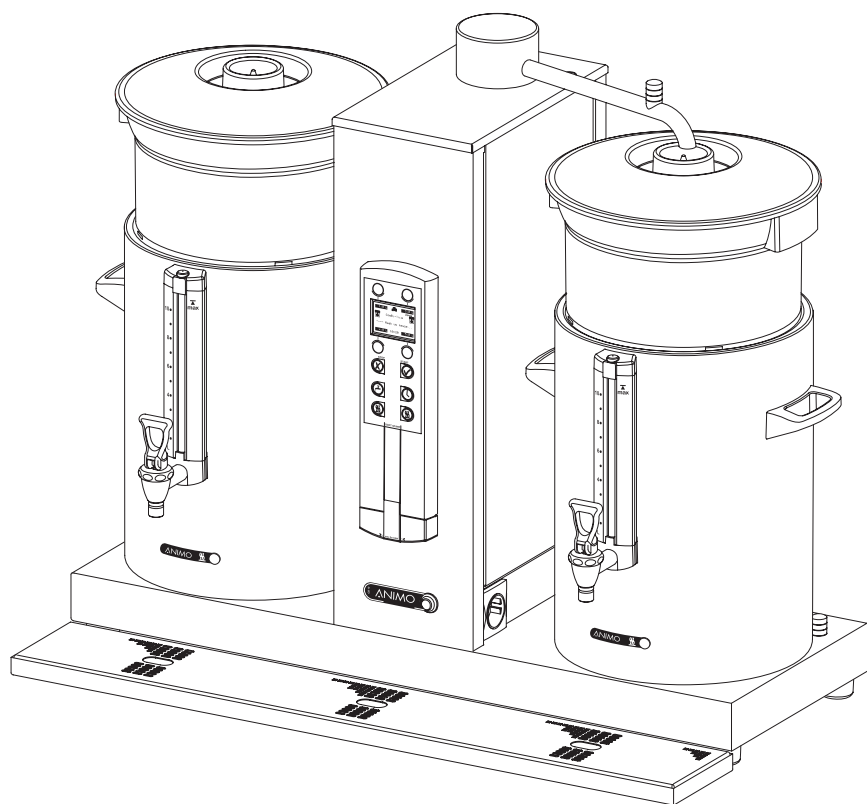
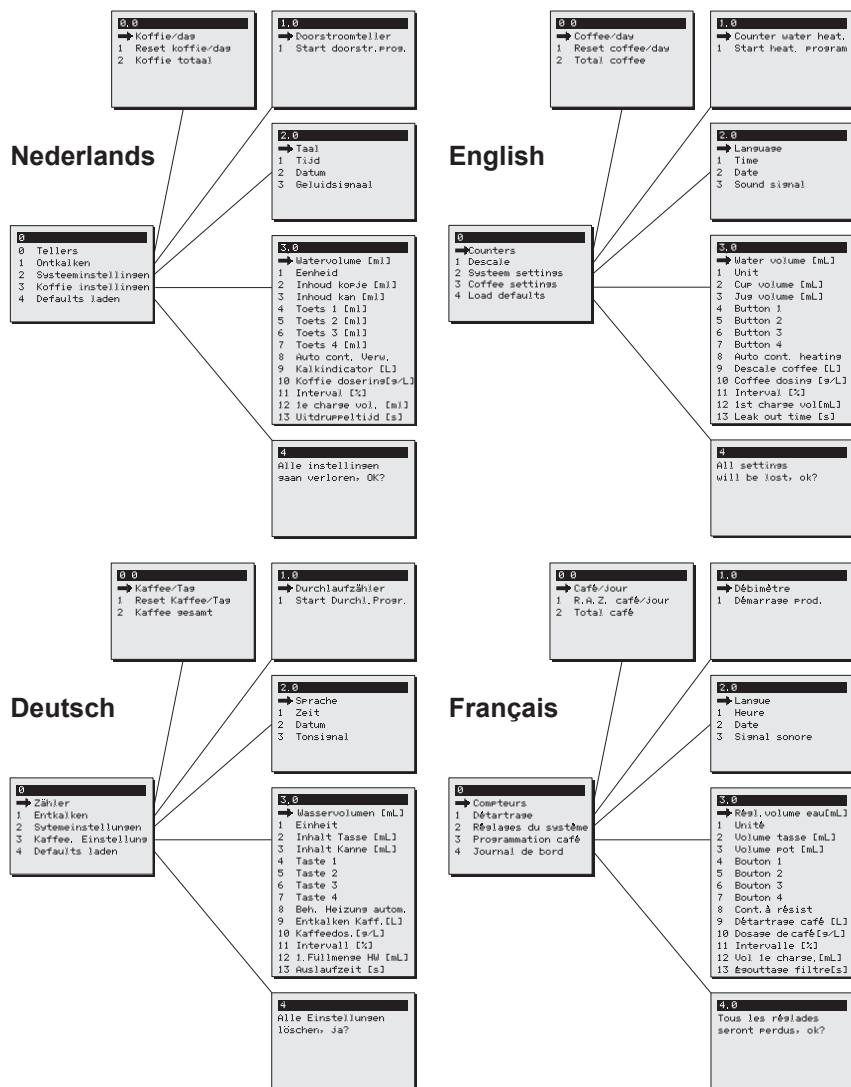


ANIMO

COMBI-LINE CB 1x 5 CB 2x 5
CB 1x10 CB 2x10
CB 1x20 CB 2x20



gebruiksaanwijzing
user manual
betriebsanleitung
mode d'emploi



Code nr	PIN code/Geheimzahl	Code nr	PIN code/Geheimzahl
1	4 2 1 2 2	11	4 2 3 2 2
2	3 3 4 4 3	12	4 3 2 2 2
3	1 4 1 1 3	13	3 2 2 4 4
4	2 4 2 1 2	14	3 3 1 2 4
5	3 3 3 1 3	15	3 4 3 1 2
6	1 4 4 4 1	16	3 4 4 2 4
7	4 1 2 3 1	17	1 4 2 2 4
8	3 4 3 1 4	18	1 3 2 4 4
9	4 2 1 3 4	19	3 3 4 4 1
10	3 3 3 1 4	20	1 4 1 3 4

COMBI-LINE Buffetmodel COMBi-LINE Buffet model COMBi-LINE Buffetmodell

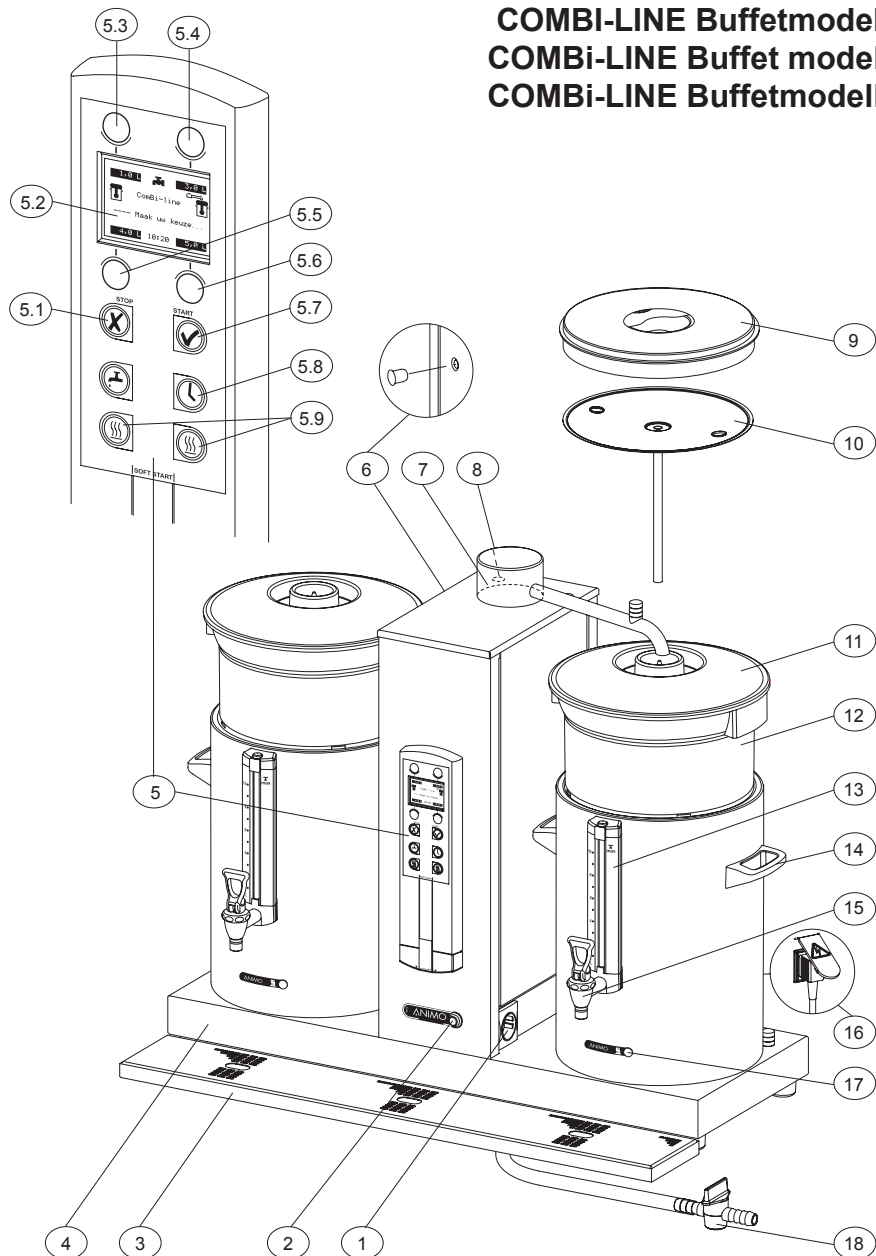


Fig. 1/ Abb. 1

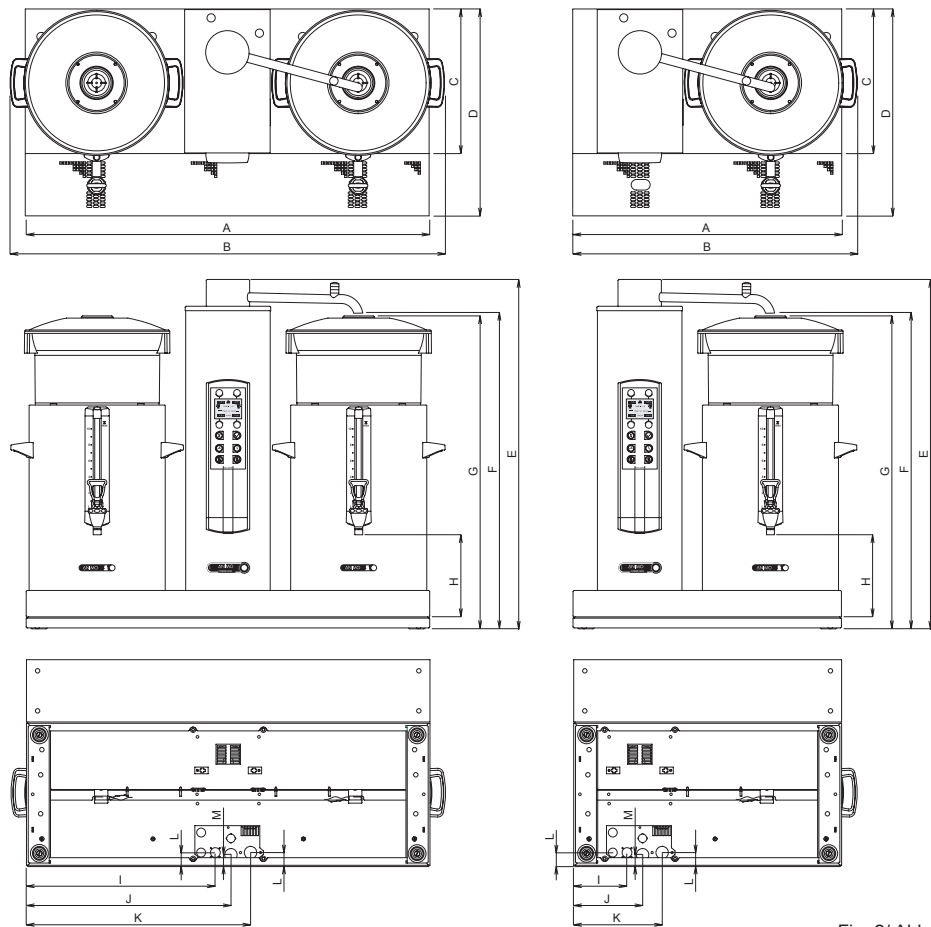


Fig. 2/ Abb. 2

Afmetingen / Dimensions / Maße ComBi-line									
	CB 1x5 L	CB 1x10 L	CB 1x20 L	CB 1x5 R	CB 1x10 R	CB 1x20 R	CB 2x5	CB 2x10	CB 2x20
A =	530	599	653	530	599	653	770	907	1015
B =	554	634	693	554	634	693	818	977	1095
C =	325	325	360	325	325	360	325	325	360
D =	465	465	500	465	465	500	465	465	500
E =	692	784	886	692	784	886	692	784	886
F =	616	707	808	616	707	808	616	707	808
G =	611	702	803	611	702	803	611	702	803
H =	185	185	185	185	185	185	185	185	185
I =	356	425	479	116	116	116	356	425	479
J =	391	459	513	151	151	151	391	459	513
K =	435	504	558	195	195	195	435	504	558
L =	32	32	67	32	32	67	32	32	67
M =	27	27	62	27	27	62	27	27	62

Nederlands 1

English 41

Deutsch 81

Français 121

TABLE DES MATIERES

	Avant propos	122
	Introduction	123
	Instructions de sécurité et précautions à prendre	124
	Dispositifs de sécurité	125
	Les appareils et l'environnement	125
1.	GÉNÉRALITES	126
1.1	Présentation de l'appareil	126
1.1.1	Principaux composants (fig. 1)	126
2.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	127
3.	INSTALLATION	129
3.1	Déballage	129
3.2	Préparatifs de la mise en place	130
3.3	Raccordement de l'eau	130
3.3.1	Traitement de l'eau	130
3.4	Evacuation de l'eau	130
3.5	Raccordement électrique	130
3.6	Pose de l'appareil sur un buffet	131
4.	PREMIÈRE MISE EN SERVICE	132
4.1	Rinçage de la colonne de chauffe	132
4.2	Mise en service du menu Utilisateurs / Premiers réglages du menu Opérateur	132
5.	PREMIÈRE MISE EN SERVICE	133
5.1	Aperçu des touches du panneau de commande	133
5.2	Aperçu des symboles de l'écran	134
5.3	Aperçu des symboles de messages d'erreur	135
6.	UTILISATION QUOTIDIENNE	136
6.1	Préparation du café	137
6.1.1	Préparation du thé	138
6.1.2	Minuterie	139
7.	ENTRETIEN	140
7.1	Nettoyage	140
7.1.1	Nettoyage général	140
7.1.2	Nettoyage quotidien	140
7.1.3	Nettoyage hebdomadaire	141
7.1.4	Nettoyage du robinet	141
7.1.5	Nettoyage de la jauge	142
7.2	Opérations de détartrage périodiques	143
7.2.1	Détartrage du système de production de café	143
8.	PROTECTION THERMIQUE	143
9.	TRANSPORT	143
10.	CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES	144
11.	TABLE DES MATIERES MENU OPÉRATEUR	145

© 2004 Animo®

Tous droits réservés.

Rien dans ce document ne peut être multiplié et/ou publié au moyen d'imprimés, de microfilm, de manière électronique ou quelque autre manière que soit, sans la permission préalable et écrite du fabricant. Ceci vaut également pour les dessins et/ou schémas correspondants.

Animo se réserve le droit de modifier à tout moment les pièces détachées, sans avis préliminaire ou direct au consommateur. Le contenu de ce mode d'emploi peut être modifié également sans préavis.

Ce mode d'emploi s'applique à l'appareil de fabrication standard. Les dommages éventuels qui résultent des spécifications déviant de la fabrication standard de l'appareil commandé par vous n'engagent donc aucunement Animo. N'hésitez pas à contacter le service technique de votre concessionnaire pour toute information concernant la mise au point, les travaux d'entretien ou de réparation non-mentionnés dans ce mode d'emploi.

Ce mode d'emploi a été composé soigneusement, mais le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles dans ce document ni de leurs suites.

Lisez attentivement les instructions dans ce document; elles donnent des informations importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien. Conservez soigneusement ce document pour toute consultation ultérieure.

AVANT-PROPOS

Objectif de ce document

Ce document est le mode d'emploi permettant au personnel qualifié d'installer, de programmer et d'entretenir cette machine en toute sécurité. Il contient des informations pour deux types d'utilisateurs :

- Le **personnel avec des compétences restreintes**, c'est-à-dire les personnes qui utilisent cet appareil quotidiennement et celles qui en assurent l'entretien quotidiennement.
- Le **personnel qualifié et habilité à cet effet**, c'est-à dire : la personne qui est en mesure de modifier les réglages dans le menu Opérateur (accessible par l'intermédiaire d'un code confidentiel), qui exécute l'entretien régulier et qui est en mesure de réparer des pannes mineures.

Tous les chapitres et paragraphes sont numérotés. Sur les feuilles dépliantes se trouvant au début de ce livre ou au niveau des rubriques concernées, vous trouverez différentes figures faisant l'objet d'un renvoi dans le texte.

Pictogrammes et symboles



TUYAU

Indication générale pour: IMPORTANT, ATTENTION ou REMARQUE.



SOYEZ PRUDENT !

Avertissement d'éventuelles dommages à l'appareil, à l'entourage et à l'environnement.



AVERTISSEMENT

Avertissement d'éventuelles dommages corporels ou à l'appareil.



AVERTISSEMENT

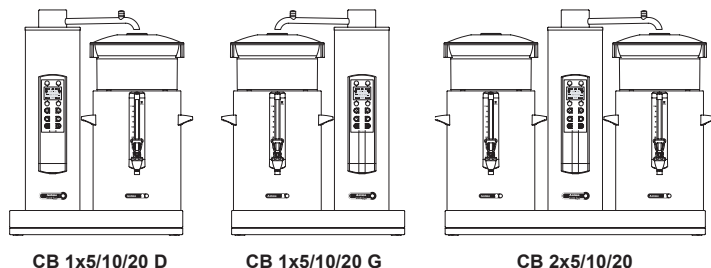
Avertissement de la présence d'une tension dangereuse dans l'appareil.

Introduction

En premier lieu, nous tenons à vous féliciter pour l'achat d'un de nos produits. Nous espérons que son utilisation vous procurera beaucoup de satisfaction.

Modèles

Ce mode d'emploi s'applique aux machines à café suivantes de la série ComBi-line:



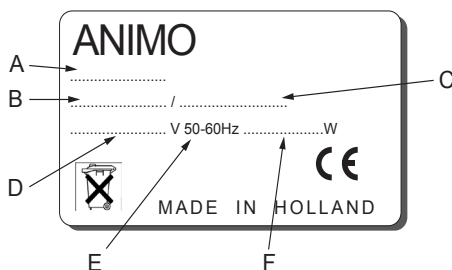
But de l'utilisation

Cet appareil doit être employé uniquement pour faire et distribuer du café et/ou du thé. Toute utilisation à d'autres fins peut s'avérer dangereuse et ne saurait être admise. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant de l'utilisation à d'autres fins que celles mentionnées ci-dessus ou résultant d'une manipulation fautive.

Service et support technique

Pour obtenir des informations qui ne figurent pas dans ce document et qui concernent les réglages spécifiques, l'entretien et les activités de réparation, vous pouvez contacter votre distributeur. Notez au préalable les données suivantes de l'appareil marquées par un #. Vous trouverez ces données sur la plaque signalétique de votre appareil.

- A - Indication du type #
- B - Numéro d'article #
- C - Numéro de machine #
- D - Tension d'alimentation
- E - Fréquence
- F - Puissance



Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables pour cet appareil font partie des conditions générales de vente.

Directives

Cet appareil satisfait à la directive CEM 89/336/CEE, la directive sur la basse tension 73/23/CEE et la directive sur les machines 98/37/CEE.

Instructions de sécurité et signalements des dangers

Cet appareil satisfait aux consignes prescrites en matière de sécurité.

Une utilisation erronée peut entraîner des blessures chez les personnes et peut occasionner des dégâts matériels. Avant la mise en service de cet appareil, les précautions et instructions suivantes en matière de sécurité, doivent être respectées:

Mode d'emploi

Lisez attentivement ce mode d'emploi, avant de mettre en service cet appareil.

Vous l'utiliserez ainsi en toute sécurité et éviterez son endommagement.

Respectez l'ordre des manipulations à effectuer.

Conservez toujours ce mode d'emploi à proximité de l'appareil.

Installation

- Placez l'appareil à hauteur de buffet, sur un support plat et solide et de telle sorte qu'il puisse être branché sur l'arrivée d'eau et le réseau électrique.
- Branchez l'appareil sur une prise murale avec terre.
- Placez l'appareil de façon à éviter tout dommage en cas de fuite.
- Ne basculez jamais l'appareil ; placez-le et transportez-le toujours à la verticale.
- Branchez le raccord de trop-plein de l'appareil sur le conduit d'évacuation.
- Ne placez jamais l'appareil dans un endroit où la température peut descendre au-dessous de 0°C; le système de chauffage contient en effet toujours un peu d'eau.
- Lors de l'installation, respectez toujours les réglementations locales en vigueur et utilisez des matériaux et pièces approuvés.
- En cas de nouveau placement de l'appareil, suivez à nouveau les instructions du chapitre 3-INSTALLATION.
- Branchez l'appareil sur l'arrivée d'eau froide.

Utilisation

- Inspectez l'appareil avant sa mise en service et contrôlez les dommages éventuels.
- Cet appareil ne doit pas être immergé ni aspergé d'eau.
- Ne manipulez jamais les touches avec un objet pointu.
- Tenez les organes de commandes à l'abri de la saleté et des graisses.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, certains éléments deviennent très chauds.
- Ne placez jamais le conteneur au-dessus d'une flamme ou sur une plaque chauffante.
- Avant de transporter les conteneurs, retirez toujours le câble d'alimentation.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de retirer la fiche d'alimentation de la prise murale et de fermer le robinet d'eau.

Entretien et dépannage

- Respectez les intervalles de détartrage indiqués par le symbole indicateur d'entartrage.
- Un manque d'entretien insuffisant du système de chauffage peut entraîner des frais de réparation élevés et l'annulation de la garantie.
- Lors du détartrage, respectez toujours le mode d'emploi du produit détartrant utilisé.
- Lors des opérations d'entretien, restez à proximité de l'appareil.
- Lors du détartrage, il est conseillé de porter des lunettes de sécurité et des gants de protection.
- Lavez méticuleusement vos mains après le détartrage.
- Faites effectuer toutes les réparations par un technicien qualifié et habilité à cet effet.
- En cas de défaut et lors d'opérations (nettoyage) nécessitant l'ouverture de l'appareil, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant

Si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages éventuels résultant de ce non-respect.

Dispositifs de sécurité

Cet appareil est muni des dispositifs de sécurité suivants:

Commutateur marche/arrêt (fig.1-2)

Le commutateur marche/arrêt permet de mettre l'appareil sous et hors tension. Toutefois après la mise hors tension, l'appareil peut rester encore sous tension ! Par conséquent, retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant, pour que l'appareil soit entièrement hors tension.

Touche Stop (fig.1-5.1)

La touche Stop se trouvant sur le panneau de commande, permet d'interrompre le processus de production, à n'importe quel moment.

Détection de bras pivotant et de conteneur

Cet appareil est équipé d'un système de protection grâce auquel le démarrage du processus de production n'est possible que si le bras pivotant et le conteneur se trouvent à la bonne position. Si le bras pivotant et/ou le conteneur sont retirés de cette position lors du processus de production, le processus s'interrompt, un symbole de bras pivotant et/ou de conteneur apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit (2x court). Une fois rétablie la bonne position, le processus de production doit être repris en appuyant sur la touche Start.

Protection thermique

Cet appareil est muni d'un système de protection contre la chauffe à sec. Cette protection se déclenche en cas de surchauffe de l'élément chauffant, du fait d'un dysfonctionnement. Une fois la panne réparée, le dispositif peut être réenclenché à l'extérieur de l'appareil. L'absence de détartrage du système de chauffage constitue la cause la plus fréquente du déclenchement du dispositif de protection.

Affichage d'avertissements

Une panne technique est indiquée sur l'écran au moyen de l'affichage d'un code d'erreur. Ce code permet de localiser et de résoudre le problème concerné. Dans un tel cas, consultez le chapitre 13-DÉPANNAGE.

Les appareils et l'environnement

Le matériau d'emballage

Afin d'éviter l'endommagement de votre nouvel achat, la machine est soigneusement emballée.

L'emballage n'est pas nocif pour l'environnement et se compose essentiellement des matériaux suivants:

- carton ondulé.
- éléments de remplissage en mousse de polyuréthane >PUR< recouverte d'un film de polyéthylène >PE-HD<.

Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre commune pour savoir où déposer ces matériaux.

Remplacement de l'appareil

Aucun appareil n'a une vie éternelle. Lorsque vous souhaitez remplacer l'appareil, celui-ci est généralement repris par votre distributeur, après concertation. Si ce n'est pas le cas, renseignez vous auprès de la mairie de votre commune sur les possibilités de recyclage des matériaux. Tous les composants en plastique sont codés d'une manière normalisée. Les pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil, telles les plaques à circuits imprimées et les pièces correspondantes, constituent des déchets électriques et électroniques. Le revêtement métallique est fabriqué en acier inoxydable et peut être entièrement démonté.

1. GÉNÉRALITES

Le Combi-line 5 - 20 est un système de production de café professionnel, muni d'un chauffage direct. L'utilisation du système d'eau chaude est très simple. Par l'intermédiaire d'un panneau de commande clair à affichage graphique, l'utilisateur a le choix entre un certain nombre de quantités de préparation préréglées. De plus, le panneau affiche des informations concernant l'état de l'appareil. Par l'intermédiaire d'un code confidentiel, l'opérateur peut accéder aux réglages correspondant à ses besoins et souhaits spécifiques en matière de quantité de préparation, etc. En outre, l'opérateur a la possibilité de lire les positions du compteur et d'activer un programme de détartrage.

1.1 Présentation de l'appareil

Sur la page dépliante située au début de ce mode d'emploi, sont indiquées les principales pièces de cet appareil. Gardez la page dépliante ouverte, lors de la lecture de ce mode d'emploi.

1.1.1 Principaux composants (fig. 1)

1. Prise G/D de chauffage de conteneur
2. Commutateur MARCHE/ARRET du système de production de café
3. Rampe égouttoir
4. Socle
5. Panneau de commande
 - 5.1 Touche STOP / touche d'annulation
 - 5.2 Affichage avec éclairage
 - 5.3 Touche de sélection de quantité 1
 - 5.4 Touche de sélection de quantité 2
 - 5.5 Touche de sélection de quantité 3
 - 5.6 Touche de sélection de quantité 4
 - 5.7 Touche START / touche de validation
 - 5.8 Touches d'activation de la minuterie
 - 5.9 Touche marche/arrêt du chauffage de conteneur gauche/droit
6. Protection de la colonne de chauffe
7. Bras pivotant
8. Ouverture de remplissage du détartrant du système de production de café
9. Couvercle isotherme
10. Mélangeur - couvercle anti-éclaboussures
11. Couvercle de distribution d'eau
12. Porte-filtre
13. Jauge avec protection
14. Poignée
15. Robinet
16. Prise d'alimentation de l'appareil avec protection anti-éclaboussures
17. Voyant de contrôle
18. Tuyau de vidange du système de production de café

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	CB 5	CB 10	CB 20
Numéro d'article 2 x ..	10600	10640	10680
Numéro d'article 1 x .. G	10645	10645	10685
Numéro d'article 1 x .. D	10610	10650	10690

Capacité du système de percolation

Temps de préparation (volume d'eau)	env. 10 min./5 litres	env. 10 min./10 litres	env. 14 min./20 litres
Capacité horaire (volume d'eau)	30 litres	60 litres	90 litres
Réserve de café 2 x ..	10 litres	20 litres	40 litres
Réserve de café 1 x .. G/D	5 litres	10 litres	20 litres
Filtre papier	Ø101/317	Ø152/457	Ø203/533

Conteneurs

Modèle	CN5e	CN10e	CN20e
Capacité	5 litres	10 litres	20 litres
Contenance maximale	5,5 litres	11 litres	22 litres
Raccordement électrique	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V
Fréquence	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Puissance consommée	35W	70W	70W

Système électrique

Raccordement électrique	1N~ 220-240V	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Fréquence	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Puissance consommée	3200W	6200W	9200W

Dimensions et poids conteneur/filtre(s) compris

Dimensions	Voir dépliant fig. 2	Voir dépliant fig. 2	Voir dépliant fig. 2
2 x ..			
Poids à vide	30 kg	39 kg	50 kg
Poids plein	40 kg	59 kg	90 kg
Dim. de transport (LxIxh)	865x495x745 mm	995x495x845 mm	1120x520x1080 mm
Poids de transport	43 kg	54 kg	67 kg
1 x .. G/D			
Poids à vide	24 kg	27 kg	34 kg
Poids plein	29 kg	37 kg	54 kg
Dim. de transport (LxIxh)	865x495x745 mm	995x495x845 mm	1120x520x1080 mm
Poids de transport	35 kg	42 kg	50 kg

Système d'eau

Dureté de l'eau	min. 5°dH (min. 9°fH, 0,9 mmol/l)
Conductivité de l'eau	≥ 15 µ Siemens/cm
Branchement d'eau	filetage gaz extérieur 3/4"
Pression minimale de l'eau	0,02 MPa (0,2 bar)
Pression maximale de l'eau	1 MPa (10 bar)
Pression du courant	5 l. / min.
Branchement de trop-plein	tuyau Ø 25 mm

Sous réserve de modifications techniques

Conditions ambiantes

Ne placez jamais l'appareil dans un endroit où la température peut descendre au-dessous de 0°C ; le système de chauffage contient en effet toujours un peu d'eau. Le fonctionnement de cet appareil est garanti jusqu'à une température ambiante de 40°C.

Produits d'entretien recommandés

Détartrant: Détartrant Animo

Produit nettoyant: Nettoyant marc de café Animo

Pour la commande de ces produits d'entretien, reportez-vous au chapitre 10.

Café et filtres recommandés

Le meilleur résultat est obtenu en utilisant du café moulu standard. Après sélection de la quantité de préparation souhaitée, un conseil de dosage de café apparaît à l'écran, indiquant la quantité de café devant être dosé dans le filtre. La quantité conseillée peut être réglée selon votre souhait, par l'intermédiaire du menu Opérateur ; reportez-vous au chapitre 12.4.8

Utilisez uniquement le papier filtre Animo fourni ou un papier filtre de même dimension et de même qualité. Pour la commande des articles consommables, reportez-vous au chapitre 10.

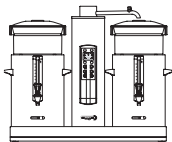
3. INSTALLATION

Cet appareil doit impérativement être installé et raccordé par un technicien de maintenance qualifié.
Lors de l'installation, les éléments suivants doivent être respectés:

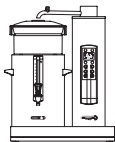
- uniquement adapté pour une utilisation en intérieur
- non adapté pour une utilisation dans des locaux humides
- non adapté pour des locaux présentant un danger d'explosion

3.1 Déballage

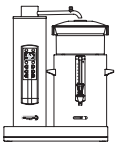
Afin d'éviter l'endommagement de votre nouvel achat, l'appareil a été soigneusement emballé.
Vous devez ôter l'emballage avec précaution, sans utiliser d'objets pointus. L'appareil (colonne) est monté et livré sur un socle, suivant les modèles ci-dessous. Vérifiez si l'appareil est complet.



CB 2x_



CB 1x_G



CB 1x_D

Modèle

- 1 bras pivotant
- 1 rampe égouttoir
- Carton avec porte-filtre complet:
 - 1 porte-filtre en plastique
 - 1 couvercle de distribution d'eau
 - 1 paquet de papiers filtre environ 25 unités
- Carton avec conteneur complet:
 - 1 conteneur
 - 1 couvercle isotherme
 - 1 mélangeur / couvercle anti-éclaboussures
 - 1 goupillon pour jauge
 - 1 feuille d'autocollants café/thé
 - 1 câble d'alimentation de 1,5 m

1

1

2

2

1

1

1

1

1

1

1

1

Accessoires:

- 1 tuyau de raccordement de 1,5 m
- 1 entonnoir de détartrage
- 1 sachet de nettoyant de marc de café
- 1 sachet de détartrant
- 1 mode d'emploi
- 1 jeu de plots de centrage (2x)
- 1 cordons d'alimentation 0,6m`

1

1

1

1

1

2

2

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

Si des pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre distributeur.

AVERTISSEMENT

- Il reste toujours de l'eau dans le système de chauffe, ne jamais mettre l'appareil dans une pièce où la température peut descendre en dessous de 0°C.
-

3.2 Préparatifs de la mise en place

- Placez l'appareil à hauteur de buffet et sur un support solide et plat, capable de supporter le poids de l'appareil (plein).
- Placez l'appareil à l'horizontale et de façon à éviter tout dommage en cas de fuite.
- Placez l'appareil de sorte que les ouvertures de remplissage de détartrant restent accessibles au sommet de la colonne.
- Le conduit d'alimentation d'eau (tuyau de 15 mm G3/4"), une évacuation pour le raccordement de trop-plein (tuyau de 25 mm) et le raccordement électrique, doivent se trouver au maximum à 50 cm de l'installation.
- Ces préparatifs techniques en vue de l'installation doivent être exécutés sous la responsabilité de l'utilisateur par des installateurs agréés, suivant les réglementations générales et locales en vigueur.
- Le technicien de maintenance est autorisé uniquement à effectuer les branchements de l'appareil.

3.3 Raccordement de l'eau

A l'aide d'un tuyau de raccordement d'eau, branchez l'appareil sur un robinet facilement accessible, qui peut être rapidement fermé en cas de problème. La pression minimale ne doit pas être inférieure à 0,2 bar (pour une pression d'écoulement de 5 l/min.).

Attention! L'appareil doit être branché uniquement sur un raccordement d'eau froide.

3.3.1 Traitement de l'eau

Nous vous conseillons fortement d'utiliser un adoucisseur d'eau et/ou un filtre à eau, si l'eau du robinet est trop chlorée ou trop dure (> 8°dH). Ceci permet d'augmenter la qualité du café et d'éviter un détartrage de l'appareil trop fréquent.

3.4 Evacuation de l'eau

Le conduit de trop-plein de l'appareil doit être branché en connexion ouverte sur l'évacuation (siphon), afin que l'eau en excédent puisse être évacuée en cas de panne ou d'opérations de maintenance.

3.5 Raccordement électrique

AVERTISSEMENT

- La tension d'alimentation et la fréquence peuvent varier selon le pays. Vérifiez si l'appareil est adapté pour un branchement sur le réseau électrique local. Vérifiez si les données de la plaque signalétique correspondent.
-

La prise murale avec terre et le groupe muni d'un interrupteur principal font partie de l'installation électrique. Ce groupe ne doit pas alimenter d'autres machines puissantes susceptibles de provoquer des variations de tension au moment de leur mise sous tension. Un appareil fonctionnant avec un courant fort (3 phases) est livré sans prise en sortie d'usine. Lors de l'installation, l'appareil doit être équipé d'une prise électrique adaptée, suivant les conseils de l'installateur.

- (fig. 3) 3N~ 400V (câble à 5 conducteurs).
- (fig. 4) 3~ 230V (câble à 4 conducteurs).
- (fig. 5) 1N~ 230V (câble à 3 conducteurs).

Respectez les instructions suivantes lorsque vous montez une nouvelle prise:

1. Le fil de couleur vert/jaune (" TERRE ") doit être relié à la pince marquée avec la lettre " E ", le symbole de " terre " ($\perp$) ou de couleur verte ou vert/jaune.
2. Le fil de couleur bleue (" NEUTRE ") doit être relié à la pince marquée de la lettre " N " ou de couleur noire.
3. Les fils de couleur marron et noire (" PHASE ") doivent être reliés aux pinces marquées avec les lettres " L1, L2 et L3 " ou de couleur rouge.

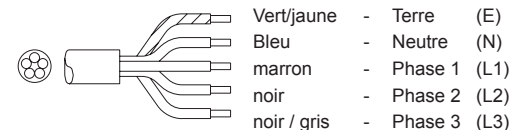


fig. 3

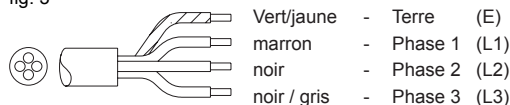


fig. 4



fig. 5

3.6 Pose de l'appareil sur un buffet

1. Placez l'appareil à hauteur de buffet et sur un support solide et plat.
2. La tension du réseau doit correspondre aux spécifications mentionnées sur la plaque signalétique.
3. Déterminez la position que doit occuper l'appareil sur le buffet.
4. Le cas échéant, effectuez des passages dans le buffet pour l'électricité, l'eau et l'évacuation (reportez-vous aux cotes fig. 2).
5. Montez sur le socle les plots de centrage accompagnant l'appareil.
6. Raccordez l'électricité, l'arrivée d'eau et le conduit de trop-plein.
7. Placez l'égouttoir devant l'appareil.
8. Placez les conteneurs contre les plots de centrage, placez les mélangeurs dans les conteneurs et placez dessus l'unité de filtrage.
9. Raccordez le(s) conteneur(s) à l'aide du cordon d'alimentation court (60 cm) et branchez la fiche du réseau dans la prise correspondante de la colonne.
10. Placez le bras pivotant et vissez-le au-dessus d'un des filtres



Le fournisseur décline toute responsabilité en cas de non-conformité aux instructions d'installation.

4. PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Avant de procéder à la mise en service du nouvel appareil, les opérations du chapitre 3 doivent être exécutées. Cet appareil doit être utilisé uniquement en combinaison avec les conteneurs et les porte-filtre fournis.

- Lors de la première mise en service, l'appareil fonctionne suivant les réglages d'usine standard. Les différents réglages peuvent ensuite être modifiés par un personnel qualifié, habilité à cet effet. Reportez-vous au chapitre 11-DU MENU OPÉRATEUR.
- Ce chapitre décrit le rinçage du système de café et du système d'eau chaude:
 - lorsque l'appareil est mis en service pour la première fois.
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant plus d'1 semaine, par exemple après une période de vacances.

4.1 Rinçage de la colonne de chauffe

1. Ouvrez le robinet d'eau et vérifiez l'absence de fuite au niveau des raccords.
2. Branchez les cordons d'alimentation avec la prise de l'appareil derrière le conteneur (fig. 1-16) et la fiche dans la prise de la colonne (fig. 1-1).
3. Vérifiez si les conteneurs et les filtres sont bien placés (la production n'est pas encore démarrée) et positionnez le bras pivotant au-dessus du centre du filtre.
4. Mettez l'appareil sous tension en plaçant le commutateur MARCHE/ARRET (fig. 1-1) en position I: l'écran (fig. 1-5.2) s'allume et un signal sonore retentit. L'écran affiche ensuite les options par défaut.
5. Appuyez sur la touche de sélection 2 (fig. 1-5.4) et validez votre choix en appuyant sur la touche START (fig. 1-5.7). Le chauffe-eau se remplit et le processus de production débute. Le texte suivant apparaît sur l'écran: **Processing (Production)**. A l'aide de la touche STOP (fig. 1-5.1), le processus de production peut être interrompu à tout moment. Dès que l'alimentation en eau chaude par le bras pivotant s'arrête, un signal sonore retentit (1x court). Le texte suivant apparaît sur l'écran: **Leaking out (Egouttage)**. Le délai de goutte-à-goutte est réglé par défaut sur environ 5 minutes et la fin de ce délai est indiquée par un signal sonore (3x court).
6. Videz le conteneur en ouvrant le robinet de puisage (fig. 1-15).
7. Positionnez le bras pivotant au-dessus de l'autre filtre et répétez les étapes ci-dessus, si le modèle est équipé de deux conteneurs.
8. Après le vidage du conteneur, l'appareil est prêt à l'emploi.

4.2 Mise en service du menu Utilisateurs / Premiers réglages du menu Opérateur

Immédiatement après la mise en service, les données suivantes doivent être définies dans le menu Opérateur.

Attention : La langue est définie en Anglais en usine.

Reportez-vous au chapitre 11, pour obtenir un accès au menu Opérateur.

System settings (Réglages du système) (menu 2)

- | | | |
|-----|-------------------|-------------|
| 2.0 | Language (Langue) | voir 12.3.1 |
| 2.1 | Heure | voir 12.3.2 |
| 2.2 | Date | voir 12.3.3 |

Réglages du café (menu 3)

- | | | |
|------|---|-------------|
| 3.9 | Indicateur d'entartrage / détartrage café | voir 12.4.7 |
| 3.10 | Dosage du café | voir 12.4.8 |

Vous pourrez consulter ultérieurement les autres options de réglage du menu Opérateur.

A présent, l'appareil est prêt à l'emploi.

5. PANNEAU DE COMMANDE

5.1 Aperçu des touches du panneau de commande

AVERTISSEMENT !

- Ne jamais toucher les touches avec un objet pointu.
- Tenir l'appareil à l'abri de graisses et d'impuretés.

Le panneau de commande comprend un certain nombre de touches programmables (SOFT) et un affichage graphique. Outre leurs fonctions de base, les touches de sélection et les touches Start et Stop possèdent une autre fonction une fois que le menu Opérateur est activé à l'aide d'un code confidentiel.

Touches de sélection (4x)

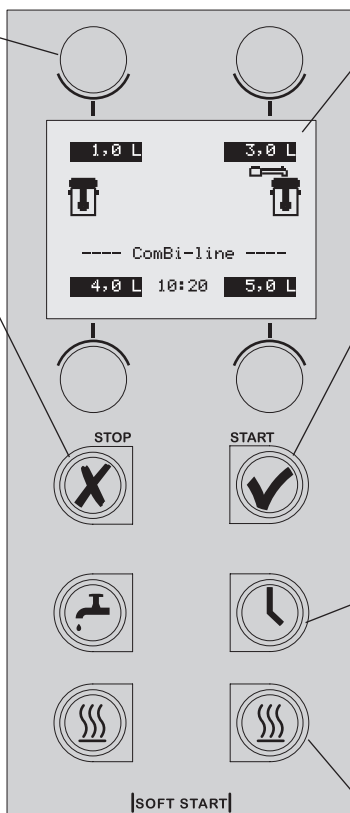
Les touches de sélection sont utilisées pour choisir la quantité de préparation standard. La quantité choisie est validée par l'intermédiaire de l'écran et peut être augmentée ou diminuée selon votre souhait, à l'aide des mêmes touches de sélection.

Touches Stop

Utilisez la touche Stop pour annuler un choix effectué ou pour arrêter (en urgence) le processus de production. En cas d'arrêt d'urgence, le processus est perdu et doit être à nouveau exécuté. Cette touche est également utilisée comme touche d'annulation lorsque le menu Opérateur est activé.

Commutateur Marche/Arrêt

Ce commutateur permet d'activer (I) ou de désactiver (O) le système de production de café.



Ecran

L'écran informe l'utilisateur sur l'état des principales fonctions de l'appareil. Le paragraphe 5.2 suivant vous informe sur les différents pictogrammes et textes et leur signification.

Touche Start

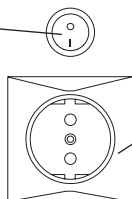
Utilisez la touche Start pour démarrer le processus de production de café. Choisissez au préalable une quantité de préparation avec une des touches de sélection. Cette touche est également utilisée comme touche de validation si le menu Opérateur est activé.

Touche de minuterie

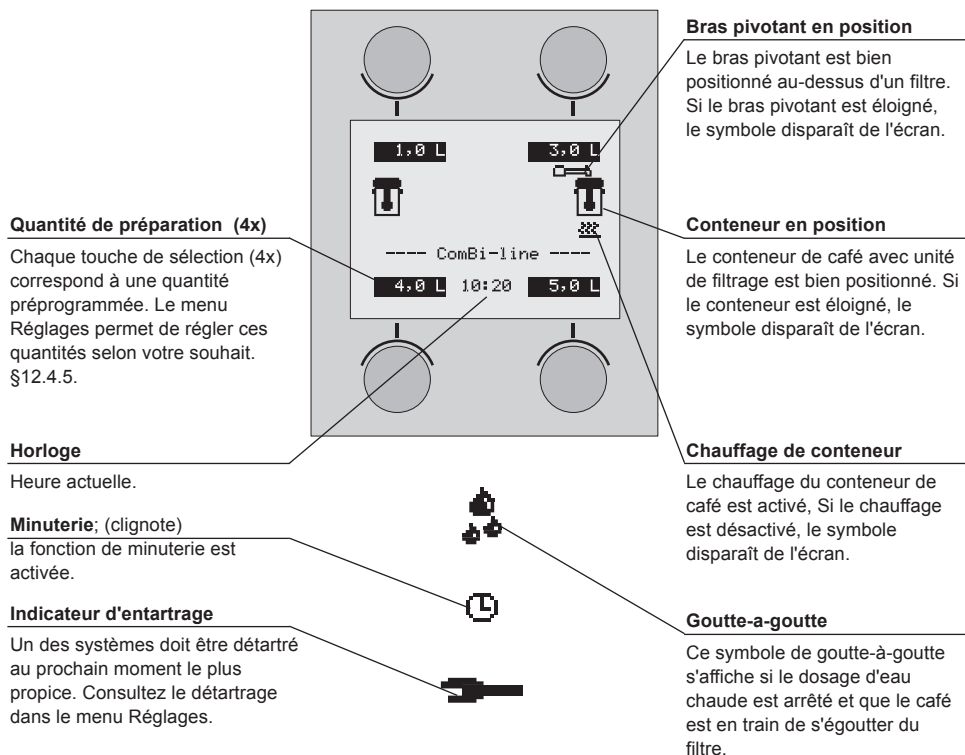
Utilisez la touche de minuterie pour programmer le démarrage du processus de production chaude (par exemple le lendemain matin). §6.1.2

Touches de chauffage de conteneur (2x)

Utilisez la touche de chauffage de conteneur pour activer/désactiver les **prises** qui se trouvent sur le côté de la colonne. ATTENTION : utilisez les prises uniquement pour le chauffage de conteneur. Ne branchez aucun autre appareil électrique. (Charge maximale : 100 W).



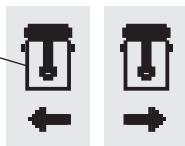
5.2 Aperçu des symboles de l'écran



5.3 Aperçu des symboles de messages d'erreur

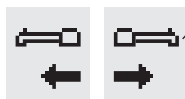
Erreur de position du conteneur

Ce symbole apparaît à l'écran si le conteneur est déplacé lors du processus de production. La flèche permet d'indiquer de quel côté se situe le problème.



Erreur de position de bras pivotant

Ce symbole apparaît sur l'écran si le bras pivotant se retrouve hors position lors d'un processus de production. La flèche permet d'indiquer de quel côté se situe le problème.



Bras pivotant non placé

Ce symbole apparaît sur l'écran si un processus de percolation est démarré et qu'aucun bras pivotant n'est (encore) placé au-dessus de l'unité de filtrage. La flèche permet d'indiquer de quel côté se situe le problème.



Appuyer sur start

Ce symbole apparaît une fois qu'une erreur de bras pivotant et/ou de conteneur est supprimée. Pour votre propre sécurité, vous devez toujours appuyer à nouveau sur la touche START. Si vous réagissez dans les 10 minutes suivant l'apparition de ce message, le processus redémarre et est achevé.



Si vous appuyez après 10 minutes sur la touche Start, une croix apparaît avec une horloge clignotante, indiquant que le processus ne peut pas reprendre et est considéré comme perdu.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

Ce chapitre décrit l'utilisation quotidienne de l'appareil par un **personnel avec des compétences restreintes**. Lors de la première mise en service, l'appareil fonctionne suivant les réglages d'usine standard. Les différents réglages peuvent ensuite être modifiés par un **personnel qualifié, habilité à cet effet**. Voir à cet effet le chapitre 11 du menu Opérateur.

AVERTISSEMENT

- Inspectez l'appareil avant sa mise en service et contrôlez les dommages éventuels.
- Cet appareil ne doit pas être immergé ni aspergé d'eau.
- Ne manipulez jamais les touches avec un objet pointu.
- Tenez les organes de commandes à l'abri de la saleté et des graisses.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, certains éléments deviennent très chauds.
- Ne placez jamais le conteneur au-dessus d'une flamme ou sur une plaque chauffante.
- Avant de transporter les conteneurs, retirez toujours le câble d'alimentation.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, il est conseillé de retirer la fiche d'alimentation de la prise murale et de fermer le robinet d'eau.

Préparatifs

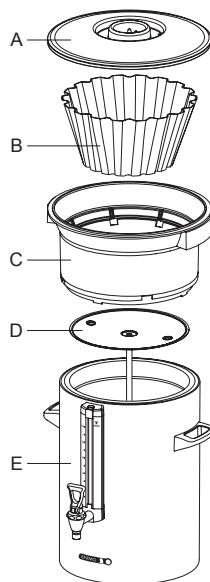
- Branchez le cordon d'alimentation avec la prise de l'appareil derrière le conteneur (fig. 1-16) et la fiche dans la prise de la colonne (fig. 1-1).
- L'intérieur doit être propre.
- Placez le mélangeur dans le conteneur. Le mélangeur permet de maintenir une qualité constante du café, rendant inutile la nécessité de transvaser le café (opération s'accompagnant d'une perte de temps, de température et d'arôme). La température du café est maintenue entre 80° et 85°C. La durée de conservation du café dépend du mélange et se situe en général entre 1 heure et 1 heure et demie.

Règles de base pour la préparation du café.

- Utilisez une mouture standard.
- Maintenez la propreté du conteneur, du porte-filtre et du mélangeur.
- Conseil: conservez toujours le papier filtre dans son emballage d'origine ! Le papier conserve ainsi sa forme (en corbeille) originale. Ceci permet d'éviter que le papier ne s'affaisse et ne passe plus dans le filtre.

figure 6

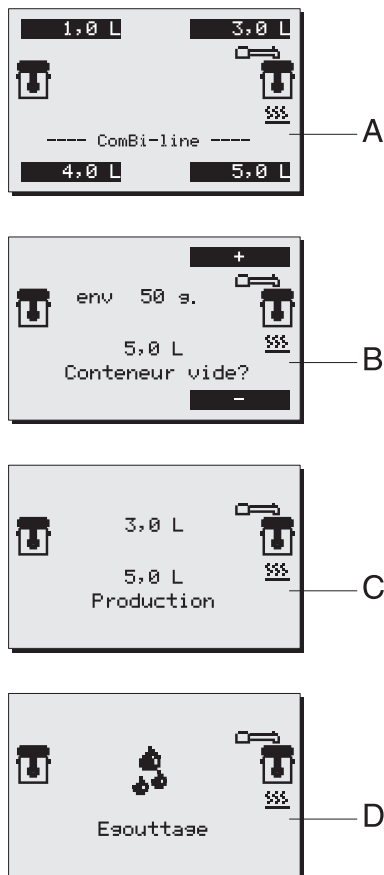
- A - Couvercle du filtre
- B - Filtre papier
- C - Filtre
- D - Mélangeur
- E - Couvercle isotherme
- F - Conteneur



Conteneur + accessoires pour café Fig. 6

6.1 Préparation du café

1. Mettez l'appareil sous tension en plaçant le commutateur MARCHE/ARRET (fig. 1-2) en position I; l'écran s'allume et un signal sonore retentit. L'écran affiche ensuite les quantités de préparation par défaut (fig. 7A).
2. Effectuez votre choix parmi les quatre quantités de préparation.
3. L'écran affiche (fig. 7B) la quantité sélectionnée, y compris le dosage de café conseillé. Conseil: si vous n'êtes pas satisfait de la quantité sélectionnée, vous pouvez encore augmenter/diminuer celle-ci, à l'aide des touches + ou -. Le dosage de café conseillé se modifie en conséquence.
4. Placez un papier filtre dans le filtre et remplissez-le avec la quantité de café conseillée (mouture standard). Répartissez le café de manière égale dans le filtre et placez le couvercle du filtre.
5. Placez le filtre sur le conteneur et positionnez le bras pivotant au-dessus du centre du filtre.
6. Appuyez sur la touche START (fig. 1-5.7) pour démarrer le processus de production. L'écran affiche (fig. 7C) le texte: **Production**. Le chauffage du conteneur se déclenche automatiquement ; le chauffage peut être désactivé manuellement (fig. 1-5.9) si le conteneur est vide. Durant la préparation du café, l'écran affiche la quantité de préparation sélectionnée (fig. 7C bas) et la quantité d'eau déjà dosée (fig. 7C haut).
7. Dès que l'alimentation en eau chaude par le bras pivotant s'arrête, un signal sonore retentit (1x court). L'écran affiche (fig. 7D) le texte: **Egouttage**. Le délai de goutte-à-goutte est réglé par défaut sur environ 5 minutes et la fin de ce délai est indiquée par un signal sonore (3x court).
8. Retirez le porte-filtre dès la fin de l'écoulement goutte-à-goutte et placez immédiatement le couvercle sur le conteneur.
9. Nettoyez le filtre.



Préparation du café

Fig. 7

Après la production, placez une tasse sous le robinet et tirez sur la manette pour doser une tasse.

Conseil:

- Si le bras pivotant et/ou le conteneur sont retirés de cette position avant et/ou lors du processus de production, le processus s'interrompt, un symbole de bras pivotant et/ou de conteneur apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit (2x court). Une fois la bonne position rétablie, le processus de production doit être repris en appuyant sur la touche Start. Voir 5.3 Aperçu des symboles de messages d'erreur.
- A l'aide de la touche STOP, le processus peut être interrompu à tout moment. Le processus doit alors être considéré comme perdu.
- Préparez un éventuel processus suivant en préparant le deuxième filtre. Dès que l'alimentation en eau chaude par le bras pivotant s'arrête, vous pouvez positionner le bras au-dessus de l'autre filtre et démarrer à nouveau le processus de production. Le signal de goutte-à-goutte du 1er conteneur est alors perdu.

6.1.1 Préparation du thé

Pour la préparation du thé, procédez de la même manière que pour la préparation du café.

Toutefois, utilisez un filtre à thé et un tube de remplissage (non fournis) au lieu d'un ensemble filtre pour café.

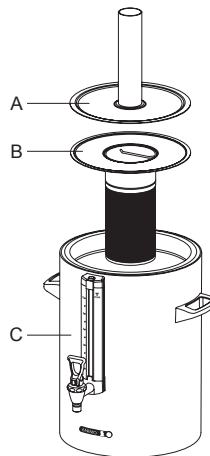
1. Mettez le thé en vrac ou en sachet dans le filtre à thé, environ 6 grammes par litre.
2. Placez le disque de filtre à thé (fig. 8B) dans le conteneur et accrochez le filtre dans le disque.
3. Placez le tube de remplissage (fig. 8A) sur le filtre à thé. Positionnez le bras pivotant au-dessus du tube de remplissage.
4. Sélectionnez le volume de préparation et démarrez le processus.
5. A la fin du processus et une fois le thé infusé, retirez le tube de remplissage et le filtre à thé. ATTENTION ! Ces pièces sont chaudes.
6. Placez immédiatement le couvercle sur le conteneur.
7. Nettoyez le filtre à thé.

Conseil:

- Le délai d'infusion optimal du filtre à thé est de 4 minutes minimum et de 15 minutes maximum. Au delà, le goût du thé se dégrade.

Figure 8

- A - Tube de remplissage
B - Filtre à thé avec disque
C - Conteneur avec couvercle



Conteneur + accessoires pour le thé Fig. 8

6.1.2 Minuterie

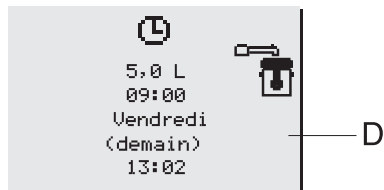
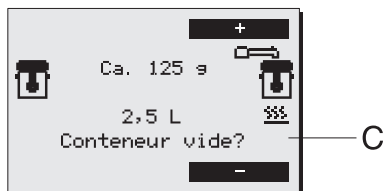
L'appareil dispose d'une minuterie intégrée.

Ceci vous permet de démarrer la production du café au moment de votre choix.

1. Appuyez sur la touche Minuterie (fig. 1-5.8).
2. A l'aide des touches de sélection gauche et droite (fig. 9A) réglez l'heure de départ (jour/heures/minutes) et validez votre réglage avec la touche Start ✓. Conseil: le réglage des jours se décale automatiquement d'1 jour lorsque le réglage des heures dépasse 24:00. Validez votre choix avec la touche Start ✓.
3. Sélectionnez la quantité de préparation souhaitée (fig. 9B) et validez votre choix à l'aide de la touche Start ✓. La fig. 9C apparaît à l'écran.
4. Placez un papier filtre dans le filtre et remplissez-le avec la quantité (fig. 9C) de café conseillée sur l'écran (mouture standard). Répartissez le café de manière égale dans le filtre et placez le couvercle du filtre. Placez ensuite le filtre sur le conteneur et positionnez le bras pivotant au-dessus du centre du filtre. Conseil: vérifiez si le conteneur est vide. Validez votre choix avec la touche Start ✓.
5. Détails de l'affichage de l'écran (fig. 9D): symbole d'horloge (clignote) : la minuterie est activée. La quantité de préparation, l'heure et le jour de départ sont affichés. Symbole de bras pivotant/conteneur : le système de percolation est prêt à démarrer.
6. A partir de maintenant, l'appareil ne doit pas être éteint!

Conseil

- La fonction de minuterie peut être interrompue uniquement en appuyant sur la touche Stop ✕.
- Le chauffage du conteneur s'active automatiquement (préchauffage) 5 minutes avant le déclenchement de la minuterie.
- Durant la période d'activation de la fonction Minuterie, le système de production de café sont désactivés. Le chauffage de conteneur peut être utilisé normalement, pour maintenir au chaud du café à gauche par exemple, alors qu'un processus de production de café est préprogrammé à droite.
- La minuterie peut être programmée au maximum 6 jours à l'avance. Vous pouvez ainsi facilement programmer avant un long week-end.
- Le bras pivotant et le système de protection du conteneur restent actifs. Si par exemple le bras pivotant est placé hors de sa position, ceci est détecté automatiquement et un symbole d'avertissement apparaît sur l'écran, suivi d'un signal sonore (2x court). Une fois que le bras pivotant est replacé à la bonne position, la minuterie est réactivée.



Affichage d'horloge

Fig. 9

7. ENTRETIEN

Le chapitre 7.1 décrit les opérations quotidiennes d'entretien de l'appareil qui peuvent être effectuées **par un personnel avec des compétences restreintes**.

Le chapitre 7.2 décrit les opérations périodiques de détartrage de l'appareil qui peuvent être effectuées uniquement **par un personnel qualifié et habilité à cet effet**.

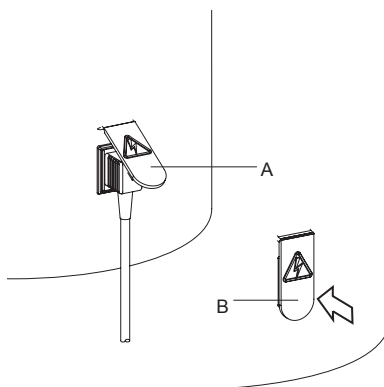
7.1 Nettoyage

AVERTISSEMENT

- Lors des opérations d'entretien, restez à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé ni aspergé d'eau (type Conteneur Cne).
- En cas de réparation ou pour des opérations de nettoyage, retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Lors des opérations de nettoyage, respectez toujours le mode d'emploi du produit nettoyant utilisé.
- Lors des opérations de nettoyage, il est conseillé de porter des lunettes de sécurité et des gants de protection.

7.1.1 Nettoyage général

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide, éventuellement avec un produit nettoyant doux (non agressif). N'utilisez pas d'abrasifs, en raison du risque d'éraflures et de tâches.
- Lors des opérations de nettoyage, retirez toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant et fermez celle-ci avec la protection anti-éclaboussures (fig. 10B). Une protection anti-éclaboussures ouverte (fig. 10A) protège le raccordement de la fiche contre l'humidité s'écoulant par le dessus. Une protection anti-éclaboussures fermée protège la prise de courant contre la saleté et l'humidité.
- Attention! Ne nettoyez jamais le conteneur du type CNE (version électrique) dans un lave-vaisselle ou un évier.
- Le conteneur de type Cni (version isolée) peut être nettoyé dans un lave-vaisselle ou un évier, du fait de sa construction fermée (IP 65).
- Laissez ouvert un conteneur non utilisé (sans filtre ni mélangeur). Placez le couvercle en travers sur le conteneur, afin d'éviter une odeur de renfermé.
- Laissez toujours un reste d'eau propre (2 tasses) dans le conteneur. Vous évitez ainsi que le café attache au fond et que les caoutchoucs de fermeture sèchent



Protection anti-éclaboussures

Fig. 10

7.1.2 Nettoyage quotidien

- Après utilisation, rincez soigneusement l'intérieur du conteneur avec de l'eau chaude ; nettoyez-le si nécessaire avec du solvant de dépôt de café Animo. Videz le contenu avec le robinet.
- Le filtre, le couvercle de distribution d'eau, le mélangeur et la rampe égouttoir peuvent être lavés et rincés normalement. Le filtre et le couvercle de distribution d'eau peuvent également être nettoyés dans le lave-vaisselle.
- Malgré le nettoyage quotidien, il se peut qu'un dépôt de café se forme sur la paroi intérieure et la jauge de niveau; pour effacer ces traces, reportez-vous à ? Nettoyage périodique.

7.1.3 Nettoyage hebdomadaire

Un sachet de nettoyant de marc de café est fourni avec l'appareil. Son utilisation est simple.

Elimination du marc de café dans le conteneur

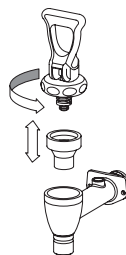
1. Remplissez le conteneur à moitié avec de l'eau chaude et versez le sachet de nettoyant.
2. Laissez agir le mélange entre 15 et 30 minutes, puis videz le conteneur.
3. Rincez ensuite le conteneur abondamment plusieurs fois, avec de l'eau chaude.

Elimination du marc de café sur les différents accessoires

1. Prenez un bac d'environ 5 litres d'eau chaude et versez dedans un sachet de nettoyant de marc de café.
2. Plongez dans cette solution les pièces à nettoyer et laissez agir la solution 15 à 30 minutes.
3. Rincez ensuite à l'eau chaude plusieurs fois ; en cas de résultat insuffisant, répétez l'opération.
4. Versez de la poudre sur les pièces très sales et nettoyez avec une brosse humide.

7.1.4 Nettoyage du robinet

1. Dévissez le dessus du robinet en le tournant vers la gauche.
2. Retirez le joint du capuchon de la vis.
3. Plongez dans cette solution les pièces à nettoyer et laissez agir la solution 15 à 30 minutes.
4. Rincez ensuite à l'eau chaude plusieurs fois et remontez dans le sens inverse ; en cas de résultat insuffisant, répétez l'opération.



Nettoyage du robinet

Fig. 11

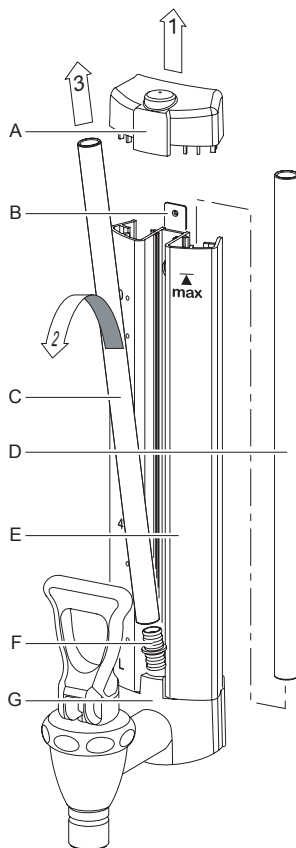
7.1.5 Nettoyage de la jauge

AVERTISSEMENT ⚠

- Danger de brûlures Videz le conteneur avant de retirer la jauge pour la nettoyer.
- Manipulez toujours la jauge avec précaution, retirez la de sa protection à l'aide d'un chiffon sec et maintenez la jauge avec le chiffon lorsque vous nettoyez avec le goupillon.

1. Videz le conteneur, retirez l'unité de filtrage et le mélangeur de café.
2. Retirez le capuchon de la jauge (fig. 12A) en le tirant à la verticale hors de son tube de protection.
3. Prenez un chiffon sec et tirez avec ce chiffon le dessus de la jauge (fig. 12C) hors du logement et tirez avec précaution la jauge en biais vers le haut et hors du raccord du robinet.
4. Retirez le joint inférieur (fig. 12F) de la jauge et nettoyez la jauge à l'aide du goupillon fourni. (attention, fragile !)
5. Humidifiez les extrémités et le joint et replacez le joint dans la jauge, puis enfoncez la jauge avec le joint dans le raccord du robinet (fig. 12G).
6. Placez le capuchon de la jauge (fig. 12A) toujours à la verticale sur le profil de protection et appuyez simultanément avec l'index sur le joint supérieur (au centre du capuchon de la jauge).
Attention : lors de la pose, veillez à ce que le capuchon de la jauge reste appuyé contre la paroi du conteneur ; alors uniquement, le capuchon sera bien fixé. (La lèvre du capuchon de la jauge doit tomber derrière la plaque de verrouillage (fig. 12B).

Conseil: une jauge de réserve se trouve à l'intérieur de la protection de la jauge (fig. 12D). L'assemblage de la jauge s'effectue beaucoup plus facilement lorsque vous humidifiez correctement les extrémités de la jauge.



Nettoyage du système de jauge

Fig. 12

figure 12

- A - Capuchon protection de jauge
- B - Lèvre du capuchon
- C - Jauge
- D - Jauge de réserve
- E - Protection de jauge
- F - Joint inférieur
- G - Capuchon robinet

7.2 Opérations de détartrage périodiques

Ce chapitre décrit les opérations périodiques de détartrage de l'appareil qui peuvent être effectuées uniquement par un personnel qualifié et habilité à cet effet.

AVERTISSEMENT

- Respectez les intervalles de détartrage indiqués par le symbole indicateur d'entartrage.
- Un manque d'entretien du système de chauffage peut entraîner des frais de réparation élevés et l'annulation de la garantie.
- Lors du détartrage, respectez toujours le mode d'emploi du produit détartrant utilisé.
- Lors des opérations d'entretien, restez à proximité de l'appareil.
- Lors du détartrage, il est conseillé de porter des lunettes de sécurité et des gants de protection.
- Lavez méticuleusement vos mains après le détartrage.

7.2.1 Détartrage du système de production de café

Après la saisie du code confidentiel d'opérateur, vous avez accès au menu Détartrage dans lequel vous pouvez démarrer le programme de détartrage pour le percolateur.

Suivez la procédure de détartrage décrite au chapitre 12.2.2 du menu Opérateur.

8. PROTECTION THERMIQUE

Cet appareil est équipé d'une protection thermique accessible de l'extérieur. Celle-ci se trouve à gauche de l'appareil (fig. 1-6). Cette protection désactive le système concernant lorsque la température augmente trop fort. Si la protection s'est déclenchée du fait d'une augmentation du dépôt de tartre, procédez alors au détartrage. La protection constitue la cause la plus fréquente du déclenchement de la protection. Lorsque la colonne de circulation ne s'active plus ou lorsque le système d'eau chaude ne chauffe plus, procédez comme suit:

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Dévissez le capuchon de protection noir.
3. Appuyez sur le bouton alors visible et revissez le capuchon de protection.

Si la protection s'est déclenchée du fait d'une augmentation du dépôt de tartre, procédez alors au détartrage; voir chapitre 12.2. Si la cause d'une panne n'est pas une protection thermique déclenchée, consultez votre distributeur.

9. TRANSPORT

Lorsque l'appareil est transporté, les réservoirs d'eau doivent être vidés.

1. Mettez l'appareil hors tension et retirez la fiche de la prise de courant.
2. Retirez de la colonne de chauffe les prises des conteneurs et retirez les conteneurs.
3. Fermez le robinet d'arrivée d'eau et déconnectez les tuyaux de raccordement et de trop-plein.
4. Retirez le bouchon (fig. 1-22) du tuyau de vidange situé sous le socle et videz l'élément de chauffe de la machine; après le vidage rebouchez le tuyau. (Attention: l'eau peut encore être chaude!).
5. A présent, l'appareil est prêt pour le transport.
6. Lorsque vous placez à nouveau l'appareil, suivez les instructions du chapitre 3-Installation.

10. CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

Voir la liste ci-après pour les accessoires. vous pouvez commander ces articles chez votre distributeur. Mentionner les données que vous trouvez sur la plaque signalétique de l'appareil.

Articles de consommation

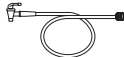
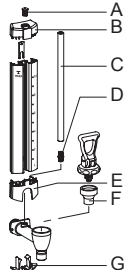
	Description	Art.nr.
	Nettoyant marc de café	par emballage de 100 sachets de 10 gr 49009
		par bocal de 1 kg 00008
	Détartrant	par emballage de 48 sachets de 50 gr 49007
		par bocal de 1 kg 00009
	FiltreComBi-line	Conteneur CN5e 99238
		Conteneur CN10e 99239
		Conteneur CN20e 99240
	Mélangeur de café	Conteneur CN5e 56004
		Conteneur CN10e 96001
		Conteneur CN20e 56010
	Filtres corbeilles par 500	101/317 - conteneur CN5e 01115
		152/457 - conteneur CN10e 01116
		203/533 - conteneur CN20e 01117
	Filtre à thé et disque	Conteneur CN5e 57003
		Conteneur CN10e 57005
		Conteneur CN20e 57011
	Tube de raccordement	Conteneur CN5e 17018
		Conteneur CN10e 17019
		Conteneur CN20e 17020
	Bras pivotant type S ComBi-line	<i>"Click it" système spécial pour robinet no-drip ComBi-line.</i> 99497
	Rallonge-robinet	99499
	Goupillon pour jauge	08094
	A - Joint supérieur jauge	04280
	B - Capuchon protection de jauge	07954
	C - Jauge 5 litres	12884
	Jauge 10 litres	12885
	Jauge 20 litres	12886
	D - Joint inférieur jauge	04279
	E - Capuchon robinet	07953
	F - Joint silicon robinet	04034
	G - Base protection de jauge	07967
	Cordon d'alimentat 3x0.75 1,5m	03072
	Cordon d'alimentat 3x0.75 0,6m	03071

TABLE DES MATIERES

11.	MENU OPÉRATEUR	146
11.1	Fonctions du menu	146
12.	RÉGLAGES PAS À PAS	147
12.1	Compteurs (Menu 0)	147
12.2	Détartrage (Menu 1)	147
12.2.1	Débimètre (Menu 1.0)	147
12.2.2	Démarrage du programme de détartrage du système de production de café (Menu 1.1)	149
12.3	Réglages du système (Menu 2)	152
12.3.1	Langue (Menu 2.0)	152
12.3.2	Heure (Menu 2.1)	152
12.3.3	Date (Menu 2.2)	152
12.3.4	Signal sonore (Menu 2.3)	153
12.4	Réglages du café (Menu 3)	153
12.4.1	Volume d'eau (Menu 3.0)	154
12.4.2	Unité (Menu 3.1)	154
12.4.3	Contenance de tasse (Menu 3.2)	154
12.4.4	Contenance de pot (Menu 3.3)	155
12.4.5	Modification des touches de présélection (Menu 3.4 à 3.7)	155
12.4.6	Activation automatique du chauffage du conteneur (Menu 3.8) ..	156
12.4.7	Réglage de l'indicateur d'entartrage du système de production de café (Menu 3.9)	156
12.4.8	Dosage de café (Menu 3.10)	157
12.4.9	Intervalle (Menu 3.11)	158
12.4.10	Volume de 1ère charge (Menu 3.12)	159
12.4.11	Délai de goutte-à-goutte (Menu 3.13)	159
12.5	Chargement des valeurs par défaut (Menu 4)	160
13.	DÉPANNAGE	161

11. MENU OPÉRATEUR

Ce chapitre décrit comment les différents réglages peuvent être modifiés par **un personnel qualifié et habilité à cet effet**. Lisez ci-dessous, pour obtenir un accès au menu Opérateur. Une fois dans le menu opérateur, le panneau de commande possède les fonctions suivantes:

Touche  flèche de sélection ➔ haut

Touche  flèche de sélection ➔ bas

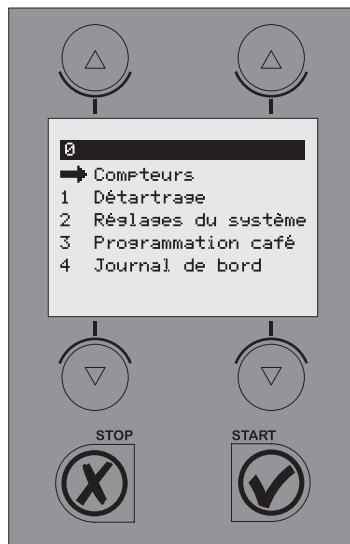
Touche  retour (sans modifications)

Touche  accepter (activer)

11.1 Fonctions du menu

Le menu Opérateur vous permet de modifier les réglages et d'accéder à un certain nombre de fonctions pour l'entretien. Vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes:

Menu	Détails du menu Opérateur	
0	Compteurs	voir 12.1
1	Détartrage	voir 12.2
2	Réglages du système	voir 12.3
3	Programmation du café	voir 12.4
4	Lecture de journal de bord	voir 12.5



Menu Opérateur

Fig. 13

Comment accéder au menu Opérateur?

1. Eteignez l'appareil (0)
2. Maintenez la touche START (fig. 1-5.7) enfoncée et appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRET (fig. 1-2) (I).
3. Lâchez la touche START lorsque l'écran s'allume. Sur l'écran apparaît :
Menu Opérateur. Appuyez sur une touche.
4. Appuyez sur une touche quelconque. Sur l'écran apparaît **Saisissez le code confidentiel : _ _ _ _ _**
5. Recherchez le code confidentiel à 5 chiffres correspondant et saisissez-le à l'aide des touches de sélection numérotées sur l'écran (fig. 1-5.3 jusqu'à 1-5.6). Attention: le numéro du code est indiqué de manière arbitraire; le code confidentiel est donc à chaque fois différent!
6. Après la saisie du code confidentiel, le **menu Opérateur** apparaît à l'écran.

Code nr.	PIN code				
1	4	2	1	2	2
2	3	3	4	4	3
3	1	4	1	1	3
4	2	4	2	1	2
5	3	3	3	1	3
6	1	4	4	4	1
7	4	1	2	3	1
8	3	4	3	1	4
9	4	2	1	3	4
10	3	3	3	1	4
11	4	2	3	2	2
12	4	3	2	2	2
13	3	2	2	4	4
14	3	3	1	2	4
15	3	4	3	1	2
16	3	4	4	2	4
17	1	4	2	2	4
18	1	3	2	4	4
19	3	3	4	4	1
20	1	4	1	3	4

Tableau de codes confidentiels menu Opérateur

Comment naviguer dans le menu et activer une fonction?

1. A l'aide des touches de sélection ▲ ▼ , déplacez la flèche ➡ vers l'élément de menu souhaité.
2. La touche START ✓ permet d'activer l'élément de menu souhaité.
3. La touche STOP ✕ vous permet de revenir à l'écran précédent sans appliquer les modifications effectuées.

Comment enregistrer une modification réalisée?

La touche START ✓ vous permet de valider un réglage modifié.

Comment fermer le menu Opérateur?

1. Appuyez sur la touche STOP ✕ jusqu'à ce que le menu Utilisateur réapparaisse.
2. Vérifiez si les réglages modifiés correspondent à votre souhait. Si les réglages ne sont pas satisfaisants, suivez à nouveau la même procédure.

Lorsque vous avez accès au menu Réglages, ne remplissez et/ou ne chauffez pas l'appareil.

12. RÉGLAGES PAS À PAS

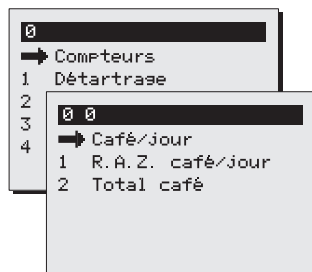
12.1 Compteurs (Menu 0)

Code confidentiel ➡ Compteurs ➡ puis sélectionner l'élément de compteur

Un aperçu de toutes les fonctions de compteur s'affiche à l'écran. En haut de l'écran se trouve une barre de navigation sur laquelle vous pouvez lire le numéro d'élément de menu sélectionné.

Menu	Détail des éléments du menu Compteurs :
0.0	Compteur journalier du café produit en litres
0.1	Remise à zéro du compteur journalier de café
0.2	Compteur total du café produit en litres

1. Sélectionnez le compteur souhaité et validez avec la touche Start ✓ .
2. Lisez la position du compteur ou remettez le compteur à zéro, si vous le souhaitez.



Menu Compteurs

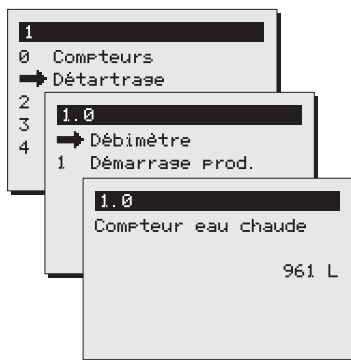
Fig. 14

12.2 Détartrage (Menu 1)

Code confidentiel → Détartrage → puis sélectionner la fonction

Un aperçu de toutes les fonctions de détartrage s'affiche à l'écran. En haut de l'écran se trouve une barre de navigation sur laquelle vous pouvez lire le numéro de fonction sélectionné.

Menu	Détail des éléments du menu Détartrage :
1.0	Débitmètre voir 12.2.1
1.1	Démarrage du programme de détartrage du système de production de café voir 12.2.2



Menu Détartrage

Fig. 15

12.2.1. Débitmètre (menu 1.0)

Après l'activation du débitmètre, vous pouvez lire le nombre de litres restants avant le déclenchement d'un avertissement de détartrage pour la partie café. Exemple : l'écran illustré ci-contre indique que l'avertissement de détartrage (système de circulation continue) se déclenchera dans 961 litres.

Le compte à rebours redémarre automatiquement une fois que le programme de détartrage en question a été exécuté.

AVERTISSEMENT

- Respectez les intervalles de détartrage indiqués par l'indicateur d'entartrage.
- Un manque d'entretien du système de chauffage peut entraîner des frais de réparation élevés et l'annulation de la garantie.
- Lors du détartrage, respectez toujours le mode d'emploi du produit détartrant utilisé.
- Lors des opérations d'entretien, restez à proximité de l'appareil.
- Lors du détartrage, il est conseillé de porter des lunettes de sécurité et des gants de protection.
- Lavez méticuleusement vos mains après le détartrage.
- Faites effectuer toutes les réparations par un technicien qualifié et habilité à cet effet.
- Si vous devez ouvrir l'appareil, en cas de réparation ou pour des opérations de nettoyage, retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant.

12.2.2 Démarrage du programme de détartrage du système de production de café (Menu 1.1)

Pour démarrer le programme de détartrage de la colonne de chauffe, procédez comme suit.

Préparatifs

- Tournez le bras pivotant au dessus d'un conteneur (vide) avec porte-filtre.
- Mettez le minimum quantité (sans café). Cela offre l'avantage que l'élément est bien préchauffé le résultat du détartrage en sera ainsi meilleur et plus rapide.
- Bien lire auparavant les instructions écrites sur le sachet ou la boîte de détartrant.
- Fait une solution de 2 sachets de 50 gramme d'Animo détartrant dans 2 litres d'eau chaude (60°C). Bien agiter la solution jusqu'à la poudre se réduit.
- Oter un porte-filtre et placer sous l'écoulement de la tête pivotante un bac ou un seau en plastique pour recueillir la solution.
- Suivez les instructions affichées à l'écran et validez chaque action à l'aide de .

Comment arrêter le programme?

Le programme peut être annulé jusqu'au versement de la solution. Dès que le produit est versé, le programme doit toujours être exécuté jusqu'au bout. Dans le cas d'un arrêt d'urgence, la touche Stop  peut toujours être utilisée. Le programme s'arrête alors, mais n'est pas annulé.

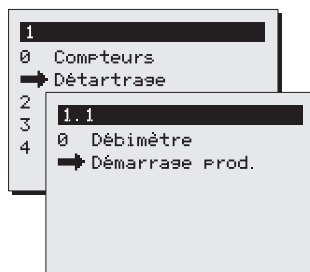
Ecran: 1/5 Place gobelet. Appuyer sur Start .

Après le vidage du conteneur, appuyez sur la touche Start .

Ecran: 2/5 Entonnoir à gauche Verser la solution.

Prêt? Appuyer sur Start .

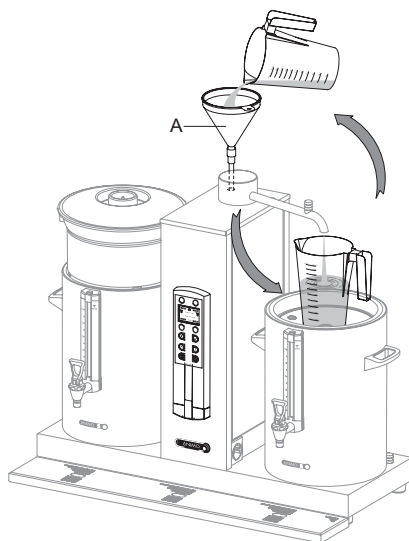
- Retirez le bouchon de l'ouverture de remplissage, à gauche derrière le bras pivotant (fig. 1-8).
- Après mettez l'entonnoir détartrant (fig. 17A) dans l'ouverture à gauche. Pressez l'entonnoir se loin qui possible en bas.
- Verser le liquide dans l'entonnoir de détartrage. La solution de détartrage sortira de la tête pivotante sous forme de mousse, après être passée par la conduite d'alimentation et par les résistances.
- Versez le liquide dans l'entonnoir de détartrage. La solution de détartrage sortira de la tête pivotante sous forme de mousse.
- Après être passée par la conduite d'alimentation et par les éléments. Après avoir été recueillie, la solution peut être versée une deuxième fois dans l'entonnoir détartrage. Tant que l'acide sort de la tête pivotante sous forme de mousse, c'est qu'il y a du calcaire dans l'appareil. Répétez le processus ci-dessus avec une nouvelle solution d'acide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse qui sorte de la tête pivotante.
- Appuyez sur la touche Start  pour continuer le programme.



Démarrage du programme de détartrage du système de percolation Fig. 16

1/5
Place gobelet
Appuyer sur Start

2/5
Entonnoir à gauche
Verser la solution
Prêt? Appuyer sur Start



ontkalkingsprocedure

Fig. 17

Ecran : 2/5 Place filtre. Appuyer sur Start ✓ .

Une période d'attente d'environ 5 minutes suit à présent, afin de permettre à la solution de détartrant d'agir sur le tartre. Lorsque le délai d'attente est terminé, 3 signaux sonores retentissent. Le programme est à présent prêt à rincer 3x le système, de sorte que les restes de solution de détartrant s'évacuent du système de chauffage

2/5
Place filtre
Enlever l'entonnoir
Appuyer sur Start

Ecran: 3/5 Rinçage. Appuyer sur Start ✓ .

Appuyez sur la touche Start ✓ , afin de démarrer le 1er cycle de rinçage.

3/5
Rinçage
Appuyer sur Start

Ecran: 3/5 Rinçage. Patienter.

La colonne se met en chauffe.

Le conteneur est rempli avec 2 litres d'eau.

Après le 1er cycle de rinçage, 3 signaux sonores retentissent.

3/5
Rinçage
Patienter

3/5
Conteneur vide
Appuyer sur Start

3/5 Serie

Ecran : 3/5 Conteneur vide. Appuyer sur Start ✓ .

Après le vidage du conteneur, appuyez sur la touche Start ✓ .

Ecran: 4/5 Rinçage. Appuyer sur Start ✓ .

Appuyez sur la touche Start ✓ , afin de démarrer le 2ème cycle de rinçage.

4/5
Rinçage
Appuyer sur Start

Ecran: 4/5 Rinçage. Patienter.

La colonne se met en chauffe.

Le conteneur est rempli avec 2 litres d'eau.

Après le 2ème cycle de rinçage, 3 signaux sonores retentissent.

4/5
Rinçage
Patienter

4/5
Conteneur vide
Appuyer sur Start

4/5 Serie

Ecran: 4/5 Conteneur vide. Appuyer sur Start ✓ .

Après le vidage du conteneur, appuyez sur la touche Start ✓ .

5/5
Rinçage
Appuyer sur Start

Ecran: 5/5 Rinçage. Appuyer sur Start ✓ .

Appuyez sur la touche Start ✓ , afin de démarrer le 3ème cycle de rinçage.

5/5
Rinçage
Patienter

5/5
Conteneur vide
Appuyer sur Start

5/5 Serie

Ecran: 5/5 Rinçage. Patienter.

La colonne se met en chauffe.

Le conteneur est rempli avec 2 litres d'eau.

Après le 3ème cycle de rinçage, 3 signaux sonores retentissent.

Ecran : 5/5 Conteneur vide. Appuyer sur Start ✓ .
Après le vidage du conteneur, appuyez sur la touche Start ✓ .

Le programme de détartrage est à présent terminé et le menu de détartrage réapparaît à l'écran.

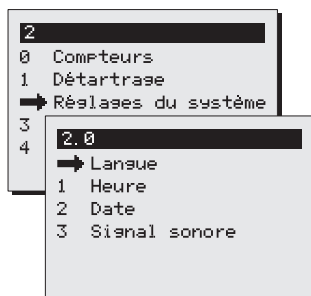
Le débitmètre est réglé automatiquement sur la valeur initiale.
Quittez le menu en appuyant 2 fois sur la touche Stop ou sélectionnez une autre fonction de menu.

12.3 Réglages du système (Menu 2)

Code confidentiel → Réglages du système → puis sélectionner la fonction

Un aperçu de tous les réglages du système s'affiche à l'écran. En haut de l'écran se trouve une barre de navigation sur laquelle vous pouvez lire le numéro de fonction sélectionné.

Menu	Détails des éléments du menu Réglages du système:	
2.0	Langue	voir 12.3.1
2.1	Heure	voir 12.3.2
2.2	Date	voir 12.3.3
2.3	Signal sonore	voir 12.3.4



12.3.1 Langue (Menu 2.0)

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, vous devez d'abord configurer la langue de votre choix. Langues à sélectionner, voir fig. 18. La langue est réglée sur l'Anglais en usine. Sélectionnez la langue de votre choix et validez vos modifications avec la touche Start ✓.

Conseil!: Si le menu 4-Charger les valeurs par défaut est activé, la modification éventuelle du choix de langue n'est pas exécutée.

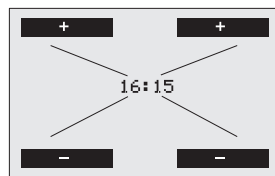


12.3.2 Heure (Menu 2.1)

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, vous devez d'abord régler l'heure. Voir fig. 18.

Avec la touche de sélection gauche, réglez l'heure actuelle

Avec la touche de sélection droite, réglez le s minutes actuelles. Validez vos modifications avec la touche Start ✓.



12.3.3 Date (Menu 2.2)

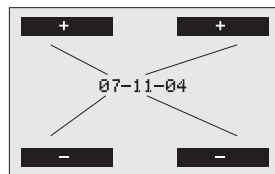
Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, vous devez d'abord régler la date. Voir fig. 18.

Avec la touche de sélection gauche, réglez le jour actuel.

Avec la touche de sélection droite, réglez le mois actuel.

Après le mois 12, l'année change automatiquement.

Validez vos modifications avec la touche Start ✓.



Réglages du système
Langue / Heure / Date

Fig. 18

12.3.4 Signal sonore (Menu 2.3)

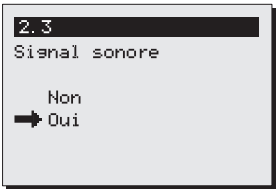
Lors de son utilisation, l'appareil émet différents signaux sonores. Lorsque ces signaux vous perturbent, vous pouvez désactiver le signal sonore. Voir fig. 19.
Sélectionnez votre choix et validez vos modifications avec la touche Start ✓.

12.4 Réglages du café (Menu 3)

Code confidentiel → Réglages du café → depuis sélectionner la fonction

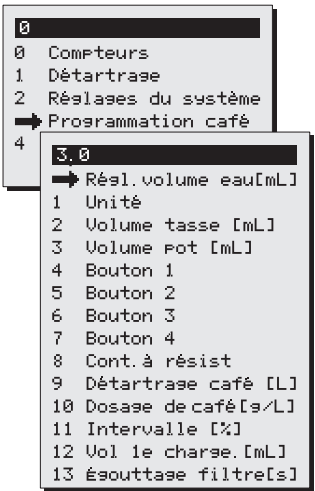
Un aperçu de tous les réglages du café s'affiche à l'écran. En haut de l'écran se trouve une barre de navigation sur laquelle vous pouvez lire le numéro de fonction sélectionné.

Menu	Détails des éléments du menu	Réglages du café:
3.0	Volume d'eau	voir 12.4.1
3.1	Unité	voir 12.4.2
3.2	Contenance de tasse	voir 12.4.3
3.3	Contenance de pot	voir 12.4.4
3.4	Touche 1	voir 12.4.5
3.5	Touche 2	
3.6	Touche 3	
3.7	Touche 4	
3.8	Chauffage de conteneur automatique	voir 12.4.6
3.9	Indicateur d'entartrage	voir 12.4.7
3.10	Dosage de café	voir 12.4.8
3.11	Intervalle	voir 12.4.9
3.12	Volume de 1ère charge	voir 12.4.10
3.13	Délai de goutte-à-goutte	voir 12.04.11



Réglages du système
signal sonore

Fig. 19



Menu Réglages du système

Fig. 20

12.4.1 Volume d'eau (Menu 3.0)

AVERTISSEMENT

- Le conteneur déborde, si une trop grande quantité est réglée.
- Le fabricant dégage toute responsabilité quant aux conséquences d'un réglage modifié..

Lors de l'utilisation, il peut s'avérer que la quantité de café dans le conteneur ne corresponde pas à votre choix. Ceci dépend de la quantité de café et du type de mouture utilisé. La quantité d'eau s'écoulant du bras pivotant est réglée par défaut avec 6 à 10% d'eau supplémentaire. Le tableau 1 indique la plage de réglage.

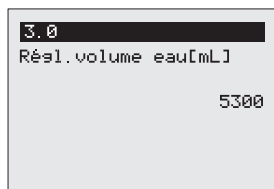
Modèle	Réglages d'usine	Réglages
CB 5	5.300 ml	4.800-5.800 ml
CB 10	10.800 ml	9.800-11.800 ml
CB 20	22.000 ml	20.000-24.000 ml

Tableau 1. *Volume d'eau*

Augmentez ou diminuez le volume d'eau [ml] à l'aide des touches de sélection en haut et en bas de l'écran.

Validez la modification effectuée, à l'aide de la touche Start

✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕.



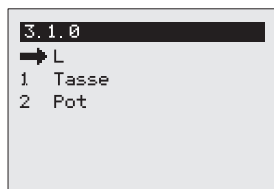
Modification du volume

Fig. 21

12.4.2 Unité (Menu 3.1)

Cette fonction vous permet de modifier l'unité des touches de présélection affichées à l'écran. L'unité peut être réglée sur Litre (par défaut), Pot ou Tasse.

Sélectionnez l'unité de votre choix et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕



Unité

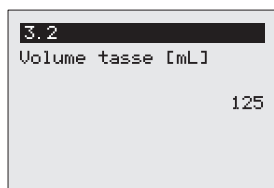
Fig. 22

Attention : le menu Compteurs affiche toujours les litres.

12.4.3 Contenance de tasse (Menu 3.2)

Cette fonction vous permet de modifier la contenance d'une tasse. La contenance d'une tasse est réglée par défaut sur 125 ml. La plage de réglage s'étend de 100 à 500 ml (incrément de 1 ml).

Régalez la contenance de tasse de votre choix et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕.



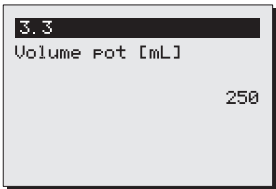
Contenance de tasse

Fig. 23

12.4.4 Contenance de pot (Menu 3.3)

Cette fonction vous permet de modifier la contenance d'un pot. La contenance d'un pot est réglée par défaut sur 250 ml. La plage de réglage s'étend de 200 à 2 500 ml (incrément de 1 ml).

Réglez la contenance de pot de votre choix et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕ .



Contenance de pot

Fig. 24

12.4.5 Modification des touches de présélection (menu 3.4 à 3.7)

Cette fonction vous permet de régler chaque touche de présélection entièrement selon votre propre choix. Les quatre touches de présélection (fig. 25) sont réglées par défaut en usine suivant l'aperçu ci-dessous (Tableau 2).

A l'aide des **touches 1 à 4** (menus 3.4 à 3.7), chaque touche de présélection peut être réglée dans les limites de la plage de réglage indiquée sur le tableau, avec l'incrément correspondant.

Modèle	Réglages d'usine	Plage de réglage	Incrément
CB 5	1-3-4-5 litres	1- 5 litres	0,5 l
CB 10	2,5-5-7,5-10	2- 10 litres	0,5 l
CB 20	5-10-15-20	4- 20 litres	1 l

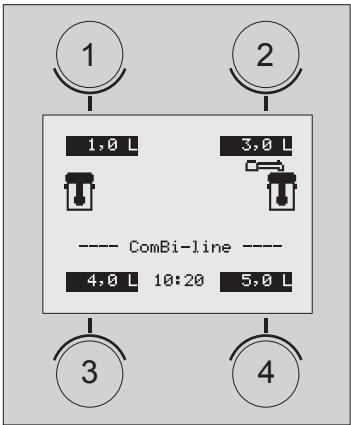
Tableau 2. Touches de présélection unité litres

Réglez la quantité de préparation pour la touche 1 et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕ . Répétez cette opération pour les touches 2 à 4.

Vous avez transformé l'unité de Litres en Tasse ou Pot ?
Le réglage de litre est automatiquement converti en divisant le nombre de litres réglé par la contenance de la tasse ou du pot. Les quatre touches de sélection reçoivent alors automatiquement les réglages suivant l'aperçu ci-dessous (Tableau 3 + 4). A l'aide des touches 3.4 à 3.7 (fig. 26), chaque touche de présélection peut être réglée dans les limites de la plage de réglage indiquée sur le tableau, avec l'incrément correspondant.

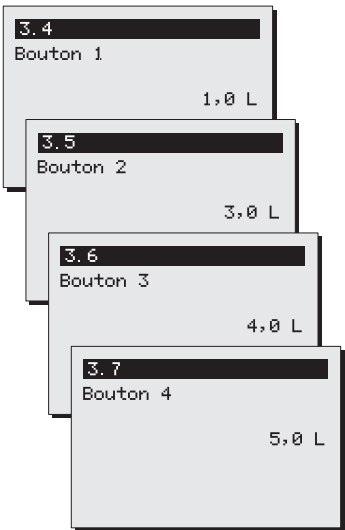
Modèle	Réglages d'usine	Plage de réglage tasse = 125 ml	Incrément
CB 5	8-24-32-40	8- 40 tasses	1 tasse
CB 10	20-40-60-80	16-80 tasses	1 tasse
CB 20	40-80-120-160	32- 160 tasses	5 tasse

Tableau 3. Touches de présélection unité tasse



Modification des touches de présélection

Fig. 25



Touches 1, 2, 3 et 4 (exemple CB5) Fig. 26

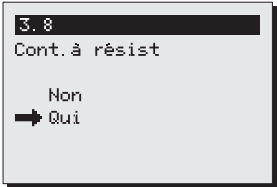
Modèle	Réglages d'usine	Plage de réglage pot ≈ 250 ml	Incrément
CB 5	4-12-16-20	4 - 20 pots	1 pot
CB 10	10-20-30-40	8 - 40 pots	1 pot
CB 20	20-40-60-80	16 - 80 pots	1 pot

Tableau 4. Touches de présélection unité pot

12.4.6 Activation automatique du chauffage du conteneur (menu 3.8)

Lors du démarrage d'un processus de production de café, l'appareil règle automatiquement la bonne température de chauffage du conteneur. Ensuite, le chauffage du conteneur reste actif et doit toujours être désactivé manuellement. Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver cette fonction. Voir fig. 27.

Sélectionnez votre choix et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕ .



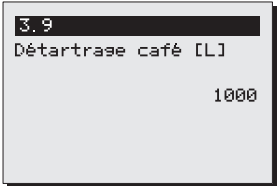
Chauffage automatique de

Fig. 27

12.4.7 Réglage de l'indicateur d'entartrage du système de production de café (menu 3.9)

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, vous devez d'abord régler l'indicateur d'entartrage.

- L'indicateur d'entartrage est réglé en usine sur 1 000 litres (dureté de l'eau moyenne). La plage de réglage s'étend de 0 à 9 999 litres avec un incrément de 100 l.
- Utilisez le tableau ? ci-dessous, choisissez à gauche la dureté de l'eau dans votre région et lisez à droite le nombre de litres (conseillé) au bout duquel le système doit être détartré.
- Une fois que le nombre de litres défini est atteint, un symbole de clé à écrou apparaît sur l'écran. L'appareil continue à fonctionner normalement, de sorte que le détartrage puisse s'effectuer à un moment plus calme.
- Dans le menu **Détartrage 1.0**, vous pouvez contrôler le nombre de litres restants avant un avertissement de détartrage.



Réglage de l'indicateur d'entartrage du Fig. 28

Qualité de l'eau	Dureté				Litres de l'indicateur d'entartrage
	°D	°F	mmol/l	mgCaCo3/l	
Très dure	18-30	32-55	3,2-5,3	321-536	250
Dure	12-18	22-32	2,2-3,2	214-321	500
Moyenne	8-12	15-22	1,4-2,2	268-214	1000*
Douce	4-8	7-15	0,7-1,4	72-268	1500
Très douce	0-4	0-7	0-0,7	0-72	2000

Tableau 5. Dureté de l'eau * Réglage standard

Saisissez le nombre de litres souhaité et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕ .

- Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau de ville dans votre région, prenez contact avec votre service des eaux.

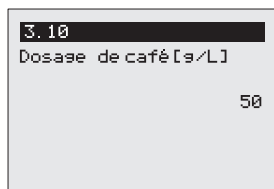
12.4.8 Dosage de café (menu 3.10)

Lorsque vous sélectionnez une quantité de préparation, un message apparaît à l'écran vous conseillant la quantité (en grammes) de café moulu à doser dans le filtre, afin d'obtenir la quantité de café sélectionnée. Le dosage de café est réglé par défaut sur 50 grammes par litre et peut être réglé de 0 à 100 grammes, avec un incrément de 1 gramme.

Saisissez le dosage de café de votre choix et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕ .

Conseil: Si vous ne souhaitez pas recevoir de conseil en matière de dosage du café, vous pouvez désactiver cet avertissement en définissant sur 0 la valeur gramme/litre.

Attention: Lorsque vous préparez de grandes quantités de café, un facteur de correction négatif est appliqué au moment du calcul. Ceci a pour conséquence que le conseil en matière de dosage du café est alors inférieur au résultat du calcul " quantité de préparation x dosage de café ".



Réglage du dosage de café

Fig. 29

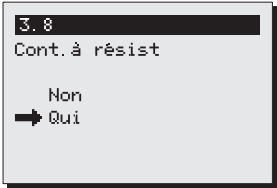
12.4.9 Intervalle (menu 3.11)

L'utilisation d'un café moulu très finement ou d'une eau très douce entraîne un ralentissement de la circulation de l'eau au travers du filtre à café. En effectuant des pauses dans l'alimentation en eau chaude après le 1er volume de charge (à la moitié du processus de percolation), durant des intervalles (réglables), vous pouvez éviter un débordement du filtre à café.

Réglage de l'intervalle

- L'intervalle est réglé par défaut sur 100%. Le processus de production s'effectue alors sans interruption.
- L'intervalle est réglable de 100% à 50% avec un pas de 5%. Une fois qu'un réglage est effectué, le système de commande calcule automatiquement l'intervalle (voir tableau 6).
- Lorsque l'alimentation en eau chaude passe en mode intervalle après la 1ère charge, l'alternance de circulation d'eau et de pause est répétée jusqu'à ce que le volume de préparation souhaité soit obtenu.
- Le bon réglage de l'intervalle et du volume de la 1ère charge ne peut être fixé qu'avec l'expérience, en contrôlant soigneusement le processus de filtrage lors de la production.

Saisissez l'intervalle souhaité et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕.



Intervalle

Fig. 30

Intervalle	Délai de circulation de l'eau	Durée de l'intervalle (pause)
100%	Continue	0 sec
95%	45 sec	4,5 sec
90%	45 sec	9 sec
85%	45 sec	13,5 sec
80%	45 sec	18 sec
75%	45 sec	22,5 sec
70%	45 sec	27 sec
65%	45 sec	31.5 sec
60%	45 sec	36 sec
55%	45 sec	40.5 sec
50%	45 sec	45 sec

Tableau 6. *Aperçu des intervalles*

12.4.10 Volume de 1ère charge (menu 3.12)

Le volume de la 1ère charge peut être augmenté si l'expérience montre que le processus de filtrage ne risque le débordement que plus tard au cours du processus.

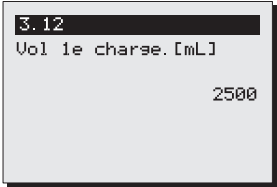
Réglage du volume de 1ère charge

- Le volume de 1ère charge n'est activé que si l'intervalle est réglé sur 95% ou moins.
- Le volume de 1ère charge est réglé par défaut à la moitié du processus de percolation.
- Le volume de 1ère charge peut être réglé suivant l'aperçu ci-dessous (Tableau 7).

Saisissez le volume de 1ère charge souhaité et validez votre modification à l'aide de la touche Start ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop.

Modèle	1ère charge par défaut	Plage de réglage	Incrément
CB 5	2.500 ml	2500 - 4500 ml	250
CB 10	5.000 ml	5000 - 9000 ml	250
CB 20	10.000 ml	8000 - 18.000 ml	250

Tableau 7. Plage de réglage du volume de 1ère charge



Vo1ume de 1ère charge (CB5W)

Fig. 31

12.4.11 Délai de goutte-à-goutte (menu 3.13)

Le délai de goutte-à-goutte démarre une fois que le dosage d'eau chaude s'est achevé. Le délai de goutte-à-goutte du filtre diffère suivant le type de café, de mouture et/ou de dosage du filtre.

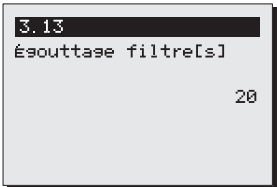
Réglage du délai de goutte-à-goutte

- Si vous ne souhaitez pas de délai de goutte-à-goutte, le délai peut être réglé sur 0. Aucun symbole de goutte-à-goutte n'apparaît alors à l'écran, suivi d'un signal sonore.

Saisissez le délai de goutte-à-goutte souhaité et validez votre modification à l'aide de la touche Start ✓ ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop ✕.

Modèle	Goutte-à-goutte par défaut	Plage de réglage	Incrément
CB 5	240 sec	0 - 900	10
CB 10	300 sec	0 - 900	10
CB 20	360 sec	0 - 900	10

Tableau 8. Délai de goutte-à-goutte



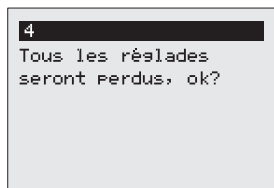
Délai de goutte-à-goutte

Fig. 32

12.5 Chargement des valeurs par défaut (menu 4)

Cette fonction vous permet de restaurer tous les réglages modifiés, à l'exception de la langue, vers les valeurs définies en usine. Attention: tous les réglages que vous avez modifiés dans le menu Opérateur seront alors perdus!

Activez le chargement des valeurs par défaut en appuyant sur la touche Start  ou revenez à l'élément précédent sans modification, à l'aide de la touche Stop .



Chargement des valeurs par défaut Fig. 33

13. DEPANNAGE

AVERTISSEMENT

- Faire exécuter toutes les réparations au système technique par un technicien de service expert et qualifié.

Si votre appareil connaît quelques problème, vous pouvez vérifier la liste de dérèglements ci-après pour voir si certains de ces problèmes peuvent être résolus sans faire appel à un technicien.

Affichage de message d'erreur	Cause possible	Remède
C2 (café)	Le partie café ne fonctionne pas. Protection anti-surchauffe déclenchée.	Réactivez la protection anti-surchauffe de la partie café (fig. 18). Vérifiez si la colonne doit être détartrée; détartrerez, le cas échéant.
C3 (café) I	La colonne ne se remplit plus.	Vérifiez la pression d'eau, ouvrez complètement le robinet d'eau, contrôlez la présence de pliures au niveau du tuyau de raccordement. Problème résolu, message disparu.
C3 (café) II	La colonne se remplit trop lentement.	Vérifiez la pression d'eau, ouvrez complètement le robinet d'eau, contrôlez la présence de pliures au niveau du tuyau de raccordement.
C4 (café)	La valve d'admission d'eau ne ferme pas bien.	Appelez l'installateur.
C7 (café)	Erreur d'électrode minimum;	Appelez le distributeur ou le dépanneur.
C8 (café)	Au bout de 10 minutes l'erreur C3 se transforme en C8. La valve d'admission est fermée par le dispositif de sécurité. Attention : cela se produit également lorsque le niveau max n'est pas atteint!	Rétablissez l'alimentation en eau et redémarrez le processus de production.
C9 (café)	Problèmes lors de l'enregistrement du volume d'eau.	Appelez l'installateur.



Animo B.V.
Dr. A. F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands

Tel: +31 (0) 592 376376
Fax: +31 (0) 592 341751
E-mail: info@animo.nl

www.animo.eu

