

ANIMO

OptiVend HS DUO NG



gebruiksaanwijzing	betjeningsvejledning
user manual	brukerhåndbok
betriebsanleitung	användarmanual
mode d'emploi	käyttöohjekirja

Copyright

© 2016 Animo®

Ce document ne saurait être, en tout ou partie, reproduit ou divulgué sur un support imprimé, microfilm, support électronique ou toute autre forme sans le consentement préalable du fabricant. Cette disposition concerne aussi les diagrammes ou tables connexes.

Animo se réserve le droit de modifier des parties, à tout moment, sans annonce préalable ni immédiate au client. Le contenu de ce manuel peut également être changé sans aucun préavis. Ce manuel est valable pour le modèle standard de l'appareil. Animo ne saurait donc être tenu responsable des dommages possibles résultant des spécifications différentes de l'appareil fourni par rapport à celles du modèle standard.

Ce manuel a été créé avec l'attention la plus extrême. Cependant, le fabricant ne saurait être tenu responsable à l'égard de quelque erreur de ce document ou de ses conséquences.

L'original de ce manuel est rédigé en anglais. Toutes les autres langues de ce document sont une traduction du texte d'origine en anglais.

TABLE DES MATIÈRES

	Copyright	125
1	Sécurité	127
1.1	Informations importantes	127
1.2	Signes d'avertissement	127
1.3	Utilisation prévue	128
1.4	Modifications	129
1.5	Dispositifs de sécurité	129
1.6	Précautions de sécurité	131
1.7	Utilisateurs	133
1.8	Directives	134
1.9	Garantie	134
1.10	Mise au rebut	134
1.11	Aide et informations additionnelles	134
2	Description	135
2.1	Aperçu	135
2.2	Principe de fonctionnement	138
2.3	Spécifications	139
2.4	Affichage	141
2.5	Menu de Configuration	142
2.6	Configuration de conteneur	144
2.7	Eco. d'énergie	145
3	Transport & Installation	147
3.1	Transport	147
3.2	Installation	147
4	Fonctionnement	152
4.1	Aperçu du panneau de commande	152
4.2	Aperçu du panneau de commande (intérieur)	153
4.3	Ouverture de porte	153
4.4	Mise en marche et arrêt	154
4.5	Préparation de tasses	154
4.6	Préparation de verseuses	154
4.7	Arrêt de préparation de tasses ou de verseuses	155
4.8	Remplissage des conteneurs d'instantané	155
4.9	Usage du mécanisme à monnaie (option)	156
4.10	Usage du changeur de monnaie (option)	156
5	Maintenance	157
5.1	Détergents de nettoyage et de désinfection	157
5.2	Nettoyage	157
6	Dépannage	162
6.1	Messages d'erreur	162
6.2	Messages affichés	164
6.3	Dysfonctionnements	164

1 Sécurité

1.1 Informations importantes

Ce manuel de l'utilisateur est destiné à vous indiquer comment utiliser cette machine efficacement et en toute sécurité. Ce manuel fournit des informations sur l'installation, le fonctionnement et la maintenance de l'équipement. Assurez-vous d'avoir lu et compris ce manuel avant toute utilisation.

La responsabilité vous incombe d'utiliser la machine conformément à l'ensemble des instructions de sécurité et procédures de ce manuel ainsi qu'avec toute autre procédure de sécurité de votre lieu de travail. La responsabilité incombe à l'utilisateur de vérifier l'installation, la configuration, la mise en service, l'utilisation, l'entretien et la maintenance corrects de la machine et de s'assurer que ces actions sont confiées uniquement à des personnes pleinement et correctement formées pour ces tâches. La responsabilité incombe aussi à l'utilisateur de s'assurer que la machine est uniquement utilisée dans le respect de la loi - et des réglementations ayant force de loi - dans la juridiction où elle est installée.



AVERTISSEMENT

Avant d'essayer d'utiliser la machine, lisez, comprenez et connaissez l'ensemble des informations de sécurité de ce chapitre. Faites particulièrement attention aux avertissements et précautions dans tout le manuel. Si vous ne respectez pas l'ensemble des avertissements et procédures de ce manuel, vous risquez de vous blesser - vous ou autrui - gravement voire mortellement.



AVERTISSEMENT

Si le sens d'une quelconque instruction ou procédure vous échappe, n'utilisez pas la machine. Contactez votre superviseur et prévoyez une formation adaptée pour l'usage de la machine. L'emploi de la machine sans comprendre et respecter l'ensemble des instructions de sécurité et procédures de ce manuel peut entraîner des blessures graves voire mortelles, pour vous et pour autrui.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas la machine si vous n'avez pas reçu une formation adéquate et correcte pour son usage efficace en toute sécurité. Si vous n'êtes pas certain d'être capable d'utiliser la machine efficacement et en toute sécurité, ne le faites pas. N'essayez jamais de retirer, modifier, passer outre ou entraver un dispositif de sécurité quelconque sur la machine. Toute interférence avec les dispositifs de sécurité peut entraîner des blessures graves voire mortelles.



Remarque

Le niveau de pression acoustique pondérée A de la machine est inférieur à 70 dB.

1.2 Signes d'avertissement

Des signes de sécurité sont apposés sur la machine pour vous informer sur la sécurité. Tous les signes de sécurité sont répétés et, normalement, détaillés plus loin dans le manuel.

1.2.1 **Classification des signes de sécurité**

Les signes de sécurité suivent une classification acceptée internationalement et sont décrits ci-après.



AVERTISSEMENT

Signe d'avertissement identifiant un danger.

1.2.2 **Avertissement, précaution et note**



AVERTISSEMENT

"Avertissement" identifie un danger pouvant entraîner des blessures graves voire mortelles.



Attention

"Précaution" identifie un danger pouvant endommager la machine ou un autre équipement voire polluer l'environnement.



Remarque

"Note" sert à souligner des informations additionnelles.

1.3 **Utilisation prévue**

La machine est un ensemble pour préparer des boissons chaudes. Toute autre utilisation voire usage additionnel est considéré comme non conforme à son objet. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage occasionné par tout autre usage que celui décrit précédemment ou par une utilisation incorrecte.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de produits ne respectant pas la réglementation applicable relative aux produits alimentaires.



Remarque

Cette machine peut uniquement être utilisée dans un cadre commercial. Il ne s'agit pas d'un appareil électroménager.

1.4 Modifications



AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'apporter de modifications ou altérations à la machine sans l'assentiment exprès préalable d'Animo. Toute modification ou altération de la machine sans autorisation peut occasionner des blessures graves voire mortelles.



AVERTISSEMENT

N'essayez pas de changer, retirer ou entraver les dispositifs de sécurité.



AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'appliquer des changements en violation des réglementations locales, régionales ou nationales.



AVERTISSEMENT

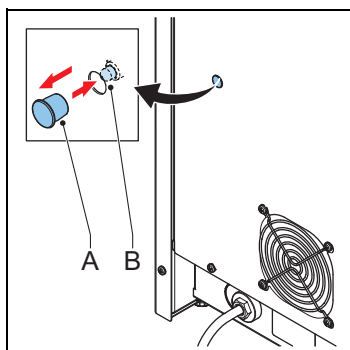
Assurez-vous que l'interrupteur principal et un bouton de fonctionnement offrent un accès libre.

Animo est toujours désireux de débattre des améliorations de ses machines pour les utilisateurs grâce à des modifications ou altérations. Voir 'Aide et informations additionnelles'.

1.5 Dispositifs de sécurité

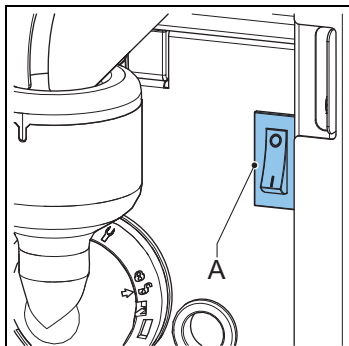
1.5.1 Dispositif de sécurité de température

Le dispositif de sécurité de température coupe l'élément chauffant dès que la température est trop élevée. Il empêche toute ébullition à sec de la machine. Le dispositif de sécurité de température peut fonctionner manuellement.



- 1 Retirez le bouchon (A).
- 2 Appuyez sur le bouton de réinitialisation (B).

1.5.2 Interrupteur marche/arrêt



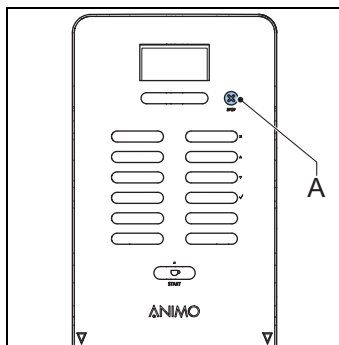
L'interrupteur marche /arrêt (A) met la machine en marche /arrêt. La machine peut encore être sous tension même si elle est arrêtée. Débranchez la machine pour vous assurer qu'elle n'est plus du tout sous tension.



AVERTISSEMENT

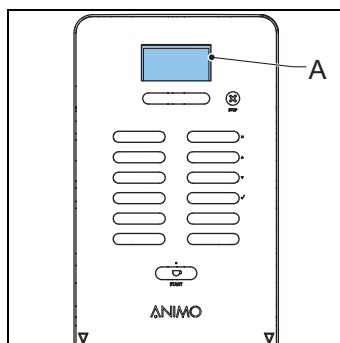
L'interrupteur marche/arrêt ne met pas hors tension les éléments internes. Débranchez toujours la machine du secteur avant de l'ouvrir.

1.5.3 Bouton Cancel



Le bouton Annuler (A) annule la recette sélectionnée.

1.5.4 Affichage



L'affichage (A) présente les dysfonctionnements techniques avec les codes d'erreur. L'affichage fournit aussi des informations ou avertissements additionnels pour l'utilisateur.

1.6 Précautions de sécurité

1.6.1 Précautions de sécurité générales

- Assurez-vous que l'environnement autour de la machine est sec, propre et suffisamment éclairé.
- Restez à l'écart des pièces mobiles.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange Animo.
- Utilisez uniquement des produits recommandés par Animo.

1.6.2 Durant l'installation

- Placez la machine à l'horizontale à hauteur maximum de travail sur une surface ferme et plate.
- Préservez un dégagement suffisant autour de la machine pour la ventilation.
- Maintenez les côtés avant et arrière de la machine accessibles aux fins de maintenance et de réparation.
- Branchez la machine sur une prise électrique mise à la terre.
- Si la machine est fournie avec un cordon d'alimentation fixe, intégrez un moyen de déconnexion dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Assurez-vous que la machine ne fuit pas.
- Ne placez pas la machine dans une zone où un jet d'eau peut être employé.
- Respectez la réglementation locale et utilisez les matériaux et pièces agréés.
- Vérifiez si les informations de la plaque de type correspondent au pays.
- Ne placez pas la machine dans une zone exposée à des températures inférieures à 0 °C. La température ambiante de fonctionnement correcte se situe entre 0°C et 40°C.

1.6.3 *Durant le fonctionnement normal*

- Inspectez la machine pour détecter les dommages avant usage.
- N'inclinez pas la machine.
- Ne submergez pas et ne passez pas la machine au jet.
- N'utilisez pas d'objets coupants pour faire fonctionner la machine.
- Maintenez les commandes d'utilisation libres de toutes salissures et graisse.
- Assurez-vous que la température ambiante reste toujours entre 0°C et 40°C.
- Mettez la machine hors tension et débranchez l'alimentation en eau si la machine ne doit pas être utilisée pendant une période prolongée.

1.6.4 *Durant la maintenance et les réparations*

- Effectuez la maintenance régulière de la machine.
- Ne nettoyez pas la machine au jet d'eau.
- La température ambiante de fonctionnement correcte se situe entre 0°C et 40°C.

**Attention**

Néanmoins, si la machine a gelé :

1. Arrêtez la machine.
 2. Débranchez la machine du secteur.
 3. Débranchez l'alimentation en eau.
 4. Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
- Portez des gants de protection pour la maintenance.
 - N'abandonnez pas la machine durant la maintenance.
 - Assurez-vous que les réparations sont confiées exclusivement à un personnel formé et agréé.
 - Débranchez la machine pour exécuter la maintenance relative aux messages d'erreur.

**AVERTISSEMENT**

Afin de la mettre complètement hors tension, débranchez la machine.

1.6.5 *Instructions de remplacement*

- Si le cordon d'alimentation est endommagé :
 - Si un cordon d'alimentation additionnel a été fourni avec la machine, remplacez l'ancien par le nouveau afin d'éviter tout danger. Utilisez uniquement des pièces de rechange Animo.
 - Si la machine est fournie avec un cordon d'alimentation fixe, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes présentant une formation similaire afin d'éviter tout danger.
- Utilisez toujours le nouveau jeu de flexibles fourni avec la machine. Les jeux de flexibles usagés et les autres jeux de flexibles ne doivent pas être employés.

**AVERTISSEMENT**

Afin de la mettre complètement hors tension, débranchez la machine.

1.7 Utilisateurs

1.7.1 Qualifications du personnel

- La machine est conçue pour un personnel âgé d'au moins 8 ans. Tenez compte des réglementations nationales applicables à l'hygiène et la sécurité au travail.
- La machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances sauf dans les cas suivants :
 - ils sont sous supervision ou
 - ils ont été instruits sur l'utilisation en toute sécurité de la machine et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sans supervision.
- Seul le personnel en ayant reçu la permission est autorisé à travailler avec la machine.
- Tout le personnel doit effectuer uniquement les tâches pour lesquelles il a été formé. Ceci concerne aussi bien les travaux de maintenance que l'utilisation normale de la machine.
- Tout le personnel travaillant avec la machine doit disposer d'un accès libre à tous les manuels applicables.
- Les opérateurs doivent être familiarisés avec toutes les situations potentielles afin de pouvoir agir rapidement et efficacement en cas d'urgence.

1.7.2 Hygiène personnelle et alimentaire

La machine prépare des boissons pour une consommation humaine. Les normes d'hygiène les plus strictes doivent donc être respectées dans la zone de préparation.



Attention

En tant qu'opérateur, vous devez avoir reçu une formation à l'hygiène personnelle et alimentaire de la part de votre ou vos employeurs. Dans le cas contraire, n'utilisez pas la machine et n'accédez pas à la zone de préparation. Organisez une formation avec votre superviseur ou votre responsable de la formation. Le travail dans la zone de préparation sans une bonne compréhension de l'hygiène peut entraîner la contamination des boissons.

- Lavez-vous soigneusement les mains avant d'accéder à la zone de préparation.
- Retirez votre montre et tout bijou pendant avant d'accéder à la zone de préparation.
- Assurez-vous du nettoyage régulier de la machine.

1.8 Directives

Cette machine respecte les directives UE suivantes :



Directive CEM : 2004/108/CE
Directive basse tension : 2006/95/CE
Directive Machines : 2006/42/CE



Directive RoHS : 2002/95/CE
Directive DEEE : 2002/96/CE



Directive contact alimentaire : 1935/2004/CE

1.9 Garantie

Les dispositions de la garantie applicables à cette machine font partie des conditions générales de livraison.

1.10 Mise au rebut

L'usage et la maintenance de la machine n'incluent aucun risque environnemental. La plupart des pièces peut être mise au rebut normalement.



Remarque

Assurez-vous de respecter les législations locales, réglementations, instructions et précautions relatives à l'hygiène, la sécurité et l'environnement.

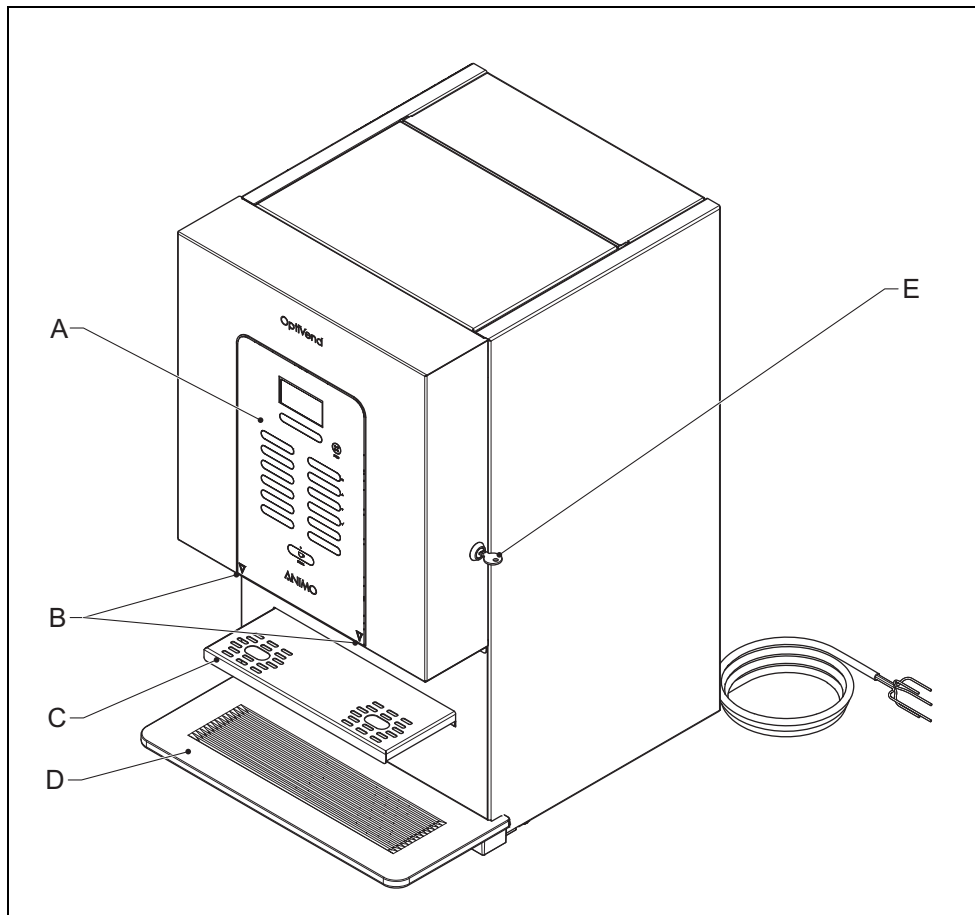
1.11 Aide et informations additionnelles

Animo s'engage à fournir le niveau d'assistance le plus élevé aux utilisateurs et opérateurs de ses produits. Contactez le revendeur pour en savoir plus sur les réglages, la maintenance et les réparations non mentionnés dans ce document.

2 Description

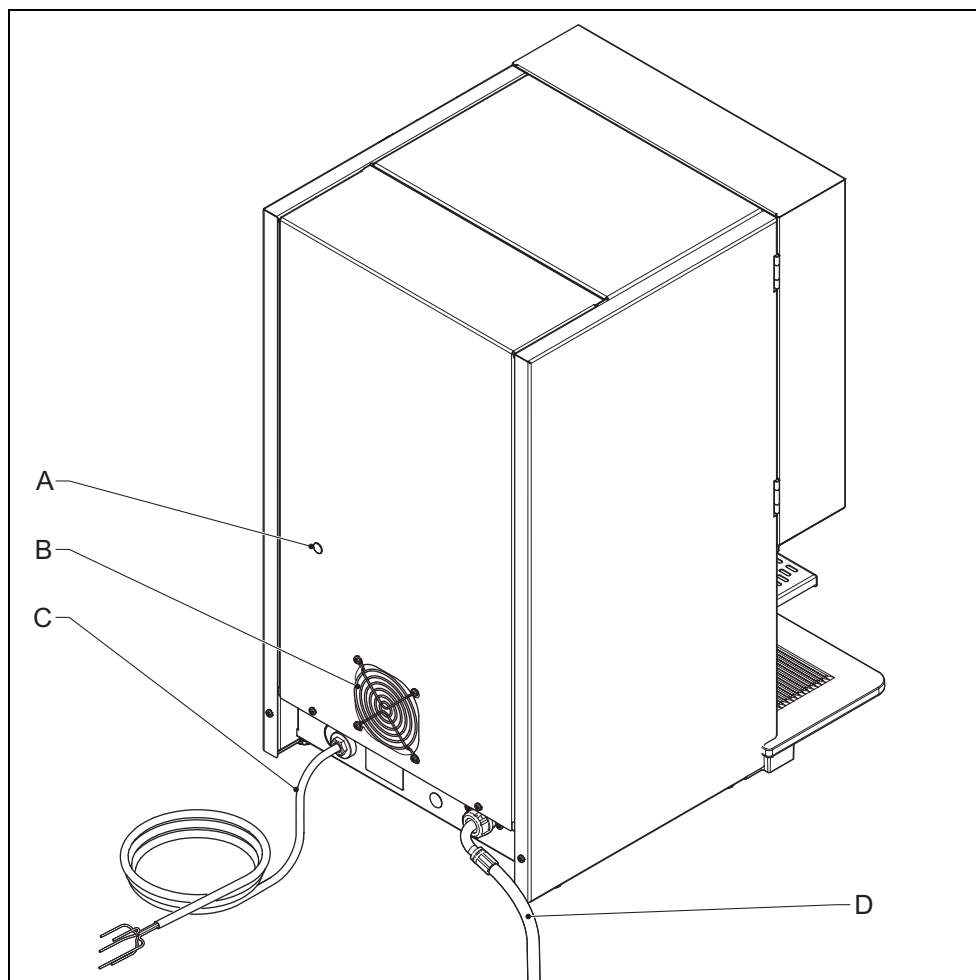
2.1 Aperçu

2.1.1 Avant



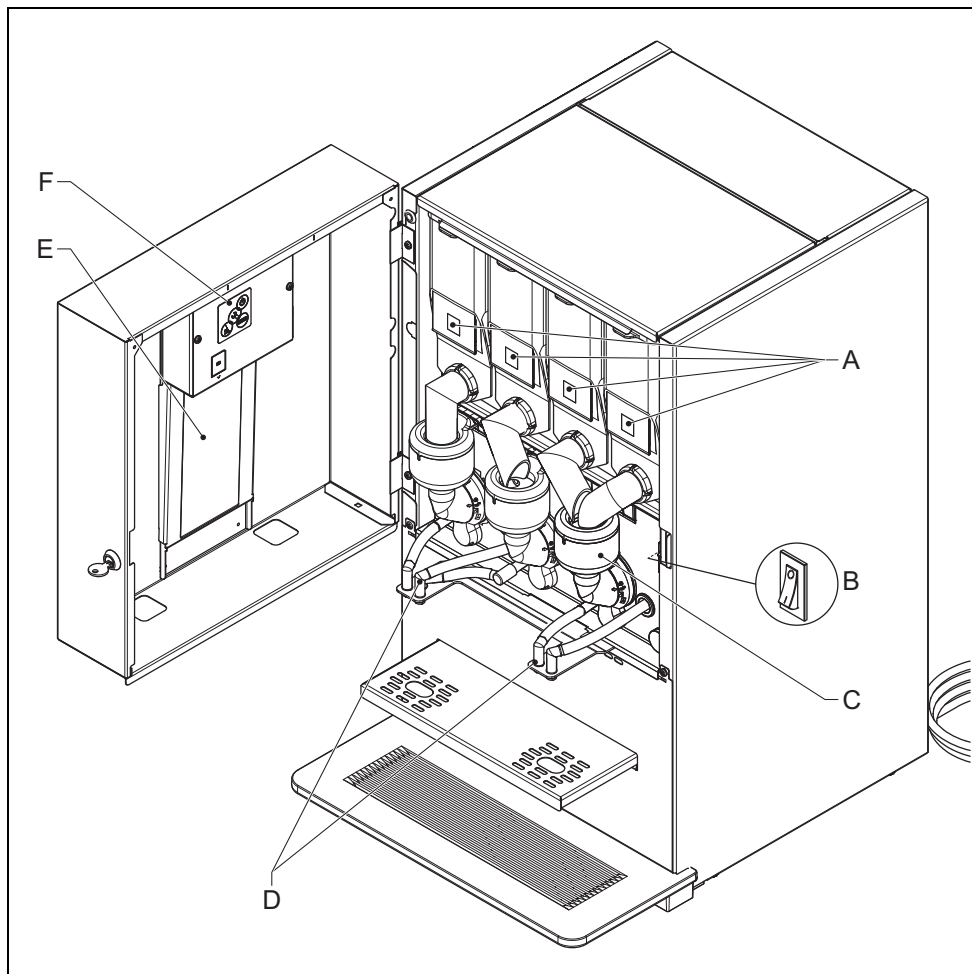
- A:** Panneau de commande
- B:** Sortie
- C:** Bac de tasse
- D:** Égouttoir
- E:** Verrou de porte

2.1.2 Arrière



- A:** Dispositif de sécurité de température
- B:** Ventilateur
- C:** Cordon d'alimentation
- D:** Connexion d'eau

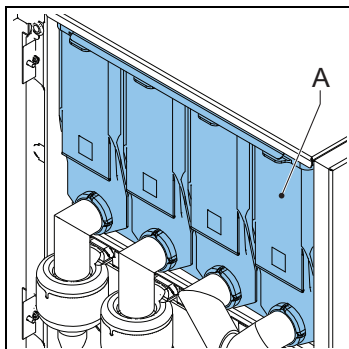
2.1.3 Intérieur



- A:** Conteneurs
- B:** Interrupteur marche/arrêt
- C:** Mixeur
- D:** Sortie
- E:** Étiquette d'instructions de nettoyage
- F:** Panneau de commande

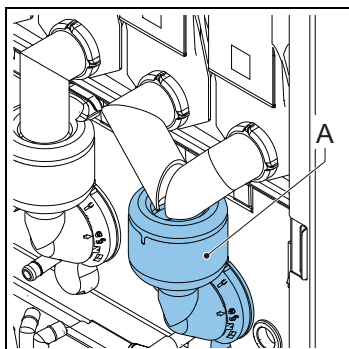
2.2 Principe de fonctionnement

2.2.1 Conteneurs



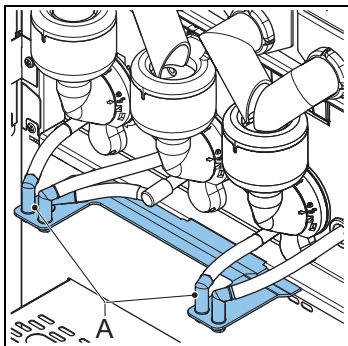
Les conteneurs (A) contiennent des produits instantanés.

2.2.2 Mixeur



Le mixeur (A) mélange les produits instantanés avec de l'eau chaude et transfère le produit vers la sortie.

2.2.3 Sortie



La sortie (A) transfère le produit dans la tasse ou la verseuse.

2.3 Spécifications

2.3.1 Équipement standard

	OV TS HS DUO NG OV TL HS DUO NG
Élément	Spécification
Dimensions de machine (l x p x h mm)	520 x 386 x 686 520 x 386 x 805
Poids : vide /plein	23/33 kg 24/34 kg
Pression d'eau	2-10 bars
Température d'entrée d'eau	5-60 °C
Dureté d'eau	> 5 °dH
Acidité d'eau	6,5 < pH < 8,5
Volume de chaudière	5,5 l
Délai de chauffage de chaudière	env. 3 min
Température de chaudière	90 °C

2.3.2 Système électrique

	OV TS HS DUO NG OV TL HS DUO NG
Élément	Spécification
Tension	3N~380-415 V
Fréquence	50-60 Hz
Puissance	9675 W
Puissance d'élément chauffant	3 x 3200 W
Fusible	3 x 16 A

2.3.3 Capacités - Café

	OV TS HS DUO NG OV TL HS DUO NG
Élément	Spécification
Capacité horaire (tasse de 120 ml)	2x 450 tasses
Délai de préparation (tasse de 120 ml)	8 s
Délai de préparation par verseuse de 12 x 120 ml	63"
Délai de préparation pour 2 verseuses de 12 x 120 ml	63"

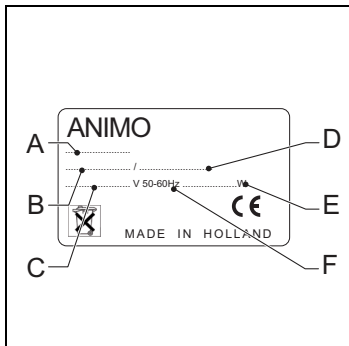
2.3.4 Capacités - Eau chaude

	OV TS HS DUO NG OV TL HS DUO NG
Élément	Spécification
Capacité horaire (tasse de 120 ml)	600 tasses
Délai de préparation (tasse de 120 ml)	6 s
Délai de préparation par verseuse de 12 x 120 ml	1'40"
Délai de préparation pour 2 verseuses de 12 x 120 ml	1'40"

2.3.5 Conditions ambiantes

	OV TS HS DUO NG OV TL HS DUO NG
Élément	Spécification
Température	0 °C < T < 40 °C
Humidité relative	80 %

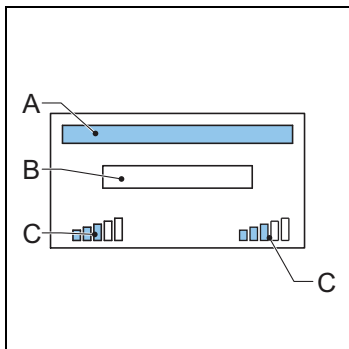
2.3.6 *Plaque de type*



- A:** Numéro de modèle
- B:** Numéro d'article
- C:** Tension d'alimentation [V]
- D:** Numéro de machine
- E:** Puissance [W]
- F:** Fréquence [Hz]

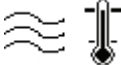
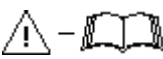
2.4 *Affichage*

2.4.1 *Écran principal*



- A:** Zone de nom de produit
- B:** Zone d'Instruction/Message
- C:** Icône de force

2.4.2 Icônes d'affichage

Icône	Nom	Description
	Rinçage	La machine se rince. La machine doit être rincée.
	Chaudière chauffe	La chaudière chauffe.
	Remplissage de chaudière	La chaudière se remplit.
	Égouttoir plein	L'égouttoir est plein.
	Erreur	La machine a généré une erreur.
	Pause	La machine est en pause.

2.5 Menu de Configuration

2.5.1 Menu principal

Écran	Titre	Niveau	Voir
0	Principal	Opérateur	2.4.1
1.0	Gratuit vente	Opérateur	2.5.2
1.1	Temps	Opérateur	2.5.3
1.2	Minuterie	Opérateur	2.5.4
1.3	Compteur recette	Opérateur	2.5.5
1.4	Recette rapide	Opérateur	2.5.6
1.6	Software et hardware	Opérateur	2.5.7
1.7	Code PIN	Service	2.5.8
1.9	Contraste	Opérateur	2.5.9
1.10	Capteurs de tasse	Opérateur	2.5.10

2.5.2 Distribution libre

Écran	Élément	Description
1.0	Distribution libre	Pour activer la distribution libre sur les machines avec système de paiement [oui non]

2.5.3 Temps

Écran	Élément	Description
1.1.0	Temps	Pour régler l'heure [heure:min]
1.1.1	Date	Pour régler la date [jj - mm - aaaa]

2.5.4 Minuterie

Écran	Élément	Description
1.2.0	Lu -Ve	Pour régler l'heure de marche /arrêt du Lundi au Vendredi [heure:min] 00:00 = inactive. Pour régler le temps de prix de lundi à vendredi [heure:min]. 00:00 = inactif. Pour régler le choix de prix de lundi à vendredi [prix bas/gratuit]. Disponible si le temps de prix est actif. 3 minuterie sont possibles.
1.2.1	Sa	Pour régler l'heure de marche /arrêt le samedi [heure:min] 00:00 = inactif. Pour régler le temps de prix le samedi [heure:min]. 00:00 = inactif. Pour régler le choix de prix le samedi [prix bas/gratuit]. Disponible si le temps de prix est actif. 3 minuterie sont possibles.
1.2.2	Di	Pour régler l'heure de marche /arrêt le dimanche [heure:min] 00:00 = inactif. Pour régler le temps de prix le dimanche [heure:min]. 00:00 = inactif. Pour régler le choix de prix le dimanche [prix bas/gratuit]. Disponible si le temps de prix est actif. 3 minuterie sont possibles.
1.2.3	Eco. d'énergie	Pour activer et régler le mode d'économie d'énergie : actif / inactif, rétroéclairage marche/arrêt et température de chaudière en mode d'économie d'énergie. Voir 2.7.

2.5.5 Compteur recette

Écran	Élément	Description
1.3.0	Recette 1-12	Pour afficher le nombre de tasses gratuites, payées prix réduit, payées prix surtaxé, recettes de test, jetons, verseuses et totales [0-99999 tasses].
1.3.1	Total recettes	Pour afficher le nombre total de tasses gratuites, payées prix réduit, payées prix surtaxé, recettes de test, jetons, verseuses et totales [0-99999 tasses].
1.3.2	Compteur entretien	Pour afficher le nombre de rinçages des mixeurs [0-99999].
1.3.3	Raz compteurs	Le cas échéant, pour remettre à zéro tous les compteurs.
1.3.4	Enregistrer compteurs	Pour enregistrer les compteurs.

2.5.6 Recette rapide¹

Écran	Élément	Description
1.4.0-11	Recette: <nom recette>	Pour définir le volume, la force du café, du cacao, du nappage ou du sucre par recette.

2.5.7 Software et hardware

Écran	Élément	Description
1.6.0	Software	Pour afficher la version du logiciel.
1.6.1	Hardware	Pour afficher la version matérielle [impression principale /impression interface.

2.5.8 Code PIN²

Écran	Élément	Description
1.7	Code PIN	Pour accéder aux menus d'entretien.

2.5.9 Contraste

Écran	Élément	Description
1.9	Contraste	Pour régler le contraste de l'affichage [0-100%].

2.5.10 Capteurs de tasse

Écran	Élément	Description
1.10.1	Capteur de tasse gauche	Pour régler le capteur de tasse gauche [Oui/Non].
1.10.2	Capteur de tasse droit	Pour régler le capteur de tasse droit [Oui/Non].

2.6 Configuration de conteneur

Modèle	Code modèle	Conteneurs (gauche à droite)				
OV 22 TS HS DUO NG	2V1F	café	café			
OV 22 TL HS DUO NG	2V1F					
OV 42 TS HS DUO NG	2V2F	café	nappage	café	nappage	
OV 42 TL HS DUO NG	2V2F					
OV 53 TS HS DUO NG	2V3F	café	nappage	cacao	café	nappage
OV 53 TL HS DUO NG	2V3F					

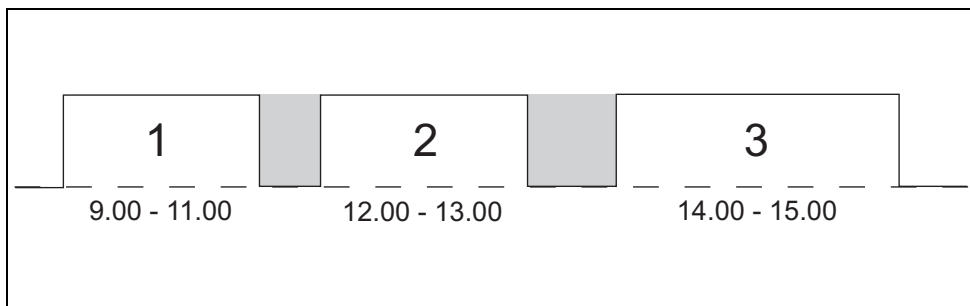
1. Le menu de recette rapide est disponible uniquement s'il a été activé par l'ingénieur d'entretien.
2. Pour le personnel d'entretien uniquement.

2.7 Eco. d'énergie

La machine en mode d'économie d'énergie consomme moins d'énergie. Les boutons de recette restent actifs et la chaudière refroidit par étapes de 5 °C. Après le choix d'une recette, la machine a besoin de temps pour chauffer la chaudière.

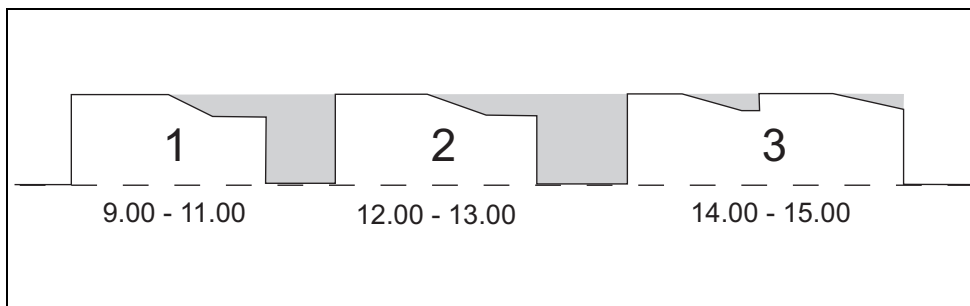
Exemple:

Trois réglages de minuterie



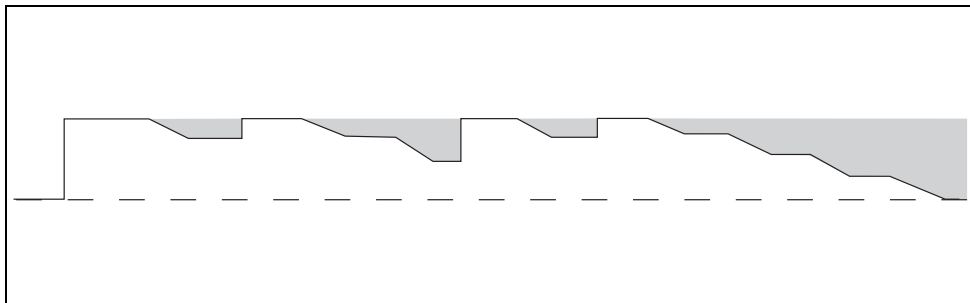
La machine se met en marche automatiquement à 9h00/12h00/14h00. La machine est en pause à 11h00/13h00/15h00. En pause, le panneau de commande est éteint et la température de la chaudière chute à sa température de réglage.

Mode d'économie d'énergie avec trois réglages de minuterie



Si la machine est mise en marche après une pause mais sans distribution, elle passe en mode d'économie d'énergie après 30 min. La température de la chaudière chute toutes les 30 min. de 5 °C. En cas de distribution après 2 heures, la machine se réactive. La machine consomme moins d'énergie en l'absence de distribution ou de mise sous tension.

Mode d'économie d'énergie sans réglages de minuterie



Si la machine est mise en marche mais sans distribution, elle passe en mode d'économie d'énergie après 30 min. La température de la chaudière chute toutes les 30 min. de 5 °C. En cas de distribution après 2 heures, la machine se réactive. La machine consomme moins d'énergie en l'absence de distribution ou de mise sous tension.

3 Transport & Installation

3.1 Transport

3.1.1 Général

Lorsque la machine et ses équipements additionnels sont livrés :

- Contrôlez la machine pour détecter les dommages possibles durant le transport.
- Assurez-vous que la livraison est complète. Consultez les conditions de vente et de livraison.

3.2 Installation



Attention

- Utilisez un système de filtre avec adoucisseur d'eau si l'eau du robinet est chlorée ou trop dure. Vous accroissez ainsi la qualité des boissons tout en évitant d'avoir à détartrer la machine trop souvent.
- Ne placez pas la machine dans une zone exposée à des températures inférieures à 0 °C.
- Utilisez uniquement le kit de flexible fourni.

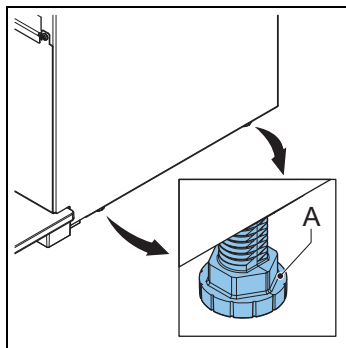
3.2.1 Contenu de l'emballage

La machine est fournie avec les accessoires suivants :

- 1x égouttoir + grille
- 2x clés de porte
- Bandes de recette
- Étiquettes d'ingrédients
- Bandes de force
- 1x manuel d'utilisateur
- 1x flexible de connexion
- 1x carte d'enregistrement de produit
- 1x produit nettoyant de café (sachet)
- 1x bol

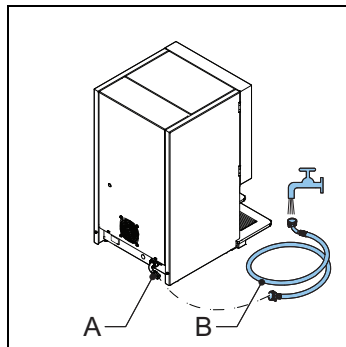
3.2.2 Positionnement

- 1 Placez la machine à hauteur de travail sur une surface horizontale, ferme et plate.
- 2 Le cas échéant, placez la machine sur un placard au sol.
- 3 Assurez-vous que la zone à gauche de la machine prévoit un dégagement d'au moins 11 cm pour ouvrir la porte.
- 4 Assurez-vous que la zone au-dessus de la machine prévoit un dégagement d'au moins 22 cm pour retirer /remplir les conteneurs.
- 5 Tournez les pieds (A) pour mettre la machine de niveau.

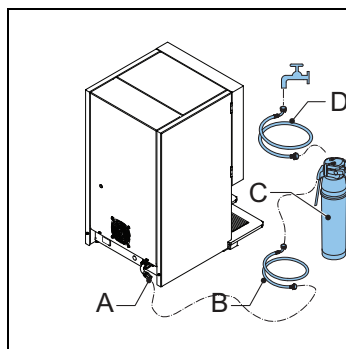


3.2.3 Connexion d'eau

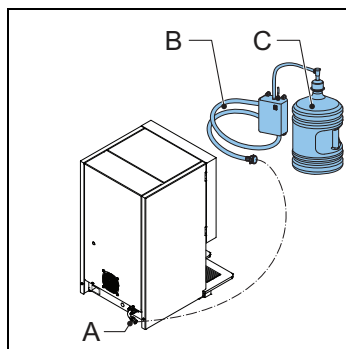
- 1 Connectez la machine (A) au robinet (B) avec vanne d'air.
- 2 Ouvrez le robinet et recherchez les fuites.



- 3 Si nécessaire, connectez la machine (A) avec le flexible (B) au système de filtre (C) et connectez le système de remplissage avec le flexible (D) à un robinet.

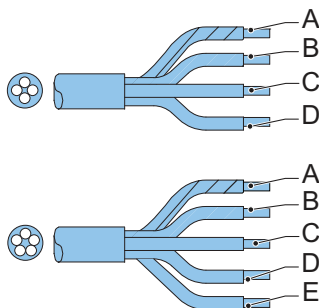


- 4 Si nécessaire, connectez la machine (A) avec le flexible (B) au kit de pompe autonome (C).
- 5 Assurez-vous d'une pression d'eau minimum d'au moins 2 bars (pour pression d'alimentation de 5 l/min).



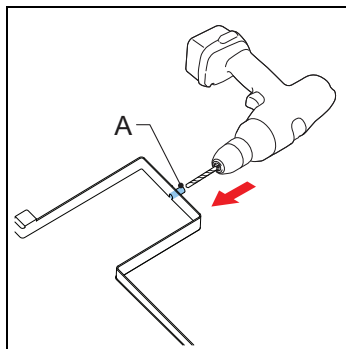
3.2.4 Connexion électrique

- 1 Fixez une fiche adaptée sur le cordon d'alimentation, selon les conseils du revendeur ou de l'ingénieur d'entretien.
 1. Connectez le fil jaune /vert (A) sur la borne 'E', portant le symbole de terre ou de couleur jaune /vert.
 2. Connectez le fil bleu (B) sur la borne 'N'.
 3. Connectez le fil brun (C) sur la borne 'L1'.
 4. Connectez le fil noir (D) sur la borne 'L2'.
 5. Si le cordon d'alimentation contient 5 fils, connectez le fil gris (E) sur la borne 'L3'.



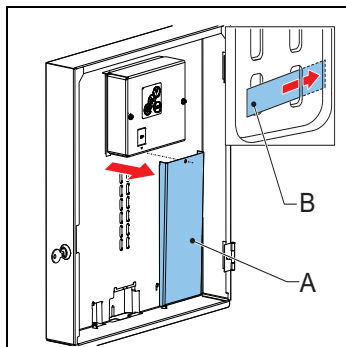
3.2.5 Décharge d'égouttoir

- 1 Ouvrez la décharge de l'égouttoir (A) avec un foret (Ø 6 mm).
- 2 Connectez un flexible de déchet à l'égouttoir.



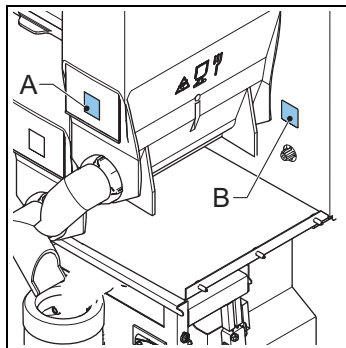
3.2.6 Application des bandes de recette

- 1 Ouvrez la porte de la machine.
- 2 Retirez les vis puis le cache (A).
- 3 Insérez une bande de recette (B).



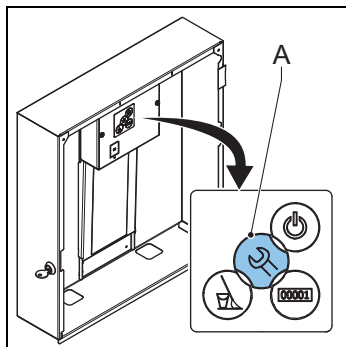
3.2.7 Application des étiquettes d'ingrédients

- 1 Ouvrez la porte de la machine.
- 2 Placez les étiquettes comme illustré (A & B). Voir 'Configuration de conteneur' pour la commande de conteneurs.

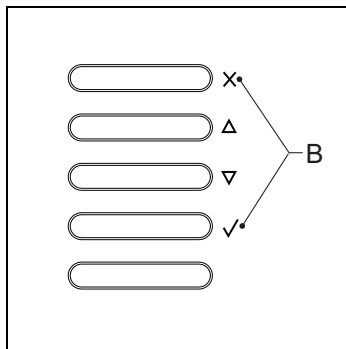


3.2.8 Réglage du logiciel pour une première utilisation

- 1 Ouvrez la porte de la machine.
- 2 Appuyez sur le bouton du menu de configuration (A).



- 3 Utilisez les boutons de recette (B) pour parcourir le menu.
- 4 Réglez l'heure et la date de l'horloge.
- 5 Sélectionnez la minuterie et le mode d'économie d'énergie pour régler le mode.



3.2.9 *Première utilisation de la machine*

- 1 Branchez la machine sur une prise mise à la terre.
- 2 Mettez la machine en marche et suivez les instructions s'affichant.
- 3 Placez un bol (min. 1,5 l) sous la sortie.
- 4 Sélectionnez une recette et appuyez sur le bouton de début de distribution.
- 5 Vérifiez si le goût et la quantité sont appropriés.
- 6 Répétez les diverses étapes pour chaque recette afin de vous assurer qu'elles sont adéquates.
- 7 Si le goût ou la quantité ne vous satisfont pas, informez-en votre revendeur.

4 Fonctionnement



AVERTISSEMENT

- Inspectez la machine pour détecter les dommages avant usage.
- Ne submergez pas et ne passez pas la machine au jet.
- N'utilisez pas d'objets coupants pour actionner les boutons.
- Maintenez les commandes d'utilisation libres de toutes salissures.
- Débranchez la machine et l'alimentation en eau si la machine ne doit pas être utilisée pendant une période prolongée.



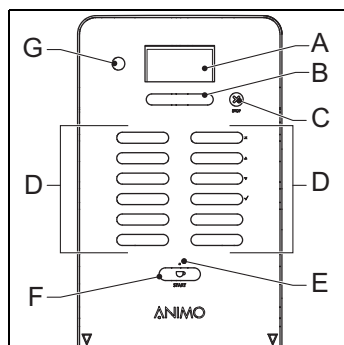
Remarque

Le mode d'économie d'énergie est activé par défaut.

Utilisez uniquement les produits suivants :

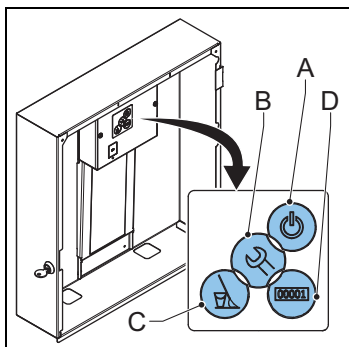
- Produits instantanés
- Sucre adapté pour distributeurs automatiques

4.1 Aperçu du panneau de commande



- A:** Affichage
B: Boutons de force
C: Bouton d'arrêt
D: Boutons de sélection de recette / Boutons Annuler/ Boutons de navigation / Bouton Confirmer
E: DEL de distribution
F: Bouton de distribution de recette
G: Clé (option)

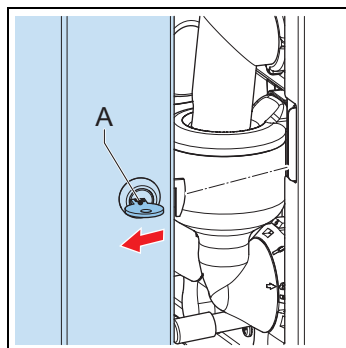
4.2 Aperçu du panneau de commande (intérieur)



- A:** Pause
- B:** Configuration
- C:** Bouton de rinçage
- D:** Compteurs

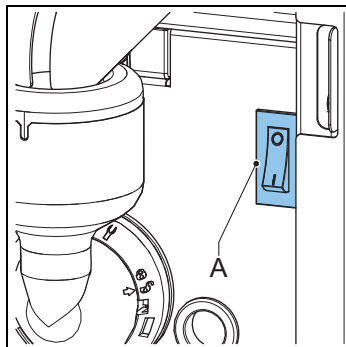
4.3 Ouverture de porte

- 1 Placez la clé dans le verrou de la porte (A).
- 2 Tournez la clé et ouvrez la porte.



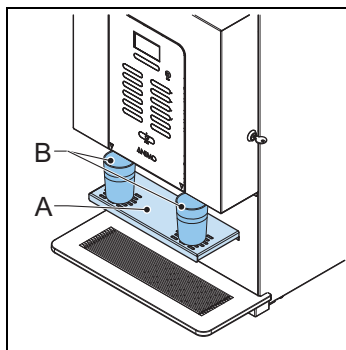
4.4 Mise en marche et arrêt

- 1 Ouvrez la porte de la machine.
- 2 Appuyez sur l'interrupteur de marche /arrêt (A) pour mettre la machine en marche /arrêt.



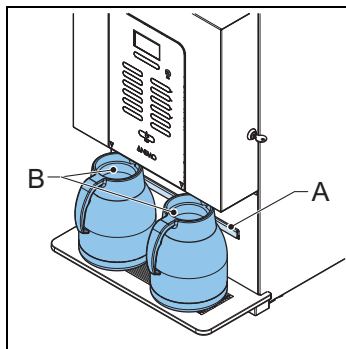
4.5 Préparation de tasses

- 1 Assurez-vous que le bac de tasse (A) est sorti de la machine.
- 2 Placez la ou les tasses (B) sur le bac de tasse sous la ou les sorties.
- 3 Appuyez sur une sélection de recette. La DEL de distribution commence à clignoter.
- 4 Si nécessaire, appuyez sur le bouton de force pour régler la force du café et du chocolat.
- 5 Appuyez sur le bouton de début de distribution.



4.6 Préparation de verseuses

- 1 Assurez-vous que le bac de tasse (A) est poussé dans la machine.
- 2 Placez la ou les verseuses (B) sur l'égouttoir sous la ou les sorties.
- 3 Appuyez sur une sélection de recette. La DEL de distribution commence à clignoter.
- 4 Si nécessaire, appuyez sur le bouton de force pour régler la quantité de tasses.
- 5 Appuyez sur le bouton de début de distribution.



4.7 Arrêt de préparation de tasses ou de verseuses

- 1 Appuyez sur le bouton d'arrêt.



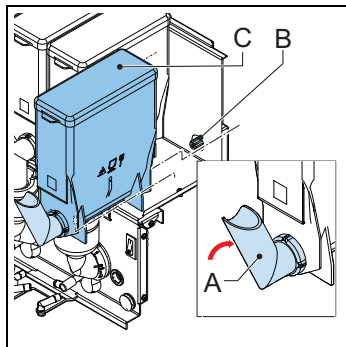
Attention

Ne sortez pas une tasse ou une verseuse. Un cycle de service doit d'abord être exécuté.

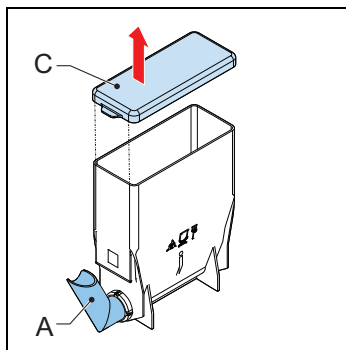
4.8 Remplissage des conteneurs d'instantané

Voir 'Configuration de conteneur' pour la commande de conteneurs.

- 1 Ouvrez la porte de la machine.
- 2 Levez le conteneur de sa douille et tirez-le hors du rotor (B).
- 3 Tournez la sortie du conteneur vers le haut (A).

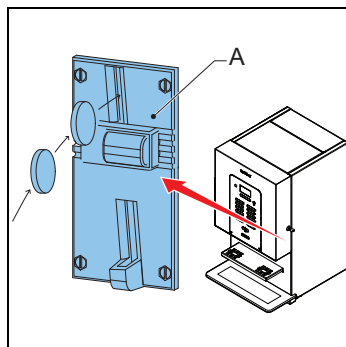


- 4 Retirez le cache (C).
- 5 Remplissez le conteneur d'instantané. Assurez-vous de ne pas trop remplir le conteneur d'instantané.
- 6 Remplacez le cache.
- 7 Remplacez le conteneur dans sa douille.
- 8 Tournez la sortie du conteneur vers le bas (A).
- 9 Assurez-vous que le conteneur s'enclenche avec la goupille dans l'orifice.
- 10 Fermez la porte de la machine.



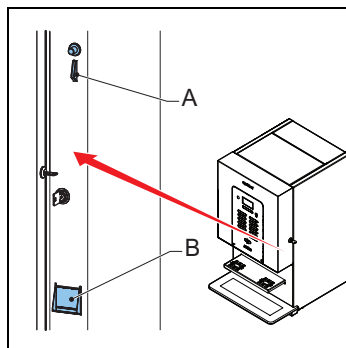
4.9 Usage du mécanisme à monnaie (option)

- 1 Placez une tasse sur le bac de tasse sous la sortie correcte.
- 2 Appuyez sur une sélection de recette.
- 3 Insérez la quantité correcte de monnaie (A). La DEL de distribution commence à clignoter dès que suffisamment de pièces de monnaie ont été insérées.
- 4 Si nécessaire, appuyez sur le bouton de force pour régler la force.
- 5 Appuyez sur le bouton de début de distribution.



4.10 Usage du changeur de monnaie (option)

- 1 Placez une tasse sur le bac de tasse sous la sortie correcte.
- 2 Appuyez sur une recette ou sur le bouton d'eau chaude.
- 3 Insérez la quantité correcte de monnaie (A). La DEL de distribution commence à clignoter dès que suffisamment de pièces de monnaie ont été insérées.
- 4 Appuyez sur le bouton de force pour régler la force.
- 5 Si nécessaire, appuyez sur le bouton de début de distribution.
- 6 Si nécessaire, retirez la monnaie rendue par la machine (B).



5 Maintenance

5.1 Détergents de nettoyage et de désinfection



AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas d'autres produits chimiques que ceux agréés par Animo.
- Ne mettez pas les pièces de la machine dans un lave-vaisselle, sauf pour le conteneur d'instantané.
- Séchez soigneusement le conteneur avant de le replacer.
- Ne submergez pas et ne passez pas la machine au jet.

Objet	Produit	Remarques
Produit nettoyant de mixeur	Produit nettoyant de café (sachets)	n° art. 49009

5.2 Nettoyage

5.2.1 Nettoyage quotidien

Pièce de machine	Au lave-vaisselle	Voir
Mixeur	Non	5.2.4
Égouttoir	Non	5.2.6

5.2.2 Nettoyage hebdomadaire

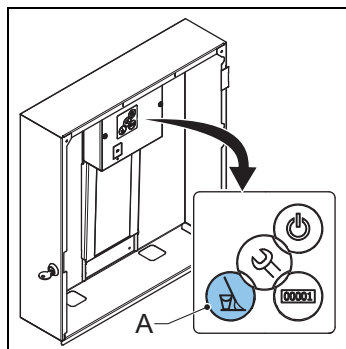
Pièce de machine	Au lave-vaisselle	Voir
Mixeur	Non	5.2.7
Sortie	Non	5.2.9
Extérieur et intérieur	Non	5.2.5

5.2.3 Nettoyage mensuel

Pièce de machine	Au lave-vaisselle	Voir
Conteneur d'instantané	Oui	5.2.8

5.2.4 Usage du programme de rinçage.

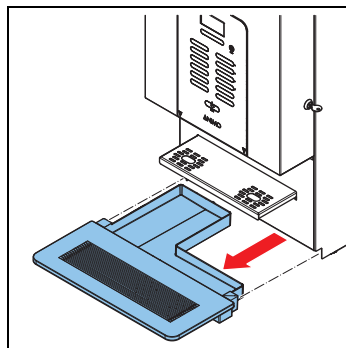
- 1 Ouvrez la porte de la machine.
- 2 Appuyez sur le bouton de rinçage (A) du panneau de commande à l'intérieur de la machine.
- 3 Fermez la porte de la machine.
- 4 Placez un bol (min. 1,5 l) sous la sortie.
- 5 Suivez les instructions affichées.

**5.2.5 Nettoyage de l'extérieur et de l'intérieur**

- 1 Nettoyez l'extérieur et l'intérieur avec un chiffon humide.

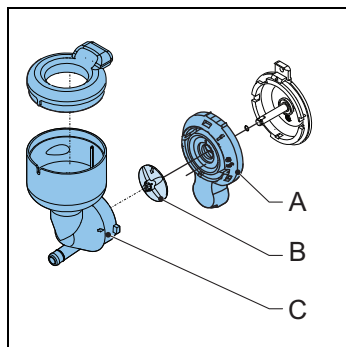
5.2.6 Nettoyage /vidage des égouttoirs

- 1 Retirez l'égouttoir (A) sous la machine.
- 2 Si nécessaire, retirez le flexible d'égouttoir.
- 3 Si nécessaire, nettoyez l'égouttoir.
- 4 Si nécessaire, remplacez le flexible d'égouttoir.
- 5 Remplacez l'égouttoir.

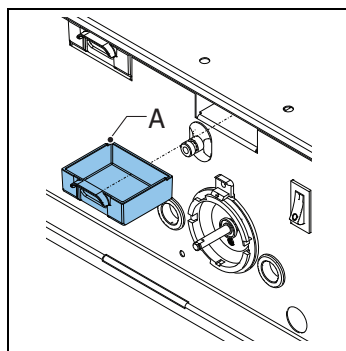


5.2.7 Nettoyage du mixeur

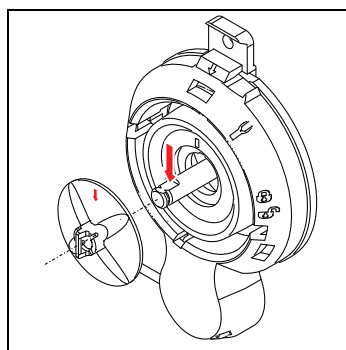
- 1 Tournez la sortie du conteneur vers le haut.
- 2 Retirez le flexible de sortie du conteneur.
- 3 Tournez la bague de montage (A) dans le sens antihoraire.
- 4 Retirez le carter du mixeur (C).
- 5 Retirez le ventilateur du mixeur (B).
- 6 Tournez encore la bague de montage (A) dans le sens antihoraire.
- 7 Retirez la bague de montage.
- 8 Nettoyez les pièces.



- 9 Retirez le bac à poussière (A).
- 10 Nettoyez et séchez le bac.
- 11 Remplacez le bac à poussière.

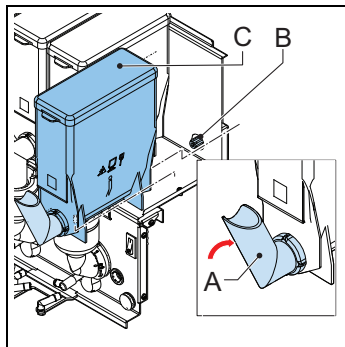


- 12 Remplacez la bague de montage et tournez-la dans le sens horaire pour verrouiller la bague en place.
- 13 Remplacez le ventilateur de mixeur. Assurez-vous que le ventilateur de mixeur s'enclenche.
- 14 Remplacez le carter de mixeur.
- 15 Tournez la bague de montage dans le sens horaire pour verrouiller le mixeur en place.
- 16 Remplacez le flexible de sortie.

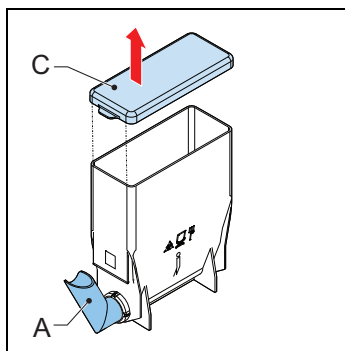


5.2.8 Nettoyage des conteneurs d'instantané

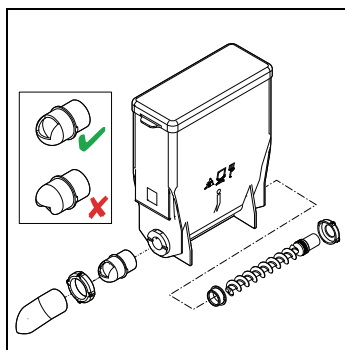
- 1 Ouvrez la porte de la machine.
- 2 Tournez la sortie du conteneur vers le haut (A).
- 3 Levez le conteneur de sa douille et tirez-le (B).



- 4 Retirez le cache (C).

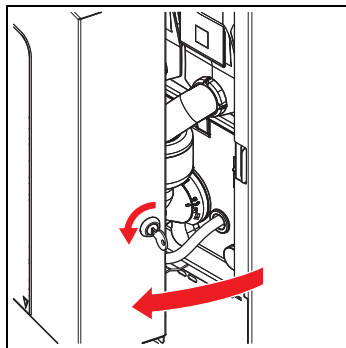


- 5 Nettoyez le conteneur d'instantané et ses pièces.
- 6 Séchez les pièces soigneusement.
- 7 Remplacez le cache.
- 8 Remplacez le conteneur dans sa douille.
- 9 Tournez la sortie du conteneur vers le bas (A).
- 10 Assurez-vous que le conteneur s'enclenche avec la goupille dans l'orifice.
- 11 Fermez la porte de la machine.

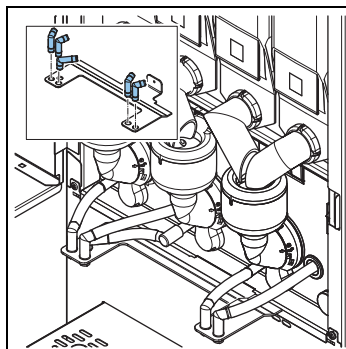


5.2.9 Nettoyage des sorties

- 1 Ouvrez la porte de la machine.



- 2 Retirez les sorties de boisson de la partie avant du bras de sortie.



6 Dépannage

6.1 Messages d'erreur

Problème	Cause possible	Solution
E1 Erreur niveau	Problème de niveau de capteur	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E2 Erreur niveau	La chaudière se remplit trop lentement. Aucune pression d'eau ou réservoir d'eau vide.	Contrôlez la pression d'eau. Ouvrez complètement le robinet d'alimentation en eau. Vérifiez si le tube de connexion est entortillé. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E3 Remplir erreur	La chaudière ne se remplit pas.	Contrôlez la pression d'eau. Ouvrez complètement le robinet d'alimentation en eau. Vérifiez si le tube de connexion est entortillé. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E6 Haute température	Problème de capteur de température	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E7 Erreur mixeur 1	Surcharge /blocage de mixeur 1 Le mixeur 1 est sale ou mal fixé. La commande a fermé les sorties.	Retirez le mixeur de la machine, nettoyez-le puis installez-le correctement. Vérifiez la liberté de rotation du rotor. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E8 Erreur mixeur 2	Surcharge /blocage de mixeur 2 Le mixeur 2 est sale ou mal fixé. La commande a fermé les sorties.	Retirez le mixeur de la machine, nettoyez-le puis installez-le correctement. Vérifiez la liberté de rotation du rotor. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E9 Erreur mixeur 3	Surcharge /blocage de mixeur 3 Le mixeur 3 est sale ou mal fixé. La commande a fermé les sorties.	Retirez le mixeur de la machine, nettoyez-le puis installez-le correctement. Vérifiez la liberté de rotation du rotor. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E10 Erreur valve	Surcharge /blocage de valve ou ventilateur. Surcharge de sortie de valve ou ventilateur. La commande a fermé la sortie.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.

Problème	Cause possible	Solution
E11 Erreur moteur ingrédient	Surcharge /blocage du moteur d'ingrédient. Surcharge de sortie du moteur d'ingrédient. Le moteur principal de l'une des sorties fonctionne irrégulièrement.	Nettoyez les conteneurs. Voir 5.2.8. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E13 Erreur mixeur groupe	Surcharge du groupe percolateur et mixeur. La commande a fermé les sorties.	Nettoyez le rotor de mixeur. Vérifiez la liberté de rotation du rotor. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E14 Erreur sortie	Surcharge /blocage de groupe de moteurs d'ingrédient. Le moteur principal de l'une des sorties fonctionne irrégulièrement. La commande a fermé les sorties.	Nettoyez les conteneurs. Voir 5.2.8. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
	Surcharge de groupe de sorties de valve ou de ventilateur. La commande a fermé les sorties.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E16 Erreur niveau	Niveau de chaudière soudainement trop bas.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E17 Erreur MDB	Aucune communication entre la machine et le système de paiement MDB.	Arrêtez puis mettez la machine en marche. Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E18 Erreur mixeur groupe FET	Sortie de moteur de percolateur ou mixeur encore active.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E19 Erreur sortie FET	Moteur d'ingrédient, valve ou moteur de ventilation encore actif	Arrêtez puis mettez la machine en marche. Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E20 Erreur logiciel	Erreur logiciel	Arrêtez puis mettez la machine en marche. Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E21 Erreur chaudière	La chaudière ne chauffe pas.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E26 température trop basse	Problème de capteur de température	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E27 fermeture NTC	Problème de capteur de température	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
E28 ne NTC	Problème de capteur de température	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.

6.2 Messages affichés

Problème	Cause possible	Solution
Hors service Remplissage de chaudière	En cas de première utilisation : la chaudière est encore vide et elle se remplit.	Aucune action requise.
Hors service Remplissage de chaudière	La chaudière ne se remplit pas ou trop lentement. Après 60 secondes, l'affichage indique "E3 Remplir erreur".	Contrôlez la pression d'eau. Ouvrez complètement le robinet d'alimentation en eau. Vérifiez si le tube de connexion est entortillé. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
Hors service Chaudière chauffe	La température de la chaudière est trop basse car trop d'eau est utilisée.	Attendez que la température de la chaudière atteigne le niveau correct.
Hors service égouttoir plein	L'égouttoir est plein.	Videz les égouttoirs.
Hors service standby	La machine est en pause.	Retirez le mode pause du menu de configuration.
Rincage	Le programme de rinçage n'a pas été effectué.	Effectuez le programme de rinçage. Voir 5.2.4.
Service boiler	La chaudière a besoin d'entretien.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
Capteur de tasse Erreur gauche	Le capteur de tasse gauche a un problème.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
Capteur de tasse Erreur centre	Le capteur de tasse du milieu a un problème.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
Capteur de tasse Erreur droit	Le capteur de tasse droit a un problème.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.

6.3 Dysfonctionnements

Problème	Cause possible	Solution
La machine ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Contrôlez les fusibles.
	La machine est arrêtée.	Mettez la machine en marche.
	Cordon cassé.	Contrôlez le cordon d'alimentation.
La machine ne répond pas.	La machine est en pause.	Désactivez le mode pause.
Mauvais goût du produit.	Le conteneur est vide.	Remplissez le conteneur.
	Le conteneur est mal positionné.	Positionnez correctement le conteneur.
	La sortie du conteneur est bloquée.	Nettoyez la sortie du conteneur.
	Le distributeur du conteneur ne fonctionne pas.	Contrôlez le distributeur du conteneur ou nettoyez le conteneur.
	Ingrédient erroné.	Utilisez l'ingrédient correct.

Problème	Cause possible	Solution
	L'ingrédient est solidifié (croûte).	Remplacez l'ingrédient.
	Le mixeur n'est pas nettoyé.	Nettoyez le mixeur.
	L'ingrédient a expiré.	Remplacez l'ingrédient.
	La température de la chaudière est trop basse.	Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.
	L'ingrédient est humide.	Contrôlez le système de ventilation et remplacez l'ingrédient.



**Animo B.V.
Dr. A. F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands**

**Tel: +31 (0) 592 376376
Fax: +31 (0) 592 341751
E-mail: info@animo.nl**

www.animo.eu

