



# COTI

by CRANE

## Guide d'utilisation

Nomenclature PR15798001



Issue B – 03/2017

## Déclaration de conformité CE

**Nous soussignés**, Crane Merchandising Systems (Royaume-Uni),

**Situés** à Pipsmore Park, Bumpers Farm Industrial Estate, Chippenham, Wiltshire, Royaume-Uni, SN14 6NQ

**Déclarons que :**

Type d'équipement : Distributeur de boissons  
 Nom du modèle : COTI

**A été conçu et fabriqué conformément à l'ensemble des exigences essentielles des réglementations/directives suivantes :**

Directive 2006/95/CE	<u>Directive Basse Tension</u> et directives modificatives
Directive 2004/108/CE	<u>Directive relative à la Compatibilité électromagnétique</u> et directives modificatives
RÈGL. (CE) 1935/2004	concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
RÈGL. (CE) 10/2011	concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Les exigences essentielles des règlements européens en matière de marquage CE sont les suivantes :

1. Stabilité et résistance mécanique
2. Sécurité en cas d'incendie
3. Hygiène, santé et environnement
4. Sécurité durant l'utilisation
5. Protection contre les bruits
6. Économies énergétiques et rétention de chaleur

**Des tests ont été réalisés par des organismes de certification accrédités, conformément aux spécifications suivantes :**

Directive Basse Tension :	EN 60335-1:2002+A1:2004+A11:2004+A12:2006+A2:2006+A13:2008 EN 60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006+A2:2008+A12:2010
Directive CEM :	EN 55014-1:2006+EN55014+A1:2009+A2:2011 N 55014-2:1997+A120 EN 61000-3-2:2006+A1/A2:200 EN 61000-3-3:2008 EN 61000-4-2:2009 EN 61000-4-3:2012 EN 61000-4-4:2004 EN 61000-4-5:2006 EN 61000-4-11:2010

En ce qui concerne l'hygiène alimentaire sur le lieu d'utilisation, l'opérateur doit se conformer à la directive 852/2004/CE concernant les règles d'hygiène générales et spécifiques afin de garantir un niveau de protection élevé pour le consommateur en termes de sécurité alimentaire.



Gillian White  
 Vice President, General Manager Global Coffee  
**Date:** 01/01/2017

## Sommaire

Introduction/Précautions importantes .....	2
Chapitre 1 – Caractéristiques techniques de la machine .....	4
Chapitre 2 – Installation .....	5
Chapitre 3 – Comment distribuer une boisson .....	12
Chapitre 4 – Nettoyage quotidien et remplissage.....	15
Chapitre 5 – Fonctions du clavier de service .....	24
Chapitre 6 – Mode de programmation.....	27
Chapitre 7 – Programme de l'opérateur.....	29
Chapitre 8 – Longueur des tuyaux du distributeur.....	39
Chapitre 9 – Pièces de rechange recommandées .....	40
Chapitre 10 – Messages d'erreur et résolution de problèmes simples.....	42
Chapitre 11 – Mise hors service de la machine .....	45

**Le symbole suivant est utilisé dans l'ensemble du guide d'utilisation :**



**Pensez sécurité !** Attention, risque d'accident corporel.

La société Crane Merchandising Systems ne saurait être tenue responsable des dommages causés par l'équipement à la suite d'une mauvaise interprétation ou d'une mauvaise utilisation des informations fournies dans ce guide.

© Copyright 2017 Crane Merchandising Systems

## Introduction

Ce guide décrit les procédures à suivre pour l'installation, l'utilisation quotidienne, ainsi que les tâches courantes de programmation, de votre distributeur automatique Coti. Il est recommandé que ces machines soient révisées par un technicien d'entretien formé à ce titre.

Crane Merchandising Systems a pour politique de continuer à développer sa gamme de produits. Bien qu'elles soient correctes à la date de leur publication, les informations fournies par ce document peuvent être modifiées sans préavis.

## Précautions importantes

Pour utiliser ou nettoyer la machine, il est impératif de toujours conserver ce guide à portée de main afin de pouvoir le consulter facilement et rapidement. Il est également impératif de respecter les précautions de sécurité de base suivantes :

1. Lisez toutes les consignes avant d'utiliser la machine et veillez à ce que toute personne procédant à son utilisation ou à son entretien les lise également.
2. **Attention ! Machine sous tension.** Pendant le nettoyage et les travaux d'entretien, certaines opérations exigent que la machine soit branchée sur le secteur et en service. Seul un personnel formé pourra effectuer ces travaux. Il est essentiel de toujours respecter des pratiques de travail sûres, en se conformant aux réglementations en vigueur.



**Important !** Sauf indication contraire, débranchez toujours la machine du secteur avant de la nettoyer ou de procéder à son entretien.

3. N'utilisez pas la machine si une de ses pièces est endommagée. Veuillez patienter jusqu'à ce qu'elle ait été réparée et contrôlée par un technicien d'entretien qualifié.

4. Laissez la machine refroidir avant de la manipuler ou de la déplacer.
5. N'immergez jamais la machine dans de l'eau ou tout autre liquide et ne la nettoyez jamais à l'aide d'un jet d'eau.
6. Au cas où la machine ne fonctionne pas, demandez à un technicien d'entretien de la vérifier avant de la mettre en service.
7. Veillez à vous familiariser avec les réglementations les plus récentes concernant l'hygiène et la sécurité, ainsi que l'électricité, au travail.



**Important !** Cette machine n'est pas conçue pour être utilisée par des personnes inexpérimentées ou aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (y compris les enfants âgés de moins de 8 ans et les personnes infirmes), sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou ont reçu des instructions d'utilisation appropriées de la part de cette personne, et si elles sont pleinement conscientes des risques associés. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils utilisent la machine comme un jouet. Les enfants ne doivent pas effectuer l'entretien ou le nettoyage de la machine.

Votre machine est réservée à un usage exclusivement d'intérieur. En tant que distributeur de boissons chaudes, elle doit être située dans un endroit propre et hygiénique.

# Chapitre 1 – Caractéristiques techniques de la machine

## Spécifications

### 1.1 Généralités

Hauteur ..... 1830 mm  
 Largeur ..... 700 mm  
 Profondeur ..... 785 mm

### 1.2 Alimentation électrique

Tension ..... 220 - 240 V c.a.  
 Intensité ..... 13 A avec fusible  
 Fréquence ..... 50/60 Hz

Capacité des gobelets ..... 800\* 7 oz

\*Valeurs approximatives fournies à titre indicatif uniquement.



### 1.3 Alimentation en eau

Pression ..... 200 kPa (2 Bars) - 600 kPa (6 Bars)  
 Robinet ..... 15 mm BSP de la colonne montante

### 1.4 Niveaux acoustiques

Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB.

Tous les poids et mesures sont approximatifs et sont fournis à titre indicatif uniquement.

## Chapitre 2 – Installation



**Important !** Il est essentiel que tout autre personnel responsable de l'installation et de l'entretien de la machine comprenne les points suivants :

1. L'installation et la mise en service initiale de la machine ne doivent être réalisées **que** par des **techniciens d'entretien formés et agréés**.
2. Toutes les alimentations en eau et en électricité doivent être branchées correctement et en toute sécurité, conformément aux règlements locaux et nationaux.
3. Tous les capots doivent être correctement réinstallés et maintenus en place ; la machine doit être installée dans un état ne présentant aucun danger.

### 2.1 Positionnement de la machine

1. Votre machine est destinée à une utilisation en intérieur uniquement. Nous conseillons de la placer à un endroit où la température ambiante ne descend pas en dessous de 10 °C et ne monte pas au-dessus de 30°C. Votre machine doit se trouver à proximité d'alimentations en eau et en électricité adaptées.
2. Elle doit également être installée dans une zone permettant l'utilisation d'un jet d'eau.
3. Avant de placer la machine à son emplacement final, veillez à ce qu'elle laisse suffisamment d'espace pour passer dans les couloirs, les escaliers, les ascenseurs, etc.

4. Veillez à ce que l'accès à la machine soit limité au personnel ayant des connaissances et une expérience pratique sur la machine, notamment en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.
5. Pour garantir une ventilation adaptée, comptez entre 100 et 150 mm de distance entre l'arrière du distributeur et le mur.
6. Retirez tout l'emballage de transport, ainsi que le kit d'installation. Procédez à un contrôle visuel afin de déterminer si la machine présente des signes d'endommagement survenu pendant le transport. En cas d'endommagement ou de pièces manquantes, contactez immédiatement le fournisseur.
7. Réglez le niveau de la machine en ajustant ses pieds.
8. Veillez à ce que la porte s'ouvre et se ferme facilement.

## 2.2 Branchement de l'alimentation en eau

1. La machine doit se situer à moins d'un mètre d'une alimentation en eau potable amenée par une colonne montante et se terminant par un robinet avec un tuyau de sortie de 15 mm.

**Remarque :** l'alimentation en eau doit être conforme aux règlements nationaux et régionaux.

La pression dynamique de l'eau au robinet doit être comprise entre 200 kPa - 600 kPa (2 - 6 Bars).

2. Branchez le tuyau flexible (fourni avec votre machine) à l'alimentation en eau. Rincez abondamment le système avant de le connecter à la machine.

**Remarque :** lorsque vous connectez votre machine à l'alimentation en eau, utilisez toujours le tuyau flexible neuf fourni. Ne réutilisez jamais un tuyau flexible.

3. Veillez à ce que le joint soit correctement monté. Veillez à ce que tous les raccords de l'alimentation en eau soient serrés.
4. Tournez le robinet pour faire couler de l'eau et vérifiez s'il y a des fuites.

### 2.3 Branchement de l'alimentation électrique



**Pensez sécurité !** La machine doit être mise à la terre. La sécurité électrique de cette machine ne peut être garantie qu'en cas de mise à la terre correcte et efficace, conformément aux réglementations nationales et européennes applicables. Assurez-vous toujours de l'efficacité de la mise à la terre. En cas de doutes, demandez à un technicien qualifié de vérifier le système. La machine ne doit en aucun cas être uniquement mise à la terre au niveau de la tuyauterie d'alimentation en eau.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par un système non mis à la terre. La machine ne doit en aucun cas être uniquement mise à la terre au niveau de la tuyauterie d'alimentation en eau.

La machine doit être connectée au secteur par le biais d'un interrupteur de sécurité certifié (bipolaire), de calibre adapté et conforme aux réglementations nationales et européennes relatives à la sécurité électrique.

La machine doit être branchée sur une prise à interrupteur et fusible de 13 A, 220 - 230 V et 50/60 Hz, installée conformément à la dernière version des réglementations IEE, avec une fiche à 3 broches de 13 A dotée d'un fusible pour le Royaume-Uni et conformément aux réglementations nationales et européennes relatives à la sécurité électrique dans les autres pays.



**Important !** En cas d'endommagement, quel qu'il soit, du câble d'alimentation électrique, il est impératif de le remplacer par un câble fourni par le fabricant.



**Important !** En cas d'endommagement ou de panne quelconque des fusibles internes, il est impératif de les remplacer par des fusibles spéciaux obtenus auprès du fabricant en précisant les informations écrites sur l'étiquette adjacente au porte-fusible concerné.

## 2.4 Procédure de mise en service initiale

La procédure suivante doit être réalisée par un technicien d'installation formé avant la première utilisation de la machine. Assurez-vous que la machine est correctement branchée sur l'alimentation en eau et sur l'alimentation électrique. Vérifiez si l'alimentation en eau a des fuites.

1. Ouvrez la porte de la machine.

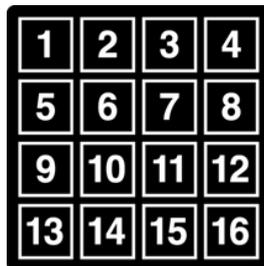
2. Veillez à ce que le seau à déchets soit correctement monté. Fixez le détecteur de niveau et les tuyaux de trop-plein sur le bord du seau.
3. **Tourelle à gobelets.** Retirez le couvercle et remplissez les tubes de gobelets en veillant à ce que leur taille soit adaptée à l'attrape-gobelet installé sur la machine. Laissez les gobelets glisser dans les tubes directement de l'emballage. **NE TOUCHEZ PAS** les gobelets avec les mains.



**Important !** Ne remplissez pas le tube directement au-dessus de la position de distribution des gobelets. Laissez le moteur du carrousel à gobelets tourner d'un tube complet jusqu'à la position de distribution des gobelets. Toute rotation manuelle de la tourelle à gobelets endommagera le mécanisme.

**Remarque !** Avant d'utiliser des gobelets en papier, contrôlez chaque paquet afin de vérifier s'ils sont endommagés. N'utilisez jamais de gobelets endommagés.

4. Le mécanisme de la tourelle fera avancer les premiers gobelets disponibles jusqu'à la position de distribution. Remplissez le tube vide avec des gobelets et remettez le couvercle en place.
5. Appuyez sur la touche d'**essai de gobelet [7]** du clavier de service et veillez à ce qu'un gobelet soit éjecté correctement du dispositif de descente.



6. **Tous les modèles** : la vanne d'entrée d'eau s'ouvrira et la cuve du chauffe-eau commencera à se remplir. Veillez à ce que l'eau ne ressorte pas du tuyau de trop-plein de la cuve du chauffe-eau dans le seau à déchets. Assurez-vous que le circuit ne présente aucune fuite.

**Remarque !** La machine est dotée d'un système de sécurité qui limite le remplissage de la cuve du chauffe-eau à deux minutes. Si, après la mise sous tension de la machine, la cuve du chauffe-eau n'est pas remplie au bout de ce délai, éteignez la machine, puis rallumez-la, afin de remettre le délai de remplissage de la cuve à zéro.



**Important !** Si la machine ne se remplit pas correctement ou fuit, coupez l'alimentation en eau et l'alimentation électrique avant de rechercher la cause de la panne.

7. **Tous les modèles** : mettez les sorties de bacs à ingrédients solubles/frais en position verticale en les faisant tourner. La glissière de sortie du bac de café en grains doit être fermée pour permettre le retrait du bac.



Placez le bac dans le poste de remplissage du bac situé sur la porte et remplissez le bac avec l'ingrédient correct.



**NE POSEZ PAS** les bacs au sol et ne faites pas déborder les ingrédients.

Réinstallez le bac dans la machine en veillant à le remettre au bon emplacement. N'oubliez pas d'ouvrir la glissière de sortie du bac une fois le bac mis en place.

8. S'il est installé, vérifiez le fonctionnement du monnayeur. Remplissez les tubes de pièces. Veillez à ce que le mécanisme de retour de monnaie fonctionne correctement.
9. Faites fonctionner la machine en utilisant toute la gamme de boissons afin de vous assurer que chaque sélection est correctement distribuée. Fermez la porte du distributeur. Veillez à maintenir la machine dans un état propre et sûr.

**2.5 Des instructions supplémentaires pour l'utilisation et l'entretien de la machine en toute sécurité sont fournies dans les sections suivantes.**

## **2.6 Carte de garantie**

Veillez remplir la carte de garantie qui accompagne la machine et nous l'envoyer. Utilisez la carte pour noter tout problème rencontré pendant l'installation. Vos commentaires nous aideront à améliorer nos produits et nos services. S'il vous plait, faites-nous parvenir la carte de garantie, que vous ayez rencontré des problèmes ou non.

## Chapitre 3 – Comment distribuer une boisson

L'exemple suivant correspond à la sélection d'un **Thé** sur une machine en mode Vente gratuite.

Si la machine n'est pas utilisée pendant 3 minutes, l'écran de veille illustré ci-dessous s'affiche.



### 3.1 Sélection d'une boisson sur le menu de l'écran tactile

Appuyez sur l'écran pour afficher le menu de sélection de la boisson, puis appuyez sur la boisson de votre choix ou sur **Page suivante** pour afficher d'autres boissons.



### 3.2 Ajout de lait et/ou de sucre

Si vous sélectionnez **Thé**, l'écran tactile illustré ci-dessous s'affichera. Dans cet écran, vous pouvez choisir l'intensité de votre boisson et ajouter du lait et/ou du sucre en appuyant sur l'écran pour sélectionner votre choix.

Exemple : normal, pas de lait ni de sucre



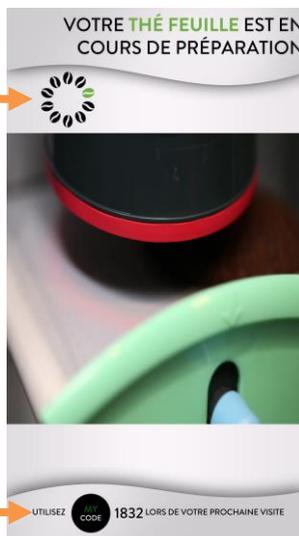
Exemple : shot extra, lait et sucre normaux



### 3.3 Distribution d'une boisson

Après avoir sélectionné la boisson de votre choix, appuyez sur **Préparer ma boisson** à l'écran.

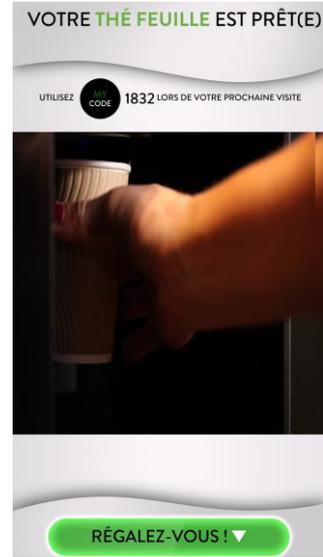
À mesure que votre boisson est préparée, un cercle de progression est affiché.



Pendant que votre boisson est préparée, votre numéro Mon code est affiché. Ce numéro peut être utilisé lors de votre prochaine visite.

Une fois votre boisson distribuée, la machine émettra un double bip et l'écran ci-contre s'affichera.

Lorsque la boisson est retirée de la machine, le menu de sélection s'affiche (voir le point 3.1). Ensuite, si la machine n'est pas utilisée pendant un délai prédéfini, l'écran de veille s'affiche.



### 3.4 Sélection d'une boisson à l'aide de Mon code

Dans l'écran de veille, appuyez sur l'icône **Mon code** pour afficher l'écran ci-dessous.

Indiquez votre numéro de code et appuyez sur **Préparer ma boisson** pour afficher le menu de sélection (voir le point 3.1 ci-dessus).



## Chapitre 4 – Nettoyage quotidien et remplissage

La qualité des boissons produites par la machine ne peut être maintenue que si celle-ci est nettoyée régulièrement en respectant le calendrier prescrit. Vous aurez besoin de ce qui suit :

- **Nettoyant bactéricide**
- **Agent détachant (au moment nécessaire)**
- **Pastilles de nettoyage CoEx® (au moment nécessaire)**
- **Chiffons de nettoyage**
- **Serviettes en papier**
- **Petite brosse**
- **Deux grands seaux**
- **Gants jetables (à porter pendant toutes les procédures)**

### 4.1 Nettoyant bactéricide

Il peut s'agir d'un liquide ou d'une poudre qu'il faut dissoudre dans de l'eau, en respectant les consignes fournies sur l'emballage du produit. La solution doit être utilisée pour nettoyer les pièces de la machine et essuyer les surfaces pendant l'opération de nettoyage.

### 4.2 Agent détachant

Il peut s'agir d'un liquide ou d'une poudre qu'il faut dissoudre dans de l'eau et diluer, en respectant les instructions du fabricant. La solution peut être utilisée sur des pièces extrêmement sales ou tachées, comme les seaux et les ramasse-gouttes. Les articles ou surfaces nettoyés au moyen de cette solution doivent être rincés à l'eau claire pour éliminer toute trace de l'agent de nettoyage.

### 4.3 Détachant liquide - Infuseurs

Crane Merchandising Systems recommande d'utiliser un produit détachant liquide pour nettoyer les infuseurs avec ou sans filtre installés dans les machines à café/thé frais. Le produit doit être utilisé conformément aux instructions du fabricant, en suivant tous les conseils d'hygiène et de sécurité.

### 4.4 Pastilles de nettoyage CoEx® – Infuseurs CoEx®

Crane Merchandising Systems recommande d'utiliser des pastilles de nettoyage adaptées pour les infuseurs CoEx®. Le produit doit être utilisé conformément aux instructions du fabricant, en suivant tous les conseils d'hygiène et de sécurité.

### 4.5 Procédure de nettoyage et de remplissage

**Important** : il est nécessaire de suivre quotidiennement les procédures de nettoyage et d'entretien décrites aux pages suivantes.

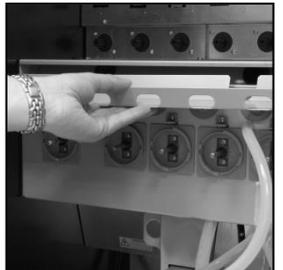
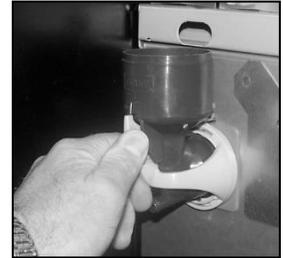
#### 4.5.1 Bacs à ingrédients - Retrait et nettoyage

1. Faites tourner la sortie des bacs pour les mettre en position droite. Retirez les bacs à ingrédients. NE LES POSEZ PAS au sol.
2. Essuyez l'extérieur des bacs à l'aide d'un chiffon propre, désinfecté et humide. Veillez à sécher soigneusement la sortie des bacs après le nettoyage.



#### 4.5.2 Système de mélange et d'extraction de la vapeur

1. Retirez le tuyau de distribution du bec mélangeur. Faites tourner le purgeur de vapeur afin de dégager le dispositif d'extraction et retirez-le du système mélangeur.
2. Retirez le système mélangeur en faisant tourner le levier de verrouillage vert vers la gauche, puis en éloignant le système mélangeur de la plaque arrière.
3. Retirez le mélangeur et le joint en caoutchouc.
4. Nettoyez toutes les pièces du système mélangeur, y compris les purgeurs de vapeur, les becs mélangeurs et les tuyaux de distribution, dans une solution diluée de nettoyant bactéricide. Rincez tous les composants à l'eau propre et séchez-les soigneusement.
5. Retirez le tiroir d'extraction de la machine. À l'aide d'une brosse sèche, nettoyez la surface située sous le tiroir.
6. Nettoyez le tiroir d'extraction. Séchez-le et réinstallez-le sur la machine. Essuyez le support des bacs et la partie supérieure interne de la machine avec un chiffon propre, désinfecté et humide.
7. Remettez le système mélangeur en place. Faites glisser le joint en caoutchouc sur l'arbre du moteur en veillant à bien l'enfoncer dans son logement dans la base.
8. Remettez le système mélangeur en place. Faites glisser le joint en caoutchouc sur l'arbre du moteur en veillant à bien l'enfoncer dans son logement dans la base.



- Alignez le système mélangeur avec l'unité de base et assurez-vous que le levier vert est tourné vers la gauche. Appuyez sur le système mélangeur pour l'enfoncer dans l'unité de base, puis appuyez sur le mécanisme de verrouillage vert et faites-le tourner vers la droite pour le verrouiller.

Assurez-vous que le système mélangeur est fermement verrouillé en place.



- Réinstallez les purgeurs de vapeur sur les systèmes mélangeurs, en veillant à ce que la sortie soit alignée avec le dispositif d'extraction.

## 4.6 Tête de distribution et buse à sucre

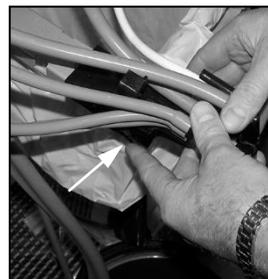
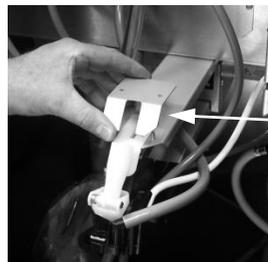
### 4.6.1 Procédure de nettoyage quotidien

- Appuyez sur la touche 8 du clavier de service pour faire sortir la tête de distribution.
- Retirez le tuyau de distribution de sucre en tirant dessus et nettoyez soigneusement la buse avec une brosse adéquate.



### 4.6.2 Procédure de nettoyage hebdomadaire

- Appuyez sur la touche 8 du clavier de service pour faire sortir la tête de distribution.
- Retirez le tuyau de distribution de sucre de la buse en tirant dessus. Desserrez les deux vis à ailettes et soulevez la plaque de fixation de la buse.
- Par en-dessous du bras, pressez la buse et poussez-la vers le haut pour l'enlever.
- Appuyez sur les languettes de fixation de chaque côté du bloc de distribution et retirez-le de la tête de distribution en le faisant glisser.
- Nettoyez soigneusement la buse et le bloc dans la solution nettoyante bactéricide diluée.
- Rincez le bloc de distribution et la buse à sucre à l'eau claire et séchez-les bien avant de les remettre en place dans la machine.
- Veillez à bien réinstaller les tuyaux du distributeur sur les bonnes sorties du bloc de distribution (**voir Chapitre 8 – Longueur des tuyaux** du distributeur pour des informations plus détaillées).



## 4.7 Procédure de nettoyage de l'infuseur

### 4.7.1 Procédure de nettoyage de l'infuseur Oltre

#### 4.7.1.1 Procédure de nettoyage quotidien

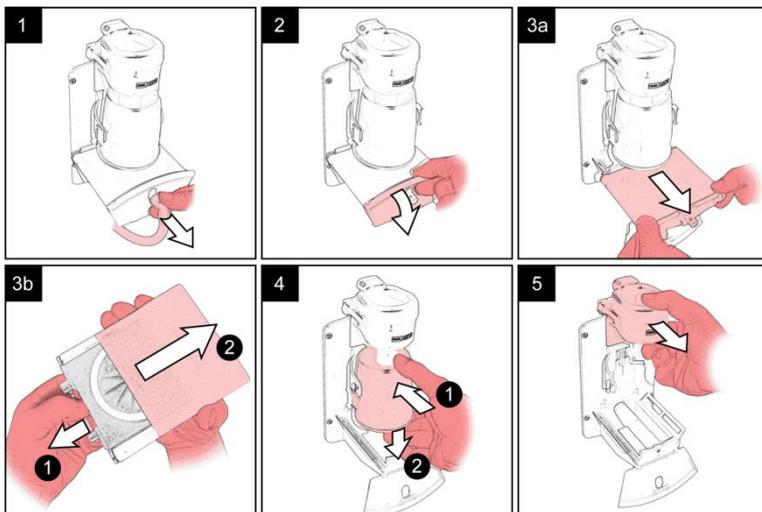
**Important :** vous devez procéder à un nettoyage et à un entretien quotidien de la machine.

Remplissez un seau de nettoyage d'eau chaude et diluez le nettoyeur bactéricide en respectant les instructions du fabricant.

Ouvrez la porte de la machine.

L'infuseur retourne toujours à sa position d'ouverture complète à la fin du cycle de distribution. Il est rare que la chambre d'infusion soit fermée. –

Appuyez sur la touche **2** du clavier de service. L'infuseur commencera à se déplacer et s'arrêtera en position ouverte. Démontez l'infuseur comme indiqué dans l'illustration :



Nettoyez le châssis de l'infuseur Oltre et la zone de montage.

Nettoyez toutes les pièces de l'infuseur Oltre.

Rincez toutes les pièces à l'eau propre et séchez-les avant de les réinstaller sur la machine.

#### 4.7.1.2 Procédure de nettoyage hebdomadaire

**Important :** les procédures de nettoyage et d'entretien décrites aux pages suivantes doivent être suivies **toutes les semaines**.

Assurez-vous que l'infuseur Oltre se trouve en position ouverte. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur la touche **2** du clavier de service. L'infuseur se déplacera et s'arrêtera en position ouverte (répétez la procédure pour chaque infuseur, le cas échéant).

Retirez l'assemblage de chambre d'infusion et de bande de filtrage, puis retirez la bande. Nettoyez toutes les pièces en utilisant le mélange recommandé de solution détachante. Laissez tremper pendant 5 à 10 minutes.

Rincez toutes les pièces soigneusement dans de l'eau propre et réinstallez-les sur la machine. Appuyez sur la touche de **nettoyage de l'infuseur** du clavier de service (4) pour que la machine purge l'infuseur.

Videz le bac de récupération de l'infuseur. Lavez-le soigneusement.

**Remarque:** s'il a été activé, le compteur de déchets doit être remis à zéro lorsque le bac de récupération de l'infuseur est vidé. Pour remettre ce compteur à zéro, appuyez sur la touche **12** du clavier de service. Deux bips sonores confirmeront qu'il a été remis à zéro.

#### 4.7.2 Procédure de nettoyage de l'infuseur à café en grains CoEx®

##### 4.7.2.1 Procédure de nettoyage quotidien

1. Retirez le tuyau de distribution de la sortie de l'infuseur. Prenez l'unité comme indiqué dans l'illustration, soulevez le levier vert et retirez doucement l'infuseur de la machine.

Remplissez un seau de nettoyage d'eau chaude et diluez le nettoyant bactéricide en respectant les instructions du fabricant.



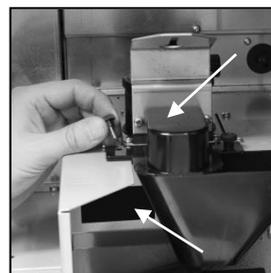
2. Placez doucement l'unité de l'infuseur CoEx® dans la solution bactéricide diluée et nettoyez-la soigneusement. Assurez-vous d'avoir retiré tous les dépôts de café moulu, en faisant particulièrement attention à la partie qui entoure le haut du piston et le conduit de récupération.

Retirez l'unité de la solution et rincez-la soigneusement à l'eau propre. Séchez l'unité à l'aide d'un chiffon propre.



3. Retirez l'assemblage de conduit à café en grains. Dévissez les deux vis à tête moletée, puis retirez le conduit à café et son couvercle.

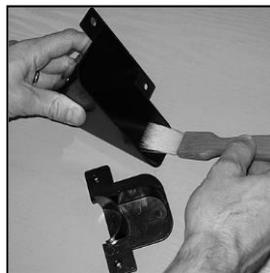
À l'aide d'une brosse propre et sèche, nettoyez les surfaces situées autour et en dessous des sorties de distribution du café.



- À l'aide d'une brosse propre et sèche, éliminez les dépôts de café du conduit à café et de son couvercle.

Réinstallez le couvercle du conduit à café sur le conduit, en veillant à ce qu'il s'emboîte correctement.

Réinstallez l'assemblage sur la machine et fixez-le à l'aide des deux vis à tête moletée.



- Remettez l'unité de l'infuseur CoEx® dans la machine en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Réinstallez le tuyau de distribution du café sur la sortie de l'infuseur, comme indiqué.

**Remarque :** certaines configurations de la machine nécessitent une remise à zéro du compteur de déchets lorsque le bac de récupération de l'infuseur est vidé. Pour ce faire, appuyez sur la touche [12] du clavier de service. Deux bips sonores confirment que le compteur a été remis à zéro.



#### 4.7.2.2 Procédure de nettoyage hebdomadaire

Le distributeur Coti suit une routine de nettoyage pour l'infuseur CoEx® et affiche un message d'avertissement pour indiquer si ce nettoyage est recommandé ou nécessaire. Lorsque le message « Requis » est ignoré, les boissons à base de café en grains ou moulu sont désactivées jusqu'à ce que l'infuseur soit nettoyé, à l'aide de la procédure suivante :



**Prudence :** assurez-vous qu'un récipient adapté se trouve sous la position de distribution. Gardez les mains à l'écart de la zone de distribution et de l'infuseur pendant le cycle de nettoyage.

- Retirez l'infuseur de la machine (voir Section 4.7.2.1). Tournez la bague de verrouillage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte, puis retirez le filtre. Rincez le filtre soigneusement, remettez-le en place dans l'infuseur, puis remettez l'infuseur dans la machine.
- Appuyez sur la touche [11] du clavier de service et relâchez-la, puis suivez les instructions de l'écran principal : appuyez sur la touche de démarrage de **sanitation**. Après un rinçage et un redémarrage de l'infuseur, l'écran affiche le message **Veillez insérer la pastille de nettoyage**.



Prenez une pastille de nettoyage (fournies en paquets de 30, réf. CMS ZC10598000) et placez-la dans la chambre d'infusion, comme indiqué.

3. Appuyez sur la touche de **démarrage du nettoyage** sur l'écran de sélection des boissons.
4. Le cycle de nettoyage dure approximativement 5 minutes et fait circuler environ 9 gobelets d'eau dans la tête de distribution. L'écran à cristaux liquides affiche le message « **Nettoyage en cours** » pendant toute la durée du cycle de nettoyage.
5. Un message s'affiche à l'écran pour indiquer que le cycle de nettoyage est terminé. Appuyez sur la touche **Terminer** sur l'écran de sélection des boissons pour remettre la machine en mode Veille.



#### 4.8 Seau à déchets et bouteilles de sirop

1. Retirez le seau à déchets de la machine. Videz-le et nettoyez-le.
  2. Si des bouteilles de sirop sont installées, vérifiez leur niveau et remplacez-les, le cas échéant.
  3. Nettoyez la base et les côtés de la machine.
- Remettez le seau à déchets en place dans la machine. Assurez-vous que le détecteur de niveau et les tuyaux de trop-plein sont correctement en place dans le seau.

#### 4.9 Pièces de la zone de distribution

1. Retirez l'attrape-gobelet avec le tube d'écoulement. Tirez sur le système de verrouillage central afin de libérer l'assemblage de bac d'égouttement complet. Cet assemblage peut alors être retiré de ses supports de montage.
2. L'assemblage de bac d'égouttement peut être démonté pour faciliter le nettoyage du bac et de la grille.



3. Nettoyez l'attrape-gobelet et le tube d'écoulement dans la solution de désinfection. Rincez les composants à l'eau propre et séchez-les soigneusement. Lavez soigneusement le bac d'égouttement et la grille et désinfectez-les à l'aide de la solution diluée de nettoyeur bactéricide.



4. Essuyez l'intérieur de la porte, le support de gobelet et la zone de distribution à l'aide d'un chiffon propre, désinfecté et humide.
5. Réinstallez les assemblages de bac d'égouttement et d'attrape-gobelet, en veillant à bien placer le tube d'écoulement de l'attrape-gobelet à l'arrière du bac.
6. Retirez le gobelet du ramasse-gouttes, jetez-le et remplacez-le par un nouveau gobelet.

#### 4.10 Écran tactile

Régulièrement, nettoyez la vitre afin d'effacer les traces de doigts ou de gras. Avant de nettoyer la machine, éteignez-la à l'aide de l'interrupteur interne situé au-dessus des boîtes.

Essayez délicatement l'écran à l'aide d'un chiffon doux en micro-fibres ou d'un chiffon non-pelucheux. Humidifiez le chiffon avec de l'eau, un produit spécifique pour vitres ou verres optiques, puis essuyez et séchez. **N'appliquez aucun liquide directement sur la vitre/l'écran.**

#### 4.11 Vérification des gobelets

1. Vérifiez le niveau des gobelets dans la tourelle à gobelets et, le cas échéant, remplissez les tubes en veillant à utiliser la bonne taille de gobelets.



**Important !** Laissez les gobelets glisser dans les tubes directement de l'emballage. **NE TOUCHEZ PAS** les gobelets avec les mains. Ne remplissez pas le tube directement au-dessus de la position de distribution des gobelets. Laissez le moteur de la tourelle à gobelets faire une rotation complète d'un tube complet jusqu'à la position de distribution des gobelets au moment de la mise sous tension de la machine. Toute rotation manuelle de la tourelle à gobelets endommagera le mécanisme.

**Remarque :** avant de charger des gobelets en papier, contrôlez chaque paquet afin de vérifier si les bords sont endommagés. N'utilisez jamais de gobelets endommagés.

3. Remettez le couvercle en place.

#### 4.12 Caisse

1. Ouvrez le couvercle du monnayeur. Essuyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon.
2. Retirez les pièces de la caisse et réinstallez celle-ci dans la machine.
3. Vérifiez les tubes de pièces et remplissez-les, le cas échéant.



### 4.13 Test

Suivez la procédure indiquée ci-dessous à l'aide du clavier de service situé à l'arrière de la porte :

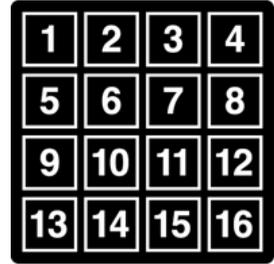
1. Appuyez sur la touche d'**essai de gobelet [7]** et assurez-vous qu'un gobelet est correctement éjecté du dispositif de descente des gobelets.
2. Appuyez sur la touche de **positionnement de la tête [8]** pour vous assurer que la tête de distribution fonctionne correctement et que les tuyaux de distribution sont correctement installés.
3. Placez un récipient adapté sous la tête de distribution et appuyez sur la touche de **rinçage/vidange [3]**. La machine vidange le système. Assurez-vous que tous les postes de mélange sont étanches.
4. Appuyez sur la touche de **test de vente [6]**, puis utilisez les touches de sélection du devant de la machine pour distribuer une boisson et vérifier que la machine fonctionne correctement. Quittez le menu de test de vente.
5. Si nécessaire, appuyez sur la touche d'**affichage des compteurs [5]** et prenez note des informations d'audit.

## Chapitre 5 – Fonctions du clavier de service

Votre machine est équipée d'un clavier de service monté à l'arrière de sa porte. Ce clavier permet d'utiliser des fonctions spécifiques pendant les routines de nettoyage et de maintenance.

**Remarque :** pendant certaines procédures (affichage des compteurs, par ex.), l'opérateur doit utiliser l'écran situé à l'avant de la porte pour accéder aux données.

Le clavier de service permet d'accéder aux fonctions suivantes :



### 5.1 Touche 1 – Non utilisée

### 5.2 Touche 2 - Ouverture de l'infuseur (modèles à café/thé frais uniquement)

Ouvre l'infuseur des machines à café/thé frais et permet de remplacer le papier utilisé dans les infuseurs à filtre en papier ou de retirer l'assemblage trémie d'infuseur / racloirs des infuseurs sans filtre en papier.



**Prudence :** veillez à ce que l'alimentation électrique soit coupée au niveau de l'interrupteur secteur avant toute intervention sur un infuseur ouvert.

### 5.3 Touche 3 - Rinçage/Vidange

Cette touche lance automatiquement la séquence de vidange et permet de rincer les becs mélangeurs, ainsi que les infuseurs. Avant de lancer la séquence, le système attend que l'eau de la cuve du chauffe-eau soit à la bonne température. Pour garantir une propreté optimale, la vanne de remplissage du chauffe-eau est désactivée afin que l'eau utilisée pendant la séquence soit fournie à la bonne température pour éliminer les microorganismes. Les vannes d'eau chaude sont activées l'une après l'autre, avec le mixeur correspondant, pendant une durée de vidange prédéfinie.



**Prudence :** assurez-vous qu'un récipient adapté se trouve sous la position de distribution. Gardez les mains à l'écart de la zone de distribution pendant le cycle de vidange.

### 5.4 Touche 4 - Nettoyage de l'infuseur (modèles à café/thé frais uniquement)

Permet de nettoyer l'infuseur. Pour garantir une propreté optimale, la vanne de remplissage du chauffe-eau est désactivée afin que l'eau fournie soit à la bonne température pour éliminer les microorganismes. L'unité de l'infuseur est remplie d'eau chaude et quatre cycles de fonctionnement sont lancés. Une fois le cycle de nettoyage terminé, la cuve du chauffe-eau se remplit à nouveau.



**Prudence :** assurez-vous qu'un récipient adapté se trouve sous la position de distribution. Gardez les mains à l'écart de la zone de distribution pendant le cycle de vidange.

## 5.5 Touche 5 - Affichage des compteurs

Cette touche permet d'accéder au menu de rappel des données, qui permet d'afficher les données de vente effaçables et non effaçables, les données relatives aux périodes programmées, les numéros d'identification des composants installés, ainsi que les informations SureVend.

## 5.6 Touche 6 - Test de vente

Cette touche permet de distribuer une boisson afin de s'assurer du bon fonctionnement de la machine après une opération de nettoyage ou de maintenance.

1. Après avoir appuyé sur la touche, sélectionnez une boisson dans le menu qui s'affiche.
2. Pour quitter le menu de test, appuyez sur la touche **Monter d'un niveau**.

## 5.7 Touche 7 - Essai de gobelet

Cette touche permet de tester le fonctionnement du dispositif de descente des gobelets. Lorsqu'elle est activée, le moteur du dispositif se met en route et un gobelet est éjecté.

## 5.8 Touche 8 - Positionnement de la tête

Cette touche permet de faire passer la tête de distribution en position entièrement allongée.

Appuyez à nouveau sur la touche pour que la tête de distribution retourne à sa position d'origine.

## 5.9 Touche 9 - Remplissage du chauffe-eau (machines à café en grains uniquement)

Lorsque l'opérateur appuie sur cette touche, la machine pompe une quantité définie d'eau dans le système (environ 400 ml). Utilisez cette touche pour purger toute l'eau restant dans le système après un déplacement ou une mise hors service de la machine, quelle que soit la durée.

## 5.10 Touche 10 - Refroidissement de la machine (machines à café en grains uniquement)



**Important !** Cette touche permet à un technicien de travailler en toute sécurité sur le système d'eau et ne doit pas être utilisée par l'opérateur.

## 5.11 Touche 11 - Nettoyage avec pastille CoEx® (machines à café en grains uniquement)

Cette touche permet de lancer la procédure de nettoyage des infuseurs avec une pastille CoEx®. Crane Merchandising Systems recommande d'utiliser cette procédure de nettoyage une fois par semaine.

### **5.12 Touche 12 - Remise à zéro du compteur de déchets (machines à café moulu et en grains uniquement)**

Chaque fois que le bac de récupération est vidé, le compteur doit être remis à zéro.

Cette touche permet de remettre le compteur à zéro. Appuyez sur la touche OK de l'écran d'affichage pour confirmer.

**Remarque** : cette touche fonctionne uniquement si la fonction est activée dans le programme (elle est désactivée par défaut).

### **5.13 Touche 13 - Amorce sirop (machines à boissons plates/gazeuses uniquement)**

Cette touche permet d'amorcer les sélections de sirop.

### **5.14 Touche 14 – Pas activée**

### **5.15 Touche 15 - Démarrage**

Pendant le pesage des ingrédients en mode d'entretien, cette touche a les mêmes fonctions que la touche **Démarrer** de l'écran de sélection des boissons.

### **5.16 Touche 16 – Pas activée**

## Chapitre 6 – Mode de programmation

### 6.1 Interface de programmation

Le mode Programmation permet d'afficher et de modifier les options de la machine.

### 6.2 Utilisation des menus

1. Une fois que vous vous trouvez en mode Programmation (**voir la section 6.4 Accès au mode de programmation**), l'écran à cristaux liquides affiche le menu principal de l'opérateur.
2. Pour sélectionner une commande de menu, appuyez sur la touche correspondante.  
**Remarque :** la partie inférieure de l'écran contient souvent des informations importantes. Dans de nombreux menus de configuration, elle affiche la valeur existante du paramètre sélectionné.
3. Lorsqu'un menu, un sous-menu ou un affichage de données est divisé en plusieurs écrans, les icônes **Page suivante** et **Page précédente** sont affichées.
4. Pour retourner à un écran de menu précédent (par exemple, pour passer du sous-menu des diagnostics au menu principal), utilisez l'option **Monter d'un niveau**.

### 6.3 Saisie ou modification de paramètres

Pour saisir ou modifier des paramètres, tapez les chiffres de la valeur requise à l'aide des touches **0 à 9**. Une fois le bon paramètre saisi, appuyez sur la touche d'enregistrement afin de remplacer la valeur précédente et de stocker la nouvelle valeur dans la mémoire de la machine.

Pour retourner à l'écran précédent, appuyez sur la touche **Monter d'un niveau**.

Pour certaines fonctions de programmation, l'opérateur doit choisir un ou plusieurs paramètres. Il peut s'agir de cases à cocher ou de boutons radio.



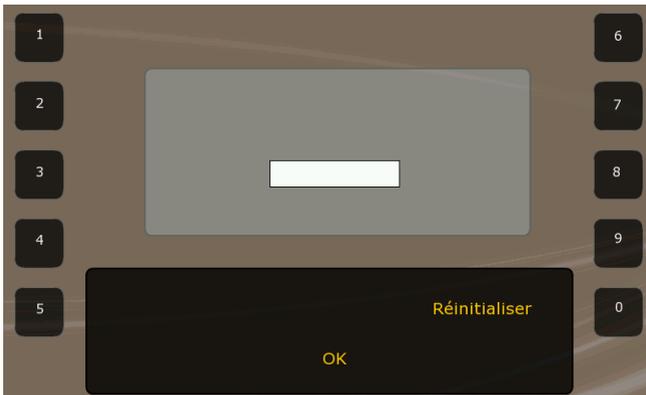
1. Sélectionnez l'option requise. Votre sélection est indiquée par un point dans le bouton radio.
2. Utilisez les touches pour sélectionner le jour de désinfection. Votre sélection est indiquée par une **COCHE** dans la case de l'option.



Répétez cette procédure jusqu'à ce que tous les jours requis soient sélectionnés.

## 6.4 Accès au mode de programmation

1. Ouvrez la porte de la machine. L'écran à cristaux liquides affiche automatiquement la fenêtre de saisie du code d'accès. Saisissez les 4 chiffres du code d'accès de l'opérateur et appuyez sur OK.



**Remarque :** le code d'accès par défaut est **3-3-3-3**.

Il est possible qu'un code différent vous soit fourni

## Chapitre 7 – Programme de l'opérateur

Une fois que vous avez accédé au programme de l'opérateur, l'écran à cristaux liquides situé à l'avant de la machine affiche le menu principal (ci-dessous).



### 7.1 Rappel données

Ce menu permet d'afficher les données de vente effaçables et non effaçables, les données relatives aux périodes programmées, ainsi que les informations de vente assistée SureVend. Les menus Données de vente effaçables et Données SureVend contiennent un sous-menu supplémentaire qui permet de supprimer les données existantes.

#### 7.1.1 Données de vente non effaçables

Ce menu permet d'afficher les valeurs de vente et les valeurs monétaires. Ces données ne peuvent pas être effacées et resteront intactes pendant toute la durée de service de la carte contrôleur.

1. Sélectionnez **Données de ventes non effaçables** (Totaux généraux, Par produit, Cash, Cashless et Jeton).



2. Sélectionnez **Totaux généraux**. Ce menu affiche la valeur monétaire totale et le nombre total de ventes pour les catégories de données suivantes :

Données affichées dans l'écran Totaux généraux :

<b>Ventes-€</b>	Affiche les ventes totales de la machine en € (MOINS les <b>tests de vente</b> et les <b>ventes gratuites</b> ).
<b>Ventes-#</b>	Affiche le nombre total de ventes réalisées par la machine, dont les ventes normales, avec remise et surtaxées (MOINS les <b>ventes test</b> et les <b>ventes gratuites</b> ).
<b>Remises-€</b>	Affiche la valeur monétaire totale de toutes les remises en €.
<b>Remises-#</b>	Affiche le nombre total de ventes avec remise.
<b>Vente test-€</b>	Affiche la valeur monétaire totale de tous les tests de vente en €.
<b>Vente test-#</b>	Affiche le nombre total de tests de vente.
<b>Surcharge-€</b>	Affiche la valeur monétaire totale de toutes les surtaxes en €.
<b>Surcharge-#</b>	Affiche le nombre total de ventes surtaxées.
<b>Vente Gratuite-€</b>	Affiche la valeur monétaire totale de toutes les ventes gratuites en €.
<b>Vente Gratuite-#</b>	Affiche le nombre total de ventes gratuites.
<b>Total-€</b>	Affiche les ventes totales de la machine en €.
<b>Total-#</b>	Affiche le nombre total de ventes réalisées par la machine.

	€	#
Ventes	0.00	0
Remises	0.00	0
Vente test	0.00	0
Surcharge	0.00	0
Vente Gratuite	0.10	1
Total	0.10	1

**Remarque** : toutes les données de vente sont présentées dans un format conforme à la dernière norme de transfert des données EVA DTS (European Vending Association Data Transfer Standard).

1. Vous pouvez également afficher et enregistrer des données d'audit par produit : sélectionnez **Par produit** dans le menu **Données de ventes non effaçables**. Ce menu contient toutes les sélections de boissons disponibles sur la machine.
2. Sélectionnez le produit requis (par ex., **Chocolat**). L'écran à cristaux liquides affiche le menu suivant.

	€	#
Prix	0.10	1
Ventes	0.00	0
Remises	0.00	0
Vente test	0.00	0
Surcharge	0.00	0
Vente Gratuite	0.00	0

**Remarque :** chaque écran **Par produit** affiche également le prix défini pour la boisson sélectionnée, comme indiqué.

- Appuyez sur **Page précédente** pour retourner au menu Par produit. Vous pourrez alors afficher les données d'autres sélections ou accéder à d'autres sous-menus par le biais du menu **Données de ventes non effaçables** (Cash, Cashless et Jeton).

### 7.1.2 Données de vente effaçables

Ce menu contient des données similaires à celles disponibles dans le menu Données de ventes non effaçables.

Cependant, les données affichées dans ce menu peuvent être effacées de la mémoire de la machine.

- Sélectionnez **Données de ventes effaçables** (Totaux généraux, Par produit, Cash, Cashless et Jeton).
- Sélectionnez **Totaux généraux**. Ce menu affiche la valeur monétaire totale et le nombre total de ventes (depuis le dernier effacement) pour les catégories de données indiquées.

**Remarque :** voir la section 7.1 **Rappel données** pour une description détaillée des catégories de données.



	€	#
Ventes	0.00	0
Remises	0.00	0
Vente test	0.00	0
Surcharge	0.00	0
Vente Gratuite	0.00	0
Total	0.00	0

Après avoir consulté les informations requises dans ces sous-menus, vous pouvez effacer les données en appuyant sur **Remise à zéro**, puis sur **Oui** pour confirmer. Appuyez sur **Page précédente** pour quitter le menu sans effacer les données.

- Vous pouvez également afficher les données monétaires et les données de ventes effaçables de chaque produit en sélectionnant le menu Par produit, ou encore afficher et enregistrer les données des sous-menus Cash, Cashless et Jeton.

### 7.1.3 SureVend™

Ce menu permet d'afficher et de remettre à zéro les données de la fonction SureVend.

1. Sélectionnez **SureVend™** (Echecs distribution gobelet, SV Assistée, Effacer les données). L'écran à cristaux liquides affiche le menu suivant. Ce menu affiche le nombre d'échecs de distribution de gobelet enregistrés par SureVend, ainsi que le nombre de ventes assistées par SureVend.
2. Pour effacer les données, appuyez sur **Effacer les données**, puis sur **Oui** pour confirmer.



### 7.1.4 Vente Mug

Ce menu affiche le nombre de distributions réalisées par la machine sans faire descendre de gobelet.

1. Sélectionnez **Vente Mug**.
2. Pour effacer les données, appuyez sur **Effacer les données**, puis sur **Oui** pour confirmer.



### 7.1.5 Vente Gobelet

Ce menu affiche le nombre de distributions réalisées par la machine en utilisant l'un de ses gobelets.

1. Sélectionnez **Rappel données / Vente Gobelet**.
2. Pour effacer les données, appuyez sur **Effacer les données**, puis sur **Oui** pour confirmer.



## 7.2 Diagnostics

Ce menu permet d'afficher les erreurs détectées sur la machine.

## 7.3 Prix

Ce menu permet d'afficher et de modifier des prix individuels ou un prix unique pour toutes les boissons, de définir une remise pour les clients qui utilisent leur propre gobelet/tasse et d'afficher le prix le plus élevé et le prix le plus faible définis dans la machine.

**Remarque :** les valeurs saisies par le biais de ce menu s'appliquent uniquement aux machines équipées d'un monnayeur.



### 7.3.1 Prix individuels

Ce menu permet d'afficher et de définir un prix individuel pour chaque boisson offerte par la machine.

1. Toutes les boissons offertes par la machine s'affichent sous forme de liste et sont accompagnées d'un prix. Dans l'exemple ci-contre, le prix du café instantané est réglé sur 10 c.



2. Pour modifier le prix du café instantané, sélectionnez **Café instantané**. L'écran à cristaux liquides affiche le menu suivant. Pour mettre le prix à jour (pour le faire passer à 10 c, par exemple), appuyez sur **1-0** à l'aide des touches adaptées.



3. Appuyez sur **Sauvegarder**. Le nouveau prix s'affiche. Vous pouvez alors modifier le prix d'une autre boisson.

### 7.3.2 Toute la machine

Ce menu permet d'afficher et de définir un prix unique pour toutes les boissons offertes par la machine.



1. L'écran à cristaux liquides affiche le menu avec la valeur actuelle (10 c, par exemple), comme indiqué.
2. Pour mettre cette valeur à jour (pour régler le prix sur 50 c, par exemple), appuyez sur **5-0** à l'aide des touches adaptées.
3. Appuyez sur **Sauvegarder** pour valider les modifications et retourner au menu **Prix**. Le nouveau prix s'affiche.

**Conseil** : si la plupart des boissons sont vendues au même prix, utilisez ce menu pour régler rapidement l'ensemble de la machine sur ce prix, puis utilisez le menu Prix individuels pour ajuster le prix des quelques boissons qui diffèrent. La saisie d'un prix unique pour l'ensemble de la machine effacera les prix individuels programmés précédemment.

### 7.3.3 Remise sans gobelet

Ce menu permet d'afficher et de définir une remise sur le prix des boissons pour les clients qui utilisent leur propre gobelet/tasse.

Lorsqu'un client place une tasse dans la zone de distribution et sélectionne une boisson, les capteurs SureVend la détectent et désactivent le mécanisme de descente de gobelet. La valeur définie pour le paramètre Remise sans gobelet est ensuite soustraite au prix de la boisson sélectionnée et la monnaie / le crédit approprié(e) est offert au client.

**Remarque** : il est important de s'assurer que la valeur saisie pour la remise sans gobelet est prise en charge par le monnayeur installé sur la machine. Par exemple, si une remise de 2 centimes est définie, alors que la plus petite pièce acceptée par le monnayeur est 5 centimes, la machine ne pourra pas rendre la remise au client.

1. L'écran à cristaux liquides affiche le menu avec la valeur actuelle (5 c, par exemple), comme indiqué.



2. Pour mettre cette valeur à jour (pour régler la remise sur 10 c, par exemple), appuyez sur **1-0** à l'aide des touches adaptées.
3. Appuyez sur **Sauvegarder** pour valider les modifications et retourner au menu **Prix**. La nouvelle remise sans gobelet s'affiche.

#### 7.3.4 Prix haut/bas

Ce menu permet d'afficher le prix le plus élevé et le prix le plus faible programmés par le biais du sous-menu Prix individuels.

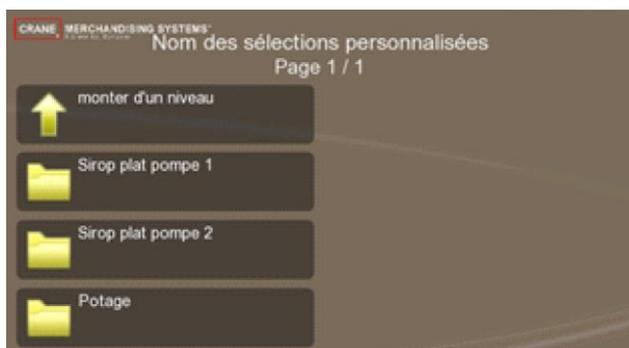
**Remarque** : si la machine utilise un prix unique, celui-ci s'affichera dans les deux champs.

### 7.4 Menu Configuration produit

Ce menu permet d'afficher et de modifier les sous-menus de configuration de la cuve du chauffe-eau, de minuterie des boissons, de personnalisation des noms de boissons, de configuration des ventes de pichet, de désactivation des boissons, d'activation des jetons, de données SureVend, de mécanisme de gobelets, de gestion des déchets d'infuseur et de gestion du filtre à eau.

#### 7.4.1 Nom des sélections personnalisées

Ce menu permet de modifier le type de soupe ou de boisson fraîche affiché sur l'écran principal.

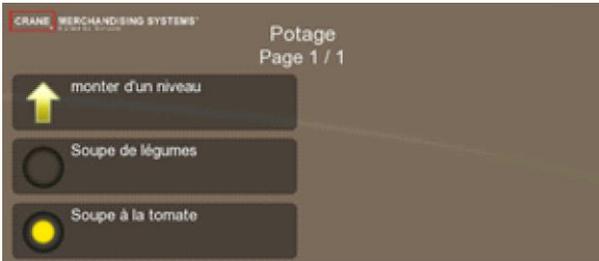


L'exemple suivant décrit comment mettre la machine à jour pour afficher « Soupe à la tomate » au lieu de « Potage ».

1. Sélectionnez **Potage**.



2. Sélectionnez **Soupe à la tomate**.



3. Appuyez sur **Monter d'un niveau**

**Remarque** : le type de boisson fraîche est réglé de la même manière.

#### 7.4.2 Désactiver les sélections

Ce menu permet de désactiver des boissons individuelles.

L'exemple suivant décrit comment désactiver les boissons Café instantané, Espresso et Cappuccino.

1. Sélectionnez **Désactiver les sélections**.
2. Appuyez sur la touche des boissons que vous souhaitez désactiver. Une **COCHE** apparaît dans la case des boissons qui ont été désactivées.
3. Appuyez sur **Monter d'un niveau**.



**Remarque** : sur l'écran de veille, toutes les boissons désactivées apparaissent en grisé au-dessus des mots « Non disponible ». Leur touche est également éteinte.

#### 7.4.3 SureVend™

Ce menu permet d'activer ou de désactiver la fonction de distribution de boisson SureVend.

## Présentation de SureVend

SureVend s'assure qu'un gobelet est toujours disponible sur le support de gobelet avant de prendre l'argent ou de distribuer une boisson. Son système de détection est un rayon infrarouge envoyé à travers le support de gobelet et interrompu par la chute d'un gobelet depuis le dispositif de descente de gobelets ou par l'insertion d'une tasse par le consommateur.

Le logiciel SureVend contrôle le capteur du support de gobelet pendant la durée de fonctionnement de l'éjecteur de gobelets. Lorsqu'aucun gobelet n'est détecté, il tente d'éjecter un deuxième gobelet et, le cas échéant, un troisième. Lorsque ceci ne permet toujours pas d'obtenir un gobelet, l'écran principal affiche le message « Produit non livré ».

Les consommateurs peuvent alors récupérer leur argent en appuyant sur la touche de retour de monnaie ou en retirant leur carte.

Lorsque cela se produit trois fois de suite, l'écran principal affiche alors le message « **Insérer votre mug** ». La machine continuera de fonctionner, mais ne distribuera pas de gobelet depuis le dispositif de descente de gobelets.

Pour effacer le message et retourner en mode Veille, ouvrez la porte et, si nécessaire, retirez le gobelet endommagé du dispositif de descente de gobelets.

Assurez-vous du bon fonctionnement de la machine avant de partir.

Pour configurer la fonction SureVend, suivez la procédure indiquée ci-dessous :

1. Sélectionnez **SureVend™**.
2. Appuyez sur la touche correspondant à l'option requise.
3. Appuyez sur **Monter d'un niveau**

**Remarque :** la fonction SureVend est activée par défaut, comme l'indique la ligne d'état située en bas de l'écran.



### 7.4.4 Vente gratuite

Ce menu permet d'activer/désactiver la fonction de vente gratuite lorsque la machine est équipée d'un monnayeur / système de carte. Lorsque la vente gratuite est activée, toutes les boissons offertes sont distribuées gratuitement. Pour activer la vente gratuite, suivez la procédure indiquée ci-dessous :

1. Sélectionnez **Vente Gratuite**.
2. Sélectionnez **Activé** ou **Désactivé**.
3. Appuyez sur **Monter d'un niveau**.



#### 7.4.5 Quitter l'application de service

Permet de repasser en mode Veille.

1. Sélectionnez **Quitter l'application de service**.
2. Appuyez sur **Oui**.

## Chapitre 8 – Longueur des tuyaux du distributeur

Au sein d'une machine Coti, des tuyaux de trois tailles différentes peuvent être remplacés par l'opérateur.

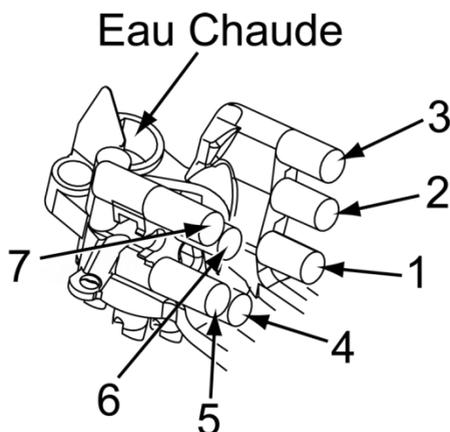
Infuseur CoEx Espresso = tuyau blanc en silicone de 4 mm

Infuseur CoEx - hors espresso et infuseur Oltre à café/thé frais = tuyau gris en silicone de 8 mm

Autres = tuyau gris en silicone de 6 mm

Pour remplacer les tuyaux :

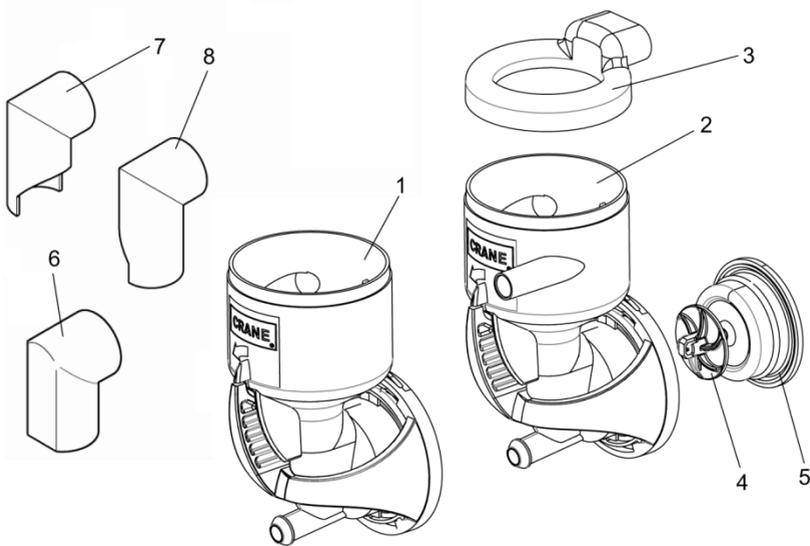
1. Ouvrez la porte du distributeur et étendez la tête de distribution en appuyant sur la touche **8** du clavier de service.
2. En vous référant aux tailles de tuyaux indiquées ci-dessus, branchez les tuyaux sur la tête de distribution. Les numéros du schéma suivant indiquent les becs mélangeurs / infuseurs à relier aux buses.
3. Les tuyaux doivent être coupés de manière à ne pas être trop tendus lorsque la tête est allongée, ni trop lâches sous la tête.



## Chapitre 9 – Pièces de rechange recommandées

Les pièces de rechange des pages suivantes sont disponibles auprès du fournisseur de votre machine et garantiront une durée de service longue et fiable.

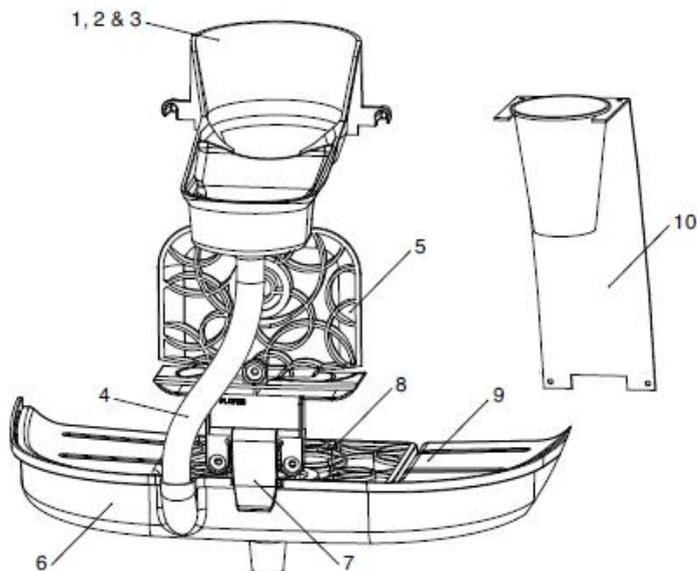
### 9.1 Kits d'hygiène



Kit d'hygiène - N° d'article (+ quantité par kit)

Réf.	Article	ABH HYG INSTANT (Instantané)	ABH HYG SFBT (Thé infusé)	ABH HYG DFB EU (Café moulu et thé infusé doubles)	ABH HYG B2C FBT (Café en grains et thé infusé)
1	Bec mélangeur simple entrée	7	4	3	3
2	Bec mélangeur double entrée	-	-	1	-
3	Purgeur de vapeur	7	4	4	3
4	Mélangeur	7	4	4	3
5	Joint	7	4	4	3
6	Conduit, bac central	6	-	-	-
7	Conduit, G, long	1	4	4	4
8	Conduit, D, long	1	5	4	4
Non indiqué	Tuyau en silicone 8 mm x 12,5 mm	0,65 M	0,65 M	0,65 M	0,65 M
	Tuyau en silicone 6 mm x 9,5 mm	3,00 M	3,00 M	3,00 M	3,00 M

## 9.2 Pièces de la zone de distribution



Réf.	N° d'article	Description
1	PL13126000	Attrape-gobelet - Petits gobelets
2	PL13125000	Attrape-gobelet - Grands gobelets
3	PL13128000	Attrape-gobelet - Gobelets de 33 cl
4	SIO1142960	Tuyau en silicone - Diam. ext. 16 mm
5	PL13123000	Support de gobelet
6	PL13131000	Ramasse-gouttes
7	PL13122000	Support de montage, support de gobelet
8	PL13133000	Grille
9	PL13132000	Contour, grille
10	MT11611000	Support de montage, ramasse-gouttes

## Chapitre 10 – Messages d'erreur et résolution de problèmes simples

### 10.1 Messages d'erreur

Le tableau suivant répertorie les messages d'erreur susceptibles de survenir sur la machine et indique les solutions correspondantes, le cas échéant.



**Pensez sécurité !** Si la solution fournie ne permet pas d'éliminer l'erreur ou si celle-ci nécessite l'intervention d'un technicien d'entretien formé, **NE TENTEZ PAS DE RÉSOUDRE LE PROBLÈME VOUS-MÊME**. Contactez le fournisseur de la machine afin d'obtenir de l'aide.

Message d'erreur	Cause	Solution	
Nettoyage Co-Ex® recommandé	L'infuseur Co-Ex® n'a pas été nettoyé de manière régulière.	Réalisez dès que possible un nettoyage avec pastille à l'aide du clavier de service (touche 10).	
Nettoyage Co-Ex® requis	Le programme de nettoyage n'a pas été suivi et l'infuseur Co-Ex® a été désactivé.	Réalisez immédiatement un nettoyage avec pastille à l'aide du clavier de service (touche 10).	
Configuration Co-Ex® requise	L'infuseur Co-Ex® n'a pas été configuré.	Appelez un technicien. Les boissons préparées avec du café moulu ou en grains ne peuvent pas être distribuées.	
Pas de gobelets Insérer votre mug	Les piles de gobelets sont vides. SureVend a détecté une erreur au niveau du dispositif de descente de gobelets.	Remplissez les piles de gobelets avec des gobelets de taille et de type adaptés. Vérifiez l'unité de commande. Si l'erreur persiste, contactez un technicien.	
Merci d'enlever le gobelet	Une tasse ou un gobelet est resté dans la zone de distribution.	Retirez la tasse ou le gobelet pour supprimer l'erreur.	
Désolé hors service	Erreur capteur mug	Mettez la machine hors tension et appelez un technicien.	
	Pas de Comm IO		Panne de communication.
	Infuseur non retourné		L'infuseur n'est pas retourné à sa position d'origine.
	Bourrage infuseur		Mécanisme d'infusion défectueux.
	Tête de distribution non rentrée		La tête de distribution n'est pas retournée à sa position d'origine.
Tête de distribution non sortie	La tête de distribution ne s'est pas allongée.		

**Message d'erreur**

**Cause**

**Solution**

Désolé hors service

Pas de monétique	Le monnayeur n'est pas branché ou n'a pas été bien configuré.
Température non valable	Le dispositif de température est débranché ou défectueux.
Fuite réservoir d'eau	La vanne de distribution a une fuite.
Niveau d'eau bas	La machine est en train de se remplir.
Dépassement temps remplissage	La machine ne s'est pas remplie d'eau.
Chauffage eau	L'eau est en train de chauffer pour atteindre la bonne température de fonctionnement.
Seau déchets plein	Le seau à déchets est plein.
Rinçage	Un opérateur/technicien est en train d'exécuter le programme de rinçage.
Pas de café	Le bac à café en grains et/ou moulu est vide (machines expresso). La fermeture de trémie du café en grains est fermée.

Patientez pendant que la machine se remplit d'eau. Assurez-vous que l'alimentation en eau est connectée à la machine et que le robinet est ouvert.

Patientez jusqu'à ce que la machine ait chauffé l'eau et passe en mode Veille.

Videz, nettoyez et réinstallez le seau à déchets.

Patientez jusqu'à ce que la machine termine le cycle de rinçage et repasse en mode Veille.

Remplissez le bac à café en grains et/ou moulu avec du café frais.

Ouvrez complètement la fermeture de trémie du café en grains.

**10.2 Résolution de problèmes simples**

Dans le cas peu probable où la machine poserait des problèmes, le tableau suivant fournit des détails sur la gestion des erreurs courantes qui peuvent être facilement résolues par l'opérateur.



**Pensez sécurité !** Si la solution fournie ne permet pas d'éliminer l'erreur ou si celle-ci n'est pas répertoriée, NE TENTEZ PAS DE RÉSOUDRE LE PROBLÈME VOUS-MÊME. Contactez le fournisseur de la machine afin d'obtenir de l'aide.

**Erreur**

**Cause possible**

**Solution**

Débordement du seau à déchets	Le capteur de niveau n'est pas correctement placé dans le seau.
Mauvaises boissons distribuées	Les bacs à ingrédients sont aux mauvais emplacements.

Veillez à ce que le capteur soit correctement placé dans le seau.

Réinstallez les bacs aux bons emplacements.

Erreur	Cause possible	Solution
Fuite de la zone de distribution	Le système de mélange / joint torique est mal installé.	Réinstallez-le correctement et assurez-vous que tous les postes de mélange sont étanches.
Affichage à cristaux liquides vide	L'alimentation électrique a été coupée.	Assurez-vous que l'alimentation secteur est allumée.
Blocage de gobelets	Mauvaise taille de gobelet.	Retirez les gobelets de la pile et remplacez-les par des gobelets de taille adaptée.
Le monnayeur ne rend pas la monnaie (si installé).	Les tubes de pièces sont bloqués, vides ou sous le niveau défini.	Dégagez les tubes de pièces et vérifiez s'ils sont bloqués. Inspectez les tubes de pièces et remplissez-les, le cas échéant.
Faible niveau d'eau indiqué à l'écran	L'alimentation en eau a été coupée.	Assurez-vous que le robinet de l'alimentation en eau est ouvert.
Boissons gazeuses non gazeuses	La bouteille de CO2 est vide.	Vérifiez la bouteille et remplacez-la, le cas échéant.
Bourrage de l'unité d'infuseur à filtre en papier	Mauvais papier installé	Retirez le papier et installez un filtre en papier adapté de 90 mm.
	Papier mal installé	Rechargez le papier et vérifiez son acheminement.
	Accrochage du papier sur la protection de l'infuseur	Réglez la protection de l'infuseur. <b>NE LA RETIREZ PAS.</b>
Les raclours de l'infuseur ne retirent pas le surplus de café/thé (café/thé frais sans papier uniquement)	Mauvaise installation des chambres d'infusion après le nettoyage.	Réinstallez les chambres d'infusion en veillant à bien placer les brides des raclours.
« Sélection indisponible » affiché à l'écran et boissons à base de café non distribuées (machines à café en grains).	Le compteur de déchets a atteint le nombre de distributions maximal pour l'infuseur CoEx®.	Videz le bac de récupération du café et remettez le compteur de déchets à zéro ( <b>voir la section 5.12 pour plus d'informations</b> ).

### 10.3 Fuite de la machine

En cas de fuite de la machine, coupez l'alimentation en eau au niveau du robinet et, si vous pouvez le faire sans danger, coupez l'alimentation électrique.



**Pensez sécurité !** Ne tentez pas de réparer la machine vous-même.

## Chapitre 11 – Mise hors service de la machine

1. Si la machine doit rester éteinte pendant une courte période, par exemple pendant un long week-end, aucune procédure spéciale n'est requise. Nettoyez-la soigneusement avant de fermer le site. Il est conseillé, à la réouverture du site, de distribuer chaque type de boisson afin de vérifier le bon fonctionnement de la machine et de la « rafraîchir ».
2. Si la machine doit être déplacée ou transportée, retirez tous les ingrédients et nettoyez-la soigneusement. Contactez le fournisseur de la machine, car seuls les techniciens d'entretien parfaitement formés sont autorisés à la mettre hors service.

Retrouvez ce guide, ainsi que d'autres manuels et des informations techniques concernant la gamme Crane en consultant la **page technique** de notre site Web

**[www.cranems.co.uk/technical/](http://www.cranems.co.uk/technical/)**

**CRANE<sup>®</sup> MERCHANDISING SYSTEMS**

Pipsmore Park, Bumpers Farm Industrial Estate,  
Chippenham, Wiltshire, SN14 6NQ, Royaume-Uni  
Tel: +44 (0)1249 444807 Fax +44 (0)1249 444819  
E mail: [sales@cranems.co.uk](mailto:sales@cranems.co.uk)  
Site Web: [www.cranems.co.uk](http://www.cranems.co.uk)