ANIMO

OptiBean NG OptiBean XL NG
Model 2016
Reversed brewer

Feel like a barista.

manuel de service

instruction video

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS 5

1. INTRODUCTION OPTIBEAN 6
   1.1 Aperçu principe 7
   1.2 Code de modèle 8

2. PREMIER RÉGLAGE APRÈS RACCORDEMENT 9
   2.1 Comment programmer une recette? 11
   2.2 Comment modifier une recette ? 12
   2.3 Comment mesurer le poids d'un ingrédient ? 13
   2.4 Réglages 14
      2.4.1 Groupe expresso
         Groupde *expresso* standard
         XL groupe expresso
      2.4.2 Déchets de café (galette) 15
      2.4.3 Moulin à café
         Rodage des meules
   2.5 Comment régler un café? 16
   2.6 Conseils de réglage 18
   2.7 Réglages détaillés de recettes 19
   2.8 Réglage de la ligne de temps des recettes

3. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT 20
   3.1 Circuit d'eau 21
      3.1.1 Mise en service 22
      3.1.2 Mise hors-service
      3.1.3 Pas de préparation
      3.1.4 Préparation d'un café
      3.1.5 Préparation d'un chocolat 23
      3.1.6 Préparation d'un café au lait
      3.1.7 Préparation de l'eau chaude
      3.1.8 Préparation de l'eau froide (option)
   3.2 Composants
      Valve d'admission / Détenteur Débitmètre / Solid State Relais (SSR) / Pompe / clapet anti-retour / Chauffe-eau sous pression / Capteur de température / Sécurité contre le fonctionnement à sec *24*
      Valve d'infuseur / Valve d'eau d'expansion / valve de surpression / Valve de mélangeur / Valve d'eau chaude / Valve de surpression / Moulin à café *25*
      Groupe expresso / Système ingrédient et mélangeur / Système d'évacuation de la vapeur d'eau / Contacteurs de porte *26*
      *Raccords enfichables / Capteur de tasse / Flexib*le à pression Téflon *27*
   3.3 Détecteur de tasse (en option) 28
   3.4 Groupe expresso 29
      3.4.1 Fonctionnement 30
      3.4.2 Spécifications Groupe expresso 31
      3.4.3 Démontage 32
         Groupe expresso
         Unité d'entraînement
      3.4.4 Replace 33

3.5 Moulin à café 34
3.5.1 Réglage de base 35
3.5.2 Durée de vie 36
3.5.3 Rodage des meules
3.5.4 Remplacement des disques broyeurs
3.5.5 Remplacement de la courroie dentée 37
3.5.6 Nettoyage 38
3.6 Groupe instantané 39
3.6.1 Réglage de la vitesse du mixeur 40
3.6.2 Ventilation du groupe mélangeur 41
3.6.3 Ventilation de la poubelle
3.7 Chaudière 42
Protection contre la chauffe à sec *43*
Régulation de la température
3.7.1 Valves de distribution 44
3.7.2 Remplacement des vannes 45

4. STRUCTURE DU MENU 46
4.1 Menu opérateur et Menu de service
4.2 Le menu Opérateur 48
Gratuit vente[1.0] / Horloge [1.1] / Minuterie [1.2]
Compteur recettes [1.3] / Recette rapide [1.4] / Logiciel [1.6] *50*
Code PIN [1.7] / OptiLight [1.8] / Contraste [1.9]
4.3 Le menu de service 51
Recette rapide pro [2.1]
Réglages bouton [2.2]
Réglages de recette [2.3] *52*
Réglages de recette (suite) *54*
Réglages [2.4] *55*
Réglages (suite) *56*
Réglages (suite) *57*
RAZ compteurs [2.5] / Service boiler [2.6] *58*
Test [2.7] *59*
Test (suite) *60*
Historique [2.8] / RAZ historique [2.9] /
Chargement des paramètres par défaut [2.10] / SD menu [2.11] *61*
SD-menu (suite) *62*
PIN [2.12] / Réglages suppl. [2.13] *63*
Installation [2.14] / Détartrage) [2.15] / Gestion nettoyage [2.16] 64

5. LOGICIEL 65
5.1 Spécifications de la carte mémoire
5.2 Gestion des paramètres du distributeur
5.3 Installation du logiciel 66

6. MAINTENANCE 67
6.1 Programme de rinçage journalier
6.2 Programme de nettoyage hebdomadaire 68
6.3 Périodicité de maintenance 69
6.3.1 Service boiler
6.3.2 Percolateur service 70

FR

6.4 Contrats de service 73
6.4.1 Travaux
6.5 Instructions de détartrage 75
6.6 Entretien du groupe expresso 78
6.6.1 Kit 25k du module expresso
6.6.2 Unité d'entrainement 79
6.7 Contrôle / réglage de la pression de pompe 80

7. TRANSPORT / Arrêt machine 81

8. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS 82

9. VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉLECTRONIQUE 84
9.1 Commande principale
9.1.1 Entrées de la carte-mère 85
9.1.2 Sorties de la carte-mère 86
9.1.3 Communication circuit imprimé
principal 85
9.2 Interface / Écran 88
9.2.1 Connexions
9.3 Alimentation 89
9.3.1 Connexions
9.4 Circuit imprimé du broyeur 90
9.4.1 Connexions

10. DÉPANNAGE 91
10.1 Lecture journal
10.2 Effacer journal
10.3 Afficher les messages lors de l'utilisation 92
10.4 Analyse de problème technique 94

11. OPTIONES SPÉCIALES 98
11.1 Incorporation du kit d'évacuation
11.2 Installation OptiBean Hot&Cold
11.3 Installation du bac à déchets 99

12. SYSTÈMES DE PAIEMENT 100
12.1 Configuration standard
12.1.1 Blocage de pièces de monnaie
12.1.2 Activer un jeton à café existant
12.1.3 Activer un jeton à café existant 101
12.1.4 Programmation d'un nouveau jeton à café
12.1.5 Acceptation des pièces d'euro et des jetons
12.1.6 Acceptation des jetons seulement (pas de pièces d'euro)
12.1.7 Nettoyage du conduit de pièces 102
12.2 Changeur de monnaie (optionnel) 103
12.2.1 Remplissage des tubes
12.2.2 Tube vide
12.2.3 Programmation de nouveaux jetons 104
12.2.4 Nettoyage du monnayeur
12.2.5 Analyse des pannes

DIMENSIONS ..... Dernière page de ce document

© 2015 Animo®

Tous droits réservés.

Toute reproduction et/ou publication, même partielles, de ce document, par impression, microfilm, électronique ou autre procédé quel qu'il soit, sont soumises à l'autorisation écrite préalable du fabricant. Il en va de même pour les dessins et/ou schémas correspondants.

AVANT-PROPOS

Objet de ce document
Outre de mode d'emploi, ce document servira d'annexe de maintenance qui permet au **personnel compétent** de procéder en toute sécurité à l'installation, la programmation et l'entretien de l'appareil.

- Par **personnel de maintenance compétent** on entendra : une personne capable de procéder à l'installation, la programmation, l'entretien et la réparation de l'appareil.

La plupart des réglages, dont ceux du produit également, sont protégés par un code PIN. Ce code PIN veille à ce que l'utilisateur n'ait pas accès au menu de maintenance.
Il est recommandé, après installation, de ne pas laisser ce document à la portée de l'utilisateur et de modifier le code PIN standard saisi à l'usine.

Tous les chapitres et paragraphes sont numérotés. Les diverses figures auxquelles il est fait référence dans le texte se trouvent sur les figures au début de ce manuel ou près des sujets correspondants..

Pictogrammes et symboles

ATTENTION
Indication générale pour : IMPORTANT, ATTENTION ou REMARQUE.

AVERTISSEMENT
Mise en garde contre les dommages graves susceptibles d'affecter l'appareil ou contre les accidents corporels.

AVERTISSEMENT
Mise en garde contre les dangers liés au courant électrique.

AVERTISSEMENT
Mise en garde contre les décharges électrostatiques (D.E.S.) susceptibles d'affecter l'électronique

AVERTISSEMENT
Avertissement pour blessures graves par écrasement

1. INTRODUCTION OPTIBEAN

Explication des modèles OptiBean:

Désignation	Signification	Description	Volume de tasse	Hauteur distribution tasse	Hauteur distribution thermos
1er chiffre	Nbre de bac à ingrédient	1 - 3			
-	Module standard	6,5-9,5 gram	50-150ml	60-115mm	167mm
XL	Module XL	9,5-13,4 gram	150-230ml	60-115mm	167mm
NG	Nouvelle génération	Module expresso inversé et nouveau système de mélangeur.			
H&C	Module eau froide	Installé dans le meuble l'unité de froid			

OptiBean

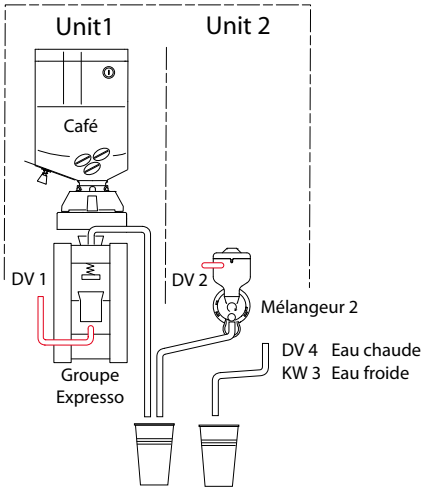
1
2
3
2 H&C
3 H&C

OptiBean
Hot & Cold

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

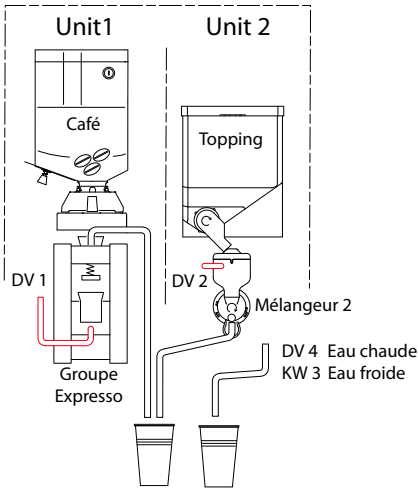
1.1 Principe

OptiBean 1 NG

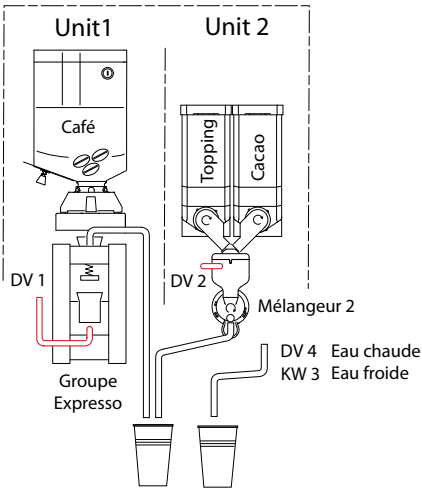


DV = Valve de dosage

OptiBean 2 (XL) NG



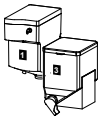
OptiBean 3 (XL) NG



FR

1.2 Code des modèles

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

OptiBean (XL)		Model code		Configuration boîtes			
		Std.	XL	1		3	4
1		**2B 1D**	-	**Grains de café**			
2		**2B 2D**	**2B 2N**	**Grains de café**		**Topping**	
		2B 4D	2B 4N			Cacao	
		2B 5D	2B 5N			Thé	
3		**2B 3D**	**2B 3N**	**Grains de café**		**Topping**	**Cacao**
		2B 6D	2B 6N			Topping	Sucre
		2B 7D	2B 7N			Topping	Thé
		2B 8D	2B 8N			Thé	Cacao
		2B 9D	2B 9N			Thé	Sucre
		2B AD	2B AN			Topping	Café inst.
		2B BD	2B BN			Topping	Café inst.

Réglage bouton

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

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

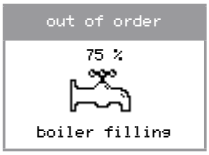
2. PREMIER RÉGLAGE APRÈS INSTALLATION

Les données suivante doivent être mise en place dans les menus utilisateur et service lors de la première installation. Le langage usine est en Anglais.

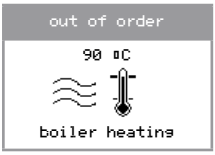
Allumer la machine

- *Lire les instructions à l'écran*

placer recipient vide
Appuyer sur entrée V



Chaudière remplissage



Chaudière chauffe

Rinçage

FR

Menu opérateur (pp 46)

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

Menu service (pp 49)

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

Tasses

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

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

Mois

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

Tableau de dureté de l'eau

Qualité de l'eau	Dureté				Entretien après x (tasses)
	°D	°F	mmol/l	mgCaCo3/l	
Très dure	18-30	32-55	3,2-5,3	321- 536	5000
Dure	12-18	22-32	2,2-3,2	268-321	12.500
Moyenne	8-12	15-22	1,4-2,2	214-268	20.000*
Douce	4-8	7-15	0,7-1,4	72-214	40.000
Très douce	0-4	0-7	0- 0,7	0-72	0 = fin

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

  Chaque machine est préprogrammée avec des recettes de base. Chaque bouton peut être changé si nécessaire. Chaque recettes peuvent être trouvées dans le document des recettes que l'on peut télécharger.

  Voir http://www.animo.eu/fr/sd

  Le même tableau indique la disponibilité de recettes supplémentaires.

  Voir Chap. **2.1 Comment programmer une recette**

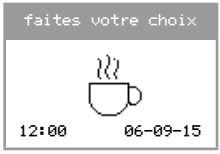
- *2.1 Recette rapide pro <nom recette> Volume tasse (ml) (règlage)*
  Café (sec.)
  Topping (sec.)
  Chocolat (sec.)

  Le réglage du café est le temps de rotation du moulin en secondes
  Ce réglage n'est pas modifié avec le réglage du volume de la tasse.

  Le lait et le chocolat sont distribués pendant un nombre de seconde pour une boisson de 100ml. Quand le "volume tasse" (menu paramètre) est augmenté, le lait, le chocolat et le sucre seront augmentés proportionnellement (non afficher à l'écran).

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

- *Lancer le programme de rinçage (*sans pastille de nettoyage) *réinitialise the message.*

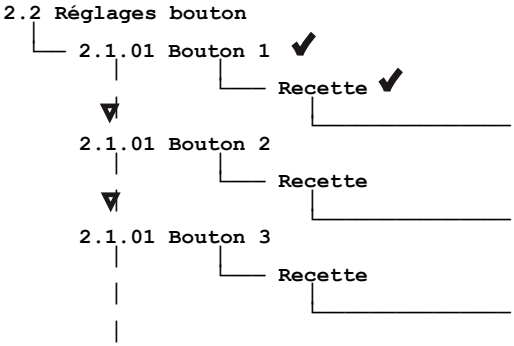


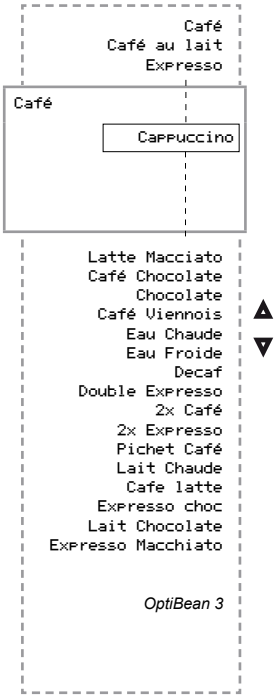
Stockage

SVP consulter le chap. 6 Transport / Stockage pour vidanger la chaudière avant le transport ou le stockage.

2.1 Comment programmer une recette?

Chaque machine est pré-programmée avec des recettes. Chaque touche peut-être changée, si nécessaire. Dans l'exemple ci-dessous, le bouton 1 sera changé de café en cappuccino.





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

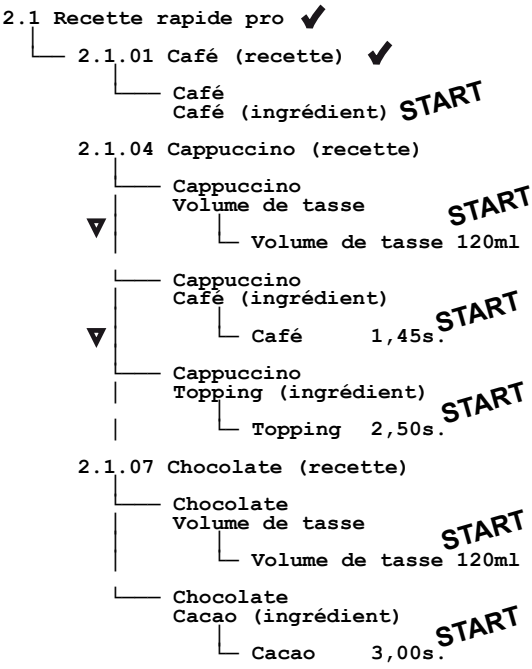
   La deuxième ligne de l'affichage indique la liste des recettes pré-programmées et complémentaires
3. Dérouler la liste jusqu'à la recette désirée et confirmer 2x (v).

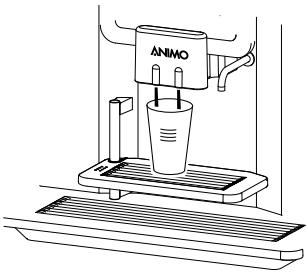
Les recettes d'usine peuvent être trouvées dans le dossier des recettes que l'on peut télécharger. Aller à http://www.animo.nl/fr/downloads/documentation-de-service/

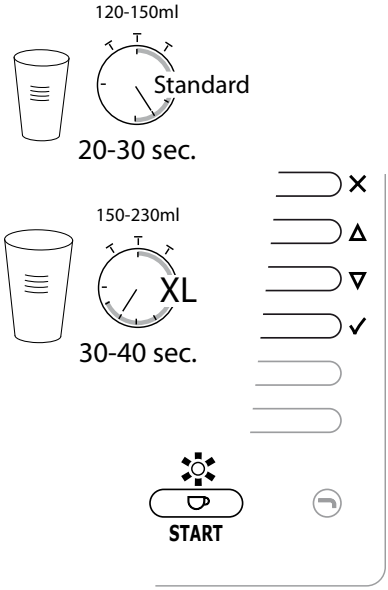
FR

2.2 Comment modifier une recette?

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







1. Se déplacer dans le menu service.
2. Modifier un ou plusieurs réglages et confirmer (V), (le voyant START clignote).
3. Placer une tasse vide sous la sortie et appuyer sur le bouton START. Votre boisson est préparée.

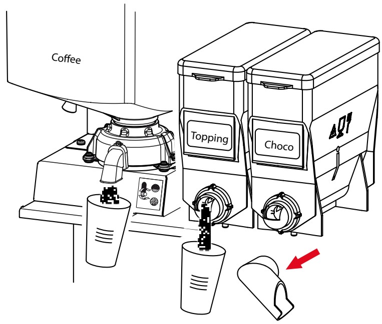
Quand le volume de la tasse (menu paramètre) est augmenté, les produits instantanés, lait et chocolat seront augmentés proportionnellement. **Le café ne sera pas cependant augmenté automatiquement.**

Si le réglage optimum du café est trouvé pour la recette café, il faut la copier dans toutes les autres recettes avec du café : Café au Lait, Expresso, Cappuccino , Latté Macchiato, ect.

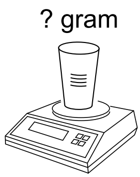
2.3 Comment mesurer le poids de chaque ingrédient?

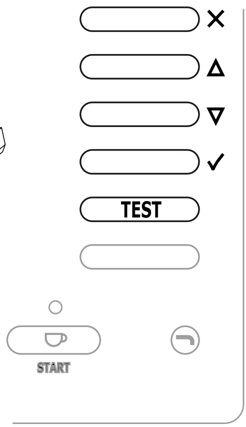
Le moteur à ingrédient tournera seul (pas de rotation du moteur mixeur et pas d'eau délivrée).

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




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





1. Se déplacer dans le menu service.
2. Maintenir une tasse vide dessous la sortie.
3. Appuyer sur le bouton de TEST, l'ingrédient sera délivré.
4. Peser l'ingrédient*.

**Café*	
Standard expresso groupe:	*min. 6,5 - max. 9,0 g.*
XL expresso groupe:	*min. 9,5 - max. 12,5 g*

FR

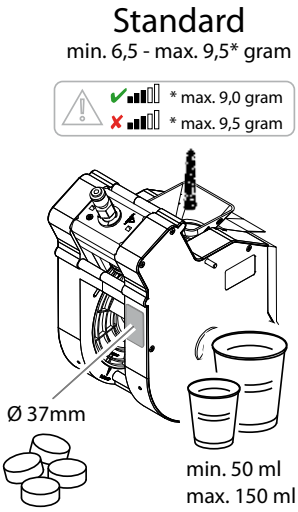
2.4 Réglages

2.4.1 Groupe expresso

OptiBean peut être réaliser avec deux modèles de groupe expresso:

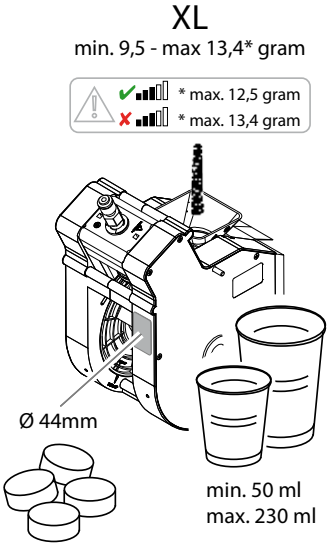
Groupe expresso standard

- Une bonne tasse de café peut être réalisée avec 7.5-8gr de café moulu.
- Le groupe expresso est indiqué pour un maximum de 9,0 grammes de café moulu (1 tasse de café).
- Le groupe expresso n'est pas indiqué pour la préparation d'un café double en un seul cycle.
- Le logiciel comporte certes une recette 'tasse double' mais il s'agit en fait d'un double cycle de préparation !



Groupe expresso XL

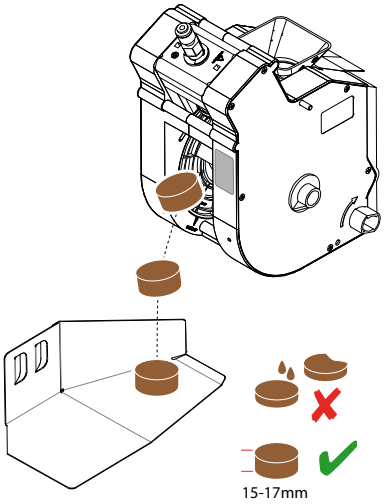
- Le groupe expresso est indiqué pour un maximum de 12,5 grammes de café moulu (1 tasse de café).
- Adapté à préparer une double tasse d'expresso (2x70ml) ou une double tasse (2x115ml) en un cycle.
- Non adapté à produire une double tasse > 115ml en un cycle.



2.4.2 Déchets de café (galette)

- Il est très important de voir comment la galette compressée est éjectée du module.

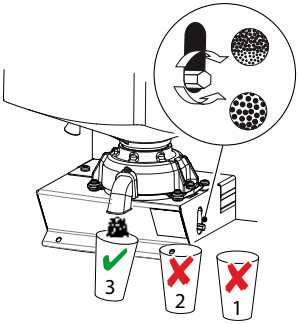
  Une galette trop humide est le signe d'un manque de café lors de la distribution et / ou une mouture trop grossière.
- Récupérer une galette pendant le réglage. Astuce : Utiliser le déflecteur en inox.
- Une bonne galette est entière, sèche et d'une épaisseur d'au moins 15-17mm.
- Il est normal qu'une petite quantité d'eau quitte le module quand il s'ouvre.



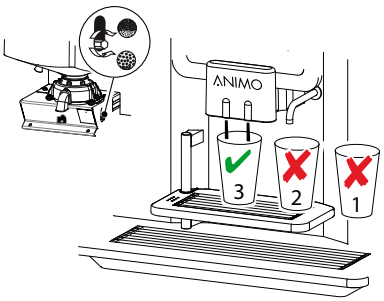
2.4.3 Moulin à café

Deux facteurs influent sur le débit du moulin à café. La durée réglée du moulin à café **(2.1 Recette rapide pro / Café)** et la **mouture** réglée du moulin à café. Essayer de trouver un équilibre entre:

- Le volume de la tasse (réglage du menu)
- Le temps de rotation du moulin (réglage menu)
- Le café moulu gros ou fin (réglage 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 mouture grossière est, par contre, possible si le moulin est en arrêt.
- Réajustez le réglage de la mouture uniquement par paliers de ¼ de tour. Attention : ce n'est que la 3ème tasse de café qui sera à 100% préparée avec la mouture modifiée ! (ne pas goûter ou mesurer les 2 premières tasses).



Rodage des meules

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

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

FR

2.5 How to adjust a coffee?

Après 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 réglé, l'utilisateur doit continuer d'utiliser le même mélange de grains.

Café crème (long)

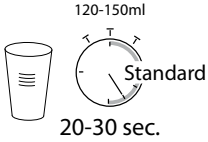
Toujours commencer par ajuster un Café (habituellement le bouton 1). D'abord faire deux cafés sans changer les réglages et mesurer le temps d'infusion de cette tasse.

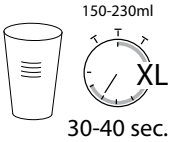
I Le temps de préparation est compris entre l'instant où la pompe démarre et celui où elle s'arrête.

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

- de la mouture
- du dosage

Régler le moulin de manière à avoir un temps d'écoulement pour une tasse de café correspondant aux figures de droite. Utiliser les chapitres 2.2 à 2.4.





Expresso

Une fois le **Café (crème)** réglé, il n'y a plus grand chose à régler pour l'expresso.

Comme la préparation d'un **Espresso** utilise la même mouture que celle d'un **Café (crème)**, le temps de préparation d'un **Espresso** (50 ml) sera inférieure à 25 secondes.

S'il reste de la place dans la chambre d'infusion du module expresso (standard : max. 9.0 gr. / XL max. 12.5 gr.), il est possible d'augmenter le temps du café moulu.

La seule chose qui reste à augmenter est le dosage du café moulu. En augmentant celle-ci par petits paliers, une plus grande quantité de café sera moulue, d'où un temps de préparation plus long.

2.1 Recette rapide pro
└ **2.1.03 Expresso (recipe)**
└ **Expresso**
Café (ingrédient)

Cappuccino et Latte Macchiato

Les boissons à base de lait sont les boissons tel que Café au lait, Cappuccino, Latté Macchiato.

Si le réglage idéal a été trouvé pour l' expresso, il suffit de le copier dans toutes les recettes à base de café comme Cappuccino, Latté Macchiato.

```
2.1 Recette rapide pro
└── 2.1.04 Cappuccino (recipe)
    ├── Cappuccino
    │   Café (ingrédient)
    │
    └── Latte Macchiato
        Topping (ingrédient)
```

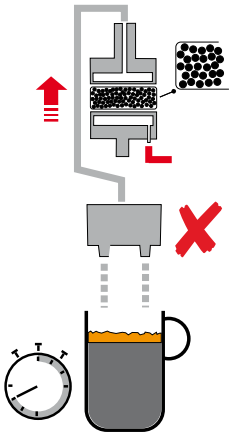
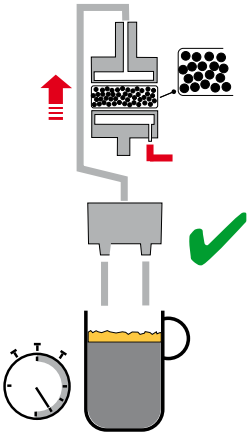
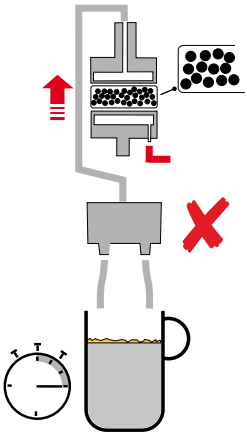
I Si on augmente le volume de la tasse, le lait sera augmenté automatiquement.

Chocolat / Lait Chocolat

```
2.1 Recette rapide pro
└── 2.1.05 Chocolate (recipe)
    │   ├── Chocolate
    │   │   Cacao (ingrédient)
    │
    2.1.06 Lait Chocolate (recipe)
    │   ├── Lait Chocolate
    │   │   Cacao (ingrédient)
    │   │
    │   └── Lait Chocolate
    │       Topping (ingrédient)
```

I Si on augmente le volume de la tasse, le lait et le chocolat seront augmentés automatiquement.

2.6 Conseils de réglage

Couche de crème trop épaisse	Couche de crème parfaite	Couche de crème manquante ou trop légère
- Mouture trop fine - Amer - Temps de préparation trop long (> 30 secondes) - Dosage de café trop élevé - Les jets de café tombent en gouttes	- La bonne mouture - Goût parfait du café - Temps de préparation correct 25-30 secondes. - Le dosage du café est correct - Les jets de café sont pleins et parallèles	- Mouture trop grossière - Inconsistant - Temps de préparation trop court (< 25 secondes) - Le dosage du café est trop faible - Les jets de café sont recourbés
Le café est moulu trop fin ou le dosage de café est trop élevé. L'extraction de la saveur est excessive en raison d'une durée de contact trop longue. (trop de substances amères).	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.	Le café est moulu trop grossier pour obtenir une bonne extraction. Le café sera sous-extrait. Peu ou absence de couche de crème.
		
Conseil : réglez le moulin à café sur une mouture plus grossière (réglage fin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Réduisez aussi le dosage de café de 0,1 seconde **Attention !** Le réglage sur une mouture plus grossière se traduit par le risque de surdosage (le rapport volume/poids du café augmente), d'où aussi le risque de blocage du groupe expresso.	Conseil : bonne dégustation de votre café !	Conseil : réglez le moulin à café sur une mouture plus fine (réglage fin dans le sens des aiguilles d'une montre). Réajustez le réglage de la mouture uniquement par paliers de 1/4 de tour maximum. Ce n'est que la 3ème tasse de café qui sera à 100% préparée avec la mouture modifiée ! (ne pas mesurer les 2 premières tasses).

2.7 Réglages détaillés de recettes

Avant de modifier le paramétrage étendu d'une recette (menu de maintenance 2.3), vous devez d'abord connaître les modalités d'interaction des différents composants comme les valves, le moulin à café, les moteurs d'ingrédients, les mélangeurs – voir chapitre 2.8 Réglage de la ligne de temps des recettes.

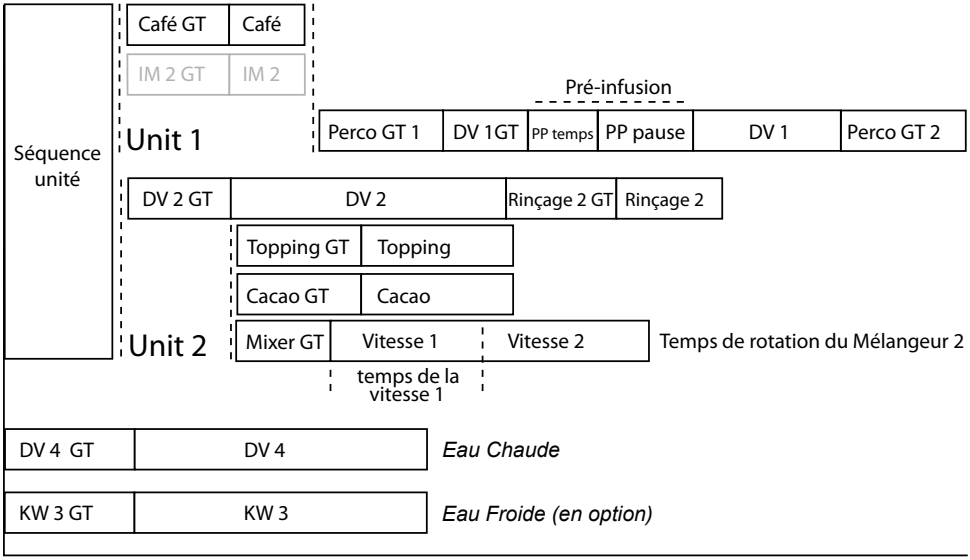
Tenez compte des règles suivantes :

- L'ordre de succession des unités : Café au lait : Unité 1-2 d'abord du 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).
- Le temps de dosage des ingrédients se règle en secondes (par paliers de 0,01 seconde).
- Tous les paramètres (eau et ingrédient comme le topping et le cacao) sont basés sur un volume de boisson de 100 ml et sont convertis dans le programme automatiquement en volume de tasse tel qu'il est réglé dans 1.4 Recette rapide / 2.1 Recette rapide pro et 2.2 Réglages bouton des touches.
  Attention : Le dosage du café (moulin à café) n'est pas couplé au réglage du volume de la tasse.
- Si une boisson de compose de DV1 et DV2, le total de cette quantité d'eau sera toujours de 100 ml.
- Pour bien rincer les mélangeurs après la préparation d'une boisson, il sera fait usage d'un paramètre Rinçage. Une fois le mélangeur presque vide, il reste encore une petite quantité d'eau chaude qui sera injectée dans le mélangeur pour que ce dernier soit le plus propre possible.

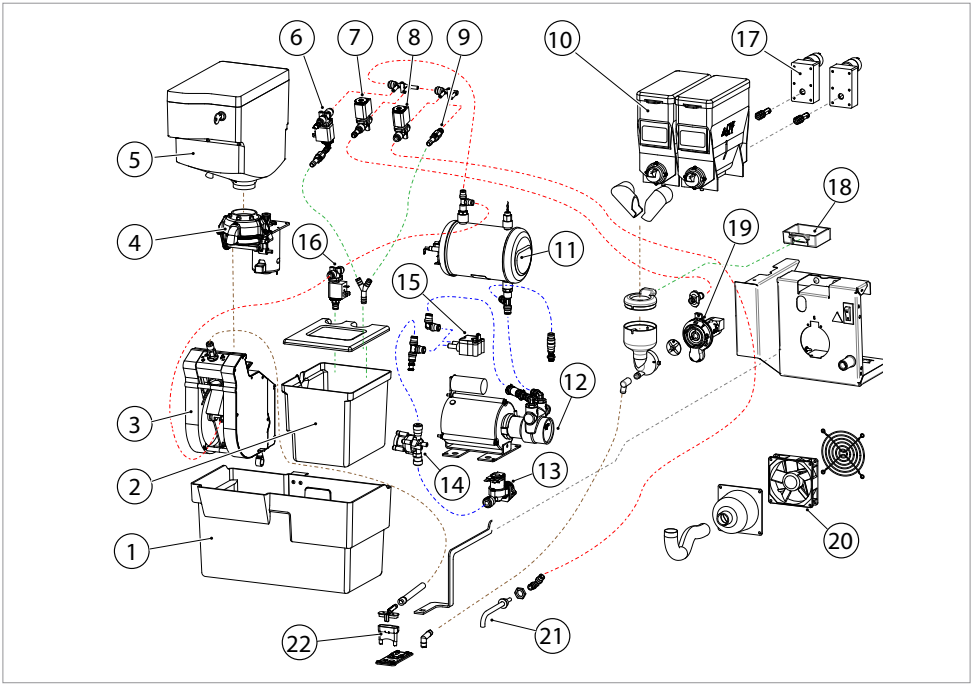
  Le volume de rinçage réel est de 8 ml. Attention : il n'est pas nécessaire de déduire ce volume de la quantité d'eau. Le programme le compense automatiquement ! Exemple : paramètre DV1 saisi = 100 ml, Rinçage 1 = 8ml --> le programme procède comme suit : DV1 = 92 ml, Rinçage 1 = 8 ml

FR

2.8 Réglage de la ligne de temps des recettes



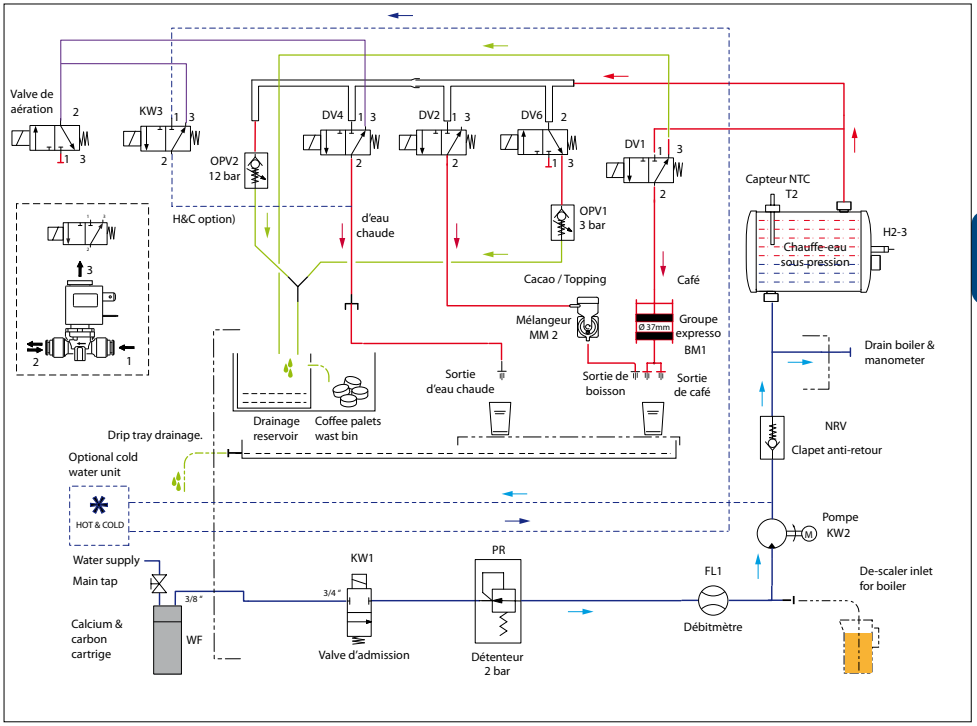
3. PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



Pos.		Description
1.		Collecteur de déchets de café
2.		Réservoir d'eau résiduelle
3.	BM1	Groupe expresso
4.	IM1	Moulin à café (broyeur)
5.		Boîte de café en grains
6.	DV6	Valve d'eau d'expansion + VSP (valve de surpression) 3 bars
7.	DV2	Valve de mélangeur
8.	DV4	Valve d'eau chaude
9.	OPV2	Valve de surpression 12 bars
10.		Boîtes d'instantané
11.	H2-3	Chauffe-eau sous pression

Pos.		Description
12.	KW2	Pompe 10 bars
13.	KW1	Valve d'admission
14.	PR	Détenteur
15.	FL1	Débitmètre
16.	DV1	Valve Groupe expresso
17.	IM2-3	Moteur d'entraînement des boîtes
18.		Tiroir d'aspiration du système d'évacuation de la vapeur
19.	MM2	Système mélangeur
20.		Ventilateur
21.		Sortie d'eau chaude
22.		Sortie de café / Sortie de boisson

3.1 Circuit d'eau



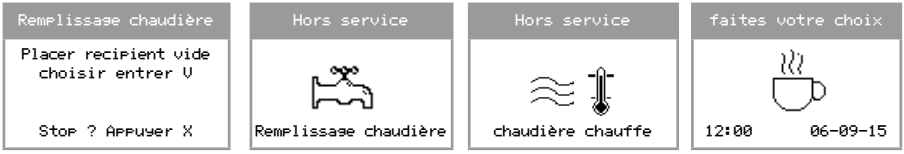
FR

Code	Description
WF	Filtre à eau
KW1	Valve d'admission
PR	Détenteur
FL1	Débitmètre
KW2	Pompe 10 bars
NRV	Clapet anti-retour
H2-3	Chauffe-eau sous pression
T2	Capteur NTC
DV1	Valve Groupe expresso

Code	Description
DV2	Valve de mélangeur
DV4	Valve d'eau chaude
DV6	Valve d'eau d'expansion
KW3	Valve d'eau froide (option)
OPV1	Valve de surpression 3 bars eau
OPV2	Valve de surpression 12 bars
BM1	Groupe expresso
MM2	Système mélangeur
DV7	Valve de aération (H&C option)

3.1.1 Mise en service

Allumez l'appareil à l'aide du sélecteur MARCHE/ARRÊT. L'écran s'allume et affiche le texte : 'Placez le collecteur et appuyez sur START'. La valve d'admission [KW1] s'ouvre, l'eau afflue via le Détenteur [DR], le Débitmètre [FL1], la Pompe [KW2] vers le Chauffe-eau sous pression [H2-3] pour le remplir. La valve d'admission [KW1] se ferme lorsque le Débitmètre [FL1] mesure 1,3 L. L'excès d'eau (en. 0,2 litre) s'écoule via la valve de pression [DV1] vers la sortie de café et le collecteur. Après que le chauffe-eau arrive à température, le distributeur est prêt à l'emploi. Une fois le menu de mise en service activé, la commande retient que le circuit d'eau est plein. Si le distributeur ne va pas être utilisé pendant une longue période de temps, il faut vider le circuit d'eau – voir 7.



3.1.2 Mise hors-service

Activez le menu de mise hors-service dans le menu de maintenance et suivez les instructions affichées sur l'écran. Pour vider le chauffe-eau, il faut brancher un flexible de vidage Ø 8 mm sur l'arrivée du chauffe-eau. Pour ce faire, enlevez la paroi arrière de la machine. La commande sait maintenant que le circuit d'eau est vide et, en cas de nouveau branchement, elle activera la menu de mise en service.

3.1.3 Pas de préparation

Si des boissons ne sont prises du distributeur, le Chauffe-eau sous pression [H2-3] sera maintenu sous une pression de 3 bars. L'éventuelle eau d'expansion du chauffe-eau s'écoule via la valve [DV6] qui est commutée en tant que valve NO (normalement ouverte). La VSP1 de 3 bars qui est raccordée évacue éventuellement l'eau d'expansion du chauffe-eau vers le réservoir d'eau résiduelle.

3.1.4 Préparation d'un café

Si on choisit un café, le moulin à café dose env. 7,5 grammes (9.5 g OptiBean XL) de café dans le groupe expresso qui se met alors en position d'infusion ('brew'). Valve d'admission [KW1], Valve de café [DV1] et valve d'expansion [DV6] seront activées. Attention : la valve d'expansion [DV6] est raccordée en tant que valve NO (normalement ouverte). Une fois activée, la valve de surpression [OPV1] se ferme pour permettre le développement d'une pression de 10 bars pendant la préparation du café. La café moulu sera préalablement mouillé avec une petite quantité d'eau (Pré-infusion) (temps PI). Ceci a lieu à basse pression d'eau de 2 bars. Après une brève période de trempage (pause PI), la pompe à eau [KW2] démarre pour développer une pression de 10 bars et amorcer la préparation

effective du café. En fonction de la mouture et du dosage d'eau, le processus de préparation durera entre 15 et 25 secondes. Le processus de préparation s'arrêtera après que le débitmètre [FL1] aura mesuré la quantité d'eau réglée. Les valves KW1 et DV1 se ferment, la valve DV6 s'ouvre. Pendant que l'infuseur ('brewer') se remet en position initiale [remplissage], la capsule de marc de café sera expulsée et jetée dans le collecteur.

3.1.5 Préparation d'un chocolat

Pour la préparation d'une boisson instantanée, seule la pression d'eau sera utilisée.
Si on choisit un chocolat, la valve d'admission [KW1] et la valve de mélangeur [DV2] s'ouvrent. L'eau courante d'arrivée sera ramenée à 2 bars par le détenteur [PR] s'acheminera vers le système mélangeur [MM2] via le chauffe-eau sous pression [H2-3] et la valve de mélangeur [DV2]. L'ingrédient 'chocolat' sera dosé par le moteur à ingrédient 4 [IM4]. Le processus de dosage d'eau s'arrête après que le débitmètre [FL1] aura mesurée la quantité d'eau réglée. Les valves KW1 et DV2 se ferment. Peu de temps après, le chauffe-eau sous pression sera ramené par la pompe à une pression de service 3 bars.

3.1.6 Préparation d'un café au lait

Le système du chauffe-eau sous pression n'autorise pas l'ouverture simultanée de deux valves de pression. Cela veut dire qu'en cas d'une boisson combinée comme le café au lait, ce sera d'abord la café qui sera préparé avant que du lait ne puisse y être ajouté. En cas de préparation d'un Cappuccino d'un Latte Macchiato, ce sera le lait (mousse) puis le café (expresso) qui seront successivement préparés. La préparation du café et du lait se déroule de la même façon que la préparation du café et du chocolat. On peut, dans le logiciel, facilement définir l'ordre des unités souhaité. Pour le Café au lait, c'est Unit 1-2 (d'abord le café puis le lait), pour le Cappuccino et le Latte Macchiato, c'est Unit 2-1 (d'abord le lait puis le café).

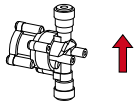
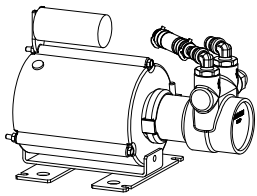
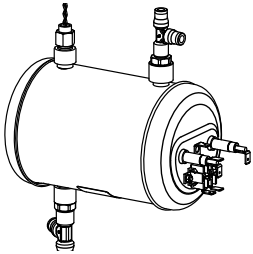
3.1.7 Préparation de l'eau chaude

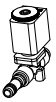
Pour le dosage de l'eau chaude, seule la pression d'eau sera utilisée.
Si on choisit de l'eau chaude, la valve d'admission [KW1] et la valve d'eau chaude [DV2] s'ouvrent. L'eau courante d'arrivée sera ramenée à 2 bars par le détenteur [PR] s'acheminera vers la sortie d'eau via le chauffe-eau sous pression [H2-3] et la valve d'eau chaude [DV4]. Le processus de dosage d'eau s'arrête après que le débitmètre [FL1] aura mesurée la quantité d'eau réglée. Les valves KW1 et DV4 se ferment. Peu de temps après, le chauffe-eau sous pression sera ramené par la pompe à une pression de service 3 bars.

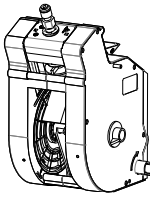
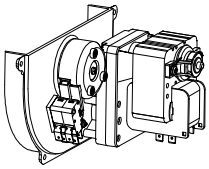
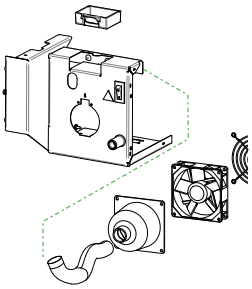
3.1.8 Préparation de l'eau froide (option)

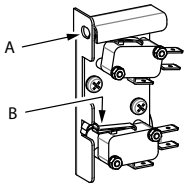
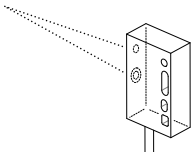
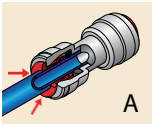
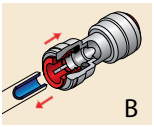
Pour le dosage de l'eau froide, seule la pression d'eau sera utilisée.
Si on choisit de l'eau froide, la valve d'admission [KW1] et la valve d'eau froide [KW3] s'ouvrent. L'eau courante d'arrivée sera ramenée à 2 bars par le détenteur [PR] s'acheminera vers la sortie d'eau via le refroidisseur externe et la valve d'eau froide [KW2]. Le processus de dosage d'eau s'arrête après que le débitmètre [FL1] aura mesurée la quantité d'eau réglée. Les valves KW1 et KW3 se ferment.

3.2 Composants

Composant	Illustration
Valve d'admission KW1 [1001161] Ouvre et ferme l'arrivée d'eau, raccord à bobine 24 Vcc.	
Détenteur DR [1000702] Réduit la pression d'eau d'arrivée à 2 bars. La pression d'eau n'est pas réglable.	
Débitmètre FL [1000530] Mesure la quantité d'eau amenée à l'aide d'aimants rotatifs et d'un capteur à effet Hall bipolaire.	
Relais de puissance [1004596] 3x L'élément chauffant, le moteur du module et la pompe sont commandés par les relais de puissance.	
Pompe KW2 [1000696] **Clapet anti-retour [1000748]** Pompe cellulaire à palette oscillante, augmente la pression d'arrivée d'eau en pression expresso de 10 bars. Les cellules à palette rotatives augmentent la pression d'eau à la sortie. Une valve bypass interne pompe l'eau autour du corps de pompe si aucune baisse de pression n'a lieu. Voir le chapitre 5.7 pour le contrôle / réglage.	
Chauffe-eau sous pression H2-3 [1000530] Chauffe-eau fermé constitué entièrement de matériau AISI 316L **Capteur de température [1000740]** Embout fileté M12x1 / Matériau AISI 316L / 100 kΩ/25 °C **Sécurité contre le fonctionnement à sec [1000736]** Température de mise hors tension 135°C / 2 pôles / réinitialisation manuelle	

Composant	Illustration
Valve d'infuseur DV1 [1000699] Pourvoit l'infuseur en eau chaude sous une pression de 10 bars. L'excitation de la valve fait s'ouvrir l'arrivée d'eau chaude vers l'infuseur. Sa fermeture se traduit par l'aération de l'infuseur.	
Valve d'eau d'expansion DV6 [1000699] **Valve de surpression 3 bars [1000734]** Cette valve est commutée comme valve normalement ouverte. Si la bobine n'est pas excitée, l'arrivée vers la valve de surpression 3 bars s'ouvre. Lorsque le café est préparé, cette valve ferme la valve de surpression 3 bars pour que la pompe puisse développer une pression de 10 bars. Une fois le café préparé, cette valve s'ouvre de nouveau et l'excès d'eau sous pression sera évacué vers le collecteur d'eau résiduelle.	
Valve de mélangeur DV3 [1000699] Pourvoit le système mélangeur en eau chaude. Pendant le dosage d'eau, il est fait usage d'une pression d'eau de 2 bars qui est réduite par le détenteur DR. La valve possède un diamètre d'écoulement de 1,5 mm. Ce qui, avec une pression d'arrivée de 2 bars, se traduit par un vitesse de dosage de 14 ml/sec. Lorsque la valve se ferme, le flexible d'arrivée du mélangeur s'aère et se vide.	
Valve d'eau chaude DV 4 [1000699] Pourvoit la sortie d'eau chaude en eau chaude. Pendant le dosage d'eau, il est fait usage d'une pression d'eau de 2 bars qui est réduite par le détenteur DR. La valve possède un diamètre d'écoulement de 1,5 mm. Ce qui, avec une pression d'arrivée de 2 bars, se traduit par un vitesse de dosage de 14 ml/sec. Lorsque la valve se ferme, le flexible d'arrivée du mélangeur s'aère et se vide.	
Valve de surpression 12 bars [1000735] Protection du chauffe-eau contre la surpression.	
Moulin à café (broyeur) [1000665] Le moulin à café broie les grains de café et remplit l'infuseur d'une quantité de café adaptée. Voir le chapitre 1.4 pour le fonctionnement. Voir le chapitre **3.5 Moulin à café**	

Composant	Illustration
Groupe Expresso (reversed) [1004572] **Groupe Expresso XL (reversed) [1004798]** L'infuseur se remplit de café moulu depuis le moulin à café. Puis le café est tassé et la pompe démarre pour faire passer l'eau chaude à travers le café sous une pression de 10 bars. La boisson s'écoule dans la tasse via le séparateur. Une fois la préparation achevée, la capsule de café sera expulsée et jetée dans le collecteur de déchets. Voir le chapitre **3.4 Groupe Expresso** pour le fonctionnement.	
Unité d'entrainement du module expresso (inversé) [1004573] Le moteur de 230Vac de l'unité d'entrainement entraine le module expresso. L'unité d'entrainement contient deux micro-switches qui vérifient la position du module expresso. Voir le chapitre **3.4 Module expresso** pour le fonctionnement.	
Système ingrédient et mélangeur Les boîtes à ingrédient sont chacune actionnées par un moteur tournant à 130 RPM. Le produit instantané (ingrédient) est expulsé de la boîte par une vis sans fin pour tomber dans le corps du mélangeur via les petits coudes de distribution. En même temps, de l'eau chaude est dosée dans le corps du mélangeur par la valve doseuse DV2. Le produit instantané et l'eau sont ensuite mélangés par la roue de mélangeur actionnée par le moteur de mélangeur tournant à 10 700 RPM. La boisson s'écoule dans le gobelet via la sortie de boisson. Voir le chapitre **3.6 Module instantané** pour le fonctionnement	
Système d'évacuation de la vapeur d'eau Pendant le mélange, il se dégage de la vapeur d'eau dont une grande partie sera recueillie par l'anneau d'évacuation de vapeur puis aspirée par le ventilateur via le tiroir d'aspiration. Les restes du produit instantané seront recueillis par le tiroir d'aspiration. Le tiroir d'aspiration s'enlève facilement (aux fins de nettoyage) après démontage du corps de mélangeur. Ce qui permet d'éviter en grande partie que la vapeur d'eau se retrouve dans la sortie de la boîte et que l'ingrédient devienne humide. Voir le chapitre **3.6.2 Ventilation du module mixeur** pour le fonctionnement.	

Composant	Illustration
Contacteurs de porte Deux contacteurs de porte se trouvent derrière la paroi latérale droite. Le contacteur A est actionné lorsque la porte se ferme et met le distributeur hors-tension si la porte s'ouvre. Le contacteur B est actionné lorsque la serrure de porte est fermée et met hors tension la valve doseuse d'eau chaude DV4 si on ouvre la serrure.	
Capteur de tasse [1003231] Capteur infrarouge. Ce capteur peut-être monter sur la machine, en option. Il vérifie si la tasse ou le gobelet est sous la bonne sortie. Voir le chapitre 3**.3 Capteur de tasse** pour le fonctionnement.	
Raccords enfichables Ce distributeur comporte divers composants munis de raccords (rapides) enfichables. Pour dégager le flexible en téflon de ce raccord, il faut d'abord enfoncer la bague extérieure [A] pour débrancher ce flexible [B]. Lors de l'enfichage du flexible en téflon, il n'est pas nécessaire d'enfoncer la bague extérieure.	 
Flexible à pression Téflon® Dans ce distributeur, il est fait usage d'un flexible à pression en Téflon de haute qualité. N'utilisez jamais une pince coupante de côté pour écourter ce flexible. Le flexible risque de se déformer et, lors de l'enfichage dans le raccord enfichable, endommager le joint torique interne et donner lieu à des fuites. Pour écouter le flexible, utilisez l'instrument de coupe spécial (voir l'illustration ci-contre) ou une lame bien tranchante sans exercer une pression excessive sur le flexible.	

FR

3.3 Détecteur de tasse (en option)

Capteurs de présence des tasses sous la sortie Café et sous la sortie Eau Chaude. Le café ne sera produit que si la tasse est bien placée et il en est de même pour l'eau chaude. Les capteurs détectent aussi bien les tasses en porcelaine, en verre que les gobelets en carton.

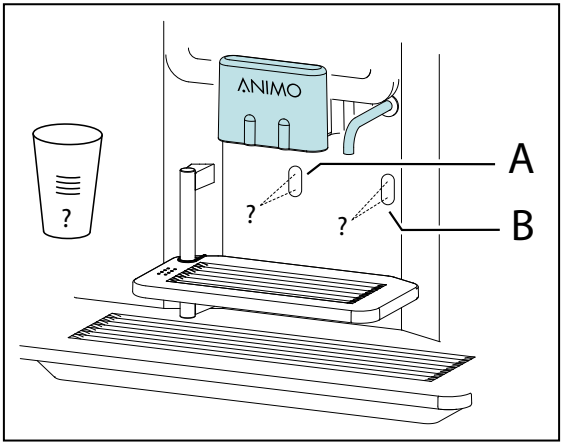
Ce système de détection est sans risque pour l'utilisateur et évitera tout gaspillage de café ou d'eau chaude.

ATTENTION

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

I Important

- Les capteurs sont pré-activés en standard.
- Lancer les programmes de nettoyage et de rinçage avec la porte fermée.
- Quand une tasse est positionnée, la machine sort automatiquement du mode Economie d'Energie.



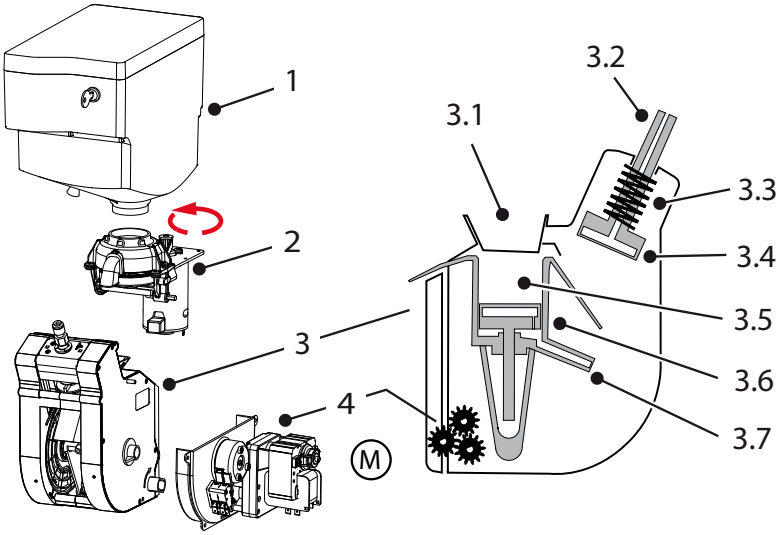
A: Capteur de tasse pour sortie café, cappuccino, chocolat.

B: Capteur de tasse pour sortie eau chaude

3.4 Groupe expresso (reversed)

Le groupe expresso se compose d'une unité d'entraînement [4.1] et d'une unité expresso [4].
Le moteur à courant continu présent dans l'unité d'entraînement [4.1] actionne l'unité expresso.
Le piston supérieur [4.4] et le piston inférieur [4.5] montent et descendent sous l'action des roues d'entraînement présentes dans les parois latérales. Le fonctionnement est expliqué en détail au chapitre suivant.

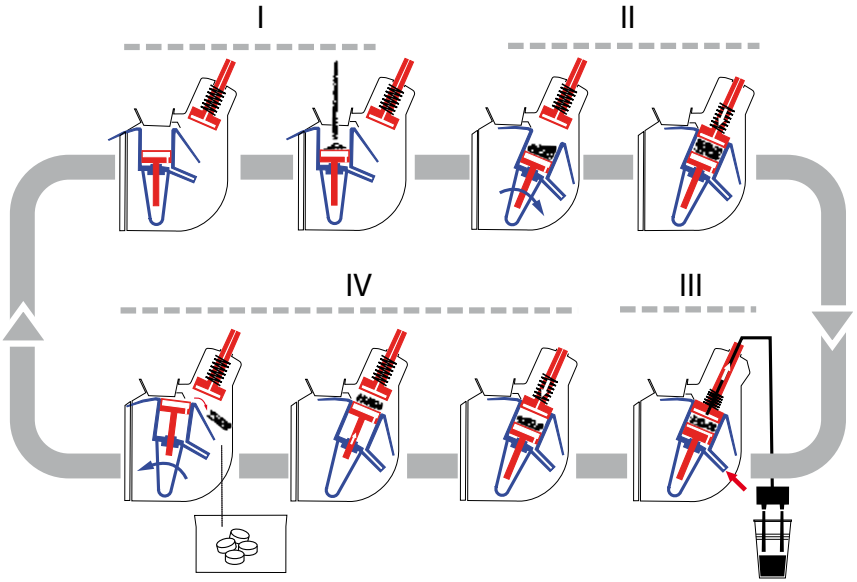
Composants majeurs		Spécifications techniques	Matériau
1. Réservoir de grains		Contenance 1,5 kg	PC
2. Moulin à café		Voir 3.5 Moulin à café	
3. Groupe expresso			
	3.1 Orifice de remplissage		
	3.2 Sortie du café	raccord enfichable 4 mm	
	3.3 Ressort		acier inoxydable
	3.4 Piston supérieur	passage 150 µm	acier inoxydable
	3.5 Chambre d'infusion	Ø 37mm Standard / Ø 44mm XL	
	3.6 Piston inférieur	passage 315 µm	acier inoxydable
	3.7 Arrivée d'eau	raccord enfichable 4 mm	
4. Unité d'entraînement		230Vac 50 Hz / 28 rpm	



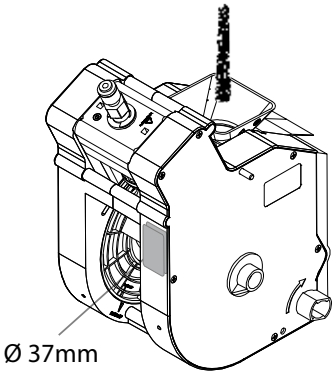
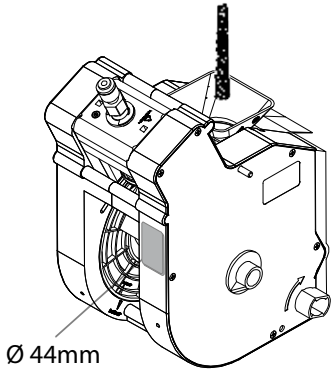
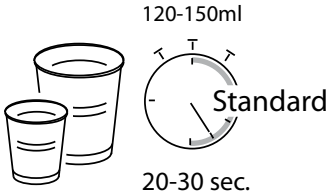
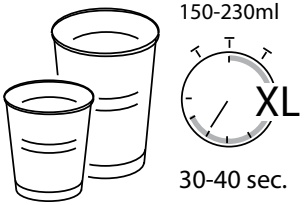
3.4.1 Fonctionnement

Le groupe expresso dose le café moulu puis se ferme. L'eau chaude est pressée à travers le café sous haute pression. L'ensemble du cycle expresso est décrit et illustré ci-dessous. La fonction des contacteurs de position 1 et 2 (voir chapitre 3.4.3) présents dans l'unité d'entraînement est clairement décrite.

Position		Action	Contacteur de position	2	1
I	Démarrage / remplissage	Position de repos du groupe expresso. Du café moulu est dosé dans la chambre d'infusion		0	0
II	Tassage	Le groupe expresso se met en position de préparation du café Le piston supérieur tasse le café moulu.		0	1
III	Préparation	Une petite quantité d'eau est dosée sous basse pression dans la capsule de café (pré-infusion). Puis, la pompe démarre et pompe l'eau chaude sous une pression de 10 bars à travers le café tassé.		1	1
IV	éjecter	Le groupe expresso retourne dans sa position initiale et expulse le marc de café.		0	1
	Erreur E24	Si la position contacteur mentionnée ci-contre apparaît, il s'ensuit une erreur E24 de l'infuseur.		1	0



3.4.2 Spécifications Groupe expresso

Standard brewer	XL Brewer
min. 6,5 - max. 9,5* gram	min. 9,5 - max 13,4* gram
	
	
min. 50 - max. 150 ml	min. 50 - max. 230 ml
✔ * max. 9,0 gram ✘ * max. 9,5 gram	✔ * max. 12,5 gram ✘ * max. 13,4 gram

FR

3.4.3 Démontage

Module expresso

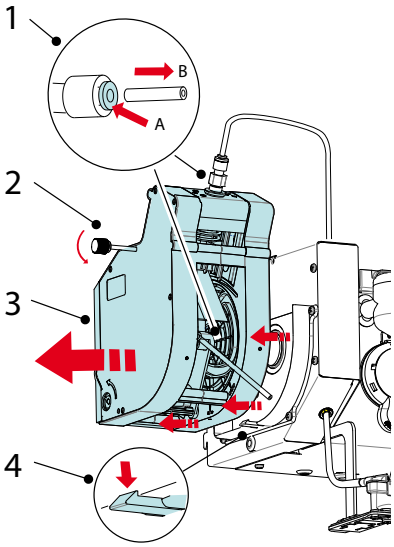
Le module expresso peut être déconnecté de l'unité d'entrainement comme suit

1. Eteindre la machine.
2. Enlever les deux tuyaux [1] du module expresso.

   Pour dégager le flexible en téflon de ce raccord, il faut d'abord enfoncer la bague extérieure [A] pour débrancher ce flexible [B].

   Lors de l'enfichage du flexible en téflon, il n'est pas nécessaire d'enfoncer la bague extérieure.
3. Dévissez la broche d'arrêt [2].
4. Déverrouiller le mousqueton [4] de sorte que le module expresso [3] se sépare de l'unité d'entrainement.
5. Soulever le module expresso[3] de l'unité d'entrainement.
6. Enlever tout résidu de café du module expresso par un rinçage à l'eau tiède.

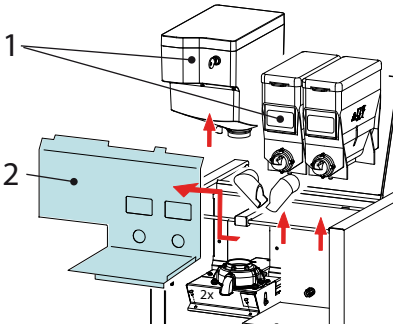
   I Ne pas nettoyer le module expresso au lave-vaisselle.
   Ne pas serrer la broche d'arrêt[2].
7. Après avoir replacé le module expresso (voir 3.4.4), le module se réinitialise automatiquement lorsque la machine est allumée et la porte fermée.



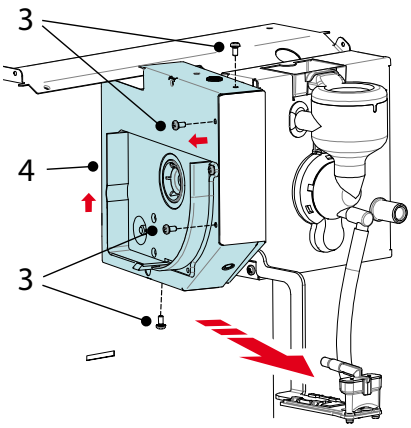
Unité d'entraînement

L'unité d'entrainement peut être enlevée comme suit

1. Enlever les bacs à ingrédients et café [1] et démonter la plaque de derrière [2].



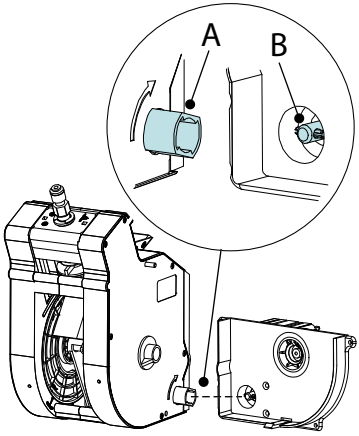
2. Enlever les vis [3] autour du support moteur [4].
3. Prendre soin du support moteur [4] à l'extérieur de la machine.
4. Déconnecter les connecteurs de l'unité d'entrainement.

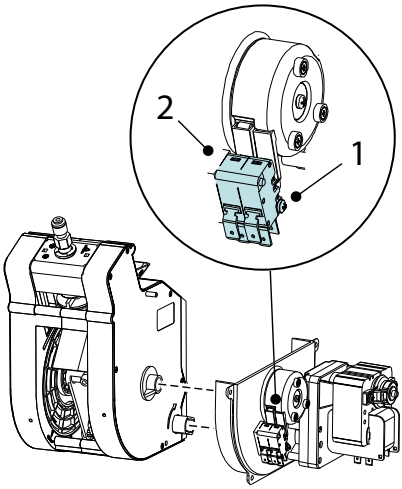


3.4.4 Remontage

Tourner l'arbre d'entrainement [A] de sorte que l'arbre moteur [B] se positionne bien lors de l'installation du module expresso.

Après fermeture de la porte de la machine, le logiciel vérifie le module expresso par la rotation complète du module expresso.





L'unité d'entraînement abrite deux micro-contacteurs qui contrôlent la position du groupe expresso.

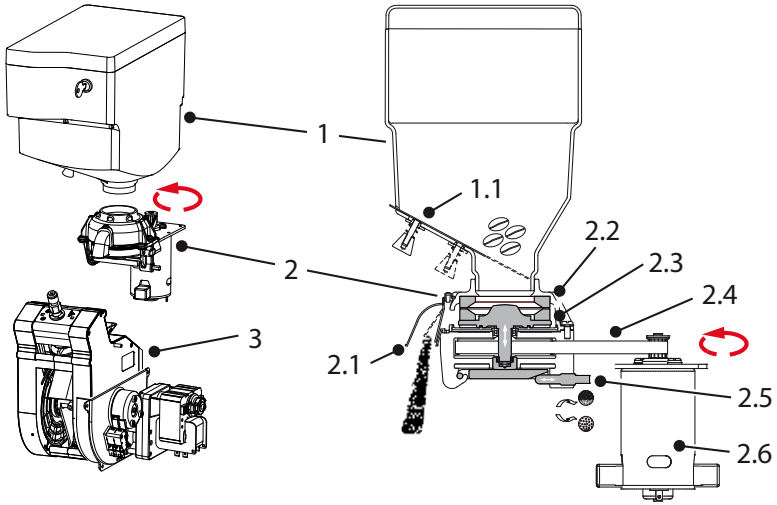
Le contacteur [1] vérifie si le groupe expresso se trouve en position 'Brew' (infusion).

Le contacteur [2] vérifie si le groupe expresso se trouve en position 'Load' (remplissage).

3.5 Moulin à café

Le moulin à café est actionné par un puissant moteur à courant continu (CC) [2.6].
Le disque broyeur supérieur [2.2] est monté fixe. Le disque broyeur inférieur [2.3] est actionné via une courroie dentée [2.4]. La mouture se règle à l'aide d'une vis de réglage [2.5]. Lorsqu'on tourne la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'écart par rapport au disque de broyage se réduit et, si on la tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, cet écart augmente.
Le café moulu quitte le moulin via la sortie de café [2.1]. Un clapet en caoutchouc empêche l'humidité d'y entrer.

Composants majeurs	Spécifications techniques	Matériau
1. Réservoir de grains	Contenance 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 Vis de réglage fin	Hexagonale +	
2.6 Moteur à courant continu	230 Vcc	
3. Système infuseur	Voir chapitre 3.4	



3.5.1 Réglage de base

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

AVERTISSEMENT

- Ne jamais intervenir avec les doigts dans le système de broyage si le distributeur est en marche

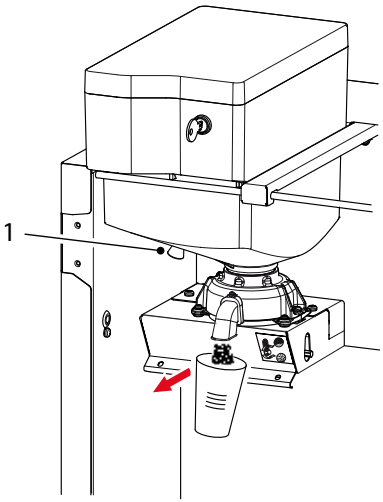
AVERTISSEMENT

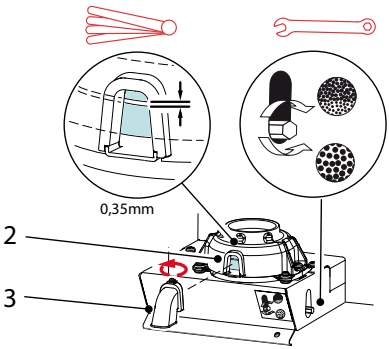
- Si vous entendez un bruit de frottement de pierres, réglez la mouture plus grossière.
- Les disques broyeurs ne doivent jamais se toucher.
- La mouture et la capacité de broyage dépendent du type de grain de café et de la torréfaction.
- Réglez toujours le moulin à café de mouture grossière à mouture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

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

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

4. Vissez la sortie de café en plastique noir [2] du moulin.
5. Réglez la distance entre les disques broyeurs [3] de manière qu'une jauge d'épaisseur de 0,35 mm y rentre.
6. Après réglage de la mouture, contrôlez bien le fonctionnement de l'infuseur – voir chapitre 2.4.3 Réajustez la mouture si nécessaire !





FR

3.5.2 Durée de vie

La durée de vie des disques broyeurs est environ 3 fois aussi longue que celle des disques broyeurs en acier. La durée de vie dépend du type* de grains de café et correspond à env. 3000 kg de grains de café. Pour un dosage moyen de 7,5 g/Tasse, cela correspond à env. 400 000 doses. (XL=300,000 doses 9.5 g/Tasse)

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

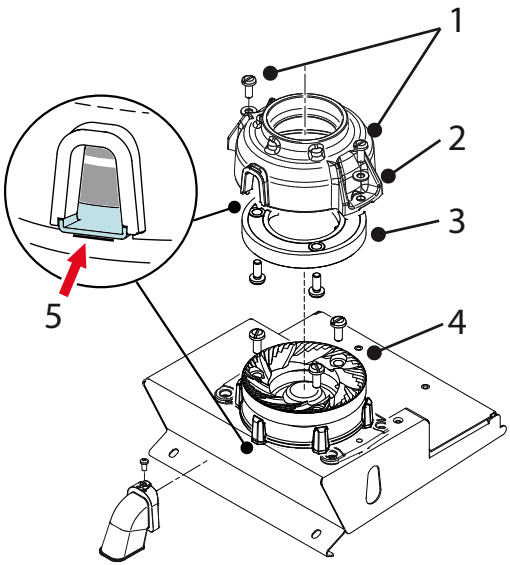
* *torréfaction légère à très poussée, grain sec ou gras, caramélisé*

3.5.3 Rodage des meules

Des tests ont montré que les nouvelles meules étaient rodées après 10 kg de café (environ 1350 tasses à 7.5gr. / XL = 1000 tasses à 9.5gr.). Nous recommandons de réajuster (plus fin) les meules après ce rodage.

I Nous recommandons de réajuster (plus fin) les meules après ce rodage.

3.5.4 Remplacement des disques broyeurs



1. Aller au chap. 3.5.1 Réglage de base jusqu'au point 5.
2. Mettez la machine hors tension.
3. Dévissez les vis [1] et démontez la tête broyeuse [2].
4. Retirez les disques broyeurs [5] en dévissant les trois vis [4].
5. Nettoyez soigneusement toutes les pièces.
6. Montez les nouveaux disques broyeurs en procédant dans l'ordre inverse du démontage.
7. Positionner le disque inférieur d'étanchéité en plastique de sorte qu'il ferme la sortie du moulin.

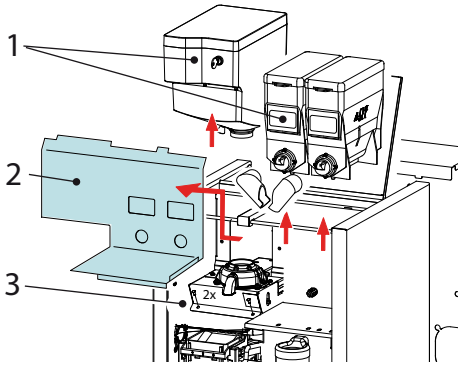
AVERTISSEMENT

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

3.5.5 Remplacement de la courroie dentée

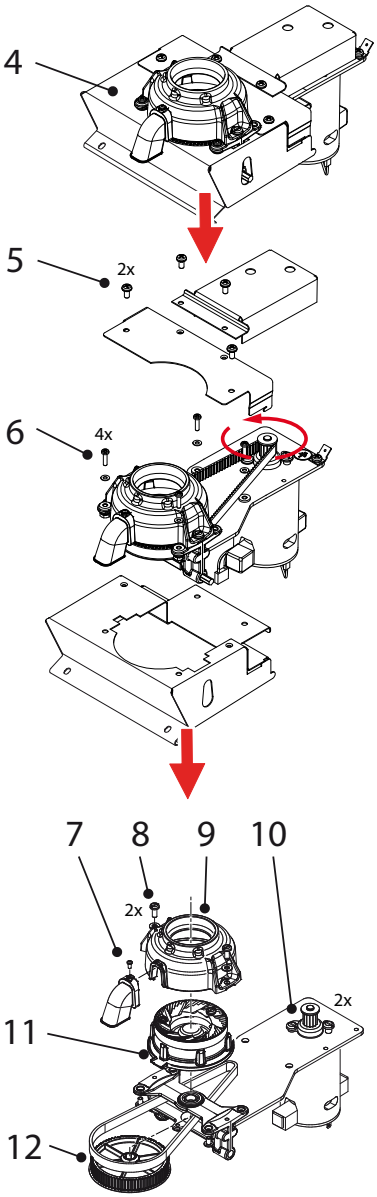
Démontage du logement du moulin à café

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



Démontage de la courroie dentée

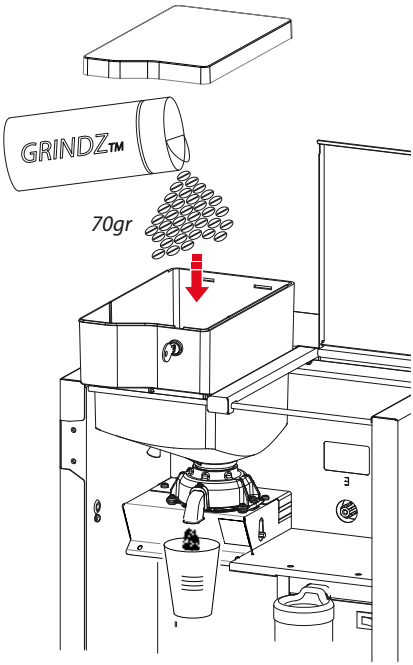
4. Tout l'assemblage [4] peut maintenant être retiré du distributeur.
5. Retirez les trois vis [5] puis la plaque couvrante de la courroie.
6. Retirez les quatre vis [6] des caoutchoucs de suspension puis retirez le moulin à café avec la plaque du moteur.
7. Dévissez le vis [7] de la sortie de café et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



FR

3.5.6 Nettoyage

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



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

Produit nettoyant recommandé

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

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

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

Nettoyage au GRINDZ ™

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

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

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

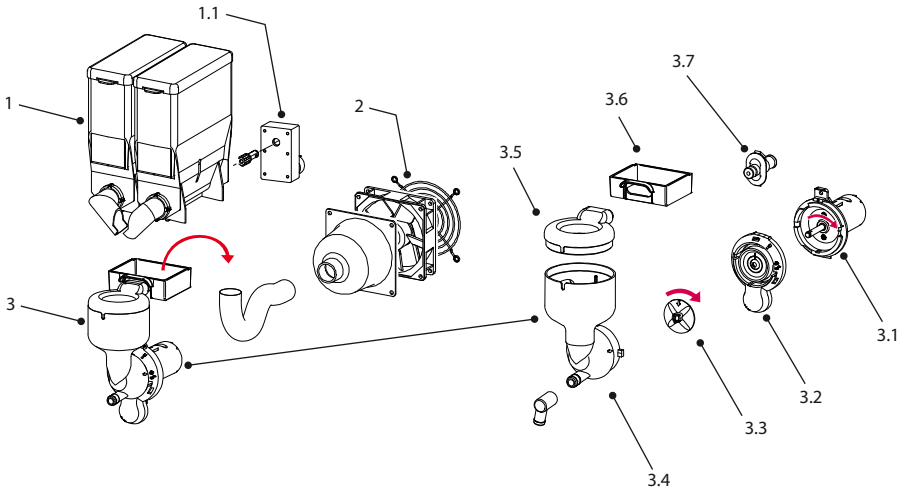
3.6 Groupe instantané

Le produit instantané (ingrédient) est poussé du bac [1] par une vis sans fin et tombe via la sortie coudé dans le système mélangeur [3.4]. Au même moment, l'eau coule dans le système mélangeur. Le produit instantané et l'eau chaude sont mixé ensemble par l'hélice mélangeur [3.3] entrainé par le moteur mélangeur [3.1] qui tourne à 16.500 rpm. La boisson coule via la durite dans la tasse.

Pendant le mélange, il se dégage de la vapeur d'eau dont une grande partie sera recueillie par l'anneau d'évacuation de vapeur puis aspirée par le ventilateur [2] via le tiroir d'aspiration [3.6]. Les restes du produit instantané seront recueillis par le tiroir d'aspiration. Le tiroir d'aspiration s'enlève facilement (aux fins de nettoyage) après démontage du corps de mélangeur. Ce qui permet d'éviter en grande partie que la vapeur d'eau se retrouve dans la sortie de la boîte et que l'ingrédient devienne humide.

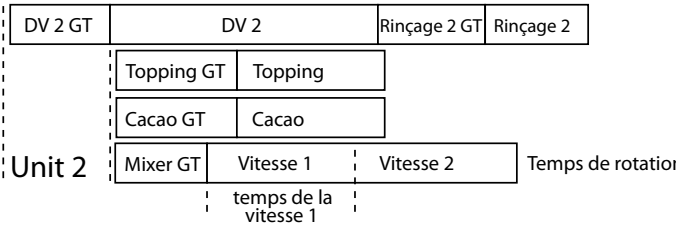
FR

Major components		Art. no.	Technical data
1. Bac à ingrédient			
	1.1 Moteur bac	02906	24Vdc / 130 RPM
2. Système Extraction			
3. Groupe mélangeur serie 247			
	3.1 Moteur du mélangeur	1003567	24Vdc / 16.500 RPM
	3.2 l'anneau de fixation	1003568	
	3.3 Hélice du mélangeur	1003569	
	3.4 Bol mélangeur	1003570	
	3.5 Aspiration bol	1003571	
	3.6 Tiroir d'aspiration	1003273	
	3.7 Adaptateur d'entrée d'eau	1004667	Ø 4 mm

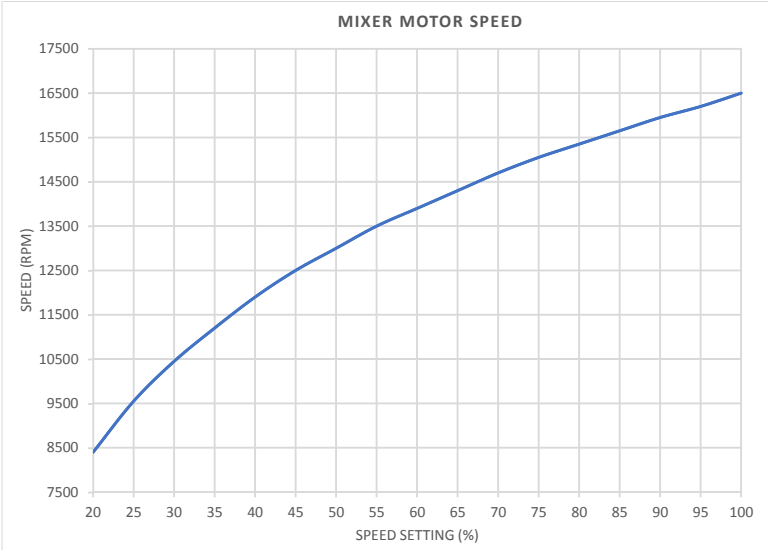


3.6.1 Réglage de la vitesse du mixeur

La vitesse du mixeur est réglable de 20 à 100%.
Dans le Temps de rotation, deux vitesses peuvent être enregistrées, Vitesse 1 et Vitesse 2.
Il est possible d'ajuster en pourcentage la Vitesse 1.
La vitesse 2 est maintenue pendant le Temps de rotation.



A basse vitesse, le produit instantané est moins fouetté qu'à haute vitesse.



FR

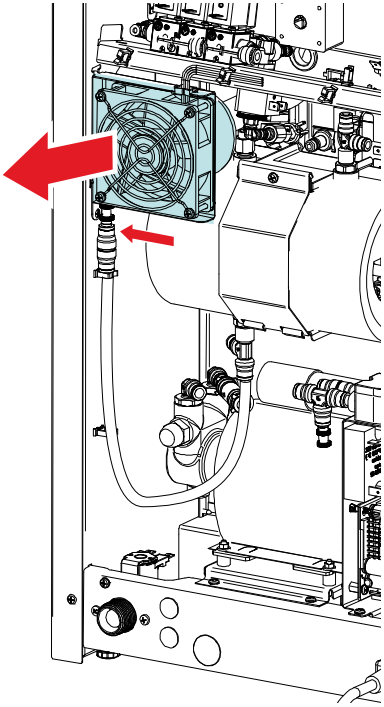
3.6.2 Ventilation du groupe mélangeur

Le ventilateur à l'arrière de la machine aspire le système mixeur.

Le ventilateur est facilement démontable en tournant la vis du dessous.

La vitesse du ventilateur peut-être ajusté dans le menu service:

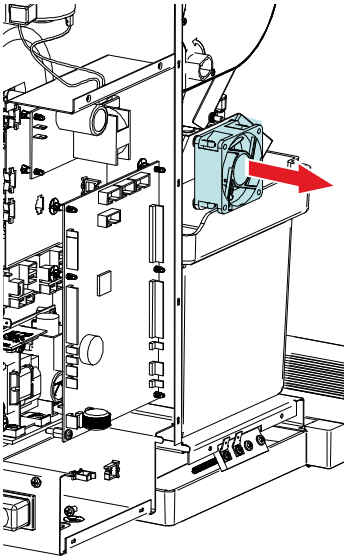
```
2.4 Réglages
    └── 2.4.05 Ventilateur
            ├── Durée ventilateur
            ├── Vent. vitesse 1
            └── Vent. vitesse 2
```



3.6.3 Ventilation de la poubelle

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

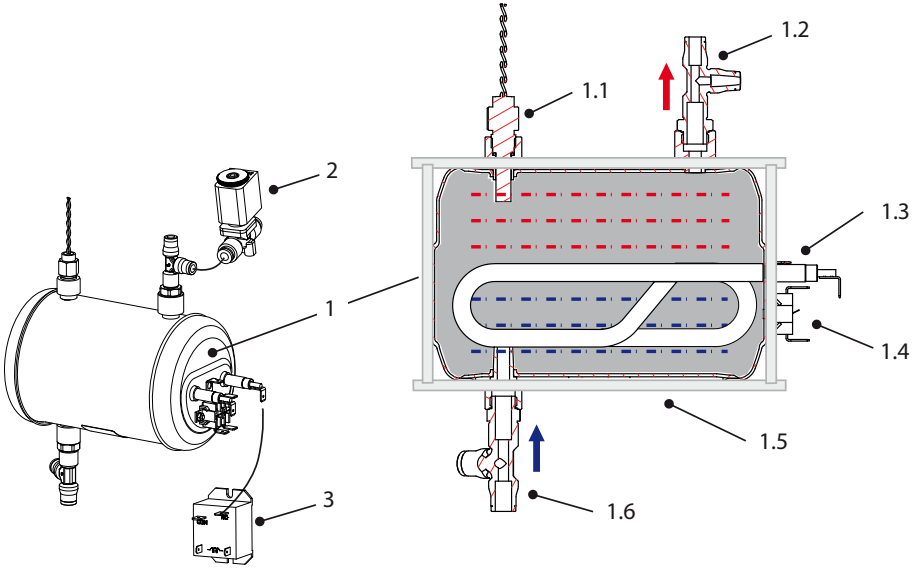
Le ventilateur tourne aussi longtemps que la machine est allumée.



3.7 Chaudière

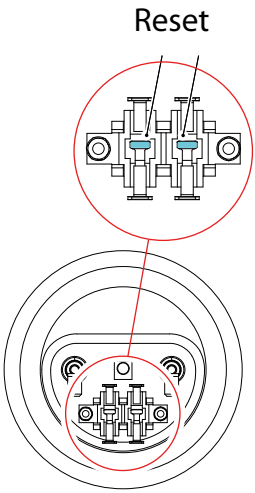
Basculer le bouton Marche/Arrêt. L'afficheur s'allume. Si la chaudière [1] est vide (première installation ou parès une vidange), le menu de service démarre et vous guidera. Si la chaudière est remplie, l'élément chauffant [1.3] est alimenté par le relais [3]. Aussitôt la sonde NTC [1.1] mesure la température de consigne, l'élément chauffant [1.3] sera arrêté. L'isolation [1.5] empêche la chaudière de refroidir. La chaudière est testée à une surpression de 13 Bar (1,3Mpa) par le constructeur.

Composants majeurs	Spécifications techniques	Art.No.	Matériau
1. Système de chaudière	1,1 litres	1000530	Inox
1.1 Sonde de température	100 kΩ/25°C / M12x1	1000740	Inox
1.2 Sortie chaudière	G1/4" x Ø 6mm (2x)		Inox
1.3 Chaudière & Résistance	230V 1800W / art.nr.	1000530	Inox
1.4 Protection contre la chauffe à sec	230V 16A / art.nr.	1000736	Inox
1.5 Isolation			PEC
1.6 Entrée chaudière	G1/4" x Ø 8mm (2x)		Inox
2. Electrovanne de distribution	Voir 3.7.1 Electrovanne de distribution	1000699	
3. Power relay	24Vdc / ~250Vac 30A	1004596	



Protection contre la chauffe à sec

Cette double protection contre la chauffe à sec [1.4] protège l'élément chauffant[1.3] contre les surchauffes. Quand les contacts détectent une température au-dessus de 135°C, les deux contacts s'ouvrent et déconnectent l'alimentation électrique. La réarmement est possible après la baisse en température de la chaudière et le réarmement manuel des deux contacts.



AVERTISSEMENT

- Toujours débrancher la machine pour réarmer les contacts.

Si la protection contre la chauffe à sec [1.4] est déclenchée, un code erreur E21 s'affiche après 6 minutes.

La raison du déclenchement de la sécurité contre la chauffe à sec peut être causée par de l'air dans l'eau transportée vers la chaudière, ou tout autre défaut de fonctionnement du système de chauffage.

Régulation de la température

L'élément chauffant [1.3] est alimenté lorsque la température de l'eau descend en dessous de la température de consigne. La température dans la chaudière est mesurée grâce à une sonde de précision NTC [1.1] montée sur la paroi de la chaudière.

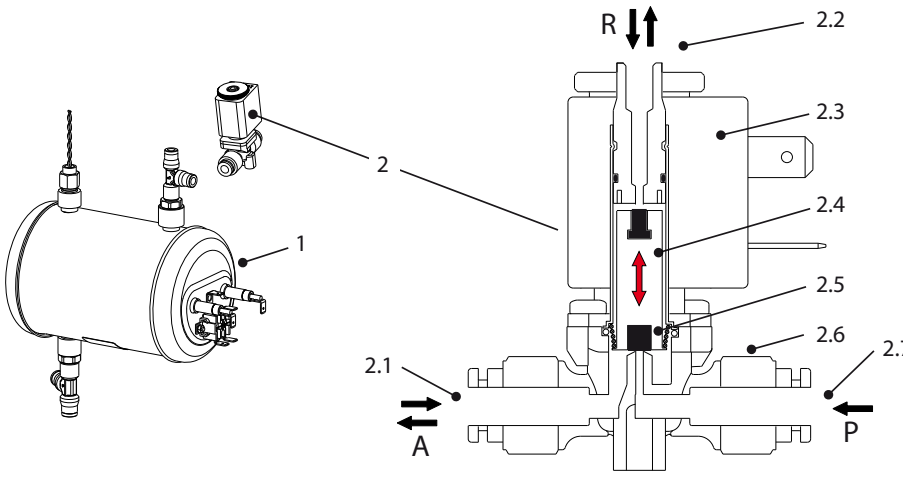
L'élément chauffant est toujours éteint quand la température maxi de 105°C est atteinte, un code erreur E6 s'affichera.

3.7.1 Electrovanne de distribution

Les électrovannes [2] utilisées avec l' OptiBean sont toutes les mêmes et sont appelées vannes à 3 voies. L'électrovanne du module DV1, du mixeur DV2 et de l'eau chaude DV4 sont utilisées comme une vanne N.C. (normalement fermée). 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 avec la sortie R [2.2], ainsi les tuyaux vers le mélangeur et la sortie eau-chaude sont toujours vide. Pendant une sélection, une électrovanne [DV] est actionnée et ouverte. La sortie R [2.2] se ferme et l'eau en pression coule des connections P à A.

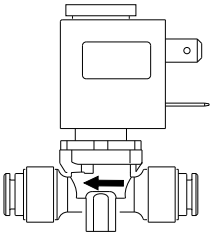
L'électrovanne (expension) DV6 est utilisée comme une vanne N.O. (normalement ouverte). La connexion A [2.7] est reliée au côté pression. L'eau de la chaudière peut s'échapper par la connexion R [2.2]. L'électrovanne DV6 sera fermée pour la production d'un café (10 bar).

Composants majeurs	Spécifications techniques	Matériau
1. Chaudière	1,1 Litre	AISI 316
2. Electrovanne 12 bar (3-2 voies)	art. no. 1000699	
2.1 Connexion (P)	Ø 6mm push fit	
2.2 Aération (R)	M5	
2.3 Bobine	24Vdc - 8,3W - 100% ED	
2.4 Piston		inox
2.5 Joint		EPDM
2.6 Corps	DN 1,5 (Diamètre Nominal)	PPSU
2.7 Sortie (A)	Ø 6mm push fit	VMQ



Imprimé sur-flèche noire: débit dans le sens de la flèche sur le corps de vanne

3.7.2 Remplacement des électrovannes



AVERTISSEMENT

- L'eau chaude est sous pression. Ne pas démonter les composants comme les électrovannes, les raccords, les tuyaux avant d'avoir dépressuriser la chaudière.

La plupart des électrovannes [DV6, DV2, DV4] sont accessibles en démontant le capot arrière. L'électrovanne [DV1] du module expresso est accessible en démontant le côté droit de la machine.

1. Activez le menu de mise hors-service dans le menu de maintenance 2.14 Installation / Arrêt machine et suivez les instructions affichées sur l'écran.
2. Pour supprimer la pression du chauffe-eau uniquement, il n'est pas nécessaire de débrancher le tuyau d'arrivée. Appuyer sur Enter (v)

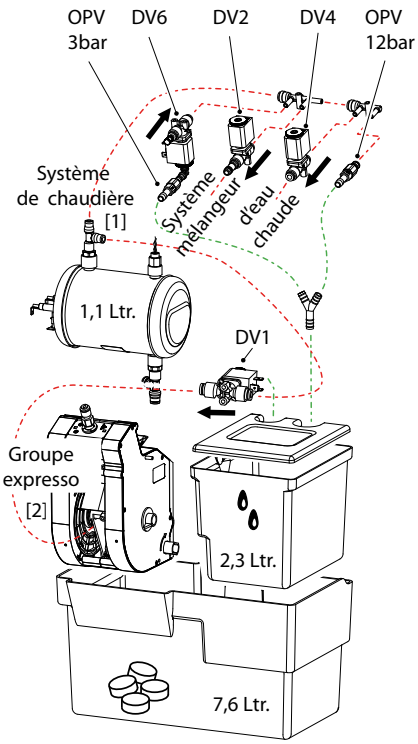
Arret machine	Arret machine
Supprimer tuyau raccordement eau choisir entrer V Stop ? Appuyer X	Chaudiere Depression patientez

Arret machine
Retirez le Bouchon de vidange choisir entrer V Stop ? Appuyer X

3. Arrêtez la progression, le chauffe-eau est maintenant sans pression.

   Les électrovannes de distribution DV2, DV4 et DV6 sont accessibles par l'arrière.

   L'électrovanne DV1 est accessible par le côté droit. Retirer le module expresso de telle sorte que les vis de fixation de l'électrovanne soient visibles et les dévisser. Retirer le tuyau de l'électrovanne venant de la chaudière [1] et du module [2].
4. Retirer l'électrovanne en appuyant sur la bague extérieur de l'accouplement.
5. Remplacer l'électrovanne par une neuve ou réparé. Vérifier le sens d'écoulement avant de remonter.



L'eau résiduelle par recette:

- Café environ 21 ml
- Cappuccino environ 26 ml
- d'eau chaude environ 2 ml

FR

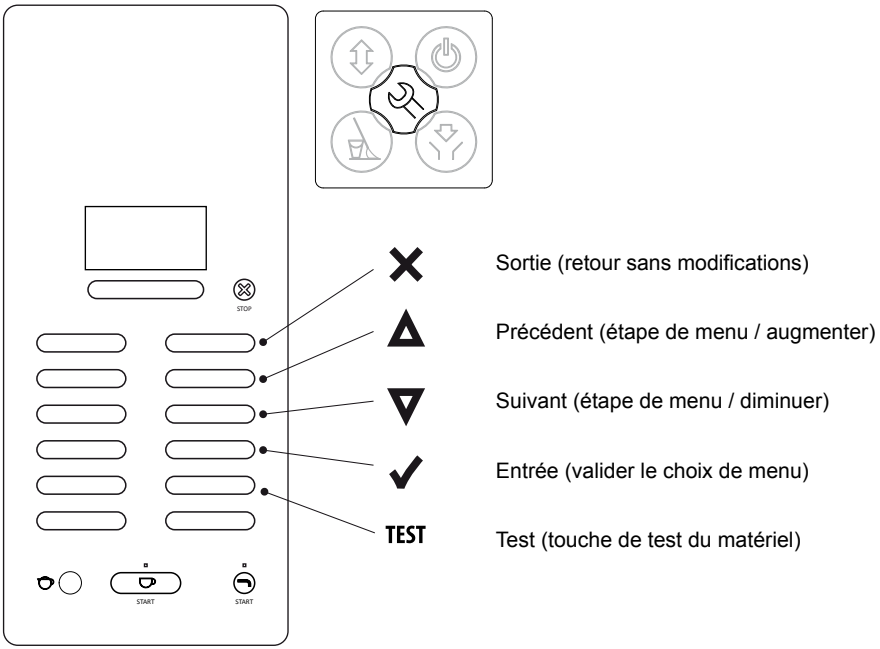
4. STRUCTURE DU MENU

4.1 Menu opérateur et Menu de service

La plupart des réglages, dont ceux du produit également, sont protégés par un code PIN. Ce code PIN veille à ce que l'utilisateur n'ait pas accès au menu de maintenance.

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

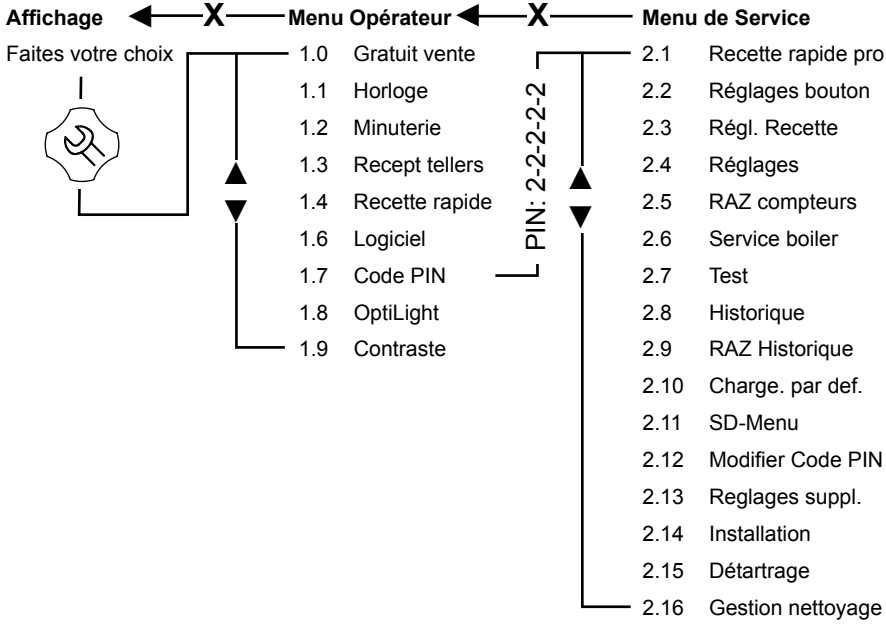
Ce chapitre décrit la manière dont le **personnel de maintenance compétent** peut modifier les différents paramètres et réglages. L'accès au **menu de maintenance** est décrit ci-dessous. Une fois dans le menu de maintenance, le panneau de commande possède les fonctions suivantes :



- Les éléments de menu sont reliés entre eux en ‘boucle’.
- Pour quitter le menu Opérateur : appuyer 1x sur la touche X.
- Pour quitter le menu de Service : appuyer 2x sur la touche X.
- Après avoir quitté le menu de service, on entend un signal sonore long qui indique que les paramètres et réglages modifiés sont enregistrés dans la mémoire.
- Si, dans les 5 minutes, il faut de nouveau ouvrir le menu de service, le distributeur ne demande pas de code PIN.

FR

Vue d’ensemble du menu :



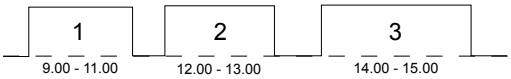
Les menus Opérateur et Menu de Service du distributeur OptiBean ont une structure pratiquement identique à celle des distributeurs OptiVend NG et OptiFresh NG.

4.2 Le menu Opérateur

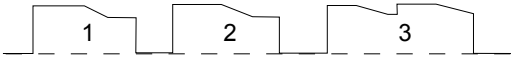
Menu Opérateur					
Étape principale	Sous-étape		Portée	set	Description
1.0 Gratuit vente			Oui-Non	oui	Ici, réglez le distributeur sur distribution gratuite ou payante.
1.1 Horloge	Heure		HH:MM		Ici, réglez l'horloge sur l'heure locale exacte.
	Date		JJ-MM-AAAA		Ici, réglez l'horloge sur la date locale exacte.
1.2 Minuterie	Lu-Ve	Lu-Ve 1 Lu-Ve 2 Lu-Ve 3	Machine stand-by	Début Fin	**Stand-by**: Stand-by : bloque le clavier et s'éteint Choisir l'heure d'utilisation de la machine(max. 3 plages). Quand arrivera l'heure de fin, la machine sera automatiquement en **stand-by** et/ou **économie d'énergie** (si activée) **Période tarifaire:** Période tarifaire : Choisir la période (max. 3 plages): la machine effectue le **choix du prix**, **Prix bas** ou prix haut. Non modifié, il sera utilisé le prix haut. **Choix du prix :** Choix du prix : Spécifié ici le prix, **gratuit**, **prix haut ou prix bas**, la machine doit en tenir compte.
			Pricing time per.	On time Off time	
			Price choice	Free High Low	
	Sa	Sa 1 Sa 2 Sa 3	Stand-by	Début Fin	
			Pricing time per.	On time Off time	
			Price choice	Free High Low	
	Di	Di 1 Di 2 Di 3	Stand-by	Début Fin	
			Pricing time per.	On time Off time	
			Price choice	Free High Low	
	Eco. d'énergie	Actif	yes-no	yes	**mode 'Energy save' actif :** à l'issue du temps réglé, le distributeur se met automatiquement en mode 'power safe' (mise en veille) et consomme moins d'énergie. Les touches du produit restent actives mais le chauffe-eau refroidit par paliers de 5°C. Lorsqu'on sélectionne un produit, le distributeur 'se réveille' et, après une courte période de chauffe, il est de nouveau prêt à l'emploi.
		Temps	15-240 min.	30 min.	
		LCD	yes-no	yes	Rétroéclairage de l'écran LCD pendant le mode économique en énergie ('energy save').
		OptiLight	0-100%	15%	OptiLight during energy save mode. 0=off
		Temp. chauffe-eau	Fin / 60-80°C	inactif	Température du chauffe-eau pendant le mode 'power safe'.

Exemple :

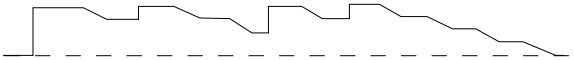
Trois heures de commutation
À 09 heures du matin, le distributeur se met automatiquement en MARCHE à partir du mode veille (stand-by).
À 11 heures, il retourne en mode Stand-by etc., etc.
Pendant le mode stand-by, le panneau à touches est inactif et la température du chauffe-eau baisse jusqu'à la température stand-by réglée sur le distributeur (menu 2.4 Paramètres / Temp. stand-by / inactif - 60-80°C. (par défaut, la temp. stand-by est sur 'inactif')



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

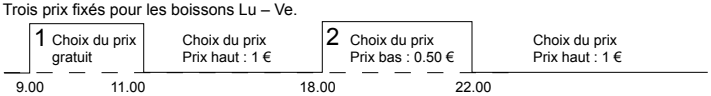


Mode 'Energy save' activé (pas d'heures de commutation réglées)
Si aucun achat de boisson n'a lieu, le distributeur se met en mode 'power safe' après 30 minutes. La température du chauffe-eau baisse de 5°C toutes les 30 minutes. Si, après 2 heures, on sélectionne un produit, le distributeur se remet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



Exemple :

Trois prix fixés pour les boissons Lu – Ve.



Service menu / 2.2 Réglage bouton / Bouton 1- - - - 10 Prix / Prix haut 1.00 + Prix bas 0.50
Service menu / 2.4 Réglage / Monnayeur / G13
Menu Opérateur / 1.0 Gratuit payant / Non

1.2 Minuterie / Lu–Ve / Lu-ve 1 1

9.00 jusqu'à 11.00 gratuit Période tarifaire / Début 9.00 et fin 11.00
Choix du prix / gratuit

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

1.2 Minuteries / lu-ve / lu-ve 2

18.00 jusqu'à 22.00 au prix bas (0.50) Période tarifaire / début 18.00 et fin 22.00
Choix du prix / prix bas 0.50

Après 22.00, la machine basculera automatiquement du prix bas au prix haut. Si Samedi et Dimanche ne sont pas réglés, la machine restera au prix haut.

FR

Menu Opérateur (suite).....					
Étape principale	Sous-étape		Portée	set	Description
1.3 Compteur recette	Recette 1 Recette 12	Total	Tasses		Total par recette (gratuit...pots)
		Gratuit	Tasses		Nombre de boissons gratuites
		Payés à prix bas	Tasses		Nombre de boissons payées au prix bas
		Payés à prix élevé	Tasses		Nombre de boissons payées au prix haut
		Test recette	Tasses		Nombre de boissons en test
		Jetons	Tasses		Nombre de boissons payées avec un jeton
		Pichet	Tasses		Nombre de boissons en pichet
	Compteur total	Voir ci-dessus	Tasses		Compteur total
	Compteur rinçage?	Rinçage			Compteur du programme de rinçage
		Nettoyage			Compteur du programme de nettoyage
	RAZ compteur?				Remet à zéro tous les compteurs (par défaut : non activé)
	Enregistrer compteurs				Copiez vos valeurs de compteurs sur carte SD - Placez une carte mémoire SD dans la fente - Appuyez sur 'Entrée', enregistrer sous : file.CNT - Appuyez sur 'Entrée' → un instant SVP → enregistré - Retirez la carte SD - Placez la carte SD dans votre ordinateur et ouvrez le fichier file.CNT avec le programme Bloc-notes ou WordPad. Voir l'exemple en page 45 Messages d'erreur : Erreur de carte SD : la fonction de verrouillage de la carte SD est ACTIVE Absence de carte SD : aucune carte SD n'est insérée
1.4 Recette rapide	Nom de recette 1 Nom de recette 12	Volume de tasse	25-350 ml	120 ml	Vous permet de régler facilement pour chaque recette (touche boisson) le volume et la force du café, lait, sucre et cacao. Seuls les ingrédients applicables à la recette en question sont visualisés.
		Café (1)	-5 / +5%	0%	
		Topping (3)	-5 / +5%	0%	
		Cacao (4)	-5 / +5%	0%	
1.6 Logiciel / Matériel	**Logiciel**				Version Logiciel Vx.xx.xxx Fichier de modèle *.MDD Fichier de recettes *.RCD Fichier laguage *TLF Version Logiciel ANILCD Vx.xx.xxx
	Matériel				carte principale Rev 1 carte d'interface Rev 0
1.7 Code-PIN			2-2-2-2-2		Le code-Pin est : appuyez 5x sur la touche 2
1.8 OptiLight	Rouge		0-100%	0%	Composez ici la couleur d'éclairage LED en réglant les couleurs rouge, vert et bleu. Si vous sélectionnez 'Random' (aléatoire'), l'éclairage d'ambiance LED passera au temps indiqué par tout le spectre chromatique. 0 = inactif
	Vert		0-100%	0%	
	Bleu		0-100%	100%	
	Aléatoire		0-60 min.	10 min.	
1.9 Contraste			0-100%	25%	Ici, réglez le contraste de l'écran LCD
1.10 Capteurs de tasse	Capteur de tasse gauche		Oui - Non	Oui	Oui; Capteur de tasse actif Non; Capteur de tasse inactif
	Capteur de tasse centre		Oui - Non	Oui	
	Capteur de tasse droit		Oui - Non	Oui	

4.3 Le menu de service

Menu de Service					
Étape principal	Sous-étape	Étape	Portée	Set	Description
2.1 Recette rapide pro	Nom de recette 1 | Nom de recette 12	Volume de tasse	25-350 ml	120ml	Vous permet de régler facilement pour chaque recette (touche boisson) le volume et la force du café, lait et cacao. Seul l'ingrédient applicable à la recette en question est visualisé.
		Café (1)	0,0 - 5,00 s		
		Topping (3)	0,0 - 5,00 s		
		Cacao (4)	0,0 - 5,00 s		
2.2 Réglages bouton	Bouton 1 | Bouton 12	Recipe	Café ↓ liste ↓		Changez ici éventuellement les recettes programmées par défaut sous les touches au départ de l'usine. Tous les paramètres correspondant à la recette sélectionnée seront automatiquement chargés. Voir Chapitre 2.1 Comment programmer une recette?
		Recette activée	oui-non	oui	Vous permet d'activer la touche produit hors-service
		Price			
		Prix élevé	0,05-2,00	0,50	Réglage du "prix élevé"
		Prix bas	0,05-2,00	0,25	Réglage du "prix bas"
		Volume de tasse	25-350 ml	120ml	Consignez ici le volume de tasse souhaité. Tous les autres paramètres (comme le dosage du café par ex.) seront automatiquement ajustés. Ce paramètre est couplé au volume de tasse de la recette rapide !
		Multi tasse	0-10	0	Consignez ici le nombre de tasses à doser si le sélecteur à clé se trouve en position 'pot'.
		Commutateur clé	0-1-2-3-4		Consignez ici le fonctionnement souhaité du sélecteur à clé. Voir tableau 2
		Tenir appuyer	oui-non	non	Si c'est réglé sur 'Oui' : lorsqu'on enfonce cette touche, le dosage d'eau chaude/froide* démarre et, lorsqu'on relâche cette touche, ce dosage s'arrête. Utilisez cette option uniquement avec DV 4 et KW3 en combinaison avec la touche de recette eau chaude/froide*. * L'eau froid est optionnelle
		Egouttage	0-10 sec.	2 sec.	C'est le temps durant lequel le produit s'égoutte encore de l'infuseur ou du mélangeur. Ce n'est qu'à l'issue de ce temps que l'on peut de nouveau sélectionner une boisson.
		Pré-infusion	oui-non	oui	**Pré-infusion pour une extraction optimale en mode expresso.** La pré-infusion est la pré-macération (pré-humidification) du café moulu juste avant la préparation du café. Ce qui assure une extraction et un crema encore meilleurs du café. Cette option ne fonctionne qu'avec les recettes café et expresso.

FR

Couleur OptiLight recettes

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

Table 1

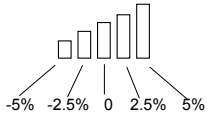
Commutateur clé

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

Table 2

Menu de service (suite…)						
Étape principal	Sous-élément	Sous	Étape	Portée	Set	Description
2.3 Régl. Recette	<Nom recette> 1 … <Nom recette> 12	Unit 1	DV 1 WT	0,0-30,0 s		Temps d'attente Valve de pression 1
			DV 1	0-100 ml		Volume de dosage Valve de pression 1 (Infuseur)
			Café WT	0,0-30,0 s	0,5 s	Temps d'attente moulin à café
			Café	0,00-5,00 s		Temps de dosage moulin à café
			Perco GT 1	0,0-30,0 s	0,5 s	Temps d'attente 1 infuseur après broyage de café.
			PP temps	0,0-15,0 s	Stand 1,0 s. XL 1,5 s.	**Temps de pré-infusion (PP temps)** Pendant le temps PI réglé, la valve de l'infuseur est ouverte, le café en poudre est humidifié sous une pression d'eau d'arrivée (2 bars env.) ***Attention :*** *si du café s'écoule déjà de l'infuseur, le PP temps est trop long.*
			PP pause	0,0-15,0 s	2,2 s.	**Pause en pré-infusion (PP pause)** Pendant la PP pause réglée, la valve de l'infuseur est fermée, le café chauffe. ***Attention :*** *a fonction Pré-infusion peut être facilement ACTIVÉE/DÉSACTIVÉE dans le menu 2.2 Paramétrage des touches / Pré-infusion.*
			Perco GT 2	0,0-15,0 s	3,0 s.	Temps d'attente 2 infuseur après préparation de café. L'humidité résiduelle de la capsule de café peut être influencée.
			Pression GT 1	0,0-15,0 s		Temps d'attente 1 avant que le chauffe-eau sous pression ne soit ramené à basse pression.
			Pression temps	0,0-15,0 s		Le chauffe-eau sous pression est ramené à basse pression.
			Pression GT 2	0,0-15,0 s		Temps d'attente 2 après que le chauffe-eau sous pression a été ramené à basse pression.

FR

Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Sous	Étape	Portée	Description
2.3 Régl. Recette (suite....)	<Nom de recette> 1 … <Nom de recette> 12	Unit 2	DV 2 GT	0,0-30,0 s	Temps d'attente Valve de pression 2
			DV 2	0-100 ml	Volume de dosage Valve de pression 2 (Mélangeur)
			Rinçage 2 GT	0,0-20,0 s	Temps d'attente Eau de rinçage Valve de pression 2
			Rinçage 2	0-15 ml	Volume de dosage Eau de rinçage Valve de pression 2. Est automatiquement réglé avec DV 2
			Topping GT	0,0-30,0 s	Temps d'attente Topping
			Topping	0,00-5,00 s	Temps de dosage produit Topping
			Cacao GT	0,0-30,0 s	Temps d'attente Cacao
			Cacao	0,00-5,00 s	Temps de dosage produit Cacao
			Mixer 2 GT	0,0-30,0 s	Temps d'attente Mélangeur 2
			Mixer 2		
			Temps de rotation	0,0-10,0 s	Temps de rotation du Mélangeur 2
			Vitesse 1	20-100%	Première vitesse du Mixeur 2
			Durée de la vitesse 1	0-100%	Durée de la première vitesse du Mixeur 2
			Vitesse 2	20-100%	Deuxième vitesse du Mixeur 2
		DV 4 GT		0,0-30,0 s	Temps d'attente Valve de pression 4
		DV 4		0-100 ml	Volume de dosage Valve de pression 4 (distribution d'eau chaude)
		DV 5 GT		0,0-30,0 s	n.a.
		DV 5		0-100 ml	n.a.
		Portée ingrédient	Force Café	0-10%	L'élément Gamme de force permet d'ajouter un ingrédient au réglage de la force. Réglage de force de l'ingrédient : 0 = inactif / >1 = actif Exemple : [café] 5% 
			Force Topping	0-10%	
			Force Cacao	0-10%	
		Ordre de succession des unités		Unit 1-2 Unit 2-1	*Consignez ici l'ordre de succession des unités. Exemple Café au lait : Unité 1-2 d'abord du 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).*
		KW 3 GT		0,0-30,0 s	Temps d'attente Eau froide Valve 3 *
		KW 3		0-100 ml	Volume de dosage Eau froide Valve 3 * (* Distribution d'eau froide optionnelle)

Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description
2.4 Réglages	Langue	English (Anglais)			Affichage du choix de la langue. L'anglais est consigné au départ usine.
		Nederlands (Néerlandais)			
		Deutsch (Allemand)			
		Français			
		Svenska (Suédois)			
		Norsk (Norvégien)			
		Suomi (Finlandais)			
		Dansk (Danois)			
	Température	Température chauffe-eau	70-97°C *	90°C *	Température du chauffe-eau
		Hystérésis de température	0-10°C	0°C	Baisse de température après laquelle le chauffe-eau doit se remettre à chauffer
		Blocage de la distribution	70-80°C	70°C	Température du chauffe-eau à laquelle aucune distribution ne doit avoir lieu. Affichage : [Hors-service, chauffe-eau]
		Déblocage de distribution	80-90°C	80°C	Température du chauffe-eau à laquelle la distribution est de nouveau débloquée
		Température en mode veille	uit / 60-80°C	uit	Boiler temperatuur tijdens stand-by
	Affichage	Affichage de l'horloge	oui-non	oui	Affichage de l'horloge sur l'écran
		Affichage de la date	oui-non	oui	Affichage de la date sur l'écran
		L'heure d'été			
		DST automatique	Oui-Non	Oui	Heure d'été automatique
		Zone	EU/USA	EU	Fuseau horaire
		Décalage horaire	+1 / -1 DTS	+1	Décalage horaire
	Utilisation du bip		oui-non	oui	Signal sonore actif ou inactif
	Ventilateur	Durée ventilateur	0-300 sec.	60 s.	Durée de marche du ventilateur à la vitesse 2 après dosage.
		Vitesse 1 du ventilateur	40-100%	40%	Vitesse du ventilateur au repos
		Vitesse 2 du ventilateur	40-100%	70%	Vitesse du ventilateur pendant le dosage

Menu de service (suite…)						
Étape principal	Sous-élément	Étape		Portée	Set	Description
2.4 Réglages (suite...)	Monnayeur	Aucun				Pas de système de paiement raccordé
		G13	Pièce canal1 | Pièce canal 6	0-100,00 + Jeton	€ 0,05 € 0,10 € 0,20 € 0,50 € 1,00 € 2,00	Réglage de la valeur de la pièce par conduit. Resp. 0,05 € à € 2,00 € inclus. 0,00 = gratuit JETON = jeton pour café.
			Une sélection	Oui-Non	Oui	Oui : l'éventuel surplus d'argent ne restera pas dans le distributeur pour l'achat de boisson suivant. Non : reste dans le distributeur pour l'achat de boisson suivant
			Limites d'acceptation	€ 0,05-100,00	€ 2,00	Un montant introduit supérieur à € 2,00 par exemple sera refusé puis retourné par la fente de restitution du mécanisme monétique. Régler sur la prix de recette le plus élevé.
			Emplacement de la décimale	0-2	2	L'emplacement de la décimale dans le montant
			Affichage du crédit	Oui-Non	Oui	Affichage du crédit (Cr.) sur l'écran
		MDB	'Single vend' (une seule distribution à la fois)	Oui-Non	Oui	Oui : l'éventuel surplus d'argent ne restera pas dans le distributeur pour l'achat de boisson suivant. Non : reste dans le distributeur pour l'achat de boisson suivant
			Limites d'acceptation	€ 0,05-100,00	€ 2,00	Un montant introduit supérieur à € 2,00 par exemple sera refusé puis retourné par la fente de restitution du mécanisme monétique. Régler sur la prix de recette le plus élevé.
			Emplacement de la décimale	0-2	2	L'emplacement de la décimale dans le montant
			Affichage du crédit	Oui-Non	Oui	Affichage du crédit (Cr.) sur l'écran
			Obligation d'achat	Oui-Non	Oui	L'actionnement de la manette de retour se traduit par la restitution ou non de l'argent.
			'Pre paid' (Prépayé)	Oui-Non	Non	Après introduction d'un montant suffisant, on peut/ne peut pas sélectionner une boisson.
			Trésorerie et carte	Oui-Non	Non	oui : quand le cable en Y est utilisé pour un système à pièces et cartes sur une connection MDB.
			Rejet à l'extérieur?	Oui-Non	Non	Oui : La machine peut être libérée.
			Temps de déclenchement externe	0-255 sec.	20 s.	Réglage du temps pour libérer la machine.

Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description
2.4 Réglages (suite...)	E/S Remise à zéro compt.		Oui-Non	Non	Ajouter au menu Opérateur l'élément de menu Remise à zéro des compteurs.
	E/S Recette rapide		Oui-Non	Non	Ajouter au menu Opérateur l'élément de menu Recette rapide.
	Signalisation bac collecteur		Oui-Non	Oui	Désactiver par voie logicielle le capteur de signalisation du bac collecteur.
	Mode démonstration		Oui-Non	Non	On peut se servir de cette fonction si le distributeur se trouve dans un showroom ou un salon d'exposition. Il ne sera donc pas nécessaire de brancher le distributeur sur une arrivée d'eau. L'écran affichera DÉMO sur la ligne inférieure. Touches, diodes DEL et écran fonctionnent normalement.
	Touche Stop		oui-non	oui	Cette fonction est sur « oui » en standard. Pour la désactiver, mettre sur « non ».
	Choix direct		oui-non	non	Si cette fonction se trouve sur Oui, la préparation du produit s'effectuera immédiatement sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche de démarrage. Le réglage de force n'est pas possible.
	Gratuit vente		oui-non	oui	Ici, réglez le distributeur sur distribution gratuite ou payante.
	E/S Gratuit vente		oui-non	oui	Ajouter au menu Opérateur l'élément de menu 1.0 Gratuit vente
	Capteur de tasse	Capteur de tasse gauche	oui - non	oui	Oui; Capteur de tasse actif Non; Capteur de tasse inactif
		Capteur de tasse centre	oui - non	oui	
		Capteur de tasse droit	oui - non	oui	
		I/0 Capteur de tasse	oui - non	oui	Ajouter au menu Opérateur l'élément du menu 1.10 Capteur de tasse.
	Optilight préparation du café	Clignotement durant la préparation	oui - non	non	Optilight clignote lors de la préparation d'une boisson.
		Fréquence de clignotement	0,1 - 10,0	0,3	Réglage de la fréquence du clignotement
		Optilight	R G B	red	Réglage de la couleur durant le clignotement
	Télémétrie	Aucune			Pas de système de télémétrie.
		MDB			Système de télémétrie connecté via le port MDB. Insérer une carte SD avec un minimum de 1Gb dans le support de carte et le fichier EVA DTS sera stocké. Transfert de données via une connexion MDB.
		DEX-UCS			Système de télémétrie connecté via le port DEX. Inséré une carte SD avec un minimum de 1Gb dans le support de carte et le fichier EVA DTS sera stocké. Transfert de données via une connexion DEX.

FR

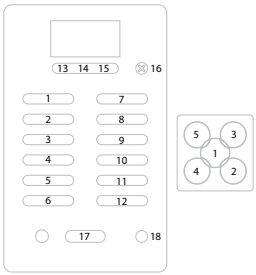
Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description
2.5 Raz compteurs	Compteur entretien	Remise à zéro du compteur de rinçages			Remise à zéro du compteur de rinçages
		Compteur de nettoyages?			Remise à zéro du compteur de nettoyages
	Compteur recette	Compt. recette 1 - 12			Raz compteurs recettes par recette.
		Raz compteur			Raz total compteurs
	Raz compteurs				Raz en une fois de tous les compteurs
2.6 Service boiler	Entretien	Tasses	0-50.000	20.000	Lorsque le moment de maintenance arrive, l'écran affiche le message Service boiler lorsqu'on allume le distributeur. Voir aussi le chapitre 6 - Maintenance.
		Mois	0-18	0	Si vous le souhaitez le message Service boiler s'affichera dans un nombre de mois donné. Exemple : s'il est enregistré 12 mois à l'installation, le message service boiler apparaitra à l'écran tous les 12 mois.
	Compteur entretien	Cups		20.000 ↓ 0 ↓ -20.000	Ici, on peut vérifier le temps écoulé après le dernier entretien périodique (détartrage du chauffe-eau ou remplacement du filtre à eau). Si le compteur arrive à 0, le comptage se poursuivra dans le sens négatif.
		Mois			
	RAZ compteur entretien				Après avoir effectué à un entretien périodique (détartrage du chauffe-eau ou changement de filtre), il faut remettre à zéro le compteur maintenance.

Tableau de dureté de l'eau

Qualité de l'eau	Dureté					Indicateur de calcaire tasses
	°D	°F	°K	mmol/l	mgCaCo3/l	
Très dure	18-30	32-55	11-18	3,2-5,3	321- 536	5000
Dure	12-18	22-32	7-18	2,2-3,2	214-321	8500
Moyenne	8-12	15-22	5-7	1,4-2,2	268-214	12.500*
Douce	4-8	7-15	2-5	0,7-1,4	72-268	20.500
Très douce	0-4	0-7	0-2	0- 0,7	0-72	0 = fin

* réglage d'usine

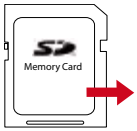
Menu de service (suite…)				
Étape principal	Sous-élément	Sous	Gamme	Description
2.7 Test	Entrees	Temp	Temp. Chauffe-eau °C	Indique l'état des capteurs/contacteurs en question
		Capteurs Egouttoir	oui/non	
		Poubelle	oui/non	
		Comm. de porte 1 (pin)	oui/non	
		Commutateur clef	oui/non	
		Comm. perco. 1 (droit)	oui/non	
		Comm. perco. 2 (gauche)	oui/non	
		Comm. clef 2 (serrure)	oui/non	
		Clavier bouton		
		Clavier service		
		Capteur de tasse gauche	oui - non	
		Capteur de tasse centre	oui - non	
		Capteur de tasse droit	oui - non	
		Position cavalier	oui - non	Oui; Capteur de tasse actif
	Sorties **Tester en appuyant sur la touche de recette 11** # Durant le test, l'afficheur montre le courant nominal (mA). Lorsque le courant nominal dépasse la valeur programmée dans le logiciel*, la sortie correspondante est désactivée.	KW1	500mA	Valve d'arrivée (Chauffe-eau)
		DV1		Valve de Dosage 1 (Infuseur)
		DV2		Valve de Dosage 2 (Mélangeur 2)
		DV4		Valve de Dosage 4 (Eau chaude)
		DV5		Valve de Dosage 5 (n.a.)
		DV6		Valve NO
		IM1 #	-	Moteur broyeur 1
		IM3 #	600mA	Moteur ingrédient 3
		IM4 #	600mA	Moteur ingrédient 4
		BM #	900mA	Moteur du percolateur
		MM2 #	2000mA	Moteur mélangeur 2
		Ventilateur	-	Ventilateur
		LED's		LED's
		KW2		Pompe (via SSR)
		KW3	500mA	Valve doseuse KW3 eau froide
		OptiLight	Red, Green, Blue	



FR

Menu de service (suite…)				
Étape principal	Sous-élément	Sous	Gamme	Description
2.7 Test (suite...)	Calibrage system eau	Débitmètre	1.850 p/ml (1.700-2.000)	Permet (si nécessaire) d'étalonner le débitmètre. La procédure d'étalonnage ne sera pas décrite car elle ne devrait jamais avoir lieu.
		KW1		
		Pompe		Contrôle/réglage de la pression de la pompe (10 bars). Raccordez un manomètre à la prise d'admission du chauffe-eau. Attention ! Supprimez préalablement toute pression du chauffe-eau voir 2.14 Installation / Mise hors-service. Appuyez sur la touche test, activez KW1 (valve d'admission), KW2 (pompe) et DV6 (valve NO). Réglez la pression de la pompe (voir chapitre 6.7) à l'aide de la vis de réglage présente sur le corps de pompe. Arrêtez la mesure ; appuyez sur une touche quelconque.
	Heures de fonctionnement	Infuseur/ Mélangeur(s)	Infuseur	Day - Hour : Min. 0 - 00 : 00 Nombre x d'activation _ _ _ _ x
			Mélangeur 2	
		Moteur(s) ingrédient	IM 1 (moulin à café)	
			IM 3 (Topping)	
			IM 4 (Cacao)	
		Pompe	KW2 (pompe)	
		Valves	DV1 (infuseur)	
			DV2 (mélangeur)	
			DV4 (eau chaude)	
			DV5	
			DV6 (valve NO)	
			KW1 (valve d'admission)	
			KW3 (eau froide)	
		Élément	Élément 1	
			Élément 2	

Menu de service (suite…)

Étape principal	Sous-élément	Étape	Description
2.8 Historique			Seront enregistrés les 20 derniers messages d'erreurs, y compris l'heure et la date correspondantes
2.9 RAZ Historique	Etes-vous sur?		Le journal sera effacé
2.10 Charge. par def. # Voir chapitre 1.2 Système code modèle			
	Modèle **#** OB1 | OB3	Code de type Stand XL 2B1D 2B1N | | 2BAD 2BAN	Le chargement des paramètres par défaut est nécessaire si on installe une nouvelle carte-mère. En chargeant les paramètres par défaut, il faut consigner le modèle OptiBean mentionné sur la plaque signalétique. Ce n'est qu'après réponse affirmative à la question "En êtes-vous sûr ?" que les bons paramètres du modèle seront chargés. **Attention :** ● Une fois ce paramétrage confirmé, tous les réglages effectués à l'usine seront chargés dans le système de commande et toutes les valeurs précédemment modifiées seront perdues. ● Après chargement des paramètres par défauts, le code Pin sera de nouveau 2-2-2-2-2 et la langue sera de nouveau l'anglais. Modifier si nécessaire.
2.11 SD menu Avant d'enregistrer ou de charger les données, insérez une carte mémoire SD dans le lecteur de carte. Ce dernier se trouve derrière le panneau en acier inoxydable, sur la face intérieure de la porte.	Charger donnees 	Réglages personnels	Cet élément de menu permet de charger ('uploaden') dans le distributeur les **Réglages personnels** à l'aide d'une carte mémoire SD. Ce fichier comporte les paramètres personnels (modifiés) pour les menus **2.4 Réglages / 2.6 Détartrage-filtre / 2.13 Reglages suppl.** Le fichier de données (2Bxxxx00.MDU) doit se trouver dans la carte mémoire SD.
		Langue	Cet article de menu permet de charger dans le distributeur une **autre série de langues**. Le fichier de données (xxxxxx.TLF) doit se trouver dans la carte mémoire SD.
		Recette	Cet élément de menu permet de charger ('uploaden') dans le distributeur les **recettes personnelles** à l'aide d'une carte mémoire SD. Ce fichier comporte les recettes personnelles (modifiées) pour les menus **2.1 Recette rapide / 2.2 Réglages bouton / 2.3 Régl. Recette**. Le fichier de données (2Bxxxx00.RCU) doit se trouver dans la carte mémoire SD.
		Compteurs	Cet élément de menu permet de charger ('uploaden') dans le distributeur les Compteur recette à l'aide d'une carte mémoire SD. Le fichier de données (2Bxxxx00.CNT) doit se trouver dans la carte mémoire SD. Ce fichier contient tous les compteurs de recette du menu **1.3 Compteur recette** Utilisez cette fonction uniquement si, par exemple, vous devez placer un nouveau système de commande dans le distributeur et si les valeurs des compteurs doivent être exportées depuis l'ancienne commande vers la nouvelle commande. Ne faites pas mauvais usage de cette fonction !
		Heures de fonctionnement	Cet élément de menu permet de charger ('uploaden') dans le distributeur les **heures de fonctionnement** à l'aide d'une carte mémoire SD. Le fichier de données (2Bxxxx00.TMR) doit se trouver dans la carte mémoire SD. Ce fichier contient toutes les heures de fonctionnement du menu **2.7 Test / heures de fonctionnement** Utilisez cette fonction uniquement si, par exemple, vous devez placer un nouveau système de commande dans le distributeur et si les heures de fonctionnement doivent être exportées depuis l'ancienne commande vers la nouvelle commande. Ne faites pas mauvais usage de cette fonction !

FR

Menu de service (suite…)			
Étape principal	Sous-élément	Étape	Description
2.11 SD menu (suite...)	Enregistrer reglages	Réglages personnels	Cet article de menu permet d'enregistrer les **Réglages personnels** sur une carte mémoire SD et/ou de les copier vers un autre distributeur. Tous les paramètres modifiés dans les menus **2.4 Réglages / 2.6 Détartrage-filtre / 2.13 Reglages suppl.** seront chargés dans un fichier de données (2Bxxxx00.MDU) sur la carte mémoire SD.
		Recette	Cet article de menu permet d'enregistrer les **Réglages personnels** sur une carte mémoire SD et/ou de les copier vers un autre distributeur. Tous les paramètres modifiés dans les menus **2.1 Recette rapide / 2.2 Réglages bouton / 2.3 Régl. Recette** seront chargés dans un fichier de données (2Bxxxx00.RCU) sur la carte mémoire SD.
		Compteurs	Cet article de menu permet d'enregistrer les **Compteur recette** sur une carte mémoire SD. Toutes les valeurs des compteurs du menu **1.3 Compteur recette** seront enregistrées dans un fichier de données (2Bxxxx00.CNT) sur la carte mémoire SD. **Attention :** après enregistrement des compteurs, il vous sera demandé si les valeurs des compteurs doivent être remises à zéro dans le distributeur. Appuyez sur Echap. (X) pour NON, appuyez sur Entrée (V) pour OUI.
		Log	Cet article de menu permet d'enregistrer le **Log** (aperçu des messages d'erreur) sur une carte mémoire SD. Tous les messages d'erreur du menu **2.8 Historique** seront enregistrés dans un fichier de données (2Bxxxx00.LOG) sur la carte mémoire SD. **Attention :** En fonction de vos paramètres, Windows peut considérer ce fichier comme fichier TXT.
		Heures de fonctionnement	Cet article de menu permet d'enregistrer les **heures de fonctionnement** sur une carte mémoire SD. Toutes les heures d'enregistrement du menu **2.7 Test / heures de fonctionnement** seront enregistrées dans un fichier de données (2Bxxxx00.TMR) sur la carte mémoire SD. **Attention :** après enregistrement des heures de fonctionnement, il vous sera demandé si les heures de fonctionnement doivent être remises à zéro dans le distributeur. Appuyez sur Echap. (X) pour NON, appuyez sur Entrée (V) pour OUI.
	Retrir la carte SD	Oui-Non	Retrir la carte SD

Menu de service (suite…)

Étape principal	Sous-élément	Étape	Des-cription	Set	Description
2.12 Modifier Code PIN	Nouveau code PIN	Confirmer PIN			Cet article de menu permet de modifier le code PIN. Pour ce faire, utilisez les touches 1 à 4. L'ensemble du menu de maintenance se trouve 'derrière' ce code PIN. Ce code PIN empêche le personnel non compétent de modifier involontairement les paramètres de la machine. ● Au départ de l'usine, le code PIN (touche) est **2-2-2-2-2** Code PIN oublié ? L'écran de saisie du code PIN (élément 1.7 du menu Opérateur) affiche un nombre à droite. Saisissez le code PIN correspondant (voir la liste ci-dessous) pour accéder au menu de maintenance.
	Pin code (8) * * * * *				
2.13 Reglages suppl.	Gestion poubelle	Nombre tasses	0-1000	80	Lorsque le nombre programmé de mouvements de l'infuseur est atteint, la distribution sera bloquée et l'écran affiche le message : **Hors service - poubelle pleine**
		Hystérésis	0-100	20	Lorsque le nombre programmé de mouvements de l'infuseur est atteint moins l'hystérésis, l'écran affiche le message **: poubelle#presque pleine**
		Pause reset	0-50 sec.	15 s	Durée pendant laquelle le collecteur de déchets est censé avoir été retiré de la machine (pour être vidé). Le compteur (interne) du collecteur de déchets sera remis à zéro dès la remise en place du collecteur déchets. Tout éventuel message affiché disparaîtra..
		Signal poubelle	oui-non	oui	Désactiver (shunter) par logiciel le capteur du collecteur de déchets.
	Compteur cycle	xxxxx	0-100.000		Ce compteur de cycles compte le nombre de préparations effectuées par l'infuseur. Conseil : après un grand entretien de la machine, on peut remettre ce compteur à zéro si, par ex., l'infuseur a été contrôlé.
	RAZ compteur cycle	Raz compteurs ?			Remise à zéro du compteur de cycles
	Service brewer		0-50.000	25.000	Une fois le nombre de préparations (Infuseur) atteint, l'écran affiche le message **'Service brewer'**.
	RAZ service brewer	Raz compteurs ?			Remise à zéro du signal Service brewer après que l'entretien de l'infuseur a été effectué.

FR

Pin Code Table

N°	Code PIN				
1	3	4	2	4	2
2	3	1	4	3	4
3	4	1	3	4	3
4	4	3	2	3	2
5	2	3	3	4	1
6	4	2	1	3	1
7	2	4	2	4	4

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

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

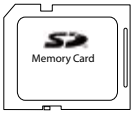
Menu de service (suite…)					
Étape principal	Sous-élément	Étape	Portée	Set	Description
2.14 Installation	Mise en service				Dès la mise sous tension d'un nouveau distributeur, le menu de mise en service s'affiche automatiquement. Suivez les instructions affichées par l'écran.
	Arrêt machine				Lancez ce menu de mise hors-service si le circuit chauffe-eau du distributeur doit être vidé aux fins de transport et/ou d'entretien. Suivez les instructions affichées par l'écran.
2.15 Détartrage					Lancez le menu de détartrage si le circuit chauffe-eau doit être détartré. Suivez les instructions affichées par l'écran.
2.16 Gestion nettoyage	Rinçage	Rinçage demandé	oui-non	non	Si 'rinçage obligatoire' est réglé sur OUI, le distributeur sera bloqué si, après le nombre de tasses ou de jours indiqué, le rinçage N'A PAS eu lieu. **'Hors-service / rinçage'** Le distributeur sera de nouveau débloqué après exécution du programme de rinçage.
		Tasses		0	
		Jours		1	
		Rinçage via bout. façade	oui-non	oui	Si 'rinçage via côté avant' est réglé sur OUI, on peut activer le programme de rinçage à l'aide de la touche d'arrêt située à l'avant d u distributeur. Maintenez la touche d'arrêt enfoncée pendant 10 secondes puis suivez les instructions.
	Nettoyage	Nettoyage demandé	oui-non	non	Si 'nettoyage obligatoire' est réglé sur OUI, le distributeur sera bloqué si, après le nombre de tasses ou de jours indiqué, le nettoyage N'A PAS eu lieu. **'Hors-service / nettoyage'** Le distributeur sera de nouveau débloqué après exécution du programme de nettoyage.
		Tasses		0	
		Jours		7	

5. LOGICIEL

5.1 Spécifications de la carte mémoire

Geheugen kaart spec's

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



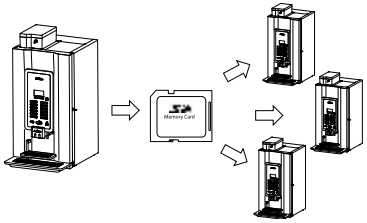
5.2 Gestion des paramètres du distributeur

Les paramètres modifiés suivants peuvent être enregistrés sur une carte mémoire SD et/ou copiés vers un autre distributeur :

- Paramètres personnels
- Recettes

Les données suivantes, actualisées par le distributeur, peuvent être enregistrées sur une carte SD et rechargées (par ex. lors de la mise en place d'un nouveau circuit imprimé) :

- Compteurs
- Journal
- Heures de fonctionnement



Pour des explications détaillées, voir pages 59 & 60 de ce manuel de maintenance, élément de menu **2.11 SD Menu.**

Lecture des fichiers sur ordinateur

Les fichiers suivants peuvent être facilement ouverts sur un ordinateur.

Fichier compteur	*.CNT
Fichier Log	*.LOG
Fichier heures de fonctionnement	*.TMR

Placez la carte SD dans votre ordinateur et ouvrez le fichier souhaité avec le programme Bloc-notes ou WordPad. Voir l'exemple

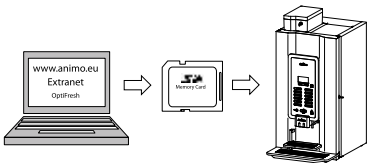
Attention : En fonction de vos paramètres, Windows peut considérer le fichier LOG comme fichier TXT.

```
Generated on 2014-11-10,
14:10:38
Software version: V5.50.1729

Button 1 (koffie creme)
Free:         15
PayedLow:     0
PayedHigh:    8
PayedToken:   0
Test:         24
Total:        47
Pot:          6
PriceLow:     0
PriceHigh:    0
PriceTotal:   400

        ⋮

Button 12 (heet water)
Free:         20
PayedLow:     0
PayedHigh:    0
PayedToken:   0
Test:         1
Total:        21
Pot:          11
PriceLow:     0
PriceHigh:    0
PriceTotal:   0

Totals
Free:         69
PayedLow:     0
PayedHigh:    9
PayedToken:   0
Test:         46
Total:        124
Pot:          17
PriceTotal:   450

Other counters
Clean:    2
Service: 19940
Service Month: -91
Operating: 152
```

5.3 Installation du logiciel

Le distributeur peut être facilement équipé d'un nouveau logiciel. Le nouveau logiciel peut être mis à disposition de deux manières:

- www.animo.eu / connexion identifiant revendeur : Extranet
- par E-mail



FR

Lors du chargement du nouveau logiciel, les paramètres (données) modifiés suivants seront perdus :

- Recettes modifiées
- Paramètres personnels modifiés
- Tout autre fichier de langue sera “écrasé” par le fichier langue NL/GB/DU/FR standard.

Valeurs des compteurs, Journal et Heures de fonctionnement seront conservées !

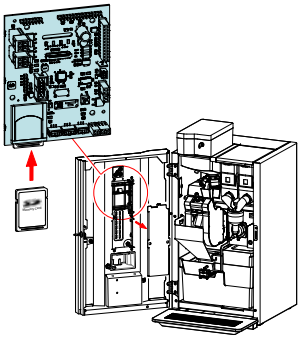
1. Téléchargez le logiciel OptiBean NG à partir du site extranet d’Animo.
2. Décompressez le fichier et copiez tous les fichiers à la racine d’une carte SD.
3. Retirez la plaque couvrante située sur la face intérieure de la porte.
4. Placez la carte SD dans le porte-carte.

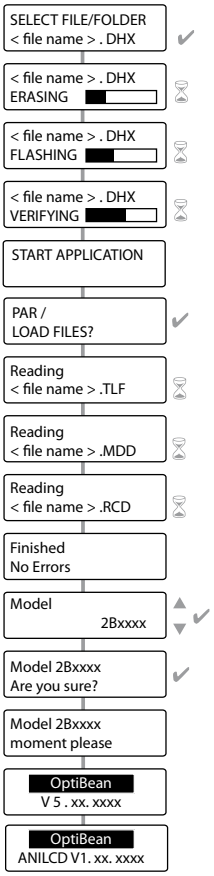
Conseil : Enregistrez préalablement les paramètres éventuellement modifiés sur une carte SD. Ce doit être la même carte SD qui abrite le nouveau logiciel. Allez au menu de maintenance, élément **2.10 SD menu / Enregistrer reglages** et enregistrez les données souhaitées.

5. Éteignez le distributeur (0).
6. Rallumez le distributeur (I).
7. Appuyez sur la touche Entrée (touche 10). Le nouveau logiciel sera alors automatiquement installé. La procédure à suivre dure environ 5 minutes.
8. Choisissez le modèle qui s’applique à votre cas et validez ce choix à l’aide de la touche Entrée.
9. L’écran affiche ‘Make your choice’ (faites votre choix).
10. Le nouveau logiciel est maintenant installé.
11. Chargez maintenant encore une fois dans le distributeur les Recettes et paramètres personnels enregistrés au point 4. Allez au menu de maintenance, élément 2.10 Menu SD / Charger les données puis rechargez les paramètres enregistrés dans le distributeur.
12. Retirez la carte SD du porte-carte.

Après l’installation, contrôlez le contraste de l’écran dans le **Menu Opérateur / 1.9 Contraste**

Attention : Durant l’installation du logiciel, l’affichage peut avoir quelques variations d’éclairage. C’est normal car le paramètre du contraste est actif en premier, durant l’installation complet du logiciel.





6. MAINTENANCE

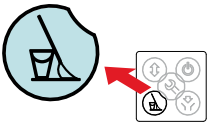
6.1 Programme de rinçage journalier

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

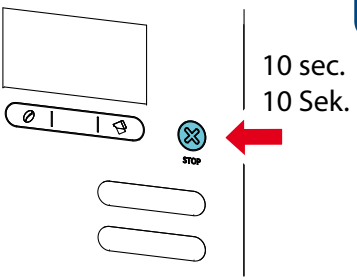
1. a) Activer le programme de rinçage [1a] et suivre les instructions de l'affichage.

   b) Le programme de rinçage peut être activé en appuyant 10 sec. sur le bouton STOP [1b].
2. Confirmer avec le bouton V [2] pour démarrer le rinçage. L'unité percolateur et mixeur sont rincée avec de l'eau propre.

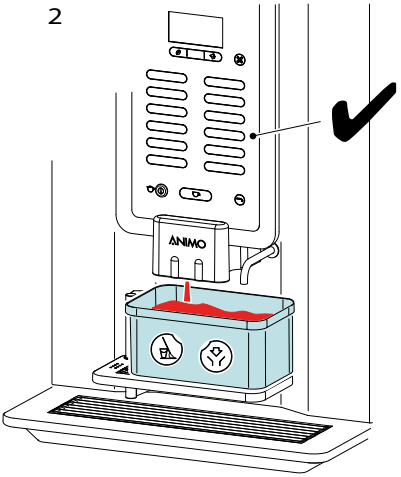
1a



1b



2



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

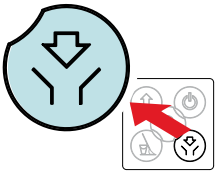
FR

6.2 Programme de nettoyage hebdomadaire

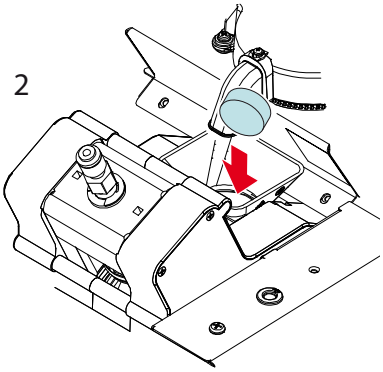
Après 7 jours, l'écran affiche le message NETTOYAGE. Ce message ne disparaît qu'après l'exécution du programme de nettoyage.

1. Activer le programme de nettoyage [1] et suivre les instructions à l'écran.
2. Il permet de démarrer le programme de nettoyage du groupe expresso. La mise en place d'une tablette de nettoyage [2] permet d'éliminer les huiles de café des tamis du groupe expresso.
3. Confirmer avec la touche « V » [3] quand la pastille nettoyant café a été additionnée dans la chambre d'infusion.
4. Après le cycle de nettoyage, le programme de rinçage démarre automatiquement et rince le module (et mixeur) avec de l'eau.

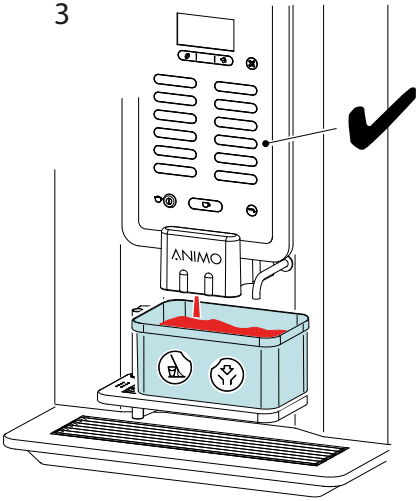
1



2



3



Le menu Maintenance / 2.16 Gestion de nettoyage demandé (oui/non) permet à l'utilisateur de s'obliger à exécuter le programme de nettoyage. Le distributeur sera alors bloqué si le nettoyage n'est pas effectué.

6.3 Périodicité de maintenance

6.3.1 Service boiler

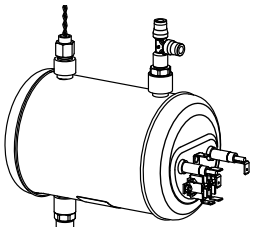
Lors de l'installation de la machine, l'entretien de la chaudière est mis en place. Voir menu service **2.6 Service boiler / 2.6.1 Entretien.**

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

1/ Détartrage chaudière

Lorsque le compteur est atteind, il est nécessaire de détartrer. Suivre les instructions dans le paragraphe **6.5 Détartrage**.

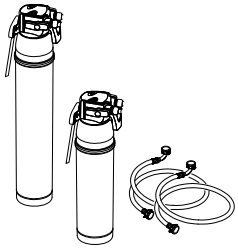
1



2/ Repositionner le filtre d'eau

Si le filtre est usagé (indication), c'est le signal pour le remplacer.

2



Après le détartrage ou le changement du filtre, réinitialiser le compteur dans le menu service.

```
2.6 Service boiler
        └── 2.6.2 RAZ compteur
```

6.3.2 Maintenance module expresso

La périodicité est programmée en usine. Aller au menu service : **2.13 Réglages sup. / 2.13.2 Percolateur service**

Pendant l'utilisation du module, les mouvements sont comptés. Quand la périodicité sera atteinte, le message « *Service percolateur* » s'affichera sur l'écran.

Cela indique que le module a besoin d'un entretien.

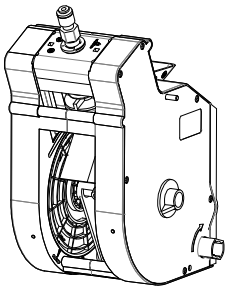
1/ Groupe expresso

Les tamis et joints doivent être changés après 25 000 cycles. Voir le chapitre 6.6

Matériel nécessaire:
kit de rechange 25K [réf. 1001395]

Après 50 000 cycles, il est recommandé d'effectuer une inspection complète du groupe expresso et de remplacer les pièces éventuellement usées.

1



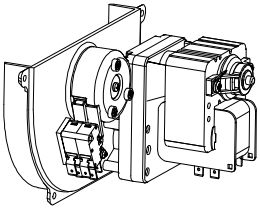
2/ Unité d'entraînement

Durée de vie : 2 ans ou 50 000 cycles

Après 25 000 cycles, contrôler le fonctionnement et nettoyer l'unité d'entraînement.

Après 50 000 cycles, inspecter complètement l'unité d'entraînement et la remplacer éventuellement.

2



I Après l'entretien du module, réinitialiser le compteur dans le menu service.

```
2.13 Reglages suppl.
        |
        └─2.13.04 RAZ service Percolateur
```

6.4 Contrats de service

Avant-propos

L'entretien préventif allongera la durée de vie du distributeur et réduire le risque de pannes. Avant de procéder à l'entretien, prenez soigneusement connaissance des instructions (de sécurité) fournies dans le mode d'emploi, le manuel de maintenance et des produits de nettoyage à utiliser.

Modes d'emploi, manuels de maintenance et mises à jours logicielles se trouvent dans la partie Extranet du site www.animo.eu. Si vous n'y avez pas accès, inscrivez-vous rapidement via notre site pour recevoir votre identifiant personnel.

Filtre à eau

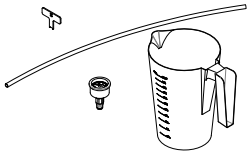
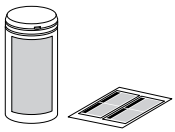
Nous vous recommandons vivement d'utiliser un adoucisseur d'eau et/ou un filtre à eau si l'eau du robinet est fortement chlorée ou trop dure. Ceci améliore la qualité de la boisson et vous évite de devoir fréquemment détartrer votre appareil.

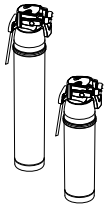
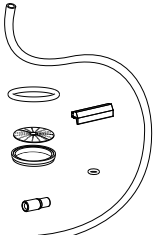
Groupe expresso

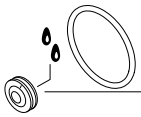
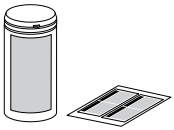
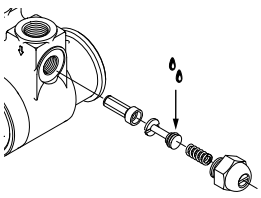
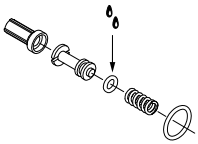
Dans certains cas, il fait usage d'un infuseur de rechange pendant l'entretien.
L'infuseur changé pourra alors être révisé à l'atelier et être de nouveau utilisé lors d'un entretien suivant.

6.4.1 Travaux

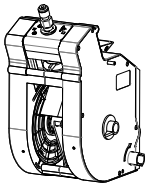
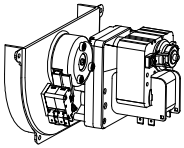
Pour un débit estimé à < 20.000 tasses/an, procédez à l'entretien une fois pas an.
Pour un débit estimé à > 20.000 tasses/an, procédez à l'entretien une fois pas semestre.

Travaux	Durée	Articles consommables	No. art.	OptiBean	
				2	3
Chaudière 1-2	45 min.				
Détartrage - Détartrer la chaudière en démarrant le programme de détartrage 2.15 Détartrage. - Réinitialiser le message dans le menu service 2.6 Service Boiler.			1001365		
- Utiliser le kit entretien et le détartrant Animo.			00009 (pot) / 49007 (sachet)		

Travaux	Durée	Articles consommables	No. art.	OptiBean	
				2	3
Chaudière 2-2	10 min				
Changement de cartouche filtrante - Si un filtre à eau est installé, remplacer la cartouche par une nouvelle. - Réinitialiser le message dans le menu service **2.6 Service Boiler.**					
Grinder	10 min.				
Faire marcher le broyeur jusqu'à ce qu'il se vide complètement. Remplir le réservoir de deux bouchons de nettoyant pour moulin à café, tenir un bac collecteur sous la sortie et faire marcher le broyeur jusqu'à ce qu'il vide complètement.			1000151		
Groupe expresso	20 min.				
Nettoyer le module, s'assurer du bon fonctionnement					
Installer le kit 2500 tasses Réinitialiser le message dans le menu service **2.13 Réglages supplémentaires / 2.13.4 R.A.Z. Service Brewer**			Module Standard 1001395	1x	1x
			Module XL 1002561	1x	1x
Procéder au nettoyage avec des tablettes de nettoyage.			1001397		
Mixer(s)	10 min.				
Contrôler l'axe du moteur au niveau de l'encrassage et de l'usure. Remplacer le mixeur au cas où il tourne mal ou trop usé.					

Travaux	Durée	Articles consommables	No. art.	OptiBean	
				2	3
Changer l'hélice du mélangeur			1003569	1x	1x
Remplacer les joints sur l'anneau vert du mixeur. Lubrifier l'intérieur du joint avec de la graisse alimentaire.			1000742	1x	1x
			1003572	1x	1x
Lubrifier l'entrée d'eau du bol mélangeur avec de la graisse alimentaire.					
Nettoyer les pièces du mélangeur			00008 (bus) / 49009 (sachet)		
Pompe (Annuel)	5 min.				
Lubrifier annuellement le joint torique avec de la graisse alimentaire.				1x	1x
Ou installer un nouveau bypass adaptable sur pompe en laiton ou en acier inoxydable.			1004217	1x	1x
Contrôler (en général)					
Contrôler le fonctionnement général du distributeur. Contrôler les pièces quant à la présence de dommages/usure et/ou de fuites.					

FR

Travaux	Durée	Articles consommables	No. art.	OptiBean	
				2	3
Nettoyer (en général)					
Nettoyage hebdomadaire du groupe Expresso, de l'infuseur et du mélangeur. L'intérieur et l'extérieur de l'ensemble du distributeur					
Electrovanne de distribution (2 ans)	20 min.				
Electrovanne de distribution			1000699	4x	4x
Soupape de sécurité (2 ans)	10 min.				
Soupape de surpression 3 bars			1000734	1x	1x
Soupape de surpression 12 bars			1000735	1x	1x
Mixeur (2 ans)	1 min.				
Moteur mixeur			1003567	1x	1x
Unité expresso (2 ans)	5 min.				
Unité expresso reversed standard 37mm			1004572	1x	1x
Unité expresso reversed standard 37mm			1004798	1x	1x
Unité d'entrainement (2 ans)	5 min.				
Unité d'entrainement			1004573	1x	1x

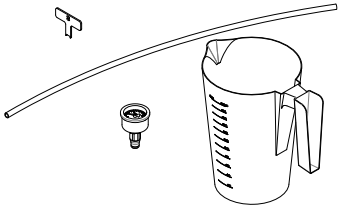
AVERTISSEMENT

- Ne pas quitter l'appareil pendant les travaux de maintenance.
- Lors du détartrage, observez toujours les instructions du mode d'emploi du détartrant utilisé.
- Lors du détartrage, il est recommandé de porter des lunettes de sécurité et des gants de protection.
- Faites marcher l'appareil au moins trois fois après le détartrage.
- Lavez-vous soigneusement les mains après le détartrage.
- L'appareil ne doit être ni immergé ni soumis à une projection d'eau.

AVERTISSEMENT

- Eau chaude sous pression ! Ne pas démonter de composants comme les électrovannes, les raccords, les bouchons et tuyaux avant de dépressuriser la chaudière.

6.5 Instructions de détartrage

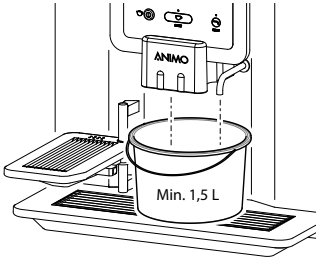


Animo fournit un détartrant dans les quantités suivantes :

- Détartrant 48 sachets de 50 grammes (No. art. 49007)
- Détartrant bidon de 1 kg (No. art. 00009)

Temps, produits et outils nécessaires :

- Temps : env. 45 min.
- Détartrant Animo
- Bac collecteur env. 1,5 L
- Tournevis américain
- Kit de maintenance [No. art. 1001365] (gobelet gradué, tuyau flexible, manomètre)



Détartrage

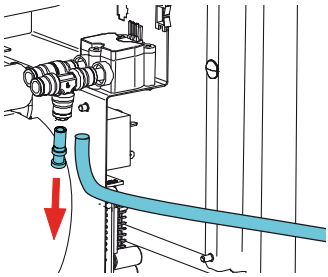
1. Lancez le programme de détartrage. **Menu de service / 2.15 Détartrage** et suivez les instructions affichées sur l'écran.
2. Fermez la porte et placez un bac collecteur vide sous les deux sorties.

Detartrage
Placer recipient vide choisir entrer V Stop ? Appuyer X

Detartrage
Boiler Depression patientez

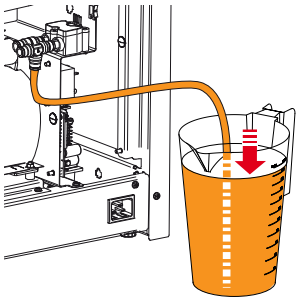
3. Préparez 2 litre solution acide. Lisez préalablement les avertissements et le mode d'emploi du détartrant Animo.

4. Enlever l'arrière et connecter le tube d'aspiration au débitmètre (retirer le bouchon).



Detartrage
Placer tube d aspiration dans detartrant choisir entrer V

5. La solution acide (env. 1 litre) sera pompée et chauffée dans le chauffe-eau. Il s'ensuit un temps de trempage de 300 secondes *.

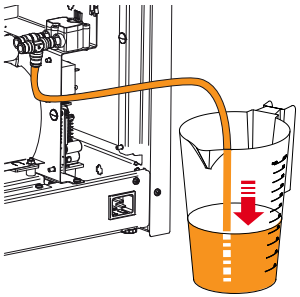


Detartrage
Pomper la solution a travers le systeme Patientez

Detartrage
chauffage Patientez (...°C)

Detartrage
Patientez trempage : 300 sec.

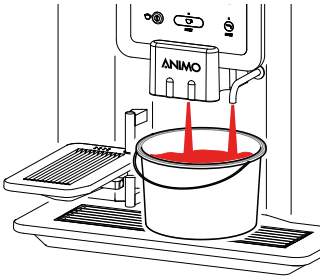
6. Puis la solution acide sera pompée pendant 12 secondes par chaque valve doseuse. La solution acide fraîche se trouvant alors dans le chauffe-eau se met à chauffer et il s'ensuit un temps de trempage de 600 secondes*.



Detartrage
Pomper la solution a travers le systeme Patientez

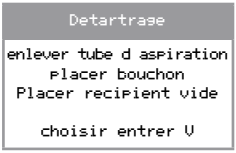
Detartrage
chauffage Patientez (...°C)

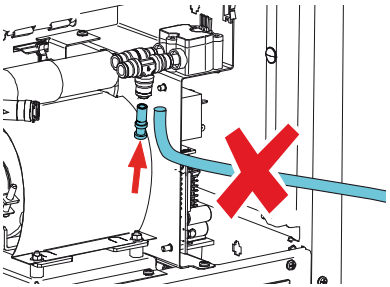
Detartrage
Patientez trempage : 600 sec.



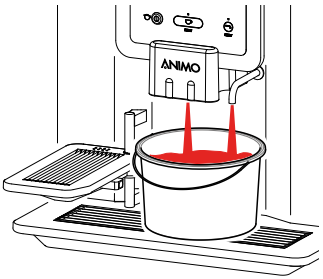
*Les périodes de trempage peuvent être ignorées en appuyant sur le bouton X.

7. À l'issue du temps de trempage, il faut retirer le flexible d'aspiration et remettre le bouchon en place.





8. Puis, le chauffe-eau sera rincé (6 frois) avec de l'eau chaude propre. Entre-temps, videz et fixez le bac collecteur.



9. Remettez à zéro le compteur moment de l'entretien dans le menu de service.

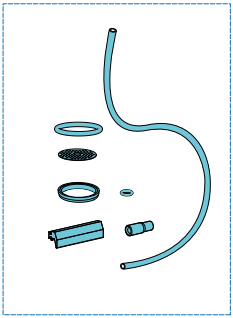
2.6 Service boiler
└── 2.6.02 RAZ compteur entrtien

10. L'appareil est maintenant prêt à servir.

Attention: Toujours vérifier s'il ne reste pas de solution détartrante dans la chaudière. Tirer de l'eau chaude et un mélange de café et de lait. Si le lait est caillé, refaire un rinçage de la chaudière s'impose.

FR

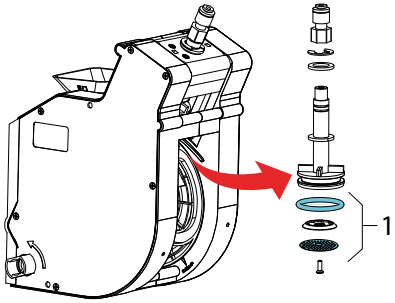
6.6 Entretien du groupe expresso

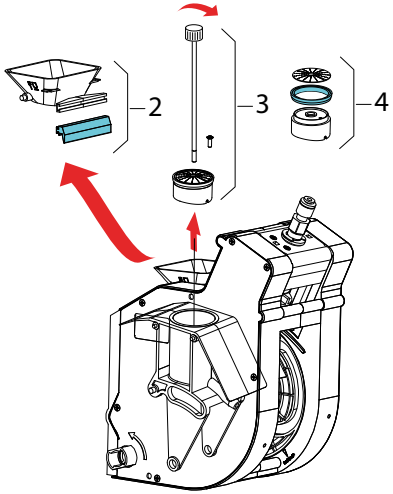


6.6.1 Remplacement du kit 25K

- Après 25000 cycles, le filtre et les joints doivent être remplacés. L'affichage indique [*service percolateur*].

Remplacement kit 25K	Groupe expresso	
	Standard	XL
Art. N°	1004917	1004918
Grand joint torique	1x	1x
Raclette	1x	1x
Filtre 150 m	1x	1x
Bague Teflon	1x	1x
Petit joint torique	1x	1x
Tuyau	1x	1x





- Après 50000 cycles, une inspection complète du module est recommandée et toutes les pièces usées doivent être remplacées.

1. Replacer le joint torique + Filtere sur le piston supérieur.
2. Retirer l'entonnoir [2] en le tirant vers l'arrière, installer une nouvelle Raclette.
3. Dévisser le filtre avec un petit tournevis. Utiliser la vis de fixation du module (comme tire-bouchon) pour sortie le piston inférieur.
4. Attendre jusqu'au point 8 avant de replacer un une nouvelle bague en Teflon [4] .

5. Pour remplacer un nouveau joint torique [8], commencer par dévisser [5].
6. Retirer la tige du piston [6].
7. Dévisser les deux vis qui maintiennent la bride inférieur [7].
8. Placer un nouveau joint torique [8] et replacer toutes les pièces dans l'ordre inverse.
9. Placer un nouveau tuyau de sortie du module [9].

I Toujours placer le tuyau selon le dessin ci-dessous.

10. Après l'entretien du module, réinitialiser le message dans le menu service :

```
2.13 Autres réglages
        └ 2.13.04 R.A.Z. entretien module
```

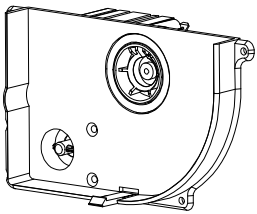
Installé un nouveau module ?

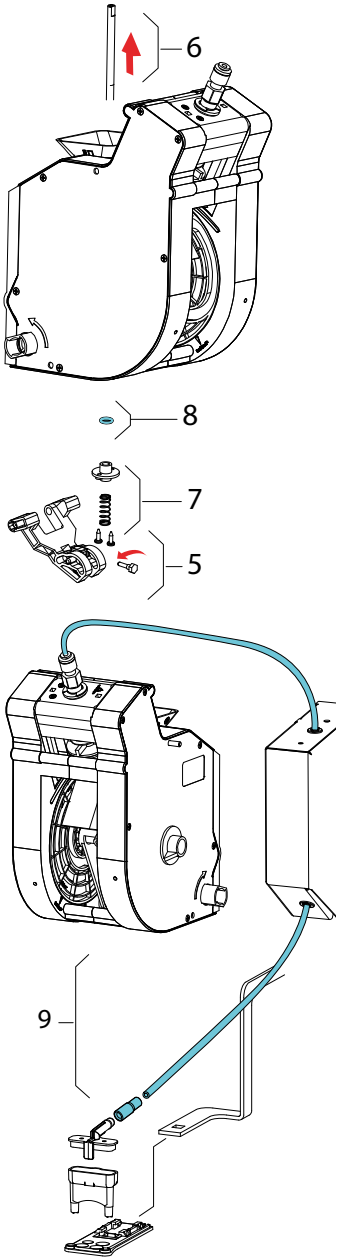
Après l'installation d'un nouveau module, réinitialiser le compteur cycle dans le menu service :

```
2.13 Autres réglages
        └ 2.13.02 R.A.Z. compteur cycle
```

6.6.2 Unité d'entrainement

- Nettoyer la poussière de café de l'unité d'entrainement.





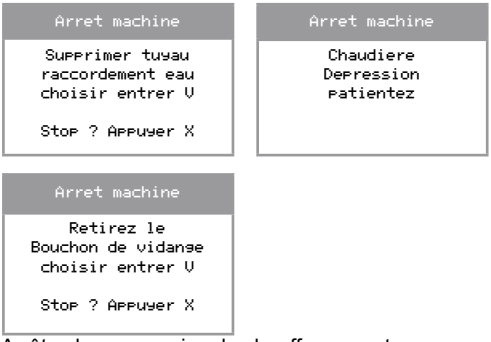
FR

6.7 Contrôle / réglage de la pression de pompe

AVERTISSEMENT

- Eau-chaude sous pression ! Ne pas démonter de composants comme les électrovannes, les raccords, les bouchons et les tuyaux avant de dépressuriser la chaudière.

1. Activez le menu de mise hors-service dans le menu de maintenance **2.14 Installation / Arrêt machine** et suivez les instructions affichées sur l'écran.
2. Pour supprimer la pression du chauffe-eau uniquement, il n'est pas nécessaire de débrancher le tuyau d'arrivée. Appuyer sur Enter (v)



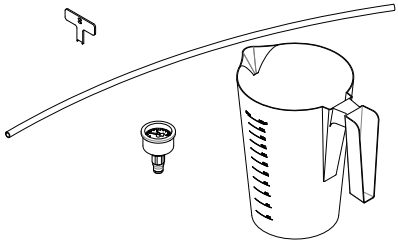
3. Arrêtez la progression, le chauffe-eau est maintenant sans pression.
4. Retirez la paroi arrière. Retirez le flexible de vidage de son support et ôtez le bouchon (enfoncez la bague métallique pour débloquer le bouchon).
5. Branchez le manomètre à l'aide du flexible de 8 mm dans le raccord d'admission du chauffe-eau.
6. Activez le menu

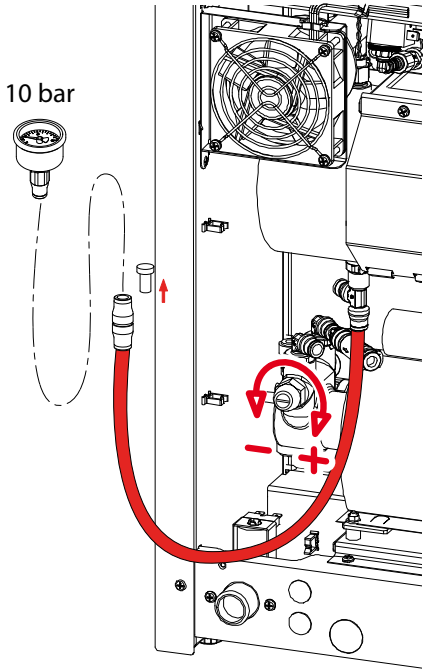
```
2.7 Test
    └── 2.7.02 Calibrage system eau
            └── Pompe TEST
```

7. Démarrez la pompe en appuyant sur la **touche test** (touche de recette 11) situé sur le panneau avant.
8. Réglez la bonne pression d'expresso (10 bars) à l'aide de la vise de réglage située sur le corps de pompe. Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : pour réduire la pression / Dans le sens des aiguilles d'une montre : pour augmenter la pression. Arrêtez la mesure ; appuyez sur une touche quelconque.

Produits et outils nécessaires :

- Tournevis américain
- Kit de maintenance [1001365] (gobelet gradué, tuyau flexible, manomètre)





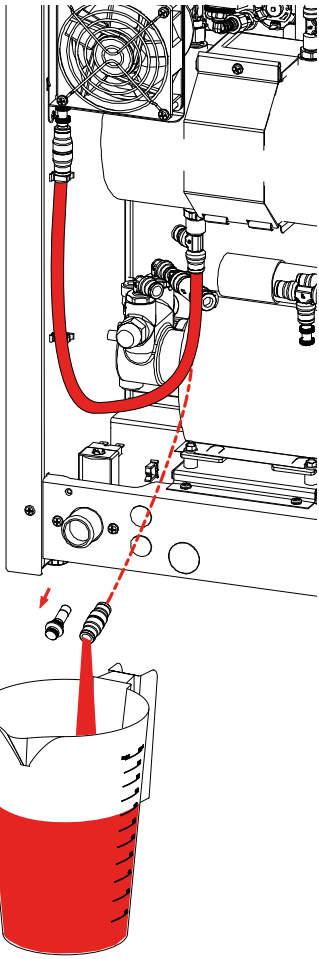
7. TRANSPORT / ARRÊT MACHINE

⚠ AVERTISSEMENT

- Eau-chaude sous pression ! Ne pas démonter de composants comme les électrovannes, les raccords, les bouchons et les tuyaux avant de dépressuriser la chaudière.
- Le tuyau de vidange devient CHAUD !!
- Après la vidange de la chaudière, la pompe tourne pour expulser l'eau du tuyau.

Produits et outils nécessaires :

- Tournevis américai
- Bac collecteur env. 1,5 L



1. Activez le menu de mise hors-service dans le menu de maintenance **2.14 Installation / Arrêt machine** et suivez les instructions affichées sur l'écran.
2. Fermez le robinet d'arrivée d'eau et démontez le flexible d'arrivée d'eau.

Arret machine	Arret machine
Supprimer tuyau raccordement eau choisir entrer V Stop ? Appuyer X	Chaudiere Depression patientez

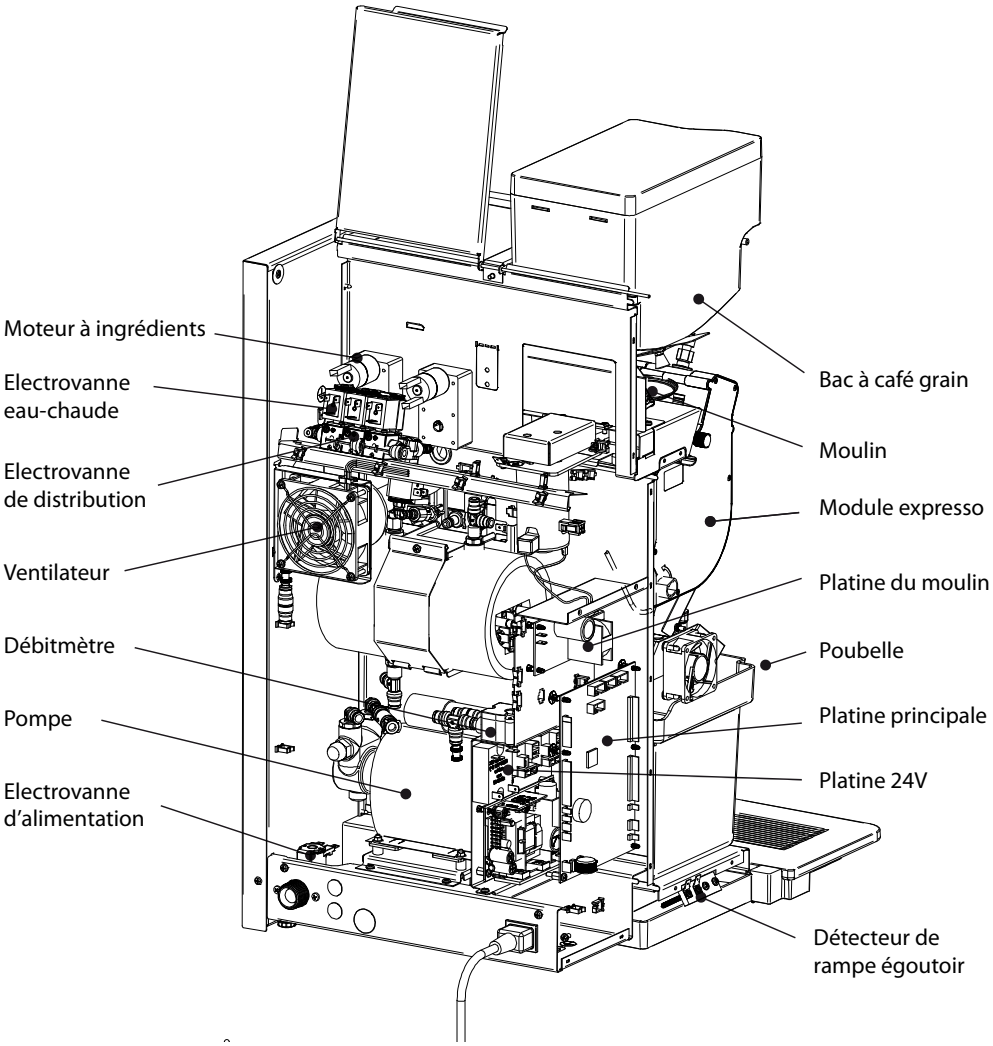
3. Le chauffe-eau est maintenant dépourvu de pression. Le menu de mise hors-service peut être éventuellement interrompu. Suivez le menu pour vider l'ensemble du circuit d'eau.
4. Enlevez la paroi arrière et retirez le flexible de vidange de la plaque arrière et ôter le bouchon de vidange. Videz le chauffe-eau dans un bac vide (env. 1,1 litre).

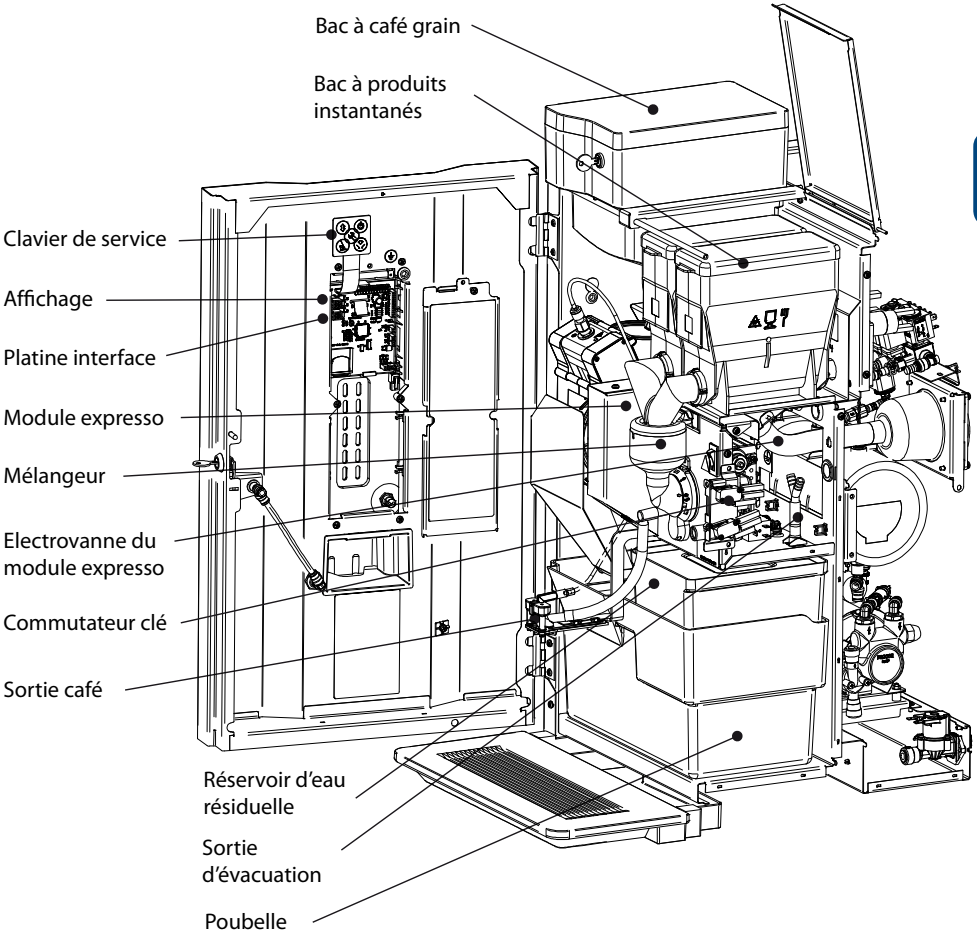
Arret machine	Arret machine
Supprimer tuyau Bouchon de vidange choisir entrer V Stop ? Appuyer X	Chaudiere vidange patientez

Arret machine
Chaudiere vide Eteindre machine

5. Le distributeur sait maintenant que le circuit d'eau est vide et, en cas de nouveau branchement, il activera la menu de mise en service !

8. ACCESSIBILITÉ DES COMPOSANTS




Bac à café grain
Bac à produits instantanés
Clavier de service
Affichage
Platine interface
Module expresso
Mélangeur
Electrovanne du module expresso
Commutateur clé
Sortie café
Réservoir d'eau résiduelle
Sortie d'évacuation
Poubelle

9.VUED'ENSEMBLEDEL'ÉLECTRONIQUE

AVERTISSEMENT

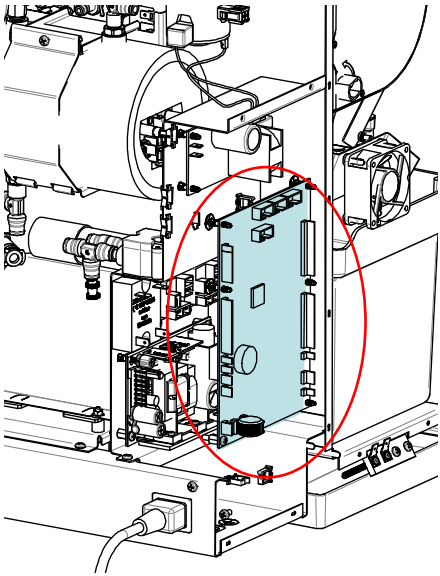
Pendant les travaux de réparation et/ou d'entretien, évitez les décharges électrostatiques (DES) sur la commande.

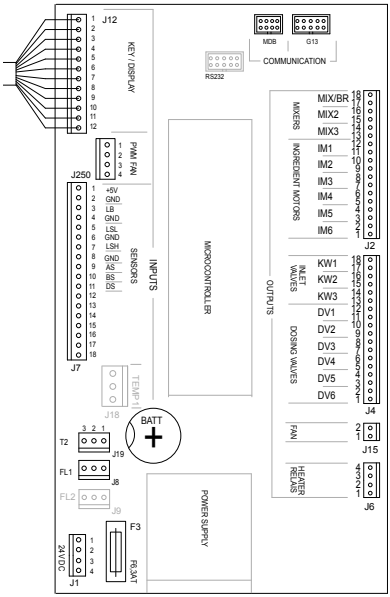
- Commande principale 9.1
- Interface / écran 9.2
- Alimentation 100-240 Vca / 24 Vcc 65 W..... 9.3
- Circuit imprimé du broyeur 230 Vca / 230 Vcc 9.4

9.1 Commande principale

Cette commande est la commande principale de l'appareil. On accède à la commande après avoir démonté le panneau latéral gauche. La commande comprend les composants importants suivants;

- Fusible 6,3 A lent (réf. 03391) pour la protection de l'alimentation de la commande.
- Batterie 3V Li CR2032 (réf. 02816) pour préserver le fonctionnement de l'horloge si l'appareil est hors tension.





9.1.1 Entrées de la carte-mère

Connecteur J12
Câble de connexion entre carte-mère et circuit imprimé de la porte

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

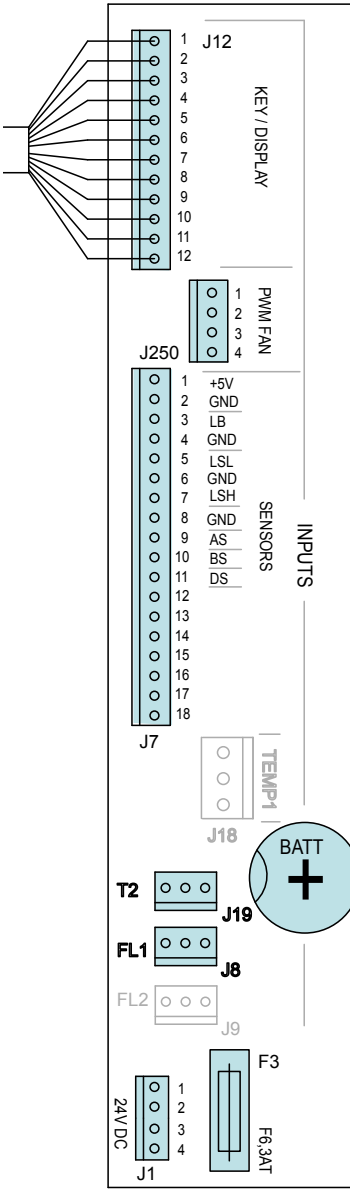
Connecteur J7 (entrées)			
Broche	**Capteur**	**Couleur**	**Remarques**
1-2	-	-	
3	LB Bac	jaune	
4	GND Bac	noir	
5-8	-	-	
9	AS Collecteur	rose	Collecteur de déchets en place ;
10	-	-	
11	DS Porte 1	orange	Porte fermée ; contact fermé
12-13	-	-	
14	IN1 Infuseur 1	bleu	Infuseur en position de remplissage
15	IN2 Infuseur 2	gris	Infuseur en position de remplissage
16	IN3 Porte 2	rose	serrure de porte fermée ; contact
17-18	-	-	

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	Impulsion	blanc	
2	Masse	protection	
3	Plus	marron	

Batterie B1	**Lithium 3V Type CR2032**	**No. art. 02816**

Fusible F3	**6,3A lent**	**No. art. 03391**



FR

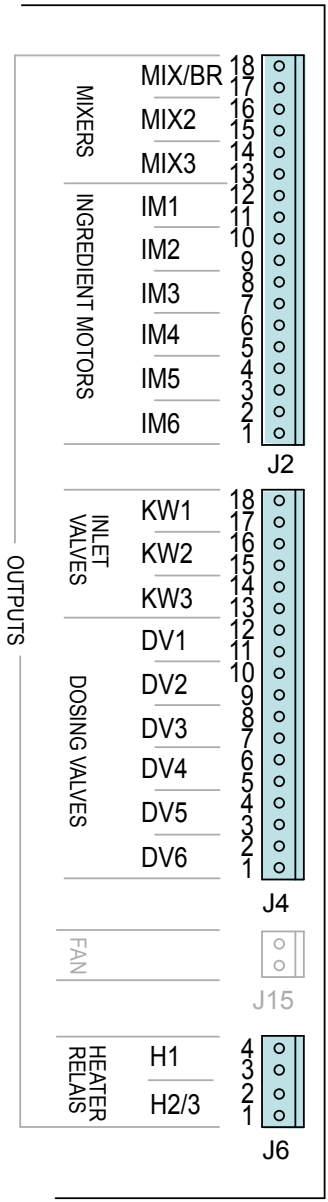
Connecteur J1 (Alimentation)			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
1	Masse (GND)	noir	
2	Masse (GND)	noir	
3	+24Vdc	rouge	
4	+24Vdc	rouge	

9.1.2 Sorties de la carte-mère

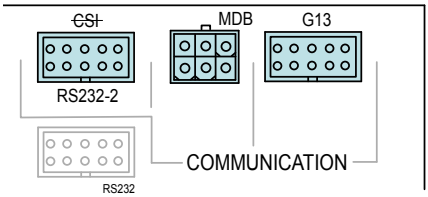
Connecteur J2			
Broche	**Moteur**	**Couleur**	**Remarques**
17-18	Infuseur	noir	**Veillez à ce que le sens de rotation soit correct !** Commun +24 Vcc (fil rouge) sur point rouge du moteur infuseur, moteur de mélangeur et moteur ingrédient.
15-16	Mélangeur 2	violet	
13-14	-	-	
11-12	Signal broyeur 1	marron	
9-10	-	-	
7-8	Moteur ingrédient 3	blanc	
5-6	Moteur ingrédient 4	jaune	
3-4	-	-	
1-2	-	-	

Connecteur J4			
Broche	**Valve**	**Couleur**	**Remarques**
17-18	KW 1 (valve d'admission)	violet	Le fil rouge est la connexion +24 Vcc commune
15-16	KW 2 (pompe via semi-conducteurs)	rose	
13-14	KW 3 (optionnel)	bleu	
11-12	DV 1 (valve infuseur)	marron	
9-10	DV 2 (valve mélangeur 2)	blanc	
7-8	-	-	
5-6	DV 4 (vidange eau chaude)	vert	
3-4	DV 5	gris	
1-2	DV 6 (valve NO)	orange	

Connecteur J6			
Broche	**Relais**	**Couleur**	**Remarques**
4	-	-	
3		-	
2	H2 /H3 Élément via relais à semi-conducteurs	Rouge	
1		Blanc	



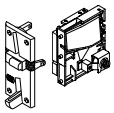
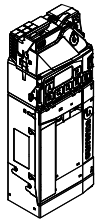
9.1.3 Communication circuit imprimé principal



La machine a normalisé distributeurs connexions de machines pour le raccordement du monnayeur, changeur de monnaie ou des systèmes de paiement sans numéraire.

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

Pour de plus amples renseignements ou des conseils s'il vous plaît contacter notre service de support.

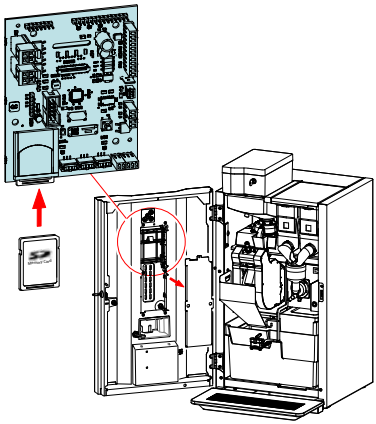
Communication		
Conn	**Protocole**	**Remarques**
G13	Interface parallèle  art. no. 04025 03267	- Monnayeur NRI G13 - Communiquez avec externe* **la machine peut être libéré par l'aide d'un contact libre de potentiel (impulsion).* - G13 Kabel 1 meter art. no. 03392 - Communiquez avec externe; câble 1004237
MDB	Interface série MDB (Multi Drop Bus)  art. no. 03433	- Changeur de monnaie NRI C^2 - Système de paiement sans numéraire - Télémétrie EVA DTS (carte SD nécessaire) - MDB câble 1 meter art. no. 03479 - MDB câble 1 meter art. no. 1004564 (Connecteur mâle 2x) - MDB Y-câble art.no. 1002008
	Interface série DEX UCS neuf à partir de septembre 2015	- Télémétrie EVA DTS (carte SD nécessaire)
RS232		non utilisé

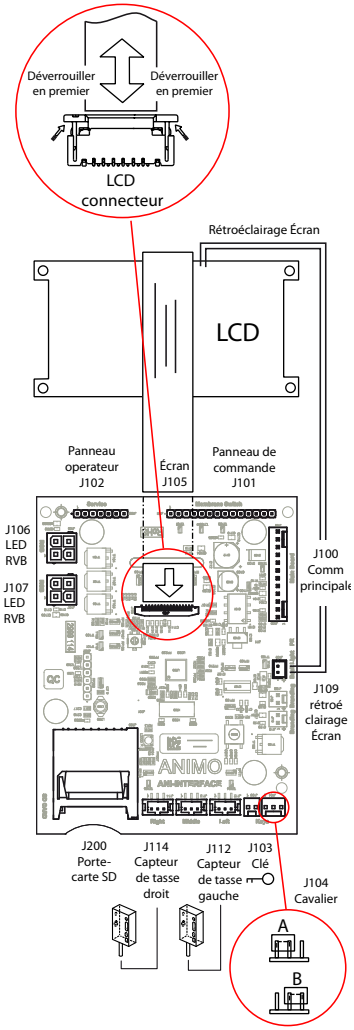
9.2 Interface / Écran

L'interface relie tous les composants à l'intérieur et sur la porte. Elle-même est reliée à la platine principale par un câble.

9.2.1 Connexions

Interface & Écran		
Conn		**Remarques**
J100	Commande principale	
J101	Panneau de commande	
J102	Clavier de service	
J103	Commutateur à clé	
J104	Cavalier position A-B	A = Capteur de tasse; non B = Capteur de tasse; oui
J105	Connexion d'écran	Connexion d'affichage Voir les instructions de démontage
J106	LED RVB	
J107	LED RVB	
J108	-	non utilisé
J109	Rétro-éclairage écran	
J110	-	non utilisé
J112	Capteur de tasse gauche	Capteur de tasse gauche Sortie café
J113	Capteur de tasse centre	
J114	Capteur de tasse droit	Capteur de tasse droit Sortie eau chaude
J200	Porte-carte SD	

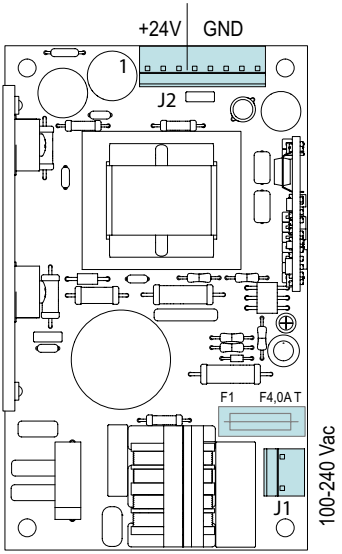




9.3 Alimentation

L'alimentation 24 Vcc se compose d'une unité d'alimentation 24 Vcc – 65 W commutée. On y accède après avoir démonté la paroi arrière.

- En cas de surcharge, l'alimentation se met automatiquement hors tension. La réinitialisation de l'alimentation s'effectue par désactivation puis réactivation de l'interrupteur principal.

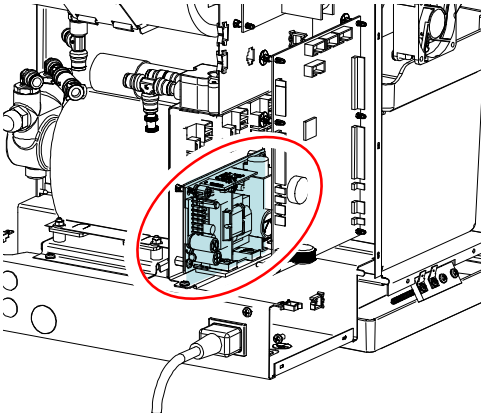


9.3.1 Connexions

Connecteur TB2 24Vdc			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
1-3	24Vdc +	rouge	
4-7	24Vdc -	noir	
8	-	-	

Connecteur TB1 100-240Vac			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
1	230Vac Neutre	bleu	
3	230Vac Phase	jaune	

Fusible F1	**4 A lent**	**No. art. 1004957**



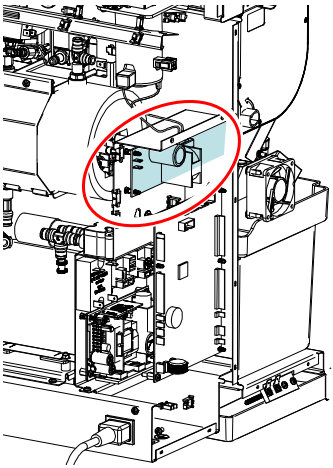
9.4 Circuit imprimé du broyeur

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

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

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

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



9.4.1 Connexions

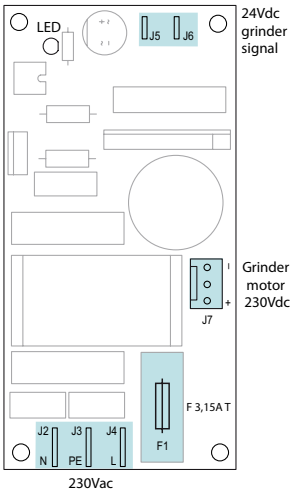
Signal 24 Vcc ingrédient 1			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
J5	24Vdc +	rouge	la polarité n'est pas importante
J6	24Vdc -	marron	

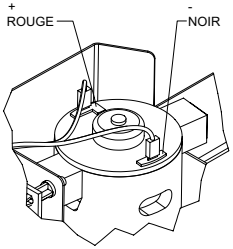
230Vdc			
Broche		**Couleur**	**Remarques**
1	230Vdc +	rouge	la polarité est importante !
3	230Vdc -	noir	

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

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

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





10. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT

- En cas de pannes et de travaux (nettoyage) sur l'appareil, il faut retirer la fiche de la prise de courant avant d'ouvrir l'appareil.

Introduction

Avant d'entamer la localisation de la panne, vérifiez si toutes les pièces et composants sont encore en place. Pour ce faire, retirez la paroi arrière de l'appareil et vérifiez si les cartes de circuits imprimés, connecteurs, harnais de câbles et flexibles sont encore correctement montés.

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

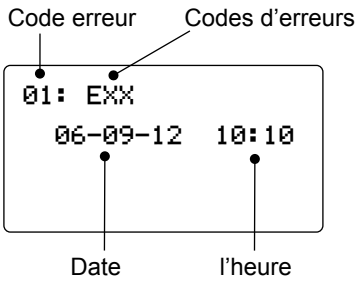
#) Au cas où la colonne 'solution' conseille de remplacer la pièce ou le composant en question, il est toujours possible que la panne soit due à un autre problème. C'est pourquoi il faut toujours tester soigneusement le fonctionnement de l'appareil pour vous assurer que la panne ne survient pas de nouveau.

10.1 Lecture journal

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

Pour lire ces messages d'erreur, activez dans le menu service "Historique" (menu 2.8) du menu de maintenance. L'erreur affichée en premier est le message d'erreur le plus récent.

- La 1ère ligne affiche les mêmes codes d'erreur que ceux mentionnés dans le tableau d'analyse des pannes (voir chapitre 10.4).
- La 2ème ligne affiche la date et l'heure de la survenue du code d'erreur.



10.2 Effacer journal

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

10.3 Afficher les messages lors de l'utilisation

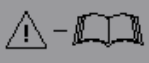
Écran	Cause possible	Action	
Faites votre choix Rinçage	Le programme de rinçage n'a pas été activé à temps		Activer le programme de rinçage et suivre les instructions à l'écran. Voir paragraphe **6. Maintenance / 6.1 Programme de rinçage journalier.**
Faites votre choix Nettoyage	Affichage des messages lors de l'utilisation		Le programme de nettoyage n'a pas été activé à temps. Activer le programme de nettoyage et suivre les instructions à l'écran. Voir paragraphe **6. Maintenance / 6.2 Programme de nettoyage hebdomadaire**
Faites votre choix Service boiler	La chaudière a besoin d'un entretien.	Voir paragraphe **6.3 Périodicité de maintenance / 6.3.1 Service boiler**	
Faites votre choix Service brewer	Brewer needs maintenance.	Voir paragraphe **6.3 Périodicité de maintenance / 6.3.2 Percolateur service and 6.4.1 Travaux**	
Hors service Chaudière remplissage	Pendant la mise en service : le chauffe-eau est encore vide et il est en cours de remplissage.	Pas d'intervention nécessaire. Suivez les instructions affichées par l'écran. Si le chauffe-eau est plein, le message 'Chauffe-eau en cours de chauffage' apparaît.	
Hors service Chaudière chauffe	La température du chauffe-eau est (temporairement) trop basse en raison d'une consommation d'eau trop grande.	Une fois la température requise atteinte, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection des boissons seront de nouveau débloquées.	
	Si ce message reste affiché pendant 6 minutes, il sera suivi du de 'E21 temps mort chauffe-eau'.	Voir E21 temps mort chauffe-eau.	
Hors service Egouttoir plein	Le bac collecteur et plein.	Après vidage du bac collecteur, le message disparaît automatiquement et les touches de sélection des boissons seront de nouveau débloquées.	
Hors service poubelle pleine	Le nombre maximum de tasses de café à préparer entrant dans le collecteur de déchets est atteint.	Vider le collecteur de déchets. Après remise en place du collecteur de déchets, le compteur de tasses se remet automatiquement à zéro.	

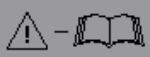
Écran	Cause possible	Action	
Hors service Poubelle manquante	Le collecteur de déchets n'est pas détecté.	Contrôlez le collecteur de déchets.	
Hors service Porte ouverte	Pour des raisons de sécurité, le distributeur est mis hors service si cette porte est ouverte.	On peut mettre le distributeur en marche avec la porte ouverte en utilisant la goupille de porte.	
Hors service Pause	Le distributeur est en mode veille (stand-by).	On peut consigner cette fonction manuellement ou automatiquement – voir menu Opérateur.	
Ferme porte	La serrure de porte n'est pas bien fermée. Le dosage d'eau chaude n'est possible.	Fermez la serrure de porte.	
Hors service Rinçage	Le programme de rinçage n'a pas été activé à temps. La machine est bloquée.		Activer le programme de rinçage et suivre les instructions à l'écran. Voir paragraphe **6. Maintenance / 6.1. Programme de rinçage journalier.**
Hors service Nettoyage	Le programme de nettoyage n'a pas été activé à temps		Activer le programme de nettoyage et suivre les instructions à l'écran. Voir paragraphe **6. Maintenance / 6.2 Programme de nettoyage hebdomadaire**
Café Placer une tasse	Il n'y a pas de tasse positionnée.	Placer une tasse sous la sortie.	
Café placer tasse à la sortie corr.	Il n'y a pas de tasse positionnée sous la bonne sortie.	Placer une tasse sous la bonne sortie.	
votre boisson est annulée	La tasse a été enlevée trop rapidement.	Maintenir la tasse en position pendant la production de la boisson.	

FR

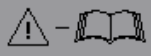
Écran	Cause possible	Action
Faites votre choix Capteur de tasses Erreur gauche	Erreur au niveau du capteur de tasse indiqué sur l'écran Le capteur de tasse est sale	L'erreur peut être temporairement effacée avec le bouton STOP Après 20 secondes, l'erreur sera enregistrée dans l'historique Nettoyer le capteur Replacer le capteur
Faites votre choix Capteur de tasses Erreur centre		
Faites votre choix Capteur de tasses Erreur droit		

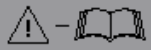
10.4 Analyse de problème technique

Écran	Cause possible	Action
Hors service  E3 Erreur niveau	Le chauffe-eau se remplit trop lentement. Pendant la mise en service, la valve d'admission KW1 soit avoir rempli le chauffe-eau dans les 180 secondes.	Vérifiez la pression d'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, vérifiez si le flexible de raccordement n'est pas replié. Éteignez puis rallumez l'appareil.
E5 Erreur Perco	Les contacteurs de l'infuseur ne se mettent pas en bonne position au démarrage du distributeur (processus d'initialisation)	Vérifiez si l'infuseur est bien placé dans l'unité du moteur. Vérifiez si les contacteurs 1 & 2 de l'infuseur fonctionnent correctement dans le menu de service **2.7 Test**.
E6 Haute température	Temperatuur capteur mesure une température supérieure à 105 ° C	Vérifiez l'approvisionnement en eau pour l'air.
		Contrôlez le fonctionnement du capteur de température dans le menu de service **2.7 Test.**
		Vérifiez si la sécurité contre le fonctionnement à sec est inactivée. Réinitialisez-la si nécessaire.

Écran	Cause possible	Action
Hors service  E8 Erreur mixeur	Le moteur du mélangeur 2 a calé. La (les) sortie(s) du moteur du mélangeur 2 est (sont) surchargée(s) (courant trop fort). La commande a désactivé la sortie.	Vérifiez si le mélangeur 2 est encrassé ou incorrectement monté. Nettoyez et/ou vérifiez si le rotor peut tourner librement. Éteignez puis rallumez l'appareil.
E10 Erreur valve	La (les) sortie(s) de la valve est (sont) surchargée(s) (courant trop fort). La commande a désactivé la sortie.	Contrôlez les valves et le câblage quant à la fermeture. Éteignez puis rallumez l'appareil.
E11 Erreur moteur ingrédient	Calage du (des) moteur(s) d'ingrédient. La (les) sortie(s) du moteur d'ingrédient est (sont) surchargée(s) (courant trop fort). La commande a désactivé les sorties.	Contrôlez le fonctionnement des moteurs d'entraînement dans le menu de maintenance **2.7 Test** Videz la (les) boîte(s) et nettoyez-les soigneusement. Voir le chapitre **8.9 Nettoyage des boîtes**. Éteignez puis rallumez l'appareil.
E13 Erreur mixeur groupe	Le groupe de sorties Infuseur et Mélangeur est surchargée (courant trop fort). La commande a désactivé les sorties.	Effectuez les contrôles correspondant aux erreurs E7 et E8. Éteignez puis rallumez l'appareil.
E14 Erreur sotie	Le groupe de sorties du moteur d'ingrédient est surchargé (courant trop fort). La commande a désactivé les sorties.	Effectuez les contrôles correspondant à l'erreur E11. Éteignez puis rallumez l'appareil.
	Le groupe de sorties de la valve est surchargé (courant trop fort). La commande a désactivé les sorties.	Effectuez les contrôles correspondant à l'erreur E10. Éteignez puis rallumez l'appareil.
E17 Erreur MDB	Absence de communication entre le distributeur et le système de paiement MDB	Contrôlez la connexion entre le distributeur et le système de paiement MDB.
E18 Erreur mixeur groupe FET	La sortie du moteur de l'infuseur ou du mélangeur reste activée.	La sortie du moteur de l'infuseur ou du mélangeur (FET) est défectueuse. Remplacez la commande.
E19 Erreur sortie FET	Sortie de moteur d'ingrédient / valve / ventilateur reste activée	Sortie de moteur d'ingrédient / valve / ventilateur (FET) défectueuse Remplacez la commande.

FR

Écran	Cause possible	Action
Hors service  E20 Erreur logicielle	Erreur logicielle	Réinitialisez le distributeur. Chargez les paramètres par défauts. Installez un nouveau logiciel.
E21 Erreur chaudière	L'élément chauffant est activé pendant 6 minutes. Cette erreur apparaît si le chauffe-eau n'arrive toujours pas à la température requise.	Vérifiez l'approvisionnement en eau pour l'air.
		Vérifiez la sécurité contre le fonctionnement à sec sur le chauffe-eau.
		Contrôlez le menu journal. Si E6 Haute température, le chauffe-eau a continué de chauffer. Contrôlez le capteur NTC et le câblage/raccordement et contrôlez le SSR.
		Contrôlez l'élément chauffant.
E22 Erreur perco. max. termps	Dépassement du temps max. préparation (120 secondes) Le temps de préparation d'une recette est dépassé.	Éteignez puis rallumez l'appareil. Exécutez le programme de rinçage.
		Éteignez puis rallumez l'appareil. Exécutez le programme de nettoyage.
		Éteignez puis rallumez l'appareil. Contrôlez la pression de la pompe (10 bars).
		Éteignez puis rallumez l'appareil. Vérifiez si la mouture du café n'est pas trop fine.
		Remplacez les tamis de l'infuseur.
E23 Erreur vanne d'entrée	Le débitmètre enregistre un écoulement d'eau alors que la valve d'admission est électriquement fermée.	Éteignez puis rallumez l'appareil. Contrôlez le fonctionnement de la valve d'admission.
E24 Erreur Perco.	Les contacteurs de l'infuseur ne sont pas correctement positionnés pendant la préparation de la boisson.	Vérifiez si l'infuseur est bien placé dans l'unité du moteur. Vérifiez si les contacteurs 1 & 2 de l'infuseur fonctionnent correctement dans le menu de maintenance **2.7 Test**

Écran	Cause possible	Action
Hors service  E25 Erreur débimêtre	L'électrovanne d'alimentation est ouverte mais le débitmètre n'enregistre pas d'écoulement d'eau.	Vérifiez la pression d'eau, ouvrez complètement le robinet d'arrivée d'eau, vérifiez si le flexible de raccordement n'est pas replié. Contrôlez le fonctionnement de la valve d'admission et du débitmètre. Éteignez puis rallumez l'appareil.
	La pression d'eau a disparu ou bien le réservoir d'eau (montage autonome) est vide.	Vérifier avec quelle recette l'erreur se produit et vérifier les électrovannes de distribution correspondante. DV1 module expresso, DV2 mixeur, DV4 eau chaude. Remplacer si nécessaire. Eteindre et rallumer la machine.
E26 Température trop basse	La chaudière et/ou la sonde sont au dessous de 0°C.	Laisser la machine se réchauffer à la température de la pièce.
E27 Fermeture NTC	La sonde mesure une température supérieur à 125°C ou est en court-circuit.	La chaudière a surchauffé, la laisser refroidir. Vérifier si la protection contre la chauffe à sec a été déclenchée.
E28 Ne NTC	La sonde de température n'est pas détectée.	Vérifier la sonde, les fils et la connexion.
E29 percolateur congé home position timeout	Le percolateur n'a pas quitté sa position de repos.	Vérifiez si le moteur de l'infuseur fonctionne. Vérifiez si l'unité de l'infuseur est bloquée.
E30 percolateur atteint préparation pos. timeout	Le percolateur a quitté sa position de repos mais n'a pas atteint la position de percolation.	Vérifiez si le moteur de l'infuseur fonctionne. Vérifiez si l'unité de l'infuseur est bloquée.
E31 percolateur congé préparation pos. timeout	Le percolateur n'a pas quitté la position de percolation.	Vérifiez si le moteur de l'infuseur fonctionne. Vérifiez si l'unité de l'infuseur est bloquée.
E32 percolateur atteint home pos. timeout	Le percolateur a quitté la position de percolation mais n'a pas atteint la position de repos.	Vérifiez si le moteur de l'infuseur fonctionne. Vérifiez si l'unité de l'infuseur est bloquée.

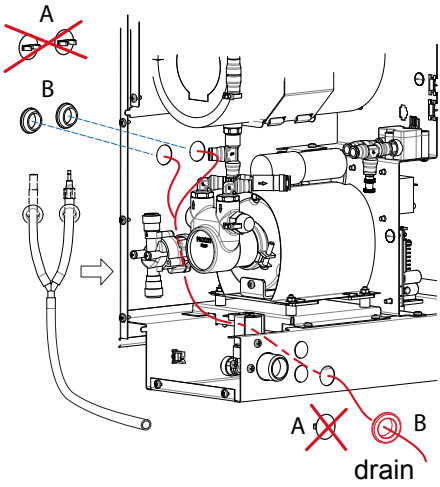
11. OPTIONS SPÉCIALES

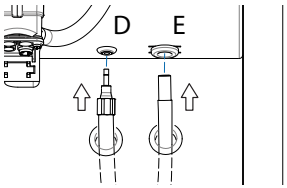
11.1 Incorporation du kit d'évacuation

Produits et outils nécessaires :

- Tournevis cruciforme
- Kit de maintenance OptiBean NG [1004945]

1. Enlever les caches en plastic [A] et positionner les manchons en plastic [B].
2. Passer les tuyaux du kit de vidange derrière la pompe et dans les manchons.
3. Emboiter les tubes dans les raccords instantanés [D] et [E].
4. Raccordez le flexible d'évacuation à une évacuation ou un jerrycan.
5. Retirez le réservoir d'eau résiduelle de la machine.
6. Vérifiez si le kit d'évacuation incorporé évacue correctement l'eau résiduelle vers l'évacuation en procédant à un certain nombre de consommations d'essai.



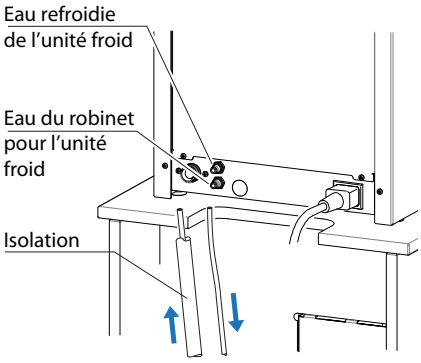


11.2 Installation OptiBean Hot&Cold

Produits et outils nécessaires :

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

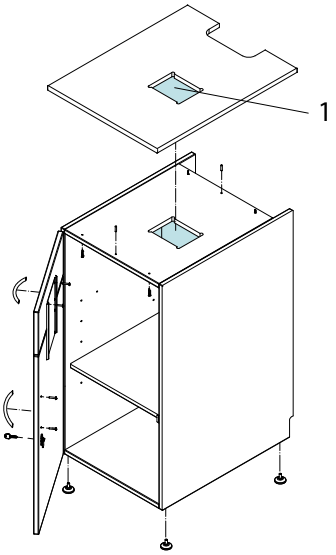
1. Assembler l'unité froid dans la table support en suivant les instructions.
2. Connecter l'arrivée d'eau (incluant le filtre) et l'électricité. Brancher le système de froid.
3. Connecter le tuyau qui vient de l'unité froid au raccord à l'arrière de la machine.
4. Programmer la recette eau froide sur un bouton libre.
5. Rincer et ventiler le système d'eau froide dans un récipient pouvant contenir plusieurs litres d'eau.



11.3 Installation du grand bac à déchets

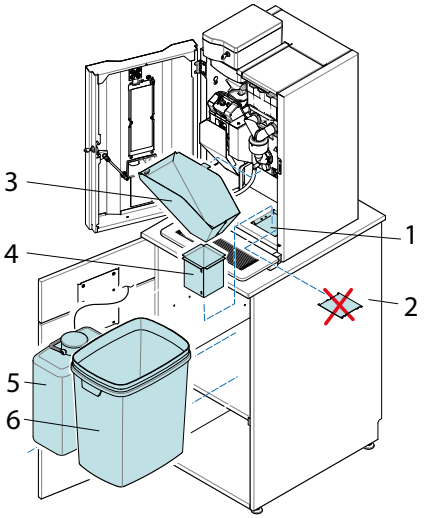
Produits et outils nécessaire :

- OptiBean NG
- Meuble avec accès au grand bac [1004979]
- Plateau supérieur avec accès au grand bac, [65032] petit ou [65032] grand.



1. Assembler le meuble en suivant les instructions.
2. Installer l'ensemble de vidange qui est fourni avec le meuble, voir chap. 11.1
3. Retirer la trappe en inox [2] dans le fond de l' OptiBean NG, et centrer la machine au-dessus du passage [1].
4. Placer le boîtier en inox [4] à travers le fond.
5. Remplacer la poubelle à café standard par l'entonnoir spécial en inox [3] et le placer dans l'OptiBean NG.
6. Brancher l' OptiBean NG à l'eau (avec filtre) et à l'électricité.
7. Raccorder le tuyau de vidange dans le jerrycan [5] fourni ou à l'évacuation (si disponible).
8. Changer le compteur de tasse : **Service menu / 2.13 Réglages supplémentaire / gestion poubelle / nombre tasses** de 300 à 500 tasses.

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



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

9. Placer le grand bac [6] à déchets directement sous l'entonnoir.

FR

12. SYSTÈMES DE PAIEMENT

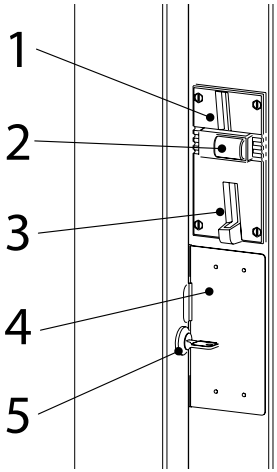
12.1 Mécanisme monétique (optionnel)

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

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

L'équipement ultérieur d'un distributeur en mécanisme monétique fait également partie des possibilités.

La paroi latérale droite sera remplacées par une paroi latérale plus large dans laquelle le mécanisme monétique sera incorporé.

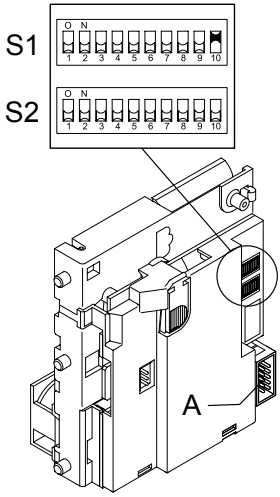


1. Fente d'insertion des pièces de monnaie
2. Bouton de restitution
3. Fente de restitution
4. Tiroir-caisse
5. Serrure de porte (referme en même temps le tiroir-caisse)

12.1.1 Configuration standard

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

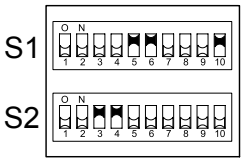
Le mécanisme monétique est relié au distributeur par une connexion [A].



12.1.2 Blocage de pièces de monnaie

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

Pièce	DIL +	DIL
€ 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
Jeton nouveau	-	S2-7
Jeton nouveau	-	S2-8
ON = bloqué / OFF = validé		



Exemple : bloquer les pièces de 1,00 € et de 2,00 €

- S1-5, S2-3 -> ON (blocage de la pièce de 1,00 €)
- S1-6, S2-4 -> ON (blocage de la pièce de 2,00 €)

12.1.3 Activer un jeton à café existant

The token shown here is programmed in the coin mechanism as standard.

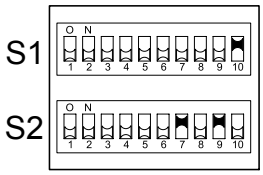
Configure the service menu as described in the following section from point 4.

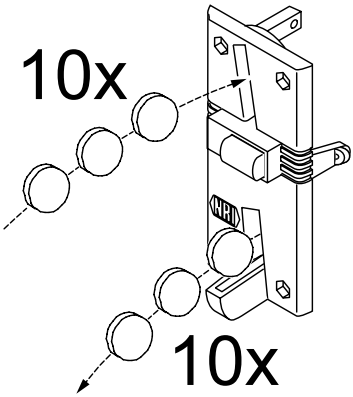
Token Art. No. : 03344

12.1.4 Programmation d'un nouveau jeton à café

- Nécessaire : 10 jetons à café
- Attention : retenez les positions de contacteurs DIL des pièces éventuellement bloquées. Laissez S1.10 sur ON !

1. Mettez les contacteurs DIL du bloc S2 sur ON.
   a) relevez d'abord S2-9 en mode 'Teach' (apprentissage) sur ON.
   b) puis mettez S2-7 conduit de pièce 6 (TM) sur ON
2. Insérez un jeton au moins 10x (pas 10x le même jeton). Après insertion de 10 pièces, la bobine de blocage (interne) se referme une fois.
3. Terminez la programmation en abaissant le contacteur DIL S2-9 sur OFF. Si l'enregistrement s'effectue avec succès, la bobine de blocage se referme encore une fois. Puis remettez S2-7 sur OFF. (Pour interrompre une programmation, mettez d'abord S2-7 puis S2-9 sur OFF).
4. Menu de maintenance : changer le conduit de pièces (élément de menu 2.5 Système de paiement) de 2,00 € en JETON.
5. Le jeton sera désormais accepté comme moyen de paiement par le mécanisme monétique.





12.1.5 Acceptation des pièces d'euro et des jetons

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

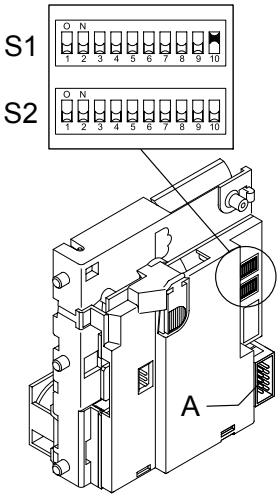
- Ouvrez le menu de maintenance
- Consignez un prix dans le menu 2.2 Paramétrage des touches / Touches 1-12 / Prix (par exemple € 0,50)
- La validation des touches de recettes a lieu après insertion suffisante de pièces d'euro ou après insertion d'un jeton !

FR

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

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

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



Pièce	DIL +	DIL
€ 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 = validé		

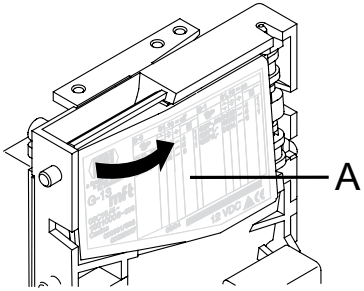
12.1.7 Nettoyage du conduit de pièces

Le mécanisme monétique doit être périodiquement nettoyé avec un chiffon légèrement humide (eau tiède avec détergent doux). Du reste, aucun entretien complémentaire n'est nécessaire.

ATTENTION

- Le chiffon ne doit en aucun cas être mouillé au point que du liquide pénètre dans le système sinon le circuit imprimé sera endommagé.
- Ne pas utiliser de solvants et/ou de décapants qui attaquent le plastique.
- Nous conseillons d'utiliser un nettoyant sans eau pour nettoyer le canal de pièce des saletés et de la graisse.

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Démontez le mécanisme monétique de la paroi latérale.
3. Ouvrez avec précaution le volet du conduit de pièces et maintenez-le ouvert.
4. Nettoyez le conduit de pièces avec un chiffon puis refermez le volet du conduit de monnaie.
5. Remettez l'appareil sous tension.

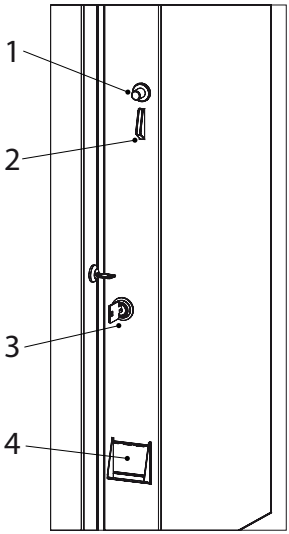


12.2 Changeur de monnaie (optionnel)

Le distributeur OptiBean peut, en option, être équipé d'un changeur de monnaie approprié pour les euros (0,05 € à 2,00 €).

Les autres monnaies sont disponibles sur demande.

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

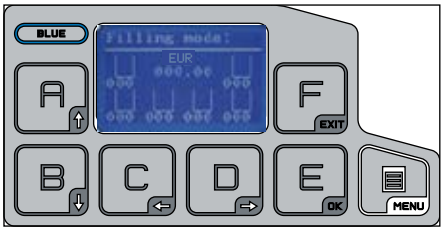


1.	Bouton de retour	6.	Coin insert entonnoir
2.	Fente coin	7.	Affichage
3.	Serrure	8.	panneau de touches
4.	Changement	9.	Cassette enlèvement Levier
5.	Levier de retour	10.	Cassette à tubes

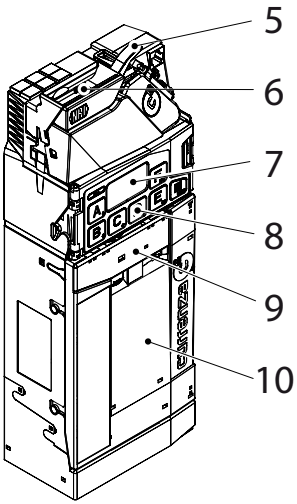
12.2.1 Remplissage des tubes

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

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



2. Insérer les pièces individuellement dans la fente [2] ou [6].
3. Les tubes sont plein si la machine l'affiche [Insérer monnaie]. Si l'afficheur indique [insérer monnaie], le tube de pièces n'est pas plein.
4. Retourner au mode opérateur en appuyant deux fois sur MENU.



12.2.2 Tube vide

Retirer la cassette complète de tube [10] en tirant sur le levier de retrait [9]

FR

12.2.3 Programmation de nouveaux jetons

Le jeton ci-contre est déjà programmé dans le monnayeur [jeton A].

Pour programmer un nouveau jeton [B], il faut voir les instructions de programmation dans la documentation technique NRI.

Attention : Eteindre et rallumé la machine deux fois après avoir programmé un nouveau jeton.

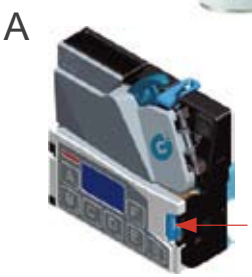
12.2.4 Nettoyage du monnayeur

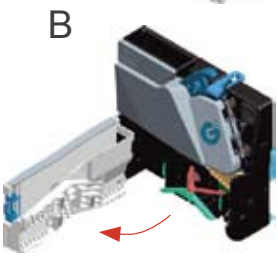
Il faut nettoyer seulement de temps en temps le passage des pièces, la façade et le couvercle de tri.

ATTENTION

- Le chiffon ne doit en aucun cas être mouillé au point que du liquide pénètre dans le système sinon le circuit imprimé sera endommagé.
- Ne pas utiliser de solvants et/ou de décapants qui attaquent le plastique.
- Nous conseillons d'utiliser un nettoyant sans eau (e.g. Surface 95) pour enlever la graisse et le saleté du monnayeur.

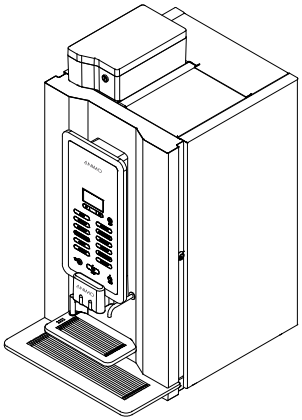
1. Eteindre la machine.
2. Déverrouiller le couvercle (languette bleu sur la droite de l'afficheur) et ouvrer le [A et B].
3. Ouvrir l'entonnoir d'entrée et le maintenir ouvert [C].
4. Enlever les débris. Dépoussiérer toute accumulation avec une petite brosse ou de l'air comprimé.
5. Nettoyer complètement le passage des pièces, devant et derrière, avec un chiffon légèrement humide.
6. Laisser sécher.
7. Fermer l'entonnoir d'entrée et le couvercle.
8. Allumer la machine.

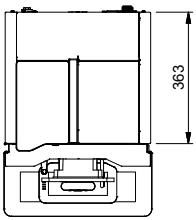


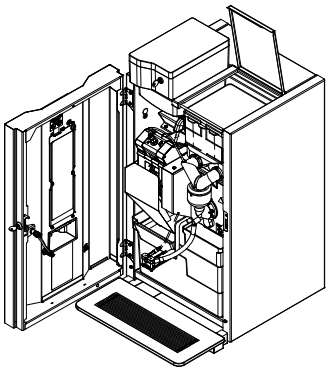


12.2.5 Analyse des pannes

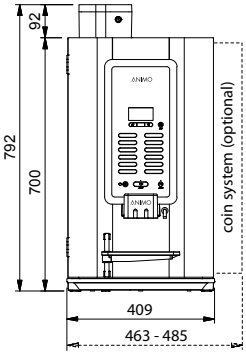
Pour un diagnostic détaillé de la panne, voir la documentation technique NRI.

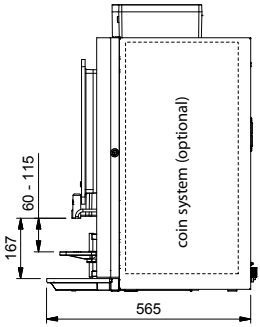


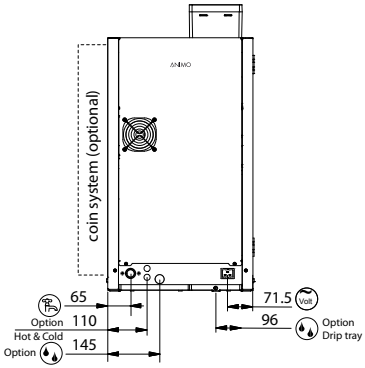

363

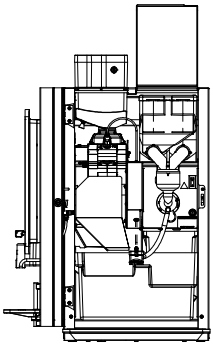


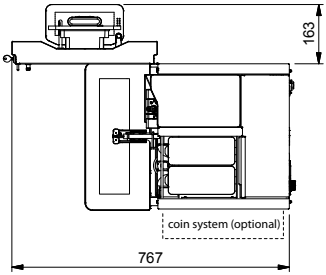
FR

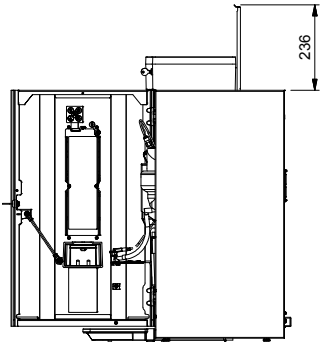

92
792
700
coin system (optional)
409
463 - 485


60 - 115
167
coin system (optional)
565


coin system (optional)
65
Option
110
Hot & Cold
Option
145
71.5
Volt
96
Option
Drip tray




163
coin system (optional)
767


236

ANIMO

Animo B.V.
Dr. A.F. Philipsweg 47
9403 AD Assen
The Netherlands

Tel. no. +31 (0) 592 376376
Fax no. +31 (0) 592 341751
E-mail: info@animo.nl

www.animo.eu

2017/08 Rev. 2.0 Art.nr 1004699