

ANIMO

OptiVend Next Generation Model 2015



Tastes differ.

manuel de service



instruction video

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS.....	5
1. INTRODUCTION OPTIVEND NG.....	6
1.1 Code de modèle.....	7
2. PREMIER RÉGLAGE APRÈS RACCORDEMENT	12
2.1 Comment programmer une recette?	14
2.2 Comment modifier une recette ?	15
2.3 Comment mesurer le poids d'un ingrédient ?	16
2.4 Réglages détaillés de recette.....	17
2.5 Réglage de la ligne de temps des recettes	
3. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT	18
3.1 Circuit d'eau	19
3.2 Composants	20
<i>Valve d'admission</i>	
<i>Chaudière</i>	
<i>Valve de dosage</i>	
<i>Thermostat de Sécurité</i>	
<i>Relais à contacts solides</i>	
<i>Capteur de tasse</i>	21
<i>Système produits instantanés</i>	
<i>Système d'évacuation de la vapeur d'eau</i>	
3.3 Détecteur de tasse.....	22
3.4 Produits instantanés	23
3.4.1 Réglage de la vitesse du mixeur	24
3.4.2 Recette café en plusieurs fois	25
3.4.3 Ventilation groupe mélangeur.....	26
3.4.4 Ventilation modèle TS	
3.5 Système de chaudière	27
3.5.1 Electrovanne de distribution	29
3.5.2 Démontage / remontage.....	30
3.5.3 Calibrage	
4. STRUCTURE DU MENU	31
4.1 Menu opérateur et menu de service	
4.2 Le menu Opérateur.....	33
[1.0] <i>Gratuit vente</i>	
[1.1] <i>Horloge</i>	
[1.2] <i>Minuterie</i>	
[1.3] <i>Compteur recette</i>	35
[1.4] <i>Recette rapide</i>	
[1.6] <i>Logiciel / Matériel</i>	
[1.7] <i>Code PIN</i>	
[1.9] <i>Contraste</i>	
[1.10] <i>Capteurs de tasse</i>	

4.3 Le menu de service	36
[2.1] Recette rapide pro	
[2.2] Réglages bouton	
[2.3] Réglages de recette	38
Réglages de recette (suite)	39
[2.4] Réglages	40
Réglages (suite)	41
Réglages (suite) / [2.5] RAZ compteurs	42
[2.6] Service boiler	43
[2.7] Test	44
Test (suite)	45
[2.8] Historique / [2.9] RAZ historique / [2.10] Chargement des paramètres par défaut / [2.11] SD menu	46
SD menu (suite) / [2.12] Modifier Code PIN	47
[[2.16] Gestion rinçage	48
5. LOGICIEL	49
5.1 Spécifications de la carte mémoire	
5.2 Gestion des paramètres du distributeur	
5.3 Installation du logiciel	
6. MAINTENANCE	51
6.1 Programme de rinçage journalier	
6.2 Périodicité de maintenance.....	52
6.2.1 Entretien chaudière	
6.2.2 Contrats de service.....	53
6.2.3 Travaux	
6.3 Instructions de détartrage	55
7. TRANSPORT / STOCKAGE	59
8. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS	60
9. VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉLECTRONIQUE	62
9.1 Commande principale	
9.1.1 Entrées de la carte-mère	63
9.1.2 Sorties de la carte-mère	64
9.1.3 Communication circuit imprimé principal	65
9.2 Interface / Écran.....	66
9.2.1 Connexions	
9.3 Alimentation	67
9.3.1 Connexions	
10. DÉPANNAGE	68
10.1 Lecture journal	
10.2 Effacer journal	
10.3 Afficher les messages lors de l'utilisation.....	69
10.4 Analyse de problème technique.....	71



11. OPTIONS	74
11.1 Installation OptiVend NG Hot & cold	
12. SYSTÈMES DE PAIEMENT	75
12.1 Mécanisme monétique (optionnel)	
12.1.1 Configuration standard	
12.1.2 Blocage de pièces de monnaie	
12.1.3 Activer un jeton à café existant	76
12.1.4 Programmation d'un nouveau jeton à café	
12.1.5 Acceptation des pièces d'euro et des jetons	
12.1.6 Acceptation des jetons seulement	77
12.1.7 Nettoyage du conduit de pièces	
12.2 Changeur de monnaie (optionnel)	78
12.2.1 Remplissage des tubes	
12.2.2 Tubes vides	
12.2.3 Programmation de nouveaux jetons	79
12.2.4 Nettoyage du passage des pièces	
12.2.1 Analyse des pannes	
DIMENSIONS	Les dernières pages de ce document

© 2016 Animo®

Tous droits réservés.

Toute reproduction et/ou publication, même partielles, de ce document, par impression, microfilm, électronique ou autre procédé quel qu'il soit, sont soumises à l'autorisation écrite préalable du fabricant. Il en va de même pour les dessins et/ou schémas correspondants.



AVANT-PROPOS

Objet de ce document

Outre de mode d'emploi, ce document servira d'annexe de maintenance qui permet au **personnel compétent** de procéder en toute sécurité à l'installation, la programmation et l'entretien de l'appareil.

- Par **personnel de maintenance compétent** on entendra : une personne capable de procéder à l'installation, la programmation, l'entretien et la réparation de l'appareil.

La plupart des réglages, dont ceux du produit également, sont protégés par un code PIN. Ce code PIN veille à ce que l'utilisateur n'ait pas accès au menu de maintenance.

Il est recommandé, après installation, de ne pas laisser ce document à la portée de l'utilisateur et de modifier le code PIN standard saisi à l'usine.

Tous les chapitres et paragraphes sont numérotés. Les diverses figures auxquelles il est fait référence dans le texte se trouvent sur les figures au début de ce manuel ou près des sujets correspondants.

FR

Pictogrammes et symboles



ATTENTION

Indication générale pour : IMPORTANT, ATTENTION ou REMARQUE.



AVERTISSEMENT

Mise en garde contre les dommages graves susceptibles d'affecter l'appareil ou contre les accidents corporels.



AVERTISSEMENT

Mise en garde contre les dangers liés au courant électrique.



AVERTISSEMENT

Mise en garde contre les décharges électrostatiques (D.E.S.) susceptibles d'affecter l'électronique

1. INTRODUCTION OPTIVEND NG

Explication des modèles d' OptiVend NG :

Désignation	Signification	Description	Hauteur distribution tasse	Hauteur distribution thermos
1er chiffre	Nbre de bac à ingrédient	1 - 6		
2ème chiffre	Nbre de mixeurs	1 - 3		
s	Etroit	Réalisation compacte	118mm	
-	Tasses		118mm	
TS	Thermos Small	thermos moyen	100-155mm	235mm
TL	Thermos Large	grand thermos	100-155mm	355mm
HS	High Speed	haute capacité	100-155mm	235mm
DUO	Double sortie	haute capacité	100-155mm	235mm
NG	Next Generation	modèle 2015		



11s
21s
22s
32s



32
42
33
43
53
63



11s TS
21s TS
32s TS



11 TS
22 TS (HS)
32 TS
42 TS
33 TS
43 TS
53 TS
63 TS



22 TS HS DUO
32 TS HS DUO
42 TS HS DUO
43 TS HS DUO
53 TS HS DUO



11 TL
42 TL



22 TL HS DUO
32 TL HS DUO

1.1 Code de Modèle

Configuration standard des bacs à ingrédients

La configuration des bacs à ingrédients des OptiVend NG est indiquée, en standard, selon le tableau ci-dessous, en caractères **gras**.

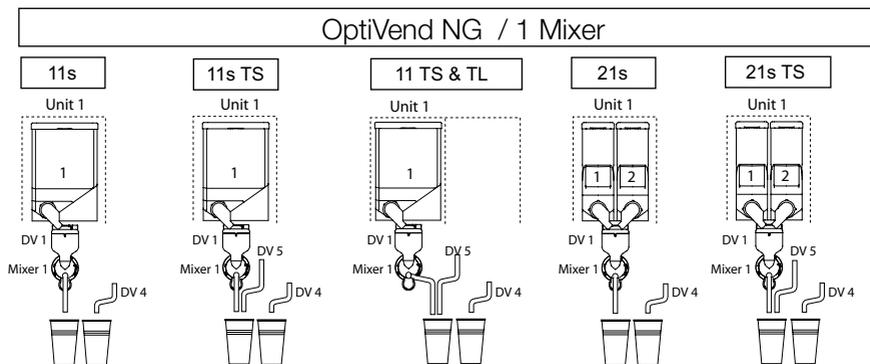
Configuration alternative des bacs à ingrédients

Les modèles peuvent être modifiés avec une configuration alternative imprimée en *italic*. Ces modèles sont disponible à partir d'Avril 2016.

Réglage bouton

Télécharger une vue d'ensemble des recettes standard et optionnelles: <http://www.animo.eu/fr/sd>

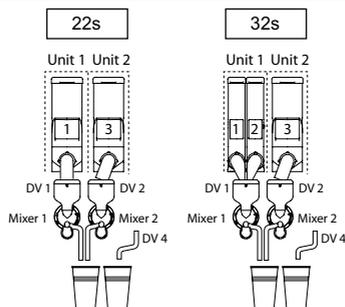
Accéder au site avec votre navigateur internet et vous pourrez enregistrer la documentation sans requérir à un code.



DV = Valve de dosage
Mixer = mélangeur

OptiVend 1 mixeur	Code modèle	Configuration boîtes	
		1	2
11s	2V1A	Café	-
11s TS	2VCA	Café	-
11 TS / 11 TL	2V2A	Café	-
21s	2V3A	Café	Topping
	2V1C	<i>Café</i>	<i>Café</i>
	2V2C	<i>Café</i>	<i>Cacao</i>
	2V3C	<i>Cacao</i>	<i>Cacao</i>
	2V4C	<i>Cacao</i>	<i>Topping</i>
21s TS	2VDA	Café	Topping

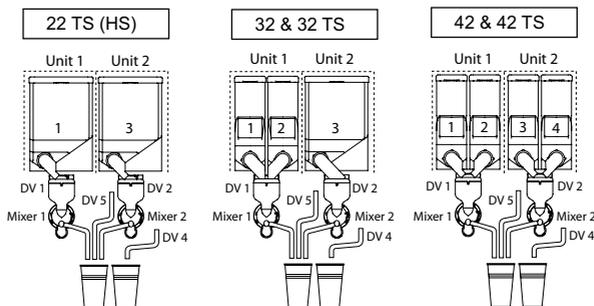
OptiVend NG / 2 Mixers



DV = Valve de dosage
Mixer = mélangeur

OptiVend 2 mixeur	Code modèle	Configuration boîtes			
		1	2	3	4
22s	2VEA	Cacao	-	Café	-
	2V1M	<i>Topping</i>	-	<i>Café</i>	-
32s & 32s TS	2V5A	Cacao	Topping	Café	-
	2VBC	<i>Sucre</i>	<i>Topping</i>	<i>Café</i>	-
	2VCC	<i>Soupe</i>	<i>Soupe</i>	<i>Soupe</i>	-
	2VDC	<i>Espresso</i>	<i>Café</i>	<i>Topping</i>	-
	2VEC	<i>Thé</i>	<i>Thé</i>	<i>Cacao</i>	-
	2VFC	<i>Café</i>	<i>Topping</i>	<i>Cacao</i>	-
	2V9C	<i>Decaf</i>	<i>Café</i>	<i>Topping</i>	-
	2VAC	<i>Cacao</i>	<i>Café</i>	<i>Topping</i>	-
	2V6M	<i>Cacao</i>	<i>Cacao</i>	<i>Cacao</i>	-

OptiVend NG / 2 Mixers

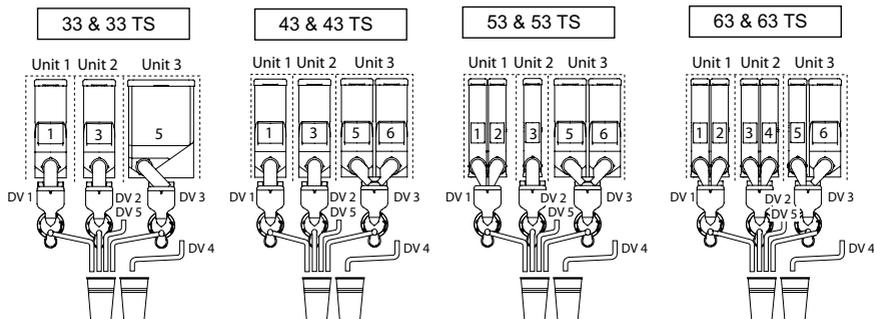


DV = Valve de dosage
Mixer = mélangeur

FR

OptiVend 2 mixeur	Code modèle	Configuration boîtes			
		1	2	3	4
22 TS	2V4A	Café	-	Topping	-
	2V6C	Café	-	Café	-
	2V7C	Café	-	Cacao	-
22 TS HS	2VFA	Café	-	Café	-
32 & 32 TS	2V6A	Cacao	Topping	Café	-
	2VGC	Café	Topping	Cacao	-
	2VHC	Sucre	Topping	Café	-
	2VIC	Cacao	Café	Topping	-
	2VJC	Cacao	Cacao	Cacao	-
42 & 42 TS	2V8A	Cacao	Topping	Café	Sucre
	2VCD	Cacao	Topping	Café	Decaf
	2VDD	Cacao	Topping	Café	Expresso
	2VED	Cacao	Café	Topping	Cappuccino mix
	2VFD	Café	Topping	Thé	Sucre

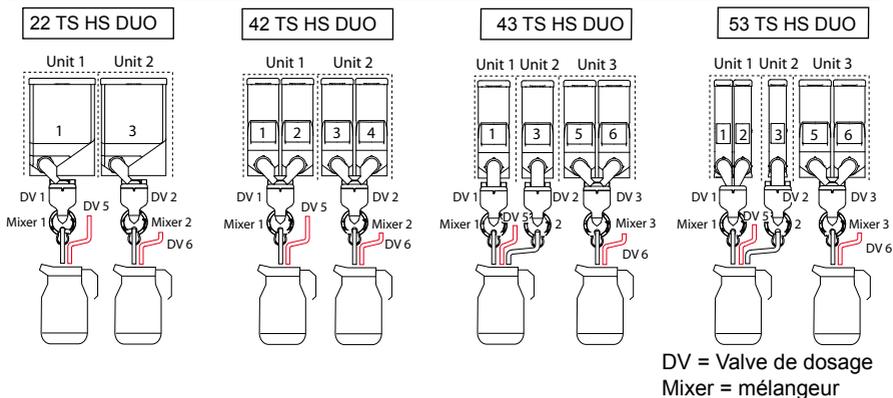
OptiVend NG / 3 Mixers



DV = Valve de dosage
Mixer = mélangeur

OptiVend 3 mixers	Code modèle	Configuration boîtes					
		1	2	3	4	5	6
33 & 33 TS	2V7A	Cacao	-	Café	-	Topping	-
	2V8D	Cacao	-	Thé	-	Café	-
	2V9D	Cacao	-	Topping	-	Café	-
43 & 43 TS	2V9A	Cacao	-	Topping	-	Café	Sucre
	2V1D	Soupe	-	Topping	-	Cacao	Café
	2VGD	Café	-	Thé	-	Cacao	Topping
	2VHD	Cacao	-	Topping	-	Café	Expresso
	2VID	Cacao	-	Topping	-	Café	Decaf
	2VJD	Soupe	-	Thé	-	Cacao	Topping
	2VKD	Café	-	Soupe	-	Cacao	Topping
	2VAA	Café	Decaf	Sucre	-	Cacao	Topping
53 & 53 TS	2V2E	Cacao	Topping	Soupe	-	Café	Expresso
	2V3E	Café	Sucre	Soupe	-	Cacao	Topping
	2V4E	Café	Sucre	Thé	-	Cacao	Topping
	2V5E	Cacao	Sucre	Thé	-	Café	Topping
	2V6E	Café	Sucre	Creamer	-	Cacao	Topping
	2V7E	Cacao	Sucre	Soupe	-	Café	Topping
	2V8E	Topping	Sucre	Creamer	-	Cacao	Café
	2VBA	Café	Decaf	Sucre	Thé	Cacao	Topping
63 & 63 TS	2VCE	Café	Sucre	Soupe	Soupe	Cacao	Topping
	2VGE	Café	Thé	Soupe	Soupe	Cacao	Topping

OptiVend NG HS DUO



OptiVend HS DUO	Code modèle	Configuration boîtes					
		1	2	3	4	5	6
22 TS	2V1F	Café	-	Café	-	-	-
22 TS ²	2VAF	Café	-	Café	-	-	-
22 TS	2V1G	Café	-	Decaf	-	-	-
22 TS	2V3G	Topping	-	Café	-	-	-
32 TS	2V4G	Café	Cacao	Café	-	-	-
42 TS	2V2F	Café	Topping	Café	Topping	-	-
42 TS ²	2VBF	Café	Topping	Café	Topping	-	-
42 TS	2VAG	Café	Cacao	Café	Topping	-	-
43 TS	2VCG	Café	-	Topping	-	Café	Cacao
53 TS	2V3F	Café	Topping	Cacao	-	Café	Topping
53 TS ²	2VCF	Café	Topping	Cacao	-	Café	Topping
63 TS	2VHG	Cacao	Topping	Café	Expresso	Topping	Café

1 Paramètres par défaut (distribution rapide)

Deux cruches (2) de café de deux litres en approximativement 77 sec.
Quatre pichets (4) à la suite en 160 sec., suivi d'un temps de chauffe de la chaudière d'environ 32 sec.

2 Réglage du mode alternatif (production en continu, sans blocage de la distribution)

Deux cruches (2) de café de deux litres en 121sec., quatre pichets en approximativement 242 sec.
Après les deux cruches, il n'y a pas de temps d'attente pour la chauffe de la chaudière.

Tableau de dureté de l'eau

Qualité de l'eau	Dureté				Service moment after x (cups)
	°D	°F	mmol/l	mgCaCo3/l	
Très dure	18-30	32-55	3,2-5,3	321- 536	5000
Dure	12-18	22-32	2,2-3,2	268-321	12.500
Moyenne	8-12	15-22	1,4-2,2	214-268	20.000*
Douce	4-8	7-15	0,7-1,4	72-214	40.000
Très douce	0-4	0-7	0- 0,7	0-72	0 = fin

FR

- 2.2 Réglages bouton <nom recette> (réglage)

Chaque machine est préprogrammée avec des recettes de base. Chaque bouton peut être changé si nécessaire. Chaque recettes peuvent être trouvées dans le document des recettes que l'on peut télécharger.

Voir <http://www.animo.eu/fr/sd>

Le même tableau indique la disponibilité de recettes supplémentaires.

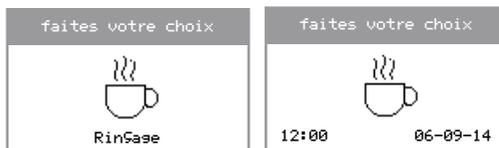
Voir Chap. 2.1 Comment programmer une recette

- 2.1 Recette rapide pro <nom recette>
 - Volume tasse (ml) (réglage)
 - Café (sec.)
 - Topping (sec.)
 - Chocolat (sec.)
 - Sucre (sec.)

Le café, le lait et le chocolat sont distribués pendant un nombre de seconde pour une boisson de 100ml. Quand le "volume tasse" (menu paramètre) est augmenté, le café, le lait, le chocolat et le sucre seront augmentés proportionnellement (non afficher à l'écran).

Voir chap. 2.2 Comment modifier une recette.

- Lancer le programme de rinçage, réinitialise the message.



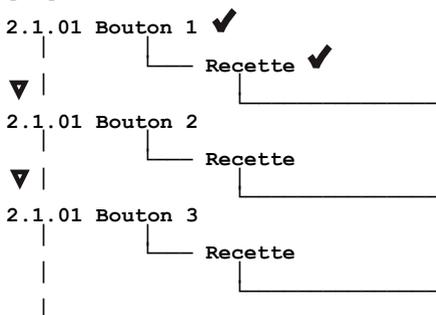
Stockage

SVP consulter le chap. 7 Transport / Stockage pour vidanger la chaudière avant le transport ou le stockage.

2.1 Comment programmer une recette?

Chaque machine est pré-programmée avec des recettes. Chaque touche peut-être changée, si nécessaire. Dans l'exemple ci-dessous, le bouton 1 sera changé de café en cappuccino.

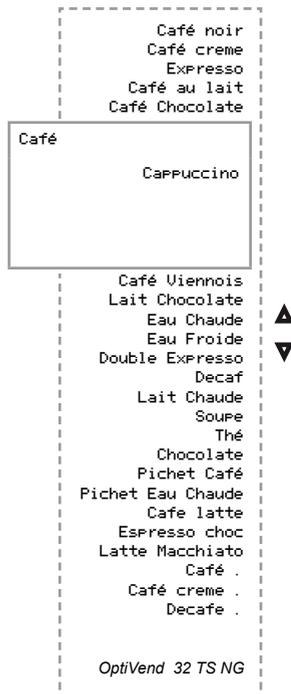
2.2 Réglages bouton



1. Se déplacer dans le menu service.
2. Aller au Bouton 1 – Recette et confirmer (V).
La première ligne de l'affichage indique la recette programmée
La deuxième ligne de l'affichage indique la liste des recettes pré-programmées et complémentaires
3. Dérouler la liste jusqu'à la recette désirée et confirmer 2x (v).



Les recettes d'usine peuvent être trouvées dans le dossier des recettes que l'on peut télécharger. Aller à <http://www.animo.nl/fr/downloads/documentation-de-service/>



2.2 Comment modifier une recette ?

Méthode facile pour tester la boisson – volume et goût
– sans quitter le menu !

2.1 Recette rapide pro ✓

2.1.01 Café (recette)

Café
Ingrédient (Café) **START**



2.1.04 Cappuccino (recette) ✓

Cappuccino
Volume de tasse
Cup volume 120ml **START**



Cappuccino
Ingrédient (Café)
Café 1,6s. **START**

Cappuccino
Ingrédient (Topping)
Topping 2,9s. **START**

1. Se déplacer dans le menu service.
2. Modifier un ou plusieurs réglages et confirmer (V), (le voyant START clignote).
3. Placer une tasse vide sous la sortie et appuyer sur le bouton START. Votre boisson est préparée.



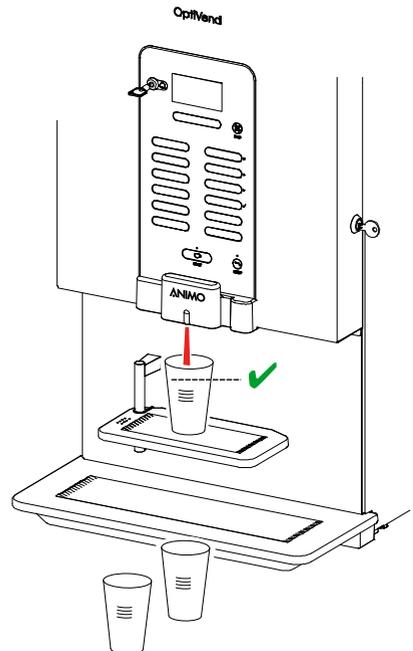
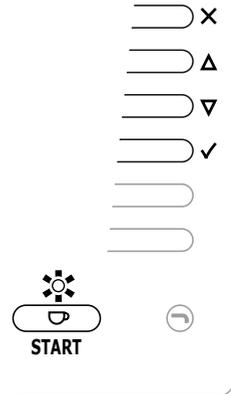
Quand le volume de la tasse (menu paramètre) est augmenté, les produits instantanés, café, lait et chocolat seront augmentés proportionnellement.

4. Si la boisson ne convient pas, les produits instantanés peuvent être ajustés séparément. Atteindre l'ingrédient à modifier, changer le temps .. et le confirmer (v). Le voyant START clignote.



Recommencer l'opération jusqu'à obtenir une boisson parfaite.

5. Voir le chapitre suivant si on souhaite mesurer le poids de chaque ingrédient.

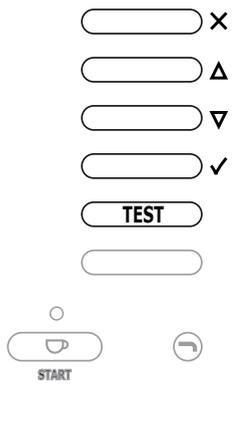
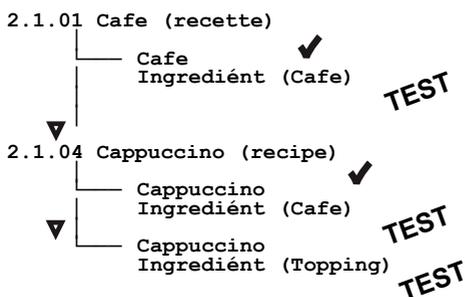


2.3 Comment mesurer le poids de chaque ingrédient?

Le moteur à ingrédient tournera seul (pas de rotation du moteur mixeur et pas d'eau délivrée).

i Il est recommandé de peser la quantité d'ingrédient avec une mini-balance.

2.1 Recette rapide pro



1. Se déplacer dans le menu service.
2. Maintenir une tasse vide dessous la sortie.
3. Appuyer sur le bouton de TEST, l'ingrédient sera délivré.
4. Peser l'ingrédient.



? gram



2.4 Réglages détaillés de recette

Avant de procéder à la modification du réglage détaillé des recettes (menu service 2.3), vous devrez d'abord savoir comment fonctionnent les différents composants tels que les valves, le moteur du percolateur, les moteurs à ingrédients et mélangeurs, voir chap. Réglages de la ligne de temps des recettes.

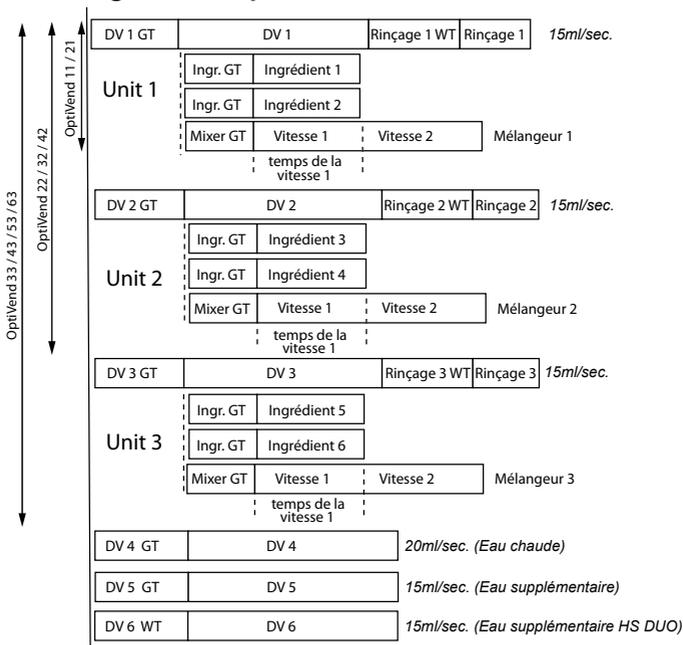
Tenez compte des règles suivantes :

- L'eau (électrovanne) est en ml.
- Les temps de fonctionnement des moteurs (ingrédients / Mélangeur(s)) sont réglés en secondes (intervalles d' 0,01 sec.)
- Tous les paramètres (eau et ingrédient) sont basés sur une boisson de 100 ml et sont automatiquement converties dans le volume de tasse réglé tel que programmé dans 1.4 / 2.1 Recette rapide et 2.2 Réglages bouton
- Si une boisson se compose de DV1 et DV2, la somme de ces quantités d'eau s'élève toujours à 100 ml au total. En utilisant DV1 et DV2 => 100 ml.
- Afin de bien rincer la chambre de percolation et les mélangeurs après la réalisation d'une boisson, on utilise un paramètre Rinçage. Dès que les mélangeurs, par ex., sont presque vides, une petite quantité d'eau chaude est dosée dans le mélangeur pour conserver celui-ci le plus propre possible.

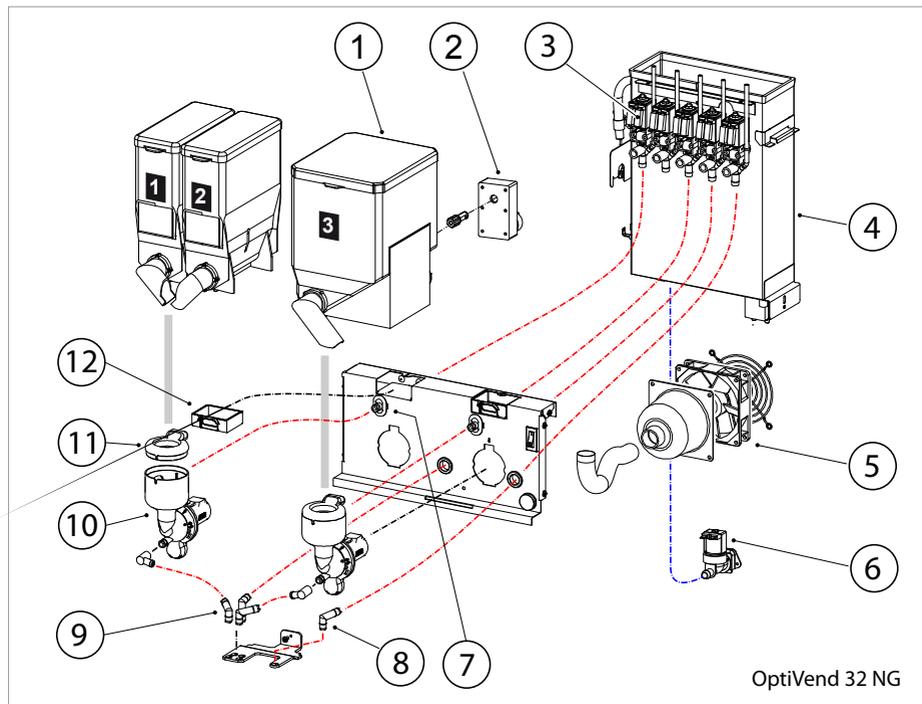
La valeur réelle de la dose de rinçage est 7,5ml. Attention : ceci ne doit pas être porté en diminution de la Quantité d'eau. Le programme tient compte de ces quantités !

Exemple : paramètre réglé DV2 = 100ml, Rinçage 2 = 8ml --> Programme exécute l'action comme suit : DV2 = 92ml Rinçage 2 = 8ml

2.5 Réglage de la ligne de temps des recettes



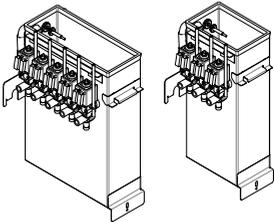
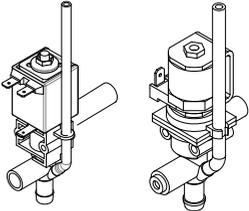
3. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

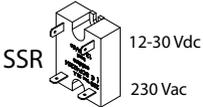
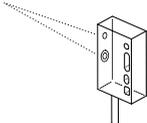
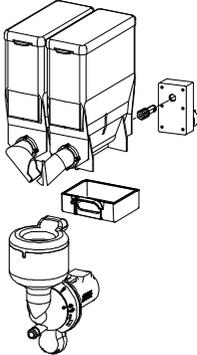
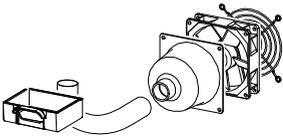


Pos.		Description
1.		Bac à ingrédient
2.	IM 1-6	Moteur bac
3.	DV 1-6	Valves de dosage
4.	H 2-3	Chaudière
5.	FAN	Système ventilateur
6.	KW1	Valve d'alimentation

Pos.		Description
7.		Arrivée d'eau bol mélangeur
8.		Sortie eau chaude
9.		Sortie boisson
10.	MM 1-3	Système mélangeur
11.		Aspiration bol
12.		Tiroir d'aspiration

3.2 Components

Composant	Illustration
<p>Valve d'admission KW1 [02801] Ouvre et ferme l'arrivée d'eau, bobine en 24Vcc. Débit : 2,5 l/min.</p> <p>Valve d'admission KW1 [1005239] Ouvre et ferme l'arrivée d'eau, bobine en 24Vcc. Débit : 7,0 l/min.</p>	
<p>Chaudière OptiVend NG (TS) 5,5 litre / OptiVend NG s 2,5 litre Chaudière fabriquée entièrement en AISI 316L, avec isolant.</p> <p>Capteur de température T1 [80063] 100kΩ/25°C</p> <p>Élément chauffant H1 [03216] 230V 3200W</p> <p>Protection contre la chauffe à sec [03093] 1N~230V Température de basculement 135°C / 1 pole / réarmement manuel.</p> <p>Protection contre la chauffe à sec [03106] 3N~400V Température de basculement 135°C / 3 pole / réarmement manuel.</p> <p>Voir le chapitre 3.5 Chaudière pour le fonctionnement.</p>	
<p>Thermostat de Sécurité [03484] Le thermostat de sécurité est en série avec le relais à contacts solides. Ce thermostat empêche une chauffe à sec quand le relais est défectueux. Le thermostat coupe la chauffe quand il y a production de vapeur. Le thermostat doit être réarmer manuellement.</p>	
<p>(Gauche) Valve de dosage DV [03250] Distribution d'eau pour le système percolateur et les mixeurs.</p> <p>(Droit) Valve de dosage DV [02803] seulement HS DUO Distribution d'eau pour le système percolateur et les mixeurs.</p> <p>Voir le chapitre 3.5.1 Valve de dosage pour le fonctionnement.</p>	

Composant	Illustration
<p align="center">Relais à contacts solides (SSR) [02799]</p> <p>L'élément chauffant est commandé par un relais solide. Attention à la polarité du 24Vdc.</p>	 <p>SSR 12-30 Vdc 230 Vac</p>
<p align="center">Capteur de tasse [1003231]</p> <p>Capteur infrarouge. Ce capteur peut-être monter sur la machine, en option. Il vérifie si la tasse ou le gobelet est sous la bonne sortie.</p> <p>Voir le chapitre 3.3 Capteur de tasse pour le fonctionnement.</p>	
<p align="center">Système groupe instantané</p> <p>Les boîtes à ingrédient sont chacune actionnées par un moteur tournant à 130 RPM. Le produit instantané (ingrédient) est expulsé de la boîte par une vis sans fin pour tomber dans le corps du mélangeur via les petits coudes de distribution.</p> <p>En même temps, de l'eau chaude est dosée dans le corps du mélangeur par la valve de dosage. Le produit instantané et l'eau sont ensuite mélangés par la roue de mélangeur actionnée par le moteur de mélangeur tournant à 16 500 RPM. La boisson s'écoule dans le gobelet via la sortie de boisson.</p> <p>Voir le chapitre 3.4 groupe instant pour le fonctionnement.</p>	
<p align="center">Système d'évacuation de la vapeur d'eau</p> <p>Pendant le mélange, il se dégage de la vapeur d'eau dont une grande partie sera recueillie par l'anneau d'évacuation de vapeur puis aspirée par le ventilateur via le tiroir d'aspiration. Les restes du produit instantané seront recueillis par le tiroir d'aspiration. Le tiroir d'aspiration s'enlève facilement (aux fins de nettoyage) après démontage du corps de mélangeur. Ce qui permet d'éviter en grande partie que la vapeur d'eau se retrouve dans la sortie de la boîte et que l'ingrédient devienne humide.</p> <p>Voir le chapitre 3.4.3 d'évacuation de la vapeur d'eau pour le fonctionnement.</p>	

3.3 Détecteur de tasse (en option)

Capteurs de présence des tasses sous la sortie Café et sous la sortie Eau Chaude. Le café ne sera produit que si la tasse est bien placée et il en est de même pour l'eau chaude. Les capteurs détectent aussi bien les tasses en porcelaine, en verre que les gobelets en carton.

Ce système de détection est sans risque pour l'utilisateur et évitera tout gaspillage de café ou d'eau chaude.



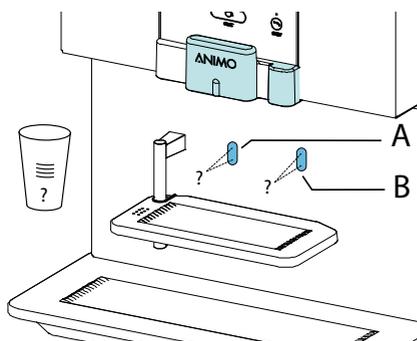
ATTENTION

- Les capteurs sont pré-activés en standard
- lorsqu'un production est lancée, ne placer pas vos mains sous les sorties sans avoir placé une tasse ou un gobelet.



Important

- Les capteurs sont pré-activés en standard
- Lancer les programmes de nettoyage et de rinçage avec la porte fermée.
- Quand une tasse est positionnée, la machine sort automatiquement du mode Economie d'Energie



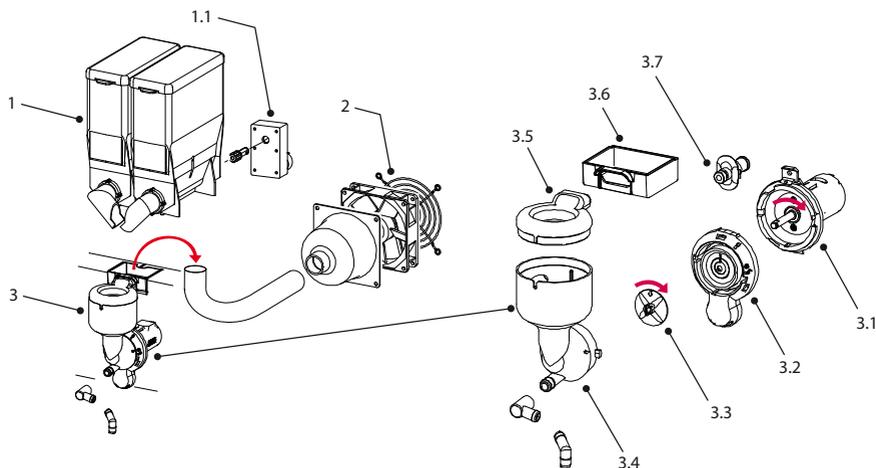
- **A:** Capteur de tasse pour sortie café, cappuccino, chocolat.
- **B:** Capteur de tasse pour sortie eau chaude.

3.4 Groupe instantané

Le produit instantané (ingrédient) est poussé du bac [1] par une vis sans fin et tombe via la sortie coudé dans le système mélangeur [3.4]. Au même moment, l'eau coule dans le système mélangeur. Le produit instantané et l'eau chaude sont mixé ensemble par l'hélice mélangeur [3.3] entraîné par le moteur mélangeur [3.1] qui tourne à 16.500 rpm. La boisson coule via la durite dans la tasse.

Pendant le mélange, il se dégage de la vapeur d'eau dont une grande partie sera recueillie par l'anneau d'évacuation de vapeur puis aspirée par le ventilateur [2] via le tiroir d'aspiration [3.6]. Les restes du produit instantané seront recueillis par le tiroir d'aspiration. Le tiroir d'aspiration s'enlève facilement (aux fins de nettoyage) après démontage du corps de mélangeur. Ce qui permet d'éviter en grande partie que la vapeur d'eau se retrouve dans la sortie de la boîte et que l'ingrédient devienne humide.

Composants majeurs	Art. no.	Spécifications techniques
1. Bac à ingrédient		
1.1 Moteur bac	02906	24Vdc / 130 RPM
2. Système Extraction		
3. Groupe mélangeur serie 247		
3.1 Moteur du mélangeur	1003567	24Vdc / 16.500 RPM
3.2 l'anneau de fixation	1003568	
3.3 Hélice du mélangeur	1003569	
3.4 Bol mélangeur	1003570	
3.5 Aspiration bol	1003571	
3.6 Tiroir d'aspiration	1003273	
3.7 Adaptateur d'entrée d'eau	1003575	

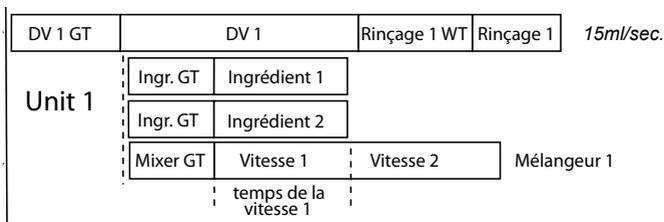


3.4.1 Réglage de la vitesse du mixeur

La vitesse du mixeur est réglable de 20 à 100%.

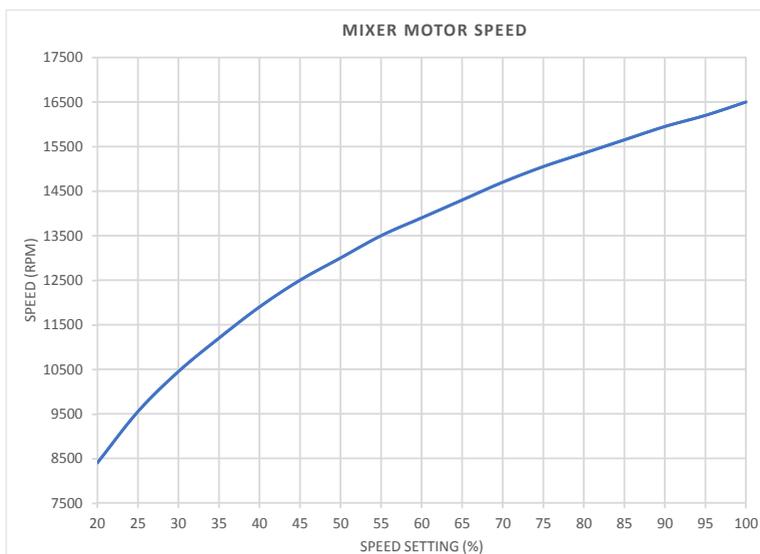
Dans le Temps de rotation, deux vitesses peuvent être enregistrées, Vitesse 1 et Vitesse 2. Il est possible d'ajuster en pourcentage la Vitesse 1.

La vitesse 2 est maintenue pendant le Temps de rotation.



A basse vitesse, le produit instantané est moins fouetté qu'à haute vitesse.

Mixer le café brièvement à basse vitesse (20%)	Donne un café noir(pas de crème) (cruche de café)
Mixer le café + le lait à basse vitesse (40%)	Donne un café mixé avec du lait (aucune mousse)
Mixer le café à une vitesse modérée (40%)	Donne un café avec une couche de crème
Mixer le lait à haute vitesse (100%)	Donne une mousse ferme



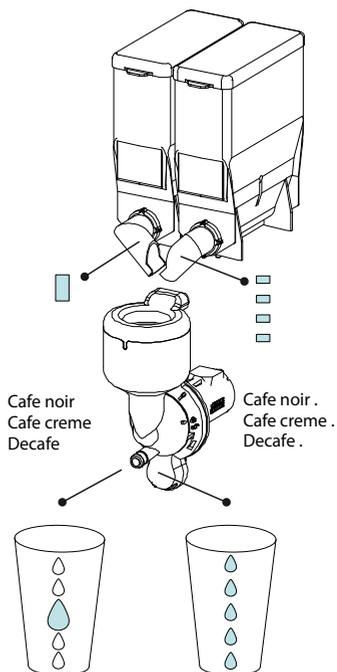
3.4.2 Recette café en plusieurs fois

Normalement, il suffit d'une seule fois de café (voir à gauche) dans le système mélangeur. Visuellement, il y a une forte concentration de café dans la tasse, le reste est de l'eau.

Dans l'option de la recette, il y a quelques recettes spéciales disponibles où la distribution du café est divisée en 4 fois (voir à droite) dans le système mélangeur ainsi l'écoulement du café est plus longtemps visible.

Les recettes de café en plusieurs fois sont les suivantes:

- Café .
- Café crème .
- Décafé .



3.4.3 Ventilation du groupe mélangeur

Le ventilateur à l'arrière de la machine aspire le système mixeur.

Le ventilateur est facilement démontable en tournant la vis du dessous.

La vitesse du ventilateur peut-être ajusté dans le menu service:

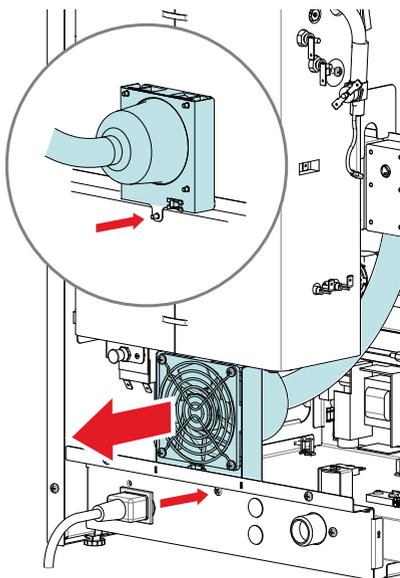
2.4 Réglages

2.4.05 Ventilateur

— Durée ventilateur

— Vent. vitesse 1

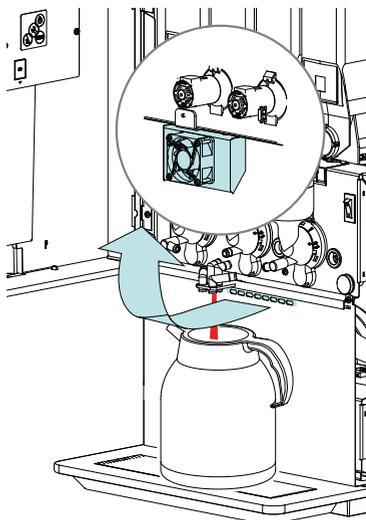
— Vent. vitesse 2



3.4.4 Ventilation du modèle TS

Le modèle TS a un ventilateur en plus. Le flux d'air dissipe l'humidité montant du thermos, ainsi elle ne monte pas sur la porte.

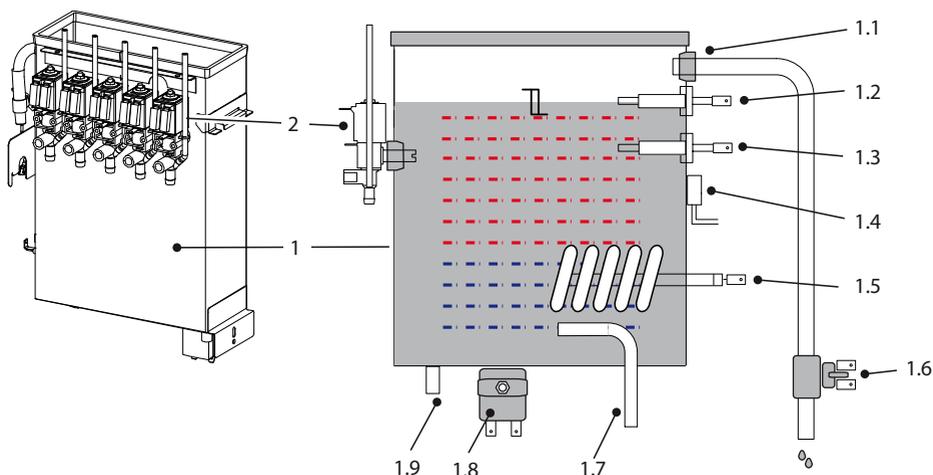
Le ventilateur tourne aussi longtemps que la machine est allumée.



3.5 Système de chaudière

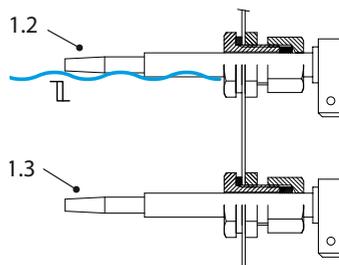
Basculer le bouton ON/OFF. L'afficheur s'allume. L'electrovanne [1.7] sera ouverte et la réserve se remplira jusqu'à l'electrode maxi [1.2]. La résistance [1.5] sera alimentée quand l'electrode mini [1.3] sera atteinte. Quant la sonde de température mesurera la température de référence, l'élément chauffant [1.5] s'arrêtera.

Composants majeurs	Spécifications techniques	Matériau
1. Système de chaudière	2,5 / 5,5 litres	Inox
1.1 Trop plein		
1.2 Electrode maxi		Inox
1.3 Electrode mini		Inox
1.4 Sonde de température		
1.5 Résistance	230V 3200W	Inox
1.6 Thermostat vapeur	230V 16A	
1.7 Entrée chaudière		Inox
1.8 Protection contre la chauffe à sec	1N~230V 16A / 3N~400V 16A	
1.9 Vidange chaudière		
2. Electrovanne de distribution	Voir 3.5.1 Electrovanne de distribution	



Régulation du niveau

Quand un boisson est distribuée, le niveau d'eau descend et l'électrode de niveau maxi [1.2] est libérée; l'électrovanne de remplissage [1.7] (2.5 litres/min) s'ouvre et remplit immédiatement le réservoir jusqu'au niveau maxi [1.2]. Si le niveau d'eau descend en dessous de l'électrode mini [1.3], l'écran affichera (Remplissage chaudière). Si le niveau maxi n'est pas atteint dans les 90 secondes, l'afficheur indiquera le message erreur (E3 erreur niveau) et coupera l'alimentation de l'électrovanne de remplissage [1.7].



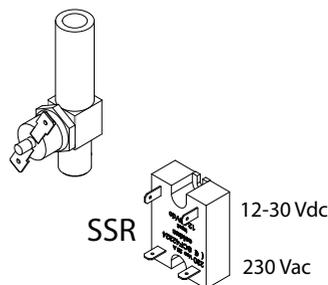
Temperature regulation

L'élément chauffant [1.5] se met en marche lorsque la température de l'eau est inférieure à la température réglée et que l'électrode minimum [1.3] est au contact de l'eau. La température dans le réservoir d'eau est mesurée à l'aide d'un capteur de précision CTN [1.4] fixé sur la paroi extérieure du réservoir.

Lorsqu'une boisson est servie, la température de l'eau descend également. Afin d'éviter que le système de régulation de la température réagisse trop tard, l'élément chauffant se met en marche dès que la valve d'arrivée [1.7] s'ouvre et que de l'eau froide est ajoutée. Dès que la valve d'arrivée [1.7] se ferme, l'élément chauffant s'éteint. L'élément chauffant s'éteint toujours lorsque la température max. du chauffe-eau, de 99 °C, est atteinte.

Thermostat vapeur

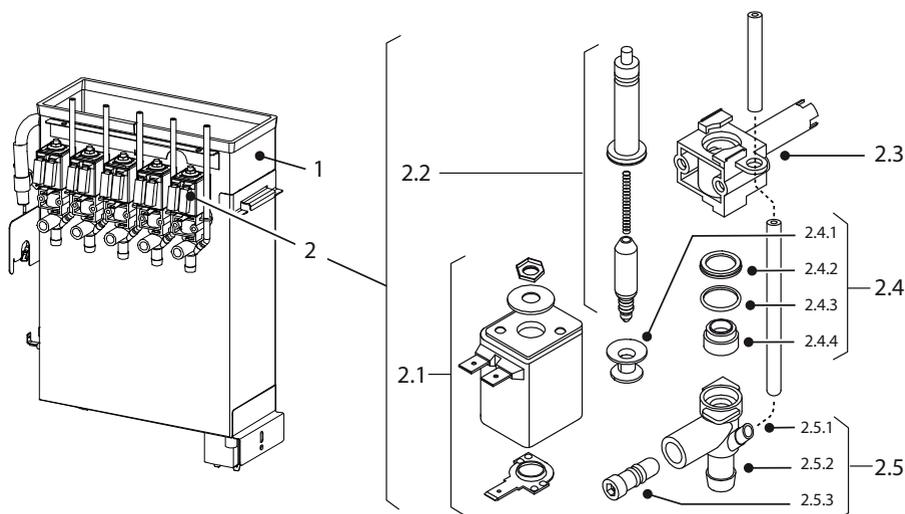
Le relais solide (SSR) est protégé par le thermostat vapeur [1.6] qui est monté sur le tuyau de trop plein [1.1] de la chaudière. Le contact du thermostat vapeur est en série avec le relais solide. Ce thermostat empêche la chaudière de bouillir quand il y a dysfonctionnement du relais solide. Le thermostat coupe la chauffe quand de la vapeur s'échappe de la chaudière, après 8 minutes, l'erreur E21 s'affichera. Le thermostat devra être réenclenché manuellement.



3.5.1 Electrovanne de distribution

Après la sélection d'une boisson, une électrovanne de distribution (DV) s'ouvre et distribue l'eau chaude au percolateur ou au système mixeur. Le calibrage de chaque électrovanne est ajusté par la visse [2.5.3] sur l'électrovanne. La quantité distribuée est déterminé par le temps d'ouverture de l'électrovanne. Si l'électrovanne se ferme, la sortie [2.5.2] est mise à l'air libre [2.5.1] car le tuyau du percolateur et du mixeur sont pleins.

Composants majeurs	Spécifications techniques	Matériau
1. Chaudière	2,5 / 5,5 Litres	AISI 316
2. Electrovanne de distribution	art. n° 03250	
2.1 Bobine	24Vdc	
2.2 Noyau		
2.3 Corps d'électrovanne		PSU
2.4 Jeu de joint	art. n° 99673	
2.4.1 joint de tasse		VMQ
2.4.2 Joint plastic		PVDF
2.4.3 Joint torique		VMQ
2.4.4 Siège plastic		PVDF
2.5 Pièce de sortie		PSU
2.5.1 Mise à l'air libre	Tube	VMQ
2.5.2 Sortie	au mixer(s)	PSU
2.5.3 Vis de réglage	Voir paragraphe 3.5.3 Calibrage	PSU



3.5.2 Démontage / remontage

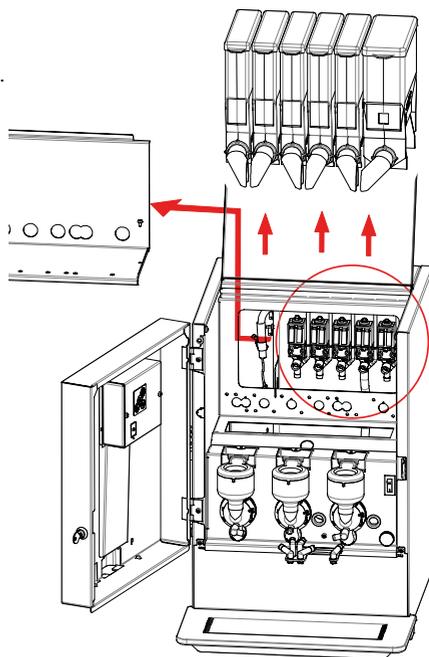
Les valves de dosage d'eau chaude sont accessibles en démontant le plaThéu derrière les bacs à ingrédient.

1. Eteindre la machine.
2. Vidanger la chaudière avec le tuyau d'évacuation.



Attention : l'eau est chaude

3. Prendre les bacs de café et de produits instantannés et enlever la plaque arrière.
4. Débrancher doucement les cosses et le tuyau et enlever doucement l'électrovanne du joint silicone.



3.5.3 Calibrage

En cas de remplacement d'une des valves, celle-ci devra être, après sa mise en place, réglée selon les vitesses de dosage représentées ci-contre.

Quand vous calibrez une valves, utilisez le menu spécial Calibration des valves que vous pourrez ouvrir dans le Menu service.

2.7 Test

2.7.02 Calibrage

DV1

DV2

DV3

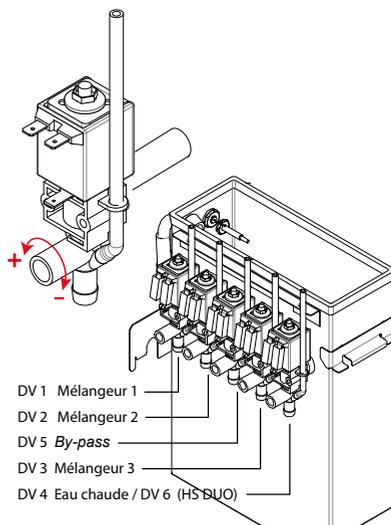
DV4

DV5

DV6

TEST
1 sec.

1. Placer un récipient mesureur vide d'une contenance minimum de 250ml sous la sortie.
2. Sélectionner l'électrovanne (DV) à calibrer et appuyer sur le bouton TEST (env. 1 sec.) pour ouvrir l'électrovanne appropriée durant 10 secondes.
3. Faire dans ces conditions la mesure de volume en réglant la vis pour atteindre 150ml ou 200ml.



4. STRUCTURE DU MENU

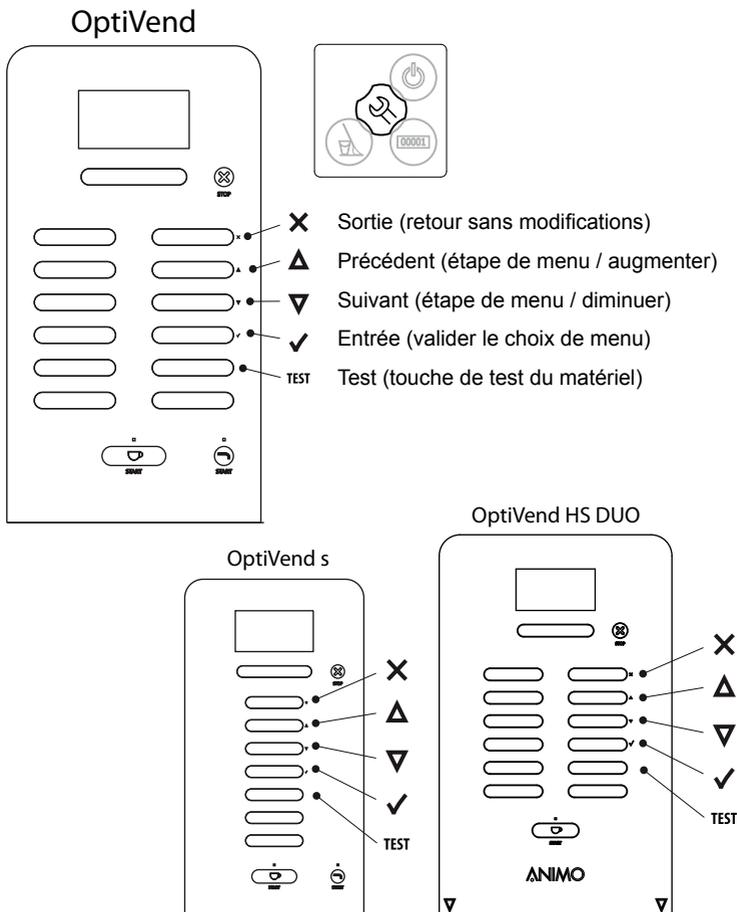
4.1 Menu opérateur et menu de service

La plupart des réglages, dont ceux du produit également, sont protégés par un code PIN. Ce code PIN veille à ce que l'utilisateur n'ait pas accès au menu de maintenance.

i Il est recommandé, après installation, de ne pas laisser ce document à la portée de l'utilisateur et de modifier le code PIN standard saisi à l'usine.

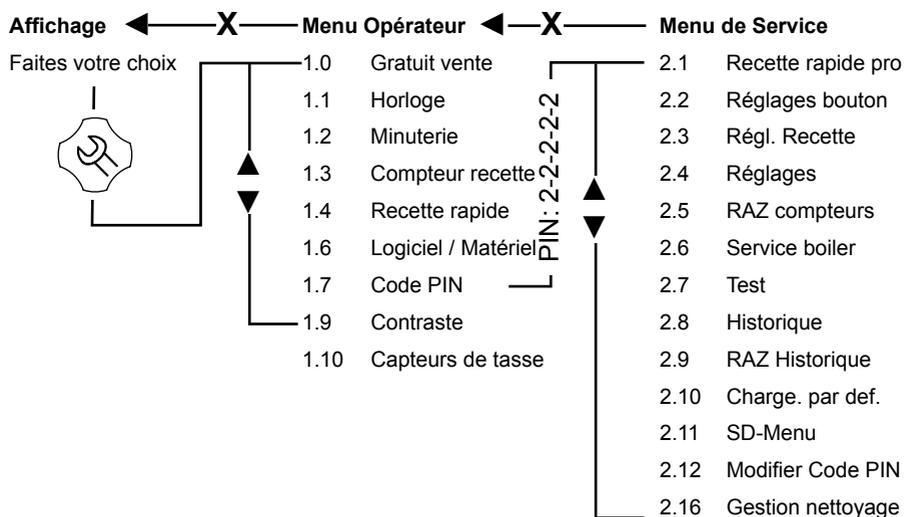
Ce chapitre décrit la manière dont le **personnel de maintenance compétent** peut modifier les différents paramètres et réglages. L'accès au **menu de maintenance** est décrit ci-dessous. Une fois dans le menu de maintenance, le panneau de commande possède les fonctions suivantes:

FR



- Les éléments de menu sont reliés entre eux en 'boucle'.
- Pour quitter le menu Opérateur : appuyer 1x sur la touche X.
- Pour quitter le menu de Service : appuyer 2x sur la touche X.
- Après avoir quitté le menu de service, on entend un signal sonore long qui indique que les paramètres et réglages modifiés sont enregistrés dans la mémoire.
- Si, dans les 5 minutes, il faut de nouveau ouvrir le menu de service, le distributeur ne demande pas de code PIN.

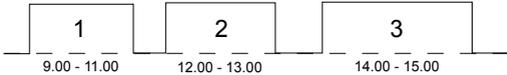
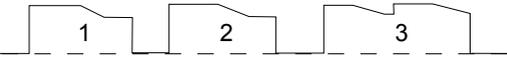
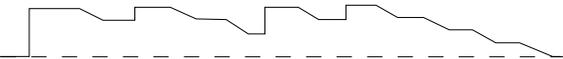
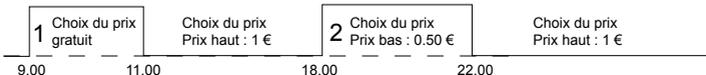
Vue d'ensemble du menu:



4.2 Le menu Opérateur

Menu Opérateur					
Étape principale	Sous-étape		Portée	set	Description
1.0 Gratuit vente			Oui-Non	oui	Ici, réglez le distributeur sur distribution gratuite ou payante.
1.1 Horloge	Heure		HH:MM		Ici, réglez l'horloge sur l'heure locale exacte.
	Date		JJ-MM-AAAA		Ici, réglez l'horloge sur la date locale exacte.
1.2 Minuterie	Lu-Ve	Lu-Ve 1	Machine stand-by	Début Fin	Stand-by: Stand-by : bloque le clavier et s'éteint Choisir l'heure d'utilisation de la machine (max. 3 plages). Quand arrivera l'heure de fin, la machine sera automatiquement en stand-by et/ou économie d'énergie (si activée) Période tarifaire: Période tarifaire : Choisir la période (max. 3 plages): la machine effectue le choix du prix, Prix bas ou prix haut. Non modifié, il sera utilisé le prix haut. Choix du prix : Choix du prix : Spécifié ici le prix, gratuit, prix haut ou prix bas , la machine doit en tenir compte.
		Lu-Ve 2	Période tarifaire	Début Fin	
		Lu-Ve 3	Choix du prix	Gratuit Haut Bas	
	Sa	Sa 1	Stand-by	Début Fin	
		Sa 2	Période tarifaire	Début Fin	
		Sa 3	Choix du prix	Gratuit Haut Bas	
	Di	Di 1	Stand-by	Début Fin	
		Di 2	Période tarifaire	Début Fin	
		Di 3	Choix du prix	Gratuit Haut Bas	
	Eco. d'énergie	Actif	Oui-Non	oui	mode ' Energy save ' actif : à l'issue du temps réglé, le distributeur se met automatiquement en mode 'power safe' (mise en veille) et consomme moins d'énergie. Les touches du produit restent actives mais le chauffe-eau refroidit par paliers de 5°C. Lorsqu'on sélectionne un produit, le distributeur 'se réveille' et, après une courte période de chauffe, il est de nouveau prêt à l'emploi.
		Temps	15-240 min.	30 min.	
		LCD	Oui-Non	oui	Rétroéclairage de l'écran LCD pendant le mode économique en énergie ('energy save').
		Temp. chauffe-eau	Fin / 60-80°C	inactif	Température du chauffe-eau pendant le mode 'power safe'.



	<p>Exemple :</p> <p>Trois heures de commutation À 09 heures du matin, le distributeur se met automatiquement en MARCHE à partir du mode veille (stand-by). À 11 heures, il retourne en mode Stand-by etc., etc. Pendant le mode stand-by, le panneau à touches est inactif et la température du chauffe-eau baisse jusqu'à la température stand-by réglée sur le distributeur (menu 2.4 Paramètres / Temp. stand-by / inactif - 60-80°C. (par défaut, la temp. stand-by est sur 'inactif')</p>  <p>Trois heures de commutation indiquées & mode 'Energy save' activé. Si le distributeur est en MARCHE sans qu'aucun achat de boisson n'a lieu pendant 30 minutes, il se met en mode économique 'power safe'. La température du chauffe-eau baisse de 5°C toutes les 30 minutes. Si, après 2 heures, on sélectionne un produit, le distributeur se remet en marche. Ainsi, moins d'énergie sera consommée si le distributeur est en marche mais peu utilisé ou si on oublie de l'éteindre.</p>  <p>Mode 'Energy save' activé (pas d'heures de commutation réglées) Si aucun achat de boisson n'a lieu, le distributeur se met en mode 'power safe' après 30 minutes. La température du chauffe-eau baisse de 5°C toutes les 30 minutes. Si, après 2 heures, on sélectionne un produit, le distributeur se remet en marche. Ainsi, moins d'énergie sera consommée si le distributeur est en marche mais peu utilisé ou si on oublie de l'éteindre.</p> 
	<p>Exemple :</p> <p>Trois prix fixés pour les boissons Lu – Ve.</p>  <p>Service menu / 2.2 Réglage bouton / Bouton 1- - - - 10 Prix / Prix haut 1.00 + Prix bas 0.50 Service menu / 2.4 Réglage / Monnayeur / G13 Menu Opérateur / 1.0 Gratuit payant / Non</p> <p>1.2 Minuterie / Lu-Ve / Lu-ve 1 1 9.00 jusqu'à 11.00 gratuit Période tarifaire / Début 9.00 et fin 11.00 Choix du prix / gratuit</p> <p>Si la période de 11.00 à 18.00 n'est pas programmée, la machine passe automatiquement du tarif gratuit au tarif haut.</p> <p>1.2 Minuterie / lu-ve / lu-ve 2 18.00 jusqu'à 22.00 au prix bas (0.50) Période tarifaire / début 18.00 et fin 22.00 Choix du prix / prix bas 0.50</p> <p>Après 22.00, la machine basculera automatiquement du prix bas au prix haut. Si Samedi et Dimanche ne sont pas réglés, la machine restera au prix haut.</p>

Menu Opérateur (suite).....					
Étape principale	Sous-étape		Portée	set	Description
1.3 Compteur recette	Recette 1 Recette 12	Total	Tasses		Total par recette (gratuit...pots)
		Gratuit	Tasses		Nombre de boissons gratuites
		Payés à prix bas	Tasses		Nombre de boissons payées au prix bas
		Payés à prix élevé	Tasses		Nombre de boissons payées au prix haut
		Test recette	Tasses		Nombre de boissons en test
		Jetons	Tasses		Nombre de boissons payées avec un jeton
		Pichet	Tasses		Nombre de boissons en pichet
	Compteur total	Voir ci-dessus	Tasses		Compteur total
	Compteur rinçage?	Rinçage			Compteur du programme de rinçage
	RAZ compteur?				Remet à zéro tous les compteurs (par défaut : non activé)
	Enregistrer compteurs 			<p>Copiez vos valeurs de compteurs sur carte SD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Placez une carte mémoire SD dans la fente - Appuyez sur 'Entrée', enregistrer sous : file.CNT - Appuyez sur 'Entrée' → un instant SVP → enregistré - Retirez la carte SD - Placez la carte SD dans votre ordinateur et ouvrez le fichier file.CNT avec le programme Bloc-notes ou WordPad. Voir l'exemple en page 45 <p>Messages d'erreur :</p> <p>Erreur de carte SD : la fonction de verrouillage de la carte SD est ACTIVE. Absence de carte SD : aucune carte SD n'est insérée</p>	
1.4 Recette rapide	Nom de recette 1 Nom de recette 12	Volume de tasse	50-350 ml	120ml	Vous permet de régler facilement pour chaque recette (touche boisson) le volume et la force du café, lait, sucre et cacao. Seuls les ingrédients applicables à la recette en question sont visualisés.
		Ingrédient 1	-20 / +20%	0%	
		Ingrédient 2	-20 / +20%	0%	
		Ingrédient 3	-20 / +20%	0%	
		Ingrédient 4	-20 / +20%	0%	
		Ingrédient 5	-20 / +20%	0%	
		Ingrédient 6	-20 / +20%	0%	
1.6 Logiciel / Matériel	Logiciel				Version Logiciel Vx.xx.xxx Fichier de modèle *.MDD Fichier de recettes *.RCD Fichier langage *TLF Version Logiciel ANILCD Vx.xx.xxx
	Matériel				carte principale Rev 1 carte d'interface Rev 0
1.7 Code-PIN			2-2-2-2-2		Le code-Pin est : appuyez 5x sur la touche 2
1.9 Contraste			0-100%	25%	Ici, réglez le contraste de l'écran LCD
1.10 Capteurs de tasse	Capteur de tasse gauche	Oui - Non	Oui	Oui	Oui; Capteur de tasse actif Non; Capteur de tasse inactif
	Capteur de tasse centre	Oui - Non	Oui	Oui	
	Capteur de tasse droit	Oui - Non	Oui	Oui	

Commutateur clé

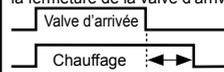
Commutateur clé	Paramètre menu logiciel			Commutateur clé	
	Multi tasse	Distribution gratuite	Système de paiement G13 / MDB	⓪ (inactif)	Ⓜ (actif)
0	0	Oui	n.a.	tasse gratuite	tasse gratuite
		Non	Oui	tasse payante	tasse gratuite
		Non	Non	tasse gratuite	tasse gratuite
	>1	Oui	n.a.	pot gratuit	pot gratuit
		Oui	Oui	pot payant	pot gratuit
		Non	Non	pot gratuit	pot gratuit
1	0	Oui	n.a.	tasse gratuite	tasse gratuite
		Non	Oui	tasse payante	tasse gratuite
		Non	Non	tasse gratuite	tasse gratuite
	>1	Oui	n.a.	tasse gratuite	pot payant
		Oui	Oui	tasse payante	pot payant
		Non	Non	tasse gratuite	pot gratuit
2	0	Oui	n.a.	pas possible	tasse gratuite
		Non	Oui	pas possible	tasse gratuite
		Non	Non	pas possible	tasse gratuite
	>1	Oui	n.a.	pas possible	pot gratuit
		Oui	Oui	pas possible	pot payant
		Non	Non	pas possible	pot gratuit
3	0	Oui	n.a.	tasse gratuite	tasse gratuite
		Non	Oui	tasse payante	tasse gratuite
		Non	Non	tasse gratuite	tasse gratuite
	>1	Oui	n.a.	tasse gratuite	pot gratuit
		Oui	Oui	tasse payante	pot gratuit
		Non	Non	tasse gratuite	pot gratuit
4	0	Oui	n.a.	tasse gratuite	tasse gratuite
		Non	Oui	tasse payante	tasse gratuite
		Non	Non	tasse gratuite	tasse gratuite
	>1 (2)	Oui	n.a.	pot gratuit	pot gratuit
		Oui	Oui	pot payant	pot gratuit
		Non	Non	pot gratuit	pot gratuit

Table 2

Menu de service (suite...)						
Étape principal	Sous-élément	Sous	Étape	Portée	Description	
2.3 Régl. Recette	<Nom recette> 1	Unit 1	DV 1 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente Eau 1	
			DV 1	0-100 ml	Quantité de dosage Eau 1 (Percolateur)	
			Rinçage 1 GT	0,0-20,0 s	Temps d'Attente eau de Rinçage 1	
			Rinçage 1	0-15 ml	Quantité de Dosage eau de Rinçage 1 Automatiquement calculé avec Eau 1	
			Ingrédient 1 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente ingrédient 1	
			Ingrédient 1	0,0-10,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 1	
			Ingrédient 2 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente avant qu'ingrédient 2 ne puisse commencer	
			Ingrédient 2	0,0-10,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 2	
			Mixer 1 GT	0,0-30,0 s	Temps d'attente Mélangeur 1	
			Mixer 1			
			Temps de rotation	0,0-10,0 s	Temps de rotation du Mélangeur 1	
			Vitesse 1	20-100%	Première vitesse du Mixeur 1	
			Durée de la vitesse 1	0-100%	Durée de la première vitesse du Mixeur 1	
	Vitesse 2	20-100%	Deuxième vitesse du Mixeur 1			
		<Nom recette>12	Unit 2	DV 2 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente Eau 2
	DV 2			0-100 ml	Quantité de Dosage Eau 2	
	Rinçage 2 GT			0,0-20,0 s	Temps d'Attente eau de Rinçage 2	
	Rinçage 2			0-15 ml	Quantité de Dosage eau de Rinçage 2 Automatiquement réglé avec Eau 2	
	Ingrédient 3 GT			0,0-30,0 s	Temps d'Attente ingrédient 3	
	Ingrédient 3			0,0-10,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 3	
	Ingrédient 4 GT			0,0-30,0 s	Temps d'Attente ingrédient 4	
	Ingrédient 4			0,0-10,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 4	
	Mixer 2 WT			0,0-30,0 s	Temps d'attente Mélangeur 2	
	Mixer 2					
	Temps de rotation			0,0-10,0 s	Temps de rotation du Mélangeur 2	
	Vitesse 1			20-100%	Première vitesse du Mixeur 2	
Durée de la vitesse 1	0-100%			Durée de la première vitesse du Mixeur 2		
Vitesse 2	20-100%	Deuxième vitesse du Mixeur 2				

Menu de service (suite...)						
Étape principal	Sous-élément	Sous	Étape	Portée	Description	
2.3 Régl. Recette (suite...)	<Nom recette> 1	Unit 3	DV 3 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente Eau 3	
			DV 3	0-100 ml	Quantité de Dosage Eau 3	
			Rinçage 3 GT	0,0-20,0 s	Temps d'Attente eau de Rinçage 3	
			Rinçage 3	0-15 ml	Quantité de Dosage eau de Rinçage 3	
			Ingrédient 5 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente ingrédient 5	
			Ingrédient 5	0,0-10,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 5	
			Ingrédient 6 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente ingrédient 6 (option)	
			Ingrédient 6	0,0-10,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 6 (option)	
			Mixer 3 GT	0,0-30,0 s	Temps d'attente Mélangeur 3	
			Mixer 3			
			Temps de rotation	0,0-10,0 s	Temps de rotation du Mélangeur 3	
			Vitesse 1	20-100%	Première vitesse du Mixeur 3	
			Durée de la vitesse 1	0-100%	Durée de la première vitesse du Mixeur 3	
	Vitesse 2	20-100%	Deuxième vitesse du Mixeur 3			
		<Nom recette> 12		DV 4 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente Eau 4
				DV 4	0-100 ml	Quantité de Dosage Eau 4 (Distribution eau chaude)
				DV 5 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente Eau 5
				DV 5	0-100 ml	Quantité de Dosage Eau 5 (Bypass distribution)
				DV 6 GT	0,0-30,0 s	non utilisé
				DV 6	0-100 ml	
			Portée ingrédient	Ingrédient 1	0-50%	L'élément Gamme de force permet d'ajouter un ingrédient au réglage de la force. Réglage de force de l'ingrédient: 0 = inactif / >1 = actif Exemple : [café] 10%
				Ingrédient 2	0-50%	
				Ingrédient 3	0-50%	
				Ingrédient 4	0-50%	
				Ingrédient 5	0-50%	
				Ingrédient 6	0-50%	
			KW3 GT	0,0-30,0 s	Temps d'attente Eau froide Valve KW3	
			KW3	0-100 ml	Volume de dosage Eau froide Valve KW3 * (* Distribution d'eau froide optionnelle)	

FR

Suite du menu de Service ...						
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description	
2.4 Réglages	Langue	English (Anglais)			Affichage du choix de la langue. L'anglais est consigné au départ usine.	
		Nederlands (Néerlandais)				
		Deutsch (Allemand)				
		Français				
		Svenska (Suédois)				
		Norsk (Norvégien)				
		Suomi (Finlandais)				
		Dansk (Danois)				
	Température	Temp. Chaudière	70-97°C *	85°C		Température chaudière modèles OV (s) NG
				90°C		Température chaudière modèles OV TS NG
		Différence temp.	2-10°C	2°C		Diminution de température après quoi la chaudière doit chauffer à nouveau.
		Distr. bloquée	70-80°C	78°C		Température chaudière ne permettant pas la distribution. Écran : [Hors service, Chauffage chaud.]
		Distr. autorisée	70-90°C	83°C		Température chaudière permettant à nouveau la distribution.
		Temp. pause	pause / 60-80°C	Pause		Température de pause.
		Chauf. prolongée	0-5 sec.	5 sec.		Pour garder la température du chauffe-eau aussi optimale possible, l'élément chauffant se met en marche en même temps que la valve d'arrivée. Réglez ici le relâchement différé de l'élément chauffant après la fermeture de la valve d'arrivée. 
	Affichage	Affichage de l'horloge		Oui-Non	Oui	Affichage de l'horloge à l'écran
		Affichage de la date		Oui-Non	Oui	Affichage de la date à l'écran
		L'heure d'été				
		Nouveau à partir de V5.51	DST automatique	Oui-Non	Oui	Heure d'été automatique
			Zone	EU/USA	EU	Fuseau horaire
Décalage horaire		+1 / -1 DTS	+1	Décalage horaire		
Utilisation du bip			Oui-Non	Oui	Signal sonore allumé ou éteint.	
Ventilateur	Ventilateur		0-300 sec.	60 s.	Durée ventilateur vitesse 2 après dosage.	
	Vent. vitesse1		40-100%	50%	Vitesse du ventilateur au repos.	
	Vent. vitesse2		40-100%	60%	Vitesse du ventilateur pendant le dosage.	

Menu de service (suite...)							
Étape principal	Sous-élément	Étape		Portée	Set	Description	
2.4 Réglages (suite...)	Monnayeur	None				Pas de système de paiement raccordé	
		G13	Pièce canal 1	0-100.00 + Jeton		€ 0,05 € 0,10 € 0,20 € 0,50 € 1,00 € 2,00	Réglage de la valeur de la pièce par conduit.
			Pièce canal 6				Resp. 0,05 € à € 2,00 € inclus. 0,00 = gratuit JETON = jeton pour café.
			Une sélection	Oui-Non	Oui	Oui : l'éventuel surplus d'argent ne restera pas dans le distributeur pour l'achat de boisson suivant. Non : reste dans le distributeur pour l'achat de boisson suivant	
			Limites d'acceptation	€ 0,05-100,00	€ 2,00	Un montant introduit supérieur à € 2,00 par exemple sera refusé puis retourné par la fente de restitution du mécanisme monétique. Régler sur la prix de recette le plus élevé.	
			Emplacement de la décimale	0-2	2	L'emplacement de la décimale dans le montant	
			Affichage du crédit	Oui-Non	Oui	Affichage du crédit (Cr.) sur l'écran	
		MDB	'Single vend' (une seule distribution à la fois)	Oui-Non	Oui	Oui : l'éventuel surplus d'argent ne restera pas dans le distributeur pour l'achat de boisson suivant. Non : reste dans le distributeur pour l'achat de boisson suivant	
			Limites d'acceptation	€ 0,05-100,00	€ 2,00	Un montant introduit supérieur à € 2,00 par exemple sera refusé puis retourné par la fente de restitution du mécanisme monétique. Régler sur la prix de recette le plus élevé.	
			Emplacement de la décimale	0-2	2	L'emplacement de la décimale dans le montant	
			Affichage du crédit	Oui-Non	Oui	Affichage du crédit (Cr.) sur l'écran	
			Obligation d'achat	Oui-Non	Oui	L'actionnement de la manette de retour se traduit par la restitution ou non de l'argent.	
			'Pre paid' (Prépayé)	Oui-Non	Non	Après introduction d'un montant suffisant, on peut/ne peut pas sélectionner une boisson.	
			Trésorerie et carte	Oui-Non	Non	oui : quand le cable en Y est utilisé pour un système à pièces et cartes sur une connection MDB.	
			Rejet à l'extérieur?	Oui-Non	Non	Oui : La machine peut être libérée.	
		Temps de déclenchement externe	0-255 sec.	20 s.	Réglage du temps pour libérer la machine.		

Menu de service (suite...)						
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description	
2.4 Réglages (suite...)	E/S Remise à zéro compt.		Oui-Non	Non	Ajouter au menu Opérateur l'élément de menu <u>Remise à zéro des compteurs</u> .	
	E/S Recette rapide		Oui-Non	Non	Ajouter au menu Opérateur l'élément de menu <u>Recette rapide</u> .	
	Signalisation bac collecteur		Oui-Non	Oui	Désactiver par voie logicielle le capteur de signalisation du bac collecteur.	
	Mode démonstration		Oui-Non	Non	On peut se servir de cette fonction si le distributeur se trouve dans un showroom ou un salon d'exposition. Il ne sera donc pas nécessaire de brancher le distributeur sur une arrivée d'eau. L'écran affichera DEMO sur la ligne inférieure. Touches, diodes DEL et écran fonctionnent normalement.	
	Touches Stop		oui-non	non	Si cette fonction se trouve sur Oui, on peut arrêter la distribution des produits instantanés à l'aide la touche C. La distribution d'eau chaude (et d'eau froide) sera également arrêtée. Si, par contre, du café frais est en cours de préparation (infuseur), la recette sera conduite normalement à son terme	
	Choix direct		oui-non	non	Si cette fonction se trouve sur Oui, la préparation du produit s'effectuera immédiatement sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche de démarrage. Le réglage de force n'est pas possible.	
	Gratuit vente		oui-non	oui	Ici, réglez le distributeur sur distribution gratuite ou payante.	
	E/S Gratuit vente		oui-non	oui	Ajouter au menu Opérateur l'élément de menu 1.0 Gratuit vente	
	Capteur de tasse	Capteur de tasse gauche		oui - non	oui	Oui; Capteur de tasse actif Non; Capteur de tasse inactif
		Capteur de tasse centre		oui - non	oui	
		Capteur de tasse droit		oui - non	oui	
I/O Capteur de tasse			oui - non	oui	Ajouter au menu Opérateur l'élément du menu 1.10 Capteur de tasse.	
Télémetrie	Aucune				Pas de système de télémetrie.	
	MDB				Système de télémetrie connecté via le port MDB. Insérer une carte SD avec un minimum de 1Gb dans le support de carte et le fichier EVA DTS sera stocké. Transfert de données via une connexion MDB.	
	DEX-UCS				Système de télémetrie connecté via le port DEX. Insérer une carte SD avec un minimum de 1Gb dans le support de carte et le fichier EVA DTS sera stocké. Transfert de données via une connexion DEX.	
2.5 Reset counters	Compteur entretien	Remise à zéro du compteur de rinçages			Remise à zéro du compteur de rinçages	
	Compteur recette	Compt. recette 1 - 12			Raz compteurs recettes par recette.	
		Raz compteur			Raz total compteurs	
	Raz compteurs				Raz en une fois de tous les compteurs	

Nouveau
à partir de V5.52

Menu de service (suite...)

Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description
2.6 Service boiler	Entretien	Tasse	0-50.000	20.000	Lorsque le moment de maintenance arrive (tasses ou mois), le message Service boiler s'affichera à l'allumage de la machine. Voir chap. 6 Service.
		Mois	0-18	0	Si vous le souhaitez le message Service boiler s'affichera dans un nombre de mois donné. Exemple : s'il est enregistré 12 mois à l'installation, le message service boiler apparaîtra à l'écran tous les 12 mois.
	Compteur entretien	Tasse			Le nombre total de tasse vendu ou gratuit d mois est comptabilisé ici. Cela permet de vérifier quand sera le prochain entretien (détartrage de la chaudière ou remplacement du filtre). Quand le compteur arrive à zéro, il passe en négatif.
		Mois			
	RAZ compteur entretien				Après avoir effectué à un entretien périodique (détartrage du chauffe-eau ou changement de filtre), il faut remettre à zéro le compteur maintenance.

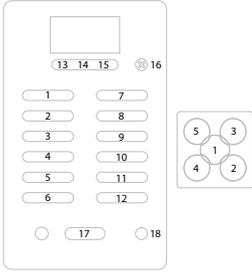
FR

Tableau de dureté de l'eau

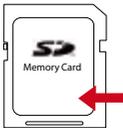
Qualité de l'eau	Dureté					Indicateur de calcaire tasses
	°D	°F	°K	mmol/l	mgCaCo3/l	
Très dure	18-30	32-55	11-18	3,2-5,3	321- 536	5000
Dure	12-18	22-32	7-18	2,2-3,2	214-321	12.500
Moyenne	8-12	15-22	5-7	1,4-2,2	268-214	20.000*
Douce	4-8	7-15	2-5	0,7-1,4	72-268	40.000
Très douce	0-4	0-7	0-2	0- 0,7	0-72	0 = fin

* réglage d'usine

# Paramètres de monnaie en devises étrangères	franc suisse	
		CHF
CH 1		0,10
CH 2		0,20
CH 3		0,50
CH 4		1,00
CH 5		2,00
CH 6		5,00
Limites d'acceptation		5,00

Menu de service (suite...)					
Étape principal	Sous-élément	Sous	Gamme	Descriptio	
2.7 Test	Entrees	Température	Boiler temp	<p>Donne le statut des capteurs / commutateurs concernés.</p> 	
		Capteurs de niv.	High Low		Yes/no Yes/no
		Detec. egouttoir			Yes/no
		Clavier bouton			
		Clavier service			
		Capteur de tasse gauche			oui - non
		Capteur de tasse centre			oui - non
		Capteur de tasse droit			oui - non
		Position cavalier			oui - non
	Sorties	<p>Tester en appuyant sur la touche TEST</p> <p># Durant le test, l'afficheur montre le courant nominal (mA).</p> <p>Lorsque le courant nominal dépasse la valeur programmée dans le logiciel la sortie correspondante est déconnectée</p>	KW1	600mA	Valve d'arrivée (Chauffe-eau)
			DV1		Valve de Dosage 1 (Mélangeur 1)
			DV2		Valve de Dosage 2 (Mélangeur 2)
			DV3		Valve de Dosage 3 (Mélangeur 3)
			DV4		Valve de Dosage 4 (Eau chaude)
			DV5		Valve de Dosage 5 (Bypass distribution)
			DV6	Valve de Dosage 6 (Bypass distribution HS DUO)	
			IM1 #	600mA	Moteur ingrédient 1 (bac à ingrédient 1)
			IM2 #		Moteur Ingrédient 2 (bac à ingrédient 2)
			IM3 #		Moteur Ingrédient 3 (bac à ingrédient 3)
			IM4 #		Moteur Ingrédient 4 (bac à ingrédient 4)
			IM5 #		Moteur Ingrédient 5 (bac à ingrédient 5)
			IM6 #		Moteur Ingrédient 6 (bac à ingrédient 6)
			MM1 #	2000mA	Mélangeur Moteur 1
			MM2 #		Mélangeur Moteur 2
			MM3 #		Mélangeur Moteur 3
			Ventilateur	200mA	Ventilateur
			LED's		LED's
KW3		Volume de dosage Eau froide Valve KW3 * (* Distribution d'eau froide optionnelle)			

Menu de service (suite...)					
Étape principal	Sous-élément	Sous	Gamme	Description	
2.7 Test (suite...)	Calibrage	DV1	15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15ml)	
		DV2	15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15ml)	
		DV3	15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15ml)	
		DV4	20 ml / sec.	Régler sur 200ml (10sec. x 20ml)	
		DV5	15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15ml)	
		DV6	15 ml / sec.	Régler sur 150ml (10sec. x 15ml)	
		KW3	35 ml / sec.	Valve d'arrivée d'eau froide ne peut pas être calibré (débit fixe)	
	Heures de fonctionnement	Mélangeur(s)	Mélangeur 1		<p>Jour - Heure : Min.</p> <p> \</p> <p>0 - 00 : 00</p> <p>Nombre X d'activation</p> <p> </p> <p>--- X</p>
			Mélangeur 2		
			Mélangeur 3		
		Ingredient motor(s)	IM 1		
			IM 2		
			IM 3		
			IM 4		
			IM 5		
			IM 6		
			KW1 (valve d'admission)		
		KW3 (eau froide)			
		Valves	DV1 (Mélangeur 1)		
			DV2 (Mélangeur 2)		
			DV3 (Mélangeur 3)		
			DV4 (eau chaude)		
			DV5 (bypass)		
DV6 (bypass HS DUO)					
Élément		Élément 1			
		Élément 2			

Menu de service (suite...)			
Étape principal	Sous-élément	Étape	Description
2.11 SD menu (suite...)	Enregistrer reglages 	Réglages personnels	Cet article de menu permet d'enregistrer les Réglages personnels sur une carte mémoire SD et/ou de les copier vers un autre distributeur. Tous les paramètres modifiés dans les menus 2.4 Réglages / 2.6 Détartrage-filtre / 2.13 Reglages suppl. / 2.16 Gestion nettoyage seront chargés dans un fichier de données (2Fxxxx00.MDU) sur la carte mémoire SD.
		Recette	Cet article de menu permet d'enregistrer les Réglages personnels sur une carte mémoire SD et/ou de les copier vers un autre distributeur. Tous les paramètres modifiés dans les menus 2.1 Recette rapide / 2.2 Réglages bouton / 2.3 Régl. Recette seront chargés dans un fichier de données (2Fxxxx00.RCU) sur la carte mémoire SD.
		Compteurs	Cet article de menu permet d'enregistrer les Compteur recette sur une carte mémoire SD. Toutes les valeurs des compteurs du menu 1.3 Compteur recette seront enregistrées dans un fichier de données (2Fxxxx00.CNT) sur la carte mémoire SD. Attention : après enregistrement des compteurs, il vous sera demandé si les valeurs des compteurs doivent être remises à zéro dans le distributeur. Appuyez sur Echap. (X) pour NON, appuyez sur Entrée (V) pour OUI.
		Log	Cet article de menu permet d'enregistrer le Log (aperçu des messages d'erreur) sur une carte mémoire SD. Tous les messages d'erreur du menu 2.8 Historique seront enregistrés dans un fichier de données (2Fxxxx00.LOG) sur la carte mémoire SD. Attention : En fonction de vos paramètres, Windows peut considérer ce fichier comme fichier TXT.
	Heures de fonctionnement	Cet article de menu permet d'enregistrer les heures de fonctionnement sur une carte mémoire SD. Toutes les heures d'enregistrement du menu 2.7 Test / heures de fonctionnement seront enregistrées dans un fichier de données (2Fxxxx00.TMR) sur la carte mémoire SD. Attention : après enregistrement des heures de fonctionnement, il vous sera demandé si les heures de fonctionnement doivent être remises à zéro dans le distributeur. Appuyez sur Echap. (X) pour NON, appuyez sur Entrée (V) pour OUI.	
	Retirer la carte SD	Oui-Non	Retirer la carte SD

Menu de service (suite...)					
Étape principal	Sous-élément	Étape	Des-cription	Set	Description
2.12 Modifier Code PIN	Nouveau code PIN	Confirmer PIN	Cet article de menu permet de modifier le code PIN. Pour ce faire, utilisez les touches 1 à 4. L'ensemble du menu de maintenance se trouve 'derrière' ce code PIN. Ce code PIN empêche le personnel non compétent de modifier involontairement les paramètres de la machine.		<p>• Au départ de l'usine, le code PIN (touche) est 2-2-2-2-2</p> <p>Code PIN oublié ? L'écran de saisie du code PIN (élément 1.7 du menu Opérateur) affiche un nombre à droite. Saisissez le code PIN correspondant (voir la liste ci-dessous) pour accéder au menu de maintenance.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: auto;"> Code PIN (8) * * * * * </div>					
2.16 Gestion Rinçage	Rinçage	Rinçage de-mandé	oui-non	non	Si 'rinçage obligatoire' est réglé sur OUI, le distributeur sera bloqué si, après le nombre de tasses ou de jours indiqué, le rinçage N'A PAS eu lieu. 'Hors-service / rinçage' Le distributeur sera de nouveau débloqué après exécution du programme de rinçage.
		Tasses		0	
		Jours		1	
		Rinçage via bout. façade	oui-non	oui	Si 'rinçage via côté avant' est réglé sur OUI, on peut activer le programme de rinçage à l'aide de la touche d'arrêt située à l'avant d u distributeur. Maintenez la touche d'arrêt enfoncée pendant 10 secondes puis suivez les instructions.

Pin Code Table

Nr.	Code PIN					
1	3	4	2	4	2	
2	3	1	4	3	4	
3	4	1	3	4	3	
4	4	3	2	3	2	
5	2	3	3	4	1	
6	4	2	1	3	1	
7	2	4	2	4	4	

Nr.	Code PIN					
8	2	3	2	4	1	
9	2	4	3	2	3	
10	3	1	3	3	2	
11	1	3	3	3	2	
12	1	2	4	1	3	
13	4	3	1	2	1	
14	1	1	1	4	2	

Nr.	Code PIN					
15	2	1	2	1	1	
16	1	2	2	3	3	
17	3	4	1	4	4	
18	4	1	4	3	3	
19	3	1	2	4	1	
20	2	2	3	2	4	

5. LOGICIEL

5.1 Spécifications de la carte mémoire

Type : SD (Secure Digital card)
 Capacité : 16 Mo ou plus



5.2 Gestion des paramètres du distributeur

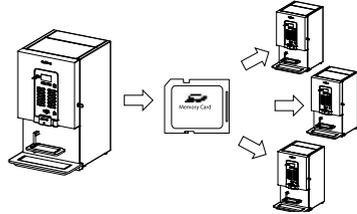
Les paramètres modifiés suivants peuvent être enregistrés sur une carte mémoire SD et/ou copiés vers un autre distributeur :

- Paramètres personnels
- Recettes

Les données suivantes, actualisées par le distributeur, peuvent être enregistrées sur une carte SD et rechargées (par ex. lors de la mise en place d'un nouveau circuit imprimé) :

- Compteurs
- Journal
- Heures de fonctionnement

Pour des explications détaillées, voir pages 42 & 43 de ce manuel de maintenance, élément de menu 2.11 SD Menu.



Lecture des fichiers sur ordinateur

Les fichiers suivants peuvent être facilement ouverts sur un ordinateur.

- Fichier compteur *.CNT
- Fichier Log *.LOG
- Fichier heures de fonctionnement *.TMR

Placez la carte SD dans votre ordinateur et ouvrez le fichier souhaité avec le programme Bloc-notes ou WordPad. Voir l'exemple

Attention : En fonction de vos paramètres, Windows peut considérer le fichier LOG comme fichier TXT.

```
Generated on 2014-11-10,
14:10:38
Software version: V5.50.1729

Button 1 (Cafe creme)
Free: 15
PayedLow: 0
PayedHigh: 8
PayedToken: 0
Test: 24
Total: 47
Pot: 6
PriceLow: 0
PriceHigh: 0
PriceTotal: 400

-----

Button 12 (Eau chaude)
Free: 20
PayedLow: 0
PayedHigh: 0
PayedToken: 0
Test: 1
Total: 21
Pot: 11
PriceLow: 0
PriceHigh: 0
PriceTotal: 0

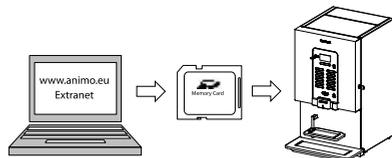
Totals
Free: 69
PayedLow: 0
PayedHigh: 9
PayedToken: 0
Test: 46
Total: 124
Pot: 17
PriceTotal: 450

Other counters
Clean: 2
Service: 19940
Service Month: -91
Operating: 152
```

5.3 Installation du logiciel

Le distributeur peut être facilement équipé d'un nouveau logiciel. Le nouveau logiciel peut être mis à disposition de deux manières :

- www.animo.eu / connexion identifiant revendeur : Extranet
- par E-mail



Lors du chargement du nouveau logiciel, les paramètres (données) modifiés suivants seront perdus :

- Recettes modifiées
- Paramètres personnels modifiés
- Tout autre fichier de langue sera "écrasé" par le fichier langue NL/GB/DU/FR standard.

Valeurs des compteurs, Journal et Heures de fonctionnement seront conservées !

1. Téléchargez le logiciel OptiVend NG à partir du site extranet d'Animo.
2. Décompressez le fichier et copiez tous les fichiers à la racine d'une carte SD.
3. Retirez la plaque couvrante située sur la face intérieure de la porte.
4. Placez la carte SD dans le porte-carte.

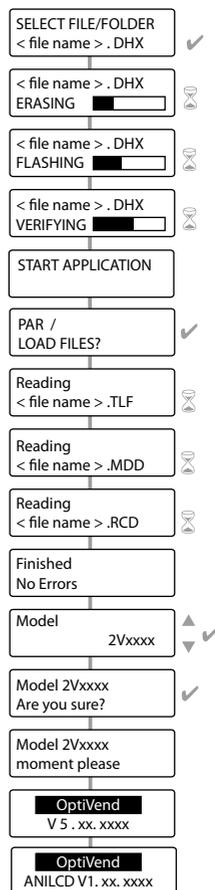
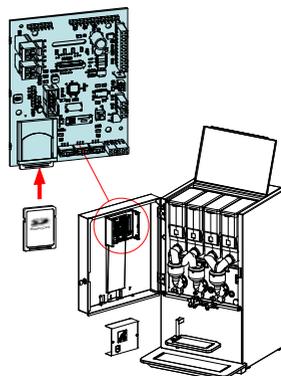


Conseil : Enregistrez préalablement les paramètres éventuellement modifiés sur une carte SD. Ce doit être la même carte SD qui abrite le nouveau logiciel. Allez au menu de maintenance, élément **2.10 SD menu / Enregistrer réglages** et enregistrez les données souhaitées.

5. Éteignez le distributeur (0).
6. Rallumez le distributeur (1).
7. Appuyez sur la touche Entrée (touche 10). Le nouveau logiciel sera alors automatiquement installé. La procédure à suivre dure environ 5 minutes.
8. Choisissez le modèle qui s'applique à votre cas et validez ce choix à l'aide de la touche Entrée.
9. L'écran affiche 'Make your choice' (faites votre choix).
10. Le nouveau logiciel est maintenant installé.
11. Chargez maintenant encore une fois dans le distributeur les Recettes et paramètres personnels enregistrés au point 4. Allez au menu de maintenance, élément 2.10 Menu SD / Charger les données puis rechargez les paramètres enregistrés dans le distributeur.
12. Retirez la carte SD du porte-carte.

Après l'installation, contrôlez le contraste de l'écran dans le **Menu Opérateur / 1.9 Contraste**

Durant l'installation du logiciel, l'affichage peut avoir quelques variations d'éclairage. C'est normal car le paramètre du contraste est actif en premier, durant l'installation complet du logiciel.



6. MAINTENANCE

6.1 Programme de rinçage journalier

Après une journée, l'affichage indique RINÇAGE. Ce message disparaîtra après avoir exécuté le programme de rinçage.

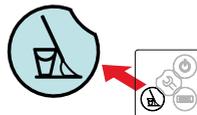


1. Activer le programme de rinçage [1] et suivre les instructions de l'affichage.
2. Le programme de rinçage peut être activé en appuyant 10 sec. sur le bouton STOP [2].
3. Confirmer avec le bouton V [3] pour démarrer le rinçage. L'unité percolateur et mixeur sont rincée avec de l'eau propre.

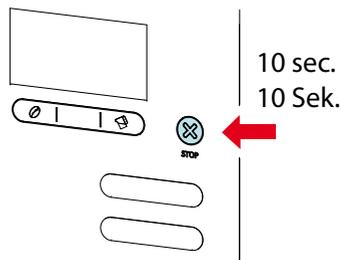
Dans le **menu service / 2.16 Gestion du rinçage / Rinçage demandé** (oui / non), l'utilisateur peut imposer le rinçage. Si le rinçage n'est pas effectué, la machine se bloque.



1a

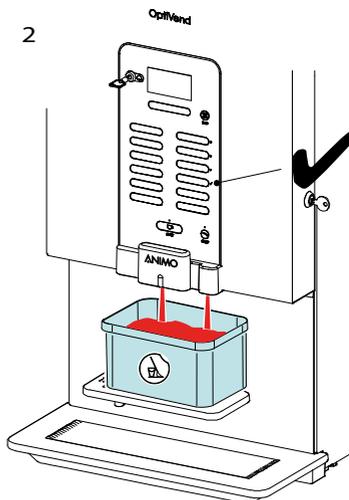


1b



FR

2



6.2 Périodicité de maintenance

6.2.1 Entretien chaudière

Lors de l'installation de la machine, l'entretien de la chaudière est mis en place. Voir menu service **2.6 Entretien chaudière / 2.6.1 Entretien.**

A chaque utilisation, les boissons sont comptées. Quand le compteur est atteint, l'affichage indique [*Entretien chaudière*].



1 / Détartrage chaudière

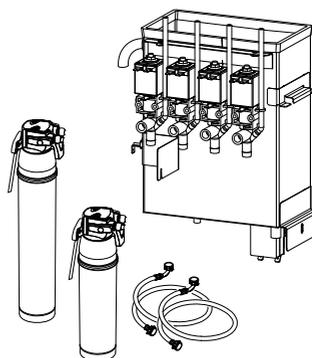
Lorsque le compteur est atteint, il est nécessaire de détartrer. Suivre les instructions dans le paragraphe 5.3 Détartrage.

Après le détartrage, supprimer le message dans le menu service : **2.6 Entretien chaudière / 2.6.2 RAZ compteur.**

2 / Repositionner le filtre d'eau

Si le filtre est usagé (indication), c'est le signal pour le remplacer.

i Toujours contrôler la chaudière après le remplacement du filtre. Si nécessaire, exécuter un détartrage avec une petite quantité de détartrant.



6.2.2 Contrats de service

Avant-propos

L'entretien préventif allongera la durée de vie du distributeur et réduire le risque de pannes. Avant de procéder à l'entretien, prenez soigneusement connaissance des instructions (de sécurité) fournies dans le mode d'emploi, le manuel de maintenance et des produits de nettoyage à utiliser.

Modes d'emploi, manuels de maintenance et mises à jours logicielles se trouvent dans la partie Extranet du site www.animo.eu. Si vous n'y avez pas accès, inscrivez-vous rapidement via notre site pour recevoir votre identifiant personnel.

Filtre à eau

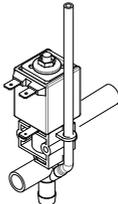
Nous vous recommandons vivement d'utiliser un adoucisseur d'eau et/ou un filtre à eau si l'eau du robinet est fortement chlorée ou trop dure. Ceci améliore la qualité de la boisson et vous évite de devoir fréquemment détartrer votre appareil.

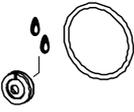


6.2.3 Travaux

Pour un débit estimé à < 20.000 tasses/an, procédez à l'entretien une fois pas an.

Pour un débit estimé à > 20.000 tasses/an, procédez à l'entretien une fois pas semestre.

Travaux	Durée	Articles consommables	No. art.	OptiVend NG		
				x1(s)	x2(s)	x3
Détartrage	45 min.					
Détartrer système chauffe-eau (voir manuel service).			00009 (pot) / 49007 (sachet)			
Utiliser éventuellement kit d'étanchéité valves			99673	2-3x	3-4x	5x
Ou remplacer la valve complète			03250	2-3x	3-4x	5x
			Attention: HS DUO 02803	22TS 4x	42TS 4x	53TS 5x

Travaux	Durée	Articles consommables	No. art.	OptiVend NG		
				x1(s)	x2(s)	x3
Mélangeur(s)		10 min.				
Contrôler l'axe du moteur au niveau de l'encrassage et de l'usure. Graisser les raccords d'eau à l'aide de silicone.						
Changer l'hélice du mélangeur		1003569	1x	2x	3x	
Remplacer les joints sur l'anneau vert du mixeur.		1000742	1x	2x	3x	
		1003572	1x	2x	3x	
ou remplacer l'anneau vert complet.		1003568	1x	2x	3x	
Nettoyer les pièces du mélangeur		00008 (pot) / 49009 (sachet)				
Contrôler (général)						
Contrôler le fonctionnement complet du distributeur automatique. Contrôler si les pièces présentent des dégâts / des signes d'usure et/ou des fuites.						
Nettoyer (général)						
Système mélangeur (mixer) lors du nettoyage hebdomadaire. Intérieur et extérieur du distributeur en entier.						

AVERTISSEMENT

- Pour effectuer un détartrage du réservoir d'eau, il est nécessaire d'ouvrir l'appareil. Lors de cette opération, des éléments sous tension deviennent accessibles, et il y a risque d'électrocution !

AVERTISSEMENT

- Ne quittez pas l'appareil pendant les travaux de maintenance.
- Lors du détartrage, observez toujours les instructions du mode d'emploi du détartrant utilisé.
- Lors du détartrage, il est recommandé de porter des lunettes de sécurité et des gants de protection.
- Faites marcher l'appareil au moins trois fois après le détartrage.
- Lavez-vous soigneusement les mains après le détartrage.
- L'appareil ne doit être ni immergé ni soumis à une projection d'eau.

FR

6.3 Instructions de détartrage

Le produit de détartrage d'Animo est disponible dans les quantités suivantes :

- Détartrant 48 sachets de 50 g. no art. 49007
- Détartrant bidon d'1 kg no art. 00009

Temps, produits et outils nécessaires :

- Temps : env. 45 mn
- Produit détartrant Animo 2 sachets, ou 8 à 10 cuillerées à soupe.
- Bac de réception d'env. 1,5 l.
- Tournevis cruciforme
- Seau ou bac de rinçage à proximité

Préparation du détartrage

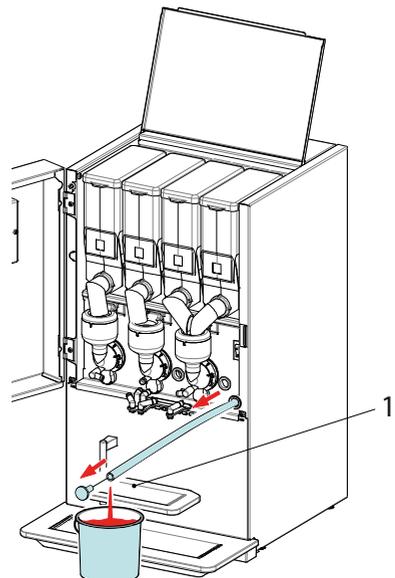
1. Eteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise.
2. Vidangez complètement la chaudière en utilisant le tuyau de vidange [1] sur le devant de la machine.



Attention: CHAUD !



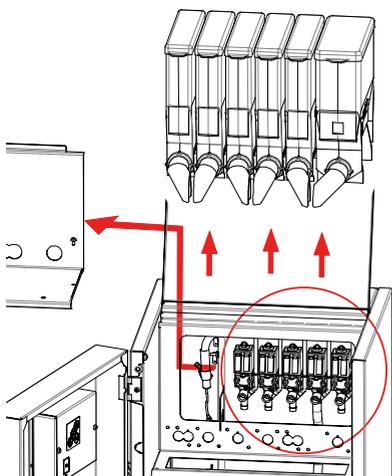
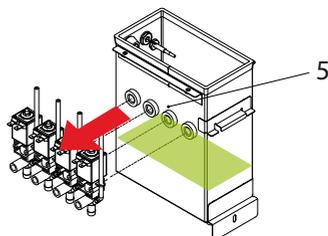
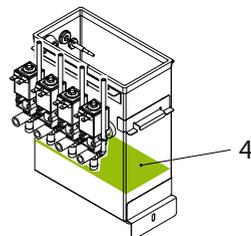
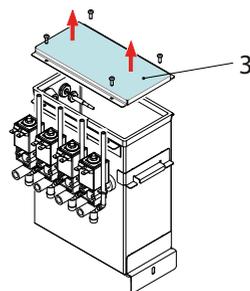
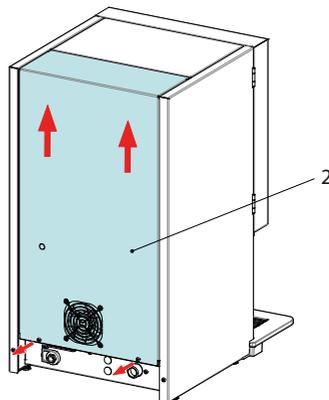
La chaudière contient 2,5L pour un OptiVend NG s et 5,5L pour un Optivend NG.



3. Démontez la plaque arrière [2] et enlevez les visses du couvercle du réservoir [3].
Faire attention: Chaud !
4. Lisez les mises en garde et les instructions d'utilisation du détartrant Animo avant de dissoudre deux sachets de 50gr (8-10 cuillères à café) dans deux litres d'eau chaude
5. Versez doucement un litre de solution à l'intérieur du réservoir [4]. La solution acide réagira avec le dépôt de tartre.
6. Laissez agir cette solution acide pendant 10 minutes au minimum, jusqu'à l'arrêt de l'effervescence.

Démontage des électrovannes de distribution

7. Remplacer les électrovannes de distribution.
Les électrovannes de distribution d'eau chaude sont accessibles en démontant le panneau derrière les bacs à ingrédient.



8. Déconnecter les fils et les tuyaux et faire attention en sortant les électrovannes du joint silicone [5].

9. Désassembler les électrovannes. Il y a trois possibilités:

A Nettoyage et détartrage

Enlever les aimants et placer les corps des électrovannes dans la solution acide. Une fois l'ensemble nettoyé, remonter les électrovannes. Voir chap. 3.5.1 Electrovanne de distribution.

B Ensemble de remplacement

Après avoir entièrement assemblé les pièces et le kit de joint, remonté la valve. Voir chap. 3.5.1 Electrovanne de distribution.

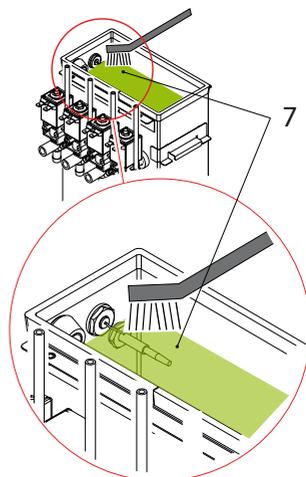
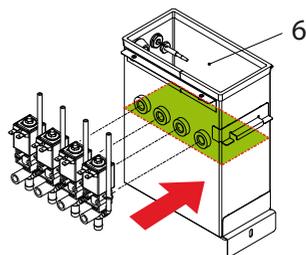
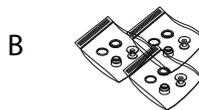
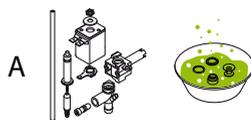
C Remplacement d'une nouvelle valve

 Une nouvelle valve doit être correctement dosée. Voir chap. 3.5.1 Electrovanne de distribution.

10. Repositionner les électrovannes sur la chaudière [6] et installer les fils et les tuyaux.

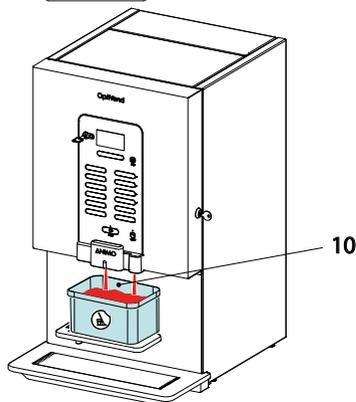
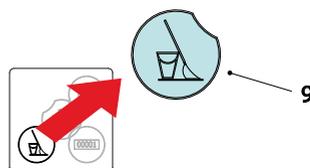
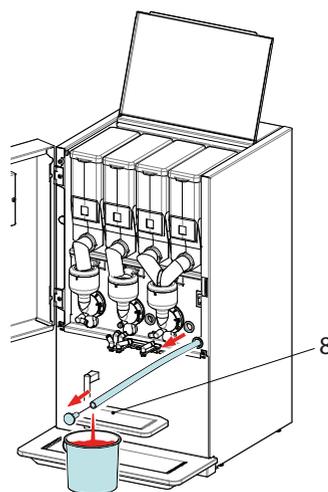
Suite du détartrage de la chaudière

11. Remplir la chaudière avec le reste de la solution. Pendant que le produit agit, répartissez la solution acide à l'aide d'une brosse au niveau des électrodes [7].



Rinçage!

12. Vidanger complètement la chaudière avec le tuyau de vidange [8] et inspecter si la chaudière est propre. Recommencer la procédure de détartrage s'il reste des morceaux de tartre dans la chaudière.
13. Mettre la machine sous tension, la chaudière se remplit avec de l'eau propre et chauffe.
14. Eteindre la machine et vidanger complètement la chaudière avec le tuyau de vidange [8].
15. Rallumez l'appareil, le réservoir se remplit à nouveau d'eau propre, répétez la manipulation décrite au point 12-15. encore une fois afin de rincer totalement le réservoir afin qu'il ne contienne plus de solution acide.
16. Placer un réservoir sous les deux sorties [10] et activer le programme de rinçage [9], pour rincer et nettoyer les électrovannes de distribution. Suivre les instructions à l'écran.
17. Remontez le couvercle sur le réservoir et remplacez la paroi arrière [2].
18. Remettez à zéro le compteur moment de l'entretien dans le menu de service : **2.6 Entretien chaudière / 2.6.2 RAZ compteur entretien.**
19. L'appareil est maintenant prêt à l'usage.



Attention: Toujours vérifier s'il ne reste pas de solution détartrante dans la chaudière. Tirer de l'eau chaude et un mélange de café et de lait. Si le lait est caillé, refaire un rinçage de la chaudière s'impose.

7. TRANSPORT / STOCKAGE

Avant de mettre l'appareil hors service pour le transporter ou le stocker, il est nécessaire d'effectuer les opérations suivantes :

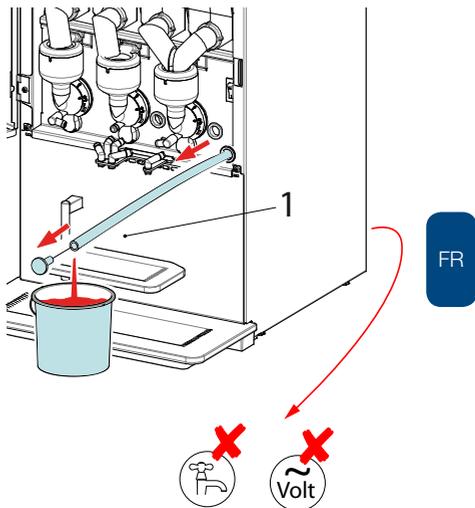
1. Procédez auparavant au programme de rinçage du système percolateur et mélangeur.
2. Nettoyez le(s) bac(s) à ingrédient, le système mélangeur, le bac de récupération et la paroi extérieure
3. Eteignez l'appareil et retirez la fi che de la prise murale.
4. Fermez le robinet d'arrivée d'eau et débranchez le tuyau de raccordement d'eau.
5. Vidangez le réservoir d'eau à l'aide du tuyau de vidange [1].

- OptiVend NG s	= 2,5 litres
- OptiVend NG (TS)	= 5,5 litres
- OptiVend NG (HS DUO TS/TL)	= 5,5 litres

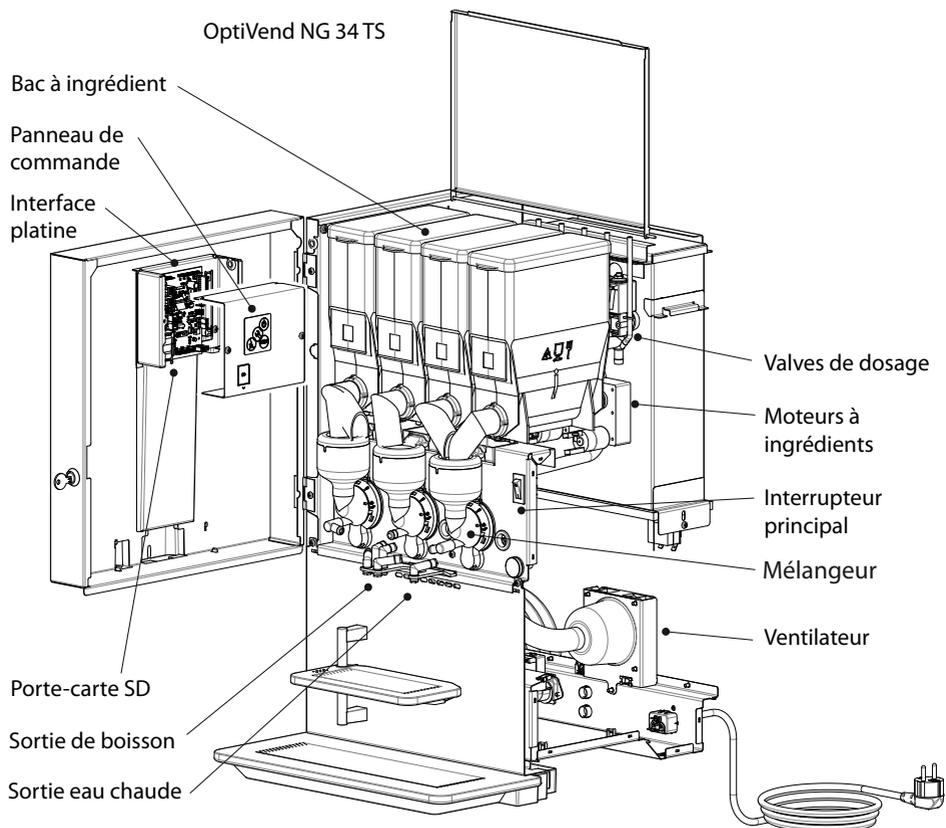


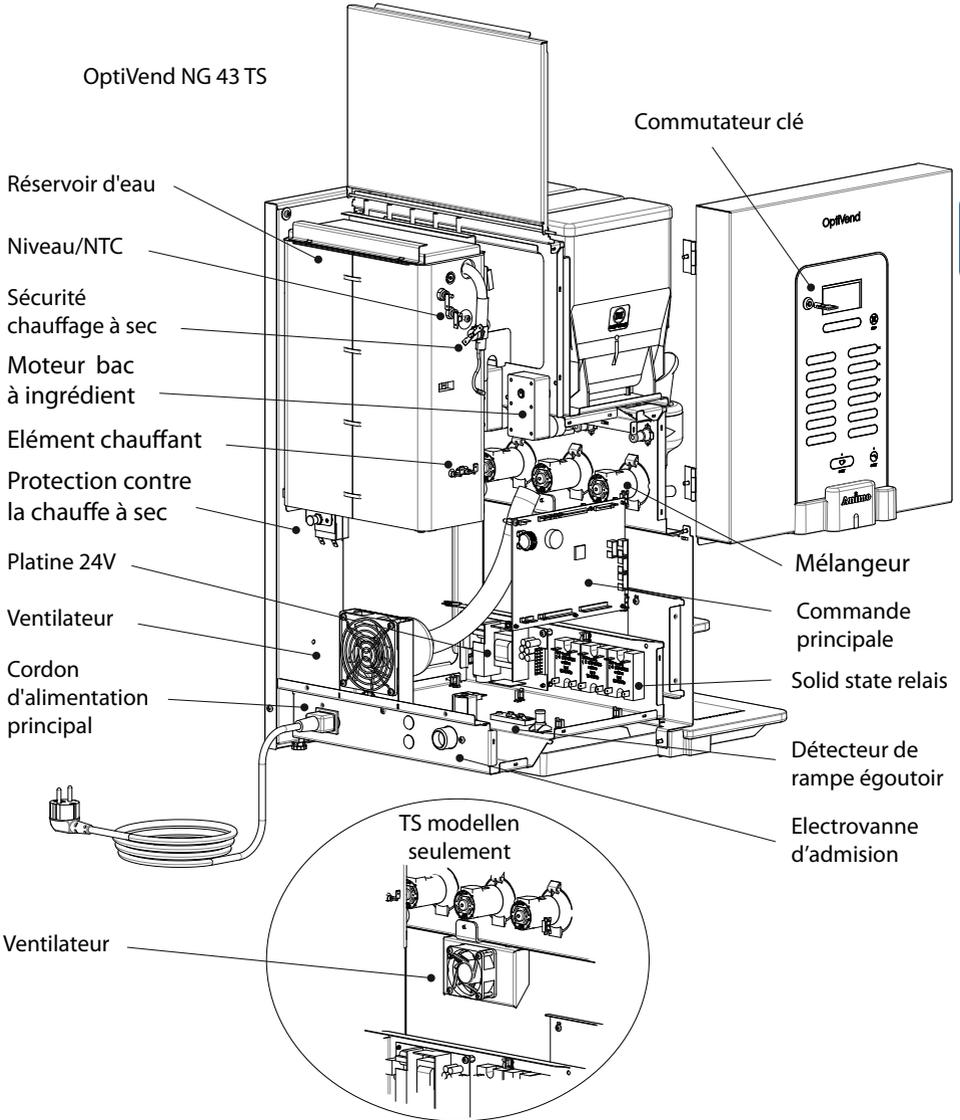
Attention: CHAUD !

6. L'appareil est maintenant prêt pour être transporté.



8. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS





9. VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉLECTRONIQUE



AVERTISSEMENT

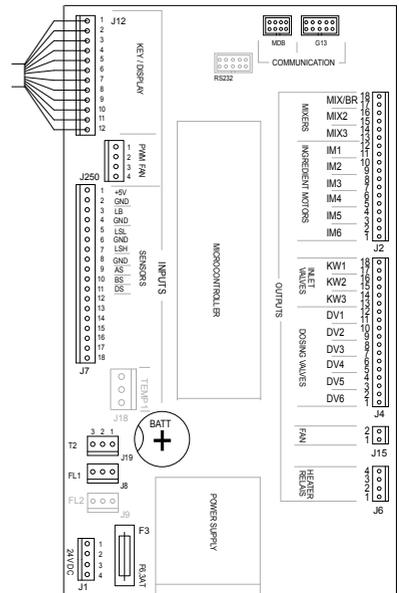
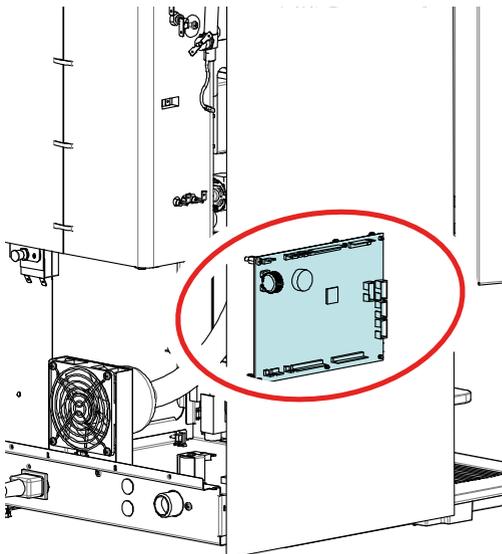
Durant les réparations ou des travaux d'entretien, éviter toute décharge électrique (ESD) sur l'unité de commande.

- Commande principale9.1
- Interface / écran9.2
- Alimentation 100-240Vac / 24Vdc 65W9.3
- Circuit imprimé du broyeur 230Vac / 230Vdc ...9.4

9.1 Commande principale

Cette commande est la commande principale de l'appareil. On accède à la commande après avoir démonté le panneau latéral gauche. La commande comprend les composants importants suivants;

- Fusible 6,3 A lent (réf. 03391) pour la protection de l'alimentation de la commande.
- Batterie 3V Li CR2032 (réf. 02816) pour préserver le fonctionnement de l'horloge si l'appareil est hors tension.



9.1.1 Entrées de la carte-mère

Connector J12
Câble de connexion entre carte-mère et circuit imprimé de la porte

Connecteur J250 (ventilateur PWM)			
Broche	Ventilateur	Couleur	Remarques
1	Signal PWM	noir	
2		-	
3	plus	rouge	
4	moins	bleu	

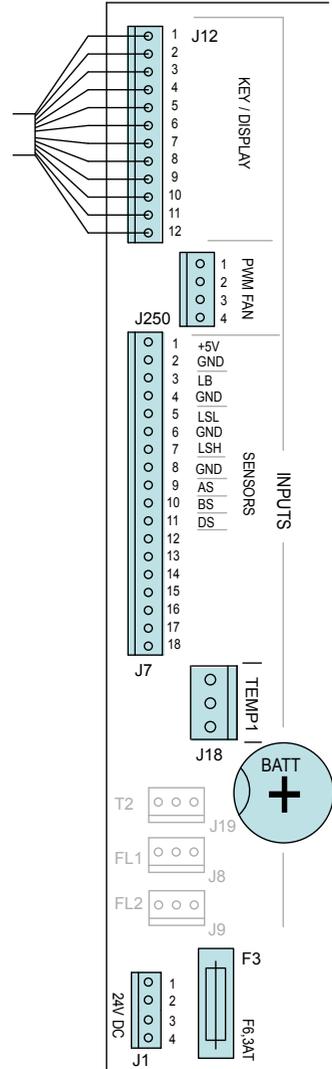
Connector J7 (entrées)			
Broche	Capteur	Couleur	Remarques
1-2	-	-	
3	LB égouttoir	Jaune	
4	GND égouttoir Masse	Noir	
5	LSL niveau Bas	Marron	
6	GND niveau Masse	Vert	
7	LSH niveau Haut	Blanc	
8-18	-	-	

Connecteur J18 / T1 (NTC sensor)			
Broche	Capteur	Couleur	Remarques
1	Capteur NTC	Violet	
2	-	-	
3	Capteur NTC	Violet	

Batterie B1	Lithium 3V Type CR2025	No art 02816
--------------------	------------------------	--------------

Fusible F3	6,3A lent	No art 03391
-------------------	-----------	--------------

Connecteur J1 (Alimentation)			
Broche		Couleur	Remarques
1-2	Masse (GND)	noir	
3-4	+24Vdc	rouge	



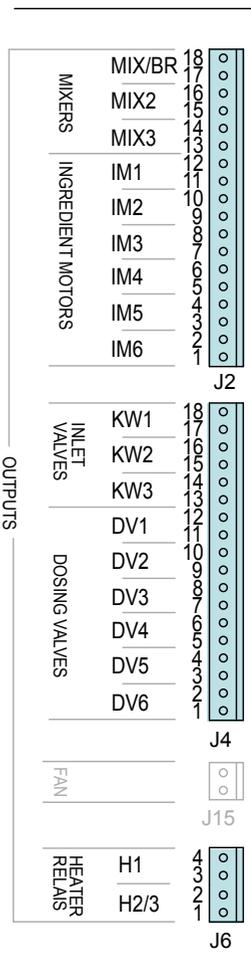
FR

9.1.2 Sorties de la carte-mère

Connecteur J2			
Broche	Moteur	Couleur	Remarques
17-18	Mélangeur 1	Noir	Veillez à ce que le sens de rotation soit correct ! Commun +24 Vcc (fil rouge) sur point rouge du moteur infuseur, moteur de mélangeur et moteur ingrédient
15-16	Mélangeur 2	Violet	
13-14	Mélangeur 3	Rose	
11-12	Moteur ingrédient 1	Marron	
9-10	Moteur ingrédient 2	Vert	
7-8	Moteur ingrédient 3	Blanc	
5-6	Moteur ingrédient 4	Jaune	
3-4	Moteur ingrédient 5	Gris	
1-2	Moteur ingrédient 6	Orange	

Connecteur J4			
Broche	Valve	Couleur	Remarques
17-18	KW 1 (valve d'arrivée)	Violet	* L'eau froide option Fil rouge est connexion commune +24Vdc
15-16	-	-	
13-14	KW 3 (L'eau froide)*	Bleu	
11-12	DV 1 (valve perco)	Marron	
9-10	DV 2 (valve mixer 2)	Blanc	
7-8	DV 3 (valve mixer 3)	Jaune	
5-6	DV 4 (vidange eau chaude)	Vert	
3-4	DV 5 (Bypass distribution)	Gris	
1-2	DV 6 (Bypass distribution)	Orange	

Connecteur J6			
Broche	Relais	Couleur	Remarques
4	Relais solide (SSR) (élément chauffant H1)	Rouge	
3		Blanc	
2	Relais solide supplémentaire (SSR) (élément chauffant H2/3)	Rouge	Fabrication avec plusieurs phases
1		Blanc	

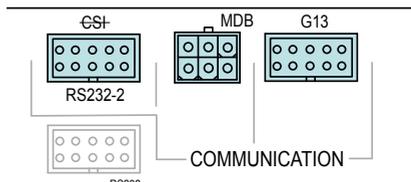


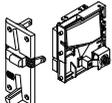
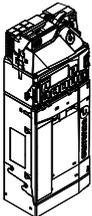
9.1.3 Communication circuit imprimé principal

La machine a normalisé distributeurs connexions de machines pour le raccordement du monnayeur, changeur de monnaie ou des systèmes de paiement sans numéraire.

Ces connecteurs sont conformes au protocole MDB pour les distributeurs automatiques.

Pour de plus amples renseignements ou des conseils s'il vous plaît contacter notre service de support.



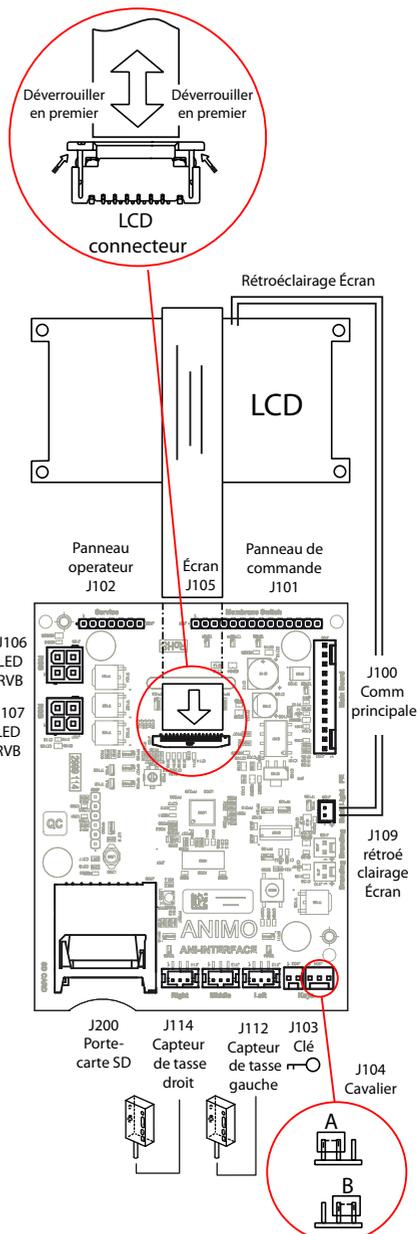
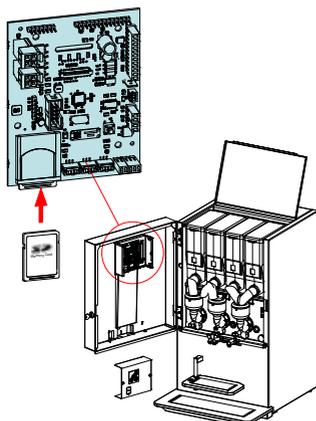
Communication		
Conn	Protocole	Remarques
G13	Interface parallèle  art. no. 04025 03267	<ul style="list-style-type: none"> - Monnayeur NRI G13 - Communiquez avec externe* <i>*la machine peut être libéré par l'aide d'un contact libre de potentiel (impulsion).</i> - G13 Kabel 1 meter art. no. 03392 - Communiquez avec externe; câble 1004237
MDB	Interface série MDB (Multi Drop Bus)  art. no. 03433	<ul style="list-style-type: none"> - Changeur de monnaie NRI C² - Système de paiement sans numéraire - Télémétrie EVA DTS (carte SD nécessaire)  - MDB câble 1 meter art. no. 03479 - MDB câble 1 meter art. no. 1004564 (Connecteur mâle 2x) - MDB Y-câble art.no. 1002008
RS232-2	Interface série DEX UCS neuf à partir de septembre 2015	<ul style="list-style-type: none"> - Télémétrie EVA DTS (carte SD nécessaire) 
RS232		non utilisé

9.2 Interface / Écran

L'interface relie tous les composants à l'intérieur et sur la porte. Elle-même est reliée à la platine principale par un câble.

9.2.1 Connexions

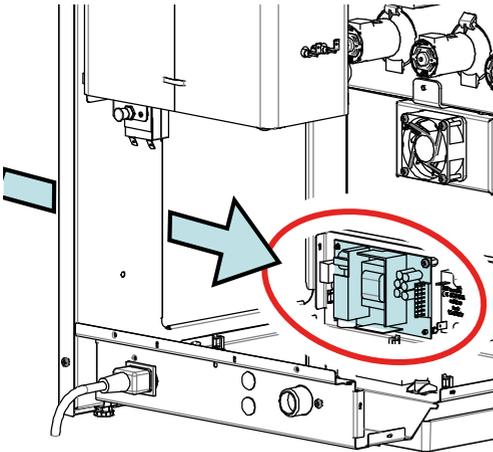
Interface & Écran		
Conn		Remarques
J100	Commande principale	
J101	Panneau de commande	
J102	Clavier de service	
J103	Commutateur à clé	
J104	Cavalier position A-B	A = Capteur de tasse; non B = Capteur de tasse; oui
J105	Connexion d'écran	Connexion d'affichage Voir les instructions de démontage
J106	LED RVB	
J107	LED RVB	
J108	-	non utilisé
J109	Rétro-éclairage écran	
J110	-	non utilisé
J112	Capteur de tasse gauche	Capteur de tasse gauche Sortie café
J113	Capteur de tasse centre	
J114	Capteur de tasse droit	Capteur de tasse droit Sortie eau chaude
J200	Porte-carte SD	



9.3 Alimentation

L'alimentation 24 Vcc se compose d'une unité d'alimentation 24 Vcc – 65 W commutée. On y accède après avoir démonté la paroi arrière.

- En cas de surcharge, l'alimentation se met automatiquement hors tension. La réinitialisation de l'alimentation s'effectue par désactivation puis réactivation de l'interrupteur principal.



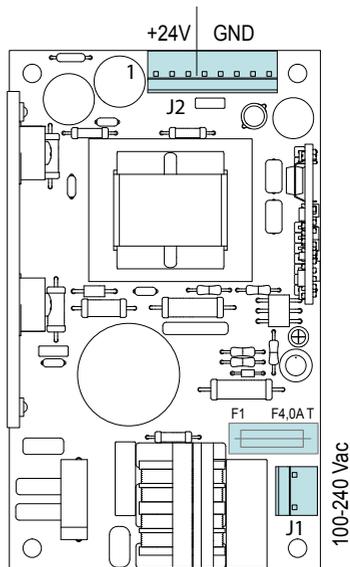
FR

9.3.1 Connexions

Connecteur TB2		24Vdc	
Broche		Couleur	Remarques
1-3	24Vdc +	rouge	
4-7	24Vdc -	noir	
8	-	-	

Connecteur TB1		100-240Vac	
Broche		Couleur	Remarques
1	230Vac Neutre	bleu	
3	230Vac Phase	jaune	

Fusible F1	
4A lent	No art 1004957



10. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT

- En cas de pannes et de travaux (nettoyage) sur l'appareil, il faut retirer la fiche de la prise de courant avant d'ouvrir l'appareil.

Introduction

Avant d'entamer la localisation de la panne, vérifiez si toutes les pièces et composants sont encore en place. Pour ce faire, retirez la paroi arrière de l'appareil et vérifiez si les cartes de circuits imprimés, connecteurs, harnais de câbles et flexibles sont encore correctement montés.

Après une inspection générale des pièces et composants, utilisez le guide d'analyse de pannes pour identifier la cause possible du problème.

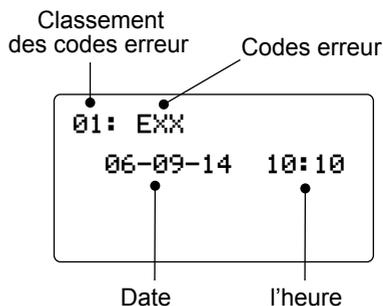
#) Au cas où la colonne 'solution' conseille de remplacer la pièce ou le composant en question, il est toujours possible que la panne soit due à un autre problème. C'est pourquoi il faut toujours tester soigneusement le fonctionnement de l'appareil pour vous assurer que la panne ne survient pas de nouveau.

10.1 Lecture journal

Pendant l'utilisation, les 20 derniers messages d'erreur affichés sont enregistrés et mémorisés.

Pour lire ces messages d'erreur, activez dans le menu service "Historique" (menu 2.8) du menu de maintenance. L'erreur affichée en premier est le message d'erreur le plus récent.

- La 1^{ère} ligne affiche les mêmes codes d'erreur que ceux mentionnés dans le tableau d'analyse des pannes (voir chapitre 10.3).
- La 2^{ème} ligne affiche la date et l'heure de la survenue du code d'erreur.



10.2 Réinitialiser le journal

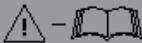
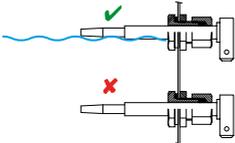
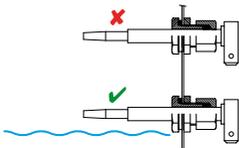
Utiliser la fonction "RAZ Historique"(menu 2.9) dans le menu service.

10.3 Afficher les messages lors de l'utilisation

Écran	Cause possible	Action
Faites votre choix  Rinçage	Le programme de rinçage n'a pas été activé à temps	 Activer le programme de rinçage et suivre les instructions à l'écran. Voir paragraphe 6. Entretien / 6.1 Programme de rinçage journalier.
Placer une tasse  Service boiler	La chaudière a besoin d'un entretien	Inspecter la chaudière et détartrer si nécessaire / remplacement du filtre à eau, voir paragraphe 6.2 Entretien périodique / 6.2.1 Entretien chaudière.
Hors service  Chaudière remplissage	Pendant la mise en service : le chauffe-eau est encore vide et se remplit Pendant l'utilisation : le chauffe-eau ne se remplit pas ou se remplit trop lentement. Après 60 sec. s'affiche alors E3 Niveau erreur.	Pas d'action nécessaire. Si le chauffe-eau est au bon niveau, s'affiche alors "Chaudière Chauffe". Contrôlez la pression de l'eau, tournez complètement le robinet d'arrivée d'eau, contrôlez que le tuyau de raccordement n'est pas courbé.
Hors service  Chaudière chauffe	La température du chauffe-eau est (temporairement) trop basse du fait d'une prise d'eau trop importante.	Après que la température ait été remise à niveau, le message disparaît automatiquement et les touches de choix de boisson sont à nouveau activées.
Hors service  Égouttoir plein	Égouttoir plein.	Après avoir vidé l'égouttoir, le message disparaît automatiquement et les touches de choix de boisson sont à nouveau activées.
Hors service  Stand-by	Le distributeur est en mode veille (stand-by).	On peut consigner cette fonction manuellement ou automatiquement – voir menu Opérateur.
Hors service  Rinçage	Le programme de rinçage n'a pas été activé à temps. La machine est bloquée	 Activer le programme de rinçage et suivre les instructions à l'écran. Voir paragraphe 6. Entretien / 6.1. Programme de rinçage journalier
Café Placer une tasse 	Il n'y a pas de tasse positionnée	Placer une tasse sous la sortie

Écran	Cause possible	Action
Café placer tasse à la sortie corr. 	Il n'y a pas de tasse positionnée sous la bonne sortie	Placer une tasse sous la bonne sortie
votre boisson est annulée	La tasse a été enlevée trop rapidement	Maintenir la tasse en position pendant la production de la boisson
Faites votre choix  Capteur de tasse Erreur gauche	Erreur au niveau du capteur de tasse indiqué sur l'écran Le capteur de tasse est sale	L'erreur peut être temporairement effacée avec le bouton STOP Après 20 secondes, l'erreur sera enregistrée dans l'historique Nettoyer le capteur Replacer le capteur
Faites votre choix  Capteur de tasse Erreur centre		
Faites votre choix  Capteur de tasse Erreur droit		

10.4 Analyse de problème technique

Écran	Cause possible	Action
Hors service  E1 Niveau erreur	Erreur électrode Minimum ; Électrode Min. n'est pas au contact de l'eau, électrode Max. l'est bien. La valve d'arrivée se ferme.	Vérifier le niveau de l'eau dans la chaudière.
		Niveau max. atteint. Vérifier le capteur niveau mini? Dépôt de tartre. Eteindre et rallumer l'appareil
		Niveau mini pas atteint . Vérifier l'isolation et la protection du capteur de niveau max. Eteindre et rallumer l'appareil.
E2 Niveau erreur	Erreur électrode Maximum ; Électrode Max. n'est pas atteinte dans les 30 sec. Valve d'arrivée se ferme. Chauffe-eau se remplit trop lentement. La pression de l'eau a chuté ou le réservoir d'eau est vide (montage autonome).	Contrôlez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, contrôlez que le tuyau de raccordement n'est pas courbé. Éteignez et rallumez l'appareil.
E3 Remplir erreur	Erreur électrode ; Électrode Min. n'est pas atteinte dans les 90 sec. Chauffe-eau se remplit trop lentement. La pression de l'eau a chuté ou le réservoir d'eau est vide (montage autonome).	Contrôler la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, contrôlez que le tuyau de raccordement n'est pas courbé. Éteignez et rallumez l'appareil.
E6 High temperature	La sonde de température mesure une température au dessus de 99°C	Contrôlez le fonctionnement du capteur thermique dans le menu de service 2.7
		Vérifier si la sécurité contre la chauffe à sec est déclenchée. La réinitialiser si nécessaire.

Écran	Cause possible	Action
E7 Mixer 1 error	Le moteur du Mixer (mélangeur) 2 s'est bloqué. La (les) sortie(s) du moteur du mixer 1 est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez si le Mixer (mélangeur) 1 est encrassé ou mal monté. Nettoyez et/ou contrôlez si l'hélice peut tourner librement. Eteignez et rallumez l'appareil
E8 Mixer 2 error	Le moteur du Mixer (mélangeur) 2 s'est bloqué. La (les) sortie(s) du moteur du mixer 2 est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez si le Mixer (mélangeur) 2 est encrassé ou mal monté. Nettoyez et/ou contrôlez si l'hélice peut tourner librement. Eteignez et rallumez l'appareil
E9 Mixer 3 erreur	Le moteur du Mixer (mélangeur) 3 s'est bloqué. La (les) sortie(s) du moteur du mixer 3 est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez si le Mixer (mélangeur) 3 est encrassé ou mal monté. Nettoyez et/ou contrôlez si l'hélice peut tourner librement. Eteignez et rallumez l'appareil
E10 Valve erreur	La (les) sortie(s) de l'électrovanne est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez la fermeture des valves et le câblage. Eteignez et rallumez l'appareil
E11 Ingr. m erreur	Le(s) moteur(s) à ingrédient est (sont) bloqué(s). La (les) sortie(s) du moteur à ingrédient est (sont) en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté les sorties.	Contrôlez le fonctionnement des moteurs d'entraînement dans le menu 2.7 Test. Videz et nettoyez soigneusement le(s) bac(s) à ingrédient. Eteignez et rallumez l'appareil
E13 Mixer erreur	Le groupe Mixer (mélangeur) est en surtension (courant trop haut). La commande a déconnecté les sorties.	Effectuez les contrôles mentionnés en E7, E8 et E9. Eteignez et rallumez l'appareil
E14 Erreur sorties.	Le groupe de sortie du moteur à ingrédient et du ventilateur est en surtension (courant trop haut). La commande a déconnecté les sorties.	Effectuez les contrôles mentionnés en E11 et E12. Eteignez et rallumez l'appareil.
	Le groupe de sortie de la valve est en surtension (courant trop haut). La commande a déconnecté les sorties.	Effectuez les contrôles mentionnés en E10. Eteignez et rallumez l'appareil.

Écran	Cause possible	Action
E16 Niveau erreur	Les deux électrodes détectent soudainement un manque d'eau. La valve d'entrée se ferme.	S'assurer que la chaudière n'a pas de fuite. Vérifier la pression d'eau, ouvrir complètement le robinet d'arrivée d'eau et vérifier si le tuyau d'eau n'est pas pincé. Eteindre et rallumer l'appareil.
E17 MDB erreur	Il n'y a pas de communication entre la machine et MDB paiement	Vérifiez la connexion entre la machine et de système de paiement MDB.
E18 Erreur mixer FET	Sortie du Perco au du moteur du mixer (mélangeur) reste actif.	Sortie du moteur percolateur/mixeur défectueuse (FET). Remplacer la carte.
E19 Erreur sortie FET	Sortie du moteur à ingrédient et du ventilateur / valve reste actif.	sortie moteur ingrédient défectueuse (FET) Remplacer la carte.
E20 Erreur de logiciel	Défaillance du logiciel	Mettre la machine en marche / arrêt. Charger par défaut Installez le nouveau logiciel.
E21 Erreur chaudière	Temps de chauffe trop long (8 min.), sécurité chaudière enclenchée.	Réinitialiser le thermostat de vapeur, aller au chapitre 3.5. Vérifier le menu. Si il y a E6, la chaudière a chauffé trop longtemps. Vérifier la sonde NTC et le cable / connection.
E26 température basse	La chaudière et/ou la sonde sont au dessous de 0°C.	Laisser la machine se réchauffer à la température de la pièce.
E27 NTC en court circuit	La sonde de température est en court circuit	Vérifier la sonde NTC et le cablage / connection.
E28 NTC non détectée	La sonde de température n'est pas détectée.	Vérifier la sonde NTC et le cablage / connection.

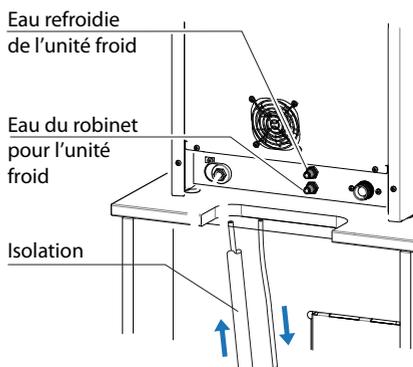
FR

11. OPTIONS SPÉCIALES

11.1 Installation OptiVend NG Hot/Cold

Équipement nécessaire :

- OptiVend H/C
 - Table support avec unité froid.
1. Assembler l'unité froid dans la table support en suivant les instructions.
 2. Connecter l'arrivée d'eau (incluant le filtre) et l'électricité. Brancher le système de froid.
 3. Connecter le tuyau qui vient de l'unité froid au raccord à l'arrière de la machine.
 4. Programmer la recette eau froide sur un bouton libre.
 5. Rincer et ventiler le système d'eau froide dans un récipient pouvant contenir plusieurs litres d'eau.



12. SYSTÈMES DE PAIEMENT

12.1 Mécanisme monétique (optionnel)

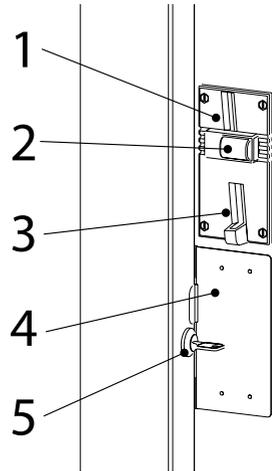
Le distributeur OptiVend peut, en option, être équipé d'un mécanisme monétique approprié pour les euros (0,05 € à 2,00 €). Les autres monnaies sont disponibles sur demande.

Le mécanisme monétique peut être facilement programmé pour un jeton (jeton à café).

L'équipement ultérieur d'un distributeur en mécanisme monétique fait également partie des possibilités.

La paroi latérale droite sera remplacées par une paroi latérale plus large dans laquelle le mécanisme monétique sera incorporé.

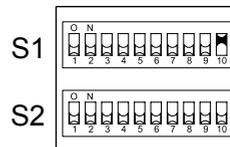
1. Fente d'insertion des pièces de monnaie
2. Bouton de restitution
3. Fente de restitution
4. Tiroir-caisse
5. Serrure de porte (referme en même temps le tiroir-caisse)



12.1.1 Configuration standard

Figure représente la configuration standard des contacteurs DIL, S1-10 'ON' . (CHF: S1-10 OFF)

Le mécanisme monétique est relié au distributeur par une connexion [A].



12.1.2 Blocage de pièces de monnaie

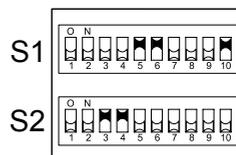
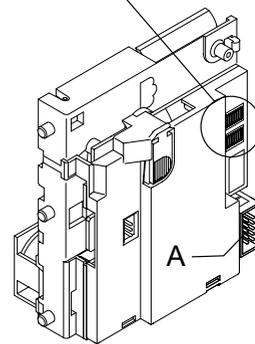
Si on le souhaite, certaines pièces d'euro peuvent être bloquées par le bloc de contacteurs DIL S1 + S2.

Pièce €	S1	S2
€ 0.05	1	7
€ 0.10	2	8
€ 0.20	3	1
€ 0.50	4	2
€ 1.00	5	3
€ 2.00	6	4
Token 607	-	5
Token Eagle	-	6
Token neu	-	7
Token neu	-	8

ON = bloqué / OFF = valide

Pièce CHF	S1	S2
CHF 0,10	1	-
CHF 0,20	2	-
CHF 0,50	3	11
CHF 1,00	4+7	4
CHF 2,00	5	5
CHF 5,00	5	5
Token neu	7	-
Token neu	8	-

ON = bloqué / OFF = valide



Exemple: bloquer les pièces de 1,00 € et de 2,00 €

- S1-5, S2-3 -> ON (blocage de la pièce de 1,00 €)
- S1-6, S2-4 -> ON (blocage de la pièce de 2,00 €)

12.1.3 Activer un jeton à café existant

Le jeton illustré ci-contre est déjà programmé par défaut dans le mécanisme monétique.

Configurez le menu de maintenance comme décrit dans le chapitre ci-dessous à partir du point 4.

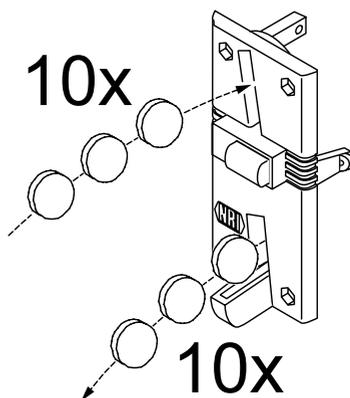
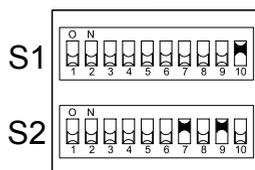
No. art. jeton 03344



12.1.4 Programmation d'un nouveau jeton à café

- Nécessaire : 10 jetons à café
- Attention : retenez les positions de contacteurs DIL des pièces éventuellement bloquées. Laissez S1.10 sur ON !

1. Mettez les contacteurs DIL du bloc S2 sur ON.
 - a) relevez d'abord S2-9 en mode 'Théch' (apprentissage) sur ON.
 - b) puis mettez S2-7 conduit de pièce 6 (TM) sur ON
2. Insérez un jeton au moins 10x (pas 10x le même jeton). Après insertion de 10 pièces, la bobine de blocage (interne) se referme une fois.
3. Terminez la programmation en abaissant le contacteur DIL S2-9 sur OFF. Si l'enregistrement s'effectue avec succès, la bobine de blocage se referme encore une fois. Puis remettez S2-7 sur OFF. (Pour interrompre une programmation, mettez d'abord S2-7 puis S2-9 sur OFF).
4. Menu de maintenance : changer le conduit de pièces (élément de menu 2.5 Système de paiement) de 2,00 € en JETON.
5. Le jeton sera désormais accepté comme moyen de paiement par le mécanisme monétique



12.1.5 Acceptation des pièces d'euro et des jetons

Exécutez d'abord les instructions des chapitres 12.1.3 et 12.1.4.

- Ouvrez le menu de maintenance
- Consignez un prix dans le menu 2.2 Paramétrage des touches / Touches 1-12 / Prix (par exemple € 0,50)
- La validation des touches de recettes a lieu après insertion suffisante de pièces d'euro ou après insertion d'un jeton !

12.1.6 Acceptation des jetons seulement (pas de pièces d'euro)

Exécutez d'abord les instructions des chapitres 12.1.3 et 12.1.4.

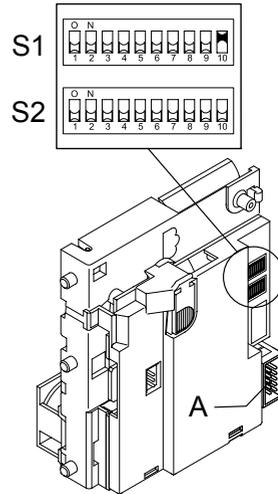
1. Ouvrez le menu de maintenance
2. Consignez JETON dans le menu 2.2 Paramétrage des touches / Touches 1-12 / Prix.
3. Bloquez les pièces de 0,05 € à 2,00 € à l'aide des contacteurs DIL sur le mécanisme monétique et à l'aide du tableau ci-dessous.
4. La validation des touches de recette n'a désormais lieu qu'après insertion d'un jeton !

Pièce €	S1	S2
€ 0.05	1	7
€ 0.10	2	8
€ 0.20	3	1
€ 0.50	4	2
€ 1.00	5	3
€ 2.00	6	4

ON = bloqué / OFF = validé

Pièce CHF	S1	S2
CHF 0,10	1	-
CHF 0,20	2	-
CHF 0,50	3	11
CHF 1,00	4+7	4
CHF 2,00	5	5
CHF 5,00	5	5

ON = bloqué / OFF = validé



FR

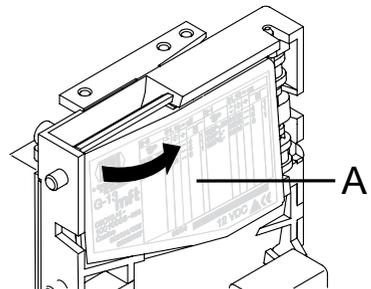
12.1.7 Nettoyage du conduit de pièces

Le mécanisme monétique doit être périodiquement nettoyé avec un chiffon légèrement humide (eau tiède avec détergent doux). Du reste, aucun entretien complémentaire n'est nécessaire.

ATTENTION

- Le chiffon ne doit en aucun cas être mouillé au point que du liquide pénètre dans le système sinon le circuit imprimé sera endommagé.
- Ne pas utiliser de solvants et/ou de décapants qui attaquent le plastique.
- Nous conseillons d'utiliser un nettoyant sans eau pour nettoyer le canal de pièce des saletés et de la graisse.

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Démontez le mécanisme monétique de la paroi latérale.
3. Ouvrez avec précaution le volet du conduit de pièces et maintenez-le ouvert.
4. Nettoyez le conduit de pièces avec un chiffon puis refermez le volet du conduit de monnaie.
5. Remettez l'appareil sous tension.



12.2 Changeur de monnaie (optionnel)

Le distributeur OptiVend peut, en option, être équipé d'un changeur de monnaie approprié pour les euros (0,05 € à 2,00 €).

Les autres monnaies sont disponibles sur demande.

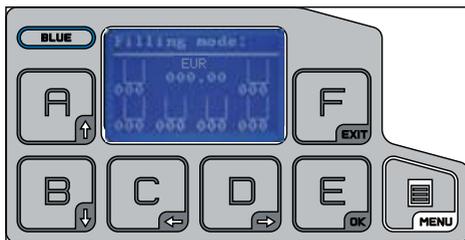
Le changeur dispose de 6 tubes de monnaie (0,05 / 2x 0,10 / 0,20 / 0,50 / 1,00 €).

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1. Bouton de retour | 6. Coin insert entonnoir |
| 2. Fente coin | 7. Affichage |
| 3. Serrure | 8. panneau de touches |
| 4. Changement | 9. Cassette enlèvement Levier |
| 5. Levier de retour | 10. Cassette à tubes |

12.2.1 Remplissage des tubes

Nous conseillons de remplir les tubes de pièces de monnaie par l'insertion des pièces de monnaie / fente.

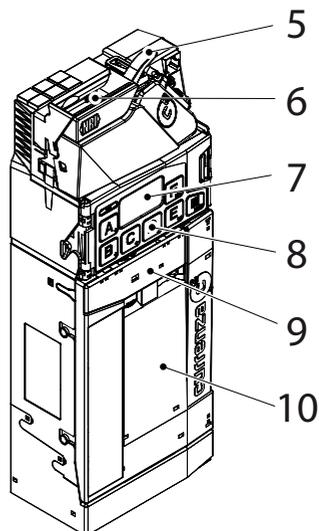
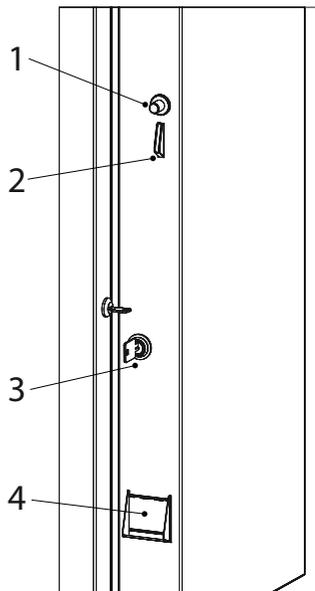
- Activer le mode:
Menu principal > F = remplissage



- Insérer les pièces individuellement dans la fente [2] ou [6].
- Les tubes sont plein si la machine l'affiche [Insérer monnaie]. Si l'afficheur indique [insérer monnaie], le tube de pièces n'est pas plein.
- Retourner au mode opérateur en appuyant deux fois sur MENU.

12.2.2 Tube vide

Retirer la cassette complète de tube [10] en tirant sur le levier de retrait [9]



12.2.3 Programmation de nouveaux jetons

Le jeton ci-contre est déjà programmé dans le monnayeur [jeton A].

Pour programmer un nouveau jeton [B], il faut voir les instructions de programmation dans la documentation technique NRI.

Attention : Eteindre et rallumé la machine deux fois après avoir programmé un nouveau jeton.



12.2.4 Nettoyage du monnayeur

Il faut nettoyer seulement de temps en temps le passage des pièces, la façade et le couvercle de tri.



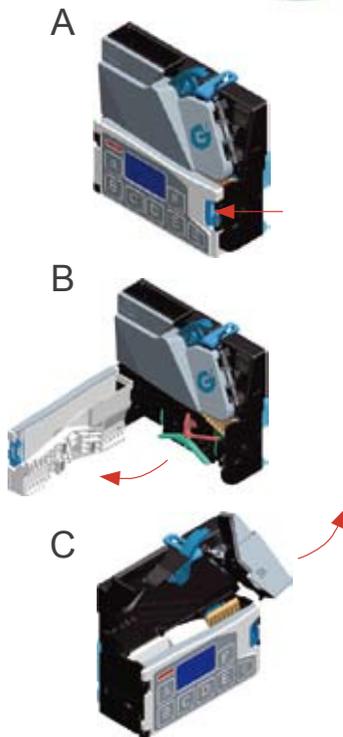
ATTENTION

- Le chiffon ne doit en aucun cas être mouillé au point que du liquide pénètre dans le système sinon le circuit imprimé sera endommagé.
- Ne pas utiliser de solvants et/ou de décapants qui attaquent le plastique.
- Nous conseillons d'utiliser un nettoyant sans eau (e.g. Surface 95) pour enlever la graisse et le saleté du monnayeur.

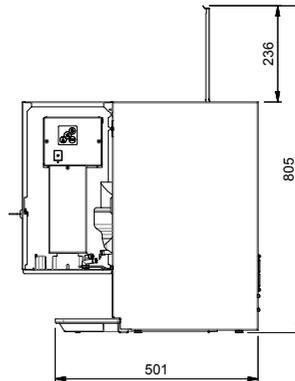
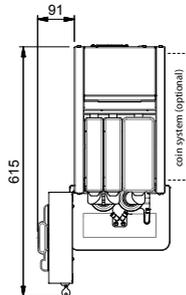
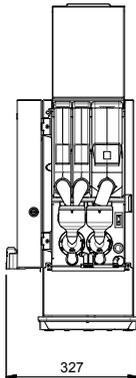
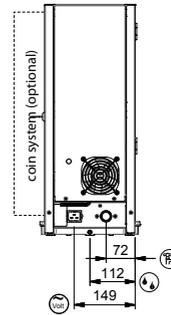
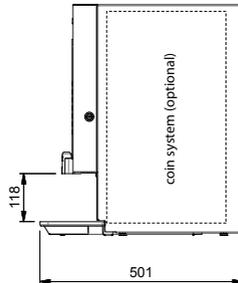
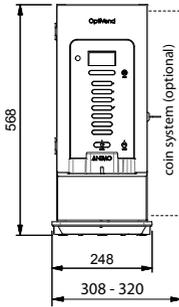
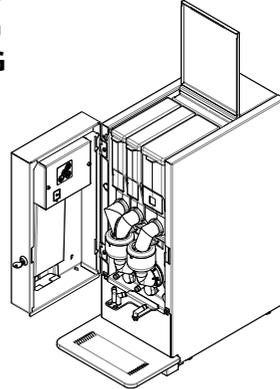
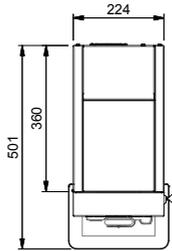
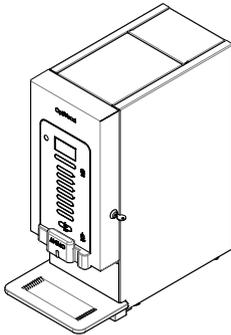
1. Eteindre la machine.
2. Déverrouiller le couvercle (languette bleu sur la droite de l'afficheur) et ouvrir le [A et B].
3. Ouvrir l'entonnoir d'entrée et le maintenir ouvert [C].
4. Enlever les débris. Dépoussiérer toute accumulation avec une petite brosse ou de l'air comprimé.
5. Nettoyer complètement le passage des pièces, devant et derrière, avec un chiffon légèrement humide.
6. Laisser sécher.
7. Fermer l'entonnoir d'entrée et le couvercle.
8. Allumer la machine.

12.2.5 Analyse des pannes

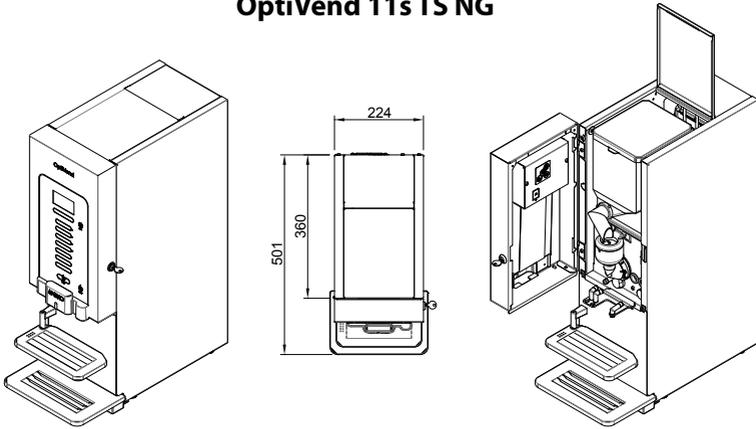
Pour un diagnostic détaillé de la panne, voir la documentation technique NRI.



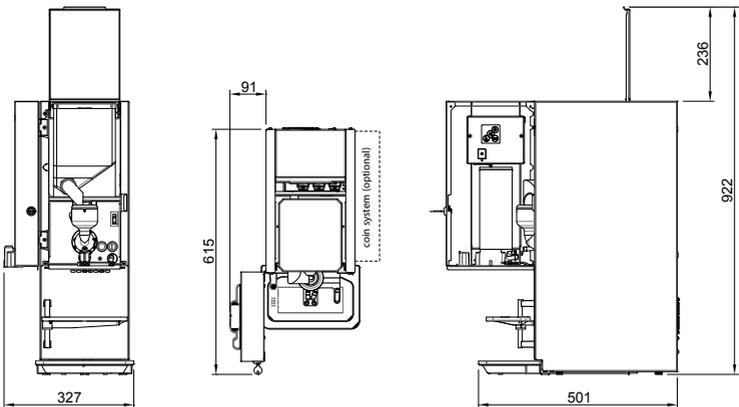
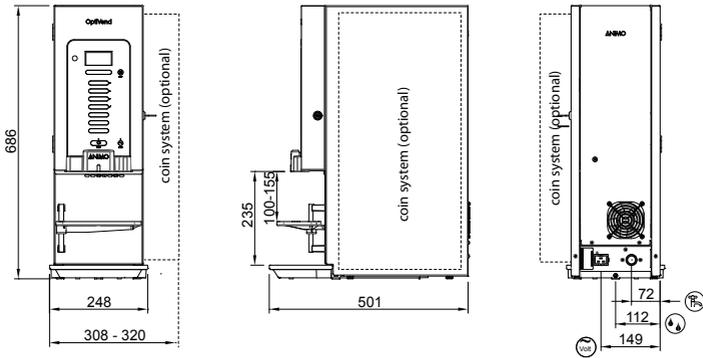
OptiVend 11s NG
 OptiVend 21s NG
 OptiVend 22s NG
OptiVend 32s NG



OptiVend 11s TS NG

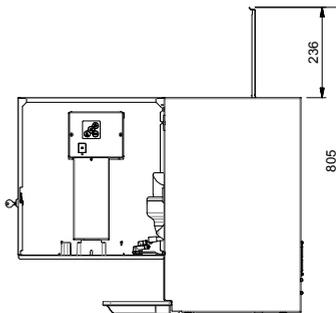
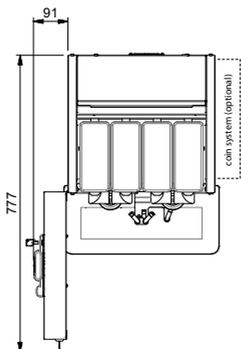
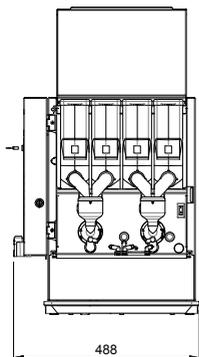
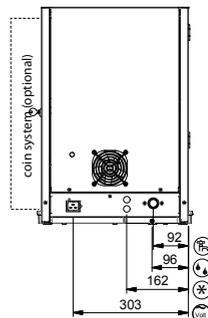
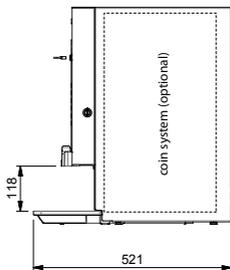
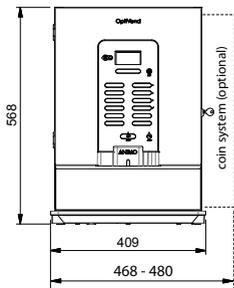
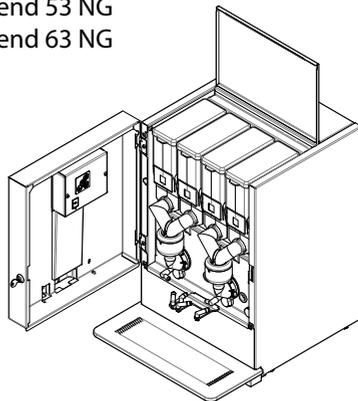
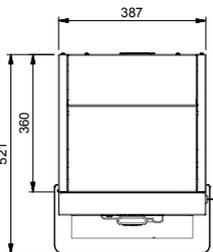
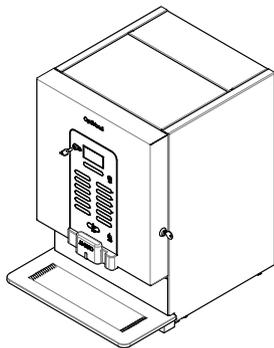


FR



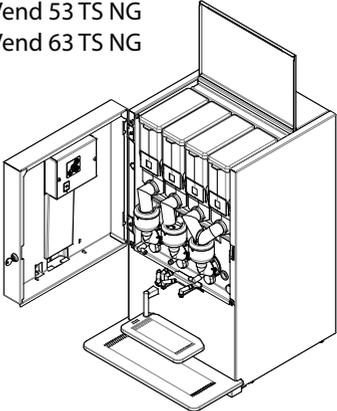
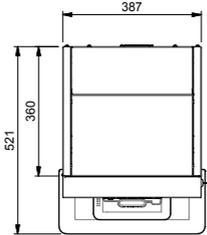
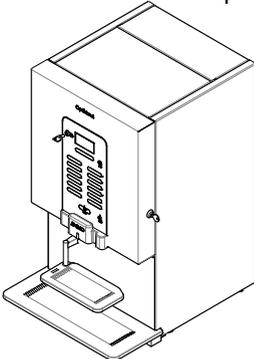
OptiVend 32 NG
OptiVend 42 NG
 OptiVend 33 NG

OptiVend 43 NG
 OptiVend 53 NG
 OptiVend 63 NG

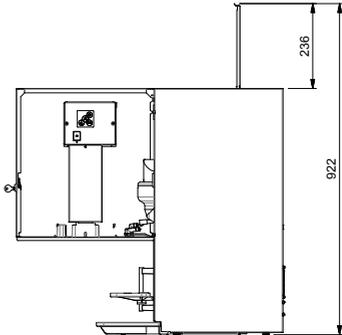
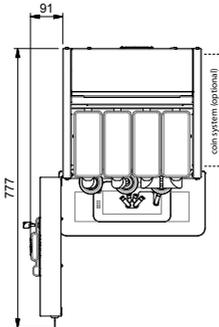
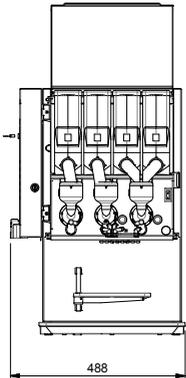
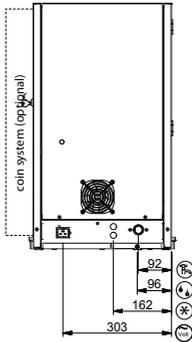
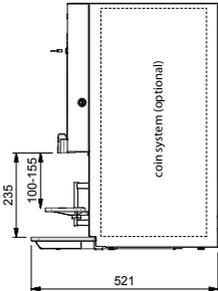
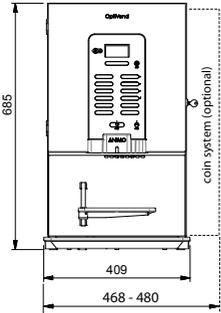


OptiVend 11 TS NG
 OptiVend 22 TS (HS) NG
 OptiVend 32 TS NG
 OptiVend 42 TS NG

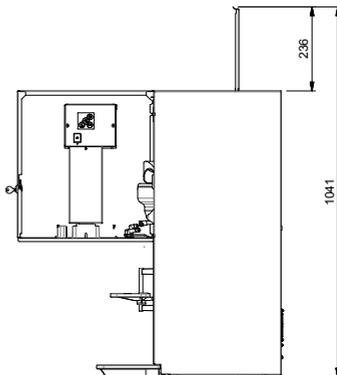
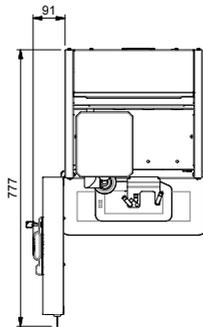
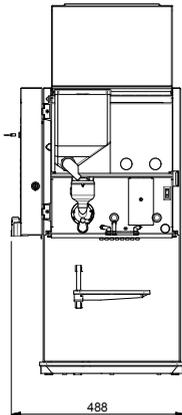
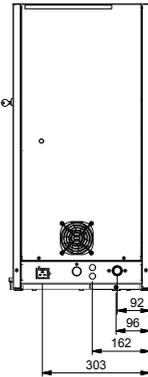
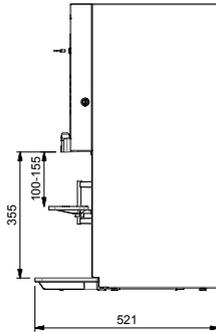
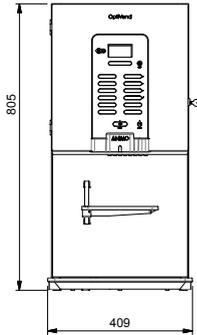
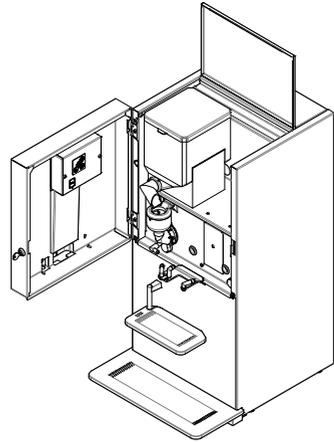
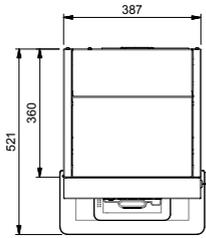
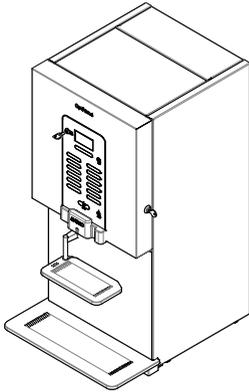
OptiVend 33 TS NG
OptiVend 43 TS NG
 OptiVend 53 TS NG
 OptiVend 63 TS NG



FR



OptiVend 11 TL NG

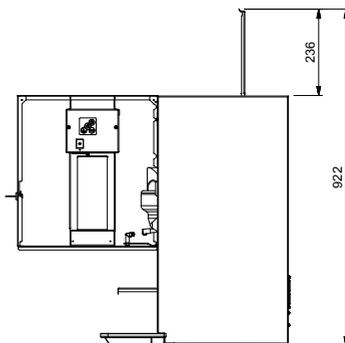
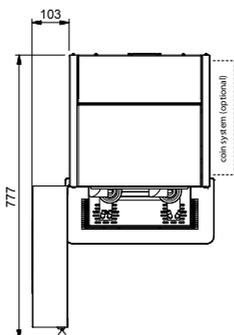
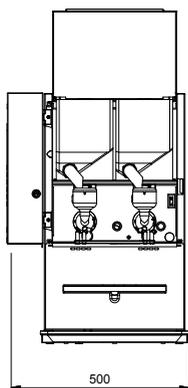
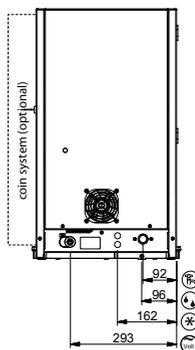
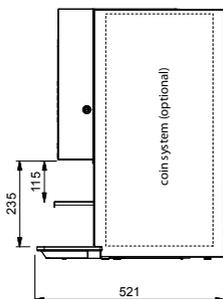
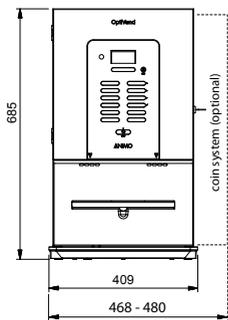
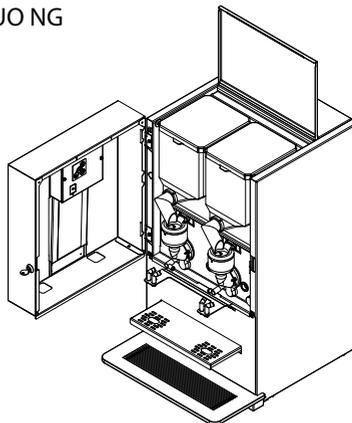
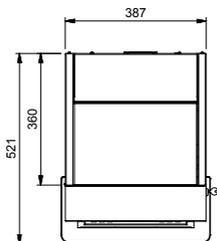
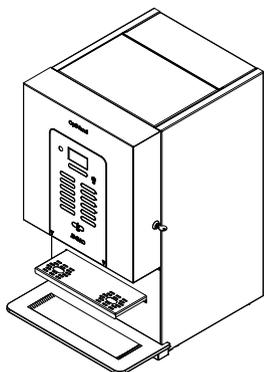


OptiVend 22 TS HS DUO NG

OptiVend 42 TS HS DUO NG

OptiVend 53 TS HS DUO NG

FR





ANIMO

DEDICATED TO EVERY CUP

**Animo B.V.
Dr. A.F. Philipsweg 47
9403 AD Assen
The Netherlands**

Tel. no. +31 (0) 592 376376

Fax no. +31 (0) 592 341751

E-mail: info@animo.nl

www.animo.eu