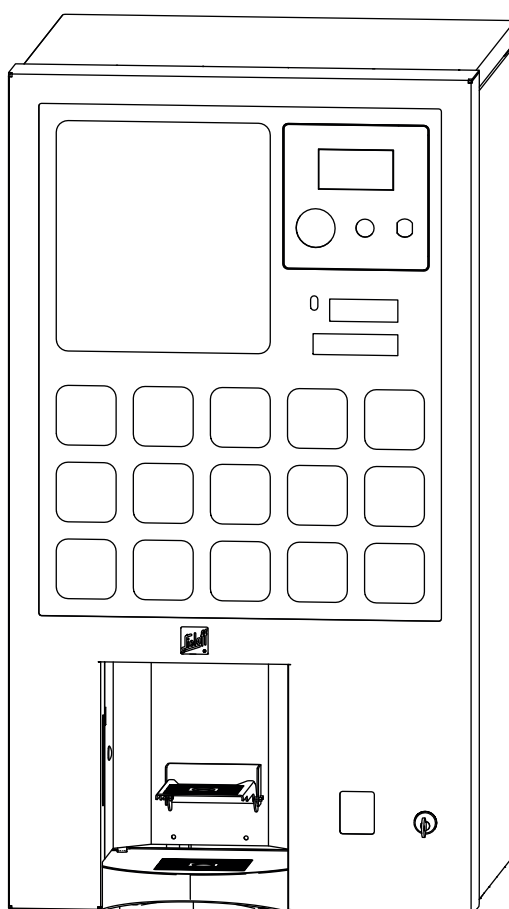




Manuel d'utilisation original

HG SiVend 15 TT



fr

02.12.2024

420 67 030 00 _ 041



Contenu

1	Généralités	4
2	Conseils de sécurité	6
2.1	Propreté et hygiène	7
2.2	Explication des symboles et des notes	8
3	Données techniques.....	9
4	Illustrations	10
4.1	Vue extérieure de la machine.....	10
4.2	Vue intérieure	10
4.3	Porte intérieure.....	11
4.4	Mécanisme de distribution de gobelets, monnayeur	11
4.5	Interrupteur général.....	12
4.6	Distribution de boissons	12
4.7	Repose-tasses	12
4.8	Bras basculant, séparateur de gobelets.....	13
4.9	Clé de service.....	13
4.10	Capteur d'eau d'égouttement - capteur du bac d'égouttement (en option).....	14
4.11	Interrupteur à clé	14
4.12	Plaque d'identification	15
4.13	Modèles.....	15
5	Transport	16
6	Installation, mise en service	17
6.1	Conditions d'installation.....	17
6.2	Alimentation en eau et en électricité	18
6.3	Remplir le chauffe-eau des expressos	19
6.4	Allumer le chauffage.....	19
6.5	Remplir la tourelle de gobelets (en option).....	19
6.6	Régler la pression dynamique (uniquement pour la version de produits instantanés).....	20
6.7	Régler la pression dynamique (uniquement pour la version espresso)	20
6.8	Monter le monnayeur (en option)	21
6.9	Remplir le monnayeur (en option).....	21
6.10	Régler le degré de mouture (uniquement pour la version espresso)	22
6.11	Calibrer le moulin (uniquement pour la version espresso)	23
6.12	Calibrer les bacs de produits instantanés	24

7	Utilisation	25
7.1	Ouvrir le distributeur	25
7.2	Clavier de service	25
7.3	Touche capacitive	25
7.4	Conditions gobelets pour distributeur	25
7.5	Vider le bac d'égouttement, le collecteur d'eau résiduelle, le collecteur de marc de café	26
7.6	Remplir les bacs de produits instantanés	27
7.7	Remplir le bac à grains (uniquement en version expresso)	27
7.8	Remplacer les étiquettes de produits	28
7.9	Changer le panneau publicitaire	29
7.10	Raccourcis pour nettoyer	30
8	Nettoyage	31
8.1	Indications générales :	31
8.2	Liste de nettoyage	31
8.3	Rampes de produits, rampe de poudre de café	32
8.4	Programme de nettoyage automatique	32
8.5	Bac d'égouttement	33
8.6	Bac d'eau résiduelle, bac de marc de café	33
8.7	Repose-tasses, support pour gobelets	34
8.8	Écoulement des boissons	34
8.9	Façade vitrée, surfaces extérieures	34
8.10	Revêtement de l'écoulement	34
8.11	Mixeur	35
8.12	Tiroir d'aspiration	36
8.13	Conteneur	36
9	Logiciel	37
9.1	[CHECK] M0	39
9.2	[ATTRIBUTION/PRIX] M1	39
9.2.1	Modifier les prix	39
9.2.2	Mettre la recette sur la sélection	42
9.1	[PROGRAMMATIONS DES BOISSONS] M2	46
9.1.1	[DOSAGE] - [MENU RAPIDE]	47
9.1.2	[DOSAGE] - [MENU EXPERTS]	48
9.2	[VENTE-TEST] M3	49
9.3	[STATISTIQUES] M4	49
9.4	[STAT. COMPLETES] M5	49
9.5	[HEURE/BLOCAGE] M6	49
9.6	[INSTALLATION] M7	52
9.7	[MODE DE MAINTENANCE] M8	57
9.7.1	[ID RECETTE] M-L	59
10	Index	60
11	Stockage, arrêt de fonctionnement, mise hors service et recyclage	61
12	Déclaration de conformité de l'UE	63

1 Généralités

Modifications

Les textes, images et données contenues dans ce manuel correspondent à l'état de la technique du distributeur au moment de l'impression. Sous réserve de modifications ultérieures apportées au produit.

Intégralité du document

Ce document comporte en tout 64 pages. Votre document est complet si toutes les pages sont présentes et numérotées de manière consécutive.

Disponibilité de ce manuel

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

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

Fabricant

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

Assistance téléphonique

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

N° de tél. +49 9825 18-0 Standard téléphonique
+49 9825 18-315108 Assistance téléphonique
service@sielaff.de

N° de fax +49 9825 18-315499 Service Après-vente
+49 9825 18-31 5299 Service de réception des commandes
export@sielaff.de; www.sielaff.com

Modèles

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

Ce manuel est valable pour les modèles suivants :

Désignation du type	Version	Modèle
SiVend HG 15 TT	ES - Espresso	VA-5304
		VA-4301
		VA-3201
	IN - Instantané	VA-7404

Identification

	Fabricant Désignation du type Version, modèle Données de raccordement
---	---

Copyright

© SIELAFF GmbH & Co. KG Automatenbau

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

SIELAFF n'apporte aucune explication ni aucune garantie quant au contenu de cette notice d'utilisation et se dégage expressément de toute responsabilité pour tout droit découlant tacitement du constat d'un vice de fabrication. En outre, SIELAFF se réserve le droit d'actualiser cette publication et d'y effectuer des modifications sans contracter une obligation de devoir informer quiconque de ces modifications.

Caractéristiques de l'appareil

- Les distributeurs automatiques de café préparent différentes boissons à base de café et de chocolat ainsi que des soupes dont le goût peut être affiné grâce à l'ajout de certaines options.
- Si un infuseur avec un bac à grains a été monté, le café est infusé à partir de grains fraîchement moulus selon le procédé de l'expresso.
- Plusieurs modèles de distributeurs sont proposés. L'équipement intérieur se différencie par le nombre de bacs de produits instantanés et de mixeurs.
- Un afficheur à quatre lignes (LCD) vous informe sur les sélections et sur le système d'exploitation.
- Toutes les fonctions du distributeur sont pilotées et contrôlées grâce à un module à microprocesseur. La commande dispose d'une mémoire de stockage des statistiques de vente et d'erreurs.
- La machine peut être exploitée avec et sans tourelle de gobelets.
- Un programme de nettoyage et de rinçage intégré facilite le nettoyage quotidien de l'appareil.
- Le distributeur automatique est équipé en standard d'un système de monnayeur-rendeur MDB. En option, des monnayeurs-rendeurs BDV ou Executive, des lecteurs de billets ainsi que des systèmes de paiement sans contact peuvent être utilisés.

2 Conseils de sécurité

Généralités

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

Transport, installation

- La machine doit être placée sur une surface horizontale et suffisamment stable pour supporter le poids de l'appareil (voir les données techniques).
- Le distributeur est exclusivement conçu pour être utilisé en intérieur, dans des pièces sèches et chauffées.
- Le distributeur ne peut être raccordé qu'à une conduite d'eau froide potable.
- L'installation et les réparations de l'appareil doivent seulement être effectuées par des techniciens qualifiés.
- Pour des raisons de sécurité, il faut que la prise de l'appareil soit facilement accessible, pour que la machine puisse être débranchée sans problème.
- Laisser un espace de 30 mm derrière le distributeur pour permettre à l'air de circuler autour de la machine.

Utilisation

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes à capacités physique, sensorielle ou mentale réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de cet appareil et comprennent les dangers pouvant en résulter. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent 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.
- Ne jamais brancher la fiche secteur de l'appareil dans la prise de courant si elle est humide et ne jamais la saisir avec les mains mouillées.
- En plus du nettoyage, une maintenance doit être effectuée sur le distributeur automatique.

Nettoyage

- La machine distribue des denrées alimentaires. Pour éviter tout risque d'infection pour le consommateur, le distributeur doit être nettoyé régulièrement.
- Pour le nettoyage, n'utiliser que des produits et des outils approuvés et adaptés à un usage alimentaire.
- Ne pas nettoyer le DA au jet d'eau ou avec un appareil à pression.

Réparation

- L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes qualifiées. Un dispositif de protection est activé lorsque la clé de service est insérée !
- Si la prise de courant est abîmée, elle doit être remplacée par le fabricant, son SAV ou une personne avec les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger.
- N'utiliser que les pièces originales.
- N'utiliser que des produits agréés par SIELAFF.
- Il est interdit de modifier ou rénover le DA ! Auquel cas, la société SIELAFF ne pourra traiter les réclamations pour vices !

Usage conforme

Le distributeur ne doit être utilisé que pour la distribution de boissons chaudes dans le secteur professionnel. Toute utilisation n'étant pas comprise dans les indications ci-dessus est considérée comme non conforme.

Rendement annuel en tasses :

Capacité annuelle moyenne : 40 000 distributions de produits

2.1 Propreté et hygiène

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

- Avant toute manipulation de denrées alimentaires, bien se laver et se désinfecter les mains.
- Pour le nettoyage du distributeur, utiliser des produits nettoyants adaptés à un usage alimentaire.
- Démonter les bols mélangeurs, les tuyaux et les bols mélangeurs et les nettoyer à l'eau courante.
- Ne plus toucher les pièces du DA étant en contact avec les produits alimentaires après leur nettoyage.
- Éviter d'éternuer ou de tousser lors de manipulation des produits alimentaires ouverts.
- Les produits ouverts doivent être refermés et conservés correctement.
- Les restes de produits doivent être jetés.
- Conserver les produits séparément dans un endroit frais et sec.
- Éviter tout contact direct avec le produit.
- Pour obtenir une qualité de boisson d'une hygiène irréprochable, nettoyer consciencieusement la machine aux intervalles prescrits. Un nettoyage/entretien approfondi et régulier ne nécessite pas beaucoup d'efforts.

2.2 Explication des symboles et des notes

La machine bénéficie des derniers progrès de la technique. Sa conception, cependant, peut engendrer des risques ne pouvant être évités.

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

Seul le respect de ces instructions garantit une sécurité de fonctionnement suffisante.

Les passages signalés ont les significations suivantes :



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



PRUDENCE

Cette note signale une situation dangereuse, susceptible d'entraîner de légères blessures ou d'endommager l'appareil.



INDICATION

Cette note signale qu'il y a des risques de dégâts matériels sur le distributeur.



CONSEIL

Cette indication a pour but de faciliter l'utilisation de la machine.

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



AVERTISSEMENT ! Énergie électrique ! Danger de mort !

Des pièces sous tension se trouvent à côté de ce symbole. Les couvercles portant ce symbole ne doivent être retirés que par un personnel qualifié en électricité.



Respecter les directives de manipulation lors de contacts avec des composants et des équipements (ESD) sensibles aux décharges électrostatiques

Des composants et des équipements soumis à des risques électrostatiques se trouvent derrière les couvercles portant le symbole ci-contre.

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

Seul un personnel qualifié ayant des connaissances en décharges électrostatiques est autorisé à intervenir !



PRUDENCE ! Surfaces chaudes !

Ce symbole est apposé sur des sources de chaleur. Risque de brûlures graves. Ces surfaces peuvent être encore brûlantes après l'arrêt du distributeur. Ne travailler à proximité de ces surfaces qu'une fois qu'elles sont entièrement refroidies.



PRUDENCE ! Risque d'écrasement !

Un dispositif de protection se met en marche lorsque la clé de service est insérée. Si l'infuseur se ferme, il y a un risque de contusion. C'est pourquoi vous devez garder vos doigts à distance de l'infuseur quand la clé de service est insérée.



Ce symbole signifie que le produit désigné ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais qu'il doit faire l'objet d'un tri séparé. Veuillez contrôler et respecter les prescriptions différentes concernant votre pays.

3 Données techniques

Dimensions extérieures	(H x L x P) 934 x 512 x 520 mm
Poids	Version produits instantanés : env. 80 kg Version expresso : env. 90 kg
Quantité de boisson	programmable librement, max. 300 ml par portion
Température du chauffe-eau	programmable entre 70 et 98 °C, programmation standard à 95°C
Vitesse de rotation du mixeur	Programmable librement entre 0 et 17 000 rotations/minute
Bac à grains	2,5 kg
Bac de produit instantané	43 mm de largeur - env. 1,5 litre 64 mm de largeur - env. 2,1 litres 137 mm de largeur - env. 4,5 litres
Le bac à marc	- Env. 195 portions de café moulu (9 g de poudre/portion)
Bac à eau	Contenance : env. 3,75 l
Bac d'égouttement	Contenance : env. 1,5 l
Tourelle de gobelets (en option)	jusqu'à 170 gobelets (70 gobelets)
Tasse personnelle	disponible
Fonction pichet	disponible
Raccordement électrique	entre 220 et 230 V ~ 50/60 Hz
Consommation électrique	2900 W
Protection en amont	10 A
Température ambiante	Entre 5 et 32 °C, humidité d'air relative max. de 65 % (pas de condensation d'eau)
Alimentation en eau	R3/4" filetage mâle directement sur la paroi arrière raccordement en eau froide, valeur pH de l'eau entre 6.0 et 8.0
Dureté de l'eau en amont :	max. 6°dH (°KH), sinon il faut placer un filtre en amont
Pression d'eau en amont	min. 0,2 MPa, max. 0,6 MPa (2 à 6 bar), sinon un réducteur de pression doit être monté en amont.
Infuseur	Infuseur HTP de Sielaff avec joints gonflables
Infuseur (en option) : Pression dynamique	Valeur théorique entre 7,0 et max. 9,5 bar.
Moulin (en option)	Moulin à fort rendement 230V AC, EK21, écoulement à gauche 40°
Meuble de support	disponible en option
Pieds antidérapants	disponible en option

Numéro du type de distributeur, conditions de fonctionnement et autres données spécifiques :

SiVend HG TT15, distribution complète des produits

Les valeurs d'émission de bruit à 2 chiffres indiquées sont conformes à DIN EN ISO 4871

A- Niveau de pression acoustique des émissions sur le lieu de travail

$$L_{pA} < 66 \text{ dB}$$

Incertitude

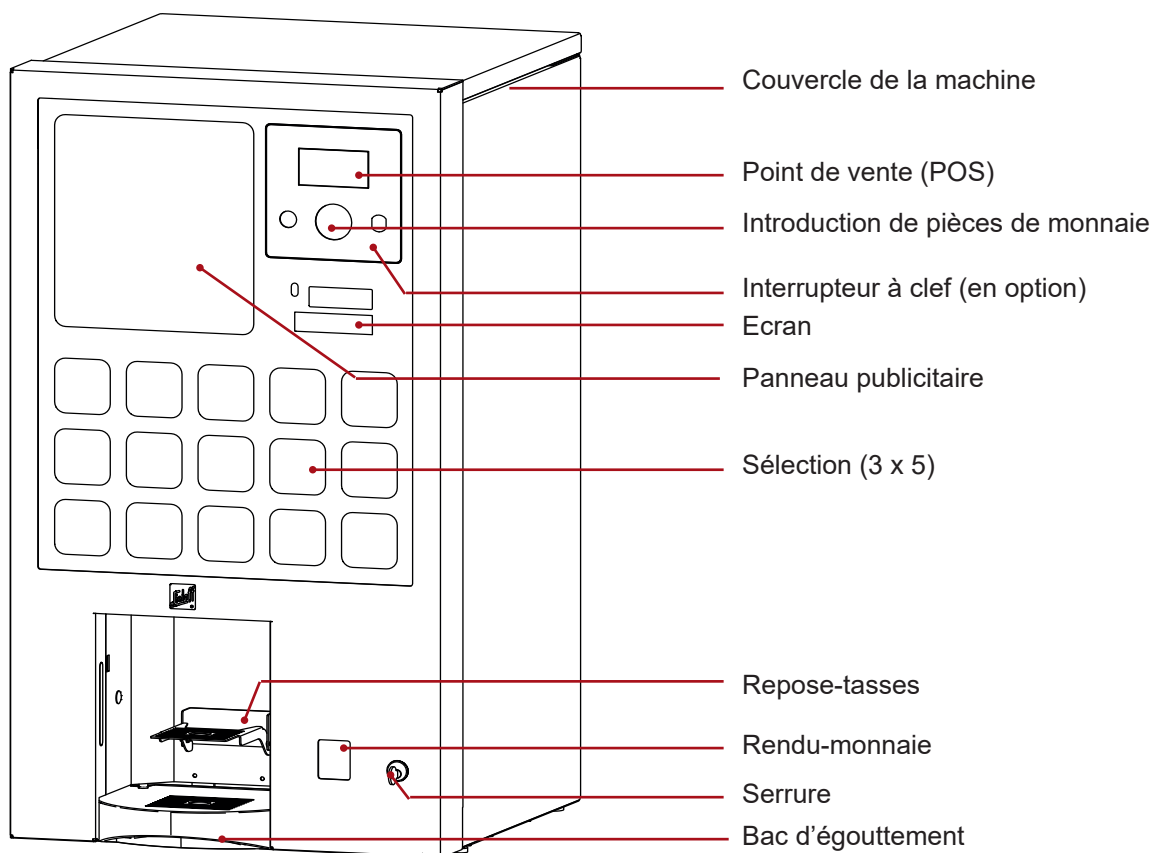
$$K_{pA} = 4 \text{ dB}$$

Les valeurs ont été déterminées conformément à la norme EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010 en liaison avec la norme EN ISO 11202:2010.

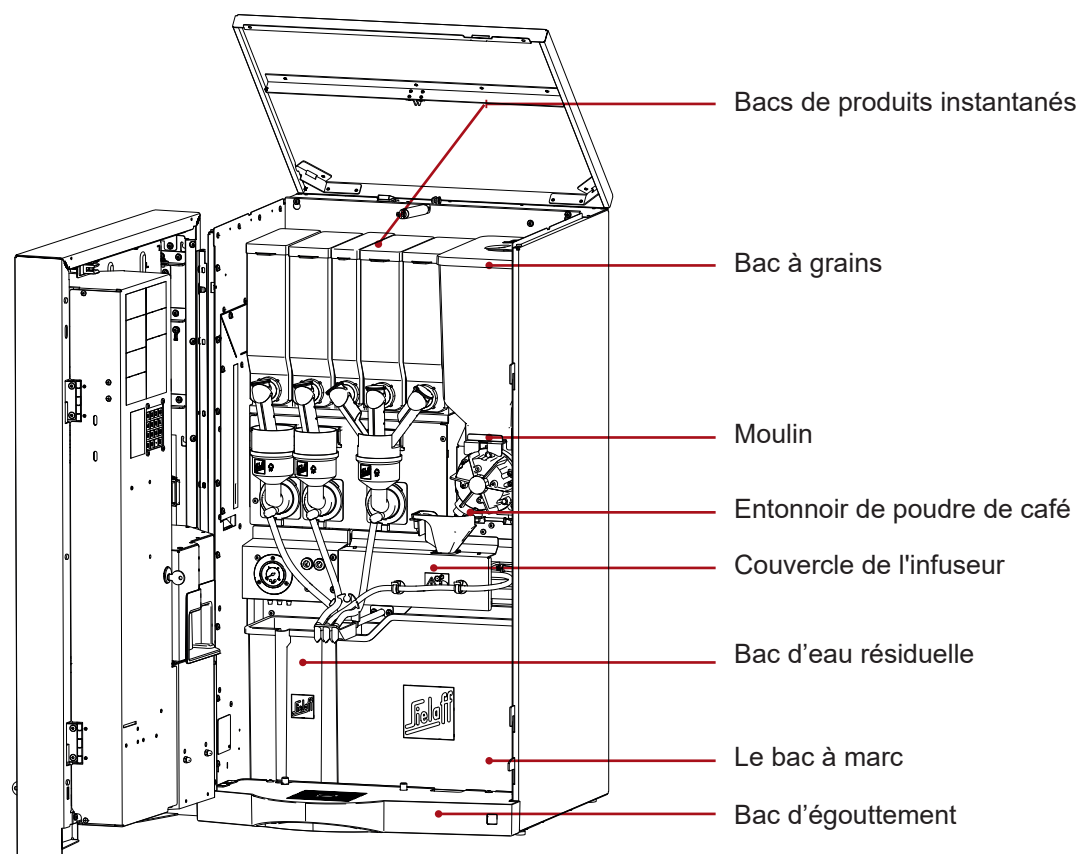
Remarque : La somme de la valeur de l'émission sonore et de l'incertitude associée représente une limite supérieure des valeurs qui peuvent se produire pendant les mesures.

4 Illustrations

4.1 Vue extérieure de la machine



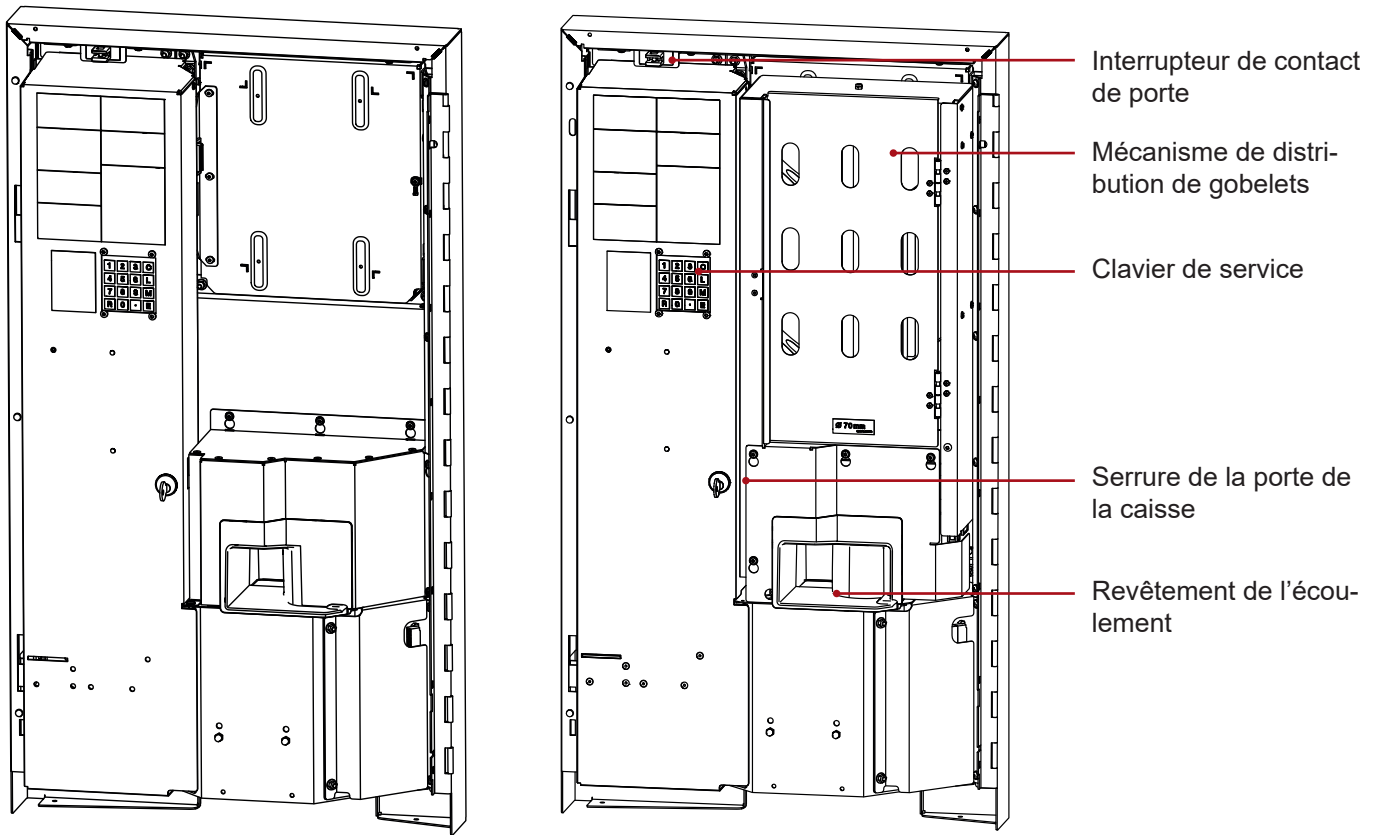
4.2 Vue intérieure



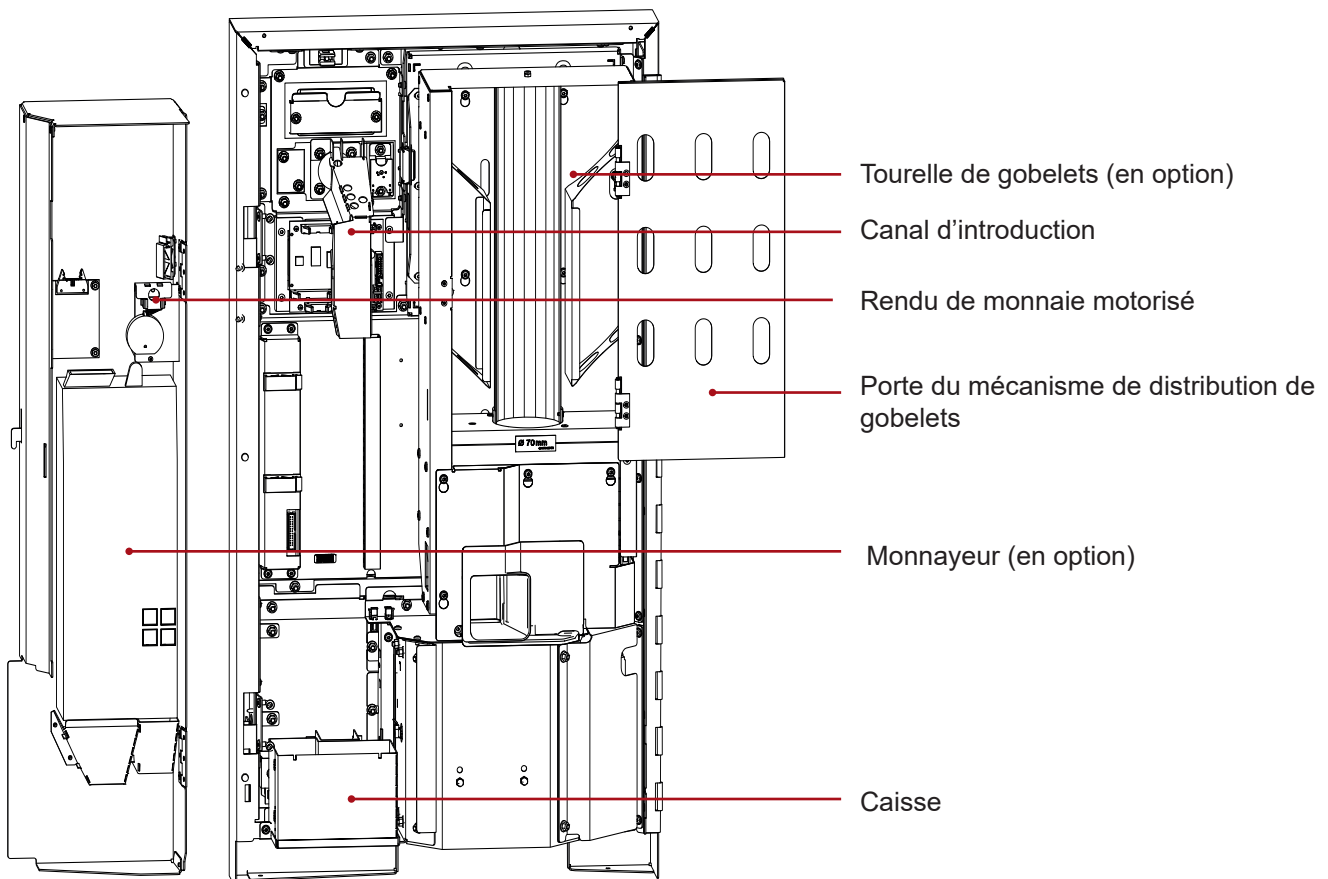
4.3 Porte intérieure

Standard, sans tourelle de gobelets

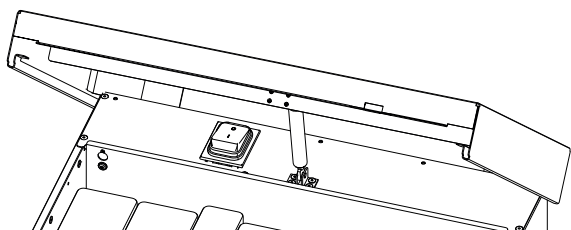
En option avec mécanisme de distribution de gobelets



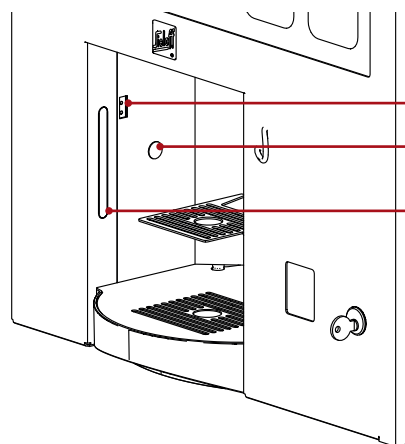
4.4 Mécanisme de distribution de gobelets, monnayeur



4.5 Interrupteur général



4.6 Distribution de boissons

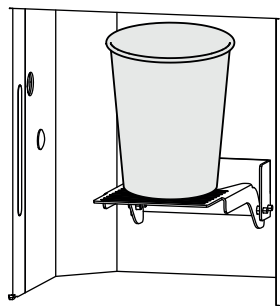


Barrière photoélectrique

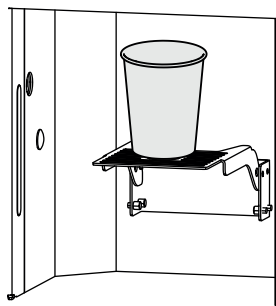
Eclairage de la zone de distribution

Éclairage RVB (en option)

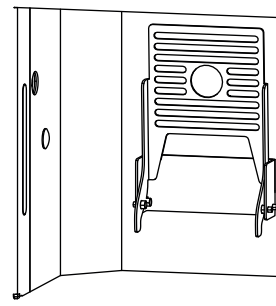
4.7 Repose-tasses



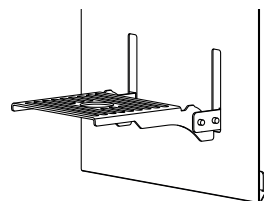
Repose-tasses standard : utilisation prédominante de gobelets d'une hauteur d'au moins 81 mm



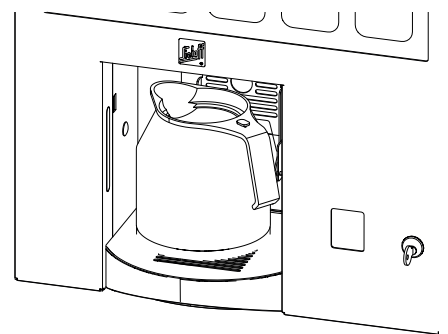
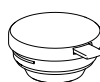
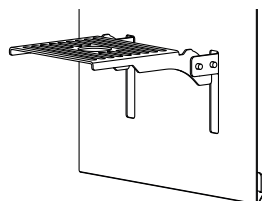
Support du repose-tasse tourné : pour petits gobelets



Repose-tasses basculé vers le haut pour fonction pichet

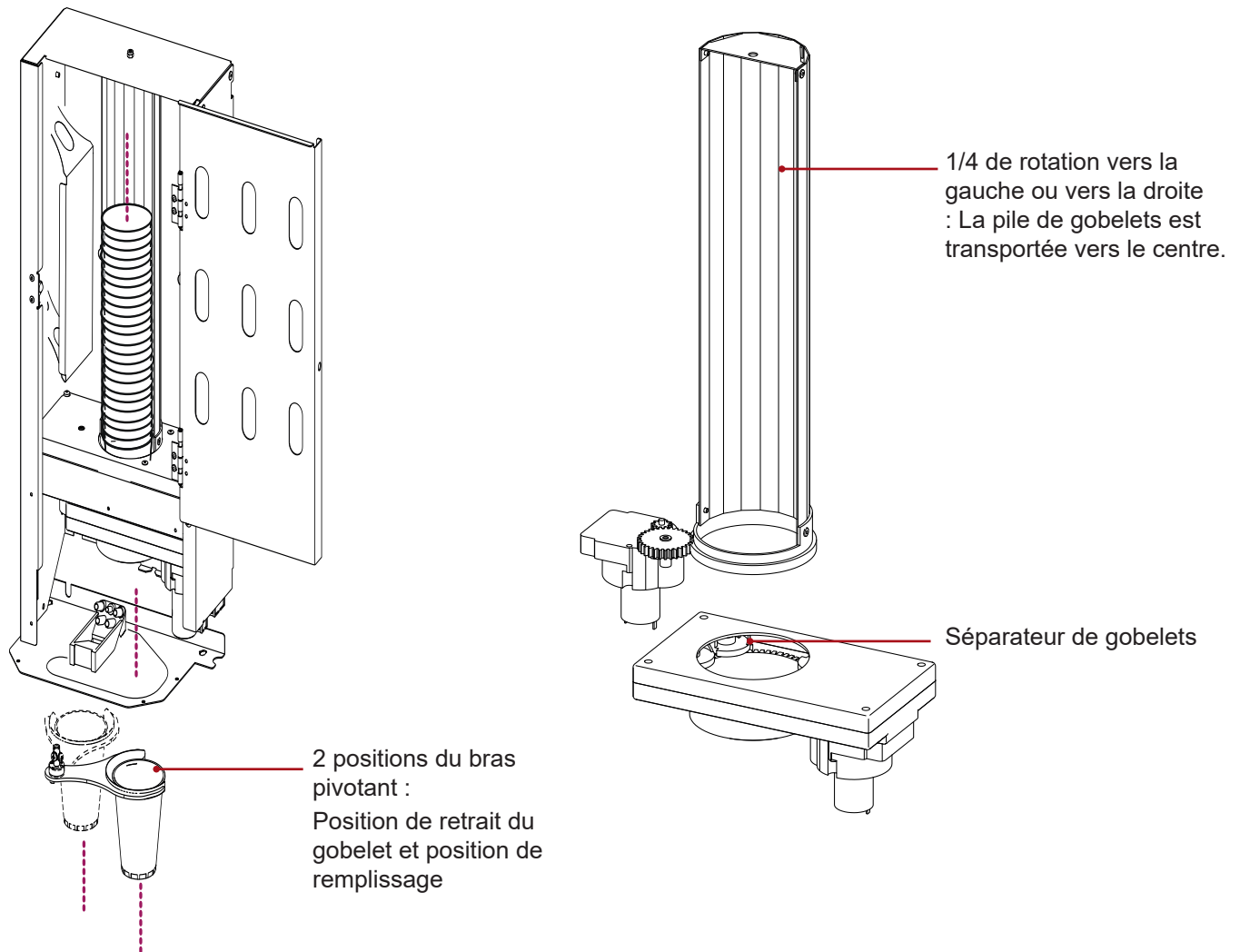


Repose-tasse à hauteur réglable (en option)



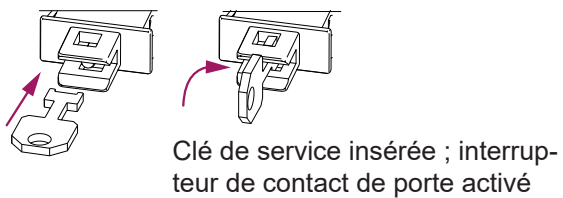
Fonction pichet

4.8 Bras basculant, séparateur de gobelets

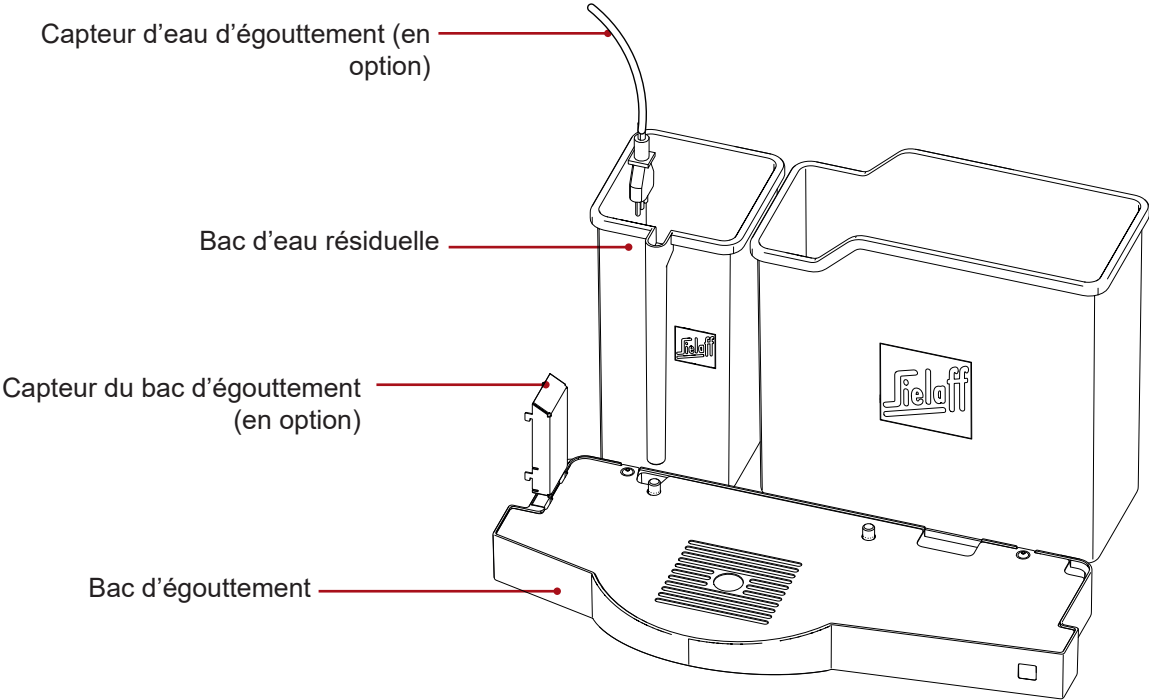


4.9 Clé de service

L'usage de la clé de service est réservé exclusivement aux personnes qualifiées. Un dispositif de protection est activé lorsque la clé de service est insérée !



4.10 Capteur d'eau d'égouttement - capteur du bac d'égouttement (en option)

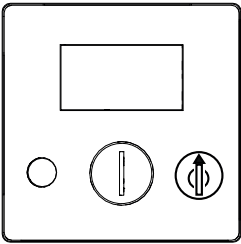


Quand le bac d'eau résiduelle est plein, l'eau s'écoule ensuite dans le bac de collecte d'eau résiduelle se trouvant en-dessous, en passant par le trop-plein.

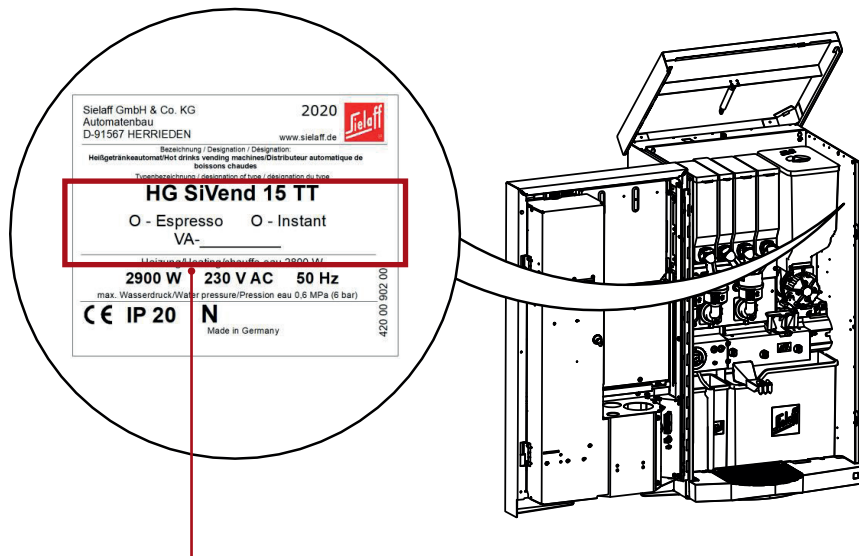
- En option : le capteur d'eau d'égouttement est monté de telle manière qu'il met le distributeur en hors service avant de déborder.
- En option : le capteur du bac d'égouttement surveille la hauteur de l'eau dans le bac d'égouttement grâce aux deux contacts.
- Se connecter au capteur du bac d'égouttement dans le logiciel : M7 [INSTALLATION] - [Contact du bac d'égouttement]

4.11 Interrupteur à clé

	Interrupteur à clé en position initiale : les prix programmés au menu [Attribution/prix] sont activés.
	Interrupteur à clé vers la gauche : vente gratuite, distribution gratuite du produit
	Interrupteur à clé vers la droite : Une distribution gratuite d'un produit de la taille d'un pichet va avoir lieu. Un pichet correspond à x fois une tasse. Entrer le facteur X dans le menu [INSTALLATION]. 3 portions sont programmées au départ de l'usine sous la rubrique [PORTIONS MAX.].



4.12 Plaque d'identification



Version

4.13 Modèles

Version expresso : Modèles

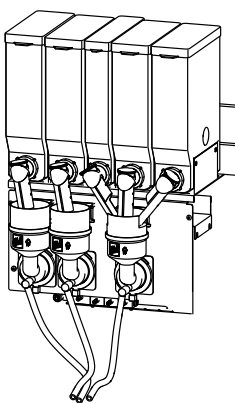
VA-5304

VA-4301

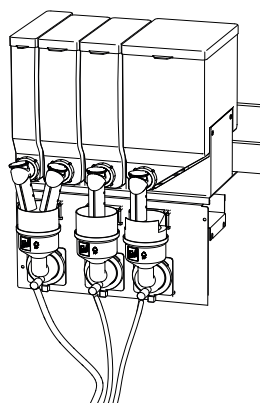
VA-3201

Version produits instantanés : Modèles

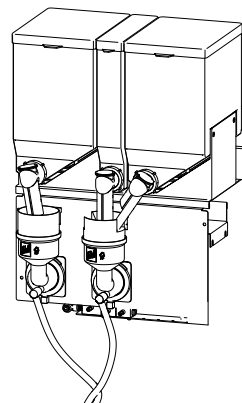
VA-7404



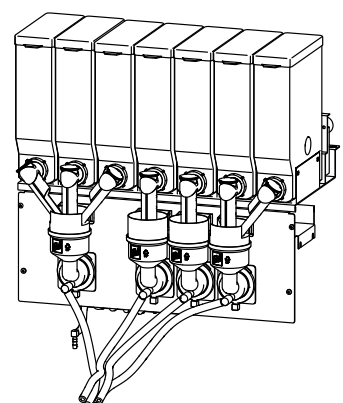
VA-5304



VA-4301



VA-3201

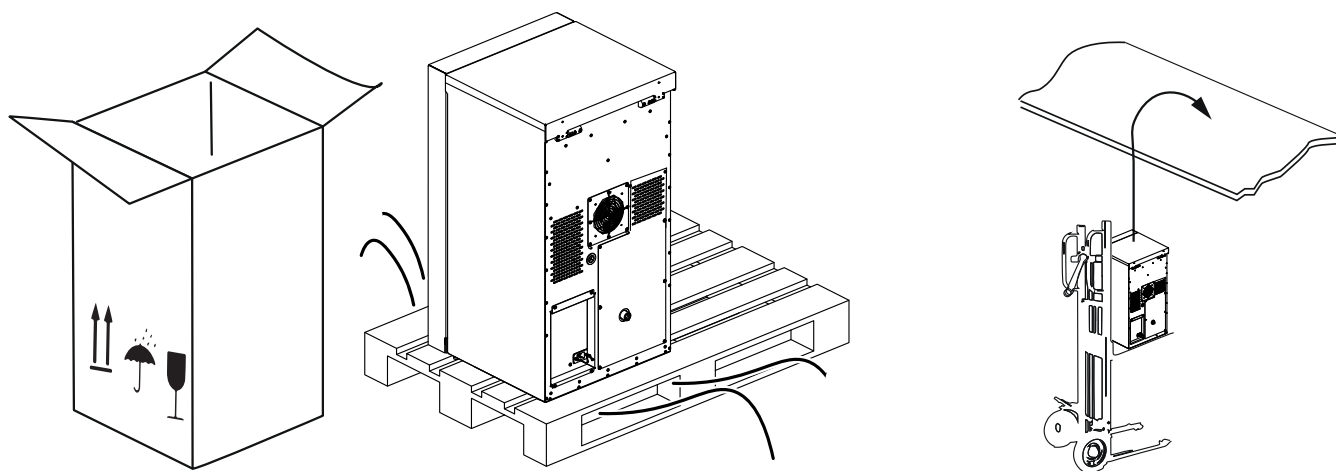
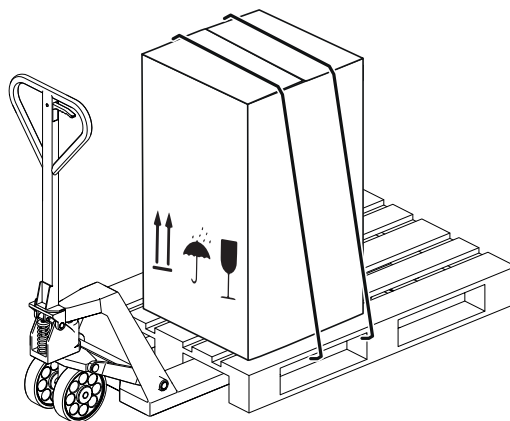


VA-7404

5 Transport

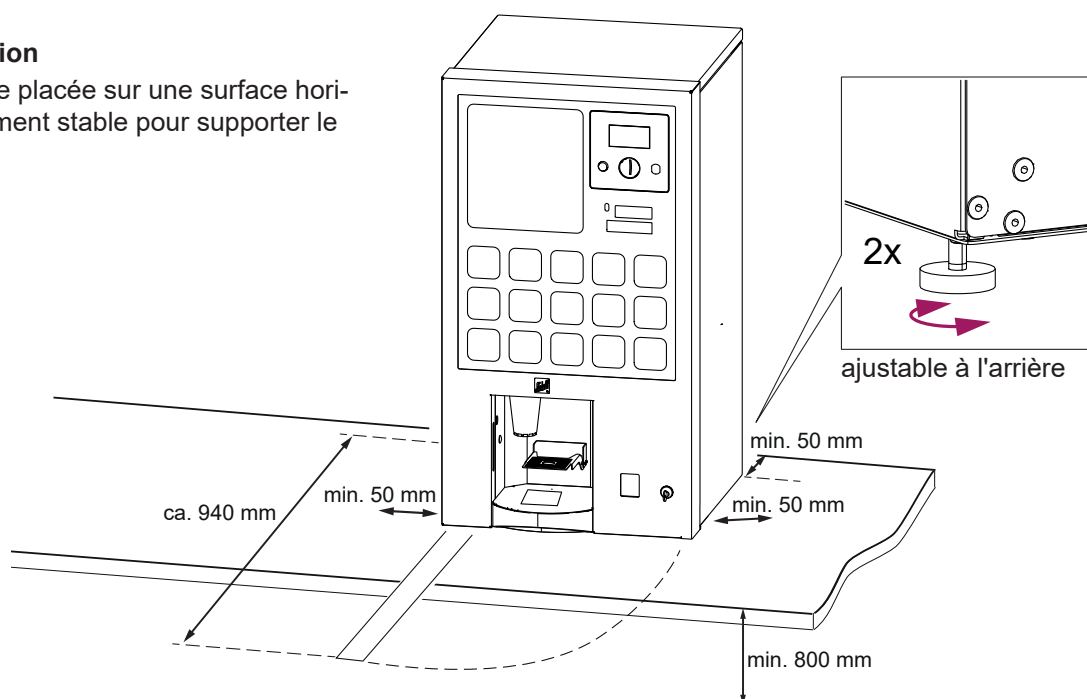
Le distributeur est livré sur une palette dans un emballage cartonné de transport. Le mieux est de le transporter dans son emballage d'origine jusqu'au lieu final d'installation.

Après le déballage, il faut le soulever à l'aide d'un levier pour le mettre sur sa surface d'installation (p. ex. un diable avec une aide au levage).



Surface d'installation

La machine doit être placée sur une surface horizontale et suffisamment stable pour supporter le poids de l'appareil.



6 Installation, mise en service

6.1 Conditions d'installation

Personnes autorisées

L'installation et la mise en service de l'appareil ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié. Pour cela, il faut lire attentivement et dans son intégralité le présent manuel d'utilisation et le comprendre.

Conditions d'installation générales

- L'appareil ne doit être installé et exploité que dans des locaux secs, chauffés et correctement aérés.
- L'appareil n'est pas adapté pour être installé en extérieur.
- Le choix du site d'installation est déterminé par la facilité d'utilisation, de remplissage, de nettoyage et d'entretien du distributeur.
- L'emplacement doit être horizontal, stable, solide et sans secousses.
- Pour garantir un bon fonctionnement du DA, il faut le positionner de façon exactement horizontale. Ajuster avec les deux pieds se trouvant à l'arrière.
- La prise de l'appareil doit être facilement accessible pour que la fiche puisse être retirée.
- Conditions ambiantes : température entre +5 °C et +32 °C, humidité de l'air relative max. de 65 %
- Avant sa mise en service, le distributeur doit être mis à la température ambiante.

Critères d'installation : raccord d'eau fixe

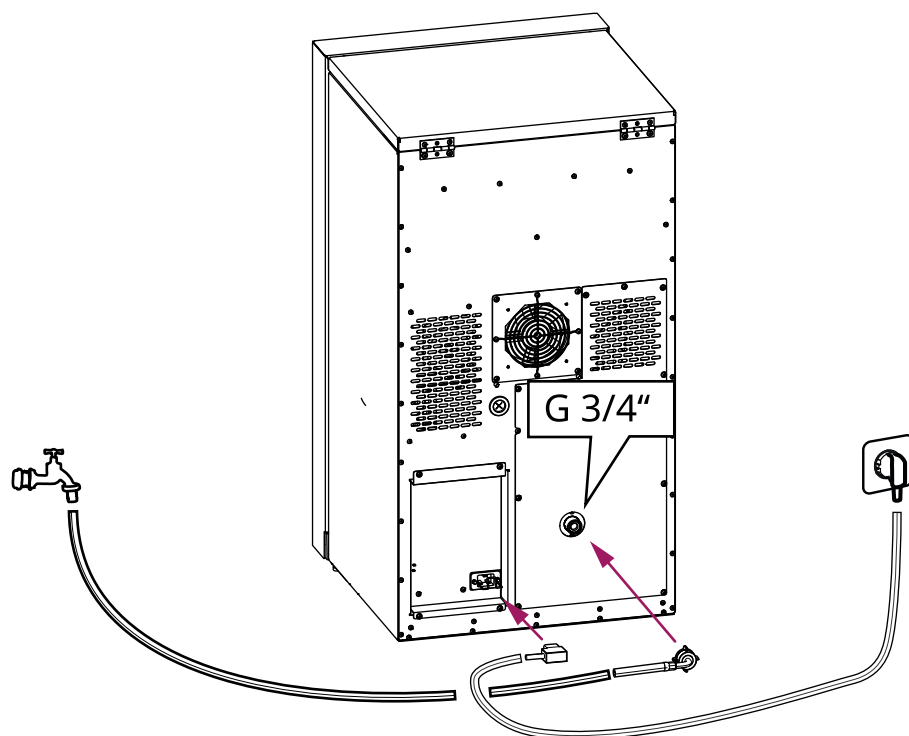
- Le distributeur ne doit être raccordé qu'à une conduite d'eau potable froide.
- La pression d'alimentation doit se situer entre 2 et 6 bar (0,6 MPa). Des pressions moindres ou plus élevées ne sont pas autorisées. En cas de pression moindre, le distributeur ne fonctionne pas, en cas de pression plus élevée, il faut installer un réducteur de pression.
- Nous recommandons le montage d'un système AquaStop.
- Le montage en amont d'un filtre à eau est obligatoire pour adoucir l'eau et filtrer les grandes particules. Voir les instructions de montage Brita Purity C300, n° de réf. 408 00 287 00.
- La structure et l'agencement de l'installation d'eau potable doivent être adaptées pour respecter constamment les exigences d'hygiène de l'eau potable. Si nécessaire, monter des systèmes de circulation.
- En particulier dans les bâtiments neufs, il faut faire couler le robinet d'eau longtemps avant de raccorder la machine. Ceci permet d'empêcher que des restes de salissures se trouvant dans la conduite d'eau ne s'introduisent dans le distributeur.
- Veillez à bien raccorder les conduites pour éviter des inondations.

Critères d'installation : électrique

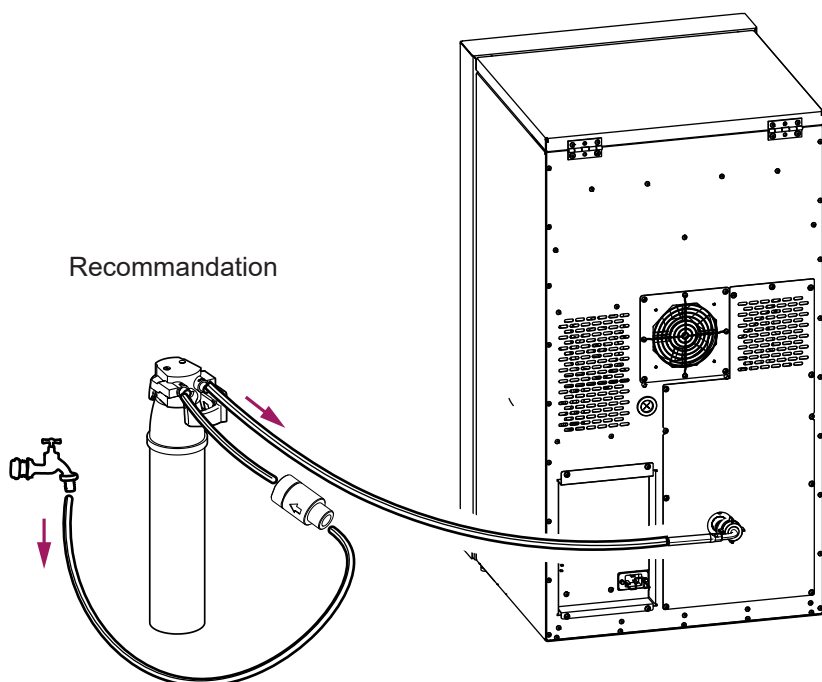
- Conformément aux instructions, brancher le connecteur à une prise reliée à la terre.
- Voir les « Données techniques » à la page 9.

6.2 Alimentation en eau et en électricité

Il faut alimenter la machine en eau et en électricité. Les critères d'installation sont décrits au chap. « 6.1 Conditions d'installation » à la page 17.



Recommandation



6.3 Remplir le chauffe-eau des expressos

Le distributeur a été vidé au départ usine pour éviter des dommages dus au gel. Après l'ouverture de la conduite d'eau, il faut remplir d'eau et seulement d'eau, le chauffe-eau des expressos.

Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur.
2. Insérer la clé de service.
3. Mettre un récipient sous l'écoulement d'eau.
4. Sélectionner successivement [M] - [8] - [E]
5. Appuyer sur [8] - [8] - [M]
- La pompe tourne et de l'eau s'écoule du bec de distribution de boissons.
Attendez jusqu'à ce que l'écoulement s'arrête de lui-même ou appuyez de nouveau sur [M].
6. Appuyer ensuite sur la touche [R].
- ✓ Le chauffe-eau des expressos se remplit et le chauffage s'allume automatiquement s'ils ne sont pas interrompus à temps avec [M].



CONSEIL

S'assurer qu'il y a assez d'eau dans le chauffe-eau en laissant couler une quantité minimum. C'est la condition pour que le chauffage se mette en marche automatiquement.

6.4 Allumer le chauffage

Pour des raisons de sécurité, le chauffage du chauffe-eau des expressos est éteint. Si le chauffage ne s'allume pas automatiquement (voir chapitre précédent), il faudra l'allumer manuellement.

Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur.
2. Appuyer successivement sur les touches [M] - [7] - [E].
3. Appuyer sur [M] jusqu'à ce que [Chauffage éteint] s'affiche.
4. Allumer le chauffage avec la touche [1]
5. Confirmer avec la touche [E]
6. Appuyer simultanément sur [M] et [L]
7. Fermer la porte de la machine

6.5 Remplir la tourelle de gobelets (en option)

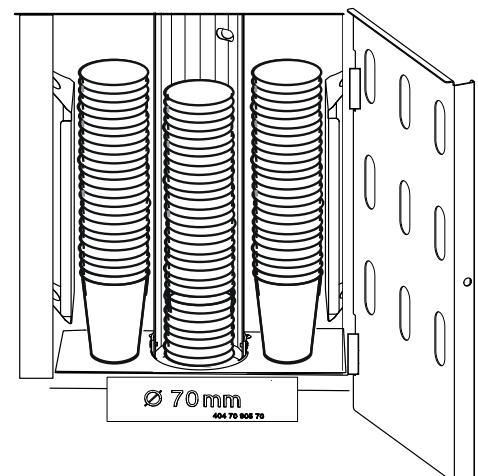
Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur
2. Ouvrir la porte de la tourelle de gobelets.
3. Mettez respectivement une pile de gobelets à gauche et une à droite dans le mécanisme.
4. Mettre une pile de gobelets dans le milieu du réservoir
5. Fermer les portes.



CONSEIL

La demi-coquille doit être ouverte vers l'avant.
Il existe aussi le [NUMÉRO DE SERVICE] pour le mode de maintenance M8 :
Tourner la tourelle de gobelets 54M vers la droite
Tourner la tourelle de gobelets 55M vers la gauche
Distributions de gobelets 56M



6.6 Régler la pression dynamique (uniquement pour la version de produits instantanés)

La pression dynamique est réglée au départ usine et n'a plus besoin d'être ajustée ou corrigée sur le site d'installation.

6.7 Régler la pression dynamique (uniquement pour la version expresso)

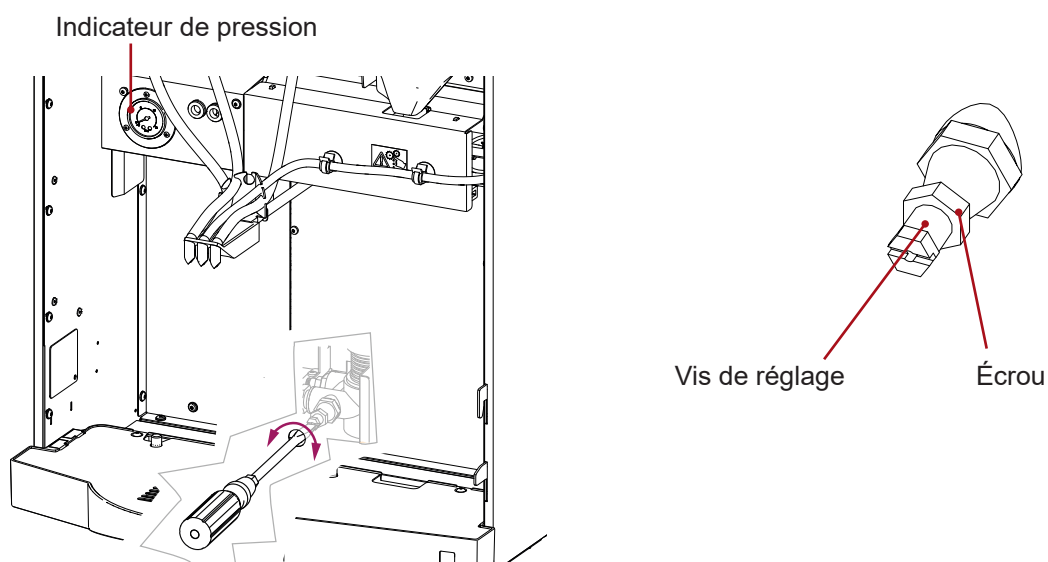
La pression dynamique dépend de la pression de l'eau arrivant de la conduite. C'est pourquoi il faut contrôler la pression dynamique à chaque nouvelle installation ou changement de site d'installation et en l'occurrence la régler. Les joints gonflables ont une pression dynamique exacte de 9,5 bar.

Condition

- Le chauffage du chauffe-eau pour l'expresso doit être éteint. Voir « 6.4 Allumer le chauffage » à la page 19.
- Tournevis (plat)
- Clé à douille d'insertion SW 14 mm avec logement approprié

Action

1. Ouvrir la porte du distributeur
 2. Insérer la clé de service
 3. Sélectionner successivement [M] - [8] - [E]
 4. Appuyer sur [2] - [1] - [M].
→ La pression diminue et l'aiguille du manomètre doit indiquer 0 bar - la changer si nécessaire.
 5. Appuyer sur [C].
 6. Appuyer sur [8] - [6] - [M].
→ La pression augmente.
→ La fonction de service pour le test de pression (pression dynamique) est activée. Valeur programmée de 9,5 bar sur l'indicateur de pression.
 7. Appuyer sur [M] pour éteindre la pompe.
 8. Appuyer sur [2] - [1] - [M].
→ La pression diminue.
- ✓ Maintenant il vous est possible de corriger le réglage si nécessaire :
Si la pression est plus élevée, il est possible de la réduire en tournant le tournevis vers la gauche.
Si la pression est plus basse, il est possible de la réduire en tournant le tournevis vers la droite.
- Pour contrôler, lancer de nouveau la fonction de service pour réaliser un test de pression : [86M] La touche [M] permet d'éteindre la pompe.
 - Remettre le chauffage en marche. Voir « 6.4 Allumer le chauffage » à la page 19.
 - Enfin serrez l'écrou sur la vis de réglage.



6.8 Monter le monnayeur (en option)

Suivre les instructions du manuel du fabricant du monnayeur.

Accrochez le monnayeur à l'emplacement prévu. Éventuellement, fixez-le avec une vis.

Ajuster le disque de came

Ajuster le rendu-monnaie motorisé de manière à ce que le levier de remboursement du monnayeur soit bien actionné quand la touche de remboursement a été pressée. Ajuster le canal d'introduction de manière à ce que les pièces tombent bien dans l'entonnoir d'introduction du monnayeur.

Programmer le protocole

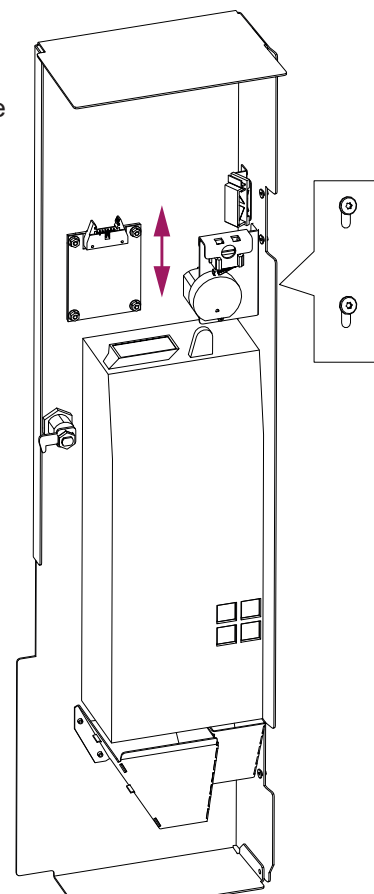
[MDB] : en cas d'utilisation d'un monnayeur au protocole MDB

[Vente gratuite] : Tous les produits sont distribués gratuitement.

[BDV] : en cas d'utilisation d'un monnayeur avec le protocole BDV.

Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur.
 2. Appuyer successivement sur les touches [M] - [7] - [E].
 3. Appuyer sur [M] jusqu'à ce que [Système de paiement] s'affiche.
 4. Programmer le protocole souhaité avec la touche [1].
 5. Confirmer avec [E] ;
 6. Appuyer simultanément sur [M] et [L]
- ✓ Le protocole correspondant a été programmé pour le système de paiement.



6.9 Remplir le monnayeur (en option)

Lors du premier remplissage, introduire environ 10 pièces dans chaque tube (pièces de réserve). La quantité de pièces nécessaires dépend du monnayeur utilisé et des programmations dans le menu [INSTALLATION].

Procédures

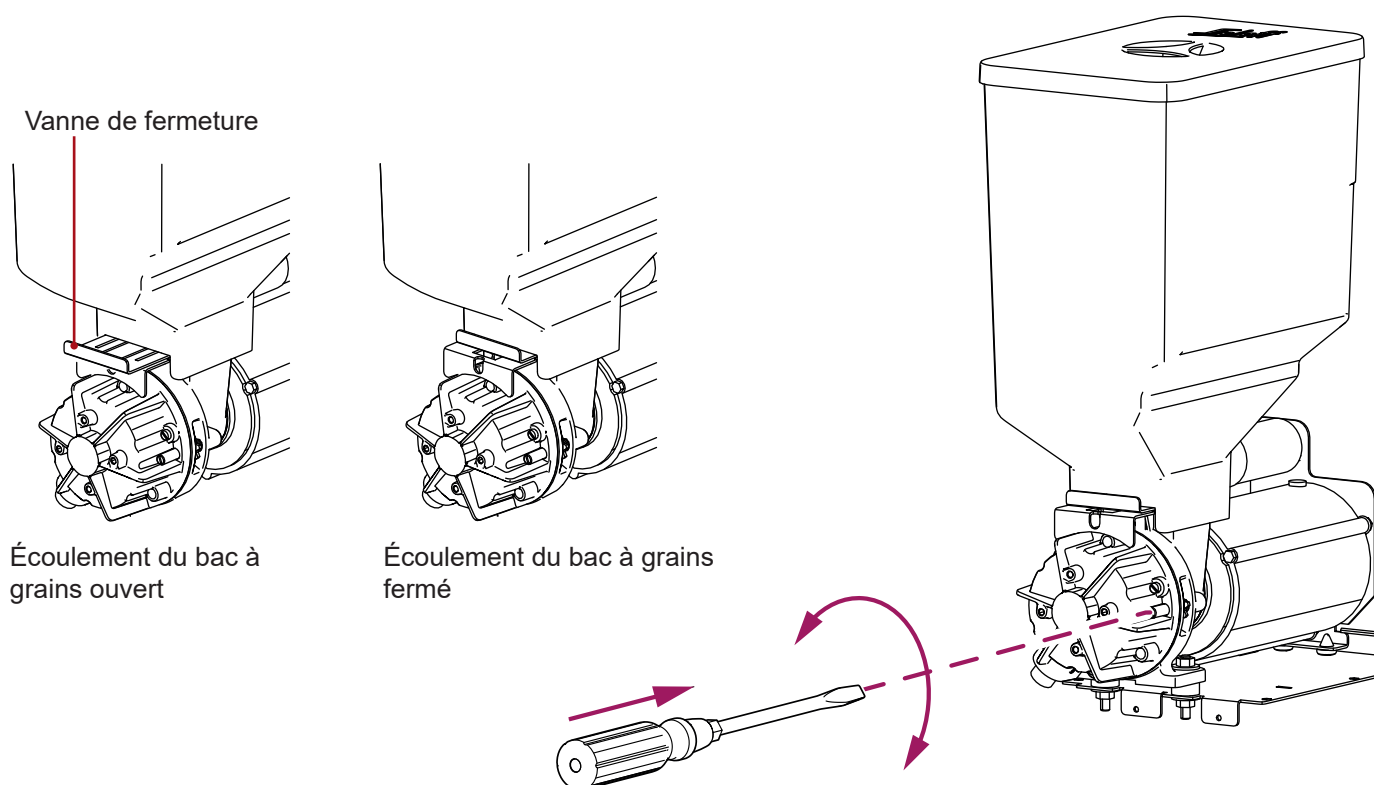
1. Appuyer successivement sur [M] - [8] - [E] - [E].
 2. Introduire 10 pièces dans chaque tube.
- Le monnayeur compte la valeur introduite. Dès que le nombre minimum de pièces a été atteint, la commande en sera informée et le distributeur se mettra en mode de vente.

6.10 Régler le degré de mouture (uniquement pour la version expresso)

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

Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur
 2. Ouvrir le couvercle du distributeur.
 3. Tirer la vanne de fermeture vers l'avant (écoulement dans le bac à grains fermé).
 4. Sélectionner successivement [M] - [8] - [E]
 5. Appuyer sur [10]
 6. Presser et maintenir brièvement la touche [M].
→ Les grains vont être moulus.
 7. Enfoncer la vis de réglage du moulin avec un tournevis puis la tourner :
Rotation vers la droite → poudre plus fine → durée d'infusion plus longue
Rotation vers la gauche → poudre plus grossière → durée d'infusion plus courte
 8. Presser la vanne de fermeture vers l'arrière (écoulement ouvert dans le bac à grains)
- ✓ Lorsque le degré de mouture souhaité est atteint, il faudra recalibrer le moulin.



6.11 Calibrer le moulin (uniquement pour la version ex-presso)

Il faut remplir les moulins de poudre avant que le calibrage ne démarre.

Procédures

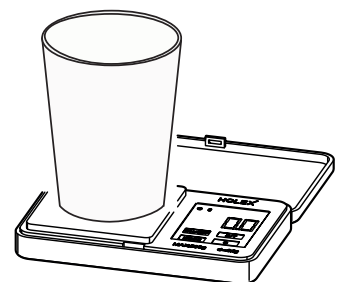
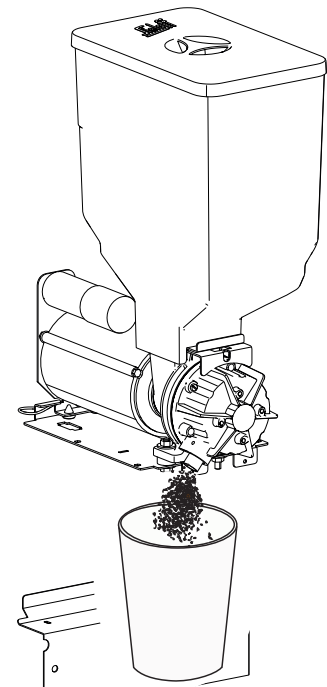
1. *Insérer la clé de service*
 2. *Sélectionner successivement [M] - [8] - [E]*
 3. *Appuyer sur [10]*
 4. *Presser et maintenir brièvement la touche [M].*
- Les grains vont être moulus.
- ✓ Les moulins se remplissent de poudre, afin que le calibrage ultérieur puisse fournir des valeurs utiles.

Moyens utilisés

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

Procédures

1. *Insérer la clé de service.*
 2. *Appuyer successivement sur les touches [M] - [2] - [E] - [L] - [E].*
- [Choisir le bac]
3. *Appuyer sur [9]*
 4. *Appuyer plusieurs fois sur [M] pour sélectionner le moulin.*
- [Contrôler ? [1-9]]
5. *Tarer la balance de poche avec le gobelet*
 6. *Tenir un gobelet sous la distribution de boisson.*
 7. *Entrer [1] ou [2] ou [3]. La quantité multipliée correspondante sera distribuée dans le gobelet.*
 8. *Peser la quantité distribuée.*
 9. *Entrer la valeur lue et confirmer avec [E].*
 10. *Répéter le calibrage encore deux fois.*
- ✓ Les moulins ont été calibrés.



Balance de poche



CONSEIL

- Même si la quantité est multipliée, veuillez ne saisir que la valeur pesée !
- Entrer la valeur avec la virgule.
- Saisir le poids en grammes [g] à l'aide du clavier numérique.

6.12 Calibrer les bacs de produits instantanés

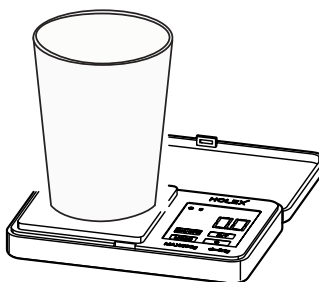
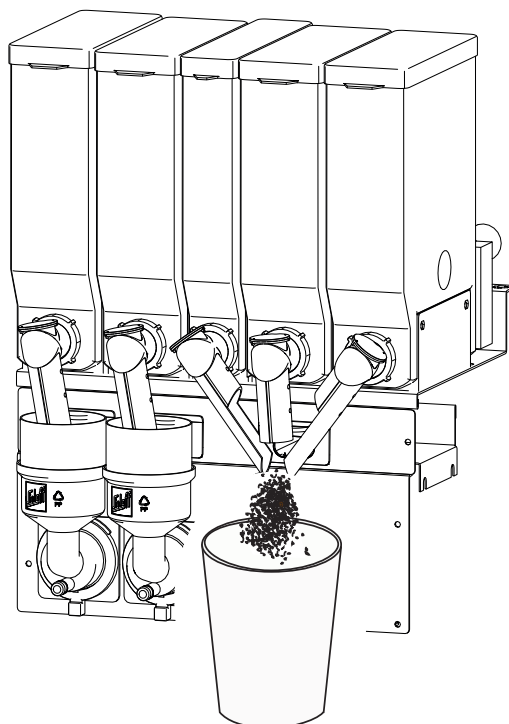
Si vous changez de produit, cela signifie qu'il faut refaire un calibrage. Il faut remplir de poudre les convoyeurs à vis avant que le calibrage ne démarre.

Moyens utilisés

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

Procédures

1. Insérer la clé de service.
 2. Appuyer successivement sur les touches [M] - [2] - [E] - [L] - [E].
→ [Choisir bac] ?
 3. Appuyer plusieurs fois sur [M] pour sélectionner un bac de produit instantané.
→ [Contrôler ? [1-9]]
 4. Tarer la balance de poche avec le gobelet
 5. Tenir un gobelet sous la distribution de boisson.
 6. Entrer [1] ou [2] ou [3]. La quantité multipliée correspondante sera distribuée dans le gobelet.
 7. Peser la quantité distribuée.
 8. Entrer la valeur lue et confirmer avec [E].
 9. Répéter le calibrage encore deux fois.
- ✓ Les moteurs des bacs de produits instantanés ont été calibrés.



CONSEIL

Arrondir la valeur lue car les chiffres après la virgule ne peuvent pas être saisis.

7 Utilisation

7.1 Ouvrir le distributeur

Procédures

1. *Insérer la clé*
2. *Tourner la clé de service à 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.*
- ✓ Tige de verrouillage débloque le verrouillage
3. *Tirer sur la porte*
- La porte est maintenant ouverte

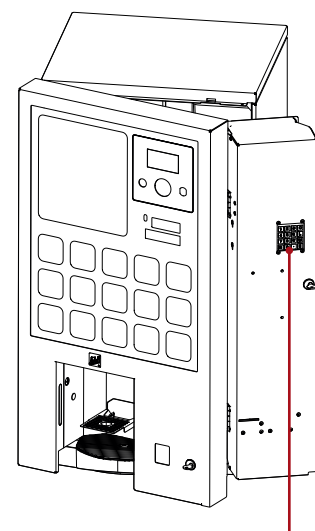
Pour fermer la porte, tourner dans le sens inverse.



Ouvrir



Serrure ouverte



Clavier de service

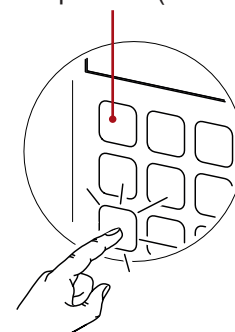
7.2 Clavier de service

Le clavier de service se trouve à l'intérieur de la porte du distributeur. La porte de la caisse peut être ouverte par le personnel de nettoyage et de maintenance. Ainsi, l'écran et le clavier de service apparaissent.

7.3 Touche capacitive

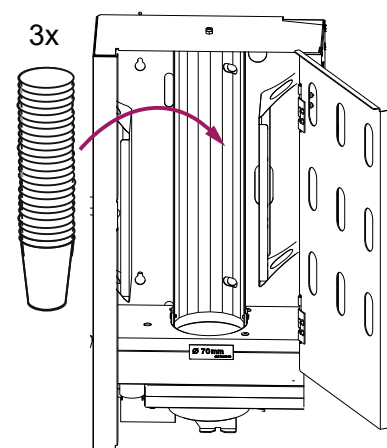
- Le client peut utiliser la machine à l'aide des touches capacitatives.
- Il ne faut pas presser les touches, un léger effleurement suffit pour les actionner.
- Grâce à une modification de la capacité et un agencement matriciel, la commande reconnaît quel champ a été sélectionné.
- La touche capacitive ne réagit qu'à des appareils de saisie conducteurs d'électricité ; si vous portez des gants, le contact ne sera peut-être pas détecté.
- Un calibrage est déclenché en cas d'appui improbable (par ex. deux touches en même temps) ou en cas de modification des conditions ambiantes. Les touches clignotent brièvement l'une après l'autre.

Touche capacitive (sélection)



7.4 Conditions gobelets pour distributeur

- Gobelet pour distributeur
- Matériau : Papier dur ou plastique
- Diamètre 70 mm
- non endommagé ou déformé
- Voir chap. « 6.5 Remplir la tourelle de gobelets (en option) » à la page 19.



7.5 Vider le bac d'égouttement, le collecteur d'eau résiduelle, le collecteur de marc de café

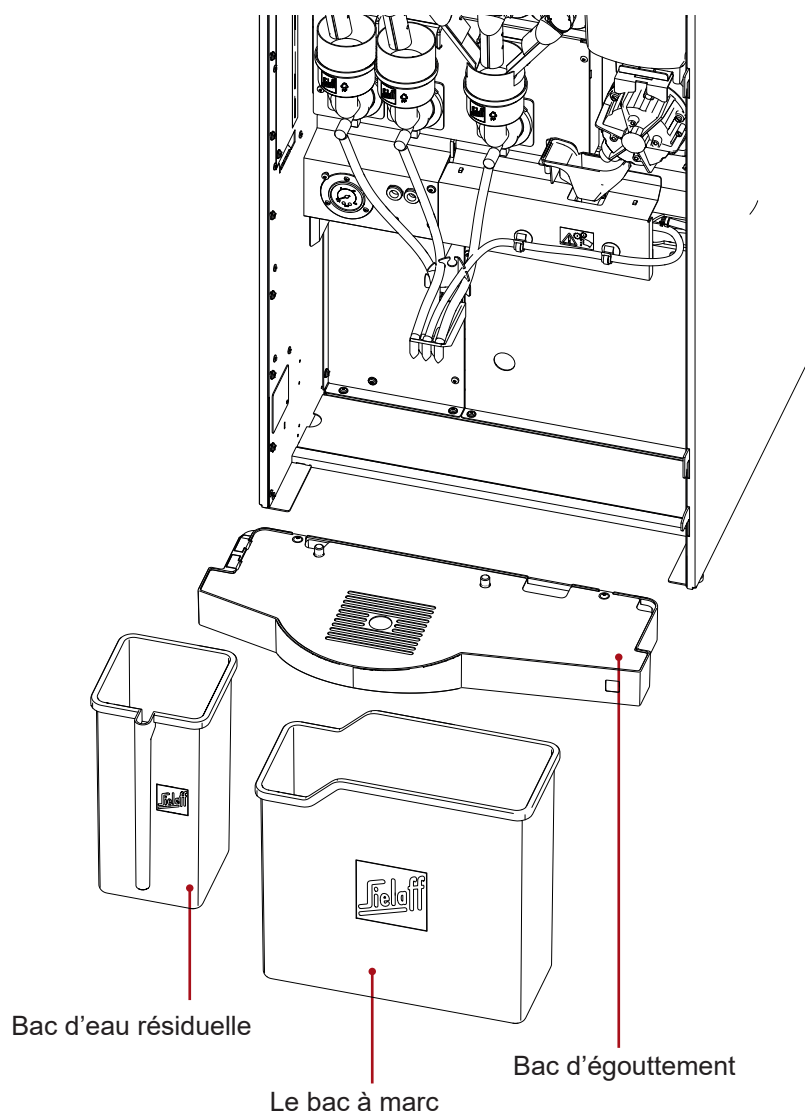
Après l'ouverture de la porte, il est possible de retirer et de vider les pièces suivantes :

- Bac d'égouttement
- Bac d'eau résiduelle
- Le bac à marc
- Le marc de café est collecté dans le bac de marc.
- Des liquides résiduels s'accumulent dans le bac d'égouttement et dans le bac d'eau résiduelle.
- En cas de demande, vider les bacs, les nettoyer avec du liquide vaisselle et les replacer correctement.
- Le bac de collecte d'eau résiduelle comporte des contacts. Si les contacts sont fermés brièvement par du liquide, le distributeur se met hors service [Vider bac d'égouttement !].
- Lors du remontage, presser complètement les pièces vers l'arrière. Les contacts du bac d'égouttement doivent être vides.

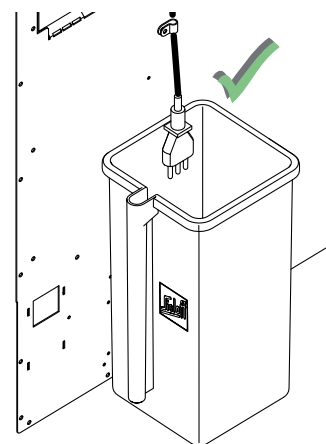
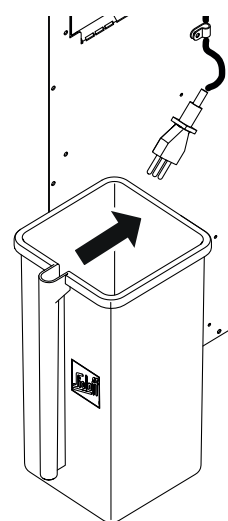


CONSEIL

Le distributeur n'est pas opérationnel si le bac d'égouttage ou le bac de marc ne sont pas placés correctement.



En option : capteur d'eau d'égouttement



Position correcte du capteur d'eau d'égouttement

7.6 Remplir les bacs de produits instantanés

- N'utiliser que des produits adaptés au distributeur. Remplir de produits. Il ne faut pas surtout pas tasser les produits !
- Tapoter les sachets de produits avant de les verser dans les bacs pour éviter les grumeaux.
- Se laver les mains avant de remplir la machine. Éviter tout contact direct avec les produits en poudre. Respecter les règles d'hygiène usuelles lors du remplissage.

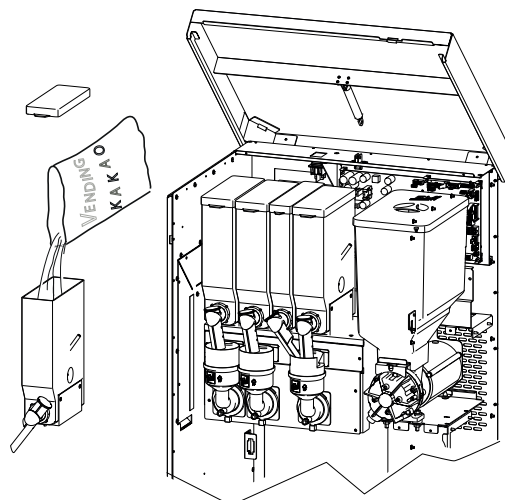
Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur
 2. Ouvrir le couvercle du distributeur.
 3. Pousser la rampe de produit vers le haut.
 4. Soulever légèrement le bac de produit instantané à l'avant et le retirer vers l'avant.
 5. Retirer le couvercle
 6. Remplir de produits.
 7. Replacer le couvercle et remettre le bac dans le distributeur.
 8. Pousser la rampe de produit vers le bas (en position de vente) et l'ajuster au centre du bol mélangeur.
- ✓ Remplissage de produits instantanés



CONSEIL

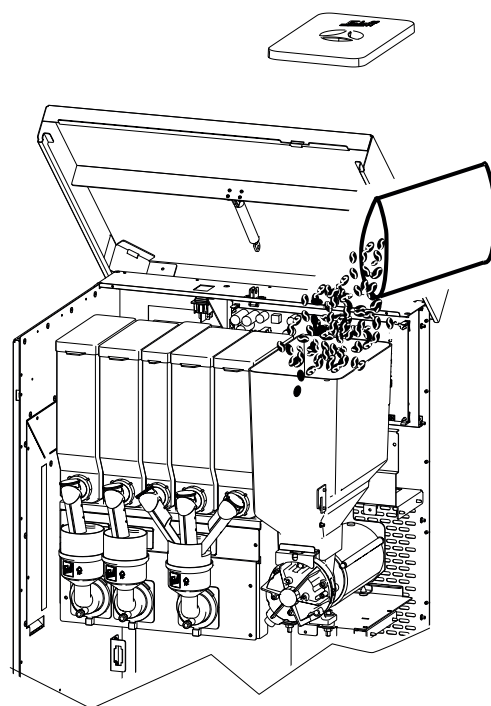
Pour éviter des pannes de fonctionnement, ne pas oublier d'ouvrir la rampe de produit instantané ! Ne soulever qu'un couvercle de bac à la fois pour remplir celui-ci et ne pas mélanger les produits entre eux.



7.7 Remplir le bac à grains (uniquement en version espresso)

Procédures

1. Ouvrir la porte du distributeur
 2. Ouvrir le couvercle du distributeur.
 3. Soulever le couvercle du bac à grains
 4. Remplir de grains.
 5. Remettre le couvercle.
 6. Fermer le couvercle et la porte du distributeur.
- ✓ Les grains ont été remplis.



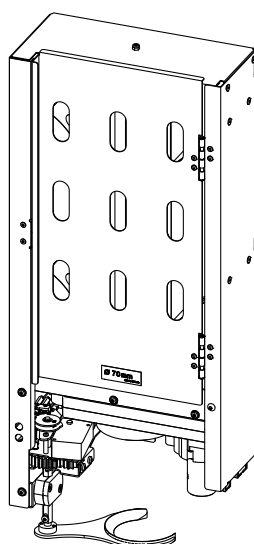
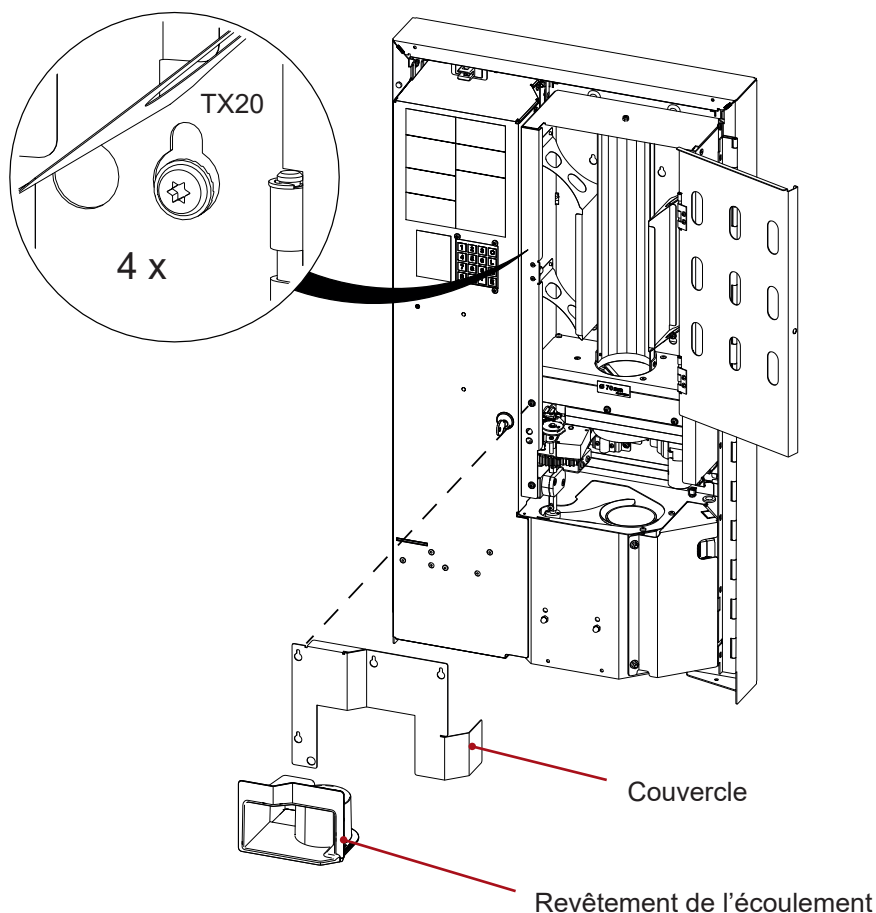
7.8 Remplacer les étiquettes de produits

S'il y a un mécanisme de distribution de gobelets, le démonter en premier.

Démonter la tourelle de gobelets

Procédures

1. Retirer le revêtement de l'écoulement des boissons
 2. Desserrer légèrement les vis du couvercle (4 pièces)
 3. Soulever et retirer les couvercles
 4. Ouvrir la porte de la tourelle de gobelets
 5. Desserrer légèrement les vis de fixation de la tourelle de gobelets (4 pièces).
 6. Débrancher la prise en bas de la charnière (pas d'illustration) (2 pièces)
 7. Soulever et retirer la tourelle de gobelets
- ✓ La tourelle de gobelets ne fait plus obstacle.

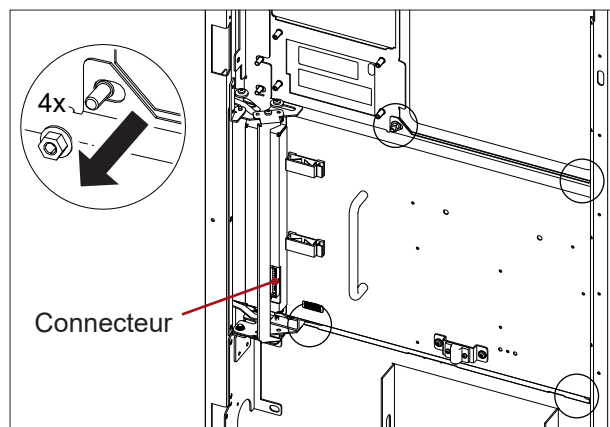


Démontage du mécanisme de distribution de gobelets

Ouvrir le support du clavier

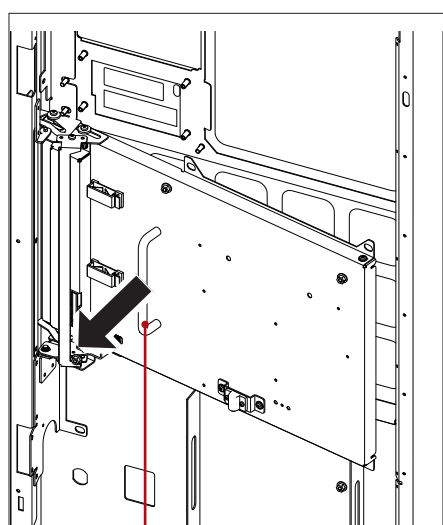
Procédures

1. Débrancher la prise du clavier
 2. Retirer les vis (4 pièces)
 3. Tirer légèrement sur la poignée
 4. Presser la poignée vers la droite pour continuer à ouvrir le support
- ✓ Les photos de produits sont accessibles et peuvent être utilisées.

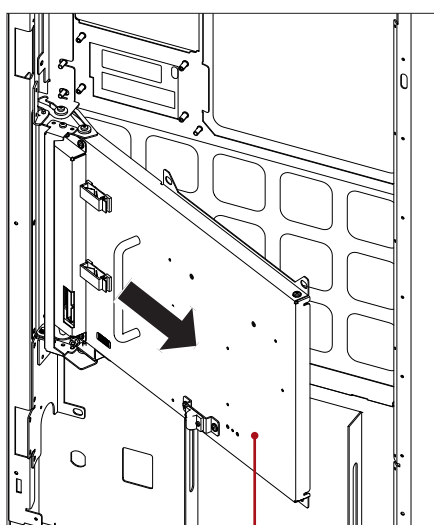


CONSEIL

Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse. Veiller à ce que le clavier soit monté correctement ; le clavier doit bien reposer contre la vitre.



Poignée



Support

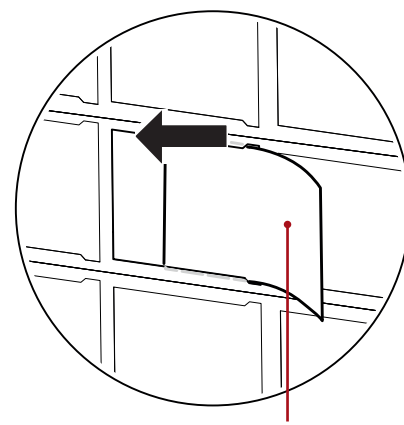
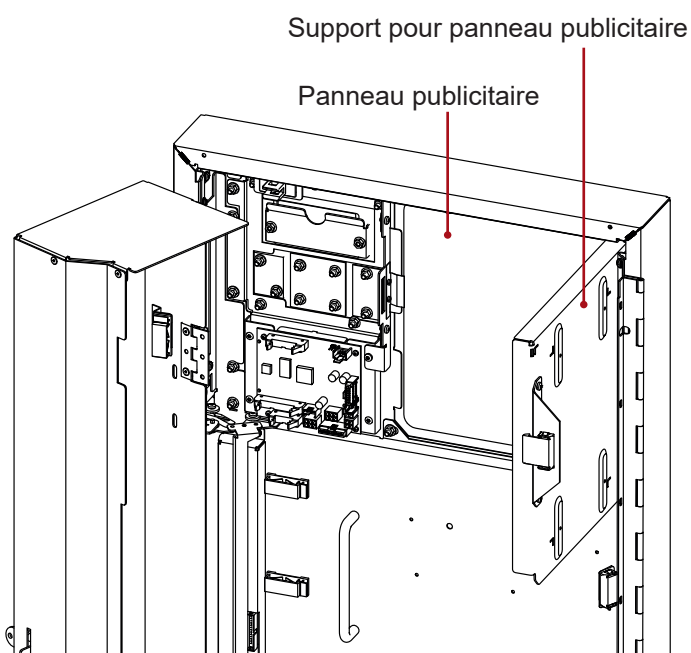


Illustration du produit

7.9 Changer le panneau publicitaire

Procédures

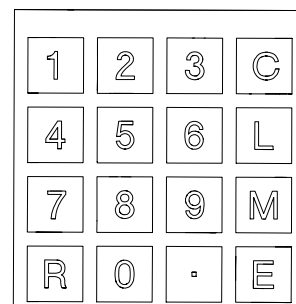
1. Ouvrir le support pour le panneau publicitaire.
 2. Changer le panneau publicitaire
- ✓ Le panneau publicitaire a été monté.



7.10 Raccourcis pour nettoyer

Quand la clé de service est insérée et une touche du clavier de service activée, une des fonctions suivantes démarre :

Touche	Fonction
0	Version expresso : démarrer le programme de nettoyage Version produits instantanés : lancer le programme de rinçage
1	Nettoyage du mixeur 1 effectué tant que la touche est enfoncée
2	Mixeur 2 nettoyé tant que la touche est enfoncée
3	Mixeur 3 nettoyé tant que la touche est enfoncée
4	Mixeur 4 nettoyé tant que la touche est enfoncée
5	Version produits instantanés : aucune fonction Version expresso : lancer le programme de rinçage / nettoyer les bols mélangeurs / nettoyer l'infuseur
6	Compteur de filtres
7	Vente-test
8	Distribution de gobelets
9	Ventes totales



Clavier de service

8 Nettoyage

8.1 Indications générales :

- Respecter les dates de péremption des produits fournies par le fabricant.
- Remplacer à temps les produits périmés par des produits dont la date de consommation est encore valable.
- Ne pas utiliser de produits dont la date limite de consommation n'est plus valable.
- Ne pas utiliser de produits dont la date de péremption est bientôt atteinte.
- Ne remplir qu'avec des produits pouvant être vendus dans un distributeur.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant du chlore pour le nettoyage.



CONSEIL

- Les travaux de nettoyage et d'entretien effectués doivent être inscrits dans un rapport de nettoyage.
- Des travaux d'entretien doivent aussi être effectués sur la machine, en plus des travaux de nettoyage hebdomadaires et mensuels. Une liste des travaux d'entretien à effectuer se trouve dans le planning d'entretien du manuel technique de votre machine.

8.2 Liste de nettoyage

Interventions hebdomadaires

Composant	Intervention	Chapitre	Moyens utilisés
Rampes de produits, rampe de poudre de café		8.3 à la page 32	Pinceau
Infuseur, bols mélangeur	Programme de nettoyage automatique	8.4 à la page 32	Pastilles de nettoyage
Bac d'égouttement	Vider et nettoyer le cas échéant	8.5 à la page 33	Liquide vaisselle, chiffon
Bac d'eau résiduelle, bac de marc de café	Vider et nettoyer le cas échéant	8.6 à la page 33	Liquide vaisselle, chiffon
Repose-tasses, support pour gobelets	Nettoyer	8.7 à la page 34	Liquide vaisselle, chiffon
Écoulement des boissons	Nettoyer	8.8 à la page 34	Liquide vaisselle, chiffon
Façade vitrée, surfaces extérieures	Nettoyer	8.9 à la page 34	Nettoyant pour vitre, chiffon
Revêtement de l'écoulement	Nettoyer	8.10 à la page 34	Liquide vaisselle, lave-vaisselle
Mixeur	Désassembler et nettoyer	8.11 à la page 35	Liquide vaisselle, chiffon

Interventions mensuelles

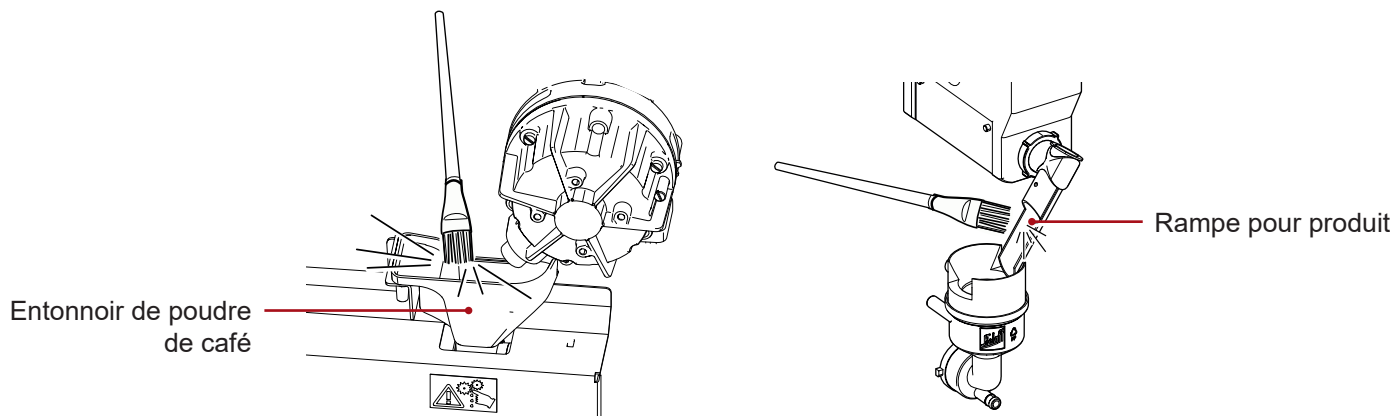
Composant	Intervention	Chapitre	Moyens utilisés
Tiroir d'aspiration	Nettoyer	8.12 à la page 36	Liquide vaisselle, chiffon

Interventions semestrielles

Composant	Intervention	Chapitre	Moyens utilisés
Bac à grains et bac de produits instantanés	Nettoyer	8.13 à la page 36	Liquide vaisselle, chiffon

8.3 Rampes de produits, rampe de poudre de café

1. Ouvrir la porte du distributeur.
2. Retirer la poudre de café de l'entonnoir pour poudre avec le pinceau fourni.
3. Retirer les restes de poudre des rampes de produits. Les restes tombent dans le bol mélangeur et seront éliminés avec le programme de nettoyage décrit ci-après. Il ne doit pas se former de dépôts.

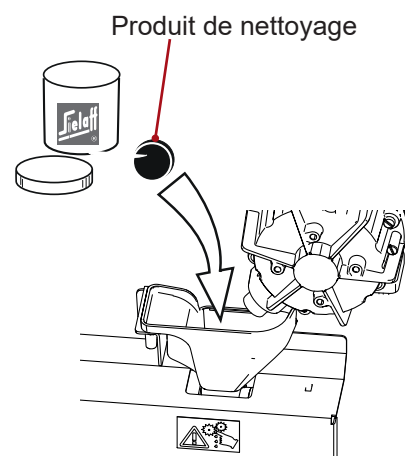
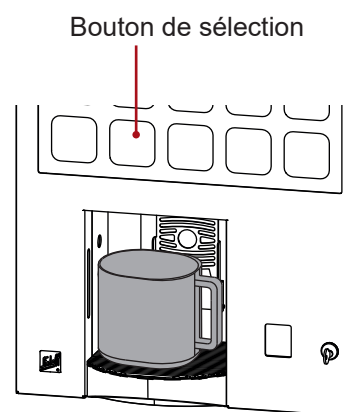


8.4 Programme de nettoyage automatique

Il existe un programme de nettoyage automatique pour le nettoyage de l'infuseur et du mixeur (uniquement pour la version expresso). Il ne dure que quelques minutes.

Lancer le programme de nettoyage automatique :

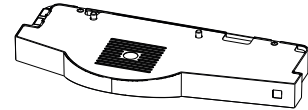
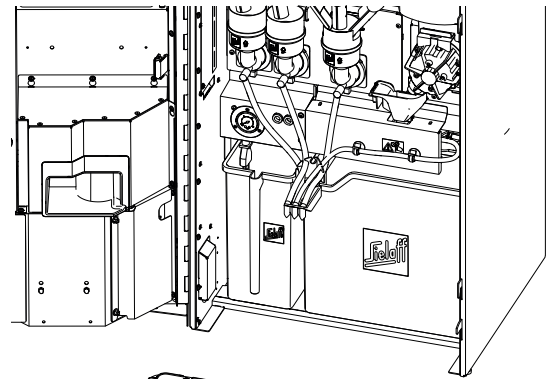
1. Ouvrir la porte du distributeur.
2. Appuyer sur la touche [0]
3. Fermer la porte du distributeur.
4. Placer un récipient.
5. Appuyer sur une touche quelconque
 - Le prélavage démarre, env. 200 à 300 ml d'eau chaude vont être utilisés pour le rinçage.
 - Le distributeur s'arrête automatiquement et demande l'introduction du produit nettoyant.
6. Retirer le récipient
7. Ouvrir la porte du distributeur.
8. Introduire une pastille de nettoyage dans l'entonnoir de poudre de l'infuseur
9. Appuyer sur la touche [E].
10. Fermer la porte du distributeur.
11. Placer un récipient.
12. Appuyer sur une touche quelconque
 - Le programme de nettoyage automatique se met en route. [Nettoyage en cours] s'affiche en clignotant.



8.5 Bac d'égouttement

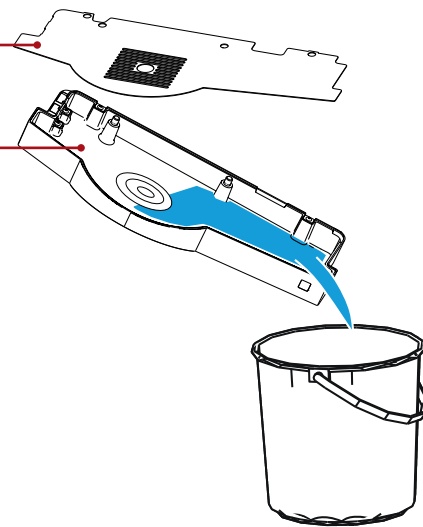
1. Ouvrir la porte du distributeur.
2. Sortir le bac d'égouttement en tirant vers l'avant
3. Soulever la plaque d'égouttement vers le haut
4. Vider, nettoyer et sécher le bac d'égouttement
5. Sécher les contacts du bac d'égouttement
6. Remettre le bac d'égouttement avec sa plaque d'égouttement.

→ Le distributeur est de nouveau [OPERATIONNEL].



Plaque d'égouttement

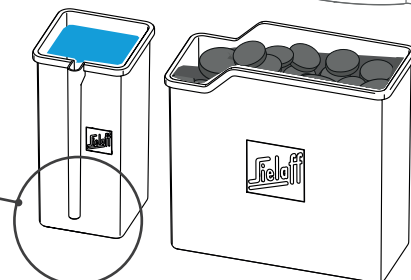
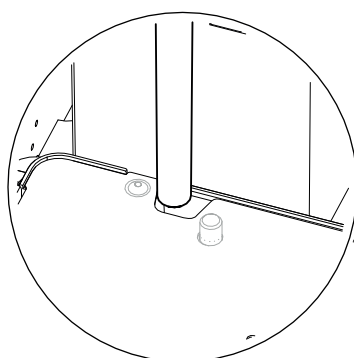
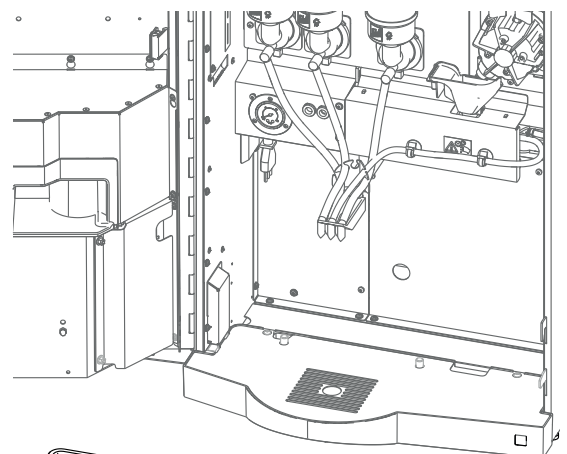
Bac d'égouttement



8.6 Bac d'eau résiduelle, bac de marc de café

1. Ouvrir la porte du distributeur.
2. Sortir les bacs d'eau résiduelle et de marc de café, les vider, les nettoyer puis les replacer.
3. Fermer la porte du distributeur.

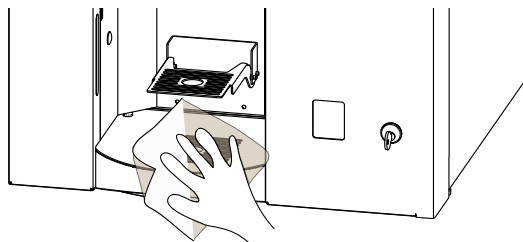
→ Le distributeur est de nouveau [OPERATIONNEL].



8.7 Repose-tasses, support pour gobelets

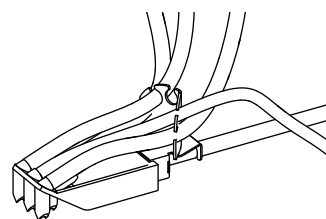
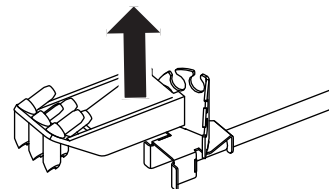
Nettoyer le repose-tasse.

Nettoyer le support pour gobelets avec un chiffon humide.



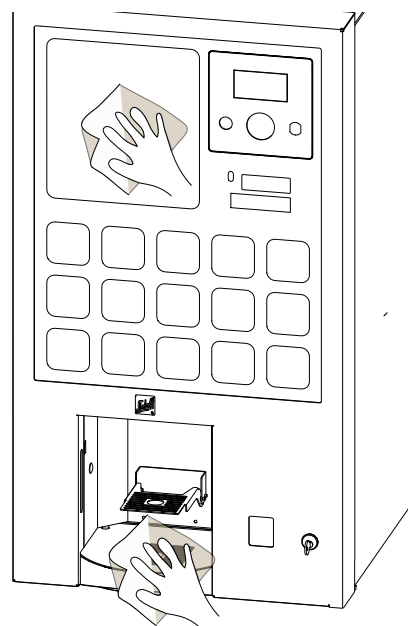
8.8 Écoulement des boissons

1. Retirer les tuyaux de l'écoulement.
2. Soulever l'écoulement des boissons de sa fixation vers le haut.
3. Nettoyer l'endroit de l'écoulement des boissons
4. Remonter l'écoulement des boissons, brancher les tuyaux jusqu'à la butée.



8.9 Façade vitrée, surfaces extérieures

Nettoyer l'extérieur du distributeur avec un chiffon humide.



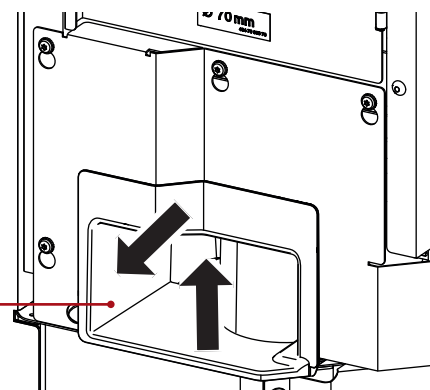
8.10 Revêtement de l'écoulement

Tirer le revêtement de l'écoulement vers le haut puis tirer pour le démonter.

Le revêtement de l'écoulement peut être nettoyé dans le lave-vaisselle (à basse température).

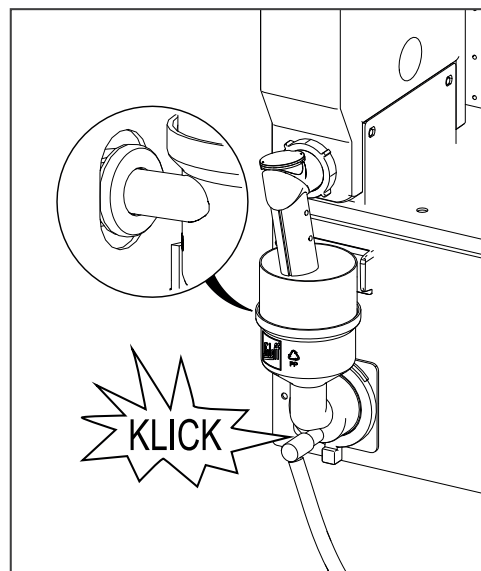
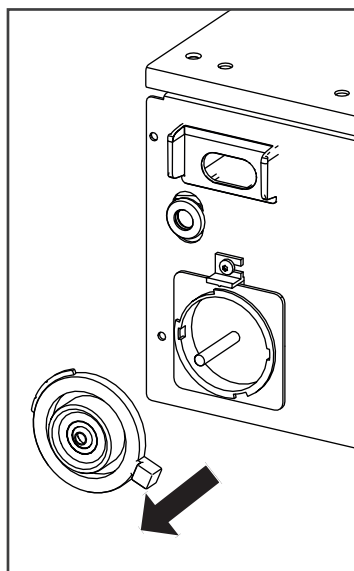
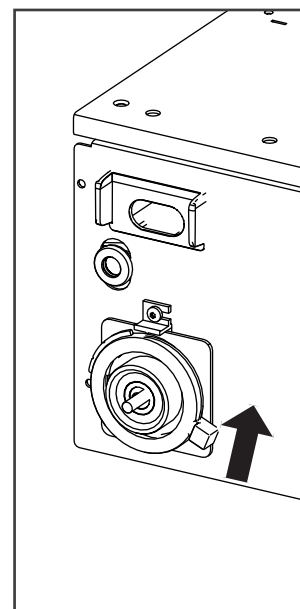
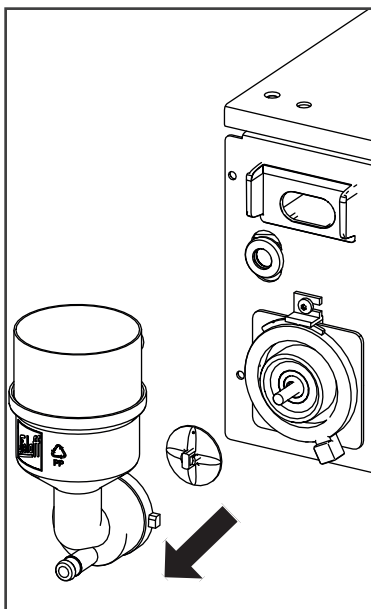
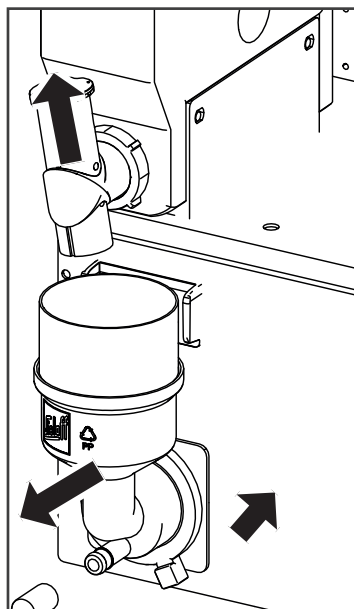
Lors du remontage, pousser le revêtement de l'écoulement en arrière jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le revêtement de l'écoulement doit être bien plat.

Revêtement de l'écoulement



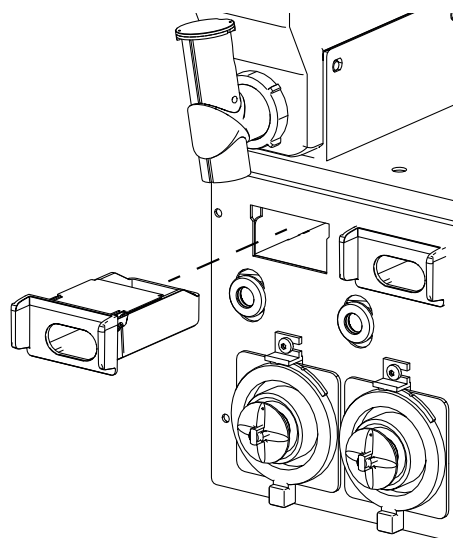
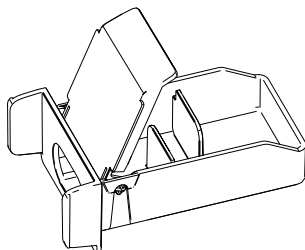
8.11 Mixeur

- Tourner les rampes de produits sur les bacs vers le haut ;
- Retirer les tuyaux d'écoulement
- Tournez la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la première position d'enclenchement (voir l'illustration : de la position 6h00 à la position 5h00)
- Tirer vers l'avant le mixeur avec l'aspiration d'air
- Sortir de l'axe l'aile du mixeur
- Tourner la bride verte dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la prochaine position d'enclenchement (voir l'illustration : de la position 5h00 à la position 4h00)
- Sortir aussi la bride verte de l'axe
- Nettoyer le bol mélangeur, l'aspiration d'air, la bride et l'aile du mixeur abondamment à l'eau chaude avec un liquide vaisselle courant. Ensuite, rincer à l'eau chaude courante et bien sécher avec un torchon propre
- Remonter toutes les pièces en sens inverse. Faire très attention au bon positionnement de l'aile du mixeur (le repère se trouvant sur l'aile du mixeur doit être aligné sur la partie plate de l'axe)
- Orienter les rampes de produits vers le bas. En dernier lieu, raccorder de nouveau le tuyau d'écoulement.



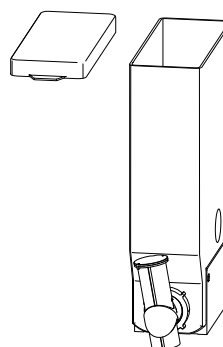
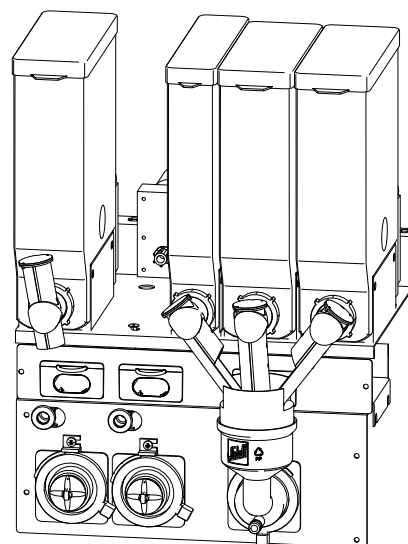
8.12 Tiroir d'aspiration

- Orienter la rampe de produit vers le haut.
- Démonter le mixeur
- Le tiroir d'aspiration peut être tout simplement sorti.
- Ouvrir le tiroir d'aspiration, le vider et le nettoyer.



8.13 Conteneur

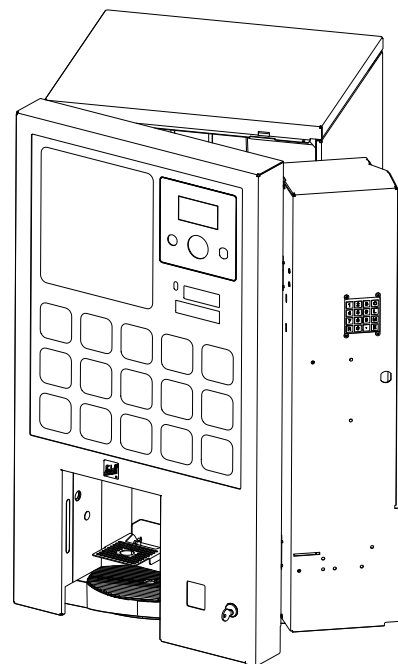
- Tournez les rampes de produits des bacs vers le haut pour les fermer
- Lever légèrement le bac pour libérer la butée et le retirer vers l'avant
- Vider le bac, le tapoter pour le sécher
- Nettoyer soigneusement le bac à l'eau chaude avec un liquide vaisselle courant et le rincer ensuite abondamment à l'eau chaude
- Bien le sécher avec des chiffons à usage unique. Le bac doit être de nouveau parfaitement sec
- Avant de remettre le bac propre, nettoyer et sécher son socle
- Remplir les bacs de produits
- Remonter les bacs
- Tourner les rampes de produits vers le bas pour les ajuster au centre des bols mélangeurs
- Effectuer une vente-test.



9 Logiciel

Clavier de service et écran

- La platine dispose de 10 menus principaux (M0 à M8, ML), dans lesquels les fonctions du distributeur sont ordonnées de manière structurée.
- Un menu se sélectionne à l'aide de la touche [M] suivi du numéro du menu (0 – 8 ; L). La touche [E] active alors le menu sélectionné.
- Un menu peut aussi être sélectionné à l'aide des touches [L] ou [M], il suffit d'appuyer plusieurs fois dessus jusqu'à ce que le menu apparaisse.
- Dans le menu [PROGRAM. BOISSONS], vous pouvez accéder aux autres sous-menus.



Les touches de programmation ont les fonctions suivantes :

Sélection des menus M0 à M9

1 2 3 C 4 5 6 L 7 8 9 M R 0 . E	Touches de programmation	Aide-mémoire	Signification
	C	« clear »	Confirmer les messages d'erreurs/effacer les messages de données
	L	-	Retour en arrière dans le menu
	M	« Menu »	Avancée dans le menu
	E	« Enter »	Confirmation de la saisie, continuer dans le menu
	R		Touche de remboursement

Modifier la programmation

- Modifier la sélection dans le menu correspondant avec [1]

Appeler le mode de vente

- Appuyez simultanément sur les touches [L] et [M]
- Appuyer sur le bouton de remboursement [R] (directement à partir de chaque menu)
- N'appuyer sur aucune touche ; le distributeur revient automatiquement en mode vente après une minute.

Menus principaux

Touches	Affichage de l'écran	Code	Fonction
M0	[CHECK]	-	Affichage des erreurs, suppression des messages d'erreur
M1	[PRIX/SELECTION]	B	Saisie des prix de vente Attribution des prix à une touche de sélection
M2	[PROGRAM. BOISSONS]	A	Entrée ou modification des paramètres de dosage ; Adaptation à la tasse Calibrage
M3	[VENTE-TEST]	A	Vérifier l'attribution de la touche de sélection à la recette ; Vérifier le processus de vente
M4	[STATISTIQUES]	A	Affichage des statistiques de vente Effacement des statistiques à court terme
M5	[STAT. GLOBALES]	B	Affichage des statistiques de vente
M6	[HEURE/BLOCAGE]	B	Programmation de l'heure locale, de la température du chauffe-eau, du temps de chauffe, des jours de chauffe, du prix et des heures d'éclairage
M7	[INSTALLATION]	B	Réglage du pays, de la devise, du type de distributeur, du numéro de machine, des codes de verrouillage, des durées de présélection, des systèmes de paiement, du mode de vente, des paramètres du monnayeur, des options de l'appareil et du numéro de téléphone de la maintenance.
M8	[MODE DE MAINTENANCE]	B	Test des composants de l'appareil Lecture des paramètres de l'appareil Remplir et vider le monnayeur
[M] - [L]	[ID. DES RECETTES]	-	Attribuer un n° d'identification à une configuration spécifique de recettes à des fins d'uniformisation dans l'entreprise

Si dans le menu [INSTALLATION], les codes de verrouillage A et B sont activés, les menus concernés seront verrouillés et uniquement accessibles après saisie des codes correspondants.

9.1 [CHECK] M0

Les pannes actuelles sont affichées en langage clair dans le menu [CHECK]. A chaque fois qu'une panne survient, un relevé de compteur s'affiche.

Afficher et effacer l'erreur

Remédiez aux pannes qui s'affichent

Effacez-la ensuite de la mémoire avec le clavier de service

- La touche [E] permet d'afficher tout l'historique des erreurs.
- La touche [C] efface les messages d'erreurs.
- Si plusieurs pannes surviennent en même temps, l'effacement d'une erreur fait apparaître la suivante.
- La touche de remboursement [R] renvoie au mode de vente.

9.2 [ATTRIBUTION/PRIX] M1

Diverses fonctions sont attribuées aux touches de sélection dans le menu [PRIX/SELECTION].

9.2.1 Modifier les prix

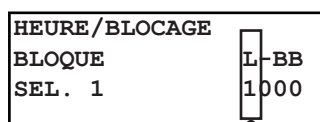
Le curseur clignotant se trouve respectivement dans le champ de saisie actuel.

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

Attribuer 3 prix

Vous pouvez attribuer jusqu'à trois prix différents à une même sélection :

- le **prix comptant** auquel le produit sera vendu. C'est le **[PRIX A] standard**
- Le **prix Happy-Hour**: Pour pouvoir utiliser ce prix, vous devez effectuer plusieurs paramétrages. C'est en général un **prix réduit [PRIX B]**.
Le prix B peut être utilisé en option pour un système de paiement sans espèces.
- **PRICELISTS** Un prix peut être programmé pour le [TARIF 1] et un autre pour le [TARIF 2]. Cette fonction dépend du lecteur de carte utilisé. Pour pouvoir utiliser ces prix, vous devez activer la fonction [LISTE DE PRIX] dans le menu [INSTALLATION], sous-menu [LECT.CARTES] en sélectionnant [on].
- Les heures de blocage, ici identiques aux heures happy hour, doivent être activées et programmées.
Dans les programmations d'heures de blocage, la lettre [B] doit être couplée à [1] pour la fonction [CHOIX].
L'exemple suivant signifie que le [PRIX B] a été activé pour le [CHOIX 1].



Couplage

[PRIX COMPTANT]

Il est possible d'attribuer ici une valeur à tous les prix comptants (prix A). Il suffit d'entrer le prix souhaité puis de confirmer avec la touche [E]. Un message s'affiche alors, demandant si vous voulez vraiment programmer tous les prix comptants. Confirmez encore une fois avec la touche [E].

[HAPPY HOUR]

Il est possible d'attribuer ici une valeur à tous les prix HAPPY HOUR (prix B). Il suffit d'entrer le prix souhaité puis de confirmer avec la touche [E]. Un message s'affiche alors, demandant si vous voulez vraiment programmer tous les prix HAPPY HOUR. Confirmez encore une fois avec la touche [E].

[COPIE PRIX COMPTANTS VERS HAPPY HOUR]

Cette fonction vous permet de copier tous les prix comptants (prix A) vers les prix HAPPY HOUR (prix B). Confirmez avec la touche [E].

[TARIFS]

Ici, tous les prix B peuvent être programmés sur une valeur. Il suffit d'entrer le prix souhaité puis de confirmer avec la touche [E]. Un message s'affiche alors, demandant si vous voulez vraiment programmer tous les prix B. Confirmez encore une fois avec la touche [E].

[COPIE PRIX COMPTANTS VERS LISTE PRIX]

Cette fonction vous permet de copier tous les prix comptants (prix A) vers le tarif 1 (prix B). Confirmez avec la touche [E]. Vous pouvez, pendant que vous copiez les prix, accorder une réduction [MOINS].

[COPIER LISTE PRIX 1 VERS LISTE PRIX 2]

Cette fonction vous permet de copier tous les prix du tarif 1 (prix B) vers le tarif 2 (prix C). Confirmez avec la touche [E]. Vous pouvez, pendant que vous copiez les prix, accorder une réduction [MOINS].

Structures de prix

Il est possible de faire des combinaisons judicieuses de systèmes de paiement :

Possibilité 1 : paiement en espèces uniquement

Possibilité 2 : paiement en espèces et prix Happy Hour

Possibilité 3 : paiement en espèces et un système de paiement sans espèces

Possibilité 4 : paiement en espèces et deux systèmes de paiement sans espèces.

Vous pouvez attribuer jusqu'à trois prix différents à une même sélection :

Prix A : prix comptant auquel le produit est vendu (avec un monnayeur par ex.).

Prix B : Tarif 1 - ce prix peut être utilisé soit comme prix Happy hour, soit comme prix pour un système de paiement sans espèces.

Programmation en cas de systèmes de paiement par carte :

Dans le menu [INSTALLATION], la fonction [HAPPY HOUR] doit être mise sur [off] et la fonction [LISTE DE PRIX] sur [on]. Un système de paiement sans espèces doit être installé. Le prix B s'affichera si le paiement est effectué avec ce système de paiement sans espèces.

Prix C : Tarif 2 - prix pour un système de paiement sans espèces. Le prix C est utilisé si deux systèmes de paiement sans espèces sont utilisés.

Désignations courtes des recettes de boissons

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

Exemple de programmation

Dans l'exemple suivant, la boisson ESP doit être attribuée à la touche de sélection [5].

1. Appuyez sur [M] - [1] - [E] pour appeler le menu [PRIX/SELECTION].
Sélection n° 1 est active
2. Appuyez plusieurs fois sur [M] pour obtenir la sélection 5 ; le curseur clignote au prix A (gris dans l'illustration).
3. Appuyez 2 fois sur [E], le curseur saute sur la deuxième ligne des recettes.
4. Appuyer plusieurs fois sur la touche C pour effacer la recette.
5. Si la ligne de recette est vide, une nouvelle recette peut être programmée de la manière suivante :
Touche [1] - ajouter des sélections, avancer ;
Touche [2] - ajouter des sélections, revenir en arrière ;
Touche [3] - choisir des produits principaux ;
Touche [E] - confirmer la saisie.
6. Appuyer aussi souvent que nécessaire sur la touche correspondante jusqu'à ce que la description abrégée souhaitée apparaisse.
Pour enregistrer les différents composants, appuyer sur la touche [E].
Les différents paramétrages seront appelés dans l'ordre.
Exemple : [ST] + [ESP].

```
1:EUR0.50/0.30
                                SU>>
NOM DU PRODUIT 1
->SUCRE >>
```

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

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

```
5:EUR0.50/0.30
                                ST+
NOM DU PRODUIT 5
->
```

```
5:EUR0.50/0.30
                                ST+ EXP1
NOM DU PRODUIT 5
->Expresso
```

```
5:EUR0.50/0.30
                                ST+ EXP1
NOM DU PRODUIT 5
->Café
```

Ligne 1 :

Numéro de sélection, devise, prix A, prix B

Ligne 2 :

Ici, la recette est représentée dans des descriptions abrégées.

Ligne 3 :

-

Ligne 4 :

Ici se trouve le nom de la recette. Il ne peut être édité qu'avec le Sielector.

9.2.2 Mettre la recette sur la sélection

Désignations abrégées

Produits (contenu)	B- Test d'infusion I- Pr. instant.	Abréviation français	Nom de la recette	Votre version			
				4301	5304	3201	7404
Café (Kaf1, SU,Top)	B	CAF1	Café	x	x	x	
Café (g) (Kaf1, SU,Top)	B	CA1g	Café	x	x	x	
Café (caf2, SU, Top)	I	CAF2	Café		x		x
Café (g) (caf2, SU, Top)	I	CA2g	Café		x		x
Café (Caf1, SU, Topping)	B	CAF3	Café	x	x	x	
Café (g) (Caf1, SU, Topping)	B	CA3g	Café	x	x	x	
Café (caf2, SU, Top)	I	CAF6	Café		x		x
Café (g) (caf2, SU, Top)	I	CA6g	Café		x		x
Expresso (Caf1, SU, Top)	B	EXP	Expresso	x	x	x	
Expresso (g) (Caf1, SU, Top)	B	ESPg	Expresso	x	x	x	
Expresso (Caf1, SU, Top)	I	EXP	Expresso				x
Expresso (g) (Caf1, SU, Top)	I	ESPg	Expresso				x
Cappuccino (Caf1, SU, Topping)	B	CAP1	Cappuccino	x	x	x	
Cappuccino (g) (Caf1, SU, Topping)	B	CP1g	Cappuccino	x	x	x	
Cappuccino (Caf1, SU, Topping, Cacao)	B	CAP2	Cappuccino	x	x	x	
Cappuccino (g) (Caf1, SU, Topping, Cacao)	B	CP2g	Cappuccino	x	x	x	
Cappuccino (Caf2, SU, LAIT, cacao)	I	CAP3	Cappuccino		x		x
Cappuccino (g) (caf2, SU, LAIT, cacao)	I	CP3g	Cappuccino		x		x
Cappuccino (caf2, LAIT, cacao)	I	CAP5	Cappuccino		x		x
Cappuccino (g) (Caf2, LAIT, cacao)	I	CP5g	Cappuccino		x		x
Expressochoc (Caf1, Cacao, SU, Top)	B	ESCO	Esp.Choc	x	x	x	
Expressochoc (g) (Caf1, cacao, SU, top)	B	ESCg	Esp.Choc	x	x	x	
Expresschoc (Caf2, SU, Top, cacao)	I	ESC2	Esp.Choc		x		x
Expresschoc (g) (Caf2, SU, top, cacao)	I	ES2g	Esp.Choc		x		x
Americano (Caf1, SU, Top) + bypass	B	AMI	Americano	x	x	x	
Americano (g) (Caf1, SU, Top) + bypass	B	AMlg	Americano	x	x	x	
Café au lait (Caf1,SU,Top)	B	CAL	Café au l.	x	x	x	
Café au lait (g) (Caf1,SU,Top)	B	CALg	Café au l.	x	x	x	
Café au lait (Caf2 instantané, SU, topping)	I	CAL3	Café au l.		x		x
Café au lait (g) (Caf2 instantané, SU, topping)	I	CL3g	Café au l.		x		x
Chocolat	I	CHOC	Chocolat	x	x	x	x
Chocolat (g)	I	CHOg	Chocolat	x	x	x	x
Chocolait (cacao, SU, LAIT)	I	COL	ChocolatLait	x	x	x	x
Chocolait (g) (cacao, SU, LAIT)	I	COMg	ChocolatLait	x	x	x	x
Lait (LAIT, SU)	I	LAIT	Lait	x	x	x	x
Lait (g) (LAIT, SU)	I	MILg	Lait	x	x	x	x
Thé	I	TEE1	Thé	x	x		x
Thé (g)	I	TE1g	Thé	x	x	x	x
Bouillon / Soupe	I	SOU	Soupe		x		x
Bouillon / soupe (g)	I	SOUg	Soupe		x		x
Cap.spec. (dans le bac LAIT)	I	CSP1	Cap. spéc.				x
Cap.spec. (g) (dans le bac LAIT)	I	CS1g	Cap. spéc.				x
Latte Macchiato + SU	B	MAC	Macchiato	x	x	x	
Latte Macchiato + SU (g)	B	MACg	Macchiato	x	x	x	
Latte Macchiato + SU	I	MAC2	Macchiato		x		x
Latte Macchiato + SU (g)	I	MC2g	Macchiato		x		x
Latte Macchiato + SU	B	MAC3	Macchiato	x	x	x	
Latte Macchiato + SU (g)	B	MC3g	Macchiato	x	x	x	
Expresso Macchiato	B	EXMA	Exp.Macch.	x	x	x	
Expresso Macchiato	B	EXMg	Exp.Macch.	x	x	x	
Expresso Macchiato Instantané	I	EXM2	Exp.Macch.		x		x
Expresso Macchiato Instantané (g)	I	EM2g	Exp.Macch.		x		x
Mélange (Caf2, SU, topping, cacao)	B	MEL1	Mélange	x	x	x	
Mélange (Caf2, SU, topping, cacao) (g)	B	ML1g	Mélange	x	x	x	
Mélange (caf2, SU, topping, cacao)	I	MEL2	Mélange		x		x
Mélange (caf2, SU, topping, cacao) (g)	I	ML2g	Mélange		x		x
EF (vanne d'eau froide, programmable à certaines heures)			-	x	x	x	x
CO2W (vanne CO2W, programmable par une minuterie)			-	x	x	x	x
Eau chaude	I	EC	Eau ch.	x	x	x	x
Eau chaude [g]	I	ECg	Eau ch.	x	x	x	x
Gobelet	I	GO	GOBELET	x	x	x	x

Explications :

x signifie sélectionnable pour la variante correspondante

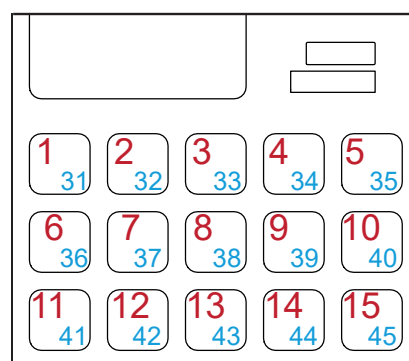
g signifie grande quantité

Abréviation présélection/sélection additionnelle	Fonction
SU	Sucre (une quantité)
LAIT	Blanchisseur (une quantité)
>>	plus
<<	moins
ST	Démarrage de la distribution du produit
SGO	Sans gobelet
SU>>	Sucre (trois quantités)
Pichet	X portion(s) de tasse

Touche	Fonction
1	Choisir les sélections additionnelles, avancer
2	Choisir la sélection additionnelle, revenir en arrière
3	Choisir le produit principal

Sélections Méthode de comptage et plateaux

Signification	Numéro de la sélection
Niveau 1 (Niveau principal)	1 ... 14 15
Niveau 2 (via le basculement vers BA2)	16 ... 29 30
Niveau 3 (via le basculement vers BA1)	31 ... 44 45
Niveau 4 (via le basculement vers BA1 + BA2)	46 ... 59 60



8 chiffre rouge - niveau 1

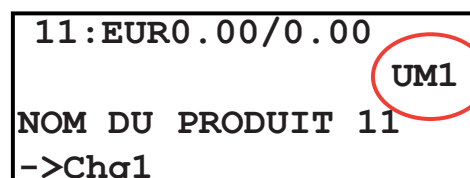
38 chiffre bleu - niveau 3

Désignation abrégée	Fonction
BA1	Basculement vers le niveau 3
BA2	Basculement vers le niveau 2
BA1 + BA2	Basculement vers le niveau 4

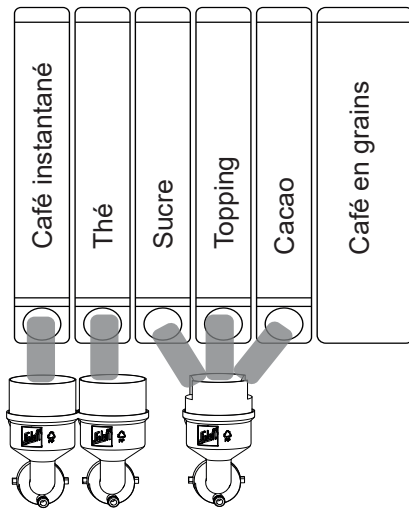
Exemple de basculement :

La sélection 11 commute vers le niveau 3 avec les sélections 31 à 45.

- Si le client final appuie sur la sélection 2, il reçoit un café normal.
- Si le client final appuie sur la sélection 11 et ensuite sur la sélection 2, il reçoit un grand café.
- La programmation doit alors être de la manière suivante :
Sélection 2 : ST+CAF1
Sélection 32: ST+CA1g+BA1

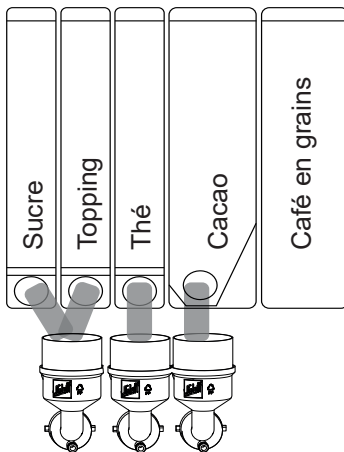


Version 5304

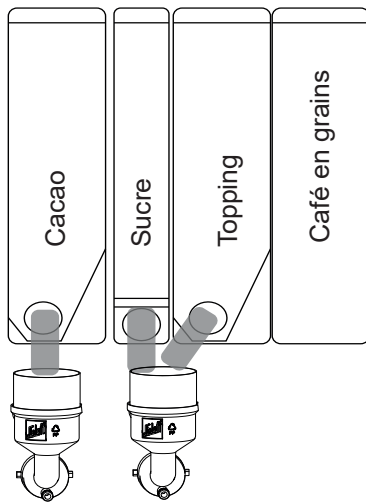


Sélection		Produit	Programmation ligne 2
Niveau 1	Niveau 3		
1	31	Plus de sucre	SU>>
2	32	Café	ST + CAF2
3	33	Café avec sucre	ST + CAF2 + SU
4	34	Café au lait	ST + CAF2 + LAIT
5	35	Café au lait sucré	ST+CAF2+LAIT+SU
6	36	Plus de lait	LAIT>>
7	37	Café instantané	ST + MAC2
8	38	Café au lait	ST + CAL3
9	39	Cappuccino	ST + CAP3
10	40	Latte Macchiato	ST+EXP
11	41	Expresso	ST + CSP1
12	42	Expresso Macchiato	ST + CHOC
13	43	Choco	ST + COM
14	44	Choco-crème	ST + THÉ1
15	45	Thé	ST + SOU

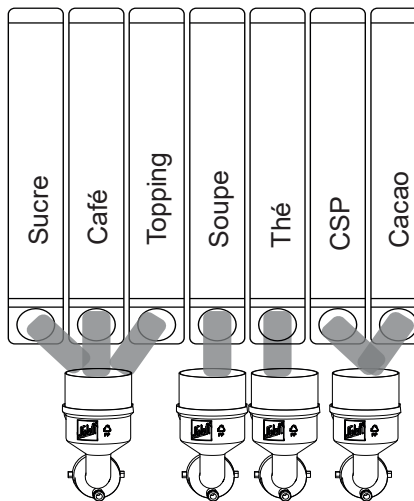
Version 4301



Sélection		Produit	Programmation ligne 2
Niveau 1	Niveau 3		
1	31	Plus de sucre	SU>>
2	32	Café	ST+CAF1
3	33	Café + sucre	ST+CAF1+SU
4	34	Café + Topping	ST+CAF1+LAIT
5	35	café + topping + sucre	ST+CAF1+LA+SU
6	36	Plus de topping	LAIT>>
7	37	Latte Macchiato	ST + MAC
8	38	Café au lait	ST + CAL
9	39	Cappuccino	ST + CAP1
10	40	Cappuccino Choco	ST + CAP2
11	41	Expresso	ST+EXP
12	42	Expresso Macchiato	ST+EXMA
13	43	Choco	ST + CHOC
14	44	Choco-crème	ST + COM
15	45	Thé	ST + THÉ1

Version 3201

Sélection		Produit	Programmation ligne 2
Niveau 1	Niveau 3		
1	31	Plus de sucre	SU>>
2	32	Café	ST+CAF1
3	33	Café + sucre	ST+CAF1+SU
4	34	Café + Topping	ST+CAF1+LAIT
5	35	café + topping + sucre	ST+CAF1+LA+SU
6	36	Plus de lait	LAIT>>
7	37	Latte Macchiato	ST + MAC
8	38	Café au lait	ST + CAL
9	39	Cappuccino	ST + CAP1
10	40	Cappuccino Choco	ST + CAP2
11	41	Expresso	ST+EXP
12	42	Expresso + sucre	ST + EXP + SU
13	43	Expresso Macchiato	ST+EXMA
14	44	Choco	ST + CHOC
15	45	Choco-crème	ST + COM

Version 7404

Sélection		Produit	Programmation ligne 2
Niveau 1	Niveau 3		
1	31	Plus de sucre	SU>>
2	32	Café	ST+CAF1
3	33	Café + sucre	ST+CAF1+SU
4	34	Café + Topping	ST+CAF1+LAIT
5	35	café + topping + sucre	ST+CAF1+LA+SU
6	36	Plus de topping	LAIT>>
7	37	Latte Macchiato	ST + MAC
8	38	Café au lait	ST + CAL
9	39	Cappuccino	ST + CAP1
10	40	Expresso	ST+EX
11	41	Cappuccino spécial	ST + CSP1
12	42	Choco	ST + CHOC
13	43	Choco-crème	ST + COM
14	44	Thé	ST + THÉ1
15	45	Soupe	ST + SOU

9.1 [PROGRAMMATIONS DES BOISSONS] M2

Tous les paramètres de préparation des boissons peuvent être programmés dans le menu [PROGRAM. BOISS.]. Il est divisé dans les sous-catégories [DOSAGE] et [CALIBRER].

Le [DOSAGE] sert à régler le goût des boissons.

Il y a une différence entre un simple [MENU RAPIDE] et un [MENU EXPERTS] très étendu.

Les quantités distribuées par les différents bacs de produits sont à calibrer dans le menu [CALIBRER].

Si le moteur de produit d'une boisson n'a pas encore été calibré, « xxx » s'affiche.

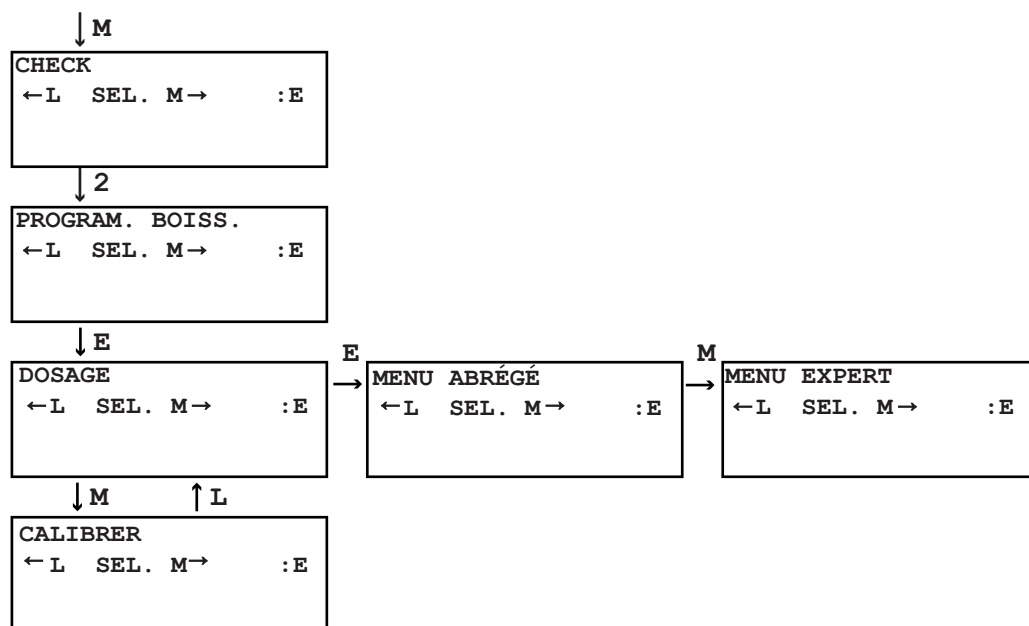
Par exemple :

CALIBRER	
In . Cap	xxx

Accessoire nécessaire pour la programmation des boissons :

- Balance d'une précision de 0,1 g (fonction tare).
- Récipient approprié

Vue d'ensemble du menu



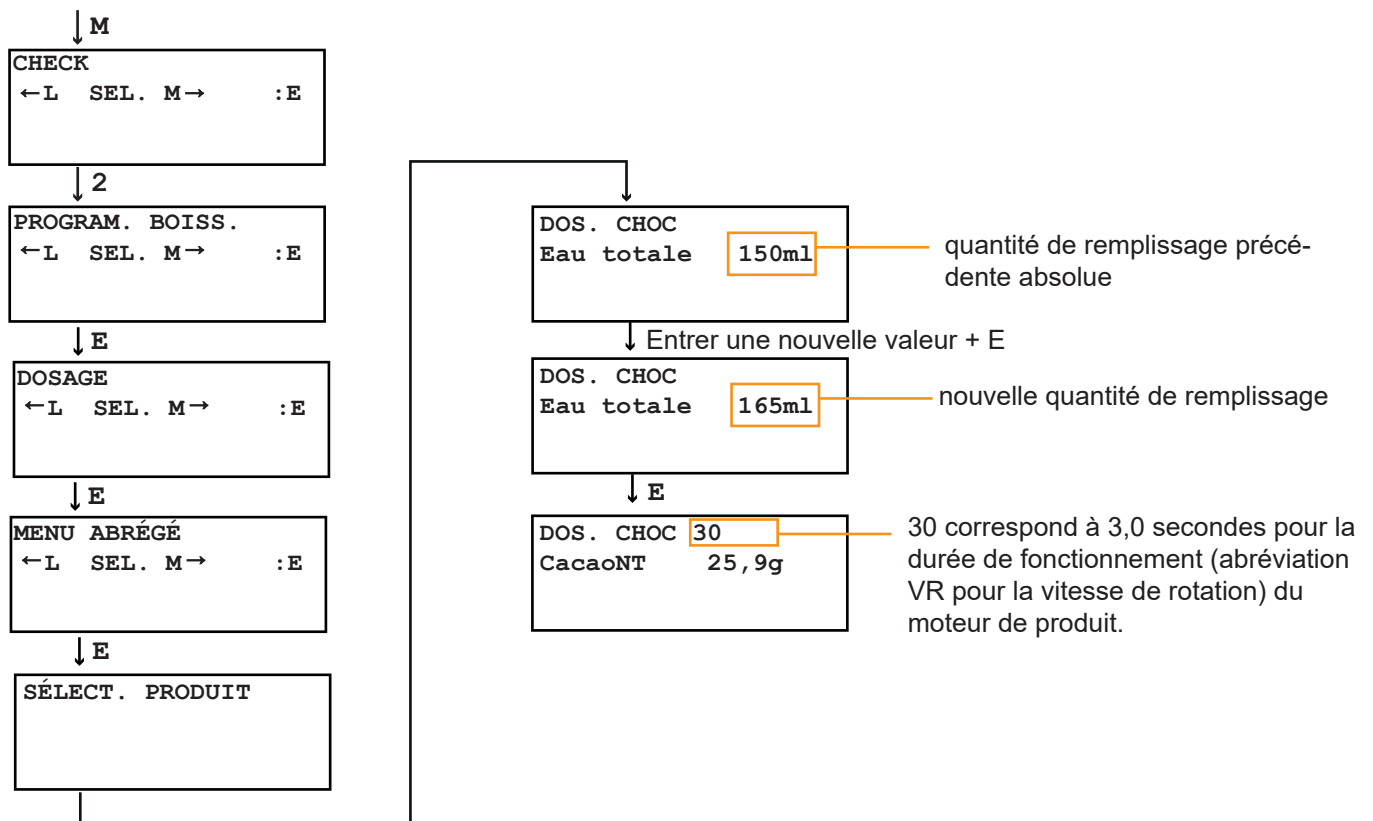
9.1.1 [DOSAGE] - [MENU RAPIDE]

Les quantités distribuées peuvent être adaptées à vos propres tasses. Une modification de la quantité de remplissage d'env. 20 % est prévue ici. Il est ainsi possible de remplir plus ou moins les tasses.

La correction peut se faire entre 80 et 120 %.

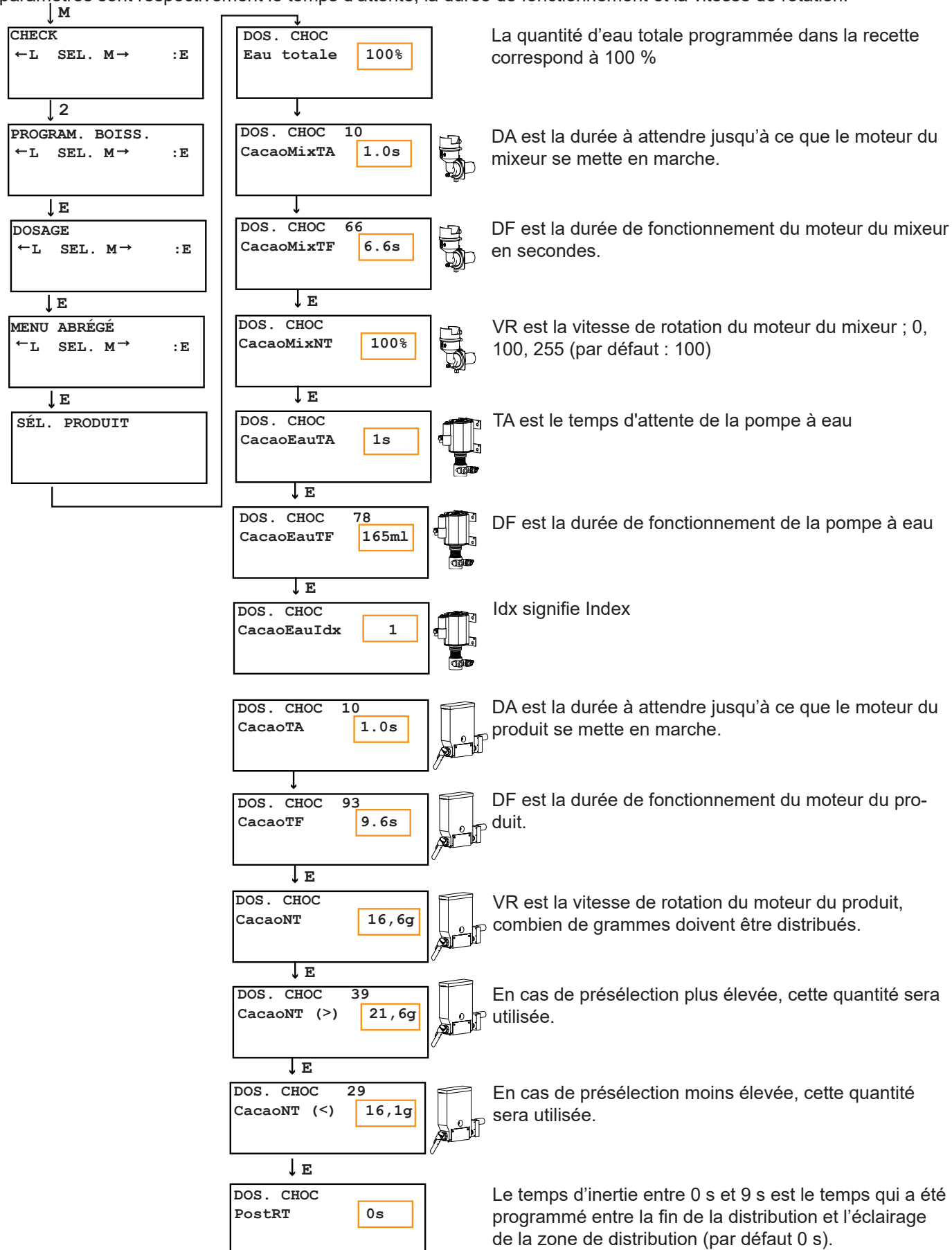
Procédure

1. Ouvrir la porte du distributeur
 2. Appuyez sur les touches [M] - [2] - [E] - [E] - [E].
 3. Appuyer sur la touche de sélection de la boisson à programmer ;
 4. Sélectionner un composant du produit dans le menu avec les touches [M] et [L] ;
 5. La valeur affichée peut être modifiée à l'aide des touches numériques.
 6. Confirmer la saisie avec la touche [E]
- ✓ La quantité de remplissage dans la tasse a été modifiée.



9.1.2 [DOSAGE] - [MENU EXPERTS]

Tous les paramètres de l'eau, des produits et du mixeur peuvent être programmés dans le [MENU EXPERTS]. Ces paramètres sont respectivement le temps d'attente, la durée de fonctionnement et la vitesse de rotation.



9.2 [VENTE-TEST] M3

La préparation de la boisson peut être contrôlée dans le menu [VENTE-TEST]. Le produit sélectionné est distribué gratuitement et enregistré en tant que vente-test dans les statistiques.

9.3 [STATISTIQUES] M4

Le menu [STATISTIQUES] affiche les valeurs de ventes telles que les chiffres d'affaires et les ventes réalisées. Grâce à ces statistiques de ventes, vous pouvez vous approvisionner en produits de façon ciblée.

Les affichages dépendent des ventes réalisées. Les statistiques ne montrent alors que les valeurs différentes de zéro. Elles peuvent être effacées après leur lecture. Cependant, elles ne sont définitivement effacées qu'avec la prochaine distribution d'une boisson.

Effacement des statistiques

Les statistiques peuvent être effacées à la fin du menu. Appuyez sur la touche [1] du clavier de service, puis sur la touche [E].

9.4 [STAT. COMPLETES] M5

Dans le menu [STAT. COMPLETES] sont affichées les ventes réalisées depuis la première mise en service de la machine. Les affichages dépendent des ventes réalisées. Les statistiques ne montrent alors que les valeurs différentes de zéro.

9.5 [HEURE/BLOPAGE] M6

Dans le menu [HEURE/BLOPAGE], il est possible de programmer l'heure, la date, les températures du chauffe-eau, les heures de chauffage, de blocage et d'éclairage.

[HEURE] / [DATE]

Ici, vous pouvez régler l'heure et la date du site d'installation.

[TEMP.CHAUFFE-EAU]

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

Température du chauffe-eau (93°C par défaut)

[SURTEMP.]

par défaut 3°C

Quand le distributeur est revenu en mode veille après la dernière distribution de boisson, la température du chauffe-eau sera augmentée (surtempérature). La baisse de la température de la boisson due au refroidissement des tuyaux et de l'infuseur sera ainsi compensée par cette hausse de température.

La température programmée maximale (y compris la surtempérature) ne doit pas dépasser les 100° pour le chauffe-eau de l'expresso !

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

[VEILLE]

Quand le distributeur retourne dans le mode veille programmé, le chauffe-eau augmente sa température de base par rapport à la surtempérature programmée.

[DURÉE DE CHAUFFE]

La durée de chauffe est le laps de temps pendant lequel le chauffe-eau est chauffé pendant les jours de chauffe. Le fonctionnement de la machine (période de vente) peut être restreint par cette programmation.

En-dehors du temps de chauffe, un message s'affiche indiquant que la machine est éteinte.

[JOUR CHAUFFE]

Les jours de chauffe sont ceux pendant lesquels le chauffe-eau est chauffé.

Il est ainsi possible de programmer un arrêt du chauffe-eau durant le week-end. La programmation doit être effectuée pour toute une semaine (7 chiffres), en commençant par le lundi.

1 = jour de chauffe

0 = pas de jour de chauffe

[HEURES BLOCAGE]

Les heures de blocage permettent de programmer de façon souple le fonctionnement de tout le distributeur ou uniquement de quelques touches de sélection.

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

Activer/désactiver les [Heures Blocage]

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

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

Activer/désactiver les [VALEURS BASE]

0 → heures bloquées programmables individuellement

1 → valeurs de base

HEURE/BLOCAGE	
oui = 1; non = 0	
HEURES BLOCAGE ?	1

Les quatre heures de blocage sont attribués séparément à chaque jour de la semaine

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

0 → non valable

1 → valable, heure bloquée activée

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

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

Chaque emplacement a la signification suivante :

G = vente gratuite

- = aucune fonction

B = prix B (tarif 1)

B = bloquer

Ici, vous ne pouvez saisir que les chiffres suivants :

0000 : aucun blocage

0001 : sélection bloquée pendant l'heure/les heures de blocage

1000 : sélection de la vente gratuite pendant l'heure/les heures de blocage

0010 : sélection le prix B pendant l'heure/les heures de blocage (tarif 1)

HEURE/BLOCAGE	
oui = 1; non = 0	
HEURES BLOCAGE ?	1

Couplage

HEURE/BLOCAGE	
BLOQUE	L-BB
SEL. 1	1000

[Éclairage]

Le réglage peut être programmé sur [marche], [arrêt] et [temps].

Ici, vous pouvez programmer le laps de temps et les jours pendant lesquels l'éclairage et l'éclairage RVB optionnel seront allumés.

[arrêt]

L'éclairage est éteint en permanence

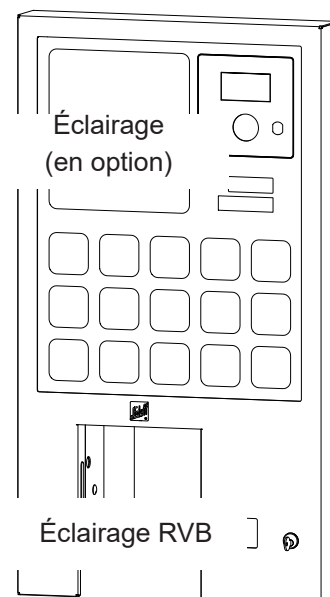
[marche]

L'éclairage est allumé en permanence

[temps]

Les heures et jours d'éclairage doivent être programmés.

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



[Éclairage design]

Vous pouvez programmer les bandes lumineuses optionnelles de 7 couleurs RVB différentes. Les couleurs peuvent s'illuminer l'une après l'autre.

Exemple : Modifier la couleur si 0 est programmé

[0 R255 G255 B255] et [white] s'affichent.

- Mettre les deux caractères > et < avec la touche [E].
- Appeler les couleurs définies avec la touche [1]
- Désélectionner les deux caractères > et < avec la touche [E]

En conséquence, une nouvelle couleur a été attribuée à la couleur 0.

```
HEURE/BLOCAGE
Éclairage design
0 R255 G255 B255
white
```

```
HEURE/BLOCAGE
Éclairage design
0>R255 G255 B255<
↑ white ↑
```

Exemple : 3 couleurs différentes

Si par exemple trois couleurs différentes doivent s'allumer l'une après l'autre, les couleurs 0, 1 et 2 doivent avoir une valeur de couleur RVB.

La couleur 3 doit se trouver sur [none] et indiquer ainsi la fin de la séquence.

La durée d'éclairage d'une couleur sera déterminée dans le point de menu suivant [Changer couleurs RVB].

[Changer couleurs RVB]

La durée d'éclairage de chaque couleur est entrée ici en [s] avant d'accéder au numéro suivant.

```
HEURE/BLOCAGE
Éclairage design
0 R000 G000 B255
blue
```

Numéros 0 à 9

9.6 [INSTALLATION] M7

[PAYS, DEVISE]

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

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

[Type]

Modèle

Le type programmé ici doit correspondre à votre modèle de distributeur. Voir plaque d'identification

[APPAREIL N°]

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

[DISTRIBUTEUR N°]

Le numéro de distributeur se trouve sur la plaque d'identification.

[CODE DE BLOCAGE]

- Pour empêcher que des personnes non autorisées ne touchent aux programmations, les menus peuvent être protégés par un code de blocage. Les codes de blocage ont une structure hiérarchique.
- Le code A possède le niveau d'accès le plus bas. Il débloquent les menus [VENTE-TEST] et [STATISTIQUES] Le code A est destiné à l'approvisionneur du distributeur.
- Le code B débloquent les menus [PRIX/SELECTION], [STAT.GLOBALES], [HEURE/BLOCAGE], [INSTALLATION] et [MODE DE MAINTENANCE].
Si le Code B est saisi alors que le Code A a été demandé, tous les menus restent malgré tout libres d'accès.
- Les codes de blocage doivent être compris entre 0 et 9999.
- Si un code A a été programmé, il faut aussi entrer un code B. Cependant, les deux codes peuvent aussi être identiques.
- Pour accéder à un menu bloqué par un code A ou B, il vous sera demandé de saisir le code sur l'afficheur. Vous devez alors saisir le code **à l'abri des regards** et le confirmer avec la touche [E].

Programmer le code :

Entrez une série de chiffre dans le menu [CODE A : X] et confirmez avec la touche [E].

Effacer le code :

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

[EXT.SERIAL52]

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

[PROTOCOLE]

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

[ALWAYS IDLE]

- on Présélection d'un produit possible s'il y a des lecteurs de carte sans contact. La présélection est acceptée en tant qu'intention d'achat.
 off La carte doit être maintenue contre le lecteur de cartes sans contact en même temps que le produit est sélectionné.

[PRICELISTS]

default [off]

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

[HAPPY HOUR]

Si vous mettez Happy Hour sur "on", certaines sélections peuvent être vendues à un autre prix à compter d'une certaine heure. Le prix comptant et le prix Happy Hour sont programmables dans le menu [PRIX/SELECTION]. L'heure de l'Happy Hour et les sélections concernées sont réglables dans le menu [HEURE/BLOCAGE].

[INTERVAL DT. CTL.] seulement si EVA-DTS 6.1

default [auto]

- auto Lors de la prochaine vente, les statistiques seront effacées après leur lecture, comme jusqu'à présent.
 save Les statistiques ne seront pas effacées après leur lecture, la suppression doit être explicitement effectuée via IR.

[INTERVAL EV. CTL.] seulement si EVA-DTS 6.1

default [auto]

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

[REVALUE]

Créditer une carte. Cette fonction dépend du lecteur de carte utilisé.

default [on]

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

[MIXED PAYM.]

Autoriser un paiement mixte ou non
default [on]

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

[MDB CARTE 2]

Activé

Désactivé

[TARIF/LECTURE]

[L1+L2 -> all] Les deux tarifs s'appliquent pour les cartes 1 et 2.

[L1->R1/L2 ->R] Le tarif 1 s'applique pour la carte 1 et le tarif 2 s'applique pour la carte 2.

[MIXED PAYM. PRICE]

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

cash price: Dans le menu [PRIX/SELECTION], le [PR.COMPTANT] programmé sera utilisé.

cashless price: Le prix utilisé est le prix programmé dans le menu [PRIX/ SELECTION] pour la ligne de prix correspondante.

[MDB-comp. mode] b.practice - best practice

standard D'anciens systèmes de paiement fonctionnent dans ce mode.

b.practice Des informations supplémentaires seront transmises dans ce mode. De nombreux systèmes de paiement fonctionnent aujourd'hui avec ce mode.

[CORRECT CHANGE]

auto Le message [FAIRE L'APPOINT] s'affiche s'il y a trop peu ou pas de monnaie du tout.

never Le message [FAIRE L'APPOINT] ne s'affiche pas. Cette programmation est requise quand il n'y a aucune possibilité de rendre la monnaie.

[SESSION TIMEOUT]

VMC La VMC termine une session.

Système de paiement Le système de paiement termine une session.

[TPS DE PRÉSÉL.]

default [10s]

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

[SYST. PAIEMENT]

Sélection du protocole de transfert des systèmes de paiement connectés utilisé.

MDB, vente gratuite, BDV, EXECUTIVE

[TUBE COUNT]

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

by COINMECH C'est la configuration recommandée. Le contenu des tubes n'est pas compté par la commande mais par le monnayeur.

by VMC La commande évalue également le niveau de remplissage des tubes.

[CONFIG.CREDIT]

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

Mode de vente

Programmation du mode de vente souhaité. Cette programmation est valable pour tous les systèmes de paiement installés.

OBLIG. ACHAT + S.-VEND	Obligation d'achat :	après introduction de la monnaie, il faut qu'au moins une boisson soit achetée avant tout rendu de monnaie.
REMB. + S.-VEND	Rendu monnaie :	Vente non obligatoire d'une boisson, en cas d'interruption, un remboursement a lieu (cette programmation rend possible un usage abusif du distributeur comme changeur de monnaie).
OBLIG. ACHAT + M.-VEND	Vente multiple :	En cas de surpaiement, le distributeur attend une nouvelle sélection de boisson. L'abandon et le rendu de monnaie sont possibles
REMB. + M.-VEND	Vente multiple :	En cas de surpaiement, le distributeur rend automatiquement la monnaie après la sélection de la boisson.

[VALEUR JETON 1]

Il est possible de donner une valeur aux jetons permettant d'acheter gratuitement les produits. Vous pouvez attribuer 3 valeurs différentes aux jetons.

[ALT. PAYOUT]

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

on	Le monnayeur décide comment le remboursement aura lieu.
off	La commande décide comment le remboursement aura lieu. Elle rend toujours le moins de pièces possible.

[PIÈCES]

Vous pouvez décider ici d'autoriser ou de bloquer certaines pièces. Les pièces bloquées ne seront pas acceptées par le monnayeur mais dirigées directement vers le compartiment de remboursement.

[GA] 00	[GA] 01	[GA] 10
La pièce sera toujours acceptée.	La pièce ne sera pas acceptée si le message « Pas de monnaie » s'affiche à l'écran.	La pièce est bloquée.

[BILLET]

Ici, vous pouvez décider d'autoriser ou de bloquer certains billets. Les billets bloqués seront redistribués par le lecteur de billets.

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

[PORTIONS MAX.]

Fonction pichet Un pichet correspond à x fois une tasse.

[avec tourelle de gobelets] et/ou [sans tourelle de gobelets]

La machine peut être exploitée avec et sans tourelle de gobelets.

[sans gob. oblig.]

Le distributeur reste opérationnel même si tous les gobelets ont été vendus. Pour qu'une boisson soit vendue, il faut qu'un gobelet soit placé dans la distribution.

[HAPPY RUN]

aucune fonction ici

[sans remplissage du bidon]

Pour que le distributeur utilise l'eau venant d'un bidon, il faut activer le paramètre [avec remplissage du bidon].

[avec contact du bac d'égouttement] ou [sans contact du bac d'égouttement]

Si la surveillance du contact du bac d'égouttement est activée, le distributeur se met hors service en cas de débordement.

[Chauffage allumé]

Le chauffage du chauffe-eau peut être mis en route ici.

[Ventes de café max.] [Plus de portions jusqu'à mise hors service]

Après le nombre de ventes programmé, il vous sera demandé de vider le bac de marc de café. S'il n'est pas vidé, le distributeur se mettra hors service au bout d'un nombre déterminé de portions. Par contre, si la valeur est réglée sur [0], le distributeur distribuera un nombre illimité de portions.

[Ventilateur VR en mode de vente] / [Ventilateur VR en mode veille] / [Temps d'inertie ventilateur].

Ici, VR est la vitesse de rotation. La vitesse de rotation du moteur du ventilateur est réglée.

[avec alerte filtre]

Activation/désactivation du message : filtre raccordé

[FilterCNT]

Counter (CNT) et le compteur indiquent combien de litres le filtre raccordé peut encore filtrer.

[ServiceCNT]

Ce compteur indique quand un entretien de la machine doit avoir lieu.

[sans affichage pièces]

aucune fonction

[Config. spéc.]

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

[avec oblig. de nettoyage] [Avertissement après portions] [Oblig. de nettoyage après d'autres portions]

Si cette fonction est activée, un message de nettoyage avertira qu'un nettoyage va bientôt être lancé, après avoir choisi le nombre de portions. Après un certain nombre de portions supplémentaires, le distributeur se met hors service s'il n'y a pas eu de nettoyage.

Le distributeur redevient opérationnel après le nettoyage.

[N° de tél. Centre de données]

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

[EN CAS DE PANNE]

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

9.7 [MODE DE MAINTENANCE] M8

Tous les paramètres importants du DA sont affichés au Menu [MODE DE MAINTENANCE]. Tous les composants de la machine, tels que les moteurs, les vannes ou les capteurs peuvent ainsi être pilotés directement. Le mode de maintenance vous assiste dans la recherche des erreurs et l'entretien du distributeur.

- N'effectuer les travaux d'entretien que lorsque la porte du distributeur est ouverte.
- La clé de service doit être insérée sur l'interrupteur de contact de la porte.
- Entrer[NUMÉRO DE SERVICE] puis le numéro correspondant suivi de [M].

Les numéros de service sont catégorisés en fonctions M, MM et L.

Les fonctions M servent à tester les sorties de commande qui doivent interpellier un moteur ou des éléments similaires. Les fonctions L affichent une valeur.

1M	Mixeur café 1	
2M	Mixeur café 2	
3M	Mixeur cacao	
4M	Mixeur thé	
5M	Mixeur Soupe	
6M	Mixeur topping/ CSP 1	CSP - Cappuccino spécial
7M	Mixeur sucre	
8M	Mixeur blanchisseur	
10M	Moteur du produit café 1	Version expresso : Moulin
11M	Moteur du produit café 2	Version expresso : Moulin
12M	Moteur du produit cacao	
13M	Moteur du produit thé	
14M	Moteur du produit soupe	
15M	Moteur du produit Topping/CSP 1	
16M	Moteur de produit sucre	
17M	Moteur du produit blanchisseur	
19M	Vanne d'entrée principale	
20M	Vanne d'admission chauffe-eau pour produits instantanés	
21M	Vanne café 1	Version expresso : Vanne d'infusion
22M	Vanne café 2	
23M	Vanne cacao	
24M	Vanne thé	
25M	Vanne soupe	
26M	Vanne topping/CSP 1	
27M	Vanne sucre	
28M	Vanne blanchisseur	
29M	Vanne eau chaude	
33M	Ventilateur	
34M	Chauffage	Version expresso : Chauffe-eau de l'expresso ; version produits instantanés : Chauffe-eau pour les produits instantanés
43M	Vanne pour pièce pour produit instantané	uniquement version expresso
45M	Pompe	uniquement version expresso
47M	Éclairage	
50M	Rendu monnaie	
54M	Tourner tourelle de gobelets vers la droite	
55M	Tourner tourelle de gobelets vers la gauche	
56M	Distribution gobelets	

57M	Fermer chambre d'infusion	uniquement version expresso
58M	Ouvrir chambre d'infusion	uniquement version expresso
59	Sortir bras pivotant	
60	Rentrer bras pivotant	
66M	Vanne de circulation 1 (chaude)	
76M	Verrouillage de la sortie	
77M	Verrouillage de la sortie	
86M	Test de pression (pression dynamique) de la pompe	uniquement version expresso
87M	Vider le chauffe-eau	
88M	Remplir le chauffe-eau	Le remplissage démarre en appuyant sur la touche [M] et ne s'arrête pas tant que la touche reste enfoncée. Il faut ainsi presser la touche jusqu'à ce que de l'eau sorte du tuyau de distribution. La quantité d'eau mesurée par la turbine de mesure sera indiquée en ccm après la saisie du code 99M121M.
101-106M	Sortir une pièce du tube	Faire attention aux canaux des tubes du monnayeur
111-116M	Sortir toutes les pièces du tube	Statistique déjà effacée après un tube
150M	Apprendre le trajet de l'infuseur (effectuer une course de référence)	Uniquement pour la version expresso : quitter ensuite avec [R]
152M	Ouvrir les vannes d'alimentation 1 et 2 simultanément	
153M	Éclairage pour étiquettes produits	
222M	Mode salon	

Fonctions L

4L	Touche de sélection erreur de position de l'infuseur	(valeur de décalage)
5L	Température du chauffe-eau des produits instantanés	255 °C capteur ou alimentation défectueux(se) 0°C température < 15 °C
6L	Durée de la dernière infusion	La durée de fonctionnement de la pompe est mesurée en secondes
7L	Température du chauffe-eau de l'expresso	uniquement version expresso 255 °C capteur ou alimentation défectueux(se) 0°C température < 15 °C
8L	Tension d'alimentation des moteurs en mV	
10L	Débitmètre	
14L	Valeur de sortie barrière photoélectrique	Reconnaissance de gobelet si valeur = 1
16L	Nombre de mises en marche et attaques Watchdog	
17L	Position contacts et capteurs	
18L	Afficher le statut du clavier	Modification de l'affichage après confirmation
21L	Afficher version du logiciel	
22L	Afficher jours de service	

23L	Afficher heures de fonctionnement	
25L	Nombre des nettoyages et rinçages	Somme des rinçages
28L	Heures des 5 dernières ouvertures de porte et des 5 derniers nettoyages	Clé de service et programme de nettoyage de l'infuseur, touche [0]
39L	Statut du clavier	
40L	Date de la dernière modification de prix	
69L	Rendre le journal de nouveau lisible	Statistiques peuvent encore être lues une fois
85L		Met le distributeur en état Flashload
91L	Statut des appareils MDB	[CO] - MSG ; [BI] - lecteur de billets ; [CR] - système de paiement par carte ; [OLM] - module en ligne. Lettres majuscules : connecté et communication OK Lettres minuscules : pas de communication

Fonctions 99M

99M55M	Menu modèle patch	
99M78M	Effacement des statistiques d'erreurs	Même les attaques Watchdog seront effacées !
99M79M	Test de l'équipement informatique	
99M81M	Créer l'erreur de données 81	
99M89M	Enregistrer toutes les programmations des paramètres en tant que sécurité Flash	Attention ! Les valeurs standard sont remplacées par d'autres valeurs.
99M90M	Lire la mémoire flash	Par ex. la quantité de remplissage du chauffe-eau [88M] s'affiche.
99M121M	Afficher les heures cachées	Autoriser des saisies supplémentaires, par ex. la vitesse de rotation de l'infuseur. Après la vidange du chauffe-eau ou la mise à jour du logiciel, si ce n'est déjà activé dans le menu Installation.
99M122M	« Autoriser sortie débuge (uniquement si heures cachées d'abord activées) »	Réservé aux techniciens.
99M123M	Allumer le chauffage de manière durable.	Après la vidange du chauffe-eau ou la mise à jour du logiciel, si ce n'est déjà activé dans le menu Installation.
99M180M	Charger des dosages classiques pour tous les produits	Nécessité de calibrer les produits

9.7.1 [ID RECETTE] M-L

Ici, vous pouvez lire le n° d'identification (ID) des recettes programmées. Il doit servir à rendre plus claires différentes configurations du DA. Ce numéro ne peut être modifié qu'avec le logiciel Sielector.

10 Index

Symbole

[HEURE/BLOCAGE].....	49
[ID. DES RECETTES]	59
[MODE DE MAINTENANCE].....	57
[STAT. GLOBALES]	49
[STATISTIQUES]	49
[VENTE-TEST]	49

A

Assistance téléphonique.....	4
------------------------------	---

C

Code de blocage	52, 53
Conditions d'installation.....	17
Contacts du bac d'égouttement.....	26

D

Date	49
Désignation du type.....	4
Désignations courtes des recettes de boissons ...	41
Dureté de l'eau	9

E

Éclairage.....	50
Éclairage design	51
Éclairage design RVB.....	51

F

Fonction pichet	12
Fonctions 99M.....	59
Fonctions L	58

H

Heure	49
HEURES BLOQUÉES.....	50
Hygiène	7

I

Insérer la clé de service.....	13
--------------------------------	----

L

Liste de nettoyage	31
--------------------------	----

N

NUMÉRO DE SERVICE.....	57
------------------------	----

P

Poids	9
Programme de rinçage automatique	32
Propreté.....	7

R

Raccourcis pour nettoyer.....	30
-------------------------------	----

S

Sécurité	6
Sélection du menu.....	37
Statistiques de vente	49
Surface d'installation	16
Système de paiement.....	54

U

Usage conforme	7
----------------------	---

V

Version.....	15
--------------	----

11 Stockage, arrêt de fonctionnement, mise hors service et recyclage

Stockage

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

Retirer les produits et laisser la porte du distributeur entrouverte pour que l'humidité puisse s'échapper.

Mise hors service

La machine peut être arrêtée provisoirement.

- Retirer la prise électrique
- Retirer les produits
- Laisser la porte du distributeur entrouverte
- Pour remettre la machine en service, voir le chapitre Mise en service.

Arrêt de fonctionnement

Le jour où le déconsigne ne sera plus opérationnel, il faudra le mettre hors service :

- Effacer toutes les données relatives à des personnes
- Retirer la prise électrique
- Retirer le cordon d'alimentation
- Retirer les batteries et les recycler correctement.

Elimination

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

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

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



Ce symbole signifie que le produit désigné ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais qu'il doit faire l'objet d'un tri séparé. Veuillez contrôler et respecter les prescriptions différentes concernant votre pays.



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