

Gestion des recettes (Recette rapide pro)

- OptiMe
- OptiMe avec option lait frais

Sommaire

1. Principe fondamental
2. Position de la recette sur l'écran
3. Affiner une recette
4. Changer le nom d'une recette
5. Changer de version



1. Principe fondamental

Entrer dans le menu en sélectionnant le bouton orange sur l'écran utilisateur.



Si le bouton n'est pas visible, déverrouillez la porte pour l'activer.

Sélectionnez le bouton pour entrer dans le menu opérateur.



Utilisez le code 1111 pour entrer dans le menu opérateur.



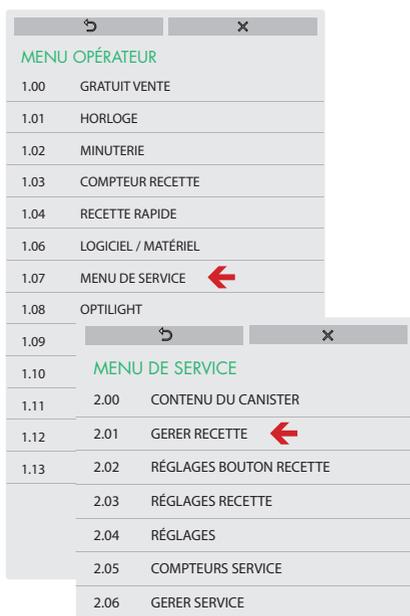
Interface utilisateur



Menu principal

Sélectionnez : 1.07 MENU SERVICE

Utilisez le code 22222 pour entrer dans le menu service.

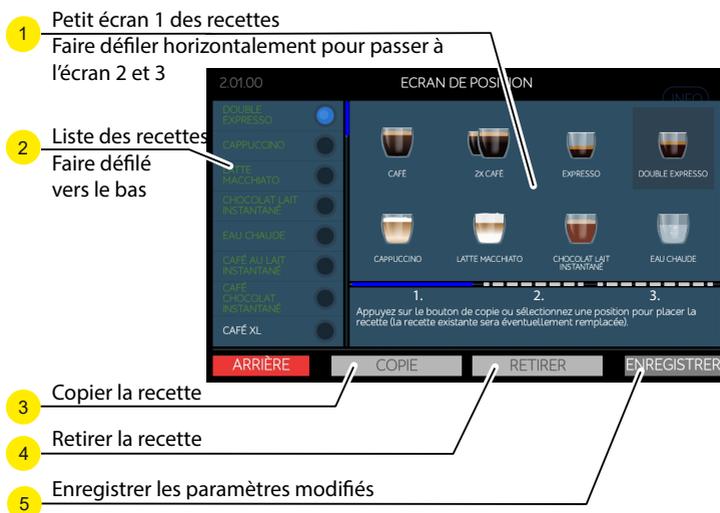


Sélectionnez 2.01 GERER RECETTE.

1. Sur le côté gauche de cet écran, vous pouvez sélectionner une recette [1].
2. En sélectionnant POSITION ECRAN [2], un petit écran d'utilisation s'affiche. De là, vous pouvez PROGRAMMER , COPIER et ENREGISTRER la recette sélectionnée.
3. En sélectionnant RECETTE RAPIDE PRO [3], vous avez accès aux paramètres les plus importants comme le volume de tasse, la quantité de café, la pré-infusion, etc. pour finaliser votre boisson.
4. Avec ARRIERE [4], vous pouvez retourner à l'écran GERER RECETTE.

2 . Position de la recette sur l'écran

Utilisez cette écran pour programmer toutes les recettes désirées à la position souhaitée en utilisant les boutons de l'écran.



1. Après avoir sélectionné POSITION ECRAN (voir page précédente), un petit écran [1] s'affiche et vous montre les recettes programmées.

i En faisant glisser le petit écran, vous pouvez accéder aux écrans 2 et 3. Vous pouvez programmer 8 recettes par écran, 24 au total.

2. LISTE DES RECETTES : Toutes les recettes disponibles sont listées à gauche de l'écran [2]. Recherchez la boisson en faisant défiler la liste [2]. A partir de la version logicielle V1.3.0, les recettes utilisées seront en vert.

Vous programmerez une recette en la sélectionnant dans la liste et en appuyant sur un emplacement vide (position) sur l'un des 3 écrans. La recette sera positionnée à cette emplacement.

Vous déplacerez une recette de la même manière. Il suffit de sélectionner la recette et d'appuyer sur un emplacement vide (position) sur l'un des 3 écrans. La recette sera déplacée à sa nouvelle position.

i Si vous positionnez une nouvelle recette sur une recette déjà existante, elle ne sera pas perdue. Elle sera toujours sélectionnable dans la liste de gauche. Les paramètres de l'ancienne recette sont conservés. Ils ne sont plus affectés à cette position de l'écran.

i Le modèle de machine implique quels ingrédients sont utilisés.

Si ne trouvez pas de recette chocolat sur l'écran, ne programmez rien ! Modifiez d'abord le modèle de machine. Allez au chapitre 5. CHANGER DE VERSION de ce document pour les instructions.

3. **COPIER UNE RECETTE** : Sélectionnez une recette dans la liste [2] ou sélectionnez une recette sur le mini écran (bouton) et appuyez sur **COPIER**, appuyez sur un des emplacements vides (position) des 3 écrans. Une copie exacte de la recette sera affectée à cette position de l'écran.

Quand le nom d'une recette est copié, ça ressemble à cela : Cappucino [1], signifie que c'est une copie de la recette originale de Cappucino. Cette copie de la recette peut être modifiée, ce qui en fait une recette complètement différente.

La copie de la recette se trouve dans la liste [2] des recettes. Une recette copiée est toujours ajoutée tout en bas de la liste des recettes [2].

i Si vous souhaitez modifier le nom d'une recette, voir le chapitre 4. **CHANGER LE NOM D'UNE RECETTE** qui vous explique comment changer le nom.

Il n'est pas possible de changer le pictogramme de la recette (icône).

4. **SUPPRIMER UNE RECETTE** : sélectionnez une recette dans la liste ou sur le mini écran (bouton) et appuyez sur **SUPPRIMER**.

i Si vous supprimez une recette du mini écran, elle n'est pas perdue. Elle est toujours récupérable dans la liste sur la gauche. Les paramètres de la recette supprimée sont conservés. Ils ne sont pas attribués à une autre position d'écran.

5. **SAUVEGARDER** : pour enregistrer les modifications. Vert : Les paramètres ne sont pas encore enregistrés / Gris : Les paramètres sont enregistrés.

i Si vous n'enregistrez pas vos modifications et si vous appuyez sur **ARRIÈRE**, nous vous demanderons si vous êtes sûr de vouloir revenir en arrière sans enregistrer vos modifications.



3. Affiner une recette

Ecran de 1 à 3

Utilisez ce menu pour affiner toutes vos recettes.

L'explication ci-dessous vous permet d'apprendre à travailler avec tous les paramètres disponibles.

1. Ratio café/lait

2. Quantité de café

3. Temporisation

4. Volume de la tasse

5. Ecran 1

6. Faites glisser pour obtenir les autres réglages.

7. Testez votre recette

8. Enregistrez vos modifications

Paramètre	Unité	Valeur	Statut
Module café	ml	30	Bloqué (rouge)
MIXEUR	ml	0	Bloqué (rouge)
BAC 1	gr	0,00	Libre (vert)
TOPPING	gr	0,00	Libre (vert)
BAC 2	gr	710	Libre (vert)
CACAO	gr	0,00	Libre (vert)
D'ATTENTE Module café	s	10,0	Libre (vert)
LAIT FRAIS	ml	90	Bloqué (rouge)
VOLUME TASSE	ml	120	Libre (vert)

1. Réglage du ratio café/lait.

Si le volume du lait est augmenté, le volume de l'eau (café) sera automatiquement diminué. Le volume total de la tasse ne changera pas.



le volume du lait frais est correct lorsque les volumes de lait chaud et de mousse de lait ont été calibrés.

Voir menu 2.00 GESTION DES INGREDIENTS / 2.00.02 CALIBRATION DES INGREDIENTS / LAIT CHAUD ET MOUSSE DE LAIT.

BOUTON VERROUILLER   : Seulement dans le cas où une recette utilise 3 produits. Par exemple, le mélange Wiener utilise du lait frais, du chocolat et de l'expresso.

Vous avez deux boutons de verrouillage en vert  et un en rouge  (donc bloqué). Pour modifier les valeurs avec un verrouillage en rouge, vous devez appuyer sur un en vert pour le verrouiller. Le bouton en rouge devient vert et vous pourrez apporter vos modifications.

1 Ratio café/lait

2 Quantité de café

3 Temporisation

4 Volume de la tasse

5 Ecran 1
Faites glisser pour obtenir les autres réglages.

6 Testez votre recette

7 Enregistrez vos modifications

2. Réglage de la quantité de café pour les mélanges 1 et 2.

i La quantité de café sera correcte lorsque les moulins seront calibrés. Voir menu 2.00 GESTION DES INGREDIENTS / 2.00.02 CALIBRATION DES INGREDIENTS / MELANGE 1/2.

Dans l'exemple, le mélange 1 n'est pas actif (noir). Le réglage usine ne l'utilise pas. Les réglages usines peuvent être modifiés uniquement dans le menu 2.03 REGLAGE RECETTE.

Nous vous déconseillons de modifier les réglages d'une recette dans ce menu sans en comprendre les règles exactes !

3. Réglage de la temporisation entre la distribution du lait et du café. (Cette fonction est intéressante uniquement pour le Latte Macchiato).

4. Volume de tasse : réglage du volume total de la recette.

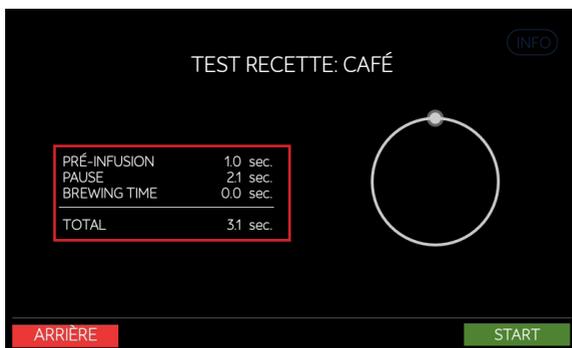
i Recette avec lait frais : Le volume sera correct lorsque le lait sera calibré. Voir menu 2.00 GESTION DES INGREDIENTS / 2.00.02 CALIBRATION DES INGREDIENTS / LAIT CHAUD ET MOUSSE DE LAIT. Vous n'avez besoin que d'un gobelet doseur pour effectuer la calibration.

i Recette avec produits instantanés lait/chocolat : Changer le volume de la tasse changera proportionnellement la quantité de produit instantané. La quantité de café reste fixe pour éviter un débordement de la chambre d'infusion.

5. Ligne qui vous montre sur quel écran vous vous trouvez. Faites glisser votre doigt pour accéder à l'écran suivant avec plus de paramètres. Voir le chapitre suivant.

6. Appuyez sur TESTE RECETTE et **START**, votre boisson est produite sans quitter le menu.

i Seulement pour les recettes café et expresso, l'écran ci-dessous vous montre les temps du processus (voir cadre en rouge).



7. Enregistrement : pour sauvegarder les réglages. Bouton ENREGISTRER en vert : réglages non enregistrés / bouton ENREGISTRER en gris : réglages enregistrés.

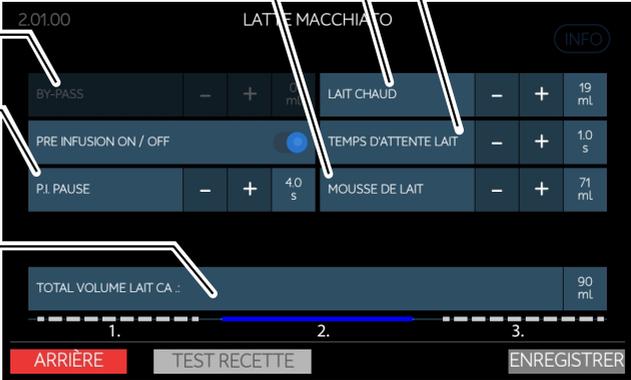
i Si vous n'enregistrez pas vos modifications et si vous appuyez sur **ARRIÈRE**, nous vous demanderons si vous êtes sûr de vouloir revenir en arrière sans enregistrer vos modifications.



Ecran 2 à 3

Le deuxième écran vous donne la possibilité de modifier d'autres réglages.

 les paramètres peuvent être modifiés seulement avec les boutons en surbrillances.



The screenshot shows the control interface for a 'LATTE MACCHIATO' recipe. At the top, it displays '2:01.00' and 'LATTE MACCHIATO' with an 'INFO' button. The interface is divided into several sections:

- 8 Temps entre le lait et la mousse de lait:** Points to the 'LAIT CHAUD' setting, which is currently set to 19 mL.
- 9 Ratio entre le lait et la mousse de lait:** Points to the 'TEMPS D'ATTENTE LAIT' setting, which is currently set to 1.0 s.
- 10 By-pass (option):** Points to the 'BY-PASS' button, which is currently inactive.
- 11 Pré-infusion on/off & pause:** Points to the 'PRE INFUSION ON / OFF' toggle switch, which is currently turned on.
- 12 Volume total de lait:** Points to the 'TOTAL VOLUME LAIT CA.' bar, which is currently set to 90 mL.

At the bottom, there are three numbered steps (1, 2, 3) and three buttons: 'ARRIÈRE' (red), 'TEST RECETTE' (grey), and 'ENREGISTRER' (grey).

8. Temps entre la distribution du lait et de la mousse de lait. Seulement si la recette utilise du lait et de la mousse de lait.

 Ce réglage est disponible seulement si la recette utilise du lait et de la mousse de lait.

9. Ce ratio permet de régler le lait et la mousse de lait. Si vous augmentez le lait, la mousse de lait diminue de la même quantité et vice-versa. Le volume total (lait et mousse de lait) est contrôlé avec le paramètre [12].

 Lorsque les boutons sont en surbrillance, les paramètres peuvent être modifiés.

10. Réglage du ratio café/eau-chaude (by-pass). Attention, le by-pass est en option.
 Recette Américano : en premier Espresso suivi de l'eau-chaude par le by-pass.
 Recette Café long : en premier de l'eau-chaude par le by-pass suivi d'un Espresso.

11. Pré-infusion ON/OFF 

OFF : pas d'eau au début sur la galette, le processus de production démarre immédiatement.

ON : de l'eau, au départ, sur la galette. A la fin de la pause programmée, le processus de production démarre.



P.I. Pause , c'est le temps d'infusion du café pour un arôme optimal.

12. Le volume total de lait indique la somme du volume du lait chaud et du volume de la mousse de lait.



le volume du lait frais est correct lorsque les volumes de lait chaud et de mousse de lait ont été calibrés.

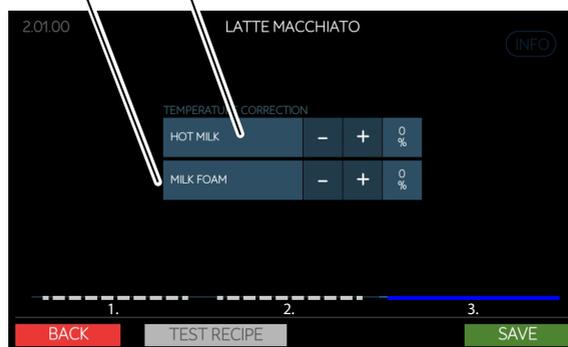
Voir menu 2.00 GESTION DES INGREDIENTS / 2.00.02 CALIBRATION DES INGREDIENTS / LAIT CHAUD ET MOUSSE DE LAIT.

Ecran 3 sur 3

Le troisième écran vous donne la possibilité de modifier la température du lait utilisé dans la recette.

13 modifications de la température du lait

14 modifications de la température de la mousse de lait



13. Réglage de la température du lait uniquement pour cette recette.

Utilisez ceci lorsqu'il y a un écart de température par rapport à la température standard du lait pour cette recette.

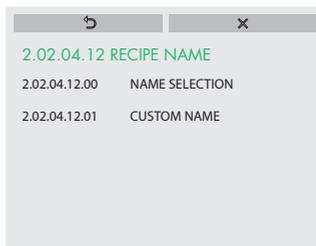
14. Réglage de la mousse de lait uniquement pour cette recette.

Utilisez ceci lorsqu'il y a un écart de température par rapport à la température standard du lait pour cette recette.

4. Changer le nom d'une recette

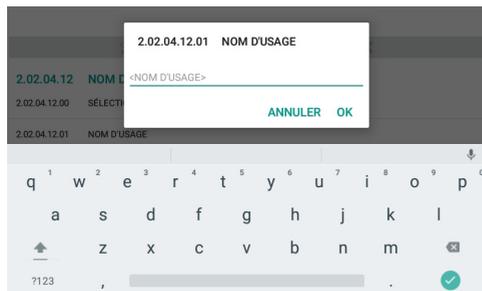
Il est possible de changer le nom d'une recette.

Dans l'exemple ci-dessous, le nom de la recette Cappucino est modifiée en Cappucino Spécial.



1. Entrez dans le menu service et accédez à la recette dont vous voulez changer le nom 2.02.xx.12 NOM DE LA RECETTE.
2. Sélectionnez : Sélection du nom.

3. Un clavier apparaît.



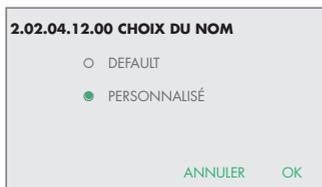
4. Tapez votre nouveau nom de boisson.

Il existe deux solutions si le nom est trop long :

- Cappuccino#Special => utilisez un hashtag (#) et non un espace entre les mots.
Le texte ressemblera à l'exemple A
- Cappuccino Special => lorsqu'un espace est utilisé (pas de hashtag #) entre les mots, le texte défile, voir l'exemple B.
- Si vous souhaitez utiliser des majuscules (rapidement), il faut double-cliquer sur le bouton Shift .



5. Après avoir confirmé le nouveau nom de la recette, sélectionnez Personnaliser et confirmez avec Ok. Le nom de la recette par défaut reste toujours en mémoire.



5. Changer de version

Dans le tableau mentionnant la configuration des ingrédients, les modèles de machine marqués d'une * sont les modèles réglés en usine.

Exemple : si vous recevez une machine OptiMe 11 sans l'option lait frais, la version sera le modèle 3M 2A (1xcafé /Lait instantané).

La machine est réglée pour un bac à café et un bac à lait instantané.

Si votre client ne veut pas de lait instantané mais du chocolat à la place, vous devez charger par le modèle 3M 7A (1xcafé / chocolat instantané).

- i** Lorsque vous changez de version :
- Tous les paramètres personnalisés sont perdus.
 - Les compteurs de recettes sont réinitialisés.
 - La langue de la machine est de nouveau en Anglais.

Code modèle OptiMe	Configurations de conteneur			 Lait frais
	10	1x café / -	3M 1A	3M 1M
	11*	1x café / Topping	3M 2A	3M 2M
	11	1x café / Chocolat	3M 7A	3M 7M
	12*	1x café / Topping + Chocolat	3M 3A	3M 3M
	12	1x café / Topping + Sucre	3M 9A	-
	20	2x café / -	3M 4A	3M 4M
	21*	2x café / Topping	3M 5A	3M 5M
	21	2x café / Chocolat	3M AA	3M AM
	22*	2x café / Topping + Chocolat	3M 6A	3M 6M
	22	2x café / Chocolat + Sucre	3M CA	3MCM

XX* = modèle par défaut

Suite page suivante

Comment changer la version

1. Entrez dans le menu service et accédez au menu 2.10 CHARGEZ LES VALEURS PAR DEFAULT.
2. Sélectionnez le modèle d'OptiMe de votre choix.

SELECTIONNEZ LE MODELE	SELECTIONNEZ LE MODELE
3M 1: bb00	3M 1: bb00
3M 2: bb00	3M 2: bb00
3M 3: bb00	3M 3: bb00
3M 4: bb00	3M 4: bb00
3M 5: bb00	3M 5: bb00
3M 6: bb00	3M 6: bb00
3M 7: bb00	3M 7: bb00
3M 9: bb00	3M 9: bb00
3M A: bb00	3M A: bb00
3M C: bb00	3M C: bb00

UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT
LE MODÈLE EST CHARGÉ

3. Le modèle sélectionné (3Mxx) est en cours de chargement. Toutes les boissons préprogrammées s'afficheront à l'écran.



Lorsque vous changez de version, tous les réglages sont perdus (les recettes, les compteurs) et la langue est de nouveau en Anglais.

MENU DE SERVICE	
2.00	CONTENU DU CANISTER
2.01	GERER RECETTE
2.02	RÉGLAGES BOUTON RECETTE
2.03	RÉGLAGES RECETTE
2.04	RÉGLAGES
2.05	COMPTEURS SERVICE
2.06	GERER SERVICE
2.07	HARDWARE TEST
2.08	LECTURE FICHIER HISTORIQUE
2.09	RAZ HISTORIQUE
2.10	CHARGEZ LES VALEURS PAR DÉFAUT
2.11	SD/USB - MENU
2.12	CHANGER LE CODE PIN DU SERVICE

