

Système de lait

- OptiMe avec option lait frais
- Réfrigérateur

Sommaire

1. Principe fondamental
2. Fonctionnement du système lait
3. Calibration de la température du lait
4. Réglage de la mousse de lait
5. Calibration du volume du lait
6. Pièces du système lait
7. Dépannage
8. Entretien
9. Modifications disponibles



1. Principe fondamental

Le lait froid va du réfrigérateur [7] vers le mousser de lait [4] grâce à une pompe à engrenages [5].

Le lait est chauffé par la vapeur [1]. De l'air [2] est ajouté pour créer une fine (mini) mousse de lait dans la tasse.

Voir chapitre 2. Fonctionnement du système lait.

Contrôle de la température du lait

Pour contrôler la température du lait chaud et de la mousse de lait, la vitesse de la pompe à engrenages [5] peut être adaptée.

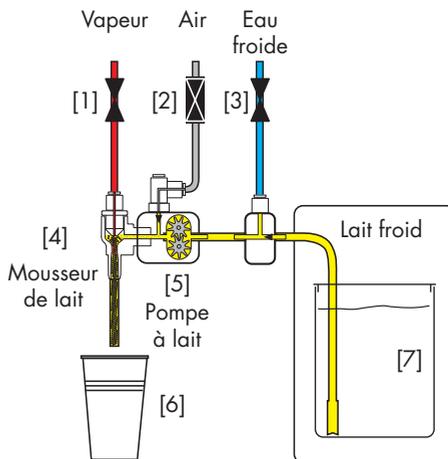
En contrôlant la vitesse de la pompe à engrenages, le lait circule plus lentement ou plus rapidement dans le mousser à lait, ce qui donne un lait respectivement plus chaud ou moins chaud (mousse).

La machine dispose de plusieurs menus d'étalonnage pour régler les températures et les volumes de lait corrects pour le lait chaud et la mousse de lait.

Voir chapitre 3 . Calibration de la température du lait.

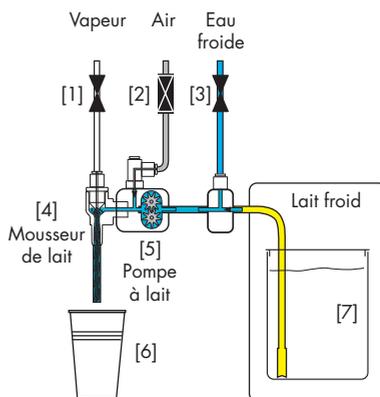
Voir chapitre 4. Réglage de la mousse de lait.

Voir chapitre 5. Calibration du volume du lait.



Système de rinçage

De l'eau froide lave régulièrement le système lait pour évacuer le lait resté dans les tubes.

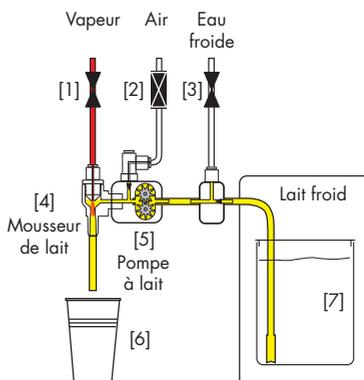


2. Fonctionnement du système lait

Lait chaud

Le lait chaud est produit en pompant [5] le lait froid du réfrigérateur [7] vers le mousseur de lait [4] avec l'électrovanne [2] fermée.

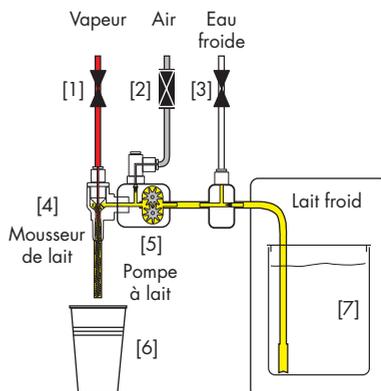
Le lait est chauffé par la vapeur [1] dans le mousseur de lait [4], créant ainsi du lait chaud.



Mousse de lait

La mousse de lait est fabriquée en pompant [5] le lait froid du réfrigérateur [7] mélangé à de l'air [2] vers le mousseur de lait [4], créant ainsi la mousse de lait chaude.

Le lait est chauffé par la vapeur [1] dans le mousseur de lait [4], créant ainsi une mousse de lait chaude.



3. Calibration de la température du lait

En réglant la vitesse de la pompe à lait, vous pouvez régler la température du lait et de la mousse de lait.

Accédez au menu SERVICE:

2.00 GESTION DES INGREDIENTS

2.00.01 CALIBRATION DE LA
TEMPERATURE DU LAIT

Boutons

- Utilisez les boutons [B] et [C] pour basculer entre lait chaud et mousse de lait.
- Utilisez le bouton [A] pour démarrer la distribution du lait. Le lait coule pendant 20 secondes ou s'arrête immédiatement si on appuie de nouveau sur le bouton [A].
- Utilisez les boutons [+] et [-] pour changer la vitesse de la pompe à lait et ainsi contrôler la température.

Comment contrôler la température du lait

- L'augmentation [+] de la vitesse de la pompe à lait entraîne la baisse de la température.
- La baisse [-] de la vitesse de la pompe à lait entraîne l'augmentation de la température du lait.



ATTENTION

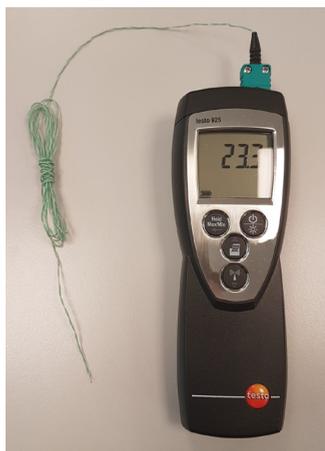
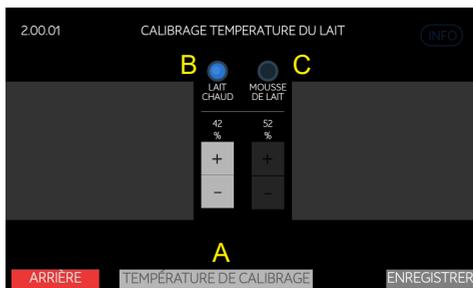
- Utilisez seulement un lait UHT, ne pas utiliser de lait frais (cru).
- Utilisez seulement du lait entre 3-5°C.
- Évitez que le lait devienne trop chaud. Ne pas le chauffer au-dessus de 72°C.
- Nous vous conseillons de régler la température du lait et de la mousse de lait à 65°C maximum.

Outils nécessaires:

- Thermomètre électronique avec sonde thermocouple.

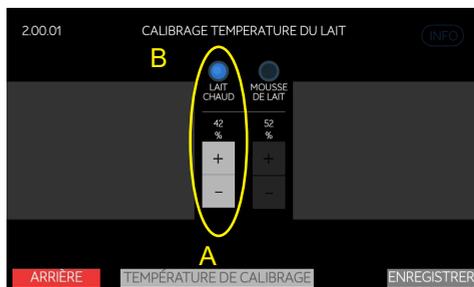
Préparations:

- Installez la sonde thermocouple sur la sortie lait (ou la maintenir dans le lait qui coule).
- Placez un récipient sous la sortie.



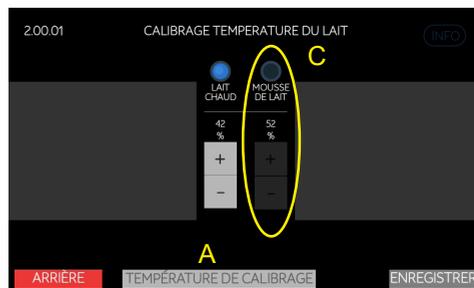
Lait chaud

1. Sélectionnez le bouton [B] lait chaud.
2. Démarrez la calibration [A]. Le lait coule.
3. Réglez la température conseillée du lait (65°C) avec les boutons + et -.
4. Stoppez la calibration en appuyant sur [A] ou attendez l'arrêt automatique.
5. Enregistrez la valeur.



Mousse de lait

1. Sélectionnez le bouton [C] mousse de lait.
2. Démarrez la calibration [A]. Le lait coule.
3. Réglez la température conseillée du lait (65°C) avec les boutons + et -.
4. Stoppez la calibration en appuyant sur [A] ou attendez l'arrêt automatique.
5. Enregistrez la valeur.

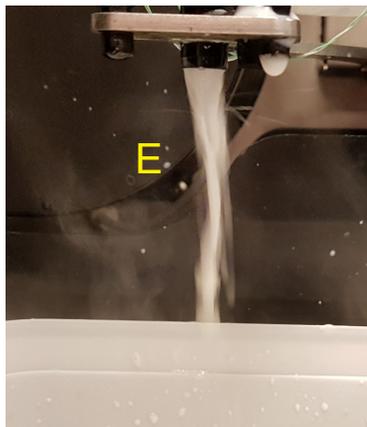
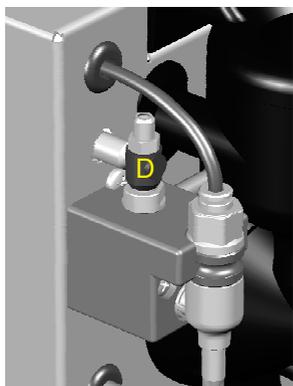


4. Réglage de la mousse de lait

La qualité de la mousse de lait peut être ajustée par la prise d'air pendant la production.

En tournant la vanne d'air [D], la quantité d'air est ajustée.

- Trop d'air jailli dans le lait [E] : pincez la vanne d'air [D] (sens horaire).
- Avec moins d'air, le lait contiendra (presque) pas de mousse : ouvrez la vanne d'air [D] (sens anti-horaire).



Outils nécessaires:

- Petit tournevis

1. Placez un récipient dessous la sortie.
2. Démarrez la calibration de la mousse de lait [A].
3. Le lait coule.
4. Ouvrez (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) la vanne d'air [D] jusqu'à ce que le lait éclabousse [E].
5. Fermez la vanne d'air (dans le sens des aiguilles d'une montre) pour que le lait s'écoule calmement.
6. Une fois que vous êtes satisfait de la qualité de la mousse, fermez de 1/8 de tour supplémentaire la vanne d'air.
7. Arrêtez la calibration ou attendez l'arrêt automatique après 20 secondes.

5. Calibration du volume du lait

Nous vous conseillons de calibrer les volumes du lait et de la mousse de lait.

Accédez au menu SERVICE :

2.00 GESTION DES INGREDIENTS

2.00.02 CALIBRATION DES INGREDIENTS

Le menu 2.00.02 vous aide à calibrer tous les ingrédients utilisés : café, ingrédients instantanés et lait frais. Les instructions suivantes ne s'appliquent que pour la calibration du lait.

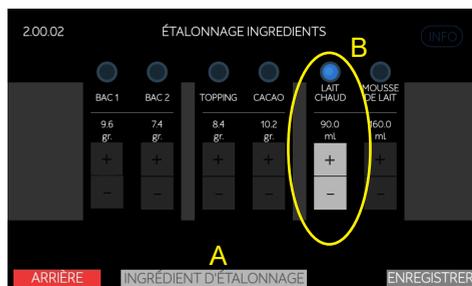
Outil nécessaire:

- Doseur de 250ml mini.



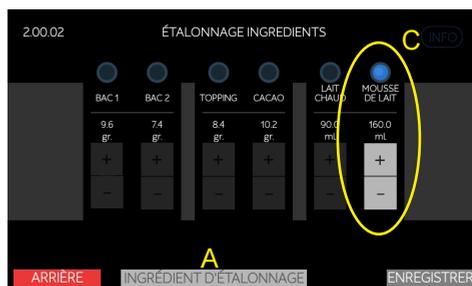
Lait chaude

1. Sélectionnez lait chaud [B].
2. Placez le doseur dessous la sortie.
3. Démarrez la calibration [A]. Le lait coulera pendant 20 secondes.
4. Lire le volume exact du lait sur le doseur.
5. Corrigez la valeur à l'écran du lait chaud.
6. Enregistrez le réglage.



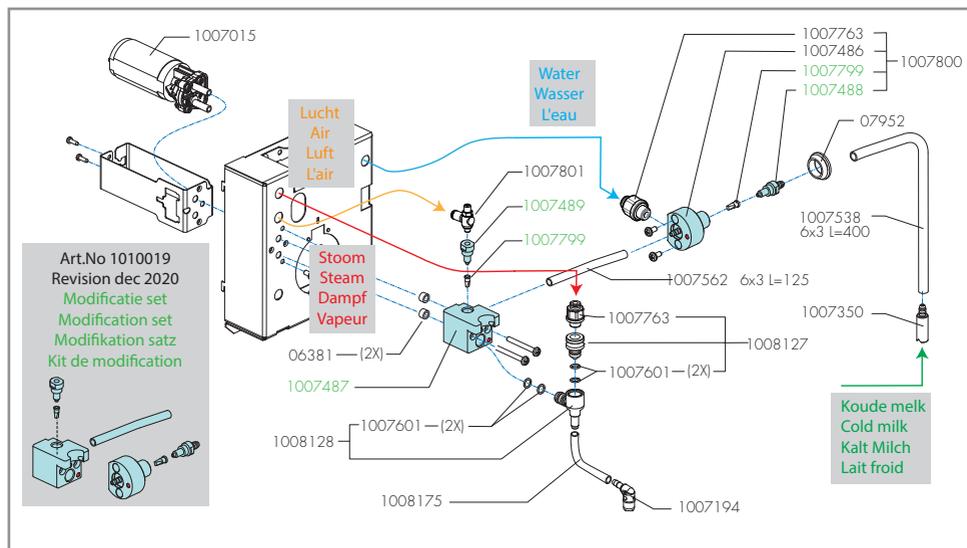
Mousse de lait

1. Sélectionnez mousse de lait.
2. Placez le doseur dessous la sortie.
3. Démarrez la calibration [A]. La mousse de lait sera produite pendant 20 secondes.
4. Lire le volume exact de la mousse de lait sur le doseur.
5. Corrigez la valeur à l'écran de la mousse de lait.
6. Enregistrez le réglage.



6. Pièces du système lait

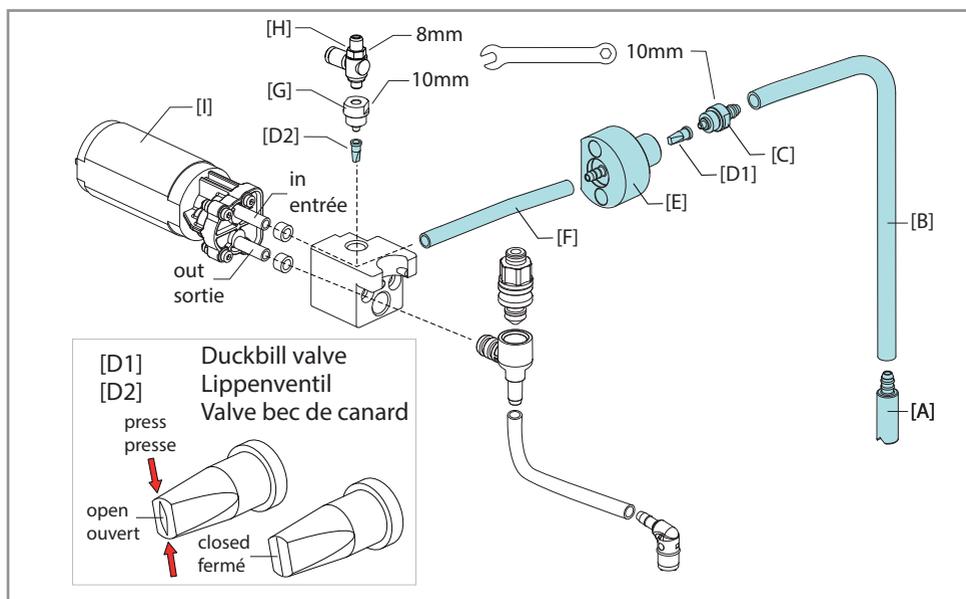
Utilisez la vue éclatée ci-dessous pour identifier les pièces du système lait.



| Art. No. | nombre | description de la pièce | Art. No. | nombre | description de la pièce |
|----------|--------|--------------------------|----------|--------|--------------------------------|
| 06381 | 2 | joint pompe à lait | 1007562 | 1 | tuyau silicone 6x3 L=125 |
| 07952 | 1 | œillet | 1007601 | 4 | joint torique |
| 1007015 | 1 | pompe à lait 24Vdc | 1007763 | 2 | raccord rapide |
| 1007194 | 1 | sortie lait | 1007799 | 2 | buse en bec de canard |
| 1007350 | 1 | entrée lait | 1007800 | 1 | adaptateur complet |
| 1007486 | 1 | adaptateur | 1007801 | 1 | Variateur d'arrivée d'air |
| 1007487 | 1 | adaptateur venturi | 1008127 | 1 | injecteur venturi |
| 1007488 | 1 | raccord d'entrée lait | 1008128 | 1 | corps du venturi |
| 1007489 | 1 | raccord d'entrée d'air | 1008175 | 1 | tuyau silicone 8x5 de sortie |
| 1007538 | 1 | tuyau silicone 6x3 L=400 | 1010019 | 1 | kit de modification dec.2020 ! |

7. Depannage

Utilisez le schéma ci-dessous pour identifier les pièces mentionnées dans le tableau.
 Pour la référence des pièces, voir chapitre 6. Pièces du système lait.



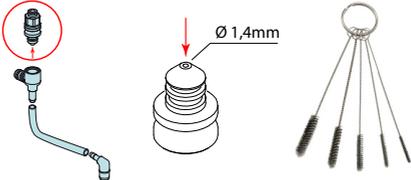
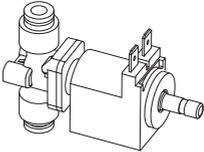
| Problème | Cause possible | Solution | |
|--|--|--|--|
| Sortie lait seulement avec de la vapeur. Pas de distribution de lait. | Le tuyau de la prise de lait entre la machine et le réfrigérateur est endommagé ou plié. | Vérifiez l'état du tuyau d'entrée du lait [B]. Le raccourcir ou le remplacer si nécessaire. | |
| | L'alimentation en lait froid est obstruée. Vérifiez l'état des tuyaux en bleu . | Nettoyez ou remplacez si nécessaire. N° art. brosses de nettoyage: 1008122 | |

| Problème | Cause possible | Solution | |
|--|---|--|--|
| <p>(suite)</p> <p>Sortie lait seulement avec de la vapeur.</p> <p>Pas de distribution de lait.</p> | <p>La buse en bec de canard est manquante, défectueuse ou sale.</p> | <p>Vérifiez la buse en bec de canard [D1] :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montage correct - Fonctionnement correct et salissure. Nettoyer ou remplacer si nécessaire. <p>Art. No. Buse en bec de canard: 1007799</p> |  |
| | <p>Le système de lait doit être nettoyé.</p> | <p>Exécutez le programme de nettoyage du lait.</p> <p>N ° art. nettoyant pour lait: 1008126</p> |  |
| | <p>Le système de lait n'était pas nettoyé avec le nettoyant conseillé pour le lait.</p> | <p>La pompe est obstruée par les résidus de lait.</p> <p>Vérifiez la pompe à lait.</p> <p>Nettoyer ou remplacer si nécessaire.</p> <p>Activez la pompe à lait dans le menu test, le lait froid doit sortir.</p> <p>Courant moteur (à vide) Max. 150 mA, c'est OK.</p> <p>Courant moteur (avec le lait) Max. 265mA, c'est OK.</p> |  |

| Problem | Possible cause | Solution | |
|-----------------------------|---|---|---|
| | <p>La vitesse de la pompe à lait est basse. Le lait est trop chaud.</p> | <p>Vérifiez la température du lait. Calibrez la température du lait. Prise d'air dans le système.</p> |  |
| | <p>Pas de lait distribution Tube de prise de lait entre machine et réfrigérateur endommagé ou plié</p> | <p>Vérifiez l'état du tuyau du lait [B]. Le raccourcir ou le remplacer si nécessaire.</p> |  |
| <p>Distribution du lait</p> | <p>Quand le lait n'est pas distribué, le tuyau d'entrée [B] est vide. La buse en bec de canard ne ferme plus.</p> |  |  |
| | <p>La buse en bec de canard est manquant, défectueux ou sale</p> | <p>Vérifiez la buse en bec de canard [D1] :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montage correct - Fonctionnement correct et salissure. Nettoyer ou remplacer si nécessaire. <p>Art. No. Buse en bec de canard: 1007799</p> |  |

| Problem | Possible cause | Solution | |
|---------------------------------|--|--|--|
| (suite) Distribution du lait | Vanne d'air [G] réglage / fixation besoin d'attention | Vérifiez si la vanne d'air [G] a besoin d'être réajustée. Vérifiez si la vanne d'air [G] et les accouplements en acier inoxydable sont correctement serrés. |  |

| Problème | Cause possible | Solution | |
|---|------------------------|---|---|
| Peu ou pas de mousse de lait distribuée | Pas d'admission d'air. | Vérifiez si la vanne d'air [G] a besoin d'être réajustée. |  |
| | Pas d'admission d'air | Vérifiez la buse en bec de canard [D2] : - Montage correct - Fonctionnement correct et salissure. Nettoyer ou remplacer si nécessaire. Art. No. Buse en bec de canard: 1007799 |  |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| <p>Température basse du lait.</p> <p>La réduction de la vitesse de la pompe à lait ne fait pas d'effet.</p> | <p>Apport insuffisant de vapeur au venturi du lait.</p> | <p>Vérifiez le réglage de la température de la chaudière vapeur. Réglage usine = 127°C (env. 1,46 bar)</p> |
| | | <p>Nettoyez l'injecteur de vapeur du venturi.</p> <p>L'ouverture de l'injecteur \varnothing 1,4 mm peut être bouché ou réduit par des restes de lait écrémé. Utilisez un petit ensemble de brosse pour nettoyer l'ouverture.</p>  |
| | | <p>L'électrovanne vapeur ne s'ouvre pas bien.</p> <p>3-way 24Vdc 0-3 bar DN 2,5</p>  <p>Nettoyez la ou remplacez la si nécessaire. L'électrovanne peut être ouverte complètement pour identifier le problème.</p> <p> Avant de retirer l'électrovanne vapeur de la chaudière, il faut dépressuriser. Menu service 2.14 Installation / Arrêt / système de dépressurisation.</p> <p> ATTENTION: modification disponible, voir chapitre 9. Modifications disponibles</p> |
| <p>La chaudière vapeur est pleine de tartre. Remplacez la.</p> |  | |

8. ENTRETIEN

La machine a besoin d'un entretien au moins une fois par an.
Trois messages d'entretien peuvent apparaître à l'écran.

| Signal de service | Action | Pièces nécessaires |
|---|---|--|
| <p>Service brewer A après 25.000 tasses de café Sélectionnez le lien ci-dessous ou scannez le code QR</p> <p>Le kit piston</p>  <p>Guide: Service OPTIME Instruction: Maintenance kit espresso grt 37 & 44mm</p> | <p>Installez le kit piston.</p> <p>Réinitialisez le compteur SERVICE BREWER dans le menu service / 2.06 Gestion des services.</p> <p>Après la réinitialisation du compteur, la date est enregistrée dans le menu d'analyse.</p> | <p>Utilisez les kits référence</p>  <p>Référence 1004917 (37mm)</p>  <p>Référence 1004918 (44mm)</p> |
| <p>Entretien filtre à eau Après 2400 litres et / ou en fonction des mois.</p> <p>*Le réglage usine est basé sur un filtre Brita C150 avec une dureté de l'eau de 10°KH Toujours vérifier la dureté de l'eau sur le site et déterminer le bon type de filtre et le bon réglage du by-pass comme spécifié par le fournisseur.</p> | <p>Remplacez la cartouche du filtre.</p> <p>Réinitialisez le compteur du filtre à eau dans le menu service / 2.06 Gestion des services.</p> <p>Après la réinitialisation du compteur, la date est enregistrée dans le menu d'analyse.</p> | <p>Remplacez la cartouche du filtre à eau.</p>  |

| Signal de service | Action | Pièces nécessaires |
|---|---|---|
| <p>Entretien système lait Tous les 12 mois*</p> <p>*réglage usine</p> | <p>Remplacez le kit d'entretien. Réinitialisez le compteur d'entretien du système lait dans le menu service / 2.06 Gestions des services. Après réinitialisation du compteur, la date est enregistrée dans le menu d'analyse.</p> | <p>Kits d'entretien utilisé: 1008123.</p> |

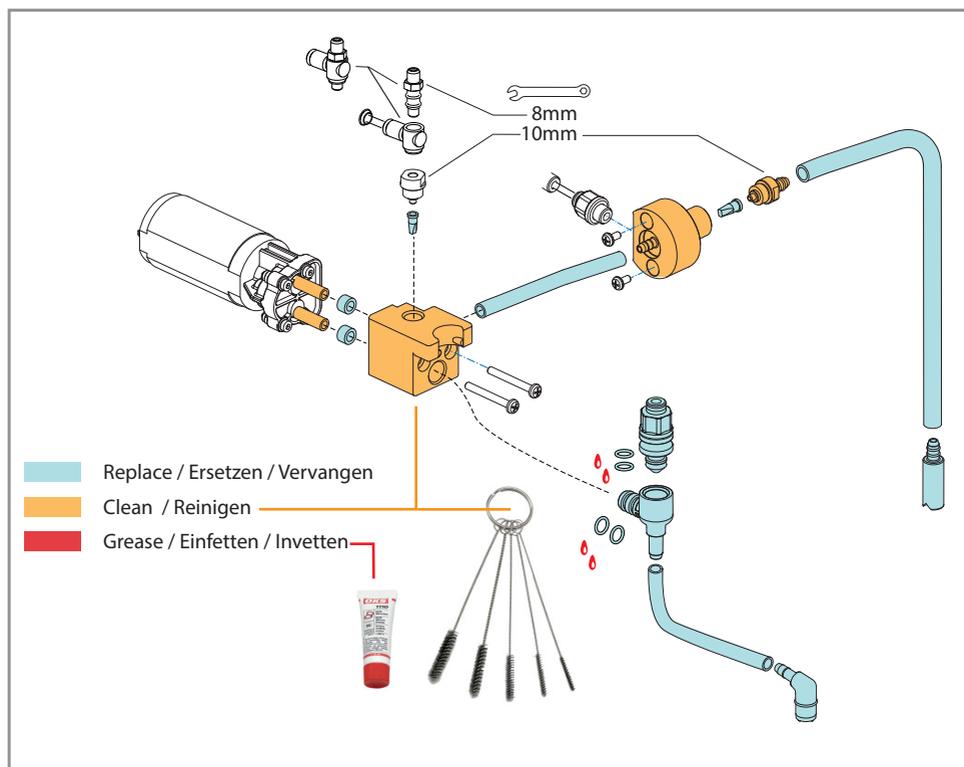
Ci-dessous, le tableau des pièces d'entretien conseillées.

| Signal de service | Action | Pièces nécessaires |
|---|--|--|
| <p>Entretien mixeur / tous les ans (au minimum).</p> | <p>Remplacez le kit.</p> | <p>Référence : 1008125</p> |
| <p>Tuyau de drainage de la rampe égouttoir (optionnel), tous les ans.</p> | <p>Remplacez par un neuf ou nettoyez le tuyau existant pour assurer l'écoulement du goute à goute de la rampe égouttoir.</p> | <p>Utilisez uniquement le tuyau de vidange ci-dessous : 1007650.</p> |

Entretien du système de lait.

Utilisez les informations ci-dessous pour réparer le système lait.

- Le kit d'entretien du système lait (réf : 1008123) comprend la plupart des pièces en contact avec le lait.
- Les autres pièces peuvent être démontées et nettoyées avec les brosses fournies dans le kit. Graissez les joints toriques avec la graisse fournie dans le kit.
- Après le remontage, le système lait doit être calibré.



9. Modifications disponibles

| Problème / Cause possible | Modification |
|--|--------------------------------------|
| <p>Température basse du lait. La réduction de la vitesse de la pompe à lait ne fait pas d'effet.</p> | <p>1 PARTS OF STEAM VALVE</p> |
| <p>Apport insuffisant de vapeur au venturi du lait.</p> | <p>2</p> |
| <p>Pendant une utilisation 24/7 de la machine, le scellement de la vanne d'alimentation en vapeur peut développer une déformation conduisant à un débit réduit résultant du problème mentionné ci-dessus.</p> <p>À partir de la semaine de production 50/2020 (s/n: 2VD61344), la vanne est montée dans une nouvelle position et ne se trouve alors plus sur le dessus de la chaudière à vapeur.</p> <p>Art. 1010013 Kit de rechange vanne vapeur</p> <p>Explication des images à droite:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Emplacement du joint dans la vanne de vapeur 2. Déformé et bonne étanchéité 3. Position d'origine de la vanne de vapeur 4. Nouvelle position de la vanne de vapeur | <p>3</p> <p>4</p> |
| <p>Sélectionnez le lien ci-dessous ou scannez le code QR</p> <p>Kit de modification des instructions intégrés.</p> | |
| <p>Guide: Service OPTIME Instruction: Replacement set steam valv</p> | |

Problème / Cause possible

Valves de bec de canard sales

En plaçant les vannes à bec de canard plus profondément dans le circuit de lait, elles sont encore mieux nettoyées pendant le processus de rinçage (eau) et le processus de nettoyage (nettoyant pour lait).

Blocs d'adaptateur de venturi et de rinçage du lait [A]

À partir de la semaine de production 50/2020 (s/n: 2VD61344), un nouveau bloc venturi de lait et adaptateur de rinçage [A] est utilisé dans la machine.

Le nouveau venturi de lait et le bloc adaptateur de rinçage sont reconnaissables au trou peu profond, voir le point rouge [A].

Bec de canard [B]

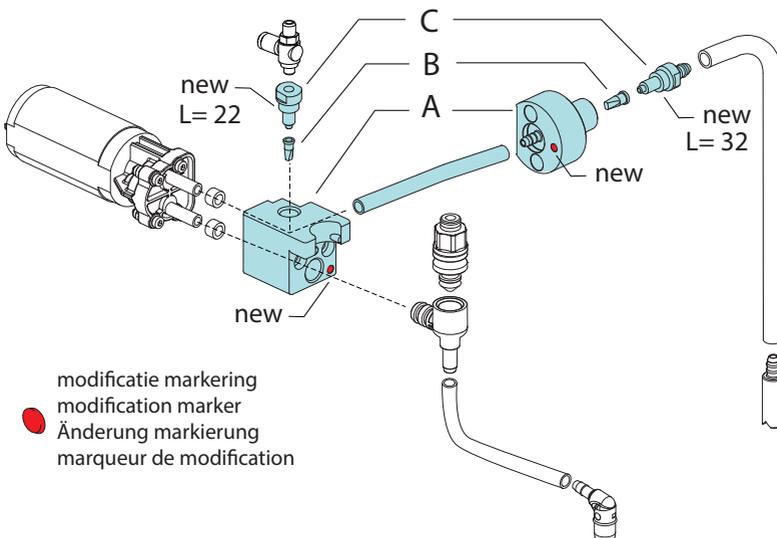
Dans les nouveaux blocs adaptateurs, les valves à bec de canard [B] sont placées plus profondément dans le circuit de lait, ce qui améliore encore le processus de rinçage et de nettoyage.

Accouplements en acier inoxydable [C]

Les raccords en acier inoxydable [C] où le bec de canard est glissé sur l'extrémité sont devenus plus longs en raison de ce réglage. Par conséquent, utilisez toujours les longs raccords en acier inoxydable inclus dans le kit de remplacement.

Kit de remplacement

Numéro d'article 1010019 Jeu de blocs adaptateurs pour bec de canard. L'ensemble comprend les pièces marquées en bleu.



Continuation...

Explication des images à droite:

1. Position originale du bec de canard (entrée d'air)
2. Nouvelle position de bec de canard (entrée d'air)
3. Position originale du bec de canard (entrée de lait)
4. Nouvelle position de bec de canard (entrée de lait)

Sélectionnez le lien ci-dessous ou scannez le code QR

[Instructions d'installation blocs d'adaptateur de bec de canard de remplacement](#)



Guide: Service OPTIME
Instruction: Replacement set duckbill adapter blocks

Modification

