ANIMO

OptiFresh NG 2.0
OptiFresh Bean NG 2.0
Model 2016

Machine de goût.

manuel service

instruction video

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS 5

1. INTRODUCTION OPTIFRESH NG 2.0 6
   1.1 Code de modèle 7

2. PREMIER RÉGLAGE APRÈS RACCORDEMENT 8
   2.1 Comment programmer une recette? 11
   2.2 Comment modifier une recette ? 12
   2.3 Comment mesurer le poids d'un ingrédient ? 13
   2.4 Réglages 14
      2.4.1 Percolateur
      2.4.2 Réglage du moulin (OptiFresh Bean) 15
      2.4.3 Poubelle à café 16
      2.4.4 Analyse de problème technique 17
   2.5 Réglages détaillés de recette 19
   2.6 Réglage de la ligne de temps des recettes
   2.7 Principe 20

3. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT 21
   3.1 Circuit d'eau 22
   3.2 Composants 23
      Valve d'admission / Chaudière / Thermostat de Sécurité /
      Valve de dosage / Relais à contacts solides .....
      Bac à ingrédient (frais moulu) / Moteur à ingrédient 24
      Bac à ingrédient (grains de café) / Moulin à café / Système percolateur / Moteur entrainement
      Capteur de tasse / Système ingrédient et mélangeur 25
      Système d'évacuation de la vapeur d'eau / Contacteurs de porte
   3.3 Détecteur de tasse (optional) 26
   3.4 Système percolateur 27
      3.4.1 Operation 28
      3.4.2 Réglage de la tension 29
      3.4.3 Conseils de réglage 30
      3.4.4 Extraction totale du percolateur 31
   3.5 Système Moteur 32
      3.5.1 Operation 33
      3.5.2 Goupille
      3.5.3 Démontage du système moteur
   3.6 Moulin à café (OptiFresh Bean) 34
      3.6.1 Réglage de base 35
      3.6.2 Durée de vie 36
      3.6.3 Remplacement des disques broyeurs
      3.6.4 Remplacement de la courroie dentée 38
      3.6.5 Nettoyage 38
   3.7 Système instantané 39
      3.7.1 Réglage de la vitesse du mixeur 40
      3.7.2 Ventilation groupe mélangeur 41
      3.7.3 Ventilation modelle TS

3.8 Système de chaudière 42
3.8.1 Electrovanne de distribution 44
3.8.2 Démontage / remontage 45
3.8.3 Calibrage

4. STRUCTURE DU MENU 46
4.1 Menu opérateur et menu de service
4.2 Le menu Opérateur 48
[1.0] Gratuit vente / [1.1] Horloge / [1.2] Minuterie
[1.3] Compteur recettes / [1.4] Quick recipe / [1.6] Software / [1.7] PIN-code
[1.8] OptiLight / [1.9] Contrast / [1.10] Cup sensors 50
4.3 Le menu de service 51
[2.1] Recette rapide / [2.2] Réglages bouton
[2.3] Réglages de recette *53*
Réglages de recette (suite) *54*
[2.4] Réglages *55*
Réglages (suite) *56*
Réglages (suite) *57*
[2.5] RAZ compteurs/ [2.6] Service boiler *58*
[2.7] Test *59*
Test (suite) *60*
[2.8] Historique / 2.9 RAZ historique /
[2.10] Chargement des paramètres par défaut / [2.11] SD menu *61*
SD menu (suite) / [2.12] Modifier Code PIN *62*
[2.13] Réglages suppl. / [2.16] Gestion nettoyage *63*

5. LOGICIEL 64
5.1 Spécifications de la carte mémoire
5.2 Gestion des paramètres du distributeur
5.3 Installation du logiciel

6. MAINTENANCE 66
6.1 Programme de rinçage journalier
6.2 Programme de nettoyage hebdomadaire 67
6.3 Programme mensuel 68
6.4 Maintenance périodique 69
6.4.1 Chaudière
6.4.2 Système percolateur
6.4.3 Contrats de service 70
6.4.4 Travaux
6.5 Instructions de détartrage 73
6.6 Maintenance du système percolateur 77
6.6.1 Repositionnement du cylindre et du piston
6.6.2 Repositionnement pièces percolateur 79

7. TRANSPORT / STOCKAGE 82

8. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS 83

EN

9 VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉLECTRONIQUE 85
9.1 Commande principale
9.1.1 Entrées de la carte-mère 86
9.1.2 Sorties de la carte mère 87
9.1.3 Communication circuit imprimé principal 88
9.2 Interface / Écran 89
8.2.1 Connexions
9.3 Alimentation 90
9.3.1 Connexions
9.4 Circuit imprimé du broyeur 91
9.4.1 Connexions

10. DÉPANNAGE 92
10.1 Lecture journal
10.2 Effacer journal
10.3 Afficher les messages lors de l'utilisation 93
10.4 Analyse de problème technique 95

11. SPECIAL OPTIONS 98
11.1 Installation OptiFesh NG Hot&Cold
11.2 Installation OptiFresh NG avec la grande poubelle 99

12. SYSTÈME DE PAIEMENT 100
12.1 Mécanisme monétique (optionnel)
12.1.1 Configuration standard
12.1.2 Blocage de pièces de monnaie
12.1.3 Activation d'un jeton existant 101
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 (pas de pièces d'euro) 102
12.1.7 Nettoyage du conduit de pièces
12.2 Changeur de monnaie (optionnel) 103
12.2.1 Remplissage des tubes
12.2.2 Tube vide
12.2.3 Programmation de nouveaux jetons 104
12.2.4 Nettoyage du monnayeur
12.2.5 Analyse des pannes

DIMENSIONS ..... Dernière page 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

EN

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.

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

AVERTISSEMENT
Avertissement pour blessures graves par écrasement

1. INTRODUCTION OPTIFRESH NG 2.0

Explication des modèles OptiFresh NG 2.0:

Désignation	Signification	Description	Volume de tasse	Hauteur distribution tasse	Hauteur distribution thermos
1er chiffre	Nbre de bac à ingrédient	1 - 4			
Bean	avec moulin	grain entier			
-	Tasses / Grandes tasses		50-240ml	60-155mm	167mm
NG	Nouvelle génération	modèle 2012 - 2015			
H&C	Module eau froide	Installé dans le meuble l'unité de froid			
2.0		modèle 2016			

OptiFresh NG
1
2
3
4

OptiFresh NG
Hot & Cold

Meuble avec unité
de froid

OptiFresh Bean NG

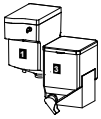
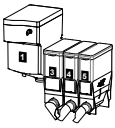
1
2
3
4

OptiFresh NG

Meuble avec la
grande poubelle

1.1 Code des modèles

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

OptiFresh (Bean) NG		Code modèle	Configuration boîtes				
			1	2	3	4	5
1		**2F 1E**	**Café (grains)**				
2		**2F 2E**	**Café (grains)**		**Topping**		
		2F 5E			Cocoa		
		2F 6E			Café inst.		
3		**2F 3E**	**Café (grains)**		**Topping**	**Cacao**	
		2F 7E			Topping	Café inst.	
		2F 8E			Cocoa	Café inst.	
		2F 9E			Topping	Sucre	
4		**2F 4E**	**Café (grains)**		**Topping**	**Cacao**	**Sucre**
		2F AE			Topping	Cocoa	Café inst.

EN

Réglage bouton

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

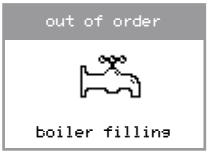
Accéder au site avec votre navigateur internet et vous pourrez enregistrer la documentation sans requérir à un code.

2. PREMIER RÉGLAGE APRÈS INSTALLATION

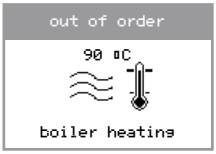
Les données suivantes doivent être installées dans le menu opérateur et de service lors de la première installation. Le réglage usine de la langue est en Anglais.

Allumer la machine

- *Lire les instructions à l'écran*



Chaudière remplissage



Chaudière chauffe

Rinçage

Menu opérateur (pp 48-50)

- *1.1 Clock* — *Time [heure]* — *(réglage)*
  Date [Date] — *(réglage)*
- *1.7 PIN-code* — *2 - 2 - 2 - 2 - 2* — *(Code-PIN)*

Service menu (Page 51-63)

- *2.4 Settings [Règlage]* — *Language* — *(réglage)*
- *2.6 Service boiler* — *Entretien*
  Tasses — *(réglage)*
  mois — *(réglage)*

Tasses
Avec ce message, la machine doit être détartrée. Si l'eau est filtrée (ce qui est recommandé), c'est l'indication que le filtre doit être changé.

Nous recommandons fortement d'utiliser un filtre à eau. Calculer votre capacité de filtre en utilisant les informations fournies avec le filtre. Modifier la quantité de tasses dans le menu pour que l'information [Service Boiler] s'affiche.

Mois
Si vous désirez afficher le message service boiler à un moment particulier.
Exemple : Si "12 mois" est enregistré à l'installation, le message service boiler apparaitra dans 12 mois.

(suite…)

Qualité de l'eau	Dureté				Entretien après x (tasses)
	°D	°F	mmol/l	mgCaCo3/l	
Très dure	18-30	32-55	3,2-5,3	321- 536	5,000
Dure	12-18	22-32	2,2-3,2	214-321	12,500
Moyenne	8-12	15-22	1,4-2,2	268-214	20,000*
Douce	4-8	7-15	0,7-1,4	72-268	40,000
Très douce	0-4	0-7	0- 0,7	0-72	0 = off

Tableau de dureté de l'eau

- *2.2 Réglages bouton <nom recette> (règlage)*

  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, 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 lait, le chocolat et le sucre seront augmentés proportionnellement (non afficher à l'écran).

  Il faut mesurer pour savoir ! Il est fortement recommandé de peser la quantité de café avec une mini-balance. Celle-ci sont simples à commander sur internet.

  ATTENTION : Les valeurs par défaut sont basées pour un volume de 120ml. En fonction du volume de la tasse, les temps d'arrêt 2,3 et 4 du percolateur doivent être réglés dans le menu 2.3 Réglage recette.

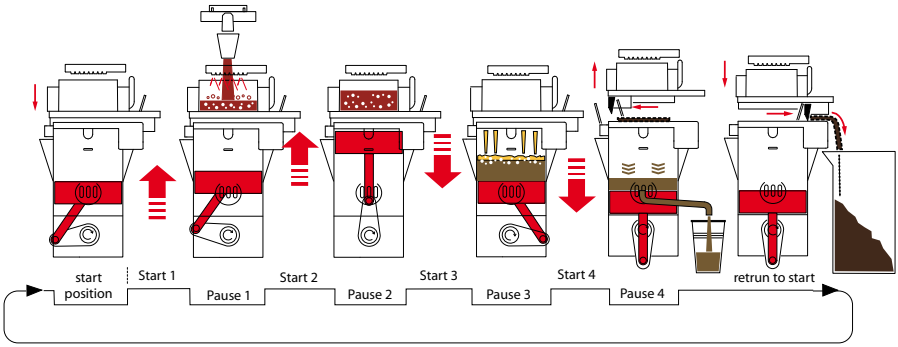
  Voir chap. **2.2 Comment modifier une recette.**

(suite…)

- *2.3 Règlage recette <nom recette> Unit 1*

  Départ
  Arrêt 1
  Départ 2
  Arrêt 2 (réglage) (extraction)
  Départ 3
  Arrêt 3 (réglage) (égouttage)
  Départ 4
  Arrêt 4 (réglage) (vidange)

Tableau : relation entre le percolateur et le volume de tasse



volume de tasse	Départ 1	Arrêt 1	Départ 2	Arrêt 2	Départ 3	Arrêt 3	Départ 4	Arrêt 4		Poubelle
120 ml	1,0	6,0	2,4	2,5	3,0	1,5	1,9	3,5		130
140 ml		7,0		3,5		2,5		5,0		110
160 ml		8,0		4,0		4,0		6,0		95
180 ml		9,0		5,0		5,5		7,0		85
200 ml		10,0		6,0		7,0		8,5		75
220 ml		11,0		6,5		8,0		9,5		70
240 ml		12,0		7,5		9,0		10,5		65

Tableau: relation entre le percolateur et le volume de tasse

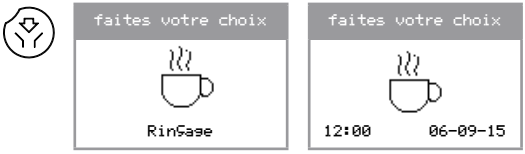
- *2.13 Réglage additionnel Gestion de la poubelle Quantité de tasses (réglage)*

  Regarder le tableau pour régler la quantité de tasse recommandée en fonction du volume des tasses.

(suite…)

Réinitialisation des messages à l'écran

- *Lancer le programme de rinçage, réinitialise the message.*



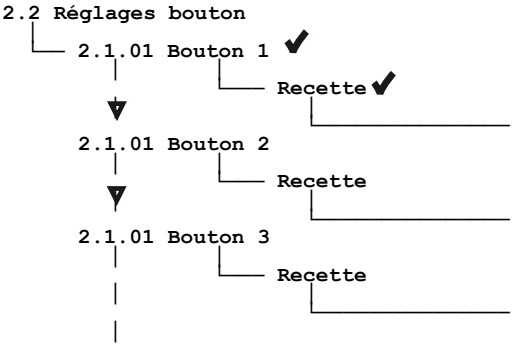
EN

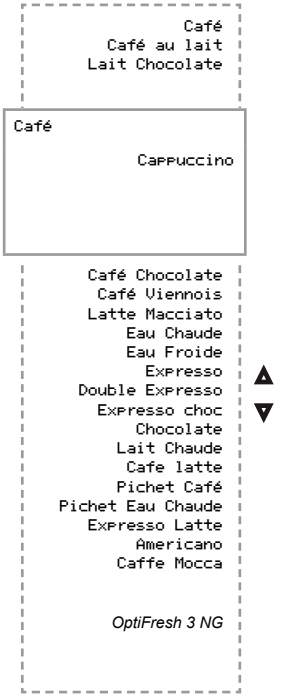
Stockage

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.





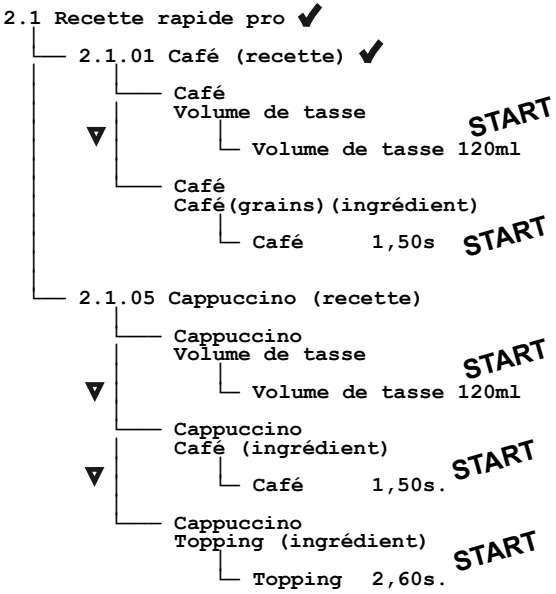
1. Se déplacer dans le menu service.
2. Aller au Bouton 1 – Recette et confirmer (V).
   La première ligne de l'affichage indique la recette programmée

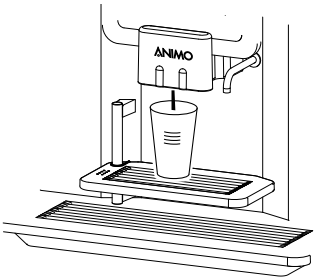
   La deuxième ligne de l'affichage indique la liste des recettes pré-programmées et complémentaires
3. Dérouler la liste jusqu'à la recette désirée et confirmer 2x (v).

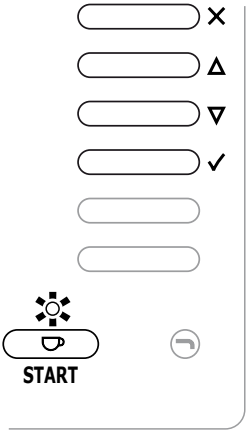
Les recettes d'usine peuvent être trouvées dans le dossier des recettes que l'on peut télécharger. Aller à http://www.animo.eu/fr/downloads/sd

2.2 Comment modifier une recette?

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







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 café, lait et chocolat instantanés 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. Répétez cette procédure jusqu'à ce que la boisson est parfait.
5. Voir le chapitre suivant si on souhaite mesurer le poids de chaque ingrédient.

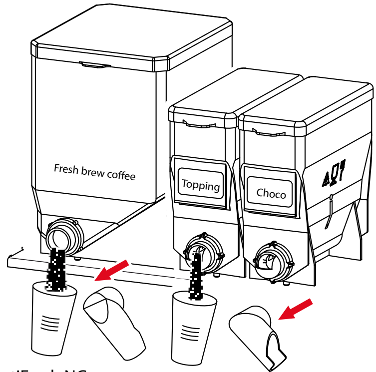
EN

2.3 Comment mesurer le poids d'un ingrédient?

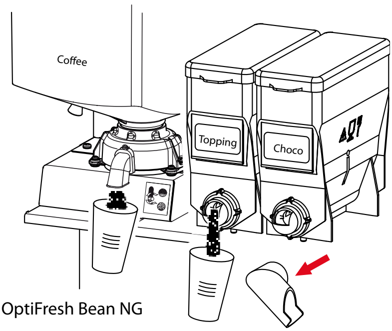
Seul le moulin/moteur à ingrédient seront commandé (l'eau ne coulera pas).

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

```
2.1 Recette rapide pro ✔
 └── 2.1.01 Café (Recette) ✔
 ▼      └── Café
            Café (beans) (ingrédient)          TEST
 └── 2.1.04 Cappuccino (Recette)
        └── Cappuccino
      ▼     Café (beans) (ingrédient)          TEST
        └── Cappuccino
            Topping (ingrédient)               TEST
```



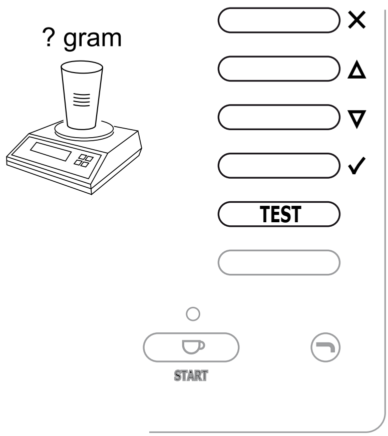
OptiFresh NG



OptiFresh Bean NG

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.

2.4 Réglages

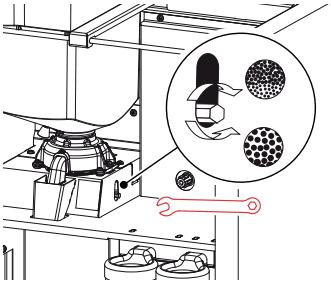


2.4.1 Percolateur

L' OptiFresh NG utilise du café frais.

- Un excellent café filtre peut être fait avec 7,5-15gr de café
- Lors de l'utilisation d'un café moulu (OptiFresh), il est préférable d'utiliser un café spécialement développé pour ce type de machine.
- Lors de l'utilisation d'un café grain (OptiFresh Bean NG), vous devez faire attention à la mouture.

2.4.2 Réglage du moulin (OptiFresh Bean)



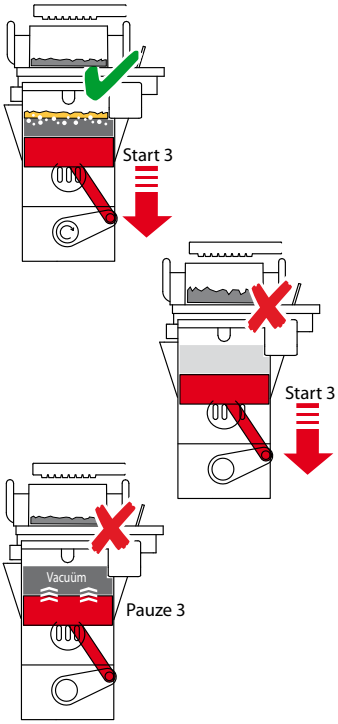
- Deux facteurs influent sur le débit du moulin à café. La durée réglée du moulin à café **(2.1 Recette rapide pro / Café)** et la **mouture** réglée du moulin à café.
- Si le moulin à café est réglé sur une mouture plus grossière, le volume de la quantité moulue augmente.
- Si le moulin à café est réglé sur une mouture plus fine, le volume de la quantité moulue diminue.
- Réajustez le moulin à café sur une mouture plus fine uniquement si le moulin tourne ! Le réglage de mouture fine à mouture grossière est, par contre, possible si le moulin est en arrêt.
- Réajustez le réglage de la mouture uniquement par paliers de ¼ de tour. Attention : ce n'est que la 3ème tasse de café qui sera à 100% préparée avec la mouture modifiée ! (ne pas goûter ou mesurer les 2 premières tasses).

EN

Idéal

Si le piston du percolateur redescend en position star 3 une légère mousse sera crée (brièvement) sur le café.

Le réglage est ok, le moulin est correctement règle.



Trop gros

Peu de café pour la dose. La mouture est trop grosse pour une bonne saveur. Le café aura peu de gout. Pour avoir un bon café, il faudra mettre beaucoup de mouture (trop). Il y a le danger d'en mettre de trop.

Règler la mouture (tourner la vis de règlage dans le sens horaire). Réduire le dosage du café dans le menu recette.

Trop fin

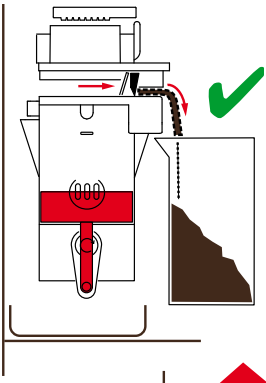
Le piston du percolateur est remonté en **pause** 3 avec beaucoup de vide dans le cylindre du percolateur.
Le café est moulu trop fin, l'extraction des arômes est trop extrème (beaucoup trop de saveurs amers).
Le percolateur n'est pas assez chargé, et peut cassé!

Règler la mouture (tourner la vis de règlage dans le sens anti-horaire)

2.4.3 Poubelle à café

Mouture sèche au toucher (idéal)

Lorsque le café est nettoyé du filtre, il doit être sec au toucher. La raclette enlève le café du filtre dans la poubelle.

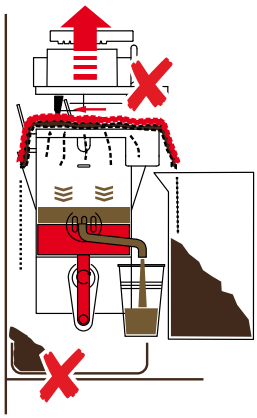


Trop humide

Lorsque le café est trop humide, le percolateur force beaucoup pour l'enlever du filtre.

ℹ Si le café est trop humide, augmenter le temps de pause 3 du percolateur (égouttage)

```
2.3 Réglage recette
└── 2.3.01 café  (boisson)
    └── Unit 1
        └── Pause 3
```

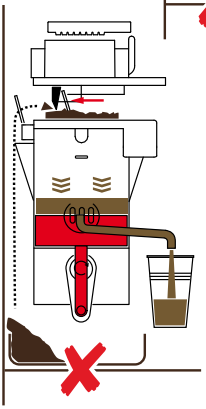


Des déchets tombent du côté gauche

Uniquement lorsque le résidu de café est plat, la raclette peut se déplacer librement (vers la gauche) sans toucher les bosses de café. Du café tombera sur le côté gauche si le lit de café n'est pas plat.

ℹ Si le résidu de café n'est pas plat, augmenter le temps de pause 2 (extraction) ou réduire la quantité de café (gr).

```
2.3 Réglage recette
└── 2.3.01 café  (boisson)
    └── Unit 1
        └── Pause 2
```



2.4.4 Analyse de problème technique

Problème	Cause possible	Action
Le café testé n'est pas assez fort	Le café utilisé est trop léger	OptiFresh : pour éviter la surdose, utiliser un café de qualité " fesh brew". La qualité de ce café "fresh brew" est d'avoir un temps d'extraction très court.
		OptiFresh Bean : ajuster la finesse de la mouture.
	Le temps d'infusion est trop court	Augmenter le temps de "pause 2", le mélange café/eau est en contact plus longtemps.
Le café testé est trop fort et/ou trop amer	La mouture est trop fine	OptiFresh Bean : Ajuster le règlage du moulin.
	Le temps d'infusion est trop long.	Diminuer le temps de "pause 2", le mélange café/eau est en contact moins longtemps.
Le volume dans la tasse est subitement réduit	Le trop plein de la chaudière est obstrué, ainsi la chaudière n'est plus à l'air libre.	Vérifier la sortie du trop plien, situé au dessus de la poubelle, si elle n'est pas obstruée par le sac plastic.
Le café reste dans le cylindre du percolateur	La sortie café ne reste pas ouverte assez longtemps	Augmenter le temps de "pause 4", le piston reste en position ouverte plus longtemps.
L'écoulement du café est trop long	Le piston fuit et est partiellement endomagé	Etendre le temps d'infusion "star 4" ainsi le piston goutte d'avantage.
1ère tasse de café déborde	L'électrovanne du percolateur (DV 1) n'est pas fermée. Pendant la nuit, le percolateur se remplit d'eau	Vérifier l'électrovanne du percolateur (DV1), détartrer ou remplacer l'électrovanne.
Pendant la préparation du Cappucino et du Macchiato, la couche de lait serait interrompue.	L'écoulement de café est trop rapide pour la poussée du percolateur	raccourcir le "star 4" du percolateur, ainsi la sortie du percolateur n'est pas complètement ouverte et le café coule plus lentement. C'est possible d'étendre la "pause 4" aussi.

EN

Problème	Cause possible	Action
La raclette rencontre le résidu de café lors de son déplacement vers la gauche. La chambre de percolation ne monte pas suffisamment.	La chambre de percolation est freinée pendant son mouvement vers le haut.	Contrôlez si la chambre de percolation peut librement se mouvoir vers le haut.
Le résidu de café reste trop humide. Du résidu tombe des deux côtés lorsque la chambre remonte.	Du résidu tombe des deux côtés lorsque la chambre remonte.	Nettoyer ou remplacer le filtre permanent.
	Le résidu de café n'est pas aspiré assez longtemps	Exécuter le programme d'étalonnage du moteur .
		Allonger le temps de pause 3, cela augmente le temps d'égouttage. Voir le tableau page 10 des paramètres de réglage du volume.
		Vérifier si le vide est perdu parce que le piston descend trop bas. Raccourcir le temps de départ 3 si le café n'est pas complètement mouillé.
Si le problème mentionné ci-dessus n'est pas résolu	Contrôlez si la chambre de percolation et le cylindre présentent des fissures.	Remplacez les pièces défectueuses.
	Contrôlez si le cylindre présente des signes d'usure ou des rayures.	Remplacez les pièces défectueuses.
	Contrôlez si le joint d'étanchéité en téflon présente des signes d'usure.	Remplacez les pièces défectueuses.

EN

2.5 Réglages détaillés de recette

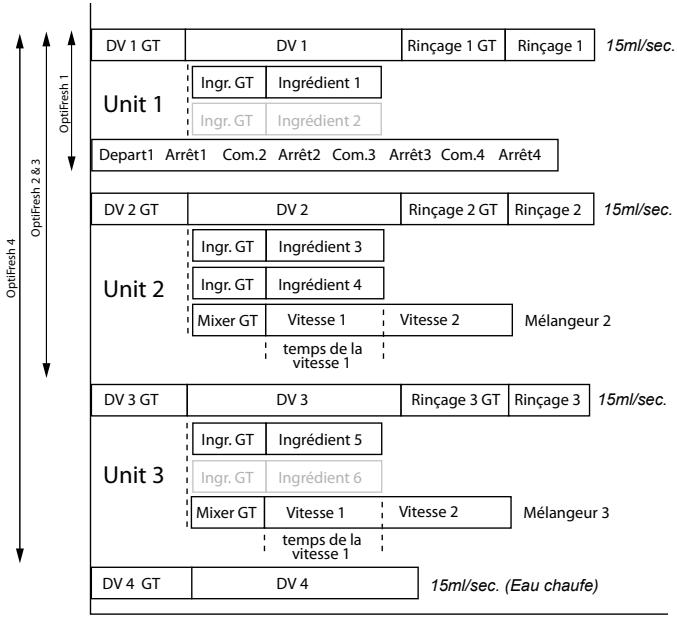
Avant de procéder à la modification de réglages détaillés de recettes (menu de service 2.3) vous devrez d'abord savoir comment fonctionnent ensemble les différents composants tels que valves, moteur du percolateur, moteurs des ingrédients, mélangeurs (mixers), voir chap. 2.6 Principe

Tenez compte des règles suivantes :

- Les valves d'eau sont facilement réglées en millimètres
- Les temps de fonctionnement des moteurs (ingrédients / Mélangeur(s) / Percolateur) 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, DV2 et DV3 => 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.

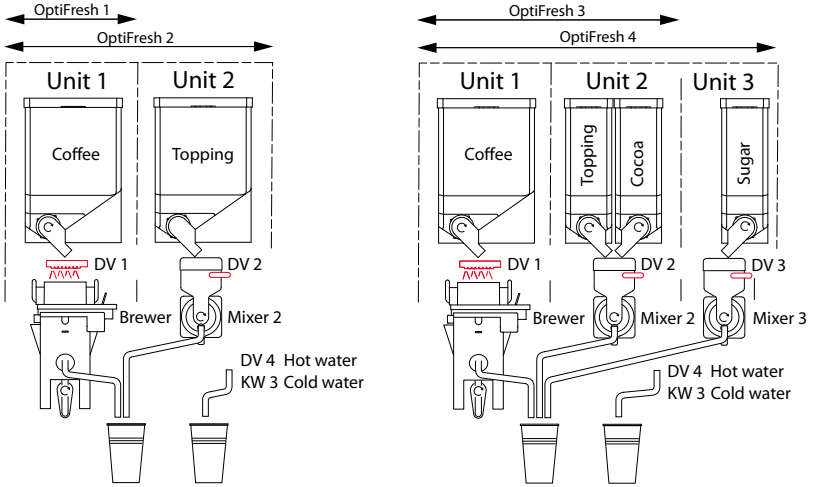
  La valeur réelle de la dose de rinçage est 7,5ml. Attention : ceci ne doit pas être porté en diminution de la Quantité d'eau. Le programme tient compte automatiquement ces quantités ! Exemple : paramètre réglé DV2 = 100ml, Rinçage 2 = 8ml --> Programme exécute l'action comme suit : DV2 = 92ml Rinçage 2 = 8ml

2.6 Réglage de la ligne de temps des recettes

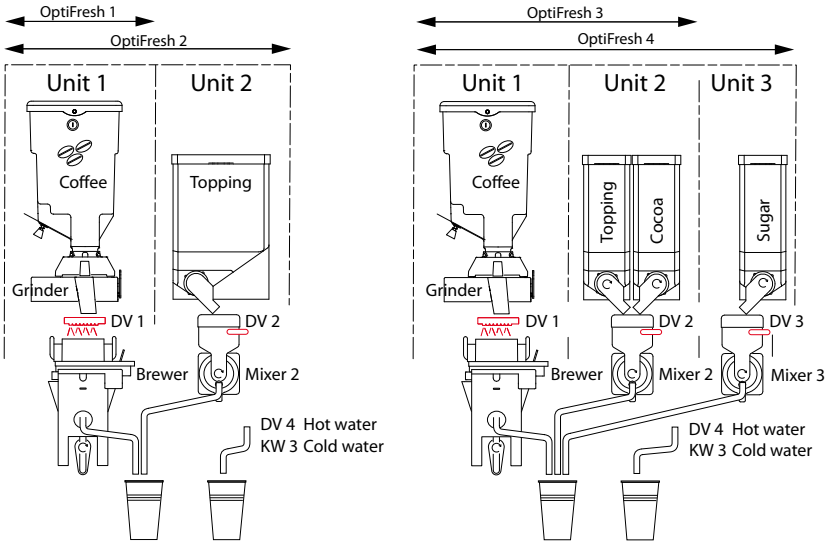


2.7 Principe

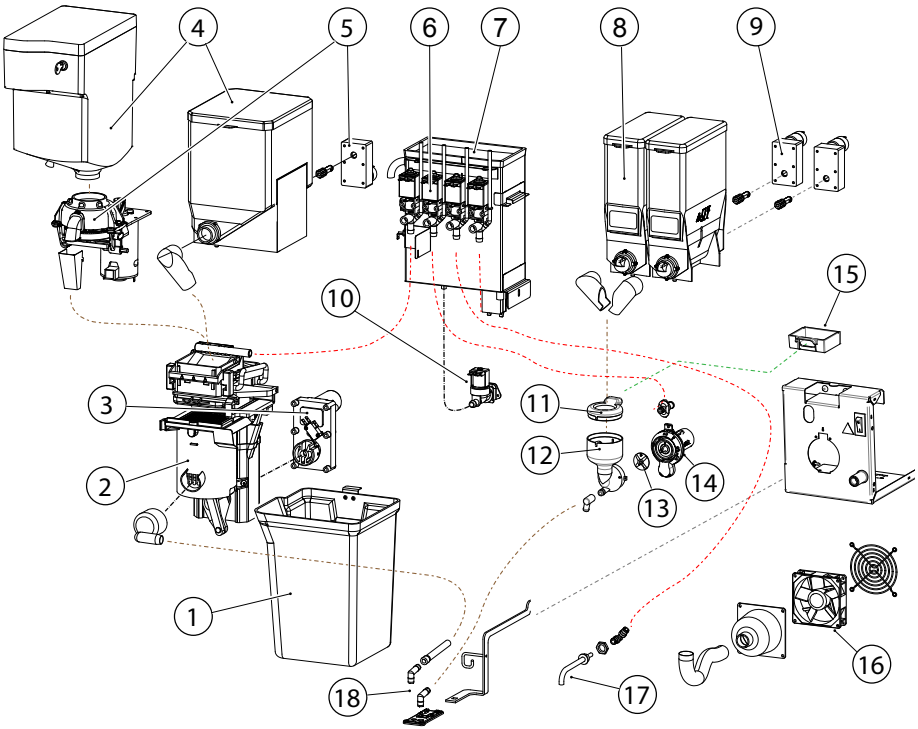
OptiFresh NG



OptiFresh Bean NG



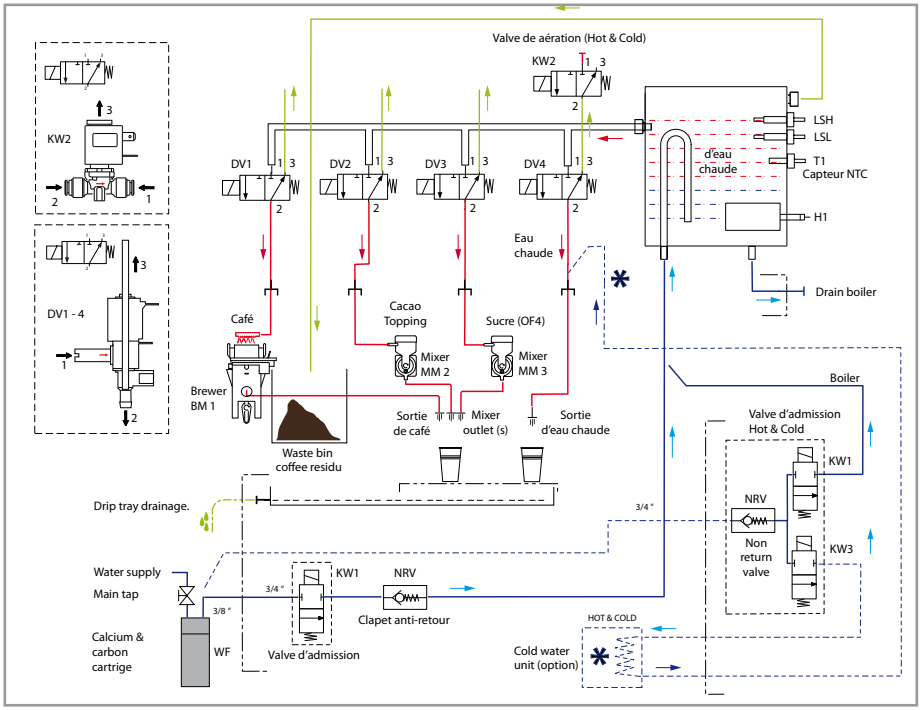
3. PRINCIPLES OF OPERATION



Pos.	Description
1.	Poubelle
2.	Percolateur
3.	Moteur percolateur
4.	Bac à ingrédient (grains de café) (OF Bean)
	Bac à ingrédient (frais moulu) (OF)
5.	Moulin à café (OF Bean)
	Moteur bac (OF)
6.	Electrovanne
7.	Réservoir d'eau
8.	Bac à ingrédient

Pos.	Description
9.	Moteur bac
10.	Electrovanne d'alimentation
11.	Aspiration bol
12.	Bol mélangeur
13.	Moteur mixeur
14.	Hélice du mélangeur
15.	Tiroir d'aspiration
16.	Ventilateur
17.	Sortie eau chaude
18.	Sortie café / Sortie boisson (instantanée)

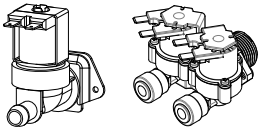
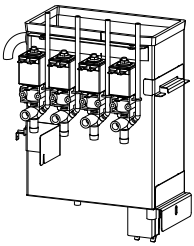
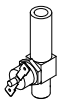
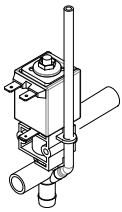
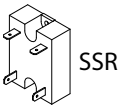
3.1 Circuit d'eau



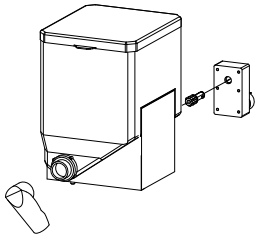
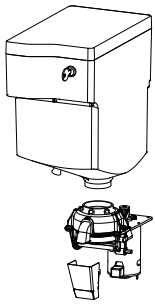
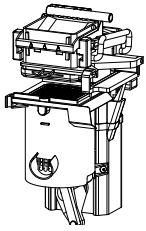
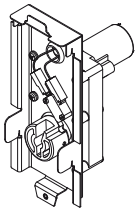
Code	Description
WF	Filtre à eau
KW1	Valve d'admission
NRV	Clapet anti-retour
H1	Chaudière
T1	Capteur NTC
LSL	Détecteur niveau mini
LSH	Détecteur niveau maxi
DV1	Valve percolateur

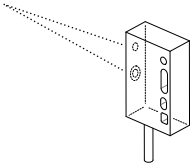
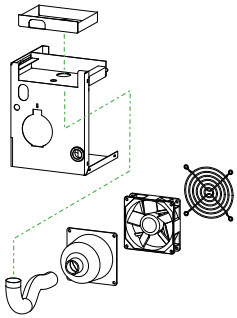
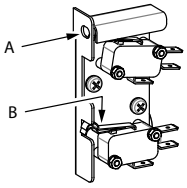
Code	Description
DV2	Valve de mélangeur 2
DV3	Valve de mélangeur 3
DV4	Valve d'eau chaude
KW3	Valve d'eau froide (option)
BM1	Percolateur
MM2	Système mélangeur choco/lait
MM3	Système mélangeur sucre
KW2	Electrovanne de dépression (Option H&C)

3.2 Composants

Composant	Illustration
Valve d'admission KW1 [02801] Ouvre et ferme l'arrivée d'eau, raccord à bobine 24 Vcc. Valve d'admission: débit 2.5 l/min **Valve d'admission KW1 [1002279] Hot&Cold** Ouvre et ferme l'arrivée d'eau, raccord à bobine 24 Vcc. Valve d'admission: débit 2x 2.5 l/min	
Chaudière Chaudière de 3L fabriquée entièrement avec matériel AISI 316L, isolant. **Capteur de température [1000740]** Embout fileté M12x1 / Matériau AISI 316L / 100 kΩ/25 °C **Elément chauffant H1 (03216)** 230V 2200W **Protection contre la chauffe à sec [03093]** Température de basculement 135°C / 1 pole / réarmement manuel. Voir le chapitre **3.7 Chaudière pour le fonctionnement.**	
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.	
Valve de dosage DV [03250] Distribution d'eau pour le système percolateur et les mixeurs. Voir le chapitre **3.7.1 electrovannes de distribution** pour le fonctionnement.	
Relais à contacts solides (SSR) [02799] L'élément chauffant est commandé par un relais à contacts solides, permettant de supprimer définitivement les phénomènes de commutations.	

EN

Composant	Illustration
Le modèle OptiFresh NG est conçu avec un bac de café moulu. **Bac à ingrédient (café moulu) [03400].** Le bac à café est entrainé avec un moteur à 130 RPM. Le café sort du bac par un coude et tombe dans la chambre d'infusion. **Moteur du bac à ingrédient [02906]** + sortie moteur [03330].	
Le modèle OptiFresh Bean NG est conçu avec un bac à café grain et un moulin. **Bac à ingrédient (grains de café) [1001671]** Le bac à café fournit les grains pour le moulin et est facilement démontable. **Moulin à café (broyeur) [1000665]** Le moulin à café broie les grains de café et remplit l'infuseur d'une quantité de café adaptée. Voir le chapitre **3.6 Moulin à café** pour le fonctionnement.	
Système percolateur [13622] Le café moulu et l'eau chaude sont distribués à l'intérieur du filtre permanent et le piston évacue l'air. Après la distribution du café, le résidu est néttoyé par la raclette et tombe dans la poubelle. Voir le chapitre **3.4 système percolateur** pour le fonctionnement.	
Moteur entrainement [1001149] Le module d'infusion est entrainé par un moteur de 24 DC, 5RPM. Sur l'axe de sortie, il y a un contact qui commande l'unité. Voir le chapitre **3.5 Système moteur** pour le fonctionnement.	

Composant	Illustration
Capteur de tasse [1003231] 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. Voir le chapitre **3.3 Capteur de tasse** pour le fonctionnement.	
Système ingrédient et mélangeur 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. En même temps, de l'eau chaude est dosée dans le corps du mélangeur par la valve doseuse DV2. Le produit instantané et l'eau sont ensuite mélangés par la roue de mélangeur actionnée par le moteur de mélangeur tournant à 10 700 RPM. La boisson s'écoule dans le gobelet via la sortie de boisson. Voir le chapitre **3.7 Module instantané** pour le fonctionnement	
Système d'évacuation de la vapeur d'eau 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. Voir le chapitre **3.7.2 Ventilation du module mixeur** pour le fonctionnement.	
Contacteurs de porte Deux contacteurs de porte se trouvent derrière la paroi latérale droite. Le contacteur A est actionné lorsque la porte se ferme et met le distributeur hors-tension si la porte s'ouvre. Le contacteur B est actionné lorsque la serrure de porte est fermée et met hors tension la valve doseuse d'eau chaude DV4 si on ouvre la serrure.	

EN

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.

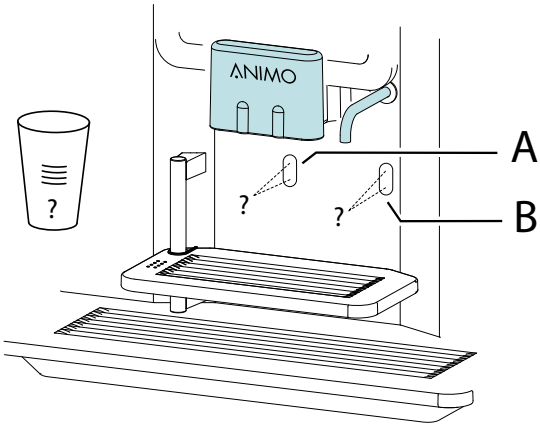
Ce système de détection est sans risque pour l'utilisateur et évitera tout gaspillage de café ou d'eau chaude.

ATTENTION

- Les capteurs sont pré-activés en standard
- Lorsqu'un production est lancée, ne placer pas vos mains sous les sorties sans avoir placer 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.



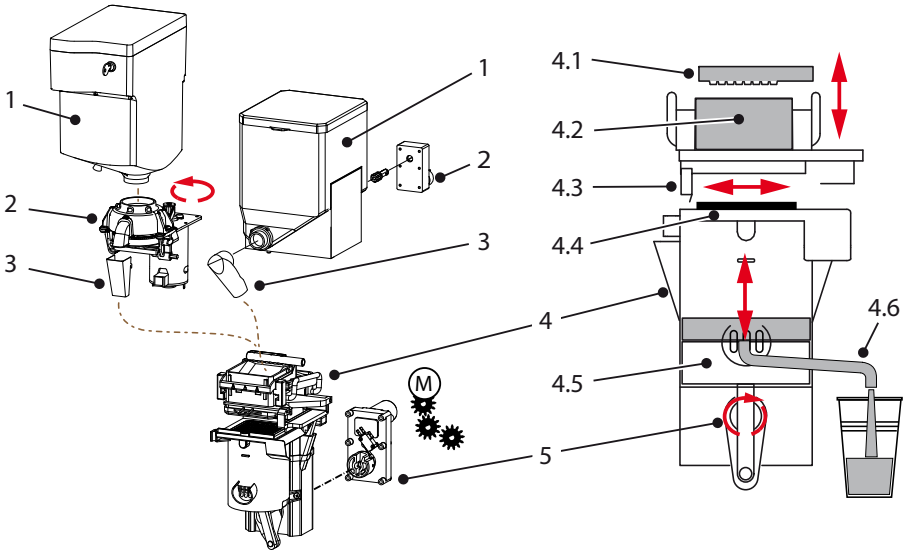
A: Capteur de tasse pour sortie café, cappuccino, chocolat.

B: Capteur de tasse pour sortie eau chaude

3.4 Système percolateur

Le système percolateur est compsoé d'une unité café [4] et d'une unité entrainement [5]. L'unité d'entrainement comporte un motor à engrenage DC qui entraine l'unité de café moulu [3] et l'eau chaude [4.1] est distribuée sur le filtre permanent [4.4] et est aspirée par le piston [4.5]. Après, le café est distribué dans la tasse [4.6] et le résidu est evacué par la raclette [4.3] et tombe dans la poubelle. Le paragraphe suivant explique le fonctionnement de l'unité.

Composants majeurs		Spécifications techniques	Matériau
1. Bac à ingrédient grains de café / frais moulu		Content 2,2 kg / 1,8 kg	PC / PE
2. Moulin à café / Moteur à ingrédient		Voir 3.6 Moulin à café	
3. Goulotte à café			inox / PE
4. Système percolateur		max. 240ml avec 16-20 gram café	
	4.1 Arrivée d'eau		PSU
	4.2 Chambre de percolation		PSU
	4.3 Raclette		
	4.4 Filtre permanent	37 µm (art.no. 03488)	inox
	4.5 Le Piston		Teflon
	4.6 Sortie du café		
5. Unité d'entrainement		Voir **3.6 Unité motor**	

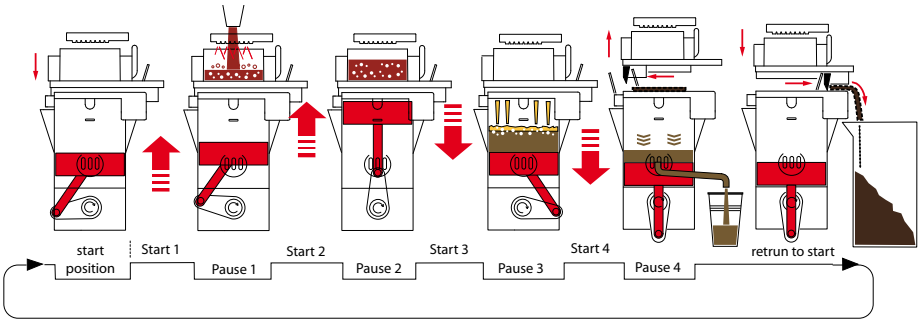


3.4.1 Opération

Après le choix d'un café, le processus suivant se met en marche :

Position	Action
Démarrage	Quand le cycle commence, Le piston monte, tandis que la chambre d'infusion descend (fermeture) pour assembler la chambre d'infusion et le haut du cylindre.
Démarrage 1	Le piston quitte sa position initial (arrêt). Du café et de l'eau chaude sont distribués dans la chambre d'infusion.
Pause 1	Le piston s'arrête juste au-dessus de la sortie. Le café et l'eau chaude sont toujours distribués.
Démarrage 2	Le piston continue de monter, forçant l'air à travers le café et l'eau. L'agitation créée par l'air forcé mélange le café et l'eau, démarre le processus de l'extraction.
Pause 2	Une fois que le piston atteint sa position haute, il fait une pause pour laisser infuser le café et l'eau. Ce temps d'infusion augmente l'extraction du café.
Démarrage 3	Le piston commence à descendre, ce qui crée un vide dans le cylindre.
Pause 3	Quand il est juste au-dessus de la sortie, le piston se met en pause. Cette pause permet d'aspirer le liquide (café infusé) à travers le marc de café et le filtre, et laisse le résidu « sec » au-dessus du filtre.
Démarrage 4	Le piston descend en dessous du bec verseur, le café coule dans la tasse. Dans le même temps, la chambre d'infusion se lève et la raclette se déplace vers la gauche.
Pause 4	Le café est distribué dans la tasse ou le pichet.
Retour au départ	La chambre d'infusion descend légèrement pour amener la raclette en contact avec le dessus du cylindre et le filtre. La raclette se déplace vers la droite pour essuyer le marc de café et le pousser dans la poubelle. Le percolateur revient en position repos (de départ) et est prêt à recommencer le processus.

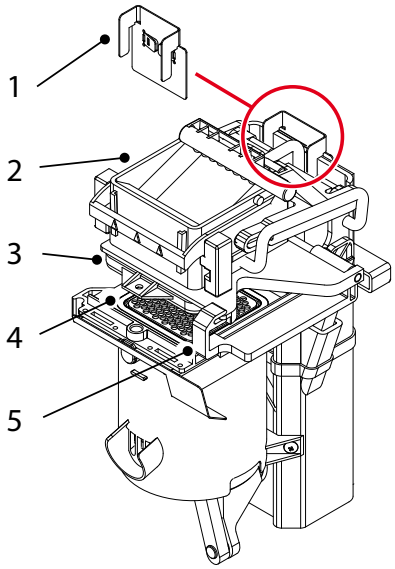
I La capacité maximum du cylindre est approximativement de 240ml. Ne pas dépasser cette valeur car cela pourrait créer des débordements/inondations avec le percolateur.

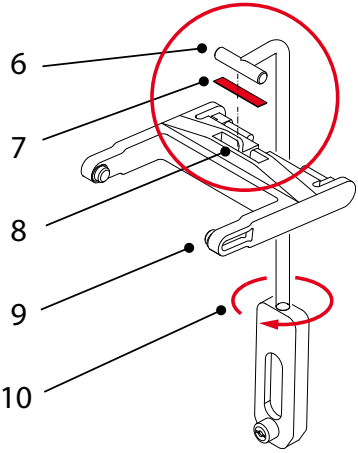


3.4.2 Réglage de la tension

En cas de fuite entre la chambre de percolation [2] et le filtre permanent [4], il convient d'augmenter la force de serrage de la chambre de percolation. La force de serrage de la chambre de percolation doit être réglée de telle façon qu'il ne se produise pas de fuite d'eau entre la chambre de percolation [2] et le filtre permanent [4]. La force de serrage sert également à ce que la raclette [5] repousse complètement le résidu de café du filtre permanent.

1.	Fixation support
2.	Chambre de percolation
3.	Joint d'étanchéité (art.no. 03375)
4.	Filtre permanent (inox) (art.no. 03488)
5.	Raclette (art.no. 03380)
6.	Tige de traction
7.	Cale d'épaisseur (no art. 03384)
8.	Cale de pression
9.	Cadre en H
10.	Réglage de la tige de traction





1. Enlevez auparavant le percolateur du distributeur automatique (voir instructions de montage chapitre 3.4.5
2. La force de serrage peut être réglée en rajoutant des cales d'épaisseur [7] entre la tige de traction [6] et le cadre en H [9].
3. Exercez une pression vers le bas sur le cadre en H et retirez la tige de traction de l'évidement. Placez une cale d'épaisseur* dans l'évidement et replacez-y la tige de traction.

si plusieurs plaquettes sont placées en une seule fois, la force de serrage peut être trop importante et endommager le percolateur !

4. Dans la plu part des cas, cette manipulation suffit à résoudre les problèmes de fuites. Si la chambre de percolation fuit encore, placez encore une cale d'épaisseur supplémentaire.
5. Si la chambre de percolation fuit toujours, ôtez abord les deux cales d'épaisseur, puis serrez ensuite la tige de traction en tournant une fois (dans le sens des aiguilles d'une montre).

le serrage de la tige de traction ne doit être envisagé qu'en dernier ressort.

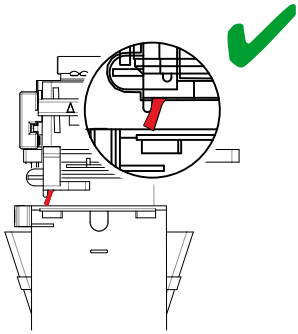
6. Si la force de serrage est correcte, mais la chambre de percolation fuit toujours, n'augmentez pas à nouveau la force de serrage ! Pour une aide supplémentaire, voir le chapitre 3.4.4 Analyse de problèmes techniques du percolateur.

EN

3.4.3 Conseils de réglage

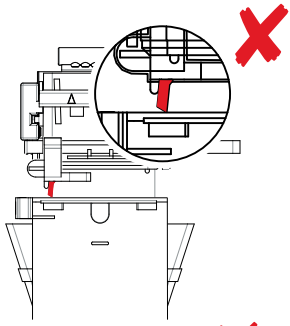
Force de serrage correcte (idéal)

Avec un percolateur bien réglé, la raclette bouge délicatement sur le côté supérieur du cylindre et repousse le résidu de café du filtre permanent. La raclette s'incline légèrement.Si la raclette bouge vers la droite, le résidu de café est transporté vers la poubelle. Le résidu de café tombe au côté droit du percolateur, directement dans la poubelle.



Force de serrage trop faible

Si la raclette bouge au-dessus du côté supérieur du cylindre, elle n'est pas en contact avec le filtre permanent, occasionnant des résidus de café sur le filtre. La raclette ne s'incline pas du tout. Si la chambre de percolation est réglée de cette façon, elle peut fuir. En cas de fuite extrême, cela peut même aboutir à une perte d'étanchéité conduisant à ce que le café demeure trop humide. (surtout dans le cas de volumes plus importants).

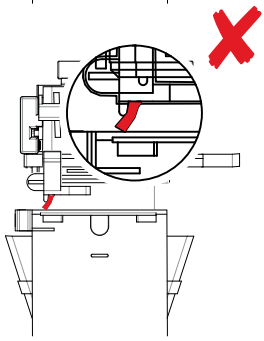


Force de serrage trop élevée

Avec un percolateur réglé trop fortement, la raclette va se distendre et se déformer franchement. Une vue du côté long de la raclette montre que le caoutchouc ondule.

Le percolateur est sous très forte pression et le son du moteur du percolateur se modifie clairement. Ceci est le signe d'une lourde surcharge. La raclette peut même s'endommager !

Durant le cycle complet du percolateur, les roulements à billes des bras de la raclette et la tige de traction sont sous très forte pression, pouvant entraîner une courbure exagérée. Par la suite, les roulements à billes peuvent se briser et les parois en plastique du percolateur peuvent se fissurer.



Signes d'une force de serrage trop élevée:

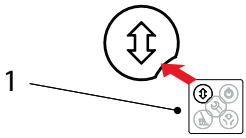
- La raclette se courbe fortement lorsqu'elle glisse sur le côté supérieur du cylindre du percolateur et du filtre permanent.
- Le bras de la raclette semble écrasé entre la chambre de percolation et le côté supérieur du cylindre du percolateur.
- Le moteur du percolateur produit un son évoquant une surcharge.
- La raclette rencontre des résidus de café lors de son déplacement vers la gauche.
- Accumulation de résidus de café autour de la poubelle.

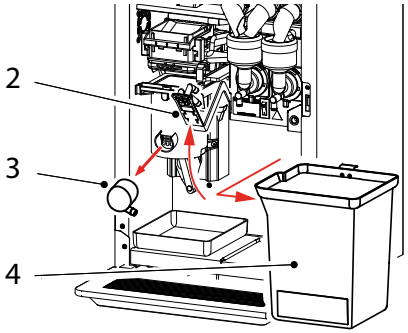
3.4.4 Extraction totale du percolateur

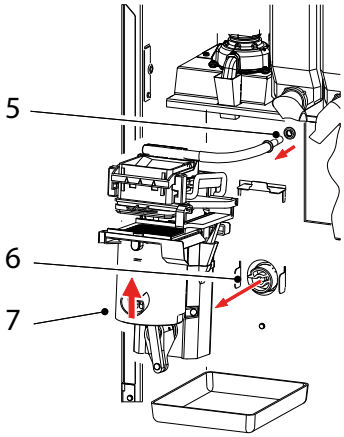
Le percolateur peut être extrait de façon intégrale pour être complètement nettoyé.

Extraction du percolateur:

1. Ouvrez la porte du distributeur automatique et appuyez sur la touche ouverture/fermeture [1]. Le percolateur se tournera en position “ouvert”.
2. Ôtez la sortie de café [2] du percolateur.
3. Relevez le bras de distribution d’eau chaude [3] vers le haut.
4. Enlevez la poubelle [4].
5. Déconnectez la conduite d’eau [5].
6. Tirez d’abord le bas du percolateur vers l’avant pour l’extraire [6] de la saillie d’actionnement.
7. Soulevez le percolateur [7] afin de le sortir du cadre de suspension.
8. Le percolateur peut à présent être soigneusement nettoyé.
9. Replacez les pièces dans l’ordre inverse du démontage. Attention : Accrochez d’abord le percolateur dans le cadre de suspension et enfoncez ensuite à nouveau le bas dans la saillie d’actionnement. **N’oubliez pas de rebrancher la conduite d’eau [5]!**
10. Appuyez sur la touche ouverture/fermeture [1] du percolateur. Confirmer / répondre à la question [*Filtre remplacé* ?] Oui :v / Non : x. Le percolateur se remet dans sa position initiale.
    Le distributeur est de nouveau prêt à l’emploi.







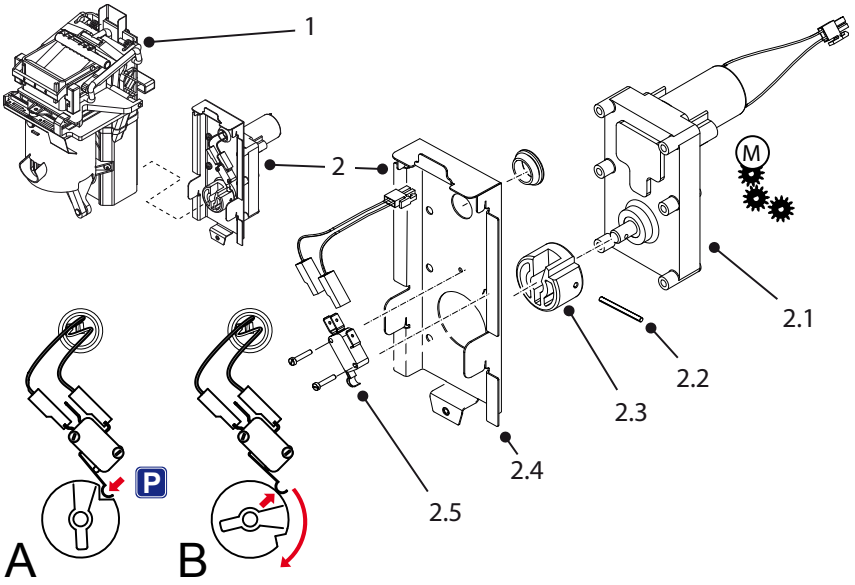
EN

3.5 Système moteur

L'unité percolateur [1] est commandé par l'unité d'entrainement [2] avec un moteur de 24Vdc, 5 RPM [2.1]. Sur l'arbre de sortie, il y a un accouplement plastic [2.3] qui entraine l'unité percolateur [1]. Un contact [2.5] controle la position de l'unité.

Le contact [2.5] détecte si l'unité percolateur tourne après la séléction du café ou si elle est retournée en position repos. Une erreur E4 ou E5 s'affichera quand l'un des deux cas n'est pas réalisé.

Composants majeurs			Spécifications techniques	Matériau
1. Système percolateur			Voir chapitre 3.4	
2. Système moteur percolateur			art.no. 1002149	
	2.1 Moteur entrainement		24Vdc / 5 RPM	alu
	2.2 Goupille		art.no. 03341	inox
	2.3 Accouplement plastic		art.no. 03340	nylon
	2.4 Support moteur			inox
	2.5 Contact de position		art.no. 03321	
		Position A	percolateur en position de départ	
		Position B	percolateur en marche	



3.5.1 Fonctionnement

Après la production d'une boisson, le processus suivant démarre:

Position		Percolateur	Contact
Départ	Le logilciel vérifie si l'unité est en position (départ) quand la machine est allumée. Si l'entrainement plastic est en position B, l'unité d'entrainement sera alimentée jusqu'à ce que le contact soit en position repos A.		
A	Le percolateur est en position départ	Repos	Fermé
B	Le percolateur est en fonctionnement	En fonctionnement	Ouvert

3.5.2 Goupille

La goupille (2.2) est spécialement fabriquée pour se rompre si l'unité percolateur force de trop.
La goupille peut casser si:

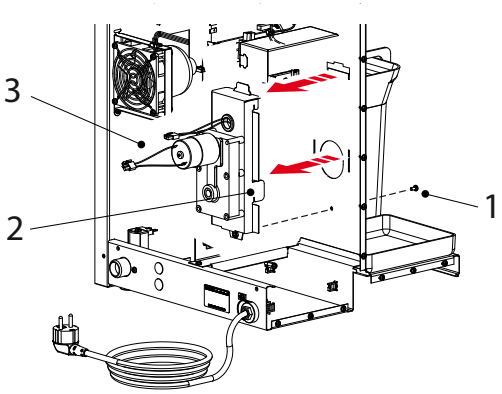
- L'entrainement est défectueux
- L''unité percolateur et/ou le filtre permanent sont bouchés par le résidu et/ou le gras du café

Toujours utiliser un goupille originale, elle est spécialement désignée pour ce travail.
Ne pas utiliser de veille goupille ou de goupille creuse, elles sont trop faible.

3.5.3 Démontage de l'unité d'entrainement

L'unité d'entrainement est facilement démontable par l'arrière.

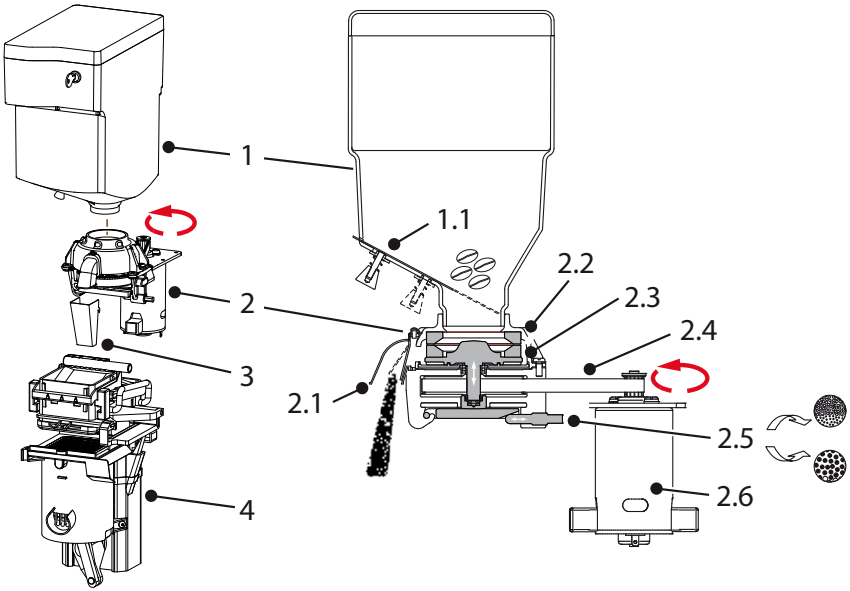
1. Démonter le percolateur, voir paragraphe 3.4.5
2. Démonter la vis de fixation [1] en des sous de la plaque moteur.
3. Déconnecter le connecteur [3] de l'unité d'entrainement.
4. Lever la plaque moteur [2] et la démonter du support.



3.6 Moulin à café (OptiFresh Bean)

Le moulin à café est commandé par un moteur [2.6] à courant continu (CC). Le disque supérieur [2.2] du moulin est fixe. Le disque inférieur [2.3] est entrainé par courroie [2.4] . La finesse du café est obtenue par l'ajustement de la vis [2.5]. En tournant la vis dans le sens horaire, la distance avec le disque supérieur est réduite, inversement dans le sens anti-horaire. Le café moulu sort du moulin par le bec [2.1]. Un rabat en caoutchouc evite à l'humidité de rentrer.

Composants majeurs	Spécifications techniques	Matériau
1. Bac à grain	Capacité 2.5 kg	PC
2. Moulin à café	Pression sonore < 70 dB(A)	
2.1 Bec café		ABS
2.2 Disque supérieur	Ø 65mm	Céramique
2.3 Disque inférieur	Ø 65mm	Céramique
2.4 Courroie		Caoutchouc
2.5 Outil de réglage	Clef hexagonale +	
2.6 Moteur DC	230Vdc	
3. Sortie café		Inox
4. Unité Percolateur	Voir paragraph 3.4	



3.6.1 Réglage de base

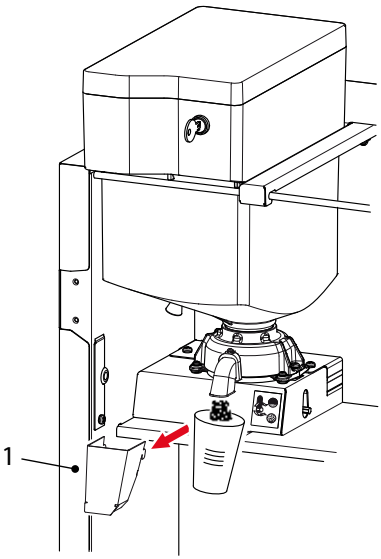
Le moulin est fabriqué de manière à adapter le broyeur aux différents grains de café.

AVERTISSEMENT

- Garder les doigts hors du mécanisme du moulin lorsque la machine est en marche.

AVERTISSEMENT

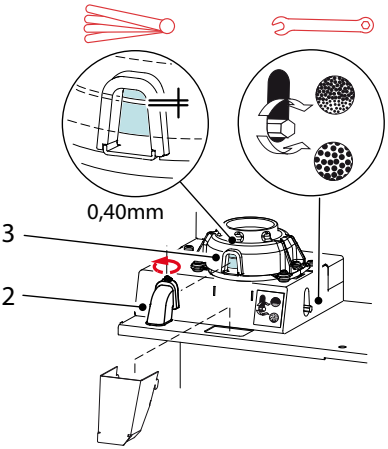
- Si vous entendez un bruit de frottement de pierres, réglez la mouture plus grossière.
- Les disques broyeurs ne doivent jamais se toucher.
- Mouture et capacité et de broyage dépendent du type de grains de café et de la torréfaction.
- Réglez toujours le moulin à café de mouture grossière à mouture fine si le moulin tourne ou s'il est vide. Le réglage de mouture fine à mouture grossière est, par contre, possible si le moulin est en arrêt.



1. Fermez l'obturateur du réservoir à grains.
2. Retirez la goulotte à café en acier inoxydable [1].
3. Tenez un gobelet sous la sortie du moulin à café et moulez jusqu'à ce que le moulin se vide.

Conseil : allez au menu de maintenance : **2.7 Test / Sorties / IM1**. Appuyez sur la touche de recette 11 jusqu'à ce que le moulin se vide de son café moulu (la vitesse augmente).

5. Vissez la sortie de café en plastique noir [2] du moulin.
6. Réglez la distance entre les disques broyeurs [3] de manière qu'une jauge d'épaisseur de 0,40 mm y rentre.
7. Après réglage de la mouture, contrôlez bien le fonctionnement de l'infuseur – voir chapitre 2.4.2 Réajustez la mouture si nécessaire !



EN

3.6.2 Durée de vie

La durée de vie des disques broyeurs est environ 3 fois aussi longue que celle des disques broyeurs en acier. La durée de vie dépend du type* de grains de café et correspond à env. 3000 kg de grains de café. Pour un dosage moyen de 7,5 g/sec., cela correspond à env. 400.000 doses.

Nous vous conseillons de remplacer entièrement le moulin à café lorsque vous atteignez ce nombre. Il faut remplacer non seulement les disques broyeurs mais aussi les roulements, les charbons et la courroie dentée qui ont également atteint leur durée de vie maximale. En cas d'endommagement d'un disque broyeur (par des cailloux ou autres corps étrangers), on peut le commander comme ensemble séparé et le remplacer.

** torréfaction légère à très poussée, grain sec ou gras, caramélisé*

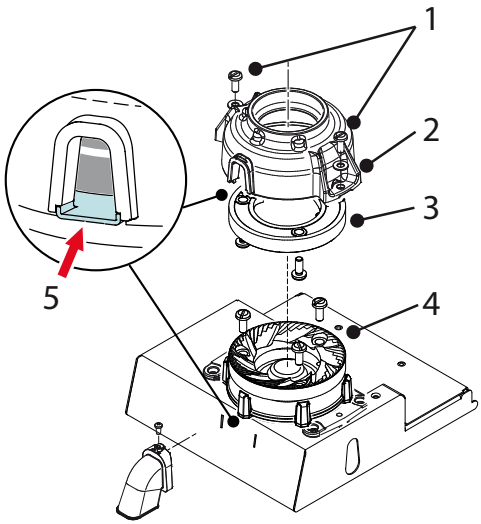
3.6.3 Rodage des meules

Des tests ont montrés que des nouvelles meules ont une période de rodage de 10kg (environ 1350 tasses à 7.5gr / 1000 tasses à 9.5gr).

I Nous vous recommandons de réajuster (plus fine) les meules après cette période.

3.6.4 Remplacement des disques broyeurs

1. Aller au chap. 3.6.1 Réglage de base jusqu'au point 5.
2. Mettez la machine hors tension.
3. Dévissez les vis [1] et démontez la tête broyeuse [2].
4. Retirez les disques broyeurs [3&4] en dévissant les trois vis.
5. Nettoyez soigneusement toutes les pièces.
6. Montez les nouveaux disques broyeurs en procédant dans l'ordre inverse du démontage.
7. Positionner le disque inférieur d'étanchéité en plastique [5] de sorte qu'il ferme la sortie du moulin.
5. Réglez la distance entre les disques broyeurs de manière qu'une jauge d'épaisseur de 0,40 mm y rentre.
6. Après réglage de la mouture, contrôlez bien le fonctionnement de l'infuseur!



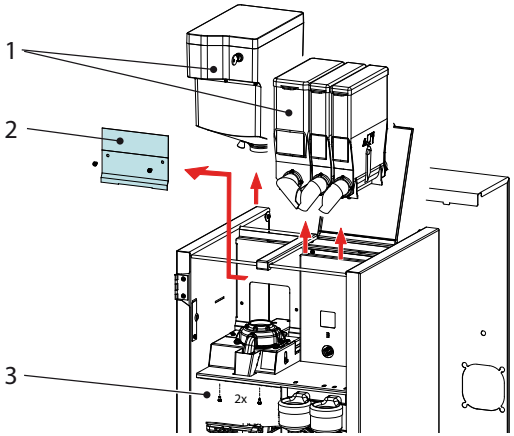
AVERTISSEMENT

- Ne pas laisser tomber les disques broyeurs en céramique
- Les disques broyeurs ne doivent pas se toucher.
- Régler la mouture après avoir achevé le montage.

3.6.5 Remplacement de la courroie dentée

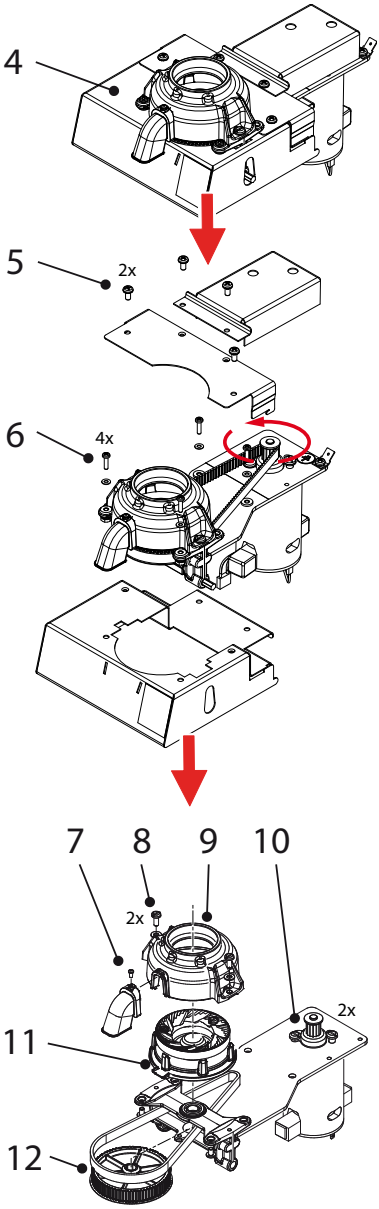
Démontage du logement du moulin à café

1. Retirez le réservoir à grains [1] et les boîtes et démontez la plaque couvrante [2] située derrière.
2. Démontez les connexions électriques du petit circuit imprimé du moulin à café (via la paroi arrière).
3. Retirez les deux vis [3] situées au bas du logement.



Démontage de la courroie dentée

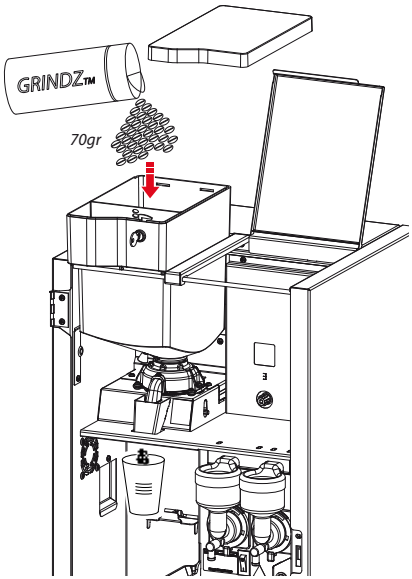
4. Tout l'assemblage [4] peut maintenant être retiré du distributeur.
5. Retirez les trois vis [5] puis la plaque couvrante de la courroie.
6. Retirez les quatre vis [6] des caoutchoucs de suspension puis retirez le moulin à café avec la plaque du moteur.
7. Dévissez le vis [7] de la sortie de café et dégagez celle-ci.
8. Retirez les deux vis [8] du corps de broyage [9].
9. Retirez le corps de broyage [9].
10. Dévissez légèrement les vis [10] du moteur pour que la courroie dentée se relâche complètement.
11. Tirez le support du disque broyeur [11] perpendiculairement vers le haut.
12. Retirez la poulie et la courroie dentée [12] et remplacez ces pièces.
13. Montez la poulie et la courroie dentée neuves [12] en procédant dans l'ordre inverse de leur démontage.
14. Tendez la poulie et revissez le moteur [10].



EN

3.6.5 Nettoyage

En fonction de la mouture et de l'intensité d'utilisation il se produit un dépôt de café dans le corps de broyage et sur les disques broyeurs (particules fines, huile de café, café résiduel) qui peut affecter la capacité de broyage, la précision du dosage et aussi le goût.



Fréquence de nettoyage
Pour assurer une qualité de broyage constante, il est conseillé de nettoyer le moulin à café au minimum une fois tous les 6 mois.

Produit nettoyant recommandé

- Nettoyant de moulin à café 430 g GRINDZ ™
- Art.nº 1000151
- Durée de conservation 18-24 mois
- Sans gluten

Qu'est-ce que le nettoyant GRINDZ ™ ? Est-il nocif ?

Le nettoyant GRINDZ™ se compose de matières 100% biologiques, naturelles (dont des grains, amidon) et il n'est absolument pas nocif pour la santé. Ce produit fixe l'huile de café et nettoie par frottement le corps de broyage et les disques broyeurs. Si de petites particules résiduelles se mélangent aux doses suivantes, cela n'a aucun effet sur l'extraction ou le goût.

Nettoyage au GRINDZ ™

1. Fermez l'obturateur du réservoir à grains.
2. Tenez un gobelet sous la sortie du moulin à café.
3. Moulez jusqu'à ce que le moulin à café se vide.

Conseil : allez au menu de maintenance : **2.7 Test / Sorties / IM1**. Appuyez sur la touche de recette 11 jusqu'à ce que le moulin se vide de son café moulu (la vitesse augmente).

4. Soulevez le réservoir à grains du moulin à café et enlevez les grains de café.
5. Mettez 70 g de GRINDZ™ (2x le contenu du bouchon) dans le réservoir à grains.
6. Broyez le GRINDZ™ par le moulin et recueillez le produit moulu.
7. Broyez env. 6 doses de café pour 'laver' les restes de GRINDZ™ du corps de broyage.

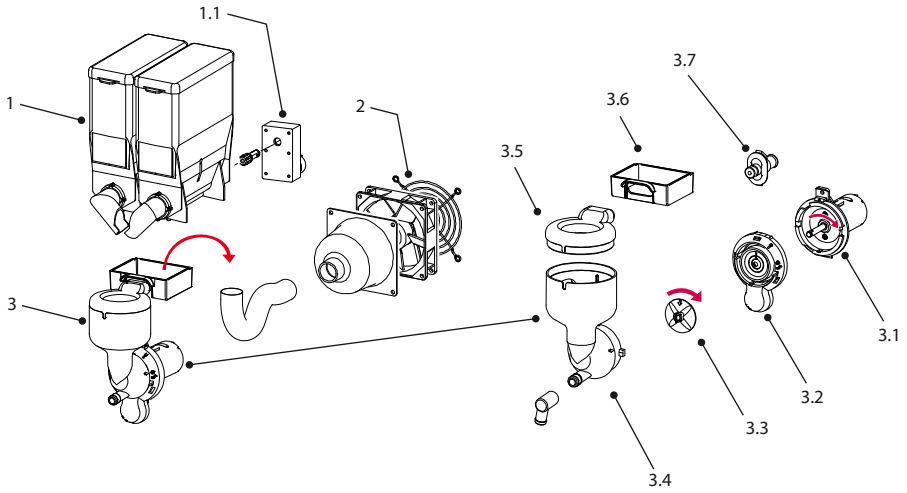
3.7 Système instantané

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] entrainé par le moteur mélangeur [3.1] qui tourne à 10.700 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.

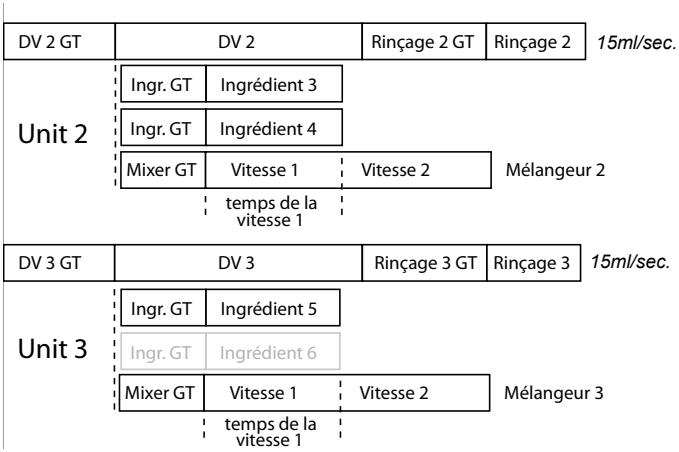
EN

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	

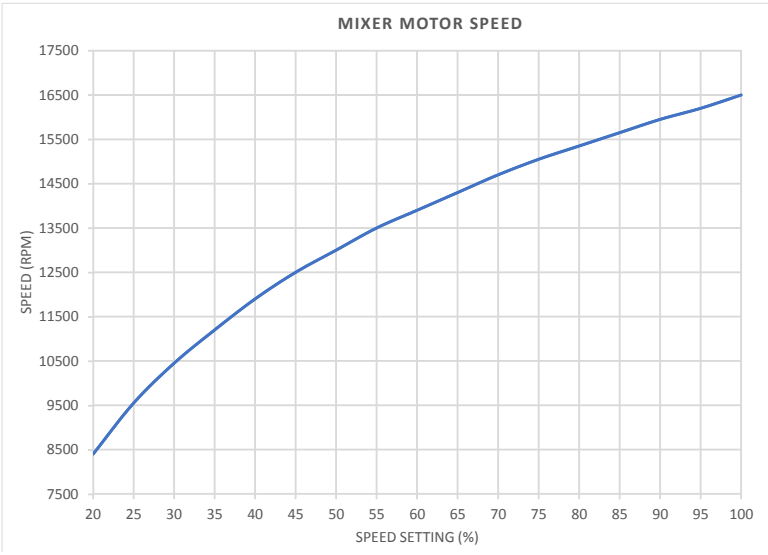


3.7.1 Réglage de la vitesse du mixeur

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.



EN

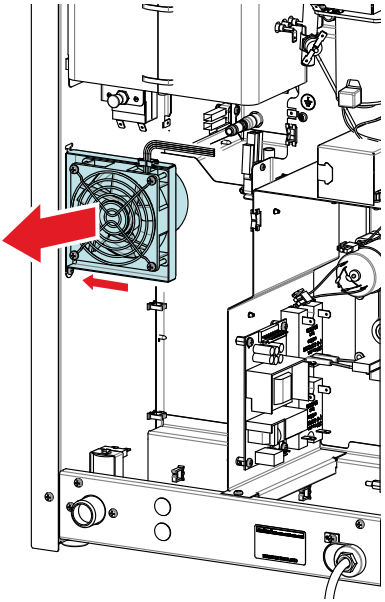
3.7.2 Ventilation du groupe mélangeur

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:

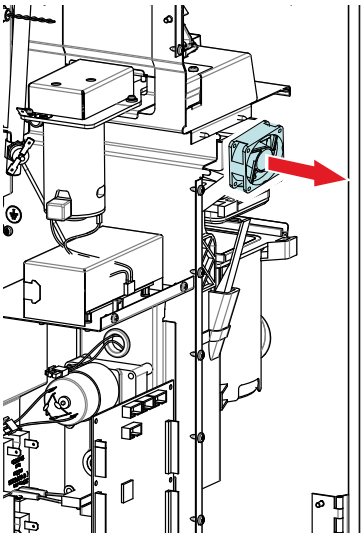
```
2.4 Réglages
    └── 2.4.05 Ventilateur
            ├── Durée ventilateur
            ├── Vent. vitesse 1
            └── Vent. vitesse 2
```



3.7.3 Ventilation de la poubelle

Le ventilateur sur le coté de la machine ventile la poubelle.

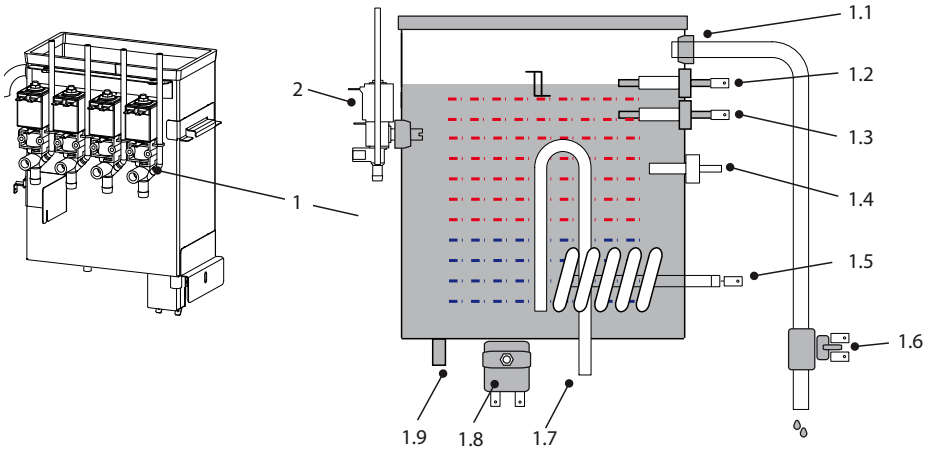
Le ventilateur tourne aussi longtemps que la machine est allumée.



3.8 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. Chaudière	3 litres	Inox
1.1 Trop plein		
1.2 Electrode maxi		Inox
1.3 Electrode mini		Inox
1.4 Sonde de température		Inox
1.5 Résistance	230V 2200W	Inox
1.6 Thermostat vapeur	230V 16A	
1.7 Entrée chaudière		Inox
1.8 Protection contre la chauffe à sec	230V 16A	
1.9 Vidange chaudière		
2. Electrovanne de distribution	Voir 3.8.1 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 rempli 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 atteind 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.

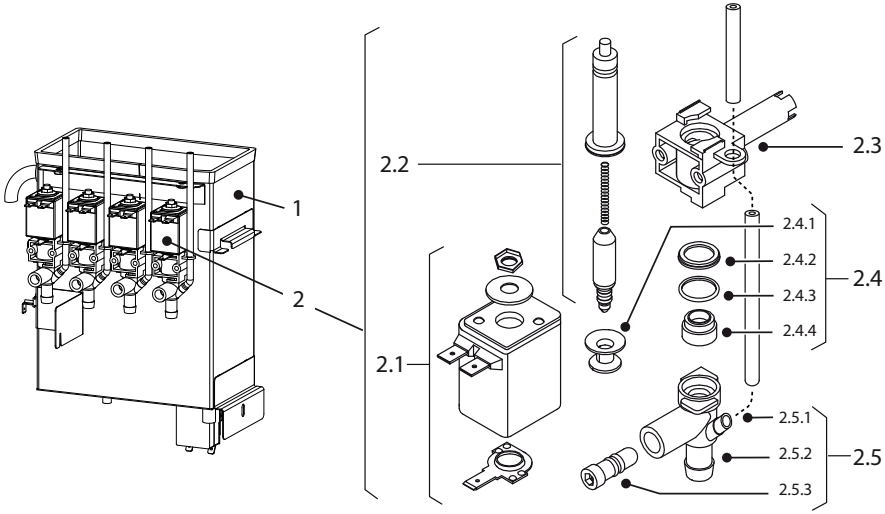
Thermostat vapeur

Le relais 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 empèche la chaudière de boullir quand il y a dysfonctionnement du relais solide. Le thermostat coupe la chauffe quand de la vapeur s'échappe de la chaudière, aprés 8 minutes, l'erreur E21 s'affichera. Le thermostat devra être réenclenché manuellement.

3.8.1 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 plein.

Composants majeurs			Spécifications techniques	Matériau
1. Chaudière			3 litres	Inox 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 percolateur / mixer(s)	PSU
		2.5.3 Vis de rélage	Voir paragraphe 3.8.3 Calibration	PSU

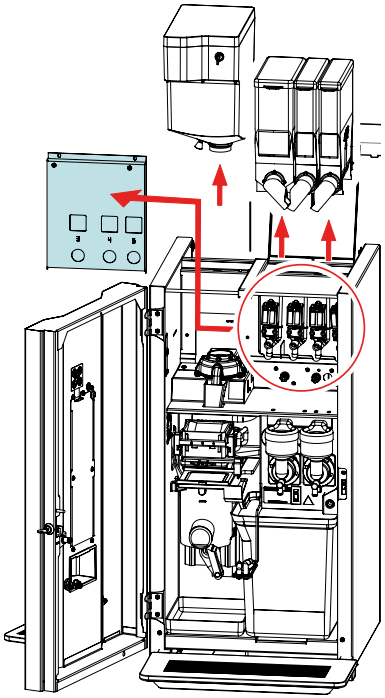


EN

3.8.2 Démontage / remontage

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

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



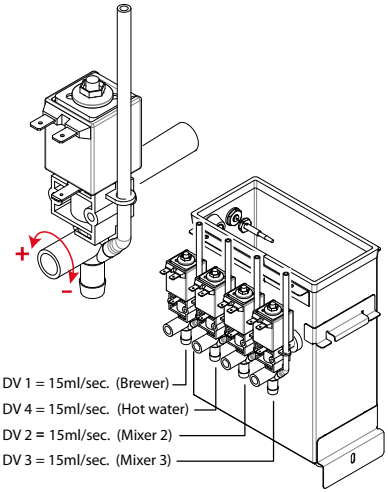
3.8.3 Calibrage

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

Utilisez pour le calibrage, le menu spécial **Réglage des Valves**. Ouvrez pour cela le **Menu de service** et allez à **2.7 Hardware Test / 2.7.2 Réglage des Valves**.

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.

   Avant de calibrer l'électrovanne du percolateur DV1, prolonger le raccordement de l'eau chaude pour qu'elle coule directement dans le récipient mesureur.
3. Faire dans ces conditions la mesure de volume en réglant la vis pour atteindre 150ml.



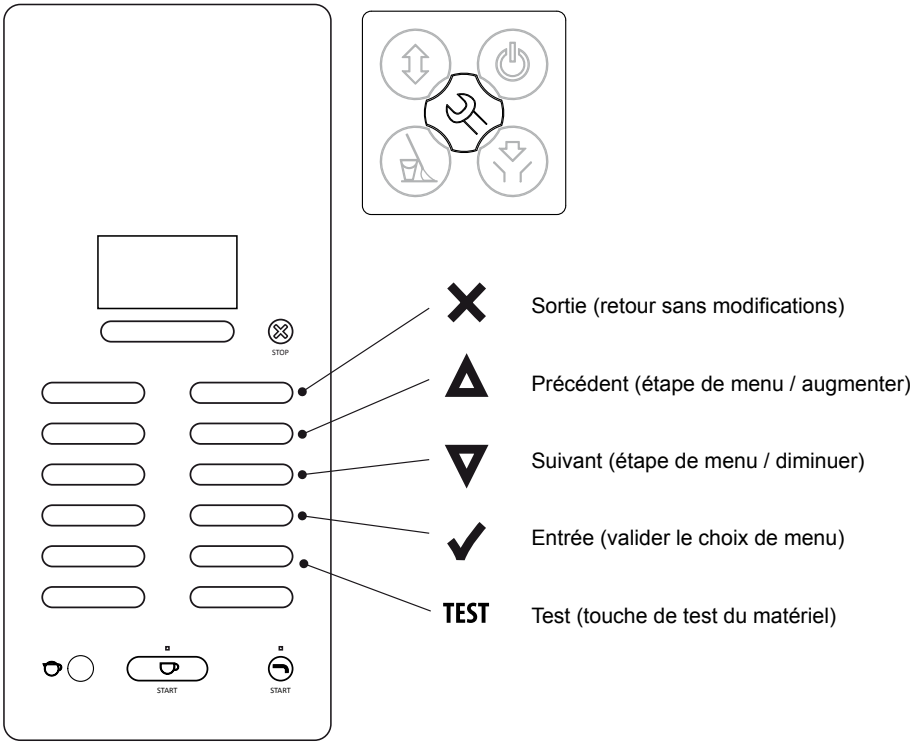
4. STRUCTURE DU MENU

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

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.

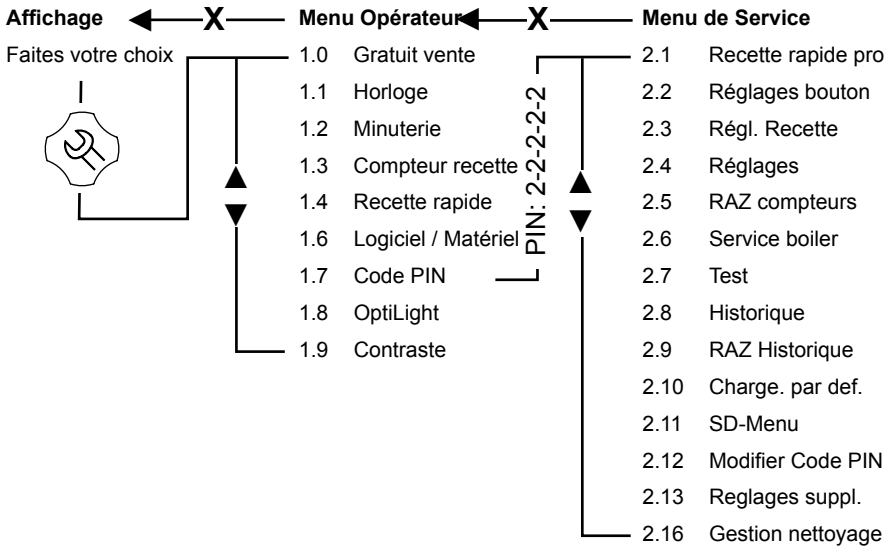
Ce chapitre décrit la manière dont le **personnel de maintenance compétent** peut modifier les différents paramètres et réglages. L'accès au **menu de maintenance** est décrit ci-dessous. Une fois dans le menu de maintenance, le panneau de commande possède les fonctions suivantes:



- 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.

EN

Vue d’ensemble du menu:

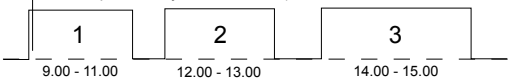


4.2 Le menu Opérateur

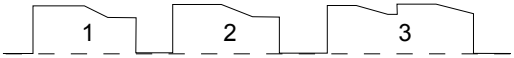
Menu Opérateur					
Étape principale	Sous-étape		Portée	set	Description
1.0 Gratuit vente			Oui-Non	oui	Ici, réglez le distributeur sur distribution gratuite ou payante.
1.1 Horloge	Heure		HH:MM		Ici, réglez l'horloge sur l'heure locale exacte.
	Date		JJ-MM-AAAA		Ici, réglez l'horloge sur la date locale exacte.
1.2 Minuterie	Lu-Ve	Lu-Ve 1 Lu-Ve 2 Lu-Ve 3	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.
			Période tarifaire	Début Fin	
			Choix du prix	Gratuit Haut Bas	
	Sa	Sa 1 Sa 2 Sa 3	Stand-by	Début Fin	
			Période tarifaire	Début Fin	
			Choix du prix	Gratuit Haut Bas	
	Di	Di 1 Di 2 Di 3	Stand-by	Début Fin	
			Période tarifaire	Début Fin	
			Choix du prix	Gratuit Haut Bas	
	Eco. d'énergie	Actif	yes-no	yes	**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	yes-no	yes	Rétroéclairage de l'écran LCD pendant le mode économique en énergie ('energy save').
		OptiLight	0-100%	15%	OptiLight during energy save mode. 0=off
		Temp. chauffe-eau	Fin / 60-80°C	inactif	Température du chauffe-eau pendant le mode 'power safe'.

Exemple :

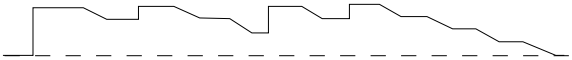
Trois heures de commutation
À 09 heures du matin, le distributeur se met automatiquement en MARCHE à partir du mode veille (stand-by).
À 11 heures, il retourne en mode Stand-by etc., etc.
Pendant le mode stand-by, le panneau à touches est inactif et la température du chauffe-eau baisse jusqu'à la température 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')



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.

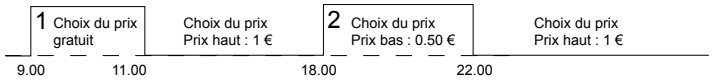


Mode 'Energy save' activé (pas d'heures de commutation réglées)
Si aucun achat de boisson n'a lieu, le distributeur se met en mode 'power safe' après 30 minutes. La température du chauffe-eau baisse de 5°C toutes les 30 minutes. Si, après 2 heures, on sélectionne un produit, le distributeur se remet en marche. Ainsi, moins d'énergie sera consommée si le distributeur est en marche mais peu utilisé ou si on oublie de l'éteindre.



Exemple :

Trois prix fixés pour les boissons Lu – Ve.



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

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

Si la période de 11.00 à 18.00 n'est pas programmée, la machine passe automatiquement du tarif gratuit au tarif haut.

1.2 Minuteries / 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

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.

EN

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
		Nettoyage			Compteur du programme de nettoyage
	RAZ compteur?				Remet à zéro tous les compteurs (par défaut : non activé)
	Enregistrer compteurs				Copiez vos valeurs de compteurs sur carte SD - 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 Messages d'erreur : Erreur de carte SD : la fonction de verrouillage de la carte SD est ACTIVE Absence de carte SD : aucune carte SD n'est insérée
1.4 Recette rapide	Nom de recette 1 … Nom de recette 12	Volume de tasse	50-200 ml	120 ml	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.
		Café (1)	-20 / +20%	0%	
		Topping (3)	-20 / +20%	0%	
		Cacao (4)	-20 / +20%	0%	
		Sucre (5)	-20 / +20%	0%	
1.6 Software	**Logiciel**				Version Logiciel Vx.xx.xxx Fichier de modèle *.MDD Fichier de recettes *.RCD Fichier laguage *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
1.8 OptiLight	Rouge		0-100%	0%	Composez ici la couleur d'éclairage LED en réglant les couleurs rouge, vert et bleu. Si vous sélectionnez 'Random' (aléatoire'), l'éclairage d'ambiance LED passera au temps indiqué par tout le spectre chromatique. 0 = inactif
	Vert		0-100%	0%	
	Bleu		0-100%	100%	
	Aléatoire		0-60 min.	10 min.	
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; Capteur de tasse actif Non; Capteur de tasse inactif
	Capteur de tasse centre		Oui - Non	Oui	
	Capteur de tasse droit		Oui - Non	Oui	

4.3 Le menu de service

Menu de Service					
Étape principal	Sous-étape	Étape	Portée	Set	Description
2.1 Recette rapide pro	Nom de recette 1	Volume de tasse	50-200 ml	120ml	Vous permet de régler facilement pour chaque recette (touche boisson) le volume et la force du café, lait et cacao. Seul l'ingrédient applicable à la recette en question est visualisé.
		Café (1)	0 - 10,00 s		
		None (2)	0 - 10,00 s		
		Topping (3)	0 - 10,00 s		
	Nom de recette 12	Cacao (4)	0 - 10,00 s		
		Sucre (5)	0 - 10,00 s		
2.2 Réglages bouton	Bouton 1	Recipe	Café ↓ liste ↓		Changez ici éventuellement les recettes programmées par défaut sous les touches au départ de l'usine. Tous les paramètres correspondant à la recette sélectionnée seront automatiquement chargés. Voir Chapitre 2.1 Comment programmer une recette?
		Recette activée	oui-non	oui	Vous permet d'activer la touche produit hors-service
		Prix			
		Prix élevé	0,05-2,00	0,50	Réglage du "prix élevé"
		Prix bas	0,05-2,00	0,25	Réglage du "prix bas"
	Bouton 12	Volume de tasse	50-240ml	120ml	Tous les autres paramètres (comme le dosage du café par ex.) seront automatiquement ajustés. Ce paramètre est couplé au volume de tasse de la recette rapide !
		Attention : Changer les paramètres du percolateur quand les volumes de tasse sont plus grand que >120ml. Voir tableau au menu 2.3 paragraphe 2			
		Multi tasse	0-10	0	Consignez ici le nombre de tasses à doser si le sélecteur à clé se trouve en position 'pot'.
		Commutateur clé	0-1-2-3-4		Consignez ici le fonctionnement souhaité du sélecteur à clé. Voir tableau 2
		Tenir appuyer	oui-non	non	Si c'est réglé sur 'Oui' : lorsqu'on enfonce cette touche, le dosage d'eau chaude/froide* démarre et, lorsqu'on relâche cette touche, ce dosage s'arrête. * L'eau froid est optionnelle
		Egouttage	0-10 sec.	2 sec.	C'est le temps durant lequel le produit s'égoutte encore de l'infuseur ou du mélangeur. Ce n'est qu'à l'issue de ce temps que l'on peut de nouveau sélectionner une boisson.

EN

Couleur OptiLight recettes

OptiLight	rouge	vert	bleu		OptiLight	rouge	vert	bleu
Rouge	100%	0%	0%		bleu clair	0%	100%	100%
Vert	0%	100%	0%		blanc	100%	100%	100%
Bleu	0%	0%	100%		Rose	100%	0%	10%
Jaune	100%	50%	0%		Orange	100%	15%	0%
Violet	100%	0%	100%					

Table 1

Commutateur clé

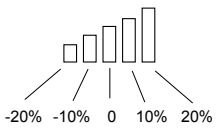
Paramètre menu logiciel				Commutateur clé	
Commutateur clé	Multi tasse	Distribution gratuite	Système de paiement G13 / MDB	(inactif)	(actif)
0	0	Oui	n.a.	tasse gratuite	tasse gratuite
		Non	Oui	tasse payante	tasse gratuite
			Non	tasse gratuite	tasse gratuite
	>1	Oui	n.a.	pot gratuit	pot gratuit
		Non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

Table 2

Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Sous	Étape	Portée	Description
2.3 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	0,0-50,0 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	0,0-50,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 2
			Départ perco.	0,0-30,0 s	1er temps de démarrage du percolateur
			Arrêt 1 perco.	0,0-30,0 s	1er temps de pause du percolateur
			com. 2 perco.	0,0-30,0 s	2ème temps de démarrage du percolateur
			Arrêt 2 perco.	0,0-30,0 s	2ème temps de pause du percolateur
	<Nom recette> 12		com. 3 perco.	0,0-30,0 s	3ème temps de démarrage du percolateur
			Arrêt 3 perco.	0,0-30,0 s	3ème temps de pause du percolateur
			com. 4 perco.	0,0-30,0 s	4ème temps de démarrage du percolateur
			Arrêt 4 perco.	0,0-30,0 s	4ème temps de pause du percolateur
		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	0,0-50,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 3
			Ingrédient 4 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente ingrédient 4
			Ingrédient 4	0,0-50,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 4
			Mixer 2 GT	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

EN

Suite du menu de Service ...

Étape principale	Sous étape	Sous	Étape	Portée	Description
2.3 Regl. Recette (suite...)	<Nom recette> 1 … <Nom recette>12	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	0,0-50,0 s	Temps de dosage de produit ingrédient 5
			Ingrédient 6 GT	0,0-30,0 s	Temps d'Attente ingrédient 6 (option)
			Ingrédient 6	0,0-50,0 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
		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	non utilisé
		DV 5		0-100 ml	
		DV 6 GT		0,0-30,0 s	
		DV 6		0-100 ml	
		Portée ingrédient	Force Café	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] 20% 
			Force decaf	0-50%	
			Force Topping	0-50%	
			Force Cacao	0-50%	
			Force Sucre	0-50%	
			Ingrediënt 6 Option	0-50%	
		KW 3 GT		0,0-30,0 s	Temps d'attente Eau froide Valve KW3
		KW 3		0-100 ml	Volume de dosage Eau froide Valve KW3 * (* Distribution d'eau froide optionnelle)

EN

Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description
2.4 Settings	Language	English			Affichage du choix de la langue. L'anglais est consigné au départ usine.
		Nederlands (Dutch)			
		Deutsch (German)			
		Français (French)			
		Svenska (Swedish)			
		Norsk (Norwegian)			
		Suomi (Finnish)			
		Dansk (Danisch)			
	Température	Temp. Chaudière	70-97°C	95°C	Température chaudière
			2-10°C	2°C	Diminution de température après quoi la chaudière doit chauffer à nouveau.
		Différence temp..	70-90°C	78°C	Température chaudière ne permettant pas la distribution. Écran : [Hors service, Chauffage chaud.]
		Distr. bloquée	70-90°C	85°C	Température chaudière permettant à nouveau la distribution.
		Distr. autorisée	60-80°C	60°C	Température chaudière pendant pause.
		Temp. pause	0-5 sec	1 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			
		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		Yes/no	Yes	Signal sonore allumé ou éteint.
	Ventilateur	Ventilateur	0-300 sec.	60 s.	Durée ventilateur vitesse 2 après dosage.
		Vent. vitesse1	40-100%	40%	Vitesse du ventilateur au repos.
		Vent. vitesse2	40-100%	70%	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 canal1 | Pièce canal 6	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. 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.

EN

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 Remise à zéro des compteurs.
	E/S Recette rapide		Oui-Non	Non	Ajouter au menu Opérateur l'élément de menu Recette rapide.
	Signalisation bac collecteur		Oui-Non	Oui	Désactiver par voie logicielle le capteur de signalisation du bac collecteur.
	Mode démons-tration		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/0 Capteur de tasse	oui - non	oui	Ajouter au menu Opérateur l'élément du menu 1.10 Capteur de tasse.
	Optilight préparation du café	Clignotement durant la préparation	oui - non	non	Optilight clignote lors de la préparation d'une boisson.
		Fréquence de clignotement	0,1 - 10,0	0,3	Réglage de la fréquence du clignotement
		Optilight	R G B	red	Réglage de la couleur durant le clignotement
		Aucune			Pas de système de télémétrie.
		MDB			Système de télémétrie 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 télémétrie connecté via le port DEX. Inséré 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.

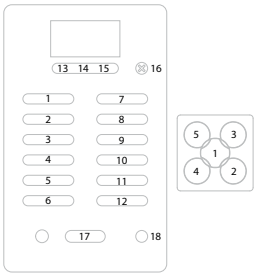
Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description
2.5 Raz compteurs	Compteur entretien	Remise à zéro du compteur de rinçages			Remise à zéro du compteur de rinçages
		Compteur de nettoyages?			Remise à zéro du compteur de nettoyages
	Compteur recette	Compt. recette 1 - 12			Raz compteurs recettes par recette.
		Raz compteur			Raz total compteurs
	Raz compteurs				Raz en une fois de tous les compteurs
2.6 Service boiler	Entretien	Tasses	0-50.000	20.000	Lorsque le moment de maintenance arrive, l'écran affiche le message Service boiler lorsqu'on allume le distributeur. Voir aussi le chapitre 6 - Maintenance.
		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 apparaitra à l'écran tous les 12 mois.
	Compteur entretien	Cups		20.000 ↓ 0 ↓ -20.000	Ici, on peut vérifier le temps écoulé après le dernier entretien périodique (détartrage du chauffe-eau ou remplacement du filtre à eau). Si le compteur arrive à 0, le comptage se poursuivra dans le sens 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.

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	8500
Moyenne	8-12	15-22	5-7	1,4-2,2	268-214	12.500*
Douce	4-8	7-15	2-5	0,7-1,4	72-268	20.500
Très douce	0-4	0-7	0-2	0- 0,7	0-72	0 = fin

* réglage d'usine

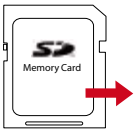
EN

Menu de service (suite…)				
Étape principal	Sous-élément	Sous	Gamme	Description
2.7 Test	Entrees	Température	Temp. chauffe-eau °C	Donne le statut des capteurs / commutateurs concernés 
		Capteurs de niv.	Max. Oui-Non Min. Oui-Non	
		Detec. egouttoir	Oui-Non	
		Comm. poubelle	Oui-Non	
		Comm. de porte 1	Oui-Non	
		Comm. perco.	Oui-Non	
		Comm. clef	Oui-Non	
		Comm. de porte 2	Oui-Non	
		Clavier bouton		
		Clavier service		
	Sorties **Tester en appuyant sur la touche de recette 11** # Durant le test, l'afficheur montre le courant nominal (mA). Lorsque le courant nominal dépasse la valeur programmée dans le logiciel*, la sortie correspondante est désactivée.	KW1	2500mA	Valve d'arrivée (Chauffe-eau)
		DV1		Valve de Dosage 1 (Brewer / Percolateur)
		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 (ne s'applique pas)
		DV6		Valve de Dosage 6 (ne s'applique pas)
		IM1 #	600mA	Moteur moulin 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)
		BM #	1500mA	Moteur du percolateur
		MM2 #	3000mA	Mélangeur Moteur 2
		MM3 #		Mélangeur Moteur 3
		Ventilateur		Ventilateur
		LED's		LEDs
		KW3		Inlet valve (Optional Cold water)
		OptiLight	red	
			green	
			blue	

Menu de service (suite…)				
Étape principal	Sous-élément	Sous	Gamme	Description
2.7 Test (suite...)	Calibrage **Tester en maintenant la touche de recette 11 appuyée pendant 1 sec. La valve en question est alors ouverte 10 sec.**	DV1	15 ml / sec	Régler sur 150ml (10sec. x 15 ml)
		DV2	15 ml / sec	
		DV3	15 ml / sec	
		DV4	15 ml / sec	
		KW3	35 ml / sec	Cold water inlet valve cannot be calibrated (fixed flow)
		Calibration percolateur		La machine détermine toutes les 100 tasses un facteur de correction automatique pour corriger les écarts par rapport à la vitesse du moteur de percolateur. Avec ce facteur de correction des positions d'arrêt de percolateur sont automatiquement ajustés. Pour activer cette fonction appuyer sur le bouton TEST manuellement.
	Heures de fonctionnement	percolateur/ Mélangeur(s)	percolateur	Jour - Heure : Min. 0 - 00 : 00 Nombre X d'activation _ _ _ _ x
			Mélangeur 1	
			Mélangeur 2	
		Moteur(s) ingrédient	IM 1 (moulin à café)*	
			IM 2 (decaf)	
			IM 3 (Topping)	
			IM 4 (Cacao)	
			IM 5 (Sucre)	
			IM 6 (option)	
			KW1 (valve d'admission)	
			KW3 (eau froide)	
		Valves	DV1 (percolateur)	
			DV2 (Mélangeur 2)	
			DV3 (Mélangeur 3)	
			DV4 (eau chaude)	
			DV5 (option)	
			DV6 (option)	
		Élément	Élément 1	
			Élément 2	

**OptiFresh = Moteur ingrédient 1*
**OptiFresh Bean = Moulin à café*

EN

Menu de service (suite…)			
Étape principal	Sous-élément	Étape	Description
2.8 Historique			Seront enregistrés les 20 derniers messages d'erreurs, y compris l'heure et la date correspondantes
2.9 RAZ Historique	Etes-vous sur?		Le journal sera effacé
2.10 Charge. par def. # Voir chapitre 1.1. modèles et recettes	Modèle **#** OF1 OF4	Code de type 2F1E 2BAE	Le chargement des paramètres par défaut est nécessaire si on installe une nouvelle carte-mère. En chargeant les paramètres par défaut, il faut consigner le modèle OptiFresh NG mentionné sur la plaque signalétique. Ce n'est qu'après réponse affirmative à la question Non? appuyez sur X / Oui? appuyez sur V que les bons paramètres du modèle seront chargés. **Attention ;** ● Une fois ce paramétrage confirmé, tous les réglages effectués à l'usine seront chargés dans le système de commande et toutes les valeurs précédemment modifiées seront perdues. ● Après chargement des paramètres par défauts, le code Pin sera de nouveau 2-2-2-2-2 et la langue sera de nouveau l'anglais. Modifier si nécessaire.
2.11 SD menu Avant d'enregistrer ou de charger les données, insérez une carte mémoire SD dans le lecteur de carte. Ce dernier se trouve derrière le panneau en acier inoxydable, sur la face intérieure de la porte.	Charger donnees 	Réglages personnels	Cet élément de menu permet de charger ('uploaden') dans le distributeur les **Réglages personnels** à l'aide d'une carte mémoire SD. Ce fichier comporte les paramètres personnels (modifiés) pour les menus **2.4 Réglages / 2.6 Détartrage-filtre / 2.13 Reglages suppl. / 2.16 Gestion nettoyage** Le fichier de données (2Fxxxx00.MDU) doit se trouver dans la carte mémoire SD.
		Langue	Cet article de menu permet de charger dans le distributeur une **autre série de langues**. Le fichier de données (xxxxxx.TLF) doit se trouver dans la carte mémoire SD.
		Recette	Cet élément de menu permet de charger ('uploaden') dans le distributeur les **recettes personnelles** à l'aide d'une carte mémoire SD. Ce fichier comporte les recettes personnelles (modifiées) pour les menus **2.1 Recette rapide / 2.2 Réglages bouton / 2.3 Régl. Recette**. Le fichier de données (2Fxxxx00.RCU) doit se trouver dans la carte mémoire SD.
		Compteurs	Cet élément de menu permet de charger ('uploaden') dans le distributeur les Compteur recette à l'aide d'une carte mémoire SD. Le fichier de données (2Fxxxx00.CNT) doit se trouver dans la carte mémoire SD. Ce fichier contient tous les compteurs de recette du menu **1.3 Compteur recette** Utilisez cette fonction uniquement si, par exemple, vous devez placer un nouveau système de commande dans le distributeur et si les valeurs des compteurs doivent être exportées depuis l'ancienne commande vers la nouvelle commande. Ne faites pas mauvais usage de cette fonction !
		Heures de fonctionnement	Cet élément de menu permet de charger ('uploaden') dans le distributeur les **heures de fonctionnement** à l'aide d'une carte mémoire SD. Le fichier de données (2Fxxxx00.TMR) doit se trouver dans la carte mémoire SD. Ce fichier contient toutes les heures de fonctionnement du menu **2.7 Test / heures de fonctionnement** Utilisez cette fonction uniquement si, par exemple, vous devez placer un nouveau système de commande dans le distributeur et si les heures de fonctionnement doivent être exportées depuis l'ancienne commande vers la nouvelle commande. Ne faites pas mauvais usage de cette fonction !

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.
	Retrir la carte SD	Oui-Non	Retrir la carte SD
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. ● Au départ de l'usine, le code PIN (touche) est **2-2-2-2-2** 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.
	Code PIN (8) * * * * *		

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

EN

Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description
2.13 Reglages suppl	Gestion poubelle	Nombre tasses	0-1000	130	Lorsque le nombre programmé de mouvements de l'infuseur est atteint, la distribution sera bloquée et l'écran affiche le message : **Hors service - poubelle pleine**
		Hystérésis	0-100	20	Lorsque le nombre programmé de mouvements de l'infuseur est atteint moins l'hystérésis, l'écran affiche le message **: poubelle#presque pleine**
		Pause reset	0-50 sec.	15 s	Durée pendant laquelle le collecteur de déchets est censé avoir été retiré de la machine (pour être vidé). Le compteur (interne) du collecteur de déchets sera remis à zéro dès la remise en place du collecteur déchets. Tout éventuel message affiché disparaîtra..
		Signal poubelle	Yes/no	Yes	Désactiver (shunter) par logiciel le capteur du collecteur de déchets.
	Compteur cycle	xxxxx	0-99999		Ce compteur de cycles compte le nombre de préparations effectuées par l'infuseur. Conseil : après un grand entretien de la machine, on peut remettre ce compteur à zéro si, par ex., l'infuseur a été contrôlé.
	RAZ compteur cycle	Raz compteurs ?			Remise à zéro du compteur de cycles
	Service brewer		0-50.000	40.000	Une fois le nombre de préparations (Infuseur) atteint, l'écran affiche le message **'Service brewer'**.
	RAZ service brewer	Raz compteurs ?			Remise à zéro du signal Service brewer après que l'entretien de l'infuseur a été effectué.
	Percolateur en position distribution		6,5- 10.5 s	7,5 s	Pour calibrer la position distribution du percolateur (piston complètement descendu) après activation du bouton percolateur ouvert/fermé.
2.16 Gestion nettoyage	Rinçage	Rinçage demandé	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.
	Nettoyage	Nettoyage demandé	oui-non	non	Si 'nettoyage obligatoire' est réglé sur OUI, le distributeur sera bloqué si, après le nombre de tasses ou de jours indiqué, le nettoyage N'A PAS eu lieu. **'Hors-service / nettoyage'** Le distributeur sera de nouveau débloqué après exécution du programme de nettoyage.
		Tasses	0-5000	0	
		Jours	0-31	7	
	Remplacement filtre percolateur	Remplacement demandé	oui-non	non	Si la programmation est sur OUI, la machine est bloquée si le filtre du percolateur n'est pas changé après le nombre de tasses ou de jours. Après avoir réaliser le programme de remplacement du filtre du percolateur, la machine est de nouveau opérationnelle.
		Tasses	0-5000	4000	
		Jours	0-31	31	

5. LOGICIEL

5.1 Spécifications de la carte mémoire

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

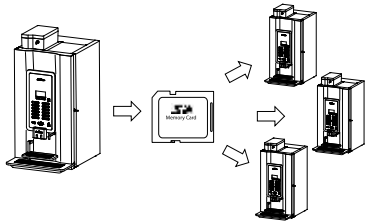
5.2 Gestion des paramètres du distributeur

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



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

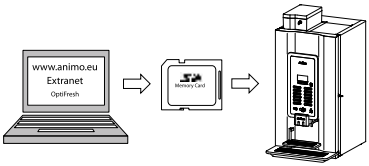
Attention : En fonction de vos paramètres, Windows peut considérer le fichier LOG comme fichier TXT.

```
Generated on 2011-01-05,
15:17:02

Button 1 (coffee)
Total:   62
Free:    62
Payed:   0
Pot:     10

Button 2 (coffee milk)
Total:   0
Free:    0
Payed:   0
Pot:     0

Button 3 (espresso)

Button 4
Button 5
Button 6
Button 7
Button 8
Button 9
Button 10

Button 11 (>none<)
Total:   0
Free:    0
Payed:   0
Pot:     0

Button 12 (hot water)
Total:   6
Free:    6
Payed:   0
Pot:     0

Totals
Total:   84
Free:    84
Payed:   0
Pot:     10

Other counters
Rinse:   75
Clean:   19
Brewer filter: 1300
Brewer total: 1299
Service:       12211
```

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 !

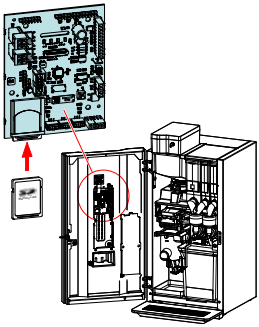
1. Téléchargez le logiciel OptiFresh NG à partir du site extranet d’Animo.
2. Décompressez le fichier et copiez tous les fichiers à la racine d’une carte SD.
3. Retirez la plaque couvrante située sur la face intérieure de la porte.
4. Placez la carte SD dans le porte-carte.

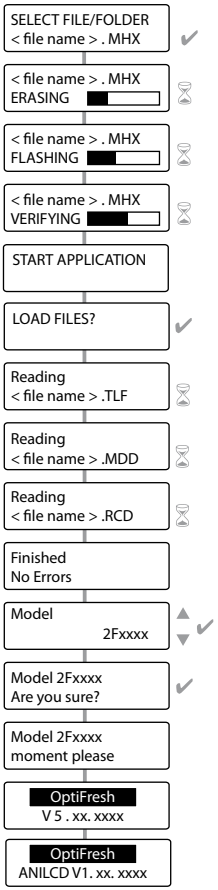
Conseil : Enregistrez préalablement les paramètres éventuellement modifiés sur une carte SD. Ce doit être la même carte SD qui abrite le nouveau logiciel. Allez au menu de maintenance, élément **2.10 SD menu / Enregistrer reglages** et enregistrez les données souhaitées.

5. Éteignez le distributeur (0).
6. Rallumez le distributeur (I).
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.





EN

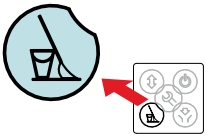
6. MAINTENANCE

6.1 Programme de rinçage journalier

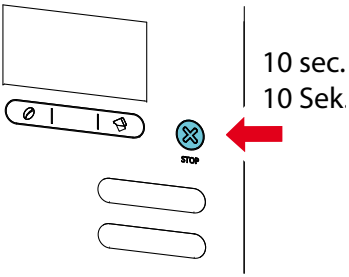
Après une journée, l'affichage indique RINÇAGE. Ce message disparaîtra après avoir exécuté le programme de rinçage.

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.

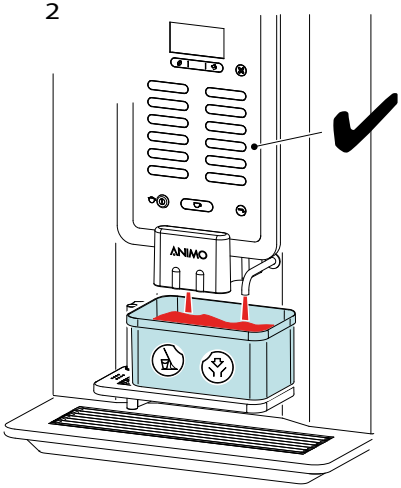
1a



1b



2



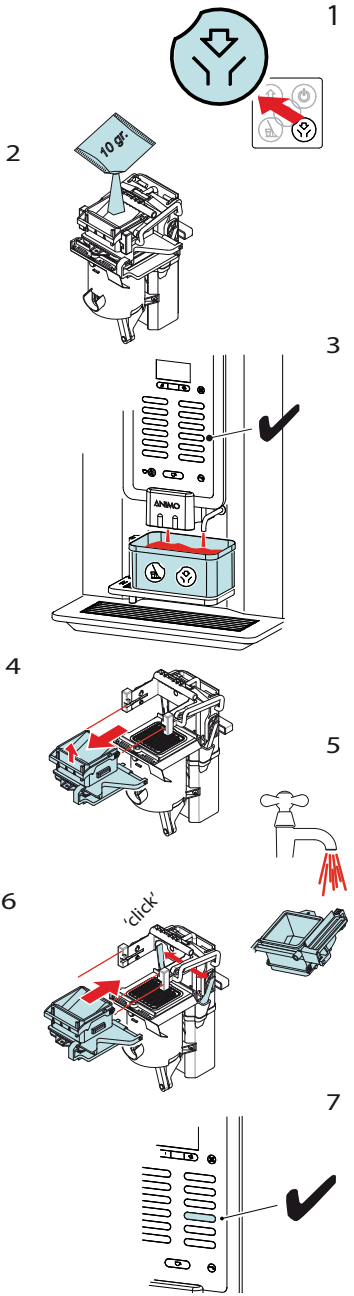
Dans le **menu service / 2.16 Gestion du rinçage / Rinçage demandé** (oui / non), l'utilisateur peut imposer le rinçage. Si le rinçage n'est pas éffectué, la machine se bloque.

6.2 Programme de nettoyage hebdomadaire

Après 7 jours, l'afficheur indique NETTOYAGE. Ce message disparaîtra après avoir excuté le programme de nettoyage.

1. Appuyer sur le bouton de nettoyage [1] et suivre les instructions de l'affichage.
2. Le programme de nettoyage pour l'unité percolateur est commencé. En ajoutant du produit nettoyant café [2], le filtre permanent et le piston seront nettoyés du gras du café.
3. Confirmer avec le bouton V [3] quand le nettoyant café est ajouté dans la chambre d'infusion.
4. Après le programme de nettoyage, le programme de rinçage démarre automatiquement et rince le percolateur et le mixeur avec de l'eau propre.
5. Après le cycle de rinçage, ouvrir la chambre d'infusion, l'enlever [4] et la rincer [5].
6. Repositionner la chambre d'infusion [6] en bonne place (la raclette au milieu).
7. Valider avec le bouton si la chambre d'infusion est replacée. Le percolateur se referme.

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



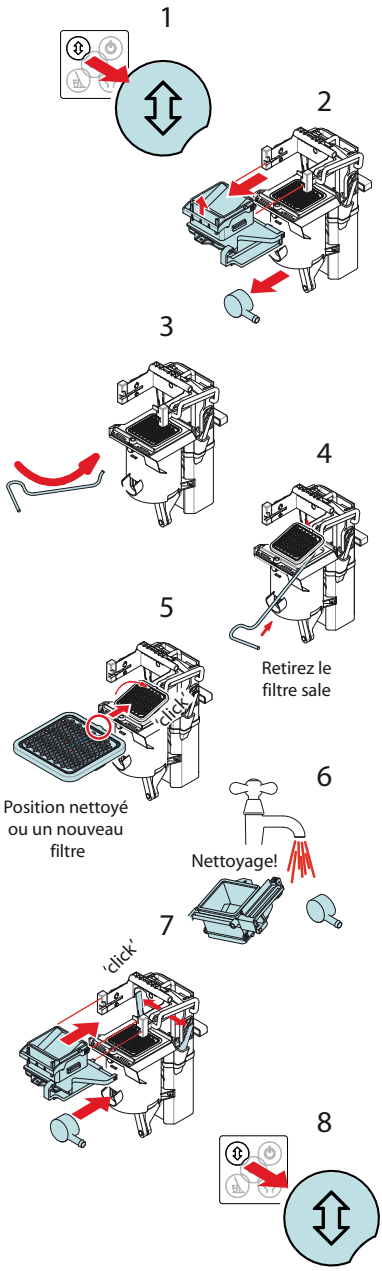
EN

6.3 Programme mensuel

Chaque mois (environ 4000 tasses de café), l'affichage indique REMPLACER LE FILRE. Ce message disparaîtra quand la totalité du programme sera réalisé.

1. Activer le bouton ouverture / fermeture [1] et suivre les instructions. Le percolateur est ouvert et le filtre permanent peut être replacé après nettoyage.
2. Enlever la chambre d'infusion et la sortie [2].
3. Insérer la clef de démontage du filtre [3] dans le piston et pousser le filtre sale avec cette clef [4] pour l'enlever.
4. Remplacer le filtre [5] par un filtre nettoyé. Nettoyer le filtre sale avec le produit prescrit de nettoyant café.
5. Nettoyer [6] la chambre d'infusion et le bec de sortie.
6. Repositionner la chambre d'infusion [7] en bonne place (la raclette au milieu).
7. Appuyer sur le bouton ouverture / fermeture [8] pour fermer le percolateur..
8. L'afficheur indique " Filtrer remplacé ? "
   NON ? appuyer X / OUI ? appuyer V

Seulement si " oui" est validé, le compteur est réinitialisé et le message "Remplacer filtre " s'éfface de l'écran.



Dans le **Menu service / 2.16 gestion du nettoyage / Changer filtre demandé** (oui / no), l'utilisateur peut imposer le programme mensuel. Si le programme n'est pas réalisé, la machine se bloque.

6.4 Périodicité de maintenance

6.4.1 Entretien chaudière

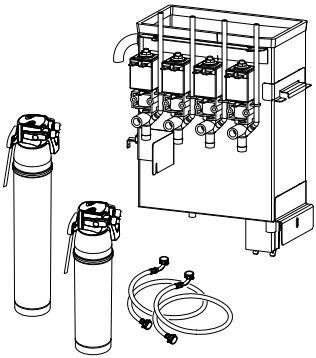
Lors de l'installation de la machine, l'entretien de la chaudière est mis en place. Voir menu service **2.6 Entretien chaudière / 2.6.1 Entretien.**

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

1 / Détartrage chaudière
Lorsque le compteur est atteind, 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.



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

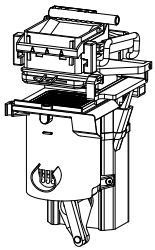
6.4.2 Entretien percolateur

La périodicité d'entretien du percolateur est prérèglé en usine. Voir Menu service **2.13 Autres réglages / Entretien percolateur.**

A chaque utilisation, les mouvements du percolateur sont comptabilés. Quand le compteur est atteind, le message [*Entretien percolateur*] apparaitra à l'écran.

Accomplir les indications d'entretien du percolateur.

- Après 40000 cycles, le filtre permanent, la raclette et la chambre du percolateur doivent être remplacé. Voir paragraphe 5.4.4
- Après 80000 cycles, une inspection complète du groupe est recommandée et chaque pièces usées doivent être remplacées.



Après la maintenance du percolateur, il faut réinitialiser le compteur dans le menu service : **2.13 Autres réglages / 2.13.4 RAZ compteur percolateur.**

EN

6.4.3 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

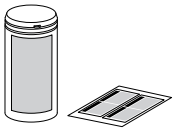
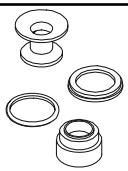
Nous vous recommandons vivement d'utiliser un adoucisseur d'eau et/ou un filtre à eau si l'eau du robinet est fortement chlorée ou trop dure. Ceci améliore la qualité de la boisson et vous évite de devoir fréquemment détartrer votre appareil.

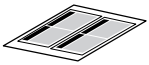
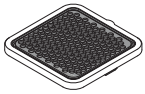
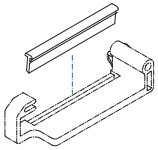
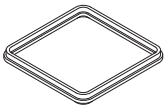
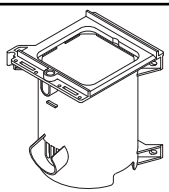
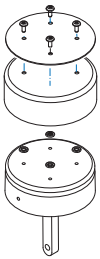
Système percolateur

Dans certains cas, il est fait usage d'un percolateur de remplacement. Le percolateur remplacé peut être révisé à l'atelier et utilisé lors d'une nouvelle révision d'entretien.

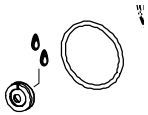
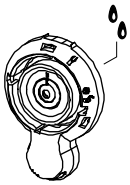
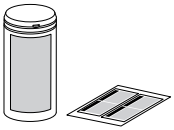
6.4.4 Travaux

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.	OptiFresh (Bean)			
				1	2	3	4
Détartrage	45 min.						
Détartrer système chauffe-eau (voir manuel service).			00009 (pot) / 49007 (sachet)				
Utiliser éventuellement kit d'étanchéité valves			99673	2x	3x	3x	4x
Moulin à café **(OptiFresh Bean)**	10 min.						
Vider le moulin à café. Remplir de 70gr de GRINZ (2x le contenu du couvercle). Moudre GRINZ avec le moulin et collecter la praoduction.			1000151				

Travaux	Durée	Articles consommables	No. art.	OptiFresh (Bean)			
				1	2	3	4
Perco 20.000	20 min.						
Accomplir l'entretien tout les **20.000** cycles avec le programme de nettoyage et le sachet de nettoyant café.			49009				
			03488	1x	1x	1x	1x
Perco 40.000	20 min.						
Remplacer tout les **40.000** cycles (entretien percolateur) les pièces indiquées ici. Nettoyer le percolateur et vérifier le bon fonctionnement. Accomplir l'entretien principal si le cylindre montre des rayures internes et / ou des fuites et si le piston en Téflon a trop de jeu. Vérifier la bonne pression du percolateur.			03380	1x	1x	1x	1x
			03375	1x	1x	1x	1x
Perco 80.000	30 min.						
Remplacer, tout les **80.000** cycles du percolarteur (maintenance principale), le cylindre, le piston en Téflon et les joints.			03372	1x	1x	1x	1x
			03370 03368	1x 4x	1x 4x	1x 4x	1x 4x

EN

Travaux	Durée	Articles consommables	No. art.	OptiFresh (Bean)			
				1	2	3	4
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	1x	2x
Remplacer les joints sur l'anneau vert du mixeur.			1000742	-	1x	1x	2x
			1003572	-	1x	1x	2x
ou remplacer l'anneau vert complet.			1003568	-	1x	1x	2x
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 percolateur et 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.

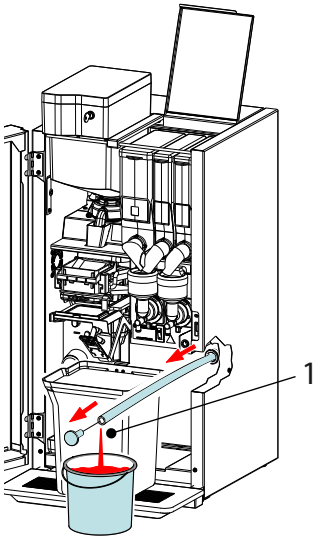
6.5 Instructions de détartrage

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 cuillérées à soupe.
- Bac de réception d'env. 1,5 l.
- Tournevis cruciforme
- Seau ou bac de rinçage à proximité



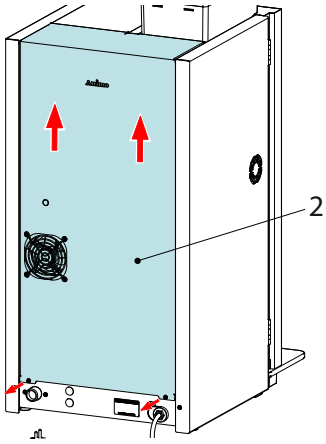
Descale preparations

1. Déconnectez l'appareil et retirez la fiche de la prise murale.
2. Vidangez complètement la chaudière (3 litre) en utilisant le tuyau de vidange [1] sur le devant de la machine.

AVERTISSEMENT

- CHAUD !

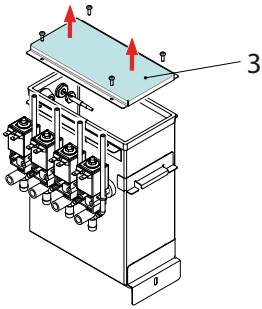
3. Ôtez la paroi arrière [2] et démontez le couvercle du réservoir [3] à l'aide des vis.



AVERTISSEMENT

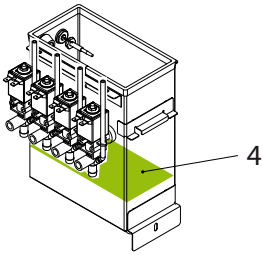
- CHAUD !

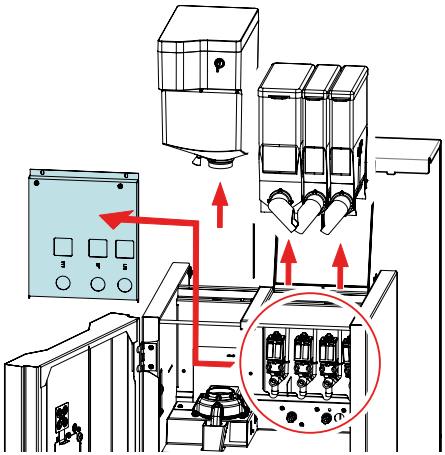
4. Lisez auparavant les avertissements et instructions d'emploi figurant sur les sachets de détartrant Animo et diluez ensuite 2 sachets de 50 g. de produit détartrant Animo dans le verre doseur (8 à 10 cuillérées à soupe).
5. Versez doucement un litre de solution à l'intérieur du réservoir [4]. La solution acide réagira avec le dépôt de tartre.
6. Versez la solution acide dans le réservoir [3], la solution provoque une réaction chimique avec le calcaire.

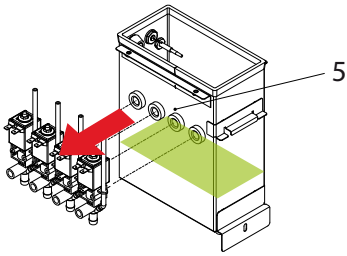


<u>Désassemblage des électrovannes de distribution.</u>

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







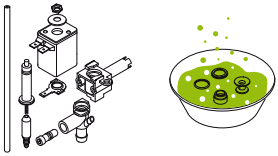
8. Déconnecter les fils et les tuyaux et faire attention en sortant les electrovannes du joint silicone [5].

EN

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

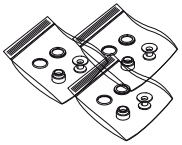
   A Nettoyage et détartrage

   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.



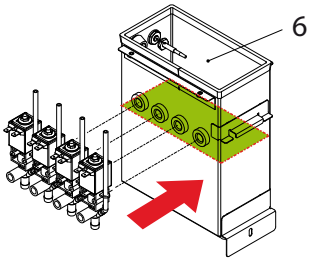
   B Ensemble de remplacement

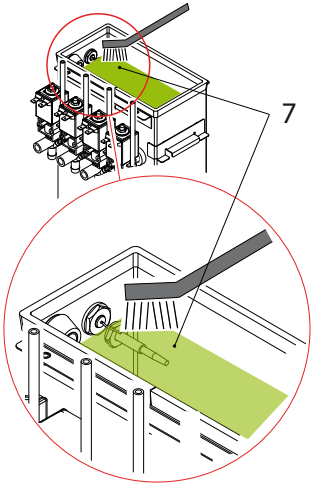
   Après avoir entièrement assemblé les pièces et le kit de joint, remonté la valve. Voir chap. 3.5.1 Electrovanne de distribution.



   C Remplacement d'une nouvelle valve

   Un nouvelle valve doit être correctement dosée. Voir chap. 3.8.3 Electrovanne de distribution.





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

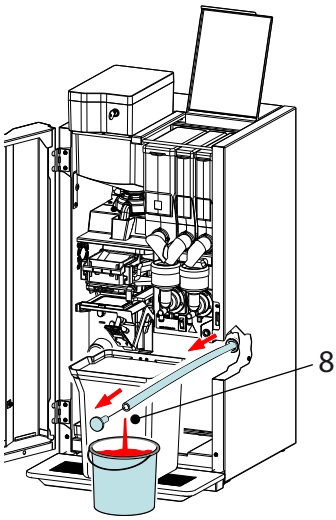
    Suite du détartrage de la chaudière ....

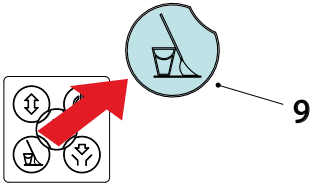
11. Remplir la chaudière avec le reste de la solution. Pendant que le produit agit, répartissez la solution acide à l'aide d'une brosse au niveau des électrodes [7].

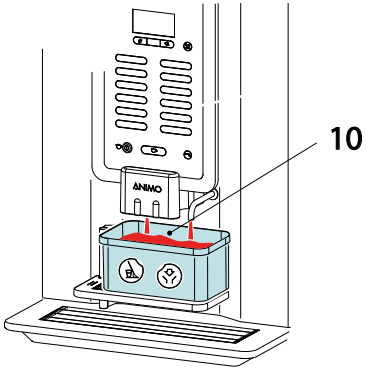
Rinçage!

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 replacez 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.

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.







6.6 Maintenance du groupe d'infusion

6.6.1 Remplacement du cylindre et du joint Téflon

Le percolateur Zuma crée un vide d'air pour aspirer l'eau chaude à travers la mouture et le filtre permanent. L'arrêt du percolateur permet de faire passer tout le café infusé dans le cylindre.
Après plusieurs millier de cycles, le cylindre et/ou le joint Téflon deviendront usé et marqué. Quand les rayures seront trop prononcées, de l'air passera entre le cylindre et le joint Téflon, l'aspiration ne sera plus bonne. Dans la plupart des cas, vous pouvez voir les bulles d'air durant le cycle. Quand ce manque de vide d'air aura lieu, le cylindre et le joint Téflon devront être remplacés.

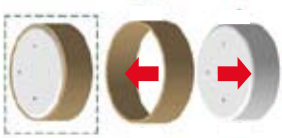
Pièces nécessaire:

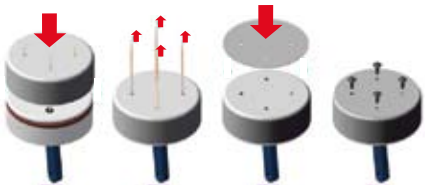
- 4x joint torique art N° 03368
- 1x joint Téflon art N° 03370
- 1x cylindre art N° 03372
- 4x cure-dents

Préparations:

1. Enlever le percolateur de la machine, et enlever le devant du filtre et la chambre d'infusion du percolateur.
2. Enlever les clips à l'arrière de la manivelle, et enlever son axe.
3. Enlever les quatre vis qui maintiennent le cylindre sur le support.
4. Tirer par le bas le piston pour le sortir du cylindre. A ce moment, l'ancien cylindre peut être abandonné (mais pas le piston).
5. Enlever les quatre vis sur le haut du piston. Enlever la plaque en inox sur le dessus.
6. Enlever l'ancien joint en Téflon. Ce sera peut être nécessaire de tourner le joint ou de balancer le bas jusqu'à libérer le joint du piston. Ainsi démonté, se débarasser de l'ancien joint.

7. Enlever les quatre joints. Ces joints ne peuvent pas être réutilisés et doivent être échangés.
8. Ajouter une goutte de lubrifiant autour de chacun des trous pour maintenir temporairement ces joints en place.
9. Positionner un cure-dent, pour centrer les joints, dans chaque trou de vis sur le haut du piston. Les cure-dents maintiendront en place les joints et serviront de guide pour le joint en Téflon.
10. Remplacement du joint Téflon en le faisant balancer à l'intérieur du morceau en carton. Démonter, de la protection en carton, ce dont on a besoin.
11. Placer le nouveau joint en Téflon au dessus des cure-dents. Enlever les cure-dents et remettre le dessus en inox avec les quatre vis.
12. Faire glisser le piston assenbler par le dessous du cylindre. S'assurer que le trou en bas de la manivelle du piston soit tourné en avant, dans le même sens de la sortie du percolateur.
13. Bloquer le piston et le cylindre sur le support du percolateur en utilisant les quatre vis. Ne pas oublier d'installer les deux rondelles avec chacune des quatre vis.
14. Installer la goupille par le devant dans le trou du piston et dans la manivelle. Bloquer en position avec un clips sur l'arrière de la goupille.
15. Installer un filtre permanent sur le dessus du nouveau cylindre et installer la chambre d'infusion.
16. Installer le percolateur sur la machine et produire plusieurs tasses de café. Le gras du café lubrifira le bord du nouveau cylindre et le nouveau joint Téflon.





Entretien du groupe percolateur (suite)

6.6.2 Remplacement de la barre en T et de son logement, la goupille, la triple cam et l'axe du percolateur

Cette procédure vous guidera, par les étapes suivante, à remplacer la barre en T (et son logement), la goupille, l'axe d'entrainement , et les deux bras de la raclette.

Comme chacun des composants sont reliés mécaniquement ensemble, il sera recommander de suivre la procédure.

Si vous devez remplacer seulement un de ces composants, suivre la procédure jusqu'au point ou ce composant particulier doit être démonter et le remplacer.

1. Appuyer sur le support en H et tourner la barre en T dans le sens horaire jusqu'à ce que l'on puisse démonter le logement.

   A ce niveau, la barre en T peut être complètement démontée et remplacée.
2. Enlever la goupille d'accouplement en bas du percolateur. La goupille est enfilée en force sur l'axe - frapper légèrement sur l'extrémité de la goupille avec un marteau jusqu'à l'axe. Une fois la goupille enlevée, démonter le clip de la manivelle du support.
3. Enlever le clip à l'arrière de la manivelle et la goupille.
4. Déplacer la manivelle du piston de devant la manivelle d'entrainement. Placer le percolateur sur une table avec le cylindre en dessous et tapoter légèrement sur l'axe pour le déboiter - ces deux composant sont emboiter en force.
5. Donner un à coup sous le percolateur (en haut du cylindre) et tirer la barre en T de son logement jusqu'au démontage de la triple cam et du logement. Il pourra être nécéssaire de balancer en bas et en avant les composants pour les démonter.

   A ce niveau de la procédure, Le logement de la barre en T, de l'axe d'entrainement et de la triple cam peuvent être complètement enlevés.
6. Démonter les deux axes du percolateur (essuyer les), démonter les deux clips qui bloquent l'axe sur le support, et les enlever par l'arrière du percolateur. Il sera peut être nécessaire de les pousser par le devant.

EN

7. Tirer les deux bras et le ressort par le dessous du support

   A ce moment de la procédure, les deus bras peuvent être complètement échangés.

8. Installer le ressort sur les deux bras. Noter que chaque extrémités du ressort doit être accroché sur chaque bras, comme sur l'illustration.

   Avec le ressort en place, glisser le ressort et les bras à l'intérieur du support par le dessous du percolateur (le ressort doit être placé vers le devant du percolateur).

9. Pousser l'assenblage du ressort et des bras jusqu'au bord intérieur du support et insérer les deux goupilles à travers l' arrière du support et à travers le trou de chaque bras. A ce niveau, les bras sont maintenus à l'intérieur du support. Sur le devant du support, insérer les clips sur les goupilles pour sécuriser les goupilles en place.

   A ce niveau de la procédure, les bras du percolateur sont remplacés.

10. L'autre partie de la procédure permet le remplacement de la triple cam et du support de la barre en T.
    Si vous souhaitez remplacer l'un des deux, les deux pièces doivent être démontées.

    Insérer le fond de la triple cam dans l'ouverture du support de la barre en T. En gardant incliner la triple cam vers le haut du percolateur, glisser la triple cam et le support à l'intérieur du percolateur. Vous devez maintenir le haut de la triple cam à l'intérieur de l'ouverture de l'axe excentrique, pendant que le fond est à l'intérieur de l'ouverture du support de la barre en T.

11. Insérer les goupilles à travers l'ouverture du devant du percolateur, et à travers la triple cam et le support de la barre en T. Vérifier que l'axe excentrique est bien accouplé avec la triple cam.

12. En premier, s'assurer que l'axe et la triple cam soient correctement alignés, les centrer (avec la manivelle sur le coté), et donner un ou deux coups. Si les deux sont bien alignés, l'axe entrera facilement dans la triple cam.
13. De l'autre coté du percolateur, sécuriser l'axe et le support en utilisant le clip qui a été demonté plus tot dans la procédure.
14. Insérer la goupille à travers l'axe sur le devant du piston. III est peut être nécessaire de lever le bas du piston pour aligner correctement les deux. Sécuriser la en place avec le clip à l'arrière de l'axe.
15. Insérer la goupille d'entrainement sur l'axe à l'arrière du percolateur. Noter que la goupille est éfilée (un bout est épais et l'autre est droit avec trois rayures ajoutées le long du coté).

    Insérer le bout fin (sans les rayures) dans l'axe, et taper une ou deux fois avec un marteau jusqu'à enfoncer (effort adapté) la goupille en place.
16. Pendant que vous appuyer sur le chassis en H, insérer la barre en T par le haut du percolateur jusqu'au logement de la barre en T et tourner la barre en T une vingtaine de tours dans le sens horaire. Une fois fait, installer la barre en T dans son emplacement sur le haut du chassis.

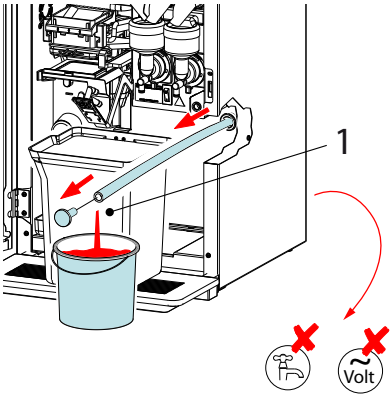
    Note: Vous avez réussi avec succès à réassembler le percolateur Zuma, vous devez maintenant réajuster la tension de la chambre du percolateur. Pour la procédure d'ajustement, voir le paragraphe **1.3.2 Réglage de la tension** de la chambre du percolateur.

EN

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].



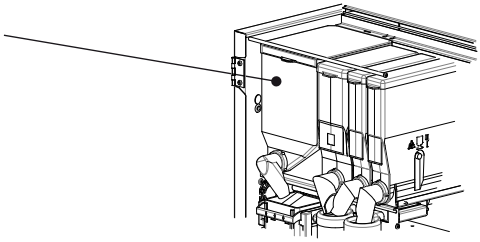
AVERTISSEMENT

- CHAUD !

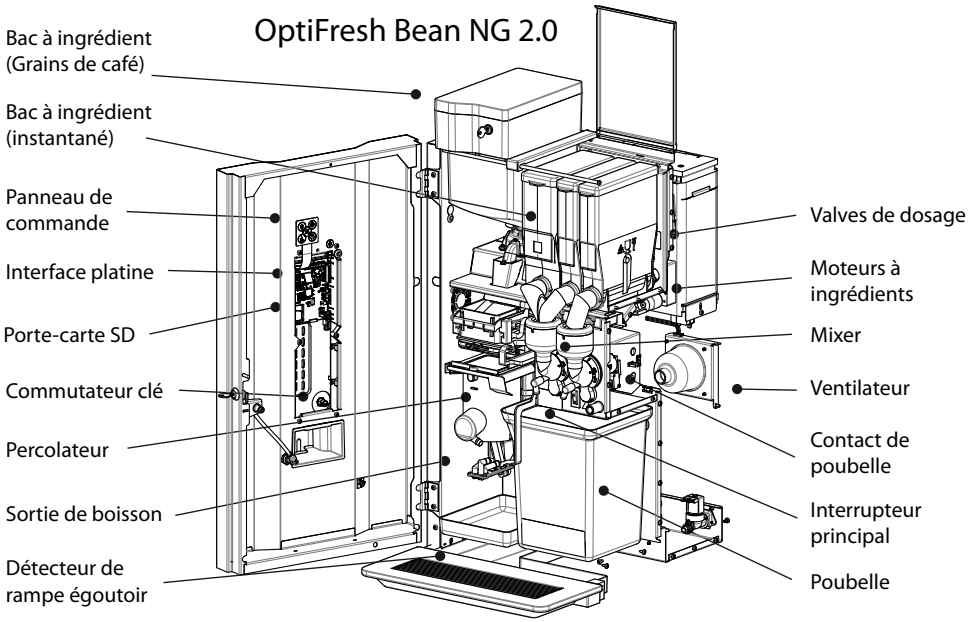
6. L'appareil est maintenant prêt pour être transporté.

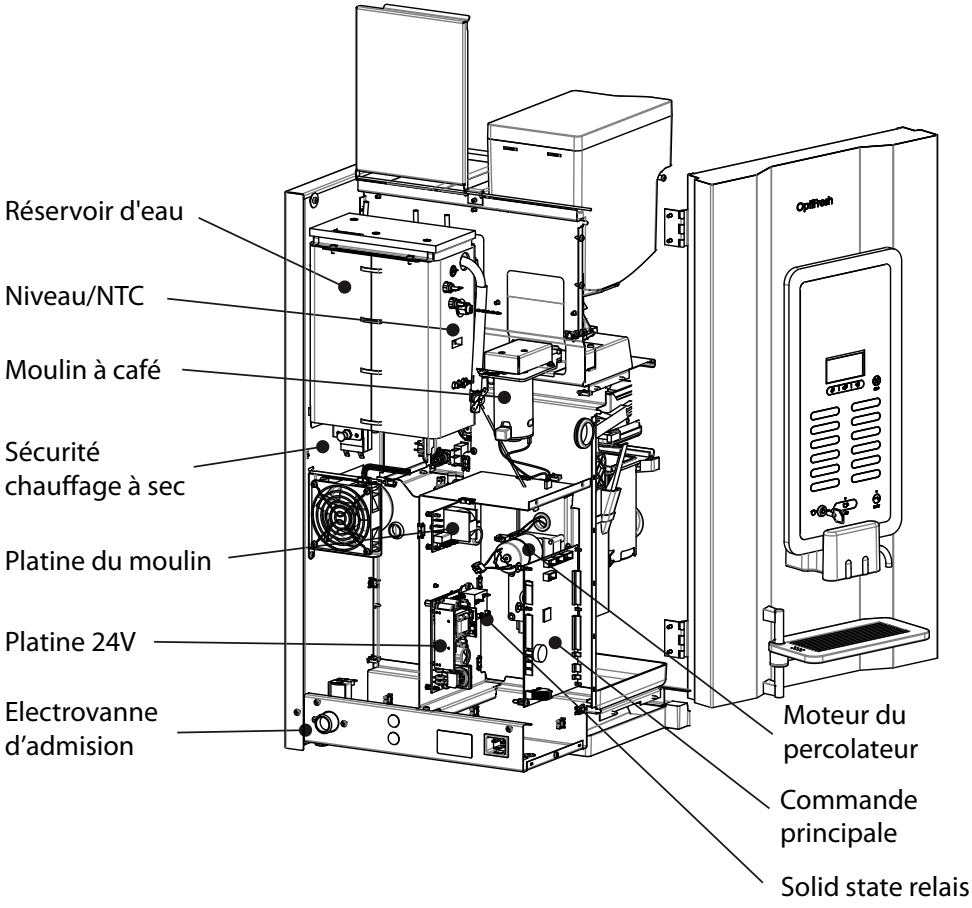
8. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS

OptiFresh NG 2.0



OptiFresh Bean NG 2.0




Réservoir d'eau
Niveau/NTC
Moulin à café
Sécurité chauffage à sec
Platine du moulin
Platine 24V
Electrovanne d'admision
Moteur du percolateur
Commande principale
Solid state relais

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.

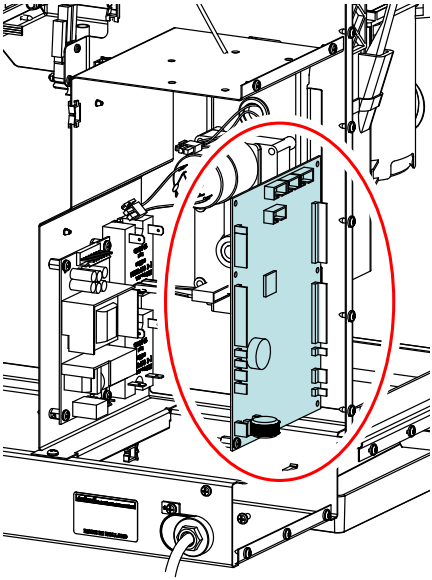
- Commande principale 9.1
- Interface / écran 9.2
- Alimentation 100-240Vac / 24Vdc 65W 9.3
- Circuit imprimé du broyeur 230Vac / 230Vdc ...9.4

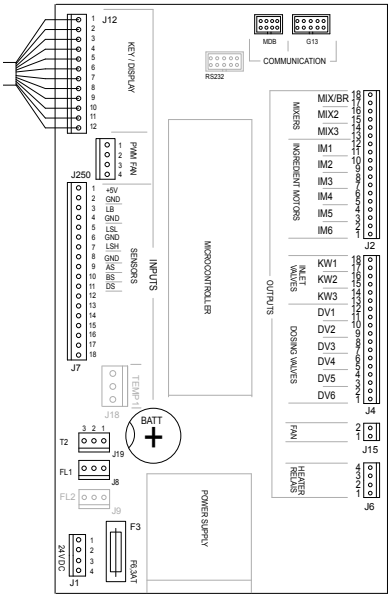
EN

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

Connecteur 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	

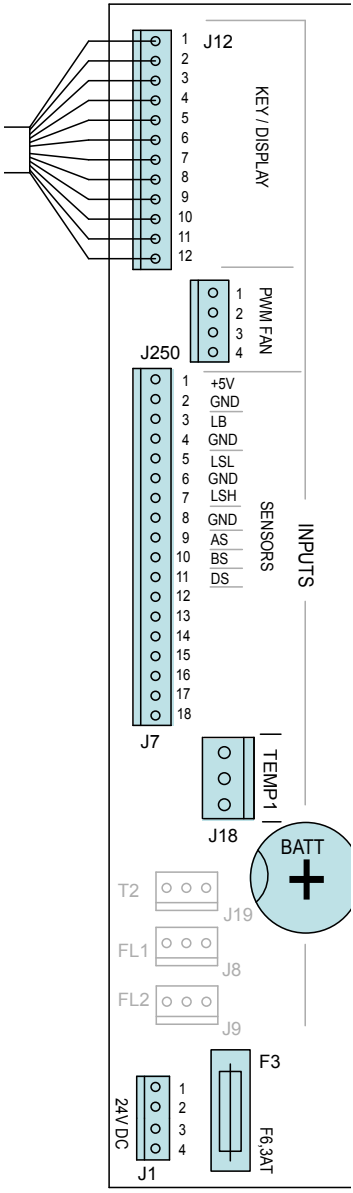
Connector J7 (Inputs)			
Broche	**Capteur**	**Couleur**	**Remarques**
1-2	-	-	
3	LB égouttoir	Jaune	
4	GND égouttoir Masse	Noir	
5	LSL niveau Bas	Marron	
6	GND niveau Masse	Vert	
7	LSH niveau Haut	Blanc	
8	-	-	
9	AS Poubelle	Rose	Poubelle en position ; contact fermé
10	BS percolateur	Gris	Percolateur en position home ; contact fermé
11	DS Porte 1	Orange	Porte fermée ; contact fermé
12-15	-	-	
16	IN3 Porte 2	Rose	Porte fermée ; contact fermé
17-18	-	-	

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	

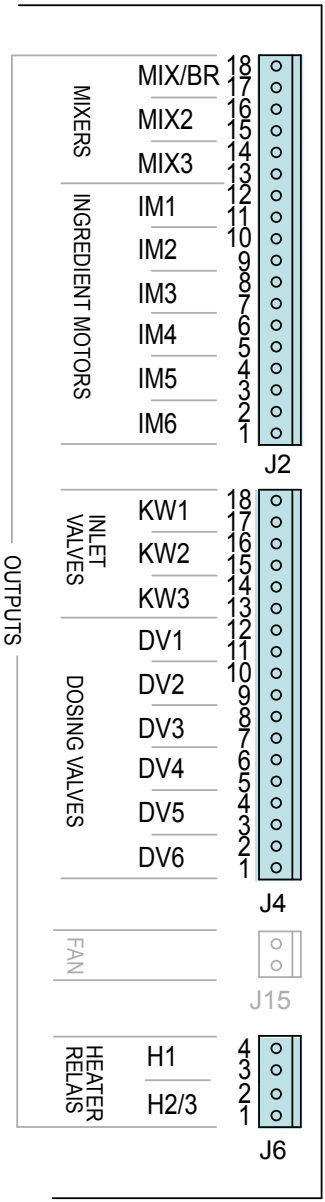


9.1.2 Sorties de la carte-mère

Connecteur J2			
Broche	**Moteur**	**Couleur**	**Remarques**
17-18	Percolateur	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	Moulin à café du signal 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	-	

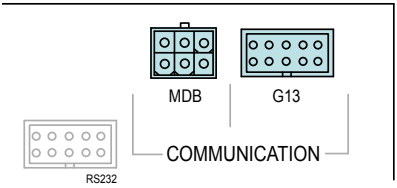
Connecteur J4			
Broche	**Valve**	**Couleur**	**Remarques**
17-18	KW 1 (valve d'arrivée)	Violet	* L'eau froide option Fil rouge est connexion commune +24Vdc
15-16	KW 2 (valve d'aération)*	Rose	
13-14	KW 3 (L'eau froide)*	Orange	
11-12	DV 1 (valve perco)	Marron	
9-10	DV 2 (valve mixer 2)	Blanc	
7-8	DV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

Connecteur J6			
Broche	**Relais**	**Couleur**	**Remarques**
4	Relais power (élément)	Rouge	
3		Blanc	
2	-	-	-
1		-	



EN

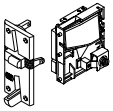
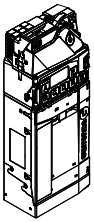
9.1.3 Communication circuit imprimé principal



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.

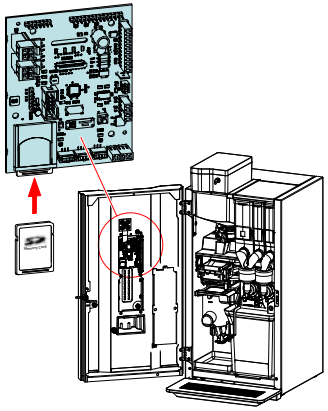
Communication		
Conn	**Protocole**	**Remarques**
G13	Interface parallèle  art. no. 04025 03267	- Monnayeur NRI G13 - Communiquez avec externe* **la machine peut être libéré par l'aide d'un contact libre de potentiel (impulsion).* - G13 Kabel 1 meter art. no. 03392 - Communiquez avec externe; câble 1004237
MDB	nterface série MDB (Multi Drop Bus)  art. no. 03433	- Changeur de monnaie NRI C^2 - 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	- Télémétrie EVA DTS (carte SD nécessaire)
RS232		non utilisé

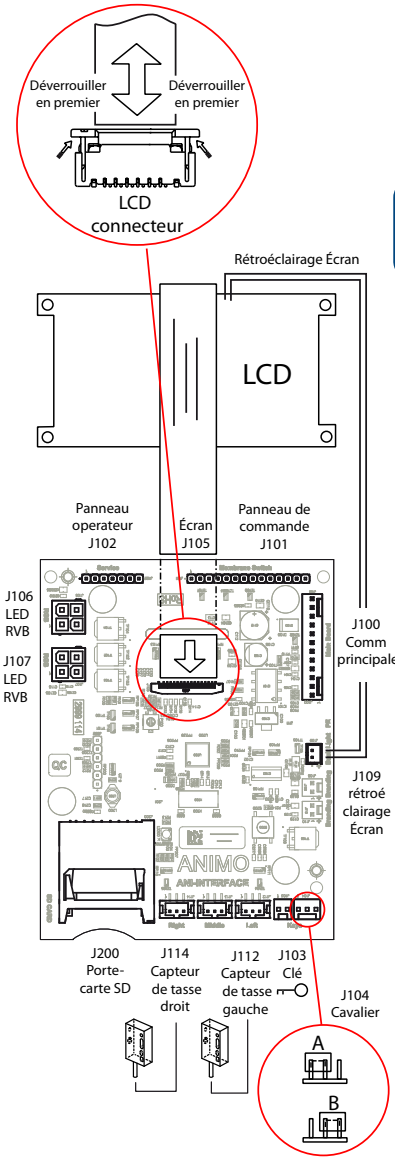
9.2 Interface / Écran

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	



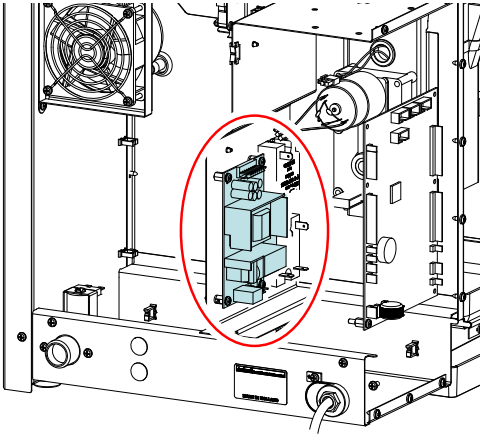


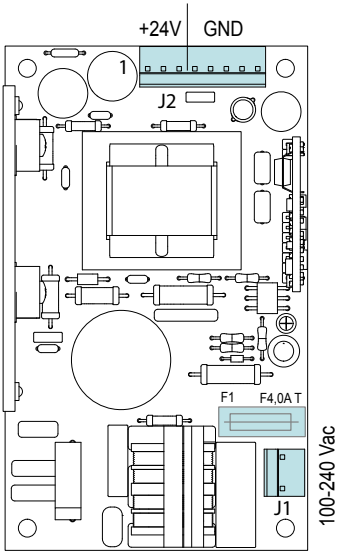
EN

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.





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**

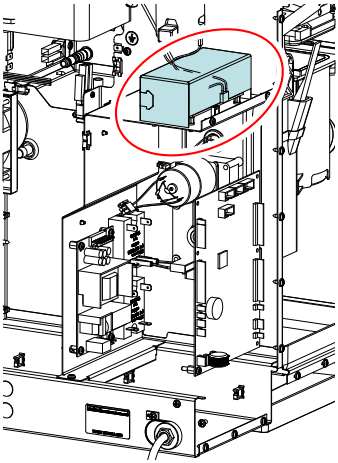
9.4 Circuit imprimé du broyeur

Le circuit imprimé du broyeur convertit, à l'aide d'un redresseur, la tension 230 Vca (courant alternatif) en tension 230 Vcc (courant continu) pour actionner le moteur du broyeur.

Le signal IM1 (24 Vcc) de la commande principale sera délivré à la connexion J5-J6 (la DEL s'allume). Ce signal actionne le moteur du broyeur à l'aide d'un Triac.

On accède à cette commande après avoir démonté la paroi arrière.

- Fusible 3,15 A lent (réf. 02580) pour la protection du moteur du broyeur.



EN

9.4.1 Connexions

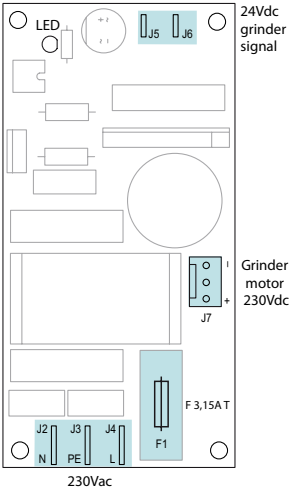
Signal 24 Vcc ingrédient 1			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
J5	24Vdc +	rouge	la polarité n'est pas importante
J6	24Vdc -	marron	

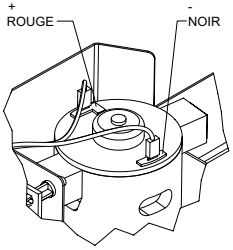
230Vdc			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
1	230Vdc +	rouge	la polarité est importante !
3	230Vdc -	noir	

230Vac			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
J2	230Vac neutre	bleu	
J3	PE (terre)	jn/vr/	
J4	230Vac phase	marron	

Fusible F1	
3,15A lent	**No. art. 02580**

Moteur de broyeur 230 Vcc			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
	230Vdc +	rouge	**Veillez à ce que le sens de rotation soit correct !** +24 Vcc (fil rouge) d'après le dessin
	230Vdc -	noir	





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.

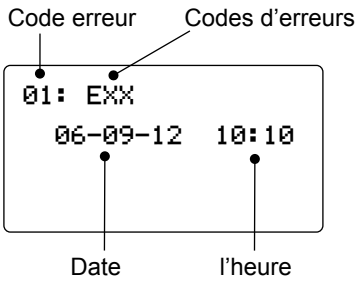
Après une inspection générale des pièces et composants, utilisez le guide d'analyse de pannes pour identifier la cause possible du problème.

#) 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 l'élément de menu 'Lecture journal' (menu 2.8) du menu de maintenance. L'erreur affichée en premier est le message d'erreur le plus récent.



- La 1ère ligne affiche les mêmes codes d'erreur que ceux mentionnés dans le tableau d'analyse des pannes (voir chapitre 9.3).
- La 2ème ligne affiche la date et l'heure de la survenue du code d'erreur.

10.2 Effacer journal

Utilisez la fonction 'Effacer journal' (menu de service 2.9) pour effacer le journal.

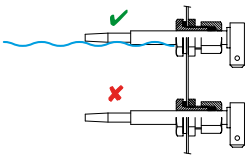
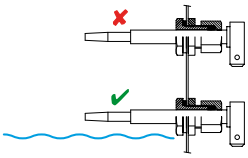
10.3 Afficher les messages lors de l'utilisation

Écran	Cause possible	Action	
Placer une tasse 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 **5. Entretien / 5.1 Programme de rinçage journalier.**
Placer une tasse Nettoyage	Le programme de nettoyage n'a pas été activé à temps		Activer le programme de nettoyage et suivre les instructions à l'écran. **5. Entretien / 5.2 Programme de nettoyage hebdomadaire.**
Placer une tasse Remplacer le filtre	Le filtre du percolateur devra être remplacé avec un propre.		Remplacement du filtre du percolateur. Voir paragraphe **5. Entretien / 5.3 Programme mensuel.**
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 **5.4 Entretien périodique / 5.4.1 Entretien chaudière.**	
Placer une tasse Service perco	Le percolateur a besion d'un entretien.	Certaines parties du percolateur ont besoin d'être remplacées. Voir chapitre **5.4 Entretien périodique / 5.4.2 Entretien percolateur et 5.4.4 Travaux.**	
Hors service Chaudière remplissage	Pendant la mise en service : le chauffe-eau est encore vide et se remplit	Pas d'action nécessaire. SI le chauffe-eau est au bon niveau, s'affiche alors "Chaudiere Chauffe".	
	Pendant l'utilisation : le chauffe-eau ne se remplit pas ou se remplit trop lentement. Après 60 sec. s'affiche alors E3 Niveau erreur.	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 Egouttoir 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 Poubelle pleie	Le nombre maximal de tasses de café, dont les résidus passent dans la poubelle, a été atteint.	Vider la poubelle. Lors du replacement de la poubelle, le compteur de tasses est automatiquement remis à zéro.	

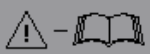
EN

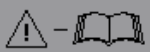
Écran	Cause possible	Action	
Hors service Poubelle manquante	La poubelle n'est pas détectée.	Contrôlez la poubelle.	
Hors service Porte ouverte	Pour des raisons de sécurité, le distributeur est mis hors service si cette porte est ouverte.	On peut mettre le distributeur en marche avec la porte ouverte en utilisant la goupille de porte.	
Hors service Stand-by	Le distributeur est en mode veille (stand-by).	On peut consigner cette fonction manuellement ou automatiquement – voir menu Opérateur.	
Fermez la porte	La serrure de porte n'est pas bien fermée. Le dosage d'eau chaude n'est possible.	Fermez la serrure de porte.	
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 **5. Entretien / 5.1. Programme de rinçage journalier**
Hors service Nettoyage	Le programme de nettoyage n'a pas été activé à temps. La machine est bloquée.		Activer le programme de nettoyage et suivre les instructions à l'écran. Voir paragraphe **5. Entretien / 5.2 Programme de nettoyage hebdommadaire.**
Hors service Remplacer le filtre	Le filtre du percolateur devra être remplacé par un propre. La machine est bloquée.		Remplacer le filtre du percolateur. Voir paragraphe **5. Entretien / 5.3 Programme mensuel.**

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.	Contrôler le fonctionnement des capteurs de niveau dans le menu de service 2.7 Test. Éteindre et rallumez l'appareil.
		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.
E4 Perco. erreur	Le percolateur ne bouge pas de sa position initiale. Le moteur du percolateur ne tourne pas.	Contrôlez le fonctionnement du moteur du percolateur dans le menu de service **2.7 Test.** Éteignez et rallumez l'appareil.
		Vérifiez la goupille cannelée du moteur de perco. Remplacer si cassée.
		Contrôlez le fonctionnement du commutateur du percolateur. Lorsque le moteur du percolateur est dans sa position initiale, le levier de l'interrupteur doit s'encastrer dans l'encoche. Le contact est fermé. Lorsque le moteur du percolateur tourne, le levier de l'interruptuer doit être pressé. Le contact est ouvert.

EN

Écran	Cause possible	Action
Hors service  E5 Perco. erreur	Le percolateur n'est pas revenu dans sa position initiale.	Contrôlez le fonctionnement du commutateur du percolateur et du moteur du percolateur dans le menu de service 2.7 Test. Eteignez et rallumez l'appareil
		Vérifiez goupille cannelée moteur de perco. Remplacé si cassé.
E6 Haute température	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 nécéssaire.
E7 BM erreur	Le moteur du percolateur s'est bloqué. La sortie du moteur est en surtension (courant trop élevé). La commande a déconnecté la sortie.	Contrôlez si la chambre de percolation est bien montée dans le support. Ôtez le percolateur et éliminez l'élément bloquant. Eteignez et rallumez l'appareil.
		Assurez-vous que bon lecteur essuie-glace entre les armes est placé. Supprimer le brasseur et correctif coincé. Eteignez et rallumez l'appareil.
		Le café filtre est bouché avec les taches de café. Piston doit tirer (à vide) trop dur. Nettoyez ou remplacez le filtre. Eteignez et rallumez l'appareil.
E8 Mixer 2 erreur	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'electrovanne 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. Voir le chapitre 8.9 Nettoyage des bacs à ingrédient. Eteignez et rallumez l'appareil
E13 Mixer erreur	Le groupe percolateur et 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

Écran	Cause possible	Action
Hors service  E14 Output err.	Erreur électrode ; Les deux électrodes, maxi. et mini. détectent un manque d'eau. Valve d'arrivée se	S'assurez que la chaudière n'a pas de fuite. 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.
	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.
E16 Niveau erreur	Sortie du Perco au du moteur du mixer (mélangeur) reste actif.	Sortie du moteur percolateur/mixeur défectueuse (FET). Remplacer la carte.
E17 MDB erreur	Sortie du moteur à ingrédient et du ventilateur / valve reste actif.	sortie moteur ingrédient défectueuse (FET) Remplacer la carte.
E18 Erreur mixer FET	Défaillance du logiciel	Mettre la machine en marche / arrêt. Charger par défaut Installez le nouveau logiciel.
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 chaudère	Temps de chauffe trop long (8 min.), sécurité chaudière enclenchée.	Réinitialiser le thermostat de vapeur, aller au chapitre 3.8. 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 sonde de température mesure une température au dessous de 0°C.	La chaudière et /ou la sonde sont au dessous de 0°C. Laisser la machine réchauffer 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.

EN

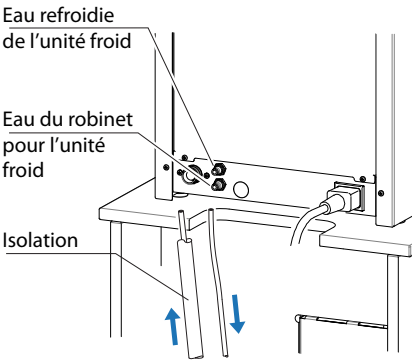
11. OPTIONS SPÉCIALES

11.1 Installation OptiFesh NG Hot&Cold

Equipement nécessaire:

- OptiFresh NG H&C
- Table support avec unité froid [1001569].

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.



EN

11.2 Installation du grand bac à déchets

Produits et outils nécessaire:

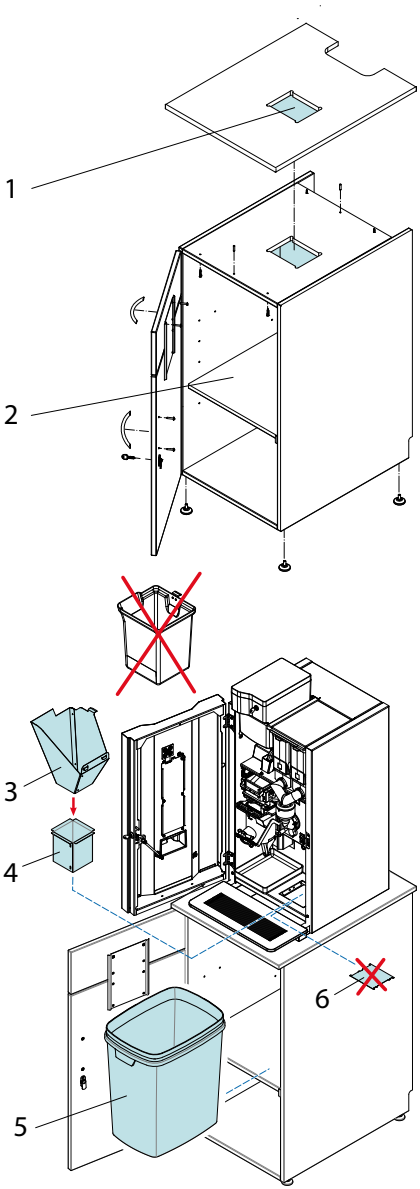
- OptiFresh NG 2.0
- Meuble avec accès au grand bac [1005033]
- Plateau supérieur avec accès au grand bac, [65032] petit ou [65032] grand.

1. Assembler le meuble en suivant les instructions.
2. Retirer la trappe en inox [6] dans le fond de l' OptiFresh NG, et centrer la machine au-dessus du passage [1].
3. Placer le boîtier en inox [4] à travers le fond.
4. Remplacer la poubelle à café standard par l'entonnoir spécial en inox [3] et le placer dans l'OptiFresh NG.
5. Brancher l' OptiFresh NG à l'eau (avec filtre) et à l'électricité.
6. Changer le compteur de tasse : **Service menu / 2.13 Réglages supplémentaire / gestion poubelle / nombre tasses** de 300 à 500 tasses.

```
2.13 Réglages supplémentaire.
       |
       └─2.13.0 Gestion poubelle
                  |
                  └ 2.13.00 Nombre de tasses
```

I Nous ne recommandons pas de d'éteindre le signal de poubelle. En prenant l'entonnoir en inox [3] et le boîtier [4] régulièrement lors du nettoyage, le compteur sera réinitialisé automatiquement.

7. Placer le grand bac [5] à déchets directement sous l'entonnoir.



12. SYSTÈMES DE PAIEMENT

12.1 Mécanisme monétique (optionnel)

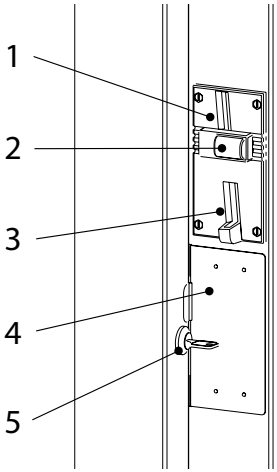
Le distributeur OptiFresh peut, en option, être équipé d'un mécanisme monétique approprié pour les euros (0,05 € à 2,00 €). Les autres monnaies sont disponibles sur demande.

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.

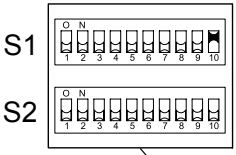
1. Fente d'insertion des pièces de monnaie
2. Bouton de restitution
3. Fente de restitution
4. Tiroir-caisse
5. Serrure de porte (referme en même temps le tiroir-caisse)



12.1.1 Configuration standard

Figure représente la configuration standard des contacteurs DIL, S1-10 'ON'

Le mécanisme monétique est relié au distributeur par une connexion.

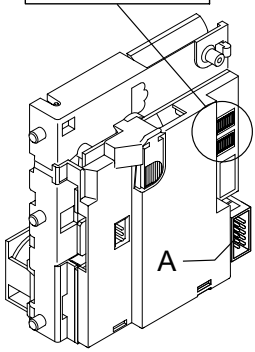


12.1.2 Blocage de pièces de monnaie

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

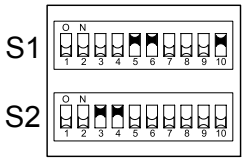
Coin €	S1	S2
€ 0.05	1	7
€ 0.10	2	8
€ 0.20	3	1
€ 0.50	4	2
€ 1.00	5	3
€ 2.00	6	4
Token 607	-	5
Token Eagle	-	6
Token neu	-	7
Token neu	-	8
ON = locked / OFF = free		

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 = validé		



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 €)



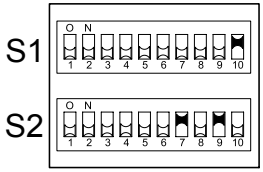
12.1.3 Activer un jeton à café existant

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.

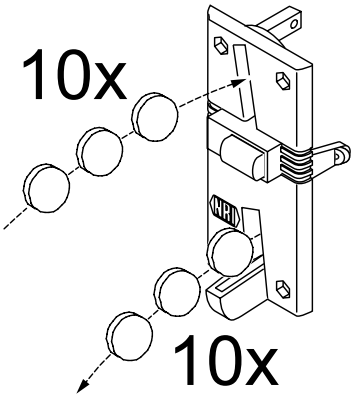
No. art. jeton 03344

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.

- Open the service menu
- Set a price using menu 2.2 Button settings / Button 1-12 / Price (e.g. € 0.50)
- The recipe buttons are activated after sufficient euros or tokens have been inserted!

EN

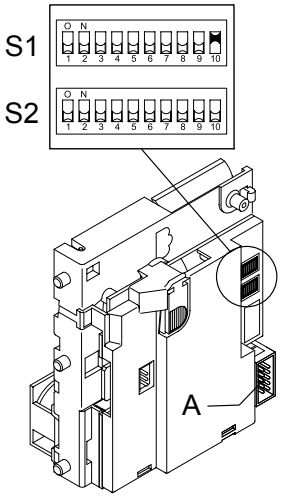
12.1.6 Acceptation des jetons seulement (pas de pièces d'euro)

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		
ON = locked / OFF = free		

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		
£ 0.10 new	S1-5	-



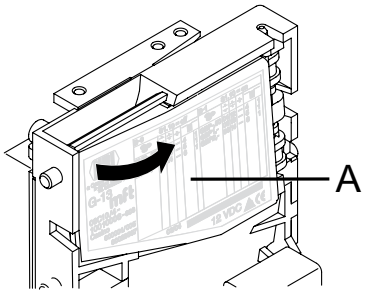
12.1.7 Nettoyage du conduit de pièces

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. Turn off the device.
2. Take the coin mechanism out of the side panel.
3. Carefully open the coin holder valve (A) and hold it open.
4. Clean the coin holder with a cloth and close the valve again.
5. Turn on the device again.



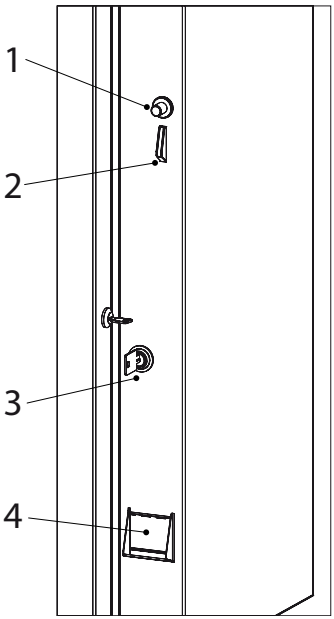
12.2 Changeur de monnaie (optionnel)

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

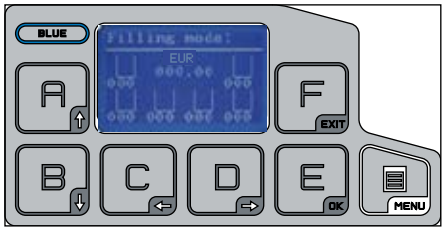


EN

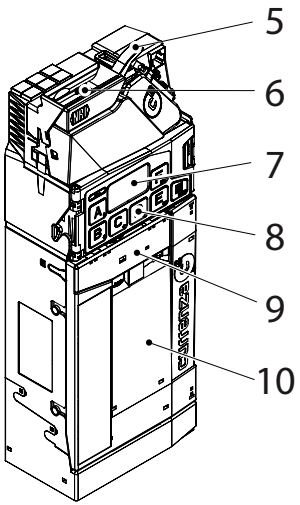
12.2.1 Remplissage des tubes

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

1. Activer le mode:
   `Menu principal > F = remplissage`



2. Insérer les pièces individuellement dans la fente [2] ou [6].
3. 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.
4. 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.

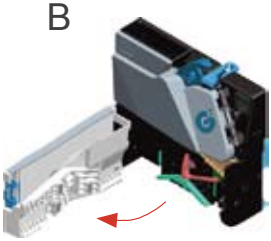
ATTENTION

- 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 ouvrer 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.

A

B



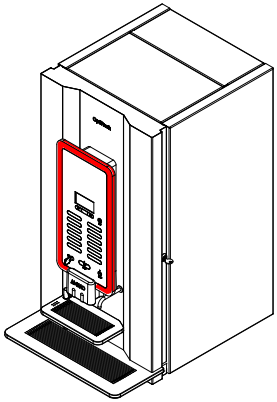
C

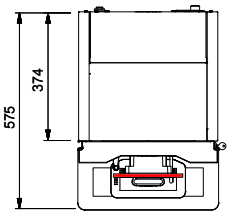
12.2.5 Analyse des pannes

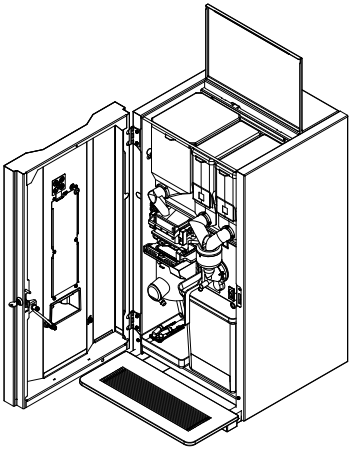
Pour un diagnostic détaillé de la panne, voir la documentation technique NRI..

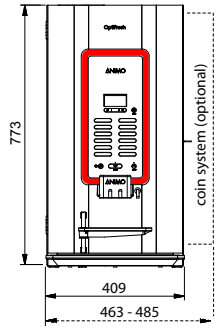
EN

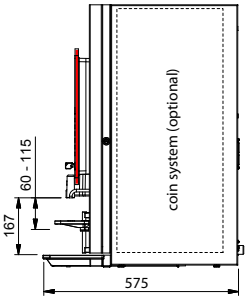
OptiFresh NG 2.0

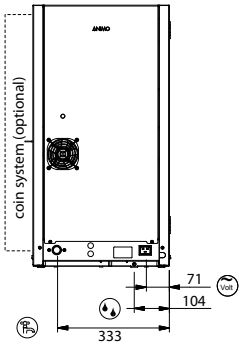


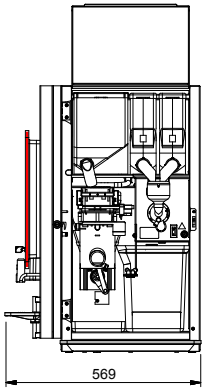


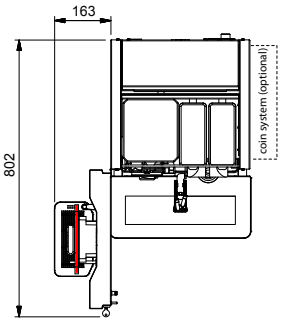


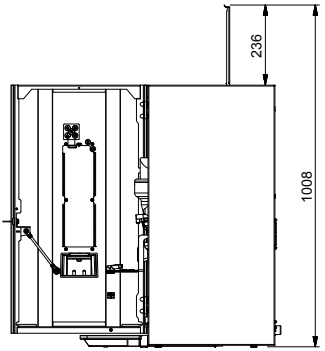




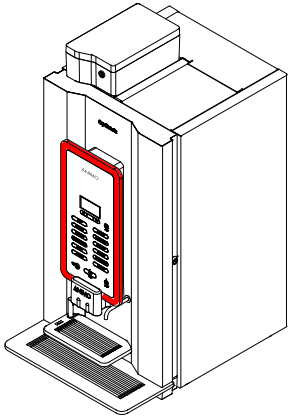


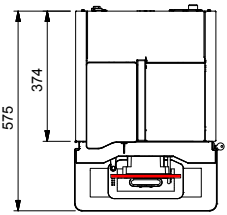


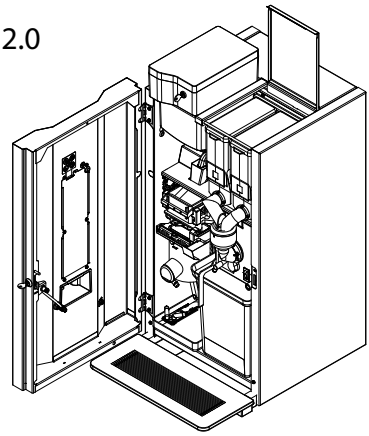


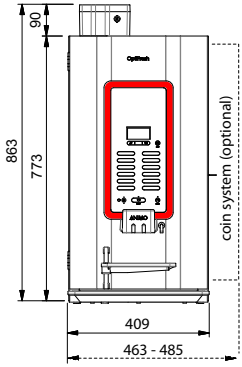


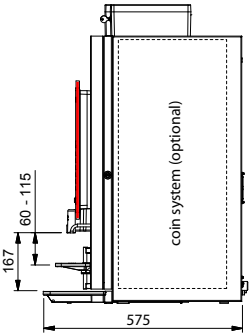
OptiFresh Bean NG 2.0

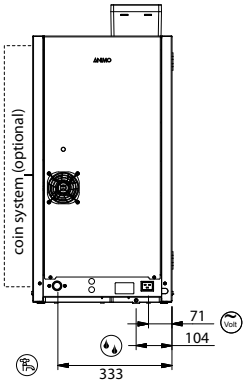


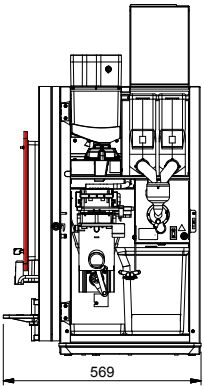


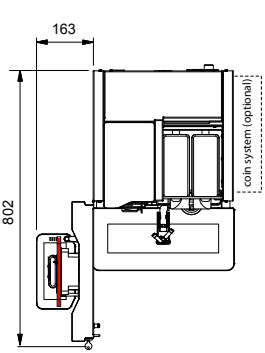


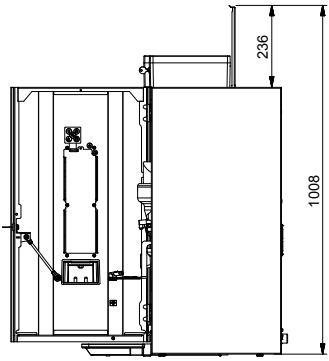












EN

ANIMO

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

Rev. 0.0 01/2016 Art.nr 1004754