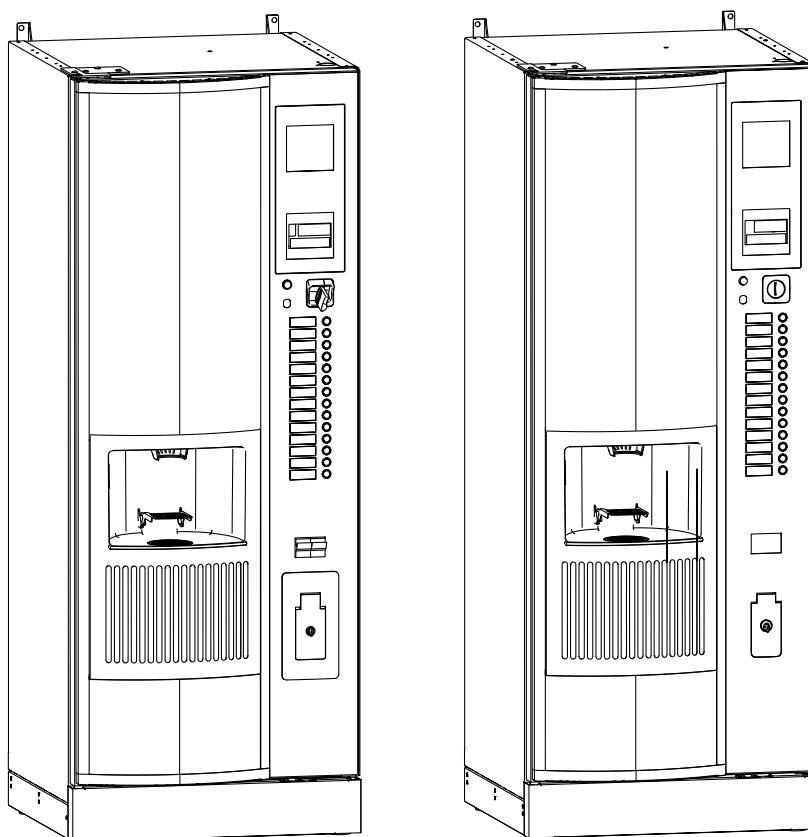




Manuel d'utilisation original

HG CIS 500/ CVS 500

Gén. 03



fr

10/12/2024

4046703033_031



Contenu

1. Généralités	4
1.1 Caractéristiques techniques.....	6
1.2 Consignes de sécurité.....	7
1.3 Explication des symboles et indications.....	9
1.4 Propreté et hygiène.....	10
2. Illustrations	11
2.1 Vue extérieure	11
2.2 Vue intérieure CVS.....	12
2.3 Vue intérieure CIS	13
2.4 Intérieur de porte	14
2.5 Interrupteur à clef (en option).....	15
2.6 Protection antivandalisme (en option).....	16
3. Installation, mise en service.....	17
3.1 Conditions générales d'installation.....	17
3.2 Encombrement	17
3.3 Sécurisation pour le transport	17
3.4 Rincer la conduite d'eau puis raccorder le tuyau d'eau	18
3.5 Raccorder le filtre à eau	18
3.6 Placer et ajuster le distributeur.....	19
3.7 Fixation et écarteurs muraux.....	21
3.8 Remplir le chauffe-eau de l'expresso (uniquement CVS).....	21
3.10 Régler la pression dynamique (uniquement pour la CVS)	22
3.9 Allumer le chauffage du chauffe-eau de l'expresso.....	22
3.11 Prix et affectation des touches de sélection.....	23
3.12 Remplir la tourelle de gobelets.....	24
3.13 Installer et configurer un monnayeur-rendeur.....	25
3.14 Remplir les tubes de remboursement.....	25
3.15 Remplir le bac de produit instantané	26
3.16 Remplir le bac à grains (option)	27
3.17 Régler la mouture.....	28
3.18 Calibrer la pompe et les bacs.....	29
3.19 Saisir la quantité de produit et d'eau.....	29
3.20 Effectuer des ventes tests.....	30
4. Commande du distributeur, logiciel	31
4.1 [CHECK] M0.....	32
4.2 [PRIX/SÉLECTION] M1	33
4.3 [PROGRAM. BOISS.] M2	37
4.4 [VENTE TEST] M3.....	43
4.5 [STATISTIQUES] M4.....	44
4.6 [STATIST.GLOBALES] M5.....	45
4.7 [HEURE/BLOCAGE] M6.....	46
4.8 [INSTALLATION] M7	49
4.9 [MODE DE SERVICE] M8	56

5. Nettoyage	58
5.1 Propreté, exigences en matière d'hygiène	58
5.2 Liste de nettoyage	59
5.3 Sélections directes pour le nettoyage	59
5.4 Nettoyage hebdomadaire.....	60
5.4.1 Becs de distribution.....	60
5.4.2 Rampe à café moulu (CVS 500).....	60
5.4.3 Cache de l'infuseur, éjecteur de marc (CVS 500)	60
5.4.4 Mixeur.....	61
5.4.5 Écoulement	62
5.4.6 Programme de nettoyage de l'infuseur / des bols mélangeurs.....	62
5.4.7 Bac à marc de café (si disponible)	63
5.4.8 Seau d'eau résiduelle	63
5.4.9 Entonnoir de rinçage.....	63
5.4.10 Rampe de gobelets, plaque perforée, bac de collecte.....	64
5.4.11 Gobelet d'égouttement du compartiment de distribution de gobelets (en option)	64
5.4.12 Intérieur du distributeur	65
5.4.13 Surfaces extérieures, écran, compartiment pour la monnaie rendue	65
5.5 Nettoyage mensuel	66
5.5.1 Plaque déflectrice, aspiration.....	66
5.6 Nettoyage semestriel.....	67
5.6.1 Bac à grains (CVS)	67
5.6.2 Bacs de produits instantanés	67
5.6.3 Tuyauteries.....	68
6. Transport	69
6.1 Moyens de transport appropriés	69
6.2 Centre de gravité du distributeur.....	69
7. Stockage, mise à l'arrêt, mise hors service et recyclage	70
8. Opérations à effectuer lors d'un changement de lieu d'exploitation	71
9. Index.....	73
10. Certificat de conformité CE	74

1. Généralités

Modifications

Les textes, images et données présents dans ce manuel correspondent à l'état technique du distributeur au moment de l'impression de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications ultérieures apportées au produit pour son développement.

Intégralité du document

Ce document comporte en tout 78 pages. Votre document est complet quand toutes les pages sont présentes et numérotées dans l'ordre.

Accessibilité de ce manuel

Le manuel doit toujours se trouver à portée de main de l'utilisateur pour garantir la bonne utilisation de l'appareil. Ce manuel est à conserver dans un endroit facilement accessible sur le lieu d'installation où il peut être consulté à tout moment.

Ce manuel peut également être consulté sur Internet, dans le centre de téléchargement protégé : ([http : // www.sielaff.de/download-center/](http://www.sielaff.de/download-center/)).

Documentation externe

Il est possible d'ajouter divers systèmes de paiement à ce distributeur, tel qu'un monnayeur-rendeur, un lecteur de billets ou autres systèmes de paiement ne nécessitant pas d'argent liquide.

Il est alors important de noter qu'il faudra éventuellement rajouter des accessoires ou recourir à des programmes spéciales du logiciel du distributeur, pour garantir une utilisation sans faille des systèmes de paiement connectés. Veuillez, de plus, consulter les documentations des autres fournisseurs si vous utilisez leurs produits (manuels d'utilisation, instructions de montage etc...).

Fabricant

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

Assistance téléphonique

Les demandes d'information et les commandes sont traitées à l'adresse suivante :

N° de tél. : +49 9825 18-0	Standard téléphonique
+49 9825 18 31 5108	Assistance téléphonique
N° de fax : +49 9825 18-315499	SAV
+49 9825 -18315299	Service pièces détachées

export@sielaff.de ; www.sielaff.com

Identification

	Fabricant Nom du modèle Données de raccordement
---	--

Variantes

Veuillez tenir compte du fait que le contenu de ce manuel s'applique à différents modèles apparentés à ce distributeur. C'est pourquoi il est possible que certaines informations ne concernent pas votre machine.

Ce manuel est valable pour les modèles suivants :

Nom du modèle	Remarque	Réf. interne
HG CIS 500 EB03	Plaque inox	404 00 000 14
HG CIS 500 RB03	Cache en couleur RAL	404 00 000 24
HG CVS 500 EB03	Plaque inox	404 00 000 34
HG CVS 500 RB03	Cache en couleur RAL	404 00 000 44

Copyright

© SIELAFF GmbH & Co. KG Automatenbau

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur. Sous réserve des droits qui en résultent, particulièrement des droits de traduction, d'impression, de prélèvement d'illustrations, d'émissions radio, de reproduction par voie photomécanique ou semblable et d'enregistrement dans des installations informatiques, même en cas d'utilisation partielle.

SIELAFF ne fait aucune déclaration ni ne donne aucune garantie concernant le contenu de ce manuel d'utilisation et décline expressément toute responsabilité pour toutes réclamations pour vice tacitement incluses. En outre, SIELAFF se réserve le droit d'actualiser cette publication et d'y effectuer des modifications sans contracter une obligation de devoir informer quiconque de ces modifications.

Caractéristiques du distributeur

Les distributeurs automatiques de boissons chaudes préparent différentes boissons de café ainsi que de boissons instantanées dont le goût peut être affiné grâce à l'ajout d'ingrédients optionnels. Le café est préparé ici selon différents procédés.

Dans la CVS 500, le café est préparé à partir de grains fraîchement moulus comme pour la préparation d'un expresso.

Plusieurs modèles de distributeurs sont proposées. L'aspect extérieur est identique pour tous les modèles. L'équipement intérieur se différencie par le nombre de bacs de produits instantanés et le nombre de mixeurs. Pour connaître le modèle de votre machine, veuillez consulter la plaque signalétique.

Un écran à quatre lignes (LCD) renseigne sur les possibilités de sélection et sur le système.

Toutes les fonctions du distributeur sont commandées et contrôlées par un boîtier à microprocesseur. La commande dispose d'une mémoire de stockage des statistiques de vente et d'erreurs.

Le distributeur peut être exploité avec et sans tourelle de gobelets.

Un programme de rinçage intégré facilite le nettoyage de l'appareil.

Le distributeur automatique est équipé de manière standard d'un monnayeur-rendeur MDB.

Des monnayeurs-rendeurs BDV ou Executive, des lecteurs de billets ainsi que des systèmes de paiement sans contact peuvent aussi être utilisés en option.

1.1 Caractéristiques techniques

Dimensions l x H x P	700 x 1830 x 770 mm
Poids	d'env. 190 à 220 kg selon la variante
Sélection du produit	Max. 14 possibilités de sélection avec les touches de sélection / 21 touches de sélection max. pour la version ES
Quantité de boisson	Réglable au choix entre 50 ml et 300 ml maxi par portion, eau chaude 1,5 l maxi
Temp. chauffe-eau pour les boissons instantanés	Programmable entre 70 et 95 °C, programmation standard à 85 °C
Temp. chauffe-eau de l'expresso CVS 500	Programmable entre 70 et 98 °C, programmation standard à 85 °C
Régime des mixeurs	réglable au choix entre 0 et 17 000 tours/min
Tourelle de gobelets	Logement pour gobelets jusqu'à 80 mm de Ø ; 500 gobelets
Bac à grains (CVS)	4 000 g (13 000 cm³)
Raccordement électrique	220-230 V ~, 50/60 Hz
Puissance consommée	2,9 W max.
Raccordement à l'eau	Tuyau d'eau flexible avec paroi de treillis métallique 3/8 droit x 3/8 droit, 0,2 à 0,6 MPa (2 à 6 bar)
Pression d'eau en amont	0,2 MPa min., 0,6 MPa (entre 2 et 6 bar) max., sinon un réducteur de pression doit être placé en amont
Dureté de l'eau en amont	max. 8°dH, sinon un filtre doit être placé en amont.
Température ambiante	Version classique : entre 0 et 32 °C, avec un chauffage supplémentaire : -15 à 32 °C
Raccordement électrique sur place	Prise protégée (installée suivant les normes VDE)
Protection en amont	13 A, caractéristique B

Pression acoustique pondérée A L _{PA} évaluée sur le lieu 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 lien avec la norme EN ISO 11202:2010.	
Remarque :	la puissance acoustique maximale pouvant être mesurée correspond à la somme résultant de la valeur d'émission sonore et de l'incertitude associée.

1.2 Consignes de sécurité

Généralités

- Avant de mettre l'appareil en service, vous devez avoir lu et compris le manuel d'utilisation.
- Le manuel d'utilisation est à conserver dans un endroit facilement accessible sur le lieu d'installation pour pouvoir être consulté à tout moment.
- Respecter impérativement les règlements et les instructions ci-après – dans leur version la plus récente – lors du transport, de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance et de la réparation de la machine : Règlements de la société vous approvisionnant en électricité, Instructions pour la prévention des accidents UVV, Directives de l'association de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles, Code de l'industrie et de l'artisanat, Directives CE, Directives VDE (Association des électrotechniciens allemands), Respect des directives d'hygiène classiques, Règlements nationaux, Règlement allemand sur la sécurité d'exploitation (BestrSichV), Ordonnance allemande sur les lieux de travail (ArbStättV).

Transport, installation

- Le centre de gravité est élevé, le distributeur risque donc de basculer. Toujours procéder avec précaution ! Ne pas abaisser le distributeur par à-coups.
- Le distributeur doit être placé sur un socle bien horizontal et stable. Il doit être fixé à une paroi ou au sol.
- Toujours placer les distributeurs uniquement aux endroits conformes à l'indice de protection du distributeur. L'indice de protection se trouve sur la plaque signalétique de la machine.
 - 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).
- L'installation et les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Respecter l'espace de ventilation entre l'arrière du distributeur et le lieu d'installation.

Utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes à capacités physique, sensorielle ou mentale réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de cet appareil et comprennent les dangers pouvant en résulter. Le nettoyage et la maintenance peuvent être effectués par des enfants uniquement sous surveillance.
- Veiller à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants de moins de 3 ans.
- La fiche secteur doit être facilement accessible. Ne jamais brancher la fiche secteur de l'appareil dans la prise de courant si elle est humide et ne jamais la saisir avec les mains mouillées.
- La machine distribue des denrées alimentaires. Pour éviter tout risque d'infection pour le consommateur, le distributeur doit être nettoyé régulièrement.
En plus des opérations de nettoyage hebdomadaires et mensuels, des opérations de maintenance sont à effectuer sur la machine.

- L'appareil comporte un chauffe-eau qui est toujours rempli d'eau chaude. Il y a donc risque de s'ébouillanter. Le danger vient surtout des ouvertures par lesquelles les boissons s'écoulent et de l'endroit où de l'eau chaude est distribuée !
- Les liquides versés par l'appareil sont brûlants. Pour se protéger de toute brûlure, ne jamais mettre la main sous la zone de distribution des boissons.
- N'introduisez jamais vos mains dans la chambre d'infusion ! Il y a risque d'écrasement par engrenage !

Nettoyage

- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteindre l'interrupteur général. Exception : programme de nettoyage.
- Pour le nettoyage, n'utiliser que des produits et des outils agréés et non nocifs pour les aliments.
- Ne pas nettoyer le distributeur au jet d'eau ou avec un appareil à pression.

Réparation

- L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes qualifiées. Un dispositif protecteur sont court-circuités lorsque la clé de service est insérée ! Risque de blessure !
- Avant de débiter la réparation, il faut retirer la prise électrique du distributeur. La prise secteur doit être placée de manière à être sous contrôle pendant la réparation pour ne pas être rebranchée par inadvertance par une autre personne.
- Même lorsque l'interrupteur général est coupé, il se trouve encore sous tension, de même que la prise de maintenance et l'éclairage intérieur. Retirer la prise électrique !
- Pour les raccordements fixes : si le branchement électrique est endommagé, seuls le fabricant, une personne du service client ou une autre personne aux qualifications équivalentes sont habilités à intervenir pour remplacer le matériel endommagé, afin d'éviter tout danger.
- N'utiliser que les pièces de rechange originales.
- Toujours utiliser uniquement des produits homologués par Sielaff.
- Toute modification ou transformation du distributeur est interdite ! La société SIELAFF décline toute responsabilité pour toute défaillance résultant d'un tel cas de figure !
- Toujours utiliser uniquement des produits homologués par Sielaff
- Toute modification ou transformation du distributeur est interdite ! La société SIELAFF décline toute responsabilité pour toute défaillance résultant d'un tel cas de figure !

Usage conforme

- Cette machine est destinée à distribuer des boissons chaudes et des potages dans le secteur professionnel. Toute utilisation hors du cadre ci-dessus est considérée comme non conforme.

1.3 Explication des symboles et indications

Le distributeur de boissons a bénéficié des derniers progrès de la technique. Toutefois, les machines induisent des risques qui ne peuvent être évités au niveau de la conception.

Pour garantir la bonne sécurité de l'utilisateur, des instructions supplémentaires sont signalées par les passages de texte mis en relief ci-après.

Seul leur respect garantit une sécurité de fonctionnement suffisante.

Les passages signalés ont les significations suivantes :



DANGER

Indication qui signale un danger imminent susceptible d'entraîner de graves blessures, voire la mort.



AVERTISSEMENT

Indication qui signale une situation potentiellement dangereuse, susceptible d'entraîner de graves blessures, voire la mort.



PRUDENCE

Indication qui signale une situation dangereuse, susceptible d'entraîner des blessures légères.



INDICATION

Remarques indiquant un endommagement de l'appareil.



CONSEIL

Indication qui facilite l'utilisation de la machine.

De plus, les symboles de danger suivants sont signalés à certains endroits :



AVERTISSEMENT ! Énergie électrique ! Danger de mort !

Des pièces sous tension se trouvent à proximité de ce symbole. Les caches et couvercles marqués de ce symbole ne doivent être retirés que par des électriciens professionnels.



PRUDENCE ! Surfaces brûlantes !

Ce symbole est apposé sur des surfaces pouvant être chaudes.

Il y a risque de graves brûlures ou de s'ébouillanter.

Les surfaces peuvent encore être chaudes après mise à l'arrêt du distributeur. Attendre que ces surfaces aient refroidi avant d'opérer à proximité.



Directives de manipulation lors de contacts avec des éléments de construction et des groupes de construction sensibles à l'électrostatique (ESD)

Derrière les caches marqués de ce symbole, on trouve des composants et des unités sensibles aux décharges électrostatiques.

Évitez absolument de manipuler les fiches électriques, les circuits imprimés ou les broches des composants.

Seul un personnel qualifié ayant des connaissances ESD est autorisé à intervenir !



Risque de blessure à la main ! Risque d'écrasement par engrenage !

N'introduisez jamais la main dans la chambre d'infusion ou ne touchez pas à ses rails !



PRUDENCE ! Risque de blessure !

Lorsque le bac à grains est basculé vers l'extérieur, il y a un risque de se blesser à la tête. Ne vous cognez pas la tête !



Ce symbole signifie que le produit marqué ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, mais qu'il doit faire l'objet d'une collecte séparée. Des règles différentes peuvent être établies dans votre pays.

1.4 Propreté et hygiène

La **propreté du distributeur** relève de l'exploitant mais doit être surtout contrôlée par le personnel venant remplir la machine ! L'utilisation d'un distributeur de boissons exige le respect de règles d'hygiène générales.

- Avant toute manipulation de denrées alimentaires, se laver et bien se désinfecter les mains.
- Pour le nettoyage du distributeur, utiliser uniquement des produits nettoyants non nocifs pour les produits alimentaires.
- Après le nettoyage, ne plus toucher les pièces étant en contact avec les produits alimentaires.
- Éviter d'éternuer ou de tousser lors de manipulation avec des produits alimentaires ouverts.
- Des produits ouverts doivent être refermés et conservés correctement.
- Les restes de produits doivent être jetés.
- Conserver les produits séparément dans un endroit sec et frais.
- Éviter tout contact direct avec le produit.
- La condition de base pour obtenir une qualité de boisson d'une hygiène irréprochable est le nettoyage consciencieux de la machine aux intervalles prescrits. Un nettoyage à fond et régulier, le cas échéant la maintenance, peuvent être effectués en peu de temps et à moindre coût.



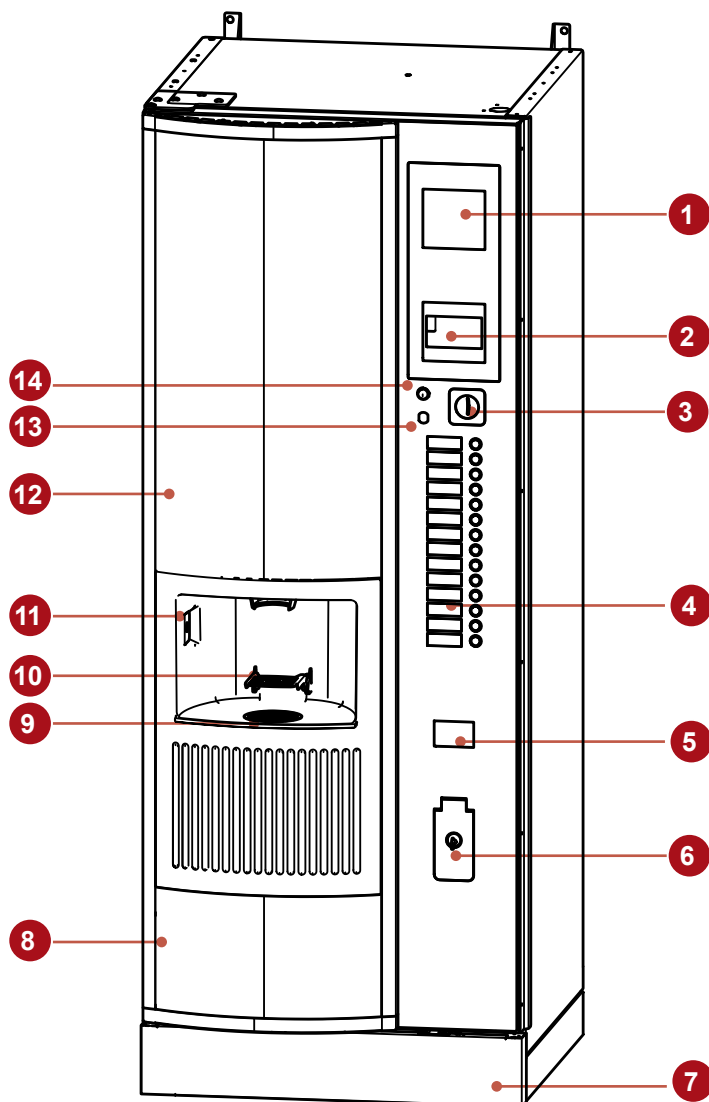
PRUDENCE ! Denrées alimentaires périssables

Risque d'intoxications alimentaires et de maladies !

- Respecter la date limite d'utilisation optimale des produits indiquée par le fabricant
- Remplacer à temps les produits périmés par des produits dont la date limite d'utilisation optimale n'est pas dépassée
- Ne pas utiliser de produits dont la date limite d'utilisation optimale est dépassée
- Ne pas utiliser de produits dont la date limite d'utilisation optimale est bientôt atteinte
- Toujours remplir uniquement avec des produits compatibles pour un distributeur
- Ne pas stocker de produits dans le distributeur

2. Illustrations

2.1 Vue extérieure



1 Fenêtre POS (pour lecteur de cartes et de billets)

2 Écran

3 Introduction de pièces

4 Sélections

5 Compartiment pour la monnaie rendue

6 Volet de protection à serrure

7 Plinthe de socle

8 Panneau publicitaire inférieur

9 Grille d'égouttage

10 Support de tasse (rabattable)

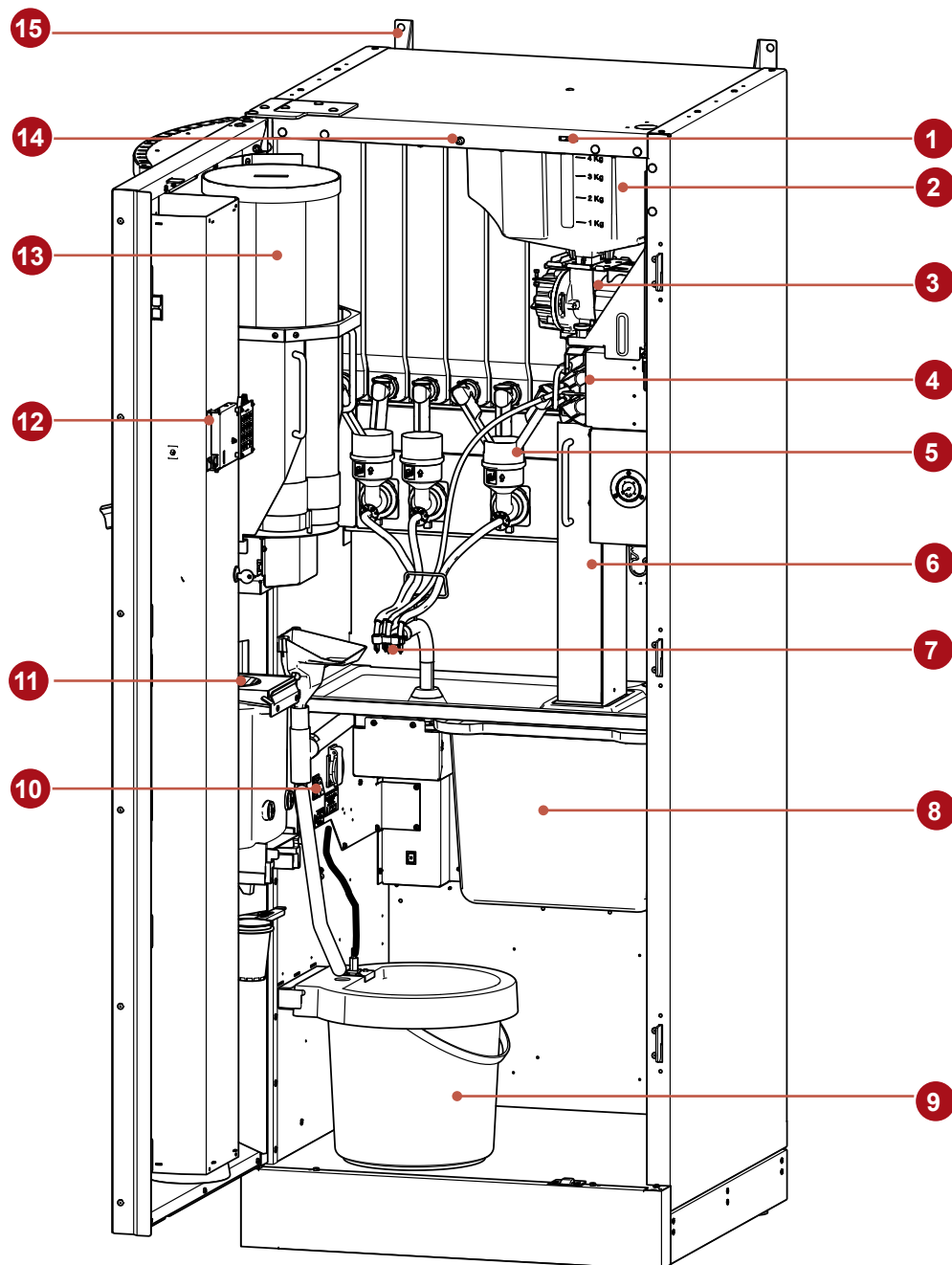
11 Cellule photoélectrique

12 Panneau publicitaire supérieur

13 Interrupteur à clef (en option)

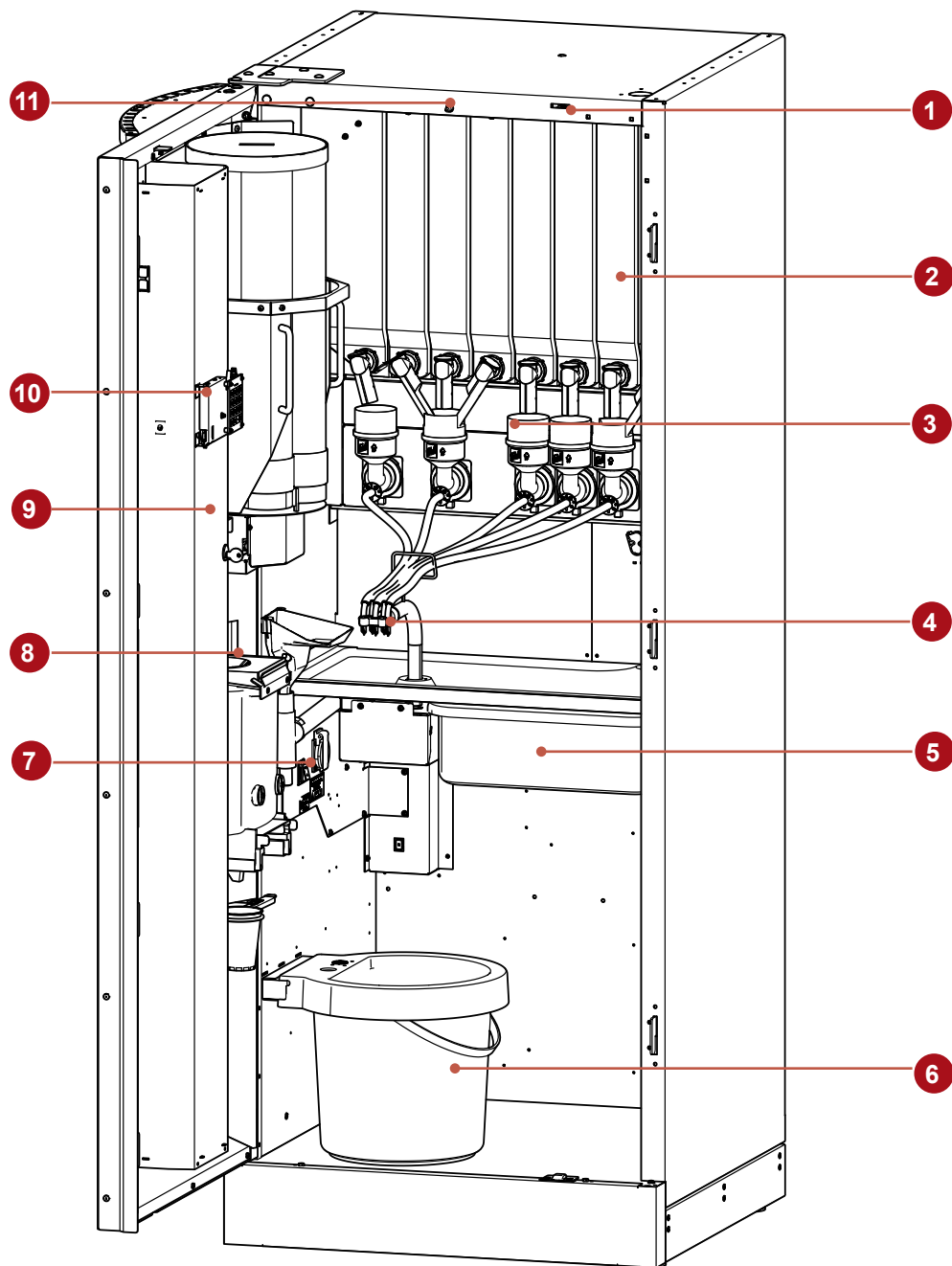
14 Touche de remboursement

2.2 Vue intérieure CVS



- | | |
|---|---|
| 1 Clé de service interrupteur de contact de porte | 9 Collecteur d'eau avec capteur d'humidité |
| 2 Bac à grains | 10 Interrupteur général |
| 3 Moulin | 11 Rampe de gobelets |
| 4 Infuseur | 12 Clavier de service |
| 5 Unité de mixage | 13 Tourelle de gobelets (standard) |
| 6 Éjecteur de marc de café | 14 Commutateur de contact de porte de l'éclairage intérieur |
| 7 Bras amovible avec écoulements des boissons | 15 Écarteur mural |
| 8 Bac à marc de café | |

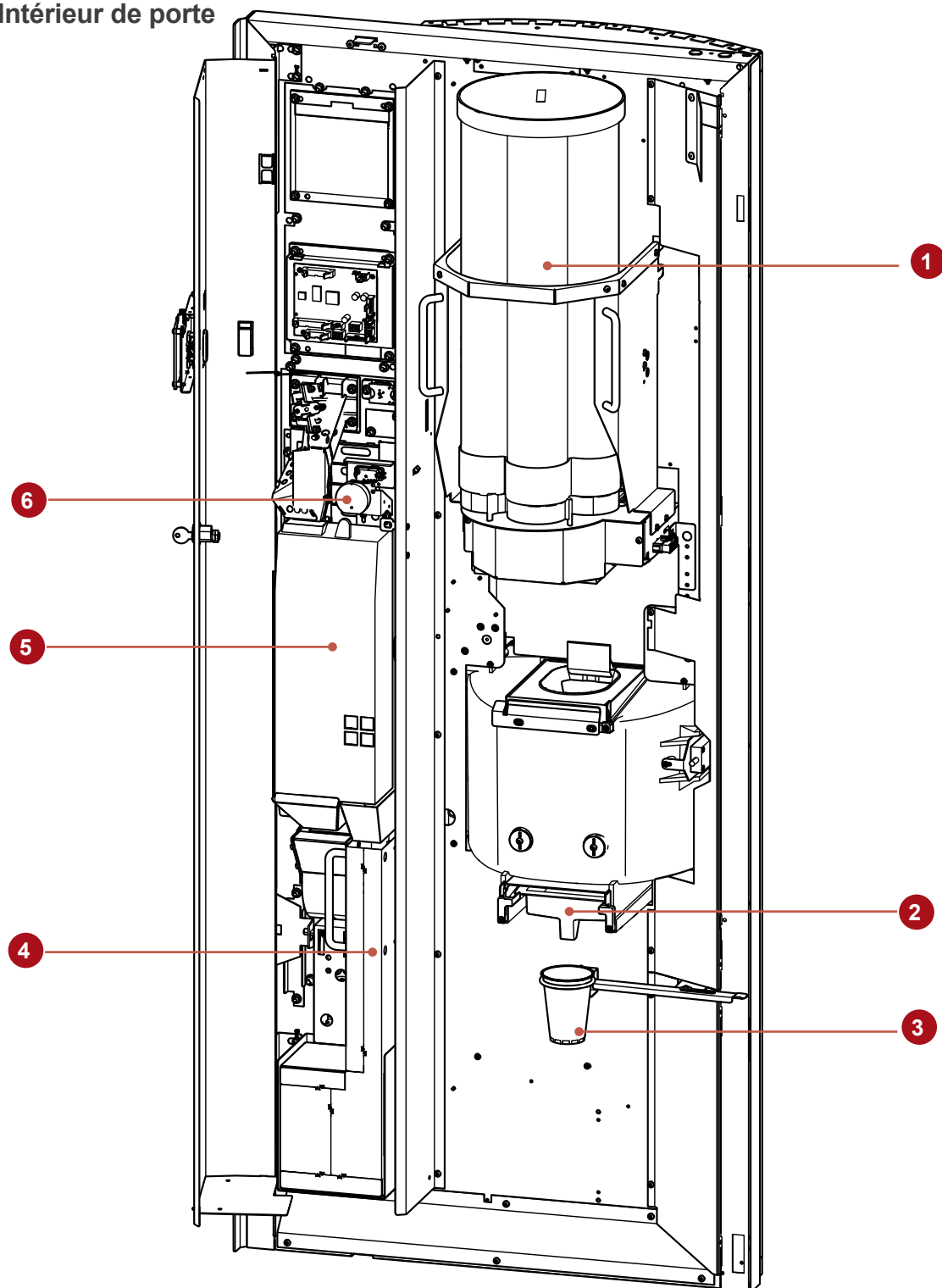
2.3 Vue intérieure CIS



- 1** Clé de service interrupteur de contact de porte
- 2** Bacs de produit instantané
- 3** Unité de mixage
- 4** Bras amovible avec écoulements des boissons
- 5** Bac
- 6** Collecteur d'eau avec capteur d'humidité

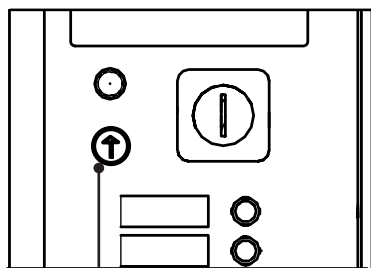
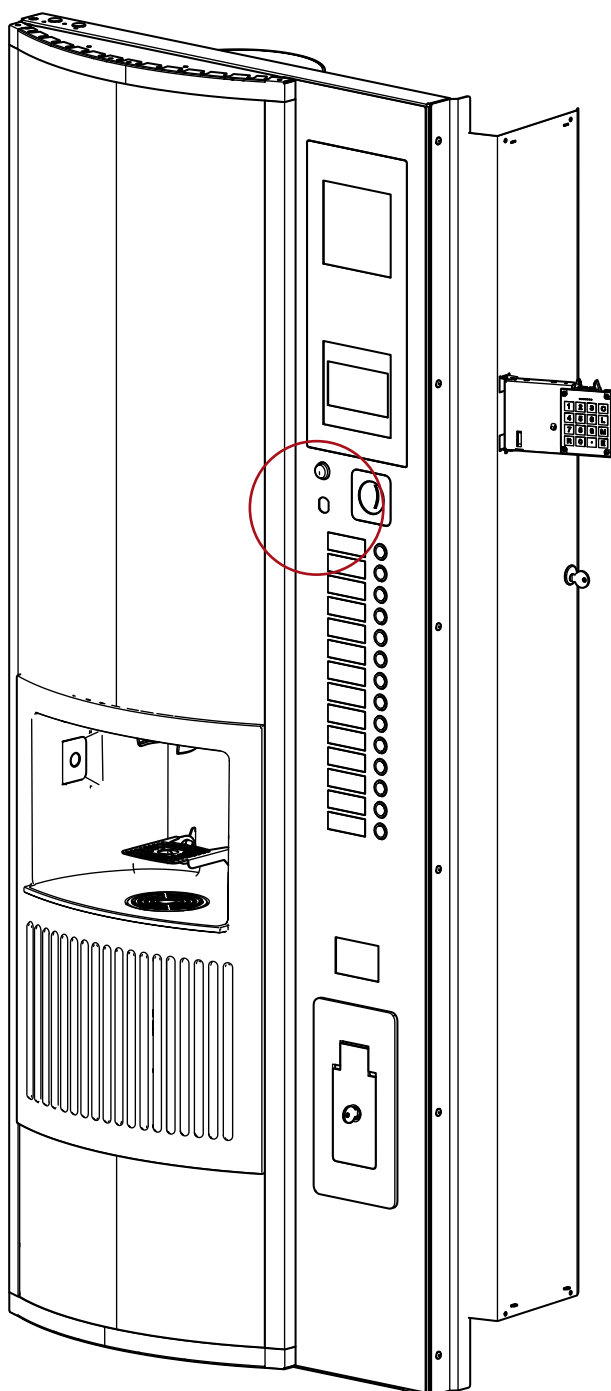
- 7** Interrupteur général
- 8** Rampe de gobelets
- 9** Cache
- 10** Clavier de service
- 11** Commutateur de contact de porte de l'éclairage intérieur

2.4 Intérieur de porte



- 1 Tourelle de gobelets (standard)
- 2 Bac d'égouttement
- 3 Gobelet d'égouttement (en option)
- 4 Caisse
- 5 Monnayeur-rendeur (en option)
- 6 Remboursement motorisé

2.5 Interrupteur à clef (en option)



Interrupteur à clé



Interrupteur à clef vers la gauche

Vente gratuite, distribution gratuite de la boisson



Interrupteur à clef en position initiale :

Utilisation du menu « Prix »



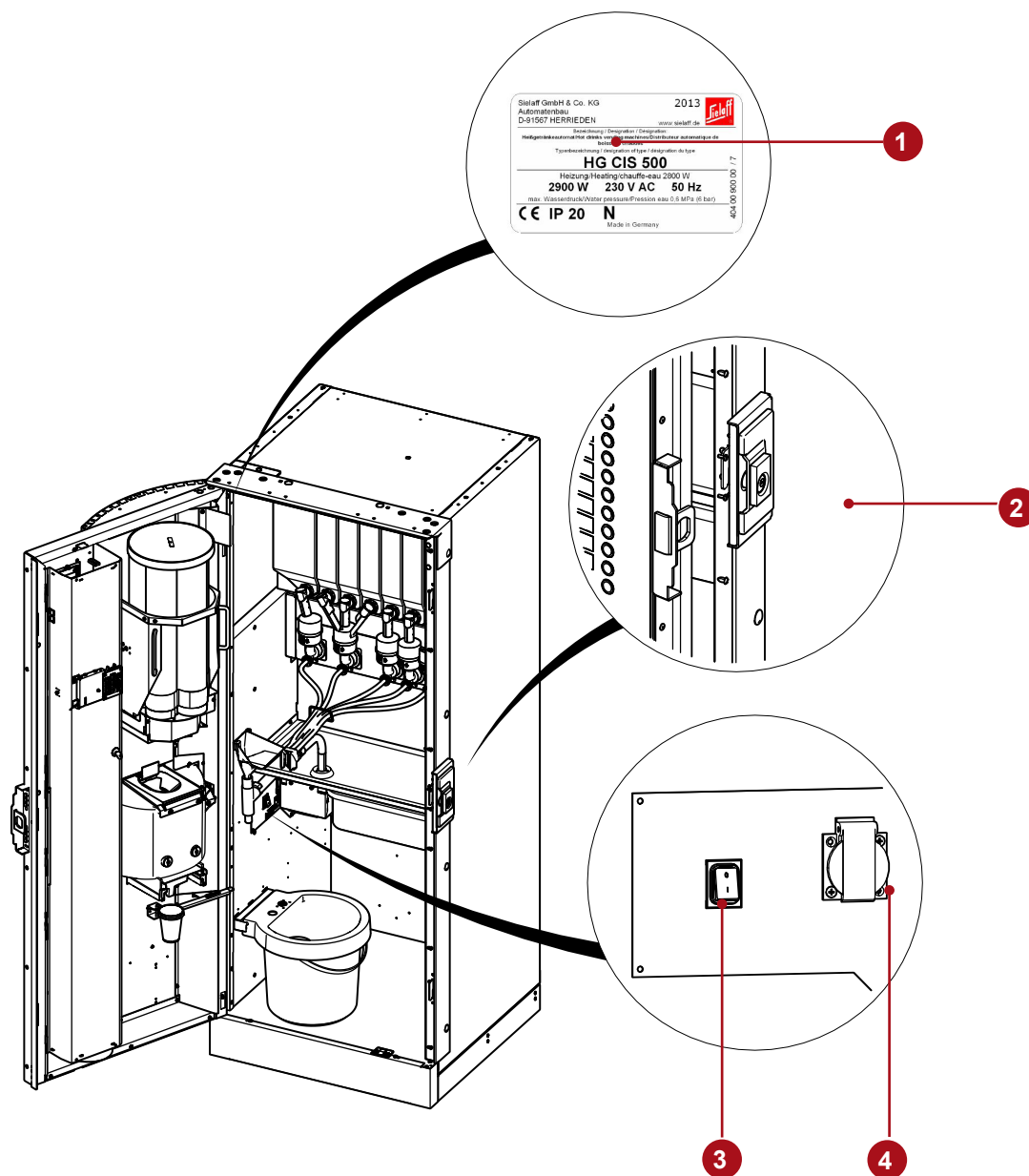
Interrupteur à clef vers la droite :

Une distribution gratuite d'une boisson de la taille d'un pichet va être effectuée.

Un pichet correspond à x fois une tasse.

Entrer le facteur X dans le menu [Installation].

2.6 Protection antivandalisme (en option)



- ❶ Plaque signalétique
- ❷ Protection antivandalisme (en option)
- ❸ Interrupteur général
- ❹ Prise électrique de service

3. Installation, mise en service

3.1 Conditions générales d'installation

- Avant sa mise en service, le distributeur doit être mis à la température ambiante.
- Au moment de choisir le point d'implantation, veiller à ce que le distributeur soit facilement accessible pour d'utilisation, de remplissage, le nettoyage et la maintenance.
- L'emplacement doit être horizontal, stable, porteur et sans vibrations.
- Pour garantir un bon fonctionnement du distributeur, il faut le positionner de façon parfaitement horizontale. Ajuster avec les quatre pieds existants
- Le distributeur ne doit pas bouger
- Pour des raisons de sécurité, il faut que la prise de raccordement de l'appareil soit facilement accessible pour pouvoir la retirer
- Veillez à bien raccorder les conduites pour éviter un dégât des eaux

3.2 Encombrement

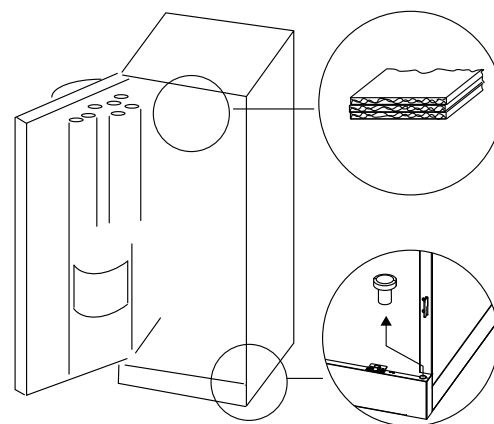
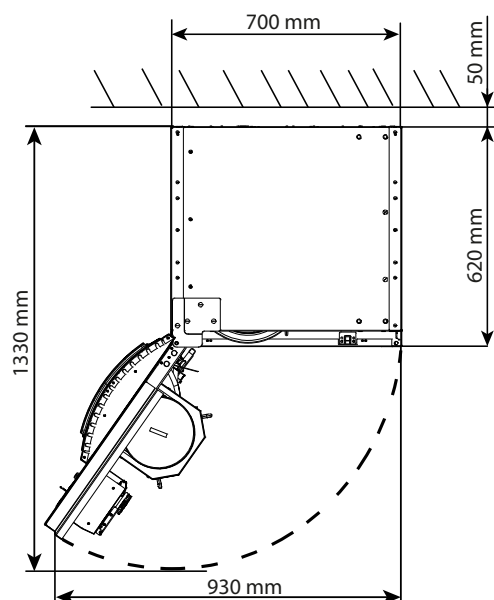
Pour exploiter le distributeur correctement, il faut laisser un espace libre d'au moins 50 mm à l'arrière. Plusieurs distributeurs peuvent être installés côte à côte.

Il doit y avoir suffisamment de place à l'avant pour ouvrir la porte de l'appareil.

3.3 Sécurisation pour le transport

Après le déballage du distributeur, il faut retirer les dispositifs de sécurisation pour le transport qui peuvent être présents. Les cartons maintiennent les bacs de produits instantanés ; les retirer.

Si l'appareil est neuf, sa porte repose sur un bouchon de calage de couleur. Celui-ci empêche que la charnière de la porte ne s'enfonce ou ne se déforme. Retirer ce bouchon.



Retirer les éléments de sécurisation utilisés pour le transport

3.4 Rincer la conduite d'eau puis raccorder le tuyau d'eau

Avant de brancher le tuyau d'eau au distributeur, il est recommandé de faire couler le robinet d'eau pendant environ 20 secondes. Ceci permet d'éviter que des restes de salissures présent dans la conduite d'eau ne s'introduisent dans le distributeur.



Raccorder le tuyau d'eau du distributeur au robinet d'eau se trouvant sur place. Vérifier le bon positionnement ! Vérifier attentivement l'étanchéité. Ouvrez la conduite d'eau froide.

Il faut installer un robinet d'arrêt sur le raccordement d'eau.

3.5 Raccorder le filtre à eau

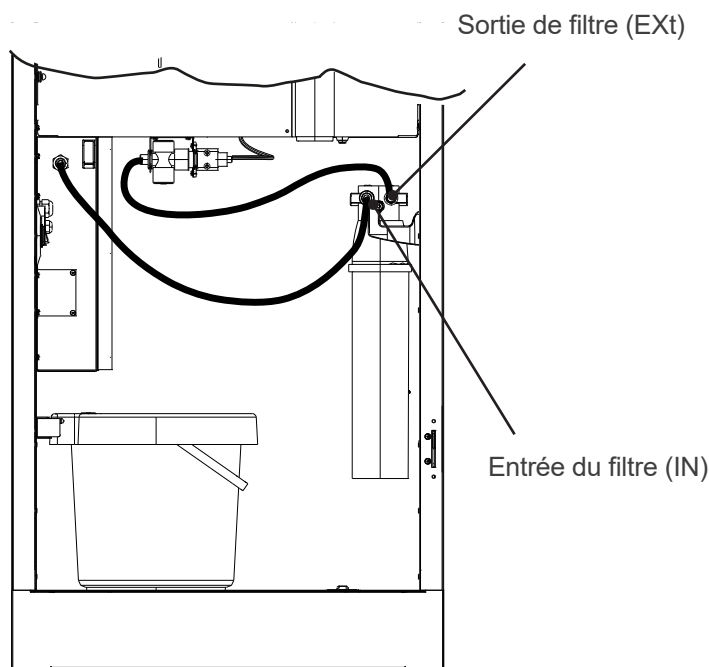


CONSEIL

Pour une dureté de l'eau de plus de 6° dH, il faut placer un filtre en amont du chauffe-eau !

Respectez le réglage du by-pass (s'il y en a un) se trouvant sur la tête du filtre ! Respectez les directives du manuel d'utilisation du filtre à eau !

- Rincez le filtre d'eau avant de le monter.
- Pour cela, raccordez le robinet d'eau à l'entrée IN de la tête du filtre.
- Raccordez ensuite la sortie de filtre (EXT) à la conduite d'eau de l'infuseur.
- Montez la cartouche du filtre sur la tête du filtre.
- Ouvrez la conduite d'eau et appuyez ensuite sur la touche de rinçage de la tête du filtre.
Faites couler env. 4 litres à travers le filtre.



3.6 Placer et ajuster le distributeur

Le distributeur doit être ajusté de façon à respecter les critères suivants :

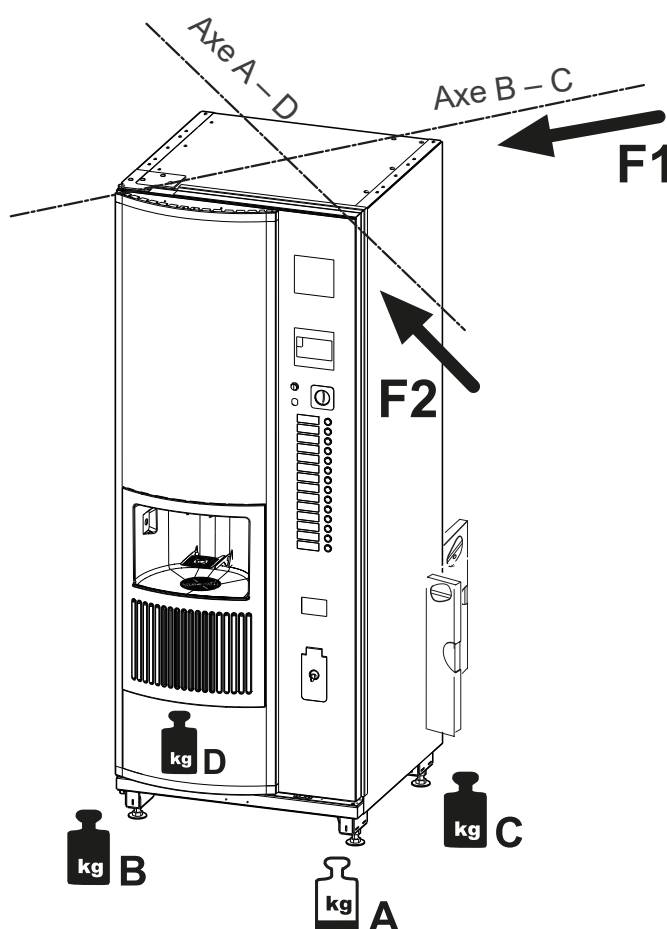
Il doit être positionné bien horizontalement et ne plus bouger.

La hauteur soit ajustée pour les stations de distributeurs.

La porte s'ouvre et se ferme sans blocage !

Procédure

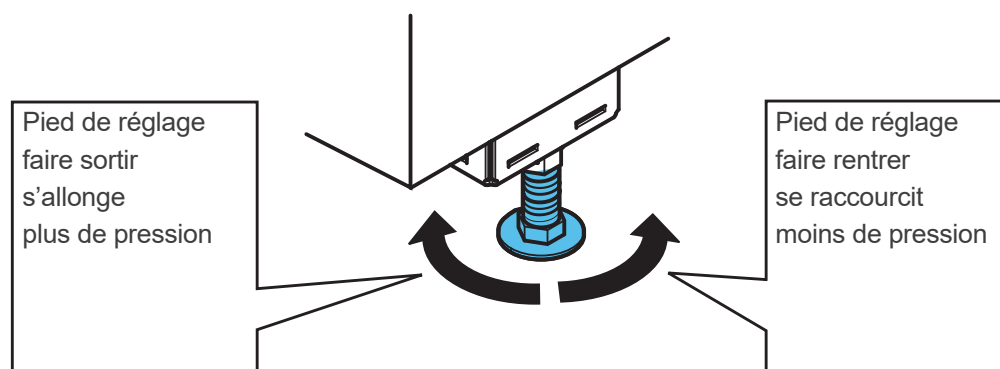
- Placer le distributeur sur son site d'installation définitif.
- Si un transpalette est disponible, soulever le distributeur avec. Dévisser les quatre pieds uniformément. La distance entre le bord inférieur de la paroi latérale et le sol est d'environ 9 cm. Retirer le transpalette.
- Vérifier que le distributeur ne bascule pas sur l'axe B – C en appuyant sur le coin F2. S'il bascule, visser le pied B vers l'intérieur pour stopper le basculement.
- Vérifier que le distributeur ne bascule pas sur l'axe A – D en appuyant sur le coin F1. S'il bascule, visser le pied A vers l'intérieur pour stopper le basculement.
- Poser le niveau à bulle d'air contre la paroi arrière et ne prenez que le pied A pour ajuster.
- Vérifier que le distributeur ne bascule pas sur l'axe B – C en appuyant sur le coin F2. S'il bascule, visser le pied B vers l'intérieur pour stopper le basculement.
- Poser le niveau à bulle d'air contre la paroi latérale comme montré sur le schéma et ajuster uniquement avec le pied C. Le distributeur est ainsi bien positionné verticalement.



Ajuster la porte de l'appareil pour la rendre plus facilement maniable

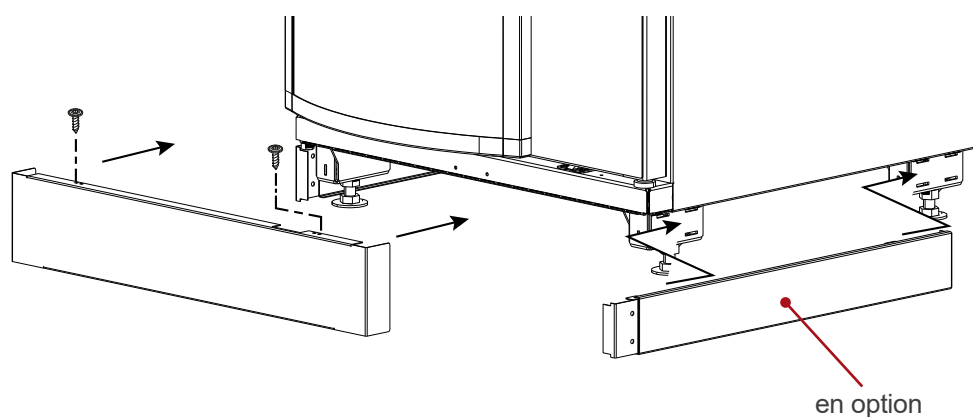
Après l'installation du distributeur, en général la porte frotte lors de l'ouverture et la fermeture. Pour que la porte de l'appareil ne frotte pas, il faut délester le pied A de la manière suivante :

- Tourner le pied A vers l'intérieur pour faire bouger le distributeur en basculement dans le sens de l'axe B – C. Vérifier si le distributeur bouge encore en appuyant aussi souvent que nécessaire sur le coin F2.
- Exercer une forte pression sur le coin F2 tout en dévissant le pied A à la main jusqu'à ce qu'il repose sur le sol.
- Enfin tourner d'un demi-tour le pied A avec une clé à fourche de 24. Le but est que, d'un côté le distributeur ne bascule pas, et que de l'autre côté la porte soit facilement manœuvrable !



Plinthe de socle

Une plinthe de socle peut être placée à l'avant du distributeur pour des raisons esthétiques. Les deux plinthes latérales (en option) doivent être alors d'abord placées sur les pieds du distributeur. Monter ensuite la plinthe frontale et la fixer avec deux vis par en haut.

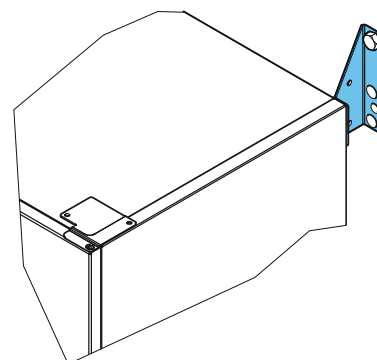
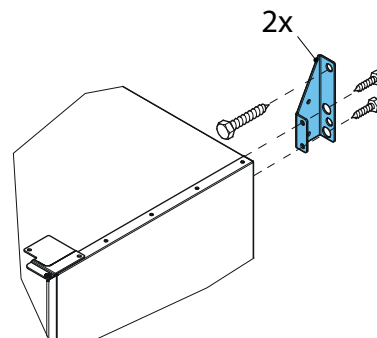


3.7 Fixation et écarteurs muraux



PRUDENCE ! Risque de basculement ! Danger de mort !
Fixer le distributeur au mur ou au sol.

Pour fixer l'appareil au mur, vous devez utiliser les écarteurs muraux fournis avec la machine. Ils seront fixés à l'aide des vis livrées aussi avec la machine. Utiliser les vis et chevilles appropriées en cas de fixation au mur.



3.8 Remplir le chauffe-eau de l'expresso (uniquement CVS)

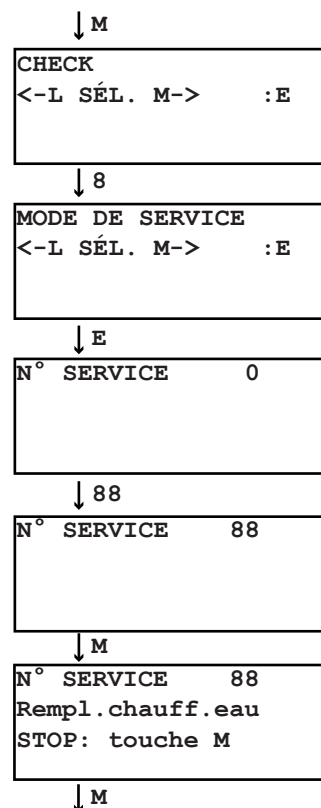
Deux chauffe-eaux indépendants se trouvent dans le CVS 500 : un chauffe-eau instantané et un chauffe-eau expresso.

Après la mise en marche du distributeur, le chauffe-eau instantané se remplit d'eau automatiquement, lorsque la porte est fermée ou la clé de service insérée.

Le chauffe-eau expresso doit être rempli manuellement. Pour cela, vous devez insérer la clé de service puis aller au menu [MODE DE SERVICE] et saisir le [NO.SERVICE] [88M].

La procédure est représentée dans le schéma ci-après :

- Ouvrir la porte de l'appareil
- Insérer la clé de service
- Activer la fonction de remplissage du chauffe-eau en appuyant sur les touches suivantes : [M] - [8] - [E] - [88] - [M]. Le chauffe-eau se remplit
- Quand de l'eau s'écoule de façon régulière du point de distribution des boissons, appuyer de nouveau sur la touche [M]
- Appuyer sur la touche [R]
- Retirer la clé de service et fermer la porte de l'appareil



PRUDENCE! Risque de blessure!

Brûlure causée par des liquides chauds! Tenir un récipient approprié sous la distribution de boisson

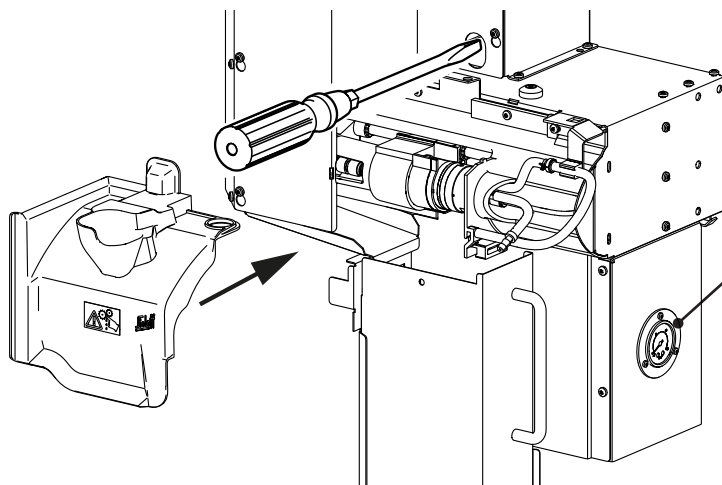
3.10 Régler la pression dynamique (uniquement pour la CVS)

La pression dynamique dépend de la pression de l'eau arrivant de la conduite. C'est pourquoi il faut contrôler la pression de la pompe à chaque changement de site d'installation et l'ajuster au besoin.

Valeur cible : 9,5 bar

Le chauffage du chauffe-eau pour l'expresso doit être éteint.

1. Ouvrez la porte
2. Insérez la clé de service
3. Activez le code de service pour [Soupape d'admission du chauffe-eau expresso] : [M8] puis [21M]
La pression diminue et l'aiguille du manomètre doit se placer sur 0 bar : le remplacer au besoin.
4. Entrez le code de service pour le test de pression (pression dynamique) : [86M]
Vérifiez que la valeur cible de 9,5 bar apparait bien sur l'indicateur de pression.
Avec la touche [M] vous pouvez arrêter la pompe.
5. Réduisez la pression en appuyant sur [21M].
Maintenant il vous est possible de corriger le réglage :
Si la pression est trop élevée, il est possible de la réduire en tournant le tournevis vers la gauche.
si la pression est trop basse, il est possible de l'augmenter en tournant le tournevis vers la droite
6. Contrôle :
Entrez de nouveau le code de service pour le test de pression : [86M]
Avec la touche [M] vous pouvez arrêter la pompe.



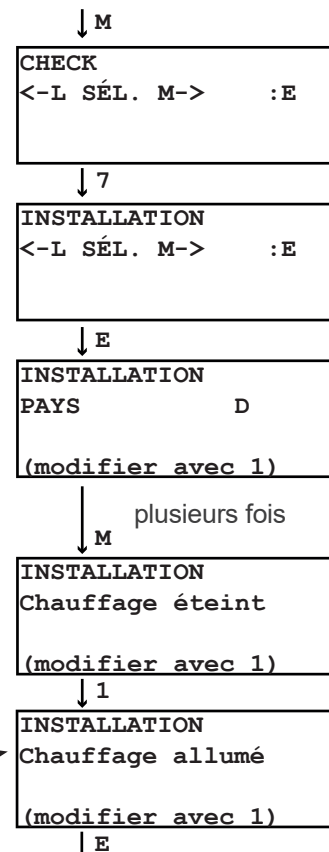
Tourner vers la gauche => diminuer la pression dynamique
Tourner vers la droite => augmenter la pression dynamique

3.9 Allumer le chauffage du chauffe-eau de l'expresso

Pour des raisons de sécurité, les résistances des chauffe-eaux sont désactivées dans le menu. Pour les mettre en service, il faut les activer dans le menu [INSTALLATION].

Veuillez pour cela agir de la manière suivante :

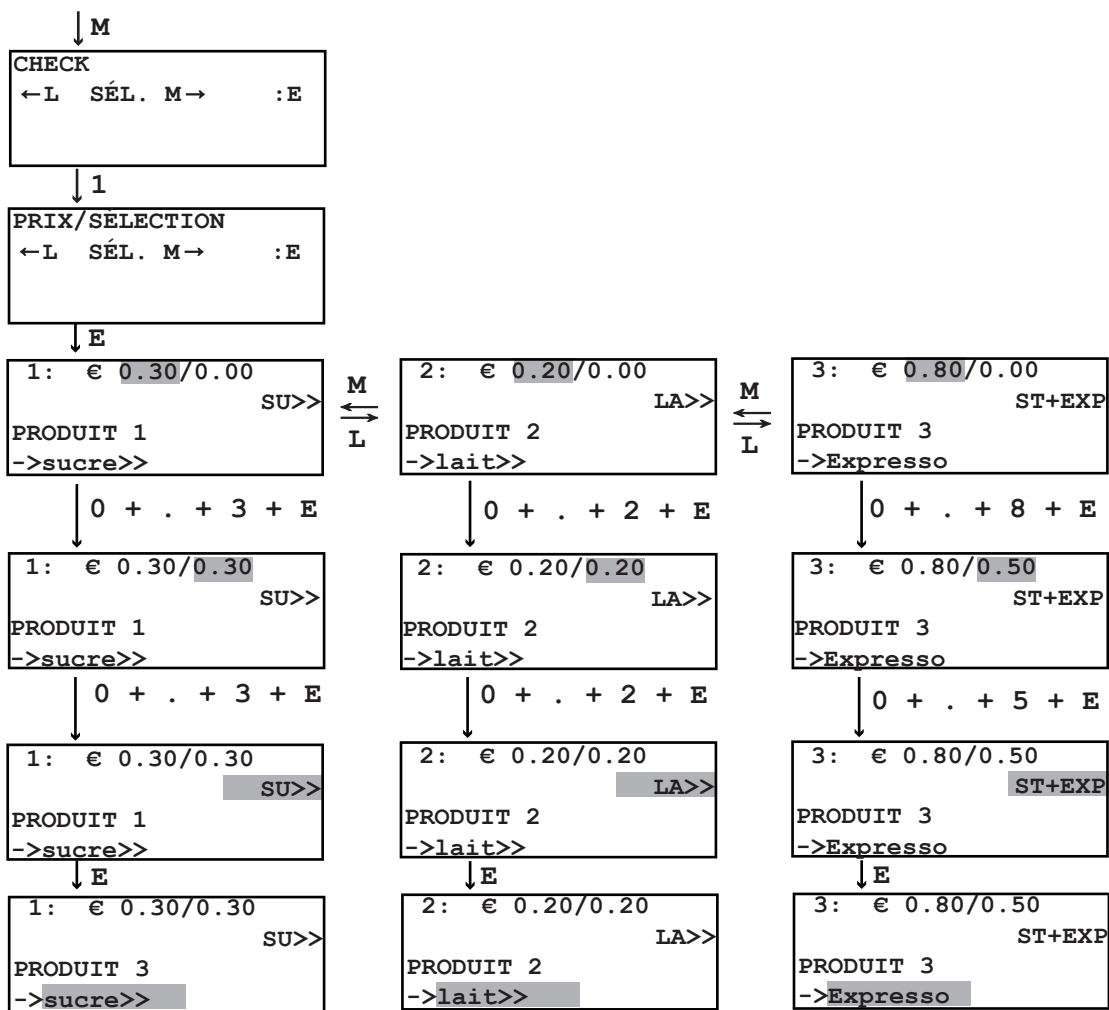
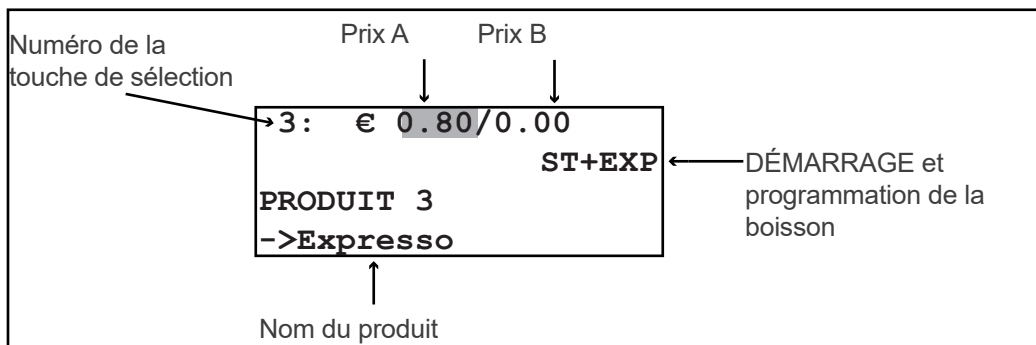
- Ouvrir la porte de l'appareil
- Insérer la clé de service
- Appelez le menu [INSTALLATION] :
[M] - [7] - [E] - [M] - [M] ...
- Allumer le chauffage avec la touche [1]
- Confirmer avec la touche [E] puis quitter avec la touche [R]
- Retirer la clé de service et fermer la porte de l'appareil



Chauffage allumé

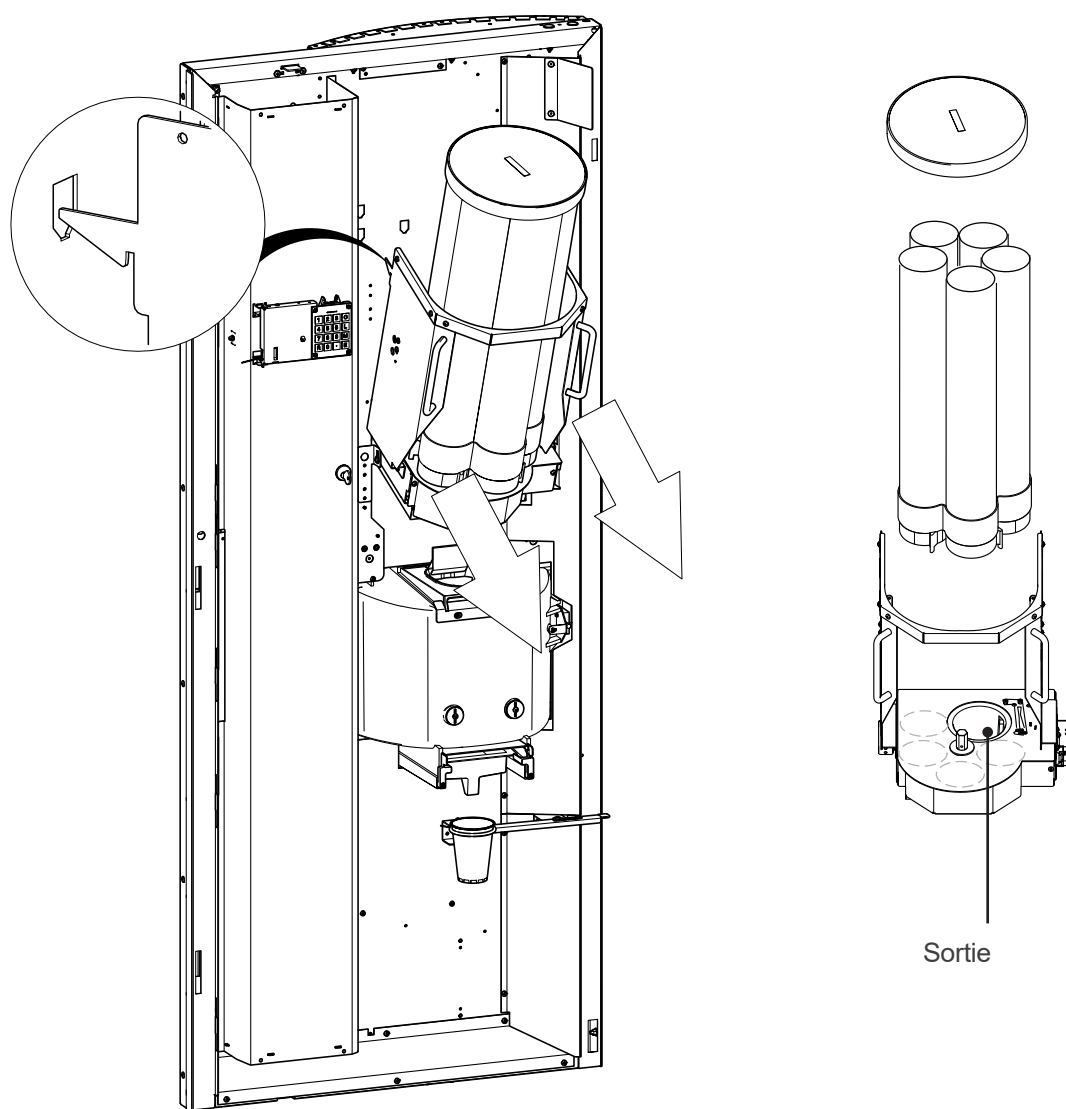
3.11 Prix et affectation des touches de sélection

Les prix et l'affectation des touches de sélection peuvent être vérifiés et modifiés au menu [PRIX/SÉLECTION]. La procédure de vérification de l'affectation des touches est représentée dans le schéma ci-après.



3.12 Remplir la tourelle de gobelets

1. Ouvrir la porte.
2. Saisir les deux poignées du mécanisme de distribution de gobelets, le soulever et le basculer jusqu'à la butée.
3. Retirer le couvercle.
4. Mettre la pile de gobelets avec le socle tourné vers le bas dans les 5 logements de la tourelle de gobelets.
5. Remplissez la tourelle de gobelets au maximum jusqu'au rebord supérieur. Ne pas remplir le compartiment qui débouche au point de distribution. Pour remplir le dernier compartiment, attendre que la tourelle ait tourné automatiquement un compartiment vers la distribution.
6. Remettre le couvercle.
7. Saisir la tourelle de gobelets par les poignées.
8. La rebasculer vers l'intérieur et la soulever légèrement pour l'accrocher dans la porte. La tourelle doit bien s'enclencher.
9. Après le remplissage, confirmer avec la touche [R]. Le message [Service accompli] s'affiche.



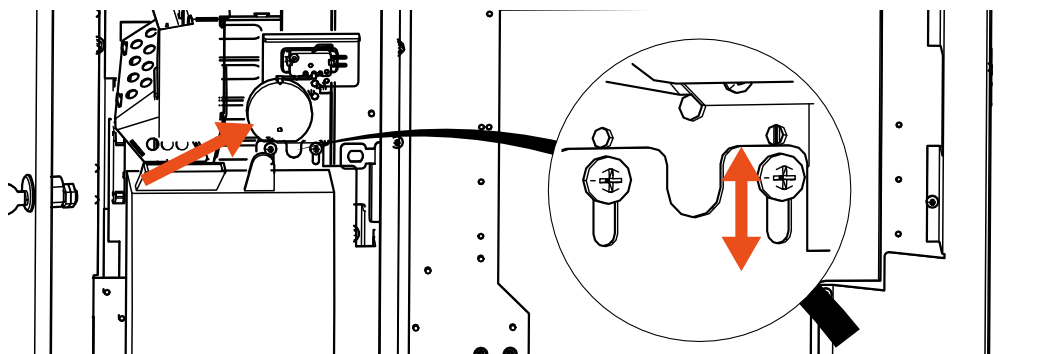
3.13 Installer et configurer un monnayeur-rendeur

Le monnayeur-rendeur doit être monté à l'intérieur de la porte de l'appareil, au-dessus de la caisse de pièces.

Le moteur de remboursement doit être réajusté au besoin après le montage du monnayeur-rendeur.

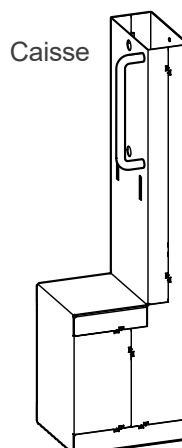
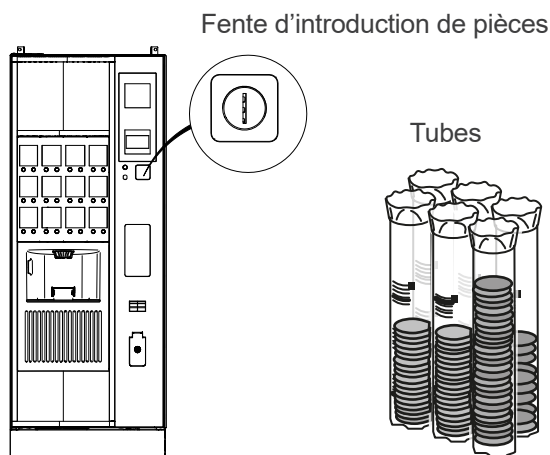
Lorsque la touche de remboursement devant la machine est activée, le disque excentré doit effectuer une rotation complète pour activer suffisamment le levier de déclenchement du monnayeur-rendeur.

Pour ajuster, desserrer les vis de fixation se trouvant sur les trous oblongs et déplacer tout le bloc y compris le moteur de remboursement.



3.14 Remplir les tubes de remboursement

- Lors du premier remplissage, il faut introduire quelques pièces dans chaque tube (pièces de réserve). La quantité de pièces restantes dépend du monnayeur-rendeur utilisé et varie habituellement en condition d'utilisation réelle. Introduisez les pièces dans la fente d'introduction de la porte de l'appareil.
- Dès que le monnayeur-rendeur a reçu le nombre de pièces minimum programmé, il informe la commande du distributeur qu'il est « prêt à l'emploi ».
- Les monnayeurs-rendeurs récents peuvent être équipés de tubes préremplis.
- Si une limitation d'acceptation a été prévue, seul le montant maximum peut être introduit. Ensuite vous devez appuyer sur la touche [E] et sur la touche [R].
- Le plafond d'acceptation n'apparaît que lorsque [PROGRAM.MAN.] a été sélectionnée au menu [INSTALLATION] – [CONFIG.CREDIT]. Le plafond d'acceptation est désigné par [max CREDIT] dans le menu.



Crédit : € 0.00
FAÎTES L'APPOINT

↓ M + 8

MODE DE SERVICE
← L SÉL. M → : E

↓ E

NO. SERVICE 0

Introduire une
pièce, par ex.
0,05 €

EUR 0.05 <0.00>

introduire d'autres pièces

EUR 8.50 <0.00>

Appuyer sur E puis sur la touche de rem-
boursement

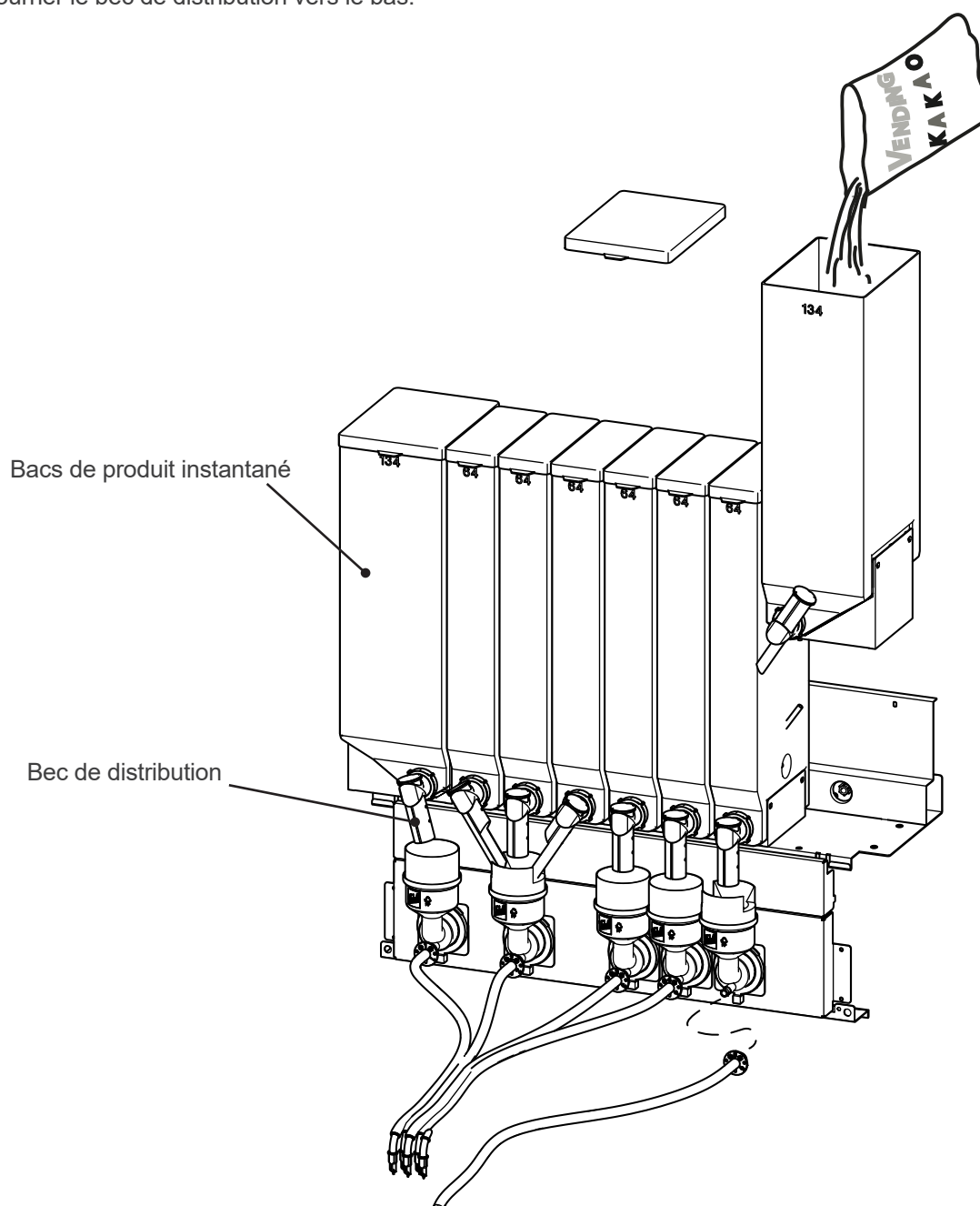
BIENVENUE
EN SERVICE

3.15 Remplir le bac de produit instantané

Toujours utiliser uniquement des produits pour distributeur. Remplir de produits toujours en vrac. Il ne faut pas sur-tout pas les tasser !

Après un premier remplissage ou un remplissage d'un bac complètement vidé (pour le nettoyage par exemple), effectuer quelques ventes tests pour remplir entièrement de produits les vis transporteuses se trouvant dans les bacs de produits instantanés.

1. Ouvrir la porte de l'appareil
2. Relever le bec de distribution vers le haut.
3. Soulever légèrement le bac de produit instantané à l'avant pour libérer la goupille de verrouillage et le sortir ensuite vers l'avant.
4. Retirer le couvercle et remplir de produit. Tapoter les sachets de produits avant de les verser dans les bacs pour éviter des grumeaux.
5. Suivre les inscriptions correspondantes pour remettre les bacs de produits instantanés correctement à leur place. Veillez à bien rentrer tous les bacs dans les pignons d'entraînement et que les goupilles de verrouillage soient enclenchées.
6. Tourner le bec de distribution vers le bas.



3.16 Remplir le bac à grains (option)

**PRUDENCE ! Risque de blessure !**

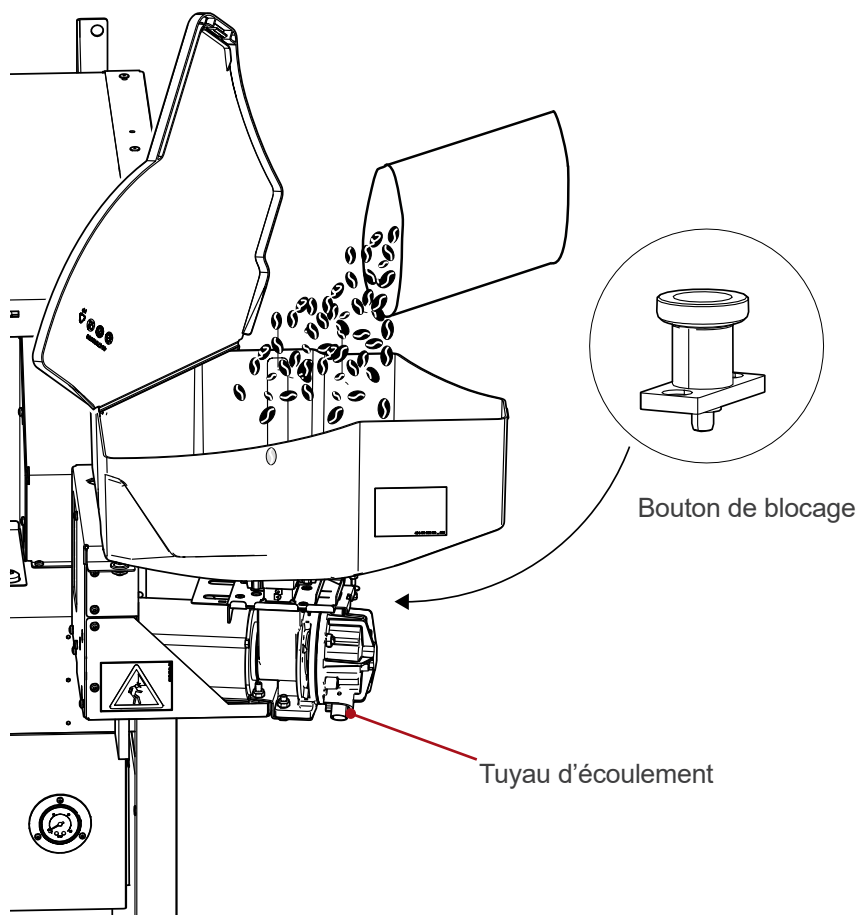
Lorsque le bac à grains est basculé vers l'extérieur, il y a un risque de se blesser à la tête. Ne vous cognez pas la tête !

- Tirer le bouton de blocage puis basculer le moulin avec le bac à grains pour le sortir complètement.
- Ouvrir le couvercle du bac à grains.
- Remplir uniquement avec des grains entiers.
- Refermer avec le couvercle puis rentrer complètement le moulin dans le distributeur.

À ne faire qu'une fois pour la mise en service :

Remplissez le tube d'écoulement du moulin de café moulu de la manière suivante :

- Insérer la clé de service.
- Tenez un récipient sous le tube d'écoulement.
- Moulez du café avec la fonction de service [M] - [8] - [E] - [10] - [M]. Vous devez maintenir la touche [M] pressée.
- Rentrer complètement le moulin dans le distributeur en le basculant.



3.17 Régler la mouture

Le degré de mouture est réglé au départ usine et n'a donc plus besoin d'être réglé à nouveau lors de la mise en service. Cependant, le moulin réagit très différemment aux différentes sortes de café lors de la mouture. Il est peut-être alors nécessaire d'ajuster le degré de mouture.



CONSEIL

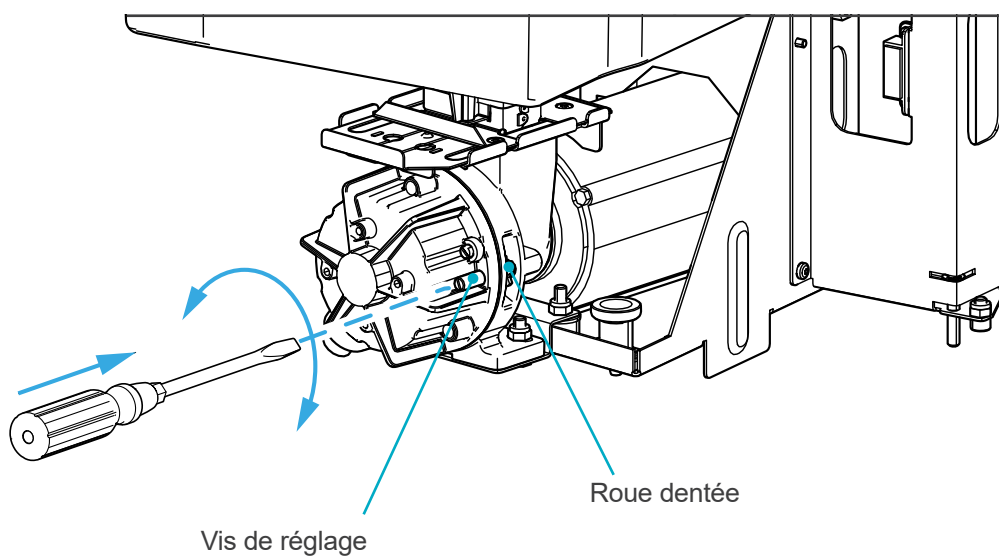
Lorsque l'on modifie la mouture, du café moulu peut se coincer dans le broyeur. Pour éviter cela, faites tourner le moulin à vide avant de modifier la mouture.

Pour modifier la mouture, rentrer un tournevis dans la vis de réglage du moulin puis tourner celle-ci progressivement.

Rotation vers la droite → poudre plus fine → durée d'infusion plus longue

Rotation vers la gauche → poudre plus épaisse → durée d'infusion plus courte

- Moulez pour environ 4 portions de café avec la fonction de service [M] - [8] - [E] - [10] - [M].
- Contrôlez le degré de mouture.
- Recommencez le réglage du degré de mouture jusqu'à obtenir le degré de mouture souhaité.
- Programmez la quantité de poudre souhaitée au [MENU ABRÉGÉ].



3.18 Calibrer la pompe et les bacs



CONSEIL

- Avant le calibrage des bacs de produits instantanés, faire tourner chaque moteur de produit pendant quelques secondes au menu [MODE DE SERVICE] afin de remplir complètement de produit les vis sans fin dans les bacs. Sinon le calibrage fournit des valeurs fausses.
- Avant d'effectuer le contrôle, il faut démonter le bol mélangeur de la poudre à contrôler et placer un récipient collecteur approprié sous l'écoulement produit du bac.
- La quantité d'eau distribuée ne doit pas être mesurée à l'aide du verre doseur, mais pesée, car c'est plus précis.

1. Ouvrir le distributeur et appeler le menu [CALIBRER] en appuyant sur les touches [M] - [2] - [E] - [L] - [E9].
2. Sélectionner le bac souhaité à l'aide du clavier numérique et confirmer la sélection avec [E]. Les bacs sont numérotés de gauche à droite.
Dans le CVS 500, la pompe se sélectionne avec la touche numérique [0], le moulin avec le [9].
3. Si le chiffre [1] est entré dans le champ de saisie, les composants du produit sélectionnés seront distribués depuis le bac dans le récipient préparé.
La saisie d'un autre chiffre **multiplie** d'autant la quantité de produit distribuée. Ceci permet d'obtenir une plus grande précision pour de très petites quantités.
Même en cas de quantité multipliée, veuillez ne saisir que la valeur pesée !
4. La quantité d'eau ne sera pas multipliée ! Peser la quantité distribuée, entrer la valeur lue et confirmer avec [E]. Il faut arrondir la valeur obtenue étant donné que les décimales après la virgule ne doivent pas être saisies.
5. il faut répéter cette opération trois fois lors du calibrage de la pompe à lait car trois quantités d'eau différentes seront distribuées. Les valeurs doivent augmenter à chaque fois.

3.19 Saisir la quantité de produit et d'eau

Seules les quantités de poudre des produits composant la boisson et la quantité d'eau totale de la boisson sélectionnée peuvent être consultées au [MENU ABRÉGÉ]. Elles peuvent être modifiées.

Les différentes quantités d'eau sont programmées au [MENU EXPERTS].

Ceci permet de modifier facilement l'intensité et donc le goût de la boisson.

Plus de produit	—>	goût plus corsé
Moins d'eau	—>	goût plus corsé
Moins de produit	—>	goût moins corsé
Plus d'eau	—>	goût moins corsé



CONSEIL

Avant de pouvoir entrer les quantités de poudre dans le [MENU ABRÉGÉ], vous devez calibrer chaque bac dans le menu de calibrage.

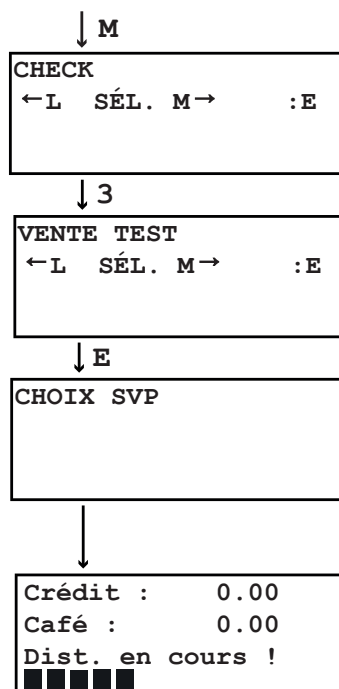
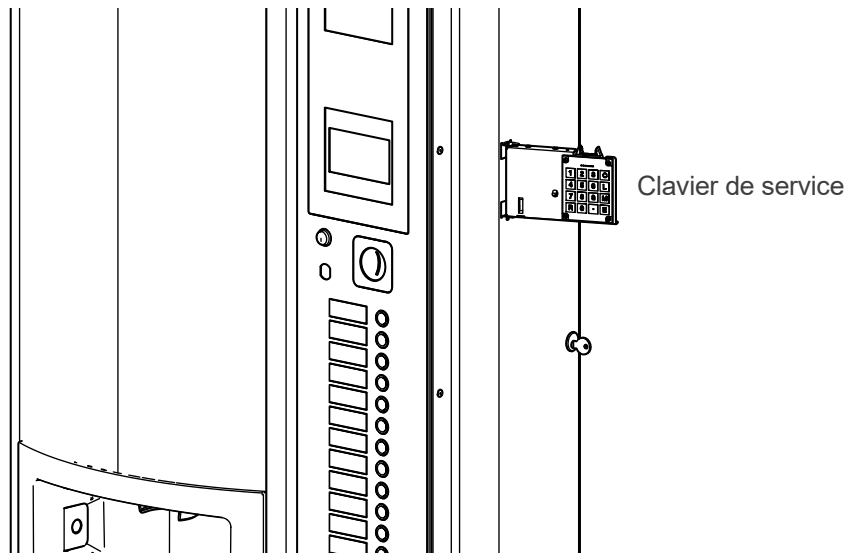
Si un bac n'a pas encore été calibré, un message XXX correspondant s'affichera.

3.20 Effectuer des ventes tests

Une fois que vous avez effectué tous les réglages décrits dans les chapitres précédents et rempli complètement le distributeur, il est conseillé de vérifier la préparation sans accroc d'une boisson au menu [VENTE TEST]. Cette distribution sera gratuite et enregistrée comme vente test dans la statistique.

Le déroulement d'une vente test est illustré ci-après.

Vous pouvez utiliser aussi la touche de sélection directe [7] du clavier de service.



PRUDENCE ! Boisson en cours de distribution

Risque de brûlure !

Tenir un récipient approprié sous la distribution de boisson

4. Commande du distributeur, logiciel



INDICATION

Si, au menu [INSTALLATION], les codes de [SECURITE] A et B ont été activés, les menus concernés seront verrouillés et uniquement accessibles après saisie du [CODE] correspondant.

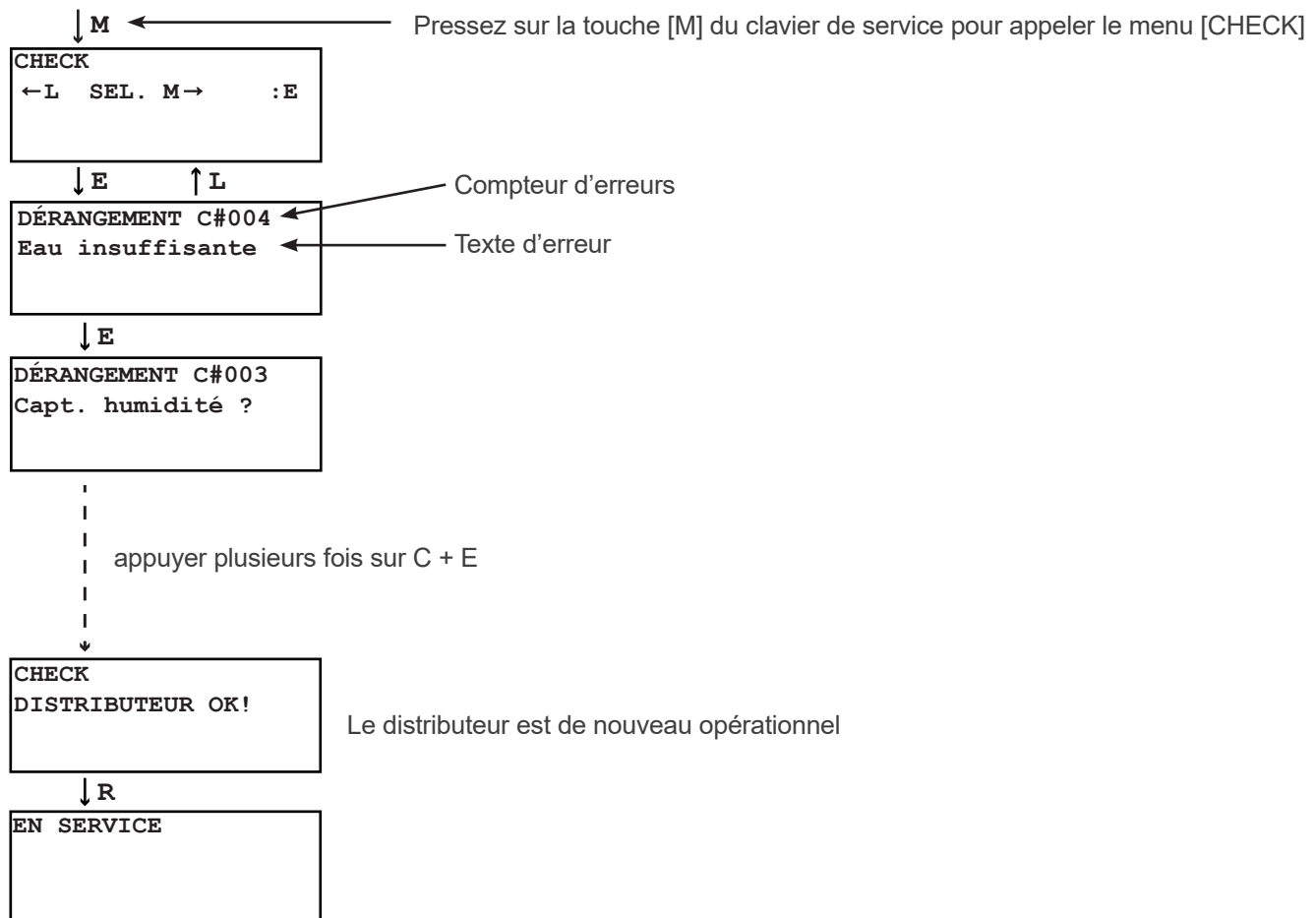
Touches	Message de l'écran	Code	Fonction
[M] [0]	CHECK ← L SÉL. M → :E	-	Message d'erreur, Effacer les messages d'erreur
[M] [1]	PRIX/SÉLECTION ← L SÉL. M → :E	B	Saisie de prix de vente, Attribution des produits à une touche de sélection,
[M] [2]	PROGRAM. BOISS. ← L SÉL. M → :E	A	Entrée ou modification de paramètres de dosage ; Adaptation à la tasse Calibrage
[M] [3]	VENTE TEST ← L SÉL. M → :E	A	Vérifier l'attribution de la touche de sélection à la recette ; Vérifier le processus de vente
[M] [4]	STATISTIQUES ← L SÉL. M → :E	A	Affichage des statistiques de vente Effacer les statistiques à court terme
[M] [5]	STATIST.GLOBALES ← L SÉL. M → :E	B	Affichage des statistiques de vente Seul le fabricant peut effacer les statistiques globales
[M] [6]	HEURE/BLOPAGE ← L SÉL. M → :E	B	Programmation de l'heure locale, température du chauffe-eau, temps de chauffe, jours de chauffe, prix et heures d'éclairage
[M] [7]	INSTALLATION ← L SÉL. M → :E	B	Définition du pays, de la devise, du type de distributeur, du numéro de distributeur, des codes de sécurité, des durées de présélection, du système de paiement, des modes de vente, paramètres de monnayage, options d'appareil et du numéro de téléphone de la maintenance
[M] [8]	MODE DE SERVICE ← L SÉL. M → :E	B	Test des composants de l'appareil Lecture des paramètres du distributeur Remplir et vider le monnayeur-rendeur
[M] [L]	RECETTES-ID ← L SÉL. M → :E	-	Attribuer un n° d'identification à une configuration spécifique de recettes à des fins d'uniformisation dans l'entreprise

4.1 [CHECK] M0

Les pannes actuelles sont affichées en texte clair au menu [CHECK]. À chaque fois qu'une panne survient, l'état actuel du compteur s'affiche.

Afficher et effacer l'erreur

- Remédiez aux pannes qui s'affichent.
- Effacez ensuite la mémoire des pannes avec le clavier de service.

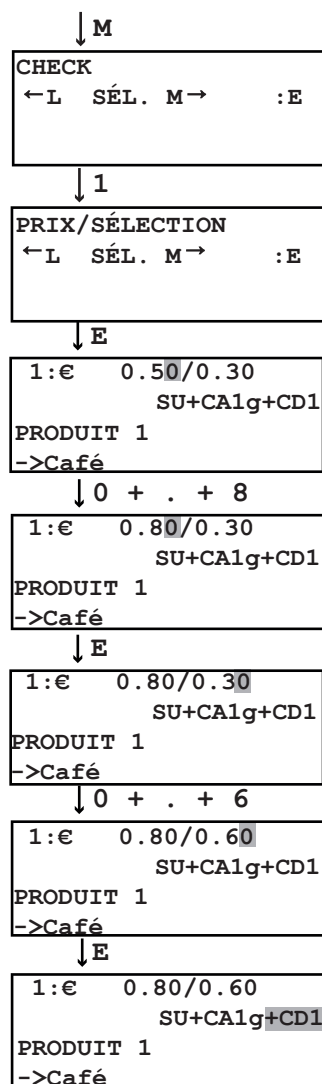


Explication

- La touche [E] permet de zapper à travers l'historique des erreurs
- La touche [C] efface les messages d'erreurs
- Si plusieurs pannes surviennent en même temps, le message suivant s'affiche après confirmation
- La touche de remboursement [R] renvoie au mode de vente
- La touche [1] affiche l'historique des erreurs
- Si aucune touche n'est actionnée pendant un certain temps, la commande retourne automatiquement en mode de vente

4.2 [PRIX/SÉLECTION] M1

- Diverses fonctions sont attribuées aux touches de sélection au menu [PRIX/SÉLECTION]. Toutes les touches de sélection du distributeur peuvent être programmées et attribuées librement.
- À chaque touche de sélection peut être attribuée n'importe quelle boisson, combinaison de boissons, combinaison de boissons et de fonctions ou fonction de présélection ou de sélection additionnelle.
- Vous trouverez ci-après une vue d'ensemble de toutes les boissons programmables ainsi que les présélections/sélections additionnelles.
- La durée de validité des prix A et B est déterminée au menu [HEURE/BLOCAGE].
- Pour programmer des boissons, appuyer aussi souvent que nécessaire sur les touches numériques [1] (suivante) ou [2] (précédente) jusqu'à ce que la dénomination abrégée de la boisson souhaitée s'affiche.



Modifier les prix

Le curseur clignotant se trouve à chaque fois dans le champ de saisie actuel.

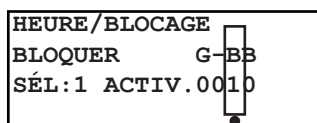
- La touche [C] efface le champ de saisie de la position actuelle du curseur.
- Les touches [0 à 9] servent à entrer la valeur souhaitée.
- La touche [E] enregistre la valeur affichée et passe au champ de saisie suivant.
- La touche [M] commute vers la touche de sélection suivante.
- La touche [L] permet de revenir vers la touche de sélection précédente.

Attribuer 2 prix

Vous pouvez attribuer deux prix différents à chaque sélection :

- Le **prix comptant (prix de base)** auquel le produit sera vendu. C'est le **[PRIX A] standard**
- Le **prix Promotions** : pour pouvoir utiliser ce prix, vous devez effectuer plusieurs paramétrages. C'est en général un **prix [PRIX B] réduit**.
Le prix B peut aussi être utilisé en option pour un système de paiement sans espèces.
- Les heures de blocage, ici identiques aux heures de promotions, doivent être activées et programmées.

Dans les programmations d'heures de blocage, la lettre [B] doit être couplée à [1] pour la fonction [CHOIX]. L'exemple suivant signifie que le [PRIX B] a été activé pour le [CHOIX 1].



Couplage

voir aussi les heures de blocage

Désignations abrégées des recettes de boissons

Des abréviations sont utilisées dans la composition des recettes. La disponibilité des différentes boissons dépend de la variante de votre distributeur. Il peut y avoir des divergences dans l'ordre et les désignations !

Boisson	Abréviation (petite quantité / grande quantité)	Remarque
Americano	AMI / AMIg	uniquement CVS 500
Café au lait	CAL / CALg	
Cappuccino	CAP1 / CP1g	
Cappuccino	CAP2 / CP2g	
Cappuccino	CAP3 / CP3g	
Cap. Spéc.	CSP1 / CS1g	(Cap inst.)
Cap. spéc.	CSP2 / CS2g	(Cap inst.)
Expresso	EXP / EXPg	
Exp. Choc	EXCO / ESCg	
Exp. Choc	EXC2 / EX2g	uniquement CVS 500
Eau chaude	EAUC / EAUg	avec soupape /SZ
Café	CAF1 / CA1g	
Café	CAF2 / CA2g	
Café	CAF3 / CA3g	
Mélange	MEL1 / LA1g	
Mélange	MEL2 / LA2g	
Latte Macchiato	MAC / MACg	uniquement CVS 500
Latte Macchiato	MAC2 / MC2g	uniquement CVS 500
Lait	MIL / MILg	uniquement CVS 500
Chocolat chaud	CHOC / CHOg	
Chocolat chaud et lait	CHL / CHLg	
Potage	POT / POTg	
Potage	POT2 / POT2g	
Expresso Macchiato	EXMA / EXMg	
Expresso Macchiato	EXM2 / EM2g	
Thé	TEE1 / TE1g	
Thé	THÉ2 / THÉ2g	

Abréviation présélection/ sélection additionnelle	Fonction
SU	Sucre (une quantité)
LAIT	Blanchisseur (une quantité)
>>	plus
<<	moins
SPAT	Distribution de spatules
START	Démarrage de la distribution des boissons
SGOB	Gobelet indisponible
+MOC	Réduction d'eau
SU>>	Sucre (trois quantités)
LAIT>>	Blanchisseur (3 quantités)
CHG1	Commutateur vers le niveau de sélection 3
SASU	Sucre indisponible
Pichet	portion de tasses multiplié par x
CD1	Tourelle de gobelets

Touche	Fonction
1	Faire une sélection additionnelle
3	Choisir les produits principaux
6	Sélectionner la tourelle de gobelets (CD1)

Distribution de gobelets

La distribution de gobelets peut être programmée pour tous les produits. Il faut pour cela rajouter p. ex. [START + CAF1] et l'abréviation [+CD1] à l'aide de la touche [6], après l'ordre de démarrage et de programmation.

Ex. : [START] + [CAF1] + [CD1]

Dénomination du produit

Il est possible de rajouter une dénomination à tous les produits. Nous recommandons d'effectuer cette programmation avec le logiciel pour PC Sielector.

Programmer un prix

Pour programmer par exemple 10 centimes, il faut appuyer sur les touches suivantes :
[0] + [.] + [1] Utiliser pour cela le point décimal en bas sur le clavier

Exemple de programmation

Dans l'exemple suivant, la boisson EXP doit être attribuée à la touche de sélection [5]. La distribution est effectuée par la tourelle de gobelets BAM.

- Appuyez sur [M] - [1] - [E] pour appeler le menu [PRIX/SÉLECTION].
Sélection n° 1 est active.

```
1:EUR0.50/0.30
                                SU>>
PRODUIT 1
->sucré >>
```

- Appuyez plusieurs fois sur [M] pour obtenir la sélection 5,
le curseur clignote au prix A (gris dans l'illustration).

```
5:EUR0.50/0.30
                                SU+ST+CAF1
PRODUIT 5
->Café
```

- Appuyez deux fois sur [E], le curseur saute sur la deuxième ligne des recettes.

```
5:EUR0.50/0.30
                                SU+ST+CAF1
PRODUIT 5
->Café
```

- Appuyer plusieurs fois sur la touche C pour effacer la recette.
- Si la ligne de recette est vide, une nouvelle recette peut être programmée de la manière suivante :

Touche [1] – choisir les sélections additionnelles
touche [3] – choisir les produits principaux
touche [6] – choisir la tourelle de gobelets [CD1]
touche [E] – enregistrer

```
5:EUR0.50/0.30
                                SU+ST+CAF1
PRODUIT 5
->Café
```

- Appuyer aussi souvent que nécessaire sur la touche correspondante jusqu'à ce que la description abrégée souhaitée apparaisse. Pour enregistrer les différents composants, appuyer sur la touche [E].
Les différents paramétrages seront appelés dans l'ordre.
Exemple [START] + [EXP] + [CD1].

```
5: EUR 0.50/0.50
                                ST+ EXP1+CD1
PRODUIT 5
->Café
```

Bloquer la touche de sélection

Pour bloquer une touche de sélection, il suffit d'effacer toutes les fonctions de cette touche avec la touche [C].

La deuxième possibilité pour bloquer une touche de sélection se trouve au menu [HEURE/BLOCAGE]. Dans ce menu, vous pouvez bloquer certaines touches ; complètement ou à certaines heures.

```
5: EUR 0.50/0.50
                                ST+ EXP1+CD1
PRODUIT 5
->Café
```

Ligne vide

Sélections additionnelles possibles**Sélection additionnelle Mocca [+MOC]**

La sélection additionnelle [+MOC] est un produit additionnel possible, pas une boisson. En cas de sélection Mocca additionnelle, la quantité d'eau programmée pour la boisson sera réduite conformément au taux de pourcentage* entré. La quantité de poudre ne change pas. Ainsi la boisson sera plus corsée et la quantité distribuée diminuée.

(* la réduction d'eau n'est lisible qu'avec le logiciel « Sielector » ; 50 % à défaut)

Désélection de sucre [SASU]

La fonction [SASU] est une présélection qui entraîne la distribution d'une boisson non sucrée, même si elle a été programmée pour être distribuée avec du sucre.

Si vous avez attribué une sélection additionnelle et une désélection de sucre à une touche de sélection, la quantité de sucre est d'abord augmentée à chaque pression sur la touche. Après la quatrième pression de la touche, aucun sucre ne sera distribué.

Pas de gobelet [SGOB]

Dans l'exemple ci-contre, la touche de sélection 5 a été programmée pour distribuer une portion de café. Les fonctions Démarrage direct [START] et Gobelet indisponible [SGOB] sont aussi activées.

Si vous appuyez sur la touche de sélection 5, la cellule photo-électrique vérifie si un récipient se trouve sous la distribution de boisson.

Si aucun récipient ne s'y trouve, aucune boisson ne sera distribuée et le message [TASSE/GOBELET ?] s'affiche.

Si un récipient est détecté, le café sera vendu immédiatement au prix réduit de 40 centimes.

La fonction [SGOB] est programmée de manière permanente sur la touche de sélection 30. Seul un prix de gobelet pourra être modifié (ici 10 centimes).

5: EUR	0.50/0.50
	ST+CAF1+SGOB
PRODUIT	5
->Café	

10 centimes vont être soustraits

30:€	0.10/0.10
	SGOB +CD1
Produit	30
->sans gobelet	

**CONSEIL**

La fonction [SGOB] est un avoir. Le montant programmé dans ce mode sera soustrait du prix d'une boisson.

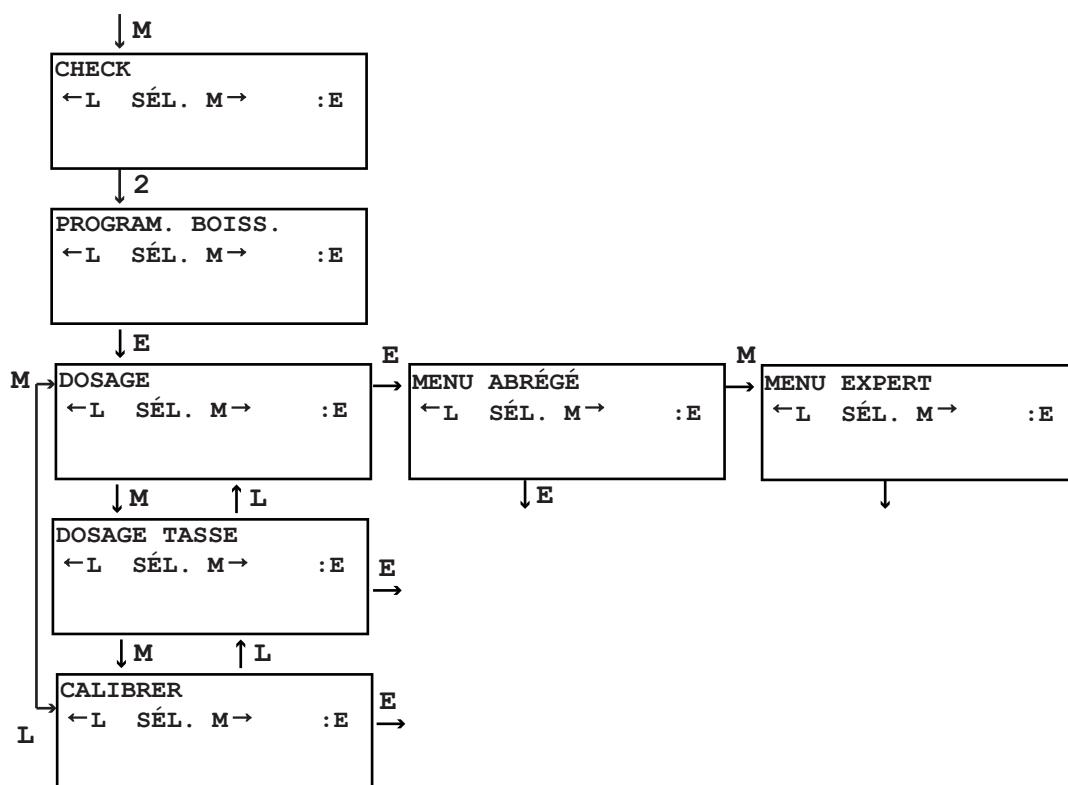
4.3 [PROGRAM. BOISS.] M2

Tous les paramètres de préparation des boissons peuvent être programmés au menu [PROGRAM. BOISS.]. Il est divisé en catégories [DOSAGE], [DOSAGE TASSE] et [CALIBRER].

- Le menu [DOSAGE] sert à ajuster le goût de la boisson. Il y a une différence entre un simple [MENU ABRÉGÉ] et un [MENU EXPERTS] très complet.
Les quantités de poudre souhaitées peuvent être saisies en grammes. La saisie des quantités d'eau s'effectue en centimètres cube (ccm). Les réglages de dosage sont toujours montrés avec des exemples de boissons.
- Le menu [DOSAGE TASSE] permet d'effectuer une modification rapide de la quantité distribuée. Deux possibilités sont proposées ici.
- Les quantités distribuées par les différents bacs de produits instantanés sont à calibrer au menu [CALIBRER]. Ceci ne doit être effectué qu'une fois pour chaque bac de produit instantané.

Kit nécessaire pour la programmation des boissons

- Balance de produit avec une précision de 0,1 g (fonction de tarage)
- Collecteur d'eau approprié

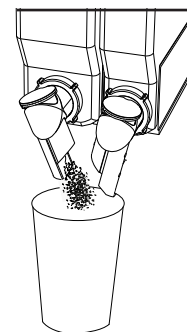


PRUDENCE ! Liquides chauds !

[CALIBRER]**CONSEIL**

Avant le calibrage des bacs de produits instantanés, il est recommandé d'aller dans le menu de maintenance et de faire tourner chaque moteur de produit pendant quelques secondes pour remplir complètement de produits les vis sans fin se trouvant dans les bacs. Sinon le calibrage fournit des valeurs fausses.

Avant d'effectuer le contrôle, il faut démonter le bol mélangeur de la poudre à contrôler et placer un récipient collecteur approprié sous l'écoulement produit du bac.



Ouvrir le distributeur, insérer la clef de service, sortir le clavier de service.

Appeler le menu [CALIBRER] en appuyant sur les touches [M] - [2] - [E] - [M] - [M] - [E].

```

CALIBRER
← L  SÉL. M →      :E
  
```

Appuyer plusieurs fois sur la touche [M] pour appeler les produits dans l'ordre (selon la variante de distributeur) :
p. ex. In.Cap - thé - sucre - cacao - café Pompe chauffe-eau [1] - pompe chauffe-eau [2] - pompe chauffe-eau [3]

```

Calibrer
In.Cap      xxx
  
```

Appuyer sur la touche [E] pour démarrer le processus. L'illustration suivante s'affiche.

```

Contrôle ? (1-9)
In.Capcalibr.    █
  
```

1 à 9 représentent les étapes :
Recommandation : 3 étapes.

Choisir le nombre d'étapes ; pour cela appuyer sur un chiffre, p. ex. la touche [3].
Juste après commence la distribution du produit dans le récipient.

```

Contrôle ? (1-9)
ATTENDEZ SVP
  
```

Quand la distribution est terminée, le distributeur attend la saisie de la valeur obtenue (en grammes et en millilitres).
Utilisez pour cela les touches numériques et le point décimal. Enregistrez avec la touche [E].
Ensuite, le prochain produit est proposé automatiquement pour le calibrage.

```

Contrôle ? (1-9)
Qté réelle : xxx█
  
```

```

Contrôle ? (1-9)
Qté réelle :  32.8
  
```

prochain produit pour le calibrage

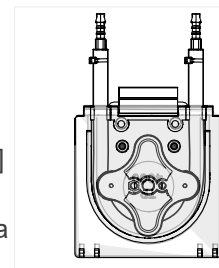
```

Calibrer
Thé      xxx
  
```

etc...

Calibrage pompe péristaltique

Lors du calibrage de la pompe, la quantité d'eau distribuée ne doit pas être mesurée à l'aide du verre doseur, mais pesée, car c'est plus précis.



- Ouvrir le distributeur et appeler le menu [CALIBRER] en appuyant sur la série de touches [M] - [2] - [E] - [M] - [M] - [E].
- Sélectionner la pompe péristaltique avec la touche [0] à l'aide du clavier numérique et confirmer la sélection avec [E].
- La saisie du chiffre [1] dans le champ de saisie entraîne la distribution d'eau dans le récipient préparé. La quantité d'eau ne sera pas multipliée par la saisie d'un autre chiffre.
- Peser la quantité distribuée, entrer la valeur lue (en grammes) et confirmer avec [E].
- Répéter cette procédure encore deux fois. La quantité d'eau augmente à chaque distribution.
- Après la troisième distribution d'eau, il vous sera demandé si vous souhaitez continuer avec le calibrage des bacs. La question posée sera [CALIBRER] ? Il faut alors confirmer avec [E] sinon le calibrage de la pompe ne se réalise pas.

Après le calibrage de la pompe, vous devez encore saisir les quantités d'eau des différentes compositions de boissons dans le [MENU EXPERTS].



CONSEIL

La quantité d'eau distribuée augmente d'étape en étape. Elle ne reste pas identique !

[DOSAGE TASSE]

Au sous-menu [DOSAGE TASSE], le volume de distribution total de toutes les touches de sélection peut être vérifiée et ajustée très vite.

Après la saisie de la quantité réelle et de la quantité cible souhaitée, la commande calcule automatiquement la quantité d'eau nécessaire et les quantités partielles des différents bols mélangeurs. Au [MENU EXPERTS], il est possible d'adapter individuellement les quantités distribuées.

Les possibilités suivantes sont offertes :

- [eau uniquement]
Une boisson complète va être distribuée. Une modification de la [QTÉ THÉOR.] entraîne uniquement une modification de la quantité d'eau.
- [Tasse complète]
Une boisson complète va être distribuée. Une modification de la [QTÉ THÉOR.] entraîne une modification de la quantité d'eau et des quantités des divers produits composant la boisson.



CONSEIL

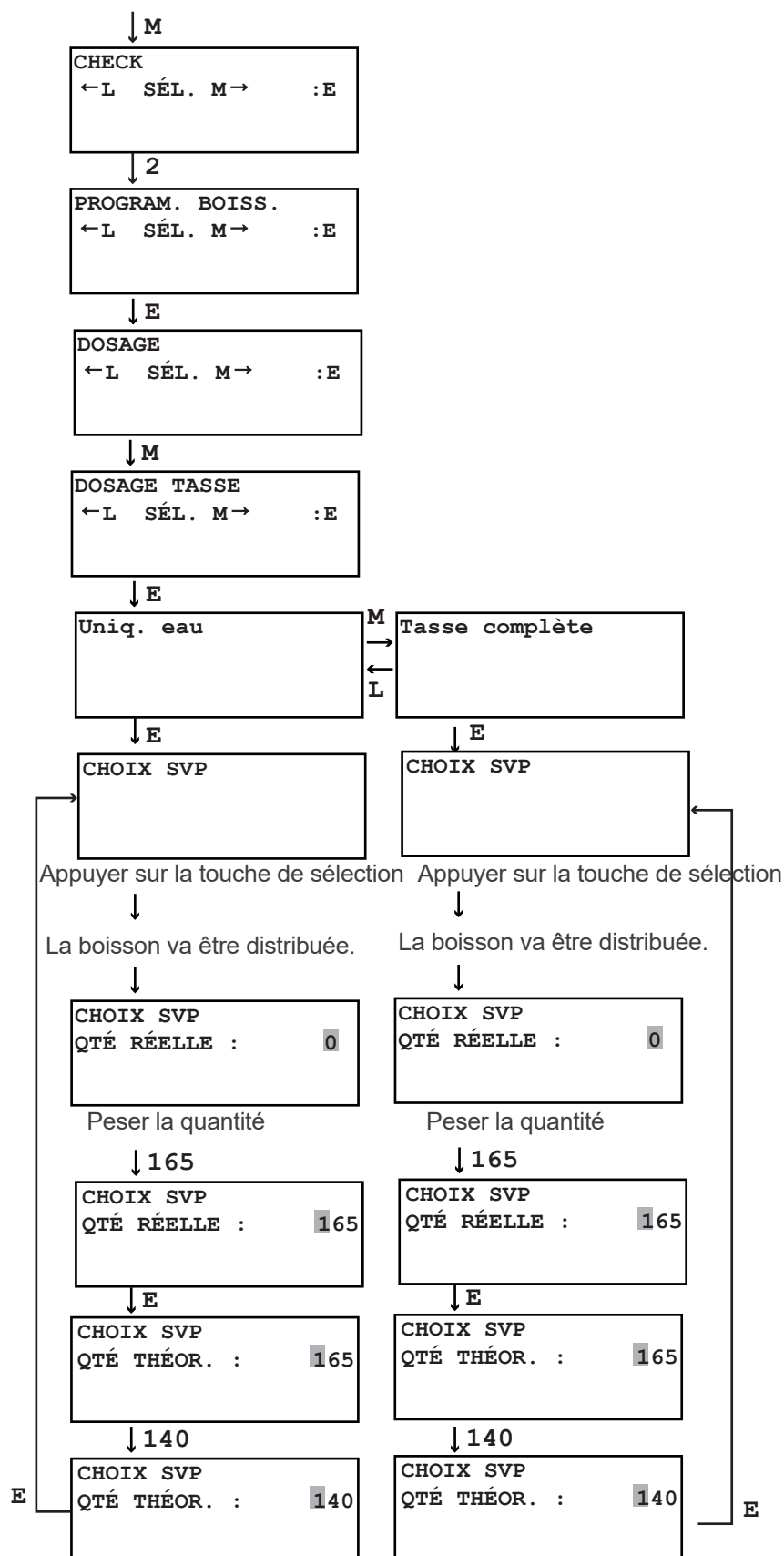
Pour les produits de café, seule la quantité d'eau s'ajuste, le café moulu ne change pas. Les produits instantanés seront ajustés complètement. De même que les produits mixtes comme le cappuccino.

Procédure

1. Ouvrir le distributeur et appeler le menu [DOSAGE TASSE] en appuyant sur les touches suivantes [M] - [2] - [E] - [M] - [E].
2. Choisir le mode de réglage désiré avec la touche [M] : [Uniq. eau] ou [Tasse complète].
3. Tenir le récipient sous la distribution de boisson et appuyer sur la touche de sélection de la boisson à ajuster. La boisson va être distribuée.
4. Lire la valeur au gramme près sur la balance correspondant au produit distribué et saisir la [QUANT.REEL.] à l'aide du clavier. Enregistrer la saisie avec la touche [E].
5. Saisir la quantité souhaitée en tant que [QTÉ THÉOR.]. Enregistrer la saisie avec la touche [E].
6. Le processus peut être répété à des fins de contrôle.

Exemple d'adaptation à la tasse

L'exemple suivant montre une quantité distribuée de 165 ml et une quantité souhaitée de 140 ml.



[MENU ABRÉGÉ]

Seules les quantités de poudre des produits composant la boisson et la quantité d'eau totale de la boisson sélectionnée peuvent être consultées au [MENU ABRÉGÉ].

Les différentes quantités d'eau peuvent uniquement être programmées au [MENU EXPERTS].

Ceci permet de modifier facilement l'intensité et donc le goût de la boisson.

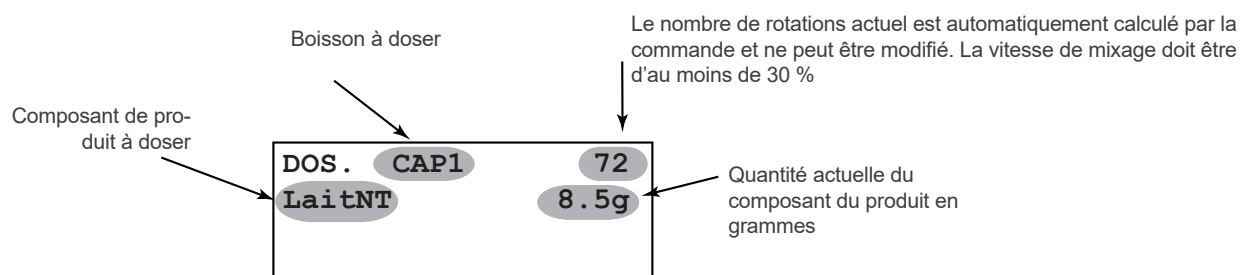
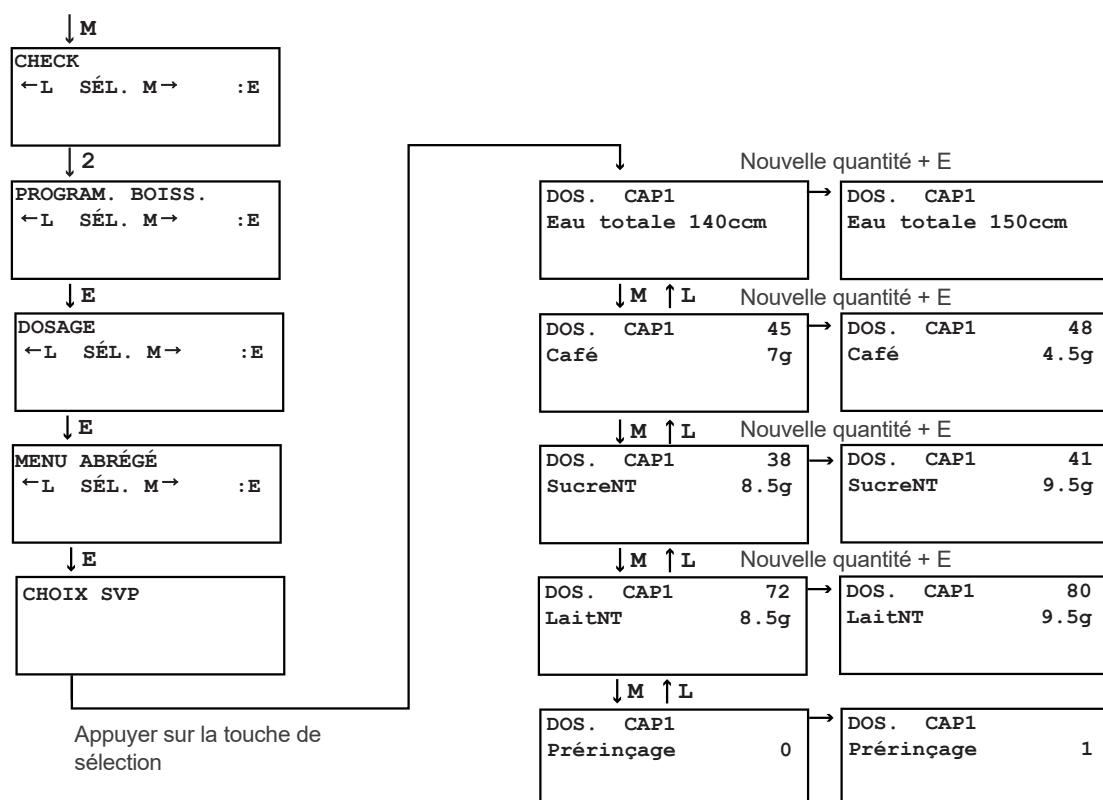
plus de produit	→	goût plus corsé
moins d'eau	→	goût plus corsé
moins de produit	→	goût moins corsé
plus d'eau	→	goût moins corsé

Procédure

1. Ouvrir le distributeur et appeler le [MENU ABRÉGÉ] avec les touches [M] - [2] - [E] - [E].
2. Confirmer la touche de sélection de la boisson à programmer.
3. À l'aide des touches [M] et [L], sélectionner un composant de produit dans le menu, modifier la valeur affichée à l'aide des touches numériques et confirmer à l'aide de la touche [E].

[Prérinçage]

Le [Prérinçage] peut être activé au choix pour chaque boisson. Si [Prérinçage 1] est programmé et que le temps de veille programmé a été atteint, de l'eau sortira du chauffe-eau pendant 3 secondes pour chauffer le système. Vous pouvez programmer la durée de veille au menu [Installation] sous la rubrique [Temps veille prérinçage].

**Exemple de programmation d'un Cappuccino [CAP1]**

[MENU EXPERTS]

Tous les paramètres d'eau, de produits et de mixeurs peuvent être programmés au [MENU EXPERTS]. Ces paramètres sont respectivement le temps d'attente, la durée de fonctionnement et la vitesse de rotation. Chaque produit composant la boisson et chaque mixeur utilisé sont énoncés dans ce menu. Le principe de déroulement est le même que pour le [MENU ABRÉGÉ], cependant son volume est beaucoup plus important.

Désignations abrégées

L'écran étant limité, les paramètres sont représentés par des descriptions abrégées. Le tableau suivant montre les descriptions abrégées utilisées. Une distribution test a lieu après la modification de certains paramètres (voir tableau).

Abréviation	Description	Distribution test, remarque
[... mixTA]	Temps d'attente moteur de mixage	non
[... mixTF]	... Durée de fonctionnement du moteur de mixage	non
[... mixNT]	... Vitesse de rotation du moteur de mixage	non
[... EauTA]	... Temps d'attente de la pompe à eau	oui
[... EauTF]	... Durée de fonctionnement de la pompe à eau	oui
[... TA]	... Temps d'attente du moteur du produit	non
[... TF]	... Durée de fonctionnement du moteur du produit	oui
[... NT]	... Vitesse de rotation du moteur du produit	oui
[... NT(2)]	2ème étape de la sélection additionnelle	non
[... NT(3)]	3ème étape de la sélection additionnelle	non
[CaféNT(>)]	Valeur pour « plus corsé »	non
[CaféNT(<)]	Valeur pour « moins corsé »	non
[Tempo bras]	Bras amovible temps d'attente	non

Procédure

Avant d'effectuer le contrôle d'une quantité de poudre, il faut démonter le bol du mélangeur correspondant et placer un récipient collecteur approprié sous l'écoulement produit du bac.

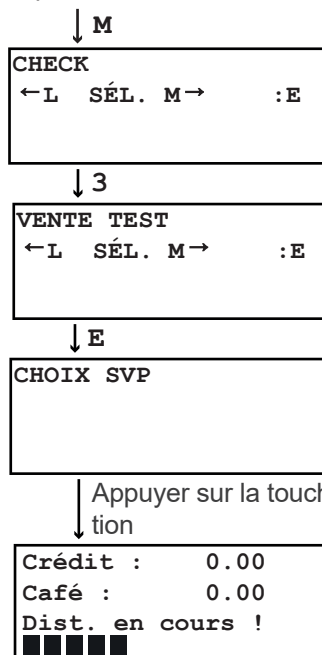
En cas de modification de valeurs d'eau et avant la vente test, toutes les pièces doivent être montées car une boisson complète va être distribuée. Un récipient doit alors être placé en-dessous.

1. Ouvrir le distributeur et appeler le [MENU EXPERTS] avec les touches [M] - [2] - [E] - [E] - [M] puis confirmer avec la touche [E].
2. Confirmer la touche de sélection de la boisson à tester.
3. À l'aide des touches [M] et [L], sélectionner un composant, effectuer les modifications avec l'aide du clavier numérique puis confirmer avec la touche [E].
4. Contrôle d'un temps d'attente [TA]
5. Contrôle d'une durée de fonctionnement [TF]
6. Contrôle d'une vitesse de rotation [NT]
De la poudre est distribuée. Retirer le bol mélangeur et placer un récipient de collecte en-dessous. Si le chiffre [1] est entré dans le champ de saisie, les composants du produit sélectionnés seront distribués depuis le bac dans le récipient préparé. La saisie d'un autre chiffre multiplie d'autant la quantité de produit distribuée. Ceci permet d'obtenir une plus grande précision pour de très petites quantités.
7. La procédure peut être répétée à titre de contrôle.

4.4 [VENTE TEST] M3

La préparation de la boisson peut être contrôlée au menu [VENTE TEST].

Le produit sélectionné est distribué gratuitement et enregistré en tant que vente test dans la statistique.



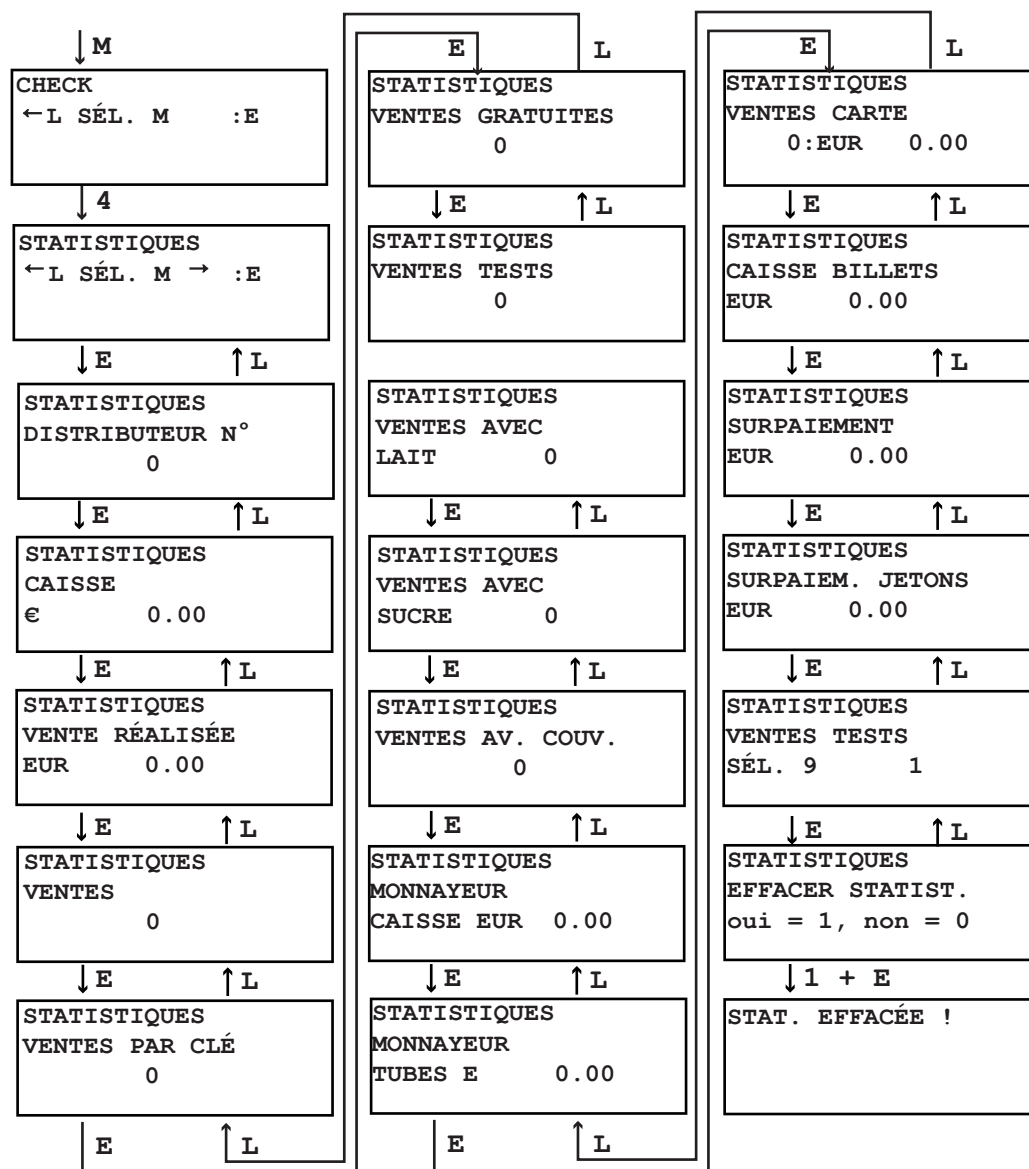
PRUDENCE ! Boisson en cours de distribution
Risque de brûlure !

Tenir un récipient approprié sous la distribution de boisson

4.5 [STATISTIQUES] M4

Les statistiques de vente sont affichées au menu [STATISTIQUES]. Un stock ciblé de produits peut être ainsi réalisé grâce à ces statistiques de ventes.

Si des codes de [SÉCURITÉ] ont été entrés, l'exploitant peut supprimer les statistiques avec le [CODE A].



CONSEIL

Toutes les valeurs non égales à 0 vont s'afficher. Le distributeur peut ainsi afficher autre chose que sur l'illustration ci-dessus.

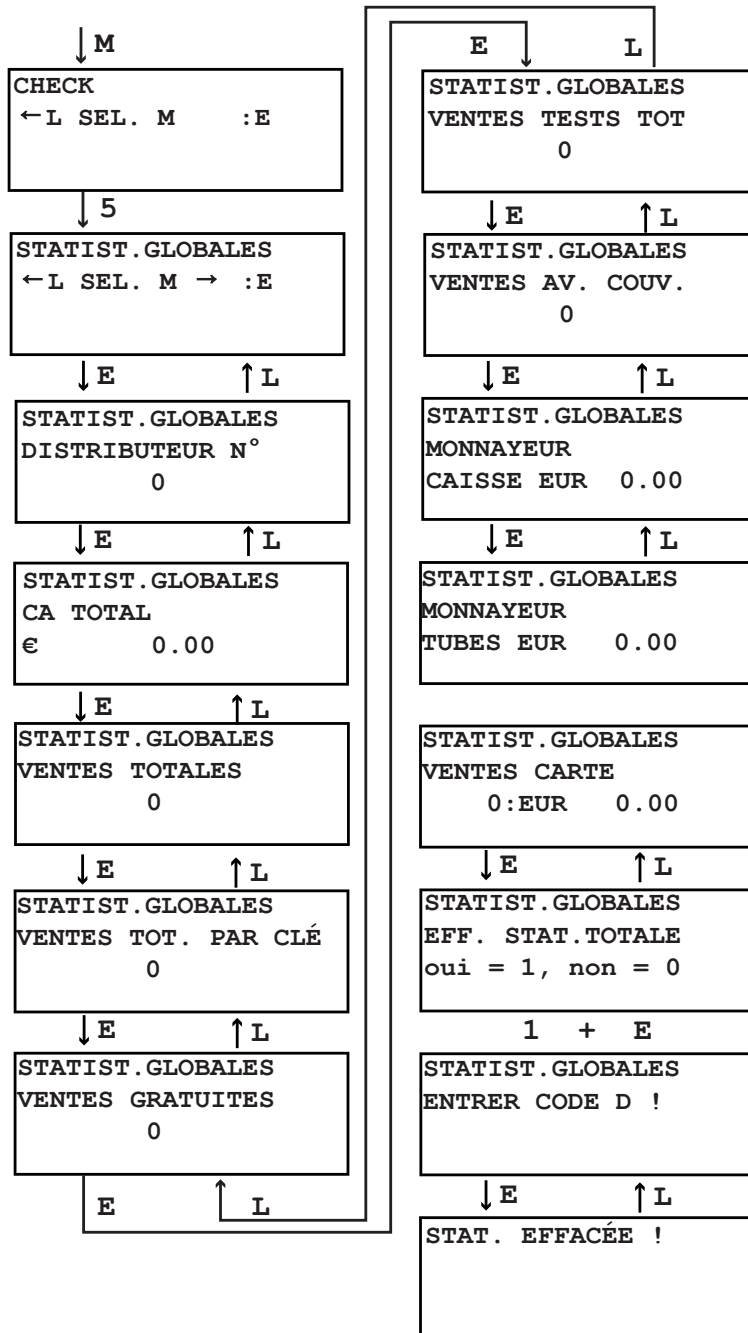
Les statistiques ne sont cependant définitivement effacées qu'avec la prochaine distribution d'une boisson.

Entre-temps il est possible de les relire.

4.6 [STATIST.GLOBALES] M5

Au menu [STATIST.GLOBALES], le distributeur affiche les ventes réalisées depuis sa première mise en service et, en l'occurrence, depuis la dernière suppression.

Seul le fabricant peut effacer les statistiques globales en usine.



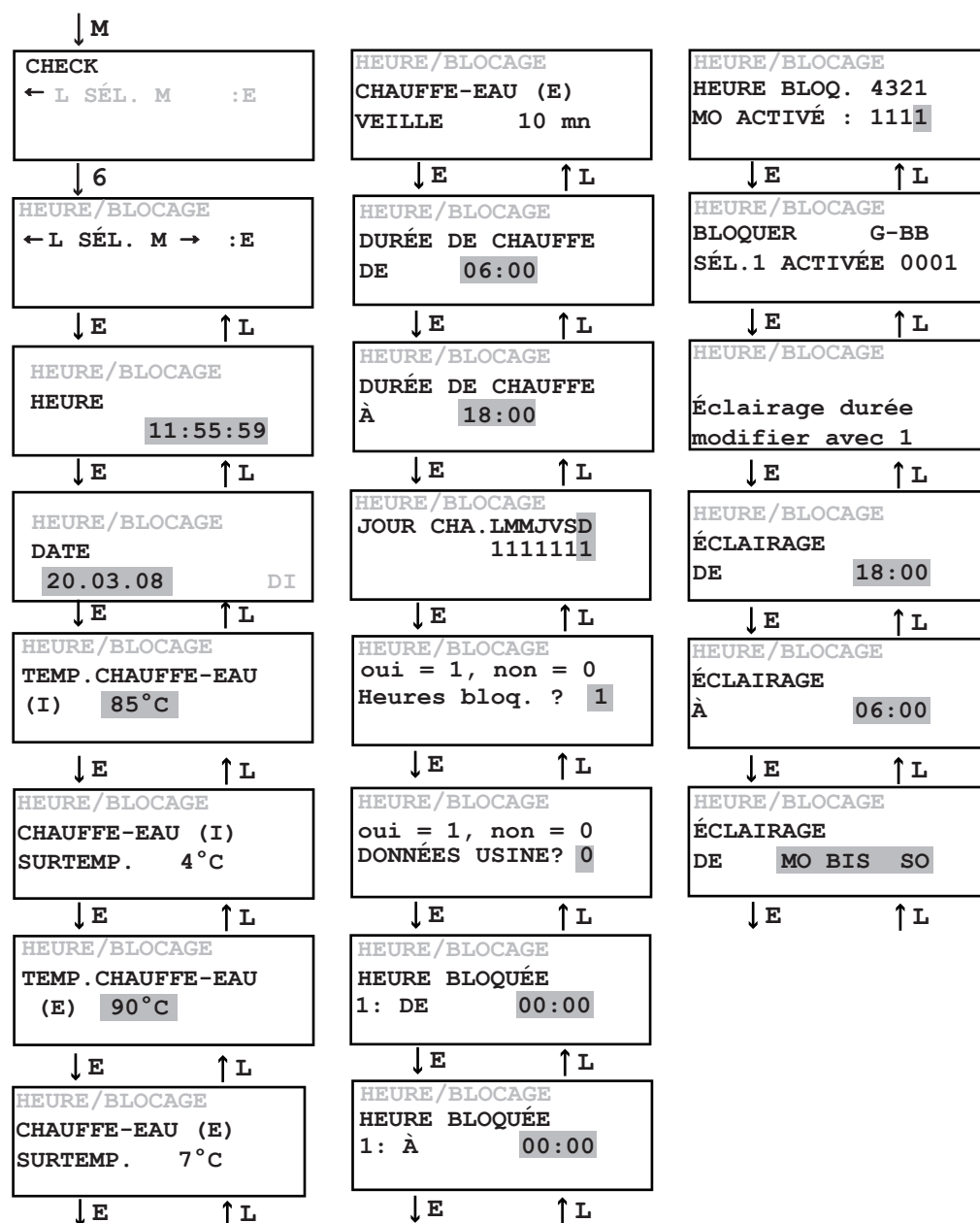
CONSEIL

Toutes les valeurs non égales à 0 vont s'afficher. Le distributeur peut ainsi afficher autre chose que sur l'illustration ci-dessus.

4.7 [HEURE/BLOCAGE] M6

Le menu [HEURE/BLOCAGE] permet de régler l'heure interne du distributeur sur l'heure locale.

La température du chauffe-eau et les temps de fonctionnement (durées de chauffe, jours de vente, modification des prix, durées d'éclairage) peuvent être adaptés selon les souhaits de l'exploitant.



(I) : chauffe-eau instantané

(E) : chauffe-eau expresso

[HEURE] / [DATE]

Régler l'heure système sur l'heure et la date du site d'installation. La saisie se fait dans le champ de saisie correspondant via le clavier numérique.

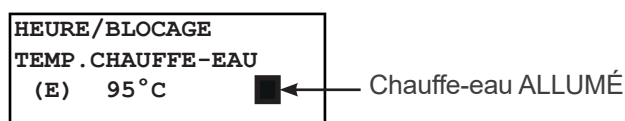
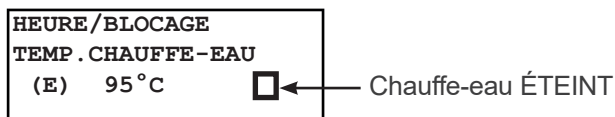
[TEMPERATURE CHAUFFE-EAU]

Ici, vous pouvez régler la température de l'eau dans le chauffe-eau.

Sur ce distributeur, la température du chauffe-eau instantané est réglée sur 95 °C et celle du chauffe-eau pour Espresso à 110 °C.

Même les entrées non confirmées avec la touche [E] seront enregistrées !

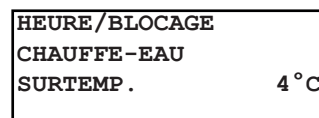
Le symbole derrière °C montre le statut de la résistance du chauffe-eau :

**[SURTEMP.]**

Quand le distributeur est retourné en mode veille après la dernière distribution de boisson, la température du chauffe-eau sera augmentée du nombre de degré programmé. La perte de température dans les tuyaux refroidis est compensée par cette hausse de température.

La température programmée maximale (y compris la surtempérature) ne doit pas dépasser les 95° pour le chauffe-eau instantané et les 100° pour le chauffe-eau espresso !

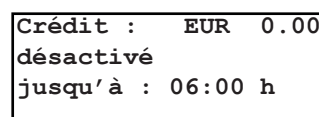
La température du chauffe-eau sera remise à la température programmée après la dernière distribution de boisson.

**[TMPS CHAUFFE]**

Le temps de chauffe est le laps de temps pendant lequel le chauffe-eau chauffe pendant les jours de chauffe.

La saisie se fait dans le champ de saisie correspondant via le clavier numérique.

La disponibilité de la machine (période de vente) peut être restreinte par cette programmation. En-dehors du temps de chauffe, le message ci-contre apparaît sur l'écran.

**[JOURS CHAUF.]**

Les jours de chauffe sont ceux pendant lesquels le chauffe-eau chauffe. Il est ainsi possible de programmer un arrêt du chauffe-eau durant le week-end.

Il faut toujours entrer toute une semaine (7 chiffres) :

1 = jour de chauffe

0 = n'est pas un jour de chauffe

[LMMJVSD] signifient Lundi – Mardi – Mercredi – ...



Couplage

Dans l'exemple, seuls les lundi, mardi, jeudi et vendredi sont chauffés.

[HEURES BLOQ.]

Les heures de blocage permettent de programmer de façon très souple la disponibilité du distributeur dans son ensemble ou uniquement quelques touches de sélection.

Il est possible de programmer quatre heures de blocage en tout.

Activer/désactiver les heures de blocage

0 → heures bloquées non activées, le distributeur est toujours opérationnel

1 → heures bloquées activées, le distributeur est bloqué aux heures programmées

Activer/désactiver les valeurs de base

0 → heures bloquées programmables individuellement.

1 → réglages d'usine

La validité des quatre heures de blocage est attribuée séparément pour chaque jour de la semaine

Toujours entrer ici un nombre à quatre chiffres. Le chiffre sous le numéro de l'heure de blocage indique ce qui sera valable pour cette heure de blocage pour ce jour de la semaine (couplage).

0 → non valable

1 → valable, heure bloquée activée

Touche E → sélectionner les jours de la semaine (lu – di)

Vous pouvez associer ici la fonction des touches de sélection aux heures de blocage.

Pour cela, vous devez toujours entrer un nombre à quatre chiffres avec les touches 0 et 1.

Chaque emplacement a la signification suivante :

F = vente gratuite

B = prix B

S = bloquer

Ici, vous ne pouvez saisir que les chiffres suivants. Le chiffre 1 ne peut être utilisé qu'une seule fois :

0000 aucun blocage

0001 bloqué pendant l'heure de blocage

1000 vente gratuite pendant le temps de blocage

0010 sur prix B pendant le temps de blocage

[ÉCLAIRAGE]

Ici, vous pouvez programmer le laps de temps et les jours pendant lesquels l'éclairage publicitaire sera allumé. L'[éclairage] doit être programmé sur [Temps].

La programmation du jour de la semaine s'effectue via le clavier numérique.

1 = Lu, 2 = Ma, 3 = Me, 4 = Je, 5 = Ve, 6 = Sa, 7 = Di

Activation de la commande de l'éclairage

0 → Éclairage éteint

1 → Éclairage toujours allumé

2 → Éclairage commandé selon l'horaire

```
HEURE/BLOCAGE
oui = 1; non = 0
Heures bloq. ? 1
```

```
HEURE/BLOCAGE
CHAUFFE
DA
```

```
HEURE/BLOCAGE
HEURE BLOQ. 4321
LU ACTIVÉ : 1111
```

Couplage

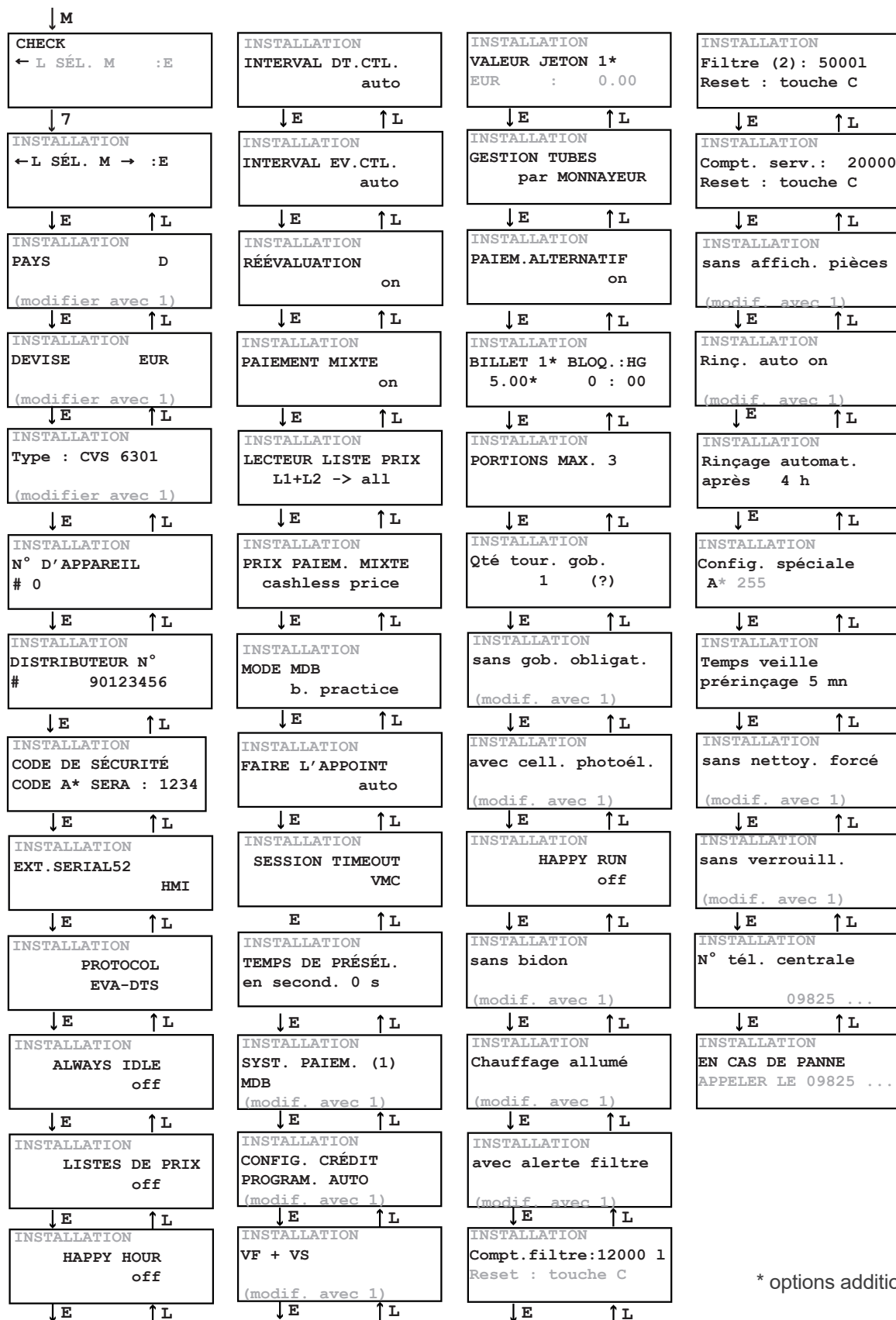
```
HEURE/BLOCAGE
BLOQUER G-BB
SÉL:1 ACTIV.0010
```

```
HEURE/BLOCAGE
ÉCLAIRAGE
DU LU AU SA
```


4.8 [INSTALLATION] M7

Les paramètres du distributeur tels que le pays, la devise, le modèle de distributeur, le n° du distributeur (voir plaque signalétique), les codes de sécurité, le système de paiement, le mode vente, les paramètres du monnayeur-rendeur, les options du distributeur et le n° du SAV sont programmés au menu [INSTALLATION].

Dans les champs de sélection, la touche [1] permet de modifier et la touche [E] de sélectionner la possibilité suivante.



* options additionnelles

[PAYS, MONNAIE]

Le changement de langue affecte les paramètres suivants au niveau des données du programme :

- Le texte des messages (erreurs, indications, menu...) s'affiche dans la nouvelle langue.
- L'ordre est le suivant : D - GB - F - I D
- Sélection avec la touche [1]
- La touche [C] programme la langue standard D (allemand).
- Pour sauvegarder, presser la touche [E].
- La devise souhaitée peut être programmée ici : €, EUR, CHF, PLN.....

[Type]**Changement de variante**

Le modèle programmée ici doit correspondre à votre variante de distributeur (voir plaque signalétique).

Faites bien attention à ce que la bonne variante soit programmée !

Lors d'un changement de modèle, les données valables pour le nouveau modèle seront téléchargées à partir des programmations réalisées à l'usine.

Ces données sont en particulier :

- Des définitions de disposition des bacs, des mixeurs, des vannes
- Des valeurs de température,
- Des produits (dosages) qui sont disponibles pour ce modèle
- Des attributions de sélection
- Des prix par défaut pour des produits

Contrôler la variante du distributeur

Il est recommandé, par mesure de précaution, de comparer, sur chaque nouvelle machine, la variante de logiciel programmée en usine avec les indications sur la plaque signalétique.

Il existe un grand nombre de variantes et de configurations.

Si la variante réelle n'est pas indiquée correctement, le distributeur ne peut pas fonctionner !

INSTALLATION

Type : CVT 4301

(modifier avec 1)

CVS	CIS
6301	8401
6402	7401
6403	8501
6405	8502
5302	6401
6405	7501
5305	8503
5308	8601
	7403
	8404
	8504
	7502
	7406
	6306

[N° DE MACHINE]

Le numéro programmé à l'usine peut être remplacé par un numéro propre pour répondre à des critères d'organisation interne de l'entreprise.

[N° DISTRIBUTEUR]

Le numéro de distributeur en vigueur se trouve sur la plaque signalétique.

[CODE DE SÉCURITÉ]

- Pour empêcher que des personnes non autorisées ne touchent aux programmations, les menus peuvent être pourvus d'un code de sécurité. Les codes de sécurité ont une structure hiérarchique.
- Le code A garantit un accès minimum. Il débloque les menus [VENTE TEST] et [STATISTIQUES] Le code A est destiné à l'approvisionneur du distributeur.
- Le code B débloque les menus [PRIX/SÉLECTION], [STATIST.GLOBALES], [HEURE/BLOCAGE], [INSTALLATION] et [MODE DE SERVICE].
Si le code B est saisi alors que le code A a été demandé, tous les menus restent malgré tout libres d'accès.
- Les codes de sécurité peuvent être choisis librement entre 0 et 9999.
- Si un code A a été programmé, il faut alors entrer aussi un code B. Les deux codes peuvent cependant être aussi identiques.
- Un menu bloqué par un code A ou B réclame à l'écran la saisie du code. Le code doit alors **être saisi masqué** et confirmé avec la touche [E].

Programmer le code :

Entrez au menu [CODE A SERA : X] une série de chiffres et terminez avec la touche E.

Effacer le code :

Effacez au menu [CODE B SERA : X] les chiffres avec la touche C et confirmez avec la touche E.

Programmer le code

```
INSTALLATION
CODE DE SÉCURITÉ
CODE A SERA : █
```

```
INSTALLATION
CODE DE SÉCURITÉ
CODE B SERA : █
```

Entrer 4 chiffres puis confirmer avec [E].

Saisir le code lorsqu'il est demandé dans le menu.

```
INSTALLATION
ENTRER CODE A ! █
```

```
INSTALLATION
ENTRER CODE B ! █
```

Saisie des 4 chiffres : ils ne seront pas affichés et le curseur ne bouge pas !
Confirmer avec la touche [E] !

Effacer complètement le code

```
INSTALLATION
CODE DE SÉCURITÉ
CODE A SERA : 3333
```

```
INSTALLATION
CODE DE SÉCURITÉ
CODE B SERA : 3333
```

Appuyer une fois sur la touche [C] pour effacer, puis confirmer avec la touche [E].

[EXT.SERIAL52]

HMI Lire avec le protocole IHM.
DEX Lire avec des appareils de lecture.

[PROTOCOL]

EVA-DTS Protocole du transfert de données entre la commande du distributeur et le système de paiement.
DEX/USC Ce protocole n'est utilisé que si l'afficheur est branché à une interface DEX/UCS.

[ALWAYS IDLE]

on Présélection d'un produit possible en cas de lecteurs de carte sans contact. La présélection est acceptée pour ainsi dire comme intention de vente.
off La carte doit être maintenue contre le lecteur de cartes en même temps que le produit est sélectionné.

[LISTES DE PRIX]

on Ici, deux prix différents peuvent être attribués à une sélection. Ces deux prix se programment au menu [PRIX/SÉLECTION].
En outre cette fonction peut être utilisée pour des lignes de prix en mode BDV/Executive. Les prix sont enregistrés dans le monnayeur-rendeur et il faut encore attribuer dans la commande la ligne de prix correspondante à la sélection.
off Une deuxième liste de prix est désactivée.

[PROMOTIONS]

Si vous activez PROMOTIONS sur [on], certaines sélections peuvent être vendues à un autre prix à compter d'une certaine heure. Le prix comptant (prix de base) et le prix Promotions se programment au menu [PRIX/SÉLECTION]. L'heure Promotions et les sélections concernées se règlent au menu [HEURE/BLOPAGE].

[INTERVALLE DT. CTL.] uniquement pour EVA-DTS 6.1

auto Après lecture, les statistiques seront effacées lors de la prochaine vente, comme jusqu'alors.
save Les statistiques ne seront pas effacées après leur lecture, la suppression doit être explicitement effectuée par émetteur infrarouge.

[INTERVALLE EV. CTL.] uniquement pour EVA-DTA 6.1

auto Après lecture, les erreurs seront effacées lors de la prochaine vente, comme jusqu'alors.
save Les erreurs ne seront pas effacées après leur lecture, la suppression doit être explicitement effectuée via IR.

[RÉÉVALUATION] Créditer une carte. Cette fonction dépend du lecteur de carte utilisé.

on Le montant inséré sera crédité sur la carte. Pour cela, la carte doit être insérée avant la monnaie.
off La monnaie insérée ne sera pas créditée sur la carte.

[LECT. LISTE PRIX]

[PL1+PL2 -> tous] Les deux tarifs s'appliquent pour les deux cartes 1 et 2.
[L1->R1/L2->R] Le tarif 1 s'applique pour la carte 1 et le tarif 2 s'applique pour la carte 2.

[PAIEMENT MIXTE] Autoriser un paiement mixte ou non

on	Un paiement mixte, par ex. par pièces et carte de paiement, est possible.
off	Aucun paiement mixte n'est possible.

[PRIX PAIEMENT MIXTE] Ici, il est possible de programmer le prix devant être utilisé en cas de mode [PAIEMENT MIXTE].

Prix pièces :	Au menu [PRIX/SÉLECTION], le [PR.COMPTANT] (prix de base) programmé sera utilisé.
Prix paiem. carte :	Le prix utilisé est le prix programmé au menu [PRIX/SÉLECTION] pour la ligne de prix correspondante.

[Mode MDB comp.] b.practice – best practice

standard	D'anciens systèmes de paiement fonctionnent dans ce mode.
b.practice	Des informations supplémentaires seront transmises dans ce mode. Plusieurs systèmes de paiement fonctionnent aujourd'hui avec ce mode.

[FAIRE L'APPOINT]

auto	Le message [FAITES L'APPOINT] s'affiche s'il y a trop peu ou pas de monnaie du tout.
never	Le message [FAITES L'APPOINT] ne s'affiche pas. Cette programmation est requise quand il n'y a aucune possibilité de rendre la monnaie.

[SESSION TIMEOUT]

VMC	La VMC termine une session.
Système de paiement	Le système de paiement termine une session.

[TEMPS DE PRÉSÉL.]

La durée de présélection est la durée d'attente maximale en secondes (touches de sélection éclairées) entre l'introduction de la monnaie et la distribution automatique de la boisson.

[SYST. PAIEM.]

Sélection du protocole de transfert des systèmes de paiement connectés utilisé.
MDB, vente gratuite, BDV, EXECUTIVE

[CONFIG.CREDIT]

Programmation automatique ou manuelle de la configuration des systèmes de paiement (pour des informations supplémentaires, veuillez consulter les manuels d'utilisation de vos systèmes de paiement).

Mode de vente

Réglage du mode de vente souhaité. Ce réglage est valable pour tous les systèmes de paiement installés.

OBLIG. D'ACHAT + V. SIMPLE	Obligation d'achat :	Après introduction de la monnaie, au moins une boisson doit être achetée avant tout rendu de monnaie.
RETOUR + V. SIMPLE	Rendu de monnaie :	Vente non obligatoire d'un produit, en cas d'interruption, la monnaie est rendue (cette programmation rend possible un usage abusif du distributeur comme changeur de monnaie).
OBLIG. D'ACHAT + V. MULTIPLE	Vente multiple :	En cas de surpaiement, le distributeur attend une nouvelle sélection de boisson. L'abandon et le rendu de monnaie sont possibles.
RETOUR + V. MULTIPLE	Vente multiple :	En cas de surpaiement, le distributeur rend automatiquement la monnaie après la sélection de la boisson.

[VALEUR JETON 1]

La valeur des jetons permettant d'acheter gratuitement les produits se paramètre ici. Trois valeurs de jetons différentes maximum peuvent être programmées.

[GESTION TUBES]

Ces fonctions ne sont disponibles que si le format EVA DTS 6.1 est activé.

- par MON-NAYEUR C'est la configuration recommandée. Le niveau de remplissage des tubes n'est pas calculé par la commande mais par le monnayeur-rendeur.
- par VMC La commande évalue également le niveau de remplissage des tubes

[PAIEMENT ALTERNATIF]

Ces fonctions ne sont disponibles que si le format EVA DTS 6.1 est activé.

- on Le monnayeur-rendeur décide seul comment la monnaie sera rendue.
- off La commande décide comment la monnaie sera rendue. Elle rend toujours le moins de pièces possible.

[BILLETS]

Ici, vous pouvez décider d'autoriser ou de bloquer certains billets. Des billets bloqués seront distribués de nouveau par le lecteur de billets.

[HG] 00	[HG] 01	[HG] 10
Le billet sera toujours accepté	Le billet ne sera pas accepté	Le billet sera accepté mais en même temps contrôlé plus précisément

[PORTIONS MAX.]

aucune fonction

[Nb tour. gob.]

Cette fonction n'apparaît qu'en cas de tourelle de gobelets activée. Si la fonction « sans contr. gob. » est activée, le distributeur reste en service même si tous les gobelets ont été vendus. Pour qu'une boisson soit vendue, il faut qu'un gobelet soit placé dans la distribution.

[gobelet non obligatoire]

Cette fonction n'apparaît qu'en cas de tourelle de gobelets activée. Si la fonction « sans contr. gob. » est activée, le distributeur reste en service même si tous les gobelets ont été vendus. Pour qu'une boisson soit vendue, il faut qu'un gobelet soit placé dans la distribution.

[avec cellule photo-électrique]

Si une cellule photo-électrique a été montée, elle peut être activée ici. La distribution de la boisson n'a lieu que si la cellule repère un gobelet. La cellule photo-électrique permet de détecter la présence d'un gobelet.

[HAPPY RUN]

aucune fonction ici

[sans bidon]

Si le distributeur doit opérer avec de l'eau venant d'un bidon, il faut sélectionner avec [bidon].

[Chauffage allumé]

Ce point allume le chauffage du chauffe-eau.

[avec alerte filtre]

Activation/désactivation du message : filtre raccordé

[Compt.filtre] = compteur qui indique combien de litres le filtre raccordé peut encore filtrer.

[Filtre(2)] – compteur pour un deuxième filtre d'eau monté

[sans affichage de la monnaie]

Si cette option est activée, un message déroulant indique quelles pièces seront acceptées.

[rinçage auto : actif]

Ce paramètre déclenche automatiquement le programme de rinçage du distributeur. Le critère est une non-exploitation prolongée du distributeur. Le compteur interne est réinitialisé avec la distribution d'une boisson. Il se remet à compter après chaque distribution de boisson ; quand la durée programmée est expirée, tout se rince automatiquement.

[rinçage autom. après 4 h]

Un rinçage automatique s'effectue après le délai programmé.

[Config. spéc.]

Pour obtenir des informations à ce sujet, veuillez consulter le manuel technique.

[Temps veille prérinçage]

Si la durée de veille depuis la dernière infusion a été atteinte, la chambre d'infusion est prérincée automatiquement avec de l'eau chaude avant la prochaine infusion.

[sans nett. force]

Si un nettoyage forcé est actif, le distributeur se mettra hors service après un certain nombre de distributions de produits. Le distributeur devra donc être nettoyé. Le distributeur redevient opérationnel après le nettoyage.

[sans couvercle]

aucune fonction

[No tel. centrale]

Si le distributeur dispose d'une connexion en ligne, le numéro de téléphone du centre technique peut être saisi avec le clavier numérique. Le distributeur compose ce numéro automatiquement.

[EN CAS DE PANNE]

Le numéro de téléphone peut être saisi avec le clavier numérique. En cas de panne, ce n° de tél. s'affiche à l'écran accompagné d'un message conseillant d'appeler ce numéro.

4.9 [MODE DE SERVICE] M8

Tous les paramètres importants du distributeur sont affichés au menu [MODE DE SERVICE]. Tous les composants du distributeur peuvent être pilotés directement. Le mode de Service vous assiste dans la recherche des erreurs et la maintenance du distributeur.

Les numéros de service sont divisés en catégories M, double M et L.

Les fonctions M servent à tester les sorties de commande sollicitant un moteur ou un actionneur similaire. Les fonctions L affichent des valeurs.

Fonctions M		
Numéro	Touche	Signification
1	M	Mixeur Café 1
2	M	Mixeur Café 2
3	M	Mixeur Cacao
4	M	Mixeur Thé
5	M	Mixeur Pot
6	M	Mixeur Topping/CSP 1
7	M	Mixeur Sucre
8	M	Mixeur blanchisseur
10	M	Moteur de dosage Café 1/ CVS : Moulin à café
11	M	Moteur de dosage Café 2
12	M	Moteur de dosage Cacao
13	M	Moteur de dosage Thé
14	M	Moteur de dosage Pot
15	M	Moteur de dosage Topping/ CSP 1
16	M	Moteur de dosage Sucre
17	M	Moteur de dosage blanchisseur
19	M	Vanne d'arrivée 1
20	M	Vanne d'arrivée 2
21	M	Vanne Café 1 / Vanne d'infusion sur CVS
22	M	Vanne Café 2
23	M	Vanne Cacao
24	M	Vanne Thé
25	M	Vanne Pot
26	M	Vanne Topping/CSP 1
27	M	Vanne Sucre
28	M	Vanne blanchisseur
29	M	Vanne Eau chaude
30	M	Pompe chauffe-eau vers l'avant
33	M	Ventilateur
34	M	Chauffage (attention : peut occasionner des brûlures)

44	M	Pompe chauffe-eau vers l'arrière
46	M	Ventilateur 2 (sucre sec)
47	M	Éclairage uniquement pour la CVS
50	M	Rendu de monnaie
54	M	Tourner tourelle gobelets
56	M	Distribution gobelets
57	M	Infuseur direction 1 uniquement pour la CVS
58	M	Infuseur direction 2 uniquement pour la CVS
59	M	Sortir bras amovible
60	M	Rentrer bras amovible
61	M	Chauffage 2 uniquement pour la CVS
65	M	Distribution de spatules
66	M	Vanne de circulation 1 (chaude)
76	M	Verrouillage de distribution
77	M	Verrouillage de distribution
86	M	Test de pression (pression dynamique) de la pompe
87	M	Vider le chauffe-eau
88	M	Remplir le chauffe-eau ; uniquement pour le chauffe-eau de l'expresso CVS. Maintenir la touche [M] pressée jusqu'à ce que de l'eau s'écoule
105-109	M	Sortir une pièce du tube
115-119	M	Sortir toutes les pièces du tube
150	M	Apprendre le trajet de l'infuseur (effectuer une course de référence) Uniquement CVS : quitter ensuite avec [R]
152	M	Ouvrir les vannes d'arrivée 1 et 2 simultanément

Fonctions L			Fonctions avec 2 M	
Numéro	Touche	Signification	Numéro	Signification
5	L	Température du chauffe-eau des produits instantanés 255 °C capteur ou conduite d'alimentation défectueux(se) 0 °C température < 15 °C	99 M 78 M	Effacer l'historique des erreurs
			99 M 81 M	Créer l'erreur de données 81
			99 M 89 M	Enregistrer toutes les programmations des paramètres en tant que sécurité Flash ; PRUDENCE ! Les valeurs standard sont remplacées par d'autres valeurs
6	L	Durée de la dernière infusion ; la durée de fonctionnement de la pompe est mesurée en secondes	99 M 90 M	Lire la mémoire flash
7	L	Température du chauffe-eau de l'expresso ; uniquement pour la CVS 255 °C capteur ou conduite d'alimentation défectueux(se) 0 °C température < 15 °C	99 M 121M	Afficher des heures cachées ;
			99 M 123 M	Allumer le chauffage ; après la vidange du chauffe-eau ou la mise à jour du logiciel si ce n'est pas déjà activé dans le menu Installation.
			99 M 180 M	Charger les dosages standard pour tous les produits Il faut calibrer les produits.
8	L	Tension d'alimentation des moteurs en mV		
14	L	Valeur de référence de la cellule photoélectrique ; reconnaissance du gobelet quand la valeur = 1		
17	L	Position contacts et capteurs		
18	L	Afficher le statut du clavier, modification de l'affichage si fonction activée		
21	L	Afficher la version du logiciel, p. ex. : MTEFv210		
22	L	Afficher jours de service		
23	L	Afficher heures de fonctionnement		
25	L	Nombre des nettoyages et rinçages		
28	L	Heures des 5 dernières ouvertures de porte et des 5 derniers nettoyages		
69	L	Statistiques peuvent encore être lues une fois		
85	L	UNIQUEMENT SPÉCIALISTE, met le distributeur dans un état flashload		
91	L	Statut des appareils MDB : [CO] – monnayeur-rendeur ; [BI] – lecteur de billets ; [CR] – système de paiement par carte ; [OLM] – module en ligne ; lettres majuscules : enregistré et communication OK : lettres minuscules : aucune communication		

5. Nettoyage

Le personnel de nettoyage ou de remplissage doit entretenir le distributeur quotidiennement. En plus des travaux de nettoyage, des travaux de maintenance doivent être effectués sur le distributeur automatique.

5.1 Propreté, exigences en matière d'hygiène

La propreté du distributeur relève de l'exploitant mais doit être surtout contrôlée par son personnel.

Exigences en matière d'hygiène

Respecter de plus les exigences générales en matière d'hygiène relatives à l'utilisation de distributeurs de boissons chaudes :

- Avant toute manipulation de denrées alimentaires, se laver et bien se désinfecter les mains
- Pour le nettoyage du distributeur, n'utiliser que des produits non nocifs pour les aliments et autorisés par Sielaff
- Éviter d'éternuer ou de tousser lors de manipulation avec des produits alimentaires ouverts
- Des produits ouverts doivent être correctement refermés et conservés en sécurité
- Éliminer tout reste de produit
- Entreposer les produits de manière séparée, au sec et au frais

La condition de base pour obtenir une qualité de boisson d'une hygiène irréprochable est le nettoyage consciencieux de la machine aux intervalles prescrits. Un nettoyage à fond et régulier, le cas échéant la maintenance, peuvent être effectués à moindre coût. Un programme de rinçage automatique existe aussi.



PRUDENCE ! Risque de blessure

Les arêtes en métal à l'intérieur du distributeur peuvent être coupantes.
Porter des gants de protection lors des travaux de nettoyage.



CONSEIL

Quand la porte est ouverte, appuyer sur la touche 1 du clavier de service active l'éclairage intérieur de la machine grâce à l'éclairage des étiquettes produits.

5.2 Liste de nettoyage

Interventions hebdomadaires			
Pièce	Mesure	Chapitre	Moyens utilisés
Becs de distribution	Nettoyer	5.4.1	Pinceau
Rampe à café moulu (CVS 500)	Nettoyer	5.4.2	Pinceau
Cache de l'infuseur, éjecteur de marc (CVS 500)	Nettoyer	5.4.3	Pinceau, liquide vaisselle, chiffon
Mixeur	Nettoyer toutes les pièces	5.4.4	Liquide vaisselle, chiffon
Écoulement	Nettoyer	5.4.5	Liquide vaisselle, chiffon
Infuseur (CVS 500)	Programme de nettoyage automatique	5.4.6	Pastille de nettoyage
Bac à marc de café (CVS 500)	Nettoyer	5.4.7	Liquide vaisselle, chiffon
Seau d'eau résiduelle, capteur d'humidité	vider et nettoyer	5.4.8	Liquide vaisselle, chiffon
Entonnoir de rinçage	Nettoyer toutes les pièces	5.4.9	Liquide vaisselle, chiffon
Rampe de gobelets, plaque perforée, bac de collecte	Nettoyer	5.4.10	Liquide vaisselle, chiffon
Gobelet d'égouttement du compartiment de distribution de gobelets (en option)	remplacer	5.4.11	remplacer par un autre
Intérieur du distributeur	Nettoyer	5.4.12	Liquide vaisselle, chiffon
Surfaces extérieures, écran, compartiment pour la monnaie rendue	Nettoyer	5.4.13	Liquide vaisselle, chiffon
Interventions mensuelles			
Plaque déflectrice, aspiration	Nettoyer toutes les pièces	5.5.1	Liquide vaisselle, chiffon
Interventions semestrielles			
Bac à grains	Nettoyer	5.6.1	Liquide vaisselle, chiffon
Bacs de produit instantané	Nettoyer	5.6.2	Liquide vaisselle, chiffon
Tuyauteries	Nettoyer	5.6.3	Eau, liquide vaisselle

Nettoyer le monnayeur-rendeur et le lecteur de billets

Respectez les intervalles de nettoyage indiqués dans les documents des autres fabricants.

5.3 Sélections directes pour le nettoyage

Quand la clé de service est insérée et une touche du clavier de service actionnée, une des fonctions ci-contre démarre.



Touche de sélection directe du clavier de service

- 0 = rinçage total
- 1 = mixeur 1 rince
- 2 = mixeur 2 rince
- 3 = mixeur 3 rince
- 4 = mixeur 4 rince
- 5 = mixeur 5 rince / CVS : rinçage
- 6 = bras amovible / compteur de filtre
- 7 = vente test
- 8 = une distribution de gobelets
- 9 = ventes totales

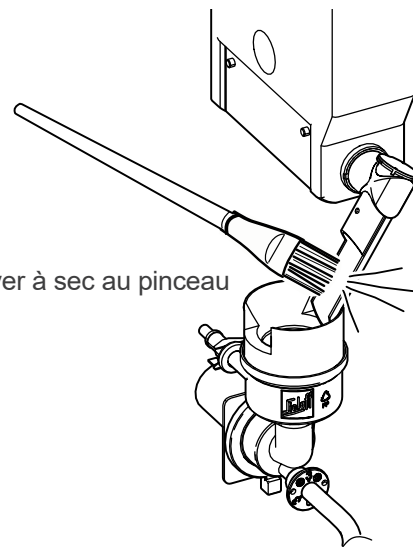
5.4 Nettoyage hebdomadaire

5.4.1 Becs de distribution

Nettoyer les becs de distribution des bacs de produits instantanés avec un pinceau. Ils ne doivent comporter aucun dépôt. Il ne doit pas se former de dépôts.

Les becs de distribution peuvent être retirés de leur fixation par le haut.

Nettoyer à sec au pinceau



5.4.2 Rampe à café moulu (CVS 500)

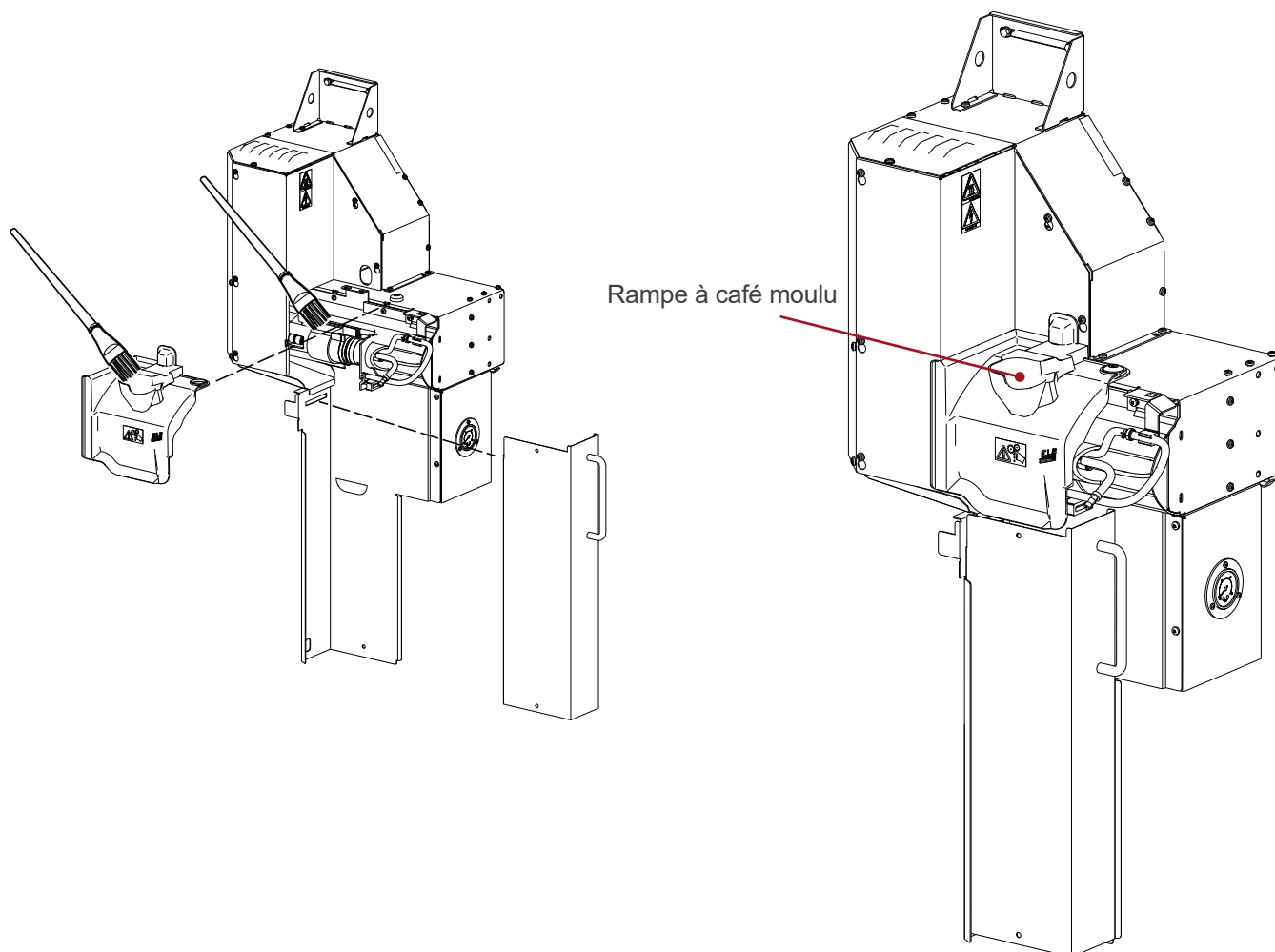
Nettoyez la rampe à café moulu au pinceau.

5.4.3 Cache de l'infuseur, éjecteur de marc (CVS 500)

Retirez toutes les pièces pour les nettoyer ensuite à fond avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincer ensuite chacune des pièces à l'eau courante chaude et les sécher à l'aide d'un torchon propre.

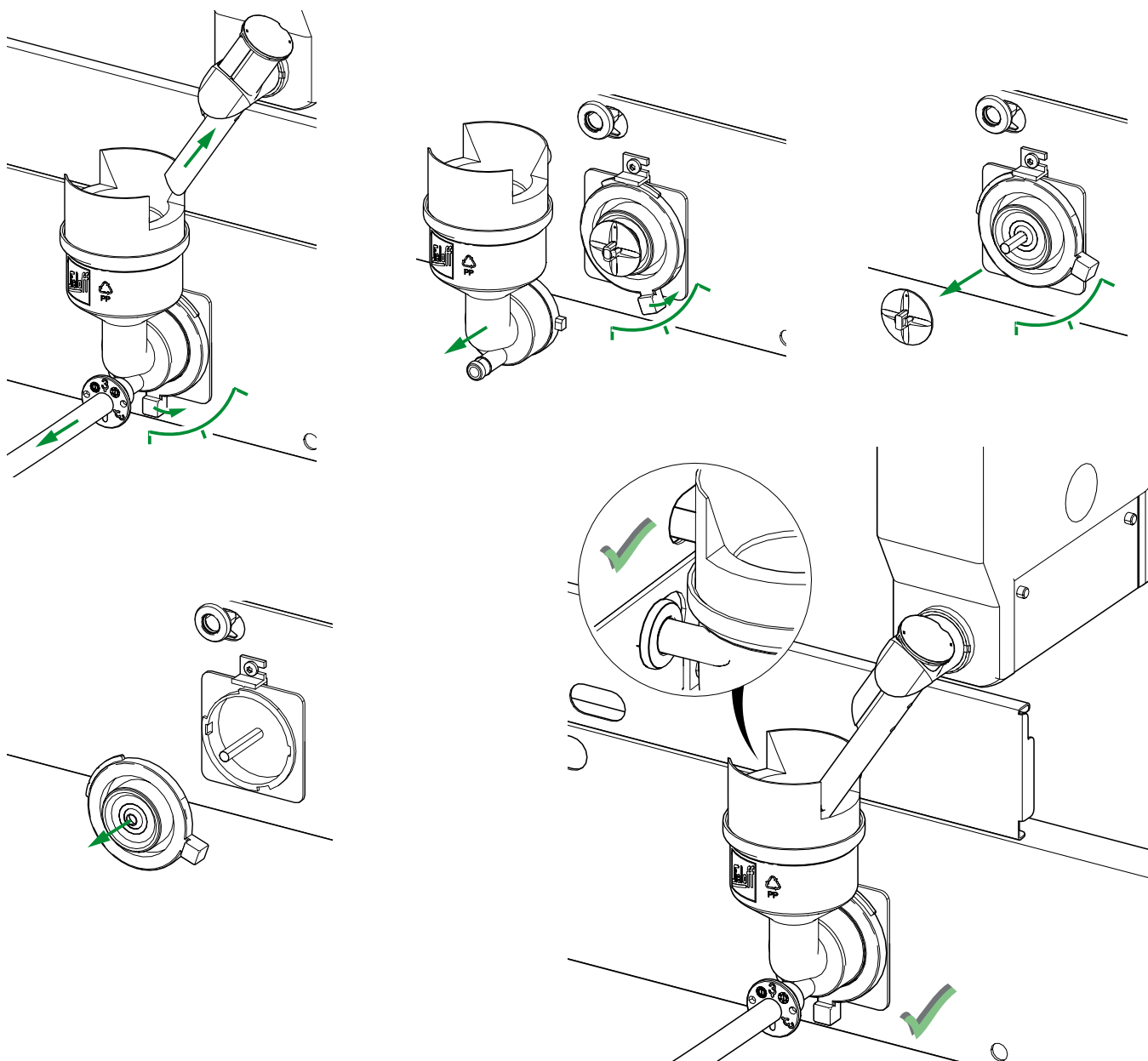
Pour l'infuseur, utilisez un pinceau pour retirer le café moulu.

Remplacez ensuite toutes les pièces à leur emplacement d'origine dans le distributeur (voir illustration).



5.4.4 Mixeur

- Tournez les becs de distribution sur les bacs de produits instantanés vers le haut.
- Retirez le tuyau d'écoulement.
- Tournez la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la première position d'enclenchement (voir l'illustration : de la position 6h00 à la position 5h00)
- Tirer le boîtier du mixeur avec son aspiration d'air vers l'avant.
- Retirer l'aile du mixeur de son axe.
- Tournez la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la prochaine position d'enclenchement (voir l'illustration : de la position 5h00 à la position 4h00).
- Sortir la bride verte de l'axe.
- Nettoyer le bol mélangeur, l'aspiration d'air, la bride et l'aile du mixeur abondamment à l'eau chaude avec un liquide vaisselle classique. Rincer ensuite chacune des pièces à l'eau courante chaude et les sécher à l'aide d'un torchon propre.
- Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse. Faire très attention au bon positionnement de l'aile du mixeur (le repère se trouvant sur l'aile du mixeur doit être aligné sur le méplat de l'axe).
- Tournez le bec de distribution vers le bas. Raccordez enfin de nouveau le tuyau d'écoulement.

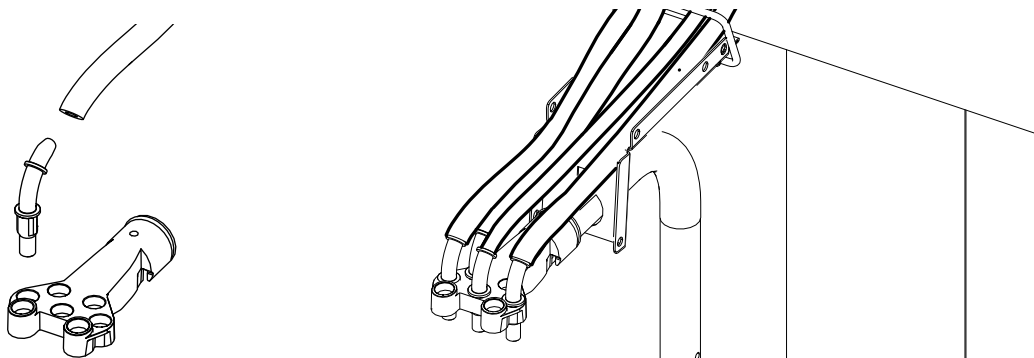


5.4.5 Écoulement

Retirez les tuyaux des écoulements. Toute la pièce d'écoulement peut se retirer par le haut.

Nettoyez l'écoulement des boissons à fond.

Lors du remontage des tuyaux, veillez à ce qu'ils soient poussés jusqu'à la butée.



5.4.6 Programme de nettoyage de l'infuseur / des bols mélangeurs

Le programme de nettoyage ne prend que quelques minutes. Le programme de nettoyage nettoie l'infuseur (uniquement pour la CVS 500) et les bols mélangeurs.

Le programme de nettoyage doit être effectué chaque semaine pour assurer une bonne hygiène du distributeur.



CONSEIL

- Avant de démarrer le programme de nettoyage, s'assurer que toutes les pièces ont été remontées.
- Un message s'affiche lorsque le programme de nettoyage est interrompu ou stoppé prématurément. Il faut relancer le programme de nettoyage pour des raisons d'hygiène.
- Respecter le mode d'emploi figurant sur l'emballage des pastilles de nettoyage.



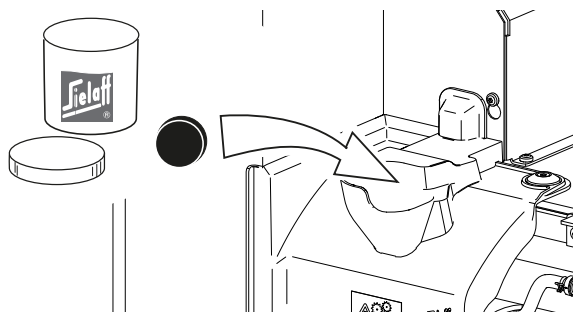
PRUDENCE ! Risque de brûlure à cause de l'eau de rinçage très chaude.

- ne pas toucher à l'eau de rinçage
- ne pas renverser l'eau de rinçage

Lancer le programme de nettoyage automatique :

- Ouvrez la porte.
- Appuyez sur la touche [0] du clavier de service.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur n'importe quelle touche de sélection pour démarrer le processus de nettoyage. Le prénettoyage commence.
- La machine s'arrête et demande l'introduction d'un « produit nettoyant » (uniquement pour la CVS 500).
- Ouvrez la porte.
- Introduisez une pastille de nettoyage dans l'infuseur, puis confirmez avec la touche [E].
- Fermez la porte.
- Appuyez sur n'importe quelle touche. [Le DA nettoie] s'affiche à l'écran en clignotant.
- Quand le nettoyage est terminé, le distributeur se met en mode opérationnel.

Pastille de nettoyage
N° de réf. de Sielaff 402 00 919 00



5.4.7 Bac à marc de café (si disponible)

- Sortir le bac vers l'avant, le vider, le nettoyer puis le replacer.
- Le bac à marc de café doit être vidé selon les besoins ou au moins une fois par semaine.

Recommandation : mettez un sac poubelle classique.

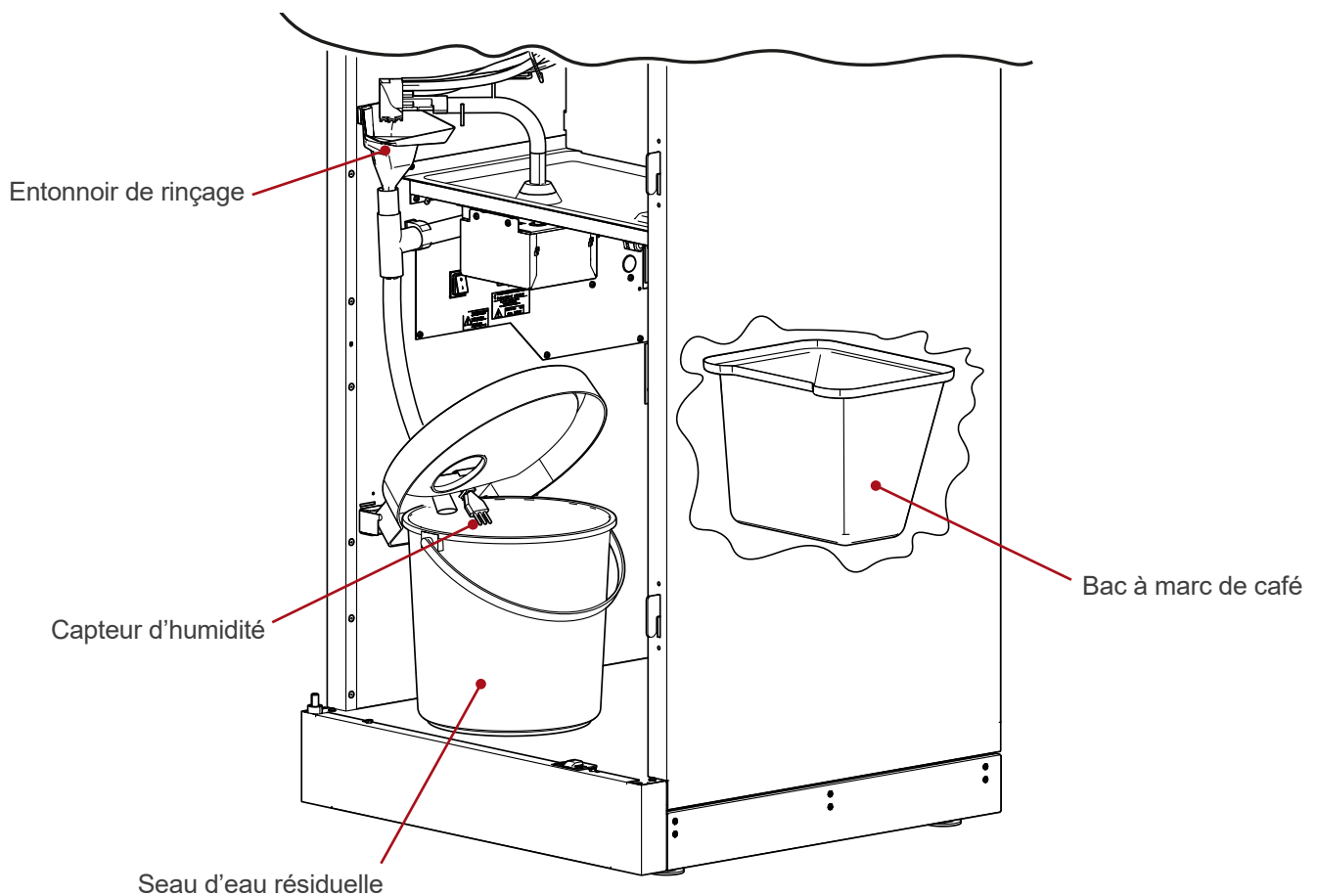
5.4.8 Seau d'eau résiduelle

Le seau d'eau résiduelle doit être vidé selon les besoins ou au moins une fois par semaine.

- Soulever le couvercle du seau d'eau résiduelle et le sortir vers l'avant.
 - Vider et nettoyer le seau d'eau résiduelle, nettoyer et sécher le capteur d'humidité.
 - Replacer le seau d'eau résiduelle, remettre le couvercle sur le seau puis vérifier que le capteur d'humidité rentre bien dans le seau.
- Le gros tuyau de l'entonnoir de rinçage doit aussi bien rentrer dans le seau.

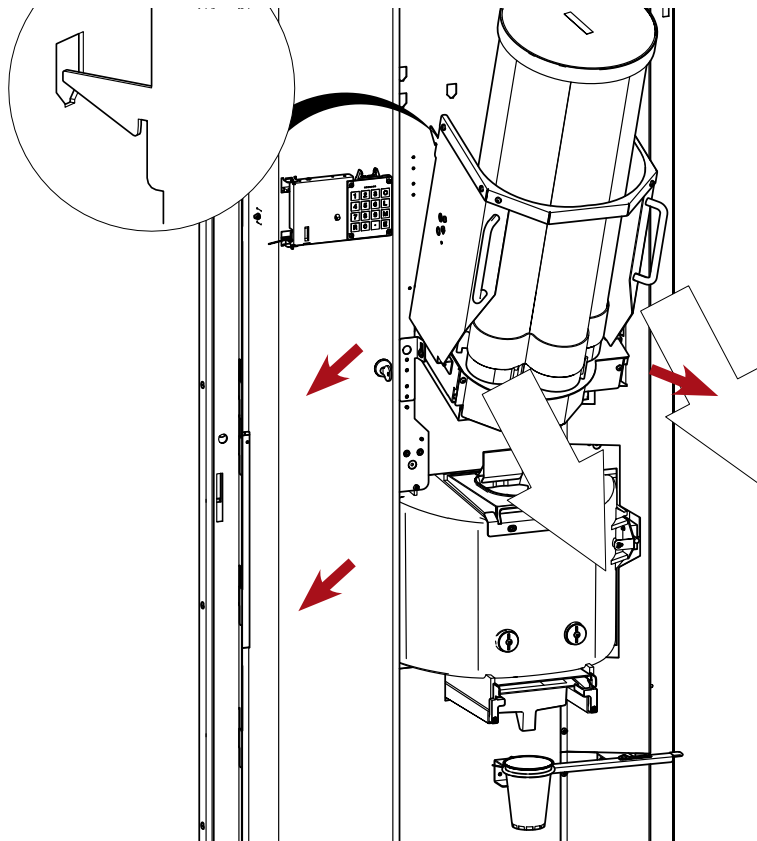
5.4.9 Entonnoir de rinçage

- Ouvrir la porte, insérer la clef de service
- Appuyer sur la touche 6 du clavier de service, le bras amovible sort.
- Retirer l'entonnoir de rinçage, le nettoyer puis le replacer



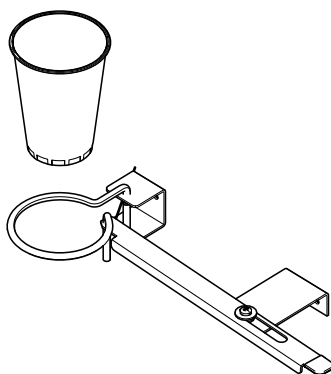
5.4.10 Rampe de gobelets, plaque perforée, bac de collecte

- Soulever légèrement le bac de collecte et le sortir
- Appuyer la plaque perforée vers le bas puis la retirer
- Tirer légèrement le crochet pour sortir la rampe de gobelets
- Nettoyez toutes les pièces à fond à l'eau bien chaude et avec du liquide vaisselle classique.
- Remplacez toutes les pièces séchées dans le distributeur.



5.4.11 Gobelet d'égouttement du compartiment de distribution de gobelets (en option)

Remplacer le gobelet d'égouttement par un nouveau gobelet.



5.4.12 Intérieur du distributeur

- Nettoyer le socle à l'intérieur de la machine avec un chiffon humide. Maintenez le bac d'égouttement dans un état propre.
- Ne stockez pas d'objets (p. ex. des recharges de produits) sur le socle de la machine.

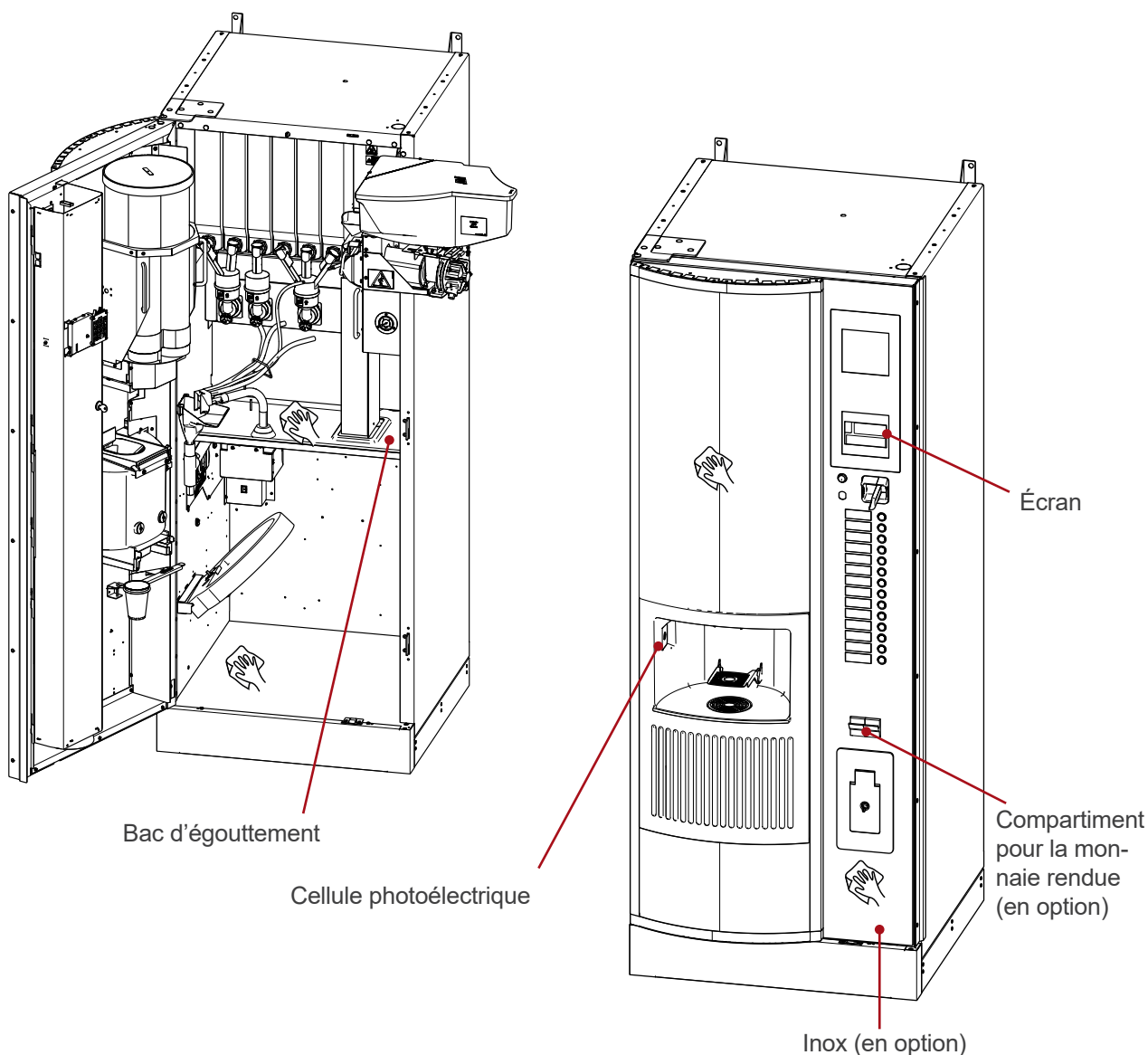


PRUDENCE ! Risque de blessure !

Lorsque le bac à grains est basculé vers l'extérieur, il y a un risque de se blesser à la tête. Ne vous cognez pas la tête !

5.4.13 Surfaces extérieures, écran, compartiment pour la monnaie rendue

- Utilisez un chiffon humide et un produit nettoyant approprié pour nettoyer les surfaces extérieures de la machine. Ces surfaces peuvent être en verre, plastique, métal peint ou en inox. Pour nettoyer l'inox, vous pouvez vous procurer des chiffons spéciaux ainsi qu'un nettoyant pour l'inox auprès de notre SAV.
- Pour les surfaces en inox poli, faites attention à bien nettoyer dans le sens du polissage pour ne pas détruire l'effet produit. Les chiffons de nettoyage sont à commander sous la référence 998 00 119 52.
- Nettoyez aussi l'écran, le compartiment pour la monnaie rendue et la cellule photoélectrique.

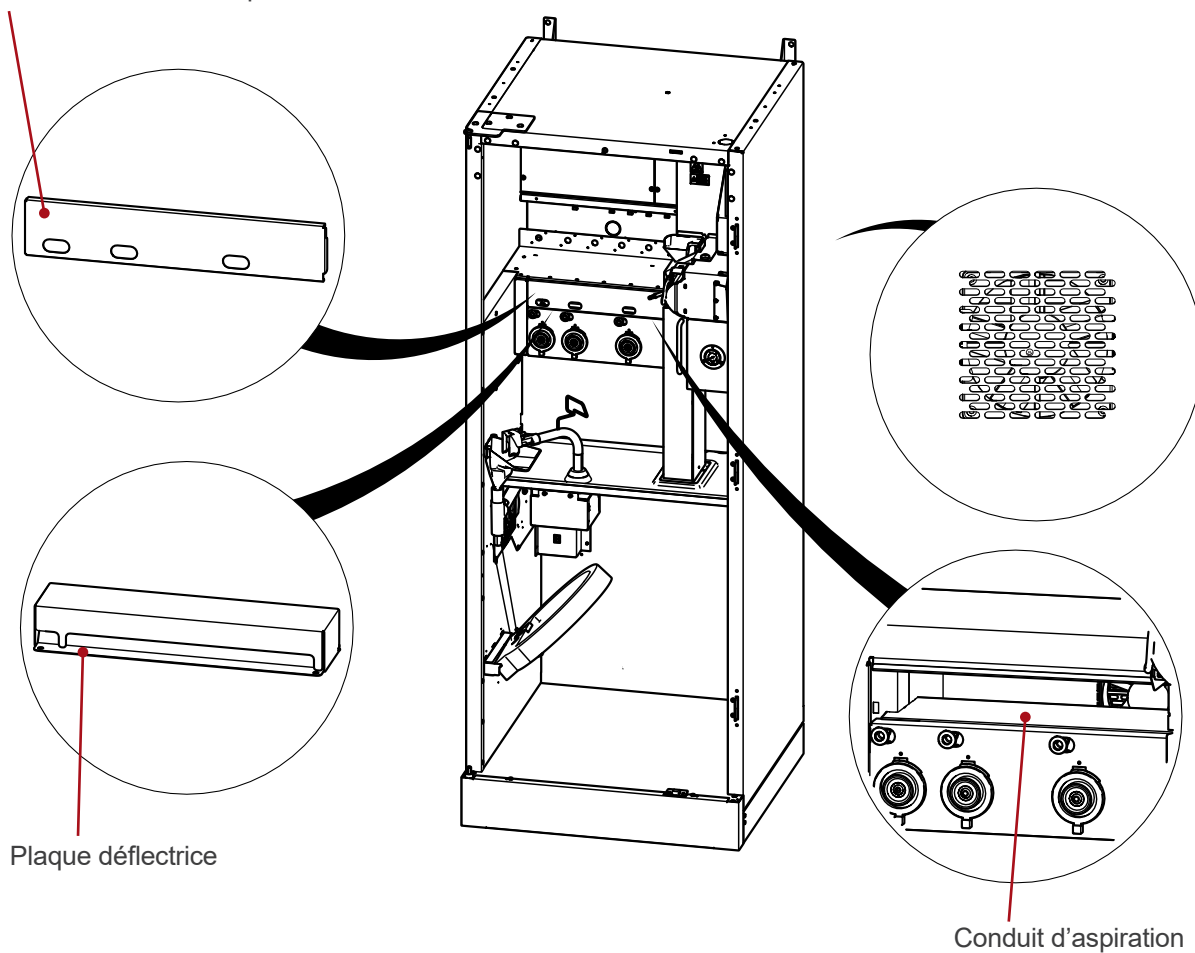


5.5 Nettoyage mensuel

5.5.1 Plaque déflectrice, aspiration

- Retirer les tuyaux et les mixeurs.
- Soulever légèrement et retirer le support transversal des dispositifs d'aspiration.
- Retirer la plaque déflectrice.
- Nettoyer et bien sécher la plaque réflectrice et le support transversal des aspirations.
- Essuyer le conduit d'aspiration à l'aide d'un linge humide et bien le sécher.
- Éliminer à la souffleuse les résidus se trouvant sur la grille du canal d'aspiration. Les vapeurs venant des mixeurs s'évacuent ici.
- Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse.

Support transversal des aspirations



5.6 Nettoyage semestriel

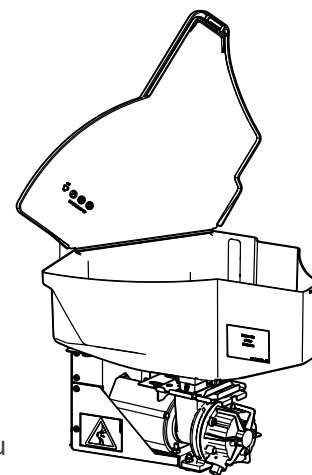
Les nettoyages suivants doivent être effectués en plus tous les 6 mois :

5.6.1 Bac à grains (CVS)



PRUDENCE ! Risque de blessure !

Lorsque le bac à grains est basculé vers l'extérieur, il y a un risque de se blesser à la tête. Ne vous cognez pas la tête !



- Basculez le bac à grains vers l'extérieur
- Soulevez son couvercle
- Videz-le si nécessaire
- Nettoyez aussi bien l'extérieur que l'intérieur du bac à grains avec un chiffon humide et du liquide vaisselle
- Séchez le bac à grains
- Remplissez le bac à grains de grains de café avant de le rebasculer vers l'intérieur jusqu'à ce vous l'entendiez s'enclencher

5.6.2 Bacs de produits instantanés

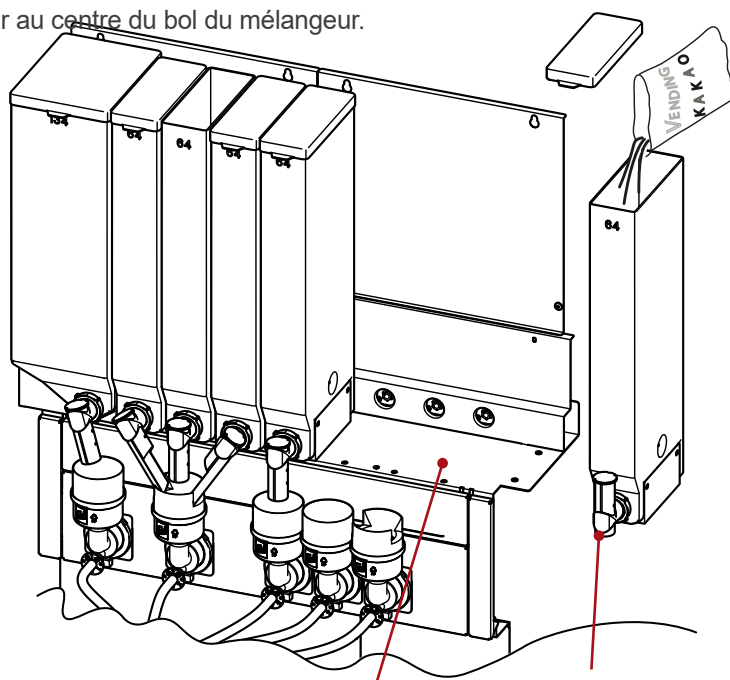
- Relever le bec de distribution vers le haut.
- Lever légèrement les bacs de produit instantané pour libérer les goupilles de verrouillage et les retirer vers l'avant.
- Vider le bac et le tapoter à sec.
- Nettoyer soigneusement le bac de produit instantané à l'eau chaude avec un liquide vaisselle courant et le rincer ensuite abondamment à l'eau chaude.
- Bien sécher avec des chiffons à usage unique. Les bacs de produits instantané doivent être de nouveau parfaitement secs.
- Nettoyer et sécher le socle avant de les remettre.
- Remplir de produits.
Laver ses mains avant le remplissage. Éviter tout contact direct avec les produits en poudre. Respecter les règles d'hygiène usuelles lors du remplissage.
- Remonter les bacs de produit instantané. Veiller à ce que les bacs soient remis à leurs places respectives (suivant les marquages).
- Pousser le bec de distribution vers le bas et l'ajuster au centre du bol du mélangeur.
- Effectuer une vente test.



CONSEIL

Avant la remise en marche, toujours vérifier que :

- Les becs de distribution sont bien ajustés sur le centre du bol mélangeur.
- Les bols mélangeurs sont positionnés correctement
- Les tuyaux de distribution sont bien fixés

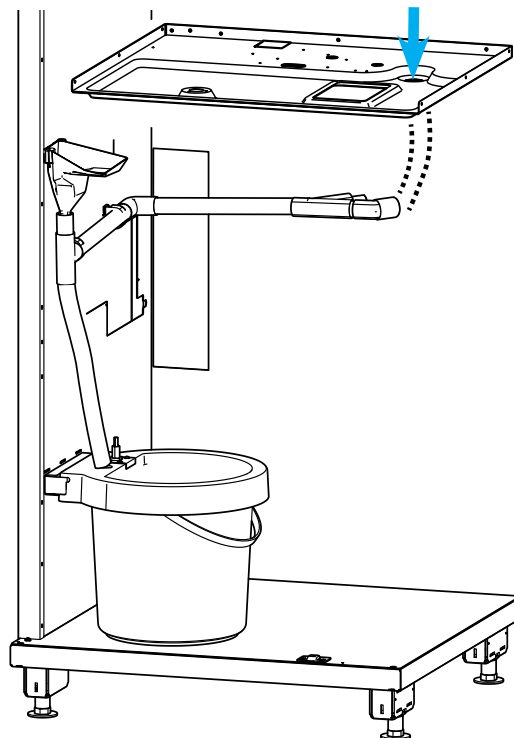


Plaque de montage

Bec de distribution vers le haut (écoulement fermé)

5.6.3 Tuyauteries

- Verser de l'eau bien chaude dans l'écoulement du bac de collecte pour décoller les dépôts.
- Vous pouvez aussi démonter les tuyauteries pour nettoyer chaque pièce abondamment à l'eau bien chaude et avec du liquide vaisselle.
- Remontez toutes les pièces dans le distributeur et vérifiez que tous les branchements sont bien étanches.



6. Transport



DANGER ! Risque de basculement Danger de mort !

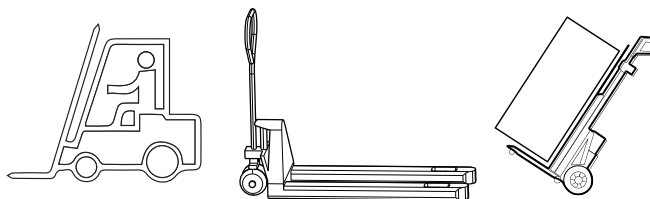
Le distributeur peut basculer s'il n'est pas transporté correctement. C'est pourquoi il faut toujours utiliser des moyens de transport appropriés pour déplacer le distributeur.

Lors du transport et au chargement et déchargement, suivre impérativement les consignes de sécurité suivantes :

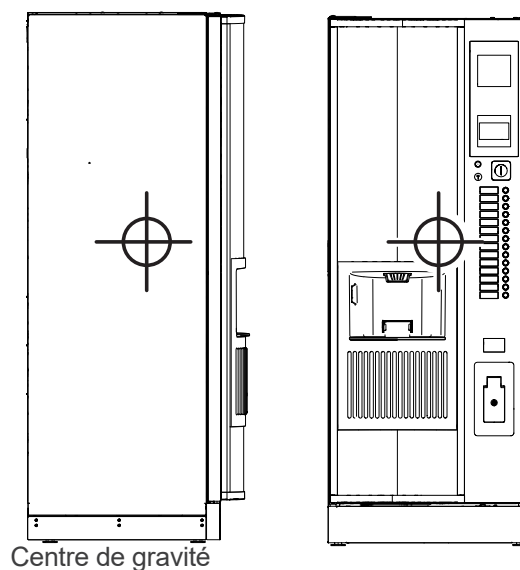
- Toujours transporter le distributeur seulement avec un transpalette ou un chariot élévateur. Toujours placer la fourche du côté large du distributeur. Retirer les plinthes de socle avant et arrière. Abaisser lentement le distributeur.
- Ne pas transporter le distributeur en suspension dans l'air.
- Toujours déplacer le distributeur avec beaucoup de soin et de précaution.
- Empêcher qu'il ne glisse sur le côté.
- Ne pas déplacer le distributeur sur des rampes en pente, utiliser des ascenseurs à la place.
- Tenir compte du centre de gravité du distributeur. Le centre de gravité peut être élevé sur certains modèles de distributeur. Risque de basculement !

6.1 Moyens de transport appropriés

- Chariot élévateur à fourche
- Transpalette
- Diable pour distributeur automatique



6.2 Centre de gravité du distributeur



7. Stockage, mise à l'arrêt, mise hors service et recyclage

Stockage

Stocker le distributeur dans un lieu propre et sec. Le protéger de la saleté, de l'humidité et des dommages grâce à un recouvrement approprié.

Mise hors service

La machine peut être arrêtée provisoirement.

- Fermer l'arrivée d'eau
- Retirer la prise électrique
- Retirer les produits
- Pour remettre la machine en service, voir le chapitre Mise en service.

Mise hors service

Lorsque la machine est usée, la mise hors service survient :

- Fermer l'arrivée d'eau
- Séparer l'arrivée d'eau du distributeur
- Éventuellement, supprimer les données à caractère personnel de la machine
- Retirer la prise électrique
- Retirer le câble de raccordement réseau
- Démonter et éliminer les batteries de manière appropriée

Élimination

Pour un recyclage approprié du distributeur, veuillez vous adresser au SAV au n° de téléphone +49 9825 - 18 31 5108

Vous pouvez retourner le distributeur à vos frais au fabricant (siège : Herrieden, Allemagne). Celui-ci se chargera de le recycler correctement.

Sur demande, vous pouvez demander au fabricant l'adresse d'une entreprise de recyclage pour vous occuper vous-même de cette étape.



Ce symbole signifie que le produit marqué ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, mais qu'il doit faire l'objet d'une collecte séparée. Des règles différentes peuvent être établies dans votre pays.

8. Opérations à effectuer lors d'un changement de lieu d'exploitation

Vider le chauffe-eau

Pour un déplacement ou en cas d'arrêt prolongé, le chauffe-eau doit être vidé. Ceci empêche toute fuite ou tout gel du chauffe-eau.



PRUDENCE ! Chauffe-eau et eau brûlante. Risque de brûlure !

- Laisser le chauffe-eau se refroidir
- Ne pas mettre la main dans l'eau
- Ne pas renverser l'eau

- Fermez l'alimentation en eau en amont.
- Dévissez le tuyau d'eau du raccordement d'eau en amont et du distributeur.
- Ouvrez la porte et insérez la clé de service.
- Appelez le [menu de service] avec les touches [M] et [8] puis validez avec la touche [E].
- Saisissez le code de maintenance [87M] pour vider le chauffe-eau. La résistance du chauffe-eau s'arrête automatiquement.
- Éteignez le distributeur avec l'interrupteur général et débranchez la prise secteur.

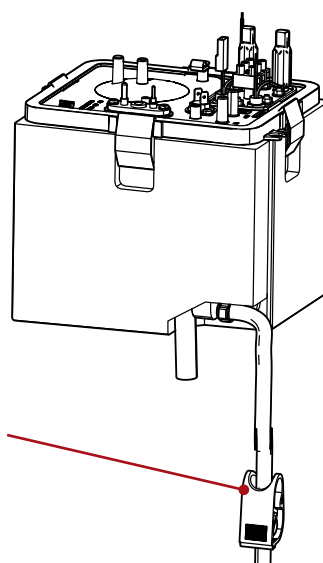


INDICATION

Le chauffe-eau contient environ 3 litres.

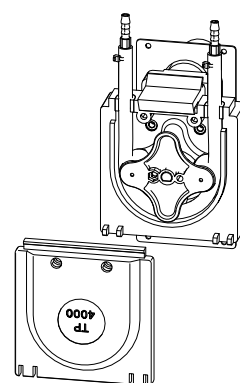
La vidange du chauffe-eau peut être stoppée avec une touche quelconque ou lorsque le seau de collecte est plein. Elle peut être redémarrée avec [87M].

Il est aussi possible de vider manuellement le chauffe-eau en appuyant sur le pince-tuyau se trouvant sur le tuyau de vidange.



Extraire le tuyau de la pompe péristaltique

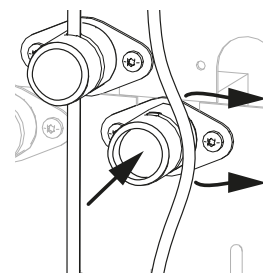
De plus, en cas d'arrêt prolongé, le tuyau de la pompe péristaltique doit également être retiré car il se peut qu'il y ait encore de l'eau à l'intérieur.



Vérifier les tuyaux dans les vannes pince-tuyau

Après un arrêt prolongé (quand le distributeur n'a pas été utilisé), il se peut que les tuyaux dans les vannes pince-tuyau collent. Veuillez agir de la manière suivante pour vérifier les tuyaux :

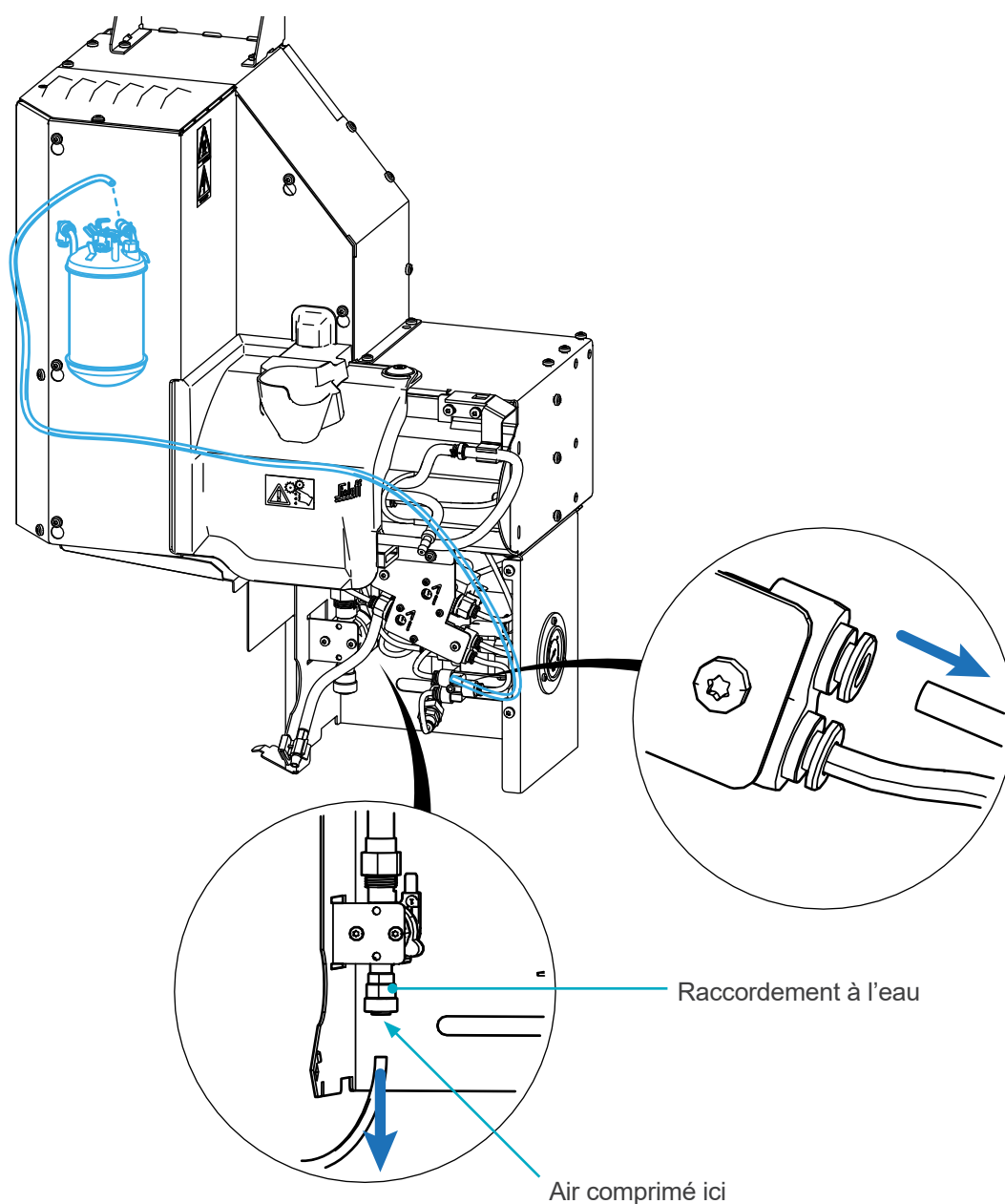
1. Appuyez sur la partie frontale de la vanne pince-tuyau puis presser sur le tuyau pour le sortir du point de serrage.
2. Si le tuyau prend une forme ronde tout de suite, vous pouvez le remettre à sa place. S'il est collé ou rétréci à certains endroits, vous devez le remplacer.



Vider le chauffe-eau de l'expresso (uniquement pour la CVS 500)

1. Fermez l'alimentation en eau en amont.
2. Dévissez le tuyau d'eau du raccordement d'eau en amont et du distributeur.
3. Allumez l'interrupteur général du distributeur et insérez la clé de service.
4. Retirez la plaque de recouvrement en-dessous de l'infuseur.
5. Retirez les deux tuyaux comme montré sur l'illustration.
6. Saisissez le code de maintenance [88M].
7. Faites souffler de l'air comprimé (2 bar max.) dans le raccord d'eau du distributeur.
8. Retirez les tuyaux marqués par un B et un C sur l'illustration.
9. Raccordez tous les tuyaux de nouveau.

Éteignez le distributeur avec l'interrupteur général et débranchez la prise secteur.



9. Index

A

- Adaptation à la tasse 39, 40
- Allumer le chauffage du chauffe-eau de l'expresso 22

B

- Bac à grains 27
- Bac à marc de café 63
- Bacs de produit instantané 26

C

- Calibrer 38
- Calibrer la pompe et les bacs 29
- Calibrer les bacs 29
- Caractéristiques techniques 6
- Changement de variante 50
- Chauffe-eau de l'expresso 21, 72
- Code de sécurité 51, 52
- Commande du distributeur 31

D

- Désignations abrégées des recettes de boissons 34
- Durée de présélection 53

E

- Écarteur 21
- Éclairage 48
- Écoulement des boissons 60

F

- Filtre d'eau 18
- Fonctions M 56

H

- Heure / Blocage 46
- Heures de blocage 48
- Hygiène 10

L

- Liste de nettoyage 59

M

- Menu abrégé 41
- Menu Experts 42
- Mode de service 56
- Modifier les prix 33
- Monnayeur-rendeur 25

N

- Nettoyage 58
- Nettoyage mensuel 66
- Nettoyage tous les 6 mois 67
- Nom du modèle 5

P

- Pays, devise 50
- Plinthe de socle 20
- Pompe péristaltique 39
- Pose du distributeur 19
- Programmation des boissons 37, 41
- Programme de nettoyage de l'infuseur 62
- Programmer un prix 35
- Propreté 10, 58

R

- Raccordement à l'eau 6
- Régler la mouture 28
- Remplir la tourelle de gobelets 24
- Remplir les tubes de remboursement 25

S

- Saisir la quantité de produit et d'eau 29
- Sécurisation pour le transport 17
- Sécurité 7
- Sélections additionnelles possibles 36
- Sélections directes 59
- Statistiques 44
- Statistiques globales 45
- Système de paiement 53

T

- Température du chauffe-eau 47

V

- Vente test 43



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 les distributeurs automatiques désignés ci-dessous, conçus, fabriqués et mis sur le marché par nous-mêmes, répondent aux exigences élémentaires sur la sécurité et sur la protection de la santé de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique et de la directive européenne sur les machines et applique les 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: Distributeurs automatiques de boissons chaudes
Gamme: HG ..., HO

Directives de l'Union Européenne concernées:
Directive EU Machines: 2006/42/CE
Normes harmonisées appliquées :
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 +
A14:2019 + A2:2019

Aufkleber für Seriennummer

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

Aufkleber für Typenschild

Directive EU RoHS: 2011/65/UE

Le distributeur est conforme aux règlements (CE) n° 1935/2004 et (UE) n° 10/2011.

Les exigences en matière de sécurité de la directive EU sur la basse tension 2014/35/UE sont observés conforme 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.

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
D-91567 Herrieden
Allemagne

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