monté.



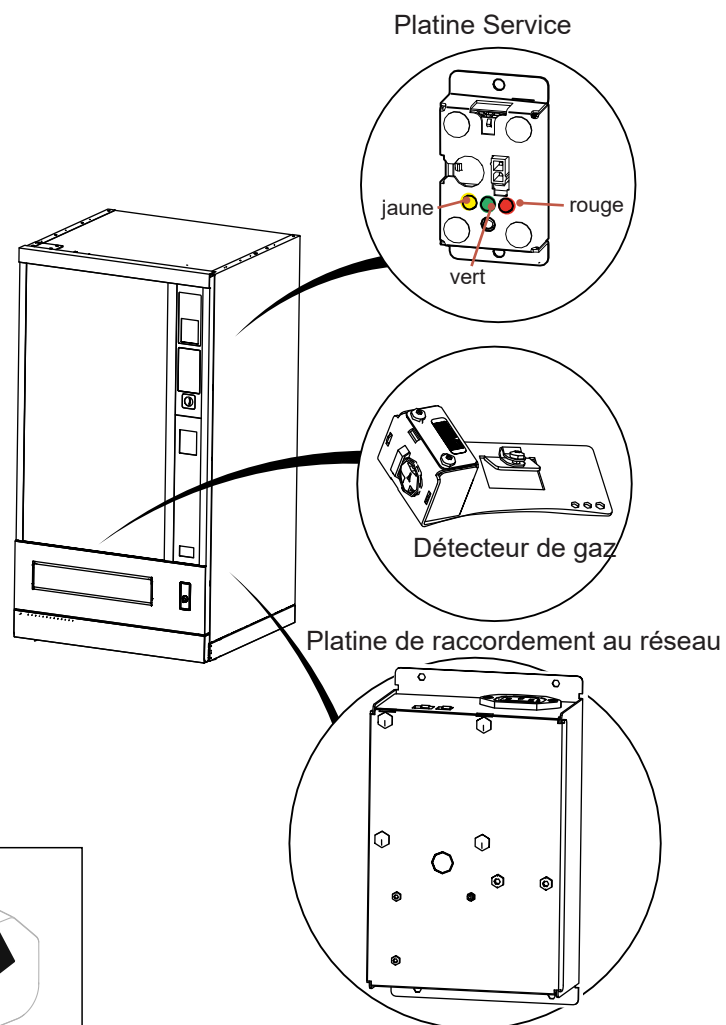
5. Composants

5.1 Dispositif d'invalidation

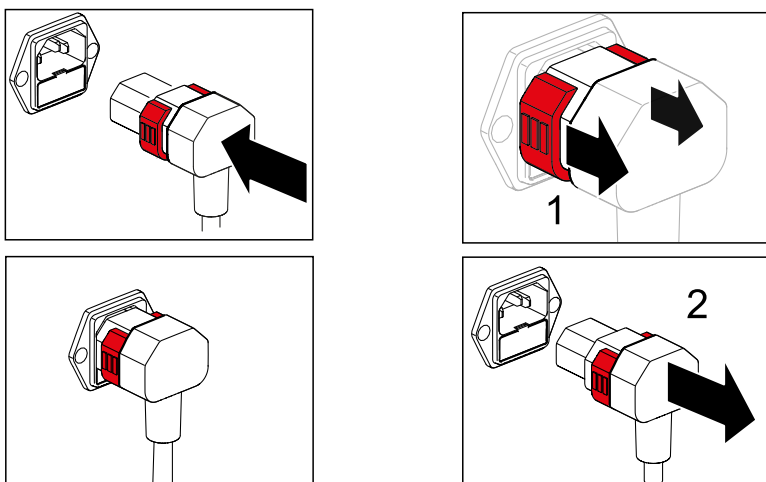
Pour des raisons de sécurité, les appareils dont le groupe de froid est alimenté en agent frigorigère R-290 (gaz propane, C3H8), sont équipés de capteurs de gaz associés à un dispositif d'invalidation.

La platine de service indique les statuts suivants :

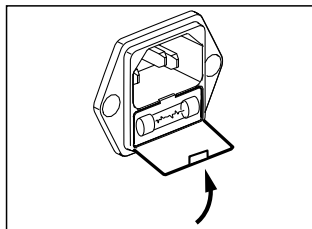
- la diode lumineuse rouge s'allume brièvement :
- autotest en cours
- la diode lumineuse rouge reste allumée :
- échec de l'autotest
- la diode lumineuse verte reste allumée :
- autotest terminé avec succès
- la diode lumineuse jaune reste allumée :
- l'appareil a été mis sous tension



Fiche de l'appareil C14

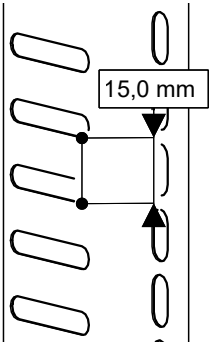


Fusible 5 x 20 mm 10 A, mi-lent



5.2 Casiers : Opérations de base

- Les machines peuvent être équipées de casiers à spirales et à poussoirs. La variante SÜ SiLine M peut également accueillir des casiers à tapis roulants.
- Chaque étage de la machine peut accueillir **soit** des casiers à spirales, **soit** des casiers à poussoirs / à tapis roulants.
- Les compartiments des casiers sont conçus selon une configuration standard à la sortie d’usine. Ils peuvent être modifiés par la suite en fonction des besoins.
- Les évidements prévus pour la fixation des casiers sont conçus par pas de 15. Pour décaler un casier, procéder par pas de 15.
- Les casiers à spirales sont raccordés par un câble plat et une fiche.
- Les casiers à poussoirs / à tapis roulants sont dotés à l’arrière de connecteurs détachables avec centrage.



Quels sont les types de casiers ?

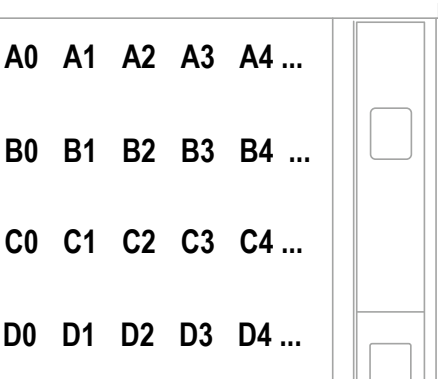
- SÜ SiLine S
 - Casier à spirales, 6 rangées
 - Casier à poussoirs, 2 et 3 rangées
- SÜ SiLine M
 - Casier à spirales, 9 rangées
 - Casier à poussoirs, 3 et 4 rangées
 - Casier à tapis roulants, 2, 3 et 4 rangées

Poids par casier

- Poids maximal de tous les produits par casier : 25 kg
- Poids maximal recommandé par produit : 1000 g. Des produits plus lourds augmentent l’usure.

Comptage des sélections

Le comptage des casiers s’effectue du haut vers le bas. Le casier supérieur gauche commence par le numéro A0, le suivant à sa droite aura le numéro A1 et ainsi de suite.



5.3 Casier à spirales

5.3.1 Répartition

Il est possible de repousser tout simplement la paroi intermédiaire du casier à spirales, puis de la décrocher. Repositionner la paroi permet d'obtenir les largeurs de casier suivantes :

Facteur	Largeur du casier
1,0	73 mm*
1,5	110 mm
2,0	148 mm
2,5	185 mm
3,0	222 mm

* Facteur de division du compartiment : $73 \text{ mm} \div 2 = 36,5 \text{ mm}$

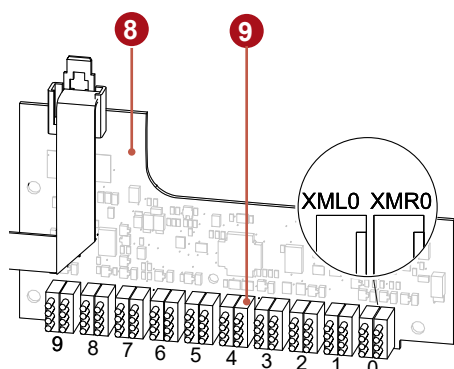
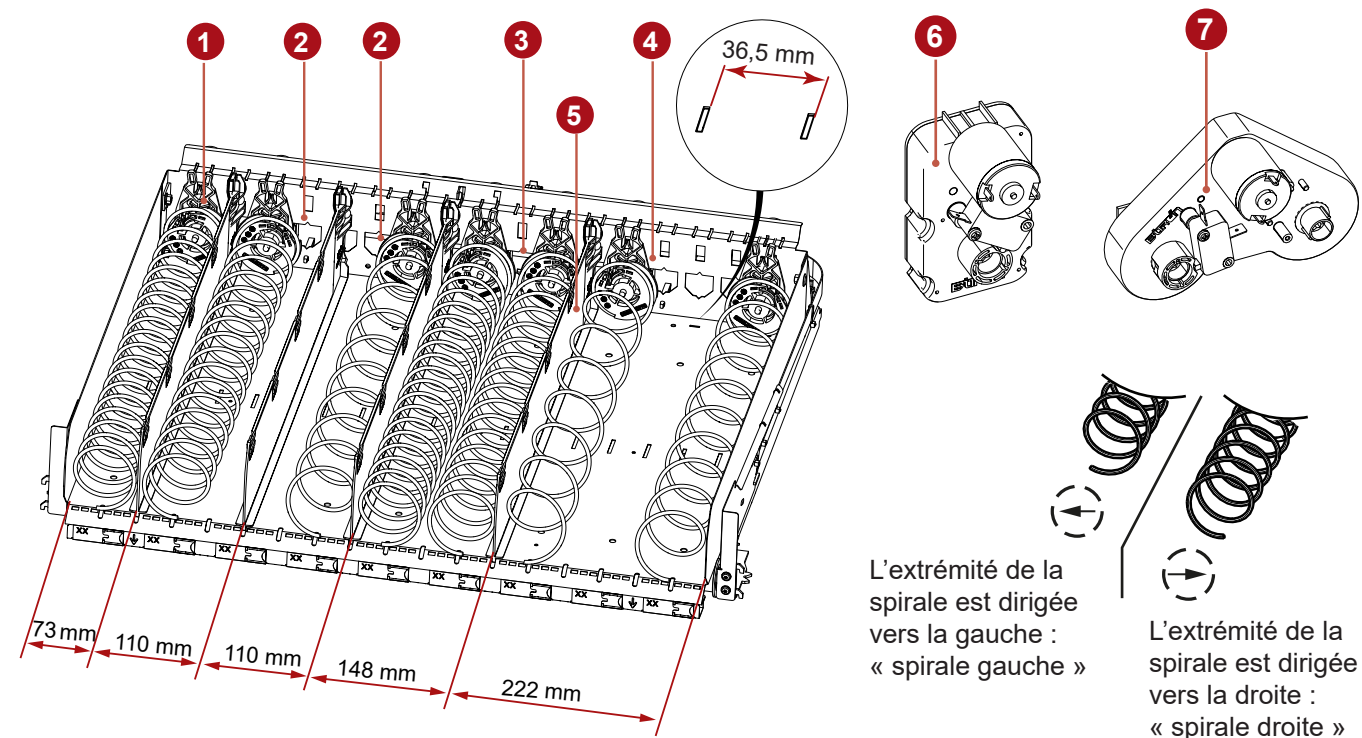
Les variantes disponibles sont les suivantes :

- Spirale simple avec moteur simple
- Spirale double avec moteur double
- Spirale double avec deux moteurs simples
- Sélection prenant la place de deux compartiments et demi
- Sélection prenant la place d'un compartiment et demi



CONSEIL

Pour des recommandations et des valeurs indicatives sur les dimensions possibles des produits, voir page 32.



X - barrette à broches

M - moteur

Sélections 0 à 9

L - rotation vers la gauche

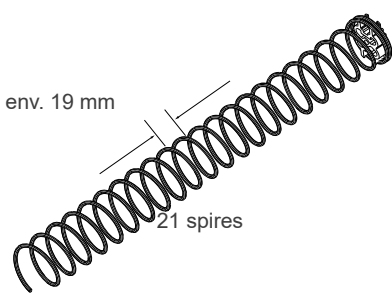
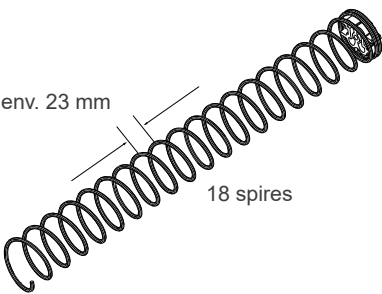
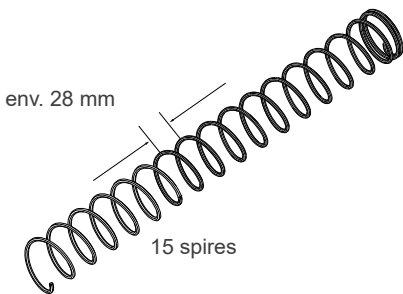
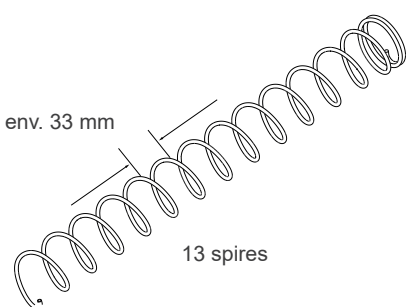
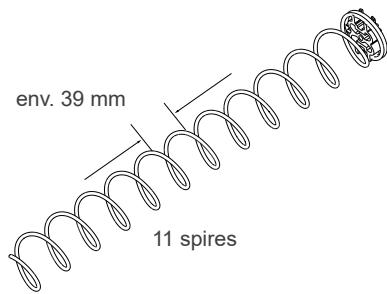
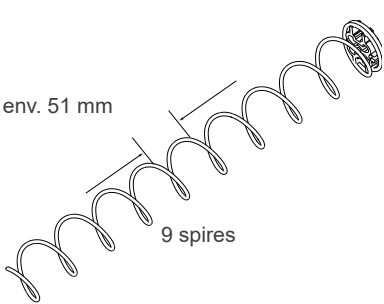
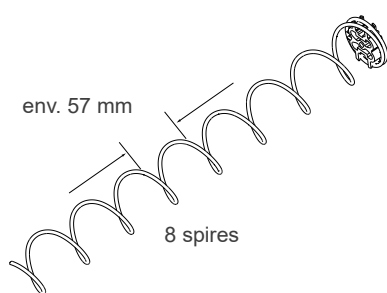
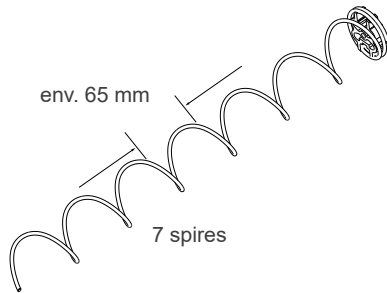
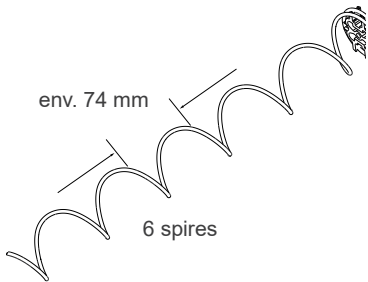
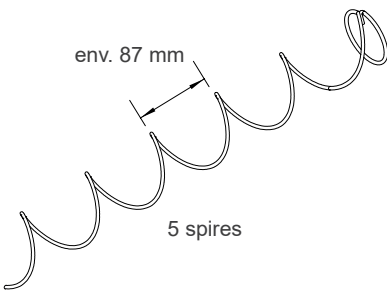
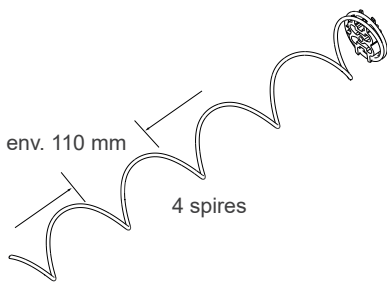
R - rotation vers la droite

- 1 Sélection simple
- 2 Sélection prenant la place d'un compartiment et demi
- 3 Sélection double
- 4 Sélection triple
- 5 Paroi intermédiaire
- 6 Moteur simple
- 7 Moteur double
- 8 Platine du casier de produits
- 9 Barrette à broches

La platine du casier se trouve sur la partie arrière du casier. Il est possible de changer aisément le sens de rotation de la spirale en branchant le connecteur plat sur l'autre barrette à broches correspondante. Les barrettes à broches pour les sélections sont disposées par paire.

5.3.2 Nombre de spires

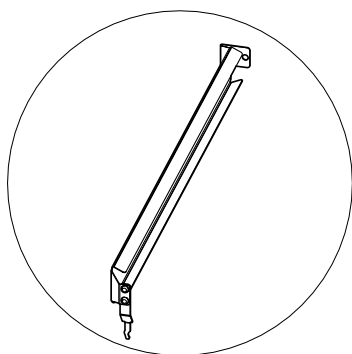
Les dimensions figurant dans les illustrations indiquent le pas de spirale (espace libre entre les spires).



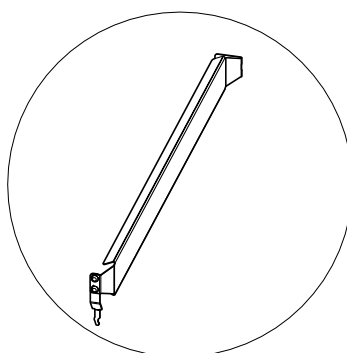
5.3.3 Division de spirale verticale/horizontale

Les divisions de spirale aident à mieux positionner le produit. La division verticale est utilisée pour les produits étroits, devant être placés debout dans la spirale.

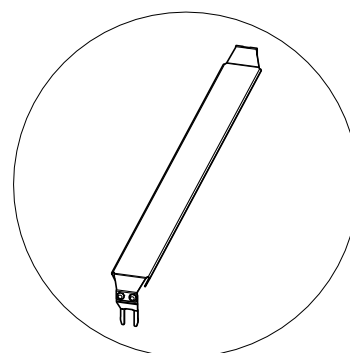
Des produits carrés et de petite taille seront maintenus dans la spirale par une division horizontale.



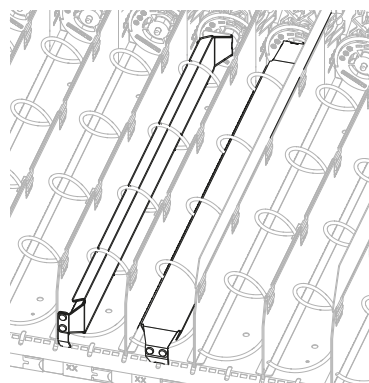
Division verticale droite



Division verticale gauche



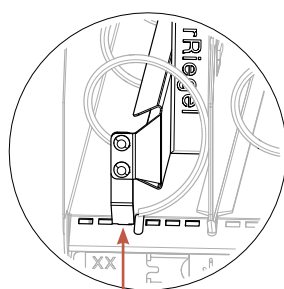
Division horizontale



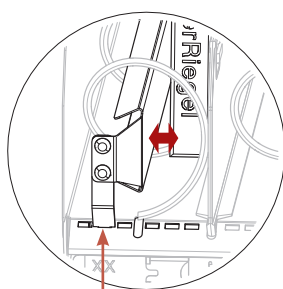
L'illustration suivante représente une spirale côté gauche contenant une barre chocolatée.

Emboîter la division verticale dans l'une des trois positions possibles afin de resserrer la sélection de sorte que les produits étroits soient amenés le mieux possible vers l'avant.

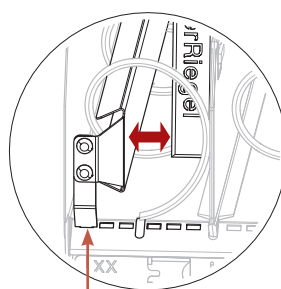
Emboîter la division à l'arrière dans le logement en plastique correspondant, de manière à ce qu'elle soit parallèle à la spirale.



Pos. 1



Pos. 2



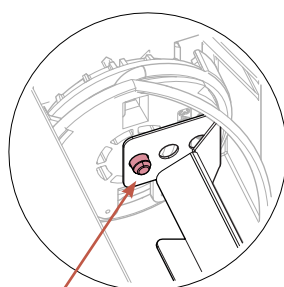
Pos. 3

Division de spirale

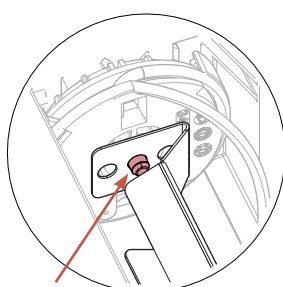
Pos. 1 = étroit

Pos. 2 = moyen

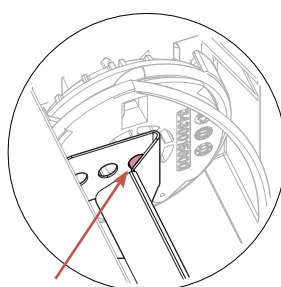
Pos. 3 = large



Pos. 1



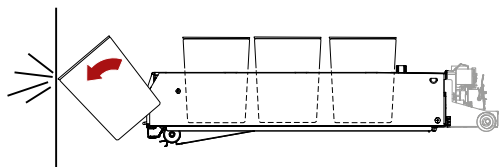
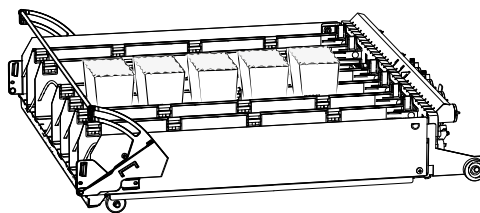
Pos. 2



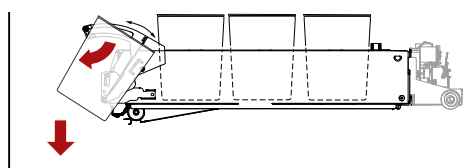
Pos. 3

5.3.4 Anti-basculement produits (en option)

Pour la distribution de produits tombant malencontreusement d'un casier à spirales.



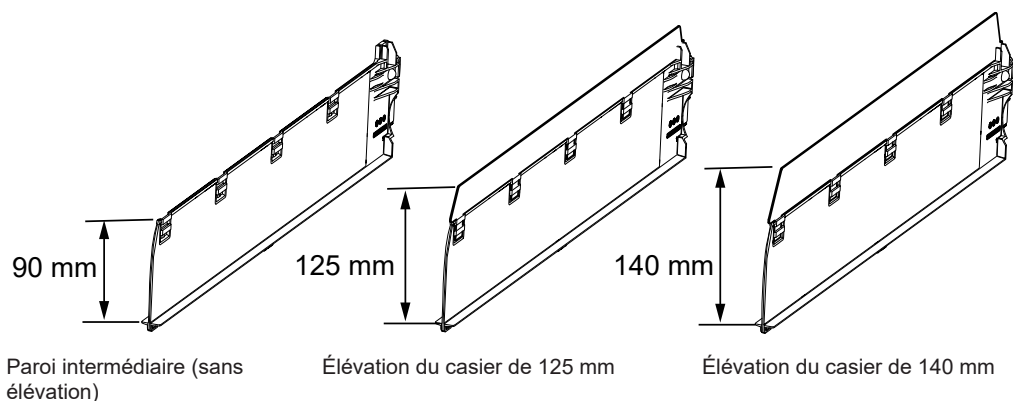
Sans anti-basculement produits : les produits peuvent heurter la vitre en basculant



Avec anti-basculement produits : dans le cas de la distribution par spirale, le produit est maintenu un bref instant en haut par la bride tandis que sa partie inférieure continue d'avancer. Sa chute en sera ainsi facilitée. L'étrier bouge légèrement en même temps que le produit pour rebasculer ensuite en position initiale.

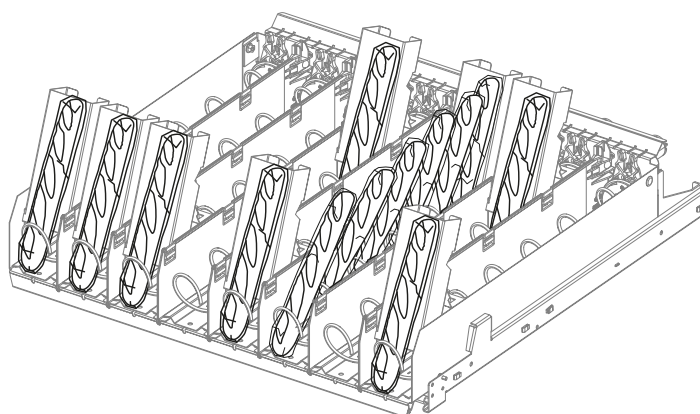
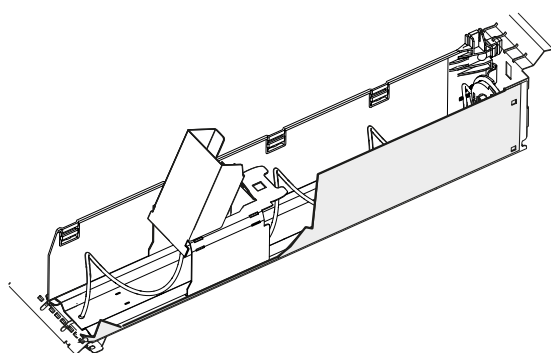
5.3.5 Élévation (en option)

Pour faciliter le guidage des produits de taille haute, il est possible d'emboîter des éléments sur les parois intermédiaires pour les rendre plus hautes.



5.3.6 Support de produit (en option)

Le support de produit soutient les produits étroits et hauts lors de leur déplacement dans le casier et empêche qu'ils ne basculent vers l'arrière.

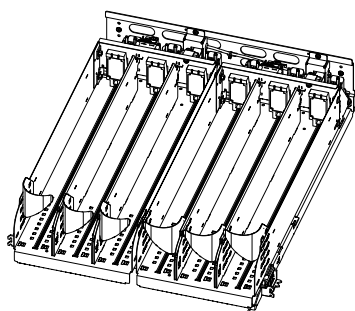
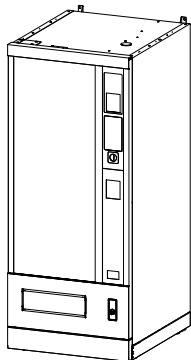


5.4 Casier à poussoirs

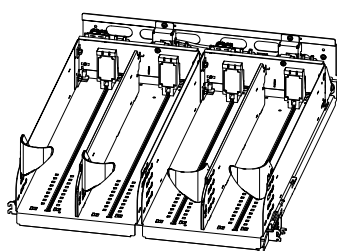
5.4.1 Répartition

Afin de pouvoir distribuer des produits de dimensions différentes, il existe plusieurs configurations possibles pour un casier. Il est également possible d'utiliser des rétrécisseurs pour casiers (voir 5.4.5, page 30) afin d'ajuster au mieux la largeur de certaines sélections aux dimensions des produits respectifs. Pour des recommandations et des valeurs indicatives sur les dimensions possibles des produits, voir page 32.

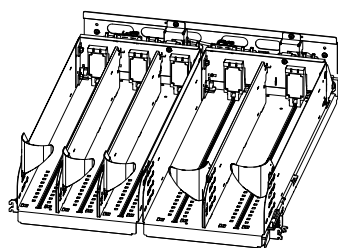
SÜ SiLine S (largeur : 780 mm)



Casier à poussoirs, 3 rangées de 75 mm
Casier à poussoirs, 3 rangées de 75 mm

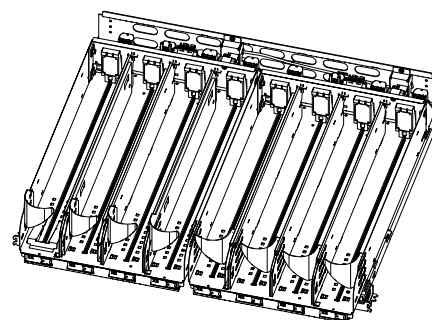
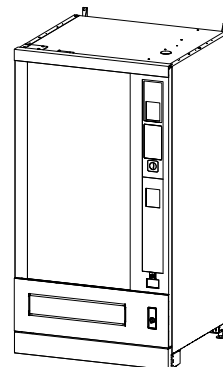


Casier à poussoirs, 2 rangées de 114 mm
Casier à poussoirs, 2 rangées de 114 mm

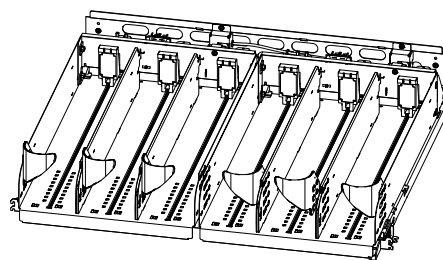


Casier à poussoirs, 3 rangées de 75 mm
Casier à poussoirs, 2 rangées de 114 mm

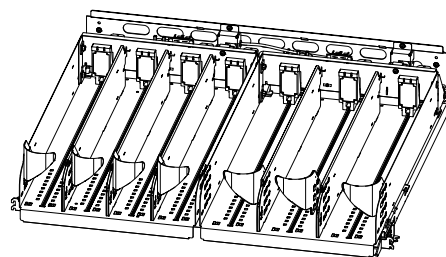
SÜ SiLine M (largeur : 990 mm)



Casier à poussoirs, 4 rangées de 80,5 mm
Casier à poussoirs, 4 rangées de 80,5 mm



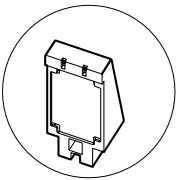
Casier à poussoirs, 3 rangées de 109 mm
Casier à poussoirs, 3 rangées de 109 mm



Casier à poussoirs, 4 rangées de 80,5 mm
Casier à poussoirs, 3 rangées de 109 mm

5.4.2 Pousoir

Dans le cas du casier à pousoirs, le pousoir pousse tous les produits vers l'avant jusqu'à ce que le produit le plus à l'avant tombe et franchisse une cellule photoélectrique. En particulier pour les boissons, il convient d'employer le type pousoirs combiné à l'ascenseur.

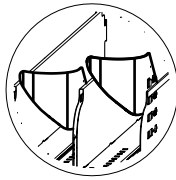


5.4.3 Languette de maintien

La languette de maintien des produits sert à séparer les produits. La déviation vers la droite ou vers la gauche permet d'empêcher une chute contre la vitre. La languette de maintien simple a une épaisseur de 1,3 mm, la languette double a une épaisseur de 3,2 mm.

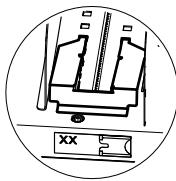
Afin de déterminer une valeur pour le diamètre du produit pouvant être mis en place, il faut déduire l'épaisseur des languettes de maintien de la largeur du casier.

Exemple : 80,5 mm - 3,2 mm = 77,3 mm
(largeur du casier - languette de maintien = diamètre du produit)



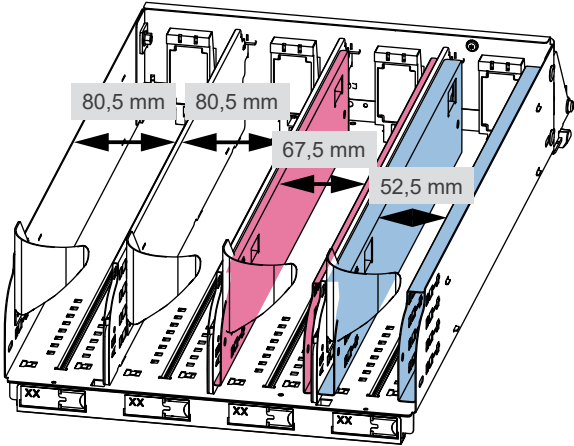
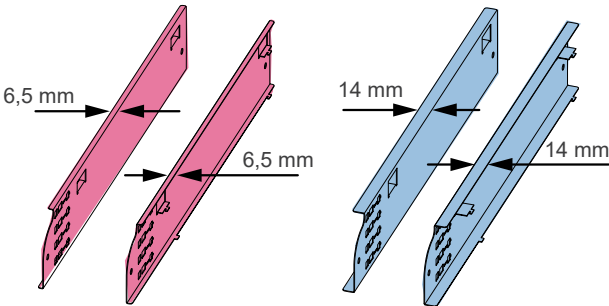
5.4.4 Rampe

Utiliser la rampe au lieu de la languette de maintien des produits pour les boissons en brique.



5.4.5 Rétrécisseur pour casier

- Les rétrécisseurs pour casiers réduisent la largeur de certaines sélections afin de les ajuster au mieux aux dimensions des produits.
- Si le diamètre du produit est nettement inférieur à la largeur de la sélection prévue, un rétrécisseur pour casier est nécessaire. Il empêche le produit suivant de glisser malencontreusement.
- Engager le rétrécisseur sur la paroi latérale respective.



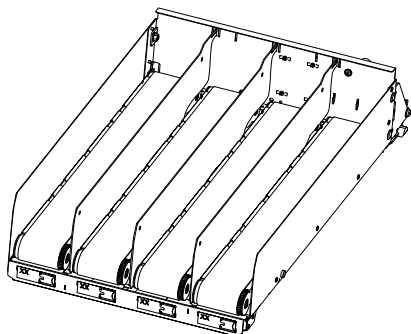
Exemple : SÜ SiLine S, casier à 3 rangées, et SÜ SiLine M, casier à 4 rangées ; rétrécisseur pour casier 6,5 mm

Diamètre du produit	SÜ SiLine S [Nombre de rétrécisseurs]	SÜ SiLine M [Nombre de rétrécisseurs]
< 57 mm	1	2
57 à 63 mm	-	1
> 63 mm	-	-

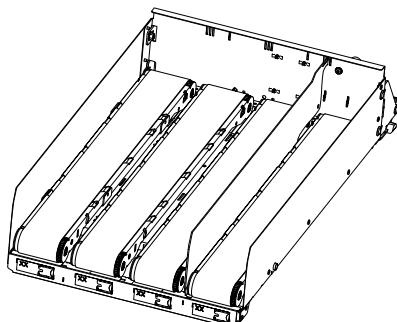
5.5 Casier à tapis roulants

5.5.1 Conditions requises pour l'emploi

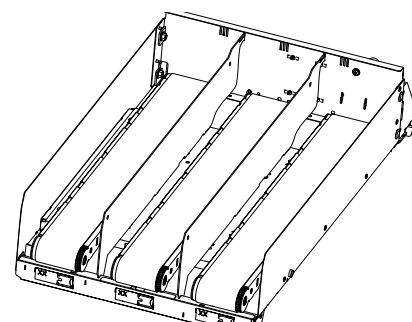
- Uniquement avec les distributeurs SÜ SiLine M « Happy-Hour »
- Une grille lumineuse (cellule photoélectrique) doit se trouver dans l'ascenseur ou la trappe de distribution.
- Il est possible d'utiliser un casier à tapis roulants au lieu d'un casier à poussoirs.
- Le casier à poussoirs et le casier à tapis roulants peuvent être utilisés au même étage.
- Pour des recommandations et des valeurs indicatives sur les dimensions possibles des produits, voir page 32.



Casier à 4 tapis roulants



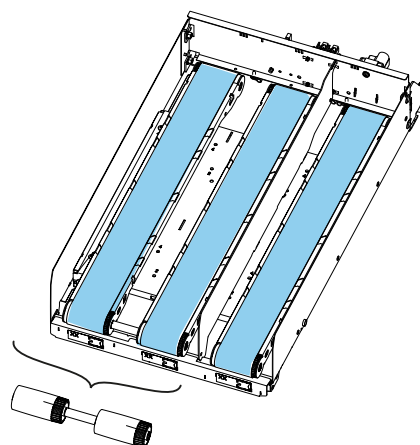
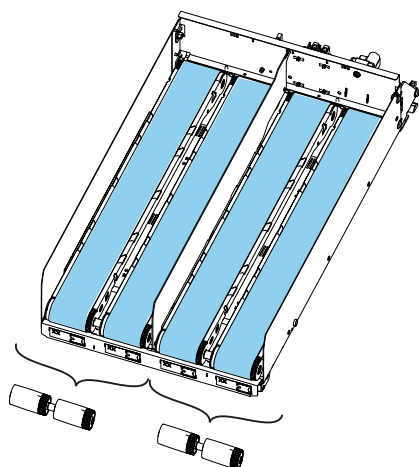
Casiers sans paroi intermédiaire (p. ex. pour boîte d'œufs)



Casier à 3 tapis roulants

5.5.2 Axe hexagonal pour casier à tapis roulants

Il est possible de transformer les casiers à tapis roulants de sorte à entraîner deux tapis roulants à la fois. Pour ce faire, on installe un axe hexagonal qui transmet la rotation d'un tapis à l'autre. Respecter les instructions de montage correspondantes.

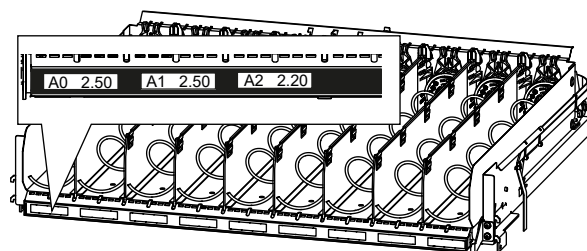


5.6 Étiquette électronique de gondole (en option)

L'étiquette électronique de gondole affiche numériquement les prix des produits dans la machine. Les prix sont édités dans le logiciel (voir chapitre 11.5).

Conditions requises pour l'utilisation de l'étiquette électronique de gondole

- Uniquement pour SiLine SÜ M (respecter les instructions de montage en cas d'ajout ultérieur).
- Version du logiciel de la machine **0.24.0** ou plus récente.

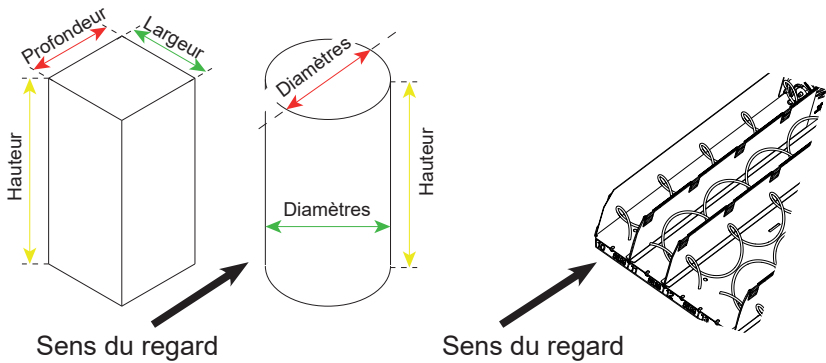


6. Dimensions et caractéristiques des produits

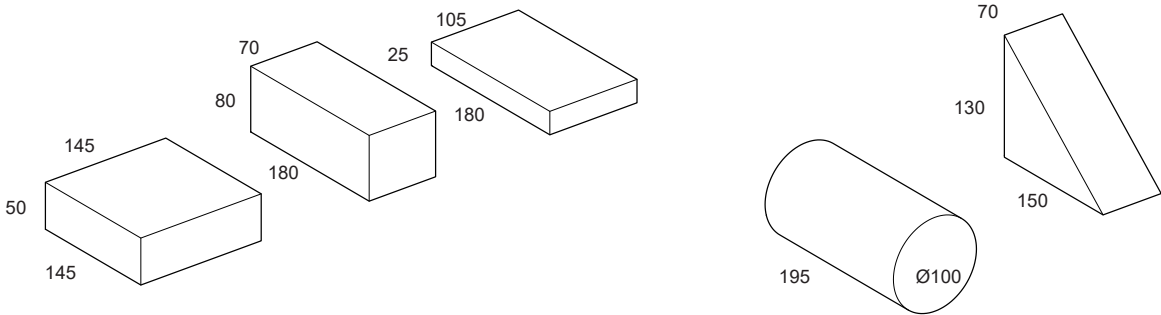
6.1 Blocs confiseurs à spirales

- Les dimensions des produits influencent comme suit le remplissage des casiers :

Dimensions des produits	Restriction
Largeur / diamètre	Type de casier
Profondeur / diamètre	Pas des spirales
Hauteur	Nombre de casiers



- Les produits dont les dimensions sont entièrement adaptées au minimum à l’une des formes représentées peuvent en principe être distribués.



- Il est possible de dépasser ces valeurs de référence jusqu’à 35 %. L’adéquation réelle doit toutefois être déterminée au moyen de tests de distribution pratiques.
- La position de vente (produit vertical, produit horizontal, quel casier), le contenant et la texture influencent également l’adéquation d’un produit.

6.2 Casiers à poussoirs

- Les dimensions maximales de produits suivantes s’appliquent pour les casiers standard (SÜ SiLine S : casier à 3 rangées, SÜ SiLine M : casier à 4 rangées) :

Snack S :	Snack M :
72 x 72 x 250 mm (l x P x H)	78 x 78 x 265 mm (l x P x H)

- Il est possible de dépasser la profondeur des produits jusqu’à 35 % et la hauteur jusqu’à 10 %. L’adéquation réelle doit toutefois être déterminée au moyen de tests de distribution pratiques.
- Pour les produits de plus petit diamètre / plus petite largeur, utiliser des rétrécisseurs pour casiers (voir page 30).
- La position de vente (produit vertical, produit horizontal, quel casier), le contenant et la texture influencent également l’adéquation d’un produit.
- Les produits doivent être bien stables et il doit être possible de les déplacer les uns par rapport aux autres sans qu’ils ne se déforment.

6.3 Casiers à tapis roulants

Les mêmes dimensions que pour le casier à poussoirs SÜ SiLine M s’appliquent pour le casier à tapis roulants standard (SÜ SiLine M : casier à tapis roulants à 4 rangées).

7. Utilisation quotidienne

7.1 Ouvrir et fermer la porte de l'appareil et le tiroir télescopique

Condition requise

- Clé du volet de protection
- Clé de la serrure (en option)

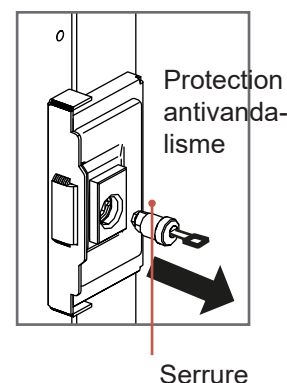
Ouvrir

1. *Uniquement pour les distributeurs équipés d'une protection antivandalisme (EBS) : retirer la serrure avec la clé.*
2. *Ouvrir la serrure du volet de protection.*
3. *Ouvrir le volet de protection.*
4. *Tirer sur le volet de protection.*
- ✓ La porte s'ouvre (tirer lentement jusqu'à la butée lorsque l'angle d'ouverture est d'env. 90°).
5. *Appuyer sur le verrouillage du tiroir télescopique.*
6. *Tirer sur le tiroir télescopique.*
- ✓ Le tiroir télescopique est ouvert.



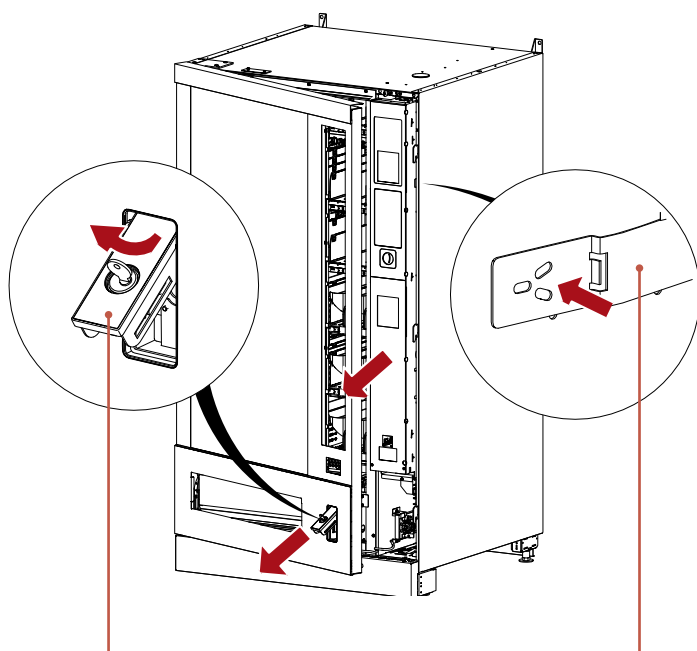
CONSEIL

S'il est difficile d'ouvrir la porte de l'appareil, il se peut que celle-ci n'ait pas été mise en place ou ajustée correctement.



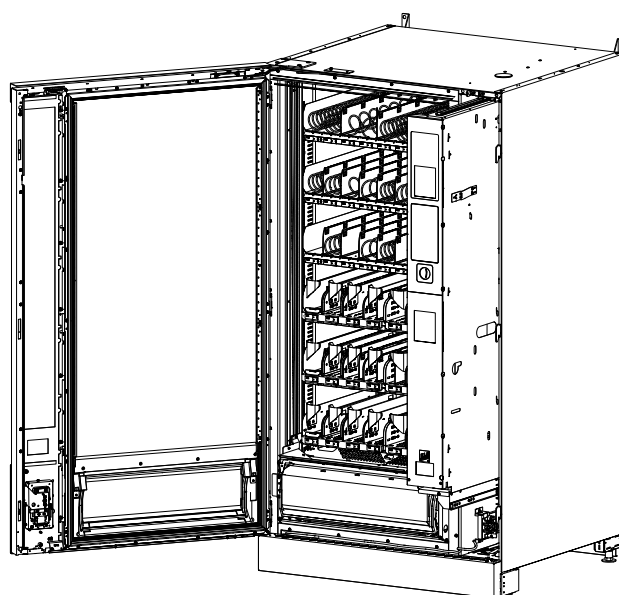
Fermer

1. *Rentrer le tiroir télescopique jusqu'à la butée.*
2. *Fermer la porte.*
3. *Refermer le volet de protection.*
4. *Fermer à clé et retirer la clé.*
- ✓ La machine est verrouillée.



Volet de protection

Verrouillage du tiroir télescopique



Porte ouverte, tiroir télescopique sorti

7.2 Mettre la machine en marche

7.2.1 IP20

L'indice de protection se trouve sur la plaque signalétique de la machine.

Condition requise

- La machine est raccordée au réseau électrique.

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil et le tiroir télescopique (chapitre 7.1).

2. Allumer l'interrupteur principal du distributeur.

→ Le dispositif d'invalidation mettra environ 2 minutes avant de démarrer. Toutes les autres fonctions de la machine seront désactivées pendant ce temps.

→ Le menu de démarrage s'affiche.



AVERTISSEMENT Risque d'explosion

Si la machine ne démarre pas, il est possible que le dispositif d'invalidation l'ait mise hors service. Cela arrive en cas de fuite de gaz dû à un défaut du groupe de froid. Il faudra alors éteindre ou retirer toute flamme et objets incandescents dans un rayon de 5 m autour de la machine avant d'ouvrir la porte de celle-ci. Après le déclenchement du dispositif d'invalidation, seule une personne formée est autorisée à remettre la machine en service.



ATTENTION risque de blessures !

Uniquement lorsque la clé de service est insérée : l'ascenseur (en option) effectue une course de référence et la distribution avec son volet s'ouvre et se referme. Gardez bien vos distances !

7.2.2 IP24

L'indice de protection se trouve sur la plaque signalétique de la machine.

Condition requise

- La machine est raccordée au réseau électrique.

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil et le tiroir télescopique (chapitre 7.1).

2. Activer l'interrupteur différentiel.

3. Allumer l'interrupteur principal du distributeur.

→ Le dispositif d'invalidation mettra environ 2 minutes avant de démarrer. Toutes les autres fonctions de la machine seront désactivées pendant ce temps.

→ Le menu de démarrage s'affiche.



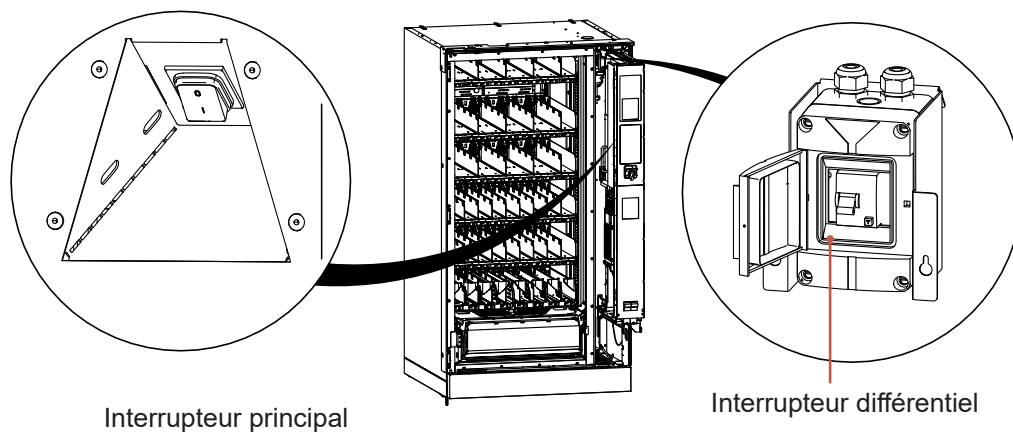
AVERTISSEMENT Risque d'explosion

Si la machine ne démarre pas, il est possible que le dispositif d'invalidation l'ait mise hors service. Cela arrive en cas de fuite de gaz dû à un défaut du groupe de froid. Il faudra alors éteindre ou retirer toute flamme et objets incandescents dans un rayon de 5 m autour de la machine avant d'ouvrir la porte de celle-ci. Après le déclenchement du dispositif d'invalidation, seule une personne formée est autorisée à remettre la machine en service.



ATTENTION risque de blessures !

Uniquement lorsque la clé de service est insérée : l'ascenseur (en option) effectue une course de référence et la distribution avec son volet s'ouvre et se referme. Gardez bien vos distances !



Interrupteur principal

Interrupteur différentiel

7.3 Informations sur la variante LM (produits alimentaires)

- Pour la vente de produits soumis à la réglementation en vigueur sur l'étiquetage des produits alimentaires, il existe des variantes de distributeur spéciales pour produits alimentaires. Dans ces distributeurs, les heures d'ouverture de la porte et l'évolution de la température font l'objet d'une surveillance supplémentaire.
- Les sélections concernées par la surveillance sont bloquées à la vente lorsque certaines conditions de coupure définies dans le logiciel sont remplies. Les autres sélections restent disponibles à la vente.
- Si certaines sélections surveillées sont bloquées à la vente, l'approvisionneur en sera informé à l'ouverture de la porte de l'appareil. Une demande de retrait des produits alimentaires avariés sera émise.
- Lors de la première mise en service ou après un arrêt de plusieurs heures, attendre que l'espace réfrigéré ait atteint la température requise avant de le remplir de denrées rapidement périssables. Le groupe de froid fonctionne ensuite en mode normal.



PRUDENCE Risque sanitaire

La consommation de produits avariés peut provoquer des maladies.

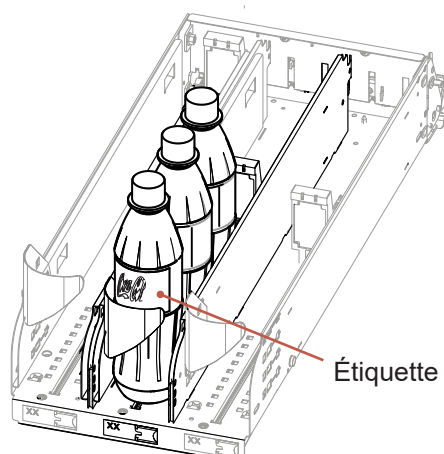
- Respecter la date de durabilité minimale des produits indiquée par le fabricant.
- Remplacer à temps les produits périmés par des produits dont la date de durabilité minimale est valable.
- Ne pas utiliser de produits dont la date de durabilité minimale a été dépassée.
- Ne pas utiliser de produits dont la date de durabilité minimale est bientôt atteinte.
- Les produits provenant d'un espace réfrigéré bloqué doivent être jetés.
- Nettoyer régulièrement la machine et adapter la fréquence de nettoyage en cas de températures ambiantes élevées.

7.4 Remplir les casiers

7.4.1 Consignes pour un remplissage correct

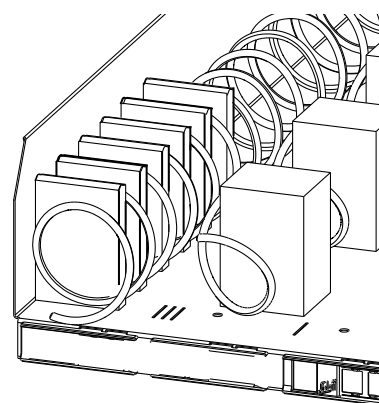
Tous les casiers

- Pour remplir les différents casiers (quel produit va où ?), se reporter aux documents fournis avec la machine.
- Proposer uniquement des produits appropriés pour la machine et sa configuration (voir « Dimensions et caractéristiques des produits » à la page 32).
- Emballer les produits, surtout s'il s'agit de denrées alimentaires, de sorte qu'aucun ingrédient ne s'écoule (p. ex. du sel, vinaigre etc.). Sans quoi, certains composants du distributeur peuvent être salis, voire endommagés en cas d'imprégnation répétée ou durable.
- Retirer un seul étage de casier à la fois pour le remplir.
- Respecter le principe « premier entré, premier sorti » (placer les produits avec la date limite d'utilisation optimale la plus courte à l'avant afin qu'ils soient distribués en premier).
- Les produits ne doivent pas heurter l'étage de casier situé au-dessus.
- Orienter l'étiquette des produits vers l'avant. Le client pourra ainsi mieux reconnaître les produits.
- Ne pas masquer les étiquettes de sélection et de prix.
- Après chaque remplissage, vérifier que tous les produits sont placés correctement.
- Ne pas insérer la clé de service pendant le remplissage.



Casiers à spirales

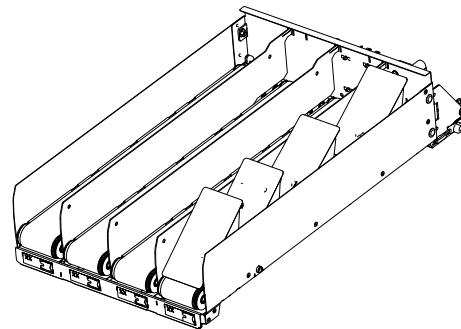
- Toujours remplir les casiers à spirales de l'arrière vers l'avant pour faire en sorte qu'aucun emplacement ne reste vide entre deux spires.
- Pour éviter qu'ils ne se coincent dans les spirales, les produits doivent être mobiles entre les spires et reposer sur le fond des casiers sans y être bloqués (pas sur le fil de la spirale).
- Un produit doit pouvoir tomber du casier après une demi-rotation de la spirale.
- Faire affleurer les produits fins contre la spire arrière afin que, une fois en position de front, ils ne glissent pas involontairement de l'arête du casier. L'extrémité de la spirale doit s'arrêter en bas au centre (paramètre standard).
- Faire affleurer les produits épais contre la spire avant afin qu'ils ne restent pas involontairement coincés sur le casier pendant la distribution. L'extrémité de la spirale doit s'arrêter en haut au centre (voir « Déplacer les spirales » à la page 46).



Remplissage correct

Casiers à poussoirs et casiers à tapis roulants

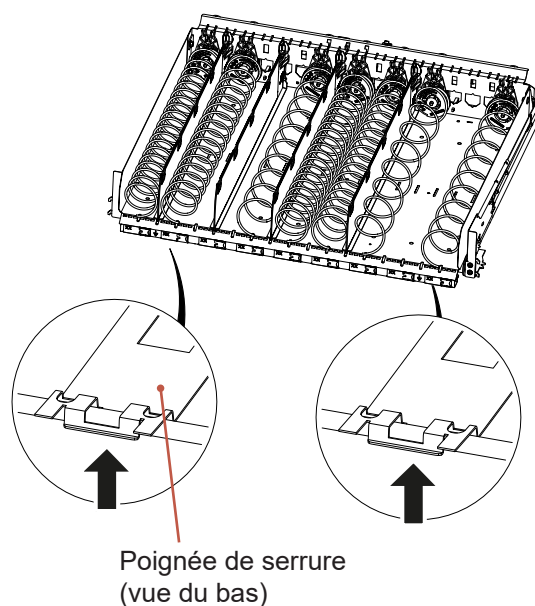
- Les produits doivent reposer légèrement sur le fond des casiers.
- Afin d'éviter que les produits ne coincent, ne pas remplir excessivement les sélections des casiers.



7.4.2 Remplir le casier à spirales

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
 2. Appuyer sur les poignées de serrure (la position de la poignée de serrure est marquée par des flèches gravées sur la barre destinée aux étiquettes de gondoles).
 3. Extraire le casier.
 4. Remplir le casier de produits (tenir compte des « Consignes pour un remplissage correct » à la page 36 !).
 5. Repousser le casier jusqu'à la butée.
→ Le casier s'enclenche de manière audible.
 6. Fermer la porte de l'appareil.
- ✓ Le casier à spirales est rempli.



7.4.3 Remplir le casier à poussoirs

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Soulever légèrement le casier par l'avant.
3. Extraire le casier.
4. Incliner légèrement le poussoir à la main ou à l'aide du dernier produit (bouteille, canette...) et le pousser complètement vers l'arrière.



NOTE IMPORTANTE

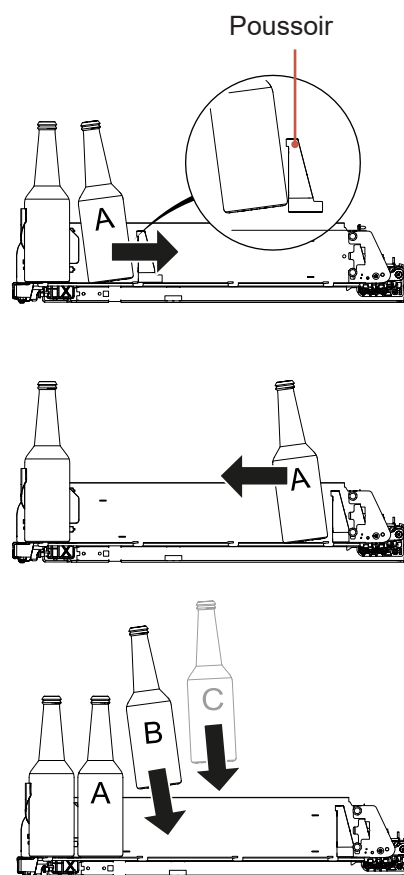
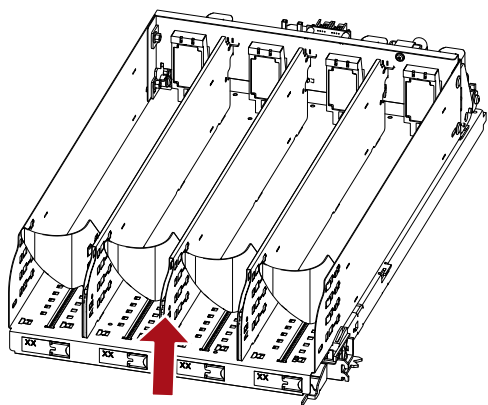
Ne pas saisir le poussoir par le haut, car il risque de se coincer lorsqu'il est repoussé en arrière. Il faut donc toujours le pousser vers l'arrière en le saisissant par son bord inférieur.

5. Remettre le produit à l'avant (principe « premier entré, premier sorti »).
 6. Remplir de produits l'espace ainsi libéré.
 7. Repousser le casier jusqu'à la butée.
- Le casier s'enclenche de manière audible.
8. Fermer la porte de l'appareil.
- ✓ Le casier à poussoirs est rempli.



CONSEIL

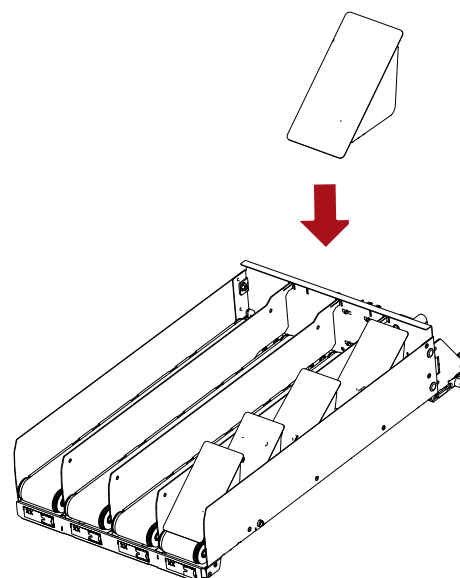
Il n'est pas nécessaire de rapprocher le poussoir du dernier produit restant. La prochaine vente réalisée les rapprochera automatiquement.



7.5.1 Remplir le casier à tapis roulants

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Soulever légèrement le casier à tapis roulants et le retirer de la machine.
 3. Remplir le casier de produits (tenir compte des « Consignes pour un remplissage correct » à la page 36 !).
 4. Repousser le casier jusqu'à la butée.
→ Le casier s'enclenche de manière audible.
 5. Fermer la porte de l'appareil.
- ✓ Le casier à tapis roulants est rempli.



7.5 Marche à suivre en cas de vandalisme



NOTE IMPORTANTE

Si des dommages, des défauts ou des messages d'erreur sont constatés sur la machine, celle-ci ne doit pas être remise en marche avant qu'ils ne soient corrigés (tenir compte des consignes de sécurité « Réparation, maintenance et transformation » à la page 9 !).



PRUDENCE Risque sanitaire

Des salissures, une panne du groupe de froid ou d'autres dommages peuvent provoquer l'apparition d'agents pathogènes et la détérioration des produits alimentaires. La consommation de produits avariés peut provoquer des maladies. Remplacer les produits concernés avant de remettre la machine en marche.

Procédure

1. Mettre immédiatement la machine hors service.
 2. Vérifier l'absence de dommages extérieurs sur la machine. La réparer le cas échéant.
 3. Vérifier l'absence de salissures sur les surfaces extérieures, et en particulier la trappe de distribution. Nettoyer la machine le cas échéant.
 4. Mettre la machine en marche et vérifier l'absence de défauts ou de messages d'erreur. Y remédier le cas échéant.
 5. Remplacer les produits avariés ou endommagés le cas échéant.
 6. Remettre la machine en service.
- ✓ Le distributeur est de nouveau en service.

8. Nettoyage



PRUDENCE Risque sanitaire

Des salissures peuvent provoquer l'apparition d'agents pathogènes et la détérioration des produits alimentaires. La consommation de produits avariés peut provoquer des maladies. Nettoyer régulièrement la machine et adapter la fréquence de nettoyage en cas de températures ambiantes élevées.



PRUDENCE Risque de blessures

Le distributeur peut présenter des arêtes vives à l'intérieur. Porter des gants de protection lors d'opérations de nettoyage.



NOTE IMPORTANTE

Les nettoyeurs agressifs et les chiffons ou éponges rugueux peuvent endommager les surfaces sensibles. Pour le nettoyage, utiliser uniquement de l'eau ou une solution de nettoyage tiède composée d'eau et d'un détergent doux, ainsi que des chiffons doux et non pelucheux. Si la surface est en inox poli, ne jamais passer le chiffon perpendiculairement au sens du polissage.

8.1 Liste de nettoyage

Nettoyer régulièrement la machine conformément à la liste suivante afin de garantir son fonctionnement sûr à long terme.

Attention : sur la version LM (produits alimentaires réfrigérés), effectuer un nettoyage et, le cas échéant, une désinfection à chaque nouveau remplissage et consigner ces opérations dans un plan de nettoyage.

Réf.	Opération	Fréquence	Matériel et produits
Surfaces extérieures, cache de distribution	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Liquide vaisselle, chiffon
Trappe de distribution	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Liquide vaisselle, chiffon
Tamis à poussière (important)	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Air comprimé, brosse
Casier à spirales	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Liquide vaisselle, chiffon
Casier à poussoirs (important)	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Liquide vaisselle, chiffon
Casier à tapis roulants	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Liquide vaisselle, chiffon
Joints de porte	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Liquide vaisselle, chiffon
Groupe de froid, condenseur, évaporateur	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Air comprimé
Vitre antichoc	Contrôler et/ou nettoyer	Dès que nécessaire	Produit nettoyant, chiffon

8.2 Surfaces extérieures

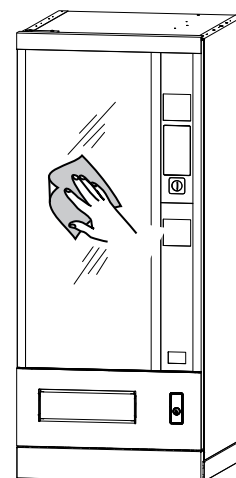
Procédure

1. Nettoyer la face avant et les surfaces extérieures avec un chiffon humide (ou utiliser des chiffons de nettoyage spéciaux pour l'inox – dans ce cas, l'étape suivante n'est pas nécessaire).
2. Frotter avec un chiffon sec.



CONSEIL

Il est également possible de commander des chiffons de nettoyage spéciaux pour l'inox sous la référence 998 00 119 52.



8.3 Nettoyage guidé par le menu

Procédure

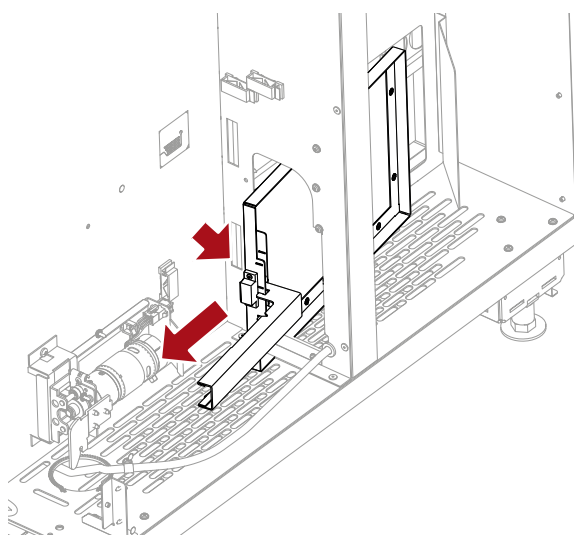
1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Sélectionner l'onglet 3 [Nettoyage].
3. Sélectionner [Nettoyage complet].
4. Suivre les instructions s'affichant à l'écran.

8.4 Tamis à poussière

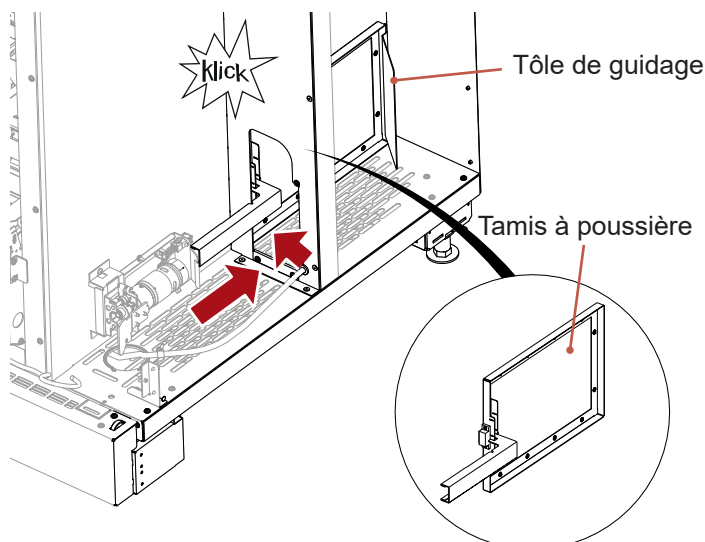
Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Saisir la poignée du tamis à poussière pour sortir ce dernier de son guide.
3. Nettoyer la grille à l'aide d'une brosse, d'air comprimé ou d'un aspirateur. Elle ne doit pas être bouchée.
4. Remettre le tamis à poussière en place dans l'appareil.

✓ Le tamis à poussière propre est désormais prêt à être utilisé avec le groupe de froid.



Retrait : saisir par la poignée, pousser vers la droite, puis sortir le filtre.



Remise en place : mettre le tamis à poussière en place, puis le pousser vers la gauche. Le bord arrière du filtre passe à côté de la tôle de guidage, avant de se positionner correctement. L'aimant maintient le tamis à poussière dans sa position finale. Un « clic » se fait entendre.

8.5 Nettoyer le casier à poussoirs



NOTE IMPORTANTE

Des salissures sur les bouteilles et les canettes (p. ex. résidus de liquides, restes collants d'étiquettes) peuvent provoquer l'apparition d'impuretés au fond des casiers. Le déplacement des produits requiert alors plus de force. Nettoyer régulièrement les casiers pour éviter d'endommager le moteur.

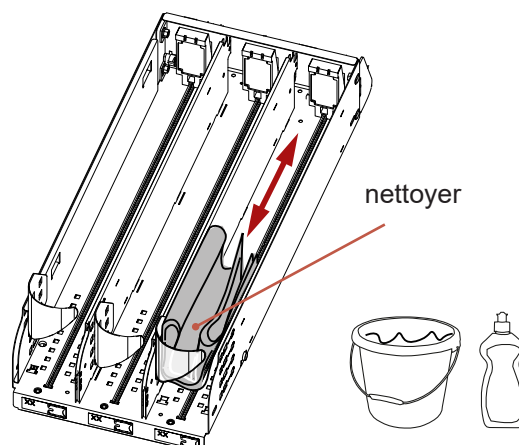


NOTE IMPORTANTE

Ne pas saisir le poussoir par le haut, car il risque de se coincer lorsqu'il est repoussé en arrière. Il faut donc toujours le pousser vers l'arrière en le saisissant par son bord inférieur.

Procédure

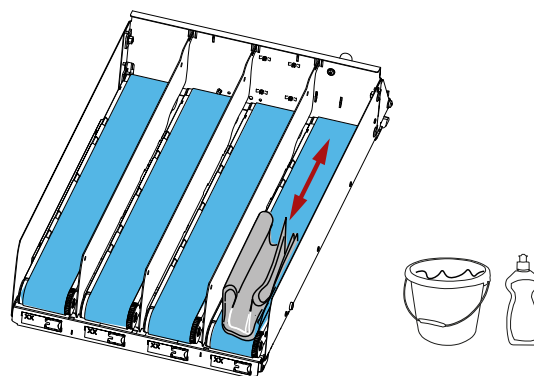
1. Nettoyer le casier avec un chiffon humide (eau chaude et détergent).
2. Frotter avec un chiffon sec.



8.6 Nettoyer le casier à tapis roulants

Procédure

1. Nettoyer les tapis bleus du casier à tapis roulants avec un chiffon humide (eau et détergent).
2. Frotter avec un chiffon sec.



8.7 Nettoyer l'ascenseur (en option) et la trappe de distribution

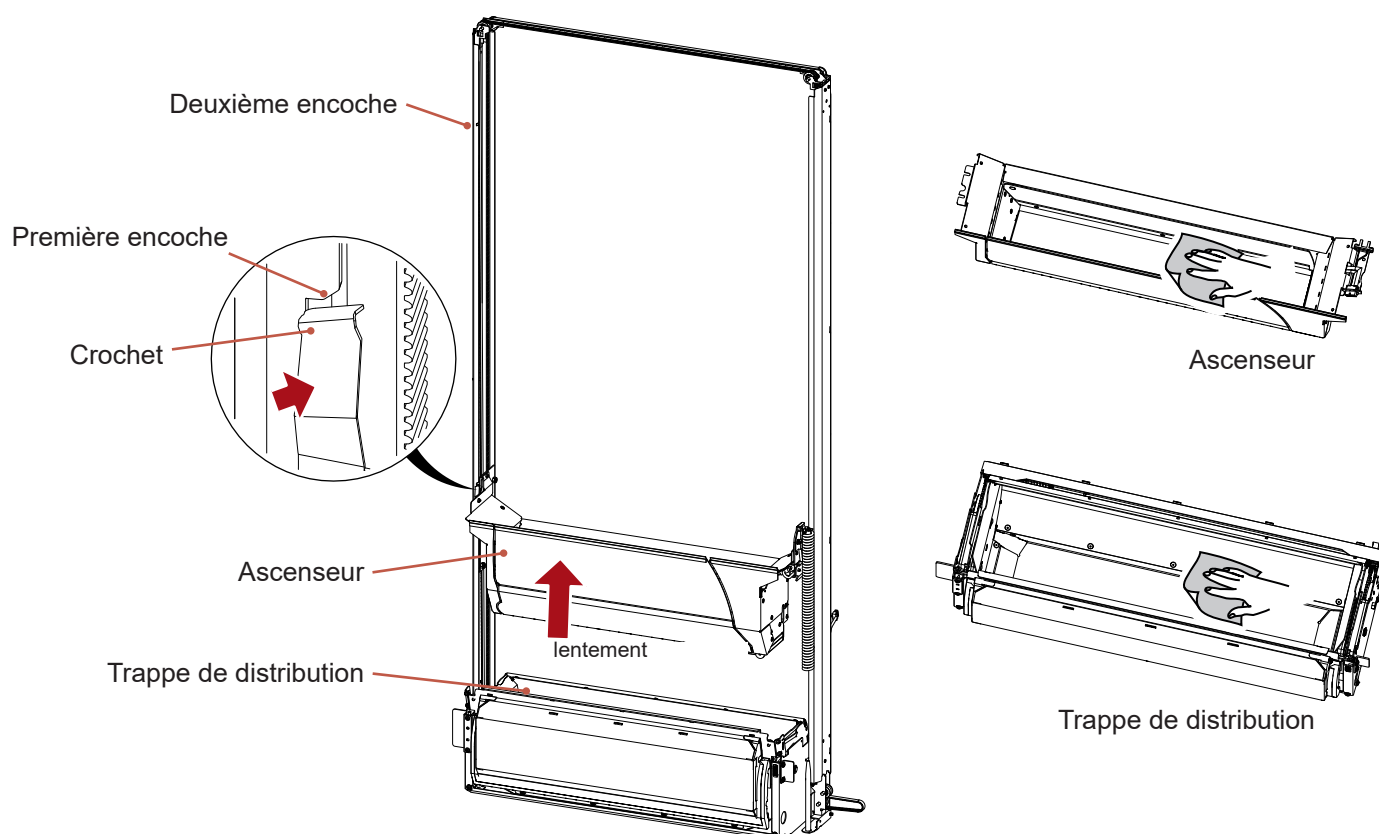


NOTE IMPORTANTE

Pousser trop fort l'ascenseur vers le bas ou le tirer trop fort vers le haut peut endommager des composants de la machine. Ne pas faire bouger l'ascenseur à une vitesse plus rapide que celle qu'il atteint en se déplaçant vers le bas avec son propre poids.

Procédure

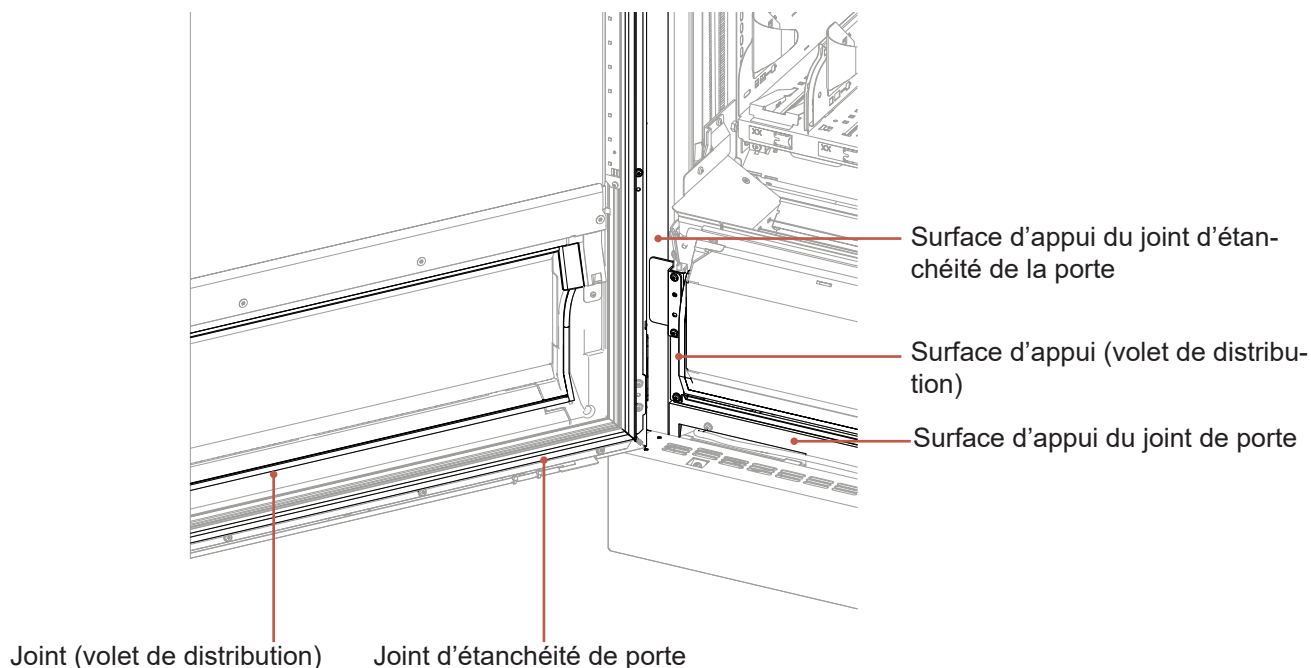
1. Soulever l'ascenseur à la main, puis pousser le crochet pour le faire s'enclencher dans la première encoche. Relâcher l'ascenseur.
 - ✓ L'ascenseur est bloqué.
 2. Nettoyer l'intérieur de la trappe de distribution et l'ascenseur (chiffon légèrement humidifié, eau très chaude, liquide vaisselle).
 3. Sécher la trappe de distribution et l'ascenseur.
 4. Soulever légèrement l'ascenseur à la main, puis le ramener lentement en bas vers la trappe de distribution.
- Le crochet se désenclenche automatiquement une fois dégagé.



8.8 Joints de porte

Procédure

1. Nettoyer les joints de porte avec un chiffon humide (eau et détergent le cas échéant).
2. Frotter avec un chiffon sec.



8.9 Groupe de froid



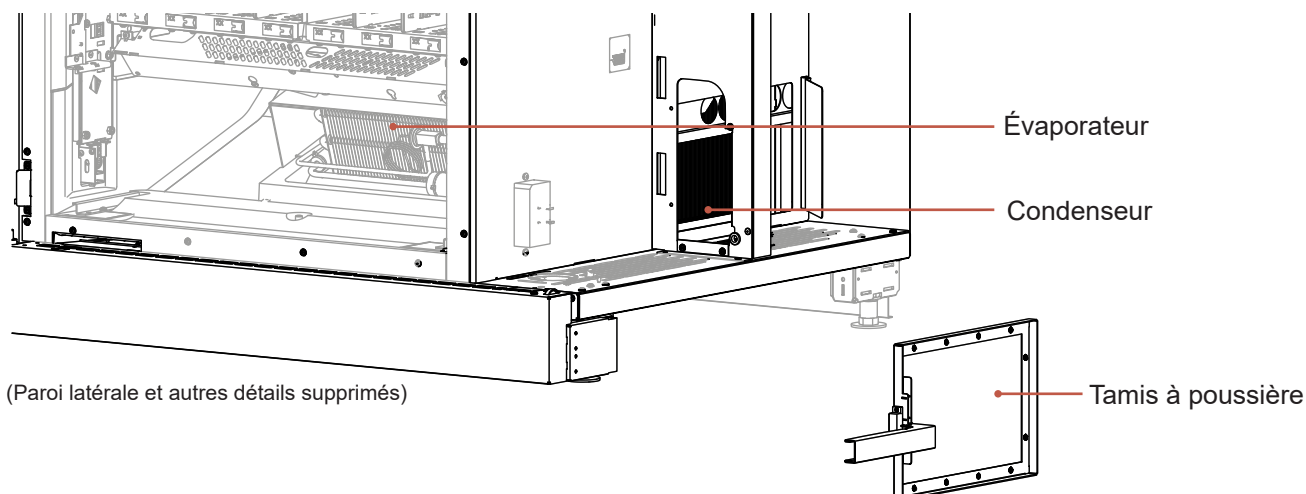
PRUDENCE risque de blessures

Le groupe de froid se trouve derrière la trappe de distribution. Pour nettoyer le condenseur et l'évaporateur à l'air comprimé, il faut démonter la trappe de distribution. Cette procédure doit être réalisée par un technicien du service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter toute blessure ou tout dommage causé à la machine.



NOTE IMPORTANTE

Le groupe de froid risque d'être endommagé si le condenseur et l'évaporateur sont encrassés ou bouchés. Le nettoyage doit éventuellement être plus fréquent sur les machines installées dans des lieux exposés (p. ex. halls de gares).



8.10 Nettoyer la vitre antichoc (en option)

La protection antichoc (vitre antichocs en polycarbonate ou verre de sécurité simple) installée crée un interstice. Nettoyer les faces intérieures des vitres si nécessaire.



NOTE IMPORTANTE

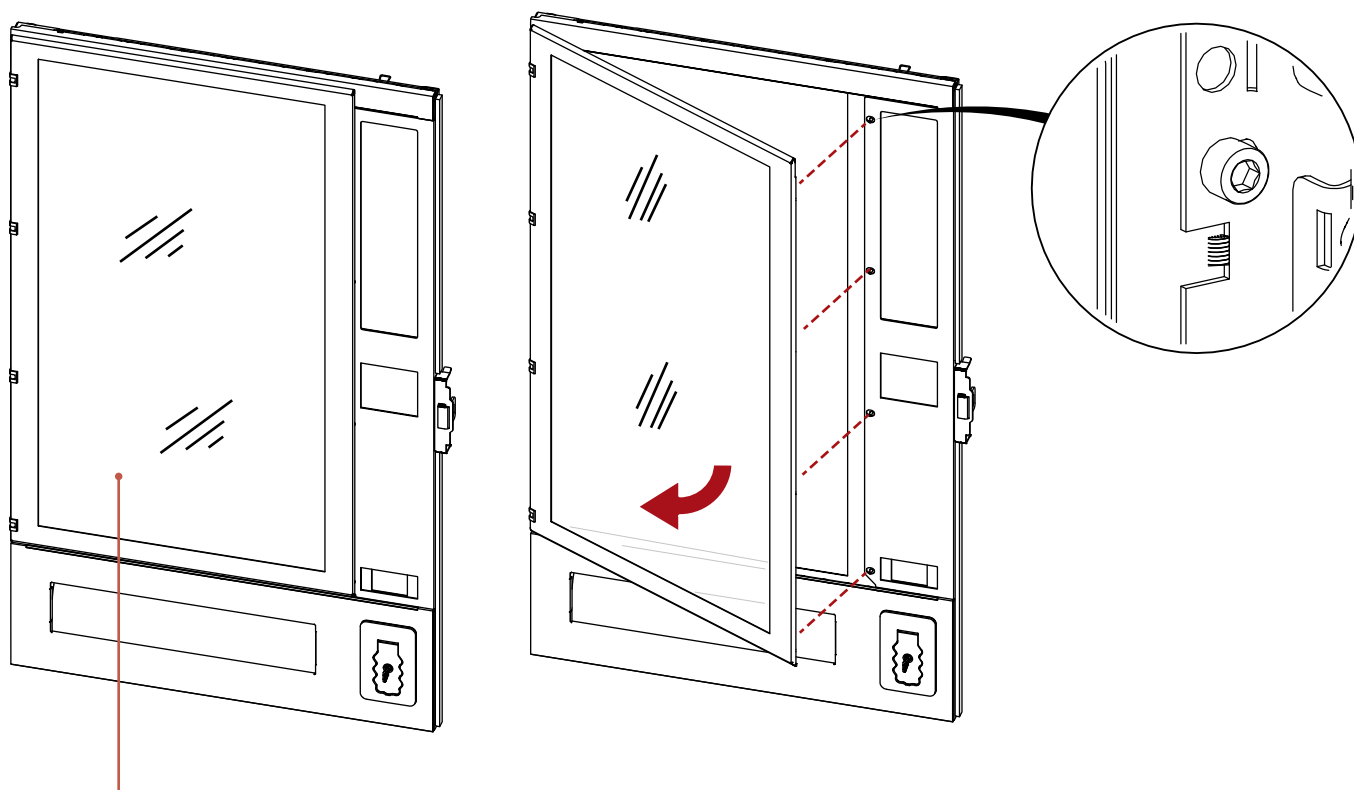
L'emploi de nettoyants abrasifs, acides ou alcalins peut entraîner des fissures dans la vitre antichoc en polycarbonate. Utiliser uniquement des détergents appropriés et des chiffons doux et non pelucheux pour le nettoyage.

Condition requise

- clé Allen

Procédure

1. Retirer la vis à six pans creux.
 2. Ouvrir la vitre antichoc.
 3. La nettoyer soigneusement avec un produit nettoyant non abrasif à pH neutre et de l'eau chaude.
 4. Sécher les surfaces nettoyées.
 5. Refermer la vitre antichoc.
 6. Mettre en place les boulons filetés.
 7. Contrôler l'affleurement correct de la vitre antichoc.
- ✓ La vitre intermédiaire a été nettoyée.



Vitre antichoc

8.11 Nettoyer l'étiquette électronique de gondole

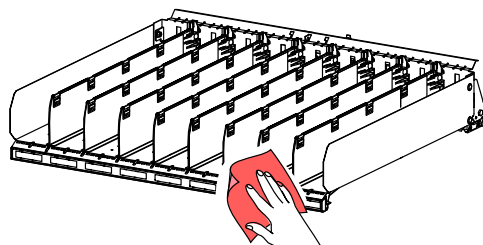
Activités

1. Nettoyer l'étiquette électronique de gondole avec un chiffon humide.



NOTE IMPORTANTE

Ne jamais laver l'affichage électronique des prix sous l'eau courante !

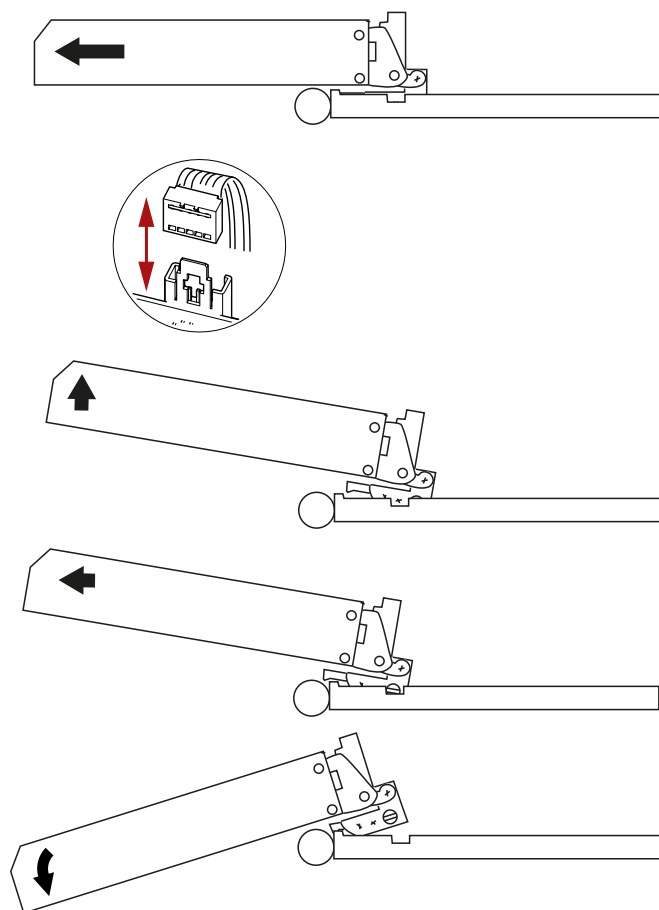
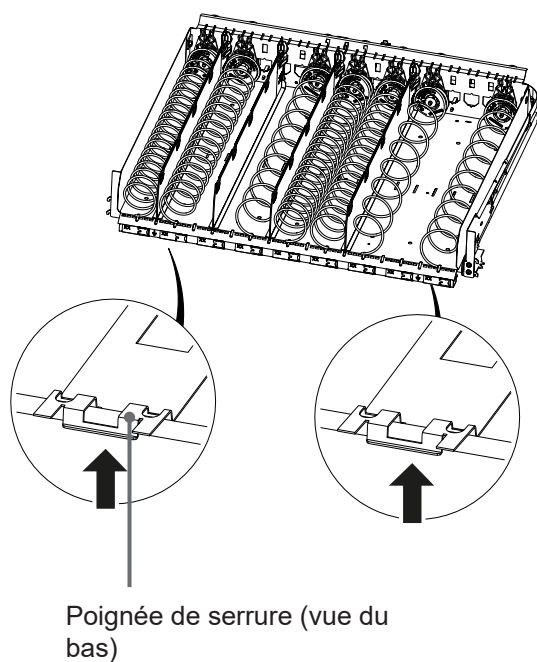


9. Transformations et réparations

9.1 Démonter le casier à spirales

Procédure

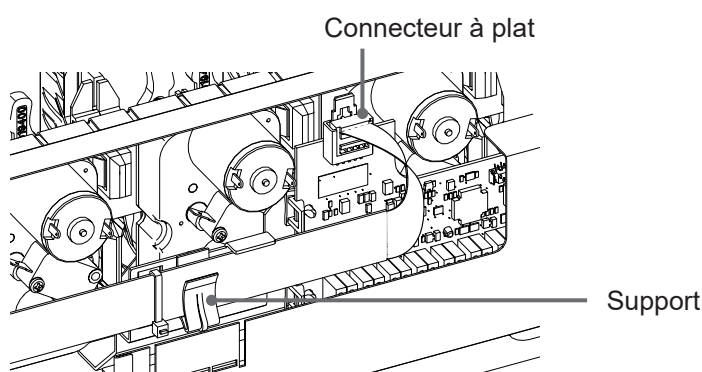
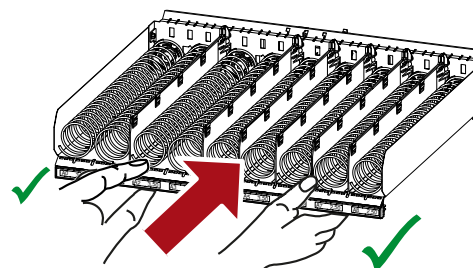
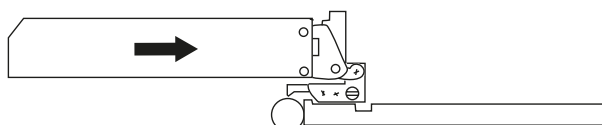
1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Appuyer sur les poignées de serrure (la position de la poignée de serrure est marquée par une flèche gravée sur la barre destinée aux étiquettes de gondoles).
 3. Extraire le casier jusqu'à la première butée.
 4. Débrancher le connecteur à plat situé à l'arrière.
 5. Soulever légèrement le casier par l'avant.
 6. Tirer ensuite le casier jusqu'à la deuxième butée.
 7. Faire basculer l'avant du casier légèrement vers le bas.
- Les coulisseaux sortent de leur évidement.
8. Retirer le casier.
- ✓ Le casier à spirales est démonté.



9.2 Pose du casier à spirales

Procédure

1. Placer le casier horizontalement en posant les coulisseaux arrière sur les rails.
 2. Pousser le casier vers l'arrière, puis le ressortir.
→ Les coulisseaux s'enclenchent dans le rail.
 3. Rebrancher le connecteur à plat se trouvant à l'arrière.
 4. Caler le câble plat dans le support prévu à cet effet.
- ✓ Le casier à spirales est en place. Il est également raccordé.

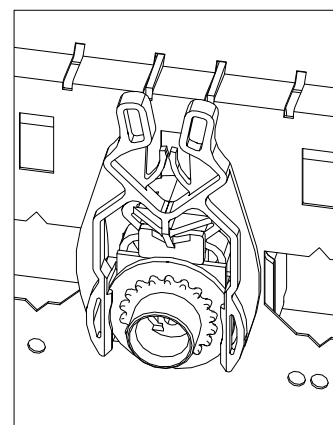


9.3 Déplacer les spirales

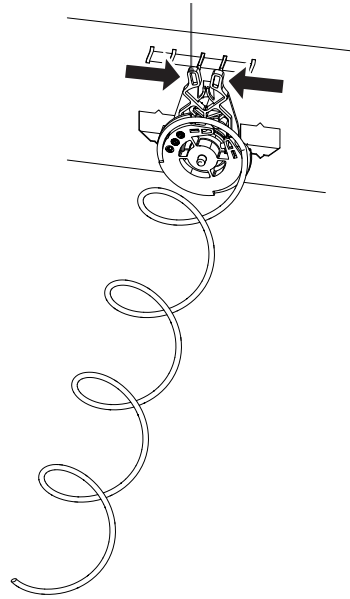
Afin d'optimiser la distribution de produits, il est possible d'ajuster l'extrémité de toutes les spirales (produits fins : extrémité de spirale en bas au centre ; produits épais : extrémité de spirale en haut au centre).

Procédure

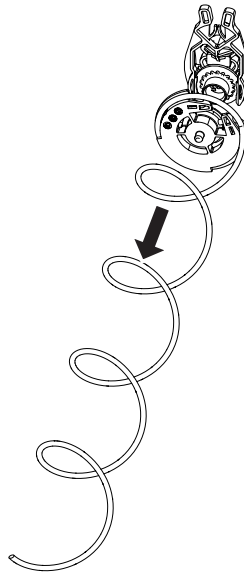
1. Comprimer l'agrafe de fixation à l'arrière du casier.
 2. Tirer légèrement sur la spirale.
→ La spirale est dégagée.
 3. Relâcher l'agrafe de fixation.
 4. Tourner la spirale.
 5. Pousser la spirale vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle s'enclenche automatiquement.
- ✓ L'extrémité de la spirale est ajustée.



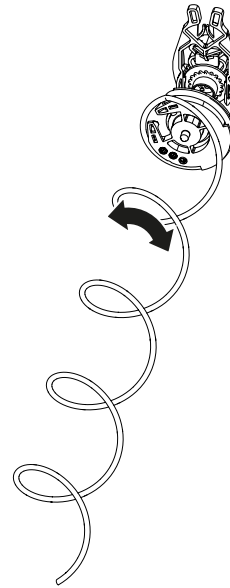
Agrafe de fixation



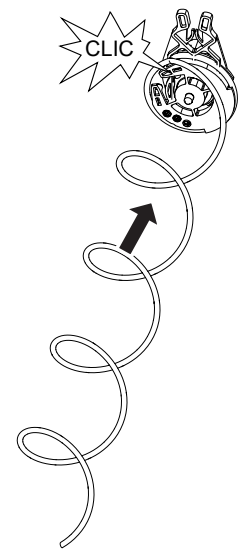
comprimer



tirer



tourner



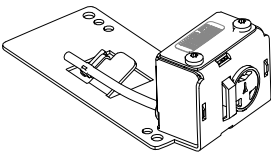
pousser/enclencher

10. Entretien

10.1 Contrôle de sécurité du système d'invalidation automatique

Pour une exploitation sûre de la machine, l'exploitant doit réaliser les contrôles de sécurité suivants sur le système d'invalidation automatique :

Objet	Contrôle de sécurité tous les 12 mois	Voir
Détecteur de gaz	Contrôler l'état et nettoyer (ne pas utiliser d'air comprimé !)	chapitre 10.1.1
Dispositif d'invalidation	Effectuer un autotest pour s'assurer du bon fonctionnement des relais de coupure	chapitre 10.1.2
Détecteur de gaz	Utiliser du gaz d'essai pour s'assurer du bon fonctionnement du détecteur de gaz	chapitre 10.1.3



10.1.1 Contrôler et nettoyer le détecteur de gaz

Procédure

- 1. Contrôler l'état du détecteur de gaz.
- 2. Nettoyer l'entrée de gaz à l'aide d'un pinceau.



NOTE IMPORTANTE

Ne jamais nettoyer le détecteur de gaz avec de l'air comprimé ! L'air comprimé endommage le détecteur.

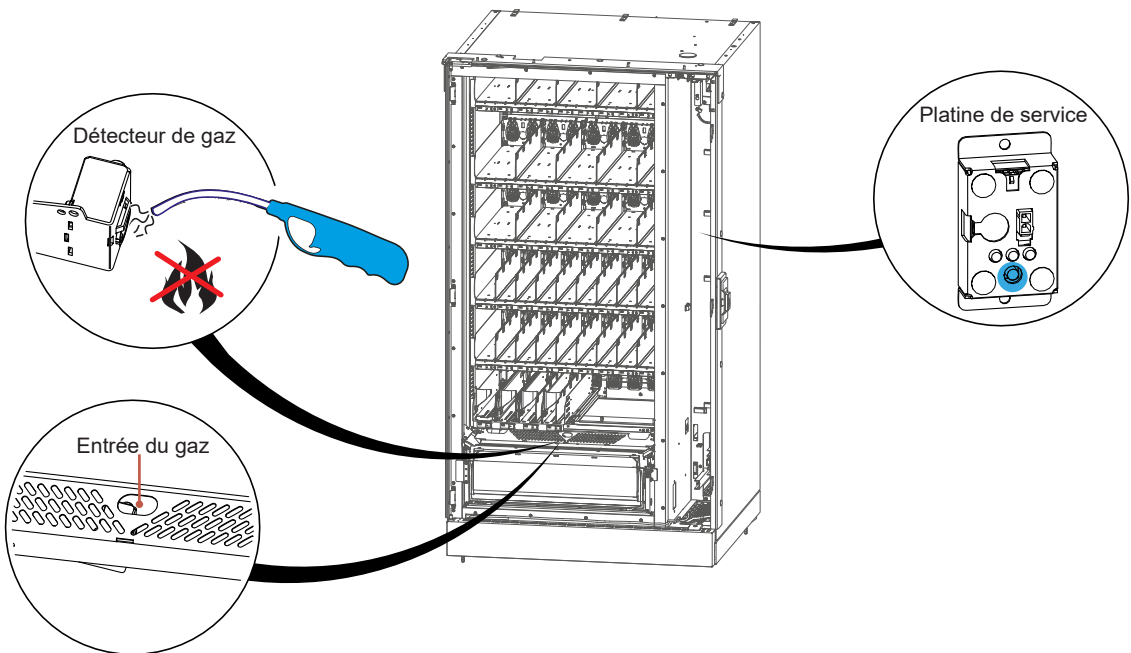
10.1.2 Dispositif d'invalidation - lancement de l'autotest

Condition requise

- Le distributeur est en service.
- La diode jaune sur la platine de service est allumée.

Procédure

- 1. Appuyer au moins 2 secondes sur le bouton de la platine de service
 - La diode verte s'allume brièvement (autotest terminé avec succès)
 - La diode jaune est allumée (tout est en ordre)
 - La diode rouge est allumée (panne, mettre le distributeur hors service, remplacer le dispositif d'invalidation)



10.1.3 Tester le détecteur de gaz

Condition requise

- Le détecteur de gaz doit être accessible (entrée du gaz).(voir illustration à la voir page 48)
- Si nécessaire, retirer le casier.
- Allume-gaz classique

Procédure

1. *Allumer le distributeur.*
 2. *Allumer l'allume-gaz en dehors du distributeur (hauteur de la flamme de 2 cm).*
 3. **Éteindre** la flamme de l'allume-gaz, tout en maintenant encore son actionneur enfoncé.
 4. *Maintenir l'ouverture de l'allume-gaz pendant 20 secondes maximum devant l'ouverture d'entrée du gaz du détecteur.*
 5. *Poser le briquet à tige de côté et attendre quelques secondes.*
- Le dispositif d'invalidation coupe le distributeur du secteur. L'afficheur, l'éclairage du distributeur etc. s'éteignent.
6. *Attendre un bref laps de temps que le dispositif d'invalidation réenclenche automatiquement l'alimentation électrique.*
- ✓ Le dispositif d'invalidation fonctionne.

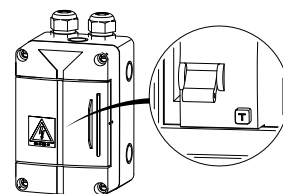


AVERTISSEMENT Risque d'explosion

Un système d'invalidation automatique non fonctionnel empêche la mise à l'arrêt de la machine en cas de fuite de gaz d'un groupe de froid défectueux. Cela peut provoquer l'apparition d'un mélange gaz-air explosif. En cas d'échec au test de fonctionnement, remplacer immédiatement le détecteur de gaz. La machine doit être mise hors service jusqu'à la réparation.

10.2 Contrôler l'interrupteur différentiel (en option)

Les distributeurs de la classe de protection IP24 doivent être munis d'un interrupteur différentiel intégré.



Procédure

1. *Appuyer sur la touche de contrôle.*
- L'interrupteur différentiel se déclenche.



AVERTISSEMENT Choc électrique

Un interrupteur différentiel non fonctionnel empêche la mise à l'arrêt de la machine en cas de courant de défaut. Cela peut entraîner un choc électrique potentiellement mortel. En cas d'échec au test de fonctionnement, remplacer immédiatement l'interrupteur différentiel. La machine doit être mise hors service jusqu'à la réparation.

10.3 Contrôler et entretenir les joints de porte

Procédure

1. *Vérifier que les joints de porte sont intacts et que les surfaces d'étanchéité sont propres.*
2. *Nettoyer les joints de porte et les surfaces d'étanchéité avec un chiffon humide (eau et détergent le cas échéant).*
3. *Entretenir les joints de porte avec des dispositifs appropriés.*



NOTE IMPORTANTE

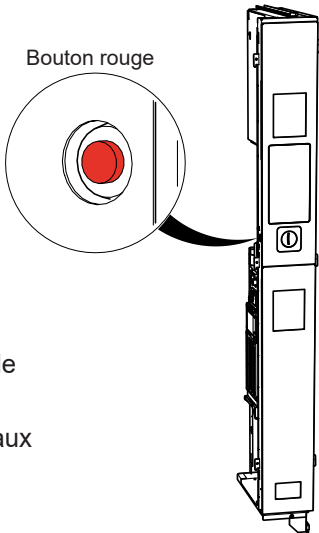
Si ces pièces ne sont plus parfaitement étanches, il y aura des déperditions d'énergie.

11. Logiciel

11.1 Accès au menu

Procédure

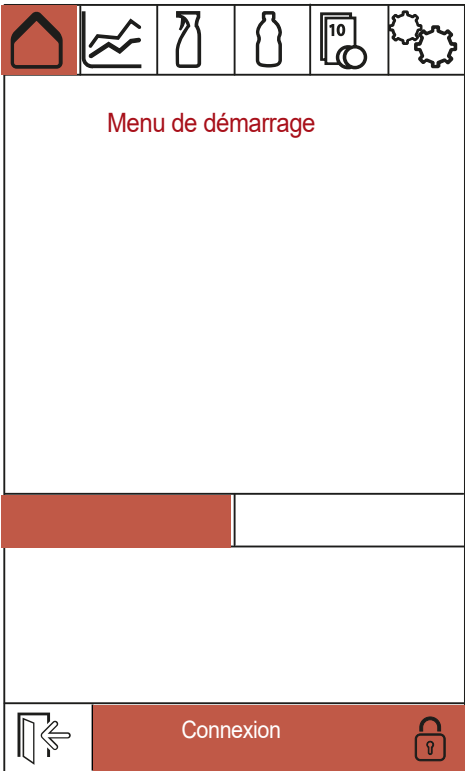
- 1. Ouvrir la porte de l'appareil.
- 2. Appuyer sur la touche rouge.
- Le menu de démarrage s'affiche.



11.2 Onglet 1 [Menu de démarrage]

- Le menu de démarrage est entièrement sélectionnable à la livraison de la machine afin de pouvoir procéder à la configuration. Le contrôle d'accès est désactivé.
- L'opérateur peut activer le contrôle d'accès et attribuer des droits spécifiques aux nouveaux utilisateurs. Voir le paragraphe [Contrôle d'accès]. Mot-clé rôle.
- Le contrôle d'accès est activé au quotidien afin que l'approvisionneur ne détienne que certains droits. Pour accéder au menu de démarrage (également appelé menu de service), il faut saisir un code de connexion d'au moins quatre chiffres.

Contrôle d'accès désactivé



Contrôle d'accès activé



Connexion/déconnexion

- L'exploitant du distributeur a la possibilité de créer ses propres noms pour ses approvisionneurs et de leur attribuer un rôle.
- Les droits correspondant aux rôles sont définis en usine et ne sont pas modifiables.
- Les rôles disponibles sont les suivants : approvisionneur, opérateur et technicien. Voir Manuel technique.

Condition requise

- Le contrôle d'accès est activé.
- Le code est connu.

Procédure

1. Appuyer sur [Connexion].
 2. Saisir les chiffres sur le clavier numérique qui s'affiche.
 3. Valider avec Entrée .
- ✓ Si le code est correct, l'utilisateur est connecté.
- Le nom du rôle apparaît en haut à gauche : *nom*.

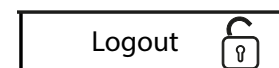


The login screen features a header with six empty boxes. The main area displays the text "Saisir le code" in red, followed by four black dots representing a masked code input. Below this is a row of four more black dots. A numeric keypad is positioned below the dots, with buttons for digits 1-9, 0, and a back arrow. At the bottom of the screen is a red button labeled "Annuler" in white text.

Se déconnecter

Procédure

1. Appuyer sur [Déconnexion].



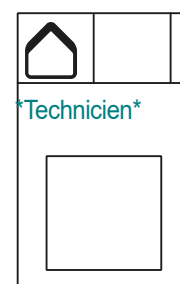
Activer et désactiver le [Contrôle d'accès]

Condition requise

- Être connecté en tant qu'opérateur ou technicien (droits les plus élevés).

Procédure

1. Onglet 6 [Configuration de la machine] .
 2. Appuyer sur [Contrôle d'accès].
 3. Pour [Activer le contrôle d'accès], effleurer le curseur : activé  ou désactivé .
- ✓ Le contrôle d'accès a été activé ou désactivé. Un code est requis dans certains menus.



11.3 Onglet 2 [Statistiques/données]



[Récapitulatif]

Ce menu permet de consulter les ventes réalisées, les ventes tests, les ventes gratuites et leurs valeurs. Les statistiques sont réparties en [Statistiques courtes] et [Statistiques globales].

- Les [Statistiques courtes] additionnent toutes les ventes depuis la dernière suppression.
- Les [Statistiques globales] additionnent toutes les ventes depuis l'installation et la mise en service de la machine.
- Les [Statistiques courtes] peuvent être effacées tandis que les [Statistiques globales] ne peuvent pas être effacées.

[Ventes]

Les sélections sont listées avec le nombre de ventes et la valeur.

[Ventes totales]

Le nombre des ventes totales se réfère aux ventes des statistiques globales.

[Journal]

- Toutes les opérations de la machine sont consignées dans le journal. Les informations du journal sont données à titre indicatif. Les informations enregistrées sont destinées à l'opérateur et au technicien de service.

[Transfert de données]

Dans ce menu, vous pouvez saisir des statistiques, des journaux et des données IHM sur un support de données externe. Ces informations peuvent ensuite être analysées sur ordinateur avec un logiciel approprié.

Ce menu vous permet également de mettre à jour les logiciels de l'IHM et de la commande, ainsi que de charger une configuration. Pour toutes les fonctions, une clé USB doit être insérée dans l'IHM. Si ce n'est pas le cas, aucune fonction ne peut être sélectionnée.



[Transférer les statistiques sur la clé USB].

Les statistiques courtes et les statistiques globales sont enregistrées sur une clé USB connectée. Après avoir été transférées, les statistiques courtes sont supprimées.

[Transférer les statistiques au format csv sur la clé USB]

[Transférer le journal sur la clé USB]

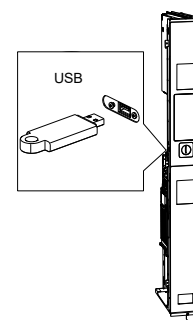
Le journal est enregistré sur une clé USB connectée. Le journal n'est pas supprimé après son transfert.

[Transférer la configuration sur la clé USB]

Toute la configuration est enregistrée sur une clé USB connectée.

[Transférer les fichiers log sur la clé USB]

- Les fichiers journaux sont enregistrés sur une clé USB connectée. Lire la configuration CSV de la clé USB



[Cloner la machine sur la clé USB]

Une fois la configuration paramétrée, il est possible de la transférer sur d'autres distributeurs dotés du même équipement.

[Lire la configuration depuis la clé USB]

Toute la configuration est lue depuis une clé USB connectée et copiée sur la commande de la machine.

[Lire la mise à jour du logiciel depuis la clé USB]**[Clôture de caisse]**

La réalisation d'une clôture de caisse donne l'ordre à la commande d'effacer les statistiques courtes. Ce n'est cependant qu'après la prochaine introduction de pièces que les statistiques courtes seront effacées.

Si un modem est connecté, une commande d'appel se déclenche.

[Statistiques des espèces]

Le stock de pièces ou de billets est affiché.

[Statistiques des erreurs]

Les erreurs enregistrées sont listées par ordre chronologique. L'analyse de ces erreurs peut aider un opérateur expérimenté à éliminer les dysfonctionnements.

11.4 Onglet 3 [Nettoyage]

**[Nettoyage de l'écran]**

Sélectionner ce menu pour nettoyer la surface en verre tactile. Une minuterie de 20 secondes s'affiche alors et l'écran ne réagit pas au toucher durant ce laps de temps.

[Nettoyage complet]

Dans ce menu, l'écran affiche « étape par étape » les composants à nettoyer. Notez que le contrôle et le nettoyage réguliers du tamis à poussière sont importants pour le bon fonctionnement de l'appareil.

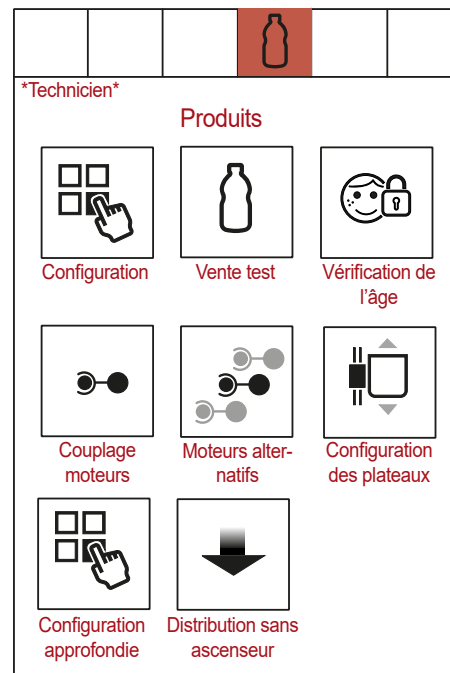
11.5 Onglet 4 [Produits]



Ce menu permet de reconfigurer l'appareil ou d'effectuer des modifications concernant les produits.

Mots-clés importants :

- Fixer les prix
- Fixer les lignes de prix
- Réaliser une vente test
- Programmer la vérification de l'âge
- Coupler les moteurs
- Définir les moteurs alternatifs
- Analyser les plateaux posés et le type de casier
- Déterminer les configurations approfondies
 - Configuration offre spéciale
 - Sécurité alimentaire
 - Niveaux de remplissage
 - Configuration du panier
- Définir la distribution sans ascenseur pour certaines sélections



[Configuration]

Une matrice avec 8 étages de casiers (A-H) de 9 sélections chacun (0 à 8) s'affiche.

Selon le type de machine et la configuration, certaines sélections programmables (sélectionnables et modifiables) apparaîtront en chiffres **blancs** à l'écran. Les sélections non sélectionnables resteront en **gris**.

Fiche Lignes de prix

Dans cette fiche peuvent être édités le prix comptant, les lignes de prix 1 et 2 et le prix promotionnel.

Fiche Photos des produits

Il est possible d'attribuer une image à chaque produit. Cette image s'affiche ensuite à l'écran lors de la vente du produit.

Il est possible de choisir entre photo de produit, photo de la sélection et photo informative.

Fiche Heures d'activation

Dans cette fiche, vous pouvez activer la vérification de l'âge, la vente libre, l'application de la fonction Happy Hour ou, tout simplement, le blocage complet de la sélection affichée.

[Vente test]

La vente test sert à contrôler la bonne distribution du produit.

Il peut être nécessaire d'insérer la clé de service.

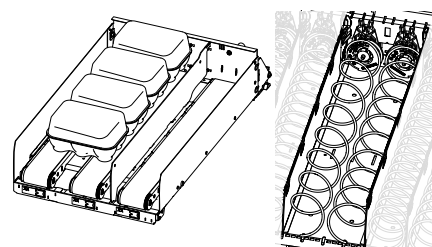
[Vérification de l'âge]

Le menu [Vérification de l'âge] offre la possibilité de mettre certains produits à la vente après un contrôle de l'âge plus ou moins restrictif. Vous pouvez aussi activer ici des profils horaires.

[Coupler les moteurs]

Pour des produits larges, il est possible d'utiliser deux spirales ou casiers à tapis roulants l'un à côté de l'autre. Il faut pour cela coupler les deux moteurs.

Les spirales doivent tourner en sens contraires.



[Moteurs alternatifs]

Si une sélection est vide, cette fonction permet de distribuer le produit d'une autre sélection. Un seul et même produit doit donc être mis dans plusieurs sélections pour pouvoir utiliser cette fonction. Elle permet une distribution homogène des produits. L'ordre de distribution des sélections regroupées sera alors alterné.

La fonction [Moteurs alternatifs] n'est pas liée à la fonction [Coupler les moteurs].

[Configuration des plateaux]

Dans ce menu, le distributeur analyse le type, le nombre et la hauteur de montage des casiers. La recherche de plateaux est sélectionnée quand la configuration du distributeur a été modifiée.

[Configuration approfondie]**[Configuration « Offre spéciale »]**

Dans cette rubrique, il est possible de regrouper deux produits pour les proposer au client en tant que menu. L'article snack est souvent associé à une boisson.

[Sécurité sanitaire des aliments] (variante LM)

Ce menu permet de déterminer les sélections pour lesquelles l'option Sécurité sanitaire des aliments doit être activée. Si certaines conditions de coupure sont réunies, la machine bloque ces sélections à la vente. **Les autres sélections restent disponibles à la vente.**

[Niveaux de remplissage]

Dans ce menu, vous pouvez attribuer une quantité de remplissage définie à chaque sélection. La commande peut soustraire les ventes réalisées de cette quantité de remplissage.

Après le remplissage, l'approvisionneur a la possibilité de corriger le nombre de produits dans les casiers.

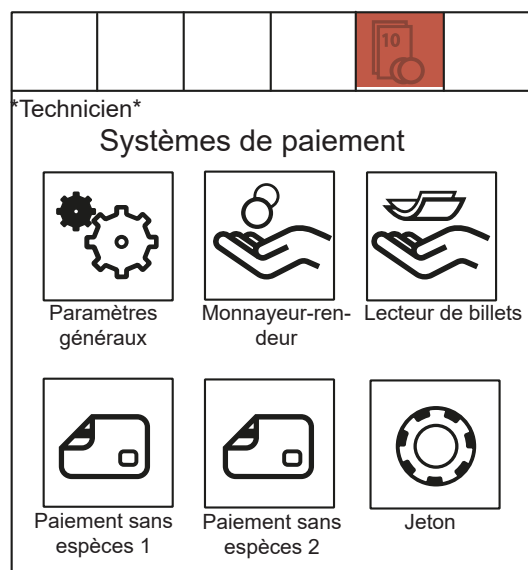
[Distribution sans ascenseur]

Le retrait par l'ascenseur peut être désactivé pour les sélections correspondant à des produits peu sensibles. Les produits seront alors distribués rapidement en tombant directement dans le réceptacle de distribution.

11.6 Onglet 5 [Systèmes de paiement]



L'onglet 5 [Systèmes de paiement] est configuré pour les monnayeurs-rendeurs, lecteurs de billets ainsi que d'autres systèmes de paiement par contact, sans contact ou sans espèces.

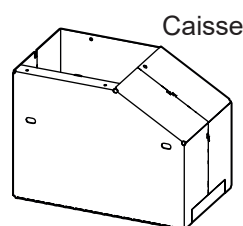
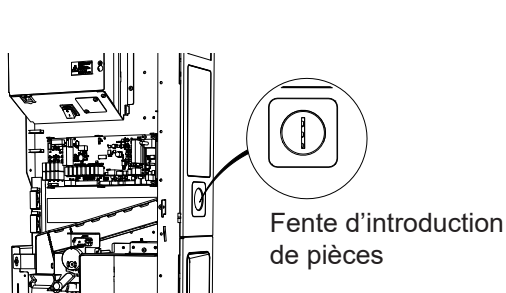


[Paramètres généraux]

Ce menu permet de programmer le processus de paiement. Exemples de mots-clés : Protocole du système de crédit, Rendu monnaie, Limite d'acceptation, Happy Hour, Sélectionner les listes de prix, etc.

[Monnayeur-rendeur]

Lorsqu'un monnayeur-rendeur est intégré et raccordé, ce menu permet de remplir la monnaie, de consulter l'état et de procéder à la configuration du monnayeur-rendeur. Respecter également le manuel d'utilisation du fabricant.



[Lecteur de billets]

Pour utiliser un lecteur de billets, effectuer des réglages dans ce menu.

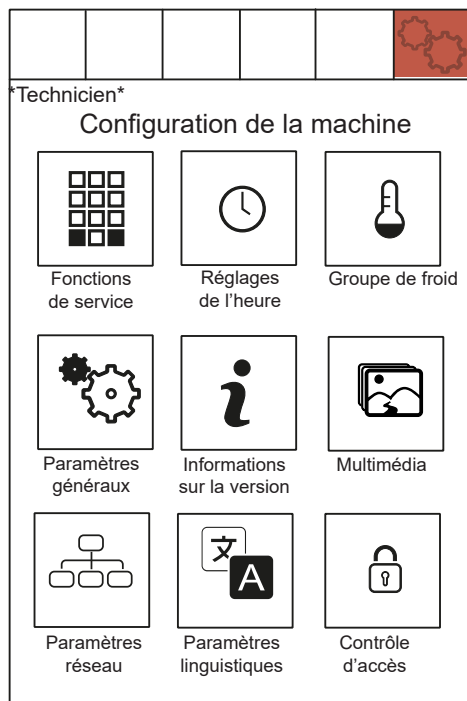
[Sans espèces 1] [Sans espèces 2]

Sur les machines, une distinction est faite entre le premier système de paiement [Paiement sans espèces 1] et le deuxième système de paiement [Paiement sans espèces 2].

[Jeton]

Pour utiliser un jeton, en définir les paramètres dans ce menu.

11.7 Onglet 6 [Configuration de la machine]



Sous-menus :

- [Fonctions de service]
- [Réglages de l'heure]
- [Groupe de froid]
- [Paramètres généraux]
- [Informations sur la version]
- [Multimédia]
- [Paramètres réseau]
- [Paramètres linguistiques]
- [Contrôle d'accès]

[Fonctions de service]

Uniquement pour le technicien de service/l'opérateur

Certains composants du distributeur peuvent être pilotés directement. Les fonctions de service aident à rechercher les erreurs ou à entretenir la machine. Les travaux de service doivent être effectués avec la porte de l'appareil ouverte, la clé de service devant être enfichée.

[Réglages horaires]

Horaires d'activation

Ce menu permet de programmer l'éclairage, le mode Éco, les heures de blocage, l'HappyHour, la vente libre et le mode hôtel.

Réglages de l'heure

Heure, date

Fuseaux horaires

Fuseau horaire du site d'installation

[Groupe de froid]

Ce menu permet d'activer/désactiver durablement le groupe de froid, ainsi que de programmer sa durée de fonctionnement.

Pour sélectionner [programmable], il faut d'abord appuyer sur la ligne [Jours de réfrigération 1].

[Paramètres généraux]

Ce menu est très complet et comprend des informations générales sur le distributeur, p. ex. le numéro de série, le type de distributeur, la ligne téléphonique d'assistance en cas de panne, les réglages de l'éclairage, les protocoles de communication, etc.

[Informations sur la version]

Ce menu est uniquement destiné à des fins d'information (p. ex. version du logiciel).

[Multimédia]

Ce menu permet de transférer des images depuis une clé USB dans le distributeur.

Diaporama

Il suffit de « glisser et déposer » les petites images pour les faire passer de la colonne de gauche vers la colonne de droite.

Photos des produits

Les images sont transférées vers le distributeur. Les images enregistrées ici sont disponibles dans le menu [Configuration].

Créer un dossier sur la clé USB :

Créez un nouveau dossier sur la lettre du lecteur USB dans l'Explorateur Windows et nommez-le « IHM ».

Ouvrez le dossier IHM.

Créez un sous-dossier dans le dossier IHM et nommez-le « Media ».

Copiez alors les photos dans le dossier MEDIA (chemin d'accès : \IHM\Média\).

[Paramètres réseau]

Ce menu permet de programmer les paramètres réseau.

[Paramètres de langue]

Ce menu comporte 3 onglets pour définir les langues :

Onglet [Menu client]

Le [Menu client] permet de régler la langue d'exploitation du menu de vente. La langue est symbolisée par le drapeau situé en haut de l'écran.

Onglet [Menu de service]

Le [Menu de service] permet de régler la langue en service pour l'opérateur ou le technicien de service.

Onglet [Langues actives]

L'onglet [Langues actives] concerne les langues qui sont temporairement disponibles pour une vente.

[Contrôle d'accès]

Vous pouvez activer ou désactiver le contrôle d'accès : pour cela, vous avez besoin d'un code que vous pouvez demander au SAV Sielaff.

Contrôle d'accès	Écran
désactivé	[Activer le contrôle d'accès] 
activé	[Activer le contrôle d'accès] 

Si le contrôle d'accès est activé, un code est demandé pour accéder au menu de service. Si l'approvisionneur a oublié son code, l'opérateur ayant des droits supérieurs doit modifier le code de l'approvisionneur.

12. Messages d'erreurs

Messages d'erreurs jaunes et rouges

- Dès que la porte de l'appareil est ouverte, l'affichage passe du menu de vente à la page d'accueil. L'approvisionneur ou le technicien de service y trouvera une fenêtre d'état avec des informations importantes :
- Fenêtre sur fond rouge : distributeur hors service
Fenêtre sur fond jaune : distributeur toujours en service malgré la présence d'avertissements.

Exemple : [Système de paiement indisponible]

L'exemple suivant illustre le texte d'erreur [-EC 3001 -] en caractères rouges. Le texte en clair correspondant [Système de paiement indisponible] sert d'aide à l'approvisionneur ou au technicien de service.

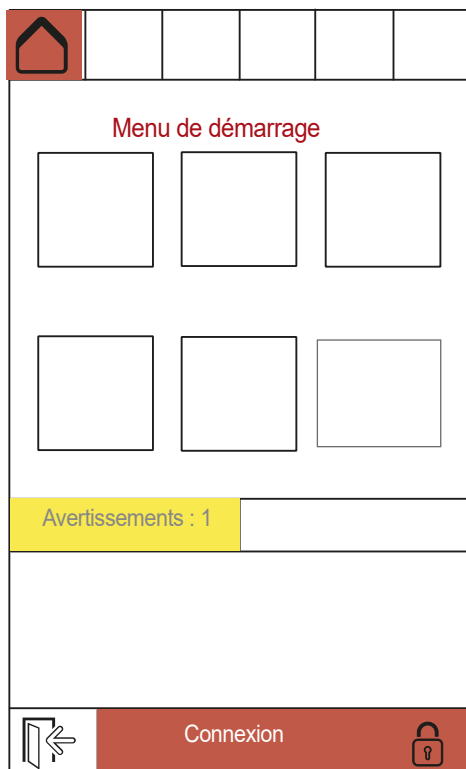
Le mode [MDB] a vraisemblablement été programmé, le monnayeur-rendeur a cependant été retiré. Le logiciel cherche à établir la communication avec le monnayeur-rendeur via le protocole MDB, mais ne le trouve pas. C'est une erreur grave qui entraîne un arrêt de fonctionnement de la machine.

Condition requise

- Être connecté en tant qu'opérateur ou technicien (niveau d'autorisation le plus élevé).
- Installer le monnayeur-rendeur et raccorder le MDB.

Procédure

1. Onglet 5 [Systèmes de paiement].
 2. Appuyer sur [Paramètres généraux].
 3. [Protocole système de crédit].
 4. Programmer [MDB].
 5. Appuyer sur [Sauvegarder].
- ✓ Le système de paiement a été signalé correctement.



13. FAQ

Vous souhaitez programmer la langue ?

Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Paramètres de langue] : [Menu client], [Menu de service], [Langues actives].

Vous souhaitez arrêter le groupe de froid avec le logiciel ?

Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Groupe de froid] : vous devez mettre le [Mode] sur [arrêt].

Vous souhaitez modifier la température (température théorique) du groupe de froid ?

Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Groupe de froid] : vous devez modifier la [Température théorique].

Vous souhaitez connaître le numéro de révision du logiciel ?

Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Informations sur la version].

Vous souhaitez mettre la machine en mode vente libre ?

Onglet 5 [Systèmes de paiement] - [Paramètres généraux] : vous devez sélectionner [Vente libre] au point de menu [Protocole du système de crédit].

Vous ne souhaitez pas afficher la température dans le menu de vente ?

Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Paramètres généraux] : dans la fiche [Paramètres généraux], vous trouverez l'[Affichage de la température], que vous pouvez activer  ou désactiver .

Vous souhaitez tester la bonne distribution d'une pièce depuis le tube du monnayeur-rendeur ?

Onglet 1 [Menu de démarrage] - [Remplir avec monnaie de change], puis sélectionner le tube souhaité.

Vous souhaitez modifier le sens de rotation d'une spirale ?

Branchez la fiche se trouvant sur la platine du casier dans l'autre bornier de raccordement.
Voir chap. « Division du casier ».

Vous souhaitez utiliser la fonction panier de courses ?

Si la fonction panier d'achat est activée, le client peut choisir plusieurs produits dans un seul processus de vente.
Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Paramètres généraux] - [Panier d'achat].

Vous souhaitez configurer une fonction offre spéciale ? (p. ex. proposer des snacks avec une boisson)

Onglet 4 [Produits] - [Configuration approfondie] - [Configuration offre spéciale]

Comment afficher des images (photos de produits, photos des sélections, photos informatives) sur le distributeur ?

Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Multimédia] - [Photos des produits]

Vous souhaitez utiliser une clé IRDA ?

Réinitialiser le mot de passe sur la machine avec le code de service [82M], puis connecter la machine avec la clé IRDA.

Vous souhaitez redémarrer la mise à jour du logiciel ?

Il est possible de redémarrer la mise à jour avec le code de service [100M3M].

Vous souhaitez centrer l'affichage des prix ?

Le code de service [68LOL] permet de réinitialiser le décalage (Offset). Effectuer ensuite une recherche de plateaux. Le positionnement est maintenant centré.

14. Mise hors service, entreposage et mise au rebut

14.1 Mise hors service temporaire

Le distributeur peut être provisoirement mis hors service.

Activité :

1. *Mettre le distributeur sur arrêt.*
2. *Retirer la prise électrique.*
3. *Retirer les produits.*
4. *Nettoyer le distributeur.*

Pour la remise en service, voir « Mise en service » à la page 17.

14.2 Entreposage



AVERTISSEMENT Risque de basculement !

L'appareil peut basculer s'il n'est pas fixé. Des personnes ou certaines parties du corps peuvent se retrouver coincées. Il en résulte de graves blessures. Transporter l'appareil avec la porte fermée et toujours avec la plus grande prudence.

Conditions :

- L'appareil a été provisoirement mis hors service.

Activité :

1. *Protéger la machine des salissures, de l'humidité et des dommages extérieurs au moyen d'une protection appropriée.*
2. *Entreposer la machine dans un endroit sec.*

14.3 Mise hors service définitive et mise au rebut



AVERTISSEMENT Risque de basculement !

L'appareil peut basculer s'il n'est pas fixé. Des personnes ou certaines parties du corps peuvent se retrouver coincées. Il en résulte de graves blessures. Transporter l'appareil avec la porte fermée et toujours avec la plus grande prudence.



À la fin de sa durée de vie, ne pas mettre le produit au rebut avec les déchets ménagers, mais veiller à ce qu'il rejoigne une filière de collecte séparée. Certains points peuvent être réglementés différemment dans votre pays.

Activité :

1. *Supprimer les données à caractère personnel de la machine.*
2. *Mettre le distributeur sur arrêt.*
3. *Retirer la prise électrique.*
4. *Retirer les produits.*
5. *Expédier l'appareil à vos frais au fabricant (au siège à Herrieden, en Allemagne).*

ou

6. *Contacter le SAV Sielaff au +49 9825 18 31 5102 et se renseigner au sujet d'une entreprise de traitement des déchets appropriée.*
7. *Remettre le distributeur à l'entreprise de traitement des déchets à vos frais. Signaler à l'entreprise de traitement des déchets si des piles (pile bouton dans l'IHM) ou des accus se trouvent encore dans la machine.*

- ✓ L'appareil a été correctement mis au rebut.

15. Index

A

Anti-basculement produits	28
Assistance	4

C

Calage	18
Caractéristiques techniques	6
Casier à poussoirs	29, 37
Casier à spirales	25, 36, 37, 45, 46
Casier à tapis roulants	31, 37, 39
Clé de service	9
Connexion	51
Contrôle d'accès	51, 58

D

Détecteurs de gaz	48
Dimensions	32
Division de spirale	27

E

Élévation	28
Entreposage	61

F

Fabricant	4
-----------------	---

G

Groupe de froid	6
-----------------------	---

I

Illustrations	11
Interrupteur différentiel	49
Interrupteur général	35

L

Languette de maintien des produits	30
Lignes de prix	54

M

Messages d'erreurs	59
Mise au rebut	61
Mise hors service	61
Monnayeur-rendeur	22, 56
Moteurs	54

N

Nettoyage	40
-----------------	----

O

Ouvrir	33
--------------	----

P

Paramètres linguistiques	58
Paramètres réseau	58
Poussoir	30
Prix	54
Produits	32
Produits alimentaires	55
Protection contre l'aspiration	22

R

Raccordement électrique	20
Rampe	30
Remplir	36
Répartition	25, 29
Rétrécisseur	27, 30

S

Spirales	26, 46
Statistiques	52
Support de produit	28
Symboles	10
Système d'invalidation automatique	48

T

Tamis à poussière	41
Transport	8

U

Utilisation conforme à la destination prévue	5
--	---

V

Vandalisme	39
Vente test	54
Vérification de l'âge	54



DÉCLARATION UE/CE DE CONFORMITÉ DES MACHINES

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau Herrieden
Münchener Str. 20
D-91567 Herrieden

Par la présente nous déclarons sous réserve que le distributeur automatique désigné ci-dessous, conçu, fabriqué et mis sur le marché par nous-mêmes, répond aux exigences élémentaires sur la sécurité et sur la protection de la santé de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique ainsi qu'aux exigences en matière d'écoconception applicables aux produits consommateurs d'énergie et aux règlements d'utilisation restreinte de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques.

Cette déclaration n'est bien sûr plus valable dès lors qu'un distributeur a été modifié sans notre consentement et accord écrits au préalable.

Description : Distributeur automatique de confiseries, snack et combis

Gamme : SÜ ..., FS ..., SN

Directives de l'Union Européenne concernées :

Directive de l'EU relatives aux machines : 2006/42/CE

Normes harmonisées appliquées :

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019

Directive EU EMC : 2014/30/UE

Normes harmonisées appliquées :

EN 55011:2016 + A1:2017 + A11:2020

EN 55014-1:2017 + A11:2020

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 62233:2008

Directive de l'UE relative à l'écoconception : 2009/125/CE

Directive RoHS de l'UE : 2011/65/UE

Les exigences en matière de sécurité de la directive EU sur la basse tension 2014/35/UE sont observées conformément à l'appendice I, n° 1.5.1 de la directive EU sur les machines 2006/42/CE.

Mandataire de la documentation: M. Dipl.-Ing. Manfred Murr, Chef de R & D, Sielaff GmbH & Co. KG, Münchener Str. 20, D-91567 Herrieden.

Aufkleber für Seriennummer

Aufkleber für Typenschild

Herrieden, 02.01.2024
 Lieu, Date

M. Robert Zahn
 Chef d'entreprise

M. Dipl.-Ing. Manfred Murr
 Chef de R & D

SIELAFF GMBH & CO. KG
 AUTOMATENBAU
 Postfach 20
 91565 Herrieden
 Münchener Straße 20
 91567 Herrieden
 ☎ 0 98 25 / 18-0
 Fax 0 98 25 / 1 81 55
 Tampon de la société



Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau Herrieden
Münchener Str. 20
91567 Herrieden
Allemagne

Téléphone : +49 9825 18-0
Fax : +49 9825 18-311155
export@sielaff.de
www.sielaff.com