

ANIMO

OptiBean OptiBeanXL Modèle 2017

TOUCH



Votre espresso parfait n'est plus qu'à une touche

livret de service



TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS 5

1. INTRODUCTION OPTIBEAN TOUCH.....	6
1.1 Principes de fonctionnement.....	7
1.2 Code modèle.....	8
2. PREMIERS RÉGLAGES DE MENU APRÈS INSTALLATION	9
2.1 Interface utilisateur pendant gratuit vente	13
2.2 Interface utilisateur quand le système de paiement est connecté	14
2.3 Interface utilisateur des écrans de sélection de boissons.....	14
2.4 Comment programmer une recette ?.....	15
2.5 Comment corriger une recette ?	16
2.6 Comment mesurer le poids d'un ingrédient ?	17
2.7 Règles d'ajustement	18
2.7.1 Groupe Espresso	18
2.7.2 Déchet de café (galette).....	19
2.7.3 Moulin à café.....	19
2.8 Comment régler un café ?	20
2.9 Conseils de réglage	22
2.10 Réglages recettes avancées.....	23
2.11 Chronologie réglages recettes	23
3. PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT	24
3.1 Gestion de l'eau	25
3.1.1 Mise en service	26
3.1.2 Arrêt machine	26
3.1.3 Pas de préparation	26
3.1.4 Préparation du café	27
3.1.5 Préparation du chocolat	27
3.1.6 Préparation d'un café au lait	27
3.1.7 Préparation de l'eau chaude	27
3.1.8 Préparation de l'eau froide (en option).....	27
3.2 Composants.....	28
3.3 Détecteur de tasse (en option).....	32
3.4 Groupe Espresso (inversé).....	33
3.4.1 Fonctionnement	34
3.4.2 Spécifications percolateur Espresso	35
3.4.3 Démontage.....	36
3.4.4 Remontage.....	37
3.5 Moulin	38
3.5.1 Réglage de base	39
3.5.2 Durée de vie	40
3.5.3 Rodage des disques broyeurs	40
3.5.4 Remplacement des disques broyeurs	40
3.5.5 Remplacement de la courroie dentée	41
3.5.6 Nettoyage.....	42
3.6 Groupe des produits instantanés	43
3.6.1 Réglage de la vitesse du mixeur.....	44
3.6.2 Ventilation du groupe mixeur.....	45
3.6.3 Ventilation de la poubelle	45
3.7 Système de chaudière	46
3.7.1 Valves de distribution	48
3.7.2 Enlèvement / remplacement des valves	49

4. STRUCTURE DU MENU / AFFICHEUR.....	50
4.1 Le menu principal.....	50
4.2 Menu opérateur.....	52
4.3 Le menu de service.....	60
5. RÉGLAGES ET LOGICIEL.....	79
5.1 Enregistrer les réglages.....	81
5.2 Chargement des réglages.....	82
5.3 Installation de logiciel.....	83
6. MAINTENANCE.....	88
6.1 Programme de rinçage quotidien.....	88
6.2 Programme de nettoyage hebdomadaire.....	89
6.3 Maintenance périodique.....	90
6.3.1 Service chaudière.....	90
6.3.2 Service percolateur.....	91
6.4 Contrats de service.....	92
6.4.1 Révision.....	92
6.5 Maintenance groupe expresso.....	99
6.5.1 Kit de remplacement 25Kdu percolateur.....	99
6.5.2 Unité d'entraînement.....	100
6.6 Contrôle / réglage de la pression de la pompe.....	101
7. TRANSPORT / ARRÊT MACHINE.....	102
8. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS.....	103
9. VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉLECTRONIQUE.....	105
9.1 Commande principale.....	105
9.1.1 Principales entrées du circuit imprimé.....	105
9.1.2 Principales sorties du circuit imprimé.....	107
9.1.3 Communications du circuit imprimé principal.....	108
9.2 Interface / écran tactile / écran.....	109
9.2.1 Connexions.....	109
9.3 Alimentation.....	110
9.3.1 Connexions.....	110
9.4 Circuit imprimé du moulin 230Vac / 230Vdc.....	111
9.4.2 Connexions.....	111
10. DÉPANNAGE.....	112
10.1 Lire log.....	112
10.2 Effacer log.....	112
10.3 Afficher les messages pendant l'utilisation.....	113
11. OPTIONS SPÉCIALES.....	119
11.1 Installation du kit de vidange.....	119
11.2 Installation chaud et froid.....	119
11.3 Installation du collecteur de la poubelle.....	120
12. SYSTÈMES DE PAIEMENT.....	121
12.1 Mécanisme monétique (facultatif).....	121
12.1.1 Configuration standard.....	121
12.1.2 Blocage des pièces de monnaie.....	121
12.1.3 Activer un jeton existant.....	122
12.1.4 Programmation d'un nouveau jeton.....	122
12.1.5 Acceptation des euros et des jetons.....	122

12.1.6	Autres devises (pas d'euros).....	122
12.1.7	Acceptation des jetons exclusivement (pas d'euros)	123
12.1.8	Nettoyage du canal à pièces.....	123
12.2	Changeur de monnaie (facultatif).....	124
12.2.1	Remplissage des tubes.....	124
12.2.2	Vidage des tubes	124
12.2.3	Programmation d'un nouveau jeton	125
12.2.4	Nettoyage du canal à pièces.....	125
12.2.5	Analyse des défaillances.....	125

© 2018 Animo®

Tous droits réservés.

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



AVANT-PROPOS

FR

Objectif de ce document

Ce document est destiné à être utilisé comme annexe de service au manuel d'utilisateur avec lequel **le personnel de service formé et agréé** peut installer, programmer et entretenir cette machine.

- **Le personnel de service formé et agréé se réfère aux personnes qui peuvent installer, programmer, entretenir et effectuer des réparations sur la machine.**

La plupart des réglages, notamment les réglages de produit, sont sécurisés par un code PIN. Ce code PIN est censé éviter que l'utilisateur n'accède au menu de service.

Il est recommandé de ne pas laisser ce document à l'utilisateur après l'installation et de changer le code PIN.

Tous les chapitres et sections sont numérotés. Les différentes figures auxquelles il est fait référence dans le texte se trouvent dans les illustrations au début de ce livret ou avec les thèmes concernés.

Pictogrammes et symboles



NOTE

Instructions générales pour : AVERTISSEMENT, PRÉCAUTION ET NOTE.



PRÉCAUTION !

Avertissement de possibilité de blessures graves ou de dommages sérieux.



AVERTISSEMENT

Avertissement de danger électrique.



AVERTISSEMENT

Avertissement de décharge électrostatique (DES) sur l'électronique.



AVERTISSEMENT

Avertissement de blessure grave par écrasement.

1. INTRODUCTION OPTIBEAN TOUCH

Explication de la désignation d'OptiBean Touch :

Désignation	Signification	Description	Volume de tasse	Distribution de la hauteur de la tasse	Pichet thermos
1er chiffre	Nombre de conteneurs	1 - 3			
-	Percolateur standard	6,5 - 9,5 grammes	50-150 ml	60-115 mm	167 mm
XL	Percolateur XL	9,5 -13,4 grammes	150-230 ml	60-115 mm	167 mm
Touch	Appuyer sur écran	Modèle 2017 fonctionnant avec un écran tactile			
C&F	Chaud et froid	Préparé pour des compartiments avec une unité de refroidissement			



OptiBean
Touch

1
2
3
2 C&F
3 C&F



Compartiment
de base

Chaud et froid



OptiBean
XL
Touch

2 XL
3 XL
2 XL H&C
3 XL H&C



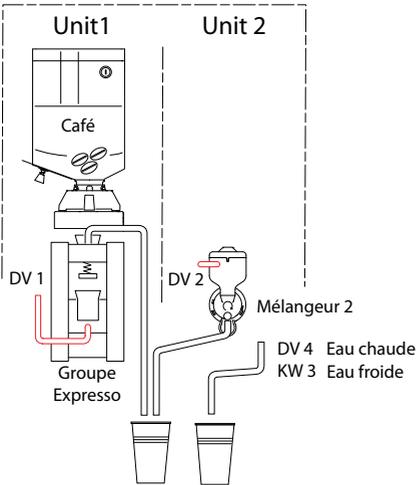
Avec accès à
la poubelle

OptiBean (XL) Touch

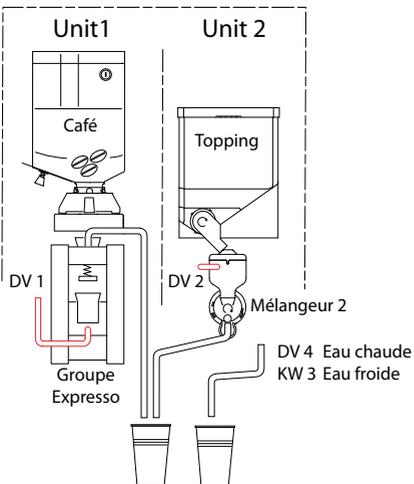
1.1 Principes de fonctionnement

FR

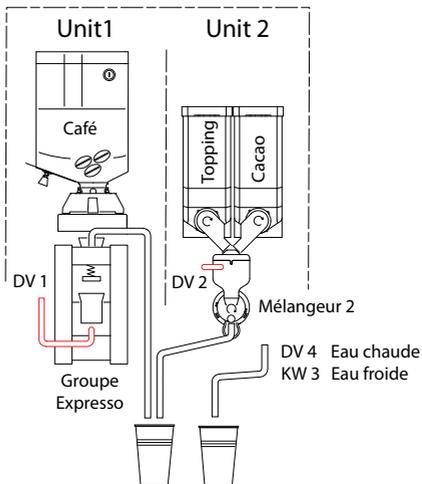
OptiBean 1 NG



OptiBean 2 (XL) NG



OptiBean 3 (XL) NG



1.2 Code modèle

Les modèles OptiBean Touch sont configurés en fonction des configurations de conteneurs standard indiquées ci-dessous.

OptiBean (XL)		Code modèle		Configurations de conteneur		
		Standard.	XL	1	3	4
1		3B 1A	-	Grains de café		
2		3B 2A	2B 2B	Grains de café	Topping	
		3B 4A	2B 4B		Cacao	
		3B 5A	2B 5B		Thé	
3		3B 3A	2B 3B	Grains de café	Topping	Cacao
		3B 6A	2B 6B		Topping	Sucre
		3B 7A	2B 7B		Topping	Thé
		3B 8A	2B 8B		Thé	Cacao
		3B 9A	2B 9B		Thé	Sucre
		3B AA	2B AB		Topping	Café inst.
		3B BA	2B BB		Topping	Décaféiné inst.

Réglages de touche

Téléchargez un aperçu des recettes standard et des recettes optionnelles sur <http://www.animo.eu/fr/sd>.

Saisissez l'adresse du site Web dans votre navigateur Web et vous pourrez télécharger la documentation technique pertinente sans avoir besoin d'un code de connexion.

2. PREMIERS RÉGLAGES DE MENU APRÈS INSTALLATION

Les données suivantes doivent être définies dans les menus de l'opérateur et de service immédiatement après la première utilisation de la machine. Le réglage de langue d'usine est l'anglais.

Mettez la machine en marche

- Suivez les instructions sur l'afficheur



- Appuyez sur **SELECTIONNER UNE BOISSON** pendant 2 secondes pour accéder rapidement au **MENU OPÉRATEUR**.



Vous ne voulez pas un accès rapide au menu opérateur ? Allez au menu 1.11 Son & Vision / 1.1.06 Accès à la touche Menu / et sélectionnez Oui. Cette fonction ne fonctionne que lorsque la clé de la porte est « ouverte », de sorte que seul le propriétaire de la clé puisse accéder au menu.

0.05 MENU OPÉRATEUR

Sélectionnez **MENU OPÉRATEUR** pour accéder au menu opérateur.

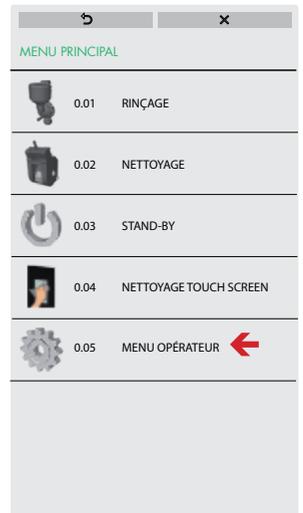
Utilisez le code PIN 1 - 1 - 1 - 1 - 1.



Retour en arrière



Quitter le menu



- 2.04 Réglages Langue (régler)
- 2.06 Service chaudière Service
 Tasses (régler)
 Mois (régler)

Tasses

Le message indique que l'appareil doit être détartré. Si un filtre à eau est installé (recommandé), cela indique également que le filtre doit être remplacé.



Nous recommandons vivement d'utiliser un filtre à eau. Calculez la capacité de votre filtre en utilisant les informations de capacité fournies avec le filtre. Réglez le nombre de tasses dans le menu pour que le signal [Service chaudière] apparaisse sur l'afficheur.

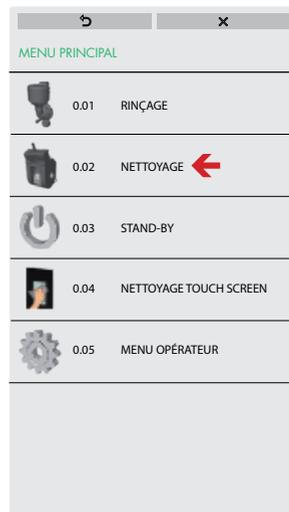
Mois

Si vous le souhaitez, un rappel peut être défini pour que le message de service de chaudière apparaisse. Par exemple : Si « 12 mois » est enregistré à l'installation, le message de service de chaudière apparaîtra sur l'afficheur 12 mois après l'installation.

Tableau de la dureté de l'eau

Qualité de l'eau	Dureté				Service après (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 = éteint

- Sélectionnez **NETTOYAGE** pour exécuter le programme de nettoyage (sans tablette de nettoyage) et pour remettre à zéro le message de nettoyage.

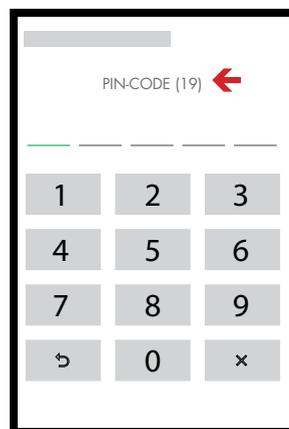


Arrêt machine

Veuillez suivre le chapitre 6 Transport / Arrêt machine pour vidanger le système de chaudière avant de transporter ou de stocker la machine.

Vue d'ensemble du CODE PIN

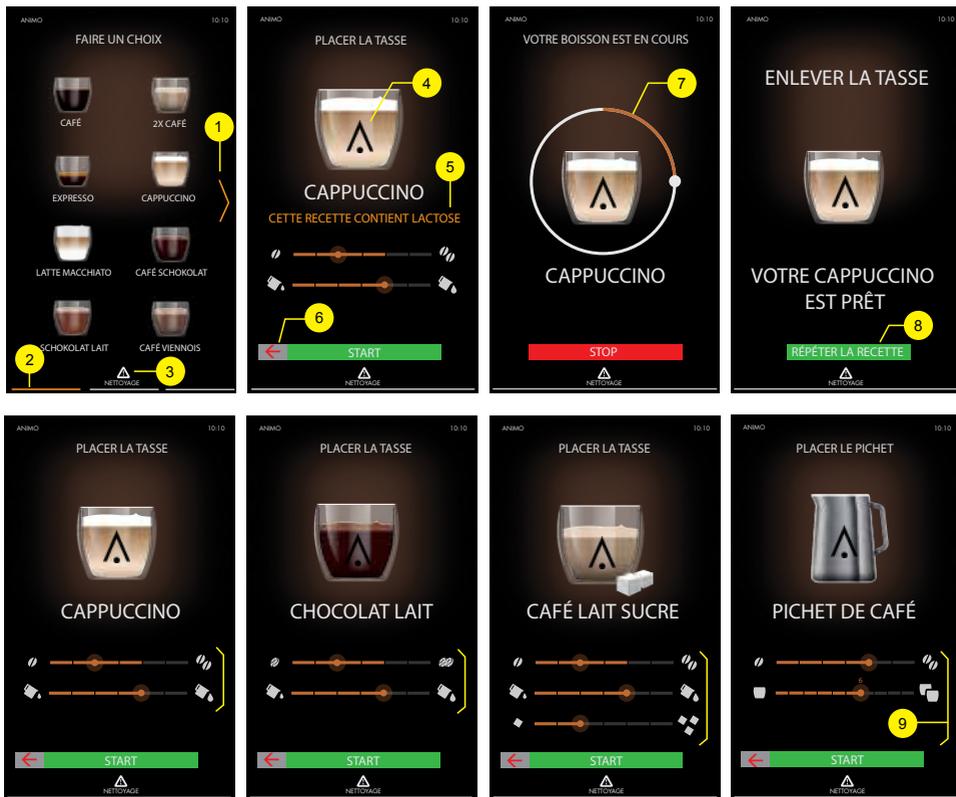
Propriétaire / détenteur de la clé	CODE PIN	Peut être modifié
Menu opérateur	1 - 1 - 1 - 1 - 1	voir menu 1.12
Pause		
Pichet		
Pin de gratuit vente	1 - 2 - 3 - 4 - 5	voir menu 1.13
Ingénieur de maintenance formé		
Menu Service	2 - 2 - 2 - 2 - 2	voir menu 2.12



2.1 Interface utilisateur pendant gratuit vente

L'interface utilisateur aide l'utilisateur à sélectionner une boisson (recette) et l'informe de l'état du processus. Certains des éléments ci-dessous sont désactivés par défaut. Le numéro à côté du menu indique où il peut être activé dans le menu.

1. Faites glisser ou appuyez pour passer à l'écran 2 et / ou 3, en fonction du nombre de boissons programmées.
2. Afficher le nombre et la position
3. Signaux de nettoyage et d'entretien
4. Afficher le logo sur tasse (menu opérateur 1.11.02)
5. Afficher les informations sur l'allergie (menu opérateur 1.11.05)
6. Bouton retour
7. Processus
8. Montrer repetition recette (menu opérateur 1.11.04)
9. Réglages de l'intensité pour le café, le cacao, le lait ou le sucre / Nombre de tasses dans le pichet



2.2 Interface utilisateur quand le système de paiement est connecté

L'interface utilisateur ci-dessous montre comment l'utilisateur est informé lorsque l'appareil est mis en mode paiement. Certains des éléments ci-dessous sont désactivés par défaut. Le numéro derrière le menu indique l'endroit où il peut être activé dans le menu.

1. Cette ligne affiche des informations sur la façon dont une boisson doit être payée (en espèces, puce, carte, etc.).
2. Le crédit peut être affiché. (menu de service 2.04.05.00.09)
3. Le prix de chaque boisson s'affiche. (menu de service 2.02.01.02)
4. Pin de gratuit vente (1 - 2 - 3 - 4 - 5) (menu de service 2.02.0x.00)



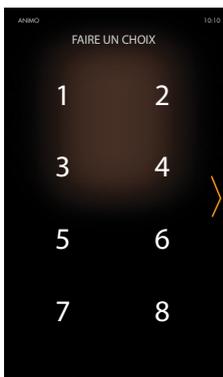
2.3 Interface utilisateur des écrans de sélection de boissons

Il y a un maximum de 3 écrans à programmer. Chaque écran contient un maximum de 8 positions de boisson.

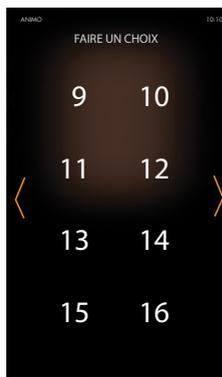
S'il y a (par exemple) 12 sélections de boissons programmées, seulement 2 écrans sont activés.

S'il y a (par exemple) 20 sélections de boissons programmées, 3 écrans sont activés.

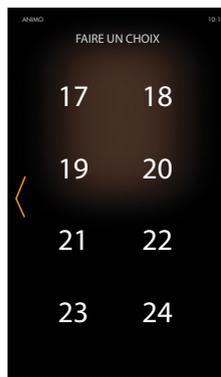
écrans 1



écrans 2

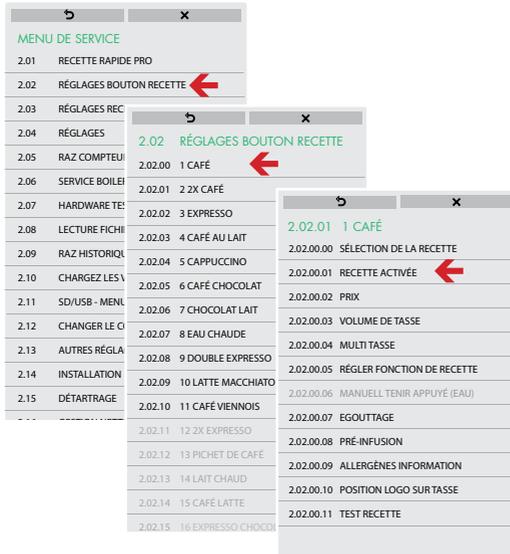


écrans 3



2.4 Comment programmer une recette ?

Chaque machine contient des recettes de base préprogrammées. Chaque clé peut être changée si nécessaire. Dans l'exemple ci-dessous, le bouton 1 passe du **café** au **cappuccino**.



1. Accéder à l'élément de menu de service illustré ci-dessus.
2. Sélectionnez **RÉGLAGES BOUTON RECETTE / 1 CAFÉ / TOUCHE**
 - Les textes en noir et gris montrent les recettes disponibles dans la machine.
 - Les recettes en texte noir sont activées (les touches sont visibles sur l'afficheur).
 - Les recettes en texte gris ne sont pas activées (pour activer, allez sur RECETTE ACTIVÉE).
3. Sélectionnez la recette requise dans la liste des recettes préprogrammées et appuyez sur OK.

 Les recettes définies en usine peuvent être trouvées dans le document des réglages recettes qui peut être téléchargé sur <http://www.animo.nl/en/sd>.

 Au lieu d'une RECETTE, un code PIN de gratuit vente peut être programmé. Utilisez ce code PIN de gratuit vente pour faire passer l'écran tactile sur gratuit vente lorsqu'un système de paiement est activé.

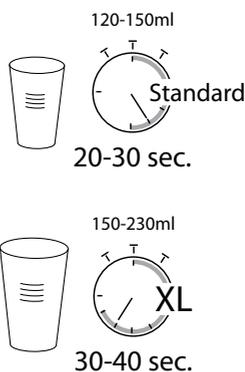
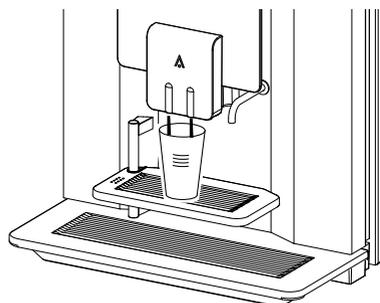


exemple : OptiBean 3 Touch



2.5 Comment corriger une recette ?

Voici un moyen facile de vérifier le volume et le goût de la boisson distribuée sans quitter le menu :



1. Accéder à l'élément de menu de service illustré ci-dessus.
2. Modifiez un ou plusieurs réglages.
3. Placez une tasse vide sous la sortie et appuyez sur TEST RECETTE. Votre boisson est prête.



Lorsque le volume de la tasse (réglage de menu) est augmenté, les produits instantanés tels que le topping et le chocolat seront automatiquement et proportionnellement augmentés. Le café ne sera toutefois pas automatiquement augmenté !

Si les réglages optimaux sont obtenus pour le premier café, copiez le temps de moulin réglé pour toutes les boissons au café: Café au lait, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, etc.

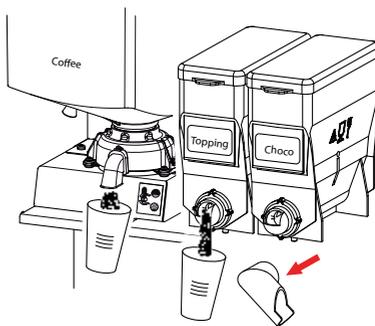
2.6 Comment mesurer le poids d'un ingrédient ?

Seul le moulin ou le moteur bacs ingrédients sera entraîné (pas d'eau distribuée).



Il est vivement recommandé de vérifier la mesure du café avec un jeu de mini-balances.

Il est facile de les commander sur Internet.



MENU DE SERVICE

- 2.01 RECETTE RAPIDE PRO
- 2.02 RÉGLAGES BOUTON RECETTE
- 2.03 RÉGLAGES RECETTE
- 2.04 RÉGLAGES
- 2.05 RAZ COMPTEURS
- 2.06 SERVICE BOILER
- 2.07 HARDWARE TEST
- 2.08 LECTURE FICHIER HIST
- 2.09 RAZ HISTORIQUE
- 2.10 CHARGEZ LES VALEURS
- 2.11 SD/USB - MENU
- 2.12 CHANGER LE CODE PI
- 2.13 AUTRES RÉGLAGES
- 2.14 INSTALLATION
- 2.15 DÉTARTRAGE
- 2.16 GESTION NETTOYAGE

2.01 RECETTE RAPIDE PRO

- 2.01.00 1 CAFÉ
- 2.01.01 2 2X CAFÉ
- 2.01.02 3 EXPRESSO
- 2.01.03 4 CAFÉ AU LAIT
- 2.01.04 5 CAPPUCCINO
- 2.01.05 6 CAFÉ CHOCOLAT
- 2.01.06 7 CHOCOLAT LAIT
- 2.01.07 8 EAU CHAUDE
- 2.01.08 9 DOUBLE EXPRESSO
- 2.01.09 10 LATTE MACCHIA
- 2.01.10 11 CAFÉ VIENNOIS

2.01.04 4 CAFÉ AU LAIT

- 2.01.04.00 VOLUME DE TASSE +/-
- 2.01.04.01 CAFÉ +/-
- 2.01.04.02 TOPPING +/-
- 2.01.04.03 TEST RECETTE

2.01.04.01 CAFÉ

+
1.50 S
-
TEST INGRÉDIENT ← ANNULER OK

2.01.04.02 TOPPING

+
0.60 S
-
TEST INGRÉDIENT ← ANNULER OK



1. Accéder à l'élément de menu de service illustré ci-dessus.
2. Placez une tasse vide sous la sortie.
3. Appuyez sur TEST INGRÉDIENT. Seul l'ingrédient choisi sera délivré.
4. Mesurez le poids de l'ingrédient*

*Café

Groupe espresso standard : min. 6,5 g - max. 9,0 g.

Groupe espresso XL : min. 9,5 g - max. 12,5 g.

2.7 Règles d'ajustement

2.7.1 Groupe Espresso

L'OptiBean peut être configuré pour les groupes expresso suivants :

Groupe expresso standard

- Une bonne tasse de café (lungo) peut être faite avec 7,5 - 8 g (0,26 - 0,28 onces) de café.
- Cela est indiqué pour un maximum de 9,0 g (0,32 onces) de café moulu (1 tasse de café).
- Cela n'est pas indiqué pour préparer un double café en un cycle de préparation.
- Il existe une recette à double tasse (2x café) disponible dans le logiciel (double cycle d'infusion).



Groupe expresso XL

- Cela est indiqué pour un maximum de 12,5 g (0,44 onces) de café moulu (1 tasse de café).
- Cela est indiqué pour préparer une tasse double d'expresso (2x 70 ml) ou de café à double tasse (2 x 115 ml) en un seul cycle.
- Cela n'est pas indiqué pour préparer un double café > 115 ml en un seul cycle.

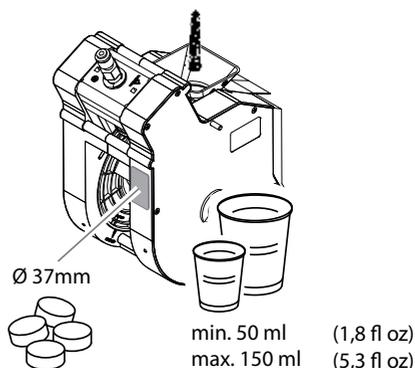


(imp)

Standard

min. 6,5 - max. 9,5* gram (0,23 oz) (0,34 oz)

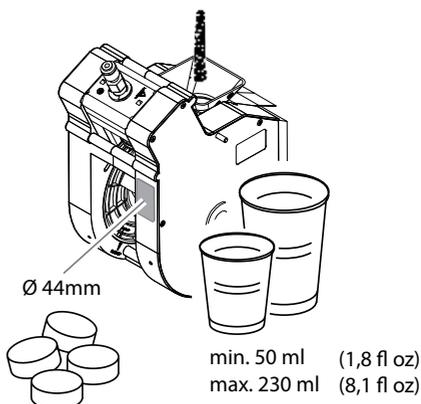
⚠ 0-0-0-0 * max. 9,0 gram (0,32 oz)
⚠ 0-0-0-0 * max. 9,5 gram (0,34 oz)



XL

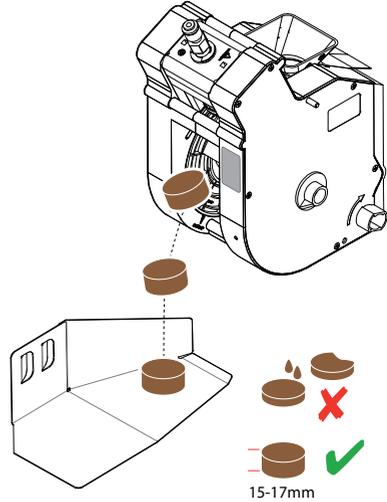
min. 9,5 - max 13,4* gram (0,34 oz) (0,47 oz)

⚠ 0-0-0-0 * max. 12,5 gram (0,44 oz)
⚠ 0-0-0-0 * max. 13,4 gram (0,47 oz)



2.7.2 Déchet de café (galette)

- Il est très important de voir à quoi ressemble la galette quand elle éjectée du percolateur.
- Une galette trop humide et qui tombe en morceaux est le signe d'un manque de café lors de la distribution et / ou d'une mouture trop grossière !
- Récupérez une galette pendant le réglage de la galette comprimée. Conseil : Utilisez le déflecteur en inox du percolateur.
- Une bonne galette est entière, sèche et a au moins 15-17 mm d'épaisseur.
- Il est normal qu'une petite quantité d'eau sorte du percolateur lorsqu'il s'ouvre.

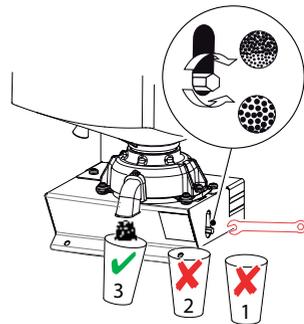


FR

2.7.3 Moulin à café

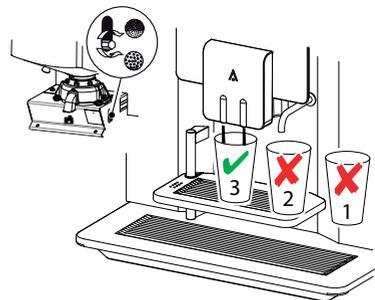
Deux facteurs influent sur le débit du moulin à café : Le temps de rotation du moulin (**2.1 Recette rapide pro / Grains de café**) et la **finesse de mouture** du moulin à café. Essayez de trouver un équilibre entre :

- Le volume de la tasse (réglage du menu)
- La quantité de café moulu (réglage du menu)
- La mouture du café - grossière ou fine (réglage du moulin)
- 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 grossière peut être fait quand le moulin est à l'arrêt.
- Réajustez le réglage du moulin uniquement par palier de 1/4 de tour. Remarque : Ce n'est que la 3e tasse de café qui sera à 100 % avec la mouture modifiée ! (ne pas mesurer les 2 premières tasses).



Rodage des disques de broyage

Des tests ont montré que de nouveaux disques broyeurs en céramique ont une période de rodage de 10 kg de grains de café (environ 1 350 tasses à 7,5 g / XL = 1 000 tasses à 9,5 g).



Nous recommandons de réajuster (plus finement) le moulin après cette période.

2.8 Comment régler un café ?

Après l'installation, il faut toujours régler le distributeur selon les grains de café à utiliser. Servez-vous de ce chapitre en guise d'aide. Une fois le processus de préparation du café réglé, l'utilisateur doit toujours utiliser le même mélange de grains.



Café crème (lungo)

Commencez toujours par régler un café (habituellement le bouton 1). Faites tout d'abord quelques cafés sans changer les réglages et mesurez le temps de préparation de ces tasses de café.

 Le temps de préparation du café est le temps écoulé entre le démarrage de la pompe et le moment où elle s'arrête.

Le temps de préparation d'un café dépend de deux facteurs :

- *la mouture*
- *le dosage de café*

Ajustez le moulin de manière à obtenir une bonne tasse de café selon les temps de préparation indiqués à droite. Utilisez les chapitres 2.2 à 2.4.

Expresso

Une fois le café crème réglé, il y a d'autres réglages pour l'expresso.

Comme la même mouture de café est utilisée pour un expresso, le temps de préparation pour un expresso (50 ml) sera bien inférieur que pour un café normal.

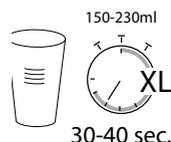
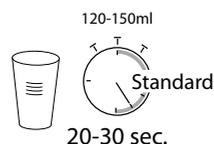
S'il reste de la place dans le compartiment de préparation du groupe Espresso (standard : max : 9,0 g / XL : max.12,5 g) il est possible d'augmenter le temps de mouture.

Si l'on augmente le temps de mouture par petits paliers pour la boisson Espresso, plus de café sera distribué dans le compartiment de percolateur. Cela crée plus de résistance et un temps de préparation plus long.

2.01 Recette rapide pro

2.01.03 Espresso (boisson)

Espresso
Grains de café (ingrédient)



Cappuccino et Latte Macchiato

Les boissons à base de lait sont des boissons telles que le Café Latte, le Cappuccino et le Latte macchiato.

Si le réglage parfait pour l'expresso a été trouvé, il suffit de copier ce réglage sur toutes les boissons à base d'expresso, comme le Cappuccino et le Latte Macchiato.



FR

2.01 Recette rapide pro

2.01.04 Cappuccino (boisson)

- Cappuccino
- Grains de café (ingrédient)

- Latte Macchiato
- Topping (ingrédient)



Lorsque le volume de la tasse (réglage de menu) est augmenté, les produits instantanés comme le topping sont automatiquement et proportionnellement augmentés.

Chocolat / Chocolat + Lait

2.01 Recette rapide pro

2.01.05 Chocolat (boisson)

- Chocolat
- Cacao (ingrédient)

2.01.06 Chocolat lait (boisson)

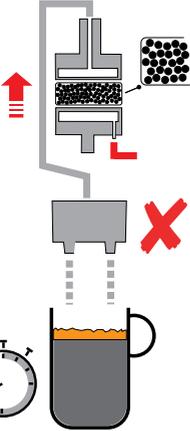
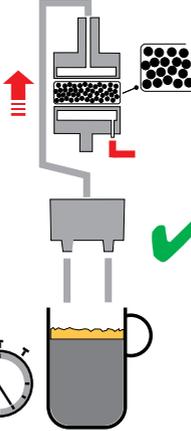
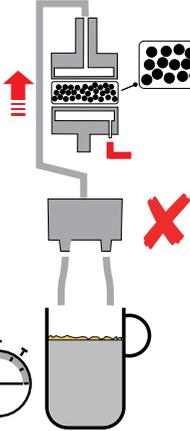
- Chocolat lait
- Cacao (ingrédient)

- Chocolat lait
- Topping (ingrédient)



Lorsque le volume de la tasse (réglage de menu) est augmenté, les produits instantanés comme le chocolat ou le topping augmentent automatiquement et proportionnellement.

2.9 Conseils de réglage

Couche de crème trop épaisse	Couche de crème parfaite	Couche de crème manquante ou trop légère
<ul style="list-style-type: none"> - Mouture trop fine - Goût amer - Temps de préparation trop long - Dosage de café moulu trop élevé - Les jets de café tombent en gouttes <p>Le café est moulu trop fin ou il y a trop de café distribué. L'extraction est excessive en raison d'un temps de contact trop long (trop de substances amères).</p>  <p>Conseil : Réglez le moulin à café sur une mouture plus grossière (le réglage se fait dans le sens des aiguilles d'un montre). Réduisez aussi le dosage du café de 0.1 sec.</p> <p>Attention ! Le réglage du moulin sur une mouture plus grossière se traduit par un risque de surdosage (le volume de café / poids augmente), d'où le risque de blocage du groupe Espresso .</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bonne mouture - Goût de café parfait - Temps de préparation correct - Dosage du café correct - Jets de café pleins et parallèles <p>Le café est bien moulu. L'extraction de la saveur s'est déroulée de manière optimale. La couche de crème est ferme et persiste longtemps.</p>  <p>Conseil : Dégustez votre café.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mouture trop grossière - Saveur peu prononcée - Temps de préparation trop court - Le dosage du café moulu est trop faible - Les jets de café coulent vers l'extérieur <p>Le café moulu est trop grossier pour obtenir une bonne extraction. Le café est sous-extrait. Peu ou absence de couche de crème.</p>  <p>Conseil : Réglez le moulin à café sur une mouture plus fine (réglage dans le sens des aiguilles d'une montre). Réglez la mouture par paliers de 1/4 de tour maximum à chaque fois. Ne pas mesurer les 2 premières tasses de café. Ce n'est que la 3e tasse de café qui sera à 100 % avec la mouture modifiée !</p>

2.10 Réglages recettes avancées

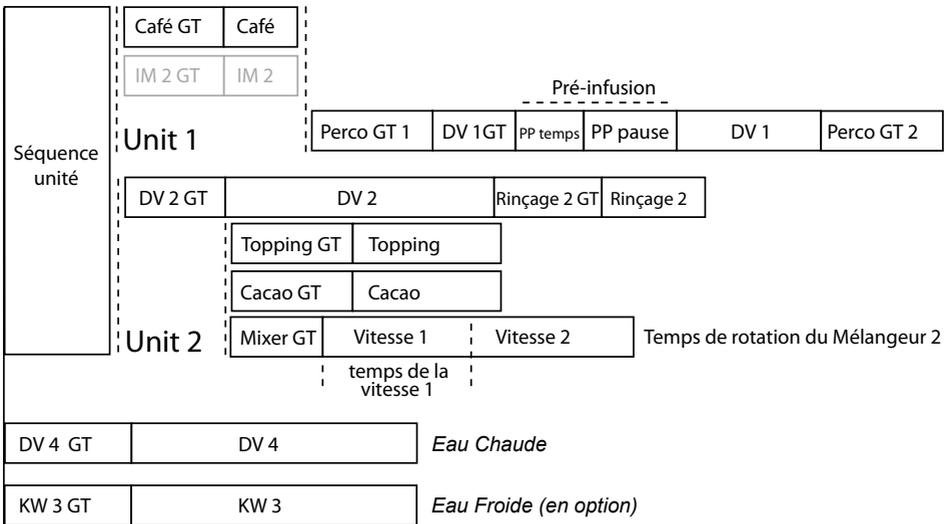
Avant de modifier les réglages recette avancés (menu de service 2.03), vous devez d'abord connaître les modalités d'interaction des différents composants tels que les valves, le moulin à café, les moteurs bacs ingrédients et les mixeurs. Voir la Section 2.11 Chronologie réglages recettes.

Tenez compte des règles suivantes :

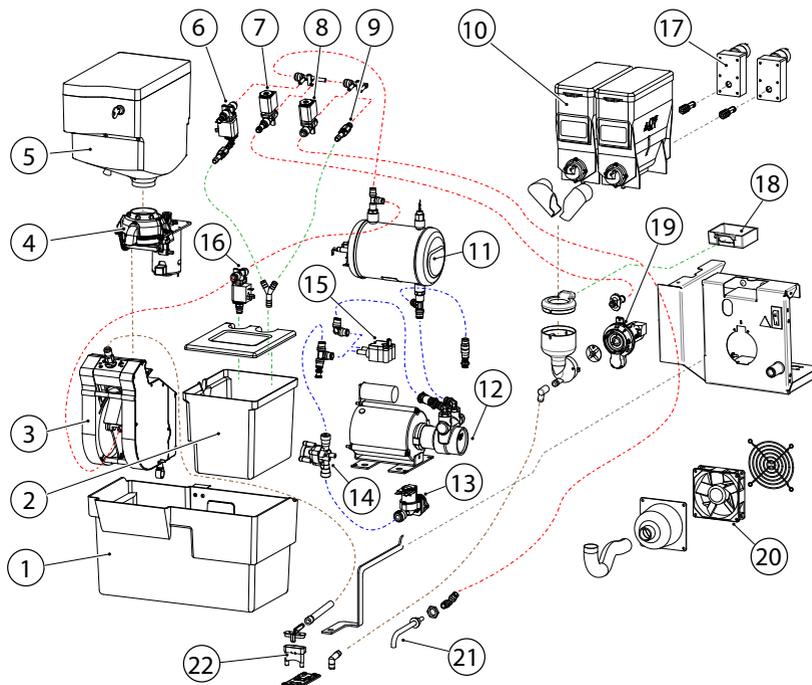
- *Séquence unité : Café au lait : Premier café (unité 1) puis du lait (unité 2). Cappuccino / Latte macchiato : D'abord du lait (unité 2) puis de l'expresso (unité 1).*
- *Les temps de dosage des ingrédients sont réglés en secondes (par paliers de 0,01 sec).*
- *Tous les réglages (eau et ingrédients tels que le topping et le chocolat) sont basés sur une boisson de 100 ml et convertis automatiquement dans le programme en volume de tasse tel que défini dans 1.4 Recette rapide / 2.1 Recette rapide pro 2) et 2.2 Réglages des touches. Remarque : La mesure du café (du moulin à café) n'est pas couplée au réglage du volume de tasse.*
- *Si une boisson se compose de DV1 et DV2, la somme de ces quantités d'eau doit toujours être de 100 ml.*
- *Pour bien rincer le mixeur, il sera fait usage d'un réglage de rinçage. Une fois le mixeur presque vide, il reste une petite quantité d'eau chaude qui sera injectée dans le mixeur pour ce dernier soit aussi propre que possible. Le volume de rinçage réel est de 8 ml. Remarque : Il n'est pas nécessaire de déduire ce volume de la quantité d'eau. Le programme calcule cela automatiquement ! Par exemple : Réglez le paramètre DV2 = 100 ml, Rinçage 2 = 8 ml -> le programme procède comme suit : DV2 = 92 ml, Rinçage 2 = 8 ml.*



2.11 Chronologie réglages recettes



3. PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

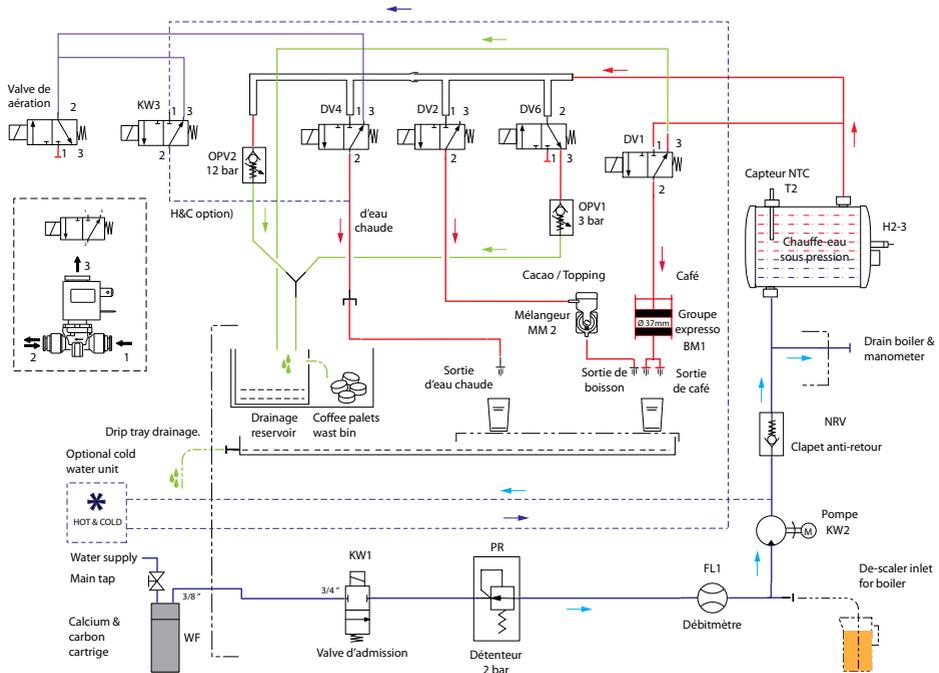


Élément		Description
1.		Poubelle de café
2.		Réservoir d'eau résiduelle
3.	BM1	Groupe Espresso (inversé)
4.	IM1	Moulin à café
5.		Conteneur de café
6.	DV6	Valve d'expansion de l'eau + OPV 3 bars
7.	DV2	Valve du mixeur 3/2 voies
8.	DV4	Valve d'eau chaude 3/2 voies
9.	OPV2	Valve de surpression 12 bar
10.		Conteneurs de produits instantanés
11.	H2-3	Chaudière sous pression

Élément		Description
12.	KW2	Pompe 10 bars
13.	KW1	Valve d'entrée d'eau
14.	PR	Réducteur de pression 2 bars
15.	FL1	Débitmètre
16.	DV1	Valve de percolateur
17.	IM2-3	Moteur d'entraînement des conteneurs
18.		Extraction de l'humidité de la recharge
19.	MM2	Système mixeur
20.		Ventilateur
21.		Sortie d'eau chaude
22.		Sortie de café / Boisson

OptiBean (XL) Touch

3.1 Gestion de l'eau



FR

Code	Description
WF	Filtre à eau
KW1	Valve d'entrée d'eau
PR	Réducteur de pression 2 bars
FL1	Débitmètre
KW2	Pompe 10 bars
NRV	Clapet anti-retour
H2-3	Chaudière sous pression
T2	Capteur NTC
DV1	Valve de percolateur 3/2 voies (N.C.)

Code	Description
DV2	Valve du mixeur 3/2 voies (N.C.)
DV4	Valve d'eau chaude 3/2 voies (N.C.)
DV6	Valve d'expansion de l'eau 3/2 voies (N.O.)
KW3	Valve d'eau froide (C&F en option)
OPV1	Valve de surpression 3 bars d'expansion de l'eau
OPV2	Valve de surpression 12 bar
BM1	Groupe Espresso
MM2	Système mixeur
DV7	Valve d'aération 3/2 voies (C&F en option)

3.1.1 Mise en service

Mettez la machine en marche avec l'interrupteur marche/arrêt. L'afficheur s'allume et affiche le texte « Placez l'égouttoir et appuyez sur Start ». La valve d'entrée d'eau [KW1] s'ouvre et l'eau s'écoule via le réducteur de pression [PR], le débitmètre [FL1] et la pompe [KW2] vers la chaudière eau sous pression [H2-3] pour la remplir. La valve d'entrée d'eau [KW1] se ferme lorsque le débitmètre [FL1] mesure 1,3 litre. L'excès d'eau (environ 0,2 litre) s'écoule par la valve de surpression [DV1] vers la sortie café et l'égouttoir. Lorsque la chaudière arrive à la température requise, la machine est prête à l'emploi. Une fois le menu de mise en service activé, la commande retient que le système d'eau est plein. Si la machine va être hors service pendant une période prolongée, le circuit d'eau doit être vidé. Voir chapitre 7 Arrêt machine.



3.1.2 Arrêt machine

Activez le menu d'arrêt machine dans le menu de service et suivez les instructions sur l'afficheur. Pour vider la chaudière, il faut raccorder un flexible de vidange de 8 mm (Ø) sur l'alimentation de la chaudière. Pour ce faire, retirez le panneau arrière du distributeur. La commande sait maintenant que le circuit d'eau est vide et la reconnexion active automatiquement le menu de mise en service.



3.1.3 Pas de préparation

Lorsque la machine ne distribue pas de boissons, la pression dans la chaudière sous pression [H2-3] est maintenue à 3 bars. Toute expansion d'eau de chaudière s'écoule par la valve [DV6], qui est réglée comme une valve NO (normalement ouverte). La valve de surpression à 3 bars OVP1 évacue l'eau d'expansion de la chaudière vers le réservoir d'évacuation.

3.1.4 Préparation du café

Si on choisit un café, le moulin à café dose environ 7,5 g de café (9,5 g pour OptiBean XL) dans le groupe Espresso, qui se met alors sur la position de réglage (infusion). La valve d'entrée d'eau [KW1], la valve à café [DV1] et la vanne d'expansion [DV6] sont activées. Remarque : La valve d'expansion [DV6] est raccordée en tant que vanne NO (normalement ouverte). Une fois activée, la valve de surpression [OPV1] se ferme, ce qui permet d'augmenter la pression à 10 bars pendant la préparation du café. Le café moulu sera préalablement humidifié (temps PI) avec une petite quantité d'eau (pré-infusion). Cela se fait à une basse pression d'eau de 2 bars. Après un bref intervalle de trempage (pause PI), la pompe à eau [KW2] démarre, la pression est augmentée à 10 bars et le processus de préparation du café commence. En fonction de la mouture du café et du dosage d'eau, le processus de préparation du café prend entre 15 et 25 secondes. Une fois que le débitmètre [FL1] a mesuré la quantité d'eau réglée, le processus de préparation du café s'arrête. Les valves + KW1 et DV1 se ferment, DV6 s'ouvre. Pendant que le percolateur se met en position initiale [remplissage], le résidu de café (galette) est jeté dans la poubelle.

3.1.5 Préparation du chocolat

Pour la préparation d'une boisson instantanée, seule la pression de l'eau est utilisée.

Si on choisit un chocolat, la valve d'entrée d'eau [KW1] et la valve du mixeur [DV2] s'ouvrent. L'alimentation en eau courante est ramenée à 2 bars par le détenteur [PR] et s'écoule via la chaudière sous pression [H2-3] et la valve du mixeur [DV2] vers le système de mixeur [MM2]. L'ingrédient chocolat est dosé par le moteur bacs ingrédients 4 [IM4]. Le processus de dosage d'eau s'arrête une fois que le débitmètre [FL1] a mesuré la quantité d'eau réglée. Les valves KW1 et DV2 se ferment. Peu après, la chaudière sous pression est ramenée à la pression de service de 3 bars par la pompe.

3.1.6 Préparation d'un café au lait

Le système de chaudière sous pression ne permet pas d'ouvrir deux valves de pression en même temps. Cela signifie que pour une boisson combinée telle que du café au lait, le café est d'abord préparé, puis le lait peut y être ajouté. Pour la préparation du Cappuccino et du Latte Macchiato, c'est d'abord le lait (mousse) qui est préparé, puis le café (expresso). La préparation du café au lait se déroule de la même manière que pour le café et la préparation au chocolat. On peut, dans le logiciel, définir facilement la séquence unité requise. Pour le café au lait, c'est l'unité 1-2 (d'abord le café, puis le lait), pour le Cappuccino et le Latte Macchiato, c'est l'unité 2-1 (d'abord le lait, puis le café).

3.1.7 Préparation de l'eau chaude

Pour le dosage de l'eau chaude, seule la pression d'eau est utilisée.

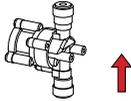
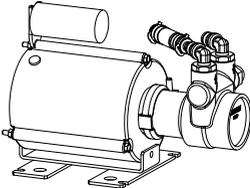
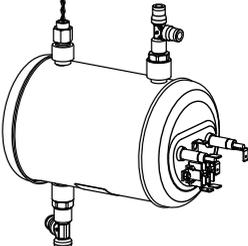
Lorsque l'eau chaude est choisie, la valve d'entrée d'eau [KW1] et la valve d'eau chaude [DV4] s'ouvrent. L'alimentation en eau courante est ramenée à 2 bars par le détenteur [PR] et s'écoule via la chaudière sous pression [H2-3] et la valve d'eau chaude [DV4] vers la sortie d'eau. Le processus de dosage d'eau s'arrête une fois que le débitmètre [FL1] a mesuré la quantité d'eau réglée. Les valves KW1 et DV4 se ferment. Peu après, la chaudière sous pression est ramenée à la pression de service de 3 bars par la pompe.

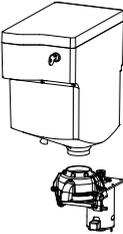
3.1.8 Préparation de l'eau froide (en option)

Pour le dosage de l'eau froide, seule la pression d'eau est utilisée.

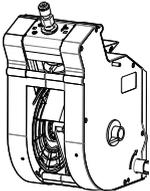
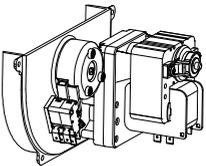
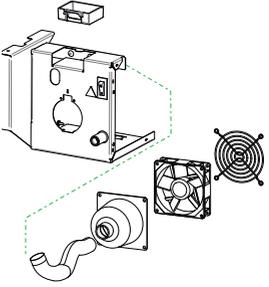
Lorsque l'eau froide est choisie, la valve d'entrée d'eau [KW1] et la valve d'eau froide [KW3] s'ouvrent et la valve « d'évacuation » se ferme. La pression de l'alimentation en eau courante est ramenée à 2 bars par le détenteur [PR] et s'écoule via l'unité externe de refroidissement et la valve d'eau froide [KW3] vers la sortie d'eau. Le processus de dosage d'eau s'arrête une fois que le débitmètre [FL1] a mesuré la quantité d'eau réglée. KW1 et KW3 se ferment et la valve d'évacuation s'ouvre.

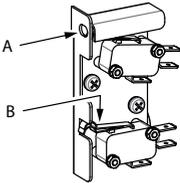
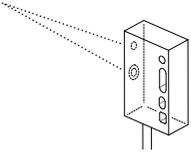
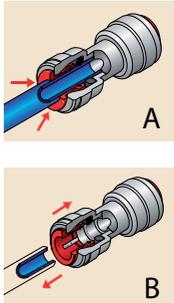
3.2 Composants

Composant	Image
<p>Valve d'entrée d'eau KW1 [1001161] Ouvre et ferme l'alimentation en eau, bouclage du serpentin 24 Vcc.</p>	
<p>Détendeur de pression DR [1000702] Ramène l'arrivée d'eau à 2 bars. La pression de l'eau n'est pas réglable. Faire attention au sens du flux !</p>	
<p>Débitmètre FL [1000530] Mesure de la quantité d'eau fournie à l'aide des aimants rotatifs et un capteur à effet Hall bipolaire. Faire attention au sens du flux !</p>	
<p>Relai de puissance [1004596] 3x L'élément chauffant, le moteur du percolateur et la pompe sont commandés par un relai de puissance.</p>	
<p>Pompe KW2 [1000696] Valve anti-retour [1000748] Pompe à membrane rotative ; augmente la pression d'alimentation en eau à une pression d'expresso de 10 bars. Les cellules à membrane rotatives augmentent la pression de l'eau de sortie. Une valve de dérivation interne pompe l'eau dans le corps de la pompe si aucune baisse de pression ne se produit. Voir la section 5.7 Vérifier / régler la pression de la pompe.</p>	
<p>Chaudière sous pression H2-3 [1000530] Chaudière sous pression fermée, entièrement fabriquée avec du matériel AISI 316L</p> <p>Sonde de température [1000740] Embout fileté 12x1 / matériau AISI 316L / 100 kΩ / 25 °C</p> <p>Dispositif anti-chauffage à sec [1000736] Température d'activation 135 °C / 2 pôles / raz manuelle</p>	
<p>Valve du percolateur DV1 [1000699] Pourvoit le système percolateur en eau chaude à 10 bars. Lorsque la valve est sous tension, l'alimentation en eau chaude du percolateur est ouverte. Lorsqu'elle se ferme, le percolateur est vidé.</p>	

Composant	Image
<p>Vanne expansion d'eau DV6 [1000699] Valve de surpression 4 bar [1007140]</p> <p>La valve est raccordée en tant que valve NO (normalement ouverte). Lorsque la bobine n'est pas sous tension, l'alimentation de la valve de surpression à 3 bars est ouverte. Lorsque le café est en cours de préparation, cette valve ferme la valve de surpression à 3 bars de sorte que la pompe puisse faire monter la pression à 10 bars. Quand le café a été fait, cette valve s'ouvre à nouveau et l'excès d'eau est dirigé vers le réservoir d'eau résiduelle.</p>	
<p>Vanne mixeur DV2 [1000699]</p> <p>Pourvoit le système mixeur en eau chaude. Pendant le dosage de l'eau, il est fait usage d'une pression d'eau à 2 bars qui est réduite par le réducteur de pression DR. La valve possède un compteur interne de 1,5 mm, ce qui se traduit par une pression d'alimentation de 2 bars à une vitesse de mesure de 14 ml / s. Lorsque la valve se ferme, le tuyau d'alimentation du mixeur est ventilé et vidangé.</p>	
<p>Valve d'eau chaude DV 4 [1000699]</p> <p>Pourvoit la sortie d'eau chaude en eau chaude. Pendant le dosage de l'eau, il est fait usage d'une pression d'eau à 2 bars qui est réduite par le réducteur de pression DR. La valve possède un compteur interne de 1,5 mm, ce qui se traduit par une pression d'alimentation de 2 bars à une vitesse de mesure de 14 ml / s. Lorsque la valve se ferme, le tuyau d'alimentation du mixeur est ventilé et vidangé.</p>	
<p>Valve de surpression 12 bar [1007136] Protection de la chaudière contre la surpression.</p>	
<p>Moulin à café [1000665]</p> <p>Le moulin à café broie les grains et remplit le percolateur d'une quantité de café dosée avec précision.</p> <p>Voir le chapitre 3.5 Moulin à café pour la précision.</p>	

FR

Composant	Image
<p align="center">Groupe Espresso (inversé) [1004572] Groupe Espresso XL (inversé) [1004798]</p> <p>Le percolateur est rempli de café moulu du moulin à café. Puis le café est tassé, la pompe démarre et fait passer l'eau chaude à travers le café à une pression de 10 bars. La boisson s'écoule dans la tasse via le séparateur. Une fois le café préparé, la capsule de café est éjectée dans la poubelle.</p> <p>Voir chapitre 3.4 Groupe Espresso pour le fonctionnement.</p>	
<p>Unité d'entraînement Groupe Espresso (inversé) [1004573]</p> <p>Le moteur 230 Vca de l'unité d'entraînement entraîne l'unité Espresso.</p> <p>L'unité d'entraînement contient deux micro-interrupteurs qui vérifient la position du groupe Espresso.</p> <p>Voir chapitre 3.4 Groupe Espresso pour le fonctionnement.</p>	
<p align="center">Groupe des produits instantanés</p> <p>Chaque conteneur d'ingrédients est entraîné par un moteur fonctionnant à 130 tr / min. Le produit instantané (ingrédient) est expulsé du conteneur par une vis sans fin et tombe dans le corps du mélangeur par les petits coudes de distribution. En même temps, l'eau chaude est mesurée dans le corps du mélangeur par la vanne de mesure DV2. Le produit instantané et l'eau sont mélangés ensemble par le rotor du mixeur entraînée par le moteur du mixeur fonctionnant à 16 500 tr / min. La boisson s'écoule dans le gobelet via la sortie de boisson.</p> <p>Voir chapitre 3.6 Groupe instantané pour le fonctionnement.</p>	
<p align="center">Ventilation du groupe mixeur</p> <p>La plus grande partie de la vapeur d'eau libérée pendant le mélange est recueillie par l'anneau d'évacuation de vapeur, puis aspirée par le ventilateur via le bac d'extraction. Les restes du produit instantané sont recueillis par le bac d'extraction. Le bac d'extraction peut être facilement retiré (à des fins de nettoyage) après démontage du corps du mixeur. Cela empêche en grande partie la vapeur d'eau de pénétrer dans la sortie du conteneur et l'ingrédient de devenir humide.</p> <p>Voir chapitre 3.6.2 Ventilation du groupe mixeur pour le fonctionnement.</p>	

Composant	Image
<p style="text-align: center;">Commutateurs de porte</p> <p>Deux commutateurs de porte se trouvent à l'intérieur de la paroi latérale droite. Le commutateur de porte A est actionné lorsque la porte se ferme et met la machine hors tension dès l'ouverture de la porte.</p> <p>Le commutateur de porte B est actionné lorsque la serrure de la porte est fermée et allume la valve d'eau chaude D4 dès l'ouverture de la porte.</p>	 <p>The diagram shows two door switches, labeled A and B, mounted on a vertical metal plate. Switch A is at the top and switch B is at the bottom. Both switches have electrical terminals and are connected to wiring.</p>
<p style="text-align: center;">Capteur de détection de tasse [1003231]</p> <p>Capteur infrarouge de réflexion. Ce capteur peut éventuellement être intégré dans la porte de la machine. Il vérifie si la tasse ou le gobelet est placé(e) sous le (bon) bec verseur.</p> <p>Voir chapitre 3.3 Détection de la tasse pour le fonctionnement.</p>	 <p>The diagram shows a rectangular infrared sensor unit with a lens on the front and a mounting bracket on the back. Dotted lines indicate the sensor's field of view.</p>
<p style="text-align: center;">Raccords rapides</p> <p>Cette machine comporte divers composants munis de raccords rapides.</p> <p>Pour retirer le flexible en Téflon de ce raccord, il faut d'abord enfoncer la bague extérieure [A] pour débrancher ce flexible [B].</p> <p>Il n'est pas nécessaire d'enfoncer cette bague extérieure lors de l'enfichage du flexible.</p>	 <p>Diagram A shows a red quick connector with a blue flexible hose being inserted. Diagram B shows the same connector with the red outer sleeve being pushed back to release the hose.</p>
<p style="text-align: center;">Flexible à pression Téflon®</p> <p>Dans ce distributeur, il est fait usage d'un flexible à pression en Téflon de grande qualité.</p> <p>N'utilisez jamais une pince coupante latérale pour raccourcir ce flexible. Le flexible risque de se déformer, et lors de l'enfichage dans le raccord enfichable, d'endommager le joint torique interne et conduire à des fuites.</p> <p>Pour raccourcir un nouveau flexible, utilisez toujours l'outil de coupe spécial (voir l'illustration) ou une lame bien tranchante sans exercer trop de pression sur le flexible.</p>	 <p>The image shows two tools: a pair of side cutters (top) and a red special cutting tool (bottom).</p>

3.3 Détecteur de tasse (en option)

Les capteurs détectent la présence d'une tasse en dessous de la sortie de café du distributeur de boissons. Le café n'est préparé que lorsqu'une tasse a été placée. En outre, la sortie d'eau chaude est équipée d'un capteur de tasse. Les capteurs sensibles détectent aussi bien les gobelets en carton que les tasses en porcelaine ou en verre.

La nouvelle détection de tasse est sans aucun risque pour l'utilisateur et évite tout gaspillage de café ou du thé fraîchement infusé.



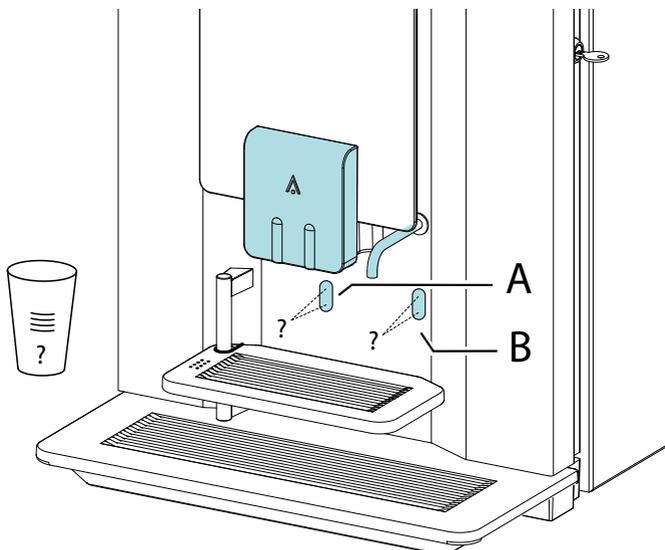
AVERTISSEMENT

- Gardez les fenêtres du capteur libres de toutes salissures.
- Ne mettez pas vos doigts sous les becs verseurs lorsqu'une boisson est en cours.



Précaution

- Les capteurs de détection de tasse sont activés par défaut.
- Lancez le programme de rinçage avec la porte fermée.
- Quand une tasse est placée, le mode d'économie énergétique de la machine est désactivé.



- A :** Détection de tasse pour la sortie de café, cappuccino et chocolat.
B : Détection de tasse pour la sortie d'eau de thé

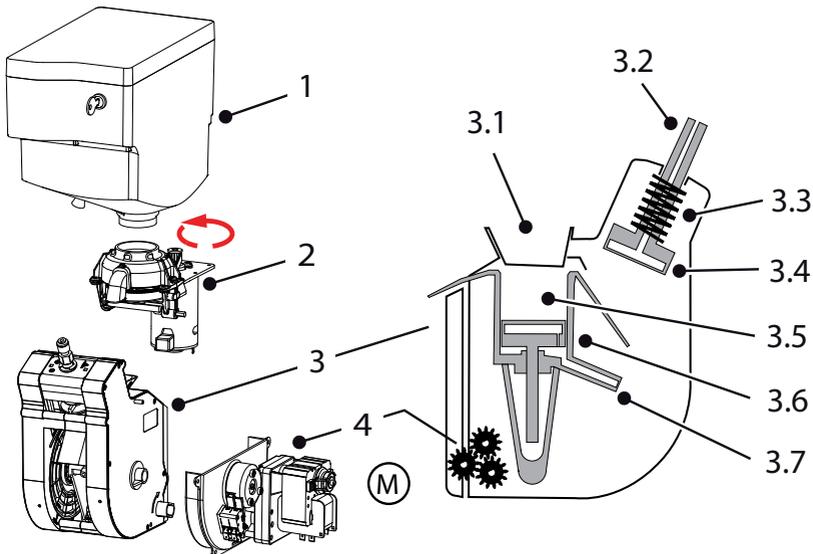
3.4 Groupe Espresso (inversé)

Le groupe Espresso se compose d'une unité d'entraînement [4] et d'une unité expresso [3].

Le moteur 230 Vca de l'unité d'entraînement entraîne l'unité Expresso.

Le piston supérieur [3.4] et le piston inférieur [3.6] montent et descendent sous l'action des roues motrices situées dans les panneaux latéraux. Leur fonctionnement est expliqué en détail dans le chapitre suivant.

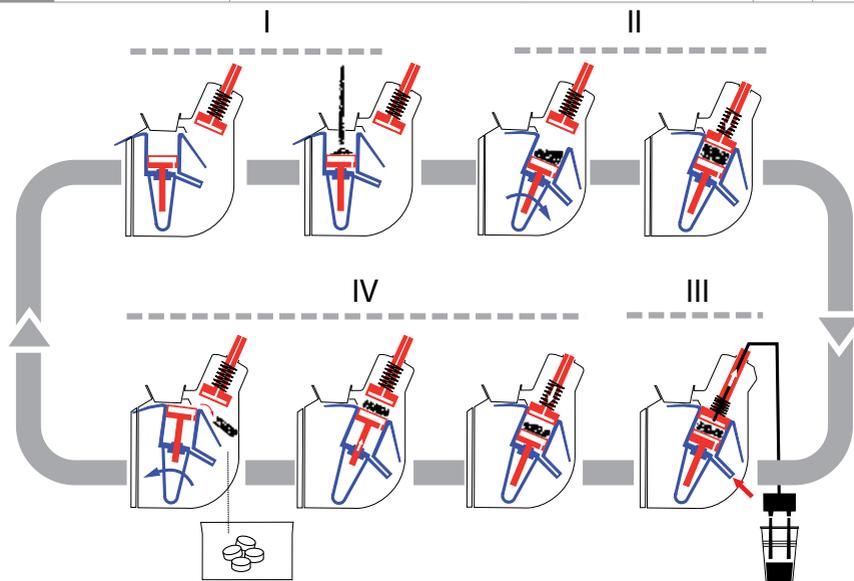
Principaux composants	Informations techniques	Matériel
1. Conteneur de grains	Contenu 1,5 kg	PC
2. Moulin à café	Voir 3.5 Moulin à café	
3. Groupe Espresso		
3.1 Orifice de remplissage		
3.2 Sortie de café	Raccord enfichable rapide 4 mm	
3.3 Ressort		acier inoxydable
3.4 Piston supérieur	Passage 150 µm	acier inoxydable
3.5 Compartiment percolateur	Ø 37 mm Standard / Ø 44 mm XL	
3.6 Piston inférieur	Passage 315 µm	acier inoxydable
3.7 Arrivée d'eau		
4. Unité d'entraînement	230 Vca 50 Hz / 28 tr/min	



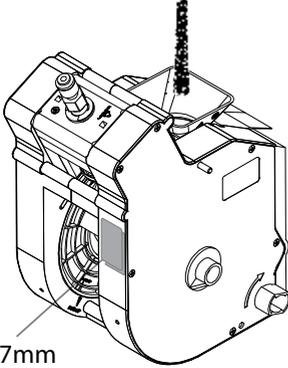
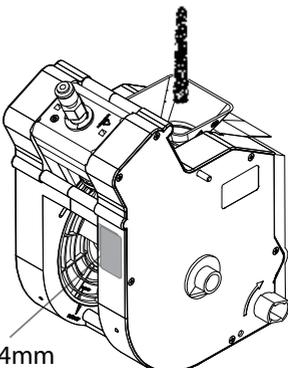
3.4.1 Fonctionnement

Le groupe Espresso dose le café moulu, puis se ferme. L'eau chaude est lancée à haute pression à travers la couche de café. L'ensemble du cycle d'expresso est décrit et illustré ci-dessous. Ceci explique également la fonction des interrupteurs de position 1 & 2 (voir chapitre 3.4.4) situés dans l'unité d'entraînement.

Position	Action	Position de l'interrupteur	2	1
I	Démarrage / remplissage	Position de repos du groupe expresso. Le café moulu est dosé dans la chambre du percolateur.	0	0
II	Compact	Le groupe expresso se met en position de préparation de la boisson. Le piston supérieur tasse le café moulu.	0	1
III	Boisson	Une toute petite quantité d'eau chaude à faible pression est ajoutée à la capsule de café (pré-infusion). Puis la pompe démarre et pompe de l'eau chaude à une pression de 10 bars à travers le café tassé.	1	1
IV	Éjecter	Le groupe Espresso revient en position initiale et éjecte le marc de café.	0	1
	Erreur E24	Si la position de l'interrupteur mentionné ci-contre apparaît, cela entraîne une erreur E24 (erreur du percolateur).	1	0



3.4.2 Spécifications percolateur Expresso

Percolateur standard	Percolateur XL
<p>min. 6,5 - max. 9,5* gram min. 0,23 - max. 0,35* Ounces</p>	<p>min. 9,5 - max 13,4* gram min. 0,34 - max 0,47* Ounces</p>
 <p>Ø 37mm</p>	 <p>Ø 44mm</p>
	
<p>120-150ml 1,8-15,3 fluid Ounces</p>	<p>150-230ml 5,3-8,1 fluid Ounc</p>
  <p>Standard</p> <p>20-30 sec.</p>	  <p>XL</p> <p>30-40 sec.</p>
<p>min. 50 - max. 150 ml</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  ● ✗ ● * max. 9,0 gram ✗ ✗ ✗ * max. 9,5 gram </div>	<p>min. 150 - max. 230 ml</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  ● ✗ ● * max. 12,5 gram ✗ ✗ ✗ * max. 13,4 gram </div>
<p>min. 1,8 fl oz - max. 5,3 fl oz</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  ● ✗ ● * max. 0,32 Ounces ✗ ✗ ✗ * max. 0,34 Ounces </div>	<p>min. 5,3 - max. 8,1 fl oz</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  ● ✗ ● * max. 0,44 Ounces ✗ ✗ ✗ * max. 0,47 Ounces </div>

3.4.3 Démontage

Groupe Expresso

Le groupe expresso peut être déconnecté de l'unité d'entraînement comme suit :

1. Arrêtez la machine.
2. Retirer les deux flexibles [1] du groupe expresso.



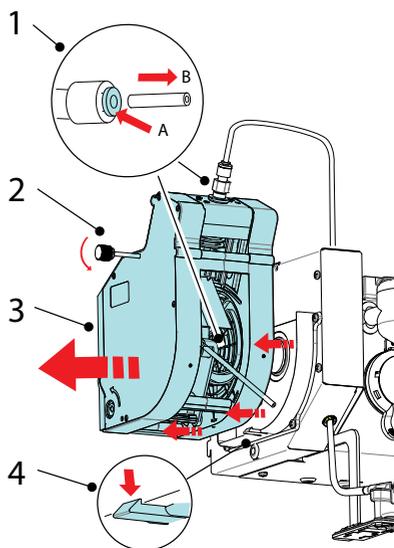
Pour retirer le flexible en Téflon de ce raccord, il faut d'abord enfoncer la bague extérieure [A] pour débrancher ce flexible [B]. Il n'est pas nécessaire d'enfoncer cette bague extérieure lors de l'enchâssement du flexible.

3. Dévissez la broche de verrouillage [2].
4. Déverrouillez le mousqueton [4] de sorte que le groupe expresso [3] se sépare de l'unité d'entraînement.
5. Soulevez le groupe expresso [3] de l'unité d'entraînement.
6. Enlevez tout résidu de café du groupe en le rinçant à l'eau tiède.



Ne nettoyez pas le groupe expresso dans l'eau tiède du lave-vaisselle. Ne serrez pas trop la broche de verrouillage [2].

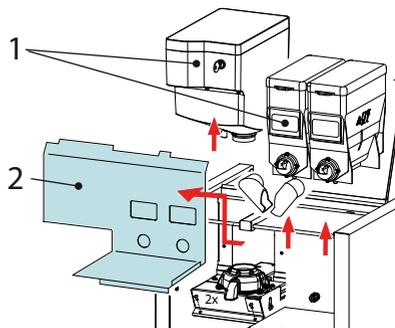
7. Après avoir repositionné le groupe expresso (voir 3.4.4), le groupe démarre automatiquement dès que la machine est mise en marche et que la porte est fermée.



Unité d'entraînement

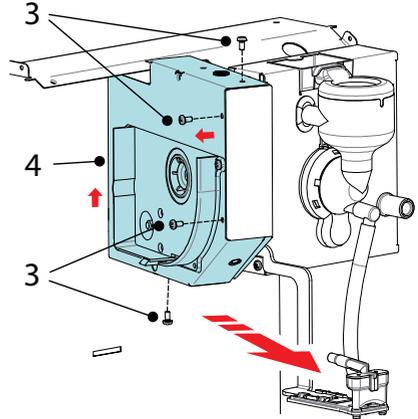
L'unité d'entraînement peut être retirée comme suit :

1. Retirez le conteneur de grains et le conteneur d'ingrédients [1] et démontez le couvercle [2] qui se trouve derrière.



OptiBean (XL) Touch

2. Retirez les vis [3] autour du logement du moteur [4].
3. Sortez prudemment le compartiment moteur [4] de la machine.
4. Débranchez les connecteurs de l'unité d'entraînement.

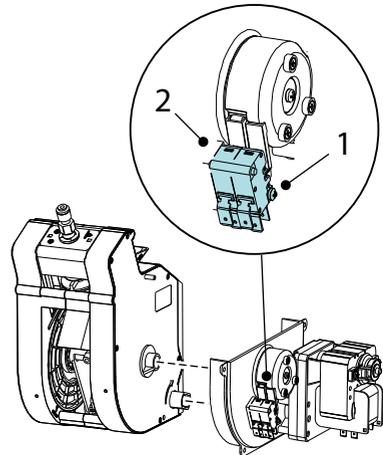
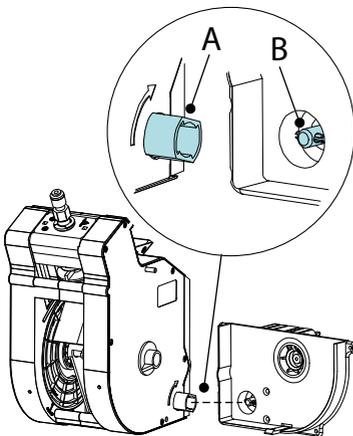


FR

3.4.4 Remontage

Tournez l'arbre d'entraînement [A] de façon à ce que l'arbre du moteur [B] se positionne lors du remplacement du groupe expresso.

Après la fermeture de la porte de la machine, le logiciel vérifie le groupe expresso en lui faisant faire un cycle complet.



L'unité d'entraînement contient deux micro-interrupteurs qui vérifient la position du groupe Espresso.

L'interrupteur [1] (levier blanc, à droite) vérifie si le groupe expresso est en position de percoler (infusion de café).

L'interrupteur [2] (levier gris à gauche) vérifie si le groupe expresso est en position de charge (remplissage café moulu).

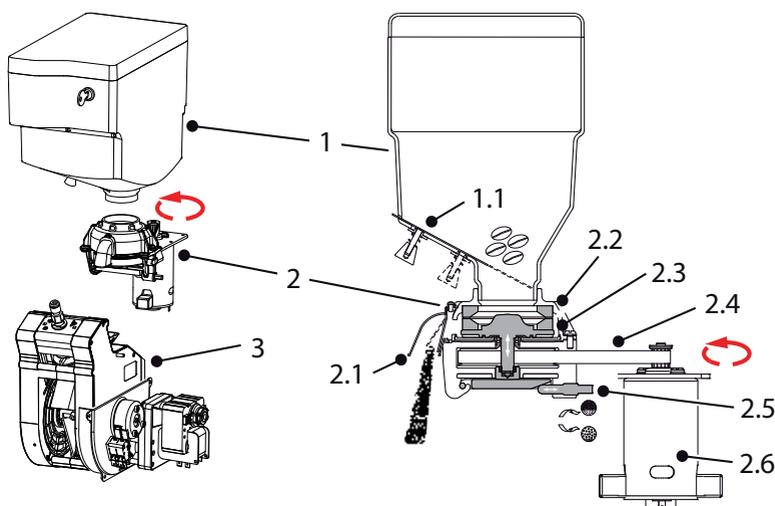
3.5 Moulin

Le moulin est entraîné par un puissant moteur CC [2.6].

Le disque broyeur supérieur [2.2] est fixe. Le disque broyeur inférieur [2.3] est entraîné par une courroie dentée [2.4]. La finesse de mouture se règle avec une vis de réglage [2.5]. Lorsque la vis est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, la distance par rapport au disque de broyage supérieur diminue ; lorsqu'elle est tournée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, il augmente.

Le café moulu quitte le moulin par la sortie du café [2.1]. Un clapet en caoutchouc empêche l'humidité d'y rentrer.

Principaux composants	Informations techniques	Matériel
1. Conteneur de grains	Contenu 1,5 kg	PC
2. Moulin à café	Pression sonore < 70 dB(A)	
2.1 Sortie de café		ABS
2.2 Disque broyeur supérieur	Ø 65 mm	Céramique
2.3 Disque broyeur inférieur	Ø 65 mm	Céramique
2.4 Courroie dentée		Caoutchouc
2.5 Réglage fin	Vis hexagonale + 	
2.6 Moteur CC	230 Vcc	
3. Groupe Espresso	Voir chapitre 3.4	



3.5.1 Réglage de base

Le moulin à café est réglé en usine sur une mouture moyenne.



AVERTISSEMENT

- Éloignez vos doigts du mécanisme de broyage lorsque la machine est en marche.



AVERTISSEMENT

- Si vous entendez un bruit de frottement de pierres, réglez la mouture plus grossière.
- Les disques de broyage ne doivent jamais se toucher.
- La mouture et la capacité de mouture dépendent du type de grains de café et de la torréfaction.
- Réglez toujours le moulin à café de mouture grossière à fine si le moulin tourne ou qu'il est vide. Le réglage de mouture fine à grossière peut être fait quand le moulin est à l'arrêt.

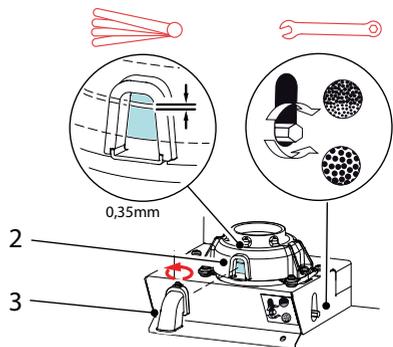
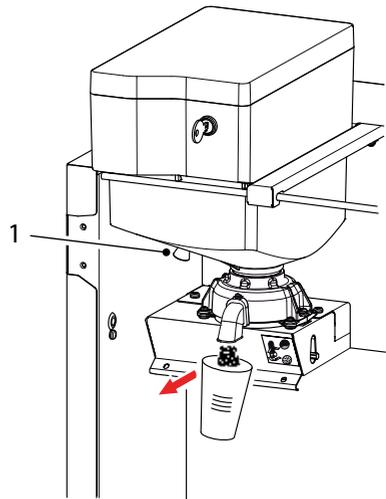
1. Fermez le clapet du réservoir à grains.
2. Retirez la goulotte à café en acier inoxydable [1].
3. Tenez un gobelet sous la sortie du moulin à café et faites tourner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.



Conseil : Allez au menu de service **2.07**

Hardware test / Sorties / Moteur de moulin de café (IM1). Appuyez sur TEST jusqu'à ce que le moulin à café soit vide. La vitesse augmente.

4. Dévissez la sortie du café en plastique noir [3] sur le moulin.
5. Réglez la distance entre les disques broyeurs [2] de manière à ce qu'une jauge de 0,35 mm d'épaisseur y rentre.
6. Après avoir réglé la mouture, vérifiez soigneusement le fonctionnement du percolateur, voir chapitre 2.4.3. Réglez la finesse de mouture si nécessaire !



3.5.2 Durée de vie

Les disques broyeurs en céramique ont une durée de vie environ 3 fois plus longue que celle des disques broyeurs en acier. La durée de vie dépend du type de grains de café* et représente environ 3 000 kg de grains de café. Pour un dosage moyen de 7,5 g / tasse, cela fait environ 400 000 doses (XL = 300 000 doses de 9,5 g / tasse).

Nous vous conseillons de remplacer le moulin entièrement lorsque vous atteignez ce nombre. Il ne faut pas se contenter de remplacer les disques de broyage. À ce stade, les roulements, les balais de carbone et la courroie dentée ont également atteint leur durée de vie maximale. Si un disque broyeur est endommagé (en raison de cailloux ou d'autres corps étrangers), les disques peuvent être commandés et remplacés séparément.

**torréfaction légère à très corsée, sec ou gras, caramélisé*

3.5.3 Rodage des disques broyeurs

Des tests ont montré que de nouveaux disques broyeurs en céramique ont une période de rodage de 10 kg de grains de café (environ 1 350 tasses à 7,5 g / XL = 1 000 tasses à 9,5 g).

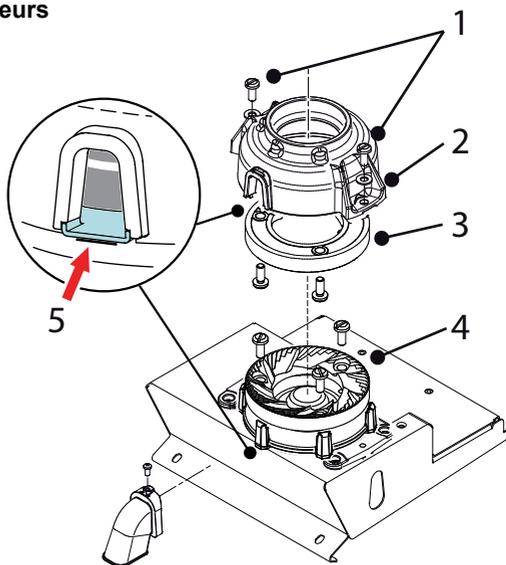


Nous vous recommandons de réajuster (à un réglage plus fin) le moulin après cette période.



3.5.4 Remplacement des disques broyeurs

1. Allez au chapitre 3.5.1 Réglage de base jusqu'au point 5.
2. Arrêtez la machine.
3. Desserrez les vis [1] et démontez la tête du moulin [2].
4. Retirez les disques broyeurs [5] en desserrant les trois vis [4].
5. Nettoyez soigneusement toutes les pièces.
6. Montez les disques neufs en procédant dans l'ordre inverse du démontage.
7. Placez le disque d'étanchéité en plastique inférieur [5] de sorte qu'il ferme la sortie du moulin.



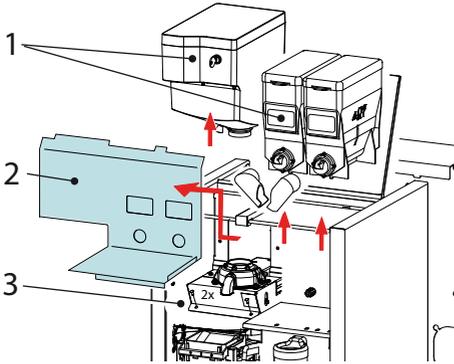
AVERTISSEMENT

- Ne laissez pas tomber les disques broyeurs en céramique.
- Les disques de broyage ne doivent jamais se toucher.
- Réglez la mouture après l'assemblage.

3.5.5 Remplacement de la courroie dentée

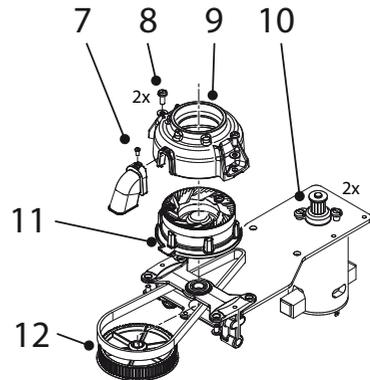
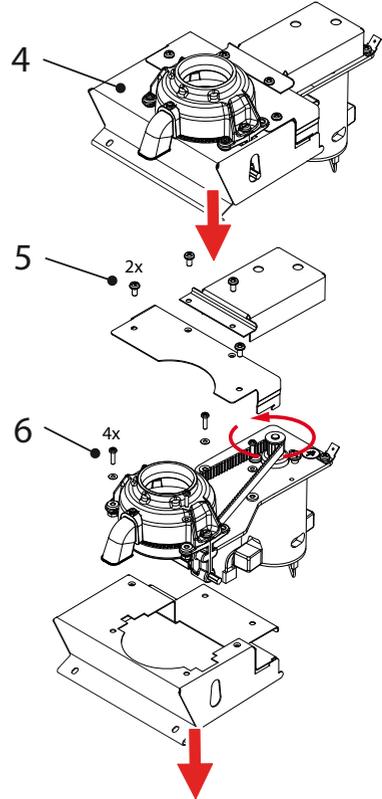
Démontage du logement du moulin à café

1. Retirez le conteneur de grains, et le conteneur d'instantané [1] et démontez le couvercle [2] de derrière.
2. Débranchez les connexions électriques du petit circuit imprimé du moulin à café (via la paroi arrière).
3. Retirez les deux vis [3] situées en 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. Desserrez l'écran [7] de la sortie café et retirez-le.
8. Enlevez les deux vis [8] du logement du moulin [9].
9. Enlevez le logement du moulin [9].
10. Desserrez légèrement les vis du moteur [10] pour que la courroie dentée se relâche complètement.
11. Tirez le support du disque broyeur [11] verticalement vers le haut.
12. Retirez la poulie et la courroie dentée [12] et remplacez ces pièces.
13. Montez la poulie et la courroie dentée nouvelles [12] dans l'ordre inverse de leur démontage.
14. Tendez la poulie et resserrez les vis du moteur [10].



3.5.6 Nettoyage

En fonction de la mouture et de l'intensité d'utilisation, les résidus de café s'accumulent dans le logement du moulin et sur les disques broyeurs (particules fines, huile de café, marc de café), ce qui peut affecter la capacité de broyage, la précision du dosage et le goût.

Fréquence de nettoyage

Pour garantir une qualité de mouture constante, il est recommandé de nettoyer le moulin à café au moins tous les 6 mois.

Agent nettoyage recommandé

- Nettoyant de moulin à café 430 g. GRINDZ™
- N° art. 1000151
- Durée de conservation 18-24 mois
- Sans gluten

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

GRINDZ™ se compose de 100 % de matières biologiques et naturelles (y compris les grains, l'amidon) et est absolument inoffensif pour la santé. Ce produit fixe l'huile de café et nettoie le corps du moulin et les disques broyeurs par frottement. Si de petites particules résiduelles se mélangent aux doses suivantes, cela n'affecte pas l'extraction ou le goût.

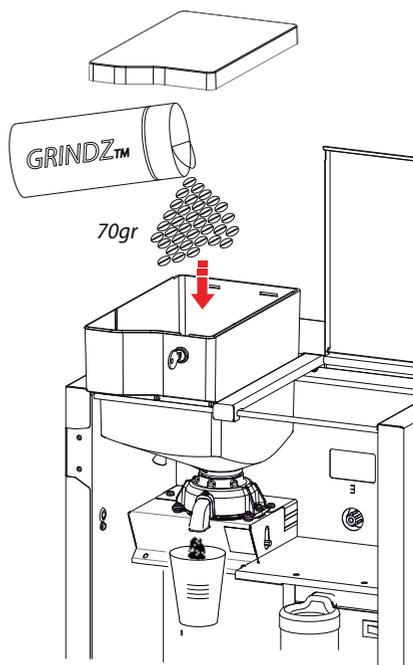
Nettoyage au GRINDZ™

1. Fermez le clapet du réservoir à grains.
2. Tenez un gobelet sous la sortie du moulin à café.
3. Faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.



Conseil : Allez dans le menu de service : **2.7 Hardware test / Sorties / IM1**. Appuyez sur la touche de recette 11 jusqu'à ce que le moulin à café soit vide (la vitesse augmente).

4. Soulevez le conteneur de grains du moulin à café et retirez les grains de café.
5. Placez 70 g de GRINDZ™ (2x contenu du bouchon) dans le conteneur de grains.
6. Broyez le GRINDZ™ avec le broyeur et récupérez le produit moulu.
7. Broyez environ 6 doses de café pour « laver » le résidu GRINDZ™ du corps du moulin.



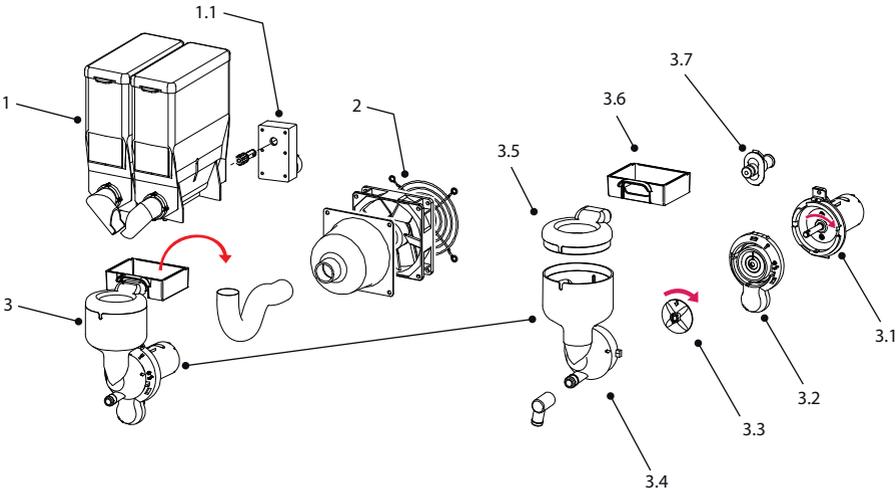
3.6 Groupe des produits instantanés

Le produit instantané (ingrédient) est expulsé de la cartouche [1] par une vis sans fin et tombe dans le corps du mélangeur par les petits coudes de distribution [3.4]. En même temps, l'eau chaude est distribuée dans l'unité de mixeur. Le produit instantané et l'eau sont mélangés ensemble par la roue de mixeur [3.3] entraînée par le moteur du mixeur [3.1] fonctionnant à 16 500 tr/min. La boisson s'écoule dans la tasse via la sortie de boisson.

La plus grande partie de la vapeur d'eau libérée pendant le mélange est recueillie par l'anneau d'évacuation de vapeur [3.5], puis aspirée par le ventilateur [2] via le bac d'extraction [3.6]. Les restes du produit instantané sont recueillis par le bac d'extraction. Le bac d'extraction peut être facilement retiré (à des fins de nettoyage) après démontage du corps du mixeur. Cela empêche en grande partie la vapeur d'eau de pénétrer dans la sortie du conteneur et l'ingrédient de devenir humide.



Principaux composants	N° art.	Informations techniques
1. Conteneur d'instantané		
1.1 Moteur d'ingrédient	02906	24 Vcc / 130 tr/min
2. Système d'extraction		
3. Groupe mixeur série 247		
3.1 Moteur du mixeur	1003567	24 Vcc / 16 500 tr/min
3.2 Anneau de fixation cpl	1003568	
3.3 Hélice du mixeur	1003569	
3.4 Bol mixeur	1003570	
3.5 Anneau d'aspiration	1003571	
3.6 Tiroir d'aspiration	1003273	
3.7 Adaptateur d'entrée d'eau	1004667	Ø 4 mm



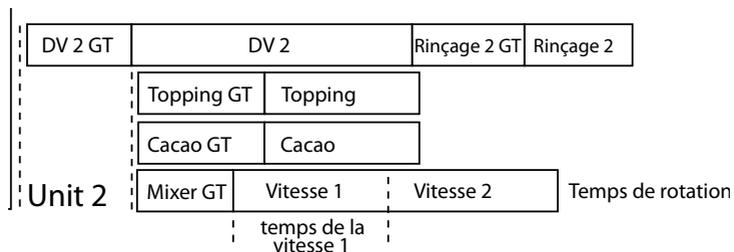
3.6.1 Réglage de la vitesse du mixeur

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

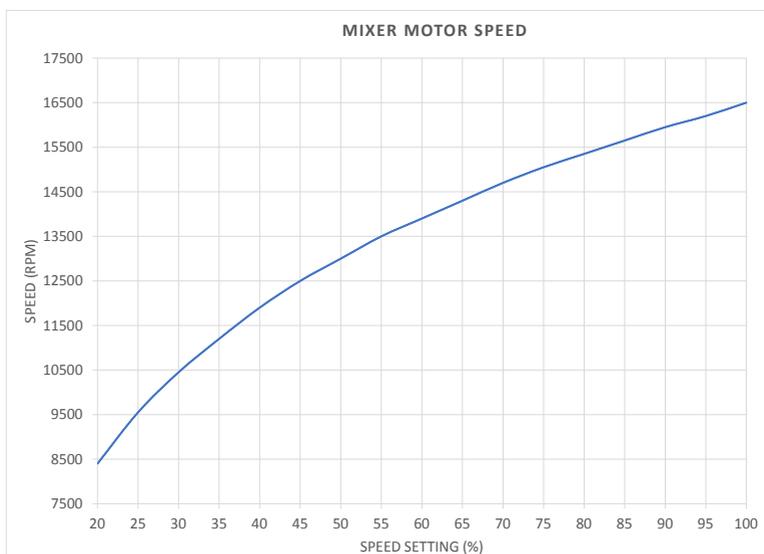
Pendant la **durée réglée** deux vitesses peuvent être définies : **Vitesse 1** et **Vitesse 2**.

Il est possible d'ajuster le pourcentage **du temps de la vitesse 1**.

La **vitesse 2** est alors exécutée pendant le **temps de mélange** qu'il reste.



À basse vitesse, le produit instantané est moins fouetté qu'à grande vitesse.



OptiBean (XL) Touch

3.6.2 Ventilation du groupe mixeur

Le ventilateur à l'arrière de la machine ventile le groupe mixeur.

Il est facile d'enlever le ventilateur en tournant la vis du dessous.

La vitesse du ventilateur peut être ajustée dans le menu de service :

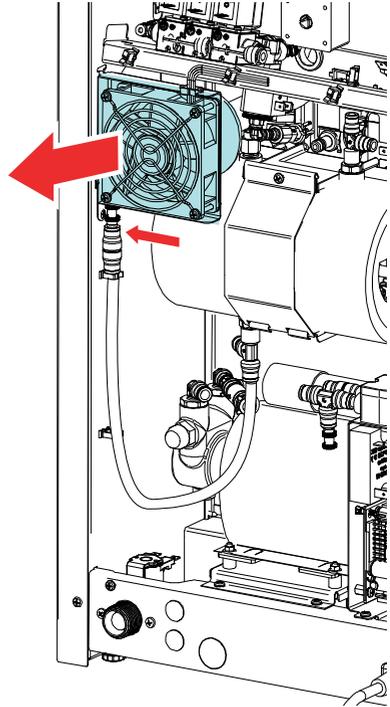
2.4 Réglages

2.4.05 Ventilateur

- └─ Durée réglée ventilateur

- └─ Vitesse du ventilateur pendant la retirement

- └─ Vitesse du ventilateur pendant la préparation

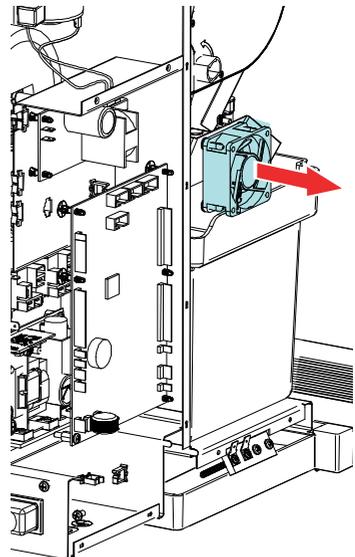


FR

3.6.3 Ventilation de la poubelle

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

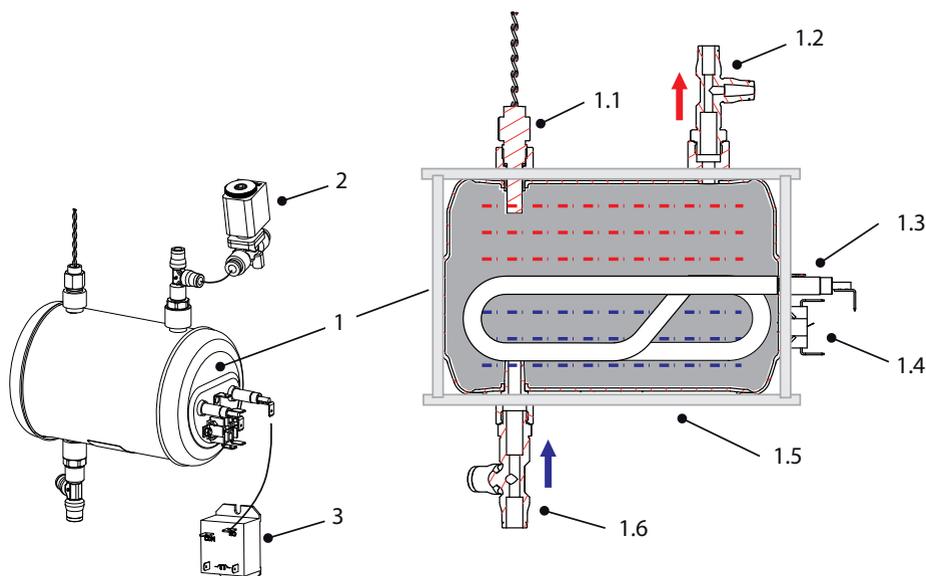
Le ventilateur tourne aussi longtemps que la machine est allumée.



3.7 Système de chaudière

Mettez la machine en marche avec l'interrupteur marche/arrêt . L'afficheur s'allume. Si la chaudière [1] est vide (lors de la première installation ou après l'exécution du menu d'arrêt machine), le menu de mise en service démarre automatiquement et vous guide dans le processus de remplissage. Si la chaudière est remplie, l'élément chauffant [1.3] est activé par le relais de puissance [3]. Dès que la sonde NTC [1.1] mesure la température réglée, l'élément chauffant [1.3] est désactivé. L'isolation [1.5] empêche la chaudière de refroidir. La chaudière est testée à une surpression de 13 bars (1,3 MPa) par le constructeur pour fonctionner à des pressions de 10 bars (1,0 MPa).

Composants majeurs	Informations techniques	N° art.	Matériel
1. Système de chaudière	1,1 litre	1000530	inox
1.1 Sonde de température NTC	100 kΩ/25 °C / M12x1	1000740	inox
1.2 Sortie chaudière	G1/4 po x Ø 6 mm (2x)		inox
1.3 & Chaudière et élément chauffant	230 V 1 800 W / n° art.	1000530	inox
1.4 Protection contre la chauffe à sec	230 V 16 A / n° art.	1000736	inox
1.5 Isolation			PEC
1.6 Entrée chaudière	G1/4 po x Ø 8 mm (2x)		inox
2. Valve de distribution (3 voies)	Voir 3.7.1 Valve de distribution	1000699	
3. Relais de puissance	24 Vcc / ~250 Vca 30 A	1004596	



Protection contre la chauffe à sec

Cette double protection contre la chauffe à sec [1.4] protège l'élément chauffant [1.3] contre la chauffe à sec. Lorsque l'interrupteur détecte une température supérieure à 135 °C, les deux contacts s'éteignent et déconnectent les deux connexions de chauffage du réseau électrique. Raz n'est possible qu'après le refroidissement de la chaudière et la raz manuelle des deux contacts.



AVERTISSEMENT

- Débranchez toujours la machine du secteur, les boutons de raz sont sous tension !

Si la protection contre la chauffe à sec [1.4] est activée, l'erreur 21 s'affiche au bout de 6 minutes.

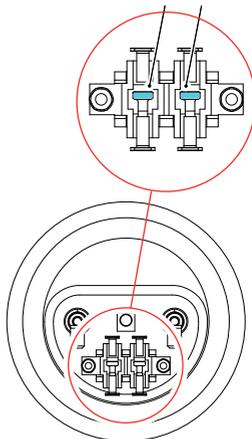
La raison de l'activation de la protection peut être provoquée par de l'air dans les conduites d'eau qui sont transportées vers la chaudière, ou tout autre dysfonctionnement du système de chauffe.

Régulation de la température

L'élément chauffant [1.3] est activé lorsque la température de l'eau descend en dessous de la température de réglage. La température dans le réservoir d'eau est mesurée à l'aide d'une sonde de précision NTC [1.1] montée sur la paroi de la chaudière.

L'élément chauffant s'éteint toujours lorsque la température maximale de la chaudière de 105 °C est atteinte. L'erreur E6 apparaît sur l'afficheur.

Reset

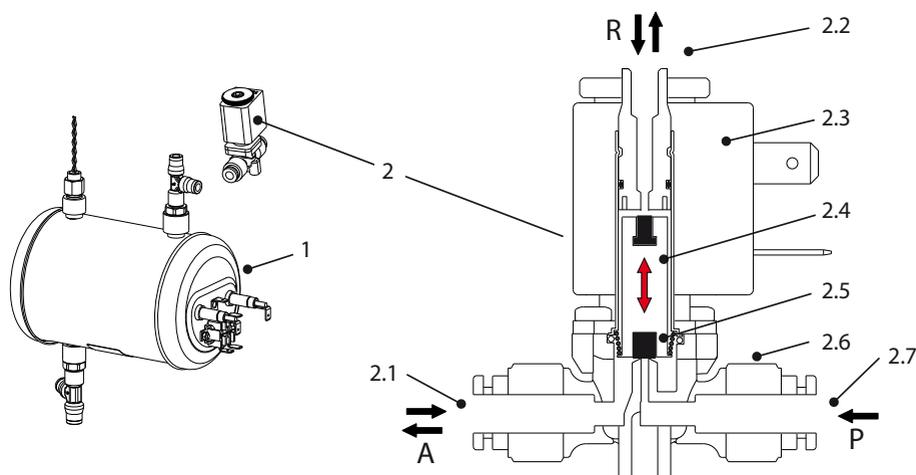


3.7.1 Valves de distribution

Les valves de distribution [2] utilisées dans l'OptiBean sont toutes identiques et sont appelées valves à 3 voies. La valve de percolateur DV1, la valve du mixeur DV2 et la valve d'eau chaude DV4 sont utilisées comme valves NC (normalement fermées). La connexion P [2.1] est reliée au côté sous pression. Lorsqu'une électrovanne est hors tension, la sortie A [2.7] est en liaison ouverte avec la sortie R [2.2], de sorte que les tubes vers le mixeur et la sortie d'eau chaude sont toujours vides. Lors d'une sélection de boisson, l'une des valves de distribution [DV] est ACTIVÉE et s'ouvre. La sortie R [2.2] se ferme et l'eau sous pression s'écoule des connexions P vers A.

La valve de distribution (d'expansion) DV6 est raccordée en tant que vanne NO (normalement ouverte). La connexion A [2.7] est connectée au côté sous pression. L'eau d'expansion de la chaudière peut s'échapper de la connexion R [2.2]. La valve DV6 sera fermée pour la préparation d'un café (10 bars).

Composants majeurs	Informations techniques	Matériel
1. Système de chaudière	1,1 litre	AISI 316
2. Valve de distribution 12 bars (3-2 voies)	n° art. 1000699	
2.1 Entrée (P)	Tige poussoir Ø 6 mm	
2.2 Aération (R)	M5	
2.3 Bobine	24 Vcc - 8,3 W - 100 % ED	
2.4 Piston		Acier inoxydable.
2.5 Joint		EPDM
2.6 Corps	DN 1,5 (Diamètre nominal)	PPSU
2.7 Sortie (A)	Tige poussoir Ø 6 mm	VMQ



Printed-on black arrow: Flow in direction of the arrow on the valve body ←

3.7.2 Enlèvement / remplacement des valves

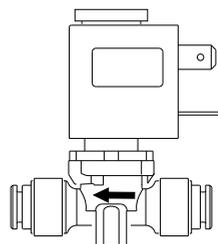


AVERTISSEMENT

- L'eau chaude est sous pression ! Ne retirez pas les composants tels que les valves, les raccords, les bouchons et les tuyaux flexibles avant de dépressuriser le système de chaudière.

La plupart des valves (DV2, DV4, DV6) sont accessibles en démontant le capot arrière. La vanne percolateur (DV1) est accessible en démontant le panneau latéral droit de la machine.

- Activez le menu d'arrêt machine dans le menu de service **2.14 Installation / 2.14.01 Arrêt machine** et suivez les instructions sur l'afficheur.
- Pour relâcher la pression dans la chaudière uniquement, il n'est pas nécessaire de débrancher le tuyau d'alimentation. Appuyez sur OK.



2.14.01 ARRÊT MACHINE

SUPPRIMER TUYAU RACCORDEMENT
EAU ET PLACER RECIPIENT
APPUYEZ OK

NON? APPUYER ANNULER /
QUI? APPUYER OK

ANNULER OK

2.14.01 ARRÊT MACHINE

CHAUDIÈRE
DÉPRESSION
UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT

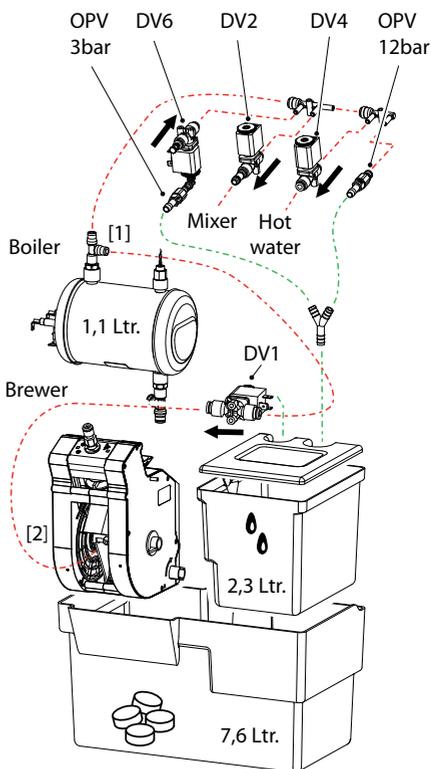
2.14.01 ARRÊT MACHINE

ETIREZ LE
ABLAUF STOPFEN
APPUYEZ OK

NON? APPUYER ANNULER /
QUI? APPUYER OK

ANNULER OK

- Annuler le processus. La chaudière n'est plus sous pression.
Les valves de distribution DV2, DV4 et DV6 sont accessibles en retirant l'arrière.
La valve de distribution DV1 est accessible en enlevant le panneau latéral droit. Retirez le percolateur pour que les vis de montage de la valve soient visibles et dévissez-les. Retirez le tuyau de la valve venant de la chaudière [1] et du percolateur [2].
- Retirez une valve en appuyant sur la bague extérieure des raccordements à pression.
- Remplacez la valve par une nouvelle ou réparée. Vérifiez le sens de l'écoulement avant de la remonter.



Eau résiduelle par recette :

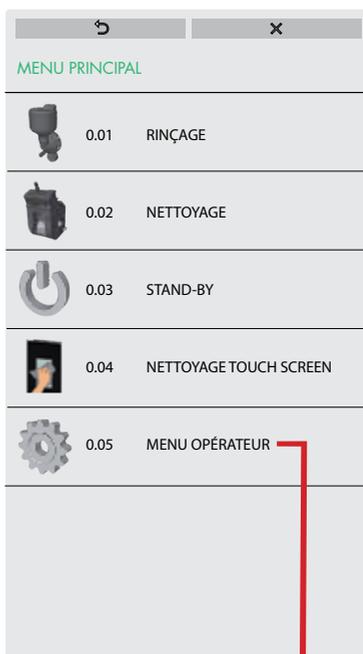
- Café environ 21 ml
- Cappuccino environ 26 ml
- Eau chaude environ 2 ml

4. STRUCTURE DU MENU / AFFICHEUR

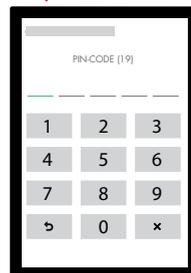
4.1 Le menu principal

Le menu principal peut être activé :

- En appuyant sur le texte « FAITES VOTRE CHOIX » pendant 2 secondes.
- En ouvrant la porte et en appuyant sur le texte « PORTE OUVERTE ».



Menu opérateur
Code PIN : 1 1 1 1 1



La plupart des réglages, notamment les réglages de produit, sont sécurisés par un code PIN. Ce code PIN est censé éviter que l'utilisateur n'accède au menu de service.



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

Ce chapitre décrit les différentes réglages qui peuvent être changés par du **personnel de maintenance agréé et compétent**. L'accès au **menu de service** est décrit ci-dessous.

MENU OPÉRATEUR	
1.00	GRATUIT VENTE
1.01	HORLOGE
1.02	MINUTERIE
1.03	COMPTEUR RECETTE
1.04	RECETTE RAPIDE
1.06	LOGICIEL / MATÉRIEL
1.07	MENU DE SERVICE
1.08	OPTILIGHT
1.09	LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN
1.10	CAPTEURS DE TASSE
1.11	SON & VISION
1.12	CHANGER LE CODE PIN DE L'OPÉRATEUR
1.13	CHANGER LE CODE PIN DE GRATUIT VENTE

MENU DE SERVICE	
2.01	RECETTE RAPIDE PRO
2.02	RÉGLAGES BOUTON RECETTE
2.03	RÉGLAGES RECETTE
2.04	RÉGLAGES
2.05	RAZ COMPTEURS
2.06	SERVICE BOILER
2.07	HARDWARE TEST
2.08	LECTURE FICHER HISTORIQUE
2.09	RAZ HISTORIQUE
2.10	CHARGEZ LES VALEURS PAR DÉFAUT
2.11	SD/USB - MENU
2.12	CHANGER LE CODE PIN DU SERVICE
2.13	AUTRES RÉGLAGES
2.14	INSTALLATION
2.15	DÉTARTRAGE
2.16	GESTION NETTOYAGE



Menu Service
Code PIN : 2 2 2 2 2



4.2 Menu opérateur

Menu opérateur						
Élément principal	Sous-élément	..	Portée	Régl. défaut	Description	
1.00 GRATUIT VENTE	GRATUIT VENTE		OUI/NON	OUI	Régler la machine pour une vente gratuite ou payante. Pour désactiver cet élément, allez dans le menu de service 2.04.14 GRATUIT VENTE DANS MENU OPÉRATEUR et réglez sur NON.	
	GRATUIT VENTE FONCTION LE CODE PIN				FONCTION LE CODE PIN GRATUIT VENTE a besoin de : - Système de paiement activé (PAS de gratuit vente) - Touche PIN GRATUIT VENTE programmé et sélectionné - Saisir le code PIN 1 - 2 - 3 - 4 - 5	
						 
	PIN GRATUIT VENTE : TASSES		0-10	2	Tasses : Un maximum de 2 boissons sont GRATUITES.	
PIN GRATUIT VENTE : HEURE		5 min.	0-5 min.	Temps : Les boissons sont GRATUITES pendant 5 min.		
1.01 HORLOGE	HEURE		HH:MM		Réglez l'horloge pour corriger l'heure locale.	
	DATE		JJ-MM-AAAA		Réglez l'horloge pour corriger la date locale.	
1.02 MINUTERIE	LUNDI - VENDREDI	LUNDI - VENDREDI BLOC 1 BLOC 2 BLOC 3	TEMPS DE FONCTIONNEMENT	HEURE D'ACTIVATION HEURE DE DÉSACTI- VATION	Temps de fonctionnement : Bloque les touches et s'éteint. Définir l'heure (3 minuteurs maximum) lorsque la machine est en fonctionnement. Lorsque la minuterie éteint la machine, elle passe automatiquement en mode Stand-by et / ou enmode économie d'énergie (s'il est activé).	
			PÉRIODE PAYANTE	HEURE D'ACTIVATION HEURE DE DÉSACTI- VATION		
			CHOIX DU PRIX	GRATUIT / ÉLEVÉ / BAS		
	SAMEDI	SAMEDI BLOC 1 BLOC 2 BLOC 3	TEMPS DE FONCTIONNEMENT	HEURE D'ACTIVATION HEURE DE DÉSACTI- VATION	Politique de tarification horaire : Réglage de l'heure d'activation / désactivation (3 minuteriers maximum) : La machine effectue, dans cette période lechoix du prix fixé : Prix bas ou gratuit . Si aucune heure n'est définie le prix élevé sera utilisé.	
			PÉRIODE PAYANTE	HEURE D'ACTIVATION HEURE DE DÉSACTI- VATION		
			CHOIX DU PRIX	GRATUIT / ÉLEVÉ / BAS		
	DIMANCHE	DIMANCHE BLOC 1 BLOC 2 BLOC 3	TEMPS DE FONCTIONNEMENT	HEURE D'ACTIVATION HEURE DE DÉSACTI- VATION	Choix du prix : Spécifiez le choix de prix, gratuit , prix élevé ou prix bas , que la machine doit gérer.	
			PÉRIODE PAYANTE	HEURE D'ACTIVATION HEURE DE DÉSACTI- VATION		
			CHOIX DU PRIX	GRATUIT / ÉLEVÉ / BAS		

Menu opérateur					
Élément principal	Sous-élément	..	Portée	Régl. défaut	Description
1.02 MINUTERIE	ECONOMIE D'ÉNERGIE	ACTIF	OUI/NON	OUI	Activé: Une fois le temps écoulé, la machine passe en mode d'économie d'énergie (mode veille) et consomme moins d'énergie. Les touches du produit restent activées, mais la chaudière refroidit par paliers de 5 °C. Lorsqu'un produit est choisi, la machine « se réveille » et après une courte période de préchauffage, elle est prête à fonctionner à nouveau.
		HEURE	15-240 min.	30 min.	
		Écran	OUI/NON	OUI	Affichage écran rétro-éclairé en mode d'économie d'énergie.
		OPTILIGHT	0-100 %	15%	OptiLight mode d'économie d'énergie. 0=off.
		TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE	OFF / 60-80 °C	OFF	Température de la chaudière pendant le mode d'économie d'énergie.

Exemple:

Trois minuteriers réglés

La machine passe automatiquement de Stand-by à ON à 9h00. À 11h00, elle repasse en Stand-by, etc., etc.

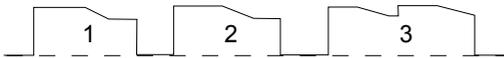
En Stand-by, le tableau de commande avant est éteint et la température de la chaudière descend à la température de Stand-by réglée (menu 2.4 Réglages / Température de Stand-by / arrêt - 60-80 °C (par défaut, la température de Stand-by est réglée sur 'éteint').



Trois minuteriers réglés et mode d'économie d'énergie activé.

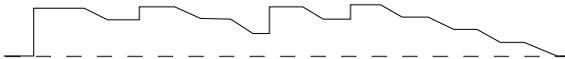
Lorsque la machine est allumée et qu'elle n'est pas utilisée, elle passe en mode d'économie d'énergie après 30 min.

La température de la chaudière diminue de 5 °C toutes les 30 minutes. Si un produit est choisi 2 heures après, la machine « se réveille » à nouveau. Ainsi, moins d'énergie est utilisée si la machine est allumée et peu utilisée ou si quelqu'un a oublié de l'éteindre.



Mode d'économie d'énergie activé (pas de minuterie définie)

S'il n'y a pas de distribution, la machine passe en mode d'économie d'énergie après 30 minutes. La température de chaudière diminue de 5 °C toutes les 30 minutes. Si un produit est choisi 2 heures après, la machine « se réveille » à nouveau. Ainsi, moins d'énergie est utilisée si la machine est allumée et peu utilisée ou si quelqu'un a oublié de l'éteindre.



Exemple:

Trois prix fixés pour les boissons LUNDI - VENDREDI.

1	Choix du prix Gratuit	Choix du prix Prix élevé : 1,00 €	2	Choix du prix Prix bas : 0,50 €	Choix du prix Prix élevé : 1,00 €
	9,00	11,00		18,00	22,00

MENU DE SERVICE / 2.02 RÉGLAGE DES BOUTONS / BOUTON 1- - - - 10 Prix / Prix élevé 1,00 + Prix bas 0,50

MENU DE SERVICE / 2.04 RÉGLAGES / SYSTÈME DE PAIEMENT / G13

MENU OPÉRATEUR / 1.00 GRATUIT VENTE / NON

1.02 MINUTERIE / LUNDI-VENDREDI / LUNDI-VENDREDI **1**

De 9h00 à 11h00 gratuit

Tarifcation horaire / heure d'activation 9h00 et heure de désactivation 11h00

Choix de prix / gratuit

Si aucun temps n'est défini entre 11h00 et 18h00, la machine passe automatiquement du gratuit au prix élevé.

1.02 MINUTERIE / LUNDI-VENDREDI / LUNDI-VENDREDI **2**

De 18h00 à 22h00 prix bas (0,50)

PÉRIODE PAYANTE / Heure d'activation 18h00 et heure de désactivation 22h00

CHOIX DU PRIX / prix bas 0,50

Après 22h00, la machine passera automatiquement du prix bas au prix élevé. Lorsque le samedi et le dimanche n'ont pas été réglés, la machine reste sur le prix élevé ces jours-là.

Menu opérateur						
Élément principal	Sous-élément		Portée	Régl. défaut	Description	
1.03 COMPTEURS RECETTE	1 RECETTE 2 RECETTE 3 RECETTE 4 RECETTE ETC.	TOTAL	tasses		Nombre total par recette	
		GRATUIT	tasses		(de doses gratuites à pichets)	
		PAYÉS PRIX BAS	tasses		Nombres de boissons <u>gratuites</u>	
		PAYÉS PRIX ÉLEVÉ	tasses		Nombres de boissons <u>payées à bas prix</u>	
		TEST RECETTE	tasses		Nombres de boissons <u>payées à prix élevé</u>	
		JETON	tasses		Nombre de boissons faites par test recette	
		PICHET	tasses		Nombre de boissons <u>payées avec un jeton</u> par recette	
	TOTAL RECETTES	Voir ci-dessus	tasses		Nombre total de toutes les recettes ayant la même subdivision que celle mentionnée ci-dessus	
	COMPTEURS SERVICE	RINÇAGE				Compteur du programme de rinçage
		NETTOYAGE				Compteur programme de nettoyage
	RAZ COMPTEURS					Raz de tous les compteurs si elle est activée
ENREGISTRER COMPTEURS					<p>Copiez vos lectures de compteur dans une carte SD.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Insérez la carte SD dans la fente à carte SD. - Appuyez sur Enter ; enregistrer en tant que : fichier.CNT. - Appuyez sur Enter → veuillez patienter → enregistré. - Retirez la carte SD. - Placez la carte SD dans votre ordinateur et ouvrez le fichier.CNT avec le bloc-notes ou Wordpad. <p>Messages d'erreur :</p> <p>Erreur carte SD : La fonction de verrouillage de la carte SD est activée</p> <p>Il n'y a pas de carte SD : Aucune carte SD n'est insérée</p>	
1.04 RECETTE RAPIDE	1 RECETTE 2 RECETTE 3 RECETTE 4 RECETTE ETC.	VOLUME DE TASSE	25-350 ml	120 ml	Cet élément de menu n'est visible que lorsqu'il est activé dans le menu de service. Vous pouvez facilement régler le volume et l'intensité du café, du lait, du sucre, du cacao pour chaque recette (touche de boisson). Seuls les ingrédients de la recette concernée sont visibles.	
		GRAINS DE CAFÉ	-5 / +5 %	0%		
		TOPPING	-5 / +5 %	0%		
		COCAO	-5 / +5 %	0%		

Menu opérateur					
Élément principal	Sous-élément		Portée	Régl. défaut	Description
1.06 LOGICIEL / MATÉRIEL	LOGICIEL				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>1.06.00 SOFTWARE</p> <p>BOOTLADER: V6.0.2253 MAINBOARD: V6.0.2522 ANDROID APP: 0.1.2528 ANDROID BUILD: var_mx6-eng 5.0.2 1.0.0-ga-var03 20161115 V0.04</p> <p>MDD: 3Bxxxx.MDU RCD: 3Bxxxx.RCU TLF: 3Bxxxx.tlf</p> <p style="text-align: right;">OK</p> </div>
	MATÉRIEL				<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>1.06.01 HARDWARE</p> <p>ANI-MAIN REV: 0 ANI-MAIN OPT: 0 ANI-TOUCH REV: 0 ANI-TOUCH: 0 OPT: 0</p> <p style="text-align: right;">OK</p> </div>
1.07 Code PIN			2-2-2-2		Saisissez le code PIN
1.08 OPTILIGHT	ROUGE		0-100 %	0%	Réglez votre couleur d'éclairage LED en définissant les couleurs rouge, vert et bleu. Lorsque les COULEURS ALÉATOIRES sont définies, l'éclairage d'ambiance à DEL traverse l'ensemble du spectre de couleurs à l'heure définie. 0 = éteint
	VERT		0-100 %	0%	
	BLEU		0-100 %	100%	
	COULEURS ALÉATOIRES		0-60 min.	10 min.	
1.09 RÉTRO-ÉCLAIRAGE			25-100 %	75%	Régler le contraste de l'écran de l'afficheur.
1.10 CAPTEURS DE TASSE	CAPTEUR DE TASSE GAUCHE		OUI/NON		Oui : Le capteur de tasse est activé. Non : Le capteur de tasse n'est pas activé.
	CAPTEUR DE TASSE CENTRE		OUI/NON		
	CAPTEUR DE TASSE DROIT		OUI/NON		

Recettes de couleur OptiLight

	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%						

Tableau 1

Menu opérateur							
Élément principal	Sous-élément	..	.	Portée	Régl. défaut	Description	
1.11 SON & VISION	ÉCRAN PUBLICITE	SÉLECTIONNEZ ÉCRAN PUBLICITE				Choisissez le type de divertissement que l'afficheur doit montrer.	
		IMAGES <i>Caractéristiques photos PNG 480x800 pixels 24/32 bits</i>	CHOISIR IMAGE				Sélectionnez le fichier .png dans le répertoire d'images.
			CHARGEMENT D'IMAGE DE SD OU USB				Insérez une carte SD ou une clé USB pour télécharger votre fichier .png.
			RETIRER IMAGE				Sélectionnez un fichier .png pour le supprimer du répertoire d'images.
		VIDÉO <i>Caractéristiques vidéo MPEG-4 Paysage 480x272 pixels Portrait 480x800 pixels Débit binaire vidéo ≤ 500 Audio 44,1 kHz ≤ 128 kbps</i>	VIDEO PLEIN ÉCRAN		OUI/NON		Oui : La vidéo est en mode portrait Non : La vidéo est en mode paysage (en haut de l'écran)
			CHOISIR VIDÉO				Sélectionnez un fichier .mp4 dans le répertoire vidéo.
			CHARGEMENT DE VIDÉO DE SD OU USB				Insérez une carte SD ou une clé USB pour télécharger votre fichier .mp4.
			RETIRER VIDÉO				Sélectionnez un fichier .mp4 dans le répertoire vidéo.
		DIAPORAMA <i>Caractéristiques photos PNG 480x800 pixels 24/32 bits</i>	DUREE DE EFFET	0,1 - 3 sec.		0,5 s.	Temps de l'effet entre les images sélectionnées.
			DURÉE	1 - 10 sec.		5 s.	Temps entre les images sélectionnées.
			EFFET DU DIA-PORAMA	SLIDE IN FADE IN			Slide in : Les images commencent sur le côté de l'écran. Fade in : Les images commencent au milieu de l'écran.
			CHOISIR IMAGES				Sélectionnez les images dans le répertoire du diaporama.
			CHARGEMENT D'IMAGE DE SD OU USB				Insérez une carte SD ou une clé USB pour télécharger votre fichier .png.
			RETIRER IMAGE				Sélectionnez un fichier .png pour le supprimer du répertoire d'images.
		TEMPS D'ATTENTE ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN		10-120 s.		60 s.	
		MONTRER SYMBOLE DE TACTILE ET DE TEXTE	MONTRER LE TEXTE		OUI/NON	Oui	Oui : Montrer le texte <i>Écran tactile pour votre sélection</i> en bas de l'écran. Non : Ne pas montrer le texte.
			MONTRER SYMBOLE DE TACTILE		OUI/NON	Oui	Oui : Montrer le symbole. Non : Ne pas montrer le symbole.

Menu opérateur						
Élément principal	Sous-élément	..	Portée	Régl. défaut	Description	
1.11 SON & VISION	SONS	SONS VIDÉO	0 - 100	70	Réglez le volume des sons vidéo.	
		SONS DU SYSTÈME	0 - 100	70	Réglez le volume sonore du système.	
	LOGO SUR TASSE ?	LOGO SUR TASSE ?	OUI/NON	OUI	Afficher le logo sur la tasse.	
		CHOISIR LOGO			Sélectionnez le fichier .png dans le répertoire d'images.	
	Caractéristiques photos PNG 120X120 pixels 24/32 bits transparent	CHARGEMENT DE LOGO DE SD OU USB				Insérez une carte SD ou une clé USB pour télécharger votre fichier .png.
		RETIRER LOGO			Sélectionnez un fichier .png pour le supprimer du répertoire d'images.	
	MONTRER REPETITION RECETTE		OUI/NON	NON	S'il est défini sur OUI, il offre la possibilité de répéter une recette.	
	MONTRER INFORMATION ALLERGÈNES		OUI/NON	NON	S'il est défini sur OUI, il affiche des informations supplémentaires sur les allergènes avec chaque recette choisie.	
ACCÈS AUX TOUCHES DE MENU		OUI/NON	NON	S'il est réglé sur OUI, il n'est possible d'accéder au menu opérateur qu'après avoir tourné le verrou. Utilisez cette fonction pour empêcher les personnes non autorisées d'accéder au menu opérateur. 		
1.12 CHANGER LE CODE PIN DE L'OPÉRATEUR	NOUVEAU CODE PIN	CONFIRMER PIN			Avec cet élément de menu, le code PIN peut être modifié. Le menu opérateur complet est sécurisé derrière ce code PIN. Ce code PIN empêche les modifications involontaires des réglages de la machine par du personnel non qualifié. ● Le code PIN opérateur défini par l'usine est 1-1-1-1-1. ● Le code PIN de gratuit vente défini par l'usine est 1-2-3-4-5. Code PIN oublié ? Dans l'écran de saisie du code PIN, un numéro est affiché sur la droite. Saisissez le code PIN associé (voir la liste dans le tableau des codes PIN) pour accéder au menu opérateur.	
1.13 CHANGER LE CODE PIN DE GRATUIT VENTE	NOUVEAU CODE PIN	CONFIRMER PIN				
1.14 RECHARGE LES BOÎTES			OUI/NON	NON	Lorsqu'un système de télémétrie (Vendon®) est connecté, l'utilisateur peut informer le système de télémétrie lorsque toutes les CONTENEURS ont été rechargés. Pour désactiver cet élément dans le menu opérateur, allez dans le menu de service 2.04.16.01 RECHARGE LES BOÎTES DANS MENU OPÉRATEUR et réglez sur OUI.	

**Tableau de codes
PIN**

N°	Code pin opérateur				
1	4	2	1	2	2
2	3	3	4	4	3
3	1	4	1	1	3
4	2	4	2	1	2
5	3	3	3	1	3
6	1	4	4	4	1
7	4	1	2	3	1

N°	Code pin opérateur				
8	3	4	3	1	4
9	4	2	1	3	4
10	3	3	3	1	4
11	4	2	3	2	2
12	4	3	2	2	2
13	3	2	2	4	4
14	3	3	1	2	4

N°	Code pin opérateur				
15	3	4	3	1	2
16	3	4	4	2	4
17	1	4	2	2	4
18	1	3	2	4	4
19	3	3	4	4	1
20	1	4	1	3	4



4.3 Le menu de service

Menu Service						
Élément principal	Sous-élément	Élément	Portée	Régl. défaut	Description	
2.01 RECETTE RAPIDE PRO	1 RECETTE 2 RECETTE 3 RECETTE 4 RECETTE ETC.	VOLUME DE TASSE	25-350 ml	120 ml	Vous pouvez facilement régler le volume et l'intensité du café, du lait, du sucre, du cacao pour chaque recette (touche de boisson). Seuls les ingrédients de la recette concernée sont visibles.	
		GRAINS DE CAFÉ	0,0 - 5,00 s			
		TOPPING	0,0 - 5,00 s			
		COCAO	0,0 - 5,00 s			
		TEST RECETTE			Utilisez cette fonction pour rester dans le menu et tester chaque boisson après avoir modifié certains réglages.	
2.02 RÉGLAGES BOUTON RECETTE	1 RECETTE 2 RECETTE 3 RECETTE 4 RECETTE ETC.	SÉLECTION DE LA RECETTE	2.02.00.00 SÉLECTION DE LA RECETTE <input type="radio"/> >AUCUNE< <input checked="" type="radio"/> CAFÉ <input type="radio"/> 2X CAFÉ <input type="radio"/> EXPRESSO <input type="radio"/> CAFÉ AU LAIT <input checked="" type="radio"/> CAPPUCCINO <input type="radio"/> CAFÉ CHOCOLAT <input type="radio"/> CHOCOLAT LAIT <input type="radio"/> EAU CHAUDE <input type="radio"/> DOUBLE EXPRESSO <input type="radio"/> LAITTE MACCHIATO <input type="radio"/> WIENER MELANGE <input type="radio"/> 2X EXPRESSO		Changez les touches de recette qui ont les réglages d'usine standard. Tous les réglages correspondant aux recettes sélectionnées sont automatiquement chargés. Voir chapitre 2.4 Comment programmer une recette ? Au lieu d'une RECETTE, un code PIN de gratuit vente peut être programmé. Utilisez ce code PIN de gratuit vente pour allumer l'écran tactile sur gratuit vente lorsqu'un système de paiement est activé. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> ★ ★ ★ ★ ★ GRATUIT VENTE </div>	
		RECETTE ACTIVÉE	OUI/NON	OUI	Utilisez-le pour mettre le produit concerné hors service.	
		PRIX				
			PRIX ÉLEVÉ	0,05-2,00	0,10	Pour une distribution payante, un <u>prix élevé</u> peut être défini pour chaque touche de produit.
			PRIX BAS	0,05-2,00	0,25	Pour une distribution payante, un <u>prix bas</u> peut être défini pour chaque touche de produit.
			VOLUME DE TASSE	25-350 ml	120 ml	Définir le volume de tasse désiré. Lorsque le volume de la tasse (réglage de menu) est augmenté, les produits instantanés tels que le topping et le chocolat seront automatiquement et proportionnellement augmentés. Le café ne sera toutefois pas automatiquement augmenté !
			MULTI TASSE	0-10	0	Réglez le nombre de tasses à distribuer lorsque le commutateur clef est dans le réglage de pichet.

Menu Service					
Élément principal	Sous-élément	Élément	Portée	Régl. défaut	Description
2.02 RÉGLAGES BOUTON RECETTE	1 RECETTE 2 RECETTE 3 RECETTE 4 RECETTE ETC.	RÉGLER FONCTION DE RECETTE	0-1-2-3		Réglez le fonctionnement requis du commutateur clef. Voir tableau 2.
		TENIR APPUYÉ	OUI-NON	NON	Si c'est réglé sur OUI, la distribution de l'eau chaude / froide * commence lorsque cette touche est maintenue et s'arrête lorsqu'elle est relâchée. Utilisez cette option uniquement avec DV4 et KW3 en combinaison avec une touche de recette d'eau chaude / froide *. * L'eau froide est optionnelle.
		ÉGOUTTAGE	0-10 sec.	2 sec.	C'est le temps pendant lequel le produit continue à sortir du percolateur ou du mixeur. Après que cet intervalle s'est écoulé, une nouvelle sélection de boisson peut être faite.
		PRÉ-INFUSION	OUI/NON	Oui	Pré-infusion pour une extraction optimale de l'expresso. La pré-infusion est l'humidification préalable du café moulu juste avant la préparation du café. Cela garantit une extraction et un écrémage encore meilleurs du café. Cette option ne fonctionne que pour les recettes de café et d'expresso.
		ALLERGÈNES INFORMATION			Sélectionnez le produit dans la recette (boisson). Cette information sera affichée sur l'écran pour informer l'utilisateur.
		POSITION LOGO SUR TASSE	HORIZON-TALE		La position du logo sur la tasse peut être corrigée horizontalement.
			VERTICALE		La position du logo sur la tasse peut être corrigée verticalement.
		TEST RECETTE			Utilisez cette fonction pour rester dans le menu et tester chaque boisson après avoir modifié certains réglages.

2.02 RÉGLAGES BOUTON RECETTE / 2.02.00.05 RÉGLER FONCTION DE RECETTE				
RÉGLAGE	BOISSON	CODE PIN REQUIS	PAS DE SYSTÈME DE PAIEMENT CONNECTÉ	SYSTÈME DE PAIEMENT ACTIF
0	 PICHET DE CAFÉ			LA BOISSON EST GRATUITE
1	 PICHET DE CAFÉ	NON		LA BOISSON EST PAYANTE
2	 PICHET DE CAFÉ	NON		LA BOISSON EST PAYANTE
3	 PICHET DE CAFÉ			LA BOISSON EST GRATUITE

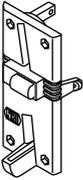
Tableau 2

Menu Service						
Élément principal	Sous-élément			Portée	Régl. défaut	Description
2.03 RÉGLAGES RECETTE	1 RECETTE 2 RECETTE 3 RECETTE 4 RECETTE ETC.	UNITÉ 1	VANNE PERCOLATEUR 1 TEMPS D'ATTENTE (DV1)	0,0-30,0 s		Vanne percolateur 1 temps d'attente
			VANNE PERCOLATEUR (DV1)	0-100 ml		Doseur volume valve de percolateur 1
			ATTENTE DE GRAINS DE CAFÉ	0,0-30,0 s	0,5 s	Temps d'attente du moulin à café
			GRAINS DE CAFÉ	0,00-5,00 s		Temps de distribution du moulin à café
			ATTENTE DU PERCOLATEUR 1	0,0-30,0 s	0,5 s	Percolateur temps d'attente 1 après la distribution du moulin.
			TEMPS DE PRÉ-INFUSION	0,0-15,0 s	Standard 1,0 s. XL 1,5 s.	Temps pré-infusion. La valve du percolateur est ouverte pour le temps PI réglé et le café en poudre est humidifié sous une pression d'alimentation en eau (environ 2 bars). Remarque : Si du café s'écoule encore du percolateur, le temps PI est trop long.
			PAUSE DE PRÉ-INFUSION	0,0-15,0 s	2,2 s.	Pause de pré-infusion. Pendant la pause PI réglée, la valve du percolateur est maintenue fermée et le café se prépare. Remarque : La fonction de pré-infusion peut être ACTIVÉE / DÉSACTIVÉE dans le menu 2.02 réglages de touches) / Pré-perfusion).
			PERCOLATEUR TEMPS D'ATTENTE 2	0,0-15,0 s	3,0 s.	Percolateur temps d'attente 2 après la préparation d'un café. L'humidité résiduelle de la capsule peut être influencée.
			PRESSIION TEMPS D'ATTENTE 1	0,0-15,0 s		Le temps d'attente entre l'unité 2 et l'unité 1 n'est utilisé que pour prolonger le temps entre le topping et le café pour le Latte macchiato (10,5 sec.).
			PRESSIION TEMPS	0,0-15,0 s		La chaudière sous pression est ramenée à basse pression.
PRESSIION TEMPS D'ATTENTE 2	0,0-15,0 s		Temps d'attente 2 après que la chaudière sous pression a à nouveau été ramenée à basse pression.			

Menu Service					
Élément principal	Sous-élément			Portée	Description
2.03 RÉGLAGES RECETTE	1 RECETTE 2 RECETTE 3 RECETTE 4 RECETTE ETC.	UNITÉ 2	VANNE MIXEUR 2 TEMPS D'ATTENTE (DV2)	0,0-30,0 s	Vanne mixeur (DV2) temps d'attente
			VANNE MIXEUR 3 (DV2)	0-100 ml	Volume de distribution de la vanne mixeur (DV2)
			RINÇAGE 2 TEMPS D'ATTENTE	0,0-20,0 s	Temps d'attente eau de rinçage (DV2)
			RINÇAGE 2	0-15 ml	Le volume d'eau de rinçage distribué est automatiquement déduit de DV2
			TEMPS D'ATTENTE DU TOPPING	0,0-30,0 s	Temps d'attente du produit topping
			TOPPING	0,00-5,00 s	Temps de distribution du topping
			TEMPS D'ATTENTE DU CACAO	0,0-30,0 s	Temps d'attente du cacao
			COCAO	0,00-5,00 s	Temps de distribution du cacao
			MIXEUR 2 TEMPS D'ATTENTE	0,0-30,0 s	Temps d'attente du mixeur 2
			MIXEUR 2		
			DURÉE RÉGLÉE	0,0-10,0 s	Temps de mélange du mixeur 2
			VITESSE BLOC 1 MIXEUR 2	20-100 %	1re vitesse du mixeur 2
			DURÉE VITESSE BLOC 1	0-100 %	Temps 1re vitesse mixeur 2
			VITESSE BLOC 2 MIXEUR 2	20-100 %	2e vitesse du mixeur 2
			VANNE EAU CHAUDE TEMPS D'ATTENTE (DV4)	0,0-30,0 s	Temps d'attente de la valve d'eau chaude
			VALVE D'EAU CHAUDE	0-100 ml	Distribution du volume de la vanne eau chaude (DV4)
			DOSAGE VALVE 5 TEMPS D'ATTENTE (DV5)	0,0-30,0 s	n.a.
DOSAGE VALVE 5 (DV5)	0-100 ml	n.a.			

Menu Service						
Élément principal	Sous-élément			Portée	Description	
2.03 RÉGLAGES RECETTE	1 RECETTE 2 RECETTE 3 RECETTE 4 RECETTE ETC.	GAMME D'INGRÉDIENTS RÉGLAGE				
		INTENSITÉ DU CAFÉ	0-10%			L'élément gamme d'intensité permet d'ajouter un ingrédient au contrôle de l'intensité. Contrôle de l'intensité des ingrédients : 0 = désactivé / > 1 = activé Exemple: [café] 5 % Exemple: [lait] 20 %
		INTENSITÉ DU TOPPING	0-40%			
		INTENSITÉ DU CACAO	0-40%			
		SÉQUENCE UNITÉ				
		<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>2.03.04.10 SÉQUENCE UNITÉ</p> <p><input type="radio"/> 1 (UNITÉ 1 - 2)</p> <p><input type="radio"/> 2 (UNITÉ 2 - 1)</p> <p style="text-align: right;">ANNULER OK</p> </div>				Consignez ici la séquence unité. Par exemple : Café au lait : Unité 1-2 Premier café (unité 1) puis du lait (unité 2). Cappuccino et/ou Latte Macchiato : Unité 2-1 D'abord du lait (unité 2) puis de l'expresso (unité 1).
		VANNE D'EAU FROIDE 3 TEMPS D'ATTENTE (KW3)		0,0-30,0 s		Temps d'attente 3 de la valve d'eau froide*
		VANNE D'EAU FROIDE 3 (KW3)		0-100 ml		Volume de dosage d'eau froide Valve 3 * (*Distribution d'eau froide optionnelle)
		AUTRES RÉGLAGES DE LA RECETTE				Le technicien de maintenance n'a pas accès à cet élément de menu, auquel on ne peut accéder qu'avec un code PIN spécial.
		TEST RECETTE				Testez ici vos réglages modifiés en commandant la boisson sans quitter le menu.

Menu Service						
Élément principal	Sous-élément		Portée	Régl. défaut	Description	
2.04 RÉGLAGES	LANGUE	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>2.04.16 LANGUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> NEDERLANDS <input type="radio"/> ENGLISH <input type="radio"/> DEUTSCH <input type="radio"/> FRANÇAIS <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <p style="text-align: right; color: green;">ANNULER OK</p> </div>		FR	Afficher la sélection des langues. L'anglais est la langue de réglage d'usine.	
	TEMPÉRATURE	TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE		70-97 °C	90 °C	Température de chaudière
		HYSTÉRÈSE TEMPÉRATURE		0-10 °C	0 °C	Baisse de température après laquelle la chaudière doit se remettre à chauffer
		DISTRIBUTION BLOQUÉE		70-80 °C	70 °C	Température chaudière à laquelle il n'y a plus de vente automatique. Afficheur : Chaudière chauffe
		DISTRIBUTION AUTORISÉE		80-90 °C	80 °C	Température chaudière à laquelle la vente est à nouveau débloquée
		TEMPÉRATURE STAND-BY		OFF / 60-80 °C	OFF	Température chaudière pendant le Stand-by
	AFFICHEUR	AFFICHER HEURE		OUI/NON	NON	Affichage de l'horloge sur l'afficheur
		AFFICHER DATE		OUI/NON	NON	Affichage de la date sur l'écran
		HEURE D'ÉTÉ				
		AUTOMATIQUE		OUI/NON	OUI	Heure d'été automatique
		ZONE HEURE D'ÉTÉ		ZONE EU/USA	EU	ZONE D'HEURE D'ÉTÉ
		DIFFÉRENCES DE TEMPS		+1 / -1 DST	+1	Différence de temps
	UTILISER SIGNAL			OUI/NON	OUI	Signal sonore activé ou non-activé
	VENTILATEUR	DURÉE VENTILATEUR		0-300 sec.	60 s.	Durée de marche du ventilateur à la vitesse 2 après la distribution.
		VITESSE DU VENTILATEUR PENDANT LA RETIREMENT		40-100 %	40%	Vitesse du ventilateur à l'arrêt
VITESSE DU VENTILATEUR PENDANT LA PRÉPARATION			40-100 %	70%	Vitesse du ventilateur pendant la distribution	

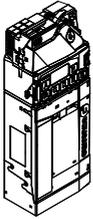
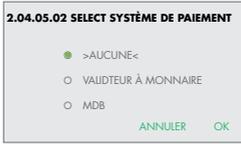
Menu Service						
Élément principal	Sous-élément			Portée	Régl. défaut	Description
2.04 RÉGLAGES	MON- NAYEUR	MONNAYEUR (G13) 	CANAL A PIÈCES 1		0,05 €	Réglage de la valeur de la pièce par canal. 0,05 € à 2,00 €. 0,00 = gratuit Pas d'euros ? Veuillez régler les canaux à pièces pour les devises étrangères, voir #
			CANAL A PIÈCES 2		0,10 €	
			CANAL A PIÈCES 3		0,20 €	
			CANAL A PIÈCES 4		0,50 €	
			CANAL A PIÈCES 5		1,00 €	
			CANAL A PIÈCES 6		2,00 €	
			UNE SÉLECTION	OUI/NON	OUI	Oui : Tout éventuel surplus d'argent inséré ne restera pas dans la machine pour la boisson suivante. Non : Tout éventuel surplus d'argent inséré restera dans la machine pour la boisson suivante.
			MAXIMUM PIÈCE ACCEPTATION	0,05-100,00	2,00	Un montant introduit plus élevé que, par exemple, 2,00 € sera refusé puis retourné par la fente de restitution du mécanisme à monnaie. Réglez sur le prix de la recette le plus élevé.
			DOT POSITION	0-2	2	L'emplacement de la décimale dans le montant.
AFFICHER CREDIT	OUI/NON	OUI	Afficher crédit sur l'afficheur			

FR

CANAL A PIÈCES	Couronne danoise	Couronne suédoise	Couronne norvégienne	Rand sud-africain	Dinar jordanien
	DK	SKR	NOK	ZAR	JOD
1	0,50	0,50	1,00	0,50	0,50
2	1,00	1,00	5,00	1,00	1,00
3	2,00	5,00	10,00	2,00	25,00
4	5,00	10,00	20,00	5,00	50,00
5	10,00	1,00	10,00	5,00	1,00
6	20,00	0,00	20,00	0,00	0,00
Plus grande pièce acceptée.	10,00	10,00	10,00	2,00	50,00

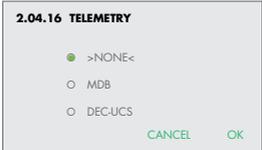
Réglages de canal à pièces pour les devises étrangères

Menu Service							
Élément principal	Sous-élément			Portée	Régl. défaut	Description	
2.04 RÉGLAGES	MONNAYEUR (G13)		SYMBOLE DE LA MONNAIE				
			MONTRER LE SYMBOLE	OUI/NON	NON	Montrer le symbole du taux de change	
			SELECTIONNER LE SYMBOLE				
			POSITION LE SYMBOLE				
	MONNAYEUR	MDB		UNE SÉLECTION	OUI/NON	OUI	Oui : Tout éventuel surplus d'argent inséré ne restera pas dans la machine pour la boisson suivante. Non : Tout éventuel surplus d'argent inséré restera dans la machine pour la boisson suivante.
				MAXIMUM PIECE ACCEPTATION	0,05-100,00 €	2,00 €	Un montant introduit plus élevé que, par exemple, 2,00 € sera refusé puis retourné par la fente de restitution du mécanisme à monnaie. Réglez sur le prix de la recette le plus élevé.
				DOT POSITION	0-2	2	L'emplacement de la décimale dans le montant.
				AFFICHER CREDIT	OUI/NON	OUI	Afficher crédit sur l'afficheur.
				OBLIGATION D'ACHAT	OUI/NON	OUI	L'actionnement de la manette de retour se traduit par la restitution ou non de l'argent.
				PAYER AVANT	OUI/NON	NON	Après l'introduction d'un montant insuffisant, on peut / ne peut pas sélectionner une boisson.
				CASH ET CARTE	OUI/NON	NON	Oui : Quand le câble en Y est utilisé pour un monnayeur et système à carte sur une connexion MDB.
				REJET À L'EXTÉRIEUR ?	OUI/NON	NON	Oui : La machine peut être libérée en utilisant un contact sans potentiel (pulsation).
				TEMPS DE DÉCLENCHEMENT EXTERNE	0-255 s.	20 s.	Réglage du temps pour libérer la machine.

Menu Service							
Élément principal	Sous-élément		Portée	Régl. défaut	Description		
2.04 RÉGLAGES	MON- NAYEUR	 <p>MDB</p>	SYMBOLE DE LA MONNAIE				
			MONTRER LE SYMBOLE	OUI/NON	NON		
			SELECTIONNER LE SYMBOLE				
			POSITION LE SYMBOLE				
			PAYEMENT CASHLESS TIMEOUT	0-255 s.	20 s.	Durée pendant laquelle les instructions de paiement restent activées sur l'afficheur. Si aucun paiement n'est effectué dans ce délai, le message ÉCHEC DU PAIEMENT apparaît sur l'afficheur.	
	SELECTIONNER SYSTÈME DE PAIEMENT						
					<p>Aucun : Il n'y a aucun monnayeur connecté</p> <p>Monnayeur de pièces connecté</p> <p>Le changeur de pièces MDB ou le système de paiement sans espèces est connecté</p>		

FR

Menu Service					
Élément principal	Sous-élément	Élément	Portée	Régl. défaut	Description
2.04 RÉGLAGES	RAZ COMPTEUR DANS MENU OPÉRATEUR		OUI/NON	NON	Ajouter / supprimer l'élément de menu <u>RAZ COMPTEURS</u> dans le menu opérateur.
	RECETTE RAPIDE DANS MENU OPÉRATEUR		OUI/NON	NON	Ajouter / supprimer l'élément de menu <u>RECETTE RAPIDE</u> dans le menu opérateur.
	SIGNAL D'ALARME ÉGOUTTOIR		OUI/NON	OUI	Désactiver l'avertissement de capteurs égouttoir dans le logiciel.

Menu Service						
Élément principal	Sous-élément		Portée	Régl. défaut	Description	
2.04 RÉGLAGES	MODE DÉMO		OUI/NON	OUI	Cette fonction s'utilise lorsque la machine est dans une salle d'exposition ou une foire. La machine ne doit pas nécessairement être raccordée à une alimentation en eau. Sur l'écran, DEMO s'affiche sur la ligne inférieure. Les touches, les DEL et l'écran fonctionnent normalement.	
	BOUTON ARRÊT		OUI/NON	OUI	Cette fonction est définie sur OUI par défaut. Pour désactiver le bouton d'arrêt, mettre sur « NON ».	
	CHOIX DIRECT		OUI/NON	NON	Si cette fonction est réglée sur OUI, la préparation du produit commencera immédiatement sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur le bouton start. Le réglage de l'intensité est impossible.	
	GRATUIT VENTE		OUI/NON	OUI	Régler la machine pour une vente gratuite ou payante.	
	GRATUIT VENTE DANS MENU OPÉRATEUR		OUI/NON	OUI	Ajouter / supprimer l'élément de menu 1.01 GRATUIT VENTE dans le menu opérateur.	
	CAPTEURS DE TASSE	CAPTEUR DE TASSE GAUCHE		OUI/NON	OUI	Oui : le capteur tasse est activé Non : Le capteur de tasse n'est pas activé
		CAPTEUR DE TASSE DROIT		OUI/NON	OUI	
		CAPTEURS DE TASSE DANS MENU OPÉRATEUR		OUI/NON	OUI	Ajouter / supprimer l'élément de menu 1.10 CAPTEURS DE TASSE dans le menu opérateur.
	OPTILIGHT PRÉPARATION DE LA RECETTE	CLIGNOTEMENT DURANT LA PRÉPARATION		OUI/NON	NON	OptiLight clignote pendant la distribution d'une boisson.
		FRÉQUENCE DE CLIGNOTEMENT		0,5 - 10,0 s	0,3 s.	Réglage de la fréquence de clignotement
		OPTILIGHT		R G B	ROUGE	Réglage de la couleur pendant le clignotement
	TÉLÉMÉTRIE	INTERFACE DE TÉLÉMÉTRIE				Aucun : Aucun système de télémétrie n'est connecté.
						MDB : Système de télémétrie connecté via le port MBD. Transfert de données via une connexion MDB. DEX-UCS : Système de télémétrie connecté via le port DEX. Transfert de données via une connexion DEX.
		RECHARGE LES BOÎTES DANS MENU OPÉRATEUR		OUI/NON	NON	Ajoutez l'élément du menu 1.14 <u>RECHARGE LES BOÎTES</u> dans le menu opérateur.

Menu Service					
Élément principal	Sous-élément		Portée	Régl. défaut	Description
2.05 RAZ COMPTEURS	COMPTEURS SERVICE	COMPTEUR RINÇAGE ?			Remettez à zéro le compteur rinçage.
		COMPTEUR NETTOYAGE ?			Remettez à zéro le compteur nettoyage.
	COMPTEURS RECETTE	COMPTEURS RECETTE			Remettez à zéro les compteurs recette pour chaque recette.
		COMPTEUR TOTAL			Remettez à zéro les compteurs totaux.
	TOUS COMPTEURS				Remettez à zéro tous les compteurs en une seule fois.
2.06 SERVICE CHAUDIÈRE	SERVICE	TASSES	0-50 000	20 000	Lorsque l'on a atteint le service réglé (tasses ou mois), le message Service chaudière apparaît sur l'afficheur lors de la mise en marche. Voir aussi chapitre 6 Service.
		MOIS	0-18	0	Si vous le souhaitez, le message Service chaudière s'affichera à un moment défini. Exemple: Si « 12 mois » est enregistré à l'installation, le message « Service chaudière » apparaîtra 12 mois après l'installation.
	COMPTEUR SERVICE	TASSES		20 000 ↓ 0 ↓ -20 000	Le nombre total de tasses vendues ou de mois passés est compté. Ici, on peut mesurer à tout moment le temps écoulé depuis le dernier entretien périodique (détartrage de chaudière ou remplacement du filtre à eau). Si le compteur arrive à zéro, le comptage se poursuit dans le sens négatif.
		MOIS			
	RAZ COMPTEUR SERVICE				Après avoir effectué une maintenance périodique (détartrage de chaudière ou remplacement du filtre), il faut remettre à zéro le compteur service.

FR

Tableau de la dureté de l'eau

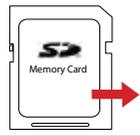
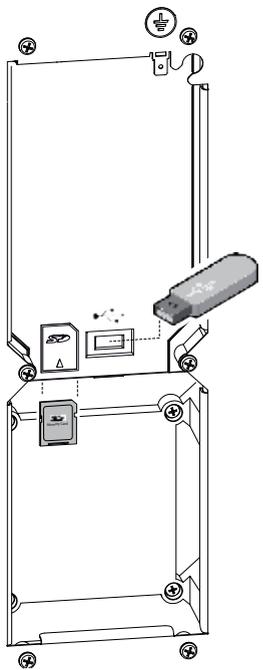
Qualité de l'eau	Dureté					Service après x (tasses)
	°D	°F	°K	mmol/l	mgCaCo3/l	
Très dure	18-30	32-55	11-18	3,2-5,3	321- 536	5000
Dure	12-18	22-32	7-18	2,2-3,2	214-321	12 500
Moyenne	8-12	15-22	5-7	1,4-2,2	268-214	20,000*
Douce	4-8	7-15	2-5	0,7-1,4	72-268	40 000
Très douce	0-4	0-7	0-2	0-0,7	0-72	0 = uit

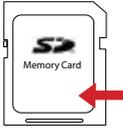
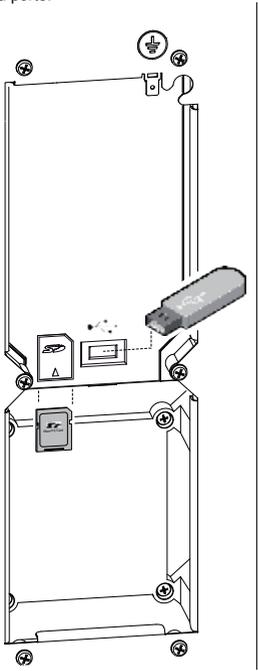
* réglage d'usine

Menu Service					
Élément principal	Sous-élément	Sous	Portée	Description	
2.07 HARDWARE TEST	ENTRÉES	TEMPÉRATURE	Température chaudière °C	Indique l'état des capteurs / connecteurs concernés.	
		CAPTEUR EGOUTTOIR	OUI/NON		
		POUBELLE	OUI/NON		
		COMMUTATEUR DE PORTE 1 (BROCHE)	OUI/NON		
		COMMUTATEUR PERCOLATEUR 1 (DROIT)	OUI/NON		
		COMMUTATEUR PERCOLATEUR 2 (GAUCHE)	OUI/NON		
		COMMUTATEUR DE PORTE 2 (SERRURE)	OUI/NON		
		CAPTEUR DE TASSE GAUCHE	OUI/NON		
		CAPTEUR DE TASSE DROIT	OUI/NON		
		DÉTECTION DE JUMPER	OUI/NON		
	SORTIES	VANNE D'ENTRÉE D'EAU (KW1)	500 mA	Appuyez sans relâcher sur la touche ACTIVER pour lancer la sortie de boisson sélectionnée. Pendant le test, l'afficheur montre le courant nominal (mA) des sorties #.	
		VANNE PERCOLATEUR (DV1)			
		VANNE MIXEUR (DV2)			
		VANNE EAU CHAUDE (DV4)			
		VANNE EXPANSION (DV6)			
		MOTEUR DE MOULIN DE CAFÉ (IM1)	-		Lorsque le courant nominal (mA) d'une sortie dépasse la valeur mentionnée dans le tableau, la sortie correspondante est désactivée et l'afficheur montre une erreur.
		MOTEUR BACS INGRÉDIENTS (IM3)	# 600 mA		
		MOTEUR BACS INGRÉDIENTS (IM4)	# 600 mA		
		MOTEUR PERCOLATEUR (BM)	900 mA		
		MIXEUR MOTEUR 2 (MM2)	# 2000 mA		
		VENTILATEUR	-		
		POMPE ESPRESSO (KW2)	-		
		VANNE D'EAU FROIDE 3 (KW3)	500 mA		
OPTILIGHT	Rouge, Vert,, Bleu				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px;"> <p>2.07.01.14 MIXEUR MOTEUR 2 (MM2)</p> <p style="text-align: center;">400 mA</p> <p style="text-align: center;">ANNULER ACTIVER</p> </div>					

Menu Service					
Élément principal	Sous-élément			Description	
2.7 HARD- WARE TEST	CALIBRAGE	DÉBITMÈTRE	1 850 p/ml (1 700-2 000)	Si nécessaire, le débitmètre peut être calibré. La procédure de calibrage ne sera pas décrite car elle ne devrait jamais avoir lieu.	
		KW1			
		POMPE		Contrôler / régler la pression de la pompe (10 bars). Brancher le manomètre à la prise d'admission de la chaudière. Attention ! Supprimez préalablement toute pression de la chaudière. Voir 2.14 Installation / arrêt machine. Appuyez sur la touche de test, activez KW1 (valve d'admission), KW2 (pompe) et DV6 (vanne NO). Réglez la pression de la pompe (voir chapitre 5.4) avec la vis de réglage placée sur le corps de la pompe. Arrêtez la mesure : Appuyez sur n'importe quelle touche.	
	HEURES DE FONCTIONNEMENT	PERCOLATEUR / MIXEUR(S)	MOTEUR PERCOLATEUR (BM/MM1)		COMPTEUR CYCLE Numéro x activé ----- HEURES DE FONCTIONNEMENT Jour - Heure : Min. : Sec. 0 - 00 : 00 : 00 exemple
			MIXEUR MOTEUR 2 (MM2)		
		MOTEUR(S) BACS INGRÉDIENTS	MOTEUR DE MOULIN DE CAFÉ (IM1)		
			MOTEUR BACS INGRÉDIENTS (IM3)		
			MOTEUR BACS INGRÉDIENTS (IM4)		
		POMPE	POMPE ESPRESSO (KW2)		
		VALVES	VANNE PERCOLATEUR (DV1)		
			VANNE MIXEUR (DV2)		
			VANNE EAU CHAUDE (DV4)		
			VANNE EXPANSION (DV6)		
			VANNE D'ENTRÉE D'EAU (KW1)		
		CHAUFFE	VANNE D'EAU FROIDE 3 (KW3)		
Élément 1					
	Élément 2				
TOTAL HEURES DE FONCTIONNEMENT					

Menu Service			
Élément principal	Sous-élément		Description
2.08 LECTURE FICHIER HISTORIQUE	ERREUR LOG		Seront enregistrés les 20 derniers messages d'erreur, avec l'heure et la date.
	NETTOYAGE LOG		Seront enregistrés les 31 derniers messages d'actions de nettoyage, avec l'heure et la date.
	RINÇAGE LOG		Seront enregistrés les 31 derniers messages d'actions de rinçage, avec l'heure et la date.
2.09 RAZ HISTORIQUE	Êtes-vous sûr ?		Le log sera effacé.
2.10 CHARGEZ LES VALEURS PAR DÉFAUT # Voir section 1.2 Code modèle	Modèle # OB2 OB3	<u>CODE DE TYPE</u> Stand XL 3B2A 3B2B 3B3A 3B3B	Le chargement des réglages par défaut est nécessaire lorsqu'on installe une nouvelle carte mère. Lors du chargement des réglages par défaut, il faut consigner le modèle OptiBean sur la plaque signalétique. Ce n'est qu'après une réponse affirmative à la question « Êtes-vous sûr ? » que les bons réglages du modèle seront chargés. Remarque : <ul style="list-style-type: none"> • Une fois ce réglage confirmé, tous les réglages d'usine sont chargés dans le système de commande et toutes les valeurs précédemment modifiées sont perdues. • Après le chargement des valeurs par défaut, le code PIN est de nouveau 2-2-2-2-2 et la langue est de nouveau l'anglais. Modifier si nécessaire.

Menu Service			
Élément principal	Sous-élément	Élément	Description
2.11 SD / USB - MENU	CHARGER DONNÉES / MISE À JOUR LOGICIELLE 	RÉGLAGES PERSONNELS	Cet élément de menu permet de télécharger les réglages personnels dans le distributeur à l'aide d'une mémoire SD / USB. Ce fichier comporte les réglages personnels modifiés pour les menus suivants : 2.4 Réglages / 2.6 Service chaudière / 2.13 Réglages supplémentaires . Le fichier de données (3Bxxxx00.MDU) doit se trouver dans la mémoire SD / USB.
Avant de charger ou d'enregistrer des données, insérez une mémoire SD / USB vide dans l'emplacement désigné. Ce dernier est situé derrière le panneau en acier inoxydable, sur la face intérieure de la porte. 		LANGUE	Avec cet élément de menu, une série de langues non-conventionnelles peut être chargée dans le distributeur. Le fichier de données (xxxxxx.TLF) doit se trouver dans la mémoire SD / USB.
		RECETTE	Cet élément de menu permet de télécharger les recettes personnelles dans la machine à l'aide d'une mémoire SD / USB. Ce fichier contient les recettes personnelles modifiées pour les menus suivants : 2.01 Recette rapide / 2.02 Réglages touche / 2.03 Réglages recette . Le fichier de données (3Bxxxx00.RCU) doit se trouver dans la mémoire SD / USB.
		COMPTEURS	Cet élément de menu permet de télécharger les compteurs recette dans le distributeur à l'aide d'une mémoire SD / USB. Le fichier de données (3Bxxxx00.CNT) doit se trouver dans la mémoire SD / USB. Ce fichier contient tous les compteurs recettes du chapitre 1.03 Compteur de recettes . N'utiliser cette fonction que si, par exemple, une nouvelle carte PC principale doit être installée dans la machine et que les compteurs doivent être « exportés » de l'ancienne carte vers la nouvelle. Ne pas faire mauvais usage de cette fonction !
		HEURES DE FONCTIONNEMENT	Cet élément de menu permet de télécharger les heures de fonctionnements sur la machine à l'aide d'une mémoire SD / USB. Le fichier de données (3Bxxxx00.TMR) doit se trouver dans la mémoire SD / USB. Ce fichier contient toutes les heures de fonctionnement du menu 2.07 Hardware test / heures de fonctionnement . N'utiliser cette fonction que si, par exemple, une nouvelle carte PC principale doit être installée dans la machine et que les compteurs doivent être « exportés » de l'ancienne carte vers la nouvelle. Ne pas faire mauvais usage de cette fonction !
		MISE À JOUR DU LOGICIEL MANUEL	Cet élément de menu permet de télécharger une mise à jour du logiciel manuel dans le distributeur à l'aide d'une mémoire SD / USB. N'utilisez cette fonction que si vous êtes un ingénieur expérimenté et formé.
		MISE À JOUR DU LOGICIEL AUTOMATIQUE	Cet élément de menu permet de télécharger une mise à jour du logiciel automatique dans le distributeur à l'aide d'une mémoire SD / USB. Allez au chapitre 5.3 Installation de logiciel pour recevoir une formation par étapes.

Menu Service			
Élément principal	Sous-élément	Élément	Description
2,11 SD / USB - MENU	ENREGISTRER RÉGLAGES 	RÉGLAGES PERSONNELS	Cet élément de menu permet d'enregistrer les réglages personnels sur une mémoire SD / USB et / ou de les copier sur une autre machine. Tous les réglages modifiés dans les menus 2.04 Réglages / 2.06 Service chaudière / 2.13 Réglages supplémentaires sont enregistrés dans un fichier de données (3Bxxxx00.MDU) dans la mémoire.
	<p>Avant de charger ou d'enregistrer des données, insérez une mémoire SD / USB vide dans l'emplacement désigné. Ce dernier est situé derrière le panneau en acier inoxydable, sur la face intérieure de la porte.</p> 		RECETTE
		COMPTEURS	Cet élément de menu permet de sauvegarder le log (aperçu des messages d'erreur) sur une carte mémoire SD. Toutes les valeurs du compteur du menu 1.03 Compteurs recette sont enregistrées dans un fichier de données (3Bxxxx00.CNT) sur la mémoire SD / USB. Remarque : Après la sauvegarde des valeurs du compteur, il vous sera demandé si les compteurs de la machine doivent être remis à zéro. Appuyez sur ANNULER pour NON et appuyez sur OK pour OUI.
		HEURES DE FONCTIONNEMENT	Cet élément de menu permet de sauvegarder les heures de fonctionnement sur une mémoire SD / USB. Toutes les heures de fonctionnement du menu 2.07 Hardware test / Heures de fonctionnement sont enregistrées dans un fichier de données (3Bxxxx00.TMR) sur la mémoire SD / USB. Remarque : Après la sauvegarde des heures de fonctionnement, il vous sera demandé si les compteurs du distributeur doivent être remis à zéro. Appuyez sur ANNULER pour NON et appuyez sur OK pour OUI.
		LOG	Cet élément de menu permet de sauvegarder le log (aperçu des messages d'erreur) sur une mémoire SD / USB. Tous les messages d'erreur du menu 2.08 Lire log sont enregistrés dans un fichier de données (3Bxxxx00.LOG) sur la mémoire SD / USB. Remarque : En fonction de vos réglages, Windows peut considérer ce fichier comme un fichier TXT.
		SAUVEZ TOUS	Ce menu permet d'enregistrer tous les éléments mentionnés ci-dessus en seule opération , sur une mémoire SD / USB.
	ENREGISTREMENT SUR LA CARTE SD	COPIER LES FICHIERS DE LOG INTERNES	N'utilisez cette fonction que si on vous demande d'envoyer un fichier de log à Animo en cas de problèmes non définis. Insérez une carte SD vide (2 Gb minimum) dans la fente prévue pour les cartes SD. Pour accéder aux « éléments cachés », saisissez le code PIN (éléments cachés) 47940. COMMENCER À COPIER LES FICHIERS DE LOG INTERNES. Appuyez sur OK Lorsque la machine fonctionne, les fichiers log sont écrits sur la carte SD.

Menu Service					
Élément principal	Sous-élément		Portée	Régl. défaut	Description
2.12 CHANGER LE CODE PIN DU SERVICE	NOUVEAU CODE PIN	CONFIRMER PIN			<p>Avec cet élément de menu, le code PIN peut être modifié. Le menu de service complet est sécurisé grâce à ce code PIN. Ce code PIN empêche les modifications involontaires des réglages de la machine par du personnel non qualifié.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le code PIN de service de l'usine est 2-2-2-2-2. <p>Code PIN oublié ? Dans l'écran de saisie du code PIN, un numéro est affiché sur la droite. Saisissez le code PIN associé (voir le tableau des codes PIN) pour accéder au menu de service.</p>
					
2.13 AUTRES RÉGLAGES	GESTION POUBELLE	NOMBRE TASSES	0-1000	80	Lorsque le nombre de mouvements programmés du percolateur est atteint, la vente sera bloquée et le message Poubelle pleine apparaît sur l'afficheur.
		HYSTÉRÈSE	0-100	20	Lorsque le nombre de mouvements programmés du percolateur est atteint, moins l'hystérèse, le message Poubelle presque pleine apparaît sur l'afficheur.
		TIME-OUT RESET	0-50 sec.	15 s	Durée pendant laquelle la poubelle est censée avoir été retirée de la machine (pour être vidée). Le compteur interne de la poubelle sera remis à zéro dès la remise en place de la poubelle. Tous les messages de l'afficheur disparaissent.
		SIGNAL POUBELLE	OUI/NON	OUI	Désactivez le capteur de poubelle dans le logiciel (bypass).
	COMPTEUR CYCLE	xxxxx	0-100.000		Ce compteur de cycle compte le nombre de préparations effectuées par le percolateur. Conseil : Après un grand entretien de la machine, on peut remettre ce compteur à zéro si, par exemple, le percolateur a été contrôlé.
	RAZ COMPTEUR CYCLE	RAZ COMPTEUR?			Raz compteur cycle (percolateur).
	SERVICE PERCOLATEUR		0-50.000	25.000	Une fois le nombre tasses (percolateur) atteint, l'afficheur montre le message « Service percolateur ».
	RAZ SERVICE PERCOLATEUR	RAZ COMPTEUR?			Remettez à zéro le signal de service percolateur après que l'entretien du percolateur a été effectué.

FR

Tableau de codes PIN

N°	Code pin service					
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	

N°	Code pin service					
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	

N°	Code pin service					
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	

Menu Service					
Élément principal	Sous-élément		Portée	Régl. défaut	Description
2.14 INSTALLATION	MISE EN SERVICE				Dès la mise sous tension d'une nouvelle machine, le menu de mise en service s'affiche automatiquement. Suivez les instructions affichées.
	ARRÊT MACHINE				Lancez ce menu d'arrêt machine si le circuit de la chaudière de la machine doit être vidé à des fins de transport et / ou de maintenance. Suivez les instructions affichées.
2.15 DÉTARTRAGE					Lancez le menu de détartrage si le circuit de la chaudière doit être détartré. Suivez les instructions affichées.
2.16 GESTION NETTOYAGE	RINÇAGE	RINÇAGE DEMANDÉ	OUI/NON	NON	Si le rinçage obligatoire est réglé sur OUI, la machine sera bloquée si, après le nombre de tasses ou de jours indiqués, le rinçage N'EST PAS effectué. Hors service / rinçage
		TASSES		0	La machine sera à nouveau débloquée après exécution du programme de rinçage.
		JOURS		1	
	NETTOYAGE	NETTOYAGE DEMANDÉ	OUI/NON	NON	Si le nettoyage obligatoire est réglé sur OUI, la machine sera bloquée si, après le nombre de tasses ou de jours indiqués, le nettoyage N'EST PAS effectué. Hors service / Nettoyage
		TASSES		0	La machine sera à nouveau débloquée après exécution du programme de nettoyage.
		JOURS		7	

5. RÉGLAGES ET LOGICIEL

Ce chapitre [5.1 & 5.2] vous informe sur la façon de travailler avec les fichiers qui peuvent être créés par la machine. Différents réglages de machine sont enregistrés dans ces fichiers.

La deuxième partie [5.3] de ce chapitre vous informe sur la façon de mettre à jour le logiciel complet de la machine en cas de réglage.

Pour accéder aux logements SD / USB, il faut retirer le couvercle situé à l'intérieur de la porte.



AVERTISSEMENT

- Lorsque vous utilisez une carte SD, les contacts doivent être dirigés vers le haut et vers l'arrière.
- Lorsque vous utilisez une clé USB, la porte doit rester ouverte pour éviter d'endommager le logement USB et la clé USB. Lorsque, pendant l'utilisation, le message FERMER LA PORTE apparaît sur l'afficheur, il faut utiliser le pin de service pour s'assurer que la porte est fermée.



AVERTISSEMENT

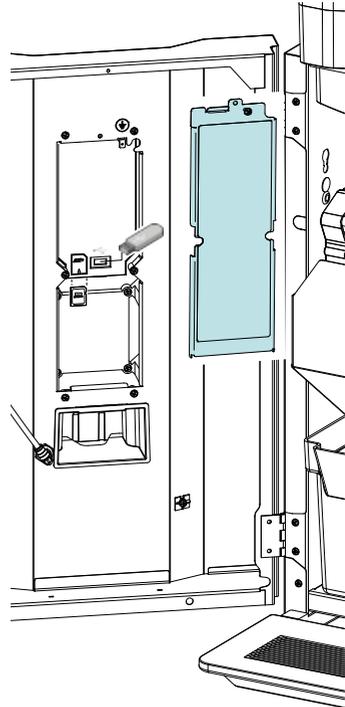
- Lorsqu'un fichier de réglages est enregistré, les 4 premiers caractères et l'extension ne doivent jamais être modifiés. Ils contiennent des informations importantes qui identifient le type exact de machine.

Le nom du fichier contient les informations suivantes :

3B	3A	aa	00	.ext	
					extension*
					numéro d'index (00, 01, 02, etc.)
					code interne
					code modèle (OB2, OB 3 etc.)
					3B = version Touch

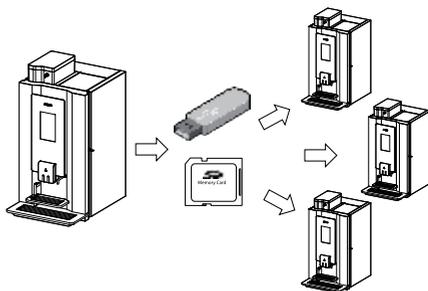
* Les différents fichiers sont sauvegardés avec les extensions suivantes :

Réglages personnels	*.MDU
Fichier recette	*.RCU
Fichier compteur	*.CNT
Fichier log	*.LOG
Fichier heures de fonctionnement	*.TMR



5.1 Enregistrer les réglages

Une fois que l'installation et la configuration (réglage fin) d'une machine sont effectuées, il est possible de copier les réglages les plus importants sur d'autres machine ayant la même configuration de boîtes à l'aide d'un dispositif mémoire SD / USB.



Veillez écrire le nom de chaque fichier lorsque sur l'afficheur apparaît le message ENREGISTRER:

Veillez enregistrer **les réglages personnels (.MDU)** et **les recettes (.RCU)** uniquement.

1. Installez la mémoire SD / USB.
2. Accéder à « Enregistrer réglages »
3. Enregistrer les réglages personnels et les réglages recette :

↳	x	↳	x	↳	x
MENU DE SERVICE		2.11 SD/USB - MENU		2.11.01 ENREGISTRER REGLAGES	
2.01	RECETTE RAPIDE PRO	2.11.00	CHARGER DONNEES / MISE A JOUR LOGICIELLE	2.11.01.00	RÉGLAGES PERSONNELS ←
2.02	RÉGLAGES BOUTON RECETTE	2.11.01	ENREGISTRER REGLAGES ←	2.11.01.01	RECETTES ←
2.03	RÉGLAGES RECETTE	2.11.02	ENREGISTREMENT SUR LA CARTE SD	2.11.01.02	COMPTEURS
2.04	RÉGLAGES			2.11.01.03	LOG
2.05	RAZ COMPTEURS			2.11.01.04	HEURES DE FONCTIONNEMENT
2.06	SERVICE BOILER			2.11.01.05	NETTOYAGE LOG
2.07	HARDWARE TEST				
2.08	LECTURE FICHIER HISTORIQUE			2.11.00.00	RÉGLAGES PERSONNELS
2.09	RAZ HISTORIQUE				ENREGISTRER: 3Bxxxx00.MDU
2.10	CHARGEZ LES VALEURS PAR DÉFAUT				OK
2.11	SD/USB - MENU ←			2.11.00.00	RÉGLAGES PERSONNELS
2.12	CHANGER LE CODE PIN DU SERVICE				ENREGISTRÉ 3Bxxxx00.MDU
2.13	AUTRES RÉGLAGES				OK
2.14	INSTALLATION			2.01.00.01	RECETTES
2.15	DÉTARTRAGE				ENREGISTRER: 3Bxxxx00.RCU
2.16	GESTION NETTOYAGE				OK
				2.01.00.01	RECETTES
					ENREGISTRÉ 3Bxxxx00.RCU
					OK

MENU DE SERVICE 2.11 MENU SD / USB

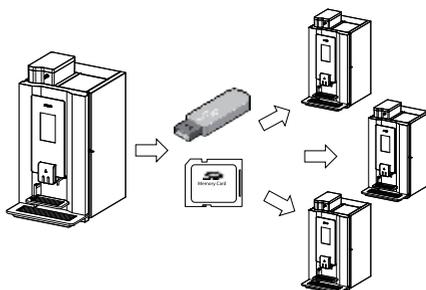
- 2.11.01 ENREGISTRER RÉGLAGES
- 2.11.01.00 RÉGLAGES PERSONNELS
- 2.11.01.01 RECETTE

4. Retirer la mémoire SD / USB.

5.2 Chargement des réglages

Lors du chargement des réglages précédemment enregistrés dans une autre machine qui dispose de la même configuration de boîtes.

Le message RDU MDU PAS DISPONIBLE qui apparaît sur l'afficheur signifie qu'aucun fichier approprié n'a été trouvé sur la mémoire SD / USB.



Il est impossible de copier les réglages d'un :
 OptiBean 2 Touch dans un OptiBean 3 Touch
 OptiBean 2 Touch dans un OptiBean 2 XL Touch
 OptiBean 3 Touch dans un OptiBean 3 XL Touch

Veuillez enregistrer **les réglages personnels (.MDU) et les recettes (.RCU)** uniquement.

1. Installez la mémoire SD / USB contenant les réglages précédemment copiés dans la machine.
2. Accéder à « Chargement des données ».
3. Chargez les réglages personnels et les réglages recette :

↳	×	↳	×	↳	×
MENU DE SERVICE		2.11 SD/USB - MENU		2.11.00 LOAD DATA/SOFTWARE UPDATE	
2.01	RECETTE RAPIDE PRO	2.11.00	CHARGER DONNEES / MISE À JOUR	2.11.00.00	PERSONAL SETTINGS
2.02	RÉGLAGES BOUTON RECETTE	LOGICIELLE		2.11.00.01	LANGUAGE
2.03	RÉGLAGES RECETTE	2.11.01	ENREGISTRER REGLAGES	2.11.00.02	RECETTE
2.04	RÉGLAGES	2.11.02	ENREGISTREMENT SUR LA CARTE SD	2.11.00.03	COUNTERS
2.05	RAZ COMPTEURS			2.11.00.04	OPERATING HOURS
2.06	SERVICE BOILER			2.11.00.05	MANUAL SOFTWARE UPDATE
2.07	HARDWARE TEST			2.11.00.06	AUTOMATIC SOFTWARE UPDATE
2.08	LECTURE FICHIER HISTORIQUE	2.11.00.00	RÉGLAGES PERSONNELS	2.11.00.00	RÉGLAGES PERSONNELS
2.09	RAZ HISTORIQUE	<input checked="" type="checkbox"/> 3Bxxxx00.MDU		CHARGER	
2.10	CHARGEZ LES VALEURS PAR DÉFAUT	ANNULER	OK		OK
2.11	SD/USB - MENU	2.01.00.02	RECETTE	2.01.00.02	RECETTE
2.12	CHANGER LE CODE PIN DU SERVICE	<input checked="" type="checkbox"/> 3Bxxxx00.RCU		CHARGER	
2.13	AUTRES RÉGLAGES	ANNULER	OK		OK
2.14	INSTALLATION				
2.15	DÉTARTRAGE				
2.16	GESTION NETTOYAGE				

MENU DE SERVICE

2.11 MENU SD / USB

02/11/2001 CHARGER DONNEES /

MISE À JOUR LOGICIELLE

2.11.01.00 RÉGLAGES PERSONNELS

2.11.01.01 RECETTE

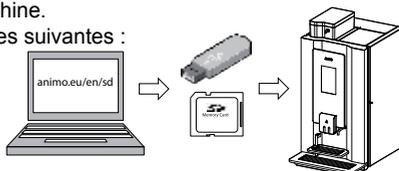
4. Retirer la mémoire SD / USB.

ATTENTION !
Jusqu'à nouvel ordre,
veuillez utiliser une carte SD
uniquement.

5.3 Installation de logiciel

Un nouveau logiciel peut être facilement installé dans la machine.
 Un nouveau logiciel peut être rendu disponible des manières suivantes :

- www.animo.eu/en/sd (aucune connexion nécessaire)
- www.animo.eu/ / dealer login: Extranet
- par courriel au service technique d'Animo



Lors du chargement d'un nouveau logiciel, tous les réglages existants sont automatiquement sauvegardés sur la carte SD ou sur la clé USB. Après la mise à jour du logiciel, vous pouvez décider si vous voulez travailler avec les réglages d'usine ou si vous souhaitez utiliser les réglages dont vous avez effectué une sauvegarde avant la mise à jour du logiciel. Veuillez suivre les instructions du chapitre 5.2. Les films, l'image de l'écran de veille, les compteurs, le log et les heures de fonctionnement seront conservés !

FR

La mise à jour complète du logiciel prend environ 5-8 minutes (en fonction du bootloader).

1. Téléchargez le logiciel OptiBean Touch.
2. Décompressez le fichier ZIP et copiez tous les répertoires et les fichiers (voir à droite) dans une carte SD vide ou une clé USB vide.
3. Laissez la machine sous tension et retirez le couvercle situé à l'intérieur de la porte.
4. Insérez la carte SD ou la clé USB dans l'ouverture prévue à cet effet dans la porte.
5. Accédez à la mise à jour du logiciel automatique :

SD:	
	Media
	standard
	XL standard
	6.2.2954.thx
	6.1.2910.ahx
	1.1.2958.apk

MENU DE SERVICE

2.11 MENU SD / USB

2.11.00 CHARGER DONNEES / MISE À JOUR LOGICIELLE

2.11.00.06 MISE À JOUR DU LOGICIEL AUTOMATIQUE

	↶	✕
MENU DE SERVICE		
2.01	RECETTE RAPIDE PRO	
2.02	RÉGLAGES BOUTON RECETTE	
2.03	RÉGLAGES RECETTE	
2.04	RÉGLAGES	
2.05	RAZ COMPTEURS	
2.06	SERVICE BOILER	
2.07	HARDWARE TEST	
2.08	LECTURE FICHIER HISTORIQUE	
2.09	RAZ HISTORIQUE	
2.10	CHARGEZ LES VALEURS PAR DÉFAUT	
2.11	SD/USB - MENU	←
2.12	CHANGER LE CODE PIN DU SERVICE	
2.13	AUTRES RÉGLAGES	
2.14	INSTALLATION	
2.15	DÉTARTRAGE	
2.16	GESTION NETTOYAGE	

	↶	✕
2.11 SD/USB - MENU		
2.11.00	CHARGER DONNEES / MISE À JOUR LOGICIELLE	←
2.11.01	ENREGISTRER RÉGLAGES	
2.11.02	ENREGISTREMENT SUR LA CARTE SD	

	↶	✕
2.11.00 CHARGER DONNEES / MISE À JOUR LOGICIELLE		
2.11.00.00	RÉGLAGES PERSONNELS	
2.11.00.01	LANGUE	
2.11.00.02	RECETTES	
2.11.00.03	COMPTEURS	
2.11.00.04	HEURES DE FONCTIONNEMENT	
2.11.00.05	MISE À JOUR DU LOGICIEL MANUEL	
2.11.00.06	MISE À JOUR DU LOGICIEL AUTOMATIQUE	←

6. Appuyez sur **OK** si vous voulez sauvegarder les fichiers existants de la machine (de préférence).
Appuyez sur **PASSER** si vous ne souhaitez pas enregistrer les fichiers existants de la machine.



Les fichiers personnels et les fichiers recettes sont automatiquement stockés sur la mémoire SD / USB.

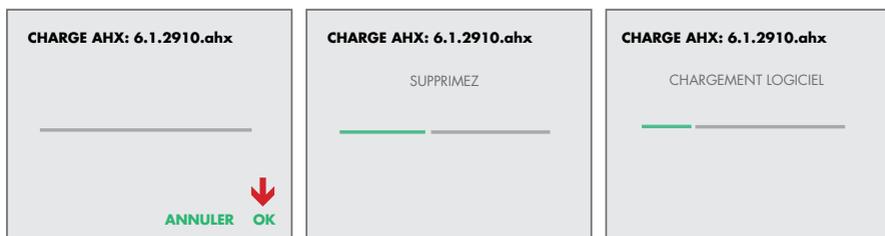
Si la machine ne détecte pas de fichiers sur la mémoire SD / USB, le message AUCUNE DONNEE PRESENTE SUR LES MEDIAS s'affiche.



7. Appuyez sur **OK** pour lancer la mise à jour du logiciel automatique.
Appuyez sur **ANNULER** si vous ne souhaitez pas démarrer la mise à jour du logiciel automatique.
Cela remettra les distributeurs en marche.



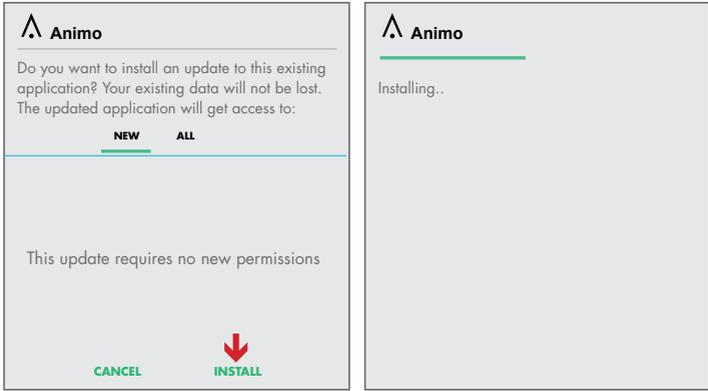
Le fichier AHX * ou THX * est téléchargé sur la carte PC principale qui est placée derrière le panneau de gauche. *En fonction du bootloader (bios) qui est pré-installé sur la carte principale, le fichier AHX ou THX est téléchargé.



8. Appuyez sur **INSTALLER** pour continuer la mise à jour du logiciel.



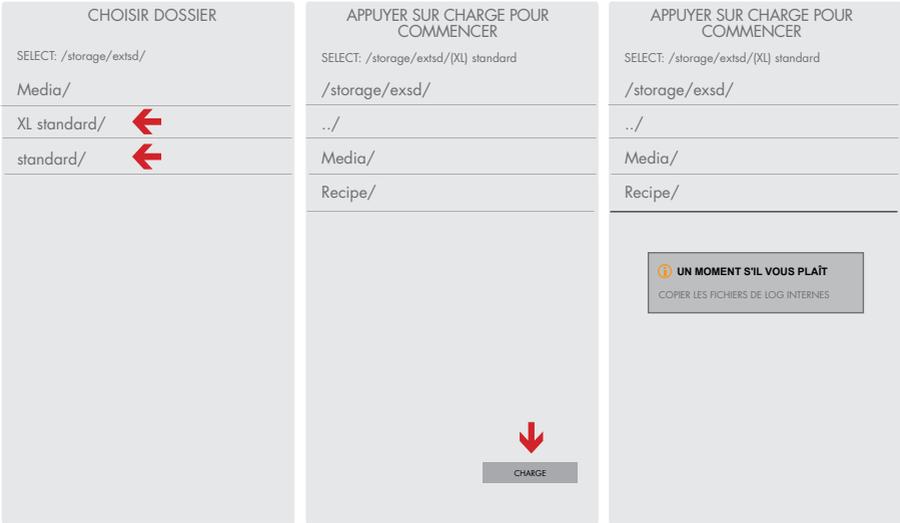
L'application (APP) est en cours de mise à jour vers la carte PC située derrière l'écran.



9. Sélectionnez **Standard** ou **Standard XL** et appuyez sur le bouton **CHARGE**.



Les fichiers modèle de machine, les fichiers médias et les fichiers de recettes sont copiés dans le stockage interne.



10. Sélectionnez le modèle **OptiBean Touch** de votre choix.
 Pour sélectionner le bon modèle, allez au chapitre 1.2 Code modèle.



- OptiBean 2 Touch = Modèle 3B2A
- OptiBean 3 Touch = Modèle 3B3A
- OptiBean 2 XL Touch = Modèle 3B2B
- OptiBean 3 XL Touch = Modèle 3B3B



11. La mise à jour du logiciel a été effectuée avec succès. La machine fonctionne comme une nouvelle machine directement sortie de l'usine.
 Si vous voulez charger les réglages enregistrés (recettes) dans la machine, laissez la mémoire SD / USB en place et suivez les étapes suivantes.

12. Chargez les réglages personnels et les réglages recette dont vous avez fait une sauvegarde sur la mémoire SD / USB avant le démarrage de la mise à jour du logiciel, dans la machine.

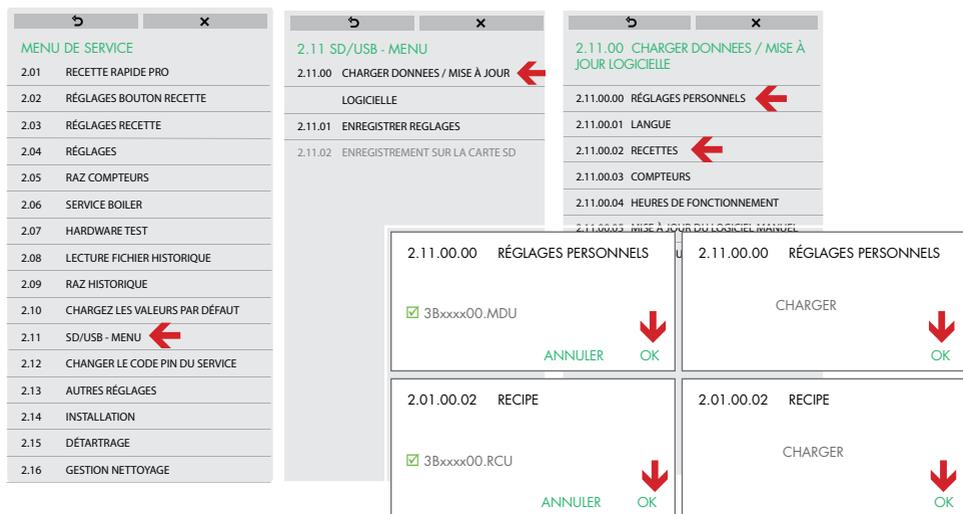
Accédez à la mise à jour du logiciel automatique :

2.11 MENU SD / USB

2.11.00 CHARGER DONNEES / MISE À JOUR LOGICIELLE

2.11.00.00 RÉGLAGES PERSONNELS

2.11.00.02 RECETTE



13. Retirez la SD / USB de la fente.

6. MAINTENANCE

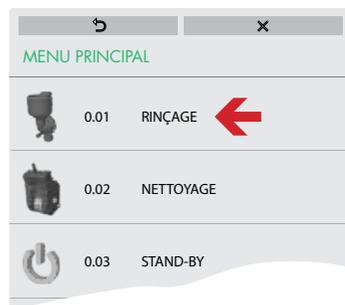
6.1 Programme de rinçage quotidien

Après 1 journée, l'afficheur montre le message RINÇAGE. Ce message disparaîtra après l'exécution du programme de rinçage.



Démarrage du programme de rinçage

1. Appuyez sur le texte FAITES VOTRE CHOIX pendant 2 secondes pour accéder au menu de gestion nettoyage.
2. Appuyez sur RINÇAGE et suivez les instructions suivantes.
3. Appuyez sur OK pour confirmer et lancer le rinçage. Le percolateur et le mixeur sont rincés avec de l'eau chaude propre.

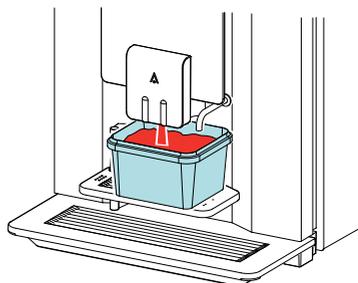


i L'utilisateur peut même être obligé d'exécuter le programme de rinçage. La machine s'arrête si le programme de rinçage n'a pas été activé.

2.16 GESTION NETTOYAGE

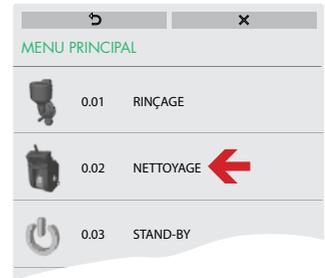
2.16.02 RINÇAGE OBLIGATOIRE

OUI



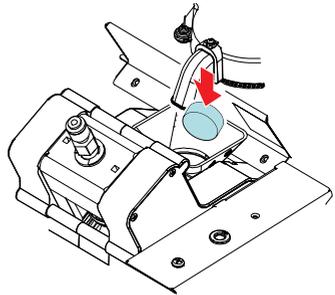
6.2 Programme de nettoyage hebdomadaire

Au bout de 7 jours, l'afficheur montre le message NETTOYAGE. Ce message disparaîtra après l'exécution du programme de nettoyage.



Démarrer le programme de nettoyage

1. Appuyez sur le texte FAITES VOTRE CHOIX pendant 2 secondes pour accéder au menu de gestion nettoyage.
2. Appuyez sur NETTOYAGE, placez un récipient vide et appuyez sur OK.
3. Ajoutez une tablette de produit nettoyant de café dans la chambre du percolateur et appuyez sur OK pour confirmer.
4. Le programme de nettoyage de l'unité de percolateur d'expresso est lancé. L'ajout d'une tablette de produit nettoyant de café permet d'éliminer du percolateur les huiles de café.
5. Après le cycle du programme NETTOYAGE, le programme RINÇAGE démarre automatiquement et rince le percolateur et le mixeur avec de l'eau propre.

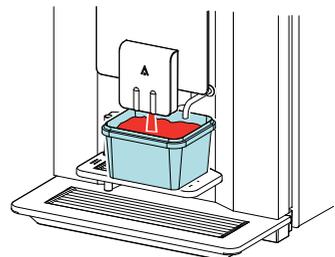


L'utilisateur peut même être obligé d'exécuter le programme de nettoyage. La machine s'arrête si le programme de nettoyage n'a pas été activé.

2.16 GESTION NETTOYAGE

2.16.02 NETTOYAGE OBLIGATOIRE

OUI



6.3 Maintenance périodique

6.3.1 Service chaudière

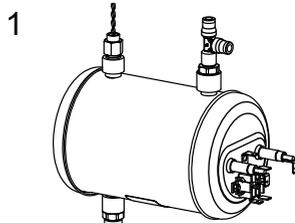
Lors de l'installation de la machine, le service des chaudières a été défini. Voir l'élément du menu de service **2.06 Service chaudière / 2.06.1 Service**

À chaque utilisation, les boissons sont comptées. Lorsque le service de chaudière est atteint, le texte [*Service chaudière*] apparaît sur l'afficheur.



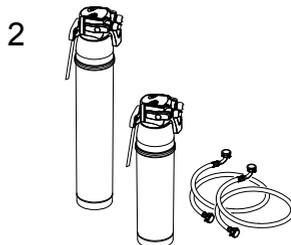
1 Détartrage chaudière

Quand arrive le service de chaudière, celle-ci doit être détartrée. Suivez les instructions dans le chapitre **6.5 Détartrage**.



2 Remplacement du filtre à eau

Si un filtre à eau est usagé (conseil), c'est le signal pour le remplacer.



i Après le détartrage ou le changement du filtre à eau, remettez à zéro le service de signal de service de chaudière dans le menu de service :

2.06 SERVICE CHAUDIÈRE

2.06.02 RAZ COMPTEUR SERVICE

6.3.2 Service percolateur

Le service pour le percolateur est réglé en usine. Voir l'élément du menu de service **2.13 Autres réglages / 2.13.2 Service percolateur**

À chaque utilisation, les mouvements du percolateur sont comptés. Lorsque le service est atteint, le texte [Service percolateur] apparaît sur l'afficheur.

Cela indique que le percolateur a besoin de service.



1 Groupe Expresso

Après 25 000 cycles, le filtre et les joins doivent être changés. Voir chapitre 6.6 Exigences : Kit de remplacement 25K

Après 50 000 cycles, une inspection complète du groupe expresso est recommandée et toutes les pièces usées doivent être remplacées.

2 Unité d'entraînement

Durée de vie : 2 ans ou 50 000 cycles

Après 25 000 cycles, vérifiez le fonctionnement de l'unité d'entraînement et la nettoyer.

Après 50 000 cycles, vérifiez toute l'unité d'entraînement et la remplacer si nécessaire.

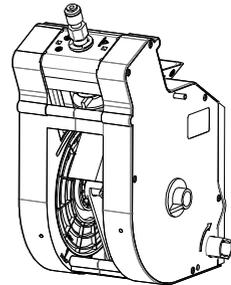


Après la maintenance du percolateur, remettez à zéro le signal de service percolateur dans le menu de service :

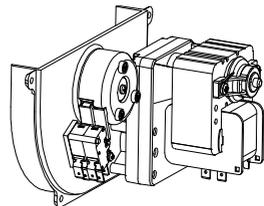
2.13 AUTRES RÉGLAGES

2.13.04 RAZ SERVICE PERCOLATEUR

1



2



6.4 Contrats de service

Préface

La maintenance préventive prolonge la durée de vie de la machine et réduit les risques de dysfonctionnements. Avant d'effectuer la maintenance, lisez attentivement les instructions (de sécurité) dans le manuel d'utilisation, le manuel d'entretien et les agents de nettoyage à utiliser.

Les instructions d'utilisation, les manuels de maintenance et les mises à jour du logiciel se trouvent sur la partie Extranet de www.animo.eu. Si vous n'y avez pas accès, signalez-le via notre site pour recevoir votre code de connexion personnel.

Filtre à eau

Nous vous recommandons vivement d'utiliser un adoucisseur d'eau et / ou un filtre à eau si l'eau courante est trop chlorée ou trop dure. Cela améliore la qualité des boissons et vous évite d'avoir à détartrer trop souvent la machine.

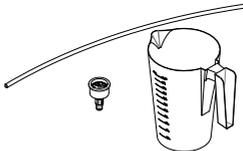
Percolateur

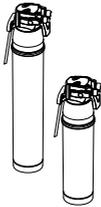
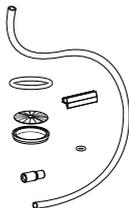
Dans certains cas, un percolateur de rechange est utilisé pendant la maintenance. Le percolateur de rechange peut ensuite être révisé dans l'atelier et réutilisé pour un entretien ultérieur.

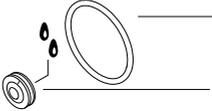
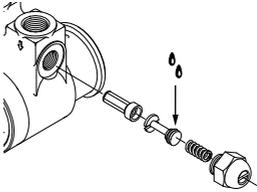
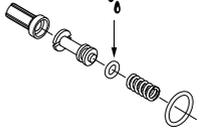
6.4.1 Révision

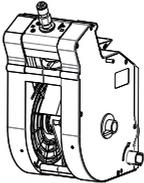
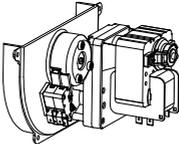
Avec un débit estimé à < 25 000 tasses / an, la maintenance doit être effectuée une fois par an.

Avec un débit estimé à > 25 000 tasses / an, la maintenance doit être effectuée tous les 6 mois.

Activités	Temps	Articles consommables	N° art.	OptiBean
Chaudière 1-2	45 min.			
Détartrage - Détartrez le système de chaudière en démarrant le programme de détartrage 2.15 Détartrage . - Remettez à zéro le signal de Service chaudière 2.6 dans le menu de service. - Utilisez le kit d'entretien de la chaudière et l'agent de détartrage Animo.			1001365	
			00009 (bidon) / 49007 (sachet)	

Activités	Temps	Articles consommables	N° art.	OptiBean	
Chaudière 2-2	10 min				
<p>Changement de cartouche filtrante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si un filtre à eau est installé, remplacez la cartouche par une nouvelle. - Remettez à zéro le signal de Service chaudière 2.6 dans le menu de service. 					
Moulin	10 min.				
Videz le moulin. Remplissez le réservoir de deux bouchons de produit nettoyant de moulin à café, tenez un égouttoir sous la sortie et faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.			1000151		
Percolateur	20 min.				
Nettoyez le percolateur. Assurez-vous de son bon fonctionnement.					
<p>Installez le kit de remplacement de 25 000 tasses.</p> <p>Remettez à zéro le signal de service percolateur dans le menu de service. 2.13 Autres réglages / 2.13.4 Raz service percolateur.</p>			Percolateur standard 1004917	1x	1x
			Percolateur XL 1004918	1x	1x
Effectuez le processus de nettoyage avec des tablettes de produit nettoyant.			1001397		
Mixeur(s)	10 min.				
Observez l'arbre du moteur à la recherche de saleté et d'usure. Remplacez le mixeur lorsqu'il est fortement sollicité ou lorsque les roulements à billes sont usés.					
Remplacez la pale du mixeur.			1003569	1x	1x

Activités	Temps	Articles consommables	N° art.	OptiBean	
Remplacez le joint d'arbre et le joint torique sur l'anneau vert de montage du mixeur. Lubrifiez le joint d'arbre intérieur avec de la graisse de qualité alimentaire.			1000742	1x	1x
			1003572	1x	1x
Lubrifiez l'entrée d'eau du bol mixeur avec de la graisse de qualité alimentaire.					
Nettoyez les composants du mixeur avec l'agent de nettoyage Animo.			00008 (bus) / 49009 (sachet)		
Pompe expresso (Annuel)	5 min.				
Lubrifiez le joint torique une fois par an avec de la graisse de qualité alimentaire.				1x	1x
Ou installez une nouvelle valve de dérivation. S'adapte sur pompe en laiton ou en acier inoxydable.			1004217	1x	1x
Contrôle (en général)					
Vérifiez le fonctionnement général de la machine. Vérifiez les pièces pour détecter dommages, usure et fuites.					
Nettoyage (en général)					
Nettoyage hebdomadaire du percolateur du groupe expresso et du mixeur. Nettoyage complet de l'extérieur et l'intérieur de la machine.					

Activités	Temps	Articles consommables	N° art.	OptiBean	
Valves de distribution (tous les 2 ans)	20 min.				
Valves de distribution			1000699	4x	4x
Valves de sécurité (tous les 2 ans)	10 min.				
Valves de surpression 4 bars			1007140	1x	1x
Valves de surpression 12 bars			1007136	1x	1x
Mixeur (tous les 2 ans)	1 min.				
Moteur du mixeur			1003567	1x	1x
Percolateur (tous les 2 ans)	5 min.				
Percolateur inversé standard 37 mm			1004572	1x	1x
Percolateur inversé XL 44 mm			1004798	1x	1x
Unité d'entraînement (tous les 2 ans)	5 min.				
Unité d'entraînement 230 Vca			1004573	1x	1x



AVERTISSEMENT

- Ne pas s'éloigner de la machine pendant les tâches de maintenance.
- Lors du détartrage, observez toujours les instructions du détartrant utilisé.
- Il est recommandé de porter des lunettes de sécurité et des gants de protection lors du détartrage.
- Faites marcher l'appareil au moins trois fois après le détartrage.
- Lavez-vous les mains minutieusement après le détartrage.
- La machine ne doit jamais être immergée ou soumise à des éclaboussures d'eau.



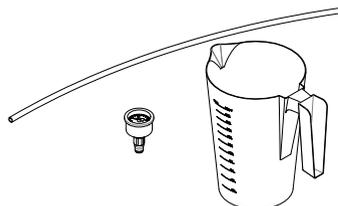
AVERTISSEMENT

- L'eau chaude est sous pression ! Ne retirez pas les composants tels que les valves, les raccords, les bouchons et les tuyaux flexibles avant de dépressuriser le système de chaudière.

Instructions de détartrage

Animo fournit un agent détartrant dans les quantités suivantes :

- Produit détartrant 48 sachets de 50 g n° art. 49007
- Produit détartrant bidon 1 kg n° art. 00009

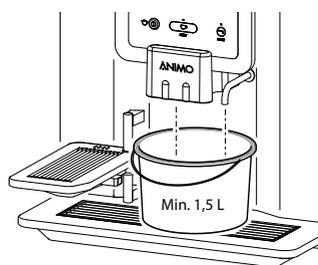


Temps, produits et outils requis :

- Temps : environ 45 min.
- Produit détartrant Animo
- Égouttoir environ 1,5 L
- Tournevis cruciforme
- Kit de maintenance [n° art. 1001365] (gobelet gradué, tuyau flexible, manomètre)

Détartrage

1. Lancez le programme de détartrage. **Menu de service / 2.15 Détartrage** et suivez les instructions sur l'afficheur.
2. Fermez la porte et placez un bac collecteur vide sous les deux sorties.



3. Préparez 2 litres de solution détartrante. Lisez préalablement les avertissements et les instructions du produit de détartrage Animo.

OptiBean (XL) Touch

4. Retirez le panneau arrière et connectez le tube d'aspiration au T du débitmètre (retirez le bouchon).

2.15 DÉTARTRAGE

PLACER TUBE D'ASPIRATION
DANS DÉTARTRANT

APPUYEZ OK

OK

5. La première solution d'acide (environ 0,8 litre) est pompée et chauffée dans la chaudière. Il s'ensuit un temps de trempage de 300 sec.*

2.15 DÉTARTRAGE

POMPER LA SOLUTION
À TRAVERS LE SYSTÈME
UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT

2.15 DÉTARTRAGE

AUGMENTATION DE LA
TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE:°C

2.15 DÉTARTRAGE

UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT
TREMPAGE: 300 s

PASSER

6. Pendant 12 secondes, la seconde solution d'acide (environ 1 litre) est pompée à travers chacune des valves de distribution. La solution d'acide fraîche est à nouveau chauffée dans la chaudière et il s'ensuit une période de trempage de 600 secondes*.

2.15 DÉTARTRAGE

POMPER LA SOLUTION
À TRAVERS LE SYSTÈME
UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT

2.15 DÉTARTRAGE

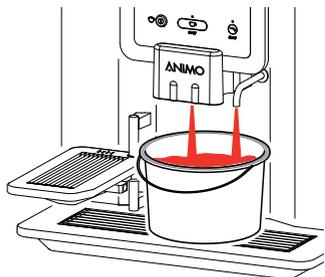
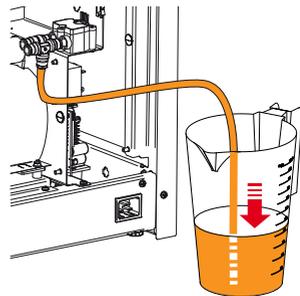
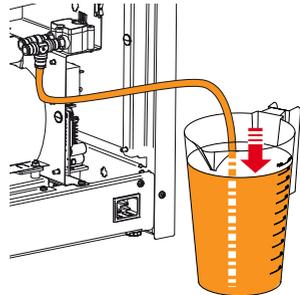
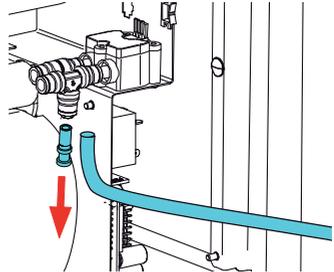
AUGMENTATION DE LA
TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE:°C

2.15 DÉTARTRAGE

UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT
TREMPAGE: 600 s

PASSER

- * les périodes de trempage peuvent être sautées en appuyant sur le bouton x.



7. Après le temps de trempage, il faut retirer le tuyau d'aspiration et remettre le bouchon en place.

2.15 DÉTARTRAGE

ENLEVER TUBE D'ASPIRATION
PLACER BOUCHON
PLACER RECIPIENT VIDE

APPUYEZ OK

OK

8. La chaudière est rincée (6 fois*) avec de l'eau fraîche. Entretemps, videz et fixez l'égouttoir.

2.15 DÉTARTRAGE

RINÇAGE
UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT
6x

ANNULER

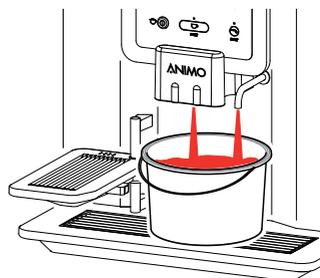
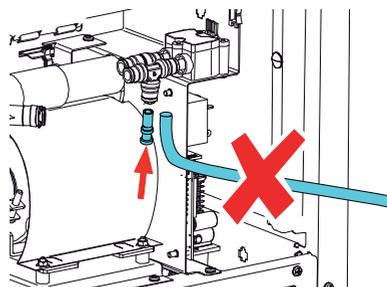
2.15 DÉTARTRAGE

AUGMENTATION DE LA
TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE:°C

2.15 DÉTARTRAGE

PLACER RECIPIENT VIDE
APPUYEZ OK

OK



9. Après le détartrage, remettez à zéro le signal de service chaudière dans le menu de service :

2.06 SERVICE CHAUDIÈRE

2.6.02 RAZ COMPTEUR SERVICE

10. La machine est de nouveau prête à l'emploi.

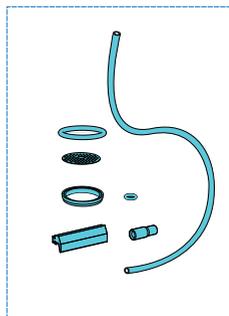


Toujours s'assurer qu'il ne reste pas de solution de détartrage dans le système de chaudière. Tirez de l'eau chaude et mélangez-y du café au lait. Si le lait est caillé, refaire un rinçage du système de chauffage.

6.5 Maintenance groupe expresso

6.5.1 Kit de remplacement 25Kdu percolateur

- Après 25 000 cycles, le filtre et les joints doivent être changés. L'affichage indique [Service percolateur].

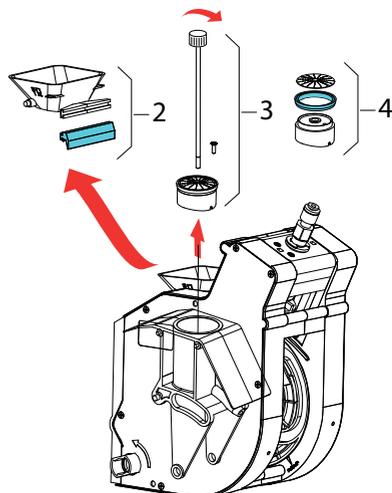
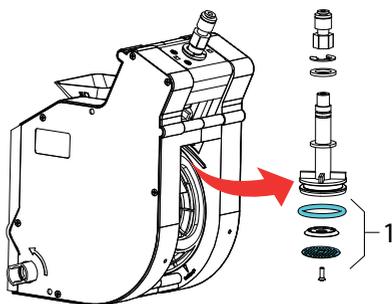


FR

Kit de remplacement 25K du percolateur inversé	Percolateur	
	Standard	XL
N° art.	1004917	1004918
Grand joint torique	1x	1x
Raclette	1x	1x
Filtre 150 µm	1x	1x
Bague téflon	1x	1x
Petit joint torique	1x	1x
Flexible de distribution	1x	1x

- Après 50 000 cycles, une inspection complète du groupe expresso est recommandée et toutes les pièces usées doivent être remplacées.

- Remplacez le joint torique + filtre [1] sur le piston supérieur (laissez le piston en place).
- Retirez l'entonnoir [2] en le tirant vers l'arrière et placez une nouvelle raclette.
- Dévissez le filtre du percolateur avec un petit tournevis cruciforme. Utilisez la tige de fixation du percolateur (comme tire-bouchon) pour retirer le piston inférieur.
- Attendez jusqu'au point 8 avant de placer une nouvelle bague en Téflon [4].



5. Avant de placer un nouveau joint torique [8], dévissez d'abord le boulon [5].
6. Retirez la tige du piston [6].
7. Dévissez les deux vis qui retiennent la bride inférieure [7].
8. Placez un nouveau joint torique [8] et remplacez toutes les pièces dans l'ordre inverse.
9. Placez un nouveau tuyau de sortie du percolateur [9].

i Placez toujours le tuyau de sortie conformément au dessin ci-dessous.

10. Après avoir terminé la maintenance du percolateur, remettez à zéro le signal de service de percolateur dans le menu de service :

2.13 Autres réglages

2.13.04 RAZ SERVICE PERCOLATEUR

Nouveau percolateur installé ?

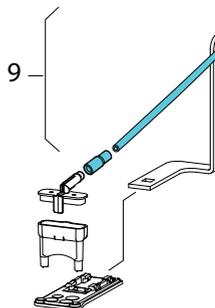
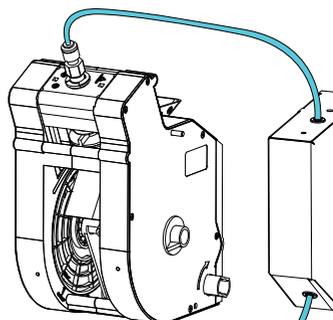
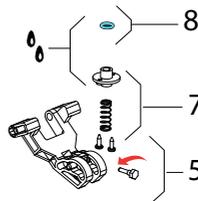
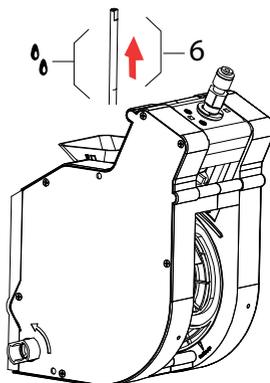
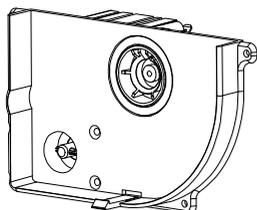
Après l'installation d'un nouveau percolateur, remettez à zéro le compteur de cycles dans le menu de service :

2.13 Autres réglages

2.13.04 RAZ COMPTEUR CYCLE

6.5.2 Unité d'entraînement

- Retirez la poussière de café qui peut se trouver dans l'unité d'entraînement.



6.6 Contrôle / réglage de la pression de la pompe



AVERTISSEMENT

- L'eau chaude est sous pression ! Ne retirez pas les composants tels que les valves, les raccords, les bouchons et les tuyaux flexibles avant de dépressuriser le système de chaudière.
- Activez le menu d'arrêt machine dans le menu de service **2.14 Installation / Arrêt machine** et suivez les instructions sur l'afficheur.
 - Pour relâcher la pression dans la chaudière uniquement, il n'est pas nécessaire de débrancher le tuyau d'alimentation. Appuyez sur OK.

2.14.01 ARRÊT MACHINE

SUPPRIMER TUYAU RACCORDEMENT
EAU ET PLACER RECIPIENT
APPUYEZ OK

NON? APPUYER ANNULER /
QUI? APPUYER OK

ANNULER OK

2.14.01 ARRÊT MACHINE

CHAUDIÈRE
DÉPRESSION
UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT

2.14.01 ARRÊT MACHINE

ETIREZ LE
ABLAUF STOPFEN
APPUYEZ OK

NON? APPUYER ANNULER /
QUI? APPUYER OK

ANNULER OK

- Arrêtez le processus en appuyant sur ANNULER. La chaudière n'est plus sous pression.
- Retirez la paroi arrière. Retirez le flexible de vidange du support et retirez le bouchon (enfoncez la bague métallique pour débloquer le bouchon).
- Connectez le manomètre à la prise d'admission de la chaudière en utilisant le flexible de 8 mm.
- Activez le menu.

2.07 Hardware test

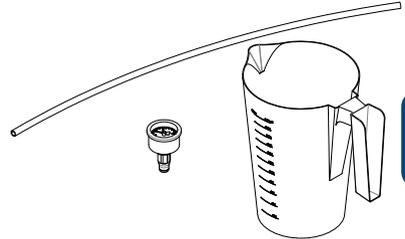
2.07.02 CALIBRAGE

Pompe

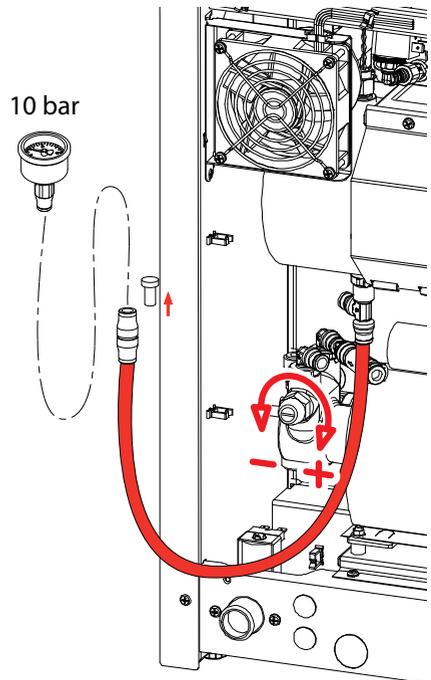
- Démarrez la pompe en appuyant sur le bouton ACTIVER dans le menu de dialogue.
- Réglez la bonne pression d'expresso (10 bars) avec la vis de réglage située sur le corps de la pompe. Dans le sens contraire des aiguilles d'une montre : Moins de pression / Dans le sens des aiguilles d'une montre : Plus de pression. Pour arrêter la mesure, appuyez sur OK.

Équipement et outils requis :

- Tournevis cruciforme
- Kit de service [1001365] (gobelet gradué, tuyau flexible, manomètre)



FR



7. TRANSPORT / ARRÊT MACHINE



AVERTISSEMENT

- L'eau chaude est sous pression ! Ne retirez pas les composants tels que les valves, les raccords, les bouchons et les tuyaux flexibles avant de dépressuriser le système de chaudière.
- Le tuyau de vidange devient CHAUD !
- Après la vidange de la chaudière, la pompe tourne pour expulser l'eau du tuyau !

1. Activez le menu d'arrêt machine dans le menu de service **2.14 Installation / Arrêt machine** et suivez les instructions sur l'afficheur.
2. Fermez le robinet d'alimentation en eau et débranchez le flexible d'arrivée d'eau.

2.14.01 ARRÊT MACHINE

SUPPRIMER TUYAU RACCORDEMENT
EAU ET PLACER RECIPIENT
APPUYEZ OK

NON? APPUYER ANNULER /
QUI? APPUYER OK

ANNULER OK

2.14.01 ARRÊT MACHINE

CHAUDIÈRE
DÉPRESSION
UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT

2.14.01 ARRÊT MACHINE

ETIREZ LE
ABLAUF STOPFEN
APPUYEZ OK

NON? APPUYER ANNULER /
QUI? APPUYER OK

ANNULER OK

3. La chaudière n'est plus sous pression. Le menu d'arrêt machine peut être interrompu si nécessaire. Suivez le menu pour vider l'ensemble du circuit d'eau.
4. Retirez la paroi arrière, retirez le flexible de vidange de la paroi arrière et ôtez le bouchon de vidange. Laissez la chaudière se vider dans un bac vide (environ 1,5 litre).

2.14.01 ARRÊT MACHINE

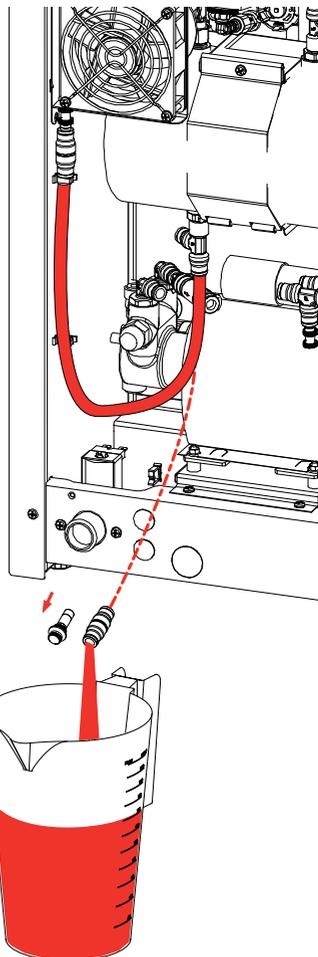
CHAUDIÈRE VIDANGE
UN MOMENT S'IL VOUS PLAÎT

2.14.01 ARRÊT MACHINE

CHAUDIÈRE VIDE
ETEINDRE MACHINE

Équipement et outils requis :

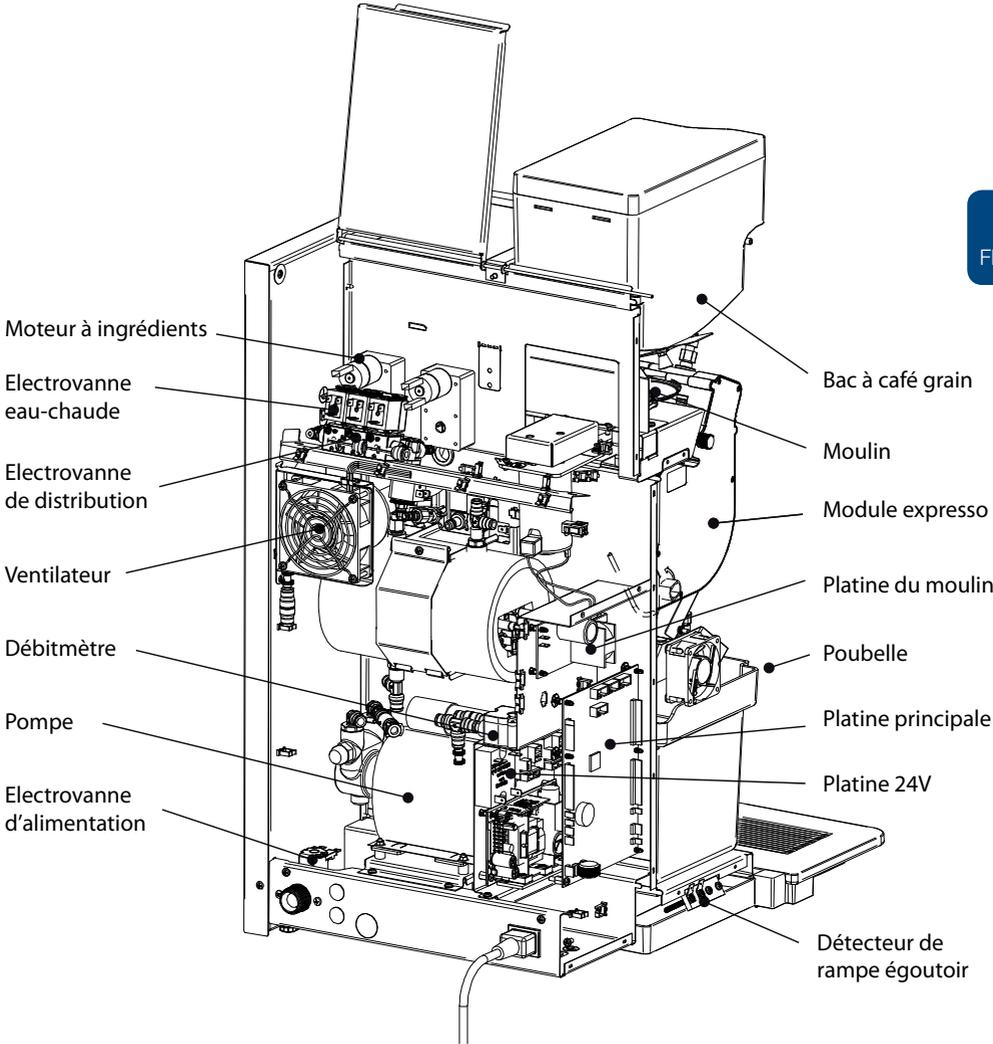
- *Tournevis cruciforme*
- *Bac environ 1,5 L*

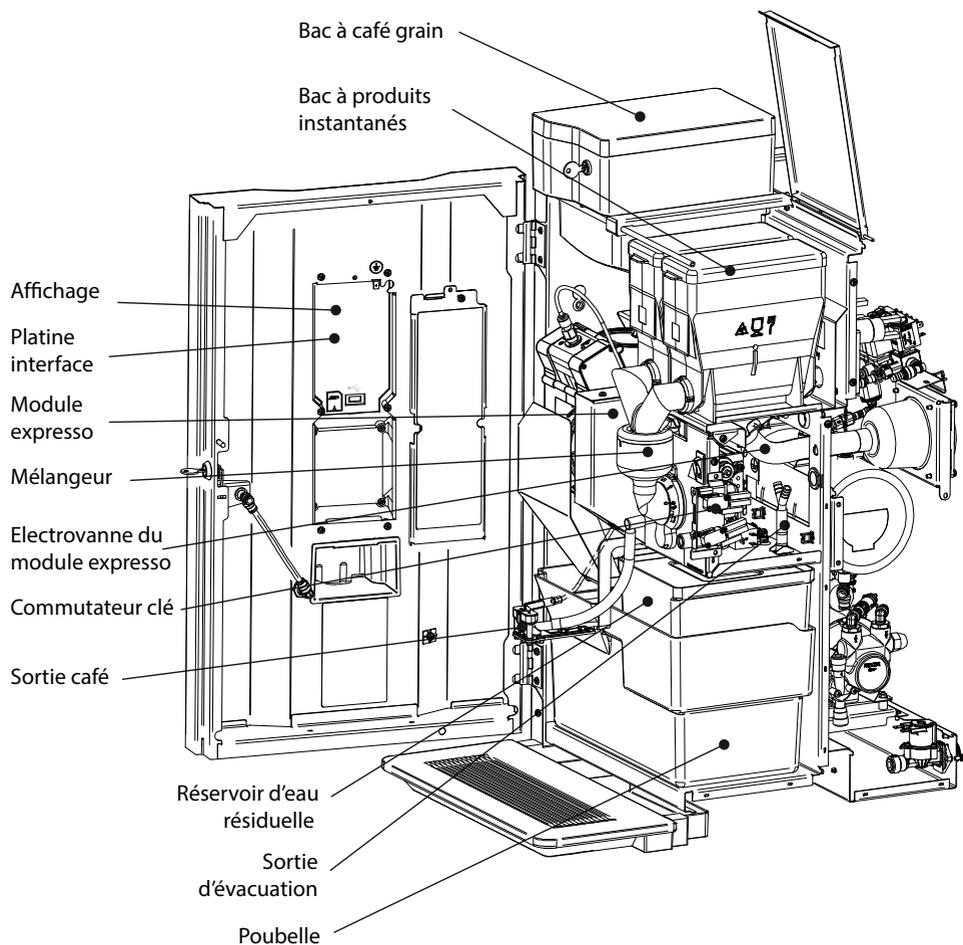


5. Le logiciel sait désormais que le système d'eau est vide. Si l'unité est réinstallée, le menu de mise en service sera automatiquement activé.

8. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS

FR





9. VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉLECTRONIQUE

AVERTISSEMENT

Pendant les travaux de réparation et / ou d'entretien, éviter les décharges électrostatiques (DES) sur la commande.

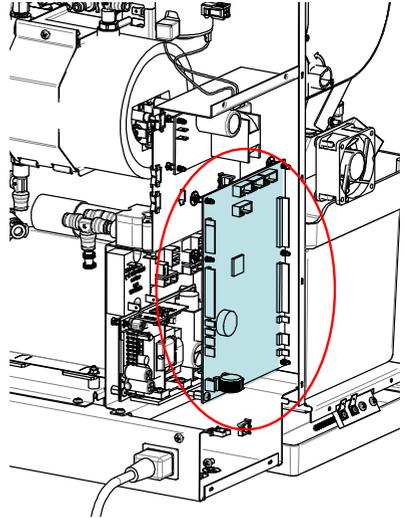
- Contrôle principal 9.1
- Interface / écran tactile / écran 9.2
- Alimentation 100-240 Vca / 24 Vcc 65 W 9.3
- Circuit imprimé du moulin 230 Vca / 230 Vcc 9.4

9.1 Commande principale

Cette commande est la commande principale de la machine. On accède à la commande après avoir retiré la paroi latérale gauche.

La commande comprend les composants importants suivants :

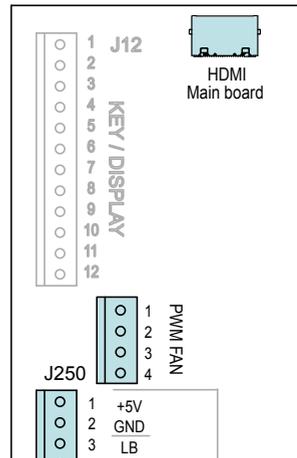
- Fusible 6.3 A S (n° art. 03391) : Pour la protection de l'alimentation de commande.
- Batterie 3 V Li CR2032 (n° art. 02816) : Pour maintenir la fonction d'horloge lorsque le dispositif n'est pas alimenté.



9.1.1 Principales entrées du circuit imprimé

Connecteur HDMI	
Un câble avec des prises HDMI reliant la carte de circuit principale et la carte de circuit d'interface dans la porte	

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



Connecteur J7 (Entrées)

Broche	Capteur	Couleur	Remarques
1-2	-	-	
3	Égouttoir LB	Jaune	Égouttoir capteur de niveau
4	Terre égouttoir	Noir	Égouttoir terre capteur de niveau
5	-	-	
6	Terre	Noir	Commutateur percolateur 2 terre
7	-	-	
8	Terre	Noir	Commutateur percolateur 1 terre
9	Poubelle AS	Rose	Poubelle en place ; contact fermé
10	-	-	
11	Porte DS 1	Orange	Porte fermée ; contact fermé
12	Terre	Noir	
13	-	-	
14	Percolateur IN1 1	Bleu	Percolateur en position de remplissage ; contact « ouvert »
15	Percolateur IN2 2	Gris	Percolateur en position de remplissage ; contact « ouvert »
16	Porte IN3 2	Rose	Serrure de porte fermée ; contact fermé
17	Terre	Noir	Commutateurs de porte terre et poubelle
18	-	-	

Connecteur J19 / T2 (capteur NTC)

Broche	Capteur	Couleur	Remarques
1	Capteur NTC	Violet	
2	-	-	
3	Capteur NTC	Violet	

Connecteur J8 / FL1 (Débitmètre)

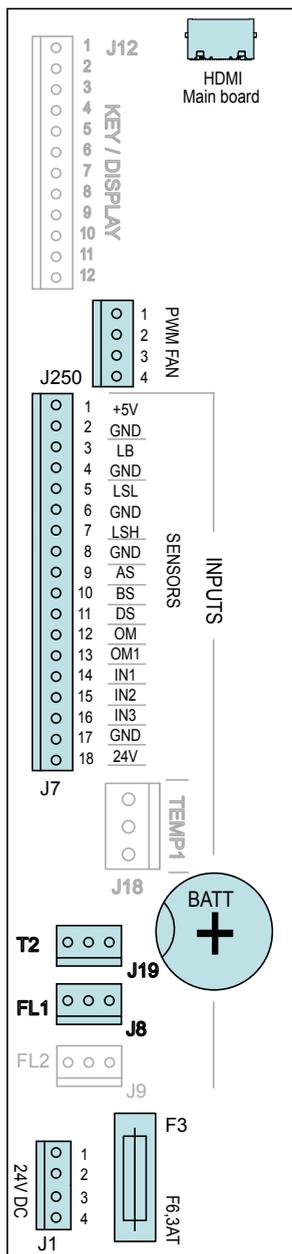
Broche	Capteur	Couleur	Remarques
1	Pulsation	Marron	
2	Terre	Protection terre	
3	Pulsation	Blanc	

Batterie B1 | Lithium 3 V Type CR2032 | n° art. 02816

Fusible F3 | 6,3 A lent | n° art. 03391

Connecteur J1 (Alimentation)

Broche		Couleur	Remarques
1	Terre (GND)	Noir	
2	Terre (GND)	Noir	
3	+24 Vcc	Rouge	
4	+24 Vcc	Rouge	

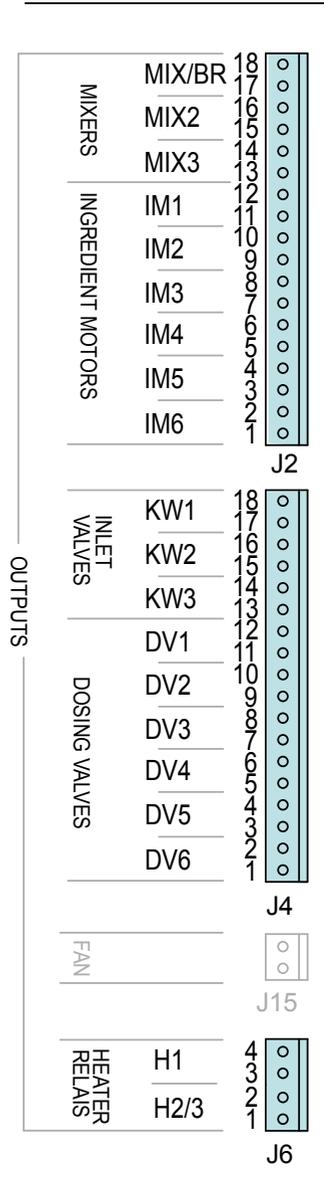


9.1.2 Principales sorties du circuit imprimé

Connecteur J2			
Broche	Moteur	Couleur	Remarques
17-18	Moteur percolateur BM	Noir	Faire attention à la direction correcte ! Commun +24 Vdc (fil rouge) sur le point rouge du percolateur, du mixeur et du moteur bacs ingrédients.
15-16	Moteur mixeur MM2	Violet	
13-14	-	-	
11-12	Signal moulin 1	Marron	
9-10	-	-	
7-8	Moteurs bacs ingrédients 3	Blanc	
5-6	Moteurs bacs ingrédients 4	Jaune	
3-4	-	-	
1-2	-	-	

Connecteur J4			
Broche	Vanne	Couleur	Remarques
17-18	Valve d'entrée (KW1)	Violet	Le fil rouge est la connexion +24 Vcc commune
15-16	Pompe expresso (KW 2)	Rose	
13-14	KW 3 (en option)	Bleu	
11-12	Vanne percolateur (DV1)	Marron	
9-10	Vanne mixeur (DV2)	Blanc	
7-8	-	-	
5-6	Vanne eau chaude (DV4)	Vert	
3-4	DV 5	Gris	
1-2	Vanne expansion (DV6)	Orange	

Connecteur J6			
Broche	Relais	Couleur	Remarques
4	-	-	
3	-	-	
2	Élément H2/H3 via = relais	Rouge	
1		Blanc	

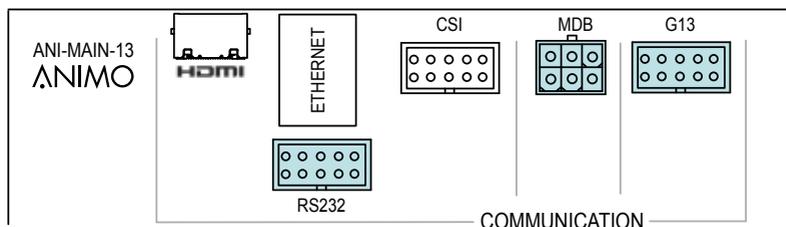


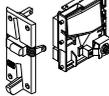
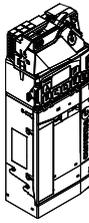
9.1.3 Communications du circuit imprimé principal

La machine dispose de connexions de distributeurs automatiques standardisées pour connecter le monnayeur, le changeur de monnaie ou les systèmes de paiement sans espèces.

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

Pour de amples informations ou conseils, veuillez contacter notre service d'assistance.

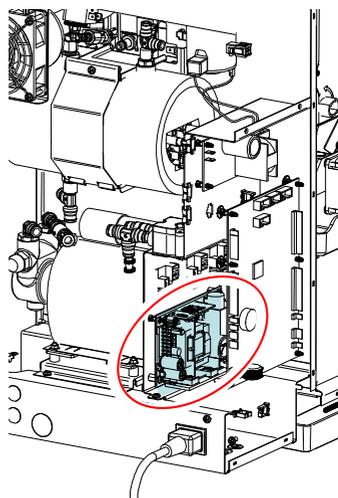


Communication		
Conn	Protocole	Remarques
G13	Interface parallèle  n° art. 04025 03267	<ul style="list-style-type: none"> - Vérificateur de monnaie NRI G13 - Contact de rejet à l'extérieur* <i>*la machine peut être libérée à l'aide d'un contact libre de potentiel (pulsation).</i> - Câble G13 1 mètre n° art. 03392 - Contact de sortie externe ; câble 1004237
MDB	Interface série MDB (Multi Drop Bus)  n° art. 03433	<ul style="list-style-type: none"> - Changeur de monnaie NRI C² - Système de paiement sans espèces - Télémétrie EVA DTS - Câble MDB 1 mètre n° art. 03479 - Câble MDB 1 mètre n° art. 1004564 (2x connecteurs mâles) - Câble MDB Y-n° art. 1002008
RS232	Interface série DEX UCS	<ul style="list-style-type: none"> - Télémétrie EVA DTS / DEX UCS

9.3 Alimentation

L'alimentation 24 Vcc se compose d'une alimentation commutée 24 Vcc - 65 W. On peut y accéder en démontant la paroi arrière.

- En cas de surcharge, l'alimentation est automatiquement coupée. Réinitialisez l'alimentation en éteignant et en rallumant l'interrupteur principal.
- Fusible principal 4 A Lent n° art. 1004957 : Pour la protection de l'alimentation.

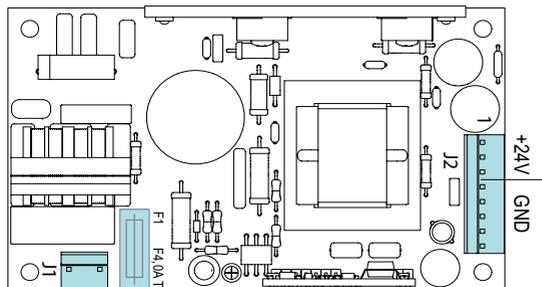


9.3.1 Connexions

Connecteur TB2		24 Vcc	
Broche		Couleur	Commentaires
1-3	24 Vcc +	Rouge	
4-7	24 Vcc -	Noir	
8	-	-	

Connecteur TB1		100-240 Vca	
Broche		Couleur	Commentaires
1	230 Vca neutre	Bleu	
3	230 Vca phase	Jaune	

Fusible F1	4A lent	n° art. 1004957
------------	---------	-----------------



100-240 Vac

OptiBean (XL) Touch

9.4 Circuit imprimé du moulin 230Vac / 230Vdc

Cette carte de circuit imprimé convertit, à l'aide d'un redresseur la tension 230 Vca (courant alternatif) en tension 230 Vcc (courant continu) pour activer le moteur du moulin.

Le signal IM1 (24 Vcc) de la commande principale est connecté à la connexion J5-J6 (la LED rouge s'allume). Ce signal commande le moteur du moulin à l'aide d'un triac.

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

- Fusible 3.15 A S n° art. 02580 : Pour la protection du moteur du moulin.

9.4.2 Connexions

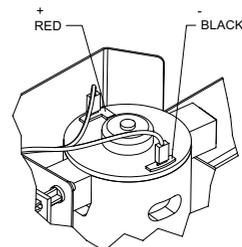
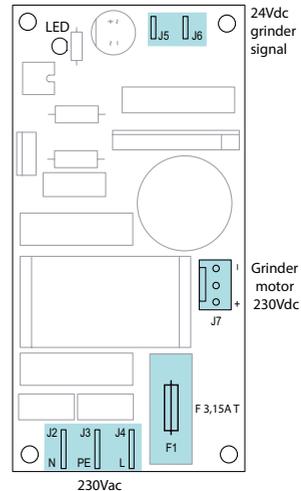
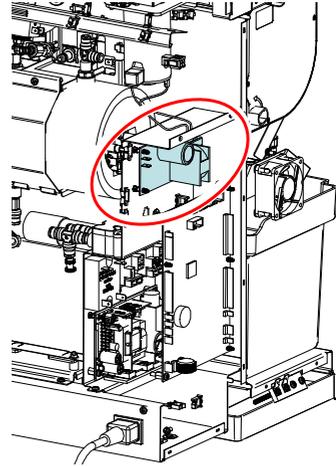
Signal 24 Vcc ingrédient 1			
Broche		Couleur	Remarques
J5	24 Vcc +	Rouge	la polarité n'est pas importante
J6	24 Vcc -	Marron	

230 Vcc			
Broche		Couleur	Remarques
1	230 Vcc +	Rouge	la polarité <u>est</u> importante !
3	230 Vcc -	Noir	

230 Vca			
Broche		Couleur	Remarques
J2	230 Vca Zéro	Bleu	
J3	PE (terre)	Vert / Jaune	
J4	230 Vca phase	Marron	

Fusible F1	
3,15 A lent	n° art. 02580

Moteur du moulin 230 Vcc			
Broche		Couleur	Remarques
	230 Vcc +	Rouge	Veillez à ce que le sens de rotation soit correct ! +24 Vcc (fil rouge) selon le dessin
	230 Vcc -	Noir	



10. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT

- Lorsque vous effectuez de réparations ou le nettoyage du dispositif, la fiche doit toujours être retirée de la prise murale avant d'ouvrir le dispositif.

Introduction

Avant d'entamer le dépannage, vérifiez si tous les composants et les pièces sont toujours en place. Pour cela, retirez la plaque arrière du dispositif et assurez-vous que tous les connecteurs, cartes à circuit imprimé, faisceaux de câbles et flexibles sont correctement montés.

Après une inspection générale des composants, utilisez le tableau d'analyse des pannes ci-dessous pour vérifier la cause possible du problème.

) Si la colonne de solution recommande de remplacer la pièce concernée, il est toujours possible que cette défaillance soit causée par un autre problème. Il faut donc tester l'appareil soigneusement pour vous assurer que la panne ne survienne pas à nouveau.

10.1 Lire log

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

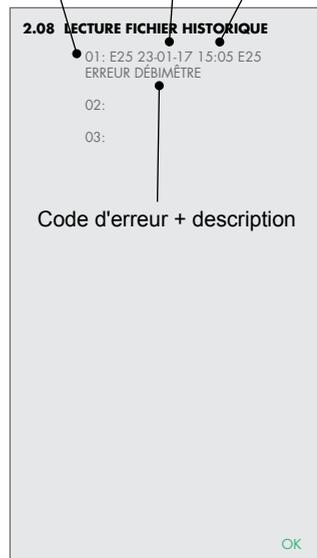
Pour lire ces messages d'erreur, activez l'élément Lire log (menu 2.08) dans le menu de service. La première erreur qui s'affiche est le messages d'erreur le plus récent.

- La première ligne affiche le code d'erreur, la date et l'heure à laquelle l'erreur s'est produite.
- La deuxième ligne indique le numéro d'erreur et la description utilisés dans le tableau d'analyse des défauts (voir chapitre 10.4).

10.2 Effacer log

Utiliser la fonction Effacer log (menu de service 2.9) pour vider le log.

Numéro de
séquence Date Temps



10.3 Afficher les messages pendant l'utilisation

Afficheur	Cause possible	Solution
 RINÇAGE	Le programme de rinçage n'a pas été activé à temps.	 Exécutez le programme de rinçage et suivez les instructions sur l'afficheur. Voir chapitre 6. Maintenance / 6.1 programme de rinçage quotidien.
 NETTOYAGE	Le programme de nettoyage n'a pas été activé à temps.	 Exécutez le programme de nettoyage et suivez les instructions sur l'afficheur. Voir chapitre 6. Maintenance / 6.2 Programme de rinçage hebdomadaire.
 SERVICE CHAUDIÈRE	La chaudière a besoin d'entretien.	Voir chapitre 6.3 Maintenance périodique / 6.3.1 Service chaudière.
 SERVICE PERCOLATEUR	Le percolateur a besoin d'entretien.	Voir chapitre 6.3 Maintenance périodique / 6.3.2 Service percolateur et 5.4.4 Révision.
 POUBELLE PRESQUE PLEINE	La poubelle doit bientôt être vidée.	Si vous attendez trop longtemps, la machine va s'arrêter lorsque le bac sera plein.
 REMPLISSAGE CHAUDIÈRE	En cas de première utilisation, la chaudière est encore vide et elle se remplit.	Aucune action n'est nécessaire. Suivez les instructions affichées. Une fois la chaudière remplie, elle commence à chauffer.
 CHAUDIÈRE CHAUFFE	La température chaudière est temporairement trop basse en raison d'une trop grande consommation d'eau.	Une fois la température requise atteinte, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection de boisson sont réactivées.
 ÉGOUTTOIR PLEIN	Égouttoir plein.	Une fois que l'égouttoir est vidé, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection de boisson sont réactivées.

Afficheur	Cause possible	Solution
 POUBELLE PLEINE	Le nombre maximum de tasses à café que la poubelle peut contenir a été atteint.	Videz la poubelle. Après remise en place de la poubelle, le compteur de tasses se remet automatiquement à zéro.
 POUBELLE MANQUANTE	La poubelle n'est pas détectée.	Vérifiez la poubelle.
 PORTE OUVERTE	Pour des raisons de sécurité, la machine s'éteint automatiquement si la porte est ouverte.	On peut mettre la machine en marche avec la porte ouverte en utilisant la goupille de porte.
 STAND-BY	La machine est en stand-by.	Cette fonction peut être réglée manuellement ou automatiquement. Touchez l'écran et entrez le code PIN 1 1 1 1 1 pour le déverrouiller.
 MODE ÉNERGIE	Le distributeur est en mode énergie.	Touchez l'écran pour l'activer.
 PORTE FERMÉE	Le verrou de la porte n'est pas fermé correctement. La distribution d'eau chaude est impossible.	Fermez le verrou de la porte.
 RINÇAGE	Le programme de rinçage n'a pas été activé à temps. La machine est bloquée.	 Exécutez le programme de rinçage et suivez les instructions sur l'afficheur. Voir chapitre 6. Maintenance / 6.1 Programme de rinçage quotidien.
 NETTOYAGE	Le programme de nettoyage n'a pas été activé à temps. La machine est bloquée.	 Exécutez le programme de nettoyage et suivez les instructions sur l'afficheur. 6. Maintenance / 6.2 Programme de rinçage hebdomadaire
 PLACER UNE TASSE	Il n'y a pas de tasse positionnée sous le bec verseur.	Placez une tasse sous le bec.

Afficheur	Cause possible	Solution
 PLACER TASSE À LA SORTIE CORRECT	Il n'y a pas de tasse positionnée sous le bec verseur correct.	Placez une tasse sous le bec verseur correct.
 VOTREBOISSONEST ANNULÉE	Votre tasse a été enlevée trop rapidement.	Maintenez la tasse en position pendant la préparation de la boisson.
 CAPTEUR DE TASSE ERREUR GAUCHE	Erreur au niveau du capteur de détection de tasses sur l'afficheur. La fenêtre de détection de tasse est sale.	L'erreur peut être temporairement effacée en appuyant sur le bouton d'arrêt. Après 20 tentatives de raz, l'erreur sera enregistrée dans le menu de log. Nettoyez les fenêtres du capteur de détection de tasse. Remplacez le capteur de détection de tasses.
 CAPTEUR DE TASSE ERREUR CENTRE		
 CAPTEUR DE TASSE ERREUR DROIT		

FR

10.4 Analyse de problèmes techniques

Afficheur	Cause possible	Solution
 E3 ERREUR DE REMPLISSAGE	La chaudière se remplit trop lentement. Pendant la mise en service, la valve d'entrée KW1 doit avoir rempli la chaudière dans les 180 secondes.	Vérifiez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, vérifiez que le flexible de raccordement n'est pas plié. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E5 ERREUR PERCOLATEUR	Le percolateur ne se met pas en position PRÉPARATION (fermée) pendant le processus de préparation de boisson.	Vérifiez si le percolateur est correctement positionné dans l'unité moteur. Vérifiez si les commutateurs du percolateur fonctionnent correctement dans le menu de service 2.07 Hardware test .
E6 TEMPÉRATURE TROP HAUTE	Le capteur de température mesure une température supérieure à 105 °C.	Vérifiez si de l'air se trouve l'approvisionnement en eau. Vérifiez le fonctionnement du capteur de température dans le menu de service 2.07 Hardware test . Vérifiez si la protection contre le chauffage à sec a été activée. Réinitialisez-la si nécessaire.
E8 ERREUR MIXEUR 2	Le moteur du mixeur 2 a calé. Les sorties du moteur du mixeur 2 sont surchargées (courant trop fort). La commande a désactivé la sortie.	Contrôlez si le mixeur 2 est encrassé ou mal monté. Nettoyez et / ou vérifiez si le rotor peut tourner librement. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E10 ERREUR VALVE	Les sorties de la valve sont surchargées (courant trop fort). La commande a désactivé la sortie.	Vérifiez qu'il n'y a pas de courts-circuits au niveau des valves et du câblage. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E11 ERREUR MOTEUR BACS INGRÉDIENTS	Les moteurs bacs ingrédients ont calé. Les sorties du moteur bacs ingrédients sont surchargées (courant trop fort). La commande a désactivé la sortie.	Vérifiez si les moteurs d'entraînement fonctionnent correctement dans le menu de service 2.07 Hardware test . Videz les boîtes et nettoyez-les soigneusement. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E13 ERREUR MIXEUR GROUPE	Le groupe des sorties du percolateur et du mixeur est surchargé (courant trop fort). La commande a désactivé la sortie.	Effectuez les contrôles correspondant aux erreurs E7 et E8. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
E14 ERREUR SORTIE	Le groupe de sortie du moteur bacs ingrédients est surchargé (courant trop fort). La commande a désactivé la sortie.	Effectuez les contrôles correspondant aux erreurs E11. Arrêtez puis mettez la machine en marche.
	Le groupe des sorties de la valve est surchargé (courant trop fort). La commande a désactivé les sorties.	Effectuez les contrôles correspondant aux erreurs E10. Arrêtez puis mettez la machine en marche.

Afficheur	Cause possible	Solution
E17 ERREUR MDB	Aucune communication entre la machine et le système de paiement MDB.	Vérifiez la connexion entre la machine et le système de paiement MDB.
E18 ERREUR MIXEUR GROUPE FET	La sortie du moteur du percolateur ou du mixeur reste activée.	La sortie du moteur du percolateur ou du mixeur est défectueuse (FET). Remplacez la commande.
E19 ERREUR SORTIE FET	La sortie moteurs bacs ingrédients / valve / ventilateur reste activée.	La sortie moteur bacs ingrédients / valve / ventilateur est défectueuse (FET). Remplacez la commande.
E21 ARRÊT CHAUDIÈRE	L'élément chauffant est activé pendant 6 minutes. Cette erreur apparaît si la chaudière n'a toujours pas atteint la température requise.	Vérifiez si de l'air se trouve l'approvisionnement en eau.
		Vérifiez la protection contre la chauffe à sec dans la chaudière.
		Vérifiez le menu Log. L'erreur de température de la chaudière E6 se produit si la chaudière a chauffé à sec. Vérifiez la sonde NTC et le câblage / raccordement et vérifiez les relais.
		Contrôlez l'élément chauffant.
E22 ARRÊT PERCOLATEUR	Le temps de préparation maximum est dépassé (120 sec). Le temps de préparation d'une recette est dépassé.	Arrêtez puis mettez la machine en marche. Exécutez le programme de rinçage.
		Arrêtez puis mettez la machine en marche. Exécutez le programme de nettoyage.
		Arrêtez puis mettez la machine en marche. Contrôlez la pression de la pompe (10 bars).
		Arrêtez puis mettez la machine en marche. Vérifiez que la mouture de café n'est pas trop fine.
		Remplacez les filtres.
E23 ERREUR VALVE D'ENTRÉE	Le débitmètre enregistre un écoulement d'eau tandis que la valve d'entrée est électriquement fermée.	Arrêtez puis mettez la machine en marche. Vérifiez le fonctionnement de la valve d'entrée d'eau.
E24 ERREUR PERCOLATEUR	Les commutateurs du percolateur ne sont pas correctement placés pendant la préparation de la boisson.	Vérifiez si le percolateur est correctement positionné dans l'unité moteur. Vérifiez si les commutateurs du percolateur fonctionnent correctement dans le menu de service 2.07 Hardware test .

Afficheur	Cause possible	Solution
E25 DÉBITMÈTRE	<p>Le débitmètre n'enregistre pas d'écoulement d'eau alors que la valve d'entrée est ouverte.</p> <p>La pression de l'eau est basse ou le réservoir d'eau (ensemble autonome) est vide.</p>	<p>Vérifiez la pression de l'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée eau, vérifiez que le flexible de raccordement n'est pas plié. Vérifiez le fonctionnement de la valve d'entrée d'eau et du débitmètre. Arrêtez puis mettez la machine en marche.</p> <p>Cherchez après quelle recette l'erreur se produit et vérifiez si les fonctions suivantes de valve de distribution impliquées dans la recette : percolateur DV1, mixeur DV2, recette eau chaude DV4. Remplacez si nécessaire. Arrêtez puis mettez la machine en marche.</p>
E26 TEMPÉRATURE TROP BASSE	La sonde de température mesure une température de chaudière inférieure à 0 °C.	La chaudière et / ou la sonde NTC sont à une température inférieure à 0 °C. Laissez la machine se réchauffer à la température de la pièce.
E27 FERMETURE NTC	Le capteur de température mesure une température supérieure à 125 °C ou présente un court-circuit.	La chaudière a surchauffé. Laissez d'abord refroidir la chaudière. Vérifiez si la protection contre la chauffe à sec a été déclenchée. Vérifiez la sonde NTC, le câblage et la connexion.
E28 NTC NON DÉTECTÉ	La sonde de température n'est pas détectée.	Vérifiez la sonde NTC, le câblage et la connexion.
E29 LE PERCOLATEUR QUITTE LA PAUSE DE RETOUR À LA NORMALE	Le percolateur n'a pas quitté la position de départ.	Vérifiez si le moteur du percolateur fonctionne. Vérifiez si l'unité de percolateur est bloquée.
E30 LE PERCOLATEUR A ATTEINT LA PAUSE DE PRÉPARATION	Le percolateur a quitté sa position de départ mais n'a pas atteint la position de préparation de boisson.	Vérifiez si le moteur du percolateur fonctionne. Vérifiez que l'unité de percolateur n'est pas bloquée.
E31 LE PERCOLATEUR QUITTE LA PAUSE DE PRÉPARATION	Le percolateur n'a pas quitté la position de préparation de boisson.	Vérifiez si le moteur du percolateur fonctionne. Vérifiez que l'unité de percolateur n'est pas bloquée.
E32 LE PERCOLATEUR A ATTEINT LA PAUSE DE RETOUR À LA NORMALE	Le percolateur a quitté sa position de préparation de boisson mais n'a pas atteint sa position de départ.	Vérifiez si le moteur du percolateur fonctionne. Vérifiez que l'unité de percolateur n'est pas bloquée.

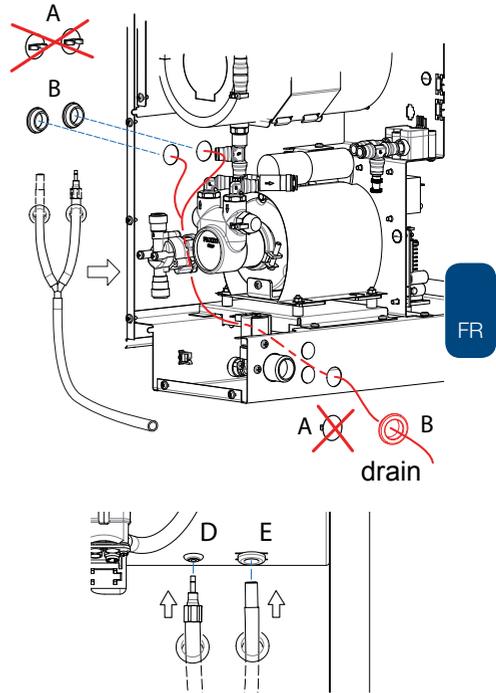
11. OPTIONS SPÉCIALES

11.1 Installation du kit de vidange

Équipement et outils requis :

- Tournevis cruciforme
- Kit de flexible de vidange OptiBean NG [1004945]

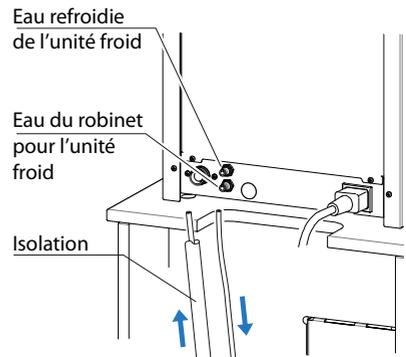
1. Retirez les caches en plastique [A] et positionnez les manchons en plastique [B].
2. Passez le kit de flexible de vidange derrière la pompe vers les manchons [B].
3. Emboîtez les tubes dans les raccords instantanés [D] et [E].
4. Connectez le flexible de vidange à une évacuation ou un jerrycan.
5. Retirez le réservoir d'eau résiduelle de la machine.
6. Vérifiez que le kit d'évacuation installé draine l'eau résiduelle correctement vers l'évacuation en préparant un certain nombre de boissons d'essai.



11.2 Installation chaud et froid

Équipement requis :

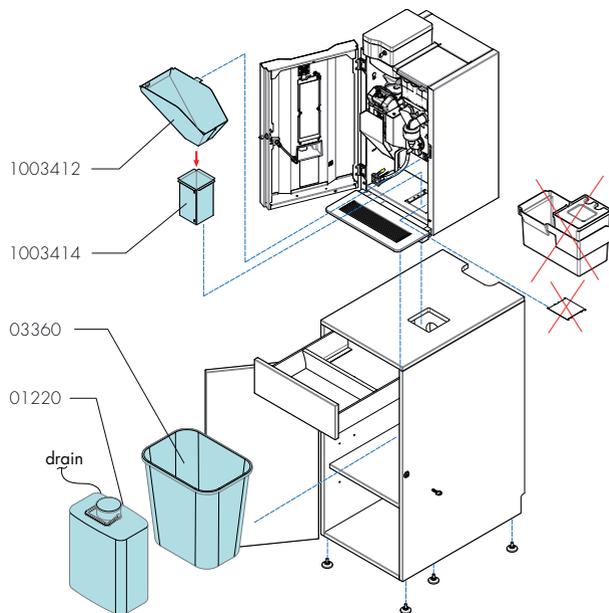
- OptiBean H&C
 - Compartiment de base avec unité de refroidissement.
1. Installez l'unité de refroidissement dans le compartiment de base selon les instructions fournies.
 2. Connectez l'OptiBean à l'eau (y compris le filtre à eau) et à l'électricité. Connectez le système de refroidissement à l'électricité.
 3. Connectez le tube qui vient de l'unité de refroidissement aux connecteurs à enfichage rapide à l'arrière de l'OptiBean.
 4. Programmez la recette d'eau froide sur l'un des boutons vides.
 5. Rincez et videz le système d'eau froide en distribuant une certaine quantité d'eau (en litres).



11.3 Installation du collecteur de la poubelle

Équipement requis :

- OptiBean Touch
- Compartiment de base avec accès à la poubelle



- Installez le kit de vidange fourni avec le compartiment. Voir chapitre 11.1.
- Changez le compteur de quantité de tasses : Menu de service / 2.13 Autres réglages / Gestion poubelle / quantité de tasses entre 300 et 500.

2.13 Autres réglages

2.13.0 Gestion poubelle

2.13.00 Nombre de tasses



Nous vous recommandons de NE PAS désactiver le signal poubelle. Si vous retirez l'entonnoir en acier inoxydable [1003412] et le boîtier [1003414] régulièrement pour le nettoyage, le compteur sera réinitialisé automatiquement.

12. SYSTÈMES DE PAIEMENT

12.1 Mécanisme monétique (facultatif)

Le distributeur OptiBean peut être équipé d'un mécanisme monétique optionnel adapté aux euros (0,05 à 2,00 €). D'autres devises sont disponibles sur demande.

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

L'installation rétroactive d'un tel mécanisme sur une machine fait aussi partie des possibilités.

La plaque de droite est remplacée par une plaque latérale plus grande dans laquelle est monté le mécanisme monétique et le tiroir-caisse.

1. Fente à pièce
2. Bouton de restitution
3. Fente de restitution
4. Tiroir-caisse
5. Serrure de porte (verrouille le tiroir-caisse en même temps)

12.1.1 Configuration standard

La figure montre la configuration standard des commutateurs DIL : S1-10 ON.

Le mécanisme monétique est relié à la machine par le connecteur A.

12.1.2 Blocage des pièces de monnaie

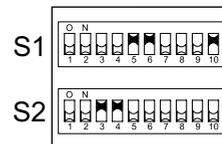
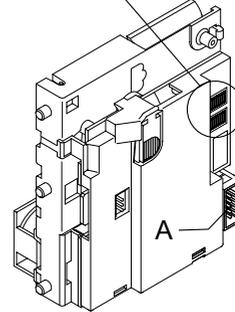
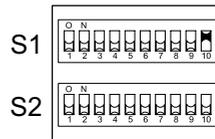
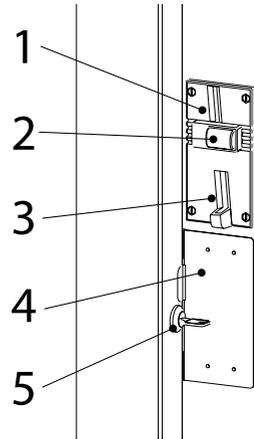
Si on le souhaite, certaines pièces en euros peuvent être bloquées à l'aide des blocs de contacteurs DIL S1 + S2.

Pièce €	S1	S2
0,05 €	S1-1	S1-7
0,10 €	S1-2	S1-8
0,20 €	S1-3	S2-1
0,50 €	S1-4	S2-2
1,00 €	S1-5	S2-3
2,00 €	S1-6	S2-4
Jeton 607	-	S2-5
Jeton Eagle	-	S2-6
Nouveau jeton	-	S2-7
Nouveau jeton	-	S2-8

ON = bloqué / OFF = gratuit

Par exemple, pour bloquer des pièces de 1,00 € et 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 existant

Le jeton représenté sur l'illustration est déjà programmé en tant que jeton standard dans le mécanisme monétique.

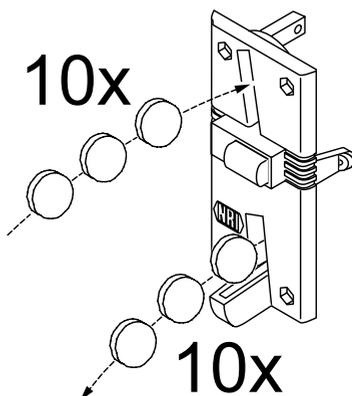
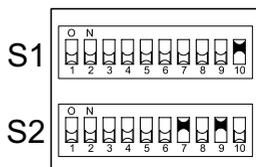
Réglez le menu de service tel que décrit dans le chapitre suivant à partir de l'étape 4.

Jeton n° art. 03344



12.1.4 Programmation d'un nouveau jeton

- Il faut : 10 jetons
 - Remarque : *Rappelez-vous les positions du contacteur DIL pour toute pièce bloquée. Laissez S1-10 sur ON.*
1. Poussez les contacteurs DIL suivants sur le bloc des contacteurs S2 vers le haut sur ON.
 - a) Réglez d'abord S2-9 en mode « Teach » (apprentissage) sur ON.
 - b) Réglez ensuite le canal à pièces S2-7 6 (TM) sur ON.
 2. Insérez au moins 10 jetons différents (pas le même 10 fois). Après l'insertion des 10 jetons, la bobine de blocage interne s'active 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 s'active encore une fois. Remettez l'interrupteur S2-7 sur OFF. (Pour interrompre la programmation, mettez d'abord S2-7 puis S2-9 sur OFF).
 4. Menu de service : Changez le canal à pièces 6 (élément de menu 2.5 Système de paiement) de 2,00 € à JETON.
 5. Le jeton sera maintenant accepté par le mécanisme monétique comme moyen de paiement.



12.1.5 Acceptation des euros et des jetons

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

- Ouvrez le menu de service.
- Définissez un prix dans le menu 2.2 Réglages des touches / Touche 1-12) / Prix (par exemple 0,50 €).
- La validation des touches de recettes a lieu après insertion suffisante d'euros ou d'un jeton !

12.1.6 Autres devises (pas d'euros)

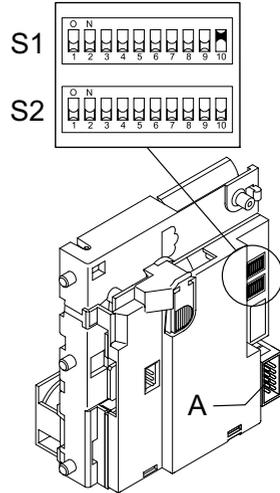
Votre monnayeur est adapté à l'utilisation de pièces étrangères. Dans le logiciel, les canaux à pièces ont parfois besoin d'une attention particulière ! Si un nouveau logiciel est téléchargé, les réglages de canal à pièces sont en euros. Voir **Menu de service / monnayeurs / G13 / Canal à pièces 1-6.**

12.1.7 Acceptation des jetons exclusivement (pas d'euros)

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

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

Pièce €	S1	S2
0,05 €	S1-1	S1-7
0,10 €	S1-2	S1-8
0,20 €	S1-3	S2-1
0,50 €	S1-4	S2-2
1,00 €	S1-5	S2-3
2,00 €	S1-6	S2-4
ON = bloqué / OFF = gratuit		



FR

12.1.8 Nettoyage du canal à pièces

Le mécanisme monétique doit être nettoyé périodiquement avec un chiffon légèrement humide (eau tiède contenant un agent de nettoyage doux).

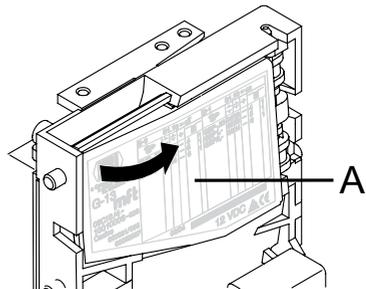
Aucun entretien supplémentaire n'est nécessaire.



i AVERTISSEMENT

- Le chiffon ne doit pas être si humide qu'il laisse pénétrer du liquide dans le système, ce qui pourrait endommager le circuit imprimé.
- N'utilisez pas de solvants et / ou d'agents de nettoyage abrasifs susceptibles d'endommager le plastique.
- Nous vous conseillons d'utiliser un nettoyant de surface sans eau (par exemple, Surface 95) pour enlever la graisse et la saleté du canal à pièces.

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Sortez le mécanisme monétique de la paroi latérale.
3. Ouvrez délicatement la valve du porte-pièces et maintenez-la ouverte.
4. Nettoyez le porte-pièces avec un chiffon, puis refermez la valve.
5. Remettez l'appareil sous tension.



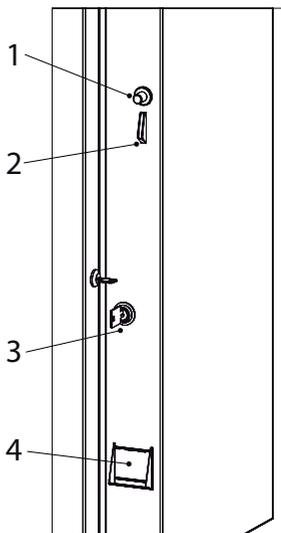
12.2 Changeur de monnaie (facultatif)

Le distributeur OptiBean peut être équipé d'un changeur de monnaie optionnel adapté aux euros (0,05 € à 2,00 €).

D'autres devises sont disponibles sur demande.

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

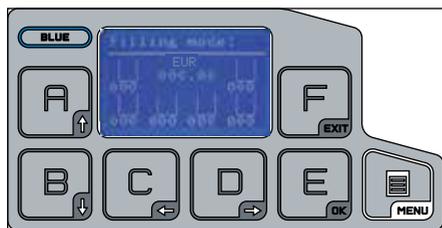
- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| 1. Bouton de restitution | 6. Entonnoir d'insertion des pièces |
| 2. Fente à pièce | 7. Affichage |
| 3. Verrou de porte | 8. Tableau de commande avant |
| 4. Changement | 9. Levier d'extraction de cassette |
| 5. Levier de restitution | 10. Cassette à tubes |



12.2.1 Remplissage des tubes

Nous vous conseillons de remplir les tubes à monnaie en insérant des pièces de monnaie via la fente à pièces.

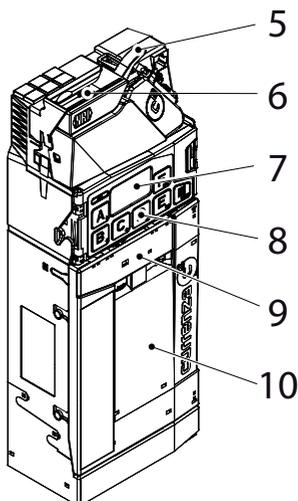
1. Activez le mode de remplissage : Menu principal > F = Mode de remplissage.



2. Insérez les pièces individuellement dans l'ouverture [2] ou [6].
3. Les tubes sont pleins si le distributeur affiche [*Insérer pièce*]. Si l'afficheur montre [*Insérer montant exact*], les tubes à monnaie ne contiennent pas assez de pièces pour rendre la monnaie.
4. Retournez au mode opérateur en appuyant deux fois sur la touche MENU.

12.2.2 Vidage des tubes

Retirez toute la cassette à tubes [10] en la tirant avec le levier d'extraction de la cassette [9].



12.2.3 Programmation d'un nouveau jeton

Le jeton représenté sur l'illustration est déjà programmé dans le changeur de monnaie [Jeton A].

Pour programmer un nouveau jeton [B], reportez-vous aux instructions détaillées sur l'apprentissage des jetons dans la documentation technique du NRI.

Attention : Arrêtez puis mettez la machine en marche deux fois après avoir programmé un nouveau jeton.



12.2.4 Nettoyage du canal à pièces

Seuls le passage de pièces, le compartiment de vérification des pièces et le couvercle de la trieuse doivent être nettoyés de temps en temps.



ATTENTION

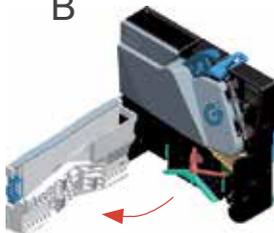
- Le chiffon ne doit pas être si humide qu'il laisse pénétrer du liquide dans le système, ce qui pourrait endommager le circuit imprimé.
- N'utilisez pas de solvants et / ou d'agents de nettoyage abrasifs susceptibles d'endommager le plastique.
- Nous vous conseillons d'utiliser un nettoyant de surface sans eau (par exemple, Surface 95) pour enlever la graisse et la saleté du canal à pièces.

1. Éteindre la machine.
2. Déverrouillez le couvercle de la trieuse (loquet bleu sur la droite de l'afficheur) et ouvrez-le [A et B].
3. Ouvrez le compartiment de vérification des pièces au niveau de l'entonnoir d'insertion et maintenez-le ouvert [C].
4. Enlevez tous les débris. Dépoussiérez toute accumulation avec une petite brosse ou de l'air comprimé.
5. Nettoyez complètement le passage des pièces, devant et derrière, avec un chiffon légèrement humide.
6. Laissez sécher.
7. Fermez le compartiment de vérification des pièces et verrouillez la couvercle de la trieuse.
8. Mettez l'appareil sous tension.

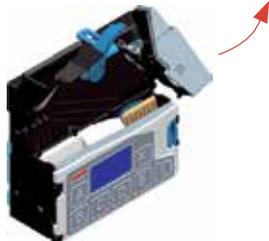
A

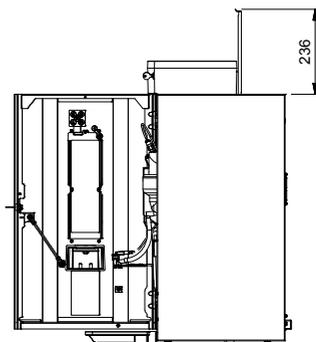
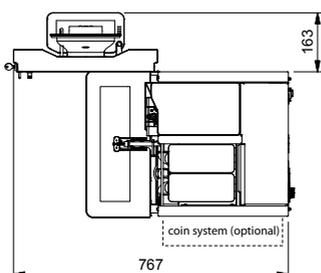
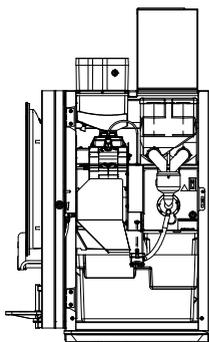
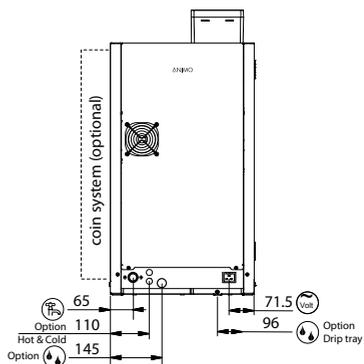
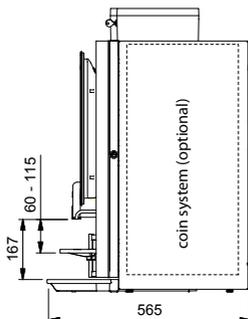
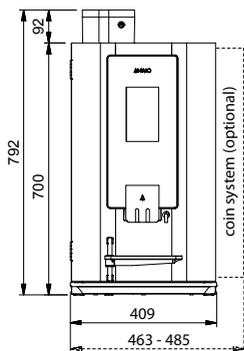
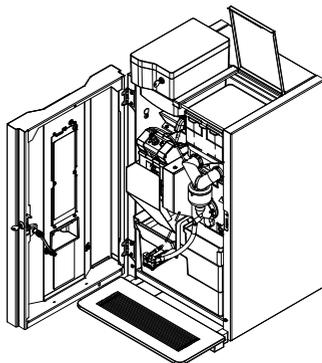
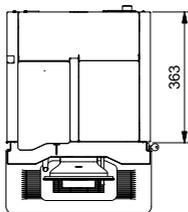
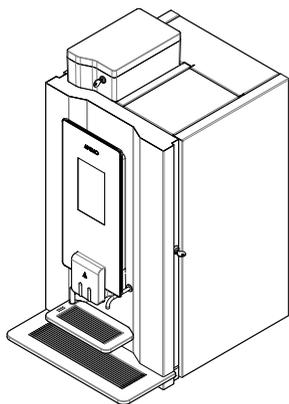


B



C





ANIMO

**Animo B.V.
Dr. A.F. Philipsweg 47
9403 AD Assen
Pays-Bas**

**Tél. : +31 (0) 592 376376
Fax. : +31 (0) 592 341751
Courriel : info@animo.nl**

www.animo.eu



FR