

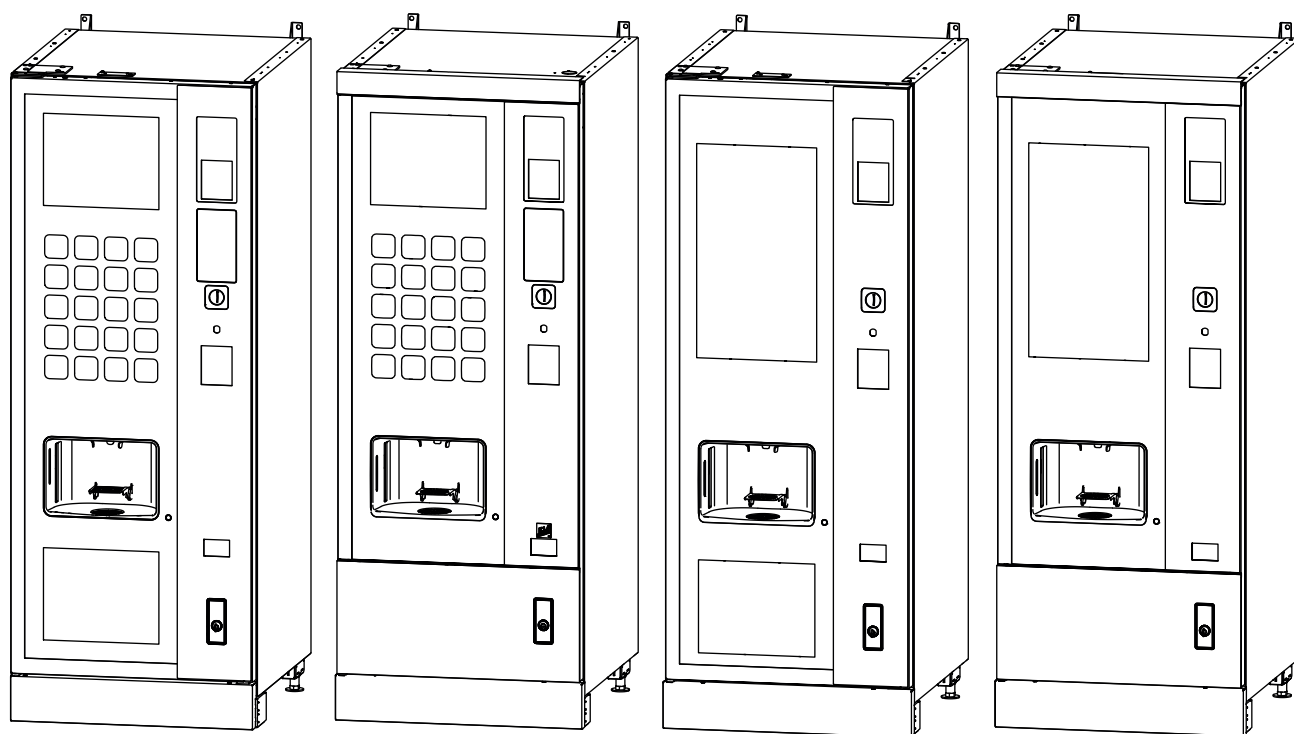


Manuel d'utilisation original

HG SiLine TS

Variante Espresso

Variante Instant



fr

08.07.2026

4196703000_081



Table des matières

1. Généralités	4
2. Consignes de sécurité	6
2.1 Explication des symboles et des remarques	8
3. Illustrations des appareils	9
4. Installation et mise en service	15
4.1 Conditions d'installation.....	15
4.2 Mise en service	16
4.3 Montage du monnayeur-rendeur (en option).....	20
4.4 Remplir le chauffe-eau	21
4.5 Mettre en marche le chauffage	21
4.6 Remplir le bac à grains (si disponible)	21
4.7 Réglage de la mouture (si disponible)	22
4.8 Calibrer le moulin à café (si disponible)	23
4.9 Calibrer les bacs de produit soluble	24
4.10 Régler la pression dynamique	25
4.11 Mettre en place le poussoir dans le distributeur de couvercles de gobelets	26
5. Utilisation quotidienne.....	27
5.1 Indications pour l'approvisionnement	27
5.2 Ouvrir l'appareil	27
5.3 Prise électrique de service, disjoncteur miniature de protection, interrupteur principal	28
5.4 Le processus de vente	28
5.5 Sortie des bacs de produits solubles	29
5.6 Remplir le bac de produit soluble.....	29
5.7 Remplir le bac de produit soluble par l'extérieur.....	30
5.8 Remplir le bac à grains (si disponible)	30
5.9 Remplir de gobelets pour distributeurs automatiques	31
5.10 Remplir de gobelets pour distributeur automatique (toutes les colonnes à gobelets sont vides)...	32
5.11 Vider le bac à marc de café et le seau d'eau résiduelle	32
5.12 Remplir de couvercles de gobelets.....	33
5.13 Retirer un couvercle de gobelet	33
5.14 Vider la caisse (en option).....	34
5.15 Clé de service.....	34
5.16 Étiquettes de produits (si disponibles)	35

6. Nettoyage	36
6.1 Propreté et hygiène	36
6.2 Liste de nettoyage	37
6.3 Extérieur de la machine, distribution de boissons	38
6.4 Nettoyer les goulottes de produit	39
6.5 Nettoyer le groupe d'infusion (si disponible)	39
6.6 Nettoyer le mixeur	40
6.7 Tiroir d'aspiration	41
6.8 Bac d'égouttement ou égouttoir	41
6.9 Bac d'égouttement infuseur (si disponible)	42
6.10 Protection de la sortie	42
6.11 Vider le bac à marc de café (si disponible)	43
6.12 Vider le seau d'eau résiduelle	43
6.13 Glissière, entonnoir de rinçage, attrape-gobelets, réservoir de récupération	44
6.14 Pièce de raccordement, tuyau de sortie, conduit de sortie	45
6.15 Programme de nettoyage	46
6.16 Bac de produit soluble	47
6.17 Rehausse du bac de produit soluble (en option)	47
6.18 Bac à grains (si disponible)	48
6.19 Système de conduits	48
7. Logiciel	49
7.1 Accès au menu	49
7.2 Onglet 1 [Menu de démarrage]	49
7.3 Onglet 2 [Statistiques/données]	51
7.4 Onglet 3 [Nettoyage]	53
7.5 Onglet 4 [Produits]	54
7.6 Onglet 5 [Systèmes de paiement]	58
7.7 Onglet 6 [Configuration de la machine]	64
8. Caractéristiques techniques	71
9. Transport	72
10. Stockage, mise hors service, mise au rebut et élimination	73
11. Index	74
12. Certificat de conformité CE	75

1. Généralités

Modifications

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

Intégralité du document

Le présent document comporte au total 76 pages. Votre document est complet quand toutes les pages sont présentes et numérotées dans l'ordre.

Disponibilité du présent manuel

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

Ce manuel d'utilisation peut également être consulté sur Internet, dans le centre de téléchargement protégé : (<http://www.sielaff.de/download-center/>).

Documentation de tiers

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

Nous attirons votre attention sur le fait que des accessoires spécifiques peuvent être nécessaires et que des réglages particuliers doivent être modifiés dans le logiciel de la machine pour garantir une utilisation sans erreur des systèmes de paiement connectés. Veuillez tenir compte des documentations de tiers supplémentaires du fabricant correspondant (manuels d'utilisation, instructions de montage, etc.).

Fabricant

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

Hotline

Les contacts pour le traitement des demandes et des commandes sont les suivants :

Téléphone +49 9825 - 18 0 Centrale
+49 9825 - 18 31 5108 Assistance téléphonique
service@sielaff.de
 Télécopie +49 9825 - 18 31 5499 Service clientèle
 +49 9825 - 18 31 5299 Prise des commandes des pièces détachées
 export@sielaff.de ; www.sielaff.com

Variantes

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

Ce manuel est valable pour les modèles suivants :

Désignation du type	Brève description	N° d'art. interne
HG SiLine TS 7 ES RB	Version Espresso, cache RAL, IHM 7"	419 00 000 01
HG SiLine TS 7 ES RB Trend	Version Espresso, Trend, cache RAL, IHM 7"	419 00 000 11
HG SiLine TS 27 ES RB	Version Espresso, cache RAL, IHM 27"	419 00 000 41
HG SiLine TS 27 ES RB Trend	Version Espresso, Trend, cache RAL, IHM 27"	419 00 000 51
HG SiLine TS 7 ES AD01	Version AD, IHM 7"	419 70 000 01

HG SiLine TS 7 IN RB	Version Instant, cache RAL, IHM 7"	419 00 000 21
HG SiLine TS 7 IN RB Trend	Version Instant, Trend, cache RAL, IHM 7"	419 00 000 31
HG SiLine TS 27 IN RB	Version Instant, cache RAL IHM 27"	419 00 000 61
HG SiLine TS 27 IN RB Trend	Version Instant, Trend, cache RAL, IHM 27"	419 00 000 71
HG SiLine TS 7 IN AD01	Version AD, IHM 7"	419 70 000 21

Identification

	1 Fabricant
	2 Désignation du type
	3 Données de raccordement

Copyright

© SIELAFF GmbH & Co. KG Automatenbau

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur. Sous réserve des droits qui en résultent, notamment des droits de traduction, de reproduction, de prélèvement d'illustrations, de radiodiffusion, de reproduction par voie photomécanique ou semblable et d'enregistrement dans des systèmes informatiques, même si seuls des extraits sont concernés.

SIELAFF ne fait aucune déclaration ni ne donne aucune garantie concernant le contenu du présent Manuel d'utilisation et décline expressément toute responsabilité quant aux droits implicites pour vice. De plus, SIELAFF se réserve le droit de mettre à jour cette publication et de procéder à des modifications, sans être dans l'obligation d'avertir toute personne de ces modifications.

Caractéristiques de performance

Le distributeur de boissons chaudes prépare différents bouillons, boissons au café et au chocolat, qui peuvent être affinées par des additifs optionnels.

En option, la machine est disponible avec un clavier de 20 sélections ou avec un grand IHM.

La gobeleteuse simple délivre une taille de gobelet définie. Une deuxième gobeleteuse peut être installée en option.

Dans la variante Espresso, le café est préparé à partir de grains fraîchement moulus conformément à la méthode de préparation d'un espresso.

La poudre de cacao et de topping est transportée depuis le bac de produit soluble vers le bol du mixeur. Elle y est mélangée avec de l'eau chaude. Lorsque la boisson chaude est terminée, elle s'écoule par la sortie vers la distribution de boissons.

En option, la machine peut être utilisée avec du sucre solide distribué directement dans le gobelet grâce à un nouveau système d'alimentation.

Le programme de nettoyage automatique facilite le nettoyage de la machine (infuseur, mixeur).

En standard, la machine est prévue pour fonctionner avec un monnayeur MDB.

En option, il est également possible d'utiliser des monnayeurs BDV ou Executive, des lecteurs de billets, ainsi que des systèmes de paiement sans contact.

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 doit être conservé à un endroit facilement accessible sur le lieu d'utilisation pour pouvoir être consulté à tout moment.
- Lors du transport, de l'installation, de l'utilisation, de la maintenance et de la réparation de la machine, il est notamment nécessaire de respecter impérativement les prescriptions et directives suivantes - dans leur version la plus récente : Prescriptions de la compagnie d'électricité compétente, UVV – prescriptions de prévention des accidents, directives de l'association professionnelle, code du commerce, directives CE, prescriptions VDE, respect des prescriptions d'hygiène habituelles, prescriptions spécifiques au pays ; décret sur la sécurité des entreprises - BetrSichV décret sur les lieux de travail - ArbStättV

Transport, installation

- Le centre de gravité est situé haut, 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 au mur ou au sol.
- Installer la machine uniquement à des emplacements qui correspondent au type de protection de la machine. L'indice de protection de la machine se trouve 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 la machine doivent exclusivement être effectuées par un personnel de service formé.
- La distance de ventilation prescrite entre la paroi arrière de la machine et le lieu d'installation doit être respectée
- Ne pas installer les machines sur une surface nettoyée au jet d'eau
- Ne pas nettoyer les machines avec de l'eau provenant d'un tuyau

Utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales 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 l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans 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 prise d'alimentation dans la prise de courant lorsqu'elle est humide ni la manipuler avec les mains mouillées.
- Les liquides distribués par l'appareil sont chauds. Pour se protéger des brûlures, ne pas mettre la main sous la distribution de boissons.
- Ne mettez jamais la main dans la chambre d'infusion ! Il existe un risque d'écrasement.

Nettoyage

- Cette machine distribue des aliments. Elle doit donc être nettoyée régulièrement afin d'éviter tout risque pour la santé du consommateur.
En plus des nettoyages hebdomadaires et mensuels, il est nécessaire d'effectuer des travaux de maintenance sur la machine.
- Pour le nettoyage, n'utiliser que des produits de qualité alimentaire et agréés.
- Ne pas nettoyer le distributeur au jet d'eau ou avec un nettoyeur haute pression.

Réparation

- Avant de procéder à la réparation, à la maintenance et à la transformation de la machine, il faut débrancher sa fiche secteur de la prise de courant. La fiche secteur doit être positionnée de sorte à pouvoir être surveillée pendant le travail afin qu'aucune tierce personne ne puisse la rebrancher par inadvertance.
- L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes formées. Lorsque la clé de service est insérée, un dispositif d'invalidation est ponté ! Risque de blessure !
- Lorsque l'interrupteur principal est coupé, la tension réseau est encore présente sur l'interrupteur principal, la prise de service et l'éclairage intérieur. Débrancher impérativement la prise d'alimentation en cas de travaux dans cette zone !
- Utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.
- Il est interdit d'effectuer des modifications ou transformations sur la machine ! La société SIE-LAFF exclut toute réclamation pour défaut matériel dans ce cas !

Utilisation conforme à la destination

- La machine est destinée à distribuer des boissons chaudes et des bouillons dans un cadre commercial. Toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme non conforme.
- Capacité annuelle en tasses :
moyenne : 40 000 distributions de produits
maximum : 60 000 distributions de produits

2.1 Explication des symboles et des remarques

Le distributeur de boissons a été fabriqué selon l'état actuel de la technique. Néanmoins, les machines présentent des risques qui ne peuvent pas être évités par leur conception.

Afin d'offrir une sécurité suffisante à l'utilisateur, des consignes de sécurité représentées par les textes surlignés décrits ci-après sont données.

Respecter ces consignes est impératif pour garantir une sécurité de fonctionnement suffisante.

Les passages marqués ont des significations différentes :



DANGER

Note indiquant un danger imminent dont les conséquences possibles sont la mort ou des blessures très graves.



AVERTISSEMENT

Note indiquant une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou des blessures très graves.



ATTENTION

Note indiquant une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont des blessures légères.



REMARQUE

Notes indiquant que la machine a été endommagée.



CONSEIL

Note à respecter pour faciliter l'utilisation de la machine.

Les symboles suivants sont également utilisés à certains endroits



AVERTISSEMENT concernant l'alimentation électrique ! Danger de mort !

Des pièces sous tension se trouvent à proximité de ce symbole. Seul un électricien qualifié agréé est autorisé à retirer les caches portant ce symbole.



ATTENTION Risque de brûlure

Blessures par contact de la peau avec un liquide chaud. Ne pas mettre la main sous la distribution des boissons et utiliser un gobelet ou un récipient approprié. Les gobelets et récipients peuvent être très chauds. Manipuler avec précaution.



ATTENTION ! Surfaces chaudes !

Ce symbole est apposé sur des surfaces qui chauffent.

Il existe un risque de brûlures graves ou légères.

Les surfaces peuvent rester chaudes même après l'arrêt de la machine. Ne pas travailler à proximité de ces surfaces avant qu'elles n'aient refroidi.



Respecter les consignes de manipulation des modules et des composants sensibles aux décharges électriques (DES).

Derrière les caches marqués par le symbole ci-contre se trouvent des composants et des modules sensibles aux décharges électrostatiques.

Éviter tout contact avec les fiches électriques, les circuits imprimés ou les broches de composants.

Seul le personnel qualifié ayant des connaissances en matière d'ESD est autorisé à intervenir !



ATTENTION ! Risque de contusions !

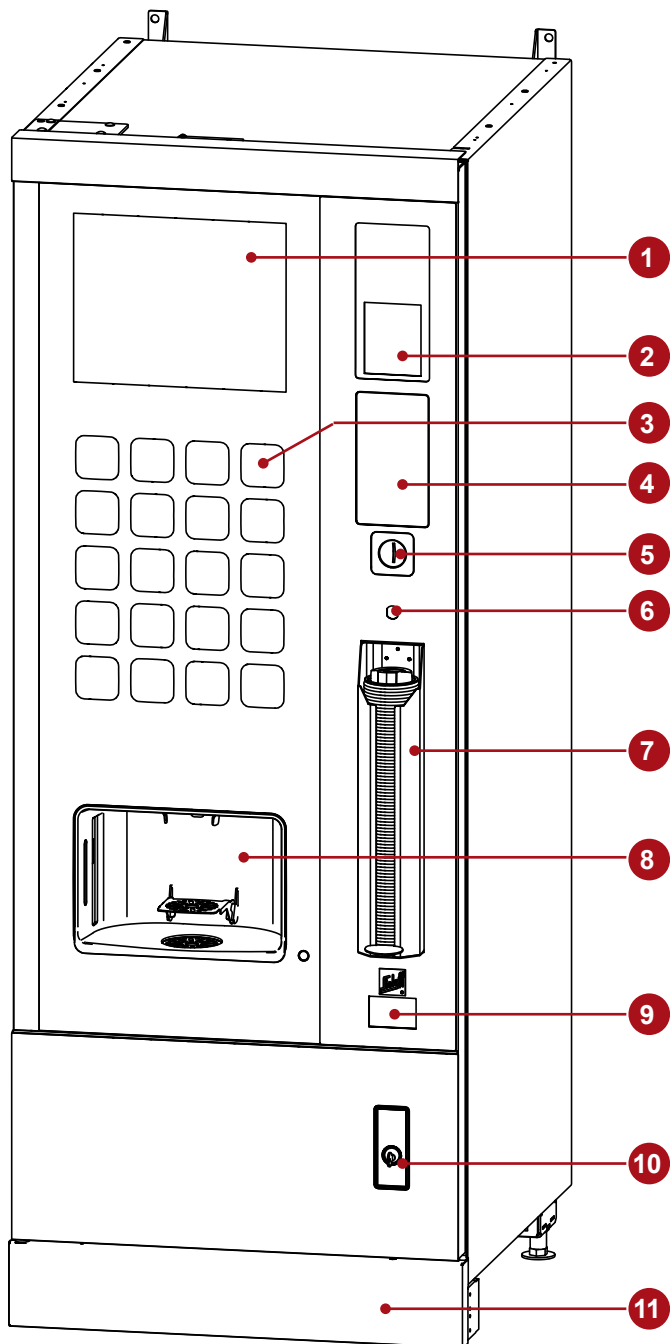
Ce symbole met en garde contre le risque de contusions. Les zones présentant ce symbole comportent des pièces mobiles. Il existe un risque d'écrasement dans ces zones en fonctionnement normal.



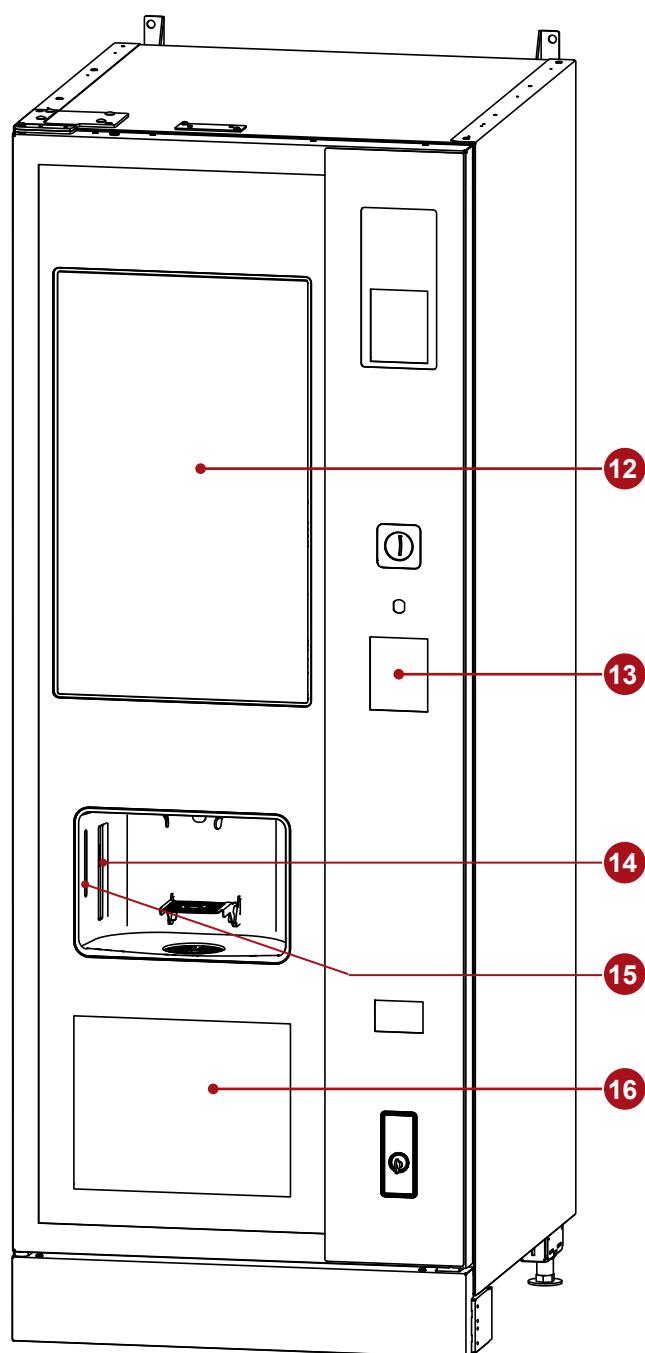
Ce symbole signifie que le produit marqué ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa vie, et qu'il doit faire l'objet d'une collecte séparée. Certains points peuvent être réglementés différemment dans votre pays.

3. Illustrations des appareils

Variante de machine : Clavier de sélection

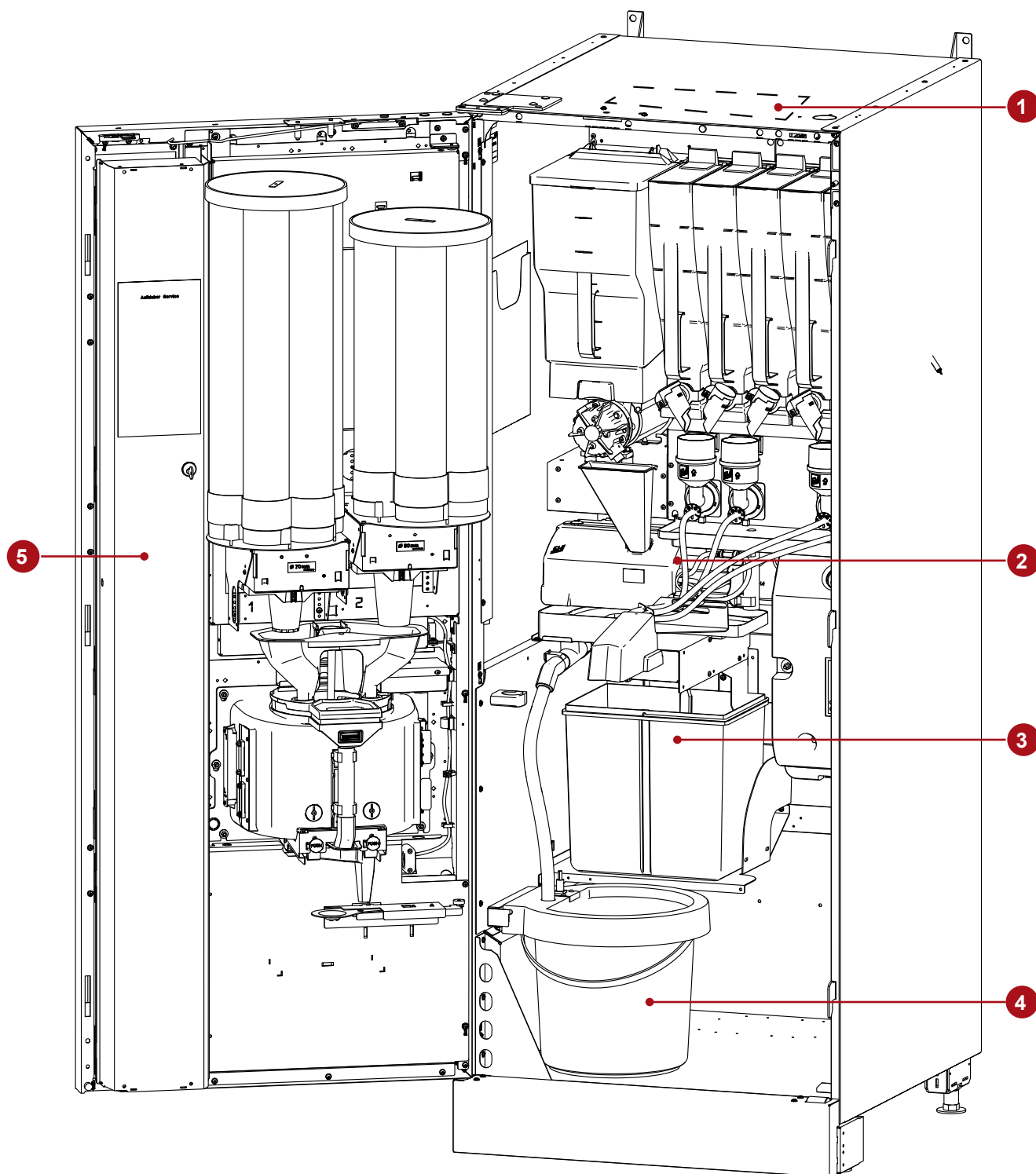


Variante de machine : IHM

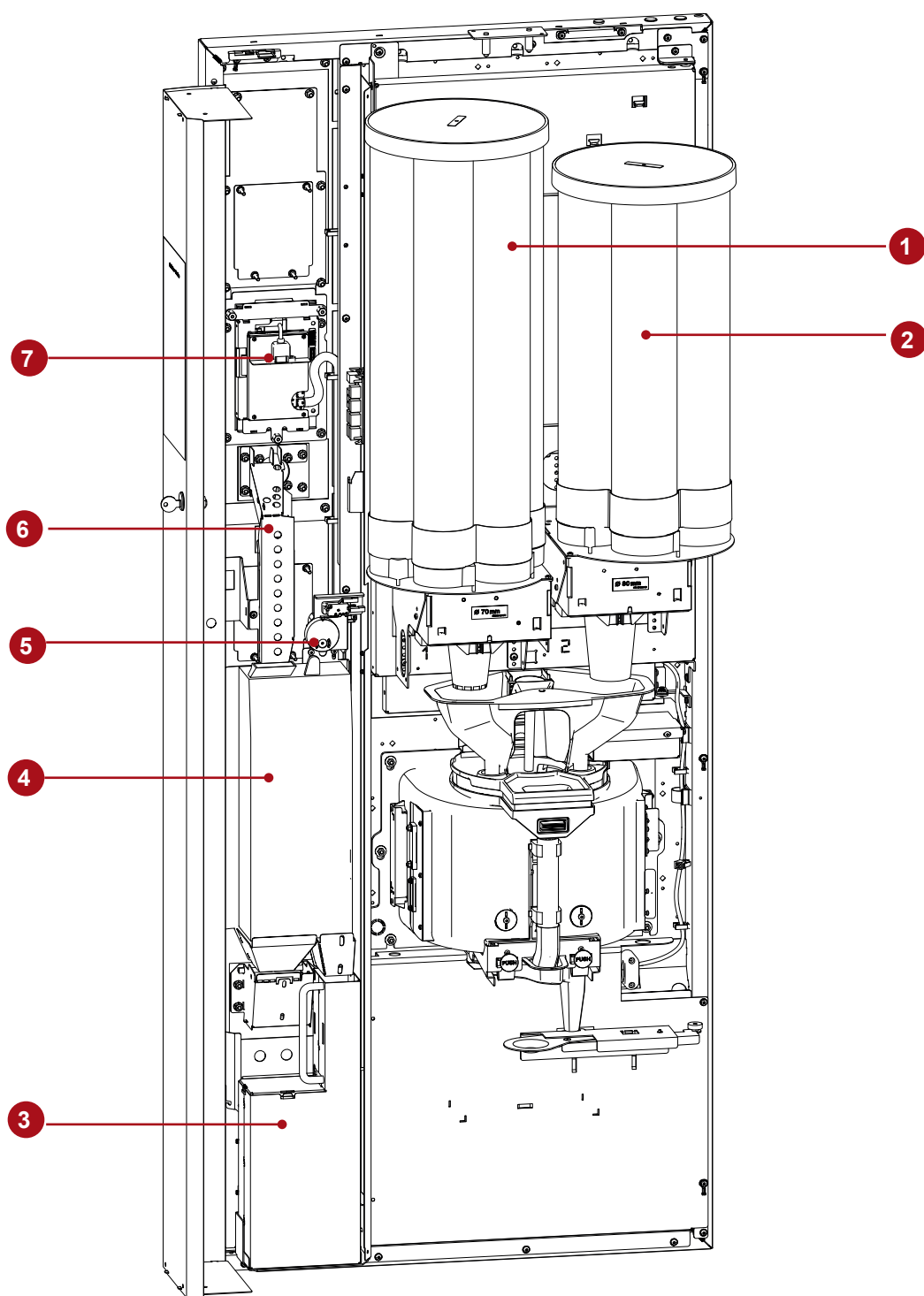


- 1 Espace publicitaire éclairé ou écran publicitaire (en option)
- 2 Découpe EVA
- 3 Clavier de sélection
- 4 Écran (7 pouces)
- 5 Insertion de pièces de monnaie
- 6 Contacteur à clé (en option)
- 7 Distributeur de couvercles de gobelets (en option)

- 8 Trappe de distribution, ouverte
- 9 Rendu de monnaie
- 10 Serrure
- 11 Cache de socle
- 12 IHM 27 pouces
- 13 Découpe EVA
- 14 Cellule photoélectrique
- 15 Éclairage zone de distribution (en option)
- 16 Espace publicitaire (éclairé ; en option)

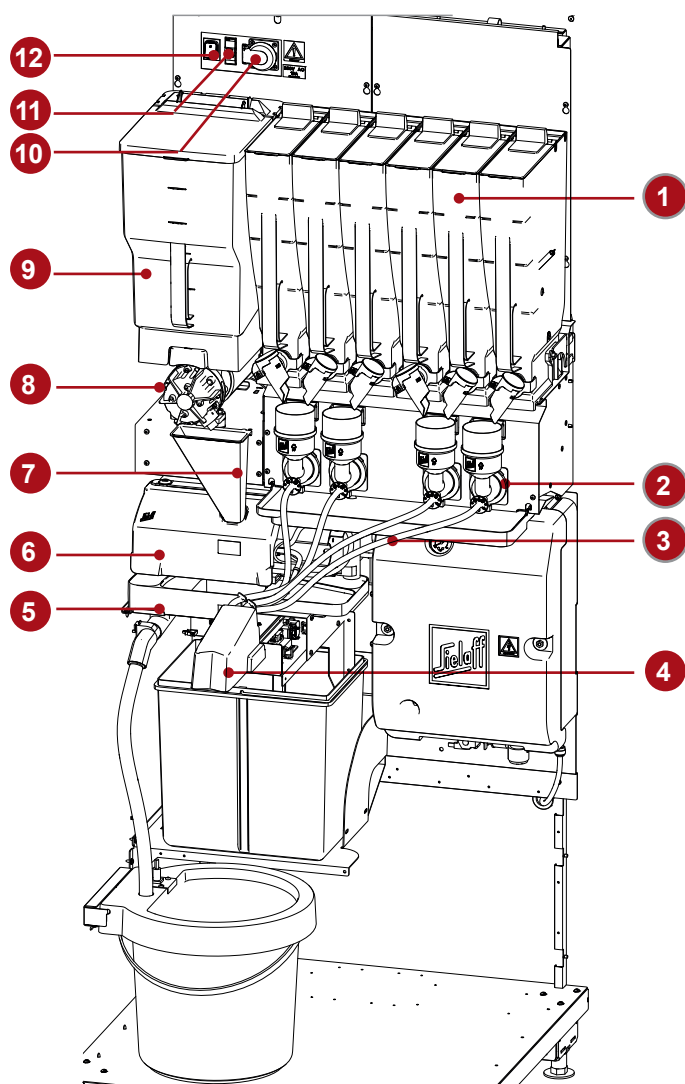


- 1 Éclairage des produits
- 2 Unité d'infusion
- 3 Réservoir à marc
- 4 Seau d'eau résiduelle
- 5 Porte de la caisse

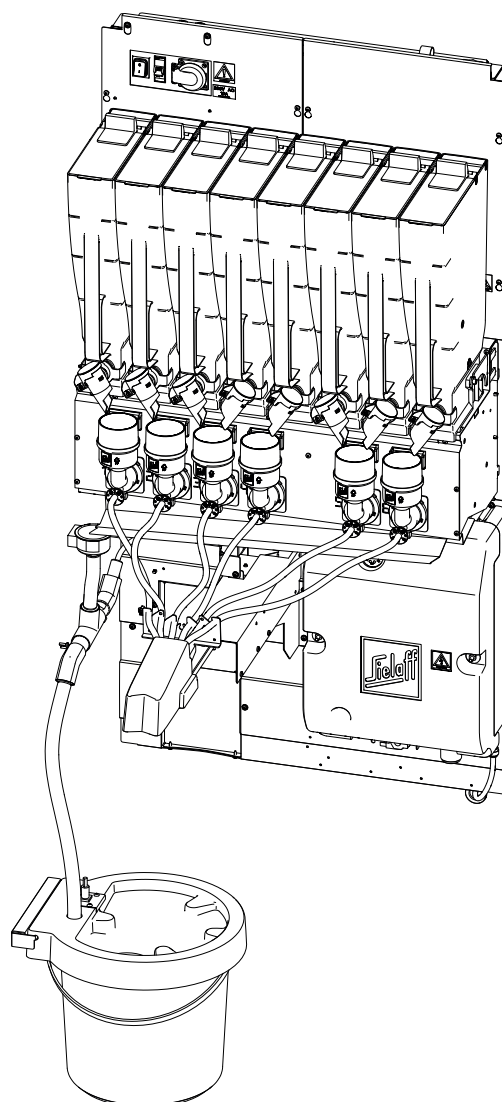


- 1 Gobeleteuse n° 1
- 2 Gobeleteuse n° 2
- 3 Caisse
- 4 Monnayeur (exemple)
- 5 Moteur de restitution de monnaie
- 6 Canal des pièces de monnaie
- 7 Raccordement USB

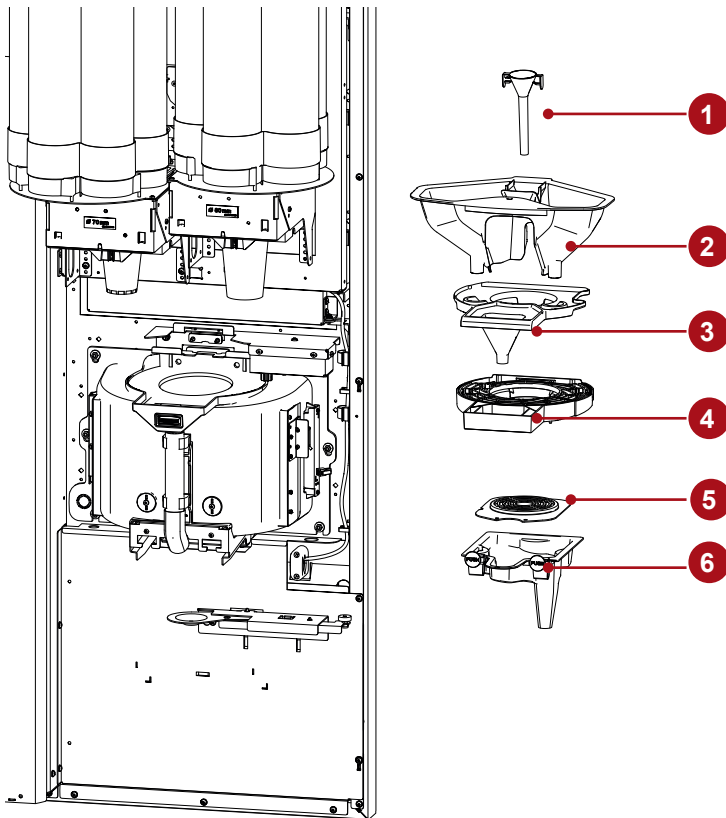
Variante Espresso



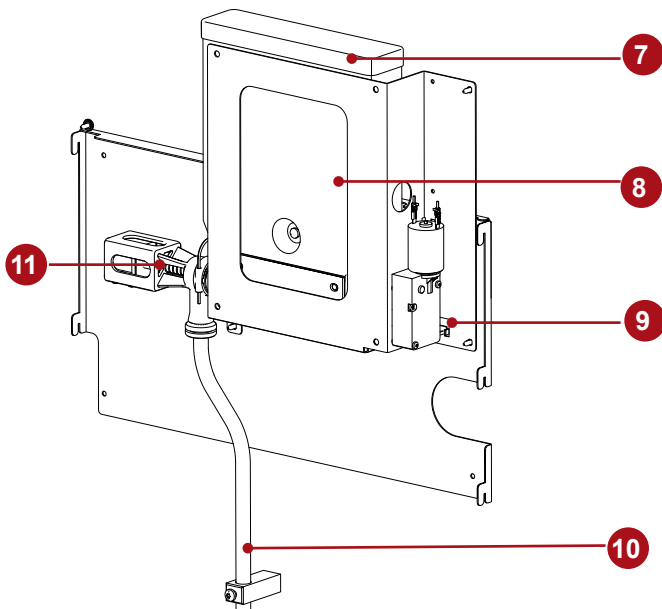
Variante Instant



- 1 Bac de produit soluble
- 2 Mixeur
- 3 Tuyau de sortie
- 4 Protection de la sortie
- 5 Bac d'égouttement
- 6 Cache du groupe d'infusion
- 7 Entonnoir pour café moulu
- 8 Moulin
- 9 Bac à grains
- 10 Prise électrique de service
- 11 Disjoncteur miniature de protection
- 12 Interrupteur principal

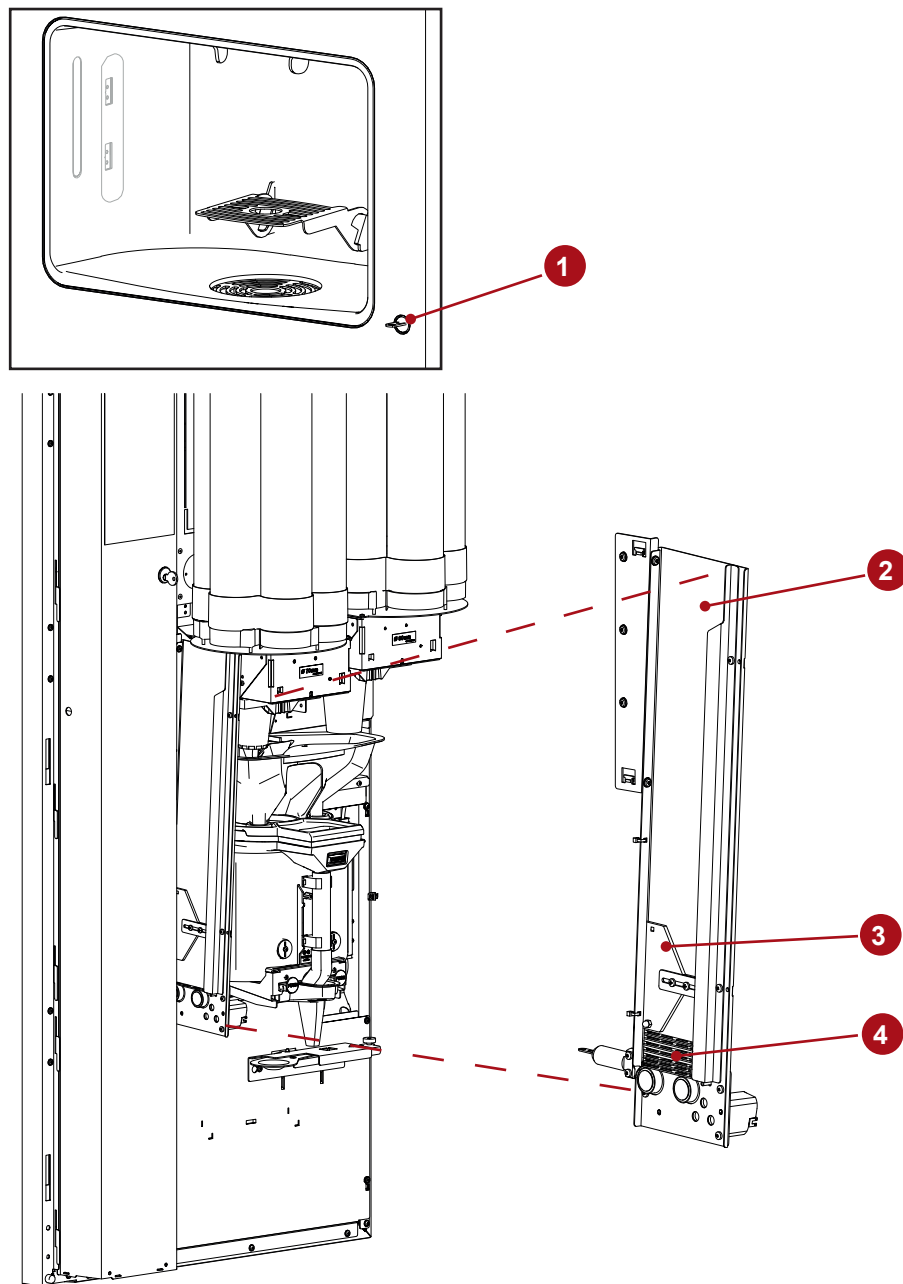


Distribution de sucre (option)



- 1 Conduit de distribution du sucre
- 2 Glissière
- 3 Entonnoir de rinçage
- 4 Attrape-gobelets
- 5 Plateau d'égouttage
- 6 Réservoir de récupération
- 7 Couvercle
- 8 Réservoir de sucre
- 9 Moteur entraînement par vis
- 10 Conduit d'amenée
- 11 Fermeture magnétique

Distributeur de spatules (option)



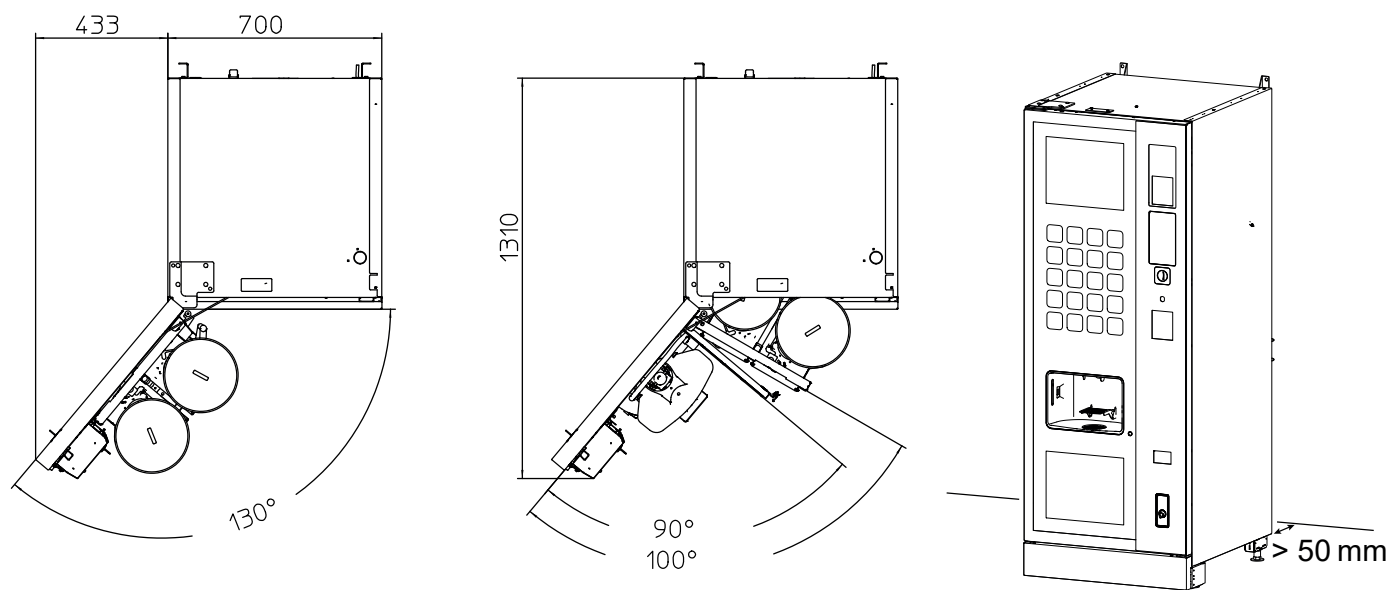
- 1 Distributeur de spatules (face avant)
- 2 Roulements pour spatules
- 3 Poids de lestage
- 4 Spatules (en pile)

4. Installation et mise en service

4.1 Conditions d'installation

- Une alimentation électrique insuffisante peut endommager la machine.
- Le réseau électrique existant doit correspondre aux indications de la plaque signalétique.
- La machine ne doit fonctionner qu'avec une prise d'alimentation de sécurité installée conformément aux prescriptions
- Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges.
- Pour des raisons de sécurité, la prise de raccordement de l'appareil doit être facilement accessible pour pouvoir débrancher la prise d'alimentation.
- Une antenne radio à l'intérieur de l'appareil (p. ex. pour un système de paiement sans espèces ou de télémétrie) perturbe son fonctionnement. Les antennes de tels systèmes ne peuvent être installées qu'à l'extérieur de la machine. Respecter les consignes du fabricant des systèmes utilisés en complément.
- Avant la mise en service, la machine doit être à température ambiante.
- La surface d'installation doit être horizontale, stable, solide et exempte de vibrations.
- La machine doit être facilement accessible pour l'utilisation, le remplissage, le nettoyage et l'entretien.
- La machine nécessite d'être parfaitement à l'horizontale. Quatre pieds réglables sont disponibles pour l'alignement.
- La machine ne doit pas pouvoir glisser

Les distances suivantes par rapport aux murs ou à d'autres objets doivent être respectées.



Porte de la machine ouverte à 130°

Porte pivotante du clavier ouverte à 90°

Porte pivotante avec gobeleteuse ouverte à 100°

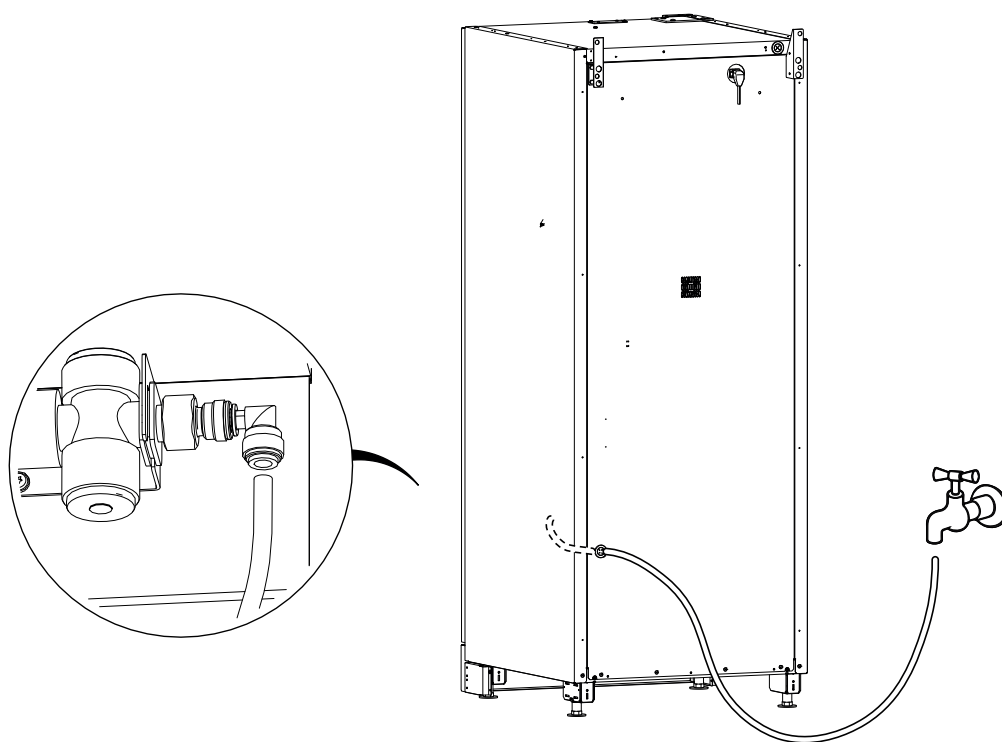
4.2 Mise en service

Sécurité de transport

Lorsque la machine est déballée, retirer les éventuelles sécurités de transport. Les bacs de produit soluble sont sécurisés par des cartons et des bandes adhésives. Ceux-ci doivent d'être retirés.

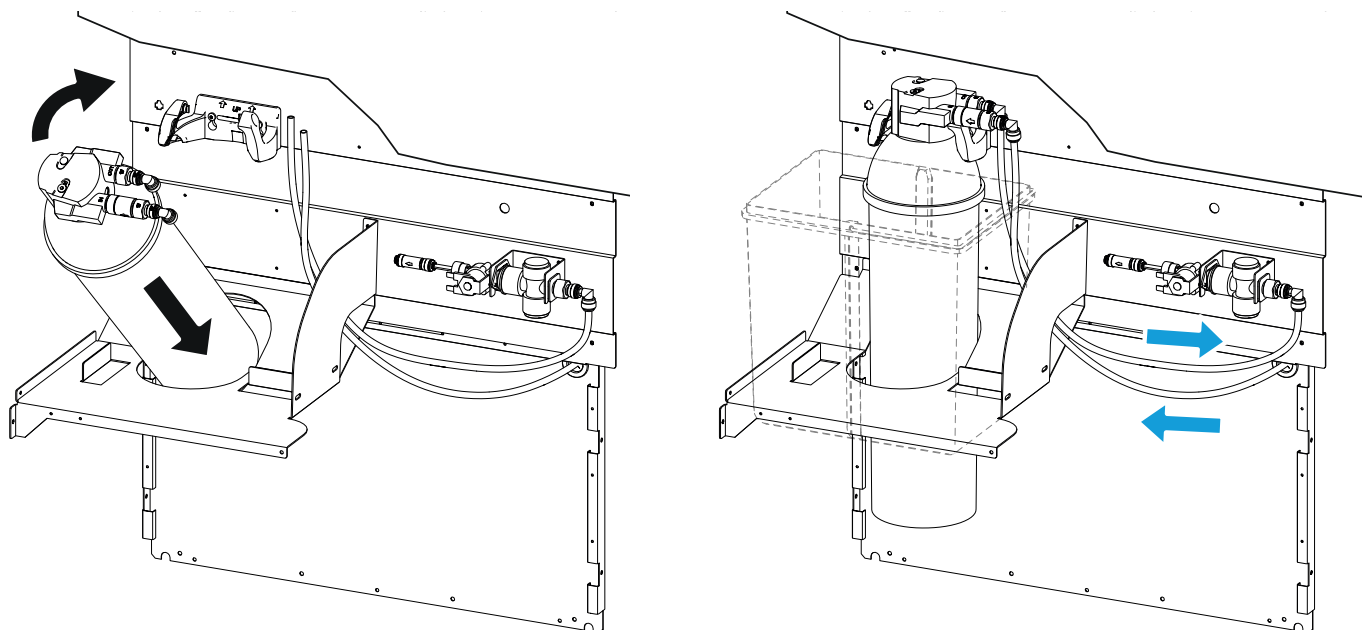
Monter le tuyau d'eau

- Raccorder le robinet d'eau au raccord coudé de la machine (connecteur). Utiliser pour cela un tuyau d'eau d'un diamètre extérieur de 8 mm.
- La machine doit être raccordée à une conduite d'eau froide potable.
- La pression d'alimentation doit être comprise entre 2 et 6 bars (0,6 MPa). Des pressions inférieures ou supérieures ne sont pas autorisées. La machine ne fonctionne pas si la pression est inférieure ; si la pression est supérieure, il faut placer un détendeur en amont.
- Nous recommandons l'installation d'un système AquaStop.
- Il est obligatoire d'installer un filtre à eau en amont pour adoucir l'eau et filtrer les particules grossières.
- La structure et la disposition de l'installation d'eau potable doivent être conformes, et les exigences en matière d'hygiène de l'eau potable doivent toujours être respectées. Installer des systèmes de circulation, si nécessaire.
- Le robinet doit être ouvert longtemps avant de brancher le distributeur, notamment dans les nouvelles constructions. Cela permet d'éviter que des restes de saletés présents dans la conduite d'eau ne passent dans la machine.
- Veiller à ce que les câbles de raccordement soient bien raccordés afin d'éviter toute inondation.



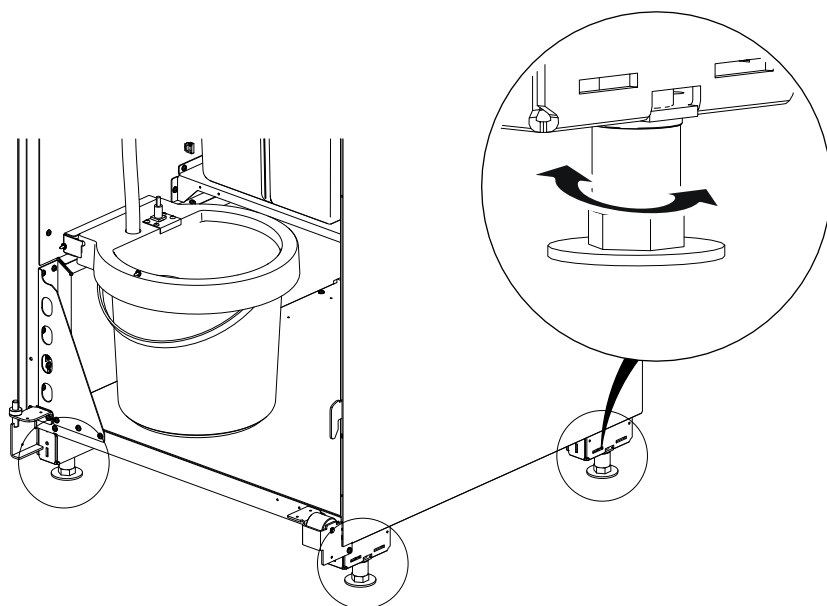
Montage du filtre à eau (en option)

La machine est prévue pour le montage du filtre à eau Brita® Purity C300/C500.

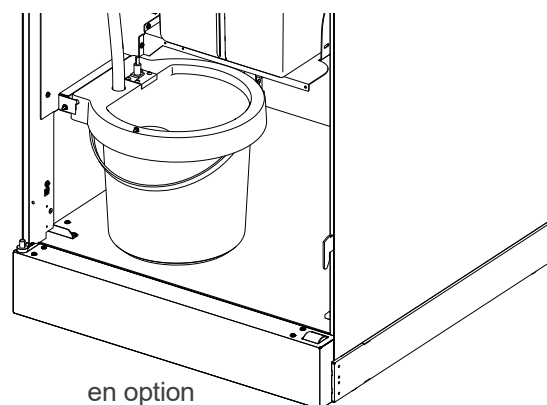
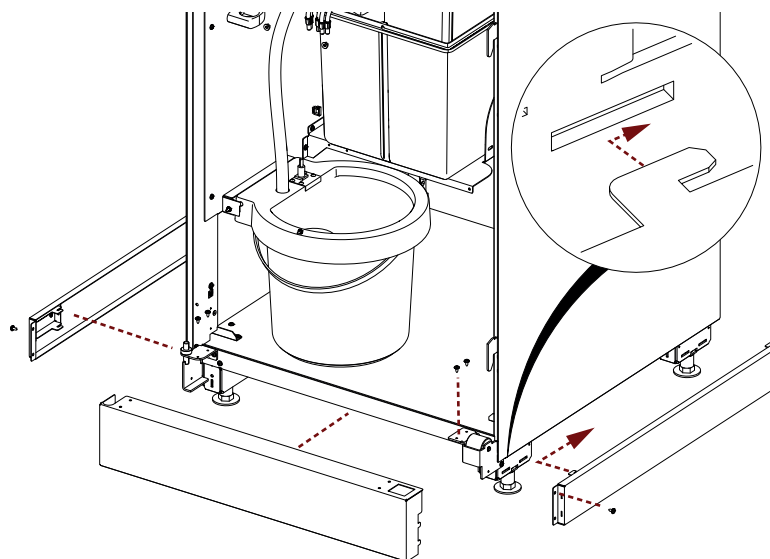
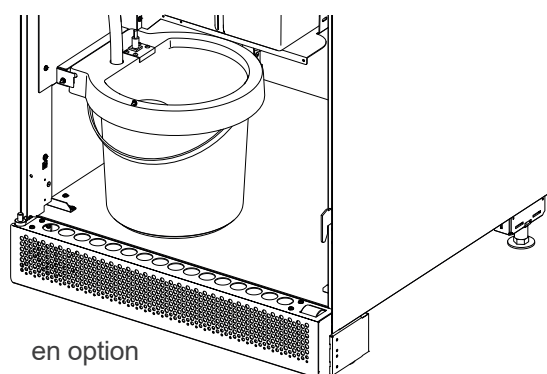
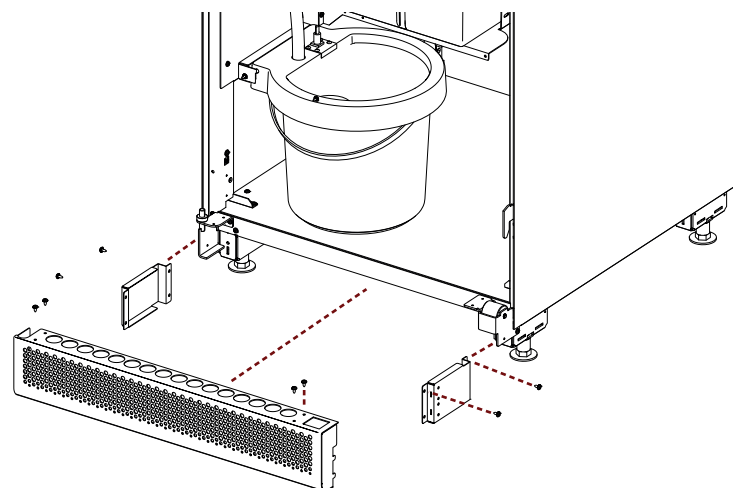
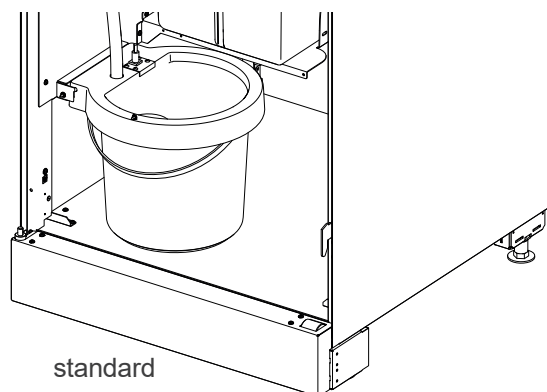
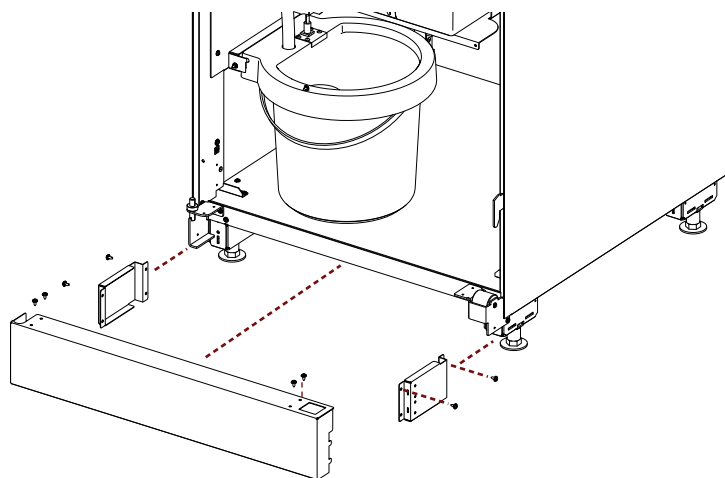
**Aligner la machine**

La machine doit être alignée afin de garantir ce qui suit :

- Position horizontale et stable
- Adaptation de la hauteur pour les postes automatiques
- La porte de la machine s'ouvre et se ferme sans se coincer !



Monter les panneaux



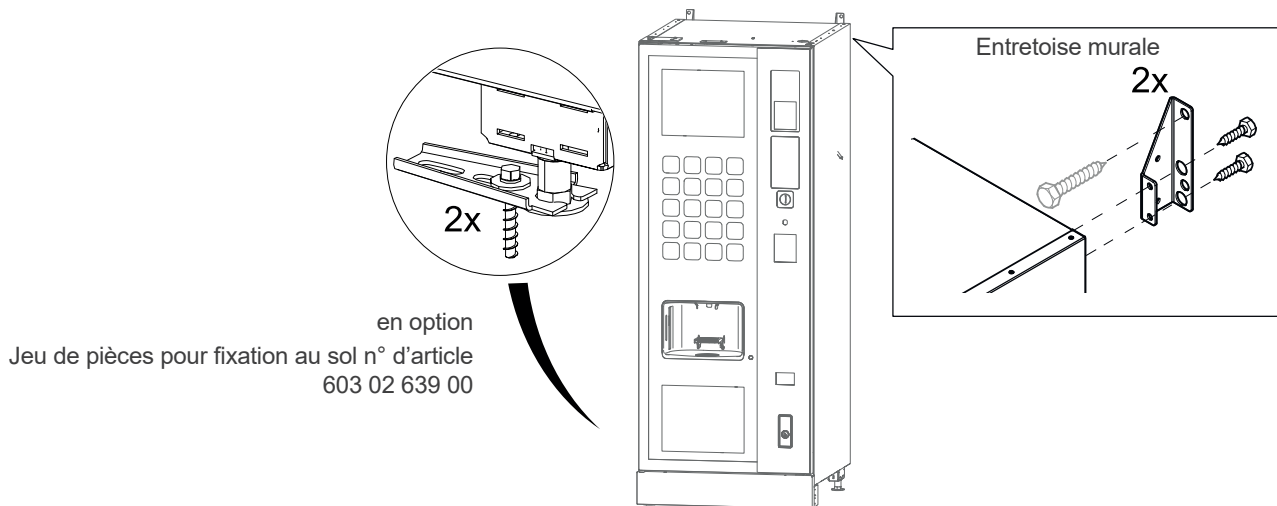
Fixer la machine



AVERTISSEMENT Risque de basculement !

La machine peut basculer sur le lieu d'installation. Il existe un risque d'écrasement. Fixer la machine au mur ou au sol.

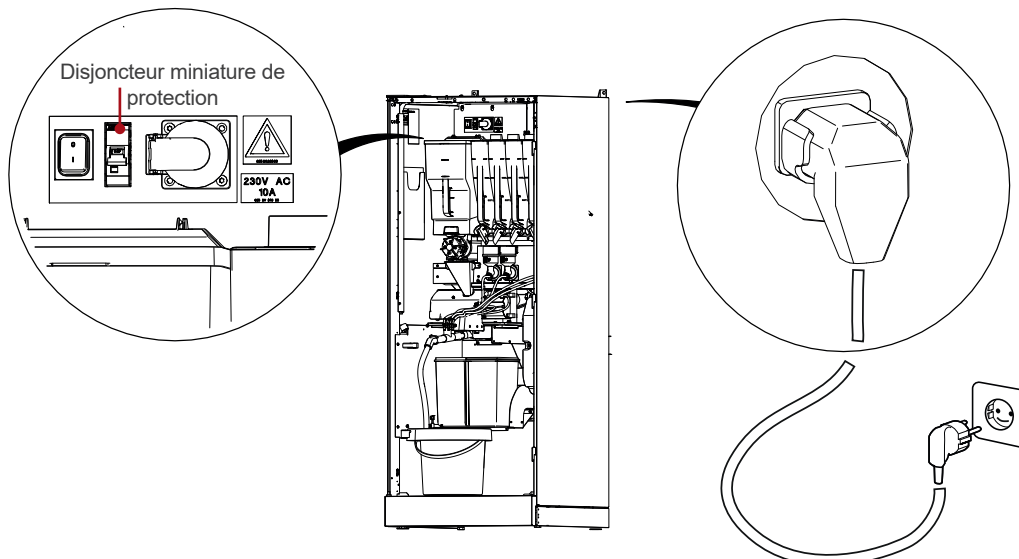
- La machine doit être placée à une distance d'au moins 50 mm du mur afin de garantir une circulation d'air suffisante derrière la machine.
- Utiliser les entretoises murales fournies pour garantir cette distance et fixer la machine au mur. Utiliser des vis et des chevilles adaptées pour fixer la machine au mur.
- Si la machine ne peut pas être fixée au mur, il faut utiliser les fixations au sol.



Mettre la machine en marche

Procédure

1. Brancher la prise d'alimentation dans une prise d'alimentation de sécurité
 2. Enclencher le disjoncteur miniature de protection.
 3. Allumer l'interrupteur principal.
- ✓ La machine est mise en marche.



4.3 Montage du monnayeur-rendeur (en option)



REMARQUE

Avant de raccorder les composants électriques, il faut mettre le distributeur hors tension afin d'éviter tout dommage dû à une surtension.

Les distributeurs sont généralement programmés et testés en usine avec le protocole du monnayeur-rendeur désiré. Le montage du monnayeur-rendeur est effectué en général par le client sur site.

Installer le monnayeur

1. Ouvrir la porte de la caisse
2. Faire pivoter la plaque de maintien du monnayeur vers le haut.
3. Accrocher le monnayeur à son emplacement.
4. Installer la vis de sécurité (M4x8).
5. Remplacer la plaque de maintien du monnayeur.

Régler le disque excentrique

Régler la restitution de monnaie motorisée de manière à ce que le levier de restitution du monnayeur fonctionne en toute sécurité lorsqu'on appuie sur le bouton de restitution.

Connecter le jeu d'adaptateurs

Le monnayeur-rendeur et la commande (VMC) doivent être raccordés électriquement.

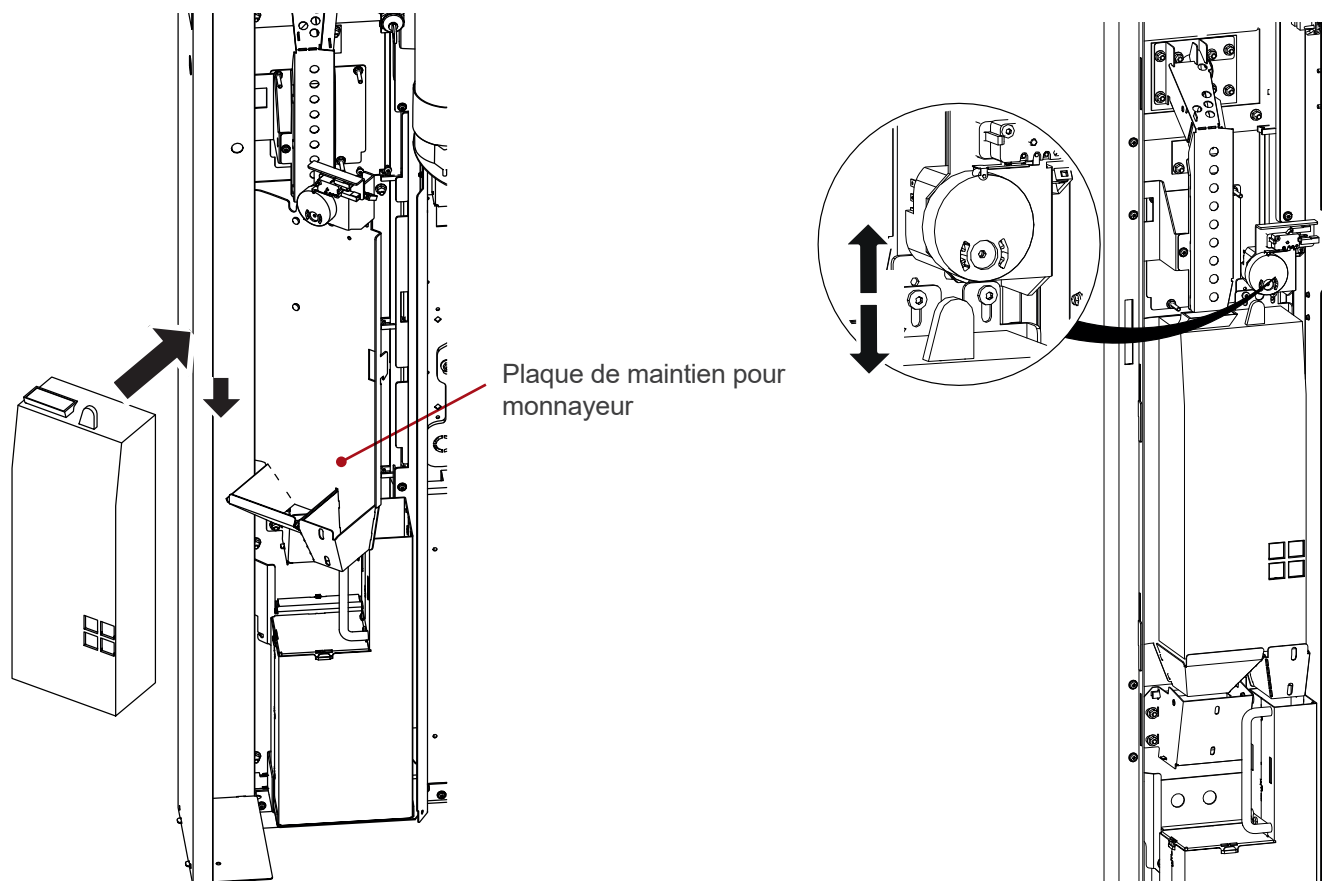
Exemple : Jeu de pièces MDB Executive Converter n° d'article 414 01 507 00

D'autres jeux d'adaptateurs sont disponibles sur demande.

Brancher correctement les fiches et les prises.

Régler protocole système de crédit

1. Sélectionner l'onglet 5 [Systèmes de paiement] - [Généralités] - [Protocole système de crédit]
2. Sélectionner [MDB] ou [Executive] ou [Vente gratuite] ou [BDV] puis confirmer



4.4 Remplir le chauffe-eau

La machine a été vidée en usine afin d'éviter les dommages dus au gel pendant le transport et le stockage. C'est pourquoi le chauffe-eau nécessite d'être rempli d'eau à la main une première fois.

Conditions préalables

- La machine est en marche
- Le raccordement à l'eau est effectué

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Sélectionner l'onglet 6 [Configuration de la machine] - [Chauffage / système d'eau] - [Mode] - [Désactivé] puis confirmer
 3. Sélectionner l'onglet 6 [Configuration de la machine] - [Fonctions de service] - [Codes de service] - [88M] puis appuyer sur [OK]
- La pompe commence son travail. L'eau s'écoule depuis la sortie dans le seau d'eau résiduelle. Env. 1 litre d'eau est pompé avant que la pompe ne s'arrête d'elle-même.
- ✓ Le chauffe-eau est rempli d'eau.

4.5 Mettre en marche le chauffage

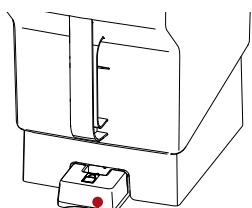
Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Chauffage/système d'eau] - [Mode] - [Marche]
 3. Appuyer sur [Sauvegarder]
- ✓ Le chauffage est mis en marche

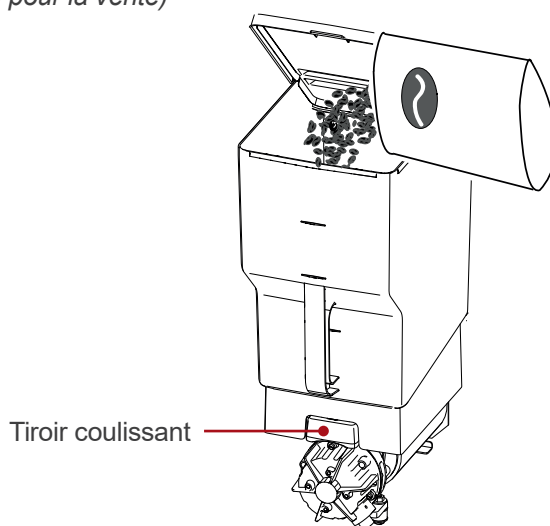
4.6 Remplir le bac à grains (si disponible)

Procédure

1. Ouvrir le couvercle du bac à grains
 2. Ne remplir qu'avec des grains entiers
 3. Fermer le couvercle
 4. Vérifier si le tiroir coulissant est complètement inséré (position pour la vente)
- ✓ Le bac à grains est rempli



Tiroir coulissant retiré, sortie des grains bloquée
(le bac à grains peut être retiré)



Tiroir coulissant

4.7 Réglage de la mouture (si disponible)

Le degré de mouture est réglé en usine et ne nécessite pas obligatoirement un nouveau réglage pour la mise en service. Cependant, le moulin réagit différemment aux différents types de café lors de la mouture. C'est pourquoi il peut être nécessaire de régler le degré de mouture.



CONSEIL

Il est possible que le café moulu se coince dans le moulin lorsque le degré de mouture est réglé. Pour éviter cela, il faut faire tourner le moulin à vide avant le réglage.

Faire tourner le moulin à vide

Procédure

1. Tirer le tiroir coulissant jusqu'à la butée
 2. Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Fonctions de service] - [Commande] - [9M] Moulin à café resp. [19M] Moulin à espresso
 3. Appuyer sur [Envoyer]
- Le moulin moud et il en sort de la poudre résiduelle. Le broyeur est vidé.

Régler le degré de mouture

Procédure

Pour régler le degré de mouture, il faut enfoncer la vis de réglage du moulin à l'aide d'un tournevis et la tourner progressivement.

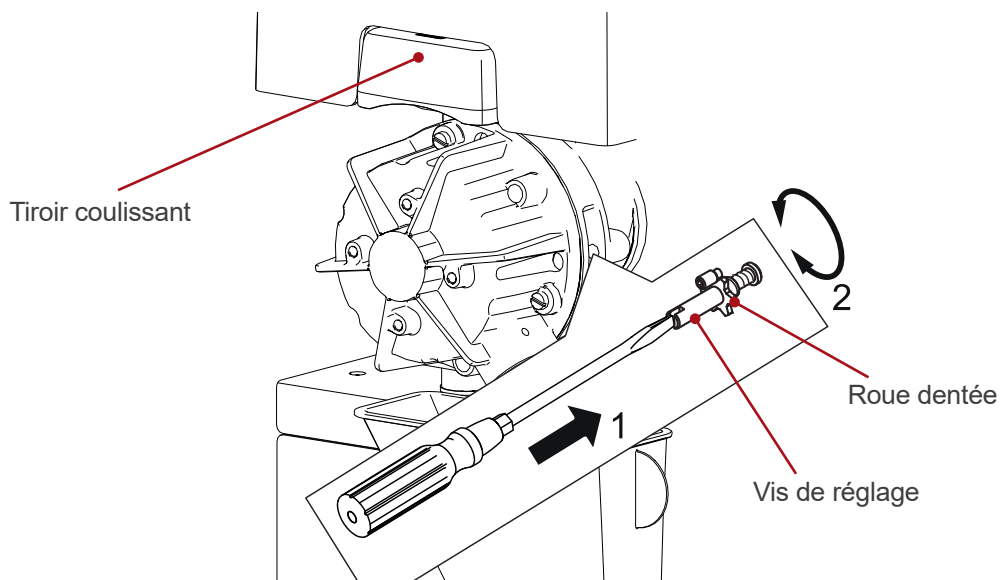
Rotation vers la droite (le moulin doit fonctionner !)	Poudre plus fine	Temps d'infusion plus long
Rotation vers la gauche	Poudre plus grossière	Temps d'infusion plus court

Vérifier le réglage

Procédure

1. Pousser le tiroir coulissant jusqu'à la butée
 2. Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Fonctions de service] - [Codes de service] [9M] Moulin à café resp. [19M] Moulin à café espresso
 3. Appuyer sur [Envoyer]
- Le moulin moud

Vérifier le degré de mouture. Recommencez le réglage du degré de mouture jusqu'à obtenir le degré de mouture souhaité.



4.8 Calibrer le moulin à café (si disponible)

Le moulin à café doit être calibré.

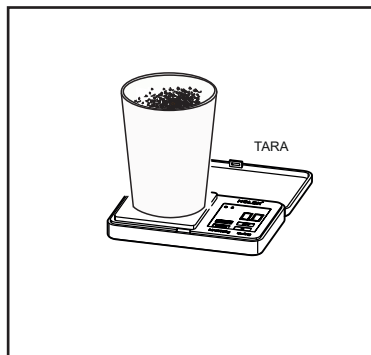
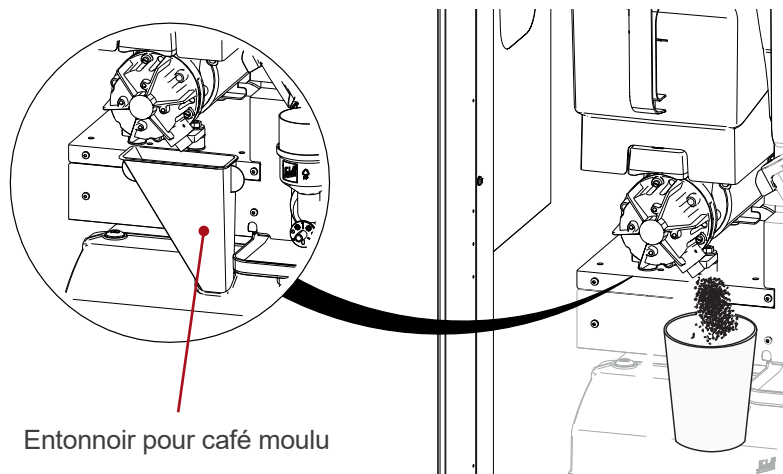
L'appareil doit être complètement rempli de poudre avant de commencer le calibrage. C'est la seule façon d'obtenir des valeurs de mesure fiables. Pour ce faire, il est possible d'utiliser la touche [Préremplir].

Outils

- Balance (précision de lecture 0,1 g)
- Gobelet

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Soulever légèrement l'entonnoir pour café moulu et le retirer
 3. Sélectionner [Technicien] - [Produits / Vente test] - [Calibrage]
 4. Sélectionner [Moulin]
 5. Insérer la clé de service (voir 5.15 à la page 34)
 6. Placer le gobelet sur une balance et effectuer le tarage
 7. Placer ensuite le gobelet sous la sortie
 8. Sélectionner [Démarrer]
 9. Récupérer la poudre moulue dans le gobelet
 10. Peser le poids avec une précision de 0,1 g
 11. Saisir la valeur et confirmer
 12. Suivre les instructions suivantes
- ✓ Le moulin à café est calibré



		1	2	3	4	5	6
Distribution 1			Distribution 2				
Préremplir							
1	2	3	4	5	6		
7	8	9	0	,	<x		
				Démarrage			

4.9 Calibrer les bacs de produit soluble

Les moteurs de dosage des bacs de produit soluble doivent être calibrés. Cette opération est toujours nécessaire en cas du passage à d'autres produits. Le comportement des produits varie en fonction de leurs différentes consistances.

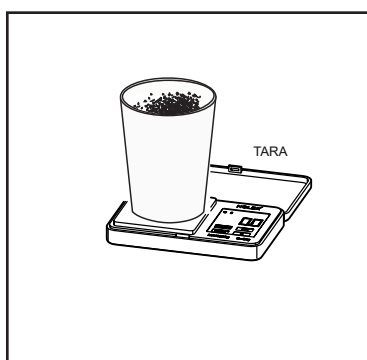
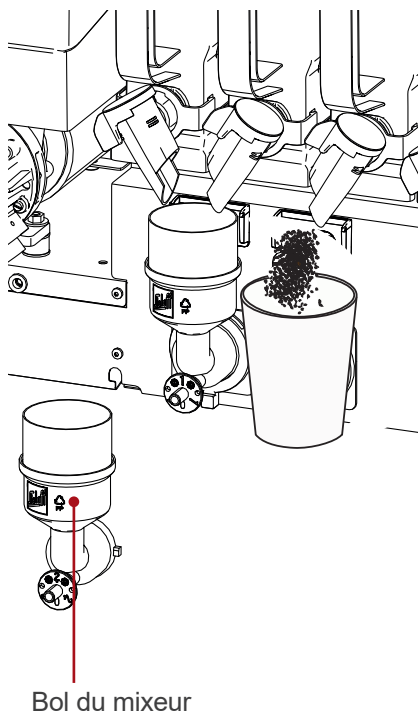
L'appareil doit être complètement rempli de poudre avant de commencer le calibrage. C'est la seule façon d'obtenir des valeurs de mesure fiables. Pour ce faire, il est possible d'utiliser la touche [Préremplir].

Outils

- Balance (précision de lecture 0,1 g)
- Gobelet

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Retirer le bol du mixeur
 3. Sélectionner [Technicien] - [Produits / Vente test] - [Calibrage]
 4. p. ex. sélectionner [Moteur du produit cacao en poudre]
 5. Insérer la clé de service
 6. Placer le gobelet sur une balance et effectuer le tarage
 7. Placer ensuite le gobelet sous la sortie
 8. Sélectionner [Démarrer]
 9. Récupérer la poudre soluble dans le gobelet
 10. Peser le poids avec une précision de 0,1 g
 11. Saisir la valeur et confirmer
 12. Suivre les instructions suivantes
- ✓ Le moteur de dosage d'un produit est calibré.



4.10 Régler la pression dynamique

La pression dynamique dépend de la pression de l'eau dans la conduite d'alimentation. Il est donc nécessaire de vérifier la pression dynamique à chaque changement de site et de la régler si nécessaire.

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
2. Sélectionner l'onglet 6 [Configuration de la machine] - [Chauffage / système d'eau] - [Mode] - [Désactivé] puis confirmer
 - ✓ Le chauffage a été désactivé, car le contrôle se fait lorsque le chauffage est éteint.
3. Insérer la clé de service
4. Onglet 6 [Configuration de la machine] - [Fonctions de service] - [Codes de service] - [20M] puis appuyer sur [OK]

Fonction de service pour [Vanne infuseur]

 - La pression est réduite et l'aiguille du manomètre doit indiquer 0 bar
 - ✓ Si le manomètre n'indique pas 0 bar, il faut le remplacer.
5. Appuyer sur [30M] et [OK]

Fonction de service pour le test de pression (pression dynamique)

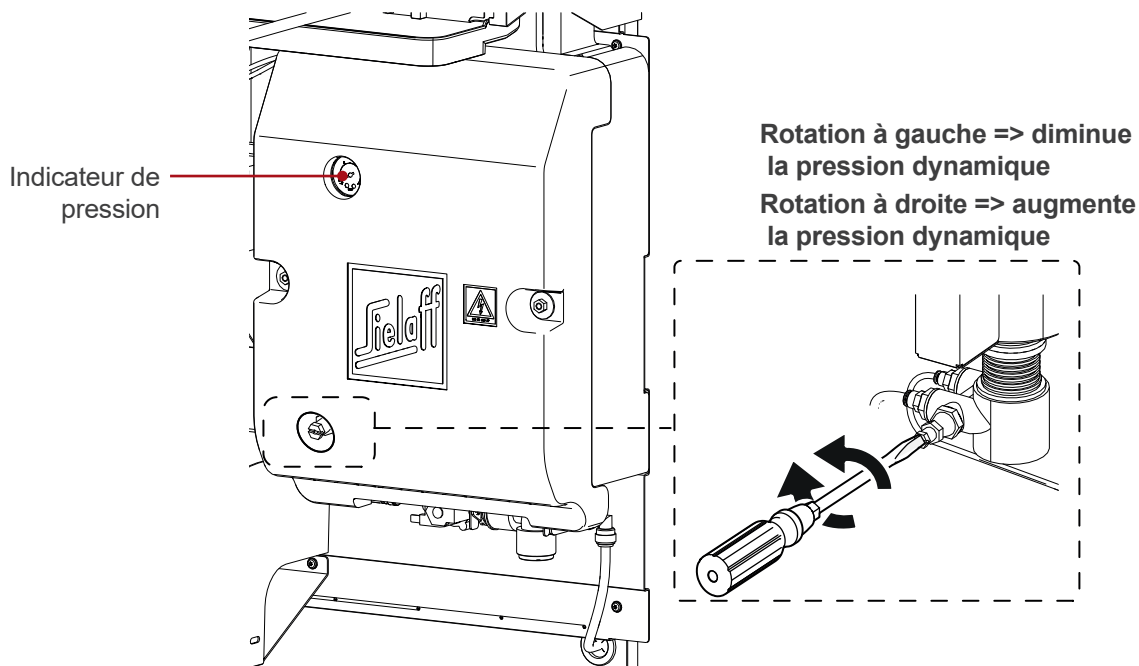
 - La pompe commence à fonctionner
 - La pression commence à s'établir : la valeur de consigne de 9,5 bars doit être vérifiée.
6. Appuyer sur [OK]
 - La pompe est désactivée
7. [20M] - [OK]
 - La pression est relâchée

Réglage de la pression dynamique

- Si la pression est supérieure, elle peut être diminuée en tournant vers la gauche.
- Si la pression est inférieure, elle peut être augmentée en tournant vers la droite

Contrôle de la pression dynamique, travaux de finition

1. Effectuer un nouveau test de pression
2. Remettre le chauffage en marche (voir «4.5 Mettre en marche le chauffage» à la page 21).
3. Remettre la machine en service.
- ✓ La pression dynamique est réglée

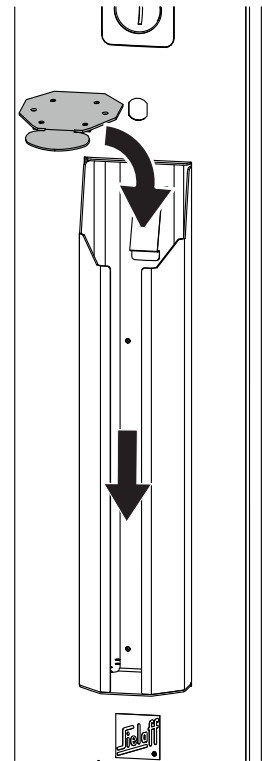


4.11 Mettre en place le poussoir dans le distributeur de couvercles de gobelets

Il faut d'abord mettre en place le poussoir avant de pouvoir retirer par le haut les couvercles de gobelets de leur distributeur.

Procédure

1. *Mettre en place le poussoir dans le distributeur de couvercles de gobelets en procédant par le haut.*
 2. *Guider le poussoir dans le casier jusqu'en bas.*
- ✓ Le poussoir a été mis en place.



5. Utilisation quotidienne

5.1 Indications pour l'approvisionneur

- Mettre immédiatement l'appareil hors service après un acte de vandalisme.
- Ouvrir la porte de l'appareil et contrôler l'état de propreté de la trappe de distribution ; la nettoyer si nécessaire.
- Si nécessaire, faire l'appoint des produits
- Vider le bac à marc de café et le seau d'eau résiduelle.
- En plus des travaux de nettoyage, il faut effectuer des opérations d'entretien sur l'appareil. Vous trouverez un récapitulatif des travaux d'entretien à effectuer dans le planning d'entretien.

5.2 Ouvrir l'appareil

**PRUDENCE risque de blessures**

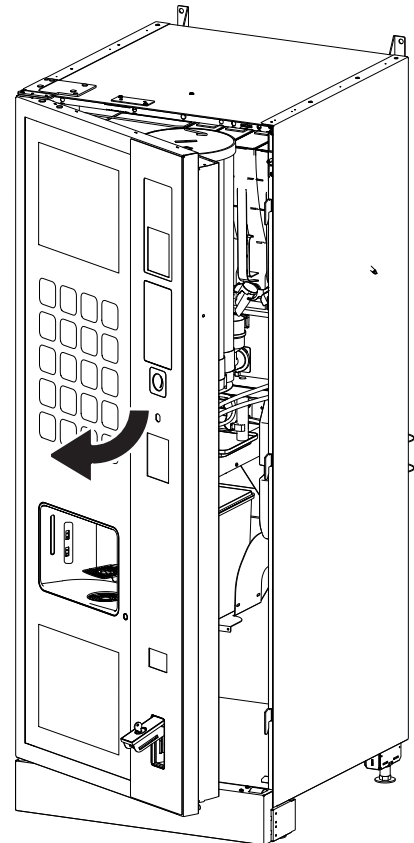
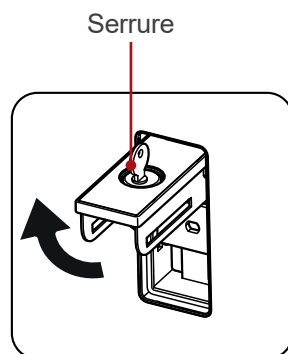
Certaines arêtes peuvent être vives. Porter des gants de protection lors de travaux effectués sur le distributeur.

Conditions préalables

- Clé

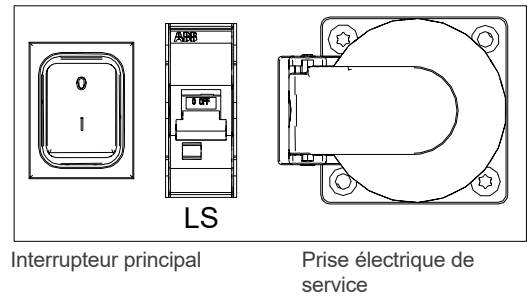
Procédure

1. Déverrouiller la serrure
 2. Pivoter la poignée de serrure de 90° vers le haut
 3. Tirer sur le verrouillage
- ✓ La porte est maintenant ouverte



5.3 Prise électrique de service, disjoncteur miniature de protection, interrupteur principal

- La prise électrique de service permet de brancher les outils nécessaires à court terme pour le service et la maintenance (ordinateur portable, aspirateur, etc.).
- Le disjoncteur miniature de protection (LS) doit être enclenché (« on ») pour que la machine fonctionne.
- L'interrupteur principal permet d'allumer et d'éteindre la machine.



5.4 Le processus de vente

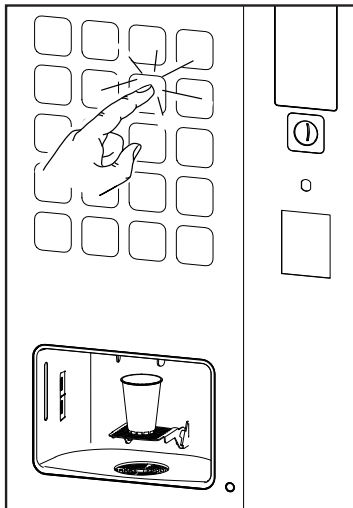


ATTENTION Risque de brûlure

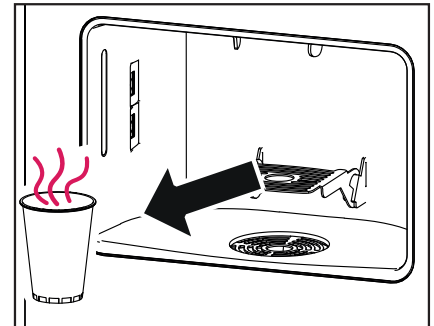
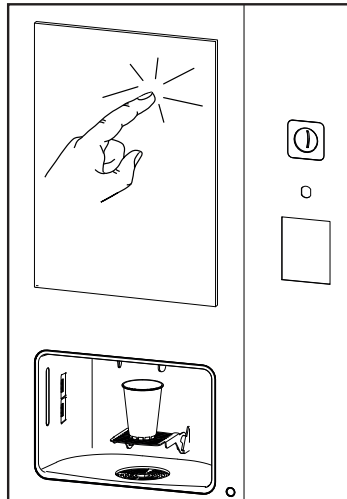
Blessures par contact de la peau avec un liquide chaud. Ne pas mettre la main sous la distribution des boissons et utiliser un gobelet ou un récipient approprié. Les gobelets et récipients peuvent être très chauds. Manipuler avec précaution.

- Choisir un produit
- Payer le prix affiché de la boisson
- Un gobelet est distribué par défaut. Votre propre tasse est détectée lorsqu'elle est posée sur la table à tasses. L'éclairage zone de distribution (si disponible) s'allume en rouge.
- Ne retirer la boisson qu'après y avoir été invité(e).

Variante : Clavier de sélection



Variante : IHM



Uniquement pour les variantes de machines avec clavier de sélection

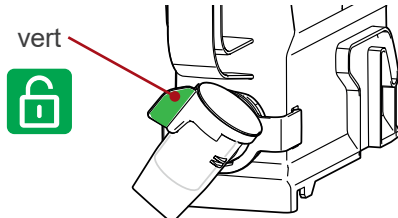
Touches capacitives (en option)

- Les touches fonctionnent sans pression ; un léger effleurement suffit.
- La touche capacitive ne réagit qu'aux périphériques d'entrée conducteurs d'électricité ; elle ne fonctionne pas avec un gant.
- Un calibrage est déclenché en cas de pression non conforme sur les touches. Les touches clignotent alors brièvement.

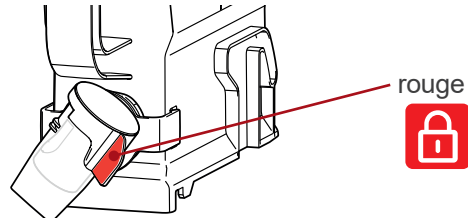
5.5 Sortie des bacs de produits solubles

La sortie des bacs de produit soluble se ferme et s'ouvre très facilement. Pour cela, il suffit de tourner la poignée du couvercle vers la gauche ou vers la droite jusqu'à la butée :

- Poignée à gauche (verte) : Sortie ouverte, position pour la vente
- Poignée à droite (rouge) : Sortie fermée, le récipient peut être retiré sans que le produit ne coule



Sortie ouverte, position pour la vente



Sortie fermée,
position de maintenance et de prélèvement

5.6 Remplir le bac de produit soluble



CONSEIL

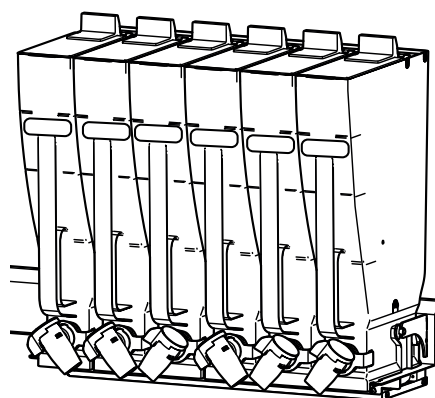
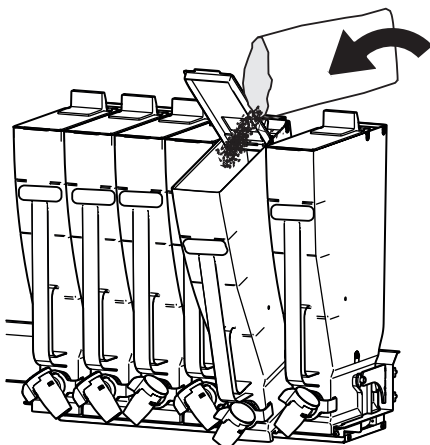
Les bacs de produit soluble équipés d'une rehausse en option ne peuvent être remplis que par l'extérieur ; voir chap. 5.7

Conditions préalables

- Porte de la machine ouverte
- Produits à recharger (cacao en poudre, thé, sucre, etc.)

Procédure

1. *Soulever légèrement le bac de produit soluble souhaité et tirer la poignée jusqu'à la butée.*
- ✓ Le bac de produit soluble est incliné et se remplit plus facilement
2. *Ouvrir le couvercle*
3. *Remplir le bac de produit soluble avec le bon produit (observer l'autocollant).*
4. *Fermer le couvercle*
5. *Repousser le bac de produit soluble dans sa position de base*
6. *Vérifier si la sortie est ouverte (symbole serrure ouverte, vert).*
- ✓ Le bac de produit soluble est rempli



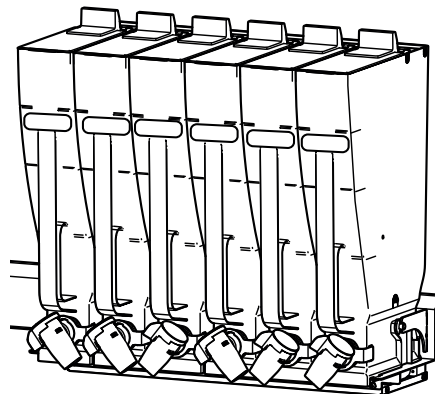
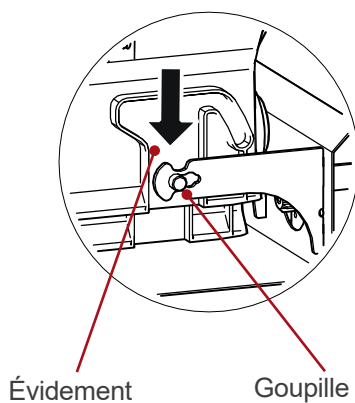
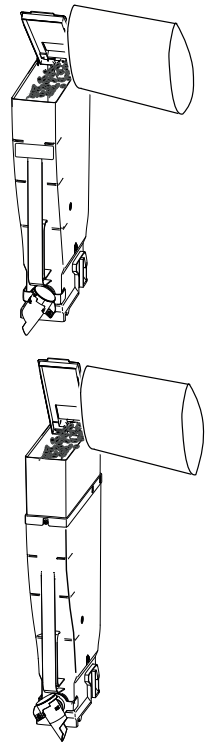
Bac de produit soluble correctement inséré

5.7 Remplir le bac de produit soluble par l'extérieur

Pour faciliter le remplissage, le bac de produit soluble peut également être retiré.
Les bacs de produit soluble avec rehausse doivent être retirés.

Procédure

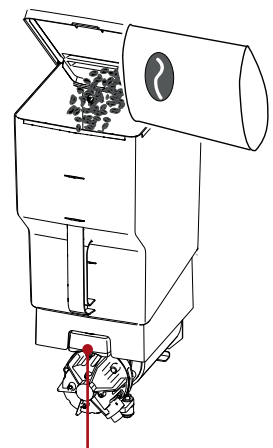
1. Fermer la sortie (symbole serrure fermée, rouge)
 2. Saisir le bac de produit soluble par la poignée, le soulever et le tirer légèrement.
 3. Soulever le bac de produit soluble vers le haut et le retirer
 4. Déposer le bac de produit soluble
 5. Ouvrir le couvercle.
 6. Remplir les bacs de produit soluble avec le bon produit (observer l'autocollant).
 7. Fermer le couvercle.
 8. Insérer le bac de produit soluble par le haut, de manière à ce que la goupille s'engage dans l'évidement.
 9. Repousser le bac de produit soluble dans sa position de base jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
 10. Ouvrir la sortie (symbole serrure ouverte, vert).
- ✓ Le bac de produit soluble est rempli.



Bac de produit soluble correctement inséré

5.8 Remplir le bac à grains (si disponible)

1. Ouvrir le couvercle du bac à grains
 2. Ne remplir qu'avec des grains entiers
 3. Fermer le couvercle
 4. Vérifier si le tiroir coulissant est complètement inséré (position pour la vente)
- ✓ Le bac à grains est rempli



Pousser le tiroir coulissant

5.9 Remplir de gobelets pour distributeurs automatiques

Exigences relatives aux gobelets pour distributeurs automatiques

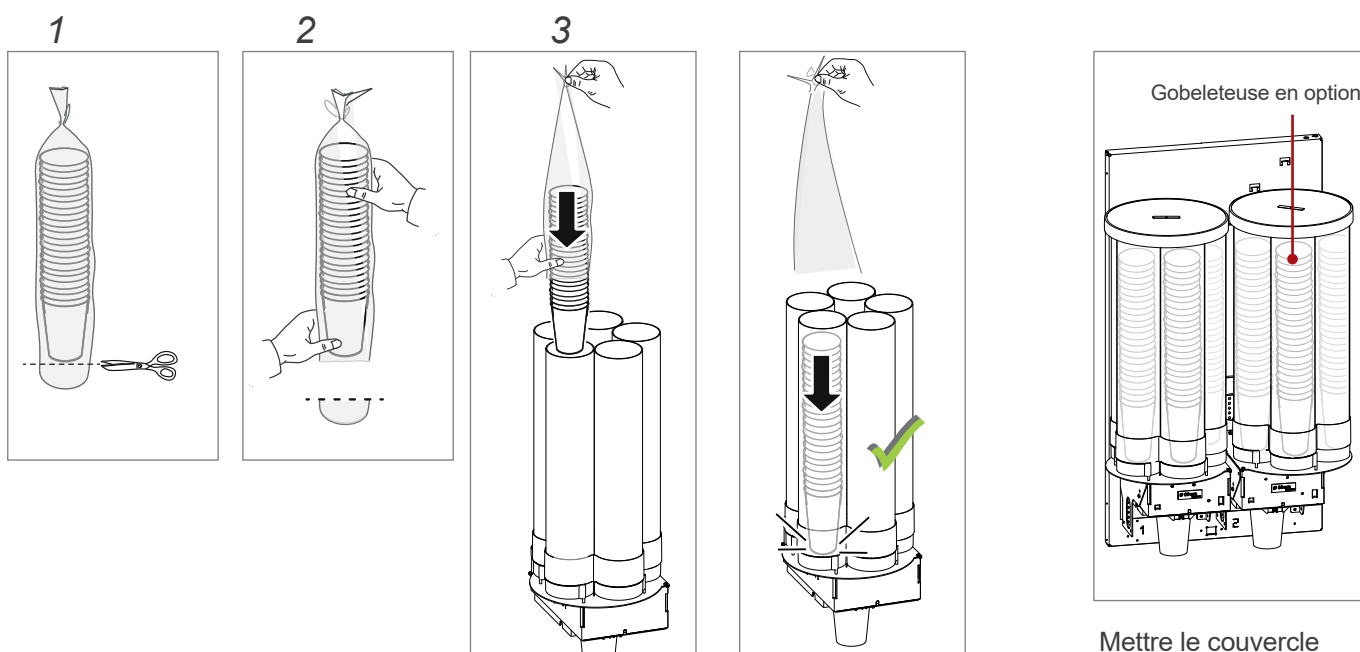
- Matériel : papier dur ou plastique
- non endommagés ni déformés
- diamètre des gobelets pour distributeurs automatiques conforme à l'autocollant sur la gobeleteuse
- gobelets réutilisables adaptés aux distributeurs automatiques
- gobelets en piles entières dans un film d'emballage non ouvert

Conditions

- Pour des raisons d'hygiène, les gobelets ne doivent pas être touchés.
- Lors du remplissage, ne pas mélanger différentes tailles de gobelets.
- Chaque gobeleteuse est réglée sur un diamètre spécifique et marqué en conséquence.
- Ne pas mélanger les gobelets de différents fabricants.
- La tourelle à gobelets ne doit pas être tournée à la main. Cette opération se fait uniquement avec l'entraînement électrique.
- Le tube à gobelets arrière au-dessus de la distribution ne doit pas être rempli car cela provoquerait des dysfonctionnements.

Les gobelets doivent uniquement être remplis de la manière suivante :

1. À l'aide de ciseaux, couper le film d'emballage en bas.
2. Tenir la pile de gobelets des deux mains au-dessus du tube.
3. Tenir le film d'emballage par le haut tout en desserrant l'autre main de manière à ce que la pile de gobelets glisse complètement dans le tube.



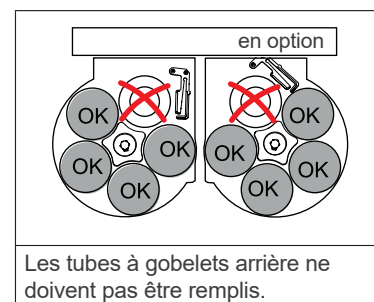
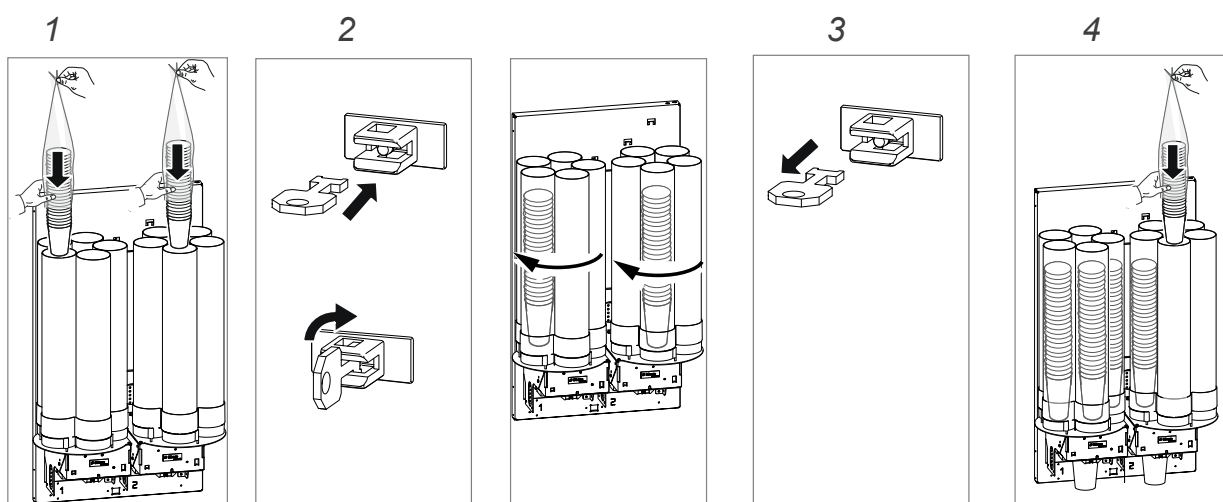
À observer également :

Remplir les tubes à gobelets jusqu'à leur bord	Ne pas remplir avec une pile de gobelets déjà entamée	Les tubes à gobelets arrière ne doivent pas être remplis.

5.10 Remplir de gobelets pour distributeur automatique (toutes les colonnes à gobelets sont vides)

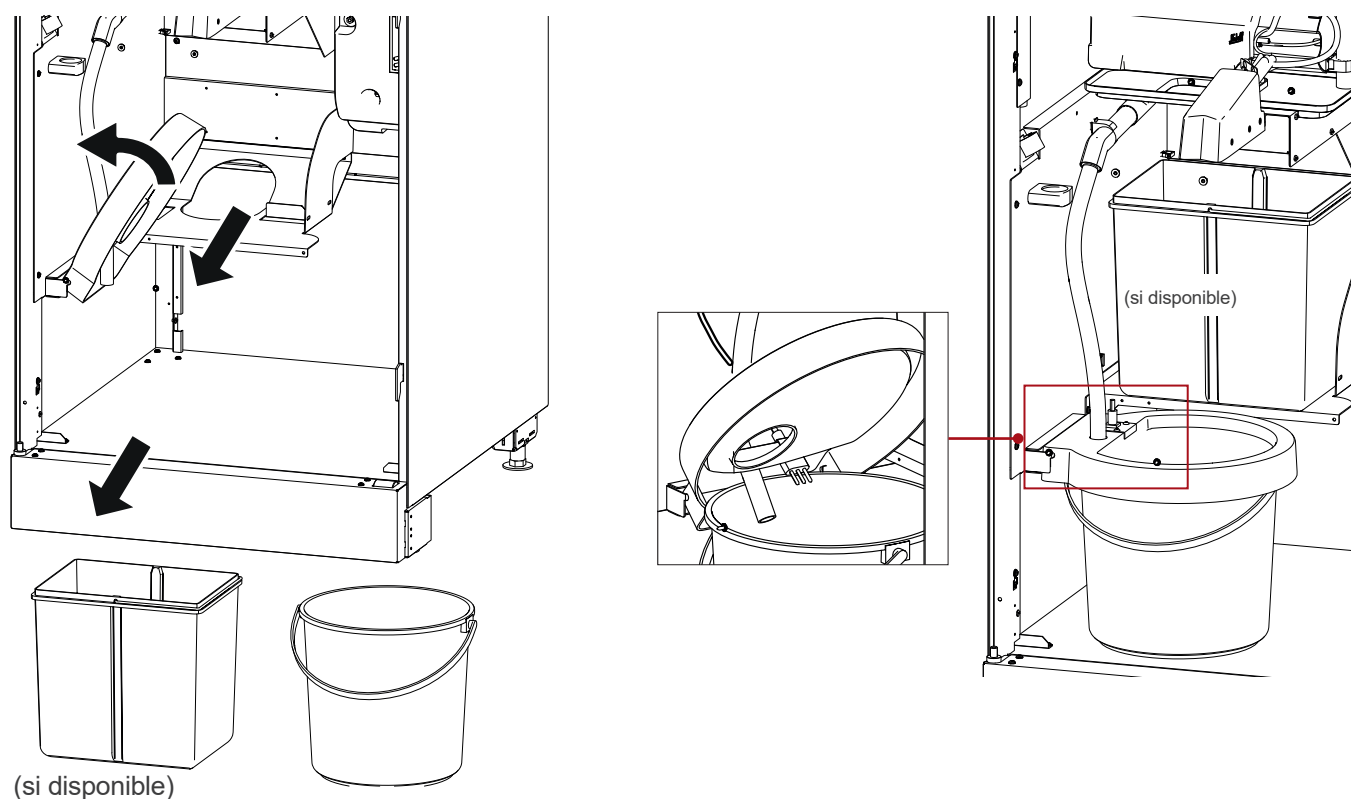
Dans les nouvelles machines ou des machines en soldes, tous les tubes à gobelets sont vides.

1. Ajouter une pile de gobelets dans la gobeleteuse gauche et une autre dans la gobeleteuse droite.
2. Insérer la clé de service.
- ✓ La tourelle à gobelets commence à tourner jusqu'à ce que les piles de gobelets remplies soient utilisées. Les gobelets tombent d'eux-mêmes dans la trappe de distribution.
3. Retirer la clé de service.
4. Les tubes à gobelets restants peuvent maintenant être remplis de gobelets.



5.11 Vider le bac à marc de café et le seau d'eau résiduelle

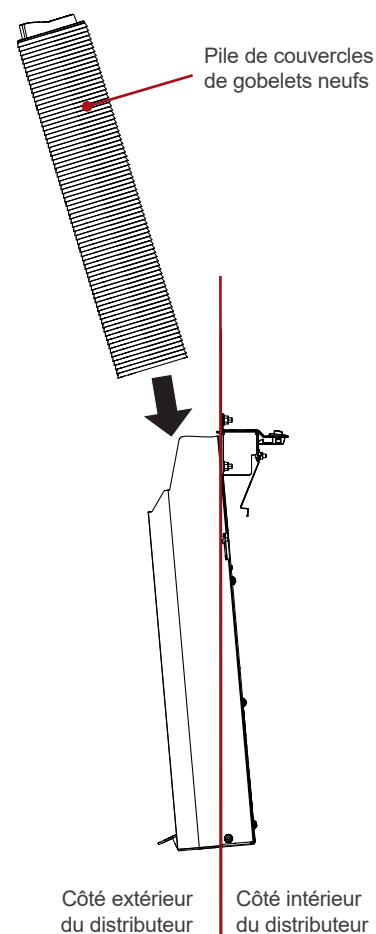
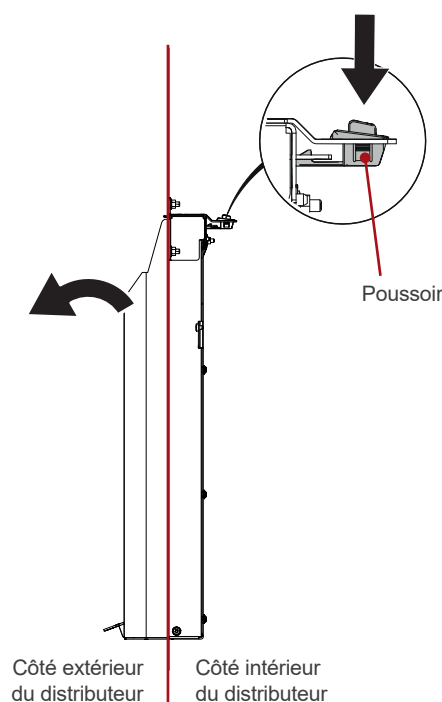
Retirer le réservoir de chute de marc et le seau d'eau résiduelle, les vider et les remettre en place.



5.12 Remplir de couvercles de gobelets

Procédures

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Actionner le poussoir situé sur le distributeur de couvercles de gobelets à l'intérieur de l'appareil
 3. Faire basculer vers l'avant le distributeur de couvercles de gobelets pour faciliter le remplissage
 4. Remplir de couvercles de gobelets jusqu'au bord supérieur du distributeur
 5. Refaire basculer le distributeur de couvercles de gobelets à sa position initiale et le faire s'encliqueter
 6. Fermer la porte de la machine
- ✓ Le remplissage des couvercles de gobelets est terminé.



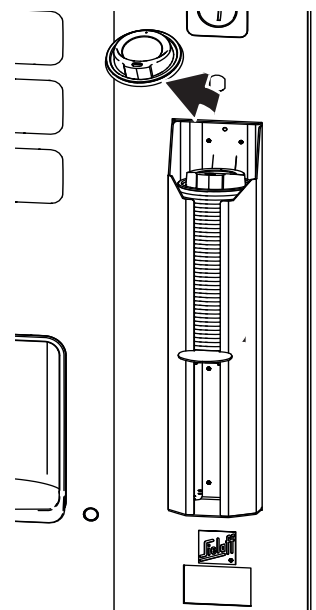
5.13 Retirer un couvercle de gobelet

Pour chaque produit vendu, il est possible de retirer un couvercle de gobelet du distributeur de couvercles de gobelets. Pour cela, la pile entière de couvercles de gobelets est poussée vers le haut par le poussoir, de sorte qu'il soit possible de retirer le couvercle supérieur.



REMARQUE

Ensuite, laisser lentement coulisser le poussoir vers le bas. Si vous la lâchez trop vite, la pile de gobelets peut se coincer.



5.14 Vider la caisse (en option)

Conditions préalables

Porte de la machine ouverte

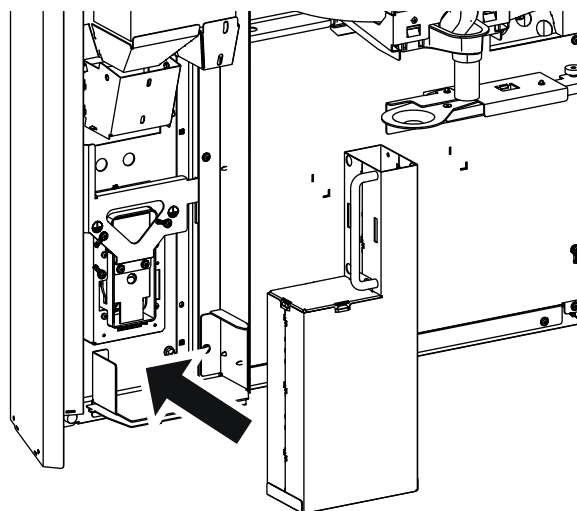
Clé

Procédure

1. Déverrouiller la serrure
 2. Ouvrir la porte de la caisse
 3. Retirer la caisse, la vider et la remettre en place
 4. Fermer la porte de la caisse.
- ✓ La caisse est vidée

Remarque

Selon l'application : effacer les statistiques courtes.



5.15 Clé de service



ATTENTION ! Danger de mort !

Lorsque la clé de service est insérée, un dispositif d'invalidation est ponté ! L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes formées.

Utiliser la clé de service

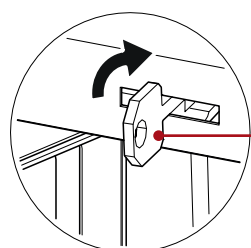
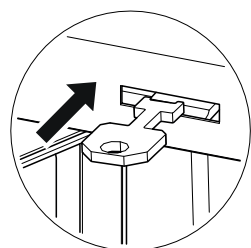
Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Introduire la clé de service à l'horizontale dans l'interrupteur de contact de porte
 3. Tourner la clé de service de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre et la relâcher
- ✓ La clé de service est insérée

Retirer la clé de service

Procédure

4. Tourner la clé de service vers la gauche
 5. Retirer la clé de service
- ✓ La clé de service est retirée de la machine



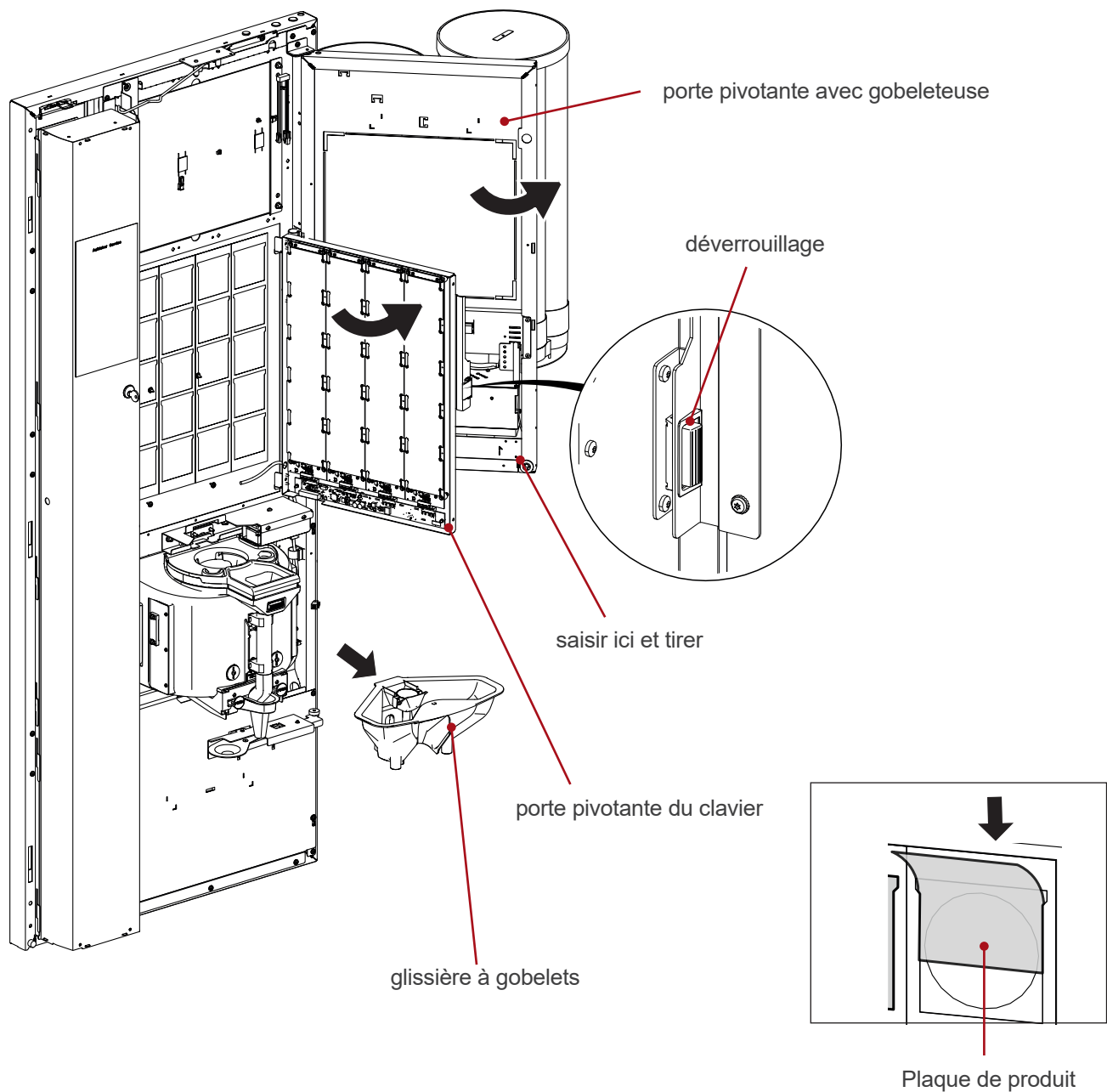
Clé de service insérée

5.16 Étiquettes de produits (si disponibles)

Les étiquettes des produits ne peuvent être remplacées que sur la variante de machine avec clavier de sélection.

Procédure

1. Ouvrir la porte de la machine.
 2. Retirer la glissière à gobelets.
 3. Tirer sur la porte pivotante avec gobeleteuse pour l'ouvrir.
 4. Appuyer sur le déverrouillage et ouvrir la porte pivotante du clavier.
 5. Insérer les étiquettes de produits souhaitées.
 6. Refermer la porte pivotante du clavier.
 7. Refermer la porte pivotante de la gobeleteuse.
 8. Replacer la glissière à gobelets.
- ✓ Les étiquettes des produits sont remplacées.



6. Nettoyage

6.1 Propreté et hygiène

La propreté de la machine est du ressort de l'exploitant et elle doit être surveillée avant tout par le personnel de remplissage. Les consignes générales en matière d'hygiène doivent être respectées lors de l'utilisation du distributeur de boissons.

- Se laver et désinfecter les mains avant de manipuler des aliments.
- Pour le nettoyage de la machine, n'utiliser que des produits de nettoyage de qualité alimentaire.
- Après le nettoyage, ne plus toucher les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
- Éviter d'éternuer ou de tousser lorsque des aliments ouverts sont manipulés.
- Les produits ouverts doivent être correctement fermés et conservés en toute sécurité.
- Les restes de produit nécessitent d'être éliminés.
- Conserver les produits séparément, dans un endroit frais et sec.
- Tout contact direct avec les produits doit être évité.
- Pour une qualité de boisson hygiéniquement irréprochable, un nettoyage consciencieux conforme aux intervalles de nettoyage prescrits est une condition de base.



CONSEIL

Les pièces en plastique à nettoyer sont adaptées au lave-vaisselle. N'utiliser que des produits de nettoyage alcalins doux ou de la poudre pour lave-vaisselle classique. La température de rinçage ne doit pas dépasser 65°C.



AVERTISSEMENT Denrées périssables !

Risque d'intoxication alimentaire et de maladie !

- Veiller aux dates de péremption indiquées par le fabricant des produits
- Remplacer à temps les produits périmés par des produits dont la date de péremption est valable
- Ne pas utiliser de produits dont la date de péremption est dépassée
- Ne pas utiliser de produits dont la date de péremption est proche
- Remplir la machine uniquement avec des produits adaptés
- Ne pas stocker les produits dans la machine

6.2 Liste de nettoyage

Mesures régulières

Composant	Mesure à prendre	Chapitre	Outils
Réservoir de chute de marc (si disponible)	vider et nettoyer	6.11 à la page 43	Sacs-poubelle, poubelle
Seau d'eau résiduelle	vider et nettoyer	6.12 à la page 43	Égout, poubelle

Interventions hebdomadaires

Composant	Mesure à prendre	Chapitre	Outils
Extérieur de la machine, distribution de boissons	nettoyer	6.3 à la page 38	produit de nettoyage approprié, chiffon
Nettoyer les glissières de produits	nettoyer	6.4 à la page 39	Pinceau
Nettoyer le groupe d'infusion (si disponible)	nettoyer	6.5 à la page 39	Pinceau
Nettoyer le mixeur	désassembler et nettoyer	6.6 à la page 40	Liquide vaisselle, chiffon
Bac d'égouttement mixeur/égouttoir	retirer, nettoyer	6.8 à la page 41	Liquide vaisselle, chiffon
Bac d'égouttement infuseur (si disponible)	retirer, nettoyer	6.9 à la page 42	Liquide vaisselle, chiffon
Protection de la sortie	retirer, nettoyer	6.10 à la page 42	
Glissière, entonnoir de rinçage, attrape-gobelets, réservoir de récupération	retirer, nettoyer	6.13 à la page 44	Liquide vaisselle, chiffon
Programme de nettoyage	Programme de nettoyage automatique	6.15 à la page 46	Pastille nettoyante

Mesures mensuelles

Composant	Mesure à prendre	Chapitre	Outils
Tiroir d'aspiration	nettoyer	6.7 à la page 41	Liquide vaisselle, chiffon

Interventions semestrielles

Composant	Mesure à prendre	Chapitre	Outils
Bac de produit soluble	nettoyer	6.16 à la page 47	Liquide vaisselle, chiffon
Rehausse du bac de produit soluble	nettoyer	6.17 à la page 47	Liquide vaisselle, chiffon
Bac à grains	nettoyer	6.18 à la page 48	Liquide vaisselle, chiffon
Système de conduits	nettoyer	6.19 à la page 48	Liquide vaisselle, brosse

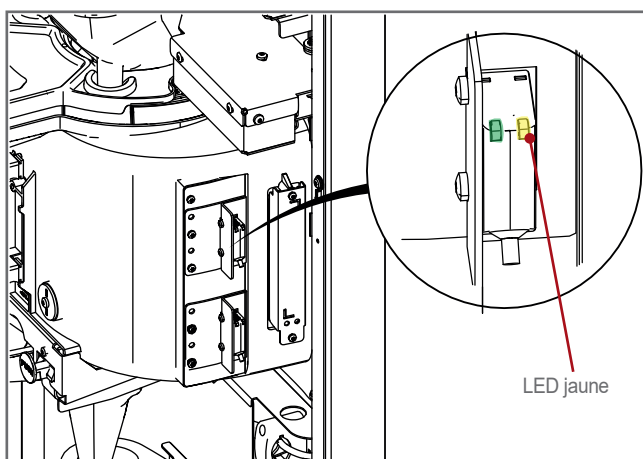
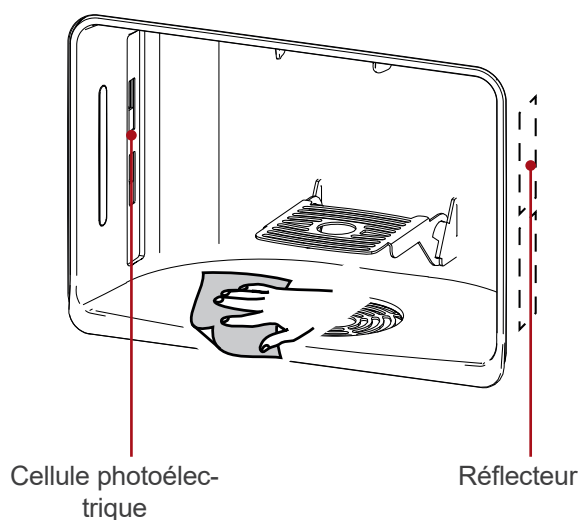
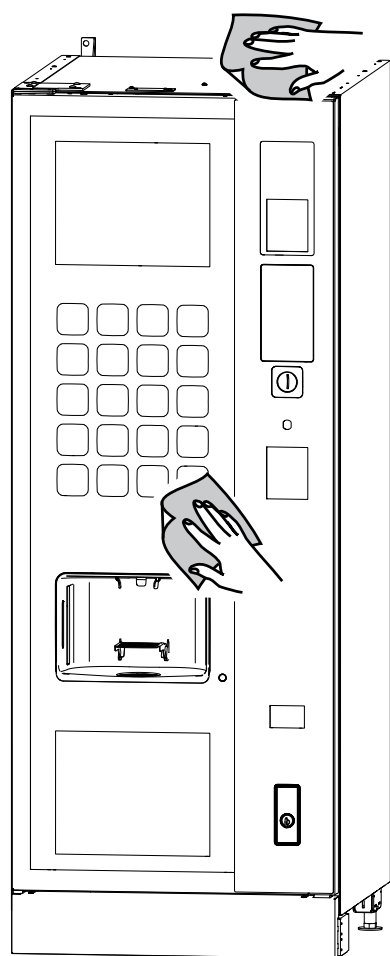
6.3 Extérieur de la machine, distribution de boissons

Conditions préalables

- Produits de nettoyage adaptés au verre, au plastique, au métal peint, à l'acier inoxydable, etc.

Procédure

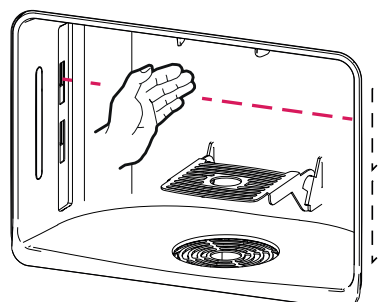
1. Nettoyer la façade de la machine avec un chiffon humide (utiliser des produits de nettoyage adaptés à la surface)
2. Nettoyer la distribution de boissons avec un chiffon humide (la cellule photoélectrique et le réflecteur doivent impérativement être propres)
3. Éliminer de temps à autre les dépôts qui s'accumulent sur le dessus de la machine, puis nettoyer.



Contrôle LED pour la détection du gobelet (propre tasse)

placer la main entre la cellule photoélectrique et le réflecteur

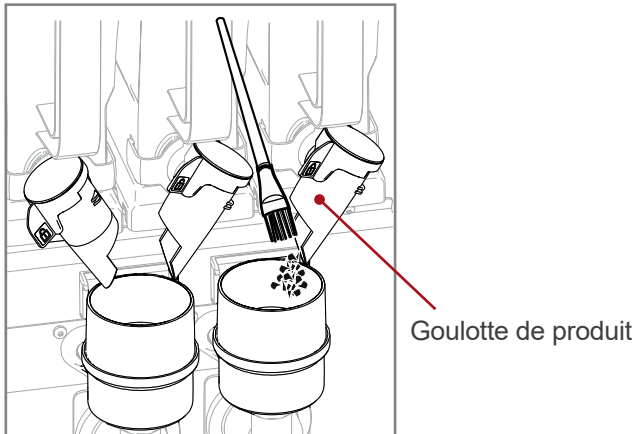
- LED jaune allumée : aucun gobelet détecté (standard)
- LED jaune s'éteint : gobelet détecté



6.4 Nettoyer les goulottes de produit

Procédure

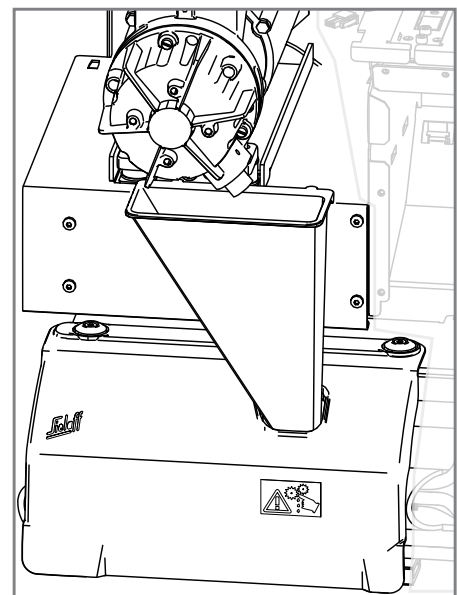
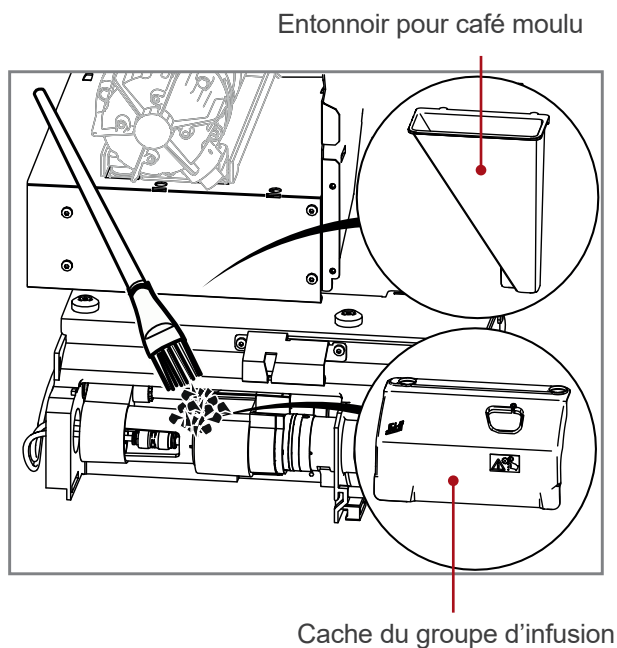
1. Nettoyer les goulottes de produit des bacs de produit soluble avec un pinceau sec.



6.5 Nettoyer le groupe d'infusion (si disponible)

Procédure

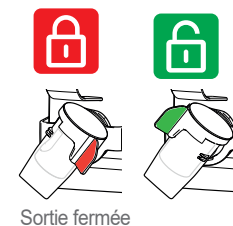
1. Soulever légèrement l'entonnoir pour café moulu et le retirer.
2. Soulever le cache du groupe d'infusion, puis le retirer.
3. Retirer les résidus de café moulu de l'entonnoir pour café moulu et du cache à l'aide d'un pinceau (également sur la face arrière).
4. Retirer les résidus de café moulu sur le dessus du groupe d'infusion à l'aide d'un pinceau.
5. Remettre en place le cache du groupe d'infusion.
6. Mettre en place l'entonnoir pour café moulu.



6.6 Nettoyer le mixeur

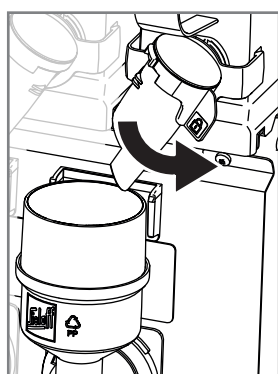
Procédure

1. Fermer les glissières de produits sur les bacs de produit soluble.
2. Retirer la pièce de raccordement avec le tuyau de sortie.
3. Tourner la poignée sur la bride verte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la première position d'enclenchement.
4. Retirer par l'avant le bol du mixeur avec l'aspiration d'air.
5. Retirer les pales du mixeur de l'axe.
6. Tourner la bride verte dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'enclenchement suivante.
7. Retirer la bride verte de l'axe.
8. Nettoyer soigneusement le boîtier du mixeur, l'aspiration d'air, la bride et les pales du mixeur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
9. Rincer les pièces détachées sous l'eau courante chaude et les sécher.

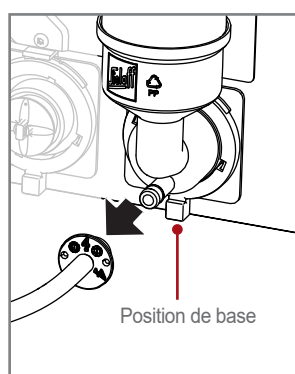


Assemblage

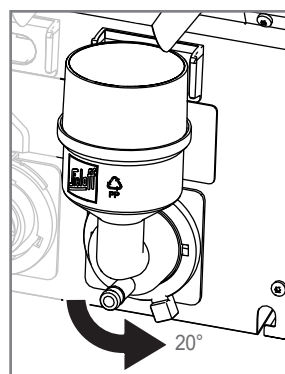
1. Pousser la bride verte sur l'axe.
 2. Bien appuyer sur la bride verte et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'enclenchement.
 3. Faire glisser les pales du mixeur sur l'axe, de manière à ce que l'aplatissement de l'axe et le repère des pales du mixeur coïncident. Les pales du mixeur doivent s'enclencher de manière nettement perceptible par l'émission d'un « clic ».
 4. Assembler le boîtier du mixeur et l'aspiration d'air et les mettre en place de manière à ce que l'aspiration d'air soit recouverte.
 5. Tourner la poignée sur la bride verte dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de base.
 6. Bien insérer la pièce de raccordement sur le mixeur.
 7. Ouvrir les glissières de produits. Contrôler le positionnement au-dessus des mixeurs.
- ✓ Les mixeurs sont correctement insérés et ils sont prêts à fonctionner.



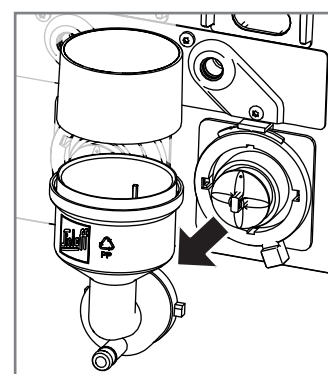
Fermer les glissières de produits



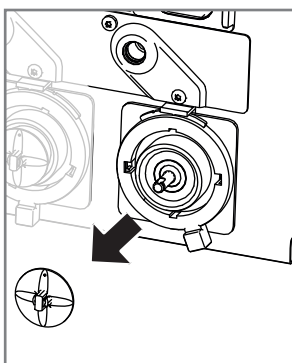
Pièce de raccordement avec tuyau de sortie (ne pas séparer)



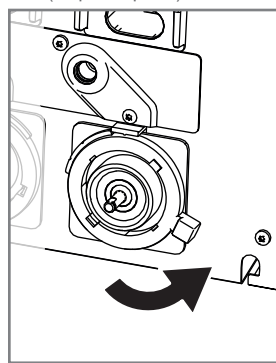
Bride verte sur 1ère Position d'enclenchement



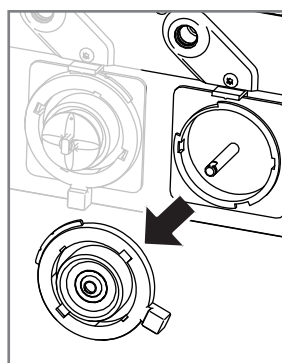
Bol de mixeur avec aspiration d'air



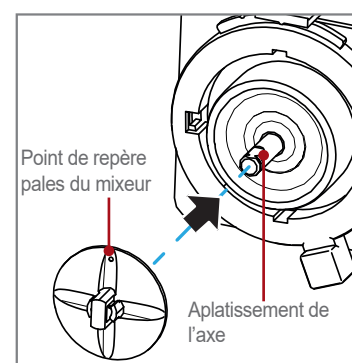
Pales du mixeur



Bride verte sur 2e Position d'enclenchement



Retirer la bride verte



Les pales du mixeur doivent s'enclencher par un « clic »

6.7 Tiroir d'aspiration

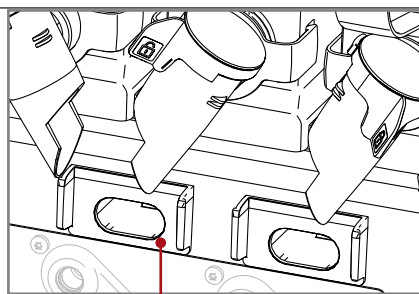
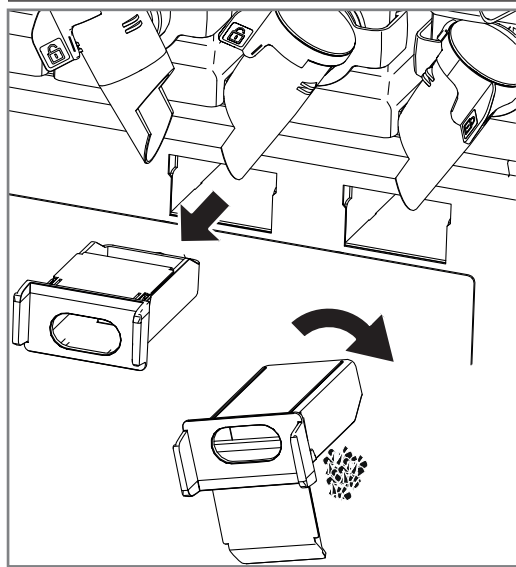
Procédure

1. Tirer le tiroir d'aspiration vers l'avant.
2. Retourner le tiroir d'aspiration de manière à ce 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 est collée, nettoyer soigneusement le tiroir d'aspiration à l'eau chaude et avec un produit vaisselle classique. Tiroir d'aspiration bien sec.



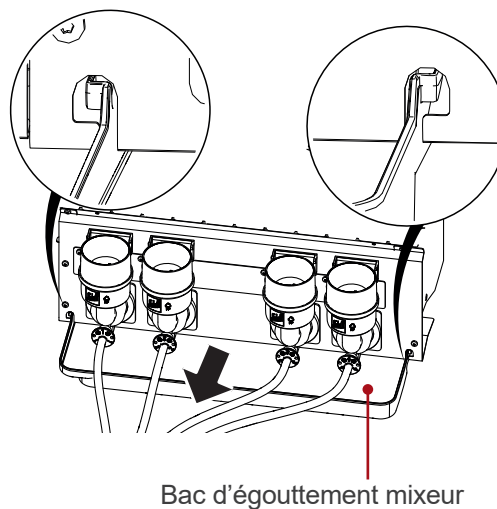
Tiroir d'aspiration mis en place

6.8 Bac d'égouttement ou égouttoir

Bac d'égouttement

Procédure

1. Soulever légèrement le bac d'égouttement et le retirer.
2. Vider et nettoyer le bac d'égouttement.
3. Accrocher le bac d'égouttement dans le guide et le pousser à l'intérieur.

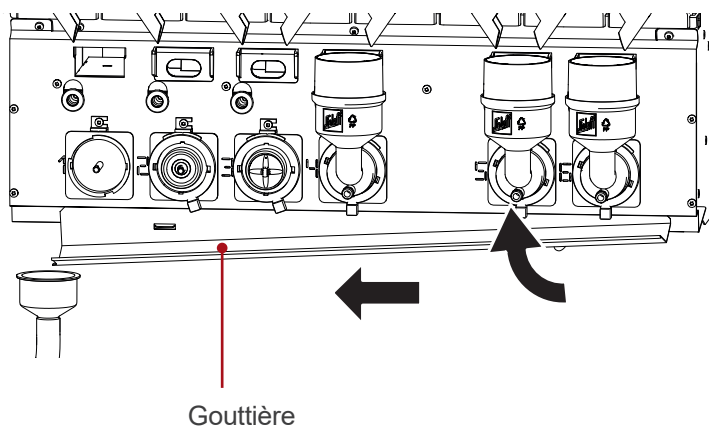


Bac d'égouttement mixeur

Égouttoir

Procédure

1. Pivoter légèrement l'égouttoir vers le haut
2. Décrocher l'égouttoir vers la gauche



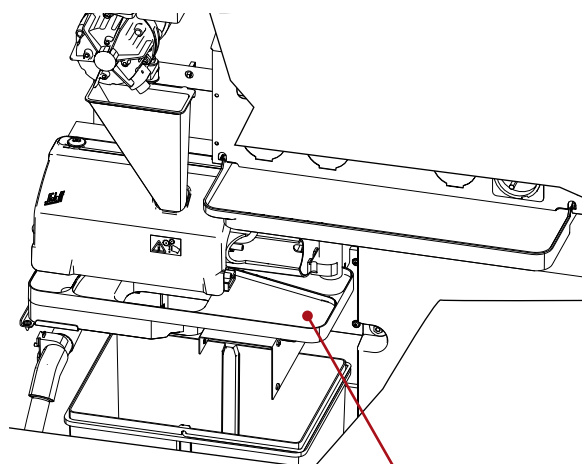
Gouttière

6.9 Bac d'égouttement infuseur (si disponible)

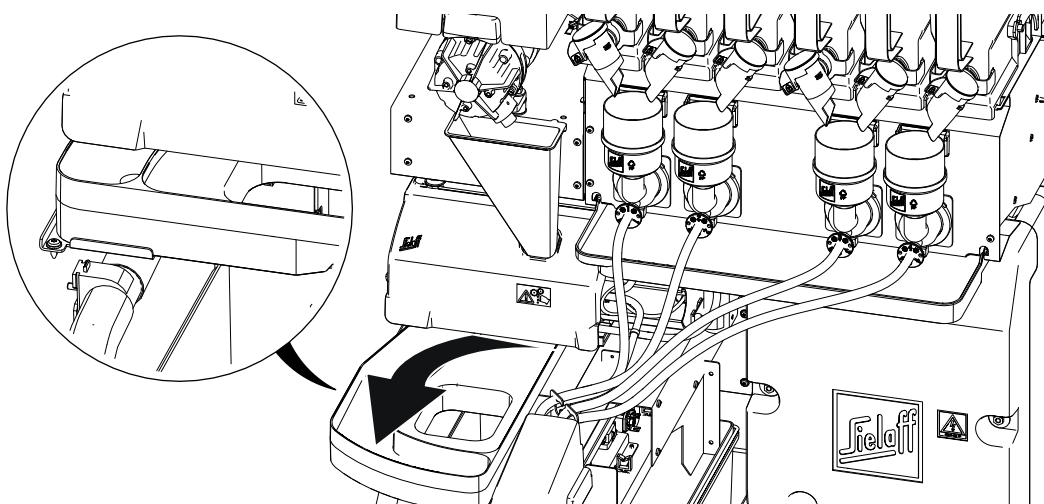
Procédure

1. Soulever légèrement le bac d'égouttement
2. Sortir le bac d'égouttement vers la gauche
3. Vider et nettoyer le bac d'égouttement
- ✓ Le bac d'égouttement est nettoyé

Remettre correctement en place le bac d'égouttement.



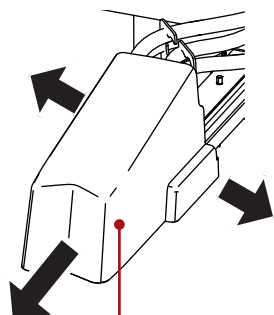
Bac d'égouttement infuseur



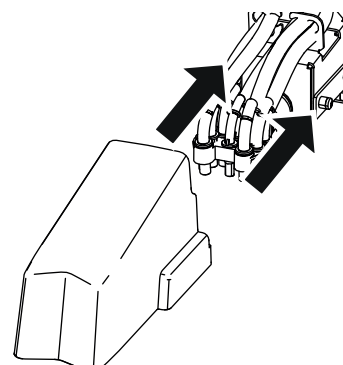
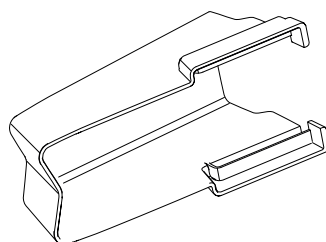
6.10 Protection de la sortie

Procédure

1. Écarter légèrement le bord inférieur arrière de la protection de la distribution, puis tirer la protection de la distribution vers l'avant
2. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la protection de la distribution
3. Replacer correctement la protection de la distribution



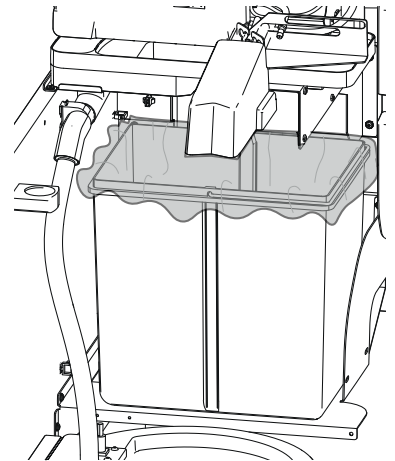
Protection de la sortie



6.11 Vider le bac à marc de café (si disponible)

Procédure

1. Retirer le réservoir de chute de marc.
2. Retirer le sac poubelle du réservoir de chute de marc et le jeter (marc de café et liquide).
3. Placer un nouveau sac poubelle.
4. Replacer le réservoir de chute de marc dans la machine.



6.12 Vider le seau d'eau résiduelle

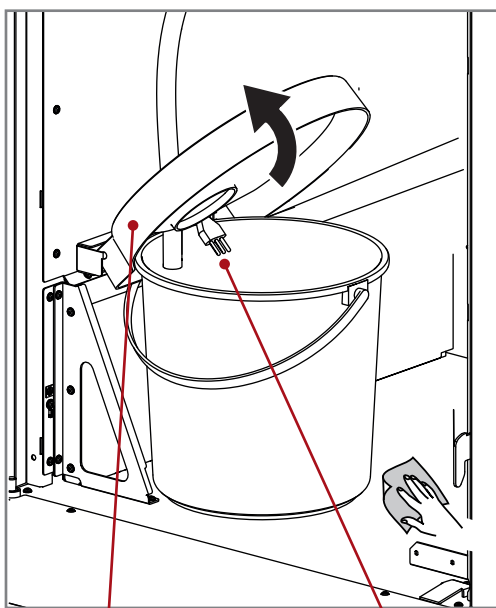
Procédure

1. Pivoter la protection vers le haut.
2. Retirer le seau d'eau résiduelle.
3. Vider et nettoyer le seau d'eau résiduelle.
4. Nettoyer et sécher le capteur d'humidité.
5. Nettoyer le fond de la machine avec un chiffon humide et un produit de nettoyage adapté.
6. Pivoter la protection vers le haut et insérer le seau d'eau résiduelle (l'extrémité du tuyau et le capteur d'humidité doivent arriver dans le seau).
7. Replier la protection sur le seau d'eau résiduelle.



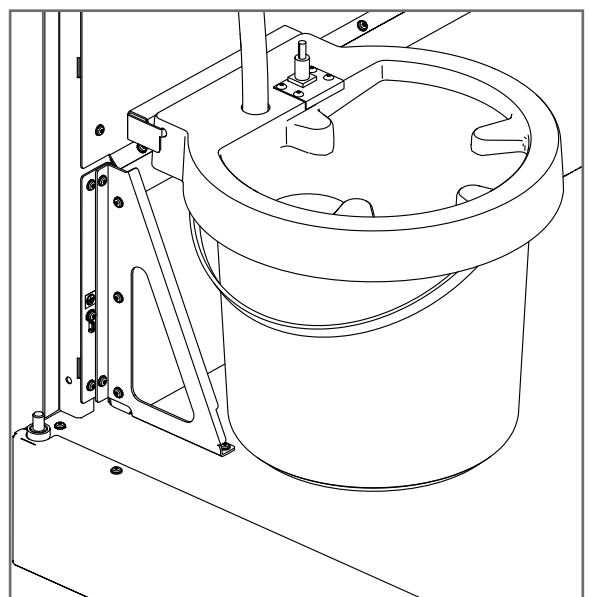
CONSEIL

- Ne pas stocker d'objets (par exemple des recharges) sur le fond de la machine.



Couverture

Capteur d'humidité



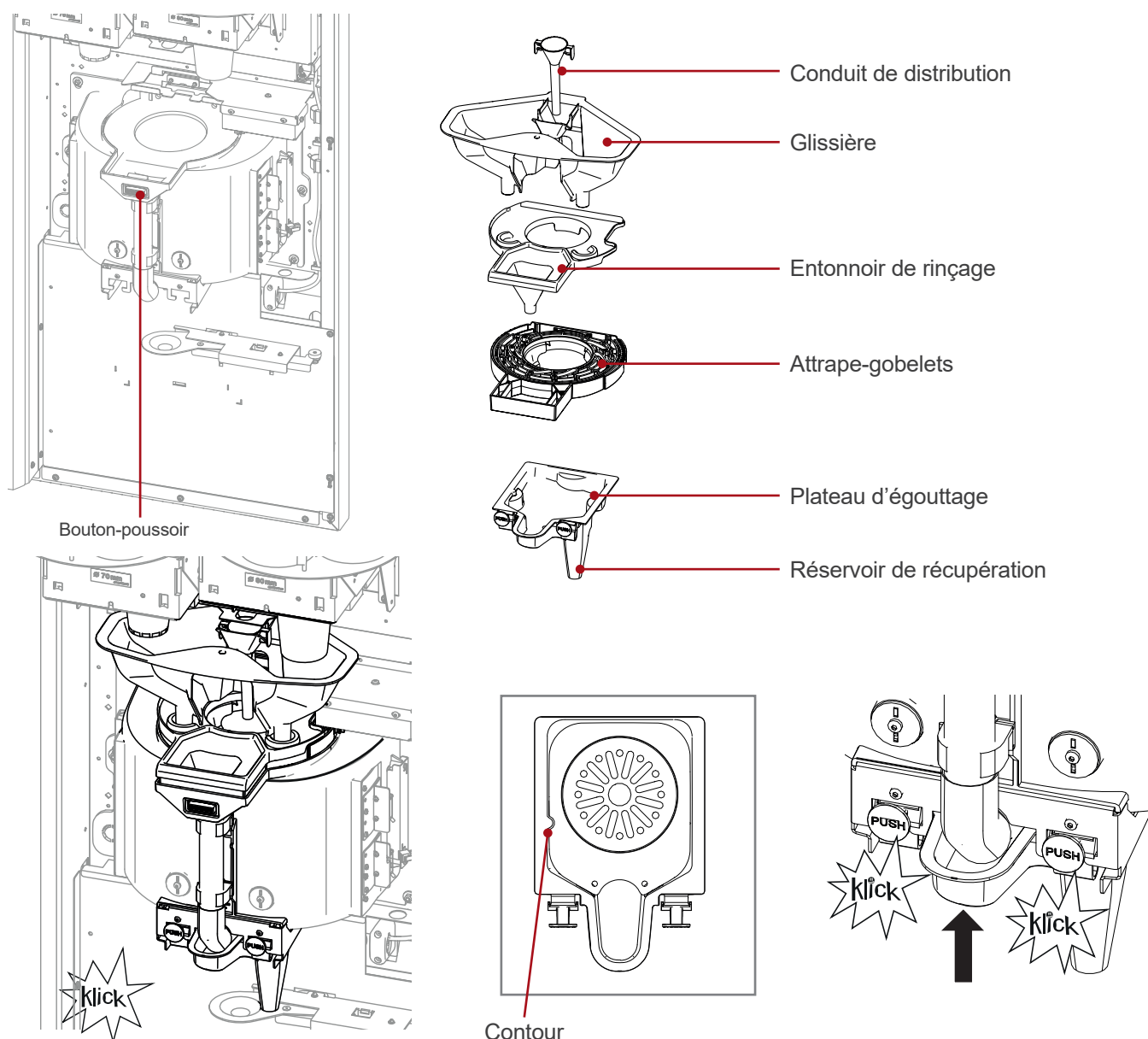
6.13 Glissière, entonnoir de rinçage, attrape-gobelets, réservoir de récupération

Procédure

1. Tirer sur la glissière pour la retirer (une faible force magnétique se fait ressentir).
 2. Soulever l'entonnoir de rinçage vers le haut
 3. Appuyer sur le bouton-poussoir de l'attrape-gobelets.
 4. Retirer l'attrape-gobelets vers le haut.
 5. Appuyer sur les deux poignées de serrure marqués **PUSH**.
 6. Le réservoir de récupération se glisse légèrement vers le bas et peut être retiré.
- ✓ Les pièces sont démontées et peuvent être nettoyées. Bien sécher après le nettoyage.

Montage

7. Placer correctement le plateau d'égouttage dans le réservoir de récupération (faire attention au contour)
8. Introduire le réservoir de récupération avec le plateau d'égouttage dans le guide.
9. Pousser le réservoir de récupération vers le haut pour qu'il s'enclenche (clic).
10. Insérer l'attrape-gobelets et le pousser légèrement vers le bas pour qu'il s'enclenche (clic)
11. Insérer l'entonnoir de rinçage et le pousser vers le bas pour qu'il s'enclenche.
12. Placer la glissière sur l'entonnoir de rinçage et la pousser vers l'arrière pour que l'aimant puisse agir.



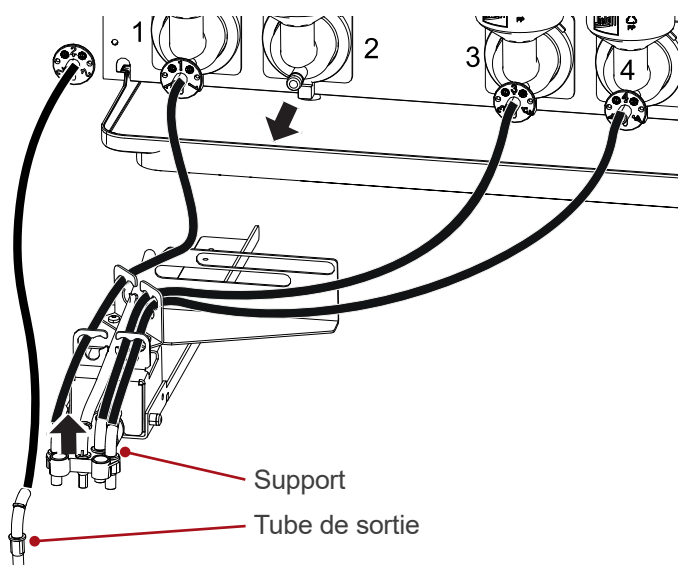
6.14 Pièce de raccordement, tuyau de sortie, conduit de sortie

- La procédure décrite ci-dessous n'est en principe pas nécessaire, car ces pièces sont nettoyées lors du programme de nettoyage automatique. Pour les machines fortement sollicitées, un nettoyage manuel peut s'avérer utile.
- En raison des différentes longueurs de tuyaux, la pièce de raccordement ne doit pas être séparée du tuyau de sortie.
- La sortie des boissons a une position de rinçage et une position de distribution. C'est pourquoi les tuyaux de sortie doivent être posés de manière flexible. En usine, pour des raisons d'hygiène, les tuyaux sont montés de manière à éviter toute formation de creux contenant du liquide résiduel.

Procédure

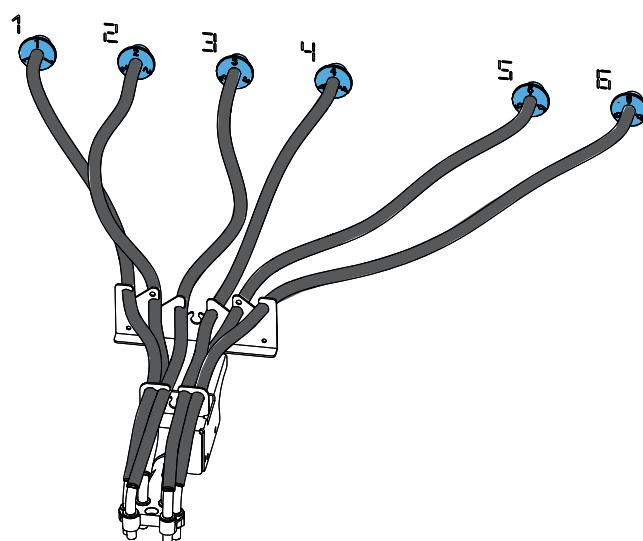
- Retirer la pièce de raccordement du mixeur.
 - Retirer le conduit de sortie de son support
- ✓ Nettoyer soigneusement les pièces ou les remplacer.

Variante Espresso

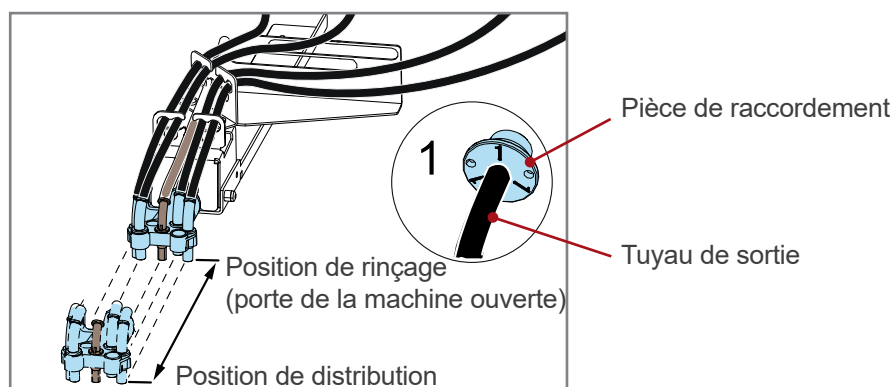


N°	Longueur du tuyau env.
1	45 cm
2	48 cm
3	54 cm
4	60 cm

Variante Instant



N°	Longueur du tuyau env.
1	44 cm
2	44 cm
3	44 cm
4	44 cm
5	51 cm
6	58 cm



6.15 Programme de nettoyage

- Le programme de nettoyage automatique nettoie l'infuseur, les bols du mixeur, les tuyaux de sortie et les conduits de sortie.
- Le programme de nettoyage nécessite d'être effectué chaque semaine.
- Avant de lancer le programme de nettoyage, il faut impérativement s'assurer que toutes les pièces ont été remises en place.
- Si le programme de nettoyage est interrompu ou terminé prématurément, un message d'information s'affiche. Le programme de nettoyage est alors relancé pour des raisons d'hygiène.
- Respecter les consignes d'utilisation figurant sur l'emballage des pastilles nettoyantes.

Démarrer le programme de nettoyage

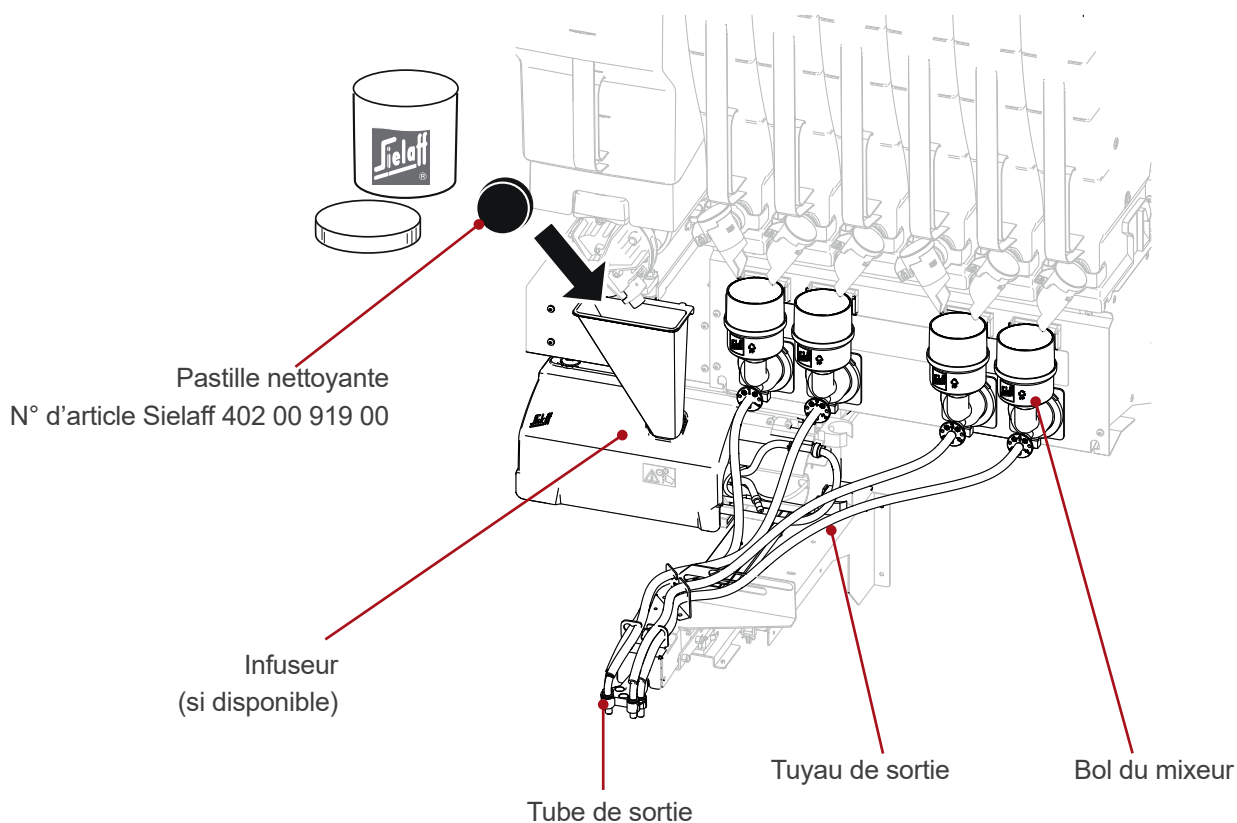
Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Appuyer sur l'onglet 3 [Nettoyage].
 3. Appuyer sur [Nettoyage complet]
 4. Suivre les instructions suivantes
- Le programme se lance

Pour la variante Espresso, il est demandé d'insérer la pastille nettoyante.

Procédure

1. Ouvrir la porte de l'appareil
 2. Introduire la pastille nettoyante dans l'infuseur
 3. Fermer la porte de la machine
- Lorsque le programme de nettoyage est terminé, un message s'affiche à l'écran
- La machine est à nouveau prête à fonctionner

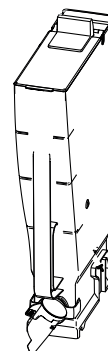
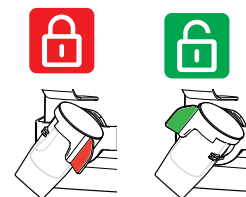


6.16 Bac de produit soluble

Voir chap. «6.2 Liste de nettoyage» à la page 37

Procédure

1. Fermer les glissières de produits sur les bacs de produit soluble.
 2. Soulever le bac de produit soluble, puis le retirer par l'avant.
 3. Vider le bac de produit soluble et tapoter pour le sécher.
 4. Nettoyer soigneusement le bac de produit soluble à l'eau chaude et avec un liquide vaisselle classique, puis rincer à l'eau chaude courante.
 5. Bien sécher avec des chiffons jetables. Le bac de produit soluble doit à nouveau être complètement sec (éventuellement, le laisser sécher pendant la nuit).
 6. Remplir à nouveau le produit.
 7. Remettre le bac de produit soluble en place.
 8. Ouvrir les glissières de produits.
 9. Effectuer une vente test.
- ✓ Les bacs de produit soluble sont nettoyés et prêts à être l'emploi.

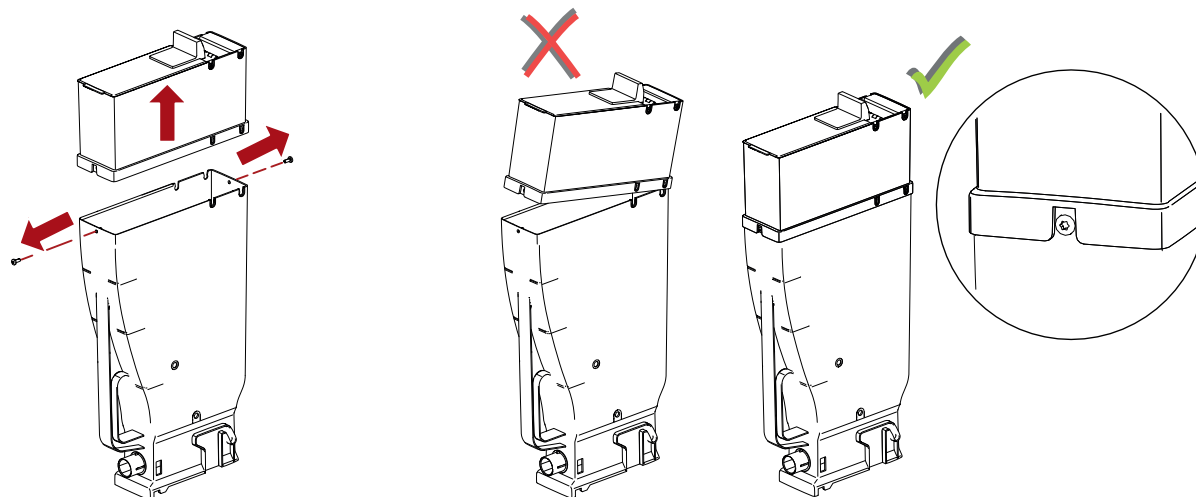


CONSEIL

- Se laver les mains avant le remplissage. Le contact direct avec la poudre du produit doit être évité. Respecter les consignes générales en matière d'hygiène lors du remplissage.
- Il est recommandé de nettoyer tous les bacs de produit soluble en une seule fois. En alternative, les réservoirs de produits solubles peuvent être remplacés par un deuxième jeu de bacs de produit soluble propre.

6.17 Rehausse du bac de produit soluble (en option)

1. Retirer les vis à tête bombée à l'avant et à l'arrière
 2. Retirer la rehausse parallèlement au bac à produit soluble
 3. Nettoyer soigneusement le bac de produit soluble et la rehausse
 4. Bien faire sécher les pièces
 5. Lors de l'assemblage, s'assurer que les pièces ne se coincent pas.
 6. Remettre en place les vis à tête bombée ; couple de serrage : 50 Ncm
- ✓ La rehausse du bac de produit soluble a été nettoyée

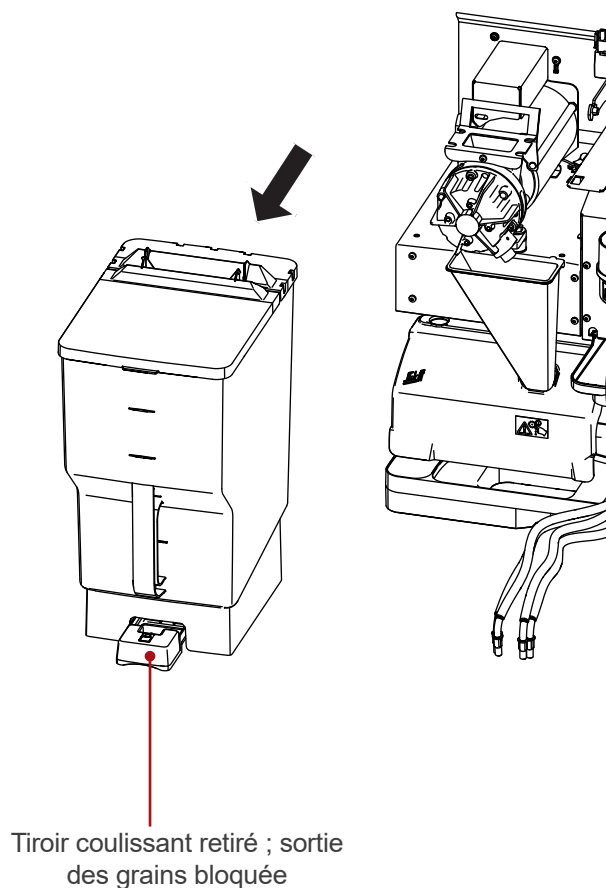


6.18 Bac à grains (si disponible)

Voir chap. «6.2 Liste de nettoyage» à la page 37

Procédure

1. Tirer le tiroir coulissant jusqu'à la butée (« clic »).
 2. Soulever le bac à grains par la poignée vers le haut.
 3. Vider le bac à grains.
 4. Nettoyer soigneusement le bac à grains et le sécher absolument.
 5. Insérer le bac à grains dans la machine.
 6. Remplir de grains.
 7. Pousser le tiroir coulissant complètement (position pour la vente).
- ✓ Le bac à grains est arrêté
 - ✓ Le bac à grains est nettoyé et prêt à l'emploi.

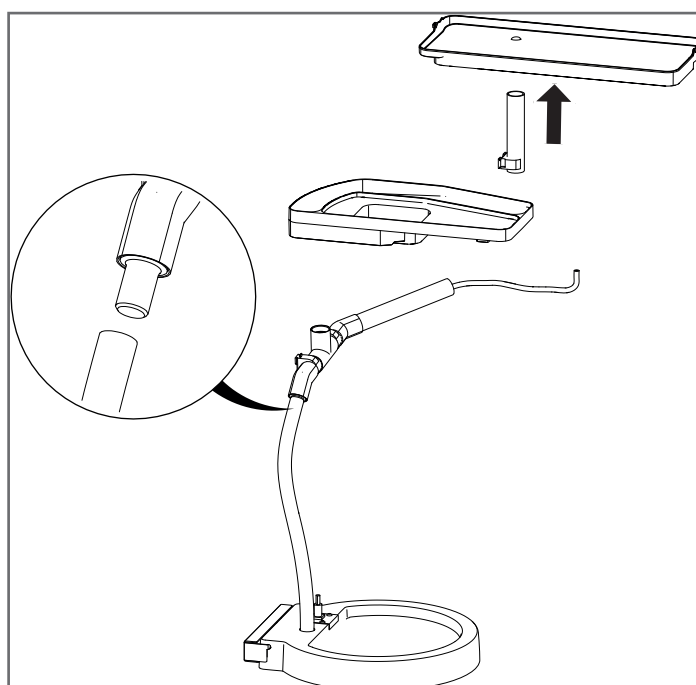


6.19 Système de conduits

Voir chap. «6.2 Liste de nettoyage» à la page 37

Procédure

1. Démontez le système de conduits.
2. Nettoyer le système de conduits.
3. Remonter correctement le système de conduits.



7. Logiciel



CONSEIL

Suivant le modèle de distributeur et la version de logiciel, il peut y avoir des divergences minimales par rapport à la représentation figurant ci-après.

7.1 Accès au menu

Procédure

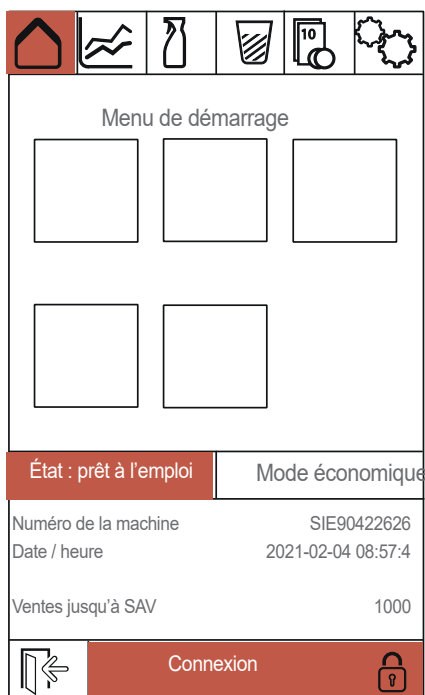
1. Ouvrir la porte de l'appareil

→ Le menu de démarrage s'affiche.

7.2 Onglet 1 [Menu de démarrage]

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

Contrôle d'accès désactivé



Contrôle d'accès activé



- Onglet 1 [Menu de démarrage] sur fond coloré, correspond au menu sélectionné
- Rôle, par ex. technicien, approvisionneur, opérateur, etc. Si une dénomination figure ici, cela signifie que l'on est connecté. Si aucune dénomination n'apparaît, cela signifie que l'on est déconnecté.
- État : L'état de la machine est affiché. Le fond d'écran est jaune en cas d'avertissement ou d'erreur ; la machine reste opérationnelle uniquement en cas d'avertissements. Si le fond est rouge, le distributeur est hors service.
- [Mode économique] : l'éclairage des produits et le chauffage sont réduits (économie d'énergie).
- Aperçu : les informations sur les ventes et les compteurs de services sont affichées ici.
- Exit : Permet de passer du menu au mode vente (uniquement si la clé de service est insérée).
- [Login]/[Logout] Connecte / déconnecte le rôle connecté dans le menu de service.

7.2.1 Connexion/déconnexion

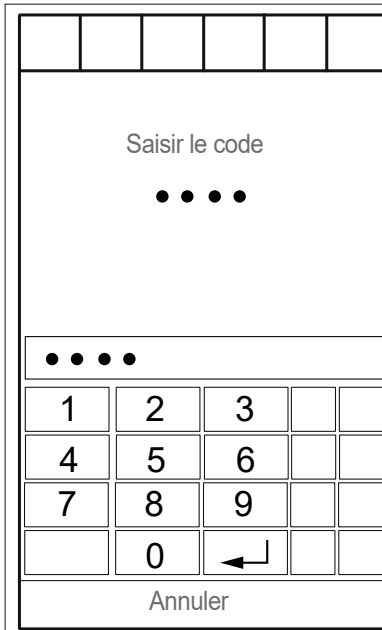
- L'exploitant du distributeur a la possibilité de créer ses propres noms pour ses approvisionneurs et de leur attribuer un rôle.
- Les droits des rôles sont définis en usine et ils ne peuvent pas être modifiés.
- Les rôles suivants sont proposés : approvisionneur, opérateur, technicien.
- Les menus accessibles ou non aux approvisionneurs, aux opérateurs et aux techniciens sont indiqués dans le tableau ci-après.

Conditions préalables

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

Procédure

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



Saisir le code

• • • •

• • • •

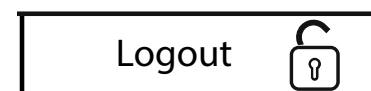
1	2	3		
4	5	6		
7	8	9		
	0	←		

Annuler

Se déconnecter

Procédure

1. Appuyer sur [Déconnexion].



7.2.2 Activer et désactiver [Contrôle d'accès]

Conditions préalables

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

Procédure

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

7.2.3 Créer un utilisateur

Conditions préalables

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

Procédure

1. Onglet 6 [Configuration de la machine] .
 2. Appuyer sur [Ajouter]
 3. Saisir le nom
 4. Attribuer le rôle (approvisionneur, opérateur, technicien) à l'aide des touches fléchées
 5. Saisir le code pin
 6. Appuyer sur [Sauvegarder]
- ✓ Un nouvel utilisateur a été créé avec un « rôle »

7.3 Onglet 2 [Statistiques/données]

7.3.1 [Ventes]

Les sélections sont listées avec le nombre de ventes et la valeur. En appuyant sur une sélection, la répartition en [ventes totales], [ventes gratuites] et [ventes tests] s'affiche en dessous.

7.3.2 [Ventes totales]

Le nombre des ventes totales se réfère aux ventes des stat. totales.



7.3.3 [Récapitulatif]

Ce menu permet de consulter les ventes effectuées, les ventes à l'essai, les ventes gratuites et leurs valeurs. Les statistiques se divisent en une [stat. courte] et une [stat. totales].

- Les [stat. courtes] additionnent toutes les ventes depuis la dernière suppression.
- Les [stat. totales] additionnent toutes les ventes depuis l'installation et la mise en service de la machine.
- [Stat. courte] peut être supprimé, [stat. totale] ne peut pas être supprimé.

7.3.4 [Journal]

- Toutes les opérations de la machine sont consignées dans le journal. Les informations du journal sont données à titre indicatif. Les informations enregistrées sont destinées à l'opérateur et au technicien de service.
- Les opérations peuvent concerner des ventes, des erreurs, des avertissements, des mises à jour de logiciels, des processus de connexion ou autres.
- Pour trouver plus rapidement certaines opérations, le [Journal] est doté d'une fonction de recherche. Un clavier s'affiche si nécessaire.
- Le journal peut être supprimé.

Indication : Pour utiliser une clé IrDA, commencer par réinitialiser le code d'accès du distributeur à l'aide du code logiciel [82M]. Connecter ensuite le distributeur à la clé IrDA.

7.3.5 [Transfert de données]

Dans ce menu, vous pouvez écrire des statistiques, des journaux ainsi que des données IHM sur un support de données externe. Celles-ci peuvent ensuite être facilement évaluées sur un PC.

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

[Transférer les statistiques sur une clé USB].

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

[Transférer statistiques au format csv sur clé USB]

[Transférer journal sur clé USB]

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

[Transférer configuration sur clé USB]

- Toute la configuration est enregistrée sur une clé USB connectée.

[Transférer fichier log sur clé USB]

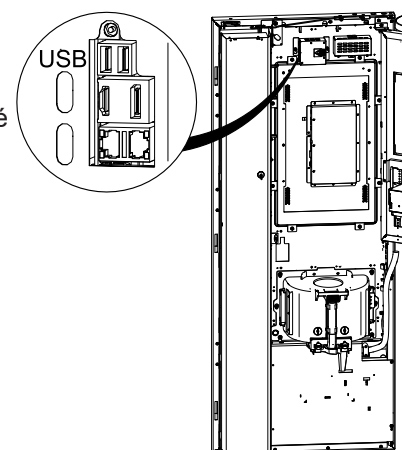
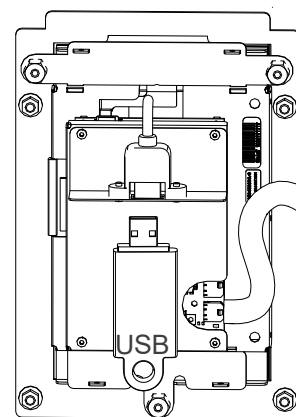
- Les fichiers 'log' sont enregistrés sur une clé USB connectée.
Lire la configuration csv depuis une clé USB

[Lire la configuration depuis une clé USB]

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

[Lire mise à jour du logiciel depuis clé USB]

- La mise à jour logicielle est lue à partir d'une clé USB connectée.



7.3.6 [Clôture de caisse]

- L'exécution de la clôture de la caisse donne l'ordre à la commande d'effacer les statistiques courtes. Les statistiques courtes ne sont effacées qu'après la prochaine introduction de pièces.
- Si un modem est branché, une commande d'appel se déclenche.

7.3.7 [Statistiques argent liquide]

Le stock de pièces ou de billets est affiché.

7.3.8 [Statistiques erreurs]

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

7.4 Onglet 3 [Nettoyage]

7.4.1 [Nettoyage de l'écran]

Vous devez sélectionner ce menu pour nettoyer la surface sensible en verre. Une minuterie de 15 secondes s'affiche alors pendant lesquelles l'écran ne réagit pas au toucher.

7.4.2 [Nettoyage complet]

Le groupe d'infusion et le mixeur sont nettoyés automatiquement.

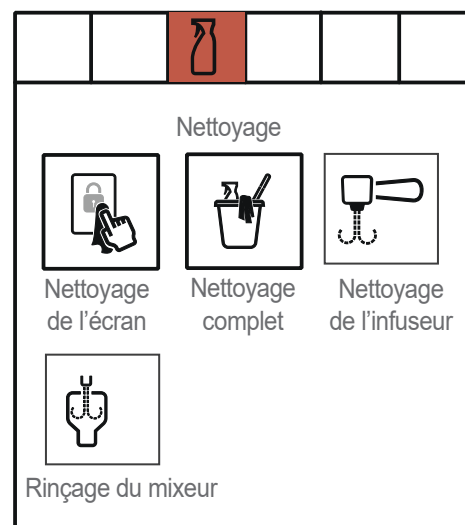
7.4.3 [Nettoyage de l'infuseur]

Le groupe d'infusion est nettoyé automatiquement. Vous serez invité à insérer une pastille nettoyante après le prélavage.

7.4.4 [Rinçage du mixeur]

Les mixeurs sont rincés à l'eau chaude.

Ce nettoyage ne remplace pas un nettoyage plus approfondi avec démontage du mixeur.



7.5 Onglet 4 [Produits]



7.5.1 Configuration

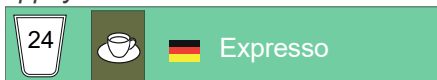
Il s'agit d'un vaste menu dans lequel les produits peuvent être personnalisés et placés dans une sélection. En balayant l'écran horizontalement, vous pouvez accéder aux pages suivantes :

- [Recettes / sélections additionnelles]
- [Ajustement à la tasse]
- [Texte du produit]
- [Description du produit]
- [Lignes de prix]
- [Photos des produits]
- [Activations temporelles]

7.5.1.1. Placer un produit (« Recette ») dans une sélection

Procédure

1. Appuyer sur [Configuration]
2. Appuyer sur une sélection :



3. Appuyer sur l'icône du stylo

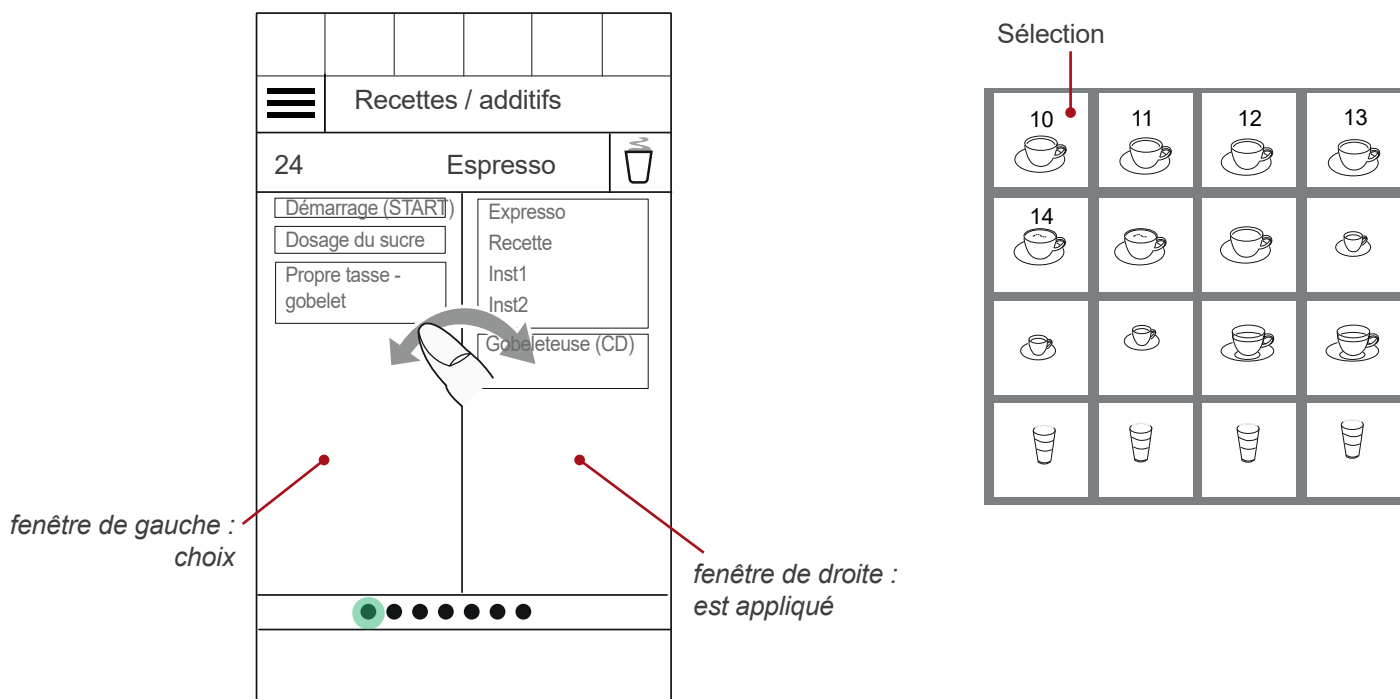
✓ [Recettes / sélections additionnelles] s'affiche :

4. Avec la fonction « drag and drop », les recettes / additifs sont déplacés de la colonne de gauche vers la colonne de droite et inversement.

✓ Une recette est placée dans une sélection.

Remarques

- Fenêtre de gauche : recettes / additifs à choisir
- Fenêtre de droite : recettes / additifs actifs, c'est-à-dire qu'ils sont appliqués dans la sélection !
- Les sélections commencent par le numéro 10.
- Si la fenêtre de droite est vide, toutes les recettes disponibles sont affichées dans la fenêtre de gauche.
- Si une recette se trouve dans la fenêtre de droite, seuls les additifs correspondants sont affichés à gauche.
- Le symbole indique une vente test.



7.5.1.2. [Ajustement à la tasse]

- Dans le menu [Ajustement à la tasse], une adaptation à la quantité de remplissage du récipient se fait à l'aide du régulateur avec les touches 'Plus' et 'Moins'.
- Avec [Ajustement de l'eau], le régulateur avec les touches 'Plus' et 'Moins' permet de modifier uniquement la quantité d'eau, ce qui permet de changer la concentration et le goût de la boisson.
- Dans le cas de [Ajustement du produit], la quantité des ingrédients pour la recette ainsi que la quantité d'eau sont réglées à l'aide du régulateur avec les touches 'Plus' et 'Moins'. Le goût de la boisson ne change pas, seule la quantité dans le récipient change.
- Après chaque modification avec les touches 'Plus' et 'Moins', la valeur modifiée est à nouveau définie à 100% après une vente test.

7.5.1.3. [Texte du produit]

Dans le menu [Texte du produit], le nom du produit peut être modifié en utilisant le symbole du crayon .

7.5.1.4. [Description du produit]

Dans [Description du produit], le symbole du crayon  permet d'éditer une description supplémentaire de la boisson. Cette description supplémentaire s'affiche si le curseur est placé sur 'on' .

7.5.1.5. [Lignes de prix]

Dans [Lignes de prix], les prix de la boisson sont enregistrés (prix au comptant, Happy Hour, ligne de prix 1, ligne de prix 2).

7.5.1.6. [Photos de produits]

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

Pour un produit, il est possible d'enregistrer 3 images :

- Photo du produit : s'affiche pendant la vente
- Photo de la sélection : s'affiche dans l'aperçu général
- Image d'information : les allergènes sont déposés ici sous forme de photo.

Depuis une clé USB, les photos de produits peuvent être transférées au distributeur dans le menu [Paramètres machine] - [Multimédia] - [Photos des produits]. Voir « 7.7.6 [Multimédia] » à la page 68.

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

7.5.1.7. [Activations temporelles]

Vous pouvez activer ici la protection des mineurs (à partir de 16 ans ou de 18 ans), la vente gratuite, la fonction Happy Hour ou le blocage total pour la sélection affichée.

7.5.2 Adaptation de la recette

Une recette est une suite d'instructions machine et elle est enregistrée en standard à l'usine.

Dans certaines limites, il est possible de modifier une recette, par exemple pour en améliorer le goût.

D'autres choix (comme le sucre) ou propriétés (comme la sortie d'accompagnements) peuvent être attribués à une recette dans ce menu.

Dans ce menu, la fonction de recherche permet de trouver rapidement des recettes. Une recette est toujours placée dans les volumes « petit » et « grand ».

7.5.3 Calibrage

Le calibrage consiste à mettre en relation un moteur électrique de distribution de produit avec la quantité distribuée. La commande de la machine atteint la quantité de produit demandée grâce à la durée exacte de fonctionnement du moteur.

Le calibrage concerne les moulins à grains et les bacs de produit soluble.

Avant de commencer le calibrage, il faut que les moulins et les vis sans fin soient remplis de poudre. C'est la seule façon d'obtenir des valeurs de mesure fiables. Pour cela, il est possible d'utiliser le menu [Préremplir].

La machine est déjà calibrée en usine. En règle générale, l'opérateur doit effectuer un nouveau calibrage lorsqu'il change de produit.

7.5.4 Bac de produit

Dans ce menu, un nom de réservoir et une couleur sont attribués aux bacs à grains et aux bacs de produit soluble. De plus, la fonction « drag and drop » permet de déplacer les allergènes et les additifs de la colonne de gauche vers la colonne de droite.

Le consommateur peut ainsi s'informer sur les allergènes et les additifs contenus dans chaque produit.

7.5.5 Ingrédients

Les informations relatives à l'étiquetage des aliments sont placées ici. De nouveaux additifs et allergènes peuvent être placés et saisis dans des langues étrangères.

Il est possible de consulter ces informations dans le menu client, via le bouton correspondant, parmi les sélections.

7.5.6 Vente test

Une vente test peut être effectuée à des fins de réglage.

7.5.7 Protection des mineurs

Le menu [Protection des mineurs] permet de soumettre les produits à un contrôle effectif de l'âge plus ou moins poussé. De plus, des profils de temps peuvent être activés.

7.5.8 Groupes

En mode vente, il existe deux groupes. Des tailles standard et des tailles XL peuvent être définies pour les boissons. Ces deux groupes peuvent être configurés librement.

Sur les versions à IHM de 27", il est également possible de configurer d'autres groupes par "glisser-déposer" (Drag and Drop). Les sélections affichées ont un nombre de colonnes variable. Il est possible de paramétrer dans [Configuration de la machine] - [Généralités] si l'on veut faire s'afficher les groupes dans les sélections.

7.5.9 Attrape-gobelets

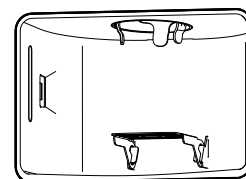
L'attrape-gobelets est un mécanisme qui permet de tenir différentes tailles de gobelets, et qui nécessite donc d'être réglable.

Position d'attrape

Le gobelet est séparé de la pile de gobelets et tombe vers le bas dans les trois pinces.

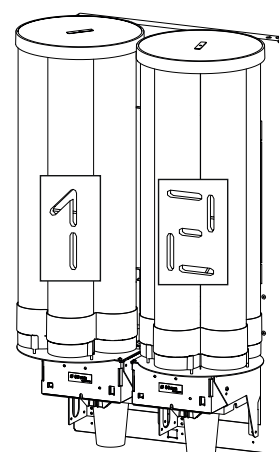
Position de distribution

L'attrape-gobelets s'ouvre légèrement pour faciliter le retrait du gobelet rempli.

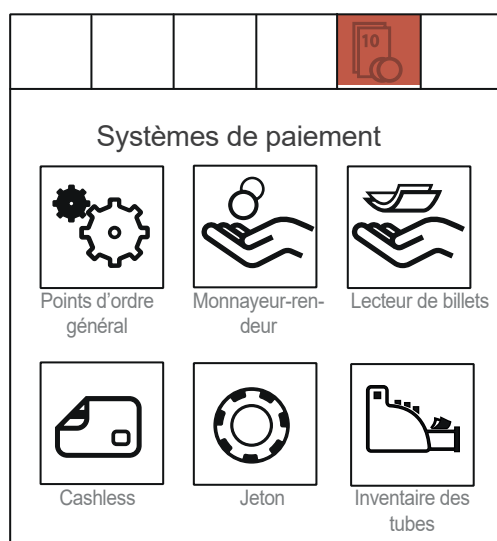


Régler la position d'attrape

- Sélectionner la gobeleteuse 1 ou la gobeleteuse 2
- Touche [Aller à la position] correspond au réglage initial utilisé avant [Sauvegarder]
- Touche [Distribution de gobelets x] distribue un gobelet de la pile de gobelets
- Touche élargir  ou réduire 
- [Sauvegarder] enregistre la position des trois pinces



7.6 Onglet 5 [Systèmes de paiement]



7.6.1 [Généralités]

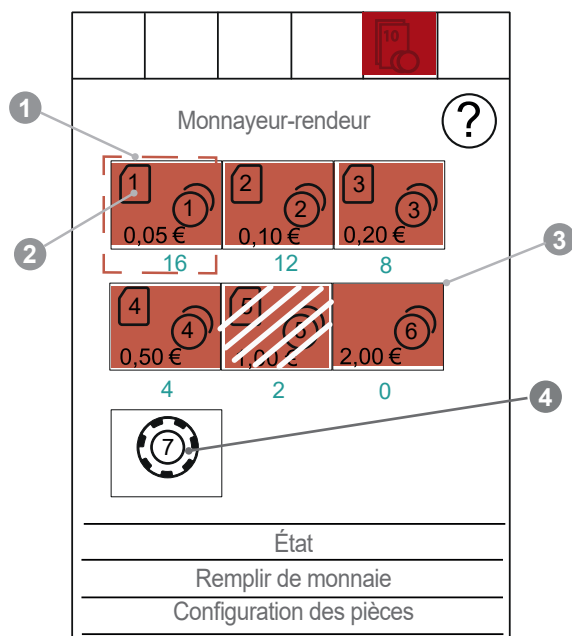
Protocole système de crédit	Il faut choisir ici le protocole souhaité entre votre système de crédit et la commande de la machine. [MDB], [BDV] [Executive] ou [Vente gratuite].
Devise	Vous pouvez choisir ici la devise qui doit s'afficher. La devise des appareils MDB doit correspondre à la devise de la machine. Si ce n'est pas le cas, l'appareil MDB est refusé. L'option [Ignorer la devise] permet de tolérer les appareils MDB dans une autre devise.
[Code devise]	Le code 978 désigne la monnaie de l'Union européenne
[Décimales]	Nombre de décimales de la devise
[Configuration automatique]	Configuration automatique [on] : si [Remboursement max] [Crédit maximum] et [Délai d'attente de crédit] sont réglés sur 0, ils sont définis comme adaptés
[Durée de présélection]	Temps après la sélection du produit pour introduire l'argent ou, en cas de protection des mineurs, pour indiquer l'âge.
[Multivend]	Après une vente, la monnaie à rendre ne sera pas automatiquement rendue, mais affichée comme crédit à l'écran. Le client a la possibilité de choisir un nouveau produit. La restitution de l'argent se fait par simple pression d'un bouton - [Délai d'attente de crédit].
[Remboursement max.]	Il est possible de régler la restitution maximale d'argent.
[Obligation d'achat]	Si cette fonction est active et que le crédit est supérieur ou égal au prix minimum du produit, l'argent à rembourser ne sera restitué qu'après une vente ou, selon la configuration, après une erreur de distribution. En pratique, il faut acheter au moins un produit avant d'être remboursé. Ceci prévient l'utilisation abusive de la machine comme monnayeur-rendeur.
[Obligation d'achat Restitution de monnaie Sélection vide]	Si elle est activée, l'option [Obligation d'achat] est supprimée après une sélection vide.
[Obligation d'achat Restitution de monnaie Délai dépassé]	Si elle est activée, l'option [Obligation d'achat] est supprimée lorsque [CréditDélai dépassé] est atteint. L'argent à rembourser est alors automatiquement restitué après un temps défini.
[Crédit maximum]	Vous réglez ici le montant maximal qui sera accepté. Si le montant défini ici est atteint, tout argent liquide supplémentaire ne sera pas accepté.
[Happy Hour]	Choisissez ici si vous voulez créer ou activer une liste [Happy Hour] .
[Liste de prix 1]	Choisissez ici si vous voulez créer ou activer une [Liste de prix 1] .
[Liste de prix 2]	Choisissez ici si vous voulez créer ou activer une [Liste de prix 2] .
[Restitution de monnaie motorisée]	Si la machine est équipée d'une restitution de monnaie motorisée, il est nécessaire d'activer cette fonction.
[Afficher change indisponible]	L'affichage [PAS DE MONNAIE] est supprimée. Il doit toutefois être affiché si le remboursement en espèce n'est pas possible.
[Ignorer la devise]	La devise des appareils MDB sera tolérée, même si elle ne correspond pas à la devise de la machine.
[Crédit délai dépassé]	Temps au bout duquel l'argent à rembourser est restitué si aucun achat n'est effectué.
[Blocage du change]	Cette option peut être configurée pour éviter que la machine ne soit utilisée comme monnayeur-rendeur. La limite à partir de laquelle la machine ne rend plus d'espèces est comprise entre 0 et 255 pièces de monnaie. Seule la quantité de pièces introduites est prise en compte, pas leur valeur.

7.6.2 [Monnayeur-rendeur]

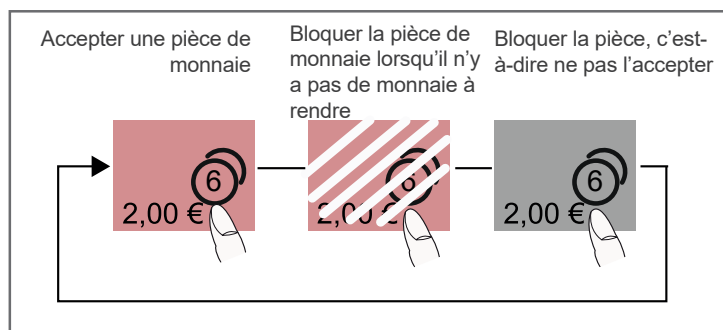
Lorsqu'un monnayeur-rendeur est intégré et raccordé, ce menu permet de remplir de monnaie, de consulter l'état et de procéder à la configuration du monnayeur-rendeur. Respectez également le manuel d'utilisation du fabricant.

Le menu [Monnayeur] est divisé en [État], [Remplir de monnaie] et [Configuration des pièces].

Choisissez [État] si vous souhaitez obtenir des informations. [Remplir de monnaie] vous permet d'effectuer le remplissage de pièces de monnaie. [Configuration des pièces] permet d'effectuer des réglages spécifiques pour le mode de paiement.



- 1 Icône de la disposition des tubes
- 2 Symbole de pièce de monnaie du tube
- 3 Pièce de caisse : c'est-à-dire que la pièce de 2 euros va dans la caisse
- 4 Exemple de jeton



7.6.2.1. [Remplir de monnaie]

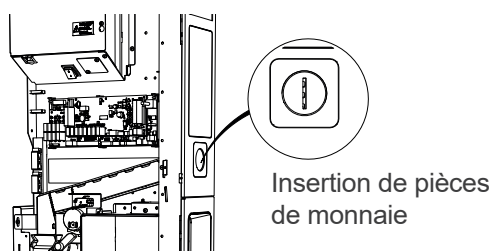
- Lors du premier remplissage, il faut introduire quelques pièces dans chaque tube (pièces de sécurité, pièces de réserve). Le nombre de pièces restantes dépend du monnayeur-rendeur utilisé et évolue généralement en cours de fonctionnement.
- Sélectionnez le menu [Remplir de monnaie] et insérez des pièces dans la fente se trouvant sur le front du distributeur. L'écran affiche le nombre de pièces introduites qui ont été détectées par le monnayeur.
- Lorsque le monnayeur a obtenu le nombre minimal de pièces de monnaie requises, il signale à la commande qu'il est « prêt à fonctionner ». Lorsqu'il n'y a plus assez de monnaie, le message [Plus de monnaie disponible] s'affiche en mode vente.
- Toutes les pièces ne sont généralement pas rendues. Les pièces de sécurité (pièces de réserve) restent dans le monnayeur.

7.6.2.2. [État]

Lorsque l'état est [actif], le monnayeur-rendeur signale la [version] et le [numéro de série] à la commande. Pour cela, il faut que le protocole [MDB] soit activé. Si l'état est [inactif], le monnayeur-rendeur ne donne pas d'information, les champs restent vides.

Monnayeur-rendeur avec capteur de niveau de remplissage des tubes

Sur les monnayeurs-rendeurs récents, il est possible d'utiliser des tubes préremplis. Dans ce cas, il est nécessaire de signaler à la commande que les niveaux des tubes ont changé. La commande [Accepter les valeurs des systèmes de paiement] dans l'onglet [Valeur réelle] du sous-menu [Configuration des pièces] permet d'actualiser le nouveau niveau des pièces. Appuyez ensuite sur [Sauvegarder].



7.6.2.3. [Configuration des pièces]

Onglet Configuration des pièces

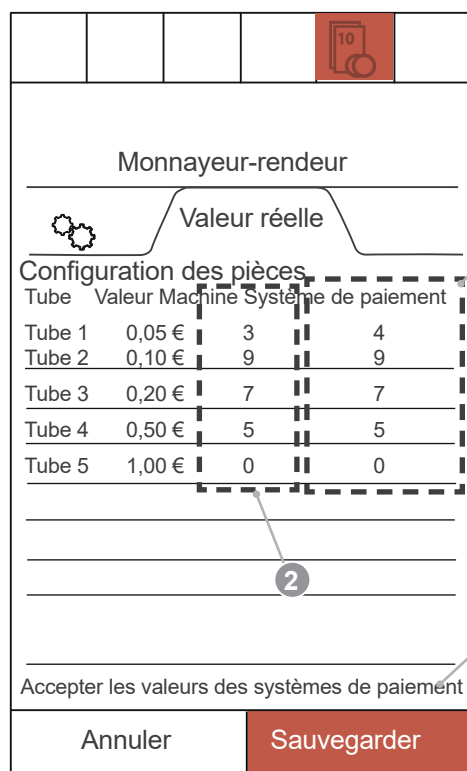
Vous avez la possibilité de régler ici les points suivants :

[Paiement alternatif]	Si le monnayeur-rendeur prend en charge cette fonction, activer le mode de décaissement sécurisé avec retour d'information sur les pièces décaissées. Le monnayeur-rendeur définit le fractionnement de la monnaie à rendre.
[Accepter pièces uniquement pour créditer]	Si cette fonction est active, les pièces ne sont acceptées que si une 'carte enregistrable' est présente et si les pièces de monnaie sont actives.
[Pas de monnaie de change : accepter quand même pour crédit]	Si cette fonction est active et qu'il n'y a pas de monnaie, la pièce avec le numéro x est acceptée, dans la mesure où la pièce est active et que sa valeur peut être comptabilisée. La numérotation des pièces résulte de l'ordre des pièces déclaré au MDB. (x = 1....16)
[Monnayeur actif]	Si vous utilisez un monnayeur, vous devez sélectionner [on].
[Pas de monnaie : accepter quand même si remboursable]	Si cette fonction est active et qu'il n'y a pas de monnaie, la pièce avec le numéro x est acceptée dans la mesure où la pièce est active et que sa valeur est remboursable. La numérotation des pièces résulte de l'ordre des pièces déclaré au MDB. (x = 1....16)
Réinitialiser les paramètres d'usine	Active [Monnayeur actif] et [Paiement alternatif] et désactive les autres options de cet onglet

Onglet [Valeur réelle]

Vous trouverez ici un aperçu du nombre de pièces contenues dans les tubes, déterminé par le monnayeur-rendeur et la commande. La colonne s'appelle [Machine] et [Système de paiement] dans l'onglet [Valeur réelle].

Si vous appuyez sur la touche [Accepter les valeurs des systèmes de paiement], les valeurs sont reprises en conséquence.

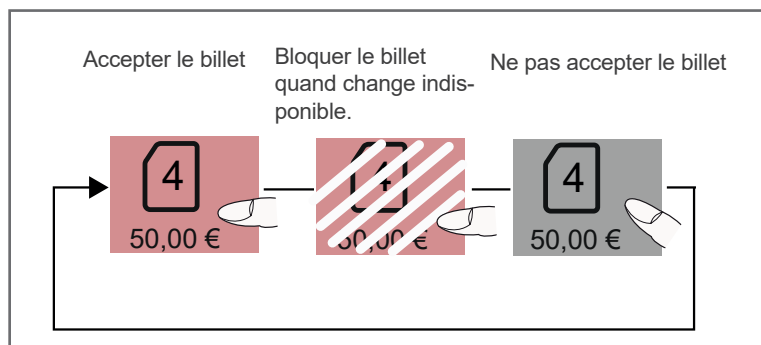
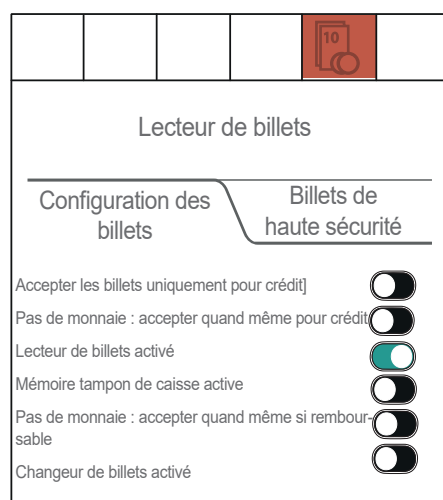
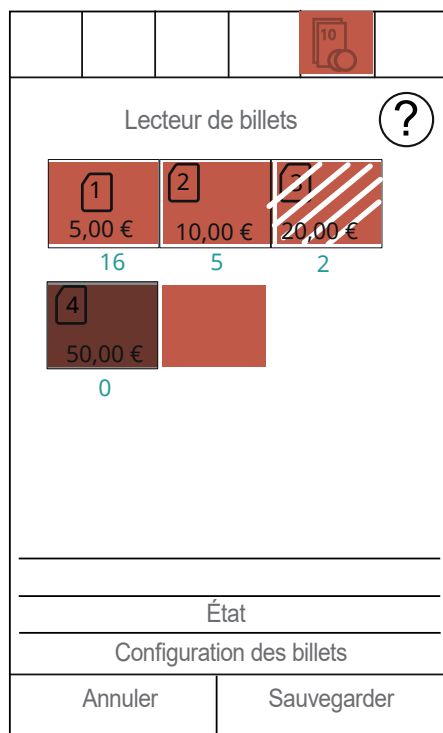


Tube	Valeur	Machine	Système de paiement	
Tube 1	0,05 €	3	4	
Tube 2	0,10 €	9	9	
Tube 3	0,20 €	7	7	
Tube 4	0,50 €	5	5	
Tube 5	1,00 €	0	0	

- 1 Sur les monnayeurs-rendeurs récents, la colonne de droite Système de paiement est signalée via MDB. Le monnayeur-rendeur détecte si les tubes ont été remplis à la main lors de la remise en place des tubes.
La fonction [Accepter les valeurs des systèmes de paiement] permet d'actualiser la nouvelle valeur des pièces. Cette opération peut durer quelques secondes. Appuyer ensuite sur [Sauvegarder].
- 2 La colonne de gauche indique le niveau de remplissage des tubes tel qu'il est transmis à la commande.
- 3 Touche [Accepter les valeurs des systèmes de paiement]

7.6.3 [Lecteur de billets]

Si vous souhaitez utiliser un lecteur de billets, vous devez effectuer des réglages dans ce menu.



[Configuration des billets]

[Accepter billets uniquement pour créditer]	Si cette fonction est active, les billets ne sont acceptés que si une 'carte enregistrable' est présente et si les billets sont actifs.
[Pas de monnaie de change : accepter quand même pour crédit]	Si cette fonction est active et qu'il n'y a pas de monnaie, le billet avec le numéro x est accepté, dans la mesure où le billet est actif et que sa valeur peut être comptabilisée.
[Lecteur de billets activé]	Si vous utilisez un lecteur de billets MDB, vous devez l'activer en appuyant sur [on].
[Mémoire intermédiaire de caisse active]	Le billet se trouvant dans la mémoire intermédiaire peut être soit accepté soit rendu. Les réglages sont [hold] et [stack].
[Pas de monnaie de change : accepter quand même si remboursable]	Si cette fonction est active et qu'il n'y a pas de monnaie, le billet avec le n° x est accepté dans la mesure où le billet est actif et que sa valeur est remboursable.
[Changeur de billets activé]	Si vous utilisez un changeur de billets MDB, vous devez sélectionner [on].

[Billets de haute sécurité]

[Billet de haute sécurité1] Billet2 : etc.	Lorsque la sécurité élevée est activée, le billet x n'est accepté que s'il a une forte correspondance avec les caractéristiques du billet acquises.
[Annuler]	Cette touche permet de revenir au niveau précédent sans sauvegarder.
[Sauvegarder]	Si vous avez effectué des modifications dans ce menu, vous devez le quitter en cliquant sur [Sauvegarder].

7.6.4 [Cashless 1] [Cashless 2]

Le distributeur fait la différence entre le premier système de paiement [Cashless 1] et le deuxième système de paiement [Cashless 2].

[Protocole de protection des mineurs]	Vous devez activer cette fonction si le système de paiement doit pouvoir déterminer et signaler l'âge du titulaire de la carte.
[Facteur de conversion]	Facteur de conversion des valeurs monétaires : Toutes les valeurs monétaires venant et allant vers la carte seront converties au moyen de ce facteur.
[Interdiction de créditer]	Le fait de créditer la carte est interdit lorsque cette fonction est active. Si le crédit est autorisé, il ne peut se faire automatiquement que si le paiement mixte en espèces est interdit.
Cashless 1 actif	Vous pouvez activer ou désactiver ici le Cashless 1.
[Affichage]	Les messages du système de cartes s'affichent sur l'écran de la machine. default [off]
[Activer Always Idle] (toujours inactif)	Si cette fonction est prise en charge, elle active la fonctionnalité Always Idle. Cela permet par exemple de commencer une demande de vente sans carte disponible.
[Activer entrée de données]	sans fonction
[Activer Expanded Currency]	Si cette fonction est prise en charge, elle permet d'activer la fonctionnalité ExpandedCurrency.
[Activer FTL]	FTL est l'abréviation de File Transfer Layer Si cette fonction est prise en charge, elle active la fonctionnalité FTL pour l'échange de données entre les appareils MDB et/ou la commande de la machine.
[Activer vente négative]	Sans importance.
[Niveau MDB]	Niveau MDB (1,2,3) Définir le niveau de communication du MDB avec le système de cartes. Le système par carte répond également avec un niveau, et le plus petit des deux sert de base pour la suite de la communication.
[Mode de paiement]	Pour l'acceptation des bons, le système par carte doit fournir un crédit carte fixe, qui est ensuite traité comme un jeton de valeur. Si nécessaire, il faut autoriser le paiement mixte.
[Paiement mixte espèces interdit]	Interdire les paiements mixtes en espèces : Si cette fonction est active, le paiement mixte du système de cartes 1 avec des espèces n'est pas autorisé.
[Paiement mixte cashless interdit]	Interdire les paiements mixtes avec un autre système de cartes : Si cette fonction est active, le paiement mixte du système de cartes 1 avec un autre système de cartes n'est pas autorisé.
[Liste des prix Happy Hour]	Autoriser la liste de prix Happy Hour : Si cette fonction est autorisée, le prix de vente pendant l'Happy Hour est déterminé par la liste des prix Happy Hour. Si cette fonction n'est pas autorisée, le prix de vente sera déterminé en fonction de la liste de prix standard.
[Liste de prix paiement mixte]	Autoriser la liste de prix standard pour le paiement mixte : Si cette fonction est autorisée, la liste de prix standard sera utilisée en cas de paiement mixte. Si cette fonction n'est pas autorisée, la liste de prix en espèces ou, si elle est active et autorisée, la liste des prix Happy Hour sera utilisée comme base.
[Liste de prix standard]	Liste de prix standard : Définit la liste de prix standard pour le système de cartes. Medium comme liste de prix standard permet à une carte de déterminer la liste de prix. Si celle-ci n'est pas active, c'est la liste de prix en espèces qui est utilisée.
[Effacer crédit après erreur de remboursement]	Restituer les erreurs de remboursement du système de cartes : certains systèmes de cartes ne peuvent pas recréditer le prix de vente déjà débité après une sélection à vide / une erreur de distribution. Si cette fonction est autorisée, le crédit en liquide est augmenté du prix de vente.
[Vend request timeout]	Temps de réponse du système de cartes à une demande de vente : le maximum entre l'ApplicationMaximumResponseTime du système de cartes et le temps de réponse est pris en compte.

7.6.5 [Jeton]

Si vous souhaitez utiliser un jeton, vous devez en définir les paramètres dans ce menu.

Deux onglets peuvent être sélectionnés dans ce menu :

- Onglet Configuration
- Onglet Valeur

- 1 La touche [Identification du jeton] vous permet d'introduire le jeton, afin que le monnayeur-rendeur analyse et paramètre le jeton. Cela permet de garantir que seul ce type de jeton sera accepté.
- 2 Attribuer la valeur au jeton. Si le jeton est défini avec la valeur 0, il est enregistré comme un jeton de vente (vente gratuite).

Jeton

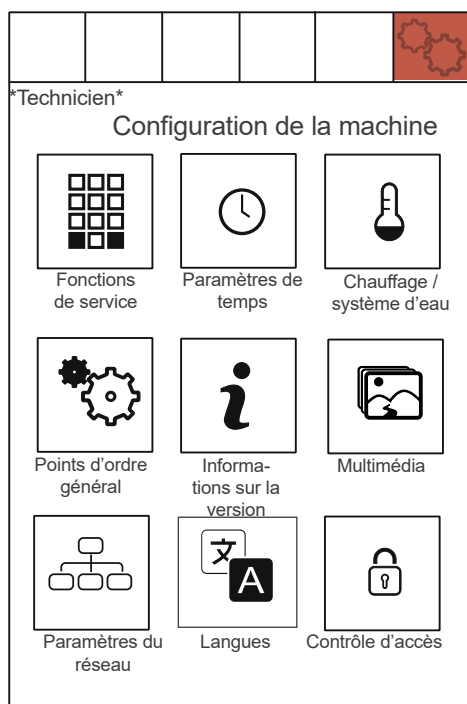
- Jeton pièce est inventorié dans le monnayeur-rendeur
- Jeton billet est enregistré dans le lecteur de billets
- Jeton de vente permet une vente gratuite
- Jeton de valeur une valeur monétaire doit lui être attribuée

[Jeton de billet activé]	Si cette fonction est active, les jetons billet sont autorisés. Dans le cas contraire, ils sont interdits, même s'ils sont activés dans l'acceptation de billets.
[Supplément (cash) autorisé]	Le jeton de valeur peut être utilisé avec des espèces.
[Paiement supplémentaire (sans espèces) autorisé]	Le jeton de valeur peut être utilisé avec un système par carte. L'option paiement mixte en espèces doit obligatoirement être autorisée. Voir chap. « Paiement par carte »
[Jeton cashless 1 activé]	Si cette fonction est active, un jeton de vente est autorisé par le système de cartes 1. Sinon, lorsqu'un jeton de vente est signalé, la vente n'est pas autorisée et la carte est signalée comme une erreur.
[Jeton cashless 2 activé]	Si cette fonction est activée, le jeton de vente sera autorisé par le système de paiement par carte. Sinon, lorsqu'un jeton de vente est signalé, la vente n'est pas autorisée et la carte est signalée comme une erreur.
[Jeton de pièce activé]	Si cette fonction est active, les jetons pièces sont autorisés. Dans le cas contraire, ils sont interdits, même s'ils sont activés dans l'acceptation de billets.
[Plusieurs jetons de valeur autorisés]	Plusieurs jetons de valeur sont autorisés

7.6.6 [Inventaire des tubes]

Pour effectuer l'inventaire des tubes dans le monnayeur.

7.7 Onglet 6 [Configuration de la machine]



Sous-menus :

- [Fonctions de service]
- [Paramètres de temps]
- [Chauffage / système d'eau]
- [Généralités]
- [Informations sur la variante]
- [Multimédia]
- [Paramètres du réseau]
- [Langues]
- [Contrôle d'accès]



7.7.1 [Fonctions de service]

Uniquement pour le technicien de service/l'opérateur

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

Les numéros de service sont classés dans les catégories de fonction M, double M et L.

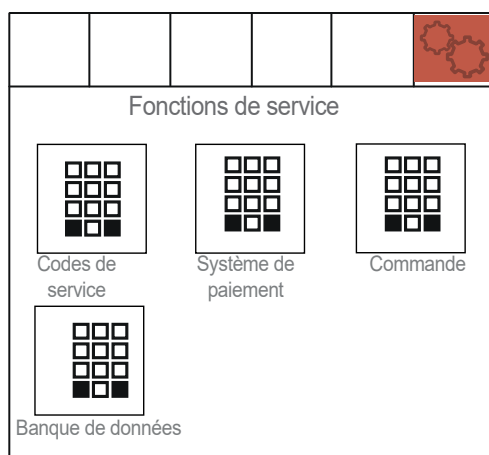
Les fonctions M sont adaptées pour tester les sorties de la commande qui doivent commander un moteur ou des actionneurs similaires.

Les fonctions L indiquent une valeur.



DANGER ! Risque de blessure

Blessures (p. ex. contusions, coupures) dues au contact avec des pièces mobiles dans le distributeur. Ne pas mettre la main dans le distributeur lors de l'exécution des fonctions de service !



[Codes de service]	Dans ce sous-menu, vous pouvez saisir directement les fonctions de service. Saisir la fonction de service et le supplément (L, M ou double M). Exécuter ensuite la fonction de service en appuyant sur [Envoyer]. La fonction de service ne peut être exécutée que si la commande reconnaît la fonction de service (écriture en noir).
[Système de paiement]	Seules les fonctions de service qui se rapportent au système de paiement sont affichées avec leur numéro et leur désignation.
[Commande]	Seules les fonctions de service qui se rapportent à la commande sont affichées avec leur numéro et leur désignation.
[Banque de données]	Seules les fonctions de service qui se rapportent à la banque de données sont affichées avec leur numéro et leur désignation.

7.7.2 [Paramètres de temps]



Activations temporelles

Mode économique ☐

Éclairage design

Jours de la semaine avec éclairage 1
Lun Mar Mer Jeu Ven Sam Dim 20 h 59 - 23 h 59

Jours de la semaine avec éclairage 2
Lun Mar Mer Jeu Ven Sam Dim 20 h 59 - 23 h 59

Jours de la semaine avec heure de blocage 1
Lun Mar Mer Jeu Ven Sam Dim 20 h 59 - 23 h 59

Jours de la semaine avec heure de blocage 2
Lun Mar Mer Jeu Ven Sam Dim 20 h 59 - 23 h 59

Lun Mar Mer Jeu Ven Sam Dim 20 h 59 - 23 h 59

Annuler

Sauvegarder

En balayant l'écran horizontalement, vous pouvez accéder aux pages suivantes.

[Activations temporelles]

L'éclairage des produits, le mode économique, les heures de blocage, l'Happy Hour, la vente gratuite peuvent être ici [allumés], [éteints] ou [programmés].

[Paramètres de temps]

Pour le réglage de l'heure

[Fuseaux horaires]

Sélectionnez le fuseau horaire souhaité sur le lieu d'installation.

Fuseaux horaires
Paramètres de temps
Activations temporelles

7.7.3 [Chauffage / système d'eau]

[Mode] permet d'activer ou de désactiver le chauffage.

[Température consigne] permet de régler la température de consigne du chauffe-eau. La valeur par défaut est de 78°C.

Le chauffage se fait en deux étapes : Chauffe-eau et chauffe-eau soluble.



7.7.4 [Généralités]

[Généralités] ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	
[Numéro de série]	Le [Numéro de série] est inscrit en usine
[Numéro de la machine]	Il est possible d'attribuer ici un numéro propre à la machine.
[Type de machine]	Déjà inscrit en usine
[Affectation des mixeurs]	Affichage selon réglage
[Variante de machine]	Pour information uniquement
[Remboursement max. jusqu'au prochain nettoyage requis]	Ici, un compteur compte à rebours jusqu'à zéro. Ensuite, le nettoyage de l'appareil est demandé
[Délai dépassé du temps de retrait]	Par défaut : 600 s
[Type de sélection]	Sélection par clavier alphanumérique ou sélection directe

[Mode d'importation des photos de sélection]	Découper ou ajuster
[Afficher les textes des produits]	Affichage des textes de produits (si disponibles)
[Afficher les prix des produits]	Activer ou désactiver l'affichage des prix des produits.
[Numéro de téléphone du service]	Numéro de téléphone affiché à l'écran en cas de dysfonctionnement
[Service Numéro de téléphone 2]	Un autre numéro de téléphone qui s'affiche à l'écran en cas de dysfonctionnement
[Minutes avant de quitter auto. le menu de service]	Par défaut : 5 min
[Offset gobelets]	Par défaut : 0
[Définir d'anciennes lignes de prix]	Activer / désactiver
[Écran publicitaire]	Si un écran pour la publicité est intégré : Activer / désactiver
[Afficher groupes sur page de démarrage]	Il est possible de présélectionner les groupes sur la page de démarrage.
[Afficher le changement de groupe sur la page de configuration]	Après la sélection d'un produit, il est possible de choisir parmi différents groupes.
[Nombre portions sélection pichet]	Par défaut : 5
[Durée de nettoyage de l'écran]	Par défaut : 20 s
[Afficher dosage supplémentaire sur page de démarrage]	Activer / désactiver
[Humidification infuseur après période d'arrêt]	Par défaut : 8 h
[Gobeleteuse]	Sélection d'une ou de plusieurs gobeleteuses possible
[Activer le vol de gobelets]	Activer / désactiver
[Rinçage du mixeur en cas d'interruption de vente]	Activer / désactiver
[Rinçage automatique du mixeur]	Activer / désactiver
[Temps d'attente rinçage automatique du mixeur]	Par défaut : 240 min, c.-à-d. que les mixeurs sont rincés toutes les 240 minutes
[Quantité d'eau rinçage du mixeur]	Par défaut : 75 ml
[Code d'accès pour le mode hôtel]	Distribution de produits uniquement pour les clients disposant d'un code d'accès enregistré
[Temps de présélection en mode hôtel]	Par défaut : 0 s
[Capteur bidon]	Activer / désactiver
[Cellule photoélectrique]	Activer / désactiver
[Capteur d'humidité]	Activer / désactiver

[Compteur] ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐	
[Activer le compteur de marcs]	Activer / désactiver
[Activer le compteur de nettoyages]	Activer / désactiver
[Activer le compteur de services]	Activer / désactiver
[Activer le compteur de filtres]	Activer / désactiver

[Afficheur / éclairage] ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐	
[Luminosité de l'afficheur]	Régler la luminosité de l'afficheur
[Éclairage des produits]	Activer / désactiver

[Sortie externe]	Activer / désactiver
[Changement de couleurs]	Type de changement de couleur
[Fréquence de changement des couleurs]	Laps de temps entre les changements de couleur
[Nombre de changements de couleur]	Choisir le nombre de couleurs
[Couleur 1]	Choisir la couleur souhaitée parmi la variation chromatique proposée
[Éclairage trappe de distribution en état initial]	Régler la couleur souhaitée
[Éclairage trappe de distribution quand gobelet identifié]	Régler la couleur souhaitée
[Éclairage trappe de distribution quand gobelet amovible]	Régler la couleur souhaitée
[Éclairage trappe de distribution en mode de vente]	Régler la couleur souhaitée

[Communication IHM] ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐

[HMI / REST API] ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐

Interface servant à exécuter des fonctions de la machine via un réseau ou à consulter les statuts. Intégration de solutions logicielles externes et adaptation d'applications existantes possibles.

- La documentation actuelle de l'API est disponible sur <https://developers.sielaff.de>.
- Les données d'accès peuvent être demandées auprès de support-rest@sielaff.de.

[HMI / utilisateurs REST API] ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒

7.7.5 [Information sur la variante]



Ce menu est uniquement destiné à des fins d'information. Dans cette liste figure p. ex. la version du logiciel installée.

7.7.6 [Multimédia]



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

Diaporama

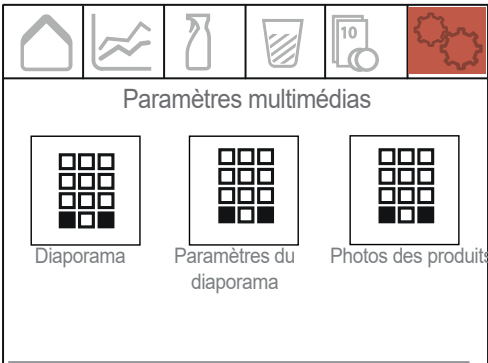
Il suffit de « glisser et déposer » les photos pour les faire passer de la colonne de gauche vers la colonne de droite. Les images de la colonne de droite sont affichées en fonction des [Paramètres du diaporama]. Les images non utilisées sont placées dans la corbeille  et donc supprimées.

Photos des produits

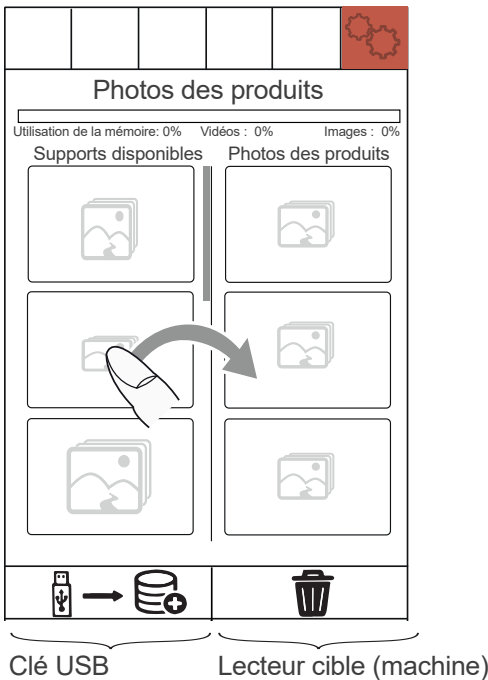
Les images sont transférées au distributeur en appuyant sur le symbole 'copier' . Les photos sauvegardées ici sont fournies au menu [Configuration], pour mettre des photos de produits, des photos de la sélection et des photos d'information sur les sélections. Voir «7.5.1 Configuration» à la page 54.

Créer un dossier sur la clé USB :

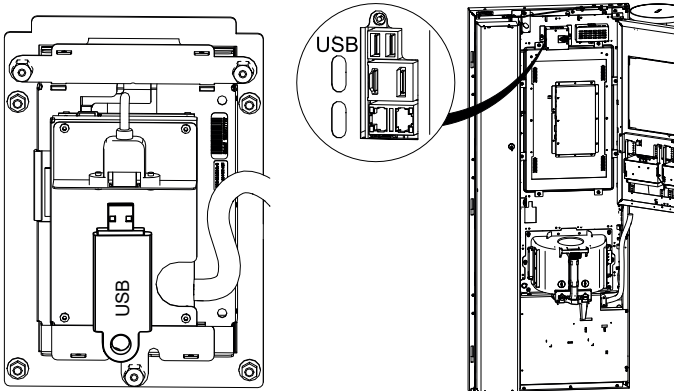
Créez un nouveau dossier sur le lecteur USB dans l'explorateur Windows et nommez-le « IHM ».
Ouvrez le dossier IHM.
Créez un autre dossier dans le dossier IHM et nommez-le « Media ».
Copiez ensuite les images dans le dossier MEDIA (chemin : \HMI\Media\).



[Diaporama]	Si vous avez inséré une clé USB, vous pouvez transférer les fichiers en utilisant les touches fléchées. Les images doivent être enregistrées sous \hmi\media\ sur la clé USB.
[Paramètres du diaporama]	Réglage de : Durée programmable Cadence de défilement des images Mise à l'échelle découpée
[Photos de produits]	C'est ici que sont gérées les images des [Supports disponibles] et les images de la machine [Photos des produits].

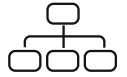


	Variante 7"	Variante 27"
Propriétés de l'image		
Format de fichier	png, jpg	png, jpg
Taille des photos du diaporama	480 x 800 px	1080 x 1920 px
Taille photos de produits, photos de la sélection et photos informatives	350 x 350 px	350 x 350 px
Caractéristiques vidéo		
Format de fichier	mp4	mp4
Codec	h264 25 fps	h264 25 fps
Taille diaporama vidéo	480 x 800 px	1080 x 1920 px
Taille vidéo surface publicitaire	-	1080 x 608 px



7.7.7 [Paramètres du réseau]

eth1 192.168.xxx.xxx



Sélectionnez [eth1], puis [Suivant].

Vous pouvez modifier les [Paramètres du réseau] suivants :

- Adresse IP
- Adresse de diffusion
- Adresse passerelle
- Masque du réseau



7.7.8 [Langues]

Vous trouverez ici 3 onglets pour régler les langues :

Onglet [Menu client]

Le [menu client] permet de régler la langue d'exploitation en mode vente. La langue est symbolisée par le drapeau en haut de l'écran. D'autres langues peuvent être sélectionnées sous le drapeau.

Après avoir sélectionné une autre langue, il faut clore par [Sauvegarder], puis [Appliquer].

Onglet [Menu de service]

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

Onglet [Langues actives]

L'onglet [Langues activées] concerne les langues se trouvant temporairement à disposition pour une vente.

Elles se trouvent en mode vente en bas à droite (voir « Types de sélection »), symbolisés par un drapeau, et peuvent être sélectionnés par le client.

Vous pouvez activer  ou désactiver  les langues actives, afin de déterminer si elles doivent être affichées ou non au client.

7.7.9 [Contrôle d'accès]



CONSEIL

Veuillez noter qu'en usine, le [Contrôle d'accès] est désactivé afin que l'opérateur puisse configurer la nouvelle machine. Tous les menus sont alors affichés et disponibles.

Vous pouvez activer ou désactiver le contrôle d'accès :

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

Si vous avez activé le contrôle d'accès, un code est requis pour certains menus.

Si l'approvisionneur a oublié son code, l'opérateur ayant des droits supérieurs doit modifier le code de l'approvisionneur.

- 1 Si vous avez activé le contrôle d'accès, vous pouvez utiliser la touche [Ajouter].
- 2 Saisir ici le nom de l'utilisateur. Le clavier est affiché en dessous
- 3 Attribuer un rôle avec les flèches droite / gauche : approvisionneur - opérateur - technicien...
Vous trouverez les droits pour ces rôles sur les pages suivantes.
- 4 Définissez ici le code ; il doit comporter entre 4 et 10 chiffres. Vous ne pouvez utiliser la touche [Sauvegarder] que lorsque votre utilisateur est correctement créé.

8. Caractéristiques techniques

Dimensions	H x l x P	1831 x 700 x 755* mm * sans fixation murale
Poids	environ 210 kg	
Nombre de produits	20 sélections ; sélections supplémentaires possibles ; volume de boissons grand et petit	
Capacité des boissons	max. 120 boissons par heure, selon le produit	
	Variante Espresso	Variante Instant
Capacité du bac à grains, env.	Mono 5 kg / Duo 2x 2,2 kg	-
Café soluble 1 (conteneur 80 mm)	1,2 kg	1,2 kg
Café soluble 2 (conteneur 80 mm)	-	1,2 kg
Topping (conteneur 80 mm)	3 kg	3 kg
Sucre (conteneur 80 mm)	-	2 kg
Thé (conteneur 80 mm)	5 kg	5 kg
Cacao en poudre (conteneur 80 mm)	3,5 kg	3,5 kg
Cappuccino spécial CSP (conteneur 80 mm)	3 kg	3 kg
Bouillon (conteneur 80 mm)	4 kg	4 kg
Chauffe-eau soluble	réglable de 70 à 100 °C	
Température de la chaudière Espresso	réglage de base 75 °C	
Gobeleteuse	2 x logements de Ø 70 mm possibles (2 x 600 pièces) 2 x logements de Ø 80 mm possibles (2 x 325 pièces) 1 x logement de Ø 70 mm et 1 x logement de Ø 80 mm possibles (1 x 600 pièces et 1 x 325 pièces)	
Raccordement électrique	220 - 230 V ~, 50 / 60 Hz	
Puissance absorbée	Voir plaque signalétique	
Protection assurée par le client	10 A (caractéristique B)	
Température ambiante	Version standard : 5 – 32 °C, max. 65 % d'humidité, pas de condensation	
Raccordement électrique sur place	Prise de courant à contact de protection (installée conformément à la norme VDE),	
Raccordement à l'eau	Raccordement à l'eau froide adapté uniquement à l'eau potable	
Pression de l'eau assurée par le client	min. 0,2 MPa, max. 0,6 MPa (2-6 bar), sinon installer un détendeur en amont	
Dureté de l'eau assurée par le client	max. 6°dH (°KH), sinon un filtre doit être placé en amont	

Niveau de pression acoustique d'émission pondéré A au poste de travail

 $L_{pA} < 70$ dB

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 corrélation avec la norme EN ISO 11202:2010.

REMARQUE : La puissance acoustique maximale pouvant être mesurée correspond à la somme de la valeur d'émission sonore et de l'incertitude y afférente.

9. Transport

Remarques concernant le transport

**AVERTISSEMENT Risque de basculement !**

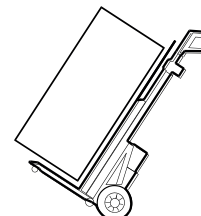
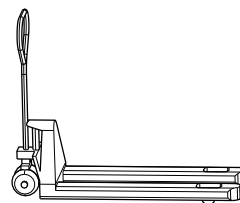
Le distributeur peut basculer lors du transport. Il existe un risque d'écrasement. Déplacer la machine de manière appropriée uniquement avec des moyens de transport adaptés.

Lors du transport, du chargement et du déchargement, les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées :

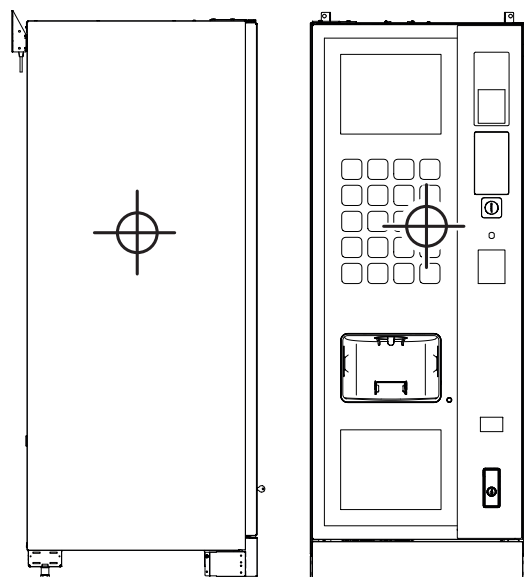
- Déplacer les machines uniquement avec un transpalette ou un chariot élévateur. Retirer les caches de socle avant et arrière. Abaisser lentement la machine.
- Ne pas transporter la machine en suspension.
- Toujours déplacer la machine avec beaucoup de soin et de prudence.
- Empêcher tout glissement latéral.
- Ne pas déplacer le distributeur sur des rampes en pente, utiliser plutôt des ascenseurs.
- Tenir compte du centre de gravité du distributeur. En raison de sa forme, le centre de gravité est élevé. La machine peut basculer.

Moyens de transport adaptés

- Chariot élévateur à fourche
- Transpalette
- Élévateur pour distributeurs automatiques



Centre de gravité de la machine



10. Stockage, mise hors service, mise au rebut et élimination

Stockage

Stocker le distributeur dans un lieu propre et sec. Le protéger de la saleté, de l'humidité et des dommages en le couvrant avec une bâche appropriée.

Retirer les produits et laisser la porte de l'appareil entrouverte pour que l'humidité puisse s'évaporer.

Mise hors service temporaire

Le distributeur peut être provisoirement mis hors service.

- Débrancher la fiche secteur
- Retirer les produits.
- Laisser la porte de l'appareil entrouverte.
- Pour remettre la machine en service, voir le chapitre Mise en service.

Mise hors service définitive

Lorsque la machine a fait son temps, il faut procéder à sa mise hors service définitive :

- supprimer, le cas échéant, les données à caractère personnel de la machine
- Débrancher la fiche secteur
- Retirer le câble de raccordement réseau
- Démonter et éliminer les batteries de manière appropriée

Mise au rebut

Pour une mise au rebut appropriée 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 la mise au rebut correcte.

Sur demande, le fabricant peut vous fournir l'adresse d'une entreprise de traitement des déchets pour que vous vous occupiez vous-même de cette étape.



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

11. Index

A

Affichage des ventes.....	51
Aligner la machine	17

B

Bac à grains	21 30 48
Bac de produit soluble	24 29 30 47
Billet	61

C

Cache-socle	9
Caisse	34
Caractéristiques techniques	71
Clé de service	34
Clé IRDA	51
Code	70
Conditions d'installation	15
Connexion/déconnexion	50
Contrôle d'accès	70
Couvercle de gobelet	26 33

D

Désignation du type	4
---------------------------	---

E

Enregistrer les allergènes	56
Étiquettes de sélection des produits	35

F

Filtre à eau	17
--------------------	----

G

Gobelet.....	31 32
Goulotte de produit	39

H

Hotline	4
---------------	---

I

Image d'information	56
Infuseur	10 39
Interrupteur principal	28

L

Langues	69
Logiciel	49

M

Menu client.....	69
Menu Service	69
Mise en service	16
Mixeur.....	40
Monnaie de change	59
Monnayeur-rendeur	20 59
Moulin à café.....	23

N

Nettoyage.....	36 53
----------------	-------

O

Ouvrir la porte	27
-----------------------	----

P

Paramètres du réseau	69
Photo de la sélection.....	56
Photo du produit.....	56
Prise électrique de service.....	28
Processus de vente	28
Produits	54

R

Régler la mouture	22
Régler la pression dynamique	25
Rehausse du bac de produit soluble	47
Réservoir à marc.....	32 43
Rôle	70

S

Seau	32 43
Sécurité	6
Serrure	9 27
Systèmes de paiement	58

T

Transfert des statistiques sur USB	52
Transport.....	16 72

V

Vue d'ensemble	9
----------------------	---



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
91567 Herrieden
Allemagne

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