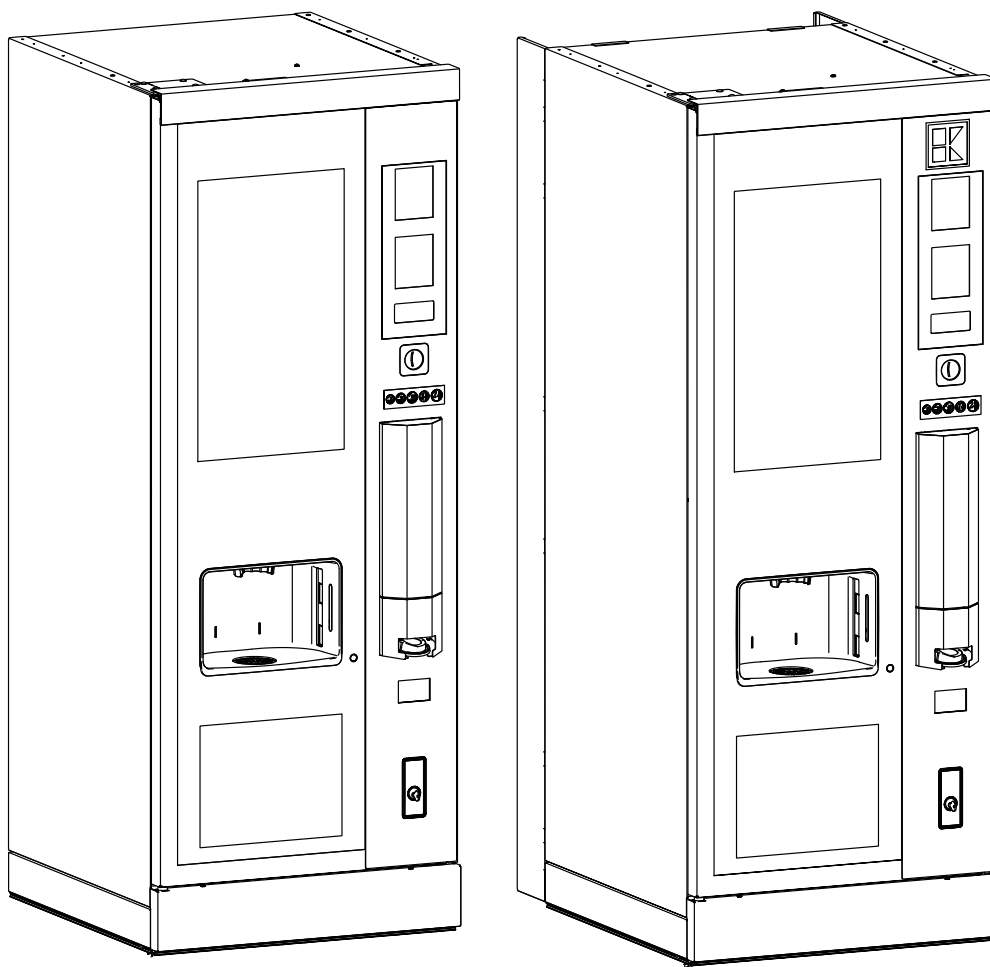




Manuel d'utilisation original

HG SiLine TS 27 ES LT01 / KT01



fr

06.02.2024

419 67 030 80 _ 041



1. Remarques d'ordre général.....	4
2. Consignes de sécurité	6
2.1 Explication des symboles et indications.....	8
3. Schémas du distributeur	9
4. Utilisation quotidienne, remplissage de la machine	14
4.1 Ouvrir et fermer la porte de l'appareil : codes d'accès	14
4.2 Ouvrir et fermer la porte de l'appareil : clé.....	14
4.3 Mettre le distributeur en marche et sur arrêt.....	15
4.4 Remplir le bac à grains.....	15
4.5 Remplir les bacs de produits instantanés	16
4.6 Remplir les tourelles de gobelets	17
4.7 Remplir le distributeur de gobelets (tous les compartiments sont vides)	18
4.8 Remplir le distributeur de couvercles de gobelets	19
4.9 Remplacer le bidon de nettoyeur	20
4.10 Vider la caisse	21
4.11 Procéder à la clôture de caisse	22
4.12 Remplir de monnaie de change	23
5. Nettoyage	24
5.1 Propreté et hygiène	24
5.2 Liste de nettoyage	25
5.3 Extérieur de la machine	26
5.4 Nettoyer les becs de distribution	27
5.5 Nettoyer l'infuseur	27
5.6 Extérieur du bac de produit instantané et surface d'appui	28
5.7 Nettoyer le mixeur	29
5.8 Tiroir d'aspiration	30
5.9 Bac d'égouttement	30
5.10 Vider le bac à marc de café	31
5.11 Vider le seau d'eau résiduelle	31
5.12 Réceptacle de gobelet, entonnoir de distribution.....	32
5.13 Bac récepteur, grille d'égouttement	32
5.14 Programme de nettoyage automatique	33
5.15 Configurer le programme de nettoyage automatique	34

6. Entretien	35
6.1 Bacs de produits instantanés	35
6.2 Bac à grains.....	36
6.3 Tuyauteries.....	36
6.4 Flexibles d'écoulement.....	37
7. Contrôle avant la fermeture de la porte de l'appareil.....	38
8. Logiciel	42
8.1 Accès au menu.....	42
8.2 Onglet 1 [Menu de démarrage]	42
8.3 Onglet 2 [Statistiques/données]	44
8.4 Onglet 3 [Nettoyage]	44
8.5 Onglet 4 [Produits].....	44
8.6 Onglet 5 [Systèmes de paiement].....	44
8.7 Onglet 6 [Configuration du distributeur]	44
9. Index.....	45
10. Caractéristiques techniques	46

1. Remarques d'ordre général

Modifications

Les présents textes, images et données correspondent à l'état technique du distributeur au moment de l'impression de ce Manuel d'utilisation. Sous réserve de modifications ultérieures apportées au produit en vue de son perfectionnement.

Intégralité du document

Le présent document comporte en tout 48 pages. Votre document est complet si toutes les pages sont présentes et numérotées dans l'ordre, sans page manquante.

Accessibilité de ce manuel

Le Manuel d'utilisation doit toujours se trouver à portée de main de l'utilisateur afin de garantir une utilisation sûre de l'appareil. Il doit être conservé sur le site d'utilisation à un endroit d'accès aisé pour pouvoir être consulté à tout moment souhaité.

Le présent Manuel d'utilisation peut également être consulté sur Internet, dans le centre de téléchargement protégé : (<https://sielaff.de/fr/telechargements>)

Documentation externe

Il est possible d'intégrer divers systèmes de paiement à ce distributeur, tels qu'un monnayeur, un lecteur de billets ou des systèmes de paiement électroniques.

Il est alors important de noter qu'il faudra éventuellement rajouter des accessoires spécifiques ou recourir à des programmations 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...).

Chapitres externalisés

Les chapitres figurant au Manuel technique référencé sous le numéro 419 66 010 80 sont les suivants :

- Mise en place
- Mise en service
- Transport
- Stockage
- Mise hors service
- Mise au rebut

Fabricant

Sielaff GmbH & Co. KG
Automatenbau
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
service@sielaff.de
N° de fax : +49 9825 - 18 31 5499 service clientèle
+49 9825 - 18 31 5299 service pièces détachées
export@sielaff.de ; www.sielaff.com

Variantes

Veuillez tenir compte du fait que le contenu de ce manuel s'applique à différentes variantes du distributeur. Peuvent donc y figurer certains détails qui ne concernent pas votre distributeur.

Ce manuel est valable pour les variantes suivantes :

Désignation du type	Remarque	Réf. interne
HG SiLine TS 27 ES LT01	Lidl	419 00 000 80
HG SiLine TS 27 ES KT01	Kaufland	419 00 000 90

Identification

	1 Fabricant 2 Désignation du type 3 Données de raccordement
---	---

Copyright

© SIELAFF GmbH & Co. KG Automatenbau

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

SIELAFF ne fait aucune déclaration ni donne aucune garantie quant au contenu du présent Manuel d'utilisation et décline expressément toute responsabilité quant à tous les droits résultant de la constatation d'un vice qui sont inclus tacitement. En outre, SIELAFF se réserve le droit de mettre à jour cette publication et d'y effectuer des modifications sans contracter l'obligation d'informer quiconque de ces modifications.

Caractéristiques de performance

Le distributeur de boissons chaudes prépare différents potages, boissons à base de café et de chocolat pouvant être parfaites par des options complémentaires.

La tourelle de gobelets simple distribue une certaine taille de gobelet. Il est possible d'intégrer en option une deuxième tourelle de gobelets.

En version expresso, le café est préparé à partir de grains fraîchement moulus selon le procédé de l'expresso. L'infuseur HTP (plastique résistant à de hautes températures), qui a fait l'objet d'un développement spécial, constitue un perfectionnement de la technologie d'infusion classique. Les matériaux novateurs, résistants aux hautes températures, de l'infuseur aux joints extensibles garantissent un fonctionnement nécessitant peu d'entretien.

La poudre de cacao et le topping sont amenés depuis le bac de produit instantané vers le bol mixeur. Il y sont dissous dans de l'eau chaude. La boisson chaude finie s'écoule par l'écoulement pour aller à la zone de distribution des boissons.

Le programme de nettoyage automatique facilite le nettoyage du distributeur (infuseur et mixeur).

La préparation nécessite juste quelques manipulations de nettoyage, le programme de nettoyage se déroule ensuite entièrement de façon automatique.

2. Consignes de sécurité

Remarques d'ordre général

- Avant de mettre l'appareil en service, vous devez avoir lu et compris le Manuel d'utilisation.
- Le Manuel d'utilisation doit être conservé à un endroit facilement accessible sur le lieu d'utilisation pour pouvoir être consulté à tout moment.
- Respecter impérativement les règlements et les instructions ci-après - dans leur dernière version - lors du transport, du montage, de l'utilisation, de la maintenance et de la réparation du distributeur : Règlements de votre fournisseur d'électricité, UVV - Instructions pour la prévention des accidents, Directives de l'association de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles, Code de l'industrie et de l'artisanat, Directives de l'UE, Directives VDE (Association des électrotechniciens allemands), Respect des directives d'hygiène communes, Règlements nationaux, Règlement allemand sur la sécurité d'exploitation (BestrSichV), Ordonnance allemande sur les lieux de travail (ArbStättV).

Transport, mise en place

- En raison du centre de gravité élevé, il existe un risque de basculement du distributeur. Il convient donc de toujours procéder avec précaution ! Ne pas faire descendre le distributeur brusquement.
- Le distributeur doit être placé sur un socle bien horizontal et stable. Il doit être fixé au mur ou au sol.
- Placer le distributeur uniquement à un endroit conforme à son indice de protection. Vous trouverez l'indice de protection du distributeur sur la plaque signalétique.
 - IP20 Le distributeur est conçu pour être installé dans des lieux secs et dans les limites indiquées des conditions ambiantes autorisées (voir Caractéristiques techniques).
 - IP24 Le distributeur est conçu pour être installé en extérieur et dans les limites indiquées des conditions ambiantes autorisées (voir Caractéristiques techniques).
- L'installation et les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Respecter une distance d'aération entre le dos du distributeur et l'endroit où il est mis en place.
- Ne pas placer le distributeur sur une surface nettoyée au jet d'eau.
- Ne pas nettoyer le distributeur avec un tuyau d'eau.

Utilisation

- Les enfants de huit ans et plus, ainsi que par les personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil 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 l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Veiller à ce qu'aucun enfant ne joue avec l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour les enfants de moins de trois ans.
- La fiche secteur doit être d'accès aisé. Ne jamais brancher la fiche secteur lorsque elle est humide ni la saisir avec les mains mouillées.
- Les liquides distribués par l'appareil sont brûlants. Pour se protéger de toute brûlure, ne jamais

mettre la main sous la zone de distribution des boissons.

- Ne jamais introduire les mains dans la chambre d'infusion ! Il existe un risque d'écrasement.

Nettoyage

- Le distributeur distribue des produits alimentaires. Pour éviter tout risque sanitaire pour le consommateur, le distributeur doit être nettoyé régulièrement.
Il faut effectuer non seulement des interventions de nettoyage hebdomadaires et mensuels mais aussi des opérations d'entretien sur le distributeur.
- Pour le nettoyage, n'utiliser que des produits et ustensiles autorisés et sûrs pour aliments.
- Ne pas nettoyer le distributeur au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression.
- Pour le nettoyage automatique du bloc d'infusion, utiliser uniquement le bac à la réf. 998 00 119 93 dans le distributeur. D'autres nettoyants liquides pourraient entraîner une intoxication alimentaire des consommateurs.

Réparation

- L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes qualifiées. Un dispositif protecteur est court-circuité lorsque la clé de service est insérée ! Risque de blessure !
- Même lorsque l'interrupteur principal est coupé, une tension secteur demeure sur cet interrupteur, la prise de maintenance et l'éclairage intérieur. Impérativement retirer la fiche secteur lors d'interventions dans cette zone !
- Employer uniquement des produits approuvés par SIELAFF.
- N'utiliser que les pièces de rechange d'origine.
- 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 autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Rendement annuel en tasses :
en moyenne : 40 000 distributions de produits
maximum : 60 000 distributions de produits

2.1 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 stade de leur conception.

Pour garantir la bonne sécurité de l'utilisateur, nous avons ajouté des consignes de sécurité que nous avons repérées par les formatages décrits ci-après.

Seul leur respect garantit une sécurité de fonctionnement suffisante.

Les passages repérés ont significations différentes :



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.



NOTE

Remarques indiquant un endommagement de l'appareil.



CONSEIL

Indication qui facilite l'utilisation de la machine.

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



AVERTISSEMENT ! Énergie électrique ! Danger de mort !

Des pièces sous tension se trouvent à proximité de ce symbole. Seul un électricien professionnel est autorisé à retirer les caches repérés par ce symbole.



PRUDENCE ! Surfaces brûlantes !

Ce symbole est apposé sur des surfaces pouvant être très chaudes.

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

Les surfaces peuvent encore être chaudes après la mise hors tension 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 en matière d'ESD est autorisé à intervenir !



PRUDENCE ! Risque d'écrasement !

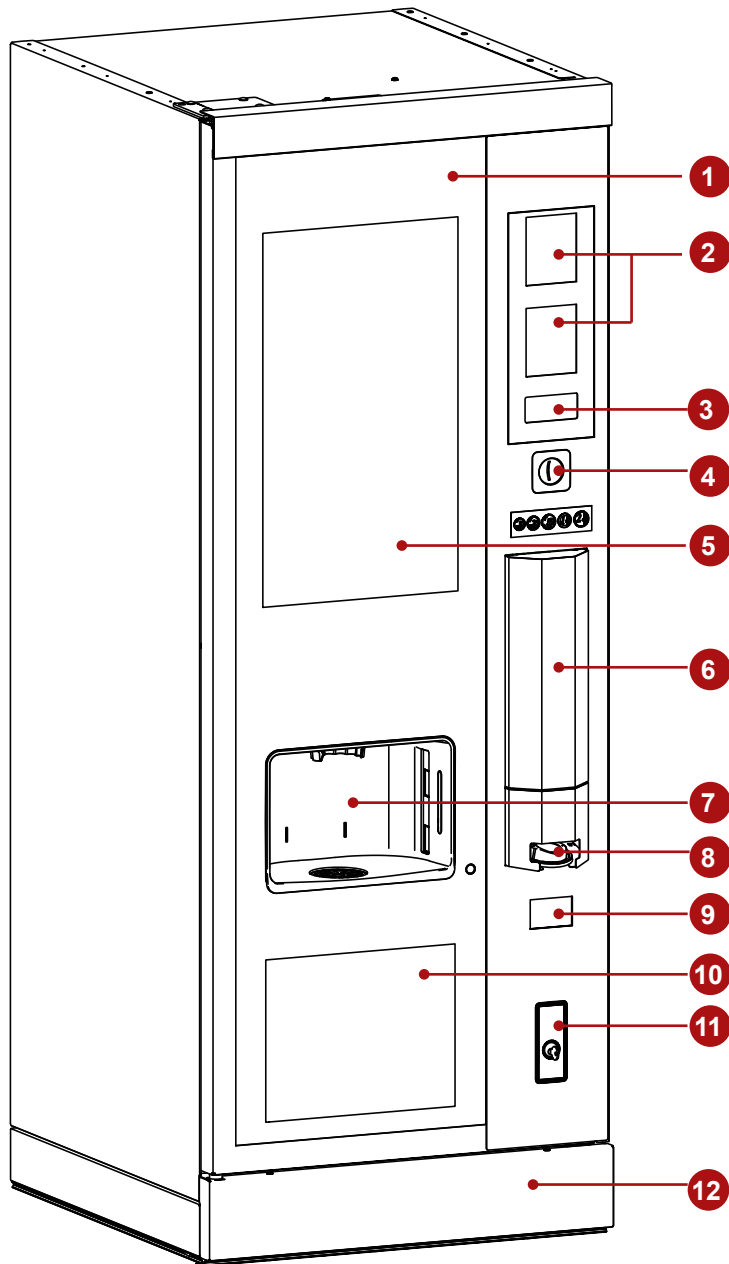
Ce symbole met en garde contre le risque d'écrasement. Les zones présentant ce symbole contiennent des pièces mobiles. Dans le mode de fonctionnement normal, ces zones présentent un risque d'écrasement.



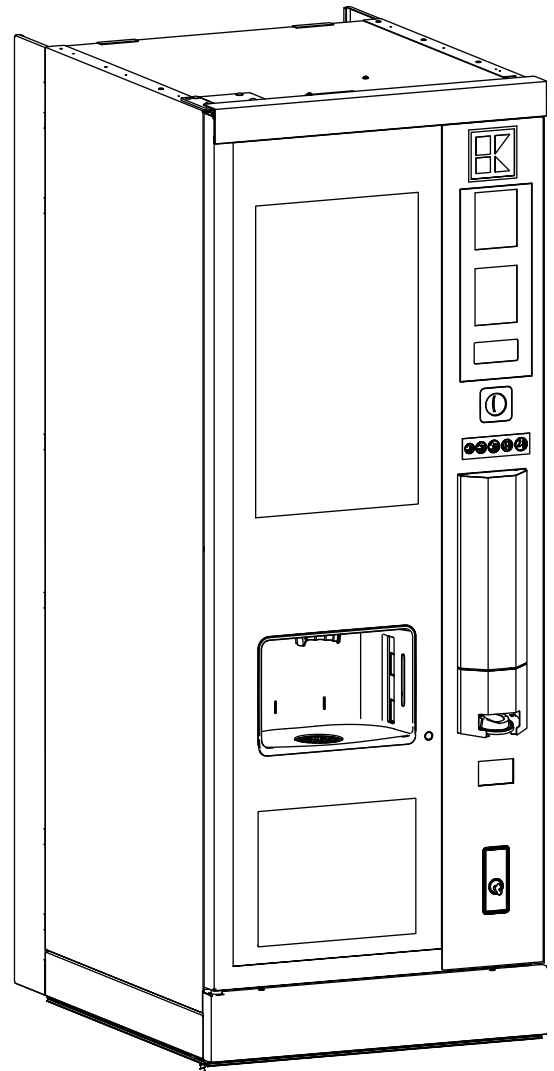
Ce symbole signifie que le produit qu'il repère ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, mais qu'il doit faire l'objet d'une collecte séparée. Certaines réglementations peuvent être différentes dans votre pays.

3. Schémas du distributeur

HG SiLine TS 27 ES LT01

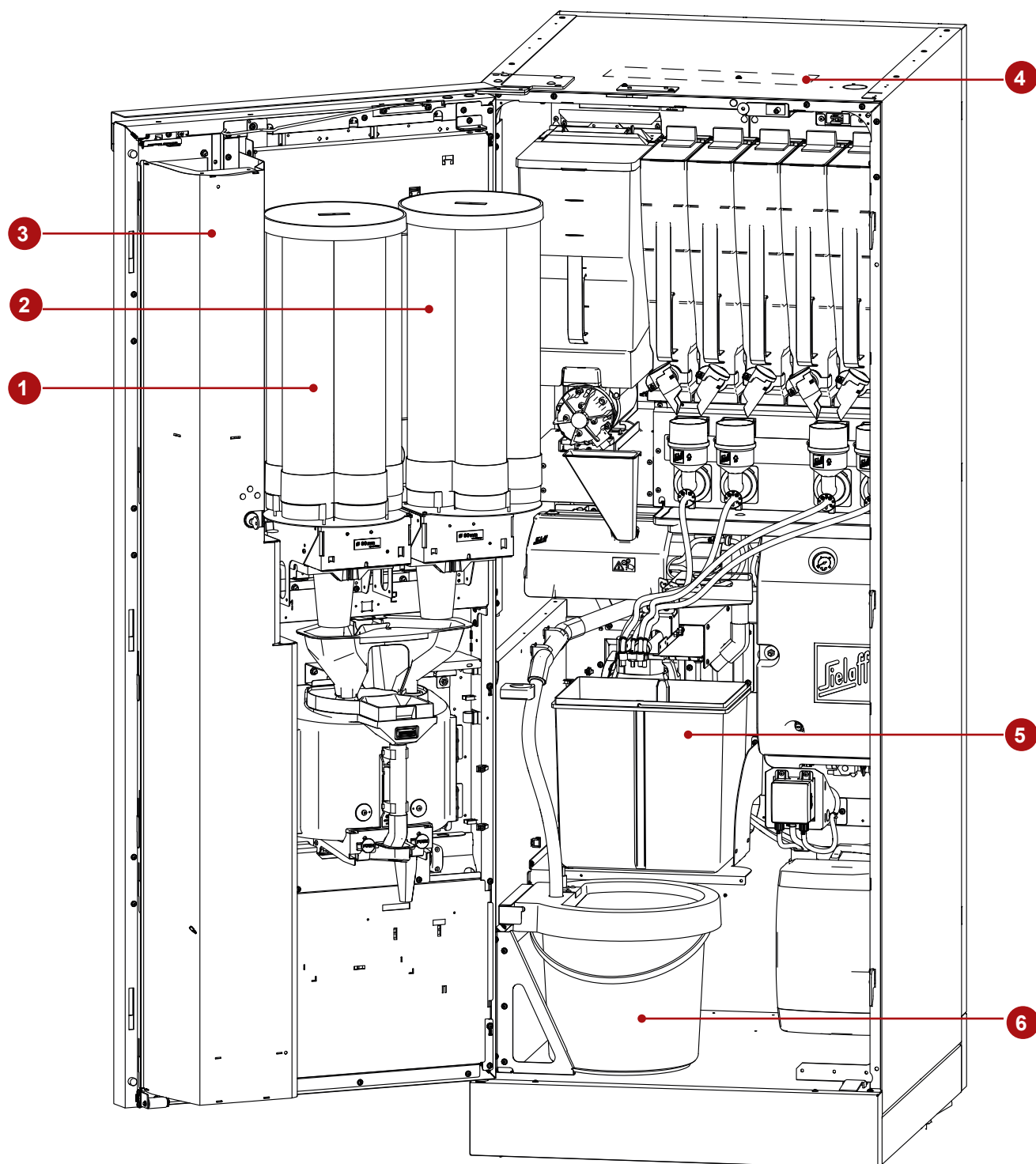


HG SiLine TS 27 ES KT01

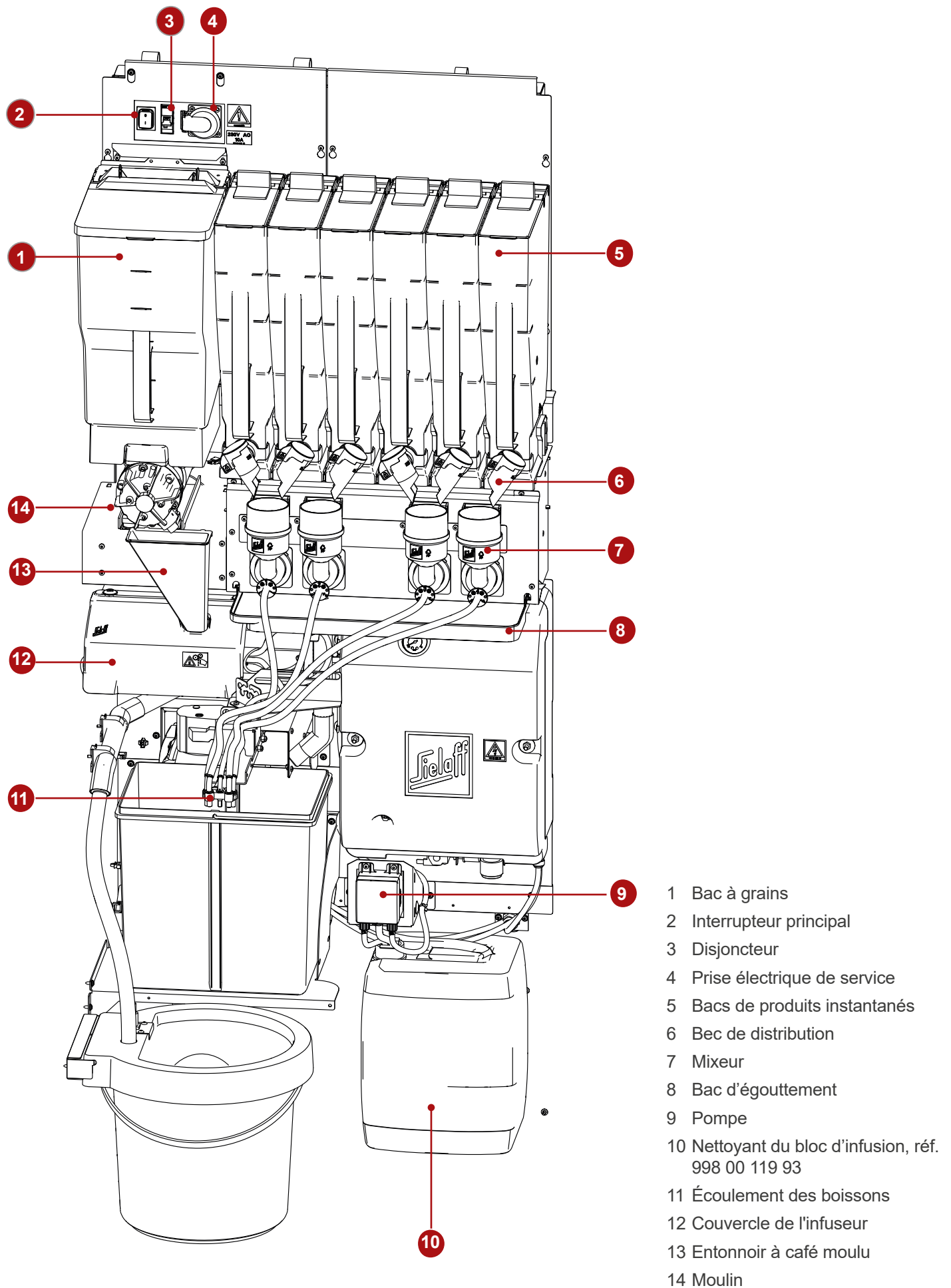


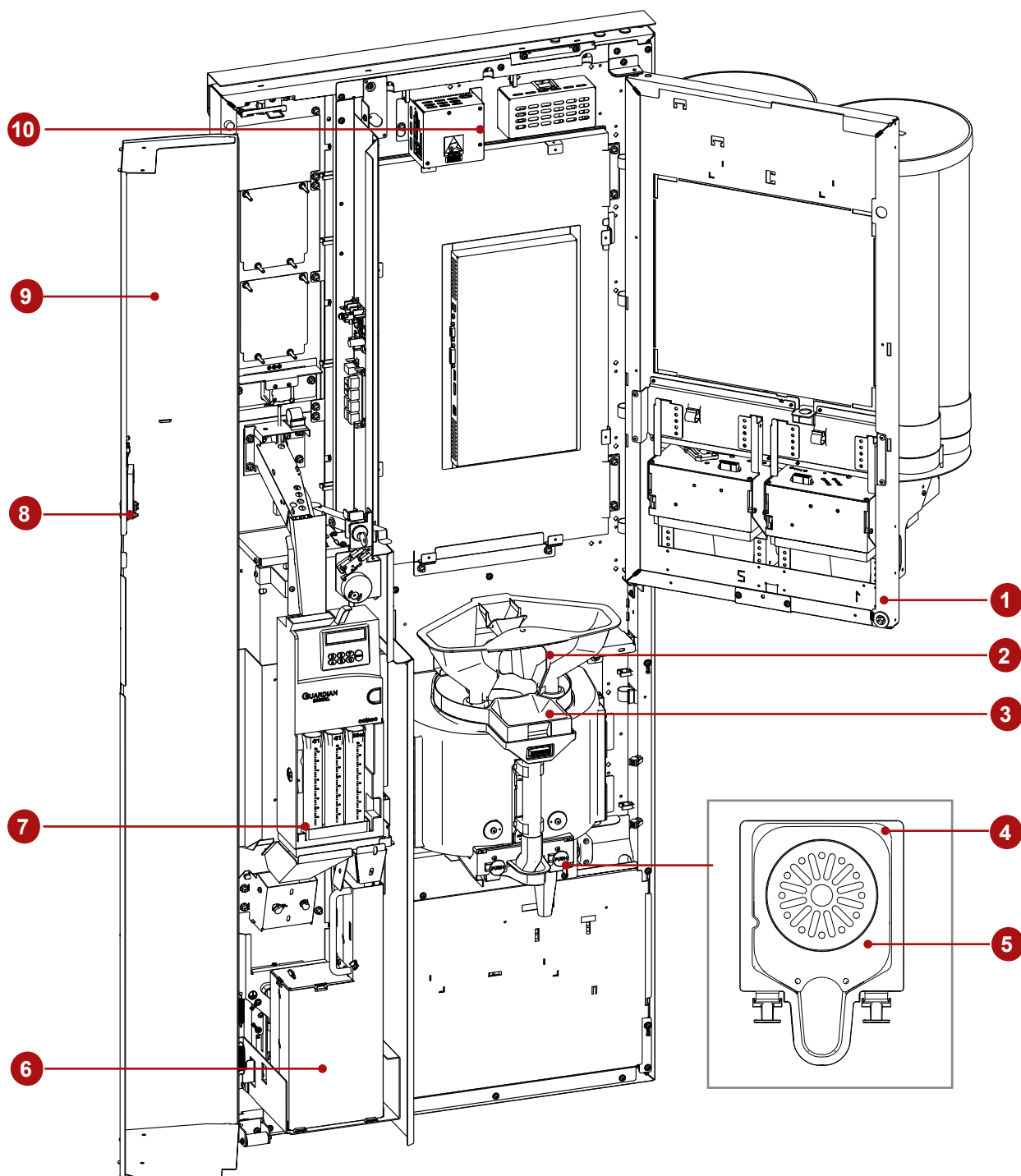
- 1 Porte
- 2 Emplacement EVA
- 3 Lecteur de code-barres (optionnel)
- 4 Introduction de la monnaie
- 5 Écran tactile 27"
- 6 Distributeur de couvercles de gobelets
- 7 Distribution produits
- 8 Distribution couvercles de gobelets

- 9 Boîtier de rendu-monnaie éclairé
- 10 Surface publicitaire
- 11 Serrure
- 12 Plinthe de socle



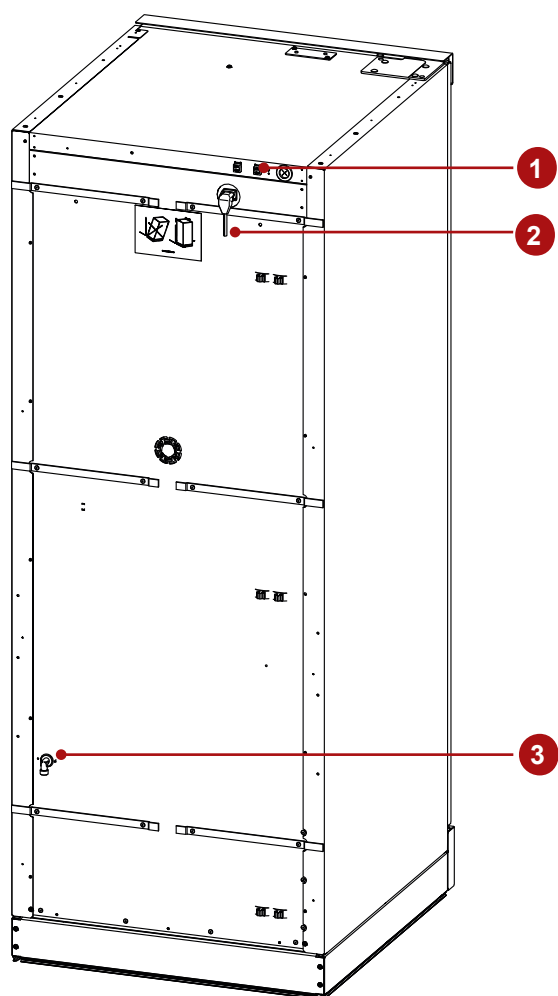
- 1 Tourelle de gobelets 1
- 2 Tourelle de gobelets 2 (optionnelle)
- 3 Porte de caisse
- 4 Éclairage intérieur
- 5 Bac à marc de café
- 6 Seau d'eau résiduelle



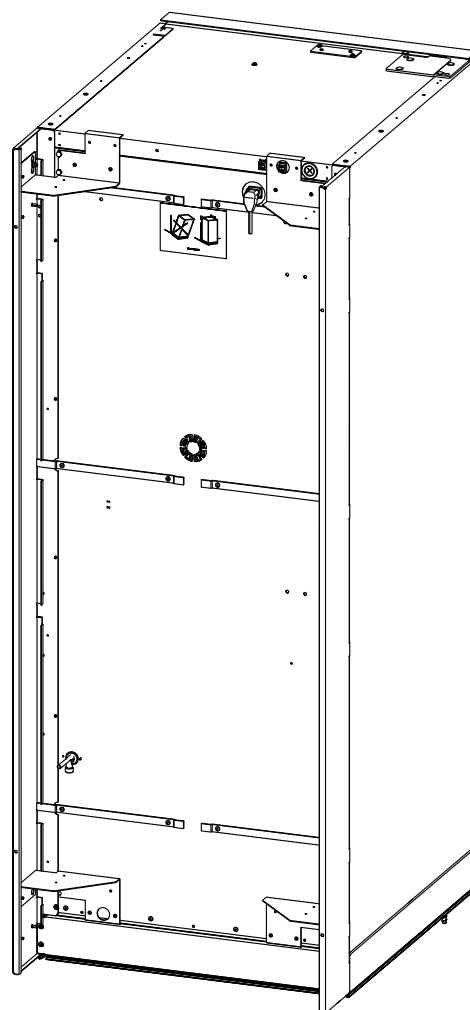


- 1 Tourelles de distribution de gobelets, en position ouverte
- 2 Entonnoir de distribution
- 3 Support de gobelet
- 4 Bac récepteur
- 5 Grille d'égouttement
- 6 Caisse
- 7 Monnayeur (en option)
- 8 Serrure de la porte de la caisse
- 9 Porte de la caisse, ouverte
- 10 Prise USB

HG SiLine TS 27 ES LT01



HG SiLine TS 27 ES KT01



- 1 Connexion réseau (au nbre de 2)
- 2 Fiche secteur
- 3 Raccordement eau

4. Utilisation quotidienne, remplissage de la machine



PRUDENCE risque de coupure !

Risque de blessure sur les éléments tranchants du distributeur. Des coupures aux mains sont possibles. Portez des gants de protection appropriés.

4.1 Ouvrir et fermer la porte de l'appareil : codes d'accès

Conditions

- Le distributeur a été mis en marche (voir 4.3 à la page 15).
- Le code d'accès de la serrure électronique est connu.

Procédure

1. Appuyer sur le logo situé au bas de l'écran tactile.
 2. Appuyer ensuite sur le symbole d'ouverture de porte.
 3. Saisir le code d'accès.
 4. Valider avec le symbole ✓.
- Le volet de protection électronique ouvre la porte (« clic »)
5. Tirer sur le volet de protection.
- ✓ La porte a été ouverte.

Symbole	
Ouvrir la porte de l'appareil	Ouvrir la porte de la caisse
 	 €

Fermer la porte de l'appareil

1. Abaisser le volet de protection.
2. Refermer la porte de l'appareil.

4.2 Ouvrir et fermer la porte de l'appareil : clé

Conditions

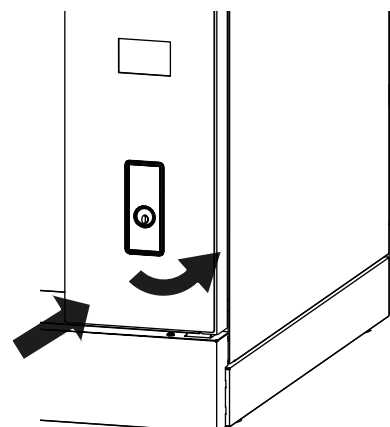
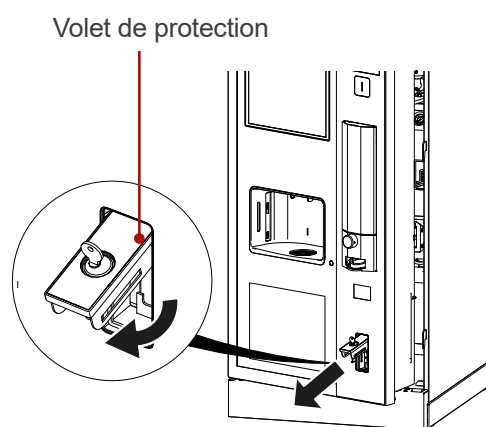
- Clé

Procédure

1. Déverrouiller la serrure.
 2. Faire pivoter le volet de protection de 90° vers le haut.
 3. Tirer sur le volet de protection.
- ✓ La porte a été ouverte.

Fermer la porte de l'appareil

1. Refermer la porte de l'appareil.
2. Faire pivoter le volet de protection vers le bas.
3. Verrouiller la serrure et retirer la clé.



4.3 Mettre le distributeur en marche et sur arrêt

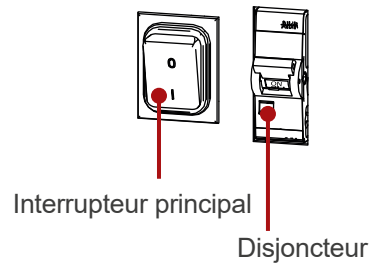
Conditions

- Branchement électrique assuré
- Disjoncteur activé (on)
- Porte de l'appareil ouverte

Procédure

1. Appuyer sur le symbole I de l'interrupteur général.

→ La machine est mise sous tension, c'est-à-dire qu'elle est en marche.



Mettre le distributeur sur arrêt

Procédure

1. Appuyer sur le symbole 0 de l'interrupteur principal.

4.4 Remplir le bac à grains

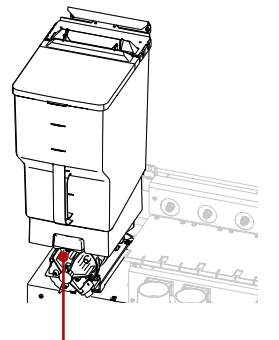
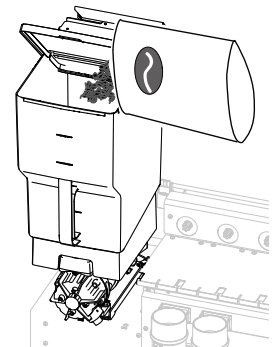
Conditions

- Porte de l'appareil ouverte

Procédure

1. Ouvrir le couvercle du bac.
2. Verser uniquement des grains entiers.
3. Refermer le couvercle.
4. Veiller à ce que le volet de fermeture soit complètement rentré (position de distribution/vente).

✓ Le bac à grains a été rempli.



Volet de fermeture rentré (position de distribution)



CONSEIL

Il est aussi possible de retirer les bacs à grains. Le remplissage en sera facilité. Voir chap. « 6.2 Bac à grains »

4.5 Remplir les bacs de produits instantanés

Conditions

- Porte de l'appareil ouverte
- Produits à recharger (poudre de cacao, thé, sucre, etc.)

Procédure

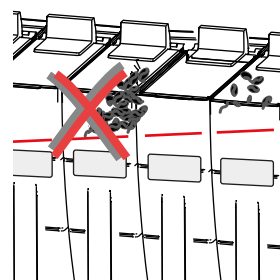
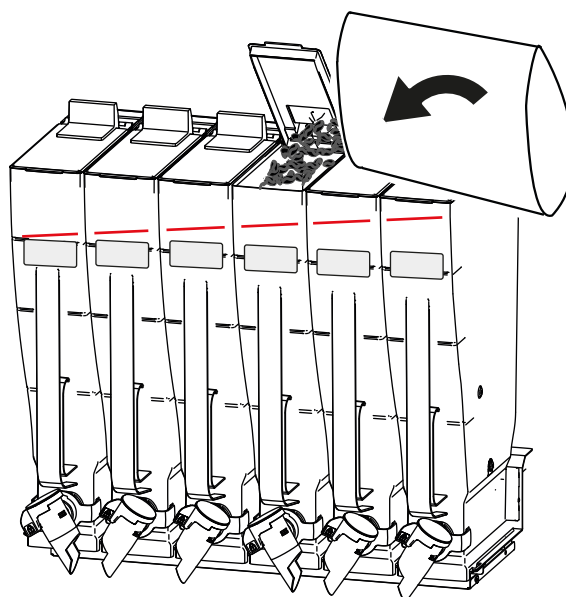
1. Ouvrir le couvercle.
2. Remplir les bacs de produits instantanés avec les bons produits comme indiqué sur les autocollants.
3. Refermer le couvercle.
4. Veiller à ce que l'écoulement soit bien ouvert (symbole « cadenas ouvert », en vert).

✓ Le bac de produit instantané a été rempli.



CONSEIL

N'ouvrir qu'un couvercle à la fois. Cela permet d'éviter de mélanger les produits.



Ne pas verser de poudre de produit instantané à côté !

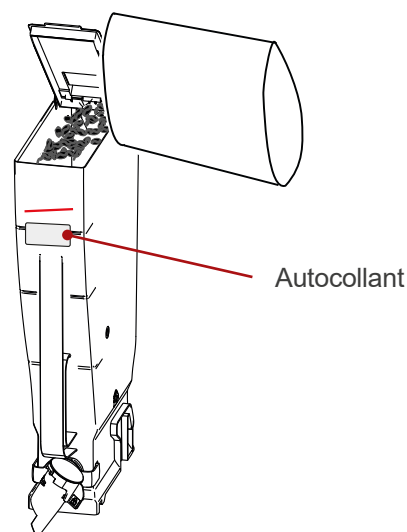
Autre méthode de remplissage : sortir le bac pour le remplir

Pour faciliter le remplissage du bac de produit instantané, il est possible de le retirer de la machine.

Procédure

1. Fermer l'écoulement (symbole « cadenas verrouillé », en rouge).
2. Saisir la poignée du bac de produit instantané pour l'extraire.
3. Déposer le bac de produit instantané.
4. Ouvrir le couvercle.
5. Remplir les bacs de produits instantanés avec les bons produits comme indiqué sur les autocollants.
6. Refermer le couvercle.
7. Remettre le bac en place dans le distributeur.
8. Ouvrir l'écoulement (symbole « cadenas ouvert », en vert).

✓ Le bac de produit instantané a été rempli.



Écoulement fermé



Écoulement ouvert

4.6 Remplir les tourelles de gobelets

Les gobelets utilisés dans la machine doivent remplir les conditions suivantes :

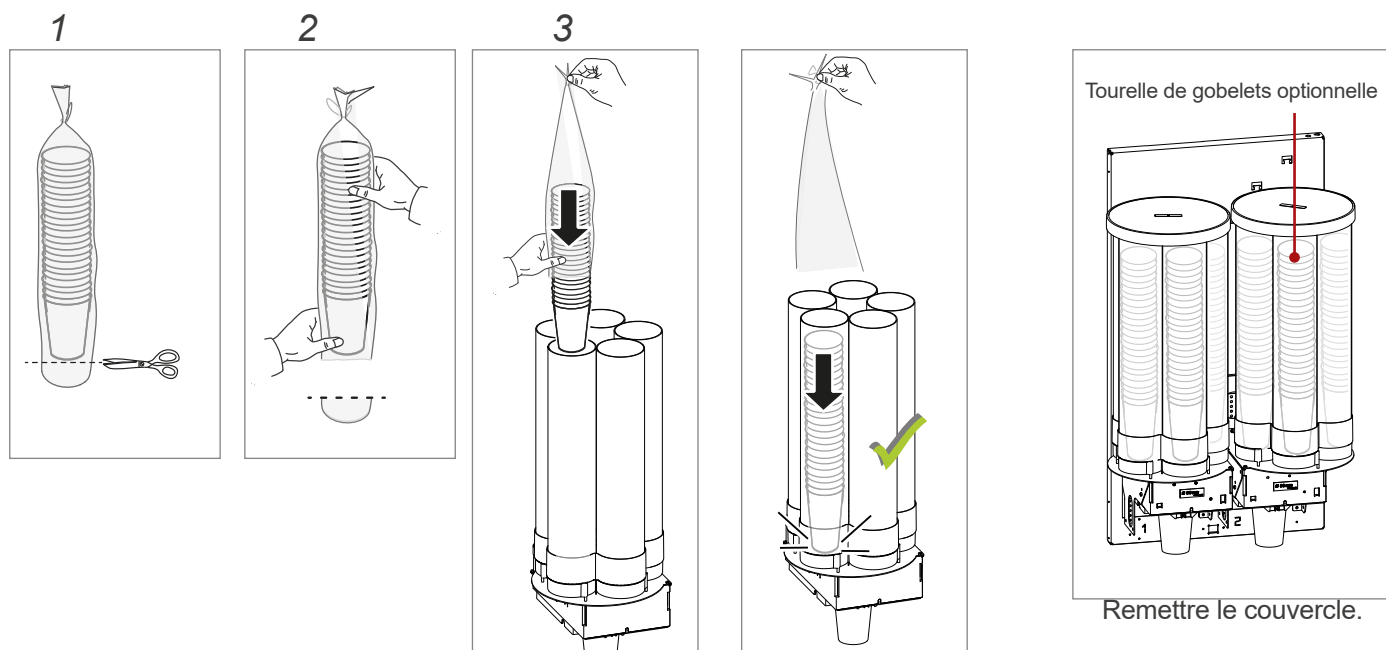
- Matériau : papier dur ou plastique
- Ils ne doivent être ni endommagés ni déformés.
- Le diamètre des gobelets doit correspondre à l'autocollant apposé sur la tourelle de gobelets.
- Gobelets recyclables appropriés au distributeur
- Cartouches de gobelets entières dans un film d'emballage non ouvert

Conditions à respecter

- Ne pas toucher aux gobelets pour des raisons d'hygiène.
- Ne pas mélanger les tailles des gobelets lors de la recharge.
- Chaque tourelle de gobelets a été réglée à un certain diamètre et l'indication correspondante y figure dessus.
- Ne pas utiliser des gobelets de différentes marques.
- Il n'est pas permis de tourner la tourelle de gobelets manuellement. Cela se fait uniquement par entraînement électrique.
- Ne pas remplir le compartiment gobelets arrière situé au-dessus de la distribution parce que ceci entraîne une panne.

Remplir de gobelets uniquement de la manière suivante :

1. Ouvrir le film d'emballage par le bas à l'aide de ciseaux.
2. Tenir la pile de gobelets par les deux mains au-dessus du compartiment.
3. Maintenir le film d'emballage par le haut pendant que l'autre main est relâchée de sorte à faire glisser la pile de gobelets entière dans le compartiment à gobelets.



À observer également :

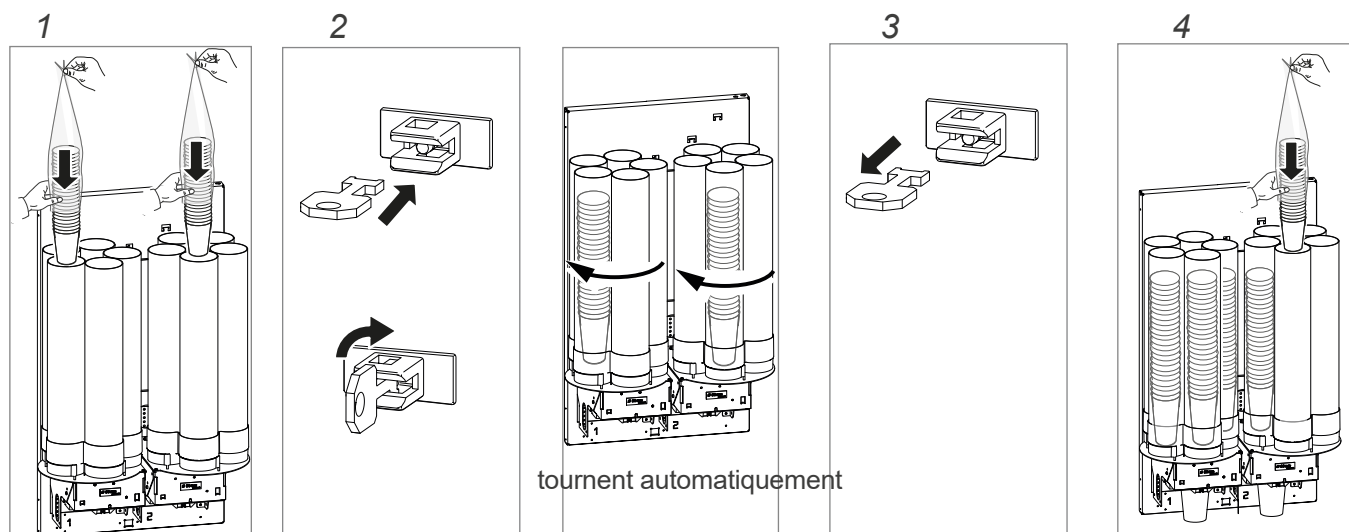
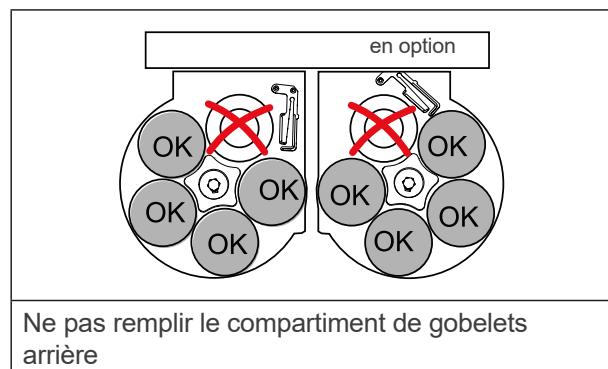
Remplir de gobelets uniquement jusqu'en dessous du bord des compartiments.	Ne pas mettre de pile de gobelets entamée	Ne pas remplir le compartiment de gobelets arrière

4.7 Remplir le distributeur de gobelets (tous les compartiments sont vides)

Sur les distributeurs neufs ou en cas de vente intégrale, tous les compartiments de gobelets sont vides.

Procédure

1. Introduire une pile de gobelets dans la tourelle de gauche et une dans la tourelle de droite.
2. Insérer la clé de service.
- ✓ La tourelle de gobelets commence à tourner jusqu'à ce que la pile de gobelets rajoutée soit en position d'utilisation.
Les gobelets tombent automatiquement dans la zone de distribution.
3. Retirer la clé de service.
4. Il est maintenant possible de remplir de gobelets les autres compartiments.



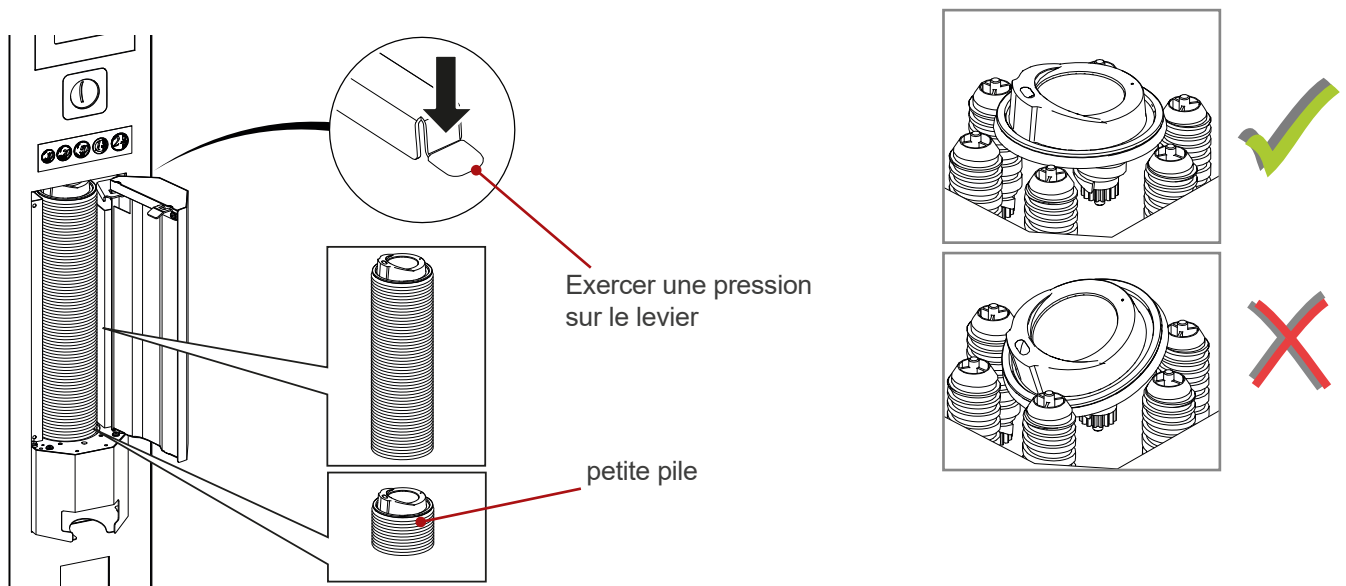
4.8 Remplir le distributeur de couvercles de gobelets

Conditions

- Pile de couvercles de gobelets (retirer le plastique)
- Porte de l'appareil ouverte

Procédure

1. *Exercer une pression sur le levier situé sur la face intérieure de la porte de l'appareil*
→ À l'extérieur, la porte se déverrouille et s'ouvre un peu.
2. *Mettre une petite pile de couvercles de gobelets à l'intérieur. Ils doivent impérativement être déposés à l'horizontale sur les galets.*
3. *Une fois que la petite pile est correctement en place, on peut poser une pile supplémentaire.*
4. *Refermer la porte du distributeur de couvercles de gobelets jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.*



4.9 Remplacer le bidon de nettoyant

**AVERTISSEMENT : risque d'intoxication !**

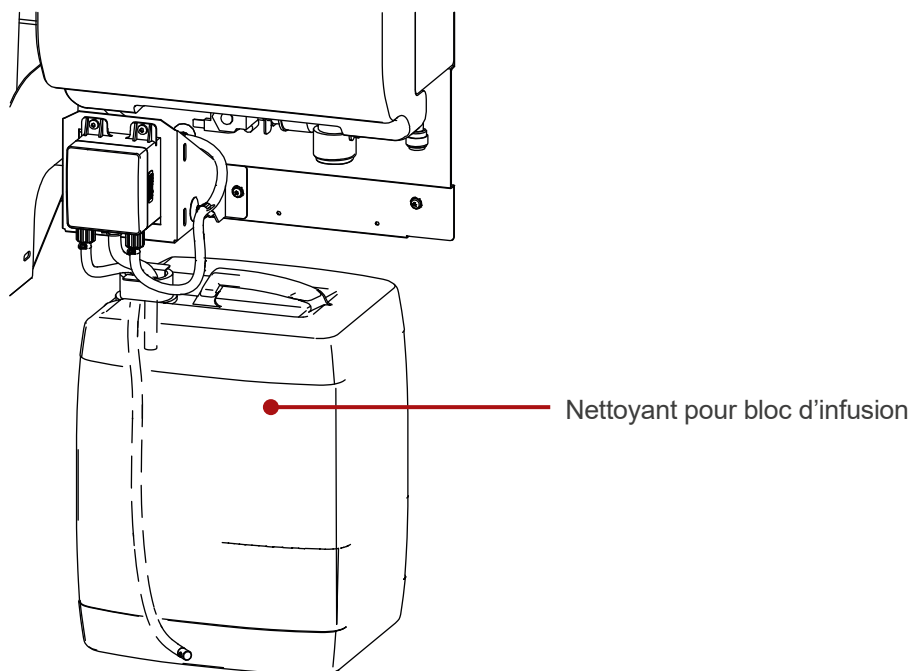
En cas d'utilisation de nettoyants inappropriés, le distributeur sera contaminé et distribuera des boissons souillées. Il y a risque d'intoxication pour les consommateurs. C'est pourquoi il faut utiliser exclusivement le nettoyant d'origine prévu pour le bloc d'infusion.

Conditions

- Nettoyant du bloc d'infusion, n° de réf. 998 00 119 93

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
 2. Débrancher l'extrémité du flexible du bidon.
 3. Remplacer le bidon vide par un bidon neuf.
 4. Remettre en place l'extrémité du flexible.
- ✓ Un nettoyant neuf pour le bloc d'infusion a été mis en place.



4.10 Vider la caisse

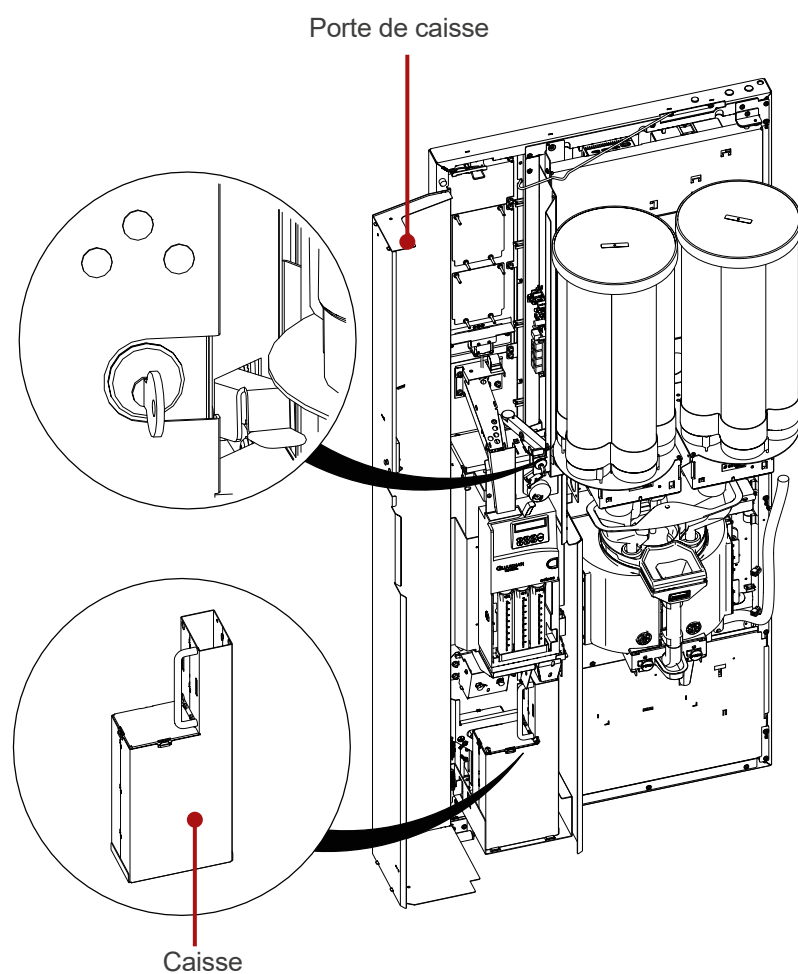
Conditions

- Porte de l'appareil ouverte
- Clé de la porte de la caisse ou code d'accès de la serrure électronique de caisse

Procédure

1. Ouvrir la porte de la caisse (clé ou code d'accès de serrure électronique).
2. Retirer la caisse, la vider et la remettre en place.
3. Refermer la porte de la caisse.

✓ La caisse a été vidée.



4.11 Procéder à la clôture de caisse



CONSEIL

- Une fois la clôture de caisse lancée, l'opération doit obligatoirement être effectuée. Une interruption n'est plus possible.
- Ne valider les opérations que si elles ont été effectuées exactement selon les instructions affichées à l'écran. Si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre, des erreurs se produiront dans les statistiques, car la machine passe en compte les pièces de monnaie comme confirmées.
- Lors du premier remplissage, on introduit quelques pièces (pièces de réserve, pièces de sommeil) dans les tubes du monnayeur (MSG). Le nombre de pièces restantes par tube dépend du monnayeur utilisé et varie habituellement en condition d'utilisation réelle. Les pièces de réserve resteront toujours dans le monnayeur.
- Les tubes du monnayeur sont remplis avec les pièces de la caisse. Le distributeur les passe en compte automatiquement lors d'une clôture de caisse.

Conditions

- L'utilisateur est créé et autorisé

Procédure

1. Ouvrir le menu *Service*.
2. Sélectionner l'onglet 2 [Statistiques/données].
3. Appuyer sur [Clôture de caisse].
4. Valider avec [oui].
5. Saisir le code PIN pour ouvrir la porte de la caisse.
6. Vider la caisse
7. Fermer la porte de l'appareil.

Étapes intermédiaires possibles :

Il faut remplacer des pièces de monnaie pour pouvoir remplir les tubes :

1. Retirer des pièces conformément à l'instruction de la caisse et les remplacer par des pièces externes.
2. Appuyer sur [Valider].

Le distributeur rejette automatiquement des pièces lorsque le niveau maximal est atteint :

1. Mettre les pièces de monnaie rejetées dans la caisse.

8. Compléter, via la fente de paiement par monnaie, les pièces de monnaie affichées en rouge par les pièces de monnaie de la caisse, conformément au tableau affiché.

→ Les pièces de monnaie correctement complétées passent en vert au tableau affiché.

9. Répéter cette procédure pour toutes les pièces repérées en rouge.

→ [Terminer la clôture de caisse et envoyer les données] est activé.

→ Le distributeur rejette les pièces de monnaie en trop.

10. Jeter les pièces de monnaie rejetées dans les caisses.

11. Appuyer sur [Terminer la clôture de caisse et envoyer les données].

✓ La clôture de caisse est terminée.

✓ La statistique de vente (stat. courte) et la caisse sont remises à zéro, tandis que les données sont enregistrées en vue d'un affichage ultérieur sur le distributeur.

4.12 Remplir de monnaie de change



CONSEIL

- S'il n'y a pas assez de monnaie de change, le message : [Monnaie de change indisponible] s'affiche en mode de vente. Il est aussi possible de désactiver cette fonction.
- Lors du premier remplissage, on introduit quelques pièces (pièces de réserve, pièces de sommeil) dans les tubes du monnayeur (MSG). Le nombre de pièces restantes par tube dépend du monnayeur utilisé et varie habituellement en condition d'utilisation réelle. Les pièces de réserve resteront toujours dans le monnayeur.

Conditions

- L'utilisateur est créé et autorisé

Procédure

1. Ouvrir le menu Service.
 2. Appuyer sur l'onglet 5 [Systèmes de paiement].
 3. Appuyer sur [Monnayeur].
 4. Appuyer sur [Remplir avec monnaie de change]
 5. Introduire des pièces dans la fente pour monnaie située sur la porte de l'appareil.
- ✓ L'écran affiche le nombre de pièces de monnaie introduites.
 - ✓ Si le nombre minimal de pièces est atteint, un message s'affiche à l'écran et le distributeur est prêt à fonctionner.



5. Nettoyage

5.1 Propreté et hygiène

La propreté du distributeur est du ressort de l'exploitant et doit être contrôlée surtout par le personnel venant remplir le distributeur. L'utilisation d'un distributeur de boissons exige le respect de règles d'hygiène générales.

- Se laver les mains et bien les désinfecter avant toute manipulation de produits alimentaires.
- Pour le nettoyage du distributeur, utiliser uniquement des produits nettoyants compatibles avec les produits alimentaires.
- Après le nettoyage, ne plus toucher les pièces en contact avec les produits alimentaires.
- Éviter d'éternuer ou de tousser lors de la manipulation d'emballages ouverts de denrées alimentaires.
- Les produits ouverts doivent être correctement refermés et conservés de manière sûre.
- Les restes de produit 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 périodicités prescrites.



CONSEIL

Les pièces en plastique sont compatibles lave-vaisselle. N'utiliser que des détergents alcalins doux ou une poudre lave-vaisselle de commercialisation courante. La température de lavage ne doit pas dépasser 65 °C.



AVERTISSEMENT : denrées alimentaires périssables !

Risque d'intoxications alimentaires et de maladies !

- Respecter les dates de péremption indiquées par le fabricant des produits.
- Remplacer à temps les produits périmés par des produits dont la date de péremption n'est pas dépassée.
- Ne pas utiliser de produits périmés.
- Ne pas utiliser de produits dont la date de péremption est imminente.
- Remplir uniquement de produits adaptés à la vente dans un distributeur.
- Ne pas stocker de produits dans le distributeur.

5.2 Liste de nettoyage

Interventions régulières

Élément constitutif	Intervention	Chapitre	Matériel à utiliser
Bac à marc de café	vider et nettoyer	5.10 à la page 31	Sac poubelle, poubelle
Seau d'eau résiduelle	vider et nettoyer	5.11 à la page 31	Canalisation, poubelle

Interventions hebdomadaires

Élément constitutif	Intervention	Chapitre	Matériel à utiliser
Extérieur de la machine, zone de distribution boissons	Nettoyer	5.3 à la page 26	Produit nettoyant approprié, chiffon
Nettoyer les becs de distribution	Nettoyer	5.4 à la page 27	Pinceau
Nettoyer l'infuseur	Nettoyer	5.5 à la page 27	Pinceau
Extérieur du bac de produit instantané	Nettoyer	5.6 à la page 28	Pinceau
Nettoyer le mixeur	désassembler et nettoyer	5.7 à la page 29	Liquide vaisselle, chiffon
Bac d'égouttement	retirer, nettoyer	5.9 à la page 30	Liquide vaisselle, chiffon
Réceptacle de gobelet, entonnoir de distribution	retirer, nettoyer	5.12 à la page 32	Liquide vaisselle, chiffon
Bac récepteur, grille d'égouttement	retirer, nettoyer	5.13 à la page 32	Liquide vaisselle, chiffon
Programme de nettoyage	Programme de nettoyage automatique	5.14 à la page 33	Nettoyant du bloc d'infusion, réf. 998 00 119 93

Interventions mensuelles

Élément constitutif	Intervention	Chapitre	Matériel à utiliser
Tiroir d'aspiration	Nettoyer	5.8 à la page 30	Liquide vaisselle, chiffon

Interventions semestrielles

Élément constitutif	Intervention	Chapitre	Matériel à utiliser
Bacs de produits instantanés	Nettoyer	6.1 à la page 35	Liquide vaisselle, chiffon
Bac à grains	Nettoyer	6.2 à la page 36	Liquide vaisselle, chiffon
Tuyauteries	Nettoyer	6.3 à la page 36	Liquide vaisselle, brosse

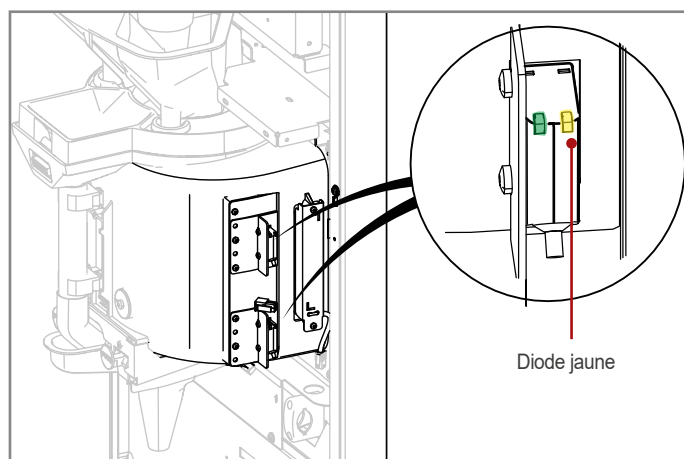
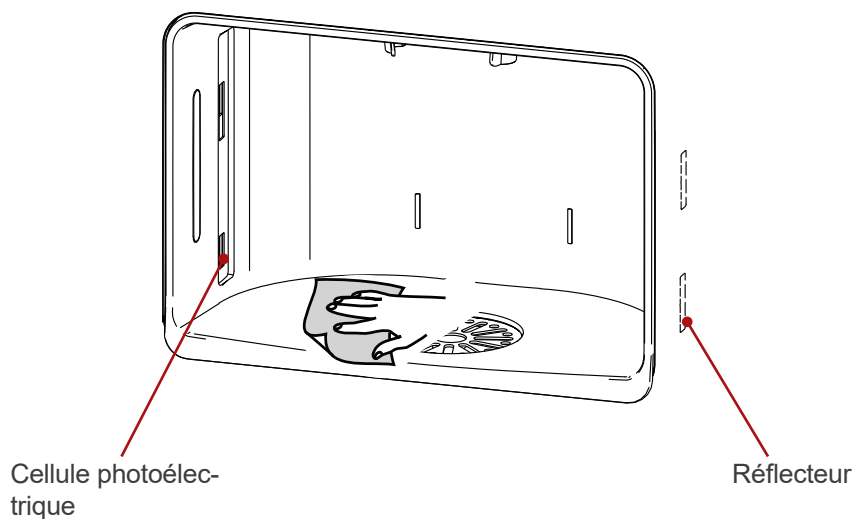
5.3 Extérieur de la machine

Conditions

- Nettoyants appropriés pour le verre, le plastique, le métal peint, l'inox etc...

Procédure

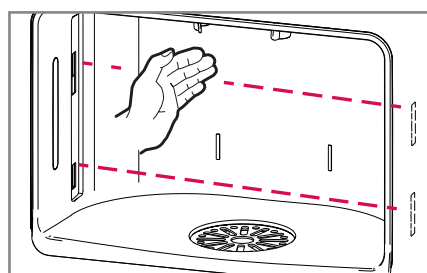
1. Nettoyer la façade du distributeur avec un chiffon humide (utiliser un nettoyant adapté à la surface à nettoyer).
2. Nettoyer la zone de distribution boissons avec un chiffon humide (les cellules photoélectriques et les réflecteurs doivent impérativement être propres).
3. Ôter de temps en temps les dépôts de la partie supérieure du distributeur, puis la nettoyer.



Diode de contrôle de détection d'un gobelet (propre tasse)

Mettre la main entre la cellule photoélectrique et le réflecteur :

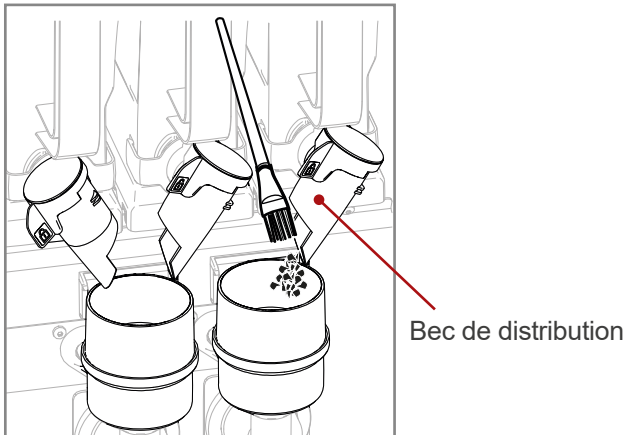
- la diode jaune s'allume : aucun gobelet détecté (standard).
- la diode jaune s'éteint : gobelet détecté



5.4 Nettoyer les becs de distribution

Procédure

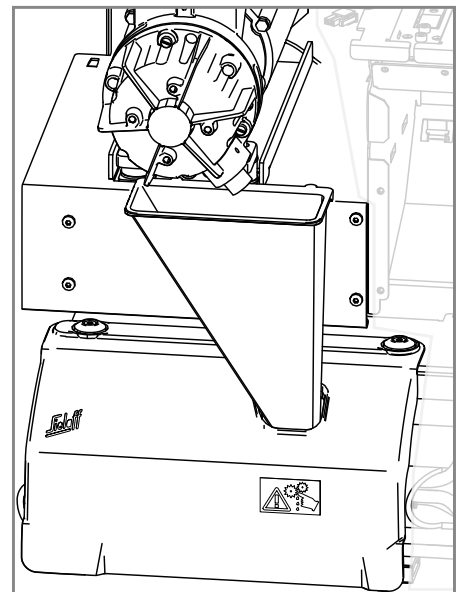
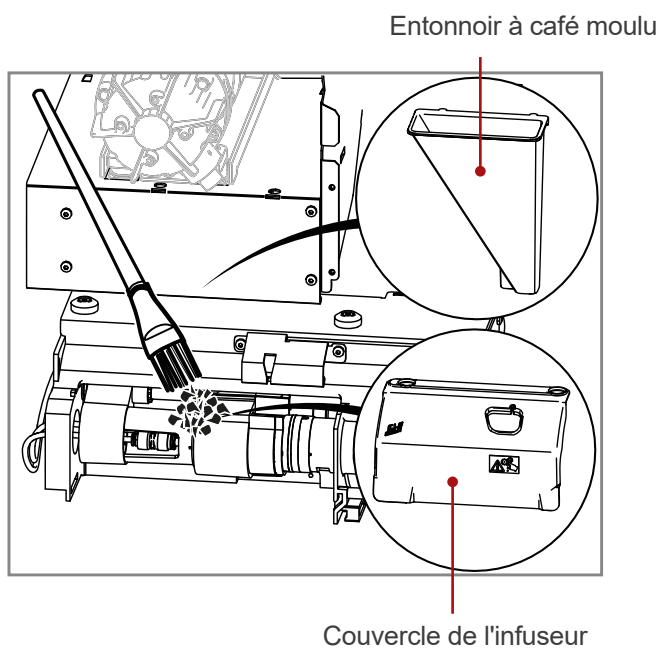
1. Nettoyer les becs de distribution des bacs de produits instantanés à l'aide d'un pinceau sec.



5.5 Nettoyer l'infuseur

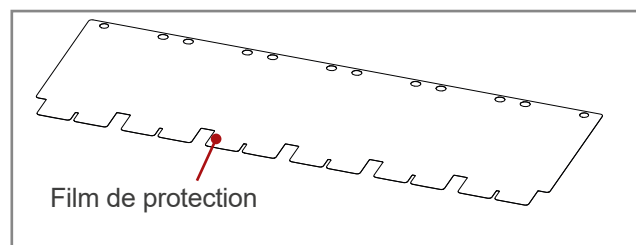
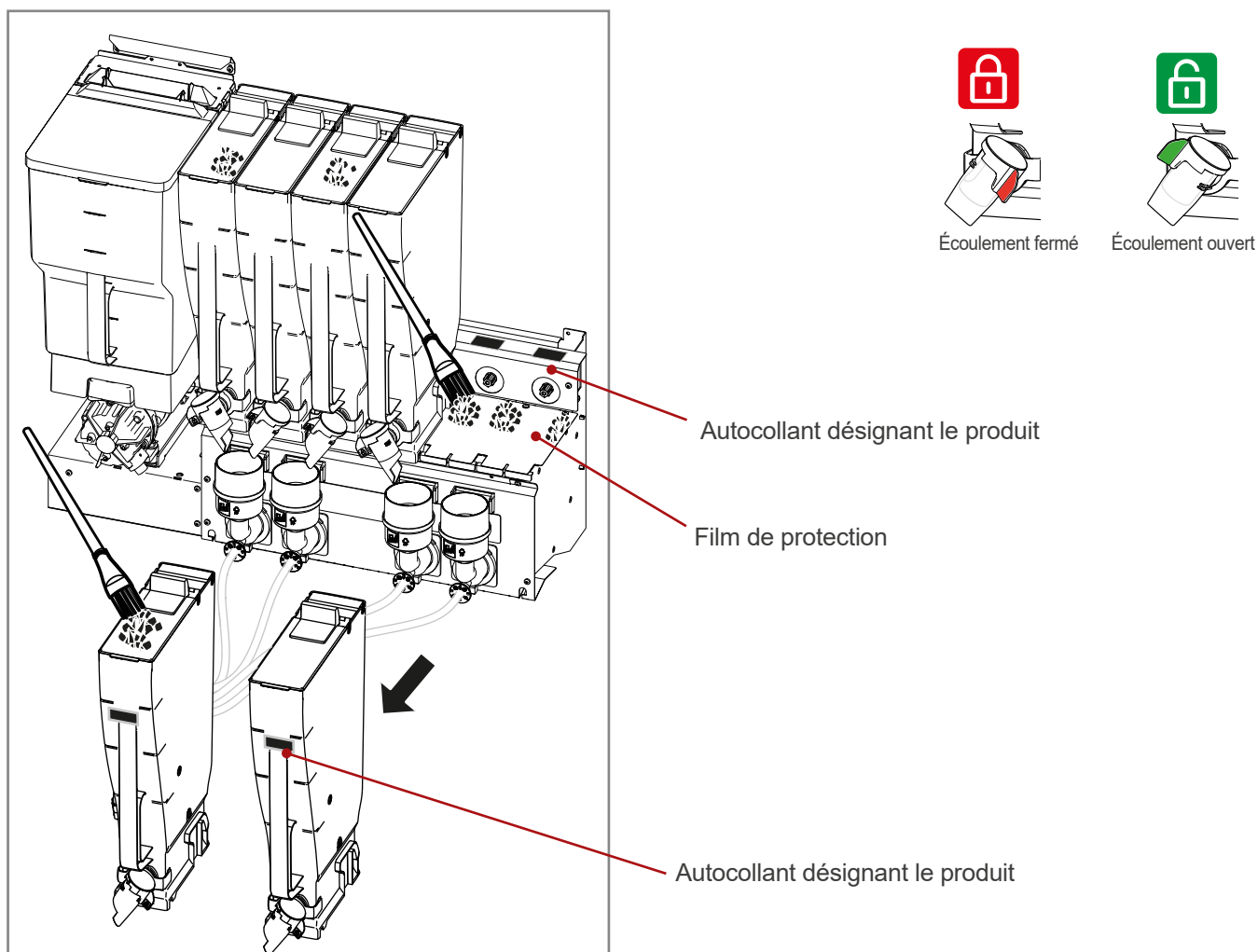
Procédure

1. Soulever légèrement l'entonnoir à café moulu et le retirer.
2. Soulever le couvercle de l'infuseur et le retirer.
3. À l'aide d'un pinceau, ôter les restes de café moulu de l'entonnoir à café moulu ainsi que du couvercle de l'infuseur de (à l'arrière aussi).
4. Ôter les restes de café moulu se trouvant sur la partie supérieure de l'infuseur avec un pinceau.
5. Remettre le couvercle de l'infuseur en place.
6. Remettre l'entonnoir à café moulu en place.



5.6 Extérieur du bac de produit instantané et surface d'appui

1. Fermer les becs de distribution des bacs de produits instantanés.
2. Soulever légèrement le bac de produit instantané par la poignée et le retirer.
3. Ôter la poudre se trouvant sur le bac à l'aide d'un pinceau.
4. Nettoyer aussi le film de protection avec un pinceau.
5. Remettre le bac retiré à son emplacement initial (respecter l'autocollant désignant le produit).

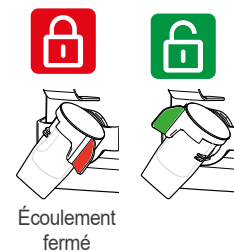


Le film de protection est une fine feuille plastique. Il doit être mis en place correctement pour que la fonction de pesée qui se trouve en-dessous fonctionne correctement.

5.7 Nettoyer le mixeur

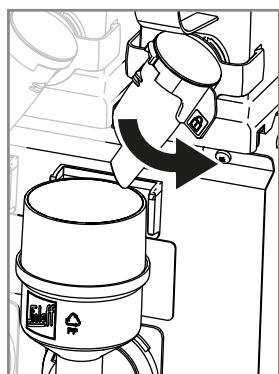
Procédure

1. Fermer les becs de distribution des bacs de produits instantanés.
2. Retirer le raccord au tuyau d'écoulement.
3. Tourner la poignée sur la bride verte dans le sens antihoraire jusqu'au premier cran.
4. Retirer par l'avant le bol mixeur avec son aspiration d'air.
5. Sortir la pale du mixeur de l'axe.
6. Tournez la bride verte dans le sens antihoraire jusqu'au cran suivant.
7. Retirer la bride verte de l'axe.
8. Laver méticuleusement le boîtier du mixeur, l'aspiration d'air, la bride et la pale du mixeur à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle.
9. Rincer les pièces sous le robinet d'eau chaude avant de les sécher.

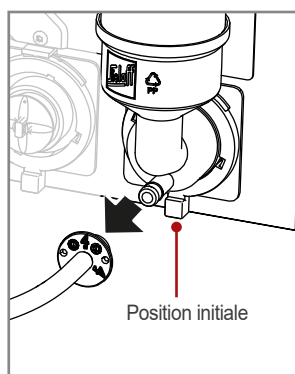
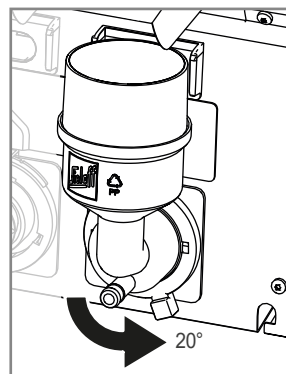


Réassemblage

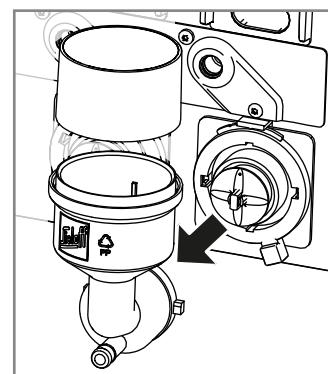
1. Engager la bride verte sur l'axe.
 2. La pousser à fond, puis la tourner dans le sens horaire jusqu'à son encliquetage.
 3. Engager la pale du mixeur sur l'axe de manière à ce que le méplat de l'axe et le repère de la pale du mixeur coïncident. La pale du mixeur doit s'enclencher de manière audible ; on doit entendre un « clic ».
 4. Réassembler le boîtier du mixeur et l'aspiration d'air, puis les rapporter de manière à ce que l'aspiration d'air soit recouverte.
 5. Tourner la poignée de la bride verte dans le sens horaire jusqu'à sa position initiale.
 6. Correctement rapporter le raccord sur le mixeur.
 7. Ouvrir les becs de distribution. Contrôler leur bon positionnement au-dessus des mixeurs.
- ✓ Les mixeurs ont été montés correctement et sont prêts à l'emploi.



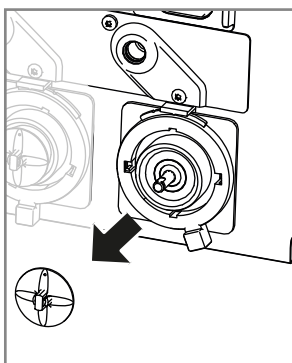
Fermer les becs de distribution

Raccord avec le tuyau d'écoulement
(ne pas les séparer)

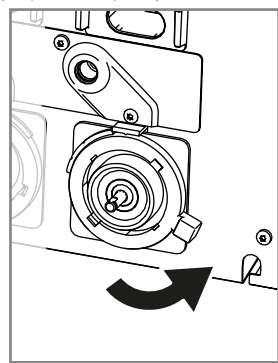
bride verte au 1er cran



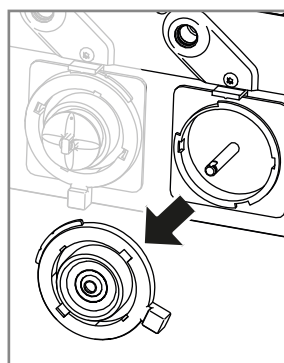
Bol mixeur avec aspiration d'air



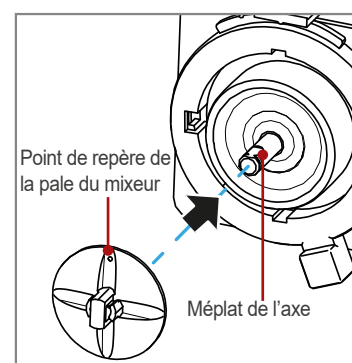
Pale du mixeur



bride verte au 2e cran



Retirer la bride verte

Encliquetage audible de la pale du mixeur :
« clic »

5.8 Tiroir d'aspiration

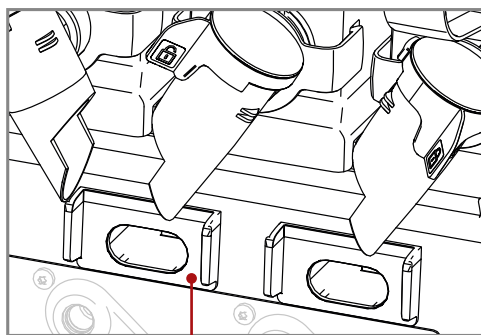
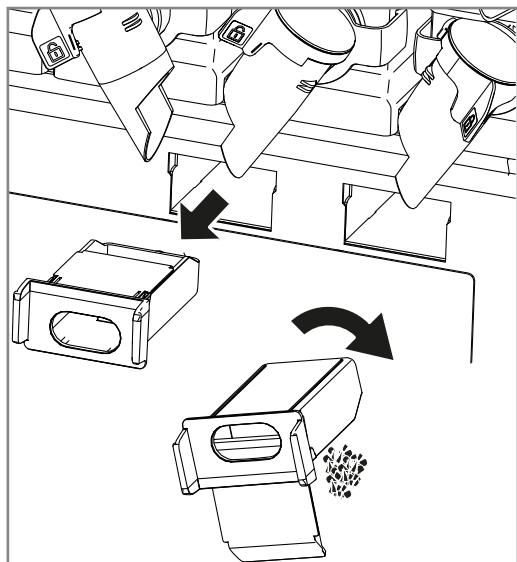
Procédure

1. Extraire le tiroir d'aspiration par l'avant.
2. Le retourner de sorte que le couvercle s'ouvre et que la poudre tombe (tapoter éventuellement).
3. Remettre en place le tiroir d'aspiration fermé.



CONSEIL

Si la poudre colle, nettoyer le tiroir d'aspiration à fond à l'eau très chaude et avec du liquide vaisselle courant. Bien sécher le tiroir ensuite.

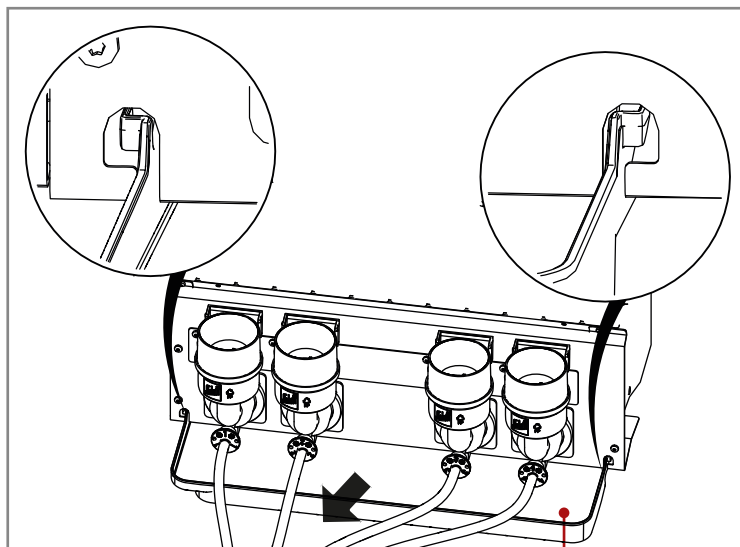


Tiroir d'aspiration en place

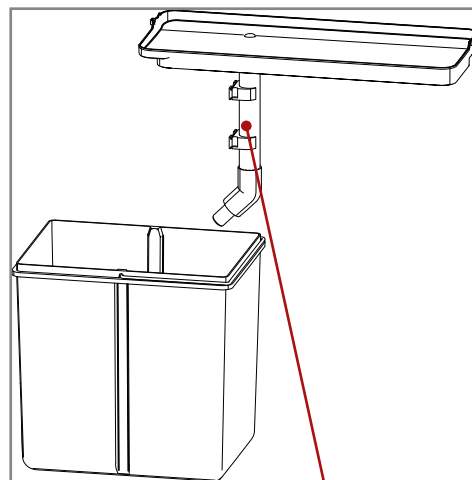
5.9 Bac d'égouttement

Procédure

1. Soulever légèrement le bac d'égouttement et l'extraire.
2. Le vider et le nettoyer.
3. Le remettre ensuite dans sa coulisse et le pousser à l'intérieur. L'ajutage du trou situé sur le dessous doit saillir dans le tuyau d'évacuation.



Bac d'égouttement

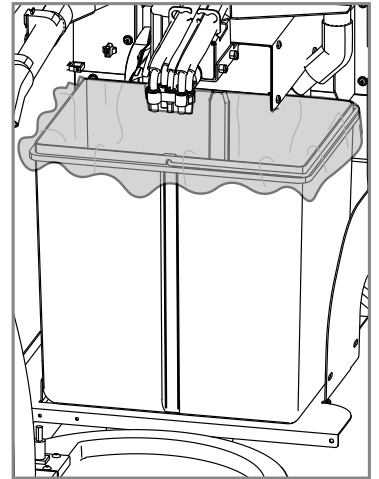


Tuyau d'évacuation

5.10 Vider le bac à marc de café

Procédure

1. Retirer le bac à marc de café.
2. Retirer le sac poubelle du bac à marc de café et le jeter (marc de café et liquide).
3. Mettre un nouveau sac poubelle.
4. Remettre le bac à marc de café dans la machine.



5.11 Vider le seau d'eau résiduelle

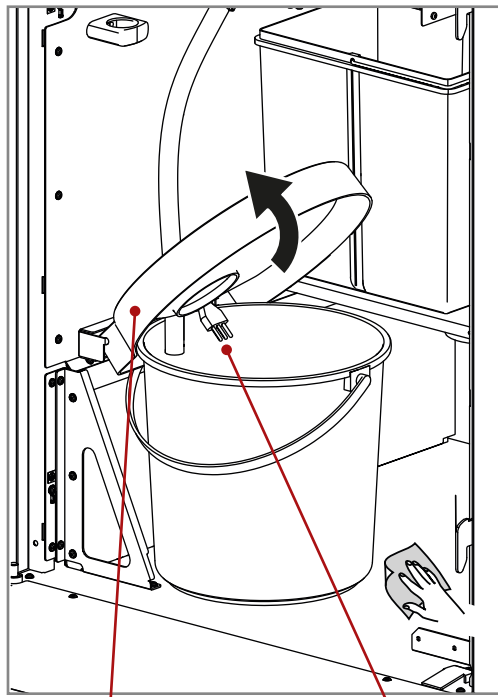
Procédure

1. Soulever le couvercle.
2. Retirer le seau d'eau résiduelle.
3. Le vider et le nettoyer.
4. Nettoyer et sécher le capteur d'humidité.
5. Nettoyer le plancher du distributeur avec un chiffon humide et un nettoyeur approprié.
6. Soulever le couvercle et remettre le seau d'eau résiduelle à sa place (l'extrémité du tuyau ainsi que le capteur d'humidité doivent entrer dans le seau).
7. Refermer le couvercle de seau d'eau résiduelle.



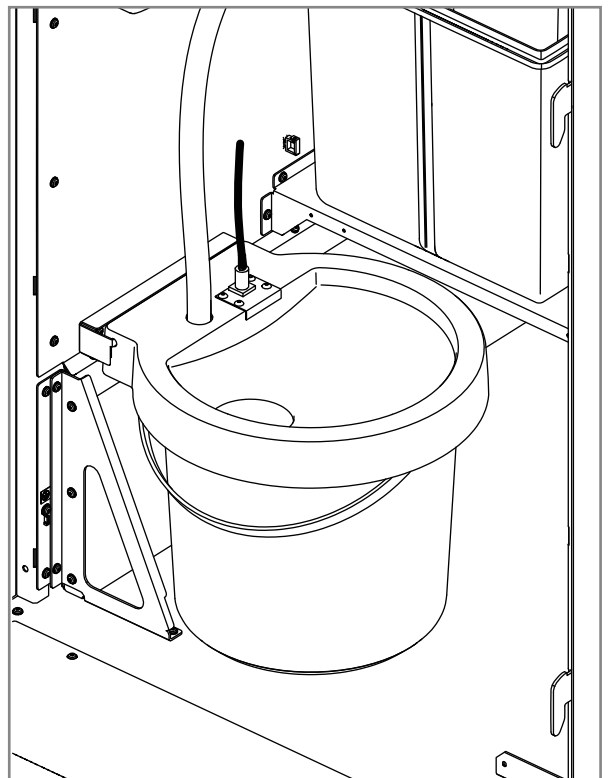
CONSEIL

- Ne pas stocker d'objets (p. ex. des recharges de produits) sur le fond du distributeur.



Couvercle

Capteur d'humidité



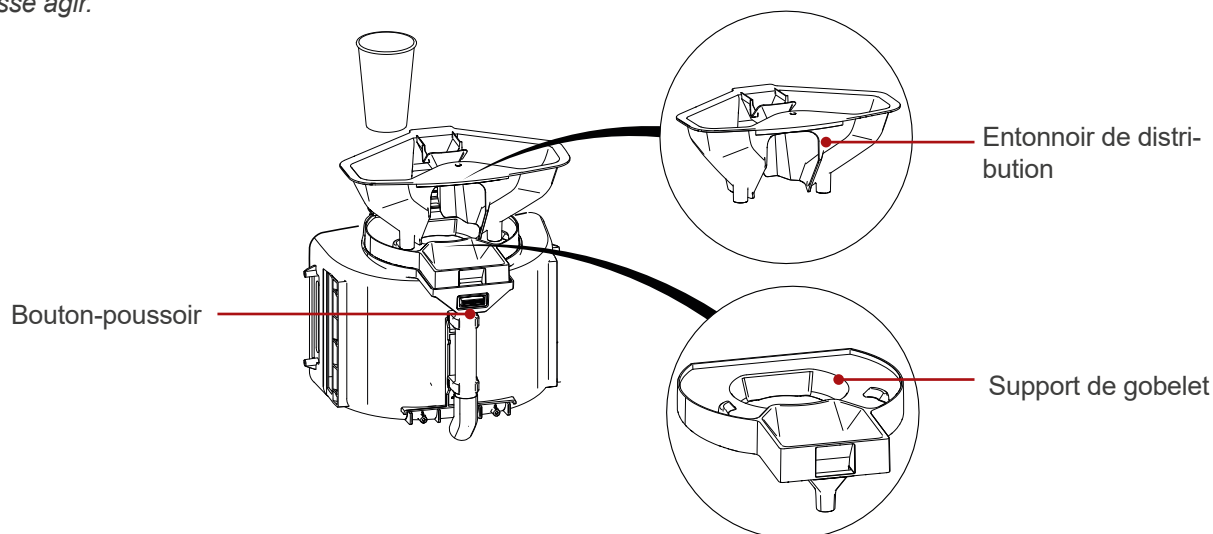
5.12 Réceptacle de gobelet, entonnoir de distribution

Procédure

1. Tirer sur l'entonnoir de distribution pour le retirer (il faut surmonter une faible résistance magnétique).
2. Appuyer sur le bouton situé sur le réceptacle de gobelet.
3. Le réceptacle de gobelet peut maintenant être retiré par le haut.
4. Nettoyer les pièces, puis les sécher.

Réassemblage

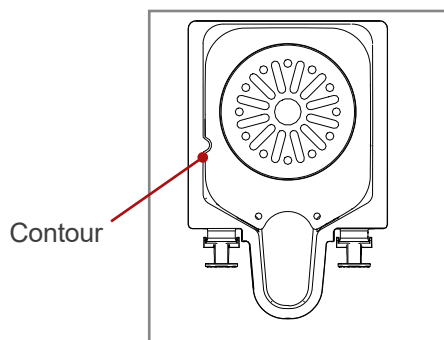
5. Remettre en place le réceptacle de gobelet et le pousser légèrement vers le bas pour l'enclencher (clic).
6. Mettre l'entonnoir de distribution sur le réceptacle de gobelet et le pousser faiblement vers l'arrière pour que l'aimant puisse agir.



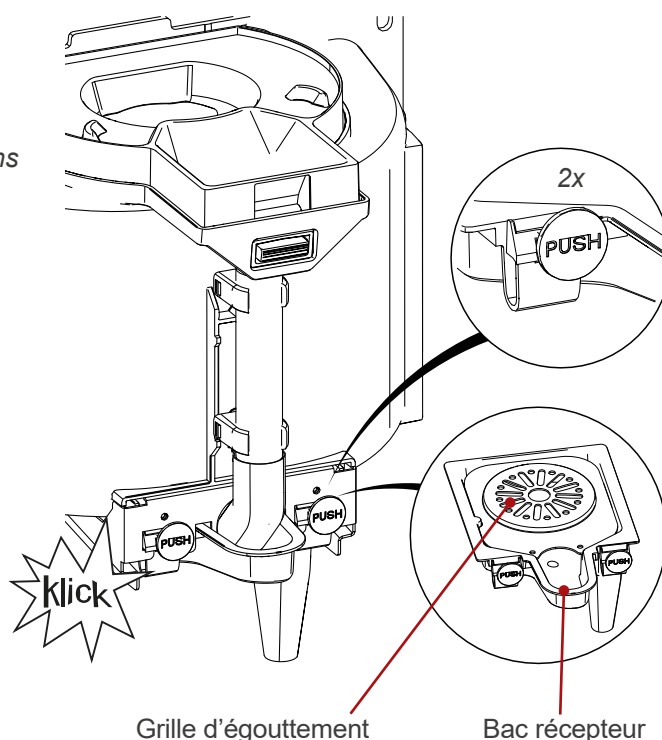
5.13 Bac récepteur, grille d'égouttement

Procédure

1. Appuyer sur les deux dispositifs de verrouillage « PUSH ».
2. Le bac récepteur glisse légèrement vers le bas et il est possible de le retirer.
3. Nettoyer soigneusement le bac récepteur et la grille d'égouttement, puis les sécher.
4. Placer correctement la grille d'égouttement dans le bac récepteur (respecter le contour).
5. Rentrer le bac récepteur avec la grille d'égouttement dans la coulisse.
6. Pousser le bac récepteur vers le haut pour l'enclencher (clic).



La grille d'égouttement est montée correctement dans le bac récepteur.



Grille d'égouttement

Bac récepteur

5.14 Programme de nettoyage automatique

- Le programme de nettoyage automatique nettoie l'infuseur, les bols mixeurs, les tuyaux d'écoulement et les tubes d'écoulement.
- Le programme de nettoyage doit être effectué une fois par semaine.
- Avant de démarrer le programme de nettoyage, impérativement s'assurer que toutes les pièces ont été remises en place.
- Si le programme de nettoyage est interrompu ou terminé prématurément, un message s'affichera. Pour des raisons d'hygiène, le programme de nettoyage sera relancé.

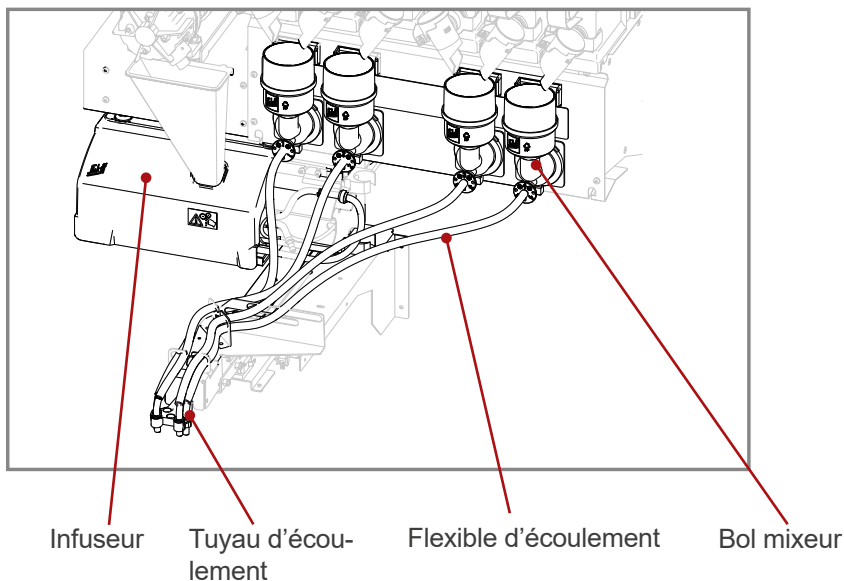
Lancer manuellement le programme de nettoyage

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Sélectionner dans le menu le point [Nettoyage].
3. Sélectionner [Nettoyage complet].
4. Suivre les instructions s'affichant à l'écran.
5. Le nettoyage démarre.
6. Fermer la porte de l'appareil.

→ La progression du nettoyage s'affiche à l'écran. La fin du programme de nettoyage est annoncée par un message à l'écran.

- ✓ Le distributeur est de nouveau prêt à fonctionner.



5.15 Configurer le programme de nettoyage automatique

Le nettoyage automatique s'effectuera de manière automatique aux jours définis et à l'heure souhaitée. La programmation est décrite ci-après.

Conditions

- Le menu de service est ouvert.
- L'opérateur ou le technicien (niveau d'autorisation le plus élevé) est connecté

Procédure

1. Sélectionner l'onglet 6 [Configuration de la machine].
 2. Sélectionner [Généralités].
 3. Sélectionner [Mode nettoyage de l'infuseur].
→ Sélectionner [Pastille] ou [Liquide] (le [Liquide] concerne le nettoyeur de l'infuseur référencé sous le n° 998 00 119 93).
 4. Valider avec le symbole ✓.
 5. Appuyer sur [Enregistrer].
 6. Sélectionner [Paramètres de temps].
 7. [Nettoyage automatique] - [activé]
 8. Sélectionner les jours de semaine souhaités (sur fond blanc).
 9. Programmer l'heure à laquelle le nettoyage doit se faire.
 10. Valider avec le symbole ✓.
 11. Appuyer sur [Enregistrer].
- ✓ Le nettoyage automatique s'effectuera de manière automatique aux jours définis et à l'heure souhaitée.

Revenir au réglage précédent	Valider, Entrée
	

6. Entretien

6.1 Bacs de produits instantanés

Procédure

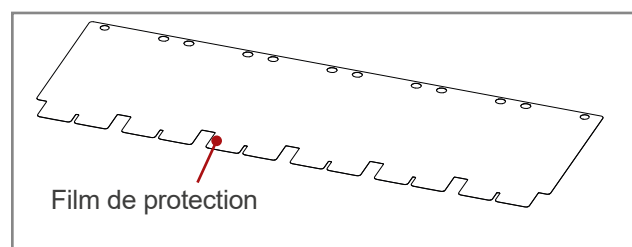
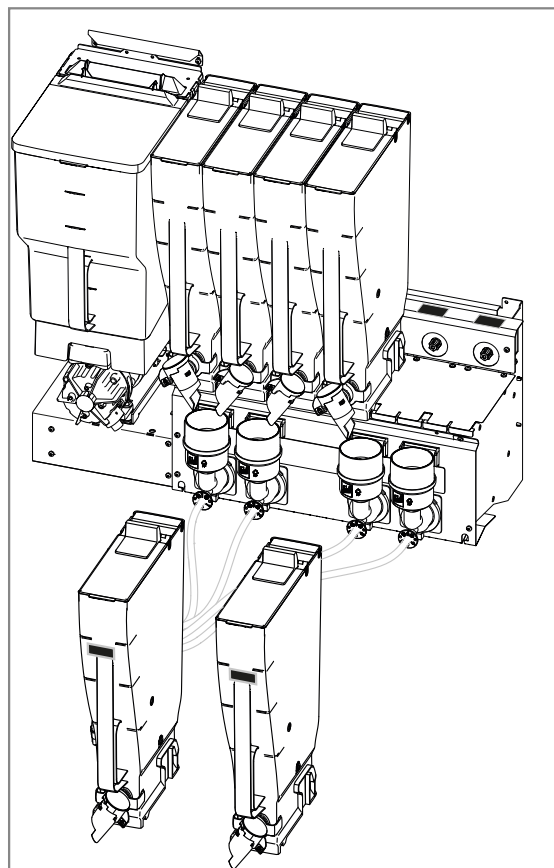
1. Fermer les becs de distribution des bacs de produits instantanés.
2. Soulever le bac de produit instantané, puis le retirer par l'avant.
3. Vider le bac et tapoter dessus pour le sécher.
4. Nettoyer soigneusement le bac de produits instantanés à l'eau très chaude et avec du produit vaisselle courant, puis le rincer à l'eau courante très chaude.
5. Bien sécher avec des chiffons jetables. Le bac de produits instantanés doit être de nouveau complètement sec (le laisser sécher éventuellement toute la nuit).
6. Ôter la poudre de café éventuellement renversée sur le film de protection et remettre celui-ci correctement en place (respecter le contour).
7. Remplir de nouveau avec les produits.
8. Remettre en place le bac de produits instantanés.
9. Ouvrir les becs de distribution.
10. Effectuer une vente d'essai.

✓ Les bacs de produits instantanés ont été nettoyés et sont prêts à l'emploi.



CONSEIL

- Il est recommandé de nettoyer tous les bacs de produits instantanés en une seule fois. Sinon, les bacs de produits instantanés peuvent être remplacés par un deuxième jeu de bacs de produits instantanés propres.
- Se laver les mains avant le remplissage. Éviter tout contact direct avec les produits en poudre. Respecter les règles d'hygiène usuelles lors du remplissage.

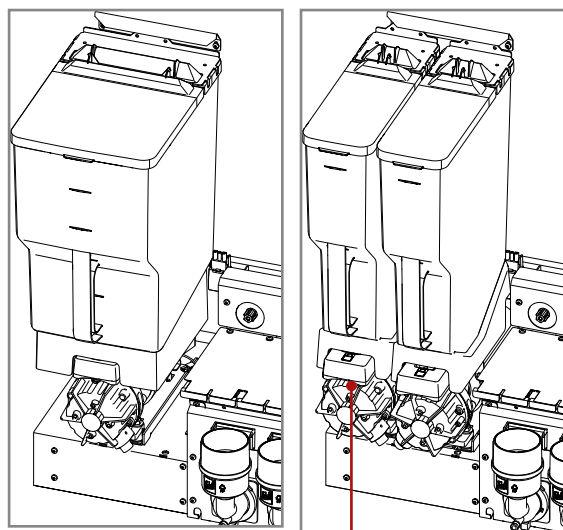


Le film de protection est une fine feuille plastique. Il doit être mis en place correctement pour que la fonction de pesée qui se trouve en-dessous fonctionne correctement.

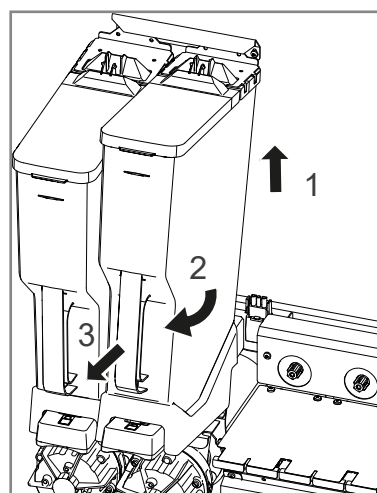
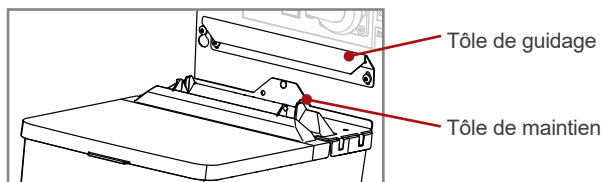
6.2 Bac à grains

Procédure

1. Tirer le volet de fermeture jusqu'en butée (« clic »).
 2. Soulever d'abord le bac à grains par la poignée, puis le faire pivoter vers le bas pour le sortir.
 3. Vider le bac à grains.
 4. Il faut nettoyer soigneusement le bac à grains et le sécher impérativement.
 5. Remplir de grains de café.
 6. Monter le bac à grains en l'inclinant et veiller à ce que la tôle de maintien passe en-dessous de la tôle de guidage.
 7. Engager le bac à grains en bas en le faisant basculer avant de le déposer.
 8. Enfoncer le volet de fermeture jusqu'en butée.
- ✓ Le bac à grains est bloqué.
 - ✓ La distribution de grains est prête.



Volet de fermeture extrait ; écoulement des grains bloquée

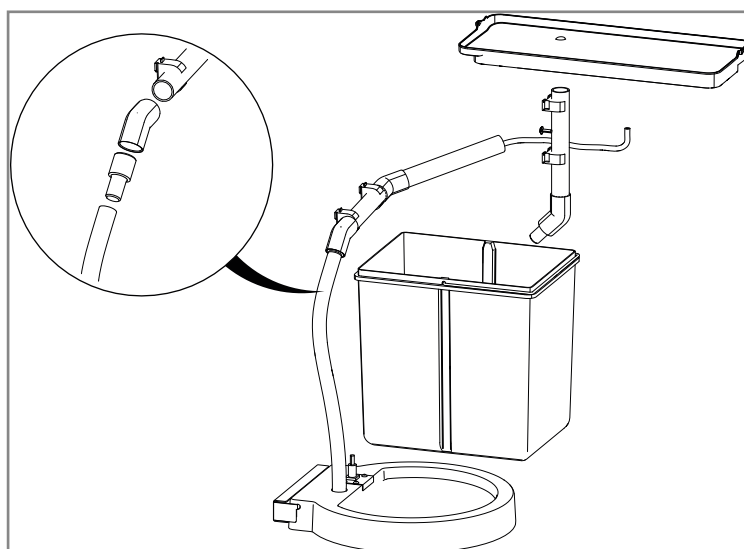


Retirer le bac à grains

6.3 Tuyauteries

Procédure

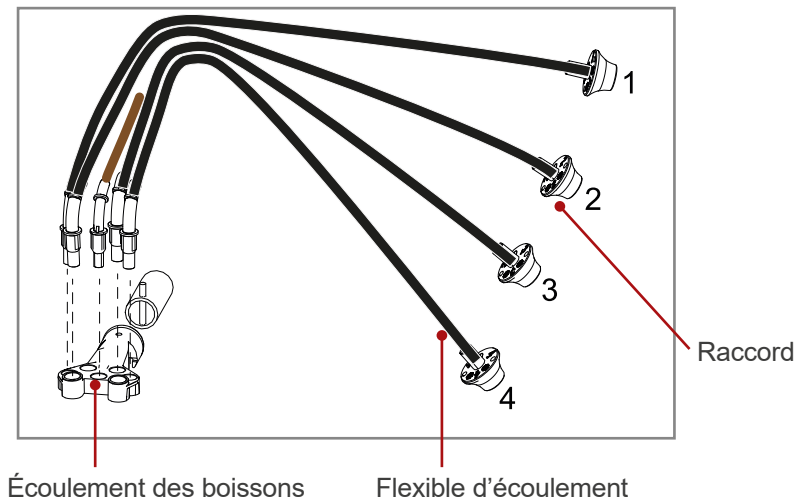
1. Désassembler la tuyauterie.
2. La nettoyer.
3. Réassembler correctement la tuyauterie.



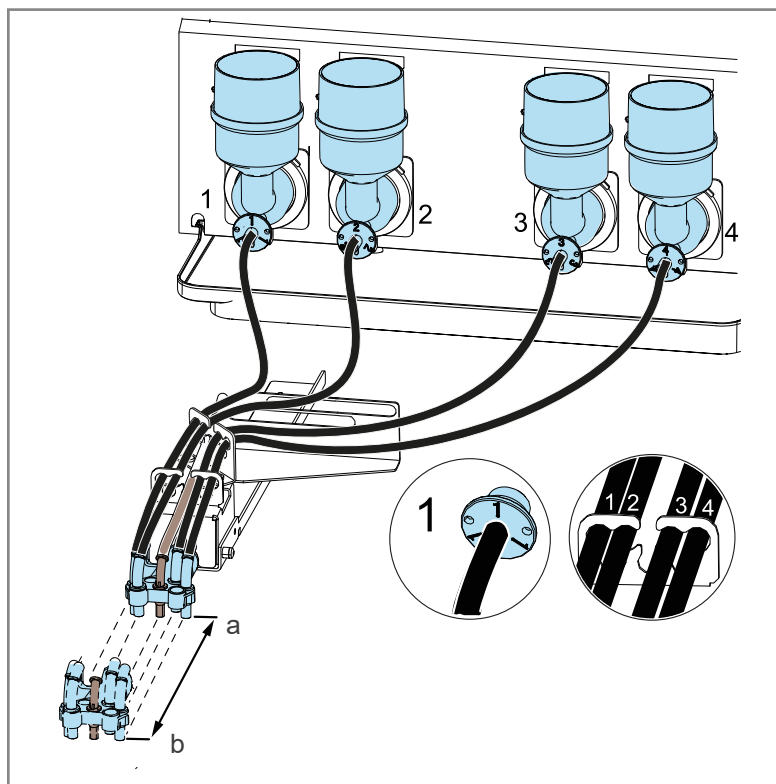
6.4 Flexibles d'écoulement

Si les flexibles d'écoulement doivent être remplacés, veiller à respecter les consignes suivantes :

- Ne pas débrancher le flexible du raccord. Les flexibles sont de différentes longueurs.
- Les raccords chiffrés doivent être posés de gauche à droite dans l'ordre 1 - 2 - 3 - 4.
- Les flexibles d'écoulement doivent être posés correctement pour éviter tout dysfonctionnement et pour toujours permettre le bon écoulement des liquides.
- L'écoulement de boisson a une position de rinçage et une position de distribution. C'est la raison pour laquelle il est important de laisser un peu de jeu aux flexibles.



N°	Longueur de flexible (env.)
1	45 cm
2	45 cm
3	52 cm
4	58 cm



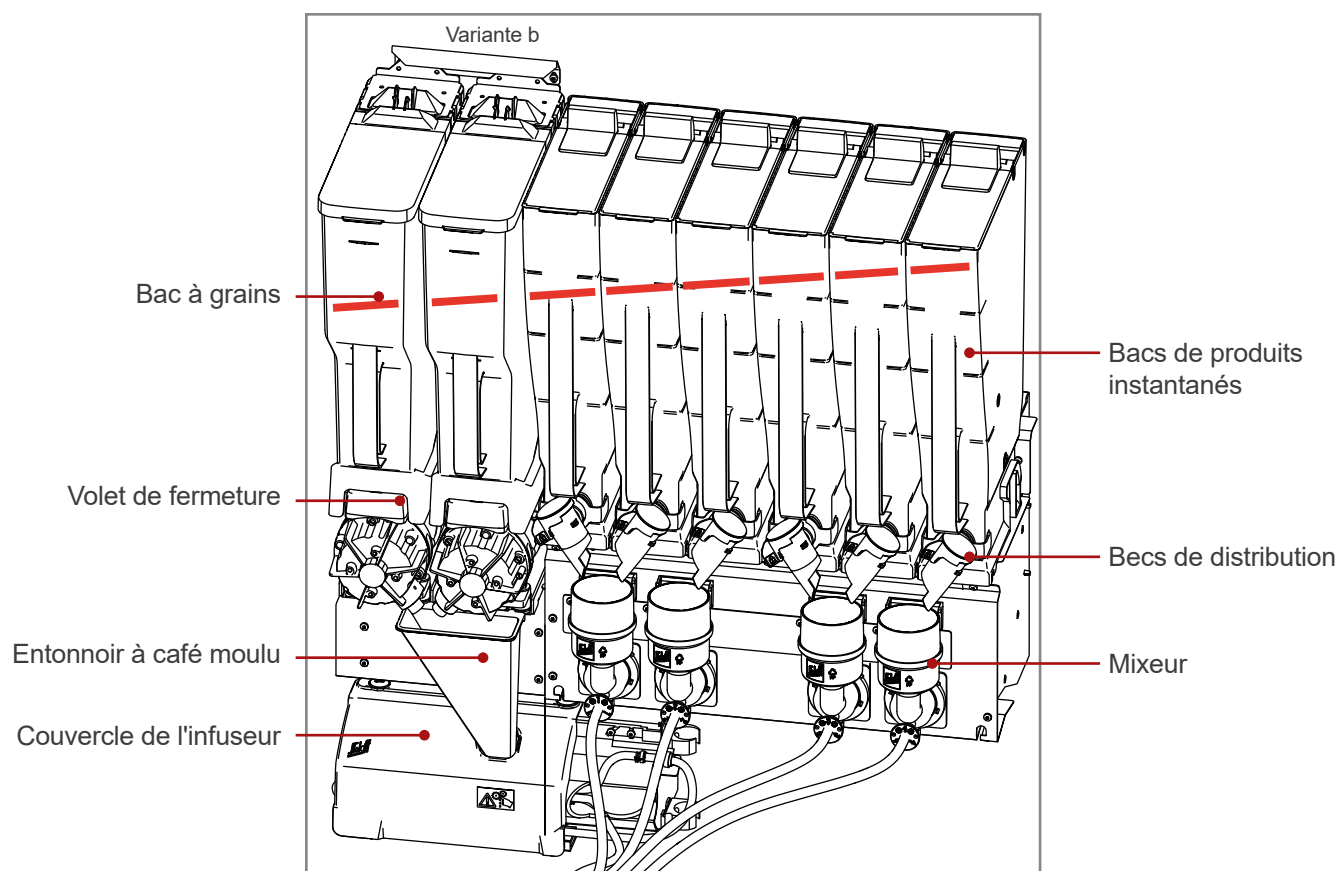
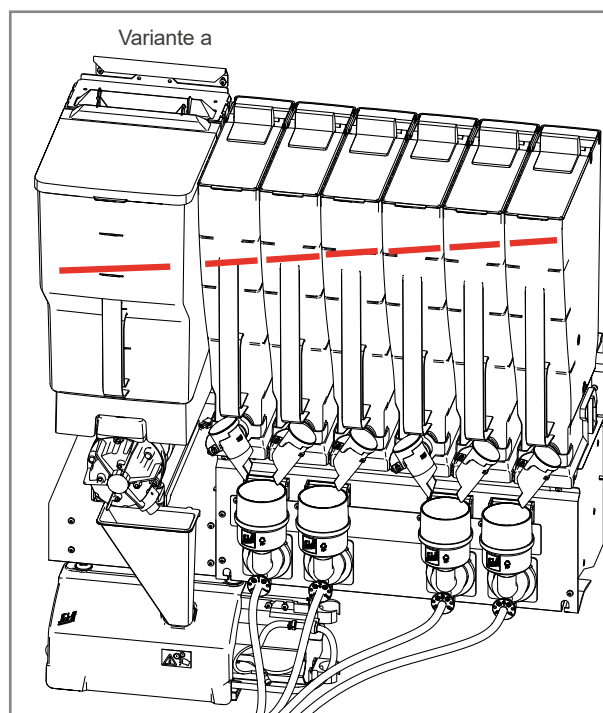
a : position de rinçage (porte de l'appareil ouverte)

b : position de distribution

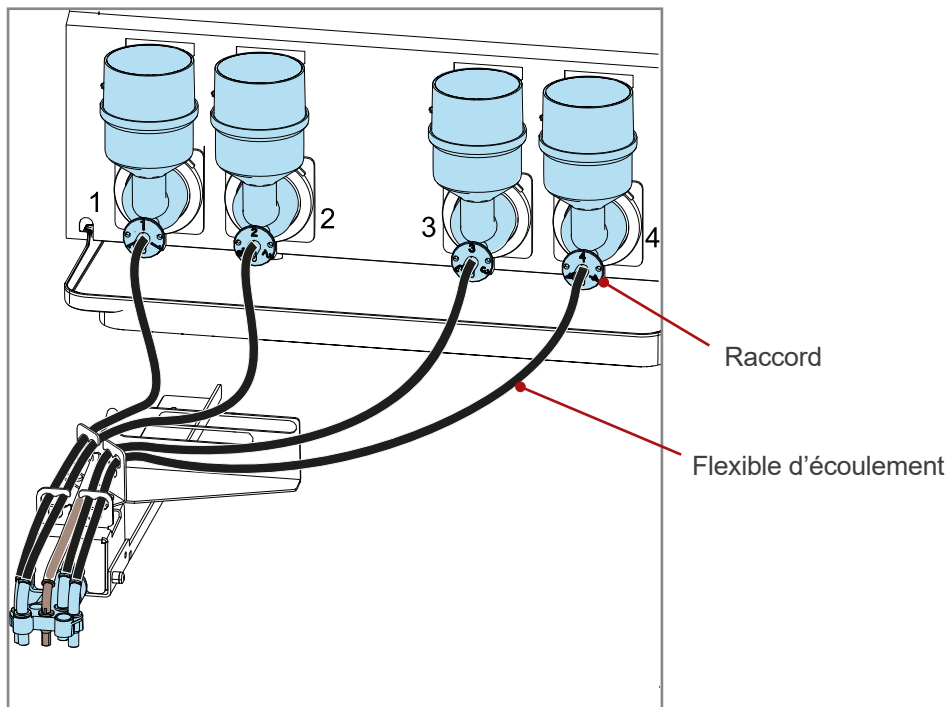
7. Contrôle avant la fermeture de la porte de l'appareil

Les points les plus importants à contrôler avant de fermer la porte de l'appareil sont énumérés ci-dessous. Ils permettent de prévenir les dysfonctionnements du distributeur, sa mise hors service et les interventions évitables.

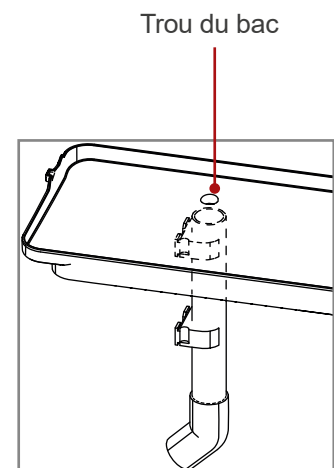
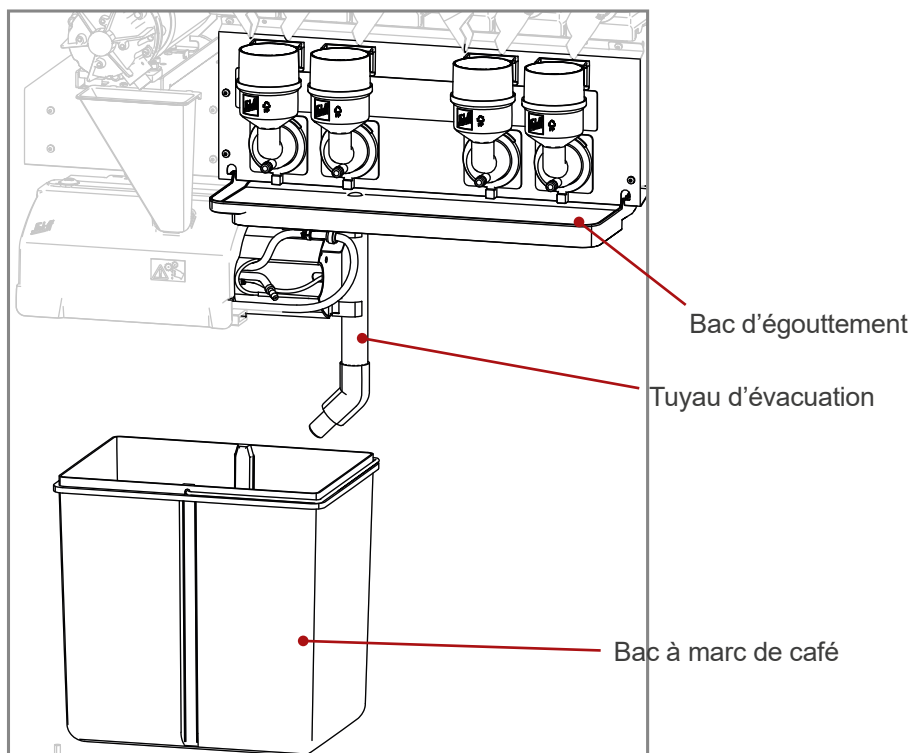
- Tous les couvercles sont fermés.
- Les bacs doivent être remplis.
- Les bacs de produits instantanés sont montés dans le bon ordre (suivre les traits de repère).
- Les bacs sont montés correctement (aucun bac ne dépasse).
- Le volet de fermeture du bac à grains est complètement rentré.
- Les becs de distribution des bacs de produits instantanés sont ouverts (vert, symbole de cadenas ouvert).
- Le couvercle de l'infuseur est correctement accroché.
- L'entonnoir à café moulu est correctement accroché.
- Les mixeurs sont montés correctement.



- Le raccord doit être bien ajusté sur l'ajutage.
- Respecter l'ordre de gauche à droite : 1 - 2 - 3 - 4
- Flexibles d'écoulement correctement posés (voir chap. « 6.4 Flexibles d'écoulement »).



- Le bac d'égouttement doit être correctement accroché.
- Le trou du bac d'égouttement doit saillir dans le tuyau d'évacuation.
- Le tuyau d'évacuation doit être dirigé vers le bac à marc de café situé en-dessous.

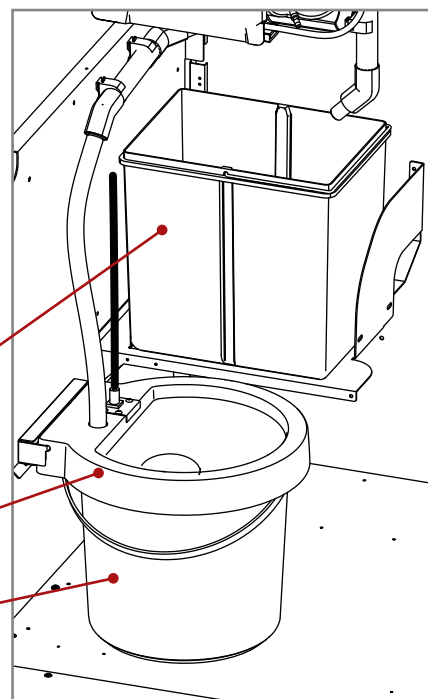


- Bac à marc de café vidé (recommandation : mettre un sac poubelle)
- Bac à marc de café correctement en place
- Seau d'eau résiduelle correctement en place
- L'extrémité du flexible et le capteur d'humidité au couvercle doivent entrer dans le seau d'eau résiduelle.
- Le couvercle doit reposer à plat sur le seau d'eau résiduelle.

Bac à marc de café

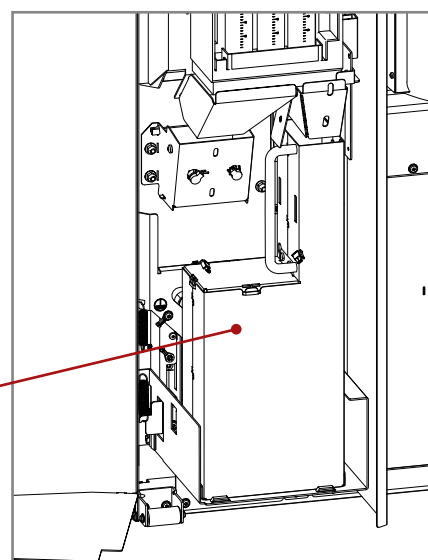
Couvercle

Seau d'eau résiduelle

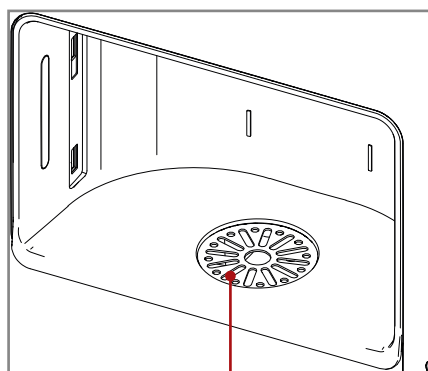


- La caisse doit être correctement en place.

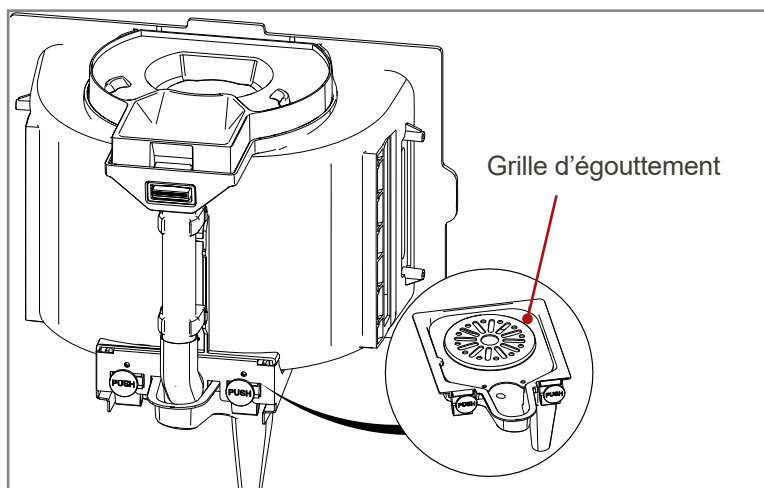
Caisse



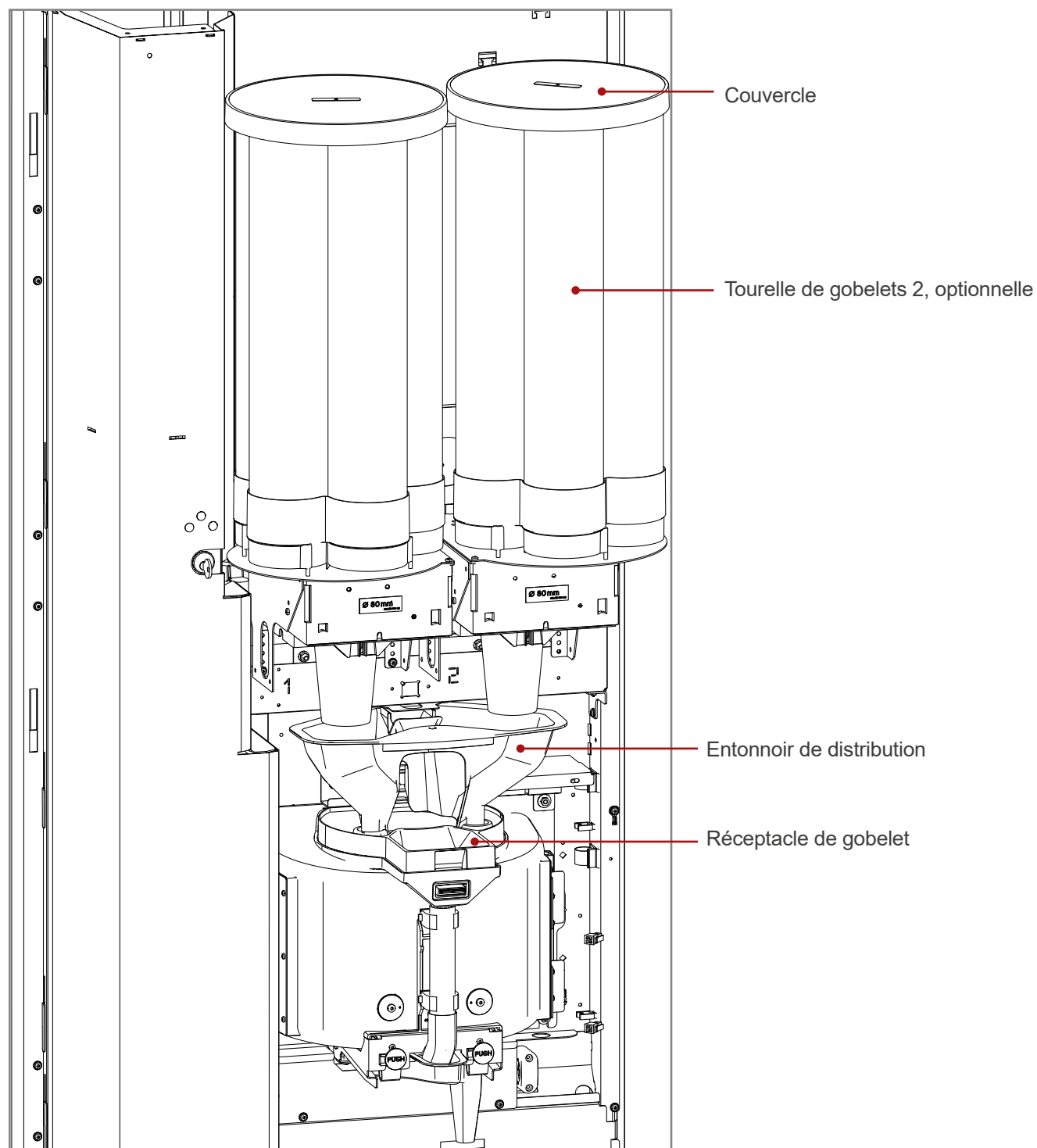
- La zone de distribution doit avoir été nettoyée.
- La grille d'égouttement doit être correctement en place.



Grille d'égouttement



- La porte de la caisse doit être fermée.
- Les tourelles de gobelets doivent être remplies.
- Sur les tourelles, les couvercles doivent être posés.
- L'entonnoir de distribution et le réceptacle de gobelet doivent être correctement en place.



8. Logiciel

8.1 Accès au menu

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil

→ Le menu de démarrage s'affiche.

8.2 Onglet 1 [Menu de démarrage]

- À la livraison de la machine, le menu de démarrage est complètement sélectionnable afin qu'il soit possible de procéder à la configuration. Le contrôle d'accès est désactivé.
- L'opérateur a la possibilité d'activer le contrôle d'accès et d'attribuer certains droits à de nouveaux utilisateurs. Voir paragraphe [Contrôle d'accès]. Mot-clé : profil.
- En condition d'utilisation réelle, le contrôle d'accès est activé pour que l'approvisionneur ne dispose que de certains droits. Pour accéder au menu de démarrage (ou menu de service), il faut entrer au moins un code de connexion à quatre chiffres.

Contrôle d'accès activé



- Onglet 1 [Menu de démarrage] fond couleur, c'est-à-dire menu sélectionné
- Rôle, p. ex. technicien, approvisionneur, opérateur etc. La connexion est établie si une désignation est ici affichée. La connexion n'est pas établie si la désignation n'est pas affichée.
- État : l'état du distributeur s'affiche ici.
- [Mode économique] : l'éclairage et le chauffage sont réduits (économie d'énergie).
- Récapitulatif : s'affichent ici des informations sur les ventes et le compteur service (entretien).
- Quitter : quitter le menu pour passer en mode vente (uniquement lorsque la clé de service a été insérée ou que la porte est fermée).
- [Connexion]/[Déconnexion] : active/désactive le profil connecté dans le menu de service.

8.2.1 Connexion/déconnexion

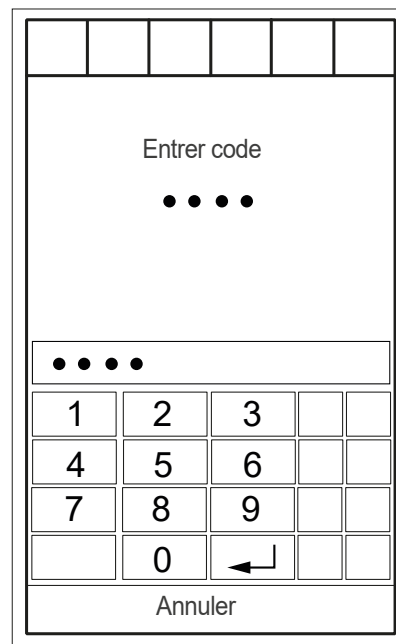
- L'exploitant du distributeur a la possibilité d'ajouter des noms propres pour ses approvisionneurs et de leur attribuer un profil.
- Les droits correspondant aux profils sont définis à la livraison de la machine et ne sont pas modifiables.
- Profils possibles : approvisionneur, opérateur, technicien.

Conditions

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

Procédure

1. Appuyer sur [Connexion].
 2. Saisir les chiffres sur le clavier numérique qui s'affiche.
 3. Valider avec Entrée .
- ✓ Si le code est bon, la connexion sera établie.
- Le nom du profil s'affiche de la manière suivante en haut à gauche : *Nom*.

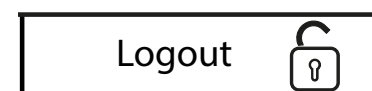


The login screen features a header with five empty boxes. Below it, the text 'Entrer code' is displayed above four dots representing a PIN input field. At the bottom, there is a numeric keypad with buttons for digits 1-9, 0, and a back arrow. An 'Annuler' (Cancel) button is located at the very bottom.

Se déconnecter

Procédure

1. Appuyer sur [Déconnexion].



8.2.2 Activer et désactiver le [Contrôle d'accès]

Conditions

- L'opérateur ou le technicien (niveau d'autorisation le plus élevé) est connecté

Procédure

1. Onglet 6 [Configuration de la machine]. 
 2. Pour [Activer le contrôle d'accès], affleurer le curseur : activé  ou désactivé .
- ✓ Le contrôle d'accès a été activé ou désactivé.

8.2.3 Créer un utilisateur

Conditions

- L'opérateur ou le technicien (niveau d'autorisation le plus élevé) est connecté.

Procédure

1. Onglet 6 [Configuration de la machine]. 
 2. Appuyer sur [Ajouter].
 3. Saisir le nom.
 4. Attribuer un profil (approvisionneur, opérateur, technicien) à l'aide des flèches.
 5. Entrer le code PIN.
 6. Appuyer sur [Enregistrer].
- ✓ Un nouvel utilisateur doté d'un « profil » a été créé.

8.3 Onglet 2 [Statistiques/données]

Il est possible de consulter sous ce point de menu différentes données sur les ventes déjà effectuées.
La clôture de la caisse (suppression des statistiques de courte durée) peut être effectuée dans cet onglet.

8.4 Onglet 3 [Nettoyage]

8.4.1 [Nettoyage de l'écran]

Ce programme permet le nettoyage de la surface sensible en verre de l'écran.
Une minuterie de 20 secondes s'affichera alors, pendant laquelle l'écran ne réagira pas au toucher.

8.4.2 [Nettoyage complet]

L'infuseur et les mixeurs seront nettoyés automatiquement.

8.4.3 [Nettoyage de l'infuseur]

L'infuseur sera nettoyé automatiquement.

8.4.4 [Rinçage du mixeur]

Les mixeurs seront rincés à l'eau très chaude.
Ce nettoyage ne remplace pas un nettoyage plus minutieux, avec désassemblage du mixeur.

8.5 Onglet 4 [Produits]

Les produits ainsi que leur mode de présentation (images) peuvent être programmés sous ce point de menu. Une vente d'essai peut être effectuée afin de tester les réglages et le bon fonctionnement.

8.6 Onglet 5 [Systèmes de paiement]

Les réglages du processus de paiement peuvent être effectués sous ce point de menu.
Sous [Monnayeur], il est possible de consulter l'état des pièces présentes dans le distributeur et, si nécessaire, de le remplir de monnaie de change (voir « 4.12 Remplir de monnaie de change » à la page 23).

8.7 Onglet 6 [Configuration du distributeur]

Sous-menus :

- [Fonctions de service]
- [Paramètres de temps]
- [Chauffage/système d'eau]
- [Généralités]
- [Information sur la version machine]
- [Multimédia]
- [Paramètres de réseau]
- [Paramètres de langues]
- [Contrôle d'accès]

D'autres paramètres peuvent aussi être modifiés sous ce point de menu. Ils concernent toute la machine, comme dans le cas de la programmation de l'heure.

9. Index

A		
Assistance téléphonique.....	4	
B		
Bac à grains	15	
Bacs de produits instantanés.....	16	
Bec de distribution.....	27	
C		
Caractéristiques de performance.....	5	
Clôture de caisse	22	
Connexion/déconnexion	43	
Contenance du bac à grains.....	46	
Contenance du conteneur	46	
Contrôle.....	38	
Contrôle d'accès	43	
Couvercle de gobelet.....	19	
Créer un utilisateur.....	43	
D		
Désignation du type	5	
E		
État	42	
G		
Gobelet pour distributeur	17	
Grille d'égouttement.....	32	
H		
Hygiène	24	
I		
Interrupteur principal	15	
Interventions hebdomadaires (nettoyage).....	25	
Interventions mensuelles (nettoyage).....	25	
Interventions semestrielles (nettoyage).....	25	
L		
Liste de nettoyage.....	25	
M		
Menu de démarrage.....	42	
Mise en place.....	6	
Mixeur.....	29	
Monnaie de change	23	
Monnayeur	22	
N		
Nettoyage de l'écran	44	
Nettoyant pour bloc d'infusion	20	
P		
Poids	46	
Porte de caisse	21	
Profil	43	
Propreté.....	24	
S		
Sécurité	6	
T		
Tourelle de gobelets.....	46	
U		
Utilisation.....	6	

10. Caractéristiques techniques

Dimensions	H x l x P	1831 x 700 x 755* mm * sans fixation au mur
Poids	env. 250 kg	
Nombre de produits	20 sélections ; plus sucre et lait en poudre possibles ; volumes boissons grand et petit	
Rendement boissons	120 boissons maximum par heure, selon produit	
Contenance du bac à grains	Mono : env. 5kg / duo : 2x env. 2,2kg	
Contenance du conteneur	Conteneur de 80 mm	
Lait en poudre	3 kg	
Cacao en poudre	3,5 kg	
Café instantané	1,2 kg	
Thé	5 kg	
Potage	4 kg	
Cappuccino	3 kg	
Dispositif de chauffe	réglable entre 70 et 100 °C	
Température du chauffe-eau expresso	réglage de base à 75 °C	
Tourelle de gobelets	2 compartiments à 80 mm de Ø possibles (2 x 325 gobelets)	
Branchement électrique	220 – 230 V ~, 50/60 Hz	
Consommation d'énergie	voir plaque signalétique	
Disjoncteur externe	10 A (caractéristique B)	
Température ambiante	Version standard : 5 à 32 °C, humidité de l'air 65 % maximum, pas de condensation	
Branchement électrique sur site	Prise de terre isolée (installée selon normes VDE)	
Raccordement eau	raccordement eau froide (uniquement eau potable)	
Pression de l'eau sur site	0,2 MPa minimum, 0,6 MPa (entre 2 et 6 bars) maximum, sinon il faut un réducteur de pression en amont	
Dureté de l'eau sur site	maximum 6°dH (°KH), sinon il faut placer un filtre en amont	

Pression acoustique pondérée A évaluée sur le lieu de travail

$$L_{pA} < 70 \text{ dB}$$

Incertitude

$$K_{pA} = 6 \text{ dB}$$

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.



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
91566 Herrieden
Münchener Straße 20
91567 Herrieden
☎ 0 96 25 / 18-0
Fax 0 96 25 / 1 81 55

Tampon de la société

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

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